classic digital Gourmet journal

Elektronische Zeitung des Internetportals www.gourmet-classic.de · Ausgabe 27 / April 2012

Event

Sieben Haubenköche sorgten für einen genussvollen Abend

„Zehn Hauben — ein Tal“ im Travel Charme Ifen Hotel im Kleinwalsertal

Am Freitag, den 13. April fand im Travel Charme Ifen Hotel im österreichischen Kleinwalsertal das Gourmet-Event „Zehn Hauben — ein Tal“ statt. Für seine großartigen Kochkünste, die im Gault Millau Deutschland 2012 mit 16 Punkten und zwei Hauben ausgezeichnet wurden, bekannt rief Küchenchef Sascha Kemmerer zum kulinarischen Abend der Extraklasse und sechs Kollegen aus der Region kamen: Allen voran Martin Jäger vom „Alpenhof Jäger“ (2 Hauben), Gerd Hammerer vom „Haller´s Genuss & Spa Hotel“ (2 Hauben), Jürgen Scharnagl vom „Scharnagl´s Alpenhof“ (1 Haube), Sanjay Tandon vom „Almhof Rupp“ (1 Haube), Jeremias Riezler von der „Walserstuba“ (1 Haube) und Alexander Schoppmann von „Kostbar im Casino“ (1 Haube). Insgesamt komponierten damit zehn Hauben ein unvergessliches Sechs-Gang-Menü. 150 Gäste genossen im Hotelrestaurant eine Speisefolge von hoher Qualität.

Nach der Begrüßung durch Hoteldirektor Alexander Bauerfeind präsentierte jeder Haubenkoch seine ganz besonderen Stärken, die von den feinsten Produkten der Region inspiriert werden: Auf „Geräuchertes Wammerl von Salzwassergarnelen dazu Wildlachs mit marinierten Berglinsen“ (Jürgen Scharnagl) folgte der Fischgang von Sanday Tandon „Gebratenes Zanderfilet mit lauwarmen Spargelgelee, Frühlingsmorcheln und Bärlauchflädle“. Als erster Zwischengang wurde „Allerlei von der Imperial Wachtel in der eigenen Essenz“ (Martin Jäger) und als zweiter Zwischengang „Gebackenes von Martin Willams Grauvieh auf jungen Senfzwiebeln mit Zweigeltjus“ (Jeremias Riezler) serviert. Gerd Hammerer sorgte mit dem Hauptgang „Walser Gamsrücken in der Gewürz-Sesamkruste mit Sellerie, Grießstrudel und Trüffeljus“ für Genuss pur.

Bild: (von links nach rechts): Martin Jäger, Sascha Kemmerer, Jeremias Riezler, Jürgen Scharnagl, Gerd Hammerer, Sanjay Tandon und Alexander Schoppmann.

Den süßen Abschluss bildete die „Komposition von der Valrhona Alpaco Kuvertüre und grünem Matcha Tee“ von Alexander Schoppmann und Sascha Kemmerer. Die verschiedenen Gänge wurden den Gästen abwechselnd von Alexander Bauerfeind und Anne Riedler, Geschäftsführerin von Kleinwalsertal Tourismus, die sich von dem Menü ebenfalls begeistert zeigten, vorgestellt. „Der Abend war ein voller Erfolg. Und ich freue mich, dass wir mit diesem Event die regionalen Produkte in einer so exklusiven Speisenfolge präsentieren konnten und uns somit Gäste auch als „Genuss Region“ wahrnehmen. Tradition und Regionalität ist unserem Haus sehr wichtig — wir feiern noch bis zum Sommer unser 75. Jubiläum und halten noch weitere Gourmet-Highlights bereit“, sagt Hoteldirektor Bauerfeind. Um diese Ausrichtung zu unterstreichen, hat sich die Tourismus-Chefin bereits mit der Regionsbezeichnung „Kleinwalsertal Wild und Rind“ für die Initiative „Genuss Region Österreich“ beworben. Die derzeit österreichweit 110 Genuss Regionen machen die Leistungen der Landwirte, der verarbeitenden Betriebe, der Gastronomie, des Tourismus und des Handels sichtbar und stärken das Bewusstsein für regionale Lebensmittel.

Neben den kulinarischen Gaumenfreuden gab es für die Gäste noch ein weiteres Highlight: Sie konnten den Kochtopfartisten dank einer Live-Übertragung aus der Küche bei der Zubereitung über die Schulter schauen.

Das Gourmet-Event kostete 119 Euro pro Person inklusive Weinbegleitung.

+++ DER NOTIZBLOCK +++ (Teil 1)

THE S.PELLEGRINO WORLD'S 50 BEST RESTAURANTS 2011 GUIDE

The World's 50 Best Restaurants 2012: S.Pellegrino und Acqua Panna sponsern weltweiten Wettbewerb der Sterne-Gastronomie

+++ S.Pellegrino und Acqua Panna, die Botschafter italienischer Lebensart in aller Welt und Synonyme für Gourmetküche und Weinkultur, sind die Hauptsponsoren von The World's 50 Best Restaurants 2012. Der von der britischen Zeitschrift Restaurant Magazine organisierte Wettbewerb vereint auch in diesem Jahr, zu seinem 10. Jubiläum, wieder die führenden gastronomischen Trends und die besten Restaurants in aller Welt. Die glanzvolle Gala zur Verleihung der Auszeichnungen findet am 30. April 2012 erneut in der Londoner Guildhall statt.

(Fortsezung nächste Seite)

Tipp

„Nimm Drei — zahl' Zwei"

Mehr Urlaub für weniger Geld — Boffenigo Small & Beautiful Hotel ****S

Ein kleiner Vorgeschmack auf den Sommer gefällig? Das Boffenigo Small & Beautiful Hotel macht Gästen schon jetzt im Frühling Appetit auf die Sommerferien. Wer sich nämlich noch in der ersten Maihälfte zu einemKurzurlaub im kleinen, aber feinen Refugium am Gardasee entschließen kann, „fährt" doppelt günstig! Mehr Urlaub für weniger Geld, denn das Viersternesuperiorhotel mit dem atemberaubenden Panoramablick wartet nicht nur mit einem üppigen Paket an Inklusivleistungen auf, sondern auch mit einem attraktiven Geschenk: „Nimm 3 zahl' 2" lautet die Losung und dafür wird aus einem Kurzurlaub im Handumdrehen ein Schnäppchen, zumal Gäste bei einem Viersternesuperiorservice auf gar nichts verzichten müssen: Begrüßungscocktail, Frühstücksbuffet mit regionalen Produkten und einer Bioecke, Fitnessstudio mit Kräuterteestube, Mineralwasser und frischem Obst, Thermalsense Spa(Freibad, Hallenbad, Sauna, Türkisches Bad, Whirlpool, Relaxzone, Kneippparcours, Wasserbetten, etc.) oder Fahrradverleih, alle Angebote sind dabei im Preis enthalten.

Zudem verfügt das feine Boutiquehotel über einen kostenloses Internet-Terminal und bietet Gästen leistungsfähige ADSL-Anschlüsse in den Zimmern und Suiten, die übrigens allesamt eigens schallisoliert sind. Ein vielfältiges Aktiv- und Freizeitprogramm rundet das Hotelangebot ab, wie etwa Weinverkostungen oder Bootsausflüge am Gardasee. Wer das imposante Farbenspiel der Frühlingsflora gleichsam hautnah erleben will, dem wird im Scooter-, Motorräder- und Cabrioverleih des Hotels geholfen.

www.boffenigo.it

+++ DER NOTIZBLOCK +++ (Teil 2)

(Fortsetzung von Seite 1)

Die Frage aller Fragen lautet dann: Welches ist in diesem Jahr das beste Restaurant der Welt? Kann das „Noma" in Kopenhagen, das den Titel unter der Leitung von René Redzepi 2010 und 2011 gewonnen hat, ihn in diesem Jahr wieder verteidigen? Oder wird es von einem aufstrebenden Genusstempel entthront?

S.Pellegrino und Acqua Panna, die beiden exklusiven Mineralwassermarken, spielen als Hauptsponsoren der prestigeträchtigen Rangliste eine der wichtigsten Rollen an der Seite der einflussreichsten Gastronomen, der besten Küchenchefs und der internationalen Medien. Beide Fine Dining Waters verstärken die raffinierten Aromen der Spitzengerichte und der erlesenen Weine in einzigartiger Weise: Acqua Panna schmeckt lieblich und samtig, während S.Pellegrino spritzig und raffiniert ist. Ihre unbestrittene Affinität zur Welt des Weines und hochwertiger Speisen macht S.Pellegrino und Acqua Panna zu den Mineralwässern für die gehobene Küche.

Das zweite Jahr in Folge wird die Preisverleihung live auf der Fanpage der **„Finedining-lovers"** übertragen. Hier können Gourmets in Echtzeit erfahren, wer 2012 an der Spitze stehen wird. Jedes Jahr wird die Liste von der World's 50 Best Academy, einer einflussreichen Gruppe von über 800 internationalen Managern aus dem Gastgewerbe, darunter Restaurantkritiker, Journalisten, Küchenchefs und Gastronomen aus aller Welt, zusammengestellt. Sie geben ihre Stimmen entsprechend ihrer Erfahrungen ab, die sie während der letzten 18 Monate in den Spitzenrestaurants gesammelt haben.

Die offizielle Website für „The World's 50 Best Restaurants":
www.theworlds50best.com

Besondere Orte

Lebensart im „Starnberger Fünf-Seen-Land“

Wo das Picknick im Biergarten Kultcharakter genießt

Es sind nicht unbedingt Holztische und Kastanien, es können auch Sonnenstühle und Palmen sein. Längst hat der Biergarten viele Gesichter — besonders im Starnberger Fünf-Seen-Land, in dem mondänes Flair auf bayerische Bodenständigkeit trifft. Entscheidend für den echten Vertreter seiner Art ist nur, dass Gäste bei Bedarf ihr eigenes Essen verzehren und am Ausschank das frisch Gezapfte dazu bekommen. So, wie es auf Kloster Andechs schon seit 1455 Brauch ist, als die Mönche den Pilgern erstmals Gerstensaft zur mitgebrachten Brotzeit boten. Das Starnberger Fünf-Seen-Land hat heute mit die meisten echten Biergärten in ganz Oberbayern. Ein neuer Führer, der kostenlos beim Tourismusverband angefordert werden kann, weist den Weg zu den 14 Ausflugszielen mit Kultcharakter, die mit bayerischer Lebensart in ganz unterschiedlichen Facetten locken.

Wer’s richtig urig mag, genießt die Bilderbuchidylle im Alten Wirt in Etterschlag. Die ehemalige Poststelle, die sich schon vor mehr als 300 Jahren in ein Wirtshaus verwandelte, setzt voll auf Tradition: Biertische und lange Bänke sind im aufgekiesten Boden fest verankert, man lässt sich nieder, wo gerade noch ein Plätzchen frei ist und kommt ins Gespräch. Schatten für die bis zu 500 Besucher spenden die riesigen Kastanienbäume. „Wir haben sehr viele Stammgäste“, freut sich Wirtin Susanne Paintmeier, die immer mit den ersten Sonnenstrahlen im Frühling aufsperrt. Grund für die Beliebtheit sind neben den selbstgemachten Soßen, dem Obazda und dem Kartoffelsalat aus eigener Herstellung die legendären Spare-Ribs: „Auch wer sein eigenes Essen mitbringt, kann irgendwann nicht mehr widerstehen“, weiß die Wirtin aus Erfahrung. Und so geht es auch vielen, die in Andechs einkehren. Insgesamt 1750 Plätze gehören zum Bräustüberl auf dem heiligen Berg, an schönen Sommertagen sind die begehrten Tische auf der Terrasse fünf Mal nacheinander besetzt. Wie in allen echten Biergärten des Starnberger Fünf-Seen-Landes ist das Publikum bunt gemischt. Um 20 Uhr wird in Andechs allerdings das letzte Bier ausgeschenkt, eine Stunde später ist Kehraus. Denn zur Tradition der Pilgergaststätte gehört es auch, dass sich die Schankzeiten am klösterlichen Tagesrhythmus orientieren — und abends um acht treffen sich die Benediktiner seit jeher zum Nachtgebet. Vielleicht kurz komplett die Welten wechseln und im Biergarten des Restaurants Fischer in Stegen den Sonnenuntergang über dem Ammersee genießen? „Die geniale Lage ist unser absolutes Plus“, sagt Geschäftsführer Martin Rieb bescheiden. Er war viel in der Erlebnisgastronomie unterwegs, bevor er vor sechs Jahren das Kleinod übernahm und als trendigen Treff etablierte. Seine 400 Biergartenplätze verteilen sich über die Beach-Area mit weißem Sand, die Relax-Area mit Liegestühlen und Palmen, die Lounge mit Sesseln und Sofas, den Hochtischbereich für eingefleischte Barhocker und den Kinderspielplatz mit großen Findlingen, von denen aus die Eltern das Treiben beobachten können. Wer seine Brotzeit aufpeppen will, holt sich hier statt Schweinshaxe das leichte Thai-Curry. Natürlich gibt’s auch die klassische Breze mit Obazdem, absoluter Hit sind die gefüllte Pute und das Roastbeef vom Smokergrill. „Drei Stunden in unserem Biergarten sind wie ein kleines Stück Urlaub“, sagt Martin Rieb. „Nicht nur am Abend, wenn die Sonne im See versinkt.“

www.sta5.de

Bild oben:
Blick aus dem Biergarten auf den Ammersee.
Bild rechts: Brotzeit im Kloster Andrechs

Event

Kulinarische Genüsse entlang der Moststraße in Niederösterreich

Vom 8. April bis 24. Juni lädt das Mostviertel in Niederösterreich mit seinen prachtvollen Obstgärten zu einem abwechslungsreichen Genussreigen. Fünfzehn innovative Restaurants, von Amstetten bis Zeillern, bieten in diesem Zeitraum täglich regionaltypische 3-Gänge Menüs um 21 Euro oder 4- Gänge Menüs um 26 Euro pro Person — immer korrespondierend mit einer attraktiven Auswahl an unterschiedlichen Mostgetränken — werden selbst kulinarische Kenner überraschen. In den einheitlich gestalteten MostFestWochen-Menükarten werden ungewöhnliche Gaumenfreuden zu lesen sein: Lachsforellentartar aus dem Ybbstal mit Birnenchutney, Dreierlei vom Mostviertler Schafkäse, Birnenschaumsüppchen mit Roggenchips, Maishendlbrust im Speckmantel auf Mostrisotto oder Mostviertler Birne, die auf Schokolade trifft. Verbindendes Element der MostFest-Wochen sind informative und liebevoll gestaltete Postkarten, die bei allen teilnehmenden MostFest-Wochen-Betrieben aufliegen.

Speziell am Wochenende werden die Restaurants gut gebucht sein, eine frühzeitige Reservierung wird empfohlen.

www.moststrasse.at

Neueröffnung

„Frankfurter Äpfelwein Botschaft“

Possmann eröffnet eigenes Kelterrestaurant

Frankfurts renommierteste Äpfelweinkelterei Possmann hat jetzt ihr eigenes Kelterrestaurant: die „Frankfurter Äpfelwein Botschaft“. Der Name ist Programm, denn von hier aus soll die Botschaft vom guten Ebbelwoi in die Welt hinaus getragen werden. Direkt vor den Toren der bekanntesten Äpfelweinkelterei Deutschlands, in Rödelheim, könnnen Freunde des Äpfelweins in Zukunft ihr Stöffche zusammen mit typisch hessischen Spezialitäten genießen. Als Botschafter des Äpfelweins fungiert der ehemalige Gastronomie-Gebietsleiter von Possmann und jetzige Betreiber des nun neuen Restaurants, Stefan Perner. Der gelernte Koch bietet seinen Gästen eine Auswahl traditioneller Frankfurter Küche an — von der „Grünen Soße“ über „Rippchen mit Sauerkraut“ bis hin zu „Himmel und Erde“, aber auch einiges an internationalen Kreationen rund um den Apfel und Apfelwein. Das Preis-Leistungs-Verhältnis kann sich auch sehen lassen.

www.frankfurter-apfelwein-botschaft.de

Taufe von Restaurantpächter Stefan Perner zum „offiziellen Botschafter“ der „Frankfurter Äpfelwein Botschaft“ durch Frau Rauscher.

Reise

Südtirol: „Merano-Plus-Card“ — Kleine Karte mit großer Leistung!

Meran macht mobil — zumindest seine Gäste! Denn Inhaber der neu aufgelegten *„Meran Plus Card“* reisen künftig **gratis** quer durch Südtirol — mit allen öffentlichen und vielen privaten Verkehrsmitteln. „Aufsteigern“ öffnet die vielseitige Kundenkarte zudem Tür und Tor, sind doch die wichtigsten *Sessellifte, Seil- und Bergbahnen* rund um Meran mit im *Gratis-Kartenverbund*. So erschließen Naturverliebte bequem und schnell die beliebtesten Wandergebiete der Region, von der Texelgruppe übers Haflinger Hochplateau bis hin zum einzigartigen Bergpanorama des Vigiljochs. Damit neben sportlich versierten Gästen auch kulturell interessierte auf ihre Rechnung kommen, haben sich *78 Museen* in Südtirol zusammengeschlossen und ihre Schätze **bei freiem Eintritt** zugänglich gemacht für Inhaber der Meran Plus Card — darunter etwa auch das Messner Mountain Museum in Firmian oder das Südtiroler Archäologiemuseum in Bozen, das mit der weltberühmten Gletschermumie Ötzi einen stillen Zeugen zeigt, der vor mehr als 5.000 Jahren in der Region gelebt hat. Die neue Meran Plus Card 2012 gilt übrigens von *1. April bis 31. Mai 2012* und wird von insgesamt 17 Mitgliedsbetrieben in Meran bereits ab einer Übernachtung ausgestellt. Schweizer Gäste erhalten die Meran Plus Card vorab auf dem Postweg — unmittelbar nach einer bestätigten Buchung. So können sie bereits ab Zernez kostenlos weiter nach Meran reisen.

www.meranpluscard.com

Idyllischer Blick auf die Gärten von Schloss Trautmannsdorf in Meran im Herzen Südtirols

Von den umliegenden Anhöhen und Bergen ergeben sich oft spektakuläre Ausblicke auf Meran und Umgebung.

„Merano-Plus-Card“
exklusiv in diesen Betrieben:

Hotel Palma ***
Hotel Sonnenburg ****
Hotel Burggräflerhof ****
Hotel Wessobrunn ***
Hotel Pollinger ****
Hotel Ladurner ***
Park Hotel Mignon *****
Hotel Sittnerhof ****
Hotel Garni Lux ***
Windsor Hotel ***S
Villa Freiheim ***
Haus Knoll, Hotel Adria & Spa ****
Hotel Bavaria ****
Appartements Lena,
Meisters Hotel Irma ****S
Gartenresidence Zea Curtis ***S

Winzer

„Dagernova“ — Die Weinmanufaktur aus Dernau

1200 Hände — 600 Herzen — 1 Leidenschaft: Besuchen Sie die Frühjahrsweinpräsentation in der „Dagernova“ — Vinothek in Dernau

Der Kellermeister der „Weinmanufaktur Dagernova“ bei einer seiner Lagen für mehrfach prämierten Weine aus Dernau.

Weinbau an der Ahr hat eine lange Tradition. Urkundlich verbrieft kann die Geschichte des Weinbaus im Ahrtal bis ins Jahr 770 zurückverfolgt werden. Schon die Römer erkannten das von der Natur verwöhnte Ahrtal als idealen Standort für Rebstöcke, was zur frühen Besiedlung und zum Weinbau in der Gemarkung Dernau führte.

Nirgendwo sonst ist der „Blaue Spätburgunder“ so temperamentvoll wie im Ahrtal. Mildes Klima und die Schieferverwitterungsböden im steilen Flusstal begünstigen das Gedeihen der Weintrauben. Eine fränkische Ahrtal-Siedlung im 8. Jahrhundert wird als „Dagernova“, das heutige Dernau, erstmals urkundlich erwähnt. Der überlieferte Name stand Pate bei der Gründung der Weinmanufaktur Dagernova, die sich auf eine über 1000-jährige Weinbautradition besinnt und strengste Qualitätskriterien an ihre Erzeugnisse anlegt. Bereits 1873 wurde der Grundstein für die Genossenschaft gelegt — seit jeher verpflichten sich unsere heute 600 Winzer Jahr für Jahr aufs Neue dem hohen Anspruch an den Ahrwein gerecht zu werden. Hierbei steht Handarbeit an erster Stelle. In dem Weinbaugebiet Ahr, einem der kleinsten Weinbaugebiete Deutschlands, finden die Reben trotz der nördlichen Lage an den Steilhängen des Flußtales, meist auch auf Weinbergterrassen, ideale Wachstumsbedingungen vor. Die Arbeit am Rebstock in den steilen, steinigen Hängen erfordert viel Wissen um die Eigenheiten des Weinbaus. Qualitätsorientierter Rebschnitt und die selektionierende Handlese garantieren hochwertiges Lesegut. Die 600, meist kleine Winzerbetriebe lassen den Reben diese individuelle Pflege zukommen. Wir bieten Weine für jeden Geschmack und für vielfältige Gelegenheiten. Trester- und Hefe- Branntwein aus eigener Brennerei sind neben unseren Sekten weitere Spezia-

(Fortsetzung nächste Seite)

Deutsche Weinkönigin 2010/2011 Mandy Großgarten, Dernau
Winzerin der „Dagernova Weinmanufaktur“

(Fortsetzung von Seite 6)

litäten im Sortiment. Aus qualitativ hochwertigem Lesegut erzielen unsere Kellermeister bei schonendem Ausbau Weine besonderer Qualität. Schon bei der Traubenannahme wird das Lesegut nach Sorten, Reifegrad und Qualität der Trauben getrennt.

Dagernova Basisweine: Weine für den anspruchsvollen Weinfreund

Traditionelle, beliebte Weine für den unkomplizierten Weingenuss. Die idealen Begleiter für die feine Küche, genauso wie für gesellige Anlässe aller Art.

Dagernova Premiumweine

Ausgewählte Qualität unseres Hauses. Vollreifes Lesegut und schonende Maischegärung sind Voraussetzung für diesen perfekt vollendeten Genuss.

Winzer

„Dagernova“ — Die Weinmanufaktur aus Dernau

1200 Hände — 600 Herzen — 1 Leidenschaft: Besuchen Sie die Frühjahrsweinpräsentation in der „Dagernova“ — Vinothek in Dernau

Dagernova Kultweine

In den steilen Weinbergen des Ahrtals reifen die Trauben für diese edle Weinserie. Nur besonders hochwertiges, ausgewähltes Lesegut unserer Winzer wird hierfür verwendet. Alte Rebanlagen und minimaler Ertrag vereint mit dem einzigartigen Terroir des Ahrtals bilden den Grundstock für Weingenuss auf höchstem Niveau.

Aber probieren Sie selbst:

Unsere Fachleute beraten Sie gerne — vielleicht sehen wir uns auf unserer

Frühjahrsweinpräsentation am 05. und 06. Mai 2012

Nähere Informationen finden Sie im Internet unter **www.dagernova.de**

Auszeichnung

Radisson Blu Resort Schloss Fleesensee ist „Deutsches Golfhotel des Jahres 2012“

Auf der Rheingolf Messe in Köln ist dem Radisson Blu Resort Schloss Fleesensee am 2. März der „Rheingolf Award“ als „Deutsches Golfhotel des Jahres 2012“ verliehen worden. Die Fachjury begründete ihre Entscheidung mit der besonderen Ausrichtung des „on course“-Hotels auf die Bedürfnisse von Golf-Spielern, während es in einem herrlichen Ambiente gleichzeitig erstklassigen Komfort biete. Hervorgehoben wurden auch der direkt an das geschichtsträchtige Bauwerk angebundene „Schloss Course“ und die unmittelbare Verfügbarkeit der anderen Golfplätze des Golf & Country Club Fleesensee. Zusätzlich profitieren die Gäste nach Ansicht der Jury von den vielfältigen Spa- und Wellness-Angeboten im Resort.

mehr info im internet >>

Event

Alpenglühen oder Speed-Dating auf Bayerisch: 24-Stunden-Fensterln im Berchtesgadener Land

Am 31. Juni 2012 treffen sich Singles zur oberbayerischen Nachhilfe in Liebesdingen

Zuerst ist nur die Seitenzugehörigkeit der Leiter entscheidend. Wenn die aber geklärt ist, geht es beim ersten 24-Stunden-Fensterln im Berchtesgadener Land ums Ganze. Wer hat die Sprossen am besten im Griff? Wer die perfekte Marschroute gewählt? Und wessen Wadln wölben sich am schönsten aus dem feinen Wild? Am 31. Juni 2012 dreht sich vor der herrschaftlichen Kulisse des Watzmann alles um die klassisch alpenländische Flirt-Art. Unter Anleitung erfahrener Hallodris und Fensterl-Diven treffen sich Singles nach einer oberbayerischen Nachhilfe in Liebesdingen zum traditionellen Stell-Dich-Ein und lernen neben 24 potentiellen Partnern bewährte Tipps und Tricks zum tadellosen Techtelmechtel.

„Mit dem Angebot Speed-Dating auf Bayerisch nehmen wir die steigende Nachfrage nach Single-Veranstaltungen im Outdoor-Bereich auf und spannen dabei einen weiteren Bogen zwischen Tradition und Moderne“, erklärt Stephan Köhl, Geschäftsführer der Berchtesgadener Land Tourismus GmbH. „Das Fensterln hat im Berchtesgadener Land ja nicht ohne Grund eine so lange Tradition. Auf unseren romantisch geschmückten Balkonen inmitten der sanft geschwungenen Idylle des Rupertiwinkel hat schon so manches Voralpen-Herz geglüht.“ Los geht’s um sechs Uhr morgens mit den geschlechterspezifischen Vorbereitungen. Während die Damen im aufwändigen Aufbrezeln geschult und anschließend auf 24 Balkone verteilt werden, erhalten die Stenze in Spe neben einer Einweisung in die hohe Kunst der Verführung ihre individuelle Love-Tour sowie die eigene Leiter. 24 Frauen in 24 Stunden besucht, befragt, befunden — und im Idealfall nicht nur ein Gspusi, sondern die eine fürs Leben heraus gefunden.

Abschließend trifft sich das Kuppel-Kollektiv zum Cool-Down im Biergarten und erfährt bei einer kühlen Maß und Brotzeit direkt, welches Glühen das Potenzial zur echten Flamme hat.

Wer bei der ungewöhnlichen Partnersuche dabei sein möchte, kann sich unter *www.berchtesgadener-land.com* bewerben. Aus allen Singles, die dazu ihr Wissen über die oberbayerische Liebeskultur unter Beweis gestellt und sich durch Fragen rund ums „Sempern“ und andere Fachbereiche des Fensterl-Brauchtums qualifiziert haben, werden 48 Teilnehmer und Teilnehmerinnen ausgewählt, die Ihre Flirtpraxis in der romantisch-idyllischen Kulisse des Berchtesgadener Lands vertiefen dürfen.

www.berchtesgadener-land.com

Reise

Romantisches Frühstück am Berg mit dem Wilden Kaiser

Die Region Wilder Kaiser zählt zu den schönsten Wander- und Klettergebieten Tirols. Rings um den majestätischen Wilden Kaiser mit seinen schroffen Gipfeln und grünen Flanken locken sanfte Grasberge und aussichtsreiche Gipfel. Am Weg liegen geschützte Wälder und Moore, Bergseen und saftige Almwiesen, die alle Strapazen einer Wanderung wett machen. Da Wandern hungrig macht, bieten im Sommer 20 Hütten ein spezielles „Frühstück am Berg“ — mit frischen Eiern, Bauernbrot, Marmelade und anderen selbstgemachten Köstlichkeiten. Als „Nachschlag“ gibt es eine traumhafte Fernsicht auf den mächtigen Wilden Kaiser. „In aller Munde“ sind die Köstlichkeiten vom Angus-Rind auf der Hinterschiesslingalm, die Weißwurst auf der Brenneralm oder das Nostalgiefrühstück auf dem Gruberhof, den man auch per Oldtimer-Traktor-Shuttleservice erreicht. Auf die Hohe Salve, den Brandstadl, den Hartkaiser oder den Astberg kann man sich den Anstieg mit den Liften verkürzen. Wer zu Fuß unterwegs ist, kann sich über gut ausgebaute und perfekt beschilderte Wanderwege freuen. Dazu hat sich die Region Wilder Kaiser als Mitglied der österreichischen Wanderdörfer verpflichtet. Nach dem kräftigenden Frühstück ist vielen Naturgenießern noch nach Höherem: Wanderer entscheiden sich für einen der vielen Panoramawege mit kaiserlichen Aussichten. Erfahrene Alpinisten zieht es in das Herz des Wilden Kaisers, zwischen die steilen Felswände, über die Schotterfelder und auf die Klettersteige. Auch immer mehr Kinder begeistern sich fürs Klettern. Deshalb gibt es im Kaisergebirge jeden Tag ein Schnupperangebot.

www.wilderkaiser.info

Patisserie

Ian Baker, der Fashionista unter den Patissiers

Neuer Chefpatissier im Hotel Vier Jahreszeiten Kempinski München

Ian Baker übernahm bereits November 2011 die Leitung der hausinternen Patisserie des Fünf-Sterne-Hauses an der Maximilianstraße. Patisserie ist nicht seine einzige Leidenschaft - sondern auch Fashion. So ist es kein Wunder, dass der von ihm eingeführte Fashion High Tea deutlich das modebewusste Umfeld des Hotels wiederspiegelt. Köstliche Kekse in Form der aktuellen Handtaschen Kollektionen und schokoladige Laufstegvariationen, die genauso bezaubernd sind wie ihre namenhaften Vorbilder aus Taft und Seide, versüßen ab April das Lobbyangebot des Grandhotels. Der 29jährige gebürtige Londoner beendete 2002 im Westminster Kingsway College in London die Ausbildung zum Patissier und Confectioner unter Andrea Ruff und William Hamelin. Es folgten Stationen in den Londoner Fünfsterne Häusern The Claridges, The Savoy und unter dem Chef Gordon Ramsey. Ian Baker sammelte internationale Erfahrung im New Yorker Ritz Carlton und arbeitete unter Alain Ducasse in Paris. Zudem war er im Sheraton Park Lane und Mandarin Oriental Hyde Park tätig.

mehr info im internet >>

Besondere Orte

Ein Schloss verrät seine Geheimnisse

In der neuen Sonderausstellung „Hinter den Kulissen!" im Napoleonmuseum am westlichen Bodensee sind Besucher vom 14. April bis 14. Oktober 2012 „live" bei den Restaurierungsarbeiten dabei.

Ob Tapeten, Wandbespannungen und Damastbezüge original sind oder aus einer späteren Zeit stammen, welche Schäden behoben oder welcher historische Zustand wieder hergestellt werden soll, erforschen Restauratoren und Wissenschaftler auf Arenenberg zunächst jahrelang in akribischer Detektivarbeit. Die Besucher tauchen in der Sonderschau direkt in die Nutzungs- und Ausstattungsgeschichte des Hauses ein. Sie erfahren die Hintergründe für „Eingriffe" in die historische Substanz und erleben den Restaurierungsprozess als Momentaufnahme.

Das Schloss birgt noch heute viele Überraschungen. So entdekkten die Museumsleute beim Sichten der alten Inventarlisten, dass das Mobiliar aus Kaiserin Eugénies Schlafgemach in Wirklichkeit aus dem Schlafzimmer ihres Mannes, Kaiser Napoléons III., stammte. Spannende Geschichten verstecken sich auch hinter der historischen Ausstattung. Wer weiss schon, dass bemalte Wandpapiere um 1740 einen regelrechten Tapetenboom in Paris auslösten. Wer die Stoffbezüge für den Arenenberg produzierte, bleibt häufig im Dunkeln. Es spricht Einiges dafür, dass das berühmte Haus „Prelle" in Lions, Pracht-Ausstatter für Versailles, Fontainebleau oder den Louvre, auch das Landschlösschen am Schweizer Bodensee belieferte. Die Konstanzer Firma Gabriel Herosé fertigte seit 1817 Stoffe für das Napoleonschloss, auch den „Hortensia-Artikel". Die Entwürfe dazu stammten — man höre und staune — von Königin Hortense persönlich. Wie die Schau zeigt, bringen Ausbesserungen an Möbeln ungewöhnliche Fertigungsverfahren für Sitzunterlagen und Poster ans Tageslicht. Besucher können in den Schauräumen ausgelegte Stoff- und Tapetenreproduktionen sowie ausgewählte Werkzeuge in die Hand nehmen.

www.napoleonmuseum.tg.ch

Event

Alpine und automobile Kurvenwunder

Oldtimer-Rallye mit jungem Rahmenprogramm: „Südtirol Classic 2012“ in Schenna

Vom 8. bis zum 15. Juli steht in Schenna oberhalb von Meran alles im Zeichen der Kult-Fahrzeuge, die den grauen Asphalt einst zum Leuchten brachten. Insgesamt 120 der jung gebliebenen Oldtimer-Karossen und deren Besitzer gehen bei der 27. „Südtirol Classic“ an den Start. Dabei sind flotte kleine Fifties-Speedster ebenso erlaubt wie ausladende Limousinen aus den „Golden Twenties“. Sogar „Youngtimer“ aus den Baujahren 1966 bis 1975 dürfen mitfahren. Für alle, die kein eigenes Vintage Car zu Hause haben, gibt es Oldtimer zum Mieten. Bei der Auswahl der Routen wurde der Fokus auf Fahrgenuss gelegt. Pass-Straßen und Serpentinen führen durch Berglandschaften wie das Sonnenplateau Ritten oberhalb von Bozen, den Oberen Vinschgau oder die Dolomiten. Ein Begleitprogramm mit ABBA-Party, Hüttengaudi, Alm-Picknick und Galadinner rundet das Event ab.

Schenna-Urlauber haben während der Rallye mehrfach Gelegenheit, die historischen Schmuckstücke aus der Nähe zu betrachten. Schon beim täglichen Retro-Corso glitzern Kühlergrills aus Chrom mit auf Hochglanz polierten Kotflügeln um die Wette — genug Zeit für den einen oder anderen Blick unter die Motorhaube oder hinter die Flügeltür bleibt da allemal. Highlight ist die Ankunft der motorisierten Models am 12. Juli sowie die Siegerehrung am darauf folgenden Sonntag. Beim Wettbewerb zählt übrigens nicht allein Geschwindigkeit, sondern vor allem Fingerspitzengefühl: So muss während der Rallye eine bestimmte Strecke in genau festgelegter Zeit durchfahren werden — 30 PS haben also dieselbe Chance wie 300. Neu ist 2012 die „Klasse 55“, bei der Fahrer/in und Beifahrer/in zusammen nicht älter als 55 sein dürfen. Infos und Anmeldung unter

www.suedtirolclassic.com

Event

„Flug zu den Sternen — 5 Spitzenköche. 5 Gänge. 5 Weine.“

Unter diesem Motto findet DAS Genussevent am 6. Mai 2012 im Ruhrgebiet statt

von links nach rechts: Stehen am 6. Mai 2012 im Parkhaus Hügel gemeinsam am Herd: Suvad Memovic, Nelson Müller, Erika Bergheim, Erik Arnecke, Eric Werner und Knut Hannappel.

Zum ersten Mal stehen die fünf Top-Küchenchefs aus Essen am 6. Mai im Parkhaus Hügel gemeinsam am Herd und kochen ein Menü der Superlative. Ihr perfekt aufeinander abgestimmtes 5-Gänge Menü wird dann in höchste kulinarische Hemisphären entführen. Passend dazu wurden die begleitenden Weine von fünf ausgewiesenen Weinkennern ausgesucht. Besonderes Bonbon: Per Live-Übertragung kann die Zubereitung der einzelnen Gänge im Festsaal verfolgt werden. Erika Bergheim, Berthold Bühler mit Eric Werner und Erik Arnecke, Knut Hannappel, Suvad Memovic und Nelson Müller — die Crème de la Crème der Essener Spitzengastronomie lädt am 6. Mai 2012 zu einem einzigartigen Genussgipfel in das Parkhaus Hügel. Ein Abend voller inspirierender Momente und Offenbarungen erwartet Genussinteressierte ab 19 Uhr im ehemaligen Krupp-Casino am Baldeneysee. Nach einem Champagnerempfang — bei schönen Wetter natürlich auf der Sonnenterrasse mit Seeblick — werden die Gäste zu den stimmungsvoll gedeckten Tischen im historischen Festsaal geleitet. Per Live-Übertragung kann das Wirken der Spitzenköche vom Platz aus verfolgt werden.

Der Weltmeister der Sommeliers, Marcus del Monego, wird das Menü und die begleitenden Weine unterhaltsam annoncieren. Zum Ausklang des Abends serviert ein Barista feinste Kaffeespezialitäten. Eine Digestif- und Käsebar, sowie eine Zigarrenlounge runden diese einzigartige Genussgala ab. Damit die Gäste diesen Abend unbeschwert genießen können, steht ein besternter Limousinenservice für den Heimweg bereit.

mehr dazu im Internet >>

Anzeige

Rundreise

Kulinarische Entdeckungen in Österreich und Italien

„Mostbaron“ Datzenberger

Kochen ist angewandte Naturwissenschaft — Physik, Chemie, Botanik und Zoologie leisten ihren Beitrag zu jedem guten Essen. Und jedes liebevoll gekochte Gericht, jedes in ehrlicher Handarbeit produzierte Lebensmittel ist ein Stück gelebter Kulturgeschichte. Zum Glück gibt es sie noch, die guten Dinge, die den Gaumen jubilieren lassen. In Niederösterreich macht man aus Obst allerlei Köstlichkeiten, das *„BORGOBIANCO“* in Süditalien pflegt die traditionelle apulische Küche und in *Bozen* verleiht man mit Blüten den Speisen eine besondere Note. Im *Landhotel Hohenfels* in Tirol und im *Genießer- und Kuschelhotel Gams* in Vorarlberg sind Kochkünstler am Werk, die phantasievolle Menüs komponieren.

Kulinarisches von Most bis Marille in Niederösterreich

Das Blütenmeer, das im Frühjahr die niederösterreichischen Landschaften bedeckt, verspricht neben dem Genuss fürs Auge auch für den Gaumen viele Freuden. Denn beim Verwerten des Früchtesegens sind die Niederösterreicher ausgesprochen kreativ. Der flüssigen Veredelung von Birnen und Äpfeln widmet man sich im Mostviertel mit Hingabe. Von April bis Juni, wenn an der Moststraße alles blüht, wird der Mostfrühling gefeiert, von Verkostungen über musikalische Feste bis zu Blütenwanderungen und Oldtimer-Rallyes spannt sich der Bogen der Veranstaltungen. Höhepunkt ist der *Tag des Mostes am 29. April 2012*. Was man aus den berühmten Wachauer Marillen (Aprikosen) alles machen kann, zeigen die Bürger von Spitz an der Donau am Marillenkirtag vom 20. bis 22. Juli 2012. Das süße Früchtchen verleiht flaumigen Knödeln, saftigen Kuchen und Marmeladen sein himmlisches Aroma, als Digestivo trinkt man am besten einen edlen Marillenbrand. Zum Rahmenprogramm des Festes gehören Folkloredarbietungen, Tanzmusik sowie Veranstaltungen des Weltmusik-Festivals „Glatt und Verkehrt“ im Schloss zu Spitz. Alles Marille“ heißt es auch in der Kremser Altstadt und in Krems-Stein vom 12. bis 15. Juli 2012.

www.niederoesterreich.at

Apulien für Feinschmecker im BORGOBIANCO Resort & Spa

Strahlend weiß ragt das BORGOBIANCO Resort & Spa aus einem Olivenhain bei Polignano a mare in Apulien, der Region am Stiefelabsatz Italiens. Die Zutaten für die *authentische apulische Küche*, mit der das BORGOBIANCO seine Gäste verwöhnt, liefern in unvergleichlicher Frische Land und Meer: Fische, Meerestiere, Gemüsesorten aller Art, das beste Olivenöl Italiens und gehaltvollen Wein. Einen Aufenthalt im familiengeführten 5-Sterne-Hotel kann man mit einer kulinarischen Reise in die besten Lokale der Gegend verbinden und dabei heimische Spezialitäten kosten. Das hoteleigene Restaurant „La Torre del Borgo“ serviert typische lokale Gerichte, das „da Tuccino“ in Polignano a Mare ist für seine Fischspezialitäten bekannt, im „il Pasha“ in Conversano wird die apulische Küche neu interpretiert. **www.borgobianco.it**

Brot und Blumen in Bozen

Dass Blumen nicht nur schön anzuschauen sind, sondern auch gut schmecken, kann man am *Bozner Blumenmarkt vom 29. April bis 1. Mai 2012* mit allen Sinnen erfahren. Erst schwelgt man am Waltherplatz in Duft und Farben zwischen Petunien und Geranien, danach laden die Bozner Gasthäuser zu einem bemerkenswerten gastronomischen Rahmenprogramm ein. Unter dem Titel *„Food & Flower“* servieren sie ihren Gästen Spezialitäten der Saison und zum blumigen Anlass passende Menüs. Es gibt Köstlichkeiten mit frischen Kräutern und Gewürzen wie Frischkäsepralinen mit Bergblumen, Blumenlasagnette gefüllt mit Kalbsbries und Spargel oder Risotto mit Blumenaromen. Die vier Bozner Musikkapellen spielen zum beschwingten Start in den Mai auf, auch traditionelle Volkstänze werden aufgeführt. **www.bozen.it**

Gipfel der Genüsse im Tiroler Tannheimer Tal

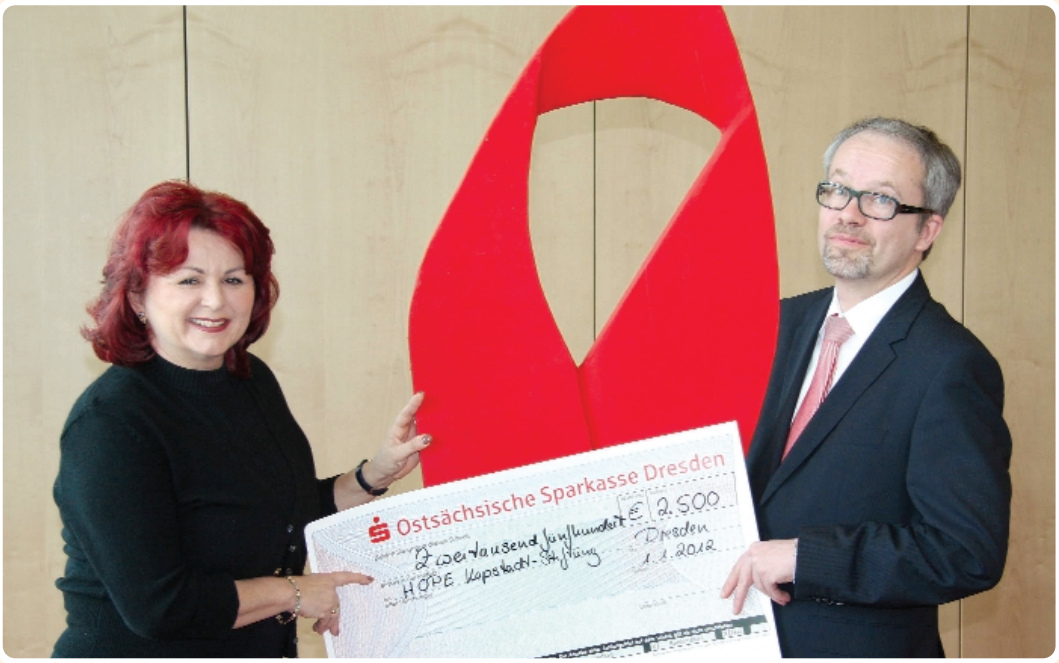
Tagsüber Gipfelerlebnisse, abends kulinarische Höhepunkte — im Genießer Landhotel Hohenfels kann man beides perfekt miteinander verbinden. Denn mit Raffaele Cannizzaro führt ein hoch dekorierter Koch die Küchenbrigade des Hohenfels an. Drei Hauben im Gault Millau erkochte er für das hoteleigene *Gourmetrestaurant Tannheimer Stube*. Zugleich liegt das angenehm überschaubare und familiär geführte 4-Sterne-Hotel in einem schönen Wandergebiet, das auch Mountainbikern und Radlern viele sportlichen Herausforderungen zu bieten hat. Das Arrangement „Genießen und Wandern“ enthält eine Wohlfühlmassage oder eine Gesichtsbehandlung Classic, geführte Wanderungen inklusive vier Fahrten mit der Bergbahn, Champagner und hausgemachte Pralinen am Zimmer und als kulinarische Krönung ein Feinschmeckermenü aus der Tannheimer Stube. **www.hohenfels.at**

Sündhaft köstlich — die lukullischen Verlockungen der Gams

Ohne Ceres und Bacchus friert Venus, sagten die alten Römer, heutzutage drückt man es etwas weniger poetisch aus: Liebe geht durch den Magen. Im Genießer- und Kuschelhotel Gams in Bezau im Bregenzer Wald wird die hohe Kunst der kulinarischen Verführung in sieben Gängen zelebriert. Beim Küchenapero darf man den Köchen bei einem Glas Champagner in die Töpfe gucken, denn das Restaurant Goldstück, das in einem schönen Festsaal aus dem 19. Jahrhundert seine Gäste empfängt, pflegt die gastronomische Transparenz mit einer offenen Küche. Das saisonal wechselnde Menü wird mit Weinbegleitung serviert. **www.hotel-gams.at**

Gala

7. HOPE-Gala zugunsten des HIV- und AIDS-Projektes „HOPE Kapstadt“ in Südafrika.



Die Organisatorin Viola Klein (links, hier mit Spender Jörg Bachert) sagt:: „Unser Spendentopf hat keinen Deckel — er darf das ganze Jahr über gefüllt werden.

Genau in sieben Monaten — am 27.Oktober 2012 — findet die 7. HOPE- Gala Dresden statt. Unter dem Motto „Von Klassik bis Rock“ engagieren sich auch in diesem Jahr namhafte Künstler, um Spenden zugunsten des HIV- und AIDS-Projektes HOPE Kapstadt in Südafrika zu sammeln und vor allem betroffene Mütter und Kinder in den Townships zu unterstützen.

Erste Programmpunkte stehen fest

Die ersten Künstler haben zugesagt, darunter Sopranistin Barbara Krieger, die sich bereits als Initiatorin der Benefizkonzerte „Classic Open Air an der Frauenkirche“ in die Herzen der Dresdner gesungen hat. Durch ihre Teilnahme bei der HOPE-Gala möchte sie auf die Gefahren von AIDS aufmerksam machen. „AIDS ist keine Grippe“, warnt sie insbesondere junge Menschen, die nach ihrem Eindruck eine Therapie durch Medikamente überschätzen. „Ich habe mehrere Studienkollegen durch AIDS verloren, das hat mich geprägt.“ Außerdem sind die „COMEDIAN HARMONISTS today“ bei der HOPE- Gala dabei und lassen die legendäre „erste Boygroup der Welt“ aus den 20er Jahren auferstehen. Für eine stimmgewaltige Interpretation von Jazz und Pop sorgt der A-Capella — Chor „Perpetuum Jazzile“ mit über 50 Sängern und Sängerinnen aus Slowenien, die erst kürzlich die Fernsehzuschauer von „Verstehen Sie Spaß“ beeindruckten. Mit weiteren Künstlern laufen derzeit Gespräche. Der Vorverkauf für die Tickets jedoch beginnt bereits in diesen Tagen.

Die Sopranistin Barbara Krieger engagiert sich aus ganz persöhnlichen Gründen für die „Hope“-Gala

Die ersten Spenden sind eingegangen

„Ganz besonders freue ich mich, dass heute bereits die erste Spende übergeben wird“, so Viola Klein, Initiatorin der HOPE-Gala und Mitglied des Kuratoriums der Deutschen AIDS-Stiftung. Den Grundstock von 2500 Euro im Spendentopf legt das Maritim Hotel. Das Geld wurde genau genommen durch die 800 Gäste der Silvestergala zum Thema „Afrikanische Nacht“ zusammen getragen und durch das Maritim Hotel um 100 Euro aufgestockt. Je drei Euro vom Kartenpreis waren für das HIV- und AIDS-Projekt HOPE Kapstadt bestimmt. Das Maritim Hotel unterstützt die HOPE-Gala seit Jahren, sei es durch die Bereitstellung von 20 kostenfreien Hotelzimmern für die Künstler der Gala oder als Gastgeber für die Pressekonferenzen. „Außerdem erreichte uns eine private Spende über 700 Euro von Monika Schneider“, freut sich Viola Klein. „Sie hatte einen kleinen Weihnachtsmarkt in Dresden-Loschwitz zugunsten des HOPE Projektes organisiert.“ Weitere Spenden sind immer willkommen. „Unser Spendentopf hat keinen Deckel“, betont Viola Klein. „Er darf das ganze Jahr über gefüllt werden, zum Beispiel mit einer Spende via Handy. Sendet man eine SMS mit den Buchstaben HOPE an die Nummer 8 11 90, so spendet man drei Euro für die HOPE Cape Town Stiftung.“ Die HOPE-Gala findet wie in den vergangenen Jahren im Schauspielhaus Dresden statt. Die Organisation der Veranstaltung übernimmt erneut die Dresdner Eventagentur Par.X Marketing GmbH. Die After-Show-Party ist im Restaurant „Kastenmeiers“ geplant.

Tickets gibt es unter Telefon 0351 - 497 01 333 oder tickets@hopegala.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 KG, Altpieschen 3, 01127 Dresden, Telefon (0351) 8 59 94 77, Fax (0351) 8 59 94 76; email: **journal@gourmet-classic.de**