FARM-TO-TABLE

Wenn der Urlaub nach Region schmeckt

Gutes Essen gehört zum Urlaub einfach dazu. Immer mehr Reiseziele setzen dabei auf kurze Wege zwischen Feld und Küche und machen regionale Zutaten zum Teil des Erlebnisses. Frische Eier aus dem Nest holen, Gemüse selbst ernten, essbare Blüten pflücken oder erleben, wie Zutaten direkt aus dem Permakultur-Garten in der Küche landen: Farm-to-Table ist längst mehr als ein kulinarischer Trend. Es ist eine Haltung und eine Einladung, Regionen über ihren Geschmack zu entdecken.

Wir stellen euch drei Orte vor, an denen Lebensmittel nicht nur serviert, sondern auch erlebt werden: zwischen Permakultur im Mittelmeerraum, Selbsternte in Dänemark und regionalen Produzentennetzwerken im Elsass und in den Ardennen.





Les Sablons: Permakultur zwischen Mittelmeer und Restaurantküche

Im Süden Frankreichs zeigt das Fünf-Sterne-Resort Les Sablons, wie konsequent sich das Konzept Farm-to-Table in der Outdoor-Hotellerie umsetzen lässt. Herzstück des Konzepts ist ein rund zwei Hektar großer Permakultur-Garten – der größte seiner Art in der europäischen Campingbranche. Hier wachsen Obst, Gemüse und essbare Blüten, die direkt in den Restaurants des Resorts verarbeitet werden und den Speisekarten eine deutlich regionale Handschrift verleihen. Gleichzeitig ist der Garten ein Lernort und Erlebnisraum: Gäste nehmen an Workshops teil, entdecken ökologische Kreisläufe oder besuchen die Mini-Farm mit Tieren und saisonalen Mitmachangeboten. Organische Abfälle werden kompostiert, Wasser wiederverwendet und Biodiversität gezielt gefördert – ein Ansatz, der Landwirtschaft, Gastronomie und Urlaubserlebnis eng miteinander verbindet. So entsteht ein Ort, an dem Nachhaltigkeit nicht abstrakt bleibt, sondern Teil des Alltags wird – vom Beet bis auf den Teller. Gerade die unmittelbare Nähe zwischen Anbauflächen und Küche macht sichtbar, wie eng Genuss, Saison und Landschaft hier zusammengehören.

https://www.les-sablons.com/

Camp Adventure: Vom Gemüsebeet durch die Naturwiese zum eigenen Picknick

Eine Stunde südlich von Kopenhagen wird Farm-to-Table zum Mitmach-Erlebnis. Auf der Forest Farm von Camp Adventure sammeln Gäste Eier direkt aus den Nestern freilaufender Hühner, streicheln Ziegen und Kaninchen oder ernten saisonales Gemüse, Kräuter und Beeren für ihr eigenes Essen. Auch Fleischprodukte stammen von Freilandschweinen aus eigener Haltung und machen den Weg der Lebensmittel unmittelbar nachvollziehbar.

Neu gestaltet wird aktuell der Bereich der ehemaligen Blumenfelder: Statt eines klassischen Blütenmeeres entsteht hier eine naturnahe Wiese, die sich stärker selbst überlassen bleibt und weiterhin durchstreift werden kann. Auf dem Weg dorthin passieren Gäste den Gemüsegarten und die Beerenflächen, begegnen unterwegs den Schweinen der Farm – und finden immer wieder schöne Plätze für ein spontanes Picknick mitten im Grünen.





FOTOS: LES SABLONS (2), CAMP ADVENTURE, FOREST FARM (2), LINDA CAILLIE, LINDSAY ZIEBER, BRGITTE BECKX

Ergänzt wird das Erlebnis durch einen Hofladen im ehemaligen Kuhstall, der Produkte aus eigenem Anbau mit regionaler Handwerkskunst sowie saisonalen Spezialitäten verbindet. So wird der Aufenthalt nicht nur zum Natur-, sondern auch zum Geschmackserlebnis, das Gäste aktiv mitgestalten können.

https://www.campadventure.dk/de/

Nutchel: Regionen über Geschmack entdecken

In den Forest Villages von Nutchel gehört gutes Essen ganz selbstverständlich zum Naturerlebnis. Frühstücks-, BBQ- oder Raclette-Körbe werden mit saisonalen Produkten aus der Region zusammengestellt – von Käse und Joghurt bis hin zu Obst, Gemüse und Brot aus lokalen Betrieben. Die Auswahl folgt dabei bewusst dem Rhythmus der Jahreszeiten und dem, was in der Umgebung gerade verfügbar ist. Sowohl in den belgischen Ardennen als auch im Elsass arbeitet Nutchel eng mit kleinen Produzenten der jeweiligen Region zusammen. Über Netzwerke wie das Réseau Paysan – ein Zusammenschluss regionaler Höfe und handwerklicher Betriebe zur gemeinsamen Vermarktung saisonaler Produkte – gelangen Milchprodukte, Gemüse und Spezialitäten direkt aus der Umgebung in die Cabins.

Kulinarik wird hier Teil des Slow-Travel-Gedankens: unkompliziert, authentisch und eng verbunden mit Landschaft, Jahreszeit und lokalen Traditionen. Besonders toll: Mit dem neuen Forest Village in der Champagne kommt ab Sommer eine weitere französische Genussregion hinzu – nur wenige Schritte von Weinbergen und familiengeführten Weingütern entfernt.

https://de.nutchel.be/





