

Unsere Erlebnis-Angebote:

Wildkräuter Kochkurs

Der Steinschaler Wildkräuter-Kochkurs beginnt an der „Wurzel“, mit einer Gartenführung. Dabei werden Wildkräuter der Saison frisch vom Beet verkostet und ihr Einsatz in der Küche erläutert.



Anschließend beginnt das gemeinsame Kochen und Kosten, mit vielen praktischen Tipps aus dem reichen Erfahrungsschatz der Steinschaler Köchinnen.

Koch dir den Sommer ein

Lernen Sie die Früchte des Dirndtalesspeziell die Dirndl kennen und schmecken Sie diese! Wir zeigen Ihnen im Rahmen eines unterhaltsamen Kochkurses, wie Sie die paradisischen Früchte und auch wilden Kräuter in Form von Marmeladen, Chutneys, Pesto und Sirup nach Hause holen können.

Tipps und Tricks von erfahrenen Köchen helfen, die Kunst des Einkochens und Einmachens zu perfektionieren. Hier haben Sie ein sehr weites Feld zum Experimentieren.

Urlaub in den Steinschaler Naturhotels

Die wenige Zeit im Jahr, die für Urlaub zur Verfügung stehen, möchte man in vollen Zügen und erholsam genießen. In den Steinschaler Naturhotels finden Sie ein wunderbares Ambiente um abzuschalten, Zeit mit Ihrer Familie zu verbringen oder aktiv zu sein. Die Steinschaler Küche trägt zu Ihrem Wohlbefinden bei. Sie sind hier bei den Wildkräuterspezialisten!



GENUSS
REGION
ÖSTERREICH

GenussGarten

STEINSCHALER

GenussGarten Steinschaler
Warth 20, 3203 Rabenstein

Tel.: +43 (0) 2722 22 81

Mail: office@steinschaler.at

Homepage: www.steinschaler.at

Öffnungszeiten:

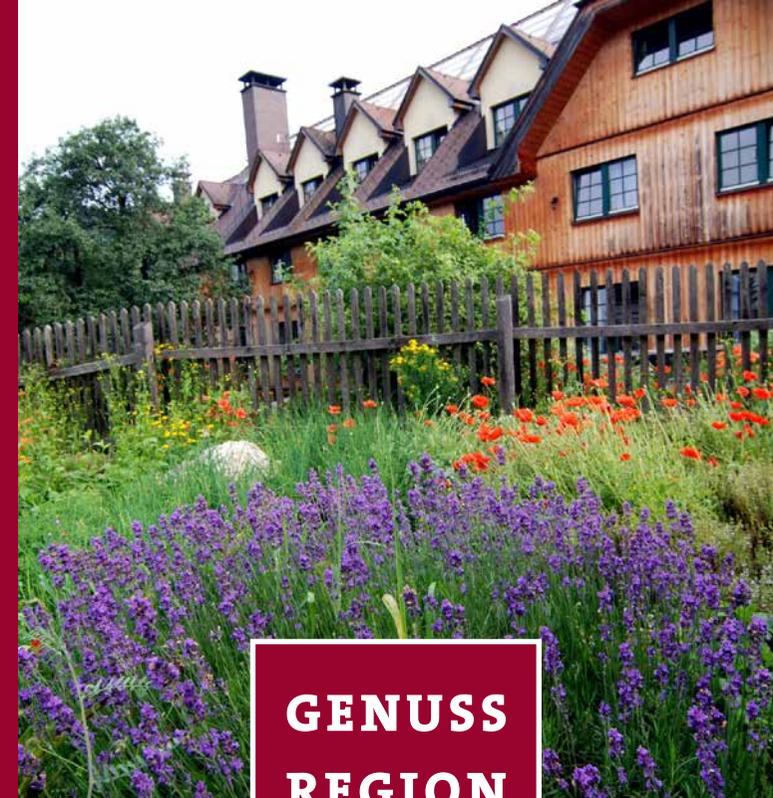
15. April bis 31. Oktober
von 09:00 - 17:00 Uhr

Führungen für Gruppen ganzjährig – auch im Winter.



www.genuss-region.at

www.facebook.com/GENUSS.REGION.OESTERREICH



GENUSS
REGION
ÖSTERREICH

GenussGarten

STEINSCHALER

www.genuss-region.at

www.facebook.com/GENUSS.REGION.OESTERREICH





Zukunft mit Qualität und Regionalität

GENUSS REGION ÖSTERREICH

Unsere Regionen schaffen mit ihrer Landwirtschaft und ihren speziellen kulinarischen Angeboten eine unverwechselbare Marke. Mit der Initiative GENUSS REGION ÖSTERREICH wird gezielt die Bedeutung regionaler Spezialitäten hervorgehoben und damit ein Beitrag für attraktive und zukunftsorientierte Regionen geleistet. Gleichzeitig soll das Bewusstsein gestärkt werden, dass Kulturlandschaft und die darin produzierten qualitativ hochwertigen Lebensmittel eine Einheit bilden und den Regionen ihren Charakter geben. Mit den GenussGärten der GENUSS REGION ÖSTERREICH ist ein weiterer Schritt dazu getan.



Mit den neu geschaffenen GenussGärten bietet sich für die KonsumentInnen erstmals die Möglichkeit, nicht nur die regionalen Spezialitäten zu genießen, sondern auch einen Blick hinter die Kulissen der GENUSS REGION ÖSTERREICH zu werfen. Sie können sich hier ein Bild von der Herstellung und Verarbeitung machen und viel Wissenswertes dazu erfahren. Gleichzeitig bietet sich die Möglichkeit, im ersten GenussGarten Österreichs die Philosophie der Regionalität & Nachhaltigkeit und die Besonderheiten der Region mit allen Sinnen zu erleben. Ich wünsche Ihnen genussvolle und erlebnisreiche Stunden im Steinschaler GenussGarten.

Margareta Reichsthaler
Obfrau der GENUSS REGION ÖSTERREICH

Der GenussGarten:



Der Steinschaler GenussGarten liegt in der GenussRegion Pielachtaler Dirndl, die durch die Dirndl-Frucht geprägt wird und diese wurde daher nicht zufällig zum Markenzeichen gewählt. Eine weitere Besonderheit des Pielachtals ist der zum Steinschalerhof gehörende GenussGarten. Das Wildkräuterhotel Steinschalerhof versorgt sich seit Jahrzehnten mit Gemüse, Salat, Kräutern und Blüten aus den eigenen Biogärten. Insgesamt werden mit dem Obstgärten ca. 30.000m² bewirtschaftet.

Es wird völlig ohne Chemie auf sehr naturnahe Art gearbeitet. Es sind insgesamt 1.000 verschiedene Pflanzen in Steinschaler Gärten zu finden. Die frischen Garten-Produkte werden in der Küche des einzigartigen Restaurants im Steinschalerhof, sowohl bei regionalen Fleischspeisen, als auch bei vegetarischen und veganen Speisen kreativ verarbeitet. Naturnahe Gartenbewirtschaftung produziert viele Wildkräuter, die im Steinschaler-Restaurant raffiniert verkocht werden. Daher der Name Wildkräuterhotel.

Wildkräuter bieten dem Gaumen eine völlig neue und riesige Geschmacksdimension. Diese können Sie im Steinschaler-Restaurant in all ihren Facetten erleben. Hier werden Wildkräuter oft mit regionalen Dirndlprodukten kombiniert. Wir nennen diese, für das Steinschaler-Restaurant so typischen Speisen, Duett Speisen - gelungene Duette von Wildkräutern und genussvollen Dirndl. Viele der Produkte können Sie in Steinschaler Hofladen erwerben. Buchbar sind neben kulinarischen und Gartenurlauben auch Gartenführungen. Probieren Sie auch die frischen saisonalen Speisen aus dem Steinschaler Genussgarten!

Unsere Erlebnis-Angebote:

Genussvolle Aliens

Dass sich neue Pflanzen ansiedeln bzw. ungewollt angesiedelt werden ist eine Jahrtausende bekannte Tatsache. Hätten wir nicht in der Vergangenheit solche Neupflanzen bekommen, hätten wir keine Paradeiser, Kürbisse, Erdäpfel, etc. Neue Pflanzen sind heute sehr oft mit negativem Image behaftet wie z.B. das Springkraut. Diese Einwanderer sind vielfach kulinarische Köstlichkeiten. Wie Sie diese nutzen und verkochen, zeigen wir in unseren Kursen.

Unkraut im Kochtopf

Viele unserer mit Aufwand bekämpften Beikräuter - meist abfällig als Unkraut bezeichnet - sind verkannte kulinarische Köstlichkeiten. Sie zeichnen sich durch unvergleichliche Geschmacksvielfalt aus. Im Rahmen der Steinschaler Wildkräuter-Kochkurse oder -Schaukochen erfahren Sie sehr vieles zu diesen nutzbaren Wildkräutern. Wichtig ist: Verlieren Sie die Scheu vor diesen gesunden Naturprodukten.

Faules Gärtner

Gärtner müssen im Garten regulierend eingreifen, das Geheimnis dabei ist, nur so viel als unbedingt notwendig. „Faules Gärtner“ bedeutet der Natur einen Teil ihrer „Gärtnerarbeit“ machen und ihr dabei Platz zu lassen. So sparen Sie viel Arbeit und „Kreuzweh“ und haben trotzdem die gewünschten Ernte-Erträge als Naturgärtner in Bio-Qualität. Wie Sie das in die Praxis umsetzen und die Natur fördern, wird Ihnen in den Themenführungen bzw. Wochenendworkshops mit vielen Beispielen näher gebracht.

