

RESIDENZ HEINZ WINKLER

Чем чаще принимаем что-либо на веру, тем сильнее выражаем недоверие своему внутреннему голосу, который, не располагая фактами, не зная предмета, безукоризненно различает, где правда, а где ложь.



Мы привыкли все упрощать, в попытках подчинить себе течение жизни – четко определять, что есть хорошо, а что плохо, противиться их размытым границам, теряя гибкость, забывая об естественной игривости и единстве противоположностей. Думается, современному человеку не повредит носить с собой толковый словарь, чтобы время от времени вносить ясность в представления о жизни, поглядывая на страницы, полные опре-

делений, созданные людьми в далеком прошлом, которые полагались лишь на собственную чуткость в мироощущении. Ведь в древности мудрецы располагали лишь личным опытом, которым сегодня мы часто злоупотребляем. Страстное желание облечь свою жизнь в счастливую непрерывность говорит нам о том, что гармония состоит, словно из набора цветных карандашей, которыми рисуем лишь приятные нам картины.

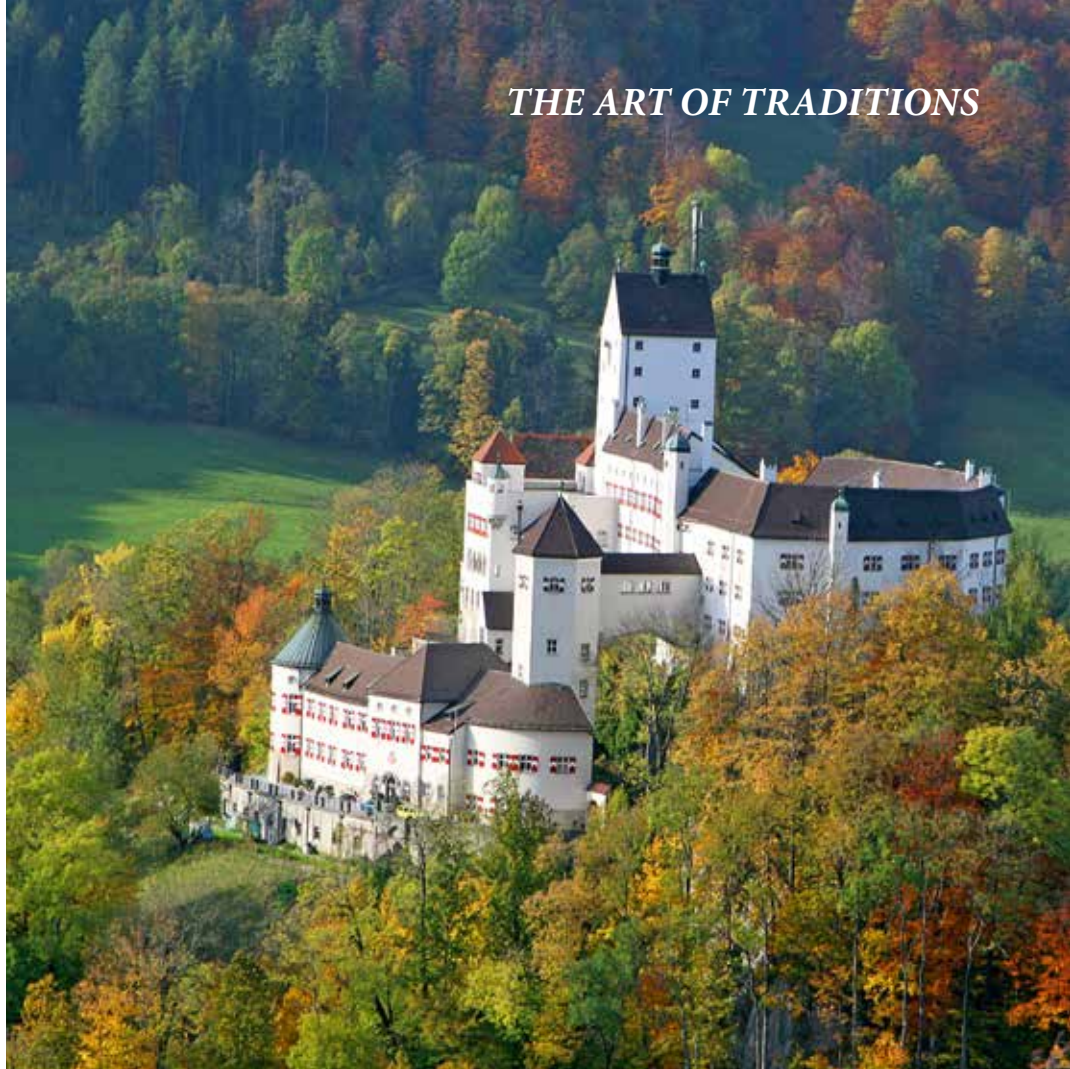
Греки античности считали, что во всех проявлениях природы и Вселенной лежит согласие противоположностей, которые и формируют между собой неделимое. Разнородное, конфликтное многообразие является материалом, из которого куется пресловутая гармония. Как мужчина уравнивается женщиной, диссонанс консонансом, согласные буквы гласными, так и наша жизнь обретает благозвучность не от одноцветности.

The more we take things for granted the more is the distrust to our inner voice, that can excellently distinguish between truth and lies without knowing the facts or the case.

In an attempt to bring under control the flow of life, we are used to simplify everything - we tend to view things as a black and white issue, ignoring gray areas, losing flexibility and forgetting about essential friskiness and unity of opposites.

It seems that it will do no harm for modern people to carry a dictionary with them, in order to clarify time after time certain concepts of life and to turn the pages filled with definitions made in distant past by others who relied on their sensitiveness. In ancient times the wise had only their own experience of which we take advantage now.

As if using a set of coloured pencils we try to create our personal picture of harmony and by that artistic act we mean the desire to turn our life into eternal happiness.



The ancient Greeks believed that in nature and all its beauty lies the union of opposites, that forms an integral whole. Heterogeneous and conflictive diversity is a source of harmony. As man complements woman, dissonance complements consonance, consonants complement vowels - our life finds its harmony in diversity.

By refusing to add black to our imaginary life palette we only benefit from playing with other colour shades, which allow us to draw even more peaceful picture.

There is no other place in the world that has not undergone such test on diversity as Europe. Surprisingly, the Old World's feature is to balance such differences and here is the real evidence of it!

Modern Germany and its biggest region - Bavaria - is a great example.

Bavaria - is the heart of Germany, where most of the German states once consolidated in the German nation.

On the territory of modern Germany were situated countless small and big lands belonging to various warring folks, where the frontiers of region and its lords were changing at a rate of knots.

Today Bavaria is not only the most prosperous German state, but also the most beautiful one.

Located on the south-east of the country, it combined green plains and highlands, reserve forests, large lakes and high mountains, generously peppered with numerous medieval palaces and castles. Like nobody else, Bavarians know that after every confrontation a reconciliation follows, and on the ruins of the past there is something new to be built. The Bavarian notion of harmony is based on the knowledge how to separate the wheat from the chaff.

Хайнц Винклер отреставрировал традиционное здание Hotel Post и придал ему особый шарм, не только получив очередную 3-ю звезду Michelin для своего нового ресторана при отеле, но и сделав гостиницу местом паломничества для гурманов со всех уголков мира.

Отказавшись клеймить черным то, что противоречит желанной палитре, мы можем написать гармоничную картину, лишь немного поиграв с оттенками.

Ни одно место на карте мира не проходило столь насыщенную шрифтовую разношерстностью, как Европа. Степень гармоничности Старого Света сегодня приближается к устойчивой отметке и тому есть реальные подтверждения.

Современная Германия и ее самый большой регион – Бавария, являются качественным примером «балансировки».

Бавария – это сердце Германии, ее основа, место, где ковалась единая немецкая нация, долгое время состоявшая из разных частей.

На территории современной Баварии когда-то было несчитанное количество малых и крупных земель, где проживали часто враждующие между собой народности, где границы региона и его

правители менялись с частотой сердцебиения. Сегодня Бавария – не только во всех отношениях самая успешная земля Германии, но еще и, вне всякого сомнения, самая красивая.

Располагаясь на юго-востоке страны, она соединила в себе зеленые равнины и плоскогорья, заповедные леса, крупные озера и высокие горы, величественно усеяв их многочисленными средневековыми дворцами и замками.

Баварцы, как никто, знают, что смыслом конфликтности является последующее согласие, позволяющее создать нечто уникально новое. У баварцев понятие гармонии уже сформировано бесподобным вкусом и умением отделять зерна от плевел.

Чем известна баварская кухня? «Отменным пивом, сочными колбасами и соленным брецелем, в первую очередь», – скажете Вы. Казалось бы, что может нарушить такие устойчивые ассоциации,

сформированные на протяжении столетий? Вероятно, этот вопрос когда-то задавал себе и Хайнц Винклер, перед тем как создать концепцию «новой немецкой кухни», которой будет восторгаться весь мир.

Хайнц Винклер – живая легенда высокой гастрономии, человек, который цествовал своими кулинарными изысками, возможно, уже всех знаменитостей планеты, в числе которых: Джон Рокфеллер, Франц Беккенбауэр, Мила Йовович, Джордж Буш, Владимир Путин, Гельмут Коль, Жан-Поль Бельмондо, Королевские семьи Испании и Швеции, а также многие-многие другие.

Родившийся в 1949 году в Южном Тироле на территории Италии, Хайнц Винклер уже в 14 лет начал свою карьеру кулинара.

Сотрудничая с лучшими шеф-поварами того времени, Хайнц Винклер быстро и безошибочно проложил свою тропу в непростом кулинарном деле. Его кухня выделяется вкусовой экспрессией, а особенным секретом является приготовление соусов.

Развивая собственный уникальный стиль, Хайнц Винклер подавал пример молодежи своим видением профессии шеф-повара через призму высочайшего мастерства, экономической независимости, предпринимательского взгляда и готовности рисковать. Он придал кулинарному делу особый статус искусства, сделав его частью культурного наследия, построив мост между местной традицией и мировой современностью.





What is the Bavarian cuisine famous for? “Excellent beer, juicy sausages and salty pretzel, of course”, you may answer. Seemingly, what could change these fixed associations formulated throughout centuries? Probably, Heinz Winkler asked himself this question before creating the concept of the “new German cuisine” by which the whole world would be delighted.

Heinz Winkler – is a living legend of high gastronomy, man who wined and dined with his culinary specialities perhaps all the world’s celebrities like John Rockefeller, Franz Beckenbauer, Milla Jovovich, George Bush, Vladimir Putin, Helmut Kohl, Jean-Paul Belmondo, the Royal Families of Spain and Monaco etc.

Born in 1949 in South Tyrol, Italy, Heinz Winkler began his culinary career when he was only 14 years old. Working together with the best chefs of that time, Heinz Winkler had fast made his way in such complicated culinary sphere. His cuisine stands out with its taste expression and the secret lies in preparation of sauces.

Developing his own style, Heinz Winkler was a role model for young people because of his vision of chef profession through the prism of high level of excellence, economic independence, entrepreneurial attitude and readiness for risks. He turned cooking into culinary art and made it a part of cultural heritage, tracing the connection between local traditions and world modernity.

Heinz Winkler can be safely called the great cookery specialist, who was honoured with three Michelin



Heinz Winkler restored traditional Hotel Post building and gave lustre to it not only by acquiring another three Michelin stars for his hotel’s new restaurant, but also by making his hotel the site of pilgrimage for gourmands from all over the world.





Хайнц Винклер, без доли преувеличения, – Великий кулинар, который еще в 1981 году в свой 31 год был награжден 3* Michelin, став самым молодым шеф-поваром того времени на планете, удостоенным таких почестей.

Завоевав сердца гурманов со всего мира, Хайнц Винклер воплотил свою большую мечту в 1991 году, открыв Residenz Heinz Winkler в городке Ашау-им-Кимгау, где его известная «Cuisine Vitale» нашла свое пристанище в стенах средневекового дома в традиционном баварском убранстве, который сегодня является отелем делюкс класса.

Открывая свой изысканный отель Residenz Heinz Winkler среди природных красот Верхней Баварии, гениальный шеф-повар был вдохновлен идеей о слиянии традиционного стиля жизни, роскоши и эксклюзивной кухни.

Хайнц Винклер отреставрировал традиционное здание Hotel Post и придал ему особый шарм, не только получив очередную 3-ю звезду Michelin для своего нового ресторана при отеле, но и сделал гостиницу местом паломничества для гурманов со всех уголков мира.

Residenz Heinz Winkler имеет нечто, что нельзя купить за деньги: завораживающие ландшафты озера Кимзи, гор Кимгау и скал Кампенванда. Residenz Heinz Winkler – это рай для путешественников на протяжении всех четырех сезонов. Здесь для Вас доступно хождение под парусом по «Баварскому морю» – озеру Кимзи, катание на лыжах на Кампенванде или Штейнплатте, игра в гольф или теннис, посещение замка Хоэнашау.

В отеле 32 высоко-комфортабельных номера и сюта, выполненных в стиле «maisonette» с соб-

ственными балконами или террасами с выходом в сад.

Все номера гостиницы имеют уникальный дизайн, обставлены произведениями искусства и располагают видом на горы.

Residenz Heinz Winkler не намеревается конкурировать с крупными городскими отелями и курортами делюкс уровня. Это бы нарушило уют местечка Ашау. Не попирая гармонию окружающей среды, отель целиком воплощает в себе разумную креативность. Здесь царит атмосфера неброской роскоши и душевное тепло семейного гостеприимства.

Знаменитый ресторан отеля – The Venetian Gourmet Restaurant является сердцем отеля. Здесь элегантный немецкий интерьер и итальянская привлекательность идеально сбалансированы для незабываемого кулинарного путешествия. А звездное меню от Хайнца Винклера «Cuisine Vitale» представит Вам классические изыски и вдохновляющие сюрпризы.

В Residenz Heinz Winkler имеется винный погребок, где помещены около 25 000 бутылок эксклюзивного вина, среди которых редкие экземпляры от Latour до Lafitte, а винная карта содержит 950 наименований!

Spa-центр отеля также не оставит Вас равнодушными. Корнелия Лигл и ее команда будут рады приветствовать Вас на этом элегантном живительном курорте. Здесь были усовершенствованы индивидуальные концепции Spa-ритуалов с использованием косметической продукции от Sensai, Sisley и O.P.

В Вашем распоряжении в Spa-центре различные велнес-программы, финская сауна и парная, а также бассейн.

В Residenz Heinz Winkler легко добраться. Отель находится всего в 30 минутах езды от Мюнхена и Зальцбурга (Австрия). Всего 2 часа комфортного перелета из Киева и Вы окажетесь в Мюнхене (авиарейсы компании MAU и Lufthansa).

Путешественникам из Казахстана будет удобно воспользоваться рейсом от Air Astana из Астаны во Франкфурт (время в пути около 6 часов) с дальнейшей пересадкой в направлении Мюнхена. Следующим из Баку, наиболее комфортным будет рейс Азербайджанских Авиалиний во Франкфурт с дальнейшей пересадкой (время в пути 5 часов).

SPECIAL OFFER: ОСЕНЬ В ХИМГАУ

- Проживание 2 ночи.
- Завтрак по системе «шведский стол».
- 4 блюда от «Cuisine Vitale» в первый вечер.
- 8 блюд Star Gala ужин во второй вечер.
- 3 часа в Спа-салоне Vital Resort по стоимости 180€.
- Стоимость предложения 515€ на персону в стандартном двухместном номере.

Предложение действительно для бронирования с 23 Сентября по 21 Декабря 2015 года.

RESIDENZ HEINZ WINKLER
Kirchplatz 1, 83229 Aschau im Chiemgau
tel. 0049 8052 1799 – 0
info@residenz-heinz-winkler.de
www.residenz-heinz-winkler.de

stars in 1981, becoming the youngest chef in the world with such high mark of distinction.

Conquering the hearts of the world's gourmands, Heinz Winkler brought to life his big dream opening in 1991 the Residenz Heinz Winkler in Aschau im-Chiemgau, where behind the walls of medieval house his famous «Cuisine Vitale» was founded. Decorated in traditional Bavarian style, the Residenz Heinz Winkler is the deluxe class hotel.

Opening his exquisite hotel in the midst of the natural beauty of the administrative district Oberbayern, the brilliant chef got inspired by the idea of integration of traditional lifestyle with luxury and exclusive cuisine.

Heinz Winkler restored traditional Hotel Post building and gave lustre to it not only by acquiring another three Michelin stars for his hotel's new restaurant, but also by making his hotel the site of pilgrimage for gourmands from all over the world. Residenz Heinz Winkler has something money can't buy: breathtaking landscapes of the lake Chiemsee, the Chiemgau mountains and the Kampenwand rocks.

Residenz Heinz Winkler – is the heaven for travelers in every season. Here you are offered to sail the so-called "Bavarian Sea" – the lake Chiemsee, to go skiing on the mountains Kampenwand or Steinplatte, to play golf or tennis, and to visit Hohenaschau castle.

In the hotel there are 32 rooms and suites, designed in «maisonette» style with its own balconies and terraces with access to the gardens.

All the rooms of the hotel have their own particular design furnished with pieces of art and have a view on the mountains.

Residenz Heinz Winkler is not aimed to compete with big city hotels and deluxe class resorts. It might just shatter the calm of Aschau. The hotel blends into the natural landscape incarnating intelligent creativity. Here you will find the warm welcome of family home and the atmosphere of muted luxury.

The well-known Venetian Gourmet Restaurant is the heart of the hotel. German elegance of the interior and Italian allure are perfectly balanced to accompany the unforgettable culinary journey. Heinz Winkler's starred menu «Cuisine Vitale» offers classical delicacies and inspiring surprises.

In Residenz Heinz Winkler there is also a wine cellar, where all around 25 000 bottles of exclusive wine are kept, among which are the most rare ones from Latour to Lafitte. Moreover, the wine list has 950 positions!

The hotel's spa-centre will not leave you indifferent. Kornelia Liegl and her team is waiting to welcome you in their elegant Vital Resort. They have developed individual concepts of spa-treatments using

Sensai, Sisley and O.P.I. cosmetics. The spa-centre offers you various wellness programmes, sauna, steam bath and pool.

Residenz Heinz Winkler is easy to access. The hotel is situated in only 30 minutes drive from Munich and Salzburg (Austria).

SPECIAL OFFER: AUTUMN IN CHIEMGAU

- 2 nights accommodation
- Buffet breakfast
- 4 courses from «Cuisine Vitale» on the first evening
- 8 courses from Star Gala on the second evening
- 3 hours in Vital Resort spa-centre for 180€
- Special offer price: 515€ per person in standard double room

Special offer is valid for bookings from 23 Sept. to 21 Dec. 2015

RESIDENZ HEINZ WINKLER

Kirchplatz 1, 83229 Aschau im Chiemgau

tel. 0049 8052 1799 – 0

info@residenz-heinz-winkler.de

www.residenz-heinz-winkler.de

