



destinationaustria



© Wengert Höpfer



FLUGHAFEN INNSBRUCK

Mehr Passagiere und hohe Cargo-Zahlen bringen deutlichen Aufschwung **Seite 82**



PINK WAVE

An diesem Wochenende treffen sich Gays & Lesben zur Party am Wörthersee **Seite 84**

AUSTRO WEIN VON HÖPLER IN HOLLYWOOD

SHORT



Graz. Zum 12. Mal ist die Steiermark heuer wieder dabei, wenn von 18. bis 21. September eine Mio. Besucher aus dem Friuli zum Stadtfest Friuli Doc in Udine erwartet werden. „Friuli Doc-Besucher hatten im Vorfeld bei den zwei großen Tageszeitungen *Il Gazzettino* und *Il Messaggero* permanent angerufen, um den neuen Platz des Steiermark-Auftritts in Erfahrung zu bringen. Damit hatten wir schon im Vorfeld eine erfreuliche Presse, weil laufend über den Stand der Entwicklung berichtet wurde“, sagt ST-Chef Georg Bliem. www.steiermark.com



Wien. Zu einem Sommerfest lud das Austria Classic Hotel Wien seine Geschäftspartner, Stammgäste und Freunde ein. Unter dem Motto „Jazz statt Stress“ wurde erstmalig anstelle des traditionellen weihnachtlichen Punschabends ein Sommerfest mit Jazz-Musik ausgerichtet.

Bei der Führung wurden Hotelzimmer, Seminarraum, Frühstücksraum, Sauna und Fitnessraum sowie Hotelbar gezeigt. Das Hotel verfügt über 78 Zimmer, die mit Bad oder Dusche, WC, Föhn, Radio, Telefon, Safe und Flachbildschirmen ausgestattet sind. www.classic-hotelwien.at

Gehirnforschung und Tourismusmarketing



14. hogast Symposium Hans-Georg Häusel, internationaler Experte für Neuro-Marketing, bietet spannende Einblicke ins Gehirn der Urlaubsgäste und erklärt, welche Faktoren die Konsumentenentscheidungen bestimmen. **Seite 82**

INHALT

Idee & Strategie

- > Kommentar: Burgenland Tourismus auf Platz 2 **82**
- > Stammtisch der Europäischen Reiseversicherung **82**

Stadt & Land

- > Geheimtipps für Radfahrer an der NÖ Donau **84**
- > Nationalpark Kalkalpen hat mehr Besucher **84**
- > Zeitgenössische Kunst auf 1.000 m Seehöhe **85**

Gast & Wirt

- > Golfhotel am Wörthersee mit gesunder F.X. Mayr-Kur **86**
- > Gourmet-Festival mit VIP-Koch Eckart Witzigmann **86**

SHORT

Message in a bottle im „Wein.pur“-Magazin



Im neuen **wein.pur** werden junge Winzer und Top-Bordeaux geprüft.

Wien. Message in a bottle, die junge Winzergeneration aus Rheinhessen, konnte sich über **wein.pur**-Chefredakteur Alexander Magrutsch vor Ort freuen, der in der aktuellen Ausgabe über die Aufbruchstimmung in der Region berichtet und zahlreiche Weintipps gibt. Weiters gilt 2005 in Bordeaux als Top-Jahr. Ob wirklich alle Weine der Union Grand Cru de Bordeaux Spitze sind, erfahren Leser im aktuellen **wein.pur**.

www.weinpur.at

Top Wein NÖ 2008 im Festspielhaus

Klosterneuburg. Gaumenfreudiges Intermezzo im Festspielhaus St. Pölten: Spitzenweine aus Österreichs größtem Weinland stehen im Rahmen der Top Wein NÖ 2008 in der Landeshauptstadt am 20. September einen Nachmittag lang zur Verkostung. Das **Falstaff**-Magazin, die Landwirtschaftskammer NÖ und das Festspielhaus St. Pölten präsentieren in einer eindrucksvollen Verkostung die besten Weine Niederösterreichs.

www.falstaff.at

Menü-Service bringt Farbe in den Herbst

Wien. Mit 1. September startet Gourmet Menü-Service in Österreichs Unternehmen mit neuen Speisen in die Herbstsaison. Zahlreiche kulinarische Höhepunkte und frische heimische Zutaten bringen Farbe in den Arbeitsalltag. Exquisites Wildschweinragout mit Steinpilzen und Schupfnudeln oder flaumige Grießflammerl mit Vanillesauce und Himbeeren versprechen puren Genuss.

www.gourmet.at

Gourmet Festival mit Eckart Witzigmann

Wien. Von 2. bis 5. Oktober findet im Schloss Velden, a Capella Hotel, das exklusive Gourmet & Wine Festival „Haube & Traube“ statt. Jahrhundert-Koch Eckart Witzigmann übernimmt die Schirmherrschaft des mit nationalen und internationalen Hauben- und Sterne-Köchen besetzten Events. Genießer erleben ein kulinarisches Feuerwerk der Extraklasse.

www.capellahotels.com



Im Oktober findet im Schloss Velden das Festival „Haube & Traube“ statt.

Weingut Höppler Rund drei Viertel der hochwertigen Höppler-Weinproduktion wird im Ausland konsumiert

Export-Kaiser setzt auf Top-Qualität und Kontakte

Auch in den USA setzt Christof Höppler auf die intensive Betreuung der Spitzengastronomie.

NINA PACHERNEGG

Wien. Mit 16,2 Punkten befindet sich das Weingut Höppler auf Platz vier der Top Cuvees Liste, die in der Zeitschrift *Vinaria* im Sommer erschienen ist. Bei dieser aktuellen Challenge wurden Rotwein-Cuvées zum Preis von bis zu zwölf € verkostet, wobei Höppler den Stockerlplatz um nur 0,1 Punkte verpasste. Christof Höppler trägt die önologische Gesamtverantwortung im Weingut und ist somit in die erfolgreichen Fußstapfen seines Vaters Jost Höppler getreten. Das Geheimnis des Erfolgs ruht bei Höppler auf zwei zentralen Säulen: Topqualität und der intensive persönliche Kontakte zu den Konsumenten und Gastronomen.

„Ich lerne jeden Tag dazu. Der

„Wir können u.a. auch die Wein-Trends in den USA beobachten, die früher oder später auch zu uns kommen werden.“

CHRISTOF HÖPLER

Bezug zur Natur macht mir sehr viel Freude und die Abwechslung im Weingarten, Keller, Verkauf sowie Marketing ist schön und auch eine extreme Herausforderung für mich“, erzählt Christof Höppler über seinen Bezug zum Weingut bei einem Interview mit **medianet**. Zur Zeit bereitet sich der Juniorchef auf die händische Weinlese vor: „Dieses Jahr hatten wir sehr viel Feuchtigkeit. Die Beeren sind aufeinander gepresst und dies führt dazu, dass die Beerenhaut nach-



Christof Höppler ist Gesamtverantwortlicher des Weingut Höpplers und pflegt weltweit intensiven Kontakt zu seinen Kunden.

gibt und die Gefahr besteht, dass die Beeren platzen. Mit der Hand kann ich wunderbar selektieren, und es werden nur jene Trauben verwendet, die unseren Standards entsprechen.“

„Spago“ in Beverly Hills

Knapp drei Viertel der Produktion gehen ins Ausland. Beim Marketing und Vertriebskonzept auf dem wichtigen US-Markt setzt Höppler auf intensive Betreuung der Spitzengastronomie. Seine Topweine haben mittlerweile einen fixen Platz in Toprestaurants wie Wolfgang Pucks „Spago“ in Beverly Hills oder in der „French Laundry“ im Napa Valley, welches 2004 zum besten Restaurant der Welt gekürt wurde. Dank des idealen Mikrokli-

mas an den Ufern des Neusiedler Sees keltert Familie Höppler auch Eisweine und Trockenbeerenauslesen von internationalen Formaten.

„Ich werde Ende Oktober wieder in den USA sein. Wir sind in 34 Bundesstaaten vertreten und haben in New York unseren Importeur, der als reiner Logistiker für uns agiert. Dieser betreibt ein gekühltes Weinlager in New Jersey, wo der Wein eingelagert wird. Die einzelnen 45 Wholesaler der einzelnen Bundesstaaten bestellen über uns die Weine und wir leiten diese an unseren Importeur in New York weiter, da es unterschiedliche Preise in den Bundesstaaten gibt und wir somit eine gute Kontrolle über den Lagerbestand haben“, erklärt Höppler. Im Endeffekt sind die Höpplers über 2,5 Monate im Jahr in den

USA und immer up to date: „Wir können u.a. auch die Wein-Trends in den USA beobachten, die früher oder später auch zu uns kommen werden.“

Die Anstrengungen, die bei Höppler dahinter stehen, sind enorm. Entgegen dem allgemeinen Trend zur Straffung des Sortiments sind die Höpplers erfreulich breit aufgestellt und bringen immer wieder Sondereditionen auf den Markt. Der Zweigelt „Third Man“ oder die besonders erfolgreiche Rotwein-Cuvée „K7“ sind das stolze Ergebnis. Das Hauptaugenmerk bei den Rotweinen liegt jedoch auf Pinot Noir und Blaufränkisch, bei den Weißen setzen Grüner Veltliner, Chardonnay, Weißburgunder und Sauvignon Blanc die Schwerpunkte.

www.hoepler.at

Mayr & more Das Golfhotel am Wörthersee ist der leitende Betrieb der stationären F.X.Mayr-Regeneration

Gesund urlauben im Golfhotel Mayr & more

Maria Wörth-Dellach. Das Golfhotel Mayr & more ist mit 63 Einzel- und Doppelzimmern und acht Apartments mit eigenem Garten und Seeblick am Wörthersee für sein Gesundheitszentrum bekannt. Das Holzriegelhauses mit seiner urigen Gemütlichkeit wurde vor nunmehr 70 Jahren erbaut und seither stetig und behutsam renoviert. Der traditionsreiche 18-Loch-Golfplatz in Dellach liegt nebenan, inmitten des beeindruckenden Panoramas der Karawanken.

Im Gesundheitszentrum des Mayr & more ist seit 30 Jahren die F.X.Mayr-Medizin zu Hause. „Das ‚more‘ oder eben ‚mehr‘ an unseren Therapien betrifft die Nachhaltigkeit der Gesundheitsverbesserung und damit die Nachhaltigkeit der Lebensstiländerung, die wir unseren Gästen durch Selbsterfahrung, Beratung und Schulung vermitteln wollen“, so die Verant-

wortlichen bei Mayr & more. Unter der Leitung von Erich Rauch, einem der bedeutendsten Schüler von F.X.Mayr, entstand hier der erste und bis heute leitende Betrieb der stationären F.X.Mayr-Regeneration. Mayr machte die engen

Zusammenhänge zwischen Verdauung und Allgemeingesundheit sichtbar. Rauch ergänzte die traditionelle Mayr-Kur um Massagen, Naturheilverfahren, Homöopathie und andere Reflextherapien. Des Weiteren entwickelte er Speisen

für die „Milde Ableitungsdiät“ in der Mayr-Kur.

Dieses medizinische Erbe ist für Mayr & more Gesundheitszentrum Golfhotel am Wörthersee stete Verpflichtung zur Weiterentwicklung der Behandlungskonzepte. Langjährige Erfahrung und modernste medizinische Erkenntnisse ergänzen sich im zu einer ganzheitlichen Therapiemethode.

Most Life-Changing Spa

Der erste jährliche „Tatler Spa Award“ fand im Vogue House in London statt. Mayr & more erhielt 2007 den für das Gesundheitszentrum kreierten ersten Platz in der Kategorie „Most Life-Changing Spa“. Die Auszeichnung hatte es noch nie zuvor gegeben; sie wurde von der Jury eigens kreiert. Von den rund 50 Mitarbeitern sind 19 Angestellte im medizinischen Bereich.

www.golfhotel.at



Das Golfhotel Mayr & more bietet neben dem traditionsreichen 18-Loch-Golfplatz Dellach die F.X.Mayr-Medizin unter der Leitung von Erich Rauch an.