



Für Barbara und Matthias Müller ist Nachhaltigkeit ein großes Thema: Der Zubau ist in klimaschonender Niedrigenergiebauweise gebaut, die Zimmer hochwertig und naturnah ausgestattet. Fotos: Hotel Erika



Heimelige Atmosphäre beim Essen: Gutes Essen ist im Hotel Erika besonders wichtig. Der Chef Matthias Müller kocht persönlich.



Wellness pur: Inmitten der Stubai Bergwelt lässt es sich optimal entspannen, der Wellnessbereich im Erika trägt maßgeblich dazu bei.

Leben mit der Natur im Hotel Erika

Natürlichkeit und Nachhaltigkeit ziehen sich wie ein roter Faden durch die Philosophie des Hotel Erika in Neustift im Stubaital.

Das Hotel Erika hat ein paar Besonderheiten aufzuweisen: Einerseits ist die Lage mitten in der Natur und abseits der Straße einfach traumhaft, andererseits ist die Ruhe und der herrliche Panoramablick

„Wir verwenden soweit als möglich großteils heimische Produkte.“

Matthias Müller

auf die Stubai Bergwelt einfach beeindruckend. Die Natur ist auch im Hotel wieder

zu finden – ob Hackschnitzelheizung (betrieben vom benachbarten Bauern) oder Sonnenkollektoren, die Naturzimmer oder Lebensmittel, in allem steckt Nachhaltigkeit und Natürlichkeit.

Auch der natürliche Umgang mit Mitarbeitern und Gästen fällt ins Auge. „Persönlicher Umgang ist uns besonders wichtig. Da ich selbst in

der Küche der Chef bin, ist es mir auch ein Anliegen, meine Lieferanten persönlich zu kennen“, betont Gastgeber Matthias Müller. Wichtig ist ihm auch die Zusammenarbeit von Tourismus und heimischer Landwirtschaft. Diesen Gedanken unterstützt der Hotelier: „Wir verwenden – wann immer möglich – großteils heimische Produkte.“

Facts und Infos

Hotel Erika, Barbara und Matthias Müller, Elferweg 22, 6167 Neustift im Stubaital, www.erika.at

Kulinarik: Gastgeber Matthias Müller kümmert sich persönlich um das leibliche Wohl seiner Gäste. Die besondere Qualität der heimischen und internationalen Gerichte haben

sich schnell herumgesprochen.

Nachhaltigkeit: Hackschnitzelheizung und Sonnenkollektoren sorgen für Wärme im Haus und im Außenpool.

Weitere Betriebe und Informationen unter www.AMTirol.at



Wieder daheim in Tirol angekommen

„Obwohl ich durch meinen Beruf als Fotograf viel in der Welt unterwegs bin und auch die exotische Küche sehr schätze, kehre ich immer gerne nach Tirol zurück. Bei meinen Einkäufen achte ich auf Bioprodukte und ganz besonders auf die regionale Herkunft. Ich finde es schön, dass wir in Tirol über eine so große Vielfalt an hochwertigen Lebensmitteln verfügen. Wir haben das Glück, umgeben von traumhafter Natur zu leben und diese Ursprünglichkeit spiegelt sich auch in unseren Lebensmitteln wieder.“



Martin Engelmann, Fotograf

„Geht nicht – gibt's nicht!“ bei Gleirscher

„Geschmack, der verbindet“ lautet der Slogan der Firma Gleirscher, die viel Wert auf Regionalität legt.

„Geht nicht – gibt's nicht!“

Entstanden aus einem vor 40 Jahren gegründeten Familienbetrieb versorgt das Unternehmen „Geflügel- & Kühlhof Gleirscher“ seit dieser Zeit mit Innovationen und Engagement die qualitätsbewusste Hotellerie und Gastronomie der Region Innsbruck und Innsbruck-Land.

Der hohe Qualitäts- und Leistungsstandard garantieren zufriedene Kunden. Neben der breiten Palette an regionalen Produkten bietet das Unternehmen eine Vielzahl an nationalen und internationalen Spezialitäten. Alle nicht österreichischen Waren werden mit Sorgfalt auf Qualität, Herkunft und Nachhaltigkeit geprüft, denn „Tradition verpflichtet“.

„Das gibt's nicht, gibt's nicht!“ Unter diesem Motto versucht das Unternehmen erfolgreich der Flexibilität der Zeit gerecht zu werden und kann mit Stolz behaupten, eines der

„Unser Firmenleitbild lautet: Unser Service - Ihre Kreativität - Zusammen ein starkes Team!“

Werner Villgrater

Foto: Gleirscher GmbH



wenigen Unternehmen mit täglicher Lieferfähigkeit (außer natürlich Sonntags) zu sein! Durch Nähe und persönlichen Service profitiert eine gesamte Region von einem starken Partner mit Handschlagqualität.

Infos und Kontakt

Geflügel- und Kühlhof Gleirscher HandelsGmbH
Gewerbezone 13
6267 Neustift
Tel. 05226/2551-0
www.dasbesseresser.net

Produkte: Bei Gleirscher wird darauf Wert gelegt, dass die Produkte aus Tirol und Österreich stammen sowie auf flexible und tägliche Belieferung.



Achtung! Das ist nur ein Mustet
Foto: djd/Develey Senf & Feinkost GmbH

Geschmackvolle Komposition

Gepfeffertes Schweinefilet mit Rotweinzwetschgen und Polentanockerl

Zutaten für 2 Personen: ca. 250 Schweinefilet (Mittelstück) vom heimischen Metzger, Salz, Pfeffer bunt geschrotet, 1/4 l braune Natursauce, 8 Stk. feste Zwetschgen, 50 Gr. Zucker, 1/4 l Rotwein, 1/2 l Tirolmilch, 20 gr. Tirolmilch Butter, 20 gr. Bergkäse, Salz, Lorbeerblatt, Muskat

Zubereitung: Schweinefilet salzen, mit reichlich geschroteten Pfeffer einreiben, auf allen Seiten scharf anbraten, ca. 13 Min. bei 160 Grad ins Rohr schieben, rasten lassen und schräg dicke Scheiben schneiden. Zucker karamellisieren, mit Rotwein ablöschen, auf die Hälfte einkochen lassen, Zwetschgen dazugeben, kurz ziehen lassen. Milch aufkochen, salzen, Lorbeerblatt und Muskat dazugeben. Polenta einrühren, bei schwacher Hitze köcheln lassen, zum Schluss den Bergkäse dazugeben. Soße auf den Teller geben, Fleischstücke dazugeben, von der Polenta Nockerl formen und mit den Rotweinzwetschgen garnieren. Guten Appetit!



Kreatives Gericht aus dem Hause Erika. Foto: Ch. Hasibeder

Gaumenfreuden gewinnen

Zweimal pro Monat verlost die AMTirol fünf Essensgutscheine im Wert von je 150 Euro – einzulösen in dem in

der TT präsentierten „Bewusst Tirol“-Betrieb. Dieses Mal gibt es fünf Gutscheine für das Hotel Erika in Neustift

im Stubaital zu gewinnen! Gewinnfrage beantworten, Kupon ausfüllen und an unten stehende Adresse schicken.

Gewinnkupon

Die Gewinnfrage: Welche Philosophie verfolgt das Hotel Erika?

Antwort: _____

Name: _____

Straße, PLZ/Ort: _____

E-Mail oder Telefon: _____

Teilnahmebedingungen: Nur ausreichend frankierte Einsendungen nehmen an der Verlosung teil. Schriftverkehr und Rechtsweg sind ausgeschlossen. Eine Barabgabe ist nicht möglich. Die Gewinner werden in der Tiroler Tageszeitung auf der nächsten „Bewusst Tirol“-Seite veröffentlicht und schriftlich verständigt. Die Mitarbeiter von Kooperationspartnern sowie die Mitarbeiter von teilnehmenden „Bewusst Tirol“-Betrieben sind von der Teilnahme ausgeschlossen.

Einsenden an: Agrarmarketing Tirol, Brixner Straße 1/5, 6020 Innsbruck – oder Gewinnspielformular auf unserer Homepage www.AMTirol.at oder auf www.tt.com ausfüllen!
Einsendeschluss: 4. Mai 2011.

Regionalität verbindet, Kreativität ist grenzenlos

„Für unser Unternehmen war und ist Kundennähe unverzichtbarer Bestandteil unseres Handelns. Dabei stehen Qualität und Service an oberster Stelle. Kurze Transportwege garantieren dabei beste Qualität. Dies stellen wir durch die Zusammenarbeit mit den regionalen Produzenten sicher. Unsere Partner, ob Hotellerie oder Gastronomie, schätzen den täglichen Service, der ein Novum darstellt und der der Kreativität unserer Kunden keine Grenzen setzt.“



GF Matthias Gleirscher, Geflügel- & Kühlhof Gleirscher GmbH

Diese Gewinner dürfen sich freuen

Richtige Antwort: Mit Spitzenprodukten aus der heimischen Landwirtschaft. **Gewinnspiel vom 10. April:** Martina Stix, Rum Herwig Kaier, Innsbruck Brigitta Winner, Innsbruck Marianne Ebner, Lienz Maria Putz, Mayrhofen.

In Zusammenarbeit der Tiroler Tageszeitung mit der Agrarmarketing Tirol

