

Besondere Orte

Alpenhof Murnau mit „Award of Excellence“ ausgezeichnet

US-Magazin „Wine Spectator“ adelt Weinkarte des Gourmetrestaurant Reiterzimmer



Exzellente Wohlfühlloase: der „Alpenhof Murnau“. Dem Sommelier des Hauses Guarino Tugnoli wurde eine hohe Ehre zuteil: er wurde mit dem „Award of Excellence“ ausgezeichnet.

Ein breites Spektrum an Weinen, eine ausgefallene Zusammenstellung der Sorten und die absolute Harmonie von Speise- und Weinkarte: Das sind die Kriterien, nach denen die Weinkarte des Reiterzimmers jetzt mit dem anerkannten „Wine Spectator's 2011 Award of Excellence“ ausgezeichnet wurde. Auf der exklusiven Karte von Chef-Sommelier Guarino Tugnoli finden sich mehr als 700 edle Tropfen, deren Schwerpunkt in Europa liegt. Einige originelle Weine aus Übersee vervollständigen die beachtliche Auswahl. „Wir freuen uns sehr, dass die über Jahre gewachsene und liebevoll zusammengestellte Weinkarte des Reiterzimmers auf Anhieb vom Wine Spectator ausgezeichnet wurde und danken Herrn



Der Rotweinkeller des „Alpenhof Murnau“

Tugnoli für sein außerordentliches Engagement, mit dem er die Sternküche von Thilo Bischoff im Reiterzimmer komplettiert“, sagt Hoteldirektor Andreas Kartschoke. „Vor allem die Vielfalt an deut-

schen Rieslingen und die außergewöhnlichen Grand-Crus aus Frankreich und Italien können sich international sehen lassen.“ 2011 konnten insgesamt 3724 Restaurants weltweit eine der

begehrten Auszeichnungen des US-amerikanischen Fachmagazins entgegen nehmen. 2827 Weinkarten wurden mit dem „Award of Excellence“ geadelt, 833 erhielten den „Best Award of Excellence“ und 74 dürfen sich mit dem „Grand Award“ schmücken.

Besondere Tipps: Gourmets sollten sich den 29. November schon einmal vormerken. Dann kredenzen Sternekoch Thilo Bischoff und Chef-Sommelier Guarino Tugnoli beim Grand Crû Abend kulinarische Leckerbissen und harmonisierende Weine aus Baden. Die nächste Weinprobe und Führung durch den prämierten Weinkeller mit Guarino Tugnoli findet am 3. Dezember 2011 statt.

(Fortsetzung nächste Seite)

Kulissen-Kieken statt Kinderdisco: Der Alpenhof Murnau lädt in den Backstage-Bereich

Das Fünf-Sterne-Superior-Haus erklärt Kids zu VIPs und öffnet seine Türen für Entdecker



Sternekoch Thilo Bischoff empfängt kleinen Besuch

Wer, wie, was? Der Alpenhof Murnau bietet kleinen Urlaubern Antworten statt Animationsprogramm. Denn in dem Fünf-Sterne-Superior-Hotel gelten Kinder als VIPs und erhalten einen Backstagepass, der ihnen Türen öffnet, die Gästen normalerweise verschlossen bleiben. Sogar vor der Küche des Sternekochs Thilo Bischoff machen die Kulissen-Kieker nicht halt und dürfen ihr Dessert sogar selbst verzieren. Zudem stillen die Kids ihren Wissensdurst und erfahren im Urlaub alles darüber, wie ihr Feriendomizil eigentlich funktioniert. Das Familienkonzept des Alpenhof Murnau ist so einfach wie genial: Das Hotel, das zu den Small Luxury Hotels of the World gehört, behandelt seine jungen Gäste wie gute Freunde, die zu Besuch sind.

Selbstverständlich zeigt man ihnen alles, lässt sie in den Kochtopf schauen, Servietten falten oder Blumen arrangieren, sofern sie möchten. „Du bist wichtig“, steht in dicken Lettern auf dem Backstagepass, den Kids automatisch bei der Ankunft bekommen und der voller Stolz getragen wird. Kurz mal bei Mama und Papa am Tisch vorbeischaun, dann geht's wieder auf Entdeckungstour und die Eltern können ihr Essen weiter genießen. „Wir haben Kinder, die vom ersten Abend an ihre Fruchtsäfte an der Bar selber zu kunterbunten Cocktails schütteln möchten“, so Direktor Andreas Kartschoke. „Andere werden zu Stammgästen des Bademeisters, der geduldig immer neue Fragen zur Schwimmbad-Technik beantwortet.“

www.alpenhof-murnau.com

It's a man's world: Der Alpenhof Murnau bietet Herren exklusive Spa-Angebote

Wo Männer einfach mal schweigen und an nichts denken dürfen



Ein Teil des Spa-Bereichs des „Alpenhof Murnau“ (auch für Männer)

Von wegen Wellness ist nur was für Frauen — im „Yavanna Wellness & Spa“ des Fünf-Sterne-Superior-Hotels Alpenhof Murnau genießen die Herren der Schöpfung exklusive Men-Spa-Wohltaten und den Luxus, zu schweigen, an nichts zu denken und einfach nur zu genießen. Das Angebot „Barber Shop Spezial“ entführt zunächst in die frischen Fluten der sanft-sprudelnden Whirlwanne, in der man(n) schnell von 100 auf Null entschleunigt. Während einer klassischen Massage ist der Alltag schnell vergessen und der Mann von Welt ver-

sinkt in Tagträumen. Wer bisher nur Wasser an seine Haut ließ, tankt anschließend bei der Gesichtsbildung „Energie für Männer“ von Clarins Men seine Zellen wieder auf. Mit der Bade-Zeremonie „Herbe Frische“, einer klassischen Massage mit anschließender Gesichtspflege, Maniküre, Pediküre sowie einem entspannten Ausklang in der Lounge. Für alle, die dem Schönheitsideal der griechischen Antike nahekommen, wird auch Waxing angeboten. Am besten, man quartiert sich gleich im Alpenhof Murnau ein.

www.alpenhof-murnau.com



Gourmet-Restaurant „Reiterzimmer“: Ambiente auf der Terrasse des „Alpenhof Murnau“

Jubiläum

25. Schleswig-Holstein Gourmet Festival

Herzlich willkommen, zu 32 herausragenden kulinarischen Höhepunkten im schönen Urlaubsland Schleswig-Holstein. Feiern Sie mit uns 25 Jahre Kochkunst-Geschichte, die das nördlichste Bundesland richtungsweisend geprägt hat. Aus dem einstigen Agrarland ist heute mit seinen vier 2-Sterne- und neun besternten Restaurants ein Feinschmecker-Paradies geworden. Die „Kooperation Gastliches Wikingland e.V.“, als Ausrichter des international angesehenen Schleswig-Holstein Gourmet Festivals, engagiert immer wieder interessante Gastköche mit unterschiedlichen Kochstilen: von klassisch französisch über molekular und regional bis nordisch.

Die prominent besetzte Auftaktgala am 11. September zeigte einen Streifzug durch Europas angesagte Küchen von Meistern kreiert: Harald Wohlfahrt, Jörg Müller, Lutz Niemann und Thorsten Schmidt. Moderiert wurde die Gala von Ralf Bos, der wie kaum einer die Top-Gastronomie kennt. Schwungvoll endete das Festmenü

mit einer kommunikativen Dessert-Party. Gespannt durften die Gäste auf das Gastspiel von Magnus Ek aus Schweden sein, der erstmals seine nordische Handschrift in Plön zeichnete. Ihren Einstand beim Festival gaben auch Stefan Hartmann, Marco Müller, Nelson Müller, Alexandro Pape und André Stolle. Gutes Gelingen! Zum Hot Spot für jüngere Feinschmecker hat sich unsere „Tour de Gourmet Jeunesse“ entpuppt. Dank Audi als VIP Shuttle-Partner geht es komfortabel von Gang zu Gang. Eine Bereicherung ist unser attraktives Neumitglied Ambassador Hotel & Spa in St. Peter-Ording.

Infos zum Prozedere:

- die Galaabende der Mitglieder werden in eigener Verantwortung durchgeführt
- der Gastkoch steht mit Unterstützung der hauseigenen Küchencrew selbst am Herd
- jede Gala mit 5-Gänge-Menü und korrespondierenden Getränken kostet 140 Euro p. P.
- Reservierungen sind nur über das ausrichtende Haus möglich



5. Tour de Gourmet Jeunesse

per Audi Shuttle durch die Spitzenküche Schleswig-Holsteins, Sonntag, 08. Januar 2012

Das Highlight für junge Gäste ist die Tour de Gourmet Jeunesse. Denn sie lernen auf den jährlich wechselnden Routen das herrliche Land, spannende Küchenstile und nette Gleichgesinnte kennen. Mit dem amüsanten Restaurant-Hopping trifft die Kooperation den Zeitgeist. Maximal 42 Gäste zwischen 18 und 35 Jahren können an der erlebnisreichen Sinnes-tour teilnehmen, die in der Jubiläumssaison von Kiel bis Glücksburg führt.

Am Sonntag, 8. Januar 2012, bittet um 12 Uhr das Team vom Romantik Hotel Kieler Kaufmann zu Tisch. Küchenchef Mathias

Apelt kommt aus der Sterneküche und setzt schon zum Start Glanzlichter. In luxuriösen Audi A8 Limousinen geht es in die Wikingerstadt Schleswig an die Schlei. Im Waldschlösschen sorgt Andy Philipp, ein Verfechter der Regionalküche, für den Fischgang — frisch aus dem Netz von Fischer Nanz. Zum Abschluss lädt Küchenchef André Schneider ins skandinavische Ambiente des Restaurants Felix an der Flensburger Förde zu Hauptgang und Dessert. Lassen Sie sich von seiner mediterranen Küche aus heimischen Produkten verzaubern. Die „Tour de Gourmet Jeunesse“ kostet



75 € pro Person inkl. 4-Gänge-Menü, Getränke und Shuttle-Service. Buchungen mit Ausweisvorlage nur über das Strandhotel Glücksburg, Manon Reimer, Telefon: 04631-614 10.

Wer anschließend im „Weißen Schloss“ übernachten möchte, erhält einen Sonderpreis von 45 €

pro Person im DZ oder 70 € im EZ inkl. Frühstück und SPA-Nutzung. Zur Buchung bitte den Code „5. Tour de Gourmet Jeunesse“ angeben. Für den Transfer am Abreisetag zum Flensburger Bahnhof sorgt das Hotel.

(Fortsetzung nächste Seite)

(Fortsetzung von Seite 3)

25. Schleswig-Holstein Gourmet Festival

28./29. November 2011, in der »Orangerie im Maritim Seehotel«

Teambildung lautet das Erfolgsgeheimnis der Orangerie. Mit Lutz Niemann (großes Bild) an der Küchenspitze und Ralf Brönnner als Restaurantleiter garantiert ein über Jahrzehnte eingespieltes Erfolgsduo den Gästen einen entspannten und genussvollen Abend. Seit 1994 strahlt der Michelin-Stern über dem edlen Restaurant an der Ostsee. Aus hochwertigen, regionalen Produkten werden mit Ideenreichtum und perfekten Aromen-

kombinationen Meisterwerke für die Sinne. Neugier, Disziplin und ein starker Leistungswille zeichnen Gastkoch (kleines Bild) Harald Wohlfahrt aus. Seit 1980 steht das Kochgenie am Herd der noblen Schwarzwaldstube — seit 1992 mit höchstem Kritikerlob. Mit Harmonie, Raffinesse und präzisiertem Handwerk entwickelt der Träger des Bundesverdienstkreuzes seine exzellenten Kreationen.

www.orangerie-timmendorfer-strand.de



13./14. Januar 2012, im »Romantik Hotel Kieler Kaufmann«



Wo sich hanseatische Tradition und britischer Landhausstil treffen, da steht die 1911 erbaute Parkvilla hoch über der Förde. Familie Lessau renovierte in den letzten Jahren ihr 4-Sterne-Superior-Hotel von Grund auf — klassisch, zeitgemäß, individuell. Als I-Tüpfelchen steht seit April 2011 mit Mathias Apelt ein exzellenter Koch in der Pole-Position. Der Amador-Schüler erhielt auf seinen letzten Stationen

im Tasca und der Villa Mittermeier einen Michelin Stern. „Küchenromantik“ nennt Gastkoch Marco Müller (Foto links) seinen Stil, der immer für eine Überraschung gut ist. Durch den engen Kontakt zu Landwirten, Bauern und Viehzüchtern stehen die besten Nahrungsmittel der Region auf seiner Karte. 2004 übernahm er die Weinbar Rutz, die seit 2007 mit einem Michelin-Stern und 17 GM-Punkten bewertet wird.

www.kieler-kaufmann.de

22./23. Januar 2012, im »Park Hotel Ahrensburg«

Die kulinarische Adresse in Ahrensburg ist das Wintergarten-Restaurant „le Marron“ mit seiner Showküche. Direktor und „Châfne des Rôtisseur“ Oliver Deutsch legt Wert auf frische, mediterrane Küche mit regionalen Einflüssen sowie gelebte Gastlichkeit im 4-Sterne-Superior-Hotel. Beliebter Treffpunkt ist das Foyer mit seinen Lichthöfen und den kleinen Wasserfällen. Das vis-à-vis gelegene Wasserschloss Ahrensburg mit seinem Museum und großen Park lädt zum Flanieren ein. Von der Natur inspiriert schafft Gastkoch und Ausnahmetalent Hans-Stefan

Steinheuer unvergessliche Geschmackserlebnisse. **Zwei** Michelin-Sterne und 19 Punkte im Gault Millau attestieren ihm „einer der weltbesten Küchen“. Er bringt zusammen, was zusammen gehört in einer sagenhaften Aromenharmonie. Heimische Topprodukte und tiefgründige Saucen sind seine Steckenpferde.

www.parkhotel-ahrensburg.de



Neueröffnung

„Le Muh“ — neues Restaurant im Swissôtel Zürich



A ussergewöhnliche lokale Produkte, ein ganzheitliches Konzept mit einer offenen Bar sowie gemütliche Sitzcken stehen im Fokus des „Le Muh“, dem neuen Restaurant im Swissôtel Zürich. Nach zweimonatiger Komplettrenovierung erstrahlen das ehemalige Restaurant Szenario/Dialog und die Edison Bar im ganz neuen Look. Dass „Le Muh“ alles andere als Stier ist, davon können sich Gäste seit dem 7. September 2011 selbst überzeugen. „Bei der Auswahl unserer Gerichte legen wir grossen Wert auf saisonale Produkte und einhei-

misches Fisch- und Fleischsorten, wie Bachtel Lachs und Luma Beef“, so Michael Kuhlmeier, Küchenchef im „Le Muh“. „Zusätzlich lassen wir in Vergessenheit geratene Gemüsesorten, wie beispielsweise blaue Kartoffeln, die wir von Pro Specie Rara beziehen, auf dem Geigelmoos Hof anbauen.“

Einzigartig wird auch die Präsentation der Speisen im „Le Muh“ sein. In Anlehnung an die japanische Bento-Box wurde die „Le Muh Box“ kreiert, bei der die Vorspeise und der Hauptgang gleichzeitig serviert werden.

www.swissotel.com

Auszeichnung

Liebling der Schweiz-Urlauber

Das Grand Hotel Kronenhof erhält wieder den Holiday-Check Award 2011 —
Gäste wählen es zum beliebtesten Hotel der Schweiz



Bei den Gästen die Nummer Eins — Das Grand Hotel Kronenhof in Pontresina steht auch beim sechsten HolidayCheck Award wieder auf dem Siebertreppchen und räumt den Preis in der Kategorie „Beliebtestes Hotel des Landes“ für die Schweiz ab. Wie schon im Jahr zuvor empfehlen 99 Prozent der Gäste das Fünf-Sterne-Superior-Haus auf dem Hotelbewertungsportal HolidayCheck.de weiter. Das Grand Hotel Kronenhof gehört damit zu den bestbewerteten Hotels in den 20 beliebtesten Reiseländern.

Ein Preis von Urlaubern für Urlauber: Der Holiday-Check-Award ist hoch geschätzt in der Branche, da er von Anfang an ein reiner Publikumspreis war, der auf Basis von Gästebeurteilungen verliehen wird. Aus den rund 420.000 Bewertungen, die Urlauber im Laufe des vergangenen Jahres auf dem größten deutschsprachigen Reiseportal abgegeben haben, wurden die 99 beliebtesten Hotels weltweit ermittelt. Dieses Jahr unterschied das Onlineportal erstmals zwischen zehn verschiedenen

Kategorien: Neben dem Preis als „beliebtestes Hotel im Land“ gibt es dieses Mal auch zielgruppenorientierte Kategorien wie „Beliebt bei Paaren“, „Beliebt bei Reisenden über 50“ oder „Beliebt für Wellness“. Weitere Informationen zum Hotel finden sich unter www.kronenhof.com sowie zur Auszeichnung unter <http://blog.holidaycheck.de/holidaycheck-award-2011/>.

Das unter Denkmalschutz stehende Grand Hotel Kronenhof mit 112 Zimmern und Suiten befindet sich im Herzen von Pontresina in sonniger Lage auf 1.800 Meter Höhe, sechs Kilometer von St. Moritz entfernt. In zwei Schritten wurde es renoviert und baulich erweitert: Es begann 2006 mit der Verschönerung der bestehenden 84 Zimmer und Korridore; 2007 folgte der spektakuläre Anbau. Neben Veränderungen in der Infrastruktur kommen die Gäste nun in den Genuss von 28 neuen zeitlos gestalteten Zimmern und Suiten sowie einer der eindrucksvollsten Wellnessanlagen der Alpen auf über 2.000 Quadratmetern.

www.kronenhof.com



Attraktion

André Sarrasani und Mirko Reeh präsentieren die neuen Trocadero-Menüs für die Saison 2011/12

Luminesque — die Magie der Farben“ heißt das Programm der achten Spielzeit im Sarrasani Trocadero Dinner-Variétheater in Dresden vom 29. November 2011 bis 12. Februar 2012. Von ebendieser Magie der Farben ließ sich auch Chefkoch Mirko Reeh für seine kulinarischen Beiträge zur Show der internationalen Artistenriege inspirieren. Genießer und Gourmets dürfen sich jetzt schon auf die neuen Kreationen des vielfach ausgezeichneten Kochkünstlers freuen. Das Feinschmecker-Menü überzeugt in zwei Varianten mit vielerlei Geschmacksfarben.

Begrüßt werden die Gäste kulinarisch mit einer schwarz-weißen Kombination aus einer pikanten Frischkäse-Creme mit Pflaume-Chili-Chili-Ingwer-Aromen und schwarzem Sesam auf Parmesan-cracker. Ein echter Hingucker wird die Vorspeise, denn das Tomatenschaum-süppchen mit einer Basilikum-Espuma-Schicht wird tatsächlich in einer Orangina-Flasche gereicht. Im Wechsel mit den Showeinlagen kredenzt Mirko Reeh den Sarrasani-Gästen als



**SARRASANI
TROCADERO**
DINNER-VARIÉTHEATER DRESDEN



Zwischenspeise ein Filet vom Kaltwasserlachs auf Ratatouille-Gnocchi unter einer Haube vom Dresdner-Engel-Rosé-Sektschaum. Zur Hauptspeise kommen geschmorte Bäckchen vom Sächsischen Landschwein zum Tragen, auf getrüffelem Kartoffelstampf mit einer Variation von winterlichen Gemüsen und einem Saucen-Dialog. Vegetarier verwöhnt das Menü mit einem Zwischengang von Couscous-Auberginenbällchen auf Ratatouille-Gnocchi und Rote-Bete-Salsa. Als Hauptspeise wird

ein Kartoffel-Zucchini-Bratling auf getrüffelem Kartoffelstampf begleitet von einer Variation von winterlichen Gemüsen und pochieren Wachteileern gereicht. Dessertvariation als krönender Abschluss Zum krönenden Abschluss des Dinners genießen die Gäste erlesene Dessertvariationen aus Schokoladen-Kokos-Vienetta, Puzzle von Carrotcake, Petersilien-Bananeis auf schokoliertem Nuss-crumble „Fleur de Sel“, Himbeer-



Mirko Reeh (links) und André Sarrasani bei der Präsentation der neuen Menüs.

krokantscheibe und Cassisfeige auf Mangosauce. www.sarrasani.de

Besondere Orte

Hoch auf dem grünen Berge

Die Wellness-Residenz Schalber bietet eine unvergessliche Berg-Kulinarik



Hoch auf dem gelben Wagen“, trällerte einst der deutsche Altbundespräsident Walter Scheel und erlachte sich an den Bergen und Tälern und dem leuchtenden Ährengold. Hoch oben in der Wellness-Residenz Schalber, die an einem sanften Hang auf 1.400 Meter Höhe, unmittelbar am Eingang zu Tirols sonnigstem Ort Serfaus liegt, kann sich der Wanderer ebenfalls erlaben. Von dem 5-Sterne Hotel aus gibt es wunderschöne Wanderungen zur hauseigenen Alm, die mit Panoramablick und kulinarischen

Schmankerln belohnt werden. Allein schon die Lage der Wellnessresidenz Schalber ist ein Highlight für alle Alpinisten. Im Rücken des Hauses türmen sich die Berge der Samnaun-Gruppe, im Westen die der Ötztaler Alpen. Von der Hausterrasse aus hat man freien Blick ins Inntal. Nichts als reine, frische Luft strömt beim tiefen Durchatmen durch die Lungen. Noch mehr von dieser „Champagner“-Luft, wie das Element in Serfaus gerne genannt wird, gibt's oben auf der über 2.000 Meter hoch gelegenen Schalber Alm.

www.schalber.com

Event

„FrauenPower“

Küchenparty im „The Regent“ Berlin



Hahn im Korb ist Christian Lohse, gefeierter Küchenchef des Fischers Fritz im The Regent Berlin, bei der diesjährigen Küchenparty am 30. Oktober 2011: Mit der Unterstützung von sechs Köchinnen und sechs Gewinnerinnen verwandelt Lohse die Küche in eine Bühne der Genüsse mit Food Stations, Live Music und Live Cooking. Unter dem diesjährigen Motto „FrauenPower“ öffnet Sternekoch Christian Lohse bereits zum sechsten Mal die Türen zu seiner Wirkungsstätte für die Öffentlichkeit. Allein unter Frauen — bei dieser Party der etwas anderen Art kann man hinter die Kulissen der mit 2 Michelin-Sternen prämierten Küche des „Fischers Fritz“ schauen und Tipps und Tricks von den Profis erfahren. Am Herd stehen Köchinnen, die Gourmets, Prominente und Kochfans gleichermaßen begeistern — unterstützt von exzellenten Gewinnerinnen sowie Sommeliers, die potentielle Lieblingsweine vorstellen.

Zum erneuten Male hat Chef de Cuisine Christian Lohse zusammen mit dem Team des „Fischers Fritz“ seine Beziehungen spielen lassen. So konnte das Berliner Luxushotel „The Regent“ Berlin für die diesjährige Auflage der erfolgreichen Küchenparty unter anderem die beste Köchin Skandinavians 2011, Titti Qvarnström, aus dem Restaurant „Bloom

in the Park“ in Malmö, die Berliner Doris Burneileit aus der „Trattoria Paparazzi“, Caroline Baum aus dem Sternerestaurant „Amesa“ in Mannheim sowie Kai Judith Michels, Chef de la Patisserie aus dem Hotel Adlon, gewinnen. Heimspiel hat die Berliner Heike Lowitsch-Ringhandt, deren Spezialität Onseneier in verschiedenen Variationen im Fischers Fritz auf der Karte stehen. Auch die Vertreter der Weingüter sind erneut prominent besetzt und ausschließlich weiblich: Bettina Büklin-von Guradze vom Weingut Dr. Büklin Wolf, Carolin Diel vom Schlossgut Diel, Florence Castarède vom ältesten Armagnac-Haus Castarède, Christine Campadieu von der Domaine La Tour Vieille, Collioure / Roussillon sowie Charlotte Held vom Weingut Klostermühle Odernheim präsentieren ihre edlen Tropfen; ergänzt um eine exquisite Auswahl von Moët Hennessy und dem Portwein von Graham's Port — präsentiert in 6 Liter Flaschen — von den Spitzenlagen im Douro-Tal. Die „FrauenPower“-Küchenparty im „The Regent“ Berlin beginnt am 30. Oktober 2011 um 18:30 Uhr. Die Teilnahme kostet 169,- € / Person und versteht sich inklusive Speisen, Weinen sowie Softgetränken. Reservierungen im Fischers Fritz unter der Telefonnummer: 030-20 33 63 63.

www.regenthotels.com

Veranstaltungstipp

„Buxe voll“ auf Mallorca

Helge Schneider im Auditorium in Palma

Am Freitag, dem 28. 10., tritt Helge Schneider, das Ausnahme-Genie des deutschen Kabarets, mit seinem Programm „Buxe voll“ in Palma de Mallorca auf. Eine gute Gelegenheit, den vielseitigen Unterhaltungskünstler fernab vom deutschen Herbstmief live zu sehen und dabei ein paar entspannte Tage auf der Baleareninsel zu genießen. Helge Schneider tritt im Auditorium auf, das unweit der Altstadt am Hafen Palmas liegt. Die Karten kosten 44 €/Person und sind buchbar über

www.mallorcalacht.com

Anbei ein Tipp, wo es sich in Palma am besten schlafen und essen lässt. Das „TRES“ liegt in einer ruhigen Seitengasse inmitten der lebendigen Altstadt von Palma de Mallorca. Wer das große, eiserne Eingangstor zum Boutiquehotel in der Calle Apuntadores passiert, betritt einen typisch mallorquinischen Innenhof und damit eine andere „Altstadt-Welt“: Wasser- und Lichtspiele sowie eine riesengroße Palme vermitteln dem Gast augenblicklich ein Gefühl von Ruhe, von angekommen sein. Kontrastreich sind auch die beiden



Gebäude, in denen sich das Hotel befindet: Der Altbau aus dem 16. Jahrhundert mit seinem historischen Gebälk und das 50er-Jahre Kaufmannshaus verschmelzen durch gläserne Treppen zu einem harmonischen Ganzen. Glas ist es auch, das mit einer Kombination aus schlichten Farben und dunklem Holz das coole Design und die Wohlfühl-Atmosphäre des „TRES“ gekonnt in Szene setzt. Romantiker entscheiden sich für die „Grand Suite“: Auf der eigenen Terrasse mit Blick über die Dächer von Palma oder einem entspannenden Bad im Jacuzzi genießen Paare ihre Zweisamkeit am exklusivsten.

www.hoteltres.com



„Meine oder deine Buxe? ...“

Ihr persönlicher „Original Dresdner Christstollen“

Bereits seit über neun Jahren vermitteln wir sehr erfolgreich – ohne Reklamationen – den Versand vom „Original Dresdner Christstollen“. Wir, das Team von www.Dresden-Christmas.de würden uns freuen, Ihnen auch in diesem Jahr wieder den Dresdner Christstollen liefern zu dürfen. Wir hoffen, Sie waren im vergangenen Jahr zufrieden mit der Qualität unseres Stollens. Die Original Dresdner Christstollen werden selbstverständlich von Meisterhand nach traditionellem Familienrezept in Handarbeit von einer Dresdner Backstube hergestellt und besitzen das anerkannte Gütesiegel des



Ihre persönliche Stollenbänderole

Schutzverbandes Dresdner Stollen e.V. Original Dresdner Christstollen ist immer ein passendes Geschenk für Ihre Kunden, Mitarbeiter oder Lieferanten. Unternehmen, die den Dresdner Stollen als Werbeartikel oder als Präsent für Ihre Kunden, Mitarbeiter oder Partner überreichen wollen, bieten wir die Möglichkeit – ab einer

Bestellung von 30 Stollen – den Original Dresdner Christstollen mit einer individuell gefertigten Stollenbänderole – z.B. mit Ihrem Firmenlogo – zu versehen. So erhält Ihr Geschenk eine besondere Note und wird zum exquisiten Werbeartikel. Bitte senden Sie uns dazu Ihr Logo per E-Mail als tiff-oder jpg-Datei zu, wir binden es in die Stollenbänderole ein und senden Ihnen diese zur Freigabe oder eventuellen Korrektur zurück. Selbstverständlich übernehmen wir auch den individuellen Versand anhand Ihrer Adressliste. Möglich ist auch die Beilage einer (personalisierten) Grußkarte. Sie senden uns diese zu und wir legen diese dem Stollengeschenk bei. Wir versenden ihn an die gewünschte Adresse, zu einem von Ihnen festgelegten Termin mit Ihrem persönlichen Stollengruß.

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

Mit freundlichen Grüßen aus Dresden

Ihr Dresden Christmas Team



www.original-dresdner-christstollen.info

Watt für Feinschmecker: Austern, Algen, Queller und Co. aus dem Wattenmeer

Millionen Zugvögel können nicht irren: Der Meeresboden und die Salzwiesen im Wattenmeer an der Nordseeküste Schleswig-Holsteins sind an Artenvielfalt und Reichtum ein wahres Schlaraffenland. Aber auch für zweibeinige Genießer warten in dem einzigartigen Naturraum, der im Juni 2009 von der UNESCO zum Weltnaturerbe gekrönt wurde, von Algen über Austern und Muscheln bis zu Plattfischen und Krabben kulinarische Köstlichkeiten. Direkt auf einer Wattwanderung, frisch vom Kutter oder raffiniert zubereitet in einem Restaurant an der Küste genossen sind sie unvergessliche Geschmackserlebnisse. Das Wattenmeer mit dem Wechsel der Gezeiten ist weltweit einzigartig. Rund 10.000 Tier- und Pflanzenarten haben hier ihren Lebensraum. Jedes Jahr legen zehn bis 12 Millionen Vögel auf ihrer Durchreise von den Brutgebieten in Sibirien, Skandinavien oder Kanada zu ihren Überwinterungsgebieten in Westeuropa und Afrika oder zurück eine Rast im Wattenmeer



Im Watt den Spargel des Meeres vernaschen

ein. Nur hier finden sie genug Nahrung, um die Tausende von Kilometern lange Reise bewältigen zu können. Auf einmalige Weise zeigt sich hier, wie Pflanzen und Tiere sich an die ständig wechselnde Landschaft zwischen Ebbe und Flut anpassen. Die Küstenbewohner sind sich ihrer Verantwortung für diesen schützenswerten Lebensraum bewusst: Beim Fischen und Ernten der maritimen Köstlichkeiten wird besonders darauf geachtet, das sensible Ökosystem nicht zu stören.

Er wächst im Watt und auf Salzwiesen nahe des Flutsaums, sieht aus wie ein Mini-Kaktus und ist von einem prallen Grün: Der Queller, auch *Salicornia*, Meerfenchel oder *Passepierre* genannt, ist der Spargel des Meeres. Für sein gutes Gedeihen sorgt die Nordsee, die ihn zweimal täglich überspült. Im Juni, wenn die Saison des prall mit Wasser gefüllten Gemüses beginnt, dient es als knackig-gesunder Snack auf Wattwanderungen. So günstig wie hier ist das „Friesenkraut“ sonst nirgends zu haben: In Feinkost- oder Fischgeschäften kostet das

Kilo mindestens stolze 25 Euro und in den Restaurants an der Küste bieten Spitzenköche es in raffinierten Varianten an. Der mit zwei Michelin-Sternen gekrönte Koch Johannes King vom exklusiven Söl'ring Hof auf Sylt verwendet Queller ebenso wie seine Sylter Kollegen Holger Bodendorf vom Landhaus Stricker oder Alexandro Pape vom Restaurant Fährhaus. Gerichte wie Salzwiesenlamm mit Queller und Salzwiesensauce, Austerncreme-Suppe mit Queller, Jakobsmuscheln mit Quellersalat oder schwarze Tagliatelle mit Venusmuscheln und Queller lassen Gourmets das Wasser im Munde zusammenlaufen.

Scholle, Steinbutt und Seezunge frisch aus dem Wattenmeer gefischt

Plattfische wie Scholle, Steinbutt und Seezunge machen im Sommer fast zwei Drittel der Fischbevölkerung des Wattenmeeres aus. Indem sie die Färbung ihrer Haut der Umgebung anpassen oder sich in Sand und Schlick eingraben, können sie sich praktisch unsichtbar machen. Plattfische wachsen und jagen auf dem Nordseegrund, bis sie die richtige Größe und das richtige Gewicht erreicht haben, um zu köstlichen Fischgerichten zubereitet zu werden. Kulinarische Klassiker an der Nordseeküste sind die mit Krabben gefüllte Scholle „Büsumer Art“ und die Scholle „Finkenwerder Art“ mit Speck. Der Steinbutt ist einer der edelsten Vertreter der Plattfische, er wurde schon in der Antike als Delikatesse geschätzt und ist einer der teuersten Speisefische — in den exklusiven Restaurants der Nordseeküste kommt er regelmäßig frisch auf den Tisch. Ebenso wie die Seezunge, deren zartes weißes Fleisch seit alters her heiß begehrt ist, was sie ebenfalls zu einem der teuersten Speisefische macht.

www.soeilring-hof.de

www.landhaus-stricker.de

www.faeirhaus-sylt.de



von links nach rechts:
Holger Bodendorf
(Landhaus Stricker),
Johannes King
(Söl'ring Hof) und
Alexandro Pape
(Restaurant Fährhaus).

Merlin, Mafia, Marcolini — oder auch mit Dracula?

Dresden bietet kulinarisch und künstlerisch eine vielfältige Auswahl weihnachtlicher Dinner Shows.

Der Countdown bis Weihnachten läuft! Damit rückt auch die Saison der Weihnachtsfeiern im Kreise von Mitarbeitern, Freunden und Geschäftspartnern immer näher. Wer Kultur und Kulinarisches gern an einem Abend verbinden will und ihn mit Schwung auf der Tanzfläche ausklingen lassen möchte, wird auf jeden Fall fündig. Für einen Wunschtermin ist Eile geboten — der Vorverkauf hat längst begonnen.

„Mafia Mia“ im neuen Dinner-Theater „Erlwein Capitol“ im Ostrapark

Im letzten Jahr noch haben sie die Gäste im Kraftwerk Mitte als „Giganten der Meere!“ begeistert — jetzt ziehen die energiegeladenen Musiker der Firebirds mit ihrer neuen Show „Mafia Mia“ um in das „Erlwein Capitol“. Dort, wo vor rund 100 Jahren Europas modernster Schlachthof gebaut wurde, feiert ab 1. Dezember der Pate alias Bert Callenbach samt Familie Weihnachten. Der Pate begibt sich natürlich nur mit Leibwache unter Menschen. Sie wird verkörpert durch die beiden Erzkomödianten

Schlicht & Kümmerling. Handgemachte Musik quer durch viele Genres, Comedy und verblüffende Artistik werden durch ein weihnachtliches Menü begleitet, und wer bis zum Schluss überlebt, kann mit dem Paten noch das Tanzbein schwingen.

Die Genusswelt des Camillo Graf Marcolini in „Marcolinis Welt“

Er war Sächsischer Cabinetsminister, Direktor der Porzellanmanufaktur und der Kunstakademie — und er ließ am Elbhang ein Jagdhaus bauen, das heute seinen Namen trägt: Camillo Graf Marcolini. Die wunderschönen Kellergewölbe sind in der Weihnachtszeit die Kulisse für einen genussreichen Abend. Dann schlüpft der Entertainer Alf Mahlo in die Rolle des Marcolini und begleitet die Gäste gemeinsam mit der Tänzerin Anna Tcherniak auf einer weihnachtlichen Gourmetreise. In wechselnden Rollen, Kostümen und authentischen Episoden entführt er mit Humor und Sachverstand in die Gefilde der sächsischen Tafel- und Lebenskunst. Auch ein Blick auf



das brisante Geschehen in den Salons und auf geheime Bünde hinter den Vorhängen dieses magischen Ortes ist erlaubt. Begleitend kreiert Dirk Wende, ein Meister der feinen Küche, ein Vier-Gang-Menü und interpretiert die Rezepturen, wie sie einst am Sächsischen Königshof zelebriert wurden, auf dem hohen Niveau der heutigen Kochkunst. (24.11. bis 23.12.2011)

„Draculas Hochzeit“ im Festsaal des Kurländer Palais

Dracula ist zurück! Im Dezember ist Rainer König wieder in einer Paraderolle zu erleben und lädt erneut als Dracula in den großen Festsaal des Kurländer Palais.

Grandios, denn er verleiht seiner Figur nicht nur Witz, sondern auch eine gewisse Noblesse. Dracula will Hochzeit feiern und wirbt um die dicke Bäckersfrau alias Mandy Garbrecht. Doch zunächst hat er ein großes Problem — er hat sich einen seiner Vampirzähne an einer uralten Blut-Orange ausgebissen. Hilfe eilt herbei in Gestalt von Wanderzahnärzten aus Transsilvanien. Außerdem wird es langsam hell — der Untergang für jeden Vampir. Eine mitreißende Show der Dresdner Künstler Dieter Beckert und Peter Till, die sich gemeinsam mit Ludek Lerst als hochmusikalisches „Vampir-Kom-
(Fortsetzung nächste Seite)



Der „Pate“ gibt sich die Ehre — unter strengster Bewachung, versteht sich.



Alf Mahlo in der Rolle des Marcolini

Dresden-Special

Merlin, Mafia, Marcolini — oder auch mit Dracula?

Dresden bietet kulinarisch und künstlerisch eine vielfältige Auswahl weihnachtlicher Dinner Shows.

(Fortsetzung von Seite 10)

petenz-Team“ beweisen. Ein turbulenter Abend mit vielen Rocksongs von Kiss über Meat Loaf bis hin zu „Dirty Dancing“, und das in einem der schönsten Festsäle in Dresden, in dem sich bereits das sächsische Königshaus amüsierte. Das Kurländer Palais war im 2. Weltkrieg ausgebrannt und wurde nach dem behutsamen Wiederaufbau erst vor zwei Jahren wieder eröffnet. (18.11.2011, 7.12. bis 23.12.2011)

Restaurant-Theater „Merlins Wunderland“

Hier wurde das Konzept der Dinnershow in Dresden erfunden — im Restaurant-Theater „Merlins Wunderland“ mit dem urigen Ambiente einer ehemaligen Scheune. An den langen Tafeln kommt schnell fröhliche Stimmung



auf, dafür sorgen der enge Kontakt zu den Künstlern und das „interaktive“ Menü, das der „Tischdienst“ selbst verteilen darf. Die Mitteltafel wird auch zur Bühne — die namhaften Künstler agieren überall im Raum, stürmen durch die Bodenluke oder stehen plötzlich

auf der Empore. Und zum Schluss darf getanzt werden. Mit der neuen Show „Merlin sucht den Weihnachts-Star“ will der alternde Zauberer Merlin neuen Schwung in den Laden und frisches Geld in die Kassen bringen. Castingshows sind in und bringen Erträge - das haben

schon ganz andere erkannt. Aber man muss als Jury gute Nerven haben, alle Darbietungen am Set zu ertragen. Da kommt ein abgefahreneres Magierpärchen, ein gruseliges Gesangstrio, ein brandgefährlicher Feuerspucker und ein Elton-John-Double — selbst Merlins Sekretärin stellt sich vor. Eifersüchtig beobachtet von der Haushälterin des Meisters, die alternierend durch die Schauspielerinnen Kati Grasse und Beate Laaß verkörpert wird. Eine neue Show von und mit Wolf-Dieter Gööck und einem Ensemble, das für zahlreiche Genres steht: Schauspiel, Gesang und Comedy, Feuerkunst und Jonglage, Tanz und viel Magie. Mit Magical Moments, Caroline Kansy, André Ulbrich, Ariane Oechsner, Petra Hoffmann. (6. bis 23.12.)

www.feiern-in-dresden.de

Gala



Hope-Gala Dresden 2011

Am 29. Oktober findet bereits zum 6. Mal die HOPE-Gala Dresden statt - eine außergewöhnliche Benefizveranstaltung, welche Menschen verbindet, die etwas tun möchten gegen AIDS: die Künstler auf der Bühne ebenso wie das Publikum im Saal. Mit den Einnahmen wird das Projekt HOPE Cape Town in Südafrika unterstützt, das sich vor allem um die große Zahl betroffener Mütter und Kinder in den Townships von Kapstadt kümmert. In den vergangenen fünf Jahren wurden knapp 365.000 € durch die HOPE-Gala eingeworben.

Namhafte Künstler treten auf, darunter „Polarkreis 18“, YAKOTO, das Duett Marshall & Alexander, die junge Trompeterin Melissa

Von Klassik bis Rock für Hoffnung am Kap

Die Premiere der HOPE-Gala-Band ist 2011 ein besonders emotionaler Höhepunkt

Venema sowie der Dresdner Schauspieler und Musiker Christian Friedel, der die HOPE-Gala bereits zum dritten Mal unterstützt. In diesem Jahr ist er mit seiner neu gegründeten Band „Woods of Birnam“ dabei. Mit dem „jungen orchester nrw“ ist ein ganz außergewöhnlicher Klangkörper zugesagt. Durch den Abend führt die charmante Moderatorin Ulla Kock am Brink gemeinsam mit René Kindermann. Mit dem Kauf einer Eintrittskarte für die HOPE-Gala

kann man im Projekt HOPE viel bewirken. Der Kartenpreis beginnt bei 65 €. Für diese Summe kann in Südafrika zwei Monate lang die antiretrovirale Behandlung eines AIDS-Patienten bezahlt werden. Drei Gäste finanzieren eine dreimonatige Ausbildung eines Gesundheitsarbeiters bei HOPE Kapstadt.

HOPE | KAPSTADT STIFTUNG
Deutsche AIDS-Stiftung
www.hopegala-dresden.de



von links nach rechts: Polarkreis 18, YAKOTO, Melissa Venema



Amerikanische R&B- und Funklegende kommt zum Sächsischen Landespresseball

„The Earth Wind & Fire Experience feat. The Al McKay Allstars“ spielen einziges Ostdeutschland-Konzert

Mit Songs wie „Can't Hide Love“ oder „September“ haben EARTH WIND & FIRE in den 1970er und 1980er Jahren Musikgeschichte geschrieben. Die US-amerikanische Combo mixte als eine der Ersten Soul, Rock und Jazz mit Tanzmusik und machte daraus einen einzigartigen Disco-Sound noch bevor er so genannt wurde. Dass dieser Disco-Sound nach wie vor nichts von seinem Groove und seiner Faszination verloren hat, wird THE EARTH WIND & FIRE EXPERIENCE feat. THE AL MCKAY ALLSTARS zum Landespresseball bei ihrem einzigen Ostdeutschlandkonzert in diesem Jahr beweisen. In der 14-köpfigen Combo spielen u. a. der frühere EARTH WIND & FIRE-Gitarrist Al McKay sowie weitere Musiker der US-Legende.

Neben den Stars aus Übersee stehen auf der Presseball-Bühne BASSIONA AMOROSA, ein einzigartiges, international erfolgreiches Kontrabass-Sextett und die griechische Piano-Virtuosin Evgenia Papadimas. Für



The Earth Wind & Fire Experience feat. The Al McKay Allstars

stilgerechte Ballklänge auf höchstem Niveau sorgt die CHRIS GENTEMAN GROUP. Der Sächsische Landespresseball findet am 12. November 2011 im Albertinum in Dresden statt.

Zu den Gaumenfreuden: Den kulinarischen Part des diesjährigen Landespresseballs wird Polster Catering aus dem sächsischen Lichtenstein übernehmen. Ein Unternehmen, dessen Mitarbeiter durchaus ballerprobt sind. Der Zwickauer Opernball, der Ärzteball und der Wirt-

schaftsball Südwest Sachsens finden sich in der umfangreichen Referenzliste des 1996 gegründeten Unternehmens, das unter anderem auch Generalcaterer der Biathlon-Weltmeisterschaften 2004 in Oberhof (Thüringen) war. Für Matthias Polster ist die kulinarische Betreuung der Ballgäste im Albertinum etwas ganz Besonderes. „Dresden bedeutet für mich persönlich, Kultur in höchstem Maße. Die Stadt gibt mir das Gefühl, stets in Bewegung zu sein und trotz der historischen Vergangenheit nach Neuem zu stre-

ben“, sagt Matthias Polster. Karten für den 17. Sächsischen Landespresseball, dessen Premiumpartner die Wernesgrüner Brauerei ist, können über die Website des Landespresseballs (siehe unten) und ab 1. Oktober direkt im *Brockmann und Knoedler Salon* (Quartier an der Frauenkirche, An der Frauenkirche 1, 01067 Dresden) gekauft werden. Bankett-Karten kosten 310,- €, Flanier-Karten sind bereits zum Preis von 150,- € erhältlich.

www.landespresseball-sachsen.de



Der sächsische
Landespresseball
wird in diesem Jahr
moderiert von
Mareile Höpner



Die Winzergenossenschaft Waldulm

In keinem anderen Buch steht soviel über Reben und Wein, als in der Bibel und dass die Kirche seit jeher sehr mit dem Weinbau und der Verarbeitung der Weintrauben vertraut ist, ist in vielen Schriften und Bildern überliefert. So ist es auch nicht verwunderlich, dass der Weinbau nach dem 1. Weltkrieg in Waldulm durch die Pfarrherren und Geistlichen stark beeinflusst und geprägt wurde. Diese waren es auch, die zu ihrem eigenen Lebensunterhalt das erzbischöfliche Pfarrgut bewirtschafteten. Dieses Gut von 10 Hektar Größe wurde im Volksmund als Pfarrberg bezeichnet. Es war unterteilt in 6 Hektar Ackerfläche, 2,5 Hektar Reben und 1,5 Hektar Mischwald. Die Rebfläche galt als Versuchs- und Musteranlage der Badischen Landwirtschaftskammer in Karlsruhe die den Pfarrherren beratend zu Seite stand. Am 25. November 1928 nahm die Erfolgsgeschichte „Winzergenossenschaft Waldulm“ dann ihren Lauf. Vom damaligen Ortspfarrer Wilhelm Fichter gegründet stand sie sozusagen schon von Kindesbeinen an unter einem Göttlichen Stern. Herr Fichter stammte aus einer Winzerfamilie in Achkarren und war somit schon



von links: Geschäftsführer Tino Schneider (Betriebswirt) und Kellermeister Urban Laible

Zeit seines Lebens mit den Reben und dem Wein verbunden. So lag es nicht fern, dass er sich mit Engagement und Liebe für die Waldulmer Winzer einsetzte, um den Weinbau in Waldulm zu fördern und bessere Erlöse für den edlen Tropfen zu erzielen. Nach anfänglichen Schwierigkeiten und

nur einigen wenigen Mitgliedswinzern, ist die Winzergenossenschaft Waldulm heute einer der bekanntesten Weinbaubetriebe Badens. Mittlerweile bewirtschaften weit über 200 Winzer knapp 150 Hektar Rebfläche hauptsächlich an den Lagen Pfarrberg und Kreuzberg.

www.waldulmer.de



Ein typisches Produkt der Region.





Gewinnspiel bei Gourmet-Classic.de — Spiel vom 1.10.2011 bis 20.10.2011

Gewinnen Sie mit Mövenpick Hotels & Resorts ein Wochenende
im 4-Sterne Mövenpick Hotel über den Dächern von Prag!

Die beiden Gebäude des einzigartigen Mövenpick Hotels Prag sind über einen Schrägaufzug miteinander verbunden. Das höhergelegene Gebäude bietet einen schönen Blick über die Stadt, unser Gastronomieangebot ist erstklassig: Das Mövenpick Hotel Restaurant serviert klassische Schweizer und internationale Gerichte. Im „Il Giardino“ erwartet Sie eine breite Auswahl an mediterranen Spezialitäten. „Il Giardino“ ist berühmt für seine hübsche Gartenterrasse mit ihrem atemberaubenden Blick auf das historische Stadtzentrum. Das Mövenpick Hotel Prag liegt im Stadtzentrum im modernen Viertel Andel, gleich neben dem historischen Herzen der Stadt. Der Flughafen befindet sich 15 Minuten entfernt, der neue Geschäfts- und Unterhaltungskomplex mit Freizeit- und Entspannungszentrum sowie Geschäften und Dienstleistungen ist gleich nebenan. Ein Shuttle-Bus zur Metro-Station steht kostenlos zur Verfügung.

Genießen Sie Hummerköstlichkeiten zwischen dem 20. Oktober und 20. November 2011 in

den Restaurants der Mövenpick Hotels in Europa. Der Hummer gilt als edelstes aller Krustentiere. Sein festes und feines Fleisch überrascht mit einer süßlich-nussigen Note. Ein hoch geschätztes Geschmackserlebnis, das unsere Köche zu neuen und auch altbewährten Menü-Kompositionen in moderner Interpretation inspirierte. Zwischen dem 20. Oktober und 20. November 2011 in den Restaurants der Mövenpick Hotels in Europa.

Werden Sie Fan auf Facebook und gewinnen Sie ein besonderes Erlebnis für sich und Ihre Freunde: Sie schnuppern in die gastronomische Welt von Mövenpick Hotels & Resorts hinein und kreieren mit dem Küchenchef zusammen „hummlische“ Köstlichkeiten aus der Welt der Hummer — Geheimtipps des Küchenchefs inklusive. Laden Sie fünf Freunde ein und genießen Sie im Anschluss im Mövenpick Hotel Restaurant Ihr persönliches Menü. Lassen Sie sich von unserem Restaurant Team in entspannter und geselliger Atmosphäre verwöhnen. Informationen und Teilnahme:

mehr Info zum Spiel im Internet >>

MÖVENPICK Hotels & Resorts

GEWINNSPIEL-FRAGE

Gewinnen Sie ein Wochenende für zwei Personen inklusive Frühstücksbuffet in einer der kulturell vielseitigsten und malerischsten Städte Europas. Einfach Gewinnspielfrage beantworten und los geht die Reise!

In welchem der 23 Mövenpick Hotels in Europa arbeitet der Executive Chef, der beim Gewinnspiel auf Facebook die Gerichte beschreibt?

- a) Mövenpick Hotel Berlin
- b) Mövenpick Hotel Amsterdam



Die beiden Gebäude des einzigartigen Mövenpick Hotels Prag sind über einen Schrägaufzug miteinander verbunden.



Außen hart ■ innen delikat.



„Taste Arrangement“ greift diesen kulinarischen Höhenflug auf: als Übernachtungspaket mit Frühstück für zwei Personen. Genießen Sie hierbei die Gerichte dieser Aktion als Menü inklusive einer Flasche Wein und freuen sich außerdem auf weitere geschmackvolle Überraschungen. Nähere Informationen und Buchungen unter

www.moevenpick-hotels.com/geschmack



Kritik

Wasserski Kiefersfelden — mehr als gefährlich?

Ärger über Unfall auf Wasserski-Anlage

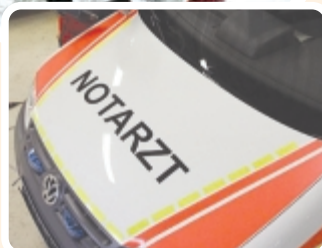
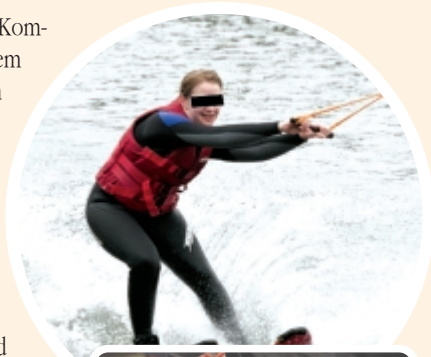
Fehler in der internen Kommunikation und einem sehr unprofessionellem Umgang mit Unfällen wirft der Herausgeber des Gourmet-classic-Journals den Betreibern der Wasserskianlage Kiefersfelden vor.

Dem Geschäftsführer der Wasserskianlage Kiefersfelden wurde schriftlich und telefonisch mitgeteilt, dass eine Mitarbeiterin der Redaktion einen Wasserskiunfall mit Schnittverletzungen an der Nase, sowie Hämatome — ohne eigenes Verschulden — davon getragen hat.

Bezeichnenderweise ereigneten sich noch innerhalb von 30 Minuten zwei ähnliche Vorfälle, bei denen sich zwei Jugendliche erheblich verletzt (die Namen liegen der Redaktion vor) und sogar einer von ihnen per Krankenwagen abtransportiert werden musste. Alle Unfälle passierten auf die gleiche Weise. Ungeübte Teilnehmer stürzen ins Wasser und ähnlich ungeübte Teilnehmer haben dann die im Wasser liegenden Personen schlichtweg überfahren.

Offensichtlich haben die Betreiber keinerlei organisatorische Vorkehrungen getroffen, um solche Unfälle zu vermeiden.

Insbesondere werden bei der „Einweisung“ der Teilnehmer in die Besonderheit der Anlage, mit keinem Wort Verhaltensmaßregeln angegeben oder auch nur empfohlen, was im Falle eines Sturzes ins Wasser zu beachten ist. Auch scheint die Anlage nicht darauf ausgerichtet zu sein, eventuell



durch eine Schnellabschaltung, genau diese Risiken die sich an einem Tag innerhalb von einer Stunde drei mal ereignet haben, vermeiden zu helfen.

Diese Vorwürfe wurden dem Geschäftsführer der Wasserskianlage Kiefersfelden im Rahmen einer Schadensregulierung vorgebracht. Mit dem Ergebnis, dass der Geschäftsführer jegliche Verantwortung ablehnte.

Seine Verantwortungslosigkeit scheint — um ein treffendes Sinnbild zu verwenden — quasi über dem Wasser zu stehen. Das Verunglücken seiner Kunden kümmert ihn so wenig wie die Wasserstandsmeldung von Kiefersfelden. Wasserski-Kunden können sich demzufolge nur selbst vorsehen, wenn Sie diese Anlage benutzen wollen.

Das ist entschieden zu wenig und daher kaum zu empfehlen!

Deutscher Solarverein e.V. ermöglicht Ihnen preiswerte, preisstabile und regenerative Energie.

Verringern Sie dauerhaft Ihre Wärme- und Stromkosten

Ohne jede eigene Investition!

Wir erstellen Ihnen auf Ihrem Gelände kostenfrei ein BIOGAS-Blockheizkraftwerk. Speziell für Hotelbetrieb mit hohem Wärmebedarf / Wellnessbereiche / Spa.

Wir bieten Ihnen bis zu 20 Jahre lang eine sehr zuverlässige Versorgung mit Wärmeenergie und wenn gewünscht, auch mit elektrischer Energie. Die Wärme steht im Normalfall als Heißwasser mit bis zu 90°C zur Verfügung. Auf Wunsch und bei entsprechender Menge ist auch Heißdampf möglich. Ganzjährige Verfügbarkeit und ohne Risiko durch eine eigene BU-Versicherung. Regulierung von Schäden aus Ausfall/Wärmeversorgung durch die ALLIANZ AG. Bedingungen sind:

- 1.) Wärmebedarf pro Jahr ab ca. 500 Megawattstunden (Entspricht im Normalfall bei ca. 10ct/kWh. — 50.000 € Wärmekosten p.a.)

- 2.) Anschluss an ein Gasnetz.
- 3.) Ein Platz zum Aufstellen des (schallgedämmten) BHKW's. Jederzeit Zugang.

Ihre zukünftige Energiepreise :
(netto und incl. aller Nebenkosten)

Für Wärme: Je nach Abnahmemenge: max. 5 ct / Kilowattstunde.
Für Strom: Je nach Abnahmeverhalten: 12 - 15 ct / Kilowattstunde. Weiterhin wird der Energiepreis-Anstieg nur noch etwa 50% des Bisherigen sein. Regenerativ, zuverlässig, unabhängig und kostenstabil. Das Bild zeigt eine 140 KW-BHKW-BIOGAS-Einheit. Wir verbauen neuste & effektivste Technik aus Deutschland.

Antworten Sie einfach auf unten stehende eMail mit Ihren letztjährigen Energieverbräuchen und Kosten. Wir werden Ihnen daraufhin zeitnah ein kostenloses, individuelles Energie-Angebot unterbreiten. flessing@gmx.net



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 von 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

Anzeige



Klicken Sie bitte auf eines der Bilder um in den AppStore oder den AndroidMarket zu gelangen.