classic digital Gourmet journal

Zeitung des Internetportals www.gourmet-classic.de · Ausgabe 131 / Juli 2021

Text: Gourmet Classic

Hotel Granbaita Dolomites, Wolkenstein

Auf dem Genussgipfel in den Südtiroler Dolomiten

Foto: © Hotel Granbaita Dolomites

Granbaita heißt große Hütte, erzählt uns *Marco Perathoner*, der Juniorchef. Und groß ist das Hotel Granbaita Dolomites nach den letzten umfangreichen Umbauarbeiten im Jahr 2019 wahrlich geworden! — Aber nicht nur groß, sondern auch großartig:

In 2019 wurde das Hotel, welches im Dezember sein 60jähriges Jubiläum feiern kann, mit dem 5. Stern ausgezeichnet.

Schon ohne dieses Wissen, haben wir als Gäste das Gefühl, beim ersten Haus am Platz angekommen zu sein, nachdem wir im kleinen Ferienort Wolkenstein an etlichen Hotels und Pensionen vorbeigefahren sind: Vor dem halbrund gebauten Eingangsbereich laden schicke Sitzlounges mit kuscheligen Felldecken zum Verweilen und Genießen des unvergleichlichen

Fotos links/rechts: © Gourmet Classic

(Fortsetzung nächste Seite)

Text: Gourmet Classic

Hotel Granbaita Dolomites, Wolkenstein

Fotos: © Gourmet Classic

Auf dem Genussgipfel in den Südtiroler Dolomiten

Dolomites Suite

Bergpanoramas ein. Raumhohe Fenster in der Lobby und dem angrenzenden Bar- und Speisebereich lenken unweigerlich wieder den Blick hinaus auf die bizarren Bergformationen der Sellagruppe. Die edel in der typischen Blütenform durchbrochene Akustikdecke gibt dem Eichenholz, welches auch im Fußboden Verwendung fand, Leichtigkeit.

Bereits in den 1950er Jahren erkannte Großvater Richard Puntscher, der ursprünglich aus München stammte, das Potenzial dieses magischen Platzes. Da er das Land aber nicht bekam, eröffnete er damals an anderer Stelle in La Selva seinen geplanten Pensionsbetrieb. Aber er blieb hartnäckig, was sich auszahlen sollte. In der Wintersaison 1961/62 wurde dann das Hotel „Gran Baita“ eröffnet. Ende der Siebziger Jahre konnte das Haus seinen Gästen bereits ein Schwimmbad anbieten, was zu dieser Zeit keine Selbstverständlichkeit war. Heute gehören zum „Savinela SPA“ ein beheizter Innen- und Außenpool mit großem Park sowie fünf Saunen, zwei Dampfbäder und mehrere Behandlungsräume für Wellness und Kosmetik.

51 Zimmer und Suiten stehen den Gästen momentan zur Auswahl, wovon die meisten im Zuge des neuerlichen Umbaus ein exquisites Makeover erfahren haben. In unaufdringlicher Eleganz wurden hier Materialien wie Eiche und Naturstein verbaut und ein ausgeklügeltes Beleuchtungssystem installiert. Jedes Zimmer verfügt über einen eigenen großen Balkon mit gemütlichen Liegestühlen und lädt zum Ausblick auf die Bergwelt der Dolomiten ein.

Nach den vielen Monaten der pandemiebedingten Zurückgezogenheit fühlt es sich ungewohnt an, so ausgeprägten Service zu erfahren.

Die Besitzer-Familie Puntscher-Perathoner ist ständig im Haus präsent. Beide Söhne arbeiten bereits im Hotelbetrieb mit und haben auch an der Planung der Umgestaltung des Hotels 2019 entscheidend mitgewirkt.

Die mit 3 Gabeln bei falstaff ausgezeichnete Küche hat ebenfalls Extraklasse. Chefkoch Andrea Moccia, der aus Kampanien stammt und bereits seit 12 Jahren Küchenchef im Granbaita Dolomites ist, verwöhnt die Gäste des Hauses mit einem Mix aus mediterranen Köstlichkeiten und Südtiroler Gerichten. Auch für die hervorragende Patisserie ist er verantwortlich. Beim umfangreichen

Dolomites Suite - Bad

Frühstücksbuffet fällt es schwer, den eigenen guten Vorsätzen treu zu bleiben und die entzückenden süßen Gebäckkreationen erfolgreich zu ignorieren.

Zum Abendessen wird ein täglich wechselndes Fünf-Gang-Menü sowie ein Vital-Menü mit reduzierter Kalorienzahl angeboten. Zu jedem Gang stehen dem Gast ohne Aufpreis vielseitige Alternativen zur Verfügung, so dass kulinarisch keine Wünsche offen bleiben. Auch die Weinkarte mit 500 verschiedenen Sorten sucht ihresgleichen. Das separate Gourmet Restaurant in dem die essbare Kunst von Andrea Moccia optisch und geschmacklich geradezu explodiert, können auch externe Gäste besuchen.

Die überflüssigen Kalorien lassen sich am nächsten Tag aber bei einer ausgedehnten Wanderung, oder Mountainbike-Tour wieder abtrainieren.

(Fortsetzung nächste Seite)

Text: Gourmet Classic

Hotel Granbaita Dolomites, Wolkenstein

Fotos: © Gourmet Classic

Auf dem Genussgipfel in den Südtiroler Dolomiten

Täglich werden vom Hotel kostenlose geführte Touren mit lokalen Guides angeboten. E-Mountainbikes, Rucksäcke und Wanderstöcke können im Hotel ausgeliehen werden und dann geht es frisch hinaus in die gesunde Südtiroler Bergwelt.

Hotel Granbaita Dolomites *****
Fam. Perathoner - Puntscher
Str. Nives 11, I — 39048 Wolkenstein
Tel: +39 0471 795210 / Fax: +39 0471 795080
E-Mail: info@hotelgranbaita.com
www.hotelgranbaita.com

Text: Manuel Kalleder, LMG Management GmbH

Sternekoch Edip Sigl startet im Chiemgau durch

Fotos: © Das Achental

Das Achental eröffnet mit Edip Sigl das Gourmetrestaurant ES:SENZ

Das Warten hat ein Ende. Das neue *Gourmetrestaurant ES:SENZ* begrüßt die ersten Gäste. Unter der Leitung von Sternekoch *Edip Sigl* setzt das *Resort „Das Achental"* damit neue kulinarische Maßstäbe weit über die Chiemgau-Region hinaus und unterstreicht damit seine Ambition, eines der besten Resorts Bayerns zu werden.

„Wir geben unseren Gästen ein klares Versprechen: Bei jedem Gericht konzentrieren wir uns auf das Wesentliche, auf die Essenz", so der mit zwei Michelin-Sternen prämierte Chefkoch Edip Sigl. „Untrennbar damit verbunden ist für mich ein nachhaltiger, respektvoller Umgang mit den Produkten und eine enge Zusammenarbeit mit den Produzenten der Region."

Die Regionalität kommt dabei nicht nur auf dem Teller, sondern bereits durch die Teller selbst zur Geltung, denn diese stammen aus der Tonmanufaktur Dorfkind aus Höslwang. Edip Sigl hat hier selbst Hand angelegt und gemeinsam mit Manuela Hollerbach die Teller entworfen.

Spannende Gerichte mit klangvollen Namen wie „Chiemsee Kiesel", bestehend aus Räucherfisch und feinstem Essig, oder „Rehrücken vom heimischen Jäger" — zarter, regionaler Rehrücken mit Sellerie, Aprikose und Wachholder, finden sich in den Menüs. Ein komplett vegetarisches Menü ist selbstverständlich auf ebenso höchstem Niveau jederzeit zu bestellen.

Das Küchenteam besteht aus Executive Chef Edip Sigl, Restaurant Manager Simon Adam, Sous Chef Max Brenner, Patissier Desiree Nieder sowie Felix Putzier, Johannes Hell und Sebastian Krawanga. „Wir, das ganze Team, sind nach dieser langen, erzwungenen Ruhephase hochmotiviert, gemeinsam etwas Neues aufzubauen und möchten, dass unsere Gäste die Essenz des Chiemgaus schmecken können", so Sigl weiter.

Während des Pre-Openings kamen Freunde, Familie und Wegbegleiter von Edip Sigl in den ersten Testgenuss der ES:SENZ. Darunter die Inhaberfamilie Dieter und Uschi Müller, aber auch Heinz Winkler, die Sternekochlegende aus Aschau im Chiemgau, bei dem Edip Sigl vor einigen Jahren Erfahrungen sammeln durfte. Zum kleinen Gästekreis zählten darüber hinaus regionale Produzenten, Zulieferer und diejenigen, die einen Beitrag zum neuen Gourmetrestaurant geleistet haben - vom Gartenarchitekten bis zum Maler.

„Mit der Eröffnung unserer ES:SENZ wollen wir nachhaltig unseren Anspruch unterstreichen, eines der besten Resorts Bayerns zu werden und freuen uns nach den herausfordernden Monaten des Lockdowns auf einen kulinarisch hochkarätigen Neuanfang mit Edip Sigl und unserem ganzen Team", so Dieter Müller, Eigentümer des Resorts. Weitere Infos unter:

www.das-achental.com/restaurants-bars/essenz

Sternekoch Edip Sigl bei der Eröffnung der ES:SENZ

Reservierungen sind möglich unter der Telefonnummer 08641/401-609, per E-Mail unter essenz@das-achental.com oder online hier.

ÜBER DAS ACHENTAL

Im Herzen des Chiemgaus, zwischen Kampenwand und Chiemsee, liegt *Das Achental Resort* in einer weitläufigen Gartenanlage mit altem Baumbestand und Obstgarten. Die Kulinarik verantwortet Sternekoch Edip Sigl im neuen Gourmetrestaurant ES:SENZ, sowie im Weißen Hirsch, der Hubertushütte, Kaminbar, Lounge und Seehütte10. Darüber hinaus erwartet die Gäste ein rund 2.000 Quadratmeter großer Wellnessbereich mit Saunen, Schwimmbad (Indoor und Outdoor), Fitness und Spa. Der hauseigene 18-Loch Golfplatz, ausgezeichnet als 5-Sterne-Superior-Golfcourse und einer der „Leading Golf Clubs of Germany" sowie die PGA Premium Golfschule mit großzügigen Übungsanlagen grenzen unmittelbar an das Hotel. Kreative Tagungsräume und urige Stuben stehen in allen Größen für Veranstaltungen und Feiern jeglicher Art zur Verfügung. Der Stil des Hauses und die hochwertige Ausstattung der Zimmer und Suiten sind geprägt von bayrischer Tradition und moderner Interpretation. Das Achental — ein Resort, das sich neu erfindet und mit einem hohen Anspruch an Service und Qualität startet. Weitere Informationen finden sich unter:

www.das-achental.com

Das Achental Resort

ANZEIGE

Superheiß und supersmart:

Fotos: © weber.com

Weber zündet mit seinen Smart Grills die nächste Genussstufe

Temperaturfühler für das Grillgut

Kontrolle des Grillvorgangs per App

Mit seinen neuen Gasgrills in zeitlosem Design und mit intelligenter, KI-basierter Grilltechnologie beweist Weber, dass makellose Optik und Köpfchen perfekt zusammenpassen. Um Grillenthusiasten das perfekte Grillerlebnis zu ermöglichen, hat der amerikanische Grillpionier *Weber Connect* entwickelt. Ein digitaler Grillmeister, der den Nutzer durch jeden Schritt des Grillvorgangs führt — von der Vorbereitung bis zur Zubereitung des Grillguts. Das perfekte Steak? Dank Weber Connect gelingt es jedes Mal. Denn der smarte, digitale Grillassistent ist direkt in den neuen Gasgrills integriert — es gibt ihn aber auch als eigenständiges, handliches Gerät. Per App auf dem Smartphone führt es den Verwender über Bluetooth oder W-LAN Schritt für Schritt durch den gesamten Grillvorgang. Von der Vorbereitung des Grillguts über das Wenden bis hin zum Servieren. Wer so smart grillt, hat zwischendurch Zeit, die Beilagen vorzubereiten, den Tisch zu decken und sich dann einen Drink mit Familie oder Freunden zu gönnen. Denn Weber Connect wacht ja zuverlässig über das Grillgut. Über das großzügige, digitale Display, das bei den EX Grills in den Seitentisch integriert ist, erhalten Grillfans stets alle Informationen zur Temperatur im Inneren des Grills auf einen Blick. Vorbei sind die Zeiten eines zu kalten Grills und des falschen Garpunkts.

„Entdecke, was möglich ist“: Seinen eigenen Claim löst Weber mit der Entwicklung von Weber Connect einmal mehr ein, denn dank der intelligenten Technologie haben Grillfans ganz neue Möglichkeiten, ihre Fähigkeiten am Grill zu entwickeln oder auszubauen. Grill-Anfänger können mühelos neue Rezepte ausprobieren und sich auch an kompliziertere Gerichte für ihre Gäste wagen. Grillprofis finden in der Weber Connect Datenbank Rezepte und Programme für spezielle Cuts und zusätzliche Tipps zur Zubereitung und den idealen Kerntemperaturen.

Cleveres Accessoire: Das Weber Smart Grilling Hub

Kleines Gerät, große Wirkung: Das Weber Smart Grilling Hub mit integrierter Weber Connect Technologie macht aus jedem Grill einen Smart Grill, ist es doch mit jedem Grill kompatibel. Mit seinem hochmodernen Design in elegantem schwarz passt es sich perfekt der Optik der Grills an. Das Smart Grilling Hub kann mit bis zu vier Fühlern gleichzeitig verbunden werden und so vier verschiedene Fleischstücke zur Perfektion garen.

Dank der smarten Lösungen ergeben sich für Genussfreunde zahlreiche neue Möglichkeiten und schaffen Raum für leckere Experimente. Die Kultmarke wagt sich damit in ein komplett neues Segment, aber beweist dabei, dass Weber vor allem eines ist: Feuer und Flamme für neue Ideen, neue Konzepte und neue Erfahrungen.

www.weber.com

(Fortsetzung nächste Seite)

ANZEIGE

Superheiß und supersmart:

Fotos: © weber.com

Weber zündet mit seinen Smart Grills die nächste Genussstufe

Die Smart Grills von Weber im Überblick

Weber Genesis II EX-315 GBS

Weber Spirit EPX-315 GBS

Weber SmokeFire EX4

Weber Genesis II EX-335 GBS

Weber Spirit EPX-325S GBS

Weber SmokeFire EX6

www.weber.com

Sommerlicher Aperitif

Foto: © Gourmet Classic

Bad Kissinger Rosenblütenlikör

Im *Bayerischen Staatsbad Bad Kissingen* kann besonders jetzt im Frühsommer eine besondere Attraktion bewundert werden: Um die 10.000 Rosenstöcke mit etwa 125 verschiedenen Sorten wachsen im Zentrum der Stadt, was ihr das Prädikat *„Rosenstadt“* eingebracht hat.

Für all jene, die den bezaubernden Duft und Geschmack der Rosen auch zu Hause genießen möchten, hat die vielfach ausgezeichnete Edelbrandsommelière und Brennerin *Franziska Bischof* eigens für Bad Kissingen einen Rosenblütenlikör kreiert. Dieses zu 100% natürliche Produkt wird gänzlich ohne Zusatz von Aromaextrakten oder Farbstoffen auf traditionelle, handwerkliche Weise hergestellt. Es kommen dabei ganz verschiedene Duftrosenarten zur Verwendung, die ohne jegliche Pflanzenschutzmittel angebaut werden. Abhängig von der Zahl der Rosenblüten, ist die Menge des Bad Kissinger Rosenblütenlikörs jedes Jahr limitiert. Er schmeckt pur, oder als sommerlicher Aperitif:

www.diebrennerin.de

Kissinger Rosenspritz

2-4 cl Kissinger Rosenblütenlikör auf Eis, mit Sekt und einem Schuss Soda aufgießen. Garnish mit unbehandelten Rosenblütenblättern und Himbeeren, evtl. Rosmarinzweig. Für die leichtere Variante können Sekt und Soda mit Tonic Water ersetzt werden.

Fotos: © Weingut Prinz Salm

Weingut Prinz Salm

FELSENECK VDP.GROSSE LAGE an der Nahe

Wir bereiten Menschen Freude: mit handgemachtem wertvollen Wein, aus Überzeugung im Einklang mit der Schöpfung geschaffen.

Das Weingut der Prinzen zu Salm-Salm in Wallhausen mit 18 Hektar Weinbergen in Rheinhessen und an der Nahe ist das älteste deutsche Weingut in Familienbesitz. Seit über 800 Jahren wird hier bereits Wein angebaut - ununterbrochen. Seit 2007 zeichnet sich Prinz Felix zu Salm-Salm verantwortlich für die Weinberge und den Keller. Neben der VDP Mitgliedschaft ist das Weingut auch mit dem Nachhaltigkeitssiegel FAIR'N GREEN zertifiziert. Heute führen

Familientradition seit 32 Generationen - Familie zu Salm-Salm vor Schloss Wallhausen

(Fortsetzung nächste Seite)

Fotos: © Weingut Prinz Salm

Weingut Prinz Salm

Grünschiefer

Prinz Felix und Prinzessin Victoria das Weingut.

Je Weinbaugebiet werden zwei VDP.GROSSE LAGEN bewirtschaftet: an der Nahe das FELSENECK und der JOHANNISBERG und in Rheinhessen (Bingen) der KIRCHBERG und SCHARLACHBERG. Eine absolute Einzigartigkeit des Weinguts ist der Grünschiefer Riesling gewachsen auf einem Terroir, das durch Schwefeleinschlüsse seine Farbe bekommen hat, eine geologische Rarität.

Prinzessin Victoria

Prinz Felix

Wein-Shop:
Wein online kaufen - Weingut Prinz Salm - Nahe - Rheinhessen

Weingut Prinz Salm
Schlossstrasse 3, 55595 Wallhausen
www.prinzsalm.de
+49 (0)6706 / 9444 — 11
weingut@prinzsalm.de

Rotschiefer

Text/Foto oben: Grupo Caterdata S.L.

Leipziger Küchenchef misst sich mit den besten Köchen der D_A_CH-Region — Sebastian Schwesinger im Vorfinale des Live-Wettbewerbs „Koch des Jahres“!

Der Leipziger Sebastian Schwesinger, Küchenchef bei dem Personaldienstleister Genussfabrik GmbH mit Sitz in Linz (AT) hat sich für den renommiertesten Kochwettbewerb der Branche qualifiziert. Mit seinem Bewerbermenü konnte er sich gegen 100 Konkurrenten aus ganz Deutschland durchsetzen und wird beim Live-Wettbewerb am 19.07. im Kameha Grand in Bonn um eines der sechs Tickets ins Finale kämpfen. Dort muss er mit seinem Drei-Gänge-Menü die hochkarätige Sternejury überzeugen, um weiterhin im Rennen um den prestigeträchtigen Titel und 10.000 € Preisgeld zu bleiben.

Sebastian Schwesinger

Leipziger Küchenchef Sebastian Schwesinger im Wettkampffieber

Sebastian Schwesinger stellt sich einer der größten Herausforderungen, die die Gastronomieszene zu bieten hat — dem Live-Wettbewerb „Koch des Jahres“. Im schriftlichen Vorentscheid konnte er sich gegen 100 Mitbewerber*innen aus ganz Deutschland durchsetzen und sich für das Vorfinale qualifizieren. Am 19.07.21 darf er sein Können im Kameha Grand Hotel in Bonn unter Beweis stellen. Sieben Stunden hat er Zeit, um sein Drei-Gänge-Menü vor Zuschauern für die hochkarätige Wettbewerbsjury zuzubereiten. Nur zwei der acht Talente werden sich in diesem Vorentscheid einen Platz im Finale sichern können. Ein Schweizer Sternekoch und ein badischer Küchenchef haben sich bereits für das Finale qualifiziert. Wird es nun auch Sebastian Schwesinger gelingen?

„Wir sind die Feuerwehr der Gastronomie“

Sebastian Schwesinger hat über 15 Jahre Erfahrung als Koch. Er absolvierte seine Ausbildung im Ratskeller in Altenburg und war seither in zahlreichen Restaurants im In- und Ausland tätig. Besonders prägend war dabei für ihn seine Zeit in Chicago, USA, wo er als Sous Chef im Restaurant „Avec“ und im Restaurant „Grace“ tätig war. Während seiner Zeit im „Grace“ erlangte das Lokal seinen zweiten Michelinstern. Nach seiner Rückkehr nach Deutschland folgten zahlreiche Stationen als Küchenchef in Leipzig wie beispielsweise im Restaurant „Schaarschmidt's“ oder im „Laggner Augustiner“.

Seit Sommer 2019 arbeitet er für die Genussfabrik GmbH mit Sitz in Linz (AT) und hilft als Küchenchef immer da aus, wo es gerade brennt. „Wir sind ein Personaldienstleiter, das heißt wir sind die Feuerwehr für die Gastronomie, wir greifen ein wo Leute krank werden, oder aus anderen Gründen ausfallen.“ Wie lange er dann jeweils in einem Restaurant tätig ist, ist ganz unterschiedlich — das kann mal nur für ein Wochenende aber auch für mehrere Monate sein. Als Küchenchef auf Zeit muss er dann von jetzt auf gleich ein ihm völlig unbekanntes Team leiten. „Es ist eine immense Herausforderung, denn du kommst irgendwohin und musst sofort funktionieren — du hast keine Zeit dich einzuarbeiten.“ Besonders wichtig sei ihm dabei jedem Team auch immer etwas mit auf den Weg zu geben und nach Ablauf der Mietzeit das Restaurant mit einem guten Gefühl verlassen zu können. Durch seine Fähigkeit, sich blitzschnell an ein neues Umfeld und an eine neue Situation anzupassen erhofft er sich auch einen Vorteil im Live-Wettbewerb.

Finale auf der Anuga

Die Finalisten treten im Oktober 2021 auf der weltweit größten Ernährungsmesse Anuga in Köln gegeneinander an, um den prestigeträchtigen Titel Koch des Jahres, 10.000 Euro Preisgeld sowie zahlreiche, durch die Sponsoren vergebenen, Sonderpreise sind zu gewinnen. Dem Gewinner steht zudem ein enormer Karrieresprung in Aussicht. Weitere Informationen gibt es unter

www.kochdesjahres.de

Hintergrundinformationen über den Wettbewerb

Als Live-Wettbewerb mit umfassendem Rahmenprogramm ist das Networking-Event „Koch des Jahres“ eine Ideenschmiede für neue Konzepte, die die Gastronomie-Branche bewegen. Veranstalter ist die spanische Unternehmensgruppe Grupo Caterdata S.L. mit Sitz in Barcelona (ES) und Freiburg (DE). Der Wettbewerb richtet sich an Profi-Köche aus Deutschland, Österreich, der Schweiz und Südtirol. In drei Vorfinalen kürt eine Jury internationaler Spitzengastronomen je zwei Finalisten. Die Teilnehmer müssen innerhalb von sieben Stunden (Sonntag: 2 Stunden Mise en Place, Montag: 5 Stunden Wettbewerbszeit) ein Dreigang-Menü für 7 Personen mit einem Warenwert von max. 16 € pro Person präsentieren. Im Oktober treten die jeweils sechs Finalisten im Rahmen der weltweit größten Ernährungsmesse Anuga gegeneinander an, um den prestigeträchtigen Titel Koch des Jahres, Preisgelder in Höhe von insgesamt 10.000 Euro sowie zahlreiche durch die Sponsoren vergebenen Sonderpreise zu gewinnen.

Foto: © Julian Redondo Bueno

Dominik Sato - der Sieger des 2019er Wettbewerbes bei der Siegerehrung

Text: mk Salzburg

Alpin Panorama Hotel Hubertus**S im Pustertal**

Fotos: © Alpin Panorama Hotel Hubertus

Aktiv-Wellness-Urlaub: Doppelter Genuss

Wer sich im Urlaub bewegt, hat mehr von seiner Freizeit: Mehr Wohlgefühl, mehr Gesundheit, mehr Erholung. Besonders entspannend ist ein Aktivurlaub in einem Hotel, in dem Bewegungshungrige aus einem großen Angebot wählen können, ohne sich selbst um etwas kümmern zu müssen. So im *Alpin Panorama Hotel Hubertus****S* im Pustertal. Wandern ohne Ende ist dort das Motto. Bis zu fünfzehnmal in der Woche laden die Aktiv- und Wanderguides des Hotels zu Ausflügen in die Natur ein. Am Fuß des Kronplatzes, die Dolomiten, die Rieserfernergruppe und den Naturpark Fanes-Sennes-Prags zum Greifen nah, zieht es die Wanderer nach draußen. Das Wochenprogramm im Hubertus ist vielfältig. Genussradeln und Nordic Walking, Zipline und Segway, Sonnenaufgangswanderungen, Bauernhofbesuche und Rafting — es gibt viele Wege, die Natur aktiv zu erobern. Der Fitness- und Gymnastikraum im Hubertus ist am neuesten Stand der Dinge. Bei einem traumhaften Panoramablick macht das Training doppelt Spaß. Dazu kommt ein betreutes Bewegungsprogramm von Acquagym über Zirkeltraining bis hin zu Stretching, Rückenschule u. v. m.

Die Gastgeber - Familie Gasser

Eines der besten Wellnesshotels in Südtirol

Das Alpin Panorama Hotel Hubertus zählt zu den besten Wellnesshotels in Südtirol, den Belvita Leading Wellnesshotels. Vor und nach dem Aktivprogramm entspannen Hotelgäste in einer großzügigen Wellnesswelt mit sieben Saunen und sechs In- und Outdoorpools. Der neue Sky Pool ist eine echte Sensation. „Freischwebend“ hebt sich der neue 25 Meter lange

(Fortsetzung nächste Seite)

Text: mk Salzburg

Alpin Panorama Hotel Hubertus**S im Pustertal**

Fotos: © Alpin Panorama Hotel Hubertus

Aktiv-Wellness-Urlaub: Doppelter Genuss

Skypool

Luxuspool von der Hausfassade ab — oben nichts als das Himmelszelt, unten nichts als freier Raum. Dampfbad, Kräutersauna und Infrarotkabine, das Dolomiten-Höhlen-Dampfbad, die Panorama-Almsauna und die Blockhaussauna mit einem spektakulären Ausblick über die Berge machen müde Muskeln wieder fit. Im Alpenreych SPA erleben Wellnessfreunde die Welt alpiner, ayurvedischer und traditioneller Entspannungsbehandlungen.

Der Küchenchef und seine Brigade verwöhnen mit regionaler und internationaler Küche. Erlesene Weine, vor allem aus Südtirol aber auch nationale und internationale Klassiker sowie manche Rarität, warten darauf, von Weinliebhabern entdeckt zu werden.

www.hotel-hubertus.cim

Wander-Wellness-Wochen (26.06.—17.07.21)

Leistungen: 7 herrliche Genusstage zu zweit, ¾-Wellnesspension, 1 Wellnessgutschein im Wert von 50 Euro pro Person, 1 hochwertiger Wanderrucksack der Fa. Salewa pro Zimmer, 2 Paar Wander-Teleskopstöcke pro Zimmer, 2 Trinkflaschen pro Zimmer, 1 Erste-Hilfe-Set für den Rucksack pro Zimmer, 1 Regenschirm pro Zimmer, Grillparty beim Chalet Hubertus, 1 USB-Stick mit den Fotos der Wander-Woche pro Zimmer, erlebnisreiches Aktivprogramm, „Hubertus-Zuckerl“

Preis p. P.: ab 1.250,50 Euro

Text: mk Salzburg

VILA VITA Pannonia & Tourismusverband Pamhagen

Fotos: © VILA VITA Pannonia Pamhagen

„Next Generation“ - Ein edler Tropfen aus der VILA VITA Lehrlingswerkstatt 2.0

Eigener Seezugang von jeder Residenz des VILA VITA Pannonia Resorts Pamhagen

Während des Lockdowns haben sich innovative Lehrlinge des *VILA VITA Pannonia* zusammengefunden, um sich intensiv mit dem Thema Wein zu beschäftigen. Von der Weinlese bis zur Cuvéetierung haben die interessierten jungen „Winzer“ mit viel Engagement und Freude ihren ersten eigenen Tropfen aus der Taufe gehoben: Den ersten Lehrlingswein „Next Generation“.

Der Lehrlingsbeauftragte des VILA VITA Pannonia, Robby Leitner, Roland Steindorfer — ein junger, dynamischer Winzer des Weinguts Steindorfer in Apetlon — und Weinbauer Bert Jandl haben die Idee der „Lehrlingswerkstatt 2.0“ entwickelt. Ziel war es, die Zeit des Lockdowns für die Auszubildenden sinnvoll zu nutzen und den VILA VITA Lehrlingen praxisnah neue Kompetenzen zu vermitteln.

Sieben Lehrlinge des VILA VITA aus den Bereichen Service, Küche sowie Hotel- und Gastgewerbeassistenten nahmen die Herausforderung an und wirkten aktiv am gesamten Wein-Produktionsablauf von Oktober 2020 bis Mai 2021 mit. Mit der Lese im September und Oktober 2020 in den Rieden von Bert Jandl im Sandriegl/Hölle Illmitz begann für die interessierten Lehrlinge eine spannende Zeit, die ihren Erfahrungsschatz gehörig aufbesserte. Bei Verarbeitung, Lagerung und Reifung der Trauben im Weingut Steindorfer waren die „Jungwinzer“ motiviert dabei und gewannen wichtige Einblicke in den Verarbeitungsablauf der Chardonnay- und Sauvignon Blanc Trauben. Mitte Mai war der große Moment gekommen: Die „Lorbeeren“ von vielen Stunden Arbeit wurden geerntet und der neue Jahrgang konnte verkostet werden. Spannende Experimente bei der Cuvéetierung im Weingut begannen: Aus 60 % Pinot Gris, 20 % Chardonnay und 20 % Welschriesling wurde der erste Lehrlingswein „Next Generation“ Cuvée 2020 geboren: Ein vollmundiger Wein — frisch und fruchtig in der Aromatik mit Birnen und grünem Apfel und harmonischem Abgang am Gaumen.

Doch damit nicht genug. Ein Wettbewerb unter den Lehrlingen für die beste und innovativste Weinetikette brachte gleich sieben tolle Werke hervor, die als Sieger gekürt wurden. Die ersten 500 Flaschen wurden mit den tollen Wort-Bildausdrücken von den auszubildenden Nachwuchstalenten im VILA VITA händisch etikettiert und damit erstmals für den Verkauf präsentiert. Der erste Lehrlingswein „Next Generation“ ist exklusiv in den Restaurants des VILA VITA erhältlich.

1 Euro pro verkaufte Flasche geht als Sondererlös in die Lehrlingskasse der jungen und motivierten Auszubildenden. „Vollmotivierte junge Menschen, die sich durch die Lehrlingswerkstatt 2.0 für das Thema Wein und Landschaft, Natur und Bodenständigkeit sowie regionale Wertschöpfung begeistern — dieses Ziel haben wir mehr als erreicht“, freut sich Robby Leitner, „und unseren Gästen schmeckt der „Next Generation“.

Mit dem VILA VITA Pannonia bietet Pamhagen im Burgenland ein außergewöhnliches Urlaubserlebnis. Das Hotel und Feriendorf verbindet auf einzigartige Art und Weise die einmalige Naturlandschaft mit authentischer Architektur und vielfältigen Freizeitaktivitäten. Auf 200 Hektar Fläche findet jeder seine privaten Rückzugsoasen, um sich in aller Ruhe zu entfalten. 27 Hotelzimmer, 8 Suiten, 5 Appartements, 127 Bungalows und 20 neue luxuriöse Seeresidenzen vereinen sich zu einem weitläufigen Dorf mit unvergleichbarem burgenländischem Charme. Der traumhafte Badesee lockt zum Schwimmen, Kanu-Fahren oder Stand-up Paddling, selbst Lauf- und Walkingstrecken gibt es innerhalb des Resorts. Wer gern aktiv ist, der schöpft aus dem Vollen: Fitnesscenter, Beachvolleyball, Tennis, Minigolf, Motorikpark, Wasser-Vital-Zone — die Bewegung kommt im VILA VITA keinesfalls zu kurz. In einem Wellnessareal der Extraklasse lassen Erholungsuchende den Alltag hinter sich.

www.vilavitapannonia.at

Text: mk Salzburg

Der BergBaur - neues Hotel im Nationalpark Hohe Tauern

Foto: © max art design BergBaur

Ganz schön crazy ...

... sind die Farmer in Neukirchen am Großvenediger: Hermann, Alexandra, Lisa Proßegger — und nicht zu vergessen Oma Helga und Hund Lilo. Die Gastgeber am Feriengut Buasen haben Großes vor. Noch im Sommer 2021 heben sie eine neue Hotelpersönlichkeit — den *BergBaur* — aus der Taufe. Was bis dato das Feriengut Buasen war, stillt dann als einziges *„Crazy Farming Hotel“* der Alpen jede Nature Love. Urlaub am Hof wird bodenständig, frech und mit einem Augenzwinkern neu gedacht. Um die Farm herum: Endlose Natur mit kilometerweitem Blick und würziger Bergluft. An alle Naturfreaks, Tagträumer, Liebespaare, Globetrotter, Faultiere, Bergtourengeher oder auch ganz normale Familienmenschen: Ab Juli heißt es Verbindung mit der Natur aufnehmen und im neuen BergBaur den Alltag hinter sich lassen.

Für ein paar Wochen wird jetzt noch kräftig gehämmert, gebohrt und gewerkt auf dem Hof in der majestätischen Bergwelt von Neukirchen. Schließlich zieht im Juli hier ein völlig neues Feeling ein: Spaß, Freude und Lachen, Hygge und pure Naturschönheit. Im „Farmers Home“ erleben Gäste künftig, wie cosy sich ein Schäferstündchen im „guten, alten Hof-Kammerl“ anfühlt. In Farmer´s Residence wohnen die, die gerne in einem Appartement mit Küche mehr Freiraum haben. Frei sein, das ist das beste Lebensgefühl. Der BergBaur bietet Wohnmobil-Fans nur 200 Meter von „Farmer's Home“ entfernt vier tolle Stellplätze mit dem besten Blick auf den majestätischen Großvenediger. Die Gäste können sich beim BergBaur kulinarisch versorgen und auch jederzeit im Beach Club chillen. Eine Nacht im BergBaur-Schlaf-Cube inmitten von nichts als Natur, könnte einem den Schlaf rauben. So viel sei auch schon verraten: Zum Entspannen kommt man in Farmer´s Spa. Das Schwitz Kammerl ist dort angeheizt. Sommer Vibes versprüht der Alpine Beach Club. Sich in Hängematten niederlassen, am Holzsteg sonnen, im „kleinsten Bergsee der Alpen“ abtauchen, zum Clubbing-Sound träumen, Yoga mit Berg- und Seeblick — das Leben kann so schön sein. Und es gibt so unendlich viel Platz zum Glücklichsein am BergBaur Areal.

Das Erbe von Oma Nilla prägt die kulinarische Seele des BergBaur. In „ihrer“ Gaststube kommen Gerichte der Region auf den Tisch, die schon Soulfood waren, bevor es diesen Begriff überhaupt gab. Natürlich „with a twist“, wie es zum neuen BergBaur passt. Foodies schauen im DailyDeli vorbei und decken sich mit österreichischen Klassikern, mit veganen und vegetarischen Köstlichkeiten, saisonalen Gerichten, Suppen, Bowls und Salaten ein. Gegessen wird im BergBaur, wann immer sich der Hunger meldet.

Fantasievolle Erlebnisplätze geben den Gästen in der BergBaur-Welt Wow-Momente mit auf den Weg, die sie nicht so schnell vergessen. Auch das geht: Ein Dinner unter Palmen am Hof. Den Schweinepalast und die Hühnerpension muss man als Tierliebhaber gesehen haben. Auf der Piazza kommen alle zusammen, die die Gesellschaft lieben — egal, ob jemand im BergBaur wohnt oder kurz für einen Tratsch reinschaut. Die Himmelsschaukel lässt einen abheben. Es gibt so viel zu fühlen, zu spüren und auszuprobieren im BergBaur — Fotohotspots inklusive.

Wild auf Wandern und Biken? Der BergBaur liegt im Nationalpark Hohe Tauern, umgeben von den höchsten Bergen Österreichs. Für einen „Sommer mit Abstand“ sind das größte Schutzgebiet Österreichs und das Höhenwandergebiet am Wildkogel wie geschaffen. Mit der Wildkogelbahn geht es easy hinauf auf 2.100 Meter Höhe. Die beeindruckendsten Naturerlebnisse Österreichs sind ganz nah — so die Krimmler Wasserfälle, die größten in Europa, oder die Großglockner Hochalpenstraße, Österreichs höchste Aussicht. Und eines ist sicher: Es tut so gut, ein bisschen crazy zu sein und sich bei lovely farmers auf neue Perspektiven einzulassen.

www.BergBaur.at

Text: Mutschke PR

Ostrock, Latin Pop, Artistik

Foto: © Michael Schmidt

Noch Karten verfügbar: Das große HOPE Jubiläumskonzert in Dresden am 08. Juli 2021

Der Genre-Mix wird immer größer. Mit Ostrock, Latin Music und anmutiger Artistik bekommt das HOPE Jubiläumskonzert zugunsten des Kinderprojekt HOPE Cape Town am 8. Juli gleich drei neue Facetten. Es findet auf dem Areal der Filmnächte Dresden statt und spannt einen weiten Bogen von der Klassik bis zum Rock.

„Mit Juan Daniél haben wir den Latin-Pop-Newcomer des letzten Jahres im Programm“, freut sich Michaela Gornickel von der Agentur Par.X Marketing. „Der Sommerhit „Buenos Momentos“ ist der absolute Ohrwurm und passt wunderbar zu einem Open Air Konzert.“ Sein Auftritt wird durch 14 temperamentvolle Tänzerinnen des DDProject, der Dresdner Hip Hop Schule, umrahmt.

Hinter den 3 HIGHligen verbergen sich drei charismatische Sänger: Dirk Michaelis, André Herzberg und Dirk Zöllner. Die drei Musiker verbinden nicht nur die ostdeutschen Wurzeln, sondern auch eine private Freundschaft. Seit 1993 rocken sie zu dritt die Bühnen dieser Republik und sind sich dabei immer treu geblieben.

Artistisches Können und Anmut verschmelzen bei Dou Dou und Roberto zu einem wundervollen Pas de deux. Sie gehören dem Chinesischen Nationalcircus an sowie zum A-Team der neuen Produktion „China Girl“ und zeigen ihre Darbietung begleitet von klassischer Musik.

Phil Schaller, The Dark Tenor, Prof. Milko Kersten und das Dresdner Jugendsinfonieorchester (v.l.)

Der Bogen zwischen Klassik und Rock ist weit gespannt

Alle anderen Programmpunkte stehen schon lange fest. Die ersten Zusagen gaben das Dresdner Jugendsinfonieorchester des Heinrich-Schütz-Konservatoriums unter der Leitung von Prof. Milko Kersten und der Kinderchor der Semperoper unter Leitung von Claudia Sebastian-Bertsch. Das Orchester begleitet verschiedene Solisten in extra geschriebenen Arrangements, darunter die Sopranistin Steffi Lehmann und den Tenor Martin Lattke von der Sächsischen Staatsoperette bei ihrem Operettenmedley sowie „The Voice Kids“ Nachwuchsstar Phil Schaller (15). Billy Andrews alias The Dark Tenor ist einer der erfolgreichsten Künstler der deutschen Crossover-Szene. Der ausgebildete Opernsänger (ein ehemaliger Kruzianer) überzeugt mit seinem mitreißenden Mix aus Klassik, Rock und Pop. Auch er wird mit dem großen Jugendsinfonieorchester zusammen auftreten und mit allen Künstlern im Finale die „Ode an die Freude“ singen. Moderiert wird der Abend von Anja Koebel und René Kindermann.

Es gibt noch Karten im bequemen Online-Verkauf

Noch sind wenige Karten für das Konzert verfügbar. Sie kosten je nach Kategorie zwischen 25 und 39 Euro und können bequem online über

www.hopegala.de

gekauft werden. Zusätzlich können die Gäste online Tombolalose zu je 15 Euro kaufen und erfahren noch am Abend, ob sie gewonnen haben.

Das Jubiläumskonzert wird auf Grundlage des Hygienekonzeptes der Filmnächte organisiert. Das bedeutet unter anderem, dass es keine Abendkasse gibt und die Kontaktdaten beim Vorverkauf erfasst werden. Derzeit ist der Zutritt nur mit einem tagesaktuellen Negativtest möglich. Ausgenommen sind doppelt geimpfte Personen bzw. nachweislich Genesene. Die BE.SAFE-Test GmbH (digitale Lösung mit schnellen Tests und schneller Einlasskontrolle) als Partner des Konzertes gewährleistet, dass am Veranstaltungstag alle Gäste getestet werden können. Dafür wurde extra ein Testzentrum im Bilderberg Hotel Bellevue (etwa 500 Meter Entfernung) eingerichtet. Beim Einlass ist das Tragen einer Mund-Nasen-Maske Pflicht, sie kann am Platz während des Konzertes abgenommen werden.

www.hopegala.de

Hintergrund zum HOPE Jubiläumskonzert bzw. zur HOPE-Gala

Seit mehr als 15 Jahren werden in Dresden auf Initiative der Unternehmerin Viola Klein Spenden für das Kinderprojekt HOPE Cape Town in Südafrika gesammelt. Das Jubiläum sollte bereits im Herbst 2020 mit der HOPE-Gala gefeiert werden. Aufgrund der Corona-Pandemie wurde Plan B entwickelt - ein Konzert in der Kreuzkirche mit mehr Plätzen und Abstand. Leider musste auch diese Veranstaltung abgesagt werden. Jetzt wurde sie zu Plan C und im Rahmen der Filmnächte am 8. Juli am Königsufer nachgeholt.

Zusätzlich zum Jubiläumskonzert plant das Dresdner HOPE-Gala-Team drei Charity Dinner. Die HOPE-Gala ist einer der größten Einzelspender des HOPE Cape Town Projektes und hat in 15 Jahren über 1,9 Millionen Euro überwiesen, um Kindern in den Townships auf vielfältige Art zu helfen. Dank der kontinuierlichen Unterstützung aus Dresden konnten die Kinderärzte langfristig für das HOPE-Projekt gewonnen werden. Um das Spendenziel auch in diesem Jahr zu erreichen, plant das Dresdner Organisationsteam zusätzlich zum großen HOPE Jubiläumskonzert drei exklusive Charity Dinnerabende. Am *23. Oktober findet das verschobene Dinner in München* statt, am *6. November wird das Dinner in Berlin* nachgeholt. Die Neuauflage des erfolgreichen *Charity Dinner Dresden von 2020 erfolgt am 30. Oktober 2021* im Hotel Taschenbergpalais Kempinski Dresden. Für die drei Veranstaltungen kann man sich bereits auf der Website anmelden:

www.hopegala.de

Das große HOPE Jubiläumskonzert

08.07.2021, Areal der Filmnächte am Königsufer, Einlass ab 18 Uhr, Vorprogramm 19 Uhr, Konzertbeginn 20 Uhr
Tickets von 25 bis 39 Euro gibt es online auf www.hopegala.de

Text: Kunz PR

Pfaffenwinkel:

STOA 169 — Moderne Kunst vor bayerischer Bilderbuchkulisse

Foto: © Felix Pitscheneder

Initiator Bernd Zimmer

Foto: © JE Rittenschober

Mehr als 100 Säulen von knapp vier Metern Höhe, jede von einem anderen internationalen Künstler gestaltet, vereint unter einem Betondach mit quadratischen Aussparungen, die den Blick auf den bayerischen Himmel freigeben — das ist die STOA 169. Ein Herzensprojekt des Initiators Bernd Zimmer. Wer die Säulenhalle betritt, fühlt sich sogleich in ein Museum versetzt, in dem die Kunstwerke zusammen mit dem wunderbaren Spiel von Licht und Schatten interagieren. Beim Anblick der hölzernen Tiki-Säule aus Französisch-Polynesien, des scheinbar tanzenden Schornsteins oder dem filigran anmutenden Streichholz, das sich zwischen Boden und Decke stemmt, wird schnell klar, dass der Kreativität keine Grenzen gesetzt waren. Tipp: Wer mehr über den Künstler und sein Werk erfahren möchte, nimmt mit der STOA 169-App eine der Säulen ins Visier und erhält sofort die passende Info. Das neue Kunst-Highlight, das sich auf einem 35.000 Quadratmeter großen Areal bei Polling erhebt, ist nur zu Fuß erreichbar (vom nächsten Parkplatz 15 Minuten). Oder: Man verbindet das Kulturvergnügen mit einer Radtour über den Ammer-Amper-Radweg. Der Eintritt ist frei (Spendenbasis), weitere Infos (auch zu Covid19-Bestimmungen) gibt es unter:

www.stoa169.com

www.pfaffen-winkel.de

Text: Jonathan Klimke, Industrie-Contact AG

Adiós Corona:

Fotos: © Ocean Club Marbella

Ikonisches Wahrzeichen an der Costa del Sol - Ocean Club Marbella

Marbella ist ein Synonym für Europas Jetset. Hier treffen sich die Reichen und Schönen auf ihren Superyachten oder im berühmten Ocean Club im trendigen Hafen Puerto Banus direkt am Strand. Die Party 2021 begann am 21. Mai und wird nicht vor September enden. Der Beach Club wird täglich von 11 bis 21 Uhr geöffnet sein.

Die Bar, das Restaurant, der Pool und das Sonnendeck des Ocean Club liegen direkt am Strand und bieten einen 180-Grad-Blick über das Mittelmeer - bei klarem Wetter sogar bis nach Afrika. Wer in Marbella ist, will hier die Sonne anbeten sowie traditionelles mediterranes Essen und Cocktails genießen, die von einigen der weltbesten Barmixern kreiert werden. Vier DJs legen coole Sets auf, die in den letzten Jahren durch angesagte Gast-DJs wie Roger Sanchez, Eric Morillo und Sonny Fodera ergänzt wurden.

Der Ocean Club Marbella gehört zu den besten Beach Clubs der Welt

Der Ocean Club wurde 2007 eröffnet und ist seitdem zu einem ikonischen Wahrzeichen an der Costa del Sol geworden. Er bietet eine moderne Mischung aus anspruchsvollem und zeitgenössischem Stil und spricht damit Einheimische wie internationale Gäste gleichermaßen an. Große Holzterrassen mit Tagesbetten, Sonnenschirmen und direktem Zugang zum Mittelpunkt, einem 4.000 qm großen türkisfarbenen Meerwasserpool, ziehen Gäste aus aller Welt an, um zu entspannen, abzuschalten, den Sets der DJs zu lauschen und einen unvergesslichen Sommer zu erleben.

Chefkoch Andreas Nygren und Sommelier Jean Pierre sorgen für Gaumenfreuden

Gäste des Ocean Club können eine Vielzahl von Einrichtungen nutzen, darunter die Boutique vor Ort, das Spa, den VIP-Club und das Restaurant Amaï by OC. Die Speisekarte bietet ein mediterranes Fusions-Erlebnis mit exquisitem Sushi, frischem Fisch, Fleisch und Salaten, zubereitet vom renommierten schwedischen Chefkoch Andreas Nygren und seinem Team. Der Sommelier Jean Pierre empfiehlt zu den jeweiligen Gerichten die besten Weine und Champagner.

www.oceanclub.es

Text: Lydia Malethon, PR Profitable

Leinen los!

Foto: © Partyschiffe.de GmbH

Abends an Bord durchs Mittelrheintal — Wein und Genuss auf einem der schönsten Flüsse Europas

So macht Wellenbrechen richtig Spaß!

Endlich! Seit 25. Juni heißt es „Leinen los“ auf der *„Jules Verne“*, dem vielleicht schönsten Schiff der „Partyschiffe.de GmbH“. Seit Ostern hatte die Crew geduldig auf das sonore Startsignal des Schiffshorns gewartet, das beim Ablegen erklingt und immer wieder für Gänsehaut sorgt. Jetzt stehen die Zeichen günstig und die Passagiere dürfen sich auf einen genussreichen, abendlichen Trip auf dem Rhein freuen. Der Run auf die begehrten Plätze hat bereits begonnen. Deshalb rät Constant Geerling, der seit vielen Jahren seine Schiffe aufs Wasser schickt, rechtzeitig zu buchen. Immer an den Wochenenden, ab 18.00 Uhr, startet die Tour für (Wein) Genießer und alle, die das gute Leben lieben. Die Route führt durchs romantische Mittelrheintal, dessen vielbesungenem Zauber man sich an einem lauen Sommerabend kaum entziehen kann. Bis August wird die „Jules Verne“ durch die Wellen gleiten — und vielleicht sogar noch ein bisschen länger. Zustieg im Rheingau ist Oestrich-Winkel. Linksrheinisch legt die „Jules Verne“ in Bingen an.

Der Name „Jules Verne“ steht für Abenteuer, Vision und Vertrauen in die Zukunft. Das gefiel auch den Partnern, die das neue Angebot begleiten. Für den Brückenschlag zwischen den beiden Rheinseiten sorgen vier Weingüter rechts und links vom Rhein, deren ausgesuchte Weine während der Fahrt verkostet werden. Insgesamt 12 Weine kommen ins Glas, und die persönlichen Favoriten begleiten dann das Menü des Abends, das in drei Gängen serviert wird. Vegetarier und Allergiker können direkt bei der Buchung die nötigen Hinweise geben, sodass dem unbeschwerten Genuss nichts mehr im Wege steht.

Erprobtes Hygienekonzept sorgt für höchsten Komfort und maximale Sicherheit

Die „Jules Verne“ ist für 600 Passagiere ausgelegt. Im Hinblick auf die aktuelle Situation ist die Gästezahl auf 150 Passagiere begrenzt. Sie werden mit dem gebotenen Abstand auf zwei Decks in stilvollen Lounges platziert. An Bord kommt ein erprobtes Hygiene Konzept zum Einsatz, das für Komfort und Sicherheit Sorge trägt.

Um 22.00 Uhr gehen die Lichter auf der festlich beleuchteten „Jules Verne“ aus. Ein kleines Abschiedsgeschenk hält die Erinnerung an die schönen Stunden wach. Das Arrangement „Wein und Genuss“ ist pro Person für EUR 109,- inkl. MWST zzgl. VVK Gebühren buchbar.

Auf Wunsch bringt ein Shuttle Bus, der ab Mainz und Wiesbaden im Einsatz ist, die Gäste zum Schiff und wieder zurück nach Hause. Die Fahrt mit dem Shuttle Bus kostet EUR 18.- pro Fahrgast.

„Das hammer uns verdient“: Vip-Status für alle Gäste

Bisher war der Aufenthalt an Bord der eleganten Event-Schiffe nur ausgewählten Gästen erlaubt, die im Rahmen einer Veranstaltung auf Einladung an Bord kamen und hier nach allen Regeln der Kunst verwöhnt wurden. Jetzt öffnen sich die Tore für alle unternehmungslustigen Landratten, die Lust auf eine kulinarische Entdeckungsreise haben. „Das ist die Belohnung für so viele sorgenvolle, einsame Stunden, die nun endlich der Vergangenheit angehören“ sagt Geerling. „Corona hat überall Spuren hinterlassen, und ich bin froh, dass man beim Thema Wellen jetzt wieder mit gutem Gewissen an Wasser, Sonne und Wind denken kann“ fügt er hinzu. Weitere Infos: **https://weinundgenussamfluss.de/**

Details zur aktuellen Lage folgen kontinuierlich über die Website

Buchungen: Lucia Schwarz,
Tel. +49 6721 184 202;
E-Mail: lucia.schwarz@bingen.de
sowie auch bei: **www.adticket.de**

Die nachstehend genannten Weingüter sind mit dabei:

Rechtsrheinisch: Weingut Allendorf, Bioweingut Hamm
Linksrheinisch: Weingut Hemmes, Weingut Dreikönigshof

+++ 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:
CFG Fischer GmbH
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.: 203/107/18115
© 2021 CFG Fischer GmbH