Gourmet classic digital journal

Elektronische Zeitung des Internetportals www.gourmet-classic.de · Ausgabe 78 / Februar 2017

Winterferien in Südtirol

Text und Fotos: Gourmet Classic

Skiregion Kronplatz

Kronplatz

Der Kronplatz, Namensgeber der gesamten Ferienregion in Südtirol, ist das bekannteste der drei Skigebiete Kronplatz, Speikboden und Klausberg und liegt im mittleren Pustertal zwischen den Orten Bruneck, San Vigilio und Olang in den Dolomiten.

Das teilweise mehr als 3000 m hohe Gebirgsmassiv entstand vor ungefähr 230 Millionen Jahren auf dem Meeresgrund. Damals waren die Dolomiten ein riesiges Korallenriff im Urmeer, welches durch Ablagerungen immer weiter wuchs. Im Zuge tektonischer Einwirkungen hob sich der Meeresboden an, das Urmeer zog sich zurück und legte das Gestein frei. Durch die Erosion wurden die einzelnen Gesteinsschichten ganz unterschiedlich geformt und erhielten im Laufe der Jahrhunderte ihr heutiges beeindruckendes Erscheinungsbild. Aufgrund ihrer unvergleichlichen Schönheit wurden die Dolomiten 2009 zum UNESCO Welterbe erklärt.

Neben Deutsch (75 %) und Italienisch (25 %) wird in wenigen Provinzen von etwa 5 % der Südtiroler Bevölkerung noch ladinisch gesprochen. Die alte rätoromanische Sprache hat sich durch jahrhundertelange Abschottung einiger Regionen bewahrt und eine eigenständige ladinische Kultur hervorgebracht, die bis heute gepflegt wird.

Heute ist die Ferienregion Kronplatz ein wahres Paradies für Wintersportler. Bestens präparierte Pisten, die zu 100 % technisch beschneit werden können und modernste Aufstiegsanlagen, direkt an das Eisenbahnnetz angebunden, bieten allen Wintersport-Begeisterten unendliches Pistenvergnügen.

Am Fuße des Skigebietes liegt die malerische Kleinstadt *Bruneck*, die grüne Perle des Pustertals, wo nach einer Studie des „Centro Studi Sintesi“ die glücklichsten Bürger Italiens leben sollen, da Bruneck unter Italiens Kleingemeinden die höchste Lebensqualität aufweist. In der historischen Altstadt befinden sich die schönsten Einkaufsstraßen Südtirols, urige Gastwirtschaften und ein Kapuzinerkloster. Nähert man sich der Stadt, erblickt man

Schinkenmuseum Bruneck

(Fortsetzung nächste Seite)

(Fortsetzung von Seite 1)

Winterferien in Südtirol

Text und Fotos: Gourmet Classic

Skiregion Kronplatz

Spektakuläre Aussichten auf dem Gipfelplateau des Kronplatzes

immer zuerst die schöne große Bischofsburg, Schloss Bruneck, in der sich das Reinhold-Messner-Museum MMM RIPA befindet.

Die Gemeinde Percha, unweit des Städtchens Bruneck im Gebiet der Ferienregion Kronplatz im Pustertal, stellt den idealen Ferienort für all jene dar, die Ihren Urlaub in einem angenehm ruhigen Ambiente verbringen und dennoch sämtliche Urlaubsaktivitäten sowie das Wander- und Skigebiet Kronplatz direkt vor Ort haben möchten.

Der neue Bahnhof in Percha ist direkt mit dem Skigebiet Kronplatz verbunden. Urlauber in Percha sind dadurch bestens an die öffentlichen Verkehrsmittel in Südtirol angebunden und Skifahrer und Wintersportler gelangen direkt vom Bahnhof auf die Piste.

Sehr angenehm ist, dass die Inhaber eines Touristenpasses für die Dauer von 10 Tagen sämtliche Nahverkehrsmittel kostenfrei benutzen dürfen. So fällt es nicht schwer, das Auto auch einmal stehen zu lassen.

Von Percha aus erreicht man den Naturpark Rieserferner-Ahrn und die Erdpyramiden — ein Naturwunder, das jedes Jahr von unzähligen Besuchern bestaunt wird.

Liebhaber von Kunst und Kultur besichtigen die verschiedenen Kirchen der Gemeinde: die Pfarrkirche von Percha, die dem Hl. Kassian geweiht ist, die Kirche des Hl. Jakobus in Nasen oder die Kirche des Hl. Kolumban in Oberwielenbach mit einem sehr interessanten Glockenturm.

Die Almlandschaft des Gsiesertals präsentiert sich heute noch genauso wie vor 100 Jahren.

Geiselsberger Hütte

Urige Almhütten und lebendige Traditionen lassen jeden Gast den Alltag vergessen und in die fantastische Südtiroler Bergwelt eintauchen.

Der wohl bekannteste Sohn des Tales ist Joachim Haspinger, der streitbare Kapuzinerpater und Freiheitskämpfer, der 1809 gemeinsam mit Andreas Hofer und seinen Tirolern gegen Frankreich und Bayern ins Feld zog.

Das Skigebiet Kronplatz umfasst 119 km bestens präparierte Pisten, worunter auch fünf spektakuläre schwarze Abfahrten mit einer Neigung von bis zu 60 % sind, auf denen sich die versierten Skifahrer austoben können.

Familien mit Kindern stehen hingegen insgesamt acht Skischulen und fünf Skikindergärten mit qualifizierten Skilehrern und Betreuern zur Verfügung. Es gibt insgesamt 32 Aufstiegsanlagen und 40 vom Charakter völlig unterschiedliche Einkehrmöglichkeiten. Die in Skigebieten üblichen Hütten decken hervorragend und individuell die unterschiedlichsten Ansprüche der Wintersportler ab. Von der trendigen *Geiselsberger Hütte* mit hervorragender höhenregionaler Kulinarik bis zur bodenständigen *Moosbichlalm*, in der Vater und Tochter Ihre frisch gekochten Gerichte, die sie größtenteils auf Ihrem eigenen Hof erzeugen, hoch oben auf der Hütte anbieten.

Dank seines flachen Gipfelplateaus bietet der Kronplatz eines der spektakulärsten 360-Grad-Panoramen in den Dolomiten mit Blick auf die markantesten Bergspitzen der Umgebung.

Solch ein großes Skigebiet wird täglich von mindestens über 10.000 ski- und sonnenhungrigen Touristen besucht.

Carabiniere Norbert Mutschlechner, der durch seine ausgeglichene und symphatische südtiroler Mentalität bei Einheimischen und

Moosbichlalm

Touristen sehr beliebt ist, sorgt dabei mit seinen Kollegen für entsprechende Sicherheit am Hang und ist Ansprechpartner und Bergwacht zugleich.

Eine besondere Attraktion auf dem Gipfel des Kronplatz stellt mit Sicherheit das 2015 eröffnete *Messner Mountain Museum* dar. In 2.275 m Höhe und mit Blick in alle vier Himmelsrichtungen von den Lienzer Dolomiten im Osten bis zum Ortler im Westen, von der Marmolada im Süden bis zu den Zillertaler Alpen im Norden setzte Stararchitektin Zaha Hadid die Ideen des Extrembergsteigers Reinhold Messner auf spektakuläre Weise um. Entstanden ist ein Ort der Stille und der Entschleunigung, ein Rückzugs- und Erfahrungsraum als Gegenpol zum Sporttourismus. Ein Museum zum

Norbert Mutschlechner

(Fortsetzung nächste Seite)

(Fortsetzung von Seite 2)

Winterferien in Südtirol

Text und Fotos: Gourmet Classic

Skiregion Kronplatz

Messner Mountain Museum Corones

traditionellen Alpinismus, als Krönung (ladinisch bedeutet Corones „die Krone“) der insgesamt sechs Museen Reinhold Messners. Der bekannte Ski- und Wanderberg ist zum Museumsberg geworden und bietet unvergessliche Ausblicke.

Das *Gsiesertal*, welches ein Seitental des Pustertales ist, zweigt bei Welsberg ab und verläuft rund 20 km lang zwischen den Ausläufern der Rieserfernergruppe und der Defregger Alpen. Eine gut ausgebaute Straße führt durch das relativ weite und sonnige Tal, vorbei an den Ortschaften Pichl, St. Martin und St. Magdalena.

Um das urige Gsieser Seitental auf eine andere Art und Weise zu entdecken, laden ortsansässige Gastronomen im tiefsten Wintermonat Januar zum kulinarischen Knödelmarathon ein. Wer nun jedoch meint, hier ginge es nur ums Essen, hat sich getäuscht. Die köstlichen runden Dinger von salzig bis süß muss man sich im Gsiesertal erst einmal laufend erarbeiten.

Entlang einer Strecke von 42 km bester Langlaufloipe bieten ca. 16 Gastronomiebetriebe und Hotels Knödelgerichte an. Auf einer Streckenkarte kann man vorab sehr schön nicht nur den Verlauf der Langlaufstrecke einsehen, sondern sich auch gleich schon im Vorfeld die eigenen Lieblingsknödel, wie z.B. Brennnesselknödel, typische Speckknödel, herzhafte Käsenocken oder süße Marillen- und Pflaumenknödel aussuchen und die betreffende Einkehr gezielt ansteuern.

Nach solch ausgiebiger sportlicher Betätigung finden die Gäste des *familiengeführten Hotel Magdalenahof* in der Aussensauna heiße Erholung. Die Besonderheit dieser Sauna bildet das 6 x 4 Meter große Panoramafenster mit Ausblick auf die Berge. Ein Gefühl, als säße man im Iglu. Wenn draußen der Sturm den Schnee von den Dächern weht und in Entfernung ein einsamer Langläufer vorbei zieht, empfindet man die Wärme der Sauna als besonders wohlig.

Absolut ruhig gelegen, am Ende des Gsiesertals hat Familie Burger vor acht Jahren das Hotel eröffnet. Die Zimmer und Suiten sind im edlen alpinen Stil eingerichtet und bieten einen herrlichen Blick auf die umliegenden Berge.

Sehr hervorzuheben ist die hervorragende Gourmetküche im Magdalenahof.

Chefkoch Christian Costa und sein freundliches Küchenteam verzaubern allabendlich die Gäste mit liebevoll zubereiteten und angerichteten Kreationen. So viel wie möglich wird dabei selbst produziert, angefangen von den Marmeladen über Kuchen, Mehlspeisen und Nudeln. Dabei kommen bevorzugt Zutaten von Anbietern aus der Tiroler Region zum Einsatz sowie die Kräuter aus dem angrenzenden Kräutergarten.

Die Region Kronplatz bietet somit nicht nur zur Skisaison beste kulturelle und kulinarische Erholungsmöglichkeiten.

www.kronplatz.com

www.hotelmagdalenahof.it

Tiroler Stube im Hotel Magdalenahof in St. Magdalena im Gsiesertal

Gastgeberin Karin Burger vom Hotel Magdalenahof

(Fortsetzung von Seite 3)

Winterferien in Südtirol

Grafik: TVB Kronplatz

Anreise Skiregion Kronplatz

www.kronplatz.com

Text: Gourmet Classic, Fotos: Trattlerhof Bad Kleinkirchheim

Geschichtsträchtige Orte

Hotel Trattlerhof - seit fünf Generationen fest in Familienhand

Der geschichtsträchtige Hof liegt gleich am Ortseingang von *Bad Kleinkirchheim*, einer Gemeinde im Bezirk Spittal an der Drau, die sich sehr lang durch die Kärntner Nockberge schlängelt. Der heute als Heilbad und Luftkurort ebenso wie als Ski- und Erholungsgebiet bekannte Ort in einem Tal der Gurktaler Alpen war zur Mitte des 20. Jahrhunderts noch vorwiegend bäuerlich geprägt. Obwohl der Sage nach der erste Kurgast bereits im 11. Jahrhundert Bad Kleinkirchheim als Erholungsgebiet zu schätzen wusste und im 17. Jahrhundert die ersten Badegäste den Ort besuchten, setzte erst vor wenigen Jahrzehnten ein einschneidender struktureller Wandel ein - weg vom landwirtschaftlich geprägten und hin zum touristischen Bad Kleinkirchheim.

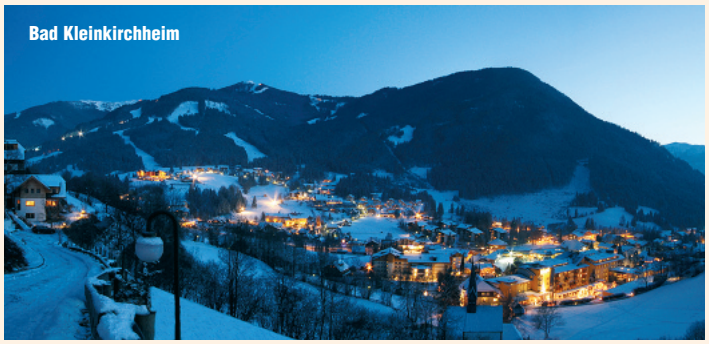
Heute gehört die Gemeinde sowohl in der Sommer-, als auch in der Wintersaison zu den zwanzig meistbesuchten Fremdenverkehrsorten Österreichs und ist sehr eng verbunden mit der Geschichte der Trattlerkeusche/Trattlerhof. Trattler war die damalige Bezeichnung für Steuern, Zölle und Gebühren.

Von München über Salzburg gelangt der Reisende zuerst am Millstätter See vorbei, der auf Grund seiner Größe recht beeindruckend und nach dem Wörthersee Kärntens zweitgrößter, aber tiefster und wasserreichster See ist.

Plötzlich knickt die Straße ab und es geht nur noch bergauf durch den Wald. So ist der Besucher doch recht froh, wenn der einladend beleuchtete *Trattlerhof* zur Rechten aus dem Dunkel auftaucht.

Bereits 1520 erstmals urkundlich erwähnt, erhielten 1642 die Besitzer des damaligen Hofes neben verschiedenen anderen Gewerbekonzessionen das Recht zum Brotbacken und zum Bierausschank. Doch das ursprüngliche Gebäude ist um einiges älter. Bei Umbauarbeiten wurde ein Holzbalken mit der Inschrift 1356 sichergestellt und ist im heutigen Hotel zu sehen.

Seit nunmehr 132 Jahren führt die *Familie Forstnig* die Geschicke des Viersternehotels und pflegt mittlerweile in der fünften Generation mit *Jakob Forstnig jun.* die Gastgebertradition mit Leib und Seele.


Bad Kleinkirchheim

Das spürt der Ankömmling sofort beim Eintreten ins Foyer, welches traditionell und ländlich eingerichtet und ausgestattet ist. Freundlich und zuvorkommend kümmern sich die Damen an der Rezeption ums Gepäck, während man selbst ein Glas Erfrischung genießt.

Traditions- und familienbewusst im Trattlerhof aufgewachsen, ist es für Jakob Forstnig jun. selbstverständlich, die Geschicke des Hauses im Hier und Heute fortzusetzen und weiterzuleben. Das ist überall spürbar. Seine offene Gastlichkeit schätzen Gäste und Einheimische. Sein Bemühen um Schonung der Umwelt und Erhaltung der natürlichen Ressourcen wird in der Gemeinde anerkannt und im Trattlerhof vorbildlich mit sauberer Energie aus dem hauseigenen Kleinwasserkaftwerk umgesetzt. Über E-Bikes hinaus kann den Gästen ein E-Auto der Marke Mercedes A-Klasse E-cell zur Verfügung gestellt werden. Demzufolge steht den Gästen auch eine Elektro-Tankstelle für den eigenen PKW zur Nutzung bereit. Außerdem stellt der Trattlerhof als erstes österreichisches Hotel seinen Gästen eigene CO_2-Zertifikate aus, die bescheinigen, wieviel an schädlichen Treibhausgasen sie durch ihren Urlaub im Trattlerhof eingespart haben.

Dem rührigen Hotelchef ist es wichtig, seinen Gästen und Urlaubern stets beste Erlebnisse mit alpinem Charme zu bieten. So können gerade Paare eine kleine Auszeit nehmen und bei einer romantischen Kutschfahrt die herrliche Umgebung geniessen und beim anschließenden Candlelight-Dinner die Liebe auffrischen. Dafür bietet sich wunderbar *Trattlers Einkehr* an, ein urig-gemütliches Restaurant, ungefähr 10 Minuten

Familie Forstnig

(Fortsetzung nächste Seite)

(Fortsetzung von Seite 5)

Geschichtsträchtige Orte

Text: Gourmet Classic, Fotos: Trattlerhof Bad Kleinkirchheim

Hotel Trattlerhof - seit fünf Generationen fest in Familienhand

fußläufig vom Hotel entfernt. Nachmittags finden sich Skifahrer und Snowboarder zum beliebten „Relax-Après-Ski“ein. Auf der Sonnenterrasse mit rustikaler Bar und Livemusik findet jeder sein Vergnügen, was auf der Eistockbahn mit entsprechendem Zielwasser abgerundet wird und Abends lässt man sich von Küchenchef Marcel Gärtner kulinarisch verwöhnen.

Und weil Tradition im Trattlerhof groß geschrieben wird, veranstaltet Familie Forstnig jeden Mittwoch in der Einkehr den Lederhosen-Mittwoch, wo das Tragen von Tracht mit einer kleinen Überraschung prämiert wird und man zu Quetschn-Musik die Kärntner Küche genießen kann.

Immer wieder gelingt es Familie Forstnig, Starwinzer aus den bekanntesten Weinbauregionen Österreichs, wie Familie Wellanschitz vom gleichnamigen Weingut zu dem besonderen *Event „Winzer am Berg“* in den Trattlerhof einzuladen, um den Gästen Geschichten zum Thema Wein direkt vom Winzer nahe zu bringen. Der Weingenuss untermalt die spannenden Winzeranekdoten.

Im Zuge des Jubiläums "133 Jahre Gastgebertum" verkosteten nun Trattlers „Hofleute“ mehrere Weine und freuen sich, als Hofwein 2016/17 vorstellen zu dürfen: Einen Chardonnay 2014 und den Cuvee „vom Hotter“ 2012, die beide vom Weingut Wellanschitz aus Neckenmarkt im Burgenland stammen. Beide Weine sind raffiniert und zeichnen sich durch die traditionelle Machweise aus. Also eine perfekte Wahl für den Trattlerhof der ebenfalls Tradition und Innovation verbindet.

Der Trattlerhof selbst ist durch die Jahrhunderte gewachsen, wurde nach und nach vergrößert und wirkt durch das harmonische Nebeneinander verschiedenster Stilelemente aus unterschiedlichen Epochen authentisch.

Die 45 Zimmer sind ganz landestypisch mit Lärchen- oder Zirbenholz ausgestattet und teilweise sogar mit Kachelöfen, die den sehr heimeligen Charakter unterstreichen.

Nach einem Tag im Schnee, vielleicht auf einer der drei Eisstockbahnen oder beim Abfahrtsski — der Trattlerhof ist nur 150 Meter von den Skiliften entfernt, oder der Winterponyfarm, ist es herrlich, die großzügige Saunalandschaft mit verschiedenen Dampfbädern und Saunen aufzusuchen und zu relaxen. Der Indoor-Pool bietet dabei einen wunderbaren Blick auf die schöne Landschaft.

Kinder und Tieliebhaber finden in Trattlers Reitstall beim Longereiten, oder auf Ausritten mit Reitlehrer, beim Inline Skaten, Beachvolleyball, Kreativworkshop oder bei einem Pizzabackkurs ihr spezielles Vergnügen.

Die vielen persönlichen Kontakte in und um die Region ermöglichen Herrn Jakob Forstnig jun. für seine Gäste besondere Arrangements, wie z.B. einen Trattlerhof-Skiausflug mit der Kärntner Ski-Legende und Olympiasieger Franz Klammer oder die März-Spezial-Angebote mit Ski- und Thermenspass zu arrangieren.

Jakob Forstnig jun. ist es ein großes Anliegen, das Familienerbe in eine gute Zukunft zu führen. Trattlers Crowdinvestment mit dem Partner Finnest GmbH (www.finnest.com) stellt dabei einen soliden Baustein dar, in dem Freunde und Gäste der Familie Forstnig zum weiteren Ausbau des Unternehmens geldwerte Beteiligungen einbringen können, die zu respektablen Zinsen vergütet werden. Mit diesen Mitteln sind die Neuerrichtung eines Kinderspiellands, Erneuerungen im Wellnessbereich sowie neue Familien- und Wellness-Suiten geplant.

So wird das Viersterne-Haus Trattlerhof auch für die zukünftige Generation ein Ort der Erholung und Ferienerlebnisse mit alpinem Charme sein.

www.trattlerhof.at

Angebots-Pakete
ab EUR 599
p.P. für 7 Nächte ab 19.03.2017
Ski + Therme inklusive
Zu Ostern Kinder bis 10 Jahre
Hotel + Skipass frei

Crowdinvestment
unter
www.finnest.com

Text und Fotos: Weingut Wellanschitz

Weingut Wellanschitz

ProWein
Düsseldorf, Germany
19.-21.03.2017
Sie finden uns in
Halle 17 Stand D38!

Familie Wellanschitz

Foto: Cornelia Reidinger

FAMILIENTRADITION

Als traditionelles Familienweingut sehen wir uns verpflichtet, die Werte unserer vorangegangenen Generationen zu erhalten. Unserer Meinung nach kann Wein nicht ständig neu erfunden werden, es ist Jahrtausend altes Kulturgut, das in Ehrfurcht und Besonnenheit entstanden ist und immer den Charakter der Winzer, auch über Generationen hinweg, trägt.

Zur Tradition stehen und nicht gegen sie arbeiten.

Schon vor über 50 Jahren füllten wir unseren ersten Blaufränkisch in Flaschen, ein präziser, eigenständiger Wein, autochthon und unverwechselbar. Auch heute gehen wir diesen Weg weiter und wollen uns nach wie vor einer Leidenschaft hingeben — dem Blaufränkisch.

UNSER DENKEN

Unser Garten, sein Boden und seine Atmosphäre lassen unsere Weine entstehen. Weder der Eingriff in die Natur, noch in der Werdung im Weinkeller bestimmen den Charakter, vielmehr der Verzicht unterstreicht die Vielfältigkeit der Böden, die wir im Wein wiederfinden können. Weine nicht schaffen, nicht machen, nicht kreieren, sondern entstehen und werden lassen — in welche Richtung der Wein geht, soll ihm selbst überlassen sein. Es gibt Unterschiede zwischen den einzelnen Jahrgängen, der einzelnen Sorten und Böden; und viele kleine unscheinbare Unterschiede, die sich auf ganz filigrane Art und Weise zeigen. Wenn der Traube es erlaubt wird sich natürlich zu entwickeln, so zeigt sich dies auch im Wein. Etwaige Methoden diese zu manipulieren, führen zu einer Verfälschung, bei dem das Kulturgut Wein zu einem Konsumprodukt wird, das uniform und kommerzialisiert jederzeit nachmachbar und austauschbar ist.

Hochberg im Winter

UNSER ARBEITEN

Wir legen großen Wert darauf, persönlich bei sämtlichen Schritten der Weinwerdung dabei zu sein, die Arbeit selbst auszuführen, um jeden Prozess mit Bedacht mitverfolgen zu können. Im Laufe unserer Geschichte sind wir dabei gewachsen, bearbeiten inzwischen Weingärten, die sich über das gesamte Mittelburgenland verteilen, ob Neckenmarkt, Horitschon, Unterpetersdorf oder Raiding. Jede Ortschaft und jeder Boden zeigt sein eigenes Profil, ganz eigenständig und autochthon. Unsere erklärte Aufgabe ist es diese Vielfältigkeit heraus zu arbeiten, um die Unterscheide der einzelnen Herkünfte erkennen zu lassen. Daher machen wir es selbst, kaufen keine Trauben und keinen Wein zu. Nur Trauben die von uns bewirtschaftet werden, dürfen zu Wellanschitz Weinen gekeltert werden — das garantieren wir.

WEINBERGE & WEINGÄRTEN

Die Weingärten unserer Familie erstrecken sich über das gesamte Mittelburgenland. Das Weingut

(Fortsetzung nächste Seite)

(Fortsetzung von Seite 7)

Winzer

Text und Fotos: Weingut Wellanschitz

Weingut Wellanschitz

Stefan David

Foto: Cornelia Reidinger

und der größte Teil unserer Fläche liegt in Neckenmarkt, wo die Weinberge direkt im Ödenburger Gebirge, an der ungarischen Grenze liegen. Da dieses Gebirge den letzten Abschnitt der Alpen bildet, ist die Geologie sehr unterschiedlich. Im Norden von Neckenmarkt bestimmt im höchsten Teil der Weingärten auf 450 Metern Glimmerschiefer und Orthogneis die Bodenstruktur, wo hingegen man im Westen Muschelkalk vorfinden kann. In den Niederungen um die 200 Meter Seehöhe dominiert der klassische Lehmboden des Mittelburgenlands, der in Horitschon sogar schon als schwerer Ton hervortritt.

HOCHBERG

Die steilen, hohen Südhänge der Großlage Hochberg liegen 450 Meter über dem Meeresspiegel, direkt an der ungarischen Grenze. Karger Glimmerschiefer zieht sich durch den Berg — der, begünstigt durch das Ödenburgergebirge, kalte Luft abschirmt und somit für ein warmes Mikroklima und reife Trauben sorgt. Die Blaufränkischen vom Hochberg zeigen sich elegant, filigran mit pfeffriger Würze, rotbeeriger Frucht, durchaus leichtfüßig und doch auch mit reifen Komponenten.

SONNENSTEIG

Der auf 400 Metern gelegene Südosthang im Neckenmarkter Weingebirge mit Glimmerschiefer und Orthogneis im Untergrund liefert uns Jahr für Jahr das beste Traubenmaterial. Für diesen besonderen Blaufränkisch werden nur die Trauben des Mittelteils, des Filets, verwendet. Es ist das steilste Stück mit dem höchsten Steinanteil und den längsten Sonnenstunden. Somit entsteht ein kräftiger Blaufränkisch, der neben feinen Tanninen auch elegante Noten zeigt, seine Herkunft klar widerspiegelt und mit außergewöhnlichem Reifepotential ausgestattet ist.

HUSSI

Im nordwestlichsten Teil von Neckenmarkt liegt auf gut 350 Meter das Hochplateau Hussi. Die kühle Luft des umringenden Fichtenwaldes vermengt sich nachts mit warmer Luft vom Kalkgestein und führt zu einem stetigen Wechselklima. Das Gestein ist vor über 15 Millionen Jahre aus dem tertiären Urmeer entstanden und lässt fossile Ablagerungen, vor allem Muscheln, deutlich erkennen. Die Weine haben eine kühle Note, burgundisch anmutende Nuancen und sehr großes Potential. Aufgrund der filigranen Weinstilistik reifen die Weine vom Muschelkalk nur in bereits verwendeten Holzfässern, um die subtile Aromatik nicht zu übertönen.

RÜSSELSGRUND

Der Südhang befindet sich im nordwestlichen Teil von Neckenmarkt. Sandige Lehmböden, mit geringen Humuseinlagen und Muschelkalk, der sich wie ein Teppich über die Böden ausbreitet, bilden die Basis der Bodenbeschaffenheit. Aufgrund der wärmespeichernden Kalksteine herrscht ein kontinuierlich warmes Mikroklima, das vor allem der spätreifenden Sorte Cabernet Sauvignon zugute kommt.

ALTES WEINGEBIRGE

Diese Lage befindet sich in Unterpetersdorf, einem Nachbarort von Neckenmarkt. Ein leicht geschwungener Hang und ein darauf folgendes Hochplateau bilden das Alte Weingebirge. Wie bereits der Name verrät, wird auf dieser Lage Wein schon seit einigen Jahrhunderten kultiviert. Es sind schwere Lehmböden, mit hohem Kalkanteil, Quarzstein und einer optimalen Wasserspeicherkapazität. Die Weine sind warmherzig, sie zeigen reife Kirsch- und Beerenfrucht, ätherische Nuancen, Kräuterwürze und Schmelz.

WELL GFANGER

Blaufränkisch Well kann als unser fundamentalster Wein angesehen werden, kommt er doch vom ältesten Weingarten der Familie. Die Reben wurden 1946 persönlich veredelt und damals noch als Stockkultur am Gfanger in Horitschon ausgepflanzt. Doch bereits ein Jahrzehnt später wurde der Weingarten auf Hochkultur umerzogen, die Reben blieben jedoch erhalten und wurzeln seit jeher durch den schweren Tonboden mit Eisengehalt. Die tief gelegene Flachlage speichert nachts kalte Luft und ermöglicht deshalb sehr dunkle Beerennoten, vereint mit einer straffen, eleganten Tanninstruktur.

Ein Weingutsbesuch ist gegen Voranmeldung möglich.

www.wellanschitz.at

Kellerteam

Foto: Cornelia Reidinger

Besondere Momente

Text: MARO und PARTNER GmbH

Romantische Fluchten am Valentinstag

Es gibt originellere Ideen, den Valentinstag zu feiern, als Brückengeländer unter der Last unzähliger Vorhängeschlösser zusammenbrechen zu lassen. Zum Beispiel könnte man den oder die Liebste(n) in ein romantisches Refugium entführen. Denn aus vielen kostbaren Momenten entsteht ein dauerhaftes Glück zu zweit, deshalb sollten Paare jede Gelegenheit für eine gemeinsame Flucht aus dem Alltags-Einerlei ergreifen.

Romantik im Schnee - Hotel Peternhof im Kaiserwinkl

Foto: © HotelPeternhof

Liebe wärmt auch zwischen Schnee und Eis

Eine Berghütte mit Satteldach, Fensterläden und Außenwänden aus Balken mit lebhafter Holzmaserung — aber komplett aus Schnee. Die Snow Suite, die vor dem Hotel Lac Salin Spa & Mountain Resort in Livigno errichtet wurde, unterscheidet sich von der gängigen Vorstellung eines Iglus. Die Behausung ist eine originalgetreue Wiedergabe einer im Tal von Livigno typischen Bauform, Nàsa genannt. Auch im Inneren präsentiert sich die Schneesuite wie eine traditionelle alpine Stube, ausgeführt in Schnee. Frieren müssen die Bewohner trotzdem nicht, auf jedem Bett liegen kuschelige Felle und warme Schlafsäcke für eine komfortable Übernachtung.

Zur Feier des zehnjähriges Bestehens des 4-Sterne-Superior Hotels Lac Salin lädt die Gastgeberfamilie Giacomelli zur „Snow Luxury Experience“ ein — für verliebte Paare die Gelegenheit, eine Nacht in einem ganz außergewöhnlichen Ambiente zu verbringen. Zur Übernachtung in der Snow Suite gehört ein Gourmet-Abendessen im Hotelrestaurant „Stua da Legn“, morgens wird heißer Tee in der Schnee-Suite serviert, bevor die Gäste das reichhaltige Frühstück und eine Massage in der Spa Suite genießen und sich in Sauna und Dampfbad wohlig durchwärmen. Die Pauschale ist für 350,- Euro für zwei Personen buchbar.

www.lungolivigno.com

Herzklopfen unterm Wilden Kaiser

Die „Saligen Fräulein“, die einst in den Felsenschlössern des Kaisergebirges gehaust haben sollen, wurden schon lange nicht mehr gesehen. Für märchenhafte Romantik ist zu Füßen der Zinnen und Grate des Wilden Kaisers immer noch Platz, zum Beispiel auf Winterspaziergängen durch den Tiroler Kaiserwinkl. Der ideale Ausgangspunkt für diese Exkursionen ist das 4-Sterne-Superior-Hotel Peternhof auf einer Anhöhe über Kössen gelegen.

In den Bade- und Wellnesswelten werden Wärme, Wasser und entspannende Treatments auf vielfältige Weise inszeniert, von alpin bis orientalisch oder als mitreißendes Entertainment mit Licht- und Klangeffekten. Zur Pauschale „Verträumte Kuscheltage“ gehört auch eine Verwöhn-Behandlung zu zweit, mit Aufwärmen in der Dampfgrotte unterm Sternenhimmel oder im Traumbad für zwei Personen, gefolgt von einer Ruhephase mit warmen Fußwickeln im großen Wasserbett und einer Aromamassage mit pflegendem Öl. Das Paket mit vier Übernachtungen inkl. Halbpension ist ab 482,- Euro pro Person buchbar. Auf dem Zimmer warten schon ein Piccolo und eine süße Verführung als Begrüßung.

www.peternhof.com

Snowsuite vor dem Hotel Lac Salin

Foto: © lungolivigno.com Susy Mezzanotte

(Fortsetzung nächste Seite)

(Fortsetzung von Seite 9)

Besondere Momente

Text: MARO und PARTNER GmbH

Romantische Fluchten am Valentinstag

Rote Rosen und Herzen zum Valentinstag

Foto: © Grand Hotel Villa Castagnola/ Lugano

Kutschfahrt rund um das Posthotel Achenkirch

Foto: © Maxum/ Wiesenhofer

Stilvolles Date zum Valentinstag im Grand Hotel Villa Castagnola

Wer sein Herzblatt zum Valentinstag höchst stilvoll und kultiviert ausführen möchte, wird mit dem Valentinstag-Special der Villa Castagnola in Lugano einen Haupttreffer landen. Schon der Ausblick vom eleganten Zimmer weckt romantische Gefühle: im Hintergrund der Berg San Salvatore und der Luganer See, davor das üppige Grün des gepflegten Parks, in dem das 5-Sterne-Hotel liegt. Zur Begrüßung werden Champagner und Schokofrüchte gereicht, im Gourmetrestaurant Galerie Arté al Lago, ausgezeichnet mit einem Michelin-Stern, nehmen die Verliebten ein erlesenes viergängiges Menü ein. Zum Valentinspaket mit einer Übernachtung inkl. Late Check-out und Frühstücksbuffet gehört außerdem eine Tageskarte für die öffentlichen Verkehrsmittel Luganos. Das Paket ist ab 560,- CHF für zwei Personen buchbar.

www.villacastagnola.com

Zeit für die Liebe im Posthotel Achenkirch in Tirol

Momente, in denen man fern des Alltags ganz Paar sein kann, geben der Liebe Kraft. Mit der Aufforderung „Be my Valentine“ verbindet das 5-Sterne Posthotel Achenkirch ein romantisches Arrangement für Paare, die am Valentinstag eine unvergessliche Zeit für zweit erleben wollen. Die Pauschale ist im Februar 2017 ab 552,- Euro pro Person buchbar. Sie umfasst drei Übernachtungen inklusive Posthotel Wohlfühlpension, Benützung der 7.000 m² großen Wellnesslandschaft und als romantische Highlights ein prickelndes Champagnerfrühstück, eine private Kutschenfahrt mit Lipizzanern und ein Dinner bei Kerzenschein..

www.posthotel.at

Halbinsel Fischland-Darß-Zingst

Küchenchef Pierre Nippkow ist der einzige Sterne-Koch auf der Halbinsel

Ein Stern MICHELIN für Gourmetrestaurant Ostseelounge im Strandhotel Fischland

Pierre Nippkow

Foto: © www.strandhotel-ostsee.de

Er hat einen Lauf oder macht einfach alles richtig: Küchenchef *Pierre Nippkow* im *Gourmetrestaurant OSTSEELOUNGE im Strandhotel Fischland* ist mit seinem Küchenstil auf dem richtigen Weg, das bestätigen ihm die erneut hervorragenden Bewertungen der international bekannten Restaurantführer Gault&Millau und Guide MICHELIN 2017.

Stets zum Jahresende steigt in den besten Restaurants und Küchen des Landes die Spannung, wenn die Bewertungen der großen Restaurantguides veröffentlicht werden. Von besonderer Bedeutung sind der Gault&Millau sowie der Guide MICHELIN. Ganz oben wird die Luft sehr dünn und eine einmal erreichte Bewertung ist kein Garant dafür, diese im kommenden Jahr erneut zu erhalten. Doch Pierre Nippkow und seinem Team im Gourmetrestaurant OSTSEEOLUNE ist genau das gelungen.

Auf der Halbinsel Fischland-Darß-Zingst ist Nippkow nach wie vor der einzige Sterne-Koch und einer der wenigen im Bundesland Mecklenburg-Vorpommern. In den Ausgaben 2017 vergaben der Restaurantführer Guide MICHELIN 1 Stern und der Gault&Millau 16 Punkte. Damit gehört das Restaurant OSTSEELOUNGE erneut zur Spitze der Top 10 in Mecklenburg-Vorpommern (www.michelin-presse.de). Erstklassig und hochkarätig muss deshalb jeden Tag die Qualität in Küche und Restaurant sein. Jeder Fehler kann von einem der zahlreichen anonymen Tester bemerkt werden.

An Nippkows Seite stehen Souschef Daniel Specht und seit einigen Monaten auch Sommelier und Restaurantleiter Christian Freier mit seinem Team. Erst kürzlich durften sich die Mitarbeiter im Gourmetrestaurant über die Auszeichnung des Schlemmer Atlas als »Serviceteam des Jahres« freuen.

www.strandhotel-ostsee.de

Gourmet-Event

Text: WeberBenAmmar, Fotos: Ydo Sol Images

Save the date: Gourmetfestival Deutschland 2017

Am Samstag, 04. März 2017 um 18 Uhr heißt es „Sylt meets Frankenberg“.

Der junge deutsche Spitzenkoch *Erik Arnecke* (ein Stern im Guide MICHELIN, 16 Punkte Gault&Millau) trifft dort zum diesjährigen Gourmetfestival Deutschland 2017 auf *Holger Bodendorf*, Sternekoch und Küchenchef im Landhaus Stricker, nahe Westerland. Das Feinschmeckertreffen wird im *Gourmetrestaurant Philipp Soldan im Relais & Châteaux Hotel DIE SONNE FRANKENBERG* mit einem 6-Gang-Menü zelebriert. Es verspricht einen wahrhaftigen Kurzurlaub für die Sinne mit erlesenen Weinen von Schnaitmann in Württemberg. Karten für das Gourmetfestival sind unter der Telefonnummer 0 6451-750 0 zum Preis von 169 Euro pro Person erhältlich.

Das Gourmetfestival ist Teil der Veranstaltungsreihe „Gourmet Festival Deutschland 2017“ unter der Schirmherrschaft der exklusiven Hotel- und Restaurantvereinigung Relais & Châteaux, das bereits zum fünften Mal von der Sonne Frankenberg ausgerichtet wird. Für einen Kurzurlaub mit zwei Übernachtungen im Doppelzimmer Classic, Frühstücksbuffet und der Teilnahme am Gourmet-Event können Karten ab 345 Euro pro Person erstanden werden. Bereits das vergangene Gourmetfestival, bei dem das Hotel Die Sonne Frankenberg 15 erstklassige Köche zusammenbrachte, wurde zum höchsten Gipfel des Genusses gepriesen, das nach einer Wiederholung verlangt.

Relais & Châteaux Hotel DIE SONNE FRANKENBERG

Erik Arnecke beim Anrichten

DIE SONNE FRANKENBERG — Märchenhafte Gastlichkeit

Inmitten der Heimat der Brüder Grimm und unweit des Nationalparks Kellerwald-Edersee liegt das Relais & Châteaux Hotel DIE SONNE FRANKENBERG. Es ist eingebettet in ein Ensemble aus liebevoll restaurierten Fachwerkhäusern rund um das 500 Jahre alte Rathaus. Die historischen Gebäude beherbergen 60 individuelle und moderne Zimmer und Suiten, teils auch mit originalen Balkenlagen. In drei Restaurants präsentiert sich die kulinarische Vielfalt: Im Gourmetrestaurant PHILIPP SOLDAN — ein Stern im Guide MICHELIN, 16 Punkte Gault&Millau — in den SONNE Stuben mit anspruchsvoller regionaler Küche (ein BiB-Gourmand) und im Bistro PHILIPPO mit mediterranen Köstlichkeiten, sowie einer Cocktailbar mit Kaminlounge. Im Tabak-Kollegium herrscht englische Club-Atmosphäre mit Zigarren-Service und edlen Bränden. Im SONNE Spa fühlen sich die Gäste wie in einem Märchen aus 1001 Nacht. Feine Düfte, die orientalisch inspirierte Atmosphäre sowie angenehme Anwendungen, bei denen eine ganzheitliche Philosophie verfolgt wird, sorgen dafür, dass der Alltag vergessen wird. Auf 1.000 Quadratmeter bieten Saunen, ein Solebecken, ein Dampfbad, Eisbrunnen, Tepidarium und Ruhebereiche die Möglichkeit für Tiefenentspannung.

www.sonne-frankenberg.de

Restaurant Philipp Soldan

Restaurant Le Faubourg Berlin

Text: P3PR

Mathias Brandweiner neuer Gastgeber im Le Faubourg

Mathias Brandweiner

Foto: © Le Faubourg

Mathias Brandweiner kehrt als neuer Maitre in das gerade mit 15 Punkten im Gault Millau ausgezeichnete *Restaurant Le Faubourg des Sofitel Berlin* an den Kurfürstendamm zurück.

Zuletzt verwöhnte der gebürtige Österreicher die Gäste im mit einem Michelin Stern ausgezeichneten Gourmetrestaurant *Les Solistes by Pierre Gagnaire im Waldorf Astoria Berlin*. Der 22-Jährige hat bereits eine beeindruckende Karriere hingelegt: Weitere Stationen des sympathischen Wahlberliners waren unter anderem das *Rivea Restaurant by Alain Ducasse im Bulgari Hotel & Residences London* sowie das Michelin Stern prämierte Restaurant *Apsley's im 5-Star deluxe Hotel Lanesborough London*.

Seine Ausbildung zum Hotelfachmann hat Brandweiner zunächst an der Hotelfachschule Krems absolviert. Mit der Ausbildung zum Diplom-Sommelier und dem erfolgreichen Abschluss zum Certified Court of Master Sommelier legte er das Fundament für seine Karriere. Es folgten Platzierungen in nationalen und internationalen Weinwettbewerben.

Bereits von August 2014 bis Dezember 2015 begeisterte Mathias Brandweiner mit seiner unprätentiösen, hochkompetenten Art die Gäste des Charlottenburger Restaurants Le Faubourg: „Wir alle freuen uns sehr, diesen charmanten, stets gut gelaunten Kollegen wieder im Team zu wissen", freut sich Hoteldirektor Carsten Colmorgen. Mathias Brandweiner ergänzt: „Es ist schön, nach einem kleinen Zwischenstopp, wieder zurück im Le Faubourg zu sein. Unsere Gäste erwartet ein kulinarisch außergewöhnliches Erlebnis, das ich gemeinsam mit meinem charaktervollen Team unsere Gäste jeden Tag aufs neue begleiten werde! Wir punkten mit der Verbindung aus Savoir-vivre, Tradition und Moderne in einem ungezwungen, eleganten Ambiente."

Das Restaurant Le Faubourg zählt zu den spannendsten Newcomern der Restaurantszene im aufsteigenden Berliner Westen. Küchenchef Felix Mielke präsentiert hier französische Küche 4.0. Spielerisch kombiniert der junge Berliner Ideen und Kreationen großer Franzosen wie Escoffier, Bocuse oder Ducasse mit neuesten Trends der Szene. Liebevoll gefertigte Desserts der hauseigenen Patisserie unter Raphael Gasque und eine durchkomponierte Weinkarte runden einen entspannten Abend zwischen Kudamm und der Seine ab.

lefaubourg.berlin/de/

'The Bank Brasserie & Bar' im Park Hyatt Vienna

Text: Stromberger PR, Foto: Park Hyatt Vienna

Frauenpower an der The Bank Küchenfront

Nadine Stangl heißt die neue Küchenchefin der ‚The Bank Brasserie & Bar'. Die 32-jährige Österreicherin unterstützt damit den Küchendirektor des Park Hyatt Vienna, Stefan Resch.

Geboren in Schladming in der Steiermark, verlies Stangl schon zur Ausbildung das Elternhaus und begab sich zur Lehre in das Austria Trend Seehotel in Rust ins schöne Burgenland, wo Sie Ihre Ausbildung zur Köchin im Juli 2004 beendete. Nach einer weiteren Station in Ihrem Heimatland, im Le Meridien an der Ringstrasse in Wien als Commis de Cuisine, zog es Stangl in die große weite Welt.

Stationen Ihrer kulinarischen Reise beinhalteten 5-Sterne Häuser und Michelin Restaurants auf Malta, in Afrika, Schottland, Portugal, der Karibik, den Turks- und Caicosinseln, Singapore, Mallorca, den USA, Kanada und Alaska. Letztere Länder bereiste sie vor allem auf diversen Kreuzfahrtschiffen wie der Sea Cloud 1 & 2, Crystal Serenity und am Fluss auf der River Cloud 2.

Der weltoffene Küchenstil der gebürtigen Steirerin fügt sich perfekt in das Küchenkonzept des Restaurants The Bank Brasserie & Bar, welches erst im März 2016 einen Re-Launch erlebte. Das Restaurant punktet mit europäischen Brasserie-Klassikern und saisonalen Menüs, konzipiert und kreiert von einem 20-köpfigen Küchenteam, welches nun der Leitung von Nadine Stangl unterstellt ist.

„Langfristig wollen wir 'The Bank Brasserie & Bar' als eines der führenden Restaurants Wien's etablieren", sagt Nadine Stangl, „der Kontakt zu unsere regionalen Partnern und Erzeugern ist uns dabei besonders wichtig und soll in der Zukunft noch weiter intensiviert werden".

Über The Bank Brasserie & Bar

Gelegen in der ehemaligen Kassenhalle des 100-Jahre alten Gebäudes, präsentiert das 'The Bank Brasserie & Bar' in Wien neu interpretierte europäische Brasserie Klassiker, zubereitet unter Verwendung von regionalen Produkten von ausgewählter Qualität. Als das Herzstück des Hauses bietet 'The Bank Brasserie & Bar' eine offene Showküche, welche es Gästen erlaubt, dem Küchenteam bei der Vorbereitung köstlicher Menüs, unter Verwendung lokaler Produkte aus und um Wien, über die Schulter zu schauen. Ein weiteres Highlight des 'The Bank Brasserie & Bar' ist der Chef's Table nahe der Showküche, an dem bis zu acht Personen Platz finden und vom Küchendirektor Stefan Resch kreierte Menüs genießen können. Weitere Informationen unter

www.restaurant-thebank.at

Nadine Stangl

Schleswig-Holstein Gourmet-Festival

Text und Fotos: Plaß Relations

Ungewöhnliches Aromenspiel vom Geheimtipp aus Dänemark in Kiel

René Mammen und Mathias Apelt (rechts)

Forelle mit einer Sauce aus Sauerkraut, Liebstöckel, Spinat und Broccoli

Applaus für das mit Spannung erwartete Gastspiel von Sternekoch *René Mammen* im Romantik Hotel Kieler Kaufmann am 13. und 14. Januar 2017. Mit gleich sieben aromatisch austarierten Menü-Gängen gab der sympathische Däne, der mit seinem Sous-Chef Mikkel aus Aarhus angereist war, sein Debüt beim Schleswig-Holstein Gourmet Festival (SHGF). „Wir wollen den Festival-Gästen unsere Art des Kochens im Restaurant Substans näherbringen und sie damit glücklich machen. Im Substans arbeiten wir überwiegend mit marktfrischem Gemüse und Fisch. Damit wir zu jeder Jahreszeit auf Gemüse, Obst und Kräuter von bester Qualität zurückgreifen können, machen wir viel ein oder gefrieren es gleich nach der Ernte“, sagt René Mammen, der in seiner Karriere auch Station im weltbesten Restaurant NOMA in Kopenhagen gemacht hat, und fügt an: „Für mich und meinen Sous-Chef ist es sehr interessant, auch mal in anderen Küchen und bei so einem Event wie dem SHGF mitwirken zu können.“

Lokalmatador und frischer Michelin Sternenträger *Mathias Apelt* und sein Team verstanden sich gut mit dem dänischen Gastkoch und unterstützten ihn bei der Arbeit in entspannter Atmosphäre. „Die Veranstaltungen des SHGF befruchten, denn wir nehmen häufig Tipps mit für unsere eigene Küche, wenn es uns weiterbringt. Beispielsweise stellt René Mammen einmal pro Woche den Teig für sein Oland her und backt daraus täglich nach Bedarf frisches Brot für seine Gäste“, sagt Mathias Apelt und hat schon ein Date in Europas Kulturhauptstadt 2017 mit René Mammen ausgemacht.

Das Menü war perfekt aufgebaut, um die Geschmacksknospen der 100 Gäste an die immer neuen Aromawelten heranzuführen. Absolutes Highlight war die Forelle, die von einer Sauce aus Sauerkraut, Liebstöckel, Spinat und Broccoli begleitet wurde. Perfekt dazu passte das Störtebeker Baltik-Lager. Das gegrillte Schwein mit Karotte, Holunderblüte und Haselnuss war super zart und von der Kombination der Zutaten außergewöhnlich. Dazu leuchtete im Glas ein 2013 Spätburgunder vom Weingut Prinz Salm vom aufmerksamen Service eingeschenkt. Nach den sieben Gängen stellte sich kein müde machendes Völlegefühl ein, sondern eine angenehme Erinnerung an so viele schöne Geschmacksmomente! Es war ein rundum kurzweiliger und gelungener Gourmetfestivalabend im gastfreundlichen Romantik Hotel Kieler Kaufmann.

Weitere 17 Veranstaltungen folgen in der zweiten Saisonhälfte des Schleswig-Holstein Gourmet Festivals. Freie Platzkapazitäten gibt es u.a. noch am 3. + 4. Februar im VITALIA Seehotel mit Gastkoch Manuel Liepert aus der Südsteiermark, am 12. Februar mit dem 2 x 2 Sterne-Herdartisten Rolf Fliegauf aus der Schweiz im Hotel Der Seehof in Ratzeburg, am 25.2.17 bei Maria Groß in der Holländischen Stube im malerischen Friedrichstadt und am 5. März im Neumitglied Waldhaus Reinbek mit dem 2-Sterne-Koch Michael Kempf aus Berlin. Zur abschließenden 2. Tour de Gourmet Solitaire für Alleinreisende ab 40 Jahren werden noch drei fesche Herren mit Spaß am Genuss gesucht.

www.gourmetfestival.de

René Mamman bei der Arbeit

Text und Fotos: mk Salzburg

Einzigartig in Europa: Eine Urlaubswelt für Singles

Allein in den Urlaub und doch nicht gern allein? In Oberösterreich wurde mit dem *AVIVA make Friends****s* eine europaweit einzigartige Lebenswelt für Singles und Alleinreisende geschaffen. Bewusst ohne Partner und Kinder kümmern sich Genießer dort in aller Ruhe um das eigene Ich. Aber nicht nur das: Bei einem vielfältigen Action-Programm für Partytiger, Sportfreaks und Kontaktsuchende ist immer was los. Jeder mixt den Urlaubscocktail nach seinem persönlichen Geschmack — aus Zeit für sich alleine, aus Zeit für Freunde, Hobbys und Entspannung und aus Zeit für neue Kontakte und Erfahrungen. Das AVIVA bietet die besten Voraussetzungen.

Foto: Christoph Woerle

Pärchen-Hotel, nein danke

Endlich ein Hotel, in dem sich Singles nicht wie Exoten fühlen müssen, sondern unter Gleichgesinnten in vollen Zügen ihren Lifestyle auskosten können. Im AVIVA lassen sich die einen in dem 2.000 m² großen Wellnessbereich verwöhnen. Relaxlounge, Pool und Sauna, Massagen, Beautytreatments und Bodystyling sind ihre Welt. Die Ruhe im AVIVA-Spa kommt für sie wie gerufen. Wer es nicht erwarten kann, mit Sportfreunden auf Tour zu gehen, gibt Gas — beim Wandern und Biken, beim Skifahren und Schneeschuhwandern — wo auch immer sich Actionliebhaber in der Landschaft des Mühlviertels austoben möchten. Möglichkeiten gibt es mehr als genug. Sind Sightseeing-Experten im AVIVA, so zieht es diese auch gerne einmal über die Grenze in das nahe Tschechien, an den Moldaustausee oder in die UNESCO-Welterbe-Stadt Krumau. Wer auf Power steht, organisiert sich den hauseigenen Rennflitzer R8, eine Harley oder Vespa aus dem AVIVA-Fuhrpark. Man trifft sich im AVIVA, kommt zusammen und macht sich gemeinsam auf den Weg. In dem Singlehotel fällt es leicht, neue Freundschaften zu knüpfen. Ein vielfältiges Actionprogramm leistet dabei so manche Starthilfe. Und das AVIVA hat noch eine Seite: Singles, die sich neu orientieren möchten, können mit Hilfe der professionellen Personal Coaches im AVIVA in sportlicher, kommunikativer und zwischenmenschlicher Beziehung das Beste aus sich und für sich herausholen. Wer zwischendurch einmal ganz alleine und umgeben von absoluter Ruhe genussvoll relaxen möchte, findet auch genügend Raum, um sich zurückzuziehen.

(Fortsetzung nächste Seite)

(Fortsetzung von Seite 14)

Besondere Orte

Text und Fotos: mk Salzburg

Einzigartig in Europa: Eine Urlaubswelt für Singles

Die AVIVA-Brau Boutique

Party Hot Spot und Hüttengaudi — und niemals „Dinner for one“

Nachtschwärmer müssen im AVIVA nicht weit ausschwärmen. Direkt im Hotel befindet sich mit dem Dance Club der Party Hot Spot schlechthin. Bei Hits, Evergreens und Events wird die Nacht zum Tag — vielleicht mit ein Grund, warum man im AVIVA länger frühstücken kann als anderswo. Highlife auf fast 1.000 Höhenmetern bietet die nahe *AVIVA-ALM*. Dass das Abendessen nicht zum „Dinner for one“ wird, dafür sorgen die Kommunikationstische im AVIVA Restaurant. Dort finden viele Alleinreisende Platz, um gute Gespräche und natürlich köstliches Essen zu genießen.

Eine Brau-Boutique zum Kosten und Probieren

Die *AVIVA-Brau-Boutique* steht für Kulinarik, Lifestyle und cooles Ambiente — und sie ist ein Paradies für Bierliebhaber. Die Brau-Boutique gilt als innovativer Biertreff und Szenehighlight im Mühlviertel. In der Kleinbrauerei vor Ort werden köstliche Craftbiere gebraut. Diese, sowie Biere aus der Region, aus Österreich und der ganzen Welt werden in der Bier-Boutique angezapft. Bierempfänge, Führungen und Degustationen, aber auch zahlreiche Ausbildungen wie zum Beerkeeper sorgen für ein bunt-bieriges Programm. Private Dining und jeden Mittwoch „Bierbrauen live“ mit dem Braumeister machen die Brau-Boutique zum Biertempel schlechthin.

AVIVA Verwöhntage

Leistungen: 3 Tage / 2 Nächte mit Frühstücksbuffet, Sweet Snack am Nachmittag, 5gängiges Abenddinner, 2.000 m² Wellness, Welcome Drink, Aktiv- und Sportprogramm, Feiern im Dance Club und auf der Alm, Bier verkosten in der Brau Boutique, WLAN, u. v. m. — Preis p. P.: ab 216,- Euro

AVIVA 5=4 von So.—Fr.

5 Nächte bleiben, 4 Nächte bezahlen — Preis p. P.: ab 432 Euro

www.hotel-aviva.at

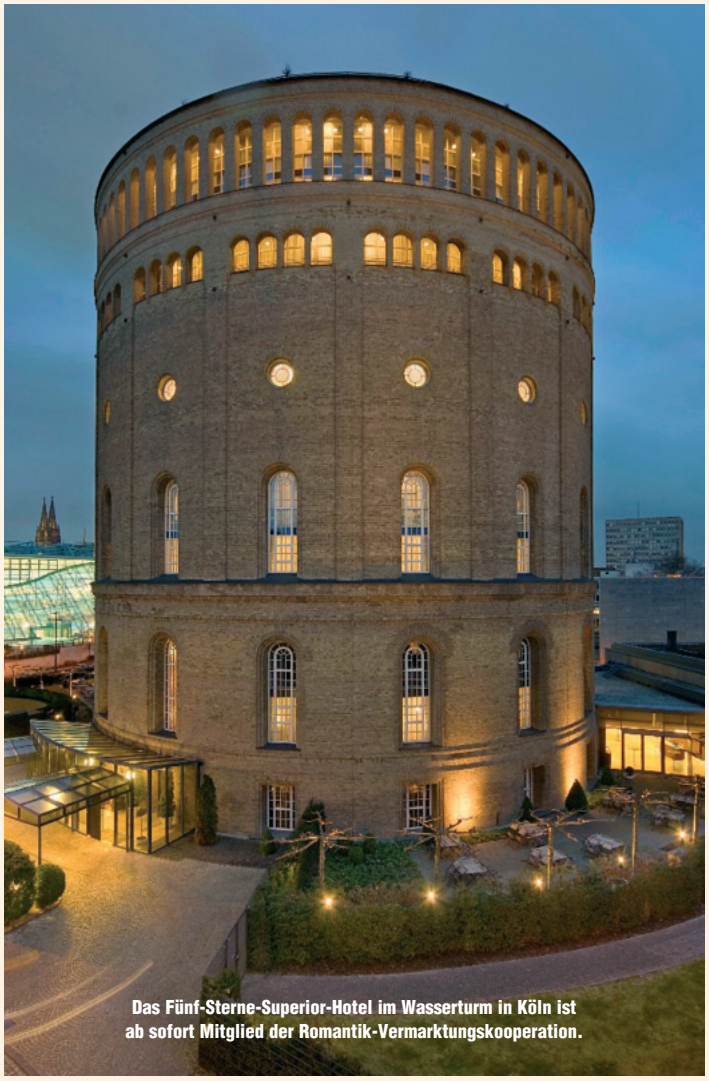
Text: Romantik Hotels & Restaurants AG, Foto: Hotel im Wasserturm

Mit Zwei-Sterne-Koch Eric Werner:

Kölner Wasserturm wird Romantik-Hotel

Hotel im Wasserturm
Cologne

Das Fünf-Sterne-Superior-Hotel im Wasserturm in Köln ist ab sofort Mitglied der Romantik-Vermarktungskooperation. Zeitgleich gibt das Luxushaus im Herzen der Domstadt die Verpflichtung des Zwei-Sterne-Kochs *Eric Werner* bekannt. Der 31-jährige Spitzenkoch, der im Restaurant „Résidence“ in Essen jüngst erfolgreich die zweithöchste Einstufung durch den Guide Michelin verteidigte, startet Ende Januar in dem neuen Romantik-Hotel in Köln. „Mit dem Wasserturm unterstreicht die Marke ihre kulinarische Führungsposition in der Hotellerie. Mit jetzt 18 ausgezeichneten Küchen bietet Romantik die meisten sternedekorierten Hotelrestaurants in Deutschland“, freut sich Thomas Edelkamp, Vorstandsvorsitzender des Verbundes. Der Beitritt des historischen Hauses in der Rhein-Metropole zeige außerdem, dass sich immer mehr namhafte Stadthotels der Kooperation anschlössen, um neue Gäste zu gewinnen. So sei Romantik, laut Edelkamp, mittlerweile in Hamburg, Dresden, Kiel, Nürnberg, Wien, Bern, Luzern, Zürich, Brügge und Venedig vertreten. Wasserturm-Direktor Stefan Sandweg setzt voll auf die Mitgliedschaft: „Romantik steht für professionelle, weltweite Hotelvermarktung und überzeugt mit modernen technischen Lösungen sowie mit einem leistungsstarken Distributionsnetzwerk. Der Wasserturm und Romantik passen perfekt zusammen.“



Das Fünf-Sterne-Superior-Hotel im Wasserturm in Köln ist ab sofort Mitglied der Romantik-Vermarktungskooperation.

Architektonisches und kulinarisches Wahrzeichen der Domstadt

Im einst größten Wasserturm Europas finden Gäste heute ein Luxushotel von außergewöhnlicher Architektur und zeitloser Modernität. Selbst ein Wahrzeichen Kölns, ermöglicht das Haus mit seiner 360-Grad-Panorama-Dachterrasse in 35 Metern Höhe eine grandiose Aussicht auf den Dom und gibt den Blick frei bis zum Siebengebirge und zum berühmten Drachenfels. Erbaut vor 140 Jahren, während des Zweiten Weltkriegs teilweise zerstört und in den 1990ern wieder aufgebaut, bietet das denkmalgeschützte Gebäude 88 luxuriöse Zimmer und einen 500 Quadratmeter großen Tagungsbereich. Der Wasserturm steht auch an der kulinarischen Spitze der Domstadt: Das Team des Restaurants "d/\blju 'W'" überzeugt mit moderner Kochkunst und setzt auf die Verwendung regionaler Produkte. In dem mit einem Michelin-Stern ausgezeichneten Restaurant „Himmel un Äd“ erleben Gäste außergewöhnliche Hochgenüsse und eine himmlische Aussicht auf ganz Köln. Mit dem Zwei-Sterne-Koch Eric Werner will das Romantik-Hotel im Wasserturm in der Domstadt jetzt neue kulinarische Maßstäbe setzen. Werner ging nach seiner Ausbildung in das Restaurant Sao Gabriel in Portugal. Von 2008 bis 2009 kochte er bei Berthold Bühler in der „Résidence“ in Essen. Danach stand Werner von 2009 bis 2010 als Sous Chef bei Heiko Antoniewicz am Herd. Anschließend kochte der Spitzenkoch bis Ende 2011 als Sous Chef im Spatzenhof in Wermelskirchen. Anfang 2012 wurde Werner Küchenchef im Résidence in Essen, bis Ende 2014 gemeinsam mit Erik Arnecke, und erkochte dort zwei Sterne.

www.hotel-im-wasserturm.de

+++ Impressum +++

Das **Gourmet Classic Journal** ist eine Zeitung in der Digital Edition für die gehobene Hotellerie und Gastronomie, für Wellness und Events. Die Bezieher dürfen Vervielfältigungen nur von der kompletten Zeitung mit Impressum herstellen. Alle Angaben sind mit journalistischer Sorgfalt geprüft, für die Richtigkeit kann jedoch keine Gewähr übernommen werden.

Herausgeber:
GOURMET CLASSIC PORTAL UG
Gambrinusstraße 16,
01159 Dresden
Telefon (0351) 49 76 63 90
Telefax (0351) 49 76 63 92
email:
journal@gourmet-classic.de
Geschäftsführer: Kristina Fischer
Amtsgericht Dresden HRB: 33501
Steuernr.: 203/109/08054
© 2017 Gourmet Classic Portal UG