



GF Philipp Zangerl mit Küchenchef Florian Klink, Gabor Kasza, Jana Herzog und Konditormeisterin Sabine Baurecht

Regional aus ÜBERZEUGUNG

Philipp Zangerl und sein Team vom Hotel Ischgl wurden im Zuge der „Bewusst Tirol“-Initiative der Agrarmarketing Tirol als Bezirkssieger ausgezeichnet.

Eine regelrechte Vorreiterrolle in Sachen Regionalität hat das Hotel Ischgl im Paznaun inne. Von Beginn an beteiligte sich der Familienbetrieb an der „Bewusst Tirol“-Initiative der Agrarmarketing Tirol und konnte letzten Herbst für sein Engagement als Sieger des Bezirks Landeck ausgezeichnet werden. „Wir tragen diese Aktion von Anfang an aus Überzeugung mit und

die Verarbeitung regionaler Produkte ist für uns etwas Selbstverständliches“, erklärt Geschäftsführer Philipp Zangerl die Philosophie des maximal 65 Gästen Platz bietenden Hotels. Seit zwei Jahren ist das Hotel Ischgl außerdem zertifizierter Fair-Trade-Partner und setzt, soweit möglich, ausschließlich fair erzeugte Produkte ein: Die Palette reicht von Kaffee über Tee bis hin zu Gewürzen und sogar Handtüchern

und Tischwäsche. Dabei hat sich Zangerl über die Jahre ein gutes Netzwerk an regionalen Lieferanten aufgebaut, deren Erzeugnisse im Hotel weiterverarbeitet werden. So kommen beispielsweise Honig und Brot direkt aus Ischgl, Lamm, Hirsch und Rind aus dem Paznaun und auch der Almkäse wird von heimischen Sennereien bezogen. Alle weiteren Produkte kommen je nach Saison aus Tirol oder Österreich.

ENTGELTLICHE EINSCHALTUNG © Birgit Pichler



Liebe zum Detail. Bis zu acht Köchinnen und Köche sorgen im Hotel Ischgl für das leibliche Wohl der Gäste. Dabei reicht die Palette von traditioneller Tiroler Küche über internationale Spezialitäten bis hin zu süßen Verführungen, die von Konditormeisterin Sabine Baurecht aus den besten Zutaten gezaubert werden. „Wir wollen unseren Gästen etwas Außergewöhnliches bieten, deshalb setzen wir ausschließlich auf Hausgemachtes. Bei uns wird alles selbst gemacht und es gibt wirklich keine Tiefkühlware. Darauf sind wir stolz und das wissen auch unsere Gäste zu schätzen“, so Zangerl.

Steak vom Tiroler Rinderfilet an Portweinreduktion

mit sautierten Pfifferlingen
auf Erdäpfelrösti für 4 Personen

Rinderfilet

Zubereitung:
180–200 g Rinderfilet pro Person portionieren und von beiden Seiten in Öl scharf anbraten (ca. 1 Minute pro Seite). In den auf 175 Grad vorgeheizten Ofen schieben und 7 Minuten garen lassen. Das Fleisch aus dem Ofen nehmen und 2–3 Minuten ruhen lassen. Mit Salz und Pfeffer würzen.



Portweinreduktion

Zutaten:
• 500 ml roten Portwein
• 1 Lorbeerblatt
• 1 TL Piment
• 1 TL Senfsaat
• 5 Schalotten, halbiert
• Salz
• Pfeffer

Zubereitung:
Schalotten in der Sauteuse anschwitzen. Mit Zucker und Salz bestreuen, mit Portwein ablöschen. Gewürze zugeben und bis auf ein Drittel einduzieren lassen. Durch ein Sieb passieren.

Erdäpfelrösti

Zutaten:
• 10 rohe Erdäpfel
• Salz, Pfeffer und Muskat

Zubereitung:
Erdäpfel schälen und fein reiben. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen und goldbraun braten.

Sautierte Pfifferlinge

Zubereitung:
Circa 400 g Pfifferlinge putzen. In einer Pfanne sautieren, dann Zwiebelwürfel zugeben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und zum Schluss gehackte Petersilie dazu geben.

KONTAKT

Hotel Ischgl****
Silvrettastraße 14
6561 Ischgl
Tel.: 05444 / 53 51
info@hotelischgl.at
www.hotelischgl.at

