## "Grüne Haube" für das Steigenberger Hotel and Spa Krems von Styria Vitalis

*Weinbergrestaurant am Goldberg wurde mit der Grünen Haube ausgezeichnet*

Kulinarisches Engagement wird belohnt

Saisonal, regional und kreativ: 42 Betriebe aus acht Bundesländern wurden bisher für diese Bemühungen mit der Grünen Haube ausgezeichnet. Mit dieser Auszeichnung dürfen sich nur Hotels und Gastronomiebetriebe in Österreich schmücken, die nach der Philosophie der Naturküche kochen und kulinarische Leckerbissen bieten. Die Auswahl erfolgt nach qualitätsorientierten Kriterien durch Styria Vitalis, die Verleihung erfolgte erst nach Prüfungen der kulinarischen Umsetzung sowie der Zertifizierung durch die "Austria Bio Garantie", Österreichs führende Bio Kontrollstelle.

Qualitätssteigerung im Weinbergrestaurant

Nach einjährigem Prozess der Qualitätssteigerung wurde das Steigenberger Hotel and Spa Krems an der Donau, welches bereits von Gault Millau, Falstaff und á la carte geehrt wurde, in den Kreis der Grünen Haube aufgenommen. Der Küchenmeister im Weinbergrestaurant zeigte sich sichtlich stolz und glücklich über diese Auszeichnung. Dies zeige ihm dass sie mit dem Bekenntnis zur Naturküche, Regionalität sowie Saisonalität am richtigen Weg seien.
Gäste mit Nahrungsmittelunverträglichkeiten werden bei http://de.steigenberger.com/Krems/Steigenberger-Hotel-and-Spa ebenfalls fündig und genießen die Naturküche laktose- und/oder glutenfrei.

Die Grüne Haube
Die "Grüne Haube" steht seit 1990 österreichweit für leichte Naturküche, die den Ansprüchen unseres heutigen Lebens gerecht wird. Grüne Haube-Speisen werden aus vollwertigen, naturbelassenen Zutaten aus biologischer Produktion, die hauptsächlich aus der Region stammen und der Saison entsprechen, zubereitet. Grüne Haube-Fleisch- bzw. Fischgerichte werden gesundheitsbewusst zubereitet, d.h. nicht frittiert oder gebacken. Frische Salate aus Saisongemüse, Vollkornbrot und naturbelassene Obst- oder Gemüsesäfte runden das gesunde Angebot ab. Bei der Zubereitung wird auf den sparsamer Einsatz von Fetten, Ölen und Salz geachtet, Kräuter wiederum werden frisch und reichlich verwendet. Bei Desserts und Mehlspeisen wird der Zuckeranteil reduziert. Transparenz und Herkunft bringen ehrlichen Geschmack auf Ihren Teller. Derzeit tragen 42 Betriebe in acht Bundesländern diesen lukullischen Orden.

### Pressekontakt

Steigenberger Hotel and Spa Krems

Frau Gisela Mayer
Am Goldberg 2
3500 Krems /Donau

steigenberger.com/krems
online@krems.steigenberger.at

### Firmenkontakt

Steigenberger Hotel and Spa Krems

Frau Gisela Mayer
Am Goldberg 2
3500 Krems /Donau

steigenberger.com/krems
online@krems.steigenberger.at

Komfortablen Wachau Urlaub im Waldviertel bietet das Hotel Steigenberger Krems an der Donau. Egal ob Kurzurlaub, Sommer-, Herbst- oder Golfurlaub: Das Seminarhotel, Spa- und Wellnesshotel ist idealer Ausgangspunkt für zahlreiche Aktivitäten im Kamptal Niederösterreich. Von Radfahren am Donauradweg sowie eine Donauschifffahrt über einen Besuch der Donau Universität Österreich bis hin zu Golfen und Wandern in der Wachau: Hier ist für Jeden das Passende dabei. Wellness und Day Spa sowie erlesene Weine im erstklassigen Restaurant in den Weinbergen runden das Angebot perfekt ab.

**Anlage:** Bild