



Das Biohotel RUPERTUS ist als einziges Biohotel Leogangs Vorzeigebetrieb

## **Konsequent nachhaltig & bio: Alpines Dolce Vita, Biken und so viele vegane Inspirationen**

*Ganz frisch ist die Region Saalfelden-Leogang mit dem Österreichischen Umweltzeichen für Destinationen zertifiziert worden – als eine der ersten des Landes. Inmitten der großen, namhaften Leoganger Hotels gilt eines als Vorzeigebetrieb schlechthin und lebt tagtäglich wirklich 100 Prozent Bio, Regionalität und Nachhaltigkeit: Das familiengeführte klimaneutrale Biohotel Rupertus hat nicht umsonst jüngst den SPA Star Award fürs Green-Konzept gewonnen. Schon beim Bau wurde auf Nachhaltigkeit, Regionalität und 100 Prozent Bio geachtet. Zudem geht's um grüne Energie, heimische wie europäische Materialien und die Umsetzung mit regionalen Firmen. Selbst der 2022 neu gebaute Wellnessbereich hat einen grünen Fußabdruck. Hier heißt es nicht: „Wo fängt Bio an“, sondern „Wie weit kann Bio gehen“? In den Zimmern und der Küche, im Garten und im Spa, aber auch überall dazwischen gibt es 100-prozentige Bio-Qualität. „Aber wir lassen nicht locker“, sagt Gastgeberin Nadja Blumenkamp: „Uns fällt immer noch etwas ein, was wir besser machen können und werden“. Und das ohne erhobenen Zeigefinger – für ganz viel entspanntes Dolce Vita-Feeling! Wie wär's mit den täglichen veganen Inspirationen aus der Hauben gekrönten Bio-Küche? Mit ganz viel Bio-Wellness, Yoga oder einfach mal nur den Schmetterlingen und Bienen im Garten nachträumen? Den Duft nach Lavendel, Kräutern und Rosen aufsaugen? Und weil es zudem die Erlebnisse in den Bergen sind, die einen Urlaub unvergesslich machen: Einfach nur genial in Sachen Auswahl und Wertigkeit ist das Angebot im hoteleigenen Bike-Shop mit Bike-Verleih, der Bike-Schule und Emil wie Patrick als Guides.*

**Kurztext: 1635 Zeichen**

Nur 200 Meter sind die Talstation der Leoganger Bergbahnen und der „EPIC Bikepark Leogang“ entfernt – und täglich gibt es für Rupertus-Gäste mit der „Saalfelden Leogang Card“ zwei freie Berg- & Talfahrten. Selbst mit dem Bike. Also: Rein ins Bike-Vergnügen! Doch wie nachhaltig sind Bergbahnen? Die Leoganger Bergbahnen setzen als erstes Seilbahnunternehmen Österreichs für die gesamte Fahrzeugflotte auf HVO100-Kraftstoff, der aus nachwachsenden Rohstoffen hergestellt wird und bis zu 90 Prozent CO2 einspart. Zudem wird seit 2018 100 Prozent des benötigten Stroms aus regionalen Energiequellen bezogen, wie etwa aus der Wasserkraft. Auch das ist eine Facette, die bei der Zertifizierung zum neu verliehenen Umweltzeichen eine Rolle spielte.

Die Lust am Biken teilt übrigens auch Nadja Blumenkamp. Ganz neu gibt es 2024 neben top gepflegten (E-)Mountainbikes hochwertige Gravelbikes im hauseigenen Bike-Shop zu mieten. Die zweite sportliche Rupertus-Leidenschaft heißt Yoga – und schlägt sich nicht nur in ganz vielen Retreats nieder, sondern fünfmal die Woche bei anspruchsvollen Yoga-Angeboten für die Gäste. Jedem Wetter trotz der neue Fitnessraum mit modernsten Technogym-Geräten und Blick in den Rupertus-Garten.

### **Dolce Vita im Garten & Wellnessbereich**

Dolce Vita in den Bergen heißt aber ebenso: einfach mal nichts tun. Barfuß durchs taufrische Gras im Garten streifen, den Duft der Blütenpracht in sich aufnehmen und einen erfrischenden Sprung in den großen In- und Outdoorpool wagen. Oder auf einem der Liegeplateaus ein Buch lesen, mit Traumblick auf die Leoganger Steinberge. Den gibt's übrigens auch aus dem neuen adults only-Bereich – aus den Liege-Nischen oder vom smaragdgrünen Riesen-Sofa im Ruheraum. Zum Schwitzen geht's in die runde Panoramasauna mit Eisbrunnen im zweiten Obergeschoss, Familien bevorzugen dagegen die Familien-Kräutersauna mit kuscheligen „Nestern“ im Ruheraum am Pool, behütet von weichen Leinenvorhängen. Der Tipp: Massagen, Peelings und Packungen der Biokosmetik-Manufaktur „Marías“ aus Salzburg. Weil Bio aus der Region selbst im SPA Trumpf ist.

### **(Vegane) Entdeckungen beim regionalen Bio-Essen**

Beim Hauben gekrönten Dinner darf schließlich gewählt werden zwischen einem veganen und einem „herkömmlichen“ Bio-Menü, das der achtsamen „no food waste“-Philosophie der Rupertus-Küche folgt – oder nach Lust und Laune aus beiden Menüs kombiniert werden darf. Wer aufs Bio-Fleisch von regionalen Landwirten mal verzichten will, wählt aus den täglichen veganen Menüs, die unendlich viele Inspirationen geben und sogar schon dem „Gault Millau“ aufgefallen sind. Wie hört sich zum Beispiel das an: Quinoa, Gurke und Blattsalate mit Granatapfelessig vorweg, gefolgt von einem Rösti von Petersilienwurzel mit Gemüsetartar und veganem Feta sowie einer Samtsuppe von schwarzem Rettich mit Bierschaum. Die Stechaubauer Karotte als Hauptgang kommt dann mit Kichererbsenmehl, Holunderblüte und Minzsorbet auf den Teller – und als Dessert sorgt die Limetten-Topfencreme mit Mango für Abrundung. Spannend wird es auch, wenn es jeden Freitag zum Dinner „Grün auf der Glut“ heißt. Mit Ideen fürs vegane Grillen. Vielleicht begleitet von Bio-Weinen? Im „Gault Millau“ (1 Haube) wird nicht zuletzt die „ziemlich einzigartige Bio-Bar“ gelobt.

Ach ja: Im Rupertus ist selbstverständlich, was im Hotel-Bereich noch lange nicht Standard ist. Etwa das Abfall-Wirtschaftskonzept, die Reinigung mit Eco-Produkten, Mehrweg statt Einweg, der weitgehende Verzicht auf Plastikverpackungen und 100 Prozent nachhaltige Papierwaren.

**Langtext: 5242 Zeichen**

*Infos: Biohotel RUPERTUS, Familien Blumenkamp & Herzog, 5771 Leogang, Salzburgerland/ Österreich, Tel. +43 6583 8466, [info@rupertus.at](mailto:info@rupertus.at), [www.rupertus.at](http://www.rupertus.at).*

Texte/ Bilder zum Download unter [www.pressegroup.com](http://www.pressegroup.com) (Veröffentlichung gegen Belegexemplar)



Pressebetreuung: Barbara Angerer-Winterstetter | Tel +49/89/418 518-91 | [dialog@pressegroup.com](mailto:dialog@pressegroup.com)