

ice Q GOURMET RESTAURANT

James Bond Location & Alpiner Genuss auf höchstem Niveau

JAMES BOND LOCATION 'SPECTRE'

Im Zeitraum von Dezember 2014 bis Februar 2015 verwandelte sich Sölden in einen der außergewöhnlichsten Schauplätze für die Dreharbeiten des neuesten James Bond Filmes "SPECTRE". Regisseur Sam Mendes hat den Hotspot der Alpen als einen der "fantastic places" gewählt und James Bond sprichwörtlich "Zurück in die Alpen, zurück in den Schnee" gebracht. So legendär wie James Bond, so einzigartig präsentierte sich auch der ice Q am Gipfel des Gaislachkogls als atemberaubende 007 Location. Das offizielle "Behind the Scenes" Video (Quelle: YouTube JAMES BOND 007 channel) wurde mittlerweile über 2,8 Millionen Mal aufgerufen und zeigt beeindruckende Impressionen der Dreharbeiten auf über 3.000 m Seehöhe.



GOURMET RESTAURANT ice Q



Das 2013 eröffnete Gourmetrestaurant ice Q zählt aufgrund der besonderen Lage am Gipfel des Gaislachkogls und der stilvoll-modernen Architektur zu einem der spektakulärsten Bauten im Alpenraum.

Sölden, der pulsierende Hotspot der Alpen, imponiert mit seinen Dreitausendern, Prachtspisten und Einzigartigkeiten immer wieder aufs Neue – und dennoch war das alpine Traumerlebnis noch nie so eindrucksvoll wie im ice Q. Wie ein Brillant liegt der ice Q auf 3.048 m Seehöhe unter der funkelnden Sonne und gibt durch seine puristische, 900m² umfassende Glasfassade den Blick frei auf die spektakuläre Szenerie der Ötztaler Alpen. Stil und Eleganz definieren den Raum, der das Wesentliche in den Mittelpunkt stellt und einem alpinen Erleben einen wundervollen Rahmen verleiht.

In diesem Ambiente inmitten der grandiosen Bergwelt und mit einer freien Hängebrücke bis zum Gipfel laden das ice Q-Restaurant, die ice Q-Lounge, die Panoramaterrasse zum exklusivsten Genuss. Der kulinarische Gipfeltreff vereint „Alpine Cuisine“ und gehobene Weinkultur in einem harmonisch-inspirierenden Ganzen. Auf der exzellenten Speisekarte finden sich Edelprodukte aus der alpinen





Welt, die begleitet von Weinraritäten echte Gourmets überraschen. Ein ganz besonderer Tropfen ist der PINO 3000, der kraftvolle Drei-Länder-Wein. Dieser Wein reift hier am Gaislachkogel im eigens dafür geschaffenen Fassweinkeller. Das unvergleichliche Ambiente, der niveaувollen ice Q-Lounge lädt auch zu privaten Feiern, Firmenevents, Präsentationen und Feste im kleinen Kreise.

Für die Architektur des 4,5 Millionen Euro teuren Projektes zeichnete das renommierte Architekturbüro Obermoser verantwortlich, die auch 2010 am Bau der neuen Gaislachkogelbahn beteiligt waren, die in nur 12 Minuten Gäste von 1.363 Meter auf über 3.000 Meter befördert. Die Stahl-Glas-Konstruktion des ice Q wurde auf Permafrost errichtet. Um für Setzungen und Verschiebungen des vereisten Bodens gewappnet zu sein, errichteten die Bergbahnen Sölden die Fundamente des neuen Gipfelrestaurants – ähnlich wie bei der benachbarten Bergstation – auf verstell- und verschiebbaren Fundamenten.

ice Q WEIN & TAPAS LOUNGE

Wo, wenn nicht in Sölden – dem Hotspot der Alpen – gibt es einen Einkehrschwung der exklusiven Art. Aus den Winterstiefeln oder Skischuhen in kuschelige Schafwoll-Pantoffeln schlüpfen und ankommen: in einem Reich der Entspannung, modernen alpinen Lebensart und Faszination. In der ice Q Lounge oder auf der großzügigen Sonnenterrasse genießt man alpine Snacks & Tapas, gepaart mit einer bemerkenswerten Auswahl an offenen Weinen und begehrten Champagner-Sorten. Eine perfekte Abrundung für einen unvergesslichen Skitag im weltbekannten Söldner Skigebiet.

ice Q SUMMIT DINNER – FINE DINING IM GLANZ DER STERNE

Faszination Berg trifft kulinarische Begeisterung. Wenn die Sonne ihr rot-goldenes Farbenspiel über die majestätischen Gipfel gelegt hat und die ersten Sterne eine unvergleichliche Nacht begrüßen, heißen wir Gourmet- und Weinliebhaber willkommen am wohl spektakulärsten Ort der Öztaler Alpen.

- Im Winter: Jeden Mittwoch im besonderen Ambiente mit gehobener Live-Musik

ice Q GIPFEL-GENUSS-SONNTAG

Im Sommer erleben Sie jeden Sonntag ein kulinarisches Highlight vor der einzigartigen Kulisse der Öztaler Bergwelt. Regionale Spezialitäten und musikalische Begleitung sorgen für einen genussvollen Tag auf über 3.048 m Seehöhe.

PINO 3000 - WEINHOCHZEIT AUF 3.048 M SEEHÖHE

Drei Winzerhäuser aus drei Ländern schaffen mit dem neuen PINO 3000 eine weltweit einzigartige Kostbarkeit, die hier – 3.048 m über dem Meer – zu einem leuchtenden Rubingranat reift, der nicht in Opulenz und Üppigkeit, sondern in Frische und Frucht überzeugt.

Für das Projekt PINO 3000 - aus je zwei Fässern Pinot Noir der Weingüter Kellerei St. Pauls, Paul Achs und Dr. Heger - findet Peter Moser, Chefredakteur des Fallstaff-Magazins, am 14. April 2013 folgende Worte:

„Leuchtendes Rubingranat, violette Reflexe, zarter Ockerrand. Tabakig blättrig unterlegtes rotes Waldbeerkonfit, dunkle Mineralik, Kräuterwürze, dezenter Holztouch, insgesamt noch etwas verhalten. Feine Kirschenfrucht, zarte Extraktsüße, frische, finessenreiche Struktur, Nuancen von Weichseln, betont salzig, fast kristalliner Nachhall, gute Spannung, ein Hauch von Zitrus, rotbeerige Noten, gute Länge, ein facettenreicher Speisenbegleiter, sicheres Reifepotenzial, feine Röstaromen mit Mokkatouch im Rückgeschmack.“

93/100 Punkte

ice Q GASTGEBER



Leidenschaft und Überzeugung, eine geteilte Vision und ein gemeinsames Ziel verbinden den Gastgeber Valentino Schwarz und den Maître de Cuisine Patrick Schnedl. In Zusammenspiel ihrer Talente entsteht ein einzigartiger Genussraum, der niveaull verwöhnt, einen jungen Lifestyle zelebriert und dabei die Traditionen der Alpine Cuisine neu definiert. Mit ganz viel Esprit entsteht Außergewöhnliches, das auch vielgereiste Kenner neu faszinieren kann und im ice Q auf 3.048 Metern Seehöhe ein fulminantes Zuhause hat. In den eigens gebauten Weinkeller am Gaislachkogel und im Restaurant, der Lounge und der Panoramaterrasse erlebt man Unvergessliches.

Presseinformationen:

Das Central – Alpine . Luxury . Life | Monika Wöckl – Marketing & Sales | Auweg 3, A-6450 Sölden
iceq.press@central-soelden.at | www.central-soelden.com | +43 (0) 5254 2260-684