classic Gourmet digital journal

Elektronische Zeitung des Internetportals www.gourmet-classic.de · Ausgabe 28 / Mai 2012

Besondere Orte

„Genuss-Wellness“ — für Gaumen und Seele

Das „Lampart’s“ im Schweizer Hägendorf ist nach Aussagen der führenden Fachzeitschriften und Gourmetführer eines der schönsten Restaurants in der Schweiz!

Reto Lampart wurde 1968 in Urnäsch im Kanton Appenzell Ausserrhoden am Fuße des Säntis geboren. Er machte eine dreijährige Ausbildung zum Koch , sowie eine Zusatzlehre zum Confiseur. Nach der Zusatzlehre war er Patissier für verschiedene Küchenchefs in der ganzen Schweiz. Bereits mit 25 Jahren wurde Lampart Küchenchef im renommierten Restaurant Taggenberg in Winterthur.

Wie es sich für einen jungen aufstrebenden Koch gehört, arbeitete er nur in den besten Häusern, sammelte viele Erfahrungen bei den Großen der Zunft und entwickelte seine Fähigkeiten.

Dazu gehörte — was er schon früh erkannte — die Organisation der Küche, so wie die Präzision der nebeneinander arbeitenden Köche, die auf ein gemeinsames Ziel für den Gast hinarbeiten.

Lamparts Streben war und ist es immer, dass man trotz der strengen Organisation seine Kreativität entfalten kann, um auf der Suche nach neuen hochwertigen Produkten das Beste für den Gast zu erreichen. Nachdem er einige Jahre erfolgreich für andere gearbeitet hatte, bekam er das Bedürfnis sich selbst zu verwirklichen, um freier experimentieren zu können.

Reto und Anni Lampart suchten und fanden ein schönes Haus und sie eröffneten im Jahr 2000 das Restaurant „Lampart’s“. Das Restaurant ist in einer historischen Remise aus dem Jahr 1840 untergebracht, welche in den 1980iger Jahren liebevoll im englischen

(Fortsetzung nächste Seite)

Meisterlich serviert im „Lampart’s“ das Gastgeberpaar Anni und Reto Lampart.

Das „Lampart’s“ stimmungsvoll in abentlicher Athmosphäre.

„Lampart’s Lounge“ — stilecht, modern und trotzdem, oder gerade deswegen, gemütlich.

(Fortsezung von Seite 1)

Besondere Orte

„Genuss-Wellness“ — für Gaumen und Seele

Das „Lampart’s“ im Schweizer Hägendorf ist nach Aussagen der führenden Fachzeitschriften und Gourmetführer eines der schönsten Restaurants in der Schweiz!

Das Restaurant „Lampart’s“ bietet ca. 50 Personen Platz.

Landhausstil renoviert wurde. Hier zelebrieren Reto und Anni Lampart hervorragende Gastfreundschaft, eine kreative mediterran ausgerichtete und saisonale marktfrische Küche.. Die Gerichte vermitteln „Genuss-Wellness“ für Gaumen und Seele. Ein Spiel mit Aromen und Farben auf dem Teller, kreativ in Szene gesetzt. Von der Auswahl der Rohstoffe bis zur liebevollen Dekoration und einem herzlichen Service arbeiten Sie mit kompromissloser Sorgfalt, Phantasie und Freude und zählen durch Ihren Fleiß und Kontinuität zu den besten Restaurants der Schweiz, was durch zwei Sterne im Guide Michelin seit 2004 bestätigt wird. Großzügig gestaltet bietet das Restaurant Platz für ca. 50 Personen im à la carte Service. Bankette, Gesellschaften usw. können bis ca. 70 Personen ausgerichtet werden. Die „Lampart’s Lounge“ bietet Genussmenschen jederzeit die Möglichkeit einen krönenden Digestif mit exklusiven Warm- und Kaltgetränken in einer modernen Atmosphäre mit Vorfreude auf ein königliches Gaumenfest im Lampart’s Restaurant zu genießen. Bei einem Besuch im „Lampart’s“ geht es nicht nur um das gute Essen — auch das Ambiente ist hier ein echtes Erlebnis. Freuen Sie sich auf Reto und Anni Lampart im Schweizer Hägendorf, beide sind Gastgeber mit Leib und Seele! **www.lamparts.ch**

Für besondere Anlässe: „Privat Dining“ im Separé des „Lampart’s“

In Kooperation mit dem „Hotel- und Restaurantführer Gourmet-classic“ können Sie ein 5-Gänge-Menü mit korrespondierenden Weinen im „Lampart’s“ im Schweizer Hägendorf gewinnen!

Zur Teilnahme hier klicken!

Winzer

„Weingüter Wegeler“ schreiben mit Weinlegenden die Erfolgsgeschichte des Rieslings fort

Zum Beispiel der legendären Geheimrat „J“ — perfekt zu Meeresfrüchten, weißem Fleisch und allen feinen Speisen

Wer heute auf Riesling setzt, ist gut beraten. Denn Riesling ist wieder da, wo er zu Beginn des vergangenen Jahrhunderts schon einmal war: Ganz oben, ganz vorn. An die Spitze wollen auch viele engagierte Weinmacher. Doch nur wenigen gelingt es, sich dort einen Platz zu erkämpfen und diesen auch zu behaupten. Die Weingüter Wegeler haben seit über 100 Jahren in der ersten Reihe Platz genommen. Mit Spitzen-Rieslingen wie zum Beispiel dem legendären Geheimrat „J“. Wie kein anderer Wein hat sich dieser finessenreiche Riesling mit dem einprägsamen Namen in den Köpfen all’ der Menschen festgesetzt, die sich blind auf eine Marke von gleich bleibender Qualität verlassen möchten. Von den Weinkarten rund um die Welt ist die große trockene Spätlese aus den besten Riesling Parzellen des Rheingaus nicht mehr wegzudenken. Und auch die Sommeliers, bekannt und geschätzt als Botschafter edler Tropfen, lieben „ihren“ Geheimrat „J“. Mindestens zwei Gründe sprechen aus ihrer Sicht für den Kultwein: Die Qualität stimmt und der Bekanntheitsgrad auch.

Die Betreiber der „Weingüter Wegeler“: Dr. Tom Drieseberg und Anja Wegeler-Drieseberg

Haupthaus „Weingüter Wegeler“ in Oestrich-Winkel.

Wer gerne Meeresfrüchte und weißes Fleisch genießt, ist mit der 2008 Geheimrat „J“ Spätlese trocken gut beraten. Doch mindestens ebenso spannend ist der Geheimrat „J“ aus älteren Jahrgängen. Der 2000er zum Beispiel präsentiert sich glockenrein und herzhaft fruchtig. Er passt sehr gut zu

(Fortsetzung nächste Seite)

Winzer

„Weingüter Wegeler“ schreiben mit Weinlegenden die Erfolgsgeschichte des Rieslings fort

Zum Beispiel der legendären Geheimrat „J“ — perfekt zu Meeresfrüchten, weißem Fleisch und allen feinen Speisen

(Fortsezung von Seite 3)

einem gebratenen Kalbsrücken, zu Steinpilz Risotto oder auch zu einem getrüffelten Püree.

Der Wein wird wie folgt beschrieben: „Eine klassische trockene Spätlese mit ausgeprägten Fruchtaromen, elegante kräftige Fülle und einer filigranen Frucht- und Säure-Struktur“. Er schmeckt auch solo einen ganzen Abend lang. Circa 10 Jahre kann er spielend bei sachgemäßer Lagerung aufgehoben werden.

Doch auch Riesling-Legenden gehören mitten ins Leben und somit ins Glas hinein.

Nicht in jedem Jahr reicht die Traubenqualität aus, um diesen Spitzenwein auf die Flasche und ins Glas bringen zu können. Dann wird ausgesetzt, und die Hoffnungen aller Geheimrat „J“ Fans richten sich auf den nächsten Jahrgang. Er wird erst kurz vor Weihnachten des Folgejahres trinkreif. Auf sein Eintreffen wartet man nur allzu gerne. Der Ideengeber für den Wein, der als Qualitätsführer im Segment trockene Spätlese gilt, ist den Weingütern Wegeler noch heute freundschaftlich verbunden. Rund hundert Jahre nach dem Erwerb der ersten Rebhänge durch Geheimrat Julius Wegeler vermählte der damalige Gutsverwalter Norbert Holderrieth die besten Trauben aus ausgesuchten „Filetstückchen“ des Rheingauer Reblandes zu einer Cuvée — zu Ehren des Firmengründers Julius Wegeler. Der Geheimrat „J“ war geboren und nicht nur Anja und Dr. Tom Drieseberg, die heute die Geschicke der Weingüter Wegeler leiten, freuen sich an ihm.

Seit 1987 gibt es auch einen Premium-Sekt, Rheingau Riesling Brut, der den Namen des Geheimrats trägt. Gekrönte Häupter wie Kaiser Hirohito von Japan und die Queen von England ließen sich die

© ddp images/AP/Gero Breloer

edlen Perlen auf der Zunge zergehen. Und beim Staatsbankett in Berlin empfing Bundespräsi- dent Köhler seinen Ehrengast, den chinesischen Staatspräsident Jintao Hu, mit einem Sektglas, gefüllt mit Geheimrat „J“. Beim Sportpresseball in Frankfurt wird der Herr Geheimrat ebenfalls mit dabei sein.

www.wegeler.com

Königlicher Auftritt: Rheingauer Riesling glänzt im Schloss Bellvue oder Was schenkt man einer Königin (ein)?

„Made in Germany“ macht Laune. Immer wieder. Nicht nur mit tollen Autos glänzen die Deutschen weltweit. Auch Weine aus deutschen Landen sind spitze — königlich, wenn man so will. Als einer Königin würdig wurde in 2011 erneut ein Riesling aus dem Rheingau befunden. Geheimrat „J“ heißt er. Als Politiker und Wirtschaftsgrößen sich anlässlich des Besuchs von Königin Beatrix und ihrem designierten Nachfolger Prinz Willem nebst Frau Maxima am 12. April 2011 in Berlin ein Stelldichein gaben, war der berühmte Rheingauer mit dabei.

Schon zum „Toast-Empfang“ perlte Geheimrat „J“ Sekt Jahrgang 2004 im Glas. Beim Abendessen, zu dem Bundespräsident Wulff ins Schloss Bellevue eingeladen hatte, war der Rheingauer mit dem großen „J“ wieder mit im Spiel. Diesmal ohne Perlen, doch als Wein von Weltruf nicht weniger glamourös. Zum Menü-Auftakt wurde zur Sülze von der Bachforelle ein Geheimrat „J“ Riesling Spätlese trocken 2006 kredenzt. Er blieb auch noch im Glas, als die Suppe serviert wurde. Zum Rinderfilet mit Zwiebelkruste gab es eine Begegnung mit einer trockenen Auslese aus Baden. Die Heitersheimer Sonnenhohle des Jahrgangs 2007 kam aus dem Weingut Zähringer. Gekonnt ausgesucht war auch die Kreszenz zum Dessert, in dem sich Aromen von Rharbarber, Waldmeister und Himbeeren vereinten: 2007 Reverchon, Pinot brut, Weingut Reverchon, in Konz-Filzen, Saar.

Alle flüssigen Begleiter hatte Jan-Göran Barth, Leibkoch des Bundespräsidenten, ausgewählt. Im Schlosskeller hat er viele gute Tropfen eingelagert. Darunter auch Spitzenweine aus Deutschland, die auf dem internationalen Parkett immer wieder eine gute Figur machen. Alle genannten Weine sind im guten Fachhandel (z.B. „Welt der Weine“ in Berlin) oder direkt ab Weingut zu beziehen.

Einen besonderen Service halten die Weingüter Wegeler mit ihrem *„Weinfinder“* unter **www.wegeler.com** bereit. Neben vielen Informationen rund um die Weine lässt sich dort auch nachlesen, welche Größen sich bereits an den edlen Tropfen des traditionsreichen Weinguts erfreuten.

Reisetipp 1

Sechs Bergerlebnis-Welten am „Wilden Kaiser“

„Wilder Kaiser“: Hintersteinersee bei Scheffau

© Simon Oberleitner

Sechs Bergerlebniswelten in über 1.500 Metern Seehöhe machen die *Region Wilder Kaiser* zum Naturspielraum für große und kleine Entdecker. Das Hexenwasser Hochsöll sprudelt auf der Hohen Salve: Zwischen der Quelle beim Gasthof und der Mündung bei der Stöcklalm liegen der Sonnenweg, der Hexenwald und der Barfußweg. An 60 Erlebnisstationen gibt es viel zu sehen und zu erforschen. Der Spiel- und Erkundungspark *Ellmi's Zauberwelt* auf dem Hartkaiser animiert zu einer mystisch-magischen Reise mit Feen, Kobolden, Waldgeistern und Zauberfrosch „Ellmi“. Die Kids haben in der Schnitzerhütte, am Baumwipfelsteg, im Regenwald und dem Stoamandlweg einige Aufgaben zu lösen. Für viele Kinder die „Krönung“: die *KaiserWelt* auf dem Brandstadl bei Scheffau mit ihrer sportlichen Spielewelt und der Kaiserburg. Hier sollte man die mystische Wanderung durch den verwunschenen Wald und die Tiroler Jause auf der Panoramaterrasse des *Bergrestaurants Brandstadl* nicht versäumen. Die *Hohe Salve* in Söll zählt zu den schönsten Aussichtsbergen Tirols. Zum Zwischenstopp laden das 400 Jahre alte Salvenkirchlein und die erste drehbare Panoramaterrasse Österreichs ein. Auf dem Talkaser bei Westendorf kann man im *Entdeckerpark Alpolino* mit seinem Abenteuerweg eine *Murmeltier-Rallye* absolvieren: bei der Tastbox, der Duftorgel oder am Baumtelefon gibt es dabei einiges zum Staunen. Am *Filzalmsee* in Hochbrixen gibt es auf Panoramarundwegen Gelegenheit die natürliche Almlandschaft mit ihren seltenen Tieren und Pflanzen zu erforschen. Zum Zwischenstopp laden Moortretbecken, Wat-Teiche und einige Berggasthöfe. Zwischen Mai und Oktober können Familien zu allen Bergerlebniswelten mit Bergbahnen „anreisen“.

www.wilderkaiser.info

Reisetipp 2

Geschenkt: Gratis-Card beschert Gästen All-Inclusive-Sommerurlaub in der Wildschönau!

Von der Bergbahnfahrt bis zur geführten Wanderung ermöglicht die neue „Wildschönau GästeErlebnis Card“ unendlichen Urlaubsgenuss zum Nulltarif

Alles auf eine Karte setzen und gewinnen — davon müssen Sommerurlauber in der Wildschönau nicht mehr länger träumen. Wer im urigen Hochtal in den Kitzbüheler Alpen sein Quartier bezieht, erhält die Wildschönau GästeErlebnis Card ab einer Übernachtung gratis und hat anschließend ein Blatt voller Inklusivleistungen und Vergünstigungen auf der Hand. Bergbahnfahrten, Museumsbesuche, geführte Wanderungen und weitere Attraktionen gibt es mit dem handlichen Stück Plastik im Scheckkartenformat zum Nulltarif.

„Dieses Angebot ist einzigartig im Alpenraum“, schwärmt Tourismusdirektor Thomas Lerch. „Jeder Urlauber bekommt von seinem Gastgeber die praktische Card gleich bei der Ankunft geschenkt, es entstehen keine weiteren Kosten. Wir bescheren unseren Gästen die Lizenz zum All-Inclusive-Urlaub“, erklärt Thomas Lerch. Gipfelstürmer etwa zücken an der Talstation der Bergbahnen die Wildschönau Card, lassen den Barcode über den Scanner sausen und schweben anschließend auf das romantische Markbachjoch oder den 1898 Meter hohen Schatzberg — umsonst, versteht sich. Jeder kann so oft fahren, wie er will. Vielleicht auch nur, um einen Cappuccino im Bergrestaurant zu trinken. Wer lieber auf Schusters Rappen die Region erkunden möchte, spielt seine Wildcard aus und nimmt am geführten Wanderprogramm teil, das jeden Tag eine neue Erlebnistour bereithält.

Eltern, die von ihren Kindern mit „nicht schon wieder wandern“ konfrontiert werden, setzen ihr Pokerface auf und melden die Minis einfach im „Wildschönauer Drachenclub“ an, der in den Sommermonaten spannende Abenteuer für kleine Urlauber im Alter von fünf bis 14 Jahren bietet. Anschließend liefern sich die Erwachsenen ein spannendes Tennismatch, besuchen das 1. Tiroler Holzmuseum oder schlendern über den Handwerksmarkt im Bergbauernmuseum „z'Bach“, bevor sie ihren Nachwuchs nachmittags wieder abholen und im Freibad in Niederau noch ein paar Bahnen ziehen. Der Geldbeutel hat nach wie vor Meldepause — die Zeche zahlt die Karte.

So einfach geht All-Inclusive-Urlaub in der Wildschönau.

Außerdem profitieren Gäste mit der Karte von zahlreichen Vergünstigungen, zum Beispiel bei einem Tandemflug mit dem Gleitschirm vom Markbachjoch, bei Pferdekutschenfahrten oder Ausflügen mit Bummelbahn und Bummelzug sowie für das Ausleihen von Mountainbikes. Und wer zwischendurch Hunger bekommt, taucht in ausgewählten Betrieben für 14 Euro pro Drei-Gänge-Menü in die genussvolle Welt der Tiroler Schmankerl ein. Besonderer Tipp: Die Wildschönau GästeErlebnis Card ist auch außerhalb des Hochtals gültig. Beliebte Ausflugsziele wie die Sauna- und Badeerlebniswelt Wave in Wörgl, die *Swarovski Kristallwelten-Wattens* oder die *Festung in Kufstein* gewähren ebenfalls Ermäßigungen.

www.wildschoenau.com

Jubiläum

„Kulinarische Reise ins 19. Jahrhundert“

Zum 130. Jubiläum des „Landhaus Gardels“ (1882 — 2012)

Als am 8. April 1882 Gustav Gardels die Einweihung seines Gasthofes in Sankt Michaelisdonn feierte, legte er den Grundstein mit dem Bau erster Fremdenzimmer sowie einem Eiskeller, um Nahrungsmittel haltbarer zu machen. Heute kuscheln sich die Gäste in 50 modern-elegant eingerichteten Zimmern und Studios und laben sich an der hohen Kochkunst von Marc Schlürscheid im Ringhotel Landhaus Gardels. 130 Jahre Familiengeschichte stecken in dem Rotklinkerbau am Marktplatz. Seit 15 Jahren leitet in fünfter Generation Jan Peters mit seiner Frau Claudia das 4-Sterne Hotel. Zum Jubiläum entwickelte *Küchenchef Marc Schlürscheid (Foto oben beim Kohlverkosten)* eine „Kulinarischen Reise ins 19. Jahrhundert“. „Wir wollten für das Jubiläumsmenü Produkte auf die Teller bringen, die es um 1882 in Dithmarschen und Umgebung schon gab. Der Landfrauen-Verband Dithmarschen hat mich bei der Recherche in alten Rezeptbüchern unterstützt“, sagt Marc Schlürscheid, der auch in der Region fündig geworden ist. So ging 1884 Norddeutschlands kleinste Privatbrauerei, die Dithmarscher Brauerei in Marne, an den Start. „Ich habe ein neues Brot entwickelt mit geschmortem Filderkraut (Spitzkohl), Landschinken und Dithmarscher Bier. Das macht den Teig fluffiger“, erklärt der Maître. Er lernte sein kreatives Können in 2- und 3-Sterne-Restaurants. Ende des 19. Jahrhunderts begann der Kohlanbau in Dithmarschen — heute ist es Europas größtes zusammenhängendes Kohlanbaugebiet. 1893 wurde in Glückstadt die erste Heringsfischerei mit den schnellen Fangschiffen Loggern gegründet, die Büsumer Fischereigesellschaft zog nach. Mit den Shorthorns kam 1840 die älteste Rinderzuchtrasse der Welt auf die Weiden Schleswig-Holsteins.

Gegen 1872 erfanden gewiefte Nordfriesen auf der Insel Nordstrand das Getränk „Pharisäer“. Den Erzählungen nach durften die Einheimischen unter ihrem gestrengen Pastor sonntags nach der Kirche keinen Alkohol im Dorfkrug bestellen - ein heimlicher Schuss Rum unter dem Sahnehäubchen im Kaffee fiel da gar nicht auf ... Aus all diesen Ereignissen rund um die Gründung vom „Restaurant Gardels“ hat Marc Schlürscheid mit seinem Team folgendes Jubiläumsmenü kreiert:

Brot von Filderkraut und Bier mit crèmiger Kohlbutter und kleinem „Dithmarscher“
** Matjes nach Landfrauen-Art mit geschmorten Gurken und Schmand*
** Klare Büsumer Krabbensuppe*
** Shorthornrind mit gestovtem Kohl und Quetschkartoffel*
** Geeister Pharisäer.*

Die „Kulinarische Reise ins 19. Jahrhundert“ kostet 42,50 Euro und steht vom 8. April an 130 Tage lang auf der Speisenkarte vom Restaurant Gardels. **weiter im internet >>**

Neueröffnung

Over the Top — Neues Juwel an der Amalfiküste

Klein, fein und luxuriös: Das *„Boutiquehotel Monastero Santa Rosa“* an der Amalfiküste in Italien begrüßt ab Mai 2012 seine Gäste. Nach einer mehrjährigen Verwandlung vom Kloster aus dem 17. Jahrhundert zum Luxushotel bezaubert es nun mit 20 edlen Zimmern und Suiten mit Meerblick, einem Spa, einem beheizten Innen-Pool, einem Restaurant und einer Bar. Üppige Blumen und erfrischendes Grün verwöhnen das Auge. Ein besonderes Highlight ist die Lage des Resorts. Es wurde in den Felsen hinein gebaut und erstreckt sich über fünf Etagen. Von dort ergeben sich überall beeindruckende Ausblicke auf Küste und Meer. Bis 7. Juni können Gäste aus zwei Arrangements wählen und kommmen in den Genuss spezieller Preise. Das Monastero Santa Rosa fügt sich idyllisch in die Natur hinein. Helle und warme Farben dominieren das Design, blaue Akzente reflektieren das Meer. Ein gläserner Aufzug verbindet die Etagen und lässt so manchen Fahrgast erschauern. Alle 20 Zimmer und Suiten wurden nach althergebrachten Kräutern benannt, die noch heute rund um das Refugium wachsen. Die moderne Einrichtung bietet Flachbildschirm-TV, Safe, Minibar, kostenloses Internet, großzügige Bäder mit Meerblick und einen Zimmerservice. Das Restaurant verfügt über ein original erhaltenes Gewölbe und bietet drinnen und draußen für bis zu 85 Personen Platz. Für das leibliche Wohl der Gäste zeichnet der Hamburger Küchenchef Christoph Bob verantwortlich. Zu seinen vielbeachteten Stationen zählen so renommierte Namen wie das Grand Hotel Villa Feltrinelli am Gardasee und das Drei-Sterne-Restaurant La Pergola Cavalieri in Rom. Zuletzt führte er acht Jahre lang die kulinarische Regie im bekannten Relais Blu Belvedere Hotel in Massa Lubrense zwischen Amalfi und Sorrento. Seine Liebe zu Land und Leute spiegelt sich auch in den Kreationen im Restaurant wider. Fisch, Meeresfrüchte, Zutaten aus dem eigenen Garten und erlesener Wein gehören zu den wichtigsten Bestandteilen seiner Küche. Die Bar mit Terrasse und Kamin sowie die Pool-Bar runden das Angebot ab. **www.monasterosantarosa.com**

Tradition

Landleben in der S-Klasse

Von einem, der fünf Sterne Superior schaffte und doch Bauer geblieben ist

Die *„Wellness-Residenz Schalber“* im Tiroler Dörfchen Serfaus ist der Gegenentwurf zur latenten Tendenz, gestylte Urbanität in den Alpenraum zu verpflanzen. Es verleugnet weder in Architektur noch in Ausstattung sein Tiroler Wesen und interpretiert das Landleben in einer sehr anspruchsvollen und doch naturnahen Art. Auf Sterne- und Hauben-Niveau speisen oder in einer Almhütte Deftiges verzehren — beides geht. Und wer will, kann Alois Schalber, den Chef des Fünf-Sterne-Superior Hauses in den Stall zur Viehfütterung begleiten.

Bereits im 19. Jahrhundert motivierte sich der amerikanische Erfinder Thomas Alva Edison mit den Worten: „Wenn es einen Weg gibt, etwas besser zu machen: finde ihn!“. Alois Schalber, seines Zeichens Hotelier der gleichnamigen Wellness-Residenz in Serfaus/Tirol zeigt, dass diese Worte auch heute ihre Gültigkeit noch nicht verloren haben. Mit beständiger Kontinuität erweitert er gemeinsam mit seiner Frau Rosi und seinem engagierten Team das Hotel. Durch visionären Weitblick und feinfühliges Gespür für die heimische Kultur, gelingt der Familie Schalber ein harmonisches Zusammenspiel aus Moderne und Tradition. Dieser Weg wird belohnt. Nicht nur von den Gästen, die immer gerne wiederkommen, sondern auch von den Kritikern: Vier Lilien und die Kategorie fünf Sterne Superior sprechen für sich.

Dass der Hotelbetrieb mit den Gegebenheiten der Zeit gehen muss, ist Alois Schalber wohl bewusst und so erweitert er seine Wellness-Residenz ständig mit einer gelungenen Mischung aus tirolerischem Charme und internationalem Chick. Genießer kommen beim bloßen Anblick der imposanten Berge ins Schwitzen, wenn sie sich in der Panoramasauna niederlassen und der Blick über die Ötztaler Alpen sowie die Schweizer Samnaungruppe schwebt. Für alle, die einen privaten Rückzugsort bevorzugen, gibt es eine exklusive Privat-Sauna. Umrahmt von einer in der Sonne glitzernden Teichlandschaft finden Paare hier den perfekten Ort, um ihre Zweisamkeit zu zelebrieren. Trotz seines Strebens nach dem Besonderen bleibt Alois Schalber ganz tief verwurzelt in der bäuerlichen Tradition seiner Heimat. So lässt er es sich nicht nehmen, die Gäste, die in seinem Hotel ansonsten Gastronomie auf höchstem Niveau genießen, auf der eigenen Almhütte mit Speck und Bergkäse zu bewirten. Und wenn er am späten Nachmittag mit seinen Gästen an der Bar sitzt und fragt „Gehst mit?“, sollte man ihm folgen. Dann geht er nämlich in den Stall zu seinen Tieren und zeigt, dass das Landleben viel mit Nähe zu tun hat. Mit der Nähe zur Natur und zu den Gästen.

Mehr dazu im Internet >>

Event

Profi-Kochshows, weiter international besetzt — hochkarätiger Roundtable!

CHEF-SACHE ALPS

Mit den Sterneköchen Quique Dacosta aus Spanien und Johannes King sowie Heiko Antoniewicz aus Deutschland runden drei weitere spannende Gastköche die Live-Shows des zweitägigen Symposiums CHEF-SACHE ALPS ab. Darüber hinaus wird ein Roundtable über die Zukunft unserer Ernährung stattfinden, u.a. mit Andreas Caminada und Rolf Hiltl. Nun stehen alle Starchefs fest, die am 10. und 11. Juni im StageOne in Zürich zu erleben sein werden. Dazu zählen Stefan Wiesner (aus der Schweiz), Thomas Dorfer und Heinz Reitbauer (aus Österreich), Davide Scabin (aus Italien), Anatoly Komm (aus Russland), Jean Georges Klein (aus Frankreich) und aktuell neu Quique Dacosta (aus Spanien) und Johannes King sowie Heiko Antoniewicz (aus Deutschland). Sie gehören zu denen, die an neuartigen Ideen arbeiten und sich der Diskussion stellen, ob diese Konzepte zukunftsträchtige und marktfähige Trends schaffen werden. Profis in Küche und Gastronomie und solche, die es werden wollen, sollten sich diesen Branchenanlass nicht entgehen lassen! Tickets können via Starticket online bestellt werden unter

www.chef-sache-alps.ch/de/tickets
oder bei offiziellen
Vorverkaufsstellen von Starticket.

Neuernennung

Robert Jopp ist neuer Hoteldirektor im „Hotel Fährhaus Sylt“

Seit April 2012 ist Robert Jopp der neue Direktor des Fünf-Sterne-Superior Hotels Fährhaus Sylt am Munkmarscher Yachthafen. Vor seinem Amtsantritt auf der Nordseeinsel war der 43-jährige Frankfurter vier Jahre lang verantwortlicher General Manager des Ferienclubs Aldiana Alcaidesa am Fuße des Felsens von Gibraltar. Nach seiner Ausbildung zum Hotelkaufmann bei Maritim Hotels folgten Stationen bei einem Kongressveranstalter und im Marketing einer Bank. „Für mich waren das wichtige Stationen. Ein Branchenwechsel verändert Sichtweisen, schafft Raum für Neues und macht kreativ. Und oftmals, so wie auch bei mir, führt er zurück zu alten Pfaden' — jedoch mit ganz anderen Blickwinkeln“, führt Robert Jopp an. Zurück in die Hotellerie verschlug ihn die Stelle als stellvertretender Direktor bei Dorint Hotels. Internationale Erfahrung sammelte der passionierte Läufer in den vergfangenen elf Jahren während seiner Direktionsposten in Griechenland, Spanien und der Türkei. Besonders beeindruckt und geprägt haben ihn die türkische Gastfreundschaft und Herzlichkeit. Diese beiden Werte werden den neuen Gastgeber des Hotel Fährhaus Sylt weiter begleiten, da das Haus für seine ungezwungene und herzliche Art bei den Gästen beliebt ist. Auf seine Ziele angesprochen, antwortet er: „Ich möchte das Bewährte bewahren und das Hotel sowie die Gastronomie behutsam weiterentwickeln.“

mehr im internet >>

Für den Fall der Fälle

„In fünf Minuten war der Keller geräumt“

Evakuierungsübung in „Auerbachs Keller“ zu Leipzig — Die Feuerwehr zeigt sich zufrieden mit dem reibungslosem Ablauf

Dichter Rauch hüllt die Räume des Auerbachs Keller Leipzig ein. Die Sirene des Feueralarms ist deutlich zu hören. Zügig, aber ohne in Panik zu geraten, verlassen die Mitarbeiter das historische Restaurant. Zuvor kontrollieren sie noch, ob auch wirklich niemand mehr im Gebäude ist. Mit Verwunderung reagieren Passanten auf den Menschenauflauf vor der Mädler-Passage. Innerhalb von fünf Minuten versammeln sich rund 120 Menschen am Treffpunkt auf dem Naschmarkt. Zum Glück handelte es sich nicht um einen echten Brand, sondern nur um eine Evakuierungsübung.

www.auerbachs-keller-leipzig.de

Event

Diner „Frühling in New York“

Das Thema „Frühling in New York“ beeindruckte mit 45 internationalen Spitzenköchen, die gemeinsam den Höhepunkt des prestigevollen Events gestalteten. Sie kamen aus Frankreich, den USA, Großbritannien, Italien, Japan, Südafrika, Deutschland, Singapur und Taiwan. 45 Kochkünstler aus Relais & Châteaux Mitgliedshäusern, 45 verschiedene berufliche Hintergründe: Von legendären Köchen wie Daniel Boulud (Restaurant Daniel, New York) oder Patrick O'Connell (The Inn at Little Washington, Virginia) bis zu künftigen kulinarischen Größen wie César Troisgros (Sohn von Michel Troisgros, La Maison Troisgros in Roanne, Frankreich) und Christopher Kostow (Meadowood Napa Valley, Kalifornien). Auch die erst vor kurzem mit drei Sternen ausgezeichneten Thomas Bühner (Restaurant La Vie, Osnabrück) und Emmanuel Renaut (Flocons de Sel, Megève, Frankreich) zauberten

ebenso am Herd, wie die kommende Generation — zum Beispiel die Top-Köchin Lan-Shu Chen (Le Moût in Taiwan). Aber auch 45 verschiedene Küchen wurden präsentiert: Geprägt von Regionalismus bei Marc Meneau (L'Espérance in Vézeley, Frankreich) oder Annie Féolde (Restaurant Enoteca Pinchiorri in Florenz), und der Fusionsküche von Jean-Georges Vongerichten (Jean Georges in New York).

Leidenschaftlich engagierte Persönlichkeiten haben ihre kulinarischen Partituren live in offenen pop-up Küchen vor den Augen der Gäste aufgeführt. Jedem Küchenchef wurde eines der herausragenden Produkte „Made in USA“ zugeteilt: Spargel, Morcheln, wilder Knoblauch, Hummer und Jakobsmuscheln aus Maine, Wolfsbarsch aus Montauk oder zartes Lammkarre. An jedem Tisch kamen die Gäste in den Genuss eines eigenen von insgesamt 15 verschiedenen außergewöhnlichen Menüs. Während des Dîners kredenzte das Champagnerhaus Pommery seine berühmten Cuvées Louise 1989, und 1990 aus Jéroboam-Flaschen und die Cuvée Louise Rosé 2000. Die einhellige Meinung: „Ein einmaliges Geschmackserlebnis mit kulinarischer Meisterleistung.“

Für reibungslosen Service sorgten 42 Maîtres d'Hôtel und 12 Sommeliers in der prächtigen Gotham Hall, die in Harmonie mit der Natur vom Boden bis zur Decke in Frühlingsfarben dekoriert war. Ein Ambiente, das alle Sinne der rund 400 Gäste berührte.

Preisverleihung

„Preis für große Gastlichkeit 2012“ — Service-Talente der Gastronomie gesucht. Jetzt bewerben!

Zum dritten Mal ruft die Vereinigung L'Art de Vivre zum internationalen Wettbewerb „Preis für große Gastlichkeit auf.

Mitarbeiter im Service, ausgebildete Restaurant- und Hotelfachkräfte, können sich ab sofort als Teilnehmer bewerben.

Einsendeschluss ist der 16. Juli 2012

Die Bewerberinnen und Bewerber sollten zwischen 25 und 35 Jahre alt sein und mindestens sechs Berufsjahre inklusive Ausbildung aufweisen.

Die Teilnahme ist für die Bewerber kostenlos. Nach einer erfolgreichen Bewerbung werden die von der Fach-Jury ausgewählten Teilnehmer zum Wettbewerbstag nach Essen-Kettwig in das Schlosshotel Hugenpoet zum Vor- und Endausscheid sowie Prämierung der Plätze 1 — 3 eingeladen. Hier erwartet sie ein abwechselungsreiches Procedere mit zahlreichen theoretischen und praktischen Aufgaben sowie einem Juryinterview.

Ansporn für das Erreichen des Finales sind auch in diesem Jahr wieder begehrenswerte Preise: die stattlichen Geldprämien der Vereinigung L'Art de Vivre in Höhe von 3.000 Euro, 1.500 Euro und 1.000 Euro und eine Reise der drei Erstplatzierten mit „Ruinart Champagner“

www.gourmetresidenzen.com

Fortbildung

Seminare von „Deutsche See“: Zehn Jahre Fisch-Kochen mit den Besten!

deutschesee®
Fischmanufaktur

Einmal mit Harald Wohlfahrt, Joachim Wissler, Johannes King oder Tim Raue kochen? Die Seminare von „Deutsche See“ Fischmanufaktur bieten 2012 diese Möglichkeit. Bereits im zehnten Jahr können Gastronomen von Spitzenköchen den Umgang mit den besten Produkten zu lernen und dabei gemeinsam genießen. Auch das neue Programm von „Deutsche See“ hält ein vielfältiges Angebot an Seminaren bereit, die speziell auf die Bedürfnisse von Gastronomen und Caterern sowie Betriebs- und Sozialgastronomen zugeschnitten sind.

Vor zehn Jahren startete „Deutsche See“ Fischmanufaktur mit einem exklusiven Seminarprogramm. Dabei stand jedes Jahr immer das Wesentliche im Fokus: die besten Produkte und der Umgang der besten Köpfe damit. Diesem erfolgreichen Konzept bleiben die Seminare weiterhin treu, und sie können ab sofort wieder gebucht werden. Mit *Tim Raue*, *Harald Wohlfahrt*, *Joachim Wissler* und *Johannes King* konnte „Deutsche See“ auch für das diesjährige Programm vier der besten Köche Deutschlands gewinnen. Sie geben Gastronomen Tipps und Tricks im Umgang mit Fisch und Meeresfrüchten weiter. Fachseminare von „Deutsche See“-Experten direkt vor Ort in der Bremerhavener Fischmanufaktur runden die Seminarreihe ab.

v.l.n.r.: Harald Wohlfahrt, Joachim Wissler, Johannes King, Tim Raue

Seminarbuchung:
Ansprechpartnerin Iris Buttler
„Deutsche See“ GmbH
Maifischstraße 3-9
27572 Bremerhaven
Telefon (0471) 13 31 66
Telefax (0471) 13 34 00
iris.buttler@deutschesee.de

mehr dazu im Internet >>

Grillsaison

Die Leidenschaft für’s Grillen mit Profis entdecken

Die Temperaturen steigen, die Abende werden länger — Zeit, den Grill anzuheizen.

SANTOS PREMIUM GRILLS

Grillen ist eine der ältesten Garmethoden und heutzutage wohl auch deshalb so beliebt, weil es schnell geht. Steaks zum Beispiel brauchen pro Seite nur vier bis sechs Minuten, dünnere Fleischstücke nur drei Minuten pro Seite. Ideal also, wenn Freunde oder Familie kommen und man nicht stundenlang in der Küche stehen will. Für die meisten Menschen gehören Klassiker wie Würstchen, Koteletts oder Steaks zum Grillvergnügen dazu. Zur Abwechslung können Sie aber auch Gemüse oder Käse auf den Grill legen. Bevor allerdings daraus perfekte Grillgerichte entstehen können, braucht es Erfahrung und ein gewisses Maß an Know-how. Beides können Sie sich natürlich autodidaktisch beibringen. Allerdings bezahlen Sie hier mit Sicherheit eine Menge Lehrgeld. Einfacher wäre dagegen der Weg über ein Grillseminar, denn gegrillt werden kann alles, was schmeckt, bis auf wenige Ausnahmen.

Die Grillschule Santosgrills bieten Ihnen genau diese Möglichkeit. Die Grillschule richtet sich aber nicht ausschließlich an den Einsteiger. Vielmehr möchte Sie auch Fortgeschrittenen, die mit den Grundlagen des Grillens bereits vertraut sind, interessante Aspekte und Neues näher bringen.

Die Grillseminare sind in verschiedene Kategorien aufgeteilt. Im Beginner-Kurs erfahren Einsteiger alles Wichtige und Wissenswerte rund um den Grill, dessen Handhabung und wie aus frischen Zutaten leckere und einfache Gerichte entstehen. Hier erhalten die Teilnehmer einen ersten Vorgeschmack auf das, was sich vom Grillrost alles auf den Teller zaubern lässt. In den Grillseminaren für fortgeschrittene Grill-Fans widmet sich die

(Fortsetzung nächste Seite)

(Fortsezung von Seite 11)

Grillsaison

Die Leidenschaft für's Grillen mit Profis entdecken

Die Temperaturen steigen, die Abende werden länger — Zeit, den Grill anzuheizen.

Grillschule auf spezielle Gerichte und Zutaten.

Wie grillt man Fisch und Meeresfrüchte perfekt oder wie sieht das perfekte Steak vom Grill aus? Natürlich gehört zur Grillschule nicht nur das Grillen, sondern auch eine Portion Warenkunde, Spaß und die richtige Stimmung. Mit dem Erlernten und der dazugehörigen Sicherheit im Umgang mit dem Grill und dem Grillgut, profitieren Sie garantiert bei Ihrer nächste Grillparty und haben einen noch größeren Erfolg.

Jährlich werden in Deutschland mehr als 3 Millionen Grillgeräte verkauft. Es gibt viele verschiedene Typen an Geräten. Die einen bevorzugen eher den Holzkohlegrill, die anderen eher den Elektrogrill. Das ist individuell verschieden. Trotzdem sollte man schon beim Kauf auf gewisse Dinge achten. Aber auch das Nutzen des Grills ist an bestimmte Regeln gebunden, damit es ein unbeschwerter Grillabend wird. Bei der großen Auswahl der unterschiedlichsten Grillgeräte, können Sie sich sehr anschaulich einen Eindruck darüber verschaffen. **www.santosgrills.de**

Literatur

Peter Knogl erhält Schweizer Kochbuchauszeichnung

Der charismatische Sternekoch Peter Knogl hat mit seinem ersten Kochbuch „ma cuisine passionnée" den „Schweizer Kochbuch-Oscar" erhalten. Das im AT Verlag (Aarau) publizierte Werk des Küchenchefs des Restaurants Cheval Blanc im Grand Hotel Les Trois Rois in Basel, wurde mit der Goldmedaille und dem „Goldenen Lorbeerblatt 2011" geehrt. „Es ist ein unbeschreibliches und einmaliges Erlebnis", freut sich Peter Knogl. „Für mich ein Beweis dafür, dass sich Einsatz und Engagement immer irgendwann lohnen."

In „ma cuisine passionnée" gewährt Peter Knogl Einblick in seine geschmacklich unverfälschte Küche. Er versteht es meisterhaft, die verwendeten, teils ungewöhnlichen Zutaten in harmonische Gerichte zu verwandeln. Der „Koch des Jahres 2011" überrascht in den rund hundert Rezepten mit einer raffinierten, der französischen Kochtradition verbundenen Küche. Neben Klassikern aus seinem Repertoire wie der Gänseleber mit Mango-Passionsfrucht-Gelée oder dem bretonischen Hummer mit Bergamotte- und Granny-Smith-Sauce präsentiert der Küchenchef zahlreiche Neukreationen. Das Buch erfreut alle, die geschmackliche Klarheit und Raffinesse schätzen. Die erfolgreiche Karriere Peter Knogls wurde für seine hervorragende mediterrane Küche in den vergangenen Jahren bereits mehrfach ausgezeichnet: Im Dezember 2007 erhielt er im Cheval Blanc — nach nur sieben Monaten Wirkungszeit — einen Michelin-Stern. Ein Jahr darauf folgten die Auszeichnung zum „Aufsteiger des Jahres 2009", die Bewertung mit 18 Punkten im Schweizer Gastroführer Gault Millau sowie der zweite Stern vom Guide Michelin. Das Jahr 2011 stand ebenfalls unter guten Vorzeichen. Der Chef erhielt die höchste Auszeichnung von Gault Millau und wurde zum „Koch des Jahres 2011" ernannt. Die neuste Ehrung seines ersten Kochbuchs „ma cuisine passionnée" mit dem „Schweizer Kochbuch-Oscar" und dem „Goldenen Lorbeerblatt 2011" setzt einen weiteren Höhepunkt in seiner Karriere.

www.spirithotels.com

Muttertag im Hotel Adlon Kempinski — ein Tag für Liebhaber des ausgedehnten Genießens.

Mit unserem opulenten Brunch im renommierten Restaurant Quarré von 12.00 bis 15.00 Uhr bieten wir Ihnen exquisiten Gaumengenuss auf höchstem Niveau in stilvoller Atmosphäre und dem unvergleichlichen Blick zum Brandenburger Tor.

mehr dazu im Internet >>

Brunch im Hotel-Michaelis Leipzig

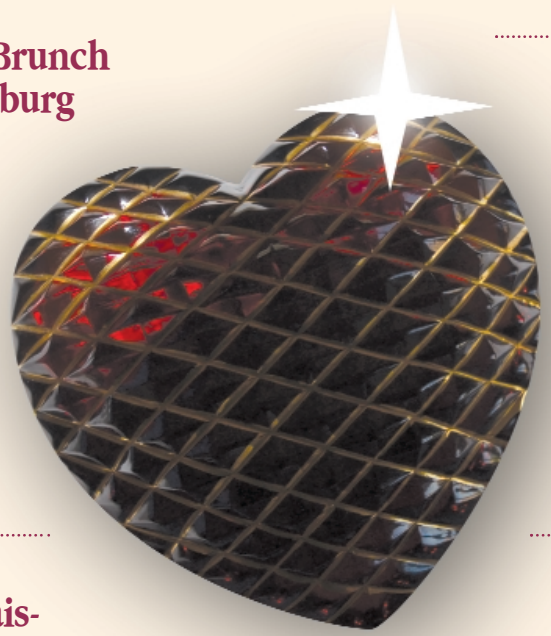
Genießen Sie den Muttertag von 10 bis 14 Uhr bei unserem großem Brunch-Buffet im einmaligen Ambiente des Da Capo — umgeben von Glanz und Chrom aus der Zeit, als die Technik laufen lernte.

mehr dazu im Internet >>

Champagner & Jazz Brunch Ritz-Carlton, Wolfsburg

Entfliehen Sie dem Alltag bei sanften Jazzklängen und verwöhnen Sie sich mit unbegrenztem Champagnergenuss. Am Muttertag erwartet Sie ein reichhaltiges Brunchbuffet mit vielen heißen und kalten Köstlichkeiten, frischen Austern und Hummer.

mehr dazu im Internet >>



Taschenbergpalais-Themenbrunch in Dresden

Stoßen Sie mit einem Glas Sekt auf einen genussvollen Muttertag an und freuen Sie sich auf exquisite Frühstückskomponenten, köstliche Braten, frische Salate sowie delikate Vorspeisen- und Dessertvariationen. Erleben Sie die Zubereitung der Speisen vor Ihren Augen an verschiedenen Live-Cooking Stationen. Und entlocken Sie den Köchen Tipps und Geheimnisse rund ums Kochen.

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 UG
Altpieschen 3,
01127 Dresden,
Telefon (0351) 8 59 94 77,
Fax (0351) 8 59 94 76;

email: **journal@gourmet-classic.de**