

## Hotel Villa Seilern - 5 x in Folge mit "Grüne Haube" ausgezeichnet



Küchenchef mit Gästen im Villa Seilern Restaurant

Credit: [www.villaseilern.at](http://www.villaseilern.at)

Fotograf: Daniel Waschnig



Hausansicht Villa Seilern im Sommer

Credit: [www.villaseilern.at](http://www.villaseilern.at)

Fotograf: Daniel Waschnig

Utl.: Die Villa Seilern ist ganz besonders stolz darauf seit 5 Jahren ein Grüne Haube Betrieb zu sein! =

Bad Ischl (OTS) - In einer wunderschönen und ruhigen Lage, mitten in der Kaiserstadt Bad Ischl im Salzkammergut befindet sich das Villa Seilern Vital Resort. 1881 wurde das klassizistische Objekt erbaut und zu einem gesellschaftlichen und kulturellen Treffpunkt in der Kaiserzeit.

Zwtl.: Eine Erfolgsgeschichte mit kaiserlicher Tradition

Der höchste Anspruch der Villa Seilern ist es, ihre Gäste kaiserlich zu verwöhnen. Dies spiegelt sich natürlich auch in den köstlichen Speisen, die den Gästen serviert werden. Dank dieses hohen Anspruchs, wurde die Villa Seilern nun bereits 5 x in Folge mit der "Grünen Haube" ausgezeichnet.

Zwtl.: "Grüne Haube": hochwertige Naturküche mit regionalen Zutaten

Die "Grüne Haube" steht seit 1990 österreichweit für leichte und gesunde Naturküche. In der Villa Seilern werden für die "Grüne Haube Speisen" ausschließlich vollwertige, naturbelassene Zutaten aus biologischer Produktion verwendet, die hauptsächlich aus der Region stammen und der Saison entsprechen. Fleisch- bzw. Fischgerichte werden gesundheitsbewusst zubereitet, d.h. nicht frittiert oder gebacken. Frische Salate aus Saisongemüse, Vollkornbrot und naturbelassene Obst- oder Gemüsesäfte runden das kulinarische Angebot ab. Die Villa Seilern Küche achtet auf den sparsamen Einsatz von Fetten, Ölen und Salz; Kräuter wiederum werden frisch und reichlich verwendet. bei Desserts und Mehlspeisen wird der Zuckeranteil reduziert.

Transparenz und Herkunft bringen ehrlichen Geschmack auf Ihren Teller. Die grünen Genüsse vereinen gesundes Essen in Top-Qualität mit sinnlichen Gaumenfreuden auf höchstem Niveau. Die "Grüne Haube"-Auszeichnung tragen mit der Villa Seilern derzeit 35 Betriebe in acht Bundesländern.

Zwtl.: Was zeichnet die Villa Seilern als "Grüne Haube"-Betrieb aus?

~

- \* Umfassendes Angebot an (Rohkost-)Salaten der Saison
- \* Gerichte aus Vollkorngetreide mit frischem Saisongemüse aus Bio-Anbau
- \* Fleischgericht aus kontrolliert biologischer Tierhaltung - auch als Kleinportion
- \* Heimische Fischgerichte
- \* Suppen aus hausgemachtem Bio-Gemüsefond
- \* Bio-Vollkorn-Beilagen als Alternative
- \* Brot und Mehlspeisen (hausgemacht) aus Bio-Vollkorngetreide
- \* (Bio-)Käse und regionale Käsespezialitäten
- \* Kaltgepresste Bio-Öle
- \* heimische naturbelassene und frisch gepresste Bio-Säfte

~

Transparenz ist das Motto der Villa Seilern: der Gast muss wählen können. Er muss erkennen können, welche Produkte aus biologischer und welche aus konventioneller Landwirtschaft stammen. Daher muss das vorgeschriebene Sortiment an Bioprodukten auch klar deklariert sein. Schon seit 2006 sind die "Grüne Hauben"-Betriebe auch biozertifiziert!

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

~

Rückfragehinweis:

Frau Angelika Loidl, Villa Seilern Vital Resort, Tänzlgasse 11, 4820 Bad Ischl,  
T. +43 6132 24132, [Direktion@villaseilern.at](mailto:Direktion@villaseilern.at), [www.villaseilern.at](http://www.villaseilern.at)

~

Digitale Pressemappe: <http://www.ots.at/pressemappe/30022/aom>

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

TPT0007 2018-03-28/16:50

281650 Mär 18

Link zur Aussendung:

[https://www.tourismuspresse.at/presseaussendung/TPT\\_20180328\\_TPT0007](https://www.tourismuspresse.at/presseaussendung/TPT_20180328_TPT0007)