

Pures Vergnügen im „Bewusst Tirol“-Betrieb Furtners Lebensfreude Hotel

Tiroler Naturprodukte spielen in Furtners Lebensfreude Hotel immer schon eine entscheidende Rolle – Qualität ist hier Trumpf.

„Regionalität war immer schon ein Thema in unserem Betrieb“, sagt Manfred Furtner, dessen Eltern mit dem Hotelbetrieb im Jahr 1972 begonnen haben.

„Wir haben immer schon regional eingekauft. Vor allem, weil wir die Produkte und die produzierenden Bauern stärken wollten und wollen“, erzählt der Landesvorsitzender der Österreichischen Hotelvereinigung weiter.

„Regionalität löst im Kopf auch die Sicherheit von Qualität aus.“

Manfred Furtner

Gesicherte Qualität ist dem Hotelier vor allem in Zeiten der vielen Lebensmittelskandale ein wichtiges Anliegen: „Die Gäste sind froh, wenn sie wissen, woher die Produkte stammen. Bei uns wird sehr offensiv mit dem Thema umgegangen.“



Echte tirolerische Gastlichkeit: Im Familienbetrieb „Furtners Lebensfreude Hotel“ strahlen die Räume wohlige Wärme aus, die Stuben eine heimelige Atmosphäre.

Fotos: Furtner

Wir klären unsere Gäste auf, was bei ihnen auf den Teller kommt.“ Eines ist nämlich auch ganz klar, „mit schlechter Qualität kann man auch nicht gut kochen“ – das weiß der Küchenchef im Hotelier aus eigener Erfahrung.

So werden Käse- und Milchprodukte aus der heimischen Landwirtschaft bezogen, ebenso Fleischprodukte, was aber manches Mal nicht ganz so leicht ist, wie Furtner weiß: „Die Großhändler in

Tirol haben wirklich gut mitgezogen, aber manches Mal gibt es mit den Mengen ein Problem.“ Aber selbst diese Hürden werden genommen, um beste Qualität liefern zu können. Die Zusammenarbeit mit der Agrarmarketing Tirol ist für Manfred Furtner eine sehr zielführende, schließlich würden dadurch „die regionalen Bauern unterstützt, neue Produkte aufgenommen und dadurch die Qualität gesichert“.

Nicht nur, weil das Hotel immer wieder Neues bieten kann, ist es Anlaufpunkt für viele Stammgäste, die die authentische Tiroler Mentalität sehr genießen.

Neben der hervorragenden Küche herrschen hier viel Charme, sportliches Flair und – nicht zu vergessen – gelebte Lebensfreude. Ein „Bewusst Tirol“-Betrieb, der stolz die Tiroler Mentalität lebt und seinen Gästen vermittelt.

Aus dem Gästebuch

Hanspeter Stünzi aus der Schweiz: „Wir freuen uns schon jetzt auf den Aufenthalt bei Ihnen, insbesondere aufs Golfen und natürlich auf die feinen Menüs, bei denen uns die Auswahl immer so schwer fällt...“

Heike Frank-Ostarhild aus Tübingen: „Vielen Dank für die liebevolle Atmosphäre, den hervorragenden Service und die leckere Küche, wir hoffen, bald wieder bei Ihnen sein zu können.“

Jörg Kujak aus Baden-Baden: „Familie Furtner vermittelt das Gefühl, wirklich „zu Hause“ zu sein. Dazu trägt natürlich auch die sensationelle Küche samt Weinkeller bei.“

Petra Oberhäuser aus Schwaig: „Herzlichen Dank nochmal für die schönen Tage und das super-leckere Essen. Wir haben das wirklich sehr genossen.“

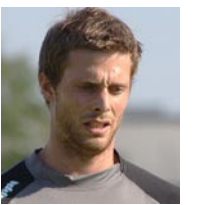


Kaiserschmarrn mit Milchprodukten aus Tirol.



Pascal Grünwald isst bewusst

„Leider ist es oft so, dass der Prophet im eigenen Land nichts bzw. nur wenig zählt. Ich denke wir sollten uns bewusst sein, was wir sozusagen vor unserer Haustüre alles haben: Nämlich zahlreiche Tiroler Betriebe, die mit Produkten aufwarten können, welche nicht nur qualitativ hochwertig sind sondern auch noch gut schmecken. Daher wäre es sehr schade, nicht auf dieses Angebot zuzugreifen.“



Ein Fan Tiroler Küche: Pascal Grünwald.

Foto: FC Wacker

„Mit hochwertigen Produkten zu bester Qualität“

„Genuss, Genuss, Genuss“ ist nicht nur oberstes Credo in Furtners Lebensfreude Hotels, es wird hier auch gelebt.

„Feuer im Kamin, eine große Auswahl an hausgemachten Speisen sowie guter und genügend Wein im Keller“ – so wird Furtners Lebensfreude-Genuss-Hotel auf der Website beschrieben und genau so gemütlich und behaglich fühlt

es sich an, wenn man dort ist. Genuss ist oberstes Credo und davon bekommen Gäste eine ganze Menge. Für die kulinarischen Gaumenfreuden ist im Familienbetrieb Furtner der Chef persönlich verantwortlich. Und als Küchenchef legt Manfred Furtner ganz besonderen Wert auf Qualität und Frische der Produkte: „Ich lege besonderen Wert auf Abwechslung, Frische und Regionalität. Wenn man eine dementsprechende Qualität

an Produkten bekommt, kann man den Gästen auch beste Qualität bieten.“ Das wissen auch die vielen Stammgäste, die unter anderem auch wegen des ausgezeichneten kunden

„Frische Produkte und beste Qualität sind sehr wichtige Kriterien, um gut zu kochen.“

Manfred Furtner



Hotelier und Küchenchef mit Leib und Seele: Für Manfred Furtner ist der Beruf nicht nur Job, sondern Berufung.

Fotos: Furtner

linarischen Angebots des leidenschaftlichen Hoteliers und Kochs immer wieder in Furtners Lebensfreude Hotel zurück kommen. „Das hat eben mit der Kochkunst unserer Küche zu tun und – man kann es nicht oft genug wiederholen – mit den guten frischen heimischen Produkten.“

Facts und Infos

Furtners Lebensfreude Hotel: Am Golfplatz 30a, 6213 Pertisau; www.furtners.at

Das Haus: Wohlfühlen und Gastlichkeit ist das Motto im Familienbetrieb der Familie Furtner;

Die Küche: Frischeste und beste Qualität und das Credo: Genuss, Genuss, Genuss; Kreation von immer neuen Gerichten

Der Küchenchef: Küchenchef des Hotels ist Manfred Furtner selbst



Die Gewinner dieses Gewinnspiels haben die Möglichkeit im „Bewusst Tirol“-Betrieb, in Furtners Lebensfreude Hotel, zu speisen.

Foto: Furtner

Gewinn mit Lebensfreude

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 sind fünf

Gutscheine für Furtners Lebensfreude Hotel in Pertisau am Achensee zu gewinnen! Gewinnfrage beantworten, Kupon ausfüllen und an unten stehende Adresse schicken.

Gewinnkupon

Die Gewinnfrage: Welches Ziel verfolgt die Kampagne „Bewusst Tirol“?



Name: _____
 Straße: _____
 PLZ/Ort: _____
 E-Mail oder Telefon: _____

Teilnahmebedingungen: Nur ausreichend frankierte Einsendungen nehmen an der Verlosung teil. Schriftverkehr und Rechtsweg ist 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.tirol.com ausfüllen!

Käsespezialitäten von hoher Qualität

Um den optimalen Käse herzustellen ist die Liebe zum Produkt, Voraussetzung. Mit entsprechenden dem Gefühl Käsemeister der Sennerei Milchstern.



Hannes Stöckl Käsemeister der Sennerei Milchstern.

Foto: AMTirol

produziere ich Käsespezialitäten von hoher Qualität und bin auch Käseweltmeister beim „World Cheese Award“ in London geworden. Bei weiteren Wettbewerben wie dem „Goldenen Kasermandl“ waren wir immer vorne mit dabei. Geschafft habe ich das, weil alles stimmt: 10 Biobauern liefern beste Bio-Heumilch, und auf mein kleines, engagiertes Sennereiteam kann ich mich immer verlassen.

Diese Gewinner dürfen sich freuen

Die Antwort zum ersten Gewinnspiel lautet: Mit „Bewusst Tirol“ Tiroler Produkte kennen lernen und genießen. Wir gratulieren den Gewinnern: Friederike Leitner aus Kufstein, Margaretha Dummer aus Patsch, Elisabeth Richter aus Fulmpes, Roland Walch aus Mie-ming und Bernhard Egger aus Innsbruck herzlich.

In Zusammenarbeit der Tiroler Tageszeitung mit der Agrarmarketing Tirol

