



Pressemitteilung · uschi Liebl pr

---

11. Juli 2018

## **Die ForsthofgutKÜCHE und weitere neue Lieblingsplätze Das Naturhotel Forsthofgut präsentiert sich nach Umbau mit neuem Kulinarik-Konzept und weiteren Neuheiten**

Heimatnah, naturverbunden, innovativ: Nach einem zweimonatigen Umbau hat das Naturhotel Forsthofgut in Leogang kürzlich mit zahlreichen Highlights wiedereröffnet. Herzstück ist die neue ForsthofgutKÜCHE, ein rundum erneuertes Food-Konzept, welches in die drei Genuss-Linien „Alpin“, „Lokal“ sowie „Vegan“ unterteilt ist und verantwortungsvollen Genuss in den Vordergrund stellt. Einem quirligen Markt nachempfunden, rückt der neue, verpackungsfreie Genussmarkt die Produkte und deren Qualität an einzelnen Genuss-Stationen in den Fokus. Diese stammen zum größten Teil aus einem Umkreis von 50 Kilometern sowie von dem hoteleigenen Bergbauernhof. Während sich Erwachsene über einen Weinkeller, den „weinWALD“, die neue Bar und Naturapotheke „Botanist“ sowie die „Beletage“ – die Adults-Only-Lounge der Bar im Obergeschoss – freuen, hält der Umbau auch für die kleinsten Gäste einige Neuerungen, wie etwa ein eigenes Buffet im vergrößerten Rocky's Kidsclub bereit. Das neue österreichische Restaurant 1617 sowie neue Räumlichkeiten mit Showküche für das Hauben-Restaurant „echt. gut essen.“ runden das kulinarische Angebot ab. Zusätzlich sind mit der Renovierung neue Zimmer im Stammhaus, eine Tiefgarage mit Elektro-Ladestationen sowie ein Outdoor-Raum, das „Basislager“, entstanden.

### **Verantwortungsbewusst genießen**

Verpackungsfreier Genussmarkt, Produkte aus eigener Landwirtschaft und „Pommes-freie Zone“ im Kinderclub: Seit Juni 2018 erleben Genießer im Naturhotel Forsthofgut die drei Genuss-Linien „Alpin“, „Lokal“ und „Vegan“ der ForsthofgutKÜCHE, die sowohl Spezialitäten aus den Alpenländern als auch aus der Region sowie außergewöhnliche und hochwertige Kreationen für vegane Gäste bereithalten. Regionalität, Nachhaltigkeit, fairer Handel sowie biologisch und ökologisch orientierte Landwirtschaft,



aber auch das enge Vertrauensverhältnis zu den Lieferanten spielen für das naturverbundene Hotel eine ausschlaggebende Rolle. So bezieht Küchenchef Ingo Lugitsch seine Produkte zu einem großen Teil von dem hoteleigenen Bergbauernhof oder von lokalen Lieferanten aus einem Radius von maximal 50 Kilometern – ab sofort gekennzeichnet mit dem eigens entwickelten Gütesiegel „R50“. Aus diesem Grund stammen die Bio-Milch, der Bergkäse und die Bio-Eier auch frisch von benachbarten Bauernhöfen 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. Zudem gibt es hoteleigenes Hausbrot sowie wie frisches Bauernbrot von Leoganger Bäuerinnen. Schokolade bezieht das Forsthofgut von der österreichischen Confiserie Berger mit Fair Trade Gütesiegel und nur Fisch aus nachhaltigem Fang kommt auf die Teller.

### **Der neue Genussmarkt**

Auf 200 Quadratmetern bietet der vergrößerte Buffetbereich ab sofort jede Menge Raum für entspannte Mahlzeiten und kommt dabei ganz ohne Verpackungen aus. Ähnlich wie auf einem Markt, besteht dieser nun aus einzelnen „Marktständen“ beziehungsweise Genuss-Stationen wie einer Käserei mit großen Käsevitriolen, einer Metzgerei, dem „Blattwerk“ mit vielfältiger Obst- und Gemüseauswahl, einer Kaffeebar mit professionellem Barista, Bäckerei, Smoothie- und Milchbar sowie einer Vinothek.

### **Neue Bar „Botanist“, „weinWALD“ und neue Restaurantstuben**

Für eine gemütliche Dinner-Atmosphäre sorgen die beiden umgestalteten Stuben: der Rote Salon in warmen Farben und klarem Design sowie die Jagdstube, welche regionales Holz mit modernen Elementen vereint. Die Bar präsentiert sich nach dem Umbau unter dem Namen „Botanist“ mit dem Charme einer Naturapotheke aus dem 20. Jahrhundert und hält mit der „Beletage“ im Obergeschoss einen Treffpunkt für Erwachsene bereit. Im Restaurant „echt. gut essen.“ erleben Gourmets Hauben-prämierte Showküche aus nächster Nähe: Acht bis zehn Personen finden in dem Fine-Dining Restaurant Platz und schauen Haubenkoch Michael Helfrich über die Schulter. Zusätzlich gibt es ab sofort ein weiteres À la carte Restaurant



im Forsthofgut: Das 1617 ist nach dem Entstehungsjahr des einstigen Forsthofs benannt und wartet mit traditionellen österreichischen Schmankerln auf. Im Untergeschoss lädt der zu jeder Tageszeit begehbare „weinWALD“ ein bis zweimal wöchentlich zur Verkostung feiner Tropfen ein.

### **Neue Highlights für den Nachwuchs**

Hirsch Rocky begrüßt die kleinen Gäste im auf 170 Quadratmeter vergrößerten Rocky's Kidsclub, der mit eigener Kinderküche, Kinderbuffet sowie betreutem Mittagessen lockt. Hier herrscht „Pommes-freie Zone“, denn auf den Teller kommen statt Pommes und Co. gesunde Kreationen mit Zutaten aus der Region, wie etwa aus dem hoteleigenen Gemüse- und Kräutergarten. Dort erlangen Kinder durch das eigenständige Ernten und Zubereiten der Produkte auf spielerische Art und Weise ein Gespür für gesunde Ernährung und Verantwortung gegenüber der Natur.

### **Neuerungen abseits der Küche**

Für die Ausrüstung von Outdoor-Enthusiasten hält das naturverbundene Hotel ein geräumiges „Basislager“ bereit, das im Winter als Skikeller und im Sommer als Wander- und Outdoor-Raum dient. Fahrräder der Gäste finden im eigenen, abschließbaren Bike-Keller Platz. Zudem finden Gäste neue Zimmer im Stammhaus und parken ihre Autos in der neuen Tiefgarage mit Elektro-Ladestationen und eigener Waschanlage.

### **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. 102 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](http://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](mailto:ns@liebl-pr.de) | [hb@liebl-pr.de](mailto:hb@liebl-pr.de)

