classic digital Gourmet journal

Elektronische Zeitung des Internetportals www.gourmet-classic.de · Ausgabe 11 / Mai 2010

Wir stellen vor

Ein kleines Hotel für's feine Landleben

Die liebevollen Details und seine Küche machen das „Hohenfels" zu etwas ganz Besonderem

Hohenfels, das ebenso kleine wie feine Landhotel, ist eine wunderbare Adresse für Menschen, die gerne von oben auf ihre Umgebung blicken. Das ist nun gar nicht prätentiös oder elitär gemeint, es ist nur so, dass sich das Haus einer besonderen Lage erfreut. Ruhig, aber nicht abgeschieden liegt es auf dem höchsten Punkt eines kleinen Hügels über dem Dörfchen Tannheim. Nach allen Richtungen hat man die grandiose Bergwelt des Tannheimer Tals im Blick. Schließlich liegt das Allgäu zu Füßen des Tales und von dort ist es nicht mehr weit nach Vorarlberg und in die Schweiz.

Wolfgang Radi, der Enkel der Gründer, studierte an der Hotelfachschule in Innsbruck und verbrachte seine gastronomische Ausbildung im Ausland. Schon bald hatte er die Vision, aus dem Haus der Eltern und Großeltern ein kleines, aber feines Landhotel der besonderen Art zu machen. Um für die Umsetzung dieser Vision gerüstet zu sein, belegte er ein dreijähriges Fachstudium zum Tourismuskaufmann an der Uni Innsbruck. Dort lernte er auch seine Gattin Monika kennen, die aus dem Finanzwesen kam, und ihn nach Studienabschluss nach Tannheim begleitete. Das "neue" Hohenfels als Edelstein der Spitzengastronomie geschätzte Landhotel sollte nicht viel größer sein als das Hotel der Gründer, aber in allen Bereichen etwas Besonderes. So blieb es bei 30 Zimmereinheiten, doch frische Farben, moderne Stoffe, künstlerischer Ausdruck kehrten ein - alles mit Liebe ausgesucht und von heimischen Handwerken gefertigt.

Eingebettet in eine bezaubernde Landschaft: das kleine, aber umso feinere Landhotel „Hohenfels"

Das Hohenfels hat jetzt den wohl schönsten Ruheraum im Tannheimer Tal. Umgeben von Interieur aus regionalem Nuss- und Eichenholz liegt man auf einem Wasserbett und blickt durch raumhohe Fenster nach Süden auf das Tannheimer Bergmassiv und in das Tal Richtung Vilsalpsee. Gastgeber Wolfgang Radi: „Wellnessbetriebe bieten oft große Nassbereiche an. Wir legen dagegen Wert auf viel Platz für Ruhe und Erholung zum „Entschleunigen". Der Wellnessbereich ist ganzjährig attraktiv: Der Außenpool ist vom Ruheraum über beheizten Boden in zwei Schritten erreichbar und hat immer 32 Grad Wassertemperatur. Mitten im Grün steht eine Blockhütte, die eine 90 Grad Sauna beherbergt. In der Sauna im Haus schwitzt man sanft bei 60 Grad. Drei Räume runden den erneuerten Wohlfühlbereich ab: für Beauty-Anwendungen, für ayurvedische Massagen und für besondere Bäder. Entstanden ist eine gesunde Mischung aus moderner, klarer Gestaltung und Behag-

(Fortsetzung nächste Seite)

Die Gastgeberfamilie des Landhotels „Hohenfels"

+++ DER NOTIZBLOCK +++ (Teil 1)

+++ BERLIN. Das Versteigerungs-Fieber macht auch vor der Gastronomie nicht Halt. Auf dem Gastronomie-Auktionsportal *www.dinner-auction.com* gibt es ab sofort 1-Euro-Aktionen. Mit einem Startpreis von 1 Euro könnnen Gastronomen ihr Speiseangebot an Gäste versteigern. Wie die Plattform mitteilte, soll der günstige Startpreis und ein ansprechendes Speiseangebot die auktions- und essbegeisterte Community ansprechen und den teilnehmenden Restaurants mehr Gäste bringen. Die Startpreise der Auktionen und die Angebotsdetails können die versteigernden Restaurants selbst bestimmen.

+++ Mit dem Internationalen Eckart Witzigmann-Preis wird in diesem Jahr Charles Prince of Wales, ausgezeichnet. Seine Königliche Hoheit erhält den Preis für seine herausragenden Verdienste um eine nachhaltige Landwirtschaft. Er hat auch durch seine Schirmherrschaft der Idee von Terra Madre, dem weltweiten Netzwerk von Bauern, Lebensmittelhandwerkern & Gastronomen zum Durchbruch verholfen.

+++ Kochevent mit Sternekoch Christian Henze Ein unvergessliches Geschmackserlebnis wartet am 15. Juni auf zwölf Frühstücks-Fans — Sie haben die einmalige Gelegenheit, zusammen mit Christian Henze im Fünf-Sterne-Hotel „The Westin" in Leipzig die neu kreierten Frühstücksrezepte nachzukochen und anschießend auch zu verkosten.

mehr info: hier klicken

+++ Rehsteak und Wildschweinrippchen Viele Jäger haben gerade jetzt frisches Rehwild im Angebot, denn seit

Wir stellen vor

Ein kleines Hotel für's feine Landleben

Die liebevollen Details und seine Küche machen das „Hohenfels" zu etwas ganz Besonderem

(Fortsetzung von Seite 1)
lichkeit. Sitzt man auf der herrlichen Terrasse des so intim wie menschlich dimensionierten Hauses, ist das Lebensgefühl kaum noch zu steigern. Beim Frühstück lachen die Sonne und die Berge gleichermaßen, nachmittags genießt man die Ruhe und die kleinen Feinheiten vom Buffet, vor dem Abendessen trifft man sich mit anderen Gästen und mit dem Gastgeber-Ehepaar zum Aperitif. Das hat Stil und ist trotzdem nie angestrengt oder distanziert.

Mit italienischer Leichtigkeit trat Raffaele Cannizzaro im Juli 2009 mit einer neuen Küchenmannschaft die Nachfolge des hoch dekorierten Küchenchefs Jürgen Benker an. Küchenchef Raffaele Cannizzaro und Servicechefin Heike Kundigraber wurde von Gault Millau 2010 mit 17 Punkten und 3 Hauben sowie 1 Michelinstern ausgezeichnet.

Der Koch Raffaele Cannizzaro und eines seiner Meisterwerke

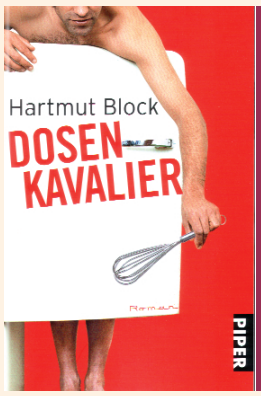
„Die Gäste der Tannheimer Stube haben die Wahl zwischen zwei Menüs. Cannizzaro bietet einen Mix zwischen Klassikern, die einfach jedem schmecken und etwas gewagten Kompositionen, die auch versierte Schlemmer glücklich machen. Die kulinarischen Schätze sind dabei nicht nur den Hausgästen vorbehalten. Das Restaurant ist Mittwochs bis Sonntags von 18.00 bis 22.30 auch für à la carte Gäste geöffnet.

Mit der Auszeichnung von drei Hauben ist das „Baby" von Wolfgang und Monika Radi im Hotel Hohenfels immer noch eine erste Adresse in Tirol und in ganz Österreich. Raffaele Cesare Cannizzaro, gebürtiger Deutscher mit italienischem Pass, hat einen beeindruckenden Weg mit Stationen in mehren Hauben-Restaurants hinter sich. Nach seiner letzten Station in Berlin scheint er nun am Ziel seiner Wünsche angekommen zu sein.

Die „Tanheimer-Stube" im Landhotel Hohenfels

info@hohenfels.at

Anzeige



Das jüngste Gericht !

„Das leben ist kein Brombeersorbet"

Mit seiner göttlichen Spitzkohlsuppe wollte er in den kulinarischen Olymp aufgenommen werden. Stattdessen landet Gourmetkoch Jonas Kemp nach einer ganz und gar schäbigen Küchenintrige auf dem Boden der Tatsachen — und sieht sich gezwungen, als Kantinenchef eines katholischen Krankenhauses anzufangen. Unterste Schublade. Zwischen Dosenkost und Kartoffelpüree in Waschbottichen scheint Assistenzärztin Nedda Danilovic der einzige Lichtblick für Jonas' geschundene Seele … *www.piper-verlag.de*

+++ DER NOTIZBLOCK +++ (Teil 2)

dem 1. Mai ist die Jagd auf den Rehbock bundesweit eröffnet.

+++ Dry Aged Beef: Alte Metzgerskunst vor großen Comeback: Das „Dry Aged Beef", trokken abgehangenes Rind, liefert die besten Steaks der Welt und hebt sich geschmacklich deutlich von frisch geschlachtetem Fleisch ab.

+++ Kulinarischer Ratgeber zur WM 2010 Das Essen ist dank der zahlreichen Einflüsse aus ganz Afrika, Asien und Europa vielseitig und würzig. „Servicezeit: Essen & Trinken" hat sich in zahlreichen Küchen umgeschaut und stellt südafrikanische Spezialitäten vor.

+++ Fundi - Weine, die eine Zukunft geben. Finanziert durch die Erlöse des Verkaufs einer Premium-Rotweinlinie werden 2010 Nachwuchsweinkellner für das WM-Jahr 2010 ausgebildet — Ein Engagement, das nicht nur für den Moment hält, sondern das Leben vieler junger Südafrikaner entscheidend verändern kann.

+++ Brot ohne Zusatzstoffe Bei unverpackter Ware wie Brot oder Backwaren vermuten die wenigsten Verbraucher Zusatzstoffe Weit gefehlt: Insgesamt 330 Zusatzstoffe erlaubt die EU in Lebensmitteln, 199 davon dürfen auch Bäckereien verwenden - Tendenz steigend.

+++ TRÜFFEL, TRAUBEN UND DER TRAUM VOM LEBEN AM MEER. Neue Arrangements des Fünf-Sterne-Hotels Monte Mulini im malerischen Rovinj — original istrische Genüsse und maritimes Erleben. Ein Garten Eden direkt am Meer: Mit den neuen Packages für die Saison 2010 entführt das exklusive Hotel Monte Mulini seine Gäste in die einzigartige Genusswelt der kroatischen Halbinsel Istrien. Die auch über den Luxus-Veranstalter *airtours* buchbaren Arrangements zeigen den Zauber vom Leben am Meer, kulinarischen Reichtum einer Region, die für ihre Weine und Öle, aromatischen Käse und feinste Meeresfrüchte berühmt ist. *www.montemulinihotel.com*

Winzer

Typisch österreichische Topqualität — durch Innovation!

Das Weingut Hillinger verläßt bewußt traditionelle Wege zugunsten kreativer Innovationen

Leo Hillinger wurde 1967 in Eisenstadt im Burgenland in eine traditionelle Weinhändlerfamilie geboren. Bereits als Kind entwickelte er ein tiefes Interesse für die Vorgänge im großväterlichen Weingarten. Nach diversen Weinbauschulen absolvierte er zahlreiche Praktika im Ausland, zunächst in der Pfalz, wo er mit den Feinheiten des Weins vertraut wurde. Mit 19 Jahren zog Hi llinger mit einem Stipendium der österreichischen Weinmarketinggesellschaft nach Kalifornien, wo er sich weiter mit der Vinifikation von Qualitätsweinen beschäftigte. In dieser Zeit begann auch die Auseinandersetzung mit möglichst naturnaher Bewirtschaftung der Rebflächen, die Hillingers Arbeit heute auszeichnet.

Im Alter von 23 Jahren, übernahm Hillinger den Betrieb des Vaters und begann, die Traubenproduktion nach seinen Ideen zu reformieren. In relativ kurzer Zeit konnte er markante Qualitätssteigerungen und Umsatzzuwächse verbuchen. Neue Erkenntnisse aus seinen Reisen nach Südafrika, Australien und Neuseeland flossen immer wieder in die Arbeit ein.

Immer wieder verließ Hillinger traditionelle Wege zugunsten kreativer Innovationen. 1992 etwa ließ er nach seinen Vorstellungen eine mobile Abfüllanlage konstruieren, die bei den Winzern der Umgebung zum Einsatz kam. In seinem Heurigen in Jois lud er zu Jazz Brunch, klassischen Konzerten oder poetischen Ganslessen und knüpfte so ein weitläufiges Netzwerk aus Kunst, Wirtschaft und Weinbau.

Einen der Höhepunkte seiner Laufbahn stellt sicher die Eröffnung des nach seinen Vorstellungen gestalteten, architektonisch und technologisch anspruchsvollen Weinguts in Jois im Jahr 2004 dar.

Ein Event in der Kellerei Hillinger ist ein Fest für die Sinne:

Innovativ und doch traditionell: Der österreichische Ausnahme-Winzer Leo Hillinger.

Stellt man sich so ein Top-Weingut vor? Der österreichische Winzer Leo Hillinger schafft auf überzeugende Weise den Spagat zwischen Tradition und Moderne.

Lassen Sie sich in das Universum des Schauens, des Riechens und des Schmeckens entführen. Erleben Sie das Werden des Weins — vom Rebstock über die Traubenverarbeitung bis hin zum fertigen Meisterwerk.

Mit einer Anbaufläche von 50 Hektar in Österreich zählt das Weingut Hillinger zu den größten Weinproduzenten im Topqualitätssegment in Österreich.

Seit Leo Hillinger 1990 den kleinen väterlichen Weinhandel übernahm, entwickelte er den Betrieb durch intelligente Strukturreformen und Zukäufe guter Lagen rund um Jois, Oggau und Rust zu einem österreichischen Musterbetrieb. 2004 wurde in Jois um sechs Mio. Euro eine neue Produktionsstätte mit angeschlossener Degustations-Lounge und einem Seminarraum errichtet, die modernste Kellertechnik mit anspruchsvoller Architektur und ausgezeichnetem Design verbinden. Events werden im Weingut zum großen Erlebnis!

2005 eröffnete Leo Hillinger im burgenländischen Parndorf als erster Winzer weltweit einen „Flagshipstore“, der ausschließlich eigene Weine führt.

2008 startete Leo Hillinger ein Sozialprojekt. Er widmete ein Eigenlabel seines Schaumweins „Secco“ der Pink Ribbon — Aktion. 1 € pro Flasche geht an die Österreichische Krebshilfe.

Leo Hillingers Methoden zeichnen sich durch einen tiefen Respekt vor der Traube und den Eigenheiten von Terroire und klimatischen Bedingungen aus. Seine Weine bestechen durch samtige Fülle und Weichheit und spiegeln die charakteristischen Gegebenheiten ihrer Herkunft wieder. „Ich will keine verwechselbaren internationalen Modeweine, sondern ganz typisch österreichische Topqualität erschaffen“, so Hillinger. Und: „Weinmachen ist für mich das größte Glück. Für mich verbinden sich dabei Beruf und Hobby. Ich kann mir nichts Schöneres vorstellen.“ **www.leo-hillinger.com**

+++ DER NOTIZBLOCK +++ (Teil 3)

+++ Kochkurse mit Silvio Nickol Zwei Michelin Sterne, drei Gault Millau Hauben und die Wahl zu Kärntens bestem Koch 2010: Silvio Nickol ist zweifelsohne ein neuer Star im Koch-Olymp — Nun haben ambitionierte Hobby-Köche die Möglichkeit dem ehemaligen Schüler von Harald Wohlfahrt bei exklusiven Kochkursen über die Schultern zu schauen und von ihm zu lernen.

+++ GIZE RESTAURANT exklusiver Gourmet-Treffpunkt für ein exklusives Wasser: Feinschmekkermenüs kanadischer Spitzenköche für sieben Wochen im Gize Restaurant in München. Unter diesem Thema findet am 19. Mai in München das Auftaktevent statt, bei dem Gize, das Gold-gefilterte Mineralwasser aus Kanada, das es auch in vier aufregenden Flavours gibt, erstmals der Öffentlichkeit vorgestellt wird. Rahmen für dieses besondere Ereignis ist das Gize Restaurant, das exklusiv für diesen Anlass und nur für sieben Wochen in München geöffnet sein wird.

+++ Kulinarische Gaumenfreuden für das Ohr Mal spannenden oder kuriosen Fragen rund um die Geschichte des Essen und der Tafelfreuden geht Andrea Schmoll in ihrem Hörbuch nach, dem ersten unterhaltsamen Hörbuch über dieses Thema überhaupt: „Gastrosophie und Lebensfreude — Das „Fünf-Jahrhundert-Menü“ erscheint bei „steinbach sprechende Bücher“.

+++ Neue Spitzengastronomie kommt in die Oberlausitz Mit einem neuen Restaurantkonzept schafft das Hotelierpaar Petra und Rüdiger Schumann einzigartige kulinarische Highlights in der Region. Darauf können sich die Einwohner der Oberlausitz und die Gäste des Hotels „Bei Schumann“ schon jetzt freuen: Ab Herbst 2010 präsentiert sich die gastronomische Welt „Bei Schumann“ noch genussvoller, vielfältiger und einladender als zuvor.

Grillsaison

„Auf die Plätze, Grillen los!“

Dem Grillen als kulinarisches Freizeitvergnügen kann sich kaum jemand entziehen.

Kaum klettern die Temperaturen nach oben, steigt von deutschen Gärten, Balkonen und Terrassen Grillgeruch in die Luft. Jeder dritte Deutsche frönt dieser Form der Nahrungsaufnahme und mindestens einmal pro Monat wird der Grill in Betrieb genommen.

Die Vielfalt geeigneter Grill-Produkte ist groß und aus den verschiedensten Fleischprodukten über Fisch bis hin zu Gemüse und Dessert-Spezialitäten lassen sich schmackhafte Grillgerichte zaubern. Grundsätzlich kann jedes Fleisch gegrillt werden. Besonders gut eignen sich die vielen Teilstücke vom Rind, Kalb, Schwein oder Lamm. Des Deutschen liebstes Grillfleisch stammt vom Schwein und die gut durchwachsenen Nackensteaks gehören zu den Favoriten. Doch auch Spareribs, Koteletts und zarte Schweinefilets werden gerne verwendet.

Zunehmender Beliebtheit erfreut sich das zarte Fleisch von heimischen Lämmern, wobei Grill-Gourmets vor allem der zarte Lammrücken entzücken dürfte. Die Klassiker eines typischen American Barbecue sind Rindersteaks. Echte Kerle schwören auf die deftigen Ribeye-Steaks, während die Frauen-Fraktion eher ein gut marmoriertes Hüftsteak schätzt. Roastbeef, Rumpsteak oder ein Filetsteak als Gourmet-Highlight sind ebenso Garanten für ein gelungenes Grill-Vergnügen.

Wer einen richtig gelungenen Grill- und BBQ-Abend veranstalten will, kommt heutzutage nicht mehr um einen qualitativ hochwertigen Grill herum. Doch wer denkt, dass Grillen ausschließlich auf Holzkohle zum idealen Grillergebnis führt, täuscht sich gewaltig.

In den vergangen Jahren ist die Gasgrill Technik so weit vorangeschritten, dass es eigentlich keinen Grund mehr gibt nicht auf einen Gasgrill umzusteigen. Das Grillen mit Gas ist in den USA wesentlich beliebter als in Deutschland, dort werden etwa 30 Prozent aller Grillgeräte mit Gas betrieben.

Grillen, ein fast archaisches Vergnügen — wenn auch heutzutage mit modernsten technischen Möglichkeiten.

Die Vorteile eines Gasgrills liegen klar auf der Hand: Neben der optimalen Steuerung der Hitze sind auch die geringen laufenden Kosten sowie ein stark verminderter Reinigungsaufwand die Hauptgründe für den Kauf eines Gasgrills. Mit einem Gasgrill könnnen Sie all' das tun, was auch im Haus möglich wäre: Grillen, Schmoren, Rösten, Braten und Backen. Die Grenzen zwischen innen und außen verschwimmen, es gibt unzählige Möglichkeiten, die einzige Grenze ist Ihre Vorstellungskraft. Im Unterschied zum herkömmlichen Grillen können Sie mit einer Freiluftküche alles an einem Platz erledigen. Leider sind die Gasgrills technisch anspruchsvoller, deshalb auch der höhere Preis. Beim Kauf sollte man daher auf das DVGW/GS-Zeichen achten. Mehr Informationen erhalten Sie beim Fachhändler.

www.santosgrills.de

Neueröffnung

ATLANTIC Grand Hotel Bremen

Neue Attraktion in prominenter Altstadtlage

Am 15. Juni 2010 eröffnet an prominenter Altstadtlage ein neues 4-Sterne Superior ATLANTIC Grand Hotel Bremen mit 138 Zimmereinheiten. Genießen Sie ein Ambiente der Extraklasse im hoteleigenen Weinkeller oder erleben Sie eine Veranstaltung der besonderen Art in Bremens neuer exklusiver Location, der „Roof Lounge“, mit einmaligem Ausblick auf die Bremer Altstadt und Weser.

www.atlantic-hotels.de

Entwurf des neuen „Atlantic“ (Computersimulation)

Events

„Kochduell“ à la Alpenhof Murnau: Küchenmeister treten zum Wettstreit an

Kampf in der Küche wird via Großbildleinwand ins Restaurant übertragen. Gäste sind Testesser und küren den Spitzenkoch des Abends

Der Countdown läuft: Am 12. Juni findet der Wettstreit der Küchenmeister im Alpenhof Murnau statt. Über eine Großbildleinwand wird der Kampf in der Küche direkt ins Restaurant übertragen. Hier können sich die Gäste auf herausragende Geschmackserlebnisse freuen und als Testesser den Spitzenkoch des Abends küren. Der Alpenhof Murnau, der mit seinem Gourmetrestaurant „Reiterzimmer“ zu den ersten Adressen für Feinschmecker gehört, versammelt geballte Kompetenz und Kreativität. Neben Sternekoch und Küchendirektor Thilo Bischoff sind auch Frank Aust als Küchenchef des Hofmann's Restaurant und Junior Sous-Chef Carsten Stutika geprüfte Küchenmeister, während Benni Treiber als Chef Saucier im Reiterzimmer kurz vor diesem höchsten Abschluss steht, den man in der Zunft erreichen kann. „Wir sind stolz auf unsere erstklassige Brigade“, so Hotelchef Andreas Kartschoke, der sich schon jetzt auf das „Kochduell“ à la Alpenhof Murnau freut, in dem die vier Herren gegeneinander antreten. Jeder ist für einen Gang zuständig. Alle haben dasselbe Budget für den Wareneinkauf und haben alle kreativen Freiheiten. „Wir dürfen uns auf kulinarische Überraschungen freuen“, sagt Andreas Kartschoke und kündigt den Wettstreit als „Highlight im Kulinarischen Kalender 2010“ an. Wer am 12. Juni ab 18.30 Uhr dabei sein mag, zahlt 55 Euro für das viergängige Menü. (Getränke sind exklusive).

Freut sich auf das Kochduell: Thilo Bischoff

www.alpenhof-murnau.com

Neueröffnung

Gesunde Lebensweise à la Lingner

Eröffnung Restaurant Lingnerterrassen im Juni 2010

Von den Lingnerterassen hat man diesen wunderschönen (und vor allem sehr preiswerten — ganz dem Sinne Lingn ers entsprechenden) Blick auf den Flußlauf der Elbe und das weltberümte „Blaue Wunder" — einst die erste Hängebrücke ihrer Art in der Welt.

Als Karl-August Lingner 1916 verstarb, verlor Dresden einen seiner größten Mäzenen und Bürger, und Deutschland und die Welt einen großartigen Vordenker im Bereich der Hygiene und des körperbewussten und gesunden Lebens.

Im Juni 2010 ist es nun soweit, ein weitere testamentarische Verfügung Lingners wird Wirklichkeit — im Ostflügel des Lingnerschlosses (Villa Stockhausen) eröffnet das Restaurant und Café der Lingnerterrassen am 7. Juni 2010 mit dem kompletten Küchenbetrieb und den entsprechenden Mittags- und Abendspeisenkarten. Seit dem 1. Mai läuft in den Räumlichkeiten des neuen Restaurants im Ostflügel des Lingnerschlosses der „Probebetrieb" mit Kaffee und Kuchen und einem „Schnupper-Buffet" Angebot am Abend: Preis für 2 Personen € 19,16 (1916 war das Todesjahr Karl August Lingners)! Die Küche des Restaurants der Lingnerterrassen wird sich bürgerlich-kreativ ausrichten und dabei teils regionale und biologische Produkte verwenden, ganz im Sinne der gesunden und bodenständigen Wohlfühlgedankens des Erbauers der Villa Stockhausen — die Preise entsprechen passend der Lingner Verfügung: „in dem Hauptgebäude evtl. auch in dem Nebengebäude ist thunlichst ein Restaurant oder Cafe mit billigen Preisen einzurichten. [...] Ich wünsche kein Etablissement nur für reiche Leute erstehen zu sehen." So wird es um dieser Verfügung gerecht zu werden, ein wechselndes alkoholfreies Getränk geben, welches € 0,75 kostet. Dieser Preis entspricht genau den geforderten 25 Pf. aus dem Jahre 1916.

www.lingnerterrassen.de

Saisonales

Der Spargel als solcher

Spargelgenuss auf 750 Kilometern — dargestellt in neuer Broschüre.

Genießen und Entdecken — das ist der Titel der neuen, umweltfreundlich gedruckten Broschüre für die Niedersächsische Spargelstraße. Dargestellt werden die Mitgliedsorte des Vereins mit ihren touristischen Sehenswürdigkeiten und Veranstaltungen. Weiterhin gibt es die Spargelrezepte der Jahre 1999-2010, eine Übersicht der einzelnen touristischen Regionen.

Die Niedersächsische Spargelstraße verbindet auf einer Länge von 750 Kilometern die touristischen Regionen Lüneburger Heide, Hannover und Umland, Braunschweiger Land, Mittelweser und das Oldenburger Münsterland. Um sich dem kulinarischen Genuss hinzugeben, Spargel frisch vom Bauern einzukaufen oder den Spargelstechern bei der mühseligen Arbeit zuzusehen, bieten sich Touren entlang der Spargelstraße auch für Tagesausflügler oder Wochenendtouristen an. Die Broschüre ist kostenfrei erhältlich

www.niedersaechsische-spargelstrasse.de

Anzeige

Besondere Orte

Marrakesch liegt im Bregenzerwald

1001 Nacht im Gams Genießer- und Kuschelhotel/Bezau

„Ich bau dir ein Schloss, so wie im Märchen" — Orientalisches in Österreich

Märchen aus 1001 Nacht bringen die meisten Leute zum Träumen. Gleich denkt man da an laue Nächte, Duft von Weihrauch und Minze, orientalische Klänge, an den süßlichen Geschmack der Wasserpfeife und an feurige Romanzen. Man wünscht sich nichts sehnlicher, als gleich ins ferne Marrakesch aufzubrechen. Soweit muss man nicht mehr reisen. Denn das Gams Genießer- und Kuschelhotel im Bregenzerwald bietet für alle Verliebten eine ganz besondere Wohlfühlnacht — ganz im orientalischen Stil. Das *„Gams Genießer- & Kuschelhotel"* im Bregenzerwald zeichnet sich durch seine außergewöhnliche Architektur, durch sein Design und vor allen Dingen durch sein Angebot speziell für Paare aus. Die 24 Kuschelsuiten des Blütenschlosses sind alle samt mit Kamin, Whirlpool, Himmelbett und Sternenhimmel ausgestattet. Vier exklusive „Top-of-Suiten" krönen den Rundturm. Weitere 30 Kuschelsuiten befinden sich im kubischen „Blütenkokon". Die Wellness Traumwelt „Da Vinci Spa", erstreckt sich auf 2 000 m² Hot-Spot-Pool, Cool-Pool, Erdsauna, Dampfbad und viele weitere Elemente sind durch eine kaum zu überbietende architektonische Raffinesse, teils unterirdisch, teils überirdisch miteinander verwoben. Auf die Reise in den Orient begibt man sich im „Feuerraum", der im marokkanischen Ambiente gehalten ist. Hier lässt man am Abend mit Wasserpfeife und anmutigenden Klängen die Seele baumeln.

www.hotel-gams.at

Schweinisches

Ibérico Schwein

Delikatesse aus den Eichenwäldern Spaniens

Landläufig bekannt als bester Schinken der Welt ist der Jamón Ibérico de Bellota: zart, saftig und nussiger Geschmack. Das dazugehörige Schwein ist das halbwilde, schwarze Ibérico Schwein. Die iberischen Schweine leben in Freiheit in riesigen Wäldern in der Gegend von Extremadura, mit einer Weidefläche von mehr als 70.000 Hektar. Dort befinden sie sich bis zur Schlachtung, die ungefähr im 10. Lebensmonat stattfindet. Bis dahin fressen sie alles, was sie dort vorfinden, vorwiegend Gerste, Mais und Weizenkörner. Zwischen Oktober und März werden sie zur „Montanera" geschickt. In diesem Zeitraum werden sie in die Berggegend „Dehesa" getrieben und ernähren sich dort nur von Eicheln und frischen Gräsern. Die "Dehesa" ist ein einmaliges Ökosystem im Südwesten Spaniens, welches aus Wäldern voller 30- bis 40 Jahre alter Kork- und Steineichen, vielen verschiedenen Gräsern und wilden Kräutern besteht und in welchem das iberische Schwein immer ein fester Bestandteil war und ist. Die wichtigste Eigenschaft dieser Schweinerasse ist die Kapazität, wertvolles Fett in den Muskeln einzulagern, und so in seinem Fleisch den Geschmack von allem bewahren zu können, was es gegessen hat. Außer seinem feinen und nussigen Aroma sind es vor allem die Eicheln, die seinen einzigartigen Charakter ausmachen. Von der Ernährungseigenschaften ist das Fett der iberischen Schweine mit denen des Wagyu zu vergleichen. Bei der Herstellung von spanischem luftgetrockneten Schinken werden die Schweinskeulen zunächst kurz gesalzen, danach lässt man sie über längere Zeit trocknen und reifen, mindestens 7 Monate, manchmal jedoch auch mehrere Jahre. Bisher war reinrassiges Ibérico Schweinefleisch fast ausschließlich der spanischen Spitzengastronomie vorbehalten. Die geringe verfügbare Menge ist und war prinzipiell nicht ausreichend, um den Markt außerhalb Spaniens zu bedienen.

www.otto-gourmet.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**