

Das Berghotel Rehlegg

Wissen wo es herkommt. Regional und artgerecht.

Rumsauen und freilaufen

Das neueste Projekt des Berghotels Rehlegg: eigene Schweine züchten lassen, nach streng biologischen Vorgaben. Die Rehlegger Lehen-Schweine sind den Sommer über draußen, auf einer eigenen weiten Wiese mit viel saftigem Gras und Matsch zum Suhlen. Rehlegg-Partner und Biobauer Sebastian Kettenberger füttert ausschließlich hofeigenes Futter bei. Am liebsten haben die Tiere Rote Beete. Das Lehen-Schwein ist eine Kreuzung aus einem Schwäbisch-Hällischen Landschwein (Mutter) und einem Pietrain Schwein (Vater).

Ausgezeichnet mit:

- *DEHOGA, Umweltcheck in Gold
- *VIABANO CO2 Fussabdruck der Klasse A
- *Umweltpakt Bayern
- *Partnerhotel Biosphärenregion
- *Partnerhotel Bergsteigerdorf
- *TUI Holly 2014
- *tripadvisor Travellers Coice Awards 2013/2014 und 2015
- *Ausgezeichnete bayerische Küche

Weitere Hotel-Informationen:

BEST WESTERN PLUS Berghotel Rehlegg AG
Hannes und Franz Lichtmannegger
Holzengasse 16
D - 83486 Ramsau
Telefon +49 (0)8657 / 9884 – 0
Fax +49 (0)8657 / 9884 - 444
info@rehlegg.de
www.rehlegg.de

Pressekontakt: 3zam, Kathrin Thoma-Bregar
Tel.: 0170 804 2603, k.thoma-bregar@3zam.de, www.3zam.de