



BEWUSST TIROL

genussvoll speisen.

Im Hotel Hochfilzer**** in Ellmau wird Nachhaltigkeit mit viel Liebe gepflegt

Im 4*-Hotel Hochfilzer – dem früheren Ellmauer „Wiascht“ und seit 1832 im Familienbesitz – wird Tiroler Genuss auch von der Hoteliersfamilie gelebt.

Im Ortskern von Ellmau laden das Hotel Hochfilzer, das Gartenhotel Flora & Baumhaus sowie das Haus Garden – alle geführt von der Familie Hochfilzer – mit herzlicher Gastfreundschaft, Traditionsbewusstsein, harmonischer Innovation und dem Streben nach Besonderem zu einem genussvollen Urlaub ein.

Eine Verbindung zwischen Tradition und Moderne zu schaffen, eingebettet in ein freundlich-familiäres Ambiente, war die Idee hinter der Neugestaltung des Speisesaals. Verwendet wurden dabei Holzelemente und Naturmaterialien. Blickfang sind die colorierten Bilder von Künstler Andreas Feigl, die die Hochfilzer-Familien-Geschichte erzählen. Somit dürfen die Gäste die (Koch-)Kunst auf dem Teller und die (Foto-)Kunst an den Wänden genießen.

Für besonderen Genuss ist Seniorchefin Ingrid Hochfilzer verantwortlich. Wöchentlich kredenzt sie nicht nur ihren legendären Kaiserschmarrn, sondern bereitet den Gästen Freude mit liebevoll selbstgemachten Geschenken. Als ausgebildete Permakultur-Fachfrau möchte sie die Philosophie und die Prinzipien der nachhaltigen Nutzung der Natur weitergeben. Ihr Repertoire an naturnahen Erzeugnissen scheint unendlich und reicht vom Liebes-Zucker mit Rosenblättern über Basilikummeis bis hin zum Lebenselixier-Zaubertank. Immer mit Bedacht darauf, die Rezepte zum Nachmachen gleich mitzuliefern, um somit den nachhaltigen Gedanken weiterzugeben.

WEITERE „BEWUSST TIROL“ BETRIEBE UND MEHR INFOS AUF qualitaet.tirol



Die Familie Hochfilzer bekennt sich zu „Bewusst Tirol“: In den Speisebereichen wird die Geschichte des Hauses als Fotokunst nähergebracht. Gesunde und regionale Zutaten sowie köstliche selbstgemachte Gastgeschenke unterstreichen den Nachhaltigkeitsgedanken. Foto: Cornelia Hoschek, Peter von Felbert

HOTEL HOCHFILZER****

Dorf 33, 6352 Ellmau
Tel. +43 (0)5358 2501
E-Mail: info@hotel-hochfilzer.com

Das Hochfilzer-Beherbergungsangebot: Hotel Hochfilzer****, das Gartenhotel Flora mit seinem

exklusiven Baumhaus sowie das Appartementhaus Garden – alle wenige Gehminuten voneinander entfernt im Herzen von Ellmau. 95 individuell eingerichtete Zimmer, Suiten und Studios – einige davon barrierefrei.

Highlight: Das Baumhaus in Flora's Garten – Schlafen unterm Sternenhimmel mit rollbarem Doppelbett und 360°-Panorama.

Kulinarik: exzellente Küche mit frischen regionalen Produkten,

WWW.HOTEL-HOCHFILZER.COM

spezielle Themenabende mit Bauernbuffet & Gala-Dinner.

Entspannen: Sky-Sauna, Hallenbad, Outdoor-Whirlpool, Familiensauna, Kaiserterrasse, Fitness-Studio & Yoga-Raum.



Naschkatzen dürfen da gerne zweimal zugreifen: In den Ellmauer Busserl steckt viel Tirol drinnen. Foto: Hotel Hochfilzer

Glückliche Hennen legen Goggei

Wenn fröhliches Gegacker aus dem Stall mancher Tiroler Bauern zu hören ist, dann sind glückliche Hühner gerade dabei, köstliche Goggei mit dem Gütesiegel „Qualität Tirol“ zu legen.



Im „Qualität Tirol“ Goggei steckt viel Gutes drinnen. Foto: AMTirol

Goggei-Hennen haben mindestens 10 m² Auslauf pro Tier und können ihre natürlichen Verhaltensweisen ausleben. Ihre Nachtställe sind mit Stroh und Sitzstangen ausgestattet. Die hervorragende Qualität der Goggei ist auf

die artgerechte Freilandhaltung, bestes Futter und abso-

lute Frische zurückzuführen. Derzeit produzieren fünf Betriebe für das „Qualität Tirol“ Goggei unter strengsten Qualitätskriterien.

Der Weg der Goggei von den kleinstrukturierten Tiroler Bauernhöfen zu den Konsument:innen ist ein kurzer. Der frische Eiweißlieferant steckt dazu voller wertvoller Vitamine und Mineralstoffe.

Das Goggei finden Sie in den Filialen von SPAR, EURO-SPAR und INTERSPAR.

„Qualität Tirol“

Begeisterte Goggei-Bauern

Mein Mann Peter und ich sind seit 15 Jahren mit Leidenschaft Goggei-Bauern. Von Anfang an hat uns die Arbeit mit den Legehennen fasziniert, das hat sich nicht geändert, auch wenn sich die Abläufe im Betrieb gewandelt haben und ich inzwischen viel mit Kundenbetreuung und mit der Vertriebsorganisation beschäftigt bin. Das Ei ist ein vielseitiges Produkt, das mit der Schale auch gleich „optimal verpackt“ produziert wird.



Christa Schweiger, Goggei-Produzentin, Kolsass. Foto: AMTirol

Gaumenfreuden gewinnen

Zweimal pro Monat verlost die AMTirol fünf Gutscheine im Wert von je 150 Euro – einzulösen in dem in der *Tiroler Tageszeitung* präsentierten „Bewusst Tirol“ Betrieb. Dieses Mal gibt es Konsumationsgutscheine für das Hotel Hochfilzer**** in Ellmau zu gewinnen!

Einfach Gewinnfrage beantworten, Kupon ausfüllen und an die unten stehende Adresse schicken. Online-Teilnahme auf qualitaet.tirol

GEWINNKUPON

Wofür ist Seniorchefin Ingrid Hochfilzer ausgebildete Fachfrau?

Antwort: _____

Name: _____

Straße, PLZ/Ort: _____

E-Mail oder Telefon: _____

Teilnahmebedingungen: Nur ausreichend frankierte Einsendungen nehmen an der Verlosung teil. Schriftverkehr und Rechtsweg sind ausgeschlossen. Eine Barabgabe ist nicht möglich. Die Gewinner werden in der *Tiroler Tageszeitung* auf der nächsten „Bewusst Tirol“ Seite und auf qualitaet.tirol veröffentlicht und schriftlich verständigt. Die Teilnehmer erklären sich für den Gewinnfall bereit, mit Namen und Wohnort veröffentlicht zu werden. Die Mitarbeiter von Kooperationspartnern sowie die Mitarbeiter von teilnehmenden „Bewusst Tirol“ Betrieben sind von der Teilnahme ausgeschlossen. Der Teilnehmer ist nur berechtigt, einmal und im eigenen Namen an diesem Gewinnspiel teilzunehmen. Nur vollständig ausgefüllte Gewinnspielformulare können berücksichtigt werden.

Einsenden an:
Agrarmarketing Tirol GmbH,
Maria-Theresien-Straße 57/3,
6020 Innsbruck, oder
Gewinnspielformular online ausfüllen auf qualitaet.tirol
Einsendeschluss: 25. April 2024

GEWONNEN HABEN

Die Antwort vom 19. März 2024: Ankommen. Loslassen. Auftanken. Gewonnen haben: Kathrin Gredler, Mayrhofen; Resi Wurm, Bruck am Ziller; Karoline Pletzer, Oberhofen; Sophia Erhart, Oetz; Brigitta Pfister, Maurach.

Eine Zusammenarbeit der *Tiroler Tageszeitung* mit der Agrarmarketing Tirol GmbH



Gesunde Ellmauer Busserl

Zutaten für ca. 30 Stück

3 Eiklar (vom „Qualität Tirol“ Goggei) steif aufschlagen, nach und nach 115 g Staubzucker dazugeben und nochmals alles steif aufschlagen. Dann 1 EL Zitronensaft und 55 g Tiroler Topfen dazugeben. 190 g gemischte, geriebene BIO Nüsse, getrocknete Äpfel (vom eigenen Baum in Ellmau am Wilden Kaiser) und Rosinen locker unter den Eischnee heben.

Danach kleine Busserl formen, auf ein mit Backpapier belegtes Backblech geben (man kann sie auch auf Backblatzen setzen) und im vorgeheizten Backrohr bei 180 Grad, Ober- und Unterhitze, 10 Minuten backen.

Wenn die Busserl etwas abgekühlt sind, eine rosa BIO Schokolinse (Fachhandel) in die Mitte setzen – ein kleiner „Busserleffekt“.

Das Hotel Hochfilzer-Küchenteam wünscht gutes Gelingen!