



Gebaut aus natürlichem Holz: das Luxushotel Marlis Garten.



Zurück zur Natur: Wandern im Zillertal.

Kraftquellen im Zillertal

Im Gleichklang mit der Natur

Die kleine Karlalm ist einer der Lieblingsplätze von Gudrun Giacomelli. „Kaum eine Hütte im Zillertal ist so urig“, sagt die Wanderführerin, die alle nur „Judy“ nennen. Gerne kehrt sie mit Urlaubern hier auf 1.750 Meter Höhe ein, wo Heumilchbauer Thomas die Gruppe dann mit selbstgemachtem Käse, Speck und Brot bewirtet.

Die mächtigen Gipfel der Zillertaler und Tuxer Alpen sind Judys Zuhause. Sie kennt jeden Fleck und jeden Meter der 1.400 Kilometer sorgfältig markierten Wanderwege, vom Erlebnisweg über den Naturpfad bis zum Klettersteig. Aufgewachsen in Mayrhofen lebt sie heute in Zell am Ziller, von wo aus sie die Gäste des frisch eröffneten 5-Sterne-Superior-Hotels Malis Garten mit auf Touren in die ursprüngliche Bergwelt nimmt. Mit ihr können sie die vielen Facetten der Zillertaler Natur entdecken: die vielen Kräuter, Farne, das Wechselspiel des Wetters und der leuchtenden Farben. „Jeden Monat gibt es neue Eindrücke, die Berge leben ja

auch“, schwärmt Judy von ihrer Heimat. So wird jeder Ausflug mit ihr zum Erlebnis, wenn sie etwa die Menschen zu den traditionellen Kraftplätzen des Zillertals führt oder ihnen die faszinierende Welt der Wildkräuter oder Heilpflanzen im Hochgebirgs-Naturpark Zillertaler Alpen näher bringt.

Mit dem Naturpark stehen rund 40 Prozent der Fläche des gesamten Zillertals unter Naturschutz. Dabei erstreckt sich das riesige Naturrefugium über alle alpinen Höhenstufen – von der sonnigen Talsohle über die Bergwälder und Almgebiete bis hinauf zu den 80 Gletschern. Die Artenvielfalt ist dementsprechend außergewöhnlich.

Wildtierbeobachtungen werden im Rahmen geführter „Nature Watch“-Touren angeboten. Mit etwas Glück kann man dabei durchs Fernglas nicht nur Steinadler und Murmeltiere erspähen, sondern im hochalpinen Bereich sogar Steinböcke. Etwa 100 Exemplare dieser bedrohten Tierart leben in den Zillertaler Alpen.

Zurück auf den blühenden Almwiesen kann man im Sommer alle möglichen Gewürzpflanzen und Wildgemüse kennenlernen – angefangen von Giersch und Gundelrebe bis zu Hufplattich und Schafgarbe. Einige der Pflanzen wird man wahrscheinlich später beim Dinner in „Malis Wilder Kräuterküche“ herauschmecken. Dort verwandelt Küchenchef Markus Deinhardt regionale Gemüse, Fisch und heimisches Wild mit den natürlichen Geschmacksveredlern in Gerichte, die den Stoffwechsel anregen und eine gute Portion innerer Balance gleich mitliefern.

Überhaupt zieht sich das Kräuterkonzept von der Küche bis zum Spa durch das Hotel, das von Stararchitekt Matteo Thun ganz aus Holz gebaut wurde. Im Wellnessbereich werden die Gäste dabei nicht nur mit zertifizierter Naturkosmetik für Haut und Haar umsorgt, sondern im Herbarium Spa mit individuell abgestimmten Kräutermischungen verwöhnt. Diese werden in einer eigenen Spa-Küche hergestellt.

Weitere Infos: www.malisgarten.at



Frisch aus dem Kräutergarten: besondere Geschmacksnoten für Hotelgäste.