



Pressemitteilung · uschi Liebl pr

18. September 2018

Wissen wo's herkommt

Nachhaltigkeit im Naturhotel Forsthofgut

Weg von Plastikflaschen und -strohhalm, stattdessen regionale und saisonale Lebensmittel, Produkte aus eigener Landwirtschaft sowie ein verpackungsfreier Genussmarkt: Nachhaltigkeit und ein verantwortungsvoller Umgang mit der Natur sind für Familie Schmuck vom Naturhotel Forsthofgut in Leogang eine Grundhaltung. In der neuen ForsthofgutKÜCHE können Gäste diese Werte sowohl spüren als auch schmecken. Küchenchef Ingo Lugitsch bezieht seine Zutaten nicht nur von heimischen Partnerbetrieben, sondern auch von dem hoteleigenen Bergbauernhof. In der Bar verwendet das Forsthofgut Schilf- statt Plastikstrohhalm und im waldSPA setzt es auf Naturkosmetik. Im gesamten Hotel gibt es keine Plastikflaschen, stattdessen trinken Gäste Wasser aus der hauseigenen Quelle. Für umweltbewusste Autofahrer hält das Forsthofgut E-Ladestationen bereit und Handtücher werden nur auf Wunsch gewechselt. Das Holz für die Inneneinrichtung stammt direkt aus den hoteleigenen Wäldern.

Der Mauthof – ein Herzensprojekt

Bereits in der Vergangenheit, als das Naturhotel Forsthofgut noch als Forstwirtschaftsbetrieb und später als kleine Pension geführt wurde, standen Produkte von eigenen Feldern auf der Speisekarte. Die neue ForsthofgutKÜCHE möchte an die Wurzeln des Hauses anknüpfen und setzt wieder verstärkt auf eigene Landwirtschaft. Mit dem Kauf des 20 Hektar großen Mauthofs haben sich die Gastgeber Christina und Christoph Schmuck im vergangenen Jahr schließlich den lang gehegten Wunsch von selbst angebauten Zutaten für das Forsthofgut erfüllt. Der Bergbauernhof befindet sich auf 1.000 Metern Seehöhe auf der Sonnenseite Leogangs und ist vom Hotel aus durch eine Rundwanderung erreichbar. Dort haben Hühner, Lämmer, Gänse und Schweine ihre neue Heimat gefunden.

Gütesiegel „R50“ und heimische Partnerbetriebe

Neben Produkten des hoteleigenen Bauernhofs bezieht das Küchenteam auch von Landwirten aus der Nachbarschaft Lebensmittel. Bei den Lieferanten in und um Leogang spielen Regionalität, Nachhaltigkeit, fairer Handel sowie ökologisch orientierte



Landwirtschaft, aber auch ein langjähriges Vertrauensverhältnis eine tragende Rolle. Der Kaffee und die österreichische Schokolade stammen aus fairem Handel und Wildfleisch gibt es seit 2013 aus dem eigenen Wildgehege oder aus dem Bundesland Salzburg. Auch Rind- und Schweinefleisch kommen zu 100 Prozent aus Österreich. Direkt aus Leogang bezieht das Forsthofgut Bio-Eier von Familie Enn, Bio-Käse von Familie Scheiber, Fisch aus nachhaltigem Fang von Toni Grundner, frische Milch von Mei Muich und Kalbsfleisch von Martin Zehentner, während das Gemüse vom Biohof Stechaubauer aus dem Nachbarort Saalfelden kommt. Die Gastgeber unterstützen damit nicht nur lokale Bauern, sondern können Gästen auch eine Küche mit bestmöglicher Qualität und Frische anbieten. Für alle Speisen mit Zutaten aus einem Umkreis von maximal 50 Kilometern wurde eigens das Gütesiegel „R50“ entwickelt. Neben „Alpin“ und „Vegan“ stellt „R50“ eine der drei Genusslinien der ForsthofgutKÜCHE dar und verleiht traditionellen Gerichten einen modernen Twist.

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. 109 Zimmer und Suiten, viele davon mit atemberaubendem Bergpanorama, erstrahlen in alpinem Design mit modernen Elementen. Ruhesuchende entfliehen dem Alltag im 5.700 Quadratmeter großen waldSPA, atmen bei einer Behandlung auf einer Waldlichtung tief durch oder ziehen ihre Runden im 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:

Hien Stilkbeumer
uschi liebl pr GmbH, emil-geis-straße 1, 81379 münchen
tel. +49 89 7240292-0, fax +49 89 7240292-11
mail: hs@liebl-pr.de