

Presseinformation Kurzfassung



Bio-Bergrestaurant LUMBERJACK

Bergeinkehr trifft Ernährungswende und Architektur

Auf der Kleinarler Seite des Skigebietes Shuttleberg Flauchauwinkl-Kleinarl, wird statt einer Eröffnung im Winter nun am 3. Juli 2021 die erste Bio-zertifizierte (Ski)Hütte der Alpen eröffnet. Ein zeitgemäßes Ernährungsangebot für Flexitarier, Vegetarier und Veganer in Form einer modernen Food Hall. Das Speisen- und Getränkeangebot besteht ausschließlich aus Bio-Produkten der direkten Umgebung, aus Wildsammlung der Region, aus dem eigenen Anbau rund um das Gebäude und am Dach oder hat ein klares Herkunftskonzept.

An derzeit 8 Stationen zeigen selbständige GastronomInnen und Bio-KöchInnen, was die Salzburger Bio-Region Wagrain-Kleinarl zu bieten hat. Aber nicht nur das Was gegessen wird, auch das Wie steht am Lumberjack im Mittelpunkt. Gemeinsam Essen am Familientisch ist zentraler Bestandteil des kulinarischen Angebots. Alle Speisen kommen auch in Schüsseln, Pfannen und auf Brettern unterschiedlicher Größe in die Mitte des Tisches, um gemeinsam im Freundes- oder Familienkreis geteilt zu werden.

Der Lumberjack ist eine Bergeinkehr, die viele zeitgemäße Bedürfnisse aus Ernährung und Architektur entspricht: Nachhaltig-biologisch erzeugte Grundprodukte, aus der direkten Umgebung oder eigenen Produktion, als gemeinsame Mahlzeit im Stil einer Großfamilie, in modernem Ambiente mit einzigartigem Panorama auf die Salzburger Bergwelt, errichtet aus heimischen Baustoffen und Betriebsmitteln.

Ein vollwertiges, ressourcenschonendes Gesamtkonzept

Was für das gastronomische Angebot gilt - regional und natürlich - galt selbstverständlich auch für den Bau und die Architektur des Gebäudes. Das Bio-Bergrestaurant Lumberjack wurde aus besten heimischen Rohstoffen und Handwerksleistungen gebaut. Traditionelle und bewährte Elemente der alpinen Architektur, wie das ausladende Satteldach, fügen den Bau harmonisch in seine Umgebung ein. Die verwendeten Werkstoffe sind vorrangig heimische Hölzer wie Fichte, Lärche und Eiche, gefolgt von Schwarzstahl, Beton, Loden und Stein. Heimische Handwerksbetriebe und Künstler haben den Konzeptansatz von Maria Schmid-Harml und die Entwürfe ihres Architekten Markus Dölzlmüller verwirklicht. Am Lumberjack, ist der namensgebende Holzknecht und sein Material allgegenwärtig.



Sichtbare Lebensmittelproduktion im Sommer: Kräuter, Gemüse und mobile Geflügelställe

Der Sommer eignet sich bestens, um zu zeigen ‚Wo kommt’s her‘. Glashäuser am Dach, Gemüse- und Kräuterbeete rund um das Restaurant, ein Tomaten-Raritätenbalkon und mobile Geflügelställe wurden angelegt und in Betrieb genommen. Ein Bauer aus dem Ort kümmert sich um die Tiere, der Kräuter- und Gemüseanbau wird von den KöchInnen mitbetreut und genutzt. Die Gäste können sich überall frei bewegen und finden die Informationen dazu vor Ort.

Sommerbetrieb am Lumberjack

Coronabedingt startet das Bio-Bergrestaurant seinen Betrieb nun mit einer Sommersaison anstelle der ursprünglich geplanten Eröffnung für den Winter 2020/21.

Öffnungszeiten

Ab Samstag, den 3. Juli sind im Juli und August jeweils 4 Wochentage geöffnet: Samstag & Sonntag, Dienstag & Mittwoch. Geöffnet wird immer von 10:00 bis 16:00 Uhr, bei Schönwetter bis 18.00, wobei am Samstag Abend und am Dienstag Abend, bei Schönwetter, ein Abendbetrieb getestet wird.

Bis Allerheiligen wird an allen Wochenenden, Samstag und Sonntag und an den Feier- und Feiertagen geöffnet sein.

Anreise

Erreichbar ist der Lumberjack am Berg über einen kinderwagentauglichen Familienwanderweg, mit dem Lift und über diverse Wanderwege der Region. Die Bergstraße zum Lumberjack ist exklusiv für Lieferdienste und Anrainer befahrbar.

Aktivitäten und Angebote

- Der ideale Halbtages- oder Tagesausflug am Berg mit gastrosophischer Einkehr
- Gute Erreichbarkeit bei fast jedem Wetter - die unmittelbare Nähe zum Lift ermöglicht jederzeit die bequeme Rückkehr ins Tal
- Der ideale Ausflug für Jungfamilien - kinderwagentauglicher Wanderweg
- Erlebnis für Kinder von 0 bis 10 mit Rutschenpark und Niederseilgärten
- Viele Kilometer Wander- und Bikerouten am und über Berg
- 10 Bikeschnellladestationen für alle Genuss-E-Biker
- begehbare und erlebbare Lebensmittelproduktion mit Gemüse- und Kräutergarten sowie kleine mobile Stallungen für Hühner und Puten