**MEDIENINFORMATION**

**Klosterbräu & SPA in Seefeld in Tirol: Wo die vegan-vegetarische Feinschmeckerküche richtiggehend zelebriert wird**

**Bern/Seefeld, im August 2020: Das Restaurant Bräukeller & Grill im Hotel Klosterbräu & SPA \*\*\*\*\* in Seefeld, Tirol trumpft mit einem visionärem Speisekonzept auf. Denn neben den Premium Fleischgerichten liegt der Feinschmecker-Fokus auch auf raffinierten vegetarisch-veganen Speisen. Die Veggie-Karte wird gar stetig erweitert.**

Getreu dem Motto ENJOY.YOUNIQUE® wird Kulinarik im Tiroler Wellnesshotel gross geschrieben und exakt auf die individuellen Bedürfnisse der Kunden zugeschnitten. Und nicht erst seit gestern geniesst die vegane und vegetarische Küche im Restaurant Bräukeller & Grilleinen äusserst hohen Stellenwert. Lange bevor der fleischlose Genuss zum nachhaltigen Trend wurde, integrierte die Inhaberfamilie Seyrling, die das Wellnesshotel bereits in der 6. Generation führt, eine reichhaltige fleischlose Küche in ihr Speiseangebot. „Nun wollten wir abermals neue Wege gehen und haben seit 2019 die Hälfte unseres gesamten Angebots vegetarisch ausgerichtet“, so Alois Seyrling. Die vielfältige Palette an feinen Veggie-Gerichten wird seither stets neu interpretiert.

**Fusion aus levantinischen, südamerikanischen und ostasiatischen Einflüssen**

So finden sich nun auf der Karte über 20 vegetarische und vegane Gerichte. Sie orientieren sich dabei an einer levantinischen, südamerikanischen und ostasiatischen Küche mit vielen regionalen Produkten. Während sich Vegetarier und Veganer in vielen Restaurants lediglich mit etwas Beilagen zufrieden geben müssen, wird im Bräukeller auf pfiffige und neue Speisen gesetzt, die mit überzeugten Veggies mit viel Liebe und Hingabe kreiert wurden. Für die entsprechende Abwechslung sorgen fernöstliche Einflüsse, Gewürze und Kräuter. Besonders beliebt und schmackhaft sind die heimischen Wurzeln und Knollen sowie der Power-Food Salat§. Ein Highlight ist der „Beste Vegetarische Burger Tirols“. Dieser wurde so konzipiert, dass man bei einer Verkostung nicht einmal erahnen würde, dass hierfür keine tierischen Produkte verwendet wurden.

**Das Wiederaufleben der Kloster-Tradition**

Mit einer eigenen kleinen Landwirtschaft soll das Konzept und vor allem die Verwendung der selbst hergestellten Produkte vervollständigt werden. Es sollen nicht „nur“ regionale Produkte verwendet werden, sondern auch solche aus dem eigenen Garten. Schon zu Kloster-Zeiten vor über 500 Jahren wurde hier eine eigene Landwirtschaft betrieben. Es handelt sich dabei also eigentlich um das Wiederaufleben dieser Tradition. Künftig will man nicht nur den eigenen Hopfen produzieren, sondern im geplanten Landwirtschaftsbetrieb «Sigi’s Sauhaufen» auch Obst-, Gemüse- und Kräuteranbau betreiben sowie gar einen Streichelzoo unterhalten.

**Mit Herz und Seele dem Bierbrauen verschrieben**

Auch bei der Brotauswahl und den Getränken gibt es ein passendes Angebot von veganen Bio-Säften, Weinen und Bieren. Braumeister Florian zelebriert mit Herz und Seele das Brauen im Bräukeller. Derzeit werden 6 Biersorten angeboten und unter anderem auch ein wahrliches Unikat das „Champagner-Bier“. Der Stil unserer Biere überzeugt auch die Damenwelt: mild gehopft, zart-bitter, leichte Kohlensäure und ein schlanker Körper. Saisonal bieten das Haus zusätzliche Bierspezialiäten an, wie z.B.die neueste Kreation „2 for 1“ – ein Leichtbier mit nur 2,5% Alkoholgehalt.

Das aktuelle Jahr bleibt weiter ereignisreich: Im Herbst 2020 wird das Hotel Klosterbräu & SPA erstmalig keine (!) Pause mehr einlegen, d.h. die Saison erstreckt sich dann von Juni bis April durchgehend.

**Umbauten Angebot: Herbsturlaub. Eine Nacht kostenlos ab 3 Nächten**

Lebensfreude Angebot: ab einem Aufenthalt von 3 Nächten bekommen Sie eine Nacht geschenkt. Gültig für Aufenthalte von So bis Fr und im Reisezeitraum:

Sonntag 23. August bis Freitag 04. September & Sonntag 18. Oktober bis Freitag 23. Oktober

**Für weitere Informationen (Medien):**   
Audrey Meyer und Gere Gretz, Medienstelle Wellnesshotel Klosterbräu & SPA\*\*\*\*\*   
c/o Gretz Communications AG, Zähringerstr. 16, 3012 Bern,   
Tel. 031 300 30 70, E-mail: [info@gretzcom.ch](mailto:info@gretzcom.ch)   
Internet: [www.klosterbraeu.com](http://www.klosterbraeu.com)

Über das Wellnesshotel Klosterbräu & SPA\*\*\*\*\*: Seit über 200 Jahren ist das Wellnesshotel & SPA Klosterbräu im Besitz der Familie Seyrling, die es in der sechsten Generation herzlich-charmant führt. Das Luxushotel bietet seinen Gästen 90 Zimmer und Suiten, acht Restaurants und/oder Dinner-Locations, eine hauseigene Bierbrauerei (prämiert mit dem besten Bier Österreichs 2015) sowie eine gemütliche Pianobar. Ein besonderes Highlight ist der Spiritual SPA auf 3.650m² mit dem einzigartigen und ganzheitlichen YOUNIQUE Spa-Konzept.