classic digital Gourmet journal

Elektronische Zeitung des Internetportals www.gourmet-classic.de · Ausgabe 6 / September 2009

Besondere Orte

Sommerfrische im Alpenhof Murnau

Das Fünf-Sterne-Hotel schnürt attraktive Angebote für Kurzentschlossene

Raus aus dem Alltag, rein in die Sommerfrische: Wer Naturgenuss mit Luxus verbinden möchte, ist im Alpenhof Murnau an der richtigen Adresse. Das 5-Sterne-Hotel schnürt in der Bilderbuchlandschaft zwischen München und der Zugspitze attraktive Angebote für Kurzentschlossene.

Der Alpenhof Murnau ist ein 5-Sterne-Hotel mit 71 Zimmern und Suiten, das zur exklusiven Vereinigung der Small Luxury Hotels of the World gehört. Unter Gourmets ist das niveauvolle Haus aufgrund der Sterneküche im *Reiterzimmer* mit 25 Plätzen bekannt.

Das 5-Sterne-Hotel „Alpenhof Murnau“ — Unter Gourmets auch wegen seiner herausragenden Sterneküche bekannt

Bis Ende September können Gäste für 89 Euro pro Person im Komfort-Doppelzimmer des stilvollen Hideaways übernachten und entspannt die Sommerfrische im Alpenvorland genießen. Im Preis inbegriffen sind Gourmet-Frühstücksbuffet mit Live-Cooking, Getränke in der Minibar sowie freier Eintritt ins Yavanna Wellness & Spa. Bademantel und Badeslipper liegen schon auf dem Zimmer bereit.

Wer zwei oder mehr Nächte bleibt, kann sich für das Sommerferien-Package entscheiden und ausgedehnte Streifzüge durch die Natur unternehmen. Im Arrangement inbegriffen sind unter anderem eine Rundfahrt auf dem

Fortsetzung nächste Seite

Das berühmte „Reiterzimmer“ im Alpenhof Murnau

Eine der exklusiv eingerichteten Suiten im Alpenhof Murnau

Sommerfrische im Alpenhof Murnau

Das Fünf-Sterne-Hotel schnürt attraktive Angebote für Kurzentschlossene

Fortsetzung von Seite 1

Staffelsee, der zu den idyllischsten Seen Bayerns gehört sowie eine Pferdekutschenfahrt durch die größte intakte Moorlandschaft der Alpen, das Murnauer Moos. Ein 3-Gang-Menü im Hofmann's Restaurant rundet den Tag ab. Das Sommerferien-Package ist bis Mitte September buchbar und kostet bei zwei Übernachtungen 190 Euro pro Person im Komfort-Doppelzimmer.

Erst seit drei Monaten führt Andreas Kartschoke das Hotel. Schon jetzt weht ein frischer Wind durchs Haus. Andreas Kartschoke ist als Turnarounder in der Branche bekannt. Seit 1. Juni führt er den Alpenhof Murnau und schon in dieser kurzen Zeit sind zahlreiche Veränderungen spürbar. „Mehr Wirtschaftlichkeit, perfekter Service für die Gäste und größere Spielräume fürs Personal - daran arbeite ich", sagt Kartschoke.

Die Terasse gewährt einen wunderschönen Blick auf die herrliche Landschaft

Der Hochzeitspavillion im Alpenhof Murnau erfreut sich größter Beliebtheit

Über größere Spielräume freut sich besonders Sternekoch Thilo Bischoff, der schon seit 2005 für Gaumenfreuden im Alpenhof Murnau sorgt. Seine Auszeichnungen im Überblick: 1 Michelin-Stern, 16/20 Punkte Gault Millau, drei 3 Schlemmerbestecke im Schlemmeratlas, vier Diamanten im Varta Führer mit VARTA TIPP Küche, Servicemännchen Gault Millau („besonders liebenswürdiger Service"). Neben der Gourmet-Küche im Reiterzimmer und der gehobenen Küche im Hofmann's Restaurant kann er seiner Kreativität jetzt bei zahlreichen weiteren Anlässen freien Lauf lassen. Bereits fest etabliert sind der Sonntags-Brunch, die Event-Kochaktionen am Donnerstag und die Tapas-Nacht am Freitag. „Wir haben noch einige Überraschungen im Köcher", sagt Bischoff, dem es sichtlich Spaß macht, gemeinsam mit Andreas Kartschoke an neuen Ideen zu feilen. Der frische Wind im Haus reißt das komplette Restaurant-Team um Sandra Tober, Restaurantleiterin, Sommelier und TeaMasterin Gold und Guarino Tugnoli, den langjährigen Leiter des Gourmet-Restaurants Reiterzimmer mit. „Wir freuen uns alle über das große Vertrauen der neuen Geschäftsleitung und der Besitzerfamilie", so Bischoff weiter. „Dafür bin ich sehr dankbar und es hat meine Loyalität dem Alpenhof gegenüber noch weiter gesteigert."

Der Yavanna Wellness & Spa-Bereich im Alpenhof zeichnet sich sowohl durch Exklusivität als auch Vielseitigkeit aus.

Ein großes Projekt für Thilo Bischoff und seine Crew ist die bayerisch-rustikale Küche, die ab nächstem Jahr zum breiten Spektrum des 5-Sterne-Hauses gehört. Seit Mitte dieses Jahres befindet sich das benachbarte Gästehaus Steigenberger im Besitz des Alpenhof Murnau. Das traditionell bayerisch eingerichtete Gästehaus wird 2010 an das Hotel angegliedert, um ein Angebot im mittleren Preissegment zur Verfügung stellen zu können. „Dieses Haus ist der perfekte Rahmen, um regionale Spezialitäten zu kredenzen - in urigem Ambiente und mit jeder Menge Flair."

Weitere Infos: Alpenhof Murnau, Ramsachstraße 8, 82418 Murnau, Tel. +49 (0) 88 41/491-0.

www.alpenhof-murnau.com

Lokales

Tierisch bayerisch feiern

Bauernwochen 2009 in der Alpenwelt Karwendel

Vom 1. September bis 17. Oktober 09 laden die drei Urlaubsorte der Alpenwelt Karwendel zu den „Bauernwochen“ ein. Zum Herbstanfang kehren Hunderte Ziegen, Schafe und Kühe von den Sommerweiden des Oberen Isartals heim und werden auf ihre Eigentümer verteilt. Dabei verbreiten uralte Bräuche, wertvolle oberbayerische Tracht, christliche Feste und regionale Produkte besonders viel bayerisches Lebensgefühl. „Wer hat die schönste Geiß?“ heißt es am 5. September im Zentrum Mittenwalds nach dem „Goaßabtrieb“. Das beste Schaf wird am 13. September ausgezeichnet, nachdem die blökende Meute und ihre Hirten am Tag davor ausgelassen durch den Geigenbauort am Fuße des Karwendel gezogen sind. Ebenfalls tierisch geht es beim traditionellen Almabtrieb von Kühen und Schafen in Krün am 19. und in Mittenwald am 27. September zu. Danach wird in den Orten kräftig gefeiert. Hausgemachtes, von Marmelade bis Heukissen, gibt es am 6. September beim Bauernmarkt in Wallgau. Und dass nicht nur Liebe, sondern auch Kultur durch den Magen geht, werden Wallgaus Gastwirte in den „Schmankerlwochen“ beweisen, wenn sie vor allem mit regionalen Produkten aufkochen. Besonders feierlich geht es bei den Erntedankprozessionen im Karwendel zu: Am 27. September in Wallgau, am 4. Oktober in Krün und in Mittenwald ziehen die Einheimischen in wertvollen Trachten durch die Orte zu den Kirchen St. Jakob, St. Sebastian sowie St. Peter u. Paul — Gott sei Dank! **www.alpenwelt-karwendel.de**

Der Ziegenabtrieb — Eine bis heute gepflegte Tradition in Bayern

Der Blick über den Tellerrand

Wie man besonders „Geniessen“ kann

Die entsprechenden Umgebung kann auch anregen — für ihre Gesundheit

Von der Zugspitze schweift der Blick über mehr als 300 Berggipfel bis hinein nach Österreich, Italien und in die Schweiz. Wer sich im Herbst auf Wanderschaft begibt, genießt die beste Fernsicht — und in der Zugspitz-Region rund um Deutschlands höchsten Berg zudem etliche geführte Wanderungen, die gratis zu den schönsten Aussichtsplätzen und Naturschauspielen führen. Vom 14. September bis 9. Oktober können Urlauber mit Gästekarte an jedem Wochentag kostenlos an einer anderen geführten Tour teilnehmen. Das Angebot reicht von zweistündigen Kräuterwanderungen und leichten Halbtagesausflügen mit uriger Hütteneinkehr, bis hin zur anspruchsvollen Zugspitz-Wanderung. Obwohl man mit der Bahn zum Gletscher hinauf fährt und von dort nach unten wandert, sind bei dieser sechsstündigen Tour Trittsicherheit, Kondition sowie Spaß an der Freude zum Wandern gefragt.

www.alpenwelt-karwendel.de

Nach dem Essen — Bewegung nicht Vergessen? Keine Frage bei diesen Ausblicken.

+++ DER NOTIZBLOCK +++

+++ CNBC platziert Fairmont Hotel Vier Jahreszeiten unter Top 25 Business Hotels in Europa Wieder einmal darf sich das Fairmont Hotel Vier Jahreszeiten über eine hohe Auszeichnung freuen. Der TV Sender CNBC Business hat es auf Platz 7 der Top 25 Business Hotels in Europa gewählt. Das Hamburger Traditionshaus reiht sich damit in eine extravagante Liste Europas bester Businesshotels ein. Laut Jury heißt es: „Das Fairmont Hotel Vier Jahreszeiten ist das, was man sich unter einem Grand Hotel vorstellt mit einem beeindruckenden Spa Bereich, komfortablen Restaurants und Bars und jeglichem State-of-the-art Komfort.“

+++ Familienwellness im besten Bio-Kinderhotel Europas Urlaub in Deutschland ist aufgrund der kurzen Anfahrtszeiten vor allem bei jungen Familien beliebt. Entschleunigung lautet das Modewort, das immer mehr Familien mit Kindern auf das Preis-Leistungs-Verhältnis besinnen lässt. Das Baby & Kinder Bio-Resort ULRICHSHOF ist laut GEO SAISON das beste europäische Kinder- und Familienhotel und punktet mit der Natur des Bayerischen Waldes, und hohen Qualitätsstandards. www.ulrichshof.com

+++ Iris Porsche Hotel: Romantikherbst am Mondsee Mondsee, das ist der Ort, in dem sich das Filmpaar Julie Andrews und Christopher Plummer vor 50 Jahren im Musicalfilm „Sound of Music“ das Jawort gab. Mondsee ist auch der Ort, wo Gerhard Porsche seiner Herzensdame Iris zum Hochzeitstag ein eigenes Hotel schenkte. Sie hat daraus ihren persönlichen Urlaubstraum in die Realität umgesetzt. Heute ist das Iris Porsche Hotel & Restaurant das erste Haus am Platz und mit nur elf vollklimatisierten Designsuiten ein geradezu ideales Hideaway für traute Zweisamkeit. www.irisporsche.at

Events

Kulinarisch durch den Herbst

tour de menu gusto

Bereits zum dritten Mal führt die *tour de menu gusto* alle Gourmets der Stadt kulinarisch durch den Herbst. 47 Köche aus Düsseldorf und Umgebung haben kreative Menüs in fünf Themenkategorien kreiert und laden nun vom 11. September bis 4. Oktober 2009 zum Schlemmen ein. Am Ende steht der Wettbewerb, bei dem nicht nur die Restaurants und Servicekräfte um jede Stimme kämpfen, auch die Gourmets dürfen auf attraktive Gewinne hoffen. Die „tour de menu“ ist in Düsseldorf bereits zu einer festen Institution geworden.

Seit dem Jahr 2000 genießen jährlich bis zu 30.000 Gourmets die kreativen Menüs der Köche. Nunmehr zum dritten Mal erfreut die „tour de menu gusto“ — die Herbstausgabe der Tour — die Feinschmecker. Vom 11. September bis 4. Oktober 2009 laden die Restaurants zu ihrem ganz speziellen „tour de menu gusto“ Menü ein. In den fünf Themenkategorien „Das Beste aus heimischen Landen“, „Der Duft der weiten Welt“, „Mamma Mia - Italienische Gaumenfreuden“, „Sterne und sterneverdächtig“ sowie „Tränen des Meeres - Austern, Muscheln & Co.“ beweisen 47 Köche ihr Können.

Tour de menu in und um Köln“ und die „tour de menu gusto“ laden zu kulinarischen Schlemmerhighlights ein. Gourmets der Domstadt werden sich den Monat September bereits rot im Kalender angestrichen haben, denn seit mittlerweile acht Jahren findet die „tour de menu in und um Köln“ statt. 2009 wird vom 04. bis 27. September 2009 in 21 Restaurants in und um Köln geschlemmt — darunter mit vielen Schmankerln jeder Geschmacksrichtung. Kulinarische Köstlichkeiten aus aller Welt werden geboten, darunter u.a. „Panna cotta vom kanadischen Hummer mit Parmesancrisp“ [Concerto im NH Köln Mediapark], „Filet vom Holsteinischen Kalb im Kräutermantel, Gemüsebouquetière und einer Jus aus „Elexier de Balsamico“ und Ingwer“ [Forsthaus Telegraph], Millefeuille von Waldbeeren und Plantagenschokolade [Hanse Stube], und vieles, vieles mehr. **www.rheinlust.de**

+++ DIE TEILNEHMERLISTE +++

+++ Rund um Düsseldorf: Allgäuer Hof · Altes Fischerhaus · Am Bauernhaus · Askitis · greekcui sine · Baccalà · Bellevue · Bénoa · Bottaccio · Brand's · Jupp · Brasserie „1806“ · Brasserie De L'Orée Du Bois · Caruso · Christen im Haus Litzbrück · D'VINE · Die Ente · Don Sancillo · Elisenhof „Classic und Trends“ · El Pescador - Das Düsseldorfer Fischhaus · Gallo Nero · Gatto Verde · Hausbrauerei Zum Schlüssel · Haus Stemberg anno 1864 · Jinling im Düsseldorf China Center · Julian's bar and restaurant · Kushi-Tei of Tokyo, Japanese Grill Restaurant · La Castagnas · La Noce · La Piazzetta di Positano · Liedberger Landgasthaus · Malkasten Restaurant & Bar · Mille Lire · Mönchenwerth · Monkey's West · Nero Restaurant Nesselrode · Njord · Patrick's Seafood N01 · PÉGA - Das Restaurant · Raphael's · Ratingia in der Dumeklemmer Halle · Rosati · Rossini · Saltimbocca · Steinhaus Restaurant im alten Bahnhof · Tristan · Tußmann · Victorian Restaurant · Williams

+++ Rund um Köln: Adolph's Gasthaus - Köln · Altbergisches Haus - Kürten · Balthasar Ristorante - Köln · Concerto - Köln [Mediapark] · Das Fischhaus - Leverkusen · Die Zeit der Kirschen - Köln · Dom im Stapelhaus - Köln · Forsthaus Telegraph - Troisdorf · Hammerstein's - Köln · Hanse Stube - Köln · Haus Wald-Eck - Verr / Wiehl · Hotelrestaurant zur Post - Odenthal · Kameha Suite Köln - Köln · Pancho Villa - Köln · Restaurant Die Mühlenhelle - Gummersbach · Restaurant Schloss Morsbroich - Leverkusen · Restaurant zum Löwen - Leverkusen · Restaurant zur Mühle - Kürten · Schlüters Bar & Restaurant - Köln · Schlüters Eichendorff - Köln · Seminar- / Freizeithotel Große Ledder - Wermelskirchen

Änderungen vorbehalten

Klicken Sie hier für weitere Informationen zur Tour

Winzer

Qualität verspricht überzeugende Weine — Winzergenossenschaft Laufen

Durch tiefgreifende Analysen werden die Produkte der Winzergenossenschaft auf ein neues Niveau gehoben

Mit einer tiefgreifenden Analyse hat der Erzeuger im südbadischen Markgräflerland seinen gesamten Rebbestand Parzelle für Parzelle einer genauen Bewertung unterzogen. Die Faktoren waren Hangrichtung, Hangneigung, Böden, deren Tiefgründigkeit und Wasserführung, das Kleinklima, die dort stehenden Sorten und Klone, sowie das Alter der Reben. „Außerdem haben wir die Arbeit der Winzer optimiert, wie Rebschnitt, Weinbergspflege, Ertragsreduzierung und Lesezeitpunkte, deren es oft mehrere für dieselbe Parzelle gibt“, erläutert Geschäftsführer Karl-Friedrich Seywald. Alles wird streng kontrolliert.

Daraus sind der über die Schankweine drei eigene Qualitätsstufen entstanden, die der Erzeuger Editionen nennt: Terroir, No. 3 und No. 5. So folgt „Laufen“ nicht den gesetzlichen Stufen, sondern bleibt formal bei Qualitätswein und definiert seine eigenen, strengeren. Die Herkunft des Leseguts und die Bewertung der Parzelle ergeben die Grundvoraussetzung für die Zuordnung in die Stufe. „Edition Terroir“ ist die erste gehobene Stufe nach den Schankweinen, bei der schon höhere Anforderungen an die Herkunft des Leseguts gestellt werden. Noch sehr anspruchsvollere Weine werden unter Laufener Altenberg „Edition No. 3“ angeboten. Seywald: „Es sind Weine aus ausgesuchten, sehr guten Parzellen, mit bestem Lesegut, sehr hoher Traubenreife, nur Kabinett oder Spätlese-Qualität, mit maximal 70 l/Ar Ertrag und nur von Hand gelesen.“ Im Keller reifen diese Weine länger auf der Feinhefe und zeigen viel Eleganz, Finesse und Terroirprägung. Höchste zusätzliche Ansprüche gelten für die Premiumlinie Laufener Altenberg „Edition No. 5“: ausschließlich aus alten Reben mit kleinbeerigen Trauben und Ertragsbegrenzung auf maximal 50 l/Ar. Zehn sehr engagierte Winzer besitzen 100 der insgesamt 165 Hektar Rebfläche und stehen voll hinter der Konzeption. Seywald: „Im Stauraum des Schwarzwalds haben wir außerdem um 900 mm Niederschlag im Jahr und damit Voraussetzungen, die man sich heute wünscht, und auch in heißen Jahren nie Trockenstress für die Reben.“ 50 % der Rebfläche sind mit Burgundersorten bepflanzt, vor allem mit blauem Spätburgunder, über 30 % ist, wie könnte es im Markgräflerland anders sein, mit Gutedel. Die über 1000 Jahre alte Weinbaugemeinde gehört heute zu Sulzburg, der ehemaligen Sommerfrische der Markgrafen von Baden.

Geschäftsführer Karl-Friedrich Seywald

Genaueste Kontrolle bei der Produkktion bürgt für höchste Qualität der Endprodukte

www.winzergenossenschaft-laufen.de

Das wirklich Besondere

Rotes Gold im Wallis

In der Südschweizer Region wächst das teuerste Gewürz der Welt

Es gibt sie noch, die kulinarischen Raritäten, die nicht mit modernen Methoden im Überfluss produzierbar sind. Handarbeit, Zeit und Klima sind die Stichwörter bei dem Anbau von Safran. Heute steht zwar nicht mehr die Todesstrafe auf den Diebstahl von Safran, aber eine begehrte Rarität ist er geblieben. Mund im Wallis ist der einzige Ort in der Schweiz und einer der wenigen in Mitteleuropa, wo das edle Gewürz angepflanzt wird. Anbau und Ernte erfolgen nach 600 Jahre alter Tradition. Die mageren Böden auf 1.200 Metern Höhe oberhalb des Rhonetals und das alpine Klima sind ideal. Jedes Jahr im Oktober öffnen sich die Blüten für wenige Tage und geben ihren Schatz frei: Nur die oberen drei Narbenschenkel enthalten das intensive Safranaroma, das Färbemittel und die Heilstoffe. Die Gewinnung der leuchtendroten Safranfäden aus der zarten, violettfarbenen Krokusblüte verlangt Fingerspitzengefühl. Fast das ganze Dorf erntet die Blüten in geselliger Runde. Noch am gleichen Tag werden die Narben aus den Blüten gezogen und pur getrocknet. Die Ernte bringt jährlich drei Kilogramm reinen Safran aus knapp 400.000 Blüten. Die leichten Fäden verlieren nach der Trocknung noch mal an Gewicht, so dass sich der hohe Preis von ca. 13 Euro pro Gramm ergibt. Das in Mitteleuropa einzigartige Luxusgut mit geschützter Ursprungsbezeichnung, kann man im Wallis auf dem Munder Safran-Lehrpfad und in dem Safranmuseum kennenlernen. Die Safranzunft bietet im ganzen Jahr Führungen und Diavorträge an. Safranspezialitäten für den Gaumen gibt es u.a. in den Munder Restaurants „Salwald" und „Safran".

www.mund.ch

Patissierie

Frederic Robert kreiert originelle Desserts und Confiserie im Restaurant la vie

International erfahrener Patissier mit köstlichen Highlights zum Abschluss des Menüs

Phantasievolle Desserts und ausgefallene Patisserien gehören in der Spitzengastronomie zum krönenden Abschluss eines jeden Menüs. Das Restaurant la vie in der historischen Altstadt Osnabrücks zählt seit wenigen Monaten einen Meister dieses Fachs zu seinem Küchenteam. Frederic Robert, ein in Frankreich klassisch ausgebildeter Patissier mit internationaler Erfahrung u.a. in Schottland und China, entwirft einzigartige kleine Kunstwerke für Liebhaber süßer Spezialitäten. Doch nicht nur aus Schokolade, Füllungen, Früchten und filigranem

Feingebäck bestehen seine Dessertkreationen, sondern auch salzige Elemente sorgen für überraschende Geschmackserlebnisse. So verfeinert Frederic Robert seine Pralinen mit exotischen Gewürzen oder verwendet als Hauptbestandteil im Dessert marinierte Kirschtomaten, die zusammen mit Zitrus-Olivenöl und Himbeerkrokant zu einer Geschmacksexplosion führen. Für alle, die sich ein solches Erlebnis nicht entgehen lassen wollen, empfiehlt sich ein Besuch im Restaurant la vie. Mittags geöffnet ist das Restaurant la vie mittwochs bis freitags, abends von Dienstag bis Samstag ab 19 Uhr. Reservierung unter 0541-331150. Aktuelle Pralinenseminare mit Frederic Robert unter

www.restaurant-lavie.de

Anzeige

Personalie

„Rossini" — Neueröffnung, neuer Koch

Neueröffnung mit neuem Küchenchef

Das Restaurant „Rossini — Dresdens feiner Italiener" eröffnet nach umfassenden Renovierungsarbeiten am Abend des 3. September 2009 in neuem Glanz wieder seine Pforten für alle Dresdner Feinschmecker. Das Rossini machte sich bereits in den neunziger Jahren als eines der ersten Gourmetrestaurants Dresdens einen Namen und wurde weit über die Grenzen der Stadt hinaus bekannt. Unzählige berühmte Persönlichkeiten — insbesondere hochrangige Politiker und Wirtschaftsgrößen aus aller Welt — waren bereits zu Gast im Rossini. Mehrfach wurde das Restaurant mit hohen Gault-Millau Auszeichnungen bedacht. Ganz bewusst wurde bereits während der ersten Jahreshälfte mit Laurent Leblanc ein neuer Chefkoch eingesetzt, der damit noch vor dem Umbau einige Monate Zeit hatte, Gäste und Gegebenheiten des Restaurants kennenzulernen. Der Franzose war vorher bereits in verschiedenen

Neuer Chefkoch im „Rossini": Der Franzose Laurent Leblanc

Sternerestaurants tätig. „Ich werde die italienische Grundausrichtung der Küche beibehalten, sie aber stets mit den unterschiedlichsten mediterranen Einflüssen ergänzen", sagt Laurent Leblanc und fügt an: „Ganz besonders gern beschäftige ich mich mit der Küche des Mittelmeerraums, die wunderbar einfach und unglaublich frisch ist." Seine Ausbildung absolvierte der Familienvater Leblanc im französischen Reims, arbeitete während seines Wehrdienstes auf Tahiti als Küchenchef und Privatkoch und kam schließlich nach Deutschland.

www.hilton.de

Event

Zugspitz-Menü

Candle-Light-Diner auf Deutschlands höchstem Berg

Candle-Light-Dinner, Proseccoempfang auf der Gipfelterasse und exquisites 4-Gang-Menü im Panoramaraum mit klassischer Musik am 10.10.2009 - 17:15 Uhr

Auffahrt mit der Zahnradbahn um 17.15 Uhr ab Garmisch, um 17:30 Uhr ab Grainau oder um 17:45 ab dem Eibsee. Natürlich könnnen Sie auch bereits im Laufe des Tages auffahren.

Menü: Trüffel-Capuccino-Pyramide aus Geflügelgänselebermousse und Trüffelspänen mit Baby-Leafsalat und Ingwerdressing, Wasabischaumsüppchen mit zweierlei von der Garnele, Crepinette von der Kalbslende mit Shiitake Pilzen, Kartoffelgratin und sautiertem Wokgemüse, Geeister Mojitococktail auf weisser Pitahaya.

Preis: Euro 92,00 pro Person (inkl. Berg- und Talfahrt, Glas Prosecco, exquisitem 4-Gang-Menü und musikalische Unterhaltung)

Der Panoramaraum auf der Zugspitze

Talfahrt um ca. 22.30 Uhr mit der Zahnradbahn. Ankunft um ca. 23.10 Uhr Eibsee, um ca. 23.20 Uhr Grainau und um ca. 23.30 Uhr in Garmisch. Reservierung erforderlich! Ihre Ansprechpartnerin ist Frau Christine Greiner, Tel. 08821 797-992 oder per mail an *c.greiner@zugspitze.de* (Mo. - Fr.).

www.zugspitze.de

Arrangements — September

Zweibrücken (Pfalz)

Romantik Hotel Landschloss Fasanerie

Goldener Herbstwald

buchbar: 29.9.2009 - 19.10.2009
Übernachtungen: 3
Preis pro Person: 420,00 €

Uhldingen

Hotel Seehalde

Spätsommer und Herbst — Ferien am See

buchbar: 20.9.2009 - 31.10.2009
Übernachtungen: 7
Preis pro Person: 599,00 €

Baiersbronn

Hotel Sackmann Schwarzwald

Sehnsucht nach Natur und schönen Herbsttagen

buchbar: 13.9.2009 - 29.11.2009
Übernachtungen: 7
Preis pro Person: 700,00 €

Landshut/Isar

Romantik Hotel Fürstenhof

Niederbayern zum Kennenlernen.

buchbar: 2.9.2009 - 31.12.2009
Übernachtungen: 1 oder 2
Preis pro Person: 125,00 €

Wirsberg

Herrmann's Posthotel und Restaurant

JRE-Reinschmecker-Arrangement mit 5-Gang-Menü „Sensorik"
buchbar: 2.9.2009 - 22.12.2009
Übernachtungen: 1
Preis pro Person: 164,00 €

Fellbach/Württ.

Hotel-Restaurant Zum Hirschen

Gourmet - Arrangement Kochschule Armand

buchbar: 2.9.2009 - 31.12.2009
Übernachtungen: 1
Preis pro Person: 290,00 €

Bad Doberan

Grand Hotel Heiligendamm

Herbstimpressionen an der Ostsee

buchbar: 2.9.2009 - 31.10.2009
Übernachtungen: 2
Preis pro Person: 345,00 €

Göhren-Lebbin

Radisson SAS Resort Schloss Fleesensee

PURE ROMANCE!

buchbar: 2.9.2009 - 3.10.2009
Übernachtungen: 2
Preis pro Person: 369,00 €

Lindau (Bodensee)

Hotel Restaurant Villino

Herbst am Bodensee

buchbar: 1.10.2009 - 30.11.2009
Übernachtungen: 2
Preis pro Person: 610,00 €

Alt Duvenstedt

Seehotel Töpferhaus

Töpferhauswochenende, mit 5-Gänge-Gourmet-Menü

buchbar: 2.9.2009 - 31.12.2009
Übernachtungen: 2
Preis pro Person: 256,00 €

München

Hotel Vier Jahreszeiten Kempinski München

Fünf-Sterne-Wochenende in München
buchbar: 2.9.2009 - 31.12.2009
Übernachtungen: 2
Preis pro Person: 229,50 €

+++ 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**