



## FOOD-KONZEPT

# ForsthofgutKÜCHE

Unter dem Namen ForsthofgutKÜCHE führt das Naturhotel Forsthofgut ab Juni 2018 ein neues, innovatives Food-Konzept ein. Grundpfeiler des kulinarischen Konzepts sind die drei Genuss-Linien **Alpin, Lokal und Vegan**, die sowohl das Beste aus den Alpenländern als auch aus der Region sowie außergewöhnliche und hochwertige Kompositionen für Veganer auf den Tisch zaubern. Die Produkte hierfür werden zukünftig nicht nur von lokalen Lieferanten, sondern auch von dem neuen hoteleigenen Bergbauernhof mit Gänsen, Schweinen, Hühnern und Lämmern auf 1.000 Metern Seehöhe stammen. Dabei liegt es dem naturverbundenen Haus besonders am Herzen, dass sie ihre Zutaten aus einem Radius von maximal 50 Kilometern beziehen. Hierfür gibt es nun das eigens entwickelte **Gütesiegel „R50“**.

## VERANTWORTUNGSBEWUSST GENIESSEN

Regionalität, Nachhaltigkeit, fairer Handel sowie biologisch und ökologisch orientierte Landwirtschaft, aber auch das enge Vertrauensverhältnis zu den Partnern spielen für das naturverbundene Hotel eine ausschlaggebende Rolle. Diese Verantwortung spiegelt sich nicht nur in dem neuen, verpackungsfreien Buffet-Bereich, sondern auch in der Herkunft der Lebensmittel wieder. So stammen die Bio-Milch, der Bergkäse und die Bio-Eier frisch von dem benachbarten Bauernhof in Leogang. Das Rind- und Schweinefleisch kommt zu 100 Prozent aus Österreich und das Wildfleisch ausschließlich aus dem Bundesland Salzburg sowie aus dem eigenen Wildgehege. Schokolade bezieht das Forsthofgut von der österreichischen Confiserie Berger mit Fair Trade Gütesiegel und nur Fisch aus nachhaltigem Fang kommt auf die Teller. Für eine vegane Ernährung hält das Naturhotel Spezialitäten in allen kulinarischen Bereichen, wie der Minibar, im waldSPA sowie bei Speisen und Getränken bereit.

## DER NEUE BUFFET-BEREICH IM FORSTHOFGUT

Einem quirligen, modernen Markt nachempfunden, wartet der neue Buffet-Bereich mit einzelnen „Marktständen“ beziehungsweise **Genuss-Stationen** auf, die das Produkt, seine

Herkunft und die Qualität in den Vordergrund stellen. Damit können sich Gäste ihre Wunschprodukte direkt wie auf dem Markt persönlich aussuchen. Neben einer **Käserei** mit Reifeschränken gibt es auch eine **Metzgerei, Bäckerei, Smoothie-, Milch- und Kaffeebar** sowie eine **Vinothek** und einen **Obststand**. In der Kaffeebar kreiert ein professioneller Barista frische Kaffeekreationen aus Bohnen verschiedenster Länder.

#### NEUE RESTAURANTS, DER WEINWALD UND DIE NEUE BAR „DER BOTANIST“

Für ein gemütliches Abendessen in entspannter Atmosphäre entstehen mit dem Umbau der **Rote Salon** in warmen Farben und klarem Design sowie die **Jagdstube**, welche regionales Holz mit modernen Elementen vereint. Die neue Weinstraße im Untergeschoss lädt ganz unter dem Motto „**weinWALD**“ zur Verkostung exquisiter Weine ein und ist für Gäste jederzeit zugänglich. Das mit drei Hauben prämierte Fine Dining-Restaurant „**echt. gut essen**“ ist künftig direkt in die Küche integriert – dort finden acht bis zehn Personen Platz und schauen Haubenkoch Michael Helfrich über die Schulter. Das À la carte Restaurant „**1617**“ ist nach dem Entstehungsjahr des einstigen Forsthofs benannt und wird mit traditioneller österreichischer Küche bestechen. Die Bar des naturverbundenen Hotels wird unter dem Namen „**Der Botanist**“ einer Naturapotheke aus dem 20. Jahrhundert nachempfunden sein – Reagenzgläser und originalgetreue Uniformen der Barkeeper inklusive. Mit dem neuen Adults-Only-Bereich „**Grand Etagé**“, der Bar im Obergeschoss, finden Erwachsene einen Rückzugsort für Drinks in entspannter Atmosphäre sowie Feierlichkeiten und Empfänge in privatem Rahmen.

#### FORSTHOFGUTKÜCHE FÜR KLEINE GÄSTE

Ab Juni 2018 wartet ein von 80 auf 175 Quadratmeter vergrößerter Kinderclub auf den Nachwuchs, der gleichzeitig zu einer „**Pommes-freien Zone**“ erklärt wird: hier lockt zukünftig ein eigenes Kinderbuffet mit gesunder Kost aus der Umgebung sowie betreutem Mittag- und Abendessen. Im hoteleigenen Gemüse- und Kräutergarten lernen Kinder die Produkte der Region kennen. Durch das eigenständige Ernten und Verarbeiten der Zutaten erlangen sie auf spielerische Art und Weise ein Gespür für gesunde Ernährung und Nachhaltigkeit.

Nähere Informationen zum Hotel Forsthofgut gibt es telefonisch unter +43-(0)6583-8561 sowie auf [www.forsthofgut.at](http://www.forsthofgut.at). News, Bilder und Videos auf [Facebook](#), [google+](#), [Pinterest](#), [YouTube](#) und [HolidayCheck](#).

## KONTAKT

Hotel Forsthofgut GmbH & Co. KG  
Mag. Christina Schmuck  
Hütten 2  
A-5771 Leogang  
Tel +43-6583-8561  
Fax +43-6583-8561 77  
[cm.schmuck@forsthofgut.at](mailto:cm.schmuck@forsthofgut.at)

## PRESSEKONTAKT

uschi Liebl pr  
Nicole Steib/Hannah Bernard  
Emil-Geis-Straße 1  
D-81379 München  
Tel +49-(0)-89-72 40 29 215  
Fax +49-(0)-89-72 40 29 219  
[ns@liebl-pr.de](mailto:ns@liebl-pr.de) / [hb@liebl-pr.de](mailto:hb@liebl-pr.de)