
Gesund schmeckt besser

04.10.2017, 10:12 | Tourismus, Auto & Verkehr

Pressemitteilung von: *STROMBERGER PR*
Presseagentur: *STROMBERGER PR*



Familienhotel Kreuzwirt

Kinderhotels Europa bieten verschiedene Ernährungskonzepte –
Spaß am gesunden Essen mit Kinderkochkurs, Bio-Bauernhof & Co

Fertiggerichte ade: In Zeiten von Gluten-Unverträglichkeit, Laktose-Intoleranz oder anderen Erscheinungen, werden qualitativ hochwertige Lebensmittel besonders für Familien immer wichtiger. Viele Eltern kochen für ihre Kinder täglich mit gesunden und regionalen Zutaten. Das ändert sich dann häufig im Urlaub, in dem Eltern oft mehr erlauben und die ein oder andere ungesunde Fast-Food-Leckerei durchgehen lassen. Anders in den Kinderhotels Europa: Ausgewählte Partnerbetriebe bieten besondere Ernährungskonzepte, die auch heiklen Kindergaumen munden. Von Kochkursen für Eltern und Kinder über eigene Landwirtschaft bis hin zu Gourmet-Linien – in den Hotels wird den Kindern bewusste Ernährung vorgelebt. Indem die Kinder selbst Produkte ernten, verarbeiten und ein Gericht zubereiten oder indem sie einen landwirtschaftlichen Betrieb besuchen, lernen sie die Herkunft der Lebensmittel und den richtigen Umgang mit ihnen. Auf diese Weise werden sie spielerisch an das Thema Ernährung herangeführt und probierfreudiger. Auch für interessierte Eltern halten die Kinderhotels Europa passende Angebote bereit. Wir stellen Ihnen nachfolgend die Ernährungskonzepte ausgewählter Partnerbetriebe vor. Mehr Informationen finden sich unter www.kinderhotels.com.

Familienhotel Kreuzwirt | Kärnten, Österreich

Das Familienhotel Kreuzwirt ist der erste BIO-zertifizierte Partnerbetrieb der Kinderhotels Europa. Gastgeberfamilie Aigner bewirtschaftet den eigenen Bauernhof seit sieben Jahren ausschließlich biologisch und mit viel Liebe und Respekt vor Tieren und Pflanzen. In Omas Kräutergarten entdecken Kinder bei der Landwirtschaftsführung die Vielfalt an Kräutern und Gewürzen, die sie im wöchentlichen Kinderkochkurs dann zu leckeren Aufstrichen verarbeiten oder als Verfeinerung der selbst gebackenen Flammkuchen verwenden. Auch Marmeladen, Speck und Sirup stammen vom eigenen Bio-Bauernhof. Zweimal in der Woche besucht der Nachwuchs den Hof und lernt dort zudem das Kärntner Blondvieh – die heimische Rinderrasse – kennen, deren Fleisch besonders geschmackvoll und feinfaserig ist. Eine Woche im Familienhotel Kreuzwirt für zwei Erwachsene und ein Kind kostet ab 1.122 Euro inklusive Vollpension.

Familien Natur Resort Moar Gut | Salzburg, Österreich

Im Kinderhotel Moar Gut wird bereits beim Einkauf auf Regionalität geachtet: Die Bergbauernhöfe der Umgebung beliefern das Hotel mit Milchprodukten sowie Wurst- und Fleischspezialitäten. Zudem genießen Familien die Erzeugnisse aus der eigenen Landwirtschaft – wie zum Beispiel das Wildfleisch aus der Jagd von Opa Ferdinand. Im angeschlossenen Bio-Bauernhof können sich Kinder aus dem Hühnerstall ihr Frühstücksei aussuchen und erleben die Kuaufzucht hautnah. Ab sofort bietet Chefkoch und zweifacher Familienvater Markus Aichhorn einmal wöchentlich Kochkurse für interessierte Eltern an. Er gibt dabei Anregungen, Tipps und Informationen zur gesunden und kindgerechten Küche, welche nicht nur unkompliziert und schnell zuzubereiten, sondern auch noch hübsch anzusehen ist. Eine Woche im Moar Gut kostet für zwei Erwachsene und ein Kind ab 3.381 Euro inklusive Vollpension.

Martinhal Sagres Beach Family Resort | Sagres, Portugal

Das Martinhal Sagres Beach Family Resort bezieht seine Produkte fast ausschließlich von lokalen Zulieferern an der Algarve. Gemüse und Obst kommen beispielsweise überwiegend von dem örtlichen Bauern in Sagres, der seinen Hof umweltfreundlich und mit Respekt vor der Natur bewirtschaftet. Die Speisekarte des Hotels beinhaltet eine eigene Kids Gourmet Linie, bei der Kinder die exquisiten Gerichte ihrer Eltern à la carte in kleinerer Portion bestellen können. Auch die Kleinsten kommen hier auf den Geschmack: Das Babypüree wird vom Küchenteam eigens zubereitet ohne Zusatz von Zucker oder Salz. Eine Woche für zwei Erwachsene und ein Kind kostet ab 1.338 Euro mit Halbpension.

Feriedörfer Kirchleithn | Kärnten, Österreich

In den Feriedörfern Kirchleithn gibt es jeden Mittwoch ein original Almbuffet. Das Küchenteam überlässt an diesem Tag den Bäuerinnen von rund 30 spezialisierten Bauernhöfen die gesamte Küche, die mit den besten Produkten von ihren Höfen das Abendbuffet zaubern. Dabei werden über Generationen übertragene, traditionelle Rezepte und Verfahren genutzt und Familien erfahren am Buffet aus erster Hand alles über Herkunft und Herstellung von Speck, Aufstrichen, Käse und Bauernbutter. Eine Woche für zwei Erwachsene und ein Kind kostet ab 1.334 Euro inklusive Halbpension.

Aparthotel Imperial | Bibione, Italien

Zu dem Aparthotel Imperial in Bibione gehört auch ein landwirtschaftlicher Betrieb, der das Buffet mit saisonalen Produkten aus eigenem Anbau beliefert. Zur Vermeidung von Pestiziden, werden dort ausschließlich biologische Mittel zur Schädlingsbekämpfung eingesetzt. Einmal in der Woche können Kinder die eigene Landwirtschaft besuchen, um dort zu spielen und mehr über den Anbau und Ernte von Radieschen, Möhre & Co erfahren. Eine Woche im Aparthotel Imperial für eine Familie mit zwei Kindern kostet ab 1.295 Euro inklusive Vollpension.

Portrait

Mit 48 Mitgliedern in Deutschland, Österreich, Italien, Portugal und Kroatien gehören die Kinderhotels Europa zu den stärksten Tourismusmarken im Familiensegment. Sie liegen in den schönsten Ferienregionen: Ob inmitten alpiner Kulisse, an Seen oder am Meer – als oberstes Gebot gilt in allen Mitgliedsbetrieben die Sicherheit der Kinder. So befinden sich alle Kinderhotels paradiesisch in verkehrsberuhigten Gegenden oder mitten in der Natur. Die Kooperation bietet vom familiengeführten Haus bis zum luxuriösen Wellnesshotel für jeden eine passende Unterkunft. Alle Mitglieder verfügen über TÜV-geprüfte Sicherheitsstandards sowie hochqualifizierte Mitarbeiter und werden zudem stetig und geheim auf ihre Qualität überprüft. Die strenge Qualitätssicherung bietet dem Gast die größtmögliche Sicherheit, seine Familie bestens betreut zu wissen.

News-ID: 971971 • Views: 139 (Stand: 01.06.2026)

Link zur Pressemitteilung:

<https://www.openpr.de/news/971971/Gesund-schmeckt-besser.html>