



Wie Gäste über Nachhaltigkeitsaspekte im Speisenangebot der Unterkunft informiert werden

CHECKLISTE & TEXTBAUSTEINE FÜR DIE WEBSEITE UND KOMMUNIKATION IM HAUS

Regionale Zutaten und lokale Lieferanten

- > In der Speisekarte lokale Produzenten beim jeweiligen Gericht mit Namen anführen (z.B. Fleisch vom XY Hof, Tomaten vom XY Bauer, ...)
- > „Gutes von hier“, „Zero km“ am Buffet auszeichnen (z.B. Eier vom Nachbarn, Äpfel vom XY Bauer, ...)
- > Hinweis auf kurze Vertriebskette und „0 km“

Textbeispiel

In unserer Küche setzen wir Vorrang auf Produzenten aus der Region. Damit halten wir die Transportwege kurz und helfen mit, CO₂-Emission zu reduzieren.

Direkt ab Hof oder beim Bauernmarkt gekauft. Unsere „Null-Kilometer“-Produkte haben ihren Ursprung in Südtirol und werten den kulinarischen Genuss nachhaltig auf.

Sparsamer und bewusster Einsatz von Fleisch

- > In der Speisekarte vegetarische und/oder vegane Alternativen anführen
- > From nose to tail

Textbeispiel

Fleisch ist ein ressourcenintensives Produkt. Umso mehr liegt es uns am Herzen, in unserer Küche nicht nur Edelteile wie Filet oder Roastbeef zu verarbeiten, sondern das ganze Tier „from nose to tail“ zu verwerten - mit einem höchst geschmackvollen Ergebnis.

- > In der Speisekarte auf die Herkunft des Fleisches hinweisen (z.B. Fleisch vom XY Hof in XY)

Saisonale Produkte

- > Hinweis auf Zutaten, die gerade Saison haben

Textbeispiel

Gemüse und Früchte der Saison schmecken einfach besser! In diesem Sinne verarbeiten wir bevorzugt saisonale Produkte in unserer Küche. Von Spargeln und frischen Kräutern, über sonnengereifte Tomaten bis hin zu Pilzen und Kastanien. Jede Jahreszeit hat ihre typischen Aromen – und wir bringen sie nur zu gern in unseren Gerichten zum Ausdruck.

Produkte aus eigenem Anbau / aus eigener Herstellung

- „Hausgemacht“, „Mit Liebe gemacht“, „home-made“, „Handgemacht“, „Evis Marmelade“, usw. in der Speisekarte oder am Buffet auszeichnen

Besondere lokale Produkte

- Alpine Superfoods punkten mit ihren wertgebenden Inhaltsstoffen. In der Speisekarte oder am Buffet als wissenswertes Element anführen:

Heidelbeeren – Anthocyane schützen vor freien Radikalen
Brombeeren – gute Vitamin A-Quelle, welche die Sehkraft stärkt
Preiselbeeren – reich an Vitamin C, B und Provitamin A
Himbeeren – beugen der Hautalterung vor
Hagebutten – bester heimischer Vitamin C-Lieferant
Rotfleischige Äpfel – roter Farbstoff schützt die Körperzellen
Pflaumen/Zwetschgen – fördern die Verdauung dank Pektine und Zellulose
Kastanien – hochwertige Eiweißquelle
Haselnüsse – Vitamin E reduziert oxidativen Stress
Walnüsse – schützt das Herz dank Alpha-Linolsäure
Rote Bete – reich an antioxidativen Betalaine
Sauerkraut – Probiotika-Quelle und enthält viel Vitamin C und A
Leinsamen – reich an Omega-3-Fettsäuren und Ballaststoffen

- Auf Local Exotics, also exotische Produkte mit regionaler Herkunft hinweisen (z.B. Ingwer vom XY Produzent, Curcuma vom x km entfernten XY Hof, ...)

Anbaumethoden

- In der Speisekarte oder am Buffet auf „aus dem eigenen Garten“ oder „aus der eigenen Landwirtschaft“ hinweisen
- Biologischen und biodynamischen Anbau von verwendeten Produkten angeben, z.B. Wein aus biodynamischem Anbau, Bio-Kartoffeln, Bio-Müslimischung, usw.
- Fairtrade Produkte, wie Kaffee/Schokolade und andere, als solche kennzeichnen

Alternative Gerichte

- In der Speisekarte und/oder am Buffet Gerichte kennzeichnen, die vegan, vegetarisch, glutenfrei oder lactosefrei sind

Bewusster Einsatz der Lebensmittel

Textbeispiel

Wir bieten kein 1. Salatbuffet / 2. Frühstücksbuffet / 3. Nachmittagsbuffet, da wir überzeugt sind, durch den bewussteren Einsatz der Lebensmittel, weniger Abfall zu produzieren und somit einen nachhaltigen Beitrag zu leisten.

1. Der Salat wird Ihnen täglich frisch zubereitet an Ihren Tisch serviert.
2. Das Frühstück wird Ihnen täglich am Tisch serviert, frisch zubereitet aus dem Besten der Region.
3. Sehr gerne verwöhnen wir Sie auf Wunsch mit einem Gericht aus unserer kleinen Tageskarte.