Bio-Genuss am Morgen

In Stadt und Land Salzburg starten die Bio-Frühstückswochen. 21 Hotels öffnen ihre Frühstücksräume für die Salzburger.

BARBARA HAIMERL

ANTHERING. Drei Pfaue begrüßen die Gäste vor dem Naturidyll Hotel Hammerschmiede in Anthering. Vor dem einstigen Bauernhof mitten im Wald hat Besitzerin Erni Stadler einen Blumengarten anlegen lassen, hinter dem Hotel wachsen biologische Küchen- und Heilkräuter.

Den Blüten und Kräutern begegnen die Gäste erneut beim Bio-Frühstück, etwa in den Lavendelkeksen, im Joghurt mit Holler- und Salbeiblüten, in der Blütenbutter mit Gänseblümchen und Ringelblumen oder im Kräuteraufstrich mit Minze und Brennnessel. Im hausgemachten Waldsalz stecken Fichtenwipfel, Waldmeister und Giersch. Je nach dem Angebot der Natur lässt sich Küchenchefin Margarete Luginger immer wieder neue Köstlichkeiten einfallen.

Seit fünf Jahren frühstücken die Hotelgäste biologisch. „Für viele ist das einer der Gründe, warum sie bei uns buchen", sagt Stadler. Seit zwei Jahren können sich am Frühstücksbuffet auch Einheimische aus der Umgebung bedienen. „Wir hatten so viele Anfragen, dass wir uns entschlossen haben, den Frühstücksraum am Mittwoch und Samstag zu öffnen", sagt die Hausherrin. Mit großem Erfolg. Auf den Tisch kommen am Morgen nur biologische Produkte aus dem eigenen Garten und aus der Region. Für 17 Euro pro Person können die Gäste nach Herzenslust schlemmen und anschließend im Garten kneippen.

Ab heute, Samstag, bitten 21 zertifizierte Hotels und Gastronomiebetriebe mit Bio-Frühstück zu Tisch, um auch Gästen, die nicht in den Häusern übernachten, Appetit auf biologische Lebensmittel zu machen. „Alle Betriebe werden von unabhängigen, staatlich zertifizierten Bio-Kontrollstellen auf Einhaltung der strengen Richtlinien kontrolliert", sagt Peter Hecht, Marketingchef von Bio Austria Salzburg. Die Betriebe werden auch nach den Bio-Frühstückswochen für die Salzburger auftischen.

> „Viele Gäste buchen bei uns, weil sie Wert auf ein Bio-Frühstück legen."
> **Erni Stadler,** Hotelchefin

Das Frühstück habe sich für die Hotellerie als geeigneter „Bio-Einstieg" etabliert, sagt Hecht. Die Produkte würden in der Region oft von Bio-Direktvermarktern hergestellt und geliefert. Das gilt auch für das Bio-Frühstück im Hotel Hammerschmiede. Die Marmeladen kommen aus dem Lungau, der Honig aus Dorfbeuern und die Milchprodukte aus Elixhausen. Eier und Speck liefert der Sperlbauer aus Anthering, und das Brot stammt aus der Bäckerei Brandner aus Oberndorf.

Die Bio-Frühstückswochen werden mit dem Cluster für Gastronomie und Gemeinschaftsverpflegung organisiert. „Die Betriebe erfüllen auch die Kriterien des AMA-Gastrosiegels Regional plus", sagt Herwig Mikutta, Geschäftsführer des Salzburger Agrar Marketing. Dieses Siegel garantiere die Zubereitung aus frischen, regionalen Produkten.

Bio-Frühstück im Hotel Hammerschmiede. Von links: Herwig Mikutta (Geschäftsführer Agrar Marketing Salzburg), Hotelchefin Erni Stadler und Peter Hecht (Bio Austria). Den Kaffee serviert Sarah Dürnberger. BILD: SN/BIO AUSTRIA

SALZBURG2016.AT
Unser Jahr zum vollen Programm
SALZBURG BIST DU GROSSER TÖCHTER
Eine Reihe von Salzburger Bildungswerk und Michael Kerbler im Gespräch mit Gudrun Pflüger, ehem. Spitzensportlerin, Biologin, Bergsteigerweltmeisterin
Montag 20. Juni – 19:00 Uhr, Schloss Goldegg
Kulturjahr 2016

Daten & Fakten
Salzburger Bio-Frühstückswochen beginnen

Seit 1999 in Salzburg das erste biozertifizierte Restaurant Europas eröffnete, hat das Bundesland eine Vorreiterrolle inne. Salzburg hat die höchste Zahl von Bio-Gastronomen in Österreich und Europa. 2002 initiierte Unternehmer Robert Rosenstatter (BioArt) in Seeham zusammen mit Bio Austria das erste Salzburger Bio-Frühstück, das mittlerweile viele Hotels anbieten.

Ab heute, Samstag, öffnen alle Hotels, die Partner von Bio Austria sind, die Frühstücksräume für Gäste ohne Übernachtung. Eine Auswahl: BioVitalHotel Sommerau (St. Koloman), Hotel Sonne und Hotel Theresia (Saalbach), Berggasthof Bachrain (Golling), Hotel Forsthofalm und Hotel Rupertus (Leogang), Blasiwirt (St. Michael), Hotel Miramonte und Hotel Hirt (Bad Gastein), Hotel Auersperg (Salzburg).

Info: WWW.BIO-AUSTRIA.AT/STARTSEITE/SALZBURG