



Mountain Resort Feuerberg – August 2022

Der Feuerberg schaut aufs Ganze. Ein respektvolles Projekt

Tourismus mit Haltung: Der Feuerberg schaut aufs Ganze.

"Regionalität" und "Nachhaltigkeit" werden aus ihrer Worthülse befreit. Das Mountain Resort Feuerberg zeigt anhand gelungener und preisgekrönter Partnerschaften mit verantwortungsvollen Lebensmittelherstellern, dass "Nachhaltigkeit", "Kreislaufwirtschaft" und "Regionalität" keine leeren Worte sein müssen.

Einstellungssache

Das Mountain Resort Feuerberg ist in Österreich der einzige Betrieb dieser Größe, der schon jetzt beinahe alle Produkte von regionalen, handwerklich produzierenden, auf höchste Güte achtenden Partnern bezieht. Hundert Prozent werden angestrebt. Eine derartige Entwicklung ist nur dank der Einstellung der Hotelführung möglich. Sowohl die Inhaberfamilie Berger, als auch das Management-Team setzen ihre Prioritäten: Gesunde Ernährung, Erhaltung oder Neuschaffung von Kreislaufwirtschaft und einer kleinteiligen regionalen Struktur ist vorrangig.

Diese Auswahlkriterien stehen deutlich über Gewinnmaximierung beziehungsweise Minimierung des Arbeitsaufwandes. So kommt es, dass das Mountain Resort Feuerberg von knapp hundert handwerklich, vorwiegend in der Region Alpe Adria produzierenden Betrieben höchstwertige und geschmackvolle Genussprodukte bezieht: Lebens- anstatt nur „Nahrungs“mittel.

Apropos „Einstellung“: Das Mit-Tragen dieser Haltung ist ein entscheidendes Kriterium bei der Einstellung neuer Mitarbeiter m/w/d. **"Auch Einzelne können dazu beitragen, die Welt besser zu machen"**.

Der enorme Erfolg des Mountain Resort Feuerberg verstärkt die Motivation der Hotelführung, kreativ dazu beitragen, die Region zu stärken, die Heimat in ihrer Schönheit zu erhalten. Sollten sich andere Betriebe dadurch motiviert sehen, diesem Weg zu folgen, weil sie am Beispiel Feuerberg sehen, dass Wirtschaft und Verantwortung zusammengehen können – umso besser.

Das Projekt im Einzelnen

Zur Illustration dieser Haltung bringen wir eine Kooperation des Mountain Resort Feuerberg mit der Genossenschaft "Kaslab'n" – es ist Bestandteil der Strategie "Der Feuerberg schaut aufs Ganze".

Ganze Tiere

Das "Ganze" bezieht sich zum Einen darauf, dass die Küche des Mountain Resort Feuerberg danach strebt, ausschließlich ganze Tiere zu verarbeiten. Das macht zwar alles komplizierter, (Es wäre viel einfacher und für das Mountain Resort Feuerberg leicht möglich, sich nur die "Gustostücke" herauszusuchen) ist aber ethisch einwandfrei.

Als "**Kollateralnutzen**" dieser Verarbeitungsstrategie können Feuerberg- Gäste Gerichte auswählen, wie sie nur mehr ganz selten auf Speisekarten zu finden sind, aber früher einmal dank der Philosophie der Gesamt- (auch „Reste“)- Verwertung gerne gekocht wurden. Solche Gerichte – etwa aus Innereien – haben ihre leidenschaftlichen Fans, schmecken aber nicht Allen. Dank der vielschichtigen Wahlmöglichkeiten im Rahmen der Feuerberg- Kulinarik erreichen sie exakt jene, die sie lieben – und Neugierige. Höchste Professionalität und die immerwährende Bereitschaft, gewohnte Wege zu verlassen, sind dafür notwendig – und charakteristisch für das Küchenteam von **Chef Kevin Granegger**.

Ganzheitliches Wirtschaften

Zum Zweiten bezieht sich "Das Ganze" auf die Partnerschaft mit (oft bäuerlichen) Betrieben, die höchstwertige Lebensmittel produzieren. Darüber hinaus auch auf **Kreislaufwirtschaft**; darauf, die regionalen, **bäuerlichen Strukturen** zu erhalten, den Bauern ein **gesichertes Einkommen** zu geben. Obendrein lernen junge Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter im Mountain Resort wieder, Tiere zu zerteilen und drauf zu achten das alles verwertet wird. **Abfall und Transportwege werden vermieden**.

Das Projekt "Der Feuerberg schaut aufs Ganze" wurde vom Führungsteam des Mountain Resorts angestoßen, unmittelbar nach einer Studienreise zu **Heinz Reitbauer Senior**. Sie ist vollständig kompatibel mit dem **Leitbild** der Mountain Resort Feuerberg Küche, das im März 2021 erarbeitet und verabschiedet wurde (Siehe Beilage).

Der Erste Preis

Der Anlass für diese Presseinformation ist ein durchaus erfreulicher. Das Mountain Resort Feuerberg wurde (als einziger Hotelbetrieb ohne A la Carte- Restaurant) in den KochCampus aufgenommen und konnte gleich bei der ersten "**Evaluation von Qualitätsprodukten**" voll reüssieren: Beim Tasting "**Kalb versus Kalb – die Zukunft von Kalbfleisch schmeckt anders**" Ende April 2022.

Das dort mit dem ersten Preis ausgezeichnete Sieger-Fleisch stammte aus dem vom Mountain Resort Feuerberg gemeinsam mit dem bewährten Herstellerpartner "**Kaslab'n**" entwickelte **Nose-To-Tail Kalbfleischprojekt**. Ein schöner Beweis, wie gut ethisch wertvolles Betragen schmecken kann.

Transzendenz des Wirtschaftlichen

Respektvolles Wirken, wie im gegenständlichen Projekt dargestellt, ist keine Orchideenstrategie. Es geht für einen erfolgreichen Betrieb immer darum, die wirtschaftlichen Hausaufgaben gut zu erledigen. Würde das nicht funktionieren, wäre der Betrieb rasch Geschichte. Dennoch steht über den "rein" wirtschaftlichen, egoistischen Motiven der Gewinnmaximierung und Aufwandsminimierung etwas, was noch wichtiger ist: Der Natur und den Menschen Gutes zu tun. In reeller, handfester Umsetzung, ohne jedes "green-washing".

Kreislauf ...

... bezieht sich auch auf die Zusammenarbeit mit den Herstellern. Damit zeigt sich, dass selbst das Wort "**Partner**" für das Mountain Resort Feuerberg keine euphemistische Worthölse darstellt, sondern – ein Geben und Nehmen. **Hotelier Erwin Berger**: "Heute sind zahlreiche unserer Partner nicht nur Lieferanten, sondern Entwicklungspartner, die uns ganz viele Impulse geben. Wir haben Produkte ganz weggelassen, neue dazu genommen. Und unsere Partner bekommen von uns wieder Impulse. Wir lernen miteinander und voneinander, wachsen und beschreiten miteinander neue Wege." So auch mit dem Projekt "Der Feuerberg schaut aufs Ganze", das in der Kalbfleisch-Zusammenarbeit mit Kaslab'n eine erste, überaus erfolgreiche Ausprägung fand.



Milchkalb-Gericht

Fotocredit: Daniel Waschnig



Küchenchef Kevin Granegger
Fotocredit: Daniel Waschnig



Milchkalbfleisch Kaslab'n
Fotocredit: Manuela Wilpernig

ANLAGE: Das Feuerberg Küchen-Leitbild. (Siehe Folgeseiten)

Das Mountain Resort Feuerberg Küchen-Leitbild

Respekt schmeckt besser.

Wir wollen dass es nicht nur unseren Gästen schmeckt - auch uns soll die Arbeit schmecken, sie ist anspruchsvoll genug.

Gute Umgangsformen, respektvoller, ja, **liebvoller** Umgang miteinander, das ist die Feuerberg-Kultur. Sie herrscht, bitte, auch - und in besonderem Maß - in der Küche. Wir kübeln alles, was „hinüber“ ist! Auch das alte Märchen, dass es „in einer Küche halt immer etwas rauer zugehen muss“.

Gute Umgangsformen mit allen Kolleginnen und Kollegen, Lieferanten, „Externen“. **Wir halten Kritik aus!** Auch, weil sie **wertschätzend** gemeint **und** vorgetragen wird. Übrigens: Es gibt auch positive Kritik. Sie heißt "**Lob**."

Das Mountain Resort Feuerberg will halt schon wieder Vorreiter sein. Und Vorbild. Für die ganze Branche! Und, stellt Euch vor: „**Wir schaffen das!**“

Wir haben alles. Auch einen Mangel.

Wer im Mountain Resort Feuerberg arbeitet, „spielt“ in der obersten Liga. Ihr seid einfach die Besten. Dazu gehören **Einsatzbereitschaft, Flexibilität, Wissen** - und die Fähigkeit und Bereitschaft dieses zu erweitern, **Können** - und die Fähigkeit und Bereitschaft dieses zu pflegen.

Eine besonders wichtige Eigenschaft, nur die Besten der Besten haben sie, ist ein Mangel. Und den haben wir alle: **Wir haben keine Star-Allüren.**

Sonderwünsche sind ganz normal.

Im Mountain Resort Feuerberg ist das oft verwendete Wort „**Gästewünsche kommen an erster Stelle**“ kein Lippenbekenntnis. Wir nehmen es sehr ernst, zeigen viel **Fingerspitzengefühl**, echtes und von Herzen gemeintes **Eingehen auf individuelle Bedürfnisse**. „Zwangsbeglückung“ ist uns völlig fremd.

Unsere Kultur könnte man auch die „Kultur der Sonderwünsche“ nennen. Egal wie der **Gästewunsch** lautet: **Wir nehmen ihn ernst und gehen fachlich profund und - gerne! - auf ihn ein.** Beginnend bei vegan-vegetarisch, Unverträglichkeiten, Allergien, ketogen, low carb und was immer wir noch kennen lernen dürfen.

Stil-Ikone Feuerberg.

Geschmack hat unser Essen - **wir haben Stil!** Er ist **einfach**, also **auf das Wesentliche konzentriert.**

Wir wissen genau, wo „**Weniger ist mehr**“ zum Tragen kommt und wo „**Großzügigkeit und Fülle**“! Der alte Leitsatz „Eleganz bedeutet Komfort“ hilft uns auch bei der Orientierung. Auf Essen und Trinken übersetzt heißt das alles unter anderem:

GESCHMACK

- Die Küche der Mountain Resort Feuerberg ist auf ein **ehrlisches Grundprodukt** ausgerichtet.
- Die Küche der Mountain Resort Feuerberg ist auf **Geschmack** ausgerichtet (Seid mutig! Auch in Bezug auf Geschmack).
- Wir pflegen **Finesse** und **Kreativität**.

- **Wir lieben Kräuter.** Unsere Kräuterküche ist eine der Achsen zu den Mountain Resort Feuerberg-Werten „Gesundheit“ und „Spirit“.
- Die Bedeutung von Fleisch wird durch die Attraktivität des „Rundherum“ bei Weitem übertroffen.

REGIONALITÄT

- Wir kochen die **Dreiländerküche** (Kärnten - insbesondere die unmittelbare Nähe, also Gerlitzten und Ossiacher See; Friaul; Slowenien, insbesondere auch Istrien). Wir fördern damit **kleine Strukturen** und tragen zur Erhaltung **wichtiger regionaler Infrastrukturen** bei.
- Wir finden und gestalten attraktive, lokale, assoziative, kleinteilige, **regionale Kooperationen** - mit **Nachhaltigkeit**.
- Wir setzen **saisonale Schwerpunkte**.

DIE ERWEITERUNG DER KULINARIK

- Wir sehen die Weite der **Wellness** auch in unserer Kulinarik.
- Wir haben auch an der **Bar** ganz besondere Angebote, etwa Cocktails oder Sirupe.
- Wir sehen die Kulinarik auch im **SPA**, nicht nur bei Aufgüssen.
- Wir **erzählen** unseren Gästen gerne von unseren hohen Ansprüchen und von den großartigen Partnern.

KÜCHENGEMEINSCHAFT = WERTEGEMEINSCHAFT = SPIRIT

- **Wir sind für einander da!**
- Unsere **Verantwortung** für die Lieferanten endet nicht mit dem Kauf.
- Wir pflegen **Entwicklungspartnerschaften**.
- Wir **vertiefen die Leistungskette** (Produzenten liefern einen höheren Fertigungsanteil).
- Wir achten beim Einkauf auf **nachhaltige Spitzenbetriebe** (landwirtschaftliche und andere).
- Wir pflegen **ethische Grundwerte**, wie Ehrlichkeit und die Verwendung echter Spitzenqualitäten.
- Wir nehmen unsere **Kontrollpflicht** ernst, prüfen genau, wie unsere Lieferanten arbeiten.
- **Gesundheit** ist unser höchster Wert.

WIR ARBEITEN MIT DER UND FÜR DIE NATUR

- **Wir leben Bio** und führen keinen „Kampf gegen die Natur“.
- Wir wollen nie versuchen, die Natur auszutricksen (Nichts „hochzüchten“, allem jene **Zeit geben**, die es zum wachsen braucht).
- Wir kaufen Produkte aus **ehrlicher, artgerechter** Produktion.
- **Ressorcenschonende Logistik-Strukturen** sind ein wichtiger Teil des Umweltschutzes.

FAKTEN - Mountain Resort Feuerberg

- Lage/Höhe: auf der Gerlitzten Alpe in Kärnten/Österreich, auf 1.769 m Seehöhe, eingebettet in das 500.000 m² große Plateau der Feuerberg-Alm
- Erreichbar über die 12 km lange Gerlitztenstraße von Bodensdorf am Ossiacher See aus
- Eröffnung: 7. Juli 2007
- Besitzer & Leitung: Familie Isabella und Erwin Berger
- Kategorie: 4 Sterne
- Relax Guide 2021: 4 Lilien/20 Punkte – bewertet als eines der Top 10 Wellnesshotels in Österreich
- TripAdvisor: ausgezeichnet mit dem Zertifikat für Exzellenz 2019, 2018, 2017, 2016, 2015 und 2014
- HolidayCheck: Special Award 2021, Gold Award 2020, 2019, 2018, 2017, 2016, 2015, 2014, 2013 und 2012 ausgezeichnet als HolidayCheck TopHotel bzw. mit dem HolidayCheck Award
- Hotel mit 60 Zimmern und Suiten (19 m² – 50 m²)
- 14 Chalets mit jeweils 4 Suiten (43 m² – 100 m²)
- Wettersichere „Bademantel“-Verbindung der Chalets mit dem Hotel durch neue Verbindungsgänge und nur ganz kurze Wege im Freien
- Tiefgarage & überdachte Parkplätze: die Autos aller Gäste parken unter Dach – perfekt wettergeschützt

Öffnungszeiten & Preise

- Sommer, Herbst 2022: (20. Mai – 03. Dezember 2022)
 - Hotel: EUR 179,-- bis 283,-- pro Person und Nacht mit Feuerberg Halbpension
 - Chalet: EUR 179,-- bis EUR 317,-- pro Person und Nacht mit Feuerberg Halbpension
- Winter 2022/23 (04. Dezember 2022 – 10. April 2023)
 - Hotel: EUR 195,-- bis 419,-- pro Person und Nacht mit Feuerberg Halbpension
 - Chalet: EUR 199,-- bis EUR 427,-- pro Person und Nacht mit Feuerberg Halbpension

Wellness

- Baden: Feuerberg Unendlichpool als preisgekrönter „Coolster Pool“ Europas; Alpentherme und Bergquell-Pool mit Panoramablick direkt aus dem Pool ins Freie; 400 m² großer Almsee (im Sommer solartemperiert) u.v.m.
- „Sonnenbad“ mit Hallenbad inkl. Whirlpool und Skypool in luftiger Höhe; Kinderbereich „Aquafix“ mit Kinderpool und 40 Meter langer Wasserrutsche
- Sauna-Wärme-Genuss: Konzertsauna, Felsensauna - direkt im Gerlitzten-Felsen, Himalaya Salzsaua, Infrarot-Herzelsauna, Sufi Bad, Zirbensauna mit Panoramablick u.v.m.
- Relaxen & Ruhen: Viele verschiedene, einzigartig-typische Ruhemöglichkeiten, von der Wolke 7 mit 270° Panoramablick, der Turm-Lounge, der Brentlstube und der Himmelswiege bis zur Schlafmütze u.v.m.
- MEIN SEIN Wellnesszentrum: umfassendes Angebot an Massagen, energetischen Anwendungen und Kosmetik

Gerlitzten Alpe – Vielfalt am Berg

- Sommer/Herbst: 147 km markierte Wanderwege, direkter Einstieg ins Wegenetz beim Resort; Nordic-Walking, Jogging, Paragleiten, Modellfliegen u.v.m.
- Winter: Skigebiet Gerlitzten Alpe – Lage direkt am Skilift, 45 km Pisten, 15 Seilbahnen & Lifte; Skischule & Skiverleih direkt im Resort; Schneeschuhwandern, Winterwandern, Rodeln, Langlaufen u.v.m.

Weitere Informationen:

Mag. Sabrina Samonigg

Marketing / PR

Tel: +43 (0)4248 2880 214

E-Mail: marketing@feuerberg.at

www.feuerberg.at