

Steinschaler Naturgärten

Blick hinter die Kulissen



Herzlich willkommen in den Steinschaler Naturgärten – ein Blick hinter die Kulissen

Die Steinschaler Naturgärten sind Kernthema unserer Hotel- und Nachhaltigkeitsphilosophie. Es ist uns ein großes Anliegen, die Gärten zu 100 % nachhaltig zu bewirtschaften. Dass unsere Gartenprodukte bio sind, ist für uns eine Selbstverständlichkeit. Die Basis für unsere Gartenarbeit sind Erkenntnisse aus der Permakultur und unsere Erfahrungen aus der „alten“ Landwirtschaft des Pielachtales. Unser Ziel sind keine schönen Gartenlandschaften im Sinne einer perfekt angelegten Parklandschaft, sondern Naturgärten, die die vorhandenen Bodenressourcen aufbauen und auch für künftige Generationen bewahren.

Die bewirtschaftete Fläche beträgt mehr als 30.000m² - inklusive der Obstgärten. Der Hauptzweck der Steinschaler Gärten ist die Produktion von Salaten, Gemüsen, Obst, Küchenkräutern sowie zahlreicher essbarer Wildkräuter und Blüten für unsere hoteleigene Steinschaler Küche. Viele der Pflanzen, die von Ihnen vielleicht als Unkraut angesehen werden, sind bei uns erwünschte und geschätzte Nutzpflanzen, wie beispielsweise der Giersch (Erdholler) und die Brennnessel. Alle diese Pflanzen, oft zu Unrecht als Unkraut verschrien, genießen bei uns einen hohen Stellenwert und sind eine köstliche Bereicherung des Speiseplanes unserer Naturküche.

Erst in zweiter Linie sind die Steinschaler Naturgärten auch Schaugärten.

Ein Grundprinzip ist eine absolut chemie- und kunstdüngerfreie Produktion. Wir sind BIO-zertifiziert; gedüngt wird mittels Mulch oder Gründüngung, fallweise auch mal mit Kompost.

In den letzten 20 Jahren haben wir viel über die Sinnhaftigkeit und die Bearbeitung von Naturgärten gelernt und unsere naturnahe (für Sie wild aussehende) Gartenstruktur laufend verbessert. Damit haben wir nicht nur den Arbeitsaufwand in den Gärten reduziert, sondern auch der Natur unter die Arme gegriffen. Laut einer Erhebung von Mitarbeitern des Naturschutzes siedelten sich durch unsere nachhaltige Bewirtschaftungsform ca. 1.000 verschiedene Pflanzenarten an.



Daraus ergeben sich ein bunteres Bild und der etwas „wildere“ Eindruck der Gärten. Das mag für Sie auf den ersten Blick fremd oder verstörend wirken. Bedenken Sie aber, Sie sind in einem Naturgarten und nicht in einem „Garten-Exerzierfeld“. Bevor Sie ein Urteil rein nach der Optik fällen, vergegenwärtigen Sie sich die Sinnhaftigkeit und die Nachhaltigkeit dieser wild-romantischen Schönheit.

Nur durch diese Naturgartenmethoden ist es uns wirtschaftlich möglich, die notwendigen Produktionsmengen für unsere Küche zu liefern. Ein positiver Nebeneffekt ist, dass wir einzelne Archepflanzen (vom Verschwinden bedrohte Arten wie z.B. Alant) vermehren und damit zur Insektenvielfalt mit Wildbienen, Schmetterlingen und Käfern beitragen. So sind zum Beispiel über 40 Wildbienenarten in unseren Gärten heimisch. Diese Insekten sind wichtige Nützlinge, die uns die chemiefreie Bearbeitung ermöglichen. Dank der Insektenpopulation und der vielen Büsche im Garten fühlen sich auch Vögel sehr wohl bei uns.

Unsere Gartenprodukte können Sie saisonal-frisch und kreativ zubereitet im Steinschaler Restaurant genießen. Einige unserer Gartenprodukte sind verarbeitet im Hofladen erwerbbar, z.B. über 50 Marmeladensorten, Chutneys, Wildkräuterversalz, Kräuter- und Frucht-Ansatzbrände sowie Fruchtspiegel für Desserts. Dies hat uns die Auszeichnung als erster GenussGarten der GENUSS REGIONEN Österreichs eingebracht.

Führungen und Kochkurse:

Wir sind gerne bereit, Sie in Form von Gruppen-Führungen und Wildkräuterkochkursen mit dieser einzigartigen Philosophie vertraut zu machen. Fragen Sie einfach an der Rezeption nach einer Führung.

Steinschaler Gärten - Fakten:

- Zu 100% frei von Chemie und Kunstdünger
- Keine Hybridsamen - über 95% der Samenernte wird von uns selbst weitervermehrt
- Düngen durch intensives Mulchen
- Wir nutzen vorwiegend an unser Klima angepasste Pflanzen
- Pfluglose Wirtschaft – kein Wenden des Bodens
- Unser Garten lagert durch diese pfluglose und auf das Mulchen bezogene Arbeitsweise 10 Tonnen CO² pro Jahr durch Humusanreicherung in die Erde ein
- Ca. 1.000 verschiedene Pflanzenarten befinden sich in unseren Gärten
- Durch die wilde Schönheit ein Erholungsgarten für Gäste – wildromantischer Platz zum Verweilen



Ca. 5.000m² Teiche ohne Mückenplage aber mit acht verschiedenen Libellenarten bereichern die Naturgärten. Besuchen Sie das Steinschalerwiki im Web: www.steinschalerwiki.at

Sie finden dort 2.500 Seiten zu Region, Hotel und Garten mit vielen Pflanzenbeschreibungen. Nutzen Sie zum Suchen den * als Wildcard im Suchfeld links, um ausführliche Suchergebnisse zu bekommen.

Zum Schluss:

Wir sind vermutlich der einzige Hotelgarten in Europa mit einer eigenen Biberpopulation und wir sind stolz darauf!

