Internationaler Wein vom Tulbingerkogel

Das Berghotel Tulbingerkogel hat nun neben einer umfassenden Weinsammlung aus aller Welt auch einen hauseigenen Wein aus internationalen Reben. Im Rahmen eines Diners übernahm die Schauspielerin Julia Stemberger die Patenschaft über ein weltweites Unikat: den "Ersten internationalen G´mischten Satz". Tatkräftig unterstützt von Heinz "Honzo" und Sebastian Holecek und Prof. Gustav "Ironimus" Peichl.

Der kuriose Wein stammt aus dem internationalen Weingarten neben dem Hotel Tulbingerkogel. Die Reben brachten Sommeliers aus 30 Nationen anlässlich der Sommelierweltmeisterschaft 1998 nach Niederösterreich und pflanzten sie neben der Restaurantterrasse auf dem Tulbingerkogel ein. Frank Bläuel, Chef des Hotels Tulbingerkogel und selbst erfahrener Sommelier, pflegte seinen internationalen Weingarten seither mit viel Liebe und präsentierte heuer schon zum 3. Mal das Ergebnis der erfolgreichen Ernte der Öffentlichkeit. "Ein frischer und leichatmiger Wein der die Umgebung, den Wienerwald, reflektiert und trotz der unterschiedlichen Rebsorten seine Wurzeln am Berg nicht verleugnet", so kommentiert Willi Bründlmayer den Jungfernwein vom Tulbingerkogel, der von dem renommierten Langenloiser Winzer gekeltert wurde und mit einer Bründlmayer Etikette versehen ist.

"Es war für uns sehr spannend zu erfahren, zu welchem Ergebnis das Zusammenspiel so unterschiedlicher Herkunftsländer und Sorten führt. Seit langem sammeln wir in unserem Weinkeller internationale Spitzenweine und hier haben wir nun einmal einen einzigen Wein, der sozusagen die internationale Idee in einer Flasche zusammenführt. Auch stellt dieser Weingarten ein Souvenir dar, das an meine langjährigen Tätigkeiten im Internationalen Sommelierverband erinnert" meint Frank Bläuel zu seinem Proiekt.

Der Internationale G´mischte Satz ist nicht für den Verkauf gedacht, Frank Bläuel bietet ihn seinen Gästen aber gerne zur Verkostung an.

Spaziergang zwischen internationalen Weinstöcken

Der internationale Weingarten steht Besuchern das ganze Jahr offen. Ein Spaziergang durch die Reben neben dem Hotel Tulbingerkogel lohnt sich und lässt sich gut mit einer kleinen Wanderung zur nahe gelegenen Leopold Figl Warte verbinden. Dieser höchste Punkt des Tulbingerkogel garantiert, wie auch die Gourmetterrasse des Hotels, einen wunderschönen Ausblick auf den Wienerwald, das Tullnerfeld und die Alpen.

Internationaler Weingarten

Land	Verein	Rebsorte	Land	gepflanzt von
Belgien	Gilde des Sommeliers de Belgique	Merlot aus St. Emilion	Belgien	Alain Demol
Brasilien	Associacao Brasileira de Sommeliers	Chardonnay	Brasilien	Danio Braga
Griechenland	Greek Sommelier Association	Chardonnay	Griechenland	Konstantinos Nicolaou
Großbritanien	The Academy of Wine Service	Chardonnay	Großbritanien	Jeremy Bennett
Irland	The Irish Guild of Sommeliers	Chardonnay	Irland	Andrew O'Gorman
Island	Sommelier Association of Iceland	Chardonnay	Island	Haraldur Halldórsson
Italien	Associazione Italiana Sommelieres	Riesling Moscato Cortese Barbera Croatina de l'Oltrepo Pavese	Italien	Giuseppe Vaccarini
Korea	Sommelier Association of Corea	Chardonnay	Korea	Sun Tschu Theodor Lie
Kuba	Club de Sommeliers de Cuba	Chardonnay	Kuba	Jorge Miranda Sanchez
Mexiko	Associacion Mexicana de Sommeliers	Chardonnay	Mexiko	Victor Absalòn Lòpez
Monaco	Association Monégasque de la Sommellerie	Chardonnay	Monaco	Jean A. Pallanca
Norwegen	Den Norske Vinkelnerforening	Chardonnay	Norwegen	Remi Madsen
Österreich	Club der Sommellerie Österreich	St. Laurent	Österreich	Frank Bläuel
Polen	Weltmeisterschaf tskandidat aus Polen	Chardonnay	Polen	Michal Jancik

Land	Verein	Rebsorte	Land	gepflanzt von
Rumänien	Association Nationale des Sommeliers	Chardonnay	Rumänien	Radu Nicolescu
Slowenien	Sommelier Slovenjie	Chardonnay	Slowenien	Franko Rutar
Spanien	Union de Associationes Espanolas de Sumilleres	Chardonnay von Torres, Villafranca	Spanien	Juan Munoz Ramos
Tschechien	Associace Sommelieru Ceskà Republika	Aurelius, Rýnský Ryzlink, Veltinské Zelené, Chardonay, Rulandské Bílé	Tschechien	Martin Pastyrík
Canada	Association Canadienne des Sommeliers	Seyval Vidal	Canada	Jacques Orhon
China Hong Kong	Hong Kong Sommeliers Association	Chardonnay experimental wine	China Hong Kong	Wilson Kwok
Deutschland	Sommelier Union Deutschland	Chardonnay Klon Weiß 100	Deutschland	Bernd Glauben
Frankreich	Union de la Sommellerie Francaise	Pinot noir, Bourgogne	Frankreich	Jean Frambourt
Japan	Japan Sommelier Association	Koshu	Japan	Takashi Atsuta
Kroatien	Hrvatski Sommelier Klub	Grasevina	Kroatien	Ninoslav Dusper
Luxenburg	Association Luxembourgoise des Sommeliers	Auxerrois	Luxenburg	Claude Phal
Niederlande	Nederlands Gilde van Sommeliers	Vroege van der Laan	Niederlande	Lucette M. Faber
Schweden	Sommelier Foreningen "Suède"	Chardonnay von Champagne Ruinart	Schweden	Johan Magnusson
Schweiz	Association Suisse des Sommeliers Professionnels	Chasselas Petite Arvine Gamaret Garanoi Diolynoir	Schweiz	Myriam Broggi
USA	Sommelier Society of America	Vingnole	USA	Yves Durand

BERGHOTEL TULBINGERKOGEL

Relais du Silence der Familie F. Bläuel A - 3001 Mauerbach bei Wien Tel.: 02273 7391 FAX 739173 e.mail: hotel@ tulbingerkogel.at http://www.tulbingerkogel.at

Berghotel Tulbingerkogel – die Oase im 21. Jahrhundert

Ruhe, Entspannung und Genuss

Ein Aufenthalt im Berghotel Tulbingerkogel bietet den Gästen einen wundervollen Ausblick über den Wienerwald bis zum Schneeberg und ins Tullnerfeld bis zum Stift Göttweig. Ganz nahe bei Wien und doch mitten im Grünen kann man hier ausspannen, bei einem außergewöhnlichen Glas Wein die traditionell gute Küche genießen und sich im Wellnessbereich erholen. Der Tulbingerkogel ist der ideale Platz für Feste aller Art, aber auch für Seminare, die modernste Ausstattung in absoluter Ruhelage und Wiennähe suchen.

Gehobene Küche

Die Küche des Restaurants Tulbingerkogel ist für traditionelle österreichische Küche ebenso bekannt wie für regionale Kreationen, die mit Blüten Kräutern aus dem eigenen Garten verfeinert werden. Eine Besonderheit des Hauses sind die Diners Historiques, historisches Gastmahl in mehreren Trachten (Gängen); Küche und Gastronomie um 1790, gekocht nach Rezepten aus der umfangreichen historischen Kochbuchsammlung.

Weinangebot der Spitzenklasse

Die Weinkarte zählt zu den reichhaltigsten des Landes. Friedrich und Frank Bläuel haben über 1000 Weinsorten aus vielen Ländern der Welt zusammengetragen. Die Karte wurde bereits zehn Mal mit dem "Best of Award of Excellence" des Magazins "Wine Spectator" ausgezeichnet.

Modernste Seminarräume in jeder Größe

Die einmalige Lage des Berghotel Tulbingerkogel ist auch für die Veranstaltung von Seminaren hervorragend geeignet. Fern von Ablenkungen, aber doch leicht erreichbar, können sich die Seminargäste voll auf ihr Tagesprogramm konzentrieren und am Abend nach einem ausgezeichneten Abendessen im neu errichteten Wellnessbereich ausspannen. Insgesamt stehen neun Seminarräume (bis zu 380m2) zur Verfügung. Alle sind den zeitgemäßen Seminarbedürfnissen gemäß ausgestattet. Internet-Terminals können von allen Seminargästen benützt werden.

Feste feiern, wie sie fallen

Einen besonderen Wert legt die Familie Bläuel auf die Veranstaltung von Festen. Ob Hochzeitsfest oder Jubiläum, Promotion oder Geburtstag: Für jede Gästezahl gibt es die entsprechenden Festräumlichkeiten, die durch den prachtvollen Ausblick und das stimmungsvolle Ambiente den geeigneten Rahmen bieten. Ein liebvoll zusammengestelltes Festessen, festliche Menükarten, geschmackvoll arrangierter Blumenschmuck und die geeignete Musik machen aus jedem Fest ein unvergessliches Ereignis.

Ausspannen und genießen

Wienbesucher, Kurzurlauber, Touristen und Erholungssuchende können zwischen 44 Zimmern (davon 6 Panoramazimmer) wählen. Der naturnahe Wellness-Bereich mit Sauna, Kristalldampfbad, Fitnessraum und geheiztem Terrassen-Schwimmbecken lädt zum Ausspannen oder zu einem sportlichen Workout ein. Das Herz des Erholungsbereiches ist das 12m lange Terrassenpool mit prachtvollem Ausblick und Liegeflächen in der Natur. Waldsauna und Kristalldampfbad, sowie ein Fitnessraum mit modernen Geräten und ein Solarium ergänzen das Angebot in dem rundum verglasten ersten Stockwerk. Entworfen und umgesetzt wurde der 2001 fertiggestellte Zubau vom Wiener Architektenteam archisphere. Von allen neuen Zimmern haben die Gäste durch eine sechs Meter breite Glasfront einen ungehinderten Fernblick auf die Alpen und ins Donautal. Den Ausblick können sie auch vom Bad aus genießen. Dieses ist nur durch eine Glasscheibe mit Jalousie vom Gästezimmer getrennt. Internetanschluss, Sat-TV, individuell steuerbare Außenbeschattung und weitere Details machen den Aufenthalt zum Erlebnis.

Geschichte

Nur 8 Kilometer von Wien entfernt liegt das Berghotel Tulbingerkogel inmitten von 14 Hektar sanft hügeligen Wiesen, die zum Hotel gehören.

Seit der Zwischenkriegszeit zählt das Berghotel Tulbingerkogel zu den bekanntesten Ausflugsadressen. Als es 1951 von Friedrich und Elisabeth Bläuel übernommen wurde, avancierte es innerhalb kürzester Zeit zu einem beliebten Treffpunkt für Künstler, Schauspieler und Politiker. Als erstes Seminarhotel im Raum Wien spielte es eine wichtige Vorreiterrolle im modernen Seminarbetrieb. 1976 wurde das Hotel aufgrund des enormen Zuspruchs zum ersten Mal erweitert. Die zweite Erweiterung, die im Sommer 2001 fertiggestellt wurde, macht das Berghotel fit für das 21. Jahrhundert. Ein naturnaher Wellnessbereich und modernste Zimmer mit Panoramablick unterstützen den Erholungssuchenden bei der Wiedergewinnung seiner Ruhe.

Schon Adalbert Stifter schätzte die Aussichtswarte und sah vor über 100 Jahren vom Tulbingerkogel die Fenster des Stift Göttweig glitzern. 1930 wurde auf diesem sanften Hügel ein Berghotel für die bürgerliche Gesellschaft errichtet, 1951 ging es in den Besitz der Familie Bläuel über. Heute arbeitet bereits die zweite und dritte Generation im Familienbetrieb.

Für Rückfragen: Frank Bläuel,

Tel: 022 73 / 73 91, Fax: 022 73 / 73 91 73,

e-mail: hotel@tulbingerkogel.at

