classic digital Gourmet journal

Elektronische Zeitung des Internetportals www.gourmet-classic.de · Ausgabe 20 / Juli 2011

Kulinarische Reisen

„A-ROSA Gaumenschmaus“

Exklusiv-Termin der beliebten Themenkreuzfahrten auf Donau und Rhein/Mosel

aROSA

Lust auf Schiff

Ein Stück vom Himmel kosten“ können Liebhaber kulinarischer Freuden auf den zwei Themenkreuzfahrten „Donau für Feinschmecker“ und „Kurs Feinschmecker Rhein & Mosel“ bei A-ROSA: die Rostocker Reederei hat in der neuen Saison je eine exklusive Abfahrt auf den Flüssen im Programm. Bei zahlreichen kulinarischen Ausflügen sowie an Bord der Premium-Flussschiffe kommen die Gaumen der Gäste zu echten Hochgenüssen. Verschiedene Gastköche verwöhnen mit regionalen Spezialitäten und feinsten Weinen. Begleitende Vorträge über die erlesenen Delikatessen runden die Reise ab.

Auf der achttägigen Reise „Donau für Feinschmecker“ ab/bis Passau sind vier Feinschmecker-Dinner der Köche Boris Benecke, Heiko Nieder, Chef-Patissier Oliver Edelmann und Tobias Rüdiger (Chefkoch A-ROSA Flotte) im Reisepreis inklusive, eines davon begleitet von Mastersommelier Hendrik Thoma (ehemals Hotel Louis C. Jacob, Hamburg). Weitere Höhepunkte sind eine Sherry-Verkostung sowie ein Champagnerkurs mit Hendrik Thoma, ein Weinseminar mit Weinexperten von Oxhoft aus Hamburg, Käseverkostung, ein Valrhona-Schokoladenkurs mit Oliver Edelmann sowie eine Kaviar-Verkostung mit feinstem Gletschervodka. Diverse kulinarische Kleinigkeiten runden diese kulinarische Reise zu den Donaumetropolen Wien, Budapest und Bratislava ab. Erst seit 2010 neu im Programm ist die Route „Kurs Feinschmecker Rhein-Mosel“ entlang des südlichen Rheins sowie der Weinregion Mosel. Die 8tägige Themenreise lädt zu kulinarischen Ausflügen (zubuchbare Sonderausflüge) und Spezialitäten an Bord und verspricht mit den vier Feinschmecker-Dinner der Gastköche Jörg Behrend, Rudolf Pellkofer, Götz Rothacker sowie Tobias Rüdiger/Oliver Edelmann echte Gaumen-Hochgenüsse. Im Reisepreis enthalten sind ein Ausflug zum Weingut Flick inklusive Mittagsmenü und korrespondierenden Weinen, eine Weinverkostung mit Master-Sommelier Hendrik Thoma, eine Käseverkostung mit Affineur, ein Valrhona-Schokoladenkurs mit Oliver Edelmann sowie Vorträge zu Wein sowie zu Essig- und Ölvariationen. Die Route ab/bis Köln über Mainz, Speyer, Straßburg, Bernkastel Kues und Cochem wird mit einem der jüngsten Schiffe der Flotte, der „A-ROSA VIVA“ gefahren. Alle A-ROSA Kreuzfahrtschiffe bieten eine hochwertige Ausstattung in modernem Ambiente und ein vielseitiges Ausflugsprogramm, das sich der Gast selbst zusammenstellt. So gibt es Fahrradtouren mit bordeigenen Trekking Bikes, Jeeptouren (nur Rhône-Tour), klassische Stadtspaziergänge oder Busausflüge ins schöne Hinterland. Besondere Merkmale sind die großzügigen Außenkabinen (14 -16 qm) mit französischem Balkon, der Wellnessbereich mit Saunen, Fitnessgeräten, Massage- und Beautykabinen sowie das weitläufige Büffetrestaurant mit Live-Cooking-Stationen und Aussenbereich. Ein besonderer Lieblingsplatz an Bord ist das große Sonnendeck mit Liegen, Sonnenschirmen, Außenpool auf Donau und auf dem Rhein Außen-Whirlpool und Spielfläche.

Termine und Preise

Donau für Feinschmecker — 8 Tage ab/bis Passau

Aufenthalte in Wien, der Metropole der klassischen Musik, Budapest und Bratislava, der jüngsten Hauptstadt Europas, bilden reizvolle Höhepunkte der Flussreisen. In Wien ziehen Sehenswürdigkeiten wie der Stephansdom, Schloss Schönbrunn oder der Prater die Passagiere der A-ROSA Flusskreuzfahrtschiffe in ihren Bann. In der ehemaligen Königsresidenz Bratislava lernen die Besucher die Altstadt während einer Fahrt mit der historischen Straßenbahn kennen. Die Schönheit Ungarns erleben die Gäste während ihres Aufenthaltes in Budapest, bei der Pferdevorführung der Csikos oder einem Besuch des Sissi-Schlosses, dem größten Barockschloss Ungarns. Die Gäste haben die freie Wahl in ihrer Programmgestaltung.

20. August 2011 auf der A-ROSA BELLA. Preis A-ROSA SPONTAN ab/bis Passau ab 999,- Euro pro Person in der 2-Bett-Außenkabine inkl. VollpensionPlus, Gourmetpaket wie im Katalog ausgeschrieben und SPA-Nutzung. Sonderausflüge zubuchbar.

Kurs Feinschmecker Rhein-Mosel — 8 Tage ab/bis Köln

Reizvolle Zielhäfen wie Straßburg, Bernkastel-Kues oder Speyer und Mainz erwarten die

(Fortsetzung nächste Seite)

Kulinarische Reisen

„A-ROSA Gaumenschmaus“

Exklusiv-Termin der beliebten Themenkreuzfahrten auf Donau und Rhein/Mosel

(Fortsetzung von Seite 1)

Gäste bei A-ROSA genauso, wie ungewöhnliche Ausflüge und herrliche Landschaften. Aber das ist natürlich nicht alles, denn auch hier dürfen Sie wieder den Anblick der zauberhaften Loreley-Passage und des UNESCO-Welterbes Mittelrheintal genießen. Vergessen Sie also Ihren Fotoapparat nicht! Dass sich Rhein und Mosel auf dieser Tour von ihrer schönsten Seite zeigen, brauchen wir sicher nicht zu erwähnen. Genau so wenig wie die vielen leckeren Weine junger, ambitionierter Winzer, die A-ROSA für Sie der Route entsprechend ausgewählt hat. 11. September 2011 auf der A-ROSA VIVA. Preis ab/bis Köln ab 999,- Euro pro Person in der 2-Bett-Außenkabine inkl. Voll-0pensionPlus, Gourmetpaket wie im Katalog ausgeschrieben und SPA-Nutzung. Sonderausflüge zubuchbar.

Beratung & Buchung

Beratung & Buchung in Ihrem Reisebüro, im A-ROSA Service Center unter Tel. 03 81 — 202 6001 oder im Internet auf **www.a-rosa.de**

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.

Bitte bewerten Sie auch unsere App im Store, damit wir sie nach Ihren Wünschen verbessern können.

+++ 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

Auszeichnung

Mehr geht nicht: Alpenhof Murnau glänzt ab jetzt mit „5 Sternen Superior“!

Das Luxus-Hotel in Murnau am Staffelsee zählt nun zur höchstmöglichen Kategorie

Der Alpenhof Murnau hat die ohnehin schon anspruchsvollen Kriterien für 5-Sterne-Hotels weit übertroffen und wurde deshalb nun mit der Auszeichnung „Superior“ geadelt. Damit zählt das Haus im Alpenvorland zu den besten der Besten im Luxus-Segment. Laut Deutschem Hotel- und Gaststättenverband (Dehoga) erfüllen hierzulande 68 Hotels, davon 13 in Bayern, die höchstmögliche Kategorie und dürfen sich wie der Alpenhof Murnau mit dem Maximum „5 Sterne Superior“ schmücken.

„Wir freuen uns sehr über die Auszeichnung und werden uns nicht auf unseren Lorbeeren ausruhen, sondern auch in Zukunft wieder alles daran setzen, unsere Qualitätsstandards auf höchstem Niveau noch zu steigern“, sagt Hoteldirektor Andreas Kartschoke. Die Klassifizierung gilt übrigens drei Jahre lang und wird dann nach einer genauen Überprüfung neu vergeben. Neben einer luxuriösen Ausstattung und der Teilnahme an freiwilliger Qualitätskontrolle durch so genanntes „Mystery-Guesting“ ist es vor allem der erstklassige Service, der einem Hotel die Tür in die Liga der Spitzenhäuser öffnet.

www.alpenhof-murnau.com

Sie können zu recht stolz sein: Adriana Marchetti und Andreas Kartschoke vom „Alpenhof Murnau“ — jetzt mit höchsten Ehren ausgezeichnet.

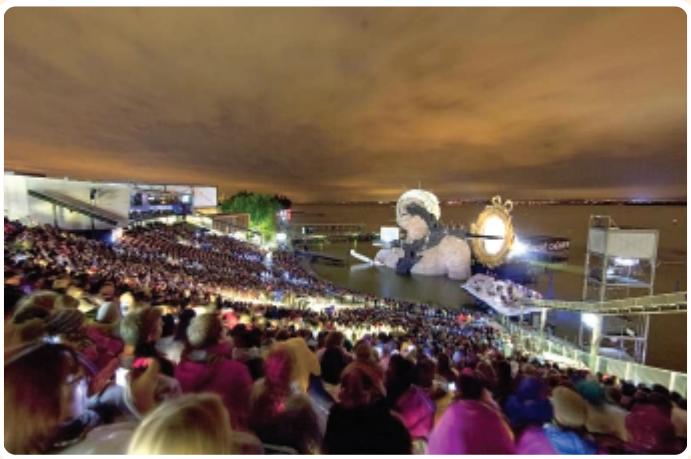
Event

Ein Revolutionsdrama von atemberaubender Geschwindigkeit

Umberto Giordanos "André Chénier" 2011 und 2012 auf der Seebühne

Ein Meisterwerk — und wie für die Seebühne komponiert!“ Es scheint, als sei André Chénier nur für die Seebühne komponiert worden! Diese Oper bietet die perfekte Mischung für diesen Ort: eine packende Handlung, Musik von höchster emotionaler Intensität und vier starke Charaktere, aufgerieben zwischen dem Luxus des Ancien Régime und der brutalen Politik der Französischen Revolution. Im Zentrum steht der Dichter André Chénier, eine historische Figur und ein leidenschaftliches Individuum, das, eigentlich ganz seinem schöpferischen Geist als Dichter zugewandt, vom eigenen Gewissen dazu gezwungen wird, seine Hand ins Höllen-feuer der Geschichte zu halten. Sein Gegenspieler ist Carlo Gérard, einst Diener und nun revolutionärer Rädelsführer. Giordanos Musik ist Verismo allererster Güte und treibt den hochspannenden Plot mit atemberaubender Geschwindigkeit voran.“

www.presse.bregenzerfestspiele.com



Neueröffnung

Comeback: Matthias Buchholz eröffnet erstes eigenes Restaurant

Buchholz Gutshof Britz: Ab 8. August belebt Matthias Buchholz das denkmalgeschützte Schweizer Haus auf dem Britzer Schlossgelände mit gehobener Landhausküche

Buchholz Gutshof Britz“ — der Name ist Programm bei der Eröffnung des ersten eigenen Restaurants von Matthias Buchholz, denn hier im Süden Berlins kocht er künftig legere Landhausküche. „Keine karierten Maiglöckchen, kein Teller-Ikebana“, kündigte der ehemalige Küchenchef des „First Floor“ im Berliner Hotel Palace an. Sondern vielmehr unkomplizierte, gradlinige Saisonal-Küche: „Kein Maître schreibt vor, was oder wie etwas gegessen wird. Der Gast entscheidet selbst, ob er ein Gericht oder vier Gänge haben will. Oder eine Tasse Kaffee im Garten. Man soll wieder Messer und Gabel in die Hand nehmen können und genießen, ohne sich vorher verkleiden zu müssen oder eine lange Erklärung zu bekommen, was sich auf dem Teller befindet. Deswegen die Devise bei mir im Gutshof: Essen aus Deutschland, Erinnerungen an Mutters Küche, aber: leicht gekocht.“

Mit seinem neuen Projekt verwirklicht der dreifache Berliner Meisterkoch Matthias Buchholz den Traum eines jeden Kochs — Küchenchef im eigenen Restaurant zu sein. Bis April 2010 war der gebürtige Rheinländer nicht nur Küchenchef im Hotel Palace Berlin und im „First Floor“, sondern auch bei den Gourmet-Festivals von St. Moritz, Kitzbühl und St. Petersburg zu Hause. Hochkarätige Küche für hochkarätige Gäste: Bundeskanzlerin Angela Merkel, die ehemaligen Bundeskanzler Gerhard Schröder und Helmut Kohl, die Bundespräsidenten a.D. Johannes Rau, Roman Herzog und Horst Köhler, gekrönte Häupter dieser Welt wie Queen Elizabeth II. und Königin Silvia von Schweden sowie die US-amerikanischen Außenminister Colin Powell und Condoleezza Rice — sie alle kamen bereits in den Genuss seiner Kochkünste. Erst vor kurzem kochte Buchholz für den japanischen Thronfolger.

Besondere Orte

Italienisches Temperament im „Delizia Ristorante & Wein-Bar“

Familie Giuffrida bietet feinste sizilianische Küche in Dresden, auf dem „Weißen Hirsch“.

Delizia bedeutet, in die deutsche Sprache übersetzt, Genuss. Und genau den versprechen Ina und Vito Giuffrida allen Gästen, die ihr kleines Restaurant auf der Stechgrundstraße 2 im Hotel „Villa Emma“ betreten, um eines der köstlichen Gerichte zu probieren. Diese werden, wie der Familienname es verspricht, vom Sizilianer Vito Giuffrida mit italienischem Feuer im Blut und viel Liebe zum Detail zubereitet.

Dazu verwendet er regionale und frische Produkte, angebaut von in der Umgebung ansässigen Bauern. Eine weitere Besonderheit ist der zum Familienbesitz gehörige Olivenhain in Sizilien, von dem er ausschließlich das für seine Köstlichkeiten verwendete Olivenöl bezieht. Eine Kostprobe davon erhält jeder Gast, der im Delizia verweilt. Dieses wird in Kombination mit selbstgebackenem Brot, zubereitet beispielsweise mit Oliven oder getrockneten Tomaten, serviert. Vito Giuffrida führt das „Delizia“ allerdings nicht allein. Seine Frau die Dresdnerin Ina Giuffrida, kümmert sich um die Belange der Gäste. Ihre Ausbildung zur Restaurantfachfrau und viele Jahre im Beruf, in denen sie mit vielen namhaften Sterneköchen zusammenarbeitete, bilden eine optimale Basis dafür. „Wir freuen uns jeden Tag, unseren Traum verwirklicht zu haben und möchten diese Freude natürlich auch an unsere Gäste in Form kulinarischer Genussmomente bei einem Besuch im Delizia teilen“, so Ina und Vito Giuffrida.

www.delizia-dresden.de

Aktuelles

Neues Gourmetrestaurant im „Strandhotel Fischland“ — Ostseebad Dierhagen Strand; Pierre Nippkow: Küchenchef im neuen „Gourmet“

Ein neuer Treffpunkt für Genießer aus der Region wie Urlaubsgäste.

Das Vier-Sterne-Superior Strandhotel Fischland bietet seinen kulinarisch begeisterten Gästen ab 27. Juli noch einen Höhepunkt mehr: Mit der Eröffnung des Á-la-carte GOURMET-Restaurants auf dem Dach des Hauses vereinen sich eine traumhafte Lage, eine Panoramaaussicht über Strand und Meer sowie kulinarische Erlebnisse auf hohem Niveau. Im GOURMET zu verweilen heißt: sich Zeit zum Genießen nehmen, bei faszinierendem Naturschauspiel und traumhaften Sonnenuntergängen. Markenzeichen des Raums ist der mittige Kamin. Indirekte Beleuchtung und bequeme Sessel sorgen für einen stilvollen wie modernen Clubcharakter. Das vorhandene exklusive Interieur erstreckt sich auch auf die Sonnenterrasse für die Sommermonate. Die spürbare Privatheit im „GOURMET“ für 24 Personen im Innen- oder im Sommer im Außenbereich ist auch für den jungen Küchenchef Pierre Nippkow eine Herausforderung. Pierre Nippkow hat zuletzt im Sterne-Restaurant „niXe“ in Binz als Souschef gearbeitet. Im Strandhotel Fischland will er eine moderne Regionalküche auf Feinschmeckerniveau präsentieren. Dabei setzt er auf die Verwendung der zahlreichen frischen Lebensmittel von bester Qualität aus der Umgebung. Sein kreativer Küchenstil bleibt dabei klar und stellt den Eigengeschmack der verwendeten Produkte in den Vordergrund.

www.strandhotel-ostsee.de

Besondere Orte

Aquarium-Restaurant in Neuwied

In Neuwied (Rheinland-Pfalz) ist ein Fischrestaurant eröffnet worden, das Seinesgleichen sucht: der Fischzüchter und Fischhändler Burkhart Weller hat ein Fischrestaurant mit einem 150.000 Liter-Aquarium gebaut. Im Erlebnisrestaurant „La Mer“ im Stadtteil Niederbieber (Aubachstr. 85) blicken die Tischgäste durch drei große Panorama-Scheiben auf ein Becken, in dem 180 bunte Fischarten aus dem Korallenmeer Australiens schwimmen. Am Boden des "Meeres" liegen Amphoren und Teile eines "gesunkenen" Bootes. Im grottenähnlichen Speiseraum sorgt moderne Lichttechnik für eine eigene Atmosphäre. Derzeit werde noch eine Belüftungsanlage eingebaut, die die salzige Luft aus der Beckenhalle in das Restaurant leite, erklärt Burkhart Weller. „Ein Hauch von Südsee schwappt im wahrsten Sinne des Wortes auf den Gast über“, schreibt der Altenkirchener Kurier. Im Restaurant serviert Weller auch Fische aus seiner eigenen Fischzucht mit 14 Teichen und 9 Angelteichen — neben Medaillons vom Lachs, Scampi an Safranschaum oder Sepianudeln mit buntem Gemüse. Weller betreibt seit 2006 in Neuwied auch das Fischgeschäft Seefischhalle, dem ein Bistro angeschlossen ist.

www.restaurant-lamer.de

Saisonales

Sommer-Special: Grillsaison!

Das perfekte Grillvergnügen

Ob auf See, im Park, am Strand, im Biergarten oder im eigenen Garten: Grillen mit Freunden, Familie oder Kollegen ist immer ein echter Sommerspaß. Schon seit mindestens 700.000 Jahren, seitdem der Mensch das Feuer beherrscht, ist das Grillen populär.

LANDHAUS SCHERRER
Restaurant · Bistro · Ö1

Die Gourmet-classic Redaktion, sowie zahlreiche Spitzenköche können aus eigener Erfahrung einen der besten Grillhersteller, die Firma „Santos Grill“, als Hersteller hochwertiger exklusiver Gasgrills wärmstens — im wahrsten Sinne des Wortes — empfehlen. Ja, auch Spitzenköche grillen. Wie sie das genau machen, verrät uns Sternekoch Heinz Wehmann. Das Wichtigste ist wie auch beim Kochen auf dem Herd eine mittlere Hitze. Beim Gasgrill kann das sehr gut reguliert werden. Ein Gasgrill hat auch den Vorteil, dass man ihn nicht so aufwendig saubermachen muss und dass er sich einfach bequem andrehen lässt wie ein Küchenherd. Auf seinem Grill zaubert der Sternekoch köstliche Dinge, von marinierten Fleischspießen bis zu mediterranem Fisch. Dazu gibt es Salate und leichte Kräuterdips. Heinz Wehmann empfiehlt Ihnen im rechten Kasten ein Rezept für Ihre Marinade zu Spare Ribs.

Rezept für 550g Marinade für Spare Ribs von Heinz Wehmann:
Zutaten: 200 g Chili Dipp, 100 g Ketchup, 100 g Öl, 50 g Wasser, 11 g Paprika edelsüss, 5 g Madras-Curry, 30 g Honig, 5 g Essig, 5 g Salz, 20 g Chili-Öl, 17 g Knoblauch-Öl, Salz und Pfeffermühle.
Zubereitung: Alle Zutaten vermengen und im Mixer kurz pürieren. Die gekochten Spare Ribs in die Marinade tauchen und anschließend abtropfen. Bitte nach dem Grillen oder Zubereiten die Spare Ribs noch einmal mit Salz und Pfeffermühle nachschmecken.

Sommerliche Wein-Edition mit Sternekoch Holger Bodendorf

Das Weingut Altenkirch bringt zum Grillen den Boogie ins Glas

In Altenkirchs Weinbergen steckt der Swing. Den fängt das innovative Rheingauer Steillagen-Weingut Traube für Traube ein und macht daraus eine besonders harmonische Cuvée: den Boogie. In jeder Flasche des frischen Sommerweins tanzen die Aromen von Sauvignon Blanc und Weißburgunder zu den Rhythmen des facettenreichen Rieslings — beschwingend Glas für Glas. 2011 kommt eine Special Edition als Grillwein mit einem Rezept von Sternekoch Holger Bodendorf in den Handel und Restaurants.

Einen ebenso anspruchsvollen und komplexen wie unkomplizierten Wein für alle Gelegenheiten zu schaffen, der ganz besonders an lauen Sommerabenden die perfekte Wahl ist — diese Idee stand am Anfang der Cuvée, die den Swing

(Fortsetzung nächste Seite)

Anzeige

SANTOS
PREMIUM GRILLS

Saisonales

Sommer-Special: Grillsaison!

Sommerliche Wein-Edition mit Sternekoch Holger Bodendorf

Das Weingut Altenkirch bringt zum Grillen den Boogie ins Glas

(Fortsetzung von Seite 6)
der Rheingauer Steillagen in sich trägt. Sternekoch Holger Bodendorf war auf Anhieb vom Boogie begeistert: „Das wird mein Wein für den Sommer 2011“, erklärt der Küchenchef und Inhaber des luxuriösen Fünf-Sterne-Superior-Hotels „Landhaus Stricker“ auf Sylt, das zu den ausgewählten Mitgliedern von Relais & Châteaux gehört. Er hat sich spontan vom Aromentanz des frischen Weins inspirieren lassen und für diesen Sommer ein Grillrezept zum Boogie entwickelt. Das Rezept des Sylter Sternekochs finden Weinliebhaber auf jeder Boogie-Flasche der Sommeredition

www.landhaus-stricker.de

Ring-Cafe

Ab sofort lädt das Ring-Café in Leipzig zum sonntäglichen Barbecue (BBQ)

Kultur- und Grillgenuss mit himmlischen Ausblick jeden Sonntag ab 18 Uhr

Das regelmäßige Brunchen am Sonntagvormittag ist für viele bereits fest in der Wochenendplanung integriert. Doch warum sich nicht auch mal abends zum BBQ mit allerlei Leckereien vom Grill mit Freunden treffen? Schon schnell wird bei der Suche nach einem Restaurant, das so etwas anbietet, klar, dass so etwas in Leipzig scheinbar schwer zu finden ist. Diese Erfahrung machte auch Birgit Heßler, Betreiberin des Ring-Cafés in Leipzig, und die Idee für das sonntägliche Ring-Café-BBQ war geboren. Schnell organisierte sie alles, so dass ab sofort jeder, der keine Lust hat, den Sonntagabend zuhause zu verbringen, zum geselligen BBQ mit Gleichgesinnten kommen kann. Nicht unerwähnt bleiben sollte der Kulturteil: Neben den Tanzrunden von der CD gibt es jeden Sonntag Live-Musik. Tino und Yvonne sowie weitere musikalische Gäste, alle normalerweise im Opern- und Operettenbereich angesiedelt, singen und spielen sich durch Arien, Schlagern und Musicalmelodien in die Herzen der Gäste. **www.ring-cafe-leipzig.de**

Anzeige

Um das leibliche Wohl an Deck eines A-ROSA Kreuzfahrtschiffes müssen Sie sich nicht sorgen. Gastköche bereiten an Bord Kulinarische Köstlichkeiten vom Grill zu. Genießen Sie in kleiner Atmosphäre Ihren besonderen Grillabend auf dem Wasser.

Anzeige

Tradition

„Hotel Krone“ — Tradition & Gastlichkeit seit 1447 in Matrei am Brenner

Regionale Produkte · Kontrollierte Herkunft · Kuratorium Kulinarisches ERBE

AMA-Lizenznummer 100 925

Seit 1447 ist das Hotel Krone im Besitz der Familie Stadler. Hannes Stadler und seine Schwester Tanja (siehe Foto rechts oben) sind stolz darauf, dass sie Ihr Haus immer den modernen Anforderungen anpassen konnten. Die zentrale Lage nahe Innsbruck und dem Brenner, im Herzen von Matrei, sowie die komfortable Ausstattung bilden die Voraussetzung für Erholung und Erlebnis.

Ein freundliches „Grüß Gott“ am Empfang, Freundlichkeit und Herzlichkeit machen das Haus unvergesslich! Tradition wird groß geschrieben - gemütliche Stuben, der Speisesaal oder der „Stammtisch“ laden zum Verweilen ein. Die Hausbar bietet Unterhaltung für Jung und Alt. In der modernen Saunalandschaft finden Sie Ausgleich und Wohlbefinden. In den hellen und freundlichen Zimmern, mit Blick auf die umliegende Bergwelt, können Sie sich unvergleichlich gut entspannen. Hell und freundlich sind die Doppelzimmer Superior mit Blick auf die umliegende Bergwelt, ausgestattet mit Dusche/WC, Haartrockner, SAT-Anlage, Safe und Telefon.

Die 3 Orte Matrei, Mühlbachl und Pfons liegen auf 1000 m Seehöhe, und sind je ca. 20 km von der Olympiastadt Innsbruck und von der Brennergrenze entfernt. Die Randgemeinden Mühlbachl und Pfons bieten eine sehr ruhige Lage zum Bergsteigen und Bergwandern. Urlaub sind auch Schlemmerferien! Mit Können und Begeisterung kocht Hannes Stadler mit Team für Sie und serviert Ihnen traditionelle Spezialitäten aus Küche und Keller. Dinieren in behaglicher Atmosphäre ist die Krönung eines jeden Ferientages. Das Hotel Krone in Matrei ist daher ein Geheimtipp unter Feinschmeckern.

Denn seit nunmehr einigen Jahren ist das Traditions-Hotel Krone in Matrei am Brenner offizielles „Genuss Region Österreich“ Mitglied. Der Schulterschluss zwischen Landwirtschaft und Gastronomie ist die Basis für eine „kulinarische Destination Österreich“. Für eine große Anzahl der Gäste spielt Authentizität und Regionalität eine wichtige Rolle. Die Herkunft der in der regionalen Küche verwendeten Produkte wird immer häufiger nachgefragt. Bewusst im Restaurant essen bedeutet, sich genussvoll den modern zubereiteten Gerichten aus heimischen Rohstoffen hinzugeben. Nachhaltigkeit und die Rückbesinnung auf regionale Angebote gewinnen also in der Gastronomie und Hotellerie immer mehr an Bedeutung.

Aus diesem Grund hat die „Genuss Region Österreich“ ein Rückverfolgungssystem entwickelt. Mit dem AMA-Gastrosiegel werden Betriebe, die die Philosophie des regionalen Einkaufs leben, ausgezeichnet und zertifiziert. Versehen mit dem AMA-Gastrosiegel garantieren Österreichs Wirte, dem Gast Gerichte aus der Region zu kredenzen, die mit österreichischen Rohstoffen gekocht werden. „Das AMA-Gütesiegel gewährleistet unabhängige Kontrollen und steht für konventionell erzeugte Lebensmittel, die überdurchschnittliche Qualitätskriterien erfüllen und deren Herkunft nachvollziehbar ist“. Im Detail bedeutet dies, dass Gastronomiebetriebe aus den Produktkategorien Fleisch, Milch, Eier, Obst & Gemüse sowie Wild und Süßwasserfisch individuell jene Produkte auswählen, deren Herkunft in der Speisekarte gekennzeichnet werden soll. Hierbei steht die Transparenz der Herkunft im Vordergrund.

www.krone-matrei.at

Winzer

Verführung statt Dogmatik

Die Weine von Altenkirch sollen vor allem eins — schmecken!

Zwei Quereinsteiger, ein Weingut und etwa 20 Hektar Steillage am Rhein — mit dieser Grundausstattung hat das Weingut Friedrich Altenkirch vor rund fünf Jahren einen Neustart initiiert. Seitdem haben die Weine aus Lorch nicht nur eingefleischte Rieslingfans begeistert, sondern auch internationale Verkoster auf den weltweit wichtigsten Weinwettbewerben für sich gewonnen. Dabei ist die Leitlinie des Traditionsweingutes fast banal: Die Weine müssen vor allem eins — schmecken. Eine Maschinenbautechnikerin und ein Banker sind nicht unbedingt das, was man sich als die typischen Gesellschafter eines Weingutes vorstellt. Aber vielleicht liegt es gerade an der unvoreingenommenen Herangehensweise und den frischen Ideen von Franziska Breuer--Hadwiger und Andreas von Rosen, dass die Weine des Rheingauer Weingutes Friedrich Altenkirch so erfolgreich sind. Breuer-Hadwiger arbeitete jahrelang beim Chemiekonzern Linde, bevor sie das Weingut von ihrem Bruder übernahm. Andreas von Rosen kommt aus der Finanzbranche und stieß durch Zufall auf das Weingut. „Unser Vorteil ist, dass wir keine Dogmen im Kopf haben und unsere Erfahrungen ohne gedankliche Vorbelastungen in die Arbeit im Weingut einbringen können“, sagt von Rosen.

Anfang einer Ära: Weingut Altenkirch mit neuem Betriebsleiter

Man soll aufhören, wenn es am schönsten ist, und genau das tut das Weingut Altenkirch: Zum 1. Juni 2011 hat Kellermeisterin Tomoko Kuriyama den Weinkeller an ihren Nachfolger Jasper Bruysten übergeben. Der Winzer arbeitet bereits seit Anfang des Jahres im Weingut und hatte so genügend Zeit, eigene Visionen für Altenkirchs herausragende Lagen zu entwickeln. Was Liebhaber der mineralischen Rieslinge nun erwartet? Altbewährtes, noch besser. Bruysten hat sein fundiertes Weinwissen bei den Weingütern Wegeler gelernt und sich unter anderem als Kellermeister des Weingutes Krone in Assmanshausen für die Steillagen des Mittelrheins empfohlen. Ganz im Sinne der Altenkirchschen Philosophie setzt Bruysten auf individuelle Methoden und Lösungen für jeden einzelnen Wein, anstatt nach „Schema F“ vorzugehen. Leiten lässt er sich dabei besonders von seinem Geschmackssinn, und natürlich will Bruysten mit seinen Weinen an vergangene Erfolge anknüpfen. Die für Altenkirch charakteristische Kombination aus Leidenschaft und Fachwissen, traditionellen Werten wie Geduld und modernsten Gerätschaften im Keller nämlich hat Weine geschaffen, die auch bei internationalen Weinkritiken gut ankommen: Die Lagenweine räumten in den letzten Jahren bei internationalen Weinwettbewerben in Wien und London eine Reihe begehrter Auszeichnungen ab. Die Weine von Altenkirch sind nicht nur geschmacklich hervorragend, je nach Lage präsentieren sie sich mal fruchtbetont und konzentriert mit für Riesling typischen Aprikosenaromen, mal geraten sie exotisch mit charakteristischer reifer Maracuja am Gaumen, mal sind sie schlank, straff und geprägt von Zitrus. Sie sind auch tiefer Ausdruck ihrer Herkunft. So geben die mineralischen Noten der Schieferböden ganz besonders den Rieslingen, die einen großen Teil des Altenkirch-Portfolios ausmachen, ihren individuellen Ausdruck. Quarzitschiefer, Grauschiefer und Schieferverwitterungsböden prägen die Lagen oberhalb des Rheingauer Städtchens Lorch.

Hier, am Übergang zum Mittelrheintal, liegen die steilsten Hänge des Rheingaus. Mit einer Neigung von bis zu 60 Prozent stürzt der Taunus hinab ins enge Rheintal. Diese stark abfallenden Lagen bilden eine Grundlage für die Qualität der Altenkirchschen Weine: Handarbeit. Denn dort, wo sich selbst der Schiefer manchmal nicht mehr am Berg halten kann, versagen mechanische Erntehelfer erst recht. Auch eine zweite Voraussetzung für die Hochwertigkeit der Weine liegt in der Natur der Weinberge: Durch die besondere Exposition, die Lichtstrahlen fallen fast senkrecht auf den Boden, bringen Riesling & Co. die volle Intensität dieser außergewöhnlichen Wachstumsbedingungen zum Ausdruck. Neben all diesen wertvollen Gegebenheiten braucht es natürlich auch einen fähigen Weinmacher. Jasper Bruysten widmet sich seinen Weinbergen mit viel Hingabe. Schon bei der Blüte ergreift er Maßnahmen, um die Trauben im Herbst vor übermässiger Botrytis zu schützen. Regelmäßig überprüft er den Wuchs der Reben in den 70 Parzellen des Weingutes, um die Versorgung mit Nährstoffen zu kontrollieren. Wo die kargen Böden zu wenig hergeben, korrigiert er mit Gründüngung, bringt Heu ein oder trägt Kompost auf. „Die Weinberge müssen in Balance bleiben, damit die Reben nicht leiden“, sagt Bruysten.

www.weingut-altenkirch.de

Auszeichnung

Kurort Scheidegg für glutenfreien Urlaub ausgezeichnet

Mit dem Bayerischen Innovationspreis im Tourismus 2011 ist der Westallgäuer Kurort Scheidegg für sein „glutenfreies“ Urlaubsangebot ausgezeichnet worden. Das „Glutenfrei-Angebot“ richtet sich an Menschen, die ein besonderes Ernährungsangebot brauchen, weil sie an Zöliakie leiden. Ministerialdirigent Herrmann Lück überreichte den Preis im Rahmen des Innovationstages auf Burg Wernberg. „Innovationen sind das Lebenselixier für den Wirtschaftsstandort. »Bayer Innvovationen« bedeutet Zukunft“, sagte Lück. Der Preis, den die Bayern Tourismus Marketing GmbH ausgelobt hat, besteht aus einem Marketingpaket im Wert von 50.000 Euro und wurde zum achten Mal vergeben. Durch die Kooperation von Hoteliers, Gastronomen, Bäckereien, Metzgereien und Einzelhändlern erhalten die Gäste ein auf ihre speziellen Bedürfnisse zugeschnittenes Angebot. „Glutenfreies Scheidegg ist ein echtes Alleinstellungsmerkmal im Markt für Gesundheitstourismus. Es ermöglicht der Zielgruppe von Betroffenen und ihren Familien, ihren Urlaub unbeschwert genießen zu können. Angesichts der steigenden Zahl von spezifischen Ernährungskrankheiten und Allergien hat dieses Angebot Vorbildfunktion“, so Lück.

www.scheidegg.de

Reise

„Landlust im Vinschgau“

Vom Korn zum Brot, vom Schaf zur Wolle, von der Rebe zum Wein: Bei den Vinschger Bauern ist Handarbeit seit je wichtiger Bestandteil des Lebens. Schließlich gestaltet sich der Einsatz technischer Hilfsmittel schon aufgrund der geographischen Besonderheiten als schwer. Der Bergalltag ist somit eine Kunst mit stets neuen Herausforderungen. Wer das bäuerliche Leben in Südtirols Westen hautnah miterleben möchte, bucht im Rahmen des „Erlebnissommers 2011“ zum Beispiel ein Filz-Seminar, die Kräuterführung oder eine Kutschfahrt durch die Apfelgärten. Tipp: Das Package „Landlust im Vinschgau“ beinhaltet sieben Übernachtungen im 3-Sterne-Hotel mit Halbpension sowie Kochkurs, Brotbacken und Käsereibesuch ab 470 Euro pro Person. **www.vinschgau-suedtirol.info**

Anzeige

Event

Traumwetter, begeisterte Besucher, tolle Stimmung

Die 3. Dresdner Schlössernacht war mit 6000 Besuchern restlos ausverkauft

Eine Nacht lang am Elbhang flanieren, Kunst und Kultur erleben und den tollen Blick auf Dresden bewundern — die Idee einer Dresdner Schlössernacht fand auch in diesem Jahr enormen Zuspruch bei den Dresdnern und ihren Gästen. Insgesamt besuchten 6000 Menschen das restlos ausverkaufte Fest, das die Parkanlagen von Schloß Albrechtsberg, Schloss Eckberg, Lingnerschloss eine Nacht lang vereinte. Vier Kilometer lange Wandelwege verbanden insgesamt 15 Bühnen und Spielstätten. Die Palette der Musikrichtungen reichte von edler Klassik bis zu kraftvollem Rock, von mitreißender Latin Music bis zu jazzigem Swing. Auch Freunde von Partyhits oder Flamenco, Klavier-, Balkan oder Klezmer-Musik kamen auf ihre Kosten. Überall begegnete man kostümierten Fabelwesen und traf auf frühere Schlossherren und deren Zeitgenossen. Rund 25 Gastronomen verwöhnten die Gäste mit Angeboten von Burger bis Garnele, von Bier bis Champagner. Besondere optische Höhepunkte waren die zauberhafte Inszenierung „Der Ruf der Sirenen“ am Teich und die verblüffenden Illusionen bei der Illuminierung von Schloss Albrechtsberg. Dort beobachten die Besucher mit Staunen, wie auf das Gebäude abgestimmte Videoprojektionen die Fassade scheinbar in Bewegung versetzten. Das fulminante Feuerwerk sorgte auch auf der anderen Elbseite für großen Andrang. Hunderte Dresdner bevölkerten die Elbwiesen und genossen das beeindruckende Spektakel über den drei fantasievoll beleuchteten Schlössern. Es war fantastisch! Der Termin für die 4. Auflage steht übrigens schon fest: 14. Juli 2012!

www.dresdner-schloessernacht.de

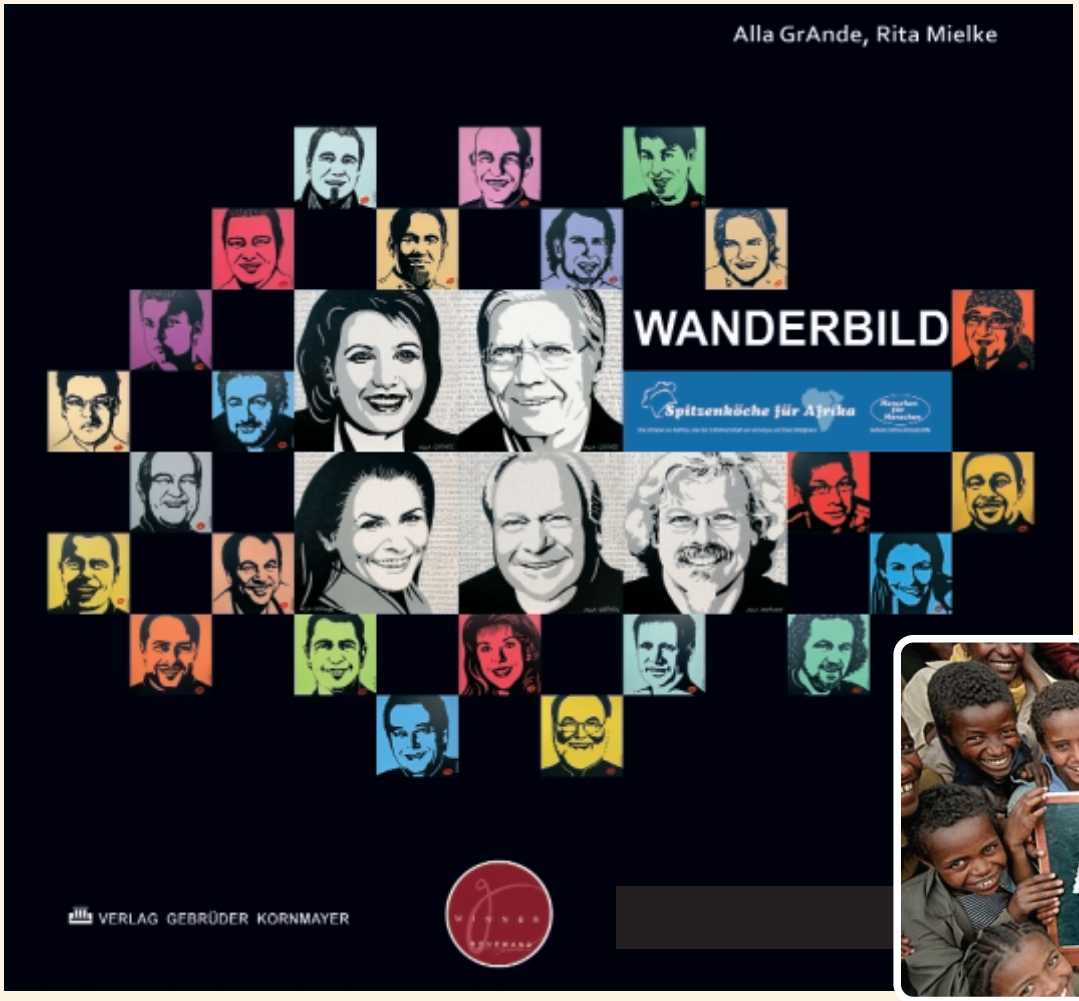
Bunte, fantasievolle Gestalten und Traumwesen allerorten bei der 3. Dresdner Schlössernacht. Auch die angereiste Prominenz, wie im linken Bild das „Dieter-Wedel-Ensemble“, hatten sichtlich Spaß an diesem, inzwischen zur festen Größe gewordenen, Spektakel.

Literarischer Seitenblick

WanderBild

Spitzenköche für Afrika

Kochen & Kunst gemeinsam in einem Buch zur „Wanderbild"-Aktion Ein Kunstkatalog, der zugleich auch ein Kochbuch ist; ein Kochbuch, das nicht nur köstliche Rezepte offeriert, sondern auch mit den Köchinnen und Köchen „hinter den Rezepten" bekannt macht: Kulinarik & Kunst gehen in diesem Buch eine einzigartige Verbindung ein. So entsteht eine bleibende Erinnerung an die großartige gastronomische (Hilfs-)Aktion „Spitzenköche für Afrika". Viele Köche verderben den Brei? Von wegen! In diesem Fall wird das imposante Gegenteil bewiesen: Nicht weniger als 23 „Spitzenköche für Afrika" werden in diesem ersten Begleitband zur Aktion vorgestellt. Von Spezialitätengroßhändler Ralf Bos initiiert, von den Spitzenköchinnen und -köchen landauf, landab mit eindrucksvollen Charity-Aktionen unterstützt, von Eckart und Véronique Witzigmann schirmherrschaftlich begleitet, von der Krefelder Künstlerin Alla GrAnde kunstvoll in Szene gesetzt: So erhält das in dieser Form nie da gewesene Hilfsprojekt für die „Menschen für Menschen"-Aktion von Almaz und Karlheinz Böhm eine unübersehbare Erfolgsdynamik! Das Wanderbild von Alla GrAnde, ein moderner Fries mit den Porträts aller Beteiligten, ist ein spektakuläres „work in progress": Es wächst und wächst — analog zur Zahl der am Projekt beteiligten Köchinnen und Köche. Wo immer es auf seiner Reise durch Deutschland präsentiert wird, erweckt es Interesse und Aufmerksamkeit — und wird so zum perfekten Boschafter einer wundervollen Aktion. Dieses Gesamtkunstwerk ist ein in seiner Form einzigartiges gastronomisch-kulinarisches Hilfsprojekt. Auf die Initiative von Spezialitätengroßhändler Ralf Bos aufbauend und mit einer fulminanten PR-Aktion Fernsehwette mit Eckart Witzigmann startend, hat es hervorragende Bedingungen, um nachhaltig und finanzielle Unterstützung über „Spitzenköche für Afrika" für die „Menschen für Menschen" — Aktion von Almaz und Karlheinz Böhm zu gewährleisten. Durch die Krefelder Künstlerin Alla GrAnde erhält die Aktion auch eine künstlerische Dimension. Durch die von ihr angefertigten Porträts, die einander sukzessive zu einem gewaltigen überdimensionalen Vries ergänzen sollen, werden Gastronomie und Kunst in außergewöhnlicher Weise miteinander in Beziehung gebracht. Das wachsende Vries, das als eine Art Wanderausstellung auf Reisen gehen soll, fungiert überall dort, wo es gezeigt wird, als eine Art „Botschafter" für das gesamte Projekt. Um dieser einzigartigen Verbindung von Kunst, Gastronomie und Hilfsprojekt Nachhaltigkeit zu verleihen, stellt eine Buchserie das adäquate Medium dar. Inhaltlich verbindet das Buch — und das macht es auf einer weiteren Ebene zu etwas ganz Besonderem — Kunst und Kulinarik, indem es einerseits, wie ein Kunstkatalog, die Porträts von Alla GrAnde zeigt, gleichzeitig aber auch wie ein Kochbuch genutzt werden kann. So bildet es — auch über das Ende der Wanderausstellung hinaus — eine bleibende Erinnerung.

Rezepte und Bilder von den mitwirkenden Spitzenköchen: (alphabetisch)

- Michael Baisch
- Achim Eisenberger
- Björn Freitag
- Dominik Grzeschik
- Patu Habacht
- Rainer Hensen
- Patrick Jabs
- Thomas Kammeier
- Otto Koch
- Timo Könnecke
- Ingo Kötschneider
- Udo & Ute Kürten
- Florian Löffler
- Mike Mackiol
- Stefan Marquard
- Nelson Müller
- Franz Raneburger
- Michael Reinhardt
- Hans Reisetbauer
- Andreas Rummel
- Mike Süsser
- Christopher Wilbrand
- Veronique Witzigmann