



Gelebte Regionalität



Unsere regionale Speisekammer - regional, saisonal, nachhaltig

Nachhaltig wirtschaften ist der Parktherme als Leitbetrieb der Region ein großes Anliegen und daher setzen wir bei der Auswahl der Produkte und Lieferanten auf Regionalität und Saisonalität. Sie finden in den Restaurants der Parktherme kulinarische Spezialitäten lokaler Fleisch- und Gemüselieferanten, Bauern, Weingüter u. v. m. aus nächster Umgebung.

Regionales Gemüse:

- Weißkraut, Rote Rüben, Chinakohl und Blattsalate von Gemüsebauer Neubauer aus Krusdorf
- Tomaten, Paprika, Karotten, Gurken, Blattsalate von Gemüsebauer Gollenz aus Laasen

Regionales Kernöl:

- "Pechmanns alte Ölmühle" Schober in Ratschendorf
- Ernst Gregorc in Misselsdorf

Regionales Gebäck:

- verschiedene Gebäcksorten von regionalen Bäckereien: Binder in Deutsch Goritz und Lang in Halbenrain

Regionales Fleisch:

- Rind und Kalbsfleisch aus dem steirischen Almenland von der Fleischerei Christandl Bad Radkersburg

- Naturgefüttertes Schweinefleisch, Rindfleisch und Kalbsfleisch aus der oststeirischen Region der Fa. Rauch in Trautmannsdorf

Regionale Säfte:

- Gangls Fruchtsäfte Haselbach/Deutsch Goritz (Pfirsichnektar und Apfel-Hollersaft, Traubensaft rot)

Frische Kräuter:

- Die Kräuter in den Gerichten stammen aus unseren hauseigenen Kräuter-Hochbeeten (saisonbedingt)