

Auf Gut Ising am Chiemsee können Gäste die Seele baumeln lassen.

## Auszeit am Chiemsee:

# Genuss für Leib und Seele

Das Hotel Gut Ising am Chiemsee ist ein Paradies für Erholungssuchende und bietet zudem spezielle Grillkurse zu verschiedenen Themen an, die keine Wünsche offen lassen.

**D**as am Ufer des Chiemsees gelegene Vier-Sterne-Superior Hotel Gut Ising gilt durch eine gelungene Mischung aus Kulinarik, Wellness und Sportaktivitäten als beliebtes Reiseziel. Neben zahlreichen Freizeitmöglichkeiten wie Reiten, Tennis oder Polo bietet das weitläufige Hotelgut seinen Gästen auch regelmäßig neue Grillkurse im DERBY bar | Grill an, um die Lieblingsbeschäftigung der Outdoor-Saison zu zelebrieren. Teilnehmer lernen alles über „American Barbecue“, testen mehrere Fleischsorten beim „Meat-Tasting“ und genießen dabei alkoholfreie Getränke, Biere, Hausweine und je Kurs auch einen passenden Aperitif, wie zum Beispiel den erfrischenden „Ising Mule“. Beim Kurs „Chiemsee und Mee(hr)“ geht es etwas maritimer zu: Hier wird Tatar vom Thunfisch, Saibling, Pulpo oder der Chiemseefisch Renke schmackhaft zubereitet. Auch an die Vegetarier wird natürlich gedacht. – „Vom Beet auf den Grill“ lautet das Motto, unter dem allerlei fleischlose Köstlichkeiten auf dem Grill landen. Blumenkohl im Ganzen mit Kaffeebutter, knackiger Paprikasalat oder gegrillter Büffelmozzarella lässt sogar überzeugten Fleischliebhabern das Wasser im Mund zusammenlaufen. Vielleicht darf es zum Abschluss noch ein Erdbeerschmarrn sein? Weitere Informationen zu den Grillkursen auf Gut Ising finden Sie unter: [www.gut-ising.de](http://www.gut-ising.de)



Tipp: Grillkurs buchen



Oben Entspannen Sie am Pool oder bei einer Spa-Behandlung. Unten Schöne Zimmer und Suiten bieten jede Menge Komfort.



Fotos: Big Green Egg; Hotel Gut Ising; Text: M. Richter

### INFORMATIONEN

Die Grillkurse sind ab 90 Euro per Mail über Anja Graf ([a.graf@gut-ising.de](mailto:a.graf@gut-ising.de)) oder telefonisch unter 0 86 67-79 456 buchbar. Im Preis inbegriffen sind eine Schürze, Rezepte, Speisen, alkoholfreie Getränke, Biere sowie Hausweine. Eine korrespondierende Weinbegleitung von fünf Weinen kann gegen Aufpreis (19 Euro) dazugebucht werden.