classic Gourmet digital journal

Elektronische Zeitung des Internetportals www.gourmet-classic.de · Ausgabe 23 / November 2011

Besondere Orte

„Schnuraln“ im goldenen Herbst von Leogang

Wussten Sie, dass im Pinzgauer Teil Österreichs der Frühling und der Herbst die sonnigsten und wetterbeständigsten Jahreszeiten sind? Und das ist nicht der einzige Grund zu dieser unentdeckten Jahreszeit in diese Region zu fahren. Sicher fällt Ihnen Wandern, Mountainbiking oder Golfen ein. Es gibt noch viel mehr: zum Beispiel zum Schnuraln. Schnuraln nennt man hier das Entdecken, Erspüren, Erkennen. Dies ist der passendste Name für diese Zeit in dieser Region, die dann so anders ist als die Zeit der sonst üblichen Urlaube in Österreich. Acht Betriebe des Ortes Leogang — ein langgezogenes Tal mit 2800 Einwohnern — haben sich zusammengefunden und ein Angebot entwickelt, um Besuchern die Traditionen, die Menschen und das heutige Zusammenleben im Einklang mit der Natur voller Stolz und Herzlichkeit zu zeigen. Selten erlebt man, mit welchem Engagement, Raffinesse und Fürsorge eine solche Idee entwickelt und angeboten wird. Das Überwältigende ist aber die Gastfreundschaft. Herzlich, familiär und behutsam wird jeder Gast aufgenommen. Möchten Sie Nähe oder Distanz? Oder ist Ihnen der Kontakt zu den Menschen wichtig? … alles können — nichts müssen. Sie nehmen das an, was zu Ihnen und Ihrer Situation passt: Nähe oder Abgeschiedenheit. Gespräche oder Ruhe. Sie haben die Wahl. Angebote an Festen, Wanderungen, Führungen, Kochkursen, Dämmerschoppen sind so umfänglich und individuell, dass für jeden Geschmack etwas dabei ist. Der Besuch eines Hoffestes offenbart die Vertrautheit und Gemeinschaft der Pinzgauer. Zwei Wochen vorab bereiten die Hofbauern und ihre Helfer ein Zusammentreffen vor, bei dem Sie nicht nur von den vielen Trachten überwältigt sein werden, sondern auch von den kulinarischen Leckereien, vom selbst gebrauten Bier, von der guten Laune, den vielen Möglichkeiten für Kinder, sich auszutoben … einfach von der entspannten Atmosphäre, die von den zufriedenen Menschen ausgeht, die sich hier treffen und feiern. Sie können sich auch gern zu Almwirtschaften führen lassen. Einer der Organisatoren und Betreiber einer Wirtschaft führt eine der 40minütigen Wanderungen an. Zur Stärkung gibt es zwischen vielem Wissenswerten auch einen wunderbaren Obstler. Wählt man den Besuch einer Käserei erfährt man neben Wissenswertem über die Käseherstellung auch mehr über den typischen Tagesablauf eines Bauernhofes. Bei grandiosem Ausblick kann man selbstverständlich die kulinarischen Köstlichkeiten aus Milch genießen. Oder Sie verspüren Lust, die Pinzgauer Küche einmal selbst zuzubereiten?

(Fortsetzung nächste Seite)

Besondere Orte

LEOGANGER HERBST SCHNURALN

„Schnuraln“ im goldenen Herbst von Leogang

(Fortsetzung von Seite 1)

Eine Bäuerin weiht Sie in Rezepte ein. Sie erzählt über Traditionen und den heutigen Alltag. Über Tricks beim Kochen und Sie bereiten alles mit zu. Als krönenden Abschluss wird das so entstandene mehrgängige Mahl in angemessenem Rahmen und bei angeregten Gesprächen verspeist. Neben vielen anderen Möglichkeiten — der einer mystischen Bergwanderung — ist allerdings die Menüwanderung für das absolute Highlight. Während einer Wanderung Richtung Tal kehren Sie in sechs verschiedenen Wirtschaften ein, um jeweils einen Gang dieses Menüs zu sich zu nehmen. Sie erfahren mehr über die Gastgeber, leichte einheimische Küche und bei jeder neuen Einkehr hebt sich die Stimmung.

Diesen abwechslungsreichen Rahmen Ihres Aufenthaltes schaffen Ihnen acht Wirtschaften des Ortes Leongang. Der Salzburger Hof — ein Glücksfall - liegt direkt am Fuße des Asitzbergs. Von hier aus können Sie jede Wanderung beginnen oder auf einem Parcour vorm Haus, Ihre Fähigkeiten im Mountainbiking testen. Das für Familien konzipierte Hotel wird von Anton Hörl, seiner Frau und den Söhnen geführt. Aufmerksame Mitarbeiter verwöhnen den Gast von der ersten Minute an. Das gesamte Haus nimmt die traditionellen Farben und Formen auf und präsentiert sie in modernem Design seinen Gästen. Sie wohnen in einem Traditionshaus mit Komfort auf modernste Art. Ein großzügiger Spa-Bereich lädt zum Ausspannen ein. Oder Sie genießen im Holzleo in der siebten Etage die Fitnessmöglichkeiten mit freier Sicht auf das Tal und die Berge. Das Lockern der Muskeln kann im Anschluss in der benachbarten Sauna mit einem spektakulären Ausblick genossen werden. Auch kulinarisch bleibt kein Wunsch offen. Die Küche ist regional — aber leicht und ideenreich. Das Frühstücksbuffet garantiert jedem, seinen morgendlichen kulinarischen Freuden frönen zu können. Ob Sie sich den Orangensaft selbst zapfen, den Gemüsesaft einer eigenen Komposition entwickeln oder Getreide schroten wollen — alles dabei. Natürlich kommen auch die traditionellen Frühstücksgelüste zum Zug. Zum Hotel gehört eine Almhütte. Seit drei Jahren wird dieses Schmuckstück behutsam ergänzt, vervollständigt und den Gästen nach einer gelungenen Wanderung z.B. für eine Brotzeit zur Verfügung gestellt. Ob Glühwein im Winter oder eine Erfrischung im Herbst: der Blick auf die Berge und die Romantik der Ortes sind erlebenswert. Die Aufenthalte in dieser heimeligen Umgebung sollten angemeldet werden. Die Forsthofalm liegt ein wenig außerhalb. Serpentinen führen den Gast Meter um Meter bis auf 1050 m nach oben. Bis sich der Blick auf einen Almhof auftut, der um einen sehr modernen und klaren Holzbereich erweitert wurde. Auch hier gibt es zu allererst einen herzlichen Empfang. Die Zimmer sind hell und komplett aus Holz. Schon beim Eintreten spürt man eine besondere Atmosphäre und ein traumhafter Blick wird in die Landschaft gewährt. Es wurde darauf geachtet, ökologische Materialien zu nutzen. Dieses umwelt- und gesundheitsbewusste Konzept zieht sich ebenso durch die Küche und das vielfältige Angebot aus Speisen. Das Frühstücksangebot ist komplett biologisch orientiert und vor allem mit Produkten der Region ausgestattet. Auch die anderen kulinarischen Angebote sind dieser Idee verpflichtet. Auf dem Dachgeschoß befindet sich ein Spa-Bereich, der durch Helligkeit und Moderne besticht. Gerade für Paare, die traute Stunden der Zweisamkeit suchen, ist dieses Hotel das Richtige. Anwendungen sind an den Kräutern der Region orientiert und werden für jeden Gast neu bestimmt. Es bietet sich die Möglichkeit eines Bades im Freien auf der Dachterrasse bei abendlichem Himmel, Champagner und Blick ins Tal. Für das Abendessen wurde für intime Atmosphäre gesorgt. Zu Recht spricht Familie Wildauer von ihrem Hotel als „Sinnlichste Alm der Welt“. Egal ob Sie mit Familie unterwegs sind oder stille Stunden zu zweit suchen, beim Leoganger Herbstschnuraln ist definitiv für jeden was dabei.

Winzer

Hannes Sabathi

Edle Tropfen aus dem „Südsteirischen Weinland“

Steile Hänge mit langen Rebzeilen, sanfte Hügel, eng gewundene Straßen mit hohen Pappelalleen — die Südsteiermark ist ein Weinbaugebiet wie aus dem Bilderbuch. Schmucke Höfe schmiegen sich an die Hügelkuppen, von den Terrassen der Steinhäuser fällt der Blick auf Obstgärten und kleine Wälder. Insgesamt 2.000 ha umfasst das „Südsteirische Weinland“. Die steilen Lagen und der Boden aus Sand, Schiefer, Mergel und Muschelkalk bieten günstige Bedingungen für knackig-frischen Welschriesling, feinnervigen Weißburgunder, tiefgründigen Morillon (Chardonnay), duftenden Traminer und Gewürztraminer, aber auch für Rotweinsorten wie Zweigelt, Pinot Noir und Blauer Wildbacher. Es sind aber vor allem die steirischen Sauvignon Blancs, die international für Aufsehen sorgen und zweifellos zu den besten der Welt gehören.

Das Weingut und seine Geschichte

Hannes Sabathi zählt mit seiner Familie zu einer typischen südsteirischen Winzerfamilie. Der Hof am Kranachberg ist schon seit 1860 im Familienbesitz, wurde jedoch mehr als 100 Jahre lang als gemischte Landwirtschaft geführt und trug den Hofnamen Adam. Nach der Einheirat von Hannes’ Vater im Jahr 1968 änderte sich der Name auf Sabathi. Von da an lag der Fokus mehr und mehr auf dem Weinbau. Seit 1999 ist der Familienbetrieb ausschließlich dem Weinbau (mit Buschenschank) gewidmet.

Der Weinmacher

Hannes Sabathi, 1980 geboren, wurde die Liebe zum Weinbau somit gewissermaßen in die Wiege gelegt. Mit dem Wein aufgewachsen, erwachte auch früh der Ehrgeiz, besondere Weine zu machen, die qualitativen Möglichkeiten der Region zu erkunden. Hannes durchlief eine solide fachliche Ausbildung in der Weinbauschule Silberberg, erarbeitete sich persönliche Erfahrung durch Praktika in führenden Weingütern und übernahm 1999, im blutjungen Alter von 19 Jahren, die Verantwortung im Keller des Familienweingutes. 2003 absolvierte er die Ausbildung zum Weinbau- und Kellermeister und 2005 übernahm der erst 25jährige den Betrieb zur Gänze von seinen Eltern. Der Vater ging, der Sohn kam.

In den Jahren seit 1999 haben die Sabathi Weine eine radikale Entwicklung durchgemacht. Für Vater Sabathi lag das Hauptaugenmerk noch auf dem Schankwein, schließlich galt es, die vielen Besucher der Buschenschank zu versorgen. Die Weine wurden daher zu Cuvées verschnitten, um

(Fortsetzung nächste Seite)

Winzer

Hannes Sabathi

Edle Tropfen aus dem „Südsteirischen Weinland“

(Fortsetzung von Seite 3)

einheitliche Qualität bei frischen Jungweinen zu erhalten. Im Gegensatz dazu setzte Hannes auf die Unterschiede bei Sorten und Lagen und begann daher, die unterschiedlichen Parzellen getrennt zu vinifizieren. Das klappte keineswegs auf Anhieb. „Ich war am Anfang ganz auf mich allein gestellt“, erinnert sich der Winzer, „ich hatte keinen Sparringpartner im Keller, deshalb habe ich auch viele Fehler gemacht. Aber gerade dadurch habe ich unglaublich viel gelernt.“

Sabathi war sich schon 1999 bewusst: Wenn er seine Qualitätsvision verwirklichen will, muss alles stimmen: gute Lagen, optimales Traubengut, präzise Kellerarbeit. Deshalb ging er Schritt für Schritt daran, seinen Betrieb umzukrempeln. Zunächst kümmerte er sich um die Optimierung der Weingärten — Mengenreduktion, richtige Laubarbeit im Sommer,

gründliche Selektion bei der Ernte, damit perfektes Traubenmaterial in den Keller kommt. Danach wurden die Kellerarbeit und Kellerausrüstung nach und nach auf die neuen Qualitätsanforderungen umgestellt. Zuletzt ließ er seine Weinetiketten neu gestalten, die in Ausdruck und Darstellung exakt das widerspiegeln, was Sabathi beim Weinmachen wichtig ist.

Heute, wo seine Weine zu den interessantesten des Landes gehören, schenkt er seine ganze Aufmerksamkeit dem Terroir. Nicht selten sieht man den Winzer mit Schaufel und Kübel beim Löchergraben. Er hebt Proben aus, kriecht manchmal sogar hinein, um die Böden noch besser zu verstehen, um das Zusammenspiel von Boden und Sorte weiter zu verbessern. „Der Boden macht den Wein“, sagt Sabathi und fügt hinzu: „Man könnte auch sagen: Der Boden macht den Wein erst interessant.“

www.sabathi-weine.at

Anzeige

Kulinarisches

Genussreiches Mecklenburg-Vorpommern

„Grand Hotel Heiligendamm“ bietet Gastronomie auf höchstem Niveau

Zum Grand Hotel Heiligendamm gehören das Kurhaus Restaurant, welches deutsche und regionale Küche auf höchstem Niveau bietet, sowie das ausgewiesene Gourmet-Restaurant „Friedrich Franz“, das italienische Spezialitäten-Restaurant „Medini's“ sowie die „Baltic Bar“, in dem Sushi, Sashimi und weitere asiatische Gerichte angeboten werden. Das „Friedrich Franz“ in einem traumhaft schönen Salon des Kurhauses bietet Kulinarik in Perfektion. Seit März 2008 hat Ronny Siewert die Leitung der Michelin Stern prämierten Küche inne. Die Wurzeln seiner Arbeit liegen in der typisch klassischen französischen Küche. **internet >>**

Ob bei Tag oder Nacht: Das „ Grandhotel Heiligendamm“ bietet mit seiner exclusiven Lage direkt an der Ostsee mehr als traumhafte Aussichten. Das Gourmet-Restaurant „Friedrich Franz“ beeindruckt durch einen direkten Blick auf das Meer.

Traditionelle „Martinsgans“ auch im „Grand Hotel Heiligendamm“

Seit jeher werden Gänse am St. Martinstag als Festtagsbraten gereicht. Dieser Brauch geht auf den heiligen Martin von Tours zurück. Als dieser Bischof werden sollte, versteckte er sich aus Bescheidenheit in einem Gänsestall. Doch verrieten ihn die Gänse mit ihrem lauten Geschnatter. Zur Strafe wurden sie daraufhin gebraten und verspeist. Seit diesem Tag gilt Bischof Martin von Tours als Schutzpatron der Gänsezucht, sein Ehrentag ist der 11. November. Traditionell wie die Aufzucht erfolgt auch die Schlachtung. Die Gänse vom „Gut Vorder Bollhagen“ werden während der so genannten Mauser, das heisst, dem natürlichen Federwechsel, geschlachtet. Weil damit auf die Anwendung des sonst üblichen Brühprozesses verzichtet werden kann, bleibt die natürliche Schutzschicht der Haut unverletzt. Die ursprüngliche Fleischkonsistenz und die Geschmackstoffe, welche zu 90 Prozent in der Gänsehaut sitzen, werden so voll erhalten. Das „Gut Vorder Bollhagen“ liegt landschaftlich reizvoll direkt an der mecklenburgischen Ostseeküste. Das benachbarte Grand Hotel Heiligendamm im ältesten Seebad Deutschlands war Austragungsort des G8-Gipfels 2007. Das Gut ist ein wesentlicher Bestandteil des ganzheitlichen Hotelkonzeptes mit der Ausrichtung auf den Einklang von Körper, Geist und Seele in Verbindung mit gesunder Ernährung. Johannes Lampen, Leiter des Gutes, stellte den Betrieb 2004 auf ökologischen Landbau um. Seitdem werden die Gäste des Grand Hotel Heiligendamm mit Bioprodukten vom „Gut Vorder Bollhagen“ versorgt. Es wird gewährleistet, dass die Landschaft rund um das Seebad Heiligendamm durch die umweltverträgliche Landwirtschaft geschont wird. Der Betrieb ist Mitglied in den ökologischen Anbauverbänden „Biopark“ und „Bioland“. **www.cefalo.de**

(Fortsetzung nächste Seite)

Genussreiches Mecklenburg-Vorpommern

(Fortsetzung von Seite 5)

Aus dem Ofen auf den Tisch

Ob Martinsgans, festlicher Schmorbraten oder frische Gemüsepfanne, die ofenfesten Produkte von „Emile Henry“ ® bieten für jedes Gericht ein passendes Geschirr, das nicht nur beim Kochen, sondern auch beim anschließenden Servieren eine gute Figur macht. Gerade beim Schmoren ist gutes Kochgeschirr wichtig, damit alle Zutaten wirklich auf den Punkt fertig gegart werden. Für die schmackhafte Gaumenfreuden ist der ovale Schmortopf von „Emile Henry“ ® ideal: Sowohl beim Anbraten auf dem Herd als auch beim anschließenden Garen im Ofen überzeugt der Allrounder. Und mit einem großem Fassungsvermögen von 6 Litern bietet er viel Platz für Braten, Gemüse und Co. — der perfekte Topf für ein Essen in großer Runde. **www.emilehenry.com**

Erleben Sie Magie & Gastlichkeit in der Hotelresidenz & SPA Kühlungsborn

Mit der Upstalsboom Hotelresidenz & SPA Kühlungsborn erfährt die klassische Seebadatmosphäre eine moderne Renaissance. Das Vier-Sterne- Superior-Hotel, ein modernes Schmuckstück der Bäderarchitektur, bildet den neuen herausragenden Mittelpunkt an der Ostseeallee. Nur wenige Meter vom Strand entfernt, genießen Sie in exklusiver Lage weitgehend freie Sicht auf das Meer. Besonderheit: Das traditionelle „Winterbaden“ genießt schon fast legendären Ruf. Ob in einem der 169 eleganten Zimmer, der Suiten oder dem 1.300 m² großen SPA-Bereich — die Hotelresidenz & SPA Kühlungsborn steht für Erholung und Entspannung auf höchstem Niveau. Für kulinarische Genüsse sorgen mehrere Restaurants mit eigener Terrasse, ein Wiener Café sowie ein Kastaniengarten mit regionalen und internationalen Spezialitäten. Oder wie wäre es mit einem Fußreflexzonengang auf dem SPA-Balkon? Sie haben alle Möglichkeiten. **Internet >>**

Das fast schon legendäre „Winterbaden“ in Kühlungsborn zieht jedes Jahr tausende Gäste an den Strandsteg.

Kulinarischer Lichtblick sind die 10. Kühlungsborner Gourmet-Tage

Die Kühlungsborner „Gastro-Profis“

Vom 11. Bis zum 19. November genossen Feinschmecker und Kühlungsborn Fans im herbstlichen Ostseebad wieder raffinierte Menüs. Fünf vier Sterne Hotels sowie der „Herzogliche Wartesaal“ in Heiligendamm, beteiligen sich an der etablierten Kühlungsborner Feinschmecker-Veranstaltung, den 10. Gourmet-Tagen: Hotel „Residenz Waldkrone“, Hotel „Aquamarin“, „Neptun-Hotel“, Hotel „4 Jahreszeiten“ und das Hotel „Wilhelmine“ Wie in den vergangenen Jahren werden die sogenannten „Hopper-Menüs“ und entsprechende Themen-Abende angeboten. Während der Gast beim „Hopper-Menü“ bei jedem Gang ein anderes Haus kennenlernt, liegt der Reiz der Themen-Abende im harmonischem Einklang von Menü, musikalisch-kultureller Umrahmung, Raumdekoration und passend gekleidetem Personal. Jedes Jahr lassen sich die Hoteldirektoren etwas Attraktives für Gaumen, Auge und Ohr einfallen. So entführt das Hotel Wilhelmine seine Gäste beim (L)cooking for Karneval auf eine aufregende kulinarische Reise durch die Welt des Karnevals, während im „Neptun-Hotel“ die deutschen Filmklassiker der 20er und 30er Jahre kulinarisch aufblühen. **www.gourmet-tage.com**

(Fortsetzung nächste Seite)

(Fortsetzung von Seite 6)

Genussreiches Mecklenburg-Vorpommern

„Gutshaus Stellshagen“

Hier wurde gelebt, gelitten und geliebt! Wenn es doch nur selbst erzählen könnte… Aber es steht einfach nur da - das Gutshaus - auf seinem Hügel seit nun mehr als 80 Jahren und hat so manchem Sturm standgehalten. Franz Bach, ein Bauingenieur aus Hamburg, hatte 1925 das Herrenhaus für seinen Sohn Franz gebaut, ein gelernter Landwirt. Im Dorf nannte man das Gutshaus „Schloss", aber im Schloss wohnten keine Adeligen, sondern Menschen mit unkomplizierter und unkonventioneller Lebensart. Alles drehte sich um die Landwirtschaft, das Wetter, die Ernte und die Feste, die den gemächlichen Rhythmus der Jahreszeiten begleiteten — wie z. B. das Erntefest, das auf dem Kornboden gefeiert wurde. Im Krieg lernte die älteste Tochter des Gutsherrn, Lore Bach, den Kapitänleutnant Dietrich Cordes kennen. Es war Liebe auf den ersten Blick, und wenig später wurde Hochzeit gefeiert. Der erste Sohn kam 1944 zur Welt. Ein paar Monate später brach der Krieg in die Idylle des Klützer Winkels ein und Flüchtlingsströme aus dem Osten ergossen sich ins Land — auch ins Gutshaus, wo gerade die Taufe des Sohnes gefeiert wurde. Es war die letzte Feier. Lore Cordes wäre 50 Jahre später wohl nicht in ihr Elternhaus zurückgekehrt, wenn es ihr nicht gelungen wäre, ihre Tochter Gertrud, Heilpraktikerin in Hamburg, für das Gutshaus zu interessieren. Es befand sich seit der Wiedervereinigung im Besitz des Landkreises und wurde 1994 zur Versteigerung ausgeschrieben.

Lore Cordes und ihre Tochter legten mit der Idee eines Bio- und Gesundheitshotels das beste Nutzungskonzept vor und machten das höchste Angebot. So kehrte das Gutshaus in den Besitz der Familie zurück. Im Juli 1996 wurde nach umfangreichen Renovierungsarbeiten das Hotel Gutshaus Stellshagen eröffnet. Im Jahr 2007 erhielt es als erstes Haus in Mecklenburg-Vorpommern die Zertifizierung als BIO-Hotel.

www.gutshaus-stellshagen.com

„Wendorfer Schleppjagd“

Traumhafte Lage, kaiserliches Wetter, blitzschnelle Foxhounds und edle Pferde — die Jubiläums-Schleppjagd auf Schloss Wendorf zählt mit diesen 4 eingetroffenen Erfolgsfaktoren als absolut gelungen. 22. Oktober 2011: Samstagmorgen, die Sonne lacht. Lauer Wind, + 12° C. Bei herrlichstem Wetter war es endlich wieder soweit. Die Wendorfer Schleppjagd konnte beginnen. Im herrschaftlichen Ambiente des Schlosses Wendorf gepaart mit diesem Kaiserwetter, dazu die edlen Rösser und blitzschnelle Foxhounds — zur diesjährigen Jubiläums-Schleppjagd auf Schloss Wendorf passte einfach das ganze Drumherum. Die Jagdherrschaften Udo M. und Monika Chistée begrüßten bereits zum 10. Mal auf Schloss Wendorf zur Schleppjagd, diesmal wieder mit der Mecklenburger Meute. Jäger, Reiter, Pferd und Hund trafen sich auf schönstem Gelände rund um das Schloss und die Wendorfer Umgebung. Als prominentesten Gast und begeisterten Zuschauer durften die *Jagdherrschaften Udo M. und Monika Chistée (rundes Bild)* einen langjährigen Freund des Hauses, Herrn Franz Friedrich Prinz von Preußen begrüßen. In Begleitung des namhaften Augenarztes Dr. Kirk Nordwald aus Berlin, unterhielt er sich ausgiebig in der geselligen Runde. Auch wenn er selber nicht mit reitet, ist er doch ein großer Fan von Reitveranstaltungen aller Art. Im Schlosshotel, erwartete die Gäste ein heiterer Nachmittag mit Jagdbuffet und Open Bar zur Stärkung und zum geselligen Austausch bis in den frühen Abend. Die Gäste, die das Jagdarrangement über das gesamte Wochenende in Anspruch genommen haben, genossen am Abend außerdem ein Wild-Gourmetmenü in 5 Gängen im Gourmet Restaurant „Cheval Blanc“. Doch damit war der Abend noch nicht vorbei. Zum besonderen Ausklang des Tages luden die Schlossherrschaften zu einer exklusiven Whiskeyverkostung in gemütlicher Runde, die mit einer Modenausstellung umrahmt wurde. Schönste Jagd- und Reitermode von Esther John aus Schwerin wurden präsentiert. Die Gäste hatten die Möglichkeit, sich für die nächste Jagdsaison inspirieren zu lassen und sich Stoff und Qualität genau unter die Lupe zu nehmen.

Schlosshotel-wendorf im Internet >>

(Fortsetzung nächste Seite)

Kulinarisches

(Fortsetzung von Seite 7)

Genussreiches Mecklenburg-Vorpommern

Die besondere, traditionsreiche Hansestadt Wismar

Herzlich Willkommen im wunderschönen Wismar in der alten und lebendigen Hansestadt an der Ostsee mit all ihren interessanten Sehenswürdigkeiten, Bau- und Kulturdenkmälern, Angeboten, Eindrücken und Geschichten, ihrem unverwechselbaren Flair, die bezaubert mit der Romantik von Hafen, Seefahrt, Fischerei und Hanse, den sorgsam restaurierten Bürgerhäusern, dem einzigartigen Marktplatz, den Denkmalen der Backsteingotik, den Cafès, Restaurants und Hotels den gastfreundlichen Wismarern. Herrlich gelegen ist die liebenswerte Stadt an der Mecklenburger Bucht der Ostsee — im Windschatten der Insel Poel. Die Städte Lübeck im Westen, Rostock im Osten, Schwerin im Süden und im Norden - die Ostsee.

Kaufleute, Händler, Seefahrer, Fischer, Salzer, Böttcher, Bauleute aus vielen Landen und allen Himmelsrichtungen kamen sie und ließen die Stadt schnell zu wirtschaftlicher Blüte und freundlicher Geschäftigkeit sprießen. Auch Seeräuber und Piraten waren präsent — ein Indiz der Blüte. Klaus Störtebeker, der sagenumwobene Freibeuter.

Seit der Stadtgründung bekennt sich Wismar zur Seefahrt und zu Mecklenburg. Schon ein Siegel von 1256 zeigte eine Kogge als Symbol für die Seefahrt und den Stierkopf für die Wehrbereitschaft.

Wismar - die Hansestadt

Ein zwischen den Städten Lübeck, Wismar und Rostock 1259 geschlossener Dreibund diente der Sicherung der Handelswege auf See und an Land, vor allem dem Schutz vor Seeräubern. Der Aufschwung im Zeichen der Hanse bescherte Wismar eine wohlhabende Bürgerschaft, die ihre gesellschaftliche und politische Bedeutung mit prächtigen Bauwerken zeigen wollte. Innerhalb weniger Jahre verbreitet sich im Ostseeraum ein Baustil, der wegen seines Baumaterials und seiner architektonischen Formen als „norddeutsche Backsteingotik“ in die Geschichte eingegangen ist.

Wismar — seine gotischen Hauptkirchen

St. Nikolai, St. Marien, St. Georgen — imposante spätgotische Gotteshäuser recken sich hoch in den Himmel der Hansestadt, sakrale Bauwerke von gewaltigen Ausmaßen, beeindruckende Kulturdenkmale Nur St. Nikolai, einst das Gotteshaus der Schiffer und Fischer, überstand den Krieg unbeschadet. Mit ihrem 37 m hohen Mittelschiff gehört sie zu den höchsten Kirchen Deutschlands. Von St. Marien, der ehemaligen Ratskirche, blieb der mächtige 80 m hohe Turm erhalten. Die historischen Altstädte Stralsunds und Wismars sind seit Juni 2002 in die Liste UNESCO- Welterbestätten aufgenommen.

Wismars Grundriss ist durch die Anbindung zum Hafen und die West-Ost-Handelsstraße geprägt und betont damit den Charakter Wismars als Fernhandelsstadt mit ausgeprägtem Exportgewerbe. Durch die weitestgehende Erhaltung des mittelalterlichen Hafenbeckens in Wismar ist sogar das ursprüngliche Zusammenspiel von Stadtgefüge und Seefront ablesbar. Die Liste sehenswerter Architektur ist beeindruckend... ein Besuch in den Welterbestätten Wismar und Stralsund lohnt sich.

Besondere Orte

Advent im Alpenhof Murnau: Zimt-Peeling, Lebkuchen-Massage und Zithermusik vorm offenen Kamin

Das renommierte 5-Sterne-Superior-Hotel beschert besinnliche Adventstage

Verschneite Wanderwege, unverspurte Schneeschuhrouten und romantische Pferdeschlittenfahrten: Den, der nicht verlernt hat, die Schönheit der Natur mit offenen Augen wahrzunehmen, lockt das Murnauer Moos, die größte zusammenhängende Moorlandschaft der Alpen, gerade im Winter ins oberbayerische Voralpenland. Ruhig und besinnlich stellt sich auch das malerische Staffelstädtchen Murnau dar — der ideale Ort, um sich auf Weihnachten einzustimmen. Märchenhafte Adventsmärkte und das besondere Angebot des renommierten 5-Sterne-Superior-Hotels Alpenhof Murnau machen das beschauliche Adventswochenende perfekt.

Glühwein und Maronensuppe in der Saunapause, ein Nelken-Zimt-Peeling für den Rücken oder doch lieber eine Lebkuchen-Massage? Der Alpenhof Murnau schnürt im Dezember nicht nur vorweihnachtliche Wellness-Pakete. Bis zum 4. Advent lädt das 5-Sterne-Superior-Hotel zur besinnlichen Zeit mit Zithervirtuosen und Weihnachtsgeschichten, Plätzchen und Glühwein vom Kaminfeuer. Wer die besondere Atmosphäre im Alpenhof Murnau genießen möchte, der direkt am Rande des Murnauer Mooses liegt, zahlt zum Beispiel für zwei Übernachtungen im Komfort-Doppelzimmer mit Frühstück, weihnachtlichem Wellness-Package und weiteren Extras 286 Euro pro Person. Sonntags empfängt der Alpenhof Murnau zwischen 14.30 Uhr und 17 Uhr seine Gäste zum Adventskaffee. Während im Hintergrund weihnachtliche Musik von einem Zithervirtuosen dargeboten wird, genießen Gäste würzig duftenden Punsch, zu dem feines Gebäck gereicht wird. Am 11. Dezember findet mit dem traditionellen Weihnachtsbenefizkonzert der adventliche Höhepunkt statt. Ab 16 Uhr sorgen der Staffelseechor aus Murnau sowie die Hofgart'n Musik aus Garmisch-Partenkirchen im festlich geschmückten Martin-Seiler-Saal für kulturelle Hochgenüsse. Am 4. Advent folgen die Gäste Vorleser Sepp Gramer am lodernden Kaminfeuer ins Reich der Weihnachtsgeschichten. Und auch im Wellness-Bereich des Hotels, dem „Yavanna Wellness & Spa", stehen alle Zeichen auf Advent. Während mit den ersten weihnachtlichen Aufgüssen leckere Düfte aus dem skandinavischen Kelo-Saunadorf strömen, berichtet der Saunameister von der entspannten Schwitzvariante aus den nördlichen Gefilden, bei der längst nicht so stark eingeheizt wird wie in Deutschland und bei der auch niemand gebannt auf die Zeit starren muss. „Es gibt keine Uhr — die Leute gehen einfach raus, wenn sie genug haben." Und dann gibt's vor der Tür im Schein lodernder Schwedenfeuer einen kräftigen Schluck Glühwein und eine Maronensuppe. Um Aromen dreht sich auch alles beim Wellness-Advents-Package, das für 70 Euro gebucht werden kann. Nach dem Nelken-Zimt-Peeling können die Gäste ihren Lieblingsduft für die anschließende Rückenmassage selbst auswählen: Öl mit Zimt, Spekulatius oder doch lieber Lebkuchen? Über den Alpenhof: Der Alpenhof Murnau ist ein 5-Sterne-Superior-Hotel mit 71 Zimmern und Suiten, das zur exklusiven Vereinigung der Small Luxury Hotels of the World gehört. Unter Gourmets ist das „Reiterzimmer" aufgrund der Sterneküche von Thilo Bischoff bekannt. Die von Chefsommelier Guarino Tugnoli kreierte Weinkarte wurde aktuell vom Feinschmecker ausgezeichnet und gehört zu einer der 25 besten Bordeaux-Weinkarten in ganz Deutschland. Das niveauvolle Haus liegt malerisch am Rande des Murnauer Mooses. Ins Zentrum des Staffelseestädtchens Murnau sind es nur wenige Gehminuten, ebenso zum Schlossmuseum und dem Münter-Haus, in dem der russische Expressionist Wassily Kandinsky mit seiner Lebensgefährtin Anfang des 20. Jahrhunderts wohnte. Gäste finden im hoteleigenen 1000 m² großen Yavanna Wellness & Spa Entspannung und Ruhe. Neben dem Kelo-Saunadorf lässt auch die anschließende Abkühlung in der Duschkota finnisches Flair aufkommen. Außerdem stehen ein Hallenbad mit integriertem Whirlpool, Farblicht-Sauna, 3-Kräuter-Spa, Amethyst Dampfbad, Solarium, Infrarot-Kabine sowie ein Fitnessraum zur Verfügung.

www.alpenhof-murnau.com

Neueröffnung

Tapetenwechsel bei „bean&beluga“

Anfang des Jahres Juni 2007 eröffnete *Stefan Hermann (Foto rechts oben)* sein eigenes Restaurant „bean&beluga“ im Dresdner Stadtteil „Weißer Hirsch“. Zuvor stand er an der Seite von 3-Sternekoch Harald Wohlfahrt in der Schwarzwaldstube Tonbach, kochte fast 10 Jahre in der Bülow Residenz Dresden. Im Anschluss daran nutzte der ehemals jüngste Sternekoch Deutschlands ca. eineinhalb Jahre um national und international in die Küchen der weltweit besten Köche zu schauen, darunter auch Daniel Boulud (New York), Joachim Wissler (Bergisch Gladbach), Hans Haas (München) und Guillermo Méndez (Deià, Mallorca). Mit einem eigenem Restaurant „bean&beluga“, erfüllte sich Stefan Hermann einen Lebenstraum und erhielt bereits nach fünf Monaten den ersten Michelinstern. Seit August 2010 ist der Kunstliebhaber Stefan Hermann stolz, auch die Besucher der Semperoper Dresden mit kulinarischen Highlights verwöhnen zu dürfen. Die Gäste können sich auf ein auserlesenes Angebot freuen, welches auf die jeweilige Vorstellung saisonal und thematisch abgestimmt sind.

Im Sommer 2011 investierte er eine sechsstellige Summe, um Restaurant und Tagesbar weiterzuentwickeln, denn ein erfolgreiches und zukunftsweisendes Konzept lebt nicht vom Stillstand. Die Tagesbar im Erdgeschoss verwöhnt die Gäste ganztägig mit kulinarischen Kleinigkeiten sowie einer leichten Bistro-Karte und lockt - laut Lobhudelei der bean&beluga-Gäste — mit dem besten Preis-Leistungsverhältnis von Dresden. Im angeschlossenen Feinkostladen werden von Stefan Hermann selbstgefertigte bzw. auf seinen Reisen entdeckte Köstlichkeiten angeboten. Öle, Marinaden und Soßen sind neben Gewürzen, Brot, Pralinen und Gebäck zu finden. Das Konzept wird durch eine separate Kochschule abgerundet. Klarheit, Perfektion und die erlesene Qualität der Speisen stehen im Gourmetrestaurant (Ein Michelin-Stern, 17 Punkte im Gault Millau) im Vordergrund. Stofftapeten des Designers Ulf Moritz und farbige Sitzbezüge werden das Ambiente zukünftig nahbarer machen, dem Genuss jedoch weiterhin genug Raum zur Entfaltung lassen. Besonderes Highlight ist die Ausstattung mit dem Porzellan von hering berlin, das wie kein anderes für Handwerk, Authentizität und Kreativität steht und den Genuss der kulinarischen Kreationen in idealer Weise unterstützt.

Weiter im Internet >>

Event

Weihnachts — Weltpremiere in Dresden vom 25.11 bis 30.12.2011

Eine Weltpremiere mitten in Dresden auf der „Cockerwiese“

Entdecken Sie auf 15.000 m² die fantastischen Geheimnisse einer deutschlandweit einzigartigen Weihnachts- & Erlebniswelt. Genießen Sie Shows & Spektakel, Schlemmen & Shoppen.

„1000 Funkel“ — die Funkelstadt erstreckt sich in einer gigantischen, beheizten Zeltlandschaft sowie auf einem großen Open-Air-Gelände. Der Gast taucht in eine andere, zeitlose Welt ein — voller Wärme, Geborgenheit und unerschöpflicher Fantasie. Riesige Erlebniswelten, spektakuläre Inszenierungen, Handel und Gastronomie auf hohem Niveau verschmelzen zu einem wundervollen Gesamterlebnis. Der Weg durch die Themenwelten führt in charmante Gassen der Händlerviertel mit den traumhaften Ständen, hin zu einem riesigen Naturwald mit Waldwichteln und der sprechenden Eiche. Der Besucher trifft sagenumwobene, sechs Meter hohe Figuren, erlebt faszinierende Aufführungen und auf den prachtvoll gestalteten Märkten kann er fantasievolle Geschenke für die Weihnachtszeit erwerben und sich in den verzauberten Cafés und Restaurants verwöhnen lassen. Ein besonderes Erlebnis für alle Altersgruppen und die ganze Familie, 15.000 m² in drei riesigen beheizten Zelten und unter freiem Himmel, bis zu 150 Aufführungen pro Tag, fünf Themenwelten, fünf Themencafés und Restaurants, einhundert handverlesene Händler, Kunsthandwerker und viele Gastronome. Erstmalig für fünf Wochen in Dresden zu erleben: das international agierende „Helmnot Theater“.

Der verzauberte Märchenwald

Lassen Sie sich verführen im verzauberten Märchenwald mit seinen fantastischen Bewohnern. Dieser Wald ist einmalig in Deutschland und lässt Träume wahr werden. In einem beheizten Zelt durchstreifen Sie auf verschlungenen Wegen einen auf mehr als tausend Quadratmetern angelegten Naturwald. Die Vögel zwitschern und es duftet nach Tannenwald. Doch Augen und Ohren auf, am Wegesrand gibt es viel zu entdecken: das auf drei Hühnerbeinen stehende Hexenhaus, die uralte sprechende Eiche, die Wurzelhütte des Waldwichtels, die liebevoll toll eingerichtete Igel-Bäckerei, das wunderschöne Haus des Weihnachtsmannes mit seinem Wunschzettelbriefkasten. Erleben Sie hautnah die geheimnisvollen und lustigen Märchenwaldbewohner. Einmalige Momente und Berührungen mit der alten Hexe und ihrem Raben, dem Waldwichtel Urgel, der Igelfrau und dem Weihnachtsmann lassen Ihren Besuch zu einem unvergesslichen Erlebnis werden.

Der „Winterzauberplatz“

Der Winterzauberplatz im beheizten Zelt ist eingebettet in eine wunderschöne Winterlandschaft. Rund um den großen Marktplatz erheben sich edle, hochwertige Winterhäuser. In diesen weißen, geräumigen Chalets beleben Händler und Gastronomen das Treiben. Detailverliebte Landschaften mit antiken Schlittengefährten und einem schneeweißen Einhorn locken zum Schauen und Staunen. Drei Meter hohe schwebende Stelzenfiguren sind Eiskristalle, poetische Schneesterne in Weiß, Silber oder Eisblau. Diese fantastischen Bewohner des Winterzauberplatzes geleiten die Besucher durch die märchenhafte Landschaft. Am Rande des Winterplatzes erstreckt sich das fantastische Reich der Eisprinzessin, inszeniert von Helmnot Theater. Ein lebendes, poetisches Eisblumen-Gemälde, 18 Meter lang und mit sechs Meter hohen silbernen Riesenfiguren, erzählt in sensiblen Farben die Geschichte der Eisprinzessin.

Schlemmen & Shoppen

Eingebettet in die wunderschöne Landschaft aller Erlebniswelten gibt es in jedem der beheizten Zelte ein einzigartiges Café oder Restaurant, welches zum Verweilen und Schlemmen einlädt. So fantastisch wie die Dekoration und das Mobiliar ist auch das Speisenangebot. Von regionaler über internationale Küche bis zu weihnachtlichen Konditoreiwaren finden Sie eine große Auswahl an Leckereien in den Cafés, Restaurants und auf dem Funkelmarkt. Erleben Sie den lebendigen Handel und Wandel in der märchenhaften Stadt und entdecken Sie in allen Themenwelten hochwertiges Kunsthandwerk, Wundersames und Waren aus aller Welt, regionale und internationale Speisen zum Mitnehmen für zu Hause und zum Verschenken. 100 Händler, Kunsthandwerker und Gastronomen aus dem In- und Ausland werden anreisen, um Ihnen ihr reichhaltiges Angebotssortiment zu präsentieren.

www.1000funkel.de

Der besondere Tipp

Ganz besondere Champagner & Weine importiert von einer Spezialistin

Gisela Marie Gust — Champagner & Weine & Raritäten

Seit über 26 Jahren arbeitet *Gisela Marie Gust (kleines rundes Bild)* jetzt mit der zweiten Generation des französischen Gutes zusammen, und ist mittlerweile sehr freundschaftlich mit der Familie Jacob Daniel verbunden. Es ist mal kein bekannter Name und damit wunderbar, dass auch ein sogenannter „Unbekannter“ auf dem Markt eine Chance zum Kennen lernen einem größeren Geniesser-Publikum gegeben wird. Was jedoch besonders zählt, ist die jahrelange und fruchtbare Zusammenarbeit mit dem bekannten und berühmten Master-Sommelier Hendrik Thoma in seinen Zeiten im First-Class-Hotel und Restaurant „Louis C. Jacob“ an der Elbchaussee in Hamburg.

Feiertage heißen so, weil die Menschen dann feiern wollen (oder sollen). Wenn es dabei feierlich und auch lustig zugehen kann und es dann etwas Besonderes sein darf, machen sich Feinschmecker gerne auf die Suche nach dem Originellen. Champagner ja, aber nicht unbedingt einen von den (Aller) Welt(s)firmen Pommery, Veuve Cliquot oder Moët & Chandon (zumal von deren Standardprodukten eigentlich nur eines zu empfehlen ist).

Komme jetzt keiner mit dem Stichwort Aldi-Champagner. Es sollte sich doch bis zum letzten „Geiz-ist-geil-Studienrat“ herumgesprochen haben, dass es Glückssache ist, was dort gerade auf Flaschen abgefüllt wurde.

Aber es gibt ja auch kleine, aber feine Champagnerhäuser wie etwa das von Robert Jacob. Es besteht „erst“ seit 1960, ist in der traditionsbewussten Champagne also fast noch ein „Newcomer“. Doch das seit 1990 vom Gründersohn Daniel Jacob geleitete Champagnerhaus hat sich in kurzer Zeit Respekt und hohe Bewertungen erobert. Mit welchem Recht, beweist eindrucksvoll sein Brut Réserve. Die Zusammensetzung 2/3 Pinot Noir und 1/3 Chardonnay spiegelt die Verteilung der beiden Edelrebsorten auf seinen Weinbergen im Süden der Champagne. Dieser feinperlige Champagner ist elegant und finessenreich, mit raffinierten Zitrusaromen. Bei nur 7 Gramm Restzucker ist dieser Champagner bekömmlich und auch der Preis erlaubt ein Extraglas mehr. Jahrelang war er als Haus-Champagner im First-Class Hotel und Restaurant „Louis C. Jacob“ an der Elbchaussee in Hamburg zu genießen!

Wenn ein guter Tropfen Preise, Sterne und Goldmedaillen bekommt, ist das gut fürs Prestige, aber wenn er das Prestige schon im Namen trägt, könnte er darauf auch verzichten. Der Champagne Prestige aus dem Haus Robert Jacob hat in den Jahren 2005 und (!) 2006 die Medaille d'Or (Goldmedaille) bei einem Wettbewerb in Epernay in der Kategorie Brut Blanc de Blancs gewonnen, er hat bei einem Vergleichstest der Zeitschrift „Weingourmet“ 68 zum Teil erheblich teurere Konkurrenten geschlagen. Und der französische Weinführer Hachette gibt ihm zwei Sterne und viel Lob mit.

So weit die Papierform. Doch was zählt, ist im Glas. Und da kann dieser Champagner eindrucksvoll punkten: Schon der Schaum macht Freude, da steht eine feinperlige „Crema“ lange im Glas — wenn nicht, sollten Sie künftig Ihre Sektgläser nach dem Spülen mit blankem Wasser nachspülen. Dieser Champagner aus 100 Prozent Chardonnay, der im Holzfass reift, duftet nach Mirabelle und Melone, man findet aber auch Zitrusaromen. Er ist finessenreich, elegant, rassig und feinfruchtig — er macht einfach Spaß.

Wer Traditionen pflegt, kann auch dabei bleiben. Doch weil ja jetzt alles besser wird und es aufwärts geht, greifen wir diesmal zum „Prestige“. Nicht wegen des Prestiges, sondern um des Genusses willen. Prestige heißt Ansehen. Aber anschauen wäre hier viel zu wenig.

Die erfahrene Importeurin Gisela Marie Gust bietet zudem noch einen besonderen Service an: Ab der ersten Flasche Champagner kann ein persönliches Ettikett *(Beispiele siehe Abbildung oben)* mitbestellt werden: ein ideales Geschenk zu besonderen Anlässen.

Desweiteren ermöglicht die Importeurin via Internet einen feinen Präsentkatalog. Die Abwicklung der Bestellungen erfolgt dabei für den Kunden versandkostenlos und die Auslieferung erfolgt persönlich oder via UPS.

www.champagner-wein.eu

Urlaubsziel

Blendende Aussichten in „Bayerisch Sibirien“

Auf Pisten, Loipen oder querfeldein unterwegs —
Die „HUBERTUS Alpin Lodge & Spa“ sorgt für allumfassenden Winterspaß

Die Liebe zum Weiß — Die HUBERTUS Alpin Lodge & Spa in Balderschwang im Allgäu bietet drei verschiedene Wintererlebnisse während der „Weißen Wochen“. Anfänger tummeln sich auf frisch gespurten Loipen oder lernen auf den Pisten Balderschwangs, wie sie erste Abfahrten meistern. Wer schon Skifahren kann, erkundet das Gebiet auf eigene Faust. An drei Tagen erproben Gäste in zweistündigen Einheiten das Langlaufen. Drei Stunden Unterricht umfasst der fünftägige Skikurs. Mit maximal 15 Personen finden die Kurse vormittags statt.

Das familiengeführte Hotel liegt im schneesicheren Balderschwang. Im Winter verwandelt sich der Ort mit sechs bis acht Metern Schnee und durchschnittlich 120 Skitagen pro Saison in „Bayerisch Sibirien“. Gemeinsam mit dem Hausherrn Karl Traubel entdecken Gäste diese verzauberte Landschaft in kristallklarer Luft. „Mein Kraftplatz befindet sich nahe der Hörnlealpe, wenn sich das Tageslicht verabschiedet, das Weiß magisch glitzert und die Welt einen Moment stehen bleibt“, so Karl. 80 Kilometer grenzüberschreitende Loipen warten zudem im Balderschwanger Tal auf klassische Langläufer und Skater. Das Skigebiet Balderschwang in unmittelbarer Nähe des Hotels zeichnet sich durch 30 Kilometer Piste und elf Liftanlagen, davon eine Viererseselbahn und zwei Zweiersesselbahnen, aus. Rodeln, Pferdeschlittenfahrten und Snowtubing vervollständigen das Angebot. Familie Traubel schuf durch den Umbau der HUBERTUS Alpin Lodge & Spa Ende 2010 einen besonderen Rückzugsort auf 1.044 Meter über dem Meeresspiegel. Gäste erwarten 66 Zimmer und Suiten, das Alpin Spa in Stadel-Bauweise, sechs urige Stuben und ruhespendende Kraftorte.

Inhaberin Christa Traubel kreierte AlpYurveda, indische Heilkunst kombiniert mit Allgäuer Bergkräutern. Das Vier-Sterne-Superior-Haus ist in Balderschwang gelegen, der höchsten und zugleich kleinsten eigenständigen Gemeinde Deutschlands.

Vielfältige Aktivitäten von Wandern, Mountainbiken, Nordic Walking und Klettern im Sommer bis Langlaufen, Skifahren und Schneeschuhwandern im Winter ermöglichen das Auftanken neuer Lebensenergien in ursprünglicher Umgebung.

www.hotel-hubertus.de

Besondere Orte

Silvester 2011: Feiern unter Palmen im „Tropical Islands“

Ob Beach-Party oder Aufguss in der Sauna-Landschaft, in Europas größter tropischer Urlaubswelt wird es auch dieses Jahr wieder ein einmaliges Programm am letzten Abend des Jahres geben. Während es draußen ungemütlich und kalt ist, wird drinnen Silvester bei angenehmen 26 Grad gefeiert. Der Höhepunkt: Das größte Indoor-Feuerwerk Deutschlands an der Südsee! Entspannt am Strand liegen, zu Live-Musik tanzen oder Massage- und Ayur-veda- Anwendungen genießen: Umgeben von einem tropischen Regenwald und originalen Bauten aus Thailand, Bali und Borneo kann das Jahr 2011 entspannt ausklingen. Marketing Manager Kim Schäfer: „Wir haben ein buntes Programm zusam-mengestellt. Es sind atemberaubende Shows zu erleben, von Höhenartistik über sogar Eiskunstlauf bis hin zu Akrobatik!“ Auf der Wayang-Bühne wird eine exklusive Tanzshow geboten, dazu gibt es ein Gala-Buffet mit einer Auswahl an exotischen Speisen. Schäfer weiter: „Höhepunkt des Abends ist sicherlich das größte Indoor-Feuerwerk Deutschlands!“ In der größten freitragenden Halle der Welt wird eine in allen Farben leuchtende, atemberaubende und natürlich tropische Py-ro- Show zu sehen sein. Übrigens: Alle Aufbuchungsbereiche sind zu Silvester inklusive, so können beispielsweise der „African Jungle Lift“ oder Deutschlands

höchste Wasserrutsche frei genutzt werden. Auch der Wechsel zwischen Erlebnis- und Sauna-Landschaft ist ganz einfach möglich. Die Tickets sind ab € 49,- und bis zu € 129,- erhältlich. Je nach gebuchter Leistung sind Begrüßungscocktail, Buffet und Neujahrssekt im Preis enthalten. Tropical Islands bietet natürlich auch für Silvester zahlreiche Übernachtungsmöglichkeiten an. Ob komfortabel im Rainforest Camp oder einer hochwertigen Lodge — die Möglichkeiten sind vielfältig. Rechtzeitige Reservierung wird empfohlen. Silvesterkarten gibt es telefonisch unter (035477) 60 50 50, in vielen Reisebüros oder im internet unter

www.tropical-islands.de

Die spezielle Idee

Weihnachtsverpackungen

Holzwolle für Verpackung von Weihnachtsgeschenken

Holzwolle — das einzigartige, natürliche, umweltfreundliche, alternative, rein biologische Verpackungsmaterial mit hervorragenden technischen, ökologischen und ökonomischen Eigenschaften direkt vom Hersteller. Suchen Sie ein Verpackungsmaterial für Ihre Exklusiven Erzeugnisse, wie Wein in Flaschen, Käse, Olivenöl oder andere Lebensmittel?

Holzwolle ist die ideale Antwort. Es bewahrt Ihre Produkte nicht nur vor den Risiken der schlechten Transportierung, es verleiht Ihren edlen Waren ein extra Touch von Luxuriosität, während Ihre Zusatzkosten nur um kleine Cent-Beträge steigen. Mit dem Naturprodukt vermeiden Sie den etwas „billigen“ Look, den übliche Plastikverpackungen verleihen. Weiß, garantiert trocken, atmungsaktiv, antistatisch, hygienisch, leicht und angenehm zu verarbeiten. Sehr dekorativ, besonders für Geschenkverpackungen, Dekoration, Werbung und Präsentationen. Pflanzenschutzzeugnis, daher zulässig für Länder mit phytosanitären Einfuhrbeschränkungen. Die Holzwolle wird nicht gepresst, nur leicht mit der Hand verdichtet und wird im Karton geliefert. Zögern Sie bitte nicht nachzufragen. Wir finden für Sie geeignete Holzwolleprodukte und passende Mengen. Für Fragen und Information zu Bestellungen: Telefon (06434) 9308249 oder internet

www.holzwolleshop.de

Gewinnspiel

Gewinnen Sie bei Gourmet-classic Küchengeräte im Wert von über 700,- Euro!

Einen ovaler Schmortopf von Emile Henry® im Wert von 120,- Euro bzw. den Klassiker aller Küchenmaschinen - die KitchenAid® ArtisanTM im Wert von 600,- Euro!

Jeder Besucher kann hier je Gewinnspiel einmal teilnehmen. Um zu gewinnen, muss eine Frage richtig beantwortet werden. Pro Spiel wird ein Gewinn ausgelobt.

Haben mehrere Spieler die Frage richtig beantwortet, entscheidet das Los über den Gewinner. Die Verlosung erfolgt unter Ausschluß des Rechtsweges.

Für die Frage werden bis zu vier Antworten vorgegeben, wobei nur eine richtig sein kann. Sie wählen per Mausklick Ihre Antwort aus. Alle Teilnehmer erhalten nach Spielende per E-Mail die richtige Antwort des Quiz und eine Mitteilung, ob Sie gewonnen haben.

Viel Spaß und Erfolg, wünscht das Team von Gourmet-Classic.

Klicken Sie hier, um zum Gewinnspiel zu gelangen.

Der Klassiker aller Küchenmaschinen — die KitchenAid® Artisan™ stellt sich in einer erfrischenden Farbe vor: „Apfelgrün“!

Das sehr freundliche „Apfelgrün“ der Küchenmaschine ArtisanTM von KitchenAid® vermittelt Frische und Natürlichkeit. Ein Farbton, der sofort die Assoziation mit grünen Äpfeln wach werden lässt. Grüne Äpfel verströmen frischfruchtigen Duft und wirken sowohl stabilisierend als auch ausgleichend. Der herrlich süß-saure Geschmack regt Appetit und Phantasie an und lädt dazu ein, z.B. einen frischen Apfelkuchen zu backen. Mit allen wichtigen Funktionen — wie Raspeln oder Schneiden von Äpfeln, Pürieren, Passieren, Kneten des Teiges und Schlagen des Eischnees usw. - ist die Zubereitung des Apfelkuchens ein Kinderspiel und gelingt garantiert.

www.KitchenAid.de

Aus dem Ofen auf den Tisch

Ob Martinsgans, festlicher Schmorbraten oder frische Gemüsepfanne, die ofenfesten Produkte von Emile Henry® bieten für jedes Gericht ein passendes Geschirr, das nicht nur beim Kochen, sondern auch beim anschließenden Servieren eine gute Figur macht. Gerade beim Schmoren ist gutes Kochgeschirr wichtig, damit alle Zutaten wirklich auf den Punkt fertig gegart werden. Für schmackhafte Gaumenfreuden ist der ovale Schmortopf von Emile Henry® ideal: Sowohl beim Anbraten auf dem Herd als auch beim anschließenden Garen im Ofen überzeugt der Allrounder. Und mit einem Fassungsvermögen von 6 Litern bietet er viel Platz für Braten, Gemüse und Co. — der perfekte Topf für ein Essen in großer Runde.

www.emilehenry.com

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**

Kurz vor Redaktionsschluß eingetroffen

Neue Sterne Deutschland 2012 — Guide Michelin

Ort	Haus	Küchenchef	Bundesland
Osnabrück	La Vie	Bühner, Thomas	NI

Ort	Haus	Küchenchef	Bundesland
Berlin	Lorenz Adlon	Otto, Hendrik	B
Berlin	reinstof	Achilles, Daniel	B
Bernried	Schwingshackl ESSKULTUR	Schwingshackl, Erich	BY
Dorsten	Rosin	Rosin, Frank; Engelke, Oliver	NW
Hamburg	Haerlin	Rüffer, Christoph	HH
Hamburg	Jacobs Restaurant	Martin, Thomas	HH
Köln	La Vision	Horberth, Hans	NW
Lübeck	Buddenbrooks	Scharrer, Christian	SH
Sylt/List	La Mer	Zier, Sebastian	SH
Wernberg-Köblitz	Kastell	Kellermann, Thomas	BY

Ort	Haus	Küchenchef	Bundesland
Aachen	St. Benedikt	Kreus, Maximilian	NW
Backnang	Backnanger Stuben	Wolter, Sascha	BW
Bentheim, Bad	Keilings Restaurant	Keiling, Lars	NI
Bergzabern, Bad	Walram	Neutmann, Carsten	RP
Berlin	Horváth	Frank, Sebastian	B
Blieskastel	Hämmerle's Restaurant — Barrique	Hämmerle, Cliff	SL
Burgwedel	Ole Deele	Tuffentsammer, Andreas	NI
Essen	Schote	Müller, Nelson	NW
Feldberger Seenlandschaft	Alte Schule	Schmidthaler, Daniel	MV
Frankfurt / Main	Carmelo Greco	Greco, Carmelo	HE
Ketsch	Die Ente	Möbius, Tommy Richard	BW
Köln	taku	von Auersperg, Nicolas	NW
Konstanz	Ophelia	Hoberg, Dirk	BW
München	Tramin	Schimkowitsch, Daniel	BY
Oberstdorf	ESS ATELIER STRAUSS	Strauss, Peter A.	BY
Piesport	schanz. restaurant	Schanz, Thomas	RP
Rötz	Gregor's	Hauer, Gregor; Sebastian,Andrée	BY
Rügen/Göhren	Berliner Salon	Faust, Benedikt	MV
Rüsselsheim	NAVETTE	Macyszyn, Thomas	HE
Selzen	Kaupers Restaurant im Kapellenhof	Kauper, Sebastian	RP
Sylt/Hörnum	Kai 3	Rittmeyer, Jens	SH
Weingarten (Kreis Karlsruhe)	Gourmet-Restaurant (Walk'sches Haus)	Lawerenz, Jörg	BW
Wermelskirchen	Clara von Krüger im Spatzenhof	Wolter, Philipp; Werner, Eric	NW

Abkürzungen

BW: Baden-Württemberg
BY: Bayern
B: Berlin
BB: Brandenburg
HB: Bremen
HH: Hamburg
HE: Hessen
MV: Mecklenburg-Vorpommern
NI: Niedersachsen
NW: Nordrhein-Westfalen
RP: Rheinland-Pfalz
SL: Saarland
SN: Sachsen
SA: Sachsen-Anhalt
SH: Schleswig-Holstein
TH: Thüringen

VBG: Vorarlberg, Österreich