



## Hochsteiermark: vom Hüttenwirt zum Haubenkoch

**Ob auf Skiern oder auf Schusters Rappen: Bei einer winterlichen Genussreise kosten sich Gäste durch das kulinarische Angebot gemütlicher Berghütten und eleganter Haubenrestaurants.**

Regionale Zutaten, sorgfältige Verarbeitung und herzliche Gastgeber machen das Geheimrezept für Genusserebnisse in den Gaststätten der Hochsteiermark aus, wo im Winter wärmende Gerichte mit Tradition das Sagen haben. Besucher, die ihre kulinarische Entdeckungsreise mit Bewegung in der winterlichen Natur verbinden möchten, gehen unter dem Motto „Von der Hütte zur Haube" auf Tour.

**Pistenpause für Feinschmecker** Am Nederalpl zieht es Wintersportler in die urig-familiäre, mit Holzschindeln verkleidete Hansi Hütte auf 1350 m Seehöhe. Dort verwöhnen die Gastgeber Hansi und Lisbeth ihre Besucher mit Schweinsbraten und Bier – ob in der mollig warmen Holzhütte oder auf der Terrasse, wo der Blick über die Hohe Veitsch, den Hochschwab und die Schneealm schweift. Auf dem Heimweg etwa nach Wien oder Graz kommen die Besucher in Neuberg an der Mürz vorbei, wo sich ein Einkehrschwung beim Haubenkoch Hubert Holzer anbietet. Unterm historischen Gewölbe lassen sich Besucher etwa rosa gebratenen Hirschkalbsrücken mit Schupfnudeln und Portweinkirschen oder Wildsaiblingsfilet aus der nahegelegenen Fröschnitz mit Erdäpfelpüree und Safranfenchel auf der Zunge zergehen.

**Mittags urig, abends gediegen** Im Skigebiet Veitsch-Brunnalm schnallen Besucher bei der Pflanzl Hütte die Bretteln ab, wo die Wirtin Aloisia Fraiß herzhaftes Hausmannskost kredenzt. Und abends im Tal kehren sie in dem mit zwei Gault Millau-Hauben dekorierten Hotel-Restaurant Krainer in Langenwang ein: Die Speisekarte hält kulinarische Überraschungen wie die österreichische Bouillabaisse mit heimischen Flusskrebse oder den Saibling mit Muskatkürbis und Honigsenfcreme bereit. Als Nachspeise verkosten die Besucher den Kernöl-Germknödel mit Kletzenfülle, Apfelmus, brauner Butter und Kürbiskernkrokant – eine Kreation des Hauses. Die Zutaten – meist in Bioqualität – kommen von mehr als 20 regionalen Lieferanten.

**Genuss mit Panorama** Bei einem Pistentag am Stuhleck lohnt sich eine Einkehr im Panoramarestaurant W11, wo Haubenkoch Yves Weisang den Kochlöffel schwingt und herzhaftes Skifahrergerichte kredenzt. Der Weg des Franzosen führte nach Los Angeles, San Diego und Chicago, bevor es ihn in die österreichischen Berge zog. Neben Hirschragout mit Semmelknödel und Rotkraut zaubert er köstliche Strudeln, frische Krapfen und Torten auf den Tisch. Und bei der Abfahrt legen Besucher bei der Schwaigerhütte eine Pause ein: In der gemütlichen Stube des Holzhäuschens naschen Gäste aus dem Hexenkessel, einem deftigen Eintopf mit Fleisch, Bohnen und Würstel.

**Package „Von der Hütte zur Haube“:**

- 1 Nächtigung inkl. Frühstück im Hotel-Restaurant KRAINER\*\*\*\* Langenwang, [www.hotel-krainer.com](http://www.hotel-krainer.com)
- 1 Vier-Gang Abendmenü mit hausgemachtem Brot und Bauernbutter
- 1 Max Flex Skikarte im Skigebiet Veitsch-Brunnalm (die 3-Stunden-Karte, die den Einkehrschwung nicht mitzählt)
- 1 Mittagessen in der urigen Pflanzl Hütte auf der Brunnalm
- 1 Herzhandwärmer HOCHsteiermark

buchbar ab 129 Euro p. P. im DZ beim Tourismusverband Waldheimat- Steirischer Semmering (Tel.: 03855/ 2404, [www.waldheimat-steirischersemmering.at](http://www.waldheimat-steirischersemmering.at))

**Über die HOCHsteiermark:**

Die HOCHsteiermark erstreckt sich vom Steirischen Semmering zum HOCHschwab und bis über die Eisenerzer Alpen hinaus – die gebirgige Landschaft ist geprägt von türkisblauem Wasser und tiefgrünen Wäldern. Sportlich-gemütliche Aktivitäten bis hin zu Adrenalinkick versprechenden Angeboten in romantischer Naturidylle schenken mentalen Ausgleich. Eigentlich gilt die HOCHsteiermark noch als Geheimtipp, doch mit ihrer einzigartigen Montantechnologie liegt die Region voll im Trend. Der Tourismusregionalverband HOCHsteiermark wurde 2007 gegründet und betreut die nordöstlichsten Regionen der Steiermark: Waldheimat-Steirischer Semmering , Kindberg – Mürztaler Streuobstregion, Pogusch – Steirische Romantik, Bruck – Kapfenberg, Leoben – Steirische Eisenstraße, die Palten – Liesing Erlebnistäler, Rund um den HOCHschwab, das Mariazeller Land und den Naturpark Mürzer Oberland. Im Jahr 2014 konnte die Region rund 828.000 Nächtigungen und rund 318.000 Ankünfte verzeichnen. Ein Großteil der Urlauber kommt aus Deutschland, Österreich, Ungarn, Slowakei, Tschechien und Italien.

**Weitere Informationen unter:**

Tourismusregionalverband HOCHsteiermark, Wiener Straße 46, 8600 Bruck an der Mur, Tel.: +43 (0) 3862 55020, [tourismus@hochsteiermark.at](mailto:tourismus@hochsteiermark.at), [www.hochsteiermark.at](http://www.hochsteiermark.at)

**Medienbetreuung:**

Gassner & Hluma Communications, Sabina König, Tel.: +43 (0) 1 479 81 82-10, mobil : +43 (0) 676 5374699, [sabina.koenig@gh-pr.at](mailto:sabina.koenig@gh-pr.at), [www.gh-pr.at](http://www.gh-pr.at)