

S a z i a n i

NEUMEISTER

Saziani Stub'n setzt mit Kreativkoch Walter Triebel auf Regionalität und Nachhaltigkeit

Wenn die Saziani Stub'n am 1. April (und das Saziani G'wölb unter seiner Patronanz ab 17. März) wieder ihre Türen öffnet, wird der neue Küchenchef Walter Triebel für kulinarische Gaumenfreuden sorgen. Er wird die Erfolgsgeschichte von Saziani Neumeister weiterschreiben und den Weg in Richtung Nachhaltigkeit mittragen.



Zurück in die Heimat

Walter Triebel, der ursprünglich aus dem rund acht Kilometer entfernten St. Anna am Aigen stammt, zieht es damit nach unterschiedlichen Stationen wieder zurück in seine Heimat.

Der 31-jährige ist dafür bekannt für seine kreativen Arrangements jene Zutaten zu verwenden, die die Region in der jeweiligen Saison zu bieten hat. Ab April ist es unter anderem die Region rund um Straden mit einer Vielzahl an Direktvermarktern, Biobetrieben und regionaler Landwirtschaft.

„Regionalität war mir schon immer ein Herzensanliegen, denn das Gute liegt ja sprichwörtlich so nah. Als gebürtiger Südoststeirer ist der Wechsel zu Saziani Neumeister nach Straden auch eine Heimkehr zu meinen Wurzeln“, so Triebel.

Biologisch & nachhaltig

Bereits vor einigen Jahren wurde das familieneigene Weingut durch den Sohn Christoph Neumeister auf organisch-biologische Bewirtschaftung umgestellt. Diesen Weg eines bewussten, nachhaltigen Umgangs mit Ressourcen will man nun auch in der Saziani Stub'n und im angrenzenden Schlafgut Saziani konsequent weitergehen.

„Nachhaltigkeit kann man sich als Betrieb nicht aufkleben wie ein Etikett, das muss Teil der Werthaltung eines Menschen sein.“