



ERDUNG

Den Stecker ziehen und abschalten. Und zwar schon beim Ankommen, wenn der frische, biologische Apfelsaft aus eigener Produktion die Kehle runterfließt und der Blick über die pure Trentino-Landschaft schwebt. Der Bio-Agriturismo-Betrieb **La Dolce Mela** im Valle dei Laghi ist umrahmt von Bergen und wunderbaren Weiten – Romantik und alpine Idylle, die sofort das Herz berühren. Und gleichzeitig erden. Denn das Konzept des Hauses soll Körper und Geist Ruhe und Frieden bringen.

In absoluter Alleinlage, umgeben von Apfelbäumen, ist die Natur hier die Protagonistin. Das Tal, in dem das Hotel liegt, ist ein absoluter Naturschauplatz; vor Ort und ringsherum gibt es so viel zu entdecken, dass man gut und gerne mehrfach herkommen mag. Wobei auch schon das Frühstück mit reichlich regionalen Produkten, die meisten davon biologisch, im La Dolce Mela Grund genug ist, um am liebsten jeden Morgen hier aufzuwachen. | agriturladolcemela.it | ein Hideaway aus der Kollektion der Reise-Inspirationsplattform charmingplaces.de ▶

What else?

- Biopool
- Imkerei, Apfelsaft, Marmelade und noch mehr lokale Produkte
- Ausflug nach Trient (nur 15 Minuten entfernt)

Foto | weber.com

Outdoorküchen liegen im Trend

Mit der Weber BBQ Kitchen und den Neuerungen der GENESIS®-Gasgrillreihe wird jede Grillparty zum Highlight: Gäste beeindrucken, gemeinsam genießen und mit perfekten Grillergebnissen glänzen – für ein Outdoor-Kocherlebnis auf höchstem Niveau.

Premiere für das Rundum-Grillvergnügen im Freien: Mit der „Weber BBQ Kitchen“ hält der BBQ-Weltmarktführer Einzug in den Outdoor-Küchenbereich. Die vollausgestattete Premiumküche lässt sich vorkonfiguriert erwerben oder durch das modulare Baukastensystem individuell zusammenstellen. Mit dabei sind etwa ein modernisierter Kühlschrank und eine neue Spüle. Das besondere Detail: Die Weber BBQ Kitchen ist mittlerweile international erhältlich, doch ihren Ursprung hat sie in Österreich: Zahlreiche Kundinnen und Kunden in den Weber Original Stores in Marchtrenk, Wien und Graz haben ihren Wunsch nach einer Outdoorküche geäußert. Initiatoren der Küche waren schließlich die beiden Store-Geschäftsführer Benedikt Mitterlehner und Matthias Fuchs. „Outdoor-Living und Geselligkeit sind gerade in den warmen Monaten gefragt denn je“, so Mitterlehner.



Alleinstellungsmerkmal ist die nahtlose Integration der beliebtesten Weber-Gasgrills: Die Weber BBQ Kitchen ist die erste Outdoorküche ihrer Art, die sich mit den passenden Anbaukits perfekt für die gefragtesten Grills von Weber eignet – darunter die GENESIS®-Reihe. Der GENESIS® war seit seiner Geburtsstunde ein Eyecatcher für jeden Outdoor-Space, mit dem Upgrade glänzt er nun mit noch mehr Leistung, einer großen Sear Zone und präziser Temperaturkontrolle. „Von Basics bis zu ausgefallenen Kreationen ist alles in Restaurantqualität möglich“, so Daniel Ipser, Geschäftsführer Weber-Stephen Österreich.

Weitere Informationen unter: weber.com