classic digital Gourmet journal

Elektronische Zeitung des Internetportals www.gourmet-classic.de · Ausgabe 36 / März 2013

Besondere Orte

Wildschönau — das Juwel in den Kitzbüheler Alpen

WILDSCHÖNAU
aufregend entspannend
Tirol

Die Wildschönau ist ein romantisches Hochtal inmitten der Kitzbüheler Alpen — ohne Durchgangsverkehr, ohne Industrie, dafür mit 260 bewirtschafteten Bauernhöfen, urigen Almen und jeder Menge Tradition. Die 4160 Einwohner der vier Kirchdörfer Niederau, Oberau, Auffach und Thierbach leben von der Landwirtschaft und vom Tourismus. Während die Wildschönau im Sommer als ausgezeichnetes Wandergebiet gilt, verwandelt sie sich im Winter in ein Schneeparadies, in dem sich Genießer ebenso wohlfühlen wie Familien und sportlich ambitionierte Gäste. Unvergesslich für Romantiker ist ein Ausflug ins Bilderbuchdorf Thierbach mit seiner Kirche, seiner Schule, die übrigens zu den kleinsten Schulen Österreichs zählt, den 2 Gasthöfen und den Bauernhöfen rundum.

Wildschönau GästeErlebnis Card

Mit der Wildschönau GästeErlebnis Card genießen Gäste viele angenehme Vorteile. Die Karte gibt's direkt am ersten Urlaubstag bei der Anmeldung. Die neue Urlaubskarte gewährt viele Vergünstigungen bei Freizeitaktivitäten und ein Bündel an Inklusivleistungen. So sind im Winter sowohl die Fahrten mit dem Skibus (zwischen Niederau und Auffach), als auch die des Nightliner-Nachtbus (Donnerstag bis Samstag) umsonst.

Glänzender Pisten-Spaß für alle!

Ob Ski-Zwerg, Fortgeschrittener oder absoluter Wedel-Crack — hier findet jeder seine Lieblingspiste. Während der Nachwuchs die ersten Schwünge unten im Tal lernt und dabei entspannt von der Sonnenterrasse aus beobachtet werden kann, findet man rund um den 1903 Meter hohen Schatzberg in Auffach und das 1500 Meter hohe Markbachjoch in Niederau zahlreiche Pisten mit Suchtfaktor.

Insgesamt laden 145 Pistenkilometer und 47 Liftanlagen zum Skivergnügen ein. Nach dem Zusammenschluss der Skigebiete Wildschönau und Alpbachtal rangiert das neu-firmierte *„Ski Juwel Alpbachtal Wildschönau“* nun unter den Top Ten der rund 90 Tiroler Skigebiete. Die Verbindung der beiden Nachbartäler wurde beim Skiopening vom 14. bis 16. Dezember mit tollen Pauschalen gefeiert. Zwei Übernachtungen in einer Frühstückspension mit 2-Tages-Skipass, freiem Eintritt zu den Veranstaltungen im Tal sowie kostenfreie Skitests gibt es ab 100 Euro pro Person.

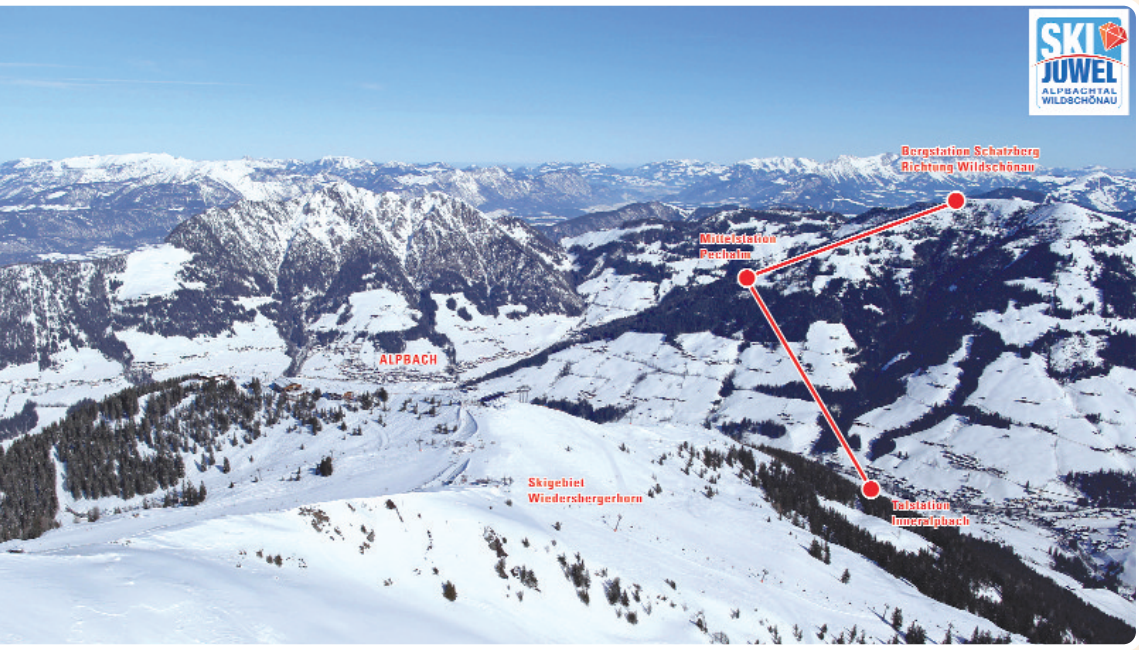
Das Skigebiet am Schatzberg, das zahlreiche Auszeichnungen für Familienfreundlichkeit, Pistenzustand und Bahnpersonal erhalten hat, überzeugt mit einer breiten Auswahl an Angeboten für jede Art

(Fortsetzung nächste Seite)

(Fortsetzung von Seite 1)

Besondere Orte

Wildschönau — das Juwel in den Kitzbüheler Alpen



von Skifahrer. Während ambitionierte Wintersportler die insgesamt 23 blauen, 29 roten und 11 schwarzen Pisten unter die Bretter nehmen, stürzen sich mutige Snowboard-Cracks in die 130 Meter lange Halfpipe oder tummeln sich bei den Kickern und Boxes im Family Park Schatzberg.

Skikurse für Wiedereinsteiger und erwachsene Anfänger

Schon lange nicht mehr auf Skiern gestanden oder vielleicht noch nie? In der Wildschönau herrschen ideale Bedingungen, um sich fit für die Piste zu machen. Das Skigebiet bietet sanfte Hänge, breite Abfahrten und seit kurzem auch Spezialkurse, die den Einstieg in den Wintersport Nummer eins auch für Erwachsene kinderleicht machen. Mit Hilfe hervorragend geschulter Skilehrer machen sich Anfänger mit den beiden Brettern, den Skischuhen und der richtigen Carving-Technik vertraut und können nach drei Tagen bereits mittelschwere Pisten gut bewältigen. In der gleichen Zeit finden auch Wiedereinsteiger zur gewohnten Sicherheit zurück und freuen sich über wahrlich rasante Erfolgserlebnisse. Blockaden, Ängste und Technik-Fehler sind Schnee von gestern.

Hütten-Urlaub im Skigebiet

Aufstehen, anziehen, rein in die Skistiefel und direkt vor der Haustür als erster über die Piste carven — wer sich im Winterurlaub in einer der gemütlichen Hütten im Wildschöner Skigebiet einquartiert hat, erlebt nicht nur Pisten-Feeling de luxe, sondern auch romantische Stunden. Ob mit Freunden, dem Partner oder der ganzen Familie, für jeden Hütten-Urlauber findet sich das passende Domizil. Von urig-rustikal bis komfortabel-luxuriös reicht die Ausstattung, die neben einem lauschigen Plätzchen am Kachelofen in einigen Fällen sogar einen Wellness-Bereich vorweisen kann.

Klettern im Natur-Hochseilgarten

Er ist der einzige Natur-Hochseilgarten Österreichs, in dem kein einziger Baum gefällt wurde. Und zugleich der höchstgelegene, denn die Kletterparcours führen in 17 bis 23 Meter Höhe von Krone zu Krone. „Kein einziger Ast wurde abgeschnitten“, so Markus Pineider, der den Natur-Hochseilgarten „Zauberwinkel“ entwickelt hat. Insgesamt stehen 31 Stationen in drei unterschiedlichen Schwierigkeitsstufen zur Auswahl. Höchster Punkt ist die Aussichtsbank in 37 Metern Höhe. Von hier aus sieht man hinunter ins Inntal und bis hinauf zum Wilden Kaiser — und zwischendurch das eine oder andere Eichhörnchen, das von Ast zu Ast hüpft. Schon Kinder ab 1,40 m Körpergröße können im „Zauberwinkel“ das Tarzan-Feeling erleben.

(Fortsetzung nächste Seite)

(Fortsetzung von Seite 2)

Besondere Orte

Wildschönau — das Juwel in den Kitzbüheler Alpen

Gaumenfreuden aus der Wildschönau

Die Tiroler Küche hat in der Wildschönau Tradition. Hauptsächlich heimische Produkte wandern hierfür in Töpfe und Pfannen. Wer einmal von den süßen Krapfen und Nudeln probiert hat, möchte vor allem eines — mehr. Freunde der deftigen Kost geraten bei der original Wildschönauer Breznsuppn, Pressknödel und Kasspatzln ins Schwärmen. Die Gaumenfreuden stammen ursprünglich von den umliegenden Bauernhöfen, die für die Produktion bzw. Ernte der Köstlichkeiten sorgen.

Ein paar Worte zu „Reini's Ess-Bar" ...

Hinter dem Namen Reini's Ess-Bar verbirgt sich weitaus mehr als eine gemütliche Bar, in der man nur einen schnellen Happen für zwischendurch zu sich nehmen kann.

Der Chef und Haubenkoch *Reinhard Klingler* — in der Wildschönau und Umgebung seit Jahren als hervorragender Koch bekannt — variiert mit seinen Gerichten auf der Speisekarte, sodass sich jeder, egal ob Jung oder Alt, Feinschmecker oder Liebender der Hausmannskost, mit Leichtigkeit für einen passenden Gaumenschmaus entscheiden kann. Man genießt nicht nur die hausgemachte (!) Pasta, das perfekt gebratene Steak oder eine mit außergewöhnlichen, internationalen Zutaten verfeinerte Suppe, sondern man fühlt auch Reini's Freude und Herz, mit dem er die Gerichte zaubert.

Stets für ein Lächeln und ein gutes Glas Wein sorgen seine *Ehefrau Sandra* sowie seine *Schwiegermama Marlies*. Gerne empfehlen die beiden einen passenden „Durstlöscher" und sorgen auch mit einem „Schnapserl" für Wohlbefinden. Überzeugen Sie sich und Ihre Sinne selbst, ein schöner Abend wird garantiert!

Das ist Urlaub im „Tirolerhof":
Gemütlich, familiär, stilvoll.
Verträume nicht dein Leben, lebe deine Träume im Hotel „Tirolerhof" in Tirol

Das Hotel Tirolerhof ist eine beliebte Urlaubsadresse in der Wildschönau, Tirol - Gründe dafür gibt es viele. Vom ersten Augenblick an verliebt man sich in die heimelige und gemütliche Atmosphäre, die man im Urlaub so liebt. Was den „Tirolerhof" besonders auszeichnet, ist das persönliche Engagement, mit dem sich die Familie Erharter und das aufmerksame Team um das Wohl der Gäste sorgen. Tauchen Sie ein in die natürliche Urlaubswelt des Hotel "Tirolerhof" und in die Ferienwelt der Wildschönau — Region Kitzbüheler Alpen.

Zu jeder Jahreszeit ist der Tirolerhof einen Besuch wert. Für Ihren Sommerurlaub bietet die Wildschönau ein ideales Gebiet zum Wandern und auch für einen perfekten Winterurlaub ist gesorgt: Skifahren direkt vor dem Hotel im *Ski Juwel Alpbachtal Wildschönau*. Wer es gemütlicher angehen will, dem bietet der Tirolerhof mit Hallenbad, Sauna, Dampfbad, Aromakabine, Massage, ein passendes Umfeld für einen erholsamen Vitalurlaub.

Genießen Sie die Schönheit des Augenblicks — am Frühstücksbüffet Kraft für den Urlaubstag tanken, in der „Stub'n" bei Schmankerl aus der Region und einem auserlesenen Glas Wein mit Freunden den Tag Revue passieren lassen.

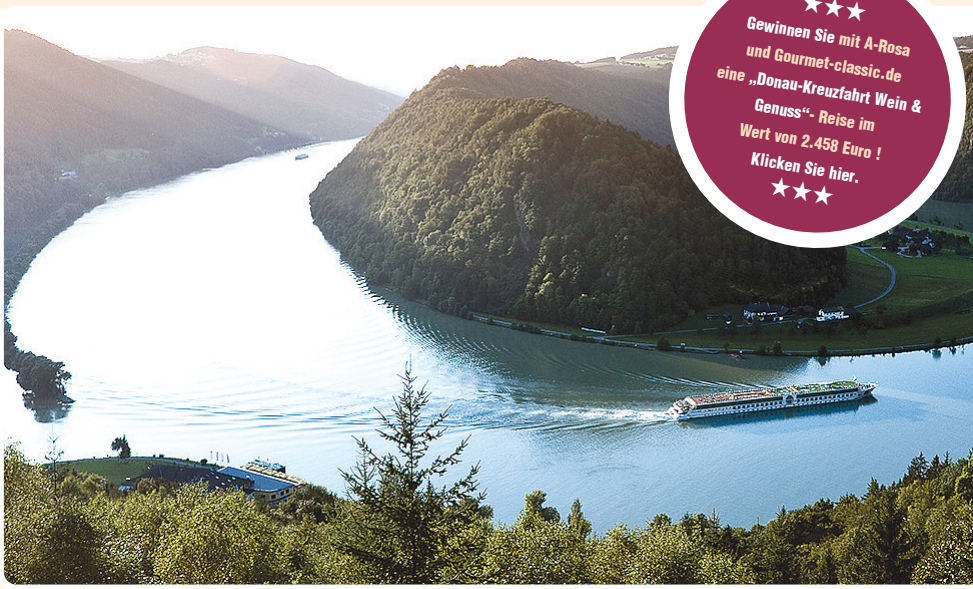
www.skijuwel.com
www.reinis-essbar.at
www.hoteltirolerhof.at

aROSA
Lust auf Schiff

Gewinnspiel

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

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



★★★
Gewinnen Sie mit A-Rosa und Gourmet-classic.de eine „Donau-Kreuzfahrt Wein & Genuss“- Reise im Wert von 2.458 Euro ! Klicken Sie hier.
★★★

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 Geschmackssphären 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. 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.

Unser 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

(Fortsetzung nächste Seite)

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.

(Fortsetzung von Seite 4)

aROSA
Lust auf Schiff

Gewinnspiel

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

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

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.

Zum Gewinnspiel hier klicken >

★ **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.

Besondere Orte

Das Staatsweingut Meersburg heißt Sie herzlich willkommen

Hier erwartet Sie gewachsene Weinkultur am See: In Jahrhunderten gewachsen ist der Erfahrungsschatz, das Gefühl für Boden und Reben und die Liebe zu der herrlichen Landschaft. Gewachsen und behutsam gepflegt, nicht nur „gemacht“ sind auch die besonderen Weine.

STAATSWEINGUT MEERSBURG

Seit 1324 wird urkundlich belegt Weinbau in Meersburg betrieben. Die Anfänge sind jedoch schon den Römern zuzuschreiben. Das Weingut war einst im Besitz der Fürstbischöfe zu Konstanz.

Der Weinkeller, der von Fürstbischof von Stauffenberg im ehemaligen Stadtgraben errichtet wurde, stammt wie das gesamte Gebäudeensemble aus dem frühen 18. Jahrhundert. Im Zuge der Säkularisation 1802/03 durch Napoleon fiel das Fürstbischöfliche Weingut an das junge Großherzogtum Baden und wurde als „Großherzoglich-Badische Domänenkellerei“ die erste Weinbaudomäne Deutschlands. Heute gehört das Unternehmen dem Land Baden-Württemberg.

Kein anderes Weingut am See hat sich die Vielfalt seiner Einzellagen so konsequent bewahrt wie das Staatsweingut Meersburg. Die unterschiedlichen Lagen geben den Weinen nicht nur ihren Charakter mit auf den Weg. Ihre Namen erzählen oft auch interessante Geschichten: So verdankt

(Fortsetzung nächste Seite)

(Fortsetzung von Seite 5)

Besondere Orte

STAATSWEINGUT MEERSBURG

Das Staatsweingut Meersburg heißt Sie herzlich willkommen

Hier erwartet Sie gewachsene Weinkultur am See: In Jahrhunderten gewachsen ist der Erfahrungsschatz, das Gefühl für Boden und Reben und die Liebe zu der herrlichen Landschaft. Gewachsen und behutsam gepflegt, nicht nur „gemacht" sind auch die besonderen Weine.

Der Hohentwieler Olgaberg — benannt nach der russischen Größfürstin Olga Nikolajewna Romanowa.

Weingutsdirektor Dr. Jürgen Dietrich

zum Beispiel der Hohentwieler Olgaberg seinen ungewöhnlichen Namen der russischen Großfürstin Olga Nikolajewna Romanowa, die als Ehefrau Karls I. auch Königin von Württemberg war.

Die Weinberge werden individuell gepflegt und die fleißigen Hände der Mitarbeiter verrichten einen großen Teil der anfallenden Arbeiten von Hand: vom Rebschnitt, dem Ausbrechen der Kümmer- und Schwachtriebe über das mehrmalige Korrigieren des Ertrages bis hin zur mehrstufigen, selektiven Handlese. Fast alle Weinbergslagen sind sehr steil. Nur wenige Maschinen können eingesetzt werden und die Arbeit ist daher doch sehr beschwerlich und zeitintensiv. Im großen Gewölbekeller, der unter Fürstbischof von Stauffenberg von 1720-1722 aus dem früheren Meersburger Stadtgraben entstanden ist, reifen unter der fachmännischen Pflege des Kellermeisters, Harald Gutemann, die Weine heran. Das Weingut legt sehr viel Wert auf den Erhalt des natürlichen Charakters, den die einzelnen Weinlagen den Weinen mit auf den Weg geben. Deshalb werden die Moste und Weine sehr schonend behandelt und man gönnt ihnen die nötige Reifezeit und betreut sie individuell, Sorte für Sorte und Lage für Lage.

Das Weingut ist für Menschen aus nah und fern immer eine Reise wert. Erleben auch Sie Weinseminare mit Seeblick oder eine Weinwanderung „Bodensee pur". Auf die *WeinERLEBNISTage* im Staatsweingut Meersburg, eines der schönsten Feste, lädt das Weingut schon jetzt alle recht herzlich ein. Über dies und mehr erfahren Sie weiteres auf der Homepage

www.staatsweingut-meersburg.de

Kellermeister Harald Gutemann

Das engagierte Weinbau-Team

Neueröffnung

„Das Palais Hotel der Träume“

Mit einem großen Gala-Event feierte das Palais Hansen Kempinski Wien an der historischen Ringstraße seine Eröffnung. Die Eröffnungsveranstaltung unter dem Motto „Das Palais Hotel der Träume“, mit über 700 geladenen Gästen, ließ einen langgehegten Traum wahr werden. Von Theophil Edvard von Hansen und Heinrich Förster als Hotel für die Weltausstellung 1873 geplant, eröffnete es in seiner rund 140-jährigen Geschichte nie für Gäste und wird nun endlich seiner ursprünglichen Bestimmung zugeführt. Für die zweieinhalbjährige behutsame Restaurierung und den Innenausbau zeichnen der Wiener Architekt Boris Podrecca, das österreichische Atelier Hayde Architekten sowie der Designer Jean-Claude Laville verantwortlich. Auf sieben Ebenen beherbergt das denkmalgeschützte Neo-Renaissance-Gebäude 152 Zimmer und Suiten, das Kempinski The Spa, zwei Restaurants und zwei Bars, einen Blumen- und einen Delikatessenladen, 17 Residenzen sowie die größte Hotel-Cigar Lounge der Stadt. Innovative Ansätze wie der iPad für Check-In und auf allen Zimmern oder das moderne TV-Entertainment-System verbinden die Geschichte des Hauses mit neuester Technik und modernem Lebensgefühl.

Herzstück des charmanten Palais ist die helle, großzügig gestaltete Lobby Lounge & Bar, die als verlängertes Wohnzimmer für Hotelgäste und Nachbarschaft konzipiert wurde. Ein besonderes Highlight stellt der Wiener Afternoon Tea dar. Klassisch und dennoch mit einer speziellen Wiener Note umgesetzt, ist er als neuer Bestandteil der Wiener Lebenskultur gedacht.

Auch die beiden Restaurants „Die Küche“ und „Edvard“ stehen externen Besuchern offen. „Die Küche“ lädt morgens in lockerer Marktatmosphäre zum Frühstücken und abends, inspiriert von traditionellen Rezepten der Großmütter, in familiärer Atmosphäre zum Schlemmen ein. An zwei offenen Kochstationen vollenden Chefkoch Philipp Vogel und sein Team vor den Augen der Gäste die wechselnden Menüs. Das zweite Restaurant des Palais Hansen ist das „Edvard“, benannt nach dem Mittelnamen des Architekten Theophil Edvard von Hansen. Serviert wird eine klare, saisonale Küche, die auch traditionelle Speisen auf leichte Art zubereitet. Damit das junge Küchenteam seine ganze Kreativität ausleben kann, werden die überwiegend österreichischen Zutaten mit Kochtechniken und Gewürzen aus aller Welt kombiniert. Mit eigenem Eingang direkt am Schottenring gelegen, eignet es sich perfekt für den Business Lunch oder zum Abendessen in ungezwungener Atmosphäre.

Im Herzen der Stadt gelegen bildet das Palais Hansen Kempinski Wien den idealen Ausgangspunkt für Erkundungen. Sehenswürdigkeiten wie das Burgtheater, der Stephansdom, das Sigmund Freud-Museum oder der Rathausplatz sind in wenigen Minuten zu Fuß zu erreichen. Der Donaukanal lockt mit herrlichen Laufstrecken und auch der Prater für den Spaß mit der ganzen Familie liegt nah. Der Transfer vom Flughafen Wien-Schwechat beträgt 20 Autominuten; vom Wiener Westbahnhof ist das Hotel in zirka 15 Minuten zu erreichen. Weitere Informationen finden sich unter

www.kempinski.com/wien

Die besondere Veranstaltung

barzone GASTRO TREND & TRADE SHOW KÖLN 2013

BARZONE 2013: Gastro Trend & Trade Show, 27. und 28. Mai 2013 in Köln

Pflichtprogramm für Trendscouts, Neuheiten der Gastronomiebranche

Mit der erfolgreichen Gastro Trend & Trade Show BARZONE wird Köln am 27. und 28. Mai 2013 erneut zum Treffpunkt der Gastronomie-Szenen. Eine Besonderheit ist die Kombination aus Messe und exklusivem Seminarprogramm. Neben den Ausstellern präsentieren in fünf Areas Branchenexperten aktuellstes Know-how aus den Bereichen Trends, Management, Verkostung, Design und Clubbing. Hier können die Besucher an zwei Tagen ihr Fachwissen in rund 50 Seminaren und Präsentationen auf den neuesten Stand bringen.

Erwartet werden Gastronomen und Barprofis aus ganz Deutschland, aber auch aus Österreich, der Schweiz und dem angrenzenden Ausland. Darüber hinaus nutzen Getränkefachgroßhändler, Produktentwickler, Beratungsunternehmen, Designer und Architekten die Veranstaltung für ihr jährliches Update in Sachen Gastronomie.

Unter den Ausstellern sind namhafte Importeure und Hersteller von Getränken, innovative Technikanbieter, Möbelhersteller und Lieferanten von Equipment und Ausstattung. Zudem hat sich die BARZONE zu einer erfolgreichen Plattform für Start up-Unternehmen entwickelt, die hier erstmals ihre Innovationen für die Gastronomie präsentieren.

Das Staatenhaus in Köln ist seit 2012 die neue Heimat der Gastro Trend & Trade Show, zuvor hatte die BARZONE vier Jahre lang Berlin zum Meetingpoint der gastronomischen Trendsetter gemacht.

2012 war die Zahl der BARZONE-Besucher um 10 Prozent, die Anzahl der Aussteller um 17 Prozent angestiegen. 2013 rechnet die BARZONE wiederum mit steigender Aussteller- und Besucherzahl.

www.barzone.de

Event

Am 04. Mai 2013 ist wieder „Weltfischbrötchentag"!

An der Küste sind sie Kult — frische knusprige Brötchen, fein belegt mit Aal, Makrele, Matjes, Lachs oder Bismarkhering! Beim Weltfischbrötchentag an Schleswig-Holsteins Ostseeküste und den Süßwasserseen der Holsteinischen Schweiz dreht sich alles um die köstliche maritime Delikatesse. In den Ostseebädern Schleswig-Holsteins hat Fisch zu jeder Jahreszeit Saison. Die Gäste vor Ort können schlemmen, den Fischern zuschauen und authentisch maritime Atmosphäre schnuppern. Hauptsache Fisch und gute Unterhaltung heißt die Devise. So werden jedes Jahr entlang der Küste Kutterfahrten, Shanty Chor Konzerte, Besichtigungen von traditionellen Fischereien und Räuchereien und viele weitere Aktionen rund um die köstlichen Meerestiere angeboten. 2013 - am 04. Mai wird dieses Jahr der Weltfischbrötchentag gefeiert! Ein Event mit so vielen begeisterten Anhängern geht selbstverständlich dieses Jahr in die dritte Runde! Merken Sie sich schon einmal den 04. Mai 2013 vor. Dann heißt es wieder: hoch lebe das Fischbrötchen! Die Orte entlang der Küste bereiten schon fleißig ein buntes Programm für Sie vor. Die Vorfreude in der Region steigt immer mehr - lassen Sie sich dieses Event nicht entgehen.

www.weltfischbrötchentag.de

CHEFALPS
INTERNATIONAL COOKING SUMMIT

Event

Was wird Trend, was bringt die Zukunft für die Haute Cuisine?

Spannender Mix aus Bühnenshows mit Starchefs, Diskussion, Ausstellung und Get-together.

Wer wissen will, wohin die Reise in der Haute Cuisine und Pâtisserie geht, der sollte das Fachsymposium für neue kulinarische Ideen nicht verpassen: An den beiden Tagen, Sonntag und Montag, ***26. und 27. Mai 2013***, bietet die ChefAlps in der Zürcher Eventhalle StageOne einen spannenden Mix aus Bühnenshows, Diskussion, Ausstellung und jeder Menge Gelegenheit zum Get-together.

Die Elite der Gastronomiebranche und ebenso zahlreiche Nachwuchstalente sowie Fachjournalisten und ambitionierte Gourmethobbyköche nutzten die Gelegenheit, sich von den Ideen und Techniken der Weltklasse-Köche und von Ausstellern nicht alltäglicher Gourmetprodukte für ihr eigenes Wirken inspirieren zu lassen sowie die eigenen Netzwerke zu pflegen und auszubauen.

www.chef-alps.com

Björn Frantzén und Daniel Lindeberg

Das 2-Sterne-Restaurant Frantzén/Lindeberg gehört zu den interessantesten Adressen in Skandinavien. Im letzten Jahr wurden die beiden Chefs Björn Frantzén, begeisterter Koch, und Daniel Lindeberg, begeisterter Patîssier, auf der Liste der „World´s Best Restaurants“ mit dem Prädikat „One to watch“ bedacht. In diesem Jahr landeten sie mit ihrem Restaurant direkt auf Platz 20 in die Liste. Das sympathische Duo vertritt die moderne nordische Küche — mit asiatischen Inspirationen. Die beiden betreiben eigene Gemüse- und Kräutergärten und setzen sich intensiv mit der Forschung nach den besten Lebensmitteln auseinander. „Die Natur entscheidet, was wir kochen“, lautet ihre Philosophie, die auf dem „Carte Blanche“-Prinzip beruht. Es gibt also keine standardisierte Speisekarte für den Gast zur Auswahl, sondern eine Aufstellung der Zutaten, die für die einzelnen Gänge dann verarbeitet werden.

Restaurant Frantzén/Lindeberg, Stockholm (SWE), www.frantzen-lindeberg.com

Joan Roca

In der „World's Best Restaurants“-Liste rangiert der 3-Sterne-Koch Joan Roca nicht ohne Grund ganz oben auf Platz 2: In seinen Gerichten ist ganz Katalonien zu schmecken! Die vorzüglichen Produkte dieser Gegend verwandelt er in Spiegelbilder der einzigartigen Landschaft und deren Natur. So, wie sich dort die Gegensätze von Bergen und Meer treffen, treffen auch in seinen Kreationen Kontraste aufeinander. Süss und salzig, Fisch und Fleisch, scharf und mild — ohne dabei Zweifel aufkommen zu lassen, ob diese Kombinationen eindeutig Sinn machen. Das Restaurant El Celler de Can Roca, gut eine Autostunde von Barcelona entfernt, führt Joan Roca zusammen mit seinen beiden Brüdern Jordi (Patissier) und Josep (Service) — ein unschlagbares Dreigestirn. **Restaurant El Celler de Can Roca, Girona (E), www.cellercanroca.com**

Elena Arzak

Elenas Vater Juan Mari Arzak wurde 2012 von der Jury der „World's Best Restaurants“- Liste zu Recht und hoch verdient für sein Lebenswerk geehrt. Er war der erste spanische Avantgardekoch. Seine Tochter Elena erhielt im selben Jahr als beste Köchin den Award „Veuve Clicquot Best Female Chef 2012“. Vater und Tochter bilden eine echte Doppelspitze im Restaurant Arzak, das auf Platz 8 der World's Best Restaurants rangiert und mit 3 Sternen (seit 2004) zu den erfolgreichsten Michelin-Restaurants ausserhalb Frankreichs zählt. Elena wirkt in der Küche. Diese Küche ist sensationell originell — einzigartig wie gehaltvoll. Der Geschmack wird durch gefriergetrocknete Produktsubstanzen intensiviert. Die Konzepte selbst entstehen im „Laboratorio“, in dem die Kreateure auf eine Sammlung von nahezu 2.000 aussergewöhnlichen Produkten aus der ganzen Welt zurückgreifen können.

Restaurant Arzak, San Sebastián (E), www.arzak.es

Jonnie Boer

Zwei Harleys knattern vor das Restaurant De Librije, das Jonnie Boer zusammen mit seiner Frau Thérèse in den altehrwürdigen Gemäuern eines Klosters aus dem 16. Jahrhundert in Zwolle betreibt. Die schwarze fährt Jonnie, die weisse seine Frau Thérèse. Unter dem Restaurant die berühmte offene Küche, mit dem legendären Chef's Table. Hard Rock tönt aus dem Radio. Ein direkter Hinweis auf Jonnies Powerküche. Schon früh entwickelte der Drei-Sterne-Koch seinen unvergleichlichen „Boer-Stil“, der konsequent auf den Produkten der Region aufgebaut ist. Von wilden Kräutern sammelt er beispielsweise die Samen und lässt sie in seinem Gewächshaus kultivieren. Genau wie die verschiedenen Gemüsearten. Fermentiert und vergoren bildet deren Gebräu die aromatische Basis, den Fond vieler Gerichte. „Viele Kollegen, die den dritten Stern erreicht haben, kochen so weiter wie bisher, haben nur das Ziel, den erreichten Standard zu bewahren. Das habe ich auch zwei Jahre lang versucht, nur so zum Geldverdienen. Aber dann habe ich festgestellt, dass ich mehr will. Ich will immer wieder Neues erreichen!“, schildert Jonnie Boer seinen Antrieb zu immer neuen, verblüffenden Kreationen.

Restaurant De Librije, Zwolle (NL), www.librije.com

(Fortsetzung nächste Seite)

(Fortsetzung von Seite 9)

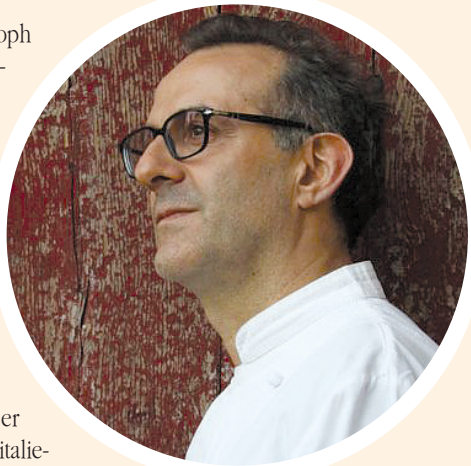
Event

Was wird Trend, was bringt die Zukunft für die Haute Cuisine?

CHEFALPS INTERNATIONAL COOKING SUMMIT

Spannender Mix aus Bühnenshows mit Starchefs, Diskussion, Ausstellung und Get-together.

Massimo Bottura



Er gilt als der Philosoph unter den europäischen Spitzenköchen. Seine Inspirationen schöpft der Kunstbesessene aus der bildenden Kunst. Dabei wird er selbst zum Jackson Pollock der Haute Cuisine — kreativ, impulsiv und mutig. In seinen Gerichten erzählt er Geschichten, inszeniert italienische Landschaften und Werke bekannter Künstler. Ganz nach seiner Devise „Nichts ist unmöglich" verwendet Massimo Bottura avantgardistische Kochtechniken mit einfallsreichen Zutaten und sein Bestreben gilt der intelligenten Weiterentwicklung italienischer Traditionen. Seine Osteria Francescana befindet sich mit drei Michelin-Sternen seit zwei Jahren an der Spitze der besten italienischen Restaurants und ist auf Rang Fünf in der „World's Best Restaurants"-Liste platziert. 2011 wählte ihn die Jury der internationalen Starköche zu ihrer Nummer Eins und ehrte Massimo Bottura mit dem „Chef's Choice" der World's Best Academy. Eine höhere Auszeichnung ist kaum denkbar.

Restaurant Osteria Francescana, Modena (I), www.osteriafrancescana.it

Tanja Grandits

In ihren Gerichten dreht sich alles um Kräuter, Gewürze und Farben — es geht ihr immer ums Essen mit allen Sinnen: Mit Herz und Seele kreiert Tanja Grandits in ihrem Restaurant Stucki eine Wellnessküche, die Körper und Geist guttut. Dabei vereint die zierliche Powerfrau Gegensätze in eine harmonische Komposition: So trifft beispielsweise eine Passionsfrucht auf Kreuzkümmel und das Zanderfilet auf Vanille mit Gelbwurz. Bevor sie zu ihrer Kochkarriere durchstartete, studierte Tanja Grandits Chemie. Nicht zuletzt aus diesem Grund basieren ihre Gerichte auf ausgeklügelten Formeln und Mustern. Grandits Stil ist anhaltend einzigartig. Der Guide Michelin 2013 verlieh ihr dafür aktuell gerade den 2. Stern. Und auch der GaultMillau 2013 zeichnete ihre Kochkunst bereits wieder mit 17 Punkten und viel Lob aus: „Tanja Grandits ist einer der Stars der Schweizer Spitzenküche, gewissermassen der sehr weibliche, sinnliche Gegenpol zu Andreas Caminada, dem Bündner Popstar am Herd."

Restaurant Stucki, Basel (CH), www.stuckibasel.ch

Tim Raue

Seinen eigenen Stil finden, diesen kompromisslos verfolgen und sich nicht durch Kritiken einschüchtern lassen", lautet seine Devise. Tim Raue hat den Mut, konsequent anders zu sein. In seinem Berliner Restaurant serviert er ausschliesslich Gerichte, die Energie und Lebensfreude spenden und den Körper nicht unnötig belasten. Demzufolge gibt es kein Brot vor dem Menu und keine Sättigungsbeilagen dazu, dafür immer wieder ungewöhnliche Produkte. Mit dieser genialen Verbindung aus japanischer Produkteperfektion, thailändischer Aromatik und chinesischer Küchenphilosophie hat Tim Raue eine beispiellose Eigenständigkeit erlangt. Der Guide Michelin 2013 verlieh ihm dafür aktuell gerade den zweiten Stern. GaultMillau bewertet seine einzigartige „East meets West"-Kochphilosophie mit 19 Punkten.

Restaurant Tim Raue, Berlin (D), www.tim-raue.com

Joachim Wissler

Der Drei-Sterne-Koch aus dem Vendôme in Bergisch Gladbach reformierte als Vorreiter die deutsche Spitzenküche. In einer Zeit, da alle Toprestaurants auf französische Luxusprodukte eingeschworen waren, präsentierte er „einfache" deutsche Süsswasserfische, bäuerliche Hähne und Landschweine auf seiner Karte. Heute ist das gang und gäbe, damals war es eine Revolution. Joachim Wissler wurde zur Leitfigur der Neuen Deutschen Schule. 2012 wählten ihn die 100 besten Köche seines Landes zum „Koch der Köche". Der Preisträger empfindet seine Spitzenposition als grosse Ehre: „Eine Auszeichnung von sehr persönlichem und ideellem Wert. Die Anerkennung und Wertschätzung meiner Arbeit von den Besten unseres Berufsstandes zu erhalten, ehrt und berührt mich zutiefst. Gleichwohl hat jeder Preis auch seine Bürde: Man ist Vorbild für die nachfolgende Generation." Wisslers Gerichte sind einzigartig, erzählen Geschichten und hinterlassen unvergessliche Ereignisse im Kopf. Das alles ist das Ergebnis härtester Arbeit.

Restaurant Vendôme, Bergisch Gladbach (D), www.schlossbensberg.com sowie www.joachimwissler.com

(Fortsetzung nächste Seite)

(Fortsetzung von Seite 10)

Event

Was wird Trend, was bringt die Zukunft für die Haute Cuisine?

Spannender Mix aus Bühnenshows mit Starchefs, Diskussion, Ausstellung und Get-together.

CHEFALPS INTERNATIONAL COOKING SUMMIT

Denis Martin

Cuisiner, c'est sérieux, manger ne doit pas être sérieux", lautet sein derzeitiges Motto. Denis Martin, ausgezeichnet mit einem Michelin-Stern und 18 GaultMillau-Punkten, verkörpert die kulinarische Avantgarde der Schweiz wie kaum ein anderer und gilt als Meister der Molekularküche. Ihn darauf zu reduzieren, wäre jedoch zu einfach. Denn moderne Technologien sind ihm nur Mittel zum Zweck. Seine Genialität besteht darin, Grundprodukte so zu verwandeln, dass sie fantastische neue Geschmackserlebnisse erzeugen und den Gast auf humorvolle Art komplett verblüffen! „Er kreiert Gerichte, die nicht schmecken wie sie aussehen und die nicht aussehen wie sie schmecken. Und ein Häppchen schmeckt besser als das andere", bringt es der GaultMillau auf den Punkt. Das Thema seiner Bühnenshow an der ChefAlps: „la cuisine Suisse revisitée" — wir sind gespannt auf seine Interpretation!

Restaurant Denis Martin, Vevey (CH),
www.denismartin.ch

Rolf Mürner

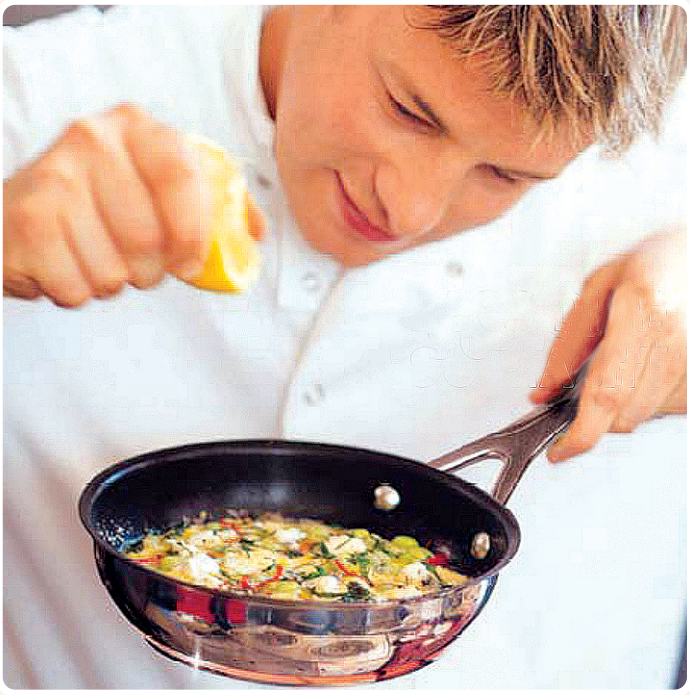
Feinste Pâtisserie, raffinierte Schokoladengarnituren und elegante Pralinés sind sein Metier. Rolf Mürner ist Pâtissier-Weltmeister und Dessertcoach der Schweizer Jugend-Kochnationalmannschaft, führt mit „Swiss Pastry Design" sein eigenes Catering-Unternehmen und gibt darüber hinaus sein Wissen in Workshops der Gastronomie und Hotellerie weiter. Im Herbst 2012 eröffnete Rolf Mürner bei Bern sein eigenes Café und nur zwei Jahre nach seinem ersten Buch „Mürner One", das 2010 in Paris als „Bestes Dessertbuch der Welt" beim Gourmand World Cookbook Award ausgezeichnet wurde, erschien im November 2012 sein neues vielbeachtetes Werk "Mürner Level". Kein Wunder, dass ihm gerade die Auszeichnung „Innovativer Trendsetter 2012" (ICD Award) zuteil wurde. „Nicht stehen bleiben und trotzdem Wurzeln haben, stets nach neuen Kreationen suchen oder auch bereits Dagewesenes in moderne Form bringen." So umschreibt der sympathische Dessertkönig den scheinbar unerschöpflichen Antrieb seines kreativen Schaffens.

Swiss Pastry Design Rolf Mürner, Rüeggisberg (CH),
www.swisspastrydesign.ch

Projekt

Jamie Oliver: Fast Food mal anders?

Er möchte in London ein Hot Dog-Restaurant eröffnen



Jamie Oliver ist nicht nur der bekannteste Koch des britischen Königreichs, er hat auch weit über die Landesgrenzen hinaus Millionen Menschen wieder fürs Kochen begeistert. Seine Kochshow, die Fans in aller Welt hat, löste einen wahren Hype aus — und dürfte auch mitverantwortlich dafür sein, dass sich auf deutschen TV-Kanälen inzwischen eine Kochshow nach der anderen tummelt.

Heute verbreitet Oliver seine köstlichen Rezepte nicht nur in zahlreichen Büchern, er hat auch bereits eigene Scrubs und Küchenutensilien herausgebracht, beliefert britische Schulen mit gesunden Mahlzeiten und eröffnete Restaurants, in denen Fans seine typisch einfache, aber trotzdem raffinierte Küche genießen können.

Ganz in diesem Sinne steht auch die Eröffnung von *„The Dog House & Diner"*, dem neuesten Coup aus dem Hause Jamie Oliver. Unter diesem Namen will der britische Kochstar in Kürze ein eigenes Hot Dog-Restaurant eröffnen. Und, typisch Jamie Oliver: Natürlich soll das beliebte Fast Food hier ein bisschen gesünder zubereitet werden als üblich. Mit seiner Restaurant-Idee springt Jamie Oliver auf einen Trend auf, der sich in mehreren europäischen Ländern entwickelt: Nämlich Fastfood-Klassiker auf gehobenem Niveau anzubieten. Die Restaurant-Vorbilder dafür kommen aus den USA und tragen Namen wie „Five Guys" und „Shake Shack". In Großbritannien läuft bereits erfolgreich das Restaurant „Bubbledogs". Sollte sich Jamie Olivers Hot-Dog-Konzept als erfolgreich erweisen, schließe er nicht aus, weitere Restaurants zu dem Thema zu eröffnen.

Wettbewerb

Licor 43 Cocktail Competition gestartet

Ein innovativer Drink aus mindestens 2cl Licor 43 und maximal fünf weiteren leicht erhältlichen Zutaten — das ist die Aufgabenstellung für die 14. Ausgabe der Licor 43 Cocktail Competition. Für diesen Wettbewerb suchen ab sofort Licor 43 und die DBU (Deutsche Barkeeper-Union) zwei Drinkkreationen: das originellste Licor-43-Rezept 2013 und ein raffinierter Drink mit Milch. Einsendeschluss für die Rezepte ist der 22. April 2013.

Wie die Veranstalter mitteilen, erwartet die Finalisten im Wettbewerb rund um den beliebtesten spanischen Likör „gleich zwei echte Highlights“: Den Gewinnern winkt nicht nur eine spannende Reise in die Heimat von Licor 43, sondern sie erleben auch ein Finale mit Star-Appeal. Die beliebte Schauspielerin und Barfrau aus Leidenschaft Cosma Shiva Hagen richtet als Markenbotschafterin das diesjährige Final-Event in ihrer Hamburger Sichtbar aus und wird persönlich die Schöpfer der beiden besten Licor-43-Rezepte auszeichnen.

Leidenschaftliche Barfrau: Die Schauspielerin Cosma Shiva Hagen ist Gastgeberin des Finales der diesjährigen Licor 43 Cocktail Competition. (Foto: Veranstalter)

Die mit Spirituosen-Experten hochkarätig besetzte Jury um Uwe Christiansen, bekannter Hamburger Barbesitzer und Cocktailbuch-Autor, wählt in einem Vorentscheid aus allen Einsendungen die 43 besten aus. Die originellsten fünf Rezepte und die leckersten drei „mit Milch“-Kreationen schaffen es ins Finale am 3. Juni in die Sichtbar am Hamburger Fischmarkt. Dort dürfen die Finalisten dann selbst zeigen, was sie hinter dem Tresen können und die Jury von ihrer Kreativität und ihrem Know-how überzeugen. **www.licor43.de**

Preisentwicklung

Hotelpreise in vielen deutschen Städten gestiegen

In Deutschland stiegen die durchschnittlichen Hotelzimmerpreise in sieben der zehn untersuchten Städte. Den höchsten Anstieg verzeichnete München mit einem Plus von 6,4 Prozent auf rund 106 Euro pro Nacht und Zimmer. Damit durchbricht München als einzige Stadt in Deutschland die 100 Euro Schwelle. Ähnlich stark, nämlich um rund 6,2 Prozent (auf 88 Euro), stiegen die Hotelzimmerpreise in Nürnberg. Dafür sorgte vor allem die gestiegene Nachfrage zu den nur zweijährlich stattfindenden Messen. Auch in Stuttgart zogen die Preise ähnlich stark an. Übernachtungen in der Hauptstadt Baden-Württembergs kosteten im vergangenen Jahr durchschnittlich knapp 91 Euro pro Zimmer, eine Erhöhung um fast sechs Prozent. Zürich und Moskau sind weiterhin die teuersten Städte in Europa.

Außerhalb Europas kletterten die Hotelpreise vor allem im asiatisch-pazifischen Raum deutlich nach oben. In vielen asiatischen Großstädten verzeichnet Hotels sogar zweistellige Preissteigerungen, am deutlichsten in Hongkong.

+++ 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**

Schweizer Panorama

Text: Daniel Jauslin, Bilder: ZVG

kaimesser.ch

„Sapori Ticino 2013“

Berlin im Tessin: Neun Sapori Ticino Abende reichen aus um entdecken zu können, was die geballte Erfahrung von sieben Chefköchen der Berliner Spitzengastronomie — mit insgesamt sieben Michelin-Sternen und 102 GaultMillau Punkten — auf den Tisch zaubern kann. Erkenntnisse, welche mit der Zeit affiniert und immer wieder erneuert wurden, um so die Gaumen verschiedenartiger Kundschaft entzücken zu können.

„Gusto13“

Thomas Habegger, im 3. Lehrjahr in der Rehaklinik Bellikon (AG), hat am 08. März mit seinem Hauptgang und Dessert die Jury überzeugt. Im Rahmen einer Gala Veranstaltung im Kursaal Bern wurden neun gusto13 Finalisten gefeiert. Die zahlreichen Gäste aus der schweizerischen Gastronomie-Szene wurden von „Al Dente“ Moderator Sven Epiney durch den Abend geführt. KAI unterstützt als Sponsor die gusto13 Finalisten. Gusto — ein gutes Sprungbrett, um in die Jugendkochnationalmannschaft eintauchen zu können.

„Bocuse d’Or 2013“

Das Finale 2013 fand am Wochenende vom 26. & 27. Januar in Lyon statt. Wir können dem Schweizer Kandidat des Bocuse d’Or Teo Chiaravalloti, Sous-Chef in der Villa Principe Leopoldo Hotel & Spa in Lugano, herzlich gratulieren. Er darf sich nun 13. bester Koch der Welt nennen. Teo überzeugte mit seinem Fleisch- und Fischmenu „Le boeuf irlandais aux saveurs suisse“ und „Turbot Label Rouge Homard Bleu Européen“. Im Vordergrund der Menus stand das Thema Regionalität.

Gewinnspiel

Gewinnen Sie das exklusive Jubiläums-Messer von KAI !

Die nach traditioneller japanischer Samuraischwert-Schmiedekunst gefertigte Shun Premier Kochmesserserie ist mit einer handbearbeiteten Hammerschlagoberfläche verfeinert.

Neben extremer Härte bestechen diese Shun Premier Messer durch lange Schnitthaltigkeit, welche auch die sieben Gastgeber des S. Pellegrino Sapori Ticino 2013 überzeugten. Als exklusive Edition Sapori Ticino ist dieses Shun Premier Santoku in einer von den sieben Chefs des Sapori Ticino 2013 handsignierten Holzschatulle zum Preis von CHF 289,– erhältlich.

mehr Infos hier im Internet >>>

Beantworten Sie folgende Frage:

Was ist das Wichtigste an einem guten Messer?

A: Das Material B: Das Gewicht C: Die Schärfe

Senden Sie Ihre Antwort an info@gourmet-classic.de zusammen mit Ihren vollständigen Angaben. Der Gewinner wird in der kommenden Ausgabe dieses Gourmet-Classic Journals vorgestellt.

Engagement für junge Kochtalente

Die Schweizer Firma CeCo Ltd. mit Sitz in Biel-Bienne unterstützt mit grossem Engagement junge Kochtalente in der Schweiz. Kein Wunder: Michael Bach (CEO) und sein Team sind Importeur der mitunter wichtigsten Werkzeuge in der Küche — der Messer. Marken wie KAI und viele andere hochrangige Hersteller werden von CeCo vertrieben.