

## Kurznachrichten

**Thüringer Wald: Übernachten in der ersten Her(r)bergkirche**

**Thermen- und Vulkanland Steiermark: Erleben und Sparen mit der Genusscard**

**Grado: Ein zauberhaftes Fischerdorf mit verwinkelten Gassen auf der Goldinsel**

Die besten Tipps für einen gesegneten Urlaub in einer außergewöhnlichen Location im Thüringer Wald, für einen Genuss-Urlaub im schönsten Teil der Steiermark, bei dem man zusätzlich auch Sparen kann und für einen Italien-Urlaub in der Lagunenstadt Grado mit ihren sonnenreichen Strände.

### Mit Gottes Segen: Übernachten in der ersten Her(r)bergkirche im Thüringer Wald

Das Wandern durch den Thüringer Wald ist erholsam und erfrischend – aber es macht am Ende des Tages auch müde. Wo schläft man dann ruhig und zufrieden und sammelt Kraft für die nächste Tour? Natürlich in der Kirche. Mit göttlichem Beistand übernachtet man seelenruhig in Neustadt am Rennsteig – in der Michaeliskirche.

Diese erste Her(r)bergkirche im Thüringer Wald bietet jährlich im Zeitraum von April bis Ende September eine Schlafgelegenheit mit direktem Blick in das angeschlossene Kirchenschiff. Im hinteren Bereich der neuromanischen Chorturmkirche finden zwei Personen bequem Platz in einem Doppelbett (160 x 200 cm). Die schlichte Ausgestaltung des Kirchensaals beruhigt den erschöpften Wanderer. Nach einer erholsamen Nacht sorgen die morgendlich hell erleuchteten Farbglasfenster für einen ganz besonderen Anblick.

Sanitäre Einrichtungen finden sich im benachbarten Pfarrhaus. Bei Bedarf kann dort auch die Küche mitbenutzt werden. Die Übernachtungen können in der Her(r)bergkirche sowohl direkt als auch über Airbnb gebucht werden. Darüber hinaus hält die Michaeliskirche in Neustadt am Rennsteig weitere Angebote für ihre Gäste wie Yogakurse oder eine kleine Bibliothek bereit. Parallel entstehen vier weitere Her(r)bergkirchen entlang des beliebten Höhenwanderwegs Rennsteig, von denen zwei Standorte noch in diesem Jahr getestet werden sollen.

[www.iba-thueringen.de/projekte/neustadt-am-rennsteig-michaeliskirche](http://www.iba-thueringen.de/projekte/neustadt-am-rennsteig-michaeliskirche)

### Erleben und Sparen mit der GENUSSCARD im Thermen- und Vulkanland Steiermark

In das Thermen- und Vulkanland Steiermark reist man, um sich in der und mit der Natur zu erholen. Relaxen in wohligh-warmem Wasser und das Verkosten der heimischen Spezialitäten, vom Wein bis zum Kürbiskernöl, stehen ganz oben auf der Wunschliste von Genießern. Ganz gleich ob man allein, zu zweit oder mit der Familie die Region erobern will.

Noch einfacher, vielfältiger und günstiger macht dies die schon traditionelle GENUSSCARD für die Regionen Oststeiermark, Süd- und Weststeiermark und das Thermen- und Vulkanland Steiermark. Sie gilt in diesem Jahr noch bis Ende Dezember und



ist eine Inklusivkarte. Das heißt, sie bietet Tipps und kostenlose Eintritte für 259 Ausflugsziele.

Aus einer erlesenen Mischung von kulturellen und kulinarischen Erlebnissen und Abenteuern in der vielfältigen Natur kann man sich ganz individuell seinen Genuss-Urlaub zusammenstellen. Die GENUSSCARD gibt es kostenlos ab der ersten Übernachtung bei den 169 teilnehmenden Gastgebern in der Steiermark. Und während man in einer der vielen Thermen im warmen Wasser schwebt, kann man schon die nächsten Steiermark-Erlebnisse planen: Weinverkostungen, eine Fahrt mit der Sommerrodelbahn, die Erkundung von Österreichs größter Tropfsteinhöhle oder der Besuch der „kleinen Geisterei“, der Craft-Spirits Distillery bei Hatzendorf. Dieser letzte Tipp gilt sicher eher nur für Eltern – aber es gibt insgesamt 148 kinderfreundliche Aktivitäten. Da wird es auch den kleinen Steiermark-Besuchern sicher nicht langweilig.

Weitere Informationen: [www.genusscard.at/de](http://www.genusscard.at/de)



### **Grado, die „Perle der Adria“: Ein zauberhaftes Fischerdorf mit verwinkelten Gassen auf der Goldinsel**

Sonnige Badestrände und das geheimnisvolle Flair der Altstadt machen Grado, auf der gleichnamigen Insel gelegen, zu einem Ziel am Meer, das zum Bummeln, Entdecken und auch zum Dolce Vita einlädt. Grado liegt auf einer Küstendüne im Nordosten Italiens, also in der Region Friaul-Julisch Venetien. Es wurde bereits im 2. Jahrhundert v. Chr., zur Zeit der Römer, als Seehafen der Stadt Aquileia errichtet und gilt, wegen seiner geografischen Lage und Bedeutung, auch als "Mutter Venedigs". Grados Altstadt – auch „Gravo vecio“ oder "Castrum" – besteht aus einem malerischen Labyrinth kleiner Gassen und Plätzen. Traditionelle und moderne Architektur verbinden sich zu einem städtischen Kunstwerk Norditaliens. Enge Außentreppen, historische Steinmauern und seltene Dachfirsten zeugen davon, dass Grado mehr ist, als ein gewöhnliches Fischerdorf.

Besucher können durch die Altstadt-Gassen flanieren und dort einheimische Spezialitäten genießen. Die Auswahl ist groß: Es gibt rund 50 Restaurants, Cafés und Kneipen. Als Spezialität gilt die Gradeser Borèto, eine gehaltvolle Fischsuppe. Es gibt ungefähr 30 verschiedene Boretoarten, je nach Jahreszeit sind unterschiedliche Fischarten darin enthalten. Die Zutaten sind stets frisch gefangen, die Fischerboote liegen im Gradeser Hafen Porto Mandracchio. Nach dem Essen stößt man gern mit dem berühmten Digestif von Grado an, dem "Santonego", pur oder auf Eis. Es handelt sich hierbei um einen speziellen Likör aus einem bitteren Gewürzkraut mit silbergrünen Blättern, das in der Lagune gedeiht und zwischen August und September blüht.

Die Hafenstadt besitzt nach Süden gerichtete Sandküsten, die goldgelb in der Sonne leuchten. Grado wird darum auch als „Goldinsel“ bezeichnet. Der gepflegte und mit feinem Sand behaftete Strand „Gianluca Baronchelli“ ist übrigens der einzige Strand der gesamten Adria, der von morgens bis abends von der Sonne beschienen wird. Einen Tag ohne Strand kann man bei einer Natur-Wanderungen durch die Weinberge entlang der ausgebauten Radwege innerhalb der Region von Grado erleben.

[www.grado.it](http://www.grado.it)



---

**Informationen für Medien:**

genböck pr + consult

Nina Genböck

Märkisches Ufer 28, D-10179 Berlin

Tel. +49-30-224877-01

[nina.genboeck@genboeckpr.de](mailto:nina.genboeck@genboeckpr.de)

[www.genboeckpr.de](http://www.genboeckpr.de)

