Vom Hof ins Hotel

Frischer geht's nicht

Nichts ist nachhaltiger, als wenn die Produkte vom eigenen Feld oder Bauernhof ins Hotel kommen. Da viele Gastgeber in der Privathotellerie ursprünglich aus der Landwirtschaft stammen, brauchen sie dafür erst gar keinen Trend. Für sie hat das „Farm to Table“ Konzept schon allein praktische Gründe, denn es spart Geld und Transportwege. Und den Gästen schmeckt es frisch sowieso am Besten.

Auf den nächsten Seiten stellen wir Ihnen eine Auswahl unserer Hotels vor, die ihre Produkte vom Hof direkt in die Küche oder in den Spa liefern.

Für weitere Informationen oder Bildmaterial, melden Sie sich gern telefonisch unter der +49(0)89/189478-80 oder per E-Mail unter kretschmann@strombergerpr.de.

Mit herzlichen Grüßen
Karen Kretschmann
STROMBERGER PR

Haubers Naturresort, Allgäu/Deutschland: Eigenes Bergheu fürs Spa

Das Heu für die Anwendungen und den Ruheraum im Spa des Haubers Naturresort im Allgäu mäht Hotelinhaber Klaus Hauber selbst. Nur so ist er sicher, dass die Wirkstoffe der Blumen und Kräuter von den höchstgelegenen Bergwiesen des Hotels sich optimal entfalten können. Im Anschluss trocknet er das Gras mit Hilfe eines aufwendigen Verfahren und garantiert so, dass auch die feinsten Kräuterblätter nicht verloren gehen.

Die Verbundenheit zur Natur der Familie Hauber spiegelt sich auch in ihrer Nachhaltigkeits-Initiative wider: 500 neue Bäume werden für den hoteleigenen Wald gepflanzt und seit kurzem wohnt ein Bienenvolk auf dem Hotelgelände und versorgt die Gäste mit eigenem Honig.

www.haubers.de

WIESERGUT, SalzburgerLand/Österreich: Landwirt mit Leib und Seele

Im Hinterglemmer Designhotel Wiesergut heißt es „Back to the roots“. So kommen überwiegend Produkte aus den heimischen Gemüse-, Obst- und Kräutergärten und der eigenen Landwirtschaft zum Einsatz. Hotelchef Sepp Kröll ist nämlich nicht nur leidenschaftlicher Hotelier, in erster Linie ist er Landwirt. Der Umgang mit seinen Pinzgauer Rindern, seinen „Girls“, und Hühnern ist für ihn der perfekte Ausgleich zur Arbeit als Hotelchef. Auf Anfrage ermöglicht er Gästen auch einen Einblick in seinen bäuerlichen Alltag und nimmt sie mit zum Füttern, Melken und Stall ausmisten. Gäste sehen, woher die in der Küche verwendeten Lebensmittel aus der eigenen Landwirtschaft stammen und betrachten danach das Genussmenü am Abend mit ganz anderen Augen.

www.wiesergut.com

Farm Resort Geislerhof, Zillertal/Österreich: An der Quelle

Im Farm Resort Geislerhof stehen die Luxuschalets direkt am Bauernhof, der heute noch, neben den Feriengästen, von der Milchwirtschaft lebt. Deshalb verwöhnt die Familie Geisler ihre Gäste am liebsten mit eigenen Produkten. 14 bis 16 Milchkühe mit ihren Kälbern, Ziegen und Hühner liefern Fleisch, Milch und Eier für das Restaurant Erbhofa und natürlich für den reichlich gefüllten Bergfrühstückkorb, den die fleißigen Helfer des Farm Resort jeden Morgen ins Chalet liefern.

www.farmresort.at

DAS.GOLDBERG, SalzburgerLand/Österreich: Selbstgemacht schmeckt‘s am Besten

Im DAS.GOLDBERG in Bad Hofgastein stehen selbstgemachte Produkte hoch im Kurs. Gastgeberfamilie Seer hat eine eigene Landwirtschaft und beliefert die Hotelküche mit eigenem Lammfleisch. Auch den Speck räuchern sie selbst.

In der kleinen hoteleigenen Brot-Manufaktur werden täglich Bauernbrote nach Omas Rezept gebacken und mit selbstgemachten Aufstrichen serviert. Kaffeetrinker kommen in den Genuss einer eigenen Rösterei in der Hotellobby. Georg Seer ist sogar ausgebildeter Barista.

www.dasgoldberg.at

mama thresl, SalzburgerLand/Österreich: Brutal regional

Im mama thresl in Leogang geht es „brutal regional“ zu. Unter diesem Titel hat das Leoganger Hotel nämlich eine ganze Initiative ins Leben gerufen, die für die enge Verbundenheit zu den heimischen Produzenten steht. Eismeersaiblinge von Angie und Michi Hirschbichler vom Adamhof aus regionaler und biologischer Haltung, hauseigener Gin, Milchprodukte wie Quark, Joghurt oder frische Kuhmilch von „Mei Muich“ des Leoganger Bergbauern Bernhard Perwein, und viele weitere Produkte.

Hinter der Idee, die regionalen Lieferanten mehr ins Schaufenster zu stellen, stehen Hotelinhaber Renate und Huwi Oberlader, die selbst als Bergbauern mit aktiver Landwirtschaft genau wissen wieviel Arbeit hinter den Produkten steht und damit ihre Wertschätzung zeigen möchten.

www.mama-thresl.com

Der Zirmerhof, Südtirol/Italien: Südtiroler Speck vom Feinsten

Am Zirmerhof, einem uralten Bauernsitz aus dem 12. Jahrhundert, ist der eigene Hof der wichtigste Produktlieferant für die Küche des Hotels. Familie Perwanger, die das Hotel in der vierten Generation betreibt, legt größten Wert auf natürliche Produkte und deren traditionelle Herstellung. Frisches Fleisch, zarte Steaks, Speck, Rindsg'selchtes, Hauswurst, Gemüse und Kräuter werden direkt in die Küche geliefert.

www.zirmerhof.com