



Geinberg⁵ Private Spa Villas, Geinberg/Oberösterreich

Zu Gast im siebten Himmel

Das Geinberg⁵-Resort im oberösterreichischen Inntal definiert Luxus und Geborgenheit neu. In den 21 Luxus-Suiten werden Privatheit und Rückzug zum Alleinstellungsmerkmal. Die Annehmlichkeiten sind von solitärem Status, Wohlfühlen und Genuss vereinen sich zum beglückenden Erlebnis. Im resorteigenen Restaurant Aqarium zaubert Küchenchef Peter Reithmayr eine fabelhafte Gourmetküche aus der Region und der weiten Welt.



**Wellness, Erholung und Genuss
in einer anderen Dimension:
Das Resort Geinberg⁵ in Oberösterreich
besticht durch seine exzellenten und
international gewürdigten SPA-Angebote.
Ein Gesundbrunnen mit der Exzellenz
luxuriöser Gastlichkeit in ultimativer
Eleganz.**





Stilvoll und erlesen eingerichtet sind die 21 Suiten des Resorts. Das trifft auch auf das mehrfach ausgezeichnete Restaurant „Aqarium“ zu, in dem Küchenchef Peter Reithmayr großartig aufkocht. Aktuell benotet mit 15 Punkten im Gault & Millau sowie zwei Sonnen von SAVOIR-VIVRE.

Erlich, echt und gut“, mit diesem Dreiklang beschreiben die Touristiker das reizvolle Innviertel in Oberösterreich. Ganz lange zählte die Landschaft zu Bayern, heute markiert der Inn die Westgrenze Oberösterreichs. Barocke Kirchen und sanft geschwungene Hügel, fruchtbare Äcker, verwunschene Mooren und artenreiche Auenlandschaften charakterisieren die Region rund um Braunau am Inn, Ried im Innkreis und Schärding. Wir sind zu Gast in Geinberg, der beschaulichen Gemeinde im Innkreis, die für ihren Gesundheitstourismus weit über die Grenzen Österreichs hinaus bekannt ist. In den frühen 1970er Jahren bohrte man hier nach Erdöl und stieß dabei auf heißes Wasser. Gesundes Wasser, geborgen aus einer der heißesten und ergiebigsten Heilquellen Mitteleuropas. Das war die Geburtsstunde der Therme Geinberg mit ihrem operativen Projektentwickler „Vamed Vitality World“, der aktuell neun Thermen- und Gesundheitsresorts in Österreich und Ungarn betreibt. Exakt vor 20 Jahren eröffnete das weitläufige Thermenzentrum. Heute zählt die Geinberg-Therme mit ihrer beispielgebenden „World of Wellness“ zu den Sehenswürdigkeiten der Gesundheitstouristen. Ganz zu Recht: Die fünf Poollandschaften

Kostproben



„Aqarium Schweinerei“, „Edelfisch-Lolli“, „Beef-Tatar mit gepopptem Reischip“ und „Cornetto mit Räucherfischtatar“, „Stör aus Oberösterreich im Tomatengeleemantel mit Alpen-Kaviar, Wildkräutern“, „Fermentierter Sellerie mit Austernpilzen, Pfifferlingen, Tomatengel und Pilzmayonnaise“, „Chili-Miesmuscheln“, „Aqarium Caesar-Salat mit Mayonnaise von fermentiertem Knoblauch, Parmesanchip und Lauchöl“, „Flap Steak vom Black Angus mit Selleriechips, roter Zwiebelmarmelade, Selleriecreme und Quinoa-Risotto“ und „Brandteig-Krapfen mit Vanille-Marillen-Topfen, Marillensorbet, Marillen- und Kokos-Gel und Kokosmalton“.

ten mit über 3000 qm Thermalwasserfläche, die exotische Karibik-Lagune und die insgesamt 11 Saunen umfassende Saunaanlage, sie bilden den Rahmen für unvergessliche, kostbare Wellness-Momente im Spa Resort Therme Geinberg.

Das Resort im Resort

Wer Gesundheit und Genuss in luxuriösem Ambiente und absoluter Privatheit kombinieren und erleben möchte,

für den markiert der Namenszug „Geinberg“ das Ziel aller Träume. Das Resort der Extraklasse firmiert offiziell als „Geinberg Private Spa Villas“ und ist so etwas wie das Maß der Dinge, wenn man in solitär anmutender Noblesse und ultimativer Zurückgezogenheit auf Top-Niveau logieren und genießen möchte. Hier gehen einem die Superlative schnell aus, von so überragender Qualität sind die Alleinstellungsmerk-

male des Resorts, das im Jahr 2012 eröffnet wurde. 11 Luxusvillen, im Bungalowstil erbaut, gruppieren sich um zwei Naturbadeteiche. Insgesamt gibt es 21 Suiten, die kleinste von ihnen misst beachtliche 114 qm, die größte bringt es auf imposante 300 qm Fläche. Hier wie dort wird das Thema Verwöhnen in eine neue Dimension geführt. Jede Suite verfügt über einen eigenen, geschützten Badesteg, auf der Terrasse über einen mit Thermalwasser gefüllten Whirlpool und im Innern wartet ein eigener Wellnessbereich mit Sauna und Dampfbad. Ein offener Kamin, erstklassig ausgestattete Küchenzeilen und exklusives Interieur in den Wohn- und Schlafräumen sind ebenso selbstverständlich wie ein exquisiter Butler-Service nahezu rund um die Uhr. Wer seine Villa nicht verlassen möchte, ruft seinen persönlichen Butler an und dieser kümmert sich um alle Begehrlichkeiten, bringt erlesene Speisen in die Suite, holt den Masseur per Shuttle (im Mercedes E-Car) zum vereinbarten Termin ab oder bringt den Gast zum Frühstück und Abendessen in das zum Resort gehörende Genießer-Restaurant „Aqarium“. Das wunderbare À-la-carte-Frühstück gibt es übrigens bis 18 Uhr. Nichts soll den erholungssuchenden Gast auch nur irgendwie an Zeitvorgaben erinnern. Und bei dieser splendiden Privacy und der vorbildlichen Service Exzellenz von Geinberg⁵ nimmt es kein Wunder, dass die Villen-Gäste zudem noch über ein eigenes Badehaus mit In- und Outdoorpool, Saunalandschaft und Treatments verfügen und exklusiven Zugang zu dem fantastischen orientalischen Hamam haben, für den allein sich der Weg nach Geinberg lohnt. Der strenge Relax Guide vergibt 19 Punkte und vier Lilien. Und das seit fünf Jahren in Folge. Und auf internationaler Ebene gab es bereits mehrfach den „World Travel Award“. Mehr geht nicht an Auszeichnung!

Hauben- und Sonnen-Küche

Für Geinberg-Geschäftsführer Manfred Kalcher und Resident-Manager Radu Mot haben die genussvollen Angebote im Resort facettenreich zu sein, auch die Kulinarik spielt dabei eine übergeordnete Rolle. Das moderne Restaurant „Aqarium“ mit seiner herrlichen Seeterrasse ist das höchstdekorierte im Innviertel. Aktuell ist es mit zwei Hauben und 15 Punkten vom österreichischen Gault & Millau und mit 91 Falstaff-Punkten

dekoriert. Seit der Eröffnung wird es kulinarisch verantwortet von Küchenchef Peter Reithmayr. Der heute 35-Jährige lernte den Kochberuf im „Brandlhof“ in Saalfelden, kochte im „Schloss Hotel Fuschl“, in Davos, in San Diego und in Dublin, an der Seite von Koch-Legende Richard Gerer im hoch dekorierten Wiener Restaurant „Korso“ und auf der „Seaburn“, dem Fünf-Sterne-Schiff. Der gebürtige Steyrer und sein kleines Team offerieren ein täglich wechselndes Verwöhnmenü in sechs Gängen im Rahmen der Halbpension und ein Carte-blanche-Menü in fünf bis sieben Gängen, mit dem die Köche ihr Können eindrucksvoll unter Beweis stellen. Die Bandbreite ist bemerkenswert: regional, weltläufig, ein Hauch von Asien, all dies vereint unter dem Leitsatz, ausschließlich erstklassige Produkte zu verwenden. Das kann der „Alpen-Kaviar“ von Helmut Schlacher aus Steyerling sein oder Reh aus dem Wildbetrieb Zöls aus Ries. Das vorzügliche Bio-Lamm bezieht Reithmayr von der Familie Gnigler aus Rutzenmoos. Das Thema Wein liegt bei Diplom-Sommelière Carina Egger in den allerbesten Händen. Ihr vinophiles Buch ist mit rund 250 Positionen (Schwerpunkt Österreich) sehr gut gefüllt und ihr Service als Maitre von liebenswert-kompetenter Art.

Wir probierten zunächst die Amuse-Bouche-Ouverture in dreifacher Ausführung mit „Fermentiertem Sellerie und Austernpilzen, Pfifferlingen, Tomatengel und Pilzmayonnaise“, „Chili-Miesmuscheln“ und „Edelfisch-Lolli“, „Beef-Tatar mit gepopptem Reischip“ sowie „Cornetto mit Räucherfischtatar“. Eine aparte Eröffnung, der der „Aqarium Caesar-Salat“ folgte. Den Romana-Salat hatte Reithmayr gebeizt. Mayonnaise von fermentiertem Knoblauch, Parmesanchip und Lauchöl bildeten dazu eine geschmacklich ausgezeichnete Entourage. Den dann gereichten Stör aus Oberösterreich umgab ein Tomatengeleemantel. Alpen-Kaviar, Wildkräuter (auch als Sud), Broccoli-Chip, Tupfer von Frischkäse und Roter Rube setzten optische und gustatorische Akzente. Eine in allen Komponenten harmonisch abgestimmte Komposition! Die hernach als „Aqarium Schweinerei“ annoncierte Köstlichkeit bot unter dem Dach der krossen, aufgeplatzten Schweinehaut vorzüglich geschmorte Schweinebacke, getrüffeltes Kartoffelpüree, Rote-Rüben-Püree und frische Périgord-Trüffel. Tadellos! Auch



Therme Geinberg-Geschäftsführer Manfred Kalcher mit dem World-Travel-Award für die einzigartigen Wohlfühlwelten im Geinberg⁵.

der „Seeteufel mit gelber Rube, Beluga-Linsen, Radieschen und Zitronengrassaum“ entpuppte sich als eine Kreation auf sicherem Zwei-Sonnen-Niveau. Zum Hauptgang servierte Carina Egger ein feinmarmoriertes „Flap Steak vom Black Angus mit Selleriechips, roter Zwiebelmarmelade, Selleriecreme und Quinoa-Risotto“. Superb! Zum süßen Finale wiederum ließen wir uns einen krossen „Brandteig-Krapfen mit Vanille-Marillen-Topfen, Marillensorbet, Marillen- und Kokos-Gel und Kokosmalton“ munden. Der würdige Abschluss eines exzellenten Menüs in der Genussoase Geinberg⁵.

Ingo Schmidt ■



Ländlich-fein

Aqarium
Geinberg⁵ Private SPA Villas

Thermenstraße 13, A-4943 Geinberg, Österreich
Tel.: +43-7723-8501-5555
office@geinberg5.com
aqarium@therme-geinberg.at
www.geinberg5.com

Geschäftsführer: Manfred Kalcher
Resident Manager: Radu Mot
Küchenchef: Peter Reithmayr
Restaurantleitung und Sommelière: Carina Egger

Service: Ausgezeichnet
Wein: Ausgezeichnet
Ambiente: Luxuriös