



Biohotel Rupertus in Leogang: Kontrollierte Bio- und regionale Kulinarik mit 2 Gault Millau-Hauben

Ganztags vegan, klassisch oder je nach Lust und Laune: 100 Prozent Bio-Gourmetküche

*„Unsere Gäste werden immer achtsamer“, erzählt Nadja Blumenkamp, Gastgeberin im Biohotel Rupertus Leogang: „Sie spüren in sich hinein und wissen, was ihrem Körper guttut, was sie essen wollen“. Das kann heute ein Gemüse-Gericht, morgen ein Steak sein. Oder durchgehend vegan als Lebensphilosophie. Deshalb hat sie schon vor einigen Jahren das Rupertus-Küchenkonzept auf zwei Säulen gestellt: „Pflanzenkraft“ widmet sich vegetarischen und veganen Köstlichkeiten, „Alpine Bio-Küche“ präsentiert mit Stolz auf Tradition und Herkunft aus dem Alpenraum Fisch- und Fleischgerichte. Beides gibt es gleichberechtigt in Menüform, 100 Prozent Bio und regional, ohne Gentechnik und Farbstoffe. Ohne Ausnahmen und Graubereiche, kontrolliert durch Bio Austria und die Bio Hotels. Ist doch das Land Salzburg mit 57 Prozent Biobauern-Anteil Bio-Europameister, Leogang bringt es sogar auf 90 Prozent. Küchenchef Norman Köhler und sein Team kreieren Abend für Abend Köstlichkeiten, die Gourmets glücklich machen, aber ebenso bodenständig sind: „Das fünfgängige Gourmet-Menü ist ein echter Knüller“ jubelte der aktuelle Gault Millau Österreich und verlieh dem Rupertus aus dem Stand 13 von 20 Punkten (2 Hauben). Auch das Frühstück wie die Weinkarte garantieren Entdeckungen. Die besten vegetarisch-veganen Rezepte werden derzeit in einem eigenen Kochbuch vereint. **Kurztext: 1345 Zeichen***

„Die Küche ist kreativ und offen. Sie versucht laufend Neues, ohne auf liebgewonnene Köstlichkeiten zu verzichten. Genuss pur – und das komplett nachhaltig“, liest man bei Bio Austria und Biorama, die dem Rupertus jüngst die „Bio Gastro Trophy“ für 100% biologisches Angebot überreichten. Für die Tag für Tag gelebte Nachhaltigkeit und den Einsatz, den Rupertus-Gästen Inspiration für ein ökologischeres Leben zu geben. Auch in Sachen Kulinarik. Etwa in Form von Touren zu einheimischen Biobauern. Oder mit den vielen Ideen, die das Rupertus konsequent umsetzt: Denn wer im Garten vom eigenen Birnen- und Zwetschgenbaum, von Aronia- und

Johannisbeer-Sträuchern erntet, kocht regelmäßig ein – und produziert viele Marmeladen. Aber auch weitere Traditionen, Herstellungsmethoden und Gerichte, die im Alpenraum heimisch sind, gilt es im Rupertus zu entdecken: Den Stolz über die (regionalen) Wurzeln der Alpinen Bioküche kann man dabei geradezu schmecken. Sind es doch gerade die Gerichte aus unserer Kindheit, überliefert von der Oma, die das Herz erwärmen und die Seele berühren.

Ganztags Vegan für Gourmets

Beispiele gefällig? Hier ist Nadja Blumenkamps veganes Lieblingsmenü: Als Vorspeise gibt es ein Tartar von der Kichererbse mit geschmortem Sellerie und Auquafaba aus Kichererbsenwasser, das mit Zitronenzesten und Thymian (aus dem eigenen Bio-Kräutergarten) gewürzt und aufschlagen wird. Als Suppe folgt eine traditionell-phantasievolle Erdäpfel-Weißbier Schaumsuppe mit hausgemachtem Salzstangerl. Und dann der Hauptgang: Eine hausgemachte Mohn Pasta mit Petersilienschäum und geräuchertem Tofu, dem ein Hauch Kardamon die besondere Raffinesse verleiht. Das Apfelsüppchen mit Grießnockerl und einem Ronachsorbet ist schließlich der krönende Abschluss. Ein gelungener Mix aus Tradition und Innovation!

Bio-Winzer aus Österreich und andere Entdeckungen

Alternativen für Fisch- und Fleischesser kommen ausschließlich aus Wildfang oder Bio Fischzucht, das Wild etwa zu 100 Prozent aus dem Nationalpark Hohe Tauern. „Hausgebeizter Seelachs mit Sorbet von der Kapuzinerkresse zum Start, ein großartiges Gamsgericht (mit Topfenknödel, Ribisel und Leoganger Eierschwammerl) und schließlich grandiose Desserts“, schwärmt der Gault Millau Österreich. Und erwähnt zudem die „treffsichere Weinempfehlung bei guter Auswahl“. Hier setzt Gastgeberin Nadja Blumenkamp gerne auf junge Shooting-Stars. Etwa den gerade mal 28-jährigen Bio-Winzer Viktor Fischer aus dem Traisental. Seinen Grüner Veltliner „Rosengarten“ gibt es aus Hausabfüllung im Rupertus zu genießen – und auf dem Etikett prangt eine Rosen-Szenerie aus dem Rupertus-Garten. Dazu kommen weitere feine Bio-Weine aus Österreich, vorzugsweise aus kleineren, familiengeführten Geheimtipp-Betrieben.

Entdeckungen gibt es übrigens auch auf dem Rupertus-Frühstücksbuffet: Wer neben heimischen Schinken- und Eier-Spezialitäten Veganes sucht oder einfach mal testen will, wird über den Süßkartoffelaufstrich, das Kokosjoghurt oder die Cashewmilch glücklich sein. Und der Abend darf bei einem Sundowner in der GreenBAR gemütlich ausklingen lassen – selbstverständlich mit hausgemachten Cocktails und Drinks aus 100% biologischen Zutaten. **Langtext: 4598 Zeichen**

Infos: Biohotel RUPERTUS, Familien Blumenkamp & Herzog, 5771 Leogang, Salzburgerland/Österreich, Tel. +43 6583 8466, info@rupertus.at, www.rupertus.at.

Pressematerial zum Download unter www.pressegroup.com (Veröffentlichung gegen Belegexemplar)

