



Ideen muss der Mensch haben

Gin mit frittiertem Sellerie oder Strohhalme aus Apfel – das Schlosspark Mauerbach Resort & Spa ist ein Garant für spannende Innovationen. Soeben werden die neuen Gin-Kreationen für den Winter präsentiert, nach dem Motto „Tonic ohne Alkohol ist Ginlos“. Wer „Eatapple“ in seinem Drink vorfindet, isst seinen Trinkhalm nach Gebrauch einfach auf.

The Chief´s, The Tender´s, Five o´clock – Tasting für Gin-Enthusiasts

Im Schlosspark Mauerbach Resort & Spa finden Gin-Liebhaber **Brennkunstwerke** der besonderen Art. Das Küchenteam und die Barcrew haben ihren eigenen Gin angesetzt. „**Limited Editions**, die man unbedingt probieren sollte“, meint Barchef Patrick, der seine Gäste gern in das Geheimnis der „Haus-Gins“ einweiht. Wie auch in der Gourmetküche des Hauses wurde auf Regionalität gesetzt. Die Basis der coolen Drinks bildet **Gin aus heimischen Brennereien**. „**The Chief´s Gin**“ ist eine Kreation aus dem oberösterreichischen Blue Gin mit frittiertem Sellerie und Kardamomsamen, serviert mit Rosmarin und mediterrane Tonic – ein echtes Abenteuer für die Geschmacksnerven. „**The Tender´s Gin**“ hat sich als Basis den „Wiesen Gin“ von Herbert Steiner aus dem burgenländischen Pamhagen ausgesucht. Angesetzt mit frischen Vanilleschoten und Orangen tönt dieser eigenwillige Mix überraschend fruchtig und mild. Der „**Schlosspark Five o´clock**“ ist international. Als Basis Tanqueray, angesetzt mit frischer Gartenminze, Limetten und Earl Grey tea, macht er seinem Namen alle Ehre: very strong – very british. Die Botanicals und Geschmacksnoten erraten und auf der Zunge spüren, probieren, wie sich der Geschmack mit der Wahl des Tonics verändert, macht **Gin-Tasting** zum Genusserebnis, ähnlich wie eine große Weinverkostung.



Eatapple macht den Plastikhalm überflüssig

Strohhalme aus Plastik waren gestern. Das Schlosspark Mauerbach Resort & Spa setzt auf eine **echte Innovation**: Trinken aus **Apfelhalmen**. Die zeitgemäßen Trinkhalme verändern den Geschmack des Getränks nicht, bleiben mindestens 45 Minuten in Form und können nach Gebrauch einfach aufgeknabbert werden. Ein junges Team aus Stuttgart steckt hinter dem „**Eatapple**“, der unter anderem aus Apfeltrester hergestellt wird. Über zwei Jahre hat es gedauert, um vom Prototyp zum serienreifen Produkt zu gelangen. Der Trinkhalm macht Spaß, ist ein echter Hingucker – und das Wichtigste: er **schont die Umwelt**.

Der Schlosspark Mauerbach vereint sowohl **Resort & Spa** als auch **Congress & Event** unter einem Dach. Insgesamt 16 zum Teil kombinierbare Seminar- und Banketträume von 30 bis 525 m² mit modernstem, technischem Equipment und zusätzliche Breakout-Areas stehen zur Verfügung. Fünf Hektar Parkareal bieten noch mehr Freiraum im Grünen. Im À-la-Carte-Restaurant „Vier Jahreszeiten“ werden die Gäste sieben Tage in der Woche kulinarisch verwöhnt. Die Küche ist mit einer **Gault Millau Haube** ausgezeichnet. Feinste österreichische Weine ergänzen die Kreationen aus der Spitzenküche. Das „Spa im Park“ ist das einzige Spa in der Umgebung von Wien, das mit einer **Relax Guide Lilie** ausgezeichnet wurde. Die 86 Deluxe-Zimmer inklusive großzügiger Junior-Suiten geben allesamt den Blick in die Natur frei.

3.163 Zeichen
**Abdruck honorarfrei,
Belegexemplar erbeten!**

Weitere Informationen:
Schlosspark Mauerbach Resort & Spa
Herzog-Friedrich-Platz 1
3001 Mauerbach
Tel.: +43 1 970 30 100
www.schlosspark.at
E-Mail: info@imschlosspark.at

Media Kommunikationsservice GmbH
PR-Agentur für Tourismus
A-5020 Salzburg, Bergstraße 11
Tel. +43/(0)662/87 53 68-127
Fax: +43/(0)662/87 95 18-5
<http://www.mk-salzburg.at>
E-Mail: office@mk-salzburg.at