classic digital Gourmet journal

Elektronische Zeitung des Internetportals www.gourmet-classic.de · Sommerausgabe Juli 2012

Besondere Orte

Dem Himmel ein Stück näher

Vier-Sterne-Superior-Wellnesshotel „Engel“ in den Dolomiten

In den Dolomiten, 17 km von Bozen entfernt, erreicht man nach steiler, kurviger Anfahrt den kleinen Ort Welschnofen, der einen romantischen Ausblick auf die Bergmassive Rosengarten und Latemar, zwei der berühmtesten Berggruppen des UNESCO Weltnaturerbes der Dolomiten bietet.

In dieser landschaftlich reizvollen Umgebung, die sich hervorragend für Bergsport, ausgedehnte Wanderungen, Mountainbiking oder Hochalpinistik eignet, befindet sich das Vier-Sterne-Superior-Wellnesshotel „Engel“ seit mittlerweile 150 Jahren im Besitz der ambitionierten Familie Kohler. Gründer Johann Kohler war vor 150 Jahren erster Bürgermeister von Welscheofen. Seine Spuren findet man heute noch z.B. in der Sissistube (Holzdecke).

Ursprünglich (ab 1861) wurde, als Übernachtungsmöglichkeit mit einem einzigen Zimmer, der „Gasthof Zum Goldenen Engel“ für Reisende — auf der damals gerade entstandenen Verbindungsstraße von Bozen nach Welschnofen, — bewirtschaftet. Ca. 70 Jahre später entstand ein neues Hotel mit 25 Doppelzimmern für die Sommer- und Wintersaison.

Mitte der 30er Jahre legte man einen Tennisplatz am Hotel an, der auf Grund seiner Einzigartigkeit zur damaligen Zeit wiederum als Kundenmagnet wirkte. Anfang der 70er Jahre investierte Familie Kohler in einen 1.200qm Engel-Spa-Bereich mit einer klassischen finnischen Sauna, Dampfbad, Solarium und ein wunderschönes Panorama-Hallenschwimmbad, womit die Familie wiederum den Zeitgeist traf.

Eine gute Gastronomie lag Familie Kohler von Beginn an am Herzen. Somit verwundert es nicht zu sehr, dass sich im Hotel das Gourmet Restaurant „Johannesstube“ befindet. Sterne-Koch Markus Baumgartner ist seit 2010 im Hause engagiert und erkochte 2011 den ersten Michelin Stern für den „Engel“. Seine Küchen-Philosophie: Nur frische, beste Zutaten werden regional, saisonal und bevorzugt bio-zertifiziert eingekauft und verarbeitet. Fertigprodukte findet man daher nicht in seiner Küche. Seine Gattin verwöhnt die Gäste im Service mit erfrischender Herzlichkeit und Energie.

Eindruck, Sinne und Gefühl vermitteln dem Gast nicht in einem austauschbar anonymen Hotel zu verweilen, sondern zu erleben, dass Carmen und Luis Kohler, deren Handschrift das Hotel „Engel“ widerspiegelt, von morgens bis spät abends im Hause präsent sind, sei es an der Rezeption, oder im Service. So wird Gastlichkeit gelebt, und die Hotelgäste werden sich in dieser wirklich herzlichen und familiären Atmos-

(Fortsetzung nächste Seite)

(Fortsetzung von Seite 1)

Besondere Orte

Dem Himmel ein Stück näher

Vier-Sterne-Superior-Wellnesshotel „Engel“ in den Dolomiten

phäre jederzeit aufs Beste umsorgt und verwöhnt wissen und fühlen.

Die Einrichtung trägt dem Hotelnamen Rechnung — ausschließlich helle Töne, Weiß in verschiedenen Nuancen dominieren. Gerade bei den Badezimmern wurde in Ausstattung und Platz angenehm verschwenderisch umgegangen. Zudem gehen in der Einrichtung der Restaurants Opulenz und ungezwungene Leichtigkeit derart miteinander konform, dass es eine Freude bereitet, sich einfach nur zurückzulehnen, und Details betrachtend zu genießen. Helle Stoffe, Akzente in hellem Grün und farbiges Glas hinterlassen nicht nur bei Connaisseuren des Gaumens bleibenden Eindruck.

Der familiäre Zusammenhalt ist ein großer Gewinn für das Weiterbestehen des Hotels. Beide Söhne der Kohlers zeigen Interesse an der Hotellerie. Matthias Kohler, der Jüngere, wird im Herbst die Hotelfachschule besuchen, konnte schon Erfahrungen in der Patisserie sammeln und wird vielleicht (wie sein Bruder) ein Spitzenfachmann auf seinem Gebiet. Johannes Kohler befindet sich bereits am Ende seiner Ausbildung im Hotelfach. Am 27. April 2012, seinem 18. Geburtstag, war für ihn ein besonderer Tag: In Franciacorta, Resort Berlucchi, fand die offizielle Diplomverleihung statt. Er wurde dort von der "Associazione Italiana Sommeliers" offiziell als jüngster Sommelier Italiens bestätigt.

Wer eine Weindegustation mit ihm erlebt, ist vom Fachwissen und der Souveränität des jungen Mannes einfach begeistert.

Mit so viel Engagement, Ideen und spürbarer Freude am Beruf wird Familie Kohler noch viele Gäste begrüßen dürfen.

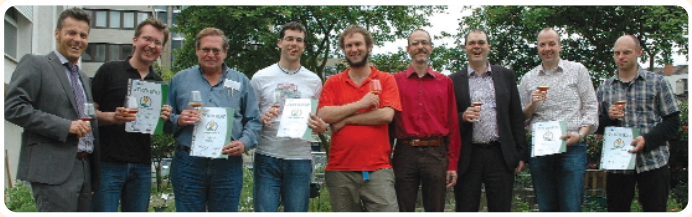
www.hotel-engel.com

Die Eheleute Kohler (links) und ihr Sohn Johannes, Sommelier (oben).

Sterne-Koch Markus Baumgartner

Ausbildung

1. erfolgreicher Lehrgang zum Bierbotschafter IHK



Der erste Zertifikatslehrgang zum Bierbotschafter IHK am Gastronomischen Bildungszentrum (GBZ) in Koblenz ist zu Ende gegangen. Sechs überglückliche Teilnehmer durften die Zertifikate entgegennehmen und tragen jetzt den Titel Bierbotschafter IHK. „Das Ergebnis kann sich mehr als sehen lassen und ist Ausdruck des enorm gestiegenen Interesses an der Bier- und Braukultur“, konsternierte der Prüfungsausschussleitende, Dr. Markus Fohr, Weihenstephaner Diplomingenieur für Brauwesen und Inhaber der Lahnsteiner Brauerei. Die Teilnehmer, welche sich bunt gemischt aus Gastronomie, Getränkehandel und Brauereiwesen zusammensetzten, glänzten durch Detailwissen über historische Entwicklungen der Bierstile, sensorische Wechselspiele bei der Speisenkombination mit Bier, sowie der Herstellung und dem Ausschank der verschiedensten Biere der Welt. In fünf Tagen intensiver Schulung, verbunden mit Exkursionen zu einer Spezialitätenbrauerei und einer Gasthausbrauerei in Köln, gab es immer wieder Diskussionsschwerpunkte, welche von den Initiatoren des Lehrgangs so nicht erwartet wurden. „Bierernst ging es unter uns Lehrgangsteilnehmern zum Glück nicht zu und wir waren alle überrascht, mit wie viel Leidenschaft an das Thema Bier herangegangen wurde“, dankte André Drescher, einer der ersten Absolventen den Initiatoren des Lehrgangs und seinen zertifizierten Bierbotschafterkollegen. Die ersten Bierbotschafter IHK sind: André Drescher (Galeria Kaufhof), Andreas Fitza (Microbier), Wolfgang Kapferer, Arndt Brüne (Willinger Brauhaus), Bruno Bispinghoff (B&G Getränke), Matthias Kliemt (Probier-Club). Aufgrund der sehr guten Resonanz startet am 12.11.2012 ein weiterer Lehrgang zum Bierbotschafter IHK.

Informationen zum Lehrgangsablauf und zur Anmeldung gibt Ihnen gerne Monika Göbel unter der Telefonnummer 0261 30489-31.

www.lahnsteiner-brauerei.de

Der frischgebackene Bierbotschafter IHK André Drescher hochkonzentriert bei der Arbeit.

Wettbewerb

Sommercocktailwettbewerb 2012 geht in die Endphase

Die Palais Bar im Bülow Palais Dresden und die Deutsche Barkeeper Union suchen das beste neue Sommercocktail-Rezept. Noch bis ***20. Juli*** können kreative Hobby-Mixer Rezepte einreichen.

Die Palais Bar im Fünf-Sterne-Superior-Hotel Bülow Palais ist eine der feinsten Cocktailadressen in Sachsen. Im Juni hat das Haus gemeinsam mit der Deutschen Barkeeper Union einen Wettbewerb um den besten neuen Sommercocktail gestartet. Passionierte Hobby-Barkeeper — keine Profis — sind aufgerufen, ihr liebstes, selbst kreiertes Rezept einzusenden. Der Gewinner erlebt einen luxuriösen Abend im Bülow Palais.

So funktioniert es: Das Cocktail-Rezept mit vollständiger Kontaktadresse, genauer Rezeptur, Glasvorgabe und Foto des Drinks bis 20. Juli 2012 an *cocktailwettbewerb@buelow-hotels.de* senden. Gewertet werden nur Neukreationen. Die Zutaten müssen handelsüblich sein. Eine Jury, bestehend aus Sebastian Wachs (Chef der Palais Bar im Bülow Palais), Ulf Neuhaus (Vorsitzender der Sektion Sachsen der Deutschen Barkeeper Union) sowie Clemens Lutz (Initiator Kochsternstunden), trifft zunächst eine Vorauswahl von fünf Kandidaten für das große Finale.

Ideengeber und Jury des Wettbewerbs: Ulf Neuhaus, Sebastian Wachs, Clemens Lutz (v.l.)

Dieses findet Ende Juli in der Palais Bar statt. Dann mixen die Nominierten ihre Cocktails unter den kritischen Augen der Jury, um den Sieger zu ermitteln.

Zu gewinnen gibt es einen privaten Cocktail-Workshop für sechs Personen mit Palais-Bar-Chef Sebastian Wachs, anschließendem Sieger-Cocktail-Trinken auf der Bülow-Palais-Sonnenterrasse sowie einer Übernachtung für zwei im Bülow Palais mit Gourmet-Frühstück.

Außerdem wird der Sieger-Cocktail mit Nennung des Urhebers in die offizielle Karte der Palais Bar aufgenommen.

mehr Informationen im Internet >>

Personalie 1

Restaurant „Marco Polo“ unter neuer Leitung von Küchenchef David Mottl

Das Gourmetrestaurant in Wilhelmshaven steht ab dem 03. August 2012 den Gästen wieder zur Verfügung

Am dritten August eröffnet das Restaurant Marco Polo unter der Leitung von Küchenchef David Mottl. Ein Ideenkoch, der spannende Kreationen mit unterschiedlichen Texturen wie heiß und kalt, weich und kross oder fein und rustikal zaubert. „Küche und Kochen“, sagt Mottl, „ist der Punkt, an dem unsere ganze Lebensphilosophie spürbar wird.“

Seine Lehr- und Wanderjahre haben Mottl schon viel herumgeführt: von Heinz Winkler's Residenz (**) ins Restaurant Marcobrunn im Schloss Reinhartshausen zu Joachim Wissler (**), ins New Yorker Restaurant Lutece (*) und zu Christian Bau in Victor's Gourmet Restaurant in Perl (**). Die Gäste dürfen sich auf eine Kulinarik freuen, die so umsichtig in der Auswahl der Zutaten wie auch experimentierfreudig in der Zusammenstellung ist — und sich auch nicht vor ungewohnten Kompositionen scheut. So trifft beispielsweise eine geeiste und geraspelte Entenleberterrine auf eine knusprige Makrelenhaut. „Ganz im Geiste des Entdeckers und Namensgebers Marco Polo möchte ich bewährte Pfade gehen und mit unseren Gästen auch Expeditionen in kulinarisches Neuland vornehmen,“ so Mottl.

Neuer Küchenchef des „Marco Polo“ und ein Könner am Herd: Ideenkoch David Mottl.

Das Restaurant Marco Polo des COLUMBIA Hotel Wilhelmshaven gehört bereits zu den 10 besten Restaurants Niedersachsens und ist mit einem Stern im Guide Michelin ausgezeichnet. **mehr im Internet >>**

Personalie 2

Jörg Zimmermann neu bei „Fairmont Vier Jahreszeiten“, Hamburg

Neuer Verkaufs- und Marketingdirektor ist jetzt der 37-jährige Jörg Zimmermann, der damit Nachfolger von Judith Fuchs-Eckhoff wurde. Zimmermann wurde in Quito in Ecuador geboren. 1995 startete er seine Hotellaufbahn mit einer Ausbildung im Steigenberger Hotel Frankfurter Hof in Frankfurt am Main, wo er sich zunächst auf die Bereiche Buchhaltung und Personalwesen konzentrierte. Ab 2000 entdeckte Zimmermann wachsendes Interesse an Verkauf & Marketing und bewährte sich dann auf diesem Gebiet in den First-Class-Hotels Hilton Frankfurt und The Regent Schlosshotel Berlin. Im Anschluss daran stieg Zimmermann bei seinem letzten Arbeitgeber, den Four Seasons Hotels & Resorts ein. Sein Karriereweg führte ihn unter anderem nach Berlin, Lissabon und Budapest in vergleichbare Positionen. Zuletzt agierte Zimmermann als Director of Sales im Four Seasons Hotel, Prag.

mehr im Internet >>

Personalie 3

Jens Dünnbier wird Direktor im „Hotel auf der Wartburg“

Jens Dünnbier übernimmt ab sofort mit einer jungen und engagierten Mannschaft die Leitung des 5-Sterne-Hotels auf der Wartburg. Zuletzt war er in gleicher Position im östlich von Berlin gelegenen Natur Resort & Medical Spa Gut Klostermühle in Brandenburg tätig. Der 42-Jährige folgt auf Mathias Gerds, der zum 1. Juli 2012 zu einer international operierenden Hotelkette wechselt. Zu Dünnbiers weiteren Stationen zählen das Grandhotel Römerbad in Badenweiler, das Hotel Adlon Kempinski in Berlin sowie das Hôtel Le Richemond in Genf (Schweiz). Seine Ziele für das Hotel auf der Wartburg? Klar ist: Er wird den 2011 eingeschlagenen Weg im Bereich Kulinarik fortsetzen.

www.wartburghotel.arcona.de

Event

Dresden — Sommerliches Kulturspektakel in den Gärten der Elbschlösser

Die 4. Dresdner Schlössernacht lädt am 14. Juli 2012 zum Musik- und Kunstgenuss mit bezauberndem Blick auf das Elbtal

Am 14. Juli verwandelt sich der Dresdner Elbhang zum 4. Mal in die stimmungsvolle Kulisse der Dresdner Schlössernacht und lädt zum Schlendern und Entdecken ein. Dann werden die großzügigen Parkanlagen von Schloss Albrechtsberg, dem Lingnerschloss, Schloss Eckberg und der Saloppe eine Nacht lang vereint zu einer ausgedehnten Kulturlandschaft.

Das Areal entspricht einer Fläche von rund 50 Fußballfeldern, die von fünf Kilometer langen, illuminierten Wandelwegen durchzogen wird. Sie verbinden 15 Bühnen und Spielstätten, sie führen zu Schlemmer- und Erfrischungsinseln und zu geheimnisvoll illuminierten Orten. So inszeniert Tom Roeder am Teich ein neues phantastisches Spektakel über ein altes, Geschichten erzählendes Grammofon. Zu vorgerückter Stunde erfährt die Fassade von Schloss Albrechtsberg eine verblüffende Verwandlung und wird dank der fantastischen Projektionen mal in den Sommer und mal in den Winter versetzt. Krönender Höhepunkt am Nachthimmel über dem Elbhang ist wieder das mit Musik unterlegte Feuerwerk.

Rund 25 Gastronomen sorgen für vielfältigen Geschmack und ein gutes Bauchgefühl — von Grillwur st bis Sushi, von Crepes bis zum klassischen Fischbrötchen reicht das Angebot. Überall laden Sitzgruppen zum Verweilen, Schlemmen und Genießen ein, oft verbunden mit einem tollen Blick auf Dresden.

Künstlerische Vielfalt für jeden Geschmack

Mehr als 200 Künstler sind bei der Dresdner Schlössernacht zu erleben. Sie präsentieren einen Querschnitt durch alle denkbaren Musikrichtungen, vom flotten Boogie bis zu handgemachter Rockmusik, von witzigen Gassenhauern bis zu preisgekrönter Klassik, von lateinamerikanischen Rhythmen bis zum gefühlvollen Chanson. Mit „Still Collins“ hat eine sehr gefragte Phil Collins- und Genesis-Tributeband zugesagt. Auch der Preisträger des „Echo Klassik 2011“ ist dabei — das junge Kammermusikensemble SPARK, das vor allem den Nerv der jungen Generation trifft. Für eine wahrhaft beschwingte Stimmung sorgen „Wilhelm Wolf & Die Möblierten Herren“ mit feinstem Swing und witzigen und Ohrwürmern aus den 20er und 30er Jahren. Rund 75 Prozent .der Künstler stammen aus Dresden und der Region. Eine Übersicht der mitwirkenden Künstler findet man unter *www.dresdner-schloessernacht.de.*

(Fortsetzung nächste Seite)

(Fortsetzung von Seite 5)

Event

Dresden — Sommerliches Kulturspektakel in den Gärten der Elbschlösser

Die 4. Dresdner Schlössernacht lädt am 14. Juli 2012 zum Musik- und Kunstgenuss mit bezauberndem Blick auf das Elbtal

Noch mehr Tanzvergnügen auf der Schlössernacht

Tanzbegeisterte Festbesucher kommen in diesem Jahr besonders auf ihre Kosten. Für sie wird am Lingnerschloss ein Tanzboden gelegt, wo sie zur flotten Tanzmusik der Dresdner Galaband nach Walzer- oder Cha-Cha-Rhythmen das Tanzbein schwingen können.

Oder sie besuchen die Saloppe, wo feinste Swing- und Jazzmusik zum Tanzen verführt. Hier kann man spontan beim Crash-Kurs im Swing mitmachen. Insgesamt wird an fünf Bühnen Platz zum Schwoof nach Musik verschiedenster Stile geschaffen. Überall begegnet man kostümierten Fabelwesen und trifft auf frühere Schlossherren und deren Zeitgenossen. Neben dem ehemaligen Schlossherrn und Odolkönig Lingner hat sich Karl May in seinem Jubeljahr zum Feiern angekündigt. Außerdem schaut die Erfinderin des Kaffeefilters, Melitta, vorbei und lädt zum Wettlauf mit der Kaffeetasse. Auch Prinz Albrecht ist dabei — er hat gemeinsam mit Lord Findlater, Karl August Lingner und einem Jungpionier die „Elbhangzombis“ gegründet und unterhält das Publikum mit musikalisch-verbaler Pöbelei.

Neu: Der JugendKunstweg als ein Ort der Fantasie

Zum ersten Mal ist die Jugend-Kunstschule bei der Schlössernacht dabei. Sie belebt den traditionellen Weg der Künste, wo sich bislang Dresdner Maler präsentiert hatten, und zeigt den Besuchern die Vielfalt der künstlerischen Angebote, die auch auf Schloss Albrechtsberg zu Hause sind. Vom Tanz über Märchen und kreative Drucktechnik bis hin zu Malerei und Keramik reicht die Palette, und man kann sich mit Prinz Albrecht und Rosalie fotografieren lassen. „Erstmals findet die Schlössernacht in der Schulzeit statt, daher können die Schüler endlich dabei sein“, erklärt die künstlerische Leiterin der Dresdner Schlössernacht Sylvia Grodd den Grund der Premiere. „Eine tolle Bereicherung!“

Eile ist geboten — die Tickets sind sehr begehrt

Der Kartenvorverkauf läuft auf Hochtouren. „Bisher war die Veranstaltung immer ausverkauft“, erklärt Projektleiter Jörg Ullrich von der First Class Concept GmbH. „Wer in den letzten Jahren keine Karten mehr bekommen hat, sollte sich beeilen.“ Die Tickets gibt es bundesweit an allen Vorverkaufsstellen und können auch am eigenen PC ausgedruckt werden. Eine Karte kostet 29,80 € zuzüglich Vorverkaufsgebühr, an der Abendkasse 39,90 €. Mehr Informationen unter der Hotline (0351) 421 99 99. oder im Internet unter

www.dresdner-schloessernacht.de

Davidoff SAVEURS

Im Zeichen des Genusses

„Davidoff Saveurs Gstaad“ — Genusswoche: 6. bis 15. Juli 2012

Vom 6. bis 15. Juli 2012 findet in Gstaad zum sechzehnten Mal die Genusswoche «Davidoff Saveurs» mit internationalen Spitzenköchen statt. Titelsponsor Davidoff präsentiert neben dem traditionellen „Davidoff Dîner“ wiederum eine exklusive Cigarren-Kreation in limitierter Auflage.

Einmal mehr treffen sich Geniesserinnen und Geniesser im atemberaubend schönen Berner Oberland, um ganz im Zeichen der Davidoff Philosophie „The Good Life“ den Genussgipfel zu erklimmen. Nationale und internationale Starköche wie Ivo Adam, Markus Arnold, Meta Hiltebrand, Thomas Huber, André Jaeger, Heiko Nieder, Werner Rothen, Lukas Stalder und der chinesische Spitzenkoch Xu Long aus Peking werden die Besucher der „Davidoff Saveurs“ Genusswoche nach allen Regeln der Kunst kulinarisch verwöhnen.

Einer der Höhepunkte dieses harmonischen Zusammenspiels von Genuss und Natur ist das „Davidoff Dîner“ am Samstag, 14. Juli 2012 im Hotel «Gstaad Palace». Küchenchef Peter Wyss empfängt den 17 Punkte GaultMillau und zwei Michelin-Sterne Koch Heiko Nieder. Der Küchenchef des „The Restaurant“ des Zürcher Hotels „The Dolder Grand“ steht für eine Küche der Extraklasse, der Extravaganz und für mutige Kombinationen. Nieders kulinarische Kreationen garantieren durch ihr breites Aromenspektrum ein wahres Feuerwerk für den Gaumen. Ein Erlebnis der Extraklasse, das vom Titelsponsor mit exklusiven, vor Ort frisch gerollten Davidoff Cigarren und Cognac abgerundet wird.

Hans-Kristian Hoejsgaard, CEO der Oettinger Davidoff Group, erklärt: „Wir haben uns vor vielen Jahren auf die Flagge geschrieben, nicht nur gute Cigarren herzustellen und zu verkaufen, sondern zusammen mit Gastronomie-Partnern Oasen zu schaffen, wo Genussmenschen ungestört eine Cigarre geniessen können. Die ‚Davidoff Saveurs Gstaad‘-Genusswoche entspricht dieser Philosophie, da hier der Genuss aus Küche, Keller und Humidor an jedem Abend gelebt und zelebriert wird.“

Limited Edition:
Die „Davidoff Saveurs Gstaad“ Cigarre

Die diesjährige von Davidoff eigens für diese Genusswoche kreierte Limited Edition, die «Davidoff Saveurs Gstaad» 2012, ist eine stattliche Toro mit einer Länge von 14.3 cm und einem Durchmesser von 2.2 cm (RG 54). Wie ein gut komponiertes Gourmet-Menu begeistert die „Davidoff Saveurs Gstaad“ 2012 den Aficionado mit einem Crescendo des Genusses. Die hauptsächlich aus Ligero Tabaken bestehende Einlage ergibt durch die Kombination mit dem San Vicente Ligero Umblatt und dem erlesenen aromatischen Deckblatt eine facettenreiche und ausbalancierte Cigarre. Das sonnengereifte Ecuador Special Sun-Grown Deckblatt verleiht der Cigarre ein edles, elegantes Äusseres. Die Auflage der „Davidoff Saveurs Gstaad“ 2012 ist auf 150 Kistchen à 10 Cigarren limitiert und ausschliesslich beim Gstaader Davidoff Depositär „Fuhrer Cigares“ und den teilnehmenden Hotels erhältlich. **Informationen und Anmeldungen unter www.davidoffsaveurs.ch**

(Fortsetzung nächste Seite)

(Fortsetzung von Seite 7)

„Davidoff Saveurs Gstaad“ — Genusswoche: 6. bis 15. Juli 2012

„Davidoff Saveurs“ Genusswoche zum sechzehnten Mal — Auszüge aus dem Programm und einige der Gastköche (Teil 1):

Eröffnung: Freitag, 06.07.2012 abends

„Junge wilde Kochkunst“

Hotel „Lenkerhof alpine resort“, Lenk
www.lenkerhof.ch
Preis: CHF 310,-
inkl. Gourmet-Menu, Louis Roederer Champagne, Wein, Wasser, Davidoff Cigarren & Cognac
Küchenchef: Jan Leimbach
Gastkoch: Markus Arnold („Meridiano“, Kursaal Bern)
www.meridiano-kursaal.ch
Gastwinzer: Raoul Cruchon
www.henricruchon.ch

Markus Arnold, der 30 Jahre junge und wilde Superkoch, geht über seine Grenzen hinaus. Er kombiniert und verpackt, glänzt mit Saucen und sorgt in seiner Showküche in Bern für eine tolle Darbietung. Er hat sich den Titel Aufsteiger des Jahres in der Deutschschweiz und 17 Punkte GaultMillau 2012 im Restaurant „Meridiano“ des Kursaals Bern mit seinem Engagement redlich verdient. Dank seiner grössten Stärken — sorgfältige Auswahl unverfälschter Ausgangsprodukte, authentische Aromen und stetige Suche nach neuen Trends — erkochte er für das „Meridiano“ einen Michelin Stern. Die Gäste dürfen gespannt sein, was auf den Tellern serviert wird. Gastwinzer Raoul Cruchon vom Weingut „Henri Cruchon Cave du Village SA“ in Echichens wird an diesem Abend eine Auswahl seiner Weinsorten kredenzen. Das ganz in der Appellation (AOC) Morges gelegene Weingut besteht aus 100, auf 20 Gemeinden verteilten Rebparzellen. Die Lage der Weinberge sorgt für vielfältige Terroirs und ermöglicht den Anbau von 16 verschiedenen weissen und roten Rebsorten. Mit aktivem Engagement setzt die Familie Cruchon das Motto des Weingutes um. Dieses lautet: „Die Erde gehört uns nicht, wir sind ihr zu Dank verpflichtet. Indem wir sie zukunftsorientiert bebauen, sichern wir auch unsere Zukunft“. Markus Arnold eröffnet mit Küchenchef Jan Leimbach aus dem 5 Sterne Hotel „Lenkerhof alpine resort“ an der Lenk und seinem Team die sechzehnte „Davidoff Saveurs“ Genusswoche 2012.

Gastwinzer: Raoul Cruchon

Samstag, 07.07.2012 abends

„Kunst und Genuss“

Hotel „Wildhorn“,Lauenen — www.wildhorn.ch
Preis: CHF 250,-
inkl. Gourmet-Menu, Louis Roederer Champagne, Wein, Wasser, Davidoff Cigarren & Cognac
Küchenchef: Marcelliano Tromp und Emanuel Fernandes
Gastkoch: Werner Rothen („Restaurants Schöngrün“, Zentrum Paul Klee, Bern)
www.restaurants-schoengruen.ch

Werner Rothen von „Restaurants Schöngrün“, Zentrum Paul Klee in Bern (17 Punkte GaultMillau und 1 Stern Michelin), ist zu Gast im legendären Hotel „Wildhorn“ in Lauenen. Rothen hat in den besten Häusern der Welt gelernt und viele Erfahrungen mitgenommen. Die spannenden Aromenspiele, die er mit unglaublicher Konstanz auf die Teller zaubert, ist für jeder Mann und jede Frau ein Hochgenuss der Sonderklasse. Mit grossem Aufwand und Liebe zum Detail, überzeugt er bei jedem servierten Gang. Für die „Davidoff Saveurs“-Genusswoche reist Werner Rothen nach Lauenen zu dem „Lüthi & Blanc“ Schauspieler- sowie neuem Pächterpaar des Hotels „Wildhorn“, Isabelle von Siebenthal und Hans Schenker. Neben den kulinarischen Hochgenüssen kreiert von Werner Rothen, werden die Gastgeber des Hotels „Wildhorn“, das seit über 100 Jahren am Fusse der Alpen steht — dort, wo spektakuläre Wasserfälle zu Tale stürzen und der vielbesungene Lauenensee liegt — kleine Anekdoten der Schauspielkunst zum Besten geben. Die Köche Marcelliano Tromp und Emanuel Fernandes des Hotels „Wildhorn“ und ihr Team werden Werner Rothen tatkräftig zu Seite stehen.

Das Stammhaus Werner Rothens: Die „Restaurants Schöngrün“, Zentrum Paul Klee, Bern.

(Fortsetzung nächste Seite)

(Fortsetzung von Seite 8)

„Davidoff Saveurs Gstaad“ — Genusswoche: 6. bis 15. Juli 2012

„Davidoff Saveurs“ Genusswoche zum sechzehnten Mal — Auszüge aus dem Programm und einige der Gastköche (Teil 2):

Sonntag, 08.07.2012 mittags

„Eine Gartenparty der besonderen Art“

Im Garten des „Grand Hotel Bellevue“, Gstaad — www.bellevue-gstaad.ch
Preis: CHF 195,– Erwachsene / CHF 95,– Kinder unter 12 Jahren
inkl. Essen, Louis Roederer Champagne, Wein, Wasser, Davidoff Cigarren & Cognac
Küchenchef: Urs Gschwend
Gastkoch: Ivo Adam
(Restaurant Seven in Ascona)
www.seven-ascona.ch

Ivo Adam

Ivo Adam (15 Punkte im GaultMillau) ist jung, flott und ehrgeizig. Der einflussreiche GaultMillau schreibt: „Was so manche im ganzen Leben nie schaffen, hat der Starkoch in Ascona schon mit 30 Jahren erreicht: Als Geschäftsführer der vier „Seven“-Betriebe ist er verantwortlich für über hundert Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter. Nebenbei schreibt er Kochbücher, ist Botschafter für bekannte Produkte und Schweizer Werbestar“. Für die Genusswoche reist Ivo Adam vom Tessin nach Gstaad und kredenzt seine fantastischen Kochkreationen im weitläufigen und wunderschön angelegten Park des „Grand Hotel Bellevue“. Verschiedene Show-Cooking-Stationen werden im Garten aufgebaut, an denen Gastkoch Ivo Adam und Urs Gschwend, Chefkoch des „Restaurant Prado“ vom „Bellevue“, mit ihren Kochkünsten direkt am Herd die Gäste begeistern und faszinieren werden. Wie es sich für eine stilechte Gartenparty gehört, laden neben Hollywood-Schaukeln und bequemen Lounge-Garnituren auch der Gartenpavillon, sowie die „Bellevue“-Terrasse mit traumhaftem Ausblick zum Entspannen und Verweilen ein. Zur musikalischen Unterhaltung spielt eine Live-Band, DJ Jens legt auf und gemeinsam sorgen sie für Sommer-Feeling und gute Laune. Genau der richtige Ort um eine „Davidoff Saveurs“-Cigarre zu geniessen.

Der eigentliche Wirkungsbereich von Ivo Adam: Restaurant „Seven“ in Ascona

Montag, 09.07.2012 abends

„China grüsst Schweiz / East meets West“

Restaurant „Gaststube“, Hotel „Bernerhof“
www.bernerhof-gstaad.ch
Preis: CHF 350,-
inkl. Gourmet-Menu, Louis Roederer Champagne, Wein, Wasser, Davidoff Cigarren & Cognac
Küchenchef: Hans Nietlispach
Gastkoch: André Jaeger (Die Fischerzunft in Schaffhausen) — www.fischerzunft.ch
Gastkoch: Xu Long
(The Great Hall of People China, Peking)
Weinproduzent: Johnny Chan — www.1421wines.com

Gleich zwei Starköche werden die Gäste im Hotel „Bernerhof“ verwöhnen. *André Jaeger* (19 Punkte GaultMillau und 1 Stern Michelin) aus der „Fischerzunft“ in Schaffhausen kocht im Duett mit dem 48-jährigen chinesischen Spitzenkoch *Xu Long* aus Peking. Er ist seit 1990 Vorsitzender der Küchenchefs der „Western Cuisine“, Catering Services. In „The Great Hall of the People China“, dem Parlamentsgebäude in Peking, kocht Xu Long seit Jahren für Staatsgäste aus aller Welt und die chinesische Regierung. Seit 28 Jahren setzt er sich für die Kochkunst ein und fördert junge Kochtalente in China. Die Philosophie „East meets West“ wird auch beim Duett-Partner André Jaeger gelebt. 1971 hat Jaeger vier Jahre im legendären „Peninsula Hotel“ in Hong Kong gearbeitet. Nach der Rückkehr in die Schweiz übernahm er den Familienbetrieb Rheinhotel „Fischerzunft“ und startete 1978 mit seiner Nouvelle Cuisine mit asiatischem Touch. Heute schreibt man in der „Fischerzunft“ Schweizer Gourmetgeschichte. In Schaffhausen wurden die besten Ingredienzien aus Ost und West erstmals in Europa zusammengeführt. Jaeger bleibt seinem Stil treu: „Yin und Yang“ heisst noch immer sein grosses Menu, so GaultMillau. Seine Experimentierfreudigkeit für neue Produkte und Kombinationen übertrifft alles. Lassen Sie sich überraschen. Das Spitzenkoch-Duett wird abgerundet durch den Weinproduzenten *Johnny Chan* vom Weingut „1421 Wines“. Chan gründete im Jahr 1986 den „Hong Kong Wine Club“, hält weltweit Vorträge, organisiert internationale Wein-Wettbewerbe und Ausstellungen. Er wird die Weinsorten Chardonnay und Cabernet-Sauvignon kredenzen — Spitzenweine, geerntet von französischen Rebstöcken, die aber in Westchina wachsen.

(Fortsetzung nächste Seite)

(Fortsetzung von Seite 9)

„Davidoff Saveurs Gstaad“ — Genusswoche: 6. bis 15. Juli 2012

„Davidoff Saveurs“ Genusswoche zum sechzehnten Mal — Auszüge aus dem Programm und einige der Gastköche (Teil 3):

Dienstag, 10.07.2012 mittags

„Auf dem Gipfel der Genüsse“

Bergrestaurant „Wasserngrat“
www.wasserngrat.ch
Preis: CHF 280,-
inkl. Gourmet-Menu, Louis Roederer Champagne, Wein, Wasser, Davidoff Cigarren & Cognac
Küchenchef: Nik Buchs
Gastkoch: Lukas Stalder (Hotel Victoria-Jungfrau Grand Hotel & Spa)
www.victoria-jungfrau.ch

Lukas Stalder, 16 Punkte GaultMillau, besteigt für die „Davidoff Saveurs“ Genusswoche den Wasserngrat, der auf 1940 Meter über Meer liegt. Der erst 32-jährige Lukas Stalder blickt auf eine bilderbuchartige Kochkarriere zurück: Nach der Kochlehre im Restaurant „Kreuz“ in Belp durchlief er erste Commis de Cuisine-Positionen im „Seehotel Waldstätterhof“ in Brunnen und im Hotel „Löwen“ in Münsingen,wo er im Jahr 2001 zum Sous Chef befördert wurde. Es folgten Positionen als Chef de Partie im Hotel „Gstaad Palace“ in Gstaad und als Sous Chef im „Park Hotel“ Vitznau. Internationale Expertise sammelte Lukas Stalder in Griechenland während eines Jahres auf der luxuriösen Charter-Yacht „Turama“ als Executive Chef. Zurück in der Schweiz folgten Positionen im „Waldhotel National“ und „Tschuggen Grand Hotel“ in Arosa, bis er schliesslich im Dezember 2009 zum Küchenteam des „Victoria-Jungfrau Grand Hotel & Spa“ stiess. Seit dem ist er als Chef de Cuisine für das ausgezeichnete Gourmetrestaurant „La Terrasse“ verantwortlich und verblüfft seine Gäste mit raffinierten Kreationen. Gemäss GaultMillau 2012 ist der sportliche „Kochbuch-Junkie“ drauf und dran, zu einem der besten Hotelköche der Schweiz zu werden. Dass er auch die „Saveurs“-Gäste auf dem Wasserngrat überzeugen wird, ist klar. Unterstützt wird Lukas Stalder von der Roland Pernet AG — auch bekannt als „Pernet World of Fine Food“ in Gstaad. Als Sponsor dieses Events kreiert sie zusammen mit Lukas Stalder das Menu und liefert alle Produkte wie auch die passenden Weine für einen optimalen Genuss. Auf dem Gipfel des Genusses, dem höchstgelegenen Bergrestaurant des Saanenlandes, werden die Hüttenwarte Nik und Simon Buchs sowie das ganze „Wasserngrat“-Team Lukas Stalder und seinen Mitarbeitern tatkräftig unterstützen.

Mittwoch, 11.07.2012 abends

„Reunion nach 10 Jahren“

Restaurant „La Bagatelle“, Hotel „Le Grand Chalet“, Gstaad
www.grandchalet.ch
Preis: CHF 275,-
inkl. Gourmet-Menu, Louis Roederer Champagne, Wein, Wasser, Davidoff Cigarren & Cognac
Küchenchef: Steve Willié
Gastköche:
Stéphane Riss
Restaurant „Au Bord du Rhin“ in Gerstheim (F)
Thomas Kube
Gasthaus „Zum Kube“ in Aspach (D)
Benoit Croset
Auberge „La Croix Blanche“ in Lavigny (CH)
Markus Probsdorfer
Auberge „d’Hermance“ in Hermance (CH)
Stefan Stritt
Hotel „Bercher“ in Waldshut-Tiengen (D)
Gastwinzer: Lucas Rieffel
„Domaine André Rieffel“ in Mittelbergheim (F)

Nach über 10 Jahren als Küchenchef im Hotel „Le Grand Chalet“ in Gstaad und konstanter 16 Punkte Bewertung im GaultMillau wurde *Steve Willié* (Foto rechts) in der Wirtschaftszeitung „BILANZ“ zum Hotelkoch des Jahres 2011 gewählt. Gründe genug für eine kleine aber feine Reunion: Exklusiv für den „Davidoff Saveurs“-Abend finden sich alle Souschefs der vergangenen 10 Jahre ein und kreieren gemeinsam mit dem Küchenteam des „Grand Chalets“ ein typisches, hochwertiges „La Bagatelle“ Menu.

(Fortsetzung nächste Seite)

Die Terasse des Restaurants „La Bagatelle“ im Hotel „Le Grand Chalet“, Gstaad

„Davidoff Saveurs Gstaad“ — Genusswoche: 6. bis 15. Juli 2012

„Davidoff Saveurs“ Genusswoche zum sechzehnten Mal — Auszüge aus dem Programm und einige der Gastköche (Teil 4):

(Fortsetzung von Seite 10)

Stéphane Riss betreibt auf der Rheininsel zwischen Deutschland und Frankreich den Familienbetrieb „Au Bord du Rhin“ in Gerstheim (F), der auch als „Morchelrahmwirtschaft“ bezeichnet wird. Das Restaurant ist seit Jahren ein Tipp für typisch elsässische Küche.

Thomas Kube und seine Frau haben das elterliche Gasthaus „Zum Kube“ in Aspach (D) im Jahr 2009 übernommen. Kube legt besonderen Wert auf handgemachte und frische Produkte aus der Region, sowie saisonale Leckereien. Seine Spezialität sind leckere schwäbische Gerichte.

Benoit Croset übernahm nach vier Jahren als Souschef im „Le Grand Chalet“ 2006 zusammen mit seiner Gattin Karin die Auberge „La Croix Blanche“ in Lavigny im Kanton Waadt und führt diese seit sechs Jahren mit grossem Erfolg. Internationale sowie regionale Produkte werden in seiner Küche veredelt.

Mittwoch, 11.07.2012 abends

„Reunion nach 10 Jahren“

Sorgt bei der „Reunion“ für edle Tropfen: Winzer Lucas Rieffel

Markus Probsdorfer aus Kärnten ist seit 2009 Küchenchef in der Auberge „d'Hermance“ in Hermance und verwöhnt die Gäste oberhalb des Genfer Sees mit kulinarischen Köstlichkeiten seiner helvetinischen Heimat.

Stefan Stritt meistert sein Handwerk als junger Küchenchef im 4-Stern Wellnesshotel „Bercher“ in Waldshut-Tiengen, welches im Südschwarzwald an der Grenze zur Schweiz liegt. Passend zur Jahreszeit zaubert er immer wieder aufs Neue feine, harmonische Kreationen. Die regionale badische Küche finden Sie auf alle Fälle im Hotel „Bercher“.

Der Winzer Lucas Rieffel, Sohn von André Rieffel, hat die Führung des Betriebes „Domaine André Rieffel“ in Mittelbergheim im Elsass Ende der 90er Jahre übernommen. Er produziert schöne Rot- und Weissweine sowie auch einen leichten Crémant. Rieffel ist nicht auf Masse sondern auf Qualität bedacht. Die in guter Lage gewachsenen Reben, werden von Hand gelesen und schonend gepresst. Ein aufstrebender Betrieb auf dem Weg einer der Besten im Elsass zu werden. *Alle Chefs freuen sich auf diesen „Davidoff Saveurs“-Abend, an dem sie gemeinsam die Gäste des „La Bagatelle“ verwöhnen.*

Donnerstag, 12.07.2012 abends

„Gleiches — und doch ganz anders“

Restaurant „Chesery“ — www.chesery.ch
Preis: CHF 380,-
inkl. Gourmet-Menu, Louis Roederer Champagne, Wein, Wasser, Davidoff Cigarren & Cognac
Küchenchef:
Robert Speth, Restaurant „Chesery“

Robert Speth führt mit seiner charmanten Frau Susanne seit 28 Jahren das Restaurant „Chesery“ in Gstaad. Der Spitzenkoch (18 Punkte Gault-Millau und 1 Stern Michelin) wird ein nicht alltägliches Menu kredenzen, bei dem er gleiche Produkte aus unterschiedlichen Regionen veredelt und im Direktvergleich präsentiert. Ein ganz besonderes Erlebnis, das mit den passenden Weinen, ausgesucht von Sommelier Jerome Lucas von der „Chesery“, abgerundet wird. Robert Speths schnörkellose und grosszügige Küche, in der nur die allerbesten Qualitätsprodukte unkompliziert und gradlinig auf den Tisch kommen, begeistert viele Feinschmecker von Fern und Nah.

Er beherrscht die bodenständige regionale Küche genauso wie die Haute Cuisine. Mal kocht er rustikal, mal aufwendig — aber stets brillant.

(Fortsetzung nächste Seite)

(Fortsetzung von Seite 11)

„Davidoff Saveurs Gstaad“ — Genusswoche: 6. bis 15. Juli 2012

„Davidoff Saveurs“ Genusswoche zum sechzehnten Mal — Auszüge aus dem Programm und einige der Gastköche (Teil 5):

Freitag, 13.07.2012 Davidoff Saveurs Golfturnier in Saanenmöser

„Genussvolles Golfen — Einladungsturnier für Davidoff Saveurs Freunde — Scramble, 4 Ball, Best Ball“

Robert Speth (18 Punkte GaultMillau) ist nicht nur in der legendären „Chesery“ in Gstaad zu finden, sondern er betreibt unter anderem auch das Restaurant des Golfclubs „Gstaad Saanenland“ in Saanenmöser und das Restaurant im „Gstaad Yacht Club“. Die beiden Besitzer der „Pernet — World of Fine Food“, dem exklusiven Comestibles Geschäft in Gstaad, Michael Kneubühler und Patric Lutz, unterstützen das Davidoff Einladungsturnier seit Jahren und sorgen während des ganzen Tages für das leibliche Wohl der GolferInnen.

Michael Kneubühler sorgt nicht nur für die Auswahl der hochwertigen Lebensmittel und Weine, sondern wirkt, als erfahrener Koch, am Abend gemeinsam mit Robert Speth in der Küche. Genuss der Extraklasse für jeden Golfer.

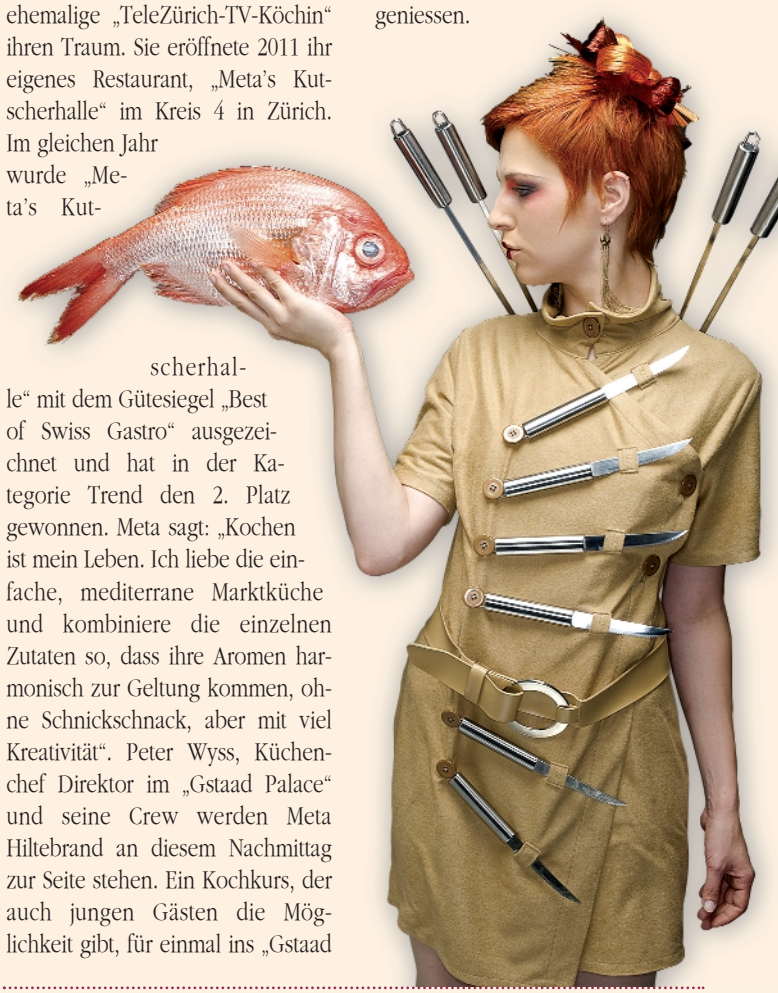
Das Golfturnier ist ein Einladungsturnier für „Davidoff Saveurs“-Partner und „Davidoff Saveurs“-Freunde.

Samstag, 14.07.2012 nachmittags

„Junger, kreativer Kochkurs“

Hotel „Gstaad Palace“ —
www.palace.ch
Preis: CHF 110,-
inkl. Gourmet-Menu, Louis Roederer Champagne, Wein, Wasser, Davidoff Cigarren & Cognac
Küchenchef: Peter Wyss
Gastköchin:
Meta Hiltebrand
(„Meta’s Kutscherhalle“ in Zürich)
www.metas-kutscherhalle.ch

Ein Kochkurs mit Meta Hiltebrand gibt es nicht alle Tage im „Gstaad Palace“. Meta’s Markenzeichen sind ihre orange roten Haare, ihre direkte Art und Unkompliziertheit. Ebenso schnörkellos geht es in Meta’s Küche zu. Mit 28 Jahren lebt die ehemalige „TeleZürich-TV-Köchin“ ihren Traum. Sie eröffnete 2011 ihr eigenes Restaurant, „Meta’s Kutscherhalle“ im Kreis 4 in Zürich. Im gleichen Jahr wurde „Meta’s Kutscherhalle“ mit dem Gütesiegel „Best of Swiss Gastro“ ausgezeichnet und hat in der Kategorie Trend den 2. Platz gewonnen. Meta sagt: „Kochen ist mein Leben. Ich liebe die einfache, mediterrane Marktküche und kombiniere die einzelnen Zutaten so, dass ihre Aromen harmonisch zur Geltung kommen, ohne Schnickschnack, aber mit viel Kreativität“. Peter Wyss, Küchenchef Direktor im „Gstaad Palace“ und seine Crew werden Meta Hiltebrand an diesem Nachmittag zur Seite stehen. Ein Kochkurs, der auch jungen Gästen die Möglichkeit gibt, für einmal ins „Gstaad Palace“ zu gehen und sich von einer jungen Spitzenköchin Tipps und Tricks zeigen zu lassen. Am Abend sind alle Kochkursteilnehmer ins legendäre „GeenGo“ des „Gstaad Palace“ eingeladen, um gemeinsam Cognac und auserlesene Davidoff Cigarren zu geniessen.



(Fortsetzung nächste Seite)

(Fortsetzung von Seite 12)

„Davidoff Saveurs Gstaad“ — Genusswoche: 6. bis 15. Juli 2012

„Davidoff Saveurs“ Genusswoche zum sechzehnten Mal — Auszüge aus dem Programm und einige der Gastköche (Teil 6):

Samstag, 14.07.2012 abends

„Davidoff Diner: Küche der Extraklasse“

Hotel „Gstaad Palace“ — www.palace.ch
Preis: CHF 260,-
inkl. Gourmet-Menu, Louis Roederer Champagne, Wein, Wasser, Davidoff Cigarren & Cognac
Küchenchef: Peter Wyss
Gastkoch: Heiko Nieder
(„The Restaurant“ im „The older Grand“ in Zürich)
www.thedoldergrand.com

Der 40-jährige Deutsche Heiko Nieder (17 Punkte GaultMillau und zwei Michelin Sterne) aus Reinbek ist seit 2008 Küchenchef im „The R estaurant“ im Hotel „The Dolder Grand“ in Zürich. 2003 erhielt er in Bonn von GaultMillau den Titel „Entdeckung des Jahres“. Nieders kulinarische Kreationen garantieren durch sein breites Aromenspektrum ein besonderes Erlebnis, denn er verzichtet auf klassische Geschmacksbilder. Überraschende, leichte Gerichte prägen seine Gourmet-Menus. „Der Name Nieder steht für eine Küche der Extraklasse, der Extravaganz und für mutige Kombinationen“, so GaultMillau.

Peter Wyss — seit 35 Jahren Küchenchef Direktor im „Gstaad Palace“ — und sein Team werden Gastkoch Heiko Nieder an diesem Abend tatkräftig unterstützen.

Wie jeden Abend wird Davidoff diese Soirée mit einem Cigarrenroller aus der Dominikanischen Republik begleiten und im Anschluss an das Gourmet-Menu mit frischgerollten Davidoff Cigarren und Cognac für einen genussvollen und stilvollen Ausklang sorgen.

Sonntag, 15.07.2012 mittags

„Kulinarische Reise“

Golfhotel „Les Hauts de Gstaad“ — www.golfhotel.ch
Preis: CHF 380,-
inkl. Gourmet-Menu, Louis Roederer Champagne, Wein, Wasser, Davidoff Cigarren & Cognac
Küchenchef: Pierre Meyer
Gastkoch:
Thomas Huber
(Hotel „Krone“ in Sihlbrugg-Hirzel)
www.krone-sihlbrugg.ch

Thomas Huber führt mit Monika Jans die „Krone“ in Sihlbrugg. Die heutige „Krone“ hat 1796 als Taverne an der Sihl-Brugg begonnen und ist 201 Jahre und 13 Generationen später bei 16 GaultMillau Punkten angelangt. Das Haus ist seit dem Jahr 1773 bis zum heutigen Tag in Familienbesitz. Mit Liebe, Lust und Leidenschaft kombiniert Thomas Huber seit mehr als 20 Jahren innovative Ideen und Kreationen mit klassischen Gerichten. Französische und italienische Düfte werden mit asiatischen Komponenten ergänzt und mit regionalen Produkten zu herrlichen Menus veredelt. Unterschiedliche Geschmacksrichtungen, Aromen und raffinierte Zubereitungsarten nehmen die Gäste der „Davidoff Saveurs“-Genuss-woche mit auf eine kulinarische Reise. Unterstützt wird Gastkoch Thomas Huber von Pierre Meyer, Küchenchef des „Golfhotel Les Hauts de Gstaad“ in Saanenmöser, und seinem Team.

Winzer

„Manincor“ — große Weine aus Südtirol

MANINCOR

Zauberhafte, beeindruckende Landschaft des Südtirols (oben), Graf und Gräfin Goëss-Enzenberg (rechts)

Stellen Sie sich vor: Südtirol, ganz im Süden. Berge ringsherum, Wälder, Hügel, die sich sanft wellen — und ein freier Blick auf den Kalterer See. Obstflächen, Rebzeilen, dazwischen Blumen, Büsche, Bäume. Bei strahlendem Sonnenschein ein Gesumme und ein Gezwitscher — aber auch blökende Schafe, bellende Hunde und gackernde Hühner, wie es am Land so ist.

Genau so sieht es an einem schönen Sommertag auf Manincor aus. Manincor? Manincor ist ein Weingut — aber darüber hinaus auch eine große Landwirtschaft mit Obstbau, Tierhaltung, Wäldern und Wiesen. Insgesamt 463 Hektar biodynamisch bewirtschaftete landwirtschaftliche Vielfalt und seit 2009 biozertifizierter Demeter-Betrieb. Wenn Michael Graf Goëss-Enzenberg von Manincor erzählt, ist ihm die Begeisterung ins Gesicht geschrieben. 1996 hat er den Betrieb von seinem Onkel übernommen, anfangs war die Leidenschaft für den Wein die treibende Kraft. Die Enzenbergs bewirtschafteten damals zwar erstklassige Lagen, waren aber ein reiner Traubenproduzent und lieferten ihre Ernte an die Genossenschaften. Innerhalb weniger Jahre setzte Graf Michael seinen Traum in die Wirklichkeit um und machte Manincor zum größten selbstvermarktenden Weingut Südtirols. Heute wachsen auf 50 ha Rebfläche Trauben für rund 280.000 Flaschen. Nachhaltigkeit war in der Familie Enzenberg schon immer ein lebendiger Grundgedanke; die konsequente Umsetzung im Betrieb ist die logische Folge. Mittlerweile reden alle davon — aber was wirklich zählt, ist die tägliche Praxis und, dass alle etwas davon haben. Das Konzept ist einfach: ökologisch bewusstes Arbeiten in Kombination mit wirtschaftlichem Erfolg, der allen Beteiligten zugute kommt. Umgesetzt mit authentischen Produkten von höchster Qualität, die die Menschen erfreuen und ihnen gut tun. Die Zerti-

(Fortsetzung nächste Seite)

(Fortsetzung von Seite 14)

Winzer

„Manincor“ — große Weine aus Südtirol

MANINCOR

Barrique-Fässer des Weingutes

fizierung ist der Garant für seriöses Arbeit, wichtiger ist aber, was jeden Tag draußen in den Weinbergen und Obstgärten passiert.

Die Basis gesunder Pflanzen, die beste Früchte hervorbringen, ist ein lebendiger Boden; daraus schöpfen die Pflanzen Kraft und können sich stark und ausgeglichen entwickeln. Biodynamische Präparate unterstützen ihre Vitalkräfte und wirken ausgleichend. Die natürlichen Abwehrkräfte der Pflanzen werden so aktiviert und gestärkt, die Reife der Früchte beeinflussen sie positiv. Gesundheit und Qualität gehen somit im Gleichschritt.

Obwohl es noch keine bindenden Produktionsrichtlinien für biodynamischen Wein gibt, ist es auf Manincor selbstverständlich, auch im Keller auf Nachhaltigkeit, Ökologie, Natürlichkeit und Qualität zu achten. Der „Keller im Weinberg“, wie er nach seiner Fertigstellung vielfach und richtig genannt wurde, ist eine Manifestation der nachhaltigen Denkweise in Manincor. Der unterirdische Bau hat viele Vorteile: Kulturgrund blieb erhalten, der Keller wird thermisch vom Weinbergboden abgedeckt. Zum Temperaturausgleich dient im Winter Erdwärme, im Sommer wird Wärme in den Boden zurückgeführt. Zusätzlich heizt eine Biomasseanlage mit Holzschnitzeln aus dem eigenen Wald und aus Apfel- und Rebholz. Manincor ist eine erdöl- und erdgasfreie Zone. Die Nutzung der Mondzyklen und der Schwerkraft über drei Stockwerke ersetzt weitgehend den Einsatz von Pumpen und auch Filtration. Die Kräfte und Zyklen der Natur helfen also auch im Keller, Energieressourcen zu schonen.

Doch nun zum Wichtigsten: Zum Wein!

Die einzelnen Lagen werden in Manincor sehr differenziert mit den jeweils optimalen Sorten bepflanzt. Was in den Weingärten biodynamisch beginnt, setzt sich im Keller fort: Möglichst minimale Eingriffe begleiten die Weine auf ihrem Weg in die Flasche. Damit sich das Terroir pur und unverfälscht im Wein ausdrückt, arbeitet man in Manincor mit Spontangärung. Alle Weine kommen ins Holzfass, und auch hier schließt sich ein Kreis: ein großer Teil der Fässer wird aus eigenem Eichenholz gemacht.

Es werden drei eigenständige Linien an Weinen produziert mit den sprechenden Namen Krone, Herz und Hand — die letzten beiden abgeleitet aus der ursprünglichen Bedeutung von „Manincor“. Um den Charakter der Linien zu verstehen, verkosten wir je einen Vertreter.

Die Qualitätsspitze bilden die Krone-Weine, mit ihrer einzigartigen Kombination aus großer Lage, älteren Reben und Topjahrgang. Wir probieren den „Lieben Aich“, den einzigen Weißwein dieser Linie. Dieser Sauvignon Blanc ist das, was einem Grand Cru nach burgundischem Vorbild entspricht: ein echter Terroirwein. Mineralischer, lebendiger Boden, optimales Mikroklima, alte Reben und die akribische, strikt natürliche Weinbergarbeit finden hier auf höchstem Niveau zueinander. Nur vollkommen gelbe Trauben werden ausgelesen; in guten Jahren wachsen auf diesem knappen Hektar Rebfläche Trauben für 2.500 bis 3.500 Flaschen dieses Spitzenweins.

Wenn man schließlich Glück und ein Glas „Lieben Aich“ in der Hand hat, dann wird in vielen kleinen Details das Streben nach

(Fortsetzung nächste Seite)

(Fortsetzung von Seite 15)

Winzer

einem möglichst vollkommenen Wein spürbar: Goldgelb leuchtet das Glas, seine dezenten reifen Fruchtaromen und mehr noch die mineralischen Noten nach Jod und Feuerstein prägen die glasklare Aromatik. Fast müßig zu erwähnen: sein reicher, runder Körper, das wunderbare Spiel aus saftiger Säure, reifer Frucht und mineralischer Länge. Und wie es sich für einen großen Wein gehört: Der „Lieben Aich“ ist niemals laut und vordergründig. Ganz im Gegenteil, die Momente, die er stiftet, üben sich in Zurückhaltung, so wie das großen Momenten eigen ist.

Auf die Krone folgen die Herz-Weine. Sie sind Ausdruck der ersten Lagen von Manincor im Zusammenspiel mit einer optimalen Sortenwahl. So entstehen verschiedene, interessante Weine wie zum Beispiel der „Cassiano“, eine komplexe Rotweincuvee aus den besten Rotweinlagen auf Manincors Moränenschutthügel. Sechs Rebsorten spielen hier zusammen und

„Manincor“ — große Weine aus Südtirol

drücken in ihrer Symbiose die Besonderheit der Lage aus. Ein großer Rotwein, aber eigenständig im Charakter, kein Kraftprotz, sondern durch und durch Finesse.

Die Hand-Weine werden auch mit Blick auf ein ausgezeichnetes Preis-Leistungsverhältnis gemacht. Der „Kaltererseee Keil“ bietet für weniger als 10 Euro einiges. Schon allein die Lage! Ein historischer Weinberg in Form eines Keiles, der seit dem 17. Jahrhundert als Toplage bekannt ist. Die 30 bis 100 Jahre alten Vernatschreben bringen nur geringe Erträge, drücken aber auf empfindsamste Weise das einzigartige Zusammenwirken von Mikroklima, Boden und Rebsorte aus. Solch alte Reben mit ihrer Pergolaerziehung brauchen besondere Pflege und das bedeutet oft viel Handarbeit. Der „Kaltererseee Keil“ ist authentisch und individuell, er zeigt seine subtile Größe durch Finesse und Trinkfreudigkeit. Ein Wein, der tief in der Seele Kalterns wohnt — und deshalb so wunderbar zu allem passt, was hier auf den Tisch kommt; ein Roter, der sich eine kleine Extravaganz leistet, indem er gekühlt getrunken werden will.

Der Weinverkauf von Manincor zählt zu den schönsten entlang der gesamten Südtiroler Weinstraße. Die Symbiose aus alter und neuer Architektur ist beeindrukkend, auch der fantastische Blick auf den Kalterer See. Neben den ausdrucksstarken Weinen findet man im Laden eine Auswahl an Hofprodukten: Bioäpfel und Bioapfelsaft, hausgemachte Marmeladen, Honig, Liköre und feine Weinschokoladen. Je nach Saison. Etwas sehr Besonderes ist die von Gräfin Sophie kreierte Naturkosmetik auf Basis von Rebtränen, Acqua Vinea Nobilis.

Wer Wein liebt, Berge, schöne Landschaft (… und wer tut das nicht), kommt um einen Besuch in Manincor nicht herum! Man freut sich auf Gäste im Weingut Manincor in St. Josef am See 4, Kaltern, Südtirol.

www.manincor.com

Event

Des Königs neue Köche servieren lukullische und musikalische Delikatessen!

Köchenetzwerk „Brandenburg-unter-Dampf“ lädt am 8. September zum einzigartigen Schlemmervergnügen in die Orangerie von Schloss Sanssouci!

Die besten Köche Brandenburgs kreieren anlässlich des 300. Geburtstags von Friedrich II. ein unvergessliches Acht-Gänge-Gourmet-Menü nach historischem Vorbild und servieren dieses im prachtvollen Sanssouci. Angelehnt an überlieferte Rezepte, an Lieblingszutaten und besondere Speisefolgen am Hofe des Preußenkönigs haben die Michelin-Stern- und Gault-Millau-ausgezeichneten Spitzenköche ein ganz besonderes Überraschungsmenü komponiert: „Seit Monaten sichten wir Rezepte und wissen nun, dass wirklich sehr opulent gespeist wurde am preußischen Hof. Original nachgekocht würde uns heute manches nicht schmecken, aber wir wären nicht die Gourmetköche der Mark, wenn wir uns nicht ein königliches Geniessermenü hätten einfallen lassen“, sagt Sternekoch Alexander Dressel, der Kulinarik-Beauftragte im Verein. *„Ein so einmaliges Event haben wir als Verein noch nicht ausgerichtet — wir freuen uns riesig auf den 8. September und sind überzeugt, ein unvergessliches, einzigartiges Vergnügen zu bereiten“*, ist Roy Augustin sicher. Karten für das Menü inkl. Aperitif und korrespondierenden Weinen, Wasser und Kaffee sind zum Preis von 199 Euro pro Person buchbar unter **reservierung@brandenburgunterdampf.de** oder **telefonisch unter 0331 274 90 33.**

+++ 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**