classic digital Gourmet journal

Elektronische Zeitung des Internetportals www.gourmet-classic.de · Ausgabe 91 / März 2018

Text: StörrFaktor - PR

Genuss-Duett in 5 Gängen

Gastspiel des Weimarer Sternekochs Marcello Fabbri im Romantik Hotel auf der Wartburg

Foto: pixabay

Eigentlich zaubert *Marcello Fabbri* seine Gaumenfreuden im Gourmetrestaurant Anna Amalia im Weimarer Hotel Elephant. Das wird derzeit aber renoviert und so hat der Sternekoch Zeit für ein erstes Gastspiel im Romantik Hotel auf der Wartburg.

Dort erwartet Gäste am Donnerstag, den 12. April 2018 um 19 Uhr doppelter Genuss: Sternekoch Marcello Fabbri und die dortige Küchenchefin *Annett Reinhardt* verbinden ihre Küchenphilosophien an einem geschmackvollen Abend der Extraklasse in einzigartigem Ambiente. Beim *„Genuss-Duett auf der Wartburg“* tischen beide fünf exklusive Gänge auf: argentinische Rotgarnele, Angelotti mit Parmesan, Kaninchen und Kapern, eine Variation vom Thüringer Saibling und weißem Spargel, heimischen Lammrücken, Rhabarber und weiße Schokolade. Die begleitenden Weine dieser italienisch-thüringischen Genussreise stellt Hendrik Canis, Sommelier und Serviceleiter des Hotel Elephant, zusammen.

Das Sterne-Menü in 5 Gängen, begleitenden Weinen, Champagnerempfang und musikalischer Umrahmung kostet 159 Euro pro Person. Wer sich danach noch eine Übernachtung gönnt, zahlt insgesamt 269 Euro.

Die Lust am Kochen wurde dem 47-Jährigen Marcello Fabbri quasi in die Wiege gelegt: Erste Versuche startete er als Neunjähriger in der Hotelküche seiner Tante Maria, bereits vier Jahre später begann er seine Ausbildung an der staatlichen Kochschule in Rimini. Nach Stationen unter anderem in Ravenna, Mailand, München, Südtirol und Sardinien führte ihn seine Karriere 1993 nach Weimar, wo er auch der Liebe wegen eine neue Heimat fand. Als Küchenchef im Gourmetrestaurant Anna Amalia im Hotel Elephant machte er dieses zur Feinschmeckeradresse: 2003 erkochte er mit seinem Team einen Michelin-Stern und hält diesen bereits durchgängig seit 15 Jahren.

Seit zwei Jahren leitet Annett Reinhardt die Küche im Romantik Hotel auf der Wartburg. Nach der Meisterschule in München sammelte die heute 47-Jährige umfassende Erfahrungen in Leipzig, Berlin, Salach, Heidelberg und auf Mallorca, um schließlich in ihre Heimat zurückzukehren. Die gebürtige Eisenacherin arbeitet seit 2010 im Romantik Hotel auf der Wartburg mit Peter Herrmann an der Weiterentwicklung der Gastronomie.

(Fortsetzung nächste Seite)

(Fortsetzung von Seite 1)

Text/Fotos: StörrFaktor - PR

Genuss-Duett in 5 Gängen

Gastspiel des Weimarer Sternekochs Marcello Fabbri im Romantik Hotel auf der Wartburg

Über das Romantik Hotel auf der Wartburg

Das Romantik Hotel auf der Wartburg, hoch oben über Eisenach gelegen, bietet als Nachbar des fast 1000 Jahre alten UNESCO Welterbes Wartburg einen wunderbaren Blick über den Thüringer Wald und die Geburtsstadt Johann Sebastian Bachs. Gäste des Hauses schätzen insbesondere die hervorragende Gastronomie, den kleinen, feinen Wellness-Bereich zur Erholung sowie die Herzlichkeit aller Mitarbeiter. Das Romantik Hotel auf der Wartburg gehört zu dem in Rostock ansässigen Unternehmen arcona HOTELS & RESORTS. Die arcona Gruppe betreibt im deutschsprachigen Raum derzeit 19 Hotels, darunter fünf Betriebe des Franchisegebers Steigenberger Hotel Group. Wachstumstreiber des Rostocker Unternehmens ist die Marke arcona LIVING mit ihren urbanen Hotel- und Serviced-Apartment-Häusern. Alle arcona HOTELS & RESORTS verbindet die familiäre Gastfreundschaft und der enge Bezug zum jeweiligen Standort und seiner Geschichte. Stilvoll eingerichtet, bieten die Hotels Geschäftsreisenden und Touristen gehobene Wohnkultur für kurze oder auch längere Aufenthalte. Die Weinwirtschaften überzeugen mit frischer Küche zu moderaten Preisen, fast alle Häuser bieten zertifizierte Tagungsräume mit modernster Technik. Geschäftsführer der arcona Gruppe ist Alexander Winter.

Annett Reinhardt

Marcello Fabbri

www.wartburghotel.de

Text/Bildrechte: Qatar Tourism Authority

Internationales Food Festival 2018 in Qatar

Im März dreht sich in Doha alles rund ums Thema Essen

Das *Qatar International Food Festival (QIFF)* bietet in diesem Jahr bereits zum neunten Mal die Gelegenheit, Qatars reiches kulinarisches Angebot zu erleben, feinschmeckerisch-wertvolle Tipps von international renommierten Köchen zu erhalten und vielseitige Aromen aus der ganzen Welt zu genießen: Vom 15. bis zum 25. März 2018 werden im Hotel Park Doha lokale, regionale und internationale Köche auf der Live-Cooking-Bühne verschiedene Themen und Spezialitäten präsentieren, darunter auch der Michelin-Sternekoch Wolfgang Puck, der seit 24 Jahren das Fest nach den Oscars bekocht sowie US-Starköchin Christine Hà. Weitere Höhepunkte sind unter anderem die Kochkurse mit der Konditorin Anna Olson, dem US Iron Chef Masaharu Morimoto und dem Chefkoch Damien Leroux aus dem Restaurant IDAM im Museum of Islamic Art.

Das QIFF-Menü, das in mehr als 60 Gaststätten in ganz Qatar auf der Karte steht, ist ein weiteres Highlight des Festivals. Das Drei-Gänge-Menü wird, je nach Restaurant, zu umgerechnet rund elf Euro in Cafés und Restaurants oder 22 Euro pro Person in Hotelrestaurants angeboten.

Rund um das QIFF im Hotel Park Doha bieten mehr als 175 Essensstände Köstlichkeiten mit verschiedensten Aromen für jeden Gaumen an. In einem speziellen Kaffeebereich finden Besucher die besten Bohnen aus Qatars Spezialgeschäften, außerdem gibt es mit der "Farm Zone" einen Spielbereich für Kinder und kostenlose Fitnesskurse in der "Healthy Zone". Neun internationale Botschaften sind während des Festivals ebenfalls zugegen und offerieren traditionelle Gerichte ihres Landes.

Zur täglichen Unterhaltung des Festivals gehören kulturelle Shows, Filmvorführungen und vieles mehr — gekrönt von einem täglichen Feuerwerk um 20 Uhr. Das QIFF findet

(Fortsetzung nächste Seite)

Text/Bildrechte: Qatar Tourism Authority

Internationales Food Festival 2018 in Qatar

Im März dreht sich in Doha alles rund ums Thema Essen

täglich von 16 bis 24 bzw. am Wochenende 1 Uhr nachts statt.

Weitere Informationen unter:

www.qifoodfestival.com

www.visitqatar.qa

Über Qatar Tourism Authority (QTA)

Der Tourismus wurde von der Regierung als Prioritätssektor Qatars zur Weiterentwicklung des Landes eingestuft. Die Mission der Qatar Tourism Authority ist Qatar auf der Weltkarte als "Weltklasse Tourismus-Destination mit tiefen kulturellen Wurzeln" fest zu etablieren. Im Jahr 2014 wurde von der QTA die Qatar National Tourism Sector Strategy (QNTSS) vorgestellt, die das touristische Angebot des Landes diversifizieren und den wirtschaftlichen Beitrag dieses Sektors bis zum Jahr 2030 steigern soll.

Um dieses Ziel zu erreichen, arbeitet QTA in Partnerschaft mit öffentlichen und privaten Akteuren daran, die Tourismusbranche nachhaltig und vielfältig zu entwickeln. Im Rahmen der Planungsarbeiten identifiziert QTA verschiedene Arten von touristischen Produkten und Dienstleistungen, die zu Qatars Tourismus-Angeboten beitragen und arbeitet daran, Investitionen für deren Entwicklung zu gewinnen. Verordnungen sollen sicherstellen, dass Einrichtungen aus dem Tourismussektor auf höchstem Niveau betrieben werden und gleichzeitig gewährleistet wird, dass die Kultur des Landes erhalten bleibt.

QTA vermarktet Qatar weltweit als Reiseziel mittels Destinationsbranding, internationalen Vertretungen, Teilnahme an Messen und durch die Entwicklung eines umfangreichen Event- und Festival Kalenders. Dank der wachsenden internationalen Präsenz sind QTA-Büros aktuell in London, Paris, München, Mailand, Singapur, Istanbul, New York und Riad damit beschäftigt, die Aktivitäten der QTA lokal zu unterstützen.

Seit dem Start der QNTSS hat Qatar mehr als 9 Millionen Besucher begrüßt und erreichte bei den Ankünften zwischen 2010 und 2015 ein durchschnittliches jährliches Wachstum von 11,5 %. Die wirtschaftlichen Auswirkungen des Tourismussektors in Qatar werden zunehmend sichtbar mit einer geschätzten Steigerung auf Qatars Bruttosozialprodukt von 4,4 % in 2015.

Text: Gourmet Connection GmbH, Bildrechte: Aramark

Interview

Kleine Auszeit: Genusspilgern mit Aramark

Aramark Jakobsweg: Coq au Vin

Jedes Jahr machen sich immer mehr Menschen auf und pilgern entlang des Jakobswegs zur spanischen Stadt Santiago de Compostela. *Aramark* hat sich vom Zeitgeistthema Pilgern für sein neues Kulinarisches Highlight inspirieren lassen und nimmt die Gäste der Betriebsrestaurants vom 5. bis 16. März mit täglich wechselnden regionalen Gerichten mit auf eine Reise durch insgesamt vier Länder der Pilgerstrecke. *Ökotrophologin Ulrike Mößner* und *Aramark-Produktentwickler Robert-Michael Zetsche* erklären, was das Kulinarische Highlight im März so besonders macht.

Warum haben Sie sich für die Kampagne Kulinarischer Jakobsweg entschieden?

Robert-Michael Zetsche: „Für das neue Kulinarische Highlight wurde ich von meiner eigenen Pilgererfahrung inspiriert, mit der ich persönlich vor allem die Möglichkeit verbinde, abzuschalten und den Alltag hinter mir zu lassen. Genau dieses Gefühl einer kleinen Auszeit möchten wir in die Betriebsrestaurants bringen. Dieser Kerngedanke entwickelte sich schnell zur Idee, eine kulinarische Reise entlang des Jakobswegs zu gestalten. Da man in vielen Gastronomien aktuell einen Trend in Richtung Einfachheit sieht, schien mir das Thema sehr passend."

Welche Punkte waren Ihnen bei der Entwicklung besonders wichtig?

Robert-Michael Zetsche: „Bei der Entwicklung der Gerichte haben wir besonderen Wert auf eine ursprüngliche, authentische Küche gelegt. Im zehntägigen Aktionszeitraum bieten wir regionale Spezialitäten aus insgesamt zehn Etappen wie Frankfurt, Bern, Le Puy-en-Velay oder Pamplona an, die nach traditionellen Rezepten und mit ausgewählten Zutaten zubereitet werden. Weil man nach einer langen Wanderung ordentlich Hunger hat, servieren wir hauptsächlich deftige, bodenständige Gerichte."

Was wollen Sie mit dem Kulinarischen Highlight erreichen?

Ulrike Mößner: „Es geht uns darum, mit dem Pilgern ein Thema aufzugreifen, das momentan viele Menschen beschäftigt, und gleichzeitig auch kommunikativ neue Wege zu beschreiten. Wir möchten mit dieser Aktion gemäß unseres Anspruchs immer einen Schritt voraus sein und zeigen, wie unsere Teams mit innovativen Ideen den Restaurantbesuch zu einem besonderen Erlebnis machen."

Wie hebt sich der Kulinarische Jakobsweg von den bisherigen Highlights ab?

Ulrike Mößner: „Die Kampagne wird von einem umfassenden Marketingkonzept begleitet, sowohl vor Ort als auch digital. Wir informieren unsere Gäste nicht nur über die sozialen Medien, sondern beziehen sie aktiv mit in die Aktion ein. So gibt es beispielsweise eine interaktive Fotochallenge auf Facebook oder einen Makingof-Film zum Highlight. In den Betriebsrestaurants selbst gibt es neben Standdisplays, Plakaten und Tischaufstellern dieses Mal auch ein hochwertiges Pilger-Booklet mit Tipps, authentischen Rezepten und einem Pilger-Quiz, um Kunden und Gäste zu begeistern."

Alle Informationen rund um den Kulinarischen Jakobsweg finden Sie auf der Webseite, Facebook und auf dem YouTube-Kanal von Aramark Deutschland.

Als Anbieter für Catering und Service-Management zählt Aramark in Deutschland zu den führenden Dienstleistern in diesem Markt. Rund 9.400 Mitarbeiter sind bundesweit für die Aramark Holdings GmbH & Co. KG mit Sitz in Neu-Isenburg tätig. Das zweitgrößte Catering-Unternehmen in Deutschland betreut etwa 500 Kunden in den Bereichen Betriebsgastronomie, Sport-, Freizeit- und Messegastronomie sowie Klinik-, Senioren-, Schul- und Kita-Catering. Hinzu kommen rund 3.500 Unternehmen, die von Aramark Refreshment Services beliefert werden.

https://www.aramark.de/

https://www.youtube.com/channel/UCw01TRn8QluCxnM4cggQ3GQ

https://www.facebook.com/aramarkdeutschland/

Ulrike Mößner

Robert-Michael Zetsche

Text/Fotos: Conca Bella, Fam. Montereale

Tradition und Innovation

Das modernisierte Restaurant Conca Bella ist wieder eröffnet

Seit dem 30. Januar 2018 hat das *Restaurant Conca Bella* in Vacallo seine Türen wieder geöffnet; in einem neuen, modernisierten Gewand. "Nach dem ersten Monat können wir absolut zufrieden sein." — erklären die Besitzer *Ruth und Michele Montereale* — „Das neue Konzept und die neue Linie in der Küche gefallen und sorgen dafür, dass sich unsere Gäste wohl fühlen."

Ruth und Michele Montereale

Ruth und Michele Montereale haben der Presse das neue Konzept des renovierten Restaurants Conca Bella vorgestellt, zusammen mit der neuen Linie in der Küche und dem neuen Team: Küchenchef *Giordano Bertolina* — begleitet von *Piero Casartelli*. Diese beiden bilden das „Winning Team", das in gutem Zusammenspiel Tradition und Innovation verbindet. Giordano Bertolina verfügt über 40 Jahre Erfahrung als Küchenchef und Restaurateur. Im Tessin erinnern sich viele an ihn, speziell wegen seiner Berufung, Fischspezialitäten zuzubereiten. Er ist aber, dank seiner grossen Erfahrung, vor allem ein sehr achtsamer Kenner der Produkte und Spezialitäten unseres Territoriums. Piero Casartelli ist ein junger Koch mit grosser Passion für seine Arbeit, der wertvolle berufliche Erfahrungen in verschiedenen Restaurants in der Schweiz und in Italien gesammelt hat. Zwei verschiedene Generationen — perfekt um das neue Konzept des Restaurants Conca Bella, mit seinem Angebot von speziellen, aber einfach verständlichen Gerichten zu interpretieren. Einfachheit und Freiheit sind die Schlüsselworte des neuen Restaurants; mit einem Menu, das einfach konsultiert werden kann und die grösstmögliche Flexibilität in der Auswahl seiner Kombinationen bietet. Die Vorschläge sind für die ganze Familie geeignet.

Polipo

"Wir wollten eine Veränderung herbeiführen, die es uns erlaubt, die während Jahren gereifte Erfahrung in diesem Sektor einzubringen - Achtsamkeit in der Bewirtung und in der Restauration - und diese in einer einfachen und modernen Art neu zu interpretieren." Michele Montereale weiss genau, wie wichtig der Kontakt mit dem Gast ist und vor allem weiss er, wie wichtig für den Gast ein Ort ist, an dem dieser sich wohl fühlen und entspannen kann. „Unser Wunsch ist es, einen glücklichen und angenehmen

Chef Giordano Bertolina und Piero Casartelli

Guancetta (Bäckchen) mit Polenta

(Fortsetzung nächste Seite)

(Fortsetzung von Seite 5)

Text/Fotos: Conca Bella, Fam. Montereale

Tradition und Innovation

Das modernisierte Restaurant Conca Bella ist wieder eröffnet

Ort zu bieten, an dem man sich zuhause fühlen kann. Einen Ort, wo zu gutem Service und gutem Essen auch noch Tradition, Persönlichkeit und Geschichte zum Tragen kommen. Einen Ort, an dem ein informeller, aber immer professioneller Kontakt, mit unseren Gästen zustande kommt. Mit dem neuen Küchen- und Restaurationskonzept nähern wir uns noch mehr unseren Hotelgästen an. So können wir sie noch besser beraten, betreffend der möglichen Aktivitäten, die diese Region bietet und bessere Botschafter des Territoriums sein."

Um dem Restaurant eine neue Identität zu verleihen, hat sich die Familie Montereale an ihre Freunde Kurt Blaser und Monica Huber, Innendesigner, gewandt. Die Räume sind so modifiziert worden, dass sie auch neue Generationen von Kunden ansprechen und sie in eine modernere Erfahrung begleiten. Tische aus Kastanienholz, eine „Tafelrunde" um die Gemeinschaft zu fördern, warme und schlichte Töne für Wände und Decken und natürliche Materialien für die Einrichtung. Das ergibt ein Zusammenspiel der Effekte, die grosse Liebenswürdigkeit und Komfort im Innern kreieren. Die grosse Glasfront läßt alles mit dem Aussen verschmelzen, so dass die Umgebung zum integrierten Teil der ganzen Szene wird.

www.concabella.ch

Hotel Conca Bella

ANZEIGE

Text/Fotos: Santos

Die Grillsaison steht in den Startlöchern

Feuer, Flasche oder Stecker?

Ein Grill sollte zum Leben seiner Besitzer passen

SANTOS GRILL ★ SHOP

Santos-Showroom mit Industrie-Loft-Charme

Die Auswahl ist schier unüberschaubar: Es gibt Grills in allen erdenklichen Größen, mit unterschiedlichen Hitzequellen — und in einem breiten Preisspektrum. Wer für den Start in die demnächst endlich wieder beginnende Grillsaison über die Anschaffung eines neuen Geräts nachdenkt, sollte vor dem teils tiefen Griff in den Geldbeutel überlegen, welcher Grill am besten zu ihm passt. Dazu braucht man einen möglichst breiten Überblick. Oder wie wäre es sogar mit Probegrillen? Santos, weltgrößter Grillfachhändler, bietet beides.

Holzkohle, Gas, vielleicht sogar Elektro oder Pellets? Das ist die Grundsatzentscheidung, die Grillfans treffen müssen, bevor es für sie an die Auswahl eines konkreten Modells geht. Hört man sich unter ihnen um, haben die meisten Hobbygriller zu jeder dieser Befeuerungsvarianten eine klare Meinung, die manchmal fast einem Glaubensbekenntnis gleichkommt.

Doch jedem, der über eine Neuanschaffung nachdenkt, rät *Daniel Schellhoss* vom weltgrößten *Grillfachhändler Santos*, die Emotionen zunächst einmal außen vor zu lassen und stattdessen eine objektive Bestandsaufnahme vorzunehmen: „Was, mit wem, wie oft und wo wird gegrillt? Mit den Antworten auf diese Fragen hat man ein solides Grundgerüst, auf dessen Basis man eine Entscheidung treffen kann“, lautet sein Rat.

Wichtig ist, den Blick zu öffnen, den einzelnen Heizarten vorurteilsfrei gegenüberzutreten und sich zunächst einen Überblick zu verschaffen. Das geht bei Santos bestens. Allein im schicken Kölner Showroom finden Grillfans rund 400 Geräte aller führenden Hersteller inklusive Zubehör, der Internetshop bietet noch weit mehr.

+++ Gewinnspiel +++

in Kooperation mit der Firma **Santos Grill** (www.Santosgrill.de) lobt das Hotel- und Restaurantführer Portal **www.gourmet-classic.de** ein Gewinnspiel aus. Zu gewinnen gibt es den

Santos Gasgrill Duo

incl. Powerburner + IR Burner im Wert von 1499,- € !

Klicken Sie hier!

Und für alle, die sich nicht nur in der Theorie über das eine oder andere Modell informieren wollen, heben Schellhoss und sein Team in diesem Frühjahr den Santos Grillpark aus der Taufe: In rund zweistündigen Kursen können Interessierte unter der Anleitung von Profis die neuesten Modelle von Marktführer Weber auf Herz und Nieren testen und so herausfinden, welcher Grill am besten zu ihnen passt.

Doch natürlich muss man nicht gleich Probegrillen, um herauszufinden, welcher Grilltyp man ist. Hier gibt

(Fortsetzung nächste Seite)

Text/Fotos: Santos

Die Grillsaison steht in den Startlöchern

Feuer, Flasche oder Stecker?

Ein Grill sollte zum Leben seiner Besitzer passen

Carsten Stahl, Grillmeister bei Santos, einen Überblick über die einzelnen Grillarten.

Kohlegrill — der Klassiker

Für viele Grillfans ist er nach wie vor der einzig Wahre. Röstaromen und Branding, also eine krosse Oberfläche des Grillguts, heißen hier die kulinarischen Argumente. Aber auch das Thema Atmosphäre steht beim Kohlegrill auf der Haben-Seite — Feuer machen ist einfach toll! Die sehr hohen Temperaturen, die mit Holzkohle erzeugt werden können, und für fortgeschrittene Griller das Spiel mit Aromen durch den Einsatz von Aromachips sprechen gleichfalls für den Klassiker. Allerdings ist er nichts für Eilige. Um eine ordentliche Glut zu erzeugen, braucht es einfach Zeit. Beim Grillen selbst darf man sich dann nicht unbegrenzt Zeit lassen, denn die Kohle glüht zwar noch Stunden nach, kann aber nicht über einen langen Zeitraum gleichmäßig hohe Temperaturen liefern. Eine besondere Spielart sind Kamado-Keramikgrills: Aufgrund ihrer besonderen Bauart lässt sich bei ihnen die Temperatur über sehr lange Zeit halten und fein aussteuern. Das macht sie hochattraktiv zum Beispiel fürs Niedrigtemperaturgaren.

Zum Holzkohlegrill gehört natürlich Rauchentwicklung. Dem Grillgut mag das geschmacklich guttun, dem Verhältnis zur Nachbarschaft oft nicht. Und dann ist da noch die Asche: Die muss entsorgt, die Kohlewanne gereinigt werden. Fazit: Holzkohlegrills sind nach wie vor eine schöne Sache, wenn man viel Zeit hat, das Grillen zelebrieren möchte und sicher sein kann, dass die Nachbarschaft sich an Rauch und Grillgeruch nicht stört.

Gasgrill — der Alleskönner

Für ihn spricht, dass er quasi sofort einsatzbereit ist. Das macht ihn zum idealen Gerät für Viel- und Alltagsgriller. Und der Geschmack? Selbst Grillprofis merken keinen Unterschied zu auf Kohle Gegartem. Für alle, die größere Mengen, über einen langen Zeitraum und gern vielfältig grillen, bieten Gasgrills einfach perfekte Möglichkeiten. Auch für Balkongriller sind sie praktisch, weil man mit ihnen unkompliziert mal eben zwei Steaks nach Feierabend grillen kann und sie außerdem die Geruchsbelästigung für die Nachbarschaft minimieren. Natürlich muss auch nach der Gasgrillsession geputzt werden, aber über das Ausbrennen erfolgt eine weitgehende Selbstreinigung und das Entsorgen der Asche entfällt natürlich komplett. Der Grill ist außerdem sofort nach Unterbrechen der Gaszufuhr kalt und stellt — anders als ein Holzkohlegrill — keine Gefahr mehr dar. Also alle Daumen hoch für den Gasgrill? Fast. Gegen ihn sprechen allenfalls die Gasflaschen: Sie sind schwer, und manche Menschen wollen sie aus Sicherheitsgründen nicht gern zu Hause lagern, eine Angst, die bei ordnungsgemäßer Bedienung aber vollkommen unbegründet ist.

Elektrogrill — der praktische

Elektrogrills waren für echte Grillfreunde jahrelang keine ernstzunehmende Konkurrenz zu Gas und Kohle: zu schwach die Hitze, zu gering das Branding. Doch seit dieser Saison verspricht Weber, den Elektrogrill neu erfunden zu haben, so dass damit nun auch indirektes und direktes Grillen möglich ist. Für den Stadtbalkon im vierten Stock kann das genau die richtige Wahl sein. Dorthin will man weder Holzkohlesäcke noch Gasflaschen schleppen. Vorteilhaft ist auf jeden Fall die Schnelligkeit eines Elektrogrills, denn mit dem Einstecken des Stromkabels kann es quasi schon losgehen. Deshalb ist er ebenfalls bestens geeignet für alle, die mal eben ein Steak zubereiten wollen, ohne dass ihr Zuhause die nächsten Tage danach riecht.

Ausstattung und Zubehör

Die Größe des Grills sollte man vor allem abhängig davon wählen, wie viele Personen man bewirten möchte, aber natürlich auch nach dem individuellen Platzangebot. Bei der Ausstattung ist das Spektrum enorm breit sowohl bei den Geräten selbst als auch beim Zusatzmaterial. So gibt es Geräte mit mehreren Garzonen, separater Kochplatte, 800-Grad-Seitenbrenner,

(Fortsetzung nächste Seite)

(Fortsetzung von Seite 8)

Text/Fotos: Santos

Die Grillsaison steht in den Startlöchern

Feuer, Flasche oder Stecker?

Ein Grill sollte zum Leben seiner Besitzer passen

Santos-Grillschule

SANTOS GRILL ★ SCHULE

Heckbrenner für Grillgut am Drehspieß und Rosten auf mehreren Ebenen zum direkten und indirekten Garen. Doch längst bringen die Hersteller jedes Jahr nicht nur neue Grills auf den Markt, sondern auch Produkte, mit denen der Grill immer mehr zum Multifunktionsgerät wird und eine komplette Küche ersetzen kann. Besonders gefragt sind derzeit zum Beispiel gusseiserne Töpfe und Pfannen, die sich in die meisten größeren Modelle integrieren lassen, so dass man auf seinem Grill auch braten und schmoren kann. Oder wie wäre es mit einem Drehspieß? Bei den größeren Modellen gibt es sie als Zusatzausstattung mit Antriebsmotor, so dass auch ganze Hähnchen, die Weihnachtsgans oder auch ein Gyrosspieß im Grill zubereitet werden können.

Während es beim Grillkauf ratsam ist, auf die Qualität der großen und bekannten Hersteller zu setzen, ist bei der Zusatzausstattung Preissensibilität durchaus angebracht: Für die gängigen Modelle der großen Hersteller gibt es hervorragendes Zubehör weit unter dem Preis der Originalteile. Manchmal findet sich im Angebot anderer Hersteller sogar das eine oder andere Feature, das der Markenhersteller für sein eigenes Modell nicht im Angebot hat. So bietet Santos neben Pizzasteinen, BBQ-Funkthermometern zur Kerntemperaturmessung, Drehspießen, Burgerpressen, Dutch Oven und diversem anderem Grillzubehör, Equipment und Ersatzteilen unter seiner Eigenmarke auch Grillpfannen zum Garen von Gemüse oder Kartoffelgratin an, aber auch für in Öl gebratene Köstlichkeiten wie Gambas a la Plancha oder Pimentos a la Padron. Diese passen auf alle gängigen Grills der Markenhersteller und werden einfach statt eines Teils des Grillrosts eingesetzt. Bei manch namhaftem Hersteller sucht man dieses Zubehör vergeblich.

Neu eingerichtet: Santos Grillpark

Grillfans aus der näheren und weiteren Umgebung Kölns ist Santos längst ein Begriff: Der Showroom in Köln-Mülheim mit den rund 400 ausgestellten Grills und unzähligen Zubehörteilen ist für viele — gerade vor dem Start in die Grillsaison — zu einer wahren Pilgerstätte geworden. Hier können sie, anders als beim Onlineshopping, alles anfassen, Materialien auf ihre Wertigkeit prüfen, sich ausgiebig und kompetent beraten lassen und das Teil der Wahl gleich mitnehmen und losgrillen.

Ab 22. März gibt es einen weiteren guten Grund, sich auf den Weg nach Mülheim zu machen, den nagelneuen *Santos Grillpark*. Wer über die Anschaffung eines neuen Grills nachdenkt, sich aber noch unschlüssig ist, welches Modell es sein soll, hat hier die Möglichkeit, vor dem Kauf gewissermaßen eine Probefahrt mit gleich mehreren Modellen zu machen. Unter der Anleitung von Profis können Interessierte die neuesten Geräte von Marktführer Weber auf Herz und Nieren testen und sich so an ihre ganz persönliche Antwort auf die Frage „Kohle, Gas oder Elektro?“ herantasten.

Rund zwei Stunden lang grillen, schmoren, backen und dünsten die Grillmeister aus der hauseigenen Grillschule gemeinsam mit den Teilnehmern, zeigen, wie man mit den jeweiligen Geräten optimale Ergebnisse erzielt, erklären deren Vor- und Nachteile auf den verschiedenen Einsatzgebieten und stehen zu allen Fragen Rede und Antwort.

Das Probegrillen im Santos Grillpark findet ab dem 22. März jeweils donnerstags und samstags statt, pro Termin können maximal 20 Personen am knapp zweistündigen Kurs teilnehmen, hochwertiges Grillfleisch, Beilagen zum Verkosten sowie Softgetränke sind in der Teilnahmegebühr von 25 Euro (wird bei Kauf eines Grills verrechnet) enthalten. Eine Anmeldung für den Santos Grilllpark (über die Homepage www.santosgrills.de) ist erforderlich.

Über Santos Grills

Gegründet 2005 ist Santos Grills heute der weltgrößte Grillfachhändler mit einem einzigartig breiten und tiefen Sortiment rund um das Thema Grillen. Der Firmensitz in Köln mit seinen Backsteingebäuden, die urbanen Industrie-Loft-Charme versprühen, beherbergt einen 1.200 Quadratmeter großen Showroom, riesige Lager sowie drei schicke Grillschulen.

Rund 400 Grillgeräte der führenden Hersteller aus aller Welt im Showroom, tausende weiterer ständig vorrätiger Grills sowie ein breit gefächertes Angebot an Zubehör, Ersatzteilen und Equipment haben Santos zu einer regelrechten Pilgerstätte für Grillenthusiasten werden lassen. Im Einzelnen umfasst das Angebot in Showroom und Onlineshop neben hochwertigen Kohle-, Gas- und Pelletgrills auch Keramikgrills sowie Spezialgeräte wie Räucheröfen und Oberhitzegsgrills, außerdem eine gigantische Auswahl an Equipment rund ums Grillen. Zudem vermarktet Santos unter seiner Eigenmarke vor allem Grillzubehör wie digitale Grillthermometer, Pizzasteine, Drehspieße, Grillpfannen Abdeckhauben, gusseiserne Pfannen und Töpfe wie den Dutch Oven, eigene Gewürzserien und seit neuestem auch ein eigenes Grillbuch.

Neben dem Handel mit Grills und Grillzubehör betreibt Santos auf seinem 4.000 Quadratmeter großen Firmengelände drei Grillschulen. Rund 35.000 Grillfans besuchen hier jedes Jahr Kurse, um bei den Santos-Grillmeistern Neues zu lernen. Zahlreiche Unternehmen schätzen die einzigartigen Räumlichkeiten als stilvolle Veranstaltungsorte.

www.santosgrills.de

Text: PR Agentur Plaß Relations

Schleswig-Holstein Gourmet Festival

Hamburger Sternekoch fand in Frankreich sein Traumobjekt

David Görne (links) und Marc Ostermann

Foto: © Susanne Plaß

Auch nach Stunden der Vorbereitung steht *David Görne* mit einem strahlenden Lächeln und guter Laune in der Küche von Gastgeber Marc Ostermann im Hotel Cap Polonio. Der gebürtige Hamburger David Görne ist erstmals Gastkoch beim *Schleswig-Holstein Gourmet Festival* und darf vor zweimal ausverkauftem Festsaal seine Art zu kochen präsentieren. Die Anspannung durch die lange Anfahrt aus der Normandie in seine Heimat und des Gastauftritts vor jeweils 100 gespannten Gästen ist dem ehemaligen Jura- und Medizinstudenten nicht anzumerken. „Die Zusammenarbeit mit Marc Ostermann und seinem Team klappt prima. Wir haben schon vor 16 Jahren bei Thomas Martin im Jacobs zusammengearbeitet. Ich freue mich sehr, meine französische Küche mit frischen Produkten aus der Normandie wie Forelle, Jakobsmuschel und Foie gras in Pinneberg präsentieren zu dürfen", sagt David Görne. Marc Ostermann hat sein Team auf den frankophilen Gastkoch vorbereitet: „Wir schauen uns an, welche Produkte er verwendet und wie sein Kochstil ist. Wenn möglich, bringen wir unsere Top-Produkte aus Schleswig-Holstein in das Gastkoch-Menü mit ein."

David Görne hat ein Novum geschafft: als erster Deutscher in Frankreich erhielt er 2016 den begehrten Michelin Stern. Als ihn der Anruf von Juliane Caspar, Chefin des Guide Michelin in Paris, in seiner Wirkungsstätte *G.A. — abgekürzt für Guten Appetit — in der herrschaftlichen Villa Manoir de Retival* erreichte, ging für ihn ein Traum in Erfüllung. Bislang galt sein 2010 eröffnetes Kleinod mit gerade mal 16 Plätzen hoch über der Seine im Städtchen Codebec-en-Caux als Geheimtipp. Aller Anfang — schon gar im Ausland - ist mühsam. Anfangs stand er alleine am Herd, heute teilt er sich diesen mit zwei Köchen und vier Auszubildenden.

Auf die Frage, warum er sich in Frankreich selbstständig gemacht hat, antwortet David Görne: „Ich wollte immer ein kleines Restaurant haben, wo die Gäste in der Küche um den Herd sitzen. So einen Ort habe ich mit der Villa Manoir de Retival gefunden." Der berufliche Weg an den Herd führte den Hanseaten, der aus einer Akademikerfamilie stammt, über ein Jurastudium. Nach drei Semester trockener Texte sattelte David Görne um. Kochbücher waren seine Leidenschaft und darum startete er eine Ausbildung zum Koch in seiner Heimatstadt bei Thomas Martin im Louis C. Jacob. In seiner Zeit bei Dirk Luther in der ‚Meierei' in Glücksburg verinnerlichte der 41-Jährige sein Motto: "Das pure Produkt in seinem Charakter, dem Jus präsentieren, ein Stück Fleisch oder Fisch begleitet von einer perfekten Sauce und frischem Gemüse, dabei den arteigenen Geschmack jeder Zutat herausheben - sonst nichts." Danach kocht David Görne heute noch — aber seit fast acht Jahren im eigenen Restaurant G. A. mit engem Kontakt zu seinen Gästen. Das ist dem Hamburger wichtig und so ist auch sein Genusstempel eingerichtet. Die Gäste sitzen um seinen sechsflammigen Herd Namens ‚Piano' und sind live dabei, wenn die Speisen entstehen. „Das schafft eine familiäre Atmosphäre", so der Sternekoch.

David Görne ist auch im Land der Haute Cuisine ein Verfechter der regionalen Köstlichkeiten, die er in Radfahr-Distanz erreichen kann. Am 24. und 25. Februar 2018 gab er seinen viel beklatschten Einstand beim Schleswig-Holstein Gourmet Festival (SHGF). Der Kontakt kam über Marc Ostermann, Küchenchef im Hotel Cap Polonio, der auch bei Thomas Martin im Jacobs gelernt hatte. Für sein Debüt beim ältesten Gourmetfestival Deutschlands bereitete David Görne die Klassiker seiner Wahlheimat Frankreich zu: Felsenauster aus Veules les roses mit Caviar und Champagner Makrele * Foie gras * St Jaques * Cabillaud * Beef und zum Finale ein zart schmelzendes Schoko-Törtchen mit Ananas-Sorbet und Kumquats.

www.gourmetfestival.de

Forelle

Auster

Fotos links und oben: © Marcus Brodt

Text: Gourmet Connection GmbH, Bildrechte: Wolfgang Köhler

Zweiter Spitzenkoch für das Sternerestaurant

v.l.n.r. Martin Radusch, Philip Rümmele und Holger Bodendorf

„Alles Gute kann man immer noch besser machen", ist die Maxime von Gastgeber und Sternekoch *Holger Bodendorf* aus dem *Relais & Châteaux Hotel Landhaus Stricker*. Seit 15 Jahren hält er seinen Michelin-Stern im Gourmetrestaurant und ist auch aus TV-Produktionen wie Kitchen Impossible und Game of Chefs bekannt. Jüngst hat Bodendorf für die Küche des Fünf-Sterne-Superior-Hotels einen prominenten Partner an Bord geholt, als hochkarätiger Küchenchef steht seit Ende letzten Jahres der 33-jährige *Philip Rümmele* gleichberechtigt mit ihm am Herd.

Philip Rümmele, der Neuzugang in der Küche der zwei hauseigenen Restaurants, ist kein Unbekannter in der Branche. In der Vita des Spitzenkochs stehen zahlreiche Stationen bei Top-Adressen: Seine Karriere begann 2001 in Steinheuers Zwei-Sterne-Restaurant Zur Alten Post in Bad-Neuenahr, bevor nach mehr als drei Jahren der Wechsel ins Drei-Sterne-Restaurant Sonnora in Dreis folgte. Zusammen mit Bobby Bräuer war Rümmele anschließend erst vier Jahre im Petit Tirola in Kitzbühel und gleich darauf zwei Jahre im Zwei-Sterne-Restaurant Esszimmer in der BMW-Welt München tätig. Zuletzt erkochte er sich als Küchenchef des Restaurants Schwabenstube in Asperg seinen eigenen Michelin-Stern.

Im Fünf-Sterne-Superior-Hotel Landhaus Stricker haben Gäste die Wahl zwischen zwei Restaurants: Von der Haute Cuisine inspirierte, unkomplizierte Klassiker in entspanntem Ambiente bietet die Speisekarte des *Siebzehn84*. Das *Gourmetrestaurant Bodendorf's* zeichnet sich durch eine leichte, reduzierte Küche mit asiatischen Einflüssen und einer besonders hochwertigen Produktauswahl aus. „Eine der Herausforderungen in meiner neuen Position ist es, in einer Küche den Spagat zwischen zwei Restaurants zu schaffen", erklärt der 33-jährige Rümmele.

„Wir haben uns zwar vorher nicht gekannt, aber die Gastronomie-Branche ist nun mal ein Dorf, und es gibt immer ein paar Namen, die wiederholt genannt werden", erklärt Bodendorf seine Personalentscheidung. Dem Sternekoch ging es ganz bewusst darum, jemanden zu finden, der frischen Wind in die beiden Restaurants bringt. „Wir werden gemeinsam am Herd stehen, ich sehe uns als zwei Sterneköche in einer Küche", macht Bodendorf deutlich. Primäres Ziel ist es dabei, das Niveau der beiden Restaurants weiter zu steigern, aber auch der Catering-Service soll ausgebaut werden. Neben dem Kerngeschäft in Hotel und Restaurant will sich Holger Bodendorf außerdem auch weiterhin anderen Projekten wie TV-Kooperationen und der Veröffentlichung neuer Bücher widmen.

„Als es darum ging, Philip zu mir auf die Insel zu holen, war mir klar, dass dabei das Gesamtpaket stimmen muss. Eine derartige Veränderung betrifft immer die gesamte Familie, daher geht es im ersten Schritt darum, alle zu integrieren", so Bodendorf. Dazu gehörte in dem Fall auch, einen Kitaplatz für Rümmeles Tochter zu finden. Mittlerweile spielen die kleinen Töchter der beiden Spitzenköche oft zusammen, und Philip Rümmeles Frau Christin ist im Landhaus Stricker für Marketing und Sales verantwortlich.

In den ersten Wochen hielt sich das neue Team an Bodendorfs bestehende Gerichte, bis sie nach und nach Rümmeles reduzierteren Kochstil integrierten und gemeinsam neue Kreationen entwickelten: „Wenn ich beobachte, wie Philip kocht, dann merke ich, was für eine Erfahrung er hat. Ich freue mich auf neuen Input von ihm", erklärt Bodendorf. Auf der Speisekarte stehen aktuell Gerichte wie marinierte Hamachi-Makrele mit gebackenem Kalbskopf, glaciertem Senfkohl, Lardo, Mandarine und Thymiantee. „Mich fasziniert an Holger besonders seine Detailverliebtheit. Er tüftelt so lange an Gerichten herum, bis auch wirklich jede Kleinigkeit stimmt", so Rümmele.

Um die passende Weinbegleitung kümmert sich Martin Radusch, Sommelier und Restaurantleiter im Landhaus Stricker. Auf der Weinkarte mit rund 950 Positionen stehen ausschließlich erlesene europäische Weine, ein besonderer Fokus liegt auf französischen Anbaugebieten.

Das Relais & Châteaux Hotel Landhaus Stricker steht für vieles: Exklusivität, Sterneküche, Luxus — aber auch für Gemütlichkeit und Gastlichkeit. Holger Bodendorf, Inhaber und Sternekoch und das ganze Team möchten, dass die Gäste alle Finessen eines Fünf-Sterne-Superior-Hauses genießen und sich dabei rundum wohlfühlen. Das Landhaus Stricker ist ein 1784 erbautes Haus mit Reetdach, das durch einen Anbau sehr aufwendig zu einem Hotel umfunktioniert wurde. Individuell und authentisch überzeugt das Hotel durch seine entspannte Atmosphäre und den unaufdringlichen Service. Alle Zimmer und Suiten sind elegant und komfortabel eingerichtet. Von der Kingsize Suite bis zum Einzelzimmer werden die Gäste mit behaglichem Luxus und modernstem Komfort verwöhnt. Das Gourmetrestaurant Bodendorf's ist mit einem Michelin-Stern ausgezeichnet und steht für eine leichte, reduzierte Aromenküche, während im Siebzehn84 Gästen an der Haute Cuisine inspirierte Klassiker geboten werden.

www.landhaus-stricker.de

Text: STROMBERGER PR, Fotos: Das Burghotel Falkenstein

Jung, frech und ehrgeizig am Herd

Neuer Küchenmeister im Burghotel Falkenstein greift nach den Sternen — Juniorchef Simon Schlachter übernimmt die kulinarische Leitung

Hochgenuss am Gipfel: Ab sofort übernimmt *Simon Schlachter*, jüngster Sohn der Hoteliersfamilie Schlachter, die kulinarische Leitung im *Burghotel Falkenstein* in Pfronten im Allgäu. Sein Anspruch ist ambitioniert und klar definiert: Er möchte sein Restaurant zu einem der Spitzenbetriebe im Allgäu formieren. „Sind wir mal ehrlich, mit dem Allgäu verbinden viele immer noch ausschließlich deftige Traditionsgerichte wie Kässpätzle und Krautkrapfen. Es ist höchste Zeit, dass frischer Wind durch unsere heimischen Kochtöpfe weht", erläutert der Jungkoch sein Vorhaben. Langfristig hofft Schlachter die Aufmerksamkeit der Tester des renommierten Michelin-Guides sowie des Restaurantführers Gault-Millau auf sich zu ziehen. Seine Voraussetzungen sind dafür durchaus geeignet. Im Alter von 25 Jahren bringt der Allgäuer bereits zehn Jahre Erfahrung in der Sternegastronomie an den Herd. Das Restaurant im Burghotel Falkenstein ist täglich zwischen 17:30 - 21:00 Uhr geöffnet. Die Zimmerpreise beginnen bei 190 Euro für zwei Personen im Doppelzimmer inklusive Frühstück. Weitere Informationen finden sich online unter:

www.burghotel-falkenstein.de

Simon Schlachter

Bereits mit drei Jahren stand Simon Schlachter bei seinem Vater Anton in der Küche und war fasziniert von den verschiedenen Geschmäckern und Gerüchen. Aber schon für die Ausbildung zog es ihn weg aus seiner Heimat und in das mit einem Michelin-Stern prämierte Restaurant des Königshof in München. Danach kochte sich der gebürtige Allgäuer in den vergangenen sieben Jahren durch die Küchen fünf weiterer Sternerestaurants. So war er unter anderem im Restaurant Le Canard Nouveau (1 Michelin-Stern), The Restaurant Dolder Grand Zürich (2 Michelin-Sterne) sowie Schloss Schauenstein Fürstenau (3 Michelin-Sterne) tätig. Mit großen Ambitionen übernimmt er nun die kulinarische Führung des Familienbetriebs und verzichtet bewusst auf steife Sitten, gestärkte Tischdecken und kleinste Portionen auf teuerstem Porzellan. „Die Gastronomie ist im Wandel, immer mehr kreative Chefköche mit starken Persönlichkeiten, sehr eigenen Vorstellungen und viel Energie übernehmen die Führung. Ich möchte einer von ihnen werden. Mir ist bewusst, Pfronten ist nicht Hamburg oder Berlin. Unsere Lage im spitzenkulinarisch eher unbeachteten Allgäu ist eine Herausforderung, aber ich könnte mir keinen schöneren Ort vorstellen, um den Durchbruch zu wagen." Auf die Speisekarte im Burghotel Falkenstein setzt der Juniorchef eigene Kreationen mit den besten Produkten aus der Region, die er mit exotischen Zutaten der asiatischen Küche spielerisch kombiniert. Wenn möglich, versucht Simon Schlachter lange Transportwege der Lebensmittel zu vermeiden und kooperiert daher gerne mit heimischen Produzenten. Zu seinen Signature Gerichten zählen Thunfisch mit Kartoffel-Apfel-Stampf, Spinat und Asialack sowie Rettichsalat mit Avocado, Radieschen und Galgant. Neben den kulinarischen Highlights bietet das Burghotel Falkenstein auf 1.250 Höhenmetern einen eindrucksvollen Ausblick auf die Allgäuer Bergwelt. So lockt an warmen Tagen die Panoramaterrasse zum Mittagessen oder Afternoon Tea nicht nur die hauseigenen Gäste.

Das Burghotel Falkenstein in Pfronten im Allgäu

Das Burghotel Falkenstein

Das Hotel auf dem Falkenstein unter Führung von Anton Schlachter und seiner Frau Herta lockt auf 1.250 Metern mit individuell eingerichteten Themenzimmern vor allem Romantiker und Paare auf den Berggipfel. Das Burghotel Falkenstein wirkt mit seinen liebevoll inszenierten 16 Zimmern und Suiten wie ein märchenhafter Rückzugsort. Im Wellnessbereich Burgtempel wird der Ruhesuchende mit einem knisternden Kaminfeuer und einem atemberaubenden Panoramafenster über die gesamte Raumbreite empfangen. Verschiedene Saunen und ein ausgesuchtes Spa-Menü sorgen für ein entspanntes Wohlbefinden.

Text: PR Profitable, Fotos: Torsten Zimmermann

Angekommen

Christina Dehnbostel ist neue Küchenchefin auf dem Hofgut Laubenheimer Höhe

Sie ist happy, denn sie ist angekommen. Seit 1. Februar ist *Christina Dehnbostel* Küchenchefin auf dem *Hofgut Laubenheimer Höhe* vor den Toren von Mainz. Als großes Glück empfindet die geborene Mainzerin ihren neuen Job, denn endlich kann sie all' das umsetzen, wovon sie schon immer geträumt hat. "Voller Einsatz und Kreativität sind hier gewünscht. Das ist mein Ding", sagt die 50-Jährige.

Ihr Wissen rund ums Kochen und die Kochpraxis hat sich Christina Dehnbostel über viele Stationen und in vielen Küchen mit großem Engagement erarbeitet. Sie kocht mit Herz und Hirn und stand mit Sterneköchen und mit Landfrauen in Weingutshäusern am Herd. Zuletzt war sie im Hilton Mainz City tätig. Und weil es ihre Leidenschaft ist, Menschen mit Köstlichkeiten aus der Küche glücklich zu machen, führte sie neben ihrem Job auch ein kleines, privates Catering Unternehmen. Dafür wird ihr künftig kaum Zeit bleiben, denn auf dem Hofgut Laubenheimer Höhe hat sie zusammen mit ihren Kollegen 120 Plätze im Restaurant zu "bespielen".

Christina Dehnbostel

Bratkartoffelverhältnis mit Biss und Höhenflüge mit Rheinhessenburger

Die ersten Ideen hat die neue Frau am Herd schon in die Tat umgesetzt und die Karte der beliebten "Hofgut Klassiker" ergänzt. Bei ihrer mageren, aromatischen Sülze vom Eisbein mit Vinaigrette und vielen frischen Kräutern kommt sie spontan ins Schwärmen. Dazu werden knusprige Bratkartoffeln serviert. Und mit blitzenden Augen verrät sie: "Ich bin ehrgeizig und arbeite daran, die besten Röstkartoffeln weit und breit auf die Teller zu bringen". Denn auch das weiß sie: "Gerade an den einfachen Dingen kann man ablesen, ob jemand sein Handwerk auch tatsächlich versteht". Freuen darf man sich auch auf den neuen Rheinhessenburger im knusprigen Laugenbrötchen mit Wunschzutaten wie einer Creme mit sieben Kräutern, Zwiebelsenf oder karamellisierten Zwiebeln. Der soll ein echter Kracher werden. Saisonale Köstlichkeiten ergänzen die Hofgut Klassiker. Sie sind auf einer separaten Karte zu finden. Neu ist auch ein themenbezogenes Brunch Buffet am Sonntag, das mit vielen kreativen Ideen zu immer neuen kulinarischen Entdeckungsreisen einlädt.

Bachsaibling

Ihren Küchenstil beschreibt Christina Dehnbostel als jung und frisch. Kräuter sind oft mit im Spiel, und weil vieles hausgemacht wird, kommen auch ihre Hände kräftig zum Einsatz. Dass sie beherzt zupacken kann, beweist die Mutter von drei erwachsenen Kindern auch zu Hause. Hier bewirtschaftet sie einen großen Acker mit Obst und Gemüse und natürlich mit Kräutern. Mit Handarbeit hat auch ein weiteres Hobby der Küchen-Lady vom Hofgut zu tun. Zur Entspannung spielt sie Klavier und lässt die Finger über die Tasten fliegen bis die Glücksfünkchen nur so sprühen.

Das Gesamt-Areal des Hofguts misst 65.000 Quadratmeter. Genug Platz für Ausflügler und alle, die sich nach einem guten Essen noch ein bisschen die Füße vertreten möchten.

www.hofgut-laubenheimer-hoehe.de

Text: Wild & Team, Fotos: © wildbild

Die Fastenzeit bewußt genießen

Das 10. Kulinarik-Festival eat & meet ist eröffnet

Das Weinarchiv des arthotel Blaue Gans war bis auf den letzten Platz gefüllt, als Andreas Gfrerer, Eigentümer des arthotel und Obmann des Altstadt Verbandes das *10. Kulinarik-Festival eat & meet* eröffnete. Der Abend stand unter dem Motto „Who the fuck ist Knigge? Wie wir besser miteinander auskommen".

Rund 80 Gäste, darunter Alexander und Heideswinth Kurz, Adwerba-Chef Michael Waid, Altstadtschmied Christian Wieber, Apotheker Werner Salmen, Baronin Eva Maria von Schilgen, Peter und Barbara Unterkofler, Frauenbeauftragte Alexandra Schmidt, EU Politikerin Claudia Schmidt, Sacher Direktorin Angelique Weinberger, uvm. folgten der Einladung zur Eröffnung des Kulinarik-Festivals eat & meet: darunter viele Altstadt-UnternehmerInnen und VertreterInnen der Politik. Zum geselligen Get-together wurde ein kleiner Imbiss gereicht mit der Frage „Wie isst man das richtig, Herr Knigge?". Der Name Knigge steht für mahnende Worte und erhobene Zeigefinger. Knigge gilt als Schutzpatron der guten Kinderstube. Das - ob des Namens — große ABER: Moritz Freiherr Knigge hat die Nase voll vom Maßregeln anderer. Sätze wie „Ich mach das ja immer alles richtig, aber die anderen, die machen das nicht!" will dieser Knigge aus unserem Grundwortschatz streichen, Heiligenscheine ausknipsen. Beim Soforthilfeprogramm für die gute Laune erzählte der Adelige warum ein Miteinander so einfach sein kann. Die Gäste erlebten einen Knigge, der sich auch selbst an der Nase nimmt. Beim anschließenden kleinen Imbiss mit St. Peter Brot, Gänseleberknödel, Backhendl und Mousse au Chocolat konnte auch gleich noch geklärt werden, wie man denn jetzt eigentlich (mit den Fingern) isst. Das Resümee des Abends: Knigge ist, was wir daraus machen.

Genüssliche Ausblicke

160 Veranstaltungen stehen von 1. bis 31. März auf dem Programm. Knapp 60 Gastronomiebetriebe, Vinotheken und Buchhandlungen bieten kreative Menüs, spannende Einblicke und vergnügliche Rahmenprogramme an, die sie gemeinsam mit dem Organisationsteam rund um Altstadt Verband-Geschäftsführerin Inga Horny sowie Kulinarik-Spezialistin und Falstaff-Redakteurin Ilse Fischer kreiert haben. Das Festival bildet nicht nur ein Alleinstellungsmerkmal für Salzburg sondern positioniert die Salzburger Altstadt als DEN Kulinarik-Hotspot. Heuer stehen Zitrone, Curry & Co im Mittelpunkt. Autorin Manuela Rüther spricht im Sternbräu darüber, wie gut bitter zu süß oder salzig passen kann und berichtet aus ihrem Buch „Bitter. Ein fast vergessener Geschmack". Der

Sylvia Faulhammer, Lorenzoni-PR, Christian Wieber, Altstadtschmied stießen auf den gelungenen Auftakt des Kulinarikfestivals an.

Goldene Hirsch goes Asia und kombiniert authentisch-traditionell österreichische Küche mit exotischen Aromen. Wo die Zitronen blühen, erfahren Interessierte im Weinarchiv des arthotel Blaue Gans. Gastgeber Andreas Gfrerer ent- und verführt seine Gäste gemeinsam mit Bio-Zitrusbauer Michael Ceron, dem Salzburg-Kenner Hans Spatzenegger und der Kulturchefin der Salzburger Nachrichten, Hedwig Kainberger, mit einem mediterranen Menü in den Süden. Zitrone und Curry gibt es den ganzen März im Cafe Bar Glüxfall, am Stand der Bio-Fischzucht Krieg am Grünmarkt, bei Uncle Van und in der Trattoria La Stella. Störfilet in Olivenöl von Walter Grüll mit Buddhas Hand-Zitronen aus Kärnten, Zitronen- und Eierlikör Edition eat & meet der Likör- und Punschmanufaktur Sporer, „my private Curry" und weitere besondere Genüsse können dieses Jahr auch mit nach Hause genommen werden. Erhältlich sind die Spezialitäten u.a. bei Sporer, Azwanger, im Fachl sowie in einigen Restaurants. Die Fastenzeit ganz bewusst genießen — mit Qualität statt Quantität, mit geistiger Fülle statt Völlerei mit süßem, saurem und bitterem — das ist das 10. Kulinarik-Festival eat & meet.

Kulinarik-Festival eat & meet: 1. — 31. März 2018, Gesamtprogramm eat & meet unter:

www.salzburg-altstadt.at

Moritz Freiherr Knigge eröffnete mit seinem Vortrag.

Flying Dinner zum Eat and Meet Auftakt: Gebackenes Stubenküken auf Kartoffelsalat.

Text: Restaurant Aqua, Foto: Matthias Leitzke

Zehnmal in Folge drei Sterne für das Restaurant Aqua

METRO überreicht Plakette des Guide MICHELIN an Sven Elverfeld

v.l.n.r.: Jimmy Ledemazel, Maître d'hôtel, Restaurant Aqua; Richard Hesch, Geschäftsführer Food Service Distribution & Multichannel METRO Deutschland; Sven Elverfeld, Küchenchef, Restaurant Aqua; Marcel Runge, Chef Sommelier, Restaurant Aqua und Uwe Tuleweit, Geschäftsleiter METRO Braunschweig

300 Restaurants in Deutschland zeichnete der *Guide MICHELIN* Ende 2017 mit seinen berühmten Sternen aus — so viele wie noch nie. Damit rückt Deutschland hinter Spitzenreiter Frankreich auf Platz 2 des Gourmet-Treppchens. Unter den prämierten Spitzenrestaurants ist erneut das renommierte *Aqua im The Ritz-Carlton*, Wolfsburg, das zum zehnten Mal in Folge unter der Leitung von Küchenchef *Sven Elverfeld* mit drei MICHELIN-Sternen bedacht wird. *METRO Deutschland* hatte als offizieller Partner des Guide MICHELIN die Ehre, die neue Plakette für das Jahr 2018 persönlich an Sven Elverfeld zu überreichen.

Das ist eine herausragende Leistung: Bereits das zehnte Jahr in Folge erhält das Restaurant Aqua in Wolfsburg unter Küchenchef Sven Elverfeld drei Sterne im Guide MICHELIN. Der Spitzenkoch und sein Team dürfen besonders stolz auf sich sein. Denn das Aqua gehört neben nur zehn weiteren Restaurants in ganz Deutschland zu den besten Adressen für Gourmets. „Mit seiner ganz eigenen Handschrift gelingt es Sven Elverfeld, beste Produkte äußerst filigran und durchdacht zuzubereiten, Aromen perfekt abzustimmen und die Gerichte nie zu überladen", urteilt der Guide MICHELIN über das Drei-Sterne-Restaurant.

Ein unverfälschtes Geschmackserlebnis

Hervorragende Gerichte einer weltoffenen Küche — Sven Elverfeld und sein Team wissen ihre Gäste stets zu begeistern. Im Mittelpunkt steht immer das Produkt, das durch kontrastreiche Kombinationen erlesener Zutaten und ein durchdachtes Aromenspiel in Erinnerung bleibt. Das Ambiente des Aqua ist puristisch und elegant, große Panoramafenster erlauben einen grandiosen Ausblick ins Grüne und auf den eigenen Zen-Garten — der perfekte Ort, um sich auf das Wesentliche zu konzentrieren: das Geschmackserlebnis der raffinierten Haute Cuisine.

Die Übergabe der begehrten Plakette

Als offizieller Partner des Guide MICHELIN durfte METRO auch in diesem Jahr die begehrte Plakette an Sven Elverfeld überreichen. „Ich gratuliere Sven Elverfeld und seinem Team ganz herzlich zu diesem großartigen Erfolg! Es ist wirklich grandios, seit zehn Jahren solch eine konstante Höchstleistung zu erbringen und die Gäste immer wieder mit exzellenten Gourmet-Kreationen zu begeistern", sagte *Richard Hesch*, Geschäftsführer Food Service Distribution & Multichannel METRO Deutschland, der gemeinsam mit *Uwe Tuleweit*, Geschäftsleiter der METRO Braunschweig, nach Wolfsburg gekommen war, um persönlich zu gratulieren. „Die kontinuierliche Auszeichnung mit drei Sternen zeigt, dass sich das Aqua auf höchster kulinarischer Ebene bewegt. Mit seinem Ausnahmekönnen ist Sven Elverfeld zu einer Institution der deutschen Sternegastronomie geworden", sagte Uwe Tuleweit.

METRO — starker Partner der Sternegastronomie

Die Förderung von Restaurants ist für METRO eine Herzensangelegenheit. So ist es grundlegender Anspruch, Gastronomen mit maßgeschneiderten Sortimenten und Services bestmöglich zu unterstützen. Die Zusammenarbeit mit dem Guide MICHELIN, einer der prestigeträchtigsten Institutionen der Spitzengastronomie, unterstreicht dieses Engagement. „Die Sterneauszeichnung zu bekommen, erfordert Höchstleistungen, herausragendes Können und besonders hohe Ansprüche an die Qualität der Produkte, die verarbeitet werden", sagte *Thomas Storck*, CEO METRO Deutschland. „Uns ist es wichtig, die Bedürfnisse der Spitzengastronomie genau zu kennen. Denn nur so können wir als Partner zu ihrem Erfolg beitragen."

www.restaurant-aqua.de

+++ 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
© 2018 Gourmet Classic Portal UG