



PRESSEAUSSENDUNG

V-Label für das REDUCE Gesundheitsresort Bad Tatzmannsdorf

Bad Tatzmannsdorf, 17. Oktober 2024

Die Gastronomie des REDUCE Gesundheitsresort Bad Tatzmannsdorf wurde offiziell mit dem renommierten V-Label ausgezeichnet. Diese Auszeichnung, überreicht von Mag. Felix Hnat, Obmann der Veganen Gesellschaft Österreichs, würdigt das langjährige Engagement des Resorts für die Integration der veganen Ernährungsweise in das Kulinarik-Konzept. Seit 2017 ist die vegane Küche ein integraler Bestandteil des gesundheitsorientierten Angebotes des Resorts und der Marke REDUCE.

Über das V-Label

Das V-Label kennzeichnet seit mittlerweile 20 Jahren vegane und vegetarische Produkte in Österreich. Ursprünglich aus der Schweiz, ist es heute weltweit zu finden. Das Siegel wird dafür von verschiedenen vegan-vegetarischen Organisationen vergeben. In Österreich vergibt ausschließlich die Vegane Gesellschaft Österreich das V-Label. Wussten Sie, dass Österreich als Spitzenreiter beim Anteil von vegan und fleischlos lebenden Menschen gilt? (<https://www.vegan.at/zahlen>)

Vegane Kulinarik - Gekommen, um zu bleiben

„Wir möchten das Interesse für pflanzliche Gerichte wecken und unsere Gäste zum Nachkochen inspirieren. Für uns ist das V-Label ein weiterer Schritt, um unsere Positionierung zu Gesundheit und Nachhaltigkeit weiter zu stärken. Die Verleihung des V-Labels bestätigt unseren Weg und motiviert uns, unser Angebot weiter auszubauen.“ erklärt Andreas Leitner, Geschäftsführer des REDUCE Gesundheitsresorts. *„Für uns ist gesunde Ernährung nicht nur ein Trend, sondern ein entscheidender Baustein unseres ganzheitlichen Gesundheitskonzeptes. Mit der veganen Küche bieten wir unseren Gästen die Möglichkeit, bewusst und gesund zu genießen, ohne auf Vielfalt und Genuss verzichten zu müssen.“*

Positive Gästefeedbacks als Motivation

Die vegane Ausrichtung des Resorts wird von den Gästen begeistert angenommen. So loben zahlreiche Bewertungen auf Hotelportalen insbesondere die vegane Verpflegung vom Frühstück bis hin zum 5-Gang Abendmenü im Reduce Hotel Vital ****S und Reduce Hotel Thermal ****S. Und immer häufiger entscheiden sich Gäste auch wegen des veganen Angebotes für eine Kur oder GVA (Gesundheitsvorsorge Aktiv) in den Kurhotels. Die Verleihung des Vegan Labels ist nicht das Ende, sondern der Anfang einer noch stärkeren Fokussierung auf bewusste Ernährung und Nachhaltigkeit. **Markus Leitgeb**, F&B Manager des REDUCE Gesundheitsresorts, erläutert: *„Wir beobachten die wachsende Nachfrage unserer Gäste nach gesunden, nachhaltigen Speisen. Nach deren Vorlieben entwickeln wir dieses Angebot mit Leidenschaft und Kreativität stetig weiter.“*

REDUCE

Hotel Thermal 4*S | Hotel Vital 4*S | Kurhotels

Am Kurplatz 2
7431 Bad Tatzmannsdorf
www.reduce.at

T +43 3353 8200
DW Thermal 50, Vital 60, Kurhotels 40

Volksbank Wien AG
IBAN AT27 4300 0400 3521 0109- BIC VBOEATWW
UID-Nr ATU 15674205- Firmenbuch-Nr FN119413H



Fleischkonsum im Rückzug

*„Laut EU Smart Protein Project ist Österreich Europameister bei der Zahl an vegan und vegetarisch lebenden Personen – insgesamt 10% verzichten auf Fleisch. Allein im letzten Jahr ist der Fleischkonsum pro Person pro Jahr um 1,7kg zurückgegangen. Umso mehr freut es mich, dass Österreich jetzt auch europaweit das erste Kurresort mit V-Label Zertifizierung hat. Sowohl die REDUCE Kurhotels als auch die beiden REDUCE 4*S Thermenhotels sind noch dazu richtige Vorzeigebispiele.“* betont Felix Hnat, Obmann der Veganen Gesellschaft Österreichs.

Vegan und Gesundheitsbewusstsein - Hand in Hand

Das Engagement des Resorts für vegane Ernährung steht im Einklang mit dem Gesundheitsanspruch des Hauses. ***"Veganismus und das Bewusstsein für einen gesundheitsfördernden Lebensstil gehen Hand in Hand. Eine ausgewogene pflanzliche Ernährung unterstützt nicht nur das Wohlbefinden, sondern ist auch ein wichtiges Element in der Prävention vieler Krankheiten."*** erklärt Andreas Leitner. Das kulinarische Angebot im Resort sieht in der veganen Ernährung eine Möglichkeit, den Gästen nicht nur Genuss, sondern auch gesundheitlichen Mehrwert zu bieten. Die vegane Auswahl an Gerichten finden die Gäste bei jeder Mahlzeit kreativ zubereitet als inspirierende Wahlmöglichkeit zur klassischen Kulinarik vor.

Über das REDUCE Gesundheitsresort Bad Tatzmannsdorf:

Das REDUCE Gesundheitsresort in Bad Tatzmannsdorf ist ein renommiertes Hotelresort für Gesundheits-, Thermenurlaub, Kur und Präventionsaufenthalte (GVA – Gesundheitsvorsorge Aktiv). Es umfasst die Hotels REDUCE Hotel Vital ****S, REDUCE Hotel Thermal ****S und die REDUCE Kurhotels, die eine Kombination aus moderner Medizin, ganzheitlichen Therapien und einzigartiger Kurangebote, basierend auf die Heilwirkung von drei ortsgebundenen Heilvorkommen, bieten.

Vegan Planet 2024

Das REDUCE Gesundheitsresort Bad Tatzmannsdorf wird auch dieses Jahr wieder auf der Vegan Planet Wien vertreten sein! Die Messe für den pflanzlichen Lebensstil findet am 16. und 17. November 2024 im MAK – Museum für angewandte Kunst in Wien statt. Hier erwarten die Besucher spannende Einblicke in die Welt der veganen Küche sowie innovative Produkte aus den Bereichen Food, Fashion und Kosmetik. Ein besonderes Jubiläum, welches man nicht missen sollte, feiert die Vegan Planet doch Ihren 10. Geburtstag.

Rückfragen & Kontakt

REDUCE Gesundheitsresort Bad Tatzmannsdorf
Alexandra Klucsarits
Telefon: 0335382007016
E-Mail: marketing@reduce.at

REDUCE

Hotel Thermal 4*S | Hotel Vital 4*S | Kurhotels

Am Kurplatz 2
7431 Bad Tatzmannsdorf
www.reduce.at

T +43 3353 8200
DW Thermal 50, Vital 60, Kurhotels 40

Volksbank Wien AG
IBAN AT27 4300 0400 3521 0109- BIC VBOEATWW
UID-Nr ATU 15674205- Firmenbuch-Nr FN119413H

Bilder



Übergabe der V-Label-Zertifikate an das REDUCE Team

v.l.n.r. Oliver Schuch (Restaurantleiter REDUCE Hotel Vital****S), Marc Schrammel (Küchenchef REDUCE Kurhotels), Felix Hnat (Obmann der Veganen Gesellschaft Österreich), Andreas Leitner (Geschäftsführer REDUCE Gesundheitsresort, Markus Leitgeb (F&B Manager REDUCE Gesundheitsresort), Andreas Fuchs (Küchenchef REDUCE Hotel Thermal****S & REDUCE HOTEL Vital****S)



Ausgezeichnetes veganes Kulinarik-Konzept im REDUCE Gesundheitsresort

REDUCE

Hotel Thermal 4*S | Hotel Vital 4*S | Kurhotels

Am Kurplatz 2
7431 Bad Tatzmannsdorf
www.reduce.at

T +43 3353 8200
DW Thermal 50, Vital 60, Kurhotels 40

Volksbank Wien AG
IBAN AT27 4300 0400 3521 0109- BIC VBOEATWW
UID-Nr ATU 15674205- Firmenbuch-Nr FN119413H



Veganes Maronimousse



Teriyaki Tofu mit Pak Choi & gebratenen Nudeln

REDUCE

Hotel Thermal 4*S | Hotel Vital 4*S | Kurhotels

Am Kurplatz 2
7431 Bad Tatzmannsdorf
www.reduce.at

T +43 3353 8200
DW Thermal 50, Vital 60, Kurhotels 40

Volksbank Wien AG
IBAN AT27 4300 0400 3521 0109- BIC VBOEATWW
UID-Nr ATU 15674205- Firmenbuch-Nr FN119413H