

Essbare Natur



Markus Locker/Landhof

Credit: Franz Gerdl/Landhof/Wanderhotels
Fotograf: Franz Gerdl

Utl.: Handgemacht und lokal - so schmeckt Natur am Besten.

Brotbacken, Käsemachen, Kräuter sammeln: Mit den Wanderhotels
die kulinarischen Seiten der Natur entdecken =

Wien (TP/OTS) - Auf einem Berggipfel bei Sonnenaufgang stehen,
seltene Wildtiere beobachten oder die Wiese wie früher mit der Sense
mähen. All dies bringt uns die Natur näher, ja noch mehr, lässt uns
die Natur mit allen Sinnen erleben. Mit dem neu eingeführten Programm
"Naturerlebnisschule" tun die Wanderhotels genau das: Sie helfen uns,
wieder Kontakt zur Natur herzustellen. Ein wichtiger Baustein sich
den Naturschönheiten wieder bewusst zu werden, ist die naturnahe
Küche. Wie intensiv, sinnlich, lebendig und sogar leidenschaftlich
Natur ist, kann man wohl nicht besser begreifen als über den Gaumen.

Zwtl.: Brot im Holzsteinofen backen

Chefkoch Markus schürt erst den Steinbackofen vor dem Haus ein,
danach schiebt er bedächtig die Brotfladen hinein, auf denen sich
langsam eine schöne Kruste bildet. Dann der Moment, wenn das frische
Brot aus dem Ofen kommt und sich der Duft überall ausbreitet. Gäste
des Wanderhotels Pfösl in den Dolomiten kommen jeden Donnerstag in
den Genuss verschiedener Sorten: Da gibt es Chilibrot, Trüffelbrot,
Nussbrot, Sauerteigbrot, Speck-Kartoffelbrot und und und... Zur
Marende, der typischen Südtiroler Brotzeit, reichen die Wirtsleute
zum duftenden Brot Speck, Käse, Wurst und verschiedene Aufstriche.
Und auch das anschließende Menü ist geprägt von frischen Zutaten aus
der Natur: Jeder Gang wird gekrönt von einem Kraut aus dem
Hotelgarten. Da gibt es zum Beispiel eine Brotsuppe mit Giersch,

Teigtaschen mit Zirnmuss-Spinatfüllung und Latschenkieferbutter oder Rindskeule mit Jus vom Ysop.

Zwtl.: Auf Kräuterwegen wandeln

Noch mehr besondere Kräuter auf dem Tisch gibt es im Landhof Irschen in Oberkärnten. Küchenchef Markus und Koch Peter sitzen quasi an der Quelle. Denn im gleichnamigen Kräuterdorf kultivieren die Irschner Bergbauern seit Jahrzehnten zwischen 650 und 1.100 Seehöhenmetern ihre aromatischen Bergkräuter. Der Hausherr gibt sein Wissen über die vielfältige Verwendung und Verarbeitung gerne an Besucher weiter. Vom Hotel aus führen interessante Rundwege mit Garten- und Kräuterstationen durch das Dorf. Die Verwendung hochwertiger Produkte aus der Heimat hat dem Hotel vor Kurzem auch die beiden Auszeichnungen "Genusswirt Kärnten" und "Wirt mit Kulinarischem Erbe" eingebracht.

Zwtl.: Käse auf der Alm erschmecken

Von der frisch gemolkenen Almmilch bis zum Käse auf dem Teller - kürzer könnten die Produktionswege nicht sein als im Wanderhotel Elisabeth in Tirol. Denn zum Vier-Sterne-Superior-Hotel gehört die hauseigene Käserei Kasplatzl. Und was Bauer Hans dort an Köstlichkeiten herstellt, können Gäste bestaunen und vor allem schmecken. Wer die 1.140 Höhenmetern bis zur urigen Hintenbachalm erwandert, den erwartet oben eine kulinarische Belohnung inklusive Panoramablick. Die Milchkühe grasen vor der Alm und drinnen in der urigen Stube gibt es alles, was das Käseliebhaber-Herz höher schlagen lässt: Herzhaften Bergkäse, feinen Schnittkäse, leckeren Weichkäse und sahnigen Frischkäse, dazu frische Almbutter und Brot aus dem eigenen Backofen.

Zwtl.: Hochprozentiges im Ziegenstall verkosten

Für die Gastgeber des Wanderhotels Gassenhof im Südtiroler Ridnauntal gehört zu einer vielfältigen Küche mit frischen, lokalen Zutaten immer auch ein guter Degistiv. Im Gratznhaus, dem wunderschön umgebauten Ziegenstall des Traditionshotels, brennt Hausherr Manfred deshalb seit Neuestem seine eigenen Destillate. In der wohl nördlichsten Schnapsbrennerei Italiens stellt er mit echter Hingabe so einzigartige Schnäpse wie Vogelbeerbrand, Pfefferminzbrand, Apfel-Latschen-Brand oder Gala-Apfelbrand her. Letzterer erhielt bei der Destillata in Salzburg sogar die Silbermedaille. Gäste können

Manfred bei der Herstellung gern über die Schulter schauen und mehr über die Kunst der Schnapsbrennerei erfahren. In den Stuben des Gratznhäusls ist dann Zeit und Platz zum Verkosten der Hausschnäpse.

Zwtl.: Latschenöl in allen Varianten genießen

Die Südtiroler Köche in Tauber's Bio-&Vitalhotel im Pustertal bringen in verschiedenen Kreationen Gästen das besondere Latschenöl näher. Die feinen Nadeln der Latschen werden auf über 2.000 Metern geerntet und dann nicht einmal zehn Minuten vom Hotel entfernt unter heißem Dampf destilliert. Im Tauber's verfeinern ein paar Tropfen der Delikatesse gekühlten Malve-Hagebuttentee, als Aperitif stimmt ein Latschenkiefer-Sprizz mit Prosecco das Menü ein und auch auf Panna Cotta macht sich die Latsche gut. Etwas Besonderes haben sich die Gastgeber dieses Jahr zum "Gartenfest der vier Elemente" einfallen lassen: Da werden Hirschmedaillons auf einem Rost in eine Holzkiste gelegt, ein Kubik Latschennadeln darüber gestreut und bei Niedergradtemperatur gegart. Das Gourmet-Ergebnis: Bestes Fleisch mit einem Hauch rauchigem Latschengeschmack.

Weitere Infos und Angebote zur Naturerlebnisschule unter:

<http://www.tourismuspresse.at/redirect/wanderhotels>

Bild(er) zu dieser Aussendung finden Sie im AOM / Originalbild-Service sowie im OTS-Bildarchiv unter <http://bild.ots.at>

~

Rückfragehinweis:

Bettina Obermoser
info@wanderhotels.com

~

Digitale Pressemappe: <http://www.ots.at/pressemappe/5185/aom>

*** TP-ORIGINALTEXT PRESSEAUSSENDUNG UNTER AUSSCHLISSLICHER
INHALTLICHER VERANTWORTUNG DES AUSENDERS - WWW.TOURISMUSPRESSE.AT ***

TPT0002 2015-07-28/11:00

281100 Jul 15

Link zur Aussendung:

http://www.tourismuspresse.at/presseaussendung/TPT_20150728_TPT0002