

## Es lebe das Leben am Meer

### Falkensteiner Resort Punta Skala kooperiert mit Wiener TIAN Restaurant - Vegetarisch-veganes Pop-up-Restaurant an der kroatischen Adria

Köstliche Aussichten: Gemeinsam mit dem mehrfach ausgezeichneten Restaurant TIAN aus Wien lockt das Falkensteiner Resort Punta Skala ab 1. Juni 2022 in das kroatische Zadar. Noch bis 18. September lädt das neue Pop-up-Restaurant „TIAN Bistro am Meer“ Feinschmecker zu vegetarischen und veganen Gerichten an die Adria. Ganz nach der TIAN-Philosophie stammen die saisonalen Zutaten von regionalen Bio-Produzent:innen rund um Zadar, die im Vorfeld von TIAN-Küchenchef Paul Ivić persönlich besucht wurden. Diese Produkte werden dann in der Küche von der Wurzel bis zum Blatt verarbeitet. Inspiriert von der kroatischen Küste hat Paul Ivić gemeinsam mit seinem Team ein vegetarisch-veganes Sharing-Menü für Falkensteiner zum Teilen in der Tischmitte kreiert. Für die gewohnte Qualität sorgt der langjährige TIAN-Executive-Souschef Florian Burtscher, der das Konzept vor Ort gemeinsam mit dem Falkensteiner Team umsetzt. Die Desserts stammen aus der Hand von Chefpâtissier Thomas Scheibelhofer. Für die Weinkarte hat TIAN-Chefsommelier André Drechsel Naturweine aus Kroatien und Österreich ausgewählt. Tagsüber können Gäste außerdem zwei von Paul Ivićs veganen Signature Dishes an der Poolbar bestellen: Das Tatar auf Basis von roten Rüben und den TIAN-Burger. Reservierungen sind an der Hotelrezeption des Punta Skala Resorts sowie unter der Nummer +38523500911 möglich. Eine Nacht im Superior Zimmer des Falkensteiner Hotel & Spa ladera ist ab 320 Euro für zwei Personen inklusive Frühstück buchbar; eine Übernachtung im Falky Room Superior im Family Hotel Diadora beginnt bei 505 Euro für zwei Erwachsene und ein Kind. Mehr unter [www.falkensteiner.com/resortpuntaskala](http://www.falkensteiner.com/resortpuntaskala).

Raffinierte, unkomplizierte und vegetarisch-vegane Gerichte charakterisieren die Küche des TIAN Restaurants in Wien. Seit 2011 setzen Gründer Christian Halper und Küchenchef Paul Ivić neue Maßstäbe, begeistern Feinschmecker mit viel Experimentierfreude und zählen mit dem TIAN so wiederholt zu den Top fünf vegetarischen und veganen Restaurants weltweit. Mit einem Michelin-Stern und vier Gault-Millau-Hauben ist es das einzige vegetarische Restaurant in Österreich, das diese Auszeichnungen für sich verbuchen darf. Für seine gelebte Nachhaltigkeit erhielt es zudem den Grünen Michelin Stern.

Im Sommer 2022 ergänzt das „TIAN Bistro am Meer“ im Falkensteiner Resort Punta Skala die bestehenden Restaurants in Wien sowie München. Zur Eröffnung am 1. Juni 2022 kocht Spitzenkoch Ivić persönlich für seine Gäste vor Ort: „Das TIAN-Konzept geht für mich weit über die vegetarische Küche hinaus. Essen ist mehr als reine Nahrungsaufnahme. Essen bedeutet, Verantwortung für alle Rohstoffe und all die hart arbeitenden Menschen, die dahinterstecken, zu übernehmen. Essen bedeutet, Menschen zusammenzubringen, denn es braucht keine gemeinsame Sprache - alles was dafür notwendig ist, ist eine gute Seele“, so Ivić über die Philosophie des Restaurants. Der gebürtige Tiroler mit kroatischen Wurzeln erlernte sein Handwerk in der Spitzengastronomie in Deutschland, Österreich und der Schweiz, ehe er im TIAN in Wien Fuß fasste. Inzwischen hat der Sternekoch drei Kochbücher veröffentlicht und setzt sich für einen bewussten Umgang mit Lebensmitteln ein. Damit fügt sich die Kooperation ideal in das Portfolio der Falkensteiner Michaeler Tourism Group (FMTG) ein, die neben dem Betreiben von Premium Hotels und Residences auch mehr Nachhaltigkeit in der gesamten FMTG umsetzen will.

Auf einer Halbinsel unweit von Zadar wartet das Falkensteiner Resort Punta Skala mit zwei Hotels und einer Apartment-Kollektion auf. Während sich das - nach umfassender Renovierung - Fünf-Sterne-Family Hotel Diadora an Familien richtet, spricht das Fünf-Sterne-Haus Iadera vor allem Alleinreisende und Paare an. Wer Action sucht, findet im modernen Sport-, Unterhaltungs- und Eventzentrum Fortis Club ein umfangreiches Aktivitäten- und Freizeitangebot. Feinschmecker sind in beiden Häusern an der richtigen Adresse und genießen vor allem die mediterrane Alpen-Adria-Küche.

### **Über Falkensteiner Hotels & Residences**

Die Falkensteiner Michaeler Tourism Group ist eines der führenden Tourismusunternehmen in privater Hand in sieben europäischen Ländern. Unter ihrem Dach vereint sie die Bereiche Hotels & Residences mit derzeit 27 Vier- und Fünf-Sterne-Hotels sowie drei Apartment-Anlagen und einen Premium Campingplatz. Ein wesentlicher Bestandteil der Falkensteiner Ferienphilosophie ist Genuss. In allen Häusern kommen mediterran-alpenländische Gerichte und regionale Spezialitäten auf den Tisch. Eine perfekte Verbindung zur Umgebung wird zudem durch hochwertige, natürliche Materialien, viel Licht und klare Formen geschaffen. Bei der Gestaltung wirkten teils bekannte Architekten wie Matteo Thun, Richard Meier und Boris Podrecca mit. Alle Häuser verfügen über ein großzügiges Acquapura SPA, in dem Massagen, Kosmetikanwendungen und ganzheitliche Regenerations- und Präventions-Programme offeriert werden. Ein umfangreiches Service-, Unterhaltungs-, Freizeit- und Sportangebot ist in jedem Haus selbstverständlich.

München/Wien, 30. Mai 2022

**Für weitere Presseinformationen:**

Bettina Ruhland/Sonia Becker  
STROMBERGER PR GmbH  
Kistlerhofstraße 70  
Haus 5, Gebäude 188  
81379 München  
T +49 (0)89 18 94 78-87  
falkensteiner@strombergerpr.de  
strombergerpr.de

Alexandra Geyer  
Falkensteiner Hotels & Residences  
Walcherstrasse 1A  
Stiege C2, Top 6.04  
1020 Wien  
T +43 664 9667194  
alexandra.geyer@falkensteiner.com  
falkensteiner.com