



Neues Kulinarik-Konzept im AQUA DOME: Der Herkunft verpflichtet

Kulinarischer Kulturaustausch im AQUA DOME rund um den Alpenbogen

Der Alpenbogen gilt als das Herz Europas. Er reicht vom Golf von Genua über den französischen und Schweizer Jura bis an den Oberlauf der Donau. Mitten drin liegt der AQUA DOME, das Herz der Alpen. Eine Verpflichtung! Denn es gilt, ein gemeinsames kulinarisches Erbe zu pflegen. Haben sich doch die Kulturen der einzelnen Regionen über wichtige Handelsrouten gegenseitig beeinflusst. Im AQUA DOME ist man stolz auf die bäuerlichen Wurzeln und die Vielfalt der alpenländischen Küche, deren kulinarische Spezialitäten nicht selten geprägt sind vom rauen Klima der Alpen. So adaptiert das Küchenteam traditionelle Rezepte, landestypische Spezialitäten sowie Zutaten und Herstellungsmethoden aus dem Alpenraum und setzt sie überraschend neu um. Kreativ und vielfältig, aber immer geradlinig und klar. „Afoch guat“, wie die Tiroler sagen. So wird Essensgenuss im AQUA DOME zum inspirierenden kulinarischen Kulturaustausch. Der Herkunft verpflichtet sind übrigens nicht nur die Kulinarik im 4-Sterne-Superior Hotel, sondern auch die gastronomischen Outlets in Sauna und Therme. Das neue Konzept zieht sich wie ein roter Faden durchs ganze Haus: Regional und lokal sind Trumpf!

Kurztext: 1169 Zeichen

Regionaltypisch – das bedeutet für den AQUA DOME aus allen Regionen des Alpenbogens, die eine kulturelle und kulinarische Geschichte teilen. Lokal dagegen meint Produkte aus dem Raum Längenfeld und dem Ötztal, die direkt von einheimischen Bauern und Partnern bezogen werden: Wie der Honig aus Gries, der Ziegenkäse aus Huben und die Ötztaler Bachforelle. Regional und lokal zusammengenommen prägen das neue kulinarische Konzept von Tirols größter Therme und ihrem 4-Sterne-Superior Hotel. Denn Regionalität und Nachhaltigkeit sind hier nicht nur moderne Schlagworte, sondern werden tagtäglich gelebt. Aus Respekt vor dem kulinarischen Erbe und dem natürlichen Lebensraum des Alpenbogens. Denn Herkunft verpflichtet.

Kulinarische Alpen-Entdeckungsreise – klassisch oder vegan?

Aufstehen und aufbrechen zu einer Reise durch den Alpenbogen: Das geht im AQUA DOME schon beim Frühstück los. Man schlendert von Station zu Station und kostet, was es zuhause nicht gibt. Das Geräucherte aus der Metzgerei. Oder die Käse-Vielfalt der Alpen in der Käseerei. In der AQUA DOME Backstube wird noch selbst Brot gebacken. Etwas Almbutter dazu, ein Löffel hausgemachte Marmelade – und der Tag kann starten! Abends gelingt im AQUA DOME, was

sonst unmöglich ist: in mehreren Alpen-Ländern zugleich zu sein. Dabei begegnet man alten Tierrassen, lokalen Gemüse- und Gewürzsorten und traditionellen Herstellungsverfahren. Beispiele? Da kommt etwa die Öztaler Forelle mit Alpenkaviar, die Bauernentenbrust mit französischem Bergthymian und das Berglamm in Waldmeister mariniert daher. Die Penne Carbonara gibt's zur Abwechslung mit Tiroler Speck und Heumilchrahm, den wilden Brokkoli zu geschmorten Almochsen-Backen. Und der Sauerbraten vom Berghirsch mit heimischem Bucheckernöl wird schmackhaft begleitet von Schwammerl, Rosmarinspitzen und Palatschinken. Zum Dessert gibt's einen erlebnisreichen „Spaziergang durch die Tiroler Berge“ mit Apfelkissen, Maroni-Preiselbeer-Bombe, Walnusskrokant und Birnencoulis.

Selbstverständlich lässt sich die Küche des Alpenbogens auch vegan spannend und zeitgemäß interpretieren. Wie wär's mit geeister Längenfelder Birkenessenz mit Eiskraut, Focaccia und schwarzer Linsencrem? Einer steirischen Süßkartoffel-Kürbistarte mit Zitronenmelissen-Marmelade und Mohn-Strudellasagne mit eingelegten Zwetschgen als Dessert?

Das Alpenbogen-Motto zieht sich angenehmerweise durchs ganze Haus und überzeugt mit phantasievollen regional-lokalen Ideen. Gleich ob es ein leichter Imbiss zwischen den Saunagängen sein soll oder sich die ganze Familie im Marktrestaurant beim Thermenbesuch stärken will. Übrigens: Selbst wer Allergien oder Unverträglichkeiten hat, muss im AQUA DOME keine kulinarischen Abstriche machen.

Trinken rund um den Alpenbogen

Schon gewusst, wie unterschiedlich Wasser aus den verschiedensten Alpenregionen schmecken kann? Das Öztaler Bergquellwasser ist frisch und kernig, daraus werden im AQUA DOME Limonaden auf der Basis heimischer Früchte und Kräuter gemacht. Eine eigene Wasserkarte macht aber auch andere Geschmackserlebnisse aus dem Alpenraum möglich. Und natürlich die Weinkarte: Hier liegt der Schwerpunkt auf einer spannenden Auswahl österreichischer Tropfen inklusive drei AQUA DOME-Cuvées. Edelbrände aus der Region, verschiedene Kaffeeröstungen oder heimische Kräutertees runden das Essen ab. Am besten in der Hotelbar mit Lounge, die sich alpin und zugleich zeitgeistig gibt.

Langtext: 4711 Zeichen

Informationen: AQUA DOME – Tirol Therme Längenfeld, Oberlängenfeld 140, A-6444 Längenfeld, Tel: +43 5253 6400, www.aqua-dome.at

Über die VAMED Vitality World: Der international tätige Gesundheitskonzern VAMED engagiert sich seit 1995 im Thermen- und Wellnessbereich. Unter der 2006 gegründeten Kompetenzmarke VAMED Vitality World betreibt die VAMED acht der beliebtesten Resorts in Österreich: den AQUA DOME – Tirol Therme Längenfeld, das SPA Resort Therme Geinberg, die Therme Laa – Hotel & Silent Spa, die St. Martins Therme & Lodge in Frauenkirchen, die Therme Wien, das Gesundheitszentrum Bad Sauerbrunn, das TAUERN SPA Zell am See – Kaprun und das la pura women's health resort kamptal in Gars am Kamp. Damit ist die VAMED führender Betreiber von Thermen- und gesundheitstouristischen Resorts in Österreich.

Texte und Bilder zum Download unter www.pressegroup.com (Veröffentlichung gegen Belegexemplar)

