

12-Höfe- Gourmetküche.

Regional. Nachhaltig. Köstlich.



BY FALKENSTEINER
FAMILY RESORT LIDO



Regional. Nachhaltig. Köstlich.

Wünsche von den Augen ablesen, genau Ihren Geschmack treffen und Sie kulinarisch überraschen. Ja, das wollen wir unbedingt! Aber wir wollen noch mehr. Es geht uns um eine grundlegende Haltung. Zu Genussmomenten und zu dem, was davor kommt: Die Produktion von Rohstoffen, der Umgang mit Nutztieren, Herkunft und Verarbeitung von Lebensmitteln, aus denen Speisen entstehen, die dem Gaumen schmeicheln.

Jeden Tag wollen wir die Fragen nach konsequentem Einkauf, nach einer zero-waste-Zubereitung, nach Authentizität, kompromisslosem Qualitätsstreben und Umweltdenken mit einem klaren und lauten Ja! beantworten. Mit unserer 12-Höfe-Gourmetküche setzen wir nicht nur Akzente, sondern Maßstäbe. Mit Produkten kontrollierten Ursprungs, mit der Umsetzung der Slow Food-Philosophie und somit einzigartiger geschmacklicher Qualität und nachhaltiger Entwicklung unserer Region.

Nur dann können wir Genuss verantworten, nur dann kann man richtig genießen. Meinen Sie nicht auch? Willkommen im Falkensteiner Family Resort Lido.

Welcome Home!

**Regional.
Nachhaltig.
Köstlich.**

Unsere 12-Höfe-Gourmetküche.



A top-down photograph of a wooden tray holding three small ceramic bowls. The top bowl contains green sprouts, the middle bowl contains small white round items, and the bottom bowl contains a green herb paste with a spoon. The background is a light-colored stone surface.

Treats of Nature.

Mit unserer neuen Lido-Gourmetküche greifen wir eine bewährte Tradition unseres Stammhauses aus vergangenen Tagen auf und lassen unsere regionale 12-Höfe-Küche von damals wieder aufleben.

Die wichtigsten Protagonisten dieser kulinarischen Hommage sind nicht nur beste Zutaten aus unserer Heimat, sondern auch die Genusslieferanten, von denen wir diese beziehen. Früher waren es 12 Produzenten an der Zahl.

Heute sind es ein paar mehr. Gemeinsam setzen wir auf herausragende Qualität, Regionalität, bewährte Handwerkskunst und konsequente Nachhaltigkeit.

Dabei sind für uns kurze Wege und die Vermeidung von Plastikverpackungen ebenso eine Selbstverständlichkeit, wie höchste Kochkunst und glücklich machender Genuss.

Freuen Sie sich auf eine feine Gourmetküche, die gleichsam gesund, aufregend köstlich und wunderbar raffiniert ist.



//

GESTERN UND MORGEN
IM HEUTE. DIE VISION
LEBT VON REZEPTUREN
VERGANGENER TAGE
UND VOM MUT ZUR VER-
ANTWORTUNG.

Unsere Produzenten Ihre Genusslieferanten

*Mit Hingabe und Expertise.
Ehrlich und echt.*

GENUSSLAND ITALIEN

Mit unseren Gästen teilen wir nichts lieber als die Freude am guten Essen. Gemeinsam mit ausgesuchten Produzenten heben wir unsere alpin-mediterrane Landesküche auf Gourmet-Niveau.

Wir freuen uns, Ihnen 12 unserer Genusslieferanten vorzustellen: landwirtschaftliche Familienbetriebe und kleine, authentische Manufakturen, mit denen wir vertrauensvoll und partnerschaftlich zusammenarbeiten. Aus Südtirol und südlicheren Regionen Italiens – kurzum aus unserer Heimat, wo Genuss zuhause ist und täglich zelebriert wird. Genauso wie bei uns im Falkensteiner Family Resort Lido. Und, da mit dem immer stärker werdenden Bewusstsein für den schonenden Umgang mit natürlichen Ressourcen ein längst fälliger und spannender Wandel im Lebensmittelsektor einhergeht, begeben auch wir uns stets weiter auf die Suche nach originellen und gleichsam authentischen neuen Lebensmitteln und deren Produzenten.





„Wippland“ – Qualitätsfleisch von Südtiroler Bauernhöfen

Es ist die Rückbesinnung auf die althergebrachte und natürliche Tierhaltung, mit der die Wippland Bauern eine neue Sichtweise auf die Fleischproduktion propagieren und umsetzen. Im Mittelpunkt stehen hierbei die natürlichen Bedürfnisse der Tiere: das Austoben auf Almwiesen, großzügige Auslaufmöglichkeiten ebenso wie rein natürliches Futtermittel.

WIPPTAL, SÜDTIROL
www.wippland.com



„Salumificio Mezzaluna “ – Rohschinken und Salami aus den Marken

Die handwerkliche Herstellung schmackhafter Wurstwaren aus erlesenem Fleisch von ausgewählten Schweinezüchtern, ist eine Kunst, die unser Partner für köstlichen Rohschinken und Salami bravourös beherrscht. Ein kleiner Nischenbetrieb, der sich für das Wohl und den Schutz der Tiere ebenso einsetzt wie für höchste Qualitäts- und Sicherheitsstandards.

FERMO, MARKEN
www.salumificiomezzaluna.it





„Fischzucht Schiefer“ – Natürlich gezüchteter Fisch aus Südtirol

Den Kunden und Genießern, aber auch der Natur Gutes tun – das sind die Maxime der Fischzucht Schiefer im Passeiertal. Hier werden mit Passion und vor allem mit Respekt vor dem Tier, behutsam und artgerecht Fische gezüchtet: in natürlichen alpinen Lebensräumen, mit bestem Futter und von Hand verarbeitet für gesunden Genuss.

ST. LEONHARD IN PASSEIER, SÜDTIROL
www.fischzucht.it



„Meracinque“ – Premium-Reis aus der Poebene

Meracinque steht für besten Carnaroli-Reis von hochwertigster Bio-Qualität, Tradition und Frauenpower. Denn hinter Meracinque stehen fünf Schwestern, die seit 2017 neue Maßstäbe in der modernen, nachhaltigen Landwirtschaft und in der schonenden Reis-Verarbeitung setzen.

MANTOVA, VENETO
www.meracinque.com





„Meraner Mühle“ – Regiokorn. Vom Feld in den Brotkorb

Mit dem Projekt „Regiokorn“ wird der Getreideanbau in Südtirol wiederbelebt, althergebrachtes Wissen und lokale Getreidesorten bewahrt und die gastronomische Kultur gefördert. Das kostbare Getreide kommt aus dem Vinschgau, Pustertal, Eisacktal und vom Tschöggglberg, wird strengen Qualitäts- und Reinheitskontrollen unterzogen und von der Meraner Mühle vermahlen.

LANA, SÜDTIROL
www.meranermuehle.it





„Unterthiner“ – Obst und Gemüse von Südtiroler Bauern

Von unserem Frische-Lieferanten Unterthiner beziehen wir erntefrisches Obst und Gemüse aus Südtirol und Italien. Vorrang haben dabei selbstverständlich regionale und saisonale Sorten von kleinen landwirtschaftlichen Betrieben. Denn die Unterstützung unserer heimischen Bauern liegt uns ebenso am Herzen wie frische Zutaten für unsere 12-Höfe-Küche.

ATZWANG, SÜDTIROL
www.unterthiner.net





„Kirnig“ – Biopilze aus Südtirol

Kirnig – was in der Mundart der beiden Regglberger vital und kraftvoll bedeutet – mussten sie sein, um ein solches Projekt auf die Beine zu stellen. Nun wachsen Südtirols Edelpilze am „Hof im Thal“ im eigens dafür adaptierten Stadel unter den wachen Augen dieser beiden innovativen Junglandwirte.

ALDEIN, SÜDTIROL
www.kirnig.com





„Trespaldum“ – Natives nachhaltiges Olivenöl

Zu den Grundpfeilern unserer alpin-mediterranen Gourmet-Küche gehört auch bestes natives Olivenöl. Trespaldum steht für handwerklich produziertes Bio-Olivenöl aus dem Herzen Italiens – entstanden aus der Leidenschaft einer molisanischen Familie für außergewöhnliche Qualität. Im kleinen Dorf Mafalda, auf den grünen Hügeln des Molise mit Blick auf die Adria, werden die Oliven mit größter Sorgfalt angebaut und in kürzester Zeit nach der Ernte im eigenen Frantoio zu erstklassigem Extravergine verarbeitet.

MAFALDA, MOLISE
www.trespaldum.com



Trink-Genuss neu gedacht

Schmecken, fühlen und erleben.

PREMIUM-GETRÄNKEKONZEPT

Unser neues Premium-Getränkekonzept ist von unserer alpin-mediterranen Heimat inspiriert und beispiellos hochwertig und nachhaltig zugleich.

Sie wünschen eine besondere Speisebegleitung beim Abendessen? Ihr Wunsch ist uns Befehl! Mit unserer Auswahl an erlesenen Südtiroler Weinen und Bieren, aber auch mit den edlen, dem Wein ebenbürtigen Apfelsäften von Kohl wird das Family Dinner zum Fest.

Zudem gibt es unsere Getränke-Inseln mit gekühlten, regionalen Fruchtsäften – gespritzt oder pur – und erfrischenden Limonaden von ausgesuchten Qualitäts-Manufakturen bestückt. Selbstverständlich in Mehrweg-Glasflaschen und absolut Plastic-free! Hier können Sie sich während der Mahlzeiten nach Lust und Laune bedienen und auf höchstem Niveau genießen.





//

IN JEDEM TROPFEN
STECKT UNSERE
HERKUNFT. ALPINE
FRISCHE UND MEDITER-
RANER CHARME FEIN
AUSBALANCIERT UND
EINFACH KÖSTLICH.



„Kohl“ – Sortenreine Apfelsäfte vom Berg

Kohl produziert auf fast 1.000 Metern Seehöhe am Ritten unverwechselbare, naturreine Bergapfelsäfte: sortenreine Säfte, Cuvées aus Bergapfelsaft mit Auszügen spannender Aromen und sogar exklusive Grand Crus. Mit großem Respekt und mit Sinn für kompromisslose Qualität hergestellt – von der Knospe über die Blüte bis zur reifen Frucht.

RITTEN, SÜDTIROL
www.kohl.bz.it





„Polara“ – Softdrinks aus Sizilien

Seit 1953 wird bei Polara beispiellos
köstliche Limonade hergestellt.
Nach den alten Rezepten von damals
und vielen neuen Ideen – aber vor
allem mit stets hochwertigen
Zutaten. Kosten Sie den
authentischen Geschmack bester
sonnengereifter Bio-Früchte und
entdecken Sie authentische
sizilianischen Erfrischungsgetränke.

MODICA, SIZILIEN
www.polara.it





„Horvat“ – Sirup aus Südtirol

Fruchtig, süß und unglaublich aromatisch – so schmecken die Fruchtsirupe von unserem Partner Horvat. Für diese kommen nur erlesene und vor allem ganze Früchte in die Verarbeitung. Zusammen mit den alten überlieferten Rezepturen entstehen köstliche Qualitäts-sirupe aus Südtirol.

BRUNECK, SÜDTIROL
www.horvatwilli.com





„Nägele“ – Fruchtsäfte aus Südtirol

Herrlich erfrischende Fruchtsäfte aus Südtirol, bei denen Konsistenz und Nährwerte durch die natürliche Haltbarkeit geschont werden und vielfältige Geschmackserlebnisse einzig und allein aus der Frucht geboten werden. 100% Fruchtsaft, kein Zucker-zusatz, dafür viele Mineralstoffe. Das ist das Erfolgsgeheimnis von Nägele.

ALGUND, SÜDTIROL
www.naegele.it

FALKENSTEINER.COM/LIDO