



Feinschmecker News Das Restaurant Koya öffnet seine Pforten in der Trofana Alm in Ischgl für eine Welt japanisch-internationaler Köstlichkeiten. Die Hoteliersfamilie von der Thannen reserviert einen Teil ihres beliebten Restaurants für eine japanische Küche & Brasserie auf höchstem Niveau. Das Konzept und die Küche für den neuen Hotspot stammen aus der kreativen Mütze eines großen Namens: Der kulinarische Kopf dahinter heißt Starkoch Klaus Brunmayr. In den Spitzenküchen dieser Welt zu Hause wurde er bei den berühmtesten Köchen ausgebildet: von Alfons Schubeck über Joel Rebouchon in Las Vegas bis zu Gordon Ramsay in London. In Puerto Portals auf Mallorca leitete er das Restaurant Tristan. Zudem ist er Gründer, Entwickler und Chefkoch der Lucy Wang Restaurants in Ischgl, Innsbruck und Puerto Portals. Die Trofana Alm ist seit Jahren eine angesagte Location der Skiwelt und wurde gerade komplett erneuert. www.trofana-alm.at

Sonne im Burgenland Das milde pannonische Klima weckt schon im März die ersten Frühlingsboten. Nachhaltiger Tourismus ist den Verantwortlichen des VILA VITA Resort ein Anliegen. Zuletzt wurde mit der Eröffnung der PaN-Klimainsel im VILA VITA Pannonia ein Zeichen zur umweltverträglichen Nutzung der einzigartigen Erholungslandschaft Neusiedler See-Seewinkel geschaffen. Die naturverbundenen, höchsten ökologischen Standards entsprechenden, luxuriösen Residenzen mit 116 m² liegen in einer verträumten Privat-Badebucht direkt am Wasser. Am eigenen Badesteg steht die Sonnenliege für ein Open-Air Mußestündchen bereit. Das Private-Living-Highlight für jede Residenz: Eine finnische Sauna und die private Sonnenterrasse für ein Chill-Out. Im Obergeschoss der Häuser sind zwei geräumige Schlafzimmer mit dazugehörigen Bädern. Vom kostenlosen HighSpeed WLAN bis zu eigenen Fahrrädern im Haus, vom Weinklimaschrank mit einem „Best of Burgenland“ Sortiment bis zum Privatparkplatz und vielen Extras mehr können sich Gäste der Seeresidenzen rundum verwöhnt fühlen. www.villavitapannonia.at



Urlaub am Kraftort: MalisGarten

Auftanken und erholen im besten Newcomer Hotel 2021: das 5* Green Spa Hotel MalisGarten in Zell am Ziller. Gemütliche Luxuszimmer, ausgezeichnete Haubenküche und wohltuende Kräuter-Wellness-Anwendungen warten hier.

Einatmen und Aufleben lautet das Motto des grünen Refugiums. Gebaut aus heimischen Hölzern, wie unter anderem Fichte, Lärche und Zirbe, wird in MalisGarten auf die Kraft der Natur gesetzt. Ausgeglichenes Raumklima, lichtdurchflutete Suiten und eine Atmosphäre voller Sinnlichkeit sind das Ergebnis. Der Name ist natürlich Programm: Der Außenbereich von MalisGarten wurde so gestaltet, dass man auch hier mit Leichtigkeit die Seele baumeln lassen kann. Ein riesiger Obstgarten verwöhnt mit kräftigen Farben, herrlichen Blüten und verführerischen Düften. Die Erzeugnisse der Apfel- und Kirschbäume, Rosensträu-

cher und Kräuter, finden nicht nur in den reichhaltigen Kräutermanagement- und Wellness-Treatments Verwendung. Auch in der Küche werden die heilsamen Wirkungen und die Geschmacksvielfalt des Gartens ausgelotet. Regionalität und Genuss sind oberstes Gebot, ob in der Wilden Kräuterküche, dem 2-Hauben-Gourmetrestaurant HeLeni, der Eden Bar & Patisserie oder während der nachmittäglichen Teezeit. Genießen wird im Green Spa Hotel einfach jeder Gaumenwunsch erfüllt. Gut aufgehoben ist auch jeder, der sich bewegen will. Ein riesiger Pool mit ganzjährig beheiztem Außenbereich, ein Fitnessraum, ein Wander- und Vitalprogramm sowie ein Bewegungsraum für achtsame Aktivität sorgen für die körperliche Regeneration. Das MalisGarten ist eben perfekt zum Ausspannen von Körper und Geist. Kein Wunder, dass Falstaff Travel Guide es zum besten Newcomer Hotel 2021 gekürt hat. www.malisgarten.at

