

# #

ME  
IM  
KULTUR

## Das Heilwasser von Bük



Bei Ölbohrungen wurde im ungarischen Bad Bük in den 1950er Jahren in 1.200 m Tiefe ein besonders reichhaltiges, gesundes Heilwasser entdeckt. Heute gilt das Heilbad im ungarischen Thermenland nahe der Grenze zu Österreich als eines der größten und schönsten im ganzen Land. Das Heilwasser von Bük hemmt Entzündungen und stärkt Knochen, Muskeln sowie Kreislauf. Es verbessert die Beweglichkeit der Patienten und mildert Erkrankungen des Bewegungsapparates, wie Arthrose, Bandscheibenvorfälle, chronische Arthritis und Gicht. [www.visitbuk.hu/de](http://www.visitbuk.hu/de)

## Zeit für die Liebe



Im exquisiten Bergergut im Mühlviertel unter sich. Fantasivolle Themenspa, Coaching-Angebote, liebevolle Wellness, perfekter Service und außergewöhnliche Garantien garantieren Frühlingsgefühle das ganze Jahr. Eine Welt für Erwachsene und für die Liebe. Ein Paar-Seins. Relaxen im Kristall-Lust-Wandeln im Paradiesgarten, im Privat Spa oder beim lukullischen Frühstück in Ihrer eigenen Suite – im Bergergut bleibt die Zeit stehen. [www.romantik.at](http://www.romantik.at)

# Berliner Meisterköche 2017

Die „Berliner Meisterköche“ stehen fest. Die Meisterköche-Jury um den Berlin Partner-Vorsitzenden Dr. Stefan Elfenbein haben die Preisträger in sechs Kategorien gewählt. „Berliner Meisterkoch 2017“ ist Sebastian Frank aus dem Restaurant Horváth, „dafür, dass er Traditionelles aus seiner niederösterreichischen Heimat virtuos neu komponiert“, so die Begründung der Juroren. Die Auszeichnung „Meisterkoch der Region 2017“ geht an René Klages, Küchenchef im Gourmetrestaurant

17fuffzig im Bleiche Resort & Spa in Burg im Spreewald. Die Kategorie „Berliner Gastgeber 2017“ gewann Illona Scholl, Restaurant tulus lotrek. „Berliner Szenerestaurant 2017“ ist Ben Pommer mit dem Brlo Brwhouse und Aufsteiger des Jahres Christopher Kümper. The Duc Ngo, Ur-Berliner Hongkong-Immigrant, erhielt mit seinen Restaurants wie Kuchi, Cocolo Ramen, Madame Ngo, 893 Ryotei, Golden Phönix etc. den Titel „Gastronomischer Innovator 2017“. [www.berliner-meisterkoeche.de](http://www.berliner-meisterkoeche.de)



Ben Pommer mit seinem Restaurant Brlo Brwhouse: **Berliner Szenerestaurant 2017**



The Duc Ngo: **Gastronomischer Innovator 2017**  
Cocolo Ramen, 893 Ryotei, Golden Phönix etc.



Illona Scholl: **Berliner Gastgeberin 2017**, Restaurant tulus lotrek



Sebastian Frank: **Berliner Meisterkoch 2017**, Restaurant Horváth



René Klages: **Meisterkoch der Region 2017**, Küchenchef im Gourmetrestaurant 17fuffzig im Bleiche Resort & Spa in Burg im Spreewald

## TOQUES D'OR STIFTUNG



Wollen auch Sie nicht länger nur reden, sondern handeln?  
Das Resultat von Fastfood und falscher Ernährung sind übergewichtige Kinder und Jugendliche.

Durch Ihre Spende unterstützen Sie den Geschmacksunterricht an Schulen

– der Weg zur körpergerechten Ernährung.

Geschäftsstelle Toques d'Or Stiftung,  
Winnender Straße 12, 73667 Kaisersbach-Ebni  
Tel: 07184/2918-112 Fax: 07184/2918-129

E-Mail: [info@toquesdor-stiftung.de](mailto:info@toquesdor-stiftung.de) • [www.toquesdor-stiftung.de](http://www.toquesdor-stiftung.de)  
Spendenkonto: BW Bank, BIC SOLADEST60, IBAN: DE72 6005 0101 7883 5004 21  
Mitglied im Bundesverband Deutscher Stiftungen, Mitglied im Initiativkreis Stuttgarter Stiftungen, Mitglied im Bundesverband der Verbraucherverbände e.V.

Tourist Board Do  
Hochstrasse, 54  
Tel.: +49 69 9139  
[germany@godominicanrepublic.com](mailto:germany@godominicanrepublic.com)  
#Dominikanisch  
GoDominicanRe

Kolumbus-Santo Domingo