classic digital Gourmet journal

Elektronische Zeitung des Internetportals www.gourmet-classic.de · Ausgabe 24 / Januar 2012

Besondere Orte

# Das Refugium „Lindenwirt“

**Der besondere Ort, tief im Bayerischen Wald.**

Das Refugium Lindenwirt liegt im Herzen des Bayerischen Waldes in Drachselsried bei Bodenmais, etwa 80 Kilometer von Passau entfernt. Eingebettet in den Nationalpark Bayerischer Wald lädt das Hotel ganzjährig zu Wanderungen, Radtouren, Nordic Walking und vielen weiteren Aktivitäten an der frischen Luft ein. Ausflugsziele wie beispielsweise der Große Arber, die Glasstraße oder das Museumsdorf Bayerischer Wald bieten sich für Tagestouren an. Für Drachselsried, eine kleine Gemeinde im niederbayerischen Landkreis Regen mit ca. 2.400 Einwohnern und staatlich anerkannter Erholungsort, spielt der Tourismus eine wichtige Rolle.

### Geschichte und Philosophie

Das Refugium Lindenwirt blickt auf eine 60-jährige Geschichte zurück. Alois Geiger, der Großvater des heutigen Hoteldirektors Christian Geiger, meldete zum damals bestehenden Bauernhof mit Landwirtschaft ein Gastgewerbe an. Der Lindenwirt wurde rasch zu einer beliebten Einkehrmöglichkeit für Wanderer und Spaziergänger. Es erfolgten weitere Renovierungen, bis im Jahre 2002 Christian Geiger den Betrieb übernahm.

Nachdem kontinuierlich kleinere Umbauarbeiten am Hotel vorgenommen wurden, entschlossen sich Christian Geiger und seine Frau Maria 2008 für einen umfassenden Um- und Anbau am Hotel. Heute gilt der Lindenwirt als „Geheimtipp“ im Bayerischen Wald. Als familiengeführter Betrieb erfreut er sich großer Beliebtheit, sowohl unter den vielen Stammgästen als auch zahlreichen Urlaubern hauptsächlich aus Deutschland, Österreich und dem nahen Tschechien.

**Die Blockhaussauna — eines der Glanzlichter des „Lindenwirts“**

Maria und Christian Geiger ist es ein großes Anliegen für ihre Gäste ein zeitgemäßes Angebot auf höchstem Niveau bereit zu halten und ihren Betrieb den ständig wachsenden Anforderungen eines Vier-Sterne-Hotels anzupassen. Mit familiärer Herzlichkeit stehen die Geigers und ihr Team jederzeit als Ansprechpartner zur Verfügung. Gleichzeitig sollen die Gäste die Möglichkeit haben, ihren Urlaub individuell und nach den eigenen Vorlieben gestalten zu können. Die Doppelzimmer haben eine Größe von etwa 30 bis 36 Quadratmetern. In den zweistöckigen Doppelzimmern mit zirka 40 m² beziehungsweise in den Familien-Appartements mit 60 m² finden zwei bis vier Personen Platz. Die Appartements verfügen über zwei getrennte Schlafzimmer, zwei Bäder und einen großzügigen gemütlichen Wohnbereich. Auf eine hochwertige, abwechslungsreiche und gesunde Küche wird im Lindenwirt besonderen Wert gelegt. Mit saisonalen Zutaten aus der Region bereitet der Küchenchef Anton Mühlbauer bayerische Spezialitäten zu. Aber auch feinste internationale Gerichte stehen auf dem Speiseplan. Das kulinarische Angebot fügt sich in das Konzept des Hotels ein: Wellness- und Gesundheitsbehandlungen sowie ein aktives Vitalprogramm, gesundes

*(Fortsetzung nächste Seite)*

Besondere Orte

# Das Refugium „Lindenwirt“

**Der besondere Ort, tief im Bayerischen Wald.**

*(Fortsetzung von Seite 1)*

Essen in Form von basischen Speisen und regionalen Produkten erlauben einen rundum gesunden Urlaub. Mühlbauer, der bereits in verschiedenen Hotels sowie Sternerestaurants tätig war, kocht nach dem Motto: erlaubt ist was schmeckt, gefällt und gut aussieht. Das oberste Gebot in der Küche ist Frische. Es werden vorrangig regionale Produkte verwendet, die auf kurzem Weg und damit ganz frisch im Hotel ankommen. Der Kochstil von Anton Mühlbauer ist geradlinig und lenkt nicht durch diverse Beilagen vom eigentlichen Produkt ab. Der Geschmack der einzelnen Zutaten soll hervorgehoben und nicht verfälscht werden. Die Ideen für seine Gerichte nimmt er aus der Erfahrung seiner bisherigen Stationen als Koch, seiner Phantasie und aus Gesprächen und Vorschlägen seiner Kollegen. Seit Januar 2011 ergänzt „Gourmet Vital“ das kulinarische Angebot im Lindenwirt. Dabei handelt es sich um eine leicht bekömmliche Vitalküche ohne die in der Gastronomie häufig verwendeten Säurebildner. Die Speisen sind an die wachsenden Ernährungsansprüche der heutigen Zeit angepasst und eignen sich ideal bei Unverträglichkeiten wie Allergien, Diabetes und Laktose Intoleranz. Zum Kochen nach Gourmet Vital-Vorgaben werden hochqualitative Grundzutaten, bevorzugt in Bio-Qualität verwendet — ohne chemische Zusätze und so regional wie möglich. Auf der Speisekarte des Lindenwirts finden Gäste zu jedem Gang ein nach Gourmet Vital zubereitetes Gericht. Im Rahmen der standardmäßig angebotenen Lindenwirt Dreiviertel-Verwöhn-pension genießen Gäste morgens ein ausgiebiges Frühstück. Von 13 bis 16 Uhr stehen warme Gerichte sowie verschiedene Kuchen zur Auswahl. Abends lassen sie sich von den Kreationen Anton Mühlbauers verwöhnen. Zum Wochenprogramm des Hotels gehören auch Küchenpartys. Hierbei haben Gäste die Möglichkeit, einen Einblick in die Hotelküche und die Arbeit der Köche zu bekommen.

### Skifahren und Langlaufen

Das Skigebiet am Großen Arber lässt Skifahrer-Herzen höher schlagen. Neun präparierte Pisten mit unterschiedlichen Schwierigkeitsgraden und Länge erstrecken sich vom Gipfel aus, ein Snowboard-Funpark, sechser Sessel- und Gondelbahnen warten auf die Winterurlauber. Die Skischulen rund um den Großen Arber bieten Unterricht in Alpinem Skilauf, Carving, Langlauf und Snowboarden für Anfänger und Fortgeschrittene jedes Alters. Die kleinsten Skifahrer besuchen den Skikindergarten. Gespurte Loipen und ein weites Loipennetz für Anfänger und Profis warten auf die Langläufer. Das unweit des Hotels Lindenwirt gelegene Langlaufzentrum Bretterschachten zählt mit 1.100 bis 1.265 Metern zu den höchstgelegenen und damit schneesichersten Langlaufzentren in Bayern und wird nach den Richtlinien des DSV klassifiziert.

### Winter-Wellness im Zarenzuber

Der komplett umgebaute und erweiterte Wellnessbereich TILIA Spa steht im Zeichen der Linde. Tilia ist die lateinische Bezeichnung für die Lindenblüte, die als sehr gesundheitsfördernd gilt und erfolgreich als Heilmittel eingesetzt wird. Als Mitgliedshotel der Healing Hotels of the World verfolgt das Hotel das Konzept des ganzheitlichen Wohlbefindens. Der Gast erhält eine intensive Beratung durch erfahrenes Personal bestehend aus Physiotherapeuten, Masseuren und Kosmetikerinnen, so dass die Behandlungen genau auf die Bedürfnisse des einzelnen Gastes abgestimmt werden. Dieser wird nicht nur im Hotel verwöhnt, sondern bekommt zusätzlich wertvolle Tipps, die er in seinen Alltag integrieren und sich somit langfristig fit halten kann.

Der TILIA Spa reicht über zwei Etagen und warme Farben und natürliche Materialien verbreiten eine wohlige Atmosphäre. Der Ruheraum ist mit Zirbenholz vertäfelt, das beruhigend auf Herzschlag und Atemwege wirkt. Hier entspannen Gäste vor und nach den Behandlungen. Schwitzen wie im fernen Russland: Für ein Saunaerlebnis der besonderen Art sorgt das Refugium Lindenwirt in Drachselsried bei Bodenmais mit dem traditionell russischen BANJA-Ritual. In dem eigens für die Behandlung geschaffenen Bereich mit Dampfsauna, Holzzuber und Sitzecke lassen Gäste Winterkälte und Alltag vor der Tür. Zwei Saunadurchläufen, die der Banjameister stets begleitet, und dem Abklopfen des Körpers mit Birkenzweigen folgen eine Rückenmassage und eine bayerische Brotzeit. Im Rahmen des Arrangements „Romantik Tage im Lindenwirt“ genießen Paare das Saunaerlebnis sowie die Aromaöl Massage „Stimmungsvolle Duftwelten“. **www.hotel-lindenwirt.de**

Auszeichnung

# Travellers' Choice Award 2012 für das „Grand Hotel Heiligendamm"

Heiligendamm im Januar 2012. Millionen Reisende haben es bewertet: Das Grand Hotel Heiligendamm gehört, laut der weltweit größten Internet-Reiseinformationsquelle TripAdvisor, als einziges Hotel in Mecklenburg Vorpommern, zu den TOP 25 Luxushotels in Deutschland. Außerdem schaffte es die exklusive Weiße Stadt am Meer, in die Liste der zehn besten Hotels & SPAs zum Entspannen. Gibt TripAdvisor seine Ergebnisse bekannt, zittern die Hotels. Travellers' Choice Awards werden weltweit erhoben und gelten inzwischen bei Reisenden und Hoteliers als geachtetes Gu tesiegel: Denn hier hat der Gast das Wort. Groß ist die Freude im Grand Hotel Heiligendamm, denn die Gästemeinungen bescherten dem Luxusquartier an der Ostsee einen wohl platzierten Travellers'Choice Awards. Heiligendamm schaffte es dabei nicht nur unter die Top 25 Luxushotels in Deutschland, sondern kletterte gleich in die Spitzengruppe, an Platz fünf. Damit

nicht genug, für sein exzellentes Wellness- und Erholungsangebot sicherte sich das Hotel am Meer einen von zehn Plätzen in der Kategorie Hotels & SPAs zum Entspannen. „Das ist eine tolle Auszeichnung, die an das gesamte Team, unsere Grand Hotel Heiligendamm Familie, geht. Vielen Dank dafür!", freute sich Hoteldirektor Henning Matthiesen. Bereits zum zehnten Mal hat die weltweit größte Reise-Webseite TripAdvisor für die Travellers' Choice Awards, Millionen Hotelbewertungen und Meinungen seiner 20 Millionen registrierten Mitglieder ausgewertet. Die Auszeichnung wird in zwölf Kategorien für zahlreiche Regionen und Länder vergeben; beispielsweise für die besten Luxushotels, die besten Wellness-Hotels oder auch die beliebtesten Trendhotels. Über den Rang eines Hauses entscheidet die Anzahl an guten Bewertungen, dieses auf TripAdvisor erhalten hat. **internet >>**

Film

# Rügen wird zur Filmkulisse

**Märchenfilmproduktion „Vom Fischer und seiner Frau" in Vitt auf Rügen mit Maximilian Schell und weiteren Stars**

Im Fischerdorf Vitt auf der Ostseeinsel Rügen fällt am 1. April 2012 die erste Klappe zur Verfilmung des ursprünglich plattdeutschen Märchens „Vom Fischer und seiner Frau" der Brüder Grimm. Hollywood-Star Ralf Möller und die ungarische Schauspielerin Erika Marozsán übernehmen die Hauptrollen; Oscar-Preisträger Maximilian Schell mimt den Leuchtturmwärter und Erzähler der Geschichte von einem Fischer, der einen verwunschenen Butt fängt, und seiner habgierigen Frau. Der 75-minütige Film wird Ende des Jahres zu sehen sein. Mit

seinen 13 reetgedeckten Fischerhäusern erinnert Vitt an vergangene Zeiten, weshalb Filmproduzent Michael Blume das Dorf als Filmkulisse auswählte. Informationen unter **www.ruegen.de**

Event

# Schäfflertänze, Maschkera, Maibäume und fromme Seefahrer

Nur alle sieben Jahre, so auch 2012, tanzen die Schäffler. Gaudiwürmer und Maschkera vertreiben alle Jahre wieder den Winter. Kräftige Männerbeine stemmen tonnenschwere Baumstämme in den weiß-blauen Himmel. Gläubige Oberbayern begeben sich in farbenfroher Frömmigkeit aufs Wasser. Schäfflertänze, Fasching, Maibaum- und Fronleichnams-Bräuche sind die sehenswerten Feste im ersten Halbjahr des oberbayerischen Brauchtumskalenders.

**Schäffler tanzen Figuren**

Eigentlich stellen Schäffler große Gefäße her. Alle sieben Jahre jedoch legen sie eine flotte Sohle aufs Parkett und tanzen den Schäfflertanz, bei dem zur Musik festgelegte Figuren dargestellt werden. Der Legende nach wurde dieser Zunfttanz in München erstmals 1517 während einer Pestepidemie aufgeführt, um die Bevölkerung zu beruhigen und das öffentliche Leben wieder in Gang zu bringen. Die Figuren des berühmten Münchner Glockenspiels auf dem Marienplatz erinnern noch heute daran. Ab 1830 wurde der Brauch durch wandernde Schäfflergesellen auch außerhalb von München bekannt und hielt Einzug in die oberbayerischen Dörfer und Gemeinden. 2012 tanzen die Schäffler noch bis Ende Februar in den verschiedenen Regionen. Alle Schäfflertänze sind gelistet unter

**www.oberbayern.de**

Zum Valentinstag das Besondere

# Nachhilfe für Amor und Venus

**Sinnliches, Kuscheliges und romantische Geschichten zum Valentinstag**

Nur einen Augenblick, behauptet ein französisches Lied, dauert die Freude der Liebe. Als Optimisten und Romantiker glauben die Menschen dennoch an die Liebe und schaffen aus vielen kostbaren Momenten ihr gemeinsames Glück. Damit es von Dauer ist, muss man der Liebe Zeit und Freiräume geben, sich zu entfalten. Am besten mit kleinen romantischen Fluchten aus dem Alltag, zum Beispiel mit den Valentins-Überraschungen, die man sich in Tirol und Südtirol ausgedacht hat.

### Unterwegs zu Orten der Liebe in Bozen/ Südtirol

Wenn Steine reden könnten, hätten sie in Bozen über Liebende viel zu erzählen. Geschichten von Liebesglück oder unerfüllter Sehnsucht sind die Themen besonderer Stadtführungen, die das Verkehrsamt der Stadt Bozen am 11. und 12. Februar 2012 anlässlich des Valentinstages veranstaltet. So folgt man zum Beispiel den Spuren eines Erzherzogs, der aus Liebe auf Titel und Ehren verzichtete oder eines mittelalterlichen Minnesängers. Passend dazu wird ein romantisches Wochenende für Zwei in Bozen angeboten, buchbar ab 220,- Euro mit zwei Übernachtungen mit Frühstück, einer Führung zu den Orten der Liebe und dem Eintritt in das Schloss Runkelstein, dessen Fresken die traurige Liebesgeschichte von Tristan und Isolde schildern.

**www.bolzano-bozen.it**

### Zeit für die Liebe schenken in „Reiter's Posthotel" Achenkirch/Tirol

Momente, in denen man fern des Alltags ganz Paar sein kann, geben der Liebe Kraft. Mit dem „Valentins-Special" bietet das 5-Sterne „Posthotel Achenkirch" ein romantisches Arrangement für alle, die ihrem Partner am Valentinstag etwas Unvergessliches schenken möchten: Zeit für Zweisamkeit. Die Pauschale ist vom 4. Februar bis 2. März 2012 ab 497,- Euro pro Person buchbar. Sie umfasst drei Übernachtungen inklusive Posthotel Wohlfühlpension, Benützung der 6.500 m² großen Wellnesslandschaft und als romantische Highlights ein prickelndes Champagnerfrühstück, eine originelle Kutschenfahrt und ein Dinner bei Kerzenschein. **www.posthotel.at**

### Sinnlicher Luxus im Hotel Peternhof in Kössen/ Tirol

Zum Valentinstag darf man sich und dem (oder der) Liebsten ruhig ein bisschen Luxus gönnen. Besonders, wenn der Luxus wie im 4-Sterne Superior Hotel Peternhof zum Standard zu erschwinglichen Preisen gehört. In den Suiten des Romantik Schlössl genießt man im Private Spa mit Whirlwanne und Sauna die Zweisamkeit ganz ungestört. Die 2.300 m große Wellness-Anlage entführt in Badewelten aus 1001 Nacht, ins tirolerische Sauna-Almdorf oder in den entspannenden Vitalgarten. Sinnliche Verwöhnpauschalen gibt es zum Beispiel als „Wellnesshit" schon ab 396,- Euro pro Person für vier Übernachtungen inklusive Frühstück, Halbpension, 4-Gang-Wahlmenü, Kokos- oder Avocadoölbad, Teil- oder Fußreflexzonenmassage und täglichen Entschlackungstees. **www.peternhof.com**

# Liebeswelt Bergergut (4 Sterne Superior)

**Erste Adresse für die Zweisamkeit und ihre Spielarten**

Die Liebeswelt Bergergut****S liegt in Afiesl im oberösterreichischen Mühlviertel, knapp an der böhmischen Grenze. Das auf Zweisamkeit spezialisierte Viersternesuperiorhotel heizt dem Winter und dem Beziehungsstatus ein: Paare können sich hier ungestört von Kindern, Beruf und Alltagsstress auf den Partner und die eigene Beziehung konzentrieren. Durch die Infrastruktur des Hauses, die umfassenden Coaching-Angebote und außergewöhnliche Wellnessmöglichkeiten gelingt das besonders leicht. Die kulinarischen Genüsse, die phantasievollen Themensuiten und der perfekte Service sind weitere „Liebeszutaten". Rund um das Hotel lädt die kalte Jahreszeit zum Langlaufen, Skifahren, Winterwandern, Eisstockschießen, Motorschlittenfahren oder zu einer Überlandpartie mit dem Audi R8 Quattro aus dem Bergergut-Fuhrpark ein. Hotelchef und Tourismusvisionär Werner Pürmayer ist es gelungen, sein Haus ganz auf Zweisamkeit und ihre Spielarten zuzuschneiden und damit Pärchen neue Impulse für ihre Beziehung zu geben. Die Liebeswelt Bergergut liegt im oberösterreichischen Mühlviertel, im Dreiländereck Österreichs mit Tschechien und Bayern und ist ganz einfach erreichbar.

**www.romantik.at**

### Kuscheltage im Pitztaler Jerzner Hof/ Tirol

Kuscheln tut der Seele und der Beziehung gut. Wer es mit Naturgenuss und Bergerlebnissen verbinden will, findet dazu im Sonne-Wonne-Hotel Jerzner Hof auf der Sonnenterrasse des Pitztales das passende Angebot. Die Kuscheltage im Vier-Sterne-Hotel enthalten fünf Übernachtungen inkl. ¾-Verwöhnpension, stilvolles Entspannen im 1.400 m² großen Wellnessbereich, Benutzung des Fitnessstudios und ein Wellnesspaket. Dazu gehören eine große Gesichtsbehandlung für sie oder ein QMS Anti Aging für ihn, eine Vollmassage, ein Kleopatrabad für die Dame oder ein Steinölbad für den Herrn und ein gemeinsames Rasul-Schönheitsbad. Zur Begrüßung gibt es Obst und Sekt auf dem Zimmer außerdem täglich Entschlackungstees. Buchbar sind die Kuscheltage ab 744,- Euro pro Person.

**www.jerznerhof.at**

Auszeichnungen

# Bollant's zum besten Wellnesshotel weltweit gekürt

Ein deutsches Hotel hat bei den internationalen Traveller's Choice Awards der Reisewebsite Tripadvisor die Nase vorn: *DasBollant's im Park in Bad Sobernheim* wird von den Tripadvisor-Nutzern als bestes Wellnesshotel der Welt bewertet, vor Hotels aus Italien und der Dominikanischen Republik. Der Traveller's Choice Award prämiert die besten Hotels in sieben Kategorien welt- und deutschlandweit, darunter Bestes Wellnesshotel, Bester Service und Bestes Trendhotel. Der Gewinner in der nationalen Kategorie Trendhotel ist das *Kameha Grand in Bonn*. In der Kategorie Top 25 Deutschland kommt der Sieger aus Berlin: Das Schlosshotel im Grunewald. Das *Hamburger Park Hyatt* belegt den zweiten Platz, das Alm- & Wellnesshotel Alpenhof in Berchtesgaden den dritten Platz. Das beste Top 25 Hotel weltweit, *The Phoenix Resort*, kommt übrigens aus dem zentralamerikanischen Belize. Zum Hotel mit dem besten Service in Deutschland wurd der Münchner *Laimer Hof* gewählt.

**mehr im internet >>**

Event

# „Ladies first" in Radstadt: Eine Woche kostenlos Skifahren

**Von 24. bis 31.03.12 macht Radstadt allen Damen ein unwiderstehliches Angebot: Sie erhalten einen Sechs-Tages-Skipass geschenkt**

Eine Woche lang weißglitzernde Berghänge und bestens präparierte Pisten in der Region Ski amadé zum Nulltarif lassen die Herzen von Skifahrerinnen und Snowboarderinnen höher schlagen. Dazu kommen im Rahmen der Ladies Week jede Menge Zuckerl für die Damen: ein Welcome-Drink, ein Tag Skitest, zwei Stunden Auffrischungsskikurs mit dem legendären „Big Carve Joe", eine Führung und Verkostung in der Schnapsbrennerei Mandlberg, ein Getränk auf der Skihütte und ein tolles Rahmenprogramm stehen auf der „Damenliste".

Am 24.03.12 starten die Ladies mit einer Welcome-Party in Radstadt in eine ereignisreiche Woche. „Die Cappuchinos", die bekannte und beliebte Boygroup des deutschen Schlagers, werden für Stimmung sorgen und die Frauenherzen zum Schmelzen bringen. Weitere Special- Events: Ladies Fun Race mit großer Après-Ski-Party, Hüttenabend mit Livemusik, großes Trachten Clubbing mit dem sensationellen Oktoberfest-Trio „Die Wahnsinns 3", dem Nachtwächterrundgang mit dem Radstädter Nachtwächter und die ultimative „amadé Ladies Nightparty" im „Gründler's" — Disco Firework mit Italo-DJ „Enzo", 50er-Jahre Showacts mit den „Rockabulls" und die schon legendäre „Elvis Presley Memory Show" von und mit Gründler's-Gastgeber Robert Gründler. Zum Entspannen sind die Nachtschwärmerinnen in die neue Soletherme amadé eingeladen. Für alle Damen im Wochenpackage inklusive: 7 Übernachtungen in der gebuchten Kategorie, Toprahmenprogramm für alle Damen im Wochenpackage gratis: 6-Tages-Skipass für die Region Ski amadé, Begrüßungsgetränk beim Gastgeber, Welcome-Drink bei der Welcome-Party, 1 Getränk auf einer Skihütte, 1 Tag Ski- und Sportgerätetest, 2 Stunden Skikurs, 1 Thermen- & Saunaeintritt für 4 Stunden in die Soletherme amadé, 1 Führung und Verkostung in der Schnaps- und Latschenkieferölbrennerei Mandlberg, freier Eintritt zu den Veranstaltungen im Rahmen der Lady-Skiwoche Ermäßigungen im Rahmen der Radstädter Gästekarte: 25 % Ermäßigung für Eintritt und Führung in Steiner's Wollwelt (28.3., 16.00 Uhr), 10 % Ermäßigung auf Ski- und Skischuhverleih in den Sportgeschäften Habersatter, Klieber, Pichler und Intersport Rappl, 10 % Ermäßigung im Wellness- und Fitnesscenter „Fit Hit", 23 % Ermäßigung für die neue Soletherme amadé Preis: ab 224 Euro in der Frühstückspension, ab 364 Euro im Dreisternehotel inkl. HP, ab 605 Euro im Viersternehotel inkl. HP; Aufpreis für die Herren für das Rahmenprogramm und die Skiwoche 230 Euro/Woche.

**www.radstadt.com**

Winterspaß

# Die längste Pistentour Österreichs

Am Gipfelgrat zum Bischof-Auracher-Graben

Die Kitzbüheler Alpen sind mit 1.000 Pistenkilometern eine der größten und beliebtesten Skiregionen weltweit. Dort können Schneekaiser an einem einzigen Tag 50 Pistenkilometer bewältigen, ohne auch nur einen einzigen Hang doppelt gefahren zu sein.

### TransKITZalp

So nennt sich diese längste individuelle Pistentour zwischen Itter im Tiroler Unterland und Mittersill im Salzburger Pinzgau, die man auf eigene Faust ohne Guide erkundet werden kann. Mit der ***Salvistabahn*** in Itter steigen Abfahrer in den „neverending" Pistenspaß ein. Über Hochsöll gelangen sie auf den schönsten Aussichtsberg Tirols, die Hohe Salve. Von dort fahren sie hinunter nach Hochbrixen und auf den Zinsberg. Nach der Talfahrt geht es mit der SkiWelt-Bahn auf die Choralpe und über Fleiding und Gampenkogel bis nach ***Kirchberg***, die erste Station der ***Bergbahn Kitzbühel***.

Dort ist die einzige Lücke auf der gesamten Tour, die sich aber dank eines Pendelbusses in drei Minuten locker überbrücken lässt. Über den ***Pengelstein*** und die 3S-Gondel über den Saukasergraben geht es in Richtung ***Wurzhöhe***, dem Jochberger Hausberg. Vom Aubachgraben nehmen die Skifahrer den Sessellift auf den Bärenbadkogel. Über Hänge auf dem kleinen Rettenstein und dem Zweitausender gelangen sie schließlich auf die Resterhöhe, von der aus die freie Abfahrt Richtung Mittersill abzweigt.

Auf der TransKITZalp-Tourwerden sieben Gemeinden und 12.000 Höhenmeter „erfahren". Wer die TransKITZalp an einem Tag fahren möchte, nimmt an der Panoramabahn am Pass Thurn den Skibus oder das Taxi, das beachtliche 90 Minuten für die Rückfahrt benötigt. Wer dagegen zwei Tage Zeit hat, verbringt eine romantische Nacht in einer Skihütte mitten im Skigebiet, etwa auf dem Pass Thurn und tritt tags darauf die Rückfahrt auf den Ski an. Das beste Ticket für die Pistentour, egal ob für ein oder zwei Tage, ist die ***Kitzbüheler Alpen AllStarCard***: Zu den darauf enthaltenen 1.000 Pistenkilometern zählen das Skimekka Kitzbühel und die „irrsinnig" große SkiWelt Wilder Kaiser-Brixental.

Sie gilt aber auch im ***Skicircus Saalbach Hinterglemm Leogang, Zell am See, im Gletscherskigebiet Kitzsteinhorn, in St. Johann in Tirol, Waidring, Fieberbrunn, der Wildschönau und im Alpbachtal.***

Beachtliche 356 Seilbahnen und Lifte sorgen in diesem Ski-Großraum für komfortable Aufstiege, 271 Skihütten für die gemütliche Einkehr. Die extralange Saison im Skiverbund beginnt am 5. November 2011 im Gletscherskigebiet Kitzsteinhorn und klingt dort am 1. Mai 2012 auch wieder aus. Die Kitzbüheler Alpen AllStarCard kostet für drei Tage 126 (Kinder 63 Euro), für sechs Tage 224 Euro (Kinder 112 Euro).

**www.kitzbuehel-alpen.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 UG,
Altpieschen 3, 01127 Dresden,
Telefon (0351) 8 59 94 77,
Fax (0351) 8 59 94 76
email: **journal@gourmet-classic.de**

Jubiläum

# Ein Haus mit Geschichte

**Das Schlosshotel im Grunewald, AlmaBerlin feiert 100-jähriges Jubiläum**

Es gehört seit vielen Jahren zu den traditionsreichsten und exklusivsten Luxushotels Europas: das Schlosshotel im Grunewald, AlmaBerlin. In diesem Jahr feiert das im Jahre 1912 als Palais einer Berliner Adelsfamilie erbaute Anwesen sein 100—jähriges Bestehen. Aus diesem ganz besonderen Anlass bietet das Schlosshotel das ganze Jahr über außergewöhnliche Aktionen und Angebote rund um die Zahl 100.

Als Einstieg in die diesjährigen Feierlichkeiten bietet das hoteleigene Gourmetrestaurant Vivaldi ab dem 18. Januar das Jubiläumsmenü „Zeitgeist“ an - ein traumhaftes 5 Gänge Menü, inklusive korrespondierender Weine, zu einem Spezialpreis von 69€ pro Person. Die ersten 50 Gäste des Restaurants werden außerdem mit einer historischen Lektüre über „Prominente im Grunewald“ prämiert.

Für jeden 100ten Vivaldi Gast wartet das Hotel mit einer ganz besonderen Überraschung auf: eine freie Übernachtung in der 200 m² großen Grand Kaiser Suite, der größten und exklusivsten Suite des Hauses, ein Hotelgenuss vom Feinsten. Eigenes Esszimmer, eine antike Bibliothek mit originalen Fresken und Möbeln aus dem Jahr 1914 und privatem Blick über die Lobby. Das große Wohnzimmer, modern möbliert, verbindet zwei extravagante Schlafzimmer mit je anschließenden klassisch eingerichteten Marmor Badezimmern. Die Suite ist dazu ausgestattet mit Apple-Mac Computern, Tivoli Radio, Klimaanlage, Flat Screen TV, kostenlosem Wireless Internet und Minibar.

**Der Eingang zum „Schlosshotel im Grunewald AlmaBerlin“**

1912 als Familiensitz der von Pannwitz Familie erbaut, war das Palais im Grunewald einst Schauplatz und gesellschaftliches Zentrum der europäischen Aristokratie. Zu den regelmäßigen Besuchern und Freunden des Hauses zählte auch Kaiser Wilhelm II. In der turbulenten ersten Hälfte des 20. Jahrhunderts mit den beiden Weltkriegen diente das herrschaftliche Palais zeitweise als Sitz verschiedener diplomatischer Vertretungen, gelegentlich sogar als Offizierswohnheim. Lange Zeit stand es dann leer und erst in den 50er Jahren bekam der welke Charme des Palais neuen Glanz: Das „Haus Gerhus“ wurde eröffnet.

Schon bald entwickelte sich das Haus für Prominente aus aller Welt wieder zu einer der vornehmsten Adressen. Dem ersten Deutschen Bundeskanzler, Konrad Adenauer, war das Schlosshotel erste Adresse in der geteilten Stadt, und auch andere Prominenz - darunter Gina Lollobrigida, Robert Kennedy und Peter Ustinov kehrten hier ein, wenn Berlin das Reiseziel war. Romy Schneider feierte im Palais sogar zwei ihrer Hochzeiten. Während der Fußball-Weltmeisterschaft 2006 bezog die Deutsche Fußballnationalmannschaft im Schlosshotel Quartier.

Nach der Wiedervereinigung erwarb eine Gemeinschaft Berliner Privatfamilien das Hotel und gestaltete es zu einem Luxushotel um, das 1994 neu eröffnet wurde. Für das Innendesign war Karl Lagerfeld verantwortlich. Fünf Jahre später firmierte das Haus unter dem Namen Schlosshotel Ritz-Carlton. 2006 übernimmt die spanische Hotelkette Almahotels das Haus und führt es seither als Schlosshotel im Grunewald, AlmaBerlin. Das Hotel ist Mitglied bei The Leading Hotels of the World.

**www.schlosshotelberlin.com**

**Das Musikzimmer im „Schlosshotel im Grunewald AlmaBerlin“**

**Die Lobby „Schlosshotel im Grunewald AlmaBerlin“**

Sterneköche

# Die neuen Sterne an Deutschlands Kochhimmel (Teil 1)

## In seinem Restaurant scheut er keine Mühen

**Für die Küche in seinem Restaurant Reinstoff bekam Daniel Achilles gerade den zweiten Stern.**

Daniel Achilles erste Bekanntschaft mit der Sterneküche erlebte er im Leipziger Sterne-Restaurant „Stadtpeiffer“. Mit 33 Jahren eröffnete er gemeinsam mit Lebensgefährtin Sabine Demel und dem Sommelier Ivo Ebert im März 2009 das Reinstoff in Berlin, in einer ehemaligen Glühlampenfabrik. Sie stellten sich ein Restaurant mit sehr guter Küche vor, das aber trotzdem urban und zugänglich sein sollte. Den ersten Stern erkochte er sich nach nur acht Monaten. Nicht nur die Küche verdient einen Extra-Stern, auch Herr Achilles kommt herrlich ungezwungen normal rüber. Zuhause gibt es bei ihm auch nicht die aufwendigste Küche, manchmal reicht auch ein ganz normaler Joghurt aus dem Supermarkt. Und wenn er kocht, dann beispielsweise auch mal einen Eintopf mit Sellerie, Kartoffeln und Möhrchen. „Das Essen muss nicht immer abgedreht sein, damit es wertvoll aussieht und schmeckt“, meint Daniel Achilles. **mehr im internet >>**

## Regionale Rezepte im Kommen

Neu in der exquisiten Riege der Drei-Sterne-Köche ist *Thomas Bühner* (Foto) vom Restaurant „La Vie“ in Osnabrück. Der 49jährige zählt zu den modernsten Köchen Europas und glänzt mit einfallsreichen, vielfältigen Kompositionen. Insgesamt hat der Gourmet-Führer „Michelin“ die Zahl der Sterne-Restaurants bundesweit von 237 auf 249 erhöht. Es gibt einen neuen Drei-Sterne-Koch, sage und schreibe zehn neue Restaurants mit nun zwei Sternen und 23 neue Adressen mit einem Stern. Dem gegen über stehen nur sieben Streichungen von Sternen, die allerdings auch einen Drei- und einen Zwei-Sterne-Koch betreffen. „Wir haben eine goldene Generation von jungen Köchen mit Top-Ausbildung, die ehrgeizige Ziele verfolgen“, sagte „Michelin“-Chefredakteur Ralf Flinkenflügel. „Viele haben eine eigene Handschrift entwickelt, kochen sehr technisch, ohne aber den Geschmack oder die Harmonie ihrer Gerichte zu vernachlässigen.“ Im Trend der Spitzenköche liegen laut Flinkenflügel modernisierte regionale Rezepte und die nordische Küche: „Dabei wird Gemüse mehr und mehr in Szene und geschickte eingesetzt.“ Das gelte auch für Bühner in Osnabrück, der auf seinen Tellern bis zu 20 einzeln bearbeitete Zutaten raffiniert zusammmensetzt und zur Aromaverstärkung modernste Techniken wie einen Vakuumverdampfer nutzt.

**mehr im internet >>**

*(Fortsetzung nächste Seite)*

## Hendrik Otto

Europäisch inspiriert, spannend und ausdrucksstark kochen“ — das ist das Hendrik Otto-Motto. Der neue, sternedekorierte Küchenchef im Gourmet Restaurant Lorenz Adlon hat es sich zur Aufgabe gemacht, die Augen und vor allem den Gaumen der anspruchsvollen Lorenz Adlon Gäste zu überraschen. Inspiriert von den vielfältigen Einflüssen und Traditionen der europäischen Küche komponiert Otto auch eindrucksvolle Interpretationen der großen Klassiker. „Meine Passion ist es, durch meine Küche Emotionen zu wecken. Die Gäste sollen Spaß haben und es müssen alle Sinne beim Genießen angesprochen werden“, so Hendrik Otto. Kulinarische Hochgenüsse und erstklassige Weine in Verbindung mit dem großartigen Blick auf das Brandenburger Tor werden jedes Gourmetherz höher schlagen lassen. Das Lorenz Adlon, auf der Bel Etage im Hotel Adlon, steht für glitzerndes Kristall, schimmerndes Silber, wunderschöne Blumen-Arrangements, sanfte Pianomusik und einen unübertroffenen Service, dank Boris Häbel und seines Teams. Verwöhnen Sie sich und Ihre Liebsten bei einem Gourmeterlebnis, das all Ihre Erwartungen übertreffen wird. **mehr >>**

Weltblick

## Sterne-Regen über New York

New York ist um zwei neue 3-Sterne-Restaurants und zwei neue 2-Sterne-Häuser reicher. Für die jüngste Ausgabe des MICHELIN-Führers 2012 „New York City“ zeichneten die Tester das „Eleven Madison Park“ und das „Chef’s Table at Brooklyn Fare“ erstmals mit drei Sternen aus.

Die Restaurants „L’Atelier de Joël Robuchon“ und „SHO Shaun Hergatt“ steigen in die 2-Sterne-Liga auf. Mit sieben 3-Sterne-, neun 2-Sterne-Restaurants und 46 1-Stern-Häusern gehört die Ostküstenmetropole der USA zu einem der kulinarischen Hotspots der Welt.

(Fortsetzung von Seite 8)

Sterneköche

# Die neuen Sterne an Deutschlands Kochhimmel (Teil 2)

## Mit zweitem Michelin-Stern ausgezeichnet

Küchenchef des Hotels Louis C. Jacob *Thomas Martin* hat endlich den zweiten Stern vom Gourmet-Führer Michelin verliehen bekommen. Martin war vor einigen Jahren schon zum Hoffungsträger hochgestuft worden, hatte es dann aber doch nicht geschafft. Doch als die Küchenstruktur und Öffnungszeiten des Restaurants verändert wurden, startete er durch — mit Erfolg. „Punkte“, „Sterne“, „Kochhauben und -löffel“ — Höchstnoten aller wichtigen internationalen Hotel- und Restaurantführer, sind die äußeren Zeichen des beeindrukkenden „Savoir cuire“, das Jacobs Restaurant einen Stammplatz unter den führenden deutschen Restaurants sichert. Eine hohe und verpflichtende Erwartung, der Chef de Cuisine Thomas Martin und Jacobs Restaurant täglich gerecht werden. Für diejenigen, die hinter die Geheimnisse dieses Küchenwissens kommen möchten, hat das

Jacob einen „Küchentisch“ erfunden. Von diesem erhöhten Tisch in der modernen Restaurantküche, haben Gäste Gelegenheit, den Jacob-Köchen in die Töpfe zu schauen. Hier können sie beim Essen miterleben, wie Chef de Cuisine Thomas Martin — trotz aller Hektik — präzise, ruhig und gelassen seine 30-köpfige Kochbrigade dirigiert, können sie sich gleichzeitig von ihm Rezepttipps geben lassen und das Entstehen ihres Menus vom Topf direkt auf den Teller verfolgen. Eine genussvolle Einführung in die hohe Kunst der Haute Cuisine.

**www.hotel-jacob.de**

## Sternstunden an der Binnenalster

**Christoph Rüffer erkocht den zweiten Michelin Ster**

Der Champagner steht seit einem Jahr im Kühlhaus. „Dass der gute Tropfen am 8. November 2011 geköpft wird war klar“, sagt Haerlin Küchenchef Christoph Rüffer. Nur der Anlass — Freude oder Trost, stand sprichwörtlich in den Sternen. Der 38-jährige Küchenchef steht seit 2002 im Restaurant Haerlin am Herd. Er ist ein stiller und von hanseatischer Zurückhaltung geprägter Spitzenkoch. Seine Gerichte sind wie er selbst: konzentriert, akzentuiert und klar. Kompromisslos hat er die Haerlin-Küche in ein neues Zeitalter geführt. Weg von den variationsreichen Ensembles auf dem Teller hin zu reduzierten und pointierten Kompositionen. „Wir gehen mit drei, vier Bestandteilen auf dem Teller das Thema kreativ an und wollen es dann auch treffen. Beglückend perfekt ist ein Besuch im Restaurant Haerlin, weil das Gesamterlebnis stimmt. Die moderne Küche Rüffers fügt sich perfekt in das Ambiente des Restaurants ein. Das Haerlin ist ein

Ort, an dem klassische Eleganz und innovativer Lifestyle aufeinander treffen und in perfekter Harmonie einen einzigartigen Rahmen bilden. „Wir wollen alle Sinne berühren“, sagt Ingo C. Peters, Geschäftsführender Direktor des Fairmont Hotel Vier Jahreszeiten. Licht und Dekoration sind dabei besondere Elemente, die mit viel Liebe neu akzentuiert worden sind, um das Haerlin in neuem Glanz erstrahlen zu lassen.

**mehr im internet >>**

## Sebastian Zier

Seit Eröffnung des „La-Mer Resorts“ direkt am Meer zählt Küchenchef Sebastian Zier zu den Jungstars der Gastronomieszene. Bereits wenige Monate nach der Eröffnung des Resorts erkochte sich der 34-jährige namhafte Auszeichnungen. Zier, der bei Harald Wohlfahrt, Silvio Nickol und Reinhold Ketterer gelernt hat, wurde im Guide Michelin 2012 mit dem zweiten Stern ausgezeichnet — nur zwölf Monate, nachdem er sich den ersten erkocht hatte. Der Gault Millau 2011 lobte Sebastian Zier als die „Entdeckung des Jahres“ und vergab in der aktuellen Ausgabe 17 Punkte und 3 Hauben. Im Aral- Atlas erkochte sich Zier als einziger deutscher Küchenchef auf Anhieb vier von fünf Schlemmerlöffeln. Der Feinschmecker feierte ihn als „Aufsteiger des Jahres 2010“ und vergab im September 2011 3,5 F. Zier kombiniert edle und bodenständige Zutaten zu überraschenden Geschmackserlebnissen. Krönenden Abschluss im La Mer bilden die filigranen Desserts des Chef-Pâtissiers Christian Hümbs.

**mehr im Internet >>**

## Christian Scharrer

**„BUDDENBROOKS“-Restaurant wird mit 2 Michelin-Sternen ausgezeichnet**

Ein Lebenstraum geht für mich in Erfüllung, freut sich Christian Scharrer. Ich habe seit meinem 15. Lebensjahr für diesen Tag gearbeitet. Für mich ist es die Krönung meines beruflichen und privaten Lebens. Gleichzeitig bin ich unglaublich stolz auf mein Team, denn nur mit starken Kollegen an meiner Seite ist dieser Erfolg möglich“. Die Bühne für diesen großartigen Erfolg bietet ihm Direktorin Jana Lührmann. „Die Auszeichnung durch den Guide Michelin ist das i-Tüpfelchen für unser bereits mehrfach prämiertes Restaurant und Resort. Ich bin sehr stolz auf unser Team und freue mich, unseren Gästen kulinarische und exklusive Momente auf höchstem Niveau bieten zu dürfen.“

**mehr im Internet >>**

Reise

# Zu Gast auf Südtiroler Bergbauernhöfen

**Naturreine Milchprodukte von „Roter Hahn“ Muh oder Mäh — alles Käse!**

Frische Bergluft, saftige Kräuterwiesen sowie glückliche Kühe und Ziegen sind nur einige Gründe dafür, warum die Südtiroler Milch so aromatisch schmeckt. Zu einer echten Delikatesse wird der wertvolle Rohstoff aber erst mithilfe traditioneller Rezepturen, der Veredelung in Handarbeit und den strengen Qualitätskriterien der Marke „Roter Hahn“. Urlauber können die Produzenten nach Voranmeldung direkt vor Ort besuchen: Gern öffnen sie ihre Ställe, Käsereien und Hofläden auch für große und kleine Gäste. Für den Aufenthalt vor Ort stehen darüber hinaus 1.480 Bauernhöfe von „Roter Hahn“ im ganzen Land zur Auswahl.

Insgesamt nur 16 Südtiroler Bauernhöfe der Dachmarke „Roter Hahn“ dürfen ihre Käse- und Milchspezialitäten im Rahmen der Broschüre „DelikatESSEN vom Bauern“ präsentieren. Zu den streng kontrollierten Kriterien zählt unter anderem die Gewinnung des

Rohstoffs Milch im Einklang mit der Natur — das bedeutet vor allem die artgerechte Haltung der Kühe und Ziegen. Außerdem müssen die Zutaten größtenteils vom eigenen Betrieb stammen, nur sehr geringe Mengen dürfen von anderen Südtiroler Bauernhöfen zugekauft werden. Die wertvollsten Güter aber, welche die Bauern bei der sorgfältigen Veredelung von Hand in ihrem Käse verarbeiten, sind ihr fachmännisches Wissen, ihre Erfahrung, ihr Einsatz, ihr Fleiß sowie die Liebe zu den Tieren und zum Produkt. Die Auswahl reicht von würzigem Bergkäse in unterschiedlichen Reifegraden über Weich--- und Schnittkäse bis hin zu frischem Quark sowie Butter und Jogurt aus Kuhmilch. Ebensolche Delikatessen von der Ziege sind größtenteils während der Saison von Ostern bis in den Spätherbst erhältlich. Zu den Besonderheiten zählen gemischte Sorten aus Kuh- und Ziegenmilch sowie Käse in Bergblüten gewälzt, in Nuss-Laub gewickelt oder in Weiß- und Rotwein getränkt. Einige Höfe bieten ihre Spezialitäten in reiner Bioqualität an. Nach Voranmeldung öffnen die 16 Bauern ihre Hofläden gern für Besucher. Auf Wunsch sind sie auch bereit, eine Führung durch Produktionsstätten und Stall zu geben — das Streicheln der Tiere ist dabei selbstverständlich erlaubt.

Wer seinen Urlaub mit der Familie zudem in einer der authentischen Unterkünfte der Marke „Roter Hahn“ verbringt, kann in vielen Bauernhöfen mit Viehwirtschaft die Herstellung von Käse & Co. täglich miterleben. Da darf man der Bauersfamilie nicht nur schon morgens beim Melken der Kühe oder Füttern der Ziegen zusehen, sondern auch mithelfen. Unter Anleitung können Interessierte auf Wunsch sogar lernen, wie man seinen eigenen Käse macht.

**Infos unter www.roterhahn.it**

Event

# Flottentouren auf den Gewässern Schwerins 2012

Am 28. April 2012 wird in der Landeshauptstadt mit der traditionellen Flottenparade die neue Wassersaison feierlich eingeläutet. Vom 1. April bis 31. Oktober starten die sechs Schiffe der Weißen Flotte bis zu 13 Mal pro Tag zu den neuen ein- und zweistündigen Fahrten. Schwerins malerische Seen können bei der Insel-, Heidensee-, Ziegelsee-, Innensee- oder Außensee-Tour von der Wasserseite aus erkundet werden. Weitere Sonderfahrten wie die „Fahrt in die Dämmerung“ und die „Original Schweriner Bordparty“ machen die Fahrgäste um einige Erlebnisse reicher. Informationen: Weiße Flotte Fahrgastschifffahrt Schwerin GmbH Tel.: 0385 557770.

**www.weisseflotteschwerin.de**

Festival

# Feinschmecker! Auf ins Oberengadin!

**10 internationale Sternegastköche bringen die Bergwelt zum Kochen!**

Vom 30.1.2012 - 3.2.2012 startet die Genusserlebniswoche des ***19. St. Moritz Gourmet Festivals*** in den schönsten Hotels und Restaurants des Oberengadins.

Statt nach Dänemark, Deutschland, Frankreich, Italien und durch die Schweiz reisen zu müssen, können Gourmetfans hier bis Freitagabend individuell die Spitzenküche spannender Sterneköche aus diesen Ländern geniessen. Die folgenden Stars sind diesmal dabei.

*(Fortsetzung nächste Seite)*

Festival

# Feinschmecker! Auf ins Oberengadin!

**10 internationale Sternegastköche bringen die Bergwelt zum Kochen!**

*(Fortsetzung von Seite 10)*

Die Stars des ***19. St. Moritz Gourmet Festivals***:

**Ronny Emborg**
*(1Michelin Stern, Restaurant a|o|c aarø & co", Kopenhagen, **www.restaurantaoc.dk**)* im Hotel Giardino Mountain*****, Champfèr St. Moritz)
**www.giardino-mountain.ch**

**Christian Bau**
*(3 Michelin Sterne, 19 GaultMillau-Punkte, „Koch des Jahres" 2005 und 2011, „Victor's Gourmet Restaurant Schloss Berg Perl Nennig/Mosel, **www.victors-gourmet.de**)* im Suvretta House***** Superior, St. Moritz.
**www.suvrettahouse.ch**

**Otto Koch**
*(1 Michelin Stern, 17 GaultMillau-Punkte, „Restaurant 181", München, **www.otto-koch-essklasse.de**)* im Hotel Schweizerhof**** Superior, St. Moritz.
**www.schweizerhofstmoritz.ch**

**Régis Marcon**
*(3 Michelin Sterne, 19 GaultMillau-Punkte, 3 Hauben, „Restaurant Régis et Jacques Marcon", Saint Bonnet le Froid, **www.regismarcon.fr**)* im Badrutt's Palace Hotel***** Superior, St. Moritz.
**www.badruttspalace.com**

**Philippe Mille**
*(1 Michelin Stern, Meilleur Ouvrier de France, „Les Crayères", Reims/Marne, **www.lescrayeres.com**)* im Kulm Hotel***** Superior.
**www.kulmhotel-stmoritz.ch**

**Enrico & Roberto Cerea**
*(3 Michelin Sterne, „Ristorante da Vittorio", Brusaporto, **www.davittorio.com**)* im Carlton Hotel***** Superior, St. Moritz.
**www.carlton-stmoritz.ch**

**Gerhard Wieser**
*(2 Michelin Sterne, 18 GaultMillau-Punkte, 3 Hauben, „Hotel Castel", Meran, **www.hotel-castel.com**)* im Kempinski Grand-Hoteldes Bains***** Superior, St. Moritz.
**www.kempinski-stmoritz.ch**

**Marcus G. Lindner**
*(2 Michelin Sterne, 18 GaultMillau-Punkte, 3 Hauben, „Restaurant mesa", Zürich, **www.mesa-restaurant.ch**)* im Grand Hotel Kronenhof***** Superior.
**www.kronenhof.com**

**Tanja Grandits**
*(1 Michelin Stern, 17 GaultMillau-Punkt, „Köchin des Jahres" 2006, „Restaurant STUCKI", Basel, **www.stuckibasel.ch**)* im Hotel Waldhaus*****.
**www.waldhaus-sils.ch**

Gourmet classic digital journal

# Wir wünschen allen Gourmet-Classic-Lesern ein erfreuliches, erfolgreiches und gesundes neues Jahr!