classic digital Gourmet journal

Elektronische Zeitung des Internetportals www.gourmet-classic.de · Ausgabe 35 / März 2013

Osttirol
Dein Berg Tirol.

Besondere Orte

Lienz — Die Perle in Osttirol

Lienz ist eine der wichtigsten Städte in Tirol und Verwaltungssitz des gleichnamigen Bezirks Lienz in Tirol, Hauptort von Osttirol sowie Gewerbe-, Tourismus- und Kulturzentrum. Die Stadt Lienz ist außerdem seit der Antike ein wichtiger Verkehrsknotenpunkt zwischen Kärnten, Südtirol und — seit dem Bau des Felbertauerntunnels in den 1960er Jahren — Salzburg.

Die erste Erwähnung von Lienz als Stadt stammt aus dem Jahr 1242. Lienz wurde im Jahr 1868 Bezirkshauptstadt. Besondere Sehenswürdigkeiten sind das aus dem 12. bis 13. Jahrhundert stammende Schloß Bruck, welches Wohn- und Trutzburg der Görzer Grafen war. Weiters die Stadt- und Dekanatspfarrkirche St. Andrä, die die älteste Kirche der Stadt ist. In Lienz steht Tirols ältester bemalter Bildstock beim Siechenhaus (aus der Pest-Zeit um 1400). Unzählige weitere Kirchen schmücken das Stadtbild und sind einen Besuch wert.

Ein „Oscar“ für das Grandhotel Lienz

Der World Travel Award in der Kategorie Medical/Wellness Spa geht an das Osttiroler Hotel.

Nur wenige Gehminuten von der Lienzer Altstadt entfernt liegt das Haus mit dem Flair des „fin de siècle“ elegant an den Ufern des Fluss Isel . Rund 19 Millionen Euro investierten die Besitzerfamilien Simonitsch und Westreicher.

Höchste Qualität hat man umgesetzt bei der Ausstattung von Zimmern, Suiten und öffentlichen Bereichen. Wohl durchdacht wird in fünf Restaurants und Stuben Gourmetküche auf höchstem Niveau offeriert, abgerundet durch die gut 150 Gewächse eines edlen Weinkellers. Und auch im SPA und Medical Wellness Bereich ist alles auf höchstem Standard und mit viel Erfahrung und Knowhow umgesetzt worden.

Gipfel der Genüsse in Osttirol: neben 241 Dreitausendern reihen sich kulinarische Gipfel, die Osttiroler Haubenbetriebe. Zwölf von Gault Millau 2012 ausgezeichnete Restaurants bringen es auf achtzehn Hauben.

Allen Osttiroler Gastronomen, egal ob Almwirtschaft oder Haubenlokal, ist eines gemeinsam: Sie verwenden nur Produkte von höchster Qualität, zum Großteil aus der heimischen, biologischen Landwirtschaft und aus artgerechter Tierhaltung. Wer sich durch die faszinierende Natur und die Haubenküche „durchgekostet“ hat, wird Osttirol gerne als Genuss-Tipp weiterempfehlen.

Der spektakulärste Alpine Coaster der Alpen!

Adrenalin PUR, auch für „richtige Männer“, wenn man es in den unzähligen Steilkurven und Jumps, Wellen und drei Kreiseln so richtig gehen lässt. Eine Fahrt, die man wirklich in vollen Zügen auskosten kann, weil sie je nach gewählter Geschwindigkeit 4,5 bis 6, 7 Minuten dauern kann. Dieser Alpine Coaster zählt zu den längsten und spekakulärsten der Welt, ist aber dennoch extrem sicher und bequem. Einzeln oder zu zweit sitzt man angeschnallt in einem komfortablen Schlitten. Durch die doppelte Schienenführung und die eingebaute Höchstgeschwindigkeitsregulierung kann absolut nichts passieren. Wie schnell man tatsächlich fahren möchte, bestimmt man selbst durch zwei Handbremshebel. Atemberaubend wird die Fahrt aber vor allem auch durch die sensationelle Panoramaaussicht

(Fortsetzung nächste Seite)

(Fortsetzung von Seite 1)

Osttirol
Dein Berg Tirol.

Besondere Orte

Lienz — Die Perle in Osttirol

auf Schloss Bruck, die Sonnenstadt und den Lienzer Talboden. Osttirodeln ist die neue Trend-Sportart in Lienz, aber Achtung: es kann süchtig machen! Im Sommer ist der Osttirodler von Mai bis Oktober geöffnet, im Winter von Weihnachten bis ca. Mitte März.

Immer auf der Sonnenseite unterwegs

Pistenspaß am höchsten Berg Österreichs. Das ausgezeichnete Großglockner Resort bürgt für Skivergnügen der Superlative. Insgesamt wartet Osttirol mit 350 Pistenkilometern auf.

Der ideale Skitag beginnt auf den Osthängen in Kals. Auf die Blauspitze rauf, vier, fünf sportliche Talabfahrten, dann mit der Gondel zur Adlerlounge, dem höchstgelegenen Haubenrestaurant Österreichs (2621 Meter). Sich verwöhnen lassen, während der Blick über 60 Dreitausender schweift. Anschließend zu den Westhängen in Matrei mit der legendären 11,3 Kilometer langen Talabfahrt, nach der die Oberschenkel brennen. Im Großglockner Resort mit seinen 110 Pistenkilometern können Gäste den ganzen Tag lang auf der Sonnenseite schwingen. Das größte Schneeparadies Osttirols, das unter anderem vom ADAC für sein hervorragendes Preis-Leistungs-Verhältnis ausgezeichnet wurde, öffnet bereits Anfang Dezember. Bis weit in den April hinein können Urlauber im Angesicht des Großglockners, dem mit 3798 Metern höchsten Berg Österreichs, unbeschwerten Pistenspaß genießen. Und dabei nach Herzenslust carven.

Denn auch für breite Schwünge gibt's im Großglockner Resort genügend Platz. „Eine Aufstiegshilfe bedient immer gleich mehrere Abfahrten — dadurch verteilen sich die Gäste", erklärt Rupert Tembler. Er ist Leiter der Skischule in Kals und hebt neben den bestens präparierten Pisten besonders die hervorragende Infrastruktur für Familien hervor. Die kleinen Kinder können unten entspannt im Tal lernen, während Oma und Opa nur ein paar Schritte vom Hotel entfernt am Pistenrand zuschauen, und Familien mit schon versierterem Nachwuchs haben oben im Skigebiet die große Auswahl zwischen leichten, mittleren und schweren Pisten. Besonderer Tipp für Könner: Die Varianten, die von der Adlerlounge hinunter zur Mittelstation der Gondelbahn führen. „Grad' bei Neuschnee ein absoluter Genuss", schwärmt Rupert Tembler.

Ähnlich beschaulich geht's im Skizentrum Hochpustertal in Sillian mit seinen 55 Pistenkilometern zu. Hier kommen aber auch anspruchsvolle Teenager voll auf ihre Kosten — im Snowpark Yellowsnow können sie ihre Grenzen testen und zwischendurch entspannt im 6er-Bubble-Sessellift mit beheizten Sitzen zum Gipfel des 2407 Meter hohen Thurntalers schweben.

Im Zentrum Osttirols (Lienz) mit seinen Bars und dem schon fast italienischen Flair hat man die Wahl zwischen zwei Skigebieten. Das Zettersfeld mit seinen Südhängen — und den Liegestühlen am Berg — ist genial für die Sonnenanbeter unter den Wintersportlern, während am Hochstein echte Herausforderungen warten.

Osttiroler Wanderparadies

Hier brechen Gäste an der Seite erfahrener Experten zu Erkun-

(Fortsetzung nächste Seite)

(Fortsetzung von Seite 2)

Osttirol
Dein Berg Tirol.

Besondere Orte

Lienz — Die Perle in Osttirol

dungen auf.
Und feiern mit den Einheimischen zusammen den Bergsommer. Zu den unbestrittenen Highlights im Nationalpark-Programm gehört auch der Knappentreck eine Reise in die Vergangenheit auf den Spuren der Bergleute, die in der rauen Gipfelwelt einst Kupfererz und Eisen, aber auch Gold und Silber abbauten. Start ist in St. Jakob im Defereggental. Vor dem fast 400 Jahre alten Handelshaus stehen hier die Haflinger schon bereit, um das Gepäck über die historischen Pfade hinauf zu tragen. Ziel sind die Knappengruben. Nach der Besichtigung eines alten Stollens und einer zünftigen Jause mit Brot, Speck und Schnaps führt der Weg weiter über das Trojeralmtal zur Reichenbergerhütte, die auf 2586 Metern in der Lasörlinggruppe liegt. „Das Gebiet ist ursprünglich, absolut malerisch“, schwärmt Andreas Rofner. (Andreas Rofner ist Ranger im Nationalpark Hohe Tauern, aus dem Großglockner und Großvenediger als die höchsten Berge Österreichs prominent hervorragen). „Hier kommt man übrigens auch auf dem Tiroler Adlerweg vorbei, der schönsten Verbindung zwischen den höchsten Bergen Österreichs, die in ihrer leichten Variante als Baby-Adlerweg bekannt ist.“

Aber es muss ja nicht immer gleich eine kernige Bergtour sein. Auch die „Nature Watch“-Führungen des Nationalparks, die allesamt für Familien geeignet sind und drei bis vier Stunden dauern, ermöglichen spannende Aus- und Einblicke. Im Defereggental dreht sich dabei alles um die Faszination Wasser und den Gletscherfluss Schwarzach, während in Kals das Wild ins Visier genommen wird. „Von Steinböcken und Gämsen über Murmeltiere bis hin zu Adlern gibt’s hier einfach alles“, so Andreas Rofner. **www.osttirol.com**

aROSA

Lust auf Schiff

Event

A-ROSA Themenreise 2013 — „Donau Wein & Genuss“

Zum Wohle: Auf der A-ROSA MIA gehen Weinfreunde 6 Tage lang ihrer Leidenschaft auf den Grund

★
Informationen & Buchung:
Im **A-ROSA Service Center**
unter **Tel. 0381-202 6001**,
im Internet unter **www.a-rosa.de**,
per Email an **service@a-rosa.de**
oder in Ihrem
Reisebüro.

Spricht man über erstklassige Weine, so kommt man am Namen Oxhoft nicht vorbei — Grund genug für A-ROSA, auf dieser Reise die Weinexperten an Bord zu holen. Die ausgewiesenen Spezialisten für regionale Weine nehmen Sie mit auf eine wahre Genusskreuzfahrt durch Österreich — inklusive geschmackvoller Abstecher nach Ungarn. Passend dazu kreieren die A-ROSA Köche eine Vielzahl korrespondierender Speisen, die den Sinn der Gäste für Kulinarik in ungeahnte Sphären des Geschmacks begleiten.

Willkommen auf der Königin der Flüsse: Als einziger großer europäischer Fluss fließt die Donau von Westen nach Osten. Richtung Sonnenaufgang. Malerische Naturlandschaften leuchten im Glanz der Morgensonne. Und auf dem Rückweg erstrahlt die Landschaft in ganz neuem Licht. Dem Sonnenuntergang entgegen, sind die pulsierenden und farbenfrohen Metropolen Wien und Bratislava besonders kontrastreich dazu. Ein Unterschied wie Tag und Nacht.

„Donau Wein und Genuss“

Die fünf Nächte Reise „Donau Wein und Genuss“ ab/bis Passau lässt Reisende die Metropolen Wien, Bratislava und die Wachau-Passage erleben. Fünf Dinner-Buffets mit regionalen Spezialitäten, eigens abgestimmt auf Weinempfehlungen und ein Wein-Talk bieten kulinarische Highlights für Weinfreunde. Die Teilnehmer erleben Matinées und gönnen sich Heurige in Österreich. Weinkenner und -genießer kommen voll auf ihre Kosten. Nehmen Sie sich alle Zeit der Welt, um die einzigartige Stimmung der Landschaft in Kombination mit unseren Workshops aufzunehmen. Da werden die vielen bezaubernden Städte, in denen Sie haltmachen, fast schon zur Nebensache.

Das Schiff

Die A-ROSA MIA, hat ein durchgehendes Sonnendeck, einen Pool am Oberdeck, zwei Saunen, Massage- und Beautykabinen und einen modernen Fitnessbereich. 48 der insgesamt 100 Kabinen sind mit französischen Balkonen ausgestattet, die durch große Flügeltüren mit den 16 qm großen Räumen verbunden sind. Ein Putting Green, Shuffle Board und Großfigurenschach sorgen an Bord für Abwechslung. Kulinarische Köstlichkeiten verwöhnen Sie im Marktrestaurant mit Buffet- und Live Cooking-Stationen. Zusätzlich gibt es eine Grillstation für Barbecue auf dem Sonnendeck und die Day Lounge mit ausgesuchten Weinen und Spezialitäten aus der Region. Als Tagesbar dient die Café-Bar, am Abend ist die Lounge-Bar geöffnet. Hier können sich die Gäste der A-ROSA MIA verwöhnen lassen. Erholung zwischen den erlebnisreichen Exkursionen an Land bietet das SPA-ROSA, der bordeigene Wellnessbereich mit Massage, Sauna, Dampfbad und Ruheraum sowie Beauty- und Bodytreatments. Im Fitnessbereich können Sie sportlich aktiv sein oder auf dem Deck im beheizten Außenpool relaxen und die Schönheit der vorbeiziehenden Landschaft genießen.

www.a-rosa.de

5 Nächte / 6 Tage A-ROSA
„Donau-Kreuzfahrt Wein & Genuss“
Route: Passau, Bratislava, Wien, Dürnstein, Passage Wachau, Passau
21. August bis 26. August 2013
ab/bis Passau

auf der **A-ROSA MIA**
SELECT-Preis ab **1049,- Euro** pro Person in der Doppel-Außenkabine inkl. Vollpension Plus und inkl. Mineralwasser zu den Hauptmahlzeiten und in der Kabine (1 Flasche pro Tag und Gast), freie Wahl der Kabinenkategorie und der Kabinennummer,

Stadtrundfahrt/Stadtrundgang (halbtags, je nach Route) nach Wahl, 30% Ermäßigung auf alle SPA-Anwendungen, Transfer vom Bahnhof Passau zum Schiff und zurück, WLAN an Bord kostenfrei und SELECT-Premium Getränkepauschale zubuchbar.

Badewannen mit Ausblick

Der schönste Blick über den Wannenrand 2013

Ein Bad genießen und dem Körper etwas Gutes tun. In den Hotels, die wir Ihnen im Folgenden vorstellen, ist das mit großem Weitblick möglich. Während der Gast im warmen Nass entspannt, lässt sich aus der Badewanne heraus eine unvergleichliche Aussicht genießen. Das Wannenvergnügen gibt es nicht nur im Badezimmer. Immer öfter finden sich Hot Pots und Badewannen auch unter freiem Himmel, inmitten idyllischer Natur, wieder. Ob atemberaubende Panoramablicke über das Meer, in die Berge oder über Mangrovenwälder — ein Blick über den Wannenrand lohnt sich.

Holzhotel Forsthofalm
Österreich

Ein wohltuendes Almkräuterbad an der frischen Bergluft bedeutet Erholung für die Sinne. Die Gäste baden in der beheizten Partner-Badewanne auf der Spa-Terrasse des Holzhotels Forsthofalm in Leogang in romantischer Zweisamkeit. **www.forsthofalm.com**

Priesteregg
Österreich

Im Priesteregg ist die Natur allgegenwärtig. Bereits beim morgendlichen Duschen oder Baden offenbart sich Gästen der Blick über die alpine Bergwelt. Ein echter Geheimtipp ist das Waldbad. Hier laden bei schönem Wetter Wellnessanwendungen und Alpenpanorama zum Entspannen ein.

www.priesteregg.at

Ritzlerhof Selfness & Genuss Hotel
Österreich

Die Suiten im Ritzlerhof Selfness & Genuss Hotel begeistern mit einer freistehenden Badewanne mit traumhaftem Panoramablick auf das vordere Ötztal.

www.ritzlerhof.at

PURESLeben
Österreich

Reben über Reben — bei PURESLeben in der Südsteiermark schweift der Blick vom Badewannenrand über die sanfte Weinlandschaft der Region. Was an sonnenverwöhnten Hängen gedeiht, zergeht bei einem genüsslichen Vollbad als vollmundiger PURESLeben-Wein auf der Zunge.

www.puresleben.at

Grand Hotel Kempinski High Tatras
Slowakei

Im Grand Hotel Kempinski High Tatras genießen Romantiker in einem Dach-Whirlpool den Sonnenuntergang bei Champagner und absoluter Privatsphäre.

www.kempinski.com/hightatras

(Fortsetzung nächste Seite)

(Fortsetzung von Seite 5)

Badewannen mit Ausblick

Der schönste Blick über den Wannenrand 2013

Ein Bad genießen und dem Körper etwas Gutes tun. In den Hotels, die wir Ihnen im Folgenden vorstellen, ist das mit großem Weitblick möglich. Während der Gast im warmen Nass entspannt, lässt sich aus der Badewanne heraus eine unvergleichliche Aussicht genießen. Das Wannenvergnügen gibt es nicht nur im Badezimmer. Immer öfter finden sich Hot Pots und Badewannen auch unter freiem Himmel, inmitten idyllischer Natur, wieder. Ob atemberaubende Panoramablicke über das Meer, in die Berge oder über Mangrovenwälder — ein Blick über den Wannenrand lohnt sich.

D-Hotel Maris
Türkei

Das im April 2012 eröffnete D-Hotel Maris liegt an der türkischen Ägäis auf der Halbinsel Datça. Durch die exklusive Lage in einer eigenen Bucht mit fünf Privatstränden verwöhnt das Haus die Gäste mit einem unvergleichlichen Blick auf das Meer — selbst aus der Badewanne in den Deluxe Doppelzimmern. **www.dhotel.com.tr**

Eastern Mangroves Hotel & Spa by Anantara
Abu Dhabi

Einen wahrlich königlichen Ausblick genießen Gäste der Anantara Royal Mangroves Residence in der Wüstenmetropole Abu Dhabi — statt über Sanddünen schweift der Blick über ein Mangrovenreservat hinaus auf den Persischen Golf.

www.abu-dhabi.anantara.de.com

Shangri La's Boracay Resort & Spa
Philippinen

Im Shangri-La's Boracay Resort & Spa befindet sich der Whirlpool auf der Terrasse der Villa und bietet einen beeindruckenden Blick über den Ozean. **www.shangri-la.com/boracay**

Personalie

Christian Schäfer wird neuer Restaurantleiter im Restaurant „Haerlin“ des Hamburger Fairmont Hotel „Vier Jahreszeiten“

Christian Schäfer übernimmt die Leitung des 2-Sterne-Restaurants Haerlin im Hamburger Fairmont Hotel Vier Jahreszeiten. Er folgt auf Raoul Steinbach, der sich nach erfolgreichen Jahren in Hamburg einer neuen Herausforderung stellen wird. Schäfer blickt auf eine Laufbahn mit hochkarätigen Stationen zuruck. Darunter das Hotel Traube Tonbach in Baiersbronn, das Hotel Baur au Lac in Zürich und das Restaurant Seven Seas auf dem Hamburger Süllberg. „Ich freue mich sehr auf die Zusammenarbeit mit Christian Schäfer und bin mir sicher, dass sein Know How im Servicebereich einen großen Schritt nach vorne auf unserem Weg zum dritten Michelin-Stern sein wird“, so Haerlin-Küchenchef Christoph Rüffer, der sich über eine Komplettrenovierung seiner Küche freut. Unter anderem wird ein gläserner Chefstable für bis zu zehn Gaste mitten in der Küche installliert. Auch das Restaurant selbst wird einer umfassenden Renovierung unterzogen.

www.restaurant-haerlin.de

Neueröffnung

Johannes King eröffnet „Genusswelt“

In Keitum eröffnet Johannes King gemeinsam mit seiner Lebensgefährtin Selina Müller eine Genusswelt mit Shop, Lieferservice und Gastronomie — Alexandro Pape ist Salzmüller und produziert Sylter Meersalz — Generationswechsel: Florian Hühne übernimmt Gogärtchen

Seit Jahren begeistert Johannes King seine Gäste im Gourmet-Restaurant Söl´ring Hof mit einer von heimischen Produkten geprägten und vom Guide Michelin mit zwei Sternen ausgezeichneten Frischeküche. Das wird auch weiterhin so bleiben, ab Ende April haben Feinschmecker zudem die Möglichkeit, sich die geschmackvollen Kreationen und gehaltvollen Zutaten nach Hause zu holen. In Keitum eröffnet Johannes King gemeinsam mit seiner Lebensgefährtin Selina Müller eine Genusswelt mit Shop, Lieferservice und Gastronomie. Klein, fein und sehr persönlich — so umschreibt Johannes King das Konzept des gleichnamigen Projekts. Das Verkaufssortiment ist ein kulinarischer Querschnitt seiner Lieblingsprodukte: Saucen und Suppen, Fonds und Fruchtgelees, Tee und Portwein. Einiges von exklusiven Händlern importiert, das meiste selbstgemacht und entsprechend gekennzeichnet: King-Saucen, King-Kaviar und King-Trüffel tragen das neue Label „Johannes King“, das für „absolute Söl´ring Hof-Qualität“ steht. Auch der Lieferservice passt sich dem hohen Qualitätsstandard an. So wird das Tatar von der Meeräsche in einem Porzellanschälchen auf die Reise geschickt. Ohne Papier, ohne Folie. Aber mit Geschirr, das am Folgetag wieder abgeholt wird. Ebenso wie die geschmorten Kalbsbäckchen, die den Keitumer Genussraum in einem gusseisernen Bräter verlassen. Zwar werden alle Genussbausteine mit „Betriebsanleitung“ geliefert, wer aber dennoch auf Nummer sicher gehen und nichts anbrennen lassen will, nutzt einen der 15 Stehplätze für den Genuss vor Ort. Johannes King, Gurtstig 2, 25980 Keitum, Eröffnung Ende April 2013.

King wuchs mit neun Geschwistern auf dem Bauernhof der Eltern im Schwarzwald auf. Er machte seine Ausbildung 1979 bis 1982 in Rottweil und wechselte 1983 zum Restaurant Franz Keller bei Franz Keller in Köln. 1984 folgte das Restaurant Maitre bei Henry Levy in Berlin, 1985 die Kurkonditorei Wien Oberlaa in Wien und 1986 das Restaurant zum Hugenotten in Berlin. Danach trat er 1987 Weiterbildungsreisen zu verschiedenen französischen Spitzenköchen an, u.a. zu Chapel, Maximin, Troisgros, Girardet, Passard, Rebouchon, Senderen, Roux, Raymon, Blanc und Taillevent, und blieb 1988 im Burgund, im Hotel de la Poste, Saulieu. 1989 ging er für rund zehn Jahre als Küchenchef wieder nach Berlin in das Restaurant Grand Slam, wo er 1998 mit dem ersten Michelin-Stern ausgezeichnet wurde. 1999 war er als Konzernküchendirektor der Dorint AG Berater.

Seit 2000 ist King Küchenchef und Gastgeber im Dorint Sofitel Söl’ring Hof in Rantum auf Sylt. 2006 bekam er den zweiten Michelin-Stern. Im Gault-Millau wurde er mit 17 Punkten ausgezeichnet.

www.soelring-hof.de

Besondere Orte

Schwarzwald-Küche mit Skyline

Küchencrew des Feinschmeckerhotels Traube Tonbach kocht im legendären Freiluftrestaurant des Banyan Tree in Bangkok.

Das Feinschmeckerhotel Traube Tonbach im Nordschwarzwald setzt dieser Tage seine langjährige Zusammenarbeit mit dem Luxushotel Banyan Tree in Bangkok fort. Bereits zum sechsten Mal kocht eine Delegation des Traditionshauses in der thailändischen Millionenmetropole. Als Botschafter in Sachen guter Küche ist erstmals der 28-jährige Traube-Küchenchef Florian Stolte für das Wohl der Gäste verantwortlich. Zum Auftakt würdigte auch der deutsche Generalkonsul in einer Begrüßungsrede die Idee und den intensiven Austausch beider Häuser.

Unter freiem Himmel: Das spektakuläre Vertigo Roof Top Restaurant im Banyan Tree Hotel Bangkok © Banyan Tree Bangkok

Auf den ersten Blick haben sie kaum etwas gemeinsam — das renommierte deutsche Traditionshotel Traube Tonbach im beschaulichen Schwarzwald auf der einen und das moderne Stadthotel der Banyan Tree Hotelgruppe inmitten der pulsierenden Metropole Bangkok auf der anderen Seite. Doch die Häuser verbindet ihr hoher Anspruch an Qualität sowie der Wunsch, fortwährend voneinander zu lernen. So besteht seit nunmehr sechs Jahren ein reger Austausch in den Bereichen Küche und SPA, der seinen alljährlichen Höhepunkt in einem gegenseitigen dreiwöchigen Besuch der jeweiligen Teams findet. „Diese Verbindung ist für uns alle eine große Bereicherung“, betont Heiner Finkbeiner, Inhaber der Traube Tonbach, und erklärt genauer: „Für die Mitarbeiter ist es überaus spannend, mehr über die unterschiedliche Kultur und Kochkunst der beiden Häuser zu erfahren. Die Gäste hingegen schätzen das authentische Erlebnis.“ Eine persönliche Premiere ist es diesmal für Florian Stolte, den jungen Küchenchef der Restaurants „Bauernstube“ und „Köhlerstube“. Erstmals ist es seine Aufgabe, die Kochkunst der Traube in Thailand zu präsentieren. Mit seiner Küchencrew wird er bis Anfang März die Regie des Gourmetrestaurants im stadtbekannten Wolkenkratzer übernehmen und dem Publikum seine Heimat kulinarisch näher bringen.

Sein Arbeitsplatz während dieser Zeit könnte spektakulärer kaum sein: Das „Vertigo Roof Top Restaurant“ thront auf dem Dach des Banyan Tree Hotels in einer schwindelerregenden Höhe von 61 Stockwerken und bietet seinen Gästen unter freiem Himmel einen atemberaubenden Ausblick auf die Skyline der Millionenstadt. Unter dem Motto „Haute Cuisine from the Black Forest Gourmet Heaven“ wird genau hier für ganze zwei Wochen die Hochküche des Schwarzwalds zelebriert.

Über soviel Interesse und Heimatliebe freute sich indes auch der Leiter der diplomatischen Vertretung Deutschlands vor Ort. Passend zum Auftakt am Eröffnungsabend hielt Botschafter Dr. Ingo Winkelmann die Begrüßungsrede und würdigte darin einmal mehr den intensiven Austausch.

Kochen mit Blick auf Bangkok: Traube-Küchenchef Florian Stolte im Freiluftrestaurant des Banyan Tree Hotels mit Blick auf die Skyline
© Hotel Traube Tonbach

Rückkehr

Tim Raue kehrt ins Adlon zurück

Der Berliner 2-Sterne-Koch Tim Raue tritt erneut in die Dienste des Hotels Adlon Kempinski. Am 11. April soll das neue Restaurant Sra Bua by Tim Raue auf der Rückseite der Luxusherberge öffnen — mit direktem Zugang zum Hotel. Von 2008 bis 2010 hatte Raue die kulinarische Regie der Restaurants Uma und Ma geführt. Inzwischen betreibt er mit seiner Frau Marie-Anne ein eigenes Gourmetlokal in Kreuzberg, das auch künftig sein primäres Standbein bleiben soll. Wegen seiner ausgeprägten asiatischen Kochkünste eignet sich Raue wie kaum ein anderer als Ideengeber für die Umsetzung des von Kempinski entwickelten Gastronomie-Konzepts in Berlin. Zudem erfüllt er sich damit seinen Traum von einer zweiten Dependance in der Stadt. Ursprünglich entstammte das Sra Bua der Thaiküche des Siam Kempinski Hotels in Bangkok. Die Besonderheit dieser Küche ist der Mix aus panasiatischen Elementen und westlicher Kochkunst, quasi ein lukullischer Dialog zwischen zwei Kulturen. Kulinarische Asia-Ableger gibt es bereits in den Kempinski-Hotels Kitzbühel und Sankt Moritz.

Kooperation

REWE-Foodservice: Zusammenarbeit mit Thomas Bühner

Hochdekorierter Drei-Sternekoch unterstützt Weiterentwicklung der Eigenmarken.

Vor dem Hintergrund eines weiteren Ausbaus des Premium-Eigenmarken-Portfolios für die gehobene Gastronomie konnte REWE-Foodservice den renommierten Drei-Sternekoch Thomas Bühner für eine Zusammenarbeit gewinnen.

Um der steigenden Nachfrage an hochwertigen Produkten noch besser gerecht werden zu können, forciert Deutschlands führender Zustelllieferant auch sein Engagement im Bereich Eigenmarken — insbesondere wurden die Premium-Sortimente unter FineLine erheblich erweitert.

Professionelle Unterstützung für den Ausbau der Eigenmarken erhält REWE-Foodservice von Drei-Sternekoch Thomas Bühner aus dem „Restaurant la vie“ in Osnabrück. Kernaufgaben des Patron bilden die Produktentwicklung, Produktbewertung und das Produktscouting. Mit seiner Unterstützung sollen innovative Produkte konzipiert, Rezepturen verbessert werden und neuartige Gaumenfreuden aus aller Welt den Weg in Deutschlands Profiküchen finden. Die neue Eigenmarke „FineLine“ richtet sich insbesondere an die gehobene Gastronomie: Produkte wie schwarzer Venerereis aus dem Piemont, Schweizer Bergwasser, fermentierter Pfeffer aus Sri Lanka oder dänisches Wachholderrauchsalz unterstreichen diesen Anspruch. Denn jedes FineLine-Produkt überzeugt neben seiner hohen Qualität und der besonderen Herkunft auch mit einer einzigartigen Geschichte, die Köche und Gäste auf eine kulinarische Entdeckungsreise einlädt. Thomas Bühner freut sich auf seine neue Aufgabe als Markenbotschafter: „Die Zusammenarbeit mit REWE-Foodservice ist eine wunderbare Gelegenheit, um am Beispiel hochwertiger Produkte wertvolle Tipps für kreative Gerichte und neue Zubereitungsformen zu geben“. Frank Seipelt, Sprecher der Geschäftsführung von REWE-Foodservice, zu der Zusammenarbeit: „Wir freuen uns sehr, dass wir so einen ausgezeichneten und in der Branche bekannten Drei-Sternekoch gewinnen konnten, um gemeinsam mit ihm zukünftige Projekte zu verwirklichen und unsere gastronomische Kompetenz weiter zu forcieren.“

Investition

Dem „Fürstenhof Resort & Spa“ wird neues Leben eingehaucht

Die Glanzzeiten Bad Kissingens liegen lange zurück. Doch jetzt wollen russische Investoren dem bayerischen Kurort mit dem geplanten Fürstenhof Resort & Spa neues Leben einhauchen. Es soll auf dem Gelände um das ehemalige Steigenberger Hotel Fürstenhof entstehen. Wie Projektleiterin Anne Cheseaux von der in der Schweiz ansässigen Fürstenhof SA Ende Juni beim Hotelimmobilienkongress in Düsseldorf erläuterte, soll das ehemalige Hotel samt umliegender Gebäude in ein 5-Sterne-Resort umgewandelt werden und damit zum Magnet für Bad Kissingen werden. Die Fertigstellung des Fürstenhof Resorts ist derzeit für das Jahr 2014 vorgesehen. „Bad Kissingen hat eine starke Tradition aus der Kaiserzeit und eine moderne Therme“, sagte sie. Vorbilder für die Umwandlung des Areals seien beispielsweise Brenners Park Hotel in Baden-Baden, der Quellenhof in Bad Ragaz, das Source des Alpes in Leukerbad oder der französische Ort Evian.

Gesamtinvestition von 70 Millionen Euro

Insgesamt betrachtet der Investor das 18.000 Quadratmeter große Grundstück in Bad Kissingen als geschlossene Insel. Vor Ort bestehe keinerlei Konkurrenz für das Projekt, es gebe weder vergleichbare Hotels noch Kliniken. Finanzieren will er das Projekt mit einem Eigenkapital von 40 Mio. Euro und damit mehr als 50 Prozent. Die Gesamtinvestition wird auf 70 Mio. Euro geschätzt, die Differenz soll zum Teil durch den Verkauf von Residenzen erreicht werden. Das Fürstenhof Resort soll aus 120 Zimmereinheiten bestehen, davon 40 Suiten. Hinzu kommen 35 Wohnungen, zwei Restaurants, ein Medical Spa auf 1500 Quadratmetern, spezialisiert auf Prävention, Reha und Anti-Aging, In- und Outdoor-Pool, Meetingkapazitäten auf 600 Quadratmetern, Bibliothek und Boutiquen. Alle Gebäudeteile werden unterirdisch miteinander verbunden.

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.

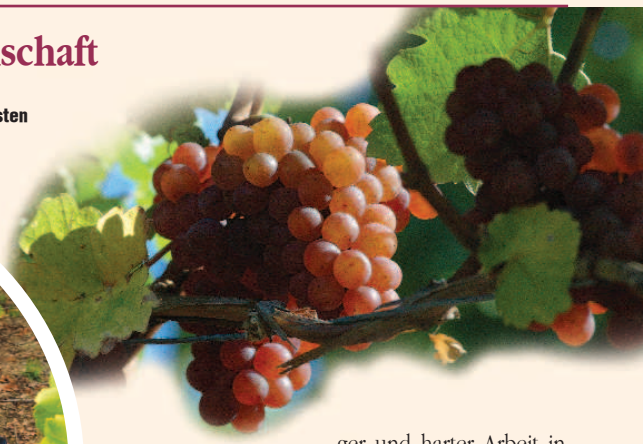
Die Bezieher dürfen Vervielfältigungen nur von der kompletten Zeitung mit Impressum herstellen. Alle Angaben sind mit journalistischer Sorgfalt geprüft, für die Richtigkeit kann jedoch keine Gewähr übernommen werden.

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**

Winzer

Wein mit größter Leidenschaft

Andreas Laible aus Durbach — dauerhaft an der Spitze der besten Weingüter Deutschland

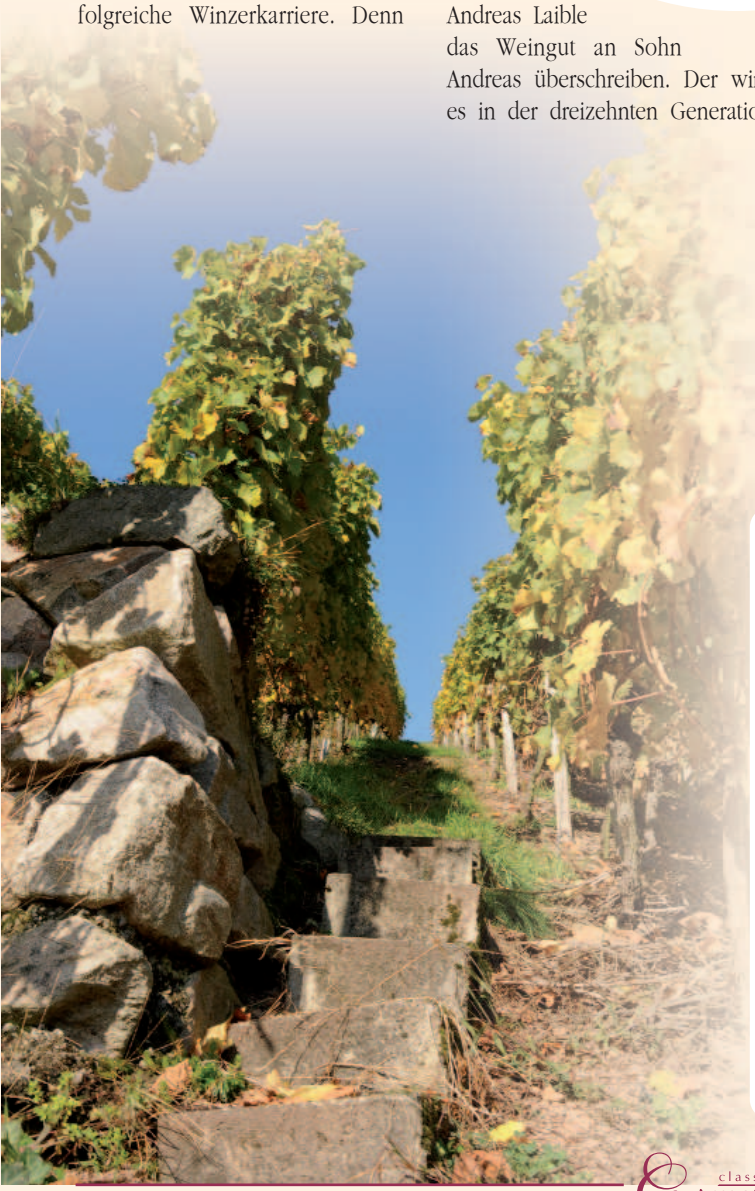


Die deutschen Wein-Bibeln Gault Millau und Eichelmann liegen druckfrisch auf dem Tisch. Andreas Laible vom gleichnamigen Weingut in Durbach kann sich zusammen mit Hofnachfolger Andreas jun. freuen. Denn auch dieses Jahr steht der Steillagen-Betrieb als einziger in der Ortenau mit vier Trauben wieder hoch dekoriert im Gault Millau. Ein schöner Abschluss für eine erfolgreiche Winzerkarriere. Denn 2013 wird Andreas Laible das Weingut an Sohn Andreas überschreiben. Der wird es in der dreizehnten Generation weiterführen und weiter ausbauen. Sophia (7 Jahre) und Benedikt (4 Jahre) bilden die nächste Generation. In der bekannten Lage „Plauelrain“, wachsen mineralische Weine, gewonnen aus einer Jahrhunderte alten Tradition. Die knorrigen Rebstöcke, von den Vorvätern gepflanzt, gedeihen in diesem einzigartigen Rebberg, im goldenen Weinort Durbach. Diese liefern die Trauben für erstklassige Weine. Mit althergebrachtem Wissen und neuen Innovationen veredelt man die Schätze der Natur — und dies mit viel Erfolg. Preisgekrönte Weine sind das Ergebnis beständiger und harter Arbeit in Reben und Keller. Heute ist es Andreas Laible, der zusammen mit seiner Frau Ingrid und Andreas Laible jun. mit Ehefrau Petra diese lange Tradition erfolgreich fortführt.

Bei Ingrid und Petra Laible bekommt das Wort „Familienbetrieb“ richtigen Charme: Die beiden kümmern sich um alle Anliegen der Kunden. Sie stellen ihnen die Weine vor und betreuen den Verkauf — ob direkt auf dem Weingut oder über Bestellung per Telefon und Internet. Als Seele des Betriebes setzen sich die zwei Frauen dafür ein, dass Sie sich im Weingut wohl und gut aufgehoben und herzlich bedient fühlen.

Freuen Sie sich auf die neue Laible-Weinkollektion 2013 und lassen Sie sich davon begeistern.

www.weingut-laible.de



Besondere Orte

Die „Villa Sorgenfrei“ in Radebeul gilt selbst bei ortskundigen Dresdnern als Geheimtipp

Imposant und einladend zugleich nimmt alleine schon die herrschaftliche, von Linden gesäumte und romantisch beleuchtete Zufahrt zum schlossartigen Herrenhaus den Gast in seinen Bann.

Bereits im frühen 18. Jahrhundert befand sich an dieser Stelle am Fuße des Hausbergs ein Weingut, das 1770 durch Erbschaft seiner Frau in den Besitz des aus Berlin stammenden Kaufmanns Albert Friedrich Gregory (1728 - 1776) kam. Dieser erweiterte das Anwesen noch im Jahr seines Todes 1776 durch den Kauf des benachbarten Spinshirnschen Weinbergs. Sein später zum Freiherrn geadelter Sohn, der Dresdner Bankier Christian Friedrich von Gregory, ließ auf dem Majoratsbesitz seiner Familie in den Jahren 1783 bis 1789 unter Verwendung von Teilen des Vorgängergebäudes das Ensemble im Dresdner Zopfstil errichten.

1920 verkaufte Oberst v. Gregory das Anwesen an seinen Neffen, den Radebeuler Architekten Alfred Tischer, der 1933 auf dem heutigen Nachbargrundstück Augustusweg 46 das Einfamilienhaus Alfred Tischer errichtete. 1940 verkaufte Tischer das Anwesen von Haus Sorgenfrei weiter, da die Behebung der im Laufe der Jahrzehnte entstandenen Bauschäden seine Mittel überstieg. Nach dem Zweiten Weltkrieg kam das Anwesen in die Verwaltung der Stadt Radebeul, die das Haupthaus in mehrere Einzelwohnungen aufteilte.

Seinen Erfolg verdankt das Pächter-Ehepaar Zierow natürlich aber auch seinen qualifizierten Mitarbeitern.

Anfang der 1970er Jahre übernahm die städtische Gebäudewirtschaft das Anwesen und führte erste Sicherungs- und Werterhaltungsmaßnahmen durch.

Nach der Reprivatisierung Anfang der 1990er Jahre erwarb im Jahr 1995 der schwäbische Architekt Hans-Henning Hanson mit seiner Frau Jutta das Anwesen. In dreijähriger Arbeit wurde von der Familie des Architekten Hanson das Ensemble detailgetreu, individuell und mit „Herzblut“ für über 4 Millionen Euro rekonstruiert und restauriert.

Die Familie Hanson erhielt dafür im Jahr 2000 den Radebeuler Bauherrenpreis in der Kategorie Sonderpreis für die Sanierung eines kulturhistorisch wertvollen Ensembles sowie den Bundespreis für Handwerk in der Denkmalpflege.

2004 war der Schuldenberg so hoch, dass das Objekt zwangsversteigert wurde. Den Zuschlag für 1,6 Millionen Euro erhielt das Unternehmen Dr. Max Iann Beteiligungs GmbH. Als im Jahr 2005 Björn Zierow als neuer Pächter die Villa Sorgenfrei übernahm, folgte ihm aus Schleswig-Holstein seine Frau Jutta mit nach Radebeul. Das Ehepaar schafft es bis heute erfolgreich, das Kleinod als Gourmet-Restaurant und exklusives, charmantes Hotel mit familiärem Charakter zu führen, welchem jetzt zu Recht das Prädikat „Romantik“ verliehen wurde.

Somit ist nun die „Villa Sorgenfrei“ jüngstes Mitglied der Romantik Hotels & Restaurants.

In seiner kleinen gut organisierten Küche zaubert der kreative Küchenmeister Kalkbrenner optische sowie kulinarische Kunstwerke mit saisonalen Produkten aus der Region. Die ausgewählte Speisekarte mit den punktuell zubereiteten Gerichten lassen einen Besuch in der Villa Sorgenfrei zu einem nachhaltigen kulinarischen Erlebnis werden.

Als Maitre de Service ist Herr Piotrowsky sehr hervorzuheben. Zuletzt im Gourmet-Restaurant „Goldener Löwe“ in Meißen tätig, begleitet er mit seinem unaufdringlichen Service und seinen fundierten Weinkentnissen den Gast auf das Angenehmste durch den Abend.

In dem einzigartigen Fest- und Gartensaal mit den originalgetreuen Wandmalereien, 8 Meter hohen Decken und einem über 200 Jahre alten Kronleuchter, wird ein Besuch der Villa Sorgenfrei zu einem nicht nur kulinarischen, sondern allumfassenden Erlebnis für den verwöhnten Genießer, der sich durch die intime Größe des Saals (6-8 Tische) königlich verwöhnt fühlen darf.

www.hotel-villa-sorgenfrei.de

Termine

Ostern — Arrangements 2013

Hartenstein bei Zwickau

Gästehaus Wolfsbrunn „Ostererlebnis“

Kultur und Kulinarik zur Osterzeit.

weiter im internet >

Trier

Hotel Restaurant Blesius Garten „Ostern 2013“

Erleben Sie zu Ostern ein paar unvergessliche Tage in Deutschlands ältester Stadt.

weiter im internet >

Bad Laasphe

Hotel Jagdhof Glashütte „Ostern im Nest der Natur“

Mit 5 Gang Oster-Candle-Light Dinner!

weiter im internet >

Lohmen / Bastei

Berghotel & Panoramarestaurant Bastei „Ostern auf der Bastei“

Ostern in der Säschsischen Schweiz.

weiter im internet >

Daun

Romantik Schloss Hotel Kurfürstliches Amtshaus „Ostern 2013“

Entspannte Ostern in der Vulkaneifel

weiter im internet >

Bad Schandau

Parkhotel Bad Schandau „Ostern 2013“

Ostern in der Sächsischen Schweiz

weiter im internet >

Hohenstein/Württ.

Hotel Restaurant Brauerei-Gasthof LAMM „Ach du dickes Osterei!“

weiter im internet >

Winsen (Aller)

Landhotel Jann Hinsch Hof

„Oster-Kurzurlaub“

weiter im internet >

ELBRESIDENZ BAD SCHANDAU
Viva Vital & Medical SPA*****

Ostern in der Elbresidenz „Ostererlebnis“

Ostern in der Sächsischen Schweiz

weiter im internet >

Bergisch Gladbach

Schlosshotel Lerbach „Sie möchten über Ostern verreisen?“

weiter im internet >