



HUBERTUS

MOUNTAIN REFUGIO ALLGÄU

Ausgezeichneter Geschmack

HUBERTUS Mountain Refugio Allgäu wird zertifizierter Bioland-Partner - Großteil der Zutaten aus regionalem, biologischem Anbau

Qualität und Herkunft im Fokus: Das HUBERTUS Mountain Refugio Allgäu in Balderschwang ist ab sofort Bioland-Partner mit Bronze-Auszeichnung. Somit stammen fast 60 Prozent der Zutaten für Speisen, die Küchenchef Kristian Knölke verarbeitet, aus regionalem, biologischem Anbau. Mit diesem Schritt führt das Allgäuer Hotel, das seit jeher auf Produkte aus der Heimat setzt, seinen nachhaltigen kulinarischen Kurs des Holistic Food fort. Ganz im Sinne der italienischen Slow Food®-Bewegung beinhaltet dies neben abwechslungsreichen, gesunden Gerichten und einer schonenden Zubereitung ohne Zusatzstoffe vor allem saisonale Produkte aus der Region. Durch die offizielle Partnerschaft mit Bioland wird den Parametern Qualität und Herkunft nun eine noch stärkere Bedeutung zu teil, da die eingekauften Speisen zwingend Bio-Qualität und die Lieferanten gültige Bio-Zertifikate aufweisen müssen. Im HUBERTUS gilt dies im Moment für rund zwei Drittel aller verarbeiteten Zutaten. Die Gastgeber Christa, Karl und Marc Traubel sowie Küchenchef Knölke kennen die Produzenten aus dem Allgäu und dem Bregenzer Wald oftmals seit vielen Jahren persönlich. So liefert zum Beispiel die Bergfischzucht Gunzesried fangfrische Bergsaiblinge, der prämierte zwölfmonatige Bergkäse kommt von der Alpe Spicherhalde und Bio-Milch und -Fleisch stammen vom nur zweieinhalb Kilometer entfernten Theresienhof, dem ersten bio-zertifizierten landwirtschaftlichen Betrieb in Balderschwang. Die Preise im HUBERTUS Mountain Refugio Allgäu beginnen bei 580 Euro pro Person im Doppelzimmer für drei Nächte inklusive Vollpension, einer Spa-Behandlung und weiteren Inklusivleistungen. Reservierungen werden unter der E-Mail info@hotel-hubertus.de entgegengenommen. Weitere Informationen finden sich unter www.hotel-hubertus.de.

„Ich freue mich sehr über unsere Bio-Zertifizierung, auf die wir gemeinsam seit Jahren hingearbeitet haben. Die Zubereitung der biologisch angebauten Zutaten aus der Umgebung ist schon am Herd ein absoluter Genuss. Davon abgesehen fördern wir damit unsere heimische Biolandwirtschaft“, kommentiert Kristian Knölke, der seit 2013 im HUBERTUS Mountain Refugio Allgäu eine kreative bodenständige Küche kredenzt.



Über Holistic Food

Im HUBERTUS Mountain Refugio Allgäu wird das ganzheitliche Gesundheits- und Wohlfühlkonzept HolisticLife in der Esskultur fortgeführt. Gesundheitsbewusstsein, Selbstachtsamkeit und die Verbindung zur Natur stehen somit auch in der Kulinarik im Mittelpunkt. Zu einer ausgewogenen Ernährung gehören im HUBERTUS zum Beispiel der weitestgehende Ersatz von Weizen- durch Dinkelmehl und ayurvedisch zubereitete Speisen, die sich vor allem durch die Verwendung von ayurvedischen Gewürzen und der Zubereitungsart auszeichnen. So finden sich am Frühstücksbüffet unter anderem warmes Obst und Brei oder gesunde Waffeln ohne Zucker. Zudem bietet auch die Kräuterei im Hotel die perfekte Örtlichkeit, um bei Workshops, Vorträgen und Lesungen mehr über Kräuter, Gewürze und ihre Heilwirkung für den Körper zu lernen.

Über Bioland

Diese Zahlen sprechen für sich: Über 9.000 beteiligte Bäuerinnen und Bauern, rund 1.200 Partner in Verarbeitung, Handel, Hotellerie sowie Gastronomie und 300 Mitarbeiter:innen - somit ist Bioland der mitgliederstärkste Verband für Biolandbau in Deutschland. Die Wertegemeinschaft, die es seit 1971 gibt, nimmt ausschließlich Betriebe aus Deutschland und Südtirol auf und arbeitet nach strengen Richtlinien. Letztere gehen dabei über die gesetzlich vorgeschriebenen Kriterien für das EU-Bio-Siegel hinaus. Alle neuen Partner können ab 30 Prozent Bio-Zutaten zertifiziert werden und sich nach und nach von Bronze über Silber zu Gold weiterentwickeln. Als Bioland-Partner muss der jeweilige Anteil der Zutaten im Betrieb zwingend Bio-Qualität haben und von bio-zertifizierten Lieferanten stammen. Dieser verzichtet nicht nur auf chemisch-synthetische Pflanzenschutz- und Düngemittel sowie Gentechnik, sondern verpflichtet sich auch zu einer artgerechten und flächengebundenen Tierhaltung und hat Bodenfruchtbarkeit und Kreislaufwirtschaft im Auge.

Über HUBERTUS Mountain Refugio Allgäu

Eingebettet in einem Hochtal im Oberallgäu auf 1.044 Höhenmetern in Balderschwang liegt das HUBERTUS Mountain Refugio Allgäu (einst HUBERTUS Alpin Lodge & Spa), eines der führenden Wellness- und Spa-Hotels in den Alpen. Unter Führung der Familie Traubel finden Urlauber hier fernab der Alltagshektik ein entspanntes Zuhause auf Zeit. 66 Zimmer begrüßen mit Allgäuer Tradition im modernen Design. Das im Juli 2021 neu eröffnete Spa lockt mit Infinity-Pool, alpinen Zen-Garten mit japanischen Onsen-Becken und Naturbadesee. Die alpine Gourmetküche wird in sieben verschiedenen Restaurantstuben serviert.

München/Balderschwang, 18. Mai 2022

Für weitere Presseinformationen:

Bettina Ruhland/Franziska Schönborn
STROMBERGER PR GmbH
Kistlerhofstrasse 70, Haus 5, Gebäude 188
81379 München
Deutschland
T +49(0)89/189478-87
ruhland@strombergerpr.de
strombergerpr.de

Isabel Hirt
HUBERTUS Mountain Refugio Allgäu
Dorf 5
87538 Balderschwang im Allgäu
Deutschland
T +49(0)8328/9200
isabel.hirt@hotel-hubertus.de
hotel-hubertus.de