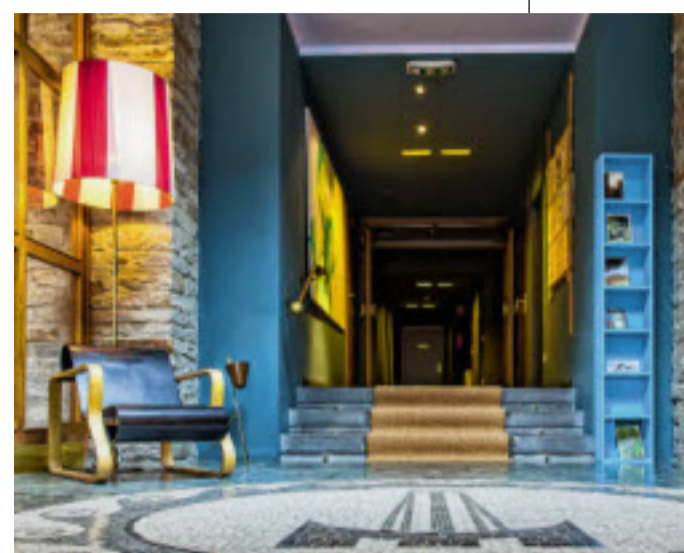
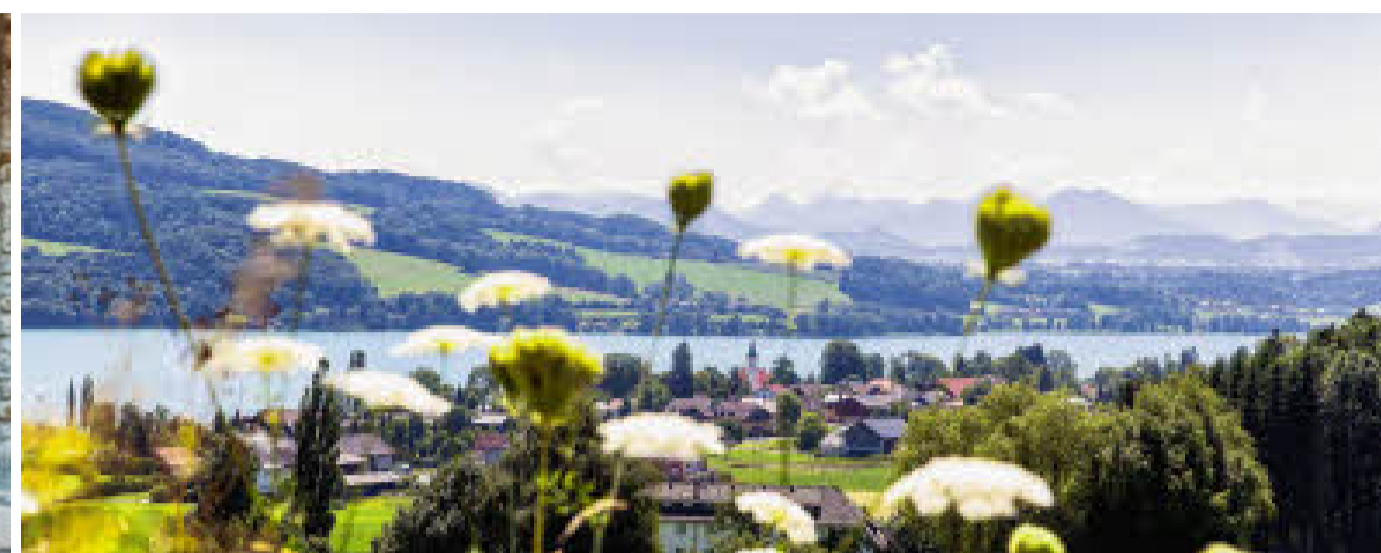


Paradiesische Zustände

supple/supple/ummantelung - # 14 # - 14.01.2016 gedruckt am 15.01.2016 15:37:30 von sbrezovs



Designhotel Miramonte in Bad Gastein, seit zwei Jahren Mitglied der BioParadies-Familie



In Seeham geht der biologische Grundgedanke weit über das Thema Ernährung hinaus. Mittlerweile „schwingen“ dort alle Lebensbereiche im Bio-Rhythmus. Dafür wurde der idyllische Ort am Obertrumer See mit dem Österreichischen Klimaschutzpreis 2015 ausgezeichnet



Im Gartenhotel Theresia/Saalbach-Hinterglemm der Familie Brettermeier steht biologische Kulinarik an oberster Stelle



Bio-Gesundheitsfarm/Familie Schattbacher in Fusch: Kleinod bäuerlicher Architektur



Einst Salon für Thomas Mann und Stefan Zweig, ist das Haus Hirt Hotel & Spa in Bad Gastein das Hideaway der Zeit- und Freigeister dieser Welt



Von Beginn an BioParadies-Mitglied, wird der Embachhof mit dem Steinalmdorf in Leogang demnächst zum neuen „Paradies“ vergrößert



Biologisch bis zum kleinsten Dübel: Forsthofalm, Europas erstes, siebenstöckiges Vollholzhotel hoch über Leogang

Unverfälscht. Unter dem Namen „BioParadies SalzburgerLand“ bieten besondere Gastgeber ihren Gästen besondere, natürliche Genuss-Urlaube. Leitmotive sind Achtsamkeit, Respekt und höchste Qualität.

Mitunter offenbart sich der Respekt vor der Natur in so simplen Dingen wie Buchenholzdübeln. Markus Widauer hat 210.000 davon verwendet. Die halten nun – statt Leim und Metall – die Massivholzwände des Holzhotel Forsthofalm in Leogang zusammen. Es ist das erste, siebenstöckige Vollholzhotel Europas. Der Philosophie „Alles aus der Natur“ folgend, wurde auf Nägel, Schrauben, Leime verzichtet, stattdessen auf Dübel, Lehm, Stein und mondschlagenes Holz zurückgegriffen. Der Nachhaltigkeitsgedanke wird in der Küche fortgeführt. Verarbeitet wird, was aus der Region kommt – alles in bester Bioqualität.

Widauer ist nicht der Einzige, der sich aus Überzeugung und mit viel Herzblut dem Bio-Gedanken widmet. Mittlerweile haben sich 29 Hotels der 3- und 4-Sterne-Kategorie, Bauernhöfe, Gasthäuser und Schaubauernhöfe zum „BioParadies SalzburgerLand“ formiert. Alle sind von Bio Austria zertifiziert. Deren Gütesiegel ist das strengste für Bio in Österreich. In Salzburg werden 50 Prozent der Nutzflächen biologisch bewirtschaftet, 45 Prozent der landwirtschaftlichen Betriebe sind Bio-Betriebe. Das macht Salzburg zum Bio-Europameister. Der Anspruch, natürliche Zutaten aus der Region und von heimischen Lieferanten zu beziehen, konnte also nur umgesetzt werden, weil man Produzenten gefunden hat, die dieselbe Philosophie teilen und damit zu wichtigen Partnern von „BioParadies“ wurden. „Das Zusammenspiel zwischen

Tourismus und Landwirtschaft bringt dem Gast regionale, biologische Produkte direkt, ohne lange Wege auf den Tisch. Dieses authentische Erlebnis bieten zu können, macht uns stolz“, sagt Leo Bauernberger, Geschäftsführer SalzburgerLand Tourismus. Damit fügt sich das „BioParadies“ wunderbar in das Kulinarikangebot des Landes, das neben der hohen Dichte an Haubenköchen auch mit Via Culinaris, Bauernherbst und Almsommer aufwartet. Dabei ist der Anspruch der BioParadies-Gastgeber sehr sympathisch. „Es geht um das gute, einfache Leben, das aber nicht mit Verzicht und Enthaltsamkeit zu tun hat. Es geht um den absoluten Qualitätsanspruch und hochwertigen Genuss mit gutem Gewissen!“

Die Unverfälschten

Jeder Betrieb im „BioParadies“ ist ein Aushängeschild mit Menschen im Hintergrund, die mit ganzem Herzen dafür arbeiten. So wie Familie Schattbacher mit ihrer Bio-Gesundheitsfarm in Fusch. Bei allen hier erzeugten Produkten ist Qualität Trumpf. Eine Idylle: das Rosencafé, in dem Birgit Schattbacher – jüngst zur Bio-Bäuerin des Jahres gekürt – Gäste mit genialen Mehlspeisen verwöhnt.

Ein Urgestein ist Familie Brettermeier vom Gartenhotel Theresia Hinterglemm. 2001 war es das erste Hotel im Salzburger Land, das bio-zertifiziert wurde. Seither stehen biologische Speisen ganztägig auf der Karte. Dabei setzt der junge, wilde Küchenchef Robert Trobsch voll auf Regionalität. „Mit Lebensmitteln, von denen man weiß, wo sie herkommen, macht Kochen noch mehr Spaß.“ Der Gault Millau 2016 belohnt das mit zwei Hauben.

Das Steinalmdorf mit 14 Chalets und der Embachhof in Leogang sind weitere Aushängeschilder. Der Hof erstrahlt im Antlitz vergangener Tage, die Chalets und das neue Badhaus sind mit Biobaustoffen gebaut. Es kommt noch besser. 2016 wird das Resort zum „Paradies“ erweitert – mit 60 neuen Suiten und Genusssimmern.

„Das Paradies ist der Urzustand, aus dem wir kommen. Dem wollen wir wieder nahekommen“, sagt Peter Daniell Porsche vom Bio-Gasthaus Schützenwirt St. Jakob am Thurn. Die Kulinarik ist schnell erklärt: alles 100 Prozent biologisch. „Direkt von der Wiese auf den Teller“ –

das ist das Motto des Berggasthofs Bachrain 1000 Meter über Golling. Ein Tag startet hier mit Salzburger Bio-Frühstück, später wird man mit Spezialitäten von Jungrind, Kalb, Schwein, Wild verwöhnt.

Menschen auf der Suche nach Ausgleich und Genuss sind im Haus Hirt und Hotel Miramonte – beide in Bad Gastein – richtig. Mit innigster Überzeugung, dass nur Echtes, Wertiges und Köstliches gut für den Gast ist, werden beide Häuser nach höchsten Qualitätsstandards geführt. Das Salzburger Bio-Frühstück gehört da ebenso dazu wie feinste Tropfen.

Unglaubliches ist in Seeham gelungen. Hier pulsiert das Leben des ganzen Ortes im „Bio-Rhythmus“. Heißt: vom Wasser über Energiegewinnung und Klimaschutz bis zur Gastronomie – hier ist alles bio. Das brachte der Gemeinde den Klimaschutzpreis 2015 ein – und künftig wohl auch viele neue Gäste, die sich dieses Paradies gerne aus nächster Nähe anschauen werden.

– CORDULA PUCHWEIN

Info



Das BioParadies SalzburgerLand umfasst derzeit 29 von Bio Austria zertifizierte 3- und 4-Sterne-Häuser, Bauernhöfe, Gasthäuser und Schaubauernhöfe. Sie alle garantieren Genussurlaub bester Qualität: mit Salzburger Bio-Frühstück aus biologisch-saisonalen Produkten, mit Kräutertouren, Alm-Wellness, Bio-in-the-City, Biogenuss hoch oben am Berg. Nationale Bio-Kontrollstellen prüfen die Betriebe, die zur Orientierung mit Schmetterlingen kategorisiert sind. Blaue stehen für Gastgeber mit Salzburger Bio-Frühstück, grüne für ganztägig biologische Küche, orange für eine zu 100 Prozent biologische Kulinarik-Angebot.

Details ☎ 0662/66 88-0
www.bioparadies.salzburgerland.com



Im Flug zum Gegg-Luxus Bistro Bus!

Exklusiv Reisen mit Niveau – Klasse statt Masse

Mit den exklusiven Gegg-Luxus Bistro Bussen zu den schönsten Zielen Europas – hier wird Reisen zum unvergesslichen Erlebnis!

Kontakts zu unseren Jahres-Erlebnissen „Essen & Reisen 2016“:

GEGG-Reisekino Programm FERIEN Messe 2016:	
<p>Donnerstag, 14.01.2016</p> <p>10^{Uhr} Portugal – das Land der Seefahrer & die Traumküste Algarve Seal/Shot: J</p> <p>12^{Uhr} Die Felsen Skandinavien – ein Traum wird wahr! Seal/Shot: J</p> <p>15^{Uhr} Norwegens schönste Fjorde – das Land wo die Wasser tauschen Seal/Shot: J</p> <p>Freitag, 15.01.2016</p> <p>10^{Uhr} Orangeküste & Andalusien – von Valencia nach Al Andalus Seal/Shot: J</p> <p>12^{Uhr} Die Felsen Skandinavien – ein Traum wird wahr! Seal/Shot: J</p> <p>15^{Uhr} Schottland & Irland – zauberhafte Impressionen der grünen Inseln Seal/Shot: J</p>	<p>Samstag, 16.01.2016</p> <p>10^{Uhr} Inseln & Apulien – mit einer exklusiven Luxusyacht Seal/Shot: J</p> <p>15^{Uhr} Nordspanien & Jakobsweg – das grüne Spanien entdecken Seal/Shot: J</p> <p>18^{Uhr} Nordische Klimageschichte – von Oslo nach Helsinki Seal/Shot: J</p> <p>Sonntag, 17.01.2016</p> <p>10^{Uhr} Kalifornien & Apulien – das phantasmagorische Süditalien Seal/Shot: J</p> <p>12^{Uhr} Im Herzen Spaniens – quer durch die Iberische Halbinsel Seal/Shot: J</p> <p>15^{Uhr} Frankreich für Liebhaber – Atlantikküste, Weingebiet Bordeaux & Gironde-Region Périgord Seal/Shot: J</p>

Messestand auf der Ferienmesse: A1105

GEGG reisen

Reisebüro Gegg GmbH
Schneewitz 45a · A-8573 Wettersannthal · Tel: 031 89 / 25 0 28
office@gegg-reisen.at · www.gegg-reisen.at · www.facebook.com/geggreisen
Öffnungszeiten: Mo.-Do. 9-12 und 12-18 Uhr; Fr. 9-12 und 13-17 Uhr

Natur pur erleben Menschen, die im Bio-Berggasthof Bachrain der Familie Siller in Golling Ruhe suchen. Genüsse wie Speck, Würste, Aufstriche produzieren die Gastgeber rein biologisch

BILDER: BIOPARADIES SALZBURGERLAND/ANDREAS VOLKMEIER/03, HAUS HIRT, EMBACHHOF, FORSTHOFALM