classic digital Gourmet journal

Elektronische Zeitung des Internetportals www.gourmet-classic.de · Ausgabe 42 / Februar 2014

Besondere Orte

Führendes Wellnesshotel in Südtirol: Mountain-Spa-Resort Alpenschlössl & Linderhof

Text und Bilder:
Media Kommunikationsservice Ges. mbH

Es hat schon was, im Angesicht der tief verschneiten Berge in wohliger Wärme zu entspannen und die Seele baumeln zu lassen. Im *Alpenschlössl & Linderhof* im Südtiroler Ahrntal tauchen die Wintergäste in das 1.200 m² große Spa- und Health Resort der beiden, unterirdisch miteinander verbundenen Viersternesuperiorhotels ein. Umgeben von 80 Dreitausendergipfeln und einer traumhaften Winterwelt auf über 1.000 Meter Höhe wird dort alles geboten, was der anspruchsvolle Wellnessgast wünscht. Da überrascht es auch nicht, dass das GQ Lifestylemagazin das Südtiroler Mountainresort zu den Top Ten der 100 schönsten Spa-Hotels der Alpen zählt. Im privaten Royal-Sole-Pool träumen Romantiker im warmen Salzwasser unter dem Sternenhimmel. Harmonische Lichtspiele und meditative Klänge aus der Lebenswelt der Delfine und Wale führen zu inneren Traumbildern. Ein Fest der Sinne verspricht das Hamam. Mit einer Haut wie Samt und Seide verlassen Gäste des Spa-Resorts das Serailbad. Nach einem ausgiebigen Besuch der zweistöckigen Saunawelt sinken die „Wellnesser“ in die stylischen Kuscheloasen.

Komplett neu gestaltet, zieht das Erlebnishallenbad mit seinem Aussenpool die Badenixen an. Wem der Sinn nach körperlicher Ertüchtigung und Fitness steht, der wählt aus dem umfangreichen Fitnessprogramm: Pilates, Qigong, Aerobic, Training mit dem Personal Fitness Coach, Stretching, Bodyshaping, Rücken- und Wirbelsäulengymnastik u. v. m. In der Fitnessoase stehen modernste Cardio- und Technogymgeräte bereit. Umgeben ist der doppelte Luxus Alpenschlössl & Linderhof von der winterlichen Bergkulisse des Ahrntals, einem der schönsten Täler Südtirols, und der Skiarena Klausberg. Das Mountain-Spa-Resort liegt direkt an Piste und Lift.

Südtiroler Gourmethotel mit neuer Premium All-Inclusive-Pension

„Keiner kocht wie Alpenschlössl & Linderhof“ sagen die Gäste des Hauses, „Besonders hervorzuheben ist das exzellente Essen“ oder „Die Dessert-Kreationen sind wahre Kunstwerke“ liest man auf HolidayCheck. Die renommiertesten Gastronomieführer zählen das Alpenschlössl & Linderhof zur Crème de la Crème — das Küchenteam und das Serviceteam gleich dazu. Der Gault Millau lobte 2013 bereits zum elften Mal in Folge die Kochkunst und die besonders angenehme Atmosphäre der beiden Häuser. Im Alpenschlössl & Linderhof genießen Feinschmecker in einem Spitzenrestaurant das Beste aus Südtirol und Leckeres aus aller Welt. In dieser Wintersaison führt das Gourmethotel die großzügige Premium All-Inclusive-Pension ein. Darin sind ein umfangreiches alkoholfreies Getränkesortiment sowie sämtliche Kaffees und Tees im Pensionspreis inkludiert — auch außerhalb der Essenszeiten und in allen Bars und Lounges. Die Gäste des Hauses starten mit einem Langschläferfrühstücksbuffet mit allen erdenklichen Gaumenfreuden in den Tag. Von 13 bis 17 Uhr stehen leichte Vorspeisen, schmackhafte Suppen, knackige Salate, italienische Antipasti, herzhafte Leckereien u. v. m. bereit. Abends kann sich jeder sein À-la-carte-Gourmetmenü aus einer täg-

(Fortsetzung nächste Seite)

(Fortsetzung von Seite 1)

Führendes Wellnesshotel in Südtirol: Mountain-Spa-Resort Alpenschlössl & Linderhof

Text und Bilder:
Media Kommunikationsservice Ges. mbH

lich wechselnden Restaurantkarte zusammenstellen — so viele Gänge wie er möchte. Die Küche des Alpenschlössl & Linderhof zeigt sich heimatverliebt. Was auf Wiesen, Feldern, Almen und in Flüssen gedeiht, bereiten die Küchenmeister zu. Die Gourmets wählen täglich à la carte: Vom Sechs-Gänge-Candlelight-Dinner bis zum leichten Vitalgericht ist alles möglich. Der ganze Stolz des Hauses ist die hauseigene Vinothek, in die der Sommelier zu Verkostungen der feinsten Tropfen einlädt. Wer dem Gourmetkoch des Hauses über die Schulter schauen möchte, ist herzlich eingeladen, einen Tag lang Gourmetassistent des Küchenmeisters zu sein (Erlebnispackage inklusive Kochschürze und Kochhut, Erinnerungsfoto mit der gesamten Küchenbrigade und Alpenschlössl & Linderhof Kochbuch 49 Euro pro Person).

Darf's ein bisschen mehr sein? Mehr Winter im Südtiroler Ahrntal

Dass das Alpenschlössl & Linderhof direkt an der Piste eines Topskigebiets liegt, freut die Skifahrer. Dass das Alpenschlössl & Linderhof zu den Spezialisten für Schneeschuhwandern in den Alpen zählt, ist das große Plus für die Nicht-Skifahrer. Das unberührte, winterliche Ahrntal bietet beste Voraussetzungen, diesen Sport in erhabener Ruhe auszuüben. Auf tief verschneiten Wald- und Wanderwegen bleiben die Eindrücke unvergessen. Der Alpinführer des Hauses begleitet die Schneeschuhwanderer durch die Ahrntaler Bergwelt. Hoch im Kurs steht auch das Langlaufen. Rund um das Alpenschlössl & Linderhof finden sich Loipen für jedes Können und jede Kondition. Das Ahrntal selbst bringt es auf 60 Loipenkilometer. Wer noch länger laufen will: Das Tal gehört zu Dolomiti Nordic Ski, Europas größtem Langlaufkarussel mit 1.000 Kilometern Loipen. Die Liste der Aktivitäten abseits der Pisten ist lang: eine Rodelbahn führt bis zum Hotel und drei weitere gibt es im Tal, ein Eislaufplatz ist nur 50 Meter entfernt, eine Skitour zum Klaussee ist möglich, sowie Pferdeschlittenfahren, Eisklettern u.v.m.

www.alpenschloessl.com

Bilder: IHK Dresden, Geschäftsstelle Zittau; K. Fischer; Text: K. Fischer

Projekt

Französische Köche kochen sächsisch

Absolventen der Straßburger Hotelfachschule kochen im Logis-Hotel L'Auberge „Gutshof" in Bischofswerda

Am 29. Januar 2014 trafen Absolventen der *Straßburger Hotelfachschule CEFPPA* im *Logis-Hotel L'Auberge „Gutshof"* in Bischofswerda bei Dresden auf deutsche Auszubildende des Restaurantgewerbes.

Hintergrund ist eine kaufmännische Zusatzausbildung, bei der die französischen Absolventen ein 1-wöchiges Praktikum im Osten Sachsens ermöglicht bekommen. Organisiert von Gudrun Laufer von der IHK Zittau und gesponsert vom Deutsch-Französischen Jugendwerk lernen sie die Oberlausitzer Küche und die kulturellen Eigenheiten der Region kennen.

Im Gegenzug dazu werden 12 deutsche Auszubildende des 2. und 3.Lehrjahres im März ins Elsass fahren.

Eine der ersten Stationen der französischen Praktikanten ist nun das Logis-Hotel L'Auberge „Gutshof" in Bischofswerda gewesen, welches Tina Weßollek seit 14 Jahren führt. Die Hotelinhaberin und Küchenchefin ist Repräsentantin aller Logis-Hotels in Deutschland, selbst Absolventin der CEFPPA und hat dort ihre Ausbildung zur Köchin und Restaurantfachfrau abgelegt.

Nun heißt sie bereits zum 2. Mal Praktikanten und Organisatoren des deutsch-französischen Austauschprojektes bei sich in Bischofswerda willkommen.

Unter dem *Motto „Streifzug durch die sächsische und elsässische Küche"* sollte ein buntes Menü mit Elementen aus beiden Regionen gekocht werden. Gar nicht so einfach war die Verkostung und Beschreibung von deutschen und französischen Weinen und schwierig dann die Frage, welches Gericht am besten dazu passt. Zum *Motto „Valentinstag"* wetteiferten die jungen Restaurant- und Hotelfachleute anschließend in entspannter Atmosphäre um die beste Tischdekoration.

Bleibt zu wünschen, dass dieses Projekt weiterhin ermöglicht und mit Erfolg fortgeführt werden kann.

Bilder: „Mathis Food Affairs“
Text: Woehrle Pirola Marketing und Kommunikation AG

CASCADE
RESTAURANT & BAR

Neustart

„Cascade“ in St. Moritz Dorf

Erfolgreicher Start unter neuer Führung von Reto Mathis: Ungezwungen geniessen, was gesund und glücklich macht!

Mit herrlichem Schnee und vielen Gästen sind Reto Mathis und sein Team von Mathis Food Affairs prächtig in die Wintersaison gestartet. Die neue „quattro BAR“ erfreut sich grosser Beliebtheit als neuer Hotspot direkt neben der Skipiste auf Corviglia. Ebenso viel Anklang bei Einheimischen wie Gästen findet auch seine Contemporary Alpine Cuisine unten im Dorf von St. Moritz: im Art Deco-Restaurant & Bar Cascade, dessen Führung Reto Mathis seit diesem Winter übernommen hat.

Bereits nach knapp einem Monat hat sich das geschichtsträchtige Cascade mit seinem aussergewöhnlich charmanten Art Deco-Interieur unter der neuen Leitung von Reto Mathis wieder zu einem Ort entwickelt, an dem sich Einheimische und Feriengäste gleichermassen wohlfühlen. „Sie geniessen bei uns, was gesund und glücklich macht!“, erklärt Reto Mathis Cascades‘ Erfolgsrezept. In der Cascade Bar & Lounge trifft man sich ganz entspannt an St. Moritz’ legendär-unterhaltsamster Theke zu Drinks und Cocktails sowie feinen Lounge-Snacks und im Cascade Restaurant mit seiner kunstvollen Glasdekor-Decke geniessen die Gäste in ungezwungener Atmosphäre eine zeitgemässe, regionale alpine Küche zu vernünftigen Preisen. Vor allem Tatarfans sind im Cascade an der goldrichtigen Adresse: Eine Extrakarte raffinierter Tatargerichte in köstlichen Varianten — von klassisch bis vegetarisch — lässt keine Wünsche offen! Darüber hinaus begeistern hier Spezialitäten wie der Engadiner Brotsalat aus Wurzelgemüse-Birnenbrot mit Ziegenfrischkäse-Salsiz, Nüssen und Mandarinen ebenso wie das Bergwiesen-Carpaccio aus Bündnerfleisch mit Alpenkräutern, Steinpilzen und Mutschli-Alpkäse sowie der Hirschrücken auf Marroni-Rotkraut mit Taragna-Pastinake oder die Lammhaxe auf Cremolata-Aquerello-Safran. Auch das Kalbsfilet, gefüllt mit Bergkäse und Rohschinken, avancierte bereits zu den beliebten Favoriten bei den Gästen im Cascade. Desserts wie das Mandel-Rosinen-Rösti zum Gravensteiner-Apfelsorbet setzen den Genüssen zum Abschluss die Krone auf!

Besondere Anlässe lassen sich übrigens in Cascade‘s Private Rooms *„Ed’s“* sowie *„Weinkeller“* in geselliger Runde hervorragend feiern! **www.cascade-stmoritz.ch**

Besondere Orte

Text: Sylt Marketing GmbH

Entspannter Jahresbeginn auf Sylt

SYLT MEER. LEIDENSCHAFT. LEBEN.

Gemächlich wird der ruhige Hafen der Feiertage verlassen und langsam aber sicher auf die offene See des Alltags hinaus geschippert. Wie wäre es dem erschöpften Gemüt nach Lust und Laune einfach Paroli zu bieten? Sylt hat hierfür einiges in petto. Nur nicht verkrampfen, tief durchatmen und abschalten.

Gerade in den kühleren Monaten ist auf Sylt eben genau das möglich, denn nach den Festtagen scheint die Insel oft wie leer gefegt. Dann strahlt sie von ihrer natürlichsten Seite, lädt zum gemütlichen Shopping ein, bietet Platz in den begehrtesten Restaurants oder beeindruckt mit ihrer schier unendlichen Ruhe. Und in der Ruhe liegt bekanntlich auch die Kraft. Ganz ungeniert pustet die Sylter Seebrise frischen Wind in die Segel: Spaziergänge am Strand oder am Wattenmeer haben eine belebende Wirkung auf Herz und Seele. Oftmals reichen schon ein Blick über die berühmte Kante und die weitreichende, klare Sicht aus, um neuen Optimismus zu gewinnen.

Nach einem gemütlichen Bummel durch Westerland's Innenstadt wäre eine Massage entweder in einem der exklusiven Hotels oder auch im direkt in den Dünen gelegenen Syltness Center ideal, um verspannten und müden Muskeln wieder auf die Sprünge zu helfen.

Sylt Marketing GmbH

Die insulare Erholungspalette reicht von der traditionellen Algenbehandlung oder Schlickpackung über Reiki, Shiatsu, warmen Basaltsteinen bis hin zu Schokoladen- oder Kräuterbehandlungen. Besonders nach einem ausgiebigen Strandspaziergang kann der Sylter Heilschlick Wunder bewirken. Denn diese warme, feinkörnige Substanz enthält Mineralien wie Kalzium und Kalium, zudem werden Stoffwechsel und Durchblutung angeregt.

Für alle Mutigen gibt es noch eine altbewährte Methode, um den Kreislauf und das Immunsystem anzukurbeln: der Besuch einer der fünf Strandsaunen. Aus der Sauna heraus geht es direkt in die kühle Nordsee und wieder zurück ins Warme. Wem danach noch kalt sein sollte, könnte den Vorgang einfach wiederholen.

Weitere Informationen rund um das Sylter Wellness-Paradies finden sich beim virtuellen Inselspaziergang auf **www.sylt.de**, telefonisch unter *+49(0) 4651/ 82020* oder per E-mail an *info@sylt.de*.

ISTS Syltness Center

Text und Bilder: c/o Ball: COM Communications Company GmbH

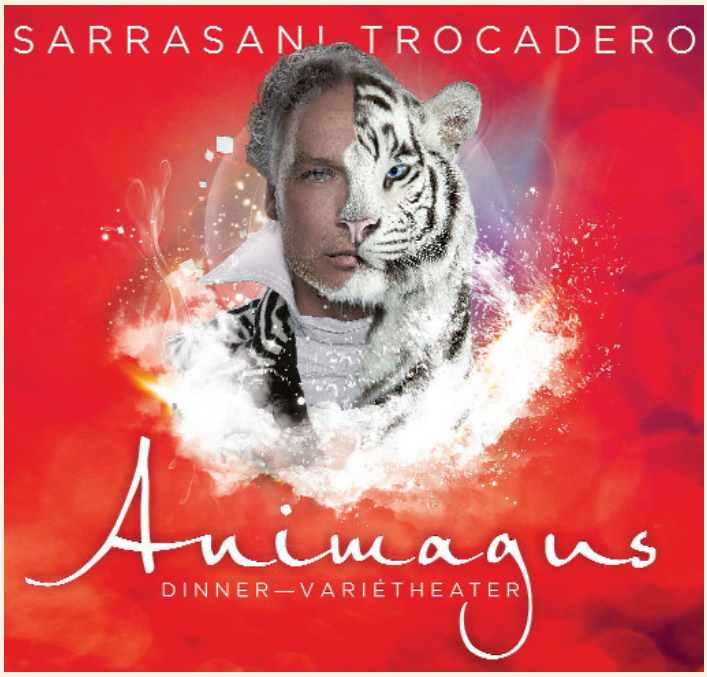
Show

SARRASANI TROCADERO
DINNER-VARIÉTHEATER DRESDEN

Südafrikanisches Supertalent bei Sarrasani

In den Sommermonaten 2013 fieberte Südafrika mit Künstler Yello vor den Bildschirmen: Der 37-Jährige begeisterte Jury und Publikum der dortigen Ausgabe von „Das Supertalent“ und erreichte das Halbfinale der Castingshow. Er ist ein Supertalent im wahrsten Sinne des Wortes, denn sein künstlerisches Repertoire reicht von Akrobatik und Stunts über Musik und Schauspiel bis hin zu seiner Paradedisziplin Comedy. Was ihn trotz vieler anderer Engagement-Angebote wieder ins Trocadero Dinner-Variétheater verschlagen hat? Seine Freundschaft zu Magier und Unternehmenschef André Sarrasani und die Liebe zu Dresden.

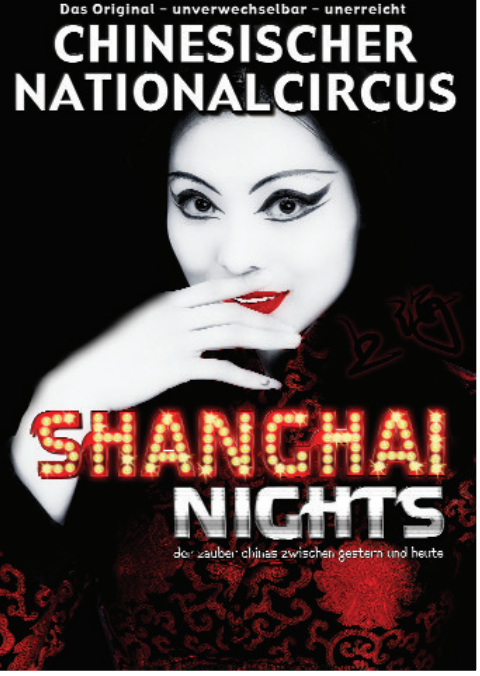
Dresden ist nun zum vierten Mal für eine Spielsaison die Wahlheimat von Lloyd Kandlin alias Yello. In der Sarrasani *Dinnershow „Animagus“* sorgt er für das Amüsement der Gäste und dafür, dass kein Auge trocken bleibt. Eine Gabe, die ihn in ganz Südafrika bekannt gemacht hat: In der Fernsehsendung „South Africa’s Got Talent“, der dortigen Version von „Das Supertalent“. „Die Teilnahme an der Show war atemberaubend“, sagt Yello rückblickend. „Trotz aller Angebote, die ich im Anschluss an die Sendung erhalten habe, wollte ich unbedingt wieder nach Dresden zurück kommen. Das Publikum hier gibt mir so viel Bestätigung und die Arbeit mit André macht mir riesigen Spaß.“



Was kaum einer weiß: Yello hat einen weitaus größeren Anteil am Erfolg der Dinnershow als seine Bühnen- Performance. Zusammen mit André Sarrasani konzipierte er die komplette Innengestaltung des Trocadero Dinner- Variétheaters. Sie werkelten mit vielen fleißigen Helfern daran, die Gäste gleich beim Betreten des Foyers in eine mystische Welt zu entführen. Entstanden ist ein Zauberwald, der natürliche Elemente, wie massive Äste einer Eiche, mit kleinen Lichtelementen in Szene setzt und das ganze Interieur in ein wohliges Licht taucht. „Dinge selbst zu gestalten, ist eine meiner größten Leidenschaften. Das fängt an beim designen meiner Bühnenkostüme — und je mehr Gestaltungsmöglichkeiten es gibt, umso mehr Ideen kommen mir in den Sinn. Es ist ein wahnsinnig tolles Gefühl, die Freiheit zu haben, etwas Großes bis ins letzte Detail umzusetzen.“ Selbst den kleinen Durchgang zu den Waschräumen haben Lloyd Kandlin und André Sarrasani gemeinsam verwandelt: in eine gemütliche Bibliothek, bei der Besucher erst auf den zweiten Blick den Eingang erkennen.

Die Varieté-Show im Sarrasani Trocadero Dinner-Variétheater wird begleitet von einem Vier-Gänge-Gourmet-Menü, kreiert von *Starkoch Mirko Reeh*. Noch bis 16. Februar 2014 ist Sarrasanis Show-Spektakel „Animagus“ in Dresden auf dem Straßburger Platz zu sehen — und feiert gleichzeitig Jubiläum: 10 Jahre Sarrasani Trocadero in der Landeshauptstadt.

Hotline (0700) 727 727 264 (0,14 Euro/ Min.) **www.sarrasani.de**



Show

„Back To The Roots“

„Shanghai Nights“ — mit neuem Showkonzept!

SARRASANI TROCADERO
DINNER-VARIÉTHEATER DRESDEN

Text: Schoregges Entertainment GmbH; K. Fischer; Bilder: Schoregges Entertainment GmbH

Im März 2014 — genau vom 12. bis 15. 3. — macht der *Chinesische Nationalcircus* zu seinem 25-jährigen Jubiläum innerhalb seiner aktuellen Europatournee mit dem neuen Programm *„Shanghai Nights — der Zauber Chinas zwischen gestern und heute“* Station in Dresden.

Raoul Schoregge, Produzent des Chinesischen Nationalcircus und *André Sarrasani* entschieden sich gemeinsam für das *Sarrasani Trocadero* als diesjährigen Veranstaltungsort, da sich der Dresdner Kulturpalast, bisheriger Spielort des Nationalcircus, in der Sanierung befindet. Im Trocadero wird die Symbiose von berührender Körperkunst in verführendem Ambiente sehr gut ermöglicht.

Sensationell ist die scheinbare Aufhebung der Schwerkraft in den Augen des Betrachters, und die gelebte Einheit von Körper, Geist und Seele kann gleichermaßen als Synonym für chinesische Artistik gelten. So ist die chinesische Akrobatik, im Chinesischen auch ZAJI genannt, mehr als nur die Aneinanderreihung spektakulärer Turnübungen, mehr als nur Karma, Kunst und Können.

Wesentliche Geburtsstätte und wichtigster Pfeiler ihrer Entwicklung in ihrer über 2000jährigen Geschichte ist das Teehaus. Die Stellung dieses seit jeher in China gesellschaftlich so wichtigen Ortes, an dem Kontakte geknüpft, Zukunftspläne besprochen und Entscheidungen getroffen werden, hat sich im Laufe der Zeit kaum verändert und nichts an seiner Wichtigkeit verloren. Auch wenn es heute Hotel-Lobbies, Cafes oder Restaurants sind, die Chinesen schmieden Pläne beim Essen und Trinken. Und wie es so ist, da wo Menschen sich treffen, essen, trinken und unterhalten, dort ist das Entertainment nicht weit. Zur Unterhaltung entwickelte sich eine inzwischen ausgefeilte Kunst, die „Normalsterbliche“ mit offenen Mündern und ohne Worte zurück lässt. Dem engen Raum und somit begrenzten Mitteln folgend, wurde gezeigt, zu was der menschliche Körper im Stande ist. Einfachste Alltagsgegenstände, die im Teehaus vorhanden waren, Tassen, Teller, Stühle, Tische, Gläser, Töpfe, einfach alles was greifbar war, wurde dabei zum unterstützenden Requisit. Dies alles wurde jongliert, balanciert und in die Luft gewirbelt, um dann nicht etwa wieder mit den Händen gefangen zu werden. Nein, dafür kamen dann die Füße oder der Kopf zum Einsatz. Egal ob Körperteil oder Requisit, diese akrobatische Zweckentfremdung wurde zum wesentlichen Bestandteil der chinesischen Akrobatik.

Und genau diesem Umstand wird das neue Inszenierungskonzept bei Shanghai Nights gerecht. Ort des Geschehens wird ein Raum sein, der einer Symbiose aus dem klassischen Teehaus, einer Bar, einer Opiumhöhle und einem Varieté der 40er Jahre in Shanghai gleicht. Alle Artisten werden Gäste und Bedienstete dieses Etablissements sein und alle notwendigen Requisiten sind schon da, weil sie als Bestandteil des alltäglichen Lebens auf natürliche Art & Weise schon im Bühnenbild integriert sind. So passieren nun die akrobatischen Wunder einfach im Spiel und ohne jede marktschreierische Ankündigung. Einfach so, überzeugend und nachhaltig. Konsequent verfolgt der Chinesische Nationalcircus hiermit seinen eigenen Trend der letzten Jahre, nämlich weiter dem Zuschauer kein reines Nummernprogramm zu präsentieren, sondern ihm vielmehr als Teil eines großen Ganzen den Einblick in eine fremde faszinierende Kultur zu erleichtern und durch das Gesehene & Geschehene tief emotional zu berühren. Und so schließt sich dann auch wieder der Kreis zum Ursprung der chinesischen Akrobatik, zum schon erwähnten Teehaus. Also SHANGHAI NIGHTS geht dann doch BACK TO THE ROOTS, um auch weiterhin den neuen Herausforderungen des erfolgreichen Showbusiness Genüge zu leisten.

Hotline (0700) 727 727 264 (0,14 Euro/ Min.) **www.sarrasani.de**

Bilder und Text: Internationale Bodensee Tourismus GmbH

Fasnacht am Bodensee — die bunten Seiten des Winters

Tradition, Brauchtum und ganz viel Vergnügen

Wenn die Weihnachtszeit vorbei ist und der Frühling noch auf sich warten lässt, beginnt rund um den Bodensee die Fasnacht. In allen vier Ländern der Bodenseeregion — Deutschland, Österreich, Schweiz und dem Fürstentum Liechtenstein — wird nun tagelang gefeiert. Bei zahlreichen Umzügen durch mittelalterliche Gassen lassen sich traditionsreiche Masken und Gewänder ebenso bestaunen wie verrückte moderne Kostüme. Groß und Klein machen sich auf, die Wintergeister mit allen Kräften zu vergraulen — und Sie sind eingeladen, daran teilzunehmen! Die fünfte Jahreszeit ist ideal, um die Region um den Bodensee kennenzulernen, den Winterblues zu vertreiben und noch einmal von den vielen winterlichen Urlaubsangeboten auf der Website www.bodensee-winter.eu zu profitieren.

Woanders gibt es Karneval und Fasching — am internationalen Bodensee gibt es die Fasnacht, auch Fasnet genannt, und Sie werden kaum eine andere Region finden, wo mit so viel Inbrunst und Liebe jahrhundertealtes Brauchtum jedes Jahr aufs Neue zum Leben erweckt wird — und gleichzeitig so rauschend gefeiert wird. Nicht nur für Einheimische ist es der Höhepunkt des Jahres, wenn die Narrenzünfte zusammenkommen und zu festlichen Bällen und lebenslustigen Umzügen laden.

Narrentreiben zum Mitfeiern

Ab Mitte Februar stehen so viele einzigartige Feste und Ereignisse auf dem Fasnachtskalender, dass die Auswahl schwerfällt.

So heißt es beispielsweise in Friedrichshafen zum Start „Leinen los und volle Kraft voraus“, wenn bereits zum 15. Mal der SWR die närrische Sendung „Bütt an Bord-Narrenschiff ahoi!“ (14.02. im Graf-Zeppelin-Haus) präsentiert. Auch Tettnang wird nach dem Hopfentanz vor dem Rathaus (14.02.) mit Tausenden von Narren bevölkert sein. Zum 125jährigen Jubiläum zelebriert die Hopfenstadt mit der Großen Freinacht und dem Wecken des Hopfennarrs (15.02.) sowie mit dem großen Narrensprung Oberschwaben-Allgäu (16.02.) die Schwäbisch-Alemannische Fasnet.

Eine Woche später folgen dann Schlag auf Schlag weitere beliebte Höhepunkte der fünften Jahreszeit. In Konstanz sind es nach dem Butzenlauf (26.02.) vor allem die Feiern am „Schmotzigen Dunschtig“ (dem Schmutzigen Donnerstag, 27.02.) und der große Abschlussumzug (02.03.), die Feier- und Schaulustige aus Nah und Fern in die Konzilstadt locken. Nicht verpassen sollte man auch den „Hemdglonker“, bei dem alle Freunde der Straßenfasnacht in weißen Nachthemden und Schlafmützen durch die Gassen ziehen (am 27.02. in Konstanz, am 28.02. in Friedrichshafen). Weit über die regionalen Grenzen bekannt ist auch das Stockacher Narrengericht, bei dem die Vorgeladenen humorvoll für ihre Schwächen und Torheiten zur Rechenschaft gezogen werden (27.02.). Beim Hänsele Juck in Überlingen hingegen jukken — also springen — die Hänsele durchs Franziskanertor,

(Fortsetzung nächste Seite)

Bilder und Text: Internationale Bodensee Tourismus GmbH

Fasnacht am Bodensee — die bunten Seiten des Winters

Tradition, Brauchtum und ganz viel Vergnügen

(Fortsetzung von Seite 8)

bevor das bunte Fasnachtstreiben die Gassen füllt (01.03.).

Auf der anderen Seite des Sees wird in St.Gallen mit der Aaguggete (27.02) in den frühen Morgenstunden die Fasnacht eingeläutet, welcher mit dem großen Fasnachtsumzug (02.03.) ihren Höhepunkt findet. Und in Liechtenstein spielen beim Monsterkonzert Schaan zahlreiche Guggenmusiker auf (01.03.) und stimmen die Straßenfasnacht an, bei der wahrscheinlich der ein oder andere bis zum Fasnachtsumzug am folgenden Tag durchfeiern wird. Aber auch in vielen kleineren Ortschaften rund um den Bodensee finden traditionelles Narrenbaumsetzen, gesellige Umzüge und Brauchtumsvorführungen statt. Umfassende Informationen zu allen wichtigen Terminen der Fasnacht in der Vierländerregion Bodensee finden sich unter

www.bodensee-winter.eu/Fasnacht-am-Bodensee

Einzigartige Winterangebote, Thermenlandschaft Bodensee, Kultur satt und Wintersport

Ob hinein ins bunte Treiben oder Erholung vom Feiern — die fünfte Jahreszeit bietet eine hervorragende Gelegenheit, noch einmal von attraktiven Pauschalen und Angeboten zu profitieren, die für viele Hotels, Ferienwohnungen und andere Unterkünfte in der Winterzeit gemacht werden. Perfekt kombinieren lässt sich dies natürlich jederzeit mit entspannenden Wellnessangeboten, wie beispielsweise im Thermentrio Konstanz-Meersburg-Überlingen oder entlang der schwäbischen Bäderstraße, sowie mit dem umfassenden Kulturangebot der Vierländerregion. Zudem lockt in unmittelbarer Bodensee-Nähe ein „fürstliches" Skigebiet, das schneesichere, familiäre und urige Malbun im Fürstentum Liechtenstein. Ganz nah liegen übrigens auch die kleinen, feinen Skigebiete Vorarlbergs - Laterns, das Bödele oder der Pfänder bei Bregenz.

Und für alle, die Geschmack an der einzigartigen Vierländerregion Bodensee gefunden haben, beginnt schon ab 29.03. die (Vor-)Saison der BodenseeErlebniskarte (BEK) — der einfachste Weg, die zahlreichen Attraktionen und Ausflugsziele der internationalen Bodenseeregion zu entdecken.

Die Internationale Bodensee Tourismus GmbH — kurz skizziert:

Die IBT GmbH ist die internationale Organisation der gesamten am Bodenseetourismus teilhabenden Tourismusorganisationen. Deren Gesellschaftern obliegt es, durch Maßnahmen der Willensbildung und Willenssicherung in ihrem jeweiligen Umfeld (Landkreis, Destination, Verein), die Interessen und Vorstellungen ihrer Tourist-Informationen, Unternehmen und Mitgliedern gebündelt und bereits abgestimmt in die IBT GmbH einzubringen. Als eine an ihren Stakeholdern (Anspruchsgruppen) ausgerichtete Tourismusorganisation hat die IBT GmbH die zentrale Aufgabe, Tourismusstrategie, Markeninhalte und -themen umzusetzen und weiterzuentwickeln, und zwar auf der Grundlage dessen, was im InterregIV-Projekt „Positionierung der Tourismusregion Internationaler Bodensee" erarbeitet wurde. Die inhaltliche Führung liegt hierbei — ebenso wie die Markenführung der Marke Vierländerregion Bodensee für den touristischen Bereich — bei der IBT GmbH. Ihre Arbeit umfasst die Koordination von Marktforschung und Konkurrenzbeobachtung sowie Marketingaufgaben wie Marktbearbeitung und Imagewerbung für den internationalen Bodensee in den bestehenden Kernmärkten sowie neuen und internationalen Märkten. Darüber hinaus ermöglicht die IBT GmbH Synergien, indem sie Kooperationen und Erfahrungsaustausch der verschiedenen Tourismusakteure organisiert. Entsprechend der im Positionierungsprojekt entwickelten Leitlinien verfolgt die IBT GmbH in ihrer Arbeit zwei Schwerpunkte: die Ausweitung der bestehenden Kernmärkte um neue, insbesondere internationale Märkte sowie die strategische Orientierung für den Ganzjahrestourismus.

Die Tourismusorganisation der VIER LÄNDER REGION BODENSEE®

Bilder: Strandhotel Glücksburg; Text: primo PR, Frankfurt/M.

Ostern

Das „Weiße Schloss am Meer“: Vier-Sterne-Superior Strandhotel Glücksburg

Gerade ist der Weihnachtsspeck passé und schon steht das nächste Fest an: Ostern. In diesem Jahr fallen die Osterfeiertage auf einen späten Termin (18. bis 21. April) — ideal, um den Frühling mit einem Kurztrip an die schleswig-holsteinische Ostsee einzuläuten. Nur knapp zwei Autostunden von Hamburg entfernt, sind in Glücksburg, der nördlichsten Stadt Deutschlands, schöne Strandmomente garantiert.

Das *Vier-Sterne-Superior Strandhotel Glücksburg* alias das *„Weiße Schloss am Meer“* begeisterte schon Emil Nolde und Thomas Mann. Am Flensburger Fjord mit Blick auf Dänemark gelegen, glänzt das Traditionshaus seit 2008 in skandinavischem Flair: Die nordische Leichtigkeit und naturschöne Dekoration ist in jedem der 36 luxuriös eingerichteten Zimmer und Suiten zu spüren. Der Fokus auf Natürlichkeit bestimmt sämtliche Bereiche des Hotels: von der Auswahl der Zutaten im Restaurant „Felix“ — vom Gault Millau mit einer Haube prämiert — über die biologischen Kosmetikprodukte im Wellnessbereich bis hin zur Ausstattung und Dekoration. (Das Doppelzimmer ist buchbar ab 139 Euro pro Zimmer und Nacht.)

Osterprogramm

Ganz erfrischend ist das Osterarrangement des Hauses (gültig vom 18.-21. April), das neben drei Übernachtungen inklusive Frühstück täglich ein Abendmenü (entweder 3-Gang-Menü oder regionales Buffet nach Wahl des Küchenchefs) sowie die freie Nutzung der Wellness-Lounge mit wohltuenden Saunen, Saunagarten, Dampfbad und Fitnessmöglichkeiten und ein kleines Osterpräsent enthält. Die Entdeckung der Region steht ebenso auf dem Plan: Am Ostersamstag erkunden die Gäste nach einem ausgiebigen Frühstück Flensburg und bummeln durch die Innenstadt zur berühmten „Roten Straße“ mit ihren malerischen Hinterhöfen. Dort lädt das „Wein- & Rumhaus Braasch“ mit seinem legendären Rum zu einem Besuch ein. Der Ostersonntag startet mit einem reichhaltigen Osterfrühstück — und Groß und Klein freuen sich auf das große Ostereiersuchen am Strand. Ein Ausflug zum Glücksburger Wasserschloss empfiehlt sich als Feiertagsprogramm am Nachmittag, bevor am Abend erneut ein köstliches Oster-Drei-Gänge-Menü auf den Tisch kommt. Das Arrangement kostet ab 395 Euro pro Person im Doppelzimmer. Das Angebot ist auf Nachfrage auch in einer verkürzten Variante buchbar. Neben den vorgeschlagenen Aktivitäten stehen auch — je nach individuellem Interesse und Witterung — zahlreiche weitere Freizeitmöglichkeiten zur Wahl, mit denen die Gäste des Strandhotels Glücksburg ihr Osterwochenende gestalten können. Beispiele dafür sind Golfen auf dem 18-Loch-Platz des Förde Golf Clubs Glücksburg, ein Ausflug nach Sonderburg, einer kulturellen Perle Dänemarks, die in nur 30 Minuten erreichbar ist, oder eine Schifffahrt vorbei an den dänischen Ochsen-inseln bis nach Flensburg. Am Samstagabend stellen die zahlreichen Osterfeuer an den Stränden eine besonders stimmungsvolle Attraktion dar.

Feiertagsangebot auch für Tagesgäste: Oster-Lunch

Unabhängig von einem Arrangement oder Übernachtungsaufenthalt im Strandhotel Glücksburg laden Küchenchef André Schneider und sein Team am Ostersonntag, dem 20. April sowie Ostermontag, dem 21. April 2014 jeweils von 12.00 bis 14.00 Uhr zum Oster-Lunch ein. Das traditionelle Osterbuffet bietet in der skandinavisch geprägten Atmosphäre des Hauses eine Vielfalt an frisch zubereiteten Köstlichkeiten, darunter Osterlammkeule in Frühlingskräutern, kalte und warme Vorspeisen, Suppen, Fisch- und Fleischgerichte sowie verschiedene Dessertvariationen. Dazu genießen die Gäste einen Willkommens-Prosecco, frische Säfte und Kaffeespezialitäten. Pianomusik sorgt für angenehme, entspannte und zugleich gediegene Stimmung. Der Preis für die Teilnahme am Oster-Lunch beträgt 39,00 Euro pro Person. Bei schönem Wetter genießen die Gäste die Lunch-Kreationen auch auf der Sonnenterrasse. Tischreservierungen und weitere Informationen unter

www.strandhotel-gluecksburg.de

GRAND HOTEL & SPA
KURHAUS AHRENSHOOP

Wettbewerb

Bild und Text: P3PR Berlin

Weiß, Rot, Rosé, Bender

Peter Rensch gewinnt Wettbewerb für eigenes Weinetikett des Grand Hotel

Ahrenshoop, den 20. Januar 2014 — Feiner gelber Sandstrand, tiefdunkle Buhnen teilen das strahlend blaue Meer; rote Kliffhänge und tiefschwarze Bäume vor dunkelblauer See; die rosa untergehende Sonne über Ostseesand und Wasserpfützen — das sind die drei Entwürfe des *Berliner Künstlers Peter Rensch*, der den Wettbewerb für die neuen Weinetiketten der Bender-Weine gewonnen hat.

Der 58 Jahre alte Künstler aus Berlin-Friedrichshagen setzte sich damit bei dem in Zusammenarbeit mit dem Künstlerhaus Lukas organisierten Wettbewerb mit seinen Holzschnittmotiven gegen Cornelia Groß Entwürfe aus Öl auf Papier sowie eine Feder-Tusche-Zeichnung von Olaf Wegewitz durch. „Alle drei Künstler waren zuvor zu Arbeitsaufenthalten bei uns in Ahrenshoop und haben dadurch eine enge Beziehung zum Ort und unserer Region“, erklärt Gerlinde Creutzburg vom renommierten Künstlerhaus Lukas.

Ab kommendem März sind Peter Renschs Weinetiketten auf dem Weißen, Roten und Rosé Wein von *Andreas Bender* zu sehen.

von links nach rechts: Peter Rensch, Martin Wenzel, Andreas Bender

Damit intensivieren das exklusive Ostseestrandhotel mit der einzigartigen Traumlage und der junge sympathische Winzer Andreas Bender ihre bisherige Zusammenarbeit. „So wie wir 2010 eröffnet haben, brachte Andreas Bender im selben Jahr seinen ersten eigenen Jahrgang auf den Markt. Ich war sofort beeindruckt von seinen Weinen, die einfach pures Trinkvergnügen sind“, sagt Hotelinhaber Oliver Schmidt.

Andreas Bender zählt zu den neuen innovativen deutschen Weinmachern. Neben seinem eigenen Moselweinberg arbeitet er in der Pfalz mit Vertragswinzern zusammen. Heraus kommen klassische Moselweine mit viel Eleganz, feiner Frucht und dezenter Struktur. Die Rotweine zeichnen sich durch herrliche Fruchtigkeit aus, haben perfekt eingebundenes Holz und sind mit Ihrer weichen und animierenden Art durchaus eine Besonderheit in der deutschen Rotweinszene.

„So wie Bender sich ausschließlich dem Genuss widmet, legt das Grand Hotel seinen Fokus ausschließlich auf dem individuellen Wohlfühlen seiner Gäste. Damit passen wir perfekt zusammen“, so *Hoteldirektor Martin Wenzel*. Geplant ist künftig jahrgangsweise exklusive Etiketten gestalten zu lassen. Der aktuelle Künstler und seine Werke werden zudem in einer eigenen Ausstellung im Grand Hotel zu sehen sein. “Und vielleicht gibt es sogar demnächst einen Bender-Wein exklusiv für das Grand Hotel Ahrenshoop”, sagt Hoteldirektor Martin Wenzel.

www.kurhaus-ahrenshoop.de

TRAVEL CHARME
Strandidyll
Heringsdorf / Usedom

Zeremonie

Gemütliche Auszeit für kalte Tage

„Usedomer Teezeit“ im Travel Charme Strandidyll Heringsdorf

Bei kalten Temperaturen können sich Gäste des *Travel Charme Strandidyll Heringsdorf* nach einem langen Strandspaziergang im gemütlichen Ambiente des Vier-Sterne-Superior-Hotels bei einer Tasse Tee wieder aufwärmen. Ob Travel Charme Auslese, Superior Gyokuro oder Herbs & Honey — sie wählen dabei aus einem Angebot von 28 Sorten des renommierten Teehauses Ronnefeldt. Die ausgebildete *TeaMasterin Gold, Kerstin Müller*, steht ihnen dabei beratend zur Seite. Für Liebhaber des Heißgetränks bietet das Travel Charme Strandidyll Heringsdorf eine exklusive Teezeremonie an: Gäste wählen dabei ihren Lieblingstee aus dem Sortiment und bekommen zusätzlich hausgemachte Fingersandwiches, Scones und eine kleine Kuchenauswahl serviert. Die Teezeit ist ab 15 Uhr für 20 Euro pro Person buchbar.

www.travelcharme.com

Bild: Travel Charme Hotels & Resorts; Text: Global Communication Experts GmbH, Frankfurt/M.

+++ 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,
Gambrinusstraße 16, 01159 Dresden,
Telefon (0351) 49 76 63 90
email: **journal@gourmet-classic.de**