

Das Berchtesgadener Land setzt im Winter neue Akzente



Während in den Sommermonaten regelmäßig Millionen von Tagesausflüglern und Wanderern die Berchtesgadener Alpen besuchen, rückt nun der Tourismusverein Berchtesgadener Land die kalte Jahreszeit bewusst stärker in den Fokus seiner Gäste. Mit über 6 Millionen Tagestouristen jährlich und mehr als 3,5 Millionen Übernachtungen zählt die Region zu den attraktivsten Destinationen Bayerns — und der Winter bietet hier ganz besondere Reize.

Eine wetterunabhängige Attraktion und einen echten Klassiker stellt das *Salzbergwerk Berchtesgaden* dar. Es ist

das älteste aktive Salzbergwerk Deutschlands, dessen Abbau 1517 unter Fürstpropst Gregor Rainer begann. Es zieht jährlich rund 400.000 Besucher an. In den Wintermonaten sind die Wartezeiten hier überschaubar und machen einen Besuch des Salzbergwerkes besonders attraktiv. Die Besucher schlüpfen in Schutzkleidung, steigen in die Grubenbahn und tauchen in die unterirdische Welt ein: Die legendäre Holz-Rutsche, der magisch beleuchtete Salzsee und moderne interaktive Stationen zur Salzgeschichte faszinieren Familien ebenso wie Kulturinteressierte. Audioguides in mehreren Sprachen

erklären Geologie und Technik. Die Betreiber raten, dass Tickets unbedingt online vorgebucht werden sollten, um Wartezeiten zu minimieren.

Nur wenige Kilometer entfernt lockt die *Watzmann Therme* in Berchtesgaden als perfekte Winteradresse. Nach umfassenden Modernisierungs- und Instandhaltungsarbeiten im Sommer 2025 präsentiert sich die Anlage noch einladender: Vielfältige Beckenlandschaften, großzügige Sauna- und Wellnessbereiche sowie ein besonders kinderfreundliches Angebot machen sie zum idealen Rückzugsort bei ungemütlichem Wetter. Zentral

gelegen, verbindet die Therme Entspannung mit alpinem Flair.

Einen Höhepunkt im Winterkalender des Berchtesgadener Landes ist das *Sagenhafte Winterleuchten*, welches jährlich Anfang Februar das historische Zentrum Berchtesgadens in ein stimmungsvolles Lichtermeer verwandelt.

Organisiert vom Verein „Aktive Unternehmen Berchtesgaden“, begeistert das Event mit illuminierten Fassaden, Stelzenläufern, Feuershows, Streetfood, heißen Getränken und mitreißender Musik — ein magischer Auftakt für die verbleibenden Winterwochen.

Das Berchtesgadener Land setzt im Winter neue Akzente

Kurze Impressionen aus der Region

Am *Königssee* zeigt sich der Winter von seiner stillen, fast mystischen Seite. Die Jennerbahn bringt Gäste hinauf auf den Jenner (1.874 m), wo bei klarer Sicht ein grandioser Panoramablick auf den smaragdgrünen See und die schneebedeckten Gipfel wartet. Oben in der Jenneralm genießt man bayerische Spezialitäten mit Fernsicht — ein Kontrastprogramm zur belebten Sommerzeit.

Die *Enzianbrennerei Grassl*, Deutschlands älteste Bergbrennerei seit 1692, lädt zu einer Verkostung traditioneller Alpenspezialitäten ein. Enzian, Meisterwurz und andere Kräuterschätze werden hier noch handwerklich destilliert — ein Genussmoment mit jahrhundertalter Geschichte.

Im Herzen von Berchtesgaden serviert der *Gasthof Neubaus* (seit 1576) klassische bayerische Küche in urgemütlichem Ambiente. Ob deftige Brotzeiten oder warme Gerichte - hier trifft Tradition auf herzliche Gast-



Salzbergwerk Berchtesgaden

freundschaft. Wer länger bleiben möchte, findet im *Alm- und Wellnesshotel Alpenhof* in Schönau am Königssee ideale Bedingungen: großzügige Zimmer, exzellente Küche und ein umfangreiches Wellnessangebot mit Saunen, Pools und Massagen — perfekt, um die winterliche Bergwelt zu genießen.

Der Tourismusverband betont: „Die sagenhafte Winterzeit im Berchtesgadener Land ist ruhig, authentisch und voller Möglichkeiten — von aktiven

Schneeschuh-Touren über entspannte Themenbesuche bis hin zu kulturellen Höhepunkten.“ Wer die Region jenseits der touristenreichen Sommermonate erleben möchte, findet hier genau das Richtige.



Bergerlebnis Berchtesgaden

Maximilianstraße 9
83471 Berchtesgaden
Tel.: +49 8652 65650-0
info@berchtesgaden.de
www.berchtesgaden.de



Winterleuchten Berchtesgaden

Foto: © Bergerlebnis Berchtesgaden

Alkoholfreies steht im Hotel Vier Jahreszeiten Starnberg ganzjährig hoch im Kurs Sterneniveau geht auch „mit ohne“

Alkoholfreier Genuss liegt im Trend — und das ganzjährig. Statt als Alternative lassen sich alkoholfreie Getränke sehr gut als geschmackliche Erweiterung einordnen, als Mehrwert also, und mit einer bewussten Entscheidung für einen modernen, gesunden Lebensstil vereinen. Vom „Dry July“ über den „Sober October“ bis in den „Absember“ setzen immer mehr Gäste auf hochwertige Alternativen, was die Mitarbeiter des oberbayerischen Hotel Vier Jahreszeiten Starnberg längst auf dem Cocktail- bzw. Mocktail-Schirm haben.

www.vier-jahreszeiten-starnberg.de

Dass Verzicht heute nicht automatisch weniger Genuss bedeuten muss, zeigt sich im hauseigenen Gourmetrestaurant Aubergine, welches seit 2014 mit einem MICHELIN-Stern ausgezeichnet ist. Bereits seit 2020 können Gäste neben einer klassischen auch eine alkoholfreie Weinbegleitung wählen. Die sorgfältig ausgewählten, komplexen Kompositionen unterstreichen die einzelnen Gänge auf elegante Weise. „Viele unserer Gäste verstehen es nicht als Alternative, sondern treffen eine bewusste Entscheidung“, erzählt Sternekoch Maximilian Moser. „Wir beobachten, dass die Neugier wächst und dass Spitzenküche auch ohne



In der Hemingway Bar des Hotel Vier Jahreszeiten Starnberg setzt Gastronomiemanager Christopher Krismer auf frische Zutaten und raffinierte Rezepturen. Besonders beliebt sind auch die alkoholfreien Varianten wie der fruchtige Mocktail „Dragon Heart“.



Alkohol als ebenso hochwertig wahrgenommen wird.“ Wer vom neuen À-la-carte-Angebot bestellt, hat ohnehin die Wahl.

Keine Promille, kein Problem

„Deutschland ist inzwischen Vorreiter bei Weiß- und Schaumweinen ohne Promille“, sagt Christopher Krismer, Gastronomiemanager im Hotel Vier Jahreszeiten Starnberg. Letztere seien vor allem beim Lunch „Sunday's Best“ im Restaurant Oliv's sehr beliebt. Auch in der stilvollen Hemingway Bar

des Vier-Sterne-Superior-Hotels ist der Trend spürbar. Kreative Mocktails mit alkoholfreien Spirituosen stehen hoch im Kurs. Besonders gefragt sind Gin-Varianten, aber auch Alternativen zu Wodka und Rum gewinnen an Bedeutung. Das Barteam setzt dabei auf raffinierte Rezepturen, frische Zutaten und eine Präsentation, die sich am klassischen Cocktailhandwerk orientiert: „Wir sprechen nicht von Ersatz, sondern von einer eigenständigen Genusswelt“, erklärt der 36-Jährige. „Unsere Gäste erwarten Qualität, Tiefe und Geschmack — und genau das liefern wir, ob mit oder ohne.“

Hoteldirektor Tobias Baumann: „Mit alkoholfreien Alternativen folgen wir einem langfristigen Trend hin zu mehr Achtsamkeit und Genuss. Alkoholfreie Konzepte sind heute fester Bestandteil zeitgemäßer Gastronomie — für Geschäftsreisende, Feinschmecker und Gäste aus der Region.“



Im Gourmetrestaurant Aubergine in Starnberg südlich von München bieten Sternekoch Maximilian Moser und sein Team eine alkoholfreie Weinbegleitung für ihre Menüs an. In der Hemingway Bar sind Mocktails schon lange fester Bestandteil der Karte.



8 Sterne-Koch-Gipfel im 5-Sterne SPA Hotel Jagdhof im Stubaital

Foto: © Michael Huber

Vom 9. Bis zum 11. April 2026 versammelt sich beim „Cooking with Friends“-Event im 5-Sterne SPA Hotel Jagdhof im Stubaital die Koch-Elite. Jagdhof Junior-Patron **Alban Pfurtscheller** ließ seine hervorragenden Kontakte spielen und konnte einige befreundete Stermeköche für ein kulinarisches Gastspiel der Extraklasse gewinnen.

Insgesamt kochen an diesem Wochenende im Jagdhof Köche mit 9 Michelin-Sternen: Der 9. April ist den „Legenden aus Südtirol“ gewidmet. **Peter Girtler**, Gourmetstube Einhorn in Sterzing (1 Michelin-Stern, 4 Gault-&Millau-Hauben), **Burghard Bacher**, Kleine Flamme in Sterzing (3 Gault-&Millau-Hauben) und **Karl Baumgartner**, Restaurant Schöneck in Pfalzen (1 Michelin-Stern, 4 Gault-&Millau-Hauben) und bringen die Aromen der Südtiroler Küche in den Jagdhof.

Am „Meeting Friends from Germany“-Abend stehen insgesamt 5 Sterne am Herd: **Thomas Gerber**, Oswalds Gourmetstube in Teisnach (2 Michelin-Sterne, 3 Gault-&Millau-Hauben), **Martin Herrmann**, Le Pavillon im Relais & Châteaux Dollenberg — Schwarzwald Resort in Bad Peterstal-Griesbach (2 Michelin-Sterne, 3 Gault-&Millau-Hauben) kochen mit Alban Pfurtscheller aus der hauseigenen Hubertusstube des Jagdhofs (1 Michelin-Stern, 4 Gault-&Millau-Hauben) mit deutscher Präzision und alpi-

ner Eleganz. Der Abend „Tyrol Community“ bildet den Abschluss und bringt die besten Köche Tirols mit den Koch-Allstars des Stubaitals zusammen. Gemeinsam mit **Mario Döring**, Chef's Table, Interpalpen-Hotel Tyrol in Telfs kochen Privat- und Eventkoch **Armin Leitgeb**, ehemals Platz 53 bei The World's 50 Best Restaurants und Mitglied bei Les Grandes Tables du Monde, den Lokalmatadoren **Daniel Krösbacher**, Alpin Resort Stubai Hof in Fulpmes und **Bruno Lattacher**, Draxl's Stuben in Neustift und dem Hubertusstuben-Team aus dem Jagdhof.

Jeder Abend beginnt mit einem entspannten Meet & Greet, bei dem die Gäste nicht nur die Köche kennenlernen, sondern auch spannende Einblicke in ihre kulinarische Welt erhalten. Anschließend folgt ein mehrgängiges Menü mit Weinbegleitung, Aperitif und Digestif — inspiriert von der ganz eigenen Handschrift der Star-Köche.

Das Cooking with Friends-Arrangement ist buchbar ab 525 Euro pro Person, Abend und Nacht. Im Preis enthalten sind das Gourmetmenü inkl. Weinbegleitung sowie die Übernachtung. Für externe Gäste beläuft sich der Preis für das Gourmetmenü inklusive der Weinempfehlung auf 295 Euro pro Person. Mehr Angebote und Informationen unter:

hotel-jagdhof.at/events



Alban Pfurtscheller

5-Sterne-SPA-HOTEL Jagdhof*****

Das 5-Sterne-SPA-HOTEL Jagdhof im Stubaital in Österreich bietet 70 Zimmer und Suiten (bis zu 115 m²) in traditionellem Tiroler Stil. Zu den Besonderheiten, das an die Vereinigung „Relais & Châteaux“ angeschlossenen Hotels, gehören der exquisite Weinkeller mit Raritäten aus der neuen und alten Welt, die Fondue-Gondel - das wohl kleinste Gourmet-Restaurant Tirols - sowie die haubengekrönte „Hubertusstube“, in der die Gäste internationale Küche mit den besten regionalen Produkten erwartet.

Mit 3.000 m² bietet das jSPA eine einmalige Bade-, Relax- und Saunawelt mit einem vielfältigen Anwendungsangebot an Wirkstoff- und Naturkosmetik sowie mit neuem, exklusivem SPA-CHALET, das ultimativen Luxus gepaart mit authentischem Design, absoluter Privatsphäre und atemberaubendem Gletscherblick bietet. Das Ski- und Wandergebiet Stubai Gletscher und der 5.000 m² große Naturgarten des Hotels laden zu unterschiedlichsten Sportaktivitäten in sagenhafter Naturkulisse ein.

www.hotel-jagdhof.at



Adler-Stube im Jagdhof (Foto: © Michael Huber)



Duett vom Yellow-Fin-Thunfisch und gebeiztem Schottenlachs mit Avocado-Knuspercanneloni und Caviar Creme-Fraiche (Foto: © SPA-Hotel Jagdhof)

Play global, eat local — zwölf Köche, eine Vision



Beim „Dinner Incredible“ im Hotel Weisses Kreuz in Burgeis rund um Mamesa- und Vier-Hauben-Chef Marc Bernhart (3. v. li. o.) reisen die Köche nicht mit einem fertigen Gericht an, sondern entwickeln gemeinsam ein Menü aus saisonal verfügbaren Südtiroler Zutaten.

Von Vietnam bis in den Vinschgau: Es gibt zwei Dinge auf der Welt, die überall gleich funktionieren — Liebe und Kochen. Beim „Dinner Incredible — Play global, eat local“ im Gourmetrestaurant Mamesa im Südtiroler Obervinschgau teilen zwölf Starchefs ihre Leidenschaft, Werte und Küchen miteinander. Denn trotz eigener Sprache und Kultur, individuellen Techniken und der ganz persönlichen Handschrift: Essen verbindet.

To be continued... im Vinschgau

Nach Taranto, Saudi-Arabien, Vietnam und Thailand reiht sich nun Burgeis im Vinschgau ein. Das Vier-Sterne-Superior-Hotel Weisses Kreuz im Herzen des Südtiroler 800-Seelendorfs ist am 27. März 2026 Schauplatz und Gastgeber des nunmehr achten „Dinner Incredible“. Das Kulinarik-Format verbindet Köche, Winzer und Produzenten aus aller Welt miteinander. Im Zentrum steht die gemeinsame Arbeit mit regionalen und saisonalen Produkten. Ins Leben gerufen wurde das internationale Projekt 2020 vom italienischen Koch Giorgio Diana, der seine kulinarische Ausbildung an der IHK in München absolvierte und Besitzer des Restaurants Stora in Katameya Heights/Ägypten ist. Seine Vision: ein Team aus zwölf berühmten Köchen — in

Anlehnung an die Apostel — zusammenzubringen, um die von der Pandemie besonders betroffenen Bauern und kleinen Hersteller der Gastgeberländer zu unterstützen. Das erste „Dinner Incredible“ fand 2022 in Bangkok statt. Nur sechs Monate nach seinem Debüt organisierte Diana ein zweites Event in Tarent, Italien. Darauf folgten drei weitere in Saudi-Arabien und nochmals eins in Italien. 2025 schließlich kamen 13 Köche mit insgesamt 23 MICHELIN-Sternen in Vietnam zusammen — Fortsetzung folgt!

Die Welt zu Gast bei Südtiroler Freunden

Im erlesenen Kreis der mit mindestens einem MICHELIN-Stern ausgezeichneten Gastköche vor Ort vertreten Domingo Schingaro vom Restaurant Due Camini in Borgo Egnazia, Salvatore Morello von Restaurant Inkiostro in Pama, Claudio Melis von Restaurant In Viaggio in Meran und Dario Fischella von Restaurant Villa Naj in Torrazza Coste Italien. Aus Holland verstärken Jacob Jan Boema von Restaurant De Leest in Vaassen und Tim Golsteijn von Restaurant Bougainville in Amsterdam das Team. Außerdem kochen Massimiliano Sena von Restaurant La Table de Courcelles in Courcelles-sur-Vesle/Frankreich, Pavlos Kyriakis vom Restaurant The Ziller's Roof Garden in

Athen/Griechenland und Thomas Diepersloot vom Restaurant Fine Fleur in Antwerpen/Belgien beim Dinner auf.

Willkommen im Weissen Kreuz

Die „Koch-Apostel“ werden komplettiert von den Gastgebern Marc Bernhart, Küchenchef im Restaurant Mamesa (vier Gault&Millau-Hauben) im Hotel Weisses Kreuz in Burgeis/Südtirol, dessen Pâtissier Kay Baumgardt sowie Mara Theiner, Inhaberin und Sommelière. Foodies, Hobbyköche und Gourmetexperten kommen an diesem Abend in den Genuss exklusiver Gerichte, die geprägt sind von neuen Ideen, überraschenden Kombinationen und frischen Blickwinkeln auf Südtiroler Produkte. Der Abend beginnt mit einem Aperitif-Empfang, anschließend folgt das Menü in zwölf Gängen, jeweils von einem Spitzenkoch kreiert, begleitet von sorgfältig abgestimmten Weinen. Reservierungen per Mail an info@weisseskreuz.it oder telefonisch unter +390473831307.

Über das Hotel Weisses Kreuz

Als Krämerladen, Gastwirtschaft oder Traditionshotel — das Weisse Kreuz in Burgeis war stets ein Ort der Begegnung und ist seit 1871 in Besitz von Familie Theiner. Im ursprünglichen Vinschgau gelegen, verbindet das architektonisch bemerkenswerte Vier-Sterne-Superior-

Haus Historisches mit Modernem und Tradition mit Innovation. Gemeinsam mit dem denkmalgeschützten Ansitz zum Löwen verfügt das Design-Ensemble im Herzen des Südtiroler Dorfs über 47 so stilvoll wie unterschiedlich eingerichtete Zimmer und Suiten für „adults only“. Im haubengekrönten Gourmetrestaurant Mamesa genießen Gäste kulinarische Kreationen von Alpenklassikern und Mediterranem bis hin zu internationalen Köstlichkeiten. Erlesene Weine aus aller Welt lagern im „the blue wineroom“. Lokale Naturnaterialien wie Holz und Samer Porphyrestein prägen das 1.300 Quadratmeter große Aura Mea Spa mit drei Saunen, Ruheräumen und Pools. Ausgewählte Treatments mit Südtiroler Naturkosmetik runden das Wellnessangebot ab.

www.weisseskreuz.it

„Dinner Incredible Genuss-wochenende“-Arrangement

+ Das Package kostet ab 786 /Pers. je nach Zimmerkategorie und enthält einen Aufenthalt von Donnerstag bis Sonntag, die Teilnahme am Dinner Incredible am Freitagabend und die Genießer-Halbpension an den restlichen Tagen.

+ Das Einzelticket (nur Teilnahme am Dinner Incredible) kostet ab 350 /Pers.

Der visionäre Weg des Winzers Thomas Niedermayr am Hof Gandberg



Bozen gilt als eine der bedeutendsten Weinstädte Europas und als Herzstück des Weinbaus in Südtirol. Eingebettet in einen sonnen durchfluteten Talkessel, in dem mediterrane Leichtigkeit auf alpine Frische trifft,

entstehen hier Weine von bemerkenswerter Spannung und Charaktertiefe. Die klimatischen Gegensätze — warme Tage, kühle Nächte, alpine Winde — verleihen den Trauben eine außergewöhnliche Aromatik und Struktur.



Nur eine Viertelstunde südlich von Bozen, oberhalb von St. Michael/Eppan am Schulthauer Weg, liegt der Hof Gandberg — Heimat des Weinguts Thomas Niedermayr. Auf rund 500—530 Metern Höhe wachsen hier Reben in einer Landschaft, die atemberaubend ist: steile Hänge, umrahmt von schroffen Felswänden, dazwischen ein Mosaik aus biologisch bewirtschafteten Parzellen, Obstbäumen, Gemüsebeeten und Tieren. Es ist ein geschlossener Hofkreislauf, der weit über den reinen Weinbau hinausgeht.

Pioniergeist und Tradition

Der Hof Gandberg ist ein Familienbetrieb mit Weitblick. Bereits Mitte der 1980er-Jahre wagte Thomas' Vater Rudi Niedermayr einen mutigen Schritt: Als einer der Pioniere Südtirols stellte er auf biologischen Weinbau um — zu einer Zeit, als Nachhaltigkeit im Weinbau noch eine Randerscheinung war. Seit 1990/91 ist der Betrieb zertifiziert biologisch und Gründungsmitglied bei Bioland.

Thomas Niedermayr selbst ist gelernter Tischler und hat später die



(Fortsetzung nächste Seite)

Der visionäre Weg des Winzers Thomas Niedermayr am Hof Gandberg



landwirtschaftliche Ausbildung mit Schwerpunkt Weinbau, Obstbau und Önologie genossen. Mit handwerklicher Präzision und tiefem Naturverständnis führt er den Hof als geschlossenen landwirtschaftlichen Kreislauf: Neben rund fünf Hektar Reben werden auch Äpfel, Gemüse, Getreide und Tiere gehalten. Seine Frau Marlene sowie ein kleines, fachlich versiertes Team tragen die Philosophie des Hauses mit. Vier Kinder und fünf Geschwister stärken den familiären Zusammenhalt — ein Fundament, das wirtschaftliche Stabilität ebenso wie emotionale Verwurzelung schafft.

Der Boden als höchstes Kapital

„Das Kapital ist der Boden“ — dieser Gedanke prägt die Arbeit am Hof Grandberg. Der lebendige Boden, durchdrungen von Wasser, Luft und Nährstoffen, wird mit größter Sorgfalt gepflegt. Schwere Maschinen kommen bewusst nicht zum Einsatz. Stattdessen dominiert Handarbeit: Reben werden aufmerksam beobachtet, Erträge streng reguliert, damit nicht zu viele Trauben am Stock hängen. Qualität steht kompromisslos über Quantität.

Das Ergebnis sind jährlich etwa 20.000 bis 25.000 Flaschen Wein — klein, fein und geprägt von Herkunft.

Auch im Keller setzt sich die Philosophie der Reduktion fort: minimale Eingriffe, spontane Gärung, behutsamer Ausbau in neutralen Holzfässern, wo sich der Wein ohne jegliche Zusätze mit der notwendigen Aufmerksamkeit entwickeln kann.

Thomas Niedermayr gilt als Visionär im Bereich naturnaher Weine. Mit großer Überzeugung arbeitet er mit PIWI-Sorten - das sind pilzwiderstandsfähige Reben wie Solaris, Sauvignier Gris oder Bronner - die nachhaltigen Weinbau auf natürliche Weise unterstützen. Sein Ansatz: maximale Ausdruckskraft des Terroirs bei minimaler Intervention im Keller. Die Weine spiegeln diese Haltung wider. Sie entstehen mit Respekt vor Natur und Zeit, mit Geduld und Hingabe - kompromisslos in Qualität und Charakter. International findet dieses Engagement Anerkennung, unter anderem bei Veranstaltungen wie RAW WINE oder durch Plattformen wie The Grape Collective.

Genuss und Gemeinschaft

Der familiäre Zusammenhalt führte jüngst zu einer weiteren Erweiterung des Betriebs: Gemeinsam mit seiner Schwägerin Gloria und Bruder Georg, ausgebildeter Koch, wurde ein Restaurantneubau realisiert. Im Sommer 2026 eröffnet am Hof das neue Hof Restaurant. Hier treffen eigene Produkte - Wein, Gemüse, Obst, Kräuter - auf handwerkliche Küche, die saisonal, regional und authentisch sein wird.

Diese Synergie stärkt nicht nur die wirtschaftliche Basis, sondern macht Hof Grandberg zu einem lebendigen Ort des Austauschs — zwischen Handwerk und Kulinarik, zwischen Familie und Gästen.

Thomas Niedermayr verkörpert Bodenständigkeit im besten Sinne. Sein Wirken als nachhaltiger Winzer zeigt sich im geschlossenen Wirtschaftskreislauf — angefangen von den Glasflaschen über Korken und Verpackung bis hin zum Holz. In diesem Zusammenspiel aus Naturverbundenheit, Handarbeit und familiärer Kraft liegt sein Glück - pur, ehrlich und zutiefst lebendig.

Zudem gibt es Südtirol seit 2025 die

neue Gruppe „Convinti“. Das Weingut Niedermayr vertritt hier mit 20 weiteren Weingütern, die Grundsätze des ökologischen Weinbaus. Die Mitglieder haben sich insbesondere dem biologischen, biodynamischen oder naturnahen Anbau verschrieben. „Convinti“ (italienisch für „Überzeugte“) steht für Winzer, die aus Überzeugung einen anderen Weg gehen — weg von der Masse, hin zu charakterstarken Weinen.

Weingut Thomas Niedermayr

Schulthausenweg 1
39057 Eppan a.d. Weinstraße
Südtirol Italien
+39 340 824 2495
info@thomas-niedermayr.com
www.thomas-niedermayr.com



Marlene und Thomas Niedermayr

Fünf grüne Oasen auf Mallorca

Es grünt, blüht, duftet, summt und zwitschert — im Frühjahr verwandeln sich Mallorcas Gärten und Parks in üppige Oasen. Dabei hat jeder Ort seine Besonderheiten: Besucher wandeln mal zwischen mediterranen, mal exotischen Pflanzen. Begegnen Vögeln, Reptilien sowie Wassertieren. Und entdecken inmitten der Natur sogar kunstvolle Skulpturen oder historische Schätze. Entspannung finden sie anschließend in den Häusern der Grupotel Hotels & Resorts mit Pools, Wellnessbereichen und Strandnähe.

www.grupotel.com

Historisch: Gärten von Alfabia

In der Parkanlage des historischen Landguts Alfabia am Fuß des Tramuntana-Gebirges verbinden sich arabische Gartenkunst und mediterranes Flair zu einer immergrünen Oase. Das im 12. Jahrhundert von den Mauren angelegte Bewässerungssystem versorgt die üppige Vegetation bis heute: Dabei vermischt sich das Plätschern von Bächen und Sprudeln von Wasserspielen mit dem Zwitschern der Vögel, auf kleinen Teichen schwimmen Seerosen. Besucher spazieren unter schattenspendenden Palmen und Platanen, über majestätische Steintreppen und vorbei an blühenden Exoten. Wer mag, genießt an der Bar im Garten frisch gepressten Orangensaft. Auch ein Blick ins Innere des antiken Herrenhauses lohnt sich: Dort spiegelt sich aufgrund mehrerer Renovierungen die Architekturgeschichte der letzten Jahrhunderte wider. Preis: 10 €, Kinder unter zwölf kostenlos, geöffnet von 14. Februar bis 31. Oktober täglich von 9.30 bis 18.30 Uhr.

www.jardinesdealfabia.com

Stachelig: Botanicactus

Der Botanicactus im Süden Mallorcas, mit 150.000 Quadratmetern Fläche größter botanischer Garten Europas, vereint gut 1.600 Pflanzenarten mit 15.000 Exemplaren aus aller Welt. Naturliebhabern eröffnen sich dort die Besonderheiten drei verschiedener Vegetationszonen: Während im mediterranen Garten typisch mallorquinische Pflanzen wie Oliven- und Granat-



Im Hotel bleiben und trotzdem die Natur genießen können Gäste des Grupotel Molins auf Mallorca.

apfelbäume, Pinien sowie Zypressen wachsen, erinnert der tropische Bereich an einen Dschungel: Im künstlich angelegten See ranken Wasserpflanzen, Bambus umwuchert das Ufer, zwischen Palmen setzen Hibiskus, Floretseidenbäume und Strelitzien bunte Akzente. Als Höhepunkt des Parks gilt das Wüstenareal mit seinen über 10.000 Kakteen und anderen Sukkulenten, von kleinen kugelförmigen Exemplaren bis hin zu meterhohen Säulen. Der Eintritt beträgt 10 €, geöffnet täglich von 10.30 bis 16.30 Uhr.

www.botanicactussalines.com

Kunstvoll: Sa Bassa Blanca

Die von den Künstlern Yannick und Ben Jakober gegründete Stiftung Sa Bassa Blanca liegt inmitten eines Naturschutzgebiets im Norden Mallorcas. Neben dem Museumsgebäude erstreckt sich ein Olivenhain mit 22 jahrhundertealten Exemplaren unterschiedlicher Sorten. Im Skulpturenpark erwarten Inselurlauber zwischen Büschen und Bäumen und auf Wiesen meterhohe Tierfiguren aus Granit. Dabei ließ sich das Künstlerpaar von archäologischen Vorbildern aus Museen weltweit inspirieren. Als bekanntestes Werk gilt ein Hund, der einer japanischen Grabfigur aus dem 6. Jahrhundert nachempfunden ist. Tickets für den Außen-

bereich kosten 7 €/Pers. bzw. ermäßigt 5 € (zwischen 7 und 21 Jahre). Öffnungszeiten variieren je nach Saison:

www.msbb.org

Tierreich: Naturpark S'Albufera

Überall hört man es zwitschern, quaken, plätschern und rascheln: Der Naturpark S'Albufera beherbergt die größte Artenvielfalt der Balearen — und zwar in der Luft, zu Wasser und zu Land. Das Feuchtgebiet im Norden Mallorcas bietet im Laufe des Jahres rund 300 Vogelspezies ein Zuhause, vom Fischreiher bis zum Flamingo. In den Teichen tummeln sich Schildkröten, Aale sowie Meeräschen. Dank des unterschiedlichen Salzgehalts im Boden gedeihen dort zudem rund 400 Pflanzenarten, etwa die bunte Sumpforchidee. Vier Wanderrouen mit zahlreichen Infotafeln sowie mehreren Beobachtungsstationen führen Besucher durch das gut 2.000 Hektar große Areal. Der Eintritt ist kostenlos, eine Genehmigung muss vorab im Besucherzentrum (täglich von 9 bis 16 Uhr) eingeholt werden.

www.playademuro.net

Königlich: Jardines de Marivent

Durch ein steinernes Tor betreten Urlauber den knapp ein Hektar großen

Park des Marivent-Palasts in Mallorcas Hauptstadt Palma, Sommerresidenz des spanischen Königs. Die Ruhe, die sie empfängt, steht in Kontrast zum hektischen Treiben des umliegenden Viertels. Die royale Gartenanlage beheimatet vor allem mediterrane Pflanzen wie Kiefern, Zypressen, Bougainvilleen, Feigen- und Johannisbrotbäume. Entlang der schattenspendenden Alleen plätschern Brunnen, zudem stehen dort zwölf Bronzeskulpturen von Spaniens berühmten Künstler Joan Miró. Der Eintritt ist kostenlos. Öffnungszeiten: 1. Mai bis 30. September von 9 bis 21 Uhr, 1. Oktober bis 1. April von 9 bis 16.30 Uhr. Ist die Königsfamilie vor Ort, bleiben die Gärten geschlossen.

www.illesbalears.travel

Erholung: Grupotel Hotels & Resorts

Die 25 Häuser der Grupotel Hotels & Resorts auf Mallorca liegen größtenteils entlang der Nord-, Süd- und Ostküste. Dank weitläufiger Pool- und Gartenanlagen, oftmals direktem Strandzugang sowie Blick auf Berge und Meer genießen Gäste die Natur auch von „Zuhause“ aus. Wer etwa im Grupotel Parc Natural & Spa an der Playa de Muro wohnt, erreicht den Naturpark S'Albufera ganz einfach zu Fuß.

www.grupotel.com

Mallorca im Portixol-Style

Während in Mitteleuropa noch Schnee fällt, erwacht auf Mallorca bereits der Frühling. Schon ab Februar zeigt sich die Insel von ihrer milden Seite mit Sonne, frischer Luft und dem Duft des Meeres. Der ideale Ausgangspunkt, um die ersten warmen Tage in vollen Zügen zu genießen, ist das *Boutique-Design-Hotel Portixol* im charmananten Hafenviertel von Palma.

Nur einen Spaziergang von der Altstadt entfernt, verbindet das Portixol entspanntes Inselgefühl mit urbanem Esprit. Das Boutique-Hotel mit seinen 25 individuell gestalteten Zimmern ist ein Treffpunkt für Menschen, die Stil, Ruhe und Persönlichkeit schätzen. Jedes Detail ist sorgfältig gewählt — Designmöbel, handverlesene Accessoires und harmonische Farben schaffen ein Ambiente, das Leichtigkeit ausstrahlt.

Vom Zimmer oder der Terrasse aus reicht der Blick über den glitzernen Hafen bis hinaus aufs Meer. Im Spa und am beheizten Außenpool können Gäste entspannen, während im Restaurant Portixol mediterrane Küche mit modernem Twist serviert wird. Die Außenanlage ist ein kleines Juwel: Der Pool schmiegt sich harmonisch an das Restaurant, umgeben von bequemen Liegen und Plätzen mit Blick



auf das Wasser. Hier scheint die Grenze zwischen Land und Meer zu verschwimmen — man hat das Gefühl, auf einem Boot zu sitzen, das in See sticht. Ein Aperitif an der Bar, der Duft von Zitrus und Meer, die Sonne auf der Haut — all das macht das Portixol zu einem Ort, an dem man einfach genießen möchte. Essen, trinken, chillen, Sonne tanken — schöner kann Frühling kaum beginnen.

Auch rund um Palma lohnt sich zu dieser Jahreszeit jeder Ausflug: Die Altstadt lädt mit ihren engen Gassen, Boutiquen und Galerien zum Bummeln ein, während die Kathedrale La Seu



(Fortsetzung nächste Seite)

Mallorca im Portixol-Style



im goldenen Licht des Nachmittags erstrahlt. In den Cafés des Paseo del Borne sitzen die ersten Sonnenanbeter im Freien. Wer sich bewegen möchte, kann beim Radfahren entlang der

Küstenpromenade, beim Wandern in der Serra de Tramuntana oder auf einem der nahegelegenen Golfplätze die ruhige Seite der Insel entdecken. Wenn abends die Sonne im Meer ver-



sinkt, spiegelt sich das warme Licht im Hafen - ein unvergesslicher Moment. Das Portixol ist ein Ort für Genießer, die den Frühling gerne ein bisschen früher beginnen.

Hotel Portixol
Calle Sirena 27
07006 Palma de Mallorca
Tel.: +34/971/271800
E-Mail: hotel@portixol.com
www.portixol.com

Ankommen im neuen Scandic Stuttgart Europaviertel



Für einen Kurztrip nach Stuttgart gibt es seit Dezember eine neue Adresse: Das *Scandic Stuttgart Europaviertel* bringt skandinavische Klarheit, nachhaltige Materialien und funktionales Design in die Landeshauptstadt. Es liegt ideal zwischen Innenstadt, Kultur- und Businessviertel und schafft eine Atmosphäre, die für Ruhe statt Reizüberflutung sorgt. Schon beim Eintreten prägen warme Farben,

Holz, Stein und textile Strukturen das Bild. Entwickelt vom schwedischen Büro Doos Architects greift das Interieur mit dem Leitmotiv „Urban Stable“ die Geschichte Stuttgarts auf und übersetzt sie in eine zeitgemäße Formensprache. Die 174 Zimmer sind komfortabel gestaltet und machen einen Aufenthalt von zwei Nächten ebenso angenehm wie einen längeren Trip. Statt dekorativer Opulenz steht Nutzbarkeit im Vordergrund



— reduziert, durchdacht und wohnlich. Für den entspannten Start in den Tag sorgt das Frühstück mit Fokus auf einen hohen Bio-Anteil und saisonale Produkte. Abends wird das Restaurant The Hay Loft zum Treffpunkt für Gäste, die regionale Küche in modernem Rahmen schätzen. Ergänzt durch die Bar entsteht ein fließender Übergang zwischen Stadterlebnis und Rückzug. So positioniert sich das neue Haus als skandinavisch

geprägter Place to Stay — klar im Stil, zentral gelegen und auf das Wesentliche konzentriert.

ZUM SCANDIC STUTTGART EUROPAPIERTEL

**Scandic Stuttgart
Europaviertel**

Heilbronner Straße 88
Stuttgart (1.2 km zum Stadtzentrum)
+49 711220600
europaviertel@scandichotels.com

Unsere Spezialität für Ihr Osterfest

Osterbrot

Ein traditionelles Gebäck, welches zum Ende der Fastenzeit gerne verschenkt wird und auf keinem Tisch fehlen sollte.

Der Teig des Osterbrotes wird auf der Basis des Dresdner Stollen®-Teiges hergestellt, nur etwas leichter in der Zusammensetzung. Seit drei Generationen von Hand im Familienbetrieb gefertigt.

Letzter Versandtermin ist der 02.04.2026

www.christstollen-shop.com

Zum Shop

Unser Service
für Firmen -

Osterbrot mit
individueller
Banderole!

Hier könnte Ihr Logo stehen!



Das 17. Kulinarikfestival lädt vom 6. bis 28. März 2026 zu 119 grenzenlosen Genusserlebnissen in die Altstadt Salzburg ein.



eat&meet verbindet Generationen: Am 7. März kocht Paula Bründl ein 3-Gänge-Menü mit Altstadt-Unternehmern und ihren Gästen in geselliger Runde. Getafelt wird gemeinsam bei netten Gesprächen. (Foto: © Sabine Oberhauser)



Von Tokio nach Tenochtitlan: Das Menü, das die Cabreräs im Rahmen von eat&meet am 10., 11., 12., 17., 18., 19., 24., 25., 26. März kreieren, feiert die japanisch-mexikanische Verbindung, die seit dem 20. Jahrhundert Tradition hat. (Foto: © Altstadt Salzburg/Andreas Kolarik)



der lukullischen Freuden“ bricht mit seinem diesjährigen Motto „GRENZEN_LOS“ kulinarische und kulturelle Barrieren auf, baut Brücken über Kontinente, verbindet (Koch-)Stile und Essgewohnheiten mit Ungewohntem und Fremden. Vom 6. bis 28. März 2026 wird bei 119 „grenzenlos“ delikaten Veranstaltungen von 48 Partnerbetrieben aus der Gastronomie, Hotellerie, Handel, Kunst- und Kulturvermittlung neugierig über den Tellerrand geblickt, um genüsslich Neues zu entdecken bei der kulinarischen Abenteuerreise um die Welt inmitten der Altstadt Salzburg.

Grenzenlos weltoffen: Gemeinsam Essen verbindet Mensch und Kultur

Bei eat&meet 2026 ist „GRENZEN_LOS“

nicht als Huldigung des Überflusses oder die Aufforderung zur Aneignung fremder Esskulturen zu verstehen, vielmehr ist es eine kulinarisch genussvolle Annäherung an Ungewohntes und zeigt, dass sich exotische Zutaten, fremde Aromen und verschiedene Traditionen oft bestens ergänzen und gegenseitig befruchten. Die Welt ist ein Schmelzriegel — eine Metapher für Diversität und Interkultur — im Idealfall ein Ort ohne Grenzen, wo Menschen unterschiedlicher Provenienz, Kulturen oder Religionen zusammenkommen, um sich zu etwas Neuem zu verbinden. In der Kulinarik kombiniert die Crossover- oder Fusionküche verschiedene Stile und Esskulturen. Dabei verschwimmen die Grenzen, aus Kontrast

entsteht Harmonie und das Fremde ist oftmals dann gar nicht so fremd, wie es anfangs schien. Grenzen verschoben oder gar aufgelöst, die Tore zur Welt geöffnet im kreativ kulinarischen Sinn werden beim diesjährigen Kulinarikfestival eat&meet 48 Altstadt-Partnerbetriebe laden die Salzburger und Stadtbesucher zu 119 interkulturell-kulinarischen Genießer- und Gourmet-Events ein. „Unser Kulinarikfestival eat&meet verspricht eine spannende kulinarische Entdeckungsreise, tatsächlich über den Tellerrand hinaus. In der Zeit von zunehmender Polarisierung möchten wir mit „GRENZEN_LOS“ bewusst ein Statement für mehr Offenheit, Neugier und Gemeinschaft setzen. Genuss und Freude am Essen verbindet uns

Das vom Altstadtverband Salzburg veranstaltete Kulinarikfestival **eat&meet** erschließt alljährlich neue und erlebnisreiche Genusswelten für alle Sinne. Das „Fest

17. + 18. März: Für eat&meet hebt das JOJA auch hinter den Kulissen die Grenzen auf. Neben dem Küchenteam sind an zwei Abenden die Klientinnen und Klienten der Lebenshilfe Salzburg am Werk. Gemeinsam kochen und servieren sie ein 4-Gänge-Menü.

(Foto: © Altstadt Salzburg/Herbert Rohrer_wildbild)



Wer tiefer in die Kunst des Kaffeekochens und des Zuckerlmachens eintauchen möchte, hat am 20. März beim Workshop von Nathalie Jakubowski in der Zuckerwerkstatt und Nathanael Leiss in der Kaffeeothek dazu Gelegenheit.

(Foto: © Altstadt Salzburg /Andreas Kolarik)



(Fortsetzung nächste Seite)

Das 17. Kulinarikfestival lädt vom 6. bis 28. März 2026 zu 119 grenzenlosen Genusserlebnissen in die Altstadt Salzburg ein.



Am 7. und 23. März Brunch & Beats: Ganz dem Festival-Thema entsprechend, kombiniert das Küchenteam des Club Balboa heimische Zutaten, internationale Stile und DJ-Sounds. Am 20. März wird zu „Eat.Dance.Meet“ geladen. (Foto: © Balboa)

Menschen, unabhängig von Herkunft, Alter und Gesinnung. Der Schritt ins Unbekannte gelingt nur, wenn wir uns jenseits der eigenen Grenzen, auf Neues einlassen“, erklärt Altstadtverband-Geschäftsführer Roland Aigner. Geschmacksrichtungen und Kochstile, die vor einigen Jahren noch undenkbar waren, sind bei eat&meet in aller Munde.

Kulinarisch-kreative Genusserlebnisse

Im siebzehnten Jahr bietet das Kulinarikfestival eat&meet 2026 insgesamt drei Wochen lang ein facettenreiches Veranstaltungs-Potpouri von Koch-, Ess-, Tisch- und Gesprächskultur und sorgt für vielfältige und außergewöhnliche Genussmomente in der Altstadt Salzburg. Ob kulinarischer

Hidden Track, geführte Genusstour, Workshop, Verkostung, Brunch, Dinner, Street Food, Teezeremonie, die lokalen teilnehmenden Gastgeber aus Gastronomie, Hotellerie, Handel, Kunst- und Kulturvermittlung bieten genussreiche und grenzenlos kulinarische Erlebnisse für alle Sinne.

220GRAD NONNTAL | 220GRAD RUPERTINUM | Balboa Salzburg | Blaue Gans | Buchhandlung Stierle | Coolinarik Café | Die Cabrerias | Die Geheime Specerey | Die Zuckerwerkstatt | DomQuartier Salzburg | Edelweiss Cooking School | Esszimmer | Gasthaus Wilder Mann | Genusspass (Salzburg Experience) | Gehmacher CAFÉ | Gewürze der Welt | Hidden

Für eat&meet öffnet das neue Team des Gasthofs zum Wilden Mann, Philipp Pils und David Gattringer, am 7. März die Tore zur Welt. Österreichische Klassiker werden neu interpretiert und mit kulinarischen Elementen aus Mexiko fusioniert. (Foto: © Altstadt Salzburg/Andreas Kolarik)



Quer durch Europa geht es im Kochkurs in der Edelweiss Cooking School am 6. und 20. März. Das kulinarische Länderhopping soll Lust machen, zu Hause die internationalen Speisen und Geschmacksrichtungen auf den Tisch zu zaubern. (Foto: ©Edelweiss Cooking)

Tracks | Hotel und Café Sacher Salzburg | Hotel & Restaurant Goldener Hirsch | Humboldt Bio-Restaurant | JOJA Salzburg | Joseph Brot | Kaffeeothek | Ludwig Burger | M Passione — Patisserie & Confiserie | MA MAKERS* | MUS Café | Natural Wine Dealers | NYT | Pane vin | Papipane | Paula Bründl | Röstzimmer | Saint Charles Store Salzburg | Salzi Runs | Stadtführungen Johannes Hofmann | Schranne Salzburg | Sporer Likör- und Punschmanufaktur | Steinterrasse inspired by Senns | Tee

am Eck | Privatbrauerei Trumer | Vinothek De Gustibus | vomFASS | Winestories | Wirtshaus Metzgersteig | Würstelstand Goldener Teller | Würstelstand Metzgersteig | Yazzoon |

eat&meet GRENZEN LOS!

Kulinarik über den Tellerrand

Das Kulinarik-Festival in der Altstadt Salzburg - 6. bis 28. März 2026, Details zum aktuellen Programm unter:

www.altstadt-salzburg.at



Von Afrika nach Austria: An zwei Tagen 6. und 13. März veranstaltet Erna Reichinger im Röstzimmer 15 eine Kaffeeverkostung. Der sogenannte Ur-Kaffee stammt aus Äthiopien. (Foto: © Altstadt Salzburg/Andreas Kolarik)



Ein neues Kapitel kaiserlicher Gastlichkeit im Herzen der Stadt



Der KAISERHOF Wien feiert 130 Jahre Wiener Hotelgeschichte — und bewahrt bis heute eine Besonderheit, die in der urbanen Hotellandschaft rar geworden ist: Als familien- und eigentümergeführtes Haus wird das Hotel bis heute mit persönlichem Engagement und einem feinen Gespür für echte Gastlichkeit geführt. Der KAISERHOF beweist einmal mehr, dass wahre Tradition nicht nur im Bewahren, sondern auch im behutsamen Weiterentwickeln liegt. Pünktlich zum Jubiläum werden zwei komplette Stockwerke des Hauses neugestaltet. Ab 1. April 2026 öffnen die neuen Zimmer ihre Türen und laden dazu ein, Wien besonders stimmig zu erleben: stilvoll, ruhig und mitten im Geschehen.

Die neuen Superior Zimmer sind



Visualisierung eines neuen Superior-Zimmers in kräftigem Blau

(© Josef-Göbel, KAISERHOF Wien)



Rückzugsorte für Städtereisende, die tagsüber Wiens kulturelle Vielfalt entdecken und abends bewusst ankommen möchten. Klassische Wiener Noblesse trifft auf zeitgemäßes Design: Kräftige Farbakzente, maßgefertigte Vollholz-

Möbel und eigens entworfene Stoffe schaffen eine warme, elegante Atmosphäre, inspiriert vom imperialen Wien und zugleich klar im Heute verankert. Die ruhige Lage fernab vom städtischen Trubel und die unmittelbare Nähe zu den großen Bühnen und Boulevards verbinden Erholung und Urbanität auf ideale Weise.

Auch der Schlafkomfort folgt höchsten Ansprüchen. Hochwertige Matratzen, bequeme Topper und feinste Bettwäsche aus ägyptischer Baumwolle sorgen für erholsame Nächte — ideal nach einem Operabend, Museums-

besuch oder einem ausgedehnten Stadtspariergang. Moderne Ausstattung wie Smart-TV mit Streamingdiensten, Nespresso-Kaffeemaschine, Wasserkocher und Minibar ergänzt das Wohngefühl komfortabel.

Ein besonderes Highlight sind die neu gestalteten Bäder. Die Zimmer im 3. und 4. Stock verfügen über ebenerdige Walk-in-Duschen mit Regenbrause, beheizte Badezimmerspiegel und Fußbodenheizung — kleine Details, die gerade nach einem langen Tag in der Stadt den Unterschied machen und den Aufenthalt spürbar veredeln.

Mit seiner Lage nahe Ringstraße, Staatsoper, Kärntner Straße und Stephansdom ist der KAISERHOF Wien ein idealer Ausgangspunkt für Kultur-, Shopping- und Genussreisen. Die Neugestaltung der Zimmer unterstreicht, wofür das Haus seit 1896 steht: für Wiener Gastlichkeit mit Charakter, für persönliche Atmosphäre und für das gute Gefühl, nicht nur in Wien zu sein, sondern Wien wirklich zu erleben.



Wintergarten

Hotel Kaiserhof Wien

A-1040 Wien

Frankenberggasse 10

Tel.: +43 (0)1 505 17 01

E-Mail: wien@hotel-kaiserhof.at

www.hotel-kaiserhof.at

Benglerwald Berg Chaletdorf expandiert mit zwei neuen Destinationen

Das Benglerwald Berg Chaletdorf setzt einen weiteren Meilenstein in seiner Wachstumsstory: Mit der offiziellen Inbetriebnahme von zwei neuen Unterkunfts-konzepten im Tiroler Lechtal verstärkt das alpine Hideaway sein Portfolio und etabliert sich weiter als führender Anbieter für exklusive Chaletlebnisse in den Lechtaler Alpen.



Wohlfühlt für gesellige Stunden in der Benglerwald-Lodge



Benglerwald Lodge — Alpine Eleganz auf 1.200 m Seehöhe

Mit der Benglerwald Lodge präsentiert das Chaletdorf ein modernes Apartmenthaus auf einem sonnigen Hochplateau mit spektakulärem Panoramablick auf die Allgäuer und Lechtaler Alpen. Die Lodge umfasst vier hochwertig gestaltete Apartments im klassischen Chalet-Stil, die mit viel Holz, groß-

zügigen Wohnflächen und handgemachten Möbeln eine Symbiose aus Tradition und zeitgemäßem Design schaffen.

Drei der Einheiten verfügen über zwei Schlafzimmer, moderne Wellnessduschen, voll ausgestattete Bauernküchen und offene Wohn-Essbereiche — ideal für Paare oder kleine Gruppen. Das vierte Apartment bietet im BOHO Style zusätzlich ein familienfreundliches Stockbett-Zimmer, perfekt für Gäste mit bis zu vier Kindern. Besonderes Highlight im Winter ist die Ski-in/Ski-out-Anbindung zum Familien-Skigebiet Jöchelspitze mit der neuen Gondelbahn nur wenige Schritte entfernt. Zudem punktet das Angebot mit flexiblem digitalem Check-in, einem Grill- und Begegnungsbereich im Garten sowie kinderfreundlichen Außenbereichen und dem Frühstücks-Lieferservice an die Haustür. Auch Vierbeiner sind hier herzlich willkommen.



Chalet Bauernhaus 1864 — Historischer Charme trifft alpine Luxusausstattung

Im Herzen von Ellbogenalp eröffnet das Chalet Bauernhaus 1864, eine liebevoll

Benglerwald Berg Chaletdorf expandiert mit zwei neuen Destinationen

restaurierte historische Immobilie aus dem Jahr 1864, die heute zwei exklusive Chalet-Apartments beherbergt: Bauernstube und 1864. Die Chalet-Apartments verbinden historischen Charakter mit gehobenem Wohnkomfort auf jeweils über 120qm:

- Zwei Schlafzimmer mit eigenen Badezimmern und Wellnessduschen
- Voll ausgestattete Luxusküchen
- Im Apartment „1864“ eine original holzvertäfelte Bauernstube mit alpinem Flair
- Eigener, eingezäunter Garten — ideal auch für Urlaub mit Hund



Gemütliches Wohngefühl im Bauernhaus 1864

Richtung vielfältiger Gästebedürfnisse: Von alpinem Luxusurlaub über Familienaufenthalte bis hin zu aktiven Outdoor-Erlebnissen. Die Lage inmitten der Tiroler Bergwelt kombiniert Naturerlebnis mit hochwertigen Wohnwelten und stärkt die Position der Marke als Top-Destination im Premium-Alpensegment.

Benglerwald Berg Chaletdorf

A-6653 Bach im Lechtal, Bach 69

Tel.: +43(0)5634/20178

E-Mail: info@lech-chalets.at

www.lech-chalets.at



Die Lage im Ortskern garantiert kurze Wege zu traditionellen Gasthäusern, Pizzeria und familienfreundlichen Freizeitangeboten; Wanderwege und Naturerlebnisse starten direkt vor der Haustür. Ob romantische Auszeit, Familienurlaub oder aktiver Naturgenuss — das Chalet Bauernhaus 1864 setzt neue Maßstäbe für charmanter Ferienwohnraum im Lechtal.

Strategische Bedeutung & Ausblick

Mit diesen beiden neuen Objekten erweitert das Benglerwald Berg Chaletdorf sein Angebot gezielt in



Mit Zertifikat GreenSign ins neue Jahr gestartet

Seit knapp einem Jahr betreibt der bekannte Spitzenkoch **Nelson Müller** sein **Boutique Hotel Diepeschrather Mühle** in Bergisch Gladbach. Kürzlich wurde das Relais & Châteaux Hotel offiziell mit dem Zertifikat „GreenSign“ ausgezeichnet. Jetzt gehört das Boutique Hotel zu den knapp 1.000 Hotels weltweit, die für ihre Nachhaltigkeit offiziell zertifiziert sind.

Nachhaltigkeitsstrategie

Das individuell geführte First-Class-Hotel liegt im Naturschutzgebiet und ist eingebettet in eine Landschaft von atemberaubender Natur, sanften Hügeln, Wäldern, Bächen, und Seen. Fernab von Hektik und Stress hat Nelson Müller seine Vision von einem exklusiven „Tasteful Hideaway“ umgesetzt und eine neue Dimension aus First-Class-Hotel und Spitzengastronomie geschaffen. Ein Ort der Lebensfreude und Entschleunigung. „Nachhaltigkeit ist für uns keine Option, sondern ein Grundprinzip unseres Handelns. Für mich stand bereits bei der Entscheidung für den Standort Diepeschrather Mühle fest, dass wir hier eine Nachhaltigkeitsstrategie umsetzen werden“, so Hotelier Nelson Müller. „Legerer Luxus und Nachhaltigkeit sind für mein Team und mich keine Gegensätze, im Gegenteil. Wir übernehmen Verantwortung für Umwelt und Ressourcen, denn bei unseren Gästen ist diese nicht mehr wegzudenken. Daher habe ich mich für die Zertifizierung durch den deutschen Marktführer „GreenSign Institut“ entschieden.“

„GreenSign“ ist ein international anerkanntes Zertifikat für Nachhaltigkeit. Das GreenSign Institut prüft Unternehmen — vorwiegend in der Hotellerie — unter ökologischen, sozialen und ökonomischen Aspekten. Die Zertifizierung berücksichtigt Vorgaben aus Standards wie EMAS, DIN ISO 14001 oder ISO 26000.

Die über 130 Kriterien werden von qualifizierten Auditoren vor Ort überprüft. Die Zertifizierung muss alle drei



Green Sign Auditorin Anna Maria Sass Sant und Hotelier Nelson Müller

Jahre erneuert werden, so dass Fortschritte transparent gemacht werden.

Erfreuliches Ergebnis

Das Relais & Châteaux Hotel Diepeschrather Mühle hat mit seinem beeindruckenden Engagement im ersten Jahr nach Eröffnung in den Bereichen Umweltschutz, soziale Verantwortung und ökonomische Nachhaltigkeit ein Zeichen gesetzt und beim ersten GreenSign Hotel Audit mit knapp 80 Prozent Konformitätsgrad überzeugt. Die Diepeschrather Mühle ist damit ein Vorbild für nachhaltigen Tourismus im Bergischen Land. Nelson Müller und sein Team werden ihrer Verantwortung für den Schutz der Natur und die Förderung eines umweltbewussten Tourismus gerecht. Die GreenSign Zertifizierung des Hotels mit Gourmet-Restaurant SCHOTE und Brasserie MÜLLERS in der Mühle unterstreicht das Bestreben von Maitre de Maison, Nelson Müller, ganzheitlich zu denken, zu leben, zu führen und die Nachhaltigkeit kontinuierlich weiter zu verbessern.

www.diepeschrather-muehle.de

Über das Hotel: Ende Mai 2025 hat Spitzenkoch und Gastro-Unternehmer Nelson Müller sein Relais & Châteaux Hotel Diepeschrather Mühle in Bergisch Gladbach offiziell eröffnet. Seine Vision, eine neue Dimension aus First-Class-Hotel und Spitzengastronomie zu schaffen, hat er im Naturschutzgebiet vor den Toren der Rheinmetropole Köln verwirklicht. Dieses moderne „Tasteful Hideaway“ verfügt über 25 Zimmer und Suiten, das Gourmet-Restaurant Schote, die Brasserie MÜLLERS in der Mühle, Hotelbar, drei Meeting- und Event-Räume, Mühlen SPA mit Natur-Schwimmteich, Saunen, Beauty-Lounge, Fitness-Bereich, Yoga-Raum und Kochschule.

Über GreenSign: Das GreenSign Institut begleitet Hotels dabei, ökologische, soziale und wirtschaftliche Nachhaltigkeitskriterien zu erfüllen und sichtbar zu machen. Die Zertifizierung hilft nicht nur Einsparpotenziale und Optimierungsmöglichkeiten zu identifizieren, sondern fördert auch den Austausch von Best Practices in der Hotellerie.



+++ 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

© 2026 CFG Fischer GmbH