

## Kulinarisches Brandnertal: köstliche Veranstaltungen im Süden Vorarlbergs



Kulinarischer Winter im Brandnertal

Credit: Alpenregion Bludenz Tourismus

Fotograf: Alpenregion Bludenz Tourismus

Bludenz (TP/OTS) - Der Winter wird g'schmackig - die Restaurants und Skihütten im Brandnertal verwöhnen den Gast mit traditionellen Jausen, regionalen Spezialitäten, anspruchsvollen Menüs und speziellen kulinarischen Events:

Zwtl.: Palüd Exquisit

Eine Fackelwanderung durch den Schnee - eine kulinarische Hüttenrallye - machen "Palüd Exquisit" zu einem wahren Genuss der Sinne. Fünf Gänge in drei verschiedenen Hütten und in der Bergbahn sind das Motto dieser ungewöhnlichen Hüttenrallye unterm Sternenhimmel im Brandnertal.

Am 20.Dezember, 16.Januar, 13.Februar und 13.März 2014 finden diese kulinarischen Highlights statt. Die Gäste treffen sich zum Empfang mit Apéro in der Talstation der Palüdbahn in Brand. Die ersten "Gaumenfreuden" genießt man in der Gondel während der Bergfahrt. Im Restaurant Goona bei der Bergstation wird eine Suppe und ein paar Schritte weiter im Berghof Melkboden die Vorspeise serviert. Die kulinarische Reise führt mit einer Fackelwanderung durch die sternenklare Winternacht weiter zur Palüdhütte - zum kulinarischen Hauptgericht. Das Dessert als krönenden Abschluss gibt es dann wieder in der Gondel. Im Anschluss gibt es einen Digestif in der Alpentenne.

Euro 89,- pro Person inklusive Weinbegleitung, Berg- und Talfahrt

Zwtl.: Brandnertal UR.MODERN

Kulinarische Höhenflüge mit der Kombination urig und modern sind das Thema bei "Brandnertal UR.MODERN" vom 13.-28. März 2014. Genießen mit allen Sinnen. Erholung vom Alltag in einer gemütlichen Atmosphäre. Das Erleben der Bergwelt mit allen Sinnen auf eine völlig neue Art ist zentraler Bestandteil des UR.MODERN ganz nach dem Motto: "Frühjahrsbeginn mit Kitz und Kalb". Im März locken Frühjahrs-sonne und Firnabfahrten vormittags zum Genuss-Skilauf. Mittags folgt der Einkehrschwung auf sonnigen Terrassen auf dem Berg, wo mit musikalischer Begleitung Köstlichkeiten in neuen Kreationen rund um das heimische Ziegenkitz und das Ländlekalb serviert werden. Zu zweit oder mit Freunden lässt man den Tag abends im Tal mit kulinarischen Gerichten rund um Kalb und Kitz, einem guten Wein und passender Musik ausklingen.

Die kreativsten Köche der Region zaubern UR.MODERNE Genüsse, bei denen traditionelle Gerichte modern interpretiert werden und in unerwarteten Kombinationen den Gaumen erfreuen.

Bild(er) zu dieser Aussendung finden Sie im AOM / Originalbild-Service sowie im OTS-Bildarchiv unter <http://bild.ots.at>

~

Rückfragehinweis:

und Anmeldung:

Brandnertal Tourismus

Tel.: +43 5559 555

[tourismus@brandnertal.at](mailto:tourismus@brandnertal.at)

<http://www.brandnertal.at/genusserlebnis>

~

Digitale Pressemappe: <http://www.ots.at/pressemappe/3898/aom>

\*\*\* TP-ORIGINALTEXT PRESSEAUSSENDUNG UNTER AUSSCHLISSLICHER  
INHALTLICHER VERANTWORTUNG DES AUSENDERS - WWW.TOURISMUSPRESSE.AT \*\*\*

TPT0004 2013-10-30/11:21

301121 Okt 13

Link zur Aussendung:

[http://www.tourismuspresse.at/presseaussendung/TPT\\_20131030\\_TPT0004](http://www.tourismuspresse.at/presseaussendung/TPT_20131030_TPT0004)