

Von Tirol bis zu den Kanaren: Schlemmen unter freiem Himmel

Per Heli zur Weinverkostung zwischen Rebstäckchen, Sternekäse auf der Almwiese oder Cocktails in der Rooftop Bar: Feinschmecker genießen im Sommer besonders gern "zopen air". Folgende Food-Veranstaltungen von Südtirol bis Barcelona, vom Tessin bis in den Wienerwald richten sich an Gourmets, die die Aromen-Explosion aus feinem Essen, edlen Drinks und frischer Luft am liebsten aussichtsreich erleben.

Novotel/Barcelona: Die ganze Metropole im Blick

Fast 150 Meter misst der Torre Agbar, Barcelonas schimmernder Hingucker und jüngstes Wahrzeichen der Hauptstadt Kataloniens. Ebenfalls wolkennah, wenn auch etwas niedriger, speisen Gäste der Rooftop Zity Bar im 19. Stock des Novotel Barcelona City "bei spektakulärer Aussicht auf die leuchtende Glaskonstruktion direkt gegenüber. Mit spanischen Tapas, Wein oder Cocktails lädt die stylische Hotelterrasse zu lauen Open-Air-Sommernächten am Pool ein. Bei Gin Tonic und Cerveza lassen sich Barcelonas Altstadt, Gaudís Sagrada Familia sowie die Strandpromenade bis zum Mittelmeer aus der Vogelperspektive betrachten. Eine Nacht im Superior-Zimmer des Novotel Barcelona City kostet ab 158 €, www.novotel.com

Wienerwald/Niederösterreich: Winzer-Genussmeile

Wein, Most und hausgemachte Schmankerl: Im Rahmen der "Genussmeile" an den Wochenenden 2./3. und 9./10. September 2017 reihen sich im niederösterreichischen Wienerwald rund 80 Winzer auf über 10 Kilometern zur "längsten Schank der Welt" aneinander. Von Mädling bis Bad Vöslau probieren sich Feinschmecker dann durch die gesamte vinophile und kulinarische Vielfalt der Region " dazu gibt's Livemusik, Weinwanderungen, Verkostungen und Feste. Die "Genussmeile"-Pauschale ist ab 139 €/Pers. buchbar. Enthalten sind 2 Nächte im DZ, Late-Check-Out am Sonntag, Langschlaffer-Frühstück, 1 Flasche Wein auf dem Zimmer, ein 10-€-Gutschein/Pers. für die "Genussmeile" sowie eine Weinverkostung mit Heurigenjause. www.niederoesterreich.info, www.genussmeile.info

Monte Generoso/Tessin: Snack-Tour für "Early Birds"

Schon um 4 Uhr früh kommen die Teilnehmer der "sunrise tour" am 18. Juni 2017 am Fuß des Monte Generoso bei Lugano im Schweizer Tessin zusammen. Noch fast im Dunkeln zuckelt die nostalgische Zahnradbahn mit den Food-Wanderern auf den Grenzberg hinauf, dessen Gipfel mit Sonnenaufgangs-Panorama

belohnt. Nach dem Frühstück in der neuen "Steinblume" des Tessiner Architekten Mario Botta geht's zu Fuß (12 km) oder per Mountainbike (40 km) talwärts (Dauer je 4 Std.). Besonderes Schmankerl sind an der Route aufgebaute Schlemmer-Stationen. Zum Abschluss winkt ein gemeinsames Mittagessen im Grotto, eines der typischen Lokale mit regionaler Küche. Die "sunrise tour" kostet für Wanderer 100 CHF, Mountainbiker zahlen 130 CHF. www.mendrisiottoterroir.ch, www.ticino.ch

Ellmau/Wilder Kaiser: Tirol aus der Pfanne

Beim Kaiserschmarrn-Fest am 3. Juni 2017 im österreichischen Ellmau verwandeln einheimische Wirtsleute das Dorfzentrum ab 12 Uhr in eine riesige Koch- und Backstube unter freiem Himmel. Urlauber der Ferienregion Wilder Kaiser erleben, wie der Teig erst ganz traditionell mit Gabeln "zerrupft" und dann an 10 Ständen in gusseiserne Pfannen verteilt wird, bevor das große Schlemmen beginnt: Verkostet werden rund 25 Varianten der Tiroler Spezialität, vom Klassiker mit Zwetschgen über Schmarrn mit Walnüssen oder Datteln bis hin zum Exoten mit Shrimps. Der Eintritt ist frei. www.wilderkaiser.info/kaiserschmarrn-fest

Hotel Cort/Palma: Mit dem Helikopter zur Bodega

Die Herstellung von Qualitätsweinen erlebt auf Mallorca in den letzten Jahren einen Aufschwung. Rund 50.000 Hektoliter Rebensaft produzieren einheimische Winzer jährlich, Kult-Bodegas wie "Enima Negra in Felanitx wurden bereits mehrfach ausgezeichnet. Gäste des 4-Sterne-Superior-Hotel Cort in der Inselhauptstadt Palma lernen den mallorquinischen Weinbau direkt vor Ort kennen. Besonderer "Höhepunkt" ist aber nicht nur der Besuch eines Weinguts mit anschließender Verkostung, sondern bereits die Anreise: Bei "Heli und Wein" gelangen Urlauber per Hubschrauber zur Bodega "und genießen so weite Aussichten über mediterrane Landschaft und Mittelmeer. Das Paket ist ab 359 €/Pers. buchbar unter www.rotorflug.com oder im Designhotel Cort. Eine Nacht im DZ inkl. Frühstück kostet dort ab 120 €/Pers. www.hotelcort.com

Schenna/Südtirol: Sterneküche vom Lagerfeuer

Am 20. August 2017 begrüßt das Food-Fest "Gompm Alm" the unplugged taste wieder rund 350 Gäste im Hirzer-Wandergebiet oberhalb der Südtiroler Gemeinde Schenna bei Meran. Hinter den Gerichten feinsten Alpenküche stecken fünf Südtiroler Spitzenköche sowie ein Gastkoch, die "unplugged" brutzeln "also ohne Strom, Gas oder Dach über dem Kochtopf. Jeder Küchenkünstler kreierte auf Holzherden und offenen Feuerstellen ein Zwischen-, Hauptgericht oder Dessert. An 12 Genuss-Stationen präsentieren zudem lokale Aussteller ausgewählte Spezialitäten, am Holzofen steht Show-Backen mit anschließender Brotverkostung auf dem Plan. Das Feinschmecker-Event beginnt um 12 Uhr, die Teilnahme

kostet inklusive Speisen, Getränken und kleinem Präsent 125 â,-/Pers. www.schenna.com, www.gompalm.it

aDLERS Hotel/Innsbruck: Barbecue auf Hoch-Niveau

Wie kaum ein anderer Ort steht die â€žHauptstadt der Alpenâ€œ für urbanes Flair inmitten der Berge. Im aDLERS Designhotel in Innsbruck/Tirol lernen Gäste die Vorzüge der symbiotischen Verbindung beim â€žAll you can eatâ€œ-Schlemmen kennen. Jeden ersten und dritten Mittwoch im Monat (Juli bis September 2017, 30 â,-/Pers.) lädt die stylische Dachterrasse ab 18 Uhr zum Barbecue mit Panoramablick ein, dazu locken kunstvolle Cocktail-Kreationen. Wer länger bleiben möchte, übernachtet im aDLERS (ab 102,50 â,-/Pers. inkl. Frühstück und Stellplatz). www.adlers-innsbruck.com

La Geria/Lanzarote: Weinprobe am Vulkan

Von Hand Trauben lesen, die Ernte auf Kamelen transportieren und anschließend mit den Händen pressen â€“ so wurde vor rund 240 Jahren der Wein auf Lanzarote hergestellt. Alljährlich am 15. August lassen Inselbewohner mit ihren Gästen die alten Traditionen bei der â€žFiesta de la Vendimiaâ€œ wieder aufleben. Wer mag, packt mit an und verkostet gleich einen der edlen Tropfen. Schauplatz ist das Anbaugebiet La Geria und die gleichnamige Bodega im Inneren der Kanareninsel, wo Tausende grüne Weinstöcke, einzeln in Mulden inmitten schwarzer Lava-Asche angeordnet, ein eindrucksvolles geometrisches Muster ergeben. www.turismolanzarote.com, www.lageria.com

Angelika Hermann-Meier PR zählt seit Jahren zu den TOP 10 der deutschen PR-Agenturen im Tourismus-, Gourmet-, Lifestyle- und Gesundheitsbereich. Das Team aus Diessen am Ammersee betreut unter anderem mehrere Regionen in Österreich, Italien und der Schweiz sowie Destinationen in Spanien und den USA. Zum Kundenstamm zählen außerdem Einzelhotels in Deutschland, Österreich und auf Mallorca, internationale Resorts in Indien, Thailand und auf Sri Lanka, eine spanische, österreichische und internationale Hotelgruppe sowie ein gastronomisches Unternehmen auf Mallorca. Mehrere renommierte Reiseveranstalter, ein Online-Portal sowie das Health Concept Metabolic Balance runden das Portfolio ab.

Angelika Hermann-Meier PR

Harazim, Jessica

Lachener Straße 4

86911 Diessen am Ammersee

www.hermann-meier.de

[jessica.harazim\[at\]hermann-meier.de](mailto:jessica.harazim[at]hermann-meier.de)

