

Unsere Erlebnis-Angebote:

Wildkräuter Kochkurs

Der Steinschaler Wildkräuter-Kochkurs beginnt an der „Wurzel“, mit einer Gartenführung. Dabei werden Wildkräuter der Saison frisch vom Beet probiert und ihr Einsatz in der Küche besprochen. Anschließend wird gemeinsam gekocht und verkostet, mit vielen praktischen Tipps aus dem reichen Erfahrungsschatz unserer Steinschaler Köchinnen.



Koch Dir den Sommer ein!

Im Rahmen eines unterhaltsamen Einkochkurses zeigen wir Ihnen, wie Sie die Früchte des Sommers, unsere wilden Kräuter und Dirndl'n für den Winter haltbar machen können - als Marmelade, Chutney, Pesto oder Sirup. Unsere Köchinnen helfen Ihnen, die Kunst des Einkochens und Einmachens zu perfektionieren. Sie haben hier ein weites Feld zum Experimentieren.

Urlaub in den Steinschaler Naturhotels

Natur ist unsere Leidenschaft. Wir lieben das Wandern im schönen Dirndltal, die Streuobstwiesen und unseren weiten Wildkräutergarten. Wenn Sie unsere Leidenschaft teilen: Kommen Sie - allein, mit Familie oder Freunden. Leben Sie im Rhythmus der Natur, entdecken Sie gesunde Gaumenfreuden und fühlen Sie sich einfach wohl.

Wir freuen uns auf Sie!



GENUSS
REGION
ÖSTERREICH

GenussGarten

STEINSCHALER

GenussGarten Steinschaler

Warth 20, 3203 Rabenstein

Tel.: +43 (0) 2722 22 81

Mail: office@steinschaler.at

www.steinschaler.at | www.de.steinschalerwiki.at

Öffnungszeiten Steinschaler GenussGarten:

15. April bis 31. Oktober | von 09:00 - 17:00 Uhr
Führungen für Gruppen ganzjährig – auch im Winter.

Öffnungszeiten Steinschaler GenussRestaurant:

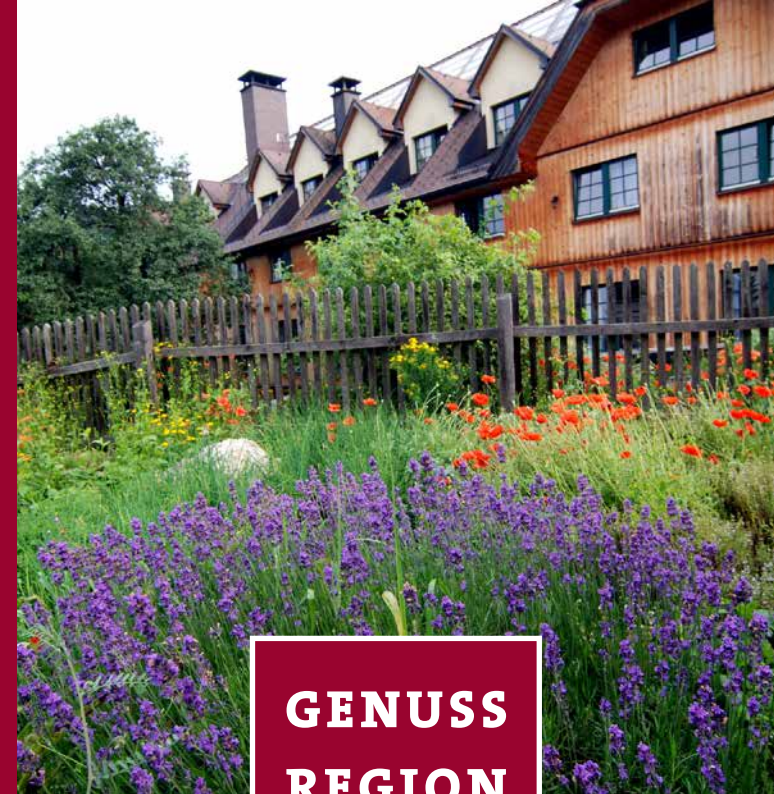
ganzjährig – 10:00 bis 20:00 Uhr

Wir freuen uns über Anmeldungen!



www.genuss-region.at

f www.facebook.com/GENUSS.REGION.OESTERREICH



GENUSS
REGION
ÖSTERREICH

GenussGarten

STEINSCHALER

www.genuss-region.at

f 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 für ihre malerische Landschaft, viele tausend Dirndlsträucher und köstliche Dirndlspezialitäten wie Marmeladen, Chutneys und Brände bekannt ist.

In dem riesigen Küchengarten des Wildkräuterhotels Steinschalerhof werden auf rund 48.000 m² über 1.000 Pflanzenarten naturnah und in Bioqualität gezogen. Den essbaren Wildpflanzen gilt unsere besondere Leidenschaft. Erntefrische Gemüse und Salate, Wild- und Küchenkräuter, bunte Blüten und Obst bilden seit Jahrzehnten die Grundlage für unsere Grüne-Hauben-Kulinarik. Wildkräuter zeichnen sich durch eigenständige und intensive Geschmacksnuancen aus. Kochen mit Wildkräutern erfordert Wissen, Fingerspitzengefühl und Experimentierfreude. Deshalb probieren die Steinschaler Köchinnen auch immer wieder neue Rezepte aus. Viele Gäste besuchen das Steinschaler GenussRestaurant wegen der reichen Palette an vegetarischen und veganen Speisen. Wildkräuter verleihen aber auch den regionalen Fleischgerichten eine besondere Note. Und immer öfter treten die Steinschaler Wildkräuter im Duett auf - gemeinsam mit den Pielachtaler Dirndl. Im Steinschaler Hofladen sind viele der Produkte aus dem GenussGarten und der GenussRegion zu erwerben.

Bei Gartenurlaube im Steinschalerhof können Sie den Weg der Wildkräuter von der Aussaat bis zur Ernte und vom Beet bis auf die Gabel begleiten. Wir führen sie gerne durch den GenussGarten und geben altes Wissen und eigene Erfahrungen rund um Garten, Wildkräuter und Kochen in Kursen weiter.

Unsere Erlebnis-Angebote:

Unkraut im Kochtopf

Viele unserer mit großem Aufwand bekämpften Beikräuter - meist abfällig als Unkraut bezeichnet - sind verkannte kulinarische Köstlichkeiten. Sie zeichnen sich durch eine unvergleichliche Geschmacksvielfalt aus. Im Rahmen der Steinschaler Wildkräuter-Kochkurse oder des Schaukochens möchten wir Ihnen so richtig Lust machen auf diese wilden und gesunden Naturprodukte - mit guten Tipps, Rezepten und Kostproben.

Genussvolle Aliens

Seit Jahrtausenden siedeln sich neue Pflanzen bei uns an. Hätten diese „Aliens“ nicht den Weg zu uns gefunden, hätten wir keine Paradeiser, Kürbisse oder Erdäpfel. Heute haben neue Pflanzen meist einen schlechten Ruf, wie beispielsweise das Springkraut. Dass diese Einwanderer aber auch kulinarische Köstlichkeiten sein können und wie man sie am besten nutzt, das zeigen wir Ihnen in unseren Garten- und Kochkursen.

Faules Gärtnern

Gärtner müssen regulierend in die Natur eingreifen. Nach unserer Philosophie: So wenig und so geschickt wie möglich. Lässt man der Natur ihre Freiheit, macht sie viel Gärtnerarbeit selbst. Das „Faule Gärtnern“ erspart uns und Ihnen Mühe und Kreuzweh - und bringt trotzdem die gewünschten Ernte-Erträge in Bioqualität. Wie das in der Praxis geht, erklären wir Ihnen gerne in Themenführungen und Wochenendworkshops.

