

# Ein kulinarischer *Winter* der Extraklasse

Sich im Winterurlaub kulinarisch verwöhnen zu lassen, steht bei vielen Gästen weit oben auf der Wunschliste. Wer dabei von den Besten lernen möchte, findet in Österreich eine Vielzahl spannender Angebote. **MARTINA BAUMGARTNER**

Während in den Skigebieten Hochsaison ist, dampft es in Österreichs Küchen aus den Töpfen. Immer mehr Wintergäste zieht es an den Händen statt auf die Piste. Aber nicht als Ersatz für sportliche Aktivitäten, sondern als Ergänzung und als neue Form des Winterurlaub-Erlebnisses. Kochkurse im Winter entschleunigen, inspirieren und schaffen eine Verbindung zwischen Gemüse, Wissen und der Liebe zur kalten Jahreszeit. Wer nach einer Winterwanderung, einer Langlaufrunde oder einem Vormittag im Schnee in einer warmen Küche still, merkt schnell: Bei dieser Form des Kochens geht es nicht um Arbeit, sondern um das Miteinander, die Kreativität und zu guter Letzt natürlich um die gemeinsame Freude am Genießen.

Kochen mit den Besten des Landes geht

sen, die Lernen, Kulinarik und Regionalität auf kostliche Weise verbinden. Eine Empfehlung: Auch als Geschenk sind Kochkurse bei Österreichs Spitzenköchin- und -köchen ein Hit.

**Rote Wand Gourmet Hotel, Lech am Arlberg, Vorarlberg**

Das Rote Wand Gourmet Hotel der Familie Walch im Lecher Ortsteil Zug ist längst ein Synonym für alpine Spitzenküllernt. 1500 Meter über dem Alttal trifft hier Wohlfühlen auf Weltklasseküche. Wer das Hotel betritt, spürt sofort: Hier ist die Leidenschaft für das gute Leben zu Hause. Der Rote Wand Chef's Table zählt zu den exklusivsten Speisen-Erlebnissen des Landes: für 14 Gäste, mit 17 Gängen, ausgesiezen mit vier Gault-Millau-Hauben und zwei Michelin-Sternen.

Kochen mit den Besten des Landes geht längst zu den bereichernden Erlebnissen, die man im Urlaub machen kann. „Hands-on“ lautet das Motto: gemeinsam schneiden, abschmecken, anrichten – und dabei von Profis lernen, worauf es wirklich ankommt. Viele der Kurse finden in Regionen statt, die ohnehin zu den schönsten Winterlandschaften zählen. So lässt sich der Tag auf dem Berg, am See oder im Tal wunderbar mit einem kulinarischen Erlebnis verbinden. Zwischen Pfanne, Kochtopf und Pulverschneise entsteht so ein Wintererlebnis, das Körper und Geist gleichzeitig guttun. Und das Beste daran: Das Gelernte sollte als kulinarisches Wissen mit nach Hause. Praktisch ein Mitbringsel, das man schmecken kann und von dem auch Freunde und Familie es haben. Hier eine Auswahl von Kochkurs-Erlebnissen in ganz Österreich mit Genussadressen.

K  
K  
M  
ri  
Ö  
B  
Z  
le  
fa  
In  
M  
w  
b  
zu  
ke  
zy  
fa  
k  
F  
g

**ochschule Viktoria Fahringer, Ufstein, Tirol**  
Ist gerade einmal 21 Jahren wurde Viktoria Fahringer zur jüngsten Haubenköchin Österreichs gekürt. Heute fehrt sie ihr outiquehotel Viktoria's Home in Kufstein zwischen Stadtzentrum und Kaiserfeld gegen, vereint das Haus modernes Design, familiäre Atmosphäre und klare Kulinarik. In ihren Kursen zeigt die mit zwei Gault-Millau-Hauben ausgezeichnete Köchin, wie ihr Genusswerten schmecken – von bodenständiger Haussmannskost bis hin zu orientalisch inspirierten Gerichten. Sie geht mit Gruppen zwischen sechs und 20 Personen, ihre Kursthemmen sind vielseitig und reichen vom Weihnachtskoch- über orientalische Küche bis hin zu ischigen Gerichten. Viele Kurse sind auch von Ausgerichtet, etwa „Veganer Weihnacht“ und „Veganer Frühling“. Viktoria Fahringer hat kurzerhand auch ihr neues YouTube-Kochformat „Hey Viktoria“ herausgebracht. Hier geht ihre Kochschule online und Menschen können sich von Viktoria in ihren rund 20-minütigen Kochleinheiten inspirieren lassen. Inspiration findet man in der kalten Jahreszeit auch in und rund um Kufstein. Denn dann wird die Region eine Bühne für Bewegung und Genuss zu liefern, angefangen bei Skitouren über abwechslungsreich gespulte Langlaufloipen bis hin zu Winter- oder Schneeschuhwanderungen. Danach geht's in die Küche, wo Viktoria Viktoria Anleitung Teller entstehen, die ebenso elegant wie innovativ und komplizen sind.

D  
a  
In  
E  
n  
v  
la  
ei  
au  
ra  
se  
in  
E  
K  
m  
v  
b  
k  
W  
F

er Wilde Eder, St. Kathrein am Offenegg, Steiermark  
In Naturpark Almenland führen Stefan und Eveline Wild ein Haus, das Ge- und auf allen Ebenen bietet. Die Küche von Stefan Eder wurde mit Michel Stern und einem Grünen Stern ausgezeichnet, der auch die nachhaltigen Konzepte seiner affinierten Küche würdig. Es ist die Mischung aus Innovation und Verwurzelung in kulinarischer Tradition, die Stefan Eder's Küche so besonders macht. In seinen Kochkursen in Der Wilde Eder lehrt er, wie man Aromen balanciert, Gemüse respektvoll zubereitet und Fleisch auf den Punkt bringt. Er zeigt, dass moderne Küche nicht kompliziert sein muss. Seine Frau Eveline Wild, ihres Zeichens Pâtissière, bekannte Eisbäckerei und Konditorweltmeisterin, öffnet in ihren Kursen wiederum die Pâtisserie für kleine Gruppen, die lernen, wie Pralinen glänzen, Schokolade temp- periert wird und Desserts wie Kuchen optimal gelingen. Nach dem Kochen warten Schneeschuhwanderungen, Rodelpartien oder Pferdeschlittenfahrten durch das Almenland. Das Genießerhotel zeigt, wie kultinarisches Lernen und Naturerleben in Winter eine perfekte Symbiose eingehen.

## **Mehr Infos:**

**enießerhotel Döllerer,  
Golling, Salzburg**  
Das Familienunternehmen Döllerer ist ein  
kulinarisches Universum: Wirtshaus, Res-  
taurant, Metzgerei, Weinhaus – und eine  
Fachschule, die Handwerk mit Heimat



Zwei-Sterne-Koch Andreas Döllerer gibt seine Rezepte und Kochtipps in Kochkursen weiter



1

Die Cookery Class im Rote Wand Gourmet Hotel lädt zum gemeinsamen Genießen ein.



ANGELA LAMPRECHT

# SCHMITTEN GENUSSMOMENTE

 SCHMITTENHÖHE IN ZELL AM SEE



Weitere Infos hier





Ob in der Steiermark, in Kärnten oder Oberösterreich: Es geht auch im Winter um Genuss.

verbindet. Der mit fünf Gault-Millau-Hauben und zwei Guide-Michelin-Sternen ausgezeichnete Spitzkoch Andreas Döllerer, Begründer der Alpine Cuisine, zeigt in seinen Kochkursen in entspannter und lockerer Atmosphäre, wie sich regionale Produkte in Gourmetgerichte verwandeln lassen. Die Kurse beginnen am Vormittag mit Kaffee und Begrüßung, danach geht's im Atelier – denn hausgemachtes Kochschul-Bereich – ans Werk: Gemüse putzen, Fonds ansetzen, Fisch filetieren, Fleisch tranchieren. Die Kochkursthemen reichen von Alpine Cuisine, Wildgerichte und Weihnachtsküche über Saucen-Schwerpunkte bis hin zur Cucina Italiana. Andreas Döllerer erklärt und zeigt dabei, wie Textur, Temperatur, Timing und Produktauswahl zusammenpassen. Nach jedem Gang wird gemeinsam verkostet, dazu gibt es Weine aus dem heimseigenen Weinhaus.

**Mehr Infos:**  
[WWW.DOELLERER.AT](http://WWW.DOELLERER.AT)

**Genießerhotel Sonnhof** by Vitus Winkler, St. Veit im Pongau, Salzburg  
 Hoch über dem Salzachtal thront das Genießerhotel Sonnhof by Vitus Winkler wie ein Rückzugsort für alle Sinne. Vitus Winkler, vierfacher Haubenkoch und zweifacher Michelin-Stern-Träger, verwandelt in seinem Kräuterreich regionalen Zutaten in poetische Teller, wofür vom Guide Michelin zusätzlich noch ein Grüner Stern an seine Küche verliehen wurde. In seinen „Alpine Cuisine Workshops“ zeigt er, wie aus Kräutern und alpinen Zutaten intensive Geschmackserlebnisse entstehen. Insgesamt vier Gänge werden mit dem Stern-

koch gemeinsam zubereitet, wobei Vitus Winkler besonders Wert darauf legt, dass jeder aktiv mitarbeitet und versteht, wann auch die kleinste Zutat zählt. Vor und nach dem Workshop bietet es sich an, im hauseigenen Wellnessbereich des Vier-Sterne-Superior-Gourmet-Boutiquehotels zu entspannen. St. Veit im Pongau bietet zusätzlich alles, was ein abwechslungsreicher Wintertag braucht: Loipen, zahlreiche Winterwanderwege und Skigebiete befinden sich in unmittelbarer Nähe – darunter die Skigebiete Ski amadé mit dem Snow Space Salzburg, das St. Johann, Flachau und Wagrain verbindet.

**Mehr Infos:**  
[WWW.SONNHOFT-VITUSWINKLER.AT](http://WWW.SONNHOFT-VITUSWINKLER.AT)

**Kochschule Alpenkulinarik** Roland Essl, Fuschl am See, Salzburg  
 Roland Essl widmet sich der alpinen Küche mit einer Ernsthaftigkeit, die nie belehrend, dafür umso fesselnder wirkt. In seiner Kochschule Alpenkulinarik in Fuschl am See im Salzburger Flachgau bringt er Gästen näher, wie aus bäuerlicher Tradition zeitgemäße Gerichte entstehen. Kurse wie „Strudel, Krapfen & Nocken“, „Festtagsküche der Alpen“ oder „Fleisch- und Fischspezialitäten“ erzählen Geschichten von Regionen, Brauchen und Menschen. Roland Essl kocht dabei mit Fokus auf Produkten von Genusproduzenten aus dem Salzburger Land, erläutert saisonale Abläufe und zeigt, wie man mit Achtsamkeit kocht. Es empfiehlt sich vor dem Kochkurs ein kleiner Spaziergang mit Blick auf den winterlichen Fuschlsee – der macht das Genusserlebnis vollkommen.

**Mehr Infos:**  
[WWW.DIEFORELLE.AT](http://WWW.DIEFORELLE.AT)

Außerdem bieten sich viele weitere Winterunternehmungen in der Region an, zum Beispiel ein Langlauftag im nahen Langlaufdorf Faistenau oder eine Skitour. Mutige können sich zum Winterbaden in den Fuschlseer trauen, aber auch eine winterliche Stand-up-Paddle-Tour am See ist ein unvergessliches Erlebnis.

**Mehr Infos:**  
[WWW.ALPENKULINARIK.AT](http://WWW.ALPENKULINARIK.AT)

**Mesnerhaus**, Mauterndorf, Salzburg  
 Die Geschichte des Mesnerhauses in Mauterndorf reicht zurück bis ins Jahr 1420 – seit 2007 schreiben Josef und Maria Steffner die Geschichte des Hauses auf ihre einzigartige Art und Weise fort. Sie füllen das Gebäude wieder und detailreich restaurierte Gebäude, das seit 2021 auch die Möglichkeit zur stilvollen Übernachtung bietet, mit einer großen Portion Gastfreundschaft und Genuss auf höchstem Niveau. Josef Steffner, ausgezeichnet mit vier Gault-Millau-Hauben und einem Guide-Michelin-Stern, kocht mit Herz und Präzision, seine Frau Maria sorgt für perfekten Service, Wärme und Gelassenheit. In den Kochkursen – inspiriert von den Elementen „Erde, Luft, Feuer, Zeit“ – stehen jeweils saisonale Zutaten im Mittelpunkt. Steffner zeigt, wie man Wurzelgemüse in feinem Aromatik verwandelt oder Fleisch so gart, dass Struktur und Saftigkeit bleiben. Der Kurs beginnt mit einer kleinen Stärkung, danach wird gemeinsam geschnitten, gekocht, probiert und angerichtet.

**Mehr Infos:**  
[WWW.MESNERHAUS.AT](http://WWW.MESNERHAUS.AT)

**Genießerhotel Die Forelle**, Weißensee, Kärnten  
 Am stillen Weißensee, umgeben von verschneiten Bergen, liegt das Genießerhotel Die Forelle von Familie Müller. Die „Berg.Se. Kicke“ von Spitzkoch Hannes Müller, dekoriert mit vier Hauben und einem Michelin-Stern, steht für konsequente Regionalität und nachhaltiges Denken. In der großzügigen und modernen „Koch.Werk.Statt.“, die sich in einem separaten Gebäude direkt neben dem Genießerhotel befindet, widmet er sich dem Kochen ganz im Sinne seiner Philosophie: Es wird „Nose to Tail“ verarbeitet, beim Fleisch genauso wie bei Fisch oder Gemüse. Dieses Wissen vermittelt er seinen Kochkurs-Gästen ebenso wie seine Leidenschaft zum Kochen selbst. Im Winter reichen die Kursstunden vom mehrjährigen Wintersemester bis hin zu diversen Zubereitungsmöglichkeiten der Karotte. Andere Kursangebote von Hannes Müller handeln von Käse- und Frühstücksgerichten – kurzum: Beim Gault-Millau-Koch des Jahres 2025 findet jeder Genussmensch das richtige Thema für die gastronomische Fortbildung.

**Mehr Infos:**  
[WWW.DIEFORELLE.AT](http://WWW.DIEFORELLE.AT)

**Genießerhotel Landhaus Bacher**, Mautern, Niederösterreich  
 Am Turz im Wachau steht das legende Landhaus Bacher, geführt von Thomas Dorfer und seiner Frau Susanne Dorfer-Bacher. Aufbauend auf dem kulinarischen Werk von Lisl Wagner-Bacher, der Grande Dame der österreichischen Küche, be-

wahrt die mit zwei Michelin-Sternen und vier Gault-Millau-Hauben ausgezeichnete Küche von Thomas Dorfer die Tradition und führt sie mit seiner eigenen, modernen Handschrift weiter. Die Kochkurse von Lisl Wagner-Bacher und Thomas Dorfer sind lebendige Werksäten des Wissens. Nach einer Einführung über Philosophie und Tagesablauf am Vormittag lernen die Teilnehmenden alle Posten der Küche kennen. Auf das gemeinsame Mittagessen folgt am Nachmittag der zweite Teil mit Gemüseküche sowie Küchen-Tipps und -Tricks für zu Hause; den fulminanten Abschluss bietet ein fünfgängiges Abendmenü. Im Winter zeigt sich die Wachau bei Spaziergängen entlang der Donau oder bei unterhaltsamen Esel-, Ziegen- oder Alpaka-Wanderungen entschleunigend und entspannt.

**Mehr Infos:**  
[WWW.LANDHAUS-BACHER.AT](http://WWW.LANDHAUS-BACHER.AT)

**Genießerhotel & Weingut Sattlerhof**, Gamlitz, Steiermark  
 Wein und Kulinarik verschmelzen am Sattlerhof in Gamlitz zu einem unvergleichlichen Gesamterlebnis. Die Geschwister Anna Ferrand-Sattler und Markus Sattler führen das mit drei Gault-Millau-Hauben und einem Guide-Michelin-Stern ausgezeichnete Restaurant, während die Brüder Alex und Andreas Sattler biodynamisch 33 Hektar Reben bewirtschaften. In Verkostungen erfreuen Gäste, wie Klima, Boden und Handwerk den Geschmack formen – für vinophile Genussmänner eine herrliche Alternative zu Kochworkshops. Nachhaltigkeit ist am Weingut Sattlerhof gelebt

Praxis, angefangen bei der Weidetierhaltung bis hin zur Energieautarkie. Im Restaurant wird diese Haltung kulinarisch überzeugt: klare Linien, starke Aromen, präzise Kompositionen. Die Südsteiermark ist in der kalten Jahreszeit ideal zum Spazieren, Eisstockschießen oder für einen Besuch der umliegenden Buschenschanken. Wer hier urlaubt, erlebt, dass wahrer Genuss nichts Lautes braucht – nur Zeit.

**Mehr Infos:**  
[WWW.SATTLERHOF.AT](http://WWW.SATTLERHOF.AT)

**Mühlthalhof**, Neufelden, Oberösterreich  
 Im Mühlthalhof verbindet Philip Rachinger Kreativität mit Bodenständigkeit. Sein Gourmetrestaurant Ois ist mit zwei Michelin-Sternen und vier Hauben ausgezeichnet, eine seiner weiteren Leidenschaften gilt dem Teilen von Wissen. Unter dem humoristischen Motto „Ois muss man selber machen“ lädt Rachinger zu ganzjährigen Kursen, bei denen Brot gebacken, Fleisch am offenen Feuer gegart und Gemüse zubereitet wird. Es wird diskutiert, probiert und gelacht – wer Philip Rachinger kennt, weiß, dass der Kurs sicherlich unterhaltsam ist. Dazu gibt's spannende Wein-Gespräche mit Sommelier Anton Karlhuber und eine Rezeptmappe zum Mitnehmen. Abseits des Mühlthalhofs kann man sich in Neufelden im Winter im Eisstockschießen auf Naturbahnen ausprobieren, im Skigebiet Hochficht finden Skifahrer und Langläufer ihr Glück.

**Mehr Infos:**  
[WWW.MUEHLTHALHOF.AT](http://WWW.MUEHLTHALHOF.AT)

**Dachstein west**  
 Natürlich im Salzkammergut  
[dachsteinwest.at](http://dachsteinwest.at)

Pistenspaß für die ganze Familie, natürlich!

**NEU**  
**WINTERSAISON**  
**2025/2026**  
**65B Aussichtsberg**  
**+ 65B Angeralm**

**FAMILY PARK & KIDS RUN**  
 Hier geht's über Wellen, Steilkurven und kleine Schanzen mit viel Freude hinein ins Schneevergnügen!

**D**

**Mühlthalhof**, Neufelden, Oberösterreich  
 Im Mühlthalhof verbindet Philip Rachinger Kreativität mit Bodenständigkeit. Sein Gourmetrestaurant Ois ist mit zwei Michelin-Sternen und vier Hauben ausgezeichnet, eine seiner weiteren Leidenschaften gilt dem Teilen von Wissen. Unter dem humoristischen Motto „Ois muss man selber machen“ lädt Rachinger zu ganzjährigen Kursen, bei denen Brot gebacken, Fleisch am offenen Feuer gegart und Gemüse zubereitet wird. Es wird diskutiert, probiert und gelacht – wer Philip Rachinger kennt, weiß, dass der Kurs sicherlich unterhaltsam ist. Dazu gibt's spannende Wein-Gespräche mit Sommelier Anton Karlhuber und eine Rezeptmappe zum Mitnehmen. Abseits des Mühlthalhofs kann man sich in Neufelden im Winter im Eisstockschießen auf Naturbahnen ausprobieren, im Skigebiet Hochficht finden Skifahrer und Langläufer ihr Glück.

**Bergbahnen**  
**Familienpark**  
**Salzkammergut**  
**Dachstein Krippenstein**