

12.06.2024 – 08:16 Uhr

Vom Almkäse zum Haubenkoch

Hall (ots) -

In der Region Hall-Wattens im Herzen Tirols gehen internationale Spitzengastronomie und regionale Qualität Hand in Hand.

Nur etwa eineinhalb Kilometer Luftlinie sind es von den Heiligkreuzer Feldern bis ins stimmungsvolle Altstadtlokal des gebürtigen Hallers Johannes Nuding, der nach Jahren in Paris, Moskau und London inzwischen auf höchstem Niveau in seiner Heimat kocht. Nuding, der für sein Lokal vier Hauben vom Gault Millau erhielt, ist immer noch begeistert von der Frische der lokalen Produkte. „Es ist eine wahre Freude, Zutaten dieser Qualität zu verarbeiten, und die beste Basis für gelungene Gerichte überhaupt.“

Handgemachter Käse aus dem Almidyll

Auf der Außermelalgalm wird der Käse noch von Hand gemacht. Inmitten saftiger Weiden, die malerischen Gipfel der Tuxer Alpen im Hintergrund: So darf auch das Milchvieh weiden. Das Ergebnis ist Rohmilch höchster Güte, die dann zum beliebten Almkäse weiterverarbeitet wird.

Das Beste aus Salz- und Süßwasser

Dass regionale Kulinarik auch einen exotischen Touch haben darf, beweisen Daniel Flock und Markus Schreiner mit ihren Alpengarnelen. Sie setzen auf höchste Qualität bei der Aufzucht: In eigens designten Salzwasserbecken können die „White Tiger“ – Garnelen munter vor sich hinwachsen, bevor sie in den heimischen Kochtöpfen landen. Nicht exotisch, dafür bereits ausgestorben in Tirol war die donaustämmige Urforelle. Nun wird sie vom umtriebigen Fischereimeister Nikolaus Medgyesy in Thaur wieder gezüchtet. Ein Vorzeigeprojekt mit historischen Wurzeln: Die erste schriftliche Erwähnung einer Fischzucht in Thaur reicht bis zu Kaiser Max I. zurück.

Die Kulinarikregion Hall-Wattens [Mehr erfahren](#)

Pressekontakt:

Hall-Wattens Tourismus
Vera Fluchtmann | Presse | +43 5223 45544 32
v.fluchtmann@hall-wattens.at | www.hall-wattens.at

Diese Meldung kann unter <https://www.presseportal.ch/de/pm/100014763/100920421> abgerufen werden.