



Exklusives Tafeln in der Glaskuppel am Millstätter See. Das Juwel in Kärnten.

Edle Haubenküche trifft auf Glaskuppel-Romantik

Millstätter See, Sommer 2022

Die mobile Glaskuppel der Tourismusregion lädt zum Slow-Food Dinner in den Garten Eden des Genießerhotels Das Moerisch in Seeboden. Haubenköchin Julia Kerschbaumer inszeniert mit raffinierten Gerichten das exklusive Tafeln.

Wenn man auf Reisen ist, hat man viel zu erzählen. Und so geht es auch der kulinarischen Glaskuppel, die seit Herbst 2021 rund um den Millstätter See unterwegs ist. Den Auftakt feierte sie am Südufer, wo Spitzenkoch Rainer Werchner für seine Tafelgäste (bis zu sechs Personen) raffinierte Menüs zubereitete. Den Winter verbrachte die mobile Kuppel am Fuße des Sportbergs Goldeck. Christa Wabnig und Oliver Blaikner begeisterten die Gäste mit ihrem "Schneeflocken-Fondue im Winter-Wunder-Land". **Bisher nahmen insgesamt über 150 Personen in der Kuppel Platz.**

Nun schreibt die Tourismusregion Millstätter See - Bad Kleinkirchheim - Nockberge, die das exklusive Tafeln in der Glaskuppel entwickelt hat, am dritten Teil einer außergewöhnlichen Reisegeschichte. Und dieser führt ins Genießerhotel****s Das Moerisch "EDEN" in Seeboden. Ein ehrwürdiges Haus mit einer traditionellen Familiengeschichte.

Das Moerisch feiert heuer das 150-Jahr-Jubiläum und wird in vierter Generation geleitet. "Mein Urgroßvater hat das Anwesen, das seit 1872 in Familiensitz ist, gekauft und ein Sommerhaus errichtet", erzählt Hotelier **Sigismund Moerisch**. Zum runden Geburtstag wurde das Herzstück des Genießerhotels fertiggestellt: Der **Garten Eden** - geplant und gestaltet von der Baumschule Winkler aus Seeboden. Zehn Jahre wurde an diesem Gartenprojekt gearbeitet. Entstanden ist ein Paradies für Romantiker. Und genau hier findet die Glaskuppel ihre Sommerresidenz.

"Raum für die schönsten Botschaften des Lebens"

Wasser plätschert, Zierteiche und Zitruspflanzen zaubern ein mediterranes Flair und wenn der Blick auf die Pappelallee, die Obstbäume oder die 350-jährigen Linden fällt, fügt sich Altes und Neues auf ästhetische Weise zusammen.

“Der Garten Eden schafft ein unvergleichbares Ambiente. Abends tauchen Kerzenschein und Lichterketten die Anlage zusätzlich in eine romantische Stimmung. Hier ist der perfekte Platz für unsere Kuppel. Denn er spricht die Einladung aus, die schönsten Botschaften des Lebens miteinander zu teilen”, sagt **Barbara Meier**, zuständig für Produktentwicklung in der MBN Tourismusmanagement GmbH. Vom Liebesgeständnis bis zum Heiratsantrag. Vom prägenden Lebensereignis, die gemeinsame Wohnung zu beziehen, bis zur Botschaft “Wir werden Eltern”. **Stefan Brandlehner**, Geschäftsführer der MBN Tourismusmanagement GmbH: “Zeit zu zweit prägt die touristischen Produkte rund um den Millstätter See. Mit diesem exklusiven Glaskuppel-Dinner im neu gestalteten Garten des Genießershotels Das Moerisch schaffen wir einmal mehr ein besonderes Erlebnis für zweiseame Momente.”

Haubenköchin Julia Kerschbaumer lässt sich für das Slow Food Dinner in der Glaskuppel allerlei einfallen lassen: Vom Zander-Carpaccio bis zum Chateaubriand oder mariniertem Hirschrücken. Wie wäre es mit einer Gelben Suppe von der Reinanke und pochiertem Seehecht? Genannt ist hier nur ein kleiner Vorgeschmack auf alle Köstlichkeiten. Das exklusive Tafeln in der Glaskuppel ist vom **19. Mai bis 31. Oktober 2022** über die MBN Tourismusmanagement GmbH buchbar. Das gesamte Dinner des 3 oder 4-gängigen “Slow Food-Glücks im Garten Eden” findet sich unter: www.millstaettersee.com/glaskuppel

Tipp:

Gut verbinden lässt sich ein Dinner in der Glaskuppel mit einer Wanderung am “Weg der Liebe. Sentiero dell’Amore.” bis zum Granattor auf der Millstätter Alpe, einem Picknick im Ruderboot oder einer Nacht im “Biwak unter den Sternen. Rifugio sotto le stelle.”

Rückfragehinweis:

Nicole Kari
Presse und Öffentlichkeitsarbeit

Millstätter See - Bad Kleinkirchheim - Nockberge
Tourismusmanagement GmbH
Standort: Millstätter See
Kaiser-Franz-Josef-Straße 49 | AT - 9872 Millstatt am See
T: +43-4766-3700-12 H: +43-664-181 79 22 E: presse@mbn-tourismus.at