

Event mit Übernachtung

Incentive in die Steiermark

Die Steirische Toskana - ein Weinerlebnis der besonderen Art!



Programm-Idee

Mit seiner rund 2.200 Hektar großen Rebfläche ist das Südsteirische Weinland das größte zusammenhängende und wahrscheinlich das bekannteste Weinbaugebiet der Steiermark. Rund 950 Weinbauern bewirtschaften die Weingärten meist in liebevoller Handarbeit - denn auf grund der steilen Lagen (bis zu 26 % Neigung) ist eine maschinelle Lese oft nicht möglich. Die Hauptorte des Weinlandes sind Gamlitz, Leutschach und Kitzzeck - die höchste Weinbaugemeinde Österreichs. Pappeln und Kastanienbäumen vermitteln südliches Flair. Und absolut typisch für die Gegend ist der Klapotetz - eine windmühlenartige Vogelscheuche. Das milde Klima und die steinigen, südseitigen Steilhänge bilden beste Voraussetzung für gute Qualitäten - Sauvignon Blanc, Welschriesling, Weißburgunder und Chardonnay/Morrillon geben...

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

Incentive in die Steiermark

Die Steirische Toskana - ein Weinerlebnis der besonderen Art!

Paket-Nummer: 0519792

Region:		Graz, Österreich
Verfügbarkeit:		ganzjährig
Teilnehmer:		20 - 40 Teilnehmer
Dauer:		3 Tage
Mögliche Sprachen:		Deutsch, Englisch
EZ-Preis kein MwSt. -Ausweis:		ab 1.100,00 € p.P.
DZ-Preis kein MwSt. -Ausweis:		ab 860,00 € p.P.

Beschreibung

Tag 1

Ankunft am Flughafen Graz oder Wien, Transfer nach Ehrenhausen

Nach der Ankunft am Flughafen Empfang durch die Betreuung vor Ort und Transfer per Bus nach Ehrenhausen. Check-in im Weinhotel Loisium - dem persönlichen Refugium für alle Weinliebhaber.

Nach Bezug der Zimmer lernen wir die Vielfalt der steirischen Weine in der hauseigenen Vinothek während einer Verkostung kennen.

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

Hotel Loisium Ehrenhausen

Das LOISIUM Hotel ist der Hot Spot für Weinliebhaber, Genießer und all jene, die ein ganz besonderes Wein- & Spa-Erlebnis suchen. Das Hotel besticht mit Design und einem unverwechselbaren Lifestyle. Kulinarisch verwöhnt wird man von einzigartigen Kompositionen im Restaurant.

Moderne Event- und Seminarräumlichkeiten bieten Platz für neue Ideen.

102 Doppelzimmer warten in der grünen Südsteiermark inmitten der Weinberge auf Sie - davon 20 Suiten mit Blick auf die südsteirischen Weingärten. Die weißen Zimmer stehen der satten Landschaft als Leinwand gegenüber, die mit ihrer Purheit unseren Gästen Raum zum Träumen und Entspannen schenkt.

Der 1.400 m² große Indoor Spa & Wellnessbereich verfügt über ganzjährig beheiztem Outdoorpool mit 8x25m Weingartenliegewiese, Fitnesspavillon mit Blick in den Weingarten, Finnische Sauna, Soft-Sauna, Sole-Dampfbad, 2 Partner-Infrarotkabine, Outdoorsauna und Saunaterasse

Die Lagen inmitten der Weingärten lassen die Kreativität sprießen und die Inspirationen fließen.

Ob Firmenveranstaltung, Tagung, Produktpräsentation, große Veranstaltung oder kleines Event LOISIUM hat den perfekten Platz für jeden Anlass.

Im Restaurant finden vorrangig regionale Produkte in kreativer und perfekt abgestimmter Umsetzung ihren Weg auf den Teller. Dazu ein Achterl Morillon, das mit typisch steirischer Herzlichkeit zu Tisch gebracht wird. Ausklingen kann der Abend mit einem Gin Tonic, Mojito oder Single Malt an der Wein Bar.

Tag 2

Wein-Wander-Erlebnistour mit dem Weinakademiker Gregor F. Walzl Nach einer mehrjährigen Ausbildung über den "Wine and Spirits Education Trust, London" schloß Gregor F. Walzl 2003 die Ausbildung zum Weinakademiker mit Erfolg ab, welche die weltweit anerkannteste Weinausbildung ist und die einzige offizielle Befähigung für die Prüfung zum

"Master of Wine" darstellt. Seit 2007 ist Walzl als Redakteur/Moderator als Radio- und TV-Moderator in ganz Österreich tätig. Seine Stimme ist auf vielen Sendern zu hören und er spricht einfach gern über Wein und versteht es, sein Wissen auf humorvolle und faszinierende Art zu vermitteln. Zusammen mit Gregor F. Walzl begeben wir uns heute zu Fuß auf eine herrliche Wanderung durch Wald und Weingärten mit viel Ausblick.

Unser erster Stopp ist eine Weinverkostung im Weingut Regele. Knapp außerhalb des Marktes Ehrenhausen liegt das Weingut Regele. Bereits seit 1830 setzt die Familie Regele, nun schon in der siebenten Generation, auf die professionelle Herstellung und den Vertrieb von Weinen und wurde so zu einem Vorreiter im steirischen Weinbau. Neben edlen Weinen galt das Interesse des Weingutes seit jeher auch dem Ausgefallenen, dem Besonderen wie Sekt, Perlwein oder Edelbränden. Bereits 1953 wurde erstmals die „Platscher Perle" produziert, die heute noch legendär ist. Auch in der Sekterzeugung zählte Regele zu den Pionieren. Der Resecco, das Gegenstück zum italienischen Prosecco oder der Blanc de Blancs Brut aus besten Chardonnay-Trauben vom Sulztaler Sulz sind wahre Geheimtipps, wenn Köstliches gefragt ist. Muskateller-Sekt und Schilcher-Sekt ergänzen das Angebot, das durch eine Reihe genussvoller Edelbrände komplettiert wird. Edles von Regele findet man in der gehobenen Gastronomie ebenso wie in renommierten Vinotheken oder in erlesenen Weinregalen des Handels.

Einen kurzen Fußmarsch später erreichen wir die Musterstub'n, einer der urigsten Buschenschanken der Steiermark mit wunderschöner Aussicht auf die Weingärten am Graßnitzberg. Das ca. 250 Jahre alte Winzerhaus ist ein Juwel vergangener Tage das man so kaum finden kann. Gäste werden hier mit einer traditionellen Jause sowie besonderen Schmankerln aus der Region verwöhnt. Dazu kredenzt wird bester Wein vom Graßnitzberg ausschließlich aus eigener Erzeugung.

Gestärkt geht es nun weiter zum nächsten Highlight speziell für alle jene, die auf der Suche nach Action sind: Bei einer Adventure Fahrten mit den Original Steyr-Puch Pinzgauern durch, in und über die einberge wird's lustig. Der Pinzgauer ist ein österreichisches Militärfahrzeug dass speziell für schwieriges Gelände entwickelt wurde und perfekt um das unwegsame Gelände in der Südsteiermark zu erkunden. Während der Tour darf natürlich ein

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

Incentive in die Steiermark

Die Steirische Toskana - ein Weinerlebnis der besonderen Art!

Stopp in den Weingärten für ein Glas Wein nicht fehlen. Den würdigen Abschluss dieses Events bietet die Weinverkostung im Gut Georgiberg. Das Weingut Georgiberg gilt als Geheimtipp in der Südsteiermark. Es ist eingebettet in die sanften Hügel der Weinberge, die zu jeder Jahreszeit ein atemberaubendes Bild bieten.

Ob im Restaurant, im Pavillon neben den Fischteichen, beim Picknick in mitten der Weingärten oder bei einer actionreichen Pinzgauertour, hier ist der perfekte Platz zum Verweilen und genießen.

Die letzte Station unserer vinophilen Wandertour ist das international renommierte Weingut Tement. Das Familienweingut Tement beinhaltet vier Generationen. Hier wurde nach zehnjähriger Versuchsphase beschlossen, von naturnahen auf biologischorganischen Weinbau umzustellen. Die biologische und selektive Bewirtschaftung, niederste Erträge und die nachhaltige Handarbeit sind die Eckpfeiler ihres Schaffens und Voraussetzung für herkunftsbetonte, vielschichtige Weine. Familie Tement bewirtschaftet rund um ihr Weingut 80 ha, sowie 20 ha im unmittelbar benachbarten Slowenien. Heute gehört das Weingut Tement zu einem der renommiertesten Weingüter Österreichs.

Am Abend genießen wir höchste Tischkultur in Thallers Gasthof in St Veit am Vogau.

Die Welt ist ein Dorf, heißt es. Das Dorf ist die Welt, sagt man hier. Ein Wirtshaus als höchst lebendiger Gegenentwurf: Aus einer Zeit, als noch niemand von Regionalität in der Küche sprach. Weil die Küche ohnehin regional war. Ganz selbstverständlich.

"Menschen die zu uns kommen, wollen das Echte", sagt Norbert Thaller. Und das lebt von der Geschmacksqualität des Urproduktes. Daraus entsteht eine Küche mit einem unverwechselbaren Gesicht. Und mit einer Geschichte. Hinter dem Haus: Der Garten. Im Sommer sitzen unsere Gäste neben Gemüsebeeten. Der Tomatensalat am Teller war vormittags noch ein paar Schritte weiter in Richtung des Fischteichs. Von dort kommt der Fisch am liebsten.

Norbert Thaller hat als Kind kein Wagyu Beef gegessen. Sondern Rinder aus der Umgebung. VonRassen, die den wenigsten geläufig sind, die man sich jedoch merkt, wenn man sie gekostet hat. So etwas prägt. Die Küche und den Charakter des Hauses. Abends lässt sich im schlichten und eleganten Restaurant oder in der gemütlichen Stube ausgezeichnete Tischkultur mit seiner sehr persönlichen Handschrift genießen.

Tag 3

Check-out, Transfer zum Flughafen Graz, Besuch Ölmühle Hartlieb

Spricht man in der Steiermark von kulinarischen Spezialitäten, dann gehört das Kürbiskernöl gemeinsam mit dem Wein an die oberste Stelle.

Steirisches Kürbiskernöl g.g.A ist dunkelgrün bis dunkelrot, besitzt einen nussigen Geruch und einen einzigartigen Geschmack. Es ist frei von tierischen Fetten und Cholesterin aber reich an lebensnotwendigen Fettsäuren sowie Vitamin E. Nur echtes Steirisches Kürbiskernöl g.g.A stammt aus Erstpressung und ist nicht raffiniert. Durch schonendes Rösten und Pressen wird es aus den Kernen des Ölkürbis gewonnen, und wird in unterschiedlichen Mengen abgefüllt.

In Heimschuh erzeugt die Familie Hartlieb schon seit Generationen steirisches Kürbiskernöl, Rapsöl, Walnussöl und andere Ölspezialitäten. Auf die traditionelle Kernölherstellung wird grösster Wert gelegt.

Im Zuge einer Führung lernen wir den Beruf des Ölmüllers kennen. Wenn dann das duftende Öl aus der Presse fließt, wird klar wie viel Handwerkskunst, Tradition und Liebe man mit jeder Flasche Öl in Händen hält.

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

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

Incentive in die Steiermark

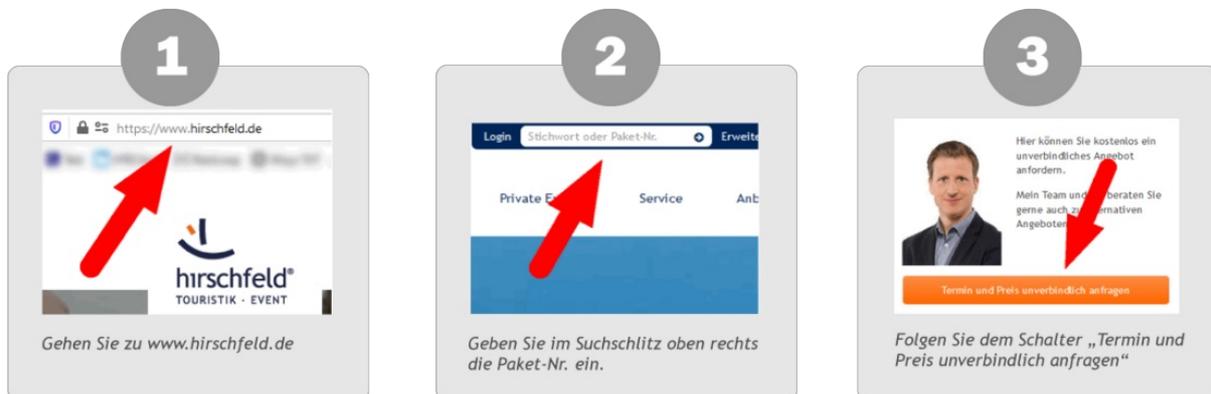
Die Steirische Toskana - ein Weinerlebnis der besonderen Art!

Leistungen inkl.

- Betreuung ab/bis Flughafen
- Tag 1
 - Bus transfer Flughafen Graz - Ehrenhausen • 2 x Übernachtung inkl Buffetfrühstück im Hotel Loisium Ehrenhausen • 1 x Weinverkostung in der Vinohek des Hotels incl. Vegetarische Antipasti • 4-Gang Dinner im Hotel (Getränke werden nach Verbrauch abgerechnet)
- Tag 2
 - Weinwanderung mit Weinakademiker Waltl • Verkostung Weingut Regele • Buschenschank Jause inkl Wein Musterstub'n • Pinzgauer Tour inkl 1. Glas Wein (max Kapazität 23 Personen) • Führung + Verkostung Weingut Tement (Verfügbarkeit je nach Termin) • Transfer Weingut Tement - Hotel Loisium
- weiter Tag 2
 - Transfer Hotel Loisium - Gasthof Thaller - Hotel Loisium • 4-Gang Menü Gasthof Thaller inkl Wasser, Kaffee, Weinbegleitung
- Tag 3
 - Bustransfer Hotel Loisium - Flughafen Graz inkl Stopp Ölmühle Hartlieb • Kernölverkostung incl. Schnapslerl Ölmühle Hartlieb

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

www.hirschfeld.de - Paket-Nr. 0519792

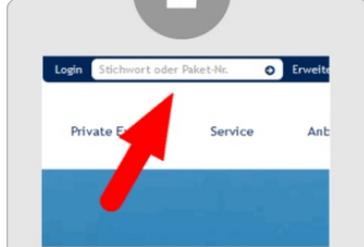


1



Gehen Sie zu www.hirschfeld.de

2



Geben Sie im Suchschlitz oben rechts die Paket-Nr. ein.

3



Folgen Sie dem Schalter „Termin und Preis unverbindlich anfragen“

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.