**Themenvorschlag 🞍 uschi liebl pr**

**18. Juli 2024**

**Slow Travel auf Sterneniveau in Südtirol**

Lokaler Gourmet-Genuss im Gartendorf Algund

**Einmal innehalten, tief durchatmen und intensiv in die lokale Kultur eintauchen: Genau darum geht es beim Prinzip „Slow Travel“. Das Gartendorf Algund im Meraner Land in Südtirol ist ein Ort, der Genuss und Achtsamkeit im Urlaub vereint – und das auf Sterneniveau. Ob im traditionellen Schlosswirt Forst mit Sterneküche, im Vier-Hauben-Restaurant Blaue Traube oder im kreativen Restaurant Ladurner: Regionale Produkte und die Nähe zur Natur stehen stets im Zentrum. Neben zahlreichen kulinarischen Highlights bietet Algund mit Achtsamkeitsübungen, geführten Kräuterwanderungen sowie 50 Kneipp-Stationen die ideale Kulisse, um zu entschleunigen. Vom 19. Juli bis 23. August kann beim Sommerevent „Aperitivo Lungo in Algund“ zudem in die lokale Musik- und Aperitif-Kultur eingetaucht werden.**

**Traditionell, modern, naturverbunden ­– Schlosswirt Forst, Blaue Traube, Restaurant Ladurner**

„Die Tradition bewahren und der Innovation folgen“ – getreu diesem Glauben leitet Luis Haller das Schlosswirt Forst im Gartendorf Algund. Bei der Kreation seiner Menüs setzt der Sternekoch auf heimische Produkte und Gemüse aus Permakultur. Ganz nach dem Prinzip Slow Travel werden die einzelnen Gerichte mit Liebe zum Detail kreiert, der Fokus liegt auf der Verwendung von ehrlichen und bodenständigen Produkten. Gäste können diese Authentizität entweder im Sterne Restaurant Luisl Stube oder im traditionellen Wirtshaus Restaurant Schlosswirt erleben. Der idyllische Garten, aus dem eine Vielzahl der Zutaten stammen, rundet das kulinarische Konzept der Naturverbundenheit ab. Wen die Nose-to-Tail Küche interessiert, sollte dem Vier-Hauben-Restaurant Blaue Traube einen Besuch abstatten. Auch Küchenchef Christoph Huber setzt auf heimische Produkte und geht dabei selbst auf Kräutersuche. In der Küche stehen Kreativität, Erfahrung und Leidenschaft im Vordergrund. Das Ergebnis: Ein einzelnes hochkarätiges Menü für 99 Euro pro Person, wobei das Hauptgericht je nach Saison fast täglich variiert. Im Restaurant Ladurner jagt Gastgeber Roland Oberprantacher dagegen noch leidenschaftlich selbst: Gäste erleben hier eine traditionelle Küche, modern interpretiert. In kreativer Zusammenarbeit werden hochwertige Produkte verwendet, die aus der direkten Nachbarschaft oder vom Bauern nebenan stammen. Das Konzept: Natur auf dem Teller. Das Gefühl eines Dinners mitten in der Natur wird im Restaurant Ladurner durch die großzügigen Panoramafenster und die zahlreichen Elemente aus Holz noch verstärkt.

**Slow Travel für jedes Level in Algund**

Im Südtiroler Algund kann jeder „Slow Traveller“ auf seine eigene Art die Kultur des Gartendorfes entdecken: Ob bei Achtsamkeitsübungen innehalten, an einer der 50 Kneipp-Stationen inmitten der Natur entschleunigen oder bei geführten Kräuterwanderungen etwas Neues dazulernen. Im Sommer haben Kulturbegeisterte die Möglichkeit, jeden Freitag von 19. Juli bis 23. August den „Aperitivo Lungo in Algund“ zu erleben. Getreu dem Motto „Good Taste and Good Music“ lädt das Gartendorf auf prickelnde Drinks, exquisite Weine und leckere Cocktails von lokalen Gütern und Vereinen ein. Ab 18.30 Uhr sorgen DJs und Livebands mit Pop- und Rockmusik für gute Stimmung. Wer sich auch im Nachgang noch lange an das Slow-Travel Gefühl aus Algund erinnern möchte, kann im Rahmen der Veranstaltung erlesene Produkte direkt vom Produzenten erwerben.

Weitere Informationen unter [www.algund.info](http://www.algund.info).

**Über Algund**

Hier fühlen sich naturverbundene Genießer zuhause: Das Gartendorf Algund im Meraner Land in Südtirol besticht mit einer kontrastreichen alpin-mediterranen Kulisse zwischen 300 und 3.000 Höhenmetern. Sieben abwechslungsreiche Ortsteile laden mit rund 160 Kilometern an Wanderwegen, darunter der berühmte Algunder Waalweg und der Meraner Höhenweg im Naturpark Texelgruppe, sowie zahlreichen Radwegen in verschiedenen Höhenlagen zu gesunder Bewegung ein. Um neue Kraft zu schöpfen, bieten sich viele Ruheplätze, Waldbaden in der Atmosphäre des Algunder Waldes, Achtsamkeitsübungen, geführte Kräuterwanderungen und 50 Kneipp-Stationen an. Ob im traditionellen Gasthaus oder im Sterne-Restaurant, Gäste können sich stets auf eine naturnahe und regionale Küche mit frischen Algunder Qualitätsprodukten verlassen. Kulturelle Erlebnisse, am besten zu entdecken mit der Algund Card, regelmäßige Veranstaltungen sowie passende Unterkünfte für alle Bedürfnisse und mit einer ehrlichen Willkommenskultur runden das Angebot ab. Das Gartendorf Algund ist der qualifizierte Ort für gesundheitsfördernden Outdoor-, Genuss- und Erholungs- sowie Familienurlaub gleichermaßen. Weitere Informationen unter [www.algund.info](http://www.algund.info).

**Pressekontakt:**

Theresa Rasch   
uschi liebl pr GmbH, emil-geis-straße 1, 81379 münchen

tel. +49 89 7240292-22, fax +49 89 7240292-11  
mail: tr@liebl-pr.de