

Glück kann man essen

Einzigartige Wildkräuterküche im Pielachtaler Steinschalerhof.

■ Wenn Johann Weiß eine Motor-sense hört, wird er unruhig. „Das sind die Bahnarbeiter, ich muss schnell die Königskerzen retten, bin gleich wieder da“. Nach einem klärenden Gespräch mähen die Angestellten der Landesbahnen brav um die stolzen Blumen auf der Böschung. Und Johann Weiß setzt den Rundgang durch sein Paradies zufrieden fort. Der Steinschalerhof in Tradigist bei Rabenstein an der Pielach, das ist mehr als ein Hotel. Es ist eine Philosophie, ein wahr gewordener Traum. Auf mehreren Hektar Naturgärten kultiviert der ehemalige Programmierer hier Wildkräuter. Was andere ausreißen landet im Steinschalerhof frisch und in Bioqualität in der Küche. Dass man aus Löwenzahn, Brennessel und Bärlauch schmackhafte Gerichte zaubern kann, ist bereits bekannt. Die petersili-gewürzige Geschmacksexplosion von Girsch, die krenige Schärfe von frischen Lilienknospen oder den gurkigen Borretsch - das gibt es nur hier. Die Küche des Steinschalerhofes führt auf eine Expedition der Geschmäcker der Heimat. Und das jeden Tag aufs Neue. „Das Marktgemüse mit dem meisten Vitamin C ist Brokkoli. Brennessel haben aber doppelt so viel.

Oder nehmen wir Eisen. Spinat ist bekannt dafür. Franzosenkraut hat fast viermal so viel“, erklärt Weiß, während er durch den riesigen Garten spaziert. Garten ist eigentlich eine Untertreibung. Es ist ein Hotelpark mit mehreren Teichen, schattigen Wegen und sonnigen Beeten. Es blüht, duftet und summt, dazwischen erntet Küchenpersonal Bohnen und Ribisel fürs Mittagessen. In einem Blockhaus sitzt ein zufriedener Gast mit seinem Hund. „Hunde sind bei uns nicht nur willkommen, sie gehören zur Familie“ sagt Weiß.

Den Steinschalerhof kann man das ganze Jahr über besuchen und sich im Restaurant à la carte von der guten Küche überzeugen. Außerdem bietet der Steinschalerhof für Feste wie Hochzeiten, Geburtstags- oder Weihnachtsfeiern den perfekten Rahmen. Neben dem Haupthaus mit 70 Zimmern stehen das Seehaus und ein Konferenzhaus zur Verfügung. Letzteres ist auf Stelzen direkt übers Wasser gebaut und bietet ein spektakuläres Ambiente für Seminare. Im Hintergrund pfeift ein Zug. Es ist die Mariazellerbahn, die direkt vor dem Hotel stündlich nach St. Pölten fährt. Fahrzeit: ca. 50 Minuten. Wer mehr über das Paradies der Familie Weiß erfahren will, findet Infos unter www.steinschaler.at www.steinschalerwiki.at



Idylle pur Auf mehreren Hektar baut Hans Weiß Naturkräuter für die Steinschaler Küche an. Es blüht, duftet und summt. Fotos: Markus Berger



Visionär. Der ehemalige Programmierer ist der Guru der Wildkräuterküche.



Beerig. Die Ribisel kommen aus dem Hausgarten frisch gerupft in die Mehlspeis-Küche.



Auf der Jagd. Von der Küche in die Naturgärten sind es wenige Meter. Tochter Johanna sorgt für frischen Nachschub.



Glück am Teller. Dass Blumen nicht nur am Teller glücklich machen, zeigt das Arbeitslächeln von Gartenchefin Frieda.

Naturhotel Steinschalerhof
Informationen, Kontakt und Buchung
Familie Weiss
T +43 (0) 2722 2281
weiss@steinschaler.at

www.steinschaler.at
www.hunde-hotels.at
www.steinschalerwiki.at

Steinschaler Naturhotels leben Nachhaltigkeit

Auf etwa 48.000 m² Fläche rund um die Naturhotels Steinschalerhof (Rabenstein) und Steinschaler Dörfel (Frankenfels) befinden sich biologisch bewirtschaftete, naturnahe Gärten mit Blumenrabatten, romantischen Teichanlagen und Produktionsgärten für den Eigenbe-

darf in der Hotelküche. Kurze Wege, eigene Saatgutvermehrung und Eigenversorgung mit gesunden, hochwertigen Lebensmitteln sind die Leitmotive der Familie Weiß und des Gartenteams.

Betriebliche Nachhaltigkeit

In den Steinschaler Gärten werden Wild- und Küchenkräuter, Gemüse, Obst und Dekorationsblumen für die Eigenversorgung der Naturhotels Steinschalerhof und Steinschaler Dörfel produziert. Bei den Blumen, wie auch bei den Wild- und Küchenkräutern beträgt der Grad der Selbstversorgung seit Jahren 100 %. Das bedeutet, dass in den Steinschaler Gärten mittlerweile rund 600 Schnittlauchstöcke zu



finden sind. Was nicht frisch für das tägliche Essen verwendet wird, kocht man in fantasievollen Kreationen für die hoteleigene Vorratskammer ein. So stammen auch die Marmeladen bei den Steinschaler Frühstücksbuffets zu 100 % aus eigener Produktion.

Bei der Gartenbewirtschaftung wird nach Permakultur-Prinzipien vorgegangen. Das bedeutet, dass versucht wird, die Natur selbst bestmöglich arbeiten zu lassen. Durch das Wissen über Naturprinzipien und Pflanzeigenschaften kann am externen Energie- und Ressourceneinsatz ganz gezielt gespart werden.

Naturhotel Steinschalerhof
Informationen, Kontakt, Führungen und Buchung
Familie Weiss

T +43 (0) 2722 2281
weiss@steinschaler.at
www.steinschaler.at

**Der ideale Ort für Feiern, Seminare,
Urlaub, Gartenführungen, ... !**

Ökologische Nachhaltigkeit

Produkte aus den Steinschaler Gärten sind zu 100 % BIO. Das bedeutet, dass weder Kunstdünger noch Unkrautvertilgungsmittel eingesetzt werden. Bei der Pflanzenvermehrung Wert auf Eigenproduktion und Autonomie gelegt.

Mit viel Liebe zum Detail werden auch sehr alte Kulturpflanzenarten gezogen und erhalten. Die Steinschaler Gärten leisten damit einen Beitrag zum Erhalt der biologischen Vielfalt in heimischen Gärten.

Soziale Nachhaltigkeit (Arbeitsplätze)

In den Steinschaler Gärten sind Gärtnerinnen aus der Region beschäftigt. Was diese der Küche liefern, wird zum einen Teil frisch verkocht und direkt auf den Tisch gebracht, zum anderen Teil für die Vorratskammer eingekocht. So entstehen gesunde, inhaltsstoffreiche regionale Gerichte und eine Vielfalt an regionalen Pestos, Marmeladen, Säften und Smoothies. Trotz der vorhandenen Artenfülle ist auch noch Raum für Experimente, bei denen die Gäste Einblicke gewinnen können.



TIPP:

Gerne geben wir unseren Gästen im Rahmen von Gartenführungen Einblick in die Artenvielfalt und Produktionsweisen der Steinschaler Gärten. Buchbar auch für Betriebs- oder Schulausflüge, Firmenevents, Feiern, ...