

PRESSEINFO: KENNENLERN-PACKAGE 100% TRIEST, WINTER 2011/12

Triest schmecken und lieben lernen

Der Winter ist die ideale Jahreszeit, um ganz spontan nach Triest zu kommen und die traditionelle Küche der Adria-Hafenstadt voll auszukosten. Drei Vierstern-Hotels in der Adria-Hafenstadt bieten dazu Kennenlern-Wochenenden an, die authentische Geschmackserlebnisse bieten. Und das den ganzen Winter über schon ab 149 Euro pro Person im Doppelzimmer inklusive zwei Übernachtungen.

Triest ist nicht Italien – und das, obwohl die Stadt in Italien liegt. Ihr ganz spezielles Flair, das sich aus der abwechslungsreichen Geschichte ergibt, macht den Reiz der Adria-Metropole aus. Aus ihrer langen Zeit als Hafen Alt-Österreichs blieben die Bauten: Triest wirkt wie ein Stück Wien am Meer, aber mit deutlich sichtbaren Spuren aus dem alten Rom, einem mittelalterlichen Kern und baulichen Zeugnissen der vielen Ethnien, die seit Jahrhunderten hier leben. Diese Ethnien prägen auch die Triestiner Küche: Statt Pizza oder Pasta dominiert ein spannendes kulinarisches Konglomerat der habsburgischen Kronländer, Italien und Griechenland, dem Balkan und der jüdischen Küche.

Viel Wochenende um wenig Geld. Nicht nur der Preis dieser Kennenlern-Pakete ist attraktiv. Drei Dinge sind es gerade jetzt im Winter, die es so verlockend machen, Triest schmecken und lieben zu lernen: Das submediterrane Klima ist milder als diesseits der Alpen, die Stadt ist auf gut ausgebauten Autobahnen rasch zu erreichen und der Fisch aus der Adria ist jetzt qualitativ am hochwertigsten.

Das erste Abendessen: Fisch oder Fleisch, ganz nach Triestiner Tradition. Nach dem Einchecken im Hotel hat man freitags die Qual der Wahl: Soll frischer Fisch auf den Tisch, oder lieber Fleisch? Je nach Vorliebe findet das Abendessen dann entweder im Restaurant Harry's, statt, wo Chefkoch Federico Sestan nach der klassischen Suppe Jota als Hauptgang das für Triest wohl allertypischste Fleischgericht auftragen lässt: Stinco di Vitello – eine gebratene Kalbsstelze, deftig und köstlich zugleich. Als Alternative bereitet Ricardo Knez im Restaurant Le Terrazze beim Schloss Miramare den Fang des Tages zu – klassisch gegrillt.

Das zweite Abendessen: Triestiner Küche von heute. Am Samstag ist bereits ein Tisch bei Marise in der Altstadt reserviert. Diese neue Osteria con Cucina, die sich binnen kürzester Zeit zu einem beliebten kulinarischen Treffpunkt entwickelt hat, gilt als zeitgemäße Weiterentwicklung eines

klassischen Triestiner Buffets. Nur dass es außer deftigen Kleinigkeiten auch Gerichte gibt, deren Zutaten von Slow Food zur Bewahrung der Identität der Region zertifiziert sind und nachhaltig hergestellt wurden.

Das Kennenlern-Paket „100% Triest“

im **Hotel Riviera**

(gültig an Wochenenden bis Ende März 2012, wochentags auf Anfrage):

- Zwei Übernachtungen im Doppelzimmer
- Frühstücksbuffet
- ein Abendessen im „Le Terrazze“ oder im „Harry’s“, exkl. Getränke
- ein Abendessen in der „Osteria Marise“ exkl. Getränke
- kostenloser Parkplatz
- kostenloses WLAN-Internet

Preis (pro Person im Doppelzimmer „Classic“):

November/Dezember 2011: **159 Euro**

Jänner/Februar/März 2012: **149 Euro**

im **Grand Hotel Duchi d’Aosta**

(gültig an Wochenenden bis Ende März 2012, wochentags auf Anfrage):

- Leistungen wie im Hotel Riviera, ausgenommen kostenloser Parkplatz

Preis (pro Person im Doppelzimmer „Classic“): **189 Euro**

im **Hotel Duchi Vis à Vis**

(gültig an Wochenenden bis Ende März 2012, wochentags auf Anfrage):

- Leistungen wie im Hotel Riviera, ausgenommen kostenloser Parkplatz

Preis (pro Person im Doppelzimmer „Classic“):

November/Dezember 2011: **189 Euro**

Jänner/Februar/März 2012: **169 Euro**

Informationen und Buchungen:

Hotel Riviera,

Strada Costiera 33, I-34010 Triest , Tel. + 39-040-224-551 Fax. +39-040-224-300,
info@rivieramax.eu, www.rivieramax.eu

Grand Hotel Duchi d’Aosta,

Piazza Unità d’Italia, 2, I-34121 Triest, Tel. +39-040-76-000-11, Fax +39-040-366-092,
info@duchi.eu, www.duchi.eu

Hotel Duchi Vis à Vis, Piazza dello Squero Vecchio 1, I-34121 Triest,

Tel. +39-040-76-000-11, Fax +39-040-366-092,
info@hotelvisavis.net, www.hotelvisavis.net

Presseinfo:

RZPR, Ruth Zeillinger, Tel. +43 (0)664 254 57 97
ruth.zeillinger@rzpr.at www.rzpr.at