classic digital Gourmet journal

Elektronische Zeitung des Internetportals www.gourmet-classic.de · Ausgabe 30 / September 2012

GOLF & VITALPARK BAD WALDSEE ★★★★

Besondere Orte

Lassen Sie sich verwöhnen!

Die Golfanlagen in Bad Waldsee genügen auch professionellen Ansprüchen.

Sternekoch Michael Sobota stellt höchste Ansprüche an sich und seine Mitarbeiter — alles zum Wohle der Gäste!

Als Besitzer des namhaften Vier-Sterne „Golf & Vitalpark“ in Bad Waldsee ist Johannes Fürst zu Waldburg-Wolfegg und Waldsee ein leidenschaftlicher Golfer und Genießer. Seine hohen Ansprüche widerspiegeln sich im „Golf & Vitalpark“. Die herrlich gelegene Golfanlage ist gleichermaßen Sport- und Naturerlebnis mit vielen seltenen Pflanzen und Tieren auf acht Hektar Wiesen und sieben Hektar Wasser — in Oberschwaben — direkt vor den Toren der barocken Kurstadt Bad Waldsee.

Zum nahen Bodensee sind es nur etwa 40 km. Die beiden 18-Loch-Meisterschaftsanlagen und der 9-Loch-Platz eignen sich für die ganze Familie, Profis und Golf-Einsteiger. Max Föhl, Fully Qualified Golfprofessional der PGA of Germany, G3, und Dirk Kraus Fully Qualified Golfprofessional der PGA of Germany, G1, stehen Ihnen bestens qualifiziert zur Seite. Die Ruhe und Abgeschiedenheit in Oberschwaben sind ideal für Tagungen, um klare Gedanken zu fassen, Konzepte und Visionen im beschaulichen Rahmen von 10-40 Personen zu erarbeiten. Bei Michael Sobota im „Restaurant im Hofgut“ erwartet Sie eine mehr als ausgezeichnete Küche. Michael Sobota ist ein Koch mit großer Substanz. Bereits 2004 erkochte er zusammen mit seinem Vater im elterlichen Betrieb in den „Salzburger Stuben“ einen Michelinstern. In vielen Spitzenküchen sowie auf hoher See (u.a auf der „Aida“) hat er sein Können ausgebaut, verfeinert und zum eigenen Stil gefunden, so dass es immer ein Genusserlebnis sein wird, von ihm und seinem Team bekocht zu werden. Seinen Bedarf an Wild und Kräutern kann er aus den fürstlichen Wäldern schöpfen.

Um dem hohen Küchenstand im Servicebereich Rechnung zu tragen, hat sich seit August Herr Martin Wochner als Restaurantleiter und Sommelier verpflichten lassen.

Herr Sobota sowie Herr Wochner bilden eine hervorragende Symbiose und haben die Freiheit, sich in Ihren jeweiligen Bereichen mit Ihrer Kompetenz und Kreativität zum Wohle des Gastes zu entfalten.

In den 40 modernen Hotelzimmern ist es gelungen, moderne Architektur mit liebevollen harmonischen Einrichtungselementen zu verbinden.

www.waldsee-golf.de

Jubiläum

15 Jahre „Bellan Catering“ aus Dresden

Ein Zuhause des guten Geschmacks

Die „BELLAN Restaurant und Catering GmbH“ wurde 1997 von Annette Drossel, geb. Bellan, gegründet. Mit einem engagierten Team erfüllt sie seitdem besondere Wünsche und höchste Ansprüche für genussvolle, erfolgreiche Veranstaltungen.

Annette Drossel und ihr Team können stolz auf die vergangenen Jahre zurückblicken. Eine Vielzahl an exklusiven Veranstaltungen wurde von ihrem Team zum Erfolg gebracht. Wer einmal bei Bellan Kunde ist, bleibt das auch — aus gutem Grund.

Mit außergewöhnlichen Ideen, perfektem Handwerk und nur den besten Zutaten bereitet Jens Budde jede Veranstaltung, ob für Großkunden oder Familienfeste, vor. Seine Erfahrungen in renommierter Gastronomie wie im Gourmet-Restaurant „Traube Tonbach“ und im Steigenberger-Hotel „Gästehaus Petersberg“ hat er hier bei Bellan Catering noch vervollkommnen können. Annette Drossel führt mit sicherem Gespür für den Wunsch des Kunden, dem Anspruch der Gäste und für Stil und Liebe zum Detail jedes Event. Sie hat es von der Pike auf gelernt, war ebenfalls in großen gastronomischen Einrichtungen wie „Maritim Hotel“ und „Ramada Hotel“ in leitender Funktion tätig.

Vom Komplettarrangement bei Veranstaltungen aller Art ab 20 Personen, kulinarischen Kreationen, Buffets, Menüs, Fingerfood & Snacks bis zur Beratung zu Räumlichkeiten, Technik, Dekoration kann alles aus einer Hand gebucht werden. Ob der Empfang der Königin Beatrix der Niederlande in der Sächsischen Staatskanzlei in Sachsen, der Empfang in der deutschen Botschaft in London und die Eröffnung des sächsischen Verbindungsbüros in Prag, renommierte Firmen, Banken und Autohäuser, um nur einige Kunden zu nennen, — sie alle sprechen für die Qualität des Caterings. Aber auch außergewöhnliche Orte wie das Albertinum Dresden, der Barockgarten Großsedlitz oder das Parkhotel kooperieren seit vielen Jahren mit Bellan Catering. Nicht unerwähnt sollte die Villa Germania, die Heimat von Bellan Catering, bleiben. Hier können im wunderschönen Ambiente sowohl inhouse als auch Open-Air Veranstaltungen durchgeführt werden. Ein besonderer Service des Hauses Bellan ist, dass das Menü vom Kunden getestet werden kann, bevor er es bucht. Und mit der Verkostung und der liebevollen Bewirtung durch das Team ist jeder Abschluss sicher. **www.bellan.de**

Der besondere Anlass

Zum „Tag des Kaffees“ am 28. September

Ausgewählte Kaffeeröstereien und einzigartige Cafés sind besondere Ausflugsziele in Rheinland-Pfalz

Mit bis zu fünf *„Goldenen Kaffeetassen“* zeichnet die Landwirtschaftskammer Rheinland-Pfalz ausgewählte Bauern- und Winzerhofcafés aus. Ein Schild am Eingang weist den Gästen den Weg zu einem besonderen Einkehrerlebnis, bei dem heimische Spezialitäten und regionale Produkte, herzliche Gastfreundschaft und ein schönes Ambiente im Mittelpunkt stehen. Die höchste Auszeichnung mit fünf Kaffeetassen schmückt den *Hof Hagdorn in Wissen an der Sieg* im nördlichen Westerwald. Hausgemachte Kuchen und Torten gibt es dort ebenso wie herzhafte, regionale Spezialitäten, zu denen selbst gebackenes Brot gereicht wird. Zudem ist der Hof mit Bolzplatz, Spielscheune und zahlreichen Tieren ein tolles Ausflugsziel für Familien. Infos unter: **www.hof-hagdorn.de**

Krimiland Vulkaneifel: Der Schwarze Tod in Daun und Hillesheim

In Deutschlands Krimiregion Nummer Eins, der Vulkaneifel, gibt es in Hillesheim auch Deutschlands erstes Krimicafé: Das *Café Sherlock* gehört zum Kriminalhaus, das auch eine Buchhandlung und das Deutsche Krimi-Archiv umfasst. Neben Miss Marple's Teatime und dem Chocolat Poirot serviert man dort die Kaffee-Spezialröstung *„Schwarzer Tod“* der Dauner Kaffeerösterei. Letztere gibt montags und donnerstags von 10 bis 12 Uhr während der öffentlichen Röstzeiten Einblicke in die Herstellung ihrer Produkte, zu denen unter anderem auch die Krimiröstungen *„Mildernde Umstände“* und *„Schwache Nerven“* gehören. **www.kriminalhaus.de**

Gewinnspiel

SIEMENS

Geschmack ist eben auch eine Frage der Technik

Mit dem EQ.7 Plus aromaSense entwickelt Siemens seine vielgelobte Kaffeevollautomaten-Serie weiter.

EQ von Siemens: Diese beiden Buchstaben stehen für Kaffeevollautomaten, die ihrer Zeit voraus sind. Jetzt hat Siemens die EQ Aroma-Technologie nochmals weiterentwickelt: für noch intensiveren Kaffeegenuss und individuellere Geschmackserlebnisse.

Das Resultat heißt „EQ.7 Plus aromaSense", bietet insgesamt acht verschiedene Kaffeestärken und speichert die bevorzugten Getränkeeinstellungen für bis zu sechs Kaffeetrinker. Außerdem verfügt der Kaffeevollautomat neben dem einzigartigen Heizsystem namens „sensoFlow System" jetzt auch über die einzigartige Bohnensorten-Erkennung „coffeeSensor System". Zusätzlich präsentierte Siemens auf der IFA die EQ.5 erstmals als steelEdition .

In Kooperation mit dem „Hotel- und Restaurantführer Gourmet-classic" können Sie die „EQ.7 Plus aromaSense" gewinnen!

Zur Teilnahme hier klicken!

Fortschrittliche Technik trifft zeitlos schönes Design

Diese glückliche Verbindung macht die EQ.7 Plus aromaSense Baureihe nun erneut erlebbar. Neben dem klassischen blackSteel Modell in Klavierlack-Schwarz gibt es jetzt auch die limitierte Edition silverSteel in Hochglanz-Silber. Beide überzeugen durch die EQ-eigene elegante und expressive Formensprache.

Aromaqualität: Intelligenz trifft Stärke

Seit seiner Einführung entscheiden sich immer mehr Kaffeekenner wegen des einzigartigen Aromas für einen EQ.7 von Siemens. Herzstück ist das einzigartige und mit dem Qualitätsetikett „Intelligent Heater inside" gekennzeichnete sensoFlow System. Dieses sorgt dafür, dass das Wasser während des gesamten Brühvorgangs auf die ideale Temperatur erhitzt wird. Nur so kann sich das Aroma optimal entfalten, und der volle Espressogenuss ist garantiert. Das nennt man perfekte Technik. Diese Vorzugsstellung baut Siemens jetzt in zwei Aspekten weiter aus. Zum einen berücksichtigt das neue coffeeSensor System den Zusammenhang zwischen Bohnensorte und Intensität des Geschmacks. Mithilfe eines Sensors stellt sich das intelligente Mahlwerk automatisch auf die jeweilige Bohne ein und mahlt stets die passende Pulvermenge für optimales Aroma. Zum zweiten hat Siemens die Vielfalt an Getränkestärken erweitert. Fünf Stärkestufen bietet der EQ.7 Plus aromaSense nun zur Auswahl an. Hinzu kommen außerdem drei besonders starke aroma-Double Shot Stufen. Damit stehen insgesamt acht Optionen zur Verfügung. Ob milder Espresso oder Latte Macchiato „grande" mit ultrastarkem aromaDouble Shot Espresso: Die Maschine entspricht jedem Wunsch.

Kaffeespezialitäten mit Persönlichkeit

Individuelle Vielfalt unterstützt der EQ.7 Plus aromaSense zusätzlich noch durch eine reiche Getränke- und Größenauswahl. Steht die persönliche Lieblingseinstellung eines Getränkes fest, so lassen sich die bevorzugten Einstellungen unter den Namen von bis zu sechs Nutzern speichern. So trinkt etwa „Marc" seinen Espresso am liebsten mittelstark und klein. „Anne" bevorzugt ihren mittelgroßen Latte Macchiato mit aromaDouble Shot ... Und beide müssen nur ihren Namen anwählen, um sofort das Gewünschte zu erhalten.

High-Tech mit hohem Anspruch

Die EQ-Reihe bietet aber nicht nur Kaffee in höchster Connaisseur-Qualität an. Auch tägliche Herausforderungen, wie Ressourcenschonung, verliert Siemens nicht aus den Augen. So wurde die EQ-Energieeffizienz jetzt noch weiter gesteigert: Schon nach einer Minute Untätigkeit dimmt das Display automatisch die Helligkeit. zeroEnergy Auto-off sorgt dafür, dass das Gerät bei Nichtgebrauch nach einer individuell einstellbaren Zeitspanne vom Netz getrennt wird und keinen Strom mehr verbraucht.

EQ.5 bringt es auf den Punkt

Ein Modell, das den Kaffeegenuss auf den Punkt bringt und durch edles Design besticht, das ist der neue EQ.5 steelEdition. Zeitgleich zum EQ.7 Plus aromaSense präsentiert Siemens auch aus der bekannten EQ.5-Reihe ein neues Modell, und das erstmals in Echtmetall. Die Bedienung über das Text-/Symbol-Display bleibt gewohnt intuitiv. Espresso gelingt hier ebenso perfekt wie feincremige Milchschaumspezialitäten mit der praktischen autoWhirl Plus Milchansaugfunktion. Dank oneTouch-Funktion gelingt dies mit nur einem einzigen Knopfdruck. Die EQ.7 Plus aroma-Sense-Reihe ist seit September 2012 im Handel erhältlich. Der EQ.5 steelEdition ist ab November 2012 verfügbar. Weitere Informationen zu Siemens Hausgeräten finden Sie unter **www.siemens-home.de**

Auszeichnung

„Der Feinschmecker“ kürt A-ROSA Sylt zum „Hotel des Jahres 2012“

Ein Hoch auf den Norden: Deutschlands führendes Gourmetmagazin *„Der Feinschmecker“* hat das ***Grand SPA Resort A-ROSA Sylt*** zum „Hotel des Jahres 2012“ gekürt. Das 5-Sterne-Superior-Hotel in den Dünen von List überzeugte die Redaktion nicht nur mit exzellenter Kulinarik, sondern gleichermaßen durch sein exklusives SPA, ausgezeichneten Service sowie das gelungene Gesamtkonzept. Das Resort schaffe „wie kein anderes Ferienquartier an heimischen Küsten den Spagat zwischen einem ungewöhnlich vielfältigen Angebot und individuellem Service“, begründet die Jury in der aktuellen Ausgabe des Magazins ihre Entscheidung. Begeistert zeigte sie sich insbesondere von der Kulinarik: Sebastian Zier, Chef des resorteigenen 2-Sterne-Restaurants „La Mer“ habe sich „mit kreativen Aromafeuerwerken in nur zwei Jahren mit an die Inselspitze gekocht“, darüber hinaus beeindruckten „das exzellente asiatische Spice und das bodenständige italienische Cucina della Mamma“ die Juroren. Überzeugen konnte auch der 3.500 Quadratmeter große Wellnessbereich SPA-ROSA, der zu den besten in Deutschland gehöre. Frank Nagel, Geschäftsführer der A-ROSA Resort und Hotel GmbH, freut sich sehr über das hohe Lob: „Auf Sylt ist uns das Kunststück gelungen, nicht nur in einem Bereich zu glänzen, sondern anspruchsvollen Gästen einen rundum höchstwertigen Ferienaufenthalt zu bieten.“ Auf dem Erfolg will sich Nagel jedoch nicht ausruhen: „Die Auszeichnung durch ein so renommiertes Magazin ist uns ein Ansporn, dem eingeschlagenen Weg treu zu bleiben und uns gleichzeitig immer weiter zu entwickeln.“ A-ROSA ist die einzige Hotelmarke in Deutschland, die die Auszeichnung als „Hotel des Jahres“ nun bereits zum zweiten Mal erhalten hat: 2007 ging sie an das A-ROSA Travemünde, damals unter der Leitung von Hoteldirektor Frank Nagel.

mehr Infos ...

Meisterkoch

Matthias Rösch aus dem Team des Sport & Spa Resort A-ROSA Scharmützelsee wurde zum „Brandenburger Meisterkoch 2012“ gekürt

Der „Brandenburger Meisterkoch 2012“ heißt Matthias Rösch und ist Küchenchef in der „Villa am See“ des Sport & Spa Resort A-ROSA Scharmützelsee. Die Jury „Berliner Meisterköche“ zeichnete den 27-jährigen als einen von sechs Preisträgern für seine Verdienste um die gehobene Restaurantkultur als wichtigen Wirtschaftsfaktor und Aushängeschild der Stadt Berlin und des Landes Brandenburg aus. Zum 16. Mal vergaben die unabhängigen Preisrichter des Projektes — einer Initiative der Berlin Partner GmbH — in diesem Jahr die Titel. Bekannt gegeben wurden die Sieger bei einer Pressekonferenz am 6. September im Hotel Intercontinental in Berlin. Die offizielle Ehrung folgt dann am 3. November im Rahmen eines Gala-Dinners mit 350 geladenen Gästen. „Diese Auszeichnung ist mir und meinem Team Ehre und Ansporn zugleich, unseren Gästen immer neue Geschmackserlebnisse auf höchstem Niveau zu bieten“, erklärt Matthias Rösch. Der sympathische Nachwuchsstar hat für die „Villa am See“ (ehemals „Weinwirtschaft“) bereits 14 Punkte im Gault Millau 2012 erkocht. Seine Ausbildung absolvierte der gebürtige Hamburger in seiner Heimatstadt im Hotel Baseler Hof. Weitere Stationen in der Hansestadt waren das Raffles Hotel Vier Jahreszeiten, die Elb Lounge und das Fairmont Hotel Vier Jahreszeiten, bevor er 2009 die Möglichkeiten im Fine Dining Restaurant des Sport & Spa A-ROSA Scharmützelsee für sich entdeckte. Das kleine, feine Restaurant verbindet eine traumhafte Lage direkt am Wasser mit höchstem kulinarischen Anspruch. Der Blick von einer der drei einladenden Terrassen reicht vom Yachtsteg weit über das „Märkische Meer“ hinweg bis zum gegenüberliegenden Ufer.

Kooperation

PORSCHE

Porsche Zentrum Dresden

PS-Schmankerl für einen Europameister: Ein „Hummera“ für das „Kastenmeiers“

Das Porsche Zentrum Dresden stellt Gerd Kastenmeier ein Gästetaxi und würdigt so seinen Sieg in einem europäischen Hummer-Contest

Kastenmeiers
FISCHRESTAURANT & CATERINGSERVICE

Mit seiner Trilogie vom Hummer und insbesondere seiner „Hummer-Bratwurst“ ist Gerd Kastenmeier Europa-Champion im Hummer-Contest des US-amerikanischen Hummerproduzenten „Shucks Maine Lobster“ geworden. Anfang August reiste er auf Einladung von „Shucks“ zum Finale in die USA und trat an gegen die Champions aus Hongkong, Asien, den USA und Maine, um den Weltmeistertitel zu holen.

Ein toller Anlass für das Porsche Zentrum Dresden, dem Restaurant für ein halbes Jahr einen Porsche Panamera S Hybrid zur Verfügung zu stellen. Mit ihm können sich Gäste nach dem Restaurantbesuch nach Hause bringen lassen. Der schicke weiße, flotte und dennoch Sprit sparende Flitzer ist auch deshalb ein Hingucker, weil von den Seiten ein witziger Hummer grüßt. „Wir werden ihn Hummera taufen“, lacht Gerd Kastenmeier, der eine Schwäche für Autos hat, vor allem für kernige Geländewagen, die ihn auf anspruchsvollen Offroad-Rallyes eine Zeit lang aus dem Alltag entführen. Die letzte Rallye „Breslau“ liegt gerade hinter ihm.

Gerd Kastenmeier (links) nimmt von Marko Wegat seinen neuen „Hummera“ entgegen.

Der Shucks Maine Lobster World Contest

Bei diesem Wettbewerb geht es um einen ganz besonderen Genuss von Hummer — um Rezepturen mit rohem Hummerfleisch, was bis vor wenigen Jahren undenkbar war. Nach herkömmlicher Art wird ein Hummer inklusive Panzer zunächst gegart. Erst danach konnte man das Fleisch aus der Schale lösen. Das amerikanische Unternehmen „Shucks Maine Lobster“ dagegen wendet ein Verfahren an, bei dem das Fleisch vor dem Garen durch Überdruck aus dem Panzer gelöst und im Anschluss tiefgekühlt wird. Damit werden die Verarbeitung und der Genuss des Hummerfleisches in ungegartem Zustand ermöglicht. „Für den Koch ergeben sich ganz neue Varianten der Zubereitung und für den Gast neue Geschmackserlebnisse“, erklärt Gerd Kastenmeier. „Einen Tatar oder Sushi aus rohem Hummer hatte es bislang nicht gegeben“. Um diese neue Technologie auch unter den Spitzenköchen bekannter zu machen, hat „Shucks Maine Lobster“ den World Contest ausgerufen und Köche weltweit gebeten, ihre Rezepturen einzuschicken.

Mit Hummer-Bratwurst aufs Siegertreppchen

Im Rahmen des Europa-Contests wählten die amerikanischen Hummerspezialisten vier Restaurants in Frankreich, Italien, Spanien und Deutschland zum Testessen aus. Diesen Wettbewerb konnte Gerd Kastenmeier für sich entscheiden — er überzeugte mit Hummerbratwurst auf Champagnerkraut, mit Hummertatar und Wachtel-Spiegelei sowie einem kreativ präsentierten Hummer-Rührei an Kaviar.

Ein „Hummera“ als Dank für die Zusammenarbeit

Von diesem Erfolg künden in den kommenden sechs Monaten auch die beiden Hummer, die von den Seitenflächen des Porsche grüßen. Als Modell hat Marko Wegat, Inhaber des Porsche Zentrums Dresden, ganz bewusst einen Panamera S Hybrid ausgewählt, da sich dieser vor allem für Stadtfahrten empfiehlt. Ausgestattet mit zusätzlichen Batterien, die während der Fahrt geladen werden, ist das Fahrzeug sparsam im Verbrauch und extra leise beim Anfahren. Diese Vorzüge sollen den Gästen des „Kastenmeiers“ natürlich nicht verborgen bleiben. „Derzeit haben wir nur einen Partner ausgewählt, dem wir als Porsche Zentrum Dresden ein Werbefahrzeug zur Verfügung stellen“, erklärt Marko Wegat. Das „Kastenmeiers“ ist für uns erste Wahl — nicht nur, weil ein Gästetaxi dort ohnehin zum Service gehört. Wir schätzen die Kochkünste von Gerd Kastenmeier und seinem Team seit Jahren. Erst kürzlich hat er das Catering für den Porsche Golf Cup auf dem Golfplatz Dresden Elbflorenz betreut. Die Gäste waren begeistert, und auch dafür möchten wir ihm mit dem Hummer-Porsche danke sagen.“ **www.kastenmeiers.de**

SHUCKS
MAINE LOBSTER

Shucks Maine Lobster
150 Main Street | Richmond, Maine 04357 (map)
Phone: 866-975-8333 | shucksinfo@shucksmaine.com

Reise

Zum Schlösserherbst nach Mecklenburg-Vorpommern

Goldener Herbst in Mecklenburg-Vorpommern: Im Oktober laden mehr als 20 Schlösser, Guts- und Herrenhäuser mit 36 Angeboten zum Schlösserherbst ein. Dabei wird den Gästen ein buntes Programm geboten, angefangen bei erstklassigen Kochkursen im Gutsherrenhaus Neddesitz über historische Erlebnisausstellungen im alten Kavalierhaus auf der Schlossinsel Mirow bis hin zu einer „Musikalischen Landpartie“ im Landhaus Schloss Kölzow. Die eigentlichen Stars der zum vierten Mal aufgelegten Veranstaltungsreihe sind dabei die Schlösser und Herrenhäuser, die den Veranstaltungen durch ihre Architektur, durch ihre Lage direkt am See oder einfach durch das Ambiente herbstlich dekorierter Parks das gewisse Etwas verleihen. Auf der Internetseite *www.auf-nach-mv.de/schloesserherbst* des Tourismusverbandes Mecklenburg-Vorpommern ist Näheres zu den einzelnen Veranstaltungen und zu Übernachtungsmöglichkeiten in historischen Häusern zu erfahren.

Gutsküchenwoche vom 19. bis 31. Oktober

„Schlemmen und Residieren“ lautet das Motto der zweiten Gutsküchenwoche vom 19. bis 31. Oktober in der Mecklenburgischen Schweiz. In acht Schlössern und Herrenhäusern können Gäste in den Genuss der Kombination aus regionalen Menüs und einem Vorzugsübernachtungspreis kommen. Mit von der Partie sind das Landhaus Schloss Kölzow, das Biohotel Gut Gremmelin, das FerienGut Dalwitz, das Landhotel Schloss Teschow, das Schlosshotel Burg Schlitz, das Hotel Schloss Schorssow, das Schloss und der Gutspark Ulrichshusen sowie das Schloss Marihn. Die geschichtsträchtigen Gemäuer öffnen ihre lukullischen Schatzkammern und versprechen mit Menüs wie „Windsorsalat im herbstlichen Kräuterbeet“, „Tafelspitz mit Meerrettich-Rosinen-Sauce“ und „Flambierten Honig-Bananen mit Schokosauce“ herbstliche Hochgenüsse.

Biohotel Gut Gremmlin

Vollmond-Lesung im Gutshotel Groß Breesen

Im ersten Bücherhotel Deutschlands, im Gutshotel Groß Breesen in der Mecklenburgischen Schweiz, stehen Besuchern über 300.000 Bücher zum Schmökern zur Verfügung. Wer sich lieber vorlesen lässt, bucht das literarische Dinner bei Vollmond am 29. Oktober und genießt die besondere Atmosphäre des Hauses und die Herzlichkeit der Gastgeber in „vier Strophen“.

www.auf-nach-mv.de/schloesserherbst

Anzeige

Neueröffnung

„Sushi & Wein“ für den „Weißen Hirsch“ in Dresden

Am 1. September eröffnete der bekannte Dresdner Gastronom und Veranstalter Wolle Förster im Parkhotel sein 3. Restaurant

Am 1. September eröffnete Wolle Förster im Parkhotel auf dem Weißen Hirsch sein drittes Restaurant „Sushi & Wein“. Täglich von 11 bis 23 Uhr kommen hier nicht nur Sushi-Freunde auf ihre Kosten, auch feine Suppen, Gerichte aus dem Wok und leckere Desserts finden sich auf der Karte.

Inhaber Wolfgang Förster betreibt seit sechs Jahren in Dresden auf der Maxstraße sein Restaurant „Sushi & Wein“. Für die Sushi-Fans in Radebeul eröffnete er im März 2003 ein weiteres Lokal unweit des Karl-May-Museums.

Da die Platzkapazität in Stoßzeiten nicht mehr ausreicht, plante er in diesem Jahr gleich zwei weitere Restaurants in Dresden. Derzeit wird die ehemalige Schlecker-Filiale auf der Potschappeler Straße umgebaut. Die Eröffnung ist für Anfang Oktober geplant.

Ab 1. September, kann man sich im Parkhotel auf dem Weißen Hirsch zum Sushi-Essen einfinden. „Das neue Restaurant befindet sich im schönsten Raum des Parkhotels“, ist Wolle Förster von den Stuck-Decken und den großen Fenstern begeistert. „Dieses etwas nostalgische Ambiente harmoniert wunderbar mit den modernen Möbeln im japanischen Stil und den Kronleuchtern.“ Das Interieur wurde in beige und nussbaumfarben gehalten und verleiht dem Restaurant einen besonderen Schick.

Während des Essens kann man entsprechend dem Trend des „Front-Cookings“ den Sushi-Meistern beim Kreieren der feinen Röllchen zuschauen. Sieben neue Mitarbeiter wurden eingestellt.

Insgesamt 64 Plätze stehen hier zur Verfügung, dazu kommt eine Terrasse mit 25 Plätzen. In den Umbau wurden rund 120.000 Euro investiert, nicht nur in die Einrichtung, sondern auch in die komplett neue Küche inklusive neu verlegter Strom- und Wasserleitungen. Wie in den anderen Restaurants wird in der Mittagszeit unter dem Motto „Sushi satt“ ein Buffet zum Preis von 8,90 € pro Person angeboten. Am Abend gibt es zwischen 18 Uhr und 22 Uhr das beliebte Sushi-Buffet inklusive Wein zum Preis von 18,90 €. Platzreservierungen werden unter Tel. (0351) 30 70 75 30 entgegen genommen.

Alternativ kann man sich die große Sushi-Platte mit 84 Teilen für 6 bis 8 Personen auch nach Hause oder ins Büro liefern lassen. Der Preis beträgt 70 € zuzüglich 10 € Lieferpauschale.

Auch Prominenz (hier Schauspieler und Kabarettist Uwe Steimle) läßt sich gerne im „Sushi & Wein“ sehen um zum Beispiel ein neues Buch zu präsentieren, exotische Gerichte (hier ein Papageifisch) zu probieren oder schlicht „nur“ zu geniessen.

mehr Infos ...

Sorge um Frankreichs Gastronomie

Auch in Frankreich, der eigentlichen Bastion der Gourmet-Küche, sind Fastfood-Ketten auf dem Vormarsch, wird ein Gästeschwund in traditionellen Restaurants und Bistros beklagt. Ein zum publikumswirksamen *„Restaumobile“* umgebauter Bus mit 40 Plätzen, bestückt mit einer Küche samt Spitzenkoch, soll deshalb in Paris eine Lanze für das wohl wichtigste Kulturgut Frankreichs brechen. Er steht im Mittelpunkt der landesweiten Festivalwoche *„Tous au restaurant“*, die verschiedenste Aktionen umfasst. So können Gäste in ausgewählten Restaurants spezielle Menüs probieren — von zwei Gästen zahlt jeweils nur einer. Landesweit sind es laut *Spiegel Online* fast 1000 Häuser aller Preisklassen, die sich daran beteiligen.

Autor:Christoph Aichele

Christina Merz ist beste Chaîne-Jungköchin der Welt

Christina Merz hatte die Nase vorn — bei der Jungkoch-Weltmeisterschaft der Gastronomievereinigung Chaîne des Rotisseurs in Berlin. Die 24-Jährige kochte sich mit „Garnelenmousse mit Weingelee, gebeiztem Tunfisch und parfümierten Spitzen vom Babyleaf-Salat auf Sellerierelish“ zum Sieg. Als Hauptgang gelang ihr „Zweierlei vom Lamm unter der Senfkruste, mit Knoblauch, Portweinsoße, Bohnen, Karotten, Zucchini und Kartoffel-Limettenbordüre“. Beim Dessert kombinierte die Hessin „Schokoladenpraline, Himbeergranité, Heidelbeerschaum und marinierte Kalamansi“.

Zum 35. Mal veranstaltete die Chaîne des Rôtisseurs den Wettbewerb Concours National des Jeunes Chefs Rôtisseurs in Deutschland. Dazu werden junge Chefköche unter 27 Jahren eingeladen, sich über regionale Wettbewerbe zu qualifizieren. Beim internationalen Endausscheid setzte sich Christina Merz gegen Kollegen aus 22 Ländern durch. Den zweiten Platz belegte der Landessieger aus Frankreich, dicht gefolgt von Südafrika. Der Wettbewerb wurde zum zweiten Mal in Deutschland ausgetragen.

Christina Merz ist gelernte Konditorin und arbeitet seit drei Jahren als Chef de Partie im Lufthansa Training & Conference Center in Seeheim-Jugenheim. „An meinem Arbeitsplatz hatte ich die besten Voraussetzungen, um für die Weltmeisterschaft zu trainieren und mich optimal vorzubereiten“, sagte Christina Merz nach ihrem Sieg. Im März hatte sie die hessische Regionalausscheidung und später die Bundesentscheidung um den Jeunes Chefs Rôtisseurs 2012-Kochwettbewerb der Chaîne des Rotisseurs gewonnen.

www.lh-seeheim.de

Sternekoch Nils Henkel wird Genussbotschafter

Genussbotschafter für Nordrhein-Westfalen: Unter der Marke „Dein Nordrhein-Westfalen Genuss“ hat der „Tourismus NRW e.V.“ gerade ein Internetportal ins Leben gerufen. Ziel ist es, die nordrhein-westfälische Kulinarik stärker zu vermarkten. Jetzt wurden 13 Genussbotschafter auserkoren, um die zwölf touristischen Regionen des Landes und ihre jeweiligen kulinarischen Spezialitäten zu repräsentieren. Unter ihnen ist auch *Nils Henkel* (Foto oben), Küchenchef im Gourmetrestaurant Lerbach der Althoff Hotel & Gourmet Collection. Er vertritt das Bergische Land: „Mittlerweile lebe ich seit 15 Jahren im Bergischen Land und fühle mich hier Zuhause. In meiner Küche setze ich viele Produkte aus der Region ein“, sagt der Sternekoch.

Das Portal gibt einen Überblick über die nordrhein-westfälische Gastronomie und über die hier hergestellten Produkte. Das neue Portal verdeutlicht die kulinarische Bandbreite des Landes anhand der drei Genusswelten „Authentisch“, „Inspirierend“ und „Exquisit“. „Authentisch“ steht für Anbieter der regionalen Küche nach traditionellen Rezepten, „Inspirierend“ führt Anbieter ausgefallener Kochkreationen und Produzenten ungewöhnlicher Angebote auf. Die Genusswelt „Exquisit“, deren Botschafter Nils Henkel ist, widmet sich Anbietern der gehobenen Küche.

www.nrw-tourismus.de

Die 13 Genuss-Botschafter auf einen Blick:

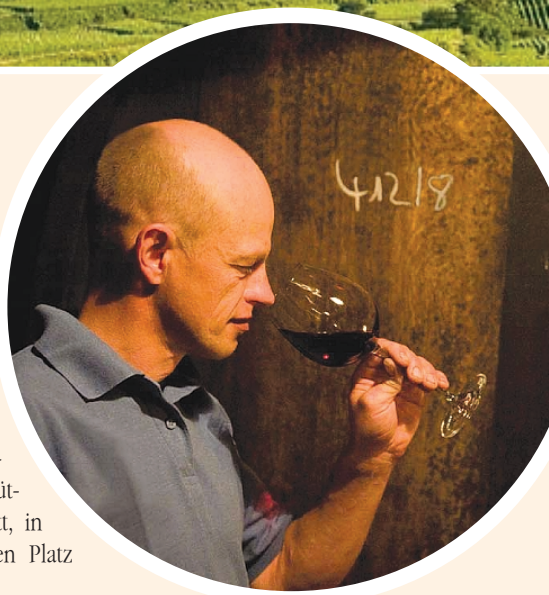
- Bergische Drei: **Ulrich Heldmann**, *Heldmann's*
- Bergisches Land: **Nils Henkel**, *Gourmetrestaurant Lerbach*
- Bonn-Rhein-Sieg: **Swen Bultmann**, *Villa Leonhart*
- Düsseldorf-Mettmann: **Volker Drkosch**, *Victorian*
- Eifel-Aachen: **Ruth Breuer**, *Historische Senfmühle Monschau*
- Köln: **Claudia Stern**, *Vintage*
- Rhein-Erft: **Michael Gliss**, *Gliss Caffee Contor*
- Münsterland: **Jens Bomke**, *Hotel Bomke*
- Niederrhein: **Ullrich Langhoff**, *Lippeschlößchen*
- Ostwestfalen-Lippe: **Elmar Simon**, *Balthasar*
- Ruhrgebiet: **Nelson Müller**, *Schote*
- Sauerland: **Olaf Baumeister**,*Seegarten*
- Siegerland-Wittgenstein: **Albert Podzimek**, *Dasnaschwerk*

Winzer

Weingut Freiherr von Gleichenstein

Tradition verpflichtet

Der Blick von Bickensohl über Oberrotweil auf den Eichberg; Bild oben: Familie von Gleichenstein (v.l.n.r. Johannes, Philipp, Louis und Christina von Gleichenstein)



Bereits 1634 erwarb die Familie der jetzigen Freiherren von Gleichenstein die Gebäude und Ländereien des Benediktinerklosters St. Blasien im damaligen Rothwyhl mitsamt dem Zehntrecht. Der heutige Besitzer, Freiherr Johannes von Gleichenstein, leitet den Betrieb seit dem Jahre 2003 in der elften Generation. Seit 2004 unterstützt ihn seine Ehefrau Christina von Gleichenstein. Mit den Söhnen Philipp (2006) und Louis (2008) ist für die 12. Generation gesorgt.

Sein Vater, Freiherr Hans-Joachim von Gleichenstein, übernahm den Betrieb 1959 als bäuerlichen Mischbetrieb. Die Vorliebe zum Wein brachte ihn dazu, den Betrieb nach und nach in ein reines Weingut umzuwandeln.

Das Weingut gehört heute zu den angesehensten Weingütern des Kaiserstuhls. Dieser Herausforderung stellt das Weingut sich täglich, damit seinen Kunden weiterhin höchster Weingenuss geboten werden kann. Seine Weine werden von der nationalen und internationalen Fachpresse mit den höchsten Preisen ausgezeichnet.

Leben mit dem Wein

Das traditionsreiche Anwesen liegt in einer der schönsten und wärmsten Regionen Deutschlands, inmitten zahlloser Weinberge und umgeben von einer reizvollen, ursprünglichen Natur. Auf den 50 Hektar Rebflächen des Weingutes wachsen überwiegend die klassischen Burgundersorten Spät-, Grau- und Weißburgunder sowie Muskateller und Müller Thurgau.

Durch die Lage mitten im Anbaugebiet gelangen die frisch gelesenen Trauben auf dem schnellsten Wege zur schonenden Weiterverarbeitung. Im Sommer lädt der Park zu Weinproben, Hochzeiten, Taufen oder Festen jeglicher Art ein. Im Herbst und Winter finden diese in der gemütlichen Probierstube statt, in der bis zu 50 Personen Platz finden.

Sorgfalt vom Weinberg bis ins Glas

In den traditionellen Weinkellern entstehen seit vielen Jahren absolute Spitzenweine. Kellermeister *Odin Bauer (Foto oben)* begleitet den Reifeprozess aller Weine mit größter Sorgfalt und trägt dazu bei, den Weinen ihren einzigartigen

Anstoß für diese beiden großartigen Weine waren die Geburten der Söhne Philipp im Jahr 2006 und Louis im Jahr 2008. Der Ausbau der Weine wurde in den entsprechenden Jahrgängen begonnen.

Das Weingut mit angrenzendem Wohnhaus, der Remise und dem Innenhof.

(Fortsetzung nächste Seite)

Winzer

Weingut Freiherr von Gleichenstein

(Fortsetzung von Seite 9)

Charakter zu verleihen. Die langjährige Erfahrung im Ausbau der Weine sowie höchste Qualitätsansprüche bei jedem einzelnen Verarbeitungsschritt schmeckt man in jedem Tropfen, der den Namen Freiherr von Gleichenstein trägt. Die Weißweine sind frisch und fruchtig, die Rotweine bestechen durch ihre Vollmundigkeit und fantastische Farbe. Zahlreiche Auszeichnungen belegen, dass die Weine zu den Besten in Deutschland gehören.

Nachhaltigkeit als Qualitätsgarantie

Die Vulkanverwitterungs- und die mächtigen Lösböden des Kaiserstuhls sind der Nährboden für die hohe Qualität der Weine aus diesem Hause. Im Zusammenspiel mit den einzigartigen klimatischen Bedingungen der Region entwickeln die Trauben ihre besondere Qualität. Für den Anbau der Reben und ein optimales Gedeihen der Trauben sorgt seit vielen Jahren Außenbetriebsleiter Franz Galli. Er begleitet den Reifeprozess der Trauben mit wachsamem Auge und größter Sorgfalt und Hingabe. Eine strenge Ertragsreduzierung und der individuelle Ausbau der einzelnen Lagen sichern nachhaltig die hohe Qualität der Weine, dadurch erhalten die Kabinettweine ihren süffigen und spritzigen Geschmack, die Spätlesen dagegen ihre Komplexität und Dichte.

www.gleichenstein.de

Saisonales

Erntezeit ist Genusszeit

Kulinarische Herbsttermine in Niederösterreich und Südtirol

Die herbstliche Fülle an Feld- und Gartenfrüchten regt allerorten die Phantasie der Köche und Köchinnen an. Dem Herbstklassiker Kürbis widmet man im Retzer Land im Weinviertel ein eigenes Fest. Dirndl zum Essen statt zum Anziehen sind die Spezialität des niederösterreichischen Pielachtales. In Terenten in der Ferienregion Kronplatz lässt man im Oktober die authentische Pustertaler Küche anlässlich einer Spezialitätenwoche aufleben.

Dirndlkirtag im niederösterreichischen Pielachtal

Fesche „Dirndl“ und ebensolche Dirndlkleider werden auf dem Pielachtaler Dirndlkirtag am 29. und 30. September 2012 natürlich auch zu sehen sein. Doch die Hauptrolle spielt bei diesem Anlass ein anderes „Dirndl“. Dirndlsträucher, andernorts als Kornelkirsche oder Hartriegel bekannt, sind typisch für das Pielachtal im niederösterreichischen Mostviertel. Die süßen, dunkelroten Früchte sind reich an Vitamin C und lassen sich zu allerhand Köstlichkeiten verarbeiten. Im Pielachtal ist man da höchst kreativ, an verschiedenen Ständen auf dem Kirtag kann man zum Beispiel Dirndlbowle oder Dirndlbrand verkosten, sich ein Stück Dirndltorte genehmigen oder eine Dirndlrolle, Ziegenkäse gefüllt mit Dirndln, probieren. Live-Musik, lustige Wettbewerbe und ein Kinderprogramm umrahmen den Kirtag.

Alles Kürbis im Retzer Land im Weinviertel

Das kulinarische Potential des Kürbisses ist weitaus größer, als die im Herbst bei allen Essenseinladungen unvermeidliche Kürbissuppe ahnen lässt. Was man aus der größten Beere der Welt alles machen kann, zeigt man im Retzer Land im niederösterreichischen Weinviertel anlässlich des Kürbisfestes vom 26. bis 28. Oktober. Dort nennt man den Kürbis „Bluza“ und veredelt ihn zu Gulasch, Kipferln, Rohkost und natürlich zu delikaten Suppenvariationen, die man auf dem Fest zusammen mit den regionalen Weinen verkosten kann.

Bäuerliche Spezialitätenwoche im Pustertal

Terenten in der Südtiroler Ferienregion Kronplatz gilt als die Kornkammer des Pustertales. In von Wasser getriebenen Mühlen wurde das Getreide vermahlen und bildete die Basis der bäuerlichen Küche. Vom 19. bis 28. Oktober werden in Bauernhöfen und Gastbetrieben von Terenten traditionelle Gerichte der „Terner Bauernkuchl“ serviert. Weiter Information unter anderem unter:

www.pielachtal.info

Besondere Orte

© Text: Daniel Jauslin;
© Fotos: zVg

Drei mal Neun & Fünf Sterne in alpiner Grandezza: „Chalet Resort Ermitage“ — Gstaad, Schweiz

Neun Monate Umbau. Neun Monate seit der Wiedereröffnung. Neun Restaurant-Stuben. Fünf Sterne. 3500 qm Wellness und Spa. Eine Million funkelnde Bar-Sterne. Sterne-Koch Uwe Seegert mit fünfzehn Gault-Millau Hauben. Bis zu 110 MitarbeiterInnen. 175 qm Konferenzsaal. 96 Zimmer. 40 Millionen Franken Umbaukosten.

Unglaublich, was man in dreiviertel Jahren Um- und Neubauzeit alles leisten kann. Das Ermitage, welches Direktor Stefan Walliser seit 2003 tadellos führt, strahlt in neuem, alpinem Glanz.

Schon das Entree bezaubert. Lichtdurchflutetes Ambiente über zwei Stockwerke. Ein offener Kamin mit kontrastreichen Materialien, wie stämmige Eiche und heimisches Altholz, wechseln sich mit Designermöbeln und vielschichtigen Stoffen ab. 30 neue Zimmer und Suiten machen eine gute Figur. Grosszügige Flächen, modern heimeliges Ambiente im Bad und Schlaf- Wohnraum. Der Gast wird sich jederzeit wohlfühlen. Er findet alle Annehmlichkeiten, welche von einem 5-Sterne Haus erwartet werden. Ein Clou: Diverse unterschiedliche Kissenarten können zum Ausprobieren kostenlos beim Zimmerservice geordert werden.

Einem gesunden, tiefen Schlaf steht nichts mehr im Weg. Morgens scheint die Sonne in die Zimmer. Schönried, bekannt als Sonnenterasse oberhalb von Gstaad, bietet Sommer und Winter viele Sport- und Ausflugmöglichkeiten wie: Skilaufen (105 Pistenkilometer), Gleitschirmfliegen oder Golf.

Ob sie den Tag mit Aktivitäten nutzten oder im blumenreichen, neu gestalteten Garten auf bequemen Holzliegen ausruhen — nach 12 Uhr ist die Saunawelt offen. Alles, was das Herz begehrt, steht zur Verfügung. Sogar ein Solebad aussen und ein Salzwasser-Whirlpool innen. Nach ein paar Tagen in der Vitalitäts-Oase werden sie Schönheit und Balance mit nach Hause nehmen.

Vor dem Nachtessen können sie sich frisieren und schminken lassen — Sie bekommt eine passende Beratung und ihren Mann wird es freuen. In einer der neun „Stuben“ verwöhnt der bekannte deutsche Sternekoch Uwe Seegert ihren Gaumen. Das abwechslungsreiche à la Carte Menü ist geschmackvoll, leicht und bekömmlich. Fleisch, Fisch oder Vegetarisches ist täglich gegeben. Gäste wählen einfach von den verschiedenen Vor-, Haupt- und Nachspeisen aus und stellen sich somit selbst ihr „15 Gault-Millau-Menü“ zusammen.

Zu guter Letzt setzt das neue Ermitage auf Ökologie. Im Sinne der Nachhaltigkeit wird zum Beispiel Wärme zurückgewonnen — aus Lingerie, Küche, Hallenbad, Saunapark oder Restauration. Dies bewirkt, trotz 40% mehr Kubatur des Neu- und Erweiterungsbaus keine Erhöhung des Energiebedarfs. Zusätzlich wurden überall, wo dies möglich war, LED-Lichtquellen installiert, was den Stromverbrauch massiv reduziert. Sogar die Küchenabfälle — in unserer Luxusgesellschaft sind dies leider viele — werden in der Bioabgasanlage zweimal monatlich in Energie umgewandelt.

Das Wasser im Ermitage ist Saaner Quellwasser, welches aufwendig aufbereitet, gekühlt und anschliessend in die verschiedenen Zapfstationen im Hotel geleitet wird. Dort wird dem Gast dieses Wasser mit und ohne Kohlensäure angeboten.

Einen Franken bezahlt der Gast indirekt an einen Liter Wasser an die UNICEF für den Erwerb von Wasserpumpen in den Gebieten der Erde, bei welchen frisches Wasser ein kostbares Gut ist. Bravo. Bis Ende August konnten auf diese Weise schon knapp 40 Pumpen eingesetzt werden, welche in den meisten Fällen ein ganzes Dorf mit frischem und sauberem Wasser versorgen.

www.ermitage-gstaad.ch

Besondere Orte

© Text: Daniel Jauslin
© Fotos: Daniel Jauslin

Bonsai Spycher — Schweiz

Oberhalb von Stanstad über dem Vierwaldstättersee thront 600 Meter über Meer eine kleine Oase am Bürgenstock.

Das Relikt von 1710 wurde dereinst im 397 km² grossen Entlebuch als Spycher oder zu Deutsch Speicher erbaut und diente zur Einlagerung von Lebensmitteln. Diese Vorratskammer wurde vor über 40 Jahren an ihren jetzigen Standort verlegt und steht majestätisch am Hang in Fürigen. Seit der sanften, detailgetreuen Renovation lädt ImSpycher Gäste ein, ein paar Tage unverblümten Urlaub zu geniessen. Behaglichkeit und Design, Atmosphäre und Stimmung sollen vermitteln, was moderne Anlagen meist nicht ausströmen. Als Bonsai Ferienhaus müssen andere Trümpfe stechen.

Auf Grund der bescheidenen Masse bietet der Spycher drei respektive vier Stockwerke. Im Eingangsstockwerk ist Wohnen und Duschen angesagt. Ein separates WC — mit herrlichem Blick auf den weltbekannten Pilatus — verkürzt die Zeit. Die vollflächige Panoramafensterscheibe verleitet zum Lesen und Verweilen auf den einfachen Polstergarnituren und Kissen. Das Cheminée trägt den Rest dazu bei. Romantik pur. Dank einer Treppe kommt man in den Schlafraum. Dieser bietet dieselbe phänomenale Aussicht wie der Wohnbereich. Ein 160 cm Doppelbett lädt zum Kuscheln ein. Lavabo, TV/DVD/SAT und ein kleiner Schrank sind die Annehmlichkeiten des Schlafraums. Unterhalb des Wohnraums ist die moderne Küche mittels sehr steiler Treppe oder von aussen bequem erreichbar. Die Ausbaustufe ist sehr gut.

Waschmaschine, Geschirrspüler und Nespressomaschine gehören neben einem grossen Esstisch für vier zum Inventar. Auch in diesem Raum — wie in allen anderen — steht eine iPod Anlage, bei welcher die Gäste ihre eigenen Apple Devices einstecken können oder den des Gastgebers uneingeschränkt nutzen dürfen. Das WLAN ist kostenlos. Jedes Zimmer hat ein Fenster mit Mückennetzen. Bravo! Auf jedem Stock befindet sich mindestens ein Designerstück, Beispiel: Die Lampe im Wohnbereich findet man im Bundeshaus wieder.

Nur drei Stück soll es davon noch geben ...

Die Farbgebung an den Wänden ist konsequent in Le-Corbusier-Tönen gehalten, was dem eindrücklichen Gesamtkonzept zuzuschreiben ist. Das vierte Stockwerk ist direkt unter dem Dach und nur von aussen zugänglich. Der Ausbau entspricht dem des bereits beschriebenen Schlafzimmers. Die Aussentreppe geht vor dem Panoramafenster vorbei und gibt zu verstehen, dass sich vier Personen sehr nahe stehen müssen um dort die Zeit gemeinsam zu verbringen. Die Schlafzimmer sind nicht von neugierigen Blicken geschützt. Im Aussenbereich sei vor allem die Rattan-Lounge mit Sonnenschirm erwähnt. Hier können sich bequem vier Gäste aufhalten. Ein Tisch mit sechs Stühlen, ein Webergrill, ein idyllisches „Sitzeckli“ für zwei, sowie zwei Le-Corbusier-Holzliegen laden zum Relaxen ein.

Auf Grund unserer Erfahrungen empfehlen wir „ImSpycher“ für einen Kurzurlaub für zwei Personen, welche sich der einzigartigen Aussicht ebenso erfreuen, wie der romantischen Zweisamkeit und dem Bewusstsein, ein paar Hundert Jahre zurückversetzt zu sein — ohne auf die Annehmlichkeiten des 21. Jahrhunderts verzichten zu müssen. Wir haben es genossen.

www.imspycher.ch

Genuss & Luxus pur

Fürstentum Monaco: Kulturelle Sehenswürdigkeiten und Schauplatz der High Society

Das Fürstentum Monaco ist das ganze Jahr über eine Reise wert

Das Fürstentum Monaco ist das ganze Jahr über eine Reise wert: Der sonnenverwöhnte Kleinstaat an der Côte d'Azur bietet ein exklusives und umfangreiches Angebot an kulturellen Sehenswürdigkeiten und ist gerne Schauplatz der High Society. In den Luxus-Hotels sowie exzellenten Spa- und Wellness-Oasen des Fürstentums finden Besucher Erholung und exquisiten Service.

Das weltberühmte Panorama von Monaco (Monte Carlo)

Ausstellung des skulpturalen Kostüms, welches Nikos Floros zu Ehren von Grace Kelly („Gracia Patricia"), in Anlehnung an ihre Hochzeit mit Prinz Rainier, entworfen und erstellt hat. Die Skulptur besteht aus Tausenden gewebten Aluminiumstücken von Coca-Cola-Dosen.

Luxuriöses 5-Sterne Hotel

Das Fünf-Sterne Hôtel Métropole Monte-Carlo ist zentral gelegen und nur wenige Schritte vom legendären Grand Monte-Carlo Casino entfernt. Überwältigend nimmt der Gast die üppig-elegante Atmosphäre schon beim Betreten des Entree´s auf. Die kreative Innengestaltung mit den vielfältigen Akzenten und geschmackvollen Details führen zu Recht dazu, dass das Hotel zu den besten weltweit zählt. Damit wurde der Spagat zwischen Konservativ und Zeitgeist geschaffen, so dass sich ein breites Publikum im Hotel mehr als wohlfühlt. Der unaufdringliche Luxus verwöhnt zu werden, zeichnet das Haus als in sich ruhende Oase aus. Zauberhaft komponierte Blumenarrangements unterstreichen den vollkommenen Eindruck der Behaglichkeit.

Die Mitarbeiter sind ausschließlich Fachkräfte, welche die gehobene Gastlichkeit verinnerlicht haben und den Besuch im Hotel Metropole für den Gast zu einem unver-gesslichen Erlebnis werden lassen. Das mit 2 Michelin-Sternen ausgezeichnete Gourmet-Restaurant „Joël Robuchon", welches von Karl Lagerfeld neu designt wurde, beeindruckt schon vor dem Genuss kulinarischer Köstlichkeiten mit seinem atemberaubenden Ausblick. Speisen kann man im Freien mit Blick auf das Casino, den satt grünen Gärten und das Mittelmeer. Durch die nach dem Restaurant offen gestaltete Küche hat der Gast die Möglichkeit, dem hoch konzentriert arbeitenden, eingespielten Küchenteam direkt zuzusehen, wie mit bewundernswertem Tempo und unglaublicher Präzision wahre optische Meisterwerke auf den Tellern entstehen.

Die kreativen Kreationen basieren meist auf dem Reichtum des Mittelmeeres und gewinnen durch die Empfehlung des Sommeliers Ihre ganze Entfaltung. Ein wahrer Maitre (Christophe Cussac) ist hier am Werk, denn Joël Robuchon, einst gefeiert als Jahrhundertkoch, steht nicht selbst in der Küche.

Joël Robuchon (geboren am 7. April 1945 in Poitiers) ist ein französischer Spitzenkoch. Er trägt den Titel Koch des Jahrhunderts, den außer ihm nur Paul Bocuse, Frédy Girardet und Eckart Witzigmann verliehen bekamen. Ein echtes Highlight in Monte-Carlo schafft das Hotel Metropole mit den beheizten Meerwasser-Swimmingpools auf einem herrlichen Sonnendeck aus Teakholz.

(Fortsetzung nächste Seite)

links: Fassade und Gärten des Spitzenhotels, rechts: Ausgezeichneter „Koch des Jahrhunderts": Joël Robuchon

(Fortsetzung nächste Seite 13)

Genuss & Luxus pur

Fürstentum Monaco: Kulturelle Sehenswürdigkeiten und Schauplatz der High Society

Die 146 Hotelzimmer entsprechen selbstverständlich, um den hohen Ansprüchen gerecht zu werden, dem neusten Standard von Materialien, Technik und Accessoires. Zur Zeit ist das Hotel Metropole Aussteller eines skulpturalen Kostüms, das Nikos Floros entworfen und erstellt hat. Inspiriert wurde er von dem Hochzeitskleid, das Grace Kelly zu ihrer Hochzeit mit Prinz Rainier von Monaco trug.

Das besondere skulpturale Kostüm ist speziell für das 30-jährige Jubiläum zum Todestag von Prinzessin Grace Kelly, - die nach einem tragischen Unfall in den engen Serpentinen der Corniche bei La Turbie ums Leben kam — geschaffen worden und wurde zum ersten Mal auf der National Museum of Women in the Arts in Washington DC ausgestellt.

Das Fürstentum Monaco ist das ganze Jahr über eine Reise wert

Die Skulptur besteht aus Tausenden gewebten Aluminiumstücken von Coca-Cola-Dosen. Über ein Jahr arbeitete der Künstler an der Herstellung mit dem einzigartigen Design. **www.metropole.com**

Wandern & Geniessen

Herbstwandern im Berchtesgadener Land

Almen, Achen und alpine Aussichtslogen: Faszinierende Touren durch das Reich von König Watzmann

Mit dem Herbstanfang beginnt die farbenfroheste Wanderzeit im Berchtesgadener Land. Während die Bäume im Nationalpark ihre bunte Pracht entfalten und die Rinder ihren knalligen Kopfschmuck bei den Almabtrieben zur Schau stellen (z.B. am 3. Oktober über den Königssee) genießen Wanderer herrliche Aussichten und über 740 Kilometer markierte Wege.

Grandiose Aussichten im Nationalpark Berchtesgaden (11,2 km, 940 hm, ca. 5 Std.)

Schwindelfrei sollte man sein und relativ bergerfahren, wenn man sich auf die ruhige, aber anspruchsvolle Tour über 940 Höhenmeter durch den Nationalpark Berchtesgaden begibt. Direkt am Königssee startet die fünfstündige Route, auf der die Faszination Watzmann und der 190 Meter tiefe Alpenfjord über schattige Pfade erlebbar werden. Am großen Parkplatz in Schönau verabschieden sich geübte Wanderer direkt in Richtung Königsseer Ache vom bunten Touristen-Treiben. Entlang von Bob- und Rodelbahn geht es hinauf in den Klingergraben und auf einem gut angelegten, aber teilweise steilen Weg durch dichten Wald. Nach etwa zwei Stunden öffnet sich eine breite Almwiese, aus deren Mitte die Terrasse der Kührointalm zur gemütlichen Rast lädt. Gestärkt durch bayerische Köstlichkeiten führt die Strecke anschließend weiter zur Archenkanzel (1346 m), dem höchsten Punkt der Wanderung, an dem sich eine bezaubernde Aussicht über den langgestreckten Königssee und die farbenfrohen Mischwälder öffnet.

Familienglück mit Weitblick in die Ramsau (11 km, 350 hm, 4 Std. gemütlich)

Ideal für Familien ist der Soleleitungsweg, der sich über rund elf Kilometer vom Oberwirt in Ramsau vorbei am Wallfahrtskircherl Maria Kunterweg hinauf auf den Sonnenbalkon des Berchtesgadener Landes schlängelt. Völlig unbeschwert genießen Wanderer hier die grandiose Aussicht über Wimbachtal und Ramsau, stärken sich bei deftigen Schmankerln und von Hand gebackenen Kuchen in einem der drei Gasthäuser und tauchen in jene Zeit ein, in der das weiße Gold alleine den Wohlstand der Region bestimmte. Historische Holzrohre und Infotafeln lassen heute nur noch erahnen, wie technisch aufwändig die Konstruktion zum Transport des salzhaltigen Wassers am Anfang des 19. Jahrhunderts gewesen sein muss.

www.berchtesgadener-land.com

MÖVENPICK Hotels & Resorts

Gemüse-Genuss bei Mövenpick Hotels & Resorts: Pastinaken & Co feiern Comeback.

Längst vergessene Gemüsesorten feiern in den europäischen Mövenpick Hotels ein geschmackvolles Comeback.

Zahlreiche Gemüsesorten spielten einst eine wichtige Rolle in den Küchen Europas und wurden in unterschiedlichster Form serviert. Im Laufe der Zeit änderte sich der Geschmack und viele Grundnahrungsmittel wie Pastinaken, Schwarzwurzeln und Knollenziest spielen nur noch eine untergeordnete Rolle auf der Einkaufsliste.

Die Küchenexperten von Mövenpick Hotels & Resorts leisten nun einen Beitrag zur Wiederentdeckung dieser fast vergessenen Gemüsesorten. Sie nutzen das Potenzial und kombinieren frische Aromen mit einer überraschenden Note. Für neugierige Restaurantgäste, die noch nie Muskatkürbis, Schwarzrettich oder Knollenziest probiert haben oder die sich nicht daran erinnern können, wie gut Rüben, Schalotten und Artischocken schmecken können, sind die Ergebnisse eine wahre Offenbarung. Vom 19. Oktober bis zum 11. November 2012 servieren alle Mövenpick Hotels & Resorts in Europa eine ausgewogene Vielfalt von acht Menüs, in denen diese wenig bekannten Zutaten wieder im Mittelpunkt stehen.

Zwei Beispiele der neuen Kreationen mit „vergessenen Gemüsesorten“: links: Kraftbrühe mit pochiertem Ei, Petersilienwurzel und schwarzem Trüffel oben: Birne mit Pecorino, schwarzem Rettich und Baumnüssen

Dazu gehören solche Köstlichkeiten wie Hirschkalbrücken mit Pastinaken- und Schalotten-Confit, Pastete mit Schwarzwurzeln und Ziegenkäse, Birne mit Pecorino-Käse-Füllung, dazu Schwarzrettich und Walnüsse, frittiertes Zanderfilet mit Senfbutter und Topinambur, Poulardenbrust mit Navetten und Knollenziest sowie Ravioli mit Muskatkürbisfüllung.

„Gemüsesorten wie Pastinaken und Knollenziest bereicherten früher den täglichen Speiseplan vieler Menschen, doch weil sie als Arme-Leute-Essen‘ galten, nutzte man sie irgendwann kaum noch,“ sagt Thomas Hollenstein, Director of Food & Beverage für Mövenpick Hotels & Resorts in Europa. „Heute erleben diese Gemüsesorten eine Renaissance bei kreativen Küchenchefs, weil sie voller Geschmack sind, zahlreiche gesunde Nährstoffe liefern und in perfekter Weise im Herbst das Immunsystem stärken.“ Gästen, die gern in Ruhe diese ideenreiche kulinarische Erfahrung genießen möchten, bietet Mövenpick Hotels & Resorts ein attraktives Genießer-Arrangement. Es umfasst eine Übernachtung, ein Drei-Gang-Menü inklusive Wein sowie eine exklusive Rezeptsammelbox. Der Preis beginnt ab 60 € pro Person in Deutschland, ab 96 € in den Niederlanden und ab 105 Schweizer Franken in der Schweiz. Mit den neuen Menüs unterstreicht Mövenpick Hotels & Resorts einmal mehr den Fokus auf gastronomische Qualität. Zugleich steht die Nutzung der traditionellen Gemüsesorten beispielhaft für das „Green Globe“-Engagement der Hotelgruppe: Die nachhaltige, regionale Küche nutzt vorwiegend Zutaten, die lokal produziert werden. Restaurant-Reservierungen oder Arrangement-Buchungen können telefonisch getätigt werden sowie online unter

www.moevenpick-hotels.com/geschmack

Über Mövenpick Hotels & Resorts:

Mövenpick Hotels & Resorts ist eine internationale Hotelgruppe im gehobenen Segment mit über 16’000 Mitarbeitern und betreibt 72 Hotels und Resorts in 24 Ländern. Über 30 Projekte befinden sich in der Planung oder Voreröffnung, darunter die diesjährigen Eröffnungen in Hurghada, Sharm El Sheikh und Soma Bay (Ägypten), Ankara (Türkei), Chiang Mai und Koh Samui (Thailand), Palawan (Philippinen), Dubai (VAE) und Paris (Frankreich). Die Unternehmensstrategie sieht die Expansion in den Kernmärkten Europa, Afrika, im Nahen Osten und Asien vor. Mit Sitz in *Zürich (Foto)*, ist Mövenpick Hotels & Resorts auf Geschäfts- und Konferenzhotels sowie auf Resorts mit individuellem Charakter spezialisiert. „Global denken - lokal handeln“ ist das Leitmotiv für jedes Haus im Rahmen seiner gesellschaftlichen Verantwortung. Geprägt durch ihre Schweizer Wurzeln, steht die Hotelgruppe für entgegenkommenden Service, kulinarische Genüsse und Respekt für die Umwelt — verbunden mit einer persönlichen Note. Die Hotelgruppe ist im Besitz der Mövenpick Holding (66,7%) und der Kingdom Gruppe (33,3%).

www.moevenpick-hotels.com

+++ 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**