classic digital Gourmet journal

Elektronische Zeitung des Internetportals www.gourmet-classic.de · Ausgabe 15 / Oktober 2010

Besondere Orte

Das Alpenresort Schlosshotel in Fiss — Wellnesshotel in Tirol

„Das Traumschloss fürs Urlaubsglück."

Es ist nicht leicht, den richtigen Urlaubsort auszuwählen. Vor allem in Familien äußern Groß und Klein verschiedenste Wünsche, wie sie die freie Zeit im Jahr am liebsten verbringen möchten. Action, Wellness, Sport oder Luxus? Im Alpenresort Schlosshotel Fiss werden Urlaubssuchende nicht mehr vor die Qual der Wahl gestellt. Im 4-Sterne Superior Hotel in Tirol ist es kein Problem, alle Wünsche unter einen Hut zu bekommen. Jedes Familienmitglied kommt auf seine Kosten. Das Schlosshotel befindet sich am Ortsrand des rätoromanischen Dorfes Fiss in 1438m Seehöhe auf dem sonnengetränkten Hochplateau des Urlaubsortes Serfaus-Fiss-Ladis in Tirol. 2000 Sonnenstunden im Jahr und Schneesicherheit bis in den April hinein, laden dazu ein, die Natur im oberen Inntal bei verschiedensten Freizeitaktivitäten zu erkunden.

Abwechslungsreich entspannen auf 3000 Quadratmetern

Wo entspannt man im Schlosshotel Fiss? Natürlich in Fürstenbädern oder im Thronsaal, in der Schloss-Therme und im Schloss-Spa. Der Name ist Programm und so können sich die Gäste auf ein großzügiges Wellness- und Spa-Angebot in fürstlichem Ambiente freuen. Nachdem Biosauna, Köhlersauna und Spa-Sauna Körper und Geist von 55 auf 90 Grad erhitzt haben, bieten Erlebnisduschen, Fußsprudelbecken und ein Kneipp-Rondell eine erfrischende Abkühlung. Soledampfbad, Bergkristallbad und Amethystenbad sorgen für die nötige Entspannung danach. Eine Oase

Der Eingangsbereich des Schlosshotels

der Ruhe bieten die zahlreichen Entspannungsräume mit wohltemperierten Thermenliegen und Wasserbetten. Beim Blick auf das offene Kaminfeuer oder auf die malerische Bergkulisse werden die Gedanken vom Alltag befreit. Wer nach diesem Entspannungsangebot sich noch nicht ausreichend erholt hat, der kann bei verschiedensten Massagen den letzten Verspannungen den Kampf ansagen oder im Beauty-Schlössl individuell gestaltete Schönheitsanwendungen genießen. Hier stehen übrigens auch Anwendungen für ihn bereit!

Nach der Entspannung ist vor dem Sport

Nach so viel Entspannung steht Action auf dem Programm. Auf über 300 Quadratmetern stehen genügend Cardio- und Krafttrainingsgeräte bereit, um sich richtig auspowern zu können. Das großzügige Schloss-Gym Fitnesscenter ist ein weiteres Highlight im Schlosshotel. Ein professionelles Fitnessteam rückt mit einem individuellen Trainingsprogramm und Fitness-Check den Problemzonen zu Leibe. 12 Stunden rundum individuelle Betreuung, „Power-Plate", Pilates, Yoga und weitere Angebote machen das Schlosshotel Fiss in Sachen Sport zum idealen Ort, um die ersten Schritte hin zu einer aktiveren Lebensweise zu machen.

Hits für Kids

Rund um's Kids Schlössl gibt es jede Menge Abenteuermöglichkeiten für Kinder. Kinder aller Altersklassen kommen im Schlosshotel Fiss auf ihre Kosten. Das vielfältige Outdoor- Angebot lockt

(Fortsetzung nächste Seite)

Das höchst beeindruckende, fast mondäne „Aqua Monte" im Wellness-Schlosshotel Fiss

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

+++ Hoden-Koch-WM in Serbien. Da müssen wahre Gourmets durch: In Serbien fanden kürzlich die Weltmeisterschaften im Hoden-Kochen statt. Geboten wurden kulinarische Versionen der Geschlechtsteile unter anderem von Haien, Böcken und Kängurus. In der serbischen Ortschaft Ozrem wurde am Wochenende groß aufgekocht. Auf dem Speiseplan standen Testikel verschiedenster Tierarten. „World Testicle Cooking Championship" nennt sich die Veranstaltung, die dieses Jahr bereits zum siebten Mal über die Bühne ging, wieder ohne deutsche Beteiligung — leider.

mehr dazu im Internet >

+++ Lecker essen in der Bahn Die Hamburger Spitzenköchin Cornelia Poletto ist im Rahmen der zwölfmonatigen Aktion „TV- Köche tischen auf" Rezeptgeberin für die Bordrestaurants der Bahn. Jeweils 50 Cent vom Verkaufspreis der Speisen kommen dem Hilfsprojekt „Spitzenköche für Afrika" zugute.

mehr dazu im Internet >

+++ Die neuen Dudenbände zur Sprache rund um Wein- und Kochkultur sind da! Wein- und Kochkunst gehören für die meisten von uns heute zum Lebensstil. Entsprechend viel und gern wird darüber gesprochen, und das nicht nur in den zahlreichen Kochsendungen. Grund genug für die Dudenredaktion, die Sprache rund um Wein- und Kochkultur einmal näher zu beleuchten.

mehr dazu im Internet >

+++ Das Frankfurter „Goldman Restaurant" bekommt im Spätsommer einen neuen Eigentümer:

(Fortsetzung nächste Seite)

Besondere Orte

Das Alpenresort Schlosshotel in Fiss — Wellnesshotel in Tirol

„Das Traumschloss fürs Urlaubsglück."

(Fortsetzung von Seite 1)

selbst kleine Stubenhocker ins Freie. Canyoning-Tour mit Abseilen in den Wildbach, Rafting-Einsteigerkurs, Forscher-Camp, Abenteuer-Rallye im Wald und das Bungee-Trampolin für coole Sprünge und Tricks ergänzen die bewährten Outdoor-Klassiker wie Mountainbike- Tour und der Hochseilgarten. Im Sommerfunpark auf der Möseralm kann sich der Nachwuchs auf rasante Fahrten mit der Sommerrodelbahn Fisser Flieger oder dem Skyswing freuen. Auch im Hotel selbst ist für die jüngsten Gäste reichlich Abwechslung geboten. So gibt es unter anderem eine Poololympiade, Kids-Aerobic oder-spezielle Kinder- Wellness-Programme. Der Nachwuchs kann seine Eltern guten Gewissens allein lassen. im Kids-Schlössl kommt auch an Schlechtwettertagen keine Lageweile auf. Auch das Abendessen im Rittersaal richtet sich nach den Bedürfnissen der jungen Gäste. Sie können am eigens für die Kleinen angerichteten Buffet schlemmen. So haben Eltern in unserem Schlosshotel auch die Möglichkeit, einmal alleine den Wellness-Bereich oder die Bergwelt zu genießen. Erfahrene Kinderbetreuerinnen und -betreuer kümmern sich sieben Tage die Woche um die Wünsche der Kleinen.

Sommers wie Winters ist das „Fiss" eine Attraktion

Natur pur genießen im Sommer wie im Winter

Im Sommer erkunden die Gäste auf eigene Faust oder in geführten Bergtouren die Berglandschaft Tirols. Für Wandermuffel bieten zahlreiche Golfclubs, Biketrails oder Nordic Walking Routen in verschiedenen Schwierigkeitsgraden eine willkommene Abwechslung. Im Winter lädt die idyllisch verschneite Welt zu einer zauberhaften Schneeschuhwanderung ein. Liebhaber des klassischen Wintersports freuen sich über die Traumlage des Schlosshotels direkt an den Pisten des Skigebiets Serfaus-Fiss-Ladis, einem der größten Skigebiete in Österreich mit 185 präparierten Abfahrten. Das nötige Skiequipment wird auf Wunsch vom Schlosshotel bereitgestellt. Der hoteleigene Ski- und Snowboardverleih sorgt für beste Beratung und Betreuung.

Mit kulinarischen Köstlichkeiten den Abend ausklingen lassen

Das stilvolle Ambiente mit Kerzenlicht und Kaminknistern bildet den Rahmen für das abendliche Menü. Die Küche verarbeitet nur hochwertige Produkte, vorwiegend aus heimischem und biologischem Anbau. Ob morgens beim großzügigen Frühstücksbuffet mit Vitalecke oder gegen Mittag während des Wellness- und Vitalbuffets — im Schlosshotel wird ausnahmslos gesunde und abwechslungsreiche Kost serviert.

Viergängige Gourmet- und Vitalmenüs mit vielen Wahlmöglichkeiten sind der tägliche kulinarische Höhepunkt. Für Kinder wird im Rittersaal ein eigenes Buffet angerichtet, wo sie unter der Aufsicht der Betreuerinnen Speisen können. Der exzellent sortierte Weinkeller mit seinen edlen Tropfen aus den weltbesten Winzerhäusern lockt die Weinkenner, die anschließend in der Kaminhalle in gediegenem Ambiente genießen und verweilen können. **www.schlosshotel-fiss.com**

Sowohl der „Pergola-Speisesaal" (links) als auch die „Kaminhalle" beeindrucken ebenso durch Oppulenz wie durch Gastlichkeit.

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

(Fortsetzung von Seite 1)

Thomas Haus, Mann der ersten Stunde und seit dreieinhalb Jahren Küchenchef, übernahm das 2006 von Ardi Goldman und Nikolaos Gatzias eröffnete Restaurant zum 1. September. Natürlich steht das für seine Natürlich steht der für seine Küche mehrfach ausgezeichnete Th.Haus auch weiterhin am Herd und kocht für seine Gäste kompromisslos einfache, innovative Kreationen.

+++ Gourmet-Sternstunden Rund 800 Gäste besuchten das „8. Althoffs Festival der Meisterköche" im Grandhotel Schloss Bensberg. 17 Meisterköche mit insgesamt 30 Michelin-Sternen, 249 Gault Millau Punkten und 39,5 Feinschmecker darunter sechs Köche der Althoff Hotel & Gourmet Collection, kredenzten an mobilen Küchenmodulen in allen Räumlichkeiten des Hotels ihre kulinarischen Kreationen. Passend dazu schenkten Weingüter aus dem Rheingau, Sizilien, der Toskana und dem Burgenland ihre Weine aus. Zum krönenden Abschluss entführte Marcus Graun mit seinem orientalischen Dessertbuffet die Gäste in ein Märchen von 1001 Nacht.

mehr dazu im Internet >

+++ Wasser ist nicht gleich Wasser Die Doemens Akademie in Gräfelfing bei München geht mit einem weltweit einzigartigen Schulungskonzept an den Start: Interessierte haben die Möglichkeit, in einem knapp zweiwöchigen Kurs in die weite Welt des Wassers einzutauchen und sich zum Wasserkenner ausbilden zu lassen. Nach erfolgreicher Prüfung erhält man das Zertifikat „Wassersommelier".

www.doemens.org

+++ 4. Le Gourmet in Leipzig Mit rund 140 vertretenen Firmen und Marken konnte die Veranstaltung erneut auf ein 20%-iges Wachstum gegenüber dem Vorjahr verweisen. Breiter als je zuvor war auch die Garde der Starköche aufgestellt.

www.gourmet-leipzig.de

Veranstaltungen

HOPE Gala Dresden 2010 mit Eva Lind und Udo Lindenberg

Von Klassik bis Rock für Hoffnung am Kap

Deutsche AIDS-Stiftung

HOPE KAPSTADT STIFTUNG

HOPE Gala Dresden 2010

Am 30. Oktober findet bereits zum 5. Mal die HOPE-Gala Dresden statt — eine außergewöhnliche Benefizveranstaltung, welche Menschen verbindet, die etwas tun möchten gegen AIDS. Mit den Einnahmen wird das Projekt HOPE Cape Town in Südafrika unterstützt, das sich vor allem um die große Zahl betroffener Mütter und Kinder in den Townships von Kapstadt kümmert. In den vergangenen vier Jahren wurden knapp 265.000 € durch die HOPE Gala eingeworben.

Ein glanzvolles Showprogramm zwischen Klassik und Rock erwartet die Gäste

Zahlreiche bekannte nationale und internationale Künstler gestalten am 30.10. ein grandioses Showprogramm auf der Bühne des Schauspielhauses. Von Klassik bis Rock reicht die Palette. So hat u.a. der Rockstar Udo Lindenberg sein Kommen zugesagt, und für den klassischen Musikgenuss sorgen die gefragte Sopranistin und Opernsängerin Eva Lind sowie der wunderbare Pianist Josef Bulva. Einen besonderen Akzent setzt Schauspieler Ben Becker. Wenn er aus der Gedichtesammlung „Der ewige Brunnen“ liest, erwachen die Verse deutscher Poeten zu neuem Leben. Als Moderatorin führt die charmante Schauspielerin Ruth Moschner durch den Abend. Auch die After-Show-Party ist ein besonderes Erlebinis, denn sie findet im neu eröffneten Restaurant „Kastenmeiers“ im Kurländer Palais statt.

Auf diesem Bild ist es zwar „nur“ das Udo Lindenberg-Double Thomas Richter, der — gemeinsam mit der Initiatorin der Gala Viola Klein und Patrik Maas von der Deutschen Aids-Stiftung — das diesjährige Plakat präsentiert; zur eigentlichen Veranstaltung ist ein Auftritt des echten Rockstars aber fest gebucht.

Hier setzen die „Klazz Brothers & Cuba Persussion“ einen weiteren musikalischen Höhepunkt. Im Rahmen der Gala wird zum zweiten Mal der HOPE Award vergeben als ein Preis für Personen, die sich im Kampf gegen HIV und AIDS besonders engagieren. Der erste HOPE Award wurde 2009 an Waris Dirie verliehen, UNO-Botschafterin und Autorin des Bestsellers „Wüstenblume“.

Die Idee der HOPE-Gala wurde vor fünf Jahren durch die Dresdner Unternehmerin Viola Klein und Andreas Mönch von der Saxonia Systems AG ins Leben gerufen. In diesem Jahr wird sie erstmals durch die HOPE Kapstadt Stiftung veranstaltet. Sie ist eine Unterstiftung der Deutschen AIDS - Stiftung und wurde 2007 gegründet, um das Hilfsprojekt in Südafrika von Deutschland aus besonders wirksam zu unterstützen. Viola Klein arbeitet seit Jahren mit der Deutschen AIDS-Stiftung zusam-men und wurde im Juli 2010 in das Kuratorium der Stiftung berufen. „Die Organisation der HOPE-Gala ist hier meine wichtigste Aufgabe und nach wie vor eine Herzenssache“, so Viola Klein. „Ich freue mich sehr, dass die HOPE-Gala nunmehr offizieller Teil der Arbeit der Deutschen AIDS-Stiftung geworden ist. Das ist für uns eine tolle Anerkennung unseres Engagements und zeigt die überregionale Ausstrahlung, die die Gala inzwischen erreicht hat.“

(Fortsetzung nächste Seite)

Veranstaltungen

HOPE Gala Dresden 2010 mit Eva Lind und Udo Lindenberg

Von Klassik bis Rock für Hoffnung am Kap

(Fortsetzung von Seite 3)

Die HOPE-Gala Dresden soll zunehmend auch Gäste von außerhalb nach Dresden locken. Um ihnen die Reiseplanung zu erleichtern, arbeitet das Organisationsteam mit Hotelpartnern in Dresden zusammen. Spender von Preisen für die große Tombola werden noch gesucht. Schirmherrin der HOPE-Gala Dresden 2010 ist Oberbürgermeisterin Helma Orosz. Sie wird wie im Vorjahr neben zahlreichen prominenten Persönlichkeiten Lose für die große Tombola verkaufen. Insgesamt sind 250 hochwertige Preise geplant, darunter Restaurantbesuche und Hotelaufenthalte, Theaterkarten und zahlreiche Gutscheine. Diese Einnahmen fließen, wie die Erlöse aus dem Verkauf der Eintrittskarten, an HOPE-Kapstadt. Wer Preise für die Tombola zur Verfügung stellen möchte, kann sich sehr gern melden.

Die „HOPE — Cape Town Association“ hat für ein sehr dringendes Thema jede Hilfe nötig. Engagieren Sie sich auch?

Kontakt zum Veranstalter, der HOPE Kapstadt Stiftung:
Treuhandstiftung der Deutschen AIDS-Stiftung,
Markt 26, 53111 Bonn
Telefon: (02 28) 60 46 90
Spendenkonto: HOPE Kapstadt Stiftung, Konto: 605 87 88 00 bei der Deutschen Bank Dresden, BLZ: 870 700 00
email: info@hope-kapstadt-stiftung.de
internet: www.hope-kapstadt-stiftung.de

After-Show-Party

Auch das „Kastenmeiers“ beteiligt sich an der HOPE-Gala

Auch Gerd Kastenmeier stellt seine Neueröffnung in den Sinn der Sache

Bei Gerd Kastenmeier trifft man sich im neueröffnetem Fischrestaurant „Kastenmeiers“ im Kurländer Palais zur After-Show-Party. Mit seiner „Fischgalerie“ kam Gerd Kastenmeier 1995 nach Dresden und eroberte die Gaumen der Fischliebhaber im Sturm. Das beliebte Restaurant erlitt zur Flut 2002 Totalschaden. Seitdem war Gerd Kastenmeier auf der Suche nach einem neuen Standort für ein Fischrestaurant. Jetzt hat seine Leidenschaft für Fisch ein neues Zuhause gefunden. Am 20. August eröffnete er in den Gartensälen des Kurländer Palais das Fischrestaurant „Kastenmeiers“. „Ein Restaurant in diesen wunderschönen Gartensälen ist nicht nur für die Gäste traumhaft, sondern auch für mich und mein Team“, schwärmt Gerd Kastenmeier. „Die Historie des Hauses ist unglaublich. Hier hat schon August der Starke getafelt! Beim Wiederaufbau wurden Altes und Neues so behutsam und stilvoll miteinander verwoben — das ist der perfekte Rahmen für ein modernes Fischrestaurant. Allein die Sandsteinmauern begeistern mich immer wieder.“

Küchenchef Daniel Günther (l.) und Gerd Kastenmeier präsentieren eine ihrer begehrten Spezialitäten.

www.kastenmeiers.de

Anzeige

Anzeige

Ihr persönlicher „Original Dresdner Christstollen“

Bereits seit über neun Jahren vermitteln wir sehr erfolgreich – ohne Reklamationen – den Versand vom „Original Dresdner Christstollen“. Wir, das Team von www.Dresden-Christmas.de würden uns freuen, Ihnen auch in diesem Jahr wieder den Dresdner Christstollen liefern zu dürfen. Wir hoffen, Sie waren im vergangenen Jahr zufrieden mit der Qualität unseres Stollens. Die Original Dresdner Christstollen werden selbstverständlich von Meisterhand nach traditionellem Familienrezept in Handarbeit von einer Dresdner Backstube hergestellt und besitzen das anerkannte Gütesiegel des Schutzverbandes Dresdner Stollen e.V. Original Dresdner Christstollen ist immer ein passendes Geschenk für Ihre Kunden, Mitarbeiter oder Lieferanten. Unternehmen, die den Dresdner Stollen als Werbeartikel oder als Präsent für Ihre Kunden, Mitarbeiter oder Partner überreichen wollen, bieten wir die Möglichkeit – ab einer Bestellung von 30 Stollen – den Original Dresdner Christstollen mit einer individuell gefertigten Stollenbanderole – z.B. mit Ihrem Firmenlogo – zu versehen. So erhält Ihr Geschenk eine besondere Note und wird zum exquisiten Werbeartikel. Bitte senden Sie uns dazu Ihr Logo per E-Mail als tiff-oder jpg-Datei zu, wir binden es in die Stollenbanderole ein und senden Ihnen diese zur Freigabe oder eventuellen Korrektur zurück. Selbstverständlich übernehmen wir auch den individuellen Versand anhand Ihrer Adressliste. Möglich ist auch die Beilage einer (personalisierten) Grußkarte. Sie senden uns diese zu und wir legen diese dem Stollengeschenk bei. Wir versenden ihn an die gewünschte Adresse, zu einem von Ihnen festgelegten Termin mit Ihrem persönlichen Stollengruß.

Um disponieren zu können, bitten wir Sie, uns Ihre Bestellmenge so rasch wie möglich unter: www.dresdenchristmas.de mitzuteilen.

Mit freundlichen Grüßen aus Dresden

Ihr Dresden Christmas Team

Ihre persönliche Stollenbanderole

Kochkunst

24. Schleswig-Holstein Gourmet Festival

Zugkräftige Sterne-Quadriga startet durch

Zwei-Sterne-Maître Wolfgang Becker (Trier) und die beiden besternten Kollegen Thomas Kammeier (Berlin) sowie Ali Güngörmüs (Hamburg) waren ein starkes Auftaktteam zum 24. Schleswig- Holstein Gourmet Festival. Erstmals wurden die hoch ausgezeichneten Gastköche von einem Youngster, dem besten Azubi des Landes - Jan Michael Stümpert, unterstützt. 175 Gäste genossen im Park Hotel Ahrensburg exzellente Gaumenfreuden: von der vegetarischen Vorspeise mit Rote Bete und Sauerampfersorbet (Stümpert), dem aromareichen Oktopus mit Amalfi-Zitronenrisotto (Kammeier) über einen super zarten Rehrücken mit Weinhefejus (Wolfgang Becker) bis zum süßen Traum aus Brombeeren mit Ivoire Schokolade vom weltweit einzigen türkisch stämmigen Sternekoch Güngörmüs. **www.gourmetfestival.de**

Eine zugkräftige Sterne-Quadriga: Stümpert, Kammeier, Güngörmüs, Plass (v.l.n.r.)

Der spezielle Tipp

Quellwasser, besonders rein

Ein besonderes Wasser aus Finnland

VEEN Waters Finland Ltd. ist ein eigentümergeführtes Unternehmen der Kleinstadt Ylitornio im finnischen Lappland und wurde im Dezember 2006 gegründet. VEEN wird weltweit in ausgesuchten Locations angeboten. VEEN Waters Finland Ltd. ist ein Marketing-, Entwicklungs- und Produktionsunternehmen, welches die multinationalen Giganten der Getränkeindustrie mit Entrepreneurgeist und finnischem Flair herausfordert. Das Wasser kommt aus einer natürlich sprudelnden Quelle unberührter Natur im finnischen Lappland, einer der am wenigsten besiedelten Regionen Europas. Quellwasser aus dieser Gegend hat einen außergewöhnlich geringen Natriumgehalt und die niedrige Mineralisierung des Bodens in Lappland sorgt für einen einzigartig sanften Geschmack. Um das Produkt zu vollenden, wird das Wasser in einer preisgekrönten Designer-Flasche geliefert.

www.veenwaters.com

Tourismus

Wellness, Weihnacht, Winterzauber

Mit A-ROSA winterliches Flair auf Rhein und Donau genießen / Advents,-Weihnachts,-und Silvester-Kreuzfahrten zum Saisonfinale

Ausspannen ist das größte Geschenk: Auch in diesem Jahr können sich Flussschiff-Liebhaber wieder auf A-ROSA Routen mit vorweihnachtlichem Flair und Winterglanz freuen.

Denn besonders in der Winterzeit und zum Jahreswechsel ist eine Flusskreuzfahrt auf der festlich beleuchteten Donau oder dem Rhein eine reizvolle Alternative zum Städtetrip. Wellness, Massage, Sauna im bordeigenen SPA-Bereich und Christmas-Shopping zum Beispiel in Wien oder Straßburg sind dabei ideal kombiniert. Zur Auswahl stehen verschiedene fünf- und sechstägige Reisen auf Donau und Rhein im November, Advent und über Weihnachten sowie achttägige Silvesterreisen auf beiden Flüssen. Die fünftägigen Routen „Donau-City-Wellness“ sowie „Donau-Weihnachtsmärkte“ im November und Dezember sind ideal für Fluss-Einsteiger. Mit Stopps in Wien und Linz bieten diese Reisen Christmas-Shopping der besonderen Art sowie viel Zeit für Entspannung. Die sechstägige „Kurs Weihnachten Nord“ führt ab/bis Köln aus nach Antwerpen, Brüssel, Amsterdam und Düsseldorf und verspricht mit ihrem weihnachtlichem Rahmenprogramm, wie zum Beispiel der Lesung der Weihnachtsgeschichte, für besinnliche Stunden. Zum besonderen Jahresausklang lädt der achttägige „Donau Silvestertraum“ nach Wien, Budapest und Bratislava und garantiert Momente zum Jahreswechsel mit Live-Musik und Gala-Menu an Bord. **www.a-rosa.de**

Winzer

Weingut Robert Weil

Tradition in der vierten Generation

Seit vier Generationen werden auf Weingut Robert Weil Reben angebaut. Bei der Gründung des Weingutes in Kiedrich im Jahre 1875 war eine Reihe von Zufällen hilfreich. Der Gründer des Weingutes, Dr. Robert Weil, Professor für Deutsch an der Sorbonne in Paris, musste im Vorfeld des Deutsch-Französischen Krieges von 1870/71 Frankreich verlassen. Er ließ sich zunächst in Rheingauer Nähe, in Wiesbaden, nieder und arbeitete journalistisch. Da die Familie in Kiedrich auch schon Weinbergsbesitz hatte, nutzte Dr. Robert Weil im Jahre 1875 die Chance, endgültig in Kiedrich ansässig zu werden. Mit dem Entschluss Dr. Robert Weils, sich in Kiedrich niederzulassen, ging die Entscheidung einher, seinen kleinen Weinbergsbesitz auszudehnen, um ein Weingut zu gründen. So erwarb er vom späteren Chefkoch des Berliner Hotels Adlon, Nilkens, dessen Kiedricher Weingut, kaufte beste Weinberge aus dem Besitz des Grafen von Fürstenberg und das renommierte Weingut Buschmann. Mit Visionen und unternehmerischem Wagemut war damit der Beginn für Weingut Robert Weil gesetzt. Das Weingut bewirtschaftet heute 75 ha Weinberge, die in Präferenz mit der Rebsorte Riesling (99 %) und mit einem kleinen Anteil Pinot Noir (1 %) bepflanzt sind. Das Weingut Robert Weil wird heute in der vierten Generation durch Wilhelm Weil, dem Urenkel des Gründers, Dr. Robert Weil, geleitet. Um Wurzeln zu wissen, das ist Wilhelm Weil wichtig. Traditionen zu wahren, sie gleichzeitig aber auch weiterzuentwickeln, ist die Maxime des Hauses.

Wilhelm Weil — der Urenkel des Gründers — leitet das Weingut nun schon in der vierten Generation

Die Berglagen

Auch wenn der Rheingau mit nur 3.100 ha zu den kleineren deutschen Weinanbaugebieten gehört, so weisen seine Weinberge doch eine große geologische Vielfalt auf. Sie gliedern sich entlang des Rheines in drei Zonen: Weinberge in Rheinnähe, Weinberge auf dem höher gelegenen mittleren Plateau und in der dritten Zone die Weinberge als Höhenlagen an den Ausläufern des Taunusgebirges. Rund um Kiedrich liegen die drei Berglagen (bis 240 m über NN) von Weingut Robert Weil. Perfekte Besonnung mit entsprechend hohen Temperaturen und eine gute Belüftung durch die Winde, die vom Taunus her ins Rheintal ziehen, zeichnen das Mikroklima dieser drei Süd-West-Lagen aus.

Die Kellerarbeit

Die gleich hohen Ansprüche wie für den Weinberg gelten ebenso für die Vinifikation und den Ausbau der Weine auf Weingut Robert Weil: modernstes technisches Know-how ist mit bewährten traditionellen Verfahren der Weinbereitung verknüpft. Es gilt, die Qualität des Lesegutes aus dem Weinberg zu erhalten und optimal auf die Flasche zu bringen. Schonung des Lesegutes bestimmt den Transport der Trauben zum Weingut sowie dessen Annahme und Kelterung. Nach dem Vorklären der Moste durch natürliche Sedimentation, werden diese nach Entscheidung der Önologen je nach Eignung im Edelstahltank oder im traditionellen Holzfass eingelagert. Unter strikter Überwachung vollzieht sich die Vergärung temperaturkontrolliert während einer Zeit von sechs bis zu zwölf Wochen. Weine, deren natürliche Restsüße erhalten werden soll, werden mittels stärkerer Kühlung in ihrer Gärung unterbrochen. Dadurch sind diese Weine durch eine von der Fructose geprägten feinen Restsüße bestimmt.

Die Weine

Unabdingbar für die Erzeugung von Spitzenweinen ist das hohe Qualitätspotential der Weinberge. Die natürlichen Rahmenbedingungen dieser Lagen gilt es, bestmöglich für die Qualität von Spitzenweinen zu nutzen. Von den Gutsweinen über den Ortswein bis hin zu den Rieslingen aus Erster Lage (Kiedricher Klosterberg und Kiedricher Turmberg) und Grosser Lage (Kiedricher Gräfenberg) reicht das Portfolio der Weil- Weine. Geprägt von der Mineralität der Schieferböden ist der Riesling-Typ des Weingutes Robert Weil ein eleganter, fruchtbetonter Wein, der

(Fortsetzung nächste Seite)

Das Gutshaus der Winzerfamilie, im Hintergrund die St.Valentinus-Kirche

In Süd-Westlage rund um Kiedrich, an den Ausläufern des Taunus-Gebirges gelegen, zeichnen sich Berglagen des Weingutes durch ein besonderes Mikroklima aus.

Im Weinkeller wird ebenso wie beim Anbau auf höchste Qualität geachtet.

Winzer

Weingut Robert Weil

Tradition in der vierten Generation

(Fortsetzung von Seite 7)

Komplexität und großes Spiel zeigt. In allen Spielarten eines Rieslings, sowohl als beschwingt trockener, aber auch gehaltvoller trockener über dezent restsüß bis hin zu gravitätisch edelsüß ausgebaut, ist er ein herrlicher Essensbegleiter, aber ebenso ein wunderbarer Solist. Auf Weingut Robert Weil wird von geborenen Qualitäten gesprochen. Man will die Natur unverfälscht in die Flasche bringen. Überhaupt distanziert man sich deutlich von einer industriell ausgerichteten Weinherstellung. Alle Konzentration liegt auf der Qualität, der Vollausreifung der Traube. Die Arbeit des anspruchsvollen Winzers soll ein Kunsthandwerk bleiben. Bis zu 20 Lesedurchgänge werden auf Weingut Robert Weil bis in den Dezember hinein unternommen, und das Weingut kann sich rühmen, seit 1989 in einer weltweit einmaligen Reihe von 17 Jahrgängen alle Qualitätsstufen bis zur Trockenbeerenauslese geerntet zu haben. Und diese Trockenbeerenauslesen erzielen heute Weltrekorde auf den großen Weinversteigerungen, ob in Deutschland oder auch weltweit. Für gleich zwei Trockenbeerenauslesen von Robert Weil vergaben die Fachmedien Traumnoten von 100 Punkten, was Weil auch den Ruf des Süßwein-Magiers einbrachte. Kein Weinführer, der sich nicht mit Lobeshymnen auf die Rieslinge vom Weingut Robert Weil überschlägt: Die Weine genießen Weltruhm.

Die Weine des Weingutes Robert Weil genießen Weltrum und erzielen regelmäßig Spitzenpreise

Aber Wilhelm Weil vinifiziert auch den anspruchsvollen Riesling für jeden Tag: fein, elegant und trocken, die Erfolgsstory in der Sterne- und Trendgastronomie. Ebenso strahlen die himmelblauen Etiketten in den Weinregalen des gehobenen Fachhandels. Die Weine genießen Weltruhm. Die jährlich nur 500.000 Flaschen werden in mehr als 30 Ländern verkauft, wobei der Löwenanteil den deutschen Kunden vorbehalten bleibt. **www.weingut-robert-weil.com**

Besondere Orte

Kleber Post in Bad Saulgau

Bauhaus-Stil mit Wohlfühlfaktor

Hier passt einfach alles — von der lila-samtenen Sitzbank über die strahlend weißen Tischdecken bis hin zum lässig-edlen Look der Gastgeber. „Pure Lebensfreude“ haben sich Christine und Egon-Michael Durach auf die Marketing-Fahne geschrieben und genau das vermitteln sie durch Auftreten, Angebot und Ambiente. Mit Hilfe eines Investors wurde die geschichtsträchtige Kleber Post in Bad Saulgau unlängst auf Vordermann gebracht und im Juli 2009 neu eröffnet. Gestalterisches Motto: Barockes Lebensgefühl trifft auf modernes Design und zeitgenössische Kunst. Das Betreiber-Ehepaar sorgte neben gutem Geschmack und Stilsicherheit auch für gastronomisches Know-how. Egon-Michal Durach, Gastgeber und Küchenchef, hatte das Restaurant „Vinum“ in Bad Saulgau zum Erfolg geführt und nahm es samt Kochwerkstatt mit in die Kleber Post. Das Feinschmeckerlokal mit dazugehörigem „Gärtle“ bildet nun das Herzstück des Vier--Sterne-Hotels. Die Speisekarte spiegelt Durachs Leidenschaft für die mediterrane, asiatische und französische Küche wider und enthält Gerichte wie Zitronengrascappuccino, Saltin Porco und Rotbarbe auf Wasabischaum. Auf regionale und oberschwäbische Küche setzt das angrenzende „Esszimmer“, das zweite Restaurant der Kleber Post. Als Verbindungsglied zwischen beiden Outlets fungiert die „Bar 47“ — eine Reminiszenz an die berühmte Literaten-Gruppe 47, die sich neben anderer Kultur- und Politprominenz seinerzeit in der Kleber Post traf. Restaurants, Lounge und Bar sind in einem offenen Raumkonzept miteinander verbunden; abgegrenzt werden sie lediglich durch den Einrichtungsstil.

Das „Vinum“ und sein „Stübchen“: Während im eleganten Hauptrestaurant (Foto oben) vor allem die mit lila Samt bezogenen Stühle als Eyecatcher fungieren, wurde im „Stübchen“ der Charme der 60er-Jahre wiederbelebt.

www.kleberpost.de

Anzeige

Die TITANIC ist zurück!

Fast 12 Jahre nach dem legendären Filmball „TITANIC“ wird dem „Kraftwerk Mitte“ in Dresden wieder neues Leben eingehaucht…

Alf Mahlo & The Firebirds präsentieren nach den stürmischen Erfolgen der letzten 4 Jahre im stets ausverkauften „Hafen der Sinne“ in diesem Jahr: *Die Weihnachts-Dinner-Show „Giganten der Meere“!* Gehen Sie mit uns an Bord und lassen Sie sich eine herzerfrischende Meeresbrise um die Nase wehen. Seien Sie dabei, wenn *Kapitän Alf Mahlo* mit seinen stahlblauen Augen in die tosende See sticht. Erleben Sie, wie Deutschlands erfolgreichste Showband *„The Firebirds“* als Vollmatrosen mit ihrer Musik die Eisberge schmelzen lässt und Kapitän Mahlo mit seinen „Caprifischern“ die Hulamädchen verzaubert. Werden Sie Zeuge, wenn unsere Edeloffiziere *„Schlicht & Kümmerling“* (Comedy-Chaos-Duo) auf ihren Landgängen fantastisches Seemannsgarn spinnen und sich darin selbst verheddern. Alle Matrosen träumen von der zauberhaften Fremden, die mit ihrem betörenden Gesang für ein Feuerwerk aus Welthits sorgt und für Sie die Sterne vom Südseehimmel holt. Die US- amerikanische Sängerin *Monica Schmidt*, die Ihre Stimme bereits Aretha Franklin in „Stars in Concert“ lieh, beeindruckt das Publikum zum wiederholten Male mit Ihrer außergewöhnlichen Stimme. Und der Bord-DJ spielt bis zum glorreichen Untergang. Seien Sie unsere Gäste beim 3-gängigen Käptn’s Dinner des Dresdner Spitzenkochs *Gerd Kastenmeier* und denken Sie daran: „Den Letzten beißen die Haie, denn… Sind wir nicht alle ein bisschen La Paloma?“

Ticketpreise

Sonntag bis Donnerstag

4. Klasse 49,50 €; **3. Klasse** 58,- €
2. Klasse 65,- €; **„First Class“** 70- €

Freitag - Samstag

4. Klasse 58,- €; **3. Klasse** 65,- €
2. Klasse 70,- €; **„First Class“** 75,- €

Buchen Sie unsere Drinkpauschale von 19,80 € pro Person! So. bis Do. erhält jeder 11. Gast freien Eintritt! Kapazität bis 450 Gäste.

Informationen & Reservierungen
Telefon: (0351) 427 64 61,
Fax: (0351) 421 99 77,
E-Mail: info@feiern-in-dresden.de
www.feiern-in-dresden.de

von links oben nach rechts unten: Kapitän Alf Mahlo trotzt den Stürmen, Spitzenkoch Gerd Kastenmeier kümmert sich um das Kapitäns-Dinner, die „Firebirds“ sorgen für Dampf, das Comedy-Chaos-Duo „Schlicht & Simmerling“ macht Stimmung, Monica Schmidt lässt mit ihrer Stimme ins Schwärmen geraten und Marie beeindruckt mit herrausragender Seil-Akrobatik.

Auszeichnung

Koch des Jahres

Roland Schmid wurde als „Koch des Jahres“ ausgezeichnet

Das Gourmetrestaurant Äbtestube (17 Gault Millau-Punkte) zählt zu den ältesten und besten Restaurants in der Schweiz. Mit Roland Schmid bittet hier seit mehr als sieben Jahren ein Kochkünstler zu Tisch, der von Kennern und Kritikern für seine authentischen und schnörkellosen Gerichte hoch gelobt wird. Hier reiht sich der „Große Restaurant & Hotel Guide“ — auch „Bertelsmann Guide“ genannt — ein, der Roland Schmid im Oktober 2010 die begehrte Auszeichnung „Koch des Jahres“ verleiht. „Ich freue mich sehr über diese Anerkennung in einem der wichtigsten europäischen Gastroführer. Besonders stolz bin ich auf mein perfekt eingespieltes Team, dessen Leistung durch diesen Preis honoriert wird“, so der glückliche Chef. Roland Schmid verfeinerte seinen Stil auf vielseitigen Stationen in seiner Heimat und im Ausland, wie beispielsweise dem Badrutt's Palace Hotel in St. Moritz, dem Hotel Alpenhof in Zermatt sowie dem Mosimann's in London oder der Schwarzwaldstube Baiersbronn. Die Wertschätzung von Authentizität und seine „Regio Nova Küche“ sind sein Markenzeichen, werden aber stets neu interpretiert und sind in ihrer Raffinesse ein Geschmackserlebnis für alle Sinne.

www.resortragaz.ch/de

Reisetipp

Ausflug zum „Schwäbischen Meer“

Kulinarischer Herbst am westlichen Bodensee

Am deutschen und schweizerischen Unterseeufer leuchten im Herbst rote Äpfel und orange Kürbisse um die Wette. Die gewachsene Kulturlandschaft am westlichen Bodensee zeigt sich jetzt von ihrer genussvollsten Seite. Direkt am Wegrand und auf traditionsreichen Festen bieten die Bauern ihre prächtige Ernte an: neuen Wein, Bodenseefisch, wie Felchen oder Saibling aber auch die Bülle, wie die herzhafte Zwiebel auf der Halbinsel Höri heißt. Gäste genießen hier im Herbst eine Fülle von Angeboten.

Bereits Tradition haben Ende September die Hermann-Hesse-Tage, bei denen dieses Jahr Hesses Leidenschaften — für Frauen, Musik und die Natur — im Mittelpunkt stehen.

Umwelt & Verbraucher

Gastro-Smileys gelten bald bundesweit

Ekel-Küchen sollen an den Pranger

Kampf um mehr Gastlichkeit: Der sog. Gastro-Smiley, ein Gütesiegel für Hygiene und Qualität im Gastgewerbe, wird voraussichtlich 2011 in ganz Deutschland eingeführt. Darauf verständigten sich die Verbraucherminister von Bund und Ländern auf ihrer Konferenz in Potsdam. Bis Ende des Jahres soll ein Konzept stehen, mit dem Restaurants bundesweit bewertet werden können. Grundlage für die Kennzeichnung sind die Ergebnisse der Lebensmittelkontrollen der Länder. Bereits im Vorfeld hatte Bundesverbraucherministerin Ilse Aigner (CSU) sich für eine bundesweit einheitliche Hygienebewertung von Gastbetrieben ausgesprochen. Dies könnte nun per Bundesrats-Initiative als Gesetz eingebracht werden; Bundesländer wie Hamburg und Hessen wollen dies unterstützen.

+++ 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**