classic digital Gourmet journal

Elektronische Zeitung des Internetportals www.gourmet-classic.de · Ausgabe 33 / Dezember 2012

Event

HOTEL SUITESS
DRESDEN · AN DER FRAUENKIRCHE

Glamouröser Jahreswechsel im Luxushotel Suitess an der Frauenkirche in Dresden

Genießen Sie den Höhepunkt des Jahres in der Kulturmetropole Dresden und lassen Sie sich verzaubern zum Silvesterkonzert der Staatskapelle Dresden unter Chefdirigent Christian Thielemann in der Semperoper. Übernachten Sie im luxuriösen Ambiente des 5***** Superior Hotels Suitess im Herzen der Stadt — direkt an der Dresdner Frauenkirche.

Das Silvesterarrangement inklusive Karten für das Silvesterkonzert der Semperoper beinhaltet:

- Begrüßungsgetränk an der Lobbybar
- Drei exklusive Übernachtungen für 2 Personen in einem Zimmer oder Suiten
- Feinschmecker-Frühstück im Restaurant Moritz
- Karten für das 17:15 Uhr Silvesterkonzert der Semperoper
- Transfer zur Semperoper
- Nutzung des Wellness-Bereiches
- W-Lan im Zimmer

Preise pro Person:
695,00 € im Doppelzimmer deluxe
795,00 € in der eleganten Junior Suite
§ 895,00 € in der luxuriösen Suite
Dieses Angebot ist buchbar ab Samstag, den 29.12.2012.
Einzelzimmerzuschlag erfragen Sie bitte separat.

Das 5- Gang Silvestermenü können Sie auf Wunsch gern im Restaurant „Moritz“ separat dazu buchen.

Exquisites Silvester-Galamenü am Silvesterabend, inklusive Getränke

- Sautierte Jacobsmuscheln mit Haselnüssen, Orangenschaum und Radicchio
- Getrüffelte Consommé mit Wurzelgemüse, Entenleber und Brioche
- Steinbuttfilet auf Senfkohl mit Curry und Kaviar
- Wildhasenrücken mit Krokantkruste auf Topinamburpüree und Pfefferjus
- Gewürzmousse im Baumkuchenmantel mit Nougatexplosion und Orangen Safraneis

Preise pro Person:
inklusive korrespondierender Weine
130,00 €

www.suitess-hotel.com

Event

Silvester in Salzburg

Die Mozartstadt tanzt ab 30. Dezember in den Neujahrstag

Jede Menge Live-Musik ab 30. Dezember, ein kostenloser Walzer-Tanzkurs und das fulminante Feuerwerk in der Silvesternacht, gefolgt von Europas größtem Katerfrühstück am Neujahrstag erwarten die Besucher zum Jahreswechsel in der Salzburger Altstadt. Die Silvesterfeierlichkeiten in der Stadt Salzburg beginnen am Sonntag, den 30. Dezember, mit dem gastronomischen und musikalischen Silvesterprogramm auf dem Residenzplatz.

Walzer-Tanzkurs am Residenzplatz

Am letzten Tag des Jahres findet am Nachmittag die Generalprobe für den größten Salzburger Walzertanz auf dem Residenzplatz statt. Alle Tanzbegeisterten kön nen, wie schon in den letzten Jahren, an dem kostenlosen Walzertanzkurs teilnehmen. Damit jeder für die Silvesternacht gut gerüstet ist, bieten die Gastronomie-Zelte am Residenzplatz köstliche Schmankerl und Imbisse an. Zahlreiche Restaurants in der Stadt verwöhnen ihre Gäste mit abwechslungsreichen Silvester-Menüs. Um 22:00 Uhr beginnt am Residenzplatz das offizielle Programm mit dem open air Konzert auf der großen Bühne am Residenzplatz. Live-Musik, die einzigartige Gastro-Meile sowie das Glockengeläut und ein fulminantes Feuerwerk über der Festung Hohensalzburg sorgen für einen beeindruckenden und unvergesslichen Rutsch ins neue Jahr 2013!

Europas größtes Katerfrühstück

Am Neujahrstag gehen die Silvesterfeierlichkeiten ins Finale: Ab 12:00 Uhr laden die Gastronomen bei Fisch und Sekt mit klassischer Musik im Hintergrund zu Europas größtem Katerfrühstück ein. Den ganzen Tag über heißen Salzburger Orchester das neue Jahr mit Konzerten u.a. im Salzburger Landestheater, im Mozarteum, im Großen Festspielhaus willkommen. So lässt sich das Jahr 2013 entspannt beginnen.

www.salzburg.info

Auszeichnung

„Superior"-Klassifizierung für das „Waldhotel Stuttgart"

Vor etwas mehr als einem Jahr wurde es nach aufwendiger Renovierung neu eröffnet, das Waldhotel Stuttgart in Degerloch. Um einen Neubau ergänzt und in ein Vier-Sterne-Privathotel mit ganz besonderem Ambiente umgewandelt, lässt es sich hier seitdem bestens übernachten, genießen, feiern und tagen. Die Gäste wissen dabei nicht nur das Hotel mit seinem zeitgenössischen Design und den vielen Annehmlichkeiten zu schätzen, sondern auch seine einzigartige Lage. Umgeben von frischer Waldluft sowie ungestört vom Verkehrslärm, ist die Verkehrsanbindung dennoch perfekt — Stadtmitte, Autobahn oder Flughafen sind in kürzester Zeit zu erreichen.

http://www.waldhotel-stuttgart.de/

Winzer

Familienweingut Gager in Österreich

Im „Blaufränkischland Mittelburgenland“, nahe der ungarischen Grenze gelegen, zählt seit den 80-iger Jahren zu den besten Weingütern Österreichs.

Weingut Gager: Das von klaren Linien geprägte Anwesen.

Josef Gager, seines Zeichens Senior und Weinmacher des Betriebes und Sohn Horst lieben Ecken und Kanten bei den Gewächsen. Josef prägte einen Stil, der das Weingut bekannt gemacht hat. Die Produktion eines vielschichtigen Weines ist für die Winzer interessant. Die Herausforderung liegt darin, jede Rebsorte so einzusetzen, dass jeweils die positiven Geschmackscharaktere in den Vordergrund treten. Horst hat an der Linie seines Vaters nichts verwässert. Noch immer steht Gager für gesunde Härte.

Die Weine verlangen eine gewisse Reifezeit, was von den Machern dieser Produkte durchaus beabsichtigt ist. Größte Aufmerksamkeit wird daher auf die sorgfältige Betreuung der Rebstöcke während des ganzen Jahres gelegt. Strenge Ertragskontrolle und rigorose Selektion sind dafür unerlässlich. Neu gesunde und reife Trauben gelangen im Weingut Gager in den Keller.

Gagers Reben wachsen überwiegend auf schweren Lehmböden, zum Teil mit sandigen und kalkigen Einschlüssen, bedeckt von einer Humusschicht. Das Klima liefert wenig Niederschläge und viel Sonne, und die Wasser speichernden Eigenschaften des Lehm wirken sich positiv auf die Vegetation aus. Durch den Bodenaufbau entstehen würzige und finessenreiche Weine. Die Rotweine, die den Hauptanteil der Produktion ausmachen, haben in der Familie einen besonderen Stellenwert. Als Mittelburgenländer haben sie eine besondere Liebe zur Blaufränkischrebe entwickelt. So wird der Top Wein „Blaufränkisch Gager“ nur in den besten Jahrgängen vinifiziert und kommt erst nach drei Jahren auf den Markt. Mit dem Jahrgang 2009 kann man sich Mitte 2012 auf einen tollen Jahrgang dieses Ausnahmeweines freuen.

Sobald es die natürlichen Gegebenheiten zulassen, füllt das Weingut auch reinsortig Merlot, Syrah, Cabernet Sauvignon oder Cabernet Franc ab, die vielen Weinkennern Freude bereiten.

Die Cuvee Tycoon ist eine Kreation des Seniors. Blaufränkisch, Cabernet Sauvignon und Tannat geben dieser Cuvee ein unverwechselbares Bukett. Josef Gager lernte die Rebsorte Tannat während einer Frankreichreise kennen und schätzen. Da er von der Finesse dieses Weines sehr angetan war, beschloss er, die Rebsorte in seinen Weingärten auszupflanzen.

1999 war das im Mittelburgenland noch eine eher exotische Idee, aber wie sich im Rückblick gezeigt hat, eine durchaus sinnvolle.

Neben den hervorragenden Weinen, die man im modernen von klaren Linien geprägten Anwesen verkosten kann, hat das Weingut auf die Logos der Weine abgestimmte Gästezimmer.

Was das Kulinarische betrifft, bietet das Haus 3- bzw. 4-gängige Cateringmenüs für Weinliebhaber an, die es jederzeit für Gruppen ab 12 Personen zu buchen gibt, so dass sie bei einem Besuch in einer angenehmen Atmosphäre ein besonderes Weinerlebnis erfahren.

www.weingut-gager.at

Junior Horst und Senior Josef Gager

Eine Blickfang bei Gager sind die besonderen Weinettiketten, die sogar mit den Gästezimmern korrespondieren.

Besondere Orte

Zwei Gastro — Götter im Grand Hotel Park in Gstaad

von Daniel Jauslin

Ein Erlebnis der unglaublichen Art wird am 22. und 23. Februar in Gstaad stattfinden. Zusammen übernehmen zwei Stars - Philippe Rochat (3 Michelin Sterne) an der Seite seines Nachfolgers Benoît Violier (Gault Millau Chef des Jahres 2013) - für zwei exklusive Abende das Zepter in der Küche des Grand Hotel Park. Renommierte Küchenchefs, prächtige Feste, neues Décor, einmalige Veranstaltungen: das Grand Hotel Park verspricht wiederum eine aussergewöhnliche Wintersaison 2012/2013, weltoffen und seinen Traditionen zugleich verbunden. Das Grand Hotel Park eröffnet seine Wintersaison am 21. Dezember 2012. Als zusätzliche Besonderheit öffnet Gucci am 27. Dezember seine einzige, exklusive Boutique in Gstaad in der Lobby des Hotels. Zudem wurden die Bars neu konzipiert. Eine erstrahlt in neuem Glanz als Lounge (Bar Bibliothèque) die Andere in trendiger Atmosphäre mit DJ, exquisiten Cocktails und „sushi à la minute“.

Gäste des Hauses können in einem festlichen Ambiente, an Silvester mit einer Gala „1001 Nacht“ — Diner, Unterhaltung, Orchester und Feuerwerk eingeschlossen geniessen. Anlässlich der Russisch-Orthodoxen Weihnacht mit typischer Musik und einigen Überraschungen rückt exotische Stimmung vor.

Natürlich vergisst das Hotel auch die traditionellen Termine nicht: Weihnachstabend mit dem Besuch des Weihnachtsmanns, das New Year Music Festival oder die beispiellosen Angebote des Hauses wie etwa die Ballonfahrt im hauseigenen Luftschiff über dem wunderschönen Saanenland. Vom 26. Januar bis 3. Februar 2013 findet das Internationale Ballon Festival in Château d'Oex statt — nur 15 Minuten vom Grand Hotel Park entfernt. Von Robb Report als eines von zwei Hotels in der Schweiz mit der Auszeichnung „Best of the Best Resort 2012“ geehrt, ist das Grand Hotel Park besonders stolz, auch nach 102 Jahren noch zum bedeutendsten Botschafter des Dorfes zählen zu dürfen.

Philipp Rochat und Benoît Violier

Auszeichnungen

100 Michelin Sterne — in der Schweiz

Diese Rekordzahl belegt erneut das hohe Niveau der schweizerischen Gastronomie.

von Daniel Jauslin

Der Guide MICHELIN Schweiz 2013 ist erhältlich und empfiehlt insgesamt über 1'700 Adressen. Erstmals enthält er 100 Restaurants, die mit einem oder mehreren Sternen ausgezeichnet sind, darunter elf neue Adressen.

Die neueste Ausgabe des Guide MICHELIN Schweiz bestätigt den Top-Restaurants „Schauenstein" in Fürstenau und „Hôtel de Ville" in Crissier ihre drei Sterne. Bei letzterem hoben die Inspektoren die überaus hohe Qualität und Professionalität von Küchenchef Benoît Violier hervor. Er arbeitete jahrelang bei Spitzenkoch Philippe Rochat und hat im vergangenen April dessen Restaurant übernommen. Seither führt er das Haus in Crissier auf höchstem gastronomischem Niveau weiter.

MICHELIN Schweiz zeichnet in diesem Jahr erstmals zwei Restaurants mit dem zweiten Stern aus. Beiden Häusern attestieren die Michelin Inspektoren eine moderne und kreative Küche. Im Restaurant „Stucki" in Basel bietet *Tanja Grandits* eine interessante Küche von grosser Aromenvielfalt. Die Küchenchefin erweitert damit den noch überschaubaren Kreis der Sterne-Köchinnen in Europa.

Das „Ecco on Snow" in Sankt Moritz ist erstmals im Guide MICHELIN Schweiz verzeichnet. Das Restaurant hat nur während der Wintersaison geöffnet. Im Sommer zieht es Küchenchef *Rolf Fliegauf* und seine gesamte Mannschaft wieder ins Restaurant „Ecco" in Ascona. Darüber hinaus sind 93 Adressen mit einem „Bib Gourmand" ausgezeichnet. Dieser neue Höchststand belegt anschaulich, wie konsequent die Schweizer Gastronomen sehr gutes Essen zu erschwinglichen Preisen anbieten. Der Bib Gourmand steht für zahlreiche Adressen, die sich durch ein hervorragendes Preis-Leistungs-Verhältnis auszeichnen. Ob Szene-Restaurants oder kleine Bistrots, traditionelle oder innovative Küche, Gerichte aus der Schweiz oder anderen Ländern - sie alle bieten komplette Menüs unter 65 Franken an.

Rolf Fliegauf

Mit seinen identischen und in 23 Ländern konsequent angewendeten Bewertungskriterien gilt der Guide MICHELIN als internationales Nachschlagewerk für Gourmets und Reisende. Alle Empfehlungen werden von den unabhängigen Michelin Inspektoren geprüft. Diese haben ausnahmslos eine Ausbildung in der europäischen Spitzengastronomie absolviert und zahlen nach einem anonymen Testessen stets selbst ihre Rechnung. Auf ihren Reisen wenden sie dieselben erprobten Methoden an, die seit vielen Jahren ein zuverlässiger Standard sind. Dank dieser Maßstäbe kann Michelin in allen Ländern, für die es einen Hotel- und Restaurantführer gibt, zuverlässig das gleiche Qualitätsniveau bieten. Wir freuen uns regelmässig über Schweizer Sterne am Gastro-Firmament zu informieren.

Tanja Grandits

Event

Shooting Stars zum Anfassen: Biathleten treffen sich erstmals zur Jugend- und Junioren-WM in Obertilliach

Tagsüber Loipenfieber, abends Partyzauber. Zuschauer sind hautnah und gratis dabei, wenn die Athleten von 23. Januar bis 2. Februar in Osttirols Schneedorf zeigen, was sie können.

Der Countdown läuft. Von 23. Januar bis 2. Februar treffen sich 400 Nachwuchs-Biathleten aus 40 Nationen zur Jugend- und Junioren-WM in Obertilliach. Zuschauer erleben die Shooting Stars des nordischen Sports vor Ort aus nächster Nähe. Mitfiebern ist ebenso gratis wie das komplette Rahmenprogramm mit Eröffnungs- und Abschlussfeier sowie zahlreichen Konzerten. Acht Tage lang präsentiert sich Obertilliach — das Osttiroler Bilderbuchdorf mit seinen 712 Einwohnern, das schneesicher auf 1450 Metern liegt und von 120 Luxus-Loipenkilometern umgeben ist — als Hot Spot der Wintersportler.

„Wir sind bestens vorbereitet", sagt Hansjörg Schneider vom Tourismusverband in Obertilliach. Zehn Jahre nach dem Bau des Langlauf- und Biathlonzentrums Obertilliach, in dem sich Spitzensportler aus aller Herren Länder auf die Saison vorbereiten, wird hier nun zum ersten Mal eine Weltmeisterschaft ausgetragen. „In Insider-Kreisen haben wir längst einen hervorragenden Namen, jetzt hoffen wir auf Breitenwirkung", so Hansjörg Schneider.

Das romantische Bergdorf Obertilliach beeindruckt in sportlicher Hinsicht nicht nur durch seine hervorragende Infrastruktur, sondern auch durch eine besonders familiäre Atmosphäre. Man ist hier sozusagen unter sich. Zuschauer können sich schon bei den Trainingsläufen ein Bild machen und am Loipenrand fachsimpeln. Neben den stärksten Nationen wie Norwegen, Deutschland, Russland, Frankreich und neuerdings Kanada sind auch nordische Exoten wie Brasilianer, Süd-Koreaner oder Griechen in der Spur.

Wenn die Weltmeisterschaft vorüber ist, kehrt wieder Ruhe in Obertilliach ein. Doch weil Stars hier die Standards setzen, können sich Urlauber den ganzen Winter freuen — über hervorragend präparierte Loipen, die täglich frisch gespurt werden, interessante Streckenführungen und eine vorbildliche Ausschilderung. Legendär ist die 60 Kilometer lange Grenzlandloipe, die durch das Tiroler Gailtal und das Lesachtal bis hinüber nach Kärnten führt.

Übrigens: Eine Woche Langlaufurlaub mit Übernachtung und Halbpension gibt's in Osttirol schon ab 286 Euro pro Person im Doppelzimmer. Wer selbst mal das Kleinkalibergewehr anlegen möchte, hat beim Gästebiathlon immer mittwochs ab 13 Uhr Gelegenheit dazu — zum Preis von sieben Euro inklusive Einweisung und fachkundiger Betreuung.

Über Osttirol

Osttirol mit der Bezirkshauptstadt Lienz und 32 Gemeinden gliedert sich in vier Regionen: Die Nationalpark-Region Hohe Tauern und das Defereggental im Norden, die Lienzer Dolomiten im Südosten und das Hochpustertal im Südwesten. Staufreie Anreise inklusive Landschaftserlebnis über die Felbertauernstraße.

www.osttirol.com

Reisetipp

„Silberregion Karwendel“ — Skikurse kostenlos in den „Sonnenschneewochen“

Seit sechs Jahren kommen Eltern mit Kindern im Skifamilienurlaub in den Genuss kostenloser Skikurse. Die gemütliche Ferienregion Silberregion Karwendel ermöglicht dies auch im heurigen Winter: Gäste der Region machen eine Woche Winterurlaub in einer Pension, Ferienwohnung oder in einem Hotel und der Tourismusverband stellt dazu kostenlos den Skikurs. Das ist für Familien ein tolles Geschenk. Hat das Skikurspaket doch einen Wert von 219 Euro je Kind. Zum Skikurs gehören auch die Leihausrüstung und der Skipass für die Anfängerlifte. Die Teilnehmer im Alter von vier bis zwölf Jahren werden je nach Können in unterschiedliche Kurse eingeteilt. Erstmalig werden heuer die *Sonnenschneewochen (12.01. — 02.02.13)* angeboten. Bei einem Blick in die Wetterdaten der letzten 30 Jahre wurde festgestellt, dass gerade im Januar die größte Wahrscheinlichkeit für Pulverschnee und Sonnenschein besteht. Diesem Umstand tragen die Sonnenschneewochen mit den kostenlosen Kinderskikursen Rechnung. Sie sind vor allem für Familien mit Kindergartenkindern interessant, denn neben dem Kurs locken die Unterkünfte mit besonders günstigen Paketen. Teilweise schlafen Kinder bis sechs Jahre kostenlos in der Tiroler Ferienregion. Perfekt abgestimmt, denn gerade die unter Sechsjährigen haben in dieser Zeit keine Schulpflicht und können so die ruhigen Skipisten voll auskosten.

Skikurse für Erwachsene kostenlos

Auch Gäste über 50 kommen in den Genuss von kostenlosen Skikursen — sie müssen ja ebenso wenig auf die Ferienzeiten Rücksicht nehmen und können den frischen Schnee und die Sonne im Januar ausnutzen. Die Skikurse (07.— 25.01.13) finden an verschiedenen Orten der Region statt. Gäste wählen bei einem Aufenthalt von Sonntag bis Freitag nach Belieben aus den beschneiten Skipisten aus: Soll es der breite Übungshang in Stans sein, der sogar nachts zum Skifahren animiert, das Schwazer Skigebiet Kellerjoch, wo auch Erwachsene ihre Liebe zum Skifahren ausleben können oder eines der Skigebiete im idyllischen Dorf Weerberg, wo der Panoramablick allein schon ein Urlaubsvergnügen darstellt? Der Wert des Angebots beträgt übrigens 299 Euro. Neben dem eigentlichen Skikurs bekommt jeder Teilnehmer die Skileihausrüstung und die Liftkarte für den Anfängerlift für die Dauer des Kurses.

www.sonnenschneewochen.com

Neueröffnung

Glanzvolle Eröffnung des Gourmetrestaurants „Aubergine“ in Starnberg

Mit weit über 200 geladenen Gästen wurde am Samstag, den 08.12.2012, das Gourmetrestaurant Aubergine im Hotel Vier Jahreszeiten Starnberg offiziell eröffnet. Dr. Detlef Graessner und Cornelia Graessner-Neiss, Geschäftsführer und Inhaber des Hotels, durchschnitten das rote Band und gaben damit den Zugang zum neuen, modernen und edlen Anbau frei. Chef de Cuisine Michael Schneider, Restaurantleiter Constantin Müller und Hoteldirektor Nils Friedrich sowie der Director Sales & Marketing Alexander Kirschke stellten das Restaurant in kurzen Begrüßungsworten vor.

Ein roter Teppich führte, von Fackeln und Eisskulpturen gesäumt, in das neue *Gourmetrestaurant Aubergine*, während im Foyer des Hotels ein Pianist die interessierten Gäste mit der passenden Musik empfing. Glanzvoll inszeniert, wurden bis spät in den Abend an eigens aufgebauten Gourmetinseln delikate Kostproben aus der neuen Speisekarte dargeboten und die Details der Zubereitung vom Chefkoch persönlich erläutert: zum Beispiel „Blinis mit Beluga Kaviar“, „Kirschtomate mit Langustentatar“ und „warmes Espuma von Französischem Wintertrüffel mit pochiertem Wachtelei.“ Kellner mit weißen Handschuhen trugen Hauptgerichte wie „Rehrücken mit Blaukraut und Knödel“ futuristisch in schlanken Reagenzgläsern und „weißen Heilbutt auf lauwarmer Kartoffelterrine“ und ausgesuchte Dessert-Spezialitäten neu interpretiert auf. Dazu wur de Champagner und eine Auswahl an hochwertigen Weinen aus dem großzügig bemessenen neuen Weinschrank kredenzt.

Das Restaurant Aubergine bietet auf 80 Quadratmetern Raum für bis zu 44 Gäste. Die sorgfältig ausgewählte, dezente Innenausstattung mit ihren auberginefarbenen Akzenten ist zugleich luxuriös und komfortabel, moderne Kronleuchter verbreiten warmes Licht.

Jeweils von Dienstag bis Samstag werden ab sofort im neuen stilvollen Ambiente exquisite und kreative Gerichte mit einem exzellenten und individuellen Service serviert — zu einem hervorragenden Preis-/Leistungsverhältnis. Dr. Graessner begründete das neue Restaurant in seiner Ansprache: „Starnberg fehlte bis dato ein Restaurant auf diesem hohen Niveau. Wir füllen damit eine echte Marktlücke.“ Diese Einschätzung wurde von zahlreichen Gästen bestätigt, denen mit den Kostproben aus der Gourmetküche bereits großer Appetit auf einen nächsten Restaurantbesuch gemacht wurde.

Über das Hotel Vier Jahreszeiten Starnberg

Das DEHOGA-klassifizierte Vier Sterne Superior Hotel wurde im Mai 2006 eröffnet und bietet sowohl Geschäftsreisenden als auch Urlaubsgästen einen besonders hohen Komfort. In 126 Zimmern, Juniorsuiten und Suiten in unterschiedlichen Designlinien vereint das Haus individuelles Ambiente und persönlichen Service. Der 400 Quadratmeter große ebenerdige Tagungsbereich, aufteilbar in fünf unterschiedliche Räumlichkeiten, wird von namhaften nationalen und internationalen Unternehmen ebenso wie für Familien- oder Hochzeitsfeiern genutzt. Hinzu kommen vier exklusive Tagungssuiten im 5. Stock mit Blick über Starnberg. Die Hemingway Bar im englischen Stil überzeugt mit der größten Rumsammlung im süddeutschen Raum. An 365 Tagen serviert das Team im Restaurant Oliv's hochwertige regional-bayerische Küche. Seit Dezember 2012 wird im neuen Gourmetrestaurant Aubergine kulinarische Vielfalt auf höchstem Niveau mit einer First-Class Servicequalität geboten.

www.aubergine-starnberg.de

Insolvenz

Erneut Trouble um Grand Hotel Heiligendamm

Der Gläubigerausschuss des insolventen Grand Hotel Heiligendamm hat den Insolvenzverwalter Jörg Zumbaum beauftragt, auf Löschung einer Grundschuld zu klagen. Der Ex-Chef und Großinvestor Anno August Jagdfeld hat allein für das Gebäude „Orangerie“ über eine Tochterfirma 3 Mio. Euro als Sicherheit eintragen lassen. Jagdfeld muss deshalb einem Verkauf zustimmen. Die anderen Geldgeber befürchten nun, dass Jagdfeld die Zukunft des Hotels blockieren könnte. Solange in dem Rechtsstreit nicht entschieden ist, kann das Hotel nur unter Vorbehalt verkauft werden.

Jagdfeld hatte im Februar für Heiligendamm Insolvenz angemeldet. Er hatte das Gebäude 1996 erworben. Sanierung und Wiederaufbau wurden über die Fonds KG realisiert. Auch das Land Mecklenburg-Vorpommern beteiligte sich finanziell erheblich. Das Hotel ging 2003 an den Start. Bis 2009 war Kempinski für das operative Geschäft verantwortlich und von da an Hoteldirektoren der Fonds KG. Jagdfeld selbst stand in der Vergangenheit in der Kritik. Im März des vergangenen Jahres hatten die rund 1900 Gesellschafter — zähneknirschend — einem Restrukturierungskonzept zugestimmt. Dieses sah vor, den Gesellschaftern nach einem Kapitalschnitt (das bisher eingezahlte Kapital von 127 Mio. Euro wurde auf 12,7 Mio. Euro herabgesetzt) bevorrechtigt eine neue Kapitalzeichnung anzubieten (AHGZ vom 19. Februar 2011). Mit diesen Mitteln sollten „saisonverlängernde Maßnahmen“ wie ein Zentrum für Vitalmedizin finanziert sowie Kredite abgelöst werden. Nach Unternehmensangaben war 2010 mit 400.000 Euro erstmals ein positives Hotelbetriebsergebnis erwirtschaftet worden. 2011 stieg dieses auf 800.000 Euro.

Neubeginn

Sternekoch Dirk Maus baut in Heidesheim

Für sein neues Restaurant hat Sternekoch Dirk Maus sich einen besonderen Ort in Rheinhessen herausgesucht: Der historische Sandhof in Heidesheim, ein denkmalgeschütztes Anwesen, gegründet im 12. Jahrhundert als Wirtschaftshof des Zisterzienserklosters Eberbach. Maus hatte den Sandhof bereits vor neun Jahren erworben und 2008 gemeinsam mit dem Mainzer Architektenbüro Edith Faerber begonnen, dessen Umbau zu einem Restaurant zu planen. Inzwischen ist die Sanierung der alten Gebäude ist fast abgeschlossen. Alle Vorgaben der Denkmalpflege sind erfüllt. Der überdachte Haupteingang und die Außenterrasse sind bis auf Kleinigkeiten fertig. Inzwischen macht der Innenausbau sichtbare Fortschritte. Die Wände wurden Stein für Stein ausgefugt und weiß geschlemmt. Die Fußbodenheizung funktioniert, die Decke ist eingezogen, und der Endmontage der neuen Menu-System Herdanlage aus der Schweiz steht nichts mehr im Wege. Die Strukturen der Gasträume auf unterschiedlichen Ebenen sind schon zu erkennen: Ebenerdig wird das regionale Restaurant mit 60 Plätzen liegen. Eine Etage höher befindet sich eine Lounge mit dem „Gourmetrestaurant Dirk Maus“, das Platz für bis zu 20 Personen bietet. Bei schönem Wetter komplettiert eine 285 Quadratmeter große Terrasse mit unverstelltem Blick in den Rheingau den gastronomischen Bereich. Bald sollen auch die ersten Gäste bewirtet werden.

„Wir werden im Februar den Domherrenhof schließen und am 1. März 2013 mit jeweils vier Mitarbeitern in Küche und Service im Sandhof anfangen“, kündigt Maus an. Wie genau er das alles wirtschaftlich und finanziell gestemmt hat, verrät Maus nicht, aber soviel: „Die Existenz eines funktionsfähigen Strategie- und Umsetzungskonzepts war eine wesentliche Voraussetzung, das Vertrauen der Bank zu gewinnen.“ Er will nun alles daransetzen, den Sandhof schnell als attraktives kulinarisches Ziel im Mainzer Umland zu etablieren — um möglichst bald Sternenglanz auch nach Heidesheim zu holen.

Haben alles durchgeplant: Dirk Maus und Lebensgefährtin Tina Falk auf der Baustelle.
© Foto: Heinz Feller

Der Blick über den Tellerrand

Kräuterfee, Butter-Wikinger und Food-Olympiade — In Westschweden sind Gourmets zu Hause

VÄSTSVENSKA TURISTRÅDET

Es gibt viele Gründe, warum Westschweden bei Genießern so beliebt ist. Das Land ist bekannt für seinen erstklassigen schwarzen Hummer, seine nachhaltige Küche — und im Fischerdorf Grebbestad findet jedes Jahr eine Meisterschaft im Austernöffnen statt. Nicht umsonst war Göteborg 2012 die kulinarische Hauptstadt Schwedens und wird 2013 Gaststadt des „World Travel Food Summit". Die Konferenz verbindet die Nahrungsindustrie weltweit und dient zum Wissensaustausch, entdeckt die neusten Trends zum Thema Ernährung. Aber letztlich sind es Menschen mit Leidenschaft für gutes Essen, die Westschwedens Kulinarik so prägen. Drei davon werden hier vorgestellt.

Patrik Johansson, der „Butter-Wikinger"

In seinen früheren Leben war Patrick Johansson mal Fischer, später Manager einer Kaffeeplantage in Madagaskar und er produzierte Salz aus Meerwasser. Bis er schließlich seine wahre Berufung fand: die Butter. Manchmal löffelt der 45-Jährige die gelbe Köstlichkeit auch nur so aus dem Fass — das Brot würde „den Geschmack ruinieren". Johansson lebt mit seiner Familie im dicht bewaldeten Nordosten Göteborgs in einem für Schweden so typischen roten Holzhaus. Dies verlässt er drei Mal die Woche, um in einem benachbarten Schloss eine der besten Butter der Welt herzustellen: Er ist der „Butter-Wikinger". Seine samtige Spezialität schmeckt Restaurantgästen in ganz Europa. Sie kommt beispielsweise im Noma in Kopenhagen aufs Brot, auch der Londoner Sternekoch Heston Blumenthal brutzelt mit ihr. Jahrelang hat Johansson experimentiert, mittlerweile ist er für seine „Virgin Butter" bekannt: Zu 40 Prozent aus Buttermilch gemacht, cremig, sauer und geschmacklich so intensiv, dass sie süchtig macht. **www.vallmobacken.se**

Das Restaurant Kosters Trädgårdar: Inbegriff der Nachhaltigkeit

Anna Bengtsson vor dem Kosters Trädgårdar Fotografin: Karin Björk

Auf der Schäreninsel Sydkoster inmitten Schwedens erstem Marine-Naturpark stehen Fahrräder für jedermann einfach so herum. Geklaut werden sie nicht, man stellt sie einfach nach Gebrauch wieder ab. Genauso vertraut geht es im Restaurant Kosters Trädgårdar zu, seit 2008 sorgt Chefköchin Anna Bengtsson hier für das leibliche Wohl der Gäste. Vorher arbeitete sie im italienischen Gourmetrestaurant Divino inStockholm und bekochte auch schon mal Schulkinder. Anna liebt ihre Arbeit. Sie besorgt sich Obst, Gemüse und Kräuter zum Kochen aus dem Garten vor der Tür, dem hauseigenen Bauernhof oder befreundeten Bioproduzenten. Aus Resten kocht Anna Marmelade, Chutney oder Saft und verkauft sie im dazugehörigen Bauernladen. Auch ihr Lieblingsessen ist einfach: westschwedische Miesmuscheln mit Butter, Knoblauch und Petersilie. Gäste des Kosters Trädgårdar können Kurse im Biogärtnern belegen oder auch einfach nur die mit Wildblumen gesprenkelte Aussicht genießen.

Krister Dahl — von einem, der Schweden die Food-Olympiade gewinnen ließ

Krister Dahl im West Coast Fotograf: Jimmy Millblad

Das Gothia Towers ist mit 704 Zimmern eines der größten Hotels ganz Skandinaviens. Der Blick von oben auf das malerische Göteborg ist unschlagbar und das dazugehörige West Coast-Bistro ist bei den Anwohnern sehr beliebt. Chefkoch Krister Dahl ist sich sicher: „Unsere Köche sollen so oft wie möglich die Küche verlassen und sich mit den Gästen unterhalten. Unser Restaurant soll leben!" Krister führt seit fünf Jahren das schwedische Kulinarik-Team durch die Food-Olympiade und gewann so bereits vier Goldmedaillen. Das hat noch kein anderer Koch der Welt vor ihm geschafft.

„Westschweden steht für Meeresfrüchte und Fisch. Aber es gibt noch so viel mehr! Wir bekommen unsere Rohwaren ausschließlich von Produzenten aus der Region — egal ob Miesmuscheln, Pilze oder Schwein und Kalb. Es muss auch nicht immer alles kompliziert zu kochen sein." Im West Coast fühlt man sich wie in einer stylischen Göteborger Markthalle, mit Krebsaquarium, Austerntreppe und einem großen Angebot an frischem Fisch. Ab nächstem Jahr soll es ein eigenes Gewächshaus geben, wo die Köche Kräuter für ihre Gerichte pflücken können.

www.gothiatowers.com

Hintergrundinformationen:

Die Urlaubsregion Westschweden umfasst Göteborg und die Regionen Västergötland, Bohuslän und Dalsland. Göteborg stellt mit seinem Opernhaus und jährlichen Musikfestival *„Way out West"* das kulturelle Zentrum Westschwedens dar. Zum Flanieren laden der Stadthafen und die historische Altstadt ein. Västergötland ist die Heimat geschichtlicher Stätten, romantischer Schlösser, Herrenhäuser und Gutshöfe. Die Schärenküste Bohuslän lockt mit ihrer einsamen Felsenküste, kleinen Inseln und traditionellen Fischerdörfern. Dalsland gilt mit seinen vielen unberührten Seen als eines der besten Kanureviere Europas. Westschweden hat zudem einen ausgezeichneten Ruf als kulinarisches Reiseziel. Zu den Delikatessen gehören frische Austern, Hummer, Krebse und Muscheln. Die Kooperation *„Kosten Sie Westschweden"* mit 36 zertifizierten Restaurants garantiert eine authentische, regionale Küche.

www.westschweden.com

Event-Ausblick

„Scharf gestellt und scharf gekocht“

Das „Landhaus LÖSCH für Freunde“ legt für 2013 ein Valentinstags-Package mit professionellem Fotoshooting und „Erotic Cooking“-Kurs auf

lösch für Freunde

Pärchen, die ihre Liebe in 2013 im wahrsten Sinne des Wortes zum Dahinschmelzen bringen wollen, können ab sofort das Valentinstags-Package des LÖSCH für Freunde in der Südwestpfalz buchen. Neben drei Übernachtungen inklusive „Gaumenfreuden“ erwartet die Gäste unter anderem ein „Kochkurs zum Thema „Erotic Cooking“ sowie ein exklusives, professionelles Fotoshooting. *„Scharf gestellt und scharf gekocht“* heißt es erstmals vom *14. bis 17. Februar*. Für Valentinstags-Vergesser und alle, die den ersten Termin verpassen, bietet sich von 3. bis 6. Oktober erneut die Chance auf Zeit zu zweit. Der Aufenthalt in einem der insgesamt 15 Themenzimmer des LÖSCH für Freunde kostet ab 685 Euro pro Person.

Das Valentinstags-Package des LÖSCH für Freunde enthält neben drei Übernachtungen, Kochkurs und Fotoshooting auch die „Gaumenfreuden“. Diese bestehen aus einem üppigen Frühstück, hausgemachtem Kuchen und herzhaften Snacks am Nachmittag sowie einem mehrgängigen Abendessen an der großen Küchentafel mit Apéritif, Wein und Wasser. Zwischendurch stehen Softgetränke, Wasser, Tee, Kaffee und Obst kostenlos zur Verfügung. Weitere Extras wie ein Glas Champagner zum Empfang, der kostenlose Upload der Fotos auf eine individuelle Flickr-Website, eine CD mit allen Aufnahmen als Erinnerung sowie die kostenlose Nutzung des hoteleigenen Wellnessbereichs für alle Verliebten sind ebenfalls im Angebot inkludiert. Weitere Informationen und Reservierungen finden Sie auch unter **www.loesch-fuer-freunde.de**

Ausbau

Seehotel Niedernberg erweitert Wellness-Bereich

Das Seehotel Niedernberg will seinen Wellness-Bereich Vitaloase um einen Außenbereich vergrößern. Dazu investiert das Haus rund 300.000 Euro in einen beheizten Außenpool mit integrierten Massageliegen und -düsen sowie eine Blockhaussauna aus silbergrauem Keloholz. Damit kommen unsere Gäste in den Genuss, alternativ zum See und auch im Winter, unter freiem Himmel schwimmen zu können“, so Karina Kull, Leiterin Marketing und Events im Seehotel Niedernberg. „Weiterhin lädt die neue Blockhaussauna ergänzend zum bestehenden Indoor-Angebot zum Schwitzen ein, was insbesondere in der kalten Jahreszeit ein tolles Vergnügen sein dürfte.“ Die Fertigstellung der beiden neuen Einrichtungen ist für Frühjahr

geplant, bevor das Seehotel Niedernberg Unternehmensangaben zufolge weitere Renovierungsarbeiten in seinem Wellness-Bereich starten will. Neue Pool-Wanne kommt auf dem Seeweg zum Hotel Die Vorbereitungen für die Erweiterung haben jüngst Schaulustige und Logistik- Interessierte in das Seehotel Niedernberg gezogen: Die Wanne des rund 30 Quadratmeter großen Pools kam per Floß zum Hotel. „Das Objekt ist einfach zu groß, um es mit einem Kran über unser Haus zu heben, daher wurde eigens eine Schwimmkonstruktion gebaut, die es bis nahe an die bereits ausgehobene Grube gebracht hat“, erklärt Kull. Verantwortlich für den Transport und Aufbau zeichnet die Baufirma Stahl aus Obernburg.

www.seehotel-niedernberg.de

Besondere Küche

Wildfleisch

Reh, Hirsch, Wildschwein, Hase und Kaninchen — Gerichte mit Wildfleisch sind nach wie vor etwas Besonderes und haben gerade in der kalten Jahreszeit Saison. Damit das Wild gut schmeckt, gibt es ein paar Dinge zu beachten. So sollten beispielsweise Reste der Außenhaut entfernt werden, da sie ausgesprochen sehnig ist. Besonders saftig gelingt das Fleisch, wenn es über Nacht an einem kühlen Ort in einer leicht gesalzenen Brühe aus Wildknochen eingelegt wird. Die oberen Zellschichten nehmen die Flüssigkeit auf und geben sie beim Braten wieder ab. Der eigene Fleischsaft bleibt dadurch weitestgehend im Wildbret erhalten. Dass Spicken oder Bardieren das Fleisch saftiger macht, ist übrigens ein Märchen. Beim Spicken wird das Fleisch mit Speckstreifen oder Gewürzen durchzogen, Bardieren ist das Umwickeln mit Speck. Das Fleisch nimmt generell kein Fett auf, es bleibt lediglich an der

Oberfläche haften. Da der Speck zusammen mit dem Fleisch gegessen wird, entsteht jedoch der Eindruck, dass das Wildbret durch diese Methode saftiger schmeckt. Doch das Gegenteil ist der Fall: Die Oberfläche des umwickelten Fleischstücks verschließt sich beim direkten Anbraten in Fett erst später und solange kann Saft austreten. Durch das Spicken mit Gewürzen gelangen die Aromen ins Innere des Fleisches. Allerdings verwendet man hierfür besser nicht die Spicknadel, sondern schneidet das Loch vorsichtig mit einem Messer. So werden die Zellen geöffnet und die Gewürze nicht abgestreift. Wildfleisch sollte mindestens für zwei Minuten auf eine Kerntemperatur von 70 Grad Celsius oder darüber erhitzt werden. Denn beim Erlegen des Tieres kann man ein Eindringen von Erregern in die Muskelzellen nicht ausschließen — auch trotz einer amtlichen Fleischuntersuchung. Wenn das Fleisch beim Eindrücken mit dem Finger nicht mehr nachgibt, ist das Stück durchgegart. Der austretende Saft sollte nicht mehr rosa sein. Wer auf Nummer Sicher gehen will, verwendet ein Bratthermometer.

+++ 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**

Wir wünschen allen Gourmet-Classic-Lesern ein erfreuliches, erfolgreiches und gesundes neues Jahr!