classic digital Gourmet journal

Elektronische Zeitung des Internetportals www.gourmet-classic.de · Ausgabe 38 / Mai 2013

Besondere Orte

220 Jahre Heiligendamm — Auf den Spuren berühmter Bäder-Architekten

Jubiläums-Festwoche „220 Jahre Heiligendamm" vom 9. bis 16. Juni 2013

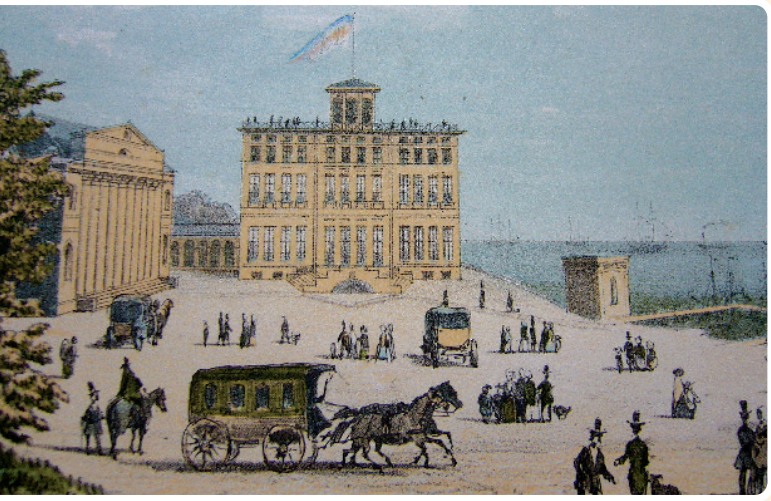
Die einzigartige Architektur in Heiligendamm steht in perfekter Kombination mit einer ungewöhnlichen Steilküsten-Buchenwald-Landschaft. Die Bauten in Heiligendamm stammen aus verschiedenen Epochen. So fließen in das Grundkonzept des Klassizismus auch Gebäude im Stil der Romantik und der Bäderarchitektur mit süddeutschen Einflüssen. Die Vorgabe damals war nur, sich annähernd an die Kubatur, also das Volumen der Häuser der „Perlenkette" zu halten. Die Bäderarchitektur wurde über 100 Jahre lang adaptiert und weiterentwickelt. Wer sich für das Thema interessiert, sollte die *Jubiläums-Festwoche „220 Jahre Heiligendamm"* vom 9. bis 16. Juni 2013 besuchen.

Als Perlenkette wird die Architektur in Weiß vor der Ostsee in Heiligendamm bezeichnet. Elegant und anschmiegsam wie Perlen reihen sich die weitgehend klassizistischen Gebäude aneinander. Durchdachte Architektur, die von berühmten Köpfen entworfen wurde. Das erste Badehaus im spätbarocken Landhausstil wurde ab 1793 durch *Baumeister Johann Christof Heinrich von Seydewitz* (1748-1824) errichtet. Auf den Grundmauern steht heute das Haus Mecklenburg. Das klassizistische Kurhaus wurde 1816 von *Carl Theodor Severin* (1763-1836) als „Empfangs-, Gesellschafts-, Tanz- und Speisehaus" fertiggestellt. Severin wurde beeinflusst durch die Berliner Bauschule, die geprägt war von der klassizistisch antiken Tempelarchitektur in Kombination mit zeitgenössischen Erfordernissen. Proportionalität spielt deshalb bei allen Bauten Severins eine große Rolle, so auch beim Kurhaus in Heiligendamm. Und auch in Bad Doberan hat sich der Baumeister verewigt. Auf dem Kamp errichtete er vor 200 Jahren den „Weißen Pavillon". Der Kamp war im 19. Jahrhundert der gesellschaftliche Mittelpunkt des Ortes, da sich um den Park herum die repräsentativsten Gebäude befanden. Nachdem Severin 1808/09 bereits einen kleinen Pavillon mit roten Säulen mitten auf dem Kamp errichtet hatte, sollte er 1810 mit dem Bau eines größeren Musikpavillons und zwei Boutiquen-Gebäuden beginnen. Die endgültige Fertigstellung aller drei Gebäude erfolgte zur Badesaison 1813. Beide Pavillons sind eine reizvolle Kombination von Klassizismus mit Elementen aus der chinesischen Architektur. Der Weiße Pavillon wird heute als Café und Restaurant genutzt.

In der Geschichte rund um berühmte Heiligendammer Architekten darf auch *Georg Adolf Demmler* (1804-1886) nicht fehlen. Er verwirklichte sich 1848 mit der Burg Hohenzollern im romantischen Tudorstil. Demmlers Feder entstammt auch der Entwurf zum

(Fortsetzung nächste Seite)

Luftbild Heilgendamm heute



„Kurhaus und Haus Mecklenburg mit Kutschen" (um 1855)

(Fortsetzung von Seite 1)

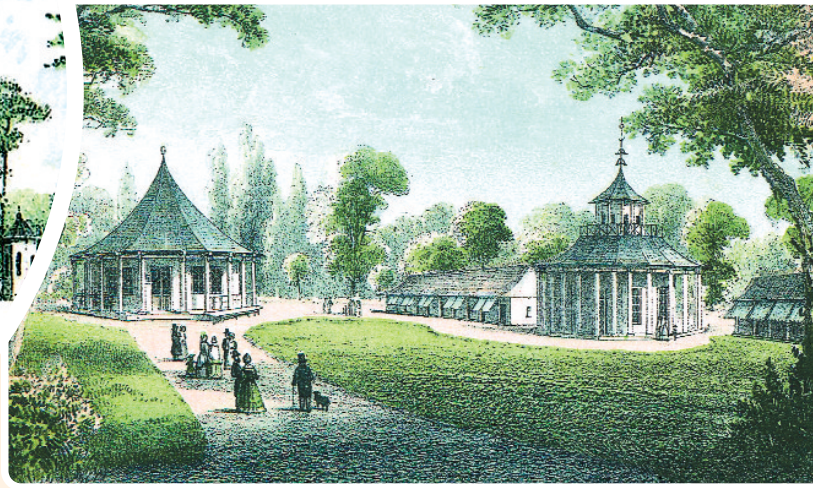
Besondere Orte

220 Jahre Heiligendamm — Auf den Spuren berühmter Bäder-Architekten

OSTSEE KÜSTE MECKLENBURG

Jubiläums-Festwoche „220 Jahre Heiligendamm“ vom 9. bis 16. Juni 2013

„Kirche zu Doberan“ (um 1855)



„Ansicht Doberan“ (um 1855)

Haus Mecklenburg. Von 1854 bis 1874 entstanden in Heiligendamm weitere Logierhäuser im Stil der Bäderarchitektur. Die typischen plastischen Aufgliederungen der Fassaden orientierten sich ganz an den Bedürfnissen des Badegastes. Heiligendamm trägt auch die Handschrift anderer namhafter Architekten der damaligen Zeit, wie *Wilhelm Stern*.

Nach verschiedenen Nutzungen der einzelnen Gebäude, unter anderem auch als Sanatorium und Unterkünfte für Studenten, bedurfte das Gebäudeensemble in Heiligendamm nach der Wende einer gründlichen Sanierung. Sie begann im Jahr 2000. Nach einer dreijährigen Bauzeit wurden fünf historische Gebäude und ein dem Klassizismus nachempfundener Neubau als Grand Hotel Heiligendamm eröffnet, dessen zehnter Geburtstag ebenfalls im Mittelpunkt der Feierlichkeiten zur Festwoche steht. Zur Gesamtwirkung von Heiligendamm gehörte zudem eine ausgeklügelte Gartenarchitektur. Die Grünanlagen Heiligendamms wurden nach Grundzügen des preußischen Gartenkünstlers und Landschaftsarchitekten des deutschen Klassizismus gestaltet: *Peter Joseph Lenné* (1789-1866). Dabei sind die Sonnenwiese, der Festplatz und die Parklandschaft durch Gebäude akzentuierte Landschaftsräume, die sich jeweils zum Meer hin öffnen.

Und noch ein namhafter Architekt hinterließ in Heiligendamm seine Spuren, wenn doch in einer anderen Weise als seine Vorgänger: Zwei bemerkenswerte Kirchenbauten stehen dort, beide aus der Feder von Hofbaurat *Gotthilf Ludwig Möckel* (1838-1915), der um die Jahrhundertwende das Münster Bad Doberan restaurierte. In seiner ehemaligen Doberaner Villa, die er selbst entworfen hatte, ist heute das Stadt- und Bädermuseum untergebracht.

Entwicklungs-Compagnie Heiligendamm (ECH)

Im Rahmen der Jubiläums-Festwoche können die architektonischen Meisterwerke vor Ort erlebt werden. Zusätzlich zur individuellen Erkundung werden Heiligendamm-Sonderführungen angeboten. Im Archiv der Entwicklungs-Compagnie Heiligendamm (ECH) werden Einblicke in die Bauhistorie des Ortes gewährt. Vom 9. bis 16. Juni 2013, immer in der Zeit von 9 bis 18 Uhr, kann in Bad Doberan die Miniaturausstellung des historischen Gebäudeensembles von Heiligendamm im Rathaus besichtigt werden. In den beiden Pavillons auf dem Kamp, dem Roten und dem Weißen, werden zudem eine Fotoausstellung mit schwarz-weiß Bildern der *Fotografenfamilie Beckmann* zur 200-jährigen Geschichte des Weißen Pavillons präsentiert. Im Roten Pavillon steht zusätzlich ein Modell der historischen Kamp-Anlage. Über die Herausforderungen und baulichen Anforderungen in Heiligendamm sowohl in der Gründungs-, als auch in der Sanierungsphase erfahren Besucher mehr in Experten-Vorträgen.

Informationen zu weiteren Höhepunkten und Veranstaltungen im Jubiläumsjahr unter

www.220-jahre-heiligendamm.de

Der „Weiße Pavillon“ heute

Winzer

„Wilhelmshof“ — Pionier der Sektkultur in Deutschland.

Familie Roth-Ochocki: Von links nach rechts Herbert Roth, Christa Roth, Barbara Roth und Thorsten Ochocki.

Mitten im idyllischen Pfälzer Weinort Siebeldingen an der Südlichen Weinstraße liegt der „Wilhelmshof“. Wilhelm Jung jr. füllte 1949 zu Ehren des besonders guten Jahrgangs erstmals seine Weine in Flaschen ab. So entwickelte sich aus einem kleinen Winzerbetrieb das *Wein- und Sektgut Wilhelmshof*. 1975 übernahm Wilhelms Tochter Christa Roth-Jung mit Ihrem Ehemann Herbert Roth das Familienweingut. Die beiden Diplom-Oenologen realisierten ihre Visionen von hochwertigen deutschen Weinen und Sekten.

Für die neue deutsche Sektkultur darf sich *Herbert Roth* als Pionier der Sektherstellung bezeichnen. Aus einer „Jugendliebe“ wurde ein ernsthaftes und bemerkenswertes Programm: Herbert Roth, der als Student in der Champagne die traditionelle Methode der Champagner-Herstellung kennen lernte, mochte sich nicht mit der bis dato „bescheidenen“ deutschen Sektqualität abfinden. Er hing der Überzeugung an, dass auch aus hochwertigen deutschen Weinen bei Herstellung nach der Méthode Champenoise ein hochwertiger Sekt gewonnen werden könnte. Was als Projekt für den eigenen Sonntagsbedarf begann, führte bereits mehrfach zu dem Titel *„Bester deutscher Sekterzeuger“* (Bundessektprämierung 1999, 2004, 2005, 2007, 2008). Bei zahlreichen internationalen Blindverkostungen waren die Sekte des Gutes — außer im Preis — französischen Mitbewerbern oft überlegen und erhielten große internationale Auszeichnungen.

Sekt ausschließlich nach der traditionellen Champagner-Methode herzustellen und jeweils mindestens fünfzehn Monate auf der Hefe zu lagern ist eine Maxime von Herbert Roth. Eine besondere Spezialität des Wilhelmshofes sind die *„PATINA-Sekte“*, die zwischen fünf und 15 Jahren auf der Hefe reifen und ein ganz besonders genussvolles Erlebnis für den Weinkenner darstellen.

„Wilhelmshof Kulturlese“

Auch der Kunst fühlt man sich im Wilhelmshof eng verbunden. Seit 28 Jahren bereits organisiert *Christa Roth* während der Woche um Fronleichnam im Gut die *„Wilhelmshof Kulturlese“*. Dann verschwinden Wein und Sekt aus den Kellerräumen. Bilder, Graphiken, Skulpturen und Goldschmiedearbeiten locken Besucher nicht nur aus der Region nach Siebeldingen. Ein Jazz-Konzert und eine Kammermusik-Matinee gehören ebenso zum Programm der Kunstwoche wie eine hochinteressante „Wein-Käse-Degustation“ die von der Käsekönigin (2008-2010) Mona Weber und Anna Hochdörfer, der amtierenden deutschen Weinprinzessin, kommentiert wird.

Eine neue Generation setzt die Tradition fort

Seit Sommer 2005 ist Wilhelms Enkelin *Barbara Roth* mit Ihrem Ehemann *Thorsten Ochocki* in das Wein- und Sektgut eingestiegen. Neben dem gemeinsamen Studium

(Fortsetzung nächste Seite)

(Fortsetzung von Seite 3)

Winzer

„Wilhelmshof“ — Pionier der Sektkultur in Deutschland.

in Geisenheim sammelten die beiden Weinbau-Diplom-Ingenieure schon viele Erfahrungen. Thorsten Ochocki arbeitete bereits auf Schloß Vollrads im Rheingau, führenden fränkischen und badischen Weingütern, sowie in St. Emilion/ Frankreich, Oregon/USA und Central Otago/Neuseeland. Barbara Roth führte der Weg über Weingüter in Naramata Valley/ Canada, Stellenbosch/ Südafrika, Urville & Reims/Champagne, Beaune/Burgund und Bordeaux/ Frankreich, sowie Napa Valley/USA zurück in den südpfälzischen Familienbetrieb. Im Oktober 2006 wurde Sie unter den deutschen Weintalenten zur *„Jungwinzer-Vizemeisterin des Jahres“* (DLG) gekürt.

Den Sekt-Virus hat Barbara Roth schon vererbt bekommen und auch gleich Ihren Mann angesteckt. Seit 2001 gibt es einen Sekt — Cuvée Pinot B. Der kräftige Sekt, mit feinen Aromen die an Nüsse und Äpfel erinnern, wurde sechs Monate im Barrique vinifiziert und ist nur rund um Weihnachten erhältlich. 2011 wurde der Pinot B Jahrgang 2007 zum besten Schaumwein beim Mondial du Pinot Noir in Sierre/Schweiz gekürt. Thorsten Ochockis Familie bewirtschaftet in Franken Silvaner Weinberge. Die Trauben werden seit 2005 im Wilhelmshof verarbeitet und zu einem cremigen Wilhelmshof Silvaner Sekt versektet.

Thorsten Ochocki hat sich schon in seiner Ausbildung auf die Bereitung exzellenter Spätburgunder Rotweine spezialisiert und konnte seit 2005 zahlreiche Erfolge verzeichnen.

Wilhelmshof Weinbergsarbeit

Für die Familie Roth-Ochocki beginnt die Produktion von bemerkenswerten Weinen und Sekten nicht erst im Keller, sondern bereits im Weinberg. Es hat fast eine Generation gedauert, bis alle Rebflächen des Wilhelmshofes arrondiert waren. Seit 1990 stehen nun die idealen Böden für Riesling und die Burgundervarietäten bereit. Auf diese beiden Rebfamilien, Riesling und Burgunder, die auf den teils kalkhaltigen, teils sandigen Böden der Region ideal gedeihen, haben die Roth's ihre Weinproduktion spezialisiert. Die sorgfältige Pflege der Weinberge ist dann auch die wichtigste Voraussetzung der Weinbereitung — viel organischer Dünger, angemessener Pflanzenschutz und vor allem radikales Ausdünnen der Trauben sind die wichtigsten Punkte.

Im Herbst wird, selbstverständlich von Hand und nur durch erfahrene Helfer, jeder Rebstock mehrfach gelesen: zunächst die reifen, gesunden Trauben für den Sekt, danach erst zu unterschiedlichen Zeiten die Trauben für den Wein mit seinen unterschiedlichen Qualitätsstufen.

Wilhelmshof Vinifikation

Alle Trauben werden in Einheitsbütten zum Kelterhaus des Wilhelmshofes gebracht und nur gekippt, nie gepumpt. Eine schonende Pressung und temperaturkontrollierte Gärung schließen sich an. Für die Sekte kommt nur die Ganztraubenpressung in Frage, während die Weißweine je nach Lesegut entrappt werden und eine kurze Maischestandzeit von ca. 6-8 Stunden genießen.

Die Rotweine vergären fünfzehn bis zwanzig Tage in Edelstahl- oder Holzgärbottichen auf der Maische um möglichst viele Anthocyane und Tannine aus der Beerenhaut zu lösen. Der Tresterkuchen wird in dieser Zeit mehrmals täglich untergestoßen. Alle Rotweine werden anschließend in Holzfässern oder Barriques 12-24 Monate ausgebaut.

www.wilhelmshof.de

Wilhelmshof SIEBELDINGEN

Event

Tradition in neuem Glanz: „Kulturlese im Wilhelmshof“ präsentiert sich mit neuem Erscheinungsbild und erweitertem Programm

KULTURLESE Wilhelmshof

Vom 25. Mai bis zum 2. Juni wird das Wein- und Sektgut Wilhelmshof in Siebeldingen auch in diesem Jahr die stilvolle Kulisse für kulturelle Glanzpunkte und kulinarische Freuden sein. Seit nunmehr 28 Jahren finden sich in der Woche um das Fronleichnamsfest Maler, Bildhauer, Musiker und Vertreter der Kleinkunst in den Gutsräumen ein und zeigen die Vielfalt ihres Könnens. Dieser Tradition und dem hohen Anspruch der künstlerischen Darbietungen fühlt sich die Familie Roth/Ochocki sehr verbunden. Unter einem neuen Namen, mit eigenem Erscheinungsbild und einem erweiterten inhaltlichen Konzept wird diese Tradition nun fortgeführt. Die *„Kulturlese im Wilhelmshof“*, ehemals „Siebeldinger Kunstwoche“, zeigt in diesem Jahr ausgewählte Werke von Malern, Bildhauern und stilvolle Kleinkunst. Ausgestellt werden Malerei und Zeichnungen des britischen Künstlers Mat Oxley, Skulpturen und Plastiken von Friedrich Höfer und Unikatschmuck der Goldschmiede Barbara und Stephan Frank aus Neulingen.

Die Wein- Käse-Degustation am 31. Mai findet inmitten der Ausstellungsräume statt und wird von einer Wein- und einer Käsekönigin moderiert. Die After-Work Art am 29. Mai bietet köstliche Gaumenfreuden und wird musikalisch umrahmt von den *„Nachtigallen“*. Die Kultband aus Heidelberg hat das Covern von Popsongs zu einer eigenen Kunstform erhoben und kann eine Schlagzeug spielende Frau aufbieten. Freunde des Jazz kommen mehrfach auf ihre Kosten. Am Sonntag dem 26. Mai spielt das Volker Klimmer Quartett. Dazu reichen Gastköche kulinarische Pikanterien. Am 2. Juni wartet das *„Jazz-a-long Quartett“* mit lockeren Jazz-Rhythmen auf. Bei der Fronleichnamsmatinée am 30. Mai stellt die hochtalentierte junge japanische Geigerin *Anna Oka* (rundes Bild) ihr anspruchsvolles Soloprogramm vor.

Da das Platzangebot im Wilhelmshof begrenzt ist, empfiehlt sich eine frühzeitige Anmeldung zu den Veranstaltungen unter der Tel.-Nr.: 06345-919147 oder per E-mail: *mail@wilhelmshof.de*

www.wilhelmshof.de

www.kulturlese.de

Fortsetzung aus „Gourmet-Journal“, Ausgabe 37, April 2013

Reisebericht

Text und Bilder: Daniel Jauslin

Scotland Journey — boundless freedom (Teil 2/2)

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.

Eilean Donan Castle

Die Weiterfahrt führt durch den *Leanachen Forrest* zum *Loch Lochy, Loch Gary, Glen Shiel*, vorbei an den *Five Sisters* bis ans *Loch Duich*, wo *Eilean Donan Castle* einsam am Rande des Loch thront und dem Ansturm der Touristen widersteht — nicht ohne Nebenerscheinung: Zur Zeit verzieren Baugerüste, Arbeiter und Baracken das historische Bauwerk. Von hier aus führt eine einspurige Strasse über einen kleinen Pass, dem *Loch Carron*, anschliessend dem Fluss *Carron* folgend bis zum *Loch Maree*. Von dort talabwärts bis zum Atlantik und dem kleinen Fischerdorf *Gairloch* an der gleichnamigen Bucht. Hier gibt es Ausflugsmöglichkeiten wie Whale watching, Hochseefischen oder einfach am breiten Sandstrand sonnen — sofern sich die Sonne auch wirklich getraut hinter den Wolken hervor zu gucken. Für ein gutes Essen empfiehlt sich das Namara, wo Stuart und Flo ein typisches Fischgericht auf den Tisch zaubern werden.

Sandstrand in der Nähe des Fischerdorfes Gairloch am Atlantik

Poolhouse

Nur wenige Kilometer nördlich findet man das *Poolhouse* am *Loch Ewe* in *Poolewe*. Fast wären wir an der Einfahrt vorbeigefahren, denn das Hotel liegt links leicht unterhalb der Strasse direkt am Loch Dort angekommen — wir sind an diesem Tag die einzigen Gäste — werden wir von Eigner Peter Harrison empfangen. Der Gentleman weiss alles über sein Haus, die Erbauer, die Geschichte und Clans der Region. Jede Suite in diesem Hotel ist ein Schatz kulturellen Ausmasses. Wir bewohnten die *HMS Nairana Suite* mit 110 m², voll mit Kulturschätzen Indiens. Vom Mobiliar, den Bildern bis zu einer *Badewanne von 1863* welche sowohl funktionsfähig, wie auch bestens erhalten ist. Natürlich steht dem Gast auch eine moderne Dusche im grosszügigen Bad zur Verfügung. Peter serviert liebevoll das Essen, welches sein Schwiegersohn John zubereitet hat. Wir sind begeistert ob der ausgezeichneten Küche und fragen den Koch anschliessend nach seiner kulinarischen Laufbahn: Er sei Bauhandwerker und habe seine Kochkünste autodidaktisch erlernt. Wow! Auch er schwört auf lokale Lieferanten und weiss immer erst nach dem Einkauf, welchen Fisch oder welches Gemüse er zu einer Komposition zusammen fügen muss. Super was er geleistet hat. Apropos Familie, alle arbeiten im Poolhouse mit. Peters zwei Töchter und seine Frau machen die Planung, die Rezeption und gehen zur Hand, wo immer gerade Hilfe gebraucht wird. Auch dieses Hotel hat Anmut und verkörpert Raum um Raum das Sammeltalent des

(Fortsetzung nächste Seite)

Text und Bilder: Daniel Jauslin

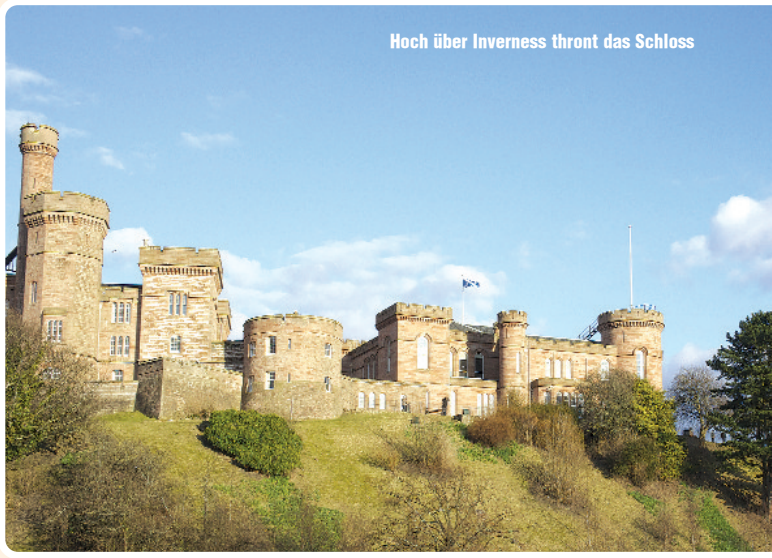
Reisebericht

(Fortsetzung von Seite 6)

Scotland Journey — boundless freedom (Teil 2/2)

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.

Loch Ewe — Sicht vom Poolhouse



Hoch über Inverness thront das Schloss

charmanten Gastgebers. Nach dem Essen setzten wir uns in die Lounge und genossen einen Drink am Torffeuer, bevor wir uns in die Gemächer von Babur und Akbar zurückzogen, um träumend im Reiche der Grossmoguln Indiens zu verweilen.

Inverness

Am kommenden, strahlenden Morgen geht die Fahrt weiter durch *Inverewe Garden* Richtung *Chapel of Sand*, *Corrieshalloch Gorge* bis nach *Inverness*. Das Schloss, welches zur Zeit als Gerichtsgebäude dient, thront über der Stadt. Eine erstaunliche Auswahl an Events, traditionellen oder modernen Festivals, althergebrachten Highland-Spielen und Geschichtlichem sowie Denkwürdigem kann rund um diese ehrwürdige Metropole entdeckt werden.

Urquhart Castle

Urquhart Castle

Am nahe gelegenen, weltberühmten *Loch Ness* gelegen, wurde die Burg etwa 1230 erbaut. Sie zählte in ihrer Blütezeit zu den grössten in Schottland. 1296 wurde sie von den Engländern eingenommen. Nachdem Robert the Bruce schottischer König wurde, fiel die Burg unter seine Kontrolle. Die letzte Garnison verliess die Burg 1692, welche fortan dem Verfall überlassen wurde. Heute gehört die Ruine *Historic Scotland*. Das geschichtsträchtige *Culloden Battlefield* ist dann einen Besuch wert, wenn man sich historisch über diese grosse Schlacht informieren will. In diesem Fall ist die Informationsdichte und ansprechende Darstellung des Gefechts zwischen den Jakobiten und den englischen Regierungstruppen erkundenswert, welche 1746 den Kampf gewonnen haben — um den Preis von zirka 1550 Toten.

Lachsfischen im Fluss Ness

Wes und Roz betreuen mit Liebe und viel Know How ihre Gäste. Auf einem wunderbaren Privatgrundstück, direkt am *Fluss Ness* gelegen, erwartete uns eine äusserst freundliche Begrüssung — so wie wir sie überall in Schottland

(Fortsetzung nächste Seite)

Text und Bilder: Daniel Jauslin

Reisebericht

(Fortsetzung von Seite 7)

Scotland Journey — boundless freedom (Teil 2/2)

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.

erfahren durften. Wir schlüpfen in die vorbereiteten, wasserdichten Hosen, Stiefel und Westen und staunten nicht schlecht ob unserer Verwandlung. Als wären wir geübte Fischer, packten wir unsere Ruten und stapften über die Wiese bis zum Fluss. Fliegenfischen ist nicht unsere Domäne, aber die Geduld und Ruhe von Wesley befähigten uns bald ein paar Auswürfe zu tätigen, welche Lachse im Fluss zum Anbeissen animiert hätten — wären mehr Zeit, Lachse und Übung vorhanden gewesen. Fliegenfischen in dieser pittoresken Umgebung entspannt und bereitet viel Spass. Wären da nicht die eisigen Wassertemperaturen und die Tatsache, dass man oft bis zu den Hüften im Wasser steht. Zurück in der Unterkunft hat Roz inzwischen einen *Teller mit frischer Regenbogenforelle, Blattsalaten, Gemüse, Stock und pochiertem Ei* gezaubert. Ein Genuss. Das Angebot an Abenteuerausflügen für Anfänger und Profis ist riesig. Mit dem Helikopter ist kein Fluss, kein Loch und keine Bucht zu abgelegen. Ein MUSS mit einem Zeitbudget von nur einem Tag.

Culloden House

Zur Übernachtung empfehlen wir das honorige *Culloden House* im Grünen, nur wenige Meilen ausserhalb des Zentrums von Inverness. Ein Teil dieses Schlosses geht ins 16. Jahrhundert zurück und stammt aus der Zeit Jakob I. Während der Schlacht von Culloden logierte *Bonnie Prince Charlie* im Schloss, welches den Jakobiten als Hauptquartier diente. Die Zimmer sind grosszügig ausgelegt und bieten allen erdenklichen und gewünschten Komfort. Die Lounge ist sehr gross und mit vielen Sitzmöglichkeiten unterteilt. Die unzähligen Treppen und Gänge sind Zeugen der ausgiebigen Um- und Anbauten sowie Restaurationen. Der grosse Garten lädt zu Spaziergängen ein, bei welchen Eichhörnchen und allerlei Federvieh einem wiederholt den Weg kreuzen. Schlussendlich wurde das Culloden House mit einer Vielzahl von Awards ausgezeichnet. Wir verleihen den „Romantik Award". Zum Essen: Chef Michael Simpson — seit 26 Jahren Küchenchef — zaubert eine Vielzahl von Köstlichkeiten auf die Teller. Auch er legt Wert auf lokale Produkte und Lieferanten. „Nur wer seine Lieferanten seit langem kennt, vertraut mit Sicherheit auf die Qualität und Frische der Einkäufe", so Michael. Wir haben hervorragend gespeist.

(Fortsetzung nächste Seite)

Bild links: Köstliche Kreation unseres Gastgebers Roz. **Bild rechts:** Geht es noch stilvoller? Unser treuer Reisebegleiter, der Bentley Continental GT V8, auf dem Rasen des altehrwürdigen „Culloden House", nur wenige Kilometer außerhalb von Inverness.

Text und Bilder: Daniel Jauslin

Reisebericht

(Fortsetzung von Seite 8)

Scotland Journey — boundless freedom (Teil 2/2)

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.

Im Higland Wildlife Park bei Kingussi kommen Touristen in ihren Autos sowohl einheimischen als auch exotischen Tierarten sehr nahe.

Highland Wildlife Park

Der Weg von Inverness zurück nach Edinburgh führt an einer Vielzahl von Attraktionen und weiteren Sehenswürdigkeiten vorbei. *Aviemore*, *Caingorms National Park* und der *Highland Wildlife Park in Kingussi*. Alle einheimischen Tierarten von Bedeutung werden ebenso in freier Wildbahn artgerecht gezeigt, wie ein paar exotische Tiere: Bär, Kamel oder Yak. Büffel , Wildkatzen oder -esel fühlen sich sichtlich ebenso wohl in ihrer Haut wie die Touristen, welche in ihren Autos durch den Wildpark fahren dürfen um die Tierarten aus der Nähe beobachten zu können. Die Fahrt geht weiter über *Pitlochy* bis nach *Perth*, wo wir den Besuch des *Scone Palace* — der Krönungsstätte der Schottenkönige — empfehlen. 1651 wurde König Charles II. als letzter König in Scone gekrönt. Seit 400 Jahren lebt die Familie Mansfield im Palast. Sie unterhalten diesen wie auch das umgebene Gut als lebendiges Testament der schottischen Geschichte. Bunte Pfauen stolzieren durch den adligen Garten und verleihen dem Anwesen eben dieses Detail des aristokratischen Seins. Von dort führt der Weg zurück zur Hauptstadt Schottlands geradewegs nach Süden und wird mit einem weiteren Highlight der Reise unterstrichen. Kurz vor der Stadt steht die alte, stählerne Eisenbahnbrücke *Firth of Forth*, die über den gleichnamigen Fluss führt. 1890 wurde die 2500 Meter lange Brücke in Betrieb genommen. Damit der Schiffsverkehr ungehindert funktioniert, fahren die Züge in 50 Meter Höhe über dem Firth of Forth. 54'000 Tonnen Stahl werden von 6.5 Mio. Nieten zusammengehalten.

Einst wie heute ein Zeichen aristokratischen Seins: Bunte Pfauen stolzieren durch die Gärten von Scone Palace

Bentley Continental GT

Unser Britischer Begleiter hat überrascht: Trotz über 500 Pferdestärken lag der Durchschnittsverbrauch unter 13 Liter auf 100 Kilometer. Das ist ein hervorragender Wert. Der Komfort des luftgefederten 2+2 Plätzers ist sensationell. Speziell auf den schlechten Strassen, die wir im ganzen Land immer wieder befahren haben, ist eine gute Federung von unverzichtbarem Wert. Dem Schneetreiben hat der serienmässige Allrad getrotzt. Das Gepäck konnte leicht im Kofferraum verstaut werden. Alles in Allem ist dieser edle Sportler ein Traumwagen, welcher fliessend ins romantische Schottland passt.

Epilog

Schottland ist auf jeden Fall eine Reise wert. Viele verträumte Hotels und vorzügliche Restaurants sind im ganzen Land anzutreffen. Wer seinen romantischen Urlaub mit Wellness und Spa abrunden möchte, tut gut daran ausgiebig zu recherchieren, um individuelle Bedürfnisse abdecken zu können. Auf seine eigene Art und Weise ist dieses Land abwechslungsreich, die Menschen sind freundlich und zuvorkommend. Dank der historischen Vergangenheit und ungezähmter Natur sind viele bedeutsame Stätten und Landschaften zu finden, in welchen sich grenzenlose Freiheit widerspiegelt.

www.visitscotland.com
www.visitbritain.com
www.tantallonplace.co.uk
www.glengoyne.com
www.ardtorna.co.uk
www.erisca-hotel.co.uk
www.kilcamblodge.co.uk
www.namararestaurant.co.uk
www.pool-house.co.uk
www.nts.org.uk
www.youfishscotland.com
www.cullodenhouse.co.uk
www.highlandwildlifepark.org
www.scone-palace.co.uk
www.bentleymotors.com

Event

60 Konzerte und ein Feuerwerk!

Die Künstler der 5. Dresdner Schlössernacht am 13. Juli sind fast alle gebucht und werden auf der Webseite vorgestellt. Gute Nachricht: Auch ein Feuerwerk gehört wieder zum Programm!

Flotter Jazz und edle Klassik, Rockmusik und Gassenhauer, Latino-Rhythmen und Chansons — das Programm der *„5.Dresdner Schlössernacht“* ist fast komplett und verspricht wieder einen musikalischen Streifzug durch zahlreiche Genres.

Insgesamt werden am 13. Juli 15 Bühnen und Spielstätten am Dresdner Elbhang durch mehr als 250 Künstler bespielt. „Rechnet man die einzelnen Auftritte zusammen, so werden an einem Abend über 60 Konzerte geboten“, so die künstlerische Leiterin *Sylvia Grodd*. Der Großteil der Künstler wird bereits auf *www.dresdner-schloessernacht.de* vorgestellt. Die Dresdner Schlössernacht findet am 13. Juli 2013 bereits zum fünften Mal statt. Dann vereinen sich die Parkanlagen von *Schloss Albrechtsberg*, *Schloss Eckberg*, *Lingnerschloss* und *„Saloppe“* für eine Nacht zu einer sehr weitläufigen Open-Air-Kulturlandschaft mit Musikgenuss in vielen Facetten. Zu den Künstlern gehören auch zwei überregional bekannte Bands. Die Berliner Band *„Bell Book and Candle“* landete 1997 mit „rescue me“ ihren ersten großen Hit und wurde mehrfach ausgezeichnet. Mit den *„dIRE sTRATS“* hat die meistgebuchte Dire Straits-Tribute-Band Europas zugesagt. Sänger Wolfgang Uhlich gilt im In- und Ausland als bester Mark Knopfler-Imitator und garantiert „Gänsehaut pur“. Darüber hinaus sind viele Künstler aus Dresden und der Region dabei und überraschen mit ihrer Vielseitigkeit und Kreativität. „Auf unseren Aufruf hatten wir so viele Bewerbungen, dass wir mehrere Schlössernächte bespielen könnten“, freut sich Sylvia Grodd über das große Interesse.

Rund fünf Kilometer illuminierte Wandelwege geleiten die Besucher auf ihrem Kulturspaziergang durch die Parkanlagen der Schlösser von Bühne zu Bühne. Unterwegs gibt es zahlreiche fantasievolle Fabelwesen und kostümierte Figuren zu entdecken. Vielerorts kann man innehalten und sich von kulinarischen Spezialitäten von Bratwurst bis Sushi verwöhnen lassen. Auch an tanzbegeisterte Gäste wird gedacht. Sie können wieder an der Saloppe und auf der Südterrasse am Schloss Albrechtsberg in die Sommernacht tanzen.

Ganz besonderer Höhepunkt sind nach Einbruch der Dunkelheit die mit Musik untersetzten Projektionen farbenprächtiger Motive an der Fassade von Schloß Albrechtsberg.

Außerdem wird es wieder ein fulminantes Feuerwerk geben, das für alle Gäste sichtbar ist. Um den großen Wunsch der Besucher nach einem Feuerwerk zu erfüllen, haben die Veranstalter zahlreiche

(Fortsetzung nächste Seite)

(Fortsetzung von Seite 10)

Event

60 Konzerte und ein Feuerwerk!

Die Künstler der 5. Dresdner Schlössernacht am 13. Juli sind fast alle gebucht und werden auf der Webseite vorgestellt. Gute Nachricht: Auch ein Feuerwerk gehört wieder zum Programm!

„Bell Book and Candle“

Gespräche mit der Stadt geführt und gemeinsam mit den Behörden eine Lösung gefunden, die den Schutz der Elbwiesen berücksichtigt. „Wir freuen uns riesig, dass es wieder ein Feuerwerk gibt“, so Jörg Ullrich, Projektleiter bei der Dresdner Agentur „First Class Concept“, die für die Idee und die Organisation der Schlössernacht im Jahr 2011 mit dem Dresdner Tourismuspreis ausgezeichnet wurde. „Wo und wie wir den Nachthimmel farbenprächtig verzaubern, das soll eine Überraschung werden. Auf jeden Fall sind wir der gleichen Meinung wie die vielen Besucher: Zur Dresdner Schlössernacht gehört ein Feuerwerk einfach dazu!“

Bislang war die Dresdner Schlössernacht in jedem Jahr ausverkauft. Auch 2013 bleibt die Zahl der Karten aus Rücksicht auf die denkmalgeschützten Parkanlagen auf 6.000 Stück limitiert. Tickets gibt es bundesweit an allen Vorverkaufsstellen und können am eigenen PC gedruckt werden. Ausserdem sind sie im Verkaufsbüro im Ostrapark erhältlich. Bestellungen werden unter Telefon 0351 421 99 99 entgegen genommen. Eine Flanierkarte kostet im Vorverkauf 29,80 Euro zzgl. Gebühr, an der Abendkasse 39,90 Euro. Für Kinder bis 14 Jahre ist der Eintritt frei.

Mehr Informationen unter **www.dresdner-schloessernacht.de**

„dIRE sTRATS“

Neueröffnung

Köln: „Club-Bar“ und „Eventlocation“ eröffnet im Herbst

Neue Konzeption für Top-Gastronomie des Hotel im Wasserturm

Hotel im Wasserturm

Bald können viel mehr Kölner als bisher die Gastronomie im elften Stock des Luxushauses „Hotel im Wasserturm“ genießen. Denn für die Räume des Gourmet- Restaurants „La Vision“ wurde von den Betreibern ein neues Konzept entwickelt, mit dem auf gewohnt hohen Niveau statt des Feinschmecker-Tempels für wenige eine exklusive Club-Bar und Eventlocation für ein breiteres Publikum etabliert wird.

„La Vision“ heißt noch bis Mitte Juli das Gourmet-Restaurant ,,nahe bei den Sternen Kölns“ hoch oben auf dem Wasserturm in der Kaygasse. Zwei Michelin-Sterne, 18 Gault- Millau-Punkte und viele andere Auszeichnungen markieren die Küche, deren Chef Hans Horberth zu den besten Deutschlands zählt.

Durch einen tragischen Unfall am 04. Oktober 2012 kann Horberth zurzeit nicht mehr an seiner Arbeitsstätte mit der spektakulären Aussicht auf Dom und Stadt wirken. Nach langem Krankenhaus-Aufenthalt befindet er sich derzeit in der Reha-Klinik auf dem stetigen Weg der Besserung. Leider lässt sich bisher noch nicht absehen, wann Hans Horberth an den Herd zurückkehren kann.

Hans Horberth

Das Management des Hotels im Wasserturm hat stets betont, dass Hans Horberth unangefochtener Küchenchef bleibt und seine Position frei gehalten wird. Daher kam und kommt auch die Verpflichtung eines anderen Sterne-Kochs nicht in Frage.

Zugleich war es notwendig, sich Gedanken über das künftige gastronomische Konzept des gesamten Hauses zu machen, zu dem bekanntlich auch das ebenfalls erstklassige Restaurant *„d/\blju 'W'“* im Erdgeschoss gehört.

Club-Bar und Eventlocation im elften Stock werden nach der routinemäßigen Sommerpause im Herbst 2013 eröffnen. Von der 360-Grad-Dachterrasse und durch die bodentiefen Fenster genießen die Gäste dann einen spektakulären Ausblick hoch oben über den Dächern der Stadt auf den Kölner Dom, die Kranhäuser, das Bergische Land und das Siebengebirge. Der ebenfalls auf der 11. Etage gelegene rund 45 qm große *„Private Dining Room“* mit direktem Zugang zur Dachterrasse und Blick auf den Dom bleibt weiterhin erhalten. Er bietet den außergewöhnlichen Rahmen für eine private Feier oder eine Firmenveranstaltung mit bis zu 20 Personen.

Mit dem *„d/\blju 'W'“* bietet das Hotel im Wasserturm auch weiterhin ein Spitzenrestaurant, das kölsche Traditionen und zeitloselegantes Ambiente verbindet. Hier ist unter der Leitung von Küchenchef Mathias Maucher und Restaurantleiter Robby Jung ein junges und dynamisches Team entstanden, das auf exzellentem Niveau täglich die Gäste begeistert. Mathias Maucher selbst hat jahrelang im Fünf-Sterne-plus-Hotel *„Traube Tonbach“* Erfahrungen sammeln können und möchte nun gemeinsam mit Robby Jung das „d/\blju 'W'“ mit seiner modern-regionalen Küche in Köln und Umgebung weiter bekannt machen. **www.hotel-im-wasserturm.de**

Auch das gibt's

„Urlaub frei Schnauze“

Neues Hotel für Hunde: Pharisäerhof eröffnet am 5. Juli 2013 auf der nordfriesischen Insel Nordstrand

Urlaub für den Hund mit Herrchen oder Frauchen ist ab dem 5. Juli 2013 im neuen Hotel Pharisäerhof auf der nordfriesischen Insel Nordstrand möglich: Neben der Gratis-Übernachtung gibt es viele Annehmlichkeiten für die Fellnasen, u. a. Hundebad oder Hundesitting gegen eine kleine Gebühr oder im Rahmen eines Arrangements. Inmitten des Weltnaturerbes Wattenmeer warten zahlreiche Freizeitaktivitäten auf den Hund.

„Hunde ausdrücklich erwünscht“ lautet das Motto im Hotel Pharisäerhof, das sein Pre- Opening am 5. Juli 2013 auf der nordfriesischen Halbinsel Nordstrand, inmitten des Weltnaturerbes Wattenmeer, feiert.

Als Herrchen und Frauchen von vier Fellnasen kennen sich die Inhaber Kirsten und Detlef Scheler mit den Bedürfnissen von urlaubsreifen Hundebesitzern bestens aus. Gemäß dem Motto „Urlaub frei Schnauze“ darf hier der Hund noch Hund sein: Von der kostenfreien Übernachtung über das Gassi gehen am Meer, der Hundebetreuung im Hotel bis zu leckeren „Dog-Menüs“ und Fellpflege bietet das Drei-Sterne-Haus perfekte Voraussetzungen für eine entspannte Auszeit für Mensch und Tier.

Modern, hell und freundlich sind die 28 Zimmer im dänischen Landhausstil mit friesischen Elementen. Alle Zimmer verfügen über Dusche, WC und Terrasse bzw. französischem Balkon sowie W-LAN und Sat-TV. Für die Vierbeiner steht das „Dog- Package“ mit Napf, Decke, „Leckerlies“ und einer kleinen Überraschung bereit.

Über den Pharisäerhof:

Der „Pharisäerhof“, 1743 erbaut, wird seit neun Generationen im Familienbesitz geführt. Hier wurde auch 1872 das Kaffeegetränk „Pharisäer“ erfunden. Der damalige Hofbesitzer und Bauer Peter Johannsen bediente sich anlässlich der Taufe seines siebten Kindes einer List. Denn in Gegenwart des asketischen Pastors Georg Bleyer tranken die Friesen keinen Alkohol. So servierten sie das aus starkem Kaffee, Rum, Zucker und Sahne zubereitete Mixgetränk. Die Sahnehaube verhinderte, dass der Rum im heißen Kaffee verdunstete und es nach Alkohol roch. Als der Pastor dies entdeckte rief er „Oh, ihr Pharisäer!“ und gab damit dem Nationalgetränk der Nordfriesen nicht nur seine Geschichte, sondern auch seinen Namen.

Neben dem Drei-Sterne Hotel bietet der Pharisäerhof seinen Urlaubern das „Café mit Schwips“, den Hofladen und eine gemütliche Gaststube.

Das „Café mit Schwips“ auf dem Pharisäerhof zählt zu den schönsten und interessantesten Cafés in Nordfriesland. Der Gastraum des Cafés ist mit alten Kachelöfen, Kamin und vielen antiken, friesischen Möbelstücken eingerichtet. Auf der Speisekarte stehen ausschließlich hausgebackene Kuchen, leckere Torten und selbstgemachtes Eis. Im Hofladen werden typische Nordstrander Köstlichkeiten, Kunsthandwerk. Souvenirs, Geschenke oder Erinnerungsstücke verkauft.

www.pharisaerhof.de

Expansion

HRS will Hotel.de vollständig übernehmen

HRS-Chef Tobias Ragge

HRS drängt darauf, die Nürnberger Hotel.de AG vollständig zu übernehmen. Bereits jetzt hält HRS 95 Prozent der Aktien von Hotel.de und hat das Unternehmen nun aufgefordert, bei der Hauptversammlung die Übertragung der Aktien der übrigen Aktionäre (Minderheitsaktionäre) auf die HRS als Hauptaktionärin gegen Gewährung einer angemessenen Barabfindung zu beschließen. Im Hinblick auf dieses Squeeze-Out-Verlangen wird die ordentliche Hauptversammlung zur Vermeidung der Kosten einer außerordentlichen Hauptversammlung auf den 30. August 2013 verschoben. Die ordentliche Hauptversammlung soll auch über das Squeeze-Out-Verlangen entscheiden. HRS möchte 100 Prozent der Aktien haben, um schneller und flexibler agieren zu können, teilte eine Unternehmenssprecherin des Portals auf AHGZ-Anfrage mit. Für die Hoteliers soll sich dadurch nichts ändern. Die Mehrheitsanteile an Hotel.de hatte HRS bereits im Oktober 2011 übernommen. Damit hatte sich der Markt der großen Buchungsportale in Deutschland weiter konsolidiert. Laut einer Studie des Hotelverbands Deutschland (IHA) in Zusammenarbeit mit der Fachhochschule Wallis Westschweiz hatte HRS zusammen mit Hotel.de und dem Alpenreiseportals Tiscover, das ebenfalls zum Unternehmen gehört, einen Marktanteil von 50,6 Prozent.

Auszeichnungen

Käse-Experten erhalten Zertifikat „Käse-Sommelier“

Frisch gebackene Käse-Experten:
15 Teilnehmer der Weiterbildung zum „Käse-Sommelier“

Fünfzehn Experten rund um das Thema Käse haben die Landesvereinigung der Bayerischen Milchwirtschaft und das Kompetenzzentrum für Ernährung in Freising mit dem Zertifikat „Käse-Sommelier“ ausgezeichnet. Die Teilnehmer lernten 15 Tage lang alles über Käsesorten, deren Herstellungsarten und Kombinationsmöglichkeiten mit Bier, Wein oder Edelbränden. Neben der hohen Kunst der Kommunikation über Käse perfektionieren die Teilnehmer aber auch ganz praktische Fertigkeiten wie Schnitttechnik, Thekengestaltung oder Plattenlegen. Und natürlich wird auch jede Menge Fachwissen über Käsespezialitäten aus diversen Herkunftsländern wie Frankreich, Österreich und der Schweiz vermittelt. Ganz bewusst haben sich die Veranstalter dafür entschieden, die Ausbildung nicht en bloc in zwei Wochen durchzupeitschen, sondern sie an verschiedenen Orten in Bayern in insgesamt sechs Seminarblöcken zu je zwei oder drei Tagen stattfinden zu lassen. In den Wochen zwischen den Seminarblöcken setzt sich das neu vermittelte Wissen und zeigt Wirkung. Die Teilnehmer der Fortbildung zum Käse-Sommelier berichten, dass sie bereits nach dem ersten Block selbstbewusster mit den Kunden kommunizierten, weil sie mehr Fachwissen hatten.

Die berufsbegleitende Weiterbildung schlossen die Teilnehmer mit einer schriftlichen und einer mündlichen Prüfung ab. Mit ihrem Wissen können Absolventen ihre Kunden oder Gäste fachkundig beraten. Um überhaupt an dem Lehrgang teilnehmen zu dürfen, müssen Interessenten entsprechende Vorkenntnisse mitbringen. Vorausgesetzt werden eine abgeschlossene Lehre im Bereich Ernährung, Gastronomie, Verkauf, der Milchwirtschaft oder im Handel. Das Seminar kostet 1.600 Euro. Weitere Infos unter

www.milchland-bayern.de

Projekt

„Rewe“ plant Schnellrestaurants

Der zweitgrößte Lebensmittelhändler in Deutschland, Rewe, plant Schnellrestaurants an und in Supermärkten. Ein erstes Bistro soll im Juni in direkter Verbindung mit einem Supermarkt eröffnen, sagte ein Sprecher des Kölner Handelskonzerns. Das geplante Selbstbedienungs-Restaurant werde Pasta, Pizza, Salat und Sandwiches sowohl zum Essen vor Ort als auch zum Mitnehmen anbieten. Auf der Getränkekarte stehe unter anderem Wein. Längerfristiges Ziel sei es, solche Bistros in Rewe-Supermärkte zu integrieren. *„Wir testen die Verbraucherakzeptanz“*, ergänzte der Rewe-Sprecher. Bei dem ersten Bistro handele es sich zunächst um einen Test. Es gebe gegenwärtig keine Pläne für eine bundesweite Expansion des Konzeptes.

Vapiano-Gründer mit an Bord: Unter dem Namen Rewe sind in Deutschland insgesamt 3300 Märkte aktiv, die von selbstständigen Kaufleuten oder dem Kölner Handelskonzern geführt werden. Laut dem Zeitungsbericht ist aber zumindest bereits ein zweiter Gastronomie-Standort bei dem Projekt in Planung. Das Projekt läuft bisher unter dem Titel „Made by Rewe“. Um das Projekt zum Erfolg zu führen, soll Konzernchef Alain Caparros dem Bericht zufolge den Gründer des Gastronomiefilialisten „Vapiano“, Mark Korzilius, an Bord geholt haben. Dieser solle die Geschäftsidee gemeinsam mit Christiane Speck, Leiterin der Rewe-Abteilung Strategie/Projekte, vorantreiben.

Das neue Gastro-Gespann bilde die Geschäftsführung der Smart People GmbH mit Sitz in Köln. Das Start-up suche derzeit in der Gastro-Szene Mitarbeiter für seinen ersten Standort in der Kölner City.

+++ 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**