GENUSSWANDERN IM STUBAI

Das Wandern ist des Genießers Lust.

stubai

Tirol

INHALT

Inhalt S. 2

Genießen im Stubai S. 3

Genussrouten S. 5
- Stubaier Almkräuter S. 6
- Auf den Spuren von Franz Senn S. 7
- Wanderparadies Elfer S. 8
- Erlebnisweg Schlickeralm und Schaukäserei S. 9
- Stubaier Jungrind S. 10
- Stubaier Forelle S. 11

Das Stubaier Genuss Programm S. 13
- Almleben auf der Fronebenalm, Fulpmes S. 14
- Prämierte Edelbrände bei Anton Rogl, Fulpmes S. 15
- Schaukäserei Schlickeralm, Fulpmes S. 16
- Kulinarischer Streifzug, Metzgerei Stern, Neustift S. 17
- Drechslerei Meyer, Fulpmes S. 18

REZEPT: Tiroler Gröstl mit Spiegelei S. 19

Das Stubaier Genuss Programm (Fortsetzung) S. 20
- Kräuter Ur-Tinkturen auf der Auffangalm, Oberbergtal S. 20
- Bauernmarkt, Musikpavillon Neustift S. 21
- Weinverkostung bei VinoRibis, Neustift S. 22
- Bienenhaus Besichtigung, Neustift S. 23

Gaumenfreuden der Spitzenklasse S. 25

REZEPT: Tafelspitz mit Wurzelgemüse S. 26

Genießen auch im Winter S. 27

IMPRESSUM: Tourismusverband Stubai Tirol KöR, Stubaitalhaus, Dorf 3, 6167 Neustift im Stubaital, Austria; Gestaltung: Martin Eiter; Fotos: Tourismusverband Stubai Tirol, Andre Schönherr, Schlick 2000, Stubaier Gletscher, Heinz Zak, Franz-Senn-Hütte, VinoRibis, Tamara Kainz Bezirksblatt, Fronebenalm, shutterstock; Alle Preisangaben in Euro und inkl. der gesetzlichen Mehrwertsteuer; Satz- und Druckfehler sowie Änderungen vorbehalten; Stand: Herbst 2014

GENIESSEN IM STUBAI

Wander-Lust, Genießer-Lust, Lust auf Stubaital.

Ob Wandern, Trekking oder Spazieren, einen Fuß genussvoll vor den anderen zu setzen, erfreut sich immer größerer Beliebtheit. Genuss, bewusstes Vergnügen, sinnliches Behagen und beglückendes Erleben steht beim Wandern im Tiroler Stubai im Vordergrund. Dazu gehören aber auch **regionale Gaumenfreuden**, die den Genuss erst vollkommen machen. Liebe geht bekanntlich durch den Magen und somit darf bei uns geschlemmt werden. Umso schöner noch, wenn regionale Köstlichkeiten mit smaragdgrünen Bergseen, wilden Wassern, duftenden Almwiesen oder dem atemberaubenden Panorama der Stubaier Alpen zusammentreffen.

Genusswandern, das ist bewusstes Erleben der Natur, es bedeutet Begegnungen zwischen Gleichgesinnten sowie eine ausgewogene Mischung aus Entspannung, Genuss und körperlicher Aktivität.

Der Stubaier Genusswanderführer stellt besondere Orte und regionale Spezialitäten in den Mittelpunkt. Entdecken Sie mit uns **Genussrouten, unser Genuss Programm, Bauernmärkte, regionale Schmankerln** und das eine oder andere Rezept, mit dem Sie den Stubaier Genuss mit nach Hause nehmen können.

Genuss und Wandern im Stubai: Wanderfreuden genießen, Stubaier Schmankerl.

Die hausgemachten Strudel werden Sie begeistern.

GENUSSROUTEN

Genuss als Mittelpunkt

Unsere Genussrouten stellen, wie könnte es anders sein, bewussten Genuss in den Mittelpunkt: **faszinierende Bergwelten, Genusswandern und regionale Gaumenfreuden.** Auf den Genussrouten können Sie typische Tiroler Produkte mit allen Sinnen erfahren.

Herkunft: Wo wächst das Produkt und wie wird es angebaut?
Veredelung: Wie wird das Produkt hergestellt?
Verkostung: Wie schmeckt das Produkt?

Themengebiete unserer Genussrouten sind Almkräuter, Käse, das Stubaier Jungrind und spezielle Stubaier Schmankerln. Darum kennzeichnen wir unsere Stubaier Genussbetriebe mit dem angeführten „Stubaier Kostbarkeiten" Emblem. Diese Almen und Hütten verwenden Stubaier Rohstoffe für die Veredelung ihrer Speisen. Wenn Sie Wert auf regionale Produkte und Speisen legen, dann beachten Sie jene Gerichte, welche in der Speisekarte mit dem „Stubaier Kostbarkeiten" Logo gekennzeichnet sind.

Der Stubaier Genuss-Gutschein kann bei den Genussbetrieben für Stubaier Speisen eingelöst werden. Ebenfalls können Sie mit dem Genuss-Gutschein an dem interessantem Genussprogramm teilnehmen. Details siehe ab Seite 13.

TIPP: GENUSS-GUTSCHEIN BEI DEN GENUSS-BETRIEBEN EINLÖSEN

Qualitätszeichen „Stubaier Kostbarkeiten", Genusswanderung: Ein Spaß für die ganze Familie

STUBAIER ALMKRÄUTER
Mitten in der Apotheke der Natur

TIPP: KRÄUTER UR-TINKTUREN DONNERSTAGS AUF DER AUFFANGALM

Länge: 7,6 km
Höhenmeter: ↑↓ 700 m
Dauer: 4,5 h
Schwierigkeit: einfacher Weg, jedoch Kondition notwendig
Startpunkt: Neustift – Milders, Eingang Oberbergtal

Charakterisierung
Einfache Wanderung, meist auf breiten Forstwegen, über Almwiesen und schattige Fichtenwälder. Der Weg vom Parkplatz „Josef" zur Auffang- oder Brandstattalm ist „kinderwagentauglich".

Beschreibung
Die Wanderung führt sie direkt aus der Ortschaft Milders heraus kommend über den Bichlhof zur Auffangalm und weiter zur Brandstattalm. Lassen sie es langsam angehen da es sich immerhin um 700 Höhenmeter handelt. Die Brandstattalm liegt an der Baumgrenze und man genießt daher von dort einen herrlichen Panoramablick über das vordere Stubaital. Eine wirklich gute Köchin trägt das ihre zu einem gesteigerten Genussaufenthalt bei. Beim Abstieg in Richtung hinteres Oberbergtal können sie wählen zwischen dem breiten Forstweg oder dem urigeren Waldsteig wo ihnen mehr Trittsicherheit abverlangt wird. In Oberbergtalnähe wandern sie entweder dem Talboden auswärts (teils Straße, teils Waldweg) oder sie wandern wiederum über den Forstweg weiter zum Bichlhof.

Blühende Bergmahd im Oberbergtal

AUF DEN SPUREN VON FRANZ SENN
Wandern im Gedenken an den Bergpionier

Länge: 8,5 km
Höhenmeter: ↑↓ 550 m
Dauer: 4,5 h
Schwierigkeit: rot markierter Weg, Trittsicherheit erforderlich
Startpunkt: Oberbergtal, Stöcklenalm

Charakterisierung
Aus der letzten Eiszeit stammende, rundgeschliffene Felsplatten prägen teilweise den Wanderweg. Urige Almen und die Franz-Senn-Hütte laden zum Einkehrschwung.

Beschreibung
Die Wanderung beginnt mäßig ansteigend entlang des Alpeinerbaches. Vorbei an den beiden Oberiss Almen führt sie der bestens markierte Steig (rot) bis zur Franz-Senn-Hütte. Da sich der Steig plötzlich teilt, können sie für den Auf- und Abstieg jeweils einen anderen Weg benutzen. Gedanklich kann man sich in dieser Landschaft gut in die Zeit des Pfarrers Franz Senn, Mitbegründer des Deutsch-Österreichischen Alpenvereins, zurückversetzen. Dieser versuchte durch den Bau von Berghütten und dem Anlegen von hochalpinen Wegen einerseits den Touristen die Berge näher zu bringen und andererseits der damals sehr armen einheimischen Bevölkerung ein zusätzliches Einkommen zu sichern.

Franz-Senn-Hütte

WANDERPARADIES ELFER
Den Rhythmus der Zeit erleben

TIPP: GRÖSSTE BEGEHBARE SONNENUHR DER ALPEN

Länge: 14 km
Höhenmeter: ↑ 450 m ↓ 1.200 m
Dauer: 6,5 h
Schwierigkeit: rot markierter Weg, Trittsicherheit erforderlich
Startpunkt: Neustift, Talstation Elferbergbahn

Charakterisierung
Konditionell anspruchsvolle Wanderung mit tollen Felspanoramen am Fuße des ersten Dreitausenders des Stubaitales, dem Habicht.

Beschreibung
Auffahrt mit der Gondelbahn auf 1.800 m. Dort haben Sie auch die Möglichkeit die Aussicht bei der größten begehbaren Sonnenuhr im Alpenraum zu genießen. Dem Anstieg zur Elferhütte folgt der seinen Namen alle Ehre machende Panoramasteig ins hintere Pinnistal. Dieser Genusswanderung folgen kulinarische Genüsse in der Karalm. Für Süße ist die reichhaltige Kuchenauswahl besonders zu empfehlen. Die Wanderung verläuft nunmehr ohne Schwierigkeit entlang der Forststraße vorbei an der Pinnisalm und der Issenangeralm zurück ins Tal bzw. zur Talstation der Elferlifte.
(Jenen die ihre Knie schonen und die Tour abkürzen wollen, sei die Abzweigung von der Pinnisalm zurück zur Bergstation empfohlen.)

Begehbare Sonnenuhr bei der Bergstation der Elferlifte

ERLEBNISWEG SCHLICKERALM UND SCHAUKÄSEREI
Natur pur – rund um die Schlicker Kalkkögel

Länge: 6,1 km
Höhenmeter: ↓ 750 m
Dauer: 2,5 h
Schwierigkeit: einfach
Startpunkt: Fulpmes, Talstation Gondelbahn Schlick 2000

Charakterisierung
Bei dieser Wanderung lautet das Motto: „Der Weg ist das Ziel". Einer der am angenehmsten zu gehenden Wanderwege im Stubaital. Ideal auch für Kinderwägen und ältere Leute.

Beschreibung
Bevor Sie nach Erreichen des Kreuzjoches mit der Gondel in Richtung Schlickeralm starten, vergessen sie nicht der Aussichtsplattform einen Besuch abzustatten – der Rundblick wird sie dafür belohnen. Von Zirbenbäumen gesäumt ist der Weg zur Schlickeralm, der auch zugleich ein Naturlehrpfad ist. Bei der Schlickeralm ist der Zeitpunkt gekommen einen hausgemachten Zirbengeist zu verkosten – wann, wenn nicht jetzt? Der weitere Abstieg zur Froneben Alm wird allen Kindern besondere Freude bereiten, es warten ein Erlebnispfad, ein Panoramasee und der Scheibenweg auf spielerische Bewältigung.

Schlickeralm – da wo der schmackhafte Käse entsteht

STUBAIER JUNGRIND
Wenn Gourmets schwärmen

TIPP: BEEINDRUCKENDES HOCHMOOR MIEDERS

Länge: 8,3 km
Höhenmeter: ↑ 100 m ↓ 650 m
Dauer: 3,5 h
Schwierigkeit: einfach
Startpunkt: Mieders, Talstation Serlesbahnen

Charakterisierung
Wanderung durch typische Tiroler Almlandschaften mit tollen Aussichten ins Stubaital.

Beschreibung
Der Almgasthof Hochserles-Koppeneck, sowie die nur 15 min entfernt liegende Ochsenhütte, laden zum Verweilen ein. Auf ca. halbem Weg zwischen der Ochsenhütte und dem Gleinserhof befindet sich die Abzweigung zum Miederer Hochmoor. „Bitte" machen Sie unbedingt einen kurzen Abstecher in diese einzigartige Naturlandschaft. Weite Lärchenwiesen, alte und teilweise verfallene Heustadel sowie Orchideen und fleischfressende Pflanzen warten auf Sie. Danach wieder zurück auf den Hauptweg. Beim Gleinserhof, mit herrlichem Blick über das Tal, genießen wir hausgemachtes Gulasch vom Stubaier Jungrind aus der eigenen Landwirtschaft. Nach dem Einkehrschwung geht es direkt zurück zur Talstation der Serlesbahnen. Kinder fahren lieber mit der Sommerrodelbahn ins Tal. Überlegen Sie daher ob Sie nicht vom Gleinserhof wieder zurück zur Bergstation wandern wollen.

Die Lärchenwiesen bieten ein besonderes Naturerlebnis.

STUBAIER FORELLE
Vom Rosenduft zur Forellenzucht

TIPP: ANSCHLIESSEND RELAXEN IM FREIZEITBAD STUBAY

Länge: 11,8 km
Höhenmeter: ↑↓ 450 m
Dauer: 3,5 h
Schwierigkeit: leicht
Startpunkt: Telfes Ortsmitte (Nähe Pavillon)

Charakterisierung
Einfache, aussichtsreiche Wanderung über breite Forstwege mit Blick auf Innsbruck. Ideal für Blumenfreunde – über 100 prämierte Rosensorten warten entlag des Weges auf Sie.

Beschreibung
Das Rosendorf Telfes ist der sonnenreichste Ort des Stubaitales und damit der ideale Platz für über 1500 Rosenstöcke. Die Wanderung startet im Ortskern und führt Sie über die aussichtsreichen Telfer Wiesen zur Jausenstation Stockerhof. Mit Rundblick über das Innsbrucker Becken und einem der hausgebackenen Kuchenspezialitäten empfiehlt sich hier die erste Rast für Genießer. Es folgt ein kurzer Abstieg zu den Bahngleisen und weiter durch Lärchenwiesen zum Gallhof. Dem Talboden entlang führt Sie jetzt der breite Weg bis zum Forellenhof Kirchbrücke. Hier kommen die Forellen frisch aus dem Wasser auf Ihren Teller. Lassen Sie es sich schmecken. Den Abschluß bildet der halbstündige Aufstieg zur wirklich sehenswerten Pfarrkirche von Telfes.

Das Rosendorf Telfes

Genuss auf höchstem Niveau

DAS STUBAIER GENUSS PROGRAMM

Jeden Tag genießen!

Das Stubaier Genuss Programm entführt Sie in die Welt der Genüsse. Seien Sie den Stubaier Köstlichkeiten mit allen Sinnen aktiv auf der Spur.

Sehen - Hören - Schmecken - Riechen - Fühlen! Jeden Tag wartet ein Highlight darauf von Ihnen entdeckt zu werden. Erleben Sie **Wein- und Speckverkostungen** und informieren sich über die **Herstellung von Käse, Schnaps und Honig.** Das Verkosten kommt dabei natürlich nicht zu kurz. Auf dem **Bauernmarkt** locken frisch zubereitete **Stubaier Schmankerln** – wie Kiachl, Krapfen, Topfenaufstriche, Speck, Käse, Honig und vieles mehr.

Das Stubaier Genussprogramm: Selbstgemachte Köstlichkeiten und regionale Gaumenfreuden.

ALMLEBEN AUF DER FRONEBENALM
Alm erleben von früh bis spät

Wochentag: **jeden Montag** (01.06. – 31.08.2015)
Uhrzeit: 14:00 bis 16:00 Uhr
Ort: Fronebenalm,
Schlick 2000, 6166 Fulpmes
Kontakt: Lukas Rasinger, +43 (0) 5225 62211
bruggerhof@stubaital.at
Teilnahmegebühr: 1 Genussgutschein bzw. € 6,–

Erleben Sie hautnah den abwechslungsreichen Tag eines Senners auf unserer Alm mit einem Rundgang durch die Wirtschaftsgebäude der Alm und lernen Sie den **Tagesablauf eines „Alplers"** kennen:

1. Melken
2. Buttern
3. Käsen
4. Weidepflege
5. Verkostung der hausgemachten Produkte wie Butter, Graukäse, Fruchtmolke, Speck….

Fronebenalm – das Almleben hautnah miterleben!

PRÄMIERTE EDELBRÄNDE BEI ANTON ROGL
Hochprozentiger Genuss

Wochentag: **jeden Montag** (01.06. – 14.09.2015)
Uhrzeit: ab 16:00 Uhr
Ort: Anton Rogl, Brunnachstr. 25, 6166 Fulpmes
Kontakt: Anton Rogl, +43 (0) 699 88486560
tonirogl@gmx.at
Teilnahmegebühr: 1 Genussgutschein bzw. € 6,–

- Führung durch die Brennerei mit anschließender Schnapsverkostung
- Eine Auswahl an Stubaier Edelbränden kann käuflich erworben werden.

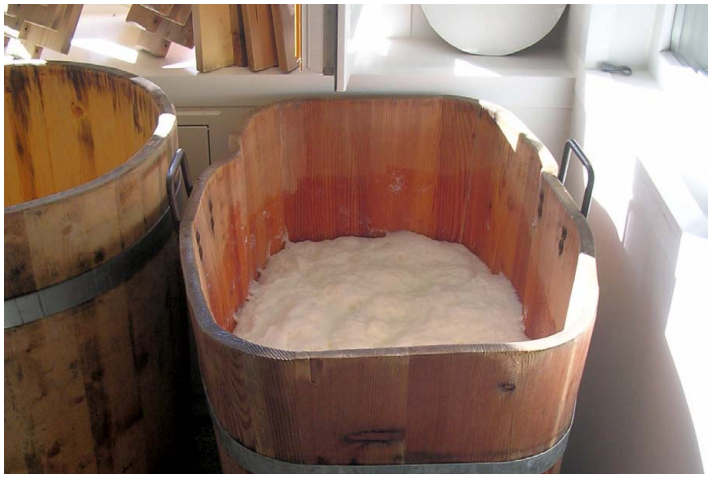
Verkostung erlesener Tropfen und interessante Infos zum „Schnaps Brennen"

SCHAUKÄSEREI SCHLICKERALM
Wo der Käse herkommt

Wochentag: **jeden Dienstag** (23.06. – 15.09.2015)
Uhrzeit: ab 11:00 Uhr
Ort: Alpengasthof Schlickeralm
Schlick 2000, 6166 Fulpmes
Kontakt: Andi Stern, +43 (0) 664 3408988
schlickeralm@fulpmes.at, www.schlickeralm.at
Teilnahmegebühr: 1 Genussgutschein bzw. € 6,–

- Der Senner gibt Einblicke in die Verarbeitung der Milch zu Butter, Topfen, Joghurt und Graukas sowie dem Geschehen auf der Alm.
- Verkostung von Buttermilch, Joghurt, Butter, Graukas und Topfenaufstrichen mit hausgemachtem Bauernbrot.
- Möglichkeit zum Erwerb von den selbstgemachten Produkten nach Verfügbarkeit, Butterverkauf aufgrund der vielen Stammkunden nur eingeschränkt möglich.
- Dauer ca. 30 Minuten

Käse ist einer der beliebtesten Köstlichkeiten Tirols und weit über die Grenzen des Landes hinaus bekannt. Besucher der Sennerei werden in die **Geheimnisse der Stubaier Käsekunst** eingeweiht. In einem eigenen Schauraum darf dem Senner über die Schulter geschaut werden. Auf den lehrreichen Infotafeln erfährt man Wissenswertes und Interessantes über die Produktion. Nach der Besichtigung geht es zur Verkostung und dem Verkauf im Gasthof nebenan.



Traditionelle Käseerzeugung auf der Schlickeralm

KULINARISCHER STREIFZUG, METZGEREI STERN, NEUSTIFT
Verkostung heimischer Spezialitäten

Wochentag: **jeden Mittwoch** (Juni bis Oktober)
Uhrzeit: 14:30 bis 18:00 Uhr
Ort: Metzgerei Stern, Dorf 17, 6167 Neustift im Stubaital
Kontakt: Fritz Stern, +43 (0) 664 1845639
office@stern-speck.com, www.stern-speck.com
Teilnahmegebühr: 1 Genussgutschein bzw. € 6,–

- Verkostung heimischer Gaumenfreuden, welche nach alter Tradition produziert werden und zart, delikat und würzig schmecken.
- Stubaier Spezialitäten aus eigener Erzeugung können käuflich erworben werden.

Feinkost Stern: Stubaier Spezialitäten

DRECHSLEREI MEYER, FULPMES
Handwerkskunst aus dem Stubaital

Wochentag:	**jeden Mittwoch** (Juni bis September, Betriebsurlaub im August je nach Aushang)
Uhrzeit:	15:00 bis 17:00 Uhr
Ort:	Drechslerei Meyer, Fulpmes (gegenüber Tankstelle)
Kontakt:	Familie Meyer, +43 (0) 5225 62207 Drechslerei Meyer, Waldrasterstr. 28, 6166 Fulpmes
Teilnahmegebühr:	keine Der Genussgutschein in Höhe von € 6,– wird Ihrem Einkauf angerechnet.

- Dem Gast wird die **alte Handwerkskunst des Drechselns** vom Chef persönlich erklärt und gezeigt.
- Von einem rohen Stück Holz bis hin zur fertigen Schüssel erleben die Zuschauer alle Arbeitsschritte hautnah.
- Liebevoll handgefertigte Produkte aus feinstem Zirbenholz aus unserem kleinen Shop bringen Ihnen die Natur nach Hause.

Produkte: Geschenke, Zirbenschüssel, Stiegensprossen, Holzteller, Brotdosen, Herzen, Löffel, Jausenbretter, Engel uvm.

Anmeldung erforderlich unter: +43 (0) 650/9926755

Alte Handwerkskunst: Drechseln

Tiroler Gröstl mit Spiegelei

* * * * *

Zutaten

(für 4 Personen)
70g Butterschmalz
100g Zwiebelwürfel
100g Bauchspeck in Streifen
1 Knoblauchzehe
300g kalter Schweinebraten in Streifen geschnitten
800g gekochte Kartoffeln in der Schale vom Vortag
Salz, Pfeffer, Kümmelpulver
gehackter Majoran, gehackte Petersilie
4 Eier
30g Butterschmalz
Geschnittener Schnittlauch zum Garnieren

Zubereitung

Die Kartoffeln von der Schale befreien und blättrig schneiden. Das Butterschmalz in einer Pfanne erwärmen und die Kartoffelscheiben darin leicht bräunen. Zwiebelwürfel und Speckstreifen zugeben. Mit Salz, Pfeffer, Kümmelpulver, Majoran und Petersilie würzen. Die Knoblauchzehe dazu pressen. Wenn die Zwiebelwürfel leicht glasig sind, den Schweinebraten dazu geben und unter mischen. Noch eine kurze Zeit weiterbraten lassen und dann auf Tellern anrichten. Die Eier in einer zweiten Pfanne mit dem Butterschmalz braten. Die Spiegeleier auf dem Gröstl anrichten und mit dem Schnittlauch garnieren.

KRÄUTER UR-TINKTUREN IM JAHRESKREIS
Selbstgemacht auf der Auffangalm im Oberbergtal

Wochentag: **jeden Donnerstag** (Juni bis Ende September)
Uhrzeit: ab 10:30 Uhr
Ort: Auffangalm, Oberbergtal
Kontakt: Sandra Schönherr, +43 (0) 664 5229889
Auffangalm, Oberbergtal, 6167 Neustift i. St.
auffangalm@gmx.at, www.auffangalm.at
Teilnahmegebühr: 2 Genussgutscheine bzw. € 12,–

Die einheimische Bevölkerung Tirols lernte bereits vor Jahrhunderten, die **Heilkraft der Kräuter** zu nutzen. Schließlich waren sie einst das einzige Mittel gegen Krankheiten. Kräuterpädagogin Sandra Schönherr weiß über die heilsame Wirkung der Naturmedizin bestens Bescheid und gibt ihr wertvolles Wissen weiter.

- Begrüßungsgetränk mit Kräutern
- gemeinsames Sammeln und Erkunden der Kräuter Ur-Tinktur
- Herstellung eines frischen Kräuterauszuges
- Dauer: ca. 1 1/2 Stunden
- **Anmeldung am Vortag unter Tel.: +43 (0) 664 5229889 erbeten.**

Altes Wissen über die Heilkraft der Kräuter erfahren

BAUERNMARKT BEIM MUSIKPAVILLON NEUSTIFT
Regionale Produkte genießen

Wochentag: **Freitag** (22.05. – 03.07. 14-tägig, 03.07. – 09.10.2015 wöchentlich)
Uhrzeit: ab 14:00 Uhr; von Juli bis einschließlich September bis 17:00 Uhr, sonst bis 16:00 Uhr
Ort: Bauernmarkt, Musikpavillon Neustift
Kontakt: Elisabeth Span, +43 (0) 676 9658846
elisabeth.span@aon.at
Teilnahmegebühr: keine
Mit den Genuss-Gutscheinen können traditionelle Produkte aus dem Stubaital beim Bauernmarkt erworben werden.

Einst versorgten nur Tirols Bauern die lokale Bevölkerung mit Nahrungsmitteln. Im Zeitalter der Globalisierung sind wir natürlich nicht mehr ausschließlich auf Produkte unserer Landwirte angewiesen. Jene, die jedoch regionale Wertschöpfungsketten und deren Vorteile besonders schätzen, entscheiden sich bewusst für landwirtschaftliche Produkte. Gäste und Einheimische lieben das vielfältige und qualitativ hochwertige Angebot der Stubaier Bauernmärkte. Dort finden Freunde des guten Essens **duftenden Käse, frische Wurst, Speck, Kaspressknödel, edle Destillate, Honig** und vieles mehr als Inbegriff hochwertiger Genussmittel des Tales.

Regionale Köstlichkeiten am Stubaier Bauernmarkt

WEINVERKOSTUNG* BEI VINO RIBIS
Verkosten wie ein Profi

Wochentag: **jeden Freitag** (Juni bis September)
Uhrzeit: 15:00 bis 17:00 Uhr
Ort: VinoRibis Privatkellerei,
Kampl/Gewerbezone 12, 6167 Neustift im Stubaital
Kontakt: Daniel Ribis, +43 (0) 5226 2708
info@vinoribis.at, www.vinoribis.at
Teilnahmegebühr: keine
Ihr Genussgutschein wird Ihnen ab einem Einkauf von 6 Flaschen Wein angerechnet.

Als erstes Unternehmen in Österreich arbeitet die Privatkellerei VinoRibis mit der Enomatic-Verkostungsanlage, die es möglich macht, jederzeit 16 verschiedene Weine zu verkosten, während die Weine bis zu 4 Wochen lang vor Oxidation geschützt sind. Jedes Monat warten also 16 Weine darauf, von Ihnen entdeckt zu werden!

*Die Weinverkostung ist nicht geführt.

Edel und würzig: Wein aus Österreich

BIENENHAUS BESICHTIGUNG
Informatives aus dem Leben der Bienen

Wochentag: **jeden Freitag** (03.07. – 18.09.2015)
Uhrzeit: ab 16:00 Uhr
Ort: Treffpunkt: Parkplatz Tschangelair Alm, Neustift
Kontakt: Erwin Kuprian, +43 (0) 650 9990551
(Standort Bienenhaus Tschangelair Alm)
und Hermann Schönherr, +43 (0) 5226 3423
(Standort Bienenhaus vis á vis Hotel Fernau)
Teilnahmegebühr: 1 Genussgutschein bzw. € 6,–

- Die Imker Erwin und Hermann erklären die typische Stubaier Imkerei und das Leben der Bienen.
- Erklärung der Honigproduktion sowie kleine Kostprobe.
- Danach besteht die Möglichkeit Honig käuflich zu erwerben.
- Teilnahme **nur mit Anmeldung** möglich. (am Vortag bis 16:00 Uhr im Tourismusverband Stubai Tirol, Tel.: **+43 (0) 501881-0**)
- Allergien sind bei der Anmeldung bekannt zu geben! Teilnahme auf eigene Gefahr, es wird keine Haftung übernommen.

Stubaier Honig – ein himmlischer Genuss

Kulinarischer Hochgenuss in einem unvergesslichem Ambiente

GAUMENFREUDEN DER SPITZENKLASSE

Haubenrestaurants und „Tiroler Wirtshäuser"

Im Stubai finden Sie drei „Haubenrestaurants" und drei „Tiroler Wirtshäuser". Sie stechen durch eine besondere Lage und Atmosphäre hervor. Auch die Einrichtung, die Tischkultur und die Zusammenstellung des Weinkellers sind hervorragend. „Tiroler Wirtshäuser" zeichnen sich zudem durch eine gewachsenen Ursprünglichkeit mit regionalen Wurzeln aus.

HAUBENRESTAURANTS

SPA Hotel Jagdhof *****
2 Hauben
Scheibe 44, 6167 Neustift im Stubaital
T: +43 (0) 5226 2666 111, www.hotel-jagdhof.at

Genießerhotel Oberhofer ****
1 Haube
Kapfers 23, 6165, Telfes im Stubai
T: +43 (0) 5225 62672, www.hotel-oberhofer.at
(Abendmenü, Anmeldung erforderlich)

Haubenrestaurant Schaufelspitz
1 Haube
Stubaier Gletscher, 6167 Neustift im Stubaital
T: +43 (0) 5226 8141, www.stubaier-gletscher.at

TIROLER WIRTSHAUS

Hotel - Der Hoferwirt ***
Dorf 12, 6167 Neustift im Stubaital
T: +43 (0) 5226 22010, www.hoferwirt.at

Hotel Gasthof Handl ***
Handlweg 1, 6141 Schönberg
T: +43 (0) 5225 62574, www.hotel-handl.at

Gasthof Gröbenhof **
Gröben 1, 6166, Fulpmes
T: +43 (0) 5225 62442, www.groebenhof.at

Tafelspitz mit Wurzelgemüse, Spinat und kleinen Kartoffeln

* * * * *

Zutaten

(für 4 Personen)
1 kg Tafelspitz
2 große Karotten, ½ Sellerieknolle, 1 Stange Lauch, 1 Zwiebel
Salz, Pfefferkörner, Lorbeerblätter
500g frischer Blattspinat
1 kleine Zwiebel, etwas Knoblauch, etwas Butter
1/8 Liter Rahm, Salz, Pfeffer, Muskat
400g kleine Kartoffel

Zubereitung

Salz, Pfeffer und Lorbeerblätter sowie den Tafelspitz in einen Topf mit kochendem Wasser geben. Bei schwacher Hitze den Tafelspitz ca. 1½ bis 2 Stunden garen. Nach ca. einer Stunde Garzeit die Hälfte der geputzten Wurzelgemüse dazugeben (die Zwiebel sollte leicht angeröstet sein). Das restliche Wurzelgemüse in feine Streifen schneiden und in leichtem Salzwasser kurz blanchieren. Den Spinat von den Stängeln befreien, waschen und in leichtem Salzwasser kurz blanchieren. Die Zwiebel in Würfel schneiden und in der Butter leicht anschwitzen. Den Knoblauch dazu pressen. Spinat und Rahm dazugeben und mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Die kleinen Kartoffeln schälen und in leichtem Salzwasser garen. Den Tafelspitz aus dem Sud nehmen und in Scheiben schneiden. Mit den Gemüsestreifen auf einem Teller anrichten. Mit etwas Tafelspitzsud übergießen und mit dem Spinat und den Kartoffel servieren.

GENIESSEN IM STUBAI
AUCH IM WINTER

Gaumenfreuden in den Stubaier Bergen erwarten Dich natürlich nicht nur im Sommer. Viele der Almen und Hütten sind ganzjährig geöffnet und laden ein, das Stubaital auch im Winter genussvoll zu entdecken.

stubai

MARTINEITER

stubai

TVB STUBAI TIROL
Stubaitalhaus Dorf 3
6167 Neustift i. St., Austria
T +43 (0) 501881-0
F +43 (0) 501881-199
info@stubai.at

www.stubai.at