



MEDIEN - INFORMATION

Kultur- und Kulinarik-Reisen in Österreichs Regionen:

Gruppenangebote für reisende Genießer!

(91 Zeilen zu je 60 Anschlägen/5.100 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 Kultur-Begegnungen. Die engagierten Gastgeber von „Genuss Reisen Österreich“ wollen Entdeckungsfreudige 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 der Plattform „Genuss Reisen Österreich“ verpflichten sich zur Herkunftsauszeichnung der überwiegend regionalen Lebensmittel. Die Gastgeber zeichnen sich durch ihre Leidenschaft für die Produkte und das kulinarische Erbe ihrer Region aus. Unterstützt werden die Tourismusanbieter von Landwirten, Winzern und verarbeitenden Betrieben, die ihre regionalen Wurzeln und Eigenständigkeit pflegen bzw. wieder neu entdecken. **Gäste treffen hier die einheimischen Genussanbieter und genießen die authentische Atmosphäre, erfahren mehr von den Qualitätsverfahren oder von der biologischen Produktion bei Lebensmitteln.** Viele der Genuss Reisen-Betriebe "produzieren" auch selbst: Die Zutaten kommen frisch vom eigenen Bauernhof, Garten oder Weingut. Handgemachtes, Hausgemachtes und Veredeltes gibt es vom Bauernbrot bis zur Dirndlmarmelade, aus der eige-

nen Fleischerei, Konditorei oder Edelhoferei. 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.

So bietet das **Panoramahotel Gürtl** im steirischen **Haus im Ennstal** Grillabende für Gruppengäste oder das Genuss-Gruppenpackage (6 Tage / 5 Nächte) "Kulinarische Gipfelerlebnisse" an. Tägliche Ausflüge in die Region rund um den Dachstein begleitet von einer regionalen Käsesortenverkostung am Fuße des Dachsteins, Gourmetabend mit Lammspezialitäten, Schnapsprobe in der Mandlberggutdestillerie (bekannt für ihren Whiskey im Eispalast im Dachstein), Straußenfleischverkostung, sowie einer Weinprobe im mediterranen Innenhof. Alle Ausflüge und Seilbahnfahrten sind in der Schladming Dachstein-Sommercard beinhaltet. Preis pro Person ab EUR 295,--.
Kontakt: www.hotel-guertl.at

Das **Hotel Schrofenstein**, Landeck, in der Ferienregion Tirol-West mit der Genusswerkstatt TirolWest, hat ein für seine regionale Küche bekanntes Restaurant, das bereits mehrfach ausgezeichnet wurde: zuletzt 2016 mit zwei Falstaff-Gabeln, im Vorjahr zum Genusswirt der Genuss Region Österreich! Im Sommer werden Gäste auch im herrlichen Gastgarten unter schattenspendenden alten Kastanienbäumen bewirtet. Küchenschwerpunkte sind regionale, saisonale Küche mit traditionellen Gerichten, es werden vorwiegend Zutaten aus der Region bzw. aus Österreich verarbeitet. Für Gruppen wird im Package ein Sektempfang, 4-Gang Genießer-Abendbuffet mit Wahlmöglichkeit, abends Schmankerl-Bufferet mit österreichischen Gerichten

und Abschiedsschnaps er geboten. À la carte Spezialitäten sind u.a. fein geschmorte Kalbswangerln und Crème Brûlée vom Roppener Schafskäse. Geführte Themenwanderungen werden entlang von Genussrouten wie z.B. der „Stanser Zwetschke“ angeboten. Das Schnapsfest „Stanz brennt“ ist ein kulinarisches Highlight in Österreich und findet wieder am 4. September 2016 statt! Kontakt: www.schrofenstein.at und www.tirol-west.at

Die **Sennschule im Käsehaus Montafon**, Vorarlberg, bietet ein tolles Erlebnis: Für Gruppen bis 120 Personen sowie Einzelpersonen produzieren Gäste in 1,5 bis 2 Stunden einen eigenen Käse. Käsefachleute begleiten auf dem Weg zum „Senn“, Gäste erwartet Spannendes, Heiteres und Wissenswertes mit einer kleinen Käsekunde, zum Abschluss gibt es ein feines Bauernbuffet mit regionalen Köstlichkeiten. Preis pro Person EUR 39,-. Im Preis inkludiert ist die Benützung der Sennereiausrüstung, Anleitung durch Fachpersonal, selbstgemachter Käse mit Transportbox, Käserezept, Essen. Kontakt: Käsehaus Montafon, Geschäftsführer Werner FRITZ, Montafonerstr. 17, 6780 Schruns, Tel. +43 5556 930 93, info@kaesehaus-montafon.com, www.kaesehaus-montafon.com.

Die Plattform **Genuss Reisen Österreich** hat für Gruppengäste ein Sales Manual mit konkreten Küche- und Kellerangeboten aufgelegt - von kulinarischen Entdeckungsreisen zu kulinarischen Mitmach-Angeboten (selber Käsen, Weinseminare, Grillabende, Exkursionen zur Schaubetrieben, Degustationsmenüs mit Weinbegleitung) und vielem mehr. **Nähere Informationen zu kulinarischen Entdeckungsreisen in Österreichs Regionen: Genuss Reisen Österreich**, c/o ITA Hermann Paschinger, 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.



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

Fotograf: Archiv des TVB Tirol West

Fotocredit: TVB Tirol West

Ort: Zams

Abdruck honorarfrei!