

Luxusresort revolutioniert Küche mit eigenem Permakultur-Garten



Copyright: FMTG

VOM GARTEN DIREKT AUF DEN TELLER

Was vor fünf Jahren als ambitioniertes Projekt begann, hat sich zu einem blühenden Ökosystem entwickelt. Über 60 Obst- und Gemüsesorten gedeihen im hoteleigenen Garten, der nach strengen Permakultur-Prinzipien bewirtschaftet wird. Hotelgärtner Paul schafft hier einen Lebensraum, der Wildbienen, Regenwürmer und andere Nützlinge anzieht. "Der Garten folgt den natürlichen Kreisläufen und entwickelt sich zu einem robusten, sich selbst erhaltenden System", erklärt General Managerin Angelika Stranner. Dieser naturnahe Ansatz macht den Garten nicht nur zu einem idyllischen Rückzugsort für Gäste, sondern auch zur wichtigen Versorgungsquelle für die Hotelküche.

REGIONALE PARTNERSCHAFTEN ERGÄNZEN GARTENFRISCHE

Das neue Kulinarik-Konzept verbindet die Ernte aus dem eigenen Garten mit ausgewählten Produkten lokaler Erzeuger. Die Bäckerei Bayer liefert handwerkliches Gebäck, die Hofmolkerei Thaller steuert Käsespezialitäten bei, und die Eier kommen direkt vom Bauer Uitz. Besonderer Wert wird auf natürliche Zutaten und hochwertige Öle gelegt. Die Speisekarte wandelt sich mit den Jahreszeiten und spiegelt die aktuelle Gartenernte wider.

ZEITGEMÄßE ANTWORT AUF MODERNE GÄSTEWÜNSCHE

Die Neuausrichtung trifft den Zeitgeist: Laut aktueller Kulinarik-Studie der Österreich Werbung ist für jeden zweiten Urlaubsgast die Küche ein entscheidendes Kriterium bei der Hotelwahl. "Unsere Gäste schätzen besonders die Verbindung von regionaler Tradition mit mediterranen Einflüssen und modernen Interpretationen", betont Stranner. Das Resort berücksichtigt dabei verschiedenste Ernährungsformen - von vegan über vegetarisch bis glutenfrei.

NACHHALTIGER LUXUS ALS ZUKUNFTSMODELL

Das innovative Konzept setzt neue Maßstäbe in der Hotellerie: Gemüse und pflanzliche Produkte rücken in den Mittelpunkt, während Fleisch gezielt als Ergänzung eingesetzt wird. Küchenchef Philipp kreiert dabei für jede Ernährungsweise außergewöhnliche Gerichte. Die Halbpension Plus verwöhnt mit Premium-Frühstück, leichtem Mittagessen und einem raffinierten 5-Gang-Menü am Abend - alles im Einklang mit der Natur und den höchsten Ansprüchen der Gäste.

ÜBER DIE FALKENSTEINER MICHAELER TOURISM GROUP (FMTG):

Die Falkensteiner Michaeler Tourism Group AG (FMTG) ist eines der führenden Tourismusunternehmen in privater Hand in sieben europäischen Ländern. Unter ihrem Dach vereint sie fünf Geschäftseinheiten: Die FMTG-Services mit den Falkensteiner Hotels & Residences mit derzeit 27 Vier- und Fünf-Sterne-Hotels und drei Appartement-Anlagen, FMTG-Camping mit derzeit zwei Falkensteiner Premium Campingplätzen, die FMTG Development, die FMTG Invest und den 360 ?-Tourismusberater Michaeler & Partner.

(kjz)

Falkensteiner Balance Resort Stegersbach (<https://www.falkensteiner.com/balance-resort-stegersbach/>)

Über die Falkensteiner Michaeler Tourism Group (FMTG) (<http://www.fmtg.at/>)



Copyright: FMTG



Copyright: Lifestyle/KJZ