classic digital Gourmet journal

Elektronische Zeitung des Internetportals www.gourmet-classic.de · Ausgabe 5 / Juli 2009

Besondere Orte

Der kürzeste Weg nach Spanien!

Hotel „Spanischer Hof" — Erleben Sie pure Romantik im spanisch-maurischen Stil

Der *Spanische Hof* ist ein Spiegelbild südländischer Lebensart. Der honiggelbe Farbton des Hotels, die glänzenden Kuppeln der Türme und die im spanischen Stil gehaltenen Holzbalustraden lassen schon die Einzigartigkeit des Hauses erahnen. Dieser Eindruck setzt sich fort beim Eintreten in die Hotelhalle. Vorbei am plätschernden Springbrunnen und an der spanischen Ritterrüstung aus dem 14. Jahrhundert. Ob im Einzelzimmer oder der traumhaften Turmsuite mit Wendeltreppe über zwei Etagen, die Liebe zum Detail findet man in allen Zimmertypen. Tagungsprofessionalität wird sowohl in der technisch hochwertigen Ausstattung wie auch der kompetenten Organisation durch das Hotelteam schnell deutlich - bis hin zum „spanischen Event", z.B. einem Flamenco-Abend.

Speziell für Hochzeitsgäste bietet das Hotel etwas ganz besonderes und einzigartiges: Unter dem eindrucksvollen Geläut der drei großen Glocken im Glockenturm vor der Kulisse des Spanischen Hofs werden Sie mit einem Aperitif (ein Glas Spanischen Cava) empfangen, im Anschluss findet das traditionelle Baumstammsägen statt.

Die eindrucksvolle Kulisse des Hotels „Spanischer Hof"

Schreiten Sie über den roten Teppich zu Ihrem rauschenden Fest. Es erwarten Sie sinnlich kulinarische Genüsse.

Anfang Mai konnte bereits Thomas Reil (41) als neuer Hoteldirektor im Spanischen Hof begrüßt werden. Nach nur 4 Wochen wurde eine weitere Schlüsselposition im Haus besetzt. Henry Kreher (55) ist ein erfahrener Küchenchef mit jahrelanger Erfahrung in der deutschen und sächsischen Spitzenhotellerie und -gastronomie. Zu den beruflichen Stationen des gebürtigen Dresdners gehörten unter anderem das Schlosshotel Eckberg, das Italienische Dörfchen, das Hotel Bellevue und ein bekanntes 5 Sterne Schlosshotel in Westsachsen. Gemeinsam mit Thomas Reil hat er erfolgreich die letzten 5 Jahre in diesem Hotel zusammengearbeitet, und das Schlosshotel zu einem der besten seiner Klasse in Deutschland gemacht. Zu den Erfolgen von Henry Kreher zählen diverse Auszeichnungen, beispielsweise die beständige Bewertung im renommierten Gault Millau Führer mit 15 von 20 möglichen Punkten. Somit zählen seine Kochkünste zu den besten in Sachsen.

Neues Führungsteam im Spanischen Hof in Gröditz: Thomas Reil (rechts) und Henry Kreher

Henry Kreher kocht kreativ, ideenreich, phantasievoll und mit viel Engagement. Ein Koch aus Leidenschaft, der seine Gäste begeistern will, der als Perfektionist hohe Ansprüche an sich und sein Küchenteam stellt.

Von der „mediterranen" Tagung, dem romantischen Abendessen bis zum rauschenden Hochzeitsball werden vom Team des Spanischen Hofes kreative Veranstaltungen geplant und durchgeführt.

Dem Kurzurlauber stehen neben 46 Hotelzimmern und Suiten auch zwei Restaurants, die Hotelbar sowie der Wellnessbereich zur Verfügung. Die hochwertige, spanische Ausstattung des Hotels lädt zum Entspannen und „Sich verwöhnen lassen" ein.

www.spanischer-hof.de

+++ DER NOTIZBLOCK +++

+++ Bienvenido im Spanischen Hof +++

„Willkommen im spanischsten Hotel Deutschlands"

Hier ein Auszug unserer vielfältigen Arrangements:

2 Übernachtungen im Standard Doppelzimmer

1. Tag
Begrüßung mit einem Hauscocktail in der Hotelbar „El Toro"
Zünftiges 3-Gang-Abendmenü in unserer rustikalen Bodega

2. Tag
Schlemmerfrühstück vom reichhaltigen Buffet

Der Tag steht Ihnen individuell zur Verfügung — bei der Programmgestaltung sind wir Ihnen sehr gern behilflich
3-Gang-„Cena de Gala"-Dinner im Restaurant „El Dorado"

3. Tag
Schlemmerfrühstück von Buffet als guten Start in den Tag
Individuelle Abreise

Kostenfreie Nutzung des Vitalisarium (Wellnessbereich)

Kostenfreie Nutzung von Leihfahrrädern inklusive Kartenmaterial für herrliche Ausflüge in das Tiefenauer Teichgebiet mit Störchen, Reihern, Wildgänsen und vermutlich Nils Holgerson!

165,50 € pro Person

Ereignisse

1. Dresdner Schlössernacht — Musik und Kunst in vielen Facetten

Schloss Albrechtsberg — Lingnerschloss — Schloss Eckberg

Willkommen zur Ersten Dresdner Schlössernacht. Es erwarten Sie über 150 Künstler auf 11 Bühnen und Spielflächen.

Auf dem Elbhang im Osten der Radeberger Vorstadt stehen die drei schönen, im Stilgemisch des Historismus gebauten Elbschlösser Schloss Albrechtsberg, Lingnerschloss (ehem. Villa Stockhausen) und Schloss Eckberg (ehem. Villa Souchay). Alle drei sind von ausgedehnten Parkanlagen umgeben. Vom jenseitigen (linken) Elbufer bieten diese Schloss- und Parkanlagen einen prächtigen Anblick.

Musik und Kunst in vielen Facetten und für jeden Geschmack machen diese Nacht zu dem einen unvergesslichen Erlebnis. Von italienischen Opernklängen bis zur temperamentvollen ABBA Revival Show, von südamerikanischer Leidenschaft mit „Tumba-Ito“ bis hin zu mitreißendem Rock’ n’Roll aus den 50er Jahren mit den „Firebirds“ sind nahezu alle Stilrichtungen vertreten. Besonders spannend ist die Symbiose eines klassischen Streicherquartetts mit modernen Rhythmen, wie sie „Gemclass“ mit ihrem Musikstil „Urban & Classic“ präsentieren. Aber auch leise Klänge, zum Beispiel die romantische Gitarrenmusik von Duncan Townsend auf der Wasserbühne im Römischen Bad, kann man genießen. Rund vier Kilometer fantasievoll illuminierte Wandelwege verbinden die drei Schlösser am Loschwitzer Elbhang, führen von Bühne zu Bühne und überraschen mit kulinarischen Erlebniswelten.

Datum: 18.07.2009
Einlass: 17.00 Uhr
Beginn: ab 18.00 Uhr

www.dresdner-schloessernacht.de

Lingner-Schloss

Schloss Eckberg

Schloss Albrechtsberg

Winzer

Genussreiche Tropfen — der Natur entlockt

Oberkircher Winzergenossenschaft

Martin Bäuerle heißt der Kellermeister. Wer seine Weine probiert, spürt, wie er der Natur genussreiche Tropfen entlockt, und deren Charakter gekonnt herausarbeitet. Über 460 Hektar Reben stehen ihm zur Verfügung, wahrlich viel Auswahl, um auch große Spitzen zu erzeugen. Das meiste sind erstklassige Steillagen mit Granitverwitterungsböden, davon schon gut ein Drittel mit Klein- und Querterrassen. Diese bringen zwar weniger Ertrag, aber noch bessere Qualitäten und zugleich kleine Biotope an den Steilhängen. 50% Spätburgunder wachsen rund um Oberkirch, sowie 22% Riesling - Klingelberger, wie er traditionell dort heißt. Collection

Oberkirch nennt sich die Basislinie. Frisch, elegant, naturnah die Rieslinge! Sehr schön der Spätburgunder blanc, Weißwein aus Rot gekeltert! Es macht Spaß, die Palette auch mit vielen weiteren Sorten zu probieren.

Eine Besonderheit und fast ein Understatement bildet die Linie „Vinum Nobile“, Weine, die zwar als Qualitätswein auftreten, doch vielfach als Spätlesen geerntet wurden. Hier zeigt Bäuerle ganz besonders, was die Natur in Baden schenkt. Nicht Barrique, ja oder nein heißt die Devise, sondern je wie es dem einzelnen Wein steht. Oft wurde nur ein Teil einer Partie im Barrique gereift. Schön abgerundet präsentieren sich die Ergebnis so im Glas. „Die Weine sind vor allem als anspruchsvolle Essensbegleiter gedacht“, betont Bäuerle nicht ohne Selbstbewusstsein. Saftig der Riesling, flott-elegant der Weiße Burgunder, mit feinem Barrique-Touch der Graue Burgunder, so hochwertig wie nostalgisch der Spätburgunder Rotwein, wuchtig und kräftig der Merlot, ebenso der Cabernet Sauvignon und Sauvignon blanc! Womit zugleich das große Sortenspektrum genannt wäre. Selbstverständlich sind die Tropfen trocken und zeigen einen internationalen Touch, doch gut badisch interpretiert. Große Weine sind die Spitzenlinie „Collection Royale“, wovon es zur Zeit Spätburgunder Rotweine, einen Weißburgunder und einen Riesling gibt. Tropfen, die sicher zum Besten gehören, was in Baden wächst. Sie liegen Bäuerle besonders am Herzen. Nicht jedes Jahr baut er „Collection Royale“ Weine aus. Die Qualität des Lesguts muss absolut stimmen. Nur dann lässt er sich entsprechend lange im Barrique reifen. Es begann mit 2003. Rasch waren die Tropfen vergriffen. Der Spätburgunder 2005 wurde bei VINUM, deutscher Rotweinpreis, sehr gut bewertet. Ein Gedicht auch der 2005 Collection Royal Weißburgunder trocken Barriques.

Auch in jüngster Zeit konnte die Oberkircher Winzergenossenschaft viele Preise und Ehrungen entgegennehmen, wie zum Beispiel bester Badener bei *MUNDUS VINI 2008*; erste der TOP 10 der deutschen Winzergenossenschaften, gekürt von *WEINWIRTSCHAFT, 12/08*; beste deutsche Winzergenossenschaft, gekürt von *Vinum, Oktober 2008*; beste Kollektion Weißwein trocken bei der *DLG Bundesweinprämierung 2008*.

Querterrassen der Oberkircher Winzergenossenschaft

Bringt individuelle Tropfen ins Glas: Kellermeister Martin Bäuerle.

www.oberkircher-winzer.de

Vor Ort

Eine österreichische Institution: „Hotel Post“ in Lermoos / Tirol

Seit 1560 ein Synonym für herzliche Gastfreundschaft, persönliche Betreuung und unbeschwerte Tage in stilvollem Ambiente.

Solch ein Panorama findet man nur an sehr exklusiven Orten: wie dem „Hotel Post“ im einzigartigem Tirol / Österreich

Im Hotel Post in Lermoos /Tirol bei Garmisch-Partenkirchen lautet das Motto nicht umsonst „Wohlfühlen mit Tradition“. Schließlich steht der Traditionsbetrieb seit 1560 für herzliche Gastfreundschaft, persönliche Betreuung und unbeschwerte Tage in stilvollem Ambiente.

Angelika und Franz Dengg haben den Traditionsbetrieb im Jahr 1986 übernommen. Das Ehepaar, das einer der namhaftesten Hoteliersfamilien Tirols angehört, lebt das Motto seines Hauses „Wohlfühlen mit Tradition. Seit 1560“ mit Leib und Seele.

Als Koch zu Gast: Adi Bittermann, ein mehrfach ausgezeichneter Küchenmeister, zauberte ein anspruchsvolles 7-Gang-Menü. (siehe rechte Spalte)

Im Jahr 2006 entschloss sich die Besitzerfamilie zu einem Neubau des Hotel Post. Familie Dengg beauftragte den renommierten österreichischen Architekten, Dietmar Eberle, mit der Planung und Konzipierung des Hotel Post-Neubaus. Das neue Hotel Post sollte dem klassischen Tiroler Landhausstil treu bleiben und nicht auf Anhieb als Neubau wirken.

Die Innenarchitektur besticht durch eine Mischung aus heimischer Kunst und lokalem Handwerk gepaart mit modernem Interieur. Edle Stoffe, italienischer Sandstein und Travertin Marmor, marokkanischer Tadelakt, Lehmputze, Stucco Lustro, verschiedene, massive Parkettböden sowie Möbel aus den „Wiener Werkstätten“ bestimmen die Einrichtung. Die Stuben und Suiten wurden eigens von Tiroler Handwerkern mit großer Sorgfalt und viel Gespür für Tradition entworfen und in Abstimmung mit dem Ehepaar Dengg angefertigt.

Gemütliche Themenstuben laden zu wahren Gaumenfreuden ein: nach Belieben werden die Gäste in der Jagd-, Zugspitz-, Fürsten-, Turm-, Kamin oder in der historischen Poststube von 1702 kulinarisch verwöhnt.

Die Bibliothek lädt zu Schmökerstunden, die Hotelbar nicht nur zu einem Schlummertrunk und die Cigar Lounge mit erlesener Zigarrenauswahl zu geselligem Beisammensein oder gemütlicher Entspannung ein. Auf der weitläufigen Sonnenterrasse, die im Winter beheizt wird, genießen die Gäste einen imposanten Ausblick auf die Zugspitze.

Das Hotel Post beherbergt über 60 neue, charmant gestaltete Suiten in sechs Kategorien. Die Größe der Suiten reicht von 44 bis hin zu 75 Quadratmetern.

weiter nächste Seite

Winzer Gerhard Markowitsch: »Man braucht Wein nicht zu „verstehen“. Das Wichtigste ist, ihn zu genießen«

+++ DAS MENUE +++

Der 2-Haubenkoch Adi Bittermann kreierte im Hotel Post in Lermoos ein außergewöhnliches Menü. Für die exklusive Weinbegleitung sorgte Gerhard Markowitsch, einer der besten preisgekrönten Winzer Österreichs.

1.
Kleine Wildschweinpastete; Blaufränkisch 2007 aus der Magnum-Flasche

2.
Schaffrischkäse vom Biobauernhof auf Bärlauch-Schinken-Toast; Chardonnay 2008 aus der Magnum-Flasche

3.
Weiße Pfefferoni-schaumsuppe
mit knusprigem Speckstangerl; Chardonnay 2008 aus der Magnum-Flasche

4.
„Scampi in der Sau“
gebratene Riesengarnele im Schweinshaxl-Safran-Ragout gesulzt auf Butter-Erdäpfelcreme und feiner Gemüsevinaigrette; Chardonnay Schüttenberg 2006 aus der Magnum-Flasche

5.
Zweierlei vom Kaninchen; Gerollter Kaninchenrücken mit schwarzen Nüssen und Speck In Süßwein geschmortes Kaninchenkompott mit Wurzelgemüse; Pinot Noir 2005 aus der Magnum-Flasche, Redmont 2007 aus der Magnum-Flasche

6.
Gebratenes Kalbsschulterscherzerl
mit „Römer-Spargel“
Bei Niedertemperatur gebraten. Dazu Spargel im Apfelsaft im Römertopf geschmort; Rosenberg 2006 aus der Salmanazar-Flasche

7.
„Rubin Carnuntum Birne“
Birne in Rubin Carnuntum gedünstet (gehaltvoller Gebietsrotwein — Zweigelt oder Blaufränkisch) in Nougat-Mousse serviert; 2005 Chardonnay Trockenbeerenauslese

Die Inneneinrichtung im Tiroler Landhausstil, warme Erdfarben und helle, freundliche Töne verbunden mit regionaltypischen Holzelementen und -vertäfelungen an Decken und Wänden schaffen eine einzigartige Wohlfühl-Atmosphäre.

Als Hoteldirektor leitet Markus Saletz seit Mai 2008 das Hotel Post, das Post Schlössl sowie das Post Gartenhaus. Sein beruflicher Werdegang führte ihn unter anderem in das Arabella Sheraton Hotel Seehof und das Arabella Sheraton Hotel Waldhuus in Davos in der Schweiz sowie nach England und Frankreich. Das Wohl seiner Gäste steht bei ihm stets an erster Stelle.

Zu Markus Saletz Tätigkeitsbereichen gehören weiterhin die Restaurantleitung sowie das Personalmanagement. Als Sommelier präsentiert er edle Weine, beste Champagner und ausgesuchte Edelbrände.

Sylvia Kaminski ist seit Dezember 2007 als Küchenchefin im Hotel Post Lermoos tätig. Sie sammelte europaweit Erfahrung unter anderem in Deutschland, Österreich, Italien sowie Spanien und war im Restaurant Hummerstübchen, das mit 18 Gault Millau-Punkten und zwei Michelin-Sternen ausgezeichnet ist, beschäftigt.

Regionale Produkte und schonende Zubereitung liegen ihr besonders am Herzen.

Gehobene Gastlichkeit wird in allen Zimmern, Suiten oder Appartements des „Hotel Post“ groß geschrieben.

Hoteldirektor Markus Saletz, die gute Seele des Hauses

Sylvia Kaminski: Seit Dezember 2007 als Küchenchefin im Hotel Post Lermoos tätig

Ihre Küche sei „vollmundig, eigen, gesund und zeitgemäß, ab und zu auch etwas ausgefallen und verspielt“, so Sylvia Kaminski. Der weibliche Instinkt verhilft ihr zu außergewöhnlichen Kreationen und nur eigens ausgewählte, qualitativ sehr hochwertige, frische Produkte kommen bei ihr auf den Teller.

Post Schlössl

Das Juwel der Familie Dengg, das Post Schlössl, stammt aus dem Jahr 1560 und steht unter Denkmalschutz. Im Post Schlössl stehen zehn Suiten mit einer Größe zwischen 25 und 51 m² und weitere sechs Appartements mit einer Größe von 31 bis 71 m² zur Auswahl.

Post Gartenhaus

Das gemütliche Post Gartenhaus im Tiroler Landhausstil steht als privates Feriendomizil für eine ganz besondere Urlaubsform zur Verfügung. Das Post Gartenhaus bietet mit 107 m² über zwei Etagen viel Raum für bis zu vier Personen.

www.post-lermoos.at

Familie Dengg, eine der namhaftesten Hoteliersfamilien Tirols, lebt das Motto ihres Hauses „Wohlfühlen mit Tradition“ und überträgt dies an ihre Gäste.

Wo kann man das schon erleben: Rosalpin SPA, Wellnessparadies auf 2000 Quadratmetern am Fusse der Zugspitze — ein Panorama zu jeder Jahreszeit.

Sommerzeit

Sommerfest mit feurigem Höhepunkt

Wenn am 8. August 2009 das Seenachtfest Konstanz ab 15 Uhr seine Pforten öffnet, verwandelt sich das 3,5 Kilometer lange Bodenseeufer der Stadt in eine riesige, schallende Bühnenlandschaft, die von über 40.000 Besuchern bevölkert wird. Das größte Fest am Bodensee lädt Familien ebenso wie Musikfans und Feierlustige in den Stadtgarten, die See- und Hafenstraße und das Festivalgelände Klein-Venedig ein, um Zauberkünstlern, Wassersportlern, Rockstars und solchen, die es werden wollen, Aug' und Ohr zu leihen. Auf sechs verschiedenen Bühnen spielt Livemusik. Über 50 Gastronomiestände in weißen Zelten reihen sich wie Perlen an einer Schnur um die Konstanzer Bucht. Dazwischen unterhalten Gaukler, Artisten und Straßentheater. Ein fantasievolles Familienprogramm mit Kindertheater, Piratenmusical, Spielejahrmarkt, Puppenbühne, Bastelecken, Märchenzelt, Naturwerkstatt und vielem mehr lockt Eltern und Kinder in die Seestraße. Den feurigen Höhepunkt des bunten Sommertages bildet das in mehreren Tagen am Computer programmierte und choreographierte Musikfeuerwerk über dem Bodensee — eines der größten Seefeuerwerke Europas. Welche bunten Sternenformationen die Feuerwerkskörper in diesem Jahr über dem See malen, wird man am Abend des 8. August 2009 erfahren. Der Eintritt kostet 16 Euro. Kinder bis 12 Jahre haben freien Zutritt.

Eine Symphonie aus Licht und Feuer über dem grössten See Deutschlands.

www.seenachtfest.de

Alm-Glück

Der Bergsommer startet!

Rein in die Wanderschuhe, rauf auf die Berge und weg vom Alltag: Vom Bergsommerstart über die „heißen" Berg- und Sonnenwendfeuer bis zu den kulinarischen Almfestwochen im Herbst sind die Bergbahnen der Region Wilder Kaiser — Brixental voll in Fahrt. Der Wechsel der Jahreszeiten lässt sich auf den Bergen besonders intensiv erleben: Von den sattgrünen Frühlingsalmen über den purpurroten Almrosensommer bis zum goldenen Herbst spornt die Natur zum „Wandern in drei Jahreszeiten" an. Die Kraft der Berge schafft maximale Bewegungsfreiheit und gibt dem Menschen alles, was er zum Auftanken braucht: eine intakte Urlaubswelt mit eindrucksvollen Bergen, glitzernden Seen, saftigen Almen und gemütlichen Hütten. Die Region Wilder Kaiser — Brixental mit ihren sechs Erlebnis-Welten gilt als der größte Naturspielplatz der Alpen. Unter dem Motto „Sechs auf einen Streich" sind alle mit den Bergbahnen der Region Wilder Kaiser — Brixental bequem erreichbar. Ob der Filzalmsee auf dem Hochbrixen, Ellmi's Zauberwelt auf dem Hartkaiser, die Hohe Salve, die KaiserWelt auf dem Brandstadl, das Hexenwasser in Hochsöll oder das Alpinolino auf der Choralpe — alle laden zu „unbegrenzten" Entdeckungsreisen ein. Die Bergbahnen Ellmau starten täglich durchgehender Sommerbetrieb ist von 30.05. bis 18.10.09. Durch den kostenlosen Kaiserjet-Wanderbus zwischen den Orten Söll, Ellmau, Scheffau und Going wird der Ein-, Aus- und Umstieg stressfrei und umweltfreundlich noch dazu. So werden die Familien-, Aktiv-, Erlebnis- und Erholungsberge zum leicht erreichbaren Ziel.

Es stimmt als doch: „Auf der Alm, da gibt´s ka´ Sünd"

weitere infos per klick hier

Exklusivität

Genuss-Gondel in Serfaus-Fiss-Ladis

Die Schönjochbahn in Fiss bietet ihren Sommergästen nicht nur eine fantastische Aussicht auf die umliegende Bergwelt, sondern auch eine VIP-Gondel, in der man bei der Auf- und Abfahrt vorzüglich speisen kann. Serviert wird ein Fünf-Gänge-Menü mit Aperitif. Die Genuss-Gondel ist das wohl kleinste Panorama-Schlemmer-Restaurant der Alpen. Der erste Gang, Aperitif und Vorspeise, wird oben im 2.440 Meter hoch gelegenen Restaurant BergDiamant eingelegt. Suppe, Zwischengericht und Hauptspeise werden dann in der Gondel kredenzt. Aber natürlich nicht alles auf einmal, sondern schön der Reihe nach. Bei jedem neuen Gang „dreht" man eine Runde mit der Schönjochbahn — so hat man genügend Zeit, die herrlichsten Aussichten zu verdauen. Der Preis für das fünf-gängige Menü beträgt 50,00 Euro pro Person inklusive Aperitif und liften lassen. **www.serfaus-fiss-ladis.at**

Saisonales

Matjes Saisoneröffnung

So wie jedes Jahr wurde die Matjes-Saison offiziell vom Lebensmitteleinzelverband und diversen Sponsoren eröffnet. Drei bekannte Köche, Volkmar Preis, Dirk Kowalke und Heinz Wehmann haben mit drei unterschiedlichen Gängen die Matjes-Saisoneröffnung kulinarisch begleitet. Matjes sind milde Heringe, um genau zu sein milde Salzheringe, da der Matjes in einer Salzlake reift.Große Matjes waren früher als Hauptgericht zu finden, die Holländer essen den Matjes eher als Snack zwischendurch, deswegen ist der holländische Matjes auch kleiner. Weitere Infos unter **www.landhausscherrer.de**

Jubiläum

Fleming's feiert 60 Jahre Bundesrepublik Deutschland

Für sechs Wochen in den Fleming's Hotels in München und im Fleming's Deluxe Hotel Frankfurt-City Übernachtungen mit D-Mark bezahlen — Aktionsstart am 19. Juli

Die Fans der guten starken D-Mark können sich freuen: anlässlich des 60. Geburtstages der Bundesrepublik Deutschland gilt ab dem 19. Juli 2009 sechs Wochen lang für Übernachtungen die extrem beliebte deutsche Währung.

Außerdem: jeden Sonntag ab 15.00 Uhr „D-Mark-Tag" in den Restaurants der teilnehmenden Fleming's-Hotels — Umrechnungskurs eins zu eins — Europreise in D-Mark begleichen.

www.flemings-hotels.com

Der Blick über den Tellerrand

„Spitzenköche für Afrika"

KREFELD. Am Samstag, den 25. Juli, steigt ein besonderes Event in der Seidenweberstadt. 15 deutsche Spitzenköche machen an diesem Tag im „salvea — Lust auf Gesundheit" an der Westparkstraße Station. Sie unterstützen damit die in Deutschland bislang einzigartige Aktion — „Spitzenköche für Afrika" — zu gunsten der von Schauspieler Karlheinz Böhm ins Leben gerufenen Äthiopienhilfe „Menschen für Menschen" **www.bertels-im-salvea.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**