# OUVVY Elektronische Zeitung des Internetportals www.gourmet-classic.de · Ausgabe 31 / Oktober 2012

Klassische Küche

Die Geschichte der "Vierländer Bio-Gans"



#### LANDHAUS SCHERRER

on einem Hamburger Gastronomiebetrieb bekam Alois Kuntschke 2007 einen Auftrag 2.000 Gänse zur Weihnachtszeit zu produzieren. Dieser hat sich leider nie wieder gemeldet und nun musste Bauer Kuntschke selbst Akquise betreiben. Er hoffte in Hamburg auf das größte Potential und an die Elbchaussee zog es ihn immer schon.

Er machte auch im Landhaus Scherrer halt, mitten im Abendgeschäft, um Heinz O. Wehmann (Foto unten) seine tollen Gänse zu präsentieren. "Jaja, leg mal Deine Probe hin, wir braten das Federvieh die nächsten Tage." Heinz O. Wehmann war begeistert und rief

Bauer Kuntschke gleich am nächsten Morgen an: "Das Grundwie Vierländer Bio-Gänse qualitativ

> Mastzeiten spielen dabei eine große Rolle. Das Mindestschlachtalter der Bio-Gänse beträgt 20 Wochen. Dieses verantwortungsbewusste Umgehen mit den Tieren macht das Fleisch dieser Vierländer Bio-Gänse besonders zart und einzigartig im Geschmack. Durch

Erzeugnissen und längere

Bio-Gänse Alois Kuntschke zugetragen.

Wie folgt hat sich diese schöne Geschichte von Sternekoch Heinz O. Wehmann und dem Lieferanten der Vierländer

produkt ist geschmacklich sehr gut, allerdings müssen noch viele Dinge in der Kalibrierung geändert werden." Seit diesem Tag sind Sternekoch Heinz O. Wehmann und Bauer Kuntschke vom Geflügelhof Bokelholm ein eingespieltes Team: jedes Frühjahr widmen Sie sich wieder dem Thema " noch hochwertiger aufwachsen können". Einigkeit herrscht bei Beiden; die wichtigsten Zutaten für ein aktives, gesundes und natürliches Sozialverhalten der Bio-Gänse sind viel Bewegungsfreiheit und Auslauf, frisches Gras, gesunde Kräuter, sowie genügend sauberes Wasser. Zusätzliche Rationen an Hafer, ausschliesslich aus Bio-

Bio-Zertifizierung 2012 offiziell die Bio-Gänse verkaufen und auf der Speisekarten deklarieren. Auch in diesem Jahr ab November serviert Ihnen der Hamburger Sternekoch Heinz O.

einen optimalen Fettgehalt wird

"Genuss mit höchster Oualität"

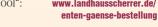
erzielt.

Wehmann im Gourmet Restaurant "Landhaus Scherrer" die krosse Vierländer Bio Gans mit klassischen Beilagen wie Bio-Rotkohl, Serviettenknödel, Kronsbeeren, Bio-Schmorapfel

und Bio-Sauce. Diese besondere Tradition hat Heinz O. Wehmann seit Jahren wieder aufgegriffen und durch seine besondere Zubereitung Beide Betriebe dürfen seit der veredelt. Diese Vierländer Bio-Gans ist nun nicht mehr von seiner Speisekarte weg zu denken. Das

> Menü können Sie nachlesen unter: www.landhausscherrer.de

> Sie können aber auch die Bio-Gans fertig zubereitet für zuhause bestellen im neuen "Online- Bestell-Tool": www.landhausscherrer.de/







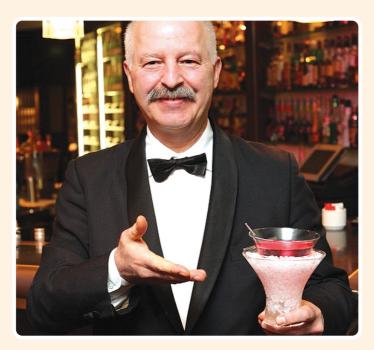


Die besondere Entdeckung

#### Ein Barchef als Erfinder

in Platz der Entspannung und gleichzeitig ein Treffpunkt für Ihr "After Work" in Frankfurt: Das Grand-Seven ist beides. Die einzigartige Farbkombination sowie die edle Einrichtung kreieren ein Ambiente, in dem Sie loslassen können. Genießen Sie Ihre Mittagspause mit Kollegen perfekt ergänzt durch unser Business Lunch und unsere Auswahl an Kaffee und Kuchen. Oder feiern Sie Ihren ganz persönlichen Feierabend mit einem der unvergleichlichen Cocktails und Drinks des Barteams um Barchef Fatih Akerdem. Unter dem hohen Atrium klingt der Abend für Sie entspannt aus.

Wer bei *Barchef Fatih Akerdem* im Grandseven Restaurant im WestinGrand Hotel Frankfurt,



Barchef Fatih Akerdem mit seiner Erfindung — dem "Cocktail Chiller"

einen Martini bestellt, wird vom "Cocktail Chiller" überrascht: Der Drink kommt quasi in gleich zwei Gläsern daher — ineinandergestellt und eines davon doppelwandig.

Das Cocktailglas verfügt so über ein eingebautes Eisfach, das den Drink kühlt und nicht verwässsert. Die Glaskombi ist Akerdems Erfindung. Und die hat er sich schützen lassen. "Ich serviere darin alle Cocktails, die mit Eis geschütttelt und ohne Eis serviert werden also Martinis, Manhattan, Cosmopolitan und Champagner-Cocktails", sagt Akerdem, der seit 22 Jahren hinter dem Tresen des Westin Grand Hotel steht. "Auch eignet sich der 'Cocktail Chiller' wunderbar für Eiscreme, Shrimps-Cocktail, Gazpacho, Kaviar oder Obstsalat." www.grandseven.de

Anzeige





Auszeichnung Jubiläum

### "Preis für Grosse Gastlichkeit"

Siegerin im Service-Wettbewerb ist Lisa Eckardt aus dem Louis C. Jacob in Hamburg



Glanzvolles Finale: Die drei Besten beim "Preis für Große Gastlichkeit" (vordere Reihe) Lisa Eckardt (3. v. links), Barbara Englbrecht (2. v. links) und Tommy Hergenhan (rechts) mit Sponsoren.

um dritten Mal rief die internationale Vereinigung zum deutschlandweiten Wettbewerb "Preis für Grosse Gastlichkeit" auf. Diesmal nahmen zwölf ausgewählte Teilnehmer aus den acht Bundesländern Hamburg, Berlin, Thüringen, Nordrhein-Westfalen, Bayern, Baden-Württemberg, Niedersachsen und Schleswig-Holstein am ganztägigen Service-Wettbewerb teil. Vor den Augen der Jury zeigten die jungen Restaurant- und Hotelfachleute im Schlosshotel Hugenpoet in Essen-Kettwig ihr Können. Den Sieg sicherte sich am Abend des anspruchsvollen Wettbewerbstages Lisa Eckardt aus dem Louis C. Jacob in Hamburg. Den zweiten Platz belegte Barbara Englbrecht aus dem Dallmayr/ München und den dritten Platz sicherte sich Tommy Hergenban aus dem Landhaus Eggert/Münster.

#### Sie wollte sich erst gar nicht bewerben

"Ich kann das noch gar nicht glauben", sagte Lisa Eckardt kurz nach der Siegerehrung. Sie wollte sich erst nicht bewerben, wurde aber von Kollegen ermutigt und von der Hotelleitung in der Vorbereitung auf den Wettbewerb hervorragend unterstützt, wie sie erzählte. Ihr Beruf ist für die Wahl-Hamburgerin Berufung.

Das hat sie im Laufe des Wettbewerbs deutlich gemacht. "Ich arbeite in meinem Traumjob", schwärmte sie, auch wenn der voller Herausforderungen stecke. Die nimmt sie aber gern an.

"Am liebsten sind mir muffige, schlecht gelaunte Restaurantgäste, die ich dann während des Essens umpolen kann, so dass sie guter Stimmung das Haus verlassen", so Eckardt.

www.lart-devivre.eu

## Erl probt die Passion zum 400 Jahre Jubiläum



rl im Tiroler Unterinntal begeht im kommenden Jahr das Jubiläum 400 Jahre Passionsspiele. Der Ort bringt zusammen mit Thiersee im Tiroler Unterinntal im Sechsjahresrhythmus Passionsspiele mit riesiger Beteiligung zur Aufführung. An den 33 Vorstellungen der Erler Jubiläumspassion 2013 sind rund 600 Laienschauspieler aus Erl beteiligt vom zweijährigen Kind bis zum 90jährigen Großvater. Im vergangenen Sommer hat Felix Mitterer den neuen dramaturgischen Text für die Erler Jubiläumspassion 2013 vorgestellt. Mitterers Passion ist für ein junges Publikum geschrieben und wurde mit großer Begeisterung aufgenommen. Regisseur Markus Plattner ging sofort an die szenische Aufarbeitung und Rollenverteilung. Derzeit wird am Bühnenbild, der Musik, den Kostümen und am Lichtdesign gearbeitet und der Passionsspieltext für das Textbuch für nicht deutschsprachige Gäste ins Engli-

sche übersetzt. Die Probenarbeit beginnt am 17. November. Passionsspiele waren im Mittelalter in ganz Europa verbreitet, im deutschsprachigen Raum haben sie sich bis zum heutigen Tag vor allem in Bayern und Österreich gehalten.

#### Spieltage Passionsspiele Erl 2013

**Mai:** 26.05.13 (Uraufführung), 30.05.13

**Juni:** 01.06.13 (Abendvorstellung 19 Uhr), 08. + 09.06.13, 15. + 16.06.13, 22. + 23.06.13, 29. + 30.06.13

#### Juli:

06. + 07.07.13, 13. + 14.07.13, 20. + 21.07.13, 27. + 28.07.13

#### **August:**

03.08.13, 10.08.13, 17.08.13, 24.08.13, 31.08.13

#### September:

07. + 08.09.13, 14. + 15.09.13, 21. + 22.09.13, 28. + 29.09.13

#### Oktober:

05.10.13

www.passionsspiele.at









## Weingut Weber — "Weinbau seit Generationen"!



ie Wurzeln der Familie Weber stammen von Jechtingen am Kaiserstuhl. Dort wurde bereits seit Generationen Wein an- und ausgebaut. Die Voraussetzung für das heutige Weingut in Ettenheim schufen in den Jahren 1948/49 Kosmas und Frieda Weber. Sie kauften die Südhänge vom damaligen Erzbergwerk Barbara, terrasssierten diese, pflanzten 250 Walnussbäume und in den darauffolgenden Jahren die ersten 3 ha Weinreben an. In den ersten sieben Jahren wurde das Lesegut vom Ettenheimer Kaiserberg

nach Jechtingen am Kaiserstuhl gebracht, um dieses im dort bestehenden Weingut auszubauen und zu verkaufen.

Die Weinberge am Ettenheimer Kaiserberg übergaben Kosmas und Frieda Weber ihrem jüngsten Sohn Werner Weber, gelernter Winzermeister. Werner und seine Frau Margot, gelernte Metzgereifachverkäuferin, entschlossen sich daraufhin, sich endgültig in Ettenheim niederzulassen und bauten 1975 das erste Gebäude — das Wohnhaus mit Hausbrennerei, Weinkeller und Büro. Somit wurde das Weingut in Ettenheim gegründet. Zu diesem Zeitpunkt wurden bereits 6 ha Wein ausgebaut.

Um die Weine nach modernsten Erkenntnissen ausbauen zu können, erfolgten weitere Moder-

> seinen eigens ausgebauten, cha-

raktervollen.

nisierungen der Kellerei. Ihr Sohn Michael bereicherte bereits 2002 während seiner Ausbildung zum Winzer - mit

Winzer

# EBER

interessanten Weinen das Sortiment.

Von klein auf ebenfalls mit Wein und Weinanbau verbunden ist Tochter Angelika. Im Jahr 2002/2003 nahm sie nach erfolgreicher Wahl, die Krone der Breisgauer Weinprinzessin für ein Jahr an, um somit die Aufgaben als Repräsentantin des Breisgauer Weins wahrzunehmen. Als gelernte Bankkauffrau und Betriebswirtin VWA steht sie nun dem "Bürohauseigenen Qualitätsweine fanden im Garagen- Ambiente großen Anklang.

Weingut Restaurant

1985 wurden die größeren Gasträume - einer Scheune nachempfunden — mit großer Küche und Backstube gebaut. So konnte die Strauße für zweimal fünf Wochen im Jahr öffnen. Auch konnten nun das ganze Jahr über Weinproben mit Vesper angeboten werden.



leben" von Weingut und Restaurant mit Rat und Tat zur Seite.

Das Weingut wird heute von der nächsten Generation fortgeführt. Sohn Michael leitet nun seit 2008 — in Zusammenarbeit mit seinen Eltern Margot und Werner den kompletten Weinan- und Ausbau von aktuell 15 ha Weinreben.

#### ..Von der Strausse zum heutigen Restaurant"

• 1978 eröffneten Margot und Werner Weber eine der ersten Straußwirtschaften- nach dem Krieg im süddeutschen Raum-Herzhafte Vesper, typisch badische Hausmannskost und die

- 2003 wurde eine wunderschöne Terrasse angelegt, die bei schönem Wetter einen einmaligen Blick über die Rheinebene bis zu den Vogesen bietet.
- 2004 haben sich Tochter Stefanie — gelernte Restaurantfachfrau und Küchenmeisterin- und ihr Mann Matthias ausgebildeter Koch — nach den Lehr- und Wanderjahren entschieden in den elterlichen zurückzukommen. Betrieb Nach dem kompletten Umbau der Küche und der Modernisierung der Gasträume eröffnete so im November das Restaurant Weber.









(Fortsetzung nächste Seite)







(Fortsetzung von Seite 4)

Winzer

# Weingut Weber — "Weinbau seit Generationen"!



#### Wein & Schokolade

© Text & Bilder: Dieter Simon

Lange hat es gedauert, bis man entdeckte, wie gut Schokolade und Wein zusammen passen. Denn eigentlich liegen sie nicht weit auseinander. Nur, wenn sie harmonieren sollen, muss jeder Teil vom Besten sein. Doch keiner darf den anderen übertrumpfen wollen. Schokolade, die mit viel Zucker und Kokosfett auf billige Masse getrimmt ist, gibt wenig her. Entsprechendes gilt für einfache Weine. Beide Partner sollen geschmacklich kommunizieren. Das braucht Potenzial. Wenn dann beide "Rücksicht" nehmen und erst beim Zusammentreffen zur Höchstform auflaufen, dann erwächst ein absolut spannendes Erlebnis auf der Zunge.

Für Weißwein gilt die Grundregel: Er sollte eher milder sein, da eine kräftige Säure der Schokolade entgegen Großartig jedoch schmeckt die Kombination edelsüßer Weine mit Milchschokolade mit niedrigen Kakaoanteilen. Denn weniger Kakao lässt Schokolade weniger bitter schmecken und holt die Süße des Weines mehr ab. Besonders interessant sind im Barrique ausgebaute edelsüße Weine. Hier passt alles zusammen. Die Süße und die zarten, schmeichelnden Vanilletöne des Weines in Verbindung mit dem Schmelz einer guten Schokoladehimmlisch! Am besten ist es, wenn die Weine hoch im Öchslebereich liegen und eine Restsüße von mindestens 120 g/l aufweisen. Was für Beerenauslesen oder Eisweine in der Regel zutrifft.

# WEBER

# Weingut Restaurant

Rotweine kombinieren sich eher mit Bitterschokolade. Wenn sie eine hohe Komplexität und Dichte mitbringen, und die Gerbstoffe (Tannine) nicht zu kräftig sind, darf die Schokolade deutliche Bittertöne (hoher Kakaoanteil) zeigen. Dass gute Rotweine mit Schokolade harmonieren, merkt man schon bei der Verkostung, denn hochwertige Rotweine zeigen häufig eine Schokoladennote. Wenn sie dann noch einen Hauch Lakritze und eine Pfeffernote hinzufügen, kann man sicher sein, dass gute Schokolade wunderbar passt. Sehr schön, geradezu klassisch kombiniert sich Schokolade mit edelsüßen Weinen, insbsondere mit edelsüßem Spätburgunder. Beide verlieren nicht ihre Eigenständigkeit. Im Gegenteil, sie befruchten sich und entpuppen sich als wahrer Gaumenkitzel. Gesellt sich zum Rotwein durch den Ausbau im Barrique noch ein schöner Vanilleton, ist die Liaison perfekt.

Einige Beispiele einer traumhaften Paarung, die wir gefunden haben, dürfen wir hier vorstellen:

Die schön eingebundenen Tannine, eine deutliche Schokoladenund Kirschnote des "2009 Laufener Altenberg Spätburgunder trocken Barrique", "Edition No 5", angebo-

ten vom Winzerkeller Auggener Schäf (im Bild die 1), kombinieren sich großartig mit zartbitterer Schokolade. Ebenso interessant zu Schokolade ist der im Barrique gereifte "2009 Auggener Schäf Spätburgunder trocken" von demselben Erzeuger (im Bild die 2), dessen breit gefächerte Aromatik viel Spielraum für einen schokoladigen Partner lässt. Fruchtnoten wie Cassis, Pflaumen, Kirschen aber auch zartbittere Noten nach Wachholder, Leder und ein Hauch von süßem Pfeifentabak verleihen ihm neben saftiger Frische eine Harmonie und Reife, wozu eine Zartbitterschokolade, mit Orangenzesten, Kirsch oder Chili ausgezeichnet passt.

Sehr gefallen hat auch der im Barrique gereifte Spätburgunder Rotwein, "Ettenbeimer Kaiserberg 2009 trocken" vom Wein- und Sektgut Weber in Ettenheim (im Bild die 3), mit vielschichtig, dichtem Körper, sehr feinen Barrique-Noten und bereits schon Anklängen an Bitterschokolade im Finish, die dann wunderbar zu Bitterschokolade sowie auch zu Mousse au chocolat passen.

Als Weißwein, der wunderbar mit Schokolade harmoniert, insbe-

(Fortsetzung nächste Seite)













(Fortsetzung von Seite 5)

Winzer

# Weingut Weber — "Weinbau seit Generationen"!

sondere weil er das Barrique "geküsst" hat, zeigte sich der "2009 Weißburgunder trocken" aus der Edellinie "Collection Royale" der Oberkircher Winzer (im Bild die 4), der sich in seiner wunderbar gaumenfüllend seidenweichen Art geschmacklich großartig mit weißer Schokolade verheiratet, aber auch — ganz anders — zu Räucherfisch sehr gut passt. Ein Wein, der sich durch seine besondere Schmiegsamkeit als sehr variabel zeigt.

# Edelsüße Dessertweine und Schokolade — ein Klassiker!

Wahrlich festlich mutet die "edelsüße 2007 Durbacher Bienengarten Spätburgunder Beerenauslese" an, im Barrique ausgebaut, vom Weingut Andreas Männle in Durbach (im Bild die 5). Die Aromen von Kirschen, Cassis, Zimt, Lebkuchen, Wachholder, Nelken und Schokolade explodieren gera-



dezu. Zart eingebunden die Barriquenote! Dieser Wein verlangt einfach nach herrlicher Vollmilchschokolade oder Nougatpralinen.

Ebenso die "2010 Ettenbeimer Kaiserberg Weißer Burgunder Trockenbeerenauslese" vom Weinund Sektgut Weber (im Bild die 6), ein Tropfen der höchsten Qualitätsstufe ausschließlich aus handverlesenen überreifen und schon

EBERWeingut Restaurant

rosinenartig eingetrockneten Beeren gekeltert, mit üppigen Noten von exotischen Früchten im Duft, insbesondere Mango aber auch kandierte Ananas, mit fülliger Fruchtsüße am Gaumen und ei-

nem nochmaligen Korb exotischer Früchte im Nachhall verklingend mit Noten von Zuckermandeln. Dazu feinste Schokolade ist schlicht ein Muss! Auch von Spitzengastronomen oder Sommeliers, die sich mit allem, was am besten schmeckt, gut auskennen, bestätigen die großartige Kombination von Schokolade und Wein, wenn alles stimmt. Ronny

Weber, Sommelier des Hotel-Restaurants "Wilder Ritter" in Durbach, mit "Michelin-Stern": "Vom Grundsatz her gilt, nur beste Schokolade zu hochwertigen Weinen und keine Billigprodukte. Komplexe deutsche Rotweine mit einer dezenten Restsüße und schönen Frucht passen zum Beispiel zu einer Schokolade mit hohem Kakaoanteil genauso gut wie edelsüße Weißweine zur weißen Schokolade". Oder Sommelier Christophe Chipaux im bekannten "Sonnenhof" in Lautenbach: "Wenn Schokolade und Wein, dann bevorzuge ich hochwertige Rotweine möglichst im Barrique zu Schokolade mit einem Kakaoanteil von 42-90 %. Wenn möglich sollten die Weine etwas älter sein.

www.weingut-weber.de





#### **Rundreise**

#### © Text: Daniel Jauslin, Bilder: zVg

#### etzt, wo die Seeaufführungen von Umberto Giordanos Oper "André Chénier" vorbei sind, das fantastische Bühnenbild von David Fieldings "Der Tod des Marat" abgebaut wird und die Vorbereitungen auf die kommende Saison auf Hochtouren laufen, ist es an der Zeit über Bregenz, die Bodenseeregion und Vorarlberg nachzusinnen. Die unbekannte Revolutionsoper war ein Spektakel. Die Inszenierung eine Riesenshow. Die Besetzung hochkarätig. Dank technischer Finessen konnte Licht und Ton von den 108.372 Besuchern — was einer Auslastung von 74% entspricht — bestens erlebt werden.

Das nächste Festival startet am 17. Juli 2013 mit der Premiere des weltbekannten Klassikers "Die Zauberflöte" vom Kompositionskünstler Wolfgang Amadeus Mozart. Tickets ab sofort erhältlich unter: www.bregenzerfestspiele.com

Die Vorstellungen beginnen jeweils um 21:00 oder 21:15 und dauern in der Regel rund zwei Stunden. Also möchte der Besucher nach der gelungenen Vorstellung vom See Richtung

# "Bregenzer Festspiele" und Umgebung





Die Bühnenbilder der weltberühmten Bregenzer Festspiele (selbst "007 - James Bond" war schon da) sind alle Jahre eine Attraktion.

Städtchen pilgern, um über die Aufführung und deren Inhalt gemütlich Bilanz zu ziehen.

#### Wohin aber jetzt in Bregenz?

Kaum sitzt Mann/Frau in einem der zahlreichen Bistros kommt hastig das Personal und kündigt in der lauen Sommernacht an, dass um Mitternacht draussen geschlossen werden muss — trotz der Seespiele. Ein Fauxpas für über 100.000 Gäste. Übrigens lädt Bregenz nicht gerade zum Verweilen ein. Das Städtchen ist klein, übersichtlich und wartet mit den üblichen Ladenketten aller Städte Österreichs auf. Als Hotel- und Restaurantempfehlung nennen wir gerne das Hotel "Weisses Kreuz", ein "Best Western" mitten in der Stadt, nur knapp 10 Gehminuten zur Seebühne entfernt. Die Zimmer bieten den üblichen Komfort, das Essen war hervorragend. Ebenfalls muss die Küche des Hotels "Germania" genannt werden. Die Gerichte verdienten Gault Millau Erwähnung.

> www.hotelweisseskreuz.at www.hotel-germania.at

#### Das Umland bietet sehr viel mehr

Der nahe Bregenzerwald dagegen bietet viel, sehr viel. Am Beispiel Schwarzenberg gibt es einiges Sehens- und Erlebenswertes. Jährlich findet in Schwarzenberg von Juni bis September die "Schubertiade" statt — mit Lieder- und Klavierabenden sowie Kammerkonzerten. Der idyllische Dorfkern ist denkmalgeschützt und lässt erahnen, wie vor nicht allzu langer Zeit



gefunden hat. Die Künstlerin Angelika Kauffmann hat Jahre ihres Lebens in diesem Dorf verbracht. Die Gemeinde bedankte sich mit einem authentischen Museum am Ortsrand. Der kleine Käseladen von Maria Vögel wartet mit einer riesigen Auswahl an heimischen Käsen auf — aller Art von Kuh und Geiss. Einen Gaumengenuss erfährt man im *Gasthaus Adler*. Die Eigner achten darauf, dass aussschliesslich regionale Produkte aus

kontrollierter Herkunft verarbeitet

werden. Ein Einblick in die

Speisekarte erzeugt Hunger:

Leben statt-

(Fortsetzung nächste Seite)



Feine Adresss: Das Hotel & Restaurant "Weisses Kreuz", sehr zu empfehlen.

Ausgabe 31 · Oktober 2012 Seite 7 von 14



#### **Rundreise**

(Fortsetzung von Seite 7)

# "Bregenzer Festspiele" und Umgebung





Penne mit frischen Pfifferlingen und gehobeltem Bergkäse, Ragout vom heimischen Reh (von Kaspar Fetz aus Bizau) mit Preiselbeeren und Servietten-Griess-Schnitte.

> www.adler-schwarzenberg.at www.schubertiade.at

#### "Naturnah" — Ausserhalb von Egg

Ausserhalb vom Zentrum Egg trefffen wir Ingo Metzler. Seine Familie hat den ersten offenen Bauernhof Vorarlbergs geschaffen. Zusätzlich zur Sennenschule und dem modernen Gebäude, in welchem Molke zu Kosmetik verarbeitet wird, können Besucher den imposanten Kuh-Laufstall und das Ziegen-Tollhaus durchstreifen. haben einen Wellness (Kratz) Kasten, an welchem sie genüsslich Kopf und Mund reiben. Ingos Projekt "Naturnah" schafft einen Ort, an welchem energieeffizient und nachhaltig gewirtschaftet wird. Besucher erleben hautnah alle landwirtschaftlichen Prozesse und

artgerechter Tierhaltung Produktion von Käse Kosmetika (siehe Foto unten links). Familien und individuell Reisende können an einer rund 120-minütigen Betriebsbesichtigung teilnehmen oder Kühe und Ziegen melken und anschliessend Käsebuffet mit 20 Sorten und diverse Molkegetränken geniessen. www.molkeprodukte.com

#### Ab in die Berge

Bezau auf einer Seehöhe von 650 Meter im Hinteren Bregenzerwald ist die Heimat für knapp 2000 Dorfbewohner. Die neue Seilbahn bringt einem komfortabel bis zur Bergstation Baumgarten — im Sommer Ausgangspunkt für viele Wanderungen und im Winter die direkte Verbindung zum Familienskigebiet Andelsbuch/ Niedere. Der Landbus verbindet den Ort mit dem 5 Kilometer entfernten grösssten Skigebiet im Bregenzerwald, Mellau. Zwei Unterkünfte sind sehr zu empfehlen: Zu Gast bei Susanne Kaufmann erleben Gäste Natur, Wellness, Genuss und Kultur vereint — im Hotel Post. Im Familienbetrieb der fünften Generation weiss man, worauf es ankommt. Die erstklassige Qualität und das puristische Design machen das Hotel Post Bezau zu einem besonderen Ort der Besinnlichkeit.

Das Essen war sehr gut und das Personal stets zuvorkommend. Sowohl Whirlpool, Solebecken und andere Wellness Annehmlichkeiten bescheren Entspannung und laden zum Relaxen ein.

Das Hotel Gams dagegen zielt ganz bewusst auf Paare. Genussund Kuschelhotel nennt Ellen Nenning "ihr" Hotel, welches seit 1648 in Familienbesitz ist. 2000 m<sup>2</sup> Wellness Traumwelt versprechen romantische Stunden. Die offene Küche wurde im Ballsaal des 19. Jahrhunderts eingerichtet — zierliche Deckenstuckaturen wohin das Auge reicht.

> www.hotelpostbezau.com www.hotel-gams.at

#### **Fazit**

Die Region Bodensee-Vorarlberg und der Bregenzerwald bieten mit der abwechslungsreichen Natur jedem Besucher spannende Erlebnisse. Die weiten Täler des Bregenzerwaldes verzaubern, die stetig ansteigende Geografie vom Bodenseeniveau bis in den Vorarlberg hinein verlocken zu Spazierfahrten im Cabrio oder mit dem Motorrad. Jeder Ort hat auf seine Weise etwas zu bieten kulinarisch, landschaftlich, gewerblich oder kulturell.

> www.bodensee-vorarlberg.com www.bregenzerwald.com

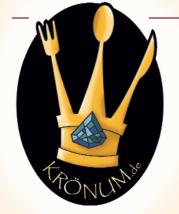








#### Das besondere Ereignis



ie Kulturinsel Einsiedel, 18 km nördlich von Görlitz ans Örtchen Zentendorf geschmiegt, lädt ein zum ultimativen Theatervergnügen mit Schlemmerfaktor: drei Aufzüge umrahmt von acht schmackhaften Gängen (inklusive Klo- und Heimgang)! Allein der Ort des Geschehens, das spektakuläre "Krönum" mit seiner schrägen Architektur auf 23 Ebenen und echten Tieren auf dem Dach, ist diese Reise wert. So ungewöhnlich wie der Bau ist dabei auch das Programm: Schon vor Beginn verwandeln bunte Kaftane und Zaubertrank alle Gäste in echte Turiseder (ein Volk, welches bis vor tausend Jahren im Gebiet der heutigen Zentral-Lausitz siedelte).

Das diesjährige Programm "Die

Wer hat Angst vor fremden Frauen?

"Krönum" — Theater zum Essen mit 8-Gänge-Verwöhnmenü — Die Dinner-Show der Extralative!

Rettung Turisedes oder Wer hat Angst vor fremden Frauen?" erzählt eine weitere spannende Episode aus der Geschichte dieses Volkes. Die Angereisten sind - mit oder ohne Kind und Kegel — mitten im Trubel, weit mehr als nur Zuschauer! (Natürlich wird niemand zum Mitmachen gedrängelt...) Eine fantastische Zeitreise für Kollegen, Freunde und Familien — die Idee für Vorweihnachtszeit, Betriebsausflug oder auch Gutscheine! Bis zum 04.11. kann im Anschluss zudem noch in Baumhaus. Baumbett, Waldsiedlum oder Erdhaus genächtigt werden.

#### "Ihr Turiseder lasst's Euch munden und Euren Gaumen erkunden!" Das 8-Gänge-Verwöhnmenü:

- Beim acht Gänge Menü ist das erste Schmankerl der Kräuterschmand.
- Der zweite Gang, eine köstliche Würstelei, aus Gehopsten vom Lande und aus dem Wasser.
- Der dritte Gang von Maronisoup, deftigem Knobisüpp-

chen und Hähnchen-Porreesalat, füllt bereits die Bäuche.

- Der 4. Gang: Nun auf den Tellern der Hauptgang. Aus der Erde gewachsener turisedischer Kohlrübenstampf, grüne Kullererbsen als Püree, Paprikastreifen an Wirsing und selbstgemachte Knödelscheiben. Von der Wiese geschmortes Kaninchen, Gepockeltes im Brot-Teig aus dem Räucherofen an Schwarz-Gewurzeltem. Dazu gehackte Schwein (welches auch immer) gerollt im Wirsingkohle, auf Euer Wohle.
- Der fünfte Gang: Vereistes mit Schokosößchen schmelzen dahin an heißen Kirschen! Ausserdem wird Euch (natürlich rechtsdrehendes!) Joghurtgerührtes zu späterer Zeit gereicht.
- Der sechste Gang erschafft Erleichterung, genannt der Klogang auf turisedisch.
- Das Fingerhäppchen, die Nr.7, kommt vor dem letzten Gang und zwar ...
- ... dem Heimgang.

"Das Krönum" — archaisch und gleichzeitig sinnlich in Größe und Form ...

Ein Besuch im Krönum lohnt sich allemal! Das Labyrinth der "kurzen Wege" besteht aus 23 Ebenen, 43 Treppen, 11 Brücken und 3 Leitern ... Sie nehmen als Sippenmitglied in der Turisedischen Geschichte Platz. Umgeben von handgeschnitzten Möbeln, Bildern aus Licht und Nebel, harmonischen Zauberklängen ... Einige Details: 199 Sitzplätzen auf 23 Ebenen, eine

Bühne, 2 Bars, 43 Treppen, 4 Leitern, 11 Brücken. Verbaut wurden: ca. 70 m³ Robinien, 40 m³ Fichten, 25 m³ Bretter aus Eiche, Buche, Fichte, 30 Tonnen einheimischer Natursteine, 10 Tonnen alte Abrissziegel und ... Beton, Beton,

2010 eröffneten die Insulaner das größte Bauwerk der Kulturinsel, eine originalgetreu rekonstruierte Turisedische Königskrönungshalle, das "Krönum". "Da verblassen selbst die Baumhäuser!" -sagt der Chef und Initiator.

Die Dinnershow der völlig neuen Generation, die Erlebnisgastronomie der Extraklasse - also das Theater zum Essen ... kostet inklusive detailverliebtem Rahmenprogramm und kulinarisch-köstlichem 8-Gänge-Krönungs-Menü zum Theater pro Erwachsenen 56,00 € und für kleine Könige bis 14 Jahre 7,00 €. Beginn beim Theater und Variete zum Essen ist 18 Uhr. Getränke sind nicht im Preis enthalten. Also liebe Gäste, denkt an einige extra Münzen, um Euren Durst zu stillen!

Der Link zu flimmernden Bildaufnahmen: www.kulturinsel.com/

turisedisches-filmmaterial.html

www.kulturinsel.de oder Telefon: (0358) 91 49113

kroenum/fotogalerie/







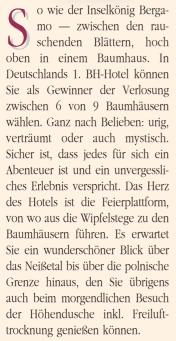




#### Gewinnspiel

### Abenteuernächte im "1. Deutsche Baumhaushotel" auf der Kulturinsel "Einsiedel"! — In der Ferienregion Zentral-Lausitz ...

Freuen Sie sich auf eine echte Abenteuernacht für 4 Personen in Deutschlands Erstem und Schönstem Baumhaushotel!



#### Es gibt 6 Baumhäuser für je 4 Personen und 3 Baumhäuser für je 6 Personen und diese werden pro Haus vermietet.

#### Der Gewinnspiel-Gutschein beinhaltet:

- Abenteuernacht in wipfliger Höhe (inkl. Handtuch, Bettzeug und Bettwäsche)
- Eintritt für über 5 ha Abenteuerwildnis der Kulturinsel Einsiedel am An- und Abreisetag
- Frühstücksbuffet im Baumstammlokal
- Mitternachtsabenteuer für das ganz besondere Abenderlebnis
- Parken

Ansonsten zahlt man im BH-Hotel als "Extraklasse Wipfelschläfer": € pro Kind (4 - 14 Jahre). Dies

- tungsort

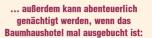
Einsiedel am An- und Abrei-

- Frühstücksbuffet im Baumstammlokal
- Mitternachtsabenteuer für das ganz besondere Abenderlebnis

Für all Jene, die es noch nicht wisssen: am östlichsten Punkt Deutschlands wächst seit über 20 Jahren die Kulturinsel Einsiedel - der Grüngeringelte Abenteuer-Freizeitpark mit dem 1. Baumhaushotel der Republik. Eine ungewöhnliche Oase, abseits von Stadt und Dorf, mitten in der Ferienregion Zentral-Lausitz. Ein Ort für die Seele, der für alle offen steht, an dem Menschen miteinander unerwartete Erlebnisse erfahren und wo Kunst, Kultur und Natur spielerisch verbunden sind!

Auf dem Gelände der Grüngeringelten Abenteuerwildnis heißt es für kleine und große Menschen nicht nur Durchklettern, Durchkriechen, Erforschen und Ausprobieren! Für Gruppen erstellen die Kulturinsulaner besondere "Incentive- oder Teambuilding"-maßnahmen. Aber auch Führungen durch

das "Kunstwerk Kulturinsel" oder ein Einblick in die Arbeit der künstlerischen Holzgestaltung, welche all die verrückten Bauten herstellen, sind möglich.

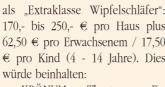


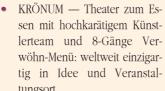
- unterirdisch im Erdhaus,
- ebenirdisch in orientalisch anmutenden Waldsiedlum-Alkoven.
- gemeinschaftlich in gemütlichen "Behütummis"
- oder in luftiger Höhe in Baumbetten oder der neuesten Errungenschaft: im "Insel-Baumhaus!"

...und jede Nacht verspricht außerirdische Erlebnisse beim verrückten Mitternachtsabenteuer. Am zweiten Tag kann die polnische Nachbarwelt erobert werden. (Tipp: Über den Baumhaus-Schwimmsteg gelangt man trockenen Fußes über den Neiße-Grenzfluß!) Als kulturelles Highlight erwartet Sie auf Wunsch am Abend das "KRÖNUM Theater zum Essen beim 8-Gang Verwöhnmenü"! Die Dinnershow der Extralative — für ausgefallen verrückte Abende im Kollegenkreis, als Familie, Pärchen oder als feierfreudige Gruppe! (siehe Seite 8)

www.kulturinsel.de







- Abenteuernacht in wipfliger Höhe (inkl. Handtuch, Bettzeug und Bettwäsche)
- Eintritt für über 5 ha Abenteuerwildnis der Kulturinsel







#### Event

# Am 1. Dezember öffnet "1000 FUNKEL — DIE FUNKELSTADT" erneut ihr Zaubertor

Deutschlandweit einzigartige Weihnachtserlebniswelt in Dresden

s ist ein Tag im Dezember, Sie durchlaufen die Stadt und treffen auf ein großes magisches Tor. Es funkelt und glitzert und nach dem Durchschreiten verändert sich alles Reale für Sie. Sie haben, ohne es zu wissen, eine andere Welt betreten. Verführt werden Sie in lebendige Märchen- und Fanta-

siewelten. Für Erwachsene werden Kindheitserinnerungen wach, für Kinder erfüllen sich Träume. Nur die Illusion aus einem Buch? Nein, in Dresden wird sie im Dezember für vier Wochen wahrhaftig.

Mit einer deutschlandweit bisher einzigartigen Erlebniswelt wurde die Stadt Dresden im vergangenen Jahr zur Weihnachtszeit einmal mehr ihrem Ruf als

s a m t

Deutschlands Weihnachtsstadt gerecht. Nach einer Planungszeit von sechs Jahren öffnete 2011 auf einer Fläche, die größer als zwei Fußballfelder ist. "1000 FUNKEL — die FUN-KELSTADT" mit einer erfolgreichen Weltpremiere ihre Tore. Bereits im ersten Jahr zählten die Veranstalter 157.000 Besucher aus allen Altersgruppen. Auf insge-



barrierefreien
Quadratmetern bilden riesige thematische
Erlebniswelten die Stadtteile der fantastischen Funkelstadt, die sich

von Jahr zu Jahr verändern. Und so kehrt im neuen Jahr Liebgewonnenes wieder und neue Themenwelten und Attraktionen werden entstehen. In 2012 laden zum Beispiel der verzauberte Märchenwald, der weihnachtliche Schlossplatz, das Scherenschnitt-Viertel, das Eisenbahn-Viertel, der Sternen-Reigen, der poetische Funkelmarkt und weitere Themenwelten zum Staunen, Träumen, Bummeln, Shoppen, Schlemmen und kreativem Selbstgestalten ein.

(Fortsetzung nächste Seite)







### Am 1. Dezember öffnet "1000 FUNKEL — DIE FUNKELSTADT" erneut ihr Zaubertor

Deutschlandweit einzigartige Weihnachtserlebniswelt in Dresden

Beim Spazieren durch die gigantische beheizte Zeltlandschaft sowie die Gassen des Funkelmarktes unter freiem Himmel erwarten den Besucher allerorts märchenhafte Begegnungen und Inszenierungen von Zauberwesen, Märchenwald-Bewohnern, Meister Schnippelscher bis hin zu Akrobaten, Musikern, Geschichtenhändlern aus aller Welt.

Der Funkelstadt-Architekt Dirk Grünig antwortet auf die Frage, wie er auf die Idee der Funkelstadt kam, wie folgt: "Wir wollten eine Fantasiewelt erschaffen, welche die Menschen noch nicht erlebt haben. Zu Weihnachten herrscht in den Familien meist die größte Hektik, die Familie kommt zu Besuch, das Weihnachtsessen muss vorbereitet. die Geschenke und der Baum besorgt sowie auf Arbeit noch die wichtigen Dinge zum Jahresende erledigt werden. Weihnachten jedoch wünscht man sich immer besinnlich, harmonisch, romantisch herbei. Die Zeit der Vertrautheit, der gemeinsamen Stunden mit Freunden und Familie. Daher kam die Idee und Motivation, solch einen Ort zu schaffen - für jung und alt, für Familien aber auch Singles und Gruppen jeden Alters. In der Funkelstadt ist die Weihnachtszeit so, wie wir sie uns erträumen - voller Poesie statt



über mehrere Stunden abtauchen können in eine zeitlose Welt, die märchenhaft, magisch und besinnlich ist. Ein großes aufgeschlagenes Bilderbuch, in dem man über mehrere Stunden allerorts etwas entdecken kann. Eine Erlebnisreise, welche Menschen berührt, verzaubert und in einer entschleunigten Weihnachtswelt positiv staunen und verweilen lässt." So wird es in diesem

Jahr weitere 25 Tage der Verzauberung in Dresden geben. Vom 1. bis einschließlich 30. Dezember werden tagtäglich (ausgenommen sind der 3./10./17./25.+26.12.) rund 420 Mitarbeiter die Funkelstadt zum Leben erwecken. Allein 120 Künstler, Techniker und Orga-

Besucher mit bis zu 150 Aufführungen pro Tag im Einsatz sein. Die künstlerische Ausgestaltung übernimmt das international bekannte HELM-NOT THEATER, das 1995 in Lichtenstein/ Sachsen gegründet wurde. Für das geschäftige Treiben ziehen in Funkelstadt zahlreiche Händler, Kunsthandwerker und Gastronomen mit einem vielseitigen Angebot von Speisen & Getränken sowie weihnachtlichem Warenangebot in die Winterhäuser, Zirkuswagen, rustikalen Waldhütten sowie detailverliebten Cafés und Restaurants ein.

Lassen Sie sich verzaubern — zu Weihnachten in Dresden.

www.1000funkel.de









#### Reisetipp

# Burghotel "Auf dem Falkenstein": Dem Himmel so nah!

och über den Wolken muss die Freiheit wohl grenzenlos sein. Dies dachte sich schon König Ludwig II. von Bayern als er sein schönstes Schloss "Auf dem Falkenstein" auf 1250 Meter Höhe bauen wollte. Atemberaubende Blicke auf mächtige Berge und heimische Täler, unberührte Natur und unverbrauchte Luft lassen den Alltag vergessen.

Er war ein Märchenkönig: König Ludwig II. von Bayern. Ein König, der sein Land Bayern liebte und mit unvergleichlich schönen Schlössern beschenkte. Sein letztes Schloss, seinen letzten Traum, wollte er auf dem magischen Falkenstein errichten. Heute ist nur noch die sehenswerte Burgruine übrig geblieben.

Sein berühmtestes Schloss, dass *Schloss Neuschwanstein*, ragt vom Falkenstein aus gut sichtbar in die Allgäuer Berge.

Ganz bestimmt war mit ausschlaggebend, die einzigartige Natur, die Allgäuer Alpen mit ihren üppigen Wäldern, idyllischen Bauernhöfen, klaren Bächen und Seen, dass das Ehepaar Toni und Herta Schlachter sich 1988 seinen



Wunsch erfüllte das *Burghotel "Auf dem Falkenstein"* zu kaufen und eine Oase der Ruhe und Erholung zu schaffen.

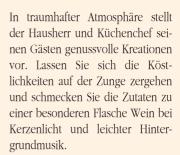
Die Zimmer, in individuellem Ambiente gehalten, zeigen Themen von "Tausend und einer Nacht" bis hin zu "Ludwig's Träumen" und spiegeln die Liebe der Hausherrin zum Detail wider. Der Burgtempel lädt zu Wellness ohne Grenzen ein und lässt den Körper mit jeder Faser entspannen.

#### "Liebe geht durch den Magen"

Dieses Motto der Gastgeberfamilie: Toni Schlachter (Hausherr und Küchenchef), seine Frau Herta (die gute Seele des Hauses), Sohn Toni (derzeit als Hotelfachmann in ei-

nem 5- Sterne Haus im Tannheimer Tal tätig), Sohn Simon (der im Feinschmeckerrestaurant Le Canard in Hamburg kocht und sicherlich bald seine kreativen Fertigkeiten im Burghotel einbringen wird) und Tochter Daniela (gelernte Hotelfachfrau,

arbeitet allgegenwärtig im Servicebereich im elterlichen Betrieb) ist nicht nur Programm, sondern Herzensangelegenheit.



Der Wellness Burgtempel ist eine ganz besondere Quelle der Kraftschöpfung. Betreten Sie dieses Refugium durch einen Felsentunnel. Es warten Stunden des Wohlbefindens bei ayurvedischen Ölgüssen, aromatischen Körperbehandlungen oder verspannungslösenden Massagen auf Sie. Direkt aus der Tiefe des Berges, genießen Sie am sprudelndem Trinkbrunnen frisches Falkensteiner Felsenquell Wasser. Beliebt sind auch Tagungen und Seminare in luftiger Höhe. Herzlich willkommen im Burghotel auf dem Falkenstein!

www.burghotel-falkenstein.de







Das "**Gourmet-classic Journal"** ist eine Zeitung in der Digital Edition für die gehobene Hotellerie und Gastronomie, für Wellness und Events.

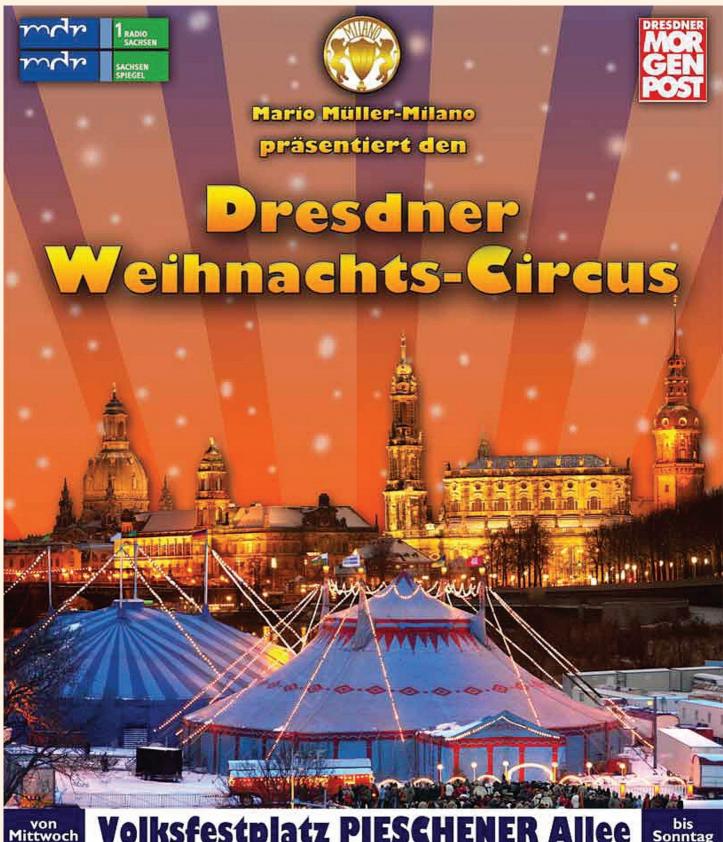
Die Bezieher dürfen Vervielfältigungen nur von der kompletten Zeitung mit Impressum herstellen. Alle Angaben sind mit journalistischer Sorgfalt geprüft, für die Richtigkeit kann jedoch keine Gewähr übernommen werden.

#### Herausgeher:

GOURMET-CLASSIC UG, Altpieschen 3, 01127 Dresden, elefon (0351) 8 59 94 77, Fax (0351) 8 59 94 76; email: journal@gourmet-classic.de







und Stände laden bereits zwei Stunden vor der Vorstellung zum Verweilen ein.

Kartenverkauf ab 1.9.2012 an allen Vorverkaufsstellen, beim SZ Ticketservice von Karstadt, den SZ Treffpunkten, der Konzertkasse Florentinum und ab 1.12.2012 täglich von 10 bis 20 Uhr an der Circuskasse.

0700 120 120 50 (14 et / min) www.dresdner-weihnachts-circus.de bis Sonntag



