



Von der Haube bis zur Wirtshauskultur – Kulinarik in Zell-Gerlos, Zillertal Arena

Die Region Zell-Gerlos, Zillertal Arena ist für die vielfältigen Freizeitmöglichkeiten im Sommer wie im Winter bekannt. Doch auch der Genuss wird in der Region im Herzen des Zillertals großgeschrieben. Sie bietet erstklassige Adressen für Feinspitze und kulinarische Liebhaber. Renommierte Gastronomiebetriebe wurden auch in diesem Jahr wieder für ihre ausgezeichneten Köstlichkeiten prämiert.

Das Genießerrestaurant Schulhaus

Das Restaurant Schulhaus am Zellberg ist überraschend anders und beweist seit Jahren das Geschick, die unendlich vielfältigen Variationen und den erstklassigen Geschmack der Speisen zu entlocken und wurde im Gault Millau Restaurant-Führer 2022 wiederum mit 1 Haube und 12,5 Punkten prämiert. Auch im à la Carte Führer ist das Genießergasthaus, das vorzugsweise regionale Produkte verwendet, wieder aufzufinden. Kein Wunder also, dass das Schulhaus Tirol im Fallstaff Guide 2022 mit 2 Gabeln und 85 Punkten ausgezeichnet wurde. Das Besondere ist zudem, dass nicht nur die hervorragende Küche mit ihrem außergewöhnlichen Geschmackserlebnissen einzigartige Erinnerungen schafft, auch das Auge kommt auf seine Kosten, denn das Bergpanorama über Zell am Ziller schafft unvergessliche Momente.

Hasta Mañana(s) – ein Geheimtipp unter den Gourmetküchen

Gehobener Genuss? Das erlebt man im Genießer-Restaurant Mañana's in Gerlos. Der familiengeführte Betrieb erkocht im Gault Millau Führer 2022 1 Haube mit 12,5 Punkten und knüpft so an kulinarische Höhenflüge aus früheren Jahren an. Das Haubenlokal mit den besonderen Genussfreuden ist nur im Winter geöffnet.

Ziller Seasons im kulinarischen Vormarsch

Dass die Ziller Seasons Betriebe für außergewöhnliche Urlaubserlebnisse sorgen ist weithin bekannt. Doch auch in der Welt der Gourmetküche fühlen sich die Leitbetriebe in Zell am Ziller sichtlich wohl. Das Restaurant HeLeni – Fine Dining wurde 2022 im Fallstaff mit 2 Gabeln und 87 Punkten ausgezeichnet und ist auch im à la Carte Guide angeführt. Auch das Restaurant DieMarie im Posthotel wurde ausgezeichnet – mit 1 Gabel und 84 Punkten begeistert es nicht nur mit Bioprodukten sondern auch mit frühlingshaftem Wald-Ambiente. Die Eden Bar & Patisserie im MalisGarten Hotel, das im Falstaff Travel Guide 2021 als bestes Newcomer Hotel prämiert wurde, hat es auch auf Anhieb in den Fallstaff Barguide geschafft und ist 2022 mit 3 Cocktailgläsern und 91 Punkten ein Teil der besten Bars.

Unser König der Auszeichnungen

Die vielseits bekannte Cocktailbar im Hotel Englhof in Zellbergeben wird seit 2015 laufend mit den höchsten Auszeichnungen prämiert. „Österreichs Beste Hotelbar“ oder „Innovativster Bartender“ sind nur einige davon. Auch im Fallstaff Barguide 2022 ist der Englhof mit Andreas Hotter vertreten und wurde unter den 10 besten Cocktailbars Österreichs mit 3 Cocktailgläsern und 94 Punkten gekrönt. Aktuell ist die Cocktailbar auf der Shortlist der „Mixology Bar Awards 2023“ als beste Hotelbar des Jahres nominiert.

Regional, leidenschaftlich und zukunftsreich

Die frische Küche sowie heimische und traditionelle Gerichte aus regionalen Zutaten liegen vielen Gastronomiebetrieben in Zell-Gerlos in der Zillertal Arena besonders am Herzen. Mit viel Leidenschaft verkörpern zahlreiche Betriebe die Werte der Kooperationen „Bewusst Tirol“, „Tiroler Wirtshäuser“ und „Ama Genussregion“ und setzen sichtbare Zeichen zur Produktqualität und Regionalität. Zu ihnen zählen unter anderem: das Landgut Zapfenhof, das Wellness- & Genießerhotel Theresa, das Restaurant Erbhofa, das Alpenwohlfühlhotel Dörflwirt, das Genießergasthaus Schulhaus, das Hotel Gaspingerhof, das Hotel Schönruh sowie das traditionsreiche Gasthof Bräu.

Ein besonders nachhaltiger und traditionsreicher Betrieb in der Region ist Tirols älteste Privatbrauerei Zillertal Bier in Zell am Ziller. Die Bierbraukunst wird von Generation zu Generation mit purer Leidenschaft und Innovation weitergegeben. In der neuen multimedial inszenierten Erlebniswelt BrauKunstHaus erfährt der Besucher spannende Geschichten rund um Land und Leute, die Zillertaler Bierspezialitäten und Geheimnisse der Region.



Zell am Ziller hat nicht nur sein eigenes Bier, sondern seit einigen Jahren auch seinen eigenen Wein. Angebaut wird der köstliche Zillertal Wein auf den Feldern des „Gielerhof“ in Zell am Ziller. Die Produktpalette des familiengeführten Weinguts besticht auch mit weiteren regionalen Erzeugnissen, die in der ersten Zillertaler Buschenschank verkostet werden können.

Ferdinand Lechner, Obmann des Tourismusverbandes Zell-Gerlos, Zillertal Arena ist stolz auf die zahlreichen Auszeichnungen des erstklassigen Geschmacks: „Es ist schön, dass unsere Region nicht nur bei Urlaubs-Erlebnissen sondern auch kulinarisch breit aufgestellt ist. Für jeden Gast ist das Richtige dabei und unsere Betriebe verkörpern mit viel Leidenschaft die Traditionen des Tales mit Regionalität und bester Qualität bei den Produkten“.

PRESSEKONTAKT

Katrin Rauch, BA
marketing@zell-gerlos.at
+43/(0) 5282 2281-30