



*Reiter's
Landwirtschaft
seit 1918*

REITER'S

PostHotel

A CHENKIRCH
Resort & Spa



Die landwirtschaftliche Geschichte im Posthotel Achenkirch

*30 Jahre Almabtriebsjubiläum 1983 bis 2013
4 Generationen Landwirtschaft seit 1918*

Seit 1975 wurde nicht nur im Posthotel Achenkirch ein neuer gastronomischer Weg eingeschlagen, auch in der Landwirtschaft hat sich schon damals vieles verändert. Karl J. Reiter senior, seines Zeichens Land- und Gastwirt, engagiert sich seit jeher für natürliche Tierhaltung und naturreine Produkte. Zwei Haflingerfohlen und zwei Haflinger zum Kutschen- und Schlittenfahren werden gekauft und im gleichen Zuge werden auch Shetland Ponys, Schafe und Zwerghühner gezüchtet. Die Pachtübernahme des Ampelsbacher Hofes am 01. Februar 1983 bildet einen Meilenstein in der vier Generationen umfassenden Geschichte der landwirtschaftlichen Tradition im Hause Reiter.

Seit September 1983 wird nun schon zum 30. Mal ein wunderschöner Brauch im Posthotel zelebriert. Anfangs noch in der Scheune des Ampelsbacher Hofes, mittlerweile in einem großen Festzelt, findet der Almabtrieb statt. Unter der Regie von Karin Reiter, immer ein Garant für einzigartige zeitlose Dekorationen und detailverliebte Perfektion (und dem damaligen Küchenchef Herbert König) wird das Fest im September jedes Jahr noch ein Stückchen besonderer.

Ein weiteres landwirtschaftliches Highlight ist der Bau des Reitergütl 1998/99. Die modernen Stallungen für die Viehhaltung liefern optimale Voraussetzungen für eine hochwertige Landwirtschaft. Die daraus gewonnenen Produkte von der Milch bis hin zum Fleisch werden direkt im Posthotel verarbeitet und verwendet.

Seit 1918 haben Kühe Tradition im Posthotel Achenkirch. Auch Pferde begleiten uns schon über viele Jahrzehnte. 1984 begann Karl J. Reiter mit der Lipizzanerzucht, die heute die größte private Lipizzanerzucht der EU bildet. Eine Europasiiegerin, eine Vizeeuropasiiegerin sowie einige nationale Champions sind die Krönung der erfolgreichen Pferdezucht.

Auch mit den Haflinger Pferden werden Erfolge bei Prämierungen gefeiert und man war auch einige Male auf der Weltausstellung vertreten. Neben den Lipizzanern, Haflingern, Kladrubern (tschechische Pferderasse) und Shetland Ponys haben wir nun auch seit mehreren Jahren wertvolle Minihorses aus Amerika.

Seit 2004 führt Karl C. Reiter die Tradition des Posthotels in vierter Generation fort. Mit der über Jahrzehnte erlangten Erfahrung in der Spitzenhotellerie der Familie Reiter und seinen innovativen frischen Ideen beginnt das 21. Jahrhundert mit herausragenden Neuerungen im Posthotel. Die Postgalerie, der asiatisch inspirierte „Versunkene Tempel“, das neue Mitarbeiterwohnhaus „Reiters Refugium“, die Erweiterung des Golfplatzes sowie der geplante Yin Yang Pool bilden sozusagen nur die Spitze des Eisberges an Neuerungen der letzten zehn Jahre, die das Posthotel zu dem Wohlfühlhotel im Alpenraum gemacht haben. Tagtäglich wird gemeinsam daran gefeilt, die erfolgreiche Tradition zu bewahren und mit frischen Ideen zu verfeinern, um das Beste für unsere Gäste zu bieten.

Ökologische Landwirtschaft und die familiäre Gastlichkeit werden bei uns großgeschrieben. Ganz speziell freut es uns, dass Sie mit uns den 30 jährigen Almbetrieb feiern.

Schön, dass Sie bei uns sind.





Was ist der Sinn des Almabtriebes?

Der Almabtrieb ist der Abschluss der Almweidezeit und der Beginn der Winterstallung. Der Zeitpunkt liegt um Michaeli (29. September bis Mitte Oktober). Für den Kopfschmuck der Tiere wird traditionell der Almrausch (Alpenrose) oder Latschenkiefer verwendet, sowie die Silberdistel. Eine besondere Rolle spielt dabei die Kranzkuh, die einen ganz besonders pompösen Kopfschmuck trägt. Bergab auf dem Weg in die heimischen Ställe führt die Kranzkuh die Herde an. Der Kranz wird mit viel Liebe aus Zweigen, Blumen, Gräsern und Bändern in Form einer Krone geflochten. Meist enthält er ein Kreuz, womit um den Schutz des Himmels gebeten wird und einen Spiegel und Glocken zur Abwehr böser Geister.

Bei einem Unglück in der Familie oder mit den Tieren wird das Weidevieh nicht oder mit einem Trauerflor (Klagebüschel) geschmückt.



Programmablauf

Ein klassischer Almabtriebstag im Posthotel

08.00 Uhr

Wanderung mit Karl Reiter senior und junior zum Almabtrieb auf unsere Falkenmoosalm. Gehzeit: ca. 2 Std. Bitte mit festem Schuhwerk, Wechselwäsche und Regenschutz mitnehmen. Auf der Alm wird eine Jause, Suppe sowie ein gutes „Schnapsel“ bereit gehalten.

zwischen 13.00 und 14.00 Uhr

Der Almabtriebszug kommt am POSTHOTEL vorbei. Wir reichen Gustl's Kuhreiberpunsch vor dem Haupteingang. Wenn sie möchten, können Sie den Zug bis hinauf zum Ampelsbacher Hof begleiten.

ab 14.00 Uhr

Ganztägig Transfermöglichkeit zwischen dem Ampelsbacher Hof und dem POSTHOTEL.

ab 14.30 Uhr

Wir reichen Kaffee und Kuchen auf dem Hof, mit Rahmenprogramm.

18.30 Uhr

Eröffnung des Buffet's im Festzelt durch Familie Reiter. Für musikalische Unterhaltung ist bestens gesorgt.







Die Posthotel-Landwirtschaft in und um Achenkirch

Mit 10 Kälbern hat es einmal begonnen. Heute gehören zum Posthotel:

- 2 Bauernhöfe mit zusammen 40 Hektar: Ampelsbacherhof und Reitergütli,
- 4 Almen mit zusammen 250 Hektar: Zöhreralm, Falkenmoosalm, Groß-Zemm-
Alm und Lemperer-Alm,
- ca. 30 Milchkühe, 23 Stück Jungvieh, 15 schottische Hochlandrinder, 25 Schafe,
5 Ziegen, 10 Hühner, 50 - 60 Pferde (Haflinger, Kladruber, Lipizzaner).

Zöhrer-alm

Ca. auf 1.334 Meter Höhe · seit 1999 im Besitz des Posthotels · Gastronomie für Posthotel-Gäste · Bewirtschaftet von Barchef Hannes Gruber.

Diese Wanderung ist ein kleiner Geheimitipp von uns. Die Wanderung ist nicht sehr schwierig und der Aufstieg dauert ca. 90 Minuten. Oben angekommen können Sie sich mit einem kühlen Bier und einer zünftigen Brotzeitplatte stärken und die Aussicht genießen.

Ampelsbacher Hof

Ca. auf 950 Meter Höhe · 1983 Pachtübernahme des Ampelsbacher Hofes
ca. 15 schottische Hochlandrinder, 10 - 15 Stück Jungvieh, 5 Ziegen, 25 Schafe,
10 Pferde · Fußweg vom Posthotel ca. 45 Minuten.

Der Ampelsbacher Hof gehört zum Posthotel und sorgt mit kontrolliertem natürlichen Anbau für die Zutaten der zahlreichen Köstlichkeiten des Hotels. Fleisch-, Milch- und Käseprodukte werden größtenteils vom Ampelsbacher Hof und anderen naturnahen Höfen der Region bezogen. Den Winter über sind die Hochlandrinder und Milchkühe auf dem Ampelsbacher Hof untergebracht. Den Sommer verbringen Sie auf den Almen. Jedes Jahr im September findet am Hof der Almbtrieb statt.

Reiter-Gütl

Ca. auf 800 Meter Höhe · wurde 1998/99 erbaut · ca. 30 - 35 Milchkühe, 8 Stück Jungvieh, 10 Pferde · Fußweg vom Posthotel aus ca. 30 Minuten.

Falkenmoos-Alm (Niederleger) 1.328 m

Ca. 25 Milchkühe, 20 Stück Jungvieh · Fußweg vom Posthotel aus ca. 90 Minuten.

Die Kühe verbringen den Sommer über auf der Alm und den Winter auf dem Ampelsbacher Hof. Jedes Jahr im September findet der Almbtrieb statt. Zusätzlich findet im Sommer einmal in der Woche die Sonnenaufgangswanderung mit Maria statt. Dort erwartet Sie ein Frühstück auf der Alm.

Groß-Zemm-Alm (Mittelleger) 1.535 m

Lemperer (Hochleger) 1.550 m

Reiters Gestüt

Karl J. Reiter beginnt 1984 mit der Lipizzaner Zucht. Heute ist es die größte private Lipizzaner Zucht in der EU. Pferdebestand im Posthotel: ca. 32 Lipizzaner, 6 Haflinger, 1 Kladruber-Rappe, 4 American Miniature Horses.

Folgendes können Sie in unserem Reitstall buchen: Privatstunde, Longestunde, Hallenstunde, Geländeausritt, Tagesausritt, romantische Pferdekutschenfahrt.



Der Sepp

ist seit 1995 der Chef der Posthotel Land- und Almwirtschaft und somit Herr über 40 Hektar Landwirtschaft und 250 Hektar Almfläche des Posthotels, ca. 60 Milchkühe und Jungvieh, 30 Hochlandrinder, 5 Ziegen, 25 Schafe und 20 Rösser.



Regionalität – Nachhaltigkeit – eigene Landwirtschaft

Die Familie Reiter legt großen Wert auf Regionalität. Deswegen versorgen eindrucksvolle 40 Hektar Landwirtschaft und 250 Hektar Almfläche die Küche täglich mit frischer Milch, Butter, Frühstückseiern, Speck sowie Dammwild aus eigenem Gehege, Rindfleisch und Lammfleisch vom Ampelsbacher Hof. Fischweißwürste aus eigener Produktion, eine Idee des ehemaligen Küchenchefs Herbert König, sind ein exklusiver, kulinarischer Höhepunkt im Hotel.

Küchenchef Fabian Leinich sowie Souschef James Kruse sorgen seit dem Frühjahr 2011 für Spitzengastronomie der Extraklasse im Zeichen der Nachhaltigkeit. Wenn die verwendeten Produkte nicht aus der hoteleigenen Landwirtschaft kommen, beziehen wir Lebensmittel von regionalen Anbietern, achten auf Saisonalität der Speisen und wählen unsere Lieferanten nach ökologischen Aspekten aus. Auch werden Gäste sowie Mitarbeiter in persönlichen Gesprächen mit den Küchenchefs und in tollen Aktionen wie Brotbacken oder Wanderungen mit Karl C. Reiter auf den Ampelsbacher Hof sensibilisiert und in ein umweltbewusstes und nachhaltiges Handeln mit eingebunden.

Die Küchencrew stellt an sich selbst nur die allerhöchsten Ansprüche, achtet auf eine schonende Zubereitung der Gerichte, selbstverständlich ohne Geschmacksverstärker, nimmt Rücksicht auf Allergien und bildet sich selbst durch Kurse und Workshops permanent weiter. Bodenständige Speisen werden kreativ interpretiert und mit modernsten Ernährungsmethoden wie Low Carb ergänzt.

Der hoteleigene Kräutergarten mit über 80 verschiedenen Sorten, das frisch gebackene Brot aus dem neuen Holzbackofen und die leckeren hausgemachten Marmeladen, Nudeln, Chutneys und Kräuteröle sind ein Traum für jeden Liebhaber hochwertiger Speisen.

Zutaten für 4 Personen:

- 40g Butter
- 3 Eier
- 70g Mehl
- 300ml Milch
- 2 EL Petersilie gehackt
- 1 Prise Salz
- 200g Selchfleisch fein gehackt
- 7 Semmeln in Würfel geschnitten
- 130g Speck in Würfel geschnitten
- 1 Zwiebel in Würfel geschnitten

Zubereitung:

In einer Pfanne den Speck auslassen und die Semmelwürfel darin anrösten. Die Eier mit Milch verrühren, salzen und über die Semmelwürfel leeren. Selchfleisch und Zwiebel in Butter anrösten und über die Semmelmasse geben. Petersilie einstreuen, gut vermengen und eine halbe Stunde ziehen lassen. Das Mehl über die Knödelmasse streuen und vermengen. Mit feuchten Händen Knödel formen und in kochendem Salzwasser ca. 12 Minuten köcheln lassen.



Tiroler Speckknödel

Karamellisierter Apfelschmarrn

mit Achentaler Naturjoghurt



Zutaten für 4 Personen:

- 50g Butter
- 4 Eier (getrennt)
- 120g Mehl
- 250 ml Milch
- 1 Prise Salz
- Vanillezucker
- 70g Zucker
- 2 Äpfel Gala Royal
- Puderzucker
- 1 EL Zucker zum Karamellisieren
- Naturjoghurt
- Vanillezucker

Zubereitung:

Mehl, Zucker, Vanillezucker, Salz und das Eigelb mit der Milch zu einem glatten Teig verrühren. Das Eiweiß zu einem steifen Schnee schlagen und unter den Teig ziehen. Die Äpfel schälen, entkernen und in kleine Blättchen schneiden. Die Butter in einer Pfanne zerlaufen lassen, die Äpfel kurz anbraten und mit dem Teig begießen. Anbacken lassen, vierteln, wenden und für ca. 10 Minuten in das 180°C heiße Backrohr stellen. Danach in unregelmäßige Stücke zerteilen, mit dem Zucker bestreuen, 1 EL Butter hinzufügen und karamellisieren lassen. Gut durchschwenken und auf einem Teller anrichten. Mit Puderzucker bestäuben. Das Joghurt mit dem Vanillezucker parfümieren und in ein Schälchen füllen. Nach Belieben mit einem Apfelfächer und Vanilleschote garnieren.



REITER'S

Posthotel

A CHENKIRCH
Resort & Spa

Tel. +43 (0)5246 6522 · Fax +43 (0)5246 6522 468

www.posthotel.at · info@posthotel.at