



Österreich 3,90 € • Schweiz 5,90 sfr  
F 4,90 € • B 4,30 € • L 4,30 € • NL 4,30 €  
DK 39,95 dkr • I 4,90 € • GR 5,20 € • E 4,90 €  
E-CAN 5,00 € • P 4,90 € (Cont.)  
SLO 4,90 € • SK 4,90 € • HUF Ft 1.730,-



**31**  
**MUST-HAVE**  
**UHREN**

# Gala



**BETTINA WULFF**

*Die große  
Beichte*

**EXKLUSIV**

**TAYLOR SWIFT**

*Ihr verrücktes  
Doppelleben*

**BORIS & LILLY BECKER**

**ENDLICH GESCHIEDEN:  
WER BEKOMMT WAS?**



**BERLINALE  
OPENING NIGHT**

Heike  
Makatsch

**SO WILD FEIERN  
DIE STARS**



# Meghans GEHEIMER HOLLYWOOD PLAN

**Villa in Malibu, PR-Profis und  
ein mächtiger Strippenzieher –  
aber welche Rolle spielt Harry?**



FOODIES  
ON  
TOUR



Auch Schauspielerin Emilia Schüle konnte hier herrlich entspannen

# AUSZEIT AUF DER ALM

Lust auf Frühlingsgefühle? Dann schnell einen Tisch bei „Huwi's Alm“ reservieren. Schönste Zutat: die Bergkulisse!

**D**as „Priesteregg Premium Eco Resort“ im Salzburger Land feiert dieses Jahr sein zehnjähriges Jubiläum und wird von den VIPs nach wie vor geliebt.

Wir legen unser Augenmerk heute auf das Restaurant „Huwi's Alm“. Gastgeber Renate und Huwi Oberlader hauchten dem ehemaligen Heuboden ihres Bauernhauses neues Leben ein und verwandelten ihn mit viel Liebe zum Detail in ein uriges Gasthaus. Highlight ist das teilverglaste Panoramadach, das beim Dinner freien Blick auf den Sternenhimmel und die Leoganger Steinberge freigibt. Abends treffen sich hier Einheimische und Resort-Gäste in geselliger Runde zu zünftigen Pinzgauer Spezialitäten und

saftig-zarten Steaks oder Rippchen aus der hauseigenen Galloway-Rinderzucht. Forellen und Saiblinge serviert das Team um Küchenchef Peter Dubovansky noch warm, nachdem sie nach altem Rezept direkt im Fischräucherschrank neben der großen offenen Feuerstelle geräuchert wurden. Kühles Quellwasser wird hier aus dem Steinbrunnen serviert. Wer es prickelnder mag, ordert Rothschild-Champagner oder ein frisch gezapftes Bier. ● KATHRIN NOLTE

**ADRESSE** „Huwi's Alm“ im „Priesteregg Premium Eco Resort“, Sonnberg 22, Leogang/Österreich, Tel. 00 43 65 83/825 50, priesteregg.at  
**ANZAHL DER PLÄTZE** 160 **BESTER PLATZ** Unter dem Panoramafenster mit Blick auf die Leoganger Steinberge **BESTE ZEIT** Dinner ab 18 Uhr **SPEZIALITÄT** Traditionelles Hut-Essen **PREISNIVEAU** Hauptgerichte ca. 13 bis 35 Euro

Zum Frühstück gibt's selbstgemachte Marmelade, Kombucha und Bio-Honig aus der Region



Beim traditionellen Hut-Essen brutzelt man mariniertes Fleisch im Eisenhut direkt am Tisch

Guten Morgen, Panorama! Top-Model

Lena Gercke verbrachte hier mit Boyfriend Dustin Schöne ihren Weihnachtsurlaub



## Genuss-Check

### SUPPEN

**PINKE KARTOFFELSUPPE**  
Rote Bete verleiht Omas wärmendem Klassiker seine schicke rosa Farbe (Violas', 80 g, ca. 5 Euro, violas.de)



**BORTSCH-SUPPE**  
Spezialität nach russischer Art mit Rindfleisch, roter Bete und aromatischen Gewürzen (Quarki, 330 ml, ca. 2,60 Euro, kaufland.de)



**KÜRBISSUPPE**  
Feiner Lunch-Snack für die Mikrowelle – mit separat verpackten Kürbiskernen als Topping! (Rewe to go, 430 ml, ca. 3 Euro, rewe.de)



**LAUCH-HACK-SUPPE**  
Herzhafte Mischung aus Fleisch und Gemüse, in fünf Minuten aufgewärmt (Penny Ready, 400 ml, ca. 2 Euro, penny.de)



FOTOS: MARTINA VAN KANN, MAVSTYLE, ANDREA, PRIESTEREGG PREMIUM ECO RESORT/GÜENTER STANDL, BRAUER PHOTOS/F. SEIDEL, INSTAGRAM.COM/FACTOFACE, PR. (4)