

Presstext: Hotel Goldener Berg Kulinarik 2023:

Zeichen: 2.190 / Honorarfreier Abdruck / Fotos zum Download auf www.comma.info

Der moderne ketogene oder typisch österreichische Genuss wie bei Oma. Köstlich, gesund, mit einer besonderen Vorliebe für die vegetarische und vegane Küche: Mit der Kulinarik hält man es im Hotel Goldener Berg am Arlberg ganz so wie mit dem Urlaub – alles kann, nichts muss.

Good food, good mood

Unter dem Motto „ME TREAT vom Feinsten“ empfängt Daniela Pfefferkorn auf ihrem Goldenen Energieberg in Lech am Arlberg Freiheit und Erholung suchende Gäste aus aller Welt. Ganz im Sinne der besonderen Mountain Philosophy hat dabei auch die bekömmliche Küche einen wichtigen Platz im Hotel-Geschehen: Im Fokus der **plant based alpine cuisine** steht der Mensch und alles, was ihm guttut. Dabei setzt das Küchenteam auf kreative, unverfälschte Kochkunst, die den Eigengeschmack der einzelnen Zutaten betont und die besondere Vielseitigkeit des Hauses auch mit auf die Teller der Gäste bringt. Die mit viel Fingerspitzengefühl zusammengestellten Speisen und Menüs sind von außergewöhnlichem kulinarischen Niveau, ernährungswissenschaftlich „approved“ und zu einem großen Teil vegetarisch oder gar vegan zubereitet – eine absolute Besonderheit für ein Hotel in dieser Lage! Schließlich spielt auch die Großmutter des Hauses eine tragende Rolle in der goldenen Kulinarik-Philosophie: „Wir lieben es, alte Rezepte mit modernen Produkten neu zu interpretieren und ebenfalls so zu servieren, dass sie all unseren Gästen bekömmlich sind“, so Daniela Pfefferkorn. So bekommen natürlich auch klassische österreichische Spezialitäten, gerne mit Fleisch oder Fisch zubereitet und stilecht serviert im Dirndlstüberl, ihren Platz am Goldenen Energieberg. Ein besonderes Konzept, das bereits drei Hauben trägt.

Nachhaltig.

Regional.

Bekömmlich.

In den vier Restaurants des Hauses kommt also von vegetarischen und veganen Gerichten über die basische Küche bis hin zu „Low Carb“ Köstlichkeiten alles auf den Tisch, was einen als Gast gerade anlacht. Und die Zutaten dafür – natürlich –



COMMUNICATION . PR . ONLINE . MARKETING

von vertrauten Landwirten aus der direkten Umgebung, maximal aus dem Alpenbogen. Fleisch und Fisch finden nur nach artgerechter Haltung ihren Weg ins Haus, werden dort auch zur Gänze verarbeitet. Dine around – mit bestem Gewissen.

Kontakt Daten Hotel:

Hotel Goldener Berg

Oberlech 117, A-6764 Lech am Arlberg

Tel. +43 (0) 5583/22050

happy@goldenerberg.at | www.goldenerberg.at

Pressekontakt:

Comma GmbH

Nicole Rathgeb-Höll

Liechtensteinklammstraße 50b, A-5600 St. Johann im Pongau

Tel.: +43 (0) 6412 20805 | Mobil: +43 (0) 664 142 05 55

office@comma.info | www.comma.info