classic Gourmet digital journal

Elektronische Zeitung des Internetportals www.gourmet-classic.de · Ausgabe 16 / Januar 2011

Besondere Orte

Winterspaß und Schlemmerstunden im traumhaften Harz

In der weißen Jahreszeit bietet der Nationalpark mehr als man denkt

Landhaus Zu den Rothen Forellen

In der „Forellenstube" kann in hochwertigstem Ambiente ausgiebig geschlemmt werden.

Schlemmerstunden unter dem Tannenbaum, Feuerzangenbowle am prasselnden Kaminfeuer, romantische Spaziergänge durch tief verschneite Wälder und Wintersportspaß für die ganze Familie — das alles bietet der Harz. Das Landhaus „Zu den Rothen Forellen" in Ilsenburg mit dem Gourmet-Restaurant „Forellenstube" ist idealer Ausgangspunkt für winterliche Aktivitäten.

In der weißen Jahreszeit bietet der Nationalpark mehr als man denkt — nur zwei Autostunden von Berlin oder dem Ruhrgebiet entfernt findet man hier Ruhe und Entspannung, aber auch abwechslungsreichen Winterspaß. Wer Erholung in der Natur sucht, spaziert auf bestens präparierten Wegen durch die verschneiten Wälder oder wandert auf den Brocken, mit 1141 Metern der höchste Berg in Norddeutschland. Sportlich ambitionierte Urlauber lassen sich die kalte klare Luft um die Nase wehen — beim Skifahren auf 30 Abfahrten, beim Langlaufen auf rund 500 km gespurten Loipen, auf 40 Rodelbahnen, in den Snowboard-Funparks oder auf der Snow-Tubing-Anlage in St. Andreasberg. Das 5-Sterne-Landhaus „Zu den Rothen Forellen", ist im Osten des Nationalparks Harz in der malerischen Kleinstadt Ilsenburg idyllisch an einem Forellenteich gelegen. Hier kann man sich herrlich im Hallenbad und in den Saunen aufwärmen oder bei einer Hot Stone Behandlung entspannen. Abends erwartet die Gäste dann Schlemmerstunden par excellence.

Ist mit 30 einer der jüngsten Sterneköche Deutschlands: Küchenchef Axel Kammerl

Bei Liebhabern der feinen Küche ist das hoteleigene Gourmet-Restaurant „Forellenstube" bundesweit bekannt, nicht zuletzt durch die Auszeichnungen mit einem Michelin-Stern und mit 15 Punkten bei Gault Millau. Das einzige Restaurant in Sachsen-Anhalt mit einem Michelin-Stern erstrahlt seit Mitte September in neuem Glanz. In den vergangenen Monaten wurde die „Forellenstube" innerhalb des Landhauses „Zu den Rothen Forellen" in neue Räumlichkeiten verlegt und mit hochwertigen Materialien ausgestattet. Feinschmecker können nun nicht nur die innovativen Geschmackskreationen von Küchenchef Axel Kammerl, sondern auch den Ausblick auf den idyllischen Forellensee genießen.

www.rotheforelle.de

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

+++ Sternekoch verlässt Villa am See Nach Streit über das gastronomische Konzept legt Michael Fell den Kochlöffel weg. Die Villa am See in Tegernsee zählt zu den 90 besten Restaurants in Deutschland. Seit Mai 2008 leuchtet sogar ein Michelin-Stern über dem Haus und seinem Spitzenkoch und „Betriebsleiter" Michael Fell (47). Doch der Glanz über dem elegant-mediterranen Gourmet-Tempel ist nun wohl am Verblassen. Mitten in der Schlemmer-Hochsaison am Tegernsee hat Fell das Restaurant verlassen.

+++ Sonntag, 13. und Montag, 14. Februar — Valentinstag in der Residenz Heinz Winkler Liebe ist ... die Zeit für einander und die schönen Dinge des Lebens gemeinsam zu genießen. Entführen Sie Ihre/n Liebste/Liebsten und verbringen Sie unvergessliche Stunden zu zweit. *www.residenz-heinz-winkler.de*

+++ Galanacht der Stars Am 29. Januar wird's festlich. Mirko Reeh kocht im Rahmen seiner Kooperation mit André Sarrasani für die „Nacht der Stars" in Dresden. Karten sind noch erhältlich. *www.sarrasani.de*

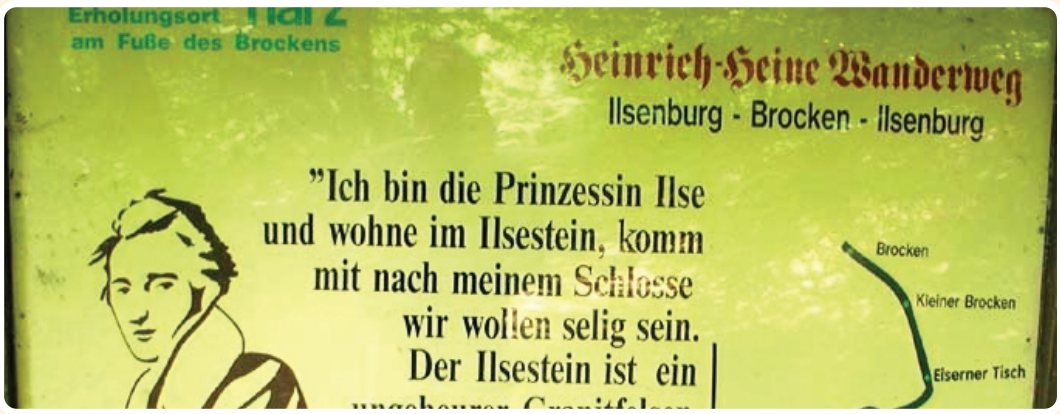
+++ S. Pellegrino Lädt zur kulinarischen Auslese 2011 Sterne, Stars und Spitzenköche — auch 2011 heißt es in Alfons Schuhbecks teatro in München „Manege frei", wenn die Fine Dining Waters S. Pellegrino und Acqua Panna im Rahmen der „Gala-Nacht der Spitzenköche" die neue Ausgabe der S.Pellegrino Kulinarischen Auslese präsentieren. *www.sanpellegrino.de*

(Fortsetzung nächste Seite)

Reisetipp

Wandern mit der schönen Ilse

Wo schon Heinrich Heine ins Schwärmen kam



Da ist sie nun, die Ilse, die liebliche süße Ilse. (…) Es ist unbeschreibbar, mit welcher Fröhlichkeit, Naivität und Anmut die Ilse sich hinunterstürzt über die abenteuerlich gebildeten Felsstücke, die sie in ihrem Laufe findet, sodass das Wasser hier wild emporzischt oder schäumend überläuft (…). Ja, die Sage ist wahr, die Ilse ist eine Prinzessin, die lachend und blühend den Berg hinabläuft." Zitat aus: Heinrich Heine (1824): Harzreise.

Seit Jahrhunderten fasziniert das sagenumwobene Ilsetal im Harz die Menschen. Das wildromantische Tal mit seinem sprudelnden Bergbach, der bizarren Felslandschaft und den kaskadenartigen Wasserfällen ließ schon Heinrich Heine von der „schönen Ilse" schwärmen. Im Herbst 1824 wanderte der Dichter binnen mehrerer Wochen von Göttingen über den Brocken zum 474 m hohen Ilsestein. Seine Eindrücke verarbeitete er seinem berühmten Reisetagebuch „Harzreise". Die verwitterten Fundamente der Ilsenburg, 1018 erbaut und 1107 zerstört, inspirierten die Menschen seit Jahrhunderten zu Geschichten und Sagen rund um die verzauberte Prinzessin Ilse. Der etwa 13 km lange Wanderweg vom malerischen Städtchen Ilsenburg hinauf zum Brocken trägt inzwischen den Namen „Heinrich-Heine-Weg" und gilt als einer der landschaftlich schönsten und abwechslungsreichsten Wanderwege des Harzes.

Hoteltipp: Entspannung nach einem langen Wandertag verspricht das luxuriöse und dennoch gemütliche Ambiente des Fünf-Sterne-Landhauses „Zu den Rothen Forellen" in Ilsenburg. Im Hallenbad, in der Saunalandschaft oder bei einer der Beauty-Zeremonien im „Forellen-Spa" kann man abtauchen und abschalten. Siehe Bericht oben auf Seite 1.

mehr Info zum „Heinrich-Heine-Weg" …

+++ DER NOTIZBLOC (Teil 2)

(Fortsetzung von Seite 1)

+++ Übernachten im Iglu-dorf auf der Zugspitze Das Iglu-Dorf auf der Zugspitze begeistert nicht nur mit seinen Formationen und kunstvollen Schlafiglus, sondern sorgt mit neuer Menükarte auch für kulinarische Hochgenüsse.
www.iglu-dorf.com

+++ Gratis-Skikurs mit Bobo und Albin Alle Kinder zwischen dreieinhalb und sechs Jahren genießen zwischen dem 28. Februar und 4. März und zwischen dem 14. und 18. März 2011 einen fünftägigen gratis Skikurs in der Ferienregion Imst-Gurgltal.
www.imst.at

+++ Westfalen Gourmet-Festival 2011 — Vorschau Am 8. September 2011 startet das Westfalen Gourmetfestival 2011 mit einer großen Eröffnungsgala im Brauer-Festsaal der Radeberger Gruppe in Dortmund. Namhafte Gastköche werden Sie mit einem traumhaften Menü verwöhnen. Fernsehmoderator Peter Großmann führt durch den Abend.
www.westfalen-gourmetfestival.de

Technik-Tipps

TomTom Car Kit im Test und wie gut das neue Apple iPad in der Praxis ist.

Das iPhone von Apple ist dank vieler interessanter Apps ein echter Tausendsassa geworden, und auch als Navigationsgerät ist das Apple-Smartphone inzwischen im Einsatz. Das Car Kit aus dem Hause TomTom will dabei nicht nur die GPS-Empfangsleistung verbessern, sondern auch als komfortable Halterung mit Ladefunktion und Freisprecheinrichtung dienen.

Öffnet man die TomTom-Car-Kit-Schachtel, fallen einem die Halterung an sich, eine mehrsprachige Bedienungsanleitung, ein USB-Autoladegerät zum Anschluss des Car Kits an den Zigarettenanzünder und eine selbstklebende Befestigungsscheibe in die Hände. Das Car Kit wird über einen Saugnapf im Fahrzeug befestigt, der mit einer Schraubbewegung kinderleicht fixiert und auch wieder gelöst werden kann.

Die Montage erfolgt wahlweise auf dem Armaturenbrett oder an der Windschutzscheibe.

„Für das neue iPhone 4 liefert der Navigationsexperte sein Car Kit mit einem Klebe-Adapter aus. Wer das neue Handy besitzt, setzt diesen an der entsprechenden Stelle der Halterung ein, Nutzer des iPhone 3G oder 3G S lassen den

(Fortsetzung nächste Seite)

TomTom Car Kit im Test und wie gut das neue Apple iPad in der Praxis ist.

(Fortsetzung von Seite 2)

Adapter einfach weiterhin weg. Kunden, die das Kit bereits besitzen, könnten sich einen solchen Adapter zudem kostenlos über die Homepage des Unternehmens bestellen“. Nicht selbstverständlich ist es, dass die Halterung rotiert werden darf, womit die Anzeige wahlweise im Hoch- oder Querformat erfolgen kann. Zudem können die Halterung und somit auch das iPhone über ein Kugelgelenk, ein Scharnier und einen Schiebemechanismus optimal im Sichtfeld des Fahrers positioniert werden. Egal, welche Position gewählt wird: Das iPhone sitzt fest in der Halterung und rutscht nicht heraus, kann aber durch einen Druck auf den oberen Bereich des Car Kits trotzdem leicht entnommen werden.

Ohne Strom nix los

Ist die Halterung positioniert, muss die Stromversorgung hergestellt werden. Ohne Strom funktionieren weder die integrierte Freisprecheinrichtung, noch das eigenständige GPS-Modul. Um das Car Kit mit Spannung zu versorgen, liegt dem Gerät ein Netzteil bei, welches auf der einen Seite mit dem Zigarettenanzünder verbunden wird, auf der anderen Seite an den Mini-USB-Anschluss der TomTom-Hardware Anschluss findet. Sobald das iPhone mit dem Bordstrom-versorgten Car Kit verbunden ist, greift die TomTom-App über den Dock Connector auf den GPS-Chip der Halterung zu, zudem wird das iPhone über diese Verbindung aufgeladen. Wer auch die Freisprecheinrichtung verwenden will, muss das Car Kit über die iPhone-Systemeinstellungen via Bluetooth anbinden. Durch die lediglich optionale Anbindung der Freisprechfunktion über Bluetooth können aber auch andere Freisprecheinrichtungen verwendet werden.

In der Praxis

Die GPS-Leistung des TomTom Car Kits haben wir auf diversen Routen auf einem iPhone 3GS in der Praxis getestet, zum Vergleich diente uns ein iPhone 3G ohne Car Kit. Das mit dem Car Kit verbundene iPhone 3GS gab die Ansagen im Schnitt zwei bis drei Sekunden früher aus — ein Vorteil, den auch das testweise mit dem Car Kit verbundene iPhone 3G ausspielen konnte und der somit eindeutig dem verbesserten GPS-Empfang bei Nutzung der TomTom-Peripherie zuzuschreiben ist. Während der Navigation fiel es zudem auf, dass bei der Verwendung des Car Kits ungeliebte Fehler, etwa die Anzeige der eigenen Position neben einer Straße, ausblieben und der GPS-Fix schneller vorlag. Insbesondere in Alleen und halb verdeckten Verkehrswegen, etwa unter Hochstraßen, untermauerte der verbesserte Satelliten-Empfang die Leistungsfähigkeit des Car Kits und während wir mit dem iPhone-internen GPS-Chip mehrmals einen kleinen Tick zu spät über einen Abbiegevorgang informiert wurden, sind solche durch kleine Verzögerungen bedingte potenzielle Fehlleitungen bei der Verwendung der Kombination aus Car Kit und iPhone nicht aufgetreten.

Sie haben das Ziel erreicht

Die Ansagen aus dem Navi sind dank des integrierten Lautsprechers lauter und somit im tendenziell eher lauten Innenraum eines Autos viel besser zu verstehen. Über den Audio-Ausgang lässt sich die Halterung zudem mit einem Autoradio verbinden: Die Verbindung über ein zusätzlich zu erwerbendes Miniklinke-auf-Miniklinke-Kabel sieht zwar nicht sonderlich hübsch aus, ist aber funktional und lässt zudem die Verwendung des iPhone als Musikabspielgerät zu.

Links am Car Kit befindet sich des Weiteren ein Lautstärkeregler (der zugleich als Taste zum Zurücksetzen der Bluetooth-Verbindung dient), bei dessen Betätigung wird im Gegensatz zur Lautstärkewippe am iPhone selbst leider keine optische Rückmeldung über die eingestellte Lautstärke ausgegeben. Die TomTom-Halterung verfügt darüber hinaus über ein in die Front der Halterung integriertes Mikrofon: In Kombination mit dem Lautsprecher wird die TomTom-Halterung somit zur Freisprecheinrichtung, die mit guter Sprachverständlichkeit sowohl beim Anrufer als auch beim Angerufenen überzeugen kann — vor allem in Kombination mit der Sprachsteuerungsfunktion des iPhone 3GS kann die Freisprechfunktion überzeugen.

Fazit

TomTom liefert mit dem Car Kit ein gelungenes Produkt ab. Der GPS-Empfang wird tatsächlich merkbar verbessert, darüber hinaus sorgt die klarere Ansage von Anweisungen über den integrierten Lautsprecher für mehr Komfort und Sicherheit beim Einsatz des iPhone als Navi. Die Handhabung ist ebenso einfach, wie die Verarbeitungsqualität von hoher Qualität ist — letzteres sollte bei einem Preis von ziemlich genau 100 Euro aber auch selbstverständlich sein, denn die Kombination aus App und Halterung ist preislich auf Augenhöhe mit Stand-Alone-Navigationsgeräten. **www.tomtom.com/de**

(Fortsetzung nächste Seite)

Apples neues iPad (hier hochkant mit Startbildschirm) erweist sich als ähnlicher Kassenschlager wie das iPhone und bescherte Apple im letzten Quartal Rekordgewinne.

Technik-Tipps

TomTom Car Kit im Test und wie gut das neue Apple iPad in der Praxis ist.

(Fortsetzung von Seite 3)

Apples neues iPad (hier im Querformat mit der aufgerufenen Website unseres Internetportals www.gourmet-classic.de) eignet sich hervorragend für den Konsum multimedialer Inhalte. Besonders bemerkbar macht sich hierbei der im Vergleich zum iPhone wesentlich größere Bildschirm und die hervorragende Farbdarstellung, die auch aus extremen Blickwinkeln dank der IPS-Bildschirmtechnik sehr tabil bleibt.

Mit dem iPad gelingt Apple das gleiche Kunststück, wie mit dem iPhone: Eine Geräteklasse neu erfinden und damit Bedürfnisse schaffen, von denen wir gar nicht wussten, dass wir sie hatten.

Sie wollen ein iPad? Dann greifen Sie zur „Wi-Fi + 3G"-Version! Die 100 Euro Mehrkosten machen sich schnell bezahlt, denn das reine WLAN-iPad versagt dort, wo das iPad erst richtig Spaß macht — egal ob im Auto, in der Bahn, im Café oder einfach nur beim Relaxen am See. Nur wer sich absoluter sicher ist, das iPad ausschließlich auf der Couch zu nutzen, sollte zur reinen WLAN-Variante greifen.

Apple legt nur das Nötigste in einen Karton, der kaum größer ist, als das Gerät selbst. Mehr als das zweigeteilte Ladekabel und eine kurze Anleitung zur Aktivierung des Gerätes wird nicht mitgeliefert und ist auch nicht notwendig, da es selbsterklärend aufgebaut ist. Sobald man das iPad in die Hand nimmt, wundert man sich über das im Vergleich zur Größe geringe Gewicht. Da es bislang nichts vergleichbares von Apple gab, erwartet man zunächst in etwa das Gewicht eines Macbook, doch das iPad ist deutlich leichter.

Man kann es problemlos mit einer Hand halten und mit der anderen Hand den Touch-Screen bedienen, ohne dass einem die Arme erlahmen. An der Unterseite finden sich neben dem Dock-Connector drei Öffnungen für den integrierten Lautprecher und das Mikrofon. Die Icons der Apps werden auf dem iPad-Home-Bildschirm größer, also mit höherer Auflösung als auf dem iPhone dargestellt. Der edle Tablet PC sieht wie ein großes iPhone aus. Mit Maßen von 24x19 Zentimetern kann man ihn aber nicht so leicht in die Tasche stecken, wie das Handy von Apple. Mit 13,4 Millimeter ist das iPad ultraflach wie eine Schiefertafel und lässt sich auch in vollen Umhängetaschen noch problemlos verstauen. Das Gehäuse wurde aus einem Stück Aluminium gefräst, den Touchscreen auf der Vorderseite schützt eine Glasplatte. Es gibt nur wenige Geräte, die so hervorragend verarbeitet sind wie das iPad.

Das Display ist eine Klasse für sich. Die Darstellung von 1024x768 Pixel auf 9,7 Zoll ist sehr hell und kontrastreich, auch bei Sonnenschein kann man den Bildschirminhalt noch gut ablesen, wenn man die Displayhelligkeit auf höchste Stufe stellt. Das LCD wird mit der iPS-Technik (In Plane Switching) aufgewertet, die es ermöglicht, den Bildschirminhalt auch aus der Schrägperspektive unverfälscht zu sehen. Selbst wenn man in einem steilen Blickwinkel auf das Display schaut, werden die Farben brillant dargestellt. Die hohe Qualität des Displays ist wichtig, weil Apple das iPad auch als Lesegerät konzipiert hat. Tatsächlich kommen Texte auf dem iPad nahe an ein gedrucktes Buch heran. Nach einer Lesestunde mit dem iPad ermüden die Augen. Nervig sind auch die unvermeidlichen Fingerabdrücke, die viel deutlicher sichtbar sind, als auf einem iPhone 3GS. Das liegt nicht nur am größeren Display. Die fettabweisende Beschichtung scheint auf dem Tablet PC nicht so wirksam zu sein, wie auf dem kleineren Apple-Telefon.

Die Volltastatur ist zu groß und flächig zum schnellen Schreiben. Man hat zwar kaum Mühe, die Tasten zu treffen, aber der Finger muss sich in einem so weiten Radius bewegen, dass man einfach keine hohe Geschwindigkeit erreicht. Richtig unpraktisch wird es, wenn man im Querformat arbeitet. Die Tastatur wird dann so breit, das man das iPad flach hinlegen muss, um mit beiden Händen zu schreiben. Als Alternative bieten sich externe Tastaturen an: Apple verkauft eine zum Anstöpseln, und es gibt auch eine Bluetooth-Variante, die sich drahtlos mit dem iPad verständigt.

Websites baut Apples Safari-Browser flink auf, und das Vergrößern, Verkleinern und Auswählen mit Fingergesten („Multitouch") funktioniert genau wie auf dem iPhone, nur kommen die Seiten auf dem großen Display wesentlich besser zur Geltung.

Fazit

Ein iPad braucht kein Mensch. Aber wer eines hat, kann es gut gebrauchen — und damit eine Menge Spaß haben, morgens Kaffee trinken und dabei Zeitung lesen, nicht mehr vornüber gebeugt am Schreibtisch, sondern zurückgelehnt auf dem Sofa (oder sogar im Bett — ein Luxus des Heimarbeiters).

Was Apple als die Magie des iPad bezeichnet, sind eigentlich die Apps, die es dafür gibt. Die wiederum haben im Dauertest gezeigt, dass sich das iPad in erster Linie zum Konsumieren eignet. Spielen, Fotos und Videos schauen, lesen — all das geht damit wunderbar.

www.apple.com/de/ipad

Winzer

Weingut Wageck Pfaffmann

Die Pfaffmänner — Newcomer der Nordpfalz

Die Newcomer der Nordpfalz: Thomas Pfaffmann, Silke Hügenell, Frank Pfaffmann, Getraud Pfaffmann, Gunter Pfaffmann (v.l.n.r.)

Mit dem 2009er Jahrgang hat die Familie Pfaffmann aus dem kleinen Örtchen Bissersheim im nördllichen Teil der Pfalz, einen weiteren Schritt nach vorne gemacht. Alle drei Pfaffmänner, der Vater Gunter, die Söhne Frank und Thomas studierten Weinbau an der FH in Geisenheim. Die jüngere Generation hatte zudem ihre Lehrjahre in renommierten Weingütern verbracht. Die Weine sind also keine Zufallsprodukte, sie spiegeln das Engagement der beiden wider.

Die jungen Pfaffmänner kombinierten Tradtionelles mit Modernem und der Erfolg gibt ihnen recht. Die nun gelebte Betriebsphilosophie wurde Ihnen aber an keiner Schule gelehrt. Es ist vielmehr das Gefühl für Qualität und der Wille aus dem Potential an Lagen und Böden, das Beste herauszuholen. Aber vor allem muß man diesen Beruf lieben und leben. Und das tun die beiden auch. Die Weine danken es Ihnen mit individueller Klasse und regionaler Typizität.

So steht zum Beispiel im Gault Millau 2011 geschrieben: *„Die qualitative Entwicklung der Brüder Frank und Thomas Pfaffmann in den vergangenen Jahren lässt uns staunen. Zunächst waren es die Rieslinge, mit denen sie glänzen konnten, dann folgten im vergangenen Jahr die Rotweine. Heute stellen wir fest, dass es den Bissersheimern offensichtlich gelungen ist, den Schwung in die komplette Linie zu ziehen. Keiner der 23 (!) angestellten Weine sackte auch nur annähernd ab, selbst das Basissegment mit Guts- und Ortsweinen ist enorm dicht, von Klarheit und Charakter der jeweiligen Rebsorte gepragt. Bei dieser Betriebsgröße: Respekt!“*

Das die Erfolge der Rieslinge keine Zufälle sind belegen die zahlreichen Auszeichnungen in vielen anderen Weinführern und Wettbewerben. So erhielt alleine der 2009er Riesling*** IN DER HALDE beim MUNDUSvini Wettbewerb mit 90 Punkten die Goldmedaille, 89 Punkte im Gault Millau, 92,2 Punkte von AWC — der Austrian Wine Challenge, bei Wein-Plus.de 87/100 Punkte, von der WEINWELT 89/100 Punkte und wurde im Magazin wie folgt beschrieben: *„...vor Kraft strotzender Nordpfälzer mit viel Frucht und opulentem Körper, viel Wein, enorm schmelzig und saftig...“*

Die Qualitäten

Die Basis der Qualitatspyramide bilden die Gutsweine, die auf den Etiketten mit 1 Stern gekennzeichnet werden. Die Ortsweine erhalten 2 Sterne und in der Spitze tragen die Lagenweine 3 Sterne. Dieses Qualitätssystem wird von den Pfaffmännern nun seit dem Jahr 2000 angewendet und seit dieser Zeit sind Prädikate nur den edelsüßen Spitzen vorbehalten, alle anderen Weine werden als Qualitätsweine vermarktet.

Die Roten

In Bissersheim wurde vor über 100 Jahren hauptsachlich die Rebsorte Portugieser kultiviert. Schon damals erkannten die Winzer die Qualität der Lagen für den Anbau roter Sorten. Aus diesem Grund liegt der Anteil im Weingut Wageck Pfaffmann mit 42% weit über dem Pfälzer Durchschnitt. Allerdings legt die Familie heute mehr Wert auf den Anbau von Spätburgunder, Merlot und Cabernet Sauvignon. Dornfelder, Portugieser, Frühburgunder, St.Laurent und Schwarzriesling ergänzen das Portfolio.

(Fortsetzung nächste Seite)

„... Nordpfälzer mit viel Frucht und opulentem Körper ...“

Rieslingreben am alten Schützenhaus

Winzer

Die Pfaffmänner — Newcomer der Nordpfalz

(Fortsetzung von Seite 5)

Die Weißen

Riesling ist die Hauptrebsorte im Weingut, gefolgt von den Burgundern und Sauvignon blanc. Exoten wie Muskateller und Gewürztraminer runden das Sortiment ab. Der sehr kalkhaltige Boden bietet einen idealen Standort für die Burgunder. Vor allem Chardonnay gelingt hier sehr mineralisch und liegt geschmacklich weit ab vom Mainstream. Die Rieslinge sind eher saftig und mächtig in der Struktur. Die Sauvignon blancs präsentieren sich aromenreich und dicht.

Die Sekte

Wie in der Champagne werden die Sekte traditionell in der Flasche vergoren. Die besten Grundweine reifen mehrere Jahre in der Flasche zum perfekten Genuß. Das lange Hefelager macht die Schaumweine enorm gehaltvoll und auch mit sehr wenig Süße unwahrscheinlich harmonisch. Neu ist der sehr empfehlenswerte 2006er Blanc de Noir Sekt brut nature, der ganz ohne Dosage auskommt. Der ideale Begleiter für Feiertage und besondere Anlässe. **www.wageck-pfaffmann.de**

2006er Blanc de Noir Sekt brut nature

Anzeige

App Ende Februar

können Sie sich das Gourmet-classic Internet-Portal auch in die Tasche stecken und haben es bei Bedarf immer parat !

Fortbildung

Doemens-Akademie bildet erstmals in Norddeutschland Biersommeliers aus

Dr. Michael Zepf (links) testet gemeinsam mit Markus Berberich Störtebeker Bierspezialitäten

Im Rahmen eines in Stralsund beginnenden zweiwöchigen Lehrgangs bildet die Doemens Fachakademie für Brauereiwesen und Getränketechnologie (doemens.org) erstmals Biersommeliers in Norddeutschland aus. Im weltweit einzigen Lehrgang seiner Art werden 16 Teilnehmer zu Biersommeliers ausgebildet.

Nach dem Intensivkurs durch die Doemens-Referenten mit Themen von allgemeiner Braukunde über Schanktechnik bis zum Biermarketing werden die dann zertifizierten Bierprofis die Hotellerie und Gastronomie unterstützen. „In Deutschland gibt es nur wenige geprüfte Biersommeliers. Und wir werden in Zukunft 16 davon stellen“, freut sich Markus Berberich, Geschäftsführer der Stralsunder Brauerei der den Kurs komplett für seine Mitarbeiter gebucht hat, über die zu erwartende geballte Bierkompetenz aus dem eigenen Haus.

Ein Höhepunkt der Ausbildung sind zwei Seminartage mit dem Biersommelier-Weltmeister Karl Schiffner. Karl Schiffner referiert unter anderem über die Themen Bier und Käse, Bier und Schokolade sowie die Verkostung von Spezialbieren.

www.stralsunder.de

Personalie

Doppelspitze für das 5-Sterne Superior Hotel Alter Meierhof

Zwei Hoteliers-Nachkommen trauen sich und machen gemeinsame Sache

Das 5-Sterne Superior Hotel Alter Meierhof in Glücksburg wird ab dem 1. März mit einer Doppelspitze geleitet. Sara Sausmikat-Theilen erfährt Verstärkung aus der eigenen Familie, von ihrem Ehemann Sven Sausmikat. Letzte Station des erfolgreichen Hoteldirektors ist das Seehotel Töpferhaus am Bistensee in Alt Duvenstedt. Nach Ausbildung im Kieler Kaufmann, Steigenberger und im Conti Hansa führte seine Karriere über das Privathotel Lindtner, das St. Regis Mardavall auf Mallorca, das Ritz Carlton in Wolfsburg sowie das Frederick's Hotel & SPA in Großbritannien. „Meine Frau und ich sind sehr stolz und froh, dass die Leitung des Alten Meierhofs auch in Zukunft durch die eigene Familie gesichert ist, so Inhaber Gerd Theilen. „Die Kombination unserer Tochter als Ansprechpartnerin für die Gäste und Mitinitiatorin des Hotels mit unserem Schwiegersohn als praxiserfahrenem Gastronomen verspricht großes Potential“. „Wir werden

Sara Sausmikat-Theilen, Sven Sausmikat

auch künftig ein Haus sein, in dem Ruhe zu finden ist, in dem Zeit gefunden wird, zu sich zu kommen und Kraft für den Alltag zu schöpfen“, so Sven Sausmikat. Und Sara Sausmikat-Theilen ergänzt: „Wir setzen uns zum Ziel, jeden einzelnen Sinn in den Mittelpunkt zu stellen und diesen besonders zu verwöhnen. Sei es beim Schmecken, beim Sehen, Hören, Fühlen oder Riechen. Eben ein 5-Sterne Haus, in dem Zeit für die Sinne gefunden wird.“

www.alter-meierhof.de

Trends

Comeback eines berühmten Berliner Stadtteils — Charlottenburg: Trendig und lecker.

Berlin steht vor einem Richtungswechsel: Nach dem Boom der Ost-Szeneviertel wie Mitte, Prenzlauer Berg oder Friedrichshain deutet sich jetzt eine Rückbesinnung auf den alten Westen an. Pünktlich zum 125. Geburtstag des Kurfürstendamms im Jahr 2011 kommt neues Leben in den Prachtboulevard. Man sieht es an den Baukränen und den neuen Ladenschildern: Das ehemalige Zentrum West-Berlins rund um den Bahnhof Zoo und die Gedächtniskirche steht vor einer Renaissance. Altes und Neues verbinden sich auf beste Weise: Designhotels beleben Altbauten aus den 20er Jahren. Eine junge Generation von Köchen findet hier einen ruhigeren Lebensrhythmus und trifft auf Kunden, die Zeit zum Genießen haben. Aufstrebende Designer freuen sich über ein interessiertes, zahlungskräftiges Publikum.

Neue Galerienszene in Charlottenburg

Werk von Tom Wood

Neben Berlin-Mitte ist Charlottenburg heute eines der Zentren der Berliner Galerienszene. Rund 30 Galerien ballen sich zwischen Mommsenstraße, Kurfürstendamm und Fasanenstraße. Kunsthandwerk und Kunsthandel haben in dem Viertel eine lange Tradition — was nicht heißt, dass man hier nicht offen für neue Strömungen wäre. Zuzüge aus anderen Teilen der Stadt, aber auch aus anderen Städten wie München und Köln beleben die Szene der „Westgalerien". Die Galeristin Susanne Albrecht etwa hat im März 2009 ihre Räume in der Charlottenburger Straße bezogen. Nach zwei erfolgreichen Dekaden in München genießt sie die Freiheit, auch mal abseitige Positionen zeigen zu können. www.galeriesusannealbrecht.de

Werk von Simon Thompson

Der Kölner Galerist Daniel Buchholz hat sich ebenfalls gegen die „wilde" Szene in Berlin-Mitte und für einen sanierten Altbau in der noblen Fasanenstraße entschieden. Seit dem Sommer 2008 zeigt er hier unter anderem Werke von Isa Genzken und Wolfgang Tillmans. www.galeriebuchholz.de

Aber auch Künstler und Galeristen, die ein eher raues Klima bevorzugen, finden im Berliner Westen geeignete Orte. An der Potsdamer Straße liegt ein Ort, den man im Auge behalten sollte: das "Freie Museum Berlin". Eine Gruppe von Kunstschaffenden hat das Haus im Juli 2009 in Eigeninitiative eröffnet. In einer alten Fabrik aus dem 19. Jahrhundert sind auf 1300 m² Atelier-, Archiv- und Ausstellungsräume entstanden. Den Machern geht es darum, die klassischen Grenzen zwischen Künstler, Kurator und Galerist aufzubrechen. Einmal im Monat findet ein Salon statt, zu dem neben bildenden Künstlern auch Schriftsteller oder Politiker eingeladen werden.

www.freies-museum.com

Shopping zwischen Luxus und Berlin-Design

Eine Shoppingtour auf dem Kurfürstendamm beginnt natürlich im KaDeWe. Mit inzwischen 60.000 m² Verkaufsfläche auf acht Etagen ist das KaDeWe das größte Warenhaus auf dem europäischen Kontinent. Wer Zeit mitbringt und einen Abstecher in Seitenstraßen des Kurfürstendamms unternimmt, findet aber auch Geschäfte kleinerer Berliner Modedesigner. Zu den Klassikern gehören etwa Nana Kuckuck, Anna von Griesheim oder Daniel Rodan. Dazu kommen immer mehr junge Designer, die sich ganz bewusst nicht in Mitte, sondern in der „neuen" City West angesiedelt haben.

Die 27 Jahre junge Designerin Mareen Weden hat im März 2010 ihr Atelier in der Schönhauser Allee aufgegeben und ist in die Charlottenburger Fasanenstraße gezogen. Ein passender Ort für ihre klassisch-raffinierten Schnitte, die sie in Materialien wie Ziegenvelours und Seidenchiffon umsetzt. Selbstverständlich werden alle Modelle des Labels „Mareen Mo" nach dem Kauf noch den Wünschen und Maßen der Kunden angepasst. www.mareen-mo.de

Mareen Mo

Chelsea Farmers Club

Ebenfalls ein Zuzügler aus Mitte ist der „Chelsea Farmers Club", der britisch inspirierte Mode für den modernen Gentleman verkauft. Oder wie es der Inhaber Christoph Tophinke formuliert: „Die Essenz aus Mode, Ethnologie, Ästhetik, Psychoanalyse, Design, Sexologie, Mechanik und Küche." In der Bleibtreustraße hat er im September 2006 Räume gefunden, die großzügig genug sind, um neben der Kleiderkollektion auch eine Bar aufzunehmen. Denn was nützt einem der schönste Anzug, wenn man ihn nicht stilvoll mit einem Drink in der Hand präsentiert? www.chelseafarmersclub.de

Nachhaltigkeit ist das Konzept von „de la Reh". Der erst im September 2010 eröffnete Laden in der Nürnberger Straße verkauft ausschließlich „Green Fashion" — also Mode, die umweltschonend und unter fairen Arbeitsbedingungen hergestellt wird.

www.delareh.de

(Fortsetzung nächste Seite)

Comeback eines berühmten Berliner Stadtteils — Charlottenburg: Trendig und lecker.

(Fortsetzung von Seite 7)

Clubs und Bars

Wohin mit den schicken Outfits? In die Bars um den Kurfürstendamm. Ob futuristisch, mit Panorama-Blick oder ganz nostalgisch — die City West macht alle Nachtmenschen glücklich.

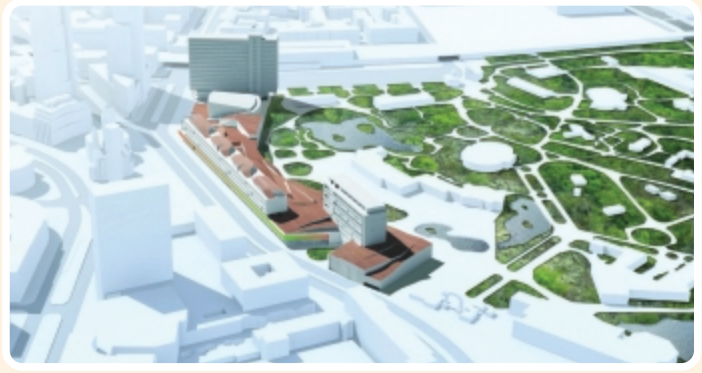
Detail der „Home Lounge“

Vom Kino zum Clubrestaurant: Diese Wandlung hat die erst im Oktober 2010 eröffnete „Home Lounge“ erfolgreich hinter sich gebracht. Im ehemaligen Kinofoyer können die Gäste mit Blick auf den Kurfürstendamm feinste Küche genießen. Wer nach dem Essen noch feiern will, bestellt als Nachspeise ein Gin-Tonic-Sorbet und geht anschließend nur ein paar Schritte weiter zum Club- und Loungebereich. Auf 450 m² ist genug Platz für alles, sogar für einen echten Segelflieger, der unter der Decke schwebt. Die Home Lounge hat nur freitags und samstags geöffnet.

www.the-home-berlin.de

Architektur

„Bikini Berlin“ heißt das Projekt, das das Gesicht des Breitscheidplatzes komplett verändern könnnte. Im Zentrum steht das sogenannte „Bikinihaus“ ein länglicher Gebäuderiegel zwischen Zoo und Gedächtniskirche. Ein neuer Investor will den Gebäudekomplex luftiger und moderner gestalten, ohne seinen Charakter zu verfremden. Ab Herbst 2012 sollen hier Restaurants und Geschäfte einziehen. Ein Teil der Fläche ist exklusiv für Berliner Designer reserviert. Zusätzlich soll auf 7000 m² ein öffentlich zugänglicher Dachgarten entstehen - mit bestem Blick auf Giraffen und Elefanten, denn der Zoo beginnt direkt hinter dem Gebäude. Auch neben dem Bikinihaus wird gebaut: Der Gründer einer Multiplexkette hat sein Herz für Kinolegenden entdeckt und saniert den 1957 gebauten „Zoopalast“. Das Premierenkino aus den Wirtschaftswunderjahren ist eines der schönsten Kinos Berlin, hat in den letzten Jahren aber an Glanz verloren. Nach dem Umbau soll der Zoopalast ein Ort für exklusive Kinoerlebnisse werden, mit neuester Digitaltechnik, gemütlichen Sesseln und einer Cocktailbar.



Projekt „Bikini Berlin“ — neuer Glanz für die „City West“.

Vis à vis vom Zoopalast entsteht derzeit das „Zoofenster“. Die Baukräne des 119 Meter hohen Wolkenkratzers überragen schon jetzt jedes Gebäude im Umkreis. Wenn das Zoofenster Ende 2011 fertig ist, wird es mit 32 Stockwerken das höchste Haus in der City West sein. Das 180-Millionen-Euro Projekt wird von einem Investor aus Abu Dhabi finanziert. Der plant dort Büros, Luxusappartements und Geschäfte anzusiedeln. 15 Stockwerke hat sich bereits die renommierte Hotelkette „Waldorf Astoria“ reserviert.

Neue deutsche Küche

Wer fürstlich speisen will, war in der Gegend rund um den Kurfürstendamm schon immer an der richtigen Adresse. Besonders lebhaft geht es derzeit zwischen Fasanenstraße und Ludwigkirchplatz zu. Das Flair ist im Sommer fast mediterran, die Küche dagegen besinnt sich zunehmend auf deutsche Spezialitäten. Bodenständig geht es im „Esswein“ am Fasanenplatz zu. Seit Mai 2010 serviert Claudia Esswein hier sehr deutsche Klassiker wie Blutwurst und Pfälzer Saumagen. Allerdings viel raffinierter zubereitet als gewohnt. Zum Beispiel als „Geröstete Blutwurstravioli mit Kräutermeerrettichschaum“. Diese Mischung zieht Berliner genauso an wie ein junges Szenepublikum, das sich für regionale Küche interessiert.

Restaurant „Esswein“

www.esswein-berlin.de

Die neueste Adresse in der jungen Gastroszene der City West ist der im September 2010 eröffnete „Universum Grill“ am Lehniner Platz. Im Zentrum des Restaurants steht ein offener Grill und da ist es logisch, dass hochwertiges Fleisch den.Schwerpunkt der Speisekarte bildet. Zum Beispiel eine 21 Tage gereifte Hochrippe von Chianina-Rind. Die Grillspezialitäten werden puristisch serviert mit klassischen Beilagen wie Vichy-Babykarotten und selbstgemachter Sauce Béarnaise. Danach besteht die Möglichkeit, in das in Blickweite liegende Theater Schaubühne weiterzuziehen, oder aber in die Universum Bar - mit ihrem futuristischen Raumschiff- Look eine der schönsten Bars in Charlottenburg.

Typisch für diese Stadt

Stefan Hartmann hat als Küchenchef und mit seinem eigenen Restaurant Mut, Ausdauer und Können bewiesen. Nachdem er letztes Jahr vom Michelin-Führer gekürt wurde, ist er jetzt Sternekoch. Der Mut, sich selbstständig zu machen mit einer Küche, die nicht unbedingt Kreuzberg-kompatibel ist, sich mit einer klaren Linie in Design und Kochkunst einen Platz in Berlin zu erobern, das gehört anerkannt. Besonders anerkannt, da Stefan Hartmann keinen finanziellen Rückhalt wie eine Hotelkette oder einen Weinimporteur besitzt.

www.hartmanns-restaurant.de

Sternekoch Stefan hartmann

Sternekochparade — Teil 1

Die Gourmet-Bibel stellt auch 2011 wieder die Gewinner und Verlierer der deutschen Gastro-Szene vor.

Der Restaurantführer der Luxusklasse verlieh 26 Restaurants erstmals einen Stern, 14 Gourmet-Häuser verloren die begehrte Auszeichnung. Noch nie gab es so viele Spitzenrestaurants in Deutschland. Im neuen „Michelin"-Restaurantführer 2011 wächst die Zahl der Sternerestaurants auf 237. Zwar wurde kein neues Drei-Sterne-Haus gekürt, somit bleibt es bei 9 Restaurants, die die höchste Wertung von drei Sternen haben.

Die unabhängigen Tester des Michelin-Führers kürten weiterhin 5 neue Zwei-Sterne- Häuser. Der Chefredakteur der deutschen „Michelin"-Ausgabe, Ralf Flinkenflügel, freut sich im Gespräch mit der Nachrichtenagentur dpa über das hohe Niveau der deutschen Spitzengastronomie. „Es ist die Tendenz der letzten Jahre, dass Regional- und Bioprodukte in den Vordergrund treten", sagt Flinkenflügel. Der „überzogene Trend" der spanischen Molekularküche sei vorbei, aber einige der modernen Kochtechniken würden verwendet. „Ich finde gut, dass die Köche neue Wege gehen und Neues ausprobieren."

Erster Michelin-Stern für das Gourmetrestaurant „Marco Polo" im COLUMBIA Hotel Wilhelmshaven

Das Gourmetrestaurant „Marco Polo" im COLUMBIA Hotel Wilhelmshaven ist ab sofort ein Sternerestaurant. Mit seinem Küchenkonzept der „Neuen nordischen Küche légère" überzeugte Stolle die Gourmetexperten des Guide Michelin 2011. Durch die Auszeichnung steigt das 4-Sterne-Superior-Hotel zu den wenigen Adressen in der Region mit einem solchen hochdekorierten Restaurant auf. **www.columbia-hotels.com/de/columbia_wilhelmshaven**

Seit dem 1. September 2009 ist Kai Böddinghaus neuer Küchenchef der Kameha Suite Frankfurt. Der international erfahrene Küchenchef kochte in den besten Restaurants Deutschlands sowie in Portugal, Spanien und der Schweiz und inspiriert seine Gäste durch eine leichte und moderne Küche. Dies haben auch die Michelin-Tester erkannt und Ihn — sowie seinen Vorgänger Alan Ogden — mit einem Stern ausgezeichnet. **www.kamehasuite.com**

In Brenner's Park-Hotel & Spa darf gefeiert werden. Denn der Restaurantführer „Guide Michelin" verlieh in seiner jüngsten Ausgabe dem Park-Restaurant den zweiten Stern.

Mit Leidenschaft hatte das Team um Küchenchef Andreas Krolik intensiv daran gearbeitet, seine Leistungen nach dem ersten Stern 2005 kontinuierlich zu steigern. „Mit dieser Auszeichnung", meinte der Küchenchef damals vorausschauend, „steigen die Anforderungen. Wir müssen uns stetig weiter entwickeln." Die Freude über diesen Erfolg ist riesengroß. Die Michelin-Inspektoren bescheinigen Andreas Krolik „eine sehr gute klassisch ausgelegte Küche mit sehr hoher Produktqualität, handwerklich sehr fein und nahezu perfekt zubereitet". Im Jahr 2010 wurden vom „Michelin" lediglich fünf Restaurants in Deutschland auf zwei Sterne aufgewertet. Neben Küchenchef Andreas Krolik (links im Bild) und seinen Köchen sind für diesen Erfolg Restaurantleiter Josef Breitenfellner und Chef-Sommelier Karl-Heinz Schopf mit ihren Teams verantwortlich. Frank Marrenbach, der geschäftsführende Direktor (rechts im Bild), kommentiert den zweiten Stern so: „Einen hohen Standard halten reicht nicht — nicht in unserem Grandhotel, nicht in unserem Gourmet-Restaurant. Ich bin Andreas Krolik und der gesamten Mannschaft des Park-Restaurants zutiefst dankbar für ihre hervorragende Kompetenz und große Hingabe." Auf den Lorbeeren ausruhen — das sei die Sache dieses Teams nicht. **www.brenners.com**

Es gibt ein neues Sterne-Restaurant in Bad Homburg. Dem 32-jährigen Küchenchef Christian Buer im Hardtwald Hotel ist mit der Verleihung des Michelin-Sterns gleich in seinem ersten Jahr in Bad Homburg der Sprung in die Elite der Spitzenköche gelungen. Zuvor hatte Buer sechs Jahre im „Frankfurter Tigerpalast" gearbeitet, bevor er Anfang 2010 in den Taunus kam. „Es ist nicht nur ein Erfolg für das Team und das Haus, sondern auch eine Empfehlung für Bad Homburg und den gesamten Taunus», so der frisch gebackene Sternekoch Buer. Schellers Restaurant im Hardtwald Hotel bietet 22 Sitzplätze sowie ein modernes Ambiente mit klassisch französischer Küche. **www.hardtwald-hotel.de**

(Fortsetzung nächste Seite)

Sternekochparade — Teil 2

Roberto Carturan leitet das von seinem Vater und Namensgeber Alfredo gegründete Restaurant gemeinsam mit seiner Frau Susanne.

Dass das „Ristorante Alfredo“ schon seit Jahren eines der besten Kölner Restaurants ist und gleichzeitig immer unangefochten den ersten Rang unter den italienischen Lokalen der Stadt besetzte, haben Gourmets schon mehrfach festgestellt. Die jetzige Auszeichnung mit einem Stern in der roten Gourmetbibel des Michelin 2011, die unter Köchen immer noch als höchste und damit begehrteste Anerkennung gilt, bestätigt darüber hinaus, was Kenner der bundesweiten Feinschmeckerszene schon wussten: dass Roberto Carturan, als Typ eine unschlagbar sympathische Mischung aus kölscher Jung einer deutschen Mutter und südländischem Charmebolzen mit italienischen Vater auch zu den besten Köchen der Republik gehört, in der nur ganz wenige italienische Restaurants überhaupt mit einem Stern ausgezeichnet werden.

www.ristorante-alfredo.com

Die Fachwelt liebt Kevin Fehling, die Gourmets und Gastrokritiker schwärmen gerade in höchsten Tönen, wenn es um den Chefkoch des Restaurants „La Belle Epoque“ im Travemünder Columbia-Hotel geht.

Die Kreationen des 33-Jährigen beruhen auf den Grundtechniken der klassischen Nouvelle Cuisine, die Fehling perfektioniert und auf kreative Art neu interpretiert. Dabei werden seine Kompositionen maßgeblich von internationalen Einflüssen geprägt. Bei der kontinuierlichen Weiterentwicklung seiner eigenen „Aromatischen Weltreise nouvelle“ setzt Fehling auf vier Eckpfeiler: Modernität, Perfektion, Balance und Authentizität. „Mein Anspruch ist, permanent neue und damit überraschende Geschmackserlebnisse zu kreieren“, so Fehling. Der scheinbare Widerspruch bei der Komposition eines Gangs sei das Reizvolle, der anspruchsvollen Genießern unerwartete kulinarische Erfahrungen beschert. Er ist ein Chef mit Teamplayer-Qualitäten, einer, der für seine Crew im Winter eine Kohlfahrt organisiert und zu Hause Grünkohl mit Pinkel kocht. Der zweite Michelin-Stern ist eine Honorierung seines Ideenreichtums und bestätigt unser Ziel, das „La Belle Epoque“ in die Riege der ersten Gourmetadressen in Norddeutschland zu entwickeln“, so Katrin Hosbein, Direktorin im COLUMBIA Hotel Casino Travemünde. „Das Gourmetrestaurant ist ein elementarer Bestandteil unserer Philosophie, mit dem wir in den letzten Jahren ein klares Identifikationsmerkmal geschaffen haben.“

www.columbia-hotels.com/de/columbia_hotels_travemuende_ostsee

Alexander Dressel erobert Michelin-Stern für Potsdam zurück

Ein Jahr lang musste die brandenburgische Landeshauptstadt ohne Sterne-Restaurant leben. Denn die Tester des Guide Michelin erkannten dem langjährigen Sterne-Koch Alexander Dressel (39) im vergangenen Jahr überraschend diese besondere Auszeichnung, die er seit 2004 inne hatte, ab. Erleichtert konnte Dressel den Jahreswechsel feiern, denn erst im November bekam er seinen Michelin-Stern zurück — eine der höchsten Auszeichnungen für Spitzenleistungen am Herd. Das Hotel im „Bayrischen Haus“ vor den Toren Potsdams ist ein historischer Ort und selbst manchen Potsdamern unbekannt. Versteckt im Wald ließ Preußenkönig Friedrich Wilhelm IV. das Haus um das Jahr 1847 herum im bayerischen Stil bauen. Das Hotel im „Bayrischen Haus“ sei umgebaut worden und das angeschlossene Restaurant „Friedrich Wilhelm“ blieb davon nicht unbeeindruckt, erklärt der Koch die turbulente Zeit, in der der Stern verloren ging. Das Kochen sieht Dressel nicht als Kunst, sondern als Handwerk — und vor allem als Teamarbeit. Der Michelin-Stern gehöre deshalb nicht ihm allein, sondern auch den anderen acht Leuten, die beinahe jeden Tag in der Küche schnippeln, braten und anrichten.

www.bayrisches-haus.de

Sternekoch für Oberstdorf

Sternekoch Tobias Eisele wechselt als Küchenchef ins Restaurant Maximilians im Hotel Landhaus Freiberg in Oberstdorf, dort wo früher die Kühe wiederkauten, dürfen sich heute Gourmets laben. In dem ehemaligen Bauernhof etablierte sich eine der ersten Adressen im Allgäu. Anspruchsvolle Ästhetik und hohe Qualität verbinden sich überall mit einer wohltuend warmen Atmosphäre. Landhaus Freiberg-Patron Ludger Fetz: „Meine Frau Margret und ich führen am südlichsten Ort Deutschlands das kleinste 4-Sterne-Hotel mit nur acht Zimmern nach dem Motto „Klein, aber fein!“ Es ist vor allem die Freude am positiven Echo, wenn man die zu Recht anspruchsvollen Gäste zufrieden stellen kann.

www.landhaus-freiberg.de

(Fortsetzung nächste Seite)

Sternekochparade — Teil 3

Neues Sternerestaurant in der Pfalz

Rheinland-pfälzische Feinschmecker können sich über ein Sternerestaurant freuen. Im neuen „Michelin"-Restaurantführer 2011 wird bekannt gegeben: Jens Fischer vom Restaurant Freundstück im pfälzischen Deidesheim ist nun „Sternekoch". **www.ketschauer-hof.com**

Zweiter Stern für Markus Kebschull beim „Sterneck" im Badhotel Sternhagen, Cuxhaven

Mit einem zweiten Stern zählt Markus Kebschull nun zu den hochdekorierten Zwei-Sterne-Küchenchefs in Deutschland. Nur 23 Restaurants besitzen die begehrte Auszeichnung gleich doppelt. Kebschull ist seit 1995 Küchenchef im „Sterneck", dem Gourmetrestaurant des MOSAIK-Partnerhotels „Badhotel Sternhagen" in Cuxhaven. Kebschull bietet eine moderne Küche auf der Basis regionaler Produkte. Ein Trend, den „Michelin"-Chefredakteur Ralf Flinkenflügel seit Jahren beobachtet: „Regional- und Bioprodukte treten wieder in den Vordergrund", sagt er, der „überzogene Trend" der spanischen Molekularküche sei vorbei. Neben kulinarischen Kreationen für anspruchsvolle Genießer, etwa Trüffel-gespickte Bressepoularde, wird den Gästen im „Sterneck" perfekter Service geboten: Kebschulls Kollege Onno Siemons wurde dieses Jahr vom „Schlemmer-Atlas" zum „Oberkellner des Jahres" gekürt. **www.badhotel-sternhagen.de**

Die schmucke Villen- Fassade ist ein echter Hingucker. Auch von innen hält das Kronenschlösschen, was es von außen verspricht: Ein Gesamtkunstwerk auch kulinarisch gesehen. Die Küche ist leicht und lebensfroh und passt damit genau zu der Umgebung. Es komponiert und kocht der gekürte Sternekoch Patrik Kimpel. Er ist ein Küchenchef, Geschäftsführer des Kronenschlösschens und gleichzeitig ein Ästhet par excellence. **www.kronenschloesschen.de**

Gourmetrestaurant Philipp Soldan im Hotel „DIE SONNE FRANKENBERG" erhält ersten Michelin- Stern — Florian Hartmann überzeugt mit seinem Kochstil „Modern-European"

In der monatlich wechselnden Karte experimentiert der 31-jährige gerne auch mit ungewohnten Zutaten wie z.B. Champagner Kalbskutteln, Huchen — ein besonderer lachsartiger Süßwasserfisch aus den Donaugewässern oder auch Eis vom schwarzen Knoblauch. Als besondere Empfehlung für seine Gäste präsentiert der Küchenchef das Degustationsmenü mit seinen 9 Gängen. Das Philipp Soldan bietet Platz für 24 Gäste, die von einem achtköpfigen Küchen- und Serviceteam betreut werden. Das elegante Ambiente des Restaurants besticht durch Großzügigkeit und dezente Farbgebung in einer Mischung von Sandtönen mit bordeauxfarbenen Stoffen. Namensgeber für das neu gekürte Sterne-Restaurant ist der Holzschnitzer und Formenschneider Philipp Soldan, der im Frankenberger Land vor mehr als 500 Jahren seine Spuren hinterließ und heute als einer der bekanntesten Söhne der Stadt Frankenberg gilt.

www.sonne-frankenberg.de

Erster Michelin-Stern für 28-jährigen Gourmetkoch aus Sondershausen

Das Schlossrestaurant in Sondershausen hat seinen ersten Michelin-Stern verliehen bekommen. Es ist nach den 4 Varta-Diamanten die zweite hohe Ehrung für den jungen Sternekoch innerhalb weniger Monate. „Ich bin fassungslos und glücklich über diese Auszeichnung" freut sich Ralf Kronmüller, Küchenchef im Schlossrestaurant Sondershausen über seinen ersten Stern. Das Team will sich jetzt aber keinesfalls auf den frisch erworbenen Lorbeeren ausruhen. „Der erste Stern ist uns Ansporn genug, auf diesem hohen Niveau weiterzuarbeiten" versichert der sichtlich stolze, aber bescheiden gebliebene Gourmetkoch mit einem verschmitzten Lächeln. **www.gourmetschloss.de/ralf-kronmueller**

(Fortsetzung nächste Seite)

Sternekochparade — Teil 4

Jagdhof Glashütte Bad Laasphe

Das Flaggschiff der Haute Cuisine ist und bleibt als einziges in Südwestfalen so prominent gewürdigtes Restaurant der „Jagdhof Glashütte“ in Bad Laasphe. Er liegt so versteckt hinter den sieben Bergen des Wittgensteiner Landes, dass man denkt, hier kommt nichts mehr. Aber dann kommt doch noch was, und das ist sehr beachtlich. Der Michelin-Stern war nach dem Weggang des letzten Küchenchefs verloren, und vorübergehend war das Gourmetlokal „Ars Vivendi“ wegen Renovierung geschlossen. Nun aber zauberte in kürzester Zeit Bernhard Lermann (Foto) — mit Kollege Ralf Hollokoi und Team im — „Ars Vivendi“ hervorragende Kreationen. Er kocht handwerklich präzise, einfallsreich und versteht es, den klassischen Gourmandisen eine ganz eigene Note zu geben, so das dies mit einem Michelinstern gewürdigt werden musste. Jagdhof-Patron Edmund Dornhöfer hatte mit den Auszeichnungen so wenig gerechnet, wie die Küchenmannschaft. Um so größer ist die Freude im Haus über die öffentliche Anerkennung. „Ich bin enorm stolz auf meine beiden Chefs“, sagt Dornhöfer, „ich freue mich für meine Gäste, die in unserem Jagdhof buchstäblich an der richtigen Adresse sind. Und ich freue mich natürlich auch, daß sich der Jagdhof erneut als Kaderschmiede für talentierte junge Köche erweist.“

www.jagdhof-glashuette.de

Der renommierte Guide Michelin hat auch das Gourmetrestaurant Dirk Maus mit einem Michelin-Stern ausgezeichnet. In der einmaligen Atmosphäre des historischen Gewölbekellers im Domherrenhof verwöhnt Spitzenkoch Dirk Maus bis zu 16 Gäste mit fantasievollen Gerichten. „Mit dem Gourmetrestaurant“, bekennt der Patron, „habe ich mir einen Traum verwirklicht.“ Angeboten werden 4- bis 7-gängige Menüs. „Gerade die überschaubare Größe lässt uns in der Küche viel Raum für ganz besondere Genüsse“, so Maus, der überzeugt ist, dass er auch routinierte Gourmets noch überraschen kann.

www.dirk-maus.de

Patrick Maus Kocht jetzt mit Stern

Patrick Maus, der jahrelang für und mit Sterneköchen am Herd gestanden hatte, darf sich jetzt zu den selbigen zählen. Der Stern ist Lohn für die Leidenschaft, Kreativität und das können, dass er seinen Gästen präsentiert. Hinter dem jungen und kreativen Küchenchef Patrick Maus steht „Patron“ Jupp Wagner, der bereits seit den 70er Jahren in der Gourmet-Küche zuhause ist. Die PURe Freude am Kochen und Genießen brachte Jupp Wagner zu seiner Profession. Sehr erfolgreich vereint er qualitätsbewusste Bodenständigkeit mit lustvoller Experimentierfreude und großer Offenheit für alles neue.

www.pur-geniessen.com

Ein Michelin-Stern ist der Himmel für jeden Koch. Thomas Merkle vom gleichnamigen Restaurant in Endingen am Kaiserstuhl hat kürzlich seinen ersten Stern erhalten.

Unsere Stammgäste sagen schon lange, dass wir einen Stern verdient hätten. Aber, so sagt Thomas Merkle: Ich habe mich nicht verrückt machen lassen wenn er kommt, dann kommt er. Und wenn nicht, dann nicht. Deshalb koche ich auch nicht besser oder schlechter. Wir versuchen jeden Tag mehr als hundert Prozent zu geben. Der Druck, immer hervorragend zu sein, ist enorm. Ohne meine drei Leute in der Küche und ohne den Service ginge gar nichts. Der Stern ist eine Auszeichnung für das gesamte Team. Jede Ecke gehört einem von uns. Bei uns stehen auch künftig badische Gerichte auf der Speisekarte. Es braucht wirklich keiner Schwellenangst haben, alles läuft wie gehabt so weiter. Das ist mir sehr wichtig.

www.merkles-restaurant.de

Der neue kulinarische Gourmettempel im Nobelhotel Bayerischer Hof in München

Das „Atelier“ mit der intimen Atmosphäre eines Künstlerateliers, die der belgische Kunsthändler Axel Vervoordt geschaffen hat, wurde erst am 17. September 2009 eröffnet. Unmittelbar ein Jahr später konnte Steffen Mezger schon die Auszeichnung von Michelin entgegen nehmen. Steffen Mezger stellt höchste Ansprüche an die Qualität seiner Arbeit und erfindet in seinen Gerichten die mediterrane leichte Küche in Kombinationen mit einheimischen, saisonalen Produkten. Dabei entstehen pfiffige Kreationen und neue Geschmacksrichtungen, die darauf warten entdeckt zu werden. Die Klarheit seiner Kompositionen erreicht Steffen Mezger mit seinem Team von 18 Mitarbeitern bei aller Raffinesse nicht zuletzt durch seine Verwurzelung im traditionellen Handwerk, das süddeutsche Elemente sowie die typisch mediterrane Intensität der Aromen und beste Qualität der verwendeten Produkte einschließt.

www.bayerischerhof.de

(Fortsetzung nächste Seite)

Sternekochparade — Teil 5

Das Team vom „Maurice“ (v.l.n.r.): Veit Endler, Sebastian Matzel, Daniel Kaufmann, Daniel Jähnke, André Mühlfriedel

Zu den oft genannten Namen im überschaubaren Reigen der Dresdner Sterneköche kommt ein neuer: André Mühlfriedel vom Gourmetrestaurant „Maurice“. Der 28-Jährige hat sich in die Königsklasse gekocht. Der Restaurantführer „Michelin“ zeichnet ihn in seiner Deutschlandausgabe 2011 mit einem seiner begehrten Sterne aus.

www.suitess-hotel.com

Zweiter Michelin-Stern für die Villa Rothschild Kempinski

Mit seiner kulinarisch anspruchsvollen Kochkunst sorgt Christoph Rainer für innovative Gaumenfreuden im Restaurant „Villa Rothschild“ und setzt bei seinen Gerichten gekonnt auf eine harmonische Verbindung von ungewöhnlichen Geschmackskomponenten sowie eine perfekte Optik. Der junge, ambitionierte Hesse bringt viel Idealismus für seine neue Aufgabe mit. „Mich fasziniert die Leichtigkeit der mediterranen Küche“, sagt Rainer. „Von ihr lasse ich mich am meisten inspirieren.“ Der Einsatz qualitativ hochwertiger, frischer Grundprodukte aus der Region, vorwiegend aus biologischem Anbau, ist ihm genauso wichtig, wie die harmonische Verbindung von exotischen Zutaten mit ungewöhnlichen Geschmackskomponenten. Die Philosophie des kreativen Küchenchefs ist klar definiert: leichte Gourmetküche mit kreativen Geschmackskombinationen und mit Sinn für das Wesentliche. „Es ist schon eine ganz besondere Leistung, ein Restaurant innerhalb von nur drei Jahren zu einem zweiten Stern im Guide Michelin zu führen. Wir freuen uns sehr über diese besondere Auszeichnung und unser Dank gilt deshalb Küchenchef Christoph Rainer, Maître Arnaud Juillot und dem ganzen Team“, sagt Stefanie Siegmeier, stellvertretende Direktorin des Falkenstein Grand Kempinski und der Villa Rothschild Kempinski.

www.villa-rothschild.com

Als erster Japaner in Deutschland hat sich der 39-jährige Yoshizumi Nagaya. einen Michelin-Stern erkocht. Seit 2003 betreibt er sein Restaurant in Düsseldorf, zunächst an der Bilker Straße. Im Sommer 2009 zog er an die Klosterstraße. Die Küche des modern und stilvoll eingerichteten Lokals, die den Michelin-Testern jetzt einen Stern wert war, bietet fernöstliches mit Anklängen der europäischen Küche.

www.nagaya.de

Ein neuer Stern strahlt über Münchens Gourmethimmel: Restaurant 181 First im Olympiaturm unter Patron Otto Koch erhält ersten Michelin Stern

Nach nur einem Jahr hat sich Münchens höchstgelegenes Restaurant zu einem Treffpunkt für Feinschmecker entwickelt: Die Gäste erleben kulinarische Hochgenüsse in exklusivem Ambiente mit einmaligen Ausblick auf die bayerische Hauptstadt. Gemeinsam mit den Küchenchefs Jens Haedicke (181 First) und Henning Aldag (181 Business) serviert Otto Koch (Foto) den Gourmetliebhabern im „First“ internationale Menüs auf Spitzenniveau in privater und exklusiver Atmosphäre für maximal 20 Personen.

www.restaurant181.com

Alexandro Pape erhält zweiten Michelin Stern

Chefkoch Alexandro Pape hat im Restaurant Fährhaus auf Sylt seinen zweiten Michelin Stern erkocht. So lautet das Urteil des Michelin Führers Deutschland. Damit erreichte der talentierte und zielstrebige Koch eine der höchsten Auszeichnungen der Gourmet-Welt. Mit nun zwei von drei Michelin Sternen sowie 17 von 20 Gault Millau Punkten ist das Restaurant Fährhaus eine Topadresse für kulinarische Hochgenüsse auf Sylt und in Deutschland. Es bietet mit seinen 30 Sitzplätzen eine einzigartige Aussicht auf den Munkmarscher Hafen und das Wattenmeer. Was Alexandro Pape überhaupt nicht mag, ist Dekadenz. Insofern erscheint es auf den ersten Blick verwunderlich, dass der Sternekoch inzwischen über die Hälfte seines 20-jährigen Berufslebens ausgerechnet auf Sylt, Deutschlands beliebter Insel der Reichen und Schönen zugebracht hat. Doch das kleine Hafendorf Munkmarsch an der Sylter Ostküste sei anders, versichert der 36-Jährige. Er muss es wissen.

www.faehrhaus-sylt.de

(Fortsetzung nächste Seite)

Sternekochparade — Teil 6

Kuckuck wird ein flotter Vogel

Die schönste kulinarische Nachricht vom „Landhaus Kuckuck“, das idyllisch unter Bäumen direkt neben dem Stadionbad und dem Müngersdorfer Stadion liegt ist die Michelinauszeichnung. Erhard Schäfer, der das „Börsen-Restaurant Maître“ im Gebäude der IHK beständig auf hohem Niveau hielt, zeigt vom Anfang an, dass er den schon seit längerer Zeit lahmenden Kuckuck wieder zu einem flotten Vogel erweckt hat. **www.kuckuck.exudev.de**

Anton Schmaus ist der jüngste Sterne-Koch Bayerns

Regensburg hat wieder ein Sterne-Restaurant: Der Guide Michelin hat Anton Schmaus, Küchenchef im „Historischen Eck“, die begehrte Auszeichnung verliehen. Der 29-Jährige führt den Gourmet-Tempel im Herzen der Altstadt seit April 2009. Von Anfang an bekannte er unverhüllt Ambitionen auf den Michelin-Titel. Jetzt ist er der jüngste Sternekoch Bayerns. **www.historisches-eck.de**

Der Gastronom Evangelos Pattas ist mit seinem Restaurant „Delice“ in den Gourmet-Olymp aufgestiegen.

Der „Guide Michelin“ hat die Küche des Hauses geadelt und dieses kehrt nun in die erste Riege zurück. „Das ist Wahnsinn — ich kann’s noch gar nicht richtig glauben“, jubelt Evangelos Pattas. Der Gastronom und Sommelier hat das Stuttgarter Feinschmecker-Lokal „Delice“ erst Anfang des Jahres von seinem Vorgänger Friedrich Gutscher übernommen. Gutscher, ein gebürtiger Wiener, hatte das Restaurant aufgebaut und sich selbst mehrfach einen Stern erkocht. Das Benjamin Schuster (Foto) — der neue Koch in Pattas Restaurant „Delice“ — die Tester des „Guide Michelin“ so schnell überzeugen würde, das ahnte der Gastronom sicher nicht. Angst vor neuen Aufgabe hat Benjamin Schuster keine. „Ich bin ja nicht unerfahren“, verweist er auf frühere Stationen als Sous-Chef in Berlin, Sylt und Hamburg. Sein Geheimrezept: „Die Arbeit muss Spaß machen — und gekocht wird, was mir selber schmeckt“, sagt Benjamin Schuster. **www.restaurant-delice.de**

Ein Aufsteiger des Jahres ist Küchenchef Stefan Hartmann vom Kreuzberger Restaurant „Hartmanns“ in der Fichtestraße. Der 33-Jährige bekam seinen ersten Stern. Der Michelin-Chef gratulierte Ihm per Telefon zu seinem ersten Stern und er konnte es kaum fassen. „Die Preise werden natürlich wegen dem Stern nicht angehoben, ich koche weiter wie bisher“, versichert Sternekoch Hartmann. „Der Stern ist nur das i-Tüpfelchen“. **hartmanns-restaurant.de**

Michelin-Stern für Robert Stolz

Der Inhaber und Chefkoch vom Hotel & Restaurant Stolz, ist für seine hervorragende kulinarische Leistung von Guide Michelin mit einem der begehrten Sterne ausgezeichnet worden. Konsequente Verarbeitung von besten regionalen Produkten, handwerkliches Können gepaart mit Kreativität waren die Gründe für die hohe Auszeichnung. Sie ist ein Beleg mehr dafür, dass Schleswig-Holstein auf einem guten Weg ist, sich in der kulinarischen Landschaft Deutschlands einen der Spitzenplätze zu sichern. **www.hotel-restaurant-stolz.de**

Tim Meierhans ist jüngster Sternekoch von Rheinland-Pfalz

Aus allen Wolken fielen Tim Meierhans und sein Team vom Favorite Parkhotel, als sie die frohe Botschaft erreichte: Einer der begehrten Michelin-Sterne geht an Tim Meierhans. Mit 26 Jahren ist Meierhans der jüngste Sternekoch von Rheinland-Pfalz und gehört zur jungen Garde der Sterneköche Deutschlands. Die Auszeichnung, die für Tim und seine Crew nach nicht einmal zwei Jahren gemeinsamer Arbeit im neuen Favorite Restaurant überraschend kam, ist hart erkämpft. Das weiß jeder, der schon einmal Gelegenheit hatte, hinter die Kulissen eines Gourmet Restaurants zu blicken. Großes Engagement, Teamgeist und viele Stunden Arbeit sind nötig, um Spitzenleistungen zu erbringen. **www.favorite-mainz.de**

(Fortsetzung nächste Seite)

Gehobene Küche

Sternekochparade — Teil 7

Restaurant Silberdistel mit Michelin Stern geehrt

Jubel auf der Sonnenalp: Der renommierte Guide Michelin hat die Silberdistel — Fine-Dinieng-Adresse des Allgäuer Luxusressorts — auf Anhieb mit einem Stern prämiert. Das Gourmetrestaurant, das seit Jahren einen herausragenden Ruf genießt, ist erst seit Anfang 2010 auch für externe Gäste geöffnet und erhielt die begehrte Auszeichnung nun bereits nach dem ersten Besuch der Tester. „Wir sind überglücklich, dass unsere großen Anstrengungen in dieser Form schon nach 11 Monaten gewürdigt wurden“, schwärmt Hotelchef Michael Fäßler. „Wir haben nicht nur dem Design unseres Feinschmecker-Restaurants neuen Schliff gegeben, sondern mit Frank Aldinger (auf dem Bild rechts) auch einen zweiten Spitzenkoch auf die Sonnenalp geholt, der nun gemeinsam mit unserem exzellenten Küchenchef Kai Schneller (auf dem Bild links) für gleich bleibend höchste Qualität an sieben Tagen die Woche sorgt.“

www.sonnenalp.de

Neuer Stern am Sylter Himmel: Sebastian Zier

So schnell wie Sebastian Zier ist noch kein Sylter Küchenchef vom Nachwuchstalent zum Sterne-Koch avanciert. Gerade mal ein halbes Jahr nach der Eröffnung ist der Küchenchef des Gourmet-Restaurants „La Mer“ im Lister A-Rosa-Resort vom Guide Michelin mit einem Stern geadelt worden. Ein rasanter Aufstieg für den 33-Jährigen.

Mit seinem sechsköpfigen Team und vor allem „sehr, sehr viel Spaß“ hat Zier die ihm gebotene Plattform genutzt, um seine Kreativität voll zu entfalten. Der Spaß in der Küche überträgt sich auch auf den Teller, die bei ihm oft wie ein Gemälde daherkommen. Die volle Unterstützung erhält er von Hotel-Direktor Frank Nagel, einst selbst Sterne-Koch. „Er ermöglicht es mir, so zu kochen, wie ich will, und gibt viele Tipps“, freut sich der sympathische Küchenchef.

www.resort.a-rosa.de/sylt

Flusskreuzfahrten

Flusskreuzfahrten-Spezialist: Jungfernfahrt mit der A-Rosa Brava im April

Das neueste Schiff der Arosa-Flotte, die A-Rosa Brava, wird im April 2011 offiziell seinen Dienst aufnehmen. Vom 02. April bis zum 09. April 2011 findet die Jungfernfahrt der A-Rosa Brava auf der Route Rhein Kurs Süd ab Frankfurt statt.

Wie die Schwesterschiffe, die A-Rosa Viva und die A-Rosa Aqua, wurde die A-Rosa Brava in der Neptun-Werft in Warnemünde gebaut. Sie wird für Flussfahrten auf Rhein, Main und Mosel eingesetzt. Dabei sind auch Städte wie Brüssel und Amsterdam auf dem Reiseprogramm vorgesehen. Die neunundneunzig gut ausgestatteten Kabinen sind in vier unterschiedlichen Kategorien buchbar. Sie sind alle mit Fenster oder französischem Balkon ausgestattet. Neuerungen im Konzept dieses Fluss-Schiffes sind zum Beispiel im offen gestalteten Gastronomie Konzept zu erleben, eine Life-Kochshow sorgt für Kurzweil der Passagiere bei den Mahlzeiten. Der Spa-Bereich verfügt über einen Außenbereich mit Whirlpool am Bug des Schiffes. Entschleunigung ist das Motto dieser Jungfernfahrt-Flusskreuzfahrt, die von Frankfurt in Richtung Basel startet. Hier, wie in Straßburg, bleibt den Passagieren viel Zeit, die Städte zu entdecken. Weitere Highlights der Flussreise sind die BuGA 2011 in Koblenz, die Loreley-Passage und das UNESCO-Welterbe Mittelrheintal.

www.a-rosa.de/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**