

Purer Geschmack kommt gut an

Utl.: VAMED freut sich über zwei Hauben für das à la carte Restaurant im la pura women's health resort kamptal, dem achten Resort der VAMED Vitality World. =

Wien (TP/OTS) - Das "restaurant la pura", in Österreichs erstem Resort mit ausschließlichem Fokus auf Frauen, hat wieder eine verdiente Auszeichnung erhalten. Küchenmeister Dominik Stolzer freut sich über 15 von 20 Punkten und somit zwei Hauben, verliehen vom renommierten Restaurantführer Gault Millau - herausgegeben von Karl Hohenlohe. Mit seinem 14-köpfigen Küchenteam bietet er eine kleine aber exzellente Auswahl an à la carte Gerichten.

Thomas Lunacek, Gastgeber im "la pura women's health resort kamptal", resümiert stolz: "Wir haben erst diesen Juli eröffnet und haben vom Start weg alle überzeugen können. Diese tolle Auszeichnung als Neueinsteiger des Jahres 2012 ist für uns Wertschätzung und Bestätigung zugleich." Alle Gerichte werden hier je nach Wunsch und unter Berücksichtigung von Unverträglichkeiten oder Allergien frisch zubereitet. Genussvoll wird hier Ernährungswissenschaft mit regionaler und saisonaler Küche verbunden. Biologische Produkte werden als fünfgängiges "la pura GourMED Menü" oder einem raffinierten à la carte Menü serviert. Während das Hotel ausschließlich Frauen vorbehalten ist, freut sich das "la pura à la carte restaurant" natürlich auch auf männliche Gäste.

Genuss und Leichtigkeit stehen in der Küche von la pura an erster Stelle. Hauptspeisen wie "Rehfilet, 17 Kräuter, weiße Polenta und Mispel" oder "Lachs, Noriblatt, Karfiol, Röhne und Oktopus" spiegeln die kulinarische Grundausrichtung von Stolzer wieder - er bietet regionale Küche mit internationalem Einfluss.

Nach dem zweiten Platz von 97 Teilnehmern bei der City Dining Restaurantwoche, bewertet von einer Gästjury, ist das bereits die zweite Anerkennung für das klare Konzept der GourMED Cuisine im la pura women's health resort kamptal. Diese schonende, Energie spendende, ausgleichende und biologisch wertvolle la pura Küche wurde vom Küchenmeister Dominik Stolzer gemeinsam mit den verantwortlichen Ärzten auf hohem Niveau entwickelt. Die regelmäßig stattfindenden la pura Koch- und Ernährungs-Workshops geben den Gästen neue Denk- und

Koch-Ansätze für Ihr tägliches Leben mit nach Hause.

"Das sind aber nicht die einzigen Auszeichnungen, über die wir uns freuen", ergänzt Lunacek, "erst vor wenigen Wochen wurden wir vom Relax Guide mit drei Lilien als 'brandneu und einzigartig' ausgezeichnet."

Mit "la pura" hat VAMED im Juli 2011 das erste Resort in Österreich mit ausschließlichem Fokus auf Frauengesundheit eröffnet und kommt damit dem Bedürfnis vieler Frauen nach einfühlsamer und maßgeschneiderter Gesundheitsbetreuung entgegen.

Öffnungszeiten des la pura restaurants: Mittwoch bis Sonntag von 11.30 bis 22.00 Uhr. Warme Küche 12 bis 14 und 18 bis 21 Uhr. Tischreservierungen für den Chef Table notwendig: la pura restaurant, Hauptplatz 58, 3571 Gars am Kamp, Tel.: 02985/26 66-0, willkommen@lapura.at, www.lapura.at

la pura - die Frau im Mittelpunkt

Gesundheit, Schönheit und Wohlbefinden stehen im Zentrum des innovativen Angebotes das national und international neue Standards im Gesundheitstourismus setzt. Das medizinische Konzept des Resorts wurde gemeinsam mit Univ. Prof.in Dr.in Alexandra Kautzky-Willer, Inhaberin des ersten Lehrstuhls für Gender Medizin in Österreich, entwickelt. Im ausgesuchten Wohlfühlambiente werden ganzheitliche medizinische und therapeutische Leistungen geboten, die ausschließlich und speziell auf Frauen zugeschnitten sind. Das Angebot richtet sich sowohl an Frauen, die aktiv an der Erhaltung ihrer Gesundheit arbeiten wollen, als auch an Frauen mit bereits manifesten gesundheitlichen Problemen. Sie alle finden ein ganzheitliches Angebot für Körper und Seele, das neue Energien mobilisieren hilft und das Wohlbefinden langfristig steigert. Buchbar sind die Angebote von "la pura women's health resort kamptal" unter www.lapura.at.

Über VAMED

VAMED wurde im Jahr 1982 gegründet und hat sich seither zum weltweit führenden Gesamtanbieter für Krankenhäuser und andere Einrichtungen im Gesundheitswesen entwickelt. In mehr als 60 Ländern auf vier Kontinenten hat der Konzern bereits rund 500 Projekte realisiert. Das Portfolio reicht von der Projektentwicklung sowie der

Planung und der schlüsselfertigen Errichtung über Instandhaltung, technische, kaufmännische und infrastrukturelle Dienstleistungen bis hin zur Gesamtbetriebsführung in Gesundheitseinrichtungen. VAMED deckt mit ihrem Angebot sämtliche Bereiche der gesundheitlichen Versorgung von Prävention und Wellness über die Akutversorgung bis zur Rehabilitation und Pflege ab. Darüber hinaus ist die VAMED mit VAMED Vitality World der größte Betreiber von Thermen- und Gesundheitsresorts in Österreich. Im Jahr 2010 war die VAMED Gruppe weltweit für über 13.000 Mitarbeiter und ein Geschäftsvolumen von insgesamt rund 1,3 Milliarden Euro verantwortlich.

Über die VAMED Vitality World

Der international tätige Gesundheitskonzern VAMED engagiert sich seit 1995 im Thermen- und Wellnessbereich. Unter der 2006 gegründeten Dachmarke VAMED Vitality World betreibt die VAMED derzeit acht der beliebtesten heimischen Thermen- und Gesundheitsresorts: den AQUA DOME - Tirol Therme Längenfeld, die Therme Geinberg, die Therme Laa -Hotel und Spa, die St. Martins Therme & Lodge, die Therme Wien, das Gesundheitszentrum Bad Sauerbrunn, das Tauern SPA Zell am See-Kaprun und das la pura women's health resort kamptal. Mit über 2 Millionen Gästen jährlich in den Thermen der VAMED Vitality World ist die VAMED Österreichs führender Betreiber von Thermen- und Gesundheitsresorts.

Fotos auf Anfrage!

Rückfragehinweis:

Mag. Eva Rath, bettertogether gmbh
Lindengasse 26/2+3, 1070 Wien
E-Mail office@bettertogether.at
Telefon 01/890 24 09-0

Digitale Pressemappe: <http://www.ots.at/pressemappe/12992/aom>

*** TP-ORIGINALTEXT PRESSEAUSSENDUNG UNTER AUSSCHLISSLICHER
INHALTLICHER VERANTWORTUNG DES AUSENDERS - WWW.TOURISMUSPRESSE.AT ***

TPT0003 2011-10-21/10:13

211013 Okt 11

Link zur Aussendung:

http://www.tourismuspresse.at/presseaussendung/TPT_20111021_TPT0003