classic digital Gourmet journal

Elektronische Zeitung des Internetportals www.gourmet-classic.de · Ausgabe 25 / Februar 2012

Besondere Orte

Wo die „Sonne“ zu Hause ist

Nicht weit vom „buchstäblichen Märchenland“ entfernt.

Tief in der Grimmheimat Nordhessen, in Frankenberg nahe Marburg, befindet sich ein Hotel der Extraklasse, eine Oase zum Entspannen und Genießen für alle Sinne. Am Marktplatz, vor der Kulisse des 1509 erbauten Rathauses bilden mittlerweile mehrere historische, liebevoll restaurierte Fachwerkgebäude das Hotel „Die Sonne Frankenberg“, welches zu den Small Luxury Hotels of the World gehört und ein internationaler Geheimtipp für Genießer und Gourmets geworden ist.

In dem im Oktober 2009 eröffneten Gourmetrestaurant „Philipp Soldan“ erkochte bereits im November 2010 der junge Küchenchef Florian Hartmann seinen ersten Michelin-Stern. Das nach dem regionalen Steinmetz, Schnitzer und Maler aus dem 16. Jahrhundert benannte Restaurant, ausgestattet mit edlen Stoffen in Bordeaux, bietet Platz für bis zu 24 Gäste, die von Florian Hartmann und seinem Team mit der kulinarischen Vielfalt der modernen europäischen Küche verwöhnt werden. Der monatlich wechselnden Speisekarte steht die Weinkarte, oder besser das Weinbuch in nichts nach: Auf über 100 Seiten wird eine bemerkenswerte Auswahl, darunter echte Raritäten, präsentiert. Nach Rebsorten geordnet, werden die besten Weine aus den bedeutendsten Anbaugebieten weltweit angeboten, deren Winzer Sommelier Mario Hönighausen zum größten Teil auch persönlich kennt. Mit seinem Wissen und dem feinen Gespür für das Besondere werden die Gourmet-Menüs auf Wunsch mit der passenden Weinbegleitung abgestimmt. Auch in den „Sonne Stuben“, die mit regional verfeinerter und gehobener gutbürgerlicher Küche aufwarten, ist außergewöhnlicher Genuss gesichert. Mit ausgesuchtem Service und besonderer Herzlichkeit werden die Gäste verwöhnt und vorhandene Speisekarten sollen nur als Ideenskizzen verstanden werden. Vielmehr ist man darauf spezialisiert, den Gästen nach Möglichkeit alle Wünsche zu erfüllen.

Das Hotel selbst besitzt 60 Zimmer, darunter 2 Suiten, die in hellen, sonnigen Tönen ausgestattet sind. Innenarchitektin Bärbel Schwabe ist es mit ihrem außerordentlichen Gespür für Farben, Formen, Muster und Strukturen gelungen, eine wunderbare Harmonie zu schaffen zwischen baulichen Gegebenheiten und Tradition, welche hier und da mit einem Augenzwinkern daher kommt sowie zeitgemäßer moderner Ausstattung mit Liebe zum Detail und mediterranem Touch. Der Luxus, besonders in der Innenausstattung, zeigt sich subtil und soll absichtlich nicht übertrieben nach außen getragen werden, wie Marketingchef und stellv. Direktor Michael Lemke betont. So erklärt sich auch, weshalb „Die Sonne“ den ihr zuerkannten 5. Stern superior abgelehnt hat, sich lieber mit 4 Sternen schmückt und somit neuen Gästen ein Überraschungsmoment liefert.

Unmittelbar am Nationalpark Kellerwald — Edersee gelegen, bieten sich für Hotelgäste und Urlauber viele Möglichkeiten zum Entspannen und Erholen in der Natur. Geführte Wanderungen durch die Buchenwälder des UNESCO-Weltnaturerbes, Jagdausflüge oder Segeltörns auf dem Edersee können direkt vom Hotel aus arrangiert werden. Als besonderen Service stellt Hoteleigentümer Dr. M. Viessmann weit-

(Fortsetzung nächste Seite)

(Fortsetzung von Seite 1)

Besondere Orte

Wo die „Sonne“ zu Hause ist

gereisten Gästen gebührenfrei seinen Werksflughafen zur Verfügung, von welchem aus die Hotelgäste mit einem Shuttle zum Hotel gebracht werden.

Außerdem ist die „Sonne“ mit einem großzügigen, modernen Fitnessbereich und einem Spa im orientalischen Stil ausgestattet, was auch öffentlich genutzt werden kann. Auf Wunsch stehen den Besuchern dort ausgebildete Trainer und Vollmediziner zur Verfügung. Insgesamt bietet Die Sonne Frankenberg durch ihre ruhige Lage allen, die sich für einen Moment aus ihrem hektischen Alltag ausklinken wollen, hervorragende Erholungs- und Entspannungsmöglichkeiten.

Vielleicht starten Sie Ihren Testbesuch in der „Sonne“ jetzt gleich im Frühling, wo vom 24. März bis 1. April 2012 das erste Literatur-Festival auf den Spuren der Brüder Grimm veranstaltet wird. (siehe auch *www.literarischer-fruehling.de*) Anlässlich des 200jährigen Jubiläums des Erscheinens der „Kinder- und Hausmärchen“ ist von drei führenden Hotels der Region, darunter die „Sonne“, dieses vielversprechende Ereignis initiiert worden, für das sich hochkarätige Autoren, u.a. Günter Grass und Mario Adorf zu spannenden Lesungen angesagt haben.

www.sonne-frankenberg.de

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**

Winzer

Natur. Tradition. Genuss. — Qualitätsprodukte mit ganz viel Geschmack

Das „Weingut Ankermühle“ steht für die Renaissance stilvollen Weinmachens

Als „Urgestein“ des Rheingaus setzt die Ankermühle, deren Wurzeln aus der Mitte des 14. Jahrhunderts stammen, schon von jeher auf die im Rheingau traditionellen Rebsorten Riesling und Spätburgunder. Beim Ausbau wird Wert auf naturbelassene und sorten-typische Jahrgänge gelegt, denn nur so können Weine mit Lagerpotential und klar unterscheidbarem Charakter entstehen. Den Weinen wird dabei viel Zeit zum Reifen gelassen. Langes Hefelager und der Ausbau der Rieslinge in alten Stückfässern oder bei einigen Spezialitäten sogar im Barrique, erzeugen ein einzigartiges Geschmacksprofil. Tradition heißt für das Weingut aber nicht nur die Weingeschichte zu bewahren, sondern sie auch zeitgemäß zu interpretieren. Tradition und Moderne nachhaltig verbinden — das ist die Grundlage für Produkte mit einem unverwechselbaren Geschmack. So wird der Genuss der Weine der Ankermühle zu einem besonderen Erlebnis.

Mitten im Rheingau liegt das „Weingut Ankermühle“ — welches unter anderem auch hervorragenden Sekt (siehe Bild rechts) zu bieten hat.

Die Lagen der Weine

Ein Großteil der Lagen befindet sich in unmittelbarer Nähe der Ankermühle. Dazu gehören bekannte Einzellagen wie *Winkeler Hasensprung*, *Winkeler Jesuitengarten*, *Johannisberger Hölle* und *Johannisberger Klaus*.

In Deutschland gibt es 13 Weinanbaugebiete mit ca. 120 Großlagen und ca. 2.600 Einzellagen.

Als Rheingau (das Weinanbaugebiet nicht die Region insgesamt) gilt der Bereich westlich des Rheinknicks bei Wiesbaden mit ein paar wenigen zusätzlichen Ausnahmen wie z.B. das Staatsweingut auf Frankfurter Stadtgebiet. Die Gesamtanbaufläche des Rheingaus beträgt rund 3.200 Hektar und ist damit ein eher kleines Anbaugebiet (Rang 8 von 13). Über der Einteilung nach Großlagen gibt es noch die so genannten Bereiche. Der Rheingau kennt den Bereich Johannisberg und einen zweiten Bereich, der merkwürdigerweise keinen Namen hat. Ohne Johannisberg geht also nichts im Rheingau. Schön, dass die Ankermühle gerade hier liegt. Für den Laien, auch wenn er noch so oft und gerne Wein trinkt, ist die Lageneinteilung recht unübersichtlich. Kritiker des Systems im Rahmen des 1971 erlassenen Weingesetzes halten deutsche Weinetiketten für die aufschlussreichsten der Welt, aber auch für die verwirrendsten, nicht zuletzt auch weil Großlagen und Einzellagen kaum auseinanderzuhalten sind. Wer kennt zum Beispiel den Honigberg? Das ist genau die Großlage, an der auch die Ankermühle weitgehend partizipiert. Mit der Übernahme der Ankermühle 2008 haben sich die neuen Eigentümer vorgenommen, neue Akzente zu setzen, ohne dabei mit den Traditionen zu brechen. Dieser Gedanke zieht sich durch alle Aktivitäten — angefangen mit der Renovierung der Gebäude, über deren Inneneinrichtung, der Gastronomie und dem Service-Angebot bis hin zum Kernprodukt: den Weinen. So ent-

(Forsetzung nächste Seite)

Das „Weingut Ankermühle“ bei Nacht wirkt ausgesprochen romantisch (Bild oben) — Die Inhaberin Birgit Hüttner bei der Prüfung ihrer Produkte — ganz im Sinne der anspruchsvollen Qualitätsvorgaben (Bild links)

(Fortsetzung von Seite 3)

Winzer

Natur. Tradition. Genuss. — Qualitätsprodukte mit ganz viel Geschmack

Das „Weingut Ankermühle“ steht für die Renaissance stilvollen Weinmachens

Jörn Goziewski — Dipl. Ing. (FH) Weinbau & Oenologie zeichnet für die Qualität der Produkte vom „Weingut Ankermühle“ verantwortlich.

Eine kleine Auswahl aus den hervorragenden Produkten des „Weingutes Ankermühle“

stand auf dem Weingut auch ein Restaurant sowie Tagungsräume.

„Das Wichtigste für die Umsetzung unserer Philosophie ist allerdings unser Team: Wir haben lauter Meister ihres Fachs gefunden, die unsere Leidenschaft für die Ankermühle und unser Konzept teilen. In Zeiten zunehmender Umweltbelastungen zählt für uns vor allem eine die natürlichen Ressourcen schonende, nachhaltige Bewirtschaftung. Ein erstes Zeichen soll dabei die Ankermühle selbst setzen: Bei der aufwendigen Sanierung der historischen Gebäude wollten wir vor allem den alten Charme wieder zum Leben erwecken. Daher haben wir neben der Freilegung des alten Fachwerks vor allem auf den Einsatz von traditionellen Baumaterialien wie Holz und Schiefer geachtet. Für uns ist die Ankermühle mehr als ein Weingut — sie ist ein charakteristisches Kulturgut, das für die jahrhundertlange Geschichte der Mühlen und des Weinanbaus im Rheingau steht.“ So schwärmt *Birgit Hüttner, die Inhaberin.*

„Auch auf der kulinarischen Seite ist uns die Verknüpfung von Tradition und Moderne wichtig. Der eigens für die Ankermühle entwickelte Koch-Stil setzt auf eine ganzheitliche und gesunde Heimatküche mit regionalen Produkten und Anklängen an fast vergessene Traditionen und Gerichte sowie alte Gemüse und Obstsorten, die mit einer feinen Note passend zu den Weinen des Hauses serviert werden.“ Alle Zutaten werden frisch zubereitet und kommen natürlich ganz ohne Zusatzstoffe und andere Dinge, die nicht ins Essen gehören, auf den Tisch. Ganz in diesem Sinne unterstützt die Ankermühle seit 2009 Slow Food. Vor allem aber möchten sie mit ihrer Herangehensweise für die Gäste und Weinliebhaber einen Ort und Produkte schaffen, die aus dem hektischen Alltag in eine ursprüngliche Genuss Oase entführen. Nicht umsonst wurde die Ankermühle 2010 mit dem 1. Platz als „Bestes Weinrestaurant“ Hessens gekürt und vom HR Fernsehen als „Geheim-Tipp“ und der F.A.S als „Entdeckung im Rheingau“ gefeiert. Ein Geheim-Tipp ist sie allerdings schon lange nicht mehr.

www.ankermuehle.de

links das so genannte „Schwalbennest“, oben der Weinkeller vom „Weingut Ankermühle“.

Events

Südtiroler Spezialitäten

Alljährlich im Frühjahr präsentieren Bauern die Früchte ihrer Arbeit aus Feld und Stall auf zahlreichen Genießer-Veranstaltungen in ganz Südtirol. *„Käsefestival“*, *„Spargelzeit in Terlan“* oder Lanas *„Bäuerliche Genussmeile“* zeugen vom Fleiß der Hersteller und ihrer Liebe zum Produkt.

Urlauber, die ihre Ferien auf einem der 1.480 Bauernhöfe der Marke „Roter Hahn“ verbringen, sind nicht nur zum Feiern und Verkosten eingeladen. Sie dürfen auch ihren Gastgebern beim täglichen Schaffen die Schulter schauen und mitverfolgen, wie das Korn zu Brot, der Apfel zu Essig oder die Milch zu Joghurt wird.

Den genussvollen Auftakt zur Feier-Saison bildet das 10. Internationale Käsefestival in Sand/Taufers im Nordosten Südtirols. Von 9. bis 11. März präsentieren Hersteller aus ganz Europa hunderte von Sorten, unter ihnen auch zahlreiche Bauern, deren Produkte das Gütesiegel „Roter Hahn“ tragen. Käsegerichte von Südtiroler Spitzenköchen sowie eine themenorientierte Kinderbetreuung bilden das Rahmenprogramm.

www.roterhahn.it

Urteil

„Justbook“ erwirkt Einstweilige Verfügung gegen HRS

just book! vs. HRS

Das Oberlandesgericht Düsseldorf (OLG) hat HRS in einer Einstweiligen Verfügung verboten, die Best-Preis-Garantie von seinen Partnerhotels einzufordern. Wenn *HRS* weiterhin auf die Best-Preis-Klausel besteht, droht dem Portal ein Ordnungsgeld von bis zu 250.000 Euro, ersatzweise eine Ordnungshaft von bis zu sechs Monaten für den Geschäftsführer. Dies gelte solange, bis der Fall vor Gericht verhandelt wird. Laut einer OLG-Sprecherin soll dies innerhalb eines halben Jahres geschehen. Die Best-Preis-Garantie in den Verträgen von HRS sichert dem Kölner Unternehmen immer den günstigsten Zimmerpreis zu. Dem jeweiligen Hotel ist es untersagt, das Zimmer für die gleiche Nacht auf einem anderen Portal oder der eigenen Website günstiger anzubieten. Diese Meistbegünstigungsklausel verstoße gegen § 1 des Gesetzes gegen Wettbewerbsbeschränkungen und sei damit kartellrechtswidrig, so das Oberlandesgericht. Sie schließe einen Wettbewerb unter mehreren Vermittlungsportalen völlig aus. Die Einstweilige Verfügung hat die Last-Minute-Plattform *Justbook* erwirkt. Sie ist keine Folge der Abmahnung, die das Bundeskartellamt gegenüber HRS ausgesprochen hat, sondern als ein paralleles Verfahren zu betrachten.

HRS-Geschäftsführer *Tobias Ragge* ist überzeugt, die juristischen Bedenken des Oberlandesgerichts ausräumen zu können. „Es überrascht uns nicht, dass kleinere Wettbewerber versuchen, die aktuelle Diskussion für ihre eigenen Zwecke zu nutzen und in einem hart umkämpften Markt auf sich aufmerksam zu machen“, teilt Ragge auf AHGZ-Anfrage mit.

HRS verzichte seit Anfang Februar freiwillig auf Sanktionen bei Verstoß gegen die Best-Preis-Klausel, solange es keine endgültige Klärung durch das Bundeskartellamt gebe.

Tipp

„Pades Restaurant“ im norddeutschen Verden

Als Schüler entdeckte Wolfgang Pade, „dass Spinat nicht zwangsläufig in rechteckigen Schachteln steckt“, doch aus seiner ersten Kochlehrstelle flog er nach zwei Monaten raus. Dieser kleine Rückschlag hielt den jungen Mann jedoch nicht davon ab, weiter hartnäckig an seiner beruflichen Karriere zu arbeiten. Nach der erfolgreichen Beendigung seiner Lehrzeit unter dem Altmeister Josef Viehhauser in Hamburg begannen seine eigentlichen Lehr- und Wanderjahre.

Kein geringerer als Eckhard Witzigmann nahm den Norddeutschen in seinem Münchner Restaurant „Aubergine“ unter seine Fittiche. Eineinhalb harte „Lehr-Jahre“ bei der Legende machten den jungen Mann fit für alle Unwägbarkeiten des Kochberufes.

Von dort ging es direkt in die damalige Nobelherberge „Schweizer Stuben“ im fränkischen Wertheim, die schon für viele Spitzenköche die Plattform für den späteren Erfolg darstellten. Durch Vermittlung des großen Alten Mannes der Gourmet-Szene, Adalbert Schmitt, machte sich Wolfgang Pade auf zu seiner „dritten“ Lehrzeit in Italien. Er tourte durch einige der namhaftesten Restaurants in Ligurien, Veneto, der Lobardei und Toscana. Das Heimweh trieb ihn daraufhin für kurze Zeit wieder in den hohen deutschen Norden.

Seit 1992 regiert er „Pades Restaurant“ im norddeutschen Verden mit kulinarischen Köstlichkeiten, wie sie längst nicht jeder vollbringen kann und das seit nunmehr 20 Jahren. 17 Jahre lang, hatte Pade in jedem Jahr vom Guide Michelin einen Stern eingeheimst. Vor 3 Jahren entschied sich der Sterne-Koch Pades den Michelinstern abzugeben. Die Gründe dafür sind so vielfältig wie einleuchtend. Pade nennt als vorrangigen Grund: Der Personalaufwand und der Wareneinsatz seien für den Betrieb eines Sternerestaurants in Verden zu hoch geworden. Die Eitelkeit eines Sterne-Kochs hat Wolfgang Pade (Bucherfolg: „Eine Prise Wahnsinn“, „Herdkocher“ bei Radio Bremen) nicht nötig. „Nachdem ich die Entscheidung getroffen hatte, fühle ich mich direkt erleichtert“. Mit dem Verschwinden des Sterne-Anspruchs verschwand auch gleichzeitig ein großer Druck.

Das Restaurant ist einfacher aber fröhlicher geworden. Es hat sich an den Weinen und der Ausstattung von Besteck und Glas nichts geändert. Der Service ist immer noch erstklassig und auf die Weinempfehlung kann man sich blind verlassen. Die Küche ist insgesamt besser geworden. Der Druck ist raus, aber der Ehrgeiz ist geblieben. Jetzt gibt es keine Unterschiede zwischen Bistro und Restaurant mehr, nur noch Konzentration auf eine Küche.

20 Jahre Pades Restaurant sind für Wolfgang Pade auch Anlass, danke zu sagen. Dank an die Gäste, die vielen Mitarbeiter und Mitstreiter und nicht zuletzt an die Lieferanten, für die teils jahrelange Versorgung mit qualitativ hochwertiger Ware.

www.pades.de

Personalwechsel

„Goldener Hisch“ unter neuer Führung.

vier Generationen der Hoteldirektoren vom „Goldener Hirsch“: (v.l.n.r.) Wolfgang Putz, Herbert Pöckelhofer, Johannes Walderdorff, Gerald Krischek.

Ein Haus wie dieses zu führen, ist eine großartige Aufgabe, der ich mich sehr gern gemeinsam mit dem bewährten Team an Mitarbeitern stelle. Der Hirsch lebt von Tradition und Geschichte, mehr aber noch vom sehr persönlichen Service, für den wir auch in Zukunft stehen“, sagt der neue Direktor des Goldenen Hirschen, Wolfgang Putz, der gerade vor 14 Tagen zum 2. Mal Vater wurde. Sein Weg zurück nach Salzburg führte über Stationen wie das InterContinental Warschau und zuletzt das Kempinski Hotel Bejing Lufthansa Center in Peking, wo er ein Team von 30 Verkaufs- und Marketingspezialisten leitete. Zum Amtsantritts-Empfang kamen die Ex Direktoren wie Johannes Walderdorff, Herbert Pöckelhofer und Gerald Krischek, der ein Angebot vom Wiener Hotel Bristol nicht ablehnen wollte, wie auch LHStv. Wilfried Haslauer, Kollegen wie Wolfgang Greiner (Schloss Fuschl), Andreas Gfrerer, Georg Imlauer und Salzburg VIPs wie Suzanne Harf oder Immobilienmakler Alexander Kurz. Küchenchef *Gernot Hicka (Bild unten)* verwöhnte die Gäste u.a. mit hausgebeiztem Lachs, Scampi & Prosciutto, Mini Wienerschnitzerl, Sautierten Hummerkrabben auf Safran-Spinatrisotto, Backhenderl, Rehmedaillons, Bauernente und Maronischnitten.

www.goldenerhirschsalzburg.at

Event

Liebe geht nicht nur durch den Magen

Schauspielerin Julia Stemberger liest im „Alpine Luxury Hotel Post Lermoos“ aus dem erotischen Kochbuch von Isabell Allende

Auf der Sonnenseite der Zugspitze hat das traditionsreiche, familiengeführte Alpine Luxury Hotel Post Lermoos seine Heimat. Das 4-Sterne-Superior Hotel auf dem Logenplatz mit Zugspitzblick steht für alpin luxuriösen Lifestyle, in dem sich Tiroler Charme und Naturverbundenheit mit feiner Lebensart und persönlicher Gastfreundschaft treffen. Wellnessangebote, Gastronomie und Ambiente genügen höchsten Ansprüchen.

Zum persönlichen Kennenlernen des Hauses bietet sich am 24. März 2012 ein sinnlich anregender Anlass: Die Schauspielerin Julia Stemberger liest aus dem *erotischen Kochbuch von Isabell Allende*, musikalisch begleitet vom Quintett Tango de Salón. Wer dabei sein und auch die Gelegenheit zum Skifahren oder Langlaufen nutzen möchte, sollte sich schnell im Luxury Hotel Post Lermoos melden.

www.post-lermoos.at

Besondere Orte

„Sag zum Abschied leise Servus“

Im „Grandhotel Lienz“/Tirol purzeln die Pfunde ganz ohne Jo-Jo-Effekt

Nachhaltig, auf höchstem kulinarischem Niveau und mit maximaler „Brennkraft“ sorgt die neue Abnehm-Methode *SymbioCare* fürs entspannte Erreichen von Fastenzielen.

Ausgewählte Behandlungen und Extrakte bringen die Lymphen in Schwung, ein individuelles Bewegungsprogramm verleitet den Stoffwechsel zu maximaler „Brennkraft“ und die kulinarischen Hochgenüsse von Haubenkoch Christian Flaschberger machen die langfristige Ernährungsumstellung zum Kinderspiel. Im international ausgezeichneten Medical-Wellness-Bereich des Grandhotel Lienz in Osttirol verabschieden sich Gäste dauerhaft von überflüssigen Pfunden und tauschen Abspeck-Frust gegen Fasten-Lust. Die Woche Lebensumstellung auf Luxus-Niveau inklusive Vollpension, Gesundheits-Check, Betreuung durch einen persönlichen Coach, individuellem Fastenplan, Wellness-Wohltaten und speziell abgestimmten Heilmitteln ist bis 10. April buchbar.

„Der Erfolg liegt in der Kombination von Aktivität und bewusstem Genuss. Beides im richtigen Ausmaß, zur richtigen Zeit — und der Jo-Jo-Effekt ist Geschichte“, erläutert Univ. Prof. Dr. Peter Lechleitner, Leiter des Bereichs Medical-Care im Grandhotel Lienz, der das effektive Abnehm-Programm als Symbiose aus neuesten schulmedizinischen Erkenntnissen, uraltbewährten chinesischen Heil-Traditionen und natürlichen medizinischen Praktiken entwickelt hat. Hungern, leiden und entbehren war gestern. Der moderne „Faster“ setzt auf Luxus, medizinische Wellness und Hauben-Genuss, um den Körper von Stress und Ernährungssünden zu befreien. Ein erster Schritt ist der ausführliche Bestandscheck, als Grundlage für den individuellen Wochenplan. Anschließend wird die persönliche Zusammensetzung von sportlichen, medizinischen, kulinarischen und pflegenden „Maßnahmen“ festgelegt, wobei die Typenzuordnung der traditionellen chinesischen Medizin eine große Rolle spielt. Zusätzliche Unterstützung erhalten die Fast-Entschlossenen durch einen Personal-Coach, der dafür sorgt, dass gesteckte Ziele auch erreicht werden.

www.grandhotel-lienz.com

Neuausrichtung

„Schuhbeck's Landgut Bachgrund" in Büttelborn-Worfelden schließt — „Check In" bleibt bestehen.

Während das Restaurant bereits zugemacht hat, schlägt für das Bistro die letzte Stunde Ende Februar. Grund der Schließung nach knapp einem Jahr seit Eröffnung sind Bauarbeiten für einen Anbau am Gebäude. Entstehen soll ein Fitness- und Wellnessbereich, den die Betreiber des angrenzenden Golfplatzes Büttelborn-Worfelden planen. Aufgrund der absehbaren „Beeinträchtigungen für den Restaurantbetrieb" schließt Schuhbeck's Bachgrund, eine Wiedereröffnung nach Abschluss der Bauarbeiten ist offenbar nicht geplant. Weiter bestehen bleibt „Schuhbecks' Check Inn" am Flughafen Egelsbach, das im vergangenen Herbst 10-jähriges Bestehen feierte. Im schicken Flugzeughangar direkt am Vorfeld des privaten Geschäftsflughafens wird nach Rezepten von Alfons Schuhbeck gekocht, dazu gibt's Bier aus der Hausbrauerei, deren Kupferkessel das Ambiente in Restaurant, Bar und Terrasse prägen.

www.schuhbecks-check-inn.de

Jugend-Kochwettbewerb

1. „Seehotel Talisker Trophy"-Sieger begeisterte Jury und Gäste

Koch aus dem Intercontinental in Frankfurt am Main gewinnt Wettbewerb, Experten-Jury und Publikum bewertete Whisky-Gerichte von acht Nachwuchsköchen, Küchenchef Joachim Elflein: Wettbewerb für junge Köche soll ein Zeichen setzen.

Niedernberg, Februar 2012: Höhepunkt beim 2. Whisky-Tasteival im Seehotel Niedernberg war der Jungkoch-Wettbewerb um die „Seehotel Talisker Trophy made by the Sea".

Insgesamt acht Nachwuchsköche unter 25 Jahren aus dem Rhein-Main-Gebiet waren dazu der Einladung von Küchenchef Joachim Elflein gefolgt und bewiesen mit ihren kulinarischen Kreationen rund um das Thema Whisky viel Ideenreichtum: So war die Zubereitung eines Amuse Gueule sowie eines Hauptganges mit schottischem Lachs und Whisky gefordert. Das Ergebnis wurde anschließend in Form eines Banketts präsentiert und sowohl von den Gästen als auch einer fachkundigen Jury unter dem Vorsitz von Max Heim (Fachlehrer und Vorsitzender des Kochevereins, Aschaffenburg-Miltenberg) verköstigt und kritisch bewertet. „Unser Siegermenü - Tranche vom Schottischen Weidelamm mit Tomatensalat, Koriandervinaigrette und marinierten Rote Bete Würfel als Hauptgang Sousvide gegarter Whiskylachs an warmen Salat von violetten Kartoffeln & Gartengurke mit Forellenkaviar von Mohamed Agoni aus dem Intercontinental Frankfurt - darf durchaus als sensationell bezeichnet werden und begeisterte, trotz erheblicher Konkurrenz, durchweg", so Elflein. „Da es bereits zahlreiche Kochwettbewerbe für Azubis und auch Köche im Generellen gibt, wollten wir mit dieser Veranstaltung speziell für ausgelernte, aber noch junge Nachwuchsköche ein Zeichen setzen."

Jurymitglieder waren:

Oliver Preding vom Schloßhotel Kronberg, *Jan Meier* aus dem Frankfurter Restaurant Biancalani sowie *Bernd Kolb* (Fachlehrer, Aschaffenburg) und *Jürgen Overhoff* (Journalist)

Teilnehmer am Jungkochwettbewerb:

Tobias Emmert (Restaurant Fleur de Sel, Maintal/Bischofsheim)
Alexandra Gärtner (Restaurant Fleur de Sel, Maintal/Bischofsheim)
Julian Goldhammer (Villa Marburg, Heigenbrücken)
Maaike Schüßler (Seehotel Niedernberg)
Alexander Schmitt (Restaurant Burgterrasse, Klingenberg)
David Hamburger (Sheraton Congress Frankfurt Niederrad)
Mohamed Agoni (Intercontinental Frankfurt am Main)
Lis Yin Habel (Seehotel Niedernberg)

www.seehotel-niedernberg.de

Gewinnspiel

Gewinnen Sie bei unserem, in Zusammenarbeit mit der „Galerie — F — Dresden“ von Frau Herta Fürch erstellten, Gewinnspiel ein Glaskunst-Objekt des Künstlers Prof. Jörg F. Zimmermann im Wert von über 600 Euro!

GALERIE - F - DRESDEN

www.galerie-f-dresden.de

Am 03.04. 2012 um 18:00 Uhr lädt Frau Fürch zur Vernissage der Ausstellung „Wabengefäße — fragile Glaskunst“ von Prof. Jörg F. Zimmermann alle recht herzlich ein.

Im Jahr 1999 eröffnete Frau Herta Fürch Ihre „Galerie - F - Dresden“. Seitdem ist nun auch eine Internationale Glaskunstgalerie in Dresden ansässig.

Ihre Liebe zur Glaskunst war die Triebfeder und Motivation, sich im Kunstquartier im Barockviertel Dresden im Jahr 1999 eine Galerie mit Schwerpunkt internationaler Glasobjekte zu eröffnen. Der gute persönliche Kontakt zu Ihren Kunden und Künstlern ist Frau Fürch sehr wichtig. Ihre herzliche, liebenswerte Art gepaart mit Sachverstand ist weit über Dresdens Grenzen bekannt und mit ein Grundstein für Ihren soliden Erfolg.

Das Objekt der Begierde im Wert von über 600,- Euro

Selbstverständlich sind Ihre raren Glaskunstobjekte auch im Internet zu finden. Ihre Präsentation im Internet hat Sie neu überarbeiten lassen und möchte in Verbindung mit einem Gewinnspiel sich und den Künstler *Prof. Jörg F. Zimmermann* mit dem sie seit über 10 Jahren gut zusammenarbeitet einem breitem Publikum vorstellen.

zum Gewinnspiel >>

Zum Künstler:

Prof. Jörg F. Zimmermann

(* 1940 in Uhingen (Landkreis Göppingen)) ist ein deutscher Glaskünstler. Sein Werk zeichnet sich besonders durch „Wabenobjekte“ aus. Jörg F. Zimmermann absolvierte eine Lehre in einem Handwerksbetrieb in Schwäbisch Gmünd und studierte anschließend an der Fachhochschule für Gestaltung in Schwäbisch Gmünd. Seit 1968 arbeitet Zimmermann als freiberuflicher Industriedesigner. Er lehrt seit 1976 an der Staatlichen Akademie der Bildenden Künste Stuttgart im Fach Glasgestaltung.

Zimmermanns Entwicklung sind kunstvoll gestaltete Glasobjekte, die organischen Formen der Natur zum Vorbild haben. Die Strukturen der Natur sind ein Thema, das sich durch das Werk von Zimmermann zieht. Man findet in seinen Objekten Strukturen von z.B. Korallen, Früchten, Blättern oder Eis wieder. Zimmermann bildet sie, indem er das Glas „wachsen“ lässt. Besonders in den von Zimmermann entwickelten „Wabenobjekten“ kommen diese Analogien gut zur Geltung.

Auszeichnungen:

- 1974: Staatspreis des Landes Baden-Württemberg
- 1977: Deutscher Schmuck- und Edelsteinpreis, Idar-Oberstein
- 1978: Bayerischer Staatspreis (Goldmedaille), Internationale Handwerksmesse München
- 1984: Maucher-Preis, Schwäbisch Gmünd

Anzeige

Anzeige

ITB BERLIN

Internationale Tourismus Börse
Weltweit Größte Reisemesse
vom 07.03.2012 bis 11.03.2012

Die ITB ist die führende Fachmesse der internationalen Tourismus-Wirtschaft. Die Messe richtet sich sowohl an Fachbesucher als auch an Endverbraucher, die hier den Duft der großen weiten Welt er schnuppern und ihren nächsten Urlaub planen können. Die Messe spiegelt nicht nur das globale touristische Angebot, sondern ebenso alle Stufen der touristischen Wertschöpfungskette wider: Von Reiseveranstaltern, Buchungssystemen, Zielgebieten, Airlines, Hotels bis hin zu Mietwagen sind alle touristischen Anbieter präsent. Als diesjähriges **Partnerland** der ITB Berlin stellt sich **Ägypten** vor. Die Halle 23a verwandelt sich in ein modernes Pharaonenland und zeigt, wie sich Tradition, Moderne und Ferienspaß verbinden.

ITB Berlin 2012
Öffnungszeiten: 10-18 Uhr
Fachbesucher: 7.-11. März 2012
Fach- und Privatbesucher: 10.-11. März 2012
www.itb-berlin.de