

Modernste Küche für den Retter-Bio-Küchenstar

Jürgen Archam, seit 22 Jahren Küchenchef im Retter-Bio-Natur-Resort feiert seinen 50er und eröffnet seine neue Küche

Pünktlich zum 50. Geburtstag von Küchenchef Jürgen Archam erhielt dieser und seine Küchencrew ein einzigartiges neues Küchensystem. Der Koch aus Leidenschaft, der seit 22 Jahren die Retter-Küche leitet, steht täglich selbst hinter dem Herd und verwöhnt die Retter-Gäste mit Bio-Köstlichkeiten. Sein Steckenpferd ist es Bio-Freiland-Tiere aus einem Radius von max. 30 km zur Gänze zu verarbeiten, denn Fleisch ist etwas ganz Besonderes und kein Massenprodukt.

Zu diesen Hauptlieferanten zählen seit über 10 Jahren neben dem Labonca Bio-Hof, die Familien Krautgartner und Grasser. Die Familie Willingshofer, welche das ausschließlich mit Heu und Gras gefütterte Murbodner-Bio-Rind liefert, ließ den Küchenchef mit einem Live-Geburtstagsständchen der Gromban´Blos hochleben.

Ausgezeichnet mit einer Haube Gault Millau und 2 Falstaff Gabeln werden alle Genießer mit den Spezialitäten des Feinkostladens Oststeiermark glücklich gemacht. Viele der Köstlichkeiten wie Früchte und Kräuter stammen aus der eigenen Bio-Landwirtschaft rund um das Hotel und werden in liebevoller Handarbeit im Retter BioGut zu Delikatessen veredelt. Hier wird auch täglich das gesamte Brot und Gebäck frisch gebacken. Die ständige Weiterentwicklung der Slow-Food Küche bietet vor allem auch Allergikern lactose- und glutenfreie Speisen und auch Veganer finden eine feine Auswahl.

Im Kern fördert die neue Küche eine nachhaltige, effiziente und kreative Kochumgebung, wobei eine Balance zwischen Technologie, Nachhaltigkeit und kulinarischer Exzellenz das RETTER-BIO-NATUR-RESORT darstellt.

Wissenswertes zur neuen Retter-Küche

In nur 3 Wochen Umbauzeit wurde mit den besten Handwerkern der Region eine wahre Meisterleistung erbracht. Erst Ende Juli haben Oma Retter und Jürgen Archam ihre alte Küche, die gut 50 Jahre diente, hinausgekocht um Platz für eine neue zu schaffen.

Die neue Retter-Küche überzeugt durch Innovation, Flexibilität, Frische, Nachhaltigkeit und kulinarische Leidenschaft. Sie steht für

- **Ressourcenschonung:** Ein neues Lüftungssystem mit Wärmerückgewinnung, Co² - Messung und großzügige Kühlanlagen mit Warmwasseraufbereitung aus Abwärme optimieren den Energieverbrauch. Denn die sauberste Energie ist jene, die nicht verbraucht wird.
- **Gesundheit:** Durch die neuen Garmethoden und Schockkühler bleiben die wertvollen Inhaltsstoffe und der Geschmack der frischen Bio-Lebensmittel erhalten und es wird dabei auch noch Wasser gespart.
- **Zeiteinsparung:** Mit der neuen Anlieferung und Kühllogistik können die angelieferten Lebensmittel schnell übernommen und die Kühlkette eingehalten werden.

Rückfragen und Kontakt:

RETTETTER Hotel GmbH, RETTETTER Bio-Natur-Resort, Ulli und Hermann RETTETTER

Geschäftsführung www.retter.at

Marketing: Elisabeth Geier, Tel: 0664 426 78 56 – www.retter.at

- **Ergonomisches Arbeiten und Flexibilität:**
Die neuen Arbeitsbereiche sind flexibel anpassbar und ergonomisch. Dadurch können höchste Qualitätsstandards garantiert und die Kreativität und die freie Entfaltung der Köche unterstützt werden.
- **Sauberkeit:** Da nur die Spülmaschinen fixiert sind, lässt sich das gesamte Küchenmobilar verschieben und ist leicht zu reinigen.
- **Zero Waste:** Modernste Zubereitungsmethoden ermöglichen einen geringen Verbrauch von Lebensmitteln und neueste Garmethoden gewährleisten eine effiziente Nutzung von Lebensmitteln. Der neue Fleischverarbeitungsbereich erleichtert die Arbeit der Köche und optimiert die Nutzung zur Gänze.

Im Kern fördert die neue Küche eine nachhaltige, effiziente und kreative Kochumgebung, wobei eine Balance zwischen Technologie, Nachhaltigkeit und kulinarischer Exzellenz das RETTER-BIO-NATUR-RESORT darstellt.

Bio-Restaurant RETTER
Pöllauberg 88, 8225 Pöllau
+43 3335 2690
www.retter.at

Unser Küchenteam ist von **Montag bis Samstag von 11.30 bis 14.00 Uhr** und von **17.00 bis 20.00 Uhr** sowie **Sonntag von 11.30 Uhr bis 19.00 Uhr** für Sie da.

Rückfragen und Kontakt:

RETTETTER Hotel GmbH, RETTETTER Bio-Natur-Resort, Ulli und Hermann RETTETTER
Geschäftsführung www.retter.at
Marketing: Elisabeth Geier, Tel: 0664 426 78 56 – www.retter.at



Am Foto:

Oma Retter und unser Küchenchef Jürgen Archam haben Ende Juli die alte Küche "hinausgekocht" um Platz für eine neue zu schaffen!

29 Jahre verwöhnte Oma Retter die Gäste mit ihren liebevoll gekochten Gerichten. Küchenchef Jürgen Archam ist bereits seit 22 Jahren ein Teil der Retter Familie und bekoht die Retter Gäste mit köstlichen Bio-Spezialitäten.

Rückfragen und Kontakt:

RETTNER Hotel GmbH, RETTNER Bio-Natur-Resort, Ulli und Hermann RETTNER
Geschäftsführung www.retter.at

Marketing: Elisabeth Geier, Tel: 0664 426 78 56 – www.retter.at



Die neue RETTER Küche mit der Küchen-Crew, Pfarrer Mag. Roger Ibounigg, Jürgen Archam 22 Jahre Küchenchef, Maria Waidacher 40 Jahre dem Retter treu.

Rückfragen und Kontakt:

RETTETTER Hotel GmbH, RETTETTER Bio-Natur-Resort, Ulli und Hermann RETTETTER
Geschäftsführung www.retter.at

Marketing: Elisabeth Geier, Tel: 0664 426 78 56 – www.retter.at