

Tirol ANZIKSZ

Nem volt egyszerű az elindulás. Közbeszólt a természet. Medréből kiáradó folyók, földcsuszamlások, járhatatlan utak akadályozták utunkat. Így a várva várt tirolai kirándulás egy héttel későbbre tolódott. Ám minden jó, ha a vége jó és egy szép tájakon átívelő autózás után végre megérkeztünk a Salzburg-tól 85 km-re, a világhírű, pezsgő életű Kitzbüheltől 6 km-re található Kirchbergbe, a Walch család tulajdonában lévő Hotel Elisabeth-be. Bájos fiatal lány fogad, első pillanatra azt gondolnánk, hogy a hotel egyik hostess-e, de kiderül, ő a család harmadik generációjának egyik tagja, a szálloda névadója, Elisabeth Walch. A ma már közel 100 szobával rendelkező hotel az elmúlt 60 év alatt a folyamatos bővítésnek és fejlesztésnek köszönhetően Tirol egyik vezető exkluzív wellness szállodájává vált. Az impozáns épületegyüttest és annak környezetét látva nem is gondolnánk, hogy története 1950-ben egy kis parasztházból indult, ahol mindössze 5 vendégszoba és 2 mosdó állt a vendégek rendelkezésére.

DE MI IS AZ A CIRBOLYAFENYŐ?

„Mert a fa mint építőelem egészséges klímát teremt, pozitívan befolyásolja a szív működést. Egyszerre hat nyugtatóan, ugyanakkor pezsdítően a testre, szellemre, és lélekre” – vallja Hans Walch, a szálloda tulajdonosa és egyben építőmestere. Ezen gondolatból kiindulva költözött be a természet a kirchbergi Elisabeth szállodába, azzal a céllal, hogy gondoskodjon a szobák, a terek egészséges klímájáról, és a vendégek egészséges életmódjáról szabadságuk ideje alatt.

2012 nyarának nagy attrakciója az új cirbolyafenyő szobák átadása volt. A szálloda legrégebbi épületrészének teljes felújításával egy új éra vette kezdetét a hotel életében. A cirbolyafenyő. Ez a nemes fafajta, mely kizárólag 1820 m tengerszint feletti magasságban nő, és kb. 500–700 évig él, különleges illatáról vált ismertté, melyet feldolgozása után is megőriz egy életen át. Aki csak egyszer is beszippantotta ezt a nemes illatot, soha nem feledi – tartja a közmondás. De gyógyhatása is figyelemre méltó.

Hatóanyagainak köszönhetően szívünknek az éjszaka folyamán egy órai munkát spórol meg úgy, hogy a szoba levegőjét egyenletesen pozitívan befolyásolja. Bizonyított az a tény is, hogy azon helyiségekben, ahol valamilyen formában cirbolyafenyő fordul elő, szinte kizárt az időjárásváltozásra érzékenyek fejfájása. A légnyomás változása esetén is stabil marad a vérkeringés.



EGY PIHENTETŐ OÁZIS

A szállodai három szinten elhelyezkedő, 2000 m² nagyságú VITAL OASE grandiózus spa és wellness részlege gazdag kínálatával, a legmagasabb színvonalú szolgáltatásaival kívánja kényeztetni a szállodai vendégeket, függetlenül attól, hogy a vendég az egészségéért vagy épp a szépsége megőrzéséért kíván tenni valamit. A vendég itt álomszép környezetben élvezheti a teljes testi és lelki kikapcsolódást, miközben gyönyörködhet a fenséges tirolai hegycsúcsok látványában.

Az oázis első emeletén a masszázss- és kozmetikai kezelőszleg, a második emeleten ódon fából készült szauna 90°C, szanárium 60°C, aroma gőzfürdő, infrakabin, Kneipp taposómedence, masszírozó zuhanyzók, sókamra, pezsgőfürdő, belső és külső pihenőszleg invitálja a feltöltődni vágyó embert. A harmadik emeleten található a fitneszterem, a külső pihenőszleg, a nagyméretű úszómedence a maga csodálatos panorámájával, és a pezsgőfürdő. A kezelőszlegben a hagyományos masszázstól a forró lávaköves kezelésig, a masszőrök varázslatos ujjai minden stresszest, és pihenésre vágyót felüdítenek.

Sőt, itt még az osztrák élsportolók is megfordulnak. Különösen népszerű a vendégek körében az „Elisabeth” elnevezésű, meleg illóolajos négykezes masszázs, a hotel specialitása, melyet volt szerencsém kipróbálni. Tényleg igazi kényeztetést és felfrissülést nyújt.

EGÉSZSÉGES ÉS FINOM

A szálloda konyhafőnöke a tradicionális és a nemzetközi trendek tökéletes összhangját biztosítja nap mint nap a vendégek meglegedésére. A hotelnek saját sajtgyártó üzeme is van, ahová egyik nap el is kirándultunk. A hegytetőn található hűtőben minden a sajtról és a tejtermékekről szól. Friss patakvíz, ízletes joghurtok, tejtermékek, ropogós kenyér (ami ott helyben a kemencében sült), lekvárok között válogathattunk. Utolsó esténken bepillantást nyerhettünk az igazi tirolai ételekbe, ami a sült sonkák, csülkök, pirított káposzta, gombócok (Speckknödel), és császármorzsa ízkalvádióját jelentette. Közben szólt az autentikus harmónika és a jódl. Természetesen mindezt egy helyi népviseletbe öltözött pár előadásában. A tirolai feeling tökéletes volt!





NÁSZÚT? MIÉRT NE?

Nászútra ez a hely azoknak a pároknak javasolható, akik szeretik a nyugalmat, csöndet és a természetet. Akiket nem a forró tengerpart vagy a műemlékek, múzeumok világa vonz. Azoknak sem ajánljuk, akik a vásárlást és a nyüzsgő metropoliszt részesítik előnyben. Mindezek helyett itt csodálatos hegyeket és erdőket, apró, hangulatos városkát, egészséges és finom ételeket, jó borokat és kitűnő szolgáltatásokat találunk itt.

Összesen 168 km tökéletesen preparált pályarendszer, különböző nehézségi fokozatú, jelölt sípályák, egy élményekben gazdag snowboard tereppark, izgalmas mélyhó sílesiklások, és egy 65 km nagyságú terület befűtésére alkalmas hóágyú garantálják a határtalan síélményeket. Az 52 modern kötélpálya és sífelvonó pedig gyorsan és kényelmesen repíti a sport szerelmeseit a magasba.

Nyáron a kerékpározás, nordic walking, golf, tenisz, lovaglás és még sok egyéb lehetőség várja a turistákat.



1/2 oder 2x1/4 ad



A SZÁLLODÁN KÍVÜL

Itt a tájban való gyönyörködés már önmagában is élmény. Ám a téli-nyári sportolási lehetőségek gazdag kínálata csak fokozni tudja a hely nagyságát. E vidék Ausztria egyik leghíresebb síparadicsoma. A Kitzbüheli hegycsúcsok közé ágyazódva található a Kitzbühel-Kirchberg sítérp, a világhírű Hahnenkamm óriás műlesikló pályával. Itt még tavasszal is nagy mennyiségű hó borítja a hegyeket.

Ottjártunkkor (júniusban) egy felejthetetlen kirándulást tettünk a kirchbergi Obergaiberg hegyre. A tetőn lenyűgöző panoráma fogadott minket. A kis városkát körülölelik az óriási hegyek, melyek teteje még ilyenkor is havas. A levegőt harapni lehet, csönd és béke honol mindenütt.

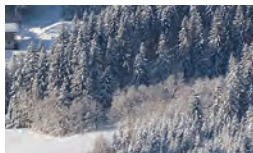
Ezzel a képeslapnak is beillő látvánnyal búcsúzunk. Tudjuk, Ausztriában csodás helyek, hegyek és még sok egyéb szebbnél szebb felfedezni való táj van. Talán érdemes egy kicsit tőlünk távolabbra eső részre is – mint Kirchberg régiója – ellátogatni. Higgyék el, érdemes...

HOTEL ELISABETH
Aschauerstr. 75, A – 6365 Kirchberg
Tel.: +43/5357/2277
Fax: +43/5357/3701
Email: info@hotel-elisabeth-tirol.com
Internet: www.hotel-elisabeth-tirol.com
fotók: Hotel Elisabeth



Írek Eurából

SALZBURGTÓL 85, KITZBÜHELTŐL PEDIG 6 KM-RE, TIROL TARTOMÁNYBAN, AZON BELÜL IS A FESTŐI KIRCHBERGBEN JÁRUNK. A GYÖNYÖRŰ ALPESI TÁJ ÉS A FRISS LEVÉGŐ MINDEN ÉVSZAKBAN FELTÖLTİ AZ IDE LÁTOGATÓ TURISTÁT, DE KÉTSÉGTELEN, HOGY SÍPARADICSOM LÉVÉN – ITT TALÁLHATÓ A VILÁGHÍRŰ HAHNENKAMM ÓRIÁS-MŰESIKLÓ PÁLYA –, A TÉL A FŐSZEZON A KÖRNYÉKEN.



LÉTEZIK EGY HOTEL KIRCHBERGBEN, AHOL A LEGENDÁS VENDÉGSZERETET, A HAGYOMÁNYOK ÉS A MODERN WELLNESS-KÖRNYEZET FÚZIÓJÁN TÚL KÜLÖNLEGES GASZTRONÓMIAI ÉLMÉNYBEN IS RÉSZESÜLHET AZ IDE LÁTOGATÓ.



A Walch család tulajdonában levő Hotel Elisabeth **** superior wellness szállodában minden adott a feltöltődéshez, legyen szó éli vagy nyári pihenésről. A gasztronómiai kapcsolódási pont pedig nem más, mint a Walch család gazdasága: sajtüzem, állatgazdaság és cukrászat, pékség. A koncepció ebben az esetben is a jól bevált receptet követi: nincs magas szintű gasztronómia minőségi alapanyagok használata nélkül. A hotel konyhája a tradicionalitásra és a nemzetközi trendekre egyaránt építő étlapokhoz saját készítésű tejtermékeket, illetve helyi tenyésztésű sertések és szarvasmarhák húsát használja fel. Készítenek ezen felül még számos különlegességet, például bio szörpöket és fügemustárt is, ez utóbbi a sajtok harmonikus kísérője.

A többi fontos alapanyag közül amit csak lehet, azt a környéken működő parasztgazdaságoktól szerzi be a szálloda, ezzel támogatva a helyi termelőket. Az étlapon nyáron a könnyű fogások, saláták, (róka)gombás ételek dominálnak, télen pedig a húsos, burgonyás fogások kerülnek túlsúlyba. A sajtok pedig nemcsak reggelinél jelennek meg, hanem szerves részei a menünek. A sajtüzem egészen közel található a hotelhez, és vendégeket is szívesen fogad, így bárki bepillantást nyerhet a sajtkészítés rejtelseibe.



HAMISÍTATLAN ALPESI FAHÁZ A KANYARGÓS ÚT TETEJÉN – ITT MŰKÖDIK A *Walch család* SAJTÜZEME.

A tehenek nyaranta mintegy 100 000 liter tejet adnak, melyből 10 tonna sajt készül.

Az egyedi ízvilágú sajtok – friss, félkemény és kemény fajták egyaránt megtalálhatók a kínálatban – mézzel és fügemustárral, a házi tej és a szintén házilag készített vaj mind-mind megkóstolható a hűtőben, mellé frissen sült, ropogós héjú rozskenyeret kínálnak. Kóstolás mellett lehetőség nyílik a tej feldolgozásának megtekintésére is – Kasplatzl látványüzemként is funkcionál –, sőt a főszereplőkkel, a tehenekkel is találkozhatunk.

A feltöltődni
vágyókat három
szintes, 2000
négyzetméteres
wellness és spa
birodalom várja.



Hotel Elisabeth * * * * SUPERIOR

A szálloda közel 100 szobával rendelkezik. A tulajdonosok fontosnak érezték, hogy az őket körülölelő csodaszép természet egy darabkáját a hotel falain belülre is elvigyék, így meghatározó elemként cibolyafenyő került a szobákba. Ez a jellegzetes illatú fenyőfajta jótékony élettani hatásokkal bír: egészséges klímát biztosít, és pozitívan hat a keringésre, valamint a szív működésére. A Vital Oase masszáz- és kezelő részleget, komplex szaunavilágot, legfelső szintjén pedig úszómedencét, pezsgőfürdőt és nem utolsósorban gyönyörű panorámát kínál a vendégeknek.

www.hotel-elisabeth-tirol.com
info@hotel-elisabeth-tirol.com

Szalonnás gombóc - **Speckknödel**

Hozzávalók (4 személyre):

- 40 dkg szikkadt zsemle apróra vágva
- 2 kisebb fej vörshagyma
- 25 dkg szalonna
- 4 db tojás
- petrezselyem
- só, bors
- olaj

1. A felaprított vörshagymát kevés olajon megfuttatjuk. Rádobjuk az apró kockára vágott szalonnát, pár percet pirítjuk.
2. A zsemlet, a hagymás szalonnát és a felaprított petrezselymet összedolgozzuk a tojásokkal és a fűszerekkel. Ha nagyon kemény, egészen kevés vizet adhatunk hozzá.
3. Lobogó, sós vízben kifőzzük a gombócokat.

Spenótos nokedli petrezselyemmel - **Spinatspätzle**

Hozzávalók (4 személyre):

- 50 dkg liszt
- 50 dkg (mirelit) spenót
- 4 db tojás
- 1 fej vörshagyma
- 2 gerezd fokhagyma
- 1 kis marék petrezselyem
- só, bors
- víz
- olaj

1. A vörshagymát apróra vágjuk, olajon megpirítjuk. Hozzáadjuk a spenótot, a fűszereket, a lereszelt fokhagymát és az apróra vágott petrezselymet. Pár percet forgatjuk a tűzön.
2. A kissé kihűlt spenótos masszát összedolgozzuk a liszttel és a tojásokkal.
3. Lobogó, sós vízben, több részletben kiszagatjuk a nokedlit.



Tirol „serpenyős” - **Tiroler Gröstl**

Hozzávalók (4 személyre):

- 40 dkg marhahús
- 30 dkg fűszeres szalámi
- 50 dkg burgonya
- 2 fej vörshagyma
- só, bors
- majoránna
- petrezselyem
- 2 db babérlevél
- 4 db tojás
- vaj, olaj

1. A marhahúst a babérlevelekkel megfőzzük. A krumplit szintén készre főzzük.
2. A marhát kockákra, a krumplit és a szalámit karikákra vágjuk. A hagymát felaprítjuk.
3. Egy serpenyőben olajat hevítünk, és megpirítjuk rajta a hagymát és a krumplit.
4. Egy másik serpenyőben vajon megpirítjuk a hússokat, sózzuk, borsozzuk, majoránnával ízesítjük. Mikor elkészült, összeforgatjuk a krumplival.
5. Fejenként 1-1 tükörtojást készítünk, a kész ételre csúsztatjuk. A tetejét aprított petrezselyemmel megszórjuk.

HOTEL ELISABETH

A TIROLI ÉLETERŐ FELLEGVÁRA

A KITZBÜHELI-ALPOK ELBÚVÓLÓ, MESEBELI HEGYEI KÖZÖTT BÚJIK MEG AZ A BÁJOS KIS TELEPÜLÉS, KIRCHBERG, AMELY OTTHONT AD A HOTEL ELISABETHNEK. A NÉGYCSILLAGOS SUPERIOR WELLNESS SZÁLLODA KÖZEL SZÁZ SZOBÁVAL VÁRJA A LÁTOGATÓKAT. A TRADÍCIÓK ÁPOLÁSÁT ÉS A MODERNITÁST ÖTVÖZVE OLYAN KOMPLEXUMOT ALKOTOTT A WALCH CSA-LÁD, AHOL KICSIK ÉS NAGYOK EGYARÁNT ELMERÜLHETNEK AZ ALPESI KÖR-NYEZET EGYSZERRE NYUGALMAT ÁRASZTÓ ÉS FELPEZSDÍTŐ VILÁGÁBAN.

A család több generáció óta őrzi a tirolai hagyományokat, vendégszeretetükkel és biomezőgazdasági termékeikkel azonnal belopják magukat a turisták szívébe.

A szálloda éttermében igazi tirolai bioételeket szolgálnak fel, a tradicionális konyhát pedig kiválóan ötvözik a nemzetközi kulináris trendekkel. Aki egyszer megtapasztalja a szálloda exkluzivitását, biztos vissza fog ide térni. Már érkezésekor megtapasztalható a természet közelsége, a többféle fenyőfajtából készült bútorok és egyéb kiegészítő elemek kellemes, alpesi fenyőerdő illatot árasztanak, ugyanakkor olyan otthonos hangulatot teremtenek, ami hozzájárul a vendégek jó közérzetéhez.

2012 nyarán újíították fel a szálloda legrégebbi épületrészét, melynek legnagyobb attrakciói a cirbolyafenyő szobák. A különleges illatáról ismert nemes fajtát kizárólag 1820 méter tengerszint feletti magasságban nő, és akár hétszáz évig is él. A hotel grandiózus spa- és wellnessrészlege a legmagasabb színvonalú szolgáltatásaival kényezteti a vendégeket. A három szinten elhelyezkedő oázisban szinte újjászületik az ember, miközben a fenséges tirolai hegycsúcsok látványában gyönyörködhet. A teljes megújulásban szauna, aroma gőzfürdő, infrakabin, Kneipp-taposómedence, sókamra és pezsgőfürdő is segíti a pihenni vágyókat. Az autentikus környezetben igazán könnyű feltöltődni a tirolai életerővel.

A hotel kedvező fekvésének köszönhetően a téli és nyári sportok szerelmesei is megtalálják itt számításaikat. A varázslatosan szép hegycsúcsok közé ágyazódik a Kitzbühel-Kirchberg sítérp, amely közel százhetven kilométer hosszúságú pályarendszerével egyedülálló élményt nyújt a kikapcsolódni vágyóknak, ráadásul itt található a világhírű Hahnenkamm óriás műlesiklópálya is. A sport szerelmeseit pedig több mint ötven modern kötélpálya és sífelvonó juttatja fel a csúcsra. Ugyanakkor a szálloda közvetlen közelében is számos lehetőség adódik a szabadidő aktív eltöltésére: szánkópálya, éjszakai sielés és slobpálya várja a kalandorokat, ezenkívül hótalpas túrázás, korcsolyázás



és jégbotesúztatás is színesíti az alpesi programkínálatot. Azok sem fognak azonban unatkozni, akik nyáron látogatnak el Ausztriának e lenyűgöző szegletébe. A Hotel Elisabeth vezetett gyalog- és Nordic Walking túrákat szervez vendégei számára, melynek során még a szálloda látvány-sajtkészítő üzemébe, a Kasplatzlba is betekinthetnek az érdeklődők, sőt, a sajtkészítés mesterfogásainak megismerésén túl még kóstolót is kapnak az éhes túrázók. Aki azonban inkább két kerékre pattanna, és biciklivel fedezné fel ezt a csodálatos környéket, annak igazán különleges élményben és gyönyörű kilátásban lehet része az Aschauer magaslati útvonalon. A szállodában ráadásul még a kerékpárkölcsönzés sem jelent problémát. A páratlan szépségű tirolai régióban még a lovaglás, tekézés, fallabdázás és teniszezés nyújtotta örömeket is fel lehet fedezni alig egy ugrásra a szállodától, de a golf szerelmesei is hódolhatnak itt kedvenc időtöltésüknek. ■



Töltődj fel tiroli életerővel!

A Walch család közel száz szobával rendelkező, kirchbergi szállodája Tirol egyik olyan négycsillagos superior hotelje, ahol a mai kor követelményeinek és a hagyományok ápolásának tökéletes összhangja valósul meg nap mint nap.

A vendég már érkezésekor megtapasztalhatja a család filozófiáját: az ódon fából készült, impozáns, magával ragadó szállodai hallba betérve a természet szinte körülölelve köszönti az embert. De a szobákban, és más helyiségekben, a különböző fafajtákból készült bútorok és a dekorációs elemek is közel hozzák a természet szépségét.

A szálloda kétezer négyzetméteren fekvő különleges spa és wellness részlege gazdag kínálatával, legmagasabb színvonalú szolgáltatásaival kívánja kényeztetni a vendégeket, függetlenül attól, hogy a vendég az egészségéért vagy épp a szépsége megőrzéséért kíván tenni valamit.

A szállodatulajdonosok sajtgyártó üzeme, gazdaságuk és cukrászdájuk, ahonnan a sajtok, tejtermékek, húsfélék és cukrászati termékek származnak, mind-mind a vendég kulináris megelégedettségét kívánják szolgálni. Borkínálatuk a világ legismertebb bortermelő vidékeinek legkitűnőbb cseppjeivel büszkélkedhet.

A Hotel Elisabeth egész évben kiváló

kiindulópontja számos, szabadban üzhető aktív sportnak, sportolók és sportkedvelők számára egyaránt. Télen e vidék – a Kitzbühel-Kirchberg sítérp – Ausztria egyik leghíresebb síparadicsoma. Nyáron bőven adódik lehetőség mindenféle sport és mozgás gyakorlására (nordic walking, gyalogtúrák, golfozás, hegyi kerékpározás).

A Hotel Elisabeth modern kialakítású, 64 m² nagyságú szemináriumterme, konferenciák, üzleti megbeszélések, egyéb rendezvények megtartására is alkalmas. Közvetlenül a télikert és a panoráma terasz szomszédságában, felettébb kellemes üzleti tárgyalást biztosít, a pazar táj kulisszái között.



www.hotel-elisabeth-tirol.com



TIROL tarol

Ausztria egyike azoknak az országoknak, ahova évszaktól függetlenül érdemes ellátogatni, mert nemcsak verőfényes időben ígér csodálatos élményeket, hanem akkor is, ha esik, ha fúj. Nem is beszélve arról, ha havazik, hisz akkor egy csapásra a téli sportok szerelmeseinek Paradicsomává válik.

A kedvencünk, Kirchberg

Tirol tartományban, Salzburgtól mindössze 85 km-re, a lenyűgöző Kitzbüheli Alpokban és a pezsgő életű Kitzbühel városától 6 km-re fekszik Kirchberg. A mesébe illő település kedvező fekvésének köszönhetően télen és nyáron egyaránt kínál sportolási lehetőségeket. Az itteni hegycsúcsokat még tavasszal is vastag hótakaró borítja, és a sielés szerelmeseit összesen 168 km hosszú, tökéletes pályarendszer várja, különböző nehézségi fokozatokkal. A snowboard lelkes rajongóit kifejezetten erre a sportágra kifejlesztett te-reppark várja, de a síbób- és szánkópálya, valamint az éjszakai lesiklási lehetőség is felejthetetlen élményeket garantál. Akit nem hoz lázba a száguldás, az kipróbálhatja a vezetett hótalpas gyaloglást, a korcsolyázást, a jégbotcsúsztatást és a havasi túrázást. Nyáron és ősszel, a varázslatos hangulatú hegyekben különleges élményeket kínál a természet: kirándulások, nordic walking, ké-rek-pározás, lovaglás, teke, fallabda, tenisz és golf gondoskodik az aktív pihenésről.

Hotel, ahol mindenki szépet álmodik

A Walch család tulajdonában lévő, második és harmadik generáció által vezetett kirchber-

gi négycsillagos superior Hotel Elisabeth wellness-szálloda tökéletes választás azoknak az utazóknak, akik szabadságuk ideje alatt szeretnék hamisítatlan tirolai életerővel tölteni. Erről többek között a különböző fenyőfajtából készült bútorok, a pazar fafelületek és kiegészítő elemek gondoskodnak, hiszen amellyel, hogy otthonos hangulatot teremtenek, az alpesi fenyőerdők illatát árasztják. „A fa mint építőelem egyszerre hat nyugtatóan és pezsdítően testre, szellemre és lélekre egyaránt” – vallja Hans Walch, a szálloda tulajdonosa és építőmestere.

A cirbolyafenyő szobákat 2012-ben adták át: ez a nemes fa kizárólag 1820 m-es tengerszint feletti magasságon nő, és 500-700 évig él. Különleges illatáról vált ismertté, amelyet feldolgozása után is hosszú ideig megőriz. A cirbolyafenyőből készült szobák és lakosztályok tökéletes pihenéssel és kiadós alvással ajándékoznak meg, a fenyő hatóanyagainak köszönhetően javul az alvás minősége, messziről elkerül a frontértékenysé-g, és a légnyomás változása esetén is stabil marad a vérkeringés.

Egy ugrás a sajtda

Ennél a tirolai hütténél szebb helyet el sem lehet képzelni a sajtkóstolásra, sőt a sajtké-



szítésre sem. Mivel minden adott ahhoz, hogy a tehenek jól érezzék magukat, már csak szakértelem kellett ahhoz, hogy létrejöjjön a Kasplatzl, ahol minden tejtermék helyben készül. Így a tulajdonosok nemcsak egészséges fogásokkal várják a vendégeket, hanem garantáltan óvják a környezetet is, hiszen nincs szükség sem a nyersanyagok, sem a kész termékek hosszú utaztatására. Hans Wachtl junior, a hütte házigazdája maga szolgálja fel vendégeinek mindazt a földi jót, amivel a csodás alpesi környezet megajándékozza: helyben készült sajtkülönlegességeket, frissen sült barna kenyeret, házi vaját, fügemustárt és egyéb ínycsiklandó étkeket. A tehenek a téli hónapokat egy jól felszerelt farmon töltik Kirchbergben, ahol szintén felkereshetjük őket. Az állatok egy nyár alatt 100 ezer liter tejet adnak, amiből 10 tonna sajt készül, 1100 formába öntve... A sajtdába látogatók kíváncsi tekintetét szívesen fogadják az itt dolgozók, akik betekintést nyújtanak munkájukba, a sajtkészítés mesterségébe.

Kirchberg weboldala: www.kirchberg.at

További info a hotelről: www.hotel-elisabeth-tirol.com

A sajtda a világhálón: www.kasplatzl.at

Ausztriai kikapcsolódás hőzentróger nélkül

Tirol újhullám

Felfedeztünk egy helyet, ahol izgalmas gasztronómiai élményekben lehet részünk, egyúttal fiatalos **KALANDOKAT** is kipróbálhatunk. Nincs is olyan messze: a tirol Kirchberg–Kitzbühel régióban **HARAPNIVALÓAN** tiszta levegő, mosolygós arcok, nyáron méltóságosan kérődző tehenek, télen a hófödte tájban **SZÍNES GOLYÓKKÉNT** száguldó síelők várják az odalátogatókat.



„...nemcsak a hegycsúcsok vannak az egekben arrafelé, hanem az ingatlanárak is. Olyan hírességek töltik itt a téli időszakot, mint **Boris Becker, Arnold Schwarzenegger, Niki Lauda** vagy **Franz Beckenbauer**...”



A KÉT LEGMAGASABB CSÚCS

Itt mászható az 1712 méteres Hahnenkamm és az 1966 méteres Kitzbüheli csúcs

a vérmérsékletének megfelelő kikapcsolódást. Mi a „libalegelőkkel” is beértük, és mondanom sem kell, hogy a hegygerincen pár órát sétálva két oldalról folyamatosan megelőzték bennünket a túrabotos, feltehetőleg nyugdíjas csoportok és a mountain bike-jukkal guruló családok. Hétköznap volt, gyönyörű napsütés, egyik hütte (hegyi menedékházban kialakított vendéglő) érte a másikat, teraszukon zamatos búzasört kortyolgató és a tirol gröstlt (vékonyra klopolt hús és főtt burgonya megsütött keveréke) falatozó túrázók. Mi is bíztunk a helyiek választásában, úgy gondoltuk, biztosan elég energiát ad a további utunkhoz. Közben szólt az osztrák lakodalmas, szomszédságunkban kérődző tehenek, körülöttünk, amerre a szem ellát, 2000–3000 méter magas, még nyáron is hófödte csúcsok, és a meglepetés: egy barna rövidnadrágban kiránduló hőzentrógeres férfi... Bámulatos az a gondoskodás és alázat,

Utazási tippek – Mozart hazája

Már Salzburgnál érdemes letérni az autópályáról (80 kilométerre fekszik Kitzbüheltől), hogy legalább egy rövid sétát tegyünk az óvárosban, és magunkba szívjuk az európai komolyzene egyik bölcsőjének atmoszféráját. Salzburgban az Ünnepi Játékok után sem áll meg a kulturális élet, egymást érik a kisebb fesztiválok, a kamarakoncertek, a bemutatók és a kiállításmegnyitók. Ráadásul a város a bioélelmiszerek tekintetében is úttörőnek mondható: a régió mezőgazdasági üzemének, illetve parasztgazdáinak 38 %-a folytat biogazdálkodást. Ebből is sejthetjük, hogy érdemes a Mirabellplatz vagy a Papagenoplatz felé venni az utunkat, ha a bókászás közben megkordult a gyomrunk. www.salzburg.info/hu

T *Tirolba* – vonta fel szemöldökét egyik ismerősöm –, *a sört vedelő, hőzentrógeres rövidnadrágos férfiak és a jódlí hazájába mész?* – Nos, ezt kaptam útravalóul ausztriai nyaralásom előtt, de szerencsére az első perctől fogva egyik pozitív meglepetés ért a másik után. Kezdve a sort a sajtótutat szervező kedves, mindenre odafigyelő hölgygel, folytatva az üdítően zöld hegyvidékkel, az egyszerre exkluzív és otthonos szállodákkal, a felejthetetlen kulináris és sportélményekkel... Na, de ne szaladjunk annyira előre!

Üri huncutságok tirolói módra

A huszadik század közepéig Tirol Ausztria egyik legszegényebb tartományának számított. Az itt élők elsősorban bányásztból éltek, és az sem segítette a fellendülést, hogy folyamatos területi viszályok kísérték a környék történelmét. A régió a Habsburgok, a bajorok, a franciák és az olaszok felváltva uralkodtak egészen a saint-germaini béke megkötéséig (1919), amikor is végérvényesen kettészakadt Tirol: északi és keleti felét Ausztriához, a déli területeket Olaszországhoz csatolták.

Azóta viszont nagyot fordult a világ: a század közepétől felpörgő téli, majd nyári turizmus miatt mára a tirol tartomány megelőzte a korábban sokkal gazdagabb Burgenlandot – olyannyira, hogy manapság Tirol, azon belül

is a Kitzbüheli-Alpok az ország fő idegenforgalmi célpontja. A régió központja, Kitzbühel (www.kitzbuehel.com) az 1712 méteres Hahnenkamm és az 1966 méteres Kitzbüheli-csúcs között fekszik, és nemcsak a hegycsúcsok vannak az egekben arrafelé, hanem az ingatlanárak is. Olyan hírességek töltik itt a téli időszakot, mint Boris Becker, Arnold Schwarzenegger, Niki Lauda vagy Franz Beckenbauer, s a nívós társasághoz magas színvonalú szolgáltatások dukálnak, úgymint a Prada és a Gucci üzlet, exkluzív szállodák és sztárchefek által irányított éttermek. Ahhoz képest, hogy a város összlakossága nem éri el a kilenczet, irigylésre méltóan nyüzsgő éjszakai életet tapasztaltunk itt, ahol a fiatalok együtt mulatnak a nagyszülőkkel – akik egyébként jóval fittebbeknek és energikusabbnak tűnnek magyar kortársaiknál.

Erről akkor is megbizonyosodhattunk, mikor – az egyszerűbb megoldást választva – fellibegőztünk a Hahnenkammra (jelentése: kakastaréj), ahol minden évben megrendezik az alpesi sízők Világkupa-versenyét, amelyen a profik a 130–140 km/órás sebességgel is siklanak.

Télen a hegyi sportok szerelmesei a vidék, nyáron pedig az aktív pihenést választó nyaralóké. Vezetett gyalogtúrák, nordic walking, kerékpározás, sikkóernyőzés és golf: a Kitzbühel–Kirchberg régióban mindenki választhat

INDUL A SZEZON

Végérvényesen beköszöntött az ős: írásunkkal egyszerre búcsúztatjuk a nyarat, és köszöntjük az október végén kezdődő szezont





ARCCAL A TERMÉSZETNEK

Tirol sokkal többről szól, mint barna hősztrógeres nadrágba öltözött jódlizó férfiakról sörrel a kezükben (a kép csak illusztráció...)

„...vajon egy tejsommelier – miért ne lehetne ilyen? – milyen terroirjegyeket fedezne fel a tiroli bocik adta íz- és illatgazdag tejben. A gyógynövényes, szalmás zamatot és a hosszan tartó selymes ízt minden amatőr kóstoló felfedezheti. Kasplatzlban ötféle sajt készül a lágy sajttól kezdve az érett kemény sajtig, melyhez leginkább a fügemustár és a házi sonka dukál.”

Drótköteles kaland

Miután feltöltöttünk a tiroli életerővel, és kellőképpen kipihentük magunkat, egy mély levegővel beszállunk a kocsinkba, hogy hazatérjünk. Előtte azonban érdemes egy kis kitérőt tennünk, hogy még egy felejthetetlen élményt szerezzünk a térség leghosszabb drótkötelpályáján, a Zipline-on. Akár 115 km/órás sebességgel, 120 méterrel a föld felett száguldozva a szürke hétköznapiakra is kiható adrenalinbombát kaphatunk. www.abenteuerpark.at

amivel az osztrákok viseltetnek a természettel szemben. Bár korántsem mondható érintetlennek a hegyvidék – lépten-nyomon hűtébe, tehénistállóba, felvonóba ütköztünk –, mégis a természet harmóniája áradt a vidékből és pozitív energiák az emberekből.

Családi vendéglátás luxuskivitelben

A hegyről letérve ugyanez a kellemes légkör fogad a szállásunkon is, ami a Kitzbüheltől hat kilométerre fekvő Kirchbergben található. A Walch család tulajdonában lévő, második és harmadik generáció által vezetett négycsillagos superior Hotel Elisabeth wellness-szálloda lenyűgözően egyesíti a magas színvonalú, modern szolgáltatásokat és a családi vendéglátás otthonosságát. Az elmúlt hatvan évben sok minden változott a Walch család életében: a hajdani kis parasztháztól (ahol mindössze öt vendégszoba és két mosdó állt a vendégek rendelkezésre), az ifjúsági szállás és az egyre bővülő, szépülő fogadó után immáron impozáns épületkomplexum várja a vendégeket, amely tökéletesen illeszkedik a környező tájba. A család Tirol iránti szeretete mindenben megmutatkozik, így a szálloda 2012-es felújítása során is csak tradicionális és helyi építőanyagokat használtak. „Mert a fa mint építőelem egészséges klímát teremt, pozitívan befolyásolja a szív-működést. Egyszerre hat nyugtatóan, ugyanakkor pezsdítően a testre, szellemre és lélekre” – vallja Hans Walch, a szálloda tulajdonosa és egyben építőmestere. Ránk pedig a Vital Oase háromemeletes wellness-részlegből feltáruuló látvány hat pezsdítően. Az uszoda és a finn szauna az üde zöld dombok alatt csobogó patakra és a távolban meredező kékes hegycsúcsokra néz – abszolút megnyerné

ABSZOLÚT TISZTA LEVEGŐ

Nem hiába a szálló jelmondata: „Töltődjön fel tiroli életerővel!”



a legszebb kilátással bíró wellness-központok versenyét! Nem csoda, hogy az élsportolók körében is népszerű a hotel, a Düsseldorf focicsapata például rendszeresen itt tartja edzőtáborát, a szolgáltatások közül pedig a fiúk kedvence az Elisabeth elnevezésű meleg illóolajos négykezes masszázs, a hotel specialitása.

Gourmet-lakoma biomódra

A Hotel Elisabeth saját sajtgyártó üze me, parasztagazdasága és cukrászata, ahonnan a sajtok, tejtermékek, húsfélék és az édes sütemények származnak, mind-mind a vendégek kulináris megelégedettségét kívánják szolgálni. Akiknek a kíváncsiságát felkeltették a svédasztalon tálalt sajtkecszitmények, azoknak érdemes ellátogatniuk a várostól pár kilométerre lévő Kasplatzl sajtkecszítő látványüzembe. Bár a „sajtodát” könnyűszerrel elérhettük volna egyórás kellemes sétával is, a borús égre feltekintve az egyszerűbb utat választottuk: autób a pattantunk, és inkább kifizettük a pár eurós belépti díjat – merthogy Ausztriában megkér ik annak az árát, ha valaki lusa, és a természetvédelmi területen mindenféle káros anyagot bocsát ki... Bocikkal, hegyi patakka l és szikla s meredélyekkel szegélyezett pár perces utunk végén egy varázslatosan egyszerű sajtkecszítő üzem várt bennünket, ahol elmerülhetünk a természetes illatok világában, ráadásul a sajtkecszítés mesterségének egyes lépéseit is sorra vehettük. Finomabbnál finomabb sajtokat és tejtermékeket kóstolva eljátszottunk a gondolattal, hogy vajon egy tejsommelier – miért ne lehetne ilyen? – milyen terroirjegyeket fedezne fel a tiroli bocik adta íz- és illatgazdag tejben. A gyógynövényes, szalmás zamatot és a hosszan tartó selymes ízt minden amatőr kóstoló felfedezheti. Kasplatzlban ötféle sajt készül a lágy sajttól kezdve az érett kemény sajtig, melyhez leginkább a fügemustár és a házi sonka dukál. Az eszem-iszom, dínomdánom után pedig már nem is kell autób a ülni, elég legurulni a hegyről...

Este a szállodában felszolgált ötfogásos menüsört bármelyik magyar luxushotel elirigyelheti, az ingyencégekhöz kitűnő borokat kínálnak a világ legismertebb bortermelő vidékeinek legkitűnőbb cseppjeitől kezdve az egyre több elismerést begyűjtő osztrák borokig. Sajnos magyar tétel egyelőre nem szerepel a kínálatban, de dolgoznak az ügyön! Mint ahogy én is a sztereotípiák ellen: hazatértünk után előítéletes barátom kénytelen volt végighallgatni hosszadalmas és nagyon lelkes – persze egy kis osztrák sajt- és borkóstolóval egybekötött – úti beszámolómat.

DRÁGA A LUSTASÁG

Megéri túrázni, Ausztriában is fizetni kell a természetvédelmi területen az autóhasználatért



Ha borban utazunk...

Ausztriában 1985-ben köszöntött be a rendszerváltás – már ami a borkészítést illeti – a sokat emlegetett fagyállóbotrány után. Történt ugyanis, hogy egy kémikus három borászársával együtt fagyállóval kívánta feljavítani a borait, hogy azok édesebbek és testesebbek legyenek, mit sem törődve a vegyszer egészségkárosító hatásával. Az osztrák borászat pillanatok alatt omlott össze: voltak országok, ahol betiltották sógoraink teteleit, de a hazaiak is joggal lettek bizalmatlanok. Több tucat pincészet ment rövid időn belül tönkre. A törvényhozás szigorú szabályozással reagált, melynek alapja az átláthatóság és a területi adottságok elsőbbsége, miszerint egy régióban csak bizonyos szőlőfajtákat lehet termeszt eni. Ez lett a DAC (Districtus Austriae Controllatus) eredetvédelmi besorolás, melynek köszönhetően a közép- és dél-burgenlandi kékfrankos, a wachau rajnai rizling, a Duna-parti zweigelt, a kamptali zöld veltelini, a ruszti „ausbruch”, azaz aszú vagy, ahogy előző lapszámunkban beszámoltunk róla (A DACoskodó Wiener Gemischter Satz) a Wiener Gemischter Satz immáron Európa-szerte ismert és keresett borok. A sikerekhez a jó teteleken kívül természetesen szükség van jól átgondolt marketingre is, melyet az Osztrák Szövetségi Gazdasági Kamara és az Osztrák Borkamarketing Bizottság koordinál. Nem véletlen, hogy egyre több borkiállítás on és -versenyen szerepelnek osztrák borok, ráadásul minden egyes üveg kupakján ott diszelegnek a piros-fehér-piros nemzeti színek, hirdetve az isteni borok származási helyét. A szőlészet és a borkészítés azonban Ausztria keleti, alacsonyabb felére korlátozódik. Ahova mi jártunk, az Alpok és azon belül Tirol nem a szőlőművelés Mekkája: helyette a búzasörök jellegzetes pezsgő, aromás és enyhén komlós ízét élvezhetjük, illetve tartalmas pékáruk és ízgazdag tejtermékek várják a megsomjazott és kiéhezett utazót.

