



GENUSSLABOR®
KUNST AM GAUMEN

PRESSE INFORMATION

zur Eröffnung des Genusslabor®
im Hotel Böhlerstern/Kapfenberg/08-2010

Diesen Sommer eröffnet mit dem Genusslabor® eine Location, in der Verführung und Versuchung auf einzigartige Weise zusammentreffen und den besonderen Moment bei den Gästen hervorrufen – den „G-Punkt“.

Das Genusslabor® ist eine hochwertig ausgestattete und großzügig eingerichtete Event-Location für einzigartige Veranstaltungen jeder Art im Privat- und Businessbereich. Kulinarik ist hier das verbindende Element von Kommunikation und Vergnügen. Die Laborchefin Gabi Scheickl offenbart im Genusslabor® eine kulinarische Erlebniswelt in interessanter und unterhaltsamer Atmosphäre und bringt die Sinne zum Kochen. Die Themen können individuell oder aus einem umfassenden Programm gewählt werden.

Die schwenkbare Kochinsel in Auberginenform und der Dunstabzug in Form eines umgekehrten Damenschuh-Stöckels bilden das Herzstück. Hier können Gruppen von 8 bis 36 Personen dem Genuss auf die Spur kommen. Der extra angefertigte Genusstisch, an dem 18 Personen Platz nehmen können, ist flexibel verschiebbar und kann für Galadinner bis hin zu Verkostungen genutzt werden. Im angrenzenden „Private-Dining-Room“ werden auch Seminare und Schulungen zum Genuss. Dieser technisch moderne sowie voll ausgestattete Raum verwandelt sich vor oder nach dem Seminar in einen gediegenen Galadinner-Raum oder zur gemütlichen Event-Zone.

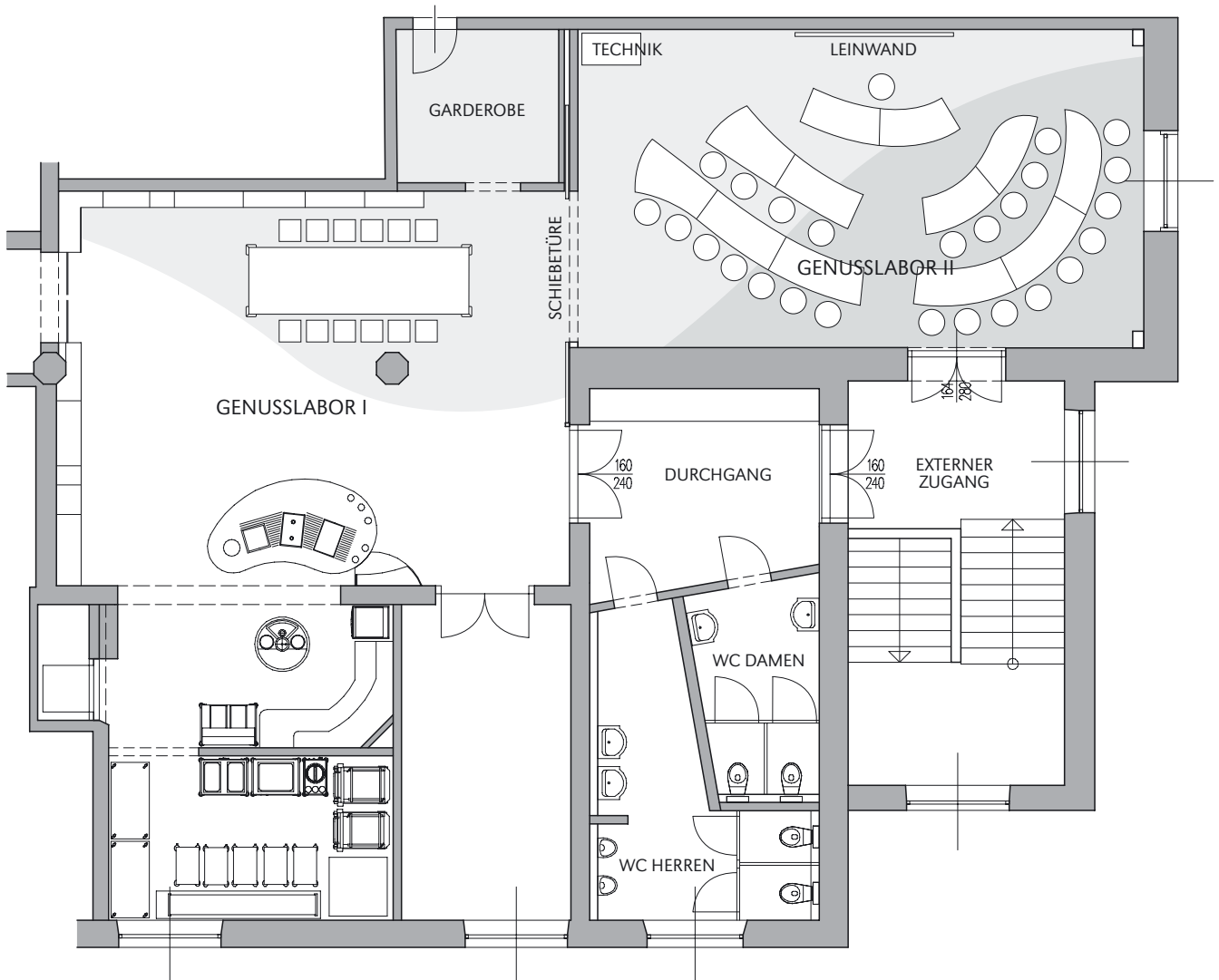
Das Genusslabor® zeigt auch bei den Zutaten besonderen Geschmack und Qualitätssinn. Regionalität und Frische sind die obersten Gebote für jede Komposition. Auch die internationalen Produkte sind von höchster Güte – wie zum Beispiel der weltbekannte Blue Mountain Coffee aus Jamaica. Aber sogar eigene Kreationen, wie das exklusiv abgefüllte Ginseng-Bier, werden hier serviert.

Das Genusslabor® verführt durch die Leidenschaft zum Besonderen und die Liebe zum Detail. Hier geht man dem Geschmack auf den Grund und umrahmt jede Art der Veranstaltung mit dem gewissen Etwas. Das Einzige, was hier trocken ist, ist der Wein.

kunst
DER
verführung



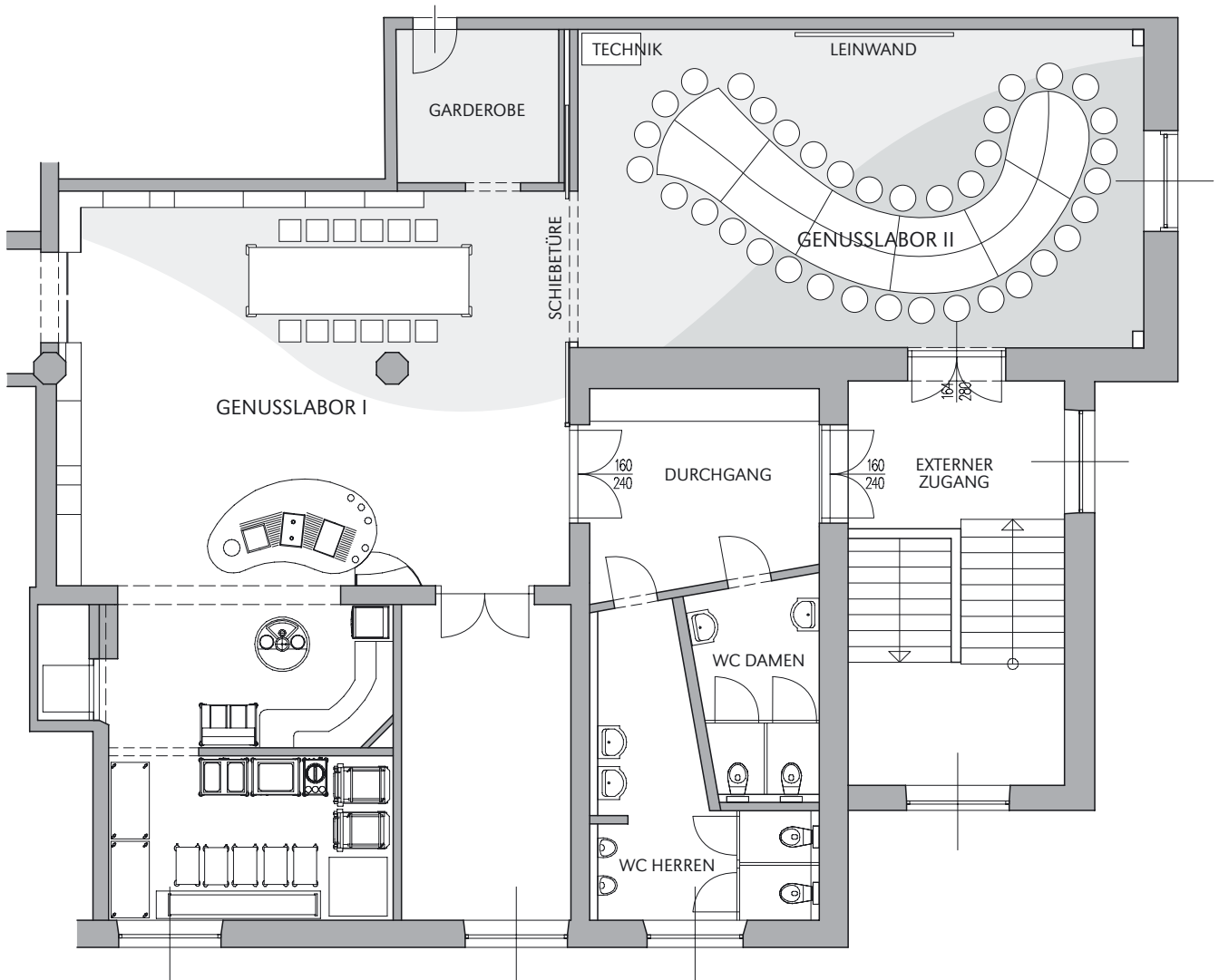
GENUSSLABOR®
KUNST AM GAUMEN



genuss
LABOR
einHÖHE
punkt



GENUSSLABOR®
KUNST AM GAUMEN



genuss
LABOR
einHÖHE
punkt



GENUSSLABOR®
KUNST AM GAUMEN

FACTS

Genusslabor®

... steht für hochwertige Produkte und Zutaten.

Sowohl von regionalen als auch internationalen Partnern und Produzenten.

- _Hochwertige Zutaten
- _Frisch angeliefert
- _Perfekt vorbereitet
- _Zur Zufriedenheit des Gastes

Genusslabor®

... verbindet Geist und Inspiration mit Realität und direkter Erfahrung.

Vom Rezept zum Gericht. Von der Idee zur Umsetzung. Vom Wunsch zum Ziel.

- _Umfassende Multimediaausstattung
- _5 individuell ansteuerbare Monitore
- _Komplette Beschallung
- _Headsets und Funkmikros
- _Beamer, Leinwand, WLAN, LAN

Genusslabor®

... ist der verlockende Rahmen für alle Veranstaltungen, Präsentationen oder Schulungen.

Einzigartig für geschäftliche und private Themen.

- _8 - 36 Personen
- _Im Privat- und Businessbereich
- _Jubiläen und Feiern
- _Schulungen und Präsentationen
- _Seminare der besonderen Art
- _Promotions
- _Produktpräsentationen
- _Schwenkbare Kochinsel
- _Genusstisch für 18 Personen
- _Komplette Küchenausstattung

aufGEBOT
DER
nachfrage



GENUSSLABOR®
KUNST AM GAUMEN

FACTS

Genusslabor®

... bedeutet, dass das Erleben im Vordergrund steht und auf den Punkt gebracht wird.
Denn! Nur das Unerwartete bringt neue Erfahrungen.

- _Kulinarische Erlebnisse
- _Individuell gestaltet
- _Einzigartig inszeniert
- _Hochwertig abgewickelt
- _Wunderbare Erinnerungen
- _Neue Erfahrungen

Erleben Sie das Genusslabor! Als Teil des Hotel Böhlerstern bietet es alle Möglichkeiten für einen entspannten Aufenthalt.

- _19 Einzelzimmer
- _20 Doppelzimmer
- _05 Businesszimmer
- _03 Themensuiten
- _22 Tagungsräume
- _350 m² Theatersaal mit Bühne
- _650 Personen
- _Wellness und Fitness
- _Restaurants und Bars
- _Wein und Kulinarik
- _Catering

aufGEBOT
DER
nachfrage