



### 5-Sterne-Hotel im UNESCO-Welterbe

Das Elbtal in Dresden gehört zu den 788 Denkmalen in 134 Ländern der Erde, die von der UNESCO als Welterbe eingestuft sind. Es umfasst einen Talabschnitt der Elbe mit etwa 20 km Länge vom südöstlichen Dresden-Söbriß zum nordwestlichen Stadtrand Dresden-Übigau. Dazu zählen auch die bewaldeten Elbhänge mit den drei prächtigen Schlössern. Das stromab erste Schloss, Schloss Eckberg, beherbergt ein 5-Sterne-Hotel.

Wer den prächtigen Park von Schloss Eckberg betritt, fühlt sich an ein Märchen aus seiner Kindheit erinnert. Hoch über der Elbe, umgeben von altem Baumbestand, thront dieser traditionsreiche Herrnsitz mit dem unverwechselbaren Charme privater Atmosphäre.

Bauherr war der Großkaufmann und Mäzen Johann Souchay, der Schloss Eckberg von



**Das Schloss Eckberg im UNESCO-Welterbe Dresdner Elbtal beherbergt ein 5-Sterne-Luxushotel.**

1859 bis 1861 vom Dresdner Architekten Christian Friedrich Arnold, einem der prominentesten Schüler Gottfried Sempers, des Schöpfers der inzwischen nach ihm benannten Dresdner Oper, im Tudorstil bauen ließ.

Nach wechselvoller Geschichte übernahm die Münchner Unternehmensgruppe AR-GENTA 1994 das Anwesen

und ließ die Schlossanlage und den Park 1997 von Grund auf renovieren und nach den Plänen des italienischen Innenarchitekten Danilo Silvestrin zum Luxushotel ausbauen.

Die Gäste schätzen die Ruhe, die Exklusivität und das traumhafte Ambiente, die Schloss Eckberg und sein weitläufiger, idyllischer Park bieten.

[www.schloss-eckberg.de](http://www.schloss-eckberg.de)

### Per Helikopter zum Luxus-Genuss

Der Begriff "Heli Gourmet" klingt nach Exklusivität und Genuss. Das verspricht ein vierstelliges Arrangement des Hotels Jagdhof Glashütte. Eine Limousine chauffiert die Gourmets zum exklusiven Dinner. Außerdem steht ein Helikopter zum Rundflug über das Wittgensteiner und das Bergische Land zum Schlosshotel Lerbach nach Bergisch Gladbach zur Verfügung. Auf dem genussreichen Programm stehen ein "Amuse Bouche-Lunch" des Drei-Ster-

ne-Kochs Dieter Müller im Schlosshotel sowie ein von Küchenchef Stefan Manier gezaubertes "L'Art Gourmand" Sechsgänge-Menü im Jagdhof Restaurant Ars Vivendi.

Das Arrangement für 1.280 Euro p. P. mit drei Übernachtungen in einer Maisonnette-Suite sowie kulinarischen Überraschungen gilt nur auf Anfrage, bei Buchung von mindestens zwei Personen und außerhalb der Saisonzeiten bei Verfügbarkeit.

Buchung: 02754/399-0.

### Tropical outdoor

Tropical Islands südlich von Berlin startet am 25. Juni mit einem Sommerfest in die Ferien. Vom 25. Juni bis 22. Juli gibt es neben den Attraktionen im Dome auch auf dem Außengelände des Resort Attraktionen zu erleben. Die Besucher dürfen sich auf Konzerte, Ballonfahrten, Hubschrauberflüge und vieles mehr freuen. Höhepunkt sind Ballonfahrten über die Niederlausitz am 25. und 26. Juni. Reservierungshotline: 03 54 77 – 60 50 50

### Hotelranking

Die Zahl der Umsatzveränderungen im 200-Ranking der umsatzstärksten Hotels in Deutschland, ermittelt vom Fachmagazin „Der Hotelier“ aus dem Stuttgarter Matthaes-Verlag, schmückt wieder ein Pluszeichen. Nach Jahren schmerzlicher Umsatz- und Ertragsverluste können viele Einzelhotels in Deutschland wieder aufatmen. Zwei Drittel der Befragten wiesen 2004 ein Umsatzplus aus.

Den höchsten Nettoumsatz erzielte mit 51,4 Millionen Euro das Estrel Berlin, gefolgt vom Sheraton Frankfurt Hotel & Towers und Bayerischen Hof München. Zweistellige Zuwächse erzielten unter anderem das Hilton Berlin (29,9 %), das Frankfurt Marriott Hotel (28,6 %), das Maritim Köln (23,5 %) und das Free Life from Centers Parcs Hochsauerland (22,2 %).

Auf dem Hauptstadt-Markt verzeichneten sieben Hotels der Berliner Top Ten ein Umsatzplus. Neben dem Estrel und dem Hilton das InterContinental, das Grand Hyatt, das Grand Hotel Esplanade, das The Westin Grand und das Dorint Schweizerhof.

Die höchsten Durchschnittspreise erzielte mit 304 Euro pro Zimmer Brenner's Park Hotel & Spa in Baden-Baden, gefolgt vom Kempinski Adlon Berlin (237 Euro) und dem Hotel Bareiss in Baiersbrunn (232 Euro).

Die größten Zuwächse hatten in Hamburg das Kempinski Atlantic, in München das Arabella Sheraton Bogenhausen, in Stuttgart das Maritim, in Düsseldorf das Hilton, in Bonn das Maritim und in Dresden das The Westin Bellevue.

Der Top Plusmacher im 1. Quartal 2005 ist das Baltic Sport- und Ferienhotel Zinnowitz mit Plus 61,5 Prozent.

#### IMPRESSUM:

Die „Gourmet Post“ ist eine Zeitung in der Digital Edition für die gehobene Hotellerie und Gastronomie, für Wellness und Meetings. 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: Redaktionsbüro SachsenGast, Münchner Straße 29, 01187 Dresden, Tel.: 0351 - 471 23 62, Fax: 471 23 21, E-Mail: [verlag@sachsengast.com](mailto:verlag@sachsengast.com)

## Umschau

Stanz in der Ferienregion Tirol-West hat sich einen Titel europaweit gesichert: es ist das Dorf mit den meisten Schnapsbrennern. 64 von 150 Haushalten üben noch sehr aktiv ihr Brennereirecht aus. In einigen Betrieben kann man den Schnapsbrennern über die Schultern schauen. Unter dem Motto "Stanz brennt" laden am 4. September 15 Brennereien zum Hineinschnuppern in die Stanzler Welt des Schnapses ein. [www.tirolwest.at](http://www.tirolwest.at)

\*\*\*

Das Variété "Boddenbarsch", Mecklenburg-Vorpommerns einziges Variété auf Rügen präsentiert im "Kurhaus-Saal Binz" von Juni bis September erstmals zwei Sommershows. Vom 23. Juni bis zum 6. August erwartet das Publikum ein "BlindDate". Unter diesem Titel führt der Kieler Conférencier Helge Thun durch ein zweistündiges Programm mit Jongleuren, Zauberkünstlern und Akrobaten. Highlight ist eine dynamische Luftnummer mit römischen Ringen, eine sehr seltene Disziplin im Variété. Vom 11. August bis 24. September fegen "Kugelwitz und Wirbelwind" durch den Kurhaus-Saal Binz. [www.tc-hotels.net](http://www.tc-hotels.net)

\*\*\*

Als Folge von Dauerstress fühlen sich Frauen häufig überstrapaziert und ausgepowert. Im Sommer bietet Österreichs größte Heiltherme Bad Waltersdorf im Steyrischen Thermenland ein speziell auf die "Krone der Schöpfung" zugeschnittenes Seminar. Der Mond beeinflusst die Gezeiten des Meeres ebenso wie den Rhythmus der Menschen. Diese Tatsache nutzt "Lunaria - Frauenkraft im Rhythmus der Zeit" (17. bis 22. Juli), ein ganzheitliches Seminar zur Aktivierung der weiblichen Mondkraft. Eigens entwickelte Körper-, Energie- und Wahrnehmungs-Übungen, helfen dabei, die weibliche Energie (Yin) zu erkennen, zu stärken und für sich zu nutzen. Bei der Körpertherapie WATSU® (Wasser-Shiatsu) lässt "Frau" durch rhythmisch-harmonische Bewegungen im Thermalwasser alte Bewegungsmuster los und erhält neue Impulse. [www.heiltherme.at](http://www.heiltherme.at)

## Störtebeker kommt als Mega-Event nach Rügen

Am 25. Juni starten die Störtebeker Festspiele mit dem Stück „Piraten vor Britannien“ in ihre 13. Saison. Regisseurs Holger Mahlich erzählt eine kurzweilige Geschichte. Natürlich greift Störtebeker-Darsteller Sascha Gluth zum Schwert und Dietmar Lahaine (Goedeke Michels) segelt an seiner Seite. Wolfgang Lippert ist wieder der beliebte Balladensänger. Auch Ingrid van Bergen ist dabei.

Das Bühnenbild zeigt auf der rechten Seite den Tower von London und auf der anderen Seite das Dorf Marienhafen in Ostfriesland.



In Ralswiek (Rügen) legen die Piraten um Störtebeker an.

Pferde und Schiffe, der Adler Laran, exotisch und romantisch gestaltete Kostüme schließen den Kreis für eine erfolgreiche

Inszenierung 2005. Bis 10. September heißt es montags bis samstags, 20 Uhr, „Leinen los!“ [www.stoertebeker.de](http://www.stoertebeker.de)

## Aus der Ostseeklinik wurde ein 3-Sterne-plus-Hotel

Unsere Hotelbesuche beginnen eigentlich erst bei vier Sternen, aber nachdem wir hörten, dass im 3-Sterne-Plus Ostseehotel Dierhagen (Darß) mit Volker Conrad ein Küchenchef am Herd steht, für den genussvolles Essen oberste Philosophie ist, und der bereits 13 Gault Millau-Punkte vom Spanischen Hof Gröditz mitbringt, wurden wir doch neugierig auf eine Vort-Ort-Visite.

Seemöwen schweben zwischen Wolkengruppen, Meeresrauschen weht vom weißen Sandstrand herüber. Kite-Surfer tanzen auf den Ostseewellen. In dieser Kulisse liegt das Ostseehotel Dierhagen. Eingebettet in der idyllischen Landschaft der Halbinsel Fischland/Darß, im Naturschutzgebiet Saaler Bodden, nur drei Minuten vom Meer entfernt.

Das Ostseehotel ist eine Oase für gestresste Großstädter. Es hat eine kleine Verwandlung hinter sich: Von der ehemaligen privaten Ostseeklinik zu einem 3-Sterne plus Hotel.

Das Auge beruhigt sich schon, wenn es bei der Anfahrt die moderne Bauhaus-Architektur erblickt – mit klaren Linien und Materialien wie Lärchenholz und Ziegel. Das begrünte Dach der großzügigen Hotelanlage



Hot-Stones-Massage gehört zu den Spezialitäten in Dierhagen

passt zu den Wiesen der Umgebung.

Sternförmig führen die Wege von der Lobby in die Etagen, zu 160 hochwertigen Zimmern auf drei Stockwerken. Gesund und ohne Elektromog: Werden die Stromverbraucher im Zimmer ausgeschaltet, sorgt ein Netzfrequenzrelais dafür, dass störende elektromagnetische Felder wegfallen.

Abgeschieden liegt der große Gesundheits- und Wellnessbereich im Ostflügel des Hauses. Nach Norden blicken Sport- und Eventhalle sowie die Tagungsräume.

Hoteldirektor Enrico Weiser, gebürtiger Thüringer, nahm die Herausforderung an, die ehema-

lige Ostseeklinik in den Markt einzuführen. Betreiber ist die auf Hotellerie und Tourismus spezialisierte Treugast Unternehmensberatung mit Sitz in München und Berlin.

Bisher einzigartig auf dem Fischland ist die Medical Care-Praxis des Ostseehotels. Hochwertige medizinische Geräte aus der ehemaligen Kurklinik kommen zum Einsatz und davon profitieren insbesondere Dialyse-Patienten: Im komfortablen Ambiente eines 3-Sterne-plus-Hotels können sie ab September 2005 entspannte Ferien verbringen – medizinisch betreut.

Abends locken kulinarische Genüsse ins Restaurant. Den aus Brandenburg stammenden Küchenchef Volker Conrad erwähnten wir bereits eingangs. Er ist ein Anhänger leichter frischer Kost mit mediterranen Einflüssen und experimentiert gern mit saisonalen Produkten. Der 42-jährige legt großen Wert auf gesundes und genussvolles Essen. Er ist Mitglied der deutschen Sektion der in Italien gegründeten „Slow Food“-Organisation. Der Gast kann wählen zwischen einem mediterranen Büffet oder saisonalen Angeboten von der Tageskarte. [www.ostseehotel-dierhagen.de](http://www.ostseehotel-dierhagen.de)



## Deutsche Weine und die Fußball-WM

Bereits Ende 2004 hatte das Deutsche Weininstitut (DWI) mit dem Fussball-Weltverband FIFA einen Vertrag abgeschlossen, der den deutschen Winzern das Exklusivrecht gewährt, ihre Weine europaweit mit dem offiziellen Emblem der FIFA WM 2006 oder der Abbildung des FIFA WM-Pokals zu vermarkten.

„Wir sind stolz bei diesem Fußballereignis von Weltrang mit den Weinen der deutschen Winzer dabei zu sein. Die Qualität der deutschen Weine wird die internationalen Gäste überraschen und überzeugen“, betont DWI-Geschäftsführer Armin Göring,



**Anstoß mit deutschen Weinen - WM-Weine aus Deutschland für ganz Europa. Foto: obs/Deutsches Weininstitut.**

Bis dato haben bereits 25 Erzeuger einen Vertrag mit dem DWI abgeschlossen, der sie berechtigt, die FIFA-WM-Logos auf den Etiketten abzubilden.

Unter diesen WM-Wein-Anbietern befinden sich sowohl große Winzergenossenschaften wie beispielsweise die Moselland e.G. als auch kleinere Weingüter aus verschiedenen Anbaugebieten. Einige der Betriebe freuen sich bereits über eine große Nachfrage nach den Lizenzweinen.

Eine Liste der WM-Wein-Anbieter steht zum Download unter [www.deutscheweine.de](http://www.deutscheweine.de) bereit.

## Das neue Getränk des Sommers heißt Savanna Dry

Bottled Summer - das verspricht das südafrikanische Kultgetränk Deutschlands Sommerdurstigen. Der fruchtige Premium Cider ist eine ganz neue Art der Erfrischung und pünktlich zu den ersten wärmenden Sonnenstrahlen auch auf dem deutschen Markt erhältlich.

Die heiße Sonne der Savanne, die frische Brise des Westwindes oder das saftige Grün der Plantagen und Weinberge - Südafrika hat viele Gesichter. Die unverwechselbare Kombination aus sonniger Gelassenheit und exotischer Frische

kann man nun auch bei uns genießen: Das fruchtig leichte Sommergetränk Savanna Dry bringt ein Stück südafrikanisches Lebensgefühl nach Deutschland. Hergestellt aus Sonnen gereiften Granny Smith Äpfeln hat der Premium Cider 6 Prozent Alkohol und schmeckt am besten gut gekühlt mit einem Spalt Zitrone im Flaschenhals. Der sommerliche Durstlöcher wird direkt in der Kapregion abgefüllt und in stilvollen 0,33 Literflaschen angeboten.

Savanna Dry ist das ideale Sommergetränk: erfrischender

als ein Bier, durstlöschender als eine Caipirinha und natürlicher als jeder Alkopop.

Derzeit ist Savanna Dry bereits in zahlreichen Hamburger und Kieler Bars und Kneipen erhältlich. Im Sommer wird kein Beachclub oder Szenelokal mehr an Savanna Dry vorbeikommen.

Unter [www.savannadry.de](http://www.savannadry.de) können Sommerdurstige sich darüber informieren, wo sie das neue Kultgetränk in ihrer Nähe probieren können. Wer lieber zu Hause bleibt, kann Savanna Dry auch bequem übers Internet bestellen.

## Trendforum Genuss auf der CADEAUX in Leipzig

Pfannen, in denen alles anbrennt, Dosenöffner, die abrutschen, Kartoffelschäler, an denen man sich Blasen reibt - manche „Küchenhelfer machen ihren Nutzer eher hilflos.

Welche Produkte tatsächlich praktisch sind und neben altbekannten auch innovative, außergewöhnliche oder gar verblüffende Funktionen erfüllen - das zeigen zwei prominente Fernsehköche auf der 27. CADEAUX Leipzig (10. bis 12. September).

Drei Mal pro Messetag wer-

den Carsten Dorhs und Stefan Wiertz im „Trendforum Genuss“ vor den Augen der Fachbesucher nicht nur kochen, sondern auch ihre Erfahrungen, Tipps und Tricks im Umgang mit Pfannen, Brätern, Messern und Schneebeesen preisgeben. Kurzweilig und informativ vermitteln sie Warenkunde für Fachhändler - denn „was der Händler nicht kennt, verkauft er auch nicht“, bringt es Carsten Dorhs auf den Punkt.

„Mit den Aktionen im ‘Trendforum Genuss’ wollen wir die

Fachbesucher anregen, die Waren in ihrem Geschäft mit einem gewissen Unterhaltungswert zu präsentieren“, erläutert Andreas Zachlod, Projektleiter der CADEAUX Leipzig.

Zu den kulinarischen Trends bietet die Messe die Themen: „Junge Küche & Fingerfood“, „Weihnachtstafel & Süßes“ sowie „Kaffee & Brunch“.

Die Vielfalt von innovativen Produkten für Küche und Tisch wird von renommierten Unternehmen präsentiert.

[www.cadeaux-leipzig.de](http://www.cadeaux-leipzig.de)

## Von Messen und Marken

Das Konzept der ProSweets greift: Die Koelnmesse ist optimistisch, dass sich bis zum Anmeldeschluss am 31. August 2005, aber auch noch darüber hinaus, viele namhafte Beteiligungen ergeben und zur Premiere der ProSweets im Januar 2006 ein umfassendes Angebot präsentieren wird. Mit der ProSweets wird den auf die Süßwarenindustrie zielenden Anbietern von Ingredients, Verpackungen sowie von Prozess- und Verpackungstechnologie erstmals eine eigenständige und branchenspezifische Plattform geboten.

[www.prosweets.de](http://www.prosweets.de)

\*\*\*

„Wer Convenience mit Billig-Ware oder Dosen-Essen verbindet, liegt vollends daneben. Ich werde zeigen, welche Vorteile diese Produkte bringen und wie toll das Ergebnis schmeckt“, kündigt Peter Griebel, Küchenchef des Estrel Hotels Berlin, seinen Auftritt auf der Leipziger GÄSTE 2005 (30. Oktober bis 2. November) an. Während der Internationalen Fachmesse für Gastronomie, Hotellerie und Gemeinschaftsverpflegung lädt das lukullische Trendforum „Culinarium“ zu gastronomischen Entdeckungen ein. Spitzenköche demonstrieren dabei moderne Konzepte und neue Möglichkeiten der Gastronomie.

[www.gaeste.de](http://www.gaeste.de)

\*\*\*

Die aktuelle GfK-Studie „Online Shopping Survey“ 2005 zeigt, dass immer mehr Internet-User [hotel.de](http://hotel.de) nutzen bzw. empfehlen, wenn es um das Thema Hotelreservierung geht. Als häufigster nicht-spezialisierter Service wurde mit 9,1 Prozent die Suchmaschine [google.de](http://google.de) genannt. Damit liegen die beiden Portale vor allen anderen Hotelreservierungsdiensten, aber auch vor alternativen Kanälen, wie z.B. Städteseiten oder Websites aller großen Reiseveranstalter. Das Portal Gourmet-classic für die gehobene Hotellerie, Gastronomie, Wellness und Konferenzen optimiert deshalb seine Programmierung, damit über Google gesuchte Stichworte direkt zu den Informationen führt bei

[www.gourmet-classic.de](http://www.gourmet-classic.de)

## Swiss Deluxe Hotels setzen neue Maßstäbe

Eine Milliarde Franken investieren 34 der bedeutendsten Schweizer 5-Sterne-Hotels in den Ausbau ihrer Infrastruktur und Dienstleistungen. Die Swiss Deluxe Hotels (SDH) gehören zu den bekanntesten Grand Hotels der Schweiz. Namen wie das "Dolder" oder "Baur au Lac" in Zürich, das "Victoria-Jungfrau" in Interlaken, das "Palace" in Gstaad, das "Beau-Rivage" in Genf oder das "Badrutt's Palace" in St. Moritz stehen für das Renommee der Schweizer Luxus-Hotellerie, das sie seit gut einem Jahrhundert massgeblich mitprägen.

Eines dieser Betriebe ist das Dolder Grand Hotel Zürich, das für 249 Millionen Franken umfassend erneuert wird und damit - neben der Erweiterung und Erneuerung des Hotels



**Einzigartig im Herzen von Lausanne's Geschäfts- und Einkaufsviertel gelegen, bietet das Lausanne Palace eine atemberaubende Aussicht auf den Genfer See und die Alpen.**

„Drei Könige“ in Basel - das herausragende Projekt bei den Investitionsvorhaben der Swiss Deluxe Hotels bis 2006 bildet. Ein erheblicher Teil wird in den Ausbau des immer bedeutenderen Spa-Bereichs investiert. So entsteht beim Tschuggen Grand Hotel in Arosa eine Well-

ness-Bergoase des Schweizer Stararchitekten Mario Botta, der auch für die Wellness-See-oase des Hotels Eden Roc in Ascona verantwortlich zeichnet. Beide Projekte bilden architektonische Highlights, die über die Grenzen der Schweiz hinaus Beachtung finden.

## Kassel bei Ausländern immer beliebter

Kassel wird für Gäste aus dem Ausland ein immer interessanteres und attraktiveres Reiseziel. Bei über 362.000 Gästen im vergangenen Jahr hatte mehr als jeder sechste einen ausländischen Pass.

Im Vergleich zum Jahr 2003 ist die Zahl der ausländischen Gäste um 9,2 Prozent, die der Übernachtungen von ausländischen Gästen sogar um knapp elf Prozent gestiegen. Die meis-

ten Gäste kamen mit 20.670 aus Schweden, mit weitem Abstand gefolgt von den Niederlanden (5.564), Dänemark (5.041) und der Schweiz (4.447). Das größte Gästekontingent aus Übersee stellten die US-Amerikaner mit 2.148, gefolgt von den Japanern mit 1.687. Die größten Zuwächse gab es mit 61,5 Prozent bei den Gästen aus der Republik Südafrika.

## Zillertaler Schmankelfest für den Gaumen

Das Tiroler Zillertal zählt zu den aktivsten und "appetitlichsten" Alpentälern Tirols. Im Herzen des Zillertales, dort wo das Tal am breitesten und am sonnigsten ist, liegen Mayrhofen und Hippach, die mit vielfältiger Gastfreundschaft und herzhafter Küche ihre Gäste so richtig verwöhnen.

Das 2. Zillertaler Schmankerlfest am 23. Juli im Dorfzentrum von Hippach bringt wieder die besten Happen aus Küche und Keller auf den Tisch.

Graukas-Rahmsuppe, Almgröstl, Pressknödel, Zillertaler Kaser, Melchermuas, Schliachtar- und Schissalnudeln und natürlich das eine oder andere Stamperl Zillertaler Bauernobstler erfreuen dann Gaumen und Augen. An allen Ecken duftet es nach frisch Gegrilltem und Gebratenem, heißen Zillertaler Krapfen und köstlichem Eierlikörkuchen.

Ein Fest, das lange bis nach Mitternacht Appetit auf das weltberühmte Zillertal machen wird.

[www.hippach.com](http://www.hippach.com)

## Hofküche für EXPO



**Mario Pattis kochte in Japan.**

Mario Pattis, Küchenchef des Dresdner Romantik Hotels & Restaurants Pattis, stand vor einer besonderen Herausforderung. Auf der EXPO im japanischen Aichi tischte er sächsische Hofküche auf. Er servierte eine Woche lang den internationalen Gästen ein Menü, bei dem das Rinderfilet (12 Stunden bei 555 Grad Celsius gegart) unter einer Pilzkruste auf Spargel mit Selleriepüree und gebratenen Semmelknödel in einer Limonenjus besonders gut ankam.

## In aller Kürze

**Hamburg.** Alle Jahre wieder wird sie verliehen: die Goldene Windrose, der „Oscar der Touristikbranche“ für die schönsten Reisekataloge. Vor allem die Broschüren von Schweiz Tourismus räumten bei der Preisverleihung am 17. Juni in Hamburg kräftig ab: Der Katalog „Kunst & Architektur“ sicherte sich den ersten Platz, „Berge“ erreichte mit Rang vier eine Platzierung unter den Top-Ten.

**Bad Homburg.** Die Skulpturen- ausstellung „Blickachsen 5“ lässt Bad Homburg und den historischen Kurpark auch in diesem Jahr wieder zum Schauplatz internationaler zeitgenössischer Kunst werden. Mit dem Arrangement „Art around the Parc“ ab 71 Euro pro Übernachtung im eleganten Einzel- oder Doppelzimmer bietet das Steigenberger Hotel Bad Homburg, selbst Ausstellungsort einiger Exponate, Kunst- und Kulturliebhabern das passende Arrangement.

[www.bad-homburg.steigenberger.de](http://www.bad-homburg.steigenberger.de)

**Südtirol.** Zum 6. Internationalen Gewürztraminer Symposium am 15. und 16. Juli in Tramin stellen sich rund 200 Gewürztraminer aus aller Herren Länder einem fairen Wettstreit. Dabei gibt es Gelegenheit, die wohl facettenreichste Weißweinsorte gemeinsam mit Winzern, Kritikern und Liebhabern aus ganz Europa zu entdecken. Verkostungen mit bekannten Weinkritikern, Fachseminare mit Sommeliers und kulinarische Highlights machen diese Tage zum Muss für Weinkenner und Feinschmecker. Viele Hotels bieten "vollmundige" Genuss-Arrangements.

[www.suedtirols-sueden.info](http://www.suedtirols-sueden.info)

**Düsseldorf.** Städtereisen sind in diesem Sommer besonders luxuriös und günstig. Wer seine Kurzreise mit einer Übernachtung in einem Vier-Sterne-Hotel der Lindner-Gruppe kombiniert, kann bis zu 66 Prozent sparen. Besonders im Sommer buhlen Städte mit Mega-Events um die Gunst der Kurzreisenden. Düsseldorf (drei Lindner Hotels) lockt mit der größten Kirmes am Rhein, Berlin (Lindner Hotel Am Ku'damm) mit dem "längsten Open-Air der Welt".

[www.lindner.de](http://www.lindner.de)