classic digital Gourmet journal

Elektronische Zeitung des Internetportals www.gourmet-classic.de · Ausgabe 8 / Dezember 2009

Besondere Orte

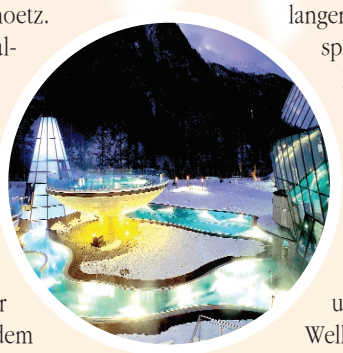
Das Winterparadies hoch in den Alpen

Ötztal ist fast schon zum Synonym für den gelungenen Skiurlaub geworden!

Das Ötztal — eine der beliebtesten, schneesicheren Regionen Österreich/Tirols

Sie wissen nicht, wo Sie Ihren nächsten Winterurlaub verbringen möchten, suchen jedoch beste Bedingungen zum Skifahren? Ötztal ist die Antwort, um die Wintersportfans einfach nicht herum kommen. Wintersport und Events der Extraklasse in Sölden, Qualitätsskifahren in Obergurgl/Hochgurgl, Bergsport in Vent sowie Wellness, Natur und Familienspaß in Haiming, Oetz, Umhausen, Längenfeld und Sautens.

Schon in Haiming — dem ersten der insgesamt 8 Orte — findet man unverfälschte Gastlichkeit inmitten der Tiroler Bergwelt. Vom dazugehörigen Dorf Ochsengarten (1500m) kommt man direkt mit der Gondelbahn ins Familienskigebiet von Hochoetz. Gleich am Taleingang liegt Oetz, das dem Tal seinen Namen gab. Wanderer stapfen durch den hohen Schnee zum Kirchort Habichen. Eisläufer drehen auf dem romantischen Piburger See ihre Kreise. Skifahrer treffen sich im überschaubaren Skigebiet Hochoetz. Seit dem Bau der Acherkoglbahn vor sechs Jahren hat dieses 34km umfassende Pistenrevier erheblich an Zuspruch gewonnen. Moderne Beschneiungsanlagen garantieren Schneesicherheit auf allen Pisten. Vor allem Familien, sowie Anfänger und Genussskifahrer kommen dort auf ihre Kosten. Weiter taleinwärts folgt Umhausen/Niederthai, ein idealer Ort für Langläufer. Insgesamt bietet das Ötztal 150 km gepflegte Loipen. Dazu kommen 200 km geräumte, markierte Wanderwege. Erholung nach einer schweißtreibenden Loipentour oder einer langen Wanderung verspricht ein weiterer Höhepunkt: der *„Aqua Dome — die Tirol Therme Längenfeld“* — (sihe Abb. links) ein modernes Thermalbad mit umfassendem Wellness-Angebot und angrenzendem 4 Sterne Superior Hotel. Das warme Thermalwasser in drei riesigen, auf Stelzen gesetzten Schalen im Freien, lädt zur Muskelentspannung nach einem sportlichen Tag ein. Sölden, der „HotSpot“ der Alpen besitzt mit 20 Quadratkilometern eines der größten Gletscher-Skigebiete Österreichs. Eine Höhelage von 1.400 bis über 3.000 Meter, kombiniert mit einer der modernsten Beschneiungsanlagen garantiert Schneesicherheit im hinteren Ötztal. Eine Neuheit ist das neue Giggijoch Bergrestaurant. In Tiroler Wirtshaustradition werden die Gäste kulinarisch verwöhnt. Neu sind auch die zwei „Free Flow Restaurants“ und die „Open-Air Eventarena“ mit Eisbar und Musikbühne. Die Restaurants sind mit Rolltreppen verbunden, lästiges Treppensteigen mit Skischuhen gehört damit der Vergangenheit an. Hier mitten in Tirol wird Gastfreundschaft noch groß geschrieben. Lassen auch Sie sich davonüberzeugen. **www.soeldenweb.at**



+++ DER NOTIZBLOCK +++

+++ Das Ötztal im Winter: Neidvoll blicken viele Skiregionen entlang des Alpenbogens derzeit Richtung hinteres Ötztal/Tirol: Während reihum mangels Neuschnee Winter-Openings verschoben werden, freuen sich Pistenflitzer in Sölden und in Obergurgl-Hochgurgl über perfekte Bedingungen zum Skifahren und Snowboarden. Petrus outet sich als Fan und entsendet dazu stahlblauen Himmel und gleißenden Sonnenschein.

60 von insgesamt 150 Pistenkilometer sind im Skigebiet von Sölden (Giggijoch 2.525 m) perfekt präpariert, 17 Lifte geöffnet. *Jakob Falkner*, Marketingchef der Bergbahnen Sölden, bestätigt: „Die Giggijochbahn bringt alle Wintersportler direkt vom Ort aus ins Winterskigebiet. Über die Gletscherverbindungslifte „Golden Gate to the Glacier“ ist der Gletscher vom Winterskigebiet in kürzester Zeit mit Skiern erreichbar. Schneehöhen von bis zu 84 cm garantieren perfekte Voraussetzungen für herrliche Vorwinter-Skitage in Sölden!“

Am Gletscher in Sölden (3.000 m) sind sämtliche Lifte in Betrieb. *Oliver Schwarz*, Geschäftsführer Ötztal Tourismus, freut sich:

„Das hintere Ötztal scheint in diesen Tagen tatsächlich ein gewisses Alleinstellungsmerkmal unter den Skiregionen in den Alpen zu haben, weil wir aufgrund der hoch gelegenen Skigebiete und der frühzeitigen Beschneiung tolle Bedingungen bieten können. Alle reden vom fehlenden Schnee — wir haben ihn!“

Besondere Orte

Obergurgl-Hochgurgl

Obergurgl-Hochgurgl — der Diamant der Alpen setzt auf „Top Quality Skiing“

Obergurgl, das höchste Kirchdorf, und Hochgurgl, das höchste Hoteldorf Österreichs, setzen alles auf „Qualität im Wintersport“. Die Talstationen der Lifte sind nur wenige Meter vom Hotel entfernt, Richtung Gipfel geht es mit komfortablen, Gondelbahnen oder kuppelbaren Sesselbahnen mit Haube. Wartezeiten kennt man hier eigentlich nicht und eine Höhenlage von 1.900 bis über 3.000 Meter lässt auch das Problem der Schneesicherheit verschwinden. Auf Ihre „neuesten Diamanten“ sind die Gurgler besonders stolz: der Top Mountain Star auf dem Wurmkogel beeindruckt seine Gäste mit einer architektonisch einmaligen Aussichtskanzel und mit einer 360 Grad Panorama Bar auf über 3.000 Metern. Das urige Gegenstück dazu bietet die *„Hohe Mut-Alm“*. Die gemütliche Hütte wirkt durch seine Holzkonstruktion wie eine „urige Alm“. Im Inneren genießt man am offenen Kamin einen Einkehrschwung der Extraklasse.

Die gemütliche „Hohe Mut-Alm“ wirkt durch seine Holzkonstruktion wie eine „urige Alm“

Der spezielle Tip

Hotel „The Crystal“

Die charakteristische Glasbrücke des Hotels The Crystal fällt sofort ins Auge

Das *Hotel The Crystal* befindet sich am Ortseingang von Obergurgl an der rechten Seite, gegenüber der Festkoglbahn. Auffallend ist die gläserne Brücke. Sie gelangen vom Hotel The Crystal zur Festkogel Bahn im Skigebiet Obergurgl-Hochgurgl ohne das Hotel zu verlassen. Unkonventionell und wegweisend ist das Hotel The Crystal: Architektur von kristalliner Klarheit und kubischer Geradlinigkeit bildet das Gehäuse für ein Gesamtkonzept aus erfrischenden Ideen, vorzüglichem Service und exquisitem Wohnen. Die gläserne Brücke verbindet den Neubau mit dem bestehenden Hotelkomplex. Das Design und die Ausstattung sind ebenso modern wie klar, doch ohne puristische Strenge und Kargheit. Viel Holz strahlt Wärme und Geborgenheit aus, raumhohe Verglasungen holt Licht und Luft aus der Bergwelt in das Haus. Entspannen, relaxen und sich verwöhnen lassen: der über zwei Etagen gehende 2.000 m² große Spa mit atemberaubendem Bergpanorama ist ein weiteres Highlight des Hauses. **www.thecrystal.at**

Die Zimmer des Hotels „The Crytal“ beindrucken durch moderne Klarheit ohne Strenge

Der Spa-Bereich des Hotels „The Crystal“ hat ein atemberaubendes Bergpanorama

Die erste Adresse

Das Hotel „Valentin“ in Sölden

„Valentin“ — Das Top-Hotel in Sölden direkt an der Seilbahn.

Das Hotel Valentin ist ideal für Ihren Urlaub in Sölden. Direkt an der Gaislachkogelbahn gelegen werden Sie mit kuliarischen Köstlichkeiten verwöhnt. Der Familienbetrieb ist durch seine Küche, sowie herzlichen Service weit über die Grenzen bekannt. Die Geschwister Annabell und Valentino unterstützen tatkräftig den Betrieb und sind als Junior Chefs bei Mitarbeitern und Gästen mehr als beliebt. **www.cusoon.at/hotel-valentin**

Weinkenner

Norbert Spielmann lebt für den Wein

Die Weinkellerei Spielmann in der Fischergasse in Wertheim wurde 1932 gegründet und besteht sehr erfolgreich bereits in der dritten Generation. Norbert Spielmann absolvierte 1984 seine Ausbildung zum Weinküfer. Ihm war schon in frühen Jahren bewusst, dass eine Vielzahl von Internationalen Verkostungen von Weinen der Grundstock für sein Handwerk ist.

In Münchens Weinhaus Schwarzwälder war er zwei Jahre als Sommelier und Weinberater tätig und traf viele Menschen, die rund um das Thema Wein beruflich als Winzer oder Händler beschäftigt sind. Nach gut 10 Jahren im Außendienst für verschiedene große Importeure, etlichen Besuchen bei den verschiedensten Weinmachern und natürlich auch in den besten Restaurants rund um den Erdball wurde Ihm immer deutlicher: Wein sollte ein Spiegel seiner Herkunft sein. Aus der ganzen Vielfalt der Weinwelt stechen besonders solche Weine hervor, die Charakter zeigen. Spielmanns Kredo: „Wenn man den höchsten Ansprüchen genügen will, heißt das, dass wir für den Kunden der einen guten Rotwein für jeden Tag braucht den passenden Wein parat haben, wie eben auch die Flasche die nur an den Feiertagen im Kreise sehr guter Freunde aufgemacht wird.“

www.weinkellerei-spielmann.de

Anzeige

Anzeige

Sie lieben deutsche Weine?

Wenn ja, dann wird unsere website **www.weingueter.de** schnell zu einer Ihrer Lieblingsseiten werden, wenn Sie sich über deutsche Weingüter und Deutschen Wein informieren. Hier finden Sie für Ihren ganz persönlichen Weinkeller viele interessante und hochwertige deutsche Weine.

Fast 100 Weingüter aus ganz Deutschland

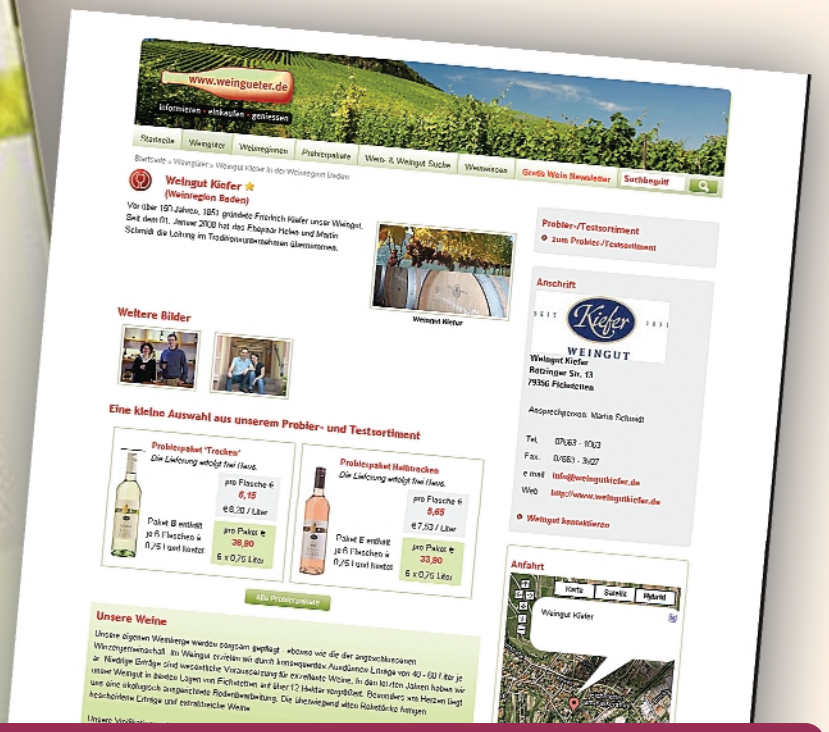
Auf weingueter.de präsentieren sich annähernd 100 deutsche Weingüter aus den verschiedenen deutschen Weinanbaugebieten. Hier können sich Weinfreunde ausreichend über die Weingüter, die verschiedenen Weinanbaugebiete, Rebsorten und Weine informieren.

Wein-Probiersortimente zum Testen

Als besonderen Service bietet weingueter.de seinen Besuchern **ausgewählte Wein-Probiersortimente zum Testen** an. Die Weinpakete sind auf den Geschmack des Zeitgeistes und der Jahreszeit abgestimmt und passen daher hervorragend zu vielen privaten und geschäftlichen Anlässen.

Weingueter.de — Newsletter als kostenloses Highlight

Ein echtes Highlight sind die regelmäßigen Weingueter.de — Newsletter, in denen ein Weingut seine Top Weine als Probiersortiment zum Testen anbietet. Meistens finden Sie hier Ihren Wein zu besonderen Konditionen. So auch zur Weihnachtszeit oder Silvester, z.B. Weingut Schaurer 6 Flachen Top Rotwein ab € 35,- oder Weingut Braun 6 Flaschen Weißwein ab € 33,50. In vielen Fällen kommt Ihr neuer Wein frei Haus und kann bequem per Rechnung bezahlt werden. (kleines Bild, Weingut Kiefer). Damit auch Sie keine der interessanten Aktionen verpassen, sollten sie jetzt gleich unter unserer internetadresse **www.weingueter.de/weinwissen/wein-newsletter/** Ihren persönlichen Wein Newsletter abonnieren. Infos über Weingüter, Veranstaltungen, Essen & Trinken, sowie Lifestyle warten auf Sie. **www.weingueter.de**



Ihre Lieblingsweine als Probiersortiment bei www.weingueter.de

Sterneköche

Der Michelin-Gourmetführer hat zahlreiche neue Restaurants in Deutschland ausgezeichnet

Mehr Sterneköche in Deutschland: Der Michelin-Gourmetführer hat zahlreiche neue Restaurants ausgezeichnet. 14 der im Vorjahr ausgezeichneten Häuser mussten wohl hauptsächlich wegen der Wirtschaftskrise schließen. 24 Restaurants wurden im Michelin-Führer 2010 neu mit einem der begehrten Sterne für sehr gute Restaurants ausgezeichnet, so das die Zahl der Spitzenrestaurants auf 225 Sterne wuchs, dass sind neun mehr als im Jahr 2009. **Acht Sterneköchinnen in Deutschland.** In zwei der neuen Sternerestaurants stehen Frauen am Herd, so dass es jetzt acht Sterneköchinnen in Deutschland gibt. Die meisten Sternerestaurants haben in Deutschland die Städte Berlin, Hamburg, München und Stuttgart. Außerhalb Europas ist die japanische Gastronomie ganz vorn. In Tokio gibt es 173 Sterne-Restaurants. Wir stellen einige der Geehrten vor:

André Tienelt

Nach mehreren Stationen in der gehobenen Gastronomie, kocht Küchenchef André Tienelt seit nunmehr über zwei Jahren im Restaurant Sendig. Im Gault Millau erzielte er gleich auf Anhieb 15 Punkte. Vom Feinschmecker wurde das Restaurant Sendig bereits mehrfach ausgezeichnet. Das regionale Magazin Augusto titelt „Sensationell auf Sternekurs“ und wählte das Restaurant bereits zweimal auf Platz 3 im Bereich „Feine Küche“ für Dresden und Umgebung. Der Michelin Guide 2010 zeichnete ihn und sein Team mit einem der begehrten Michelin Sterne für die überragende Leistung aus.

www.elbresidenz-bad-schandau.de

Ralf Haug

Küchenchef Ralf Haug freut sich mit dem gesamten niXe-Team über die hohe Auszeichnung, die seiner Küche im November 2009 widerfuhr. Die niXe ist das erste Restaurant auf Rügen überhaupt, dem der Guide Michelin einen Stern verliehen hat. **www.nixe.de**

Erika Bergheim

Im NERO, Restaurant Nesselrode (1 Michelin Stern) verwöhnt Sie Küchenchefin Erika Bergheim. Das in Essen gebürtige Talent, die bei Berthold Bühler in Kettwig gelernt hat, ist mittlerweile selbst eine Große ihres Fachs. Gastspiele in den USA bei Starköchen wie Patrick O’Connell oder Daniel Boulod haben sie darin bestärkt, ihren eigenen Weg zu gehen und sich dabei vor allem auf frische Bio-Produkte aus der direkten Umgebung zu verlassen. Im eigenen Kräutergarten zieht sie die Kräuter und Gewürze, die ihrer Küche ihren eigenen Charakter geben. **http://www.hugenpoet.de/**

+++ NEWS +++

+++ BERLIN. Sternekoch Matthias Buchholz nimmt eine Auszeit. Der Küchenchef des Gourmetrestaurants First Floor wird am 31. März 2010 den Herd im Berliner 5-Sterne-Hotel Palace verlassen. Nach eigenen Angaben will er sich während der Sabbatzeit stärker seiner Familie widmen. Diese sei in den vergangenen Jahren angesichts der hohen Arbeitsintensität zu kurz gekommen. Der Sternekoch will die Auszeit auch dazu nutzen, um sich beruflich neu zu orientieren.

+++ MÜNCHEN. Neues Outfit für das Savoy Hotel München: Das Schwabinger Hotel wird derzeit umfassend renoviert und im Februar 2010 als erstes Leonardo Boutique Hotel in Deutschland wiedereröffnet. „Die Leonardo Marke Boutique beschreibt kleinere Häuser, die vor allem durch ihre exklusive Ausstattung und ihre persönliche Note bestechen. Sie kombinieren Lifestyle mit außergewöhnlichem Design.“, beschreibt Leonardo-Geschäftsführer Daniel Roger das Wesen der neuen Marke.

+++ DORTMUND. Roland Zadra ist „Gastronom des Jahres“ Bereits zum zweiten Mal vergab die Redaktion des Schlemmer Atlas diese Auszeichnung. Nach Gerd Käfer im vergangenen Jahr fiel die Wahl der Jury dieses Mal auf den Zweibrücker Gastronomen Roland Zadra. Verliehen wurde ihm der Preis von der Busche Verlagsgesellschaft.

+++ DORTMUND. Dem Winter so richtig einheizen — das taten mehr als 100 Grill-Teams, zu denen immer ein Grillmeister und seine beiden Helfer zählten, jetzt in Dortmund. Die Kronen Brauerei hatte zur „heißesten Party des Jahres“ geladen. Die Aufgabe: In maximal 30 Minuten nicht nur Steak, Wurst und Geflügel bestens zuzubereiten, sondern zuvor auch noch dafür zu sorgen, dass die richtige Menge Grillkohle optimal zum Glühen gebracht wurde.

+++ PRAG. Auf dem Weg zu einheitlichen Hotelsternen in

Fortsetzung nächste Seite

Sterneköche

Daniel Achilles

Der Koch, der sein Handwerk in herrausragenden Sterneküchen gelernt hat, setzt und verwirklicht seinen eigenen Stil und Ideen im „reinstoff“ um. **www.reinstoff.eu**

Vjekoslav Pavic

Vjekoslav Pavic, gebürtiger Kroate, ist seit 2008 Küchenchef im Thun. Der 33 Jährige gilt als absoluter Shootingstar unter den Spitzenköchen. Beim Meister Heinz Winkler war er lange als Sous Chef tätig.

http://www.hotel-admira.com

Heiko Schulz

Roh marinierte Gänsestopfleber mit geräuchertem Aal, gebundenem Renettenkompott und Steinpilzeis; Ochsenschwanzbouillon unter der Blätterteighaube oder Variationen von Mandelblütenhonig und Äpfeln — Das sind die besonderen Kompositionen von Heiko Schulz, Küchenchef des Restaurants „La Terrasse“ im Park Hotel Bremen. Mit Auszeichnung: Am 11. 11. 2009 vergibt Guide Michelin einen Stern an das Gourmet-Restaurant im Park Hotel Bremen. **www.park-hotel-**

Sauli Kemppainen

Sauli Kemppainen ist Ihr kulinarischer Gastgeber und ein Meister seines Fachs. Als einer der berühmten Vertreter der „neuen nordischen Küche“ ist er dem Besten aus Europas Küchen verpflichtet. Er und sein Team zaubern nicht nur erlesene Genüsse — überraschend, jung und sicherlich ab und zu verwegen mögen sie sein. Avantgardistische Einflüsse aus Spanien und England verbinden sich mit besten regionalen Produkten. Immer wieder entdeckt der Küchenchef neue Aromen der Welt für seine Kreationen — zur großen Freude der Gäste. **www.brandenburger-hof.com**

+++ NEWS +++

Fortsetzung von Seite 5

Europa wurde jetzt in Prag ein wichtiger Grundstein gelegt: Die Hotelverbände aus Deutschland, den Niederlanden, Österreich, Schweden, der Schweiz, Tschechien und Ungarn gründeten die „Hotelstars Union“. Unter der Schirmherrschaft von HOTREC — Hotels, Restaurants & Cafés in Europa — werden die Mitglieder ab Januar 2010 ein gemeinsames Klassifizierungssystem in ihren Ländern einführen und damit dem Hotelgast noch mehr Transparenz bieten zu können.

+++ BASEL. Ivo Adam, der ehemalige Kochweltmeister und Geschäftsführer der Seven-Betriebe in Ascona ist der große Gewinner bei der diesjährigen Verleihung des Best of Swiss Gastro Awards. Sein Gastro-Konzept hat bei der Fachjury- und Publikumsbewertung am besten abgeschnitten.

+++ BERLIN. Europas Tourismus- und Hotelleriebranche scheint sich langsam von der Krise zu erholen. Das geht aus der Deloitte-Studie „Hospitality Vision European Performance Review 2009 — Uphill Struggle“ hervor. Demnach lassen die starken Rückgänge bei Belegungszahlen und Übernachtungspreisen langsam nach. „Die Aussichten der Tourismuswirtschaft sind nicht mehr so düster wie noch Mitte des Jahres. Wir sehen überall Anzeichen einer Erholung. Länder wie Deutschland, Frankreich und England haben die Rezession hinter sich gelassen“, erläutert Benjamin Ploppa, Senior Manager Hotellerie bei Deloitte.

+++ BERLIN. Der Bundestag hat am 4. Dezember mit der Mehrheit von Union und FDP das Wachstumsbeschleunigungsgesetz angenommen. Ein Teil dieses Paktets ist die reduzierte Mehrwertsteuer für Hotel-Übernachtungen. Allerdings muss das Gesetz am 18. Dezember noch durch den Bundesrat. Alle schwarz-gelb regierten Bundesländer müssen dann zustimmen, dami das Gesetz am 1. Januar 2010 in Kraft treten kann.

Arrangements — Dezember

Bad Schandau

Parkhotel Bad Schandau

Ein glanzvoller Jahreswechsel

buchbar: 29.12.2009 - 2.1.2010
Übernachtungen: 3
Preis pro Person: 409,00 €

Aerzen

Schlosshotel Münchhausen

Silvester im Schloss

buchbar: 29.12.2009 - 2.1.2010
Übernachtungen: 3
Preis pro Person: 815,50 €

Dresden

Luxushotel Suitess

Zelebrieren Sie Silvester wie August der Starke...

buchbar: 29.12.2009 - 2.1.2010
Übernachtungen: 3
Preis pro Person: 612,50 €

Bad Schandau

Hotel Elbresidenz Bad Schandau Viva Vital & Medical SPA

Mit Genuss ins neue Jahr

buchbar: 30.12.2009 - 3.1.2010
Übernachtungen: 4
Preis pro Person: 561,00 €

Dresden

Schloss Hotel Dresden-Pillnitz

Ihre Silvesterfeier im barocken Ambiente

buchbar: 27.12.2009 - 3.1.2010
Übernachtungen: 3
Preis pro Person: 332,50 €

Bad Doberan

Grand Hotel Heiligendamm

Silvesterball wie zu „Kaisers-Zeiten“

buchbar: 28.12.2009 - 3.1.2010
Übernachtungen: 4
Preis pro Person: 1085,00 €

Zweibrücken (Pfalz)

Romantik Hotel Landschloss Fasanerie

Silvester Sternstunden

buchbar: 29.12.2009 - 2.1.2010
Übernachtungen: 3
Preis pro Person: 630,00 €

Wernigerode

Travel Charme Gothisches Haus

Feiertage besonders genießen

buchbar: 29.12.2009 - 2.1.2010
Übernachtungen: 4
Preis pro Person: 636,00 €

Perl/Saar

Victor’s Residenz-Hotel Schloss Berg

Silvester — Das alte geht, das neue kommt

buchbar: 30.12.2009 - 2.1.2010
Übernachtungen: 3
Preis pro Person: 458,00 €

Wenningstedt (Sylt)

Lindner Hotel Windrose

Ein unvergessliches Insel-Erlebnis

buchbar: 27.12.2009 - 1.1.2010
Übernachtungen: 5
Preis pro Person: 679,00 €

Rantum (Sylt)

Fährhaus Sylt

„Sylvester“ 2009/10 auf Sylt

buchbar: 28.12.2009 - 3.01.2010
Übernachtungen: 5
Preis pro Person: 1205,00 €

+++ 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**