

REGIONALITÄT

Unser Imkermeister Alban bietet 250 Bienenvölkern die besten Bedingungen. Bei unserer wöchentlichen Bienenführung erfahren Sie viel Wissenswertes über das Bienenleben und beim Frühstück können Sie unseren Forster's Blütenhonig auf Ihrem Butterbrot genießen.

In unserem Kräutergarten beim Kräuterhof wachsen 1.000 verschiedene Arten von biologisch angebauten Kräutern und Wildpflanzen.

Wir unterstützen fairen Handel, indem wir ausgesuchte Fairtrade Produkte anbieten.

Die Marmelade am Frühstücksbuffet, aus heimischen Obstsorten, wird selbst hergestellt

Unsere Bio-Frühstückseier kommen vom Kandlerhof in Mühlbachl – von glücklichen Hühnern.

Eingekauft wird vorwiegend regional. Soweit möglich, werden alle Lebensmittel in einem Umkreis von 50 km bezogen. Die verwendeten Lebensmittel stammen überwiegend aus biologischer und regionaler Produktion.

Wo immer möglich, arbeiten wir eng mit Partner aus der Umgebung zusammen – vom lokalen Elektriker und Tischler bis zu den Bauern, die uns beliefern.

Fleisch stammt teilweise direkt vom Bauern bzw. direkt vom eigenen Hof (Lamm, Hirsch).

In unserem Hofladen gibt es eine schöne Auswahl von selbstgemachten Köstlichkeiten und regionaler Handwerkskunst zum Mitnehmen für zuhause.

Die Selchkammer des Kräuterhofs ist der Entstehungsort für den Forster's Speck, der nach einer eigenen Rezeptur geräuchert wird.

Der Kräuterhof ist ein Treffpunkt für alle Natur- Kräuter- und Kochinteressierte. Hier finden interessante Veranstaltungen über regionales Volks heilkundliches Wissen wie zB Herstellung von Tees, Salben, Brot und vielem mehr statt.