



2 Hauben & ein Preis für 100% Bio: Zwei Top-Auszeichnungen fürs Biohotel Rupertus

Im Biohotel Rupertus in Leogang gibt es aus Überzeugung ausschließlich und in allen Bereichen des Hauses 100 Prozent Bio und Regionales, transparent und ehrlich. Dabei macht die Rupertus-Küche Veganer ebenso glücklich wie Fleisch-Fans – und **wurde nun gleich mit zwei Hauben ausgezeichnet! Küchenchef Norman Köhler hat mit seinem Team 13 von 20 Punkten beim Gault Millau Österreich erkocht.** Hochgelobt wird sein ideenreiches Menü: „Das fünfzügige Gourmet-Menü ist ein echter Knüller. Hausgebeizter Seelachs mit Sorbet von der Kapuzinerkresse zum Start, ein großartiges Gamsgericht (mit Topfenknödel, Ribisel und Leoganger Eierschwammerl) und schließlich grandiose Desserts. Treffsichere Weinempfehlung bei guter Auswahl und zum Ausklingen eine stattliche Bio-Bar.“

Zudem wurde dem Rupertus von Bio Austria in Kooperation mit Biorama im Zuge der Bio Gastro Trophy der Preis für 100% biologisches Angebot überreicht. Für die Tag für Tag gelebte Nachhaltigkeit und den Einsatz, den Rupertus-Gästen Inspiration für ein ökologischeres Leben zu geben. Auch die Kulinarik konnte überzeugen: „Die Zutaten für die täglichen Menüs – einmal mit Fleisch und Fisch, einmal vegan – kommen in erster Linie von regionalen Biobäuerinnen und -bauern. Die Küche ist dabei kreativ und offen. Sie versucht laufend Neues, ohne auf liebgewonnene Köstlichkeiten zu verzichten. Genuss pur – und das komplett nachhaltig.“

Gastgeberin Nadja Blumenkamp ist stolz: „Gerade in diesen nicht einfachen Zeiten sind diese beiden Preise für uns und unser Team großartig und unterstreichen die Ehrlichkeit unserer Bemühungen.“

Weitere Informationen: Biohotel Rupertus, Familien Blumenkamp & Herzog, 5771 Leogang (Salzburgerland), Österreich, Tel. +43 6583 8466, info@rupertus.at, www.rupertus.at

Texte und Bilder zum Download unter www.pressegroup.com (Veröffentlichung gegen Belegexemplar)

