INTERNATIONALES FACHMAGAZIN FÜR DIE SEILBAHNWIRTSCHAFT UND ALPINES MANAGEMENT & TOURISMUS | NR. 06/26

# SEILBAHNEN INTERNATIONAL



## DOPPELMAYR
## ZEHN SEILBAHNEN FÜR ÖSTERREICH

EXPERTENCHECK
**SKIHALLE IM ALPENRAUM**

GASTRO & CO
**DUFTMARKETING BEI BERGBAHNEN**

FOTO: LISA DÜRLINGER | GERLITZEN ALPE

Doppelmayr

# SCHNELL VERSUS FINE DINING:
# WIE ISST ES SICH AM BESTEN AM BERG?

**Sind Selbstbedienungs-Konzepte tatsächlich out? Ist Fine Dining wirklich das Maß der Dinge? Ein Trend-Check aus Gastro-Profi- sowie aus Bergbahner-Perspektive liefert neue Antworten.**

„So wie wir im Skigebiet unterschiedlichste Pisten für alle Könnerstufen anbieten, sind wir gefordert, auch im gastronomischen Bereich Abwechslung und Vielfalt für die unterschiedlichsten Zielgruppen und Gästewünsche zu bieten", formuliert **Maximilian Schultz,** Geschäftsführer der Zillertaler Schultz-Gruppe, seinen Anspruch an das Gastro-Angebot im Skigebiet.

„Wir beobachten, dass immer mehr Gäste Gourmet-Genuss beim Skifahren wünschen. Gleichzeitig sehen wir, dass selbst sportliche Skifahrer, die wenig Zeit mit Essen während des Skitages verbringen wollen, qualitätsvolle Kulinarik erwarten", fasst **Franz Fuiko** seine Erfahrungen zusammen. Der Haubenkoch betreibt seit 1993 die Skihütte „Treff 2000" in Obertauern. In seinem Betrieb setzt er auf „Bar-Food" für alle, die schnell wieder auf die Piste wollen und auf „Fine-Dining", für diejenigen, die sich gehobene Küche sowie entsprechende Getränke wünschen.





Ob Hochzillertal oder Obertauern: Kulinarische Vielfalt lautet das Motto. © Kristallhütte/Treff 2000

### Weniger Fleisch und Schnaps

„Generell beobachten wir, dass Qualität und Herkunft der Produkte immer wichtiger werden, leichte Gerichte stärker nachgefragt sind und sich Fleischspeisen rückläufig entwickeln. Bei Getränken geht der Trend weg von sehr Zuckerhaltigem. Bei Wein beobachten wir, dass die Nachfrage nach Flaschenweinen seit Jahren steigt, während das Interesse an Schnäpsen und anderen härteren Getränken Jahr für Jahr sinkt", so Fuiko.

### Vielfalt an Gastro-Angeboten zentral

„Wichtig ist es, Gastronomie auf unterschiedlichen Levels im Skigebiet anzubieten, denn die Einkehr während des Skitages ist für nahezu alle Gäste ein fixer Bestandteil des Gesamterlebnisses. Deshalb sind wir als Skigebietsbetreiber gefordert, zusätzlich zu modernen Liftanlagen und bester Pistenqualität ganz besonders auch darauf zu achten, dass es abwechslungsreiche Gastro-Angebote gibt", bricht Schultz eine Lanze für die Vielfalt.

Wie im Detail die Gastronomie im Skigebiet gestaltet bzw. weiterentwickelt werden soll, ist von zahlreichen Faktoren abhängig. Dazu zählen die Größe des Gebiets, ob es sich bei den Skifahrern primär um Tages- oder Urlaubsgäste handelt und aus welchen Gesellschaftsschichten sowie Herkunftsmärkten die Urlaubsgäste kommen.

In kleinen, tagesgastlastigen Gebieten sind relativ simple, eher günstige und doch qualitätsvolle, keinesfalls aber zu kreativ-innovative Angebote sinnvoll.

Große Skidestinationen mit höchst unterschiedlichen Gästen hingegen sollten auf bunte Gastro-Vielfalt setzen: von modernen SB-Konzepten mit vielen Sitzplätzen und urigen, kleineren Hütten mit Bedienung bis zu Gourmet-Varianten auf mehreren Levels, aber auch auf über Italo-Küche hinausgehendes Ethno-Food. Zusätzlich zu beliebten Hüttenklassikern sind leichte, unbedingt auch vegetarische und vielleicht zusätzliche vegane Speisen ratsam.

### Vielfalts-Beispiel Hochzillertal

„Wir achten darauf, dass wir die Gästeschichten, die wir als Skigebiet ansprechen, auch gastronomisch bestmöglich bedienen. Auf kulinarische Abwechslung achten wir aber auch deshalb, weil die Gäste im Verlauf ihres Aufenthalts grundverschiedene Angebote genießen können sollten. Entsprechend gibt es einerseits ein großes, modernes SB-Angebot, das wir selbst betreiben. Andererseits verfügen wir über verpachtete Outlets von urig-klassisch über jung-modern bis zu gehobenem Gourmet-Genuss, in die wir laufend investieren, wie beispielsweise bis zum kommenden Winter in die Kristallhütte", beschreibt Maximilian Schultz die in Hochzillertal-Kaltenbach gelebte Strategie. *Oliver Pichler*



**Maximilian Schultz**
Geschäftsführer der Zillertaler Schultz-Gruppe © AngeloLair



**Franz Fuiko**
Haubenkoch in Obertauern
Skihütte Treff 2000