

Auszeichnung zum besten Bio-Restaurant Österreichs.

Headline-Varianten.

Der Schützenwirt trifft biologisch und qualitativ ins Schwarze.

Der Schützenwirt ist ausgezeichnet.

Bio ist ein ausgezeichnetes Rezept.

Vorspann.

Wenn Bio-Qualität, voller Einsatz, höchstes Engagement und kulinarische Begeisterung ideal zusammenspielen, dann ist der Erfolg nicht weit. Der Schützenwirt in St. Jakob am Thurn wurde für seine konsequente Qualitätsarbeit zum besten Bio-Restaurant Österreichs gewählt.

Text.

Der Schützenwirt in St. Jakob am Thurn/Salzburg wurde von BIO AUSTRIA, Biorama und richtiggutesen.at als bestes Bio-Restaurant Österreichs ausgezeichnet und erhielt auf der Messe Bio Österreich in Wieselburg die begehrte Bio-Gastro-Trophy. Was in einem Satz schnell ausgedrückt werden kann, ist tatsächlich das Ergebnis einer intensiven, engagierten und wertvollen Bio-Gastronomie, die auf allen Ebenen 100 Prozent gibt.

»Wir sind mit dem Schützenwirt 100 Prozent Bio-zerifiziert. Das war schon immer unser Anspruch und das zeigt sich in allen Bereichen unserer Gastronomie«, sagt Geschäftsführer Hannes Reithmayr, »und dass es uns nun gelungen ist, unseren kulinarischen Anspruch auch mit der Bio-Gastro-Trophy zu veredeln, freut uns natürlich ganz besonders.«

Im Klartext bedeutet das, dass im Schützenwirt ausschließlich Lebensmittel aus kontrolliert biologischem bzw. Demeter Anbau verwendet werden, dass Regionalität, saisonale Produkte und Ursprünglichkeit gewahrt werden und Nachhaltigkeit in allen Bereichen gelebt wird. Der Bogen spannt sich vom Einsatz natürlicher Ressourcen im Hygiene- und Energiebereich bis zur permanenten Einbindung naher Bauernhöfe und Erzeugerbetriebe.

»Der Schützenwirt arbeitet neben angeschlossenen Demeter-Bauernhöfen, wie dem Hasbartlgut oder dem Loitramgut, sehr eng und direkt mit der unter demselben Dach untergebrachten Paracelsus-Schule Salzburg zusammen, eine Schule für seelenpflege-bedürftige Kinder und Jugendliche, in der Landwirtschaft ein wertvolles Thema ist. Wir beziehen unsere Produkte frisch und direkt von unseren

Der Schützenwirt Dorf 96 5412 St. Jakob am Thurn (Puch bei Hallein)

Tel.: +43 (0)662/632020-20 info@derschuetzenwirt.at UID: ATU62376716

www.derschuetzenwirt.at



schuleigenen Betrieben. Wir haben also vor Ort ein Bio-Netzwerk, das uns permanent mit ausgesuchten Lebensmitteln höchster Qualität versorgt«, umreißt Hannes Reithmayr.

Mit Küchenchef Klaus Petz, Restaurantleiterin Katrin Pichler und dem gesamten Team werden Bio-Qualität, kulinarischer Genuss, Service und Ambiente auf einem sehr hohen Niveau gehalten, um auch im Gesamtkontext des Kulturzentrums St. Jakob einen entscheidenden Beitrag zu leisten. Hannes Reithmayr sieht hier »einen wesentlichen Part in unserem Konzept, Kultur und Kulinarik zu vereinen und darüber hinaus ein besonderes soziales Engagement zu leben, das seelenpflege-bedürftigen Kindern und Jugendlichen einen entscheidenden Halt im Leben gibt.«

Die Ganzheitlichkeit des Schützenwirt-Konzeptes zeigt sich auch rein wirtschaftlich. Denn die Erlöse aus der Gastronomie fließen in die Paracelsus-Schule zurück. Das gilt auch für die Erlöse aus dem Kulturzentrum St. Jakob, im Speziellen aus den Veranstaltungen im Jakobisaal. »Mit unserem Kultur-Genuss-Ticket bieten wir unseren Besuchern und Gästen eine Kombination an, die alle Sinne anspricht und sich steigender Beliebtheit erfreut«, sagt Hannes Reithmayr. »Damit liefern wir ein weiteres Fundament für nachhaltiges Wirtschaften. Damit leisten wir aber auch einen wichtigen Beitrag für Menschlichkeit, Miteinander und Zukunftsperspektiven, die wir unverrückbar in unsere Arbeit integrieren.«

Das Bio-Gasthaus Der Schützenwirt hat sich dem Echten verpflichtet, dem Authentischen und der Regionalität. Gelebt wird der respekt- und rücksichtsvolle Umgang mit der Natur, mit Mensch und Tier. Gelebt wird aber auch eine Leidenschaft für den feinen Geschmack – biologisch oder vegan –, für die ehrliche Handarbeit und für wirklich lebenswerte Momente.

(Text ca. 3.450 Zeichen)

Bildtexte.

Gnocchi

In der Frische liegt der Geschmack. Hausgemachte Teigwaren für Gnocchi, Nudeln und Co. werden im Haus hergestellt, selbstverständlich aus ausgesuchten Bio-Kartoffeln und Bio-Getreide hergestellt. Alles andere kommt aus dem Garten oder von ausgesuchten Bio-Gärtnern.

Hirsch

Im Vertrauen liegt der Genuss. Das Wild aus dem Salzburger Land wird sorgfältig ausgewählt, bei Partnern, die ebenfalls höchste Bio-Qualitätsansprüche haben.

Team

Im Team liegt der Erfolg. Ausgezeichnete Bio-Qualität auf höchstem Niveau braucht Engagement und Begeisterung. Tag für Tag.

Trophy

Im Erfolg liegt die Motivation. Die Bio-Gastro-Trophy ist Anspruch und Ansporn zugleich, auch in Zukunft ausgezeichnete Qualität auf den Tisch zu bringen und für Lebenswerte Momente im Schützenwirt zu sorgen.