classic Gourmet digital journal

Elektronische Zeitung des Internetportals www.gourmet-classic.de · Ausgabe 34 / Januar 2013

„Grüne Woche“ 2013

Holland garnierte Eröffnungsfeier mit stimmungsvollem Showprogramm

Mit der höchsten Länderbeteiligung in ihrer Geschichte startete am 18. Januar die Internationale Grüne Woche Berlin 2013. Bis zum 27. Januar zeigten 1.630 Aussteller aus 67 Ländern eine einzigartige Leistungsschau der Land- und Ernährungswirtschaft sowie des Gartenbaus. Dies stellte die höchste internationale Beteiligung seit der Premiere im Jahre 1926 dar sowie einen Zuwachs um rund 15 Prozent im Vergleich zum Vorjahr. Erstmals beteiligen sich Aussteller aus dem Sudan und dem Kosovo. Partnerland war Niederlande, die in diesem Jahr ihr 60-jähriges Grüne Woche-Jubiläum feierte. Insgesamt 14 Bundesländer stellten Nahrungs- und Genussmittel aus den unterschiedlichsten Regionen Deutschlands vor — authentisch und mit Lokalkolorit.

Bundeskanzlerin Merkel lobt die Grüne Woche als Drehscheibe für internationalen Qualitätsaustausch

Mit einem symbolischen Schnitt durch ein grün-gelbes Band hat Bundeskanzlerin Angela Merkel die 78. Internationale Grüne Woche für das Publikum freigegeben. Sie lobte bei ihrem Rundgang über das Ausstellungsgelände in Berlin die Landwirtschaftsausstellung als „Drehscheibe für den internationalen Austausch über Qualität, über Nachhaltigkeit und Ernährungssicherheit“. Beim Durchschneiden halfen ihr Bundeslandwirtschaftsministerin Ilse Aigner, deren niederländische Kollegin Sharon Dijksma und der Regierende Bürgermeister von Berlin, Klaus Wowereit. Die Niederlande sind 2013 das Partnerland der Grünen Woche, an der sie zum 60. Mal teilnehmen. Mit Merkel eröffnete seit 30 Jahren zum ersten Mal wieder ein deutscher Regierungschef die Agrarmesse. Es sei ihr wichtig, dass die Besucher, „gerade auch die Kinder“, unter dem Funkturm sähen, wie die Nahrungsmittel entstünden. „Angesichts der globalen Ernährungsfragen“ sei die Grüne Woche aber auch zunehmend zum „Sammelpunkt der internationalen Gemeinschaft“ geworden, sagte die Kanzlerin und wies darauf hin, dass Aigner am Wochenende mehr als 80 Kolleginnen und Kollegen zum Berliner Agrarministergipfel empfangen wird.

Die Leistungsstärke der Landwirtschaft in Europa und die Produktion qualitativ hochwertiger Lebensmittel, standen im Mittelpunkt der agrarpolitischen Reden der Eröffnungsfeier der 78. Grünen Woche im ICC Berlin. Musikalisch umrahmt wurde die Eröffnungsfeier von Künstlern aus dem diesjährigen Partnerland Niederlande, die bekannte Volkslieder und moderne Stücke in landestypischer Atmosphäre präsentierten.

Produktmärkte haben zum Schmecken, Schlemmen und Shoppen eingeladen.

Kulinarische Genießer und gastronomische Entdecker kamen auf den Produktmärkten der

(Fortsetzung nächste Seite)

(Fortsetzung von Seite 1)

„Grüne Woche“ 2013

Holland garnierte Eröffnungsfeier mit stimmungsvollem Showprogramm

Internationalen Grünen Woche Berlin 2013 voll auf den Geschmack. Bei diesen „Spezialitätenabteilungen“ wurde „Genuss“ ganz groß geschrieben. Ob herzhafte Schlemmereien aus Deutschland oder edle Produkte von allen Kontinenten: Gourmets und Genießer konnten eine erstaunliche Vielfalt an Delikatessen probieren. Die Produktmärkte Fleisch und Wurst, Wein und Sekt ,Kräuter, Gewürze und Tee (Halle 6.2b), der ProBier-Markt (Halle 12) sowie der BioMarkt (Halle 6.2a) präsentierten ein breites Angebot mit beliebten, bekannten und ausgefallenen Gaumenfreuden.

63 verschiedene Tomatensorten — und ein besonderer Cocktail

Qualität wächst in Holland — und in Deutschland. Darauf haben sich Bundeskanzlerin Angela Merkel und die niederländische Landwirtschaftsministerin Sharon Dijksma anlässlich der Eröffnung der Internationalen Grünen Woche 2013 in der Holland-Halle verständigt. Neben dem legendären holländischen Käse sind es vor allem Tomaten, die in diesem Jahr im Mittelpunkt der Obst- und Gemüsepräsentation stehen. Es gibt 63 verschiedene Tomatensorten in unterschiedlichen Farben — sogar in Pink, die besonders in China beliebt sind. Alle haben andere Eigenschaften: Große eignen sich für Suppen, kleine als Snack. Die kleinsten Tomaten der Welt wiegen gerade mal zwei Gramm, die größten hundert Mal so viel. Wer sich vom guten Geschmack holländischer Tomaten überzeugen will, sollte einmal einen speziell kreierten Cocktail aus einem Dutzend Cherry-Tomaten probieren. Dazu wird der Inhalt einer handelsüblichen Packung Tomaten durch ein Handtuch gepresst. Auf diese Weise bleibt nur das klare Tomatenwasser erhalten. Es kann mit wenig Gewürzen verfeinert oder pur getrunken werden — und sorgt damit regelmäßig für eine Überraschung: Denn intensiver und leckerer lassen sich Tomaten nicht genießen. Zudem ist ein kleines Glas dieser Tomaten-Essenz das beste Mittel gegen eine Erkältung im Berliner Winter.

Teuerstes Rindfleisch der Welt — Wagyu-Rinder zum ersten Mal auf der Grünen Woche

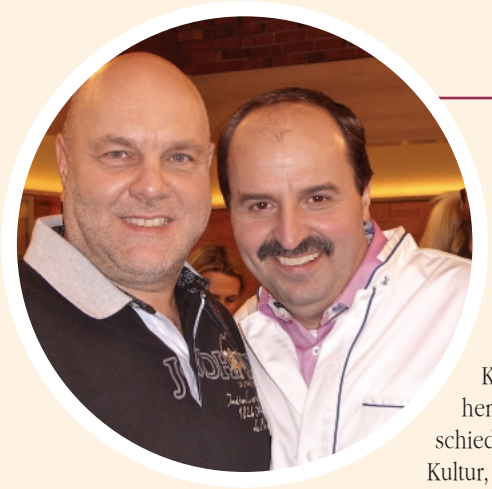
Rindfleisch, das beinahe nach Gänsefleisch schmeckt, bietet Landwirt Rüdiger Marquardt zum ersten Mal auf der Grünen Woche Einblick in seine Rinderzucht von Wagyu-Rindern. Restaurantpreise von 95 Euro pro 100 Gramm sind keine Seltenheit und machen es zum teuersten Rindfleisch der Welt. Fleisch von Wagyu-Rindern, deren Ursprung in Japan liegt, ist seinen Preis wert: es ist fein marmoriert und hat einen satten, vollen Geschmack. Die kostbaren Tiere werden nach allen Regeln der Kunst umhegt und gepflegt. So genießen sie in ihren Stallungen Musikdarbietungen, Massagen und

spezielle Futtermengen, ja sogar Bier. Es werden keine künstlichen Wachstumshormone und Antibiotika zur Vorbeugung eingesetzt. Marquardt bietet den Standbesuchern umfassende Informationen zur Wagyu-Zucht, Tierpflege, Embryonen-Transfer, Haltungsformen und mehr. *Kontakt: Rüdiger Marquardt, Email: marquardt@holstein-wagyu.de*

Hühner kommen stark in Mode — Das Hühnerhaus für den eigenen Garten

Das Hühnerhaus wird wieder salonfähig. Ralf Müller aus Bielefeld hat ein fahrbares Hühnerhaus entwickelt, in dem zwei bis fünf Hühner Platz haben. Für den Auslauf benötigen sie noch 100 Quadratmeter Rasen und schon ist der ideale Hühnerstall fertig. Ausgestattet ist das Hühnerhaus mit einer sich automatisch öffnenden Tür, die Fuchs, Marder und andere Hühnerfeinde sicher abhält. Es ist voll wintertauglich und kann Wasser und Futter für drei Tage aufnehmen. Zusätzlich kann es mit einer Solaranlage ausgestattet werden, die eine intensive Beleuchtung ermöglicht und den Hühnern die Möglichkeit gibt, kontinuierlich Eier zu legen. *Kontakt: Ralf Müller, Telefon: +49 (0) 151/547 30 738.*

www.gruenewoche.de



Event

Kochen mit Johann Lafer

Text und Bilder von Daniel Jauslin (im linken Bild links)

Hamburg Februar 2010: Im TV Studio der Fernsehmacher des ZDF begrüsst mich Johann Lafer, einer der Spitzenköche, welcher die Küchenschlacht moderiert. Jede Woche stürzen sich sechs Hobbyköche unter der Leitung eines versierten Kochs ins Gefecht. Und jede Woche entscheidet ein Mitglied der Jury — Johann ist auch Juror — welcher Kandidat den Sprung in die erste Reihe von „Lafer Lichter Lecker“ schafft. Schnell zeigt sich, dass alle Kandidaten etwas vom Kochen verstehen. Unterschiede in Kultur, Ausführung, Menge und der Präsentation sind aber klar auszumachen. Leider muss ich am Schluss ausscheiden — nicht wegen meines Unvermögens — sondern weil der Backofen nur mit 230 Grad Grillleistung arbeitet und mich niemand auf das hingewiesen hat. (Wahrlich, ich habe einen konkreten Vorwand!)

Den österreichischen „Smutje“ Johann Lafer habe ich als äußerst sympathischen Menschen kennengelernt. Seine TV Auftritte bei „Lanz kocht“ haben ihn sicher im deutschsprachigen Raum bekannt gemacht. Kein Wunder: Mit zahlreichen Auszeichnungen ist Johann ein leuchtender Stern am Gourmethimmel. Inzwischen ist sein Name ein Label in der Genusswelt. Seine Spezialitäten werden in ganz Deutschland mit Respekt und dem Garant verkauft, dass Herr Lafer wissen sollte, welche Zutaten ein Produkt enthalten muss. Johann kann improvisieren, denn nicht immer klappt alles einwandfrei, oder das Einkaufsteam hat z.B. anstelle von Aceto Balsamico Essig eingekauft — und so weiter und so fort. Schnell ist Johann zur Stelle und löst Probleme im Handumdrehen. Alles, was wir Kandidaten fragen, wird per se fehlerfrei beantwortet.

Die nahe Betreuung des Moderators hat Wellen geworfen. Johann hat mir seinen Schmöker „Der grosse Lafer“ mit einer persönlichen Widmung nach Hause geschickt. Ich habe mich mit ein paar Ideen bei ihm bedankt.

Stromberg Juni 2011: Johann und ich haben der Küchenschlacht Gewinnerin Mandy versprochen, an der bevorstehenden Hochzeit zu kochen respektive zu fotografieren. Nun ist der Zeitpunkt gekommen. Ich fotografiere das „Making Of der Braut“ und Johann zermartert sich den Kopf für ein Mega-Menü. Die Gäste treffen ein und sofort werden Amuse-Bouches serviert, während ich durch den wunderbaren Hof der Stromburg renne, um Bild für Bild zu realisieren. Die Stimmung ist fantastisch. Lafer begrüsst das Brautpaar sowie die geladenen Gäste persönlich und richtet ein paar Worte an das frisch vermählte Paar. Das Essen wird serviert. Ich erwische Johann in der Satellitenküche wie er als Chef persönlich die Tranchen schneidet und wie ein General Befehle verfügt — welche sofort von Dutzendschaften von Personal umgesetzt werden. Das geht nicht ohne Schweissperlen. Es ist ein Wohlgefühl zu beobachten wie Johann jedes Stück Fleisch behandelt und jeder Kontakt zum Essen fast andächtig vonstatten geht. Auch die Hochzeitstorte schneidet der Boss persönlich auf und bedient wortwörtlich alle Gäste.

Es fällt mir leicht, ein Lob auf Johann Lafer auszusprechen. Eine Persönlichkeit, welche Stil hat, mitfühlend und — denkend, heiter und konzentriert sowie ein Perfektionist erster Güte ist. Mit ihm zu kochen ist ein Abenteuer, welches nicht nur die eigene Küche verbessern wird, sondern auch die eigene Persönlichkeit bereichert.

www.johannlafer.de

Auszeichnung

Konsequente Strategie zahlt sich aus

Karl C. Reiter Reiter's Posthotel Achenkirch als HolidayCheck TopHotel 2013 ausgezeichnet

Vor mehr als drei Jahrzehnten brach die Familie Reiter im Tiroler Posthotel Achenkirch zu neuen Horizonten der Wohlfühlhotellerie auf. Sportliche Angebote und Badefreuden, Wohltuendes für Pflege und Schönheit, erlesene Kulinarik und Unterhaltung wurden in einem stilvollen und mit viel Liebe gestalteten Ambiente miteinander vereint. Dabei wurde stets die inhaltliche Ausrichtung des Hauses den sich wandelnden Wünschen der Gäste angepasst. So wurde es in den letzten Jahren immer offensichtlicher, dass sich die Ansprüche der Wellness-Gäste nicht mehr mit jenen vertrugen, die einen Urlaub mit kleinen Kindern verbringen wollten.

Karl C. Reiter reagierte konsequent und verlieh dem Posthotel eine eindeutige Prägung als Wohlfühlhotel für die gehobene Zweisamkeit. „Wir haben uns diesen Schritt bestimmt nicht leicht gemacht. Um unseren Gästen den bestmöglichen Service zu bieten, mussten wir uns entscheiden, ob wir ein Familienhotel oder ein Wellnesshotel sein wollen", erklärt der junge Hotelier die Entscheidung. Die Früchte dieses mutigen Schrittes erntet nun das Posthotel: Auf HolidayCheck, einem der wichtigsten Bewertungsportale, wird das 5-Sterne-Haus von seinen zufriedenen Gästen mit exzellenten Noten und hohen Weiterempfehlungsraten belohnt. Als eines der beliebtesten Hotels in Tirol wurde Reiter's Posthotel Achenkirch als HolidayCheck TopHotel 2013 ausgezeichnet.

www.posthotel.at/

Der Blick über den Tellerrand

Märchenhaftes Eisbadevergnügen

Mehr als 100 verkleidete Wasserratten stürzen sich am 16. Februar auf Usedom in die kalten Ostseefluten

Wenn sich in Mantel und Schal eingemummelte Urlauber ihre Hände an einem Becher Glühwein wärmen, dann ist auf Usedom die Zeit für die Eisbader gekommen: Beim 19. Usedomer Winterbadespektakel am 16. Februar stürzen sich mehr als 100 märchenhaft verkleidete Wasserratten unter dem Motto „Märchenhaftes Eisbaden" in die kalten Ostseefluten, deren Temperatur zu diesem Zeitpunkt nur wenige Grad über null liegen wird. Die Anmeldefrist für dieses tollkühne Badespektakel hat begonnen.

Furchtlose Eisbader und neugierige Zuschauer versammeln sich am 16. Februar ab 11.00 Uhr am Strand links der Ahlbecker Seebrücke. Traditionell wird ab 11.00 Uhr Musik einer Live-Band geben. Um ca. 13.00 Uhr fällt dann der Startschuss für das 19. Usedomer Winterbadespektakel. Dann präsentieren sich alle Eisbader in ihren märchenhaften Kostümen, bevor sie um ca.13.30 Uhr in die eiskalte Ostsee spazieren. Aber was wäre ein Eisbaden ohne Gewinner? Alle Märchen-Eisbader werden mit einer Urkunde ausgezeichnet. Die außergewöhnlichsten Kostümierungen und Eisbader werden außerdem wieder mit Pokalen ausgezeichnet: Neben dem originellsten Einzelbaderkostüm und der originellsten Eisbader-Kostüm-Gruppe werden auch der älteste und jüngste sowie der am weitesten angereiste Badegast mit Pokalen prämiert.

Das 19. Usedomer Winterbadespektakel wird veranstaltet vom Eigenbetrieb Kaiserbäder Insel Usedom. Alle Eisbader, die Lust aufs Mitmachen haben, können sich per Mail an *natalie.ruenger@drei-kaiserbaeder.de* oder am 16. Februar direkt vor Ort anmelden. Nähere Informationen zum Winterbadespektakel gibt Natalie Rünger im Eigenbetrieb Kaiserbäder Insel Usedom unter Telefon: 038378 24424. Die Teilnahme am Usedomer Winterbadespektakel ist wie gewohnt kostenlos.

www.drei-kaiserbaeder.de/kunst-und kultur/veranstaltungen/hightlights/ winterbadespektakel.html

Festival

Festliche Eröffnung des 20. St. Moritz Gourmet Festivals

Genusserlebniswoche für Gourmetfans 2013

Vom 28.Januar bis 01.Februar 2013 startete die 20. Ausgabe des St. Moritz Gourmet Festivals. Passend zum Jubiläum bringen neun internationale Gastköche aus Belgien, Deutschland, Frankreich, Hongkong, Italien, Portugal und den USA total 20 Michelin-Sterne mit ins Oberengadin. Darüber hinaus ist im Parkhaus Serletta von St. Moritz bis zum 30. April 2013 die Fotoausstellung „Walk of Fame“ mit Impressionen aus den letzten 19 Festivaljahren zu sehen. Unter Geniessern gilt das St. Moritz Gourmet Festival zu Recht als Geheimtipp, denn obwohl oft kopiert, ist es immer noch einmalig in seiner Art: Eine Woche lang reiht sich ein ganz spezielles Genusserlebnis ans andere — ob Gourmet Safari, Kitchen Party, Küchengeflüster, Fascination Champagne, Weinanlässe, Tastings, Mountain Lunch oder das Great Valser.

Massimo Botturra

Für die einen ist er der Philosoph unter den Spitzenköchen, für die anderen der Prophet einer konzeptionell innovativen Küche, die Kindheitserinnerungen wecke (Guide Michelin). Ausgezeichnet mit drei Michelin-Sternen und Nummer fünf der „World’s 50 Best Restaurants“-Liste sowie 2011 zum „Chef’s Choice“ von den Angehörigen seiner Zunft gewählt (World’s Best Academy), befindet sich seine Osteria Francescana seit Jahren an der Spitze der besten italienischen Restaurants. Feinschmecker aus aller Welt huldigen ihm — nicht ohne Grund: Seine Gerichte sind ideenreiche Kunstwerke, in denen er täglich Geschichten erzählt, italienische Landschaften und Werke bekannter Künstler inszeniert. Ganz nach seiner Devise „Nichts ist unmöglich“ verwendet er avantgardistische Kochtechniken mit einfallsreichen Zutaten und sein Bestreben gilt der intelligenten Weiterentwicklung italienischer Traditionen.

3 Michelin-Sterne, Nr. 5 — World’s Best Restaurants

Restaurant Osteria Francescana, Modena (I),

www.osteriafrancescana.it

Cornelia Poletto

Familie, Sterneküche, Kochschule und TV-Sendungen bringt die zierliche Powerfrau lokker unter einen Hut! Nach 20 Jahren prägender Sterneküche hat sich die gebürtige Hamburgerin in ihrer Heimat einen Traum erfüllt: die Gastronomia CORNELIA POLETTO — einen Feinkostladen mit angeschlossenem Restaurant im Stil einer italienischen Trattoria. Familiär. Unkompliziert. Mit viel persönlichem Kontakt zu den Gästen. Jeden Tag aufs Neue verzaubert und überrascht sie auch hier mit ihrer unverwechselbaren Küche — auf Sterneniveau und mit erstklassigen Produkten. Im TV ist Cornelia Poletto regelmässig u. a. in „Polettos Kochschule“ (NDR) und bei „Lanz kocht“ (ZDF) zu sehen — und zählt ohne Frage zu Deutschlands sympathischsten TV-Starköchen.

Cornelia Poletto, Deutschlands TV-Starköchin (ZDF/NDR)

Gastronomia CORNELIA POLETTO, Hamburg (D),

www.cornelia-poletto.de

Dieter Koschina

Mit einer unvergleichlichen Kreativität hat Dieter Koschina das Hotel «Vila Joya» zu Portugals bester Adresse für Gourmets gemacht — seit 1999 wurde sein Restaurant jedes Jahr mit zwei Michelin-Sternen ausgezeichnet, wobei er bereits 1996 den ersten Etoile bekam. Frische und Leichtigkeit in der Spitzenküche unter einen Hut zu bringen, gilt als besondere Gabe des gebürtigen Österreichers. Seine Küche ist geprägt vom Reichtum des Atlantiks, von mediterranem Gemüse, aber auch von Klassikern der französischen Cuisine. Die Suche nach Zutaten der allerbesten Qualität führt ihn regelmässig auf die Märkte der Algarve. So bezieht er Hummer, Krebse und Steinbutt von hiesigen Fischern und kombiniert diese mit Trüffeln, Gänseleber und Kaviar der besten internationalen Händler. Zum Festival kehrt Dieter Koschina sozusagen an seinen beruflichen Ursprung zurück. 1982 startete er seine Karriere im Suvretta House St. Moritz. Weiter ging es für ihn in ebenso namhaften Luxushotels in Österreich, Deutschland und auf Mallorca (Restaurant „Tristan“), bis ihn sein Weg 1991 in die Algarve führte.

2 Michelin-Sterne, Nr. 45 — World’s Best Restaurants, „Bestes Restaurant Portugals“

Restaurant Vila Joya, Albufeira (P),

www.vilajoya.com

Klaus Erfort

Es ist viel schwieriger, ein Gericht auf wenige Komponenten zu reduzieren, als viele verschiedene Aromen miteinander zu vermischen», sagt Klaus Erfort. Der zurückhaltende Saarländer gehört zu den neun Drei-Sterne-Köchen Deutschlands und blickt bereits mit 40 Jahren auf eine bemerkenswerte Karriere, ohne viel Aufhebens um seine Person zu machen. Bereits 1995 erkochte er sich als Küchenchef des Restaurants im Parkhotel Gengenbach den ersten Michelin-Stern. 2002 eröffnete er sein eigenes „Gäste-Haus Klaus Erfort“, in dem er mit seiner Kochkunst kontinuierlich die Sterneleiter erklomm und das seit 2007 konstant mit drei Michelin-Sternen ausgezeichnet ist. In seiner puristisch eleganten Küche spielt

(Fortsetzung nächste Seite)

Festival

Festliche Eröffnung des 20. St. Moritz Gourmet Festivals

Genusserlebniswoche für Gourmetfans 2013

(Fortsetzung von Seite 5)

Klaus Erfort

der Spitzenkoch mit unterschiedlichen Texturen und Aromen, ganz besonders achtet Klaus Erfort dabei auf Proportion und Balance der einzelnen Gänge. *3 Michelin-Sterne, 19,5 GaultMillau-Punkte, 4 Hauben* GästeHaus Klaus Erfort, Saarbrücken (D),

www.gaestehaus-erfort.de

Alvin Leung

Sein Outfit steht ohne Frage im Kontrast zum üblichen Erscheinungsbild eines Zwei-Sterne-Kochs, aber völlig im Einklang mit seiner persönlichen Philosophie. Leungs „X-treme Chinese Cuisine“ stellt alles Gewohnte auf den Kopf: Traditionelle chinesische Rezepte kombiniert die Nummer 52 der „World's Best Restaurants“-Liste mit zeitgemässen Zutaten und setzt diese in neuen Texturen mit modernen Kochtechniken um — zu Gerichten, die nach jedem Bissen geradezu süchtig machen nach dem nächsten erstaunlichen Geschmackserlebnis. Mit technischer Präzision feilt Leung nicht selten mehrere Monate an einem Menu, bis es seiner Vorstellung perfekt entspricht. Geboren in London, aufgewachsen in Toronto und von klein auf in der Welt unterwegs, entwickelte er bereits in jungen Jahren ein Gespür für die kulturelle Küchenvielfalt und schaute bei Ferran Adrià, Joël Robuchon und Heston Blumenthal genau in die Töpfe, bevor er sein eigenes Restaurant Bo Innovation in Hongkong eröffnete. *2 Michelin-Sterne, Nr. 52 — World's Best Restaurants* Restaurant Bo Innovation, Hongkong (HK),

www.boinnovation.com

Gert De Mangeleer

Unvergleichlich rasant hat sich Gert De Mangeleer mit gerade mal 34 Jahren bereits in den Drei-Sterne-Himmel gekocht. Sein Erfolgsgeheimnis: flämische Powerküche ohne Berührungsängste. „Wir sind immer noch froh, dass wir Gäste in Jeans haben“, sagt er lachend über das Publikum in seinem Restaurant. Virtuos beherrscht De Mangeleer das Spiel mit Texturen und Temperaturen und verbindet traditionelles Kochhandwerk mit modernen Kochtechniken, als sei es das Selbstverständlichste auf der Welt. Die Kunst des Könners basiert dabei auf einer mutigen Kombination von Grundprodukten aus seiner Heimat mit Spezialitäten und erlesenen Zutaten aus fernen Ländern. Keines seiner Gerichte wirkt jedoch überladen, vielmehr bemerkenswert reduziert aufs Wesentliche. Die Weine des Sommeliers Joachim Boudens, mit dem De Mangeleer das Restaurant Hertog Jan in Brügge führt, runden seine kulinarischen Geschmackserlebnisse perfekt ab. *3 Michelin-Sterne, 18 GaultMillau-Punkte,* Restaurant Hertog Jan, Sint-Michiels/Brügge (B),

www.hertog-jan.com

Markus Glocker

Sein Chef ist kein Geringerer als Gordon Ramsay, einer der kulinarischen Superweltmächte. Als Küchenchef des New Yorker Restaurants von Gordon Ramsay im bereits fünften Jahr ist Markus Glocker ein echtes Ausnahmetalent mit starker Begabung. Der gebürtige Österreicher, der dem Restaurant „Gordon Ramsay at The London“ im Herzen von Manhattan zwei Michelin-Sterne erkocht und bewahrt hat, managt souverän eine 75-köpfige Küchencrew und verwöhnt rund 600 anspruchsvolle Gaumen pro Tag. Sein Kochstil lässt sich am besten als „junge, wilde Fusionsküche“ beschreiben, aus der beispielsweise ein „Hudson-Valley-Foie-Gras-Confit mit gesalzenen Pistazien, pochiertem Kapaun und schaumiger Sauterne-Selleriecreme“ Gordon Ramsey und die Gäste gleichermassen begeistert. *2 Michelin-Sterne* Gordon Ramsay at The London, New York (USA),

www.gordonramsay.com/newyork

Alain Solivérès

La vraie cuisine est faite de simplicité“ lautet die Devise des Zwei-Sterne-Kochs Alain Solivérès. Seine Kochkunst prägt nicht nur den guten Ruf des eleganten Gourmetrestaurants Taillevent in Paris, vielmehr stellt sie eine Referenz für ganz Frankreich in Sachen Haute Cuisine dar. Bereits als junger Küchenchef erwarb sich Solivérès beim legendären Alain Ducasse im Louis XV den ersten Michelin-Stern. Seine Kreationen beruhen auf dem Talent, die traditionelle französische Küche in neuen, geschmacklich innovativen Gerichten umzusetzen: überraschend raffiniert, aber immer unverkrampft. *2 Michelin-Sterne* Taillevent, Paris (F),

www.taillevent.com

(Fortsetzung nächste Seite)

(Fortsetzung von Seite 6)

Festival

Festliche Eröffnung des 20. St. Moritz Gourmet Festivals

Genusserlebniswoche für Gourmetfans 2013

Jean-Georges Klein

Eigentlich wollte er nur mal in der Küche des Familienbetriebs aushelfen. Das machte offensichtlich deutlich Freude: Neugierde und Ehrgeiz waren geweckt — Jean-Georges Klein entwickelte sich zu einem der besten Köche der Welt. Bereits nach kurzer Zeit erhielt er 2002 drei Sterne, die höchste Auszeichnung des Guide Michelin. Sein Restaurant und Hotel, das „L'Arnsbourg-Hotel K", liegt in einem verträumten Tal im äussersten Zipfel der nördlichen Vogesen: Wo sich einst Holzfäller und Bauern mit guter, bodenständiger Küche stärkten, verwöhnt der Perfektionist heute im Familienverbund Feinschmecker und Gourmets, die aus aller Welt hierher pilgern. Kleins Küche besticht durch Purismus. Sowohl beim Design als auch auf den Tellern. Minimalismus wird dabei durch Kühnheit ergänzt: „Jeden Tag versuche ich neue Verbindungen, Kontraste, unerwartete Kreationen, ich experimentiere, gehe Risiken ein, bleibe nie stehen", so Klein. Dabei verlässt er sich auf seine zeitgenössischen und frischen Kreationen und kombiniert die Klassik seiner Zunft mit Spezialitäten aus Frankreich. *3 Michelin-Sterne, 18 GaultMillau-Punkte, 4 Hauben* L'Arnsbourg, Baerenthal (F), **www.arnsbourg.com**

Personalie

Andrea Güttes neue Restaurantleiterin in Markus Semmlers „Das Restaurant"

Andrea Güttes hat sich selbst ein Geburtstagsgeschenk gemacht: Ihr Ehrentag am 3. Januar 2013 war zugleich ihr erster Arbeitstag als neue Restaurantleiterin in Markus Semmlers Restaurant an der Sächsischen Straße 7 in Wilmersdorf. Berlins Gourmets kennen die herzliche und charmante 36-Jährige bereits gut: In den vergangenen vier Jahren begrüßte sie die Gäste in Berlin im Zwei-Sterne-Restaurant „Fischers Fritz" im Hotel The Regent. Den Karrieresprung von der stellvertretenden zur Serviceteamleiterin hatte sie zuvor im mit 16 Gault Millau Punkten ausgezeichneten Restaurant „Juliette" in Potsdam geschafft.

Deutschlands größten Spitzenkoch, den Zwei-Meter-Hünen am Herd, Markus Semmler, kennt die 1,64 Meter kleine Berlinerin ebenfalls länger: Zur Jahrtausendwende war sie in dessen Edel-Restaurant „Mensa" ebenfalls fürs kompetente Verwöhnen der Gaumengenießer zuständig. „Andrea begrüßt die Gäste sehr persönlich und so zuvorkommend natürlich, dass man sich sofort wohl fühlt. Jedem Einzelnen gibt sie das Gefühl, das er individuell und seinen Wünschen entsprechend behandelt wird, so dass er sich entspannt zurücklehnen und genießen kann", freut sich Küchenchef Markus Semmler über seine neue Spitzenfrau. „Mir macht es einfach Spaß, gemeinsam mit einem Serviceteam dem Gast ein kulinarisches Erlebnis der wirklich besonderen Art zu bescheren", sagt die schöne Dunkelhaarige. Die perfekte Gastgeberin erkenne Wünsche, bevor sie formuliert würden, und bewirte die Restaurantbesucher stets so, als wären sie bei ihr zuhause eingeladen, lautet Andrea Güttes Credo. mehr Infos

Besondere Orte

Check-In im Winterzauber: Neuer Event- und Sportstadl, Exklusiv-Wellness und Gourmetküche im Angerhof

Aktivität und Entspannung, Naturgenuss im Bayerischen Wald und ein kulinarisches Verwöhnprogramm prägen die Urlaubstage im Angerhof — alles versehen mit der qualitätsbewussten Handschrift der Familie Wagnermayr.

Chefkoch Ralf Geese

Große und kleine Schneemänner treffen sich im Angerhof Sport- und Wellnesshotel im Bayerischen Wald. Sie fühlen sich in dem persönlich und familiär geführten Erlebnishotel auf 900 Metern Höhe pudelwohl. Kein Wunder, zählt der Angerhof zu den innovativsten und besten Wellnesshotels in Deutschland. Aktuell wurde das Viersternesuperiorhotel im Luftkurort vom Großen Restaurant und Hotel Guide (Bertelsmann Verlag) als „Wellnesshotel des Jahres 2013 für Bayern“ ausgezeichnet. 2.000 m² ist die vielfach prämierte Vitalwellnesstherme groß — ein Paradies, um sich und seinem Körper an kalten Wintertagen Gutes zu tun.

Vielen Menschen macht in der kalten Jahreszeit der Mangel an Sonne und natürlichem Tageslicht zu schaffen. Das Litusorium im Angerhof entführt wintergeplagte Gemüter an einen warmen, tropischen Sandstrand. Lichteffekte simulieren Sonnenauf- und -untergang, leichtes UV-Licht sorgt für ein wohliges Körpergefühl und stärkt das Immunsystem. Auf einer akustischen Klangreise entflieht der Geist in sonnige Gefilde.

Das wirkungsvolle Entspannungsprogramm wurde von dem bekannten NLP-Therapeuten Dr. Günter Bayer für den Angerhof entwickelt. In der Fantasieoase schweben Winterflüchtlinge in warmen Wasserbetten. 40° Raumtemperatur und das Ambiente einer Urwald-Bambushütte schaffen beste Voraussetzungen für optimales Wohlbefinden und absolute Entspannung. Auf der Großbildleinwand laufen Naturfilme, die Filmmusik wird auf die Wasserbetten übertragen und erzeugt eine Klangmassage vom Feinsten. Lust auf Meer? In der Klangwelt Sole-Glasgrotte schweben Urlauber im Solebad aus dem Meer und lauschen den sphärischen Klängen von Glasinstrumenten unter Wasser. Lauer Tropenregen reinigt die Haut nach einem straffenden Rasulritual, der hauseigene Salzstollen und das In- und Outdoorsolebecken entfalten eine wohltuende Wirkung auf die Atemwege. Fünf verschiedene Saunen, die Klangwelten, der große Bäderbereich und die Massage- und Kosmetikabteilung im Angerhof geben dem Winterblues keine Chance.

Die neueste Attraktion für aktive Wintergäste: der Event- und Sportstadl. Dort darf mit bis zu 180 Personen nach Herzenslust gefeiert (und getagt) werden. Das Indoor-Bogenschießen und Indoor-Eisstockschießen werden mit Sicherheit die Renner des Winters. Umgeben ist das Viersternesuperiorhotel im Luftkurort St. Englmar von Winternatur pur. Über das Donautal bis hin zur Alpenkette reicht der Fernblick, 60 Kilometer geräumte Winterwanderwege, 60 Kilometer Langlaufloipen und zehn Alpinskipisten mit Beschneiungsanlage und Nachtskilauf locken Wintergenießer hinter dem Kamin hervor. Direkt beim Hotel tummeln sich die Eisstockschützen, Schlittschuhläufer und Schneeschuhwanderer in der naturbelassenen Winterlandschaft. Im Angerhof ist immer was los — von Laternenwanderungen über gemütliche Hütteneinkehr bis hin zu lustigen Rodelpartien. Das abwechslungsreiche Sport- und Aktivprogramm mit den neuen „Outdoor-Fitnessgeräten“, der Indoor-Bogenschießanlage, Nordic Walking, Yoga, Aquagymnastik u. v. m. ist ein ideales Kontrastprogramm für jeden, dessen Alltag von Stress und Bewegungsmangel gekennzeichnet ist. Bleibt nur noch, sich in den Restaurants die mehrfach ausgezeichnete Gourmetküche auf der Zunge zergehen zu lassen. Am knisternden Kaminfeuer in der Lounge oder an der Hotelbar, mit einem guten Glas Wein, klingen Wintertage im Angerhof sehr angenehm aus.

www.angerhof.de

Lernen & Entdecken

Zum Glück kann man auch das Kochen lernen

In der Kochschule FineArt in Bielefeld findet man viele verschiedene Kochkurse, die auch online buchbar sind.

Kochen liegt im Trend, aber nicht jeder ist von Haus aus ein begnadeter Koch. Zum Glück kann man auch das Kochen lernen.

Egal, ob Kochkurse für Anfänger, Singles oder Vegetarier, Kochen im Team oder Männerkochkurse — Sie finden für jeden Bereich bestimmt ein passendes Angebot. Ambitionierte Hobbyköche können bei einem Thai-Kochkurs die

Geheimnisse der asiatischen Küche kennen lernen oder bei einem Sushi-Kochkurs ihre Fingerfertigkeit optimieren. Ein Grill-Kochkurs macht Sie fit für die Grillsaison, denn wenn es nicht nur um die Wurst geht, dann sind American BBQ und Gourmet-Grillen gefragt.

Nutzen Sie die Geselligkeit, den Spaß und die Kommunikation und machen Sie das gemeinsame Kochen zum Firmenevent. Sie werden sehen, wie das Teamkochen in entspannter Atmosphäre und mit viel Spaß Ihr Team zusammenrücken lässt.

Lernen Sie, wie Sie Ihr Herzblatt kulinarisch verzaubern können. Sie sind jetzt der Chef am Herd und kochen unter professioneller Anleitung ein tolles Menü.

Natürlich können Sie Ihre Liebste auch zum Kochkurs mitbringen und sie Ihr Mahl vor Ort verkosten lassen. Damit Ihr Herzblatt versorgt ist, während Sie den Kochlöffel schwingen, erwartet sie ein Kurs mit Styling- und Schminktipps.

Schwingen Sie den Kochlöffel, zaubern einen Gaumenschmaus der Extraklasse und verwöhnen Ihre Liebste mit kulinarischen Highlights beim Männerkochkurs in Bielefeld. Zeigen Sie Ihre Qualitäten am Herd und zaubern kulinarische Genüsse für Ihr Herzblatt in Zukunft auch zu Hause. **www.kochschule-fineart.de**

Anzeige

Premiere

St. Gallen macht Moses zum Musical

Die Ostschweizer Metropole St.Gallen ist ein Tipp für Städtereisende. Das UNESCO- Weltkulturerbe mit seiner prachtvollen Kathedrale und der beeindruckenden Barock-Bibliothek, exquisite Museen und Ausstellungen kombiniert mit einer lässigen Gastroszene locken Kulturinteressierte mitten hinein ins Ostschweizer Voralpenland. Seit einigen Jahren profiliert sich die Stadt darüber hinaus mit herausragenden Opern- und Musicalproduktionen.

Göttliche Eingebung hat in St. Gallen Tradition. Schon der heilige Gallus ließ sich hier zum Bau einer Einsiedelei inspirieren. Jetzt hat Moses seinen Auftritt in der Ostschweizer Kulturstadt: Am 23. Februar 2013 feiert das Musical „Moses — Die zehn Gebote“ Weltpremiere. Michael Kunze, Autor von Erfolgsmusicals wie „Elisabeth“ und „Mozart!“, hat es eigens für das Theater St.Gallen geschrieben. Kunze erzählt die biblische Geschichte vom Auszug aus Ägypten neu. Sein Moses ist ein Mensch voller Zweifel, das gelobte Land die Vision einer zukünftigen Welt voll Frieden und Gerechtigkeit. Eine zentrale Rolle spielt Moses Frau Ziporah, die in der Bibel nur am Rand erwähnt wird. Dazu hat Dieter Falk (Juror bei „Popstars“, Produzent von PUR, Paul Young, Monrose) eingängige Melodien geschrieben, die Rock-, Pop- und Gospeltradition mischen. Mit Arrangement und Orchestrierung von Michael Reed sowie großen Musicalstars wie Lukas Hobi, Sophie Berner, Andreas Bieber, Stefan Poslovski, Kerstin Ibald und Thomas Borchert in den Hauptrollen liegt der Anspruch hoch. Das Mehrspartentheater St. Gallen weckt mit seinen Musical-Inszenierungen Interesse, weit über die Landesgrenzen hinaus. Die etwa 50 Vorstellungen pro Jahr sind meist ausverkauft. Bekannte Neuproduktionen und großartige Weltpremieren, wie etwa das Musical „Der Graf von Monte Christo“, das dieses Jahr in Japan Premiere feiert, ziehen die Größen des Musikbusiness in ihren Bann. So auch Michael Kunze, der mit „Tanz der Vampire“, „Elisabeth“ oder „Mozart!“ eine neue Form des Musiktheaters geschaffen hat: Das DramaMusical. „Moses“ ist aktuell das letzte Glied in dieser Kette. St.Gallen-Bodensee Tourismus bietet ab einem Preis von 159 Franken pro Person Arrangements für Musicalbesuch und Hotelübernachtung mit Frühstück an. Enthalten ist außerdem eine Führung mit dem iGuide, die dazu einlädt, die Stadt auf eigene Faust zu entdecken.

www.st.gallen-bodensee.ch

Reisetipp

VIVA FLORIDA 500!

Gelebte Geschichte umrahmt die 500-Jahr-Feier in einem Paradies namens „La Florida“

Im Jahr 1513 landete der spanische Forscher und Eroberer Juan Ponce de Leon in der Gegend von St. Augustine in Florida und wurde somit Amerikas erster Tourist. 2013 wird unter dem Motto „Viva Florida 500“ das Zusammentreffen der alten und neuen Welt gefeiert und dem reichen kulturellen Erbe gedacht - von den Wurzeln der Ureinwohner bis hin zu den Einflüssen der spanischen, französischen, britischen, afrikanischen und karibischen Einwanderer. Das neuentdeckte Paradies, von Ponce auf „La Florida“, Land der Blumen, getauft, ist heute eine der beliebtesten Destinationen weltweit. Mit verschiedensten Festen, Aktivitäten und Ausstellungen wird dieses Jubiläumsjahr gefeiert. Hier ein Auszug der Veranstaltungen.

Eröffnung des Colonial Quarter

Mitte März 2013 wird in St. Augustine das Colonial Quarter wiedereröffnet.
Hier können Besucher in die spanische Kolonialzeit Floridas eintauchen.
In Erinnerung an die Entdeckung von „La Florida“ durch Juan Ponce de Leon vor 500 Jahren gibt es ein neues Geschichtsmuseum mit Ausstellungen, Shows, Restaurants und vielem mehr.

http://ow.ly/hdvvP; http://ow.ly/hdvRy

Historische Inszenierung der Ankunft von Ponce de Leon

Rund um den 3. April 2013, dem 500. Jahrestag der Ankunft von Ponce de Leon an der Nordostküste Floridas, finden verschiedene historische Veranstaltungen in der Bucht am Rande des Stadtzentrums von St. Augustine statt. Die Landung des Entdeckers Floridas wird mit authentisch gekleideten Statisten nachgestellt und so auf anschauliche Weise den Besuchern nähergebracht. **www.vivaflorida.org/Events/ponce-de-leon-celebration**

Picasso: Art & Arena Ausstellung

Dutzende von Originalgemälden Picassos werden vom 1. Februar bis zum 11. Mai 2013 im Visitor Information Center in St. Augustine ausgestellt. Viele von ihnen waren noch nie zuvor in den Vereinigten Staaten zu sehen. Diese Sammlung spiegelt den kulturellen Geschmack und die künstlerischen Traditionen der spanischen Herkunftsnation wider.

www.vivaflorida.org/Events/Picasso-Art-Arena-Exhibition

Spanish Food and Wine Festival

Vom 3. bis zum 5. Oktober 2013 kommen in St. Augustine auch Gourmets auf ihre Kosten. Weinhändler und lokale Restaurants feiern die spanische Lebensart in der Region und verwöhnen Besucher mit Speisen und Wein des Ursprungslandes der Zuwanderer. **www.oldcity.com/calendar-details.php?id=1500**

weitere informationen unter:
www.visitflorida.com/insiders/viva

In eigener Sache

Seit kurzem neu bei gourmet-classic.de:

„Hochzeit“

In unserer neuen Rubrik finden Sie Informationen für die Planung Ihres **„Schönsten Tages im Leben“**

Einfach hier klicken!

+++ 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**