



Best of Bio wine 2015 im Hoteldorf Grüner Baum

Bio-Wein und Bergromantik

Nassereith/München. 20. März 2015. Man fühlt sich schon ein bisschen wie in einem Sissy- oder Hans Moser-Film: Österreichischer Charme, ein traditionsreiches Hotel, Naturparkidylle pur. Wenn Maximilian Blumschein, Inhaber des Hoteldorfs *Grüner Baum*, seine Gäste dann noch in der Kutsche zum Dinner in der Almhütte im Nationalpark Hohe Tauern fährt und dabei Geschichten aus der Region erzählt, dann fühlt man sich tatsächlich in jene Zeit zurückversetzt, als Bad Gastein noch ein mondäner Kurort für Reich & Schön, für Kunst & Politik war. Menschen, die das Besondere suchen, haben es im Hoteldorf *Grüner Baum* schon immer gefunden: „So bekam Luis Trenker hier zu seinem 93. Geburtstag die höchste Torte der Welt geschenkt, Yehudi Menuhin machte vor Freude einen Kopfstand, und Liza Minelli war überhaupt zu betrunken, um noch irgendetwas zu tun ...“¹ Ein inspirierender und daher also ein guter Ort für den *Best of Bio wine Award 2015*.

Was erwartet Genießer und Weinliebhaber also im [Hoteldorf Grüner Baum](http://www.biohotels.info) im Kötschachtal bei Bad Gastein vom 26. bis 28. Juni 2015: Erlesene Bio-Weine, Bio-Haubenküche, eine Kutschfahrt, ein Dinner auf der Almhütte und ein Gala-Dinner Wine & Dine; die bewährte *Best of Bio* Weinverkostung – unkonventionell abseits von Punkten und Schemen; ein Weinsensorik-Workshop mit Diplom-Sommelier Jürgen Schmücking, spannende Gespräche über Bio-Wein sowie ein wunderbares Thermal Natural Spa. Pauschalpreis 359,- Euro. Alle Informationen zur Genuss- und Wellnesspauschale rund um die kulinarische Weinprobe gibt es unter www.biohotels.info.

Zu Gast im Grünen Baum

Bei der Anreise über Bad Gastein, dem Monte Carlo der Alpen, bekommt man einen ersten Eindruck vom Flair der Urlaubsregion am Rand des Nationalparks hohe Tauern. Die Geschichte des Hotels *Grüner Baum* geht auf Erzherzog Johann und den Bau eines Jagdhauses im Jahr 1831 zurück. Seit 1913 in Familienbesitz wird das Hotel heute in

¹ 1) Wilderer, Fuchse, Schwerenöter: 100 Jahre Hoteldorf Grüner Baum - Die Geschichte eines der berühmtesten Hotels der Welt 2013, Alex M. Peer

vierter Generation von Sigrid und Maximilian Blumschein geführt. Sie entschieden sich vor zwei Jahren den Betrieb in Richtung Nachhaltigkeit, Umweltverbundenheit und Naturbewusstsein weiter zu entwickeln und wurden Mitglied der Gruppe der BIO HOTELS. Fünf Häuser mit 80 liebevoll ausgestatteten Zimmern bilden die „Hardware“ des Small Luxury Hotel of the World und BIO HOTEL Hoteldorf *Grüner Baum*, das in einer umwerfenden Landschaft liegt, dort, wo die Straße zu Ende ist und die Autos auf dem Parkplatz bleiben müssen. Mobilität findet hier nur noch mit Pferdekutsche oder auf Schusters Rappen statt. Wunderbar.

Bio-Haubenküche

Gekocht wird im *Grünen Baum* ausschließlich mit biologischen Zutaten, die vielfach von regionalen Lieferanten kommen. Das Küchenteam setzt auf variantenreiche österreichische und internationale Küche und wurde dafür schon mehrfach mit einer Gault Millau Haube ausgezeichnet. Im Restaurant Zeitlos, der K&K Hofapotheke – also der Bar mit Wintergarten, im urigen Ganghofer-Stüberl oder in der elitären Club Lounge „Sir Hopfer“ befinden sich Gourmets in guter Gesellschaft. Bereits der Schah von Persien, Liza Minelli, Falco, Helmut Kohl und Jude Law zählten zu den Gästen des Hauses.

Darf's ein bisserl Bio-Wein sein

Best of Bio wine ist einer der Genuss-Awards, den die BIO HOTELS seit 2004 verleihen. Die Blindverkostung wurde mit Augenmerk auf die Wünsche von Weingenießern konzipiert. Die Kombination aus Professionalität und lockerer Atmosphäre ist das Erfolgsrezept der Veranstaltung. Nicht Sommeliers, sondern passionierte Weinliebhaber bilden dabei die Jury. Entschieden wird wie jedes Jahr im Turnier-Verfahren per Blindverkostung: Ohne den Namen des Weingutes zu kennen oder das Etikett zu sehen, müssen sich die Tester bei jeder Weingruppe für einen Sieger entscheiden – nach individuellem Genuss-Sinn und persönlichen Präferenzen. „Eine unkonventionelle Verkostung abseits von Punkten und Schemen. Man reduziert sich wieder auf's Wesentliche, den Geschmack“, so Diplom-Sommelier und *Best of Bio* Verkostungsleiter Jürgen Schmücking. Waren es im vergangenen Jahr die klassischen Stile, die großen Lagen und schrägen Underdogs, die die Jury überzeugten, darf man in diesem Jahr gespannt sein. 2014 war durch die klimatischen Bedingungen kein leichtes Jahr für die Bio-Winzer, die erlesenen Tropfen versprechen jedoch spannend zu werden.

Weitere Informationen und Bildmaterial für die Presse:

Sylvia Raabe, Andrea Knura

BIO HOTELS Pressebetreuung

raabengrün – nachhaltig kommunizieren

E-Mail: s.raabe@raabengruen.de / a.knura@raabengruen.de

Tel.: 0049 / (0)89 / 99 01 60 7 – 11

Tel. mobil: 0049 / (0)171 / 78 43 759

raabengrün – Sylvia Raabe

Pernerkrepe 24

81925 München

Die BIO HOTELS – mit Sicherheit genießen



BIO HOTELS

Über 90 Hotels in vielen europäischen Ländern haben sich im Verein der BIO HOTELS zusammengeschlossen. Garantiert biologisches Essen und Getränke sind die gemeinsame Basis der zertifizierten Häuser. Auch im Nonfood-Bereich gelten nachhaltige Standards für die Mitglieder: Kontrollierte Naturkosmetik und ein nachhaltiges Ressourcenmanagement (garantiert durch das ehc-Label) sind verpflichtend für alle. Je nach Kernkompetenz sprechen die jeweiligen Hotels Urlauber, Familien, Tagungsgäste oder Geschäftsreisende an; weitere spezialisierte Häuser wenden sich an Gäste, die grün feiern oder den Urlaub aktiv für ihre Gesundheit nutzen wollen. Eine Vorstellung aller Häuser und viele Informationen zu den Pionieren des Öko-Tourismus in Europa gibt es unter www.biohotels.info.