

PI_ November 2016 / Stand: 18.11.2016



Die Therme Laa - Hotel & Silent Spa: Top Qualität mit Regionalität!

Energie tanken, relaxen oder einfach eine Auszeit genießen und sich kulinarisch verwöhnen lassen - ein Kurzurlaub in der Therme Laa - Hotel & Silent Spa ist ideal für Alle!

Die Wellness-Oase im Weinviertel ist in jeder Hinsicht ein Ort für Genießer!

Ob ein ausgedehntes Frühstück, ein elegantes Dinner oder einfach nur ein kleiner Snack nach dem Saunagang - die Therme Laa - Hotel & Silent Spa bietet Genussspechten ein reichhaltiges Angebot. In zwei hauseigenen Restaurants, dem **À-la-Carte-Restaurant Gaumenfreuden** und dem **Restaurant Feinspitz**, werden Speisen mit regionalem Schwerpunkt angeboten. In der **Hotelbar** und der **Lounge-Bar** des Hotel-Spa gibt es kalte Getränke, Kaffee oder ein Stück Kuchen für zwischendurch. Weinkenner finden in der **Vinothek** mit Sicherheit einige besondere Tropfen von regionalen Winzern.

Kulinarische Hochgenüsse mit Produkten aus der Region ...

Der Chefkoch, Michael Tentulin, legt in seinem Speisenkonzept höchsten Wert auf beste Qualität der Zutaten. Aus Überzeugung setzt er dabei auf Regionalität und Saisonalität! Die meisten Lieferanten und Produzenten kennt der Chefkoch persönlich - sie stammen aus dem Land um Laa. So werden lange Liefer- und Lagerzeiten vermieden und die Lebensmittel erreichen frisch die Küche. Saisonale Schwerpunkte neu interpretiert, garantieren ein abwechslungsreiches kulinarisches Angebot das ganze Jahr über. Ein Blick in die Speisekarte macht Gusto!

Info: www.therme-laa.at

BIO-Teilzertifizierung - Auszeichnung für die Gastronomie des Hotels der Therme Laa!

Bio ist für Chefkoch Tentulin ein zentrales Thema! Einige seiner Top-Lieferanten zählen zu den ausgewählten Bio-zertifizierten Betrieben in Niederösterreich. Denn: „... nur mit ausgezeichneten Zutaten kann die Qualität der Speisen nachhaltig gewährleistet werden“, davon ist Tentulin überzeugt! Für das außergewöhnliche Engagement in Sachen Bioprodukte wurden die Restaurants des Hotel & Spa mit der BIO-Teilzertifizierung ausgezeichnet.

Therme Laa – Hotel & Silent Spa

Thermenplatz 1, 2136 Laa an der Thaya · T: +43 (0) 2522/84 700 570 · F: +43 (0) 2522/84 700 755
therme@therme-laa.at · www.therme-laa.at

Ein Resort der VAMED Vitality World

Genuss trotz Unverträglichkeiten

Sich auch mit Unverträglichkeiten kulinarisch verwöhnen lassen ist ein aktuelles Thema. In der Gastronomie der Therme Laa - Hotel & Silent Spa können die Speisen gegen Voranmeldung an die verschiedensten Unverträglichkeiten der Gäste angepasst werden...

Kulinarische Termine bis Ende des Jahres

- 11.12. Adventbrunch – Mit tausend Lichtern und Tannenduft das gemütliche Ambiente der Vorweihnachtszeit auch kulinarisch genießen
- 25.12. Christtagsbrunch – ein weihnachtlicher Festtagsschmaus für die ganze Familie

Zu den Lieferanten aus der Region zählen:

Stoiber Bäckerei/ Konditorei: Die Bäckerei Stoiber legt großen Wert darauf, dass ihre Teige und Massen aus regionalen Rohstoffen gefertigt werden und dass ihnen ausreichend Zeit zum reifen gegeben wird.

www.konditorei-stoiber.at

BOA Farm Mitterhof: Die BOA Farm in Wildendürnbach züchtet seit mehr als 25 Jahren Rinder. Der Familie sind nachhaltiges Wirtschaften, sowie Gesundheit für Menschen, Tiere und Umwelt ein großes Anliegen, daher arbeiten sie seit 1993 biologisch.

www.beefcattle.at/de/archiv

Stöger Öle/ Hanfnüsse: Der Familienbetrieb existiert seit 20 Jahren und hat sich in dieser Zeit zu einem wichtigen Partner für Bio-Bauern und Bio-Betriebe in Europa entwickelt.

www.stoeger-oel.at/index.html

Käsemacher: Der Schafskäse kommt aus dem naturbelassenen Hochplateau im Waldviertel. Die Milch für den Käse stammt von Bauern aus der Region. Die Käsemacher achten darauf, dass nur die besten Rohstoffe in ihre Produkte kommen.

www.kaesemacher.at



Therme Laa – Hotel & Silent Spa

Thermenplatz 1, 2136 Laa an der Thaya · T: +43 (0) 2522/84 700 570 · F: +43 (0) 2522/84 700 755
therme@therme-laa.at · www.therme-laa.at

Ein Resort der VAMED Vitality World

Firma Cerny Wildkultur: Die Fischeier werden aus den Salzkammergut Seen gewonnen und dort vorsichtig den Muttertieren entwendet. Diese Form der Kultivierung stellt eine perfekte Verbindung von Wildfisch und Aquakultur dar. Der Betrieb legt sehr großen Wert auf Frische.
www.cernys.at/index.php

Fleischerei Öller Wildendürnbach/ Laa: Der Familienbetrieb setzt auf gute Fleischqualität und bezieht daher das Fleisch nur von ausgesuchten Schweinen aus der Umgebung.
www.fleisch-oeller.at

Kiennast – Genussregion Retzer Kürbis: Unser zuverlässiger Servicepartner Kiennast beliefert uns regelmäßig mit saisonalem und regionalem Gemüse aus der Region, wie zum Beispiel den Kürbis. Der Betrieb ist ein Familienunternehmen, welches sich bereits über 8 Handelsgenerationen zieht.

www.kiennast.at

Zimmermann Teigwaren: Familie Zimmermann stieg bereits 1986 ins Wirtschaftsgeschäft mit einem Legehennenbetrieb ein. Seit 1995 werden in dem Betrieb auch Teigwaren produziert. Bei der Produktion wird auf chemische Konservierungsmittel, Geschmacksverstärker und chemische Aromastoffe verzichtet. Man setzt hier auf österreichischen Hartweizengrieß und Eier aus dem eigenen Betrieb.

<http://www.zimmermanns-teigwaren.at/index.php?id=9>

Getreide Gutscher: Die Erzeugnisse des Familienbetriebes werden ausschließlich für die High-Class-Hotellerie, Gastronomie und den Delikatessen-Handel hergestellt.

www.gutscher.com

Pressekontakt

pr@ideenladen.at

Pressestelle Therme Laa – Hotel & Silent Spa



Therme Laa – Hotel & Silent Spa

Thermenplatz 1, 2136 Laa an der Thaya · T: +43 (0) 2522/84 700 570 · F: +43 (0) 2522/84 700 755
therme@therme-laa.at · www.therme-laa.at

Ein Resort der VAMED Vitality World

Therme Laa- Hotel & Silent Spa

ist eines von neun Resorts der VAMED Vitality World, der Nummer Eins im österreichischen Thermen- und Gesundheitstourismus. Bisher konnten im Vier-Sterne-Superior-Hotel, der Therme, der Saunawelt und im Gesundheitszentrum über vier Millionen nationale und internationale Gäste Erholung finden.

Über die VAMED Vitality World

Der international tätige Gesundheitskonzern VAMED engagiert sich seit 1995 im Thermen- und Wellnessbereich. Unter der 2006 gegründeten Kompetenzmarke VAMED Vitality World betreibt die VAMED acht der beliebtesten heimischen Thermen- und Gesundheitsresorts, den AQUA DOME – Tirol Therme Längenfeld, das SPA Resort Therme Geinberg, die Therme Laa – Hotel und Spa, die St. Martins Therme & Lodge, die Therme Wien, das GesundheitsZentrum Bad Sauerbrunn, das TAUERN SPA Zell am See-Kaprun, das la pura women´s health resort kamptal und mit dem Aquaworld Resort Budapest eines der größten Thermenresorts Ungarns. Mit mehr als 3,1 Millionen Gästen jährlich in den Thermen der VAMED Vitality World ist die VAMED Österreichs führender Betreiber von Thermen- und Gesundheitsresorts.

VAMED AG

Die VAMED wurde im Jahr 1982 gegründet und hat sich seither zum weltweit führenden Gesamtanbieter für Krankenhäuser und andere Einrichtungen im Gesundheitswesen entwickelt. In 78 Ländern auf vier Kontinenten hat der Konzern bereits 760 Projekte realisiert. Das Portfolio reicht von der Projektentwicklung sowie der Planung und der schlüsselfertigen Errichtung über Instandhaltung, technische, kaufmännische und infrastrukturelle Dienstleistungen bis hin zur Gesamtbetriebsführung in Gesundheitseinrichtungen. Die VAMED deckt mit ihrem Angebot sämtliche Bereiche der gesundheitlichen Versorgung von Prävention und Wellness über die Akutversorgung bis zur Rehabilitation und Pflege ab. Darüber hinaus ist die VAMED führender privater Anbieter von Rehabilitationsleistungen und mit VAMED Vitality World der größte Betreiber von Thermen- und Gesundheitsresorts in Österreich. Im Jahr 2015 war die VAMED Gruppe weltweit für rund 17.200 Mitarbeiter und ein Geschäftsvolumen von 1,6 Milliarden Euro verantwortlich.



Therme Laa – Hotel & Silent Spa

Thermenplatz 1, 2136 Laa an der Thaya · T: +43 (0) 2522/84 700 570 · F: +43 (0) 2522/84 700 755
therme@therme-laa.at · www.therme-laa.at

Ein Resort der VAMED Vitality World