

# ZILLERTAL, TIROLSKA - največja smučarska dolina na svetu

*Na povabilo avstrijske nacionalne turistične organizacije Österreich Werbung smo se turistični novinarji odpravili preveriti, kako je smučati in se obenem tudi razvajati ob vrhunski kulinariki v tirolski dolini Zillertal. Imenujejo jo tudi najbolj aktivna dolina na svetu.*

Pričakalo nas je pravljico sončno vreme s čudovitimi razgledi na okoliške vrhove. Celotno območje ponuja 530 km smučarskih prog različnih zahtevnosti. Smučišča so med seboj oddaljena le nekaj minut vožnje s ski busi, tako da lahko vsak dan smučate na drugem smučišču. Sama smučišča se nahajajo na nadmorski višini od 560 do 3250 m. Večina jih je umetno zasneženih, tako da je odlična smuka zagotovljena od začetka decembra do konca aprila.

Letošnja novost je nova gondola Spieljoch v Hochzillertalu. Na njeni zgornji postaji so odprli tudi novo restavracijo in prostore za otroško varstvo, kjer lahko brez skrbi pustite svojega malčka, medtem ko uživate v smuki. Novost je tudi 10-sedežna gondola Wimbacherexpress, na katere zgornji postaji je Albergo, novoodprt manjši butični hotel z vrhunsko italijansko restavracijo, razgledno teraso in barom na 2400 m nadmorske višine. Mladi Chef de cuisine Patrick Mair nam je v novi restavraciji Alberga pripravil hladno predjed z različnimi suhimi mesninami, odlično bazilično rižoto in tiramisu. Za slednjo nam je zaupal tudi recept.

Sicer pa se ob številnih smučiščih lahko spočijete in razvajate tudi s tipično lokalnimi jedmi in pijačami, ki jih nudijo v več gorskih kočah, zgrajenih v tipičnem tirolskem alpskem

stilu. Postrežejo vam z različni narezki, juhami, šmornom, cmoki, gorskimi siri, kuhanim vinom in pivom. Najbolj znana kočica je Kristalhutte v Hochzillertalu, ki je več let zapored prejela nagrado za najboljšo alpsko kočico. Spremljevalcem, ki ne smučajo, je na voljo tudi 14 sankoških prog in več različnih adrenalinskih užitkov, tekaške proge in plavanje v vodnem parku.

Nastanjeni smo bili v prenovljenem družinskem hotelu Elisabeth 4\*, ki stoji tik ob smučišču v alpski vasi Fügen – ta velja za glavno mesto Zillertala. Hotel ponuja gourmet polpenzion s streženo 3-hodno večerjo in različnimi meniji ter čudovit velnes center z več savnami in novim plavalnim bazenom.

Uvod v novo smučarsko sezono vsako leto sredi decembra napove Ski Food festival, na katerem ob smučiščih kuharji iz različnih držav pripravljajo in ponujajo brezplačne prigrizke in napitke. Dvodnevni festival se zaključuje v romantičnem atriju baročnega gradu Fügen, kjer ob soju ognja pripravijo gourmet druženje. Na 14 stojnicah (vsaka predstavlja svojo državo) lahko poskusite jedi in pijače različnih držav po ugodnih cenah.

✍️ 📷 Peter Irman  
📷 arhiv Österreich Werbung, Andi Frank



Smučarska sezona v Zillertalu traja vse do konca aprila.



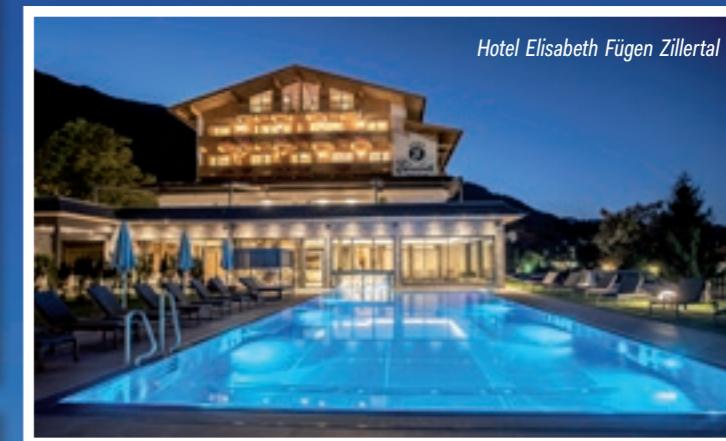
Tipična bučna juha



Mladi chef Patrick Mair v novi restavraciji hotela Albergo.



Koče ob smučiščih nudijo toplo zavetje in tradicionalno hrano.



Hotel Elisabeth Fügen Zillertal



Albergo, hotel z italijansko restavracijo, barom in razgledno teraso.



Ski Food festival - kulinarčna otvoritev smučarske sezone.



Zgornja postaja gondole Spieljoch na 1858 metrih.



## RIŽOTA Z BAZILIKO

(za 4 osebe)

### Sestavine:

- 1 šalotka
- 200 g riža za rižoto (carnaroli)
- 100 ml belega vina
- 600 ml zelenjavne osnove (fond)
- 2 žlici oljčnega olja
- 1 šop bazilike
- 50 g masla
- 80 g parmezana
- sol in poper
- bivolja mozzarella

### PRIPRAVA:

- Na olju popražimo narezano šalotko, da postekleni. Dodamo riž (in gobice, če jih imamo), popražimo. Zalijemo z belim vinom in malo pokuhamo (reduciramo). Nato postopoma med kuhanjem rižu dodajamo vročo zelenjavno osnovo (približno 18 minut).
- Oljčno olje in baziliko s paličnim mešalnikom miksamo približno 2 minuti, da dobimo gladek pesto.
- Rižoto začинimo, odstavimo z ognja in vanjo vmešamo maslo, nastrgan parmezan in pesto.
- Postrežemo jo s svežimi zelišči in bivoljo mozzarello. Po želji še malo pokapljamo z ekstra deviškimi oljčnim oljem.

## TIRAMISU

(za 4 osebe)

### Sestavine:

- 4 rumenjaki
- 165 g sladkorja
- rum
- liker Amaretto
- liker Grand Marnier
- 250 g mascarponeja
- 250 g sladke smetane
- piškoti za tiramisu (savoiardi oz. baby piškoti)
- kava (napitek)
- kakav za posip

### PRIPRAVA:

- Rumenjake in sladkor penasto umešamo. Po okusu dolijemo kanček ruma ter likerja Amaretto in Grand Marnier. Vmešamo mascarpone. Nato še stepeno sladko smetano.
- Piškote pomočimo v kavo in jih izmenično po plasteh skupaj s kremo nadevamo v posodico ali kozarce. Na koncu po vrhu potresemo kakav. Postavimo v hladilnik.
- Ohlajen tiramisu okrasimo s svežim sadjem ali sladoledom in postrežemo.