

DAB  
opwd 1

## F Bio-Special KÜCHENPHILOSOPHIE

# Von Ökos zu Lohas

Das Bio-Hotel Daberer und Sissy Sonnleitners »Kellerwand« stehen für unterschiedliche Küchen. Bei genauerer Betrachtung sind sie sich heute jedoch »natürlich« nahe.



BIO-HOTEL DABERER Stephanie und Sissy Sonnleitner mit Christian und Inge Daberer im Kräutergarten des Bio-Hotels Daberer in St. Daniel, eines der ersten Bio-Hotels in Österreich

Inge Daberer erzählt: »Vor dreißig Jahren waren wir echte Exoten, Bio-Vollwertküche war für die Gailtaler ein Fremdwort, das schlicht mit Körndlfut-

ter übersetzt wurde.« Was damals nur etwas für »Ökoschlaf« war, ist jetzt modern, absoluter Zeitgeist. Die reine Vollwertküche wurde im Laufe der Jahre

dem Bedürfnis und Geschmack der Gäste angepasst, wurde verändert und erweitert. Heute steht sie neben der österreichischen Naturküche und einer leichten, mediterranen Alpe-Adria-Küche täglich auf der Speisekarte. Der Bioanteil der Zutaten liegt bei 80%. »Die Bio-Austria-Garantie« überprüft unser Haus mehrmals jährlich. Bio als Qualitätsverständnis schafft Vertrauen.«

Nur fünf Kilometer von St. Daniel entfernt liegt Kötschach-Mauthen, das unter anderem durch das Restaurant »Landhaus Kellerwand« von Sissy Sonnleitner bekannt ist. 1976 begann sie gemeinsam mit ihrem Mann, ihr Gasthaus im englischen Landhausstil mit einer gepflegten Küche Schritt für Schritt umzusetzen. Gehobene internationale Küche übersetzt in die kärntnerisch-friulanische Geschmackswelt brachten ihr rasch viele Auszeichnungen und die Aufnahme in die Riege der besten Köchinnen Österreichs.

Inge Daberer und Sissy Sonnleitner sind Schwestern, und in beiden Betrieben hat bereits die nächste Generation das Ruder in die Hand genommen. Christian Daberer ist Restaurantleiter und Sommelier, Stefanie Sonnleitner steht in der Küche an der Seite ihrer Mutter. Beide sind hinsichtlich Qualität und Nachhaltigkeit von Bio überzeugt. Genuss ist in beiden Häusern die Verbindung von Tradition, Gegenwart, Region und Lebensphilosophie. Daberer und Sonnleitner verstehen sich als Manufakturisten – wichtig sind die rigorose Anpassung an den Reigen der Jahreszeiten, die Frische der Zutaten sowie die Schlichtheit und Ursprünglichkeit des



FOTO: ANA BOARICH

Geschmacks. Heimische Produkte, die Geschichten erzählen. Der Käse vom nahen Bergbauernhof und dazu frisches, knuspriges Brot. Almoachsenfleisch und Wild aus der Region.

Was vor dreißig Jahren noch undenkbar war, ist heute ganz normal: keine Zwei-Klassen-Ökos und Gourmetgätesgesellschaft, sondern ein Gast in beiden Häusern.

*\*Lohas: Lifestyle of Health and Sustainability, also Menschen, die einen gesunden und nachhaltigen Lebensstil pflegen.*

## F Adressen

Bio-Hotel Daberer\*\*\*\* Vital & Spa – St. Daniel  
9635 St. Daniel in Kärnten  
Tel.: +43/(0)4718/590  
Fax: +43/(0)4718/590-310  
www.biohotel-daberer.at

Restaurant Landhaus Kellerwand  
Fam. Kurt und Sissy Sonnleitner  
9640 Kötschach-Mauthen  
Tel.: +43/(0)4715/269  
www.sissy-sonnleitner.at