

Tipps-for-Trips Reisemagazin

Das Reisemagazin für Deutschland und die schönsten Orte auf der Welt



Nova Scotia Es muss nicht immer Kayak sein



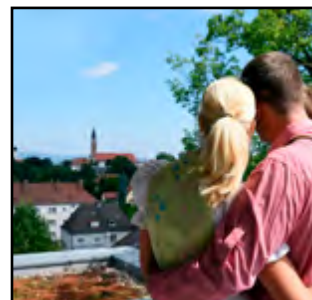
Reise
Lido di Venezia



Reise:
Das Kleinwalsertal



Oasen-Hotels
Hotel Mirador
in Vevey



Oasen-Hotels
Hotel Asam
bei Straubing

Tipps-for-Trips Reisemagazin

Die Geschenk-Idee!



- 1 Jahr - 10 Hefte
Tipps-for-Trips Reisemagazin
verschenken für nur 54,90 €
- ohne Risiko - das Abo läuft
automatisch aus!

Jetzt gleich bestellen und Abo mit Geschenkbox an Freunde verschenken:

www.tipps-media.eu/shp/abo-d/tipps-for-trips-geschenk-abonnement



Impressum

Herausgeber

Gottfried Pattermann

Herausgegeben in

D-84056 Rottenburg an der Laaber

Redaktion und Verlag:

Verlag

Das Tipps - for - Trips - Reisemagazin erscheint im

Tipps Medien und Verlag UG

(haftungsbeschränkt)

Amtsgericht Landshut HRB 9946

Redaktion

Friedhofstr. 3 a, 84056 Rottenburg an der Laaber

Telefon: +49 (0)8781-2034048

Email: redaktion@tipps-for-trips.de

Internet: www.tipps-for-trips.de

Leitender Redakteur:

Gottfried Pattermann, gop.

Mitarbeit:

Willi Walter /wiw

Gerhard Willibald Prechtlinger/gwp

Melitta Kiss/mek

Barbara Kagerer/bk

Daniel Jauslin, Schweiz/dja

Philip Duckwitz/pd

Anzeigen:

Bernd Kirchdörfer/Media Marketing

Tel.: +49(0)7251-69 466

Mail: bernd.kirchdoerfer@tipps-for-trips.de

Gültige Anzeigenpreisliste: I/2018

Fotonachweis:

Umschlagseite : Die Bucht von Portofino

© Flori Braunhofer/unsplash

Alle Texte und Bilder unterliegen dem Urheberrecht. Die Bilder enthalten den entsprechenden

Copyright-Vermerk.

Jede Kopie bedarf der Genehmigung des

Urhebers/Rechteinhabers

Einzelpreis: 6,50 Euro zzgl. Versandkosten

Ausgabe 5.2019 / Heft Nr. 57 / 9. Jahrgang

ISSN: 2192-7558

Liebe Leserinnen, liebe Leser

Der östlichste Teil Kanadas, Nova Scotia und die Prince-Edward-Insel ist in diesem Heft unser Titelthema. Das Land am Atlantik hat einen besonderen Flair. Und auch kulinarisch kann es punkten, gibt es hier doch fangfrischen Hummer, wie unser Kollege Duckwitz erleben konnte.

Dann haben wir uns auf dem Lido di Venezia umgesehen, jener langen, schlanken Insel vor Venedig, auf der alljährlich die Biennale stattfindet und haben dabei viel überraschendes gefunden.

Im Kleinwalsertal, jenen Zipfel Vorarlbergs, das nur von Deutschland aus erreicht werden kann, fanden wir Interessantes und Gutes zum Essen und Genießen.

Schöne und empfehlenswerte Hotels sind auch wieder hier im Heft, damit Sie leichter eine gute Unterkunft finden.

In der Rubrik „Oasen“ berichten wir nochmal über das Hotel Guglwald, denn da gibt es viel Neues; in Straubing haben wir ein tolles Hotel im Geschichte gefunden und am Genfer See eines mit einen göttlichen Aussicht.

Viel Spaß beim Lesen wünscht Ihnen auch diesmal

Ihr

Gottfried Pattermann

REISE-TIPPS	
Unser Titelthema: Nova Scotia	6
Es muss nicht immer Kayak sein	
Lido di Venezia	24
Das andere Venedig	
Genussregion Kleinwalsertal	40
Landwirte, Köche und Gastgeber stehen für höchste Qualität und Regionalität	
Okzitanien mal ganz anders erleben	46
<ul style="list-style-type: none">Der Himmel über OkzitanienMit der Ente durch die CevennenEntspannen, wo die Hirten lebtenHerrenhaus in Marvejols	48 48 49 49
TIPPS AUS DEM REISEBÜRO	
Reisen statt heiraten	50
Studie enthüllt die Lebensprioritäten der Generation Y	
Auf der Reise zu sich selbst	52
Was DIY, Achtsamkeit und Selbstsuche mit Pilgern zu tun haben.	
LIFESTYLE-TIPPS	
Das Predator Race	56
feiert große Österreich Premiere	
Lego: Windkraftanlage im Miniformat	58
Schuberth C 4 Pro -	60
Klappe zu	
Dodge RAM	62
Der Rebell unter den Pick-Up's	
Zu Besuch beim Eismacher	64
im Land der 1000 Hügel	



HOTEL-TIPPS	
Triest liegt mitten in Wien	68
Hotel Triest, Wien	
Urlaubskosmos für eine „Reise zum Ich“	72
Posthotel Achenkirch, Tirol	
Sommer-Perspektiven	76
zwischen Kitzsteinhorn und Dachstein	
Alps Residence Piesendorf und Annaberg	
Cocoon - Alpine Boutique am Achensee	80
Sporthotel Alpenrose Residenz, Maurach am Achensee	
Alphotel Tyrol, Ratschings	82
Zeit für Erholung und Entspannung muss sein	
Abschlagen und Auftanken	86
in Südtirols neuer Lifestyle-Adresse:	
Hotel Lamm, Kastelruth	
Ich mach' mir die Welt, wie sie mir gefällt...	88
Hotel Quelle Nature SPA Resort, Gsies	
Fünfzehn mal Berggenuss in einer Wanderwoche	90
Alphotel Hubertus, Olang	
Frühling bei den Vinschgauer Wanderspezialisten	92
Wanderhotel Vinschgerhof, Schlanders	
Abschlag mit Schlernblick	93
Hotel Steger-Dellai, Seiseralp	

OASEN	
Kultur in der Herzogsstadt	96
Vom Liebesdrama bis Rivertone -	
Hotel Asam, Straubing	
Neues im Guglwald	98
Hotel Guglwald/Mühlviertel, Oberösterreich	
Das Prechtlgut in Wagrain	100
Eine Oase für Paare und Familien	
Ein Ausblick, wie ihn nur Gott erschaffen konnte	106
<ul style="list-style-type: none">Hotel Mirador, Vevey am Genfer See	



RUBRIKEN	
Tipps für Bücher	
<ul style="list-style-type: none">500 Hidden Secrets - MünchenLonely Planet's Best Ever Travel Tips	112 113
Vorschau	114
Impressum	3
Inhalt	4

Nova Scotia

Es muss nicht immer Kayak sein

TEXT UND BILDER VON PHILIP DUCKWITZ



Hier lässt sich Kajak fahren, kommt es mir in den Sinn, während ich auf die spiegelglatte und sonnenglänzende Wasseroberfläche schaue, hier am Rande von Nova Scotia in Pictou. Entspannt lasse ich die vergangenen Tage meine Reise durch Nova Scotia Revue passieren.

Das fängt ja gut an - sonnig und aufgeräumt präsentiert sich Nova Scotias Hauptstadt Halifax mir am Morgen dieses Junitages. Eigentlich Grund genug diese kleine Stadt und ihren Hafen ausgiebig zu erkunden, bevor ich mich auf die Suche nach Wassersportaktivitäten in dieser nördlichen Provinz Kanadas begeben. Mit einem skurrilen Amphibienfahrzeug begeben wir uns auf City-Tour zu Lande und zu Wasser. Viel hat die 430.000 Einwohner zählende Stadt in den letzten Jahrhunderten erlebt, angefangen mit Captain Edward Cornwallis, der 1749

mit 2500 Siedlern hier landete. Die 1856 erbaute Zitadelle, der Uhrturm - das Wahrzeichen von Halifax - der Public Garden oder die zahlreichen Kirchen zeugen von einer reichen aber wechselvollen Vergangenheit der Stadt. Immerhin war Halifax in den großen Kriegen Drehkreuz militärischer Operationen. Und genau hier liegen auch 121 Opfer der Titanic-Katastrophe von 1912, denn diese ereignete sich unweit der Stadt. Platsch - da geht es auch schon mit dem Amphibienfahrzeug ins Wasser und ich erlebe die kleine Skyline der Nordmetropole von der Wasserseite aus. Der Busfahrer ist nun Kapitän.

Ich bewundere die Muray McKay Bridge, die Halifax mit Dartmouth verbindet und sich markant über die Hafenbucht legt, höre von der Halifax-Explosion, die sich am 6. Dezember 1917 ereignete als ein französischer Munitionsfrachter mit einem norwegischen Schiff kol-

liidierte und 1946 Menschen mit in den Tod riss. Weite Teile der Stadt wurden damals verwüstet infolge der Explosion. Diese wohl schwerste Katastrophe durch einen Unfalls bildete später auch die Grundlage zahlreicher Romane zu diesem Thema.

Wie gut dass Halifax auch viele schöne Seiten zu bieten hat derer ich mich bei der Erkundung der Stadt erfreuen kann. So z. B. Die Halifax Distilling Company, eine Rum-Distillery, bei der ich eingehend erfahre, wie der aus Rohrzucker gewonnen Alkohol entsteht.

Doch mich zieht es weiter an die Küste, denn schließlich wollte ich mich hier in Nova Scotia dem Wassersport und ähnlichen Aktivitäten widmen.

Nach Peggy's Cove, dem Punkt mit



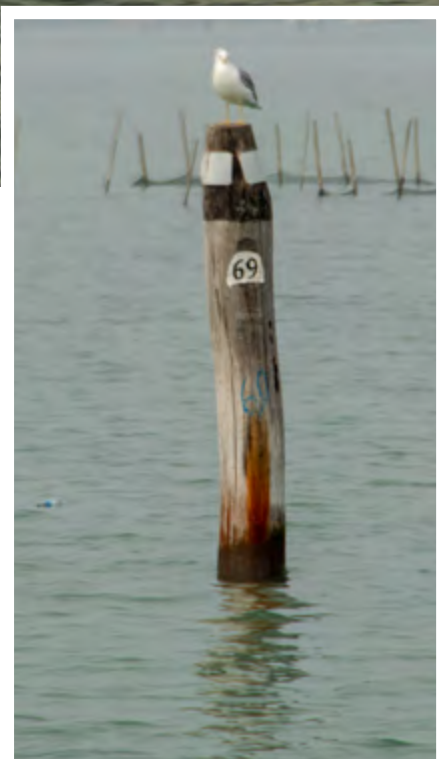
Lido di Venezia

Das andere Venedig

Der Lido - eine der Inseln, die der Lagune vorgelagert sind, gilt als der „Gartenvorstadt von Venedig. Und das nicht ohne Grund: Überall wachsen Bäume, die Gärten der gepflegten Villen wirken wie die Auslage eines Gartencenters und im Naturschutzgebiet Oasi degli Alberoni darf eh alles wachsen, wie es will.

TEXT UND BILDER VON MELITTA KISS UND GOTTFRIED PATTERMANN

Malamocco



Möwe 69 ist scheinbar etwas Besonderes. Zumindest ist sie besonders frech. Von ihrem Sitzplatz auf einer Holzstütze in der Lagune beobachtet sie uns, seitdem wir eine kleine Pause auf unserer Radltour auf dem Lido machen. Ihre Kolleginnen auf den anderen Pfählen verhalten sich ganz normal: sie fliegen auf, jagen im Wasser nach Fischen und kommen wieder zu ihrem Pfahl zurück. Nur Möwe 69 nicht, sie bleibt sitzen und hat uns im Auge. Wir packen eine kleine Brotzeit aus, die uns im Hotel Pannonia liebevoll zusammengestellt wurde - heißer Kaffee aus der Thermosflasche und einige gefüllte Teilchen, die sich hier „Brioche“ nennen und die jeder Italiener zusammen mit einem Cappuccino in seiner Lieblingsbar frühstückt. Nun, auch italienische Möwen stehen auf dieses Gepäck,

in einem unaufmerksamen Moment schwebt Möwe 69 heran und entführt den kleinen Rest meines Gebäcks, fliegt zurück auf ihren Pfahl, grinst uns nochmal schelmisch an und verspeist die geklauten Brocken - es sei ihr gegönnt. Der Lido di Venezia ist eine lange Nehrung, die zusammen mit der Insel Pellestrina die Lagune von Venedig gegen die Adria abgrenzt. Es ist die grüne Gartenstadt von Venedig, ehemals beliebter Aufenthaltsort der Reichen und Schönen, die zwischen den Weltkriegen in den Hotels „Excelsior“ und „Des Bains“ residierten. Aus Thomas Mann, der Weitgereiste, war hier und ließ sich zu seinem Roman „Tod in Vene-

dig“ inspirieren: ...dieser Anblick sinnlich genießender Kultur am Rande des Elements und erfreute ihn wie nur je. Schon war die graue und flache See belebt von watenden Kindern, Schwimmern, bunten Gestalten, welche, die Arme unter dem Kopf verschränkt, auf den Sandbänken lagen. Andere ruderten in kleinen rot und blau gestrichenen Booten ohne Kiel und kenterten lachend. Vor der gedehnten Zeile der Capannen, auf deren Plattformen man wie auf kleinen Veranden saß, gab es spielende Bewegung und träge hingestreckte Ruhe, Besucher und Geplauder, sorgfältige Morgeneleganz neben der Nacktheit, die keck-behaglich die Freiheiten des Ortes genöß...

Blick auf die Lagune

Authentisch, regional und saisonal. So muss das Essen in einer Region sein, wenn sie – wie das Kleinwalsertal – als GenussRegion ausgezeichnet werden will. Hier in den Allgäuer Alpen haben sich die GenussWirte und die GenussHütten zudem auf Wild und Rind spezialisiert. Mit Erfolg. Denn unter anderem kommen gleich drei Bundesfinalisten, ein Landes- und ein Bundessieger der GenussRegionen aus dem Kleinwalsertal.

Die Berge, die Natur, die kleinbäuerlichen Strukturen – all dies schmeckt man im Kleinwalsertal. Gemüse wächst hier noch ohne Gentechnik, das Vieh lebt nicht in den Ställen, sondern auf den Weiden und im Sommer auf der Alp. Das gesunde Gebirgsklima macht sich bei jedem Bissen bemerkbar. Dass gutes Essen im Kleinwalsertal keine neumodische Erscheinung ist, beweist Ortwin Adam, der im Ifenhotel bereits 1978 den ersten Michelin-Stern in ganz Österreich erkochte.

GenussWirte verwöhnen die Gäste mit regionalen Speisen

Insgesamt elf sogenannte GenussWirte gibt es im Kleinwalsertal. In Riezlern das Genuss- und Aktivhotel Sonnenburg, das Alpahotel Walserstuba, den Alpenhof Jäger und Hallers Posthotel. In Hirschegg finden sich das Hotel Birkenhöhe, das Hotel Gemma, das Sporthotel Walliser und das Naturhotel Chesa Valisa. Und in Mittelberg gibt es das Wirtshaus Hoheneck, das Hotel Neue Krone und das Hotel Alte Krone. Alle Köche dieser Häuser vereint die Liebe zum heimischen Produkt. Fleisch, Käse und andere Lebensmittel werden bei den Bauern aus dem Tal gekauft. Außerdem ist jeder GenussWirt Partner von mindestens einer anderen GenussRegion in Österreich, deren Leitprodukte entsprechend in der Küche eingesetzt werden. Dies entspricht übrigens ganz der Tradition. Denn schon vor Jahrhunderten hatten die Kleinwalsertaler nicht nur Fleisch, Milchprodukte und Getreide. Durch ihren regen Handel gehörten beispielsweise verschiedene, für damalige Verhältnisse auch exotisch anmutende Gewürze und Kräuter ganz selbstverständlich mit zum täglichen Speiseplan.

Auf den GenussHütten werden Wanderer köstlich versorgt

Neben den GenussWirten im Tal gibt es auch sechs GenussHütten. Ideal für Wanderer, denen der Sinn nicht nur nach genussvoller Bewegung, sondern auch nach einer genussreichen Rast steht. Auch auf diesen Hütten kommen nur natürliche, regionale und saisonale Speisen auf den Brotzeitteller und in die Pfanne. Die enge Zusammenarbeit mit den Kleinwalsertaler Landwirten, Jägern und Produzenten und die hohen Qualitätskriterien sind auch hier ganz wichtig. Über leichte Wanderungen kommt man zu den GenussHütten Naturalpe Gemstel-Schönisboden und Mittelalpe, ein bisschen mehr Kondition muss man mitbringen,

GENUSSREGION KLEINWALSERTAL

Landwirte, Köche und Gastgeber stehen für höchste Qualität und Regionalität

TEXT VON GOTTFRIED PATTERMANN



© Campomalo/pixelio.de

DAS PREDATOR RACE FEIERT GROSSE ÖSTERREICH-PREMIERE



In Neukirchen am Großvenediger findet am 8. und 9. Juni 2019 das erste österreichische Predator RACE statt und das gleich mit einem Alpine Master Weekend. In den drei verschiedenen Races DRIL, BRUTAL (beide Samstag) und MASA-KR (Sonntag) kann man seinen Kampf-Instinkt und die körperliche Fitness auf die Probe stellen. Mit dem JUNIOR RACE am Samstag kommen auch die kleinen „Predatoren“ nicht zu kurz. Beim Predator Race (Predator heißt übersetzt „Urmensch“) hat man einen extremen Hindernislauf zu bewältigen, ganz nach dem Motto: Alle Herausforderungen überwinden und nicht aufgeben. Das ursprüngliche und alpine Gelände der Wildkogel-Arena mit dem gigantischen Panorama der Dreitausender

des Nationalparks Hohe Tauern ist prädestiniert für das erste österreichische Predator RACE Alpine Master Weekend (08.–09.06.19). Antreten kann man bei allen Rennen in der Kategorie Elite (ohne Hilfe), Open (Hilfe erlaubt) und Fun (ohne Zeitnehmung und mit Hilfe), als Einzelperson oder im Team (mindestens vier). Das erste Predator Race wurde 2014 in Tschechien veranstaltet. Bis heute haben über 35.000 Läufer, Erwachsene ebenso wie Kinder, dieses technisch anspruchsvolle Rennen bezwungen. Die besten Läufer in jedem Race qualifizieren sich zusätzlich für die OCR Europa- & Weltmeisterschaften.

Nähere Infos unter www.wildkogel-arena.at



DODGE RAM

DER REBELL UNTER DEN PICK-UPS

BY DANIEL JAUSLIN

Der RAM SLT Classic begeistert auf den ersten Blick. Bullig. Hochbeinig. Riesig. Vier Türen versprechen Platz und Komfort – eine Symbiose, welche ich nicht erwarten würde. Ich klettere auf mein V-8 Pferd, welches von 400 Hengsten angetrieben wird. Das Lungenvolumen der Vollblüter beträgt mit hemisphärischer Verbrennung – sorry Verdauung – 5700 Kubikzentimeter. Die variable



Ventilsteuerung und das 8-Gang-Automatikgetriebe sorgen für effizienten Vortrieb auf alle vier Hufe. Riesige 275/60-20 Zollreifen ergeben eine Bodenfreiheit von mindestens 21 Zentimeter, die jedes Gelände mit Leichtigkeit zu überwinden wissen. Über 50 Zentimeter ist die Wattiefe. Mein Testfahrzeug wurde zusätzlich mit Ledersitzen ausgerüstet – ein MUSS in dieser edlen Fahrzeugklasse.

Sobald ich im Sattel sitze, schätze ich die Übersicht des knapp sechs Meter langen Rebells. Über zwei Meter breit und fast so hoch lassen mich und meine Passagiere auf grosse SUV im Strassenverkehr hinunterblicken. Ein cooles Gefühl. Die Gassannahme ist ordentlich. Die Lenkung amerikanisch, schwammig aber ohne, dass der Jockey nicht immer Herr der Lage ist. Beim Beschleunigen kommt mein Test-Pferd richtig in Fahrt und verbrennt den bleifreien Treibstoff in Rekordzeit. Unser Testverbrauch auf über 600 Kilometer belief sich auf 15.8 Liter/100km. Das überrascht mich gar nicht, denn bei einem Leergewicht von 2376 RAMKilogramm, dem grossen Luftwiderstand und der brachialen Kraft von 555 Newtonmeter können die Werksangaben von genau drei Litern weniger auf

100km in unseren Breiten- und Höhengraden nicht erreicht werden.

Die serienmässige Anhängerkupplung zeigt, wer die Kunden dieses Strassenmonsters sind: Handwerker, welche zwischen den Baustellen und während der Freizeit mit ihrem Vehikel Spass haben wollen. Die Masse der

Pickup Ladefläche betragen (L/B/H) 1712 x 687 x 508 Zentimeter. Das ist für Gartenbauer und Co. Ausreichend, um ihre Werkzeugkisten und Utensilien dabei zu haben. Die Anhängelast beträgt 3500 Kilogramm. Damit lassen sich alle Arten von Gerätschaften oder Baustellenmaterial mit Leichtigkeit kutschieren.

Die Ausstattung kann ich als üppig komfortabel bezeichnen: el. Schiebefenster hinten, el. Fenster in allen 4 Türen, Zentralverriegelung, el. Rückspiegel, 2-Zonen Klimaautomatik, heizbares Lederlenkrad, 10-fach elektrisch verstellbarer Fahrersitz, Tempomat, Sitzheizung, Alpine Stereoanlage mit 9 Lautsprechern und Subwoofer, 8,4 Zoll Touchscreen, Rückfahrkamera, Xenon, Apple Car Play, Navigation, el. Schiebedach und eine amerikanische 110 Volt Steckdose im Armaturenbrett, welche leider nicht durch eine T13 Dose ersetzt wurde. Dasselbe leider steht für die fixe Stabantenne, welche seit Jahrzehnten veraltet ist und trotzdem den Kotflügel des Pickups zierte. Mit dieser Komplettausrüstung kostet der RAM SLT 45'900 Franken. Mehrpreis für die Lederoption sind 1900 Franken inkl. MWSt und 2 Jahre oder 100'000km Garantie.

Fazit:

Wenn schon einen Pickup, dann einen vollausgerüsteten RAM 1500, welcher bei der Arbeit so viel Spass garantiert wie in der Freizeit. Leider ist das Thema Parkieren in Städten kein Thema. Ich habe in der Stadt Basel ein Parkhaus gefunden, in welchem der RAM Platz hatte – aber die Ausfahrt mit Ticketeinschub war ein Fiasko. Wenn ich dagegen die Fahreigenschaften, den Funfactor und die Mischung aus Arbeits- und Freizeitgerät betrachte, so ist die Life/Workbalance mit dem RAM ein Schnäppchen und bestens zu empfehlen.

www.agtauto.com

Über Ram Trucks

Mit der Einführung als eigenständige Division im Jahr 2009 hat sich die Marke Ram Trucks zu einem Branchenführer entwickelt. Die Schaffung einer eigenen Identität hat es Ram Trucks ermöglicht, sich ganz auf die eigene Zielgruppe und deren Bedürfnisse zu konzentrieren. Ob als Familienauto oder als reines Nutzfahrzeug, ein Ram ist immer die richtige Wahl. Dank hoher Standards in punkto Innovation, Leistungsfähigkeit, Effizienz und Langlebigkeit zählen Ram Trucks zu den besten Fahrzeugen ihres Segments. Sie zeichnen sich durch eine formvollendete Optik, raffinierte Interieurs, langlebige Motoren und exklusive Features aus.



Wie wir uns betten...

Tipps für Hotels



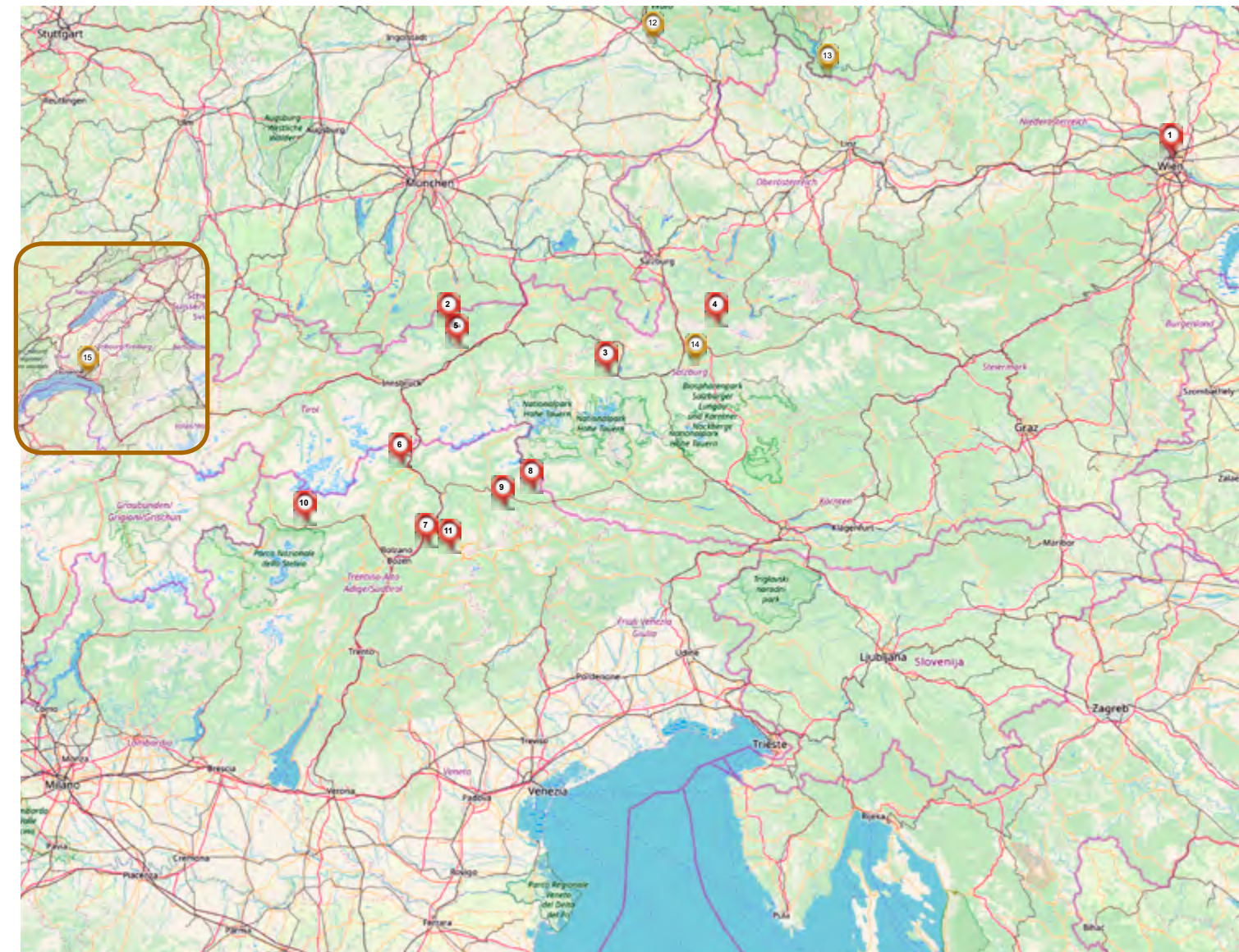
© Gottfried Pattermann/gp-image-facts

1. Hotel Triest, Wien
2. Posthotel Achenkirch, Tirol
3. Alps Residence - Mitterwirt in Piesendorf/Pinzgau
4. Alps Residence - Dachstein West, St. Anna im Tennengau
5. Sporthotel Alpenrose, Maurach

6. Alphotel Tyrol, Ratschings bei Sterzing
7. Hotel Lamm, Kastelruth-Seiseralm
8. Hotel Quelle in Gsies, Pustertal
9. Hotel Hubertus, Olang bei Bruneck
10. Vinschgerhof in Schlanders, Südtirol
11. Hotel Steger-Dellai, Seiseralm

Oasen:

12. Hotel Asam, Straubing
13. Hotel Guglwald, Mühlviertel
14. Prechtgut, Wagrain
15. Hotel Mirador, Vevey am Genfer See





Triest liegt mitten in Wien

DAS TRIEST im hippen Freihausviertel Wiens ist größer und um stylische Kulinarik-Oasen reicher geworden. Das elegante Hotel, in unmittelbarer Nachbarschaft zur Wiener Staatsoper gelegen, hat neue Design-Zimmer eröffnet. Mit dem neuen Bistro PORTO und einem erlesenen ALIMENTARI begeistert DAS TRIEST mit italienischer Lebensfreude mitten in Wien. Auch die jüngsten Erweiterungen bleiben dem Stil des TRIEST treu: Ein Meisterstück in Sachen Hoteldesign und genussvollem Lifestyle. Einzigartig in der Wiener Innenstadt: Der Patio mit seinen Olivenbäumen für ein kulinarisches „Chill Out“ unter freiem Himmel.

TEXT: MELITTA KISS BILDER STEVE HERUD (DAS TRIEST)

Das Bistro PORTO –

Das TRIEST ist ein „Hafen“ für Freunde guten Designs, von schlichter Eleganz und mediterraner Genusskultur. An dieser Adresse kommen internationale Gäste und die Wiener zusammen. Die kulinarischen Welten des Hauses begeistern Fein-, Wein- und Genießer von Nah und Fern.
NEU im TRIEST

Das neue Bistro PORTO im HOTEL DAS TRIEST ist ein kommunikativer, urbaner Treffpunkt. Von 11 bis 2 Uhr lassen sich Gäste mit italienisch inspirierten Delikatessen, ausgesuchten Weinen, Cocktails und Drinks aus dem Trubel der Stadt entführen. Die freistehende Bar mit ihrem umfangreichen Angebot ist das Zentrum des neuen Hotspots in der Wiener Innenstadt. Ob



Gin-Liebhaber, Connaisseur von österreichischen und internationalen Biersorten oder Freund von Spritzigem mit Wein, Prosecco & Co – es schmeckt. Im Sommer ist der neue Schanigarten des Bistros, ganz in Weiß gehalten, am neugestalteten Rilkeplatz ein luftiger Platz zum Kosten und Plaudern.

Oasen

Tipps für besondere Restaurants und Hotels

- Hotel Asam in Straubing
- Hotel Guglwald im Mühlviertel
- Prechtlgut in Wagrain
- Hotel Mirador, Vevey



Kultur in der Herzogstadt

Vom Liebesdrama bis zum Rivertone

Das Hotel Asam in Straubing ist für Kulturreisenden ideal. Nicht nur wegen seiner Nähe zur Weltkulturstadt Regensburg und der 3-Flüsse-Stadt Passau, sondern auch wegen der Veranstaltungen in den Festsälen des „Asam“, die das Kulturangebot der Gäubodenstadt ergänzen. Und Straubing selbst ist auch eine Reise wert, war die Stadt doch einmal Residenzstadt.

TEXT: GOTTFRIED PATTERMANN

Im Zentrum von Straubing liegt eines der imposantesten und historisch bedeutendsten Gebäude der Stadt: das ehemalige Offizierskasino aus dem Jahr 1905. Seit dem großen Um- und Erweiterungsbau „residiert“ in dem historischen Rahmen das Hotel Asam****S, ein modernes Lifestyle- und Design-Hotel, mit Stil und erstklassigem Service. Wer etwas auf Kultur hält, ist am richtigen Platz. Hier wird die hohe Kunst der Gastlichkeit gepflegt und darüber hinaus ein beachtenswertes Angebot an Konzerten, Kabaretts und Festen im historischen Quirin-Saal und in den klassisch-schönen Ballsälen geboten. Im Sommer spannt Straubing seinen kulturellen Bogen weit – von Festspielen über ein Festival à la Woodstock bis zum zweitgrößten Volksfest Bayerns.

Festspiele im Herzogsschloss

Die Agnes-Bernauer-Festspiele in Straubing (21.06.–21.07.19) sind das größte Freilichtspiel in Ostbayern. Sie werden alle vier Jahre im Hof des Herzogsschlusses aufgeführt und erinnern an eine der schönsten und tragischsten Liebesgeschichten Bayerns: die nicht standesgemäße Verbindung des Herzogssohns und Thronfolgers Albrecht III. mit der Baderstochter Agnes Bernauer. Das Hotel Asam bietet dazu ein Festival-Arrangement. Vorab veranstaltet das Hotel ein Mee(a)t and Greet (24.05.19), bei dem sich Schauspieler kostümiert unters Volk mischen.

www.agnes-bernauer-festspiele.de



Woodstock-Flair und „A Trumm vom Paradies“ in Straubing

Die Straubinger Musikwoche startet mit Konzerten und Auftritten in der Musikkneipe Raven und steuert dann ihrem Höhepunkt zu: dem dreitägigen Rivertone-Festival (05.–07.07.19) mit einer hochkarätigen Besetzung aus Jazz, Soul und Funk. Am Freitag eröffnet die Ground Brass Band das Jazzfestival. Aus Los Angeles angereist kommt die R'n'B-Sängerin Judith Hill. Mit heißen und souligen Jazz-Rhythmen aus Italien legt dann Mario Biondi nach. Am Samstag starten die beiden jungen, deutschen Brüder Julian und Roman Wasserfuhr in die Jazz-Nacht. Dann ist das Publikum bereit für die Chansons der US-amerikanische Jazz-Diva und dreifachen Grammy-Gewinnerin Dee Dee Bridgewater. Mit Funk heizt die niederländische Saxophonistin Candy Dulfer die Stimmung weiter an. Am Sonntagabend klingt das Festival mit bayerischem Humor und der „Boarischen Late Night Show“ aus. Das Hotel Asam „untermalt“ das Festival mit einem passenden Arrangement.

www.rivertone.de

„A Trumm vom Paradies“ gibt es im August wieder für die Besucher des zweitgrößten Volksfestes in Bayern: das Gäubodenvolksfest (09.–19.08.19), ein Publikumsmagnet nicht nur für Straubinger und Niederbayern, das aus dem 1812 gegründeten Landwirtschaftsfest entstand.

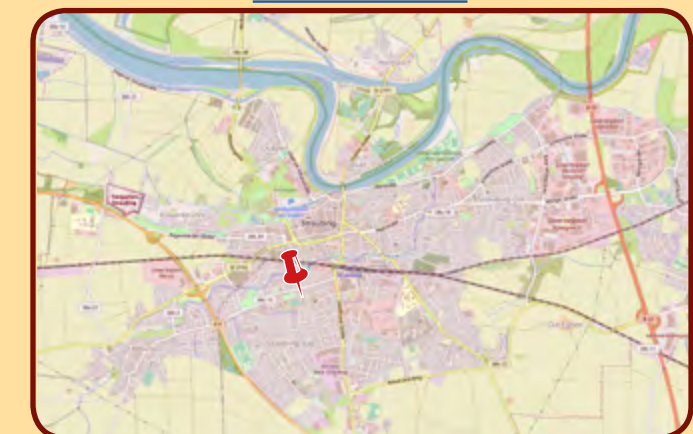
www.volksfest-straubing.de

✿ ARRANGEMENTS ✿

AGNES-BERNAUER-FESTIVAL,
buchbar jedes Wochenende vom 11.06.–13.07.19
Leistungen: 2 Übernachtungen mit Frühstück, Begrüßungscocktail, Eintrittskarte Kat. II für die Agnes-Bernauer-Festspiele, Besuch des Café Krönner mit 1 Tasse Kaffee und 1 Stück Agnes-Bernauer Torte, 3-Gang-Abendmenü an einem Abend nach Wahl, Nutzung des asamSPA. – Preis p. P. ab 174 Euro

✿ ADRESSE ✿

Hotel Asam
Wittelsbacherhöhe 1
D-94315 Straubing
Tel.: +49/(0) 9421 - 78 86 80
Email: info@hotelasam.de
www.hotelasam.de





In den Luxus-Chalets des Prechtlguts fällt es leicht, Arbeit und Hektik hinter sich – und die Zeit genussvoll verstreichen – zu lassen. Jedes der acht Luxuschalets hat eine private Wellness-Zone drinnen und draußen. Hier tankt man eine Extraportion Wärme und Geborgenheit. Etwa im eigenen Relax & Sauna Bereich mit freistehender Badewanne oder auf

der Hausterrasse mit Hot Tub. Im Alm Spa mit Altholz-Sauna, Badewanne, Rainforest-Dusche und Relaxbereich perlt der Alltag einfach ab. Der Tipp für Verwöhnte ist das Wohlfühlbad mit natürlichen Ölen, mit einer anschließenden Pedi- und Maniküre sowie Handmassage. Auch für entspannende „Wellness im Doppelpack“ braucht man die eigenen vier

Wände nicht zu verlassen. Da Liebe durch den Magen geht, steht eine hochwertige und perfekt eingerichtete Küche für „zweisame“ Gaumenfreuden bereit. Wer sich fürs Grillen und Chillen entscheidet, wirft einfach die Feuerstelle auf der Terrasse an. Wer sich lieber professionell „einkochen“ lassen möchte, hat den Prechtlstadl unmittelbar im Bergdorf.

Dort gibt es Sonntag und Montag das traditionelle „Hut-Essen“ und ein Fondue. Auf der Speisekarte stehen aber auch deftig Pongauerisches und Schmankerl aus der österreichischen Mehlspeisenküche. Im Umkreis von 25 Kilometern um Wagrain lassen sich außerdem einige Haubenrestaurants und ein paar von Österreichs besten Köchen aufspüren



Karotten und Sellerie verfeinert, serviert. Fein. Danach überrascht uns die Küche mit einem veganen Espuma aus Kokosmilch, Ingwer und klarem Karottensaft. Brunnenkresse dient als Dekoration. Herrlich, wie die leichte Komposition im Munde zergeht und im Abgang leichte Schärfe ins Bewusstsein dringt. Perfekt. Ein Stück Gänseleber mit Gewürzkrümeln und Apfel-Coulis wird von einer perfekt zubereiteten Brioche begleitet. Wir geniessen dieses einfache Arrangement und sind überzeugt, dass solch erstklassigen Brioche nur Elsässer Spitzenköche kredenzen können. Danke, Philippe. Anschliessend geht es weiter mit einem kleinen Stück Schweinebauch – von Weideschwein versteht sich – welches während 48 Stunden bei 50 Grad sous-vide schonend gegart wird. Herrlich zart kommt der Speck mit gebratener Chorizo, Avocado und einer erfrischenden Sauce. Der schlichte Hauptgang besteht aus gebratenen Schweizer Egli Filets mit

Gemüsen, Kartoffeln, Sauce Tartar und einer göttlichen Zitronenbutter mit Kapern. Wir sind nicht nur satt, sondern ob den Kochkünsten des Küchenteams überzeugt.

Am zweiten Abend durften wir im japanischen Restaurant «Hinata» (der Sonne zugewandt) dinieren. Auch für diesen Bereich ist Bossert zuständig, lässt aber seinem Sushi-Meister und dem asiatischen Spezialisten viel Spielraum. Wir werden von sagenhaft frischen Meerestieren, Oba (Shiso) Blättern, Tataki Salat mit Ponzu-Dressing, Sashimi, Higiri-Sushi, Rogen von fliegenden Fischen (Ko Hotate), Tempura und Teriyaki Rinderfilet verwöhnt. So viele delikate Aromen kann wahrscheinlich nur die asiatische Küche auf den Tisch bringen. Feiner Jasmin-Tee runden das besondere Menü im «Hinata» ab. Satt und um ein köstliches Erlebnis reicher, ziehen wir uns in die Suite zurück und geniessen eine weitere Nacht im Le Mirador.

Epilog:

Der «USP» des Le Mirador Resort & SPA ist und bleibt die einzigartige Lage. Zusätzlich versteht es die erfahrene General Managerin Yvette Thüring ihre Mitarbeiter zu Höchstleistungen zu motivieren. Sie kennt alle 75 Mitarbeiter beim Namen, ist ein Beispiel und strahlt Begeisterung aus. Wohl deshalb sind alle Mitarbeiter, mit welchen wir zu tun haben, ausserordentlich freundlich, hilfsbereit und zuvorkommend. So fühlen wir uns schon fast wie zu Hause und träumen davon, künftig Stammgäste zu sein. Einen Besuch empfehlen wir vorbehaltlos.

www.mirador.ch



© Maude Rion

Tipps für Bücher

500 HIDDEN SECRETS MÜNCHEN

Das Buch

Wenn Sie Ihren City Trip ohne Warteschlangen und Touristennepp genießen möchten, ist dieser Reiseführer goldrichtig. 500 außergewöhnliche Orte, Restaurants, Läden und Museen, die Sie so in keinem anderen Reiseführer finden. Hier finden Sie die besten Tipps und Adressen, denn es werden ausschließlich unabhängige Empfehlungen der Locals verraten, die auf sorgfältigen Recherchen und persönlichen Erfahrungen der einheimischen Autorin basieren. Mit Karten und vielen Fotos erleben Sie die Stadt, wie sie sonst nur die Einheimischen kennen. Wo kann man am besten am Isarufer relaxen? Welche sind die 5 trendigsten Münchner Modelabels? Und wo findet man die coolste Street-Art? In 500 Hidden Secrets München verrät Judith Lohse diese und 485 weitere Adressen, die Sie inspirieren werden, München selbst zu erkunden. Freuen Sie sich auf insgesamt: 90 Orte zum Essen gehen oder Essen kaufen. 55 Orte für einen Drink 90 Orte zum Shoppen 75 Orte, um München zu erleben 20 geschichtsträchtige Orte 50 Orte für den Kulturgenuß 30 Dinge, die man mit Kindern unternehmen kann 20 Orte zum Übernachten 35 Aktivitäten fürs Wochenende 35 Wissenswerte Dinge

Die spannendsten Seiten einer Stadt kennen meist nur die Bewohner selbst. Der neue Stadtführer »500 Hidden Secrets München« (Bruckmann Verlag) ändert das: Hier zeigt eine Einheimische die echten Geheimtipps in München. Mit dabei sind stylische Cafés und versteckte Galerien, charmante Läden, extravagante Restaurants und besondere Ausflugstipps, hippe Kultur-Spots und viele weitere außergewöhnliche Orte, die so in keinem Reiseführer zu finden sind. Die Informationen sind in kommentierten Top-Five Listen aufgeführt und mit Fotos und Karten ergänzt. Die 500 Geheimnisse Münchens inspirieren dazu, besondere und weniger bekannte Orte zu erforschen und dabei das einzigartige »München-Feeeling« hautnahe zu erleben.

Die Autorin

Judith Lohse hat ihr ganzes Leben in München verbracht. Sie ist eine begeisterte und neugierige Radlerin und eine Ihrer Lieblingsbeschäftigungen ist es, mit offenen Augen durch die Stadt zu düsen, um neue und ungewöhnliche Dinge zu entdecken.



Judith Lohse
500 HIDDEN SECRETS
MÜNCHEN

264 Seiten,
ca. 80 Abbildungen,
Format 12,0 x 18,0 cm
Klappenbroschur mit
Fadenheftung

€ [D] 16,99
Bruckmann-Verlag
ISBN 978-3-73431-479-7

LONELY PLANET'S BEST EVER TRAVEL TIPS

Das Buch

- Reisen so clever, spannend und angenehm wie möglich
- Charmant verpackte Tipps und Tricks von den Lonely-Planet-Reiseprofis

Wo ist der strategisch günstigste Platz im Flieger? Wie schützt man sich in tropischen Gebieten am besten vor Insektenstichen? Wie bekommt man immer den besten Preis fürs Hotel? Wie macht man richtig gute Fotos mit dem Smartphone? Und wie kommt man eigentlich an ein Upgrade? Zahlreiche erprobte Tipps und Tricks von Reiseprofis sorgen für stressfreies Reisen und besondere Urlaubserlebnisse. Nicht nur für Fernreisende und Backpacker!



LONELY PLANET'S
BEST EVER TRAVEL TIPS
62 Dinge,
die jeder Weltenbummler wissen muss

€ 9,99 [D] | € 10,30 [A]
sFr 13,90
136 Seiten,
ca. 100 Abbildungen,
Format 10,5 x 18,2 cm,
Broschur
ISBN-13: 978-3-7343-1486-5

Panasonic

MEINE KAMERA, DIE ALLES MITMACHT.

CHANGING PHOTOGRAPHY



KAMERA: LUMIX G9 OBJEKTIV: 35-100 F/4.0

LUMIX G9. WEIL SPEED ENTSCHEIDEND IST.

Die neue LUMIX G9 mit **High Speed Burst Mode** (Autofokus) und **6K PHOTO Funktion** hält aussergewöhnliche Momente fest, die sich in Sekundenbruchteilen abspielen. Und dank ihrem **spritzwasserfesten** und handlichen Gehäuse lässt sie sich überallhin mitnehmen.

panasonic.ch



LUMIX G