



Aktuelle Presseinformation

September 2020

„Wein & Kas“ und mehr im Südburgenland

Genuss, genüsslicher: Avita Gourmetwoche

„Portobello Riesenchampignons auf Diestelpüree mit Zirbenespuma und Kräutersponge“ oder doch vielleicht lieber „Blauhudler an Schafmilcheis begleitet von Bergkäseschaum mit schwarzer Nuss und Birne“? Wem hier nicht das Wasser sprichwörtlich im Munde zusammenläuft, dem ist wohl nicht mehr zu helfen. Und was da klingt, wie ein Menü nach Paul Bocuse, dem wohl berühmtesten Koch aller Zeiten, ist nur ein Auszug aus dem großen Gala-Menü als Höhepunkt der traditionellen Gourmetwoche im Avita-Resort in Bad Tatzmannsdorf.

Schon traditionell dreht sich im Avita-Resort Bad Tatzmannsdorf im September alles um das Thema Kulinarik. Lukullische Hochgenüsse begleiteten auch dieses Jahr wieder die zumeist extra für die 12. Auflage der Gourmetwoche angereisten Genießer. Ein genussreiches Highlight löste das andere ab. Zum Auftakt führte der diplomierte Kräuterpädagoge und Spa-Manager Hannes Deimling durch den hauseigenen Kräutergarten. An den nächsten Tagen begeisterten die Genussmeile, „Wein & Kas“, der Genussmarkt der regionalen Partner sowie der Bieranstich alle Gourmetfans. Bei der Genusswanderung und dem sportlichen E-Biken wurden die Gäste zudem vom idyllischen Südburgenland verzaubert.

Wie in all den Jahren zuvor der absolute Höhepunkt: das Galadiner. Die Avita-Spitzenköche rund um Küchenchef Martin Steinkellner verwöhnten mit einem diesmal durchgehend vegetarischen Sechs-Gänge-Menü. Die Gourmet-Gäste genossen feine, verführerische Kreationen mit den korrespondierenden Spitzenweinen aus der Region. Natürlich zusammengestellt von Restaurantleiter und Sommelier Wolfgang Pöll. Die Gourmetwoche im Avita – ein jährliches Muss und ein begehrter Treffpunkt der österreichischen Gourmets mit viel Entspannung in Therme und Resort!

Infothek: „AVITA Gourmetpaket Deluxe“, buchbar ab 1.10. bis 5.4.2021 (ausgenommen Weihnachten und Silvester) 4 Tagen/3 Übernachtungen, Gourmet-Verwöhpension, delikates 7-gängiges Abendmenü inkl. Weinbegleitung, südburgenländische Köstlichkeiten für zu Hause, alle Wellness und Sauna-Annehmlichkeiten der AVITA-Therme sowie gratis Verleih von Fahrrädern, E-Bikes etc. ab € 483 pro Person im Wellnesszimmer classic. Alle Infos unter www.avita.at

Infos für die Medien: Regionalmarketing Bad Tatzmannsdorf, marketing@tatz.at, www.tatz.at,
Tel. 03353/7015-81