



Du isst, wo du bist in der Steiermark. Am Gaumen regional urlauben.

Öster-Reich an Geschmack aus nächster Nähe. Ausschließlich.

„Essen und Trinken steht bei uns nun für folgendes Urlaubserlebnis: Die meisten Köstlichkeiten stammen aus rund 50 km Entfernung rund um Murtal/Zirbenland bzw. aus der Steiermark. Wenn es etwas nicht gibt in Österreich, dann gibt es dies bei uns nun gar nicht mehr“, so Bernd Pfandl vom 50plus Campingpark Fischening im steirischen Zirbenland. Im Restaurant des Campingplatzes gibt es somit ab Frühling nur mehr Regionales aus dem Zirbenland, aus der Steiermark oder aus Österreich. Apfelsaft schmeckt besser als Orangensaft, frische Eier besser als Eipulver, selbstgemachte Zirbenmarmelade besser als in Plastik klein verpackte Industriemarmelade. Die Ökobilanz ist ebenfalls besser, und die Wertschöpfung bleibt in der Region.

Es ist wichtig, lokale Produzenten zu unterstützen und ihnen den Vertrieb zu sichern. Somit setzt Pfandl einen konsequenten Schritt und stellt sein ganzes Angebot auf regionale Anbieter um. „Natürlich war eine gehörige Portion Suche notwendig, um an die Lieferanten zu kommen und die Zulieferung täglich sicherzustellen. Aber diese Umstellung ermöglicht den Gästen auch, noch mehr von der Region kennenzulernen.“ Er setzt somit auf regionale Vielfalt statt auf austauschbare und überall verfügbare Handelsprodukte.

Hohe Qualität, kurze Lieferwege

Die Steiermark ist ein Genussland. „Meine Gäste kommen hauptsächlich aus Deutschland oder den Niederlanden. Sie sind immer begeistert von der kulinarischen Qualität, die sie hier direkt vor der Haustüre antreffen“, erklärt Pfandl. So hat er eine Auswahl an Lieferanten ausgesucht und bezieht nun seine Zutaten aus der unmittelbaren Region – und die Wertschöpfung bleibt im Zirbenland. Wenn es etwas im Murtal nicht gibt, so wie zum Beispiel den Wein, dann kommt dieser aus der Südsteiermark. Wenn es etwas in der Steiermark nicht gibt, wie z. B. das weltbekannte Almdudler, dann kann das Produkt aus Österreich kommen. Aber dann ist Schluss.

Selbst um Bargetränke muss er sich keine Sorgen mehr machen, produzieren doch die Steirer herrlichste Gins, Rums und Whiskeys. Und im Zirbenland natürlich den Zirbenschnaps.

Himmlischer Genuss aus dem Zirbenland

Pfandl weiß, dass dies ein wichtiger und richtiger Schritt ist, der auch von den Gästen goutiert werden wird. „Es ist eine Herausforderung, aber möglich, und ich möchte mit gutem Beispiel voran gehen“, sagt er. An der Vielfalt scheitert es jedenfalls nicht. So kommen alle Lebensmittel vom Fleisch für den allwöchentlichen Grillabend über den Fisch bis zu Gemüse, Essig oder Öl aus der Steiermark – nichts wurde außerhalb von Österreich produziert. „Das ist gelebte Regionalität“, sagt Pfandl.

E-Mobilität

Neben der Unterstützung für die regionalen Produzenten und der Verkürzung der Produktionswege tut das Familienunternehmen noch mehr fürs Klima. Auch E-Mobility ist längst in Fisching angekommen. So können die Gäste ihr E-Auto an zwei Ladestationen aufladen. Außerdem werden Servicefahrten mit dem E-Tuk-Tuk erledigt.

Mehr Informationen: 50plus Campingpark Fisching mit Restaurant sowie Zirbenland-Appartements in Fisching, 8741 Weißkirchen.

50plus Campingpark Fisching

Bernd Pfandl

Fisching 9
8741 Weißkirchen im Zirbenland
Steiermark
Tel.: +43-3577-82284

info@camping50plus.at
www.camping50plus.at

Alle Fotos: © 50plus Campingpark Fisching, Wolfgang Spekner

