

# Slow Food: „aufRETTERN“ in der Steiermark



Familie Retter im Kreise ihrer Mitarbeiter, Lieferanten und Aussteller

**Zum vierten Mal lud das Hotel Retter bereits zum Slow-Food-Bio-Fest: An über zwanzig Genussstationen verkosteten die Gäste feinste regionale Weine und Schmankerl. Ein Termin zum Vormerken! Von Carmen Hafner**

Der Zeitpunkt ist perfekt gewählt: Jedes Jahr nutzt das Retter-Team den Abend vor dem 1. Mai, um Besucher mit einer einzigartigen kulinarischen Veranstaltung in die Oststeiermark zu locken. In der Nähe von Hartberg, etwa auf halber Strecke zwischen Wien und Graz, liegt „der Retter“ harmonisch in die steirische Hügellandschaft eingebettet. Zu dieser Jahreszeit versüßt die Blüte von unzähligen Hirschnuß-Bäumen dem Betrachter den Blick. Nicht nur optisch – auch in sämtlichen Mahlzeiten taucht die Hirschnuß wieder auf. Ob als Edelbrand, als Hirschnußschinken oder -pastete; dem Einsatz der für die Region typischen Frucht sind keine Grenzen gesetzt.



FOTOS: Retter/B.Mang

**KOST-BARE ZEIT.** Nicht nur die Hirschnuß gab es beim diesjährigen Fest zu probieren. Regionale Fleisch- und Wurstspezialitäten, frisch geräucherte Forelle, verschiedenste Öle, Nudeln, Käse, dazu noch eine feine Auswahl an Bio-Weinen... und das ist nur ein kleiner Vorgeschmack fürs nächste Mal. Es galt, sich die Kapazitäten gut ein-

zuteilen. Mit dem Plan in der Hand spazierte man von Station zu Station, wohl wissend, dass ein paar Schritte weiter ein besonderes Schmankerl wartet. Unmöglich, wirklich alles zu verkosten. Untermalt wurde das Programm von heimischen Musikgruppen, dazwischen konnte man noch die Ausstellungsstände einiger Handwerker begutachten. In vollkommener entspannter Atmosphäre konnte man sich Zeit lassen, so viel man wollte. Slow Food eben. Wer dann genug gegessen, getrunken, getratscht und gesehen hatte, zog sich in sein Wohlfühl-Zimmer zurück. Und träumte schließlich vom unvergleichlichen Frühstücksbuffet, aufgrund dessen man danach im Wellnessbereich entspannen MUSSTE. Gleich vormerken: Das 5. Slow-Food-Fest „steirisch aufRETTERN“ 2016 – wie immer am 30. April. Mehr Infos: [www.retter.at](http://www.retter.at) ■

## 40 Jahre im Dienste der Gesundheit und Schönheit

*Das Ring Gesundheitszentrum, das familiengeführte Stammhaus der Wilfinger Hotels, in Hartberg feiert sein 40-jähriges Jubiläum*

Als Bio noch nicht im Trend lag, hatte Bio-Pionier Roman Wilfinger Senior eine Vision, die er gemeinsam mit den Bauern aus der Region umsetzte. Gäste sollen während des Aufenthaltes mit gesunden und vegetarischen Köstlichkeiten verwöhnt werden. Heute gehört das Hotel zu den ersten Adressen für gesundheitsbewusste Menschen.

Neben der einzigartigen "Bio-Vollwert-Vitalküche" (Grüne Haube Naturküche/Austria Bio Garantie) sind Kräuterheilmittel nach Hildegard von Bingen, ein Bewegungs- & Entspannungsprogramm sowie die medizinisch-therapeutische Kompetenz Basis der Philosophie. Ärzte, Therapeuten, Ernährungsberater, Sportwissenschaftler und Bio-Köche stehen mit Rat und Tat zur Seite. Die Wilfinger Hotels sind u.a. Spezialisten für ernährungsbedingte Erkrankungen wie z.B. Stoffwechselerkrankungen, Übergewicht, Diabetes mellitus uvm. sowie für Erkrankungen des Stütz- und Bewegungsapparates.

Erholung und Entspannung kommen während eines Aufenthaltes bzw. einer Kur nicht zu kurz: in der hotel-eigenen Therme, Bade- & Saunalandschaft kann man die Zeit so richtig genießen. Der Klassiker im Angebot für runde und halbrunde Geburtstags- und Hochzeits-jubilare 2015: die RING®-Glückskur-Gesundheitswoche zum halben Preis (ab € 430,- statt € 860,-).

[www.wilfinger-hotels.at](http://www.wilfinger-hotels.at)



FOTO: Wilfinger Hotels/Kristofersich