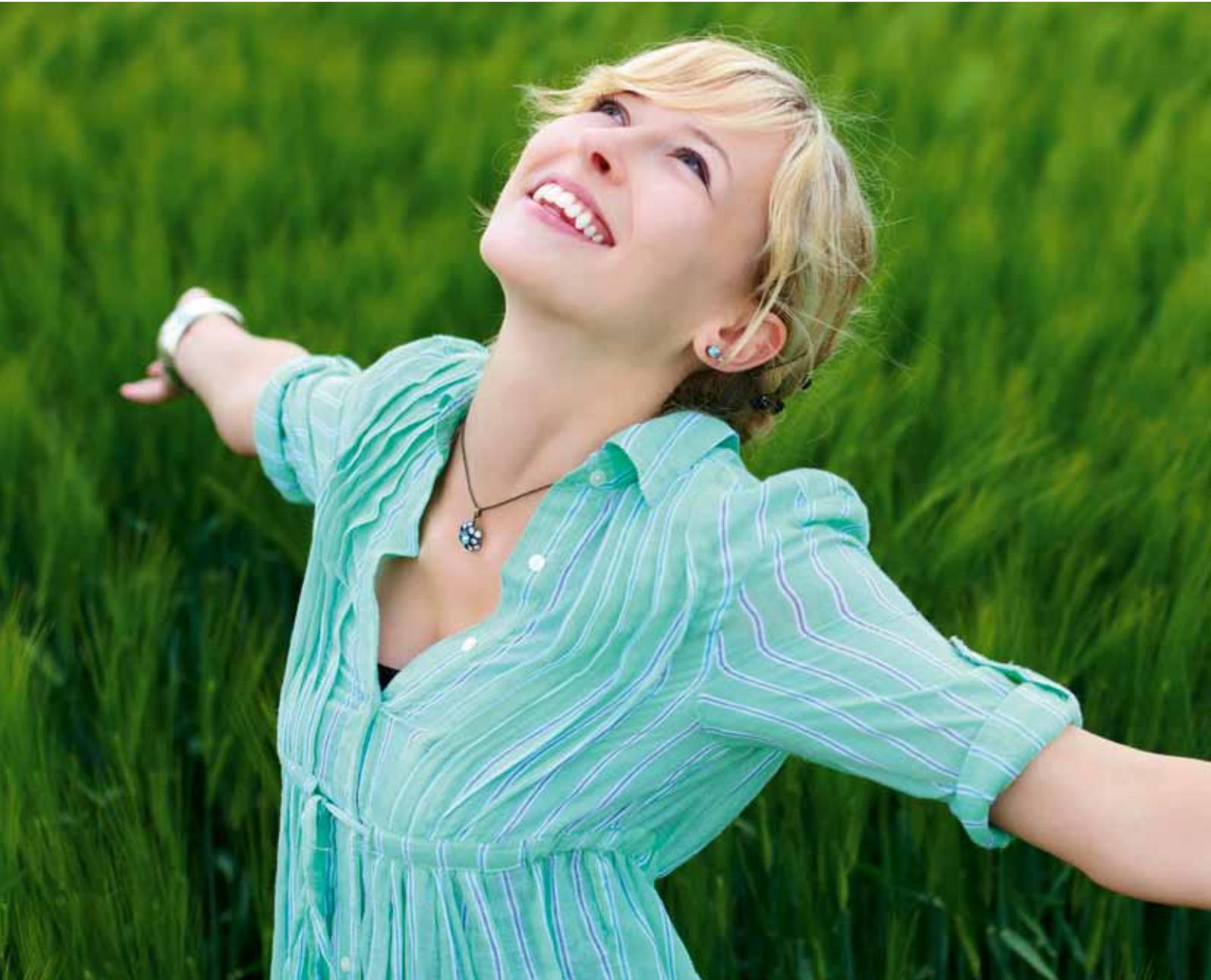


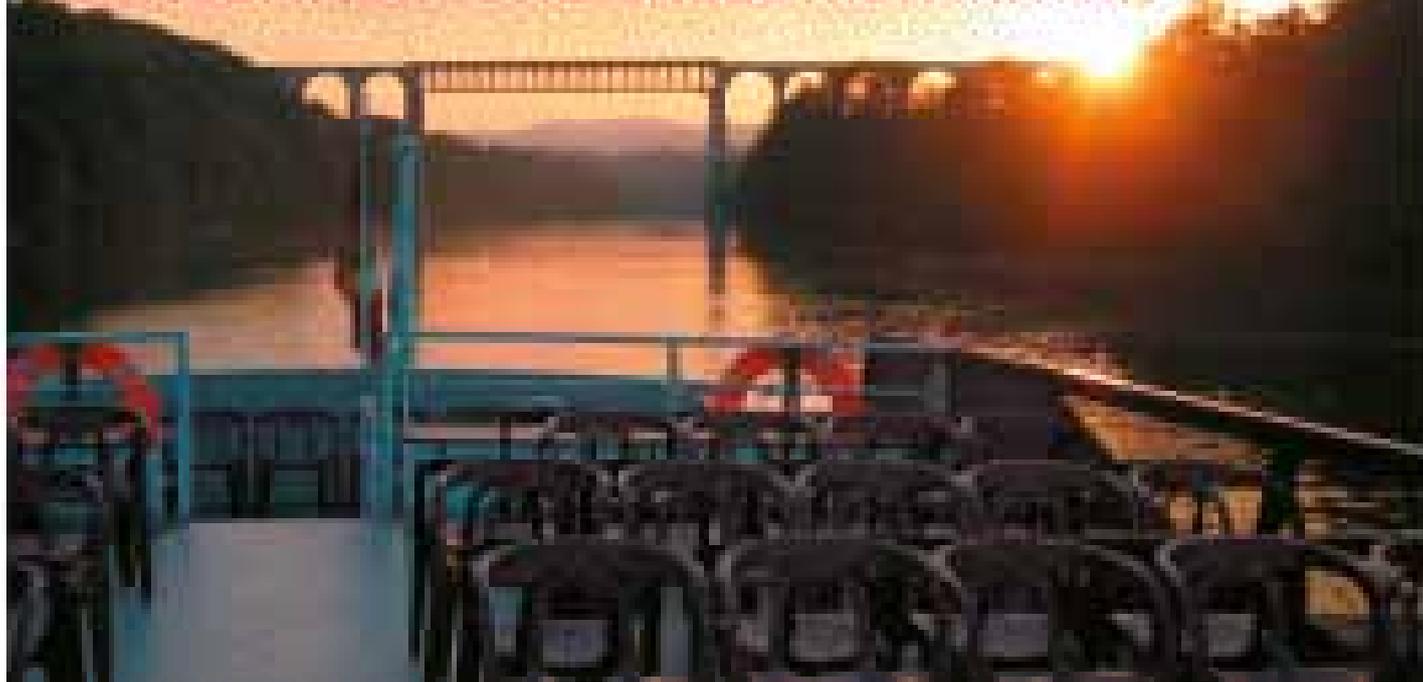
OMNIBUSREVUE

extra

Genuss für alle Sinne



WO DER RHEIN AM SCHÖNSTEN IST NEHMEN WIR SIE MIT AUF SCHLEMMER- UND ERLEBNISFAHRTEN



Wohin Sie auch immer fahren, Sie werden immer wieder von der Schönheit der Landschaft überrascht sein. Die Natur ist hier so schön, wie nirgendwo sonst.

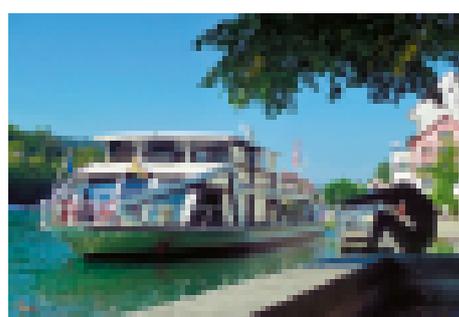
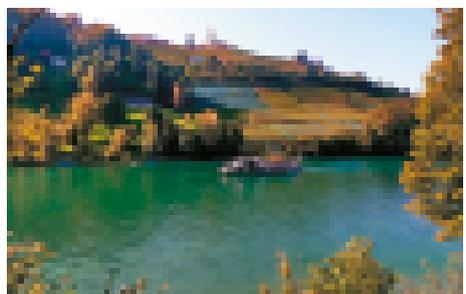
Die wunderschöne Landschaft ist nicht nur ein Naturerlebnis, sondern auch ein kulinarisches Erlebnis. Die Restaurants entlang des Rheins sind so schön, wie die Landschaft selbst. Hier können Sie sich entspannen und die Schönheit der Natur genießen.

Wir haben auch ein ganzes Team von Experten, die Ihnen bei der Planung Ihrer Reise helfen können. Sie sind so schön, wie die Landschaft selbst. Hier können Sie sich entspannen und die Schönheit der Natur genießen.

Wenn Sie mit uns fahren, werden Sie immer wieder von der Schönheit der Landschaft überrascht sein.

Die wunderschöne Landschaft ist nicht nur ein Naturerlebnis, sondern auch ein kulinarisches Erlebnis. Die Restaurants entlang des Rheins sind so schön, wie die Landschaft selbst. Hier können Sie sich entspannen und die Schönheit der Natur genießen.

Wir haben auch ein ganzes Team von Experten, die Ihnen bei der Planung Ihrer Reise helfen können. Sie sind so schön, wie die Landschaft selbst. Hier können Sie sich entspannen und die Schönheit der Natur genießen.



Das ist die Schönheit der Landschaft, die Sie immer wieder überrascht sein werden.

Wir haben auch ein ganzes Team von Experten, die Ihnen bei der Planung Ihrer Reise helfen können.

Die wunderschöne Landschaft ist nicht nur ein Naturerlebnis, sondern auch ein kulinarisches Erlebnis.

Wenn Sie mit uns fahren, werden Sie immer wieder von der Schönheit der Landschaft überrascht sein.

Genuss pur

JÖRG SPOEDE

Mögen die Begriffe Genuss und Erlebnis in der Reisebranche auch arg strapaziert erscheinen, so bezeichnen sie doch das, was der Teilnehmer einer Gruppenreise erwartet, nach wie vor am besten. Das Spektrum der Interpretationen, was jeder einzelne Gast jedoch genau darunter verstehen könnte, ist riesig und bleibt für den Veranstalter nicht selten recht diffus. Auf der sicheren Seite ist er, wenn er möglichst viele Genuss-Momente in seine Reiseprogramme einbaut, die mit gepflegter Kulinarik zu tun haben.

Wie wäre es also mit einem Besuch der Sektellerei Rotkäppchen, die das Erlebnis des „Säbulierens“ mit einer schmackhaften Verkostung kombiniert? Oder vielleicht ein Genuss-Bummel durch das Fürstentum Liechtenstein auf den Spuren der lokalen Sterneköche? Alles Kä- se lautet das Motto

der Erlebnis-Sennerei Zillertal, deren Inhaber sich dem authentischen Genuss von regionalen „Lebens-Mitteln“ verschrieben haben. Die gläserne Vadossi-Produktion verspricht süße Hochgenüsse, während es im Seefischkochstudio Bremerhaven um maritime Köstlichkeiten geht. Nach einer Tournee mit dem Food-Festival eat&STYLE durch fünf deutsche Großstädte geht es dann zu einem kulturellen Genuss nach Hildesheim, wo eine einzigartige Ägypten-Ausstellung die Besucher fasziniert. Mit zunehmender Reiseerfahrung steigt die Genuss-Fähigkeit der Gäste. Reagieren die Veranstalter mit Qualität, verbessern sie damit das Image der Bustouristik.



INHALT

PRAXIS

- 4 Kulinarik-News**
Schlemmer-Erlebnisse
- 10 Kultur-News**
Veranstaltungen mit Genuss-Faktor

GENUSS-EXPERTEN

- 6 Na dann: Prost!**
Sektellerei Rotkäppchen
- 7 Köstliches Bremerhaven**
Vielfältige Köstlichkeiten
- 8 Natürlich gut!**
Die ErlebnisSennerei Zillertal
- 9 Momente voller Genuss**
Die gläserne Vadossi-Produktion
- 12 Faszination Ägypten**
Kultur-Genuss in Hildesheim
- 13 Fürstlich aufgetischt**
Gaumenfreuden in Liechtenstein
- 14 Perfekt kombiniert**
eat&STYLE auf Tournee

3 Editorial/Impressum

FOTOS Rotkäppchen (o.), Bremerhaven Touristik (u. l.), Liechtenstein Marketing (u. M.), Maridav/Fotolia (u. r.)

IMPRESSUM

Verlag
Verlag Heinrich Vogel
Springer Fachmedien München GmbH
Aschauer Straße 30
81549 München
Tel. (Zentrale) 0 89 / 20 30 43 -0
Fax (Redaktion) 0 89 / 20 30 43 -3 21 67

ISSN: 14 36 99 74
Springer Fachmedien München GmbH
ist Teil der Fachverlagsgruppe Springer
Science+Business Media

Geschäftsführer
Peter Lehnert

Verlagsleiterin
Kätrin Geißler-Schmidt

Chefredaktion
Anne Kätrin Wieser, V.i.S.d.P.
Tel. 0 89 / 20 30 43 -21 73
E-Mail: annekatrin.wieser@springer.com

Redaktion
Jörg Spoede (Touristik)
Tel. 0 89 / 20 30 43 -28 94
E-Mail: joerg.spoede@springer.com

Redaktionsassistentz
Elisabeth Unsin
Tel. 0 89 / 20 30 43 -21 67, Fax -3 21 67
E-Mail: elisabeth.unsin@springer.com

Evelyn Schicker
Tel. 0 89 / 20 30 43 -22 31, Fax -3 22 31
E-Mail: evelyn.schicker@springer.com

Grafik und Layout
Karl-Heinz Bartl

Leitung Sales Verkehr und Touristik
Saskia Meier
Tel. 0 89 / 20 30 43 -22 21
E-Mail: saskia.meier@springer.com

Anzeigenverkauf
Stephan Bauer
Tel. 0 89 / 20 30 43 -21 07
E-Mail: stephan.bauer@springer.com

Sabrina Pevak
Tel. 089 / 20 30 43 -22 04
E-Mail: sabrina.pevak@springer.com

Vreni Semadeni (Touristik Schweiz)
E-Mail: vreni.semadeni@bluewin.ch

Veronika Kizsel (PL, CZ, SK, A, SLO, HR, H)
E-Mail: veronika.kizsel@springer.com

Lydia Trotter (Touristik Italien)
E-Mail: lydia.trotter@springer.com

AUFGESCHNAPPT

Siebter Rhöner Wurstmarkt

Ein attraktives Ziel für Reiseveranstalter und Busreiseunternehmen ist der Rhöner Wurstmarkt, der am 11. und 12. Oktober 2014 zum siebten Mal in Ostheim vor der Rhön stattfindet. Der Luftkurort im Rhöner Dreiländereck Bayern-Hessen-Thüringen fährt unter dem Motto „Entdecken – Schmecken – Genießen“ zwei Tage lang alles auf, was die Region an Wurstspezialitäten samt ihrer Begleiter wie Brot, Bier, Schnaps oder Wein zu bieten hat. Die Open-Air-Veranstaltung mit Messecharakter zog beim letzten Mal rund 20.000 Besucher aus ganz Deutschland an. Ein erster Prospekt liegt auf Abruf für Reiseveranstalter bereit.

www.ostheim-rhoen.de

Nacht der Keller

Genuss-Höhepunkt der Südtiroler WeinstraßenWochen – Vino in Festa ist auch 2014 wieder die Nacht der Keller: Am 7. Juni öffnen die Kellereien entlang der Südtiroler Weinstraße von 17.00 bis 24.00 Uhr erneut ihre „heiligen Hallen“ und gewähren Einblicke in ihre Keller. Das bunte Rahmenprogramm macht die ausgiebige Kellertour zum unterhaltsamen Weinerlebnis. Für unbeschwerter Genuss pendeln die Besucher mit einem eigens eingerichteten Shuttledienst von Kellerei zu Kellerei. Die Südtiroler Weinstraße beginnt in Nals und zieht sich, bei der Weinstadt Bozen vorbei, durch das Überetsch und Unterland bis nach Salurn.

www.suedtiroler-weinstrasse.it



Öffnet auch den Weinkeller für Besucher: Weingut Elena Walch

BREGENZERWALD

Regionale Menüs in einem besonderen Ambiente

Unter dem Motto „Tafeln im Bregenzerwald“ laden von Mai bis September Köche und Köchinnen aus dem Bregenzerwald zu fünfgängigen Menüs. Insgesamt stehen acht Termine auf dem Programm. Gespeist wird an einer schön gedeckten Tafel – an einem besonderen Platz in der Natur, bei weniger gutem Wetter unter Dach. Die Schauplätze der Tafelrunden sind der Kräutergarten am Hof von Ingo Metzler in Egg, der Garten der historischen Villa Maund in Hopfreen nahe Schopperrau, ein Feld, ein Moor, ein typisches Vorsäß und ein Bergrestaurant mit Panoramaterrasse. Beim Werkraum Haus in Andelsbuch speisen die Gäste mit Blick auf innovative Handwerksstücke. Kunstobjekte umgeben das Diner im Garten des Hotel Gasthof Hirschen in Schwarzenberg. An den feierlich gedeckten Tafeln finden 18 bis 30 Gäste Platz.



Eines der acht Menüs widmet sich dem Käse

Jedes der acht Menüs widmet sich bestimmten regionalen Spezialitäten: dem Sig – auch als „Wälder Schokolade“ bekannt – oder dem Moorschwein, dem Käse oder Kräutern. Aber auch Fleisch, Fisch oder Wild steht einmal im Mittelpunkt. Dazu reichen die Gastgeber die passenden Weine oder auch Bier. Zwischen den Gängen steht Kurzweiliges auf dem Programm: Köche,

Köchinnen und Erzeuger erzählen übers Essen und die Zutaten, Lesungen und Musik verbinden Geschichte mit Gegenwart. Plätze zum „Tafeln im Bregenzerwald“ können bei Bregenzerwald Tourismus gebucht werden. Der Abend mit Menü, Getränkebegleitung und Programm kostet zwischen 85 und 99 Euro pro Person.

www.bregenzerwald.at

GOURMETGARTEN

Ein genussvolles Wochenende

Ein genussvolles Wochenende nicht nur für Feinschmecker: Der „GourmetGarten“ findet vom 18. bis 20. Juli im Rahmen des Kultur- und Gartensommers in der Landeshauptstadt Schwerin statt. Ausgewählte Gastronomen laden zu einer kulinarischen Entdeckungsreise in den Schlossgarten ein. Die Küche schlägt dabei eine Brücke zwischen ländlich Feinem und internationalen Speisen. Vormerken sollten sich Genießer das „GartenMahl“ am 18. Juli, bei dem sie ein Menü unter den Laubengängen im Schlosspark erleben können.



Für Gaumenfreuden sorgen eine Vielzahl einheimischer Gastronomen

2013 zählte der Schweriner Kultur- und Gartensommer rund 94.000 Gäste. Alle Veranstaltungen sind in einer Broschüre zusammengefasst, die kostenlos bei der Stadtmarketing Gesellschaft Schwerin mbH

bestellt werden kann. Dabei dürfen sich Besucher unter anderem auf Kleinkunst in der Innenstadt und einen verkaufsoffenen Sonntag freuen. Neben dem „PfingstJazz“ vom 7. bis 9. Juni, der zu kleinen, aber feinen Konzerten in Gärten und Höfen einlädt, wird die „SchlossgartenNight“ am 23. August begeistern. Im Mittelpunkt des Kultur- und Gartensommers stehen die Schlossfestspiele, die mit der Verdi-Oper „Nabucco“ von Ende Juni bis Anfang August zehntausende Besucher auf den Alten Garten locken.

www.schwerin.info

FOTOS Elena Walch (u. l.), Adolf Bereuter/Bregenzerwald Tourismus (o.), Stadtmarketing Gesellschaft Schwerin (u.)

ERÖFFNUNG BESUCHERZENTRUM

Willkommen im Schokoladen-Paradies

An Ostern 2014 hat das neue Besucherzentrum der Chocolat Frey AG seine Türen geöffnet. Die Besucher erwartet eine erlebnisreiche und sinnliche Reise rund um die Welt der Schokolade. Auf dem Schokoladenweg verfolgen Besucher die verschiedenen Schritte der Schokoladenherstellung – von der Kakaobohne bis hin zum fertigen Produkt – und erfahren dabei alles rund um Herkunft, Herstellung und Transport der Süßigkeit. Zahlreiche interaktive Stationen laden die Besucher dazu ein, die Welt der Schokolade von einem neuen Blickwinkel aus zu betrachten und die Chocolat Frey von der spielerischen Seite kennenzulernen. Mit dem Besucherzentrum möchte das Unternehmen näher an die Konsumenten rücken und die Begeisterung für Schokolade teilen. Der Fokus des neuen Besucherzen-

trums liegt auf den Besuchern. „Schokolade und die Menschen, das ist eine Herzensangelegenheit“, sagt Thomas Tschuor, Leiter des Besucherzentrums. „Ob Klein oder Groß; wir haben alle unsere Schoggi-Emotionen. Bei der Gestaltung vom Besucherzentrum haben wir darum Wert darauf gelegt, dass die Gäste in die Welt ihrer Schokolade so richtig eintauchen können. Es geht nicht nur um das Vermitteln von Wissen über Schokolade, sondern vielmehr darum, dass die Gäste selber entdecken, riechen, spielen und natürlich degustieren können. So können eigene Geschichten entstehen und das öffnet den Weg zu persönlichen Schokoladenmomenten, einer schönen Herzensangelegenheit.“ In Shop und Cafe können sich Besucher mit einer Erfrischung und Erinnerungsstücken verwöhnen. Zudem war-



Mmmh ... Besucher können die süße Leckerei auch verkosten

ten ein Duflabor und eine riesige Pralinschachtel darauf, entdeckt zu werden. Bereits seit über 125 Jahren produziert Chocolat Frey in der Region Aarau. Die Eröffnung des Besucherzentrums schafft auch für die Region einen Mehrwert. Denn in Partnerschaft mit Schweiz Tourismus soll die Attraktivität des Kantons Aargau für Touristen

gesteigert werden. Vermehrt will Chocolat Frey auch ausländische Touristen ansprechen und ihnen mit dem Besucherzentrum ein Stück „real Swissness“ von der Nummer eins im Schweizer Schokoladenmarkt vermitteln. Das Besucherzentrum ist jeweils von Dienstag bis Sonntag von 10.00 bis 17.00 Uhr geöffnet.

www.chocolatfrey.ch

MÜNSTER

Schlemmend erleben

Hausgemachte regionale Spezialitäten, Saisonales vom Münsteraner Wochenmarkt, Crêpes nach original bretonischen Rezepten und edelste Schokoladenspezialitäten von besten französischen Mâitres Chocolatiers – bei einem stimmungsvollen Altstadtbummel erleben Besucher die kulinarische Vielfalt Münsters. Dabei schnuppern sie in die Töpfe der traditionsreichen westfälischen Küche und vergleichen herzhafte Kostproben mit modernen Kreationen. Während des dreieinhalbstündigen Rundgangs sehen Teilnehmer schöne Orte der Innenstadt und hören spannende Geschichten rund um Prinzipalmarkt, Kuhviertel und Königsstraße. Dabei entdecken

sie bei Kostproben in alteingesessenen Lokalen und charmannten Läden von der privaten Altbierbrauerei über eine kreative Konditorei bis hin zur gut sortierten Vinothek die Münsteraner Lebensart. Die kulinarische Stadtführung kann dienstags bis samstags gebucht werden.

www.stadtfuehrungen-in-muenster.de



Besucher bekommen natürlich auch den Prinzipalmarkt zu sehen

MINIATUR WUNDERLAND

Kulinarische Weltreise

Einen All-inclusive-Abend der besonderen Art erleben Besucher im Miniatur Wunderland in Hamburg: An sechs Stationen stehen am 13. Juni und am 12. September 2014 auf der Anlage kulinarische Köstlichkeiten bereit. Gäste schlemmen im Hamburg-Abschnitt zum Beispiel Labskaus mit Wachtel-Spiegelei, in Skandinavien traditionelle Lachstorte, Käse im Schweiz- und Mini-Burger im Amerika-Abschnitt. Dazu werden landestypische Getränke gereicht. Die kulinarische Weltreise verbindet einen entspannten Wunderland-Besuch in besonderer Atmosphäre mit einem vielfältigen Buffet. Für Unterhaltung während des ganzen



Die Landungsbrücken in Hamburg in Miniatur-Format

Abends ist gesorgt: Ein Moderator schickt die Besucher auf eine unvergessliche Wunderland-Reise. Auch einen Blick hinter, sowie unter verschiedene Abschnitte ermöglichen die Guides.

www.miniatur-wunderland.de

Na dann: Prost!

Reiseziel Rotkäppchen: Das Winzerstädtchen Freyburg an der Unstrut im südlichen Sachsen-Anhalt bietet für einen erlebnisreichen Urlaub ein breites Spektrum an Sehenswürdigkeiten und Veranstaltungen.



Eingebettet in idyllische Weinberge, Wiesen und Wälder und bekannt durch die Sektkellerei mit dem einprägsamen Namen „Rotkäppchen“ ist Freyburg ein Geheimtipp für alle, die Genuss und Kultur miteinander verbinden möchten. Eine der Hauptattraktionen für Touristen ist die Neuenburg, die „große Schwester“ der Wartburg. Wo einst die Heilige Elisabeth von Thüringen lebte und wirkte, vermittelt heute ein lebendiges und attraktives Museum großen und kleinen Besuchern Geschichte. Doch auch die Rotkäppchen Sektkellerei ist ein Besuchermagnet. Von der Kellereibesichtigung mit einem Glas Sekt bis zur unterhaltsamen Führung mit Verkostung des gesamten Sortiments, die etwa drei Stunden dauert, bei Rotkäppchen ist fast alles möglich.

Unter anderem kann im Hause Rotkäppchen eine – im wahrsten Sinne – große Sehenswürdig-

Beeindruckend: mit dem Säbel Flaschen öffnen



keit Freyburgs besichtigt werden: das größte Cuvéefass aus Holz in Deutschland. Das Riesenfass wurde 1896 aus 25 Eichen gebaut und hat ein Fassungsvermögen von 120.000 Litern.

Genussvolle Lektionen vermitteln die exklusiven Sonderprogramme mit verschiedenen Schwerpunkten, die nicht nur Sektkenner begeistern werden. Die facettenreichen Themen für alle Genießer und Neugierige reichen dabei von einer schlagfertigen Einführung in die Kunst des „Säbulierens“ über sinnliche Schulungen der Sensorik bis hin zu faszinierenden Genussmomenten für Sekt- und Schokoladen-Liebhaber. Wer würde nicht gerne lernen, eine Sektflasche gekonnt mit dem Champagner-

Säbel zu öffnen? Oder mit humorigen Anekdoten etwas über die hohe Kunst der Sektherstellung zur Gründungszeit der Freyburger Rotkäppchen Sektkel-

lerei erfahren? Beim Sektseminar wird innerhalb von nur drei Stunden aus einem Sektgenießer ein echter Sektexperte. Und beim spielerisch-unterhaltsamen Sensorik-Training ist das richtige Näschen gefragt. Bei allen Programmen kommt die Verkostung natürlich nicht zu kurz. Damit setzt Rotkäppchen die über 150-jährige Erfolgsgeschichte in Deutschlands nördlichem Weinbaugebiet in Freyburg an der Unstrut fort. Schon Kaiser Wilhelm II. wusste das prickelnde Getränk aus den rot bekappten Flaschen zu schätzen – ebenso wie die 110.000 Besucher pro Jahr. ■

INFOTHEK

› Weitere Informationen:
 Rotkäppchen Sektkellerei
 Ilona Kaiser, Leiterin Marketing Service
 Sektkellereistraße 5
 06632 Freyburg
 Tel. 03 44 64/3 40
www.rotkaeppchen.de
sektival@rotkaeppchen.de



120.000 Liter fasst das größte Cuvéefass



Über 150 Jahre reicht die Erfolgsgeschichte der Rotkäppchen Sektkellerei zurück

ANZEIGENSONDERVERÖFFENTLICHUNG/FOTOS Rotkäppchen Sektkellerei

Köstliches Bremerhaven

Kulinarisch verspricht Bremerhaven facettenreiche Fischgenüsse. Wer dazu mehr wissen möchte, fährt ab Juni 2014 ins völlig neu errichtete Seefischkochstudio. Doch die Seestadt hat noch mehr für den Gaumen zu bieten.

Dass unter den regionalen Spezialitäten auch massige Rindviecher zu finden sind, wissen selbst in Bremerhaven nur Eingeweihte. Bekannter ist da der spannende Mix, mit dem ein bayerischer Gastronom „Fischköpfe“ und Gäste seit zwei Jahren überrascht.

Ganz Frisch: Wer der Losung „Esst mehr Fisch“ folgen und seinen Speiseplan zugleich abwechslungsreich mit Lachs, Scholle und Co. anreichern möchte, der fährt ins Seefischkochstudio nach Bremerhaven. Ab Juni 2014 wird der neue Koch Ralf Harms in einem außergewöhnlichen Gebäude die Kochshows übernehmen und für bis zu 100 Teilnehmer die Fisch-Zubereitung zum Erlebnis machen. Selbstverständlich kommt der kulinarische Genuss nicht zu kurz.

www.seefischkochstudio.de

Fisch at it's best: Wenig überraschend weist Bremerhaven als Seestadt eine ganze Reihe Fischrestaurants für jeden Geldbeutel und jede Gelegenheit auf. Mit einem Restaurant aber sind die Früchte des Meeres besonders verbunden: dem „Natusch“.

„Es gibt kein schöneres Wort für Fisch“, sagt Lutz Natusch – und die lange Reihe an Auszeichnungen gibt ihm Recht. So ist das Spezialitätenrestaurant im Fischereihafen auch in diesem Jahr laut einer gastronomischen Fachzeitschrift die Nummer eins in Bremerhaven und liegt im Land Bremen an dritter Stelle des Rankings. Mit einem Original-Skandinavischen Buffet zum Pauschalpreis weiß das Restaurant jeden Freitag ab 18 Uhr zu begeistern. Geöffnet sind



Ob köstliche Speisen, ein tolles Ambiente oder leckeres Mitbringsel – Bremerhaven hat viel zu bieten

die fünf unterschiedlich eingerichteten Restaurant-Räume und das Sonnendeck täglich – außer montags – von 11:45 bis 15:00 Uhr und von 17:30 bis 22:00 Uhr.

www.natusch.de

Überraschend regional: Das ATLANTIC Hotel SAIL City beherbergt mit dem „Strom“ ein weiteres Restaurant der gehobenen Gastronomie.

Direkt am Deich speist es sich besonders gut, zumal die Karte einige Überraschungseffekte bietet. „Bremerhavener Wasserbüffel“ erwartet wahrscheinlich

keiner. Diese werden zu Filet, Roastbeef, Entrecote, Rouladen und Braten verarbeitet und zum Beispiel während einer „Gourmet-Safari“ im Arrangement mit korrespondierenden Weinen angeboten. Rund ums Jahr stehen eine Essenz des intensiv schmeckenden Fleisches und Bratwürstchen auf der Karte. Wer zum Andenken eine regionale Spezialität des „Strom“ mit nach Hause nehmen möchte, der ist mit einem Glas Chutney gut bedient. Zusammen mit der Delikatessenmanufaktur Rittergut Valenbrook hat das Strom-Team ein fruchtiges Birnen-Berberitzen-Chutney kreiert.

www.restaurant-strom.de

Franke meets Friese: So maritim der Name des „Pier 6“ auch klingt, hier wird zu neuen lukullischen Ufern aufgebrochen: In dem seit zwei Jahren am „Neuen Hafen“ geöffneten Restaurant setzt Besitzer Steffen Heumann neue Akzente. Er nennt seine Küche „bodenständig und deutsch mit mediterranen Einflüssen“, kann aber die Lust an kulinarischen Überraschungen nicht verhehlen. Montagmittags werden Eintöpfe serviert, mittwochs traditionelle Hausmannskost und donnerstags mediterrane Küche. Den Fischtag hat er auf dienstags gelegt, um freitags vegetarisch zu kochen. Der Mix kommt an, zumal das Restaurantleben durch Events wie Cocktailkurse und Whisky-Tastings angereichert wird.

www.restaurant-pier6.de

INFOTHEK

> Weitere Informationen:

Bremerhaven Touristik
TouristCenter Hafensinsel
H.-H.-Meier-Straße 6
27568 Bremerhaven
Tel. 04 71 / 41 41 41
Fax 04 71 / 80 93 61 90
E-Mail touristik@erlebnis-bremerhaven.de
www.bremerhaven.de



Natürlich gut!

Die ErlebnisSennerei Zillertal wird 2015 um einen Schaubauernhof erweitert. Besucher können in der gläsernen Produktion hautnah erleben, wie die hochwertige Heumilch verarbeitet und Käse erzeugt wird. In der Sennereiküche können sie sich Produkte aus eigenem Anbau schmecken lassen.

Die Sennerei Zillertal ist ein Familienunternehmen in der dritten Generation. Für Heinz Kröll und seine Söhne Christian und Heinrich standen schon immer zwei Werte im Zentrum ihrer Firmenphilosophie: Qualität und Regionalität – im Detail – Qualität durch Regionalität, denn die gesamte Produktpalette der Sennerei Zillertal besteht aus hochwertiger Heumilch von den Almen und Bergbauernhöfen des Zillertals, wo Heumilchbauern und -bäuerinnen ihre Almen noch im Einklang mit der Natur bewirtschaften.

Die Tiere verbringen ihre Sommerfrische auf den Almen und ernähren sich dort ausschließlich von klarem Quellwasser, saftigem Gras und einer Vielzahl an Almkräutern. Die gentechnik- und silofreie Fütterung wird im Winter mit sonnentrocknetem Heu und mineralstoffreichem Getreideschrot fortgesetzt. Diese artgerechte Haltung und Fütterung nach strengen Heumilch-Regeln wirkt sich besonders auf die Qualität und den Geschmack der Heumilch aus. Gleichzeitig wird so die einmalige Kulturlandschaft, Artenvielfalt und Biodiversität erhalten. Doch die Herstellung hochwertiger Produkte aus Heumilch von Kuh, Schaf und Ziege ist nicht der letzte Schritt der Sennerei Zillertal. „Unsere Marke steht für Sicherheit, Natürlichkeit, Ehrlichkeit und Echtheit. Unsere gesamte Produktpalette besteht aus Heumilch von Kuh, Schaf und Ziege – und das unverfälscht, ohne künstliche Aromen, Farbstoffe und sonstige Zusätze. Denn wir wollen ‚Lebens-Mittel‘ produzieren“, sagt Heinz Kröll.

Sehen, riechen und genießen: Mit der ErlebnisSennerei Zillertal, der damals ersten

Schausennerei Österreichs, wurde im Jahr 2000 der Grundstein gesetzt, um die Herstellung der Heumilchprodukte für Besucher sichtbar zu machen. Auf 6.000 Quadratmetern und verschiedenen Stationen kann die Welt der Milchverarbeitung und Käseerzeugung in der gläsernen Produktion live und hautnah miterlebt werden.

Im nächsten Jahr wird die Sennerei Zillertal zudem einen Schaubauernhof eröffnen. Dieser ermöglicht es, den ersten und damit wichtigsten Schritt der Produktion hochwertiger „Lebens-Mittel“ zu sehen: Tiere im artgerechten Umfeld. Es geht um das Bewusstsein, woher „Lebens-Mittel“ stammen. Die Vision der Familie Kröll ist es, möglichst autark zu werden und im haus-eigenen Restaurant Produkte aus eigenem Anbau und eigener Tierhaltung zu verwenden. Spezialitäten, Handwerkerzeugnisse, Hausgemachtes und Selbstgebranntes gibt es auch im Ab-Hof-Verkauf und im neuen Onlineshop.

Die Heumilch von Kuh, Schaf und Ziege ist einfach köstlich



Tieren ein gutes Leben bieten – dieses Ziel verfolgt die Familie Kröll von der Sennerei Zillertal



ErlebnisSennerei

Mayrhofen im Zillertal

Besucher erwartet ein schöner, abwechslungsreicher, genussvoller Tag – und...

...ein Schaubauernhof für ein neues Bewusstsein für „Lebens-Mittel“: Heumilch von Ziege, Schaf und Kuh, Bio-Hühnerstall bis hin zu Biene & Co!

...einmal Bauer und Bäuerin sein – das können Kinder erleben!

...gemütliche Verweilzonen und verschiedene Beschäftigungsmöglichkeiten!

...Kräuterhochbeete zum Kennenlernen der großartigen Geschmäcker aus der Natur und zum Verfeinern der regionalen und saisonalen Köstlichkeiten aus dem haus-eigenen Restaurant, der Sennereiküche!

...nehmen Sie sich ein Stück Zillertal vom Ab-Hof-Verkauf mit nach Hause!

...eine Erlebnis- und Bewusstseinswelt für Groß und Klein!

INFOTHEK

> Weitere Informationen:

ErlebnisSennerei Zillertal
Lydia Neuhauser
Hollenzen 116
A-6290 Mayrhofen
Tel. +43 (0) 52 85/6 27 13 30
E-Mail empfang@sennerei-zillertal.at
www.sennerei-zillertal.at, inkl. Onlineshop

Momente voller Genuss

Werksverkauf und Führung bei Vadossi: Von der gläsernen Produktion, dank der Besucher die Herstellung von Nougat und anderen Köstlichkeiten miterleben können, bis zu einem Rundgang durch die Produktion mit anschließender Verkostung – ein Ausflug zu Vadossi ist ein besonders süßes Vergnügen.



Auf 500 Quadratmetern lädt der Werksverkauf zum Shoppen ein

Kurfürsten und Könige genossen schon die herrliche Idylle des Elbtals rund um Dresden, in der heute die Mitarbeiter von Vadossi und Nudossi feine Schokoladenspezialitäten kreieren. In traditionellem Handwerk entstehen Original Dresdner Gebäckspezialitäten. Die Familienrezepte werden seit Generationen bewahrt und mit Raffinesse immer wieder verfeinert. Wer gerne einen Blick hinter die Kulissen werfen möchte, der sollte sich eine Führung nicht entgehen lassen.

Dank der gläsernen Produktion können Besucher sehen, wie Nougat, Pralinen, Schokoladen und Stollen von Hand hergestellt

werden. Neben dem Rundgang durch die Produktion dürfen Gäste zudem die süßen Leckerbissen bei einer Verkostung genießen. All das bietet Vadossi von Januar bis Juni und von September bis Dezember.

Das gesamte Sortiment erhalten Besucher zu günstigen Preisen direkt aus dem Werksverkauf zwischen Meißen und Dresden sowie Moritzburg und Radebeul, an der Verbindungsstraße gelegen. Dieser verspricht ein besonderes Einkaufserlebnis ganz im Zeichen der Marken Nudossi und Vadossi



sowie Oma Hartmann. 2012 wurde dieser von 200 auf 500 Quadratmeter erweitert. Neben Schokoladen gibt es den Original Dresdner Christstollen von Vadossi und Brotaufstriche von Nudossi.

In unmittelbarer Nachbarschaft befindet sich das Schloss Wackerbarth. Die barocke Schloss- und Gartenanlage mit dem Belvedere am Fuße der Weinberge sowie die moderne Sekt- und Weinmanufaktur bieten ein ideales Ambiente für genussvolle Entdeckungen. Ebenfalls einen Besuch wert: das Karl-May-Museum. Die Ausstellung in seinem Wohnhaus Villa „Shatterhand“ in Radebeul zeigt Karl Mays außergewöhnlichen Lebensweg, seine Phantasien und seine Helden Winnetou, Old Shatterhand und Kara Ben Nemsy.



Ob Nudossi-Geschenkpakete, Oma Hartmanns Kalter Hund oder edle Süßwaren und Pralinen – hier ist für jeden Geschmack etwas dabei

AUFGESCHNAPPT

Neue Radkarte für den Romantischen Rhein

Für den Romantischen Rhein gibt es eine neue Radkarte. Diese informiert über die Radwege links und rechts des Rheines. Rund 120 Kilometer lang ist der Rhein-Radweg, der zu beiden Ufern das Mittelrheintal vom Mäuseturm bei Bingen bis zum Rolandsbogen bei Remagen begleitet. Die schönsten Höhepunkte des romantischen Rheins erblicken die Radfahrer von beiden Streckenführungen. Gleichzeitig knüpfen hier mehrere Radwege aus den Seitentälern kommend an den Rhein-Radweg an. Von Nahe, Mosel, Lahn und Ahr münden eigenständige Radrouten am Rhein und selbst aus



Die Natur genießen – bei einer Radltour am Rhein

den Hunsrück- und Taunushöhen zeigen sich Anknüpfungspunkte. Linksrheinisch ist der Rhein-Radweg von Bingen nach Remagen auf seiner ganzen Strecke als eigenständiger Radweg ausgebaut und sehr bequem zu fahren: mal unmittelbar am Rheinufer, mal innerorts über die Rheinpromenaden, mal als eigenständiger Radweg neben der Straße. Auf der rechten Rheinseite zwischen Kaub und Koblenz wird das Radeln noch durch einige Lücken erschwert. Als Flusstour ohne Anstiege ist der Rhein-Radweg für Radfahrer und Skater bestens geeignet. Die Karte ist erhältlich bei allen Tourist-Informationen am Romantischen Rhein oder bei der Romantischer Rhein Tourismus GmbH, Loreley Besucherzentrum, 56346 St. Goarshausen, info@romantischer-rhein.de. www.romantischer-rhein.de

SCHLOSSFESTSPIELE ETTLINGEN

Unter dem Sternenhimmel

Das kulturelle Highlight der Stadt Ettlingen sind die Schlossfestspiele, die bereits seit über 30 Jahren erstklassige Theaterproduktionen zeigen. Jeden Sommer von Juni bis August werden im barocken Schlosshof Schauspielaufführungen, Musicals und Kinderstücke geboten. Die überdachte Zuschauertribüne sorgt für ein regensicheres Theatervergnügen. „Ein Theater unter romantischem Sternenhimmel“, so beschreibt die Presse die Freilichtspiele. In der Aufführung „Grand Hotel“ leben die „Roaring Twenties“ wieder auf. Das Musical spiegelt das Lebensgefühl der späten 20er-Jahre wider. Swing, Jazz, Ragtime, Menschen und ihre Schicksale, mal tragisch, mal spannend, mal komisch, treffen im einem Hotel aufeinander: Der junge Baron Felix



Tolle Bühnenbilder und gute Schauspieler ziehen Gäste in ihren Bann

von Gaigern ist bankrott und genießt als Hochstapler den Luxus. Er verliebt sich in eines seiner Opfer, die am Ende ihrer Karriere stehende Primaballerina Elisaweta. Außerdem steht „Nathan der Weise“ von G. E. Lessing auf dem Programm. Das Schauspiel zeigt, dass sich die drei großen Weltreligionen gar nicht so voneinander unterscheiden. Eine

Art Märchen, in dem der Wunsch nach einem friedlichen Miteinander auch in Ausübung des Glaubens Wirklichkeit wird. Zudem gibt es viele weitere Veranstaltungen, bei denen Freunde der Kombination von „Kultur und Kulinarik“ ebenso auf ihre Kosten kommen, wie auch Klassik- und Rockfans oder Kinder und Jugendliche.

www.schlossfestspiele-ettlingen.de

ARENA DI VERONA

Geschichten von Liebe und Leidenschaft

Nach 16 Jahren kehrt die Oper unter Dirigent Andrea Battistoni in die außergewöhnliche Kulisse des Amphitheaters zurück. Eröffnet wird die Saison mit einer Neuinszenierung von Giuseppe Verdis „Un Ballo in Maschera“. Vom 20. Juni bis zum 7. September 2014 verzauern unter freiem Himmel fast allabendlich Geschichten von

Liebe und Leidenschaft Opernfans aus aller Welt. Am 21. Juni feiert „Carmen“ von Georges Bizet ihr Jahrhundertjubiläum. Auch die „Haus-Oper“ der Arena, Giuseppe Verdis „Aida“, fehlt nicht und wird auch in diesem Jahr in zwei unterschiedlichen Inszenierungen angeboten. Die katalanische Theatergruppe La Fura dels

Baus bringt an zehn Abenden „Aida“ vor futuristischer Bühnengestaltung zur Aufführung. Dem gegenüber steht die historische „Aida“ von 1913 unter der Regie von Gianfranco de Bosio. Des Weiteren bieten die Inszenierungen der Opern „Turandot“ und „Madame Butterfly“ von Giacomo Puccini sowie Charles Gounods „Roméo et Juliette“ Klassikfreunden einen Genuss für Augen und Ohren. Neben den Operaufführungen stehen drei Sondervorstellungen auf dem Spielplan: Am 17. Juli singt Plácido Domingo berühmte Arien aus Verdis Œuvre, am 22. Juli steht ein Ballettabend mit Roberto Bolle und weiteren Ballettstars auf dem Programm und am 9. August wird die „Carmina Burana“ von Carl Orff aufgeführt.



Die 92. Opernfestspiele gehen in der Arena von Verona über die Bühne

www.arena.it

FOTOS Romantischer Rhein Tourismus GmbH (l.), Schlossfestspiele Ettlingen (o.), giottolo/Fotolia (u.)

FRANKENWALD

Die ehemalige Grenze erkunden

Am 9. November 2014 feiert Deutschland das 25-jährige Jubiläum des Mauerfalls. Im ehemaligen „Zonenrandgebiet“ Frankenwald entdecken Besucher deutsch-deutsche Geschichte an Originalschauplätzen wie Mödlareuth, dem sogenannten „Little Berlin“. Wie ein „Grünes Band“ zieht sich die ehemalige Grenze durch die Landschaft und bietet als Deutschlands längster Biotopverbund mehr als 600 gefährdeten Tier- und Pflanzenarten einen Lebensraum. Wo früher Stacheldraht die Menschen voneinander trennte, ist Ost und West wieder zusammengewachsen. Thematisch aufbereitete Wander- und Rad-



Wunderschöne Landschaften laden zu ausgedehnten Wanderungen ein

touren verbinden die noch sichtbaren Relikte und historischen Spuren in Bayern, Thüringen und Sachsen. So erfahren Wanderer bei geführten „Grenz-Geschichten“-Touren auf dem „Grünen Band“ interessante Details zu den Besonderheiten der einstigen Grenze.

„Auf Zeitreise nach Little Berlin“ geht es für Radler auf fast 60 Kilometern durchs Dreiländereck. Vorbei an alten Grenzkontrollen und Wachtürmen gelangen sie auf der „Grenztour“ nach Mödlareuth. Wie in Berlin verlief hier die Mauer mitten durch den Ortskern. Auch heute teilt die bayerisch-thüringische Landesgrenze das Dorf noch in zwei Seiten. Besonders realitätsnah veranschaulicht das Deutsch-Deutsche Museum Mödlareuth seinen Besuchern das bizarre Leben an der Grenze. Im Jubiläumsjahr beschäftigt sich zudem eine Sonderausstellung mit den Entwicklungsstufen der Sperranlagen.

www.frankenwald-tourismus.de

BAYERISCHE SCHLÖSSERTAGE

Offene Tore

Auch in diesem Jahr laden Bayerns Schlösser, Residenzen und Burgen wieder zu einem Besuch bei „Tagen der offenen Türe“ ein. Die Besucher können im Rahmen der Schlössertage einen Blick hinter die Kulissen werfen. Den Startschuss der Schlössertage 2014 gaben Schloss Neuschwanstein und die Orangerie im Hofgarten in Ansbach. Die weiteren Stationen in diesem Jahr sind die Burg Prunn im Altmühltal (27. Juni), die Kaiserburg Nürnberg (19. Juli), Schloss Veitshöchheim bei Würzburg (25. Juli), Schloss Linderhof (26. September) und zum Abschluss Schloss Ehrenburg in Coburg (10. Oktober).

www.bayern.de

FOTO: Frankenwald Tourismus



SO WIRD DIE PAUSE ZUM GENUSS: STOP OVER IN DER AUTOSTADT

Sie sind auf der Route in das Herz oder fernab von Berlin in Richtung Potsdam? Dann nutzen Sie unser Angebot für einen Zwischenstopp in der Autostadt in Wolfsburg und ermöglichen Sie Ihren Gästen eine Pause voller Erlebnisse!



Mit Ihrem vielfältigen Angebot ist die automobilspezifische Themen- und Erlebniswelt die ideale Location für Großgruppen. Ihre Gäste können z.B. bei einem kleinen Spezialgang die unterschiedlichsten Modelle des Volkswagen Konzerns in acht Museumspartnern besuchen. Oder sie legen sich auf eine Zeitreise durch die Geschichte des Automobils – im Zentrum, dem besuchterfreundlichsten Automobilmuseum der Welt.

Im Angebot enthalten ist weiterhin ein Gastronomieguthaben, welches Ihre Gäste in einem der zehn Autostadt Restaurants spenden für Mitbringsel mitnehmen. Ob Es vom kalten Stein, Maßgeschneiderte aus der legendären Porsche-Manufaktur oder die Original VW-Currywurst – bei dem vielfältigen Speisen- und Getränkeangebot in der Autostadt wird der Zwischenstopp garantiert zum Genuss!

STOP OVER ANGEBOT

(ganzjährig, für Gruppen ab 15 Personen)

- 2-Stunden-Eintritt* in die Autostadt
- Gastronomieguthaben im Wert von 5,00 Euro, einlösbar in allen Autostadt Restaurants

* Bei Ankunftszeiten zwischen 9:00 Uhr und 10:30 Uhr sowie ab 14:00 Uhr.

9,00 €
p. Person

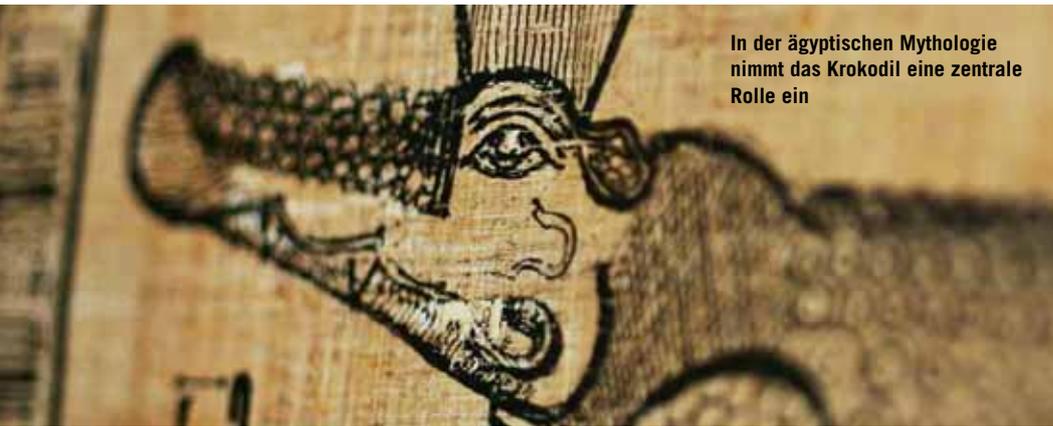
WIR HABEN IHN INTELLIGENT BUNDE
HABEN IHN IN DIE WELT
Telefon: 0500 8946-008 (kostenlos)
E-Mail: gruppen@autostadt.de

Aktuelle Informationen und Newsletter www.autostadt-wolfsburg.de

Autostadt GmbH | Str.-u.100 030 | 38440 Wolfsburg

Faszination Ägypten

Die Ausstellung „Die Entstehung der Welt – Ägyptens letzter Schöpfungsmythos“ im Roemer- und Pelizaeus-Museum Hildesheim nimmt Besucher mit auf eine **Reise in das altägyptische Universum!** Zu sehen ist sie vom 13. September 2014 bis 11. Januar 2015.



In der ägyptischen Mythologie nimmt das Krokodil eine zentrale Rolle ein

INFOTHEK

› Weitere Informationen:

Roemer- und Pelizaeus-Museum
Hildesheim
Am Steine 1–2
D-31134 Hildesheim
Tel. 0 51 21/93 69-0
www.rpmuseum.de
info@rpmuseum.de
Öffnungszeiten: Di.–So. 10.00–18.00 Uhr

Im Zentrum der Ausstellung steht der letzte große Schöpfungsmythos der alten Ägypter. Er bildet die Grundlage eines Werkes, das heute als das „Buch vom Fayum“ bezeichnet wird. Ausgangspunkt sind zwei zusammengehörende, reich bebilderte Papyrusrollen, die Mitte des 19. Jahrhunderts in der ägyptischen Halboase Fayum entdeckt wurden. Leider wurden diese Rollen auseinander genommen und dabei beschädigt, sodass heute nur noch eine Rolle in Einzelteilen erhalten ist, die sich im Ägyptischen Museum in Kairo, im Walters Art Museum in Baltimore und in der Pierpont Morgan Library and Museum in New York befinden.

Die ägyptische Halboase Fayum mit ihrem großen See wird in diesem Buch als Ursprungsort der Schöpfung, Platz der Erneuerung und damit Zentrum der Welt beschrieben. Zur Regeneration taucht der Sonnengott jede Nacht in den Fayum-See ein, zeigt sich dort als Krokodil und wird am nächsten Morgen als Sonnenkind neu geboren.

Außergewöhnliche Objekte faszinieren die Besucher

Verschiedene altägyptische Schöpfungsvorstellungen wurden hier zu einem neuen, auf die landschaftliche Gegebenheit des Fayum ausgerichteten Mythos verbunden. Dabei wird deutlich, dass sich die Ägypter mit Themen und Fragestellungen beschäftigt haben, die für eine antike Kultur ungewöhnlich waren und in vielen Bereichen geradezu modern anmuten: Was war vor der Schöpfung? Wie entstand der Schöpfer? Wie entstanden Zeit und Raum? Was ist nötig, um den Erhalt der Schöpfung zu gewährleisten und vor Gefahren zu schützen?

Seit mehreren Jahrzehnten widmet sich ein internationales Forschungsteam der Entschlüsselung der Texte und Bilder des „Fayum-Buches“. Die Ergebnisse bilden die Grundlage der Ausstellung im Roemer- und Pelizaeus-Museum. „Die Entstehung der Welt – Ägyptens letzter Schöpfungsmythos“ wird vom 13. September 2014

bis 11. Januar 2015 den Papyrus erstmals in Europa im Original präsentieren, internationale Leihgaben setzen die ungewöhnlichen Bilder dreidimensional um. So entsteht ein Bild der ägyptischen Kultur, das über Pyramiden, Pharaonen und Mumien hinausreicht. Ergänzt durch Installationen und interaktive Ausstellungselemente, wird das Ausstellungserlebnis für den Besucher zu einer Reise in das altägyptische Universum, wo er gemeinsam mit dem krokodilgestaltigen Sonnengott in den See der Fayum-Oase eintauchen und die Erneuerung von Gott und Schöpfung erleben kann.

Ein weiterer Ausstellungsbereich, das „Junge Museum“, widmet sich den Schöpfungsmythen der Weltreligionen: Judentum, Christentum, Islam und Bahá'í, Buddhismus und Hinduismus. Hier können Besucher dem heute gelebten Glauben auch am Beispiel religiöser Feste in vielen Facetten begegnen. Zur Ausstellung werden Gruppenführungen (45/90 Minuten, Gruppenpauschale 40/76 Euro zzgl. Eintritt p. P.) zu unterschiedlichen Themenbereichen und für verschiedene Altersstufen angeboten. ■



Fürstlich aufgetischt

Im Fürstentum Liechtenstein kommt auf alle 40 Quadratkilometer ein Spitzenkoch. Der kleine, edle Alpenstaat hat viele Facetten, die Gourmets und Genießer aus aller Welt schätzen. Dazu gehören auch wunderschöne Landschaften, Top-Weine und kulinarische Leckerbissen.

Ob Gault-Millau-Koch mit Adlernest, eine Gourmet-Oase in einem versteckten Garten oder ein nostalgisches Gasthaus inmitten eines Weinbergs: Genuss ist in Liechtenstein ein Teil der gelebten Ess- und Trinkkultur. Wenn es auch viele Fleischspeisen in dieser Qualität und Zubereitung kaum woanders gibt, so ist das bekannteste Gericht vegetarisch: Käsknöpfe. „Gute Knöpfe zu machen, ist mehr als eine Kunst – es ist ein Stück Heimat“, meint der Liechtensteiner Volksmund. Der einzigartige Liechtensteiner Bergkäse und die hohe Kunst der Zubereitung machen Käsknöpfe wohl zur Nummer eins unter den Liechtensteiner Gerichten. Gemessen an den rund 37.000 Einwohnern und einer Gesamtgröße von 160 Quadratkilometern weist Liechtenstein die höchste Dichte an Gourmetrestaurants eines Landes weltweit auf. Drei der ausgezeichneten Gastronomiebetriebe liegen unweit von einander entfernt und laden zu einer Genuss-Tour ein. Eine gute Einstimmung ermöglicht das Park Hotel Sonnenhof in Vaduz: Die einfache Genialität der Speisen und der herzliche Charme machen das fürstliche Tafeln zu einem unvergesslichen Erlebnis.

Schloss Vaduz,
Fürstentum Liechtenstein



Fürstliche Hofkellerei: Top-Weine und südliches Flair laden zum Besuch ein

Für Gault-Millau-Koch Hubertus Real liegt die Kunst darin, „das richtige Produkt zu finden.“ Und das kann er perfekt. Gespeist wird wahlweise im hochwertigen und zugleich gemütlichen Speisezimmer oder auf der einzigartigen Terrasse hoch über Vaduz: dem Adlernest mit Blick auf das Schloss.

Elegant, genussvoll und familiär: Das Restaurant Schatzmann überrascht mit einer exzellenten Küche, Top-Weinen und einem unverwechselbaren Charakter. Saisonale Zutaten prägen die Menükarte – vom beliebten Fisch bis zu exzellenten Fleischgerichten. Es ist eine Gourmet-Oase, die vom Gault-Millau mit 17 Punkten ausgezeichnet wurde. Empfehlenswert ist der Garten im Innenhof. Traditionell, bodenständig und exzellent situiert inmitten eines Weinbergs: Dafür steht das Restaurant Torkel. Zwischen Trauben, Weinreben und einem bunt gemischten Publikum kann man vorzüglich den Tag ausklingen lassen oder den Abend beginnen. Auch dieses von Gault-Millau empfohlene Lokal verwendet überwiegend regionale Top-Produkte.



Köstlich zubereitete
Top-Produkte aus der
Region schlemmen

INFOTHEK

> Weitere Informationen:

Liechtenstein Marketing
Äulestrasse 30
FL-9490 Vaduz
Tel. +42 (0)3 2 39 / 63 63
Fax +42 (0)3 2 39 / 63 01
www.liechtenstein.li / www.tourismus.li
info@liechtenstein.li

TIPP 1: Eine exzellente, herzhaft-küchliche bieten auch die Restaurants im Berggebiet Malbun auf 1.600 Metern Höhe in einer traumhaften Gebirgslandschaft. Hier gibt es neben Wildgerichten und heimischen Spezialitäten einzigartige Fondues und als Höhepunkt die „Weisswälder Torte“.

TIPP 2: Edle Tropfen, die es nur im Fürstentum gibt: Rund 100 Winzer widmen sich hier seit Jahrhunderten der Kultivierung der einzigartigen Reben. Da die Anbauflächen begrenzt sind, wird der Wein nicht exportiert. Destillate aus Liechtensteiner Weinen reichen vom Vaduzer Marc über verschiedene Obstbrände bis hin zum fürstlich guten Telsler-Whiskey.

TIPP 3: Fürstlichen Genuss kann man in der einzigartigen Fürstenwoche vom 10. bis 17. August 2014 erleben. Der traditionelle Staatsfeiertag am 15. August mit Volksfest, Bergfeuer und Feuerwerk bildet den Höhepunkt der Woche. Einfach vorbeikommen und genießen.

Perfekt kombiniert

Genuss hoch zwei – das verspricht die Verbindung von Kultur und Kulinarik. In fünf Städten geht im Oktober und November wieder die eat&STYLE über die Bühne. Neben dem Besuch des Festivals empfiehlt sich ein Abstecher in die jeweilige City, denn die haben viel zu bieten.

Verträumte Schlösser, die von längst vergangenen Zeiten erzählen, in Berlin erleben. Wunderschöne Kirchen, Klöster und Plätze in München entdecken. Den Hamburger Hafen mit seinem Fischmarkt, der HafenCity und den riesigen Schiffen aus aller Welt erkunden. In Köln durch die Fußgängerzone bummeln und einen Abstecher in den Dom machen. Oder sich von Stuttgarts Museen und Galerien begeistern lassen.

So unterschiedlich die fünf Städte auch sein mögen, eines haben sie doch gemeinsam: Es gibt für Besucher unzählige viel zu entdecken – egal ob Kunst- oder Architekturliebhaber oder Technikfan, sie alle kommen auf ihre Kosten. Ebenso wie die Liebhaber von gutem Essen, spannenden Gerichten und neuen Ideen für den Teller.

Denn das Food-Festival eat&STYLE findet in allen fünf Cities statt. Mit über 110.000 Besuchern jährlich ist die Veranstaltung nach Angaben des Veranstalters das größte Consumer Food Event Deutschlands und das einzige, das fünf Metropolen gleichzeitig abdeckt. Ob Liveshows, Tastings angesagter Restaurants, Tipps und Tricks aus der Profiküche, Verkostung edler Getränke und Speisen, Inspirationen aus den Bereichen Dekoration und Gastlichkeit, Koch- und Weinseminare oder unzählige namhafte Marken sowie Shopping- und Schlemmermöglichkeiten: Jede eat&STYLE verwöhnt ihre Gäste

Berlin lockt mit vielen Sehenswürdigkeiten



Anke Engelke auf der eat&STYLE in Köln

mit spannenden Programmpunkten. 2014 dürfen sie sich auf etliche Neuerungen freuen.

Das kulinarische Herzstück des Festivals bildet die sogenannte TrendKitchen. Hier bieten acht bis zwölf regionale Restaurants Tellergerichte zum Ausprobieren an. „Besucher können jetzt entspannter vor Ort genießen und haben die einmalige Chance, die Menü-Highlights unterschiedlicher Restaurants zu kombinieren“, erklärt Fleet Events Geschäftsführer Thomas Köhl. Unter dem Motto Tipps&Tricks wird eine interaktive Kochschule eingeführt. Hier können die

INFOTHEK

eat&STYLE – Termine

Hamburg, Schuppen 52
3. bis 5. Oktober

Köln, Koelnmesse
24. bis 26. Oktober

München, Zenith die Kulturhalle
31. Oktober bis 2. November

Berlin, Station Berlin
14. bis 16. November

Stuttgart, Messe Stuttgart
21. bis 23. November

f www.eat-and-style.de



Besucher prominenten Köchen und Experten auf die Finger schauen und an mehreren Kochstationen parallel mit ihnen kochen. Ein weiterer Schwerpunkt liegt dieses Jahr auf Wein und damit auf dem Bereich wine&STYLE.

WIR LIEBEN BUSSE

10 JAHRE
BUSFahrer

AUCH AM KIOSK ERHÄLTlich

**BUSFahrer – DAS MAGAZIN FÜR FAHRER,
FANS UND UNTERNEHMER.**

Vier Mal im Jahr für € 3,90 pro Ausgabe – alles, was bei
Bussen wichtig ist. Am Kiosk oder im Abo.



NEUES
DESIGN

BUSFahrer

Bestellmöglichkeiten Abo: Telefon-Hotline 0 89 / 20 30 43 - 11 00
E-Mail vertriebsservice@springer.com · www.busfahrer-magazin.de/abo

Verlag Heinrich Vogel · Vertriebsservice
Aschauer Straße 30 · D-81549 München



Die Bier- erlebniswelt.

STIEGL HAUTNAH ERLEBEN

Im Herzen einer 500 Jahre alten Brauerei kann man was erleben: Würze verkosten und Jungbier zwickeln. Den Gerstensaft auf einer Panoramaleinwand mit neuen Augen sehen. Und sich zu einem frischgezapften Stiegl-Bier sein Leibgericht servieren lassen. Appetit auf noch viel mehr? Entdecken Sie die schönste Welt der Stadt – die Stiegl-Brauwelt.

www.brauwelt.at

