

Genuss, Tradition & Innovation: Willkommen im kulinarischen Himmel von Garmisch-Partenkirchen

In Garmisch-Partenkirchen treffen sich nicht nur Naturfreunde, sondern auch Genussliebhaber und Feinschmecker. Denn wer bayerische Schmankerl liebt, kommt hier genauso auf seine Kosten wie Fans moderner, internationaler oder veganer Küche. Die Genusslandschaft ist so vielfältig wie die Region selbst – urig, innovativ und immer mit einer Prise Alpenflair.

Das kulinarische Highlight in Garmisch-Partenkirchen im November und Dezember

Wenn Garmisch-Partenkirchen eines besonders gut kann, dann ist es Genuss. Und genau das steht im Mittelpunkt von „**GaPa schmeckt's**“ – dem kulinarischen Event, das die Geschmacksknospen zum Tanzen bringt. Hier treffen regionale Produzenten auf innovative Köche und traditionsreiche Gastronomen, um das Beste aus der Region auf die Teller zu zaubern. Von herzhaften Schmankerln bis zu süßen Köstlichkeiten: Wer die wahre kulinarische Seele von GaPa entdecken will, ist hier genau richtig.

Bayerisch, bodenständig – und einfach gut

Ein echter Klassiker darf nicht fehlen: Die bayerische Schweinshaxe mit Knödel oder ein saftiger Schweinsbraten gehören hier fast schon zur Grundausstattung. Dazu passt ein frisches Bier aus einer der lokalen Brauereien, wie dem **Brauhaus Garmisch**, wo das Bier mit reinstem Zugspitzwasser gebraut wird, oder der **Brauerei im Garmischer Hof**, die zu 100 % auf Bio setzt. Doch auch die süße Versuchung ist nicht weit: In der Chocolaterie **Amelie** gibt es mit der „Gapalade“ eine besondere Leckerei – handgeschöpfte Schokolade, veredelt mit Alpenkräutern. Und wer ein Stück Heimat schmecken will, hält Ausschau nach dem Qualitätssiegel „**Inser Hoamat**“, das für echt einheimische Produkte steht.

Ein Hauch von Ayurveda und eine Prise Innovation

Dass bayerische Küche auch modern interpretiert werden kann, zeigt der **Staudacherhof**. Küchenchef Sascha Horst verbindet hier bayerische Klassiker mit der ayurvedischen Philosophie. Sechs Geschmacksrichtungen – von süß bis herb – werden harmonisch auf den Teller gebracht, um Körper und Geist in Balance zu bringen. Ebenfalls spannend: das **4Eck**. Tagsüber locken Lavendel-Limonade und vegane Gerichte im „geheimen Garten“, abends gibt's Fine Dining mit individuell zusammenstellbaren Menüs und kreativen Signature Drinks. Nachhaltigkeit spielt hier eine große Rolle – Zutaten kommen direkt vom Wochenmarkt, und Upcycling ist Teil des Konzepts.

Tradition trifft auf Experimentierfreude

Wer sich überraschen lassen will, sollte **Hobi's Backstube** besuchen. Hier gibt es nicht nur traditionelles Backwerk, sondern auch ausgefallene Kreationen – wie die berühmt-berüchtigten roten Marssemmeln.

Ob urige Wirtshausküche, ayurvedische Balance oder vegane Kreativküche – in Garmisch-Partenkirchen findet jeder seinen persönlichen Lieblingsgeschmack. Bleibt nur noch die Frage: Was zuerst probieren?

Mehr Informationen unter: www.gapa-tourismus.de



Kontakt:

Elisabeth Brück

GaPa Tourismus GmbH

Tel.: +49 8821 180 - 7411

pr@gapa-tourismus.de

www.gapa-tourismus.de

www.instagram.com/garmischpartenkirchen_official

www.facebook.com/GaPaTourismus

Andrea Peters und Caroline Schnabel

TOURISMUSEXPERTEN

Tel.: +49 89 7167200 - 06

c.schnabel@tourismusexperten.de

www.tourismusexperten.de