

Alles natürlich: Veganer Gasthof zum Ederplan

Am Fuße des Ederplan in Stronach, inmitten von unberührter Natur, liegt der vegan zertifizierte Gasthof zum Ederplan. Der atemberaubende Ausblick auf den Lienzer Talboden und die Lienzer Dolomiten, die einmalige Sonnenlage gepaart mit Ruhe und Ursprünglichkeit machen einen Aufenthalt zu etwas ganz Besonderem. Genau deshalb möchte ich meine Faszination für dieses Haus mit euch teilen.

Der Iselsberg ist für mich persönlich ein magischer Ort. Ich komme gerne hierher für einen Spaziergang, einen Kaffee oder einfach nur um die traumhafte Aussicht über den Lienzer Talboden und die umliegende Osttiroler Bergwelt zu genießen. Ein Anblick, der mir Kraft spendet und mich tief durchatmen lässt.

Zurück zum Ursprung

Der Trend zur Nachhaltigkeit und zum Veganismus ist in aller Munde und wenn wir zu uns ehrlich sind, sind wir der Welt wirklich etwas schuldig. Ein Alltag geprägt von Hektik und Stress, immer auf der Suche nach etwas noch Hervorragenderem. Warum entscheiden wir uns nicht einfach dafür, der Welt etwas zurückzugeben, dankbar dafür zu sein, was wir haben und dafür, was uns die Natur Wundervolles bietet?

Frau Fischer auf alle Fälle lebt diesen Trend. In ihrem Gartenparadies findet man alles von Artischocken, Karotten, Salat über unterschiedliche Kräuter bis zu Ribisel. Bei ihrer Kochart nach der traditionellen chinesischen Medizin (TCM) verwendet sie gerne Gemüse und Kräuter direkt aus dem Garten. Zurück zum Ursprung lautet ihre Devise.

Die Wirtin verzaubert Ihre Gäste gerne mit ihren Kochkünsten. Täglich erwartet sie ein frisches, veganes und glutenfreies Überraschungs Menü nach der 5-Elemente-Küche. Die Gäste haben die Wahl zwischen einem 2- oder 3-gängigen Überraschungs Menü, welches sie im Anschluss auf der Sonnenterrasse oder im gemütlichen Gästeraum genießen.

Urlaub ohne schlechtes Gewissen

Der Gasthof bietet gesamt Platz für bis zu 12 Personen. Egal, ob im Zimmer Morgensonne, Abendrot oder in der Juniorsuite mit Whirlwanne – vollste Erholung auf natürliche Art und Weise ist vorprogrammiert. Alle Zimmer bieten höchsten Komfort und sind mit WLAN und TV ausgestattet. Die Badezimmer mit Dusche bzw. Whirlpool und WC erwarten Gäste mit Bademänteln und selbst hergestellten, veganen Pflegeprodukten – passend zum Motto des Hauses. Um den bewussten Lebensstil in vollstem Zug zu erleben, gibt es auf Wunsch sogar vegane Bettwäsche.

Die Doppelzimmer verfügen über einen Balkon mit Blick auf die imposante Bergwelt Osttirols, während die Juniorsuite für erholsame Stunden in der Whirlwanne einlädt. Die Lehmwände regulieren Feuchtigkeit, absorbieren Schadstoffe und sorgen dabei für konstante und gesunde Luftfeuchtigkeit in den Innenräumen. Urlaub ohne schlechtes Gewissen mit natürlichen Stoffen aus der Region.

Pure Leidenschaft

Schon von klein an werden wir mit dem Begriff Leidenschaft konfrontiert. Man sagt, man bringe bessere Leistung, wenn man Begeisterung für etwas mitbringt und solle deshalb nach Erfüllung und Zufriedenheit streben. Die Gastgeberin Katharina Fischer hat dies wohl geschafft.

„Do it with passion or not at all “ Dieses Zitat, welches besagt, dass man etwas mit Leidenschaft machen sollte oder ansonsten gar nicht – beschreibt Frau Fischer wortwörtlich.

Während mir die Gastgeberin berichtet, dass sie für den gesamten Betrieb alleine zuständig ist, von Kochen bis Putzen, wundere ich mich, wie sie alles unter einen Hut bringt. Die Antwort: alles was sie macht, macht sie mit vollster Hingabe. Es scheint für sie nicht als Arbeit zu zählen, sondern sie sieht es mehr als Hobby, als Leidenschaft. Ihr veganer Gasthof zum Ederplan –ein Traum, der wahr geworden ist und den sie tagtäglich lebt.

Während wir durch ihr Gartenparadies spazieren, spüre ich sofort ihre Begeisterung verbunden mit jahrelanger Erfahrung und explizitem Fachwissen.

Voller Enthusiasmus erklärt sie mir die unterschiedlichen Pflanzen und Kräuter, welche sie alle selbst angebaut hat. Besonders interessant finde ich die unterschiedlichen Heilmethoden der Kräuter und wie sich die TCM Küche positiv auf Körper und Seele auswirkt.

Sie selbst ist überzeugt von der gluten- und lactosefreien Küche seit dem Jahre 1988. Auch damals legte sie schon viel Wert auf gesunde und vor allem bewusste Ernährung und auch ihre Kinder kamen in diesen Genuss. Und genau dieses Lebensgefühl möchte sie an Ihre Gäste weitergeben. Deshalb kocht sie mit Gemüse und Kräutern vom Garten – ohne Zusatzstoffe, ohne Industriezucker und glutenfrei – alles natürlich.

Neben

ihrer Begabung fürs Kochen bringt Frau Fischer noch andere Talente mit sich,

welche sie auch gerne mit anderen teilt – besonders erwähnenswert ihre Hingabe zur

historischen Musik und zur Astrologie, wofür sie auch Kurse anbietet.

Eintauchen in die Welt der Natur

Hast du auch Lust bekommen, in die Welt der veganen Küche nach TCM einzutauchen und zu erfahren wie die 5-Elemente Küche hilft, Körper und Seele zu stärken? Frau Fischer teilt ihre Leidenschaft gerne mit anderen und veranstaltet regelmäßig auf Anfrage Kochkurse. Schnapp dir ein paar Freunde und kocht gemeinsam mit Frau Fischer ein 3-gängiges Menü nach TCM. Wem dieser Schnupperkurs nicht genügt, dem bietet sich ein 2-tägiger Kochkurs an. Mein Insidertipp: das Paket mit 3 Übernachtungen inklusive Verpflegung und Kochkurs um € 395,-.

Der

vegane Gasthof zum Ederplan überzeugt mit seiner einmaligen Sonnenlage, dem Blick auf die umliegenden Lienzer Dolomiten, mit gelebter Gastfreundschaft sowie mit seiner ehrlichen, ursprünglichen und allergenreduzierten Küche.

Urlaub ohne schlechtes Gewissen, mit Zutaten aus der Region und der Umwelt dabei ein Stück zurückgeben – dies alles ermöglicht dir der vegane Gasthof zum Ederplan.