

Die *Essenz* der Entspannung



© Reduce Gesundheitsresort Bad Tatzmannsdorf/Buchner

Stressbewältigung mit einem Mix aus Medizin, Wellness, Beauty und Kulinarik.

Reduce Gesundheitsresort Bad Tatzmannsdorf definiert Erholung neu.

BRITTA BIRON

Bad Tatzmannsdorf. Hektik, Stress und Reizüberflutung sind heute an der Tagesordnung, dazu Bewegungsmangel und ungesunde Ernährung. Das alles führt zu körperlichen und mentalen Beschwerden. Die unzähligen Ratgeber – ob als Buch oder Blog – liefern zwar viele, zum Teil auch sehr nützliche Tipps zur Entschleunigung, die aber im gewohnten Alltag kaum umzusetzen sind. Dafür braucht es Rückzugsorte, an denen man neue Energie tanken und am besten auch gleich das eine oder andere gesundheitliche Problem professionell behandeln lassen kann.

Ein solcher ist das 4-Stern-Superior Reduce Gesundheitsresort Bad Tatzmannsdorf. Der Zusatz „Reduce“ ist neu, das Konzept, das dahintersteht, aber schon seit Jahren bewährt: Wellness und Gesundheit ohne unnötigen Schnickschnack.

Deluxe-Therapien

„Reduce bedeutet für uns Konzentration auf das Wesentliche: das Zusammenspiel aus Natur, Medizin, Entspannung und Kulinarik“, meint Vorstandsdirektor Leonhard Schneemann.

Im Mittelpunkt der Behandlungen stehen die drei Naturheilverfahren der Region: Kohlen-

säurehaltiges Heilwasser, Moor und Thermalwasser. Diese klassischen Behandlungen werden im Sinne eines ganzheitlichen Gesundheitskonzepts für Körper und Geist um Zusatztherapien wie

„Wir setzen auf ganzheitliche Betreuung von Körper und Geist.“

LEONHARD SCHNEEMANN

verschiedene Massagen, Heilgymnastik, medizinische Hypnose und Wellnessbehandlungen ergänzt. Neu im Programm für nachhaltiges Wohlbefinden ist etwa die Möglichkeit, die gezielte Selbstmassage mit Akupressurtechnik unter der Leitung von Heilmasseur und Buchautor Hannes Steiger zu erlernen.

Kulinarische Neuheiten

Das kulinarische Angebot mit dem Fokus auf frische Zutaten und Lebensmittel heimischer Betriebe wurde um das Trendthema vegane Küche erweitert. Dafür wurde gemeinsam mit Haubenkoch und Vegan-Coach Siegfried Kröpfl eine eigene vegane Küchenlinie erarbeitet, und zusätzlich wird jetzt auch vegane Ernährungsberatung angeboten.

SHORT

Hochkarätige Schmuckauktion



© Dorotheum

Die diamantbesetzten Ohrringe von Buccellati sind ein Highlight der Auktion.

Wien. Wer ein Faible für exquisite Schmuckstücke mit Geschichte hat, sollte sich den 19. Oktober fett im Kalender anstreichen. Denn an diesem Tag kommen im Dorotheum zahlreiche besondere Pretiosen unter den Hammer, wie etwa ein Ring mit einem 6,21-karätigen Diamanten im Smaragdtschliff oder ein Paar Ohrclipgehänge mit insgesamt ca. 16 ct Diamanten in unterschiedlichen Schliffarten. Für beide Stücke werden Gebote von 130.000 bis rund 200.000 € erwartet.

Versteigert werden auch verschiedene Schmuckstücke der Mailänder Nobelmarke Buccellati, die aus dem Besitz einer europäischen Adelsfamilie stammen, darunter eine diamantbesetzte Garnitur aus Ohrringen und Ring, deren Schätzwert zwischen 90.000 und 150.000 € beträgt. (red)

Die hohe Kunst des Sommers.

Kann die Kunst die Natur übertreffen? Muss sie gar nicht. Denn wenn Sie das Dach des neuen E-Klasse Cabriolet zurückklappen, eröffnen Sie eine Vernissage der Natur. Spüren Sie die Wärme, genießen Sie den Duft eines durchsonnten Spätsommertages. Und verlassen Sie sich auf die Souveränität eines Automobils, das modernste Systeme vereint, um Ihre Fahrt zu einem Highlight von Erlebnis und Komfort zu machen.

Das neue E-Klasse Cabriolet. Masterpiece of Intelligence.

www.mercedes-benz.at/e-klasse-cabrio

Leasing E-Klasse Cabriolet

ab 289,- €/Monat¹⁾

¹⁾ Kalkulationsbasis E 220 d Cabriolet. Unverbindliches Nutzenleasingangebot von Mercedes-Benz Financial Services Austria GmbH; Barzahlungspreis 58.060 €; Gesamtbetrag 40.930 €; garantierter Restwert von 35.478 €; Vorauszahlung 17.131 €; sämtliche Werte inkl. NoVA und MwSt.; Rechtsgeschäftsgebühr 275,35 €; einmalige Bearbeitungsgebühr 192 €; Laufzeit 36 Monate; Laufleistung 10.000 km p.a.; Gesamtbelastung 63.480 €; Performance Bonus und Trennungsbonus sind eingerechnet; Sollzinssatz var. 3,8%; eff. Jahreszinssatz 4,89%; vorbeh. Bonitätsprüfung, Änderungen und Druckfehler; weitere Informationen können Sie den AGB entnehmen (www.mercedes-benz.at/leasing-agb); Angebote gültig bis 31.12.2017 bzw. bis auf Widerruf bei allen teilnehmenden Händlern.

Mercedes-Benz

Das Beste oder nichts.

