classic Gourmet digital journal

Elektronische Zeitung des Internetportals www.gourmet-classic.de · Ausgabe 19 / Juni 2011

Besondere Orte

Sonne-Wonne-Feeling

Panorama-Lage und Wellness-Kompetenz zeichnen den Jerzner Hof aus

Biegt man in Imst ins Pitztal ab, geht es erst richtig los. Immer höher windet sich die Strasse bis man das Ortsschild Jerzens auf 1.100 Meter passiert, das Plateau den Blick über Wiesen frei gibt und sich die Pitztaler Bergwelt erhaben präsentiert. Man mag meinen, dass diese Lage schon eine besondere ist, doch das Vier-Sterne-Hotel Jerzner Hof setzt dem Ganzen noch ein Krönchen auf. Hingeschmiegt an einen Sonnenhang liegt er da, oberhalb des Ortes, das Gesicht zum Tal hin gewendet. Man merkt, der Jerzner Hof fühlt sich wohl in dieser Sonnenposition und die Gäste tun dies zweifellos auch.

Gemütlich, herzlich, genussvoll, das sind die drei Merkmale des Jerzner Hofs. Im eleganten Tiroler Stil zeigt sich das Entrée, die Bar und das Restaurant auf einer Ebene. Letzteres ist aufgrund des Panoramablicks während des Fünf-Gänge-Menüs am Abend äußerst beliebt. Die Lukullus-Abteilung überzeugt jedoch nicht nur mit Ausblicken, sondern auch mit dem, was auf den Teller kommt. In der Dreiviertelpension enthalten sind zudem neben dem Frühstücksbuffet das Schmankerl-Büffet zwischendurch und am Nachmittag die Kuchenauswahl. All inclusive.

Die im modernen Landhausstil eingerichteten Zimmer beruhigen den urlaubsreifen Gast mit warmen Farben. Klare Linien aus Holz, freundliches, helles Mobiliar und komfortable Bäder sorgen für die Erholung, die man in einem Vier-Sterne-Haus mit Recht erwartet. Bewehrt mit dem Bademantel-Körbchen geht es hinunter in den neuen, 1.400 m² großen Wellness-Bereich mit Wasser-Oasen, Dampfwelten, Lichtwogen und Ruheinseln. Insgesamt drei Innen- und Außenpools, drei Dampfsaunen und drei Saunen (darunter auch eine extra Rückzugs-Sauna für Pärchen, inklusive TV und DVD) stehen zur Wahl. Infrarot-Kabine und Kneippbecken sind ebenfalls gekonnt in Szene gesetzt. Schwallbrausen, Erlebnisduschen, Eiscrasher, Solarium, Frischluftgarten und Teebar runden das Angebot ab. Im Juli 2011 wird die diesjährige Badesaison mit einem neuen hoteleigenem Naturbadeteich mit herrlichem Panoramablick eröffnet. Das Teichareal mit einer Gesamtgröße von 2.500 m² verfügt über eine ausgedehnte Liegefläche mit etwa 30 festen Liegeplätzen rund um den Teich, die kostenfrei von Hotelgästen genutzt werden können.

(Fortsetzung nächste Seite)

Besondere Orte

Sonne-Wonne-Feeling

Panorama-Lage und Wellness-Kompetenz zeichnen den Jerzner Hof aus

(Fortsetzung von Seite 1)

Der neu ausgehobene Schwimmteich, dessen Fertigstellung für Ende Juni 2011 geplant ist, erstreckt sich auf insgesamt 260 Quadratmetern. Fast 35 Meter lang, etwa 7 Meter breit und bis zu 2,5 Meter tief, ist die neue Badeoption vor dem Vier-Sterne-Hotel die absolute Attraktion in der Region! Schließlich ist der Jerzner Hof seit dieser Sommersaison das erste und bisher einzige Hotel im gesamten Pitztal, das seinen Gästen eine natürliche Bademöglichkeit in freier Natur mit herrlichem Ausblick auf die Pitztaler Bergwelt bietet. **www.jerznerhof.at**

Wellness, erlesene Speisen, herrliches Panorama, komfortable Zimmer — der Jerzner Hof bietet von allem etwas.

Einweihung

Ostseestrand in Österreich

Mecklenburg-Vorpommern-Garten in Tulln ist eröffnet

Ostseestrand in Österreich: Vor den Toren Wiens ist mit einem Strandkorbfest der 300 Quadratmeter große Mecklenburg-Vorpommern- Garten auf der Dauerausstellung „Die Garten Tulln“ eröffnet worden, der in den kommenden drei Jahren mit einem Mini-Meer und typischer Dünenlandschaft für das Urlaubsland werben soll. Zugleich hat der Tourismusverband mit seinem Gegenstück im größten Bundesland des Alpenlandes, der Niederösterreich Werbung, eine ebenfalls auf drei Jahre angelegte Kooperationsvereinbarung geschlossen. Sylvia Bretschneider, Präsidentin des Landtages und des Tourismusverbandes Mecklenburg-Vorpommern, sowie Landwirtschaftsminister Dr. Till Backhaus weihten den Themengarten „Mecklenburg-Vorpommern — Schlösser, Parks und Meer“ in Tulln ein. „Der Garten mit Dünenrosen, Sand, Buhnen, Wasser und Strandkörben wird drei Jahre lang ein schönes Fleckchen Mecklenburg-Vorpommern in Österreich zeigen. Zusammen mit den dort geplanten regelmäßigen Veranstaltungen soll der angedeutete Ostseestrand möglichst vielen Menschen aus dem Alpenland Lust auf eine Reise in den Nordosten Deutschlands machen“, erklärte Sylvia Bretschneider.

Anzeige

Es ist angerichtet!

Jetzt ist es endlich soweit. Ab sofort können Sie sich kostenlos unser Internet-Portal gourmet-classic.de per iPhone-App in die Tasche stecken — und sind immer informiert.

Freizeit & Erholung

Wanderwege so weit das Auge reicht

Mit Siebenmeilenstiefeln durch das Tiroler Wipptal

Das Tiroler Wipptal mit seinen fünf unberührten Hochtälern gilt als der Geheimtipp unter Wanderern. Wenige Autominuten südlich von Innsbruck, erleben Wanderer auf ihrer Tour durch die Seitentäler des Wipptales den unverfälschten Charakter der Tiroler Bergwelt. Über 500 Kilometer Wanderwege unterschiedlichster Schwierigkeitsgrade erschließen die ursprünglichen Hochtäler, wo sich idyllische Wälder, sanfte Wiesen und tosende Wasserfälle mit schroffen Felsen, steilen Schluchten und majestätischen Gipfeln abwechseln.

73 verschiedene Wander- und Bergsteigerwege führen kreuz und quer durch's Tal, über blühende Almwiesen und durch schattige Fichten-, Lärchen- und Zirmwälder, vorbei an den 11 idyllisch gelegenen Dörfern des Tiroler Wipptals. Südlich von Innsbruck, abseits bekannter Pfade, betreten Anfänger und Fortgeschrittene im ehemaligen Grenzbereich zwischen Nord- und Südtirol alte Schmugglerpfade: Kaum jemand weiß, dass das Wipptal eine Bergschulter des berühmten Stubaier Gletschers ist und dass man am Ende des Valsertals den Olperer erreicht, einen Gipfel, der jedem Bergfex ein Begriff ist. Wem es im Urlaub auf Wandern, Wandern, Wandern ankommt, der kann hier in Wandermöglichkeiten versinken und in ein „Rotes Meer" aus Alpenblüten eintauchen.

Dreimal wöchentlich sorgen Wanderführer auf Gipfeltouren, Themen- und Familienwanderungen für reichlich Abwechslung auf den variantenreichen Wanderwegen und Bergsteigerrouten. Für eine gemütliche Einkehr sorgen zahlreiche bewirtschaftete Hütten und Almen, wo man die kulinarischen Schmankerl des Wipptales genießen kann. Rund 500 Kilometer markierte, nummerierte und kategorisierte Wanderwege, ausgezeichnet mit dem Tiroler Wanderwege-Gütesiegel, bieten ein grenzenloses Angebot für Wanderfreunde aller Leistungsgruppen. Auch Bergsteigern offeriert das Tiroler Wipptal viele Herausforderungen: Von der Eroberung schnee- und eisbedeckter Gipfel bis zur Mehrtageswanderung in schwindelerregenden Höhen.

Auf verschiedenen Wanderwegen mit einer Länge zwischen einer und fünf Stunden und Distanzen

(Fortsetzung nächste Seite)

Freizeit & Erholung

Wanderwege so weit das Auge reicht

Mit Siebenmeilenstiefeln durch das Tiroler Wipptal

(Fortsetzung von Seite 3)

bis zu 15 Kilometern, bei einer Höhendifferenz von bis zu 1.610 Metern, findet garantiert jeder Wanderer die ideale Route. TIPP: Bei der knapp zweistündigen Wanderung von Trins nach St. Magdalena überwindet man eine Höhendifferenz von 419 Metern um dann die sagenumwobene Kapelle St. Magdalena und die ältesten Fresken Nordtirols zu entdecken, beides Anziehungspunkte für Pilger, Wanderer und Historiker. Der Quellenweg zum höchstgelegenen Kloster Europas, Maria Waldrast führt vorbei an zahlreichen Brunnen und Quellen und durch romantische Fichtenwälder hindurch. Im Klosterbrunnenbecken fließt das Wasser „rechts gedreht“ ab und man sagt ihm heilende Wirkung nach.

Bei verschiedenen Bergsteigerrouten mit einer Länge zwischen zwei und sieben Stunden und Höhendifferenzen von bis zu 1.900 Metern kommen Gipfelstürmer im Wipptal garantiert auf ihre Kosten. TIPP: Auch mehrtägiges Hüttenwandern abseits bekannter Pfade ist im Wipptal an der Tagesordnung. Wie z.B. die Gschnitzer Hüttenrundtour, eine 4-tägige, gepäckfreie Bergsteigerroute, bei der man drei Hütten in vier Tagen entdecken kann. Wer noch höher hinaus will und über ausreichend alpine Erfahrung verfügt, der wählt die Bergtour auf den Olperer und erlebt die Faszination Gletscherwelt mit eigenen Augen: Die Gipfel der Tuxer Alpen sind nur mit Steigeisen zu erreichen während der Aufstieg an Schnee- und Eisfeldern vorbei führt. Bei dieser anspruchsvollen Klettertour werden ein Bergführer und die Übernachtung auf der Geraer Hütte empfohlen. Bei der Bergtour auf den Muttenkopf gelangt man über Serpentinen zum Gipfelkreuz Muttenjoch und zu den höchsten Weideflächen Tirols auf über 2.600 Meter Seehöhe. Dabei überwindet man bei einer Tourlänge von 7 Kilometern stolze 1.200 Meter Höhendifferenz. Auch die Bergtour auf den Blaser kann sich sehen lassen: Nach dem zweistündigen Aufstieg zum Gipfelkreuz und der Überwindung von 1.027 Höhenmetern werden Bergsteiger mit einem unvergesslichen Blick auf den blumenreichsten Berg Tirols belohnt.

Für Familien mit kleinen Kindern und Urlaubern, die es gemächlicher angehen lassen wollen, eignen sich acht verschiedene Spazierwege mit einer Länge von bis zu zweieinhalb Stunden und einer Strecke von bis zu sieben Kilometern. Für die Kinder gibt's im Wipptal eine ganz besondere Wander-Attraktion, die direkt an der Mittelstation der Bergeralm-Bahn liegt: In der kostenfreien Erlebnis- und Wasserwelt „Bärenbachl“ lernen die Kleinen bei vielen interaktiven Stationen spielerisch, wie die Tiere des Waldes leben. Den großen und kleinen Hunger stillt man am besten im nahegelegenen Restaurant „Bärenfalle“ am Speicherteich. Ab mitte Juni ist die Bergbahn für die Auffahrt täglich in Betrieb, Kinder bis 15 Jahre fahren gratis. Bei der einstündigen Wanderung auf dem Bergwerksweg in Gries entdecken Besucher die Besonderheiten der karbonzeitlichen Formation, wo sich vor mehr als 300 Millionen Jahren tiefer liegende Schichten über jüngere Gesteinsschichten schoben. Neben Fossilien stehen auch der Steinkohlewald aus der Urzeit und der Abbau und Transport der Steinkohle im Mittelpunkt.

www.wipptal.at/de

Eröffnung

Steigenberger Grandhotel and Spa auf der Ostseeinsel Usedom begrüßt seine ersten Gäste

Mit einem Festakt wurde in Anwesenheit des ehemaligen Wirtschaftsministers des Landes Mecklenburg-Vorpommern, Dr. Otto Ebnet, sowie Vertretern des Bauherrn, der Resort Hotel Kaiserbad GmbH & Co. KG/Chamartín Meermann Immobilien AG, und der Steigenberger Hotels AG das Steigenberger Grandhotel and Spa feierlich eröffnet. Mit der Eröffnung des ersten Luxus-Resorts der Ostseeinsel werden neue Maßstäbe im Usedomer Hotelmarkt gesetzt. Die beeindruckende Historie der Insel als gefragter Urlaubsort anspruchsvoller Gäste wird darüber hinaus aufs Beste fortgesetzt. Außergewöhnlich ist bereits das Zimmerangebot des direkt an der 10 km langen Strandpromenade gelegenen Hotels. Die Gäste haben die Wahl zwischen 120 Zimmern und Suiten im Grandpalais, zwei „Seaside Residencies“ mit 40 Suiten, vier exklusiven Apartments in der Villa am Meer sowie 23 Zimmern in der Ferien-Villa Augusta. Gleich fünf unterschiedliche Restaurants und Bars sorgen für kulinarisches Wohlbefinden, und für die kleinen Gäste gibt es einen eigenen Kinderclub.

Die Wellness-Philosophie

Ein Highlight ist das rund 2.000 qm große Baltic Sea Grand Spa, ein exklusiver Wellnessbereich mit einem 20 m langen Außenbecken sowie einem Vitalpool mit gesundheitsorientierter Wirkung, ganz im Sinne der Balneo-Therapie. Abgerundet wird das Angebot von verschiedenen Saunen und Dampfbädern, einer Sauna für Damen, einem großzügigen Fitnessbereich und dem Spa-Bistro. Das Grandhotel setzt beim Thema Wellness auf Individualität, gemäß des Spa Mottos „Sich selbst erfahren — spüren — und ganz für sich Zeit haben“. Das Wellness-Konzept fußt auf vier Säulen:

1. Ausführliche Beratung der Spa-Besucher mit Vitalitätscheck, um Anwendungen gezielt zu empfehlen.
2. Bewegung zur Wiedergewinnung oder Verbesserung der körperlichen Fitness — auch in kleinen Gruppen oder mit einem Personal Trainer.
3. Kosmetikbehandlungen und Massagen, die je nach dem angestrebten Ziel der Gäste entspannend oder belebend auf Körper und Geist einwirken.
4. Genussvolle und gesunde Küche des Steigenberger Grandhotel and Spa.

Die Gastronomie

Von Fine-Dining bis zum Bistro an der Strandpromenade — im Steigenberger Grandhotel and Spa können die Gäste sich nach allen Regeln der kulinarischen Kunst in fünf Restaurants und Bars verwöhnen lassen. Klassische Cross over Küche mit regionalem Touch und einer großen Auswahl an Fisch- und Meeresfrüchte-Gerichten gibt es im Fine-Dining Restaurant „Seaside". Das Hauptrestaurant „Lilienthal" bietet leichte, saisonale Speisen, während das Bistro & Bar „Waterfront" mit internationaler Bistroküche aufwartet. In der Lobby Lounge und Bar „Delbrück" stehen gepflegte Drinks auf der Karte, und im Spa Bistro „Hiiumaa" — benannt nach der zweitgrößten Insel Estlands — werden leichte Küche und Wellness-Drinks offeriert. Der „Krabben Club" — for Kids only! Das Steigenberger Grandhotel and Spa hat einen eigenen Kinderclub, in dem sich speziell ausgebildete Mitarbeiter um die kleinen Gäste kümmern. Dafür steht ein ganzes Haus zur Verfügung, der „Krabben Club". Hier werden die Kinder, getrennt nach Altersgruppen, betreut und angeleitet. Damit keine Langeweile aufkommt, gibt es verschiedene, auf die sogenannten „Minis", „Großen Kleinen" und „Teenies" abgestimmten Programme. Kreativität und Bewegung werden dabei großgeschrieben. Im Kinoraum werden regelmäßig Kinderfilme vorgeführt, und wer in Ruhe lesen möchte, kann dies im „Chill Out" Zimmer mit kleiner Bibliothek tun. Märchenstunden, Koch- und Backkurse sowie kleine Theateraufführung für die stolzen Eltern runden das Programm ab.

www.steigenberger.com/Heringsdorf

Event

Elf Michelin-Sterne erleuchten die dritte „Gourmet-Sommer-Lounge“ an der Ostsee

COLUMBIA Hotel Casino Travemünde präsentiert Open-Air-Gourmet-Highlight am 21. August 2011

Die Gastgeber: das Direktorenehepaar Katrin und Ralph Hosbein

Die Herren Speisen-Gestalter (von links oben nach rechts unten): Becker, Elverfeld, Rainer, Siener, Fehling, Horberth und Kobelt.

Kevin Fehling, Sternekoch und Chef de Cuisine im Gourmetrestaurant „La Belle Epoque“ des COLUMBIA Hotel Casino Travemünde, lädt zum dritten Mal zur „Gourmet-Sommer-Lounge“ ein. Am Sonntag, den 21. August 2011, zaubert Fehling ab 18 Uhr mit sechs weiteren Spitzenköchen kulinarische Meisterwerke, die die Gäste auf der Terrasse des La Belle Epoque unter freiem Himmel und mit Blick auf die Ostsee genießen können. Live gespielte Chill-out-Musik umrahmt das Feinschmecker-Event. Karten sind inklusive Getränkebegleitung (Champagner, Wein, Wasser, feiner Kaffee und Digestif) für 165 € p.P. über das Hotel erhältlich.

Insgesamt elf Michelin-Sterne strahlen über dem diesjährigen Open-Air-Gourmet-Highlight: Fehling kocht gemeinsam mit Sven Elverfeld (Aqua, The Ritz-Carlton, Wolfsburg), Wolfgang Becker (Becker's Restaurant, Trier), Christoph Rainer (Villa Rothschild, Kempinski Königstein Frankfurt), Hans Horberth (La Vision, Hotel im Wasserturm, Köln), Bernd Siener (Bel Etage, Vila Vita Hotel Rosenpark, Marburg) und Sebastian Kobelt (Head Pastry Chef, The Kitchin, Edinburgh) vor den Gästen der „Gourmet-Sommer-Lounge“.

Einzigartiges Sommerfest für Genießer

„In diesem Jahr legen wir mit dem Drei-Sterne-Koch Sven Elverfeld, den drei zweifach prämierten Köchen Wolfgang Becker, Christoph Rainer und Kevin Fehling sowie den beiden mit einem Michelin-Stern dekorierten Hans Horberth und Bernd Siener die kulinarische Messlatte noch ein Stück höher. Erstmals zaubert zudem Sebastian Kobelt, der German Chocolate Master von 2007, Gaumenfreuden für die Gäste“, schwärmt Katrin Hosbein, Direktorin im COLUMBIA Hotel Casino Travemünde. 2009 setzte das Travemünder Direktorenehepaar Katrin und Ralph Hosbein seine Idee, Spitzenköche unter freiem Himmel gemeinsam kochen zu lassen, zum ersten Mal um.

In diesem Jahr dürfen sich die Gäste erneut auf kulinarische Meisterwerke in entspannter Atmosphäre und fantastischem Ambiente freuen. „Jeder Gourmetkoch bereitet ein Gericht vor“, so Katrin Hosbein. Zur Begleitung werden unter anderem Weine der Weingüter „Philipp Kuhn“ aus der Pfalz und „Luddite“ aus Südafrika sowie Champagner aus dem Hause „Louis Roederer“ gereicht.

mehr im internet >>

Welch ein Ausblick: Die Terrasse des „Columbia“

Event

Sinnliches Sommerevent auf den Elbschlössern zu Dresden

Die 3. Dresdner Schlössernacht lädt am 16. Juli zum Musik- und Kunstgenuss mit bezauberndem Blick auf das Elbtal

DRESDNER SCHLÖSSERNACHT

16.07.2011

Am 16. Juli verwandeln sich die Parkanlagen von Schloss Albrechtsberg, — Eckberg und dem Lingnerschloss zum dritten Mal in eine weitläufige Kulturlandschaft und laden zur 3. Dresdner Schlössernacht.

Mehr als 250 Künstler gestalten das Programm des Open-Air-Events auf 15 Bühnen & Spielflächen und bieten kulturelle Vielfalt für jeden Geschmack. Die Palette reicht von edler Klassik bis zu kraftvollem Rock, von mitreißender Latin Music bis zu jazzigem Swing. Unter anderem wird der Sänger/Pianist und Liedermacher Holger Biege seine bekannten Hits präsentieren und zugleich einen Ausblick geben auf seine neue CD Die ReBeatles sind dabei, eine Beatles-Coverband mit besonders authentischer Ausstrahlung. Als außergewöhnlich mitreißende Live-Band gilt LAVA. Die Musiker betreiben ein kreatives „Rock-Song-Recycling“ — einige von ihnen stehen sonst mit Xavier Naidoo auf der Bühne. Aber auch Freunde von Partyhits oder Flamenco, Klavier- oder Klezmer-Musik kommen voll auf ihre Kosten. Erstmals wird die Saloppe in die Schlössernacht integriert — hier rockt u.a. das Rotfront Emigranski Raggamuffin Kollektiv mit Musik zwischen Russendisco und Weltmusik die Bühne. Fantasievoll beleuchtete Wandelwege verbinden die Spielstätten miteinander und laden zum Flanieren ein. Hier trifft man frühere Schlossherren und deren Zeitgenossen, begegnet Fabelwesen und entdeckt überall kulinarische Erlebniswelten. Höhepunkte sind die Illuminierung der Schlossfassaden und ein fulminantes Feuerwerk. Die Schlössernacht bietet Platz für 6000 Gäste — die Veranstaltung war bisher immer ausverkauft. Karten für die Dresdner Schlössernacht 2011 gibt es zum Preis von 29,80 € zzgl. Vorverkaufsgebühr bundesweit an allen CTS-Vorverkaufsstellen und können auch am heimischen PC ausgedruckt werden. Kinder unter 14 J. erhalten in Begleitung von zwei Erwachsenen freien Eintritt.

www.dresdner-schloessernacht.de

Veranstaltung

Sterne Schlösser Almen

Gourmetveranstaltung im Meraner Land

Die Ferienregion *Meraner Land* lädt zu einem mehrteiligen kulinarischen Highlight, das sich noch bis 25. Oktober 2011 erstreckt. Sterne-Köche aus dem Meraner Land bieten ihre Kunst an erlesenen Schauplätzen dar. Höchste Gaumenmalerei wird sich dabei mit Geschichten zur Landeskultur verbinden, die den Gästen soliden Genuss bereiten.

Die Ingredienzien des Highlights sind:

5 **Schlösser:** An noch drei (von insgesamt 5) Abenden bis Oktober laden die vielfach prämierten Meisterköche zum Galadinner. Jeder Abend findet auf einem anderen Schloss seinen Schauplatz.

- **Sonntag, 7. August** auf Schloss Kastelbell in Kastelbell
- **Freitag, 16. September** auf Schloss Trauttmansdorff in Meran
- **Dienstag, 25. Oktober** auf Castel Katzenzungen in Prissian

5 **Köche:** Bei den Köchen handelt es sich um die Auslese der Chefs de Cuisine aus der Ferienregion. Ihre Namen bringen nicht nur die Augen von Jurys zum Glänzen, sondern auch die von Feinschmeckern:

- **Gerhard Wieser**
- **Alois Haller**
- **Jörg Trafoier**
- **Andrea Fenoglio**
- **Anna Matscher**

5 **Almen:** Ergänzend zum Dinner im Schloss wird auf fünf verschiedenen Almen und Berggasthöfen ein Gourmetgericht serviert, das jeweils von einem der Chefköche begleitet wird. Jeder der Gaumenkünstler erarbeitet zusammen mit dem Wirt und dem Almkoch eine dem Gourmetgericht an gemessene Präsentation der Speisekarte und die Auswahl der Weine.

- **Berggasthaus Talbauer am Meraner Höhenweg oberhalb von Dorf Tirol**
- **Gompm Alm im Hirzergebiet bei Schenna**
- **Linthof am Sonnenberg in Naturns**
- **Rotwandhütte im Wandergebiet Meran 2000**
- **Berggasthaus Natz in Platzers bei Tisens**

Die Sterneköche (von links nach rechts): Gerhard Wieser, Andrea Fenoglio, Jörg Trafoier, Alois Haller und Anna Matscher. Im folgenden stellen wir sie einzeln vor.

Alois Haller

1 Michelin Stern, Relais & Châteaux Castel Fragsburg in Meran

Der jüngste Sternekoch in der Runde hat seinen steilen Weg mit großem Einsatz beschritten. Alois Haller aus dem Passeiertal feilte an seinem kulinarischen Gefühl bei Meisterköchen in aller Welt, bevor er Küchenchef in der Meraner Fragsburg wurde. Authentisch ist er und authentisch kocht er, und so holt Alois Haller auf dem gradlinigen Weg aus den Produkten alles heraus, was seine Gäste erfreuen und selbst die Jurys überraschen kann. Das Credo von Alois Haller beschreibt seinen Stil: „Meine Küche bleibt immer ehrlich.“ Dies beweisen seine selbstgemachten Marmeladen, Sirupe und die vielen Brotsorten ebenso, wie sein ausgeprägter Gebrauch von biologischen Produkten, vor allem aus seiner Heimat. Alois Hallers Kochkunst lässt sich jedoch nicht einfach mit den Worten „Zurück zur Natur“ beschreiben. Seine Kreationen ähneln dem Menschen Alois Haller, verbinden traditionelle Südtiroler Kochkunst mit mediterraner Leichtigkeit auf natürliche und unkomplizierte Art.

Gerhard Wieser

2 Michelin Sterne, Restaurant Trenkerstube in Dorf Tirol

Bereits als Bub wurde der Sternekoch von seiner Mutter, selbst Köchin, an den Herd gelockt. Bald konnten die Gäste sein Talent genießen und Gerhard Wieser machte sich auf den Weg, bei seinen Vorbildern Erfahrungen zu sammeln, bei den besten Adressen auch fernab von Südtirol. Seit 2002 führt der nunmehr viel prämierte Koch und Autor mehrerer Besteller Kochbücher das Restaurant Trenkerstube im *****Hotel Castel in Dorf Tirol. Die vielen selbst kreierten Raffi nessen haben ihn aber nie von seinen Wurzeln entfernt und so schwärmt Gerhard Wieser immer noch von Mutters „Schlutzern“, wenn von den besten Gerichten die Rede ist. Sein sechster Sinn fürs Besondere beginnt beim ureigenen Geschmack jeder einzelnen Zutat, aus dem Gerhard Wieser mit dem Geschmack anderer Produkte ein Arrangement zum Gaumengemälde kombiniert. So gilt sein Motto am Herd auch für das Leben: „Weniger ist mehr.“

Jörg Trafoier

1 Michelin Stern, Restaurant Kuppelrain in Kastelbell

Seine große Leidenschaft hat ihn an den Herd gezogen. Jörg Trafoier führt als kulinarischer Virtuose sein eigenes Reich, das er mit Gattin Sonya Egger betreibt. Der ebenso sonnige wie raue Vinschgau erhält durch den unverwechselbaren Charme des Restaurants Kuppelrain in Kastelbell eine zusätzliche Nuance. Er, der Sternenkoch, sie, die Sommelièrin, die zudem den Service ebenso fachkundig wie herzlich organisiert. Jörg Trafoier interessiert nicht nur die Küche der Tradition, er setzt besonders auf die lokalen Bio—Produkte seiner Bauern und Lieferanten, denen er blind vertrauen kann. Auf diesen beiden Standbeinen wurde Jörg Trafoier zum viel prämierten Zauberer seiner Zunft.

(Fortsetzung nächste Seite)

Veranstaltung

Sterne Schlösser Almen

(Fortsetzung von Seite 8)

Gourmetveranstaltung im Meraner Land

Andrea Fenoglio

1 Michelin Stern, Restaurant Sissi in Meran

Sein Puls schlägt im Takt der zwei Kulturen des Elternhauses: Piemont und Österreich. Dieser kreative Spannungsbogen inspiriert Andrea Fenoglio zu seiner feinen Kunst, mit der er sich in die Herzen der Gäste und Jurys zum Sternekoch emporarbeitete. In seinem Restaurant, dem Sissi in Meran, beweist sich Andrea Fenoglio erfolgreich als kulinarischer Unternehmer — dabei hat er mit flüchtigem Zeitgeist nichts am Hut. Im Ambiente des Jugendstils knüpft der Starkoch gern lukullisch an alte Zeiten an und ist überzeugt, dass nicht vergessen werden darf, was Großmutter sonntags auf den Tisch zauberte: „La cucina dei ricordi — die Küche der Erinnerungen“ nennt es Andrea Fenoglio. Er interpretiert bewährte Kochkunst innovativ und verknüpft Alpenländisches mit Mediterranem. Das Geheimrezept für sein Fingerspitzengefühl, Epochen und Kulturen in seinen Speisen zu verweben, verrät er ungern, aber immerhin: „Ich koche nur, was ich selber gerne esse.“

Anna Matscher

1 Michelin Stern, Restaurant Zum Löwen in Tisens

Sie ist die einzige Frau unter den Sternekköchen und war die erste überhaupt, die diesen Titel tragen durfte. Dabei zählt Anna Matscher zu den Quereinsteigern: Sie war Masseurin, als sie mit ihrem Mann vor 24 Jahren dessen elterlichen Gastbetrieb übernahm. Der Gatte Alois kündigte ebenso seinen Beruf als Bankangestellter. Das Paar führt seitdem das Restaurant Zum Löwen in Tisens und kochte sich in die illustre Runde der Gourmets. Der Aufstieg begann mit Vorspeisen und Desserts, das Angebot wuchs zu einem runden Programm, das bis heute selbst ihre Stammgäste immer wieder überrascht. Ihr Gespür für das Feine beginnt beim Einkauf. Das Geheimrezept: In ihrer freien Zeit wählt Anna Matscher bei den Produzenten, auch bei Bauern und sogar im eigenen Kräutergarten, was es wert ist, auf den Tellern ihrer Gäste serviert zu werden.

Gasthof Talbauer, Dorf Tirol

„Gesund Genießen aus der Schatzkiste der Natur“

Der Gasthof Talbauer oberhalb von Dorf Tirol liegt direkt am Meraner Höhenweg unter der Mutspitze auf 1.200 m. Der beeindruckende Berggipfel prägt die Bergkette der Texelguppe über dem Meraner Talkessels. Der Talbauer wird von mehreren Höfen umgeben, die im Ensemble wie ein Adlerhorst auf den steilen Hängen über Dorf Tirol thronen und einen traumhaften Ausblick auf das Meraner Becken und das Etschtal gewähren.

Berggasthof Talbauer — Familie Gamper
Muthöfe 3 — 39019 Dorf Tirol
Tel.: +39 0473 22 99 41
Öffnungszeiten:
20. März bis 31. Dezember 2011,
Ruhetag: Samstag (von August bis Oktober kein Ruhetag)

www.talbauer.it

(Fortsetzung nächste Seite)

Veranstaltung

Sterne Schlösser Almen

(Fortsetzung von Seite 9)

Gourmetveranstaltung im Meraner Land

Gompm Alm, Schenna

„Frischer geht's nicht"

Die Gompm Alm oberhalb von Saltaus im Passeiertal liegt auf 1.800 m unterhalb vom höchsten Berggipfel der Sarner Alpen, dem Hirzer (2.781 m). Trotz der imposanten Höhe ist auf der Gompm Alm immer etwas los: Genussreiche musikalische Events sorgen für vergnügliche Stunden in der freien Natur. Herrliche Sonnenbäder können Erwachsene genießen, während die Kinder am Spielplatz und beim Streichelzoo in den bunten Charme der lebendigen Gompm Alm eintauchen. Zur Alm führen bequeme Fußwege, die gut mit dem Kinderwagen und mit dem Mountainbike befahrbar sind. Man erreicht die Alm aber auch mit der Seilbahn: Die Hirzer-Bahn führt vom Tal bis knapp oberhalb der Alm.

Gompm Alm — Familie Gufler
Obertall 19 — 39017 Schenna
Tel.: +39 0473 94 95 44
Öffnungszeiten:
Mitte Mai bis Anfang November 2011 und ab 1. Dezember 2011 bis Ende Februar 2012 jedes Wochenende sowie an Feiertagen; geöffnet von 10.00 bis 18.00 Uhr, durchgehend warme Küche
Ruhetag: Freitag
(im August kein Ruhetag)
www.gompmalm.it

Linthof, Naturns

„Bergkräuter und Tradition"

Der Linthof ist ein gemütlicher Berggasthof abseits von Lärm und Hektik am Vinschgauer Sonnenberg oberhalb von Naturns. Bäuerliche Tradition geht hier einher mit einer frischen Brise an Moderne. Mit Blick auf die Ortlergruppe lassen sich hier besondere Ruhe und entspanntes Wohlbefinden genießen. Zur erholsamen Einkehr werden die Gäste von einer gemütlichen Stube und der sonnendurchtränkten Terrasse empfangen. Die Küche bietet regionale Gaumenfreuden und schmackhafte Jausen sowie Südtiroler Spezialitäten.

Berggasthof Linthof — Familie Fliri
Sonnenberg 48, 39025 Naturns
Tel.: +39 0473 66 78 84
Öffnungszeiten: März bis November, durchgehend warme Küche bis 18.30 Uhr, kein Ruhetag
www.linthof.com

(Fortsetzung nächste Seite)

Veranstaltung

Sterne Schlösser Almen

(Fortsetzung von Seite 10)

Gourmetveranstaltung im Meraner Land

Rotwandhütte, Meran

„Ein Bogen zwischen lokaler und mondäner Küche“

Die Rotwandhütte liegt mitten im Wandergebiet Meran 2000, dem Naherholungsgebiet der Meraner. Eine weitläufige Waldlichtung umrahmt die idyllische Alm, die einen stattlichen Blick auf den „Ifinger“ (2.581 m) freigibt. Die Rotwandhütte zieht erholungsuchende Naturliebhaber und Sonnenanbeter magnetisch an und ist zudem Ausgangspunkt und Einkehr für Spaziergänger und Wanderer. Über das ganze Jahr hindurch werden Gäste mit der verfeinerten Südtiroler Küche verwöhnt.

Rotwandhütte — Familie Egger
Piffingerweg 8 — 39010 Hafling
Tel.: +39 0473 37 80 42
Mobil: +39 349 790 71 61
Öffnungszeiten:
Mitte April bis 1. Woche im November; durchgehende Küche von 11.00 bis 18.00 Uhr, abends auf Vorbestellung.

Berggasthaus Natz, Platzers — Tisens

„Im Geiste der Himbeeren“

Das Berggasthaus Natz befindet sich in Platzers, einem der sieben Dörfer im traumhaften Tisner Mittelgebirge. Imposante Kastanienhaine, fruchtbare Obstgärten, stattliche Ansitze und sagenumwobene Burgen fließen zu dieser Oase der Sinnlichkeit und Erholung ineinander. Das Berggasthaus ist Ziel eines Ausfluges durch dieses sanfte Arrangement, das die Bewohner mit der Natur und der Geschichte eingegangen sind. Der Blick vom Gasthaus reicht über ein weiteres Bergpanorama bis hin zu den Dolomiten. Rund um das Haus lässt sich die Seele leicht baumeln, zumal wenn wie im Frühling und Herbst hier die getreuen Haflingerpferde weiden. Für Gourmets gibt es im Berggasthaus Natz eine kulinarische Leidenschaft von gleich zwei Seiten.

Berggasthaus Natz — Familie Lochmann
Platzers Nr. 14 — 39010 Tisens
Tel.: +39 0473 92 09 38
Öffnungszeiten:
ganzjährig geöffnet, Ruhetag: Dienstag, (Ruhetag Winter: Dienstag—Donnerstag)

Reise

Autozug-Kultursommer 2011

Kulturevents sind der perfekte Anlass für einen Kurzurlaub. Wer mit dem Autozug anreist, kann seine Ferien von Anfang an genießen.

Sommerzeit ist Festspielzeit: La Traviata, Aida, Nabucco - die einmalige Atmosphäre der Arena lockt Opernfans nach Verona. Zudem sind der Gardasee und Venedig nicht weit. Ähnliches gilt für Bregenz: Die dortigen Festspiele warten in diesem Jahr mit dem Drama „André Chénier“ von Umberto Giordano auf. Von den Autozug-Terminals München und Lörrach ist der Bodensee nur jeweils 200 Kilometer entfernt. Ohne Stress und Stau anreisen, aber vor Ort dennoch den eigenen Wagen zur Verfügung haben — das sind die Vorteile, die der Autozug bietet. Das schätzen vor allem ältere Reisende, die sich eine lange Autofahrt nicht mehr zumuten wollen. Der Autozug nimmt das Fahrzeug auch dann huckepack, wenn es mit der Familie in die Ferien geht. Motorradfahrer und Oldtimer-Besitzer sind ebenfalls froh, wenn sie sich zu Beginn des Urlaubs nicht stundenlang über die Autobahn quälen müssen. Dazu kommt der Umweltaspekt: Im Vergleich zum Auto und dem Flugzeug hat die Bahn die Nase vorn. Autozug-Fahrer verursachen rund 68 Prozent weniger Kohlendioxid als Pkw-Fahrer, die die gleiche Strecke selbst fahren, hat das DB Umweltzentrum in Berlin festgestellt. In diesem Sommer haben Reisende die Wahl zwischen 70 Verbindungen innerhalb Deutschlands sowie nach Frankreich, Italien und Österreich. Darunter sind attraktive Ziele für Kulturfans: Hamburg hat sich als deutsche Musical-Hauptstadt einen Namen gemacht, von dort sind beliebte Ferienregionen wie die Ostfriesischen Inseln, die Nordseeküste und Sylt bequem erreichbar. Berlin ist mit Reichstag und Museumsinsel immer eine Reise wert — und bietet sich zudem als Ausgangspunkt für einen Urlaub an der Ostsee oder in Mecklenburg-Vorpommern an.

www.bahn.de/autozug

Winzer

Neun Jahrhunderte Weinkultur

Das Weingut der ehemaligen Zisterzienserabtei

KLOSTER EBERBACH
Hessische Staatsweingüter

Das Weingut, des 1136 vom heiligen Bernhard von Clairvaux (Burgund) gegründeten Klosters Eberbach, hat mit unermüdlichem Qualitätsstreben Weingeschichte geschrieben, was es bereits vor vielen Jahrhunderten zum größten deutschen Weingut werden ließ. Diese Geschichte wurde nach der Säkularisierung 1803 vom Herzog von Nassau, ab 1866 als Königliche Domaine vom Preussischen Staat und seit 1945 vom Land Hessen, als Gesellschafter des Weingutes, fortgeschrieben.

Seit dem Jahre 1806 führt Kloster Eberbach eigene Versteigerungen durch und hat vor hundert Jahren als führendes deutsches Weingut den Verband der Prädikatsweingüter (VDP) mitbegründet, der sich damals noch „Verband Deutscher Naturweinversteigerer“ nannte. Schon zu dieser Zeit las sich die Kundenliste der königlich preußischen Domaine wie ein Auszug aus dem europäischen Adelskalender und nicht zuletzt schätzten Reichskanzler Otto von Bismarck, der Deutsche Kaiser oder die Bankiersfamilie Rothschild, die Weine von Kloster Eberbach. n der Wein-Schatzkammer des Klosters, die zurückreicht bis in das Jahr 1706, lagern auch heute noch edle Kreszenzen aus dieser Zeit, die zu den wertvollsten Weinen der Welt gehören. m Bewusstsein, dass die „Grundlage“ für höchste Weinqualität im Weinberg liegt, haben die Zisterzienser, Nassauer und Preußen beste Weinbergslagen erworben, wodurch das Weingut über einen beispiellos wertvollen Weinbergsbesitz an der Hessischen Bergstraße und im Rheingau verfügt. n den drei Weinkellern des Weingutes in Bensheim, Assmannshausen und am Steinberg vor den Toren Eberbachs, entstehen Weine mit historischem Qualitätsanspruch. Wie auch der in den 920er Jahren errichtete Pinot Noir-Keller in Assmannshausen wurde der 2008 eröffnete Steinbergkeller mit einem dreistöckigen Kelterhaus erbaut, das die schonendste Kelterung der wertvollen Trauben unter Ausnutzung der natürlichen Schwerkraft ermöglicht. Die neun Jahrhunderte Weinkultur von Kloster Eberbach in der Verbindung mit dem neuen Steinbergkeller bringen die Maxime des Weingutes zum Ausdruck, die der Denker Jean Jaurès so formuliert hat:

„Tradition heißt nicht Asche aufheben, sondern die Flamme am brennen halten.“

Die Klassifizierung der Weine

Als Weingut der ehemaligen Zisterzienserabtei Eberbach steht es in besonderer Verantwortung für Weine mit historischem Qualitätsanspruch und hoher Bekömmlichkeit. Früh hatten die Zisterzienser erkannt, welch große Bedeutung der Weinberg für den Charakter und die Qualität der Weine hat. So wurde bereits im Jahre 1390 vom Kloster Eberbach erstmals Wein aus dem Marcobrunn („vini crementi in Marckinborn“) unter Angabe des Lagennamens gehandelt. Ab dem Jahre 1498 bezeichnete man generell im Kloster Eberbach die Gewächse („crescentia“) aus den besten Weinbergen mit ihrem Lagennamen, während dies in Deutschland erst 500 Jahre später, im 19. Jahrhundert, allgemein üblich wurde. Doch das unermüdliche Qualitätsstreben der Mönche ging noch weiter: Auch bei der Erzeugung und Klassi-

(Fortsetzung nächste Seite)

Winzer

Neun Jahrhunderte Weinkultur

Das Weingut der ehemaligen Zisterzienserabtei

(Fortsetzung von Seite 12)

zierung der Spitzenweine aus den besten Weinbergslagen war man in Eberbach seiner Zeit voraus. So wurde schon zu Beginn des 18. Jahrhunderts im Kloster ein „Cabinetkeller“ eingerichtet, in dem die edelsten Weine behutsam heranreiften. Sie gehörten stets zu den wertvollsten ihrer Zeit. Diesem historischen Qualitätsanspruch folgend, werden auch heute in den Cabinetkellern der Domänen in Bensheim, Assmannshausen und am Steinberg die erlesensten Weine aus den Spitzenlagen sorgsam viniziert. Der Hinweis „aus dem Cabinetkeller“ bürgt seit drei Jahrhunderten für Weine mit einzigartigem Qualitätsanspruch.

Kloster Eberbach hat damit für seine Weine über Jahrhunderte ein Klassifizierungsmodell praktiziert, das in seinem Aufbau vom VDP, dem Verband Deutscher Prädikatsweingüter, übernommen wurde und vom Grundsatz her heute bei allen deutschen Spitzenweingütern Anwendung findet. Das Sortiment des Weingutes ist auf dieser historischen Grundlage strukturiert.

Gastronomie und Hotel im Kloster Eberbach

Erleben Sie in traumhafter Lage eine einzigartige Atmosphäre . „ Ich weiß nicht, was soll es bedeuten, dass ich so traurig bin ...“ Wer an einem sonnigen Tag hierher kommt, der weiß in der Tat nicht, was diese wohl berühmteste Zeile aus dem Loreley-Lied von Heinrich Heine zu bedeuten hat. Das satte Grün der Reben. Der träge Strom, der sich zwischen den Weinbergen dahinwälzt. Wie Modellschiffchen wirken von hier oben die Frachter und Ausflugsdampfer, wie Miniaturen die romantischen Dörfer und Städtchen am Ufer. 1136 begannen die Zisterzienser hier mit dem Bau des Klosters. Die arbeitsamen Mönche hinterließen ein Bauwerk, dessen architektonische Strenge die Lieblichkeit der Landschaft mehr unterstreicht als unterbricht. ... Seien Sie willkommen in der Gegenwart ... Der vollständig erhaltene Gebäudekomplex wird bis heute genutzt. Zu den glücklichen Nutzern - und Nutzbarmachern - gehört die Familie Marschollek, die hier für das leibliche Wohl der Besucher sorgt. Ob kleine „Vesper“ oder Haute Cuisine für das Festmahl im großen Stil - die Küche ist auf alle Bedürfnisse eingestellt und greift dabei die Einflüsse und Produkte der Region auf. Neben den großartigen Weinen des Rheingaus erwarten den durstigen Gast auch herzhafte Klosterbiere.

www.kloster-eberbach.de

Reise

Ein Muss für Minimalisten: Beim Hütten-Wandern sorgt das Einfache für maximale Glücksgefühle

Einsteiger erleben in Lenggries auf leichten Touren den back to the roots-Urlaub

Schwimmbad, Sauna und Satellitenfernsehen — wer sich rund um Lenggries zum Hütten-Wandern aufmacht, sagt dem Luxus Lebwohl und freut sich stattdessen auf kühle Gebirgsbäche, Sonnenbäder auf der Alm und redselige Hüttenwirte. Auch Anfänger kommen in Lenggries in den Genuss des back to the roots-Urlaubs, bei dem nur das Einfache für Glücksgefühle sorgt. Eine Tour der leichten Kategorie führt etwa am ersten Tag vom Hausberg Brauneck über einen aussichtsreichen Kammweg zur Benediktenwand und wieder zurück zum Brauneck. Übernachtet wird ab 22 Euro pro Person inklusive Frühstück in der einsamen Stie-Alm, die eine eigene Schaukäserei betreibt. Nach einem Toast auf das einfache Leben geht's früh ins Bett, denn am nächsten Tag führt der Weg in die Jachenau, vorbei an wilden Wasserfällen und neugierigen Gämsen. Unter schattigen Kastanien in urigen Biergärten endet die Tour in Jachenau, wo regelmäßig ein Bus zurück nach Lenggries pendelt.

www.lenggries.de

Personalie 1

Sächsische Restaurantchefin ist beste Barkeeperin Mecklenburg-Vorpommerns!

Franziska Semmler vom Hotel Elbresidenz Bad Schandau hat sich begehrten Titel erkämpft

Franziska Semmler, Leiterin des Restaurants „Residenz“ im 5-Sterne-Hotel Elbresidenz Bad Schandau Viva Vital & Medical SPA, trägt nun den ehrenvollen Titel „Landes-Cocktail-Meisterin Mecklenburg-Vorpommern 2011“. Zudem ergatterte die hübsche Blondine auch den „Junior Award“ als beste Barkeeperin unter 28 Jahren in Mecklenburg-Vorpommern! Eine sächsische Restaurantchefin wird Landes-Cocktail-Meisterin in Mecklenburg-Vorpommern, das klingt zwar etwas verwirrend, hat aber Sinn: Die 26-jährige Hotelfachfrau und staatlich geprüfte Barmixerin hat vor ihrem Karriereaufstieg zur Restaurantleiterin im 5-Sterne-Superior Hotel Travel Charme Kurhaus Binz an der Bar gearbeitet. „Ich bin daher 2008 der Deutschen Barkeeper Union (DBU), Sektion Mecklenburg-Vorpommern beigetreten“, so die Cocktail-Meisterin. Vor einem Jahr nahm sie die Chance wahr, einen weiteren Schritt auf der Karriereleiter zu gehen und wurde Leiterin des Restaurants Residenz im 5-Sterne-Hotel Elbresidenz. „Zwar wurde ich mittlerweile schon mehrfach gefragt, ob ich nicht endlich der Deutschen Barkeeper Union, Sektion Sachsen beitreten möchte. Doch ich habe ja mittlerweile in der Sektion Mecklenburg-Vorpommern viele Freunde gewonnen und zwei Abteilungen kann man leider nicht gleichzeitig beitreten. Daher bleibe ich in der Sektion Mecklenburg-Vorpommern, während ich gerne in Sachsen leben möchte“, erläutert Franziska Semmler. In Mecklenburg-Vorpommern hat die junge Frau bereits an zwei Landesmeisterschaften teilgenommen. „Dass ich es jetzt auf den ersten Platz schaffe und zudem den Junior Award gewinne, hätte ich niemals gedacht. Das ist eine wahnsinnige Ehre und ich freue mich riesig“, so Franziska Semmler. Den Sieg errang sie mit ihrer Kreation „Vital Explosion“: Der gelb-grüne Cocktail enthält köstliches Mangopüree, frische Gurke, Dill, Orange und weißen Rum. Mit dem Titel „Landes-Cocktail-Meisterin Mecklenburg-Vorpommern 2011“ darf Franziska Semmler jetzt an der deutschen Meisterschaft am 25. Juli 2011 in Frankfurt am Main teilnehmen. „Da dürfen jeweils nur die ersten drei Gewinner der einzelnen Sektionen hin. Es ist eine absolute Ehre für jeden Barkeeper, der zur deutschen Meisterschaft fahren darf, und ich kann mein Glück kaum fassen“, schwärmt der Cocktail-Profi. Barkeeping ist seit ihrem Karriereaufstieg zur Restaurantleiterin jedoch nur noch ein Hobby für die junge Frau. „Wir möchten aber gerne, dass unsere Gäste von Zeit zu Zeit in den Genuss ihrer zauberhaften Kreationen kommen. Daher planen wir nun gemeinsam, zu welchen ausgewählten Events Franziska Semmler auch in der Elbresidenz Cocktails mixen kann“, verspricht Matthias Opitz, Hoteldirektor und Mitglied der Geschäftsleitung der Elbresidenz. Weitere Informationen unter:

www.elbresidenz-bad-schandau.de

sowie www.dbuev.de.

Personalie 2

Nico Burkhardt neuer Küchenchef im Gourmet-Restaurant Olivo

Anfang Juni hat Nico Burkhardt das Zepter im Sterne-Restaurant Olivo des Steigenberger Graf Zeppelin von Marc Rennhack übernommen. Nico Burkhardt setzt bei seiner Kochkunst auf französische Küche mit internationalen Einflüssen. Seine Leidenschaft für die Gourmet-Küche entdeckte Nico Burkhardt (27) als Commis in der Residenz Heinz Winkler in Aschau im Chiemgau, deren Küche bereits über zwanzig Mal mit den begehrten Drei-Michelin-Sternen ausgezeichnet wurde. Seine Künste verfeinerte Burkhardt anschließend unter anderem in Palm Beach, USA, im The Mar-a-Lago Club des Wirtschaftsmagnaten Donald Trump sowie als Chef de Partie im Sterne-Restaurant Lorenz Adlon im Hotel Adlon Kempinski Berlin. Zuletzt war der passionierte Koch fünf Jahre lang im renommierten, mit einem Michelin-Stern und 17 Gault Millau-Punkten ausgezeichneten Gourmet-Restaurant Seven Seas in Hamburg tätig. Hier stieg Nico Burkhardt schnell vom Sous Chef zum Küchenchef auf. Im Gourmet-Restaurant Olivo kreiert der gebürtige Berliner eine französisch internationale Küche, die von modernen Kochtechniken bestimmt wird. Die korrespondierenden Weine hierzu werden von Sommelier Ivan Monréal Herrera präsentiert, der ebenfalls im Juni 2011 vom Sterne-Restaurant Tristan, Puerto Portals, Mallorca, nach Stuttgart wechselte.

weitere Informationen >>

+++ 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**