

29.06.2023 – 09:02 Uhr

Genuss-Urlaub bei Kulinarischen Veredelungswochen



Straß im Straßertale (ots) -

Regionale Spezialitäten im Sommer und Herbst genießen:

Bei den Kulinarischen Veredelungswochen haben Gäste die Möglichkeit, in ihrem Österreich-Urlaub regionaltypische Lebensmittel und deren Qualitäten kennenzulernen. Und noch am selben Tag oder im Rahmen eines Hotel-Packages bei einer Menüfolge dieselbe Produktqualität "gastronomisch veredelt" serviert zu bekommen. Die Gastgeber von [Genuss Reisen](#) und [50plus Hotels](#) laden diesen Sommer und Herbst zum Kennenlernen regionaler Produkte wie Kriecherl, Käse, Lamm, Saiblinge, Wild, Kräuter oder Wein in ihre Regionen ein. Genussurlaubs-Höhepunkt ist bei jedem Gastgeber die gastronomische Veredelung regionaler Spezialitäten mit Top-Qualität.

Genuss Reisen-Obmann Hermann Paschinger: „Restaurants und Hotels vom Burgenland bis Tirol bieten konkrete Angebote für genussvolle Sommer- und Herbsturlaube an: Österreich ist das Land der behutsamen Veredelung.“

Österreichische Top-Weine im Burgenland und Salzburg

Im Burgenland kann im Haubenrestaurant **Ratschen – Restaurant & Wohnothek** in Deutsch Schützen-Eisenberg inmitten idyllischer Weinberge bei „Zeit für Wein und Genuss“ eine Entdeckungsreise bei den Weinen des Südburgenlands genossen werden. Auch im **Restaurant Braunstein / Pauli's Stuben** in Purbach ist Wein die regionale Spezialität. Bei „Wein am Berg“ gibt es im [Hotel Bergheimat****](#) in Mühlbach am Hochkönig im Juli kulinarische Weinverkostungen mit Top-Winzern: [Österreich Wein](#) ist ein idealer Speisenbegleiter.

Marille, Kriecherl und Verjus

In Niederösterreich erleben Gäste beim „Wachauer Marillenzauber“ im **Gartenhotel & Weingut Pfeffel****** in Dürnstein vieles rund um die „Königin Marille“. Der **Klosterhof Spitz Wachau** lädt zur Verkostung von Kriecherl-Erzeugnissen, einer uralten Wildobstsorte, mit anschließendem 3-Gänge-Kriecherl-Menü ein. Das Restaurant **„Mo's im Kaiser's Hof“** in Straß im Straßertale präsentiert bei einem Verjus-Menü Genuss-Urlaubern mit dem Kamptaler Verjus einen grünen Saft, der durch das Auspressen früh geernteter Trauben eine geschmacksvolle Ergänzung darstellt.

Paradeiser, Gurken und Paprika sowie Freistädter Bier

Im Innviertel ist der BIOhof Geinberg für saftige Tomaten, knackige Gurken und köstliche Paprika bekannt und im [Vitalhotel SPA Resort Therme Geinberg****s](#) wird bei einem 5-Gänge-Menü das verkocht, was die Gäste tagsüber im BIOhof Geinberg verkosten konnten. In Oberösterreich können Gäste in der **Region Mühlviertler Alm Freistadt** in der „Beer Bubble“ Freistadt die Ursprünge des Bieres auf dem Rad erkunden und ein Menü mit korrespondierender Bierbegleitung als kulinarischen Höhepunkt erleben.

Ausseerland Seesaibling und Ennstal Lamm

In der Steiermark sind die Qualitäten des Ausseerland Seesaiblings zu erfahren, die gastronomische Veredelung übernimmt Johannes Kogler im **Hotel Kogler****** in Bad Mitterndorf. Auf den Spuren des Schäfers in der „Genussregion Ennstal Lamm“ wandern Gäste zur Schafherde, dazu gibt es im **Panoramahotel Gürtl****s** in Haus im Ennstal köstliche Lammgerichte.

Wild, regionale Almspezialitäten, Wildfang Reinanke aus dem Weissensee

In Salzburg können Gäste Wildspezialitäten (Reh, Hirsch oder Gams) und deren gastronomische Veredelung im [Berghotel „Der Königsleitner“](#) in Königsleiten kennenlernen. In Kärnten ist das 4-Sterne-Superior-Haus [Mountain Resort Feuerberg****s](#) für ihre Genießer-Küche bekannt und sorgt mit dem Angebot „Alm.Liebe“ neben Wanderungen mit vielen regionalen Produkten für authentischen Geschmack. Bei „Unser BergMOMENT zu zweit“ lernen Gäste im [Genusshotel Almrausch****](#), Bad Kleinkirchheim, viele regionale Produzenten wie "Mallhof Die Biobauern" (Käse), den "Bauer vom Gutzingerhof" (Speck, Schinken, Wurst) oder das mit Gold ausgezeichnete Kürbiskernöl vom Bauernhof Knafl kennen und genießen diese Produkte kulinarisch veredelt. In Neusach am Weissensee in Kärnten steht im September die Qualität der „Wildfang Reinanke“ aus dem Weissensee im Mittelpunkt: im **Seehotel Enzian****** wird dieses kulinarische Highlight im Rahmen eines 5-gängigen Abendmenüs zubereitet.

Kalbsleber, Speck, Käse, Kräuter, Tiroler Berglamm

In Tirol kann man als regionale Spezialität Tiroler Kalbsleber und Speck fachlich kennenlernen und danach im **Posthotel Lechtal***** in Holzgau, Tiroler Lechtal, „gastronomisch veredelt“ erleben. Über das **Hotel Gasthof Dorfstube** in Holzgau werden regionale Spezialitäten wie Käse, Milchprodukte und regionale Kräuter in Erfahrung gebracht. Qualität vom Tiroler Berglamm liefert der „Hauserbauer“ in das **Hotel zum Mohren****** in Reutte, wo die gastronomische Veredelung des Tiroler Berglammes mit Produkten aus der regionalen Landwirtschaft angeboten wird.

Weitere Informationen zu den Kulinarischen Veredelungswochen mit Terminen und Preisen: www.genussreisen-oesterreich.at/kulinarische-veredelungswochen

Pressekontakt:

Genuss Reisen Österreich
Hermann Paschinger
+43 2735 5535-0
info@genussreisen-oesterreich.at
www.genussreisen-oesterreich.at
<http://www.facebook.com/GenussReisen>

Medieninhalte



BILD zu OTS - Engagierte Gastgeber von „Genuss Reisen“ begeistern Gäste bei „Kulinarischen Veredelungswochen“ und Genuss-Urlaube mit regionalen Spezialitäten für die kulinarische Reise-destination Österreich.