

Grillen an der frischen Bergluft Mit Grill-Profis in kulinarischen Höhen im Almdorf Seinerzeit.

Patergassen / Wien Mai 2015 – So wie der Sommer naht werden im Almdorf Seinerzeit die Griller auf Hochglanz poliert und die besten, hauseigenen Rezepte bereitgelegt. Denn auch beim Thema Grillen kann das Kulinarik-Team des exklusiven Chaletdorfs durch nachhaltige und erstklassige Gastronomie auf eine langjährige und besondere Expertise verweisen.



Der alleinige Gedanke an den Genuss von in Heu gebeizte Kärntner Laxn an Bergkräuter-Buttermilch Dip oder Grill-Heuschinken in Honig-Marillen Marinade mit Erdäpfel-Löwenzahn Salat, lässt einem schon das Wasser im Mund zusammenlaufen. Und dies ist wohlgemerkt nur ein kleiner, feiner Auszug aus der erstklassigen Küche des hauseigenen „Gasthaus Fellacher“, wo man stets gehobene österreichische Küche aus besten einheimischen Produkten genießen kann. Dies ist wiederum vor allem auch auf den Hauben-prämierten Küchenchef Richard Maier zurückzuführen, der seine Gäste gerne mit den Spezialitäten der Alpe Adria Küche verwöhnt. Die Produkte, die der Kärntner für seine traditionellen Gerichte verwendet, stammen ausschließlich aus der unmittelbaren Umgebung und sind damit, so Maier: „ein glaubwürdiger Ausdruck der starken regionalen Verwurzelung und ein authentisches Zeichen im Namen der Nachhaltigkeit.“



Im Rahmen des hohen, gelebten Qualitätsanspruchs im Almdorf gehen die Mitarbeiter auf die Wünsche jeden Gastes individuell ein und so besteht auch die Möglichkeit ganz für sich, fernab des Gasthauses, auf den eigenen Terrassen der Chalets und Hütten zu grillen oder auch durch die Profis vor Ort grillen zu lassen. Eine Auswahl an Beilagen wird ebenso bereitgestellt wie der



frisch polierte Grill, der ein oder andere wertvolle Tipp und ein unbezahlbarer Ausblick auf den Nationalpark Nockberge.

Wer es demnächst nicht in das Almdorf Seinerzeit schafft, auf die Erweiterung des Bergdorfs im Sommer wartet oder wem auch einfach schon der Magen knurrt, dem schenkt das Team des Almdorf Seinerzeit als kleines Trostpflaster oder aber auch Appetit-Anreger zwei eigens kreierte Rezepte zum Nachgrillen (siehe Anhang/Dokument Rezepte).

Wir wünschen gutes Gelingen!

Weitere Informationen sowie Bildmaterial zum Almdorf Seinerzeit finden Sie unter www.almdorf.com und unter folgendem [Fotolink](#).

Bei weiteren Fragen stehen wir Ihnen jederzeit gerne zur Verfügung.

Pressekontakt

Betina Welter | PR Direktor Almdorf Seinerzeit
Fellacheralm, A - 9564 Patergassen
Tel. +43 664 8429 155
E-Mail: betina.welter@almdorf.com
Internet: www.almdorf.com

Cornelia Steidl | SPREAD Vienna
Schadekgasse 6/12A, A – 1060 Wien
Tel: +660 4970931
E-Mail: cs@spread-vienna.com
Internet: www.spread-vienna.com