



Bio-Kulinarik – Grüne Küche gesund genießen

Grüne Küche im Urlaub? Kein Problem, in den Bio Restaurants der Steiermark gehen gesunde Ernährung und Genuss Hand in Hand.

Wofür steht die Steiermark? Ganz klar: Für Natur und Genuss. In den Bio Restaurants im Grünen Herz Österreichs trifft beides aufeinander und gipfelt in kulinarischen Geschmackserlebnissen. Und zwar egal ob Beef-Tartar oder traditionelles Steirisches Backhendl.

Bio ist eine Lebensphilosophie und für die Steirer Grund genug, gemeinsam an einem Strang zu ziehen. Dabei besinnen sich die Bio-Küchenchefs auf alte Werte. Gerne auch auf Oma's Sprichwort: Gegessen wird, was auf den Tisch kommt. Im Sinne der Nachhaltigkeit sind die Speisekarten übersichtlich und voller frischer und regionaler Produkte. Die Gerichte passen sich der Saison an und basieren auf steirischen Küchentraditionen.

Spätestens wenn verführerische Düfte aus der Küche strömen und die heimische Bio-Weidegans raffiniert und knusprig auf den Tellern liegt, stoßen grüne Gourmets mit Bio-Wein und frischem Quellwasser, dem Alpen-Champagner, an. Wir stellen fünf ausgewählte Bio-Restaurants vor, wo man die Reize der Steiermark mit allen Sinnen genießen kann.

Bio Alpengasthof Koralpenblick (Trahütten)

Auf die Teller kommt nur, was 100 Prozent bio ist. Vieles davon, wie Styria Beef, Honig und Gemüse, stammt aus der eigenen Bio-Landwirtschaft. Der Familienbetrieb liegt in Trahütten und funktioniert autark (Wasserkraftwerk, Biomasseheizkraftwerk und eigene Quellen).

Weitere Informationen: www.koralpenblick.at

Bio Bistro-Café (Schladming)

Das Bistro Biochi gleicht einer Bio-Energietankstelle im quirligen Schladming. Außerdem lernen Interessierte in der ersten biozertifizierten vegetarisch-veganen



Kochschule Österreichs gesundes und basisches Zubereiten der Speisen.

Weitere Informationen: www.biochi.at

Bio Restaurant Feisterer Hof (Ramsau)

Ob vor oder nach der Wanderung, ob für den kleinen oder großen Hunger – im Bio Restaurant Feisterer Hof in Ramsau am Dachstein stammen die meisten Produkte vom eigenen Bio-Hof. Allergiker bekommen spezielle Diäten.

Weitere Informationen: www.feistererhof.at

Öko-Essbar - Zotter's Essbarer Tiergarten (Riegersburg)

Unter dem Motto „Schaut dem Essen in die Augen“ bittet Zotter's Essbarer Tiergarten seine Besucher in Riegersburg zu Tisch. Das Besondere: Serviert wird, was in der eigenen Bio-Landwirtschaft wächst und gedeiht. Alles ist 100 Prozent selbstgemacht – von Brot über Nudeln bis zur Energie.

Weitere Informationen: www.zotter.at

Bio Restaurant Lebensfroh (Bad Blumau)

Lebensfroh bedeutet Kochen mit Freude und Achtsamkeit im Umgang mit hochwertigen Lebensmitteln. Dafür trägt das Thermenrestaurant des Rogner Bad Blumau auch das „Österreichische Umweltzeichen“ für Tourismusbetriebe.

Weitere Informationen: www.blumau.com

INTERVIEWPARTNER: Küchenchef Jürgen Archam

Unter der Grünen Haube

Küchenchef Jürgen Archam ist einer der steirischen Pioniere in Sachen gesunde und vollwertige Küche. Sein Reich ist das Bio-Restaurant im Hotel Retter im Naturpark Pöllauer Tal. Dieses wird seit über einem Vierteljahrhundert Jahr für Jahr von der Non-Profit-Organisation Styria mit der Grünen Haube ausgezeichnet. Jürgen Archam hat durch bio-kochen neue Einblicke in die Kochkunst bekommen. Besser noch: Er hat neu kochen gelernt.