

FREUDE

plus

GENUSSREISE

Food-Stylist

Guido Gravelius
im Gespräch

Fruchtbige Funde

Wanderungen zu
Streuobstwiesen

Freudige Fahrten

Im Bus zum Genuss:
Experten-Interview

Eine Anzeigensonderveröffentlichung in der Süddeutschen Zeitung am 16. Oktober 2025



WALDHOF
FUSCHLSEE RESORT

Ihr Rückzugsort im Salzkammergut



Herbst-Special

Wir schenken Ihnen eine Nacht!

4 Übernachtungen zum Preis von 3
täglich wechselnde Aktivangebote
Waldhof Genießer-Arrangement
Entspannung auf 4000 m²
Saunavielfalt mit Quellgarten
Ruhebereiche für stille Momente

buchbar ab 680,- € p.P.

zum Angebot:



*Endlich
Daheim*



Herbstglück am Fuschlsee

Kraft tanken zwischen Berg und See - nur 20 min. von Salzburg entfernt

Waldhof Fuschlsee Resort - Ein ganz besonderer Platz, um das Leben zu genießen. Wo die Natur neue Energie schenkt, Zeit keine Rolle spielt und der Alltag in die weite Ferne rückt - hier beginnt echte Erholung.

Mehr Urlaub. Weniger Alltag.

Ebner's Waldhof GmbH / Seestraße 30 / 5330 Fuschl am See / Österreich

T +43 6226 8264

info@waldhof-fuschlsee.at

www.waldhof-fuschlsee.at

Die Hündekopfhütte wird als die „erste vegetarische Hütte in den Alpen“ bezeichnet. Auf 1180 Metern gelegen, heißt sie alle Besucher willkommen, die auf dem gleichnamigen Berg in den Allgäuer Alpen bei Nesselwang unterwegs sind. Die Speisekarte ist abwechslungsreich, das Angebot frisch und gesund, die Gerichte sind weltoffen und mit viel Herz zubereitet.

Foto: Bayern.by / Gert Krautbauer



Haben Sie schon gewählt?

Liebe Leserinnen und Leser,



Natascha Gerold.

Foto: Frank Lübke

Impressum

Verlag | Süddeutsche Zeitung GmbH
Hultschiner Straße 8 · 81677 München
Anzeigen | Christine Tolksdorf (verantwortlich)
Anschrift wie Verlag
Texte | Natascha Gerold (verantwortlich)
Gestaltung | SZ Medienwerkstatt
Titelfoto | Adobe Stock
Druck | Süddeutscher Verlag
Zeitungsdruck GmbH
Zamdorfer Straße 40 · 81677 München
Vertrieb | vertrieb.kaufdown@sz.de

Genuss ist nicht nur der Moment, in dem wir das, was uns schmeckt, zu uns nehmen und hinunterschlucken. Er ist doch eher eine Art Befindlichkeiten-Gesamtpaket, nicht wahr?

Schon die Vorfreude ist Teil des Genusses: Wenn wir auf die obige Frage antworten, ist dies manchmal sogar mit einem fröhlichen Händereiben verbunden. Den köstlichen Saibling, das zarte Schnitzel, den hausgemachten Burger oder die herrlichen Apfelkücherl zum Nachtisch ... hatten Sie vielleicht schon so lange nicht mehr, jetzt endlich wieder – hurra! Vielleicht sind Sie aber auch jemand, für den oder die Abwechslung zu jedem Besuch eines Restaurants oder einer traditionellen Gaststätte dazugehört. Dann ist die Bestellung im Idealfall eine erfreuliche Neuentdeckung, was den Genuss noch steigern kann.

Die Wartezeit aufs Essen sollte auf keinen Fall als tot empfunden werden, man sollte sie ebenso genießen dürfen: mit einem guten Gespräch, aber auch mit Schweigen, womit man sich mal erlaubt, absichtslos vor sich hinzudenken. Mit einem guten Aperitif, mit oder ohne Alkohol, oder einem anderen leckeren Getränk. In wohliger Ambiente, wo die Musik nicht

„durch die Ritzen zirbt“ – wie es einst der Liedermacher Reinhard Mey beklagte –, sondern die Stimmung angenehm abrundet.

In dieser Herbstausgabe unserer „Genussreise“ erweitern wir den Begriff: Es erwartet Sie Interessantes und Neues aus der Welt der Kulinarik, Inspiration für entspannende, erholsame Freizeit bei hoffentlich wundervollem Herbstwetter – alles, was die Freude während der kostbaren Tage noch intensiviert.

Ein Genuss-Aspekt kann im Übrigen auch sein, andere in diesen besonderen Momenten mitzunehmen. Warum nicht am Ende des Restaurant- oder Gaststättenbesuchs dem freundlichen Service durch angemessenes (oder auch mal großzügigeres) Trinkgeld die eigene Wertschätzung der geleisteten Arbeit entgegenbringen, verbunden mit lobenden Worten und/oder einer positiven Rezension im Netz?

Irgendwie ist es mit dem Genuss ein bisschen wie mit dem Glück: Er wird meist mehr, wenn man ihn teilt.

Natascha Gerold
Redaktion „Genussreise“

In diesem Heft

05 Informiert und inspiriert

Neuigkeiten aus den Regionen
Ihrer Gastgeber

07 Spirit ohne Sprit

Gin, Whisky & Co alkoholfrei – geht das?
„Oh ja, und wie!“, findet unsere Autorin

12 Jauchzen bei der Jause

Vor allem im Herbst lockt die Steiermark ihre
Gäste mit gemütlicher Gastlichkeit

14 Mit dem Bus zum Genuss

Touristikberater Franz Gerstmayr weiß:
Mit dem richtigen Angebot fängt der Urlaub
schon vor der Haustür an

16 Genuss im Gartendorf

Auch im Herbst lohnt es sich,
nach Algund in Südtirol zu kommen

17 Design und Sound

Das „Upside Down Town Hotel“ in Zell am See
ist eine weitere Attraktion im Land Salzburg

18 „Sie haben da was“

In der Glosse sinnieren wir über die große
Furcht vor kleinen Missgeschicken bei Tisch



Wanderungen zu
Streuobstwiesen
im Allgäu und
am Bodensee zeigen,
dass die dortigen
Naturräume
unverzichtbar sind.

Foto: Horst Kramer

Bei ihm isst das Auge
nicht nur mit, sondern
entscheidet über den
Look eines Produkts:
Der Food-Stylist
Guido Gravelius
im Gespräch.

Foto: Privat



Welches Heißgetränk
fällt einem beim Stich-
wort Asien sofort ein?
Ein Blick nach Taiwan
und Japan zeigt:
Es muss nicht immer
nur Tee sein!

Foto: Armin Sinnwell



Informiert und inspiriert



30 Jahre Bauernherbst

Zum Jubiläum wird
„g’sungen und g’spielt“

Die Musik spielt seit je eine wichtige Rolle bei Feierlichkeiten im Salzburger Land. Musik, Gesang und Tanz umrahmen jedes Fest, sie sind stimmungsvoll und vermitteln auch ein Gefühl von Verbundenheit. Noch bis zum 31. Oktober heißt es im Salzburger Land „G’sungen und G’spielt“. Bei vielen Veranstaltungen geht es auch ums Mitmachen, so gibt es musikalische Wanderungen, die „Roas“ genannt werden. Wer sich im Bauernherbst auf die Roas macht, zieht etwa von einem Bauernhof zur nächsten oder von einem Wirtshaus zum anderen. Überall erlebt man Musik, Gemeinschaft und regionale Kulinarik. Eine wunderbare Art und Weise, das Wandern in den herbstlichen Bergen mit Musik und den Köstlichkeiten der alpinen Küche zu verbinden.

Mehr Infos unter salzburgerland.com.

Foto: SalzburgerLand Tourismus / Lisa Eiersebnier

Das „heiße Herz“ Bayerns

Im Thermenland ist keine Saunawelt wie die andere

Gut jeder dritte Deutsche geht regelmäßig in die Sauna, hat eine Umfrage des Instituts für Demoskopie Allensbach 2023 ergeben. Die Gründe dafür sind vielfältig: Saunieren entspannt, stärkt das Immunsystem und hilft, gute Laune zu tanken. Im Bayerischen Thermenland hat man die Auswahl aus mehr als 50 spektakulären, überraschenden und ungewöhnlichen Saunen. Das Bayerische Thermenland ist Deutschlands Saunaregion Nummer Eins. In den fünf niederbayerischen Thermalbädern Bad Füssing, Bad Birnbach, Bad Griesbach, Bad Gögging und Bad Abbach entstanden in den vergangenen Jahren Saunawelten der Superlative als Inseln der Ruhe, des Glücks und des körperlichen Wohlbefindens. Die Kombination mit dem heilkräftigen Thermalwasser, das bis zu 70 Grad heiß und aus bis zu 2000 Meter Tiefe an die Oberfläche sprudelt, macht das Saunaerlebnis im Bayerischen Thermenland einzigartig. Wie nirgends sonst in Europa bietet das Bäderquintett fast 20.000 Quadratmeter Wasserfläche. Die natürlichen Quellen speisen die Becken mit fluoridhaltigen Natrium-Hydrogencarbonat-Chlorid-Wässern. Dieser Mineraliencocktail wirkt nachweislich heilend und wohltuend auf den gesamten Bewegungsapparat. Ausdauer und Mobilität werden erhöht. Zusätzlich hilft es auch, Stress zu lindern und nachhaltig die Stresstoleranz zu erhöhen.

Saunaaufguss in der Rottal-Terme in Bad Birnbach. F.: Tourismusverband-Ostbayern / Frank-Heuer



Herbst in Kärnten

Sommer verlängern, Natur genießen, bewusst Auszeit nehmen

Kärnten ist im Herbst ein besonderes Reiseziel. Während die Temperaturen angenehm mild bleiben, vereint der Kärntner Herbst alles, was Urlaub unvergesslich macht: Baden in sommerwarmen Seen, Wandern vor goldener Kulisse, Radtouren im Sonnenschein, kulinarische Entdeckungen – und vor allem bewusste Auszeiten, die Körper und Geist stärken. Die Kärntner Seen sind im Herbst noch angenehm warm und laden zu einem erfrischenden Sprung ins Wasser oder zu einer Tour mit dem Stand-up-Paddle ein. Der Herbst ist auch kulinarisch Hochsaison. Wild- und Pilzgerichte prägen die Speisekarten in traditionellen Gasthäusern ebenso wie in Haubenrestaurants. Genuss und Kulinarik stehen auch im Zentrum vieler Veranstaltungen. In den Slow Food Travel Regionen Gailtal/Lesachtal, Mittelkärnten und Lavanttal können Gäste Produzenten direkt erleben.

#Fasten = Genuss



Wunsch Hotel Mürz

Birkenallee 7-9

94072 Bad Füssing

Tel. 08531 958-0

Email info@muerz.de

Kurhotel Mürz GmbH & Co. KG

Geschäftsführer: Steffen Wunsch

www.muerz.de

Bilder: Gernot Gleiss gleissfoto.at

Heilfasten Woche

- > 7 Nächte
- > Heilfasten Vollpension
- > 5 Fastentage: Säfte + Brühen
- Entlastungstag: Basische Gerichte
- Aufbautag: Obst + Ballaststoffe
- > 1x Peeling + 2x Packung
- > 1x Detox-Rückenbehandlung
- > 1x Gesichtsbehandlung
- > Inklusivleistungen + mehr

Basenfasten Woche

- > 7 Nächte
- > Vegane Basenfasten Vollpension
- > Persönliche Betreuung
- > 1x Entspannungsmassage
- > 1x Peeling + 1x Packung
- > Inklusivleistungen + mehr

Fastenauszeit ab
€1264 pro Person



Bad Füssing | Bayern

muerz.de



Vermutlich schon 100 Jahre alt: ein Birnbaum der Sorte „Köstliche aus Charneaux“. Wie er den Weg ins Allgäu gefunden hat, ist ein Geheimnis.



Einer der Namensgeber der Tour „Vom Allgäuer Kalvill bis zum Zabergäu“: ein besonders schönes Exemplar des Allgäuer Kalvill. Das Expertenteam des Kompetenzzentrums Obstbau Bodensee hat bis dato nur fünf Altbäume im Westallgäu gefunden.



Ein Paradies für die verschiedensten Vogel- und Insektenarten: die große Streuobstwiese oberhalb des Leiblachbads der Marktgemeinde Heimenkirchen. Fotos: Horst Kramer

Lecker und lehrreich

Im Allgäu gibt es mindestens 181 Apfel- und 76 Birnensorten. Ein Grund für die Vielfalt: die traditionellen Streuobstwiesen, die die Kulturlandschaft dort und am Bodensee prägen.
Eine pomologische Reise

Johann Spiller kennt sich mit den lokalen Obstsorten bestens aus. Kein Wunder, rund um seinen Hof am Rande des kleinen Westallgäuer Weilers Mapprechts mögen an die 100 Apfel-, Birnen-, Zwetschgen- und Walnussbäume stehen. Manche hat schon sein Vater gepflanzt, wie der 80-jährige Mann erzählt, andere er selber.

„Der hier, der stand schon da, als mein Vater den Hof erworben hat.“ Er zeigt auf einen mächtigen knorrigen Birnbaum, der bis zum Giebel des Wohnhauses reicht. Dort ist eine Tafel angebracht: Sie weist die Sorte als „Köstliche aus Charneaux“ aus, eine Birne, die um 1800 zufälligerweise in dem belgischen Ort entdeckt worden sei. Wie der nach Mapprechts gekommen ist, weiß Spiller nicht: „Aber er verträgt unser Klima sehr gut“, sagt er schmunzelnd und schaut den mächtigen Stamm hinauf. Das Schild ist eine Infotafel des Westallgäuer Streuobst-Wanderweges, hier die Route fünf, die mit „Alten Obstbäumen auf der Spur“ betitelt ist.

Die Kreisgruppe Lindau des Bund Naturschutz hat sich diesen Streuobstwiesen-Wanderweg ausgedacht und mit EU- und staatlichen Fördermitteln realisiert, zusammen mit sechs weiteren pomologischen Touren, die alle unter einem bestimmten Motto stehen. Pomologie ist der wissenschaftliche Begriff für Obstbaumkunde, also die Lehre von den Obstarten und -sorten. Die Route sechs liegt südlich von Scheidegg und heißt „Vom Allgäuer Kalvill bis zum Zabergäu“, ist ebenfalls rund zehn Kilometer lang und wird mit einer Wanderzeit von eineinhalb Stunden angegeben. Er beschäftigt sich unter anderem mit der Entstehung von Arten und um Methoden der Veredelung. Einer der Höhepunkte der Tour ist ein Sortengarten, den die Marktgemeinde angelegt hat und der rund 60 Apfel- und Birnensorten umfasst. Sehr abwechslungs- und aussichtsreich ist die Route sieben namens „Hoch hinaus“, die durch die Landschaft zwischen Schöna, Röthenbach und Gestratz führt, offizielle elf Kilometer, mit einer geschätzten Gehzeit von dreieinhalb Stunden.

Aber Achtung: Wer sich für die Themen interessiert, die Tafeln liest, die Unterschiede zwischen den Sorten

erkundet oder sich mit freundlichen Einheimischen wie Johann Spiller unterhält, ist deutlich länger unterwegs. Von eventuellen Einkehrpausen, Dorfladen- oder Kirchenbesuchen ganz zu schweigen.

Abgestorbene Bäume werden als Totholz zu Lebensräumen

Auf der Tour sieben passieren die Wandernden zum Beispiel eine kleine Marienkapelle bei Altensberg, deren Front wie eine norwegische Stabkirche wirkt. Bei Schneit bleiben sie längere Zeit bei einem „Fünf-Sorten-Baum“ stehen: ein Apfelbaum, dessen „Stammbildner“, wie es pomologisch heißt, ein roter „Trierer Weinapfel“ ist, der mit den Sorten „Jockenbacher“, einem gefährdeten alten Lokal-Apfel, der alten französischen Sorte „Transparent von Croncels“, dem bekannten „Jonathan“, einem mild-aromatischen US-amerikanischen Tafelapfel, sowie dem schon erwähnten „Rheinischen Bohnapfel“ veredelt wurde. Eine weitere Attraktion ist ein „Berner Rosenapfel“, der 1865 erstmals in einem Wald bei Bern entdeckt und dort systematisch vermehrt wurde. „Rosenapfel“ heißt er wegen seiner tiefroten Färbung, die er erst gegen Ende September erreicht. Der berühmte „Schöne aus Boskoop“, 1856 im gleichnamigen niederländischen Ort gezüchtet, ist jetzt im Spätsommer noch ziemlich unreif, er wird erst ab Ende Oktober bis in den Winter geerntet.

Eine besonders schöne und vielfältige Streuobstwiese quert man am Ende der Route fünf. Sie liegt oberhalb des Heimenkirchner Leiblachbads, umfasst mindestens zehn Hektar und mehr als 180 Obstbäume. Einer davon ist eine Seltenheit: ein „Früher Isnyer“, ein Apfelbaum, der laut dem Kompetenzzentrum Obstbau auch als „Wilhelmsapfel“ in der Literatur auftaucht. Gerade mal zwei Exemplare seien kartiert, schreiben die Obstprofis, beide im Westallgäu.

Was auffällt: Abgestorbene Bäume werden nicht gefällt, sondern bleiben stehen – sie bieten Lebensräume für die unterschiedlichsten Insekten- und Vogelarten. Wer eine Vogelgesangs-Bestimmungs-App auf dem Smartphone

installiert hat, sollte diese gleich beim Betreten des Geländes zur Hand nehmen. Hier ist der Gesang des Neuntöters zu hören, der vage an eine Lerche erinnert, der Trauerschnäpper, der wie ein Fink klingt, aber keiner ist. Selbst ein Pirol scheint hier eine Heimat gefunden zu haben.

Streuobstwiesen haben eine lange Tradition im Allgäu, vor allem im relativ warm-feuchten Westallgäu. Am nahen Bodensee ist das Klima deutlich milder, die Obstbaumplantagen liegen auf Höhen zwischen 400 bis 500 Meter über dem Meeresspiegel, im Allgäu sind Streuobstwiesen auch noch auf Höhenlagen von 1000 Metern oder mehr zu finden. „Unsere Sorten müssen auch Frost und Schnee gut vertragen“, erklärt Johann Spiller. Bei ihm kann man Sorten entdecken, die nie den Weg in einen konventionellen Supermarkt finden, darunter Bohnäpfel, Pfahlinger, Johann-Fischer-Äpfel oder auch einen Apfelbaum, der zwei Sorten trägt. Die eine sei wohl ein Jockenbacher, vermutet Spiller. Eine einheimische Sorte, die mittlerweile als gefährdet gilt. Über die andere Sorte ist sich Spiller nicht sicher: „Sie wird später reif und lässt sich gut lagern.“ Er ist übrigens auch ein Bienenexperte, zurzeit hält er 15 Völker. „Auf einer Streuobstwiese blüht immer irgendetwas“, setzt er hinzu.

Streuobstwiesen wie seine sind Paradiese für die Artenvielfalt, für Flora, Fauna und Menschen. Die Touren im Westallgäu sind dafür ein Beweis.

Horst Kramer

Weitere Infos

Auf westallgaeu.de/streuobstwanderwege sowie allgaeu.de/alte-allgaeuer-obstsorten findet man Touren und Allgäuer Streuobstwiesen. Interessant ist auch die Homepage des Kompetenzzentrums Obstbau Bodensee kob-bavendorf.de. Einen intensiven Überblick bietet auch das Buch „Altbewährte Apfel- und Birnensorten“, herausgegeben vom Bayerischen Landesverband für Apfel- und Birnensorten, München, 13. Auflage, 2021.

kram

Null Promille, voller Geschmack

Von Gin bis Aperitif: Alkoholfreie Spirituosen liegen voll im Trend – nicht nur bei der Gen Z

Wer heute in eine Bar geht – sei es in Berlin, München, Kopenhagen oder Wien, braucht nicht mehr mit der Frage zu rechnen: „Wie, du trinkst nichts?“ Denn inzwischen ist der Trend zu null Alkohol zu mehr als nur einem Hype der Gen Z geworden. Unter dem Stichwort: „Sober Curious“, was so viel heißen soll wie „neugierig auf Nüchternheit“, steigt nicht nur bei jungen Erwachsenen das Bedürfnis nach Klarheit von Körper und Geist, besserer Schlafqualität und Fitness. Immer mehr Menschen reduzieren bewusst ihren Alkoholkonsum. Sowohl bei Wein und Seco als auch bei Spirituosen wird die alkoholfreie Auswahl immer größer. Die Klassiker der Cocktailwelt lassen sich genauso genussvoll als sogenannte „Mocktails“ mixen. Den Anfang machte 2015 das britische Label Seedlip mit seinem „distilled non-alcoholic spirit“. Gründer Ben Branson, ein ehemaliger Designer mit landwirtschaftlichem Hintergrund, setzt bis heute auf natürliche Botanicals, das sind Pflanzenstoffe wie Kräuter, Wurzeln oder Früchte, ein elegantes Flaschendesign und die Kooperation mit Spitzenbars weltweit. Auch in Deutschland gibt es inzwischen einige alkoholfreie Labels: Laori aus Berlin setzt auf fruchtig-würzige alkoholfreie Spirituosen aus Kräutern und Zitrusfrüchten wie Orange, Zitrone und Wacholder. Das Label Undone aus Hamburg hat einen nullprozentigen Rum und den au-

genzwinkernenden Slogan „This is not Rum“ herausgebracht, der „Siegfried Wonderleaf“ aus Bonn besticht durch komplexe Aromen-Vielfalt aus insgesamt 18 Botanicals. Mit dem „Entgeistert“ hat The Duke, eine Gin-Manufaktur aus München, ebenfalls eine alkoholfreie Gin-Alternative entwickelt, die ein bisschen nach Pfefferkuchen und Zitrone schmeckt und aus Wacholder, Zitronen, Rosmarin, Kubebenpfeffer, Nelken und Muskat hergestellt wird. Auch die schwarzwälder Spirituosen-Brennerei Schladerer, die seit 1844 Hochprozentiges aus Obst produziert, hat den neuen Markt im Blick: Mit dem „Vincent alkoholfrei“ hat sie nun einen Bitter-Aperitif aus natürlichen Kräuterextrakten kreiert, verfeinert mit reifen Himbeeren – der sogar schon als Alternative zum Campari gefeiert wird, so die Plattform feineweine.berlin. Was alle Fans der Null-Prozent-Bewegung freuen dürfte: Die Schladerers stellen rund um den Sitz der Brennerei in Staufen auch besondere Obstsäfte mit Blick auf Nachhaltigkeit her. 2009 entstand aus der Idee, verschiedene Obstsorten ohne Einsatz von Herbiziden, Fungiziden und Insektiziden anzubauen, das „Obstparadies Staufen“. Eingebettet in die fruchtbare Landschaft des Markgräflerlands werden hier nach alter Obstbautradition alte und neue Obstsorten im Einklang mit der Natur angebaut. Aufgelockert werden die Obstwiesen durch viele Hecken, Steinbiotop und Teiche. Warum alkoholfreie Alternativen meist genauso teuer wie ihre hochprozentigen Verwandten sind, liegt

an dem aufwendigen Herstellungsprozess: Alkoholfreie Spirituosen werden so hergestellt, dass sie geschmacklich an Gin, Rum, Whisky oder andere Spirituosen erinnern, aber keinen oder nur einen sehr geringen Restalkohol enthalten. Dabei gibt es verschiedene Ansätze. Manche Hersteller setzen auf eine Destillation von Botanicals, ähnlich wie bei einem klassischen Gin. Dabei werden Kräuter, Gewürze, Zitruschalen oder andere pflanzliche Zutaten in Wasser eingelegt und ihre Aromen durch Wasserdampfdestillation oder unter Vakuum extrahiert. So entsteht ein aromatisiertes Wasser, das die typischen Duft- und Geschmacksnoten liefert, ohne dass Alkohol im Spiel ist. Der Prozess der Herstellung von Hydrolaten erfordert viel Wissen und Geschick. Es ist wichtig, die richtigen Temperaturen und Zeitspannen einzuhalten, um die Aromen optimal zu extrahieren.

Andere Produzenten gehen den Weg, zunächst eine Spirituose herzustellen und diese dann nachträglich zu entalkoholisieren. Zu diesem Zweck wird der Alkohol durch Vakuumdestillation oder Umkehrosmose schonend entfernt, sodass die Aromen erhalten bleiben, aber der Alkoholgehalt fast vollständig verschwindet. Ein winziger Restgehalt ist – wie bei alkoholfreiem Bier – aber immer noch enthalten. Gemeinsam ist ihnen allen, dass sie in erster Linie als Basis für Mischgetränke entwickelt werden und weniger dazu gedacht sind, pur getrunken zu werden.

Barbara Brubacher



POSTWIRT

LANDHOTEL

★★★★S

Natur, Genuss, Wellness, Familien, Golf...

Loslassen & Entspannen in der unberührten, wilden Natur des Bayerischen Waldes

In unserem Landhotel verbinden sich Tradition und Moderne zu einem Genuss für alle Sinne. Während Ihrer Auszeit verwöhnen wir Sie mit Köstlichkeiten aus Küche & Weinkeller und unserer bayerischen Gastfreundschaft. Finden Sie im Postwirt Ihr perfektes Platzl für einen unvergesslichen Urlaub im Herzen des Bayerwalds.

ANGEBOT 5=4

5 ÜN inkl. Frühstück oder HP
5 Übernachtungen buchen, nur 4 bezahlen!

Freie Nutzung des Vitalbereichs mit Indoor-Pool und drei Saunen
 Kuscheleger Leihbademantel auf dem Zimmer
 Kostenfreie Nutzung aller Igelbusse und der Waldbahn direkt ab Hotel

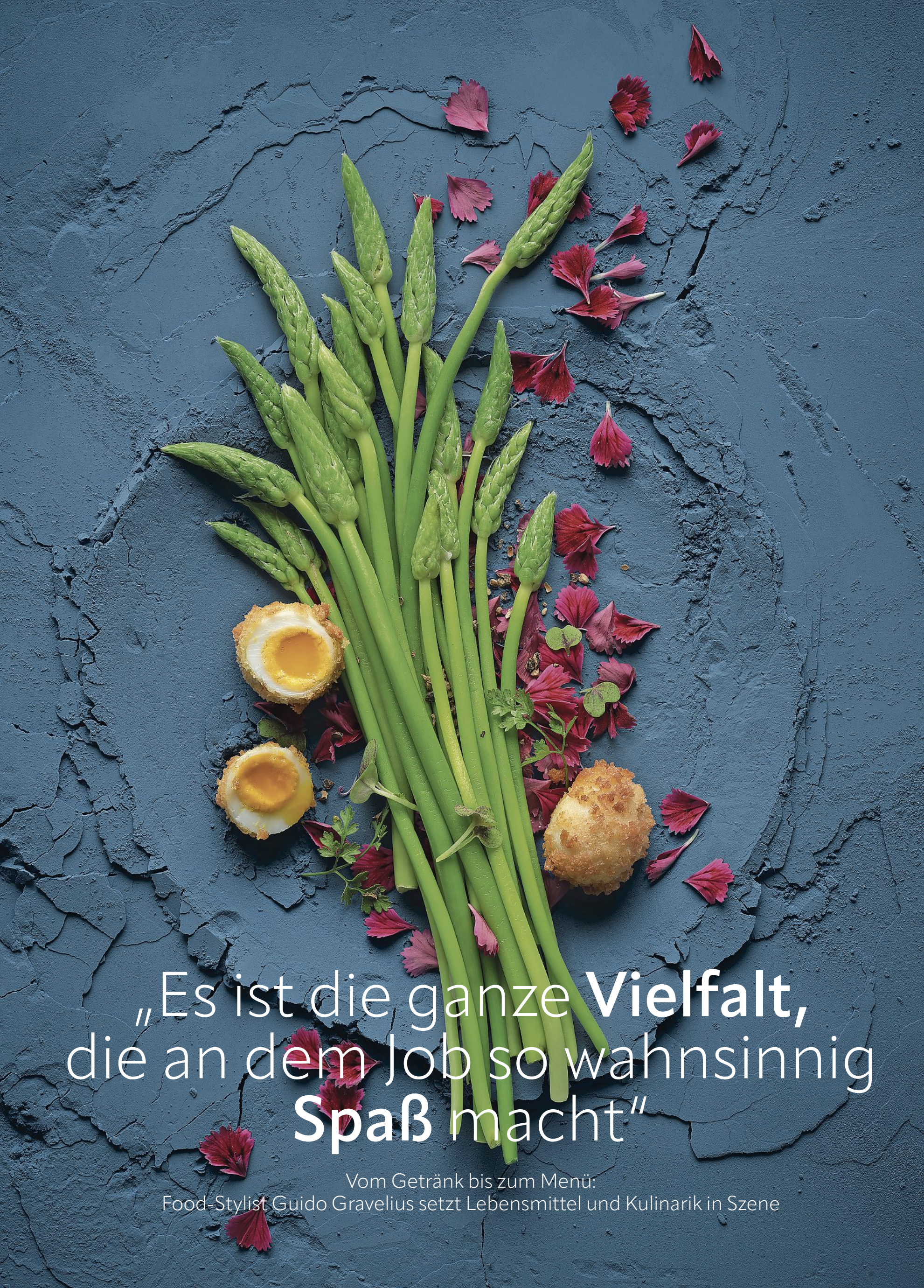
p. P. im DZ ab 359,00 €

GENUSSREISE

Buchbar Sonntag bis Mittwoch / Donnerstag bis Sonntag

3 Übernachtungen inkl. Frühstück
 am Anreisetag bayerische Wirtshaus-Tapas inklusive Schnapslerl bis 18:30 Uhr im Wirtshaus
 am zweiten Tag à la carte genießen (nur Frühstück inklusive)
 am dritten Tag ein 5-gängiges Genießer Menü
 Freie Nutzung des Vitalbereichs mit Indoor-Pool und drei Saunen
 Kostenfreie Nutzung aller Igelbusse und der Waldbahn direkt ab Hotel

p. P. im DZ ab 351,00 €



„Es ist die ganze **Vielfalt**,
die an dem Job so wahnsinnig
Spaß macht“

Vom Getränk bis zum Menü:
Food-Stylist Guido Gravelius setzt Lebensmittel und Kulinarik in Szene

Den neuen Burger, das tolle Eis oder das erfrischende Getränk besonders ansprechend aussehen zu lassen, das ist der Job von Guido Gravelius. Als Food-Stylist ist er seit zwei Jahrzehnten für große Marken, junge Start-ups und bekannte Verlage im Einsatz. Mit Verve und Liebe zum Produkt. Im Interview erzählt er, wie er zu seiner ungewöhnlichen Tätigkeit gekommen ist, was ihm bei der Arbeit besonders viel Freude macht und welches Gericht ihn beim Shooting vor ziemliche Herausforderungen stellt.

Herr Gravelius, wie würden Sie Ihren Job jemandem beschreiben, der noch nie etwas von Food-Styling gehört hat?

Guido Gravelius: Ich sage immer: Ich mache Essen schön für Film und Fernsehen. Letztendlich ist es aber dennoch eine ziemlich breite Range, die man so hat. Kochbücher zum Beispiel sind für viele Food-Stylisten der Einstieg, aber da ist der große Hype inzwischen vorbei. Hauptsächlich arbeite ich im Moment für die Werbung, aber wenn ein Buchprojekt passt und eine gute Sache ist, dann mache ich das natürlich auch.

Wie sind Sie eigentlich zum Food-Styling gekommen – wie war Ihr Weg dahin?

Ich mache das ja schon recht lange und ich wusste über eine Bekannte, die in dem Bereich tätig war, dass es das gibt. Die meinte auch immer, dass das etwas für mich wäre. Aber ich bin dann doch erst mal Gastronom geworden, weil Food-Styling damals noch so einen mystischen Ruf gehabt hat und für mich irgendwie nicht so richtig greifbar gewesen ist. Bis mir dann die Top-Gastronomie, in der ich lange gearbeitet habe, zu stressig geworden ist und ich das Gefühl hatte, dass ich etwas anderes machen muss. Und da kam mir auch wieder die Bekannte in den Sinn und ich habe dann doch mit dem Food-Styling angefangen, mit kleinen Werbejobs und den ersten Kochbüchern.

Heute hat man ja das Gefühl, bei Social Media ist jeder sein eigener Food-Stylist. Hat das irgendeine Auswirkung auf Sie als Profi?

Nein, denn da gibt es schon Unterschiede. Wenn man einen Dreh hat für einen bekannten Eishersteller, das muss man können. Da muss man am Set liefern. Da sitzt jeder Handgriff, denn jedes Grad Temperatur-Unterschied ist zum Beispiel tödlich. Da steht auch eine Filmcrew mit Highspeed-Kamera am Set, das sind Zehntausende Euro, die täglich auf dem Spiel stehen. Wenn da der Food-Stylist versagt, hat er ein großes Problem.

Von der Ausbildung her haben Sie ja einen sehr fundierten Background im Gastro-Bereich. Hilft Ihnen das bei Ihrer Arbeit heute?

Das kann man schon sagen. Ich habe eine Kochlehre in der Sternegastronomie gemacht, bei der man darauf getrimmt wird, besonders akkurat zu arbeiten, und das hilft extrem. Ich arbeite sehr strukturiert und bin immer sehr gut vorbereitet und das ist sehr wichtig, um nicht unterzugehen, wenn es stressig wird.

Wie ist das, wenn Sie einen Auftrag von einem Unternehmen bekommen: Legen die dann ganz genau fest, wie etwas auszusehen hat oder können Sie auch kreativ sein?

Das ist unterschiedlich. Es gibt natürlich große Firmen, bei denen klar ist, wo die Reise hingeht. Da ist bei dem Produkt alles ganz genau vorgegeben: So und so muss der Käse aussehen, so der Salat, da liegt meine Kreativität etwa in 15 Prozent Abweichung. Es gibt aber auch Jobs, bei denen man eine große Freiheit hat, gerade bei Start-ups und jungen Unternehmen. Da kann man auch einiges ausprobieren.

Was lieben Sie an Ihrem Job besonders, ist es das Akkurate, das Sie schon erwähnt haben?

Ja, das Akkurate mag ich sehr gerne, zum anderen gibt es da aber auch dieses Perfekt-Unperfekte. Die Produkte



Guido Gravelius ist Food-Stylist seit 2005. Foto: Privat

so darzustellen, als wären sie eben nicht millimeterweise hingerrückt, sondern sie zufällig aussehen zu lassen. Das Schöne ist, dass jede Aufgabe immer irgendwie anders ist, es wird nie langweilig. Man hat immer neue Aufgaben, für die man eine Lösung finden muss. Man hat auch sehr oft mit verschiedenen Menschen und Teams zu tun, die alle einen unterschiedlichen Stil verfolgen. Es ist die ganze Vielfalt, die an dem Job so wahnsinnig Spaß macht.

Wie sieht denn so ein typischer Auftrag oder einfach der Tag eines Food-Stylisten aus?

Es geht meistens mit der Besprechung mit den Kunden, mit der Agentur und den Kollegen los, und dann kommt meine Vorbereitungszeit, in der ich überlege, was ich

brauche, einkaufen oder mitbringen muss. In der Früh am Set wird dann erst mal vom Team ausgeleuchtet, ich mache ein grobes Modell zum Einstellen, dann kommt noch mal ein Lichttest und dann stelle ich das Original-Motiv ein. Man ist dann immer der sofortigen Bewertung ausgesetzt, das heißt, mehrere Leute sagen ihre Meinung dazu, und dann führt es Schritt für Schritt zu dem Ergebnis, das man gerne hätte.

Gibt es eigentlich Produkte, die besonders schwierig zu präsentieren sind?

Also Lasagne ist nicht gerade mein Favorit (*lacht*). Entweder macht man es so, dass es so richtig werblich aussieht, dann ist es irgendwie unnatürlich – oder es sieht einfach schrecklich aus, so ein zusammengewürfelter Batz. Es ist wirklich sehr schwer, Lasagne lecker aussehen zu lassen, und ich habe es auch nur sehr selten wirklich gut von Kollegen gesehen.

Wird nach der Produktion eigentlich alles aufgegessen, was Sie stylen?

Ich bin sehr bedacht auf Nachhaltigkeit und das zieht sich auch durch die meisten Produktionen. Das heißt, die Einkäufe im Rahmen zu halten – und wenn Essbares übrig bleibt, dann wird das den Leuten mit nach Hause gegeben, es wird am Set gegessen oder bei großen Mengen wird das auch mal an die Tafel oder an bedürftige Leute weitergegeben.

Wenn Sie sich privat etwas zu essen machen: Legen Sie da auch noch Wert auf die Optik oder sagen Sie nur: Hauptsache, es schmeckt?

Ich koche sehr viel, auch zum Runterkommen, wenn ich abends zu Hause bin, und ja – auch da achte ich darauf, dass ich frische Produkte habe und es gut aussieht auf dem Teller. Das unterscheidet mich nicht von den Leuten, für die wir die Arbeit machen: Es soll einfach lecker aussehen.

Das Gespräch führte Kai-Uwe Digel.

Wie alle von Guido Gravelius gestylten Lebensmittel sind auch Spargel (linke Seite) und Austern (unten) hingebungsvoll inszeniert.

Fotos: Kai Stiepel



Adults
Only
Hotel

www.das-aunhamer.de



Das Aunhamer – Suite & SPA Hotel Entspannung – und g'mütlich muss es sein!

- ♥ Urbanes Lifestyle-Hotel auf dem Land
- ♥ SPA-Bereich und Pools sind täglich bis Mitternacht geöffnet
- ♥ Regionales und modernes Good-Mood-Food im Restaurant „Francesca“
- ♥ Lage inmitten des größten zusammenhängenden Golfgebiets Europas
- ♥ Genug Zeit zum Lachen, Plaudern und Erholen – bei einem Aperol Spritz oder einer entspannten Massage

Das Aunhamer – Suite & SPA Hotel · Aunhamer Weg 48 · 94086 Bad Griesbach
08532 9279000 · info@das-aunhamer.de · www.das-aunhamer.de

- 10 % RABATT
FÜR DIRKETBUCHER
SCANNE DEN QR CODE
NIMM DEN CODE „LÄSSIG“



Lässig
wandern &
entspannen

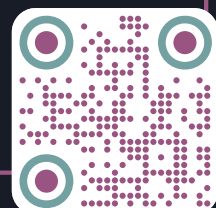
www.das-aunhamer.de



- WANDERLUST - (Anreise Sonntag oder Montag)

- 2 Übernachtungen in der jeweiligen Zimmerkategorie
- Unser Aunhamer Secco als Welcome-Drink
- tägliches Frühstücksbuffet
- täglich wechselndes Abendessen
- Infomappe mit den umliegenden Wanderwegen
- inklusive Tiefgaragenstellplatz
- Kuscheliger Bademantel und Badetasche im Zimmer
- Nutzung unseres Wild Mallow SPA mit beheiztem Innen- und Außenpool, Bio-Kräuter-Sauna, Steinbad, finnischer Sauna und Hotel Gym täglich bis 24:00 Uhr
- Möglichkeit des kostenfreien Early Wellness (Benutzung des Wellnessbereiches ab 11:30 Uhr am Anreisetag) und der Late Wellness (Benutzung des Wellnessbereiches)

p. P. ab 170 €
JETZT BUCHEN!



Das Aunhamer – Suite & SPA Hotel Wenn nicht jetzt, wann dann?

Der ultimative Wellnessmonat naht. Ist dein Koffer schon gepackt für deine wohlverdiente Auszeit im niederbayerischen Bäderdreieck diesen September & November? Freue dich auf eine frische Herbstluft!

Das Aunhamer – Suite & SPA Hotel · Aunhamer Weg 48 · 94086 Bad Griesbach
08532 9279000 · info@das-aunhamer.de · www.das-aunhamer.de

Bad Griesbach

Heilbad · Luftkurort · Golf Resort
im Rottaler Bäderdreieck

FOCUS
GESUNDHEIT

TOP
KURORT
2025

BAD GRIESBACH
I. ROTTAL

FOCUS-GESUNDHEIT.DE

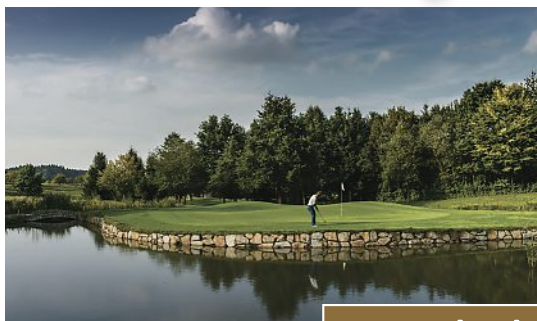
GESUNDHEIT & WOHLBEFINDEN

Herbstzauber in Bad Griesbach - wo Erholung Wurzeln schlägt

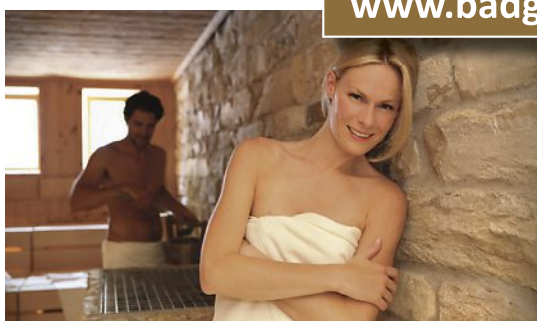
Wenn das Rottal in warmen Farben erstrahlt, entfaltet Bad Griesbach seinen besonderen Charme. In dem Heilbad und Luftkurort finden Sie optimale Bedingungen für eine erholsame Auszeit vom Alltag.

Mehr als 250 Kilometer bestens beschilderte Wege laden Wanderer und Nordic Walker ein, die Vielfalt der Landschaft aktiv zu entdecken. Perfekt, um die herbstliche Stille zu genießen und neue Energie zu tanken. Golfer erwartet Europas Golfresort Nr. 1 mit sechs 18-Loch-Meisterschaftsplätzen, drei 9-Loch-Anlagen, In- und Outdoor-Trainingsmöglichkeiten sowie bestens ausgebildeten Golflehrern.

Nach so viel Bewegung lockt die Wohlfühl-Therme mit dem wohligh warmen „Gold von Bad Griesbach“. 1.600 qm Wasserfläche, orientalisches Dampfbad „Hamam“, Sauna Pur, Salzgrotte, Physiotherapie, Massagen und Beauty-Treatments bringen Körper und Seele wieder in Einklang.



www.badgriesbach.de



Genuss auf steirische Art

Köstlich gedeckte Tische mit regionalen Gaumenfreuden lassen sich im „grünen Herzen Österreichs“ gut mit Wanderungen oder Radltouren durch die bunt gefärbte Landschaft kombinieren

rgendwo zwischen dem Schlaraffenland und dem Paradies, da liegt die Steiermark. Vom Hochgebirge über mal wilde, mal sanfte Hügel und Wälder bis zu fruchtbaren Böden mit mediterran-mildem Klima in ihrem Süden ist die Steiermark landschaftlich äußerst abwechslungsreich und obendrein perfekt geeignet für den Anbau kulinarischer Genüsse. Wenn im Herbst die reiche Ernte eingefahren ist, werden Äpfel, Käferbohnen, Kürbiskernöl, sogar Trüffeln und Wein gefeiert und fantasievoll verarbeitet.

Ein grünes Herz-Logo steht seit über 50 Jahren für das zweitgrößte österreichische Bundesland, das seinen Besuchern so viel zu bieten hat. So findet sich in der Oststeiermark das mit einer Fläche von knapp 6000 Hektar größte Apfelanbaugebiet Österreichs, stolze 25 Kilometer lang ist die Steirische Apfelstraße. Bohnapfel, Kronprinz Rudolf, Steirische Schafsnase und ihre vielen weiteren Kollegen aus der Garde der steirischen Apfelsorten stehen für fruchtig-aromatischen Geschmack. Manche von ihnen schmecken vom Baum am besten, andere werden mit altem Wissen, Hingabe und Kreativität zu Säften, Most, Essig oder Edelbränden verarbeitet. Auch in der Küche kommen die Äpfel gut zur Geltung, zum Beispiel in Apfelmus, Kompott, Apfeltiramisu, Apfelstrudel oder anderen leckeren Mehlspeisen. Noch mehr Apfelgenuss verspricht der Apfelstraßen-Herbst: Bis 26. Oktober laden in der Gemeinde Puch bei Weiz markierte Rundwanderwege mit und ohne Führungen zum Entdecken der Apfelregion ein. Gastfreundliche Einkehr, unterschiedliche Verkostungen und auch einladende Hoffeste gehören zum ganzheitlichen Genuss natürlich dazu.

Viel zu verkosten gibt es auch in den drei Weinbaugebieten der Steiermark. Sie liegen im Westen sowie im Südosten und Süden des Bundeslandes und unterscheiden sich in ihren geografischen Bedingungen. Diese tun nicht nur den Weinen gut, sondern auch den Beinen. Ob eben,



Genuss auf Steirisch: Regionale Spezialitäten als Buschenschank-Jause.

Foto: STG / Tom Lamm

liebliche Hänge oder wilde Hügel, hier findet sich für jeden Wanderanspruch mehr als eine Möglichkeit – und auch für jeden Wein-Gusto. So ist die Südoststeiermark unter anderem bekannt für ihren Traminer mit dem spezifischen Rosenaroma. Er und viele andere hochwertige Weine finden an den Hängen einstiger Vulkane optimale Bedingungen. Bekannt auch als Vulkanland mit der auf einem fast 500 Meter hohen Vulkanfelsen weit ins Land ragenden, über 800 Jahre alten Riegersburg mit ihren ergiebigen alten Weinhängen ist die Südoststeiermark ein Musterbeispiel steirischer Lebensart, die das Genießen versteht. Dazu gehören übrigens auch die im Umkreis der Riegersburg sprudelnden Quellen. Fünf Thermalbäder mit ihrem heilkräftigen heißen Wasser versprechen innere und äußere Entspannung.

Als perfekten Abschluss eines abwechslungsreichen Wandertages auf dem historischen Rundwanderweg „Genusswanderweg Riegersburg“ mit anschließendem Thermalbadbesuch empfiehlt sich die Einkehr in einen ausschließlich von landwirtschaftlichen Betrieben geführten, urigen Buschenschank. Hier passen edle Weine wunderbar zur Brettljause mit Speck, Geselchtem, Leberwurst, würzigem Steirerkas oder mit Apfelessig und Kürbiskernöl angemachtem Käferbohnsensalat. Getränke und Speisen werden mit viel Liebe zu den Lebensmitteln aus eigenem Anbau produziert. Das schmeckt man auch, denn sie scheinen jede Geschmacksknospe einzeln anzusprechen. Ebenso angenehm ursprünglich und unverfälscht ist die gehörige Portion unaufdringlicher Gastfreundschaft, die es in der Steiermark immer obendrein gibt. Rustikal und bodenständig geht es auch in der Weststeiermark zu. In dem kleinsten der steirischen Weinbau-

gebiete kommt der Schilcher ins Glas. Für seine schöne Glaskunst bekannt ist das Örtchen Bärnbach. Es hat sogar einen „echten Hundertwasser“ zu bieten, unübersehbar in Form einer von dem österreichischen Künstler Friedensreich Hundertwasser typisch gestalteten Kirche mit ihren vielerlei Farben und Formen. Ihren Innenraum prägten nicht nur Hundertwasser, sondern mit ihm viele einheimische Künstler. Das sehenswerte Gesamtkunstwerk will für Gemeinsamkeit und Toleranz stehen.

Augenweiden anderer Art sind die weltbekannten Lipizzaner. Die stolzen weißen Pferde sind Künstler auf vier Beinen, zu bewundern sind sie in der Weststeiermark. Hier steht die Wiege der berühmten Pferde der Spanischen Hofreitschule in Wien. Das Gestüt wurde für sein Wissen um die Lipizzanerzucht in die repräsentative UNESCO-Liste des immateriellen Kulturerbes der Menschheit aufgenommen. Kultur und Genuss gibt es in der Weststeiermark auf hohem Niveau, dazu zählt auch der Schilcher. So dürfen sich nur Weine aus der im weststeirischen Hügelland angebauten roten Rebsorte „Blauer Wildbacher“ nennen. Der Name Schilcher soll auf das Schillern der traditionell als Rosé gekelterten Weine zurückgehen. Vom kleinsten zum größten Weinbaugebiet der Steiermark: In der Südsteiermark mit ihrem berührend schönen wildromantischen Hügelland haben Winzer es am Hang schwer, Weine wie der gehaltvolle Sauvignon aber umso besser. Die guten Böden der Region gefallen auch dem Kürbis. Er gedeiht hier und im Osten der Steiermark sehr gut und wird wegen des weltweit von Genießern geschätzten nussigen Kürbiskernöls auch Grünes Gold genannt. Feinschmecker kommen auch in der steirischen Landeshauptstadt Graz voll auf ihre Kosten. Zur Genusshauptstadt gekürt, werden in der quirlig-jungen Stadt regionale Produkte immer wieder neu kreiert. Wer es mal mondän möchte, ergattert vielleicht sogar die raren Graz-Trüffeln. Auf ihren Spuren kann man vom 22. Oktober bis 2. November beim 7. Internationalen Trüffelfestival Graz auf Trüffelwanderungen im Grazer Leechwald wandeln.

Ina Berwanger



Unverkennbar vom österreichischen Künstler Friedensreich Hundertwasser geschaffen, ist die Kirche im für seine Glaserzeugung bekannten Bärnbach in der Weststeiermark außen wie innen mehr als einen Blick wert.

Foto: Ina Berwanger



Kaffeegenuss in Taipeh ist viel zu schade für „mal zwischendurch“.

Foto: Armin Sinwell

Hohe Brühkunst

In Japan und Taiwan setzt man auch beim Kaffee auf Meisterlichkeit

Deutschland ist Kaffee- und Bierland. Doch während man uns beim Bierbrauen nur wenig vormachen kann, können wir bei der Kaffezubereitung immer noch dazulernen. Von den Italienern perfekten Caffè aus der kleinen oder großen Macchina da Caffè und neuerdings von den Japanern und Taiwanern die Zubereitung eines köstlichen Filterkaffees. Das Kaffeefrühen von Hand haben wir mit dem Aufkommen der Kaffeemaschinen leider verlernt. Dabei bringt „Pour over“, das kontrollierte Aufgießen von heißem, aber nicht mehr kochendem Wasser über den gemahlten Kaffee, Spezialitäten hervor, wie man sie sonst nur vom Tee her kennt.

Im 17. Jahrhundert kam mit den Holländern der Kaffee in das zur Edo-Zeit noch weitgehend abgeschottete Japan, später prägten Coffeeshops aus Seattle den japanischen Kaffeegenuss in der Kooperation mit Suntory. Heute rollt die dritte Kaffeewelle über Japan, den viertgrößten Kaffeekonsumenten weltweit. Es sind die kleinen unabhängigen Coffeeshops und Kissaten (oder Kissa), sprich traditionelle Kaffeehäuser, in denen höchst individuell, also Tasse für Tasse, und mit größter Sorgfalt Kaffee jeweils frisch aufgebrüht wird. Jeder Arbeitsschritt beim Kaffeemachen wird als kleines Ritual vollzogen – wie sollte es auch anders sein im Land kunstvoller Sushi und Baumkuchen, die dort schlicht Baum heißen? Sehr beliebt im heutigen Japan, aber auch in Taiwan ist Eiskaffee im Kyoto Style, das ist Cold Drip, bei dem kaltes Wasser tröpfchenweise das Pulver passiert oder als heißer Aufguss auf Eiswürfel.

Kaffeepunkte aus Japan und Taiwan sind die Akkuratess bei der Kaffe Zubereitung in Kombination mit besten, frisch gemahlten Bohnen, nicht zu kalkhaltigem Wasser und dem richtigen Werkzeug (Kanne, Filteraufsatz, Papierfilter, Aufguss aus feiner Tülle). Auch der Respekt gegenüber allen am Kaffee Beteiligten, vom Kaffeebauern über den Bohnentester und den Röster bis hin zum Barista, ist spürbar. Er zeichnet die ganze ostasiatische Kaffeekultur aus und wird auch in unseren Kaffeeröstereien, Bars und Cafés zunehmend gepflegt. Bei uns findet man eine „Pour over“-geeignete Glaskanne mit passendem Filter, die trotz ihres Alters modern und ökologisch wirkt: Es ist die Chemex, die im Jahr 1941 erfunden wurde und auch im MoMa in New York ausgestellt ist. Sie ist der Vorläufer zur japanischen Hario V-60, die ebenfalls mit einem speziellen Filter aus Glas oder Porzellan arbeitet und ein dickeres Filterpapier benötigt, damit Öle und Rückstände nicht in den Kaffee gelangen. Man gießt in einer Spirale von außen nach innen und von innen nach außen in einem möglichst dünnen Strahl das Wasser auf den Kaffee. Vor dem Aufguss sollte die Filtertüte aus Papier kurz angefeuchtet werden. Wichtig ist auch das Blooming, bei dem der Kaffee kurz angefeuchtet wird, bevor der eigentliche Aufguss beginnt.

Sorte (Arabica oder Robusta) und Röstung (dunkel oder hell) – bei den meisten Kaffeetrinkern hört's bei diesen Unterscheidungen auf, das ist aber gar nichts im Vergleich zum Angebot und den Aromen (fruchtig, blumig, nussig, schokoladig, nach Whisky oder Vanille schmeckend ...), die man in Taiwan antrifft. Gar nicht so leicht, sich für eine der zahlreichen Kaffeearten aus verschiedenen Herkünften mit spezieller Röstung zu entscheiden. Die ausführlichen Kaffeekarten in den Coffeeshops benötigen ein längeres Studium. In Taiwan bevorzugt man generell eine leichte Röstung und, direkt nach der Ernte, statt der traditionellen Trocknung das sogenannte Honey Processing (aus Costa Rica), bei der die süßlich klebrigen Häutchen der Kaffeekirsche erhalten bleiben – und neue Geschmacksvarianten hervorbringen, etwa Black Honey, bei der der Kaffee Whiskynoten trägt. In Japan und Taiwan liebt man auch den kostbaren Ge(i)sha-Kaffee, der ursprünglich aus Äthiopien stammt.

15.000 Coffeeshops gab es bereits im Jahr 2020 auf der gesamten Insel. Die heimische Kette Louisa hat Starbucks als Kettenkönig abgelöst, berühmt ist das Café „Simple Kaffa“ des World Barista Champions von 2016, Berg Wu. In edlen Spezialitäten-Cafés wie dem „Normal“ in Taipeh wird Kaffee mit Herkunftsbezeichnung und Röstungsverfahren verkauft und serviert. Die Tassen mit Single Origin Coffees kommen auf einem kleinen Tablett an den Tisch, auf dem auch derselbe Kaffee auf Eis sowie ein Glas heißes Wasser zum Verdünnen gereicht werden.

Bettina Rubow



Erholung in Sicht!

Herbst-Deal 5=4

5 Nächte bleiben nur 4 bezahlten inkl. AI
07.09. - 22.11.2025

ab € 504,- pro Person

Goldener Herbst - 7=6 Spezial

Eine Nacht geschenkt!
05.09. - 22.11.2025

ab € 786,- pro Person

Umgeben von der majestätischen Salzburger Bergwelt glänzt die Ferienwelt Kesselgrub in Altenmarkt, Zauchensee, in neuem Licht. Ob Sommer oder Winter – hier warten unvergessliche Momente.

Während die Kleinen toben, genießen Erwachsene pure Erholung im exklusiven Panorama-Mountain-Adult-Spa.

Direkt vor der Tür locken Geisterberg, Wagraini oder Florys Pfad, dazu Rad-, Reit- und Wandertouren, Golf und unzählige Erlebnisse. Jeder Tag wird hier zum besonderen Erlebnis für alle Generationen.

Das Komplettangebot für die ganze Familie:

- Lichtdurchflutetes großes Hallenbad zum Schwimmen ins Freie
- 5 Wasserrutschen und kleiner Wasserspielpark
- Baby- & Kleinkinderbecken
- Family und extra Adult Spa mit Panoramablick
- Kinderbetreuung im Kinderclub
- TeenZone
- Schwimmkurse auf Anfrage
- Perfekter Ausgangspunkt für Erlebnisse & Sportaktivitäten
- Rad-, Spazierstrecken ab der Hoteltüre
- idealer Ausgangspunkt für zahlreiche Ausflüge, Wanderungen & Radtouren
- Leichte Erreichbarkeit mit Bahn, Bus oder Auto (E-Schnelladestation)
- Privater Badensee im Gartenparadies

kinderhotels®
DAS ORIGINAL SEIT 1988

FERIENWELT KESSELGRUB GmbH | FN 432177f
Lackengasse 1 | 5541 Altenmarkt im Pongau | Österreich
+43 6452 5232 | info@kesselgrub.at | www.kesselgrub.at

Genuss auf ganzer Strecke

Kulinarik, Entschleunigung und besondere Erlebnisse: Omnibusse eignen sich hervorragend für leckere und inspirierende Entdeckungstouren, findet Touristikberater Franz Gerstmayr

Aufgewachsen in einem Busunternehmen, schon zu Studienzeiten nebenbei als Busfahrer unterwegs, seit den 1980er-Jahren in der Reisebranche und seit knapp 20 Jahren externer Berater für Geldhauser Linien- und Reiseverkehr GmbH aus Hoffolding: Diplomkaufmann Franz Gerstmayr liegt das Reisen im Blut und die Bustouristik am Herzen. Ein Gespräch mit dem 73-Jährigen über „Genuss im Bus“.

Herr Gerstmayr, was verstehen Sie unter einer Genussreise?

Wie kann man ein Land besser entdecken als durch Küche und Keller? Genuss beim Reisen ist für mich aber auch die Kultur eines Landes, Opern und Festspiele. Auch die Natur und sportliche Betätigung gehören für mich dazu. Und die Zeit zu teilen mit Gleichgesinnten.

Können Sie das in Ihren Programmen umsetzen?

Durchaus. Mitte der 1980er-Jahre entstand der Trend, eine Region über leibliche Genüsse zu entdecken. Nach dem Motto „Liebe geht durch den Magen“ haben wir Kultur mit Spezialitäten der lokalen Küche und Winzer kombiniert. Wir wollten einen Mehrwert schaffen, den man als Individualreisender so nicht erlebt, und Gästen das Gefühl geben, mit uns und in der Gruppe Gleichgesinnter verborgene Kleinode entdecken zu können.

Bei Ihren Reisen geht es also um Kulinarik, Entschleunigung, Kultur und Natur?

Genau. Positiver Nebeneffekt, wenn das Genießen im Mittelpunkt steht: Wir nehmen immer mehr Abstand von Rundreisen mit täglichem Kofferpacken, konzentrieren uns stärker auf eine Region und ihre kulinarischen Schätze. Diese „garnieren“ die anderen Themen, ob das nun Studien-, Opern- und Ausstellungsreisen oder Reisen mit E-Bike oder Wandern sind.



Dipl.-Kfm. Franz Gerstmayr weiß, worauf es bei (Genuss-) Reisen ankommt. Foto: Privat

Beginnt der Genuss denn schon im Bus?

Der Urlaub fängt schon an der Haustüre an, denn mit unserem inkludierten Taxikreis bringen wir die Gäste direkt zum Treffpunkt für die Abfahrt. Bei Premiumreisen begrüßen wir mit Bordfrühstück und einem Glas Prosecco und servieren kostenlose Bordgetränke. Unser Motto ist: Kleine Gruppen – große Erlebnisse. Dafür setzen wir auf unseren Premiumreisen 5-Sterne-Luxusbusse ein mit drei Sitzen pro Reihe für maximal 25 Gäste, mit Panorama-Glasdach, WLAN, ebenerdigen Bord-WC und Heckküche.

Wie unterscheiden sich Genussreisen von klassischen Busreisen?

Am besten genießt man, wenn man sich um nichts kümmern muss. Perfekte Organisation und Planung und vor allem die fachkundige Reiseleitung sind dafür entscheidend. Wichtig ist auch, dass Tischgetränke in der Regel inkludiert sind und man sich nicht mit Einzelabrechnungen in einer fremden Sprache beschäftigen muss. Dazu gehört auch, dass alle Eintritte, Bettensteuern oder Kulturtaxen vorab bezahlt sind oder bei Opernreisen die Eintrittskarten schon im Reisepreis mit dabei sind.

Der Fokus auf Genuss beeinflusst sicher auch die Wahl der Hotels?

Für Genießerreisen buchen wir 4- oder 5-Sterne-Hotels. Da gibt es zwei Möglichkeiten: eine zentrale Lage, damit die Stadtführung gleich an der Hoteltür beginnt und man abends selbst noch etwas unternehmen kann. Oder romantische Hotels in toller Lage mit entsprechendem Ambiente.

Gibt es dafür eine typische Klientel?

Natürlich die Generation 70 plus. Mit den kulinarischen Reisen erreichen wir schon das Publikum ab 50 Jahren und sprechen damit neue Zielgruppen an. Etwa Menschen, die animiert durch Kochsendungen Küche und Keller eines Landes selbst „erschmecken“ wollen, sich das aber allein nicht zutrauen. Oder denen eine typische Studienreise nicht ausreicht, um das Charakteristische einer Region zu erleben. Und auch „Wiederholungstäter“, die nun die Feinheiten mit einer fachkundigen Reiseleitung erleben wollen.

Ist Gemeinschaft ein wichtiger Teil des Genusserlebnisses?

Ich glaube, das Reisen mit Gleichgesinnten ist sogar der USP. Man kann schöne Momente miteinander teilen, sich über Essen, Trinken oder den Operngenuss austauschen. Das spricht auch viele Alleinreisende an, weshalb wir seit einigen Jahren mehr Einzel- als Doppelzimmer im Kontingent haben.

Hält dieses Gemeinschaftserlebnis an?

Auf unseren Reisen haben sich schon viele (Reise-) Freundschaften entwickelt. Mich freut es immer besonders, wenn sich Menschen, die sich über uns kennengelernt haben, auf den Reisemessen extra an unserem Stand verabreden, um Pläne zu schmieden oder nach fachkundiger Beratung gleich gemeinsam etwas zu buchen.

Neue Genussreisen planen Sie meistens selbst. Was inspiriert Sie dabei?

Zum einen kulinarische Trends, die häufig von Medien und Zeitgeist vorgegeben werden: bestes Extra-Vergine-Olivenöl, Aceto Balsamico aus Modena, gute Weine,

Beste Ausblicke, bequeme Sitze und viel Beinfreiheit machen schon die Fahrt zum Genuss.

Foto: Geldhauser Linien- und Reiseverkehr GmbH



Trüffel ... zum anderen das Knowhow unserer fachkundigen lokalen Reiseleiter, zum Beispiel zu kulinarischen Geheimtipps oder kleineren regionalen Anbietern. Darum herum entwickeln wir Programme wie Trüffelreisen nach Italien und Frankreich, die Kaffeehauskultur in Turin, Triest oder Wien. Wir lassen uns im Vorfeld Menüvorschläge schicken, unsere Ortsreiseleiter kennen die Restaurants und überprüfen ständig deren Qualität.

Spielen Kundenwünsche auch eine Rolle?

Natürlich. Nicht alle Gäste möchten jeden Tag zwei ausgedehnte Menüs genießen. Mittags reicht vielen eine landestypische Spezialität, deshalb besuchen wir dafür zum Beispiel Agriturismo in Italien oder Buschenschänken in Österreich. Gourmettempel und Sternerestaurants ste-

hen aber durchaus auf dem Programm, etwa bei unseren Reisen nach Frankreich.

Wo wird der Markt für Genussreisen Ihrer Meinung nach hingehen?

Genussreisen implizieren eine gewisse Exklusivität, Essen und Trinken werden leider immer teurer. Deshalb schnüren wir Pakete in unbekannte Regionen abseits der ausgetrampelten Pfade, wählen kleinere (Boutique-) Hotels und besondere kulturelle und kulinarische Events. Italienische Regionen wie Abruzzo, Marche, Umbrien oder Apulien bieten wir bereits mit wachsendem Erfolg an. Dort gibt es kleine Lokale mit raffinierter landestypischer Küche und hervorragenden Weinen. Und den Espresso auf der Piazza noch für einen Euro!

Sehen Sie weitere Trends bei Busreisen?

Immer älter werdende Gäste legen Wert auf entschleunigtes Reisen, Rundum-Betreuung durch ein kundiges Reiseleiterteam, gute, zentral gelegene Hotels, ausgefallene Besichtigungen und neue Themen. Deshalb werden wir 2026 etwas aufgreifen, was mir selbst viel Spaß macht: eine Kombination aus Kulinarik, Wellness-Hotel, Besichtigungsprogramm und E-Bike-Touren zum Beispiel in Abano Terme mit Opernbesuch in Verona, Radausflügen in die Colli Euganei mit Weingutbesuch, Besichtigung von Venedig und Padua.

Verraten Sie uns noch eine für Sie unvergessliche Genussreise?

Zur Fiera di Tartufo in San Miniato im November reise ich heuer schon zum vierten Mal. In ausgewählten Restaurants genießen wir zwei mehrgängige Mittagessen mit weißem Trüffel. Allein schon beim Gedanken an den Ober, der mit weißen Handschuhen über jedes Gericht



Kulinarik und Kultur sind eine perfekte Kombination.

Foto: Geldhauser Linien- und Reiseverkehr GmbH

den weißen Trüffel hobelt, habe ich den Geruch in der Nase und mir läuft das Wasser im Mund zusammen. Dazu einen roten Chianti Classico oder einen weißen Vernaccia di San Gimignano – das ist toskanische Lebensfreude, Genuss pur!

Das Interview führte Margrit Amelunxen.



Genuss im Bus mit Bordfrühstück und charmantem Service. Foto: Geldhauser Linien- und Reiseverkehr GmbH



Herbstgenuss - 4 Nächte buchen und nur 3 bezahlen!

Übernachtung und Frühstück im historischen 4* Schlosshotel der Adelsfamilie Graf Tacoli am schönsten See in den Bergen Kärntens! 1884 am Ufer des Millstätter Sees (nur ca. 3 Stunden von München entfernt) als erstes Schlosshotel erbaut, verbindet die See-Villa seit jeher die Eleganz der Vergangenheit mit dem Luxus der Gegenwart.

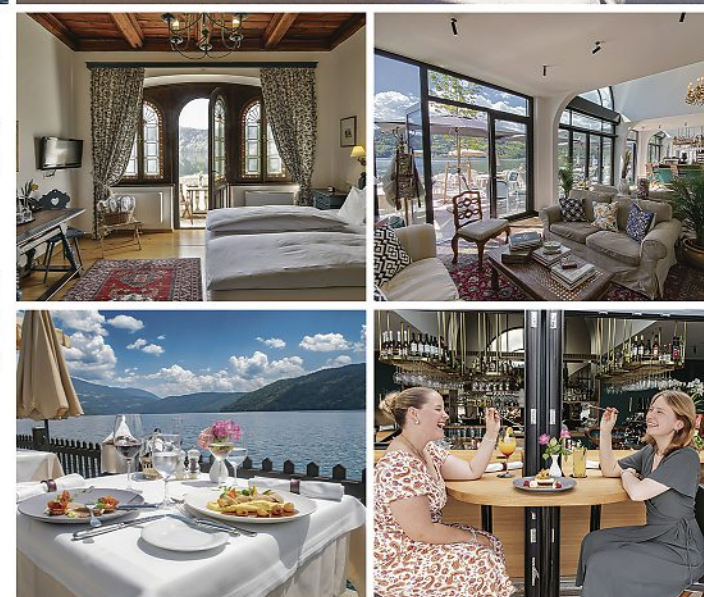
Mit Ihren historisch eingerichteten Zimmern, **privatem Schlosspark mit 200m Uferlänge** und der familiären Gastfreundschaft der Adelsfamilie Tacoli wird Ihr Aufenthalt zum unvergesslichen Erlebnis. Zum 140. Jubiläum haben wir unser mit 3 Falstaff- Gabeln ausgezeichnetes Restaurant "1884" (Tripadvisor Top 10% weltweit) mit kulinarischem Schwerpunkt auf **fangfrischen Fisch und Wild aus Eigenjagd** im lichtdurchfluteten zeitgemäßen Stil der Gründungszeit der See-Villa neu gebaut.

ab € 225 pro Person

(auf Anfrage nach Verfügbarkeit - Details und Zeiträume auf unserer Webseite)



Jetzt besuchen!



Wenn Slow Travel auf Slow Food trifft

Eine Auszeit mit kulinarischen Highlights im Südtiroler Feinschmeckerdorf Algend

Mediterranes Flair mit Palmen und Olivenbäumen im Tal an der Etsch, dazu Rebhänge, Blumenwiesen mit Apfelbäumen und die schneebedeckten Bergspitzen des Naturparks Texelgruppe im Norden: Algend liegt auf 300 bis beinahe 3000 Höhenmetern. Mit seinen Naturschönheiten, einem ganz besonderen, milden Mikroklima und seinem alpin-mediterranen Charme bezaubert das Dorf bei Meran seine Gäste. Die kommen vermutlich nicht allein wegen der 300 Sonnentage oder den vielen Möglichkeiten an entspannten Auszeiten und sportlichen Aktivitäten nach Algend. Das 5000-Einwohner-Dorf hat sich mittlerweile nämlich einen Namen im Bereich Kulinarik gemacht und ist ein echter Geheimtipp für Feinschmecker. Knackige Äpfel, saftige Trauben, frisches Gemüse oder aromatische Kräuter, Fleisch, Geflügel und auch Wild – das alles gibt es direkt in Algend und Umgebung. Bauernhöfe, Hofläden und Weingüter liefern hochwertige Produkte, die von den Algunder Küchenchefs mit Kreativität und Liebe veredelt werden. Von der traditionellen



Mit Herz zubereitet und angerichtet. F.: Benjamin Pfitscher



Christoph Huber, Chefkoch in „Zur blauen Traube“, arbeitet unter dem Motto „Radikal lokal“. „In der Blauen Traube wollen wir Geschmack, Tiefe, Charakter. Und das in einem entspannten, jungen Team.“ Foto: Zur Blauen Traube

So schmeckt der Oktober in Algend

17. bis 19. Oktober, 10 bis 17 Uhr:

Event-Genussmarkt in Algend

Der Algunder Kirchplatz wird hier zum Paradies für Weinliebhaber und Genießer. Ob edle Südtiroler Tropfen, hausgemachte Sirupe und Marmeladen, Honig aus Eigenproduktion, Käsespezialitäten oder Fleisch- und Wurstwaren – einen kulinarischen Bummel über den Markt sollte man sich nicht entgehen lassen.

23. bis 26. Oktober, 10 bis 17 Uhr:

Algunder Bauernmarkt

Direktvermarkter und Produzenten aus Algend und Umgebung präsentieren auf dieser Veranstaltung ihre Spezialitäten. Ergänzt wird das Angebot durch Showkochen, Verkostungen und Musik. Eine ganz besondere Mischung aus herbstlicher Stimmung, regionaler Qualität und persönlichem Kontakt zu den Produzenten.

24. Oktober, 19 bis 23 Uhr:

Anteprima Merano WineFestival

Nicht ohne Grund zielt eine blaue Traube das Algunder Dorfwappen: Weinanbau hat hier Tradition. Neben den beliebten Törggelen-Wochen im Herbst hat Algend ein exklusives weiteres Weinevent. „The WineHunter“ Helmuth Köcher präsentiert auf einer Vorab-Veranstaltung zum im November stattfindenden Merano WineFestival ausgewählte Winzer und 200 herausragende Produkte. Durch die Begrenzung auf 500 Teilnehmer hat die Anteprima eine besonders intime Atmosphäre, auf der neben der Verkostung von Wein und lokalen Spezialitäten genug Zeit für Gespräche mit den Produzenten bleibt. *amem*

Südtiroler Küche bis hin zu ihren modernen Interpretationen verspricht ein Urlaub in Algend eine bunte Palette an großartigen Geschmackserlebnissen. Doch nicht nur Küchenchefs, sondern auch Gastgeber profitieren von der Vielfalt der Südtiroler Landschaft und ihrer Produkte. Beispiele für gelebte Regionalität sind etwa der „Gapphof“, „Schloss Plars“ oder die Hotels „Gstör“ und „Fayn“. Regionalität ist für sie und ihre Kollegen nicht nur ein Trend, sondern eine Herzensangelegenheit und zieht sich wie ein roter Faden durch ihre gastronomischen Angebote.

Schüttelbrot, Speck und Sterneküche

Wer Urlaub in Südtirol mit Törggelen, herzhaften Brotzeiten, Jausen oder den dort üblichen Marenden verbindet, der liegt natürlich nicht falsch. Im kleinen Algend erlebt man jedoch, dass Südtiroler Küche nicht allein aus Speck, Schüttelbrot und Schlutzkrapfen bestehen muss. Algunder Küchenchefs kreieren zum Slow Travel das passende Slow Food mit ausgesuchten tagesfrischen Zutaten aus der Umgebung. So entsteht frische, innovative Gourmetküche, die Tradition und Authentizität nicht aus den Augen lässt und von den führenden Institutionen Gault&Millau, Falstaff oder Michelin entsprechend mit Hauben, Gabeln oder Sternen honoriert wird. Seit 2019 kocht Christoph Huber in „Zur blauen Traube“, einem über 500 Jahre alten historischen Gasthof an einer ehemaligen Handelsroute. In mehreren Drei-Sterne-Häusern in Europa und Australien hat der 38-Jährige das klassische Fine Dining von Anfang an gelernt. „Und genau deshalb habe ich irgendwann gespürt: Ich will etwas anderes. Etwas, das nahbarer, ehrlicher und wilder ist. In der ‚Blauen Traube‘ gehen wir unseren eigenen Weg. Wir sind

anders. Unser Service ist anders. Unsere Atmosphäre ist anders. Unsere Küche ist anders. Ja, wir kochen auf höchstem Niveau, arbeiten mit feinen Fonds und aufwendigen Saucen, wie man sie aus der Spitzengastronomie kennt. Aber wir wollen kein klassisches Fine-Dining-Restaurant sein. Uns geht es nicht um weiße Tischdecken.“ Mittags isst man bei ihm à la carte, abends serviert sein Team ein einziges Menü zum Preis von 99 Euro. Ganz nach Hubers Motto „Radikal lokal!“ sind selbst Misosuppe und Dashibruhe aus regionalen Zutaten, er arbeitet mit kleinen Produzenten aus der Umgebung und seine Küche ist geprägt vom Nose-to-Tail-Denken. Der Gault&Millau honoriert dies mit vier Hauben und spricht von einem „der spannendsten Lokale der Region“.

Chef Luis Haller kocht nach dem Motto „die Natur gibt den Ton an“ und kombiniert dabei bodenständige Qualitätsprodukte mit weltoffener Küche. Unter seiner Leitung entsteht so authentische Südtiroler Küche mit modernem Twist, und das sogar in zwei Lokalen in einem Anwesen. Mit seinen beiden Restaurants „Schlosswirt Forst“ und dem Feinschmeckerlokal „Luisl Stube“ darf sich der 48-Jährige nicht nur über drei beziehungsweise vier (von fünf möglichen) Hauben im Gault&Millau freuen, sondern hat mit der Küche seiner „Luisl Stube“ auch wieder seinen Stern im Guide Michelin verteidigt.

Zwei Hauben gibt es auch für die eher klassische Küche der Algunder Restaurants „Leiter am Waal“ und den „Oberlechner“ mit seiner Panoramalage auf 1000 Höhenmetern. Im Restaurant- und Buschenschankguide Südtirol 2025 des Falstaff werden neben all den bisherigen Lokalen zudem der „Schnalshuberhof“ und das „Bräustüberl Forst“ angeführt. Und wem das noch nicht genug ist, der kommt beim Kulinarischen Herbst in Algend ganz sicher auf seine Kosten (siehe Kasten). *Margrit Amelunxen*

Herrliche „Waal“-Möglichkeiten

Wandern zwischen Wasser, Obst und Wein im Gartendorf Algund

Alles hat hier schon mehr Kraft und Leben (...) und man glaubt wieder einmal an einen Gott“, schrieb Johann Wolfgang von Goethe 1786, als er Südtirol erreichte. In der Tat erinnern Fruchtbarkeit und Vielfalt der Gärten an einen Garten Eden und nicht umsonst schmückt sich die Vinschgauer Gemeinde Algund mit dem Beinamen „Gartendorf“. Üppige Obstplantagen und Weinlagen laden ein zur individuellen Erkundung zu Fuß und wenn es nördlich der Alpen noch fröstelt, verbreitet sich hier im Frühjahr bereits mediterrane Leichtigkeit. Dabei braucht man gar kein Konditionsbolzen zu sein, denn in Algund hat man die „Qual des Waal“, denn wandern kann man entlang der „Waale“ mit nur geringen Höhenunterschieden und kann sich umso mehr den Ausblicken und pflanzlichen Eindrücken widmen. Quasi wie das „V“ in Vinschgau rahmen ein nördlicher und ein südlicher Waal die Gemeinde von beiden Seiten ein.

Doch was ist ein Waal eigentlich? In der ganzen Welt sind Methoden künstlicher Bewässerung bekannt, so die Khanate im arabischen Raum oder die von den Mauren in Andalusien eingerichteten Acequias. In Südtirol waren es vermutlich die Mönche vom Kloster Marienberg, die als erste das Wasser in am Berg verlaufenden Kanälen zu Gärten und Feldern leiteten. Da die Waale wegen Reparaturen auch erreichbar sein mussten, verläuft in der Regel neben einem Waal auch ein Weg, meist schattig und kühl

und in vielen Fällen gut zu bewandern. Rund 250 solcher „Waalwege“ listet der Südtirolkenner Hanspaul Menara für die Region auf. Bei Algund sind die bekanntesten der Algunder und der Marlinger Waalweg.

Beginnend an der „Töll“ etwas westlich und oberhalb von Algund bei Töll weist der rund neun Kilometer lange Algunder Waalweg nur 90 Meter Höhenunterschied auf, in rund drei Stunden Gehzeit erkundet man auf ihm bäuerliches Kulturland mit tollen Aussichten auf Meran und das Etschtal. Der Waal durchläuft die Gemeinden Plars, Algund und Gratsch – er ist die Vereinigung von drei kürzeren Waalen, wobei der Plarser Waal noch aus dem Jahr 1333 stammt. Den Algunder Waal kann man bestens noch mit dem Tappeinerweg in Meran kombinieren oder man spaziert noch in die Passerschluht mit der Gilfklamm. Ein großer Holzbogen an der Töll weist den Einstieg zum Algunder Waalweg, dann quert man die Straße nach Plars und wandert wieder weiter am kanalisierten Wasserlauf. Durch Apfelplantagen, Weinberge und Mischwald führt die Tour, beim „Café Konrad“ ist Halbzeit. Auf einem Steg quert man den Grubbach und gelangt zur großen Hängebrücke von Gratsch, die den Köstengraben überspannt. Hier endet der Algunder Waal. Man könnte auf selbem Weg zurück oder schließt noch den Tappeiner Weg an. Unterwegs lohnt es sich, immer wieder auf die Felder des Wein- und Obstanbaus entlang der Wanderstrecke zu schauen. So kommt man zunächst am Schnals-

huberhof vorbei, der Bioäpfel der Sorte Topaz und Weine anbaut, darunter die alte autochthone weiße Rebsorte Fraueler. Darauf folgen das Weingut „Schloss Plars“ und das „Kapellengut“. Der Brunnermoar Hof befindet sich in Mitterplars, einige biologische Rebhänge befinden sich am Waalweg. Der Hoflegt Wert auf biologische Landwirtschaft und nachhaltige Bewirtschaftung der Weinberge und der Obstplantagen. Der Platterhof liegt in Algund im Ortsteil Altes Dorf und ist eingebettet in wunderschöne Weinberge und Obstgärten. Zum Schluss der Wanderstrecke trifft man auf den „Huber unterm Baum“, der wie andere Algunder Betriebe auch sehr steile Weinlagen mit speziellen Methoden bewirtschaftet – hier verbinden sich Können und eine Philosophie der Nachhaltigkeit.

Südlich der Talachse mit der Etsch führt ebenfalls eine Waalwanderung durch das Gemeindegebiet von Algund, und zwar der Marlinger Waalweg. In der Gesamtheit ist die Tour mit knapp zwölf Kilometern von Algund bis Lana die längste entlang einer historischen Wasserleitung in Südtirol. Die Kartäusermönche von Allersengelberg im Schnalstal hatten den Waal ursprünglich angelegt. Die Tour startet wie der Algunder Waal an der Töll (Haltestelle der Vinschgaubahn), dann geht es eng an Felsen und am Wasser des Waals entlang, der im ersten Abschnitt im Inneren des Berges verläuft. Direkt am Weg stärkt man sich im einen oder anderen Buschenschank mit einer herrlich bodenständigen Jause.

Andreas Friedrich

Design und Sound in Zell am See

Upside Down Town Hotel Neue Post: Nadia und Darijo setzen auf coole Vibes und Kulinarik

Come for the bubbles, stay for the beats – Wer kann so einem Angebot widerstehen? Mit guter Musik, tollem Licht und bunten Seifenblasen lassen sich Essenz und Partystimmung einer lauen Sommernacht wunderbar auch in den Herbst verlegen! Den Beweis hierzu hat kürzlich das „Upside Down Town Hotel Neue Post“ in Zell am See angetreten, und zwar mit seinem Event „Bubbles and Beats“, zu dem nicht nur interessierte Hotelgäste, sondern auch zahlreiche Einheimische aus dem kompletten Land Salzburg gekommen waren. Urbane Atmosphäre im sonst gediegenen Pinzgau und jede Menge Überraschungen erwarteten die Partygäste: Angefangen beim Flying Buffet, charmant servierte das Gastroteam verführerische Köstlichkeiten in geschickt getimter Choreographie. Mediterranes und Asiatisches, Eigenkreationen des aus Curaçao stammenden Küchenchefs Silvio Sobreira da Silva, darunter Beef Tatar Cornetto in Form einer Eistüte, zarter Lachs Tataki oder Rib of Beef and Asian Pork Belly. Strahlende Gesichter, aufblühende Geschmacksknospen und dazu der Sound der DJane. Die Tanzfläche an der stylischen „Lapponia Bar“ blieb nicht leer. Gute Sounds gehören zum Konzept des Hotels, Musik und gute Stimmung bringen Menschen zusammen.

Zell am See und der Pinzgau gehören zu den beliebtesten Regionen Österreichs, das 1862 begründete „Hotel Post“ ist eines der vier größten Häuser am Platz, gelegen mitten im Ort. 1997 hatte Nadias Vater Harald Bruckner den Betrieb erworben, sie selber kennt als gebürtige Wienerin das Haus noch von Familienurlaube. Nadia war als Backpackerin unterwegs in der ganzen Welt, studierte Medienwissenschaften und Marketing, arbeitete in der Filmwirtschaft in Berlin. Seit fünf Jahren ist sie nun selbst in der Hotelleitung, gemeinsam mit ihrem Partner Darijo Vujicic, der wie sie die hochkarätigen Kurse der österreichischen Hotellerie besucht hat. Frischer Wind war gefragt: Nadia und Darijo bauten mit frischem Konzept um und eröffneten vor einem knappen Jahr neu. Eventkultur soll auf Genussästhetik treffen, die Hoteliers möchten neue Impulse geben. Bereits das Interieur der Zimmer überzeugt. Holzboden im alpenländischen Stil, dazu Designersessel und als Clou ein Plattenspieler mit einer kleinen,



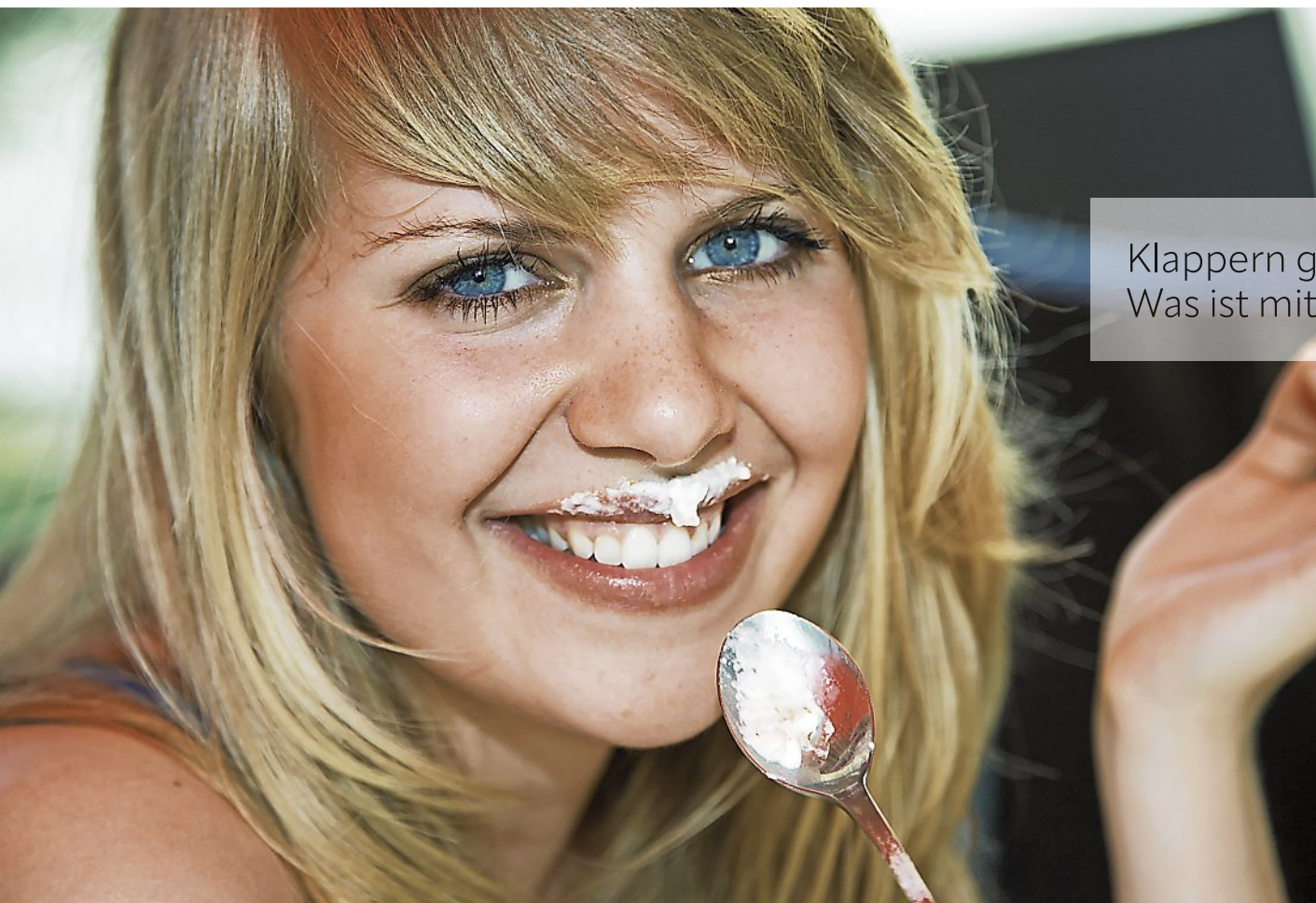
feinen Auswahl an Vinyls. Im Hotel spiegelt sich die Welt: Die „Lapponia Bar“ verbreitet internationales Flair, ein Teil des Gastrobereichs ist japanisch inspiriert und in einem Raum mit Tischen für Brettspiele sitzt man gemütlich am Kamin. Auf circa 800 Quadratmetern finden die Gäste einen vielfältigen Gesundheitstempel vor, für das Workout mit Geräten oder zur Entspannung in Finnensauna, Bergsauna oder Biosauna. Ruhezonen bestechen mit Liegefreundlichkeit und dezenter Lichtgestaltung, ein im Winter überdachter Pool lädt ein zur Muskelpflege nach der Berg- oder Biketour.

Nadia und Darijo sind regional verwurzelte Kosmopoliten – entsprechend ist die Küche, „divers, offen, abenteuerlustig und einmalig“. Aus der riesigen Frühstückspalette

ist von bodenständig bis experimentierfreudig alles möglich. Beim

Abendmenü darf man sich überraschen lassen, etwa mit ungewöhnlich zubereiteter Räucherforelle, Wolfsbarsch, herrlichen Desserts und „Grüßen aus der Küche“. Vom „Upside Down Town“ sind es nur ein paar Schritte vom Bahnhof Zell am See – damit ist eine nachhaltige An- und Abreise möglich über Salzburg oder Wörgl, regionaler ÖPNV ist sogar „for free“ mit der „Guest Mobility Card“. Fast vom Hotel weg starten die Seilbahnen hoch zum Schmitten, dem Top-Wanderparadies mit bestem Panorama vom Sonnenkogel aus hoch über Zell am See. Wie wär's mit einer E-Bike-Tour? Mit den Hotelbikes lässt sich das Drumrum rasant erkunden, so wie die Enzianalm am Berg oder der Tauernradweg im Tal. Nadja und Darijo legen Wert auf gemeinschaftlichen Spirit, den ihr Team lebt – der Funke springt schnell auf die Gäste über: Man ist schnell beim Du in lässiger Wohlfühlatmosphäre. Mit den freundlichen Gastgeberinnen findet man schnell Gemeinsamkeiten und kommt gerne wieder! *Andreas Friedrich*

Entspannte Abendstimmung im „Upside Down Town Hotel“. Foto: Andreas Friedrich



Klappern gehört zum Handwerk.
Was ist mit Kleckern zum Essen?

*Nicht immer sehen wir so vorteilhaft
aus, wenn es uns gar zu gut schmeckt ...*

Foto: Adobe Stock

„Sie haben da was“ und andere Kleinigkeiten

Ob beim ersten Date oder in geselliger Runde: Die schönsten Termine verbinden wir gerne mit einem leckeren Essen. Was tun, wenn unsere eigene Unvollkommenheit das perfekte Dinner zu zerstören droht? Unsere Autorin hat einige beruhigende Tipps

Mein Freund ist Anwalt, nicht irgendein Anwalt, ein Topanwalt, seine Kunden sind alle weiblich und er immer picobello im weißen Hemd mit Sakko. Nie würde er zum Lunch etwas Kleckeraffines bestellen, viel zu riskant, sagt er und schaut mich skeptisch an, als ich verkünde, dass mir a) ein kleiner Fleck nichts ausmachen würde und ich b) sowieso äußerst manierlich zu essen verstünde. Keine Gefahr also bei Spaghetti allo Scoglio. Ich sah hinterher aus ...

Und das wird nicht besser, kann ich Ihnen sagen. Mit den Jahren kleckern wir mehr und mir kommt es zumindest so vor, als ob man urplötzlich mehr Speichel im Mund zu haben scheint, warum auch immer. Auf jeden Fall steckt jetzt regelmäßiger eine große Serviette in meinem Ausschnitt, gelegentlich trage ich gerne derartig ausgestattete Oberbekleidung, was aber wiederum vom „Lätzchen für Große“ komplett zunichte gemacht wird.

Natürlich gibt es Schlimmeres. Zum Beispiel einen gut sichtbaren Kleckeraufpas beim First Date, der Romantikkiller schlechthin. Es ist kein Problem, gewisse Handhabungen von Speisen nicht zu kennen oder konsequent nicht anzuwenden – wie mein Sohn, der nach wie vor Scampi komplett wegknurpft. Doch es empfiehlt sich, die Speisekarte vorausschauend zu lesen und im Kopf das Angebot dahingehend zu unterteilen, ob man die ersehnte

Leckerei mit Expertise bewältigt, möglichst ohne dass die eigenen Schokoladenseiten – beim ersten Treff also alle sichtbaren – irgendwie Schaden nehmen. Die Freude am Scheitern lebt man lieber mit Loriots gutem alten Nudel-Sketch aus. Bei dem der Ärmste sich, ohne es zu ahnen, während des Tête-à-têtes mit seiner Traumfrau vor dieser Stück für Stück selbst demonitierte, und zwar durch nicht mehr als wenige Zentimeter Hartweizengrieß.

Der Sketch stammt noch aus Zeiten, als man hierzulande der Langnudel einiges an Leid zugefügt hat: Daheim wurden Spaghetti trocken zerbrochen und in den Topf geschmissen, gekocht machte man sie mit dem Messer mundgerecht oder nahm den Esslöffel zur Hilfe, um sie aufzurollen. Ging damals nicht, geht heute nicht, wie wir mittlerweile wissen. Meistens zumindest.

Und dann die Sache mit den Zähnen, die ja heutzutage sämtlich weiß strahlen und herrlich strammstehen (bloß meine nicht, daher der Neid). Bei mir herrscht Zahnengstand und mein Gefühl für kleine Speisereste zwischen den Zähnen ist geradezu ganzkörperlich. Die Zunge will Abhilfe schaffen und darf das laut Benimmregel nicht, Fingernutzung verbietet sich eh. Für den Zahnstocher oder das Zwischenraumbürstchen (allein für solche Begriffe muss man die deutsche Sprache lieben) sollte man in den „Restroom“ verschwinden, wohl dem Raum für Reste. Denn wer mag in und vor Kabinen schon rasten?

Sich zu blamieren ist das Eine, der Blamage ein Ende zu bereiten das Andere: Wie sagt man ihm oder ihr, wenn da was klebt, was da nicht hingehört ... ohne das Gegenüber zu brüskieren oder selbst als steifer Knopf zu gelten? Mit „Du hast da was“? „Wo denn?“, wird die Replik lauten. Dann den Fleck outen und die Person für wenige Sekunden in den Mittelpunkt der Aufmerksamkeit rücken? Alle sehen jetzt die Petersilie! Oder deutet man dezent mit dem Zeigefinger auf die Stelle im eigenen Gesicht, auf der im fremden Gesicht ein Stück Petersilie klebt und hofft, die Geste erklärt sich von selbst? Mitunter empfiehlt es sich, statt permanent auf das Objekt des Missfallens zu starren, dieses im Geiste auch mal loszulassen und auf die Schwerkraft vertrauen. Vieles erledigt sich doch von selbst. Ach, Benimm. Manchmal klebt er an einem wie ein Tintenfisch-Saugnapf.

Womit wir am Ende der Geschichte wären ... von der mitunter ein Fleck bleibt. Und der muss weg, aber wie? Jetzt bloß nicht dran herumreiben, das macht alles nur noch schlimmer. Also auch hier ist Gelassenheit angezeigt: Lasst uns bis zur nächsten Maschinenwäsche zu den Flecken stehen, yeah. Aber keine Sorge, insgesamt schaue ich nach dem Essen genauso propper aus wie vorher, und auch keine Ahnung, warum ich meine Serviette immer so gründlich durchknete, bevor ich sie standesgemäß neben den Teller (und nicht auf ihm) ablege. *Bettina Rubow*



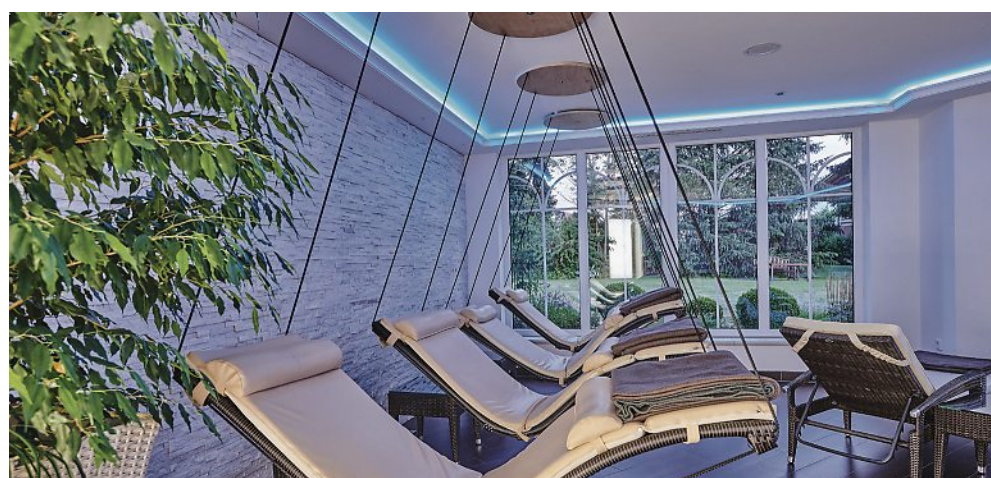
Lieblingsplatzlerl



ZIRBTASTISCH ♥

- 3 Übernachtungen inklusive Verwöhhnpension
(Frühstücksbüfett, nachmittags Kaffee, Kuchen & Snack,
4 Gang Wahlmenü am Abend)
- 1 Ganzkörper-Zirbenpeeling
- 1 Relax-Ganzkörpermassage mit Zirbenöl
- Fitnessprogramm, täglich wechselnd

AB EURO 481,00 p.P.



SCHNUPPERTAGE ♥

- 3 Übernachtungen inklusive Verwöhhnpension
(Frühstücksbüfett, nachmittags Kaffee, Kuchen & Snack,
4 Gang Wahlmenü am Abend)
- 1 Ganzkörper-Naturholzmassage
(sanfte Faszienbehandlung 40 min.)
- Fitnessprogramm, täglich wechselnd

AB EURO 387,00 p.P.



SINNESREISE ♥

- 5 Übernachtungen inklusive Verwöhhnpension
(Frühstücksbüfett, nachmittags Kaffee, Kuchen & Snack,
4 Gang Wahlmenü am Abend)
- 1 Seifenschaummassage
- 1 Cremepackung in der Schwebeliege
- 1 Relax-Teilmassage
- Fitnessprogramm, täglich wechselnd

AB EURO 660,00 p.P.



Genuss ganz nach Ihren Wünschen!

Hier pass ich hin.

Ihr Rückzugsort in den Bergen: Genießen Sie die Freiheit unserer Lodges mit privater Terrasse und atemberaubendem Blick auf 1.200 Metern Höhe. Dazu alle Annehmlichkeiten des 4*S Panoramahotels – von erholsamer Wellness über kulinarische Highlights bis hin zu einem vielseitigen Freizeitangebot.

Starten Sie den Tag ganz nach Ihrem Rhythmus: entspannt mit Frühstück in der Lodge oder am reichhaltigen Buffet. Abends wählen Sie zwischen kreativen Kochboxen zum Selberkochen oder exquisiten Menüs in den Gourmet-Restaurants – unvergessliche Genussmomente garantiert.

DIE URLAUBSVIELFALT DER LERCH GENUSSWELTEN.

WWW.LERCH-GENUSS.DE

Ausblick trifft Lichterzauber!



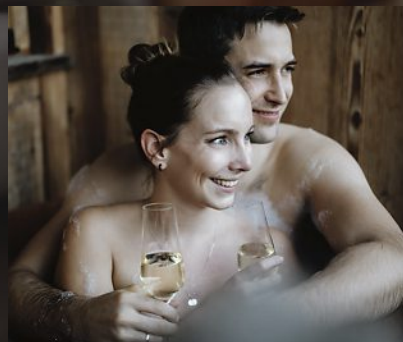
WEITBLICK-ALLGAEU.DE

Entspannung pur auf 1200 Metern!



PANORAMAHOTEL-OBERJOCH.DE

Luxus ganz privat genießen!



ALPIN-CHAETS.DE

Natur, Kultur & Genuss erleben!



HOTEL-SOMMER.DE