

Event mit Übernachtung

Genusstour steirisches Vulkanland

So schmeckt das steirische Vulkanland - ein Erlebnis für alle Sinne!



Programm-Idee

Das Steirische Vulkanland im Südosten Österreichs ist eine Region mit Herkunft und Vision. Es wurde vor Jahrmillionen von aktiven Vulkanen gebaut und geformt, später von Menschenhand geprägt, gestaltet und veredelt. Heute ist es eine kulinarische Region, eine Region großen handwerklichen Talents und eine Region der Lebenskraft. Eine Region, die viel zu bieten hat. "Was hier wächst hat Wert". Die kulinarische Stärke der Region ist unübertroffen und sorgt über die Regionsgrenzen hinweg für Aufmerksamkeit. Vulcano, Caldera, Lava Bräu, Eruption oder Holler Vulkan und viele mehr haben sich rund um die kulinarische Region versammelt, um die Gourmetwelt zu erobern.

Hinweis zur inhaltlichen Verantwortung: Dies ist kein bindendes Vertragsangebot, sondern eine Programm-Idee. Die Inhalte dieser Programm-Idee (z. B. Bilder, Beschreibungen, Leistungsangaben) wurden durch den jeweiligen Anbieter auf der Plattform hirschfeld.de bereitgestellt. Hirschfeld & Heide GmbH & Co. KG stellt diese Inhalte ausschließlich im Rahmen einer technischen Vermittlung dar und übernimmt keine Verantwortung für deren Richtigkeit, Vollständigkeit oder Rechteinhaberschaft. Alle Angaben stammen vom jeweiligen Anbieter. Urheber- und Nutzungsrechte verbleiben bei den jeweiligen Rechteinhabern. Bei Anfragen zur Rechteinhaberschaft der dargestellten Inhalte geben wir unverzüglich Auskunft über den Anbieter, der für die Inhalte verantwortlich ist.

Event mit Übernachtung

Genusstour steirisches Vulkanland

So schmeckt das steirische Vulkanland - ein Erlebnis für alle Sinne!

Paket-Nummer: 0519013

Region:		Riegersburg, Österreich
Verfügbarkeit:		ganzjährig
Teilnehmer:		20 - 60 Teilnehmer
Dauer:		4 Tage
Mögliche Sprachen:		Deutsch, Englisch
EZ-Preis kein MwSt. -Ausweis:		ab 1.300,00 € p.P.
DZ-Preis kein MwSt. -Ausweis:		ab 1.150,00 € p.P.

Beschreibung

Tag 1

Ankunft am Flughafen Graz oder Wien, Transfer nach Riegersburg

Nach der Ankunft am Flughafen Empfang durch den Betreuung vor Ort und Transfer per Bus nach Riegersburg. Check-in im Genusshotel Riegersburg - dem persönlichen Genussrefugium.

Welcome-Drink und anschließend Bezug der Zimmer und freie Zeit um die zahlreichen Annehmlichkeiten im Hotel zu erkunden.

Am Abend werden Sie im hoteleigenen Restaurant mit einem ausgewählten Menü und den hervorragenden Weinen der Region verwöhnt.

Genusshotel Riegersburg:

Das Hotel ist ein privater Rückzugsort am Fuße der Riegersburg, Ausgangspunkt für genussvolle Entdeckungsreisen, Garant für erstklassige Kulinarik und Wohlfühloase für Weinliebhaber.

Auf harmonische Weise in den traditionsreichen Weinberg Starzenberg integriert, schmiegt sich das Hotel in den Hang und bietet einen prachtvollen Blick auf die historische Riegersburg und die Weiten des steirischen Vulkanlands.

Das Hotel verfügt über 44 geräumige Zimmer mit einer Fläche von je 30 m², zwei Suiten mit je 60 m² und alle Räumlichkeiten mit dem Komfort, den man sich von einem 4-Sterne-Haus erwarten darf. Der hoteleigenen Wohlfühlbereich mit finnischer Sauna, Dampfbad, beheiztem Außenpool (Nutzung ganzjährig möglich) Genieß-Bar mit frischem Obst, Säften, Tees und einer gemütlichen Lounge sowie Panorama-Liegeterrasse mit Blick auf die beeindruckende Riegersburg garantiert entspannte Tage.

Auch für Seminare ist das Hotel bestens ausgestattet: Zeitgemäße Tagungstechnik gehört ganz einfach dazu. Die 4 Konferenzräume sind großzügig bemessen und von natürlichem Licht durchflutet. Mit einer Größe von 40 m² bis 160 m² bieten Sie den perfekten Ort für Seminare, Tagungen oder individuelle Veranstaltungen.

Tag 2

Genussvolle Tour per E-Bike: Vulcano Schinken + Zotter Schokoladenmanufaktur

Per E-Bike geht es heute durch die liebliche Landschaft des steirischen Vulkanlandes um zwei der renommiertesten Betriebe der Region zu erkunden:

Vulcano - Schinken Manufaktur:

Auf zwei Etagen und über 1.000 m² bekommen Sie Einblick in die Welt feinsten Schinkens. Bei Führungen, die die einzelnen Schritte der Produktion, Verarbeitung und Reifetechnik veranschaulichen, erfahren Sie alles über das Geheimnis der veredelten Delikatessen. Die Krönung des Besuches ist ein Picknick mit hauseigenen Produkten in den umliegenden Obstgärten

Gut gestärkt geht es weiter zum süßen Abschluss:

Zotter Schokoladenmanufaktur

Tauchen Sie ein in die Welt der Schokolade! Auf der spannenden Verkostungstour durch das Schoko-Laden-Theater erleben Sie live mit, wie Schokolade entsteht. Sie sehen durch die gläserne Architektur in die Produktion und können gleichzeitig die unterschiedlichen Genüsse anhand verschiedener Kostproben testen. Mittlerweile gibt es etwa 365 unterschiedliche Sorten, die darauf warten von Ihnen verkostet zu werden.

Im Essbaren Tiergarten erkunden Sie die Erlebnis-Bio-Landwirtschaft, wo alte heimische Tierrassen leben und regionale Obst- und Gemüsesorten gedeihen. Ein Open-Air-Erlebnis mit „Bio“ zum Anfassen! Als weiteres Highlight befindet sich im essbaren Tiergarten Österreichs größte ganzjährige Bauerngolfanlage mit 7 Spielstationen. Gummistiefel-Zielwerfen erfordert Geschick und macht besonders in der Gruppe viel Spaß.

Hinweis zur inhaltlichen Verantwortung: Dies ist kein bindendes Vertragsangebot, sondern eine Programm-Idee. Die Inhalte dieser Programm-Idee (z. B. Bilder, Beschreibungen, Leistungsangaben) wurden durch den jeweiligen Anbieter auf der Plattform hirschfeld.de bereitgestellt. Hirschfeld & Heide GmbH & Co. KG stellt diese Inhalte ausschließlich im Rahmen einer technischen Vermittlung dar und übernimmt keine Verantwortung für deren Richtigkeit, Vollständigkeit oder Rechteinhaberschaft. Alle Angaben stammen vom jeweiligen Anbieter. Urheber- und Nutzungsrechte verbleiben bei den jeweiligen Rechteinhabern. Bei Anfragen zur Rechteinhaberschaft der dargestellten Inhalte geben wir unverzüglich Auskunft über den Anbieter, der für die Inhalte verantwortlich ist.

Event mit Übernachtung

Genusstour steirisches Vulkanland

So schmeckt das steirische Vulkanland - ein Erlebnis für alle Sinne!

Anschließend geht es gemütlich retour zum Hotel.

Am Abend erwartet uns ein weiteres kulinarisches Highlight:

Traditionelle Wirtshauskultur kombiniert mit kreativen Ideen und gutem Essen

In der 4. Generation wird nun das bereits 1924 gegründete Gasthaus Haberl erfolgreich geführt.

Abends wird zusätzlich zum à la carte Angebot ein 3- bis 6-gängiges Gourmetmenü geboten.

Hier stellt Hans Peter Fink seine Kreativität und den feinsinnigen Umgang mit hochwertigen Zutaten auf köstliche Art unter Beweis. Der Gastgeber und Dipl. Sommelier Mario Haberl bietet zudem eine klassische oder exklusive Weinbegleitung an.

Tag 3

Genusswanderung zur Riegersburg, Käsewerkstatt und Österreichs größte Essigmanufaktur

Heute geht es zu Fuß durch die wunderschöne hügelige Landschaft des steirischen

Vulkanlandes. Ganz in der Nähe des Hotels befindet sich das markante Wahrzeichen der Region

- die Riegersburg, die wir heute besichtigen. Drei Kilometer Wehrmauern mit Schießscharten,

sieben Torgebäude und elf Basteien lassen auch heute noch die bewegte Vergangenheit der

über 850 Jahre alten Riegersburg erahnen. Über den aussichtsreichen Panoramaweg geht es

durch ein anregendes historisches Ambiente in luftige Höhen. Wer sich den Anstieg zu dieser

großen Sehenswürdigkeit Österreichs ersparen will, kann auch den Schrägaufzug benutzen.

Oben angekommen, erwarten Sie drei Museen, die Einblick in die Entstehung der Festung, das

Hexentreiben und die einst benutzten Waffen geben. Weitere Erlebnisse auf der Burg sind eine

professionelle Greifvogel-Flugvorführung oder der Nervenkitzel beim Klettern am Burgfelsen.

Frische Stärkung holen wir uns im idyllisch gelegenen Seehaus, mit wunderbarem Blick über den

See und auf die Burg.

Da bekanntlich Käse den Magen schließt tauchen wir anschließend ein in das Reich der Käsekunst: Die Fromagerie zu Riegersburg ist Österreichs 1.

Käsereifungs- und Käsekunstwerkstatt. Mit Blick auf die Riegersburg, dem Wahrzeichen des steirischen Vulkanlandes, eröffnet sich hier ein Refugium

des Geschmacks und der Düfte! Welcher Wein passt zu welchem Käse? Wie lagert man Käse am Besten und wie kommen die Löcher in den Käse? Die

Antworten auf diese und viele weitere spannende Fragen erhalten Sie während der Verkostung.

Weiter geht es auf Schuster's Rappen durch die Weinberge, vorbei ein idyllisch gelegenen

Weingütern und Buschenschanken und traditionellen Obstgärten bis wir zu unsere letzten Station

gelangen:

Gölles - Manufaktur für edlen Brand & feinen Essig

Seit mehr als 30 Jahren bewirtschaftet die Familie Gölles ihre Obstgärten im steirischen

Hügelland rund um die historische Riegersburg. Für die Erzeugung feiner Essige und edler Brände

werden nur die besten, saubersten und reifsten Früchte herangezogen.

Die Kollektion der Produkte umfasst neben traditionellem Zwetschkenbrand und Apfelessig auch

kreative Kompositionen wie Saubirnenbrand und Tomaten Essig.

Auf der Erlebnistour betreten Sie Österreichs größten Essigfasskeller und stellen Ihre

Geschmacksnerven bei den Essigverkostungsstationen auf die Probe. In der Schnapsbrennerei

ziehen die kupfernen Brennkessel alle Blicke auf sich. Der nostalgische Schnapskeller, mit seinen

Eichenfässern und Glasballons, lässt erahnen wie lange die edlen Brände bei Gölles reifen

müssen. Abgerundet wird die Tour mit einer Edelbrand- und Likörverkostung.

Nach diesem erlebnisreichen Tag bringt uns der Bus zurück in's Hotel wo wir uns für den Rest des Nachmittages entspannen können.

Am Abend steht der Besuch eines typischen steirischen Buschenschanks am Programm.

In keinem anderen Bundesland ist die Vielfalt der Weinsorten so ausgeprägt wie in der

Steiermark. Von Welschriesling über Weißburgunder, von Sauvignon blanc bis Morillon, von

Gelber Muskateller über Ruländer bis zu Traminer. Je nach Jahrgang auch in mehreren

Ausbaustufen von klassisch steirisch bis zum Lagenwein. Der ausgezeichnete Buschenschank

bietet dem Gast die Verbindung von winzerhandgepflegter Kulturlandschaft und genussvollem

Weinerlebnis. Neben den traditionellen Jausenspezialitäten hat die neue, leichte Küche im

ausgezeichneten steirischen Buschenschank Einzug gehalten. Käferbohnen und Sulzerl werden

Sie ebenso auf den Speisekarten finden wie Variationen von Aufstrichen, Salate aus eigenen

Gärten, Schinkenspezialitäten von Schwein, Rind und heimischem Wild. Das „Körberl“ bestückt

mit verschiedenen Brotsorten und eine feine Auswahl an „Mehlspeisen“ ergänzen den

kulinarischen Genuss.

Selbstverständlich darf eine Weinverkostung im Weinkeller an diesem Abend nicht fehlen!

Tag 4

Check-out, Transfer zum Flughafen Graz oder Wien

Hinweis zur inhaltlichen Verantwortung: Dies ist kein bindendes Vertragsangebot, sondern eine Programm-Idee. Die Inhalte dieser Programm-Idee (z. B. Bilder, Beschreibungen, Leistungsangaben) wurden durch den jeweiligen Anbieter auf der Plattform hirschfeld.de bereitgestellt. Hirschfeld & Heide GmbH & Co. KG stellt diese Inhalte ausschließlich im Rahmen einer technischen Vermittlung dar und übernimmt keine Verantwortung für deren Richtigkeit, Vollständigkeit oder Rechteinhaberschaft. Alle Angaben stammen vom jeweiligen Anbieter. Urheber- und Nutzungsrechte verbleiben bei den jeweiligen Rechteinhabern. Bei Anfragen zur Rechteinhaberschaft der dargestellten Inhalte geben wir unverzüglich Auskunft über den Anbieter, der für die Inhalte verantwortlich ist.

Event mit Übernachtung

Genusstour steirisches Vulkanland

So schmeckt das steirische Vulkanland - ein Erlebnis für alle Sinne!

Anbieter-Bewertungen

5 abgegebene Bewertungen	★★★★★	4.53 von 5 Sternen
Preis/Leistungsverhältnis:	★★★★★	4.80 von 5 Sternen
Vollständigkeit der Leistungen:	★★★★★	4.60 von 5 Sternen
Freundlichkeit des Personals:	★★★★★	4.60 von 5 Sternen
Zutreffen der Beschreibung:	★★★★★	4.60 von 5 Sternen
Erwartungen erfüllt?	★★★★☆	4.40 von 5 Sternen
Persönliches Engagement:	★★★★☆	4.20 von 5 Sternen

Leistungen inkl.

- Betreuung ab Flughafen Graz für 3 Tage bis Flughafen Graz
- Tag 1
 - Bustransfer Flughafen Graz - Riegersburg • 3 x Übernachtung inkl. Buffetfrühstück im Genusshotel Riegersburg • 1 x welcome dinner im Hotel incl. 3gänge Menü, ½ Flasche Wein, 0,33l Mineral, 1 Kaffee, welcome drink
- Tag 2
 - Leihgebühr E-Bikes inkl Helm und Radbegleitung • Verkostung Vulcano Schinken inkl. 1 Glas Wein + Picknick • Führung Zotter Schokolade inkl. 1 Glas Sekt + Bauerngolf Turnier (1 hrs) • 3-Gang Abendessen inkl. ½ Flasche Wein, 0,33l Mineral, 1 Kaffee
- Tag 3
 - Führung Riegersburg inkl. Lift Bergfahrt • Wanderguide für Wandertour • 2-Gang Lunch Seehaus incl. ½ Flasche Wein, 0,33l Wasser, 1 Kaffee • Verkostung Gölles Essigmanufaktur + Fromagerie Riegersburg • Bustransfer Gölles Manufaktur - Hotel • Weinverkostung + Abendessen Buschenschank inkl ½ Flas
- Tag 4
 - Bustransfer Riegersburg - Flughafen Graz

Hinweis zur inhaltlichen Verantwortung: Dies ist kein bindendes Vertragsangebot, sondern eine Programm-Idee. Die Inhalte dieser Programm-Idee (z. B. Bilder, Beschreibungen, Leistungsangaben) wurden durch den jeweiligen Anbieter auf der Plattform hirschfeld.de bereitgestellt. Hirschfeld & Heide GmbH & Co. KG stellt diese Inhalte ausschließlich im Rahmen einer technischen Vermittlung dar und übernimmt keine Verantwortung für deren Richtigkeit, Vollständigkeit oder Rechteinhaberschaft. Alle Angaben stammen vom jeweiligen Anbieter. Urheber- und Nutzungsrechte verbleiben bei den jeweiligen Rechteinhabern. Bei Anfragen zur Rechteinhaberschaft der dargestellten Inhalte geben wir unverzüglich Auskunft über den Anbieter, der für die Inhalte verantwortlich ist.

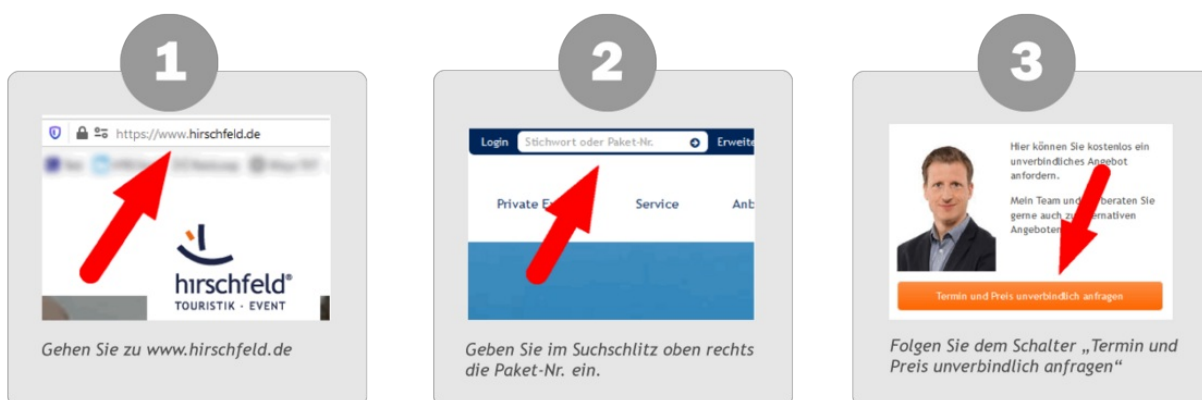
Event mit Übernachtung

Genusstour steirisches Vulkanland

So schmeckt das steirische Vulkanland - ein Erlebnis für alle Sinne!

Wie Sie in 3 Schritten ein individuelles Angebot für diese Programm-Idee kostenfrei anfordern und offene Fragen klären können

www.hirschfeld.de - Paket-Nr. 0519013



Hinweis zur inhaltlichen Verantwortung: Dies ist kein bindendes Vertragsangebot, sondern eine Programm-Idee. Die Inhalte dieser Programm-Idee (z. B. Bilder, Beschreibungen, Leistungsangaben) wurden durch den jeweiligen Anbieter auf der Plattform hirschfeld.de bereitgestellt. Hirschfeld & Heide GmbH & Co. KG stellt diese Inhalte ausschließlich im Rahmen einer technischen Vermittlung dar und übernimmt keine Verantwortung für deren Richtigkeit, Vollständigkeit oder Rechteinhaberschaft. Alle Angaben stammen vom jeweiligen Anbieter. Urheber- und Nutzungsrechte verbleiben bei den jeweiligen Rechteinhabern. Bei Anfragen zur Rechteinhaberschaft der dargestellten Inhalte geben wir unverzüglich Auskunft über den Anbieter, der für die Inhalte verantwortlich ist.