

PRESSE-INFO

Maria Adventure Family Hotel

4. Oktober 2023



Gourmet-Herbst im Maria Adventure Family Hotel

Südtirol-Kulinarik für Kids



Auf die obligatorische Kinderfrage „Gibt’s hier auch Schnitzel und Pommes?“ antwortet Peter Cider ganz klar mit einem Ja. Doch der Küchenchef des Maria Adventure Family Hotel im Südtiroler Obereggen bringt nicht nur Fritten, Nudeln und Nuggets auf die Teller der kleinen Gäste. Er hat es sich im Vier-Sterne-Haus hoch über Bozen zur Aufgabe gemacht, Südtiroler Klassiker und mediterrane Lieblinge so zu interpretieren, dass

auch Kindergaumen die feine Küche zu schätzen wissen. „Das beste Kompliment ist, wenn’s schmeckt“, sagt der zweifache Vater. „Denn Kinder sind immer ehrlich!“ Auch für Babys kommt im Familienhotel nur das Beste ins Gläschen - am liebsten regional und saisonal, besonders in der goldenen Jahreszeit. Dabei geht es sowohl für große und kleine Gäste als auch für die Küchenmannschaft immer zunächst um eins: erstmal probieren. www.hotel-maria.it

Foto (download): Im Südtiroler Herbst gibt es rund um das Maria Adventure Family Hotel in Obereggen viel zu entdecken - für Stärkung nach den Abenteuern sorgt das Küchenteam mit Klassikern und mediterranen Spezialitäten, die in kindgerechten Varianten schon den kleinsten Gästen schmecken. Bildnachweis: Maria Adventure Family Hotel



Der Genuss steht im Maria Adventure Family Hotel im Vordergrund - egal, ob ein vielseitiges Vier-Gänge-Menü oder jeden Abend Nudeln mit Tomatensoße auf den Tisch kommen. „Natürlich freuen wir uns, wenn die Kinder alles mal probieren“, berichtet Chefkoch Peter Cider. „Wir testen ja auch immer wieder neue Gerichte aus und sind gespannt, ob sie bei den kleinen und großen Gästen gleichermaßen ankommen.“ Seit sieben Jahren leitet der gebürtige Slowake bereits das Küchenteam des Südtiroler

Familienhotels. Damit die Schleckermäuler nach einem ereignisreichen Tag mit hoteleigenem

Abenteuerprogramm auf jeden Fall satt werden, gibt's neben dem Salat- und Gemüse-Buffer auch immer eins extra für Kinder mit beliebten Klassikern wie Spaghetti Bolognese oder Spätzle mit Soße. „So müssen wir nur wenige Speisereste wegwerfen“, berichtet Cider. Dennoch wählen viele Kids – nicht nur ältere – am Abend das Menü. Selbstredend, dass die Zutaten im Maria Hotel weitgehend aus dem sonnenverwöhnten Südtirol stammen.

Foto (download): Seit sieben Jahren leitet Peter Cider (re.) die Küche des Maria Adventure Family Hotel im Südtiroler Obereggen und weiß, was sich kleine Feinschmecker nach ereignisreichen Urlaubstagen auf dem Teller wünschen. Bildnachweis: Maria Adventure Family Hotel

Themenwochen für jeden Geschmack

Im Herbst veranstaltet das Maria-Küchenteam Themenwochen, zum Beispiel mit Kürbisgerichten oder Maronen: „Das mögen viele Kinder auch gern, manchmal kennen sie das von zu Hause gar nicht.“ Beispielsweise macht Peter Cider zur Nachspeise aus Südtiroler Edelkastanien Herzen mit Schoko-Überzug. Die ganz Kleinen bekommen auf Wunsch der Eltern eigens zubereiteten Babybrei, ebenfalls regional und mit frischen Zutaten der Saison. „Oft bringen die Familien einen Wochenvorrat an eigenen Gläschen mit. Wir bieten dann an, frisch etwas zuzubereiten, immer im Austausch mit den Eltern“, berichtet der Küchenchef. So kommen schon Mini-Feinschmecker in den Genuss von Südtiroler Gourmet-Brei, zum Beispiel mit Kürbis und Kartoffeln. Im Rahmen der „Happy Family-Wochen“ im Oktober 2023 kosten sieben Nächte für zwei Erwachsene und ein Kleinkind ab 1.561 Euro.

Rezept für Südtiroler Kastanienherzen

Zutaten:

1 kg Maronen
200 g Puderzucker
200 g Kuvertüre aus Bitterschokolade
200 ml Schlagsahne
2 EL Zucker
Vanillezucker

Zubereitung:

Kastanien ungeschält für ca. 40 Minuten in Wasser kochen. Anschließend schälen und das Kastanienmark durch die Kartoffelpresse drücken. Kastanienmasse mit Puderzucker und Vanille gut verkneten, dann aus der Masse kleine Herzen formen und kaltstellen. In der Zwischenzeit die Kuvertüre im Wasserbad schmelzen. Die Kastanienherzen mit einer Gabel vorsichtig mit der Spitze voran in die Kuvertüre tauchen und auf Backpapier zum Trocknen auslegen. Sahne mit etwas Zucker steif schlagen, in den Spritzbeutel füllen und damit das obere Ende der Herzen dekorieren.

Pressekontakt

Janina Reich

+49 8807 21490-21

janina.reich@hermann-meier.de

Luisa Weber

+49 8807 21490-19

luisa.weber@hermann-meier.de

AHM Kommunikation

Lachener Straße 4

D-86911 Diessen am Ammersee

+49 8807 21490-0

info@hermann-meier.de

www.hermann-meier.de