classic Gourmet digital journal

Elektronische Zeitung des Internetportals www.gourmet-classic.de · Ausgabe 99 / November 2018

Besondere Orte

Text: mk Salzburg / Fotos: NIDUM Hotel

Chillax Deluxe im NIDUM Hotel bei Seefeld

Hoch über Seefeld spielt sich das coole Luxusleben ab. Die Gastgeber im *NIDUM Hotel* vereinen mit geschicktem Händchen eine exklusive First-Class-Auszeit mit einer bestechenden Lässigkeit. Wer einmal die chillig-coole Atmosphäre in dem mondänen Haus erlebt hat, möchte nicht mehr tauschen. Good food, good drinks, good people, good times — das verspricht Maximilian Pinzger seinen Gästen. Damit spielt er sich seit mittlerweile zwei Jahren in die Herzen einer Urlaubergeneration, die erfrischend anders reist. Das innovative „Luxus-Nest" über den Dächern des Inntals bereichert Wintertage mit Lebenslust und Leichtigkeit. Dabei haben nicht zuletzt die sonnige Apero Terrace und die extrem lässige Champagnerbar eine tragende Rolle. Die Zimmer sind Designersuiten mit traumhaften Ausblicken in die Berge (… auch vom Bett aus). In der Küche führt ein kreativer Kochkünstler Regie. Damnjan Draganic vereint die mediterrane und alpine Küche zu bodenständigen und zugleich extravaganten Gerichten, die sich Feinschmecker auf der Zunge zergehen lassen. Das SPA trägt die unvergleichliche NIDUM-Handschrift. Der Außenpool auf der sonnengefluteten Terrasse ist wie gemacht für den Genuss des Moments. Die einzigartige IN DA MOUNTAIN SPA Sauna wurde in den steilen Felsen gebaut und ist nur über eine Hängebrücke zu erreichen. Massage, Fitness, Yoga — auch die exklusive Wellness im NIDUM belebt mit einem touch „casual luxury". Die Schönheit der Umgebung hat schon Albrecht Dürer zu großen Werken inspiriert. Skipisten und Langlaufloipen locken die Sportlichen. Die Winter- und Schneeschuhwanderer begeben sich in der Ruhe der Natur auf Spurensuche. Das Olympiadorf Seefeld und das nahe gelegene Innsbruck (30 Autominuten entfernt) verführen zum Shoppen. Wenn sich abends die Dämmerung über Seefeld legt, dann wird im NIDUM der Kamin angezündet, stilgerecht mit knisterndem Holz, und es wird cosy.

Noch bis 21. Dezember 2018 gelten das Chillax Package Deluxe (3 Nächte ab 420 Euro pro Person) und attraktive 5=4 und 3=2 Deals.

www.nidum-hotel.com

Text und Fotos: Grupo Caterdata S.L

Fünfte Auflage des Live-Wettbewerbes Koch des Jahres

Koch des Jahres hat sein Herz in Heidelberg verloren!

Koch des Jahres — 19.11.2018 — halle02, Heidelberg

Pralinen von Nico Kuckenburg

Die fünfte Auflage des Live-Wettbewerbes *Koch des Jahres* geht in Heidelberg in die zweite Runde. Es geht um zwei weitere Tickets für das Finale von Koch des Jahres 2019 in Köln. Wieder freut sich eine international besetzte Spitzen- und Sternejury auf die Menüs der nächsten sechs Teilnehmer. Die Koch des Jahres #moveedition steht ganz im Zeichen der Bewegungen — zurück in die Vergangenheit, hinfort in die Zukunft oder auch das Gestern, dass Morgen doch wieder vor uns liegt. Aus 120 Bewerbungen wurden die jungen Talente aus der ganzen D-A-CH Region ausgewählt.

Auch am zweitem Live-Wettbewerb der fünften Auflage von Koch des Jahres müssen die sechs ausgewählten Teilnehmer wieder Challenges erfüllen. — Vorspeise: Fisch und Krustentiere. Hauptgang: Ganztieransatz aus Geflügel. (Kein Sous Vide garen erlaubt). Dessert: Blumenkohl, Kaffee, Fruchtkuvertüre Inspiration Yuzu.) Dies soll das Niveau der Bewerber auf einem außergewöhnlich talentierten Niveau halten und erleichtert auch der technischen Jury die Bewertungen.

Zum ersten Mal in der Geschichte von Koch des Jahres haben es gleich drei Lokalmatadore in unsere #moveedition geschafft:

- *Mario Aliberti - Küchenchef, #heimat, Bühl*
- *Stephan Haupt - Küchenchef, Scharff's Schlossweinstube*, Heidelberg*
- *Lena König - Küchenchef, Indigo Hotel East Side Gallery, Restaurant Gallery, Berlin*
- *Marco Raudenbusch - Lebensmittelkontrolleur, Wiesloch*
- *Dominik Sato - Sous Chef, Kongresshotel Seepark, Thun (CH)*
- *Namo Wrede - Küchenchef, Restaurant Chambao, Heidelberg*

Koch des Jahres füllt die halle02 mit Aha-Momenten!

„Der Auftakt unserer fünften Auflage war ein voller Erfolg. Marvin Böhm und Sören Herzig sind gebührende Finalisten. In Heidelberg wollen wir auf den Erfolg noch eine Schippe drauflegen. Unsere #moveedition hat einige Sensationen zu bieten, die teilweise noch nicht verraten werden", so die Geschäftsführerin Nuria Roig. Bei den Auftritten und Talks gibt sich die lokale Kochelite die Türklinke in die Hand. Auf einer Bühne, dem imposanten Club und im Restaurant NEO finden Branchenexperten, und diejenigen die es noch werden wollen, alles was das Herz begehrt. Die Workshops, von zum Beispiel Valrhona oder Carte D'Or, warten auf mit verschiedensten Thematiken. Die Querdenker, wie Boris Rommel (Le Cerf** im Wald & Schlosshotel Friedrichsruhe, Friedrichsruhe), Marian Schneider (gastroevents, Ulm) oder Ricky Saward (Seven Swans*, Frankfurt), bestärken die Atmosphäre mit kulinarischer Philosophie und Diskussion.

Die Koch des Jahres - Gewinner: Sebastian Frank (Horváth**, Berlin), Christian Sturm-Willms (Yunico*, Bonn) und Jan Pettke (Scheck-In Kochfabik, Achern) begleiten auch in Heidelberg wieder das Event. Koryphäen wie Bobby Bräuer (Esszimmer**, München), Andreas Krolik (Lafleur**, Frankfurt am Main), Kevin Meehan (Restaurant Kali, Los Angeles) oder Sarah Henke (Yoso*, Andernach), um nur wenige zu nennen, vervollständigen die Riege der Spitzenköche, die an diesem Herbsttag die außergewöhnliche Location füllen.

Wie jedes Event von Koch des Jahres, wird auch dieses mit einem kulinarischen Paukenschlag beendet. Die Küchenparty mit Spitzenköchen wie Tristan Brandt, Robert Rädel oder der jüngsten Sterneköche Deutschlands Julia Komp macht den Abschluss des Tages nochmal zu einem Höhepunkt, der auf der Tanzfläche ausklingen kann.

Internationale Spitzen- und Sterneköche füllen den Jurytisch

Die Jury der #moveedition kommt aus aller Welt und bringt auch die diversesten Geschmäcker und Philosophien auf den Tisch:

- *Jury-Vize-Präsident: Sebastian Frank, Horváth**, Berlin (DE)*
- *Wolfgang Faßbender - Gastrokritiker und Restauranttester (D-A-CH)*
- *Sarah Henke — Yoso*, Andernach (DE)*
- *Tristan Brandt — Opus V**, Mannheim (DE)*
- *Jan Pettke — Scheck-In Kochfabrik, Achern (DE)*
- *Christoph Brand — Fliegende Köche, Kassel (DE)*
- *Christian Sturm-Willms - Yunico*, Bonn (DE)*
- *Andreas Krolik — Lafleur**, Frankfurt am Main (DE)*
- *Bobby Bräuer — EssZimmer**, München (DE)*
- *Kevin Meehan — Restaurant Kali, Los Angeles (USA)*

Alle weiteren Informationen und Tickets sind erhältich auf:

www.kochdesjahres.de

Außerdem werden Tickets auf der Koch des Jahres Facebook- und Instagram-Seite verlost.

Cornelius Speinle live

Text: ziererCOMMUNICATIONS

Gault-Millau

Hubertus Stube des 5-Sterne-SPA-HOTEL Jagdhof im Stubaital erstmalig mit 2 Hauben/ 16 Punkten gekürt!

Foto: michael huber I www.huber-fotografie.at

Die Österreich-Ausgabe des Gault&Millau-Guide 2019 ist soeben erschienen. Eine Spitzenbewertung ging auch in diesem Jahr wieder nach Neustift im Stubaital: Das Küchenteam des *Gourmet-Restaurants Hubertus Stube* im *5-Sterne-SPA-HOTEL Jagdhof* erkochte sich 2 Hauben und erstmalig 16 Gault&Millau-Punkte und konnte damit die hohe Bewertung vom Vorjahr sogar noch übertreffen! Gerade auch das Bewertungsstatement des Guide war voll des Lobes für die Gourmet-Küche des Hotels, die neben höchster Qualität vor allem sehr viel Wert auf Regionalität legt.

Die großartige Bewertung ist für den «Jagdhof» Ehre und Motivation zugleich!

„Die wichtigsten Zutaten sind Top-Produkte, am liebsten aus der Region von Lieferanten des Vertrauens, und die Liebe zum Detail, zum Tüfteln und Kreieren. Aber vor allem ein Top-Team", freut sich der Küchenchef über die Auszeichnung und gratuliert seiner Mannschaft. Dennoch kein Grund, zu ruhen: „2 Hauben und 16 Punkte von Gault&Millau sind eine besondere Anerkennung, sie zu halten ist eine Top-Leistung. Dennoch gibt's ein Streben nach oben. Man darf nie aufhören, besser zu werden!" Stolz zeigen sich auch die Hoteliers Armin und Alban Pfurtscheller: „Wir freuen uns sehr über die neuerliche Top-Bewertung! Eine Glanzleistung unseres gesamten Teams in Küche und Service. Und am meisten freut uns, wenn unsere Gäste zu einem ebensolchen Ergebnis kommen und in unserer Hubertus Stube einfach genießen!"

Zur Hubertus Stube

Täglich werden in der Gourmet-Küche des SPA-HOTEL Jagdhof sechs- und achtgängige Degustationsmenüs mit reizvollen Kombinationen in kreativem, neuösterreichischem Küchenstil zubereitet. Ein Großteil der Zutaten stammt direkt aus der Region oder der eigenen Produktion. Alle Gerichte werden im Sommer auch auf der Panorama-Terrasse mit Blick auf den Stubaier Gletscher serviert.

Highlight ist der hoteleigene Weinkeller, ein ehemaliger Atombunker, der zu den besten Österreichs zählt: Unter den rund 1.1000 Positionen finden sich auch erlesene Raritäten aus dem Bordeaux und dem Burgund sowie umfangreiche Sammlungen von Romanée-Conti- und Château Mouton-Rothschild-Weinen, zwei der renommiertesten Weingüter der Welt. Nicht umsonst wurde die Weinkarte des Jagdhof 2015 vom britischen Magazin „The World of Fine Wine" mit der Höchstnote von drei Sternen ausgezeichnet.

Neben der Hubertusstube speisen Gäste auch im Hotelrestaurant, das täglich 5-Gang-Menüs mit Wahlmöglichkeiten serviert. Ein weiteres Highlight ist die Fondue-Gondel auf der Panorama-Terrasse: Mit Platz für nur maximal sechs Personen ist sie das wohl kleinste Gourmetrestaurant Tirols mit Blick auf den Stubaier Gletscher.

5-Sterne-SPA-HOTEL Jagdhof*****

Das 5-Sterne-SPA-HOTEL Jagdhof im Stubaital in Österreich bietet 70 Gästezimmer und Suiten (bis zu 115 m²) in traditionellem Tiroler Stil. Zu den Besonderheiten des an die Vereinigung „Relais & Châteaux" angeschlossenen Hotels gehören der exquisite Weinkeller mit Raritäten aus der neuen und alten Welt, die Genuss-Gondel — das wohl kleinste Gourmet-Restaurant Tirols — sowie die haubengekrönte „Hubertus Stube", in der die Gäste internationale Küche mit den besten regionalen Produkten erwartet. Mit 3.000 m² bietet das jSPA eine einmalige Bade-, Relax- und Saunawelt mit einem vielfältigen Anwendungsangebot an Wirkstoff- und Naturkosmetik sowie mit neuem, exklusivem SPA-CHALET, das ultimativen Luxus gepaart mit authentischem Design, absoluter Privatsphäre und atemberaubendem Gletscherblick bietet. Das Ski- und Wandergebiet Stubaier Gletscher und der 5.000 m² große Naturgarten des Hotels laden zu unterschiedlichsten Sportaktivitäten in sagenhafter Naturkulisse ein.

www.hotel-jagdhof.at

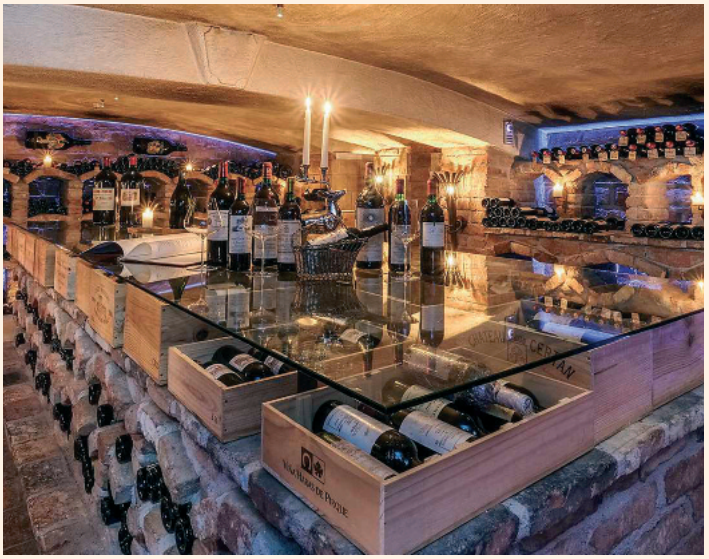


Foto: © 5-Sterne-SPA-HOTEL Jagdhof

Text/Foto: Laurent-Perrier Deutschland

Vorhang auf für die neue limitierte Schmuckedition

Champagne Laurent-Perrier feiert seine Cuvée Rosé

Laurent-Perrier ist berühmt für seine Cuvée Rosé, die als der beliebteste Rosé-Champagner der Welt gilt. Ob Spitzengastronom oder interessierter Champagner-Kenner, die Cuvée Rosé von Laurent-Perrier wird immer wieder von den Besten als Lieblingschampagner auserwählt.

Seit einigen Jahren präsentiert das Champagnerhaus zur Festsaison eine limitierte Schmuckverpackung. Die diesjährige Edition „Constellation" umschließt, einem Sternbild gleich, die Cuvée Rosé mit einem fein gewobenen Netz aus sternförmigen rotgoldenen Punkten und Linien und lässt sie in voller Pracht erstrahlen.

CHAMPAGNE
Laurent-Perrier
MAISON FONDÉE
1812

Mit der neuen Verpackung wird die Aufmerksamkeit noch stärker auf die ikonische Wappenschildflasche und vor allem auf den Wein mit seinem unvergleichlichen Bouquet gelenkt.

Laurent-Perrier Cuvée Rosé ist ein Wein der Extraklasse, der in Duft und Geschmack die ganze Palette roter Beerenfrüchte in einer Frische offenbart, die ihresgleichen sucht. Dies ist dem Verfahren der Maischegärung des Pinot Noir zu verdanken. Die Sonderedition „Constellation" ist für Liebhaber berühmter Rosé-Champagner und Ästheten bestimmt, die aus jedem Genuss der Cuvée Rosé einen gepflegten und kultivierten aber auch erhebenden Augenblick machen.

Wer den vollendeten Weinmoment sucht, Gäste an der Festtafel zum Staunen bringen möchte oder sich für eine außergewöhnliche Geschenkidee interessiert, dem sei die neue Cuvée Rosé Schmuckedition ans Herz gelegt.

Laurent-Perrier Cuvée Rosé in der neuen Robe „Constellation": 0,75 l 79 €* (*empfohlener Verkaufspreis). Die limitierte Edition Cuvée Rosé ist ab sofort im ausgewählten Fachhandel wie z.B. bei Käfer oder im KaDeWe erhältlich.

Über Champagne Laurent-Perrier

Champagne Laurent-Perrier, gegründet 1812, ist das größte, in Familienbesitz befindliche Champagnerhaus und wird von der Familie de Nonancourt geführt. Das Unternehmen hat seinen Sitz in Tours-sur-Marne im Herzen der Champagne. Frische, Eleganz und Raffinesse zeichnen die Produkte aus und bilden das Fundament dieser anhaltenden Erfolgsgeschichte.

www.laurent-perrier.de

Text: mk Salzburg

Up to date:

Neue Küche im Krallerhof und veganes Kulinarium - Dem Genießer schmeckt's

Foto: © Peter Podpera

Die Kraller-Alm mit Bergpanorama im Winter

Wellness sind nicht „nur" Massagen, Beauty und Spa. Wellness ist auch, reuelos ein gutes Essen aus erstklassigen Produkten genießen zu können. Dann, wenn einem danach ist. Das, was einem schmeckt und guttut. In der Küche des *Hotels Krallerhof* prägen Bioprodukte aus der Region, Kräuter und Gemüse aus dem eigenen Hausgarten, Fleisch vom Salzburger Naturbeef und heimischer Fisch die Feinschmeckergerichte. Die Brotsorten werden täglich frisch in der hauseigenen Bäckerei hergestellt. Ebenso sind die Marmeladen, Sirupe und Nudeln selbstgemacht — weil es einfach besser schmeckt. Zudem bereichert ein *vielseitiges Angebot an veganen Produkten und Gerichten* das Kulinarium im Krallerhof. Nach einem Umbau der gesamten Küche und des Buffetbereichs präsentiert sich das kulinarische Erlebnis auf einer noch höheren Ebene.

Vegan genießen im Krallerhof

Schon am Frühstücksbuffet schöpfen Gäste, die am liebsten vegan essen, aus dem Vollen. Kokos-, Reis-, Hafer-, Mandel-, Haselnuss und Sojamilch stehen bereit. Hirsebrei, Gemüse, Obst sowie vegane Aufstriche und Gebäcksorten lachen dem Feinschmecker entgegen. Abends werden sowohl eine vegetarische Menüvariante als auch — auf Wunsch — ein veganes Menü — angeboten. Wer bei Anreise bekannt gibt, dass er gern vegan speisen würde, der wird vom Küchenteam rundum verwöhnt.

High-End-Technik

Technisch ist die neue Küche im Krallerhof am allerletzten Stand der Dinge — von den Herdanlagen über die Lüftungssysteme bis hin zum Hygienestandard und zum Geschirr. Eine eigene *Schokolaterie* und ein großzügiger Konditorbereich wurden eingerichtet, wo die Patissiers ihrer Kreativität freien Lauf lassen. Eine Spezialität sind die hausgemachten Pralinen. Kurz gesagt: „Hinter den Kulissen" ist kein Stein auf dem anderen geblieben. 630 m² Küche für höchste Ansprüche wurden errichtet. Dem Gast präsentieren sich die Köstlichkeiten u. a. am neugestalteten Buffet. *Front Cooking* macht Appetit auf mehr. Im eigenen klimatisierten — und damit hygienesicheren — *Saftpressraum* entstehen frisch gepresste „Vitaminbomben" aus Obst und Gemüse. Die gut sortierte *Vinothek* ist noch näher an den Weinliebhaber gerückt. Im Restaurantbereich lagern in speziellen Weinkühlschränken bis zu 2.500 Flaschen edler Tropfen. Am *Chef's Table*, einem Zirbenholz-Tisch mitten in der Küche, können bis zu zehn Personen Platz nehmen und dem Küchenteam rund um Hermann Gstrein über die Schulter schauen. Mitten im Geschehen wird den „Special Guests" ein Menü am „Ort des Entstehens" serviert. Last but not least: Wie es der Philosophie des Krallerhofs entspricht, wurde auch nicht auf die Mitarbeiter vergessen. Sie genießen in einem eigenen Essens- und Aufenthaltsbereich ihre Pausen.

Die Umwelt im Auge

Im Krallerhof wird alles darangesetzt, den ökologischen Fußabdruck des Hotels so gering wie möglich zu halten. Viele Maßnahmen wurden bereits umgesetzt, um Nachhaltigkeit nicht nur zu predigen, sondern effektiv zu leben. Der Umbau der Küche wurde genutzt, um einen weiteren Schritt zu gehen: Eine Nassmüllentsorgungsanlage verarbeitet Speisereste und führt diese einer Biogasanlage zu.

Seit Jahren gilt der Krallerhof, ein Mitgliedshotel der *Best Alpine Wellness Hotels*, als Vorreiter in Sachen Wellness und Spa. Sowohl die Großzügigkeit des Wellnessbereichs als auch sein Ambiente und die Vielseitigkeit des Angebots sprengen viele Rahmen. Der Krallerhof liegt mitten im *Wander-Bike-Golf-Resort* im Salzburger Land.

www.krallerhof.com

Foto: © Eisenhut Mayer

Hausgemachte Pralinen

Text: Weingut Stadt Krems, Fotos: © Robert Herbst, POV

Weingut Stadt Krems

Krems rockt. Und zwar seit 1452. Nicht mit Musik, mit Wein!

Da wurde die Stadt nämlich von Ulrich von Dachsberg mit Weingärten beschenkt, weshalb das mit über 550 Jahren Geschichte behaftete Weingut Stadt Krems heute zu den ältesten Weingütern Österreichs und Europas zählt. Dass dessen Eigentümer auch noch eine Stadt ist, beweist nur den Weitblick, den man damals schon hatte.

Das Traditionsweingutwird seit 2003 von Fritz Miesbauer geführt, der gemeinsam mit einem jungen, ambitionierten Team aus dem grundsätzlich sympathischen, aber etwas erstarrten Weingut einen Musterbetrieb entwickelte. Die volle Aufmerksamkeit gilt den beiden Sorten *Grüner Veltliner und Riesling* (99%), die auf 31 Hektar Weingärten in besten Rieden innerhalb der Stadtgrenze wachsen. Die trockenen, authentischen Weine werden ausschließlich in der Gastronomie und im Fachhandel angeboten, wobei die

(Fortsetzung nächste Seite)

(Fortsetzung von Seite 6)

Text: Weingut Stadt Krems, Fotos: © Robert Herbst, POV

Weingut Stadt Krems

Krems rockt. Und zwar seit 1452. Nicht mit Musik, mit Wein!

Exportquote beachtliche 65 % beträgt.

Mit Akribie, Gefühl und der nötigen entspannten Zugangsweise werden historische Rieden in Stein und Krems behutsam rekultiviert und es entstehen individuelle, charaktervolle Weine, die präzise von Ihrer Herkunft erzählen: Vom kalkhaltigen Konglomerat in der Ried Grillenparz, dem Schiefer im Steiner Gaisberg und Steiner Kögl (Schieferterrassen) sowie den Lössterrassen über Gneis am Kremser Wachtberg. Im Keller hält man es einfach und geduldig, um den Weinen die nötige Balance zu ermöglichen.

Erst kürzlich konnte eine weitere historische Einzellage erworben werden — die Ried Schreck in Stein. Der Riesling aus dieser Schiefer-Lage verspricht ein mineralisches Feuerwerk — Krems rockt, und zwar mit Wein!

www.weingutstadtkrems.at

Text: Kunz PR, Foto: © Michael Werlberger Kitzbühel Tourismus

Weihnachtszeit in Kitzbühel

Stimmungsvoller Advent in der Gamsstadt ab 28. November

Ab 28. November bis 26. Dezember erstrahlt das historische Stadtzentrum von Kitzbühel wieder im weihnachtlichen Glanz. Mehr als 30 dekorierte Holzhütten bieten Tiroler Köstlichkeiten und traditionelle Handwerkskunst an; Liveauftritte heimischer Chöre und Musikgruppen sorgen für den stimmungsvollen Rahmen. Kinder können sich mit Hirtenbrot-Backen, Ponyreiten oder erzählten Geschichten das Warten aufs Christkind verkürzen. Ein Highlight für Klein und Groß ist der Streichelzoo mit Lamas, Esel, Schafen und Hasen im Stadtpark. Ein besonderes Erlebnis ist es, wenn man freitags ab 17.30 Uhr mit dem Bergwanderführer auf eine Fackelwanderung geht und sich anschließend bei einem heißen Getränk aufwärmt. Das beliebte Glockenspiel am Turm der Katharinenkirche um 20 Uhr läutet das Ende des Weihnachtsmarktes ein, der mittwochs bis sonntags ab 14 Uhr geöffnet hat.

http://advent.kitzbuehel.com

Tipp für Unerschrockene: Am 1. Dezember laden die Krampusse zum schaurigen Schaulaufen bei der „Devils Night“ ein.

Tipp für Romantiker: Der himmlische Advent am Rasmushof, direkt am Zieleinlauf des Hahnenkammrennens.

Text: Gourmet Classic, Fotos: © Weingut Bründlmayer

Kamptaler Schätze

Weingut Bründlmayer

In den Weingärten rund um Langenlois ist seit Ende Oktober Ruhe eingekehrt. Vereinzelte, zurückgelassene Trauben haben unter den Vögeln, dem Wild und manch hungrigem Wanderer dankbare Genießer gefunden.

Die Natur hat Willi Bründlmayers wunderbare Kamptaler Weingärten in diesem Jahr mit viel Sonne verwöhnt. Da auch der Regen zur rechten Zeit den Stress der Reben mildern konnte, ist man im Weingut zuversichtlich, dass der Wein auch in diesem Jahrgang seinem Namen gerecht werden wird.

Wer unverwechselbare Weine erzeugen will, muss nicht nur das Winzer-Handwerk perfekt beherrschen, er sollte auch über erstklassige Weingärten verfügen. Hier geht es um die herausragende Qualität der Böden und um deren ideale Position und Ausrichtung: die Hänge sollen gut geschützt und mit Sonne, Wind und Feuchtigkeit maßvoll versorgt sein. In diesem Sinne stellt der Zöbinger Heiligenstein sogar eine ideale „Erste Lage“ dar.

Weinjuwel Heiligenstein

Der imposante Weinberg erhebt sich im Nord-Osten von Langenlois und ist von wahrhaft mystischer Ausstrahlung. An seinen Fuß schmiegt sich der Kamp, ändert seine Richtung von Nord-Süd auf West-Ost und fließt ins offene Donautal. Ein uraltes Zentrum für Kult und Rituale, zählt der Heiligenstein seit Jahrhunderten zu den berühmtesten Weingärten Mitteleuropas. Der Boden besteht aus 250 bis 270 Millionen Jahre altem Perm-Wüstensandstein. Die feinsten Trauben reifen hoch auf dem Berg in einem in sich geschlossenen Naturschutzgebiet. Die finessenreichen Weine entwickeln sich mit den Jahren prächtig und können ein geradezu biblisches Alter erreichen. 11 Hektar nennt Bründlmayer im Herzen des Heiligensteins sein Eigen. Zahlreiche Auszeichnungen wurden den daraus erwachsenden Weinen bereits verliehen. So konnte jüngst der Zöbinger Heiligenstein Riesling Alte Reben 2017 bei der großen A la Carte Grand Cru Verkostung sein Potential voll ausspielen und wieder einmal den ersten Platz unter den besten Rieslingen Österreichs belegen.

Weinikone „Lamm“

Gleich am östlichen Hangfuß des Heiligensteins liegt der „Kammerner Lamm“. Dieser sanft geneigte, tiefgründige, Silt-Lehmboden, der vom Erosionsmaterial der höheren Riesling Terrassen durchsetzt ist, liefert die Basis für hochreife, würzige Grüner Veltliner Trauben. Der „Bründlmayer Lamm“ zählt zu den Ikonen der heimischen Weinszene, nachdem es ihm mehr als einmal gelungen war, in internationalen Blindverkostungen auch die berühmtesten Chardonnays der Welt blass aussehen zu lassen. Gemeinsam mit der Lage Zöbinger Heiligenstein erreichte die Riede Lamm den bisher höchsten Bekanntheitsgrad und bildet die internationale Speerspitze des Kamptaler Weinbaus.

Foto: © Weingut Bründlmayer, Regina Hügli

Willi und Vincent Bründlmayer

Bründlmayer Riesling-Terrassen am Zöbinger Heiligenstein

Kunst am Käferberg

Der Langenloiser Käferberg mit der markanten, an eine Traube erinnernden Plastik des Künstlers Heimo Zobernig, erhebt sich gegenüber dem Zöbinger Heiligenstein als zweiter „Torwächter“ zum Kamptal. Hier sieht man oft noch im Oktober, wie gesund die Trauben in der frischen Kamptaler Luft bleiben. Der typische Urgestein-Verwitterungsboden aus Glimmerschiefer wird an seiner Schulter von einer dünnen, lehmigen Schicht aus kalkreichen Meeresablagerungen bedeckt und bringt einen unglaublich engmaschigen, ausdrucksstarken Grünen Veltliner hervor.

Rotwein für den feinen Gaumen

„Ich bevorzuge auch beim Rotwein eine dezente aber kompakte Frucht mit lebendiger Säure, begleitet von feiner Mineralität. Wir erzeugen Rotweine für Weinfreunde, die das Besondere dem Allgemeinen vorziehen - Eleganz vor Opulenz, Finesse vor Fülle“, meint Willi Bründlmayer.

Blauburgunder, Zweigelt und der rare St. Laurent haben im Kamptal traditionell eine Heimat und finden mit der Klimaerwärmung durch etwas später reifende Reben, wie dem Cabernet Franc oder Merlot neue Partner. Als

(Fortsetzung nächste Seite)

(Fortsetzung von Seite 8)

Text: Gourmet Classic, Fotos: © Weingut Bründlmayer

Kamptaler Schätze

Weingut Bründlmayer

Bründlmayer Brut - *Vielleicht der beste Sekt im deutschsprachigen Raum* (Stuart Pigott)

besondere Lagen erweisen sich die windgeschützten Süd-Osthänge. Zu den bekanntesten zählen die Langenloiser Lagen Käferberg und Dechant.

Bründlmayer Brut — Erlesenes aus erster Hand

Vor Weihnachten und dann zum Jahreswechsel hin stehen vor allem die Sekte aus dem Hause Bründlmayer im Rampenlicht. In den ersten Septemberwochen werden jeweils perfekte Trauben für den Sektgrundwein geleesen. Diese sollen nicht zu süß, die Säure frisch und lebendig aber nicht aggressiv sein. Nach der Vergärung wird eine Cuvée für den Bründlmayer Sekt zusammengestellt, der charmante Brut Rosé (aus Zweigelt, St. Laurent und Pinot Noir) und der besonders trockene, finessenreiche Extra Brut ergänzen das Sortiment. Aus einem besonderen Jahr mit Idealbedingungen für den Grundwein kann auch ein besonderer Schaumwein entstehen. Der neue Bründlmayer „Blanc de Blancs“ Extra Brut aus 100% Chardonnay Trauben fußt zum Beispiel auf dem Jahrgang 2013.

Alle Arbeitsschritte werden im Bründlmayer-Keller in handwerklicher Praxis getätigt. Für das Abrütteln stehen manuelle Rüttelpulte zur Verfügung. Am Rücketikett wird jeweils das Degorgierdatum vermerkt. Idealer Trinkzeitpunkt ist 6 — 36 Monate nach dem Degorgieren.

Heurigenhof Bründlmayer — dem Genuss zuliebe

Weingenießer kennen ihn schon lang, den Heurigenhof Bründlmayer. Der Renaissancebau zählt zu den gastronomischen Klassikern der Weinstadt Langenlois. Beim Bründlmayer fühlt man sich richtig wohl — egal ob im Winter oder im Sommer. In der warmen Jahreszeit bezaubert der idyllische, mit Blumen und Ranken verzierte Innenhof. Bei schönem Wetter rastet man im Weingarten hinterm Haus, trinkt den Hauswein und erfreut sich an kleinen Köstlichkeiten. Im Winter zieht es einen in die heimelige Kaminstube.

Wer feine, regionale Küche zu edlen Weinen bevorzugt, setzt sich an einen der schön gedeckten Tische und genießt Service und Ambiente eines Speiselokals in gepflegter aber doch lockerer Atmosphäre. Drei entzückende Gästezimmer am Hof runden das Angebot ab. Besucher des Kamptals können im Heurigenhof Bründlmayer die aktuellen Weine auch glasweise verkosten und zu Ab-Hof-Preisen mitnehmen. Angebote und Öffnungszeiten unter:

www.heurigenhof.at
www.bruendlmayer.at

Der lauschige Heurigenhof

Text: mk Salzburg, Foto: © Pixelcoma

Advent in Wien

Adventzauber unter Wiens schönstem Wahrzeichen

Gegenüber vom „Steffl“ liegt das *Hotel am Stephansplatz*, ein charmantes Boutique-Hotel mit urbanem Flair und Sinn für Kultur. Die Vorweihnachtszeit verlockt zum Besuch der vielen stimmungsvollen Christkindlmärkte Wiens. Einer davon befindet sich direkt vor der Hoteltüre.

Noch näher kann man dem Wiener Innenstadtleben im Urlaub kaum kommen: Das Hotel am Stephansplatz**** ist ein kleines, feines Viersterne-Boutiquehotel im Herzen des ersten Wiener Gemeindebezirks. 56 Schritte sind es von der Haustüre bis zum Stephansdom, dem Wahrzeichen Wiens, nicht viel weiter in die bekannten Fußgänger- und Einkaufszonen Kärntner Straße, Graben und Kohlmarkt mit ihren vielfältigen Verlockungen. Wer seine Kreise weiter ziehen will, hat sämtliche Öffi-Haltestellen nur ein paar Schritte entfernt. Das Hotel am Stephansplatz mit seiner First-Class-Ausstattung und der kleinen, feinen Wellness-Oase ist perfekt für den unkomplizierten Wienurlaub. Zur Übernachtung stehen charmant ausgestattete Gästezimmer in sieben Kategorien bereit, vom preiswerten Economy-Zimmer bis zur Luxus-Suite mit eigener Dachterrasse und Domblick. Wer Österreichs einzige Millionen-Metropole und die „lebenswerteste Stadt der Welt“ in der Weihnachtszeit genießen möchte, kann sich und/oder seine Liebsten mit einem Advent-Package überraschen — eine köstliche Adventjause und einen Guide für die stimmungsvollen Christkindlmärkte Wiens inklusive.

Die Christkindlmärkte im Herzen von Wien zum Greifen nah

Ab Mitte November eröffnen auf

(Fortsetzung nächste Seite)

(Fortsetzung von Seite 9)

Text: mk Salzburg

Advent in Wien

Adventzauber unter Wiens schönstem Wahrzeichen

einigen der bekanntesten Plätze Wiens zauberhafte Christkindlmärkte, laden zum Flanieren, Gustieren und Probieren ein. Gäste des Hotel am Stephansplatz haben ihren „eigenen“ Weihnachtsmarkt direkt vor der Haustüre. Rund um den Stephansdom stehen festlich beleuchtete Hütten, an denen man vorwiegend hochwertige, in Österreich hergestellte oder veredelte Produkte findet. Die vielen anderen Adventmärkte und Sehenswürdigkeiten Wiens lassen sich bei einem Advent-Spaziergang einfach „mitnehmen“: etwa wenn man den Altwiener Christkindlmarkt auf der Freyung besucht, den es schon seit dem 18. Jahrhundert gibt, oder ein paar Schritte weiter den Adventmarkt Am Hof. Nur zehn Gehminuten vom Stephansplatz entfernt ist der Advent-Genussmarkt an der Staatsoper, der ebenso wie der Art Advent am Karlsplatz mit einer jeweils typischen Mischung aus Tradition und Kunst bezaubert. Vorbei am Wiener Musikverein kann man weiter zum Weihnachtsdorf im Schlosspark des Belvederes wandern. Oder zum Weihnachtsdorf am Maria-Theresien-Platz zwischen dem Kunsthistorischen und Naturhistorischen Museum und zum Spittelberger Advent inmitten der idyllischen kleinen Gässchen. Der bekannteste Advent-Treffpunkt ist aber wohl der Wiener Weihnachtstraum auf dem Rathausplatz, der vom Hotel am Stephansplatz ebenso zu Fuß erreichbar ist. Dort und auf dem Weg dorthin findet man genügend Anregungen, um dem Christkind ein paar Geschenkideen einzuflüstern.

Aufwärmrunde im Hotel

Wer genug gesehen hat, kehrt zurück ins Hotel am Stephansplatz. Noch ein Abstecher in den kleinen, feinen Wellnessbereich oder ein Aperitif in der Café Bar ARAGALL in der Beletage — und schon ist man wieder bereit für die vielen weiteren Verlockungen Wiens. Etwa für den Kultur- und Weihnachtsmarkt vor dem Schloss Schönbrunn, der romantisches Flair vor barocker Kulisse versprüht. Die Stationen der U-Bahn Linien U1 und U3 liegen direkt vor dem Hotel.

www.hotelamstephansplatz.at

Adventpackage im Hotel am Stephansplatz — 10.11.—24.12.18
Leistungen: 2 Übernachtungen im DZ Comfort, reichhaltiges Frühstück vom Buffet, 1 x Adventjause mit Punsch und Apfelstrudel in der Café Bar ARAGALL, 1 Adventmärkte Guide, 1 Wien Karte p. P., kostenloses Highspeed-WLAN, Benützung der Sport-Sauna-Relax Zone, Bademantel während des Aufenthaltes u.v.m. — Preis: ab 465 Euro für 2 Personen

Weihnachtspackage im Hotel am Stephansplatz — 14.12.—28.12.18
Leistungen: 3 Übernachtungen im DZ Superior mit direktem Domblick, reichhaltiges Frühstück vom Buffet, ein süßer Weihnachtsgruß am Zimmer, 1 Wien Karte p. P., kostenloses Highspeed-WLAN, Benützung der Sport-Sauna-Relax Zone, Bademantel während des Aufenthaltes u.v.m. — Preis: ab 745 Euro für 2 Personen
Direktbucher-Vorteil: 5% Rabatt und Bestpreisgarantie

Text: crystal communications GmbH, Foto: Dominik Parzinger

Kartoffeln und Kunst

Der bayerische kARToffel Kalender 2019

Kartoffeln haben's drauf. Das wissen Kenner und Fans der gesunden und vielseitigen Knolle längst. Dass das auch für die Hobby-Models aus der bayerischen Kartoffelbranche gilt, und zwar im wahrsten Sinne, stellt der mutige Refresh des Kartoffelkalenders unter Beweis.

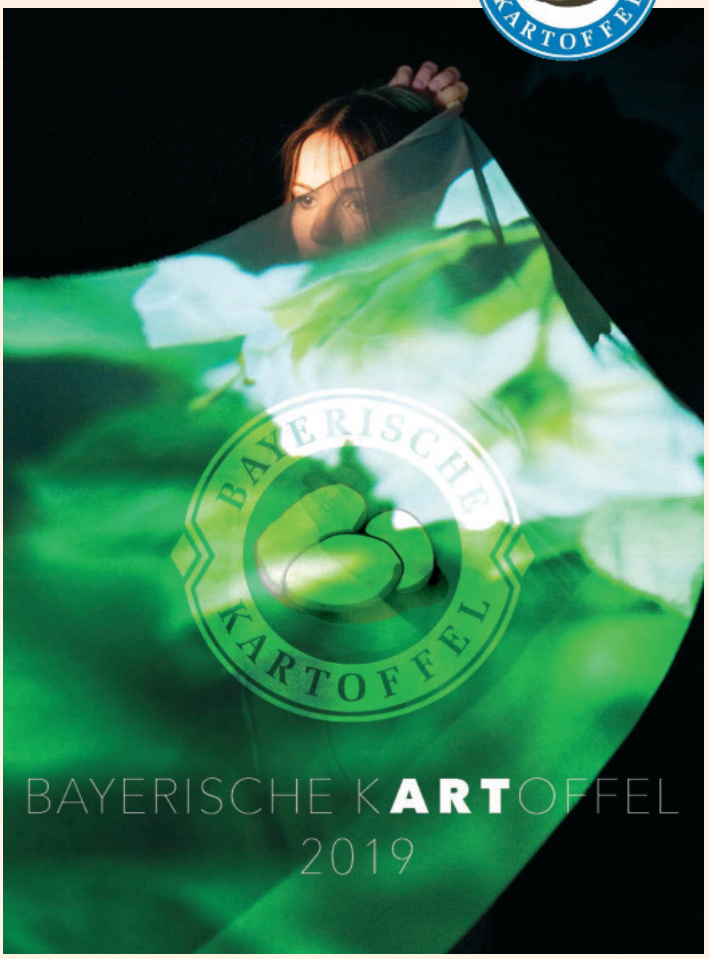
Der Launch des Kalenders 2019 wurde bereits mit Spannung erwartet. Während die Kalenderedition „Heiße Kartoffel“ bislang auf nackte Haut und Augen zwinkernde Erotik am Arbeitsplatz setzte, bekommen die Darsteller in der Neuauflage 2019 ein kunstvolles Gewand.

Nach fünf Jahren „Heiße Kartoffel“ geht die Marketing-Initiative neue Wege und hebt den Kalender mit *„bayerische kARToffel“* in eine neue künstlerische Dimension. Mit Hilfe des kunstsinnigen Profi-Fotografen Dominik Parzinger und eines Beamers verschmelzen die jungen Damen und Herren förmlich mit einem Motiv aus der Kartoffelszene. Das Ergebnis, 13 künstlerisch verfremdete Bilder, lässt sich sehen. Die Models tragen mit den Motiven aus der Kartoffelbranche ihre Heimat gewissermaßen auf der Haut — und machen aus der „Heißen Kartoffel“ einen coolen Kalender mit künstlerischem Anspruch. Mit dem revolutionären Refresh „bayerische kARToffel“ beweist die Marketing-Initiative Mut zur Veränderung und zeigt, dass eine große Stärke der Knolle in ihrer Vielseitigkeit liegt.

Johann Graf, Geschäftsführer der Bayerischen Kartoffel, zeigt sich sehr zufrieden: „Wir wollten einfach mal nach fünf Jahren neue Wege gehen und das Produkt neu, moderner aufziehen. Wichtig war uns bei dem Relaunch, das wir unserer Philosophie treu bleiben. Alle haben einen direkten Bezug zur Knolle oder stammen sogar von einem Hof mit Kartoffelerzeugung.“

Das Kunstwerk ist mit hochwertiger Spiralbindung im Format DIN A 3 zum Preis von 15 Euro erhältlich. Die „kARToffel“ ist ein Projekt der Bayerischen Kartoffelanbauer und ihrer Vermarkter. Weitere Informationen, auch zu den Bezugsmöglichkeiten des Kalenders, finden sich unter:

www.bayerische-kartoffel.de
www.facebook.com/BayerischeKartoffel/
www.instagram.com/bayerische_kartoffel/



Text/Fotos: © Weingut Brandl

Kamptaler Schätze

Weingut Brandl

Gemeinsam zum Erfolg steht seit der Gründung im Jahr 1952/53 an vorderster Stelle. So wird der Familienbetrieb seit jeher gemeinsam bewirtschaftet und es fügen sich die Generationsübergänge nahtlos aneinander. Immer wieder neu interpretiert, verbinden sich frischer Wind mit neuen Ideen der jungen und Traditionsbewusstsein und Erfahrung der älteren Generation. Drei Generationen: Der Betriebschef *Günther* leitet den Betrieb, mit seiner Frau *Petra* und Sohn *Stefan*, tatkräftig unterstützt von *Johann* und *Elisabeth*.

Das Fundament des Weinguts besteht aus den Menschen die darin leben und deren Liebe zur Arbeit in und mit der Natur! Und nur dadurch wird die Betriebsphilosophie wirksam: "Gemeinsam zum Erfolg!"

Winzer — Klima — Terroir

Das Weingut liegt im Weinort Zöbing im Herzen des Kamptals. Dort wo der Kampfluss das enge Tal des Waldviertels verlässt und sich nach Süden hin öffnet. Die unterschiedlichen Böden, vom Waldviertler Gneiss bis zum einzigartigen Sandsteinkonglomerat des Heiligensteins, bilden die Grundlage für ausdrucksvolle, mineralische Weine des Kamptales.

Das Mikroklima tut das seine dazu. Denn nachts erfrischen kalte Nordwinde die Rebflächen und tagsüber strahlt die Sonne ihre Energie an Berghänge und Terrassen. Diese Gegensätze, sowie die ausgleichende Ruhe des Kampflusses, prägen die Feinfruchtigkeit und Eleganz der Weine.

Qualitätsbewusstes Handeln und naturnahe Bewirtschaftung, sowie sorgfältige Verarbeitung im Keller unterstreichen die Sortencharaktere. „Allein auf das Zusammenspiel zwischen Natur und Mensch kommt es an“, versichert Günther Brandl, „und je weniger bzw. bedachter man in diese Entwicklung eingreift, desto mehr Persönlichkeit entsteht daraus.“

Grüner Veltliner — Riesling

Dass kleine Winzerbetriebe auch große Weine hervorbringen können, beweist das Weingut Brandl immer wieder aufs Neue. Viele Siege und Spitzenplätze

national, vom „Langenlois Champion“, „Kamptal Wine Trophy Sieger“, sowie Auszeichnungen von Gault Millau, A la Carte, Falstaff, Vinaria, Weinpur,. u.a , haben Günther Brandl und sein Team schon eingeheimst. Internationalist - neben Topplatzierungen im Wine Spectator, Wine Enthusiast, Wine &

(Fortsetzung nächste Seite)

(Fortsetzung von Seite 11)

Text/Fotos: © Weingut Brandl

Kamptaler Schätze

Weingut Brandl

Spirtis,.. - sicher die Auszeichnung zum Besten europäischen Riesling im Jahr 2012 der beeindruckendste Erfolg.

Riesling war schon immer das „Lieb-Kind“ im Hause Brandl, seit Großvaters Zeiten. Die Grundlage für die ausgezeichneten Rieslinge bilden zwei Lagen. Einerseits die Südlage des berühmten Heiligensteins mit seinem Konglomerat aus Vulkangestein und Wüstensand, das sich während des Tages stark erwärmt und diese hochreifen Trauben gedeihen lässt, aus denen ausdrucksvolle Weine mit heller Mineralik und sehr offener, zugänglicher Frucht hervorgehen.

Anderseits der Kogelberg gegenüberliegend, getrennt durch den Kampfluss. Heiße Tage und kühle Nächte — diese Temperaturschwankungen sorgen für die typische „Riesling Kogelberg Note“: in der Jugend zwar etwas verschlossen, aber bestechend durch elegante Frucht und feine, „dunkle“ mineralische Struktur.

Aber auch die Grünen Veltliner des Weingutes Brandl brauchen sich nicht zu verstecken. Vom leichten typischen „Pfefferl“, über den elegant-feinnervig gehaltenen Veltliner, bis zu den kräftig-opulenten, extrem stoffig gebündelten Lagenweinen. Wiederum vom mineralischen Kogelberg und aus der bekannten Riede Lamm. Letzterer unterstreicht seine Fülligkeit mit einem dezent gekonnten Holzeinsatz.

„Lieber einen Schritt zurück gehen, um einen Blick auf das Ganze zu bekommen. Damit wissen wir wo wir stehen und wo wir hin wollen. Klein aber fein!“ das ist die Devise von Günther Brandl.

Diese aufs wesentliche reduzierte Arbeit und die Liebe zur Natur, wie auch die saubere, Verarbeitung des Traubengutes findet sich in jedem seiner Weine wieder, die viele Jahre Freude bereiten!

www.weingut-brandl.at

Text/Foto: BW Classics

Weinmesse in Berlin

19. BW Classics: Feine Weine aus Baden und Württemberg

Deutscher Wein ist in, und das nicht erst seit gestern. Von der hohen Qualität und dem ausgezeichneten Preis-Leistungsverhältnis der Weine aus zwei der großen deutschen Weinanbaugebiete, Baden und Württemberg, können sich Besucher*innen auf der *19. BW Classics* selbst überzeugen. Nur 15 Euro kostet das Ticket zur einzigartigen Wein-Genusswelt, die vom 17. — 18. November 2018 in der STATION BERLIN stattfindet und über 1.000 hochwertige Tropfen von 64 Weinbaubetrieben und von 16 Jungwinzern bereit hält.

Für die Erlebnisreise durch die Weinbaugebiete Baden und Württemberg genügen ein Verkostungsglas und das Ausstellerverzeichnis. Ob man nun gezielt den Lieblingsproduzenten aufsucht oder sich von der Vielfalt inspirieren lässt: Alle Besucher*innen erwartet ein fantastischer Querschnitt durch das Angebot an Spitzenweinen beider Regionen, die von traditionellen Weingütern und Winzergenossenschaften sowie von jungen Winzern produziert werden. Die Produzenten geben gerne Auskunft über Besonderheiten, Böden und Gärungsmethoden. Und wer möchte, kann seinen Lieblingswein direkt vor Ort zum Vorzugspreis bestellen.

Direkt zu Beginn empfiehlt es sich, einen Platz in den meist schnell ausgebuchten kostenlosen Weinseminare zu reservieren. In diesen kurzweiligen Veranstaltungen geben die Weinhoheiten aus Baden und Württemberg und in diesem Jahr erstmalig auch die Württemberger Jungwinzer Expertenwissen weiter und laden zum Riechen und Schmecken ausgesuchter Weine ein. Ebenfalls beliebt sind die regionalen Spezialitäten wie Badisches Ochsenschäufele oder Schwäbische Maultaschen, die von den Top-Köchen Carsten Specker und Wilhelm

Die Badener Weinkönigin Miriam Kaltenbach (Mitte) sowie ihre Weinprinzessinnen Stephanie Megerle und Hannah Herrmann

Biermann frisch vor Ort zubereitet und zu Preisen von 5-10 Euro angeboten werden.

Zu entdecken ist neben den klassischen Rotweinsorten aus Württemberg wie Trollinger und Lemberger auch eine große Vielfalt an Weißweinen wie Riesling, Gewürztraminer oder Sauvignon Blanc. Deutschlands drittgrößtes Weinanbaugebiet Baden zählt weltweit zu den bedeutendsten Spätburgunderregionen, darüber hinaus werden unter anderem Müller-Thurgau, Grauer und Weißer Burgunder sowie der typische Gutedel angebaut.

www.bwclassics.de

Text: mk Salzburg, Fotos: Blochberger Eisproduktion

Advent bei Eis Greissler

Stimmungsvoller Adventmarkt am Hof der erfolgreichen Eismacher

Familie Blochberger macht Eis. Nicht irgendein Eis, sondern liebevoll kreierte Köstlichkeiten aus ihrer hofeigenen köstlichen Bio-Milch und frischen Zutaten aus der Region. Zuhause ist Familie Blochberger am Land — in Krumbach in Niederösterreich steht ihr Bio-Bauernhof mit 50 Kühen. Von dort aus hat das einzigartige Greissler Eis Österreichs Städte erobert. Feinschmecker möchten sie nicht mehr missen, die weiß-blauen Eis Greisslereien in Wien, Wiener Neustadt, Graz, Salzburg, Klagenfurt und Linz. Klassiker wie Erdbeere und Vanille sind ebenso in der Greissler-Eisvitrine zu finden wie Extravagantes von Ziegenkäse- über Holunder bis Kürbiskernöleis und vegane Sorten, die aus Soja- oder Haferdrink aus Österreich gemacht werden. Kosten lohnt sich. Zum Jahresausklang lädt Familie Blochberger zum Adventzauber in ihre „kuuhle" Manufaktur nach Krumbach, dort wo die kalten Naschereien entstehen. Von 1. bis 23. Dezember 2018 duftet es in der Manufaktur nach Glühwein, Zimt, Keksen und Tannennadeln. Krumbacher und Gäste treffen sich bei kulinarischen Schmankerln aus der Region, an den Weihnachtsständen regionaler Aussteller oder zu einem gemütlichen Frühstück im Wintergarten (… wo natürlich auch verführerische Eisbecher serviert werden). Am Wochenende sind die Kinder in ihrem Element. Da geht es zum Ponyreiten, zum Sackerlrutschen u. v. m. in der Erlebniswelt von Familie Blochberger. Bei einem Rundgang um den See suchen sich Groß und Klein ihren Weihnachtsbaum aus eigenen Kulturen aus. Das zahlt sich doppelt aus: Wer einen Baum kauft, erhält einen Gutschein für einen Tageseintritt 2019 in die Erlebniswelt für vier Personen. Wer zu Besuch ist in Krumbach, sollte den Hofladen nicht versäumen. Neben den selbstkreierten Eissorten gibt es dort viel zu entdecken — hausgemachte Marmeladen, regionale Produkte von ausgewählten Partnerbetrieben, schöne Geschenkideen und Mitbringsel rund um das Thema Landleben. Im Land der 1000 Hügel, wie die „Bucklige Welt" auch genannt wird, haben zwei kreative Milchbauern ihren Hof samt Eismanufaktur in einen spannenden Schaubetrieb verwandelt. Schauen, staunen, schmecken — der Adventmarkt ist von 1. bis 23. Dezember 2018 täglich geöffnet. Betriebsführungen finden täglich um 11 Uhr und 15 Uhr statt.

www.eis-greissler.at

Text und Fotos: Radeberger Exportbierbrauerei

Ab November auch offen für Kurzentschlossene!

Radeberger Exportbierbrauerei erweitert ihr Besichtigungsangebot

Seit dem Jahr 1999 wird Interessierten der „Blick hinter die Kulissen von Radeberger Pilsner“ gewährt und noch immer ist der Zuspruch groß: Bis heute empfängt die vor den Toren Dresdens, in der Bierstadt Radeberg beheimatete Radeberger Exportbierbrauerei jährlich bis zu 20.000 Besucher!

Nun hält das Radeberger Team ein neues Angebot bereit, das das Erleben des beliebten Brauereirundgangs inklusive Verkostung von Radeberger Pilsner und Zwickelbier (unfiltriertes Radeberger Pilsner) auch ohne langfristige Planungn möglich macht.

Pro Termin können dabei bis zu 30 spontan eintreffende Gäste berücksichtigt werden; ein rechtzeitiges Erscheinen vor Ort wird empfohlen. Die Preise und Modalitäten entsprechen den bekannten Brauereibesichtigungen und sind detailliert einzusehen unter:

www.radeberger.de

Dieses neue, das bisherige Anmeldesystem ab 1. November ergänzende Angebot wurde nach Auswertung einer eigenen Gästebefragung und im aktiven Austausch mit Touristikpartnern kreiert. Denn bislang wurde Besuchern ausschließlich nach Voranmeldung Einlass gewährt. Doch sowohl Übernachtungs- als auch Tagesausflugsgäste entscheiden sich heute viel spontaner, wie sie ihren Tag verbringen möchten. Mit den zu festen Terminen zusätzlich angebotenen Besichtigungen ist nun auch ein kurzentschlossen angedachtes Brauereierlebnis möglich — für alle interessierten Radeberger, Dresdner und Bürger des Umlandes, aber auch für die zahlreichen Individualtouristen, die ihren Wochenendaufenthalt in der Region mit einer spontanen Stippvisite bei Radeberger Pilsner bereichern möchten.

Ab November 2018 wird jeweils an jedem Freitag um 18:00 Uhr und außerdem an jedem ersten Samstag im Monat um 16:00 Uhr eine klassische, gut zweistündige Brauereibesichtigung angeboten, die gänzlich ohne Vorreservierung stattfindet.

Text: Kunz PR, © Tourist-Information Bad Tölz Foto: Haderlein, Petzl, Schnitzer

Weihnachtliche Romantik in Bad Tölz

Mit Tausend Lichtern auf's Fest einstimmen

Vom 23.11. bis 24.12. erstrahlt die Tölzer Marktstraße in festlichem Glanz. Eingerahmt von den mit Lüftlmalerei verzierten Häuserfassaden reihen sich über 40 verschiedene Stände des Christkindlmarktes auf — mit Schmuck, traditionellem Kunsthandwerk und dampfenden Weihnachts-Leckereien. Das buntgemischte Programm sorgt dabei für Abwechslung: Ob stimmungsvolle Live-Musik, ein Besuch vom Nikolaus und seinen Engeln oder Lebkuchen backen, Besucher und Einheimische erleben jeden Tag unvergessliche Momente in Bad Tölz. Besonders romantisch wird's am 30. November: Zur „Nacht der Tausend Lichter“ werden über 2000 Kerzen entzündet und verbreiten eine warme und besinnliche Atmosphäre in der Marktstraße.

www.bad-toelz.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: Restaurant Aqua, Foto: © Matthias Leitzke

Gourmet-Event AquaX

AquaX — Norbert Niederkofler als Gastkoch bei Sven Elverfeld im The Ritz-Carlton, Wolfsburg

Norbert Niederkofler und Sven Elverfeld boten am 18. Oktober beim 4-Hands Dinner im ausverkauften Restaurant Aqua ein einzigartiges 8-Gänge-Menü. Mit kulinarischen Highlights wie zum Beispiel „Tatar von der Renke“ und „Rücken & Zunge vom Müritzer Lamm ‚Curry‘“ beeindruckten die beiden Drei-Sterneköche das Publikum im Rahmen der Veranstaltungsreihe „AquaX“.

Das Restaurant Aqua um Küchenchef Sven Elverfeld feiert die Auszeichnung des Guide MICHELIN mit drei Sternen zum zehnten Mal in Folge mit der Veranstaltungsreihe AquaX. Mit Norbert Niederkofler aus dem Restaurant St. Hubertus in San Cassiano, Italien, findet bereits das achte und somit vorletzte Kochevent in der Autostadt in Wolfsburg statt. „Norbert und ich kennen uns seit vielen Jahren, jedoch sehen wir uns leider sehr selten. Im Jahr 2016 durfte ich ein Teil seiner Eventserie „Care's“ in Alta Badia sein. Nachdem Norbert im Guide Michelin 2018 mit drei Sternen ausgezeichnet wurde, stand für mich fest, dass ich ihn unbedingt bei unserer Eventreihe mit dabeihaben möchte,“ erzählte Sven Elverfeld.

Das letzte Event der Veranstaltungsreihe „AquaX“ wird an folgendem Datum stattfinden:

11.01.2019
Corey Lee,
Restaurant Benu in San Francisco, USA

8-Gang-Menü
von Corey Lee & Sven Elverfeld
für 495 Euro pro Person
inklusive Aperitif, Weinreise,
Kaffee, Wasser & Digestif

Über Sven Elverfeld und das Restaurant Aqua

Als Küchenchef ist Sven Elverfeld seit der ersten Stunde für die Erfolgsgeschichte des Aquas verantwortlich. Seit dem Jahr 2000 kreiert er mit seinem Team kulinarische Meisterwerke für seine Gäste, sodass das Restaurant bereits eineinhalb Jahre nach der Eröffnung den ersten Stern des Guide MICHELIN erhielt. 2006 folgte der Zweite, bevor für das Jahr 2009 erstmals die höchstmögliche Auszeichnung in der Gourmet-Welt, die drei Sterne, vergeben wurden. Häufig sind die Gerichte von Sven Elverfeld von seinen kulinarischen Erinnerungen geprägt. Somit erzählt jedes Menü eine geschmacklich vielseitige Geschichte mit einem ganz besonderen Charakter. Fokussiert auf den Eigengeschmack der sorgfältig ausgewählten Produkte sowie deren kreative Verarbeitung und Zubereitung, überzeugen seine Kreationen mit Einfachheit und Raffinesse.

Sven Elverfeld (links) und Norbert Niederkofler

Über Norbert Niederkofler

Norbert Niederkofler erbte die Leidenschaft für das Kochen von seinem Vater. Aufgewachsen in Luttach im Ahrntal, einem Seitental des Pustertales, entwickelte Norbert Niederkofler schon früh eine Vorliebe für dortige Qualitätsprodukte beim Kochen. Nach Lehrjahren in Deutschland, der Schweiz, den USA und Österreich fundierte er sein Wissen in Deutschland bei Jörg Müller und Eckart Witzigmann sowie in Italien bei Nadia Santini. Seit 1994 wirkt Norbert Niederkofler nun im Hotel & Spa Rosa Alpina, wo er den ganzen F&B Bereich erneuerte. Mit der Eröffnung des Restaurants St. Hubertus im Jahre 1996 wurde ein wichtiger Meilenstein in der Hotelgeschichte des Rosa Alpina gesetzt. Das Gourmetrestaurant St. Hubertus wurde im Jahre 2001 mit dem ersten, 2006 mit dem zweiten und 2017 mit dem dritten Stern im Guide MICHELIN ausgezeichnet und seit 2011 ist das Restaurant mit 19 Punkten im Gault&Millau prämiert.

Über The Ritz-Carlton, Wolfsburg

Das The Ritz-Carlton, Wolfsburg verfügt über 170 Zimmer und Suiten und liegt inmitten der Autostadt in Wolfsburg, dem Kompetenz- und Erlebniszentrum rund um das Thema Mobilität. Architektonisch eindrucksvoll als offener Kreis gebaut, bietet das vielfach prämierte Luxushotel sieben Konferenzräume, die Restaurants Aqua, Terra und Hafenterrasse, die Lobby Lounge, das Deli sowie die Newman's Bar. Über 600 Kunstwerke mit dem Schwerpunkt der Fotografie prägen das Ambiente des Hauses, ebenso wie die modern-klassische Ausstattung von Elliott Barnes. Weitere Informationen und Buchungen unter Telefon 05361-607000 und im Internet:

www.ritzcarlton.com

Aktuelle Auszeichnungen des Restaurants Aqua im Überblick:

- 3 Sterne — Guide MICHELIN seit 2009
- 19,5 Punkte & 4 Hauben — Gault&Millau 2018
- Rang Nr. 1 im Laurent-Perrier Hornstein-Ranking 2018
- 5 F´s — Höchstbewertung — Der Feinschmecker 2017
- 10 Pfannen — Höchstbewertung — Gusto 2018
- Nr. 1 — Gerolsteiner Restaurant-Bestenliste
- 5 Kochlöffel — Höchstbewertung — Aral Schlemmer Atlas 2018
- 5 Kochmützen — Höchstbewertung — Der große Restaurantführer 2018
- Tipp*Service & Küche mit 5 Diamanten — Höchstbew. — Varta Guide 2018
- Platz 73 in der erweiterten World's 50 Best Restaurants Liste 2018

+++ 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