



## **DIE NEUE WIESENALM – EIN SCHMUCKSTÜCK IM HERZEN DER ZILLERTAL ARENA**

### **Berggastronomie „mit schönstem Blick ins Zillertal“**

09.04.2021 | Die Wiesenalm am Rohrberg erstrahlt in neuem Glanz. Mit großzügiger Sonnenterrasse und traumhaftem Ausblick über das Zillertal besticht das Bedienrestaurant im alpenländischen Stil am Fuße der bekannten „Sportabfahrt“. Zwischen den Mittelstationen der Rosenalmbahn und Karspitzbahn gelegen, ist die Wiesenalm sowohl zu Fuß, mit der Gondelbahn oder dem eigenen Auto über den Gerlosberg oder Rohrberg zu erreichen. Vom wohl längsten Kachelofen, einem Revival des Ramsberglifts bis hin zu kulinarischen Eigenkreationen wie dem „Wiesenfleck“ und dem „Wiesenbier“ gibt es in der Wiesenalm viel zu entdecken.

### **Alpenländisch trifft Moderne – Holz, Schwarzstahl und viele Design-Highlights**

Nach 8-monatiger Bauzeit ist bei der Wiesenalm kein Stein auf dem anderen geblieben. Direkt als Eintrittstor in die Zillertal Arena auf Tiroler Seite ist ein Kleinod der Gemütlichkeit entstanden, das die unverkennbare Handschrift der Brüder Elmar und Bertram Kranebitter (K-Stil) trägt. Holz, Sichtdachstühle, Naturbaustoffe – das sind die Ingredienzien für die neue Wiesenalm, die einen Ort des Wohlfühlens und der Harmonie entstehen haben lassen.

Wer einen Fuß in die Wiesenalm setzt, den zieht vor allem der große Luftraum im Inneren in den Bann, der das atemberaubende Panorama auf die Zillertaler Bergwelt freigibt. Die Wiesenbar ist das Herzstück und Zentrum der neuen Wiesenalm – hier hat man als interessierter Gast alles im Blick: ob die urige Almstube ganz in Altholz gehalten, die „chilligere“ Kaminstube mit traumhaftem Ausblick, die elegante Wiesenstube mit dem längsten Kachelofen oder aber auch die Wiesenlounge, die sich im Obergeschoss befindet. Die großzügige Sonnenterrasse in süd-westlicher Ausrichtung ermöglicht einen grandiosen Blick auf Berge und Tal gleichermaßen – für viele „der schönste Blick ins Zillertal“.

Auffällig dabei ist der Mix aus alpenländischer, rustikaler Gemütlichkeit und modernen Stilelementen wie Schwarzstahl, dunkle Wände oder auch die drei großen Pendelleuchten nach dem Vorbild geodätischer Kuppeln, die bei Tag und am Abend ein bezauberndes Schattenmuster kreieren. Für die Innenraumgestaltung hat Bauherr GF DI Franz Kranebitter von den Zeller Bergbahnen ein Team aus Experten und Kreativen zusammengestellt: Martin Hirschbichler (Fa. HiRSCH iD) für die generelle Planung der Innenräume, Christoph Egger (Vogelfrei) für die kreativen Highlights und Inputs und nicht zu vergessen der künftige Betreiber der Wiesenalm, Thomas Stock, der speziell auf die betriebliche Funktionalität geachtet hat.

### **Nachhaltig gut: CO<sup>2</sup>-neutrale Biowärme und eigene Wasserquelle**

Beim Bau der Wiesenalm wurde großes Augenmerk auf Nachhaltigkeit gelegt. Neben einer CO<sup>2</sup>-neutralen Pelletsheizung wird die Abwärme der Getriebe der nahegelegenen Gondelbahnen und der Kühlzellen wiederverwendet: In Kombination mit einer Wärmepumpe sorgt die Abwärme für die Beheizung und Warmwassererzeugung der Wiesenalm.

#### **PRESSEKONTAKT**

Sandra Biberger, B.Sc.  
sandra.biberger@zillertalarena.com  
+43/(0) 5282 7165-233

#### **ZILLERTAL ARENA**

Zell | Gerlos | Königsleiten-Wald | Krimml  
Rohr 23 | 6280 Zell am Ziller  
Tirol | Austria

info@zillertalarena.com  
+43/(0) 5282 7165-0  
www.zillertalarena.com



Die gesamte Stromversorgung der Wiesenalm stammt außerdem zu 100 % aus erneuerbaren Energiequellen, das reine Bergquellwasser kommt direkt aus der Quelle vor Ort. „Höchste Standards in Sachen Nachhaltigkeit und ökologischer Verträglichkeit sind mir ein persönliches Anliegen bei all unseren Projekten,“ betont GF DI Franz Kranebitter.

### **Dem Ramsberglift ein Denkmal gesetzt**

Es sind die vielen kleinen Besonderheiten, die der Wiesenalm ihren Charme verleihen und mitunter romantische Geschichten erzählen. So haben die ausgedienten Sessel vom Ramsberglift so einiges auf ihrer Fahrt von Ramsau auf die Sonnalpe erlebt, bevor sie nun nach über 50 Jahren auf der Wiesenalm eine neue Aufgabe erfüllen: Auf der Galerie im ersten Stock ist mit dem „Liftsessel-Rondell“ ein Platz für die besonders gemütlichen Stunden entstanden – leichtes Schaukeln, das Panorama genießen, dem bunten Treiben auf der Wiesenalm zusehen.....

### **Längster Kachelofen als „Patchwork“ aus 370 Vintage-Kacheln**

In der Wiesenstube ist der wohl längste Kachelofen der Welt entstanden. Erst auf den zweiten Blick kann man die Geschichten, die sich hinter dem 18 Meter langen, wärmespendenden Blickfänger verbergen, erahnen: kunstvolle Ornamente, bezaubernde florale Muster, ein unerwartetes Zusammenspiel aus Formen und Farben ergeben in Patchwork-Manier ein echtes Meisterwerk. Jede einzelne der 370 Kacheln mit einer Entstehungszeit zwischen 1895 und 1960 hat schon Jahrzehnte lang Südtiroler Bauernstuben gewärmt. Ein Teil der Kacheln stammt aus den berühmten „Meraner Lauben“ und wurde dort fachmännisch abgetragen, um dann gemeinsam in der Wiesenalm in neuer Form zusammenzufinden.

### **Ein Hoch auf das Kulturgut „Meisterwurz“**

Sie ist den Zillertalern und Zillertalerinnen fast heilig: Die Meisterwurz hilft nicht nur der Verdauung und bei Bronchitis, ihr werden darüber hinaus vielfältige heilende Wirkungen zugeschrieben. Der Meisterwurz-Bar dient die heimische Heilpflanze als Namenspatronin und Hauptbestandteil der hauseigenen „Wiesenmedizin“. Diese beinhaltet neben frischem Meisterwurztee auch Meisterwurz-Räucherwerk und Meisterwurz-Schnupftabak. Und da manchmal auch „Hochprozentiges“ eine heilende Wirkung hat, gibt es natürlich auch den Meisterwurz-Schnaps, „DER Meisterwurz“ ist dabei die klassische, starke Variante des bekannten Edelbrands, „DIE Meisterwurz“ ist etwas eleganter, milder und süßer im Geschmack.

Architektonisch hebt sich die Meisterwurz-Bar vom restlichen Gebäude bewusst ab: modern, ein Hauch von „Industrial-Style“ mit viel Schwarzstahl und dunklem Holz. Eyecatcher in diesem reduzierten Design ist ein original Schnapsbrennkessel aus Kupfer.

#### **PRESSEKONTAKT**

Sandra Biberger, B.Sc.  
sandra.biberger@zillertalarena.com  
+43/(0) 5282 7165-233

#### **ZILLERTAL ARENA**

Zell | Gerlos | Königsleiten-Wald | Krimml  
Rohr 23 | 6280 Zell am Ziller  
Tirol | Austria

info@zillertalarena.com  
+43/(0) 5282 7165-0  
www.zillertalarena.com



## **Genussmomente auf der Wiesenalm: Regionalität mit internationalem Touch**

Wer bei der Auffahrt zur Wiesenalm einen Blick aus dem Fenster wirft, der hat die Hühner in Blickweite, die für frische Eier sorgen und kann im Tal die Brauerei von Zillertal Bier erspähen und förmlich beobachten, wie das eigene „Wiesenbier“ aus 100% in Tirol angebauter Fisser Imperial Gerste gebraut wird. Ein Großteil der Lebensmittel stammt von heimischen Bauern und Bäuerinnen: Sämtliche Fleisch- und Wurstwaren kommen ebenso aus dem Zillertal wie die Milchprodukte und der Bergkäse. Und wenn Thomas Stock mit seinem Küchenteam dann Hand anlegt, werden nicht nur Zillertaler Spezialitäten kreiert, sondern aus feinsten regionalen Zutaten unvergessliche Genussmomente. Pizza auf der Wiesenalm? Fehlanzeige – dafür gibt es den knusprigen „Wiesenfleck“ in verschiedenen Variationen von deftig bis vegetarisch. Das Almfrühstück wird im unverkennbaren „Neuner Kastl“ serviert, einer maßgefertigten Holz-Nagelkiste, die in Anlehnung an die heimischen Handwerker entstanden ist, welche traditionell um 09.00 Uhr eine Pause machen – „Neunern“ eben, wie der Zillertaler sagt.

Eine Herzensangelegenheit für Diplomsommelier und Wiesenalm-Betreiber Thomas Stock ist der Wein. Gemeinsam mit befreundeten und renommierten Weinproduzenten aus Österreich, Leo Hillinger, Philipp Bründlmayer und Tom Strommer, wurde viel Leidenschaft und Raffinesse in die Wiesen Hausweinlinie gelegt. „Ein gutes Gläschen Wein zu unseren kulinarischen Spezialitäten servieren – das ist unsere Passion. Mein Team und ich freuen uns darauf, unsere Gäste mit höchster Qualität aus der Region verwöhnen zu dürfen,“ kündigt Thomas Stock die anstehende Eröffnung an. Wer noch tiefer in die Welt der Weine eintauchen möchte, der kann dies bei einer Weinverkostung mit dem Diplomsommelier höchstpersönlich tun. Anfragen und Reservierungen sind über den Kontakt auf der Wiesenalm-Website möglich.

## **Ideal für Feste – auch im Sommer geöffnet**

Dass sich die Wiesenalm ideal als Location für Hochzeiten, Feiern, Feste, aber auch Workshops und Seminare anbietet, liegt vor allem an der guten Erreichbarkeit (per Auto oder Gondel), der Lage auf 1.310 m mit wunderschönem Blick ins Tal und der offenen Raumgestaltung, die für jede Gruppengröße eine passende Räumlichkeit bereithält. Die Ausrichtung nach Westen hin ist ein Garant für atemberaubende Sonnenuntergänge über der Zillertaler Bergwelt. Reservierungen und unverbindliche Anfragen können ab sofort vorgenommen werden.

Die Eröffnung ist für 22. Mai 2021 geplant (Änderungen vorbehalten) – alle Informationen auf [www.wiesenalm.at](http://www.wiesenalm.at) und [www.zillertalarena.com](http://www.zillertalarena.com).

### **FACTS**

- Berggastronomie (mit Bedienung) – hoch in den Bergen und doch bequem erreichbar
- Eröffnung: voraussichtlich 22. Mai 2021
- Sitzplätze: ca. 300 Sitzplätze – Stuben in unterschiedlichen Größen
- Erreichbarkeit: Rosenalmbahn Zell, Zillertal Arena; ebenfalls mit dem Auto über Gerlosberg oder Rohrberg
- Inhaber: Zeller Bergbahnen Zillertal GmbH & Co KG
- Betreiber: Thomas Stock
- Architekt: Elmar Kranebitter – K-Stil