

Entdecken

Von alten Äpfeln und jungem Gemüse

Was haben Kanada, Graf Oldenburg und Leder gemeinsam? Wer eine Antwort auf diese Frage sucht, findet sie schnell im Obst- und Gemüsegarten des Hotels

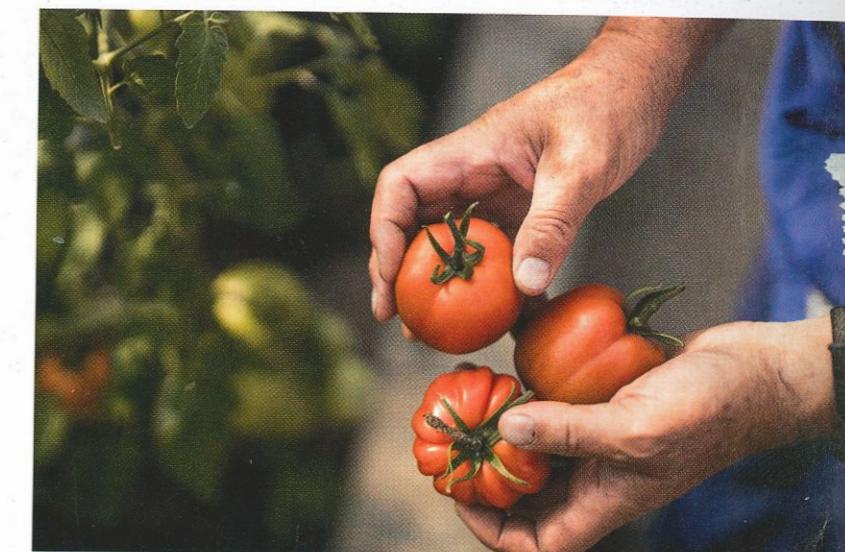
Petrus. Hier pflegt und erntet Hans Aichner, dessen drei Töchter Christina, Daniela und Brigitte heute das Vier-Sterne-Superior-Hotel führen, nicht nur diese alten Apfelsorten mit ihren so klingenden Namen, sondern auch Gemüse in Hülle und Fülle.



Knackige, grüne Blattsalate, rote, gelbe, sogar blaue und braune Tomaten stehen neben saftigen Erdbeeren, roten Johannisbeeren und dunklen Brombeeren auf dem Lechnerhof – und wachsen hier umgeben von Pferdekoppeln und Feldern mit Blick auf die Dolomiten und den Kronplatz. Natürlich könnte das Hotel täglich eine Bestellung aufgeben und sich die Zutaten für die Küche liefern lassen. Aber sie wollen ihren Gästen das Essen bieten, das sie selbst am liebsten haben: frisch, regional, gesund und von Hand gemacht. „Viele Zutaten dazu kommen aus unserem Gemüsegarten am Lechnerhof. Es ist Papa Hans' Reich. Hier beweist er Tag für Tag, dass er ein Händchen für Pflanzen hat“, so die drei Töchter.

Wo Obst und Gemüse nach „dahoam“ schmeckt

Ob im Garten des Lechnerhofs oder in den Kräuterbeeten direkt neben der Hoteltür des Petrus gezogen – das Obst und Gemüse sowie die Kräuter finden ihre vielfältigen Verwendungen.



In den Gerichten, die der Küchenchef Hannes Baumgartner und das Team jeden Tag für die Gäste kreieren, immer spür- und schmeckbar: die Frische und der Geschmack nach „dahoam“, der Südtiroler Heimat. Alles fügt sich dabei in einen Rhythmus ein, alles findet Verwendung, alles vollzieht einen natürlichen Kreis aus dem Boden bis auf den Teller. Dieses Bekenntnis beginnt für Hans schon im Beet: Die natürliche Fruchtfolge respektieren, damit der Boden gesund bleibt, Wellnessbehandlung inklusive Bodendämpfen statt scharfer Pestizide, biologisch, wann immer möglich, und mit Laufenten als Schneckenabwehr. So wächst selbst Spargel im Pustertal und alte Sorten, wie die Bergartischocke, finden modern interpretiert ihren Weg auf den Teller.

www.hotelpetrus.com

