classic Gourmet digital journal

Zeitung des Internetportals www.gourmet-classic.de · Ausgabe 162 / Februar 2024

„Quelle der Energie, Kraft und Lebensfreude“ im Kufsteinerland

Foto: © Hotel Panorama Royal

Wer das *Hotel Panorama Royal****s in Bad Häring* ansteuert, kann es schon auf Grund seiner Größe nicht übersehen.

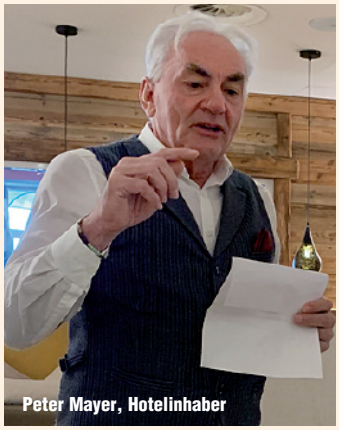

Peter Mayer, Hotelinhaber

Foto: © Gourmet Classic

Ungefähr 20 Minuten schlängelt sich die Straße von Kufstein auf den Berg nach Bad Häring hinaus. Dann steht das Hotel eindrucksvoll in seiner ganzen Größe oben auf dem Sonnenplateau über dem kleinen Ort.

Peter Mayer, der Inhaber des imposanten Hauses, begrüßt uns bereits beim Eintreten sehr herzlich und es ist offensichtlich: Dieser Mann ist ein Energiebündel. Wie kann es dann besser passen, dass er sein Hotel auf einem von Geomantikern nachgewiesenen Energie-Kraftplatz errichtet hat? Schon länger in diesen Ort verliebt, gestattete ihm 2003 die Gemeinde Bad Häring, die Liegenschaft für gastronomische Zwecke zu nutzen. So eröffnete Peter Mayer, als ehemaliger Bauunternehmer und Quereinsteiger in der Hotellerie, im Juni 2003 ein kleines Hotel namens Panorama Royal.

Mit seiner Leidenschaft, Herzblut und viel Energie entwickelte sich das Panorama Royal zu einem der besten Häuser Europas. 2006 erfolgte die Eröffnung des Wellnessbereichs, 2008 war die nächste Erweiterung auf dem Plan, wonach die Bettenkapazität bereits verdoppelt werden konnte. Eine herrliche Parkanlage mit Schwimmbad wurde angelegt, auch verfügt das Panorama Royal seither über Seminarräume und einen großen Festsaal mit Bühne, der sich wunderbar für Hochzeiten oder auch die hauseigene Silvesterfeier nutzen lässt.

Im Grunde sind fast jährlich neue Bauvorhaben realisiert worden, was nicht verwunderlich ist bei der Energie von Peter Mayer. So wurde das Saunadorf 2012 um 9 Saunen erweitert, 2013 der Spa-Bereich weiter ausgebaut, 2015 verband man das Stammhaus mit dem Neubau, 2016 entstand die Panoramabar und die Rezeption wurde vergrößert. Ein völlig neues Spa-Haus mit insgesamt 11 WOW Suiten, Naturkino und Bibliothek baute man 2017. 2018 wurden unter anderem schöne Ruheflächen im Außenbereich geschaffen und 2019 erhielt das Restaurant ein großzügiges Make over.

Wer nun gedacht hat, dass die

(Fortsetzung nächste Seite)

„Quelle der Energie, Kraft und Lebensfreude“ im Kufsteinerland

Foto: © Dabernig / Hotel Panorama Royal

Penthouse Suite mit Kaiserblick

Fotos links, mittig, rechts: © Gourmet Classic

Corona-Jahre Peter Mayer ausbremsen konnten, liegt falsch, denn er hatte natürlich bereits wieder Großes im Sinn. Mehrere Sanierungen und Umgestaltungen wurden realisiert, es entstanden zwei Penthouse Suiten und - worauf Familie Mayer besonders stolz ist - vom Connaisseur Circle wurde dem Hotel Panorama Royal****s der 2. Platz für das schönste Wellnesshotel Österreichs verliehen. Mittlerweile haben sich die Sauna-, Relax- und Wasserwelten mehr als verdoppelt und das Hotel Panorama Royal****s gehört nun zu einem der beeindruckendsten und größten Wellness- und Relaxhotels. Auf mehr als 7500 qm ist eine High End Relax Dream World mit zahlreichen Rückzugs- und Erholungsorten, Saunen und einer sehr großzügigen Wasserwelt entstanden. Sogar ein 25 m Sportbecken gibt es.

Neben zahlreichen Beauty Behandlungen und Massagen wurde auch ein Medical SPA aus der Wiege gehoben. Dort bieten Dr. Tobias Mayr und Dr. Thomas Wild unter fachärztlicher Leitung minimalinvasive ästhetische Behandlungen und Schönheitskorrekturen sowie Schönheitspflege an.

Familie Mayer setzt alles daran, dass ihre Gäste mit mehr Energie-, Kraft und Lebensfreude das Haus verlassen, als sie angereist sind. So können die Urlauber zum Beispiel auch Kurse in Meditation, Qi Gong oder Yoga besuchen. Peter Mayer hat über die Jahre gelernt, mit seiner Energie zu arbeiten und dazu bei einem Mönch in Salzburg die Lehren des Buddhismus studiert. Daher richten sich die Meditations- und Qi Gong-Kurse im Hotel Panorama Royal****s ganz nach buddhistischen Grundsätzen aus.

Um diese Philosophie nach außen zu transportieren, gestaltete Peter Mayer viele Bereiche seines Hotels großzügig mit Stein, Holz und Lehm. Außerdem

Küchenchef Markus Freund

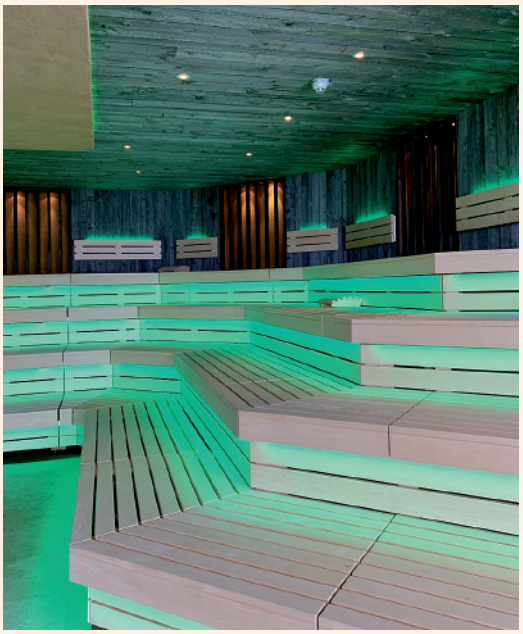
(Fortsetzung nächste Seite)

„Quelle der Energie, Kraft und Lebensfreude“ im Kufsteinerland

gibt es ein Duftkonzept im kompletten Haus, welches viermal im Jahr gewechselt wird.

Auch in der Kulinarik liegt das Panorama Royal****s ganz vorn und wurde von Gault&Millau als das „Beste Halbpension-Hotel“ Österreichs ausgezeichnet. Drei-Hauben-Niveau bekommen die Gäste im „Atelier Freund-Schafft“ kredenzt, wo es Küchenchef Markus Freund und sein Team innerhalb kürzester Zeit geschafft haben, sich in die Gourmet-Elite Österreichs zu kochen. 16 Personen finden im Gourmetrestaurant Platz, welches nicht nur für die Hotelgäste, sondern auch für Genießer aus der Region besondere Momente verspricht.

Das Acht-Gänge-Menü von Markus Freund ist ein Genuss für Gaumen und Auge gleichermaßen und wird durch eine erlesene Getränkebegleitung sowie hervorragenden Service zu einem Erlebnis der Extraklasse.



Festung Kufstein

www.panorama-royal.at

Sollte man bei der Fülle an Angeboten im Hotel dennoch Lust haben, die nähere Umgebung des Tiroler Landes zu erkunden, liegt die Stadt Kufstein quasi vor der Haustür und bietet Sommer wie Winter ein ganzes Bouquet an Möglichkeiten. Viel zu lange war Kufstein als Grenz- und Durchgangsstadt auf dem Weg vom nördlichen Europa nach Italien unterschätzt. Dieses Image haftet ihr zu Unrecht an, gibt es doch gerade hier unzählige Angebote für jedes Alter und jeden Geschmack.

Haben Sie gewusst, dass die weltbekannte Glasmanufaktur Riedel in Kufstein ihren Sitz hat?

Oder dass der Fohlenhof Ebbs das älteste Haflinger-Gestüt der Welt ist und der Haflinger zu einem Tiroler Kulturgut und zu einem Botschafter des Landes geworden ist?

800 Jahre Geschichte bietet die Festung Kufstein und ist mit ihrer Panoramabahn sehr komfortabel und schnell zu erreichen. Besucher jeden Alters finden hier mehrere Ausstellungen, eine Festungswirtschaft sowie ein tägliches Konzert auf der Heldenorgel. Verschiedene Konzerte werden im Rahmen des Kufstein Musik Festivals auf der Festung veranstaltet. Zwischen Dezember und Januar erhebt die Festung in einer audivisuellen Inszenierung ihre Stimme und nimmt das Publikum mit auf einen Streifzug durch Vergangenheit und Gegenwart, auf welchem sie in farbenfrohen Bildern ihre eindrucksvolle Geschichte selbst erzählt.

https://lichtfestival.kufstein.at

https://www.festung.kufstein.at/

Weingut Tesch in Neckenmarkt im Burgenland

Alles ausser gewöhnlich

Foto: © Weingut Tesch / Alexander Maria Lohmann

Mein Name ist *Joe Tesch*. Eigentlich Josef, aber alle nennen mich "Joe". Seit ich denken kann, dreht sich in unserer Familie und bei mir alles um Wein und dessen Geschmack. Das wollte ich auch lernen, können, weiterentwickeln.

Als ich unseren Betrieb übernahm, war Wein schon länger mehr als "nur" Geschmack. Wein war "Bling Bling", "Seitenblicke", "Bussi Bussi" und so weiter … Ein tolles Lifestyle Produkt für Kenner, Liebhaber und Genießer ist er immer noch, aber **ICH war schon immer etwas anders**.

Statt Society-Parkett liebe ich den Boden im Weingarten. Statt genagelten Schuhen stehe ich auf den Duft der nassen Erde zwischen den Reben. Statt Kamera-Spots am Abend liebe ich die Sonnenstrahlen am Morgen inmitten meiner Riede.

Kurzum: Ich liebe Wein, genauso wie er ist. Und ich mache Wein, genauso, wie er meiner Meinung nach sein und schmecken soll.

AUS KELLERMEISTER-HAND

Authentisch, das ist das Wort, welches den Menschen und die Weine hinter Joe Tesch wohl am besten beschreibt. Beim Ausbau der Weine sieht er sich der Region Mittelburgenland verpflichtet und setzt auf deren Lebensgefühl, -einstellung und Qualitätsanspruch.

So entstehen **Weine in herausragender Qualität**, die weit über die

Joe & Carmen Tesch

Foto: © Weingut Tesch / Rodica Zita Wurth

Foto: © Weingut Tesch / iSTOCK

(Fortsetzung nächste Seite)

Alles ausser gewöhnlich

Landesgrenzen hinaus bekannt sind. Und in denen man die Bodenständigkeit und enge Verbundenheit zur Region schmecken kann.

Joe Tesch: *"Ursprüngliches bewahren, aber auch mit meinem Wissen, mit meiner Individualität und Leidenschaft bereichern. Und das in jedem Glas."*

EXZELLENZ

Weinbau ist für uns mehr als „nur" Arbeit. Es ist Ausdruck von Lebensfreude und Lebenskultur und so arbeiten wir als Familie in einem Team, in dem jeder seine **Aufgabe mit Freude** erfüllt.

Unser Anspruch im Weingut ist, **exzellente Weine** zu machen. Weine, in denen die Qualitäten unserer Terroirs und der Charakter unserer Trauben zu schmecken sind. Unserer Winzerphilosophie folgend, reduzieren wir den Ertrag der Rebstöcke, um so qualitativ beste Trauben zu erhalten, die zu hochwertigen Weinen gekeltert werden.

Die Rebstöcke werden naturnah gepflegt, die Weintrauben ausschließlich per Hand verlesen und mit viel Fingerspitzengefühl zu **besonderen Weinen gekeltert** und ausgebaut. Durch sortentypischen und klaren Ausbau wollen wir die Unterschiede und Typen in unseren Weinen hervorbringen und schmeckbar machen.

ALLER ANFANG

Ein Wein entsteht bereits im Weingarten. Und genau dort beginnt unsere Leidenschaft. Die sorgfältige Bewirtschaftung und naturnahe Pflege sowie das behutsame **Lesen der Trauben per Hand** sind die Basis für unsere qualitätsvollen Weine. Dabei konzentrieren wir uns auf regionstypische Rebsorten, die perfekt selektioniert in die Vinifikation kommen. Im Weinkeller kommt **modernste Technik** zum Einsatz, um Funktionalität, Effizienz und Sauberkeit zu gewährleisten und charaktervolle Weine auf höchstem Niveau zu produzieren.

Foto: © Weingut Tesch

Die temperaturkontrollierte Maischevergärung unserer Weine erfolgt in Edelstahltanks sowie in Holzgärständern, um einen optimalen Gärverlauf zu erzielen. Nach der Pressung werden die fertig vergorenen Rotweine zur Reifung in Barriquefässer gefüllt. Erst dadurch finden unsere **Rotweine ihre Harmonie** und bilden Charakter.

VISIONEN UND WUNDER

Aus Liebe zum Wein wollte Josef "Pepi" Tesch von 1979 — 1982 mit seinem Bruder Hans einen **außergewöhnlichen Wein** vinifizieren und hat kleine Mengen vom Blaufränkisch gekeltert, die noch heute von Weinfreunden anerkennend mit dem **„österreichischen Rotweinwunder"** in Verbindung gebracht werden.

Schon damals wurde dieser Blaufränkische von Fachjournalisten und Experten als **einer der besten Blaufränkischen** bewertet. Lange Jahre „hauptberuflich" als Kellermeister des Winzerkellers Necken-

Foto: © Weingut Tesch / Rodica Zita Wurth

(Fortsetzung nächste Seite)

Alles ausser gewöhnlich

markt tätig, hat Pepi Tesch gleichzeitig das familieneigene Weingut mit viel Feingefühl in Vinifikation und Ausbau zum Erfolg geführt.

Der **Rotweinvisionär des Mittelburgenlandes** ist mittlerweile im Ruhestand und hat schon lange die Kelleragenden im familieneigenen Betrieb an Sohn Josef Christian Tesch übergeben, der seinem Vater mit der Leidenschaft zum Wein um nichts nachsteht. 2011 übernahm Josef "Joe" Christian Tesch die Leitung des Familienbetriebs. Aufgewachsen mit dem Thema Wein konnte er sich schon früh mit dem Weingut identifizieren.

MITTEN AUS DEM LAND DER SONNE

Mit seinen über 2.000 Sonnenstunden im Jahr ist das Burgenland das wärmste Bundesland Österreichs und wird "das Land der Sonne" genannt. In diesem einzigartigen Klima wachsen und entstehen u.a. Österreichs beste Rotweine.

Neckenmarkt ist eine der bekanntesten Rotweingemeinden inmitten des Blaufränkischlandes (Mittelburgenland). Basis der guten Weine bilden die schweren Lehmböden, die harmonisch ausgewogene und einzigartige Weine hervorbringen.

RIED HOCHBERG

Steil, direkt an der Grenze zu Ungarn und für das Burgenland schon 450 Meter "hoch" über dem Meeresspiegel liegt der Ried Hochberg. Karg ist er, der Boden, Glimmerschiefer zieht sich durch den Berg. Das nahe Ödenburger Gebirge schirmt kalte Luft ab und sorgt für ein warmes Mikroklima.

Die Weine vom Hochberg — vorwiegend Blaufränkisch — sind nobel, fein und würzig. Die kräftig roten Trauben sind fruchtig und die Basis für **einzigartige Weine**, die Weinliebhaber oft als **"Poesie in Flaschen"** bezeichnen und lieben.

RIED BERGLEITEN

Geschichtsträchtig ist er, der Ried Bergleiten. Er kennt dunkle Geheimnisse aus dem Mittelalter und Erlebnisse aus dem ersten Weltkrieg. Sein Ursprung liegt im Meer — der Muschelkalk, Sand und Kalkfels erzählen noch heute von der Urzeit. Umgeben ist die Lage von einem Wald aus Föhren, welche Wind und Wetterkapriolen von den Trauben fernhalten. Ein kleiner Südhang schließt das Plateau ab.

Die Trauben lieben auch diese Ried, würzig und fruchtig reifen sie heran, gut behütet und mit einem Geschmack, der sich als Erlebnis und **"WOW" in den Weinen** widerspiegelt.

RIED HUSSY

Ein Hochplateau auf 350 Metern Seehöhe im Nordwesten Neckenmarkts. Hussy nennt man diese Ried, was wohl auf die ungarischen Wurzeln des Burgenlandes zurückzuführen ist.

Umringt von einem Fichtenwald, dessen kühleres Klima sich mit der warmen Luft des Plateau-Kalkgesteins vermengt. Das Resultat ist ein Wechselklima, in dem wieder **ganz eigene Weine mit großem Potential** heranreifen. So schmeckt man beispielsweise hier auch Nuancen aus dem Burgund.

RIED GFANGER

Alt und Weise, geduldig und prachtvoll. Das ist der Ried Gfanger, in dem einige der **ältesten Weinstöcke des Guts** wachsen. Schwerer Tonboden eines ehemaligen Vulkans, durchzogen von Basalten — ein Traum nicht nur für Geologen. Diese meinen, der Ried wurde gezeichnet durch einen reißenden Fluss, der vor 30.000 Jahren hier seine wilden Bahnen zog.

Vielleicht entstehen gerade deshalb hier Jahr für Jahr Weine mit gestümer Noblesse und einzigartigem Geschmack. Das kühlere Klima dieser Lage ermöglicht eine **langsame Reife der Trauben**. Darum bildet die Handlese am Gfanger den Abschluss des Blaufränkisch-Erntejahres.

Foto: © Weingut Tesch / Fotostudio Rozsenich

RIED KRONBERG

So einzigartig wie die anderen Rieden ist auch der Kronberg. Hier dominieren Lehm und Lössböden, die sich den Hang teilen. In seiner Mitte verläuft eine Kalkader, welche für **Abwechslung im Bodenspiel** sorgt.

Das Mikroklima ist auch hier bestimmend für die Reife der Trauben, aus denen Jahr für Jahr edle Weine entstehen, die mit Fruchtspiel, fast **"royaler Noblesse"** und Bodenständigkeit beeindrucken.

WEIN UND KULTUR SEIT JAHRTAUSENDEN

Die Kultur der Weinrebe lässt sich in der Geschichte Neckenmarkts bis in die Keltenzeit zurückverfolgen. Vor allem zur Zeit der Römer, in der damaligen Provinz „Pannonien", hatte die Weinwirtschaft aufgrund der günstigen Lage direkt neben der Römerstraße große Bedeutung. Zur Zeit der Völkerwanderung wurde der Weinbau stark vernachlässigt, wiederentdeckt wurde er wieder im Hochmittelalter. Im 14. Jahrhundert wurden auf 250 Hektar Weingärten rund 70.000 Liter Wein geerntet, der zu 50 Prozent vorwiegend in die Länder Böhmen, Mähren und Schlesien geliefert wurde.

www.tesch-wein.at

Foto: © KIRCHGASSER PHOTOGRAPHY

Die Domäne Lilienberg in Tainach, Kärnten

Vor über 10 Jahren hat Winzerin *Mirjam Orasch* ihre Leidenschaft zur Berufung gemacht und die Domäne Lilienberg gegründet. Was damals mit einer Lage und von Hand gepflanzten Weinreben begonnen hat, ist heute mit 230.000 m² und sechs Lagen, das südlichste Weingut Österreichs. Die geborene Süd-Steirerin zog mit ihrem Mann und ihren Kindern 2009 nach Kärnten. Dort fand sie nach einer ausgiebigen Suche in Tainach bei Völkermarkt die optimalen Voraussetzungen für einen erfolgreichen Weinbaubetrieb. Boden, Wetter, Sonneneinstrahlung und Geländebeschaffenheit waren optimal — die Qualität der Böden/Erde hervorragend.

Die Domäne Lilienberg wird als Weinbaubetrieb mit familiärem Charakter geführt. Geschäftsführerin, Winzerin und Kellermeisterin Mirjam Orasch zeichnet sich mit Frauen-Power für die Leitung der Domäne verantwortlich. Sie ist eine passionierte und leidenschaftliche Winzerin, welche die Domäne Lilienberg mit Liebe zum Detail als kleine Toskana Kärntens aufgebaut hat und sich als überzeugte Bio-Winzerin mit Handarbeit und Herz Jahr für Jahr für die Weinkreationen der Domäne Lilienberg verantwortlich zeigt.

2014/2015 wurde eine moderne Kelleranlage für die Vinifizierung errichtet. Alle Lagen der Domäne Lilienberg werden in Tainach/Kärnten vinifiziert. Die Weine der Domäne Lilienberg zeichnen sich durch eine überdurchschnittliche Lagerung im Stahltank oder Eichenfaß aus, welche sie besonders lebendig macht und ihnen die Zeit gibt, sich in ihren Aromen zu entfalten. Die Weinsorten im Anbau sind Sauvignon Blanc, Gelber Muskateller, Weißer Burgunder, Grauer Burgunder, Chardonnay, Riesling und roter Traminer

Die Lagen der Domäne Lilienberg

- Labitschberg (Südsteiermark)
- Rosengartl (Südkärnten)
- Polzer (Südkärnten)
- Erlenrauschen (Südkärnten)
- Lilienberg (Südkärnten)
- Löwenstein (Südkärnten) — jüngste Lage / frisch gesetzt 2021

Die Domäne Lilienberg wird als nachhaltiger Bio-Betrieb geführt. Natur und Landwirtschaft sowie der Pflanzenschutz stehen im Einklang miteinander. Aufgrund ihres Alters sind die Lagen der Domäne Lilienberg noch nicht im Vollertrag. Je nach Wetterlage und Ertragslage produziert die Domäne Lilienberg derzeit zwischen 80.000 — 100.000 Flaschen pro Jahr. Die Ernte erfolgt von Hand und nur die guten und reifen Trauben kommen in die Erntebox. In der Erntezeit sind rund 40 Helfer zwei Wochen mit der Handlese in den verschiedenen Lagen beschäftigt. Die handverlesenen Trauben werden mit einer besonders schonenden Methode sortenrein direkt vor Ort gepresst und die Vinifizierung beginnt. Die erste ertragreiche Ernte des Kärntner Sauvignon Blanc — Ried Rosengartl — war 2018. Die erste ertragreiche Ernte vom Gelben Muskateller und Weißen Burgunder — Ried Rosengartl — Südkärnten konnte 2019 verzeichnet werden.

Ein Auszug der Weine & Hausmarken

Die passionierte Kellermeisterin kreiert in stundenlanger Hand- & Geschmacksarbeit herausragende Weißweine und Schaumweine. Einzigartige Namen für einzigartige, lebendige Weine/Schaumweine aus der Kellermeisterkunst von Mirjam Orasch:

SAUVIGNON BLANC 2019
Ried Rosengart - Südkärnten

2019 war ein Jahr der wahrgewordenen Träume. Von der Entwicklung der Blätter am Rebstock, über dichte und gesunde Beeren, die perfekt zur traditionellen Hauptlesezeit Mitte September saftig und physiologisch ausgereift 1:1 vom Stock in den Weinkeller wanderten.
Wir konnten es kaum erwarten, bis der fertig ausgebaute Wein endlich vom Stahltank auf den Gaumen treffen durfte und mit saftiger Säure und Dichte, sich fruchtbetont in Nase und Mund verbindet. Ein Tropfen Kärntner Lebensfreude aus unserem Ried Rosengartl.

GELBER MUSKATELLER 2019
Ried Rosengart - Südkärnten

Muskateller trifft auf Fallobstwiese im tropischen Regenwald. Ein oszillierendes Spektrum an Aromen offenbart sich in diesem Jahrgang aus unserem Ried Rosengartl. Diese uralte Rebsorte trägt das Wissen aus der

- **gegründet 2010 von Winzerin Mirjam Orasch**
- **Österreichs südlichstes Weingut mit Lagen in Südkärnten & der Südsteiermark**
- **Biobetrieb mit nachhaltigem Anbau im Einklang mit der Natur**
- **spezialisiert auf lebendige Weißweine & Schaumweine**
- **23 Hektar mit ca. 100.000 Reben in sechs Lagen**

(Fortsetzung nächste Seite)

Die Domäne Lilienberg in Tainach, Kärnten

Zeit der antiken Hochkulturen in sich und kommt ursprünglich aus dem Mittelmeerraum. Somit ist eines gewiss: jede einzelne der vielen Sonnenstunden 2019 hat diesem Wein - vom Ursprung bis zu seiner Bestimmung im Hier und Jetzt - gerecht werden können.

WEISSER BURGUNDER 2019

Ried Rosengart - Südkärnten

Unter Kennern wurden die Weine des Vorjahres bereits als Jahrhundertjahrgang bejubelt - wir durften jedoch mit der einzigartigen Qualität der Weinjahres 2019 tatsächlich die Ehre haben, die Superlative des Weinmachens selbst zu erfahren. Ein sagenhaft wundervoller vegetativer Verlauf vom ersten „Geschein“ bis zum Zeitpunkt der Lese, bei der aus dem Vollen der Kärntner Weingärten geschöpft wurde und kaum ein Träubchen selektiert werden musste.

JASPIS — RESERVE EXTRA BRUT

Hochwertigstes Traubenmaterial, mit perfekt physiologischer Reife aus dem Weißburgundergarten, ist der Basiswein für die wohl edelste Variante der Weinproduktion: Winzersekt. Nach der „Méthode Traditionell“ oder auch „Méthode Champenoise“ wird mittels Flaschengärung feinperliger Schaumwein hergestellt. 20 Monate lang liegt der Sekt der Domäne Lilienberg auf der Hefe und ist der perfekte Begleiter für festliche Anlässe aller Art.

POPPY ROSE — Zweigelt Rosé

Unser Zweigelt-Rosé glänzt in seinen zartrosa Pastelltönen. Als perfekter Begleiter für feierliche Anlässe, bereitet Poppy Rose ein wahres Trinkvergnügen - mit dem Verlangen nach mehr. Fruchtige Frische gepaart mit einem Touch reifer Weichsel, tänzeln sich mit einem Hauch aus Vanille zu einem schwungvollen Cancan am Gaumen. Mit seiner jugendlich-unbeschwerten Art verführt Poppy Rose zum leichten Genuss als Apero oder auch als Begleiter für lukullische Buffets an heißen Sommertagen.

TOPAZZ - Weißer Burgunder

Südkärnten Reserve 2018

Man könnte meinen, ein echter Diamant steckt in diesem kostbaren Schmuckstück aus den Trauben des Weißen Burgunders Reserve aus den Reben der Domäne Lilienberg in Kärnten. Für ganze zwei Jahre kristallisierte sich der nach dem glanzvollen Edelstein benannte TOPAZZ, im 500 Liter Eichenfass, zu einem strahlenden Juwel. In den Aromen trifft man bei unserem TOPAZZ auf Lakritze, einen Hauch von Vanille mit leichten Café-Noten, gepaart mit Nuancen von Schoko-Karamell. Der TOPAZZ ist ein besonderer Tropfen - geheimnisvoll & extravagant - wie sein Name.

DAS LILIENBERG

fein. elegant. außergewöhnlich.

Im Jahr 2021 schlägt Mirjam Orasch, Winzerin der Domäne Lilienberg in Kärnten, ein neues Kapitel auf. *DAS LILIENBERG* wird als Genussoase für Liebhaber der gehobenen Küche eröffnet. Küchenchef Thomas Guggenberger führt „simply surprising“ das Zepter durch die kulinarische Reise in der Toskana Kärntens. Ein perfekt abgestimmtes Team sorgt für ein Wohlfühlambiente und gelebte Gastfreundschaft der besonderen Art im exklusiven Ambiente der Domäne Lilienberg.

www.lilienberg.at

Restaurant Das Lilienberg

FACTS

- **DAS LILIENBERG - Restaurant im Weingarten | Polzerweg 1 9121 Tainach/Kärnten**
- **fein. elegant. außergewöhnlich.**
- **40 Sitzplätze im gehobenen Ambiente der Domäne Lilienberg**
- **Öffnungszeiten Donnerstag - Sonntag sowie an ausgewählten Feiertagen**
- **Reservierungen jederzeit unter 04239 - 202 76 oder restaurant@lilienberg.at**

Valentinstags-Arrangements für Kurzentschlossene

Zeit zu zweit - Relaxen und die Liebe feiern im Naturresort Schindelbruch

Foto: © Ritter von Kempski Privathotels / Heiko Hellwig

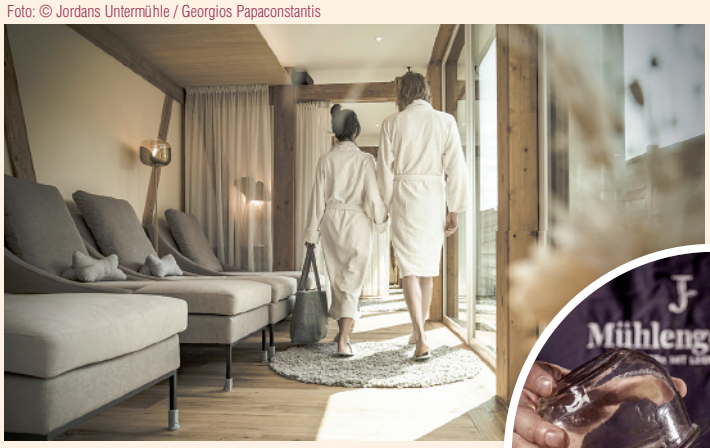
Foto: © Uwe Köhn

Foto: © Ritter von Kempski Privathotels

Umgeben von alten Rotbuchenwäldern und eingebettet in einen malerischen Park, besticht das Naturresort Schindelbruch im Südharz mit naturnahem Urlaub auf gehobenem Niveau. In absoluter Alleinlage stehen Entschleunigung und Entspannung hier im Mittelpunkt — ideal also, um dem Alltag zu entfliehen und eine Auszeit zu zweit zu genießen. Tipp: Wer sich diese am Valentinstag gönnen möchte, gehört zu den ersten Gästen des neuen Gourmet-Restaurants Silberstreif. Es eröffnet am 1. Februar 2024 und nimmt Feinschmecker bei sechs bis acht Gängen mit auf eine kulinarische Reise durch den Harz. Das Package „Große Wellnesszeit“ umfasst drei Übernachtungen mit Halbpension, einem Rasul-Dampfbad "Kreidezeit" mit Rügener Heilkreide und eine Ganzkörpermassage jeweils pro Erwachsenen. Herrlich entspannen lässt es sich auch im Spa mit zwei Pools, Saunadorf, Ruheräumen und Fitnessbereich. Es ist ganzjährig buchbar und kostet ab 1.629 Euro für zwei Personen. Ein Sechs-Gänge-Menü im Silberstreif gibt es für 135 Euro pro Person, acht Gänge liegen bei 169 Euro.

www.schindelbruch.de/de/arrangements

Foto: © Jordans Untermühle / Georgios Papaconstantis



Fotos rechts/unten: © Jordans Untermühle /jan hanser, mood.at

Kuschelauszeit zum Valentinstag - In Jordan's Untermühle geht Liebe durch den Magen

Das familiengeführte Wellness- und Genusshotel Jordan's Untermühle lädt rund um den Tag der Liebe zur Auszeit nach Außerhalb Nr. 1 ein. Die Adresse ist Programm und inmitten der rheinhessischen Idylle warten viel Zweisamkeit und ein spezielles Angebot auf Paare. Neben einem opulenten Frühstück am 14. Februar, welches an einem wunderschön dekorierten Tisch und mit einer langstieligen roten Rose serviert wird, ist auch ein Glas Sekt inkludiert, um auf die gemeinsame Zeit anzustoßen. Am Abend steht ein Fünf-Gang-Liebesmenü, kredenzt von Küchenchefin und Gastgebertochter Luisa Jordan, auf der Karte. Was es gibt, ist noch geheim, aber klar ist, dass die Liebe hier auch durch den Magen geht.

Das Paket ist bei einem Mindestaufenthalt von zwei Nächten, der den 14. Februar beinhalten muss, von 11. bis 18. Februar 2024 buchbar. Zwei Nächte im Doppelzimmer Vintage Love kosten bei zwei Übernachtungen beispielsweise 784 Euro für zwei Personen inklusive Nutzung des Herz & Rebe Spas sowie Dreiviertelpension mit Frühstück, Nachmittagsvesper und - mit Ausnahme des 14. Februar — einem Drei-Gang-Abendessen.

www.jordans-untermuehle.de/zimmer-preise/wellnessurlaub-rheinland-pfalz-angebote/angebot/valentinstag-liebes-kuschel-auszeit/

Brückentage 2024 - die besten Urlaubstipps aus Ostbayern

Freizeit und Erholung sind wertvoller denn je. Aus glücklichen und erholsamen Urlaubstagen schöpft man Kraft und Energie für den Alltag. Spricht man sich mit seinen Kollegen und Kolleginnen gut ab, kann jeder seine kostbaren Urlaubstage sinnvoll einsetzen, um möglichst viele freie Tage am Stück zu haben. Wo also kann man Urlaubstage sparen und welche Ziele lohnen sich in dieser Zeit? Die besten Tipps für die Brückentage 2024:

Ostern — von 23. März bis 07. April 2024 — Frühling im südlichen Niederbayern Acht Tage einsetzen, 16 Tage frei

Im Bayerischen Thermenland, also Niederbayern südlich der Donau, blüht und grünt es dank der klimatisch günstigen Lage früher als in anderen Regionen. Willkommen Frühling! Radfahren in lauem Lüftchen, Thermalbaden in 34 Grad warmem Wasser und in den Kurparks zwischen unzähligen Knospen, Blüten und frühlingsfrischen Blättern die Seele aufblühen lassen. Diese Kombination energetisiert und schenkt tiefgreifende Erholung. Start in den Frühlingsurlaub:

www.bayerisches-thermenland.de

Strömungskreisel, Wohlfühltherme Bad Griesbach Foto: © TVO, Gerhard Illig

Gäubodenmuseum Straubing Foto: © TVO, Helmut Weishäupl

Maifeiertag — von 27. April bis 05. Mai — Römerspuren folgen Vier Tage einsetzen, neun Tage frei

Der Monatsname Mai geht wahrscheinlich auf die römische Göttin Maia zurück. Warum also nicht auf Spurensuche in die Zeit des Römischen Reichs gehen? Folgt man den Spuren des UNESCO-Welterbes „Donaulimes“ ab Neustadt an der Donau, so stößt man bis heute auf zahlreiche Römerspuren: das Kastell Abusina in Eining, die Legionsmauer und Porta Praetoria in Regensburg, der Römerschatz in Straubing oder zahlreiche Funde im Museum Quintana in Künzing ebenso wie im Römermuseum Kastell Boiotro in Passau. Das Welterbe ist auch digital erlebbar in der Limes-App. Römer, wir kommen:

www.ostbayern-tourismus.de/erleben/kultur-tradition/roemerzeit/roemermuseen

Christi Himmelfahrt - von 04. Mai bis 12. Mai — Frühling grenzenlos in der Donau-Moldau-Radregion Vier Tage einsetzen, neun Tage frei

Die Radreise startet an der Donau bei Passau und führt hinauf in den Bayerischen Wald bis zur Kalten Moldau bei Haidmühle. 13 bestens ausgeschilderte Radwege sind in einem 380 Kilometer weiten Routennetz verbunden. Man durchquert faszinierende Landschaften zwischen dem bekannten Donauradweg und den Radgebieten an der Moldau in Tschechien sowie im Österreichischen Mühlviertel. Weite Aussichten, blühende Wiesen und ein Radgebiet, das noch gar nicht so bekannt ist: Hier lässt sich die frühlingsgrüne Natur, die frische Luft und die bayerisch-böhmische Küche perfekt genießen. Die Genussradtour beginnt hier:

www.radgebiet-donau-moldau.de/

Donau-Moldau Radregion / Sonnen Foto: © ILE Abteiland

(Fortsetzung nächste Seite)

Brückentage 2024 - die besten Urlaubstipps aus Ostbayern

Pfingsten - von 18. Mai bis 26. Mai — Oberpfälzer Radl-Welt Vier Tage einsetzen, neun Tage frei

Lust auf eine Acht-Tages-Radtour am Stück? Auf der 500 Kilometer langen Oberpfälzer Radl-Welt liegen erloschene Vulkane, beschauliche Städte, ein Heilbad, tausende Karpfenteiche, Schmugglerwege, Burgen und Burgruinen sowie traditionelle Zoiglstuben. Der Oberpfälzer Wald ist ein Stück wundervolle Landschaft zwischen Marktredwitz und Regensburg und immer noch ein Geheimtipp für diejenigen, die Glücksmomente bei Land und Leuten sammeln, regionaltypische Spezialitäten genießen und außergewöhnliche Naturbesonderheiten erleben möchten. Land und Leute erleben:

www.oberpfaelzerwald.de/radl-welt/

Oberpfälzer Radlwelt Foto: © Tourismuszentrum Oberpfälzer Wald Lkr. Neustadt/Waldnaab

Walhalla Foto: © TVO, Maximilian Semsch

Fronleichnam — 25. Mai bis 02. Juni — Stadt-Land-Fluss: Wandern am Donau-Panoramaweg Vier Tage einsetzen, neun Tage frei

„Fronleichnam schön und klar, sagt an ein gutes Jahr“, sagt eine alte Bauernregel. Schönes Wetter lockt hinaus ins Freie. Stadt-, Land-, Flusswandern am Donau-Panoramaweg ist eine neue Art zu Wandern — im Wechsel zwischen Stadt und Land, zwischen Kultur und Natur. Der Fernwanderweg ist 220 Kilometer lang und führt von der Stadt Neustadt an der Donau zur Dreiflüssestadt Passau. Auch Stadtmenschen sind auf diesem Weg richtig, denn man passiert auch die Donaustädte Kelheim, Regensburg, Straubing und Deggendorf. Das Besondere am Donau-Panoramaweg ist die Verbindung zwischen Natur und Kultur. Der Weg führt entlang von Auenlandschaften, Donaualtwässern und Naturschutzgebieten. Einzelne Etappen kann man auch durch eine Schifffahrt auf der Donau zurücklegen. Die Mischung macht's:

www.donaupanoramaweg.de/

Maria Himmelfahrt (Bayern) — 10. August bis 18. August — Sonne genießen am Jurasteig Vier Tage einsetzen, neun Tage frei

Wer auf dem Jurasteig im Bayerischen Jura unterwegs ist, wandert entlang sonniger Wacholderheiden im typischen Jurakarst, taucht ein in die Frische von Flusstälern, wie bei Dietfurt an der Altmühl und empfindet Berggefühle auf dem Alpinen Steig im Landkreis Regensburg. Ein Naturhöhepunkt ist die Weltenburger Enge, ein europäisch bedeutsames Naturschutzgebiet. Ideal ist es, den Jurasteig etappenweise zu erkunden und mit öffentlichen Verkehrsmitteln an- und abzureisen. Zur Auswahl stehen 230 Kilometer, 13 Tagesetappen und 18 Schlaufenwege, die man als Tagestouren wandern kann. Dazu kommen sieben Flusslandschaften, zwei Naturparke und ein Naturschutzgebiet mit Europadiplom. Das Jurasteig-Wandererlebnis beginnt hier:

https://jurasteig.de/de/

Jurasteig bei Ransbach im Landkreis Amberg-Sulzbach Foto: © Stefan Gruber

(Fortsetzung nächste Seite)

Brückentage 2024 - die besten Urlaubstipps aus Ostbayern

Tag der Deutschen Einheit — 28. September bis 06. Oktober — Waldbaden, Innehalten, Ausruhen, Vier Tage einsetzen, neun Tage frei

Seit 34 Jahren sind Ost- und Westdeutschland wieder vereint. Es ist eine politische Geschichte, die zum Nachdenken anregt. Ein Innehalten, auch für sich selbst, passt gut in den beginnenden Herbst. Beim Waldbaden taucht man ein in die Farben, Düfte und Geräusche des Waldes. Man schärft die Sinne, kommt zur Ruhe und kann wunderbar entschleunigen. Bad Füssing hat einen zertifizierten Heil- und Kurwald. Er hilft Stress zu bewältigen und Achtsamkeit zu üben. Nach dem geführten Spaziergang der besonderen Art verstärkt ein Bad im Heil- und Thermalwasser oder ein Saunaerlebnis die wohltuende Wirkung. Zudem machen das vielseitige Gesundheits- und auch Kulturangebot Bad Füssing zum einzigartigen Urlaubsziel. Hier finden sich neue Wege, die persönliche Lebensqualität aufzuwerten. Zeit zum Innehalten:

www.badfuessing.com/de/waldbaden

Waldbaden im Bayerischen Thermenland Foto: © TVO, Herbert Stolz

Agnes-Bernauer-Torte Foto: © TVO, Thomas Rathay

Allerheiligen — 26. Oktober bis 03. November — Genussreise für Feinschmecker in die Städte Ostbayern, Vier Tage einsetzen, neun Tage frei

Städtehopping als Genusstour passt gut in den November und ist ideal für alle, die ein Deutschlandticket haben. Denn am besten fährt man mit öffentlichen Verkehrsmitteln von einer Stadt zur anderen. Wer in Neumarkt startet, lässt sich mit Spezialitäten vom regionalen Juradistllamm verwöhnen, in Regensburg locken Würstl aus der ältesten Wurstbräterei Deutschlands direkt an der Steinernen Brücke. Süßes gibt's in Straubing: Die Agnes Bernauer Torte ist eine Schichttorte aus Nuss-Baiser und Mocca-Buttercreme. Sie erinnert an die Baderstochter Agnes Bernauer, die vor 500 Jahren den Herzogssohn Albrecht III. unstandesgemäß heiratete und dafür der Hexerei bezichtigt und verurteilt wurde. Seltmann und Bauscher in Weiden schließen die Runde ab. Hier erhält man Porzellan in Outlets und Werksverkäufen, damit kulinarische Verführungen auch zu Hause auf heimischem Porzellan ihren Platz finden. Feinschmecker aufgepasst:

www.ostbayern-tourismus.de/region/die-staedte-in-ostbayern/tipps-fuer-feinschmecker

Weihnachten bis Neujahr — 21. Dezember bis 01. Januar 2025 — Wellness und Festtagsruhe Fünf Tage einsetzen, zwölf Tage frei

Der Jahreswechsel ist die schönste Zeit für einen Mix aus Festtagsstimmung, Ruhe und Wellness. Eine Vielzahl an Unterkünften im Bayerischen Wald bietet seinen Gästen das gewisse Etwas für Zeit und Raum. Nahezu 60 Vier- bis Fünf-Sterne-Wellnesshotels sind Balsam für die Seele und verwöhnen Besucher mit einem exklusiven, wohltuenden Urlaub. Jedes Haus hat seinen eigenen Charakter und Schwerpunkt, passend zu Outdoor-Aktivitäten oder Indoor-Wellness. Es ist die Zeit, zu sich selbst zu finden und fit, schön und gesund aus dem Urlaub heimzukehren. Im größten Waldgebirge Mitteleuropas findet jeder das passende Angebot für sein ganz persönliches Wohlbefinden an Körper, Seele und Geist. Festtagsurlaub jetzt schon buchen:

www.bayerischer-wald.de/urlaub/wellnessurlaub

Mooshof Bodenmais Foto: © Günter Standl

Urlaubs- und Freitage sind gerechnet bei einer Arbeitswoche von Montag bis Freitag. / Tourismusverband Ostbayern e.V. / www.ostbayern-tourismus.de

Mit dem LUXON zu den Bayreuther Festspielen

Foto: © Hilke Opelt

Die legendären Bayreuther Festspiele stehen vor der Tür und versprechen erneut unvergessliche musikalische Höhepunkte auf dem Grünen Hügel. Das renommierte Musikfestival, weltweit bekannt für seine Aufführungen von Richard Wagners Opern, zieht Musikliebhaber aus aller Welt an. Auch in diesem Jahr stehen Meisterwerke wie "Der Ring des Nibelungen", "Tristan und Isolde" und "Die Meistersinger von Nürnberg" im Mittelpunkt des Programms sowie besondere Aufführungen von „Der fliegende Holländer“ und „Parzival“.

Für all diejenigen, die noch keine Tickets für die begehrten Festspiele ergattern konnten, bietet sich nun eine exklusive Möglichkeit, das Festival in völlig neuem Glanz zu erleben: mit dem *LUXON,* einem hochmodernen und luxuriös ausgestatteten Salonwagen, erfolgt die Anreise ab München nach Bayreuth. Mit dieser entspannten Sonderzug-Fahrt inkl. Shuttle Service zum Bahnhof beginnt das Festspielerlebnis vom ersten Moment an völlig stressfrei. Auf der Hinfahrt werden die Gäste mit kulinarischen Highlights auf das bevorstehende Musikerlebnis eingestimmt. Die Rückfahrt wird mit einem exklusiven Dinner gekrönt, das den unvergesslichen Abend perfekt abrundet.

Foto: © Henk Zwoferink

Die komfortable Zugreise im LUXON verspricht nicht nur Bequemlichkeit in luxuriösem Ambiente, sondern setzt auch auf nachhaltiges Reisen. Der LUXON, ein Salonwagen der Extraklasse, bietet Platz für bis zu 30 Gäste und setzt neue Maßstäbe in puncto Komfort und Bequemlichkeit. Mit einer hochwertigen Ausstattung, einer Bar, einem Loungebereich und einem Panoramadeck in der Wagenmitte, wird die Fahrt durch die malerische Landschaft Deutschlands zu einem unvergesslichen Erlebnis.

Das exklusive Angebot beinhaltet den Eintritt zu den Bayreuther Festspielen inklusive Verpflegung an Bord des LUXON. Buchbar sind die Aufführungen von „Der fliegende Holländer“ am 8. August 2024 und/oder „Parzival“ am 14. August 2024. Der Preis beträgt 1 990 Euro pro Person. Weitere Informationen und Buchung unter:

contact@luxonrail.de

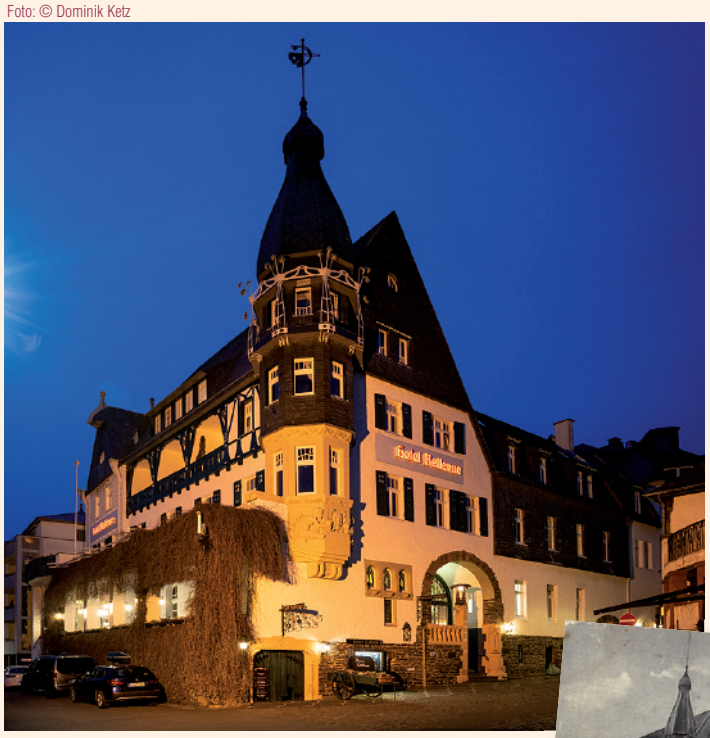
www.luxonrail.de

“Tannhäuser”-Inszenierung 2023 in Bayreuth

Foto: © Enrico Nawrath

Romantik Jugendstilhotel Bellevue in Traben-Trarbach feiert 120-jähriges Bestehen

Foto: © Dominik Ketz



Das Romantik Jugendstilhotel Bellevue, idyllisch gelegen am Ufer der Mosel in Traben-Trarbach, feiert stolz sein 120-jähriges Bestehen. Die wunderschöne Weinregion Mosel ist die älteste Weinregion Deutschlands. Was das Romantik Jugendstilhotel Bellevue so einzigartig macht, geht weit über seine malerische Lage hinaus. Es ist nicht nur ein Ort der Geschichte und des Luxus, sondern auch das einzige Original-Jugendstilhotel in Deutschland. Diese außergewöhnliche Tatsache verleiht dem Jubiläum eine ganz besondere Bedeutung und unterstreicht die Rolle des Bellevues als lebendiges Denkmal für eine Ära der raffinierten Schönheit und Kunst. Dieses Jubiläum ist nicht nur eine Hommage an die Vergangenheit, sondern auch ein Versprechen für eine weiterhin glanzvolle Zukunft.

Im Romantik Jugendstilhotel Bellevue kann der Gast aus 80 Gästezimmern, jedes individuell gestaltet, verteilt auf 11 Gebäude sowie vier Ferienwohnungen wählen. Das preisgekrönte Restaurant "Belle Epoque" unter der Leitung von Küchenchef Benjamin Hacker verwöhnt die Gäste mit exquisiten Gerichten, inspiriert von der französischen Küche. Abgerundet wird dies durch die umfangreiche Weinkarte, welche dem Weinfreund neben einer sehr vielfältigen Moselweinauswahl zudem ausgesuchte Gewächse aus Frankreich bietet. Besucher erleben den Einklang von Ambiente, erlesenen Speisen und auserwählten Weinen, die den Besuch zu einem besonderen Erlebnis werden lassen.

Das "Wellness & Spa Bellevue" auf über 400 m² ist eine Oase der Ruhe mit einem beheizten Schwimmbad, einer Saunalandschaft, einem Cardioraum sowie der Wellnessabteilung.

Seit seiner Eröffnung im Jahr 1903 hat das Hotel eine beeindruckende Entwicklung durchlebt, geprägt von historischen Ereignissen, charismatischen Persönlichkeiten und kontinuierlichem Streben nach Exzellenz. Nach einem Großbrand im Jahr 1901 wurde der ehemalige Gasthof unter der Leitung von Richard Feist und mit dem visionären Architekten Bruno Möhring im Jahr 1903 als "neues" Hotel Clauss-Feist wiederaufgebaut. Dies markierte den Beginn einer Ära des Luxus und moderner Annehmlichkeiten. Matthias Ganter übernahm 1992 die Leitung des Hotels und erweiterte es 2000 durch den Beitritt zur Romantikhotels-Kooperation. Im Jahr 2021 erfolgte die Eröffnung des exklusiven Neubaus, Palais Kayser, mit zehn individuell gestalteten Suiten, gestaltet von Kplus Konzept aus Düsseldorf.

Besondere Attraktionen sind die Oldtimer-Stadtrundfahrt mit dem Chef höchstpersönlich, in seinem eigenen Austin 12 von 1929. Sowie die Fahrt mit dem hoteleigenen, original AMPHICAR über die Promenade direkt in die Mosel. Auf dem Wasser genießt der Gast dann, bei Sekt und Canapés, die exklusive Aussicht von der Moselmitte auf die beiden Uferpromenaden der Stadtteile Traben und Trarbach. Die spannende Reise endet nach ca. 60 min wieder vor dem Hoteleingang. Eine solche Rundfahrt in einem Cabrio-Amphibienfahrzeug ist deutschlandweit einzigartig.

www.bellevue-hotel.de

Fotos links und rechts: © Marco Schwarz

Das sagen deutsche Gastgeber nach vier Wochen mit 19 Prozent

Zwischen stabiler Preispolitik, Direktbucher-Vorteilen, Verständnis und Akzeptanz:, Jammern ist „unsexy“, Kreativität gefragt — und was vegetarische Küche damit zu tun hat.

Nach der Steuervergünstigung ist vor den alten Problemen — oder sind es gar ganz neue Herausforderungen, denen sich deutsche Gastgeber künftig stellen müssen? Seit rund einem Monat gilt wieder der alte Mehrwertsteuersatz von 19 Prozent auf Speisen. Trotz starker Kampagnen von Interessensvertretern wie dem Deutschen Hotel- und Gaststättenverband DEHOGA, der eine fünfstellige Zahl an Betrieben vor dem Aus sieht, lief die Unterstützung des Bundes entgegen aller Hoffnungen am 31. Dezember 2023 aus. Wo sich vier bayerische Hoteliers in der Debatte positionieren, welche Maßnahmen sie planen und wie sich trotz allem ungeahnte Türen öffnen können, das verrät unser Status quo.

Geschäftsführerin Sandra Geiger-Pauli vom Bodenmaiser Hof im Bayerischen Wald
(Foto: © Bodenmaiser Hof)

„Wir haben bis zum Schluss auf den vernünftigen und logischen Umgang der Politik mit diesem Thema gehofft“, sagt Geschäftsführerin Sandra Geiger-Pauli vom Hotel Bodenmaiser Hof im Bayerischen Wald. „Auch die Aktivitäten im Hotel- und Gaststättenverband stimmten uns positiv. Nachdem kurz vor Jahresende klar wurde, dass der engagierte Kampf für unsere Branche wohl aussichtlos sein würde, blieb zu wenig Zeit, um darauf zu reagieren.“ Denn die Preise standen in Geiger-Paulis Familienbetrieb bereits für eine gewisse Periode fest, konnten entsprechend nicht kurzfristig angepasst werden und so trage man die höhere Steuerlast vorerst selbst. „Demnächst aber müssen wir die Mehrkosten an die Gäste weitergeben“, zeigt sich Sandra Geiger-Pauli enttäuscht, ergänzt jedoch: „Wir wollen unserer Philosophie der fairen Preise auch weiterhin treu bleiben und die Aufschläge, soweit es uns möglich ist, im Rahmen halten. Jetzt gilt es, gemeinsam mit unseren Partnern sowie Lieferanten kreative Lösungen zu finden — dem Gast zuliebe.“

Michael Buchinger, Direktor des Lifestyle-Hotels Das Aunhamer - Suite & Spa in Bad Griesbach
(Foto: © Andrea Vielhuber / Das Aunhamer — Suite & Spa)

Für Michael Buchinger, Direktor des Lifestyle-Hotels Das Aunhamer — Suite & Spa in Bad Griesbach war es „relativ früh abzusehen, dass die Steuerreduzierung nicht dauerhaft sein würde.“ Trotzdem sei Deutschland immer noch eines der günstigsten Länder im Restaurantbereich und „preislich kein Vergleich mit Tourismusmagneten wie Österreich, Frankreich, Italien oder mittlerweile sogar Kroatien. Daher finde ich es unsexy, sich ausschließlich zu beschweren. Wir müssen den Gästen einfach ehrlich kommunizieren, dass guter Service, Ambiente, Leistung und Kreativität einer Küchencrew sowie hochwertige Zutaten Geld kosten“, sagt Buchinger und erinnert an ein Zitat seiner Großeltern: „Was nichts kostet, ist nichts wert.“

Claudia Komeyer, Hoteldirektorin im Schlossgut Oberambach (Foto: privat)

„Jammern hilft uns nicht weiter, wir kennen diesen Steuersatz ja aus der Vergangenheit“, schließt sich Claudia Komeyer an. Die Hoteldirektorin im Schlossgut Oberambach am Starnberger See ärgert sich viel mehr „über die Bürokratie, die jeder Betrieb inzwischen leisten und vor allem zahlen muss — Hygienevorschriften, Statistiken, Dokumentationen. Und dass viele immer noch glauben, 50 Prozent der Umsätze blieben den Unternehmen.“ Wie im Bodenmaiser Hof habe auch Komeyers Team im Münsinger Biohotel gehofft, dass der niedrige Mehrwertsteuersatz bleiben würde und konnte nicht sofort reagieren: „Jetzt müssen wir bei Angeboten die Rabatte schmälern und auch sonst genau kalkulieren.“ Ein Hoffnungsschimmer: „Bei Firmenkosten ist die Erhöhung der Mehrwertsteuer ein Durchlaufposten und wird verständnisvoll angenommen. Bei Individualgästen jedoch sind wir auf Akzeptanz angewiesen, da wir die Raten anheben mussten."

Seine Preise vorerst halten will das Hotel Vier Jahreszeiten Starnberg südlich von München, wie Vice General Manager Tobias Baumann berichtet: „Alle Events folgen unserem Kulinarischen Kalender, dessen Inhalte und Preise bereits 2023 gesetzt wurden.“ Deshalb blieben gastronomische Veranstaltungen wie „Sunday’s Best“, das Sommer-Highlight „Food-Festival“ oder das Menü „Best of Aubergine“ im gleichnamigen Sternelokal — dem einzigen im oberbayerischen Fünfseenland — auf 2023er Niveau. Die Preispolitik des Vier-Sterne-Superior-Hotels spiegelt sich auch im Zimmerbereich wider, so Baumann: „Wir behalten weiterhin unsere Einstiegsrate von 129 Euro pro Nacht in der Einzelbelegung bei.“ Möglich sei dies durch vernünftige Mischkalkulation sowie langjährige Zusammenarbeit mit den Lieferanten, erklärt der stellvertretende Hoteldirektor: „Für bestimmte Events erhalten wir Sonderkonditionen, da unsere Partner wiederum davon profitieren, sich zum Beispiel bei unserem ‚Food-Festival‘ präsentieren zu können.“

Vice General Manager Tobias Baumann vom Hotel Vier Jahreszeiten Starnberg
(Foto: © Hotel Vier Jahreszeiten Starnberg)

Zu den neuen Herausforderungen für Hoteliers und möglichen Vorteilen für Gäste meldet sich aus dem niederbayerischen Bäderdreieck nochmals Aunhamer-Hoteldirektor Michael Buchinger: „Da in den F&B-Outlets die Mehrwertsteuer sowie die Erhöhung des Mindestlohns zusammentreffen, mussten wir unsere Halbpensionspreise um sechs Prozent anheben. Dafür haben wir im Gegenzug Pakete wie ‚Early & Late Wellness‘ für Direktbucher

(Fortsetzung nächste Seite)

AHM

Mehrwertsteuersatz auf Speisen

Das sagen deutsche Gastgeber nach vier Wochen mit 19 Prozent

Zwischen stabiler Preispolitik, Direktbucher-Vorteilen, Verständnis und Akzeptanz: Jammern ist „unsexy", Kreativität gefragt — und was vegetarische Küche damit zu tun hat.

via Website oder Telefon als Inklusivleistungen hinzugefügt." So biete man dieser Gruppe nun einen tatsächlichen Mehrwert für eine minimale Erhöhung, während es neben Reiseveranstaltern und OTAs auch für externe Gäste im Restaurant „Francesca" und in „Bruno's Bar" einen Tick teurer wurde. „Das kommt unserer Zielsetzung, den Anteil an Direktbuchern zu erhöhen, langfristig hoffentlich entgegen", sagt Buchinger. Und ergänzt mit Blick in die Zukunft: „Unsere Branche muss wieder mehr für kreative Lösungen stehen und weniger als problemorientiert oder pessimistisch wahrgenommen werden. Kein Gast will zu einem Wirt, der nur jammert, wie viel besser es früher war. Das war es nämlich nicht! Wir sehen zum Beispiel einen deutlichen Anstieg in der Nachfrage nach vegetarischen und veganen Gerichten, was sich mittelfristig auch sehr positiv auf den erforderlichen Wareneinsatz für unsere Gastronomie auswirken wird."

Zusammenfassend lässt sich festhalten: Jede Gastgeberin und jeder Gastgeber — nicht nur die vier befragten — wird letztlich die Preise anheben müssen, was für Privaturlauber stärkere Auswirkungen hat als für Firmen. Im ersten Jahr mit der neuen, alten Mehrwertsteuer kommen Reisenden zwar vereinzelt Übergangskalkulationen entgegen, doch schon jetzt werben Hotels und Restaurants vielerorts um Verständnis für höhere Raten. Als potenzielle Schlüssel, um der Kostensituation zu begegnen, kristallisieren sich ehrliche Kommunikation mit dem Gast, nachhaltigen Partnerschaften sowie Kreativität in der Gestaltung von Arrangements und Pauschalen heraus.

www.ahm-agentur.de

Kunz PR

Total abgefahren oder in aller Stille:

Foto: © Tiroler Zugspitz Arena, Frozen Lights

Wintererlebnisse in der Zugspitz Arena Bayern-Tirol

Es muss nicht immer Skifahren sein: Auch abseits der Pisten hat die grenzüberschreitende Destination im Winter viel zu bieten.

Normalerweise ist Schnee weiß. Bei den Skishows in Lermoos und Berwang leuchtet er auch mal lila: Hier erleben große und kleine Wintersportfans nicht nur eindrucksvolle Farbenspiele, sondern auch waghalsige Stunts auf Freeskiern und Snowboards. Wer lieber auf seinen eigenen Beinen unterwegs ist, macht eine kulinarische Wanderung im Heilklima von Garmisch-Partenkirchen oder geht bei der Wildfütterung rund um das Zugspitzdorf Grainau auf die Pirsch nach Reh und Hirsch. Auch abends ist sowohl auf der bayerischen als auch der Tiroler Seite viel geboten: Von Eisdisco über Rodelabend mitsamt Hüttengaudi bis zur Fackelwanderung. www.zugspitze.com

Es sieht schon beeindruckend aus: Jeden Montag stellen die Profis der Skischule Pepi Pechtl in Lermoos ihr Können unter Beweis und springen durch Feuerreifen oder fahren in spektakulären Formationen den Hang hinab. Waghalsige Kunststücke und Sprünge zur Musik der 90er Jahre begeistern nicht nur Klein, sondern auch Groß und sind für die ganze Familie ein unvergessliches Erlebnis. Gut zu wissen: Dafür fährt sogar ein zusätzlicher Skishow Bus, damit niemand die tolle Aufführung verpassen muss. Dienstags ist dann die Skischule Berwang auf der Tiroler Seite an der Reihe und lässt die Pistenraupen des Berwangertales auffahren. Sowohl die tierischen Freunde Bobo-Pinguin und Bär Brauni als auch Freeskier und Snowboarder der „Crazy Jumpers" bieten abwechslungsreiche Action. Der Eintritt ist frei und es gibt Glühwein sowie Kinderpunsch:

www.zugspitzarena.com/de/News-Events/Skishows

Garmisch-Partenkirchen ist Heilklimatischer Kurort — die wohltuende Luft können Gäste bei verschiedenen Angeboten schnuppern. Zum Beispiel bei der Kulinarischen Wanderung, die am 1., 15. und 29. Februar sowie am 14. und 28. März stattfindet. Los geht es jeweils um 10 Uhr bei der Tourist Information. Auf der vierstündigen Tour zum Pflegersee und zurück lernen Teilnehmende bei einigen Übungen, dass man das Heilklima riechen, fühlen und sogar schmecken kann. Natürlich gibt es im Berggasthof auch real etwas zu essen, Kaiserschmarrn oder Suppe, bevor es wieder zurück ins Tal geht. Mit der Zugspitz Arena Bayern-Tirol CARD

Waghalsige Stunts bei der Skishow in Lermoos

kostet dieses Angebot 25 Euro, ansonsten 27 Euro. Online buchbar unter:

www.gapa-tourismus.de

Auch in Grainau gibt es geführte Wanderungen. Besonders stimmungsvoll sind die Fackelwanderungen am 14., 21. und 28. Februar, die jeweils um 19 Uhr am Grainauer Kurhaus (Schwimmbad) beginnen. Mit Fackeln geht es zwischen 60 und 90 Minuten durch die verschneite Winterlandschaft rund ums Zugspitzdorf. Danach gibt es Tee oder einen Glühwein. Mit der

(Fortsetzung nächste Seite)

(Fortsetzung von Seite 16)

Kunz PR

Total abgefahren oder in aller Stille:

Wintererlebnisse in der Zugspitz Arena Bayern-Tirol

Foto: © GaPa Tourismus GmbH, Christian Stadler Photography

Gästekarte ist dieses Angebot kostenlos. Auskunft und Anmeldung: Tourist-Information Grainau. Bei der Winterwanderung zur Wildfütterung am 2., 9. und 23. Februar dagegen steht das Rotwild im Vordergrund. Es geht über den aussichtsreichen Kramerplateauweg zur gemütlichen Einkehr in der Almhütte. Anschließend gibt es eine Schaufütterung im Wintergatter von 16 bis 17 Uhr. Der Eintritt zur Wildfütterung beträgt drei Euro für Erwachsene und ein Euro für Kinder ab sechs Jahren; inkludiert in der Zugspitz Arena Bayern-Tirol CARD. Hunde dürfen leider nicht mit. Auskunft, Anmeldung und Treffpunkt in der Tourist-Information:

www.grainau.de

Für Nachtschwärmer gibt es außer der Fackelwanderung noch folgende Angebote: Am 3., 10., 13. und 24. Februar sowie am 9. März öffnet das Olympia-Eissport-Zentrum in Garmisch-Partenkirchen seine Pforten zum Discolauf. Zwischen 20 und 22 Uhr können Besucher dann zur Musik ihre Runden drehen. Der Eintritt kostet für alle ab sechs Jahren sechs Euro. Schlittschuhe können direkt vor Ort geliehen werden.

Lieber mit dem Schlitten unterwegs? Von 1. Februar bis 7. März gibt es donnerstags auf der beleuchteten Rodelbahn Bärenritt beim Egghof Sun Jet in Berwang Nachtrodeln von 17.30 bis 20.45 Uhr. Wer es benötigt, bekommt das Material mit schnellen Kufen bei den Skiverleihen Klotz und Sport-Alm (im B-Active Center). Zum Aufwärmen kehrt man in „Das View - the Pop-up“ (ehem. Jägerhaus) ein. Auch in Ehrwald gehört die beleuchtete Talabfahrt jeden Freitag von 2. Februar bis 15. März den Rodlern. Es geht mit Zipfelbob, Holzrodeln oder Rennschlitten die Piste runter und mit der Ehrwalder Almbahn (18.30-21.30 Uhr) bequem wieder rauf. Vor und zwischen dem wilden Ritt kann man sich im Tirolerhaus, Ganghofer Hütte oder Brentalm stärken. Rodeln ist bis 23.15 Uhr erlaubt, das Equipment gibt es an der Talstation der Bahn zu leihen. Das Nachtrodeln findet nur bei entsprechender Schneelage statt; für Kinder gibt es eine Helmpflicht. Weitere Infos und Preise unter

www.zugspitzarena.com

Über die Zugspitz Arena Bayern-Tirol

Die Zugspitz Arena Bayern-Tirol (ZABT) liegt auf deutscher und österreichischer Seite der Zugspitze und vereint die Regionen Tiroler Zugspitz Arena (mit den Orten Ehrwald, Lermoos, Berwang, Biberwier, Bichlbach, Heiterwang am See und Namlos), Garmisch-Partenkirchen und das Zugspitzdorf Grainau. Als markanter Gipfel thront die Zugspitze mit 2962 m über der Destination und ist von bayrischer und Tiroler Seite mit Seilbahnen erschlossen. Wer hier Urlaub macht, muss sich nicht entscheiden: städtisches Flair in Garmisch-Partenkirchen, charmante Bauernhäuser in Grainau, urige Almen in der Tiroler Zugspitz Arena. Die ZABT zeigt die ganze Vielfalt einer Alpenregion, die modern und traditionell zugleich ist. Weitere Infos:

Zugspitz Arena Bayern-Tirol
Geschäftsstelle, Schmiede 15,
A-6632 Ehrwald
www.zugspitze.com
info@zugspitze.com

Foto: © Tourist Information Grainau, Wolfgang Ehn

mk Salzburg

Vielfalt und kurze Wege

Fotos: © Liechtenstein Marketing

Liechtenstein lädt zu fürstlichen Winterferien

Schloss Vaduz

„Einfach fürstlich“ fühlt sich ein Winterurlaub in Liechtenstein an. Das kleine Land mit der großen Wohlfühl-Kompetenz ist Europas viertkleinster Staat und hat bei Familien und Genießern die Nase ganz weit vorn. Wer hierher zur Winterauszeit kommt, der erlebt eine ruhige, alpine Naturlandschaft abseits von Trubel und Massentourismus — zum Skifahren und Langlaufen, zum Winterwandern und Durchatmen, zum Krafttanken und Aktivsein. „Einfach fürstlich“ ist ein Qualitätsversprechen in vielerlei Hinsicht. Besonders auch, wenn es sich um die ausgezeichnete Küche in Liechtenstein, um die erlesenen Weine sowie die gastfreundliche, exzellente Hotellerie handelt. Zwischen der Schweiz und Österreich liegt das vielseitige Fürstentum und vereint eindrucksvoll eine traumhafte Gebirgswelt, lebendige Kultur und reizvolle Dörfer. Die Grenze zur Schweiz existiert dank einem über hundertjährigen Zollvertrag nur auf dem Papier. Rund 1 Autostunde ist es von Zürich, ca. 2,5 Stunden fährt man von München nach Liechtenstein.

#Malbun — ein Skigebiet zum Verlieben

Zum Skifahren kommt man in Liechtenstein nach Malbun. Das höchste Dorf des Fürstentums liegt auf 1.600 Metern Höhe, bietet 23 Kilometer perfekte Pisten für jedes Können und gilt als besonders schneesicher und familienfreundlich. Auch Tina Weirather und Marco „Büxi“ Büchel, beide mehrfache Ski-Weltcupsieger, haben in dem Liechtensteiner Skigebiet ihr „Handwerk“ gelernt. In Malbun geht es noch etwas beschaulicher zu, was vor allem Familien und Geniessern entgegenkommt. Das Skigebiet verfügt über offene Sessellifte und Schlepplifte. Geschlossene Gondeln, in denen sich die Skifahrer drängen, gibt es nicht. Zudem tummeln sich hier keine Menschenmassen und Warteschlangen an den Liften. Viel Freiraum und viel Ruhe ist auf den Pisten von Malbun die Devise. Die Malbuner Hotels liegen direkt an der Skipiste und machen mit Ski in-Ski out den Winterurlaub zum rundum stressfreien Vergnügen. Das Skigebiet Malbun wurde von Skiresort.de, dem weltweit größten Testportal von Skigebieten, als eines der führenden Skigebiete bis 30 Kilometer Pisten ausgezeichnet. Die konsequente Ausrichtung auf die Bedürfnisse von Familien und Kindern wurde vom Schweizer Tourismusverband mit dem Gütesiegel „Family Destination“ belohnt.

Ausgezeichnete „Family Destination“

Das Herz von Malbun schlägt für die Kinder. Im Zentrum des Ortes finden Familien im malbi-Park alles, was sie für den Schneespaß brauchen. Für die ersten Stehversuche auf Ski ist das Karussell malbi-Rondo genau das Richtige. Nach oben geht es mit dem 40 Meter langen malbi-Teppich, einem überdachten Förderband der neuesten Generation. Das Zentrum des Kinderparks bildet der malbi-Hort. Dort treffen sich Groß und Klein zum Aufwärmen, zu einem kleinen Lunch oder einfach zu einer kurzen Pause. Vom betreuten Kinderprogramm über Kinder-Skikurse bis hin zum praktischen Ausschlafservice für Eltern dreht sich in Malbun alles um das Glück der jüngsten Skiflitzer und die Zufriedenheit von Mama und Papa.

Ein Wintererlebnis der besonderen Art — eine Wanderung quer durch Liechtenstein

Der Liechtenstein-Weg führt durch ganz Liechtenstein und kann auch im Winter gut und sicher erwandert werden. 75 Kilometer gespickt mit spannenden Geschichten, Sehenswürdigkeiten, herrlichen Ausblicken, idyllischen Rastplätzen und vielem mehr warten auf die Entdecker. Am besten erwandert man den Liechtenstein-Weg, der durch alle 11 Gemeinden des Landes führt, während mehreren Tagesetappen. Ein Gepäcktransport sorgt für das nötige Extra an Entspannung. Vor dem Start lohnt es sich, die „LIstory“-App herunterzuladen. Diese macht die Routenplanung für den Liechtenstein-Weg ganz einfach und gibt Einblicke in sonst verborgene Räumlichkeiten wie zum Beispiel das Schloss Vaduz.

Bilder, die bleiben: Langlaufen durch pure Natur in Steg/Valüna

In Liechtenstein können Langläufer den gesunden Wintersport in einer Naturlandschaft genießen, wie sie idyllischer nicht sein könnte. Völlig ungestört von Trubel oder Verkehrslärm geht es in Steg/Valüna über Wiesen, durch dichten Fichtenwald, am Samina-Bach entlang und über zahlreiche Brücken hinweg. Das kleine Dorf Steg ist ein Ortsteil der Gemeinde Triesenberg im Liechtensteiner Oberland. In das wun-

Rodeln in Malbun

(Fortsetzung nächste Seite)

mk Salzburg

Vielfalt und kurze Wege

Foto: © Liechtenstein Marketing

Liechtenstein lädt zu fürstlichen Winterferien

derschöne Langlaufgebiet Steg/Valüna verkehren von Vaduz aus regelmässig öffentliche Busse. Autofahrer finden Parkplätze direkt am Zugang zur Loipe. Dort befindet sich auch ein beheizter Umkleideraum mit kleiner Tee-Küche. Weil das Langlaufen in Steg/Valüna so besonders schön ist, knipsen sich die Langläufer dort einfach das Licht an - sollte ihnen der Wintersporttag zu kurz werden. 12 Kilometer Loipen schlängeln sich durch den Schnee, 3 Kilometer sind auch am Abend beleuchtet.

Winteridylle abseits der Pisten

Die atemberaubend schöne Winterlandschaft in Liechtenstein lässt sich vielseitig erleben. Auch gerne einmal ohne (Langlauf)Ski: Auf romantischen Winterspazierwegen und Schneeschuh-Wanderungen (Schnupperkurse werden angeboten), beim Lama- und Alpaka-Trekking mit Outdoor-Fondue, auf rasanten Rodelstrecken, beim Eisklettern oder Eislaufen.

Kultur zum Quadrat: Das Vaduzer Städtle

Wohl nirgendwo sonst gibt es so viel Kultur auf so kleinem und überschaubarem Raum wie in Vaduz. Wer in Malbun zum Skifahren ist, der kommt in nur 20 Autominuten in die Kulturmetropole mit ihrer Museumsmeile — eine wahre Fundgrube an Raritäten und Schätzen für Kulturinteressierte. Feine Restaurants locken mit internationaler Küche und zahlreiche Läden begeistern die Shopping-Fans.

www.tourismus.li

Langlaufen durch pure Natur in Steg/Valüna

mk Salzburg

Familien-freundliches Hotel

Foto: © Gorfion Familotel Liechtenstein

HolidayCheck Award 2024 für das Gorfion Familotel Liechtenstein

Das Gorfion Familotel Liechtenstein gewinnt den HolidayCheck Award 2024. Dem familien-freundlichen Hotel in Malbun ist es gelungen, den sensationellen zweiten Platz der beliebtesten Familienhotels weltweit zu erreichen.

Die Freude ist riesengross. Das Gorfion hat die Spitze der Familienhotels auf Holiday Check erklommen. Im Januar eines jeden Jahres verleiht die Reiseplattform im Namen der Urlauber die begehrte Trophäe an Hotels, die im Vorjahr einen grossartigen Job und damit ihre Gäste glücklich gemacht haben. Die Auszeichnung 2024 basiert auf mehr als 750.000 echten Bewertungen aus dem vergangenen Jahr.

Zurzeit geniessen Familien im Gorfion Familotel Liechtenstein herrliche Spätwintertage. Die Urlaubspakete ausserhalb der Ferienzeiten im Januar und März kommen vor allem Familien mit kleinen Kindern entgegen. Die Schneezwerge profitieren von ruhigen Pisten und Vergünstigungen in dem spezialisierten Familienhotel. Das Skigebiet direkt vor der Haustür ist perfekt auf kleine Skifahrer eingestellt. Es geht hinaus an die frische Luft zum Rodeln, Winterwandern und Langlaufen.

Im Gorfion Familotel Liechtenstein verbringen Familien erfreuliche Gemeinsam-Zeit. Eltern erleben zudem entspannende Auszeiten für sich. Täglich von 9 bis 20.30 Uhr sind die Kinderbetreuerinnen gut gelaunt und wissen immer, was der eingeschworenen Ferienbande Spass macht. Schon die Babys werden im Hotel Gorfion liebevoll betreut, um Mama und Papa eine Verschnaufpause zu gönnen. Die Softplayanlage begeistert die Kleinen. Im Schwimmbad des Hotels werden Kids zu Malbuner Wassernixen. Die ganz Kleinen plantschen im Babypool im herrlich warmen Wasser. Die Erwachsenen finden im Saunabereich einen Wellness-Rückzugsort, wo sie in aller Ruhe durchatmen und loslassen können. Kulinarisch wird die ganze Familie von früh bis spät verwöhnt. Die grossen Feinschmecker sind von der Gourmetküche auf Haubenniveau begeistert. Die Kids finden an ihrem Kinderbuffet alle Lieblingsspeisen, die das Kinderherz begehrt.

www.gorfion.li

Zauberteppich im Malbi Park

+++ 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 derkompletten 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
© 2024 CFG Fischer GmbH