



MEDIEN - INFORMATION

Juni 2016

Genuss Reisen Österreich: Auf den Spuren regionaler Spezialitäten

Genusstage mit kulinarischen Entdeckungsreisen

(195 Zeilen zu je 60 Anschlägen/10.955 Zeichen)

Immer mehr "reisende Genießer" sind bei Ausflügen und Urlauben auf der Suche nach regionalen Kostbarkeiten: nach besonderen Produkten, alten und neuen Rezepten, sinnlichen Eindrücken und interessanten Begegnungen.

Hotels in ganz Österreich haben sich zur Plattform "Genuss Reisen Österreich" zusammengeschlossen. Die engagierten Gastgeber wollen Entdeckungsfreudige im In- und Ausland mit speziellen Genussprogrammen für die kulinarische Reisedestination Österreich und die Schätze ihrer Region begeistern.

Die Palette reicht vom 4-Sterne-Hotel bis zum kleinen Landgasthaus, vom kulinarischen Geheimtipp bis zur bestens bekannten Haubenküche. Alle Hotels und Restaurants des Vereines „Genuss Reisen Österreich“ verpflichten sich zur Teilnahme beim AMA-Gastrosystem mit Herkunftsauszeichnung der Lebensmittel. Die Gastgeber zeichnen sich durch ihre Leidenschaft für die Produkte und das kulinarische Erbe ihrer Region aus. Unterstützt werden die Urlaubsanbieter von Landwirten, Winzern und verarbeitenden Betrieben, die ihre regionalen Wurzeln und Eigenständigkeit pflegen bzw. wieder neu entdecken.

Viele der Genuss Reisen-Betriebe "produzieren" auch selbst: Die Zutaten kommen frisch vom eigenen Bauernhof, Garten oder Weingut. Handgemachtes, Hausgemachtes und Veredeltes gibt's vom Bauernbrot bis zur Marmelade, aus der eigenen Fleischerei, Konditorei oder Edelbrennerei. Eine immer größere Rolle spielen dabei Bio-Produkte und gesunde Zubereitung. Die regionalen Spezialitäten können selbstverständlich auch für Zuhause gekauft werden.

Die Gastgeber von Genuss Reisen Österreich sehen sich als Genuss-Botschafter ihrer Region - und als "Genuss-Vernetzer": Sie kennen alle anderen Genuss-Spezialisten in der Region, organisieren für ihre Gäste Besuchstermine und Verkostungen, Schauvorführungen und Themenwanderungen.

Das Angebot "Rad.Schiff.Wandern 2016" des **Gartenhotels & Weingut Pfeffel** macht es Genießern möglich, die Wachau aktiv zu erleben: zu Fuß am preisgekrönten Wanderweg "Welterbesteig", mit dem Rad am meistbefahrenen Radweg Europas - dem "Donauradweg" oder mit dem Schiff am Donau-Strom! Dieses 5 Tage/4 Nächte-Arrangement beinhaltet: Zimmer in der gewünschten Kategorie, reichhaltiges Genuss-Frühstücksbuffet mit hausgemachten Spezialitäten, Zugang zur Wellness- & Saunawelt im Penthouse-SPA, 1 Glas Winzersekt des eigenen Weinguts zur Begrüßung, 1 Ticket für eine Schifffahrt von Krems nach Melk, ein Mehrgang-Citybike für einen Tag, einen gefüllten Genuss.Picknick-Rucksack inkl. Wanderkarten der Region, 1 Degustationsmenü in 7 Gängen inkl. korrespondierenden Weinen, 1 Genießermenü in 4 Gängen im Hotelrestaurant Himmelsstiege, 1 Wohlfühlbehandlung á 60 min. oder 1 geführte Weingartenwanderung inkl. Weinverkostung, eine Verkostung der hausgebrannten Schnäpse an der Hotelbar, einen Gutschein für den Weingut-Ab-Hof – Shop sowie ein Abschiedsgeschenk (für die Herren Treberschnaps & für die Damen Blütenhonig). Dieses Angebot kann bis 31.10.2016 von Sonntag bis Freitag zum Preis von

EUR 480,10 pro Person im Doppelzimmer Federspiel gebucht werden. Kontakt: Gartenhotel & Weingut Pfeffel, 3601 Dürnstein, Zur Himmelsstiege 122, Tel. +43 2711 206, info@pfeffel.at, www.pfeffel.at.

Neu bei Genuss Reisen Österreich ist das Angebot des **Vino Versum Poysdorf**, wo eine Stadt den Wein lebt. Poysdorf und der Wein bilden eine uralte Liebesbeziehung, die das ganze Jahr über in vielen Facetten erlebt werden kann: Von der Riedenwanderung bis zur Weinflaschengalerie, vom Winzerfest bis zur Kellergassenführung. Mit der neuen WEIN+TRAUBEN Welt setzt die Weinstadt Poysdorf neue Akzente rund um die Themen Rebe, Traube und Wein auf einer Ausstellungsfläche von 3.000 m². Gäste erfahren hier Wissenswertes über den Mythos Traube, im barocken Bürgerspital wird die Jahrtausende umfassende Geschichte der Weinstadt erkundet, und das idyllische Freigelände mit seinen Presshäusern gibt Einblicke in die Hauerarbeit von einst. Die technologische Revolution im Weinbau der letzten Jahrzehnte erfährt man auf anschauliche Weise im Weinpressenmuseum. Der Rundgang endet genussvoll bei einer Wein- oder Traubensaftprobe im angeschlossenen Weinmarkt, in dem über 30 Top Winzer ihre Qualitätsweine an 363 Tagen im Jahr zu Ab-Hof-Preisen anbieten. Kontakt: Vino Versum Poysdorf, Gästeinformation & Weinmarkt, Brünner Straße 28, 2170 Poysdorf, Tel.: +43 2552 20371, info@poysdorf.at , www.vinoversum.at.

Eine „Kulinarische Auszeit“ wird im **Gut Pössnitzberg** angeboten, Gäste können hier in die südsteirische Weinkultur eintauchen! Neben der traumhaften Lage besticht das Hotel Gut Pössnitzberg der Winzerbrüder Erich & Walter Polz mit einem Mix aus Tradition und Moderne. Bei diesem Package können Gäste mit einem Besuch der Erlebnis- und Verkostungswelt des Genussregals in Vogau im persönlichen Gespräch mit den Winzern mehr über die Region erfahren und ein 4-gängiges Abendmenü inkl. Weinbegleitung beim Kreuzwirt genießen.

Das Package inklusive 2 Nächtigungen und Genussleistungen ist um EUR 178,- pro Person im Doppelzimmer buchbar. Reservierung: Gut Pössnitzberg, Pössnitz 168, 8463 Leutschach, +43 3454 205, www.poessnitzberg.at.

Das persönlich geführte **Familienhotel Kogler** in Bad Mitterndorf, Steiermark, bietet ein genussbetontes Package „**Kogler`s Kulinarik, Wein & Seesaibling**“ an. Tradition und Bodenständigkeit, verbunden mit familiärem Charme stehen an erster Stelle in diesem Viersterne-Hotel. Gäste freuen sich auf die regionalen Köstlichkeiten aus einer zeitgemäß-heimischen Küche (mit eigenen Gartenkräutern verfeinert) und können die besten Weine Österreichs verkosten. Das Package kann von 28. Juli bis 30. Oktober gebucht werden: 4 Nächte inklusive Verwöhn-Halbpension, freier Benutzung der Badelandschaft, steirischen Hausaperitif als Willkommensgetränk, einer kleinen Abendverkostung durch Österreichs Spitzenweine und ein geräucherter Genussregion Ausseerland Seesaibling zum Mitnehmen für daheim. Preis pro Person im traditionellen Doppelzimmer ab EUR 272,00. Kontakt: Hotel Kogler, 8983 Bad Mitterndorf Nr. 129, Tel. +43 3623 2325, info@hotelkogler.at - www.hotelkogler.at.

Ein **“Blick hinter die Kulissen in der Ölmühle Fandler** in Pöllau, Steiermark” ist durch eine Ölpräsentation mit Verkostung möglich: "Bei einer Ölpräsentation erzählen wir Ihnen von der Geschichte der Ölmühle. Sie erfahren mehr über Rohstoffe, Produktionsweise und das Fingerspitzengefühl der Pressmeister, den Mix, der den Tropfen Vollkommenheit ausmacht. Beim Verkosten erhalten Sie wertvolle Tipps und Informationen über die Öle, und nach einem kleinen Happen aus der Fandler Küche bleibt Ihnen noch Zeit, nach Lust und Laune die Regale durchzustöbern", informiert die Ölmühle Fandler. Diese Ölpräsentation zur Geschichte der Mühle, Rohstoffe und Produktionsweise mit wertvollen Tipps und Informationen bei der Ölverkostung dauert ca. 1 1/2 Stunden. Preis

pro Person: EUR 5,00 (ab 12 Personen, darunter Pauschalpreis EUR 60,00). Kontakt: Ölmühle Fandler, Prätis 1, 8225 Pöllau, Tel. +43 3335 2263, Email: info@fandler.at - www.fandler.at

Das **Hotel Schrofenstein** in Landeck, Tirol, bietet ihr Genießer-Angebot ganzjährig in Form von „**Genusswanderungen mit Gourmet-Erlebnis**“ an. Dabei können Gäste entlang einer der 4 Genussrouten wandern oder den Landecker Frischemarkt besuchen und dort Produkte heimischer Bauern verkosten. Heimische Produkte wie die „Stanzer Zwetschke“ werden im Restaurant Schrofenstein kulinarisch verfeinert. Der kreative Küchenchef und seine Brigade zaubern traditionelle Schmankerln und andere kulinarische Köstlichkeiten nach Saison. Ob zarte Kalbswangerln, fangfrischer Fisch oder Creme brûlée vom Roppener Ziegenkäse, die Speisekarte verwöhnt viele Geschmäcker. Neu auf der Karte sind die zarten dry aged Steaks vom Premium Almrind, die im Beefeier perfekt karamellisiert zubereitet werden. Im Rahmen der GenussWerkStatt wird besonderes Augenmerk darauf gelegt, bereits vergessene Spezialitäten der Region wieder zu entdecken. Das Arrangement mit 3 Nächten ab EUR 240,-- pro Person inkl. Halbpension beinhaltet unter anderem einen Obstteller & 1 Flasche Schaumwein zum Einstand auf dem Zimmer, zwei 5-gängige Gourmetmenüs mit heimischen Produkten, ein tägliches Wanderpaket mit Jause und Wanderprogramm, vitale Nachmittags-Stärkungen, Freitags kulinarischen Bummel auf dem örtlichen Frischemarkt, ermäßigte Tickets für den Hausberg Venet-Krahberg (Der Genussberg bietet fantastische Wander- und Aussichtsmöglichkeiten), eine geführte Wanderung an der Genuss-Route "Stanzer Zwetschke" mit der Möglichkeit zur Besichtigung einer Schnapsbrennerei, "Tiroler Edle" als Spezialität für Naschkatzen, eine lokal produzierte Schokolade, und wöchentliche Freizeitvergnügen mit der Gäs-

tekarte der Region Tirol West wie kostenlose, geführte Themen- und Genusswanderungen von Montag bis Freitag. Kontakt: Hotel Schrofenstein, Familie Völk, Malser Strasse 31, 6500 Landeck, info@schrofenstein.at, Tel. +43 5442 62395
www.schrofenstein.at

“**Genusstage**” werden vom **Hotel Goldener Berg** in Oberlech, Vorarlberg, angeboten, wo sich Gäste vom haubenprämierten Küchenchef Christian "Alge" Algner mit regionalen, gesunden und nachhaltigen Gerichten verwöhnen lassen können. Bei einem spannenden und unterhaltsamen Kochkurs mit dem Küchenchef lernt man, wie Lecher Kräuter in einer guten regionalen Küche integriert werden können. Neben kulinarischen Genüssen steht Entspannung im Alpin Spa und Bewegung in der herrlichen Lecher Bergwelt auf dem Programm, inklusive einer Almwanderung zur Sennalp Batzen mit Alp- und Bergkäseverkostung. Das Genusstage-Package beinhaltet unter anderem ein opulentes Frühstück über den Dächern von Lech vom reichhaltigen Frühstücksbuffet, auch mit Eiergerichten oder frisch gemachten Müslis, alles mit Zutaten von heimischen Biobauern, abends ein abwechslungsreiches 5-Gang Glyx-Menü - ein 5-Gang Wahl-Menü oder eine Auswahl aus unserer Dirndlstübli-Karte (österreichische Spezialitäten), einen Kochkurs mit dem Küchenchef „Lecher Kräuter – Kostbare Schätze vor unserer Haustür“ und eine geführte Wanderung zur Sennalpe Batzen. Hier genießen Gäste die regionalen Bio-Produkte der Vorarlberger Bauern auf höchstem Niveau, wie den köstlichen Alp- und Bergkäse. Die “Lech Card”, gültig bis 3. Oktober 2016, beinhaltet ein vielfältiges Programm in Lech-Zürs, alle hauseigenen Leistungen stehen Gäste für 4 Tage/3 Nächte im Studio ab EUR 314,-- pro Nacht für 2 Personen von 1. Juli bis 25. September 2016 zur Verfügung. Kontakt: Hotel Goldener Berg, Oberlech 117, 6764 Oberlech am Arlberg, Tel.: + 43 5583 22050, EMail: happy@goldenerberg.at, www.goldenerberg.at

Nähere Informationen zu kulinarischen Entdeckungsreisen in Österreichs Regionen und Genussgutscheinen als Geschenk: Genuss Reisen Österreich, c/o ITA Hermann Paschinger, AUSTRIA, 3491 Straß im Straßertale, Straßfeld 333, Tel. +43 2735 5535-0, E-Mail: info@genussreisen-oesterreich.at, Internet: www.genussreisen-oesterreich.at, Facebook: www.facebook.com/GenussReisen.



Bildtext: Genuss Reisen Österreich bietet kulinarische Entdeckungsreisen in Österreichs Regionen: www.genussreisen-oesterreich.at

Fotocredit: Genuss Reisen Österreich
Ort: Straß im Straßertale
Abdruck honorarfrei!



Fotograf: Peter Burgstaller
Fotocredit: Österreich Werbung
Abdruck honorarfrei!