



## **Presseinformation: Ergänzungen und Detailinformationen**

### **Das gastronomische Angebot**

Das Angebot der Speisen ist auf Flexitarier ausgerichtet. Flexitarier sein bedeutet grundsätzlich vegetarische Ernährung inklusive Milch und Eier, fallweise ergänzt durch sehr hochwertiges Fleisch oder Fisch.

Die wichtigsten Grundzutaten am Lumberjack kommen ausschließlich von lokalen Bio-Bauern und Produzenten aus dem Tal Wagrain-Kleinarl – Fleisch und Wurstwaren, Eier, Milch und Schnittkäse. Auch Brot und Gebäck, Nudeln, Küchen- und Teekräuter kommen aus der direkten Umgebung. Außerdem bietet jede Station mindestens eine besondere Spezialität mit Zutaten aus Wildsammlungen (Pilze, Beeren, Kräuter ...) aus dem Wald an. Diese Besonderheit wird als Lumberjack-Empfehlung gekennzeichnet.

Saisonale Engpässe z.B. bei Obst und Gemüse werden durch eine klar definierte Herkunftserweiterung ergänzt. Exotische Ausnahmen wie Kaffee, Schokolade, Gewürze, Zitronen und Olivenöl sind als Joker im Konzept definiert und werden aus eindeutig festgelegten Quellen abgedeckt. Alle Herkünfte werden auf der Homepage transparent veröffentlicht.

Eine Besonderheit ist das hauseigene Trinkwasser am Lumberjack. Das erfrischende Quellwasser wird kostenlos auf den Tischen eingestellt und serviert. Für Betreiberin Maria Schmid-Harml eine Geste der Gastfreundschaft und Selbstverständlichkeit.

Im Zentrum der Food Hall befinden sich im Winter neun, im Sommer acht Stationen für Speisen und Getränke.

### **Max Meat Boutique**

„Nose to Tail“ - das Angebot wird bestimmt von der Verwertung ganzer Tiere. Die Bio-Bauern der Kooperative „Bio aus dem Tal“ liefern dem leidenschaftlichen und erfahrenen Koch Max Pfeiffenberger z.B. alle zwei Wochen ein ganzes Rind. Gemeinsam mit dem Metzger wird das ganze Nutztier - vom Lungenbraten bis zu den Innereien - in köstliche Gerichte umgesetzt. Eben so, wie es früher in den bäuerlichen Großfamilien üblich war.

# LUMBER JACK

## **Evelyns Power Patties – Kraut & Rüben**

Vollem Geschmack vegetarisch oder vegan zu kochen, hat sich die Bergsportlerin, Hüttenwirtin und Köchin Evelyn Matejka verschrieben. **Im Sommer 2021 ist sie noch Wirtin auf der Franz Fischer Hütte. Ihre Station „Evelyns Power Patties“ wird daher nach ihren Ideen von Max Pfeiffenberger mitbetreut.** Die vegetarische Station bietet kreative schmackhafte Patties ohne Fleisch. Natürlich ergänzt mit frischen Salaten und herrlichem Gemüse aller Art. So gewünscht, gratiniert mit Bergkäse oder Camembert, verfeinert mit kreativen Toppings.

## **Energy Soups & Salads**

An dieser Station dreht sich alles um die Suppe aber auch um knackig frische Salate. Nach traditioneller Salzburger Art kann Suppe zu einem vollwertigen Hauptgericht werden. In großen Schüsseln werden dampfende Knödel in herzhafter Kraftbrühe angeboten oder cremigen Gemüsebasensuppen. Aus dem M- und L-Suppentopf schöpft am Tisch dann jeder daraus wie viel er haben möchte.

## **Dopo Pizza by Oli und Martin**

Zwei Freunde der italienischen Pizza-Kunst setzen diese Fähigkeiten in einem regionalen Blechpizza-Konzept ins Kleinarlal. Ein innen luftiger, außen knuspriger Teig wird entweder typisch italienisch à la Margherita verfeinert oder mit regionalen Schmankerln wie Pilzen aus Wildsammlung und gegrilltem Gemüse. Nichts anderes als ein 24h-Sauertag kommt bei den passionierten Pizzabäckern auf ihr Blech.

## **Schmarr\*n anders**

Natürlich darf in einem Bergrestaurant der Schmarrn nicht fehlen. Hüttenwirt, Foodtrailer-Besitzer und Schmarrn-Experte Günther Felber wurde in seinen Jahren auf der Vogei Hütt'n berühmt für seinen Schmarrn. Am Lumberjack bringt er nun seine reichliche Erfahrung ein und wird jedem Gast seinen Lieblingsschmarrn à la Minute zubereiten. Klassisch z.B. der Bratapfel Schmarrn oder die Empfehlung des Hauses, der Lumberjack Schmarr'n mit Schwarzbeeren.

## **Marktstand Bio aus dem Tal**

Wem der Sinn nach einem ordentlichen Käsebrett oder feinen Wurst- und Schinkenspezialitäten steht, der wird am Marktstand in der Food Hall fündig.

Die Lieferanten und Produzenten ist die Kooperative der Bio-Bauern aus Wagrain und Kleinarl der Marke „Bio aus dem Tal“.

# LUMBER JACK

## Beer Saloon

Im Zentrum des Getränkeangebots steht das Bio-Bier der Salzburger Brauerei Gusswerk. 3 Fassbiere werden für die Gäste in verschiedenen Glas- und Flaschengrößen frisch gezapft. Außerdem an der Ausschank erhältlich 3 Bio-Limonaden, ebenfalls vom Gusswerk. Zum Spritzen, für Longdrinks oder pur gibt es Fruchtsäfte, weißen Schankwein und Frizzante der Bio-Winzerfamilie Wolfgang & Anita Müller aus Niederösterreich.

## Cafe Latini

Gastrosophie-Studienkollegin Brigitte Latini zeichnet für das Kaffeehaus und Kaffeeangebot am Lumberjack verantwortlich. Das Angebot umfasst neben Bio-Kaffepezialitäten aus der Rösterei Rafael Schärf auch Kakao, Tee, Kuchen, Softeis, Frozen Joghurt und Würstel in höchster Bio-Qualität.

## Nur im Winter: My Traco – Burger und Burritos

Street Art und Street Food bringt der Truck von Bernhard Storz in die Food Hall am Lumberjack. Im Sommer ist der Truck bei zahlreichen Festen und Feierlichkeiten im Einsatz. Sein Winterquartier ist nun am Lumberjack. Verwendet werden natürlich, wie auch an den anderen Stationen, ausschließlich Fleisch aus dem Tal Wagrain-Kleinarl. Die verschiedenen Burger Buns bäckt Florian Steinbauer aus Wagrain. **Bernhard Storz ist mit seinem Food Truck im Sommer an den Seen und auf Festln in Oberösterreich unterwegs.**

Bezahlt wird an allen Stationen bargeldlos und kontaktlos mittels Bankomatkarte.



### **Das gastrosophische Konzept Teil 1: Die Mahlzeit am großen Tisch – Family Style**

Die gemeinsame Mahlzeit aus der ländlich bäuerlichen Tradition des Salzburger Pongaus, im Stil einer Großfamilie, aber zeitgemäß interpretiert, ist die Grundidee der Gastronomie am Lumberjack. Im Mittelpunkt der Konzeption stand für Maria Schmid-Harml immer das Gemeinschaftsessen für kleine Freundesgruppen. Es war ihr Wunsch, diese Form des Essens wieder zu beleben in einer zeitgemäßen Form und in höchster Genuss-Qualität.

Alle Speisen und Getränke werden in drei Größen angeboten: Small, Medium und Large. Dabei steht Small für eine Portion, ein Gericht oder ein Glas für eine Person. Medium ist die doppelte Größe und preislich mit dem Faktor 1,8 berechnet. Large ist die Familienportion in 4-facher Größe und für die Familie rabattiert - mit dem Faktor 3,5 berechnet. Damit bedeutet gemeinsam Essen am Lumberjack, dass es nicht nur Spaß machen, sondern auch das Familienbudget schonen soll, und idealer Weise keinen Abfall produziert. „Zero Waste“ ist das Ziel: Jeder nimmt auf seinen Teller so viel, wie er auch wirklich isst. Das was er nicht so gerne mag, kommt nicht auf seinen Teller, ein Anderer liebt vielleicht gerade dieses Stück Gemüse oder Fleisch. Ist die Mahlzeit trotzdem zu groß, wird alles gerne eingepackt und mitgegeben. Aufessen oder Einpacken ist am Lumberjack ausdrücklich erwünscht.

### **Reservierter „Familiertisch“**

Ab 6 Personen wird für kleine Familien- und Freundesgruppen, auf großen Tischen für bis 12 Personen, das vorbestellte Gemeinschaftsessen serviert. Im Winter wird dieser Service im oberen Stockwerk der Food Hall, auf der Galerie, angeboten. Im Sommer in der Lounge und natürlich auch auf der Terrasse. Jede Station, jede KöchIn am Lumberjack bietet eine dafür konzipierte Mahlzeit an.

### **Das gastrosophische Konzept Teil 2: Reif und frisch auf den Tisch**

#### **Biodiversität**

Der Sommerbetrieb bietet die Chance, die Produktion von Bio-Lebensmittel sichtbar zu machen. Salate und Kräuter kommen dann aus eigenem Anbau am Lumberjack. Das Thema Biodiversität wird anhand der Tomate gezeigt. Auf der überdachten Südwest-Terrasse reifen 20 verschiedene Tomatensorten. Mit Käse aus der Kleinarler Käsewerkstatt und frischem Basilikum wird aus den Tomatenraritäten ein lokale Antipasti-Variation, die jeden Vergleich mit dem italienischen Original nicht scheuen muss.

# LUMBER JACK

## **Ein Spaziergang rund um den Lumberjack ist eine kleine Entdeckungsreise**

Beginnend mit der Tomatenterrasse, durch den Gemüsegarten mit bunten Salaten und Kohlgemüse, weiter durch die Streuobstwiese mit alten Apfelsorten, landen die BesucherInnen vor dem Aufgang zur Terrasse mit den beiden Gewächshäusern. Hier wird das wärmeliebende Gemüse angebaut: Paprika, Pfefferoni, Melanzani, Gurken und natürlich Tomaten und Basilikum - und Basilikum in Massen, Dopo Pizza hat großen Bedarf. In den frei stehenden Hochbeeten und auf der Kräuterinsel gedeihen die gängigen Küchenkräuter und einige Spezialitäten: Schnittlauch, Petersilie, Kerbel, Bohnenkraut, Majoran, Lorbeer, Currykraut und vieles mehr. Tee- und Wildkräuter wachsen entlang der Wege.

## **Es gackert und summt rund um den Lumberjack**

Zum Start des Sommers werden die ersten mobilen Ställe mit Geflügel bevölkert: Legehennen, Masthennen und Puten. Die Anzahl der Hühner wird nicht ausreichen, um unseren Bedarf im Restaurant für Eier und Fleisch zur Gänze abzudecken, aber am Lumberjack soll gezeigt werden, wie man im gastrosophischen Sinn mit Nutztieren umgehen sollte: Freilebend, aber natürlich vor Wind und Wetter, Wildtieren und Räufern geschützt. Möglichst stressfrei geschlachtet und wertschätzend verarbeitet. Das soll im Kleinen am Lumberjack gezeigt werden – die Bauern im Tal, die für den Lumberjack liefern, machen es auch nicht anders, nur mit höherer Stückzahl.

## **Die gelebte Wertehaltung, die zu diesem Unternehmenskonzept führte**

Die Gastrosophin Maria Schmid-Harml hat 2016 ihre persönliche Wertehaltung von zeitgemäßer Ernährung, Architektur und Wirtschaft in ihrer Masterarbeit verewigt. Im Dezember 2020, nur vier Jahr später, ist es Realität. Für die studierte Wirtschaftswissenschaftlerin und Marketingspezialistin ist vollwertiges und nachhaltig hergestelltes Essen seit langem Lebensphilosophie, genauso wie das gemeinsame Essen am Familientisch. Aufgewachsen im Salzburger Pongau hat sie das in ihrer Familie und Arbeitswelt weitergeführt, was sie schon von Großmutter und Mutter vorgelebt bekommen hat: das tägliche gemeinsame Essen für alle im Betrieb oder am Hof. „Wer mit uns arbeitet, isst mit uns“ hat ihre Großmutter einst gesagt. Wie sehr sie dieser Satz geprägt hat, zeigt das tägliche gemeinsame Essen der Familie mit den anwesenden Mitarbeitern. Um 12:00 Uhr versammeln sich alle zum gemeinsamen Mittagstisch am großen Esstisch der Familie in Flachau - Reitdorf. Mit am Tisch immer Veganer, Vegetarier und Flexitarier.

# LUMBER JACK

Als nebenberufliche Studentin der Gastrophischen Wissenschaften in den Jahren 2013 bis 2016 wurde aus dieser Lebensphilosophie ein gastronomisches Konzept: Das Projekt LUMBERJACK.

Als erfolgreiche Geschäftsfrau und Unternehmerin, deren wirtschaftliche Basis die Ressourcen der alpinen Region sind, weiß Maria Schmid-Harml wie wichtig Tourismus und Landwirtschaft sind. Beide haben direkten Einfluss aufeinander und sind Profiteure der Natur. Dementsprechend schonend und achtsam soll der Mensch damit umgehen und darauf bedacht sein, diese natürliche Quelle der Kraft nachfolgenden Generationen weitergeben zu können.

