

Biohotel Schlossgut Oberambach, Oberbayern

## **Kraftort im Grünen mit Farm-to-table-Kulinarik**



**Farm to table** lautet das kulinarische Motto im Schlossgut Oberambach oberhalb des Starnberger Sees. Bio ist dort seit mehr als 20 Jahren selbstverständlich, darüber hinaus setzt das Hotel durch seine enge Kooperation mit örtlichen Bauern, Metzgern und Fischern auf Saisonalität und absolute Frische. Zudem verfügt der denkmalgeschützte Landsitz über einen eigenen Demeter-Garten, wo auf einem Hektar Fläche allerlei Gemüse, Salate und Kräuter wachsen. So wandern Gurke,

Tomate, Paprika, Karotte, Bohne, Zucchini und Co. vom angrenzenden Feld direkt in die Hotelküche. Bio-Landgärtner Manuel China José zeigt Interessierten gern persönlich, was aktuell gedeiht und wie es sich besonders geschmackvoll verarbeiten lässt. Im „Gemüse-Häusl“ sind die täglich frisch geernteten Produkte für Hausgäste und Ausflügler auch zum Mitnehmen erhältlich. [www.schlossgut.de](http://www.schlossgut.de)

*Foto (download): Im oberbayerischen Schlossgut Oberambach stammen Gemüse, Salate und Kräuter vom eigenen Demeter-Feld auf einem Hektar Fläche. © Schlossgut Oberambach/Robert Kittel*

### **Pressekontakt**

---

**Tom Carlos Kupfer**  
+49 8807 21490-14  
[tc.kupfer@hermann-meier.de](mailto:tc.kupfer@hermann-meier.de)

**Sarah Stelzl**  
+49 8807 21490-20  
[sarah.stelzl@hermann-meier.de](mailto:sarah.stelzl@hermann-meier.de)

**AHM Kommunikation**  
Lachener Straße 4  
D-86911 Diessen am Ammersee  
+49 8807 21490-0  
[info@hermann-meier.de](mailto:info@hermann-meier.de)  
[www.hermann-meier.de](http://www.hermann-meier.de)