classic Gourmet digital journal

Elektronische Zeitung des Internetportals www.gourmet-classic.de · Ausgabe 1 / Februar 2009

In eigener Sache

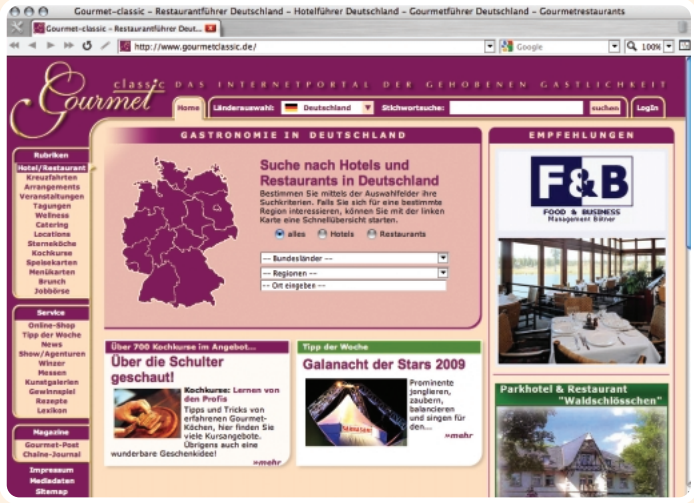
Herzlich Willkommen beim neuen „Gourmet-classic Journal“

Ab sofort wird die „Gourmet-Post“ nicht mehr von uns vertrieben. Unsere digitale Zeitung erscheint nun unter dem Namen „Gourmet-classic Journal“.

Im Sinne eines einheitlichen Erscheinungsbildes mit unserem Hauptportal „Gourmet-classic“ haben wir uns entschlossen den Namen bzw. das Logo mit einzubeziehen.

Selbstverständlich erhalten alle 61.000 Abonnenten, die sich über das Portal „Gourmet-classic“ angemeldet hatten, nun in gewohnter Qualität, dieses Journal.

Das „Gourmet-classic Journal“ hat sich zur Aufgabe gemacht, Ihnen aus der Fülle der Angebote rund um das Thema „gehobene Gastlichkeit und Veranstaltungen“ in kompakter, übersichtlicher Form eine gewisse Vorauswahl zu präsentieren. Die monatlichen Ausgaben stehen als PDF-Datei auf unserem Internetportal zum Download bereit. Sie können direkt am Bildschirm betrachtet, als auch ausgedruckt werden.



Dieses Journal steht im Kontext mit dem Internet-Portal „Gourmet-classic“

im internet: www.gourmet-classic.de

Events

„Galanacht der Stars“ im Sarrasani Variétheater Dresden

Galanacht der Stars“ am 17. Februar 2009 im *Sarrasani Trocadero Dinner-Variétheater Dresden*. Prominente treten gemeinsam mit Sarrasani-Künstlern für einen guten Zweck auf. Die Einnahmen gehen an die „Deutsche Selbsthilfe Angeborene Immundefekte e.V.“

Magische Momente für das Publikum, Hilfe und Unterstützung für kranke Kinder: Bei der „Galanacht der Stars“ holt Magier André Sarrasani viele Prominente aus Funk und Fernsehen, aus Politik und Sport für den guten Zweck auf die Bühne. Rund 350 Gäste werden erwartet. Die Spendensumme lag bei der letzten Galanacht der Stars (2008) bei 40.440 €. Zum Starensemble zählen unter anderem *Ute Freudenberg, Matthias Reim, Wolfgang Ziegler, Boxtrainer Uli Wegner, Dorit Gäbler, GZSZ-Star Wolfgang Bahro,* sowie der Karat-Bassist *Christian Liebig*.

Teilnehmer der letztjährlichen Galanacht (2008)

Eintrittskarten gibt es zu Preisen ab 109 € unter der Ticket-Hotline: **(0700) 727 727 264**

Im internet: www.sarrasani.de

+++ DER NOTIZBLOCK +++

+++ Alkohol verhindert, dass Männer Nieten im Bett sind. Einer Studie der University of West Australia *(www.uwa.edu.au)* zufolge, schützt moderater Alkoholgenuss Männer davor, keine Nieten im Bett zu sein. Möglicherweise habe dies die gleichen Ursachen wie die vorbeugende Wirkung von einem bis zwei Gläsern Rotwein auf Herzerkrankungen.

+++ Valentinstag: Österreicher zeigen sich romantisch. Rund 65 % der Österreicher beschenken ihre Lieben. Sie zeigen sich damit etwas aufmerksamer als die Deutschen, mit nur etwa 50 %.

+++ Kempinski streitet weiter um Namen „Adlon“. Der Hotelbetreiber Kempinski vermutet, dass die „Fundus“-Gruppe eine eigene Hotelkette unter dem Namen des Luxushotels eröffnen will und hat Klage eingereicht.

+++ Freie Bahn nach Oberbayern. Mit dem RIT-Ticket in den Urlaub: Hin- und Rückfahrt bereits ab 59 Euro bequem und vor allem jederzeit verfügbar. Mit dem RIT Ticket haben Oberbayern-Gäste, die mindestens eine Nacht im Urlaubsgebiet gebucht haben, ab sofort die perfekte Verbindung in den Süden Deutschlands. Das Ticket ist eine Kooperation des Tourismusverbandes München-Oberbayern mit der Deutschen Bahn, gilt auf allen Zügen und bietet genau die Freiheit, die man sich wünscht in den Ferien.

+++ Ettlingen. Im Herzen der Stadt liegt eines der traditionsreichsten Hotels Deutschlands - der„Erbprinz“. Für besondere Anlässe lädt die 200 Quadratmeter große Penthouse-Suite ein. *(www.erbprinz.de)*

Personalien

Neuer Chef für die „Hoflößnitz“ — dem ältesten Weingut Sachsens

Der Neue auf Hoflößnitz, Jörg Hahn, hat sich von 40 Bewerbern durchgesetzt. In der Branche ist er kein Unbekannter, hat er doch als Vertriebsleiter im Weingut Wackerbarth zu dessen Erfolg wesentlich beigetragen.

Der neue Geschäftsführer Jörg Hahn

Seit über 700 Jahren wird im Gebiet des oberen Elbtals Weinanbau betrieben. Die Lößnitz, wo der Anbau der Reben im 13. Jahrhundert erstmals urkundlich erwähnt wird, zählt nach dem Meißner Gebiet, zu den ältesten Lagen. Die Existenz der Hoflößnitz ist erstmals für das Jahr 1401 belegt, als die Wettiner das Weingut unter Markgraf Wilhelm I. dem Einäugigen in ihren Besitz brachten. 1650 ließ Kurfürst Johann Georg I. das bis heute erhaltene Berg- und Lusthaus errichten, welches mit seiner frühbarocken Inneneinrichtung, seinen prächtigen Wandmalereien und der einzigartigen, mit exotischen Vogelmotiven geschmückten Kassettendecke im Festsaal zu den Kleinoden der sächsischen Weinbaulandschaft zählt. Zusammen mit dem Winzerhaus aus dem 17. Jahrhundert, dem klassizistischen Kavaliers- und dem Pressenhaus steht das Schlösschen heute unter Denkmal- bzw. Ensembleschutz. Die Anlage ist somit einer der wichtigsten Bestandteile des kulturellen Erbes der Stadt Radebeul und ein bedeutender touristischer Anziehungspunkt.

1843 erhielt die Hoflößnitz den Status eines Staatsweingutes unter königlicher Domänenverwaltung und blieb es bis zum vorläufigen Niedergang des Weinbaus Ende des 19. Jahrhunderts. Die Anlage gelangte in den Besitz des Hoflößnitzvereins, später in den der Stadt Radebeul. Nach der Wiederaufrebung in den 30er Jahren des vergangenen Jahrhunderts war die Hoflößnitz Stadtweingut, nach 1949 volkseigenes Gut, 1992 erhielt die Stadt Radebeul das Gut zurück. 1998 brachte diese das Anwesen in eine Stiftung mit der Bezeichnung „Stiftung Weingutmuseum Hoflößnitz“ ein, gleichzeitig lagerte sie das Weingut aus in eine GmbH.

Liebevoll restauriert: Das Anwesen Hoflößnitz

im Internet: www.hofloessnitz.de

Reiseziele

Neue Feinschmecker-Destination

Vor malerischer Bergkulisse: Das Vier-Sterne-Fitness & Wellness Hotel „Pirchner Hof“

Österreich/Tirol, Reith im Alpbachtal — Die Landkarte ist um ein kulinarisches Reiseziel reicher geworden. In der Pirchner's Gourmetstube verwöhnt der ambitionierte Küchenchef Christoph Schüller mit kräuterbetörenden, kulinarischen Köstlichkeiten im neu eröffneten Gourmet-Restaurant des Vier Sterne Fitness & Wellness Hotels „Pirchner Hof“.

Schon beim herzlichen Empfang der Inhaberin und Restaurantchefin Christa Peer wird klar: in diesem Gourmetrestaurant stehen die sinnlichen Kräuter-Genüsse im Vordergrund. Durch die liebevolle Kräuterdekoration liegt ein ganz feiner, unaufdringlicher Kräuterduft von Rosmarin und Lavendelblüten in der Luft. Er lädt zum Augen schließen, schmecken und träumen ein!

Auf der Speisekarte gibt der Spitzenkoch Christoph Schüller dann seine Philosophie preis: *„Meine größte Freude ist es, mit einer Küche voller Farben, voller Geschmack und sinnlich, frischen Kräuterkombinationen meine Gäste zu verwöhnen.“* und *„Kräuter versprechen eine ungeahnte würzige Geschmacksvielfalt. Sie sind gesund, machen fit und viele Kräuter haben sogar eine heilende Wirkung!“*

Kreativ und spannend inszeniert, wie zum Beispiel ein Duett der Regenbogenforelle auf Kräuterspiegel oder eine im Sommerheu angerichtete Wachtelessenz und die Variation von Kräuterbrûlée aus Lavendel, Thymian und Melisse, sind ebenso duftintensive wie luftig leichte Hochgenüsse für Feinschmecker. Die Pirchner's Gourmetstube befindet sich im Fitness & Wellness Hotel Pirchner Hof**** und bietet in einem kleinem exklusiven Rahmen max. bis zu 30 Gästen Platz. Im Sommer können sich auf der Gartenterrasse im idyllischen Hotelgarten, mit romantischem Teich und imposanten Bergblick zusätzlich weitere 50 Gäste von den sinnlichen Gaumenfreuden verführen lassen.

Christa Peer und Christoph Schüller von der „Pirchner Gourmetstube“

Nicht nur optisch ein Hochgenuss: Die auserlesenen, mit speziellen Kräutern zubereiteten, Speisen der Gourmet-Stube.

Die Pirchner's Gourmetstube ist ein Ort, an dem sich Kräuter mit kulinarischer Vielfalt und Qualität vereinen. Und Sie werden feststellen: Es ist Liebe auf den ersten Bissen! Für Feinschmecker die länger genießen wollen gibt es Gourmetpauschalen mit Kulinarik & Wellness.

im Internet: www.pirchnerhof.at

Besondere Orte

Liebesnester zum Valentinstag in Mecklenburg-Vorpommern

Um dem oder der Liebsten auf einem herzförmigen Eiland die Treue zu schwören, müssen Verliebte nicht in die Südsee fliegen.

Solch ein Wunder der Natur liegt auch im Herzen Mecklenburg-Vorpommerns. Die Herzinsel im Großen Brückentinsee bei Neustrelitz ist der richtige Ort für Liebesschwüre oder -bekenntnisse zum Valentinstag.

Paare können im Inselhotel Brückentinsee direkt auf der Insel übernachten und in einer finnischen Blocksauna den Blick auf den See genießen.

www.inselhotel-brueckentinsee.de

Schon äußerlich, wie für frisch Verliebte gemacht: Die Herzinsel

Im Herzen der deutschen Hauptstadt

Direkt am Gendarmenmarkt im Herzen Berlins, nahe der berühmten „Friedrichstraße“ und dem prächtigen „Boulevard Unter den Linden“, empfängt *„The Regent Berlin“* seine Gäste aus aller Welt. Luxus für alle Sinne, individueller Service und klassische Eleganz prägen das „The Regent Berlin“ und machen es zu einer der ersten Adressen in der, an Attraktionen ohnehin nicht armen, deutschen Hauptstadt.

www.theregentberlin.de

„The Regent Berlin“: Stilvolles Ambiente in historischer Kulisse

Wellness

Eine Oase mitten in der Großstadt

Ihr größtmöglichtes Wohlbefinden und Ihre innere Ausgeglichenheit — mit diesem Ziel hat man im großen Wellness-Bereich des *„Steigenberger Hotel Berlin“* eine Oase der Ruhe geschaffen. Ganzheitliche Massagetechniken mit Duftessenzen, Farben und Licht fördern sowohl Ihre körperliche, als auch geistige Regeneration.

Mit speziellen „Thalasso“-Anwendungen verbringen Sie in 90 Minuten einen ganzen Tag am Meer. Der runde, angenehme 28 Grad warme Pool, Sauna und Solarium laden zur individuellen Ergänzung der von Ihnen gebuchten Anwendungen ein. Danach gibt Ihnen ein vitaminreicher Fitnessdrink an der Poolbar Energie und Vitamine für den ganzen Tag.

Das hat schon Stil: das Ambiente des Wellnessbereichs im „Steigenberger“

Einfach gut aussehen! Die Profis vom Coiffeur Joana bieten Ihnen einen Rundum-Wohlfühlservice an: Hair-Styling, Maniküre, Make-Up, Verwöhnmassage und Braut-Service rund um die Uhr.

www.steigenberger.com

+++ TERMINE +++

+++ 26.02. bis 01.03.09 Mit Picassos Hommage an seine junge Muse öffnet das Messe und Congress Centrum Halle Münsterland Süd seine Pforten.
Eine besondere Überraschung bietet das Graphikmuseum Pablo Picasso Münster: 45 Spitzenwerke des Meisters aus den Beständen des Museums werden die Kunstfreunde begeistern.

+++ 01. 03. 09 Die Grazer „GASTRONOMIA“ eröffnet die Gastro-Messesaison mit neuen, hochwertigen, innovativen Programm-Highlights

+++ Hutball 20.03.09: Kartenvorverkauf wird verschoben! Im PARKHOTEL WEISSER HIRSCH DRESDEN Der Kartenvorverkauf kann nicht wie angekündigt am 06.02.2009 beginnen. Der Termin wird um 14 Tage verschoben auf den 20. und 21. Februar 2009, Uhrzeiten und alle anderen Modalitäten ändern sich nicht.

+++ 18. bis 22.10.09 Olympiade der Köche 2009 1600 Köche aus 50 Ländern, tausende Teller und Tonnen mit Nahrungsmitteln. Auf der Olympiade der Köche herrscht auf dem Messegelände in Erfurt vom 18. bis 22. Oktober Hochbetrieb.

+++ 22.04.09 - 24.04.09 Wine & Gourmet Japan ist die erste engagierte, professionelle Fachmesse für Wein & Spirituosen, Gourmet & feine Lebensmittel, Süßwaren, Lebensmittel-Catering für den japanischen Markt. *www.simamessen.de*

+++ 27.02.09 „Die jungen Wilden“ präsentieren sich und ihre Weine. Sternekoch Mario Lohninger (Silk Bed Restaurant, Frankfurt) & „Die jungen Wilden“ kochen ein raffiniertes 4-Gänge-Menü beim Gourmet-Festival. *www.rheingau-gourmet-festival*

+++ 21.03.09 Südafrika-Weinabend im Landhotel „Bären“ Lassen Sie sich bei einer eine "kulinarische Weinreise mit einem afrikanischen Menü und den erlesenen südafrikanischen Weinen verwöhnen. *www.baeren-lossburg.de*

Empfehlung

Das „Tafelhaus“ ist mit einem atemberaubenden Blick auf die Elbe und den Hafen die ideale Adresse für unvergessliche Familienfeiern oder geschäftliche Events. Genießen Sie kulinarische Kreationen der Küche, Weine und den aufmerksamen Service. Nebenbei lernen Sie auch das „Stammhaus“ von „Rach — der Restaurant-Tester“ aus dem Fernsehen kennen. **» Kick zu den Details**

Das ausgesprochen exklusive Ambiente des Restaurants „Tafelhaus“

Treffpunkt

„Tour de Menú in & um Düsseldorf“

Neun Tage nach dem Ende der fünften Jahreszeit im Rheinland lockt die 10. tour de menú im Frühjahr über 33.000 Gourmets und Feinschmecker in die Restaurants aus Düsseldorf und Umgebung. Das Restaurant *„Belle Etoile“ im Lindner Congress Hotel* bietet in der Zeit vom 6. bis 31. März 2009 jeden Abend ab 18:30 für 42 € eine *„Kulinarische Zeitreise durch das letzte Jahrhundert“* an.

» Mit einem Klick geht es hier weiter

Der Blick über den Tellerrand

Die Sonne lacht für Hoteliers

Photo-Voltaik zu traumhaften Konditionen.

Beispiel einer auf einem Wirtschaftsgebäude montierten Photo-Voltaik-Anlage

Es gibt Energie im Überfluss. In nur sechs Stunden erhält die Erde von der Sonne die Menge an Energie, die ALLEN bekannten Erdölvorräten zusammmen entspricht.

Belegen Sie Ihre Dachflächen mit Photo-Voltaik zu zur Zeit wirklich traumhaften Konditionen. Hier ist das Haus der Zukunft, welches mehr Energie erzeugt, als es verbraucht. Die Erträge der Anlagen sind immer höher als alle laufenden Kosten und Kreditrückzahlung — und sie werden so praktisch IMMER zu 100% finanziert! Ihr Haus gilt als umweltfreundlich, energieautark und der Zukunft zugewandt. Beherbergungsbetriebe und Hotels in den Neuen Bundesländern erhalten zwischen 12 bis 25% Investitionszulage UND wie alle anderen auch, zusätzlich noch die enorme SONDER - AfA. Interessiert? Dann wenden Sie sich bitte an folgende email Adresse: **Flessing@gmx.net**

+++ KOCHKURSE +++

Essen ist eine Form der Kommunikation und die Zubereitung der Speisen sollte mindestens so viel Freude bereiten, wie das Essen selbst. Küchenchefs und Sterneköche verraten ihre Tricks, Weinprofis sorgen für Geschmackserlebnisse im Glas — und das in vielen Restaurants. Eine ausgefallene Geschenkidee sind Kochkurse für Anfänger und Profis allemal. Vom Anfänger bis zum Profi-Hobbykoch finden Sie unter der Internetadresse **www.Gourmet-classic.de** über 800 Kochkurse.
Hier ein paar Beispiele:

+++ Hamburg +++
Atlas Restaurant & Bar
08.03.2009
„Der Atlas Gourmet Kochkurs“
120 € » *info*

+++ Lahr/Schwarzwald +++
Hotel Restaurant Adler
08.03.2009
„Milchlamm und Lamm“
115 € » *info*

+++ Köln +++
Restaurant Capricorn [i] Aries
08.03.2009
„Französische Bistroküche“
85 € » *info*

+++ Mainz +++
Restaurant Buchholz
08.03.2009
„Sülzen, Terrinen & Pasteten“
200 € » *info*

+++ Chemnitz +++
Restaurant Villa Esche
08.03.2009
„Kalbscarré und Wachtel“
90 € » *info*

+++ Bad Laasphe +++
Hotel Jagdhof Glashütte
09.03.2009
„Leichte mediterrane Sterneküche“
198 € » *info*

+++ München +++
SCHUHBECKS
In den Südtiroler Stuben
10.03.2009
„Weinschnuppern für Einsteiger“
95 € » *info*

+++ Ratshausen +++
Gasthof Adler
01.03.2009
„Fisch-Kochkurs“
125 € » *info*

MESSE

„Kulinaria & Vinum“
Die größte sächsische Feinschmeckermesse

Als Vorgeschmack auf die größte sächsische Feinschmeckermesse „Dresdner Kulinaria & Vinum 2009“ (06. — 08. März 2009) finden seit Januar 2009 in ganz Sachsen die Kulinaria-Menü-Wochen statt.

Mit dem „Kulinaria-Menü“ bieten sachsenweit 29 Restaurants von Bad Elster bis Zittau im Vorfeld der Messe mehrgängige Menüs an. In Dresden nehmen insgesamt zwölf Gaststätten teil. Die Menüs werden hauptsächlich aus frischen saisonalen und regionalen Produkten hergestellt. Die Kreation obliegt individuell den teilnehmenden Gaststätten oder Restaurants. Im Menüpreis von 33 € sind für die Gäste die Eintrittskarten für den Besuch der „Dresdner Kulinaria & Vinum“ enthalten.

„Uns freut es besonders, dass durch diese Aktion regionale Anbieter von Qualitätsprodukten eine einzigartige Plattform erhalten. Sie haben einerseits die Chance ihre Produkte einem breiten Publikum anzubieten, andererseits ihre Erzeugnisse in hochwertiger Form verarbeiten zu lassen“, betont Anne Frank, Geschäftsführerin des Veranstalters TMS Messen. „Diese Tatsache und die gute Resonanz bei den Konsumenten ist für uns Bestätigung und Ansporn zugleich, in der Richtung weiter zu arbeiten“, bekräftigt Anne Frank.

Ein Stand für Meeresfrüchte auf der letztjährigen Messe: kompetente Präsentation und Beratung inbegriffen

Das Kulinaria-Menü ist aber nur ein Highlight im Rahmen der diesjährigen „Dresdner Kulinaria & Vinum“. Besucher und Aussteller können sich gleichermaßen auf ein breites Angebotsspektrum freuen. Sowohl regionale, nationale und internationale Qualitätsprodukte als auch hochwertige Kochkunst werden jeden Feinschmecker, Weinliebhaber und Hobbykoch begeistern. Profis und Laien haben die Chance, sich zu verwirklichen.

„Kulinaria & Vinum 2009“
Messe Dresden
06.-08.03.2009,
Montag - Freitag 10-19 Uhr
Sonntag 10-18 Uhr
Eintrittspreise:
6,50 Euro Erwachsene
5,00 Euro ermäßigt
(Kombiticket mit der „Dresdner auto mobil“)

Auf dem Salonschiff „August der Starke“ verwöhnen Sie am 05. März 18,00 Uhr — mit einem mehrgängigem Menü — Sterneköche aus Deutschland und Österreich.

Nachfragen unter: kerpa@tmsmessen.de

Teilnehmende Restaurants die Ihnen ein Spitzenmenü zum Preis von 33,00 Euro anbieten.

Borgo Antico
Wallgäßchen 4 · 01097 Dresden
Tel. (0351) 2072353 · www.borgo-antico.de
Stand auf der „Kulinaria & Vinum“,
Teilnahme an einer unserer drei Showküchen und am Pre-Opening

Cafe & Restaurant »ALTE MEISTER«
Theaterplatz 1a · 01067 Dresden
Tel. (0351) 4810426 · www.altemeister.net

Four Points Hotel Königshof Dresden
Kreischaer Straße 2 · 01219 Dresden
Tel. (0351) 87310 · www.starwoodhotels.com

Hotel & Restaurant Bock
Oberer Gutsweg 17c · 09212 Limbach-Oberfrohna
Tel. (03722) 409800 · www.hotel-bock.de
Teilnahme an einer unserer drei Showküchen und am Schautafelwettbewerb

Restaurant Petit Frank
Bürgerstraße 14 · 01127 Dresden
Tel. (0351) 8211900 · www.petit-frank.de

Hotel Bülow Residenz Dresden
Rähnitzgasse 19 · 01097 Dresden
Tel. (0351) 80030 · www.buelow-residenz.de
Mittagsmenü

Hotel & Restaurant Klosterhof
Altleubnitz 13 · 01219 Dresden
Tel. (0351) 32016500 · klosterhof-dresden.de

Kahnaletto Gastronomie GmbH
Restaurant & Schiffsbar
Terassenufer/Augustusbrücke · 01067 Dresden
Tel. (0351) 4953037 · www.kahnaletto.de

Kaminrestaurant im SchlossHotel Pillnitz
August-Böckstiegel-Str. 10 · 01326 Dresden
Tel. (0351) 26140 · schlosshotel-pillnitz.de

Restaurant Kolibri
Haydnstraße 39-41 · 01309 Dresden
Tel. (0351) 3123531 · restaurant-kolibri.de
Teilnahme an einer unserer drei Showküchen

Romantik Hotel & Restaurant Pattis
Merbitzer Straße 53 · 01157 Dresden
Tel. (0351) 42550 · www.pattis.net

Schmidt's Restaurant & Catering
Moritzburger Weg 67 · 01109 Dresden
Tel. (0351) 8044883 · www.schmidts-dresden.de

Le Bambou
Obergasse 1 · 09599 Freiberg
Tel. (03731) 353970 · www.lebambou.de
Stand auf der „Kulinaria & Vinum“ und Teilnahme am Pre-Opening

Weinstube "Zur Grünen Linde"
Altkötzschenbroda 59 · 01445 Radebeul
Tel. (0351) 8364010 · www.sachsenwein.de
Stand auf der„Kulinaria & Vinum“ und Teilnahme am Pre-Opening

Das Team des
Gourmet classic digital journal
wünscht guten Appetit!

+++ GLÜCKWUNSCH +++

Heiner Finkbeiner wurde 60

Bürgermeister Norbert Beck MdL und Tourismusdirektor Patrick Schreib gratuliertem am 02. Januar 2009 dem Geburtstagskind und Patron des *Hotels Traube-Tonbach*, Heiner Finkbeiner zu seinem 60. Geburtstag.

Heiner Finkbeiner führte zusammen mit seiner Frau Renate das Hotel Traube Tonbach, nach seiner Übernahme im Jahre 1993, an die Spitze der europäischen Hotellerie. Mit 300 Beschäftigten hält er das Unternehmen immer auf Erfolgskurs, was zahlreiche Auszeichnungen bestätigen.

So sind alle Restaurants des Hotels Traube Tonbach mit hoher Punktezahl in den bedeutenden Restaurantführern prämiert, angeführt von der sehr berühmten „Schwarzwaldstube“ mit *Chef de cuisine* Harald Wohlfahrt mit 19,5 Gault Millau Punkten und 3 Michelin Sternen.

Finkbeiner, selbst Küchenmeister und Betriebswirt, hatte zunächst im Jahr 1977 die Leitung der „Schwarzwaldstube“ übernommen und war im Anschluss von 1984 bis 1992 Direktor des Hauses. **www.traube-tonbach.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 Schönfeld KG, Altpieschen 3, 01127 Dresden,
Telefon (0351) 8 59 94 77, Fax (0351) 8 59 94 76
email: **journal@gourmet-classic.de**