Besondere Orte

Erleben Sie — in der Sächsischen Schweiz — Augenblicke für Genießer

underschön an der Elbe in Bad Schandau, zwischen Dresden und Prag gelegen, empfängt Sie die Elbresidenz Bad Schandau Viva Vital & Medical SPA — das einzige 5-Sterne-Hotel des Nationalparks Sächsische Schweiz.

Der augenfällige Reiz des Hauses besteht in dem Zusammenschluss von mehr als acht denkmalgeschützten Bürgerhäusern aus dem 19. Jahrhundert, die mit ergänzenden Neubauten und der Rekonstruktion eines historischen Gebäudes zu einem neuen Ganzen verbunden wurden.

Erleben Sie die faszinierende Kombination aus klaren modernen

Formen, eleganten Zimmern, viel Licht und italienischem Sommerflair in "einem der schönsten Hotels in den neuen Bundesländern" ("Der Feinschmecker"). Tanken Sie neue Energie im 1600 m² großen Viva Vital & Medical SPA mit Fitnesscenter, Aurorabad, Sauna-

landschaft, Panoramaterrasse und atemberaubendem Elbblick.

Gastronomische Vielfalt bieten 3 Restaurants. Glanzstück ist das Gourmetrestaurant "Sendig", welches seinen Namen dem Begründer der Hotellerie und dem Ehrenbürger der Stadt Bad Schandau, Rudolf Sendig, verdankt.

Es zeichnet sich durch eine raffinierte, exquisite Küche und die gelungene Designkombination aus elegantem dunklem Rot, natürlichem Weiß und edlen Holz-



Das bisher einzige 5-Sterne-Hotel in der Sächsischen Schweiz: Elbresidenz Bad Schandau

elementen aus. Im Restaurant "Sendig" konzentriert man sich völlig auf die Premiumqualität in

rant den 6 Hoffnungsträgern auf einen sich Michelinstern (Guide Michelin tit in 2009). Im Gault Millau erzielte er gleich auf Anhieb 14 Punkte.

Vom Fachmagazin "Feinschmecker" wurde das Restaurant "Sendig" bereits

zwei Mal ausgezeichnet. Das regionale Magazin "Augusto" titelte: "Sensationell auf Sternekurs" und wählte das Restaurant auf Platz 3 im Bereich

"Feine Küche" für Dresden und Umgebung.

Mit Liebe und Esprit gelingt es Tienelt und seinem Team immer wieder, viele kleine und große kulinarische Kunstwerke für Sie zu schaffen. Gönnen Sie sich diesen außergewöhnlichen Genuss — und Sie werden wiederkommen!

Tipp: Ganzjährig finden Gourmetkochkurse mit André Tienelt statt.

www.elbresidenz-bad-schandau.de



Genuss pur bei erlesenen Weinen und raffinierten Speisen im Restaurant Sendig.

Küche und Service. Es werden ausschließlich internationale und regionale Produkte von ausgesuchten Händlern verwendet. Die Weinkarte mit 180 Positionen ist erstklassig und auserlesen.

Küchenchef André Tienelt hat bereits mehrere Stationen in der gehobenen Spitzengastronomie durchlaufen und zelebriert seit nunmehr über 1 Jahr im Restaurant "Sendig" seine Künste. Mehrfach konnte er diese bereits unter Beweis stellen und gehört nun zu



+++ DER NOTIZBLOCK +++

+++ Neuer Direktor im Hotel
Bachmair am See. Horst Mayer
(43) hat die Leitung des Hotels
Bachmair am See in RottachEgern übernommen.

+++ André Wagner ist neuer Direktor im Park Inn Düsseldorf Süd. Wagner ist in dem 4-Sterne-Hotel für 21 Mitarbeiter verantwortlich und war zuletzt als Business- und Administrations-Manager im Düsseldorfer Hotel Rolandsburg tätig.

+++ Wichtige Chance vertan Hotellerie Heiligendamm: Die Stadt hat die Bebauungspläne für die Sanierung der Villen in Heiligendamm abgelehnt.

+++ Die interregionale Küche kommt. Immer mehr Gäste wollen einheimische Produkte essen. Die Gastronomen reagieren darauf und kochen einfallsreich und länderübergreifend.

+++ Bis zu 60.000 Entlassungen erwartet. Der Deutsche Hotel- und Gaststättenverband (DEHOGA) erwartet bis zu 60.000 Entlassungen in diesem Jahr. Das berichten die Global Travel Industry News.

+++ Neueröffnung in Hamburg: Erstes Tierpark-Themen-Hotel eröffnet. Weltpremiere: Im Tierpark Hagenbeck können Gäste ab Mai zwischen wilden Tieren übernachten. Das Lindner Park-Hotel Hagenbeck hat 158 Zimmer. +++ Hotellerie in Bayern: Hotel Rübezahl will 5 Sterne. Ein Schwangauer Hotelier hat sich vorgenommen, sein Hotel zu einem Haus der Spitzenklasse zu machen und damit den Tourismus anzukurbeln.

+++ Kaisersbach-Ebni: Am 28. Mai 2009 findet wieder das Europäische Koch-Festival statt.





Auszeichnungen

Ferran Adrià gewinnt erneut den "S. Pellegrino World's 50 Best Restaurants"

ondon. Die britische Gastronomie-Fachzeitschrift "Restaurant" hat in London die Rangliste der "S. Pellegrino World's 50 Best Restaurants 2009" bekanntgegeben. Das Ergebnis: Der Spanier Ferran Adrià behält mit seinem Restaurant El Bulli die Spitzenposition. Bereits zum vierten Mal wurder der Spanier damit von mehr als 800 Küchenchefes, Kritikern und Branchenexperten aus aller Welt auf Platz eins gewählt. Auf Platz zwei schaffte es



Nachdenklicher Gewinner: Ferran Adrià

das Restaurant *The Fat Duck* von Heston Blumenthal (England). Auf

Platz drei landete das *Restaurant Noma* in Kopenhagen mit seinem Küchenchef Rene Redzepi. Redzepi wurde außerdem mit dem "Chef's Choice Award" ausgezeichnet.

Das Tantris steigt um drei Plätze auf Position 44. Das Restaurant Schwarzwaldstube klettert die Leiter um 12 Stufen auf Platz 23 hoch. Das Gourmetrestaurant Vendôme in Bergisch-Gladbach liegt auf Position 25 und das Aqua im Ritz-Carlton in Wolfsburg auf 57.

www.theworlds50best.com

Restaurants

"Tantris" wieder unter den 50 besten

as Londoner "Restaurant Magazine" setzt Münchens Top-Adresse auf Platz 44. Das bedeutet einen Aufstieg um ganze drei Plätze. Es ist das Ereignis der internationalen Spitzengastronomie, die Oscarverleihung der Köche: Wer von dem renommierten Magazin auf die Liste "the world's 50 best Restaurants" gesetzt und zur großen Feier in London eingeladen wird, gehört zur absoluten Spitze der Branche — weltweit.

Anzeige



RESTAURANT

Sendig

GOURMET-KOCHKURS

Sie wollten schon immer einmal hinter die Kulissen einer Gourmetküche blicken?

Lernen Sie die verschiedensten Garmethoden und Grundtechniken kennen und erfahren Sie Tipps und Tricks aus der Profi-Küche.

Kochen Sie unter Anleitung von André Tienelt, Küchenchef des Restaurant "Sendig", ein 4-Gang-Menü mit anschließendem Dinner inklusive korrespondierender Weine.

Zu diesem Menü können Sie gern Ihren Partner einladen (EUR 90,00 pro Person inkl. Getränke), der sich persönlich von Ihren Kochkünsten überzeugen kann.

Um weiterhin die gesammelten Ideen umsetzen zu können, erhalten Sie eine Schürze sowie eine Rezeptmappe des Kurses.

EUR 160,00 pro Person

Telefonische Anmeldung unter 035022/919-700





Hotel Elbresidenz Bad Schandau Viva Vital & Medical SPA · Markt 1 – 11 · 01814 Bad Schandau Telefon +49 35022/919-700

Juni 2009

Juli 2009

Samstag, 20. Juni Asiatische Küche

Samstag, 18. Juli

Sommermenü, leichte Küche



Wirtschaft Wir stellen vor

Zwei Sterne-Restaurants in Bayern gehen neue Wege

ayern verliert gleich zwei bekannte Sterne-Restaurants: Schreiegg's Post in Thannhausen und Christian Henzes Landhaus in Probstried müssen schließen. Das gibt die Tageszeitung "Augsburger Allgemeine" bekannt. Während Nils Goltermann, der Schreiegg's-Post-Chef, die Wirtschaftskrise für das Aus seines Betriebs mit 15 Mitarbeitern verantwortlich macht, will sich Henze stärker seinen Fernseh- und Buchprojekten widmen.

Am Sternenhimmel der bayerischen Spitzengastronomie werde es ein wenig dunkler, so Monika Poschenrieder vom Hotel- und Gaststättenverband (BHG). Sie fürchtet noch düstere Zeiten: "Es wird zum Ende des Jahres weitere Betriebsschließungen geben. Nicht nur bei den Gourmetrestaurants." Die litten ganz besonders, weil ihnen die Geschäftskunden wegbrechen, sagt sie. Schon einen Umsatzrückgang von zehn Prozent könne sich kein Restaurant leisten. Gourmetküche rechne sich kaum oder oft erst mit einem Sponsor,



Hat neue Pläne: Christian Henze

der beispielsweise die Pacht für das Restaurant übernehme.

Nils Goltermann ist genau dies passiert. Geschäftskunden stornierten, nicht nur im Restaurant, sondern auch im zugehörigen 4-Sterne-Hotel.

Christian Henze will noch in diesem Jahr beginnen, an der Uni Augsburg regionales Marketing zu unterrichten. Für die Zukunft schweben ihm zwei neue Konzepte vor: ein Restaurant mit regionaler Küche im Allgäu und ein exklusives Gourmet-Restaurant.

Weinmesse

Badische Weinmesse Offenburg 9. & 10. Mai, mit Gastregion Valcalepio

ehr als 85 badische Weinerzeuger aus allen regionalen Anbaugebieten erwarten Sie, zur diesjährigen Weinmesse, darunter auch etliche junge Aufsteiger und Spitzenwinzer. Schon seit Jahren lockt die Badische Weinmesse auch mit außergewöhnlichen hochkarätigen Rahmenveranstaltungen.

Mit Gutbert Fallert vom Restaurant Talmüble in Sasbachwalden wurde ein Sternekoch gefunden, der am Freitag, 8. Mai, ab 19 Uhr, eine "Talmühle-typische" Feinschmecker-Küche mit 6 Gängen präsentiert. Zu jedem der 6-Gänge werden drei badische Spitzenweine das Menu Oenologique führt.

serviert, vorgestellt von Guntram Fahrner, der als kompetenter und unterhaltsamer Sommelier durch

Luxus im Herzen der Kulturmetropole Dresden

ut 60 Jahre nach ihrer Zerstörung im Zweiten Weltkrieg prägt wiederaufgebaute Frauenkirche die Silhouette Dresdens wie kein anderes Bauwerk. In greifbarer Nähe ist das neu eröffnete Fünf-Sterne-Superiorhotel "Suitess" ein architektonisches Kleinod, eine grüne Oase im Herzen der Kulturmetropole Dresden.

Einmalig sind die Wellnessanwendungen, ein Whirlpool und eine Sauna über den Dächern Dresdens zu erleben.

Auf der Dachterrasse "La Terrasse" kann man den atemberaubenden Anblick der Frauenkirchenkuppel erleben und wird



Eindrucksvolle Kulisse: Die Frauenkirche

unmittelbar von der geheimnisvollen Aura dieses geschichtsträchtigen Gotteshauses durchdrungen. Im Gourmet-Restaurant "Maurice" erwartet Sie und Ihre Gäste der Chef de Cuisine Andre Mühlfriedel mit anspruchsvollen kulinarischen Arrangements, exklusiv und stets auf höchstem Niveau. Es werden nur Erstklassige Qualitätsprodukte aus gesicherter Herkunft von Andre Mühlfriedel der sein Handwerk unter anderem im Käfer Stammhaus bei Fritz Schilling, im Hotel Sacher Wien bei Hans-Peter-Fink, im Hotel Sacher in Salzburg bei Manfred Stüfler erfolgreich unter Beweis gestellt

Superiorhotel "Suitess"

Kosten Sie die gehaltvollen kleinen Kompositionen des Chefs de Cuisine, die bereits im "Feinschmecker" als hervorragend bewertet wurden.

hat — verarbeitet.

www.suitess-hotel.com



Idyllisch und traditionsreich: Baden

Nur einen Tag später, am Samstag, 9. Mai, ab 19 Uhr, steht das nächste Genießermenu an,

diesmal im Hotel-Restaurant Adler in Lahr-Reichenbach. Dort steht Otto Fehrenbacher gemeinsam mit seinem Sohn am Herd. Beide

Küchenmeister sammelten in den großen Küchen der Welt ihre Erfahrungen und setzen diese gekonnt in eigenen Kreationen um. Entsprechend vielseitig ist ihre Menükarte. Die jeweils mit den Speisen korrespondierenden Weine werden von Peter Wohlfarth, dem Geschäftsführer des Badischen Weinbauverbandes, weinkundig und unterhaltsam vorgestellt.

www.badische-weinmesse.de





Winzer

Das Weingut Leopold Schätzle — die "Macher" der besten trockenen Rotweine Deutschlands

eopold Schätzle ist ein Starwinzer. Für sein großes Engagement in der Weinwirtschaft wurde er mit dem Bundesverdienstkreuz ausgezeichnet. Kunden nennen ihn schon den "Rotwein-Papst": Sohn Leopold und Vater sind laut Bundesweinprämierung die "Macher" der trockenen besten Rotweine Deutschlands — und das in Folge! Auch den ebenfalls nur einmal im Jahr verliehenen Preis "beste Collection Weißwein trocken" hat Schätzle schon gewonnen.

Im Oktober 2008 wurde dem Weingut beim führenden nationalen Qualitätswettbewerb, durchgeführt von der DLG (Deutsche Landwirtschafts-Gesellschaft), wiederum ein Bundesehrenpreis zuerkannt. Der renommierte Preis wird an die besten Weinerzeuger aus den verschiedenen Anbaugebieten verliehen. Darüber hinaus wurden zwei Rotweine mit "Gold EXTRA" prämiert und zählen somit zu den 10 besten deutschen Rotweinen. Als weiterer Bukettwein neben der Scheurebe, für welche die Schätzles weit über die Region hinaus bekannt sind und deretwegen auch Scheurebe-Liebhaber aus der Schweiz, den Niederlanden und aus Finnland den Weg nach Endingen finden, wurde im März d.J. ein hochwertiger Muskateller als "Jungfernwein" auf Flaschen gefüllt.



Familie Schätzle (v.l.): Leopold jr., Cäcilia und Leopold Sr.

Aus Leidenschaft zum Wein wurde Leopold Schätzle Winzer- und Kellermeister. Seine Freude gibt er mit Begeisterung an seine Kunden weiter. Nicht umsonst lautet sein Leitsatz: "Aus Liebe und Sonne wird Wein".

Neben Leopold Schätzle senior sind zwei seiner Kinder maßgeblich am Erfolg des Familienunternehmens beteiligt. Cäcilia Schätzle, verantwortlich für Verkauf und Marketing und Leopold Schätzle iunior, der als technischer Betriebsleiter gelernter und Weinbau- und Kellertechniker Garant dafür ist, dass im Einklang mit der Natur Jahr für Jahr durch konsequentes Qualitätsstreben vom Weinberg bis zur Flasche Spitzenerzeugnisse produziert werden. Hochwertige Weine erleben und genießen bringt Lebenslust

für Gruppen bis 80 Personen angeboten werden. Für größere Gruppen werden Weinproben in der historischen Schlossruine in Burkheim (seit 1901 im Familienbesitz) organisiert. Und für einen Urlaub am sonnenverwöhnten Kaiserstuhl, einer herrlichen Landschaft mit einer einzigartigen Flora & Fauna, hervorragender Küche und natürlich erstklassigen Weinen bietet das Weingut mit zwei schönen 4-Sterne-Ferienwohnungen im Ferienhaus Schätzle ein herrliches Ambiente.



Aus dem Sortiment des Weingutes Leopold Schätzle

und Lebensfreude! Ob bei besonderen Anlässen, zu einem feinen Essen, in geselliger Runde oder nur um den Tag schön ausklingen zu lassen: Ein "Schätzle" gehört einfach dazu! Sehr beliebt sind die Weinproben in der kunstvoll gestalteten Weinprobierstube, die

Am 22. und 23. Mai jeweils nachmittags lädt das Weingut übrigens zu "Schätzles Weinkost" ins Weingut ein. Dabei haben Sie Gelegenheit, die Schätzle-Familie und die feinen Schätzle-Weine kennenzulernen. Näheres unter

www.schaetzle-weingut.de

Anzeig









Freiluftsaison

IT'S GRILLTIME!

aum schießen die ersten Sonnenstrahlen zwischen den düsteren, dunklen Wolken hindurch, steht ein Thema landauf, landab wieder ganz oben auf der Tagesordnung: Das Grillen! Nichts geht über leckere Würstchen, saftige Steaks, gesunde Puten-oder Hähnchenteile und Koteletts, in einem angenehm sommerlichen Ambiente - ganz egal, ob der Grill dabei in einem Schrebergarten, auf dem eigenen Balkon, dem eigenen Anwesen oder ganz einfach im Vorgarten steht: Beim Thema Grillen sind sich alle einig - Genuss steht auf der Tagesordnung!

Nun ist Grill nicht gleich Grill: Es gibt viele Grills von minderer Qualität, die zwar günstiger sein mögen, jedoch auch zahlreiche Nachteile im Bezug auf die Zubereitung des Grillgutes haben: Das Ergebnis sind verkohlte oder halb gare Grillteile, die höchstens dem Mülleimer schmecken. Deshalb lohnt sich der Rückgriff auf Qualitätsgrills, wie zum Beispiel Gasgrills.

Doch auch BBQ-Grills, was ausgeschrieben für das amerikanische Barbecue steht und deshalb



Grill gut — alles gut!

aus Amerika kommt, weil es dort eine lange Tradition hat, sind äußerst beliebte — und Grills, mit denen sich hervorragende Ergebnisse erzielen lassen.

Die Voraussetzung hierfür ist natürlich, dass man sich von vornherein für Qualitätsgrills entscheidet — unter www.santosgrills.de finden Sie eine vorzügliche Auswahl an hochwertigen Grills für jede Gelegenheit und jeden Anspruch. BBQ-Grills bekommen

sie dort natürlich auch geboten: In hochwertigem, eleganten Design und bestens verarbeitet, sorgen unsere Barbeque-Grills für ein ganz besonderes Grillgut, dass Sie garantiert nicht so schnell vergessen werden: Zart und rauchig im Geschmack, vorzüglich zubereitet — so gelingt es nur mit einem Barbeque-Grill aus dem Santos - Grill Sortiment. Lassen Sie sich von dieser anderen Dimension des Grillens überraschen!

wenig netter hat, wird Edelstahlgrills bevorzugen, weil diese besonders ansprechend für das Auge sind und in jedem Umfeld ein hochwertiges Ambiente verstrahlen. So wird Ihr Outdoorbereich zu einem Erlebnisraum und ihre Küche erhält durch einen Edelstahlgrill das ganz besondere Etwas. Auch wenn Sie ihren Edelstahlgrill auf dem Balkon aufbewahren, sorgt er für die entsprechende und ansprechende Optik. So können Sie sicher sein, für sich und Ihre Grillbedürfnisse etwas ganz Besonderes zu erstehen. Grillen ist schließlich nicht einfach nur grillen — es ist eine Leidenschaft. Wer wirklich grillt, bereitet Fleisch oder Gemüse auf einem perfekten Grill zu, um ein perfektes Resultat zu erzielen das ganz besondere Moment in ihrem Leben, abgerundet mit einem Edelstahlgrill. Diese Art von Grills sind im Übrigen auch leicht zu pflegen.

Wer es auch optisch gern ein

"Das Auge isst mit", sagt man: Mit einem Edelstahlgrill können Sie etwas ganz Besonderes für Ihren Haushalt anschaffen, das auch optisch der Qualität entspricht, die Sie vom Grillgut erwarten dürfen, das auf einem Edelstahlgrill zubereitet worden ist.

Sie suchen das Besondere? — Dann sind Sie bei www.santosgrills.de genau richtig!





+++ 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**



Pfingst- Arrangements



Lohmen/Bastei (Sächsische Schweiz)

Berghotel & Panorama-Restaurant Bastei

Himmelfahrt und Pfingsten 2009

buchbar: 23.04.2009 - 01.06.2009 Übernachtungen: 3

Preis pro Person: 222,00 €



Krakow am See

Ich weiß ein Haus am See

Pfingsten 2009 in Mecklenburg

buchbar: 28.05.2009 - 01.06.2009 Übernachtungen: 4 Preis pro Person: 460,00 €



Murnau a. Staffelsee

Alpenhof Murnau

Oster-/ Pfingstarrangement Das Voralpenland im Frühjahr.

buchbar: 23.04.2009 - 01.06.2009 Übernachtungen: 4 Preis pro Person: 548,00 €



Glücksburg

Alter Meierhof Vitalhotel

Pfingsttage an der Ostsee ... Feiertage am Meer.

buchbar: 29.05.2009 - 01.06.2009 Übernachtungen: 3 Preis pro Person: 569,00 €



Wernigerode

Travel Charme Gothisches Haus

Pfingsten im Harz Feiertage besonders genießen

buchbar: 29.05.2009 - 01.06.2009 Übernachtungen: 3 Preis pro Person: 340,00 €



Zweibrücken (Pfalz)

Romantik Hotel Landschloss Fasanerie

Romantische Frühsommertage.

buchbar: 29.05.2009 - 01.06.2009 Übernachtungen: 3 Preis pro Person: 375,00 €



Dresden

The Westin Bellevue

Pfingsten in Sachsens Landeshauptstadt genießen.

buchbar: 29.05.2009 - 02.06.2009 Übernachtungen: 2

Preis pro Person: 199,00 €

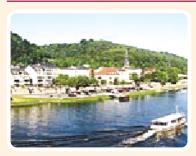


Schorssow - Romantisches Hotel

Schloss Schorssow

Mecklenburger Traditionen: Pfingsten —"Rosentag" auf Schloss Schorssow

buchbar: 29.05.2009 - 01.06.2009 Übernachtungen: 3 Preis pro Person: 338,00 €



Bad Schandau

Hotel Lindenhof

 Mai, Himmelfahrt, Pfingsten und Fronleichnam —
 Feiertagsarrangement 2009

buchbar: 30.04.2009 - 11.06.2009 Übernachtungen: 3 Preis pro Person: 198,00 €



Wenningstedt (Sylt)

Lindner Hotel Windrose

Verbringen Sie Pfingsten auf Sylt... und atmen Sie gaaanz viel frische Luft.

buchbar: 29.05.2009 - 01.06.2009 Übernachtungen: 3

Preis pro Person: 299,00 €



Bad Doberan

Grand Hotel Heiligendamm

Ihr verlängertes Feiertagswochenende — Erleben Sie die Feiertage 2009

buchbar: 30.04.2009 - 14.06.2009 Übernachtungen: 3 Preis pro Person: 545,00 €



Parkhotel Bad Schandau

Feiertage in der Sächsischen Schweiz

Allein oder mit Freunden

buchbar: 23.04.2009 - 01.06.2009 Übernachtungen: 3 Preis pro Person: 232,00 €

