classic Gourmet digital journal

Elektronische Zeitung des Internetportals www.gourmet-classic.de · Ausgabe 32 / November 2012

Besondere Orte

Grüner Luxus in den Tiroler Bergen

Vollkommen, wohltuend und auf unangestrengte Weise perfekt — in *„Reiter's Posthotel Achenkirch"* entsteht der angenehme Eindruck, die Zeit würde langsamer verrinnen, und nach nur drei, vier Tagen erlebter Entspannung stellt sich das Gefühl ein, eine ganze Woche der Erholung genossen zu haben. Dies ist mit Sicherheit in besonderem Maße der wohligen Ruhe und Stille zuzuschreiben, die jeden Gast schon beim Eintreten ins Hotel umfängt und dann überall wie eine weiche Cashmere-Decke einhüllt.

Im Karwendelgebirge, am größten See Tirols, dem Achensee, und eingebettet in saftig grüne Hügel befindet sich die 5-Sterne-Wohlfühloase *„Reiter´s Posthotel"*. Das Haus an sich hat eine jahrhundertealte Tradition und Geschichte. Bereits seit dem 16. Jahrhundert wurde die Sommerfrische am Achensee im Posthotel verbracht. Zunächst als Poststation und Landgasthof, später kam Kaiser Maximilian I. zum Jagen und Fischen und Erzherzog Ferdinand II. unternahm Vergnügungsfahrten auf dem See. 1881 kehrte Kaiser Franz Josef I. mit seinem Gefolge im „Gasthof zur Post" ein und lobte bereits damals die gepflegte Gastlichkeit des Hauses, die als Posthalterei schon zu dieser Zeit eine beliebte Einkehr war.

Im Jahr 1918 begann dann die Familientradition der Familie Reiter, die den traditionsreichen Gasthof übernahm, erweiterte und mit viel Liebe und Enthusiasmus führt. Karl Christian Reiter, der seinen Vater vor 8 Jahren mit der Führung des Posthotels ablöste, leitet diesen nun sehr erfolgreich bereits in der 4. Generation.

Dabei ist ihm wichtig, auch aus dem großen Erfahrungsschatz seiner Eltern und Großeltern zu schöpfen. Vor zwei Jahren entschied er sich wohlüberlegt dazu, das Posthotel konsequent als Wohlfühlhotel ausschließlich für Erwachsene anzubieten, und damit ist Reiter´s Posthotel das erste große Wellness-Hotel Tirols, das sich auf Gäste ab 14 Jahren spezialisiert hat. Nach anfänglicher Überraschung über diese sehr wohl überlegte Entscheidung genießt man die unglaubliche Ruhe mit allen Sinnen. Aber Ruhe ist nicht der einzige Luxus, mit dem das 5-Sterne-Haus aufwarten kann.

Im Posthotel lädt jeder Wasserhahn und liebevoll platzierte Brunnen zum Trinken ein, denn frisches Quellwasser sprudelt aus allen Leitungen. Der mit 6.500 m² riesige Spa- und Wellnessbereich sucht seinesgleichen. In mehreren Saunen, Aroma-Grotten oder dem Dom der Stille lässt sich die Zeit wunderbar vergessen, der Termindruck fällt ab und durch sanftes Licht sowie wohltuende Wärme gerät man unweigerlich in den Zustand der Meditation. Ein besonderes Erlebnis ist auch das Schwimmen im ganzjährig auf 34 (!) Grad Celsius beheizten Aussenbecken, was die winterlichen Temperaturen vergessen lässt. Ein Team von 25 Kosmetikerinnen, Masseuren und Bäderdamen macht mit auf Wunsch auf jeden Gast abgestimmten Schönheitsprogrammen das Wellness-Erlebnis perfekt.

Für den sportlichen Ausgleich sorgen großzügig nach Feng Shui gestaltete Fitnessräume. Außerdem stehen sportlich ambitionierten Gästen Tennisplätze sowohl im Freien, als auch in der Halle sowie ein Squashcourt zur Verfügung.

Der Leidenschaft von Karl J. Reiter, dem Seniorchef des Hauses,

(Fortsetzung nächste Seite)

(Fortsetzung von Seite 1)

Grüner Luxus in den Tiroler Bergen

ist es zu verdanken, dass sich im Areal des Posthotels die größte private Lipizzanerzucht im EU-Raum befindet. Unter fachkundiger Anleitung kann man in der Reithalle erste Reitversuche starten. Der Gehorsam und der freundliche Charakter der leistungsfreudigen Pferde lassen auch — oder gerade — dem ungeübten Reiter den Ritt zu einem unvergesslichen Erlebnis werden.

Nach soviel Aktivität freut sich der Gast auf die hauben-gekrönte Küche von Küchenchef Fabian Leinich und seinem Team. Milchprodukte und Fleisch stammen direkt vom eigenen Ampelsbacherhof-Landgut, das bereits ebenfalls in vierter Generation von Familie Reiter bewirtschaftet wird, und der Fisch kommt großteils aus heimischen Gewässern auf den Tisch. 82 verschiedene Kräuter und Gewürze gedeihen im hoteleigenen Kräutergarten. Im nahe gelegenen Damwildgehege wächst das Wild schon immer glücklich auf. Gekocht wird natürlich mit eigenem Quellwasser, das Brot wird im Holzbackofen selbst gebacken. Im Posthotel gelangt Bio-Küche zur Vollendung (auch optisch!), weshalb sie eine Haube trägt. (Nicht nur bei Hotelgästen zählt gerade das Frühstücksbuffet zu den besten Österreichs!)

Abgerundet wird das luxuriöse Wohlfühlerlebnis durch das wunderbare Stilempfinden von Karin Reiter, Mutter des jungen Chef´s. Mit viel Liebe zum Detail ist sie für die Ausgestaltung und Dekoration der gesamten Räumlichkeiten verantwortlich. Eleganter Landhausstil prägt auch die Zimmer und Suiten. Die warme Farbskala reicht von gebrochenem Weiß bis zu sanften Erdtönen im Kontrast zu den schön gemaserten Holzoberflächen. Ausgefallene Einzelstücke, Laternen, Kerzen, Spiegel und Kissen, Textilien in edlem Leinen sowie bezaubernde Arrangements aus Naturmaterialien lassen ein Refugium entstehen für Menschen, die sich in einer kultivierten und dennoch gemütlichen Atmosphäre entspannen wollen. Wunderbar — viele der schönen Dinge gibt es in der Postgalerie, der hoteleigenen Ladenpassage, gleich zum Mitnehmen für daheim.

Und gerade jetzt interessant bei den ersten fallenden Schneeflocken: Hektischen Winter-Tourismus braucht man im Posthotel nicht zu befürchten. Aber Schnee begeisterte Hausgäste müssen nicht auf die geliebten Brett´ln verzichten — im Hotel befindet sich ein Ski-Verleih und ein hauseigener Bus fährt die Gäste direkt zum nahe gelegenen Lift. Auf Wunsch ist natürlich auch ein Ski-Lehrer verfügbar.

Bei dieser Fülle an Möglichkeiten steht einer unvergleichlichen (Aus-)Zeit im Posthotel nichts entgegen. Karl C. Reiter und seine Mitarbeiter freuen sich darauf, Ihnen unvergessliche Tage zu bereiten und Sie von Herzen zu verwöhnen!

www.posthotel.at

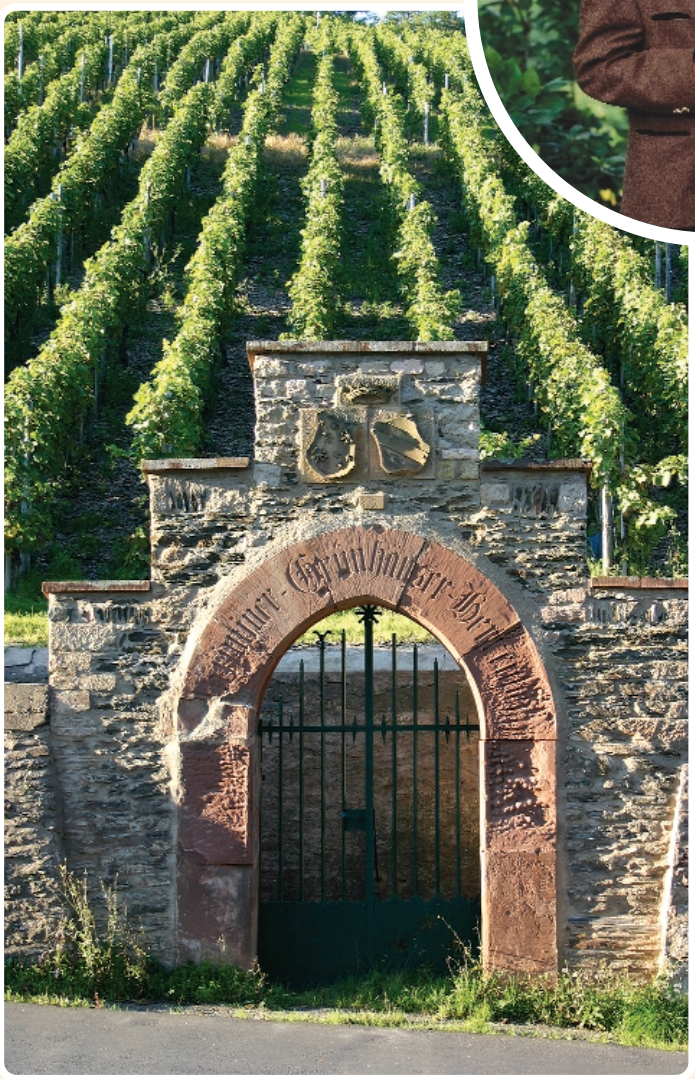
Winzer

Maximin Grünhaus Schlosskellerei C. von Schubert

MAXIMIN GRÜNHAUS
SCHLOSSKELLEREI C. VON SCHUBERT

Das *Weingut Maximin Grünhaus* liegt am Fuße eines ausgedehnten, steilen Südhanges auf der linken Seite der Ruwer, etwa 2 km von deren Mündung in die Mosel und kann auf eine über 1000-jährige Geschichte zurückblicken. Die arrondierte, geschlossene Weinbergslage mit den Einzellagen Abtsberg, Herrenberg und Bruderberg befindet sich heute im Alleinbesitz der Familie von Schubert.

Bereits zur römischen Zeit scheint Grünhaus intensiv besiedelt gewesen zu sein. Römische Flachziegel in den Grundmauern des Herrenhauses und vielfältige Siedlungsreste erlauben die Vermutung, dass am Platz des heutigen Schloss Grünhaus einst eine „Villa Rustica“ gestanden hat. Auf einen möglichen Weinbaubetrieb deuten die Überreste einer Gebrauchstöpferei, die unter anderem Amphoren zur Weinlagerung herstellte und der Fund von römischen Winzermessern hin. Die erste urkundliche Erwähnung von Grünhaus — damals „Villa ad Valles“ genannt — kann auf den 6. Februar 966 datiert werden. Kaiser Otto I., Nachfolger von Karl dem Großen, bestätigte eine Schenkung, die schon im 7. Jahrhundert durch den Frankenkönig Dagobert I. vollzogen wurde. Seinerzeit wurden Gebäude, Weinberge und Ländereien an die Benediktinerabtei Sankt Maximin in Trier geschenkt.



Von der langen Geschichte des Weingutes zeugt u.a. das historsche „Weintor“ (Bild links unten) und Schloss des Gutes, welches Dr. Carl von Schubert nun in der fünften Generation führt.

Bis zum Ende des 18. Jahrhunderts wurde Maximin Grünhaus von der Abtei Sankt Maximin bewirtschaftet. Nach der Säkularisation unter Napoleon war der Betrieb bis 1810 unter französischer Verwaltung. In diesem Jahr erfolgte der Verkauf des Gutes an den ersten weltlichen Besitzer Friedrich Freiherrn von Handel. Vierzig Jahre später erfolgte der Übergang an seinen Enkelsohn Friedrich Freiherrn von Solemacher. Im Jahre 1882 kaufte Carl Ferdinand Freiherr von Stumm-Halberg Grünhaus mit Weinbergen, Landwirtschaft, Weinbau und Gebäuden. Mit einer Fülle von Investitionen baute er den Betrieb zu einem der modernsten seiner Zeit aus. Da von Stumms einziger Sohn früh verstarb, erhielt seine Tochter Ida Ende des 19. Jahrhunderts am Tage ihrer Hochzeit mit dem späteren Generalleutnant Conrad von Schubert den Betrieb als „Morgengabe“.

Mit *Dr. Carl von Schubert*, der seine Promotion über das Thema

(Fortsetzung nächste Seite)

(Fortsetzung von Seite 3)

Winzer

Maximin Grünhaus Schlosskellerei C. von Schubert

der Wirtschaftlichkeit des Weinbaus am Steilhang schrieb, leitet heute die fünfte Generation den Betrieb. Die drei Maximin Grünhäuser Weinbergslagen unterscheiden sich durch Bodenart, Hangneigung und Mikroklima und zeichnen sich durch folgende Besonderheiten aus:

Der Maximin Grünhäuser Abtsberg

- Der Wein der Äbte der Abtei Sankt Maximin — umfasst rund 14 ha Rebfläche und ist zum Teil seit über 1000 Jahren mit Reben bepflanzt. Sein Untergrund besteht aus blauem Devonschiefer, die runde Kuppe dreht von Südost bis Südwest und er erreicht eine Hangneigung von bis zu 70 %. Die Weine des Abtsbergs zeichnen sich durch eine fein strukturierte, subtile Mineralität, rassige Säure, viel Frucht, Körper und Spiel aus. Sie gehören zu den langlebigsten Rieslingweinen des Anbaugebietes.

Der Maximin Grünhäuser Herrenberg

- Die Qualität für die Maximiner Chorherren — dehnt sich auf insgesamt 19 ha aus. Hier dominiert der rote Devonschiefer, der zu tiefgründigen Böden mit guter Wasserführung verwittert ist. Die Weine des Herrenbergs zeigen schon früh Frucht und Körper und bestechen ebenfalls durch außerordentliche Entwicklungsfähigkeit.

Der Maximin Grünhäuser Bruderberg

- Der Wein für den einfachen Klosterbruder — misst nur einen

MAXIMIN GRÜNHAUS
SCHLOSSKELLEREI C. VON SCHUBERT

Dipl. Weinbau Ing. Stefan Kraml

guten Hektar und hat als direkter Nachbar des Abtsbergs den gleichen blauen Schieferboden. Die Weine sind von sehr würziger, manchmal rustikaler Schiefermineralität geprägt, werden ausschließlich als Qualitätsweine deklariert und besitzen eine außerordentliche Lagerfähigkeit.

Der Weinbau in den Maximin Grünhäuser Weinbergen ist naturnah ausgerichtet. Die Düngung erfolgt überwiegend organisch, die Böden werden mit den natürlichen Wildkräutern begrünt. Insektizide kommen nicht mehr zur Anwendung und durch intensive Laubarbeiten wird die Traubengesundheit bestmöglich gefördert. Das durchschnittliche Ertragsniveau ist im Sinne bester Qualitäten auf rund 45 hl / ha begrenzt. Die Traubenlese erfolgt ausschließlich mit der Hand, entsprechend den Notwendigkeiten der einzelnen Jahrgänge in mehreren Auslese-schritten. Seit Anfang 2004 ist *Dipl. Weinbau Ing. Stefan Kraml* für den Weinbau und die Kellerwirtschaft in Grünhaus verantwortlich. Sein kompromissloses Qualitätsstreben prägt seither die Maximin Grünhäuser Rieslingweine. Dominierende Rebsorte ist und wird in Grünhaus immer der Riesling sein — heute mit einem Anteil von 94%. Ein Hektar Weißburgunder und Auxerrois wird seinen ersten Ertrag mit dem Jahrgang 2008 bringen. Im Jahre 2007 wurde zum ersten Mal seit 150 Jahren ein weiterer Hektar mit Spätburgunderreben bepflanzt.

Die günstige Lage der Grünhäuser Kellerei erlaubt den Transport der geernteten Trauben binnen weniger Minuten zur Kelter. Die Trauben werden je nach Erfordernissen eingemaischt oder mit der Methode der Ganztraubenpressung in einer modernen pneumatischen Presse verarbeitet. Nach einer natürlichen Klärung über Nacht werden die Moste auf eine optimale Gärtemperatur gebracht und vergären im klassischen Eichen-Fuderfass oder kleinen Edelstahltanks mit den natürlichen Wildhefen. Hierdurch wird der mineralische Geschmack des Schieferbodens optimal entwickelt und die Langlebigkeit der Rieslingweine garantiert. Eine Schönung von Most und Wein erfolgt nicht. Seit zwei Jahren wird aus den gutseigenen Eichenwäldern Fassholz geworben und von einem in der Nachbarschaft ansässigen Küfer zu Fuderfässern verarbeitet.

Ende 2009 öffnete Familie von Schubert ihr Schlossgut auch für das Standesamt und ermöglicht seitdem heiratswilligen Paaren, ihren schönsten Tag inmitten von Weinbergen und mit dem passenden Hochzeitswein zu feiern.

www.vonschubert.com

Jubiläum

50. Deutschlandausgabe des „Guide Michelin“

Der zuverlässiger Begleiter für Gourmets und Reisende, ist eine Institution seit 1900 und hat seit 1926 „Erste Sterne“ vergeben.

Alle zehn 3-Sterne-Köche Deutschlands. Weiter Information zu Namen und Adressen finden Sie unter www.gourmetclassic.de/sitemap/sternekoeche-name-d.html

Der *„Guide Michelin“* feiert 2013 sein 50. Jubiläum seit dem Neustart 1964. Er ist in erster Linie als Pflichtlektüre für Gourmets bekannt und mit seiner legendären Sterne-Wertung als neutrale und verlässliche Institution etabliert. Doch der traditionell dunkelrot eingeschlagene Band ist weit mehr als ein Wegweiser zur Spitzengastronomie. Er ist „die (!)“ umfassende und hervorragend recherchierte Informationsquelle für Restaurant- und Hoteladressen in allen Preisklassen. Das Spektrum der empfohlenen Häuser reicht von der einfachen, gut geführten Familienpension bis zum traditionsreichen Grandhotel, vom einfachen Landgasthaus bis hin zum Gourmetlokal. Das macht den „Guide Michelin“ zum idealen Reisebegleiter für Business- Trips und Ferienreisen.

Service für Mobilität statt Gastronomieführer

Von seiner heutigen Rolle als Hotel- und Gastronomieführer war der „Guide Michelin“ bei seinem ersten Erscheinen im Jahr 1900 weit entfernt. Das in 35.000 Exemplaren aufgelegte und kostenlos vertriebene Buch startete seine Karriere vielmehr als Ratgeber für die französischen Automobilisten, damals eine sehr kleine, aber finanzkräftige Minderheit im Lande, die sich nur auf eine äußerst dünne Service-Infrastruktur stützen konnte. Die Brüder André und Edouard Michelin wollten mit ihrem Service und dem Guide die Verbreitung des Automobils fördern und somit auch dem Reifenmarkt Impulse geben. Folgerichtig enthielt das Buch detaillierte und illustrierte Ratschläge zu Reifenwechsel und -reparaturen sowie zu den hierfür benötigten Michelin Werkzeugen. Hinzu kamen bei jedem aufgeführten Ort die Namen von Werkstätten, Batterieladestationen, Benzin- und Öldepots.

Außerdem umfasste der „Guide Michelin“ schon damals Hoteladressen und Stadtpläne, die durch die typische detaillierte Darstellung bestachen und die Michelin Publikationen bis heute auszeichnen. Darüber hinaus setzte das Handbuch von Anfang an auf leicht verständliche Piktogramme, um auf die Leistungen und Komfortmerkmale der aufgeführten Häuser hinzuweisen. Die Informationen hierfür holte Michelin per Fragebogen ein. Anonym arbeitende Michelin Inspektoren waren in diesen Pioniertagen noch nicht unterwegs.

Immer auf höchstem Qualitätsniveau und auf der Höhe der Zeit

Maßgebliches Erfolgsgeheimnis des „Guide Michelin“: Der Hotel- und Gastronomieführer geht seit den Anfängen stets mit der Zeit. Hiervon zeugt unter anderem die stetige Weiterentwicklung der Piktogramme. Sie sind unverwechselbare Kennzeichen und die „universelle Sprache“ der Reihe. Leicht verständlich, ermöglichen sie jedermann eine schnelle Orientierung. Während die Symbole der ersten Ausgaben noch Aufschluss über — heute selbstverständliche — Kom-

(Fortsetzung nächste Seite)

Jubiläum

50. Deutschlandausgabe des „Guide Michelin“

Der zuverlässiger Begleiter für Gourmets und Reisende, ist eine Institution seit 1900 und hat seit 1926 „Erste Sterne“ vergeben.

(Fortsetzung von Seite 5)

fortmerkmale wie Kalt- oder Warmwasser und Stromanschluss gaben, verwiesen sie später auf Annehmlichkeiten wie Telefonanschluss oder Fernseher in den Zimmern. Heute verraten die Michelin Piktogramme zum Beispiel, ob ein Haus Kreditkarten annimmt, Zimmer mit Klimaanlage oder einen Wellness-Bereich bietet und ob den Gästen W-LAN zur Verfügung steht. Auch mit der Einführung des „Bib Gourmand“ bewies Michelin 1997 gutes Gespür für die Wünsche der Leser. Das beliebte Prädikat für sorgfältig zubereitete, häufig regional geprägte Speisen zu moderaten Preisen (in Deutschland aktuell bis 35 Euro für eine dreigängige Mahlzeit) wird durch das schlemmende Michelin Männchen *„Bibendum“, kurz „Bib“*, gekennzeichnet. Als Antwort auf die veränderten Informationsgewohnheiten der Verbraucher und zur Ausweitung seines Services stellt Michelin 2012 den neuen Online Service *„Michelin — Restaurants“* ins Netz und bietet gleichzeitig die kostenlose App dazu an. Start ist in Frankreich, gefolgt von Deutschland. Auf der Website finden Internet-Nutzer umfangreiche Informationen zu Restaurants in ganz Deutschland, alle Restaurantempfehlungen des „Guide Michelin“ sowie unterhaltsame Beiträge rund um das Thema Essen und Trinken. Der Online-Service ermöglicht es den Nutzern, schnell und komfortabel Restaurants aller Kategorien und Küchenstile zu finden und diese nach dem Besuch auch zu bewerten.

Gütesiegel für exzellente Küche: Die „Sterne“!

Die Sterne-Häuser machen zwar nur rund zehn Prozent der empfohlenen Restaurantadressen aus. Dennoch ist es gerade das Sterne-System, das den „Guide Michelin“ zur Referenz für Gastronomieführer

gemacht hat. Die Michelin Sterne gelten weltweit als Synonym für eine hervorragende Küche und werden Jahr für Jahr neu vergeben. Die Definitionen zu den Sternen gelten bereits seit 1933:

❀❀❀ Eine der besten Küchen: eine Reise wert. Man isst hier immer sehr gut, oft auch exzellent

❀❀ Eine hervorragende Küche: verdient einen Umweg

❀ Ein sehr gutes Restaurant in seiner Kategorie

Für die Sterne-Vergabe zählt allein die Qualität der servierten Speisen, keinesfalls aber die Einrichtung des Gastraums, die Güte der Tischwäsche oder die Anzahl der Kellner. Michelin hat fünf Kriterien für die Auszeichnung mit Sternen formuliert:

- die Qualität und Frische der Produkte,
- die fachgerechte Zubereitung und der Geschmack des Essens,
- die persönliche Note der Küche,
- das Preis-Leistungs-Verhältnis
- die Beständigkeit, also die dauerhaft hohe Qualität der Küchenleistung.

Auch wenn sich die Bezeichnung des „Sterne-Kochs“ eingebürgert hat: Sterne würdigen immer die Leistung des ganzen Teams unter der Leitung des Küchenchefs.

Michael Ellis, Internationaler Direktor „Guide Michelin“

Anonym und unabhängig: die Michelin Tester

Für die Auswahl der Adressen im „Guide Michelin“ ist ein erfahrenes Team von fest angestellten Testern verantwortlich. Bei den sogenannten Michelin Inspektoren handelt es sich ausnahmslos um hoch qualifizierte Fachleute aus Hotellerie und Gastronomie mit langjähriger Berufspraxis. Das deutsche Tester-Team setzt sich exklusiv aus gelernten Köchen zusammen, die in europäischen Spitzenhäusern ausgebildet wurden.

Die Tester sind zur Anonymität verpflichtet und geben sich in der Regel gegen Ende ihrer Besuche als Michelin Mitarbeiter zu erkennen. Um ihre Unabhängigkeit zu wahren, zahlen sie alle Übernachtungen, Speisen und Getränke selbst. Michelin Inspektor zu sein, heißt auch, ein Leben auf Achse zu führen: Pro Jahr legt ein Tester etwa 30.000 Kilometer zurück, speist in ungefähr 250 Restaurants und übernachtet in mehr als 160 Hotels. Die restlichen drei Monate verbringt er in der Redaktion beim Zusammenstellen des neuen „Guide Michelin“.

Folgende 3- bzw. 2-Sterne-Auszeichnungen sind 2013 hinzugekommen:

❀❀❀

Lübeck, „La Belle Epoque“
Küchenchef: Kevin Fehling

❀❀

Berlin, „Tim Raue“
Küchenchef: Tim Raue
Frankfurt/Main, „Villa Merton“
Küchenchef: Matthias Schmidt
Griesbach, „Bad Il Giardino“
Küchenchef: Denis Feix
Hamburg, „Süllberg — Seven Seas“
Küchenchef: Karlheinz Hauser
Konstanz, „Ophelia“
Küchenchef: Dirk Hoberg
Saarbrücken, „Le noir“
Küchenchef: Jens Jakob
Sulzburg, „Hirschen“
Küchenchefs: Douce Steiner, Udo Weiler

www.viamichelin.de

(Fortsetzung nächste Seite)

50. Deutschlandausgabe des „Guide Michelin“

Der zuverlässiger Begleiter für Gourmets und Reisende, ist eine Institution seit 1900 und hat seit 1926 „Erste Sterne“ vergeben.

(Fortsetzung von Seite 6)

Folgende 1-Stern-Auszeichnungen sind 2013 hinzugekommen:

Daun, „Graf Leopold“
Küchenchef: Christoph Schmah
Düsseldorf, „Enzo im Schiffchen“
Küchenchef:
Jean-Claude Bourgueil

Düsseldorf, „Monkey's West“
Küchenchef: Christian Penzhorn

Düsseldorf, „Schorn“
Küchenchef: Marcel Schiefer

Ettlingen, „Erbprinz“
Küchenchef: Ralph Knebel
Euskirchen, „Bembergs Häuschen“
Küchenchef: Oliver Röder
Föhr/Wyk, „Alt Wyk“
Küchenchef: René Dittrich

Frankfurt/Main, „Lafleur“
Küchenchef: Alfred Friedrich

Frankfurt/Main, „Weinsinn“
Küchenchef: André Rickert
Gummersbach, „Die Mühlenhelle“
Küchenchef: Michael Quendler

Hamburg, „gourfleets“
Küchenchef: André Stolle
Hamburg, „SE7EN OCEANS“
Küchenchef: Sebastian Andrée
Harsewinkel, „Rincklake's“
Küchenchefs:
Patrick Speck, Henri Bach
Heidelberg,
„Scharff's Schlossweinstube im Heidelberger Schloss“
Küchenchefs:
Martin Scharff, Dirk Seiger
Karlsruhe,
„Anders auf dem Turmberg“
Küchenchef: Sören Anders

Kleinwalsertal/Hirschegg,
„Kilian Stuba“
Küchenchef: Sascha Kemmerer
Köln, „La poêle d'or“
Küchenchef: Jean-Claude Bado

Kuppenheim, „Raubs Landgasthof“
Küchenchef: Wolfgang Raub
Leer, „Perior“
Küchenchef: Christian Richter

Münster,
„Kaiserhof — Gourmet 1895“
Küchenchef: André Skupin
Insel Norderney, „Seesteg“
Küchenchef: Markus Kebschull
Prien am Chiemsee, „Rehmann“
Küchenchef: Martin Rehmann
Rheda-Wiedenbrück, „Reuter“
Küchenchefin: Iris Bettinger

Stuttgart,
„Schlossgarten Gourmetrestaurant Bernhard Diers“
Küchenchef: Bernhard Diers
Stuttgart, „YOSH“
Küchenchef: Klaus Jäschke
Stuttgart, „5“
Küchenchef: Marc Müller

Tegernsee,
„Schwingshackl ESSKULTUR“
Küchenchef: Erich Schwingshackl
Vaihingen an der Enz,
„Lamm Rosswag“
Küchenchef: Steffen Ruggaber

www.viamichelin.de

Reisetipp

Rügen — ein Reisebericht auf Rädern

Text und Bilder: Daniel Jauslin

Die frühere DDR, respektive die Neuen Bundesländer, wie die Deutschen seit der Wiedervereinigung die Heimat der Genossen aus dem Osten liebevoll bezeichnen, sind aufgrund der Unbereisbarkeit bis 1990 vielen Schweizern gänzlich unbekannt. Zu einem dieser Neuen Bundesländer, nämlich Mecklenburg-Vorpommern, gehört die Insel Rügen. Diesem maritimen Reich der unzähligen Küsten, Strände und Klippen widmen wir unseren Erfahrungsbericht.

Edvard Munch und viele weitere Künstler der Klassischen Moderne sind zu Beginn des 20. Jahrhunderts im Sommer gerne an die Ostsee gereist - nicht, um Urlaub zu machen, sondern um sich inspirieren zu lassen.

Wunderschön wiederhergestellte Villen an der Strandpromenade im Ostseebad Binz

Ostseebad Binz

Das an der idyllischen Strandpromenade gelegene *Hotel Restaurant Nixe* wird von einem jungen Michelin Sternekoch geführt: Ralf Haug (Foto unten links). Überhaupt passt der Hauch von Luxus und Geschmack verwöhnter Gäste perfekt ins Ostseebad Binz: Flanieren, Shoppen sowie Residieren — und natürlich Essen.

Ein leichtes Mittagsmahl kann schon einmal mit einem Süppchen beginnen. Nicht irgend einer Suppe, sondern einem Gurkensüppchen, welches so salzig schmeckt wie das gegenüberliegende Meer. Auf dem Grund des Suppentellers liegen zum Übergiessen bereit: eine hauchdünne Gurkenrolle, ein Stück Räucherlachs und ultraleichte Apfelluft. Nach der Vereinigung mit der geschmackvollen Essenz aus Gurken bleibt eine erfrischende Gurkensuppe zurück, welche die Geschmacksnerven zum Hüpfen bringt. Zur Vorspeise gehört selbst gebackenes Brot; Vollkorn und Halbweiss. Dazu Butterschaum und schwarzes Meersalz.

Die Idylle trügt nicht: fangfrischer Fisch wird direkt am Strand mit Buchenholz geräuchert — frischer geht es kaum.

Das Mineralwasser namens „LIZ“ entspringt der Privatquelle Elisabethen, abgefüllt bei Hassia Bad Vilbel. Seeteufel als Hauptgang mit einer Zwiebeltextur (gegrillte Frühlingszwiebeln püriert) und „unseren Kartoffeln“ (geschichtete, dünne Kartoffelscheiben als 10 mm Tranche, quer geschnitten). Als Saucen ein herzhafter Sojafonds, eingedickter Fond des angebratenen Seeteufels mit Créme fraiche, sowie eine Sellerieboullionreduktion mit hellen, neutralen Fischeiern — ein Hochgenuss!

Das Dessert hing an einem Ast. Mit der Bezeichnung Sanddorn-Leder weckten die fünf auf fünf Zentimeter grossen „Lederstreifen“ keine guten Gefühle - diese sind erst nach dem Kosten entstanden: intensiver Sanddorn-Geschmack süss-sauer. Dazu ein äusserst origineller „Dessert Sandkasten“ aus Sanddorn: -Eis, -Kuchen, -Schaum, -Makronen und Hafersand. Das Erlebnis: luftig, leicht, frisch. Passt!

Unsere Wertung: Von einem Sternekoch erwartet man viel —

(Fortsetzung nächste Seite)

Reisetipp

(Fortsetzung von Seite 8)

Rügen — ein Reisebericht auf Rädern

Text und Bilder: Daniel Jauslin

Das malerische Ficherdorf Vitt und historiche Leuchtürme am Kap Arcona

mehr als von einer „normalen" Küche. Die Erwartungen wurden erfüllt. Nicht nur das Essen war ausgezeichnet, sondern die Kompositionen und Ideen zeichnen den kreativen, jungen Schwaben aus.

Sassnitz (Nationalpark Jasmund)

Der Hafen bietet wohl alles, was sich ein maritimer Aficionado wünscht. Fähren laufen ein und aus, täglich wird frischer Fisch exklusiv mit Buchenholz geräuchert und ein U-Boot der erfolgreichen Oberon Class ist als Museum zu besichtigen. Auf der 1963 fertiggestellten OTUS weht der Union Jack. Unmissverständlich ein Brite, welcher mit 68 Mann Besatzung vor den Falkland Inseln und im Persischen Golf erfolgreich im Einsatz war.

Boote legen alle paar Minuten zu einer Fahrt zu den Kreidefelsen in Deutschlands kleinstem Nationalpark ab. Caspar David Friedrich, deutscher Maler, hat sich des fürstlichen Anblicks von den Kreidefelsen hinaus auf die offene See inspirieren lassen. Das Resultat: Kreidefelsen auf Rügen von 1818.

Der dichte Rotbuchenwald des Nationalparks beginnt just nach Sassnitz und bildet das grösste zusammenhängende Buchenwaldgebiet an der Ostseeküste. Die ältesten Buchen sind über 300 Jahre alt — und sehen auch so aus. Im Juli 2011 wurde der Wald zum Weltkulturerbe der UNESCO erkoren. Im Osten endet das Waldgebiet an den steil abfallenden Kreidekliffs, denen ein mehrere Meter breiter, steiniger Strand vorgelagert ist. Der pittoreske Königsstuhl (Foto unten links) ragt 118 Meter über dem Wasserspiegel der rauen Ostsee empor. Am Ende der Stubnitz, so wird der Buchenwald genannt, lädt Lohme mit einem beschaulichen Seglerhafen zum Verweilen ein.

Schaabe

Sand. Dünen. Meer. FKK. Das acht Kilometer lange Ufer ist ein unendlich langer Badestrand. Wie in alten DDR Zeiten üblich, zieht sich hier aus, wer und wo Mann/Frau will. Zwar sind Badekleider nicht verboten, aber die Mehrheit der Sonnenanbeter frönen der Freikörperkultur. Wunderschöne naturbelassene Dünen fügen sich nahtlos — so nahtlos wie die Bräune — in den rund 25 Meter breiten Sandstrand ein. Der Wind kommt sicher und die erfahrenen Gäste bauen sich ein Windschloss auf: Meterlange Windbrecher, Sonnenschirm und Kühlbox. Damit werden Minuten zu Stunden und Tage zu Wochen.

Am nördlichen Ausläufer der Schaabe befindet sich Drewoldke. Ein sehr kleiner Ort, welcher von zwei Campingplätzen dominiert wird: Das Knaus Camping wurde im Frühjahr 2011 eröffnet und bietet eine top moderne Infrastruktur auf zwei Hektaren mit 140 Stellplätzen: Waschmaschinen, Kochstellen, Duschen, Frischwasser, Fäkalien- und Grauwasser-Entsorgung, Restaurant, Parkplatz und eine aussergewöhnliche Aussicht auf die Schaabe Bucht. 200 Meter daneben ein Platz im Wald mit Anschuss an die See. Ein Wirrwarr von Autos, Zelten, Wohnwagen und Wohnmobilen in einer grosszügigen, angenehmen und modernen Infrastruktur treffen sich Nomaden aus ganz Deutschland auf dem Campingplatz Drewoldke.

Kap Arkona

Auf dem historischen Kap liegt 45 Meter unter den Füssen des Betrachters die Ostsee. Leuchttürme aus verschiedenen Zeitepochen, Bunkeranlagen und ein Burgwall sind touristische Reiseziele — das Fischerdorf Vitt

(Fortsetzung nächste Seite)

Reisetipp

(Fortsetzung von Seite 9)

Rügen — ein Reisebericht auf Rädern

Text und Bilder: Daniel Jauslin

hingegen ist bezaubernd. Anmutige Reethäuser reihen sich in dem kleinen Weiler aneinander. Reetdächer sind mit Schilfrohr bedeckt, auf denen sich teils über zehn Zentimeter dicke Moosdecken festsetzen. Reizvoll. Das Fischerdorf besteht fast ausschliesslich aus Restaurants und Kaffees. Die Gärten der Häuser wurden zu Gaststätten umgerüstet, in welche bis zu einem Dutzend Stühle und Tische platziert wurden. Für Schatten sorgen Cola- und Biersonnenschirme. Jeder hat „seine" Spezialität anzubieten: frischen Räucherfisch. Das Dorf ist nur via Fahrrad, Touristen"zügle" oder zu Fuss erreichbar. Ein Muss für jeden, der sich Putgarten, den Ausgangspunkt zum äussersten Norden der Insel anzusehen gedenkt.

Mönchgut

Im Südosten der Insel liegt die Halbinsel Mönchgut. Eine wunderbare Seebrücke, welche 200 Meter in die Ostsee sticht, befindet sich im Ostseebad Sellin. Links und rechts davon erstrecken sich wunderschöne Sandstrände, gezäunt mit unzähligen Strandkörben. Die Seebrücke hat anfangs ein beeindruckendes Restaurantgebäude mit einer Bar im Jugendstil-Look auf der einen und einem Restaurant im klassisch Englischen Stil auf der anderen Seite. Eine Hochzeitskapelle und ein Saal laden zur Vermählung ein. Unter allen Seebrücken welche wir besucht haben ist diese unser klarer Favorit. Die Ostseebäder Baabe und Göhren, nur wenige Kilometer südöstlich von Sellin, sind auch auf Mönchsgut gelegen und haben ihren eigenen Reiz. Zwischen Göhren und Thiessow befindet sich ein kilometerlanger Sandstrand im Dammriff. Schön getrennt sonnen sich Nackte, Textiler und Hundebesitzer, denn jeder Strandabschnitt ist deutlich angeschrieben. Der Sandstrand wird täglich gepflegt. Eine Naturdüne trennt Strasse, Parkplätze und Strand. An einigen Stellen können Urlauber bis zu 200 Meter aufrecht in die Fluten der Ostsee vordringen, bevor sie den Boden unter den Füssen verlieren. Sehr kinderfreundlich. Der Ausflug nach Mönchsgut ist ein Muss. So abwechslungsreich wie dieser Teil Rügens haben wir keinen anderen erlebt. Der Zwicker- und Sellinersee sind perfekt in die Landschaft eingebunden. Rehe und Hasen bekommt man überall zu Gesicht. Die Zickerschen Berge sind naturbelassen und romantisch.

Störtebeker Festspiele

Just neben dem Hafen in Ralswiek ragt die Naturbühne der Festspiele bis ins Wasser hinaus. Täglich beginnen zwischen Mai und September um 20:00 Uhr die Aufführungen. Bis zu 8800 Zuschauer bestaunen die spannende Unterhaltungsshow jeden Tag — seit über 20 Jahren! Wie immer versucht Klaus Störtebeker den Armen zu helfen - auf Kosten der Reichen und Mächtigen. Robin Hood lässt grüssen. Über 150 Mitwirkende, 30 Pferde, 4 Schiffe und gelungene Spezialeffekte verhelfen der Aufführung dazu, meist ausverkauft zu sein. Zum Abschluss: ein Feuerwerk in den Nachthimmel über dem Grossen Jasmunder Bodden.

Transportmittel

Unser ständiger Begleiter - über 3'000km - wird in Süddeutschland nahe Ravensburg gefertigt. Die Verarbeitung des 745cm langen Hymer B694 ist beachtlich. Die Erfahrung im Bau von Wohnmobilen zeigt sich deutlich. Die Raumeinteilung ist übersichtlich und logisch. Die Dusche und das Bad sind separat. Das macht Freude — doch das WC ist eng, sehr eng. Die beiden Vordersitze sind klapp-, dreh- und kippbar. Das Hubbett über dem Cockpit bietet Platz für zwei Personen, welche sehr verliebt sein sollten. Im Heck, über der geräumigen Garage ist ebenfalls genug Raum für ein zweites Paar. Der Essbereich ist zu klein. Der Tisch ist zwar variabel,

(Fortsetzung nächste Seite)

Reisetipp

(Fortsetzung von Seite 10)

Rügen — ein Reisebericht auf Rädern

Text und Bilder: Daniel Jauslin

aber bequem isst man zu viert nicht. Im Küchenblock mit grossem Kühlschrank, drei-Flammen Herd und einer Spüle kann auch ein Gourmet- Menü gezaubert werden. Ausreichend Ablagen und Fächer gewähren Stauraum im und um den Camper. Die geräumige Heckgarage hat viel Platz, genug für alles, was man gerne auf Reisen mitnehmen möchte. Unter anderem die beiden Klappräder von Dahon, welche wir täglich nutzten. Eigentlich bräuchte Mann/Frau keine Klappräder, denn der Platz ist ausreichend für „normale“ Velos vorhanden, doch auf der Fähre, im Bus oder bei Raummangel jeglicher Art waren wir sehr dankbar für das schnelle, unkomplizierte Zusammenlegen unserer beiden Fahrräder. Beide Modelle haben ihren Einsatz voll und ganz erfüllt. Das Grössere, dank dickem Rahmen, Scheibenbremsen vorne und hinten und Sattelfederung, taugt fast als Mountainbike. Fast, da der Klapprahmen sich bei zügiger Fahrt auf den unbefestigten Naturradwegen Rügens immer wieder quietschend gemeldet hat. Das Kleinere konnte schneller, winziger und leichter zusammengelegt werden, was auch Pluspunkte bescherte.

Leider hat uns das Wetter einen Streich gespielt und so konnten wir Hiddensee, eine autofreie Insel im Westen von Rügen nicht besuchen. Nichts desto trotz soll diese einen Ausflug wert sein. Fahrten mit ÖVs müssen auf Rügen minuziös geplant werden. Busse fahren sehr selten und sicher nicht dann, wenn man sie braucht. Immer wieder hatten wir Gelegenheit auf der Deutschen Alleenstrasse zu fahren. Die Routen ziehen sich über Grossteile der Insel und verzücken ob so viel Status. Kreditkarten könnten getrost zu Hause vergesssen werden. Auf Rügen sieht man Plastikgeld entweder nicht gerne oder man steht ihm skeptisch gegenüber. Guter Ding will Weile haben. Wenn man Schweizer Touristen aus dem Weg gehen will, ist Rügen dazu äusserst geeignet. Sehr selten sieht man ein Nummernschild aus der Eidgenossenschaft — noch seltener hört man deren Sprache ...

Zum Weiterlesem und Informieren:

www.hymer.com
www.xtramobil.ch
www.ruegen.de
www.auf-nach-mv.de
www.nixe.de
www.stoertebeker.de
www.kap-arkona.de
www.binz.de
www.ruegeninsel.de

Gesundheit

Schlemmen gegen „Hüftgold“

Die Gäste des Grand Hotel Kronenhof in Pontresina erleben ein genussvolles Abnehmen im Engadin

Schlank werden in den Ferien, das klappt normalerweise nie. Im Grand Hotel Kronenhof in Pontresina können sich Gäste ab sofort mit dem „Schlemmen gegen Hüftgold“-Arrangement auf dieses spannende Experiment einlassen. Chefkoch Bernd Schützelhofer ist mit 16 Punkten GaultMillau und einem Michelin-Stern ausgezeichnet und verbindet bei seinen Vital-Menüs gekonnt Ernährungswissenschaft und Spitzengastronomie. So nehmen Gäste ab ohne zu leiden und zu neiden. Motivation für sportliche Betätigung bieten nicht nur die beeindruckenden Gipfel um das Hotel, sondern auch der eigene Personal- Trainer. Je ein Entschlackungsbad sowie eine 25-min. entschlackende Körperpackung und eine 50-min. Lymphdrainage unterstützen das genussvolles Abnehmen im Spa. Wer im Grand Hotel Kronenhof abnehmen

möchte, muss keine Kalorien zählen und Fettwerte analysieren. Das Hotelteam überlegt sich täglich aufs Neue wie die gewünschte Gewichtsreduktion mit größtmöglichem Genuss erreicht werden kann. So sind die Vital-Menüs arm an Kohlenhydraten und Fett, aber reich an Geschmack und die Unterschiede zwischen den regulären Gourmet- und den speziellen Diät-Menüs zeigen sich lediglich in Details. Die Kalbskopfpraline zum Kalbcarpaccio ist zum Beispiel beim Vital-Menü mariniert und geschmort, beim Gourmet-Menü gebacken. Terrinen werden, ohne Gelatine und andere Bindemittel, nur durch Pressen in Form gebracht. Kräuter und Früchte mit Bitterstoffen wie Brunnenkresse und Blutorange helfen Heisshungerattacken vorzubeugen.

Das unter Denkmalschutz stehende Grand Hotel Kronenhof befindet sich im Herzen von Pontresina und blickt auf eine über 150-jährige Geschichte zurück. Auf 1.800 Metern kommen die Gäste in den Genuss von 112 elegant gestalteten Zimmern und Suiten sowie einer der eindrucksvollsten Wellnessanlagen der Alpen. Kulinarischen Hochgenuss erleben die Gäste in dem mit 16 Punkten GaultMillau und einem Michelin-Stern ausgezeichneten Gourmetrestaurant Kronenstübli.

www.kronenhof.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**

Anzeige

Insolvenz

Spitzenkoch Juan Amador insolvent

Vor einer Insolvenz schützen auch drei Michelin-Sterne nicht, das muss jetzt Spitzenkoch Juan Amador schmerzlich erfahren. Das zu den besten kulinarischen Adressen Deutschlands zählende Restaurant Amador in Mannheim hat Insolvenz angemeldet. Laut Online-Magazin Biss wird die bislang aus vier Partnern bestehende Amador GmbH aufgelöst. Damit solle eine Bereinigung und Weiterführung des Unternehmens sicher gestellt werden. Das Restaurant, in dem 16 Mitarbeiter Gäste verwöhnen, bleibe geöffnet. Über das Vermögen der Amador AG in Mannheim hat das Amtsgericht Mannheim ein vorläufiges Insolvenzverfahren angeordnet. Zur vorläufigen Insolvenzverwalterin wurde Rechtsanwältin Annette Kollmar von der Kanzlei Rochade bestellt. Mit Gläubigern, Lieferanten und Banken werde verhandelt, um das Amador auf Dauer am Standort Mannheim halten zu können. Juan Amador, so das Online-Portal, habe bereits ein Fortführungskonzpt vorgelegt. Amador war 2011 vom hessischen Langen nach Mannheim gewechselt. Die Langener Schließung hatte Amador mit wirtschaftlich schwierigen Zeiten begründet.

Seit Anfang 2011 bündelte der Spitzenkoch seine Aktivitäten, Berater- und Managementverträge, Caterings und Veranstaltungen in der neuen Amador AG. Ziel war und ist der Aufbau einer internationalen Luxusmarke. Im April 2011 eröffnete in Bukarest das Restaurant „Heritage by Juan Amador“, im Februar 2012 ging in Dubai das erste einer geplanten Kette von Lizenz-Restaurants an den Start.

Wiedereröffnung

Montana SPA eröffnet mit prominenter Freundinnenrunde

Frauen, die ständig im Rampenlicht der Öffentlichkeit stehen, immer perfekt gepflegt und gestylt auftreten müssen, werden ganz selbstverständlich zu Schönheits- und Pflegeexpertinnen in eigener Sache. So gibt es wohl kaum jemand, der Wellness- und Beauty-Angebote kompetenter beurteilen kann, als die prominente Freundinnenrunde, die sich im Hotel Chasa Montana im schweizerischen Samnaun zur Eröffnung des neuen Montana Spas traf.

Bei Hot Stone, Lomi Lomi oder Ziegenmilchbad entspannten sich Künstlerinnen und Sportlerinnen wie die Sängerin Anna Maria Kaufmann, die Schauspielerinnen Anja Kruse und Tina Ruland, die Regisseurin Heidi Kranz, die Malerin, Fotografin und Installationskünstlerin Katharina Schnitzler sowie die Profiboxerin Cecilia Brækhus. Auch Natascha Ochsenknecht, die Produzentin Dagmar Konsalik, Lisa Seitz — die Ehefrau und Managerin von Max Tidorf —, die Modedesignerin Michaela Keune, Model Constanze Sorhagen und Moderatorin Miriam Pede testeten ausgiebig das neue Spa und feierten mit der Gastgeberfamilie Zegg die Eröffnung des Montana SPA. Nach der vollständigen Erneuerung im Sommer 2012 ist das Montana SPA nun 1.500 m² groß. An das römisch inspirierte Erlebnishallenbad mit Wasserfall und Unterwassermassage schließen sich Ruhezonen und eine Lounge mit Vitaminbar an. Neu sind die Poolbar, das ganzjährig beheizte Outdoor-Solebecken, der Panoramaruheraum, eine Ruheoase sowie eine Grotte mit Whirlpool. Nur Damen haben Zutritt zum neuen Lady-Spa mit Dampfbad und Sauna. Finnische Sauna, Saunarium, Aromadampfbad, Soledampfbad und Infrarotkabine gruppieren sich um das Atrium. Der Beautybereich erhielt acht neue Behandlungsräume, im neuen Fitness-Raum mit Kraft- und Ausdauergeräten wird man von einem Wellness-Trainer betreut. Der prominente Frauengipfel tagte nicht nur im Montana Spa zwischen Sauna und Solepool, sondern nahm sich auch Zeit zum Skifahren in der Silvretta Arena Samnaun/Ischgl und für einen Shoppingbummel durch die höchstgelegene zollfreie Einkaufsstraße Europas. Gefeiert wurde natürlich auch, bei exzellentem Wein im Raclette-Stübli und beim Abtanzen im El Rico. Fazit von Moderatorin Miriam Pede, die sich kurz vor dem Start ihres neuen TV-Magazins eine Auszeit gönnte: „Es war noch viel lustiger und spannender, als ich erwartet habe“.

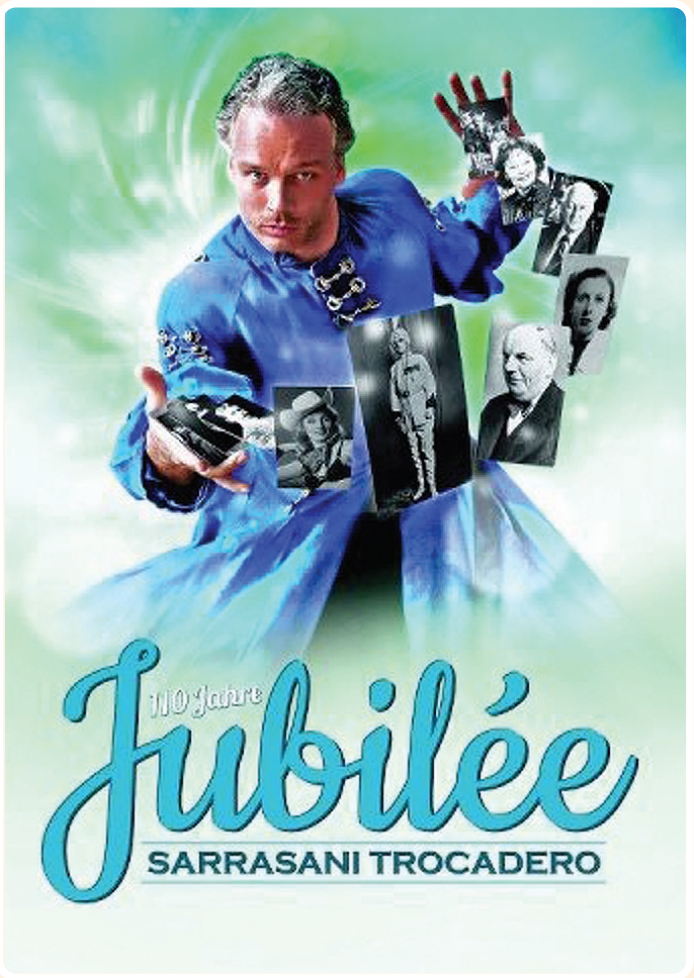
www.hotelchasamontana.ch

Event

Jubilée — eine mitreißende Zeitreise durch 110 Jahre Sarrasani-Geschichte

SARRASANI TROCADERO
DINNER-VARIÉTHEATER DRESDEN

Einhundertundzehn“ lautet die stolze Zahl, die den roten Faden für die neue Show im Sarrasani Trocadero Dinner-Variétheater liefert: 1902, vor 110 Jahren, hat Hans Stosch-Sarrasani den Grundstein für eine Circustradition gelegt, die damals wie heute für außergewöhnliches Entertainment steht. Sarrasani würdigt das Jubiläum jetzt mit einer ganz besonderen Show: Jubilée nimmt das Publikum mit auf eine Zeitreise durch die bewegte Geschichte des Dresdner Traditionsunternehmens. Sarrasani präsentiert die faszinierende Show vom 27. November 2012 bis 17. Februar 2013 auf dem Straßburger Platz, seinem Stammplatz in der Dresdner Innenstadt. In einer furios inszenierten Geschichte lässt Unternehmenschef und Starmagier André Sarrasani frühere Zeiten aufleben und schlägt den Bogen zum heutigen, modernen Sarrasani Dinner-Variétheater. Die Darbietungen des international besetzten Künstlerensembles knüpfen an die großen Erfolge des vergangenen Jahrhunderts an. So bringt Jubilée chinesische Akrobaten auf die Bühne — zu Zeiten von Hans Stosch-Sarrasani ein Publikumsmagnet. Da der Urgroßvater von André Sarrasani der Erste war, der in seiner Show Indianer nach Dresden brachte, werden diese auch bei Jubilée eine Hauptrolle spielen. Passend dazu werden zudem Cowboys in der Trocadero-Manege auftreten, tourte der Unternehmensgründer doch seinerzeit sehr erfolgreich mit einer Wildwest-Show durch die Welt.

„Mit den Darbietungen in dieser Spielzeit möchte ich mich vor dem Lebenswerk meines Urgroßvaters und der bewegten Geschichte Sarrasanis verbeugen“, sagt André Sarrasani. „Gemeinsam mit meinem Ensemble werde ich längst Vergangenes zum Leben erwecken, es neu interpretieren und mit modernen Showelementen der Gegenwart und Zukunft neu inszenieren.“ Passend zum historischen Hintergrund von Jubilée wird Starkoch Mirko Reeh ein Vier-Gänge-Menü kreieren, das den Jubiläumsgedanken aufgreift und die Gäste auch auf eine kulinarische Zeitreise schickt.

weitere infos unter www.sarrasani.de