classic digital Gourmet journal

Elektronische Zeitung des Internetportals www.gourmet-classic.de · Ausgabe 17 / Februar 2011

Besondere Orte

Rückkehr der Pioniere zum „Diamanten der Alpen“

Obergurgl-Hochgurgl im Jubiläumswinter

ÖTZ TAL OBERGURGL HOCHGURGL

Die 360°-Panorama-Bar „Top Mountain Star“ auf 3.080 m Höhe bietet einen einzigartigen, unvergesslichen Rundumblick in die Alpen. Das Alpenrestaurant „Hohe Mut Alm“ (rechtes Bild) bietet alles für ein stilvolles Après Ski.

Die Skiregion Obergurgl-Hochgurgl steht in jeder Hinsicht für „Top Quality Skiing“: Der verkehrsfreie Wintersportort am Ende der Ötztaler Alpen bietet dank seiner exquisiten Infrastruktur das perfekte Ambiente für einen Winterurlaub der Superlative. Dazu gehört Schneesicherheit von November bis Mai, ein traumhaftes hochalpines Bergpanorama und eine erstklassige Hotellerie-Landschaft. Denn in Obergurgl-Hochgurgl beginnt das Wintersportvergnügen dort, wo es gemeinhin aufhört: Zwischen 1.800 und 3.000 Metern Höhe erstreckt sich das großzügige Skigebiet, das den Blick auf 21 Dreitausender frei gibt. Für eine schnelle Auffahrt ohne Wartezeiten sorgen 24 hochmoderne Liftanlagen mit einer Beförderungskapazität von knapp 40.000 Personen pro Stunde, die 110 Pistenkilometer aller Schwierigkeitsgrade erschließen. So himmlisch wie die Wintersportbedingungen ist auch der Wellness-Faktor. So bieten sich für einen Einkehrschwung über den Wolken zwei prominente Gourmet-Highlights an: Die 360°-Panorama-Bar „Top Mountain Star“ auf 3.080 m oder das sonnige Alpenrestaurant „Hohe Mut Alm“ auf 2.670 m. Stilvolles Après Ski und die ausgeprägte SPA-Kultur der ausnahmslos hochklassigen Hotels vor Ort runden den Aufenthalt vollends zu einem unvergesslichen Erlebnis ab. Alle Details über den „Diamanten der Alpen“ finden Sie hier im Internet unter

www.obergurgl.com.

Gleich drei Jubiläen fallen im Jubiläumswinter 2010/2011 in Obergurgl-Hochgurgl zusammen

80 Jahre Piccard-Landung

1931 war Obergurgl ein unbekanntes, verträumtes Bauerndorf am Ende des Ötztals, mit 14 Höfen auf 1.930 Metern Meereshöhe. Das änderte sich am 27. Mai 1931 schlagartig durch die Notlandung des Forschers und Abenteurers Auguste Piccard, der mit seinem Stratosphärenballon in Augsburg aufgebrochen war, um den Ballon-Höhenweltrekord zu brechen. Mit seinen erreichten 15.785 Metern ist ihm dies auch gelungen. Die

(Fortsetzung nächste Seite)

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

+++ Hotel Adlon Kempinski Berlin zeigt seine Schokoladenseite Verrückt nach Schokolade? Der Afternoon-Tea im Hotel Adlon Kempinski ist bereits seit vielen Jahren legendär und täglich wird Teegenuss der feinsten Art zu dezenter Pianomusik in der Lobby des Hotels zelebriert. Die Teamaster Hennes Zeidler und Topan Setiajdi servieren exklusive Teesorten und beraten die Gäste rund um den Teegenuss und ab 25. Februar auch zum Thema Schokolade. Motto: „High on chocolate“ — alles dreht sich um die heiße Schokolade. *internet >>*

+++ Mit der „Panorama“ im Mittelmeer Alle zehn Finger kann man sich lecken, wenn Ali Güngörmüs vom 26. August bis 2. September 2011 die Kreuzfahrt des Motorseglers „Panorama“ durch die Ägäis begleitet. Der Hamburger Sternekoch schwingt sonst im Restaurant „Le Canard nouveau“ den Kochlöffel. „Vom Einfachen das Beste“ lautet sein Motto, und so verrät er während einer mediterranen Kochschule an Bord seine besten Rezepte. *internet >>*

+++ Das Restaurant „Harbour View“ im COLUMBIA Hotel Wilhelmshaven begrüßt Oliver Stuhrmann als neuen Küchenchef. Der bisherige Küchenchef und Sternekoch André Stolle konzentriert sich künftig ganz auf seine Aufgaben im Gourmetrestaurant „Marco Polo“. „Um André Stolle zu entlasten, freuen wir uns, mit Oliver Stuhrmann einen kompetenten Küchenchef mit jahrelanger Erfahrung gefunden zu haben“, so Hoteldirektor Matthias Golze. *internet >>*

Besondere Orte

Rückkehr der Pioniere zum „Diamanten der Alpen“

Obergurgl-Hochgurgl im Jubiläumswinter

(Fortsetzung von Seite 1)
unplanmäßige Notlandung machte Obergurgl Anfang der 1930er weltberühmt. Noch heute zeugt in Obergurgl das Piccard-Denkmal von dieser spektakulären Landung und der damit verbundenen Rettung des Forschers. Deshalb werden bei den Jubiläumswochen die Themen „Ballon“, „Pioniergeist“ und „Auguste Piccard“ eine besondere Rolle spielen.

50 Jahre Hochgurgl

Von Pioniergeist zeugt auch das Engagement der Gurgler, dem es zu verdanken ist, dass vor 50 Jahren direkt an der bekannten Timmelsjoch-Hochalpenstraße das Hoteldorf Hochgurgl entstand. Auf 2.150 Metern Meereshöhe wurde seit 1960 eine touristische Infrastruktur aufgebaut, die den Namen „Diamant der Alpen“ mehr als verdient. Hier kann man Winterurlaub abseits der ausgetretenen Touristenpfade erleben, was viel damit zu tun hat, dass die Gurgler durch ihre exponierte Lage schon immer besonders einfallsreich waren. Und das sind sie bis heute — Innovationsgeist wird hier ebenso groß geschrieben wie Gastfreundschaft und höchste Servicequalität.

100 Jahre Skiclub Gurgl

Es waren ebenfalls Pioniere des Skisports, die am 10. Januar 1911 in der Stube des Gasthofes „Edelweiß“ den Ski-Club Gurgl ins Leben riefen. Als Klubabzeichen wählten sie die Silhouette der Eispyramide des „Schalfkogels“. Seither ist der Ski-Club Gurgl ein wichtiger Bestandteil des Dorflebens und in seinem Streben nach ständiger Weiterentwicklung des Wintersports auch ein wichtiger Motor für Schneesport und Tourismus im hinteren Ötztal. Übrigens waren es Mitglieder eben dieses Ski-Clubs Gurgl, die sich 1931 aufmachten, um Auguste Piccard nach seiner Notlandung am Gurgler Ferner zu retten. So schließt sich in diesem Winter der Kreis der Pioniere, die seit Jahrzehnten das Bild und den Geist von Obergurgl-Hochgurgl prägen.

Das Ereignis welches Obergurgl weltberühmt machte: Die Notlandung und Rettung von Auguste Piccard

Das Programm der Jubiläumswochen (26.03. bis 16.04. 2011)

Diese drei Wochen sind im besonders schneesicheren Obergurgl-Hochgurgl ein Geheimtipp für alle Skifahrer: Bei schönstem Sonnenschein steht auf den bestens präparierten 110 Pistenkilometern der Genuss im Vordergrund. Einer der Höhepunkte ist *„Return of the Pioneers“*, eine Ski- und Multimediashow der Ötztaler Skischulen, die eindrucksvoll zeigen, was Perfektion auf Skiern bedeutet. Jeden Dienstag während der Jubiläumswochen am Gaisberg ab 21 Uhr. *„Gefangene der Luft“* heißt die Multimediashow rund um das 80-Jahr-Jubiläum der Notlandung von Auguste Piccard, die den Zuschauer in das Jahr 1931 zurükkversetzt, wo dieser in der Folge die Rettung Piccards miterleben kann. Jeden Montag während der Jubiläumswochen im Piccard-Saal in Obergurgl ab 21 Uhr. Zusätzlich sorgen zahlreiche kulinarische und musikalische Highlights der einzelnen Betriebe in Obergurgl-Hochgurgl für Stimmung, wie z.B. *„Jazz n'Brunch“*, das in verschiedenen Lokalitäten stattfindet. Am 7. April 2011 lädt das außergewöhnlichste Après-Ski-Lokal der Alpen, *Top Mountain Star*, auf 3.080 Metern Meereshöhe ab 16 Uhr zum „Sundowner“ ein, einer Cuba Libre-Chillout-Party zu Lounge-Musik von „Café del Mar“. Das 100-jährige Bestehen des Ski-Club Gurgl wird mit einem großen Fest am 1. April 2011 im Piccard-Saal in Obergurgl begangen. Nicht versäumen sollte man auch die themenbezogenen Hüttenabende auf der Hohen Mut Alm, wo zu kulinarischen Schmankerln geschichtliche Einblicke in den Skisport und auch den Ski-Club Gurgl serviert werden. 50 Jahre Hochgurgl wird schließlich zum Abschluss der Jubiläumswochen am 15. April 2011 gefeiert. Ab 21 Uhr werden eine Night-Show beim Top Hotel Hochgurgl, ein Freestyle-Contest, eine Pistenbully-Parade und jede Menge Live-Musik in Obergurgl die Nacht zum Tag machen.

Neben günstigen Jubiläumsangeboten der Hotels gibt es vom 26. März bis 16. April 2011 für alle Gäste der Skiorte ein besonderes Zuckerl: Die Eintritte zu den einzelnen Veranstaltungen der Jubiläumswochen sind bereits im Preis des Skipasses inkludiert. Alle Informationen und Buchungsmöglichkeiten auf **www.obergurgl.com.**

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

(Fortsetzung von Seite 1)

+++ Ischgl ruft zur Ski-WM der Gastronomie. Am 13. und 14. April 2011 heißt es für die Gastronomie-Branche in Ischgl wieder „Ab auf die Piste!“ Bei der 3. Ski-WM der Gastronomie kämpfen Hoteliers, Köche, Kellner und Co. auf der Riesenslalom-Rennstrecke um den Weltmeistertitel der Branche. Dabei treten die Teilnehmer an zwei Wettbewerbstagen in den Kategorien „Hoteliers, Gastronomen und Köche“ am 13. April und „Sommeliers, Barkeeper, Kellner, Winzer bz. Lieferanten“ am 14. April in jeweils zwei Durchgängen im Riesenslalom gegeneinander an.

internet >>

+++ Santi Santamaria gestorben Der spanische drei Sterne Koch ist in Singapur gestorben. Beim Besuch seines Restaurants „Santi“ im Hotel „Marina Bay Sands“ erlitt er einen Herzanfall, er wurde nur 53 — seine Tochter leitet das Restaurant weiter.

+++ Kulinarik-Festival „EAT & MEET“ in Salzburg Im März steht die gesamte Salzburger Altstadt ganz im Zeichen unvergleichlicher Genussmomente. Bereits zum dritten Mal zieht das Kulinarikfestival „eat & meet“ zahlreiche FeinschmeckerInnen zu mehr als 80 abwechslungsreichen Veranstaltungen in über 30 verschiedene Restaurants, Gasthäuser, Szene-Lokalen, Cafés und Vinotheken.

www.salzburg-altstadt.at

+++ 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**

Messe

„Genießen mit Leidenschaft“

Kulinarische Spezialitäten kosten und kaufen — Kulinaria & Vinum Dresden, 04.-06. März 2011

Das Auge kann sich gar nicht satt sehen und das Wasser läuft im Munde zusammen — eine völlig normale Reaktion auf der „Kulinaria & Vinum“-Messe im März in Dresden

Endlich ist es wieder soweit: Auf der beliebten Genuss-Messe **„Kulinaria & Vinum Dresden“** darf vom 4. bis 6. März 2011 wieder ohne Reue probiert, verkostet und geschlemmt werden. Feinschmecker, Hobbyköche, Gastronomen, Hoteliers sowie Hersteller exklusiver Produkte sind herzlich zu dem genussvollen Wochenende in die Messe Dresden eingeladen. Unter dem Motto „Genießen mit Leidenschaft“ bietet die Messe eine angenehme und anregende Atmosphäre, um Neues zu entdecken und zu kaufen. Liebhaber erlesener Lebens- und Genussmittel und Profis treten in direkten Kontakt und können Tipps und Trends austauschen. Das Produktspektrum auf der Messe reicht von edlen Weinen und internationalen Whiskysorten über frische Fisch- und Austernspezialitäten und würzigen Käse bis hin zu handgeschöpfter Schokolade und exotischen Früchten. Auch die „Echte Nordhäuser Theke“ wird die Besucher wieder mit überraschenden und fruchtigen Cocktails verwöhnen.

Von Kakao bis Schokolade entführt die »Kulinaria & Vinum Dresden« in eine süße Welt

Der Duft von frisch geröstetem Kaffee und süßer Schokolade liegt in der Luft. Verführerisch warten aromatische Pralinés und Tafelschokoladen darauf, probiert zu werden: Kaffeeröstereien aus Sachsen und Brandenburg, unter anderem „Mrs. Brown — Coffee & Chocolate“ aus Dresden und das Berliner „Trainingszentrum für Kaffee-Experten-Ausbildung“ haben neben zahlreichen Kostproben auch typische Geräte wie eine Conchiermaschine (beheizbare Rühranlage, in der das Kakao-Pulver veredelt wird) mitgebracht, um die Besucher in ihre süße Welt zu entführen. Die Fachleute beraten und informieren interessierte Besucher der Genuss-Messe rund um die Herstellung, Verarbeitung

(Fortsetzung nächste Seite)

Messe

„Genießen mit Leidenschaft“

Kulinarische Spezialitäten kosten und kaufen — Kulinaria & Vinum Dresden, 04.-06. März 2011

(Fortsetzung von Seite 3)
und den Genuss der aromatischen Bohnen.

Fast zu schade zum Vernaschen

Richtige Kunstwerke lassen sich auch mit flüssiger Schokolade anfertigen. Pâtissier Urs Regli aus Kempten im Allgäu wird auf der „Kulinaria & Vinum Dresden“ über seine Weiterbildungskurse zu Dessert-Kreationen aus Eis, Margarine, Marzipan und Schokolade informieren. Diese Kurse richten sich vor allem an Köche bzw. Konditoren und Pâtissiers. Der gelernte Koch hat bereits als Chef-Patissier in London, Zermatt und St. Moritz gearbeitet und kann zahlreiche Erfolge an internationalen Kochkunstausstellungen vorweisen. Dazu zählt unter anderem der 1. Platz bei der Culinary Classic in Chicago im Mai 1999, der Olympia-Sieg in Erfurt bei der Olympiade der Pâtissiers im Oktober 2000 und der Welt- Cup-Sieg in Luxemburg im November 2002.

Zutaten, die man nicht alle Tage sieht (oder sich leisten kann) — das alles bietet die „Kulinaria“, fachmännische Beratung inklusive.

Sonderschau Ökowellness

Erstmalig präsentiert die Genuss-Messe „Kulinaria & Vinum Dresden“ als Sonderschau eine ÖKOWELLNESS-OASE. Den Besuchern wird unter dem Slogan „Genieße Dich gesund“ ein individuelles, ganzheitliches und nachhhaltiges Gesundheitsprogramm geboten. Das ÖKOWELLNESS-Netzwerk und seine Experten am Gemeinschaftsstand aus den Bereichen Natur-Medizin, Medical Wellness, gesunde Delikatessen und biologische Nahrungsergänzung, Gastronomie, Verlagswesen und Handel liefern Diagnostik, Beratung und Produkte für eine neue Qualität des Lebens. Das Ergebnis einer Entwicklung seit 1984.

Buntes Rahmenprogramm zum Staunen, Probieren und Mitmachen

Nationale und internationale Profi- und Promiköche wie zum Beispiel Gerd Kastenmeier oder Dave Bewick (GB), zeigen auf der „Kulinaria & Vinum Dresden“ ihre Tricks in vier Showküchen. Im Forum Aus- und Weiterbildung informiert die „Dresden 1900 Museumsgastronomie“ über Ausbildungsberufe und -betriebe. Die abwechslungsreichen Berufe wie Restaurantfachmann/-frau und Koch/Köchin werden mit den entsprechenden Voraussetzungen und Inhalten den interessierten Schülern und Studenten vorgestellt und veranschaulicht. Abgerundet wird das Rahmenprogramm durch einen Geschmacksparcours, bei dem Besucher Ihre feinen Gaumen testen können und den Schautafelwettbewerb zum Thema „Südamerika“.

Gemischtes Doppel

Die „Kulinaria & Vinum Dresden“ findet zeitgleich mit der „auto mobil Dresden“ auf dem Messegelände Dresden statt. Die Veranstaltungen können mit einem Kombiticket besucht werden. Mehr Informationen finden sie unter **www.dresdner-kulinaria.de** oder **www.automobil-dresden.de**

Winzer

GUSTAVSHOF
Menschen und Weine mit Charakter - natürlich Bio

Bioweine vom Gustavshof

Ein Familienunternehmen mit außergewöhnlicher Tradition und individuellen, unverwechselbaren Weinen setzt auf ökologischen Weinbau.

Im Oktober 2010 sorgte der Gustavshof für beträchtliche Aufmerksamkeit. Im Beisein von Wirtschaftsminister Hering und der rheinhessischen Weinkönigin Annika Strebel wurde die neueste Erfindung erstmals der Öffentlichkeit vorgestellt: der *alkoholfreie Holunder Secco* — eine Weltneuheit! Dieser Secco ist die alkoholfreie Variante des seit 2006 etablierten Holunder Secco. Er ist wie sein großer Bruder einzigartig in Beschaffenheit, Geschmack und Genussgefühl. Er prickelt so intensiv und fein wie ein hochwertiger Sekt und duftet nach Holunderblüten. Seinen langanhaltenden Geschmack und seinen fruchtig trockenen Akzent ergänzt seine ansprechende Roséfarbe. *Andreas Roll*, Kellermeister und Juniorchef des Gustavshofs, erklärt die Grundidee seiner Kreation: *„Sie kennen die Szene: Anspruchsvolle Veranstaltung, Sektempfang und mindestens 50% der Gäste sind Fahrer oder trinken aus anderen Gründen keinen Alkohol. Unser alkoholfreier Holunder Secco bietet vollen Aperitifgenuss für genau solche Situationen.“* Alle Zutaten des alkoholfreien Holunder Secco sind aus kontrolliert ökologischer Erzeugung. Der Holunder für den Secco stammt von sorgfältig ausgewählten Herstellern der Region. Er wächst naturbelassen, wird per Hand und frisch weiter verarbeitet. Die Trauben für den Secco stammen aus heimischen Weinbergen, rund um den Kloppberg, dem höchsten Berg der Region Rheinhessens. Dort prägt ein besonderes Kleinklima das Wachstum der Reben und die Reife der Trauben. Alle Weinberge werden nach den Richtlinien des ökologischen Weinbaus und EcoVin bewirtschaftet und von der unabhängigen Kontrollstelle GfRS kontrolliert. Genossen wird der Secco am besten eiskalt.

Des besondere Steckenpferd des Gustavshofs: Holunder Secco alkohlfrei — eine Weltneuheit!

Andreas Roll, Jahrgang 1979 ist 2002 in das elterliche Weingut, das nach seinem Urgroßvater benannt ist, eingestiegen. Nach Winzerlehre, Weiterbildung zum Weinbautechniker und Praktikum in Neuseeland, ist er vor allem für die Weinbereitung und die ökologische Bewirtschaftung zuständig. 2007 wurde die Umstellung auf ökologisch zertifizierten Weinbau abgeschlossen.

Die ursprüngliche Gründung des Gustavshof liegt im Jahre 1924, als Gustav Becker I. begann sich einen Betrieb aufzubauen. Er musste wohl die Zukunft vor Augen gehabt haben, denn er erbaute ein großzügig und stilvoll angelegtes Gehöft, welches bis heute unverändert unser Wahrzeichen darstellt. Bis ins Jahr 1976 wurde unser Gut vorwiegend landwirtschaftlich genutzt, aber im Keller wurde von Anfang an die Liebe zur Weinbereitung gewahrt und praktiziert.

Als sich 1976 Gustavs Enkelin Jutta und der aus einem Traditionsweingut stammende Hans-Jürgen Roll das Jawort gaben, waren ihre Ziele in ihren Träumen schon definiert. Sie formten mit viel Liebe, Innovation und Idealismus aus dem landwirtschaftlichen Gut ein qualitätsorientiertes Weingut. Mit ihren individuellen Weinen überzeugen sie bis heute viele Weinfreunde in ganz Deutschland.

Heute leben und arbeiten vier Generationen mit und um den Wein. Die Arbeit reicht von dem ersten Handgriff, dem Pflanzen der Rebe, bis zum beliefern der Kunden. Alles was die Weine auszeichnet liegt in der Synergie von Boden, Natur und dem fachmännischen Wirken der Winzer. Jeder Wein trägt die persönliche Handschrift des Weingutes und der Weinberge.

Stammhaus Weingut Gustavshof

Der Gustavshof bietet seinen Kunden schon seit 20 Jahren einen bundesweiten Lieferservice. So können alle Gönner des Gustavshofes und „Fans“ seiner Weine sich den Genuß einfach und unkompliziert nach Hause holen. Zu drei festen Terminen im Jahr wird der Wein persönlich und versandkostenfrei in fast allen Region Deutschlandsliefern geliefert. Die Termine sind vor Weihnachten, in der Zeit um Ostern und im September.

www.gustavshof.de

Jungwinzer Andreas Roll

Zwei der zahlreichen Auszeichnungen des Gustavshofs.

Event

Hier sind Großflaschen Programm: 5. Big Bottle Party im Hotel Palace Berlin

100 Winzer — 13 Michelin-Sterne — 124 Gault Millau-Punkte — 26,5 Feinschmecker F's

Am 13. März 2011 geht die bei Gästen wie Winzern beliebte Big Bottle Party im Hotel Palace Berlin in die fünfte Runde. Chef-Sommelier Gunnar Tietz, der unlängst vom Gault Millau zum „Sommelier des Jahres 2011" gekürt wurde, erwartet ab 12:30 Uhr circa 100 Winzer aus aller Welt, die großartige Weine aus Doppelmagnum- und Imperialflaschen ausschenken werden. Kenner wissen, dass Weine aus Großflaschen ein ganz besonderes Genusserlebnis versprechen — zum einen werden nur ausgewählte Jahrgänge in den Viel-Liter-Flaschen abgefüllt, zum anderen ergeben ein langsamerer Reifeprozess und die längere Lagerfähigkeit ein größeres Potenzial und eine höhere Qualität dieser Weine.

Auf der Big Bottle Party treffen Deutschlands beste 36 Winzer auf 66 Top-Winzer aus aller Welt. Zur Verkostung laden beispielsweise die Weingüter Friedrich-Becker, Ökonomierat Rebholz, Robert Weil, Josef Leitz, Bernhard Huber aus Deutschland sowie Weinlaubenhof Kracher, Ott und Umathum aus Österreich. Aus Frankreich werden unter anderem die Châteaus Batailly, Méo Camuzet und Cantenac Brown erwartet. Winzer aus der Schweiz, Italien, Spanien und Portugal werden ebenso edle Tropfen ausschenken wie ihre Kollegen aus Australien, Neuseeland, Südafrika, Argentinien und den USA.

Für das leibliche Wohl sorgen unsere Gastköche Christian Bau, Victor's Gourmetrestaurant/Schloss Berg, Sven Elverfeld, Restaurant Aqua/The Ritz-Carlton Wolfsburg, Nils Henkel, Gourmetrestaurant Lerbach/Schlosshotel Lerbach, Kevin Fehling, Restaurant La Belle Epoque/Columbia-Hotel, Thomas Martin, Jacobs Restaurant/Hotel Louis C. Jacob, Danijel Kresovic, Restaurant 44/Swissôtel Berlin und natürlich „first floor"-Küchenchef Matthias Diether. Der wohl weltbeste Affineur — Maître Bernhard Antony — reicht fein-aromatische Rohmilchkäse und Schokoladenkünstler Gerhard Skrovanek verführt mit köstlichen Pralinés. Von Anfang an wurde die Big Bottle Party mit einem Charity-Gedanken verbunden. Diesmal wird es eine große Tombola geben — Lose kaufen, hochwertige Preise wie beispielsweise Reisen, Gourmetgutscheine und Weine gewinnen und dabei Gutes tun. Der Erlös geht zu einhundert Prozent an das Kinder- und Jugendhilfezentrum Neukölln. Die Einrichtung im Berliner Bezirk Neukölln, in dem der Anteil von Familien mit Migrationshintergrund besonders hoch ist, hält 94 Plätze für Jungen und Mädchen im Alter von sechs bis über 18 Jahre bereit, die hier verschiedene Angebote zur integrativen Förderung finden.

Teilnehmende Winzer: Winzerliste.pdf

Bereits im Vorfeld der Big Bottle Party werden ab Freitag, den 11.3., Genießerangebote offeriert, bei denen Wein und feine Speisen natürlich im Mittelpunkt stehen.

Angebote: BBP_Mailing.pdf

Tickets für 159 Euro inkl. Speisen und Getränke sind bei Frau Vos, Telefon 030 2502-1126 bzw. per E-Mail a.vos@palace.de, erhältlich.

Event

Kochen, genießen und Gutes tun

Die 1. Dresdner Kochgala brachte ein Spendenergebnis von insgesamt 16.600 Euro

Sonnenstrahl e.V. Dresden – Förderkreis für krebskranke Kinder und Jugendliche

Am 5. Februar haben sich im Restaurant „Kastenmeiers“ nicht die Köche, sondern die Gäste die Schürzen umgebunden, um gemeinsam ein köstliches Menü vorzubereiten und gleichzeitig Gutes zu tun. Anlass war die 1. Dresdner Kochgala, zu welcher der Verein „Sonnenstrahl e.V.“ zugunsten der „Peter-Escher-Stiftung für krebskranke Kinder“ einlud. Die Veranstaltung stand unter der Schirmherrschaft des Sächsischen Ministerpräsidenten Stanislaw Tillich. Knapp 100 Gäste kochten, speisten und feierten bis in die frühen Morgenstunden. Sie waren nicht nur mit großem Spaß bei der Sache, sondern sorgten auch für ein tolles Spendenergebnis in Höhe von 13.600 Euro. Diese Summe wurde noch einmal um 3000 Euro aus der Versteigerung aufgestockt. Zu ersteigern gab es nicht nur attraktive Preise wie ein Wochenende in einem Dorint-Hotel, sondern auch Bilder, die an diesem Abend von den Gästen selbst gemalt worden waren. Viele Gäste waren so begeistert von dem stimmungsvollen Abend und den gemeinsam kreierten Köstlichkeiten, dass sie sich stehenden Fußes für die 2. Dresdner Kochgala anmeldeten. Sie findet am 4. Februar 2012 statt. Die eingenommenen Gelder fließen in Forschungsprojekte am Universitätsklinikum Dresden „Carl Gustav Carus“, welche durch die Peter-Escher-Stiftung für krebskranke Kinder unterstützt werden. Die Mittel werden für ganz verschiedene Themen benötigt wie z.B. die Erforschung des Knochenstoffwechsel speziell bei Heranwachsenden oder der Einflüsse bestimmter Therapieformen auf die Gehirnentwicklung.

Die Idee der Kochgala stammt aus Leipzig, wo sie bereits dreimal erfolgreich stattfand und in dieser Zeit rund 90.000 Euro einspielte. „Ich freue mich sehr, dass das Konzept der Kochgala auch in Dresden umgesetzt wird“, erklärt Moderator Peter Escher. „Gemeinsam zu kochen und dabei interessante Leute zu treffen ist überall ein beliebter Trend, und wenn die Freude am Kochen krebskranken Kindern hilft, so kann man die Idee dieser Veranstaltung nicht weit genug tragen.“ Organisiert wurde die Dresdner Koch-Gala durch den Sonnenstrahl e.V. Dresden Förderkreis für krebskranke Kinder und Jugendliche. Der Verein kümmert sich seit über 20 Jahren um krebskranke Kinder und ihre Familien. „Die Förderung von Forschungsprojekten ist ein Ziel des Vereins“, erklärt Geschäftsführer des Sonnenstrahl e.V. Timotheus Hübner. „Doch angesichts der vielen Projekte, mit denen wir die Familien im Fall der Erkrankung unterstützen, haben wir für die Forschung nur relativ wenige Mittel. Durch die Zusammenarbeit mit der Peter-Escher-Stiftung für krebskranke Kinder und die Kochgala können wir für die Forschung einmal richtig was bewegen.“ Das Motto der 1. Dresdner Koch-Gala lautete „Italien“. Dieses Thema hat die Gäste den ganzen Abend begleitet. Dabei wurden sie selbst aktiv, fanden sich in verschiedenen Teams zusammen und kümmerten sich gemeinsam um Vorspeise, Hauptgang oder Dessert, um Dekoration oder begleitende Weine. Zum Schluss wurde das Barkeeper-Team aktiv. Jede Gruppe wurde von einem Profi aus dem Team des „Kastenmeiers“ betreut, der so manchen Trick verriet.

www.kochgala-dresden.de
www.sonnenstrahl-ev.org

Über die Peter-Escher-Stiftung für krebskranke Kinder

Die Peter-Escher-Stiftung für krebskranke Kinder ist eine 2002 in Leipzig gegründete Stiftung zur Unterstützung der Kinderkrebsforschung. Initiatoren waren der Vorstand der „Elternhilfe für krebskranke Kinder e.V.“, Prof. Dr. med. Dieter Körholz und der mdr-Moderator Peter Escher. Zunächst wurde die Kinder-Krebsforschung mit Schwerpunkt in Leipzig gefördert. Seit 2006 darf die Stiftung auch jenseits des alten Regierungsbezirkes Leipzig im mitteldeutschen Raum aktiv sein. Aktuell werden Forschungsvorhaben an den Universitäten Halle und Leipzig sowie Jena unterstützt. Insgesamt hat die Stiftung seit ihrer Gründung ca. 1.2 Mio. Euro gesammelt und der Kinderkrebsforschung zur Verfügung gestellt. Die Gelder sind gut angelegt. Sie sichern den Forschern wichtige Drittmittel, mit denen eine Finanzierung der Projekte durch die großen Fördertöpfe möglich wird. Jeder Euro für die Peter Escher Stiftung für krebskranke Kinder vervielfacht so seine Wirkung, in der Spitze werden aus einem Euro für die Stiftung bis zu 6 Euro für das geförderte Projekt.

PETER-ESCHER-STIFTUNG für krebskranke Kinder

www.peter-escher-stiftung.de

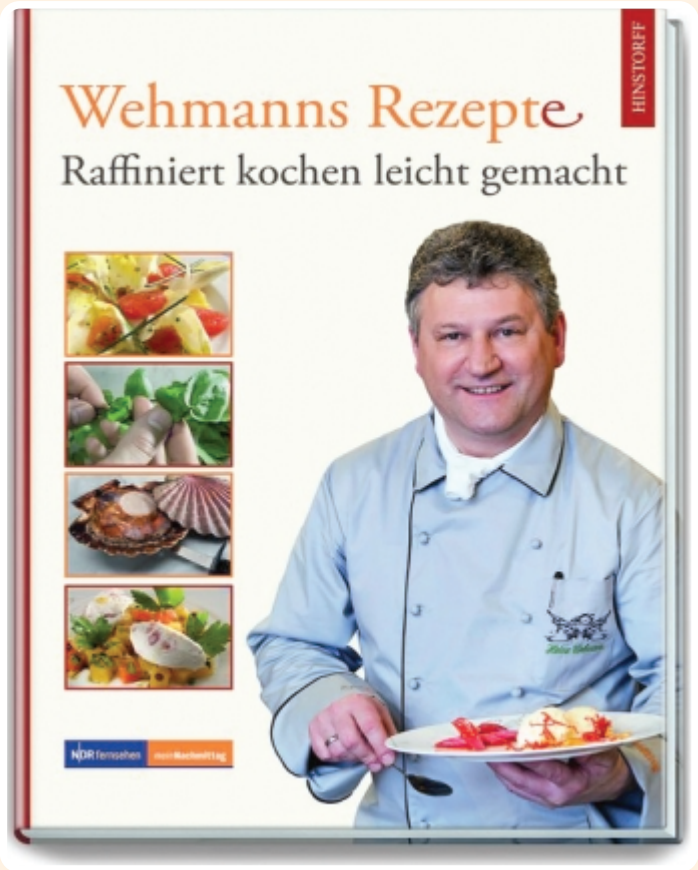
Literaturtipp

NDR Kochbuch

Das Kochbuch mit Heinz Wehmann hat einige Besonderheiten

Das Kochbuch vom NDR ist schon seit längerem in Planung, da es eigentlich auf der Hand liegt die besten Rezepte von der Montags-Sendung NDR-Mein Nachmittag mit Tipps und Tricks in ein Kochbuch umzumünzen. So wurden über viele Monate mit dem Fotograf Lutz Hiller die Rezepte nachgekocht und je nach Jahreszeit saisonale Fotos von den Gerichten geschossen. Auch wurden die jeweils wichtigsten Zubereitungsschritte hervorgehoben. Auch für den Sternekoch Heinz O. Wehmann war das NDR Kochbuch eine Herausforderung, weil über die Monate und Montage immer deutlicher wurde, dass die Zuschauer diverse Fragen zu den unterschiedlichsten Rezepten hatten und somit auch viele interessante, regionale Rezepte eingesendet wurden. „Besonders interessant war für mich zu erkennen, dass viele Fachbegriffe, die für mich als Koch selbstverständlich sind und bereits in Fleisch und Blut übergegangen sind, bei den Zuschauern immer wieder unterschiedlichste Fragen aufgeworfen hat. Und am Ende des Tages soll ja der Kochbuch-Leser bzw. Hobby-Koch das Rezept optimal nachkochen."

Besonders interessant ist beim NDR Kochbuch mit Heinz O. Wehmann, dass die wichtigsten Zubereitungsschritte bildlich festgehalten wurden. So können Sie einerseits die genaue Reihenfolge bei einer Roulade nachvollziehen, ebenso wird detailliert gezeigt, wie man einen Artischockenboden fachmännisch bearbeitet. Beim NDR Kochbuch von Heinz Wehmann wird das Handwerk in Bildern aufgezeigt. Mehr dazu im Internet. **hier klicken**



Besondere Orte

Aller guten Dinge sind „Drei"

Kreativ-Koch Marc Fosh: Jetzt drei Restaurants auf Mallorca

Koch-Koryphäe Marc Fosh — 2002 erkochte er als Küchenchef des Reads Hotel als erster Brite einen Michelin-Stern auf Mallorca — ist immer für eine kulinarische Überraschung gut. Sein neuester Clou: Mitte Februar eröffnete er die MISA Braseria + Bar im Herzen von Palma de Mallorca — ganz in der Nähe zu seinen beiden anderen Restaurants SIMPLY FOSH und TASCA DE BLANQUERNA. In der MISA Braseria + Bar trifft gehobene mediterrane Küche auf raffinierte Bistro-Schmankerl. Dabei bleibt der Brite seinem Credo „stilvollen Genuss mit einem stylischen und ungezwungenen Ambiente zu vereinen", treu. Doch das ist nicht die einzige Neuigkeit — auch der Firmenname ändert sich, denn aus FOSH FOOD wird ab sofort Marc Fosh Restaurant Group.

www.marcfosh.com

Wellness

Frauentage in Österreich

Der Tag der Frau — am 8. März 2011: In Österreich kann Frau neue Horizonte entdecken und zu sich selbst finden.

Im Alltag gönnen sich Frauen meist viel zu selten eine Pause. Darum wurde in der 5-Sterne Wellness-Residenz Schalber in Serfaus/Tirol ein Refugium geschaffen, in dem Frauen unter sich sein können, um neue Kraft zu tanken. Das exklusive Lady Spa ist einzig den weiblichen Gästen vorbehalten. Die sanfte Farbgestaltung und das luxuriöse Ambiente dieses besonderen Ortes sind gezielt auf den weiblichen Geschmack abgestimmt. Eine Wellness-Schnupper-Pauschale „Beautytage für Sie" bietet die ideale Gelegenheit, dass Frau sich etwas Gutes tut. Das Paket umfasst neben drei Übernachtungen auch eine Gesichtsbehandlung, eine Rückenmassage, ein Entspannungsbad, eine Wellnessmaniküre sowie -pediküre und ist vom 26.03. bis 30.04.2011 ab 745,- Euro pro Person inklusive Verwöhnpension buchbar.

www.schalber.com

Pünktlich zum Tag der Frau überzeugt das familiengeführte Vier-Sterne-Hotel Jerzner Hof in Tirol mit einer Mutter-Tochter-Übernachtungspauschale, die alle Männer vor Neid erblassen lässt. Neben drei Übernachtungen mit Verwöhnpension, buchbar noch bis zum 5. März oder in den Zeiträumen vom 15.03. bis 18.04. und 10.06. bis 01.11.2011, beinhaltet das Angebot auch ein verwöhnendes Wellnesspaket. Weibliche Familienmitglieder dürfen sich auf eine 90-minütige Phytobiodermie 5 Elemente-Gesichtsbehandlung, ein Ganzkörper-Ölpeeling sowie eine 50-minütige Burro di Karitè Wohlfühlmassage freuen. Die Benützung des 1400qm großen modernen Spabereiches sowie das Vitalprogramm mit dem Wellnesstrainer sind im Preis von 525,- Euro pro Person (Übernachtung in der Zimmerkategorie Morgenröte) inklusive.

www.jerznerhof.at

Posthotel Achenkirch — Zauberhand von Frau zu Frau

Für viele Frauen ist sie das Wichtigste, ein wohlbehüteter Schatz, den sie im Leben nicht missen möchte: Die beste Freundin. Das Posthotel Achenkirch in Tirol schenkt dem Zauber dieser innigen Verbindung Raum zur freien Entfaltung. Hier finden Freundinnen ungestörte Ruhe zum Quatschen, Plaudern, Tratschen und können gemeinsam ausspannen und abschalten. Das 5-Sterne-Posthotel tut Körper, Geist und Freundschaft gut. Einen idealen Kurztrip für Frauenfreundschaften bieten die „Freundinnen-Tage". Sie beinhalten drei Übernachtungen mit Wohlfühlpension sowie eine SPA Marine Spice & Silk Behandlung, ein Handpeeling und ein Glas Prosecco-Aperol zur Einstimmung auf die wertvollen Tage mit der besten Freundin. Die Pauschale ist in der Zeit vom 29.04 bis 08.07.2011 bereits ab 498,- Euro pro Person buchbar.

www.posthotel.at

Spitzenküche

Österreichs jüngster Haubenkoch tischt in Ischgl auf

Weltoffen, frech und nicht alltäglich, garniert mit einer kräftigen Brise Fantasie, so lässt sich das Erfolgsrezept von Österreichs jüngstem Haubenkoch Benny Parth aus Ischgl kurz und bündig auf den Punkt bringen. Der 22jährige Shootingstar übersetzt in der Stüva im Hotel Yscla die Philosophie des Tiroler Wintersportmekkas in ein modernes und innovatives Gourmetkonzept und ergänzt die internationalen Qualitätsansprüche der Region im kulinarischen Sinne um eine höchst bemerkenswerte Facette. Das ehemalige Tiroler Bergdorf Yscla genießt heute längst internationales Renommee und zählt mittlerweile zu den beliebtesten Skidestinationen im Alpenraum. Seinen Gästen präsentiert sich Ischgl mit einem sowohl urbanen, stylischen als auch charmanten wie traditionellen Selbstverständnis. Benny Parth, gebürtiger Ischgler und derzeitig jüngster Haubenkoch Österreichs (1 Haube Gault Millau, 3 Sterne à la carte, 2 Bestecke Schlemmeratlas), verfolgt in der Küche des Yscla exakt dieses Mission Statement und wird mit seinen Gerichten und Kreationen dem Selbstverständnis auf höchstem Niveau gerecht. Das hoteleigene Gourmetrestaurant Stüva gilt folgerichtig als kulinarisches Aushängeschild der Tiroler Wintersporthochburg.

www.yscla.at

Jubiläum

Shangri-La feiert 40. Geburtstag mit Facebook-Aktion für Genießer

Facebook-Fans der Hotelgruppe speisen im Jubiläumsjahr an ihrem Geburtstag in mehr als 300 Restaurants weltweit — umsonst!

Die Luxushotelgruppe Shangri-La Hotels and Resorts feiert 2011 ihren 40. Geburtstag und macht ihren Gästen ein besonderes Geschenk. Wer sich auf der Facebook-Seite der Hotelgruppe unter www.facebook.com/shangrilaintl in der Fans Only-Rubrik registriert, kann an seinem eigenen Geburtstag in einem der mehr als 300 Hotelrestaurants der Gruppe kostenlos speisen. Darunter sind Michelin-Stern gekrönte Gourmettempel wie Petrus im Island Shangri-La Hong Kong, Nadaman im Shangri-La Hotel Tokio und auch das L'Abeille im gerade eröffneten Shangri-La Hotel Paris, wo Philippe Labbé kocht. „Mit dieser Aktion möchten wir uns bei unseren Gästen auf der ganzen Welt bedanken und bei unserer großen Facebook-Fangemeinde, die innerhalb von sechs Monaten auf über 95.000 angestiegen ist", sagt Kent Zhu, Group Director Sales & Marketing von Shangri La Hotels and Resorts. Das Geburtstags-Angebot gilt für alle Shangri-La Facebook-Fans nach Verfügbarkeit bis zum 31.12.2011. Notwendig ist eine vorherige Registrierung über die Fans Only-Rubrik unter www.facebook.com/shangrilaintl. Weitere Bedingungen sind dort zu finden. Am 23. April 1971 eröffnete das Shangri-La Singapur als erstes Hotel der Gruppe. Heute, 40 Jahre später, ist Shangri-La Hotels and Resorts mit Sitz in Hongkong, eine der weltweit führenden Hotelgruppen. Sie besitzen und betreiben derzeit weltweit 70 Hotels und Resorts mit mehr als 30.000 Zimmern unter der luxuriösen Premium- Marke Shangri-La und der Vier-Sterne-Marke Traders. Über nahezu vier Jahrzehnte hinweg hat sich die Gruppe als Marke mit ihrem Kernmotto „Gastfreundschaft, die von Herzen kommt" etabliert. Die Gruppe plant zahlreiche Neueröffnungen, darunter Projekte in Österreich, Kanada, China, Indien, Macau, Malaysia, Philippinen, Mongolei, Russland, Katar, Sri Lanka, Türkei und U.K. Mehr Informationen finden sich unter **www.shangri-la.com**

Sommeliers

Neuer bundesweiter Wettbewerb von Relais & Châteaux und der Sommelier-Union

Kulinarischer Höhepunkt des Jahres 2011: Am 23. Mai 2011 wird im Rheingau anlässlich eines spannenden und festlichen Gala-Abends mit Prominenz aus Politik, Wirtschaft und der Unterhaltungsbranche unter den fachkundigen Augen einer hochkarätigen Jury erstmals der „Beste Sommelier Deutschlands" auf internationalem Niveau gekürt. Die unabhängigen Veranstalter Sommelier-Union Deutschland e.V. und die exklusive Hotel- und Restaurantvereinigung Relais & Châteaux wollen mit dem neuen Wettbewerb ab sofort alle zwei Jahre die Faszination des Berufs des Sommeliers der Öffentlichkeit näher bringen.

www.sommelier-union-deutschland.de