Pressemitteilung 🞍 uschi liebl pr

Mai 2022

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  |  |  |
| [Fleischwaren stammen aus der hoteleigenen Metzgerei „Großarler Genuss“](https://liebl-pr.de/_DOWNLOADS_Kunden/Edelweiss/Edelweiss_61.jpg) | [Einmal wöchentlich präsentieren Lieferanten ihre Produkte im Rahmen des Abendmenüs](https://liebl-pr.de/_DOWNLOADS_Kunden/Edelweiss/Edelweiss_62.jpg) | [Eine regionale Spezialität: Das Dry Aged Beef Steak im Restaurant Sirloin Grill & Dine](https://liebl-pr.de/_DOWNLOADS_Kunden/Edelweiss/Edelweiss_63.jpg) |
| © nectarandpulse | © DAS EDELWEISS  Salzburg Mountain Resort | © DAS EDELWEISS  Salzburg Mountain Resort |

**Der Geschmack des Großarltals auf dem Teller**

**Nachhaltige, Hauben-prämierte Gourmetküche   
im Hotel DAS EDELWEISS Salzburg Mountain Resort**

**Der Geschmack des Großarltals auf dem Teller: Das Küchenteam rund um Chefkoch Alexander Hettegger beweist im Hotel DAS EDELWEISS Salzburg Mountain Resort wie geschmack- und genussvoll sich die Liebe zur Region mit jener zur Haute Cuisine verbinden lässt. Dabei liegt Gastgeberfamilie Hetteger der Einsatz heimischer und saisonaler Produkte sowie die enge und persönliche Zusammenarbeit mit regionalen Partnern in ihrer Hauben-prämierten Gourmetküche besonders am Herzen. So stammen etwa Milchprodukte von Großarler Bauern und Almen, Fleischwaren von der hauseigenen Metzgerei und Fisch von der lokalen Fischzucht im Nachbarort. Um den Gästen die regionalen Erzeugnisse greifbar zu machen, präsentiert jeden Donnerstag ein ausgewählter Lieferant sein Produkt im Rahmen des mehrgängigen Halbpensions-Menüs.**

Seit jeher pflegt Gastgeberfamilie Hettegger eine tiefe Verbundenheit zu ihrer Heimat dem Großarltal. Diese Liebe zur Region und das Streben nach höchster Qualität bilden die zwei wichtigsten Zutaten der Hauben-prämierten Gourmetküche im Fünf-Sterne-Hotel DAS EDELWEISS Salzburg Mountain Resort. Mit einem sorgfältig ausgewählten Netz aus Zulieferern gelingt es dem Küchenteam rund um Chefkoch und Familienmitglied Alexander Hettegger, die hochwertigen Produkte für seine nachhaltige EDELWEISS Mountain Cuisine zum größten Teil aus dem Großarltal und der Region zu beziehen.

So stammen die Milchprodukte und Eier von lokalen Bauern wie dem Gut Grub Schiedstein oder der Hofkäserei Mitterhub sowie den rund 40 bewirtschafteten Almen in der Großarler Bergwelt, die im Sommer täglich ihre selbstgemachten Köstlichkeiten wie Almbutter, Sauer- oder Frischkäse ins Tal liefern. Fleischwaren für das Fünf-Sterne-Hotel werden in der hauseigenen Metzgerei „Großarler Genuss“, die nur wenige Meter entfernt liegt, frisch verarbeitet. Als besondere Spezialität der Großarler Metzgerei gilt das Dry Aged Beef Steak, das unter anderem auch im hoteleigenen Steak-Restaurant Sirloin Grill & Dine auf den Teller kommt. Neben der Metzgerei beherbergt „Großarler Genuss“ auch ein Restaurant mit herrlicher Sonnenterrasse sowie ein Feinkost- und Handwerks-Shop.

Christian Rohrmoser von der lokalen Arler Fischzucht im Nachbarort Hüttschlag beliefert das Hotel DAS EDELWEISS mit frischem Fisch wie Forellen, Saiblinge oder Alpenlachse. Von der Qualität des Fisches können sich die Hotelgäste unter anderem bei Sushi-Kreationen in der Weinbar Kork & Gloria überzeugen. Das frische Brot vom Frühstücksbuffet stammt entweder vom lokalen Bäcker oder direkt vom Küchenteam. Und auch das Obst und Gemüse wird nach Möglichkeit lokal bezogen; Hauptlieferanten sind Obst-, Gemüse- und Kartoffelbauern in Salzburg.

Damit die Gäste den Geschmack des Großarltals nicht nur auf dem Teller erleben, sondern auch einen Einblick in die Herstellung der Produkte erhalten, lädt DAS EDELWEISS jeden Donnerstag einen ausgewählten Lieferanten ins Hotel ein. Im Rahmen des abendlichen Halbpensions-Menüs erfahren die Gäste aus erster Hand wie das jeweilige Produkt hergestellt wird. Darüber hinaus wird dies zur direkten Verkostung meist in der Vorspeise des Menüs verarbeitet. Auf eine Genussreise durch die Hauben-prämierte und nachhaltige EDELWEISS Mountain Cuisine lädt das Angebot [„Dine Around“](https://www.edelweiss-grossarl.com/de/wohnen-angebote/dine-around-genussreise-durch-das-edelweiss/61-20417.html) ein. Dies inkludiert ein 4-Gang Halbpensions-Menü im Rahmen der EDELWEISS Genuss Kulinarik, ein 4-Gang Menü im neuen Steak Restaurant Sirloin Grill & Dine inkl. Weinbegleitung sowie ein 6-Gang Fine Dining Menü im PETRUS Fine Dining Restaurant inkl. Getränkebegleitung. Erhältlich ist das kulinarische Angebot ab einer Buchung von drei Nächten ab 685 Euro pro Person.

Weitere Informationen zum Hotel DAS EDELWEISS Salzburg Mountain Resort gibt es unter [www.edelweiss-grossarl.com](https://www.edelweiss-grossarl.com/de/wellnesshotel-%C3%B6sterreich/1-0.htmlwww.edelweiss-grossarl.com.).

**Über DAS EDELWEISS Salzburg Mountain Resort**

Am Fuße der Bergwelt im österreichischen Großarltal gelegen, ist DAS EDELWEISS Salzburg Mountain Resort der ideale Rückzugsort für Aktive, Erholungssuchende und Genießer. Mit viel Herzlichkeit und Engagement führt die Gastgeberfamilie Hettegger das luxuriöse Resort bereits in dritter Generation und sorgt täglich für eine persönliche und gemütliche Atmosphäre im gesamten Haus. Seit 2019 erwartet Gäste ein moderner Neubau mit großzügigen Suiten im alpinen Stil sowie dem 7.000 Quadratmeter großen EDELWEISS Mountain Spa mit Indoor-Aquapark, zwei Außenpools, verschiedenen Saunen und separaten Bereichen für Familien und Erwachsen, der 2021 vom Wellness-Portal „Wellness Heaven“ beim gleichnamigen Award in der Kategorie „Wellness & Spa“ auf Platz 1 gewählt wurde. Die zwei Hauben-prämierte Hotelküche verwöhnt in verschiedenen Stuben und Restaurants und stellt die Verwendung heimischer Zutaten in den Fokus. Weitere kulinarische Höhepunkte versprechen der Marktplatz, das mit zwei Hauben ausgezeichnete PETRUS – Fine Dining Restaurant sowie das neue Steak Restaurant Sirloin. Wein-Connoisseure kommen in der Weinbar Kork & Gloria, des laut Falstaff Barguide besten Weinrestaurant/-bistro 2022, mit edlen Tropfen und Pop-up-Sushi auf ihre Kosten. Weitere Informationen unter [www.edelweiss-grossarl.com](http://www.edelweiss-grossarl.com).

Pressekontakt DAS EDELWEISS Salzburg Mountain Resort  
Hannah Fritsche| Astrid Scheppelmann  
uschi liebl pr, emil-geis-str. 1, 81379 münchen

tel. +49 89 7240292-14, fax +49 89 7240292-19  
mail: [hf@liebl-pr.de](mailto:hf@liebl-pr.de) | [as@liebl-pr.de](mailto:as@liebl-pr.de)