

“Die Kunst des Genusses”

Kulinarischer Kalender

September - Dezember '20

Kein Genuss ist vorübergehend.
Der Eindruck, den er hinterlässt ist bleibend.

- Johann Wolfgang von Goethe -



AQARIUM – mehrmals ausgezeichnetes Haubenrestaurant

Mit Küchenchef Peter Reithmayr an der Spitze werden dort wie gewohnt anspruchsvolle Gaumen auf wunderbare Art und Weise verwöhnt – zahlreiche Auszeichnungen geben seinem (Erfolgs-)Kurs recht. Inspiriert von der **mediterranen Küche** zaubert das AQARIUM-Team abwechslungsreiche Gerichte, die perfekt mit den Spitzenweinen aus dem **hauseigenen Weinkeller** harmonisieren. Darüber hinaus verwöhnt Peter Reithmayr Feinschmecker mit regionaler und saisonaler **Küche**. Abgetrennt vom Restaurantbereich bietet ein schöner Wintergarten, mit Platz für 20 Personen, einen idealen Rahmen für Familien- und Firmenfeiern. Auf der schönen Terrasse, die direkt am Teich liegt, können Gäste lukullische Genüsse in herrlich ruhiger Atmosphäre und romantische Sonnenuntergänge genießen. Auch der Weinkeller ist exklusiv für geschlossene Gesellschaften buchbar und bietet gerade in den Wintermonaten ein ganz besonderes Ambiente.

Kulinarische News aus dem AQARIUM in Geinberg

Genuss der in Erinnerung bleibt, bietet das 2 Haubenrestaurant AQARIUM in Geinberg. Für das zweite Halbjahr haben sich Küchenchef Peter Reithmayr, Souschef Jan Eggers und Dipl. Sommelier und Restaurantleiter Kevin Baumgartner viel einfallen lassen.

Exklusive Momente schenken

Gerade in Zeiten wie diesen rückt der Wunsch gemeinsame Zeit mit seinen Liebsten zu verbringen wieder mehr in den Fokus. Verschenken Sie wertvolle Stunden - das AQARIUM bietet dazu die perfekten Rahmenbedingungen - eine Atmosphäre, in der gute Gespräche entstehen, Gaumenfreuden, die einem Abend das gewisse Etwas verleihen und edle Tropfen, die die Stimmung perfekt werden lassen.

Exklusive Gutscheine mit unvergesslichen Momenten sind das perfekt Geschenk, um Freude zu bereiten. Ob mit einem genussvollen Candle-Light-Dinner im AQARIUM, einer unvergesslichen Nacht in den Private SPA Villas oder einem flexiblen Wertgutschein – mit Gutscheinen von Geinberg schenkt man Glücksmomente. Jede Veranstaltung im Restaurant AQARIUM ist auch als Gutschein erhältlich.

Für alle, deren Stärke sich nicht in der strategischen Planung befindet gibt es die Genuss-Gutscheine auch als wunderschöne Print@home Variante.

Wurzelwerk - die besten Säfte im Experiment

Donnerstag, 17. September 2020 von 14:00 - 16:00 Uhr

Wenn sich ein Familienbetrieb im Generationenwechsel befindet, entstehen oft neue, unkonventionelle Ideen. Wird ein Weingut an die nächste Winzer-Generation übergeben, kommt ein ganz besonderer Faktor hinzu: die Lust aufs Lernen über das eigene Terroir. Sie wird schlagartig belebt, zieht Gleichgesinnte an, beflügelt den Dialog. Genau das ist der Ursprung des Projekts "Wurzelwerk & Winzers Beitrag"



Nach dem Motto "Gib mir deinen Saft - ich geb' dir meinen" tauschten die befreundeten Weingüter Jurtschitsch (Langenlois), *Gunderloch* (Rheinhessen) und *Weingut von Hövel* (Saar) während der Ernte 2012 einen kleinen Teil des Lesegutes - Trauben aus den Riesling-Spitzenlagen. Das Ziel: gemeinsam zu experimentieren, zu lernen, zu kreieren und somit jeweils "unsere" Heimat und "unser" Terroir aufs Neue kennenzulernen.

Die Trauben wurden in vergleichbarer, schonender Ausbauart (spontan, Ausbau im Edelstahl) in den unterschiedlichen Kellern vinifiziert. Auf diese Weise entstand dieses außergewöhnliche Projekt. Das Ergebnis: Eine einzigartige und zugleich mutige Serie von 9 Riesling-Weinen aus 3 der renommiertesten Riesling-Lagen.

In 3 Flights wird die Wurzelwerk Box blind verkostet - die Geschichte zu jedem Wein und allerlei aus dem Nähkästchen berichtet Herr Jurtschitsch, der gemeinsam mit dem AQARIUM-Sommelier Kevin Baumgartner durch den Nachmittag. € 45,- p.P.

Ein Abend mit dem Weingut Jurtschitsch

Donnerstag, 17. September 2020 ab 18:00 Uhr

Das Restaurant AQARIUM und das Weingut Jurtschitsch vereinen ihr Können und ihre Qualität und servieren ab 18:00 Uhr ein 5-Gänge-Menü der Extraklasse. Geschmack steht an erster Stelle. Herr Jurtschitsch selbst wird durch den Abend führen, die Geschichte zu den einzelnen edlen Tropfen erzählen und die Kunst des Genusses vorleben.

Das Weingut Jurtschitsch steht seit langem nahezu idealtypisch für höchste österreichische Weinkultur. Die Gäste können sich freuen auf authentische, komplexe und terroirspezifische Weine mit kühler, eleganter Stilistik. Neue Parameter, die in Wirklichkeit auf alte Traditionen zurückgehen, bilden die Grundlage wofür Jurtschitsch steht: biologische Wirtschaftsweise, gesunde Böden, minimale Eingriffe im Keller und immer wieder das Experimentieren, um dem unerschöpflichen Reichtum der Weinwelt auf der Spur zu bleiben.

5-gängiges Abendmenü Carte Blanche inkl. 7 Gläser Wein und Aperitif: € 140 p.P.

Weihnachtlicher Kochkurs – Kreieren Sie Ihr Weihnachtsdinner

Sonntag, 29. November 2020 ab 13.00 Uhr

Sie möchten Ihre Liebsten am Weihnachtsabend kulinarisch überraschen?

Unter Anleitung von Chef de Cuisine Peter Reithmayr entsteht ein 4-Gänge Menü, mit dem Sie am 24. Dezember punkten werden.

Kochkurs € 125 p.P. | Begleitperson zum Dinner € 57 p.P.

Inkludiert Kochkurs, Kochschürze, Rezeptmappe, Aperitif und gemeinsames Abendessen.

Event mit der Tenuta Ornellaia

Mittwoch, 4. November 2020, Aperitif um 18:15 Uhr, Start 19:00 Uhr

Das Bestreben unseren Gästen die bestmöglichen Genussmomente zu beschere ist Grundlage der Philosophie des 2 Haubenrestaurants AQARIUM. Genau deshalb holen wir immer wieder die ganz großen Namen der Weinwelt uns ins Innviertel.

Dieses Mal gibt sich das vielfach ausgezeichnete Tenuta Ornellaia die Ehre - unumstritten wohl eines der besten Häuser der Welt.

Im Rahmen eines 5-gängigen Degustations-Dinners lernen Sie unter Begleitung aus dem Hause Ornellaia sowie Sommelier Kevin Baumgartner die edlen Tropfen kennen.

Über die Tenuta Ornellaia:

Die Tenuta Ornellaia war eines der ersten Weingüter in Bolgheri, die mit Supertoskanern für Furore sorgte.

Lodovico Antinori hatte dieses Gut 1980 erworben und ihm innerhalb kürzester Zeit Kultstatus verschafft. Heute gehört es zu hundert Prozent der Dynastie Frescobaldi.

Hier, in der nördlichen Maremma, kann der Cabernet Sauvignon ähnliche Qualität erreichen wie im Bordeaux; er macht neben Cabernet Franc, Merlot und Petit Verdot den Hauptanteil aus. Trotz internationaler Ausrichtung zeigen die Weine die Typizität der Region – das milde Meeresklima und Schwemmland- wie vulkanische Böden bieten beste Voraussetzungen für die französischen roten Rebsorten.

Jede Rebsorte wird zum idealen Zeitpunkt gelesen, höchste Sorgfalt bei der Selektionierung des Materials und der folgenden Vinifizierung im avantgardistischen Kellereigebäude sind die Voraussetzung für alljährlich große Weine.

5-gängiges Degustations-Dinner inklusive Champagner Ruinart zum Start und Weinbegleitung € 195 p.P.

Weihnachten ganz entspannt

Mittagstafel am 25. und 26. Dezember 2020 jeweils ab 12.30 Uhr

Weihnachten ist das Fest der Liebe und der Ruhe. Stressfreie Feiertage sind Tage für 100% Familie. Das Team des 2-Haubenrestaurants AQARIUM zaubert hier zu Mittag etwas ganz Besonderes und die Stunden in der eigenen Küche werden zu Stunden im gemütlichen Umfeld am offenen Kamin in Geinberg, mit den wichtigsten Menschen im Leben.

4-gängiges Festtagsmenü um € 57 p.P.

Weihnachtsfeier im AQARIUM

Wertschätzung in besonderem Rahmen

Haben Sie Ihre Firmenweihnachtsfeier schon „unter Dach und Fach“ gebracht? Die Weihnachtsfeier ist ein wichtiger Termin um „Danke“ zu sagen und nachhaltig das Wir-Gefühl zu verstärken. Den passenden Rahmen für das festliche Highlight zum Jahresabschluss bietet das Restaurant AQARIUM. Gemeinsam erstellen wir ein exquisites Menü mit gelungener Weinauswahl zur Freude Ihrer Mitarbeiter, Familie oder Freunde. Auch der Weinkeller kann für geschlossene Gesellschaften gebucht werden.

Silvester-Gala-Dinner in 8 Gängen

Donnerstag, 31. Dezember 2020 um 18.00 Uhr

Mit Champus & Austern startet im AQARIUM der letzte Abend im Jahr 2020. Lässiger Live-Jazz begleitet Sie bei Ihrem Gala-Dinner im AQARIUM. Es wird nicht nur ein „Genuss-Feuerwerk“ geben, sondern auch ein Lichterspektakel auf der wunderschönen Terrasse zu Mitternacht. Danach begeistern wir Sie mit einer weiteren kulinarischen Überraschung.

8 Gänge Galadinner inkl. Champagner & Austern, inkl. Weinbegleitung € 215 p.P.

Carte Blanche

Sie lieben Überraschungen?

Sie begeistert Genuss auf höchstem Niveau?

Dann begeben Sie sich mit der Carte Blanche des AQARIUM auf eine spannende kulinarische Reise! Vertrauen Sie den Koch- und Kombinationskünsten von Küchenchef Peter Reithmayr und Sommelier Kevin Baumgartner.

7-Gang-Menü € 99, Weinbegleitung (6 Gläser) € 67

5-Gang-Menü € 79, Weinbegleitung (5 Gläser) € 59

Alternativ wird gerne auch eine wunderbare, auf die Carte Blanche abgestimmte Getränkebegleitung serviert. Die Carte Blanche kann am Wunschtage bis 12:00 Uhr und nur tischweise reserviert werden.

Wir dürfen vorstellen - Neu im Team

Kevin Baumgartner - Sommelier und Restaurantleiter

Sein Lieblingsthema ist der Wein, er ist Schatzmeister und Kenner zugleich und besitzt neben seiner herausragenden Expertise, besonderes Einfühlungsvermögen für die Gäste des AQARIUM. Die Rede ist von Sommelier Kevin Baumgartner. Er kredenzt Weine, die jedes Menü der hauseigenen Haubenküche perfektioniert.

Auch sein beruflicher Werdegang - eine Lehre als Konditor und Gastronomiefachmann sowie eine abgeschlossene Sommelier-Prüfung mit Diplom - lässt keine Wünsche übrig. Exklusive Meilensteine der österreichischen Gourmetküche pflastern seinen Erfahrungsweg: So arbeitete er unter anderem als Sommelier beim Kirchenwirt in Leogang und als Head Sommelier in der Schloss Fuschl Betriebe GmbH, stand bei der Wiedereröffnung des Hotel Goldener Hirsch in Salzburg unterstützend zur Seite und fungierte bis zuletzt als stellvertretender Restaurantleiter im Salzburger Arthotel Blaue Gans. „Eine super Zeit, in der ich richtig viel gelernt habe“, schwärmt Baumgartner.

Jan Eggers - Sous Chef

Simon Taxacher – 5-Haubenrestaurant in Kirchberg in Österreich, das Gourmetwirthaus Kirchenwirt in Leogang und Star- Pâtissier Christian Hümbts – in den besten Häusern erlernte Jan Eggers sein Handwerk. Nun entfaltet er als neuer Sous Chef im AQARIUM seine Leidenschaft für die erlesene Gourmetküche.

Seine erste Wunschstation nach der Ausbildung zum Koch erfüllte sich Eggers im Luxushotel Grand SPA Resort A-Rosa auf Sylt. Dort absolvierte er jeweils sechs Monate im Frühstücksbereich und Service sowie im Restaurant „Cucina Della Mamma“, ein halbes Jahr bei Sterneköchin Sarah Henke im „Spices“ und zu guter Letzt 18 Monate bei Christian Hümbts, einem der besten deutschen Pâtissiers und vielen bestens bekannt als Juror in „Das große Backen“. Er weckte in Jan Eggers die Leidenschaft für das feine französische Naschwerk, sehr zur Freude seiner Gäste im AQARIUM.

Natalie Schwendtner - Marketing & Sales Manager

Seit Mitte Juni 2020 leitet Dipl.-Betr. (FH) Natalie Schwendtner das Department Marketing & Sales des gesamten SPA Resort Therme Geinberg und ist somit ebenso dafür verantwortlich die außerordentlichen Genussmomente, die das Restaurant am Seerosenteich bietet, der Öffentlichkeit zu präsentieren.

Seit kurzem können sich Gäste - und solche die schon immer einmal das AQARIUM besuchen wollten - auf der völlig neu gestalteten Website www.aqarium.at über alle Möglichkeiten, die das Restaurant & sein Team bietet informieren, einen Tisch reservieren oder auch Gutscheine ganz einfach im Print@home System erwerben.

“Ich freue mich besonders auf die 3 Weinevents im Herbst - mit dem Besuch der Tenuta Ornellaia sowie des Weinguts Jurtschitsch in Kombination mit den Kochkünsten von Chef de Cuisine Peter Reithmayr beweisen wir zum wiederholten Male, dass wir hier im Innviertel magische Gourmet-Momente entstehen lassen können.”

News aus dem SPA Resort Therme Geinberg

Seit der corona-bedingten Schließphase der gesamten Hotellerie, welche für das SPA Resort Therme Geinberg mit 29. Mai endete wurden große Investitionen getätigt.

Rund 7 Millionen Euro wurden infrastrukturell investiert - unter anderem sind nun alle 192 Zimmer des Vitalhotel Therme Geinberg klimatisiert. Unter Betrachtung der während des Klimaanlagenbau verfügbaren Zimmer war auch die Auslastung im Vitalhotel erfreulich hoch. “Weiters freuen wir uns über die ununterbrochen hohe Auslastung der 21 Villen in Geinberg5 - diese beträgt permanent zwischen 90 und 100%”, so Geschäftsführer



Manfred Kalcher, "und die Vorausschau lässt auch für die kommenden Monate Ähnliches erwarten. Gerade in diesen besonderen Zeiten sehnen sich die Menschen nach Freiheit und gleichzeitig ein Höchstmaß an Privatsphäre und genau das bieten wir in Geinberg5."

Auch die Therme Geinberg erfreut sich großer Beliebtheit - viele Menschen genießen die World of Wellness in einer ganz neuen Qualität - dem einzelnen Besucher steht aufgrund der derzeitigen Restriktionen was die Anzahl der Besucher angeht - so viel Platz wie noch nie zur Verfügung und das bei einem Höchstmaß an Service. Am 18. September endet auch die Kurzarbeit für den letzten kleinen Anteil der Mitarbeiter. Besonders erfreulich ist, dass im gesamten SPA Resort Therme Geinberg kein einziger Mitarbeiter aufgrund der Corona-Pandemie gekündigt wurde, womit sich das Unternehmen wieder einmal als sicherer Arbeitgeber präsentiert.

Pressekontakt & Rückfragehinweis:

Dipl.-Betr. (FH) Natalie Schwendtner

+43 7723 8501-2510

natalie.schwendtner@therme-geinberg.at

Fotos: Mit der Bitte um Beachtung des jeweils im Fototitel hinterlegten Foto-Credits. Ist kein besonderer Credit angegeben verwenden Sie bitte "SPA Resort Therme Geinberg"

<https://photos.app.goo.gl/FaxgFcF6UtSrAJ3CA>

AQARIUM Restaurant . Bar

Thermenstraße 13

4943 Geinberg

AUSTRIA

aqarium@geinberg5.com

T +43 7723 8501 2585

www.geinberg5.com

Öffnungszeiten:

täglich von 07.30 – 24.00 Uhr (bis 22.00 Uhr warme Küche)