classic digital Gourmet journal

Elektronische Zeitung des Internetportals www.gourmet-classic.de · Ausgabe 37 / April 2013

Besondere Orte

Erster Geburtstag „Swissôtel Dresden Am Schloss“

General Manager Yvette Thüring

Bereits seit einem Jahr bereichert nun in direkter Umgebung zum Dresdner Schloss das „Swissôtel Dresden Am Schloss“ mit 12 (!) unterschiedlichen Außenfassaden das Stadtbild, direkt im Herzen der historischen Altstadt Dresdens gelegen und umringt von zahlreichen Bauwerken der spätbarocken Architektur — mitten in einer Umgebung voller Charme und Atmosphäre. Abgesehen von den vielen Hotelgästen aus der Schweiz, den Niederlanden, den USA und China, die prozentual die größte Gruppe der Besucher des Hauses ausmachen, sind während dieses einen Jahres auch viele Dresdner zu Stammgästen des „Swissôtel Dresden Am Schloss“ geworden. Dieser Erfolg wurde am 8. April 2013 mit Vertretern von Presse, Wirtschaft und Kultur ausgiebig gefeiert. Neben vielen kulinarischen Köstlichkeiten war die Präsentation unwiderstehlicher Dessert-Variationen des Schweizer Pâtissier-Weltmeisters *Rolf Mürner* ein geschmackliches sowie auch optisches Highlight.

General Manager *Yvette Thüring* unterstrich mit interessanten Fakten und Zahlen die ersten erfolgreichen zwölf Monate des Hauses und nutzte die Gelegenheit, den neuen Schweizer *Küchenchef Jan Skubincan* sowie seine köstlichen Kreationen vorzustellen.

Küchenchef Jan Skubincan (links) und Pâtissier-Weltmeisters Rolf Mürner.

Seit April 2013 ist Jan Skubincan neuer Küchendirektor im *Restaurant Wohnstube* im „Swissôtel Dresden Am Schloss“. Der 31-jährige überzeugt dort seine Gäste mit zeitgemäßer Schweizer Küche, die sich auf regionale und saisonale Produkte konzentriert. Familienfreundlichkeit und ein geradliniges, produktbezogenes Küchenkonzept liegen dem Schweizer Küchenchef hierbei besonders am Herzen.

„Mir ist es wichtig, den Gästen ein individuelles und trotzdem unkompliziert inszeniertes Geschmackserlebnis zu bieten“, so Skubincan. Seine klare Linie betont

(Fortsetzung nächste Seite)

(Fortsetzung von Seite 1)

Besondere Orte

Erster Geburtstag „Swissôtel Dresden Am Schloss“

durch die Verwendung unverfälschter Produkte den Eigengeschmack der Speisen und trifft genau den Geschmack eines Publikums, das erstklassige Qualität schätzt und nicht auf modische Effekte aus ist. Er verwendet frische und saisonale Produkte, die möglichst einen kurzen Weg von der Ernte bis zur Verarbeitung zurückgelegt haben und legt Wert auf deren erstklassige Verarbeitung. Auf zu viele Geschmacksrichtungen oder komplizierte Zubereitungsarten verzichtet er bewusst. Als besonders familienfreundlich ist auch hervorzuheben, dass die kleinsten Gäste nicht brav bei den Eltern am Tisch sitzen bleiben müssen, sondern sich derweil in der Kids Lounge unter Aufsicht von geschultem Personal austoben dürfen. So kann der Besuch des Restaurants von großen und kleinen Gästen voll genossen werden.

Dachgeschoß-Zimmer

Grand Room Bathroom

Im Hotel selbst beeindrucken 235 elegante Zimmer und Suiten den Gast durch ihre unterschiedlichen Raumschnitte, die sich aus der individuellen Fassadengestaltung und der Aufteilung des Hauses nach historischem Vorbild ergeben.

Auf die Bedürfnisse von Geschäfts- sowie Freizeitreisenden wurde durch modernste Technik und innovatives Design eingegangen und ein höchst aufmerksamer Service sichert den Gästen einen rundum gelungenen Aufenthalt. Bewusst wurden bei der Gestaltung der Räume Komponenten aus der Schweiz sowie Dresden und Umgebung aufgegriffen und auf harmonische Art und Weise miteinander kombiniert, was sich z.Bsp. in der Verwendung von edlen Hölzern und Marmor, roten Akzenten oder einem größeren Blumenornament an Wand und Vorhangstoff wiederspiegelt, welches sich an ein Meißner Porzellanmuster anlehnt. Besonders außergewöhnlich ist das originale Kellergewölbe aus dem 15. Jahrhundert, das in den Bau des Pürovel Spa & Sport mit einbezogen wurde und als Ruheraum des insgesamt 535 Quadratmeter großen Wellness- und Fitnessbereichs dient, der nicht nur den Hotelgästen zur Verfügung steht. Der Begriff „Pürovel“ ist eine Anlehnung an die Rätoromanische Sprache — die vierte Landessprache in der Schweiz — und bedeutet so viel wie „reiner Bergfluss“. Eine Metapher also für das Spa-Konzept von Swissôtel Hotels & Resorts: Die Vitalisierung des Körpers wird erzielt durch die Verwendung von natürlichen Materialien wie Stein, Holz und Wasser. Darüber hinaus wird ein vielfältiges Angebot an vitalisierenden Gesichts-, Körper- und Kosmetikbehandlungen angeboten, die in den vier modern ausgestatteten Behandlungsräumen durchgeführt werden. Im Vordergrund steht hierbei die Verwendung von ökologisch hergestellten ätherischen Ölen aus alpinen Kräutern und Bergwiesenblüten. Auch hier im Pürovel Spa & Sport sind nicht nur die hoteleigenen Gäste willkommen — das Angebot kann von jedem interessierten Gast gebucht werden.

Spa im Kellergewölbe

Lobby

www.swissotel.de/hotels/dresden/

Weine

Carlos
Spaniens Weine & Leckereien

„Carlos“ — Spaniens Weinladen in Dresden

Ein Angebot aus Leidenschaft

Manchmal dauern die richtigen Dinge etwas länger. Und so dauerte es eigentlich 20 Jahre bis die Reiselust auf die Liebe zum Genuss traf. Und das geschah in Spanien. „Spanien ist für mich die Rioja, der Flamenco, die Weite der Meseta und vor allem das Land der Weine“, sagt Karl Blanke, Spezialist für Weine aus Spanien. Carlos muss es wissen. Im Jahr 2009 reiste er sechs Wochen durch die Rioja, war in mehr als 30 Weinkellereien zu Gast, besuchte die Sehenswürdigkeiten der Rioja und legte gut 800 km mit dem Fahrrad entlang des Ebros und auf dem Jakobsweg zurück und schrieb einen Fahrrad-Wein-Reiseführer. Nach kulinarischen Weinvorträgen kam häufig die Frage, wo man den Wein denn kaufen könnte. Ab September 2010 bei Carlos in Dresden in seiner eigenen Weinhandlung, die nur auf spanische Weine und Leckereien spezialisiert ist. Und ein Jahr später auch in seinem Webshop *Carlosvinos.de*, in dem über 200 Weine angeboten werden.

Jedes Jahr eine neue Weinregion

Letztes Jahr bereiste er die Weinanbaugebiete Ribera del Duero, Toro und Rueda; dieses Jahr das Priorat, Montsant und Penedès.

Jedes Jahr nach Spanien, um Weinkellereien zu besuchen und zu beurteilen. Denn nur die Weine der Bodegas werden importiert, die auch die Standards an Qualität, Sauberkeit und Professionalität erfüllen. Die Gespräche mit den Winzern vor Ort sind enorm wichtig, denn man kann nur die Weine überzeugend verkaufen, die man auch kennt! Deshalb hat sich Carlos ausschließlich auf Spanien konzentriert. Die Weine der ganzen Welt kann man nicht kennen, ist seine Meinung. Und was man nicht kennt, sollte man nicht verkaufen.

Carlos kennt den Geschmack seiner Kunden.

In seiner Weinhandlung bietet Carlos die Weine an, die seine privaten Kunden mögen, aber auch die, die auf die Wünsche der Gastronomie zugeschnitten sind. Preiswert und gut. Oder exklusiv und unverwechselbar. Aber auch ausgesucht und ausgefallen für die Haute Cuisine. Das Sortiment überzeugt durch eine breite Auswahl an Weinen und gerne erstellt Carlos attraktive Angebote auf Anfrage. Kompetente Beratung, Zuverlässigkeit, Lieferservice und fachgerechte Lagerhaltung sind selbstverständlich. Für die Gastronomie bietet Carlos die Schulung des Personals und Beratung bei der Erstellung oder Veränderung der Weinkarte an. Ein weiterer Service aus Leidenschaft.

Wir lieben Weine und wir reden darüber!

In seinen Weinseminaren stellt Carlos die richtigen Weine zu verschiedenen Themen rund um den Wein vor. Seien es die grandiosen Reserva aus der Rioja, die fruchtigen Weißweine aus Galicien oder der Rueda oder die besonderen Sherrys aus Jerez. Die Weinreiseseminare führen in die Rioja, nach Kastilien-Leon oder mit dem Fahrrad auf dem Ruta de la Plata — dem Silberweg nach Santiago de Compostela. Viele Bilder, spanische Folklore und jede Menge Informationen lassen die Weinseminare zu unvergesslichen Augenblicken werden. Private Verkostungen, Firmenfeiern oder Jubiläen für jeden gibt es das Richtige. **www.carlosvinos.de**

Die Bodega Ysio in einer wundervollen spanischen Weinlandschaft

Text und Bilder: Daniel Jauslin

Reisebericht

Scotland Journey — boundless freedom (Teil 1/2)

Weite Täler, runde Bergkuppen, bunt betupfte Schafe, Unmengen Fjorde und Seen, pittoreske Schlösser und Herrschaftshäuser sowie anhaltende Winde beschreiben das Land unserer romantischen Reise durch Schottland.

Eines vorweg, was jenes Klischee betrifft, den Geiz — oder, je nach Standpunkt, die Sparsamkeit der Schotten: Erwarten Sie keinen Beweis des Gegenteils. Zwar werden Sie immer wieder individueller Grosszügigkeit begegnen; in ganz Schottland ist man sich aber des Wertes der Dinge sehr bewusst. Das durften wir immer wieder feststellen, wenn wir mit unserem wunderbaren Briten namens Bentley Continental GT an einem Zwischenziel angekommen sind. Zwar haben uns nur einige Wenige auf unseren Dienstwagen angesprochen — aber hinter dem Vorhang hat jeder still bemerkt, mit welchem Fahrzeug ihre Gäste soeben vorgefahren waren.

Die Royal Mile in Edinburgh: laut Daniel Defoe „perhaps the largest, longest and finest street … in the world“

Edinburgh

Die Hauptstadt mit weniger als 500'000 Einwohnern kann bequem von Basel aus in knapp zwei Flugstunden erreicht werden. Zentral thront das Schloss im alten Stadtteil oberhalb der *Princes Street Gardens*, welche wiederum an die bekannte Einkaufsmeile mit demselben Namen grenzen. Das Kaufhaus *Jenner* ist traditionsreich und sehenswert. Eindrücklich die altehrwürdige Einrichtung mit viel Raum. Zwar ist Jenner sehr viel kleiner als *Harrods* in London, aber für Edinburgh ebenso bedeutsam. Die Feinkostabteilung im Untergeschoss ist ein Muss. Vom Castle führt die *Royal Mile* — welche Daniel Defoe 1720 als „perhaps the largest, longest and finest street ... in the world“ bezeichnete — Richtung *Holyrood Palace*. Der alte Stadtteil verbirgt über ein Jahrtausend Geschichte, Geheimnisse und Tradition, welche an jeder Ecke aus dem Schatten hervortreten. Abends lädt der Grassmarket zum Verweilen ein. Ein *„get together“*, wo sich Pub an Pub aufreiht und Jung und Alt zum Bleiben bei einem der unzähligen schottischen Biere und Whiskeys anregt.

Mike Walsh vor seinem „B&B Tantallon Place“ mit unserem zukünftigen Reisebegleiter, dem Bentley Continental GT V8.

Empfehlung Bed and Breakfast

Das B&B von Ann und Mike Walsh am *Tantallon Place*, südlich von *The Meadows* und der Universität, ist nur zehn Minuten zu Fuss vom Zentrum entfernt und lauschig. Die kleinen Zimmer sind mit viel Engagement eingerichtet und von der Hausherrin mit Hingabe beschaulich gehalten. Das Schottische Frühstück war hervorragend und musste sich in keiner Weise hinter grossen und bedeutenden Häusern unserer Reise verstecken. Mike hat sich sofort in den Bentley verliebt.

Glengoyn Distillery

Von Edinburgh ging unsere Reise Richtung Westen über Glasgow zur *Glengoyn Distillery* in der Nähe von Killearn, welches nördlich von Glasgow liegt. Glengoyn produziert ohne Unterbrechung seit 1833, als es zum ersten Mal eine Lizenz zum Brennen von Whiskey erhielt. In Wirklichkeit war sie wohl wie jede andere Destillerie in Schottland zuvor eine Schwarzbrennerei.

(Fortsetzung nächste Seite)

Text und Bilder: Daniel Jauslin

Reisebericht

(Fortsetzung von Seite 4)

Scotland Journey — boundless freedom (Teil 1/2)

Weite Täler, runde Bergkuppen, bunt betupfte Schafe, Unmengen Fjorde und Seen, pittoreske Schlösser und Herrschaftshäuser sowie anhaltende Winde beschreiben das Land unserer romantischen Reise durch Schottland.

Die Glengoyn Distillery in der Nähe von Killearn (hier der Empfangsbereich) produziert schon seit 1833 ohne Unterbrechung feinsten Whiskey.

Das Tal (Glen) befindet sich an der alten Highland Line, welche vor über einem Jahrhundert gezeichnet wurde, um die verschiedenen Whiskey Qualitäten besser klassifizieren zu können. Übrigens ist Schottland das Zentrum der europäischen Whiskey Industrie mit Export-Zuwachsraten von knapp 25% pro Jahr. Der erste Schritt bei der Herstellung ist der Ankauf von Gerste, welche zum Spriessen in Wasser getaucht und danach langsam getrocknet wird. In Glengoyn wird die Gerste ohne Torffeuer geräuchert, damit diese ihren weichen und zarten Geschmack nicht verliert. Das macht den Whiskey aus dieser Brennerei so einzigartig. Nach dem Trocknen wird die Gerste gemahlen und in siedendem Wasser eingeweicht. Somit werden der Zucker und das Gerstenaroma ins Wasser transferiert. Nach sieben Stunden erhält man 19'000 Liter eines süssen Likörs von brauner Farbe mit Gerstenaromen. Zu diesem „Likör" wird Hefe zugegeben, welche in Reaktion mit dem Zucker Alkohol produziert. Die Hefe ist nach 48 Stunden vollständig aufgebraucht und das Resultat ist ein „Bier" mit einem Alkoholgehalt von 8%. Jetzt beginnt der Prozess des Destillierens. Das ist relativ einfach. Wasser hat einen höheren Siedepunkt als Alkohol. Also verdampft der Alkohol und wird in Kondensatoren gesammelt und abgekühlt. Die Flüssigkeit hat zu diesem Zeitpunkt einen Alkoholgehalt von 25%. Jetzt wird das Ganze nochmals in zwei unterschiedliche Brenner verteilt und der Prozess wiederholt. Der daraus resultierende „Likör" hat 72%. Der Reifeprozess findet in dunklen und belüfteten Lagern statt. Eichenfässer aus Jerez dienen als Behälter. Per Gesetz muss das Ganze mindestens drei Jahre und einen Tag lagern. Das reicht in Glengoyn nicht. Mindestens 10 Jahre verbleibt der Alkohol im Fass und nimmt langsam die Farbe und das Aroma seiner Behausung an. Zudem verdampft ein Grossteil der Flüssigkeit. Nach der Lagerung entsteht der vielgeliebte *Glengoyn Whiskey* durch Zugeben von Regenwasser, bis ein Alkoholanteil von exakt 43 Prozent erreicht ist. Das ergibt einen echten Single Malt aus den Highlands. Dank perfekt abgestimmter Methoden, besten Fässern und jahrelanger Mitarbeiter gipfelt der Geschmack des Whiskeys mit Aromen von Apfel, Karamel, Erika, Mango, Birne und einem Hauch von Geissblatt. Unsere Empfehlung: Der 12 Jahre Alte entfaltet beste Aromen. Der 21 Jahre Gereifte ist die Krönung aus dem Hause und wurde von der Zeitschrift *Whiskey Magazin zum „Best of the Best"* gekürt. Preis ab Hersteller: 100 Pfund die Flasche.

In den kupfernen Kondensatoren der Distillery wird der bei der Destillation verdampfende Alkohol wieder abgekühlt.

Luss

Direkt am Binnensee Loch Lomond liegt dieses pittoreske Dorf. An der Westseite ragen weiche Hügelketten vom Dorfrand empor. Am Ostrand der 71 km² grosse Loch Lomond, welcher seit 2002 ein Teil des Nationalparks *Loch Lomond an the Trossachs* ist. Er gilt als einer der schönsten Seen Schottlands — kein Wunder, spielt doch der vier-

Typische Hausreihe in Luss

(Fortsetzung nächste Seite)

Text und Bilder: Daniel Jauslin

Reisebericht

(Fortsetzung von Seite 5)

Scotland Journey — boundless freedom (Teil 1/2)

Weite Täler, runde Bergkuppen, bunt betupfte Schafe, Unmengen Fjorde und Seen, pittoreske Schlösser und Herrschaftshäuser sowie anhaltende Winde beschreiben das Land unserer romantischen Reise durch Schottland.

Geheimnisvoller Friedhof in Luss

te Akt von Giuseppe Verdis 1857 uraufgeführter Oper *Aroldo* am Loch Lomond. Zu guter Letzt trinkt eine der Hauptfiguren aus der weltbekannten Comic-Serie *„Tim und Struppi", Kapitän Haddock,* gern und meist zu viel Schottischen Whiskey des selben Namens. *The Village Rest* ist ein kleines Food & Drink Lokal, welches den ganzen Tag hungrige und durstige Gäste bedient. Die diversen frischen Suppen, welche mit warmem, gebuttertem Brot serviert werden, sind unsere Empfehlung jedenfalls wert. Der Friedhof ist alt und verleitet einen dazu ein paar Fotos zu knipsen, welche einen Jahrhunderte zurückwerfen.

Weiter geht unserer Weg dem Loch entlang Richtung Norden bis ans Nordufer des *Loch Fyne*. Die abwechslungsreiche Landschaft macht süchtig. Das Westufer des Loch Fyne entlang bis nach *Lochgilphead*, dann nach Norden über den *Pass of Melford* bis nach *Oban*, der Hauptstadt von *North Argyll*. Dieses populäre Ressort ist bekannt als *Seafood Capital of Scotland* mit einer Vielzahl prämierter Restaurants.

In der „Seefood Capital of Scotland" gibt es zum Beispiel köstliche Jakobsmuscheln.

Schloss Dunstaffnage

Nur drei Kilometer weiter Richtung Norden steht das *Schloss Dunstaffnage*, welches dem MacDougall Clan seit 1470 gehörte. Der Besuch dieser gut unterhaltenen Ruine lohnt sich.

Ardtorna B&B

Barcaldine am *Loch Creran* ist das Domizil eines aussergewöhnlichen B&B, welches von Karen und Sean O'Byrne geführt wird. Das moderne Haus liegt leicht erhöht, hat vier identische Zimmer mit Blick auf das Loch und einen gemeinsamen Essraum. Die Zimmer sind top modern, haben allen erdenklichen Komfort. Sean zaubert ein phantastisches Schottisches Frühstück auf den Tisch — kein Wunder zeichnet AA (British Automobile Association) dieses Anwesen mit 5 Gold Stars Award aus. Abwechslung verspricht eine Privatlektion vom Eigner Sean, welcher seinerseits Langbogen Weltmeister 2006 war. Ausführlich erklärt er seinen Gästen, wie die Kunst des Bogenschiessens zu erlernen ist. Danach wird geübt — und siehe, nach kaum einer Stunde finden alle Pfeile ihren Weg zur Zielscheibe, welche rund 30 Meter weit entfernt steht. *(Fortsetzung nächste Seite)*

Sean O'Byrne — Langbogen Weltmeister.

Teil des Innenhofes von Dunstaffnage

Gemeinsamer Essraum des „Ardtorna B&B"

Text und Bilder: Daniel Jauslin

Reisebericht

(Fortsetzung von Seite 6)

Scotland Journey — boundless freedom (Teil 1/2)

Weite Täler, runde Bergkuppen, bunt betupfte Schafe, Unmengen Fjorde und Seen, pittoreske Schlösser und Herrschaftshäuser sowie anhaltende Winde beschreiben das Land unserer romantischen Reise durch Schottland.

Der Autor beim Selbstversuch des Langbogen-Schießens.

Haupthaus des Isle Eriska Hotels

Um sicher einen Platz bei den O'Byrne's zu bekommen, ist eine Reservation unabdingbar. Gute Unterkünfte sprechen sich herum.

Isle Eriska Hotel

Da ein B&B bekannterweise keine Abendessen anbieten darf, hat man uns ein Dinner im Isle Eriska Hotel empfohlen — was für eine Empfehlung! AA zeichnet das Restaurant seit 1997 mit drei Rosetten aus, was wir begeistert bestätigen können. Zusätzlich wurde es beim *Scottish Restaurant Awards* mit dem Titel *„Hotel Restaurant of the year 2011"* ausgezeichnet. Des Weiteren hat der Inhaber Beppo Buchanan-Smith 2010 den *„Taste of Scotland Award"* bei den *„Scottish Thistle Awards"* gewonnen. Der preisgekrönte Küchenchef Simon McKenzie serviert eine beeindruckend facettenreiche Auswahl an frischen und saisonalen Produkten. Ein Genuss. Was auf der Insel Praxis ist, gefällt und ganz und gar. Nach der Begrüssung der Gäste werden diese in einen Salon geführt, mit einem Drink nach Wunsch verwöhnt und die Speisekarte wird zur Auswahl überreicht. Somit sitzt man bequem am warmen Cheminée Feuer und sucht sich sein Menü aus. Kurz bevor das Amuse Bouche bereit ist, wird man vom aufmerksamen Personal ins Esszimmer geführt. Nach dem Essen nimmt man seinen Tee oder Kaffee in der Lounge ein, spielt eine Runde Bridge und probiert eine der vielen, auserwählten Spirituosen an der Bar. Die Insel, auf welcher das Anwesen seit 1681 steht, ist 1,2 km² gross, beherbergt über 60 *badgers* (Dachse), einen eigenen Golfplatz und lädt zum Tontaubenschiessen, Wassersport, Krocket, zu Sportaktivitäten in der Halle und Spaziergängen in der wunderbaren Natur ein. Eine romantische schottische Perle, weitab von Lärm, Verkehr, Touristenmassen und Shopping.

Glencoe Tal

Weiter geht die Reise entlang der Westküste bis zur Verzweigung ins Glencoe Tal. *Das Tal hat etwas Magisches.* Kaum war man noch auf Meereshöhe, stehen die höchsten Gipfel Schottlands vor einem.

(Fortsetzung nächste Seite)

Text und Bilder: Daniel Jauslin

Reisebericht

(Fortsetzung von Seite 7)

Scotland Journey — boundless freedom (Teil 1/2)

Weite Täler, runde Bergkuppen, bunt betupfte Schafe, Unmengen Fjorde und Seen, pittoreske Schlösser und Herrschaftshäuser sowie anhaltende Winde beschreiben das Land unserer romantischen Reise durch Schottland.

Runde, fliessende Bergrücken, ein weites Tal mit dem anmutenden Flüsschen *Coupall*, welches ruhig am Fusse der *Three Sisters* dahin fliesst, betören die Betrachter. Falls die Zeit und das Wetter es zulassen, sollte man einen halben Tag einplanen um ein paar Stunden zu wandern, auf den Hügelketten zu lesen, zu fotografieren oder aber einfach im Heidekraut liegend die Bereitschaft bekunden, die einzigartige Landschaft ins Gemüt aufzunehmen. Wir wenden und fahren mit dem Continental GT wieder zurück nach *Ballachulish*, überqueren die gigantische Brücke und nehmen die Fähre nach Goran. Die Meerenge des Loch Linnhe ist hier so eng, dass die Strömung, bedingt durch die Gezeiten, locker 20 km/h (> 10 Knoten) stark sein kann. Das braucht viel Geschick vom Kapitän und seiner Besatzung.

Kilcamb Lodge

Nach kurzer Überfahrt lenken wir unseren GT durchs pittoreske Glen Tarbert, wo stattliche Herden Rotwild entlang der Strasse grasen, nach Strontian, dem Domizil der wundervollen *Kilcamb Lodge*. Romantik pur. Direkt am *Loch Sunart* gelegen, am Fusse des *Creach Bheinn* welcher sich stolze 853 Meter von den Ufern des Loch bis zu seinem Gipfel erhebt. Die Landschaft ist fürstlich. Der hauseigene Spazierweg auf dem weichen Uferboden ist ein Erlebnis. Das Anwesen ist bekannt als eines der ältesten Steinhäuser Schottlands, welches anfangs 1700 gebaut worden ist. 1745 hat Bonnie Prince Charlie die Lodge als Unterkunft für die Offiziere seiner Truppen genutzt. Bereits im 18. Jahrhundert wurde das Anwesen total saniert, und seit 10 Jahren gehört die Kilcamb Lodge Sally und David Ruthven-Fox, welche sie mit viel Liebe für Detail und offenen Augen für Verbesserungen führen. Die Zimmer sind allesamt authentisch, ohne auf den gewünschten Komfort verzichten zu müssen. So hat beispielsweise das Badezimmer eine elektrische Fussbodenheizung und ist topmodern ausgestattet. Die Umgebung ist zauberhaft und bietet nebst der Flora eine erstaunliche Fauna an: Otter, Adler, Marder, Delphine, Seehunde und Eichhörnchen sind regelmässig zu Gast in unmittelbarer Umgebung des Hauses. *Küchenchef Gary Philips* (28), Bild rechts oben, zaubert erstaunliche Kreationen auf die Teller. Man spürt sofort, dass er

freie Hand in der Gestaltung seiner Menus hat. „Nur frische, regionale Produkte werden von meinem kleinen Team verarbeitet“ predigt Gary sichtbar stolz. Gäste bleiben bis zu zwei Wochen im Haus, was der Küche zusätzliche Herausforderungen abverlangt. Der Küchenchef meistert auch dies mit Gelassenheit, denn er strebt zu den beiden Rosetten von AA ein dritte an. Wir geben ihm diese nach dem Essen und warten getrost ab, was die Prüfer später im Jahr urteilen. Das Hotel ist ein kleines, luxuriöses Landhaus mit viel Charme und Auszeichnungen. AA vergibt 3 Sterne — wir würden auch hier deren vier vorschlagen. Eine Schottlandreise ohne Übernachtung in der Kilcamb Lodge, wäre aus unserer Sicht eine Sünde. Nach dem Schottischen Frühstück, welches während der ganzen Reise identisch war, fahren wir zurück, setzen mit der Fähre erneut über und fahren dem Loch Linnhe entlang nach Fort William. Dramatisch zu sehen, dass die Hälfte der Geschäfte dieser Kleinstadt am Fusse des höchsten Bergs Schottlands Ben Nevis (1344m) geschlossen sind. Links und rechts der Fussgängerzone trifft man mehr leere als betriebene Shops an. Wir empfehlen, hier nur einen Kaffeestopp einzuplanen.

Fortsetzung in der nächsten Ausgabe dieses Journals.

Personalie

„Chakall“ — Der mit dem Hund kocht!

Text: Karl August Ebster, Oscars

Wenn der argentinische Turban-Koch in Portugal irgendwo auftaucht, ist er sofort von Autogrammjägern und Fans umringt. Mit seiner witzigen TV-Kochshow, in der er mit seinem schwarzen Hund Pulga in seinem orangen, dreirädrigen Piaggio-Mobil, das auch seine Küche ist, durch die Lande kurvt, um gastronomische Abenteuer zu bestehen, haben es Chakall & Pulga zu Popstar-Status gebracht. Chakalls Biografie liest sich wie ein Abenteuerroman und des wilden Hundes neuester Lieblingsknochen ist sein Restaurant *„Sudaka“* in Berlin, das Chakall, der eigentlich Eduardo Andrés Lopez heißt, vor kurzem im Stadtteil Schöneberg eröffnet hat.

Chakallaka!

Mit seinen blau funkelnden Augen, dem bunten Turban und seinem orientalischen Outfit-Mix zwischen Puma-Trainingsjacke, Sandalen und Schlabber-Sackhose erinnert der gebürtige Argentinier Chakall ein bisschen an Sindbad den Seefahrer. Und in der Tat, der quirlige Tausendsassa, der auch sechseinhalb Sprachen spricht, bereiste über 100 Länder und lässt sich sehr schwer einordnen. Mit seinem Vornamen Eduardo spricht ihn seit ewig kein Mensch mehr an, nicht einmal sein Hund wüsste, wer gemeint ist. Vor mehr als 20 Jahren wurde er mit dem Nicknamen Chakall gebrandet. So wie einem argentinischen Rind die glühenden Initialen der Farm ins Fell gebrannt werden, zu dem es gehört. Der Schakal — der Wilde — immer unterwegs, lauernd und suchend auf Beutezug. Chakall ist aber auch Kosmopolit, Starkoch, Showman, Entertainer, DJ, Geschäftsmann, Familienvater, Lebenskünstler, Witzbold, Visionär, Träumer — und die Liste könnte beliebig fortgesetzt werden.

Den heute 10-jährigen Pulga hatte Chakall bei einer Pinkelpause auf der Autobahn irgendwo mitten in der Nacht in Portugal als Welpe aufgelesen. „Plötzlich entdeckte ich unter der Leitplanke im nassen Gras einen kleinen, zerzausten, völlig verängstigten Köter, der anscheinend seine Familie verloren hat oder ausgesetzt wurde. Ich steckte den mit Flöhen übersäten Racker in meine Jacke und nahm ihn mit nach Hause“. Wegen den Flöhen hat er auch seinen Namen bekommen, Pulga bedeutet auf Portugiesisch Floh.

„Sudaka by Chakall“ auf Facebook >

Preisträger

„Liquid Art Contest“ — Der Sieger heißt: Markus Heinze!

Beim Finale des diesjährigen Liquid Art Contest in München siegte Markus Heinze aus der Newman’s Bar im The Ritz-Carlton Hotel in der Autostadt in Wolfsburg mit seinem Cocktail *„Im Wald und auf der Heide“*. Im Kampf gegen 19 Finalisten zählte nicht nur die Mix-Kompetenz sondern auch Köpfchen war gefragt: Neben dem geschmacklichen Profil des Drinks und der Technik entschied auch ein 30 Fragen umfassender Wissenstest rund um das Thema Cocktails über Sieg oder Niederlage. Markus Heinze überzeugte durch ein breites Fach- und Allgemeinwissen sowie eine ausgezeichnete Technik, wodurch er sich zusätzlich den Sieg in der Technikwertung sicherte. Eine hochkarätige internationale Experten-Jury wählte aus den angetretenen Baukünstlern die besten drei, die am Abend im P1 in München live vor Publikum ihren Klassiker mit Twist noch einmal präsentierten. Als Preis für den Gewinner winkte eine Reise zu den „Manhattan Cocktail Classics“ in New York, die vom 17. - 21. Mai 2013 stattfinden. „Ich freue mich sehr über den 1. Platz und bin überglücklich diesen Wettbewerb gewonnen zu haben“, so Markus Heinze im Gourmet Report Gespräch über die Ehrung. „Zu Beginn war der Cocktail ‚Im Wald und auf der Heide‘ eine Kreation, die auf einen Gästewunsch hin entstanden ist. Gerade die Kombination mit dem Steinpilzgeist empfand ich als reizvoll und gehe damit neue Wege. Natürlich können ihn unsere Gäste nun auch in der Bar im The Ritz-Carlton, Wolfsburg genießen“, so Heinze weiter.

Der Wettbewerb „Liquid Arts Contest“ wird seit vergangenem Jahr von Campari ausgerufen und trug in diesem Jahr das Motto *„Create a Classic with a Twist“*. Aus über 160 Bewerbungen hat Campari Markenbotschafter Mauro Mahjoub die besten 20 Kreationen gekürt, die beim finalen Wettbewerb vor einer hochkarätigen, internationalen Jury live gemixt wurden.

mehr im Internet >

„Im Wald und auf der Heide“
von Markus Heinze:

2cl Campari
2cl Steinpilzgeist Marder
1,5cl Benedictine
1,5cl Punt e Mes
1 Zweig frischer Thymian
1 Orangetwist

Zubereitung:
Alle Zutaten in ein Rührglas geben, klassisch rühren und per Fine Strain auf Eiswürfel in einen Tumbler abseihen. Den Drink mit Orangentwist und dem Thymianzweig garnieren. Den Tumbler auf Moos betten und mit Walddeko in Szene setzen.

Nachruf

Bekannter Hotelier: Waldhorn-Chef Albert Bouley ist gestorben

Albert Bouley, Patron des „Romantik Hotels Waldhorn“ in Ravensburg, ist am 23. April im Alter von 63 Jahren gestorben.

1950 übernahm Veronika Bouley-Dressel mit ihrem Mann Henri Bouley das Hotel-Restaurant und baute es ab 1952 in mehreren Abschnitten um. 1975 stieg ihr Sohn Albert Bouley zunächst als Küchenchef in das Familienunternehmen ein und errang als Sternekoch internationale Auszeichnungen. 1989 erhält er für seine Künste 19 von 20 möglichen Punkten des Gault Millau, des einflussreichsten Restaurantführers für Gourmets in Europa. Er war das kulinarische Aushängeschild von Ravensburg. Feinschmecker und solche, die sich dafür hielten, reisten von weit her, um in seiner bieder wirkenden *„Altdeutschen Stube“* die raffinierten Creationen seiner Kochkunst zu genießen. Albert Bouley und das Ravensburger „Waldhorn“ — viele Jahre ein Begriff für Gourmets. Der Spiegel nannte den Nachfahren einer Familie aus dem Burgund „Deutschlands frechsten Koch“. Der Gastroführer Gault Millau pries ihn schon vor mehr als 25 Jahren als „Kreativitätsmaschine“ unter den deutschen und adelte ihn 1990 als „Koch des Jahres“. Dazu kamen viele weitere Ehrungen.

Die Kochlehre hat der junge Albert übrigens im „Buchhorner Hof“ in Friedrichshafen absolviert. Den kulinarischen Feinschliff holte er sich in renommierten Häusern der französischen Schweiz. Später ließ er sich von Köchen in Singapur, Hongkong, Burma, Thailand und Indien inspirieren und erfand zuhause eine Alternative zur Nouvelle Cuisine.

Zwar gibt es in der gesamten Familie sieben Kinder, doch hat keiner der Junioren ernsthafte Ambitionen, das Hotel am Marienplatz zu übernehmen, das die Bouleys in 38 Jahren zu einem international renommierten Gourmetrestaurant geführt haben.

Erst im Herbst haben die Bouleys sich die „Treugast“-Unternehmungsberatung aus München ins Boot geholt, um die „weiteren Geschicke des Hauses zu begleiten und die Nachfolge zu regeln“, wie sie im Gespräch mit der Schwäbischen Zeitung damals sagten. „Ich komme ja ins höhere Alter“, kokettiert Albert Bouley damals.

Wettbewerb

40 Teams bei der Deutschen Grillmeisterschaft

Begeisterte Grillfans reisen in diesem Jahr ins schwäbische Göppingen. Dort wird im Stauferpark am 19. Mai 2013 die 18. Deutsche Grillmeisterschaft ausgetragen. Das teilt der Hauptsponsor, die Erzeugergemeinschaft Osnabrück (EGO) mit. Knapp 40 Amateur- und Profimannschaften werden in bis zu sieben Gängen ihr Können am heißen Rost unter Beweis stellen. EGO stellt für die Veranstaltung Eichenhof-Schweinefleisch und Rindfleisch zur Verfügung. Die maximal achtköpfigen Teams können vier Gänge aus den sechs Gerichtvorgaben Bratwurst, Spareribs, Fisch, Hähnchen vom Grill, Hohe Rippe vom Rind und Rinderbrust (Beef Brisket), alle mit frei wählbaren Beilagen, in die Wertung einbringen. Für alle verpflichtend ist das Dessert vom Grill. Der Wettkampf besteht damit aus bis zu sieben Gängen, von denen fünf gewertet werden. Andreas Huberti, neuer Präsident des Veranstalters German Barbecue Association (GBA): „Durch die größere Auswahl können die Teilnehmer besser ihre Stärken zeigen, müssen sich aber auch Herausforderungen stellen. Das macht den Wettbewerb für Besucher und Juroren besonders abwechslungsreich.“ An den einzelnen Ständen der Grillteams dürfen Besucher wieder kleine Leckerbissen probieren.

Verordnung

Ab 1. Mai gilt in Nordrhein-Westfalen das absolute Rauchverbot. Dieses verbietet nicht nur in vielen Bereichen des öffentlichen Lebens das Rauchen, sondern auch in Schank- und Speisewirtschaften, unabhängig von der Betriebsart, Größe und Anzahl der Räume. Das Rauchverbot gilt in Gebäuden und sonstigen vollständig umschlossenen Räumen wie Festzelten. Lediglich auf Freiflächen wie im Biergarten und nicht vollständig umschlossenen Räumen wie Unterständen ist das Rauchen weiter erlaubt. Ausnahmen sind im Gesetz für die Gastronomie nicht mehr vorgesehen. Der DEHOGA-Landesverband NRW rechnet damit, dass die neuen Regelungen eine Reihe von Betrieben — gerade aus dem Bereich der klassischen Eckkneipen — die Existenz Kosten werden. Nachdem allerdings zwei Verfassungsbeschwerden gescheitert seien und ein Volksbegehren aussichtslos erscheine, gehe es jetzt um die bestmögliche Umsetzung des Verbots, heißt es seitens des Verbandes.

A-ROSA RESORTS & HIDEAWAYS

Event

Aller süßen Dinge sind drei — „Sweet Sense-Sation“ auf Sylt

Drei der besten Pâtissiers Deutschlands zelebrieren ihre Kunst beim Dessert-Gipfel im A-ROSA Sylt

Am 20. Mai treffen sich drei der besten Pâtissiers Deutschlands zum Dessert-Gipfel im A-ROSA Sylt. Beim Gourmetabend „Sweet Sense-Sation“ loten *Eric Räty* aus dem „Aqua“, *Andy Vorbusch* aus dem „Vendôme“ und Gastgeber *Christian Hümbs* aus dem „La Mer“ die ganze Vielfalt der süß-sauren Aromenwelt aus — jeder auf seine ganz individuelle Art. Gemeinsam zaubern die drei Pâtissiers ein Menü in vier Gängen, umrahmt von Finger Food, Amuse Bouche und herzhaften Petits Fours. Neben verschiedenen Gemüsen spielen auch fruchtige und herzhafte Komponenten eine Rolle in dem Menü, das den Gast in ein spannungsvolles Spiel mit Aromen, Texturen und Temperaturen verwickelt. Jeder Gang erzählt eine ganz eigene Geschichte und ist überaus kunstvoll arrangiert. Das hohe Niveau dieses ganz besonderen Gourmetabends beweisen die insgesamt acht Michelin-Sterne, mit denen die Restaurants des kongenialen Trios glänzen.

Christian Hümbs

Eric Räty

Andy Vorbusch

Gipfel der kreativen Pâtisserie-Elite

„Die moderne Pâtisserie ist unglaublich facettenreich“, schwärmt Christian Hümbs, der 2012 erstmals und mit großem Erfolg ein reines Pâtisserie-Menü im Zwei-Sterne-Restaurant „La Mer“ des A-ROSA Sylt präsentiert hat. In diesem Jahr hat er ein ganz neues Aromenmenü kreiert, das er seinen Gästen an neun Terminen im Sommer vorstellt. Das Event „Sweet Sense-Sation“ ist der furiose Auftakt der Reihe und zugleich ein leidenschaftliches Bekenntnis zur neuen Kreativität und Leichtigkeit des Desserts. „Die Pâtisserie hat sich in den letzten Jahren neu erfunden und ist aus ihrer Rolle als kleine Schwester der Kochkunst herausgetreten“, freut sich Christian Hümbs. „Zusammen mit meinen Kollegen möchte ich zeigen, wie überraschend und mutig die Pâtisserie heute ist.“ Das kreative Feuerwerk der drei Dessert-Artisten soll jedoch kein „l’art pour l’art“ sein, sondern will die Sinne der Gäste umspielen und verwöhnen. Vor zu viel Süßigkeit oder Schwere muss man sich dabei nicht fürchten, denn die moderne Pâtisserie ist gesund, bekömmlich und konsequent vegetarisch.

Alle drei Pâtissiers des Gourmetabends „Sweet Sense-Sation“ sind Meister ihrer Zunft und tragen zum Ruhm hoch dekorierter Gourmetrestaurants bei: Andy Vorbusch ist Chef Pâtissier bei Joachim Wissler im Drei-Sterne-Restaurant „Vendôme“ im Althoff Grandhotel Schloss Bensberg in Bergisch Gladbach. Eric Räty begeistert im ebenfalls mit drei Michelin-Sternen ausgezeichneten „Aqua“ im The Ritz-Carlton, Wolfsburg, unter Küchenchef Sven Elverfeld mit ungewöhnlichen Dessert-Kreationen. Und Christian Hümbs zaubert an der Seite von Sebastian Zier lukullische Höhepunkte im Zwei-Sterne-Restaurant „La Mer“ des A-ROSA Sylt. Alle drei sind vielfach für ihre Kunst ausgezeichnet worden und zählen zur kreativen Elite ihrer Zunft.

„Sweet Sense-Sation“ und Aromenmenü: Termine und Reservierung

Das Aromenmenü von Christian Hümbs wird im „La Mer“ am 3. und 17. Juni, am 1., 15. und 29. Juli, am 12. und 26. August sowie am 9. und 23. September 2013 serviert. Die Abende sind auf 25 Gäste limitiert und kosten 149 Euro pro Person, inklusive Getränkebegleitung. Das Auftaktevent „Sweet Sense-Sation“ am 20. Mai ist auf 30 Gäste beschränkt und kostet 169 Euro, inklusive Getränkebegleitung. **www.resort.a-rosa.de**

Festival

Wie schmeckt eigentlich Südtirol?

Das Genussfestival Südtirol geht in die zweite Runde

SÜDTIROL

Der spritzende Saft beim Biss in einen Apfel, der Duft von aufgeschnittenem Speck oder der weiße „Bart“ nach einem Schluck Milch: Vom 24. — 26. Mai 2013 wird die Bozner Innenstadt zu Südtirols Visitenkarte für Qualität, Vielfalt und Genuss. Unter dem Motto „Mit allen Sinnen genießen“ präsentieren sich zum zweiten Mal die regionalen Qualitätsprodukte.

Drei Tage lang können sich die Besucher durch Bozen treiben lassen: vom Erlebnisparcours der typischen Südtiroler Produkte entlang der Genussmeile über die eigens angelegte und mit echten Apfelbäumen bepflanzte Apfelwiese, durch die Speckwelt (die über den Einsatz dieser Spezialität in der traditionellen und modernen Südtiroler Küche informiert) bis zu den Kochshows auf dem Waltherplatz und den interaktiven Kochkursen mit Südtiroler Sternekköchen. Höhepunkt des Festivals ist die große Livekochshow. Moderator Nelson Müller, bekannt aus den ZDF-Sendungen „Lanz kocht!“ und „Die Küchenschlacht“, Sternekoch und Soulsänger führt durch die Show und erläutert, was Südtirols Spitzenköche wie Anna Matscher, Jörg Trafoier oder Karl Baumgartner vor den Augen der Zuschauer zubereiten. Christina Fischer, die Weinexpertin aus dem VOX „Kochduell“, ergänzt diese Sternegerichte mit den passenden Südtiroler Weinen. Probieren darf man dann direkt nebenan: Im Genussrestaurant kocht Herbert Hintner, Sternekoch des Restaurants „Zur Rose“ in Eppan, alle Gerichte für das Publikum nach. Weinliebhaber treffen auf der Bozner Weinkost auf neue und bekannte Tropfen — sei es beim internationalen Gewürztraminersymposium in Tramin oder auf der legendären Wineparty im Parkhotel Laurin. Neu in diesem Jahr ist die Verkostung „3x3“: Drei Kellereien präsentieren jeweils drei Jahrgänge eines Weins im historischen Kellergewölbe des Merkantilmuseums. Auf dem Genusssymposium befassen sich international anerkannte Experten mit dem Thema „Lebensmittelsicherheit & Vertrauen“. Sie geben Antworten auf die Frage, wie Verbraucher für die neuen Mehrwerte Sicherheit und Regionalität im internationalen Lebensmittelhandel sensibilisiert werden können.

Mehr dazu im Internet >

Saisonales

Tourismus trifft Kulinarisches im „Spargelland Mittelweser“

„Nienburger Spargelteller“, „Nienburger Spargelkiste“ und „Nienburger Spargelwochenende“ sollen Besucher in die Mittelweser-Region locken

Das „Spargelland Mittelweser“ bereitet sich auf die touristische und kulinarische Saison vor. Der weit über die Grenzen der Region hinaus geschätzte und beliebte Nienburger Spargel ist dabei der Weggefährte und soll Gästen wie auch Einheimischen Appetit auf die Mittelweser-Region machen. Der „Nienburger Spargelteller“ ist im buchstäblichen Sinne eine frische Idee. Er soll den Besuchern die Stadt und das Umland auf ganz sinnliche Weise näher bringen — denn Liebe geht ja bekanntlich durch den Magen. Ein leckeres „Nationalgericht zur Spargelzeit“, mit erntefrischen Kartoffeln aus hiesigem Anbau, in Butter geschwenkt, dazu Schinken und natürlich Buttersauce. Diesen regionalen Gaumenschmaus aus 300 Gramm Spargel, 100 Gramm Schinken, Kartoffeln und Butter gibt es in vielen Gaststätten und Restaurants - überall zum Preis von 14,00 Euro. Um den Nienburger Spargel nicht nur in der Mittelweser-Region genießen zu können, haben sich die Raiffeisen Warengenossenschaft Grafschaft Hoya eG und die Mittelweser-Touristik GmbH etwas Besonderes einfallen lassen: Die Nienburger Spargelkiste. Der Inhalt bietet viel und reicht für zwei Personen: 1 kg Nienburger Spargel, Sauce Hollandaise (250 ml), 250 g Landschinken, 1 Flasche (0,75 l) Wein zum Spargel (Grauer Burgunder — Kabinett, halbtrokken) und Informationen zum Spargelland Mittelweser. Alles zusammen verpackt in einer schönen Holzkiste. Der Preis liegt bei 35,- Euro inkl. Versandkosten bzw. 30,00 Euro bei Selbstabholung. Ein Höhepunkt der diesjährigen Saison ist das Nienburger Spargelwochenende mit bunten Veranstaltungen rund ums Edelgemüse. Los geht es am Samstag, 25. Mai mit dem 10. Nienburger Spargellauf, einem Wettlauf für Anfänger und „Profis“ in der Innenstadt. Am Sonntag, 26. Mai findet das 4. Nienburger Spargelfest am Spargelmuseum mit der Kür der Nienburger Spargelkönigin statt. Mit dem „Nienburger Spargel“ gibt es viele Anknüpfungspunkte zu den touristischen Attraktionen der Mittelweser-Region z.B. das Nienburger Spargelmuseum. Hier erfährt man alles rund um das Edelgemüse, vom Anbau über das Stechen bis zum Vertrieb. Im Dachgeschoss des Museums hat die wertvolle Burgdorfer Spargelsammlung der Niedersächsischen Sparkassenstiftung mit besonderen Geschirrteilen und Bestecken eine Heimat gefunden. Die Spargel-Tour beschreibt eine Radtour in Landesbergen; die Museums-Eisenbahn Bruchhausen-Vilsen bietet Fahrten mit dem „Spargelexpress“ und die „Flotte Weser“ lockt mit Spargelfahrten aufs Wasser.

Eine kostenfreie Broschüre zum Nienburger Spargel ist erhältlich bei der Mittelweser-Touristik GmbH, Lange Straße 18, 31582 Nienburg Tel. (0 50 21) 917 63-0, Fax (0 50 21) 917 63-40 , email: info@mittelweser-tourismus.de.

www.mittelweser-tourismus.de

+++ 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**