classic digital Gourmet journal

Elektronische Zeitung des Internetportals www.gourmet-classic.de · Ausgabe 26 / März 2012

Besondere Orte

KLAUSNERHOF
berührt die Sinne

Gelebte Herzlichkleit im „Klausnerhof“ / Zillertal

Das Zillertal mit seinen Seitentälern ist eine der schönsten Alpenregionen Österreichs und bietet den Besuchern das ganze Jahr über attraktive Angebote. Ob im Winter oder auch im Sommer — Skifahren kann man zu jeder Jahreszeit, der Hintertuxer Gletscher macht das möglich. Zahlreiche sportliche Aktivitäten und dazu jede Menge kulinarische Genüsse, dies alles bietet die Region.

Schon die Fahrt nach Hintertux über stetig steigenden Serpentinen wird zur Vorfreude, die imposante Bergkulisse rückt zum Greifen nah. Vorbei an den Ortschaften Lanersbach, Juns, und Madseit erreicht man den bekannten Ort Hintertux.

Inmitten dieser erlebnisreichen Region liegt das Viersternehotel Klausnerhof . Das Auto wird nicht mehr gebraucht und kann nun geschützt vor Schnee und Eis in der hauseigenen Tiefgarage geparkt werden. In der großzügigen, im typisch alpenländischen Stil gebauten Lobby wird man herzlich von Frau Klausner empfangen, deren Familie in vierter Generation mit Herz und Seele das Haus führt.

Schon der erste Eindruck bei einem kleinem Rundgang durch das Restaurant, vorbei an der Bar überzeugt und das Gefühl ein paar schöne Tage zu erleben, stellt sich automatisch ein. Die Zimmer sind, was man selbstverständlich von einem Viersternehotel erwarten kann, überaus geschmackvoll eingerichtet und sehr komfortabel. Alle 57 Zimmer und Suiten punkten mit dem Ausblick auf die umliegende Bergregion mit dem ewigen Eis des Hintertuxer Gletschers (Höhe 3.250 m).

Das großzügige Spa im Dachgeschoß des Neubaus ist das Herzstück des Wohlfühlurlaubs und auch beim Panoramahallenbad und dem beheizten Außenpool dominiert der Blick auf die grandiose Tuxer Bergwelt. Hier fällt es leicht, einmal so richtig abzuschalten und sich bei verschiedensten Massageanwendungen verwöhnen zu lassen. Für die Gäste nur das Beste, ist das Motto der Familie Klausner und gemeinsam mit ihren Mitarbeitern schaffen sie eine familiär-gemütliche Atmosphäre, die Gäste gern wiederkommen lässt.

Genussmomente erleben

Nicht nur für Feinschmecker wird dann der Abend zum kulinarischen Höhepunkt. Das Küchenteam mit *Franz Mariacher* an der Spitze verwöhnt mit internationaler oder heimischer Küche. 40 Jahre und kein bisschen leise, was den Ideenreichtum beim Kochen anbelangt: So könnte man das 40jährige Firmenjubiläum von Franz Mariacher, dem Küchenchef im Hotel Klausnerhof, bezeichnen. Seit seinem 16. Lebensjahr steht der gebürtige Tuxer mit Begeisterung am Herd und bei seinen kulinari-

(Fortsetzung nächste Seite)

Die Gastgeberfamilie Klausner

(Fortsetzung von Seite 1)

Besondere Orte

KLAUSNERHOF
berührt die Sinne

Gelebte Herzlichkleit im „Klausnerhof“ / Zillertal

HolidayCheck Award 2012

im Zillertal TUX.at Finkenberg 850 - 3250 m

schen Ambitionen ist nichts Gutes aus der Natur vor ihm sicher. Von regionalen Zillertaler Gerichten bis hin zum aufwändigen Galamenü zaubert Franz Mariacher alles auf den Teller, was das Urlauberherz begehrt. Fast ausschließlich regionale Naturprodukte finden den Weg in seine Kochtöpfe und als Naturliebhaber weiß er am besten, wo die richtigen Zutaten zu finden sind. Die Produkte für das gesunde Frühstücksbuffet kommen aus der eigenen Landwirtschaft des Klausnerhofs und garantieren so absolute Qualität. Ganz in seinem Element ist der engagierte Küchenchef abends, wenn er mit seinem Team ein köstliches Fünfgängemenü zaubert oder für den Tiroler Abend seine Geheimrezepte für die besten Zillertaler Schmankerl hervorholt. Franz Mariachers Lieblingsgerichte kommen aus den heimischen Jagdgründen und so dürfen sich die Gäste des Klausnerhofs auch an delikaten Wildgerichten erfreuen.

Traditionell wie es in einem familiengeführten Haus sich gehört, sind Frau und Herr Klausner tatkräftig mit Ihrem Team im Service um das stete Wohl der Gäste bemüht. Es ist schön, beiden Persönlichkeiten durch lockere Gespräche (wenn man mag) näher zu kommen und sich mit mancher Anekdote den leiblichen Genuss schmücken zu lassen.

Wenn die Sonne über die Berghängen des Hintertuxer Gletschers (3.250 m Höhe) steht, beginnt die schönste Zeit für den Skisport. Der Schnee auf den Gletscherhängen hält den wärmenden Strahlen stand und das bedeutet für die Skifans Wedelspaß mit Schneegarantie an 365 Tagen im Jahr. Auf bestens präparierten Pisten schwingen die Skifahrer direkt vor der Hoteltür ab. Zahlreiche Packages bieten unter anderem interessante Angebote für den Frühlingsskilauf.

Klettern und Wandern gehören zu den ältesten Sportarten im Zillertal. Daher ist es kein Wunder, dass sich das Zillertal und das Tuxer Tal schon sehr früh als Bergsteiger-Destinationen einen Namen gemacht haben.

In den letzten Jahren war Klettern eher noch eine Randsportart. Aber die Sportart findet immer mehr Anhänger, Bergsteigen ist IN, einfach trendy und mit einem hohen Abenteuerfaktor verbunden. Auf den grandios ausgebauten Klettersteigen kann man mit der Familie, mit Kindern aber auch alleine die Felswände empor kraxeln und den Alltag hinter sich lassen. Jeden einzelnen Muskel zu spüren, seinen Körper bewusst wahrzunehmen und seine Grenzen kennenzulernen, dies vermittelt ein Gefühl der Freiheit.

Das Hotel Klausnerhof organisiert von Juli bis September für Sie jeden Montag, Mittwoch & Freitag spannende und erlebnisreiche Touren mit erfahrenen Gletscher-Führern der Skischule Tuxertal mit denen Sie den Hintertuxer Gletscher erkunden. Auf spektakulären 3.250 m Höhe erfahren Sie Näheres über die umliegende Bergwelt und genießen den atemberaubenden Ausblick. Sie wandern über Jahrtausende altes Gletschereis, vorbei an mächtigen, türkisblauen Eisbrüchen und erfahren Interessantes über die Entstehung und den Aufbau dieses Gletschers. Zurück zum Ausgangspunkt geht es nach ca. 1 Stunde komfortabel mit dem Sessellift zur Wohlfühl-Oase Klausnerhof. **www.klausnerhof.at**

Messe

„Kulinaria & Vinum Dresden“

Genuss mit Leidenschaft

Bereits zum siebten Mal präsentiert sich die Kulinaria & Vinum Dresden als Marktplatz feinster Genuss- und Lebensmittel aus verschiedenen Regionen. Kulinarische Spezialitäten — aus ökologischer Herstellung und einzigartig im Geschmack — können hier mit allen Sinnen erlebt, probiert und gekauft werden. Feinschmecker, Hobbyköche, Gastronomen, Hoteliers sowie Hersteller exklusiver Produkte sind herzlich zu diesem genussvollen Wochenende in die Messe Dresden eingeladen. Das Rahmenprogramm der Genuss-Messe, bestehend aus Showkochen, Workshops, der Präsentation von Slow Food Sachsen sowie des Sonderthemas „Vegetarisch genießen“ durch den Vegetarierbund Deutschland e.V., macht die Kulinaria & Vinum Dresden zu einer abwechslungsreichen Veranstaltung voller neuer Duft- und Geschmackserlebnisse.

Von Austern bis Zitronengras

Das Produktspektrum der Genuss-Messe reicht von erlesenen Weinen, Bieren, Bränden und internationalen Rum-Spezialitäten über frische Austern- und Sushi-Spezialitäten, würzigen Käse bis hin zu handgeschöpfter Schokolade und exotischen Früchten. Französische Lebensfreude in echter Pariser Bistro-Atmosphäre erleben Besucher bei Froschschenkeln, Schnecken, Käse und Wein. Einen besonderen Einblick in die Vielseitigkeit des Weins gibt Sommelier und Inhaber der *Dresdner Wein | Kultur | Bar, Silvio Nitzsche*, mit Informationen zur Weinschule und einem Sensorik-Parcours.

Slow Food Sachsen

Als Partner der Messe präsentiert sich Slow Food Sachsen mit über 30 Produzenten aus Sachsen und Europa und lädt zur Verkostung und zum Kauf verschiedener Spezialitäten ein. Neben der Vorstellung verschiedener Lebensmittelhandwerker bietet die Messe eine hervorragende Plattform, um den Slow-Food-Gedanken weiter zu verbreiten. Die Messebesucher können sich an den Ständen informieren, Spezialitäten verkosten und den Unterschied zu industriell gefertigten Massenprodukten feststellen.

Showkochen an allen Tagen

In den vier Showküchen auf der Kulinaria & Vinum Dresden überzeugt unter anderem der Dresdner Gastronom Gerd Kastenmeier, Chef des Fischrestaurants Kastenmeiers, mit Professionalität und Leidenschaft in der Showküche. Außerdem präsentieren Mitglieder des Internationalen Kubanischen Köchevereins besondere exotische Variationen. Profis und Nachwuchsköche vom Schloss Albrechtsberg, aus dem Restaurant Romantikhotel Deutsches Haus und Küchenteams aus Dresdner Restaurants, servieren regionaltypische Spezialitäten auf höchstem Niveau.

Verlockende Einstimmung

Vier Wochen lang schlemmen und genießen — das versprechen die Kulinaria-Menü-Wochen vom 25. Februar bis 25. März 2012. Als freudige Einstimmung auf die Genuss-Messe laden ausgewählte Restau-

(Fortsetzung nächste Seite)

(Fortsetzung von Seite 3)

Messe

rants in ganz Sachsen zu einem besonderen „Kulinaria Menü“ ein. Die Auswahl ist groß: Von Limbach-Oberfrohna über Sayda im Erzgebirge und Dresden bis nach Bad Schandau bieten 36 Restaurants und Hotels ein exquisites Menü an. Liebhaber regionaler Qualitätsprodukte und hochwertiger Kochkunst sowie Weinliebhaber und Hobbyköche sind herzlich zum Genießen eingeladen. Die

„Kulinaria & Vinum Dresden“

Genuss mit Leidenschaft

einzelnen Menüs bestehen aus drei Gängen und werden aus frischen saisonalen, regionalen und handwerklich hergestellten Produkten zubereitet. Dabei obliegt die Kreation der Menüs allein den teilnehmenden Gaststätten und Restaurants. Zusätzlich erhalten Gäste eine Freikarte für den Besuch der Doppelmesse Kulinaria & Vinum und auto *mobil* Dresden vom 23. bis 25. März 2012 im Messegelände Dresden. Die teilnehmenden Restaurants sind ab sofort im Internet zu finden unter

www.dresdner-kulinaria.de

Nachwuchs aufgepasst!

Neben der Präsentation verschiedenster Genuss- und Lebensmittel bietet die Kulinaria & Vinum Dresden auch die passende Plattform zum Thema Aus- und Weiterbildung im Bereich Gastronomie. Unter anderem informieren und beraten Vertreter der Dresden 1900 Museumsgastronomie GmbH und des Fachschulzentrums Freiberg-Zug interessierte Schüler und Studenten in der Bildungslounge. Beim Quiz des Beruflichen Schulzentrums für Gastgewerbe Dresden können große und kleine Feinschmecker ihre Geschmacksnerven testen und tolle Preise gewinnen. Mit Kreativität und Wissen punkten, heißt es beim diesjährigen Schautafelwettbewerb auf der Messe. Unter der Schirmherrschaft von Ingrid de Stosch Sarrasani zeigen Nachwuchskräfte aus der Gastronomie ihre fantasievollen Tischdekorationen zum Thema „Die bunte Welt von Theater, Varieté und Zirkus“.

Tipps & Tickets

Die *Kulinaria & Vinum Dresden* und die auto *mobil* Dresden finden parallel in der Messe Dresden statt. Beide Veranstaltungen können mit einem Kombiticket besucht werden. Weitere Informationen sind unter den unten stehenden internet-links zu finden.
Öffnungszeiten: 10-18 Uhr
Ort: Messe Dresden
Eintrittspreise: 7,50 Euro Tageskarte
6,50 Euro Tageskarte ermäßigt
5,50 Euro Slow Food Mitglieder
5,50 Euro Familienkarte p. P.
Die Eintrittskarten gelten als Kombiticket.
Ticket-Vorverkauf: ab sofort unter

www.ticketino.com

www.dresdner-kulinaria.de
www.automobil-dresden.de

Erlebnisreise

Ein Kindheitstraum kehrt wieder

Schlafen im Stroh im Schweizer Wallis

In Zeiten, in denen die Alpenwelt mit durchgestylten Schlafstätten im urbanen Designformat überzogen wird, regt sich bei so manchem die Sehnsucht danach, die ganze Künstlichkeit hinter sich zu lassen und wieder mal so zu übernachten wie in der Kindheit. Da trieb man sich in den Ferien auf dem Bauernhof rum, übernachtete mit den Bauerskindern im Stroh und vorlesende Eltern waren als Einschlafhilfe kaum noch nötig. Im Schweizer Wallis gibt es das jetzt wieder? Ja, und zwar auch für Erwachsene.

Die „Arche des Cretillions“ ist ein agrotouristischer Musterbetrieb in der Gemeinde Chalais einige Kilometer vom Städtchen Sierre/Siders im mittleren Wallis entfernt. Die Wiesen und Weiden rund um das Anwesen werden von heimischen Tierarten genutzt, aber auch eine internationale Besetzung ist dabei, so das Vietnamesische Schwein und das Suffolk-Schaf. Alle wichtigen Lebensmittel werden unter nachhaltigen Gesichtspunkten am Hof erzeugt, Besucher erhalten kleine Imbisse und Mahlzeiten. Wer die grandiose Aussicht und die naturbelassene Umgebung nicht nur bei einem kleinen Wanderstopp geniessen, sondern mehrere Tage oder gar eine Woche auf dem Hof verbringen will, dem bietet die Familie Alin und Emilie Zappelaz auch die Möglichkeit an, wie in Kindheitstagen im Stroh zu schlafen. Insgesamt werden von Mitte März bis Anfang November 20 Schlafplätze bereitgehalten. Für das Strohquartier mit Dusche und Frühstück zahlt man gerade mal 28,- Franken, Kinder unter 15 Jahren zahlen 20,- Franken. Wer möchte, kann bei seinem Aufenthalt auch an didaktischen Führungen teilnehmen, in deren Rahmen man vieles über die nachhaltige Agrarwirtschaft und

deren Bedeutung für die Bewahrung unserer Naturschätze erfährt.

www.cretillons.ch

Neueröffnung

swissôtel DRESDEN AM SCHLOSS

Business- und Freizeitreisende dürfen sich freuen, denn am 1. April 2012 eröffnen die Swissôtel Hotels & Resorts mit dem „Swissôtel Dresden Am Schloss“ ihr viertes Hotel in Deutschland. Schweizer Gastfreundschaft gepaart mit modernem Ambiente, erstklassige Qualität und persönlicher Service erwarten Gäste aus aller Welt an zentralster Lage in mitten der sächsischen Landeshauptstadt.

Das Haus vis-à-vis dem Residenzschloss lädt seine zukünftigen Gäste mit 214 Swiss Advantage und 16 Grand Zimmern sowie 5 eleganten Suiten zum Wohlfühlen ein. Alle Zimmer-Kategorien sind mit neuester Technik und kostenlosem Internetzugang ausgestattet und bieten ein modernes Ambiente in Top-Lage: Semperoper und Zwinger, beides Bauwerke aus dem Spätbarock, sowie die weltberühmte Frauenkirche sind nur wenige Gehminuten entfernt.

„Unsere Gäste werden über die Architektur unseres Hauses staunen“, so die gebürtige Schweizerin Yvette Thüring, General Manager im Swissôtel Dresden Am Schloss. „Durch die individuelle Fassaden- und Gebäudegestaltung nach historischem Vorbild beeindrucken die 235 Zimmer und Suiten mit unterschiedlichsten Raumschnitten und Ausblicken“, so Thüring weiter. Das Restaurant „Wohnstube“ präsentiert seinen Gästen ein kulinarisches Konzept, das durch seine zeitgemäße Schweizer Küche mit regionalen und saisonalen Produkten überzeugt. Cleveres und charakteristisches Design vermittelt eine vertraute und private Atmosphäre und läßt den Aufenthalt zum Erlebnis für alle Sinne werden. Im modernen Charme und stilvollem Ambiente ergänzt die „Schlossbar“ mit spannenden Cocktails, erlesenen Weinen und regionalen Bierspezialitäten in entspannter Atmosphäre das Angebot. Mit Blick auf das Schloss und fast 500 m² Fläche sind die modernen Konferenzräume der ideale Ort für Tagungen und Veranstaltungen aller Art. Das sogenannte „Arvenstübli“ und die Dachterrasse mit Blick über die Giebel des Neumarktes runden die Vielfalt der Möglichkeiten ab.

Das weltbekannte Panorama Dresdens mit Kathedrale (links) und Semperoper (hinten)

Im Pürovel Spa & Sport, dem 535 m² großen Wellness- und Fitnessbereich, wurde ein originales Kellergewölbe aus dem 15. Jahrhundert in den Bau miteinbezogen. Von der Schweizer Bergwelt inspirierte Massagen mit ätherischen Ölen aus alpinen Kräutern und Wiesenblüten sowie Gesichts- und Kosmetikbehandlungen sorgen für neue Vitalität im Alltag.

Die unmittelbare Nähe zur Elbe lädt zudem zu einem morgendlichen Jogginglauf am Ufer, einem ausgedehnten Spaziergang oder einer Radtour ein.

Der Vertrag für das Swissôtel Dresden am Schloss wurde mit der Baywobau DD Schloßhotel GmbH & Co. KG 2008 von Swissôtel Hotels & Resorts mit Sitz in Zürich unterzeichnet. Das Hotel wird auf Basis eines Pachtvertrages betrieben, Swissôtel Hotels & Resorts hat das Management übernommen. Drei Gebäudekomplexe am Neumarkt tragen bereits die Handschrift des Dresdner Bauträgers. Hinzu kommt nun im Frühjahr 2012 das bisher größte Quartier der Stadt, das Neumarktquartier VIII, wozu auch das Swissôtel Dresden Am Schloss mit eigenen Tiefgaragenplätzen gehört.

Nach Berlin, Bremen und Düsseldorf/Neuss ein weiteres Haus der Hotelkette Swissôtel Hotels & Resorts im deutschen Markt. **www.swissotel.com/dresden**

Stilvolles Ambiente und modernes Design, wie hier in der „Schlossbar“, sind das Markenzeichen der Swissôtels.

Tourismus

Wein-Erlebnisse im „Lieblichen Taubertal“

Weingästeführer locken mit verführerischen Angeboten

„Hoch auf dem gelben Wagen“ können die Gäste des „Lieblichen Taubertals“ in den Weinbergen über Markelsheim den Taubertäler Wein genießen. Die Weingästeführer der Ferienlandschaft bieten allerlei Wissenswertes über den Weinbau und verwöhnen den Gaumen der Gäste.

Die Weingästeführer in der Ferienlandschaft „Liebliches Taubertal“ haben zahlreiche interessante Arrangements ausgearbeitet. Diese versprechen nun eine Rundumbetreuung zum Thema Wein, Kultur und Genuss. Für Genießer bietet die Ferienlandschaft „Liebliches Taubertal“ beste Voraussetzungen, indem sie kulturelle Höhepunkte mit kulinarischen Köstlichkeiten und charakteristischen Weinen vereint. Die Weinbaugebiete Baden, Württemberg und Franken treffen hier aufeinander. Diese weinrechtliche Gliederung wird durch den Arbeitskreis „Weinland Taubertal“ überwunden, in dem sich verschiedene Weinbetriebe und Weinorte aus allen Teilen des Taubertals zusammengeschlossen haben. In Zusammenarbeit mit dem „Weinland Taubertal“ hat die Touristikgemeinschaft „Liebliches Taubertal“ im Jahr 2010 25 Weingästeführer ausgebildet. „Die Weingästeführer können jetzt zu Taubertäler Weinthemen ganzheitlich informieren“, zeigt sich Geschäftsführer Jochen Müssig erfreut. So gibt es beispielsweise im nördlichen Taubertal das Angebot *„Aktivgenuss in Wertheim — Wein und Schokolade“*, bei dem hochwertige Weine in Kombination mit feinsten Pralinen verkostet werden. Im Glasmuseum in Wertheim kann *„Wein-Glas-Geschichte“* erlebt werden, und in Dertingen kann man *„Mit Stock über Stein“* den Genuss mit einer Nordic Walking-Tour verbinden. *„Weinanbau hat im Kloster Tradition“* heißt es auch im Kloster Bronnbach, und auf dem *„Hohen Herrgott“* kann man *„Dem Herrgott ein Stück näher“* kommen. Im mittleren Taubertal bieten die Weingästeführer rund um Königheim, Tauberbischofsheim und Bad Mergentheim attraktive Arrangements. Aber nicht immer müssen die Weinberge zu Fuß erkundet werden. So gibt es Touren mit dem Fahrrad, oder man ist *„Mit der Kutsche unterwegs“*. In Lauda wandern die Weingästeführer mit den Teilnehmer *„auf den Spuren der Weinhändlerfamilie Buchler“*, *„vom Dampflokdenkmal zum Kaiserdenkmal“* oder am Laudaer Altenberg. Rund um Bad Mergentheim und Beckstein gibt es abwechslungsreiche Angebote, so dass jeder das Passende findet. In Röttingen im südlichen Taubertal geht es dann in den Museumsweinberg und in das Weinmuseum in der Burg Brattenstein.

Auch „Hoch auf dem gelben Wagen“ werden köstliche Weinproben serviert. Während dieser Panoramafahrt durch die Weinberge in Markelsheim mit dem eigens dafür gebauten Wagen, auf dem bis zu 50 Personen Platz finden, erfährt man viel Wissenswertes über die Arbeit im Weinberg, über die Rebsorten und die Region. In einem Pavillon über den Weinbergen wird anschließend ein deftiges Winzervesper verköstigt. Das Akkordeon ist immer mit dabei, und es darf auch gesungen werden.

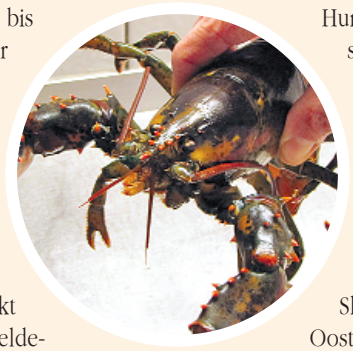
Alle erwähnten Arrangements sowie viele weitere sind im Prospekt „Weinverführer“ zusammengefasst. Auch im Internet sind unter den untenstehenden Links Informationen zu den Weingästeführern, den Arrangements und dem Weinland Taubertal erhältlich.

www.weinland-taubertal.de
www.liebliches-taubertal.de

Delikatesse

Hummersaison 2012 beginnt am 29. März — mit dem „Rolls Royce“ der Hummer.

Der erste Oosterschelde-Hummer wird dieses Jahr am Donnerstag, 29. März an Land gebracht. Dieser Hummer, der durch seine abweichende DNA-Struktur einen sehr zarten Geschmack aufweist und nur in sehr sauberem Wasser gedeiht, wird an diesem Tag an Karla Paijs, Kommissarin der Königin der Provinz Zeeland, sowie an Joop Atsma, Staatssekretär für Infrastruktur & Umwelt, übergeben. Dies ist bereits das zwölfte Jahr, in dem in dieser Periode die Hummersaison offiziell eröffnet wird. Die Saison ist kurz: die rund zwanzig Hummerfischer bringen von 1. April bis 15. Juli den sehr besonderen Oosterschelde-Hummer an Land. Je frischer dieser Hummer verzehrt wird, desto besser schmeckt er. Oosterschelde-Hummer — den die Kenner auch den Rolls Royce der Hummer nennen — wird folglich vorzugsweise in Zeeland gegessen. Nach dem Fang kann der Hummer nahezu sofort serviert werden. Unter anderem das Sternerestaurant Old Sluis von Topkoch Sergio Herman im zeeländischen Küstenstädtchen Sluis, hat den Oosterschelde-Hummer am Menü: „Man muss diesen Hummer mit Respekt behandeln: er erfordert bestimmte Fertigkeiten, nicht einfach Kochen“, so Küchenchef Herman. Mit der Eröffnung der Oosterschelde-Hummersaison am 29. März erscheint das allererste Buch über den zeeländischen Hummer: „De Oosterscheldekreeft“. Ein (Koch-) Buch über Hummer, mit der rauen Poesie von Zeeland. Das Buch stützt sich auf den Gedanken, dass Hummer für alle da ist, pur und ehrlich. Karla Paijs (Kommissarin der Königin von Zeeland) überreichte das erste Exemplar an Hummerfischer Jan van Westerbrugge. **www.oosterscheldekreeft.nl**



Tourismus-Innovation

Berlin — Kopenhagen: Erster internationaler Fernradweg vollständig mit Elektrorädern nutzbar.

57 Ladestationen stehen Pedelec-Nutzern zur Verfügung

v.l.n.r.: Karin Holm und Peter Ole Sørensen (Visit East Denmark), Harry Glawe (Minister für Wirtschaft, Bau und Tourismus Mecklenburg-Vorpommern), Peter Krause (Tourismusverband Ruppiner Seenland) und Bernd Fischer (Tourismusverband Mecklenburg-Vorpommern).

An insgesamt 57 Ladestationen können Nutzer von Elektrofahrrädern entlang des Radweges Berlin — Kopenhagen auftanken. Er ist damit der erste internationale Radweg, der durchgängig und gut nachvollziehbar mit Ladestationen ausgestattet ist, sodass er mit Elektrofahrrädern, so genannten Pedelecs, problemlos befahren werden kann. Darüber hinaus stehen zukünftig auch auf den zwischen Rostock und dem dänischen Gedser verkehrenden neuen Fähren der Reederei Scandlines Ladestationen zur Verfügung, die Radfahrer während der Überfahrten nutzen können. „Die Ansprüche im Radtourismus wachsen, die Branche steht vor Veränderungen durch den demografischen Wandel und neue Urlaubsformen. Da ist es gut, wenn sich Mecklenburg-Vorpommern auch bei der technischen Ausstattung der Routen an die Spitze setzt“, sagte Harry Glawe, Minister für Wirtschaft, Bau und Tourismus Mecklenburg-Vorpommern. „Für ein Drittel aller Gäste ist das radtouristische Angebot ein entscheidendes Kriterium bei der Wahl des Urlaubslandes.“ Jürgen Seidel, Präsident des Tourismusverbandes Mecklenburg-Vorpommern, erklärte: „Es gibt immer mehr Touristen, die mit dem Elektrorad längere Touren in Angriff nehmen wollen. Sie sollen nicht auf gut Glück an Rast- oder Gaststätten nach Steckdosen fragen oder suchen müssen.“ Vorgestellt und symbolisch ans Netz gebracht wurde der Elektroradfernweg von Harry Glawe, Bernd Fischer, Geschäftsführer des Tourismusverbandes Mecklenburg-Vorpommern, sowie Vertretern aus Dänemark und Brandenburg im Rahmen der Internationalen Tourismusbörse in Berlin. Der Abstand zwischen den entlang des Radweges einheitlich ausgewiesenen Stationen, darunter Hotels, Campingplätze, Touristinformationen sowie gastronomische Einrichtungen, beträgt nicht mehr als 35 Kilometer, häufig sogar deutlich weniger. Dies können im einfachen Falle wie am „Gästehaus Am Schlosspark“ in Güstrow zugängliche und entsprechend gekennzeichnete Steckdosen sein, es können auch wie am Stadthafen in Neustrelitz Schließfächer für Akkus sein, und es können ganze Fahrradboxen sein, in denen das Pedelec sicher untergestellt und aufgeladen wird. Neben dem 600 Kilometer langen Radweg Berlin - Kopenhagen ist auch die Insel Hiddensee ab der kommenden Saison Pedelec-Modellregion. In den Häfen von Kloster, Vitte und Neuendorf, den Hotels Dornbusch und Heiderose sowie während der Fährüberfahrten mit der MF „Vitte“ auf der Linie Schaprode — Hiddensee und der MS „Hansestadt Stralsund“ auf der Linie Stralsund können Gäste die Akkus ihrer Elektroräder kostenfrei aufladen. Ab dem 30. März können Urlauber und Tagesgäste mehrmals täglich von Schaprode, Wiek, Stralsund und Zingst zu Tagestouren mit bis zu achtstündigem Aufenthalt auf der Insel Hiddensee aufbrechen und das gut ausgebaute Radwegenetz der autofreien Insel mit zahlreichen Fahrradrastplätze — viele von ihnen mit Strandausblick — und Servicestationen in jedem Ort nutzen. **www.auf-nach-mv.de**

Insolvenz

Heiligendamm: Betrieb läuft, Rettung in Sicht!

Das Team aus 280 Mitarbeitern hält zusammmen, es kämpft regelrecht um das Haus“, beschreibt PR-Referentin Dorit Wehmeyer die Stimmung im Grand Hotel Heiligendamm. Das Luxushotel hat Insolvenz angemeldet. Wehmeyer spricht von „sehr solidarischen Reaktionen“ von Gästen, Zulieferern, Geschäftspartnern und Politikern. Stornierungen gebe es keine, die Buchungszahlen steigen, so Wehmeyer.

Mitarbeiter motivieren

Inzwischen hat der Insolvenzverwalter von der Rechtsanwaltskanzlei Zumbaum in Düren die Arbeit aufgenommen. „Es geht alles weiter wie bisher“, teilt Jörg Zumbaum mit. „Mitarbeiter werden durch das Insolvenzgeld bezahlt, die Zulieferer über ein Unterkonto. Die Mitarbeiter seien im Moment das wichtigste Kapital des Hotels. „Sie halten den Hotelbetrieb aufrecht.“ Sie müssten nicht nur informiert, sondern auch motiviert werden, so der Insolvenzverwalter. Ein nächster Schritt ist es, einen vorläufigen Gläubigerausschuss einzurichten. Wie es finanziell weitergeht, welche Umsätze, Belegungszahlen und Preise notwendig sind, damit das Grandhotel wirtschaftlich arbeitet, kann Zumbaum noch nicht sagen: „Aussagen dazu wären zum jetzigen Zeitpunkt verfrüht.“ Die Gewinnschwelle hänge maßgeblich von der Durchschnittsbelegung ab, diese sei wiederum sehr stark saisonabhängig.

Investoren stehen Schlange

Unterdessen haben offenbar zahlreiche Investoren Interesse an dem Hotel bekundet, vor allem solche aus dem Ausland. Nach einem Bericht der Ostsee-Zeitung stehen Investoren aus aller Welt Schlange, um in Heiligendamm einzusteigen. Insolvenzverwalter Jörg Zumbaum: „Wir trennen jetzt die Spreu vom Weizen.“ Namen wollte er noch nicht nennen. Zumbaum geht nach Informationen der Ostsee-Zeitung davon aus, dass der Betrieb in Zukunft von einem neuen Eigentümer geführt wird. Dieser könne die Gebäude ohne die Schulden der Hotel-Gesellschaft kaufen. Die alten Investoren, 1900 Anteilseigner des Fundus-Fonds, werden wohl leer ausgehen. „Sie bekommen erst nach allen anderen Gläubigern der Gesellschaft Geld“, so Zumbaum.

www.grandhotel-heiligendamm.de

Ortswechsel

Unverfälschte Symphonie in der Küche

Romantik Hotel Schloss Mondsee stellt Küchenchef vor — Neue kulinarische Heimat für Stefan Gützkow

Seit der Neupositionierung des Vier-Sterne-Romantik Hotel Schloss Mondsee im Salzkammergut im Jahr 2011 steht die Küche des Gourmet-Restaurants Schlossgewölbe unter dem Motto „regional und einfallsreich“. Stefan Gützkow entwickelte dieses Konzept schon seit Anfang 2011 mit. Als neu ernannter Küchenchef wird er es nun weiter ausbauen und perfektionieren. Leichte Wild- und Fischkreationen liegen dem gebürtigen Hannoveraner besonders am Herzen. Zudem bringt er mit feinen Soßen und heimischen Kräutern seine persönliche Note ein, ohne den natürlichen Charakter der Zutaten zu verfälschen. Gaumenfreuden wie die Triologie vom Ebner-Lamm an zweierlei Bohnen, Artischocken und Maisgries oder das Duett vom Kräutersaibling finden sich auf der Speisekarte. Gekocht wird in der Schlossküche der Leichtigkeit zuliebe fast ausschließlich mit Olivenöl. Ob Sauerteigbrot der nahen Erlachmühle, Fische aus dem Mondsee oder Rindfleisch vom benachbarten Bauern — im Vordergrund stehen Authentizität und Vitalität. Dabei können sich Stefan Gützkow und sein Team auf die hohe Qualität der lokalen Produzenten verlassen mit denen das Romantik Hotel Schloss Mondsee eine solide Vertrauensbasis aufgebaut hat.

Der 31-jährige Stefan Gützkow begann seine Ausbildung 1997 im mit einem Michelin Stern gekrönten „Stern’s Restaurant“ des Hotel Georgenhof. Später führte er ein eigenes Restaurant und arbeitete als Patissier. Bisheriger Höhepunkt war seine Tätigkeit als Sous Chef im „Löwen Hotel Schruns“, welches sich mit einem Michelin Stern und zwei Hauben schmücken darf. Im Romantik Hotel Schloss Mondsee hat Stefan Gützkow nun eine kulinarische Heimat gefunden. Hier kann er seine Vorliebe für konzeptionelles Arbeiten ausleben und eigenständig entwickeln.

www.schlossmondsee.at

Ostern zum Ersten

Zur Ostereiersuche nach Martinhal

Während das Quecksilber in den Alpenländern zu Ostern mitunter noch frostige Temperaturen anzeigt, packen die Portugiesen an der Südwest-Algarve bereits die Badehosen aus. An Europas südwestlichstem Zipfel ist der Frühling nämlich bereits hellwach und zeigt sich von seiner sonnigen Seite! Wer also des hartnäckigen Winters überdrüssig ist, findet dort ein edles Refugium: das auf 42 Hektar angelegte Martinhal Beach Resort & Hotel, das wohl außergewöhnlichste und eleganteste Luxusferiendorf Südeuropas. Es ist nicht nur das einzige Fünfsterneresort in der Region um das malerische Küstenstädtchen Sagres, sondern auch ein unvergleichliches Freizeit- und Urlaubsparadies für Familien — und deswegen bei Eltern mit Kindern, Großeltern und Paaren gleichermaßen beliebt. Außerdem hat es zweifelsohne seinen Reiz, etwa in Badekleidung Ostereier zu suchen am 900 m langen Traumstrand, der das Martinhal Beach Resort vom Atlantik trennt.

Genau deswegen lockt das Luxusferiendorf des Schweizer Unternehmers Roman Stern nun auch mit attraktiven Osterpauschalen für Familien, die den Klauen des zentraleuropäischen Winters endlich entkommen und überdies auch noch gehörig sparen wollen. **www.martinhal.com**

Ostern zum Zweiten

Ostern in der Zugspitz-Region: Vom Fahnden, Färben und Free-Stylen

Konzentriert analysiert und am Ende dechiffriert: Den kleinen Spürnasen, die sich am Dienstag, 10. April im Freilichtmuseum Glentleiten *(www.glentleiten.de)* bei Murnau treffen, kann es nicht schaden, wenn Sie über die Ostertage bereits ihren Such-Instinkt geschärft haben. Der neue Fall von Museums-Detektiv Hirnzwicker hat es in sich. Im Ausstellungs-Gelände sind wichtige Unterlagen verschwunden und es gibt nur wenige Hinweise auf den Täter. Die spannende Suche führt kleine Nachwuchsdetektive quer durch das weitläufige Museumsareal, vorbei an historischen Höfen, liebevoll angelegten Gärten und Weiden mit alten Tierrassen bis hinter die Kulissen des faszinierenden Freilichtmuseums im Blauen Land. Für 7 Euro inklusive Eintritt fahnden 8- bis 12-Jährige in Begleitung einer abenteuerlustigen Museumspädagogin nach knallharten Beweisen und lernen dabei den ländlichen Alltag der oberbayerischen Bauern von anno dazumal ebenso kennen, wie den kinderfreundlichen Museumsbetrieb. Und wer weiß, vielleicht hatte ja auch der Osterhase noch seine Pfoten im Spiel?

Der ist zuvor durch die blühenden Krokusteppiche auf den Wiesen der Alpenwelt Karwendel gehoppelt und hat hoch oben in den Bergen ein kleines goldenes Ei versteckt, das am Ostersonntag für Furore sorgt. Der Schatz von Meister Lampe steht im Mittelpunkt von Deutschlands höchster Eier-Suche (2.244 m), denn wer das funkelnde Oval unter den vielen Oster-Leckereien findet, die rund um die urige Berggaststätte der Karwendelbahn versteckt sind, wird mit einer ganz besonderen Überraschung belohnt. Zwischenzeitlich stärken sich kleine und große Sammler beim traditionellen Osterbrunch *(www.karwendelbahn.de)* und genießen neben der herrlichen Aussicht heimische Spezialitäten und Live-Musik. Wer dabei sein will, zahlt 31,50 Euro inklusive Auffahrt und freiem Zugriff aufs Buffet; Kinder von 6 bis 12 Jahren nehmen für 21,50 Euro an der luftigen Suche teil. Nicht weniger bunt geht es in Grainau und Garmisch-Partenkirchen zu. Am Fuße der Zugspitze sorgen aber nicht nur Eier, sondern vor allem Halbwüchsige für farbenfrohe Erscheinungen. Zum legendären Freestyle-Camp „Spring in the Park“ *(www.zugspitze.de)* gibt sich der Ski- und Snowboardnachwuchs die Ehre und sucht in der warmen Frühlingssonne anstelle von Osternestern nach coolen Tricks und mutigen Sprüngen. Während der ganzen Ferien (31. März bis 15. April) verwandelt sich das Zugspitz-Platt in eine lebhafte Fun-Arena und sagt der Langeweile mit einem bunten Programm vom Profi-Coaching über Fotoshootings bis zum gemütlichen Grill & Chill den Kampf an.

Neueröffnung

¡Buenas Días, Hamburgo!

Das „Barceló Hamburg“ öffnet zum ersten Mal seine Türen

Am 1. März öffnete das Barceló Hamburg zum ersten Mal seine Türen für Hamburger und Gäste.

Nur wenige Schritte entfernt locken Spitalerstraße, Jungfernstieg und Neuer Wall zu ausgiebigen Shoppingspaziergängen. Mit dem nahen Hauptbahnhof, der Binnenalster und dem Rathausmarkt bietet das Design-Hotel Geschäfts- und Städtereisenden den perfekten Ausgangspunkt für ihren Hamburg-Besuch. Auf zehn Etagen finden Gäste des Hauses modernes spanisches Ambiente in den 193 sogenannten „B“-Rooms. Das „B“ steht dabei für „Barceló“ und symbolisiert das spezielle Zimmerkonzept der Barceló Hotels & Resorts, die als Eigentümer verantwortlich zeichnen. „Nach einer langen und sorgfältigen Vorbereitungsphase freuen wir uns die ersten Gäste hier im Barceló Hamburg zu begrüssen“, so Berit Gansel, Hoteldirektorin des neuen City- und Businesshotels. Die 41-Jährige war zuvor für sechs Jahre als stellvertretende Direktorin des NH Hamburg-Altona tätig. Im Restaurant des Hotels begrüßt Küchenchef Jürgen Stolze seine Gäste mit kulinarischen Highlights der mediterranen, deutschen und internationalen Küche. Der 34-jährige war vor seiner Tätigkeit bereits Küchenchef im Hotel Hafen Hamburg. Im Barceló Hamburg legt Stolze besonderen Wert auf lokale Produkte und Hersteller. „Ich freue mich auf die neuen Herausforderungen in der Küche und darauf, die Gäste zu verwöhnen“, so der renommierte Küchenchef. **www.barcelo.com**

Premiere

Dresden lockt ab sofort mit einem vegetarischen Menü Genießer aus ganz Deutschland

Vegetarische Menüs sind in der gehobenen Gastronomie noch immer keine Normalität. Doch im Dresdner Sternerestaurant *„bean&beluga“* können Gäste ab sofort neben dem klassischen Feinschmeckermenü auch ein vegetarisches Menü genießen, das Sternekoch Stefan Hermann gewohnt geradlinig „OHNE“ getauft hat. Er reagiert damit nicht nur auf die stetig steigende Nachfrage der Gäste, sondern auch auf ein generelles gesellschaftliches und nicht zuletzt auch persönliches Umdenken. Mit dem neuen Angebot zeigt der Sternekoch eine weitere Facette seines Könnens und bietet nicht zuletzt auch einen touristischen Mehrwert, indem er das kulinarische Angebot für die Gäste der Stadt um einen weiteren, exklusiven Höhepunkt bereichert. **www.bean-and-beluga.de**

Reise

Frühlingserwachen im finnischen Sami-Land

Das Naturvolk im Norden Finnlands feiert mit zahlreichen Festen und Wettkämpfen

Lapplands Frühling ist sonnig und noch voller Eis und Schnee. Die Samen, Europas einziges Naturvolk, begrüßen diese Jahreszeit in Finnland mit einer ganzen Reihe von Festen und sportlichen Wettkämpfen. Wer jetzt nach Lappland reist, kann viel über die einzigartige Kultur und Lebensweise des arktischen Volkes erfahren und beispielsweise beim nördlichsten Skilanglauf-Marathon der Welt mitmachen.

Höhepunkt im Kulturkalender sind die St. Mary's Day Festivitäten vom 23. bis 25. März 2012, die Samen und Lappen gemeinsam in Hetta, cirka 300 Kilometer nördlich von Rovaniemi, feiern. Zum Programm gehören Rentier-Rennen und Lasso-Wettbewerbe, traditioneller Tanz und Musik, die Vorführung von Sami-Filmproduktionen sowie ein Handwerksmarkt. Zum St. Mary's Day, der bis auf das 16. Jahrhundert zurückgeht, trafen sich die Menschen traditionell zum Handel, zu Taufen und Beerdigungen.

www.marianpaivat.fi

Entlang der Strecke eines alten Postweges findet am 1. April 2012 mit dem Sami Ski Race der nördlichste Skilanglauf-Marathon der Welt statt. Die Distanzen betragen 90, 60 und 30 Kilometer. Insgesamt 500 Langläufer treten im Skistil ihrer Wahl gegeneinander an. Das 90 Kilometer Rennen startet im finnischen Hetta und führt bis nach Kautokeino in Norwegen. Mit etwas Glück begegnet man auf der Route freilebenden Rentieren.

www.saamiskirace.com

Ein Höhepunkt der traditionellen Rentier-Rennen der Samen im Frühjahr sind die Wettkämpfe auf Lapplands größtem Binnengewässer, dem Inari-See. Diese finden am 31. März und 1. April 2012 bereits zum 60. Mal statt. Ein umfangreiches Rahmenprogramm mit Lasso- Wettbewerben, Kunsthandwerkermarkt sowie reichlich Gelegenheit, die traditionellen Speisen zu kosten, begleitet die Veranstaltung. **www.inari.fi**

Anzeige

„Höre nie auf anzufangen und fange nie an aufzuhören!“

„Mit einem weinenden und einem lachenden Auge informieren wir Sie, dass wir unser Restaurant „Schindlhaus“ nach beinahe 12 Jahren schließen!

Wir möchten uns sehr herzlich für Ihre Treue und wertvolle Wegbegleitung bedanken! Mit dem weinenden Auge blicken wir auf die vielen schönen Momente mit Ihnen zurück, die uns eine wunderbare Zeit bereitet haben!

Die Schließung des Restaurants „Schindlhaus“ bedeutet freilich nicht das Ende unserer Küche: Mit dem lachenden Auge sehen wir bereits freudig den neuen Herausforderungen entgegen, denen wir uns stellen wollen! Wir werden Sie natürlich gerne zu gegebener Zeit informieren, wo wir Sie künftig verwöhnen! Vorerst werden wir uns eine kleine Auszeit einräumen, um dann neu durchstarten zu können...

Der Abschluss muss natürlich würdig gefeiert werden! WANN? — Am Freitag, dem 23.03., bzw. Samstag, dem 24.03.2012, bekochen wir Sie zum letzten Mal.“

www.schindlhaus.com

Musikalischer Genuss

Wiener Sängerknaben

Tradition und Geschichte seit über 500 Jahren

Vor mehr als einem halben Jahrtausend, im Jahr 1498, verlegte Kaiser Maximilian I. seinen Hof und seine Hofmusik von Innsbruck nach Wien. Er ordnete ausdrücklich an, dass sich unter seinen Musikern auch sechs Knaben befinden sollten. Damit legte er den Grundstein für die Wiener Hofmusikkapelle, für die Hofsängerknaben und in Folge für die Wiener Sängerknaben. Bis 1918 musizierte die Hofmusikkapelle ausschließlich für den Hof, bei Messen, privaten Festen und zu Staatsanlässen. Heute sind die Wiener Sängerknaben einer der berühmtesten Chöre der Welt. Aktuell singen rund 100 aktive Wiener Sängerknaben ca. 300 Konzerte jährlich vor fast einer halben Million Zuschauer. Organisiert in vier Chören bestreiten die Knaben die Welttourneen, die Konzerte und Auftritte in den Bundesländern und stehen für Film- und Tonaufnahmen sowie für Sonderprojekte zur Verfügung. Gemeinsam mit den Wiener Philharmonikern und dem Herrenchor der Wiener Staatsoper setzen die Sängerknaben die kaiserliche Tradition fort: Von September bis Juni musizieren sie bei den sonntäglichen Messen in der Wiener Hofburgkapelle. Rund 11 Wochen eines Schuljahres verbringt jeder Chor auf Tour. Die

Konzertreisen bringen die Sängerknaben in die USA, nach China, Japan, Südkorea und in den arabischen Raum sowie in verschiedene europäische Länder. Alle zwei bis drei Jahre finden Tourneen nach Lateinamerika, Australien und Neuseeland statt. Dazu kommen Auftritte in der Wiener Staatsoper, der Volksoper in Wien und im Rahmen der Salzburger Festspiele. Das Repertoire der hochbegabten Sänger reicht von mittelalterlicher bis zu experimenteller Musik, von Motetten über Lieder, Messen, Oratorien, symphonische Werke, Wiener Lieder, Pop, Filmmusik, Weltmusik bis hin zu Kinderopern. Ziel des Vereins der Wiener Sängerknaben ist es, musikalisch begabten Kindern die bestmögliche Ausbildung zukommen zu lassen. Die musikalische Ausbildung, die schulische Ausbildung und das gemeinsame Leben im Internat sollen den Kindern egal welcher Nationalität oder Religion ermöglichen, im Geist von Humanismus, Großzügigkeit und Toleranz zu kritischen, selbständigen und offenen Menschen heranzuwachsen. Am schönsten finden die Knaben, dass ihr Gesang unabhängig von Grenzen, Religionen und Sprachen verstanden und geliebt wird.

www.wsk.at

Auszeichnung

André Sarrasani mit dem „Gastrostar-Award“ ausgezeichnet

Der diesjährige Gastrostar-Award geht an André Sarrasani. Der Dresdner Trocadero-Chef nahm den „Oscar der Gastronomie“ in einer feierlichen Preisverleihung in den Fliegenden Bauten in Hamburg entgegen. In seiner Laudatio ehrte ihn Gerhard Bruder, Geschäftsführer des Institute of Culinary Art: „Er verbindet Mut zur Innovation mit großer Lust an der Illusion und lässt sein Publikum an all den mit einer mitreißenden Kreativität und großartiger Professionalität teilhaben.“ Gerührt nahm André Sarrasani den Award entgegen: „Ich bin natürlich sehr, sehr stolz. Wir sind wahnsinnig happy über diese Auszeichnung und mein ausdrücklicher Dank geht an das ganze Sarrasani-Team inklusive Küche und Service, denn sie haben diesen Preis erst möglich

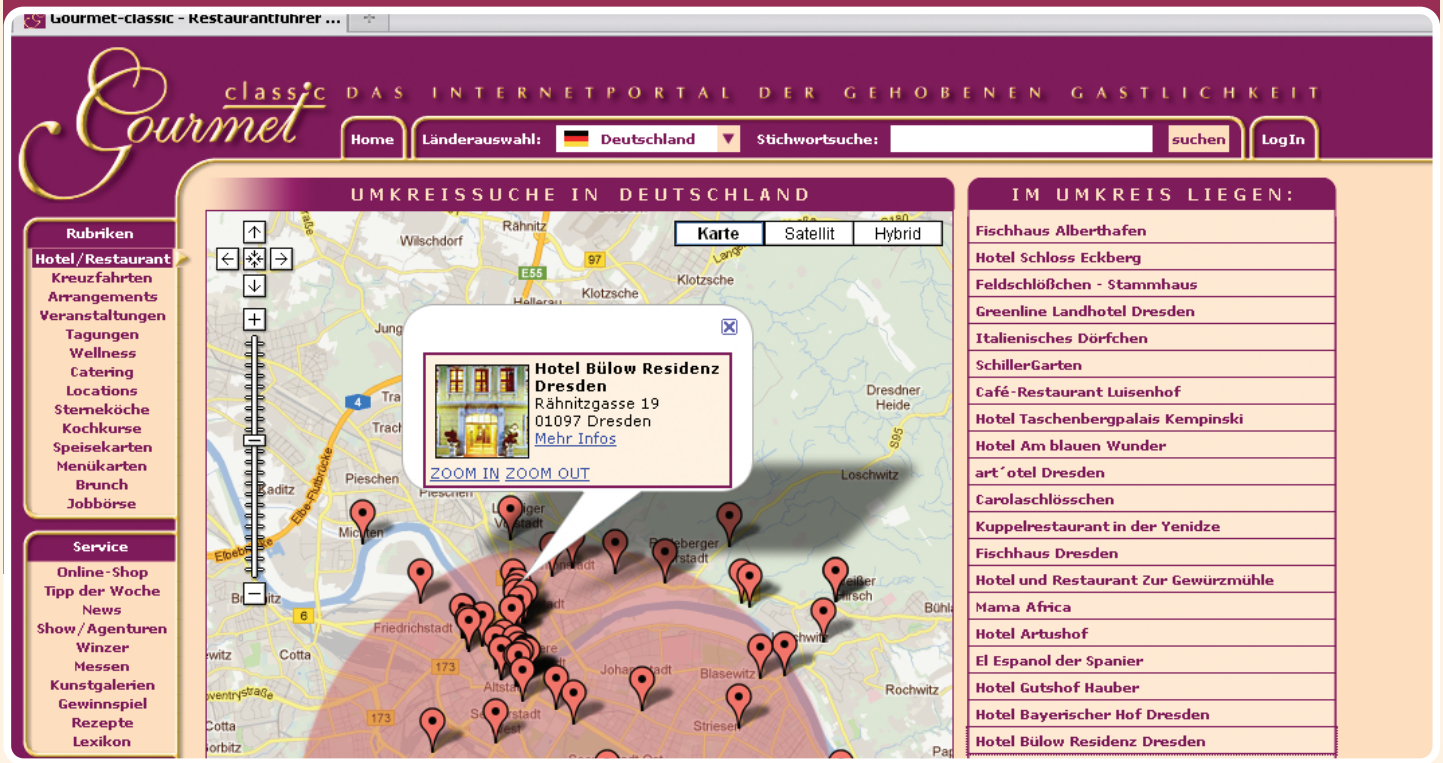
gemacht.“ Mit dem „Oscar der Gastronomiebranche“ ehrten ihn jetzt die Unternehmen Hack AG und Hardy Remagen GmbH & Co. KG, die den diesjährigen Gastrostar-Award auslobten. „Wohl niemand sonst versteht es so gut, das Übersinnliche und das Sinnliche zu magischen Genussmomenten zu verbinden“, hieß es bei der Laudatio zur Preisverleihung.

Das gastronomische Konzept des *Trocadero Dinner-Variétheaters Dresden* hatte der 39-Jährige zuvor auf dem 31. Internationalen Foodservice-Forum vor über 1.700 Gästen präsentiert. Der Kongress wird vom Deutschen Fachverlag, Herausgeber der Wirtschaftsfachzeitschriften food service und FoodService Europe & Middle East sowie zahlreicher weiterer führender Branchen-Publikationen, initiiert und findet am Vorabend der Leitmesse für den Außer-Haus-Markt Internorga statt. Zur Freude des Publikums zauberte André Sarrasani im Anschluss seinen weißen Tiger auf die Bühne — dies war definitiv eine Premiere beim Forum und „ein unvergesslicher Auftritt“, wie Moderator Axel Weber befand.

www.sarrasani.de

In eigener Sache

Das „Internetportal der gehobenen Gastlichkeit“ — www.gourmet-classic.de — verfügt jetzt über eine praktische Umkreissuche! Probieren Sie es ruhig einmal aus ...



Auszeichnung

Guide-MICHELIN ehrt beide Restaurants des Shangri-La Hotel, Paris

L'Abeille und Shang Palace erhalten insgesamt drei Sterne

Ehre wem Ehre gebührt: Das Shangri-La Hotel, Paris darf sich mit Veröffentlichung des Guide-MICHELIN 2012 als einziges Hotel in Frankreich mit gleich zwei Sterne-Restaurants schmükken. Nur knapp ein Jahr nach Eröffnung der beiden Restaurants wurde das L'Abeille mit zwei Michelin-Sternen bedacht, das Shang Palace erhielt einen Michelin-Stern. Seit März 2011 serviert das Team um *Executive-Chef Philippe Labbé* vom Gourmetrestaurant L'Abeille seinen Gästen extravagante Neuauflagen klassischer französischer Gerichte wie blauer Hummer, knusprig gebratene Wachtel oder zweierlei Foie Gras in Schokolade. Als einziges Hotelrestaurant der Stadt offeriert das Shang Palace seit September 2011 kantonesische Haute Cuisine. Für die authentische Umsetzung sorgt *Küchenchef Frank Xu* aus Shenzhen bei Hongkong sowie ein vierköpfiges, chinesisches Team. Harmonische Kompositionen, darunter raffinierte Kreationen mit Lachs und Qualle sowie Klassiker wie knusprige Pekingente, kitzeln hier den westlichen Gaumen. Das Restaurant L'Abeille ist von Dienstag bis Samstag jeweils von 19.30 bis 22.30 Uhr geöffnet. Das Shang Palace steht Gästen jeweils Donnerstag bis Montag von 12.00 bis 14.00 Uhr beziehungsweise 19.00 bis 22.00 Uhr für Mittag- und Abendessen offen.

www.shangri-la.com/paris

Executive-Chef Philippe Labbé (links), Küchenchef Frank Xu aus Shenzhen (rechts).

Event

Mirko Reeh startet „1. Frankfurter Gourmet Festival"

Schon lange hat er die Idee mit sich herum geschleppt. Jetzt ist angerichtet! Vom 21. bis 26. Mai lädt Küchenstar Mirko Reeh zum ersten „Frankfurter Gourmet Festival" in seine neue Kochschule ein. Mit dabei sind fünf Köche und Weggefährten von Mirko Reeh: André Großfeld vom Gastraum der Sinne in Friedberg-Dorheim, Renato Manzi vom Restaurant Passione Rossa in Bollant's im Park in Bad Sobernheim, Thomas Haus vom Restaurant Goldman in Frankfurt und Daniel Schmidt von Schmidts Küche in Hanau. Koch Nummer 5 ist ein Überraschungsgast, der heute noch nicht verraten wird. Das Konzept des Festivals: Eine Woche lang schwingt Reeh täglich gemeinsam mit je einem der genannten und seinen Gästen den Kochlöffel. Gekocht wird jeweils ein 4-Gänge-Menü, das im Anschluss verspeist wird. Die einzelnen Events kosten 109 Euro inklusive begleitender Getränke und Champagner-Empfang. Pro Veranstaltung stehen 24 Plätze zur Verfügung. Den Abschluss bildet am Samstag, den 26. Mai, der „Licher Brunch" — ein kulinarisches Küchensolo von und mit Mirko Reeh für 69 Euro.

mehr dazu im Internet >>

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**