

## Back to the roots – Über den Food Trend *New Glocal* und die 12-Höfe-Küche im Falkensteiner Family Resort Lido



**Frankfurt/Wien, 17. August 2023.** Laut [Food Report 2023](#), der jedes Jahr von der österreichischen Ernährungswissenschaftlerin Hanni Rützler in Kooperation mit dem deutschen Zukunftsinstitut erstellt wird, ist *New Glocal* einer von drei starken Food Trends. Hinter diesem Begriff steht die „Re-Regionalisierung und Neuausrichtung des globalisierten Ernährungssystems“. Regionale Agrarstrukturen, kürzere Lieferketten und der Fokus auf die Binnenmärkte stehen im Mittelpunkt, um die weltweite Lebensmittelversorgung nachhaltiger zu gestalten. Food Trends werden auch von der Spitzenhotellerie, die ihren Gästen höchste Qualität und Service anbietet, interessiert verfolgt.

So auch von der Falkensteiner Hotelgruppe, die in ihren Häusern seit längerem einen starken Fokus auf *New Glocal* legt. Im Stammhaus des Familienunternehmens, dem [Falkensteiner Family Resort Lido](#) in Südtirol, greift man eine bewährte Tradition auf und lässt die regionale 12-Höfe-Küche wieder aufleben. Früher waren es 12 Produzenten, die das Hotel mit Produkten kontrollierten Ursprungs aus Südtirol und Italien belieferten. Heute sind es ein paar mehr – im Mittelpunkt steht jedoch weiterhin Regionalität, Authentizität und Umweltbewusstsein.

„Unsere wichtigsten Partner für dieses kulinarische Konzept sind die regionalen Lieferanten, die uns mit den besten Lebensmitteln aus unserer Heimat versorgen. Dank eines verantwortungsvollen Anbaus und artgerechter Tierhaltung können sie uns höchste Produktqualität garantieren“, so Chefkoch Danny Mitterrutzner und Foodscout Markus Mair am Tinkhof. Zu den Lieferanten zählen etwa das Familienunternehmen Meracinque, welches das Hotel mit Carnaroli-Reis von hochwertigster Qualität aus

der Lombardei beliefert, die Fischzucht Schiefer aus Südtirol oder der Olivenöl-Hersteller „Coppini Arte Olearia“ aus Parma.

Artgerechte Haltung und Fütterung von Tieren, saisonales Gemüse und Obst, kurze Lieferketten und plastikfreie Verpackungen – all diese Aspekte gehören zum kulinarischen Konzept des Hauses. Eine weitere Besonderheit: Das Nose-to-Tail-Prinzip. Tiere werden nur im Ganzen gekauft und alle Teile verwertet.

„Ein verantwortungsvoller und saisonaler Einkauf sowie eine zero-waste Zubereitung fließen genauso in die Erstellung unserer kulinarischen Kreationen ein, wie Südtiroler Authentizität und kompromissloses Qualitätsstreben,“ so der Küchenchef.

Inspiration findet Mitterrutzner tagtäglich bei seinem 30-köpfigen Team, dessen Mitglieder aus den verschiedensten Regionen der Welt stammen. Hier ergeben sich spannende und geschmacksintensive Kreationen. So zaubert er Sushi aus heimischen Fischen oder bereitet ein thailändisches Nationalgericht mit Südtiroler Zutaten zu.

90 Prozent der Lebensmittel, die im Lido verwertet werden, stammen bereits aus der Region oder Italien. „Wir verzichten zum Beispiel auf Flugmangos. Und auch Tiere, deren Artenvielfalt bedroht ist, sind ein absolutes Tabu für uns. Genauso wie minderwertige Ware“, macht Mitterrutzner seinen Standpunkt klar. „Bevor wir mit Produzenten zusammenarbeiten, besuchen wir die Höfe und machen uns ein eigenes Bild über die Produktionsstätten. Das sind wir unserem Anspruch an uns selbst, unseren Gästen, die sich höchste Qualität erwarten und vor allem unserer Umwelt schuldig“.

### **Über die Falkensteiner Gruppe:**

Die FMTG - Falkensteiner Michaeler Tourism Group ist eines der führenden Tourismusunternehmen in privater Hand in sechs europäischen Ländern. Unter ihrem Dach vereint sie die Bereiche Falkensteiner Hotels & Residences mit derzeit 27 Vier- und Fünf-Sterne-Hotels, drei Appartement-Anlagen und einem Premium Campingplatz, die FMTG Development, die FMTG Invest und den Tourismusberater Michaeler & Partner.

### **Pressekontakt Falkensteiner Hotels & Residences:**

#### **Gabriele Kuminek & Carla Marconi**

Senior Account Manager / Account Manager  
Global Communication Experts GmbH  
Hanauer Landstraße 184, 60314 Frankfurt/Main  
Tel.: + 49 (0) 69 175371-028 / -040  
[falkensteiner@gce-agency.com](mailto:falkensteiner@gce-agency.com)  
[www.falkensteiner.com](http://www.falkensteiner.com), [www.gce-agency.com](http://www.gce-agency.com)

#### **Alexandra Geyer**

Unternehmenssprecherin, Director of PR & Public Affairs  
FMTG - Falkensteiner Michaeler Tourism Group AG  
Walcherstrasse 1A, Stiege 2C, Top 6.04, AT-1020 Wien  
Tel.: +43 664 9667194 / +43 69917187073  
[Alexandra.Geyer@falkensteiner.com](mailto:Alexandra.Geyer@falkensteiner.com)  
[www.fmtg.com](http://www.fmtg.com), [www.falkensteiner.com](http://www.falkensteiner.com)