



Ischgl

Kolumne Hinter den Kulissen von WELT-bietet.de

Letzte Woche ging es für uns in die Berge. Als Partner des Freizeit-Verlages Landsberg (<http://www.tophotel.de/>) sind wir zur diesjährigen Verleihung des SKI HOTEL STARS (<http://www.tophotel.de/20-news/8798-ski-hotel-star-die-besten-skihotels-2017.html>) nach Ischgl gereist, um die Laudatio auf die Preisträger der Kategorien Ski-Service und Ski-Wellness zu halten.



Nach einer mit einigen Schwierigkeiten behafteten Hinreise war es am 05.04.2017 soweit, wir, Maria Hartwig und Georg Wolferstetter, kamen just in time in Ischgl an und fuhren direkt mit der Silvretta Seilbahn auf die Idalp, wo die 9. Ski-WM der Gastronomie (<http://www.ski-wm-der-gastronomie.de/index.php>) zum Glück noch in vollem Gange war. Während der letzten Zieleinläufe war noch kurz Zeit um die Laudatio durchzugehen und dann ging es auch schon los. Wir als Laudatoren haben eine kurze Rede auf die Hotels „Mountain Resort Feuerberg auf der Gerlitzten Alpe (<http://www.hotel-feuerberg.at/>)“ (Gewinner in der Kategorie Ski-Wellness) und „Suvretta House in St. Moritz (<https://suvrettahouse.ch/>)“ (Gewinner der Kategorie Ski-Service) gehalten und für beide Hotels den Award überreicht. Das ebenfalls in der Kategorie Ski-Wellness nominierte Sonnenalp Resort (<https://www.sonnenalp.de/>) hat mit Sabine Maier auch auf der Piste Wintersport-Kompetenz bewiesen. Sie hat in der Kategorie Snowboard beim Skirennen den ersten Platz eingefahren.

Bei der anschließenden Award-Feier mit allen nominierten, Preisträgern und Sponsoren im preisgekrönten Restaurant „Paznauner Stube (<https://www.trofana->

[royal.at/gourmethotel-ischgl/paznaunerstube.html](https://www.trofana-royal.at/gourmethotel-ischgl/paznaunerstube.html))“ wurden wir vom 3-Haubenkoch Martin Sieberer mit einem exzellenten Menü verwöhnt. Jeder Gang und die unzähligen Grüße aus der Küche waren ohne Frage großartig und ein gelungener Einstieg in den Rest des Abends. Wir durften an diesem Abend Bekanntschaft mit vielen interessanten Persönlichkeiten machen. Zum Beispiel mit Andreas von Bergwelt, einem -wie er selbst sagt- Holunderbauern (<https://www.trofana-royal.at/gourmethotel-ischgl/paznaunerstube.html>), welcher nicht nur seinen eigenen Holunder Balsamico Essig herstellt und einen eigenen Gin aus Blutorange und Bergkräutern produziert, sondern auch aktuell eine Whisky-Brennerei baut. In Zukunft macht er also nicht mehr nur den Italienern mit seinem Balsamico Essig Konkurrenz, sondern auch den Schotten. Eine Kostprobe seines Bergwelt-Gins gab es nicht nur pur, sondern auch in Form eines Gin-Tonic Sorbets, welches Martin Sieberer kurzerhand mit in das Menü des Abends integriert hat. Andreas von Bergwelt hat uns mit der Hingabe für seine Produkte total begeistert und auch geschmacklich vollkommen überzeugt. Umso glücklicher waren wir, als am Montag ein Paket mit einer Flasche Bergwelt-Gin und Holunder-Balsamico Essig bei uns im Büro ankam. Weiteres Highlight des Abends war unser Treffen mit der Skirennlegende Marc Girardelli, der mit einem persönlichen Rennttraining die Teilnehmer des Rennens gecoached hat.



Nach einem feuchtfröhlichen Abend und einer guten Rückreise können wir aus Berlin die Zeit Revue passieren lassen und rundherum zufrieden sein. Wir haben tolle Momente in einer umwerfenden Landschaft verbracht, wurden ausgezeichnet bewirtet und haben viele spannende Menschen kennengelernt.