



MEDIEN - INFORMATION

20. Juni 2013

Kulinarische Entdeckungsreisen durch Österreichs Regionen:

Kulinarische Streifzüge, Genussstouren und Kochkurse

(192 Zeilen zu je 60 Anschlägen/10.372 Zeichen)

Essen, Trinken und Österreichs Landschaften von der charmantesten Seite kennenlernen – bei kulinarischen Entdeckungsreisen von Genuss Reisen Österreich ist dies möglich! „Einmal am Tag sind wir auf jeden Fall glücklich: beim Essen! Eine der schönsten Erfahrungen ist fast jedes Mal, dass man nicht aufhören will, nicht gehen will, weil es so gemütlich ist. Aber auch weil man in ein spannendes, austauschendes Gespräch gekommen ist.“, so Thomas Hüttl, mit seinem Kochatelier in Wien, neu bei Genuss Reisen Österreich, zum Gemeinschaftserlebnis von kulinarisch Begeisterten in seinen Kochkursen „und, dass es ein solch intensives soziales Zusammensein ist, dass man oft Freundschaft schließt oder in Kontakt bleibt!“ Kulinarisch interessierte Urlauber erfahren bei den Genuss Reisen Österreich-Angeboten mehr über zeitgemäß verfeinerte, regionaltypische Rezepte, attraktive Genuss-Packages oder Kurse für Genießer und Touren zu Produktions- und Schaubetrieben. Dass dabei ein guter Kontakt zu Gleichgesinnten entsteht, versteht sich fast von selbst.

Einen zweitägigen „**kulinarischen Streifzug**“ **durch die Genussregion „Oberes Kremstal**“ bietet das SPES Hotel Schlierbach in Oberösterreich an. Dieses exklusive Gourmet-Programm führt ein Wochenende lang zu mehreren Genuss-

Stationen: Gäste können im Dunkelgenussraum des SPES Hotels Schlierbach sinnlich erleben, wie es ist, wenn das Auge nicht mit isst. Bei einem ausgiebigen Morgen-Brunch im Dunkelgenussraum haben die Augen einmal Pause und die übrigen Sinne werden für die kommenden Genüsse sensibilisiert. Teilnehmer staunen, wie intensiv plötzlich zu hören, riechen, fühlen und natürlich zu schmecken ist, wenn nichts zu sehen ist. In völliger Finsternis wird ein mehrgängiges Frühstück mit zahlreichen Produkten aus der Region serviert.

Gestärkt und sensibilisiert geht es nach einer kurzen Entspannungspause um 13.00 Uhr weiter zur Kremstaler Grillschule, wo Grill-Vizeweltmeister Georg Mayr wertvolles Wissen rund ums Grillen vermittelt. Durch die Mitarbeit aller entsteht im Laufe des Nachmittags ein 5-gängiges Menü aus regionalen Spezialitäten. Zubereitet werden Geflügel, Fisch, Schwein, Rind und verschiedenste perfekt darauf abgestimmte Beilagen, sowie als Krönung eine süße Nachspeise. Das Beste an diesem Nachmittag ist natürlich das gemeinsame Verspeisen. Dazu gibt es entweder die passende Bierbegleitung von der Brauerei Eggenberg oder eine harmonische Weinbegleitung vom Stift Kremsmünster. Am Ende winken für jeden ein Zertifikat und eine Tasche mit Rezepten und Infos zu den Produkten. Zurück im SPES Hotel kann der Abend gemeinsam bei einem Verdauungsschnaps an der Bar, mit einem Drink auf der Hotelterrasse oder schwitzend in der Hotelsauna ausklingen.

Der zweite Tag beginnt mit einem ausgiebigen Bio-Frühstücksbuffet und einem – ganz nach Wunsch – kleinen Spaziergang oder einer genussvollen Wanderung zum nahe gelegenen Zisterzienserstift Schlierbach. Bei einer Führung sehen Gäste die berühmte Stiftskirche, die wunderschöne Schlierbacher Madonna, die 12.000 Bände umfassende Stiftsbibliothek und den barocken Bernardisaal. Zu besichtigen sind weiters die bekannten Glaswerkstätten. In der 1. Österreichischen Schaukäserei kann das Geheimnis entdeckt werden,

wie die berühmten Schlierbacher Käsespezialitäten entstehen. Der kulinarische Streifzug durch das Kremstal klingt schließlich im Genusszentrum Schlierbach aus, wo man bei einer Käseverkostung die sinnlichen Genuss-Erlebnisse der letzten 24 Stunden Revue passieren lassen kann.

Individualgäste, Paare und Kleingruppen können den kulinarischen Streifzug vom Samstag, 10. August, bis Sonntag, 11. August 2013, mit Weinbegleitung und vom Samstag, 14. September, bis Sonntag, 15. September 2013, mit Bierbegleitung erleben. Für Gruppen zwischen 15 und 25 Personen ist der Kulinarische Streifzug jederzeit buchbar.

Der Preis pro Person beträgt EUR 169,00 pro Person (inklusive Übernachtung im SPES Hotel und angeführtes Programm)
Kontakt: SPES Hotel, Panoramaweg 1, 4553 Schlierbach,
Tel. +43 (0)7582 82123, hotel@spes.co.at,
www.spes.co.at/termine.

Zur **Exkursion in die außergewöhnliche Welt des Naturpark Weissensee** lädt das Seehotel Enzian in Kärnten bis zum 29. September ein. Gäste erleben hier 3 genussvolle Tage im Naturpark Weissensee und erfahren die unberührte Natur auf neuen Wegen. Der Kurzurlaub beginnt am Donnerstag mit einem Willkommensdrink und einer Programmvorstellung für die kommenden Tage. Zum Abendessen erwartet die Gäste ein 5 Gang Wahlmenü am festlich gedeckten Tisch.

Am Freitag werden die Gäste nach dem köstlichen Frühstücksbuffet mit frischen Säften und vielen Produkten aus der Region um 9.00 Uhr mit dem Genussfloß sanft über den See entführt. Zoologin Mag. Manuela Siller und Wildtierverhaltensforscher Hans Peter Sorger begleiten die TeilnehmerInnen in den Naturpark Weissensee zu einer Lebensraumbegehung von Bär, Luchs, Bart- und Gänsegeier. In einem der unberührtesten Biotope Österreichs erwartet Gäste intakte Natur und sehr viel Interessantes aus der Pflanzenwelt rund um den

See. Wie anno dazumal wird wieder zurückgeflößt. Bei dieser einmaligen Seeüberquerung werden regionalen Köstlichkeiten, Weissensee-Fisch und ein gutes Glas Wein präsentiert. Am Abend wird in gemütlicher Atmosphäre ein Candlelightdinner auf der Seeterrasse serviert.

Am Samstag steht eine kulinarische Wanderung mit Pferden auf dem Programm. Die Tour startet um 9.00 Uhr. Genussvoll wird entlang des Weissenseeuferes gewandert. Dabei können urige Bauernhöfe besucht werden, wo man einkehren und sich mit Schmankerln verwöhnen lassen kann. Nach dem Abendessen wird exklusiv das SeeSpa des Seehotels am Wasser reserviert.

Am Sonntag kann noch der Tag am See mit einem Abschiedscappuccino auf der Sonnenterrasse genossen werden. In Erinnerung an die magischen Momente im Naturpark Weissensee erwartet Gäste ein "süßes" Überraschungsgeschenk.

Die Preise pro Person betragen für diese Genuss-Exkursion EUR 299,-- für 3 Nächtigungen mit Halbpension im Doppelzimmer und EUR 335,-- im Appartement mit Seebalkon. Kontakt: Seehotel Enzian, Familie Cieslar, Neusach 32, 9762 Weissensee, Austria, Tel: +43 4713 2221, office@seehotelenzian.at , www.seehotelenzian.at.

Kurz mal weg und einfach genießen - Harmonisch in den Weinbergen gebettet liegt das Genusshotel Riegersburg als wunderbar komfortables Refugium für Genießer in der Oststeiermark. Nur eine kurze Fahrt oder einen Spaziergang vom Genusshotel Riegersburg entfernt befinden sich einige der interessantesten Produzenten kulinarischer Kostbarkeiten: Göllers-Schnaps und Essigmanufaktur, Vulcano-Schinkenwelt, Fink's Delikatessen und nicht zuletzt Österreichs führender Chocolatier Josef Zotter. Gäste können hier auf Entdeckungsreise durch dieses „kulinarische Vulkanland“ gehen oder sich im Hotel Riegersburg geschmackvoll verwöhnen lassen: 2

Nächtigungen im Doppelzimmer mit Genießerfrühstück, 2 „Kulinarische Rundreisen“ mit 5gängigem Abendmenü mit Köstlichkeiten der Region, 1 klassische Teilkörpermassage (25min), 1 GenussCard – 120 Ausflugsziele bei kostenfreiem Eintritt, Wohlfühllandschaft mit Außenpool, Sauna, Dampfbad und Ruheraum. Preis pro Person EUR 249,-- zzgl. EUR 1,-- Tourismusabgabe pro Person und Nacht. Kontakt: Genusshotel Riegersburg, Starzenberg 144, 8333 Riegersburg, Austria, Tel +43-3153-20-0-20-0, www.hotel-riegersburg.at.

Kochkurs „Fleisch & Geflügel“ im Kochatelier von Thomas Hüttl in Wien: Vom 5. bis 6. Oktober 2013 sind die Hauptfiguren Fleisch und Geflügel, die sogar gemeinsam von den TeilnehmerInnen beim Naschmarkt in Wien eingekauft werden. Der Kurs findet in einem sehr heimeligen Kochatelier statt. Die Teilnehmer lernen möglichst viele unterschiedliche Garungsarten, damit das echte Gulasch, das Wiener Schnitzel oder auch der Braten perfekt gelingen, aber auch internationales wie Steaks oder Lamm werden zusammen gekocht und mit österreichischen Weinen genossen. Im Kochkurs werden Menüs pro Tag zubereitet, hier ein Beispiel für den 1. Tag: Crostinis mit sautierter Hühnerleber & Pepperoncini - Beef Tatar mit Rucola und Balsamicosirup - Hühnerbruststreifen in Pfeffer-Pilzsauce mit Braterdäpfel und Broccoli. Ein Beispiel einer Menüfolge für den 2.Tag: Blattsalat mit Pute im Speckmantel - Rindsuppe mit Kräuterfritatten - Mariniertes Rindfleisch in Kernöl-Senf-Sauce mit Vogersalat - Schweinslungenbraten und Brathuhn mit Buttergemüse - Lammrücken in Kräuterkruste mit Schafkäse-Polenta und sautierten Tomaten. Dieser Wochenendkochkurs beträgt pro Person EUR 199,-- für Samstag und Sonntag jeweils von 10.00 bis 17.00 Uhr. Kontakt: Thomas Hüttl – DasKochatelier, Schönbrunnerstrasse 36/3, 1050 Wien, Austria, info@eventkoch.at, Tel. +43 699/19 45 23 51, www.kochkurs-wien.at.

Genuss wird auch im südsteirischen Vogau groß geschrieben. Immerhin befindet sich hier mit dem **Genussregal** eine wahre

kulinarische Schatzkammer! In der Ausstellung für Wein & Kulinarik erfahren die Besucher, wie die Produkte der Südsteiermark entstehen. Unterhaltung und Information stehen im Vordergrund. Lustige Filme, informative Hörstationen oder interessante Schautafeln zeigen Kurioses, Wissenswertes und Beeindruckendes aus der Region sowie über die Produkte. Doch die Ausstellung bietet nicht nur Infos rund um die heimischen Nahrungsmittel sondern auch den dazugehörigen Geschmack: Bewaffnet mit einem Löffel werden Kernöl, Essige, Marmeladen, Honig, Chutneys, Vulcanoschinken, Kürbiskerne, Schokolade, Weine und Fruchtsäfte verkostet. Die Ausstellung ist selbsterklärend und der Besuch ist jederzeit möglich. Angeboten werden zudem Spezialführungen wie die „große Genuss tour“ (EUR 35,-- pro Person), „Steira Wein“ (EUR 29,--) oder „Wir geben Ihnen Süß-Saures“ (EUR 25,--). Neben der Ausstellung ist auch die Vinofaktur Markthalle eine Reise wert. Denn hier „lagern“ auf einer Fläche von 1700 m² rund 2500 steirische Weine und Delikatessen. Sozusagen alles, was das Herz begehrt! Kontakt: Vinofaktur – Genussregal Südsteiermark, Austria, 8461 Vogau, An der Mur 13, Tel. +43 3453 406770, www.genussregal.at und zum daheim genussvoll Einkaufen: www.vinofaktur.at

Nähere Informationen zu kulinarischen Entdeckungsreisen in Österreichs Regionen und Genussgutscheinen als Geschenk: Genuss Reisen Österreich, c/o ITA, Hermann Paschinger, Austria, 3491 Straß, Prof. Kaserer Weg 333, Tel. 02735 5535-0, E-Mail: info@genussreisen-oesterreich.at, Internet: www.genussreisen-oesterreich.at, Facebook: www.facebook.com/GenussReisen.



Bildtext: Kulinarische Streifzüge, Genussstouren und Kochkurse bei Genuss Reisen Österreich: www.genussreisen-oesterreich.at

Fotograf: Thomas Hüttl

Fotocredit: Genuss Reisen Österreich / Kochatelier Thomas Hüttl

Ort: Kochatelier Thomas Hüttl, Wien

Abdruck honorarfrei!