classic Gourmet digital journal

Elektronische Zeitung des Internetportals www.gourmet-classic.de · Ausgabe 56 / April 2015

Kreuzfahrt

Text: WeberBenAmmar PR, Bad Soden am Taunus

Leinen los für die Fährhaus Sylt-Gourmetreise auf der MS Europa 2

Spitzengastronomie auf hoher See: Alexandro Pape und Sven Pietschmann laden zum einzigartigen Kreuzfahrt-Gourmeterlebnis

Bild: Hapag-Lloyd-Kreuzfahrten

Das Fünf-Sterne Superior Hotel Fährhaus Sylt mit seinem gastronomischen Gastgeber Alexandro Pape und das Element Wasser — untrennbar sind sie miteinander verbunden. Jetzt hat sich das feine Privathotel am Munkmarscher Yachthafen in Kooperation mit Hapag-Lloyd-Kreuzfahrten für die Liebhaber des Hauses einen besonderen Clou ausgedacht: Vom 17. November bis 7. Dezember 2015 stechen Alexandro Pape und sein stellvertretender Küchenchef Sven Pietschmann Richtung Orient und paradiesische Inselträume in See — und verwöhnen mit hoher Kochkunst an Bord der MS Europa 2. Was dieses maritime Rendezvous einzigartig macht: Bei direkter Buchung über das Fährhaus Sylt gibt es mit dem „Gourmet-Paket“ Alexandro Pape als persönlichen Reiseleiter sowie viele weitere Extras dazu. Fährhaus-Passagiere erwartet gemeinsames Shopping auf einem duftenden Gewürzbasar im Oman sowie ein Workshop zum Edelgewächs Trüffel und eine Champagnerverkostung. Darüber hinaus kann dem Sternekoch in zwei speziell arrangierten Kochkursen zu den Themen Pasta und Hummer direkt über die Schulter geschaut werden — das ist die Gelegenheit, dem charismatischen Küchenchef des Fährhaus Sylt versierte Tricks für das Kochen im eigenen Zuhause zu entlocken.

Alexandro Pape

Bild: Fährhaus Sylt

21 Tage lang reihen sich Höhepunkte wie an einer Perlenkette aneinander: Neben weiteren kulinarischen Raffinessen des Koch-Duos auf dem Lido Deck sowie einem Strand-Barbecue beeindruckt diese Reise zudem mit aufregenden Landgängen auf den Seychellen, Mauritius und Madagaskar. Die unvergessliche Kreuzfahrt in einer Außensuite mit Veranda auf 35 Quadratmeter, inklusive An- und Abreisepaket mit Flügen in der Economy Class (weitere Zimmerkategorien und Flüge in der Business Class auf Anfrage) sowie Gourmet-Paket bei direkter Buchung über das Fährhaus Sylt ist erhältlich ab 12.540 Euro pro Person. Für detaillierte Informationen und Buchung steht das Hotelteam unter der *Rufnummer +49 (0) 4651-93970* oder per Email an *fg@faehrhaus-sylt.de* zur Verfügung.

Alexandro Pape und das Fährhaus Sylt

Das 41 Zimmer und Suiten umfassende Fünf-Sterne Superior Hotel Fährhaus Sylt zeichnet sich durch Eleganz, Luxus und exklusive Einrichtung aus. Im Gourmetrestaurant „Fährhaus“ mit Blick auf den Munkmarscher Yachthafen verwöhnt Alexandro Pape, ausgezeichnet mit zwei Sternen im Guide MICHELIN und 17 Punkten im Gault Millau, seine Gäste. Das Hotel Fährhaus Sylt gehört der exklusiven Genussvereinigung FEINheimisch an und zählt zu den Hotel- und Restaurantvereinigungen L'Art de Vivre Gourmet Residenzen, Privat Hotels Sylt und Feine Privathotels. Die beiden Luxushotels Fährhaus in Munkmarsch und das vier Kilometer entfernte Hotel Aarnhoog in Keitum gehören zusammen. Gäste beider Häuser können die Annehmlichkeiten des jeweils anderen Hotels kostenfrei nutzen.

www.faehrhaus-hotel-collection.de

Event

Text: Agentur Woehrle Pirola Marketing und Kommunikation AG, Zürich; Bilder: Thomas Ruhl

Drei-Sterne-Koch Christian Bau kommt nach Zürich

Ein Besuch des diesjährigen International Cooking Summit ChefAlps wird immer lohnenswerter:

Joghurette2011 by Christian Bau

Beim International Cooking Summit ChefAlps werden am *7. und 8. Juni 2015* Spitzenköche auf der Bühne in Zürich zu erleben sein, die sich mit eigenständigen kulinarischen Ideen und ungewöhnlichen Restaurantkonzepten sehr erfolgreich etabliert haben. Mit *Christian Bau* bereichert nun ein spannender Vertreter aus Deutschland das attraktive Programm. In den letzten vier Jahren hat Christian Bau seine Küche nahezu komplett neu erfunden, bis er mit seinem ganz persönlichen heutigen „bau.stil." eine beispiellose Eigenständigkeit in der Haute Cuisine erlangte. „Man muss sich nicht verbiegen, um Gästen und Kritikern zu gefallen, aber man darf auch nicht an ihnen ‚vorbeikochen'. Letztendlich mache ich jetzt, was ich im Herzen fühle, und bin daher momentan in meiner kulinarischen Mitte angekommen", lautet die eigene Standortbestimmung von Christian Bau dazu.

Die Bühnenshow des Drei-Sterne-Kochs aus Deutschland darf zu Recht mit Spannung erwartet werden.

Ebenso wie die Auftritte der Spitzenköche Alexandre Bourdas und Mauro Colagreco aus Frankreich, Davide Oldani und Norbert Niederkofler aus Italien, Magnus Ek aus Schweden sowie Richard Rauch aus Österreich und Christian Geisler aus der Schweiz.

Jede Menge hochkarätige Impulse für die eigene Küche

Schon jetzt steht fest: Profis und Nachwuchstalente sowie auch Hobbyköche werden von der ChefAlps in der Zürcher Eventhalle StageOne am 7. und 8. Juni 2015 wieder neue Impulse zur Umsetzung in der eigenen Küche mitnehmen können. Neben den aufschlussreichen Bühnenshows erwarten die Besucher in der sogenannten Markthalle innovative Aussteller nicht alltäglicher Produkte für die Gourmetküche und viele Gelegenheiten zum Networking mit Gleichgesinnten.

Tickets im Vorverkauf erhältlich und Übernachtungen zum Spezialpreis buchbar

All diejenigen, die von Trendsettern der Haute Cuisine dazu lernen wollen, können sich bereits jetzt ein Ticket für das International Cooking Summit sichern. Das 2-Tages-Ticket kostet CHF 185.- und ist gültig für alle Bühnenshows, die Markthalle sowie das Get-together am Sonntagabend. Zudem ist die Verpflegung an beiden Tagen inbegriffen. Tickets sind online erhältlich via Starticket unter

www.chef-alps.com/de/tickets/

In unmittelbarer Nähe zum Veranstaltungsort bietet das *Partnerhotel Swissôtel Zürich* ChefAlps-Besuchern noch bis zum 15. April Übernachtungen zum unschlagbaren Spezialpreis an. Im Einzelzimmer übernachten ChefAlps-Besucher vom 5. bis 8. Juni 2015 für CHF 150.00 (etwa 145 €) pro Nacht inklusive Frühstück (exkl. Internet & Citytax). Buchungsdetails unter

www.chef-alps.com/besucher/unterkunft

homepage: www.chef-alps.com

+++ Partner und Aussteller der ChefAlps 2015 +++

3-Sterne-Partner

G. Bianchi SA ▪ Electrolux Professional ▪ Hotellerie et Gastronomie Verlag

2-Sterne-Partner

Catering Services Migros ▪ fredy's ▪ Nespresso/Lyreco ▪ Rioja

1-Stern-Partner

bestfuture.jobs ▪ Champagne Bollinger ▪ Caratello Weine ▪ Felchlin ▪ Foods from Spain ▪ Weingut Georgiberg ▪ welt-der-messer.ch ▪ Martel AG St.Gallen ▪ Oona Caviar ▪ Schwob AG ▪ Winzerei Zur Metzg

Hotelpartner: Swissôtel Zürich

Aussteller: Bevanar SA ▪ Big Green Egg ▪ Champagne Bollinger ▪ Bragard SA ▪ Caratello Weine ▪ Electrolux Professional ▪ Felchlin ▪ Foods from Spain fredy's ▪ fusionchef by Julabo ▪ Weingut Georgiberg · Hotellerie et Gastronomie Verlag ▪ Hug AG ▪ Iberpasion ▪ welt-der-messer.ch ▪ Koppert Cress Ladina ▪ La Ibense ▪ Martel AG St.Gallen ▪ Nespresso ▪ Oona Caviar ▪ Pacojet ▪ Pilgrim ▪ Prorest ▪ Rioja ▪ Rivera ▪ rochini ▪ Scala Vini- Scala Gusti Schwob AG ▪ Sosa ▪ style byweil ▪ Vetrag ▪ Winzerei Zur Metzg

Eventpartner: Chäs & Co. ▪ Möhl ▪ Passugger ▪ rent-a-lounge ▪ sorbetto ice-cream ▪ StageOne ▪ smartec

Medienpartner: Anonyme Köche ▪ Best of Swiss Gastro ▪ Das Filet ▪ falstaff Karriere ▪ Hotellerie Gastronomie Zeitung ▪ Restaurant News ▪ Salz&Pfeffer ▪ SKV Zeitung

Workshop

Text: STROMBERGER PR, München; Bilder: Volker Mehl, Holzhotel Forsthofalm

Koch dich glücklich!

Holzhotel Forsthofalm lädt zum Workshop mit Fernsehkoch Volker Mehl — Vegetarisch-ayurvedischer Kochkurs, Meditation und Morgenyoga

Kann Glück schmecken? Ja, sagt der deutsche Fernsehkoch und Ayurveda-Gesundheitsberater Volker Mehl. Vom *11. bis 15. Mai 2015* ist er im Holzhotel Forsthofalm in Leogang zu Gast und begibt sich mit den Hotelgästen auf die Spuren der vegetarisch-ayurvedischen Ernährung. Während eines halbtägigen Kochkurses und gemeinsamen Essens führt er am 13. Mai 2015 in die ayurvedische Heimatküche ein. Hier verbindet der 39-jährige Fernsehkoch die westliche Kultur mit der traditionellen indischen Heilkunst, dem Wissen vom Leben. Diese wird bei einer Meditation und beim Morgenyoga vertieft. Wer das Glück bereits gefunden hat, findet im Spa-Bereich bei Claudia Widauer, Kräuterexpertin im Hotel, Entspannung. Zusammen mit ihr und Volker Mehl stellen die Gäste ein Almkräuterbalsam basierend auf der Ayurveda-Lehre für zu Hause her und relaxen bei einem 20-minütigen Ganzkörperpeeling. Das Arrangement „Koch dich glücklich mit Volker Mehl“ ist von 11. bis 14. Mai 2015 oder 12. bis 15. Mai 2015 für drei Übernachtungen in der Kategorie Klein Eden Zirbe ab 488 Euro pro Person buchbar. Neben den oben beschriebenen Programmpunkten sind das tägliche Frühstücksbuffet, eine Nachmittagsjause und ein Fünf-Gänge-Abendmenü, die Teilnahme am Mountain Life Programm und die Nutzung der Löwen Alpin Card inklusive. Optional buchen Gäste eine individuelle einstündige Ernährungsberatung bei Volker Mehl für 75 Euro. Buchungen nimmt das Hotel telefonisch unter *+43(0)6583-8545* und per E-Mail unter *info@forsthof-alm.com* an. Mehr Informationen finden sich unter

www.forsthofalm.com

Volker Mehl ist durch seine Auftritte in verschiedenen Fernsehsendungen bekannt und mit über 45.000 verkauften Kochbüchern einer der erfolgreichsten deutschsprachigen Ayurveda-Autoren. Doch seine Leidenschaft zum Kochen und dem ayurvedischen Gesundheitswissen hat er erst über verschiedene Umwege wie einem Theologie Studium und einer Ausbildung zum Versicherungskaufmann gefunden. Seit 2006 ist er ausgebildeter Ayurveda-Gesundheitsberater. Seine Karriere als Koch führte ihn unter anderem zu Drei-Sternekoch Harald Wohlfahrt in die Schwarzwaldstube. Heute betreibt er in Wuppertal ein Koch-Atelier unter dem Namen „volkermehl feine Kost“, zwei vegetarisch-vegane Feinkost-Cafés und einen Feinkost-Imbiss und gibt Koch- und Workshops zur vegetarisch-ayurvedischen Küche.

Umgeben von Almwiesen und Wäldern liegt die Forsthofalm auf 1.050 Metern. Geprägt vom Leitmotiv „Natur ist Freiheit“ versprüht Familie Widauer eine Lebenseinstellung, die sich in der Architektur, im kulinarischen Konzept und Spa-Angebot wiederfinden lässt. Seit August 2013 zählt das erste Vollholzhotel im Salzburger Land 52 Wohneinheiten. Anstelle von Leim halten 210.000 Buchenholzdübel die Massivholzwände zusammen. Der Sky Spa mit Dachterrasse und Außenpool bietet einen 360 Grad Rundum-Blick über die Leoganger Steinberge. Spamanagerin und Kräuterexpertin Claudia Widauer verwöhnt mit selbsthergestellten Ölen und Cremes auf Basis handgepflückter Kräuter. Das kulinarische Konzept beinhaltet eine Schauküche mit offenem Holzkohlegrill und einen Brotbackofen direkt am Buffet. Hoteliersfamilie Widauer führt auch hier den Nachhaltigkeitsgedanken fort. Verarbeitet und angeboten wird, was vor der Haustüre wächst und aus der Region kommt. Die angebotene Bioküche wird durch vegane Köstlichkeiten ergänzt.

www.forsthofalm.com

Text: Media Kommunikationsservice Ges.m.b.H. PR-Agentur für Tourismus, Salzburg; **Auszeichnung** Bilder: Hotel Tannenhof*****

Gleich im ersten Anlauf drei Hauben: Gault-Millau-Ehren für Tannenhof-Kulinarik

Er bezeichnet sich selbst als „Kreativjunkie"! Und tatsächlich ist seine kulinarische Linie immer ein Stück weit entfernt vom Mainstream. Glatt und angepasst? Fehlanzeige!

In *Christoph Zangerls* Küche liebt man die „Dialektik", man überwindet scheinbare kulinarische Widersprüche und wagt sich gekonnt an Neues heran ohne Traditionelles und Bewährtes zu vergessen. Seit Neuestem zählt der 47-jährige Tiroler auch zu den Besten im Westen. Der renommierte Gourmetführer Gault Millau hat dem Starkoch in seiner aktuellen Edition hervorragende 17 Punkte und drei Hauben verliehen — und das gleich im ersten Anlauf!

Denn Österreich kleinstes und feinstes Fünfsterne-superior-Refugium hat den Drei-Hauben-Koch erst vor kurzem als neuen gastronomischen Berater engagiert. Zuletzt war der virtuose Zangerl bekanntlich Küchenchef im Interalpen-Hotel Tyrol in Telfs, wo er bereits zuvor mit Hauben ausgezeichnet worden ist. Wer den kreativen Tiroler Spitzenkoch kennt, weiß: Es darf stets ein bisschen Berg und Tal sein auf Zangerls kulinarischer Landkarte. Nicht ganz zufällig heißt seine neue gastronomische Linie auch „Alpine Creative Küche", ein kulinarisch-fantasievolles Konzept, das der Spitzenkoch eigens für den Tannenhof in St. Anton am Arlberg kreiert hat. Dem gebürtigen Tiroler scheint „der Kochlöffel" bereits in die Wiege gelegt worden zu sein; jedenfalls kommt sein Kochtalent nicht von ungefähr, war sein Vater doch bereits Küchenchef im international bekannten Arlberg Hospiz. Christoph Zangerl blickt auf eine internationale Laufbahn zurück. Seine Auslandsengagements führten ihn etwa in die Schweiz, nach Australien und auf die Bermudas und er hat sich in Sternerestaurants wie dem französischen Pic Valence (drei Michelin-Sterne) oder im Tantris in München (zwei Michelin-Sterne) kulinarische Sporen verdient. Nun kocht er seine Gäste im Tannenhof mit der Alpine Creative Küche ein, einer edlen, regionalen Tiroler Naturküche, die der Haubenkoch in einem gelungenen Mix aus Moderne und Tradition geschickt und äußerst schmackhaft zu interpretieren weiß. Und das hat sich auch bezahlt gemacht.

www.hoteltannenhof.net

Anzeige

Seit nunmehr 15 Jahren berichtet das SachsenMagazin über Sehens- und Lebenswertes im Freistaat Sachsen, über Urlaubs- und Freizeitangebote — und die Themen gehen nie aus! „Entdecken — Erleben — Genießen" lautete 2001 das Motto auf dem allerersten SachsenMagazin und bis heute gibt es im Kultur- und Reiseland immer wieder Neues zu erkunden und Altbekanntes wiederzuentdecken.

Beides vereint auch das Cover der aktuellen Ausgabe mit einem Motiv aus Leipzig. In diesem Jahr feiert die Stadt ihr 1.000-jähriges Bestehen, gleichzeitig präsentiert sie sich jünger und innovativer denn je. Mit dem Freilegen alter Wasserwege und der Anbindung an das Leipziger Neuseeland eröffnen sich hier außerdem ganz ungewöhnliche Perspektiven — die Titelgeschichte verrät mehr.

Von einer anderen, eher unbekannten Seite lernen die Leser diesmal Dresden kennen. Es geht in das Kneipenviertel Neustadt, wo lokale Stadtgeschichte auf kulinarische Genüsse aus aller Welt trifft. Noch mehr Tipps rund um fein speisen und stillvoll genießen zwischen Oberlausitz und Erzgebirge finden sich im beigehefteten Booklet.

Wie immer ist das neue SachsenMagazin prall gefüllt mit Informationen zu Jubiläen, Ausflugszielen und Reisethemen aus allen Regionen des Freistaates. Damit wird das 136 Seiten starke Heft für das kommende Jahr ein attraktiver Reiseplaner und -begleiter sein. Ein Gewinnspiel mit tollen Preisen sowie der umfangreiche Serviceteil mit vielen Adressen, dem großen Veranstaltungskalender 2015 und dem beliebten Katalogservice runden das Angebot ab. Das SachsenMagazin 2015 ist im gut sortierten Buch- und Zeitschriftenhandel erhältlich oder für € 5,00 zzgl. Versandkosten direkt zu bestellen bei: Labhard Medien GmbH, Saalhausener Straße 51 b, D-01159 Dresden, Tel. +49 (0)351 795883-0, email: sachsen@labhard.de, ISBN 978-3-944741-07-9.

www.labhard.de

Text und Bilder: Weingut Ziereisen

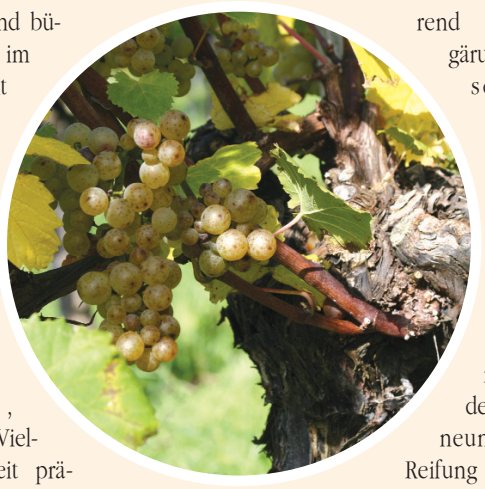
Winzer

Mut zum Charakter

Hanspeter Ziereisen

Das Weingut Ziereisen ist ein noch relativ junges Weingut. Hanspeter Ziereisen brachte 1993 seinen ersten Jahrgang auf die Flasche und wandelte nach und nach das elterliche Hofgut in einen Weinbaubetrieb um. Inzwischen hat das Weingut 16 Hektar unter Reben, bestockt vor allem mit Spätburgunder, Syrah, Gutedel, Weißburgunder, Grauburgunder und Chardonnay. Im Erstberuf ausgebildeter Schreiner, trieben Hanspeter Ziereisen wie bei vielen anderen Quereinsteigern Neugier und Leidenschaft dazu, das Weinmachen abseits gängiger Konventionen und abseits des Mainstreams anzugehen.

„Keine Perfektion — und das auf höchstem Niveau“, so lautet Hanspeter Ziereisens Motto. Seine Weine sind Persönlichkeiten mit Seele. Und dazu gehören Ecken und Kanten. Seine Liebe und Leidenschaft gilt dem Spätburgunder. Aber auch die große alte Rebsorte des Markgräflerlandes, der Gutedel, hat es ihm angetan. Hanspeter Ziereisen setzte von Anfang an auf den wiedererkennbaren, starken Eigencharakter seiner Weine. Dazu vergärt er die Weine unter anderem spontan und bügelt sie im Keller nicht glatt.



Es sind Weine, die sich erst mit den Jahren öffnen, dann ihre Vielschichtigkeit präsentieren und ein großes Lagerpotenzial besitzen.

Tradition als Avantgarde: Hanspeter Ziereisen hat viel von alten Winzern gelernt. Zum Beispiel die einfache, aber im modernen „Winemaking“ häufig verdrängte Erkenntnis: „Große Weine brauchen Zeit“. Die Ziereisen-Weine bekommen genügend davon: Im Bereich der Parzellenweine während der Vergärung mit Maischestandzeiten von bis zu 35 Tagen, bei der bis zu 22-monatigen Reifung im Fass, bei der nochmals neunmonatigen Reifung auf der Flasche nach der Abfüllung.

An den Weinen wird so wenig wie möglich herummanipuliert. Spontane Vergärung, Lagerung auf der Vollhefe ohne Abstich, Abfüllung ohne vorherige Filtration. Und wer einmal mitbekommen hat, wie „lebendig“ natürlich und mit Geduld ausgebaute Weine sind, der kann mit „gemachten“ Weinen nur noch wenig anfangen.

Auch im Weinberg findet sich das Thema Zeit wieder. Bei den Reben zum Beispiel. Je älter die Reben, desto geringer der Ertrag, aber auch desto prägnanter die Weine. In den Weinbergen finden sich Reben im Alter von bis zu 60 Jahren. Akribisch ist die Weinbergsarbeit. Möglichst naturnah, viel geschieht manuell, mit strenger Selektion und Ertragsbegrenzung der Trauben bis hinab zu etwa 20 hl/ha.

Wie anerkannt seine Arbeit und seine Weinpersönlichkeiten inzwischen sind, belegt unter anderem die Auszeichnung für die „Kollektion des Jahres“ im Gault Millau 2015.

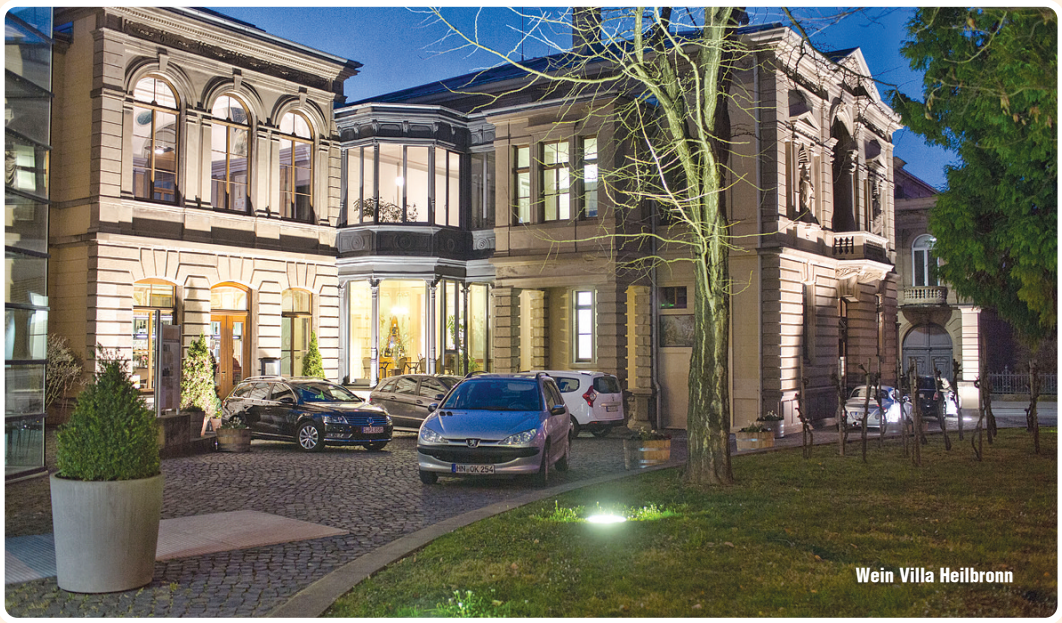
www.weingut-ziereisen.de

Text: Sabine Mutschke; Bilder: Christian Suhrbier

Festival

Wein im Glas und den Weinberg im Blick

Das Württemberger Wein-Kultur-Festival lädt ab 30. April zum Kurzurlaub in Deutschlands Rotweinregion Nummer Eins


Wein Villa Heilbronn

Wandern, Wein und Hölderlin — für unternehmungslustige Weingenießer gibt es im Mai zahlreiche Anregungen, in das Weinland Württemberg zu reisen. Hier findet vom *30. April bis zum 17. Mai* das erste *Wein-Kultur-Festival* statt und lädt zu mehr als 170 Veranstaltungen rund um Wein, Kultur und Kulinarik ein. Ob die beliebten Weinproben in traditionellen Weingütern, regionale Weinfeste oder geführte Spaziergänge durch die Weinberge am Neckar oder durch Städte wie Stuttgart, Heidelberg und Heilbronn.

Geballte Kompetenz zum Thema Wein findet man seit 15 Jahren in der Wein Villa Heilbronn, einer prachtvollen Villa aus der Gründerzeit. Sie zählt mit ihrer neoklassizistischen Fassade und den Wand- und Deckenmalereien zu den schönsten Gebäuden in Heilbronn und bietet für Veranstaltungen zum Thema Wein ein wunderbares Ambiente. Betreiber der Wein Villa sind 16 namhafte Weingüter und die Genossenschaftskellerei Heilbronn-Erlenberg-Weinsberg. Zum Auftakt des Wein-Kultur-Festivals heißt es hier am 30. April 15 „Weingut und Wengerter zum Anfassen". Dann laden Weingärtner zum Verkosten von sechs Weinproben an die ovalen Degustationstheken im „Forum Vinum" ein und beantworten alle Fragen zum Thema Wein.

Eine fahrende Weinprobe kann man auf dem *Katzenbeißer Carrus* erleben — einem urigen Planwagen, der von einem Traktor dorthin gezogen wird, wo der Wein wächst und wo man die Tröpfchen beim Stopp verkosten wird. Wer hier einsteigt, begibt sich auf eine wahre Entschleunigungstour. Spezielle Angebote verknüpfen „Wein und die Bibel" oder „Wein und deutsche Balladen", und so werden auch beim Wein-Kultur-Festival neben Wein und Vesper die Verse von Hölderlin serviert.

Ein Abenteuer für die ganze Familie ist das *„Trollinger Tracking"* — eine witzige Schatzsuche zum Thema Wein oder Traubensaft. Ausgestattet mit einem GPS-Gerät führt die Route quer durch die Weinlandschaft, dem können sich selbst lauffaule Kinder kaum entziehen.

Eine zünftige Vesper in einem typischen Wengert-Häusle mitten im Weinberg ist der kulinarische Abschluss einer Tour mit der Weinerlebnisführerin Sigrun Trinkle. Hier verbinden sich Wandern, Weingenuss und Wissensdurst, und auch den Besuch in einem der riesigen Weinkeller sollte man sich nicht entgehen lassen. Zum Beispiel vereint die Remstalkellerei als Genossenschaft etwa 1300 Weingärtner mit 623 Hektar Rebflächen. Zum Vergleich: in ganz Sachsen werden weniger als 500 Hektar bewirtschaftet.

Mehr Informationen und Anregungen, Kurzreisepakete und Erlebnistouren zum Wein-Kultur-Festival findet man unter

www.wein-kultur-festival.de

Touristische Angebote zum Thema Wein stehen auch im Fokus der Weinmesse Baden-Württemberg Classics am 11. und 12. April im Internationalen Congress Center in Dresden. Hier sind über 40 Winzer und Genossenschaften aus Deutschlands Süden zu Gast und laden zum Verkosten von mehr als 500 Weinen, zu Lernweinproben und Seminaren ein. Die Messe ist Samstag und Sonntag von 11 bis 18 Uhr geöffnet. Der Eintritt kostet 10 Euro, bei Anreise mit öffentlichen Verkehrsmitteln 5 Euro.

www.bwclassics.de

„Trollinger Tracking"

Katzenbeißer Carrus

Neueröffnung

Eine „Investition ins Ich“

Auftanken im neuen Private Hideaway in der Südsteiermark

Text: Media Kommunikationsservice Ges.m.b.H.
PR-Agentur für Tourismus, Salzburg;
Bilder: Golden Hill Country Chalets & Suites

Computersimulation

Investieren Sie in sich selbst, das bringt die höchsten Zinsen“ (Benjamin Franklin): Das Ehepaar Barbara und Andreas Reinisch bietet für eine sinnvolle „Investion ins Ich“ die besten Voraussetzungen. Im Juni 2015 eröffnen die beiden leidenschaftlichen Gastgeber in der Südsteiermark — in den Weinbergen nahe Graz — einen magischen Zufluchtsort für kraftspendende Auszeiten. Die Golden Hill Country Chalets & Suites werden ein idyllisches, exklusives Paradies für Menschen, die die Ruhe und vielleicht auch sich selbst suchen. Golden Hill wird für Geborgenheit in einer globalisierten Welt stehen und Raum für Erholung und eine Bewusstseins-Renaissance bieten. Was philosophisch klingt, ist leicht erklärt. In einem umgebauten und mit jedem Komfort ausgestatteten alten Landhaus finden Gäste (bis zu sechs Personen) ein außergewöhnliches Private Hideaway zum Durchatmen und Abschalten. Wer es ganz besonders exklusiv möchte, bucht das High-End-Luxusloft für zwei Personen mit privatem Infinity Naturschwimmteich und jedem erdenklichen Luxus und Service. Die Gastgeberin Barbara bringt es auf den Punkt: „Wir haben eine kleine heile Welt geschaffen, in der wir natur- und ruhesuchende Menschen mit Urlaubsglück erfüllen möchten.“ *Eröffnet wird am 1. Juni 2015.*

Genuss im Einklang mit der Natur

Der Genuss im Golden Hill wird ein bewusster Genuss sein. Trotz aller Visionen und Innovationen liegt Andreas Reinisch die Nachhaltigkeit seines Projekts besonders am Herzen. Privat wie geschäftlich richtet er seine Lebensweise auf Nachhaltigkeit, Qualität, Regionalität und Ökologie aus. Golden Hill setzt auf baubiologische und optimal energetische Bauweise und achtet bewusst auf die Einbeziehung sozialer und ökologischer Aspekte in allen Bereichen. So sorgen eine Solar- und Photovoltaik-Anlage sowie Erdwärme für wohlige Wärme mit gutem Gewissen, die Lebensmittel kommen größtenteils von regionalen Anbietern, LED- und Sparlampen, gesammeltes Regenwasser für den Garten und viele Maßnahmen mehr werden den ökologischen Fußabdruck am Golden Hill so gering wie möglich halten.

Freiraum für Ideen — Vorstandsklausuren auf dem Golden Hill

Manchmal muss man seine Perspektive wechseln, um neue Inspiration zu erhalten. Dort, wo „Aussteiger“ aus dem Alltag auftanken, finden auch kleine Seminargruppen bis zu zehn Personen ihren Raum für neue Ideen. Das Golden Hill Landhaus „Steinfuchs“, das Luxus-Loft, der Erlebnis-Weinkeller und der Garten sind besondere Kraftplätze, an denen Visionen reifen und neue Impulse gesetzt werden können. Auch für kleine Events wie Geburtstags- und Jahresfeiern — kurz gesagt alle Augenblicke im Leben, die nach etwas Besonderem verlangen — bietet Golden Hill einen traumhaften Rahmen.

Gutschein-Pakete zur Eröffnung

Ob Wohlfühltage im romantischen Landhaus oder ein Luxus-Wochenende im Loft. Wertgutscheine von Golden Hill treffen ins Schwarze. Diese können für Übernachtungen sowie auch kulinarische Leistungen (Private Dining, Weinverkostung, Gourmet-Picknick) in den Golden Hill Country Chalets & Suites eingelöst werden. Bis 30. Juni 2015 gibt es limitierte Gutschein-Pakete zum Eröffnungs-Sonderpreis: neun Übernachtungen im Landhaus „Steinfuchs“ zum Preis von sieben oder fünf Übernachtungen zum Preis von vier.

www.golden-hill.at

Text: Sonja Thelen; Bilder: Disney Company

Disney Cruise — nicht nur etwas für junge Fans!

Dana ist von Kopf bis Fuß auf Disney eingestellt. Minnie ist der Lieblingscharakter der 45-jährigen US-Amerikanerin aus Ohio. Das Konterfei von Mickeys Freundin findet sich als Schmuck baumelnd am Ohr, auf dem T-Shirt, den Shorts und auf den Socken. „Magisch und zauberhaft“ sei die Welt von Disney, sagt Dana. Ihre Passion hat sie nun mit ihrem Mann Scott zum bereits fünften Mal an Bord eines Disney-Kreuzfahrtschiffes geführt. Fünf Tage verbringen sie in diesem detailreichen Disney-Kosmos. Die Route: Florida und die Bahamas, samt der karibischen Privatinsel von Disney — die Castaway Cay.

An diesem Tag liegt die „Disney Dream“ in Nassau, der Hauptstadt der Bahamas vor Anker. Die meisten Passagiere sind von Bord. Auch Dana und Scott. Sie haben einen Ausflug in die *„Graycliff“-Schokoladen-Manufaktur* gebucht. Die einzige in der Karibik, wie Guide Coco nach der Ankunft der zehnköpfigen Gruppe erläutert. Es war der berüchtigte Pirat Captain John Howard Graysmith der 1740 das Anwesen in Nassau aufbaute, das heute ein berühmtes Luxus-Hotel samt Zigarrenfabrik beherbergt. Vor zwei Jahren eröffnete „Graycliffs“-Schokoladen-Manufaktur in einem Teil des historischen Gebäudekomplexes. Das Mauerwerk ist leicht verwittert. Als Anspielung auf die Geschichte des Anwesens steht zwischen Oleanderbüschen, Bougainvillea und Palmen eine Bank, auf der ein Pirat „sitzt“. In der angenehm temperierten Manufaktur empfängt Coco die Gruppe.

Die Disney-Dream vor der Castaway Cay

Bild: Sonja Thelen

Die junge Frau erzählt anschaulich und amüsant, wie Schokolade gemacht wird, woher die Kakaobohnen kommen und wie lange die flüssige Creme congiert wird.

Entzückt zeigt sich Dana von dem altehrwürdigen Gebäude und staunt, als Coco erläutert, dass die gelben, mit großen Hibiskus Blüten verzierten Bodenfliesen immerhin 300 Jahre alt sind. Und dann müssen sich die Besucher selbst frisch und munter ans Werk machen. Eingehüllt in Overalls und Hauben auf dem Kopf machen sie selbst Pralinen, kreieren Tafeln Schokolade und überziehen Früchte mit einer Schoko-Glasur. Der Ausflug macht Dana merklich Spaß. „Was für ein Genuss“, sagt sie schmachtend, während sie von der flüssigen Schokolade nascht. Seit sie ein Kind ist, sind Mickey, Minnie, Goofy, Donald & Co. ein Teil von ihr, erzählt sie. Zuhause in Ohio ist der Partykeller komplett mit Disney-Devotionalien eingerichtet: Poster, Figuren, Fotos, „alles voll“, erzählt Scott lachend. Seit Jahren verbringt das Paar jährlich einige Tage Urlaub in Disney World in Florida. Vor einiger Zeit haben sie sogar Anteile an einem Appartement in der Disney's Animal Kingdom Lodge erworben. „Es ist ein einmaliges Erlebnis, auf dem Balkon zu sitzen, in die Savanne zu schauen und die Giraffen zu beobachten“, erzählt Scott, ein pensionierter Polizist, der jetzt als Gerichtsdiener arbeitet.

Irgendwann kamen sie auf die Idee, ihren Urlaub in Florida um

(Fortsetzung nächste Seite)

(Fortsetzung von Seite 8)

Cruise

Text: Sonja Thelen; Bilder: Disney Company

Disney Cruise — nicht nur etwas für junge Fans!

Edles Ambiente mit Meerblick: im Remy

eine Kreuzfahrt auf einem Disney-Schiff zu verlängern. Die Disney Dream, die in ihrem nostalgischen Stil an die Ozeanriesen der 20er Jahre erinnert, liegt in Port Canaveral vor Anker. Nur gut eine Stunde Transferzeit von Disney World entfernt. Shuttle-Busse bringen die Gäste von den Disney-Hotels direkt zum Hafen und holen sie dort sie nach der Ankunft wieder ab. Noch jedes so winzige Detail an Bord ist in typischer Disney-Anmutung gestaltet: Schon am Heck des Schiffes ist ein riesiger Mickey als Zauberlehrling zu entdecken, der gerade dabei ist, den Rumpf zu schrubben. Selbst die Waffeln beim Frühstücksbuffet zeigen die unverkennbare Silhouette von Mickeys Kopf. Die Restaurants sind beispielsweise dem Garten von Alice im Wunderland oder dem prunkvollen Saal von „Die Schöne und das Biest“ nachempfunden. Besonders spektakulär ist das „Animator's Palate“, das die Magie der Disney-Animation direkt an den Tisch bringt: Auf Bildschirmen, die an den Wänden direkt am Tisch montiert sind, schwimmt die Meeresschildkröte Crush aus „Findet Nemo“ vorbei und fängt auf einmal an, direkt die Gästen anzusprechen und ihnen Fragen zu stellen. Hier offenbart sich auf sympathische Weise, was für phänomenale technische Finessen und digitale Innovationen Disney auf Lager hat. Das zeigt sich auch in den Live-Shows im Walt Disney Theatre, die zweimal um 18.15 und 8.30 Uhr aufgeführt werden: Amüsant, modern, mitreißend mit all den Bösewichten und Lieblingen aus dem Disney-Kosmos. Zudem sind auf den Disney-Kreuzfahrtschiffen im Buena Vista Theatre immer die neuesten Disney-Kinofilme zu sehen — auch in 3D. Auf dem Haupt-Pool-Deck, wo sich vor allem die Familien mit ihren Kindern tummeln, werden auf einer riesigen Leinwand Disney-Klassiker und neue Animationsstreifen gezeigt. Beeindruckend ist die 233 Meter lange Außenwasserrutsche „Aqua Duck“, die über vier Decks führt.

Under the Sea bei der Castaway Cay

Was an Bord wann wo los ist, erfahren die Passagiere übrigens aus dem „Personal Navigator“, der abends zuvor in der Kabine hinterlegt wird. Auch das tägliche Programm für die Kinder- und Jugendclubs: im Disney's Oceaneer Club für die Jüngsten, wo etwa Andy's Romm oder die Monsters Academy zum Spielen und Entdecken einladen, „The Edge“ für die Elf-bis 14-Jährigen (auch mit Spielekonsolen ausgestattet) und „Vibe“ für die 14- bis 17-Jährigen mit eigenem Sonnendeck. Aus dem „Navigator“ erfahren die Passagiere

(Fortsetzung nächste Seite)

(Fortsetzung von Seite 9)

Cruise

Text: Sonja Thelen; Bild: Disney Company

Disney Cruise — nicht nur etwas für junge Fans!

Haute Cuisine an Bord der Disney-Schiffe

zudem, wann welche Disney-Lieblinge wo zu treffen sind. Denn diese Begegnungen sind für viele Mädchen und Jungs der größte Herzenswunsch. Dann stehen die kleinen Prinzessinnen und Piraten im passenden Kostüm neugierig oder ein wenig scheu an, um von Cinderella, Prinzessin Tiana, Belle, Schneewittchen, Daisy oder Minnie umarmt zu werden oder um mit Mickey, Donald, Jack Sparrow oder Peter Pan herum zu albern. „Das ist einfach schön, zu beobachten, wenn die Mädchen und Jungs ihren Idolen begegnen", sagt Dana und lacht bei der Frage, ob sie auch noch für Autogramme Schlange steht: „Davon habe ich schon genug."

„Hier an Bord ist alles perfekt. Das Essen und der Service sind gut. Als Erwachsener kannst Du je nach Geschmack in eigens reservierten Bereichen Deine Ruhe haben oder bist auf dem Hauptpool inmitten des Trubels. Du hast die Wahl, und du wirst so oder so bestens unterhalten", sagt Scott. Auch auf der Castaway Cay, eine paradiesische Privatinsel im Besitz von Disney. Traumhafte Strände und eine Kulisse wie aus „Fluch der Karibik" heißen die Passagiere willkommen: Wer Action möchte, kann Kajak fahren, schnorcheln oder mit Rochen tauchen. Die Kinder tollen im Meer auf einem Wasserspielplatz, der an den von den „Verlorenen Jungs" aus Peter Pan erinnert. Die „Großen" können ungestört am eigenen Strand abhängen. Ab und an sieht man Jack Sparrow, das außerirdische Wesen Stitch beim Fotoshooting oder Captain Hook auf der Suche nach seiner Mannschaft.

Zwar steht der Familienurlaub auf den Schiffen durchaus im Vordergrund und Disney Cruise Line wurde 2014 für ihre Familienfreundlichkeit von den Lesern von „Condé Nast Traveler" zur Nummer eins der Kreuzfahrtschiffe gekürt. Dennoch vernachlässigt die Kreuzfahrtgesellschaft nicht die erwachsenen Passagiere. So befinden sich auf allen vier Disney-Schiffen — Dream, Magic, Fantasy und Wonder - abgetrennte Bereiche, die erst ab 18 Jahren zugänglich sind, sowohl auf dem Sonnendeck — mit eigenem Pool — als auch für die abendliche Unterhaltung. „Adults only" steht dann angeschrieben. Der eigene Bereich an Deck ermöglicht es erwachsenen Gästen, ungestörter die Seele baumeln zu lassen — auch den Eltern, deren Sprösslinge gerade in einem der Kinder- und Jugendclubs ihren Spaß haben. Auch in den Spa-Bereich dürfen nur Erwachsene. Ein Tipp: Die Preise für Massagen und Behandlungen sind recht üppig. Doch es gibt für jeden ein spezielles Angebot. Welches das ist, steht im „Navigator". Zudem darf eine Vielzahl an Bars und Discos abends nur von Erwachsenen betreten werden. Auch die Gourmet-Restaurants „Palo" (Italienische Spezialitäten) und „Remy" (Französische Haute Cuisine) richten sich mit ihrer anspruchsvollen Küche und ihrem Ambiente an ein volljähriges Publikum. Bei den Landgängen gibt es zudem immer eine Auswahl an Ausflügen, die sich nur an erwachsene Teilnehmer richten. „Denn nicht nur Kinder lieben Disney. Auch Erwachsene. Und ihnen möchten wir an Bord unserer Schiffe ein ebenso unvergessliches Erlebnis bescheren", erklärt Nadine Rudolf, Marketing Manager Parks & Resorts bei The Walt Disney Company (Germany) in München. Mehr Informationen unter:

http://disneycruise.disney.go.com

+++ Info +++

In diesem Sommer nimmt Disney Cruise Line verstärkt Kurs auf Europa.

Neben Kreuzfahrten im Mittelmeer (Fünf- und Sieben-Nächte-Kreuzfahrten im August) steuert die Disney Magic im Juni erstmals die norwegischen Fjorde an (6., 20. und 29. Juni) an. *„Nach dem Sensationserfolg von dem Animationsfilm ‚Die Eiskönigin' bieten wir erstmals Touren zu den Fjords von Norwegen, die Heimat der beiden Heldinnen Elsa und Anna"*, erklärt Nadine Rudolf, Marketing Manager Parks & Resorts bei The Walt Disney Company (Germany) in München. Von Kopenhagen führen die acht- und zehntägigen Kreuzfahrten hoch bis nach Bergen, die Elf-Nächte-Kreuzfahrt sogar bis Island und die Färöer-Inseln.

Neu sind zudem die Kreuzfahrten auf der Ostsee ab Kopenhagen (7 Nächte, 30. Mai, 12. Juni) und ab Dover (12 Nächte, 10. und 22. Juli), die unter anderem nach Tallinn, St. Petersburg und Helsinki führen. Bevor die Disney Magic gen Europa aufbricht, wurde das erste Kreuzfahrtschiff der Disney-Flotte generalüberholt und mit neuen Attraktionen ausgestattet. Beispielsweise sind erstmals die Marvel-Superhelden wie Iron Man und Captain America an Bord und rekrutieren in der *„Marvels Avenger Academy"* neue Helfer.

Das Schiff wurde zudem mit der spektakulären, über drei Decks verlaufenden Außenrutsche *„Aqua Dunk"* ausgestattet sowie die opulente Lobby neu gestaltet und die Restaurants aufgepeppt.

Text: Gourmet Classic Portal; Bilder: Waterloo Produktion

Event

Dresdner Hutball Nacht

Zum mittlerweile 20. Hutball hatte die Waterloo Produktion am 20. März 2015 in das Parkhotel am Weißen Hirsch eingeladen.

Das durch den Geschäftsmann Jacques Bettenhausen (1866-1944) im Jahre 1914 eröffnete Parkhotel am Weißen Hirsch in Dresden beherbergt bis heute einen der angesagtesten Ballsäle der Region.

Die frühere Atmosphäre der zahllosen Jugendstil-Bälle mit internationaler Prominenz hat sich bis heute auf den alljährlich stattfindenden Hutball übertragen.

Auf 2.500 qm im Ballsaal, Spiegelfoyer, Blauem Salon und der Kakadu-Bar, einer Dresdner Kultbar aus den 60-iger Jahren, schwangen zur Musik der niederländischen Rock Band Liptease sowie der Swing Band Roger Probst nebst anderen Künstlern weit über 4000 Tanzbeine über das ehrwürdige Parkett. Wie jedes Jahr sind die begehrten Eintrittskarten mehr als schnell vergeben da es leider kaum adäquate Bälle in Dresden gibt. Es ist immer wieder eine Freude, gut gekleidete Menschen, Freunde und Bekannte zu treffen, die ausgelassen tanzen und Frohsinn wiederspiegeln.

Die Herausforderung, auf dem Hutball mit der auffälligsten und kreativsten Kopfbedeckung herauszustechen, nehmen die Partygäste selbstverständlich gerne an. Sehen und gesehen werden ist gleichermaßen Ansporn, wie die attraktiven Preise, die den ersten drei bestbehüteten Paaren winken.

Dieses Jahr gesponsert von Radeberger, Wempe und Glöckner Automobile. Die zeitintensive Kreativität so mancher Teilnehmer rechtfertigte den ersten Preis: eine Kreuzfahrt mit AIDA.

Bestimmt würde der gefragteste Hutmacher der Welt Philip Treacy aus London seine Freude an der Vielfältigkeit der Dresdner Hutmacher haben. Der Dresdner Sternekoch Steffen Hermann (Bean & Beluga) sowie Wolfgang Förster (Sushi und Wein) verwöhnten kulinarisch die anspruchsvollen Gäste.

Bis weit in die frühen Morgenstunden hinein wurde fröhlich das Tanzbein geschwungen.

+++ Impressum +++

Das **Gourmet Classic Journal** ist eine Zeitung in der Digital Edition für die gehobene Hotellerie und Gastronomie, für Wellness und Events. Die Bezieher dürfen Vervielfältigungen nur von der kompletten Zeitung mit Impressum herstellen. Alle Angaben sind mit journalistischer Sorgfalt geprüft, für die Richtigkeit kann jedoch keine Gewähr übernommen werden.

Herausgeber:
GOURMET CLASSIC PORTAL UG
Gambrinusstraße 16,
01159 Dresden
Telefon (0351) 49 76 63 90
Telefax (0351) 49 76 63 92
email:
journal@gourmet-classic.de
Geschäftsführer: Kristina Fischer
Amtsgericht Dresden HRB: 33501
Steuernr.: 203/109/08054
© 2015 Gourmet Classic Portal UG