

PARKTHERME BAD RADKERSBURG

HERRLICHER HERBST IM SÜDEN DER STEIERMARK

Ein scharfer Herbst in der Parktherme

Herbst 2016, Bad Radkersburg. Regional, hochwertig und echt steirisch: Im Herbst dreht sich in der Parktherme Bad Radkersburg alles rund um den kulinarischen Botschafter – den steirischen Kren g.g.A. Die sprudelnde Thermalquelle lädt zum Wohlfühlen und das mit 25 Grad temperierte 50-Meter Sportbecken für bewegende Entspannung ein. Hochgenüsse für die Haut garantiert das Saunadorf der Parktherme – so genießt man in einer einzigartigen Weinkeller-Sauna den köstlichen Duft der Trauben bei pflegenden und belebenden Aufgüssen oder relaxt bei der Entspannungsmassage mit Holunder- oder Traubenkernöl.

Einzigartig. Frisch. Scharf.

Bereits 1.500 vor Christus wurde Kren im alten Ägypten angebaut. Schon damals wussten die Pharaonen um die medizinischen Qualitäten des Krens. Heute wird der – seit dem Mittelalter als „Scharfmacher“ bekannte – Steirische Kren g.g.A. im Steirischen Vulkanland bis nach Bad Radkersburg angebaut. In einer Region, in der die Menschen die kulinarische Raffinesse des Meerrettichs lieben und leben.

Die Ernte des Kren erfolgt in zwei Etappen: Im Spätherbst nach dem ersten Nachtfrost und im Frühjahr. Wenn die Blätter vertrocknen, dann ist das Wurzelwachstum abgeschlossen. Da steirischer Kren winterhart ist, kann die Ernte vom Herbst bis zum erneuten austreiben der Wurzeln durchgeführt werden. Durch das zweimalige Ernten im Frühjahr und im Herbst kann im Herbst ein Teil der Ernte über den Winter im Boden bleiben, denn das Aroma des Krens bleibt bei kalter Lagerung im Boden erhalten. Diese natürlich kühle Lagerung ist absolut nachhaltig, da Energie und Lagerflächen eingespart werden.

Erlebnisreicher Genuss

Bereits am 31. August startet die Parktherme Bad Radkersburg gemeinsam mit Prominenten aus Wirtschaft und Gesellschaft und den Bad Radkersburger Köchen in den Genussherbst. Im Mittelpunkt der regionalen Zutaten steht dabei der Scharfmacher schlechthin – der Steirerkren. Ein Highlight im Genussherbst ist schon seit Jahren das Weinlesefest im Saunadorf der Parktherme. Direkt an der Weinkeller-Sauna, können die Gäste der Parktherme ihren eigenen Traubensaft pressen und köstliche Tropfen regionaler Weine verkosten. Auch für eine musikalische Umrandung wird gesorgt sein. Das Kürbisfest, der Tag der Vegetarier

und viele weitere Events sorgen für den Genuss Herbst für die kulinarische Vielfalt und garantieren für jeden Geschmack für ein Highlight.

Tipp: Wie vielfältig der steirische Kren g.g.A. verarbeitet werden kann, ist jeden Freitag von August bis Oktober in der Parktherme Bad Radkersburg erlebbar. Von Krenkosmetik bis hin zu Apfel-Kren Essig werden von regionalen Krenbauern Produkte der besonderen Art vorgestellt und verkostet. Hinter die Kulissen schauen und alles Wissenswerte rund um den steirischen Kren erfährt man jeden Mittwoch beim Fachsimpeln mit dem Küchenteam der Parktherme Bad Radkersburg.

Ausgezeichnete Qualität

Gesundheit, Genuss und Entspannung rücken immer näher zusammen, und so wird der Weg der qualitätsorientierten Gastronomie, den man in Österreichs Therme des Jahres 2016 – der Parktherme Bad Radkersburg – im Bereich der Saisonalität sowie der vegetarischen und veganen Küche eingeschlagen hat, weiter verstärkt. Ein Anspruch auf Nachhaltigkeit und gelebte Regionalität.

Die zahlreichen Auszeichnungen der Parktherme im Bereich der Kulinarik, darunter die Auszeichnung zum Kulinarium-Steiermark-Betrieb 2014-2016, die Auszeichnung zur Kinder- und Familienfreundlichen Gaststätte 2016/17, als auch die Mitgliedschaft bei „Genuss am Fluss“ zeugen von hohem Qualitätsanspruch der regional zubereiteten Speisen in der Parktherme.

Gelebte Regionalität

Dem Leistungsversprechen „bodenständig – regional – vital“ folgend, garantiert die Parktherme Bad Radkersburg nicht nur fair produzierte und saisonal frische Produkte, sondern integrieren auch den Slow Food Gedanken in die Gastronomie und folgen damit der Gegenbewegung zum uniformen und globalisierten Fast Food. Produkte aus dem Vulkanland und Thermenland Steiermark, wie Steirerhuhn, Johann Schwein, Almo Rindfleisch und Weizer Forellen werden ebenso veredelt, wie speziell im Herbst der Kürbis oder die Käferbohne – eben gerade das, was die „Speisekammer“ der Natur in der jeweiligen Jahreszeit bietet. Eine Philosophie, die in der Parktherme „kostbar“ wird. Diese Regionalität spiegelt sich auch in der Weinkarte wider.

Nach Herzenslust entspannen

Wenn die Mauern sich in ihr prächtig buntes Kleid hüllen, die Weinberge im spätsommerlichen Herbstlicht erstrahlen und prall gefüllte Erntekörbe Weingärten und Felder zieren, ist man angekommen im herrlichen Herbst von Bad Radkersburg.

Thermalwasser in seiner reinsten Form tut zu dieser Zeit besonders gut. In der Parktherme sprudelt das besondere Thermalwasser nämlich aus zwei Kilometern Tiefe, mit 80 Grad Celsius und höchst mineralstoffreich an die Erdoberfläche. Für die Thermalwasserbecken wird es auf angenehme 34-36 Grad temperiert. Aufgrund der hohen Schüttung des Thermalwassers wird das Quellbecken in der Parktherme jede Stunde zur Gänze mit frischem Thermalwasser gespeist. Die entspannende und regenerative Wirkung ist wissenschaftlich nachgewiesen! Schon ein Thermalbad von 20 Minuten senkt nachweislich den Stresslevel und wirkt gesundheitsfördernd auf Körper und Geist, bestätigte die Thermalwasserstudie vom Thermenland Steiermark.

Heiße Auszeiten im Saunadorf

Hitzköpfe, Saunaliebhaber und alle, die so richtig ins Schwitzen kommen wollen, sind im Saunadorf der Parktherme Bad Radkersburg genau richtig. Hier wecken harmonisierende und prickelnd-aktivierende Aufgüsse alle Lebensgeister. Ein Highlight der acht verschiedenen Saunen stellt im Herbst zweifellos die Weinkeller-Sauna dar. Im idealen Zusammenspiel zwischen schwitzen und abkühlen entspannen Saunaliebhaber mit prickelnden Cremes und wohltuenden Düften. Für zusätzliche Abkühlung sorgen frische Weintrauben und ein Glas Heckenklescher – wie der Direktträger in der Steiermark genannt wird.

Kernöl aus der Holunderbeere verwöhnt die Haut

Die Highlights im Herbst sind die wohltuenden Behandlungen mit regionalen Produkten wie der Weintraube oder den Schwarzen Holunder. Eine Ganzkörpermassage, bei der die Gäste mit allen Sinnen entspannen. Holundersamenöl eignet sich besonders gut für die Pflege trockener und empfindlicher Haut. Es lindert Spannungen in der Haut, wirkt dem Feuchtigkeitsverlust der Haut entgegen und hinterlässt ein zartes Hautgefühl. Beim umfassend medizinisch-therapeutische Angebot an Massagen und Pflegeanwendungen, basierend auf dem Therapie- und Wohlfühlkonzept von Aktivität, Balance und Entspannung, findet jeder Gast ein maßgeschneidertes Angebot. 30 Minuten | Euro 41,50.

Buchbare Angebote:

Entspannungstage Herbst im 4* Hotel Sporer der Parktherme

4 Urlaubstage / 3 Nächte inklusive

- Frühstücksbuffet
- Täglicher Eintritt in die Parktherme Bad Radkersburg
- 1 x Halbpension im Restaurant „Fontäne“ oder „Mehrblick“ der Parktherme
- 1 Entspannungsmassage mit Holundersamenöl (25 min.) im Vitalstudio
- 1 Präsent vom ThermenShop der Parktherme

- Gratis Bademantel und Handtuch in der Parktherme während Ihres Aufenthaltes
- Reservierte Liegebereiche in der Parktherme
- Kostenfreies Shuttle-Service von und zur Parktherme

Preis pro Person ab € 229,- im Doppelzimmer
Gültig bis 31.10.2016.

Information & Buchung:

HOTEL SPORER DER PARKTHERME BAD RADKERSBURG

Bad Radkersburger Quellen GmbH

Emmenstraße 13, 8490 Bad Radkersburg

T: +43 3476 350042, Fax DW:-121, E: hotelsporer@parktherme.at | www.hotelsporer.at

Verwöhnpaket VITA EST im 4* Vitalhotel der Parktherme

3 Urlaubstage / 2 Nächte inklusive

- herrlichen Frühstücksbuffet
- Feinschmecker-Halbpension in den Restaurants der Parktherme
- Thermeneintritte in die Parktherme & Saunadorf
- Cappuccino & Kuchenbuffet am Nachmittag
- Am Abreisetag können Sie bis zur Check-out-Zeit um 11.00 Uhr gratis baden oder Sie gönnen sich einen ganzen Tag in der Therme für einen kleinen Aufpreis
- 1/4 L Steirisches Kürbiskernöl zum Mitnehmen
- Aktiv- und Vitalprogramm in der Parktherme - montags bis freitags
- Fit mach mit im hoteleigenen Fitnessraum im 2. Stock
- Wellnesskorb mit Bademäntel & Handtücher für die Zeit Ihres Aufenthaltes

Preis/Person ab € 224,- im Doppelzimmer
Gültig bis 31.10.2016.

Information & Buchung:

T: +43 3476 41 500, E: office@vital-hotel.at | www.vital-hotel.at

Veranstaltungshighlights

31.08.2016 **Eröffnung „das steirische Original“**

Die kreativen Köche der Region Bad Radkersburg zaubern in der Parktherme einzigartige Gerichte rund um den steirischen Kren g.g.A.
Parktherme Bad Radkersburg | www.parktherme.at

10.09.2016 **Kürbisfest, Bad Radkersburg**

Alles rund um den steirischen Kürbis sowie regionale Schmankerl.
Frauenplatz Bad Radkersburg | www.badradersburg.at

11.09.2016 **Dinner beim Sportbecken**

Entspannende Jazz-Musik und stimmungsvolle Atmosphäre sorgen beim Gala-Dinner mit den kulinarischen Botschaftern Kürbis, Käferbohne und steierischer Kren beim 50 Meter Sportbecken für eine tolle Stimmung.
Parktherme Bad Radkersburg | www.parktherme.at

15.09.2016 **Weinlesefest im Saunadorf der Parktherme**

Ein Genusserebnis für alle Weinliebhaber: Vom Pressen des eigenen Traubensafts bis hin zur Verkostung typisch südsteirischer Weinspezialitäten. Musikalische Umrahmung.
Parktherme Bad Radkersburg | www.parktherme.at

1.10.2016 **Vegetarischer Genuss**

Köstliche Speisen, hergestellt aus regionalen und saisonalen Produkten und ganz fleischlos verwöhnen die Gaumen der Gäste der Parktherme.
Parktherme Bad Radkersburg | www.parktherme.at

14.11.2016 **Alles Apfel**

Mit über 30 Vitaminen und nur rund 60 Kalorien ist der Apfel eine wahre Powerfrucht. Am Tag des Apfels wird die gesunde Frucht in der Parktherme vorgestellt – Gäste können sich über gratis Kostproben regionaler Apfelbauern freuen.
Parktherme Bad Radkersburg | www.parktherme.at

Pressekontakt:

Stefanie Schmid | stefanie.schmid@parktherme.at | 0664 80 834 504