classic Gourmet digital journal

Elektronische Zeitung des Internetportals www.gourmet-classic.de · Ausgabe 86 / Oktober 2017

Besondere Orte

Text und Fotos (wenn nicht anders angegeben): Gourmet Classic

Tessin für Genießer: Grand Hotel Villa Castagnola Lugano

© Ydo Sol Images

Restaurant Le Relais
Christian Bertogna & Team

© Villa Castagnola Lugano

Blick auf den Luganersee

Als wir das Tessin besuchen, ist herrlichstes Spätsommerwetter; Lugano und der Luganersee zeigen sich von ihrer besten Seite. Ziel unserer Reise ist ein Besuch im *Grand Hotel Villa Castagnola*, einem geschichtsträchtigen Haus mit grandiosem Blick auf den Luganersee.

1880 von einer russischen Adelsfamilie direkt am Fuße des Monte Brè erbaut, war die Villa mit 11 Zimmern für zwei Jahre deren Sommerresidenz. 1885 wurde das Haus an Familie Schnyder von Wartensee verkauft, die die Villa in eine Pension und später in ein Hotel umbaute. Über drei Generationen blieb das Hotel im Besitz dieser Familie, wurde immer wieder erneuert und entwickelte sich dabei zu einem der renommiertesten Häuser in der Schweiz.

1982 kaufte die Luganer Familie Garzoni die Villa Castagnola, renovierte erneut und erweiterte das Haus um zwei Stockwerke und mehrere Konferenzräume. Sehr wichtig war Familie Garzoni immer dabei, den Bezug zur Geschichte des Hauses nicht zu verlieren und den Charme einer opulenten Privatvilla mit Intimsphäre beizubehalten. So sind die verschiedenen Gesellschaftsräume mit wertvollen Kunstobjekten aus der privaten Sammlung ausgestattet: Gobelins aus dem 17. Jahrhundert, Werke italienischer und flämischer Meister sowie moderne Skulpturen, die sich wunderbar in den subtropisch bepflanzten Garten einfügen und zum Spaziergang einladen.

Heute besitzt das Grand Hotel Villa Castagnola 74 Zimmer, davon 32 Junior Suiten, die alle unterschiedlich gestaltet und individuell dekoriert sind und von sämtlichen Balkonen oder Terrassen einen atemberaubenden Blick über den Park hinaus auf den See bieten.

Nicht nur für Liebhaber einer kultivierten Umgebung und Kunst ist das

Grand Hotel Villa Castagnoola

Raum Carlotta

© Ydo Sol Images

(Fortsetzung nächste Seite)

Tessin für Genießer: Grand Hotel Villa Castagnola Lugano

© Ydo Sol Images

Galerie Arté al Lago

Turban von der Seezunge

© Ydo Sol Images

Christian Bertogna

Grand Hotel Villa Castagnola eine erste Adresse, sondern ganz besonders auch für Liebhaber excellenter Küche. Gleich mehrere Möglichkeiten gibt es, um fein zu speisen. Im eleganten *Le Relais*, welches im GaultMillau 15 Punkte erreicht hat, bietet Chefkoch *Christian Bertogna* leichte, innovative und mediterrane Küche an. Bei schönem Wetter wird das Dinner auf der großen Außenterrasse mit Blick auf Park und See serviert. Mittags werden leichte und einfache Gerichte im frisch-farbigen *Restaurant La Rucola* angeboten. Christian Bertogna ist auch hier für die Küche verantwortlich.

Wenige Schritte vom Grand Hotel Villa Castagnola entfernt befindet sich direkt am Seeufer das *Restaurant Galerie Arté al Lago*. Das Objekt wurde ebenfalls von Familie Garzoni erworben und das Restaurant Arté 2002 eröffnet. Hier führt Spitzenkoch *Frank Oerthle* Feder, bzw. Regie über die Küche. Bis heute konnte das Restaurant unter seiner Führung 1 Michelin-Stern und 16 Punkte im GaultMillau erzielen.

Frank Oerthle erzählt uns, dass er 1993 ins Tessin kam und 1999 begann, im Grand Hotel Villa Castagnola zu arbeiten. Die Herausforderung, im neuen Restaurant Galerie Arté al Lago uneingeschränkt für die Küche verantwortlich sein zu können, nahm er sehr gern an. Seine Kochweise ist mediterran, inspiriert von den feinen Aromen asiatischer Gewürze und vor allem sehr farbenfroh. Avantgardistische Trends hat er wohl auch ausprobiert, steht diesen aber mittlerweile skeptisch gegenüber. Gleich zweimal kommen wir in den Genuss dieser kulinarischen „Gemälde“: Zweimal jährlich dürfen ausgewählte Künstler ihre Bilder oder Plastiken in den Räumen der Galerie Arté al Lago präsentieren. Wir hatten das Glück, auf der Vernissage die Plastiken des Schweizer Kunstschmieds *Markus Graf* zu bewundern und dabei die Initiatorin der Ausstellung und überaus charismatische und kunstbegeisterte Besitzerin des Grand Hotel Villa Castagnola, *Frau Garzoni* persönlich kennen zu lernen, die uns dabei zu einem weiteren Menü von Frank Oerthle einlud. Inmitten einer Kunstgalerie hervorragend zu speisen, mit Witz und Humor bedient zu werden

Frank Oerthle

und dabei den direkten Ausblick auf den Luganersee und die Tessiner Berge zu genießen ist auf jeden Fall ein außergewöhnliches und inspirierendes Erlebnis!

http://www.villacastagnola.com

Das Tessin ist der einzige Kanton in der Schweiz, wo hauptsächlich Italienisch gesprochen wird. Es liegt auf der südlichen Seite des Alpenhauptkamms und ist weitgehend von Italien umgeben.

Skulptur im Park

Kaminzimmer

© Villa Castagnola Lugano

(Fortsetzung nächste Seite)

Tessin für Genießer: Gandria am Luganersee - Weingut Agriloro in Genestrerio

Aber auch rund um den See gibt es viel zu entdecken. Ganz imposant sind zum Beispiel die vielen kleinen Grotti. Das sind einfache rustikale Restaurants, in denen nur regionale Produkte serviert werden. Sie sind meist am Berghang gebaut, kühl und schattig gelegen und wurden von früheren Generationen als Kühlschrank benutzt.

Wir steuern mit der Fähre das romantische Bergdorf *Gandria* an, das ungefähr 20 Seeminuten von Lugano entfernt ist. Wie wir dort im Gespräch mit einer Anwohnerin erfahren, soll die Gegend um Gandria die einzige Stelle am Luganersee mit Côte d´ Azur-ähnlichem Klima sein. Durch Gandria hindurch zieht sich ein Olivenweg, in dem zwischen den Resten antiker Olivenhaine junge Olivenbäume neu angepflanzt worden sind. Informationstafeln geben Auskunft über Geschichte, Botanik und den Anbau des Olivenbaums sowie die Verarbeitung seiner Früchte. Unsere Schweizer Anwohnerin erzählt uns, dass im Herbst das ganze Dorf bei der Olivenernte mithilft und als „Lohn“ ein kleines Fläschchen Olivenöl überreicht bekommt — viel mehr Ertrag ist nicht. Das *Projekt „Olivenweg“* wurde vom Verein „Freunde des Olivenbaums“ entworfen und in Zusammenarbeit mit dem Fonds für den naturalistischen und archäologischen Standort Gandria ausgearbeitet.

Foto: Weingut Agriloro

Unsere Tour führt uns weiter südlich am See entlang nach *Genestrerio*. Dort wollen wir dem Winzer *Meinrad C. Perler*, über den wir im letzten Gourmet Journal berichtet haben, persönlich einen Besuch abstatten. Als wir auf den Hof fahren, liegt das *Weingut Agriloro* in der Mittagsruhe. Wir betreten beherzt das moderne Gebäude und auch hier scheint alles menschenleer. In einem gläsernen Büro voller Aktenregale steht ein älterer Herr verschmitzt lächelnd und meint: „Meinrad Perler? Der bin ich!“

In seinem Konferenzraum mit Blick über die Weinlagen erzählt er frei heraus seine interessante Lebensgeschichte, die auch Brüche aufweist, und auf welchen Umwegen er zum Weinbau kam. Als Bauernsohn aus Freiburg (CH) mit sechs Geschwistern studierte er, wurde Bankdirektor, später auch Klinikleiter und besitzt heute noch eine Farm in Texas. Die Liebe zur Landwirtschaft hat Meinrad Perler nie losgelassen und so kaufte er 1981 völlig ohne Erfahrung im Weinbau das ehemalige Weingut, welches brach lag, da es vor vielen Jahrzehnten von Rebläusen völlig vernichtet worden war. — Und Winzer wollte er eigentlich nie sein.

Zusammen mit dem deutschen Professor Rainer Zierock experimentiert er und versucht, verschiedenste Rebsorten aus aller Welt zu kultivieren. 2010 wurde er für seine kräftezehrende Arbeit belohnt und zum verdienten Schweizer Winzer gekürt. Nach seinem Alter befragt, meint er schmunzelnd, die 80 sei schon vorbei und morgens 7:00 Uhr ist er der erste im Weinberg. Stolz zeigt er uns seinen modernen Weinkeller, in dem er 3 tönerne Amphoren stehen hat — extra Anfertigung für ihn. Auch hier experimentiert er und erklärt, welche besonderen Aromen sich in diesen Amphoren entfalten können. Dass er noch in seinem hohen Alter einen zweistelligen Millionen-Betrag in den Neubau des Weinkellers und die Anlagen investierte und 12 Jahre (!) auf seine Baugenehmigung warten musste, sieht er gelassen. Einen großen Wunsch hat er aber noch, erzählt er uns - dass sein Sohn, der in Lugano als Anlageberater arbeitet, aufs Land zieht und einmal das Weingut übernimmt.

http://www.agriloro.ch

Foto: Weingut Agriloro

Tenimento dell'Ör - ein altes Weingut in Arzo

Meinrad C. Perler

(Fortsetzung nächste Seite)

Text und Fotos (wenn nicht anders angegeben): Gourmet Classic

Tessin für Genießer: Ristorante Conca Bella in Vacallo

Foto: Ristorante Conca Bella

Ristorante Conca Bella

Foto: Ristorante Conca Bella

v.l.n.r. Luca, Andrea Bertarini, Ruth und Michele Montereale

Andrea Bertarini

Mit Eindrücken und Wein beladen führt uns die Reise in den südlichsten Zipfel der Schweiz nach Vacallo, direkt an die italienische Grenze. Hier gibt es einen Geheimtipp für Feinschmecker: In dem kleinen Örtchen betreibt *Familie Montereale* seit 1984 das *Conca Bella*, welches eine Vinothek, ein Gourmet-Restaurant und ein 3-Sterne-Hotel umfasst. Das Hotel wurde damals renoviert und 2001 angebaut.

Die Gourmet-Küche, sagt Ruth Montereale, hat sich einfach so ergeben. Ein Restaurant hat die Familie schon davor an anderer Stelle im Ort besessen und schon immer ein gutes Händchen für Wein gehabt. 1997 wurde die Küche erstmals mit einem Michelin-Stern ausgezeichnet und dieser wurde durchweg bis heute verteidigt. Jetzt kocht der junge italienische Spitzenkoch *Andrea Bertarini* mit großer Leidenschaft im Haus und ist seit sechs Jahren Küchenchef im Conca Bella. Seine Arbeit ist stark inspiriert von japanischen Einflüssen, da er die japanische Küche liebt. Bei der Entwicklung und Gestaltung der Menüs erhält er von den Montereales absolut freie Hand, was dem GaultMillau in diesem Jahr 17 Punkte wert war.

Foto: Ristorante Conca Bella

Mit der Gastronomie ist Andrea Bertarini schon früh in Kontakt gekommen — sein Großvater hatte ein Hotel am Comer See und sein Onkel ein Restaurant in Brasilien. Die Ideen für neue Menüs holt sich Bertarini in aller Welt. Wenn es seine Zeit zulässt, geht er essen, lässt sich inspirieren, probiert und wandelt ab. Das wunderschöne Geschirr, das bei jedem servierten Gang optisch anders aussieht und aus unterschiedlichen Materialien besteht, verschmilzt mit den Speisen zu kleinen Kunstwerken und wird von ihm selbst ausgesucht. Auf unsere Nachfrage meint Ruth Montereale, dass die Möglichkeiten des Kochs, im Conca Bella einen 2. Michelin-Stern zu erwerben, eingeschränkt sind, da die Küchencrew sich nicht entsprechend vergrößern wird.

Als erschwerend schätzt Frau Montereale ein, dass sich in den letzten Jahren verschiedene Banken und Textilunternehmen aus der Region zurückgezogen haben, dies macht sich in der Anzahl der Geschäftsessen deutlich bemerkbar. Daher möchten sie und ihr Sohn Michele, mit dem sie das Conca Bella betreibt, verstärkt Arrangements anbieten, die einen Besuch des Sterne-Restaurants mit Ausflügen in die Region oder Degustationen bei verschiedenen Winzern im Umkreis verbinden. Hat Vacallo selbst außer der herrlichen Landschaft touristisch nicht sehr viel zu bieten, so liegt es doch geografisch günstig: 20 Autominuten nach Lugano, 15 Minuten nach Como und 35 Minuten nach Mailand.

Leider reicht unsere Zeit nicht mehr aus, das nahe gelegene Italien zu besuchen.

www.concabella.ch

Michele Montereale in der Enoteca

Text: WIBERG Welt, Fotos: FRUTAROM

WIBERG Welt

DIE PURPURNEN GENÜSSE

Leber und Kartoffelgratin, Crema di Aceto Pflaume

Foto: FRUTAROM

Es ist die Farbe der Könige, Kaiser und Kardinäle — Purpur bleibt ausschließlich dem Feinsten vorbehalten. Auch den Neuprodukten aus der *WIBERG Welt*, dem *Curry Purpur* sowie der *Crema di Aceto Pflaume*, verleiht die majestätische Farbe ein edles Aussehen. Doch es zählt nicht nur die Optik: Vom puren Geschmackserlebnis aus dem Land der tausend Farben hin zum lila-fruchtigen Deko-Spaß — die purpurnen Genüsse sind wahrlich vorzüglich herrschaftlich!

LILA LEBENSMITTEL

Lila Essen liegt voll im Trend: immer mehr gesundheitsbewusste Menschen kaufen violette Lebensmittel wie rote Beete, Süßkartoffeln, Heidelbeeren, Acai-Beeren, Auberginen, Feigen, Rotkohl, Pflaumen, etc. Die in diesen Lebensmitteln enthaltenen Antioxidantien sind angeblich regelrechte Anti-Aging-Booster. Zudem wird ihnen eine positive Wirkung auf das Hautbild, Stimmung, Blutdruck und Cholesterin-Spiegel nachgesagt. *WIBERG* bewegt sich auch hier wieder am Puls der Zeit und stellt Purpur-Produkte als seine Newcomer vor.

AUS DEM LAND DER TAUSEND FARBEN

Indien steht wie kaum ein anderes Land für herrliche Aromen und satte Farben. All das finden Sie im außergewöhnlichen *Curry Purpur* vereint. Sein fruchtig-belebender Geschmack nach Ingwer und Kardamom eignet sich hervorragend für Suppen, Eintöpfe, Dip-Saucen sowie kreative Dessertvariationen. Für ein intensives Farb- und Geschmackserlebnis empfehlen wir ein Zugeben erst nach dem Garprozess. So könnte ein Curry Purpur Menü aussehen: Knackiger Blattsalat mit Garnelenspießchen und Joghurt-Curry-Dressing, Curry Risotto „Purpur" mit Kokos und grünem Spargel sowie ein Joghurt Parfait mit Curry Purpur und karamellisierten Pflaumen.

LILA-FRUCHTIGER DEKO-SPASS

Die Pflaume ist das lila Obst der Stunde! Deshalb haben wir sie auch als konzentrierten Saft in einer Essigzubereitung untergebracht. *Crema di Aceto Pflaume* ergänzt das Sortiment um ein weiteres farbenprächtiges Highlight und sorgt mit dem süßlich-fruchtigen Geschmack nach sonnengereiften Pflaumen für Genuss — sowohl für das Auge, als auch für den Gaumen. Die Anwendungsmöglichkeiten sind denkbar vielseitig: Zum Dekorieren und Abschmecken pikanter und süßer Speisen, Wild, Schweinefleisch sowie Käse. Gegrillter Schafkäse mit gerösteten Haselnüssen, Speck und Pflaumensauce, rosa gebratene Entenbrust mit Kürbispüree, Kohlsprossen und Pflaumensauce sowie ein warmer Gewürzkuchen mit Walnusseis und Pflaumensahne sind nur ein paar Anwendungsbeispiele für dieses tolle Produkt.

Foto oben und unten: FRUTAROM

Mehr Informationen finden Sie auf unserem WIBERG YouTube-Kanal oder unter:

www.wiberg.eu

Foto: FRUTAROM

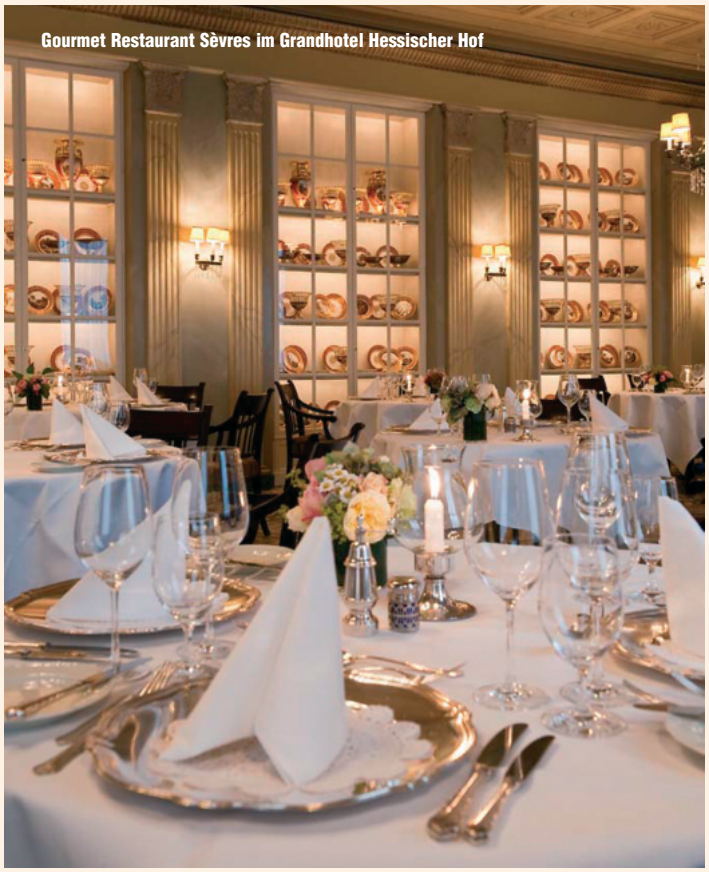
Kabeljau, Curry purpur

Foto: FRUTAROM

Text: Sonja Thelen, Bildquellen: Grandhotel Hessischer Hof

Gala der Kochkunst 2017

Großes Finale des „Großen Gourmet Preises“ am 5. November im Grand Hotel Hessischer Hof in Frankfurt



Gourmet Restaurant Sèvres im Grandhotel Hessischer Hof

Ein Stelldichein der Kochstars: Das erwartet das Grandhotel Hessischer Hof in Frankfurt beim großen Finale des *„Großen Gourmet Preises“* am Sonntag, 5. November. Seit 1999 findet der „Große Gourmet Preis“ in ausgewählten Bundesländern und auf der Baleareninsel Mallorca statt. Dabei erleben die Gäste Gaumenfreuden auf Sterneniveau, geschmackliche Innovationen, erlesene Weine und Entertainment von Weltformat. Kurzum ein Feuerwerk für alle Sinne — zum Schmecken, Riechen, Sehen, Hören und Fühlen! Vor allem ist der „Große Gourmet Preis“ eine alljährliche Auszeichnung der besten Köche eines Bundeslandes und Mallorcas. Dafür bereiten die prämierten Küchenchefs ein Mehrgänge-Menü zu. Jeder Koch verantwortet dabei einen Gang.

Das Grand Finale im Grandhotel Hessischer Hof Frankfurt Friedrich-Ebert-Anlage 40, 60325 Frankfurt) setzt nun am Sonntag, 5. November, den genussfreudigen Schluss- und vermutlichen Höhepunkt hinter eine kulinarische Saison. Begonnen hatte sie am 6. Mai im Grand Hotel Heiligendamm, führte über Niedersachen, Hamburg bis nach Mallorca. Wer bei den einzelnen Stationen nicht mit dabei sein konnte, kann am 5. November ab 17 Uhr die große Kochkunst in komprimierter Form beim großen Finale in Frankfurt erleben.

Unter der kulinarischen Führung von Drei-Sterne-Koch *Thomas Bühner*, dem mehrfachen Gewinner des Großen Gourmet Preises Niedersachsen (Restaurant La Vie, Osnabrück) kreieren Spitzenköche aus den Top-Restaurants Deutschlands und Mallorcas ein Menü der Sterneklasse: *Christian Lohse* (TV- und Sternekoch aus Berlins Regent Hotel, zweifacher Gewinner des Großen Gourmet Preises Berlin), *Thomas Martin* (zehnfacher Gewinner aus Hamburg vom Louis C. Jacob Restaurant) und *Sebastian Prüßmann* aus der Villa Rothschild in Königstein. Mallorca schickt *Marc Fosh*, Palmas beliebten Sternekoch. Abgerundet wird das prominente Stelldichein mit dem Weltmeister der Jungköche, *Christoph Eckert*. Auch das Entertainment entspricht der Bedeutung des Grand Finales: Aus England kommen „The Rockhouse Brother“ mit ihrer Show der Welthits, live gespielt.

Karten für diese Gala der Kochkunst sind erhältlich für 179 und 189 Euro (inklusive Champagner-Empfang, Gourmet-Menü, Unterhaltungsprogramm, korrespondierende Weine) im Grandhotel Hessischer Hof unter:

Tel. 069-7540-2921
oder per E-Mail:
verkauf@hessischer-hof.de

Roland Füssel, neuer Küchenchef im Grandhotel Hessischer Hof

Lauwarmer Salat von Thunfisch und Pulpo mit Cipollini Zwiebeln, Tomaten und jungen Kartoffeln

Fotos: Lampenwelt GmbH

Lampenwelt.de

Mit der richtigen Beleuchtung zum optimalen Raumgefühl — ob gewerblich oder privat

Eine durchdachte Beleuchtung verbessert die Wohnqualität. Das gilt nicht nur für die eigenen vier Wände, sondern auch für gewerbliche Räume. Ganz gleich, ob man es sich mit einem Buch im Wohnzimmer oder im Hotelzimmer gemütlich macht — das richtige Licht ist ausschlaggebend für den Genuss. So spielt die passende Beleuchtung bei allen Tätigkeiten eine wichtige Rolle, ob man nun gerade ein leckeres Essen zubereitet, am Esstisch zusammenkommt oder sich zur Schreibtischarbeit niederlässt. Ein funktionales und ansprechendes Lichtkonzept ist für Innenräume ebenso wie für Hotels, Restaurants und Büroräume ein absolutes Muss.

Die drei Beleuchtungsarten: Grund-, Bereichs- und Akzentbeleuchtung

Die Beleuchtung in einem Wohn- und Arbeitsraum kann man grundsätzlich in drei Teile einteilen. Die Grundbeleuchtung dient dazu, sich zu orientieren. Sie wird meist durch Decken- und/oder Wandleuchten realisiert. Für manche Sehaufgaben ist diese Orientierungsbeleuchtung jedoch zu dunkel oder nicht optimal positioniert.

Deswegen wird zusätzlich eine Bereichsbeleuchtung eingesetzt. Diese wird durch Steh- oder Tischleuchten realisiert und schafft ein komfortables Zusatzlicht zum Lesen, Arbeiten und mehr.

Die dritte Beleuchtungsart, die Akzentbeleuchtung, dient nicht der Schaffung von Helligkeit, sondern wertet den Raum optisch auf und schafft eine einzigartige Atmosphäre. Zum Einsatz kommen hier beispielsweise leuchtende Dekofiguren, Kugeln oder LED-Kerzen.

Lichtfarben im Wohnraum richtig einsetzen

Nicht nur die Art der Beleuchtung, sondern auch die Lichtfarbe des Leuchtmittels ist ein wichtiges Kriterium, um sich in einem Raum rundum wohlzufühlen. Dies gilt für die eigenen vier Wände ebenso wie z.B. für Restaurants oder Hotels. Auch dort ist es wichtig, dass z.B. auf dem Zimmer, in der Lobby oder auch am Esstisch dank der richtigen Lichtfarbe ein Wohlfühlambiente geschaffen wird und der Gast gerne wiederkommt.

Allgemein unterscheidet man grob zwischen drei Lichtfarben: Warmweiß, Universalweiß und Tageslicht.

Warmweißes Licht eignet sich für ein gemütliches Ambiente in Wohnräumen bzw. überall dort, wo ein entspanntes Wohlfühlambiente geschaffen werden soll. Denn dieses Licht kommt dem rötlicheren Licht der Glühlampe am nächsten. Der Betrachter empfindet das Licht „warm“ und behaglich. Universalweißes Licht dagegen wirkt etwas „sachlicher“ und eignet sich daher besonders für die Küche oder auch das Homeoffice, um über längere Zeit konzentriert arbeiten zu können. Tageslichtweißes Licht dagegen erscheint vielen als sehr „kühl“. Es wird daher meistens nur in Keller- und Nutzräumen eingesetzt.

Die passende Leuchte zu jedem Einrichtungsstil finden

Neben der Beleuchtungsart und Lichtfarbe spielt natürlich auch das Design der Leuchte eine entscheidende Rolle. Denn eine Leuchte unterstreicht mit ihrer Optik einen rustikalen Landhausstil, einen hellen skandinavischen Einrichtungsstil, eine minimalistische Einrichtung oder jede andere Stilrichtung in den eigenen vier Wänden. Bei

(Fortsetzung nächste Seite)

Fotos: Lampenwelt GmbH

Lampenwelt.de

Mit der richtigen Beleuchtung zum optimalen Raumgefühl — ob gewerblich oder privat

Lampenwelt.de lädt eine Auswahl aus 50.000 faszinierenden Lampen und Leuchten zum ausgiebigen Stöbern und Entdecken ein. Ob Hänge-, Decken-, Tisch- oder Stehleuchten, Einbauleuchten, Dekoleuchten und natürlich Außenleuchten: Bei Lampenwelt.de gibt es alles aus einer Hand und für jeden Einrichtungsstil von modern bis klassisch.

Energie und Kosten sparen mit LED-Lampen und -Leuchten

Mit der modernen, energieeffizienten LED-Lichttechnik ist es heute einfacher denn je, seine Wohnräume individuell und umweltbewusst zu beleuchten. Doch nicht nur im Privathaushalt, sondern z.B. auch in Hotel und Gastronomie lassen sich v.a. in den Bereichen, in denen dauerhaft künstliche Beleuchtung erforderlich ist, durch die Umstellung auf LED enorm Stromkosten sparen. Denn Leuchten mit fest verbauter LED-Lichttechnik sparen im Vergleich zu Leuchten, die mit Glühlampen betrieben wurden, bis zu 90 % Energie und somit auch Kosten. Darüber hinaus haben LED-Lichtquellen eine lange Lebensdauer, bieten sofort 100 % Helligkeit und sind im Vergleich zu Energiesparlampen quecksilberfrei.

Für alle, die sich von ihren liebgewonnenen Hänge-, Tisch- oder Deckenleuchten nicht trennen wollen, aber trotzdem auf die LED-Lichttechnik umrüsten wollen, bieten sich LED-Lampen an, die ebenso wie Glühlampen oder Energiesparlampen über einen genormten Sockel verfügen, der problemlos mit herkömmlichen Fassungen kompatibel ist.

So ist es überall möglich, mit LED viel Energie und Geld zu sparen.

Zahlreiche Kaufvorteile bei Lampenwelt.de genießen

Qualität, ein riesiges Sortiment, informative Ratgeber- sowie spannende Blogbeiträge und nicht zuletzt ein exzellenter Kundenservice — das bietet Lampenwelt.de seinen privaten und gewerblichen Kunden. Verschiedene Kaufvorteile wie eine kostenlose Lieferung innerhalb Deutschlands ab einem Bestellwert von 50 €, verschiedenste Zahlungsarten und ein kostenloser Newsletter, welcher regelmäßig über neue Angebote, Produkte und spannende Neuheiten aus der Welt der Lampen und Leuchten informiert, runden den Service von Lampenwelt.de, Europas führendem Onlineshop für Beleuchtung und Preisträger des Großen Preises des Mittelstandes 2012, ab. Über 100.000 positive Kundenbewertungen auf unabhängigen Bewertungsportalen belegen die Qualität des Einkaufserlebnisses auf www.lampenwelt.de. Doch nicht nur deutsche Kunden dürfen sich über die vielen Vorteile freuen, die ihnen Lampenwelt.de bietet, sondern auch Kunden aus Österreich und der Schweiz. Denn auch dort steht mit

www.lampenwelt.at

und

www.lampenwelt.ch

ein länderspezifischer Online-Shop zur Verfügung, um ganz schnell und einfach die ganz persönliche Traumbeleuchtung zu finden.

Zahlreiche Vorteile — auch für Geschäftskunden

Nicht nur Privatkunden, sondern auch Geschäftskunden können natürlich die zahlreichen Vorteile von Lampenwelt.de nutzen. Sonderkonditionen, ein persönlicher, fachkompetenter Ansprechpartner, eine hohe Flexibilität, die z.B. auch kurzfristige Verfügbarkeiten von Artikeln ermöglicht, sowie die Erarbeitung eines individuellen Lösungsvorschlag zu einer Anfrage auch außerhalb des Online-Sortiments, vereinfachen die Realisierung von jedem gewünschten Beleuchtungskonzept.

Möchten Sie ein individuelles Angebot erhalten oder haben Sie eine Frage? Schreiben Sie eine E-Mail an

fachberatung@lampenwelt.de

oder rufen Sie an unter

+49 (0) 6642 40699 950

(Mo bis Fr 8-17 Uhr).

Die Kontaktmöglichkeiten für österreichische Kunden und diejenigen aus der Schweiz findet man unter www.lampenwelt.at oder www.lampenwelt.ch.

Für einen noch attraktiveren Einkauf bei Lampenwelt.de steht allen Privat- und Gewerbekunden ein Gutschein zur Verfügung. Einfach den Gutscheincode

LW17-Gourmet10 *

bei der nächsten Bestellung eingeben.

*Einzulösen bei www.lampenwelt.de, ohne Mindestbestellwert. Pro Kunde und pro Bestellung ein Gutschein, nicht kombinierbar mit anderen Rabattaktionen, nicht nachträglich abziehbar. Gültig bis zum 31.01.2018.

Kontakt:

Lampenwelt GmbH
Seelbüde 13
D-36110 Schlitz
Telefon: +49 (0) 66 42 - 4 06 99 0
E-Mail: info@lampenwelt.de
Zum Shop:

www.lampenwelt.de

Fotos: Weingut Jüngling

Winzer

Weingut Walter Jüngling

Das *Weingut Walter Jüngling* in Kenn an der Mosel wird schon seit Generationen (seit 1818!) von der Familie bewirtschaftet, heute wird es mit viel Engagement von Walter und Ulrike Jüngling geführt. Im Laufe der Zeit und nach vielen strukturellen Veränderungen bietet man heute ein breites Sortiment an Weinen, Winzersekten, naturreinen Säften, Edelbränden und Likören an. Ansässig ist der Betrieb in Kenn, dem Tor zur „Römischen Weinstraße", direkt in der Nähe zur alten Römerstadt Trier und zu Luxemburg. Die Weine stammen aus den Weinlagen - allesamt Steillagen - Kenner Maximiner Hofgarten, Kenner Held und Longuicher Hirschlay. Die Hauptsorten sind Riesling, Grauer Burgunder, Weißburgunder und Spätburgunder. Jährlich werden bei Wettbewerben - wie der Landeswein-Prämierung - Auszeichnungen für die Weine errungen. Ein qualitätsorientierter naturnaher Weinbau mit umweltschonender Landbewirtschaftung und der natürliche Ausbau der Weine im Keller sind für das Weingut Walter Jüngling selbstverständlich. Dabei steht Qualität immer vor Quantität.

Zusätzlich umfasst der Familienbetrieb den Beherbergungsbetrieb *Weingut-Gästezimmer "Fröhliches Weinfass"*, der im Jahr 1990 neu errichtet und 1997 erweitert wurde, mit modern eingerichteten Zimmern und Ferienwohnungen, alle mit Dusche/WC,

Walter und Ulrike Jüngling

(Fortsetzung nächste Seite)

Fotos: Weingut Jüngling

Winzer

Weingut Walter Jüngling

Weinstube

Terrasse

Föhn, Weckeinrichtung, mit Kabel-TV-Anschluss und Telefon ausgestattet. Kostenfreies WLAN empfangen Sie in allen Zimmern und Bereichen des Betriebes.

Insgesamt versteht sich das Weingut Walter Jüngling nicht nur als „Bediener“, sondern auch als „Betreuer“ für die Gäste des Weingutes. Eine Kellerführung, eine Weinprobe mit oder ohne Kulinarischem, dies garniert mit Spaß und guter Laune gehören ebenso zu den Möglichkeiten im Hause, wie das Relaxen im Sommer auf der ruhigen Weingartenterrasse. Besonders interessant und beliebt sind die Pauschal-Arrangements, auch mit jahreszeitlich bedingten verschiedenen Themensetzungen. Lassen Sie sich überraschen!

www.weingut-juengling.de

www.froehliches-weinfass.de

Weingut Walter Jüngling und Weingut - Gästezimmer "Fröhliches Weinfass"
Hauptstr. 1
54344 Kenn/Mosel an der Römischen Weinstraße
Telefon: 0049(0)6502-8435
Fax: 0049(0)6502-20979

Fotos: Weingut Laicher

Winzer

Weingut Laicher

Die “schwäbische Toskana” - das Gebiet um den Breitenauer See

Weinbau hat in der Region um den Breitenauer See eine jahrtausende alte Tradition. Nicht ganz so alt ist sie in der Familie Laicher. Aber immerhin in der vierten Generation wird im Hause Laicher mit Enthusiasmus Weinbau betrieben. Einhundert Jahre schwäbische Weinbauerfahrung wurde mittlerweile angereichert, mit wertvollen Lernzielen, die auf großen internationalen Weingütern erlangt wurden. Diese Weitsichtigkeit prägt auch die Typologie der Weine, dem Kernprodukt leidenschaftlicher Arbeit. Dabei wird in keinster Weise die regionale Herkunft verleugnet oder gar in Frage gestellt, sondern werden im Weinberg und bei der Weinbereitung punktuell innovative Spitzen gesetzt, die dazu beitragen, den typischen Wein-Charakter der Region vielleicht noch besser herauszuarbeiten. Und daran arbeitet man täglich und mit viel Liebe zum Detail. Denn die Pflege des Kulturgutes Wein, mit dem An-

(Fortsetzung nächste Seite)

Fotos: Weingut Laicher

Winzer

Weingut Laicher

Familie Laicher

spruch vollendeten Genuss zu schaffen, ist eine Aufgabe, wie man sie sich im Hause Laicher schöner nicht vorstellen kann.

Als schwäbische Toskana wird die Region um den Breitenauer See gerne bezeichnet. Und das nicht zu unrecht. Sanfte rebbestockte Hügel und weite Felder prägen diesen Landstrich zwischen Weinsberg und den Löwensteiner Bergen. Das Weingut liegt somit in einem Naherholungsgebiet, das seines Gleichen sucht und deshalb auch so gerne von Erholungsuchenden aus der »Ferne« besucht wird. Aber nicht nur die Landschaft mit ihren prächtigen Weinbergen und dem nahgelegenen, weitläufigen schwäbischen Wald als idealem Wandergebiet, sind Anziehungspunkte, auch kulturell wird in der Region so manches geboten. Das nahe Heilbronn wartet mit einem renommierten Theater auf, ebenso das nicht allzu ferne Schwäbisch Hall. Das Angebot an historischen Orten, an Galerien und Museen ist bedeutend und vielfältig und besonders für Familien bietet der große Breitenauer See vor allem in den Sommermonaten einen hohen Spaßfaktor und Erholungswert zugleich.

Riesling und Lemberger sind die beiden herausragenden Rebsorten des Sortiments. Besonders dem Lemberger, für den die Keuper-Böden in der Region prädestiniert sind, verdankt das Weingut immer wieder beachtliche Auszeichnungen. Bereits zwei Mal wurden die Lemberger mit dem höchsten nationalen Preis bedacht, der für diese Rebsorte bundesweit ausgelobt wird: dem Vaihinger Löwen. Aber natürlich prägt auch alle anderen Weine aus dem Haus das erklärte Ziel, Jahr für Jahr eine authentische Qualität zu erreichen. Dazu bedarf es natürlich akribischer Weinbergsarbeit, viel Herzblut und Fingerspitzengefühl bei der Weinbereitung und nicht zuletzt einer Melange aus Innovation und der Erfahrung von Generationen. Egal ob als unkomplizierter Wein in der Literflasche oder als Premiumprodukt mit mehrmonatiger Reife im Barrique, jeder der Weine vertritt sortentypisch, wohlgestaltet und grundehrlich seine Qualitätsklasse und ist jeder für sich ein überzeugender Genuss.

Die »handgemachten« Weine sind natürlich der Kern des Sortiments. Aber auch die »Dacapo«-Genüsse erfreuen sich einer hervorragenden Reputation bei den Stammkunden. Als einer der wenigen Betriebe in Württemberg pflegt das Weingut Laicher noch die Sektherstellung in typischer Flaschengärung. Dabei wird der Sekt rund neun Monate auf der Hefe gelagert und danach noch zirka vier Wochen im Rüttelpult periodisch von Hand gedreht und erreicht so eine eigene Qualitäts-Klasse. Es entstehen, auch dank ausgezeichneter Grundweine, herausragende Winzersekte, mit feinem Mousseaux und vornehmem Esprit. Überdurchschnittlich vielfältig ist auch das Sortiment an Likören und Bränden. Empfehlenswert ist eine kleine »geistreiche« Entdeckungsreise durch ein Potbourri der Aromen und Düfte im Kredenzraum.

Natürlich bieten man nicht nur herausragende Produkte, sondern auch den wertigen Rahmen, um diese in Ruhe zu entdecken, um zu verkosten und auszuwählen. Der stilvoll konzipierte Kredenzraum steht vor jedem Weinkauf für die persönliche Auswahl aus dem Sortiment offen. Gerne arrangiert das Weingut Laicher auch individuelle Weinproben. Ob Sommer oder Winter, die Besenwirtschaft ist das ideale Ausflugsziel, besonders für Busreise-Gruppen. Gerne empfängt man Sie dann als geschlossene Gesellschaft, um Ihnen unvergessliche Stunden im Hause bieten zu können.

www.weingut-laicher.de

Kredenzraum

Text: Sabine Mutschke PR, Fotos (wenn nicht anders vermerkt): First Class Concept GmbH

Acht Shows - vier Locations

Der Countdown bis Weihnachten läuft! Damit wird es höchste Zeit, die Weihnachtsfeier mit Mitarbeitern, Freunden und Geschäftspartnern zu planen. Das Portal www.Feiern-in-Dresden.de ist in Dresden der Spezialist für weihnachtliche Dinnershows und hat die größte Auswahl. Hier stellen sich vier verschiedene Spielstätten vor mit acht Varianten und Facetten, um einen unterhaltsamen und genussreichen Abend zu erleben. Wer Kultur und Kulinarisches gern an einem Abend verbindet und zum Ausklang am liebsten das Tanzbein schwingt, wird hier auf jeden Fall fündig. Für Gruppen ab elf Personen winken je nach Termin sogar Rabatte.

Im *Erlwein-Capitol* übernimmt der Pate zum siebenten Mal das Zepter und lädt ein zu einer neuen Folge der erfolgreichen *Dinnershow „Mafia Mia“* mit den „Firebirds“, die mit ihrer Leidenschaft und ihrer musikalischen Vielfalt immer aufs Neue begeistern. Dieses Jahr wird es Chilischoten-heiß, denn die Geschichte führt den Paten und seine Familie nach Mexiko.

Das Comedy-Duo Schlicht & Kümmerling sind wieder mit an Bord, Chaos und Turbulenzen also vorprogrammiert. Alle Mitwirkenden werden mit leichter Hand in die Story integriert — ob die charmanten Sängerinnen der Pearlettes oder die atemberaubenden Artisten. Auch das Menü mit knuspriger Ente ist Teil der Show.

Der prächtige *Festsaal des Kurländer Palais* bietet die Kulisse für die neue Dinnershow *„Palaishotel — The Grand Opening“*. Das glamouröse Fünf-Sterne-Haus soll mit einem fulminanten Programm eröffnet werden, doch dann trifft eine Hiobsbotschaft nach der anderen ein. Wie die Belegschaft den Abend rettet, ist äußerst amüsant und verblüfft mit großartigem musikalischem und artistischem Können. Mit Matthias Krahnert ist ein Urgestein der Dinnershows an Bord und unterhält als skurriler, schlagfertiger Maitre d´hotel. Dazu wird ein exklusives Menü serviert.

Foto: Robert Jentzsch

Im *Restaurant-Theater „Merlins Wunderland“* lässt es sich seit fast 20 Jahren bestens feiern. Hier kann man sogar zwischen vier Dinnershows wählen. Gerade erst hatte eine neue Show Premiere: das verrückte *Fantastical „Merlin, mein Merlin“* mit großen Hits von Rock bis Pop, von Abba bis ACDC. Autor des Stückes ist Michael Kuhn, der auch die Erfolgsstory von „Baba Jaga“ schrieb. Außerdem stehen in der Vorweihnachtszeit „Klosterfrauen küssen heiß“, Draculas Hochzeit“ und „Die Wunderlandklinik II“ auf dem Spielplan. Typisch für Merlins Wunderland: Die Darsteller agieren mit viel Tempo, Spielwitz und Musik im ganzen Raum, die Gäste sitzen an langen Tafeln, genießen ein Drei-Gänge-Menü und kommen dabei bestens miteinander ins Gespräch.

Im *Mittelalterlichen Erlebnisgasthaus „Prinzenkeller“* sorgen Gaukler und Spielleute mit Musik und zotigen Späßen für „treffliche Unterhaltung“. Das mittelalterliche Weihnachtsspektakulum führt sogar vom Okzident in den Orient mit faszinierendem Tanz und Gesang. Dazu bringen die Mägde ein deftiges Prinzenmahl, das — je nach Spielplan - fünf oder acht Gänge umfasst. Die beliebten gebratenen Wachteln sind auf jeden Fall dabei und werden mit dem Degen gereicht.

Informationen zu allen Dinnershows findet man kompakt auf *www.feiern-in-dresden.de*. Hier kann man sich auch bequem über die Menüs informieren. In allen vier Häusern kann man auch ausgelassene Silvesterpartys feiern — hier sollte man sich mit der Reservierung beeilen. Die Tickets für alle Veranstaltungen gibt es an allen bekannten Vorverkaufskassen sowie gebührenfrei im Verkaufsbüro am Messingring 8 E.

www.feiern-in-dresden.de

Unser Service für ihr Unternehmen

Christstollen aus Dresden mit ihrem Logo!

- Verschiedene Sorten Christstollen mit ihrer **individuellen Stollenbanderole** – ein exquisites Firmengeschenk
- Original Dresdner Christstollen® mit **Grußkarte** als individuelles Weihnachtspräsent!

Unsere Leistungen

- Entwurf ihrer Stollenbanderole
- Beilegen ihrer Grußkarten, CD's oder ähnlichem
- Entwurf von Grußkarten nach ihren Wünschen
- Weltweiter Einzelversand der Stollen nach Adressliste
- Komplettversand an ihre Adresse
- Versand zum Wunschtermin

Ihre Stollenbanderole

Stollenbanderole mit dem Logo ihres Unternehmens und persönlichen Grüßen als individuelles Geschenk:

- Gestaltung durch unsere Grafiker
- Nach ihrer Vorlage

Wir erstellen ihnen gern ein Angebot!

Unser Service für ihr Unternehmen

Wählen Sie aus verschiedenen Sorten und Größen ihre(n) Christstollen.
Wir erstellen ihnen gern ein individuelles Angebot!

Unsere Bestseller:

1 **Original Dresdner Christstollen®***
2 **Kurfürstlich Sächsischer Christstollen®***
3 **Stollen-Trilogie** (Original Dresdner Christstollen®, Mandelstollen, Marzipanstollen) je 500 g
4 **Mini-Rosinenstollen**, 250 g
5 **Mandelstollen***
6 **Marzipanstollen***

* in den Grammaturen 500, 750, 1000, 1500 und 2000 g erhältlich
Weitere Stollensorten wie z.B. Cranberry, Eierlikör, Mohn auf Anfrage möglich

Dresden Christmas
DAS WEIHNACHTSPORTAL

Gourmet Dresden
Inhaber Kristina Fischer
Gambrinusstr. 16
01159 Dresden

Fon: +49 351 / 49 766 390
Fax: +49 351 / 49 766 392
E-Mail: info@dresden-christmas.de

www.christstollen-shop.com
www.dresden-christmas.de

Steuer-Nr.: 203/219/02163
USt-IdNr.: DE 290 443 046

Text und Fotos: honeymilk media

Rezept

Gesund und lecker snacken mit Zespri® Green Kiwi

Nur noch ein Drittel der Deutschen kocht regelmäßig, über 40 % hingegen gar nicht mehr: Die Zahl der Menschen, die ihre Mahlzeiten „to go“ einnehmen, ist im letzten Jahrzehnt sprunghaft angestiegen.

Zespri Green Kiwi: ein nährstoffreicher Snack

Doch gerade bei einem herausfordernden Alltagsleben ist es wichtig, ausreichend Nährstoffe zu sich zu nehmen. Eine Zespri Green Kiwi ist dafür die perfekte Wahl: Sie lässt sich problemlos überallhin mitnehmen und ist gleichzeitig ein wahres Nährstoffwunder. Bereits eine Green Kiwi deckt den Tagesbedarf eines Erwachsenen an Vitamin C und enthält so viele wertvolle Nährstoffe wie sechs Äpfel.

Natürliche Unterstützung der Verdauung

Bei vielen Menschen führt die vorwiegend sitzende Lebensweise außerdem zu Schwierigkeiten mit der Verdauung. Auch hier können grüne Kiwis eine natürliche Hilfe - sein dies liegt an der einzigartigen Kombination aus Actinidin und einem hohen Ballaststoffgehalt. Das natürliche Verdauungsenzym Actinidin verbessert die Verdauung durch eine erhöhte Aufspaltung von Proteinen und kann in Kombination mit Ballaststoffen zu einer spürbaren Verbesserung bei chronischer Verstopfung und Reizdarmsyndrom führen.

Matcha-Kiwi-Cheesecake: Der Superfood-Pausensnack!

Doch Zespri Kiwis lassen sich nicht nur pur verzehren! Durch die enge Zusammenarbeit mit namhaften Food-Bloggern entstehen immer wieder tolle Rezepte. Zum Beispiel das Rezept für einen köstlichen „No-bake Matcha-Kiwi-Cheesecake“ von der bekannten Food-Bloggerin und Clean-Eating-Expertin Adaeze Wolf (www.naturallygood.de):

Dieser Cheesecake ist schnell zuzubereiten, sieht köstlich aus und enthält den Grüntee Matcha, der ebenfalls reich an wertvollen Nährstoffen und Vitaminen ist und dank des enthaltenen Koffeins einen leicht belebenden Effekt hat. Den in Scheiben geschnittenen Cheesecake kann man übrigens einfrieren — ideal, um gleich eine größere Menge vorzubereiten und stets einen gesunden Bürosnack im Gefrierfach zu haben!

Warum Zespri Kiwis?

Auch wenn alle Kiwis ähnlich aussehen, gibt es geschmacklich große Unterschiede. Zespri legt größten Wert auf den gleichbleibend köstlichen Geschmack der Kiwis. Deshalb wählt Zespri alle Plantagen sorgfältig aus, sorgt dafür, dass sich die Früchte optimal entwickeln können, und erntet die Kiwis erst, wenn sie ihre optimale Reife erreicht haben. So ist sichergestellt, dass der Kunde stets eine qualitativ hochwertige Frucht mit gleichbleibendem Geschmack erhält.

Über Zespri

Mit einem Umsatz von 952 Millionen Euro ist Zespri eine der weltweit erfolgreichsten Vermarktungsgesellschaften im Agrarsektor und Weltmarktführer von Premium-Kiwis. Die Gesellschaft mit Sitz in Mount Maunganui, Neuseeland, vereint rund 2.500 neuseeländische Kiwi-Bauern, verkauft in 54 Länder der Welt und beschäftigt rund 310 Angestellte in Neuseeland, Asien, Europa und Nordamerika. Im Jahr 2017 wird die Marke Zespri 20 Jahre alt. **www.zespri.de**

No-bake Matcha-Kiwi-Cheesecake

Zutaten-Boden
250 g getrocknete Datteln (entsteint)
100 g rohe Mandeln, 1 TL Kokosöl (geschmolzen)

Zutaten-Füllung
375 g Cashew Nüsse, über Nacht eingeweicht
180 ml Kokosöl + 1 Teelöffel extra (geschmolzen)
125 ml Limettensaft, 125 ml Ahornsirup
1 TL Vanillepulver, 1 Prise Meersalz, 3 TL MatchaTee, 3 Kiwis, geschält

Zubereitung
Backpapier auf einem Backblech auslegen. Datteln, Mandeln und Kokosöl in den Mixer geben, bis alles fein gehackt ist. Nun die Dattel-Mandelmischung auf das Backpapier geben und flach andrücken.
Für die erste Schicht wird das überschüssige Wasser der Cashews abgießen und mit Kokosöl, Limettensaft, Ahornsirup, Vanille und Meersalz in den Mixer gegeben. So lange mixen, bis eine cremige Masse entsteht.
Nun die Hälfte der cremigen Masse über den Mandel-Dattel-Boden geben und ca. 1 Stunde in der Gefriertruhe anfrieren lassen. Die andere Hälfte im Mixbehälter lassen.
In der Zwischenzeit die Kiwi-Matcha-Schicht zubereiten. Dazu die geschälten Kiwis mit einem Teelöffel Kokosöl und Matchapulver zur übrigen Cashew-Masse in den Mixbehälter geben. Das Backblech mit der zuvor gefrorenen Cheesecake-Masse aus der Gefriertruhe holen.
Nun die Kiwi-Matcha-Crememischung gleichmäßig über die angefrorene Cashew-Schicht geben und für ca. 45 Stunden oder über Nacht einfrieren.
Zum Verzehr den Cheesecake ca. 15-20 Minuten bei Zimmertemperatur antauen lassen und mit Kiwifrüchten garnieren.
Im Gefrierfach hält sich der Cheesecake ca. 1 Monat. Im Kühlschrank und im luftdichten Glasbehältnis ca. 34 Tage.

+++ 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
© 2017 Gourmet Classic Portal UG