



Bad Tatzmannsdorf
Aktuelle Presseinformation

Bad Tatzmannsdorf, Jänner 2020

„Vegan Cooking Weekend“ mit Koch-Workshop

Im Reduce Hotel Vital in Bad Tatzmannsdorf genießen und lernen

Kreativ die vegane Kochkunst von Profis erlernen, beim Koch-Workshop selbst Hand anlegen, ausgiebig mit dem professionell gecoachten Küchenteam fachsimpeln und abschließend das vegane 5-Gang-Menü inklusive ebenso veganer Weinbegleitung genießen: Das alles lässt sich im feinen Reduce Hotel Vital in Bad Tatzmannsdorf an gleich drei Wochenend-Terminen im Jahr 2020 erleben. Wenn die Leidenschaft dann so richtig geweckt ist, kann diese wertvolle Erfahrung natürlich auch am heimischen Herd nachgekocht werden. Nächste Gelegenheit dazu ist von 20. bis 22. März!

Es ist die Notwendigkeit der bewussten Ernährung, das Wissen um den hohen Wert der Lebensmittel und die Wichtigkeit der geschmackvollen Zubereitung, die die Reduce-Küchencrew in den Restaurants des Resorts Menschen schon weit über die Grenzen des Südburgenlands hinaus inspiriert hat. Bei den drei „Vegan Cooking Weekends“ kann jetzt jeder die dabei gelernten Kniffe für sich verbuchen. Mehr noch: Ab 280 Euro pro Person im Doppelzimmer gibt es eben nicht nur zwei Übernachtungen, den veganen Koch-Workshop und das 5-Gang-Galamenü, sondern alle Annehmlichkeiten des Resorts: vitales Frühstücksbuffet, Light Lunch, 4-Gang-Wahlmenü oder Themenbuffets, das gesamte Reduce-Aktivprogramm und natürlich die mehrfach ausgezeichnete Thermen-, Sauna- und Sinneswelt mit dem hoteleigenen „Reich der Sinne“.

Infos und Buchungen unter www.reduce.at, Tel. 03353/8200-60, vital@reduce.at

Infothek:

„Vegan Cooking Weekend“ (ab € 280,- im DZ) beinhaltet: zwei Übernachtungen inklusive REDUCE Halbpension Plus, vitales Frühstücksbuffet mit warmen und kalten Gerichten, Light Lunch mit Suppen, Hauptgericht und knackigen Salaten, 4-Gang Wahlmenü mit Salatvariationen oder Themenbuffets, quellfrisches Heilwasser, REDUCE Kräutertee aus dem Hause Sonnentor und hausgemachte Frucht- oder Kräutersäfte im Thermenbereich, süßer Nachmittag mit hausgemachtem Kuchen, veganer Kochworkshop mit der REDUCE Küchencrew, 5-gängiges Galamenü am Samstag (inklusive Weinbegleitung mit veganen Weinen aus der Region), REDUCE Aktivprogramm mit Spaß und Freude an der Bewegung (unter anderem mit Smovey, Nordic Walking, Wassergymnastik, Anti Cellulite Training, Fitnessraum), Thermen-, Sauna- und Sinneswelt mit hoteleigenem „Reich der Sinne“ inklusive großzügige Thermenpools (innen und außen), Whirlpools, unterschiedliche Saunavariationen, sinnliche Entspannung im KlangReich, DuftReich, FühlReich, GeschmackReich, SehReich und vielem mehr... Termine im Jahr 2020: 20. bis 22. März, 19 bis 21. Juni, 18. bis 20. September

Infos für die Medien: Regionalmarketing Bad Tatzmannsdorf, Dir. Dietmar Lindau, lindau@tatz.at, www.tatz.at, Tel. 03353/7015-15