



MEDIEN - INFORMATION

Kulinarische Entdeckungsreisen durch Österreichs Regionen:

Köstliches Österreich: zum Genuss reisen!

(173 Zeilen zu je 60 Anschlägen/8.818 Zeichen)

Immer mehr "reisende Genießer" sind bei Ausflügen und Urlauben auf der Suche nach regionalen Kostbarkeiten Österreichs: nach besonderen Produkten, alten und neuen Rezepten, sinnlichen Eindrücken und interessanten Kultur-Begegnungen. Die engagierten Gastgeber von „Genuss Reisen Österreich“ sind Genuss-Hotels & Restaurants, Genuss-Destinationen und Genuss-Produzenten – sie alle begeistern Entdeckungsfreudige mit speziellen Genussprogrammen für die kulinarische Reisedestination Österreich und die Schätze ihrer Region.

Genuss-Hotels & Restaurants:

In Niederösterreich wird eine kulinarische Entspannung im Penthouse-SPA des [„Gartenhotel und Weingut Pfeffer“](#) in Dürnstein, Wachau, angeboten, ebenso Weinseminare und Weinveranstaltungen sowie exklusive Riedenwanderungen.

„Verkosten & Gustieren“ im [Boutiquehotel „Das WeinSpitz“](#) in Spitz an der Donau, Wachau, und einen Blick auf die ältesten Rieden der Wachau genießen: Mit seiner Lage in Spitz an der Donau bietet das Weingut Donabaum „In der Spitz“ den idealen Ausgangspunkt für eine individuelle Entdeckungsreise durch die Wachau.

Die [„Brandner Schifffahrt“](#), präsentiert die Wachau aus der Entdecker-Perspektive! Die „MS Austria“ befährt die Donau täglich

Genuss Reisen Österreich

Straßfeld 333 3491 Straß im Straßertale AUSTRIA

IBAN: AT64 3242 6000 0081 7130

BIC: RLNWATWW426

ZVR-Nr. 550344531

UID-Nr. ATU 64212818

www.genussreisen-oesterreich.at

info@genussreisen-oesterreich.at

www.facebook.com/GenussReisen

T +43 (0)2735 5535-0

bis Ende Oktober zwischen Krems und Melk mit weiteren Stopps und gewährt damit die schönsten Ausblicke auf das Weltkulturerbe Wachau. Frisch zubereitete kulinarische Gaumenfreuden und herrliche Wachauer Weine garantieren unvergessliche Augenblicke an Bord des schönsten Ausflugsschiffes.

Kulinarische Auszeit im [Gut Pössnitzberg](#) in Leutschach an der südsteirischen Weinstraße, ein Gutshotel mit Weinthemen-Zimmern. Sekt- und Weinverkostungen in der „Sektkellerei am Pössnitzberg“ laden ein, gemütliche Stunden entspannt mit Wissen zu füllen. Darüber hinaus werden Gäste im Restaurant „Kreuzwirt“ mit kulinarischen Köstlichkeiten aus der Region verwöhnt.

Kulinarik, Wein & Seesaibling im [Hotel Kogler](#), Bad Mitterndorf, Steiermark: Im Sommer ist hier die ideale Lage für traumhafte Ausflüge in die Seenregion des Ausseerlandes, um die traditionelle Sommerfrische wieder zu erleben! Der darauffolgende Bauernherbst und Altweibersommer laden zum Almwandern ein. Das Hotel Kogler ist bekannt für die zeitgemäß-heimische Küche mit Produkten aus der Region und Kräutern aus dem eigenen Garten.

„Schäferstündchen“ im [Panoramahotel Gürtl](#) in Haus im Ennstal, Steiermark: Hotelier Peter Gürtl bietet als geprüfter Bergführer drei Mal pro Woche seinen Gästen an, sie in die heimische Berg- und Wanderwelt zu begleiten. Eines der Wandertemen ist „Auf den Spuren des Schäfers in der Genussregion Ennstal Lamm“ und beinhaltet Wanderungen am Schafsinn-Rundwanderweg mit Schafpicknicksackerl, Besuch der Lodenwalkerei, Lammdinner, geführten Genusswanderungen uvm.

See Spa & Kulinarik im [Seehotel Enzian](#) an der Sonnenseite des Kärntner Weissensees: Familie Cieslar bietet eine Vielzahl an regionalen Schmankerln und naturbelassenen Produkten. Gäste finden hier ihr passendes Kulinarik-Angebot wie beispielsweise das Genussangebot „Paradies am Weissensee“.

„Schlierbach Genießen“ im [SPES Hotel Schlierbach](#), Oberösterreich: Egal ob Gaumenfreuden, Augen- und Ohrenschaus, Bewegungshunger oder Wissensdurst – Genuss zieht sich wie ein roter Faden durch das Angebot der Region. In kaum einer anderen Region herrscht eine ähnliche Dichte an kulinarischen Angeboten wie im Oberen Kremstal – Gäste erwartet eine einzigartige geschmackliche Erlebniswelt und im SPES Hotel selbst ein spannender Dunkelgenussraum.

Haubengekrönte Küche im [Hotel & Restaurant Obauer](#) in Werfen, Salzburg! Bei den charmanten Gastgebern Karl & Rudolf Obauer genießen Gäste einzigartige Gaumenfreuden mit Produkten aus der Region wie zum Beispiel Werfener Lamm vom Bio-Bauern, Topfen, Marmelade, Geräuchertes und vieles mehr. Kulinarische Klassiker des Hauses sind Forellenstrudel, Wallergröstl, Werfener Lamm oder Topfen-Zitronencreme.

Das [Hotel-Gasthof Klammstein](#) der Familie Fritzenwanker in Dorfgastein, Salzburg, bietet mit „Kulinarischen Verwöhntagen“ ein Angebot an, das mit eigener Landwirtschaft stark regional verwurzelt ist. Gäste schmecken das beim traditionellen „Hua-tess'n“, beim Bauernherbst mit Pfandwoche sowie dem köstlichen Frühstücksbuffet mit Gesundheitsecke.

„Gourmet & Mohr“ bietet die Familie Ruepp im [Hotel „Zum Mohren“](#) in Reutte, Tirol, an: Mit einer großen Auswahl von heimischen Nahrungsmitteln zaubern Küchenchef Thomas und sein Team feinste Kreationen aus der österreichischen Küche auf den Teller, eine „Weinreise“ durch Österreich mit Spitzenweinen der besten österreichischen Winzer verwöhnt die Weinliebhaber unter den Gästen.

Genusswanderungen und Gourmet-Erlebnis im [Hotel Schrofenstein](#), Landeck, Tirol: Gäste können hier entlang einer der 4 Genussrouten wandern oder den Landecker Frischemarkt besuchen und Produkte heimischer Bauern verkosten. Regionale Produkte wie die „Stanzer Zwetschke“ werden im Restau-

rant Schrofenstein kulinarisch verfeinert. Im Rahmen der „GenussWerkstatt“ wird besonderes Augenmerk darauf gelegt, bereits vergessene Spezialitäten wieder zu entdecken.

Im [Hotel Goldener Berg](#) in Lech am Arlberg besticht die ausgezeichnete Hauben-Küche, das großzügige Wellness-Angebot und das GLYX-Prinzip: Eine Lebensweise, die gesund ist, schmeckt, glücklich macht. Gäste können an Kochkursen mit dem Küchenchef teilnehmen, am morgendlichen Vital-Programmpunkt im Alpin Spa oder geführten Wanderungen mit Trainern und Mountain Guides.

Genuss-Destinationen:

Der [Tourismusverband Naturgenuss Pamhagen](#) bietet Urlaubsgenuss mit viel Freiraum: Das Hotel und Feriendorf VILA VITA Pannonia bietet auf 200 Hektar Wohlfühlen und Genießen in einem weitläufigen Dorf mit typisch burgenländischem Charakter an. Der „NaturGenussErlebnisweg“ bietet ideale kurze Strecken auch für Radfahrer jeden Alters.

„Best Of Kamptal“ im [Ursin Haus Langenlois](#): Hier spüren Gäste die Kulturgeschichte und können Wein, Lebenslust & Kultur bei einer genussvollen Weinverkostung erleben. In der Vinothek Ursin Haus schöpfen Weinliebhaber aus dem Vollen: 57 Kamptaler Winzer sind hier mit mehr als 250 Weinen vertreten! Sekt, Edelbrände, Traubensäfte sowie Genussprodukte aus dem Waldviertel vervollständigen das Angebot.

Der renommierte Weinort Straß im Straßertale im Kamptal lädt ab Mai jeden Samstag zu „Straßer Wein-Wochenenden“ mit von Winzern geführten Riedenwanderungen ein. Höhepunkt ist am 31. August das [Weinevent „Gaisberg Uncorked“](#), wo von der „Weinkontraste-Vinothek Straß“ die besten Weine der Top-Lage Straßer Gaisberg präsentiert und bei einem Weinkulinarium kulinarisch begleitet werden.

Ein Erlebnis rund um Rebe, Traube und Wein wird im [Vino Versum Poysdorf](#) angeboten – die „Wein+Trauben-Welt“ ladet

Besucher ein, die Welt der Traube von der Kunstgeschichte über die Religion bis zur Vermarktung des Weines zu erkunden.

Die große Genuss tour in der [Vinofaktur Genussregal](#) in Vogau, Südsteiermark: Hier erfahren Gäste gebündelt und vollkommen wetterunabhängig wie Honig, Wein, Essig oder Schinken sowie viele weitere Produkte hergestellt werden. Mittels Filmen, Hörstationen, Schautafeln und 40 individuellen Verkostungs-Stationen kann direkt in die Region eingetaucht werden – ein echtes Highlight für einen Besuch in der Südsteiermark.

Bier-Reisen in die [Mühlviertler Region Freistadt](#), mit der einzigartigen Braucommune die Bierhochburg Österreichs: „Freistadt entdecken“ können Gäste bei 2 Nächtigungen, Biermenü, Führung in der Braucommune und Wanderkarte ab EUR 135,-- pro Person inkl. Ortstaxe im [Hotel zum Goldenen Hirschen](#), Freistadt.

Genuss-Produzenten:

Leidenschaft für Öl bei der [Ölmühle Fandler](#) in Pöllau, Steiermark: Bei einer Ölpräsentation wird Gästen von der Geschichte der Ölmühle erzählt, über Rohstoffe, Produktionsweise und das Fingerspitzengefühl der Pressmeister und über den Mix, der den Tropfen Vollkommenheit ausmacht.

„Alle Leidenschaft dem feinen Geschmack“ in der [Käsemacherwelt Heidenreichstein](#), Niederösterreich: Besucher erleben hautnah die Schnitt-, Weich- und Frischkäse-Produktion und erfahren Wissenswertes über das Sortiment. Im Rahmen einer geführten Besichtigung durch die Schaukäserei gibt es zahlreiche Verkostungsstationen zur Degustation der Käse- und Antipasti-Spezialitäten.

Exklusive Kochkurse in Wien: Der [Eventkoch Thomas Hüttl](#) macht in seinem **Kochatelier** mitten in Wien nahe des berühmten Naschmarktes Appetit auf Kochen & Genuss! Bei den Wochenendkursen nimmt er Gäste auf eine einzigartige Reise durch die Welt der Wiener Kulinarik mit!

Nähere Informationen zu kulinarischen Entdeckungsreisen in Österreichs Regionen: Genuss Reisen Österreich, 3491 Straß, Straßfeld 333, AUSTRIA, Tel. +43 2735 5535-0, E-Mail: info@genussreisen-oesterreich.at, Internet: www.genussreisen-oesterreich.at, Facebook: www.facebook.com/GenussReisen. Hier können auch „Genussgutscheine“ bestellt werden.

Die besten Urlaubsadressen 2019
www.genussreisen-oesterreich.at



Urlaub buchen – Gutscheine schenken:
Kulinarische Entdeckungsreisen durch Österreichs Regionen



  
Seite 18 www.kreativreisen.at

Bildtext: Die engagierten Gastgeber von „Genuss Reisen Österreich“ wollen Entdeckungsfreudige mit speziellen Genussprogrammen für die kulinarische Reisedestination Österreich und die Schätze ihrer Region begeistern: www.genussreisen-oesterreich.at.

Fotocredit: Genuss Reisen Österreich

Abdruck honorarfrei