



„Wir sagen, wo's herkommt“

Algund setzt auf regionale Wertschöpfung

In einer Zeit globaler Lebensmittelproduktion, in der Nachhaltigkeit und regionale Wirtschaftskreisläufe immer wichtiger werden setzt die Gastronomie und Hotellerie von Algund auf eine bemerkenswerte Qualität: absolute Regionalität. Unter dem Slogan "Wir sagen, wo's herkommt" zeigen lokale Restaurants, Buschenschänke, Hotels und Unterkünfte eine tiefe Verbindung zur heimischen Landwirtschaft.

Mit einer alpin-mediterranen Kulisse zwischen 300 und 2.600 Höhenmetern ist das Gartendorf Algund in Südtirol von diversen alpinen Vegetationsstufen umgeben, die eine hohe Biodiversität versprechen. Hier wird Kulinarik großgeschrieben. Zwischen sonnenverwöhnten Weinbergen und traditionellen Obstgärten wissen die Köche und Restaurants der Region genau, worauf es ankommt: **Qualität, Nachhaltigkeit und Regionalität**. Unter dem Motto „Wir sagen, wo's herkommt“ setzen sie bewusst auf lokale Produkte – **ein Genuss mit Herkunft und Herz**.

Ein Paradebeispiel für gelebte Regionalität ist der **Gapphof** in Algund. "Für uns ist Regionalität nicht nur ein Trend, sondern eine Herzensangelegenheit", betont die Gastgeberin. Der Hof verarbeitet eine beeindruckende Palette eigener Produkte: von Eiern über Obst und Gemüse bis hin zu Kräutern, die zu hausgemachten Spezialitäten wie Kräutersalz, Sirups und Pestos veredelt werden. "Ich biete beim Frühstück wirklich nur das an, was saisonal und aus Algund oder nächster Umgebung kommt", erklärt sie ihre konsequente Philosophie.

"Wir haben sehr gute Produkte in unserem Dorf und möchten die Produzenten aktiv unterstützen", erklärt das Team von **Schloss Plars** stellvertretend für die teilnehmenden Betriebe. Ein Grundsatz, der sich wie ein roter Faden durch viele gastronomischen Angebote zieht. Von der Algunder Sennerei über die ortsansässigen Metzgereien und Gemüsebauern wie der Töllerhof oder DA Genussgarten bis hin zu lokalen Bäckereien – die Wertschöpfungskette bleibt im Dorf.

Die Gründe für dieses starke Bekenntnis zur Region sind vielfältig. "Klimaschutz durch kurze Transportwege, beste Qualität durch tagesfrische Lieferungen und die Wertschätzung für die Arbeit unserer lokalen Produzenten", fasst die **Familie Tschenett vom Gstör** die Vorteile zusammen. Auch im **Hotel FAYN** setzt man auf diese Philosophie. Gastgeber Matthias Kröber und Küchenchef Holger Lübcke betonen: "Heimische Zutaten spiegeln die Vielfalt Südtirols wider und machen jedes Gericht zu einem besonderen Erlebnis."



Die Produktpalette reicht von Milchprodukten über Fleisch- und Wurstwaren bis hin zu Backwaren, Weinen und Destillaten. Selbst bei den Wellnessprodukten setzen die Hotels wie zum der **Wiesenhof** auf regionale Hersteller wie Vitalis Dr. Joseph, die ihre Inhaltsstoffe von lokalen Kräuterbauern beziehen.

Das Konzept kommt bei den Gästen hervorragend an. "Unsere Gäste wissen die lokalen und regionalen Produkte sehr zu schätzen", bestätigt **Irene vom Schloss Plars**. Diese Wertschätzung teilen auch die anderen teilnehmenden Betriebe wie das **Pergola**, der Wiesenhof mit seinem Hotel- Ladele, welches zwischen 80 und 90 Prozent ihrer Produkte aus Südtirol beziehen. Die Initiative "Wir sagen wo's herkommt" stärkt nicht nur die lokale Wirtschaft, sondern trägt auch zur Bewahrung der traditionellen Kulturlandschaft bei. Sie zeigt eindrucksvoll, wie nachhaltiger Tourismus und regionale Wertschöpfung Hand in Hand gehen können.

Weitere Beispiele für diese lokale Vernetzung unterstreichen die Philosophie:

Daniele vom **DA Genussgarten** am Josefsberg in Forst beliefert beispielsweise das renommierte 4-Sterne Hotel Das Dorner und das luxuriöse 5-Sterne Hotel Aidea mit seinen hochwertigen Produkten. Auch die **Hofkäserei Hauser** ist ein wichtiger regionaler Partner; ihr Käse wird an den Bioexpress in Algund geliefert, wo auch der **Hoferhof in Vellau** sein frisches Gemüse anliefert. Diese engen Kooperationen garantieren nicht nur Frische und Qualität, sondern stärken auch die regionalen Kreisläufe und die Wertschöpfung vor Ort.

Probieren und entdecken: Für alle Feinschmecker und Genießer bietet Algund nicht nur großartige Gerichte, sondern auch die Möglichkeit, mehr über die Herkunft der Zutaten zu erfahren. Viele Restaurants arbeiten eng mit Hofläden und Produzenten zusammen, sodass Gäste die lokalen Produkte auch mit nach Hause nehmen können.

Regionale Köstlichkeiten auf dem Teller

Die Küche in Algund lebt von der Vielfalt der Südtiroler Landschaft. Ob knackige Äpfel, saftige Trauben, frisches Gemüse oder aromatische Kräuter – viele der Zutaten stammen direkt aus der Umgebung. Bauernhöfe, Hofläden und Weingüter liefern hochwertige Produkte, die von den Algunder Köchen mit Kreativität und Liebe veredelt werden.

„Für uns ist es wichtig, nicht nur die besten Zutaten zu verwenden, sondern auch die Geschichten dahinter zu erzählen“, erklärt Christoph Huber vom Gourmet Restaurant „Blaue Traube“. „Unsere Gäste schätzen es, zu wissen, dass ihr Essen von einem nahegelegenen Hof stammt.“ Ergänzt der Sternekoch Luis Haller vom Schlosswirt Forst.



Restaurants, die beeindrucken

Von traditioneller Südtiroler Küche bis hin zu modernen Interpretationen – die Restaurants in Algund bieten ein einzigartiges Geschmackserlebnis. Hier eine Auswahl der Häuser, die auf regionale Zutaten setzen:

- **Restaurant Schlosswirt *Michelin:** Bekannt für seine traditionellen Gerichte aus heimischen Kräutern und Bio-Gemüse und den Produkten von Pflanzgutes.
- **Restaurant Blaue Traube:** wirbt mit dem Slogan „Radikal lokal“ auf gehobenem Niveau
- **Restaurant Leiter am Waal:** Direkt am Waalweg setzt auf einheimische Weine und lokalem Fleisch.

Ein Vorbild für Nachhaltigkeit

Das Engagement für lokale Produkte ist nicht nur eine Hommage an die Region, sondern auch ein Beitrag zur Nachhaltigkeit, da Algund derzeit das Nachhaltigkeitslabel GSTC anstrebt. Kurze Transportwege, faire Partnerschaften mit Produzenten und die Unterstützung der regionalen Wirtschaft sind feste Bestandteile dieser Philosophie.

Probieren und entdecken

Für alle Feinschmecker und Genießer bietet Algund nicht nur großartige Gerichte, sondern auch die Möglichkeit, mehr über die Herkunft der Zutaten zu erfahren. Viele Restaurants arbeiten eng mit Hofläden und Produzenten zusammen, sodass Gäste die lokalen Produkte auch mit nach Hause nehmen können.

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. Das Gartendorf Algund ist der qualifizierte Ort für gesundheitsfördernden Outdoor-, Genuss- und Erholungs- sowie Familienurlaub gleichermaßen. Weitere Informationen unter www.algund.info.

Pressekontakt:

Barbara Meraner
Tourismusverein Algund
Hans Gamper Platz, 3
I – 39022 Algund
Telefon: +39 0473 448 600
E-Mail: barbara.meraner@algund.com