classic Gourmet digital journal

Elektronische Zeitung des Internetportals www.gourmet-classic.de · Ausgabe 13 / Juli 2010

Besondere Orte

Die „Perle“ im Dresdner Barockviertel

Das Dresdner Barockviertel hat sein erstes Grandhotel: „Bülow Palais“

Ein unverwechselbares, ein ganz besonderes Haus mit einer persönlichen Handschrift entstand nach knapp zweijähriger Bauzeit. Stolze Bauherren und Eigentümer sind das Stuttgarter Unternehmerehepaar Monika und Horst Bülow. Hoteldirektor Ralf J. Kutzner ist hoch motiviert und freut sich in dieser exzellenten Lage viele Gäste begrüßen zu dürfen. Die helle Fassade nimmt Strukturen der umliegenden historischen Gebäude auf. In der großzügigen Hotellobby brilliert tiefes Blau, das sich im silbrigen Empfangstresen spiegelt. Der lebendige Kontrast von Modernem und Barockem zieht die Aufmerksamkeit auf sich. Formen und Farben zitieren historische Stilelemente und erfinden sie neu. Überall sind edle Stoffe und hochwertige Materialien in ausgewählten Farbtönen verarbeitet, Designobjekte und moderne Kunst gehen eine wohldosierte Liaison ein. Sie gestalten im spielerischen Miteinander herrliche Räume, die in Erinnerung bleiben. Genießen Sie im lichtdurchfluteten Wintergarten Ihr Frühstück, tagsüber eine leichte deutsche Küche im Palais Bistro, treffen Sie sich mit Freunden in der Cigar Lounge oder an der Bar. Im *Gourmetrestaurant „Caroussel“*, das mit einem Michelin-Stern und 18 Punkten im Gault Millau ausgezeichnet wurde, gilt als **die** kulinarische Adresse in Dresden. Seit Jahren zählt das Restaurant zu den Besten des Landes. *Sternekoch Dirk Schröer* und sein Team verwöhnen Sie mit Küchenkreationen in bewährter Spitzenqualität. Das Gourmetrestaurant verfügt über 50 Plätze. Freundlich und warm wirken die zarten Apricottöne der Ausstattung, die sich mit sanften Grüntönen abwechseln. Bequeme Stühle, Lüster aus Dresdner Porzellan und helles Holz erzeugen im schwerelosen Zusammenspiel Leichtigkeit und Eleganz. Die Karte bietet dazu passend eine zeitgemäße leichte und frische Küche auf höchstem Niveau. An der Flaniermeile Königstraße laden in den Sommermonaten weitere Sitzplätze zum Verweilen ein. Das Bülow Palais verfügt über zwei Tagungsräume sowie Bankettkapazitäten für bis zu 120 Personen. Für Hotelgäste sowie Besucher der Restaurationen stehen 60 Parkplätze in der hoteleigenen Tiefgarage zur Verfügung.

In der obersten Etage gelegen und weiteres Highlight des Hauses ist das rund 400 Quadratmeter große „Palais SPA“. Die hellen Sandtöne, abgesetzt mit frischen Türkisblau, vermitteln Karibikflair und Frische im Day-SPA. Ein Fitnessraum mit modernen Cardiogeräten, drei Saunen — in der finnischen Sauna mit Blick auf die Dächer der Königstraße — ein Eisbrunnen und vier Behandlungsräume stehen für anspruchsvolle Anwendungen zur Verfügung. Eine Besonderheit bietet die Paarsuite: hier können Sie sich zeitgleich verwöhnen lassen (Double-Treatments).

SPA-Leiterin Yvette Starke freut sich auf Hotelgäste und auf SPA-Besucher aus der Stadt.

www.buelow-residenzen.de

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

+++ Michelin-Führer Chicago ab Herbst im Handel Michelin erweitert die Reihe seiner renommierten Hotel- und Restaurantführer im November 2010 um die Ausgabe Chicago. Der neue MICHELIN-Führer „Chicago 2011“ ist damit der fünfte Band der traditionsreichen Reihe zu einem Ziel außerhalb Europas und der dritte Band zu einer Destination in den Vereinigten Staaten. Der Band „Chicago 2011“ erscheint auf Englisch.

+++ Gourmet-Wanderungen auf höchstem Niveau Aufstieg mit Genuss: Der Geschmack eines Sommerurlaubs in den Dolomiten Die Region Alta Badia bietet Feinschmeckern eine große Auswahl an Restaurants mit Michelin-Sternen vor der Kulisse des UNESCO-Weltnaturerbes Dolomiten. Die Angebotsreihe „Aufstieg mit Genuss“ lädt im Sommer 2010 zum ersten Mal mit einer Anzahl an gastronomischen Highlights dazu ein, die Geschmäcker und Düfte der kulinarischen Vielfalt in Alta Badia aktiv zu entdekken. *www.altabadia.org*

+++ Tandreas, Giessen Nach 15 Jahren gibt das bekannte Gießener Gastronomen-Ehepaar Tanja und Andreas Gerlach die Leitung seines Sterne- Restaurants „Tandreas“ in der Licher Straße ab. Während der Hotelbetrieb weiter von Tanja Gerlach gemanagt wird, werde sich Küchenchef Andreas Gerlach ab dem 1. August eine „Auszeit“ nehmen, um sich als Koch „neu zu positionieren“ und sich Gedanken machen, wie er sein Können künftig einsetzen wird.

(Fortsetzung nächste Seite)

Kochkunst

„Benny Parthy“

Österreichs jüngster Haubenkoch tischt in Ischgl auf

Benjamin Parth ist mit seinen 21 Jahren Österreichs jüngster Haubenkoch. Zuhause im Hotel YSCLA zeigt er den Gästen, was Kochkunst bedeutet. Auf Facebook, Twitter und Co. können Fans seine besten Festtagsrezepte nachlesen und nachkochen sowie anschließend Erfahrungen auszutauschen.

In der aktuellen Ausgabe von Gault Millau findet man Benjamin Parth mit 14 Punkten und einer Haube. Ein Erfolg, der nicht zufällig kam. Seine Ausbildung genoss der junge Paznauner bei Heinz Winkler, der sich in Deutschland am längsten über 3 Michelin Sterne freuen durfte. Außerdem besuchte Benjamin die Schule des Elsässer Starkochs Marc Haeberlin und absolvierte Lehraufenthalte beim 3 Sternekoch Santi Santamaria und bei auch bei Sternekoch Christian Plumail in Nizza. In seiner Küche

kombiniert Benjamin am liebsten „mar y muntanya“, das Beste aus dem Meer mit den Spezialitäten aus den Tiroler Bergen. Auch wenn er Kochen als seine größte Leidenschaft bezeichnet, so findet Benjamin immer noch Zeit für eine weitere Leidenschaft, das Internet.

www.yscla.at

Reisetipp

Theater, Sport oder Wellness

Scharbeutz hat für jeden Gast den richtigen Strand

Erstmals in diesem Sommer bietet Scharbeutz in der Lübecker Bucht fünf Themenstrände an, mit denen der Urlaubsort an der Ostsee auf die unterschiedlichen Bedürfnisse seiner Gäste eingeht. Wer es ruhig mag und entspannen möchte, ist richtig am *„Wellness- und Relaxstrand“* in bequemen XXL-Körben und Liegen, verwöhnt von Massagen, Mani- und Pediküre sowie gesunden Frischedrinks von der Saftbar. Jubel und Heiterkeit, sportliche Ertüchtigung und Aktivitäten finden die Gäste am Sportstrand, dem so genannten *„Aktionsstrand“*. Das kostenlose Mitmachangebot reicht von Beachvolleyball über Strandgymnastik bis Walking und ist für alle Altersklassen geeignet. Speziell für die kleinen Gäste zwischen 3 und 12 Jahre ist ein *„Spielstrand“* eingerichtet worden, auf dem Sandspielzeug, Wasserpumpen und professionelle Kinderanimation für abwechslungsreiche Unterhaltung sorgen. Der *„Kultur- und Theaterstrand“* bietet vor malerischer Ostseekulisse in seinem Auditorium, in dem fast 200 Gäste Platz finden, am Abend ausgewählte Open Air-Inszenierungen und maritime Theaterrevuen. Selbstverständlich wurde auch an die vierbeinigen Gäste gedacht, gleich zwei *„Hundestrände“* laden ein, sich mit Herr- oder Frauchen an der Ostsee zu vergnügen. Für den ungezwungenen Ausklang des Sommertages mit Familie oder Freunden bietet sich der *„Grillstrand“* an, wo man sich die selbst gebrutzelten Würstchen munden lassen kann. **www.sh-tourismus.de**

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

(Fortsetzung von Seite 1)

+++ Stephan Hinz ist Weltmeister der Barkeeper Stephan Hinz gewinnt wichtigsten internationalen Wettbewerb. Der Kölner Barkeeper Stephan Hinz hat bei den Gin Connoiseur World Finals 2010 den ersten Platz belegt!

+++ Kempinski Hotel Adriatic Kulinarische Verführungen mit Trüffel im 5-Sterne Kempinski Hotel Adriatic. Feinste Trüffelkreationen schmeicheln den Gaumen der Hotelgäste des Luxushotels an der kroatischen Nordküste Die Trüffelsaison in Istrien hat begonnen und lockt Genießer an die nordkroatische Adriaküste. Auch das 5-Sterne Kempinski Hotel Adriatic offeriert seinen Gästen kreative Spezialitäten rund um die kulinarische Kostbarkeit. *www.kempinski-adriatic.com*

+++ LE GOURMET 2010 4. Leipziger Genießertreff serviert ein buntes Menü kulinarischer Events. Klassisch oder rockig, einheimisch oder exotisch, feurig-scharf oder schokoladig-süß: Das Menü der LE GOURMET, die vom 3. bis 5. September 2010 in die Glashalle der Leipziger Messe einlädt, ist vielfältiger denn je zuvor. *www.gourmet-leipzig.de*

+++ Neues Hotel in Portugal: Fünf-Sterne-Luxus-Hotel „The Oitavos“ eröffnet im Spätsommer. Urlaubsreisen und Hotels in Portugal buchen: Angebote für neues Fünf-Sterne -Hotel The Oitavos in exklusiver Lage nur 20 Minuten von Lissabon entfernt ab September 2010. Am 1. September 2010 wird das Fünf-Sterne-Luxus-Hotel „The Oitavos“ an der portugiesischen Westküste eröffnet. Nahe Lissabons, besticht das Hotel durch seine aufsehenerregende Architektur und die exklusive Lage, die nur wenige Hotels der Region zu bieten haben.

+++ Gourmet-Kreuzflug Hapag-Lloyd Kreuzfahrten hat das Portfolio rund um die klassischen Kreuzflüge unddie Schnupperflüge erweitert. Künftig gehören auch Themen-Kreuzflüge ins Programm. Die exklusiven Kurzreisen haben passend zum Reiseziel einen besonderen thematischen Schwerpunkt. Experten begleiten das Programm. Start ist der Oktober 2010 im Gourmet-Kreuzflug zu den Genusstempeln Europas *www.hl-kreuzfluege.de*

+++ KOCHEN IN NEUSEELAND Fachkräfte für Hotel und Gastronomie gesucht — Anmeldung erforderlich. Aktuell besteht auf dem neuseeländischen Arbeitsmarkt ein Bedarf nach Fachkräften aus dem Hotel- und Gastronomiebereich. Gesucht werden insbesondere Köche/Köchinnen für die Sommersaison in Neuseeland, die ab September/Oktober 2010 beginnt.

www.gourmet-classic.de

Winzer

Wein- und Gästehaus Hermann-Josef Schwaab & Sohn

Das Familienweingut Hermann-Josef Schwaab & Sohn aus Erden an der Mosel blickt auf eine viele Generationen dauernde Weinkultur zurück.

Panorama von der Frühstücksterrasse. Im Hintergrund die Steillagen „Erdener Treppchen“ und „Erdener Prälat“.

Heute besteht das familiäre Weingut aus drei eng miteinander verbunden Teilen: das aufstrebende Weingut, einer gemütlichen Gutsweinstube und einem stilvoll eingerichteten Gästehaus. 1990 übernahmen die Eheleuten Karin und Hermann-Josef Schwaab das Weingut von Hermann Schwaab Senior. Heute werden über vier Hektar Weinberge, darunter auch die renommierten Steillagen „Erdener Treppchen“ und „Erdener Prälat“, bewirtschaftet. Unterstützt werden die Eheleute vom Sohn der Familie, Hans-Hermann Schwaab. Der angehende Weinbauingenieur ist bereits seit einigen Jahren für die Pflege der Weinberge sowie des Ausbaus des Weinkellers verantwortlich. Das Bestreben ist es, durch optimales Arbeiten im Weinberg bei späterer Traubenlese hochreife und extraktreiche Trauben zu ernten, die als Fundament für erfolgreiche Weine unabdingbar sind. Behutsam und schonend im Keller vinifiziert zeigen die Weine, was die Natur Ihnen mitgegeben hat: die Mineralität der Schieferböden und eine finessenreiche Säure führen in Kombination mit konzentrierter Frucht zu einem unverwechselbaren Genusserlebnis in Duft und Geschmack.

Zeugnis dafür ist neben etlichen Auszeichnungen bei der Landesweinprämierung auch der Weinwettbewerb „Best of Riesling 2010“. Bei der mit fast 1900 teilnehmenden Weinen von über 700 Erzeugern belegte das Weingut

Vor dem Gästehaus, umgeben von Weinbergen: Hermann-Josef, Karin und Hans-Hermann Schwaab (von links nach rechts)

Hermann-Josef Schwaab & Sohn einen hervorragenden 3. Platz in der Kategorie fruchtig-süße Rieslinge. Bereits 1994 wurde der Weinbaubetrieb durch „Karin’s Gutsweinstube“, unweit vom Moselufer gelegen, erweitert. Erfolgreich entwickelte sich dieses idyllische Kleinod zum beliebten Ausflugsziel für viele Weinfreunde aus Nah und Fern. Karin Schwaab verwöhnt hier mit regionalen und saisonalen Spezialitäten ihre Gäste aus der Winzerinnenküche. Unter einer malerischer Weinlaube lässt sich so das aktuelle Weinsortiment entspannt verkosten. Aber auch Wanderer und Radfahrer tanken hier Kraft für die bevorstehenden Aufgaben. Ein wertvoller Tipp sind die alljährlich stattfindenden „Kulinarischen Wanderwochenenden“. Bei diesem Angebot stehen u.a. ein 5-Gang-Überraschungsmenü mit korrespondierenden Weinen und eine geführte Weinbergswanderung auf dem Programm. Nicht nur für Weininteressierte ein willkommener Anlass um einfach mal ein Wochenende zu entspannen. Um nach abendlicher Weinprobe in dem aufstrebenden Weingut entspannt übernachten zu können, eröffnete im Frühjahr 2006 das neu gebaute Gästehaus, herrlich gelegen inmitten von Weinbergen. Mit mehreren Doppelzimmern (4 Sterne) ist dieses modern eingerichtete Domizil idealer Ausgangspunkt für viele Urlaubsaktivitäten oder einfach zum Entspannen. Benannt und farblich abgesetzt sind die Doppelzimmer nach den angebauten Rebsorten. Als kleine Besonderheit steht Ihnen eine sehr komfortable, rollstuhlgerechte Ferienwohnung zur Verfügung, die gleichermaßen auch für diejenigen geeignet ist, die es äußerst geräumig lieben. Einzigartig ist es den Tag auf der Frühstücksterrasse, mit Panoramablick auf die Steillage „Erdener Treppchen“, zu beginnen.

Erleben Sie das familiäre Wein- und Gästehaus Hermann-Josef Schwaab selbst — getrau dem Motto: *„Bei uns haben SIE alle Möglichkeiten!“* **www.weingut-schwaab.de**

Bestens geeignet zum Genießen: „Karin’s Gutsweinstube“

Anzeige

Gewinnspiel zur Filmpremiere

Großes Kino aus Frankreich

Kinostart am 29.07.2010 im Concorde Filmverleih — Gourmet-classic.de ist mit einem Gewinnspiel mit dabei.

Die impulsive und herzerwärmende Komödie DAS KONZERT des französisch-rumänischen Regisseurs Radu Mihaileanu haben allein in Frankreich mehr als 2 Millionen Besucher gesehen. DAS KONZERT startet am 29. Juli 2010 in den deutschen Kinos.

Die Story

Andrei Filipov (Aleksei Guskov), einst Dirigent des weltberühmten Bolschoi-Orchesters in Moskau, fristet dort nun sein Dasein als Putzkraft. Da er in den 80er Jahren jüdische Musiker nicht aus dem Orchester werfen wollte, fiel er in Ungnade und wurde von der kommunistischen Regierung zum Hausmeister degradiert. Eines Tages fällt ihm, während er das Büro des Direktors reinigt, zufällig ein Fax des Pariser „Theatre du Châtelet“ in die Hände. Der dortige Direktor Olivier Morne Duplessis (François Berléand) lädt das Bolschoi-Orchester zu einem Konzert ein. Spontan steckt Andrei das Fax ein und löscht die dazugehörige e-Mail. Er entschließt sich, das Orchester in seiner alten Besetzung wieder aufleben zu lassen und anstelle des Jetzigen in Paris zu spielen. Kein leichtes Unterfangen, denn die alten Kollegen arbeiten mittlerweile als Umzugshilfen, Taxifahrer, Straßenmusiker oder Handyverkäufer.

In Paris bereitet man sich unterdessen darauf vor, dass legendäre Orchester zu empfangen, denn Andrei stellt für den Auftritt eine Bedingung: Die junge französische Geigerin Anne-Marie Jacquet (Mélanie Laurent) soll ein Solo beim Auftritt des Orchesters spielen. Die wilde Truppe begibt sich auf eine turbulente Reise in den Westen, deren Ausgang schnell ungewiss scheint...

Radu Mihaileanu ist ein fulminanter, rasanter Film über Menschlichkeit, Liebe, Verantwortung und die alles verbindende Macht der Musik gelungen. Neben dem russischen Stardarsteller Aleksei Guskov spielen Dimitri Nazarov sowie Mélanie Laurent („Inglorious Basterds“„Keine Sorge mir geht's gut') als junge Violonistin und Miou-Miou („Anleitung zum Träumen“) als ihre Agentin die Hauptrollen. **www.konzert-derfilm.de**

Reisetipp

Familienurlaub in Disneyland Paris

Clever sparen für mehr Spaß

Das wird der größte Sommer-Event in Disneyland Paris! *Toy Story Playland* eröffnet Ende August mit nicht nur einer, nicht zwei, sondern gleich drei neuen Attraktionen seine Pforten und begleitet damit seine Gäste in die unglaubliche Welt der Figuren von Disney— Pixars Film „Toy Story". In dieser neuen Welt fühlen sich die Besucher wie kleine Spielzeuge in Andy's Garten, dem Jungen aus „Toy Story". Das neue Familien-Erlebnis-abenteuer baut sich rund um Space-Ranger Buzz Light-year und seine Kumpels Slinky Dog, den grünen Soldaten und RC Racer, dem schnellsten Auto in Toy Story, auf. Für alle, die sich diese neuen Abenteuer nicht entgehen lassen möchten, hat Disneyland Paris gleich zwei ganz besondere Familien-angebote, aus der Spielzeugkiste gezaubert.

Alle Mahlzeiten inklusive — Disneyland Paris entspannt genießen

Familien, die Ihre Urlaubskasse genau im Blick behalten möchten, können jetzt ein Komplett-Paket buchen, bei dem nicht nur die Übernachtungen und der Eintritt in den Park enthalten sind, sondern ebenso die Mahlzeiten. So etwas würde auch Remy, der niedlichen Gourmetratte aus Disney—Pixars Animationsfilm „Ratatouille" gefallen: Zwei Tage köstlich Futtern ohne einen Cent zusätzlich zahlen zu müssen und als Sahnehäubchen obendrauf gibt es eine Menge Spaß und Abenteuer. Beim Paket „Alle Mahlzeiten inklusive!" mit der 3 Tage/2 Nächte-Pauschale erhält man pro Übernachtung und pro Person einen Essensvoucher gratis dazu. Die Voucher für Erwachsene und Kinder (ab 3 Jahren) bestehen aus zwei Gutscheinen für ein Mittag- sowie ein Abendessen und sind flexibel einlösbar. Damit können sich die Gäste in den vorgegebenen Restaurants im Disneyland Park, Walt Disney Studios Park sowie in allen Hotels und im Disney Village stärken. Pro Gutschein wählen sie dabei zwischen einem Erwachsenen-menü mit Vorspeise, einem Hauptgericht und Dessert oder einem Kindermenü (einem Hauptgericht, Dessert) oder Büffetverköstigung aus. Ein alkoholfreies Getränk gibt es jeweils dazu. Damit sind die kleinen und großen Fans der Disney Stars und der neuen Disney Helden vom Frühstück im Hotel über das Mittagessen bis hin zum Abendessen bestens versorgt. Mit dem Package kann jede Familie sicher sein, dass ihr Urlaubsbudget für einen Ausflug zu Micky und seinen Freunden garantiert eingehalten wird. Die Pauschale „Alle Mahlzeiten inklusive!" ist buchbar vom 16. Juli 2010 bis 5. April 2011. Der besondere Hit für Familien: Bei der Buchung einer Erwachsenen-Pauschale mit Anreise zwischen dem 16. Juli und 23. Dezember 2010 übernachten Kinder unter 7 Jahren kostenlos und haben freien Parkeintritt. Gleiches gilt für Kinder unter 12 im Zeitraum vom 1. Januar bis 5. April 2011.

Richtig planen — günstig reisen: Fantastisches Frühbucherangebot

Alle Kinder und Eltern, die schon lange von einem Besuch bei den Disney Helden träumen, sollten jetzt die Chance nutzen und sich rechtzeitig diesen Traum erfüllen. Das zweite Angebot entstammt aus der Trickkiste von Dagobert Duck: Wer clever und frühzeitig seine Reise nach Disneyland Paris bucht, spart hier ordentlich Geld. Familien, die sich nämlich bis zum 15. August 2010 für einen 3-tägigen Aufenthalt zwischen dem 1. Oktober und 31. Dezember 2010 entscheiden und buchen, sparen 20 Prozent des Preises. Wer zwischen dem 1. Januar und 5. April 2011 Märchenprinzessinnen, Knuddelmonster und Fantasiegestalten treffen möchte, sollte bis 30. November seine Reise nach Disneyland Paris festgezurrt haben. Und das Beste bei dem Frühbucherangebot: Auch hier sind Kinder bis 7 vom 16. Juli bis 23. Dezember und bis 12 vom 1. Januar bis 5. April im Preis inbegriffen, wenn sie im Zimmer der Eltern mit untergebracht sind, d.h. Übernachtung, Frühstück und Eintritt in beide Disney Parks sind inklusive! **www.disneylandparis.de**

Fazit

Begeisterte Besucher und tolle Stimmung bei der „2. Dresdner Schlössernacht“

Drei Schlösser — ein Ensemble: Die wunderbare Kulisse der „2. Dresdner Schlössernacht“

Eine Nacht lang am Elbhang flanieren, Kunst und Kultur erleben und den tollen Blick auf Dresden bewundern — die Idee einer Dresdner Schlössernacht fand auch in diesem Jahr enormen Zuspruch bei den Dresdnern und ihren Gästen. Insgesamt besuchten 6000 Menschen am Samstagabend das Fest auf dem Dresdner Elbhang und genossen die Vielfalt der Darbietungen, welche die Parkanlagen von Schloss Albrechtsberg, Schloss Eckberg und das Lingnerschloss in dieser Nacht vereinten. Viele Gäste kamen spontan an die Abendkasse, zum Schluss war die Veranstaltung ausverkauft.. Obwohl Petrus am Himmel dicken Wolken hin- und her schob, blieb der Schirm in der Tasche und die Dresdner feierten eine laue Sommernacht bei ausgelassener Stimmung. Bis weit nach Mitternacht bevölkerten sie die Tanzflächen, schlenderten von Bühne zu Bühne und genossen den fantastischen Ausblick.

„Ich bin immer wieder begeistert, wie die Dresdner genießen und feiern“, so Veranstalter Mirco Meinel von der First Class Concept GmbH. „Das Konzept ist rund, und nach dieser Resonanz gehen wir mit Elan und Vorfreude an die Organisation der nächsten, der dritten Dresdner Schlössernacht. Damit hat sich die Schlössernacht als neue Tradition im Veranstaltungskalender unserer Stadt etabliert“, freut sich der Veranstalter.

www.dresdner-schloessernacht.de

Exotisches

Asien so nah

Das luxuriöse Refugium Barceló Asia Gardens Hotel & Thai Spa

Sieben Kilometer von Altea entfernt im Hochland Terra Mitica, nahe dem spanischen Küstengebiet um Alicante liegt dieses Refugium. Eingerahmt von mehr als 300 Pflanzenarten wirkt die üppig begrünte Anlage wie eine belebende Oase und bildet einen spektakulären Kontrast zu den kargen Berggipfeln im Hintergrund. Mit 312 eleganten Zimmern und Suiten im Villenstil, vier Restaurants, einem authentischen Thai Spa und einer weitläufigen Poollandschaft zählt es zu den wenigen Fünf-Sterne-Resorts in dieser Region. Einzigartig ist der

authentisch asiatische Stil, der alle Facetten des Hotels prägt — von der Architektur über die Innenausstattung bis hin zu Gartengestaltung, Wellness und Kulinarik. Statt Strandtrubel erwartet Hotelgäste in dieser Oase eine Athmosphäre voller Ruhe und Harmonie, in der sie vollkommen abschalten und den Alltag weit hinter sich lassen können. Das Resort ist bequem per Flugzeug zu erreichen. Air Berlin bietet täglich Direktflüge und Verbindungen über Mallorca aus München, Hamburg, Düsseldorf und Berlin an. Vom Flughafen von Alicante sind es noch zirka 30 Autominuten zum Hotel, Valencia liegt nur 130 Kilometer entfernt.

www.asiagardens.es

Event

„Genussherbst“...

... etabliert sich zum kulinarischen Ereignis.

Beim herbstlichen Gipfelsturm der Genüsse in Serfaus-Fiss-Ladis wird der Gast nach allen Regeln der (Koch-) Kunst verwöhnt — und dabei wird so manches Genuss-Geheimnis gelüftet. Mit sehr speziellen, alpinen Zutaten: beim örtlichen Almabtrieb wird die Schönheitskönigin unter den Milchlieferantinnen gekürt, das Älplerfrühstück wird zum Berghighlight auf hohem Niveau, das Showkochen auf der Möseralm in Fiss ermöglicht einen Blick über die Schultern der Köche in deren Töpfe, in Serfaus wird so manches „Knödel-Geheimnis“ gelüftet und beim Kochduell in Ladis wird jeder Schmankerlfreund auf ganz neue Pfade der Gaumenfreuden geführt...

Mit einem täglich wechselnden Programm, das alle Sinne anspricht, wird die Erntezeit, die Zeit der reifen Früchte und der bunten Farben kreativ und intensiv gefeiert: Urlaub zum Schmecken, Riechen, Fühlen und Anfassen, mit Weinverköstigungen, musikalischen Darbietungen oder Genusswanderungen. In den Restaurants werden spezielle Herbstmenüs aufgetischt; ob Wild-, Pilz- oder Kürbis-Variationen - den Gaumen wird's freuen. Beim „Tag der offenen Stalltür“ erleben die Gäste hautnah die Herstellung von Butter, Käse oder Joghurt. Naschen ist natürlich erlaubt! www.serfaus-fiss-ladis.at

Jubiläum

125 Jahre Hotel & Resort „Die Wutzschleife“

Am Wochenende vom 27. bis 29. August 2010 findet das große Jubiläumsfest statt

Seit fünf Generationen, genau 125 Jahre, liegen die Geschicke des Hotel & Resorts „Die Wutzschleife“ in den Händen einer Familie. Als Höhepunkt des Jubiläumsjahres steigt am Wochenende 27. bis 29. August 2010 das große Jubiläumsfest mit vielen Aktivitäten: Von Gregor Hauers legendärer Küchenparty bis zum Jubiläums-Golf-Turnier reicht das breit gefächerte Angebot.

Viele Wege führen … nein, nicht nach Rom, sondern in die Wutzschleife. Zum großen Jubiläums-Wochenende erwartet das vielfach ausgezeichnete Hotel & Resort im Naturpark Oberer Bayerischer Wald zahlreiche Besucher aus nah und fern. Waren es vor mehr als hundert Jahren nur die Glasschleifer, die oft von weither in das abgelegene Tal der Schwarzach zum Arbeiten kamen, sind es heute Erholungssuchende, Tagungsgäste, Feinschmecker und Golfer. Die idyllische Lage inmitten herrlicher Natur hat sich zu einem Magnet gewandelt. Und auch die Wege: Genussradler und sportliche Radwanderer schätzen das enge Netz markierter Radwege, Biker die Abwechslung der oft kurvenreichen Nebenstraßen. Wer über die Autobahn anreist, kann auf dem anschließenden Stück Landstraße die malerische Umgebung „erfahren“. Und wer aus Zeit- oder Entfernungsgründen lieber fliegt, kommt am Flughafen Nürnberg schon fast vor der Haustür an. Dem Gründer der Wutzschleife allerdings, dem Alois Wutz, wollte die Gemeinde seinerzeit das Fahrtrecht für seine Fuhrwerke verweigern - vergeblich wie eine alte Chronik berichtet.

Feiern und Genießen

Das Jubiläumswochende beginnt kulinarisch — Gregor Hauer bittet zur Küchenparty. Die Fülle von Kostproben quer durch die exquisite Speisekarte des Meisterkochs verlockt ebenso zum Schlemmen wie seine berühmten Enten an der Grillstation. Sportliche Aktivitäten stehen am Samstag im Mittelpunkt: Das Wutzschleifen-Jubiläums-Golfturnier lockt mit schönen Trophäen für die Sieger und einer üppigen Super-Halfway für alle Teilnehmer. Aber auch gemütliches Sitzen und Plaudern im Biergarten bei Brotzeit oder Kaffee und Kuchen ist angesagt, bevor am Abend die bekannte Band Helmut Reinhardt & Friends für stimmungsvolle Unterhaltung sorgt. Beim originellen Schleifer-Menü mit traditionellen Gerichten noch dezent im Hintergrund spielend, werden die Musiker mit ihrem unverwechselbaren Sound später die Gäste auf die Tanzfläche locken. Bei flotten Rhythmen und guten Gesprächen lässt sich die Nacht mit Freunden unbeschwert genießen. Ganz so, wie es die für ihre Lebenslust bekannten Glasschleifer vergangener Zeiten getan hätten, denn „Die Glasschleiferleut san gar lustige Herrn“, heißt es in einem alten Glasschleiferspruch.

www.wutzschleife.de

Hotel mobil

Immer dort zu sein, wo es einem gefällt ...

... Urlaub mit einem Wohnmobil bedeutet Unabhängigkeit und Freiheit.

Heute hier, morgen da und dort wo es am schönsten ist, auch mal länger. Jeden Tag etwas Neues erleben, den Tag gestalten mit all seinen Möglichkeiten. Urlaub mit einem Wohnmobil bedeutet Unabhängigkeit und Freiheit. Keine Zwänge, keine Einschränkungen — Sie bestimmen den Tag, Sie bestimmen Ihre Freizeit. Sie sind abenteuerlustig und gehen gerne auf Entdeckungsreise, haben aber hohe Ansprüche an Qualität und Komfort? Gut, wenn Sie dabei auf ein Wohnmobil zählen können um sich Ihre Wünsche verwirklichen zu können. Für Reisemobil-Kenner steht längst fest — Die Faszination hat einen Namen:

Hymer B 594 — Die neue B-Klasse

Eine luxuriöse Ferienwohnung, Träume auf vier Rädern....

Der Reisemobil-Marktführer Hymer aus Bad Waldsee hat mit seiner neuen B-Klasse in der Branche für Aufsehen und neue Impulse gesorgt. Beim neuen Hymermobil der B-Klasse standen an oberster Stelle: Wettbewerbsfähige Preise, camperorientierte Grundrisse, caravaninggerechte Funktionalität und eine bestmöglichste Material- und Fertigungsqualität im Lastenheft.

Die neue B-Klasse überzeugt — auch auf den zweiten Blick — mit seinem branchenweit einzigartigen Grundriss auf einer Länge

(Fortsetzung nächste Seite)

Welches (bezahlbare) Hotel bietet schon solch eine grandiose Aussicht? Mit einem Wohnmobil suchen Sie sich ihre „Hotspots“ einfach selber aus!

Immer dort zu sein, wo es einem gefällt ...

... Urlaub mit einem Wohnmobil bedeutet Unabhängigkeit und Freiheit.

(Fortsetzung von Seite 7)

von ca. 6,99 Meter. Nehmen Sie etwa den Wohnraum im Hymer B594. Eine helle, freundliche Wohnlandschaft wartet auf Sie, die Dekor-, Polster- und der echtholzfurnierte Fußboden sind perfekt auf die Möbel abgestimmt. Der Hymer B594 schafft einen durchgehenden, großzügigen Raumeindruck vom Fahrerhaus bis ins Schlafzimmer.

Perfektes Raumklima

Der weltweit einzigartige, vollgeschäumte HYMER-PUAL-Wandaufbau und die hochwertigen Rahmenfenster sorgen für eine lückenlose Wärmeisolierung im Sommer wie auch im Winter. Die Warmluftheizung im neuen Multi-Doppelboden befindet sich zentral unter der Sitzgruppe. Dadurch entsteht ein echtes Wohlfühlklima im gesamten Fahrzeug.

Raumbad statt Nasszelle

Ein ganz besonderes Duscherlebnis bieten die großen Grundrissvarianten der neuen B-Klasse. Durch eine Holzschiebetür vom Wohnbereich abgetrennt, laden hier Raumbäder mit separater, versenkter Dusche, Holzrost und Kleiderstange zur ungestörten Körperpflege ein — mit viel Platz auch für großgewachsene Personen.

Wohlfühlen garantiert!

Warme Farben, behagliche Möbel und großzügige Raumdesigns mit viel Licht — der Wohnbereich der neuen B-Klasse bildet ein harmonisches Ganzes. Das Herzstück bildet die bequeme Loungesitzgruppe samt großem, längs und quer verschiebbarem Tisch und Fahrerhaussesseln mit breiten Armauflagen.

Wie man sich bettet ...

Bug- und Heckbetten mit ihren hochwertigen Federkernmatratzen auf Holzlattenrosten bieten besten Schlafkomfort. Die mikrofaserbeschichteten Seiten- und Heckwände schaffen eine gemütliche Atmosphäre. Ein echtes Highlight ist das 1,50 Meter breite Hubbett im Bug, das eine maximale Absenkung mit fester Auflage ermöglicht.

Hymer bietet eine breite Palette von — individuell konfigurierbaren — Modellen an.

Mit einem Hymer unterwegs — kein Weg scheint zu weit zu sein.

Konfigurationsmöglichkeiten eines Hymer-Mobils.

Hier findet alles Platz

Gepäckprobleme sind in der neuen B-Klasse kein Thema. Größere Teile passen durch die Außenklappe in das große Staufach unter der Loungesitzbank oder in eine der großen, vollständig zugänglichen Garagen. Innen stehen Ihnen viele große, tiefe Dachstauschränke sowie zahlreiche beheizte Kellerfächer im Multi-Doppelboden zur Verfügung. Die flexiblen Kleiderschränke können Sie nach Wunsch einteilen. Zusätzlich sind die Schuhfächer im Eingangsbereich und die festen Stufen zum Heckbett als Stauraum nutzbar.

Mehr als weitsichtig — rundumsichtig!

Einzigartig in diesem Preissegment: Dank ihrer hohen Panorama-Bugscheibe und der großen Seitenfenster bietet die neue B-Klasse einen perfekten Überblick rund um das Fahrzeug.

Bester Schutz im Fall des Falles

Im Fall einer Kollision sorgt die Fiat-Crashbox für noch mehr Sicherheit — optional mit integrierten Airbags. Zusätzlich zu den beiden Sitzen im Fahrerhaus lässt sich die Sitzgruppe mit wenigen Handgriffen in zwei weitere gurtgesicherte Sitzplätze verwandeln.

Keine Angst vor Frost

Batterie, Installationen und Wassertanks der neuen B-Klasse sind frostsicher im beheizten Multi-Doppelboden untergebracht — für eine sichere Versorgung zu jeder Jahreszeit. Wer den Kauf eines Wohnmobils plant und sich informiert, wird schnell feststellen, dass es nach oben hin kaum eine Preisgrenze gibt. Gerade für Familien ist es wichtig, ein Modell zu wählen, das es bei schlechtem Wetter auch innerhalb des Fahrzeugs genügend Raum hergibt, damit vor allem die Kinder nicht allzu sehr eingeengt werden.

www.hymer.com

Auslandserfahrungen

Sofitel — Hotels von Weltklasse und französischer Eleganz

Sofitel ist die einzige französische Luxushotelmarke, die auf fünf Kontinenten mit 130 Häusern (über 30.000 Zimmer) in fast 40 Ländern vertreten ist. Sofitel bietet zeitgemäße Hotels und Resorts für den anspruchsvollen und weltoffenen Gast, der Schönheit, Qualität und Klasse erwartet und zu schätzen weiß. Ob im Herzen einer Metropole wie Paris, New York, London oder Peking oder inmitten der Natur der Fidschi Inseln, Marokkos, Ägyptens oder Thailands, in jedem Sofitel ist das französische „art de vivre“ spürbar.

www.sofitel.com

SOFITEL AMSTERDAM THE GRAND

Das Sofitel Amsterdam The Grand liegt an einer der schönsten Grachten mitten im historischen Zentrum der Stadt. Königliche Besucher und bekannte internationale Filmstars zählen zu den Gästen des eleganten Hotels. Eleganz, historisches Ambiente und Luxus sind die Kennzeichen des Sofitel Amsterdam the Grand. Dank der idealen Lage in der Innenstadt können Sie viele Sehenswürdigkeiten, unter anderem das Van Gogh Museum, den Königlichen Palast, das Anne Frank Haus und die neue Hermitage Amsterdam zu Fuß erreichen. Das Hotel verfügt über 177 Zimmer und 52 neue Suiten. Es ist ideal für Konferenzen, Bankette oder private Aufenthalte geeignet. Das Sofitel Amsterdam The Grand verfügt über historische Gegenstände aus der Stadtgeschichte (die ältesten aus dem Jahr 1578). Das Hotel ist um den ehemaligen Rathaussaal angeordnet, der Hochzeitssaal, in dem Ihre Majestät Königin Beatrix getraut wurde. Mr Aurélien Poirot, Küchenchef, heißt Sie herzlich im BRIDGES willkommen Das moderne, trendige Bridges bietet neben erstklassigem Service Fisch und Meeresfrüchte aus holländischer Bio-Zucht mit französischer Note. Der private Speisesaal grenzt an die Vinothèque, wo man den Sommelier bei der Weinauswahl beobachten kann.

SOFITEL LONDON ST JAMES

Das denkmalgeschützte Gebäude am Waterloo Place hat eine historische Vergangenheit. Es gehörte zum Crown Estate und war ursprünglich der Sitz der Cox's & King's Bank. Viele Sehenswürdigkeiten der Stadt liegen ganz in der Nähe: der Buckingham Palace, der St James's Palace, der St James's Park, the Mall, der Trafalgar Square, die Regent Street und einige der traditionellen Gentlemen's Clubs. Sie machen das Hotel zum idealen Anlaufpunkt für internationale Geschäftsreisende und Urlaubsreisende. Auch das West End Theater und die Jermyn's Street mit einigen der exklusivsten Boutiquen Londons sind zu Fuß in wenigen Minuten zu erreichen. Der geschichtsträchtige Charakter des Hauses kombiniert mit französischem Design verleiht dem Hotel eine einzigartige Atmosphäre. Das Hotel verfügt über 186 Zimmer, darunter 13 Sofitel Suiten, und sechs Prestige Suiten mit Blick über den Waterloo Place. Alle Suiten sind in natürlichen Farben gestaltet und schaffen ein warmes und angenehmes Ambiente. Die klare Linie der Möbel und die in dunklem Holz gerahmten Schwarz-Weiß Drucke von Paris und London versprühen einen Hauch Art Deco. Die elegante Royal Suite ist in dunkelrot und blassgelb gestaltet und umfasst ein Schlafzimmer mit separater Lounge, ein Esszimmer und eine Küche. Die Brasserie ist vom bekannten Küchenchef Albert Roux inspiriert und befindet sich an der Pall Mall 8, in der ehemaligen Bankhalle der Cox's & King's Bank.

+++ 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**