

Wo das Abendessen Wurzeln schlägt

Es gibt Orte, an denen ein Salat nicht aus dem Kühlhaus kommt, sondern aus dem Garten. Wo der Koch mit Erntekorb statt Einkaufsliste unterwegs ist und der Weg vom Beet auf den Teller keine 50 Meter misst. Willkommen in einem Garten, der kein Garten sein will. Sondern eine kleine, wilde Welt für sich.

Rund um das Biohotel wächst, summt, blüht und lebt es in alle Richtungen. Zwischen knackigem Salat, buntem Mangold, würzigen Kräutern und essbaren Blüten tummeln sich Hühner, Hasen und Schweine. Alles hat seinen Platz. Alles gehört zusammen. Hier wird nicht gegen die Natur gearbeitet, sondern mit ihr. Permakultur bedeutet genau das: beobachten statt beherrschen, wachsen lassen statt eingreifen und darauf vertrauen, dass die besten Ideen oft direkt aus der Erde kommen.

Was morgens noch tief verwurzelt im Beet steckt, landet abends frisch auf dem Teller. Vom Blatt bis zur Wurzel wird verarbeitet, gekocht und genossen. Verschwendung? Fehlanzeige. Denn selbst das, was andernorts im Biomüll endet, beginnt hier oft ein zweites Leben. In der hauseigenen Kompostieranlage verwandeln EM-Mikroorganismen Gemüseabschnitte in nährstoffreiche Erde. Ein geschlossener Kreislauf, der fast schon poetisch wirkt – und gleichzeitig erstaunlich einfach ist.

Doch dieser Garten ist weit mehr als Lieferant für die Küche. Er ist Wohnzimmer, Ruhepol und Lieblingsplatz zugleich. Zwischen Blumeninseln, Kräuterbeeten und schattigen Obstbäumen verstecken sich gemütliche Terrassen, Sonnenliegen und kleine Plätze, an denen man ganz wunderbar die Zeit vergessen kann. Ein Bio-Frühstück schmeckt plötzlich noch ein bisschen besser, wenn die Kräuter für das Omelett nur wenige Schritte entfernt wachsen. Nachmittags duftet es nach Kaffee und hausgemachtem Kuchen, während Bienen geschäftig ihre Runden drehen. Und wenn am Abend die Sonne langsam hinter den Bergen verschwindet, wird unter freiem Himmel aufgetischt – begleitet vom Zirpen der Grillen statt vom Klingeln eines Smartphones.

Der Garten ist kein Showprojekt. Er ist ehrlich. Mal perfekt, mal wild. Mal ordentlich, mal überraschend. Genau deshalb fühlt er sich so echt an. Gäste dürfen entdecken, probieren, staunen, durch die Beete schlendern oder einfach mit nackten Füßen durchs Gras laufen. Wer genau hinsieht, merkt schnell: Hier wächst nicht nur Gemüse. Hier wachsen Ideen, Erinnerungen und ein neues Gefühl dafür, was Lebensmittel eigentlich wert sind.

Vielleicht ist genau das der größte Luxus dieses Ortes: zu wissen, woher das Essen kommt. Den Duft von Kräutern in der Nase zu haben, bevor die erste Gabel den Teller berührt. Die Hühner beim Scharren zu beobachten, bevor das Ei am Frühstückstisch steht. Und zu erleben, dass Nachhaltigkeit keine große Inszenierung braucht. Sie wächst leise. Blatt für Blatt. Wurzel für Wurzel. Mitten im Garten.

Weitere Infos unter www.oswalda-hus.com

Bio-Hotel Oswalda Hus

Leo-Müller-Straße 11
A-6991 Riezlern, Österreich
Tel. +43 5517 5929

Pressekontakt:

Joachim Müller
info@oswalda-hus.at