



Markt-Charme, Showküche und eigener Bergbauernhof Neues kulinarisches Konzept im Naturhotel Forsthofgut

Kulinarik zum Anfassen: Unter dem Namen „ForsthofgutKÜCHE“ führt das traditionelle und zugleich innovative Naturhotel Forsthofgut in Leogang am 15. Juni 2018 ein komplett neues kulinarisches Konzept ein, das mit zahlreichen Highlights besticht. Der stark vergrößerte Buffet-Bereich wird einem quirligen, modernen Markt nachempfunden, der mit mehreren Genuss-Stationen wie einer Käserei, Metzgerei, Bäckerei, einem Obststand, einer Smoothie-, Milch- und Kaffeebar sowie einer Vinothek aufwartet. Damit können sich Gäste ihre Wunschprodukte direkt wie auf dem Markt persönlich aussuchen. Sie stammen zum größten Teil aus der nahen Umgebung im Umkreis von 50 Kilometern sowie aus dem hoteleigenen neuen Bergbauernhof auf 1.000 Metern Seehöhe. Zudem unterteilt sich das neue Konzept in die drei Genuss-Linien „Alpine“, „Lokal“ und „Vegan“ und auch die jüngsten Gäste dürfen sich auf einige Neuerungen, wie etwa ein eigenes Buffet im Kinderclub, freuen. Eine Weinstraße im Untergeschoss, das neue österreichische Restaurant „1617“ sowie die Verlagerung des Fine Dining-Restaurants „echt. gut essen“ in die Küche runden das kulinarische Angebot ab.

Nach einem umfangreichen Umbau erwartet Genießer im Forsthofgut ab 15. Juni 2018 ein rundum erneuertes Food-Konzept: Die Produkte hierfür werden zukünftig nicht nur von lokalen Lieferanten, sondern auch von dem neuen hoteleigenen Bergbauernhof stammen. Dabei liegt es dem Forsthofgut besonders am Herzen, dass sie ihre Zutaten aus einem Radius von maximal 50 Kilometern beziehen. Hierfür gibt es nun das eigens entwickelte Gütesiegel „R50“. Grundpfeiler des innovativen Konzepts sind die drei Genuss-Linien „Alpine“, „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. Der Buffetbereich wird auf 200 Quadratmeter vergrößert und bietet damit mehr



Raum für gemütliche Mahlzeiten in entspannter Atmosphäre. Ähnlich wie auf einem Markt wird der ehemalige klassische Buffet-Bereich dann aus einzelnen „Marktständen“ beziehungsweise Genuss-Stationen bestehen, die das Produkt, seine Herkunft und die Qualität in den Vordergrund stellen. Neben einer Käserei mit Reifeschränken warten auch eine Metzgerei, Bäckerei, Smoothie-, Milch- und Kaffeebar sowie eine Vinothek auf Genießer. In der Kaffeebar verwöhnt ein professioneller Barista Gäste mit frischen Kaffeekreationen aus Bohnen verschiedenster Länder.

Mit dem Umbau entstehen zwei neue Stuben: die Weinstube in warmen Farben und klarem Design sowie die Erkerstube, 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 zwei Hauben prämierte Fine Dining-Restaurant „echt. gut essen“ wird künftig direkt in die Küche integriert – dort finden acht bis zehn Personen Platz und schauen Haubenkoch Michael Helfrich über die Schulter. In die ehemaligen Räumlichkeiten des „echt. gut essen“ wird ein weiteres neues Restaurant einziehen: Das À la carte Restaurant „1617“ ist nach dem Entstehungsjahr des einstigen Forsthofs benannt und wird in Zukunft mit traditioneller österreichischer Küche aufwarten. Auch eine Neugestaltung der Bar ist in Planung. Diese wird den Namen „Der Botanist“ tragen und einer Naturapotheke aus dem 20. Jahrhundert nachempfunden sein – Reagenzgläser und originalgetreue Uniformen der Barkeeper inklusive.

Während in der Galerie eine neue, schalldichte Lounge für Erwachsene entsteht, hält der Umbau auch für die kleinsten Gäste einige Highlights bereit: Ab Juni 2018 wartet ein von 80 auf 175 Quadratmeter vergrößerter Kinderclub auf den Nachwuchs, der damit noch mehr Raum zum Spielen bietet. Hier lockt dann auch 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.



Zusätzlich zu einer Renovierung der Gästezimmer im Stammhaus, wird im Untergeschoss ein großzügiges „Basislager“ entstehen, das im Winter als Skikeller und im Sommer als Wander- und Outdoor-Raum dient. Fahrräder der Gäste finden im eigenen, abschließbaren Bike-Keller Platz. Der Bau einer neuen Tiefgarage wird zudem die Anzahl der Parkplätze deutlich erhöhen und auch Ladestationen für Elektroautos sowie eine Autowaschanlage werden vorhanden sein.

Über das Forsthofgut

Einst als Forstwirtschaftsbetrieb und kleine Pension geführt, gilt das traditionsreiche Haus heute als Inbegriff für Naturverbundenheit, Heimatliebe, Ruheort und idealer Ausgangspunkt, um in die Leoganger Bergwelt einzusteigen. Mit viel Herzblut und Liebe zum Detail führen Gastgeber Christina und Christoph Schmuck das traditionsreiche Haus. 96 Zimmer und Suiten, viele davon mit atemberaubendem Bergpanorama, erstrahlen in alpinem Design mit modernen Elementen. Ruhesuchende entfliehen dem Alltag im 3.800 Quadratmeter großen waldSPA, atmen bei einer Behandlung auf einer Waldlichtung tief durch oder ziehen ihre Runden im Bio-Badesee. Kleine Gäste kommen den heimischen Tieren im Pinzgauer miniGUT, dem hauseigenen kleinen Bauernhof, näher. Mit seiner exponierten Lage am Fuße der Leoganger Steinberge ist das Forsthofgut der ideale Ausgangspunkt für zahlreiche Aktivitäten wie Skifahren, Wandern oder Mountainbiken. Weitere Informationen unter www.forsthofgut.at.

Pressekontakt:

Nicole Steib | Hannah Bernard

uschi Liebl pr GmbH, emil-geis-straße 1, 81379 münchen

tel. +49 89 7240292-0, fax +49 89 7240292-19

mail: ns@liebl-pr.de | hb@liebl-pr.de

