



Vom Feld auf den Tisch: In diesen BIO HOTELS steht die Natur auf dem Speiseplan

Gemüse und Getreide vom Feld um die Ecke, Kräuter und Obst aus dem eigenen Garten: Die Bewirtschaftung eigener Felder oder Gärten gehört bei vielen BIO HOTELS zum festen Konzept. Die Verwendung von 100 % biologischen Lebensmitteln in der Küche ist für einige Hoteliers noch nicht genug. Für sie steht fest: Noch nachhaltiger und natürlicher wirtschaftet man, wenn viele der Zutaten aus eigenem Anbau kommen. Ein Leben im Einklang mit der Natur und den Jahreszeiten, zelebriert in köstlichen saisonalen Menüs, und die Einbeziehung der Gäste in die Landwirtschaft stehen in diesen vier BIO HOTELS an oberster Stelle:

Vom Strauch direkt in den Mund: Der Naschgarten im BIO HOTEL Sturm

3.500 qm Gartenglück nennt das BIO HOTEL Sturm in der Rhön sein Eigen. Ein Spaziergang durch den üppig bewachsenen Nasch- und Kräutergarten ist in der Tat ein Erlebnis für die Sinne. Die Vielfalt an Beeten, Bäumen und Sträuchern, die im Sommer und Herbst mit köstlichen Früchten reich bestückt sind, lockt große und kleine Gäste magisch an. Ob süß, saftig, sauer, heimisch oder südländisch: Hier kommt jede Naschkatze auf ihre Kosten. Beeren, Stein- und Kernobst dienen in erster Linie dazu, die Hotelküche mit eigenen Produkten zu versorgen. Viele Früchte und Kräuter werden zudem zu leckeren Marmeladen, Chutneys und Sirupen verarbeitet. Wer mehr über die Pflanzen wissen möchte: Das Hotel bietet Wildkräuterführungen mit einer Pflanzenheilpädagogin an. Die gesammelten Schätze werden im Anschluss gemeinsam mit den TeilnehmerInnen zu feinen Menüs verarbeitet und verkostet. www.biohotels.info/sturm

Die kulinarische Vielfalt Sloweniens: BIO HOTEL Trnulja

Der Bio-Bauernhof Trnulja liegt mitten im Naturpark Laibacher Moor, nur wenige Kilometer entfernt von der slowenischen Hauptstadt Ljubljana. Auf dem Landgut werden u. a. Ölpflanzen und Getreide angebaut und zu biologischen Lebensmitteln wie Ölen, Aufstrichen, Weiß- und Vollkornmehlen, etc. verarbeitet. Sie kommen nicht nur in der Hotelküche zum Einsatz, sondern werden auch im eigenen Hofladen verkauft. Kulinarisch hebt sich Trnulja von allem ab, was das – gastronomisch ohnehin hoch entwickelte – Land zu bieten hat. Von Esel und Ziege gibt es nämlich nicht nur Carpaccio und Braten. Auf die Teller kommen auch Keule, Leber oder Zunge. Ein Paradies für achtsame Nose-to-tail-Genießer auf der Suche nach neuen aromatischen Erfahrungen. www.biohotels.info/trnulja

Genuss und La dolce vita: BIO HOTEL La Cerqua

Wer im Urlaub nicht nur die Natur genießen, sondern auch mehr über sie erfahren möchte, sollte den Bio-Bauernhof La Cerqua in Umbrien/Italien in Betracht ziehen. Seit mehr als einem Vierteljahrhundert empfängt die Familie Martinelli hier Gäste aus aller Welt und weilt sie in die kulinarischen Geheimnisse der Region ein. La Cerqua ist ein Lehrbauernhof und bietet neben Natur-Workshops und geführten Wanderungen auch Kochkurse für Erwachsene und Familien an. Im hauseigenen Bio-Restaurant kommen fast ausschließlich Lebensmittel aus der eigenen Produktion auf den Tisch: Obst und saisonales Gemüse, selbstgebackenes Brot, Eier, Geflügel, Schwein und Lamm sowie Kräuter aus dem Hofgarten. Mehr Naturverbundenheit geht nicht.

www.biohotels.info/lacerqua

Gesundes Bewusstsein und Tradition: BIO HOTEL Pausnhof

Willkommen im Bayerischen Wald: Der Pausnhof ist ein 4-Sterne BIO HOTEL, das für Komfort und Genuss auf höchstem Niveau steht. Seit nunmehr 600 Jahren wird der Hof bewirtschaftet, heute genauso sorgsam wie damals. Hier weiden Pinzgauer Rinder und Waldschafe, gackern Bio-Legehühner, schnattern Enten und Gänse. Apfel-, Birnen-, Quitten- und Mispelbäume zieren die Streuobstwiese hinterm Gästehaus. Bei so einer Vielfalt kann die Hotelküche aus dem Vollen schöpfen – und das tut sie. Jeden Abend erwartet die Gäste ein Genießer-Menü aus hofeigenen und regionalen Zutaten, bei dem die Produkte und ihr natürlicher Geschmack im Vordergrund stehen. Schnörkellos und einfach gut. www.biohotels.info/pausnhof

Über die BIO HOTELS

Die 2001 gegründete Hotelgruppe BIO HOTELS zählt zu den Pionieren des nachhaltigen Tourismus. Mehr als 80 Häuser in sechs europäischen Ländern gehören zur Gruppe. Regionale, biologische Lebensmittel, Naturkosmetik, Ökostrom, niedrige CO₂-Emissionen und ein umfassendes Ressourcenmanagement sind nur einige Anforderungen, die an die Mitglieder der Gruppe gestellt werden. Als Bio-Hotelier geht man mit viel Liebe und Leidenschaft in allen Bereichen die Extrameile – für die Umwelt, die Zukunft und natürlich die Zufriedenheit des Gastes.

Weitere Infos unter www.biohotels.info

Bleibe auf dem Laufenden, indem du unseren BIO HOTELS auf den Social-Media-Plattformen [Facebook](https://www.facebook.com/biohotels) oder [Instagram](https://www.instagram.com/biohotels) folgst.

#mehralshotel
#biohotels

Kontakt BIO HOTELS

be-oh Marketing GmbH
Katharina Saurwein
Sachsengasse 81a
6465 Nassereith
Österreich

T: +43 (0) 670 6015731
katharina.saurwein@be-oh.at
www.be-oh.at

Pressekontakt DACH

ALLE VÖGEL FLIEGEN HOCH
Claudia Scheffler
Danziger Str. 8
10435 Berlin
Deutschland

T: +49 (0) 30 8954 5252
claudia@allevoegelfliegenhoch.de
www.allevoegelfliegenhoch.de