classic digital Gourmet journal

Elektronische Zeitung des Internetportals www.gourmet-classic.de · Ausgabe 7 / Oktober - November 2009

Besondere Orte

Bayerische Traditionen in der „Residenz Heinz Winkler“

Ein Festspielort für die Kunst des Lebens

Der Traum einer idealen Verbindung von Lebensstil und Wohlbefinden, Kultur und exklusiven Essen stand Pate, als Heinz Winkler 1991 im oberbayerischen Aschau seine „RESIDENZ“ eröffnete. Der damalige Küchenchef des „Tantris“ schuf mit der liebevollen und stilbewußten Renovierung des traditionsreichen Hotels Post einen Ort, der seinen Gästen diesen Traum so nahe wie möglich bringt. In diesem Sinn leitet der Hausherr nicht nur das Restaurant, sondern auch das Hotel mit seinen 32 Zimmern und Suiten. Vieles von dem, was der Resindenz den Flair von Luxus gibt, ist für Geld nicht zu kaufen: Die traumhafte Landschaft zwischen Chiemsee und Chiemgauer Bergen, unter den Felsen der Kampenwand, je eine gute halbe Autostunde von Salzburg und München entfernt. Die Residenz liegt in einem Ferienparadies für jede Jahreszeit: Segeln auf dem Chiemsee, Skifahren auf der Kampenwand oder auf der Steinplatte, Golf und Tennis in imponierender Landschaft, Festspiele in Salzburg und München. Und Mittendrin: Die Annehmlichkeit einer kleinen, aber feinen Herberge und die Genüsse einer der besten Küchen weltweit.

Panorama-Ansicht des Stammhauses der „Residenz Heinz Winkler“

„Residenz Heinz Winkler“: Besonders im Winter ein romantischer Anblick

Der Flur im historischen Teil der Residenz

Das „Venezianische Restaurant“

Die Residenz hieß früher Hotel Post. Das Haus hat eine Geschichte, die bis 1405 zurückgeht, und seit jeher schon als Poststation eine überörtliche Bedeutung. Der Meisterkoch Heinz Winkler erwarb die spätmittelalterliche Anlage 1989 und gestaltete sie um zu einer modernen und doch traditionsverbundenen Residenz. Zwei Drittel der 32 komfortablen Doppelzimmer und Suiten sind luxuriöse Appartements im Maisonette-Stil. Angeschlossen ist der Residenz Vital Resort. Dem Gast stehen eine Dampfsauna, eine finnische Sauna und andere Annehmlichkeiten und Wellnessprogramme zur Verfügung.

Für Business-Besprechungen im gehobenen Stil und kleinen Kreis bietet die RESIDENZ repräsentative Räume. „Wir wollen keineswegs all den Luxus einer großen Hotelanlage aufbieten. Das hätte die Ruhe und die sprichwörtliche Aschauer Gemütlichkeit gestört. Ich glaube, wir haben einen sehr guten Kompromiß gefunden zwischen Luxus und lokalem Charme.“ Das Restaurant hat nichts von einem überladenen und ehrfurchtsgebietenden Gourmet-Tempel. Es ist hell, warm und von unaufdringlicher Freundlichkeit. In der supermodernen Küche kreieren der Meister und seine Küchen-brigade die Gerichte, die seinen Genießer-Gästen auf der Zunge zergehen. Im Weinkeller ist Platz für rund 25.000 Flaschen, darunter auch edle und rare Chateau-Tropfen von „Latour“ bis „Lafite“ hinunter bis zum Jahrgang 1874. Der gebürtige Tiroler Heinz Winkler zählt nun schon seit mehr als zwei Jahrzehnten zu den besten Köchen der Welt. Als Chef des Münchner „Tantris“ wurde er 1981 mit 31 Jahren der weltweit jüngste Drei-Sterne-Koch. 1988 ernannte ihn der „Club der Chefs der Chefs“, die Vereinigung der Leibköche von Königen und Regierungschefs, als einen der ganz wenigen selbständigen Spitzenköche zu ihrem Ehrenmitglied. Mit 21 Mal drei Sternen ist Heinz Winkler der erfolgreichste Koch außerhalb Frankreichs.

Heinz Winkler

www.residenz-heinz-winkler.de

Gourmet-Tip 1

Spitzenküche und -gerichte in der „Residenz Heinz Winkler“, Bayern

Bayerische Traditionen in der Residenz Heinz Winkler

Statt Loup de mer oder Jakobsmuscheln servieren wir Ihnen Gerichte aus der Region. Das vielfältige Angebot an kulinarischen Köstlichkeiten aus der Umgebung reicht von Flusskrebsen über Chiemseefische bis hin zum Chiemgauer Weiderind und dem Kampenwandbock. Wir laden Sie gerne Zu St. Martin am Mittwoch, 11. November 2009 zum **„Ganserl-Essen“** ein. Das „Ganserl-Essen“ beinhaltet: Einen Aperitif sowie ein 5-gängiges Ganserl-Menu in unserem Venezianischen Restaurant. Preis pro Person: € 150,-. Oder Lassen Sie sich entführen in die Welt des weißen und schwarzen Trüffels. Da ihre Tage leider gezählt sind — gottlob nur bis zum nächsten Jahr, verwöhnen wir Sie mit den verschiedensten Kompositionen.

Ob „Ganserl-Essen“ oder 6-Gänge-Menu von schwarzen oder weissen Trüffeln — die Küche in der „Residenz Heinz Winkler“ ist in jedem Fall höchst delikat.

Trüffel-Soirée: Freitag, 6. November und Sonntag, 29. November 2009. Die Soirée beinhaltet: 1 Übernachtung inklusive Frühstück, einen Aperitif sowie ein-sechs-gängiges Menu von weißem und schwarzem Trüffel Preis bei Übernachtung im Doppelzimmer € 380,- pro Person Preis bei Übernachtung im Doppelzimmer superior € 390,- pro Person. Preis bei Übernachtung in einem Doppelzimmer de Luxe € 400,- pro Person. Preis bei Übernachtung in einer Gartensuite € 420,- pro PersonPreis bei Übernachtung in einer Maisonettensuite € 450,- pro Person

Das Trüffel-Menu ist auch Mittags/Abends ohne Übernachtung zum Preis von € 255,- pro Person inklusive Aperitif buchbar!

www.residenz-heinz-winkler.de

Gourmet-Tip 2

Spannender Klassiker: Hotel Atlantic

Von Phantomzimmer bis Präsidentensuite: Spannende Einblicke hinter die Kulissen des legendären Grandhotels. Gibt es ein Labyrinth unter dem Hotel Atlantic? Kann man Suppe im Reagenzglas servieren? Im Jubiläumsjahr lädt das Hotel Atlantic zu einer „Hotelsafari Deluxe“ mit exklusivem 5-Gang-Menü ein. Vom Phantomzimmer bis zur Präsidentensuite, von den geheimen Gemächern der Köche bis zur Wäscherei — an jedem der ungewöhnlichen Orte wird ein Gang des 5-Gänge Safarimenüs von Atlantic Küchenchef Oliver Pfahler serviert. Termin: 4. Dezember 2009, Beginn: 19 Uhr in der Hotellobby.

Preis: € 159 pro Person inklusive 5-Gang-Menü und Getränkeauswahl. Weitere Information unter

www.kempinski.atlantic.de

„Rat’ mal, wer zum Essen kommt“: Das Phamtomzimmer im Atlantic Hotel Kempinski

Gourmet-Tip 3

Flottbek’s Gourmetfeuerwerk

Küchenparty im Landhaus Scherrer

Die Küchenpartys im Landhaus Scherrer sind nun schon seit vielen Jahren immer wieder gut von Flottbeker Mitgliedern besucht, so dass sich der Vorstand des GTHGC mit Chefkoch Heinz Wehmann zusammengesetzt, und für das Stiftungsfest auch eine Küchenparty organisiert hat. Damit sich alle unter einer Küchenparty etwas vorstellen können: Bei einer Küchenparty kann man entweder in den Räumlichkeiten sitzen, sich frei im Haus bewegen oder in der Küche den Köchen über die Schulter schauen. Lockere Unterhaltungen entstehen automatisch wenn man den Köchen bei der Zubereitung zuschaut, und über die eine oder andere Zutat fachsimpelt.

www.landhausscherrer.de

Gourmet Veranstaltungstip

Sarrasani Trocadero Dinner-Variétheater Dresden

Im Sarrasani Trocadero Dinner-Variétheater Dresden stehen neben Magie und Akrobatik vor allem Comedy und Wortwitz im Vordergrund. In der rund dreistündigen Show sorgen neben Magier André Sarrasani und dem Sarrasani-Ballett drei weitere Top Acts für die Unterhaltung der Zuschauer: Comedy-Jongleur Cotton McAloon, die Handstandakrobaten des Duos Manducas und die Luftakrobaten des U-Showteams.

Es öffnet sich der Vorhang für die neue Dinnershow im Sarrasani Trocadero Dinner-Variétheater Dresden. Der New Yorker Künstler Cotton McAloon läutete den amüsanten Abend ein: mit einer Mischung aus Jonglage und deutsch-englischem Wortwitz strapaziert er garantiert die Lachmuskeln des Publikums. Das Duo Manducas führt das Programm humorvoll fort und bietet Handstandakrobatik, gepaart mit aberwitziger Situationskomik.

Den Zuschauern stockt der Atem wenn die Artisten des U-Showteams sich gegenseitig mithilfe der sogenannten Russischen Schaukel über die Köpfe des Publikums hinweg auf die Bühne katapultieren. Die zwölf Akrobaten zeigen außerdem „Fast Track“, eine Darbietung auf dem Trampolin, sowie die Kunst der Handvoltige, bei der sich die Künstler mit bloßer Muskelkraft gegenseitig durch die Luft wirbeln. Begleitet von Tigermädchen Masari und dem Sarrasani-Ballett verblüfft André Sarrasani mit neuen Großillusionen. Die Magie-Inszenierungen entführt das Publikum in fantastische Welten: vom alten Ägypten mit seinen Mumien über die legendäre James Bond-Ära bis hin zum Science-Fiction-Szenario inklusive futuristischer Roboter.

Im Wechsel mit den Showdarbietungen verwöhnt Trocadero-Chefkoch Gerd Kastenmeier seine Sarrasani-Gäste mit einem viergängigen Gourmetmenü. Er kredenzt unter anderem Fencheleis mit Räucherlachs, Steinbeißer und Garnele auf gratinierten Nudeln sowie eine Roulade von der Maispoularde mit Blattspinat und getrüffeltem Kartoffelpüree.

Das Sarrasani Trocadero Dinner-Variétheater spielt vom 22. Oktober 2009 bis 31. Januar 2010 am Straßburger Platz in Dresden. Showzeiten sind mittwochs bis sonntags um 19:30 Uhr. Sonntags lädt Sarrasani zusätzlich von 11:00 bis 14:00 Uhr zum Familienbrunch inklusive Show und umfangreichem Brunch-Büfett. Eintrittskarten zur Dinnershow mit Vier- Gänge-Menü sind ab € 69,- erhältlich. Für den Familien-Brunch zahlen Erwachsene ab € 46,- und Kinder ab € 25,-. Das Silvester-Special kostet ab € 145,-. Eintrittskarten und weitere Informationen gibt es unter der Ticket-Hotline (0700) 727 727 264 (0,14 €/Min.), im Sarrasani-Büro am Straßburger Platz in Dresden und im Internet auf **www.sarrasani.de**

Sarrasani-Attraktionen: eine einzigartige Mischung aus Erlebnis-Gastronomie, Raubkatzen-Show und sprachlos machenden humoristischen und akrobatischen Leistungen.

Romantik

Keine Chance für eine Eiszeit in der Liebe

4-Sterne Wellness und Candle-Light-Dinner

Kuschelige Stunden in der kalten Jahreszeit: Deutschlands bestes Vier-Sterne-Sport- & -Wellnesshotel, der Angerhof in Sankt Englmar, verbindet ein sinnliches Winterurlaubserlebnis mit gefühlvollen Streicheleinheiten für Seele und Körper. Schöner als hier können Verliebte Romantik nicht leben. Inmitten der glitzernden Schneekristalle, die wie Brillanten über den Bayerischen Wald gestreut wurden, werden bei einer Pferdeschlittenfahrt im Nu Emotionen entfacht. In den gemütlichen Hochzeitszimmern und Turmsuiten können diese ausgelebt werden. Bei einem gemeinsamen Rosenölbad mit Champagner in der Kaiserwanne schmilzt auch das letzte Eis. Ein exklusives Candlelight-Dinner rundet schließlich das gemeinsame Wohlfühlerlebnis ab. Apropos: Das Fest der Liebe ist auch nicht mehr weit. Und was gibt es Schöneres, als den Partner mit Erholung und Zweisamkeit zu überraschen. **www.angerhof.de**

Tradition

Nationalpark Skiopening mit Sprung zur legendären Streif

Das kleine Städtchen Mittersill mit den Gemeinden Hollersbach und Stuhlfelden ist durch die hier neu errichteten NationalparkWelten zum „Herz" des Nationalparks Hohe Tauern geworden. Gleichzeitig ist Hollersbach durch die Panoramabahn Kitzbüheler Alpen die Anschlussstelle über den Resterkogel ins Skigebiet Kitzbühel mit 170 legendären Pistenkilometern rings um Streif, Ganslernhang und Mausefalle. Die spektakuläre 3-Seil-Umlaufbahn Pengelstein—Wurzhöhe schwebt teilweise in 400 Metern Höhe, verbindet die Resterhöhe mit Jochberg und ermöglicht eine neue Dimension der Skisafari. Sie macht den Weg frei zu insgesamt 60 Abfahrten, dem brandneuen Snowpark „Hanglalm", traumhaften Off-Piste-Strecken und urigen Hütten. Doppelte Schneesicherheit garantieren im gesamten Skigebiet zur günstigen Nord-West-Staulage am

Alpenhauptkamm auch 700 Schneeerzeuger. Zum Zwischenstopp laden 50 Hütten, Schirmbars und Iglus ein. Nach der Skisafari bis zur Kitzbüheler Streif bremsen sich die Skifans bei der Talstation der Panoramabahn Kitzbüheler Alpen ein. Neben Skishop und Skiverleih, Skischule und Sportarztpraxis gibt es hier auch ein gutes Restaurant. Oder man wechselt auf einen Sprung ins Mittersiller Hallenbad. Zum „etwas anderen" Skiopening (04.—06.12.09) sollte man auch den traditionellen Krampusrummel nicht versäumen.

www.mittersill-tourismus.at

Event

Mörderisch gute Unterhaltung

interaktives Krimitotal-Theater mit spannender Vier-Gänge-Küche.

Die *Dresdner Agentur KRIMI total* mit der Aufführung des Stückes „Erst die Leiche, dann der Mord" und „Ein Gangster kommt selten allein" steht wieder auf dem Spielplan. Hinzu kommt die neue Produktion „Wer öfter stirbt, ist längst nicht tot", welche ab November gespielt wird. Tatort für das Krimi total Dinner ist in alter Tradition der historische Ballsaal im Four Points by Sheraton Königshof Dresden.

Die erfolgreiche Zusammenarbeit zwischen Krimi total und dem Four Points by Sheraton Königshof Dresden geht damit in eine weitere erfolgreiche Runde und kombiniert interaktives Krimitotal-Theater mit spannender Vier-Gänge-Küche. Was würden Sie tun, wenn Ihnen wahrgesagt wird, dass Sie nur noch wenige Stunden zu leben haben? Sie denken, es sei ein Scherz? Dann haben Sie die Rechnung ohne den Mörder gemacht.

Erleben Sie tausend Tode. Lehnen Sie sich zurück und werden Sie Zeuge, wie die Ankündigung eines Mordes ein ganzes Hotel auf den Kopf stellen kann. Am 5. Dezember präsentiert Krimi total das erste Gourmet-Special. An diesem Tag wird erstmalig exklusiv Starkoch Lars Ginsberg ein Vier- Gänge-Menü der Molekularküche präsentieren.

Wir wünschen Ihnen mörderisch gute Unterhaltung bei der Kriminalkomödie! Weitere Informationen sowie Infos zu Tickets finden Sie unter: **www.krimitotal.de**

Auszeichnung

Concierge des Jahres 2010

Der Berufsverband „Die Goldenen Schlüssel" und die Redaktion des Schlummer-Atlas haben gewählt

Ob Karten für Premieren-Vorstellungen in der Semperoper, maßgefertigte Hundeschuhe aus Lammfell für den Winter-Spaziergang oder frischgebackene Christstollen zum Mitnehmen im Privatflieger — Frank Biedermann erfüllt alle Wünsche gerne. Der 44-Jährige ist Chefconcierge im Hotel Taschenbergpalais Kempinski in Dresden und wurde von seinem Berufsverband „Die Goldenen Schlüssel" und der Redaktion des „Schlummer-Atlas" zum „Concierge des Jahres 2010" gewählt.

Frank Biedermann

Tourismus & Gastronomie

Job-Perspektive Kreuzfahrt

5 Jahre deutschlandweite Kreuzfahrtjobvermittlung über Suhl

„MeerArbeit" in Suhl hat sich zur festen Größe auf dem dynamischeren Arbeitsmarkt der Kreuzfahrtbranche etabliert.

Ein Kreuzfahrtschiff ist ein Sternehotel der besonderen Art", erklärt Susanne Koberstein vom Projekt MeerArbeit. „Nirgendwo sonst kann man mit einem anspruchsvollen Arbeitsplatz reisen und sich dabei weiter entwickeln." Seit 2005 versorgt die Fachvermittlung für Hotel- und Gaststättenpersonal Thüringen und Sachsen-Anhalt Kreuzfahrtunternehmen wie AIDA, A-Rosa, CSM (MS Europa), Peter Deilmann bis zu Sea Cloud Cruises und Viking River Cruise. „Die Leute aus Thüringen sind motivierter als andere, und sie können mehr als andere", sagt Reederin Gisa Deilmann, auf deren Traumschiff ausschließlich deutsches Personal arbeitet. Deilmann lobt: „Die Suhler Arbeitsagentur leistet die entscheidende Vorarbeit. Die wissen, was verlangt wird, das macht den Unterschied." Tourismus, Hotellerie und Gastronomie sind ein wichtiger Bestandteil des deutschen Arbeitsmarktes. Eine besondere Tradition ist es in diesen Bereichen, nach abgeschlossener Berufsausbildung bei verschiedensten Arbeitgebern tätig zu werden, um Kenntnisse und Fertigkeiten für die perfekte Gastbetreuung zu erwerben. Genau hier setzt das Projekt an: Jeder kann sich bewerben und informieren. Jugendliche erfragen berufliche Perspektiven, Fachleute suchen die „Herausforderung für eine oder mehrere Saisons" um ihren Werdegang aufzuwerten und frisch ausgebildete Gastronomen den ersten Einstieg in der Nachsaison. Über 20 nationale und internationale Aussteller überwiegend aus dem Kreuzfahrtbereich werben für Arbeitsplätze an Bord und stellen ihre Aus- und Weiterbildungsangebote vor. Die Teilnehmerliste liest sich wie ein „who is who" der gehobenen europäischen Kreuzfahrt. Gesucht werden alle bekannten Berufe aus Hotellerie und Gastronomie, Tourismus, Sport, Freizeit und Spa. Angebote im nautisch-technischen Bereich, für Elektriker und Ausbildungswege des Verbandes Deutscher Reeder und der Marine komplettieren das Programm. Vertreter aus Personalberatung, Sozialversicherung, DEHOGA und Bewerbungsprofis beraten ergänzend über die Besonderheiten dieser zum Teil internationalen Beschäftigungsmöglichkeiten. „Unser Vorteil ist die Vielfalt der Jobangebote, von welchen wir auch Arbeits- und Lebensbedingungen kennen und die große Arbeitgeberauswahl", erklärt Koberstein.

„Dadurch können wir dem Bewerber neutral und ehrlich die beste Stelle empfehlen zu der er fachlich passt." Auch für die Auftraggeber arbeitet die Fachvermittlung kostenfrei und überregional. Unternehmen aus Deutschland, Schweiz, Österreich, Monaco, Italien und Zypern greifen auf die Suhler zurück.

„MeerArbeit" in Suhl hat sich zur festen Größe auf dem dynamischen Arbeitsmarkt der Kreuzfahrtbranche etabliert. Überregionale arbeitslose Bewerber sollten eine möglich Unterstützung der Anreise bei Ihrer regionalen Agentur erfragen. Eine Mitnahme mehrerer Bewerbungsmappen wird empfohlen. Auf der ITB finden Sie uns am 10.-14. März 2010 in Berlin, Halle 5.1 Stand 101

Detaillierte Informationen, Flyer und Jobbeschreibungen sind über die Fachvermittlung der Suhler Arbeitsagentur, Telefon +49 (0)3681-82-1997 einholbar; oder unter **www.meerarbeit.de**

+++ DER NOTIZBLOCK +++

+++ BERLIN Der Kampf des Gastgewerbes hat sich zumindest für einen Teil gelohnt. Deutsche Hoteliers erhalten zum 1. Januar den ermäßigten Mehrwertsteuersatz von 7 Prozent. „Der Beschloss von Union und FDP sorge für Zuversicht in einer von der Krise stark betroffenen Branche", erklärte DEHOGA-Präsident Ernst Fischer in Berlin. Die neue Bundesregierung verzichtet durch die Vergünstigung für Hoteliers auf Steuereinnahmen von rund 1 Mrd. Euro. Für Gastronomen hingegen soll alles beim alten bleiben.Die Deutsche Mehrwertsteuersenkung setzt die österreichische Hotellerie unter Druck.

+++ Berlin und München gehören zu den europäischen Metropolen, in denen in den kommenden Jahren die meisten neuen Hotelzimmer entstehen sollen. So sind in der deutschen Hauptstadt derzeit rund 4200 Zimmer in Bau oder in Planung, in München rund 2000. Das berichtet das US-amerikanische Unternehmen Smith Travel Research (STR).

+++ Daniel Gerkens ist seit kurzem Chef der Vox Bar im Berliner Grand Hyatt. Der Liebhaber eines guten Whiskys findet an seinem neuen Arbeitsplatz 240 Whisky-Sorten aus aller Welt. In der Ausgabe des Marcellino's Restaurantreports 2010 rangiert die Vox Bar auf Platz 1 und und ist damit die beste Bar Berlins in der Kategorie "Bar Top 10".

+++ München, Das renommierte Gourmet-Magazin „Der Feinschmecker" veröffentlicht in der November-Ausgabe die besten Hotels in Deutschland. Bestes Business-Hotel: das Westin Grand München Arabellapark.

+++ Hamburg Der Hotelmarkt der Hansestadt ist in Bewegung geraten. Die britische Hotelgruppe Intercontinental wird das 5-Sterne-Hotel an der Alster aufgeben, der Managementvertrag läuft zum Ende des Jahres aus. Experten gehen davon aus, dass der Investitionsstau maßgeblich für die Entscheidung ist.

Winzer

Gerhard Markowitsch — Einer von Österreichs erfolgreichsten Winzern

Als Gerhard Markowitsch 1990 in den Betrieb seiner Eltern eintstieg, füllte das Weingut gerade mal 8.000 Flaschen, die vornehmlich zu Weihnachten verkauft wurden. Die Familie lebte von der gemischten Landwirtschaft mit Weizen, Gerste, Zuckerrüben und Mais. Doch Gerhard Markowitsch interessierte sich nicht für den Ackerbau, sondern vertiefte sich intensiv in die Pflege der Weingärten und in die Vinifizierung von immer anspruchsvoller werdenden Weinen. Er hatte es nicht einfach dabei: die Weingärten waren großteils so ausgepflanzt, dass mächtige Traktoren durchfahren konnten — also mussten wenige Stöcke eine hohe Ertragslast bringen. Im Keller fehlte es an allem, insbesondere an Platz, um vernünftig arbeiten zu können, und beim Verkauf war es fast noch schwieriger: das Weinbaugebiet Carnuntum war unbekannt bis wenig prestigeträchtig, die Sorte Zweigelt, der sich Markowitsch besonders widmete, betrachtete man mit kritischer Zurückhaltung und überhaupt traute man dem jungen Unbekannten aus dem Osten nicht so recht, gab es doch viel renommiertere und profiliertere Winzer in Österreich, deren Weine sich ohne großen Erklärungsbedarf einfach verkauften.

Seither hat sich die Situation radikal verändert: Gerhard Markowitsch ist als einer der Spitzenwinzer Österreichs anerkannt, seine wohl modernste Kellerei des Landes, die er erst vor kurzer Zeit einweihte, platzt schon wieder aus den Nähten, und obwohl er die Produktion seit der Betriebsübernahme nahezu verhundertfachte, verlassen die Flaschen schneller das Lager, als es dem Winzer recht ist. „Leider ausverkauft“ muss Christine Markowitsch, Gerhards Frau, die für den Verkauf zuständig ist, bei den meisten Weinen schon im März sagen, Monate bevor eine neue Ernte in Sicht ist. Und dass es Auszeichnungen und Top-Bewertungen von allen Seiten regnet, verstärkt die Nachfrage nur noch mehr. Gerhard und Christine Markowitsch befinden sich also in einer Situation, von der jeder Winzer nur träumen kann. Aber der Weg dahin war (und ist) mit harter Arbeit gepflastert. Gerhards Eltern Hans und Maria sind nach wie vor die soliden Säulen, die ein Gutteil des Erfolges tragen, in dem sie hauptverantwortlich für die Weingärten sind, die in den letzten Jahren auf 30 Hektar Rebfläche angewachsen sind. Gut, dass man in dieser Familie wußte, den Generationenkonflikt zu meistern!

Christine und Gerhard Markowitsch

Der Barrique-Bereich der Winzerei

So kann sich Gerhard Markowitsch ganz dem widmen, was ihm am meisten am Herzen liegt: das Vinifizieren und das Pflegen der Weine im Keller. Probiert man die Weine der letzten 15 Jahre, so begibt man sich auf eine Zeitreise, und begleitet Gerhard in seiner Entwicklung: Die Weine aus seinen ersten Jahren sind noch hauptsächlich weiss, und die Roten zeigen sich etwas ruppig, teilweise überextrahiert und holzdominiert, sie altern früher, und das liegt zum Teil an den höheren Erträgen im Weingarten. Mitte der 90er Jahre treten neben dem Zweigelt auch Merlot, Cabernet Sauvignon und Syrah auf den Plan. Die Rotweine werden dichter, weicher, intensiver. Ende der 90 Jahre ist Markowitsch bereits in die Elite der heimischen Winzer vorgestoßen. 1999 wurde er vom Falstaff Magazin zum „Winzer des Jahres“ gekürt. Eine Auszeichnung die selten einem unter 30jährigen Winzer zuteil wird! In 2003 bringt Markowitsch erstmals sein Meisterstück, den M1, auf den Markt. Es ist dies eine Cuvée aus Zweigelt und Merlot, dicht, konzentriert und doch elegant: „Am Limit und Maßstäbe setzend!“ jubelt René Gabriel im „Gabriel“ und vergibt 19 Punkte, die höchste Note, die er für Rotweine aus Österreich jemals vergeben hat. Doch Gerhard Markowitsch ist noch zu jung, um seinen Weg nicht noch weiterzugehen. Nachdem er eindrücklich bewiesen hat, dass Carnuntum größtes Potential für mächtige Weine hat, entwickelt er in den letzen Jahren eine neue Stilistik, die ganz der Finesse, der Frische und dem subtilen Spiel zwischen Säure und Fruchtsüsse gewidmet ist. Jedenfalls ist das letzte Erfolgskapitel im Hause Markowitsch noch nicht geschrieben!

Prämierte Produkte: Grüner Veltiner „Alte Reben“ (li.) und Rotwein „Rosenberg“

Das Schönste aber ist: Trotz all den Erfolgen und neben dem ehrgeizigen Weg an die Spitze haben Gerhard und Christine Markowitsch nicht vergessen, dass es Wichtigeres gibt im Leben, als die Anerkennung der Kritiker und wirtschaftliche Ergebnisse. Sie sind herzliche Menschen geblieben, die Wein viel lieber trinken, als lang darüber zu philosophieren. Sie sind immer dabei, wenn es ums Feiern geht und selten nicht die Letzten auf dem Weg nach Hause. Im Zentrum ihres Lebens steht die Familie. Und kein noch so großer Wein der Welt ist wichtiger als sie!

www.markowitsch.at

Besondere Orte

Reizvolle Weihnachts- und Silvesterarrangements im Fünf-Sterne-Hotel Alpenhof Murnau

Christmette im Kloster Ettal, Zirkusstars zum Sterne-Menü — der Alpenhof Murnau beschert außergewöhnliche Festtage. Im Kloster Ettal die heilige Nacht erleben, am Kaminfeuer die Weihnachtsgeschichte hören, dem Sternekoch über die Schulter schauen und Zirkusartisten bei einer spektakulären Aufführung bewundern — der Alpenhof Murnau lädt zu außergewöhnlichen Festtagen ins Blaue Land ein und beschert seinen Gästen kulinarische, traditionelle und naturnahe Sternstunden.

Das Fünf-Sterne-Hotel, am Naturschutzgebiet Murnauer Moos in der deutschen Zugspitz-Region gelegen, schnürt an Weihnachten und zum Jahreswechsel ein exklusives Programm, dessen einzelne Bausteine individuell buchbar sind. Zu den Höhepunkten zählt die Christmette in der barocken Basilika des Benediktinerklosters in Ettal, die traditionell um Mitternacht beginnt. Unter der weltberühmten Kuppel der Kirche, deren Bedeutung der Papst 1920 mit dem Ehrentitel „Basilika minor“ würdigte, erleben Besucher die heilige Nacht besonders besinnlich.

Malerische Weihnachtsstimmung im romatischen Murnau

Bereits vorab stimmen sich Hotelgäste auf das „Fest der Feste“ ein: Wer mag, lauscht am Vorweihnachtsnachmittag Ludwig Thomas „Heiliger Nacht“ am Kaminfeuer oder reiht sich am frühen Nachmittag des 24. Dezember in den Fackelzug zum einsam gelegenen Ramsachkircherl ein, das seine Pforten für ein Weihnachtskonzert öffnet. Abends lassen sich Gourmets mit einem Fünf-Gang-Menü im hoteleigenen Feinschmeckerrestaurant „Reiterzimmer“ verwöhnen. Dezente Weihnachtsmusik versüßt die köstlichen Kreationen von Sternekoch Thilo Bischoff zusätzlich. Feinste Schmankerl werden auch am ersten und zweiten Weihnachtstag serviert. Gäste genießen die stimmungsvolle Atmosphäre, wenn der Zitherspieler das Mahl mit leisen Klängen begleitet. Wie wär's zur Abwechslung vielleicht mit einer Pferdeschlittenfahrt zum Dessert? Das Murnauer Moos, die größte Moorlandschaft der europäischen Alpen, präsentiert sich an Winterabenden als traumhafte Märchenlandschaft.

Sternstunden zu Silvester: Wer zwischen den Jahren im Alpenhof Murnau weilt, kann sich auf zusätzliche Sternstunden freuen. Sternekoch Thilo Bischoff zaubert am 28. Dezember individuelle Eisskulpturen aus riesigen Eisblöcken und lässt sich von den Gästen am nächsten Tag bei der traditionellen Küchenparty über die Schulter schauen.

Das Auge isst bekanntlich mit: festliche Tischdekoration im Alpenhof

Feinste Genüsse begleiten die Gäste auch bei der großen Silvestergala „Zirkus Alpenhof Murnau“ ins neue Jahr. Der festliche Abend beginnt mit einem 6-Gänge-Menü, das von spektakulären und magischen Artistenauftritten gerahmt wird. Danach sorgen tanzbare Live-Musik, ein atemberaubendes Feuerwerk sowie Mitternachtsimbiss mit köstlicher Austernbar für Stimmung. Am Neujahrstag haben Hotel-Gäste nach den kulinarischen Höhenflügen Gelegenheit, die Weltelite im Skispringen zu erleben, die am 1. Januar auf der Vierschanzentournee in Garmisch-Partenkirchen Station macht.

Die einzelnen Feiertagsaktionen sind separat zu den Übernachtungen buchbar, die im Doppelzimmer inklusive Frühstück und Nutzung des großzügigen Wellnessbereichs ab 219 Euro für zwei Personen kosten.

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

www.alpenhof-murnau.com

Winterliche Gartenansicht des Fünf-Sterne-Hotels „Alpenhof Murnau“

+++ 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**

Original Christstollen aus Dresden

Von Meisterhand nach traditionellem Familienrezept gebacken.

Wir, das Team von **www.dresden-christmas.de,** würden uns auch dieses Jahr wieder freuen auch Ihnen das Spitzenprodukt, den **Original Dresdner Christstollen**, anbieten zu dürfen. Bereits im 8. Jahr vermitteln wir im Auftrag einer traditionellen Backstube den von Meisterhand nach traditionellem Familienrezept gebackenen original Dresdner-Christstollen. Die original Dresdner Christstollen werden selbstverständlich in Handarbeit gefertigt und mit dem Gütesiegel des Schutzverbandes Dresdner Stollen versehen. Der Original Dresdner Stollen ist immer ein passendes Geschenk für Ihre Kunden, Mitarbeiter und lieben Verwandten.

JETZT IN UNSEREM ONLINE-SHOP BESTELLEN !

www.original-dresdner-christstollen.info

Arrangements — Oktober / November

Murnau a. Staffelsee

Alpenhof Murnau

Advents-Arrangement

buchbar: 27.11.2009 - 20.12.2009
Übernachtungen: 2
Preis pro Person: 293,00 €

Hamburg

Hotel-Gastronomie Süllberg

Advents-Arrangement

buchbar: 27.11.2009 - 20.12.2009
Übernachtungen: 2
Preis pro Person: 230,00 €

Landshut/Isar

Romantik Hotel Fürstenhof

Landshuter Weihnachtszauber

buchbar: 27.11.2009 - 20.12.2009
Übernachtungen: 2
Preis pro Person: 185,00 €

Trier

Hotel Restaurant Blesius Garten

Adventsträume

buchbar: 23.11.2009 - 22.12.2009
Übernachtungen: 2
Preis pro Person: 180,00 €

Hartenstein b. Zwickau

Hotel Schloß Wolfsbrunn

Advent im Erzgebirge

buchbar: 28.11.2009 - 20.12.2009
Übernachtungen: 2
Preis pro Person: 245,00 €

Tinnum (Sylt)

Landhaus Stricker

Get ready for Christmas

buchbar: 20.12.2009 - 27.12.2009
Übernachtungen: 5
Preis pro Person: 1550,00 €

Badenweiler

Hotel Römerbad

Weihnachtstraum

buchbar: 20.12.2009 - 27.12.2009
Übernachtungen: 5 oder 7
Preis pro Person: 777,50 €

Wenningstedt (Sylt)

Lindner Hotel Windrose

Weihnachten auf Sylt

buchbar: 22.12.2009 - 27.12.2009
Übernachtungen: 5
Preis pro Person: 399,00 €

Lohmen/Bastei

Berghotel und Panorama-restaurant Bastei

Weihnachten 2009

buchbar: 23.12.2009 - 27.12.2009
Übernachtungen: 4
Preis pro Person: 295,00 €

Bad Doberan

Grand Hotel Heiligendamm

Zauberhafte Weihnachtstage am Meer

buchbar: 23.12.2009 - 27.12.2009
Übernachtungen: 3
Preis pro Person: 575,00 €

Dresden

Luxushotel Suitess

Ihr Weihnachtsfest in der königlichen Residenz Dresden für 3 Tage

buchbar: 22.12.2009 - 28.12.2009
Übernachtungen: 2
Preis pro Person: 317,50 €

Dresden

Schloss Hotel Dresden-Pillnitz

Weihnachten in Pillnitz

buchbar: 22.12.2009 - 29.12.2009
Übernachtungen: 3
Preis pro Person: 323,00 €