

BIO-Genuss mit Weitblick im Hotel Retter in Pöllauberg



Foto: Retter Hotel GmbH

Das BIO-Seminarhotel Retter ist das nachhaltigste Hotel Österreichs.

„Schützen durch Nützen“ ist der Leitspruch des Naturparks. Mittels nachhaltigem Umgang soll Vielfalt und ökologisches Gleichgewicht bewahrt werden. Das bedeutet auch, regionale Hersteller zu fördern und die LandwirtInnen wieder zu Schutzherren der Landschaft zu machen. Eine solche „Schutzherin“ ist Ulli Retter. Ihr BIO-Seminarhotel Retter ist das nachhaltigste Hotel Österreichs, außerhalb Wiens und thront inmitten von zwölf Hektar Biostreuobstwiesen am Pöllau-

berg. „Wir schließen hier den Kreislauf: Pflanzen, Ernten, Verarbeiten und Genießen“, so Ulli Retter. Der nachhaltige Umgang mit Ressourcen, aber auch mit den Menschen der Region ist für Ulli Retter selbstverständlich, denn von ihren 90 Mitarbeitern sind 89 Steirer. Auch bei Architektur und Landschaftsgestaltung achtet man auf die Umwelt und schafft ein Ambiente, in dem man sich vom ersten Moment an wohlfühlt.

www.retter.at

Werbung

Die Zukunft der Therme Loipersdorf wird neu geschrieben



Foto: Therme Loipersdorf

Die Beirats- und Geschäftsführung der Therme Loipersdorf mit GF Philip Borckenstein-Quirini (3.v.l.).

Unlängst fand im Thermenhotel „Das Sonnreich“ die Beiratssitzung der Therme Loipersdorf statt. Diese war maßgebend für die zukünftige Weiterentwicklung der Therme. Ganz oben auf der Agenda stand die strategische Planung neuer Projekte bis zum Jahr 2025. Thermen-GF Philip Borckenstein-Quirini nahm die Sitzung zum Anlass, um die gesamte Thermensituation zu beleuchten. Auch die derzeitige Marktlage wurde genauestens ana-

lysiert, um die entscheidenden Weichen für die Zukunft zu stellen.

Borckenstein-Quirini betonte: „Mein Ziel ist es, langfristig zu planen und ein rundes Konzept zu erstellen, indem wir alle Möglichkeiten ausschöpfen, die diese außergewöhnliche Therme bietet.“ Das Impulsquartier Loipersdorf wird künftig unter dem Namen „Congress Loipersdorf“ als Zentrum für Tagungen, Seminare und Events noch stärker positioniert werden.



Interreg 
 SLOVENIJA - AVSTRIJA
 SLOWENIEN - ÖSTERREICH
Evropska unija | Evropski sklad za regionalni razvoj
 Europäische Union | Europäischer Fonds für regionale Entwicklung

KOCH- & SERVICE WORKSHOPS

für Gastronomie- und Tourismusbetriebe sowie ProduzentInnen

KOSTEN-LOS

Typische regionale Produkte der Ost- & Südoststeiermark sind Holunder, Kren, Käferbohne, Heil- und Mineralwasser, Apfel und Kürbis. Im Projekt FLAGSHIP PRODUCTS wollen wir diese Produkte noch stärker in der heimischen Gastronomie verankern und das Angebot erweitern. Aus diesem Grund werden Workshops angeboten, um den touristischen MitarbeiterInnen der Region mehr Möglichkeiten im Umgang mit unseren Produkten zu zeigen.

Scharfmacher Kren

10. April 2018

→ Genusshotel Riegersburg



Regionale Produkte im Service

16. April oder 24. Oktober 2018

→ Genusshotel Riegersburg



Apfel in der Küche

15. Mai 2018

→ LBS Bad Gleichenberg



Spezialität Kürbis

10. Oktober 2018

→ Rogner Bad Blumau



Powerbohne Käferbohne

16. Oktober 2018

→ FS Halbenrain



Mehr Infos unter: www.qua.or.at/flagship-products/kurse

KONTAKT & ANMELDUNG

Qualifizierungsagentur, Sandra Buritsch
 0677 / 623 983 76, s.buritsch@qua.or.at



Flagship Products wird vom grenzübergreifenden Kooperationsprogramm Interreg V-A Slowenien-Österreich (Europäischer Fonds für regionale Entwicklung - EFRE) und vom Land Steiermark unterstützt.