classic Gourmet digital journal

Elektronische Zeitung des Internetportals www.gourmet-classic.de · Ausgabe 43 / März 2014

Koch-Philosophie

Das „Landhaus Scherrer“ setzt auf norddeutsche Hochküche

Text: BEiL², Maria Baufeld
Bilder: Landhaus Scherrer

Erstklassige Bio-Produkte treffen auf traditionelle Handwerkskunst und Nachhaltigkeit

LANDHAUS SCHERRER

Hamburgs beständigster Sternekoch, *Heinz O. Wehmann*, steht seit mehr als 30 Jahren für nordisches Understatement mit Bioqualität und hat den Begriff der norddeutschen Hochküche auch über die Grenzen Hamburgs hinaus geprägt. Er hat sich der Pflege und Weiterentwicklung dieser verpflichtet und gilt als Vorreiter für viele aktuelle Koch- und Küchen-Trends. Zur Philosophie seiner Küche gehört es, vergessene Rezepte neu zu interpretieren und wieder aufleben zu lassen. Zudem entwickelt der Sternekoch innovative norddeutsche Gerichte, die sich aus den Produkten der biologischen Landwirtschaft und der Essenskultur seiner Region herleiten.

Seine heimatverbundene Haltung, sein humorvolles und bodenständiges Wesen und die stets sachliche Erscheinung machten ihn schnell zu einem festen Bestandteil der Norddeutschen TV-Landschaft. Jeden Montag ist er in der Sendung „Mein Nachmittag“ des NDR live zu sehen und unterhält viele 100.000 Zuschauer. Dass die Küche von Heinz O. Wehmann auf perfekter traditioneller Handwerkskunst basiert, schmeckt man sofort: Seine Gerichte sind eine Mischung aus Klassik und Moderne, die aus überwiegend regionalen Produkten hergestellt werden und auf überflüssige Showeffekte verzichten. Zudem legt er größten Wert auf Nachhaltigkeit, daher wird die Wertschöpfungskette aller Produkte optimal genutzt: So wird aus der Rinder-Pistole (damit wird das komplette Rinder-Hinterviertel ohne Bauchfleisch bezeichnet, welches aus Hesse, Ober- und Unterschale, Nuss, Hüfte, Tafelspitz, Filet und Roastbeef besteht) ein Filet für das Gourmet-Restaurant, Filet-Geschnetzeltes für das Bistro und ein Ragout für das Öl gezaubert. Selbst nach über 30 Jahren am Herd hat Heinz O. Wehmann nichts von seiner Begeisterungsfähigkeit verloren. Sein Ideenreichtum für neue und schmackhafte Rezepte kennt keine Grenzen. Er gehört zu den absoluten Spitzenköchen Deutschlands und wer einen Platz in seinem Restaurant „Landhaus Scherrer“ ergattern will, sollte rechtzeitig reservieren. Regelmäßig finden hier Kochkurse, Küchenpartys und Charity-Veranstaltungen statt.

www.landhausscherrer.de

Gesundheit

Gründlicher Frühjahrsputz — auch mal innerlich

Bilder: Kamalaya
Text: Angelika Hermann-Meier PR

Tipps aus dem Wellness- und Gesundheitsresort Kamalaya / Koh Samui

Leistungsschwäche und Antriebslosigkeit — viele interpretieren das als Frühjahrsmüdigkeit. Allerdings: Die Ursachen sind häufig andere. Durch die tägliche Belastung mit Schadstoffen aus der Umwelt, Stress und falscher Ernährung lagern sich im Gewebe Giftstoffe ab, die der Körper nicht mehr ausscheiden kann. Dies schwächt unser Immunsystem, dadurch können sogar ernsthafte Erkrankungen entstehen. Soweit soll es nicht kommen. Eine Auszeit für die Leber und innere Reinigung bringen den gesamten Organismus wieder auf Trab. Karina Stewart, Ärztin und Co-Gründerin des Gesundheitsresort Kamalaya in Thailand, hat dazu hilfreiche Tipps.

Der Mensch nimmt täglich Schadstoffe auf. Verursacher sind Plastikverpackungen, Haut- und Haarpflegeprodukte oder chemische Umweltsubstanzen, die wir über die Nahrung zuführen. Obendrein produziert der Körper eigene Stoffwechselgifte. Als zentrales Organ für den gesamten Metabolismus filtert die Leber üblicherweise einen großen Teil der schädlichen Substanzen aus dem Blut — werden es jedoch zu viele, lagert sie der Körper ein. Die Lösung: Detox, also die Entgiftung des Körpers, aktiviert die Selbstheilungskräfte und sorgt für neue Energie und Ausgeglichenheit. Dass solch eine Reinigung auch durchaus mit Genuss verbunden ist, erfahren Gäste bei einem Aufenthalt im Wellness- und Gesundheitsresort Kamalaya auf der südthailändischen Insel Koh Samui. Die von der Mitgründerin und Detox-Expertin Karina Stewart eigens entwickelten und wissenschaftlich fundierten Gesundheitsprogramme sind inzwischen mehrfach preisgekrönt. Folgende Empfehlungen können auch zu Hause einfach umgesetzt werden:

Grüne Nahrungsmittel sind integraler Bestandteil jeder Detox-Kur

Tipp 1: Nähren statt hungern

Im Gegensatz zu einer Fastenkur versorgt ein Detox-Programm den Körper mit ausreichend Nährstoffen. Und zwar durch entzündungshemmende und allergenfreie Nahrungsmittel. Tierprodukte, Alkohohl, Zucker und Weizenprodukte gilt es daher konsequent zu meiden. Deshalb sollten beispielsweise auch süße Früchte nur in kleinen Mengen verwendet werden. Frische und biologische grüne Gemüsesorten unterstützen dagegen den Reinigungsprozess.

Tipp 2: Gutes aus alten Zeiten

Als gesunden Getreideersatz empfiehlt Karina Stewart Quinoa. Vor über 6.000 Jahren galt es schon in Südamerika als wertvolles Grundnahrungsmittel. Auch unter dem Namen „Gold der Inkas“ bekannt, versorgt Quinoa den Körper mit den notwendigen Aminosäuren für den Entgiftungsprozess und erhält obendrein unsere Leistungsfähigkeit dank pflanzlicher Proteine.

Chia Samen kannten bereits die Mayas als Heilmittel. Schon ein Teelöffel vor dem Frühstück oder nach dem Abendessen, acht Stunden in Wasser eingeweicht, bindet Gifte im Körper und leitet überschüssige Hormone aus. Übrigens bewähren sich Chia Samen auch gegen Kopfschmerzen, die gerade zu Beginn einer Entgiftung durch die intensiven körperlichen Prozesse auftreten können.

Tipp 3: Warme Nahrung, aber richtig

Suppen und erwärmtes Gemüse sind leichter zu verdauen. Allerdings müssen bei der Zubereitung die Nährstoffe erhalten bleiben. Deshalb empfiehlt Karina Stewart Zutaten schonend zu dünsten und hochwertige Öle im Nachhinein hinzuzufügen. Auch wenn die Mikrowelle praktisch und zeitsparend erscheint — ihre Strahlen zerstören die Nahrungsmoleküle. Generell gilt: Speisen sollten immer frisch zubereitet werden.

Tipp 4: Ausreichend trinken

Wer über den Tag verteilt zwei bis drei Liter gefiltertes Wasser trinkt, wirkt häufig einem Hungergefühl entgegen. Optimal ist auch grüner Tee, der als wirkungsvoller Antioxidant über zellschützende Eigenschaften verfügt.

(Fortsetzung nächste Seite)

Preisbeispiel für ein Detox-Basis-Programm im Kamalaya:

7 Tage kosten ab 2.190 Euro pro Person in einem Hillside-Doppelzimmer. Darin enthalten sind Flughafentransfer, Vollpension, Beratungen, Bio-Impedanz-Analyse, 5 Chi Nei Tsang Massagen, 5 Sitzungen in der Infrarot-Sauna, eine Colon-Hydro-Therapie sowie Entgiftungs-Heilkräuter und Nahrungsergänzungsmittel. Daneben die täglich angebotenen Aktivitäten wie Yoga, Pilates, Qi Gong, Tai Chi und Meditation sowie Nutzung von Dampfbad, Pool und Fitnesscenter.

Gesundheit

(Fortsetzung von Seite 2)

Gründlicher Frühjahrsputz — auch mal innerlich

Bilder: Kamalaya
Text: Angelika Hermann-Meier PR

Tipps aus dem Wellness- und Gesundheitsresort Kamalaya / Koh Samui

Tipp 5: Drinks für zwischendurch

Ein Glas warmes Wasser mit dem Saft einer halben Zitrone am Morgen mobilisiert den Stoffwechsel, neutralisiert Säuren im Körper und stimuliert zudem Leber und Nieren.

Grüne Smoothies versorgen uns ausreichend mit Vitaminen, Mineralien und Enzymen. Der Fantasie sind hier keine Grenzen gesetzt: zu einer Tasse Wasser einfach drei Handmengen Grün zugeben. Frischer Ingwer, ein Spritzer Zitrone und wahlweise etwas Obst runden den Geschmack ab.

Am Anfang der Entgiftung empfiehlt Karina Stewart zusätzlich Gemüsesaft aus Karotten und Sellerie. Auch dieser Drink hilft vielfach gegen Kopfschmerzen.

Tipp 6: Zur Ruhe kommen

Beim Abendessen gilt: Früh und leicht sollte es sein. Auch hier orientiert sich die Detox-Küche im Kamalaya wieder an Grünem. Hervorragend eignen sich beispielsweise Spinat, Zucchini, grüne Bohnen, Brokkoli und Kräuter als Suppe. Das warme Bad am Abend und acht bis neun Stunden Schlaf bilden schließlich den perfekten Abschluss eines Entgiftungstages.

www.kamalaya.com

Auszeichnung

„Travellers' Choice Award 2014" für die besten Familienhotels

Text: Media Kommunikationsservice Ges.m.b.H.
PR-Agentur für Tourismus

Das Leading *Family Hotel & Resort Alpenrose* im Tiroler Lermoos zählt zu den 5-Smiley-Vorzeigebetrieben der Europäischen Kinderhotels und zu den am häufigsten ausgezeichneten Hotels in ganz Österreich.

Bild: Kinderhotel Oberjoch

Bereits das zweite Mal in Serie kann die Alpenrose 2014 den *„Travellers' Choice Award"* in der Kategorie *„beste Familienhotels"* für sich verbuchen. Auch das Partnerhotel im bayrischen Oberallgäu, das *Kinderhotel Oberjoch,* wurde mit dem „Travellers' Choice Award 2014" in der gleichen Kategorie ausgezeichnet.

Im Jahr 2012 wurde das Haus von den Tophoteliers Andrea und Ernst Mayer übernommen und auf „Kinderhotel-Standard" ausgebaut. Die Auszeichnung von TripAdvisor, der weltweit größten Reisewebsite, zählt für die Hoteliersfamilie Mayer zu den allerwichtigsten Trophäen, weil sie einzig und allein durch die Beurteilungen der Hotelgäste zustande kommt. Beide Hotels bieten bis zu 13 Stunden Baby- und Kinderbetreuung an sieben Tagen pro Woche und je ein 2.000 m² großes Spielparadies. Das Highlight im Kinderhotel Oberjoch ist die Reifen-Wasserrutsche, mit 128 Metern die Längste unter Deutschlands Hotel-Wasserrutschen. Im „schwimmenden" Piratenland im Hotel Alpenrose vergessen hingegen selbst Mini-Meuterer das Meutern. Das Aktiv- und Relax-Programm für die Eltern hält ebenso viel Abwechslung bereit. Direkt vor den Hotels ist der Einstieg zum Rodel- und Langlaufvergnügen. Nur einen Katzensprung entfernt sind die Skigebiete — zum Sonnenskilauf in Tirol und im Oberallgäu. In den großzügigen Wellness- & SPA-Bereichen geht der Alltag baden oder wird einfach „wegmassiert". Ausgezeichnet sind in beiden Hotels außerdem die Küche und die gehobene Wohnkultur.

Hoteldirektor Kinderhotel Oberjoch: Volker Küchler Bild: Stephan Maka

www.hotelalpenrose.at
www.kinderhoteloberjoch.de

Tradition

Qualitätsmarke „Roter Hahn“

Bilder: Roter Hahn/Frieder Blickle
Text: Angelika Hermann-Meier PR

Unter der Marke „Roter Hahn“ vereint der Südtiroler Bauernbund 1.600 authentisch geführte Höfe in allen Teilen des Landes.

Das Schnapsbrennen hat auf Südtirols Bauernhöfen eine lange Tradition. Beinah jeder in der Obstwirtschaft Tätige stellt neben Saft oder Wein auch Destillate her. Bei ihren hochwertigen Bränden jedoch geht die *Qualitätsmarke „Roter Hahn“* ebenso wenig Kompromisse ein wie anderswo: Die verarbeiteten Früchte etwa müssen ausnahmslos vom eigenen Bauernhof stammen. Regelmäßige Prüfungen des Methanol- und Kupfergehalts garantieren darüber hinaus, dass auch im Brennkessel stets alles mit rechten Dingen zugeht.

Unter der Marke „Roter Hahn“ vereint der Südtiroler Bauernbund 1.600 authentisch geführte Höfe in allen Teilen des Landes. Um ihre Flaschen mit der Marke „Roter Hahn“ versehen zu dürfen, müssen die Südtiroler Schnapsbrenner ihre Destillate nicht nur einer strengen sensorischen Prüfung unterziehen lassen, sondern auch einer chemischen: Regelmäßig einmal im Jahr wird die Menge an enthaltenem Methanol durch eine mehrköpfige Experten-Jury kontrolliert, alle drei Jahre der Kupfergehalt. Außerdem muss eine ausreichend lange Reifung gewährleistet sein. So garantieren die Tester, dass nur Brände von höchster Qualität und bestem Aroma ins Angebot aufgenommen werden.

Insgesamt gibt es derzeit nur sieben Produzenten im Eisacktal, im Vinschgau, im Meraner Land und in Südtirols Süden, die ihre „geistreichen“ Erzeugnisse in der *Broschüre „DelikatESSEN vom Bauern“* präsentieren dürfen. Deren wohlschmeckende Auswahl reicht von hochwertigen Obstbränden aus Äpfeln, Birnen, Kirschen, Marillen und verschiedenen Beeren bis hin zu feinsten Grappas — hergestellt aus dem Trester von Lagrein oder Vernatsch. Früchte und Trauben werden stets reif und frisch verarbeitet und stammen aus den eigenen Obstanlagen oder Weinbergen.

Wer mag, kann die Brennereien nach Voranmeldung gern besuchen und die edlen Tropfen direkt ab Hof erstehen. Dabei ist die kleine Kostprobe vor dem Kauf nicht nur erlaubt, sondern sogar erwünscht. Mit etwas Glück zeigt der Bauer seinen Besuchern sogar das Allerheiligste — die Destille. Adressen, detaillierte Anfahrtsbeschreibungen sowie das gesamte Angebots-Sortiment der einzelnen Höfe finden Südtirol-Urlauber unter **www.roterhahn.it** ebenso wie in der *Broschüre „DelikatESSEN vom Bauern“*.

Tourismus

Text: Nordsee-Tourismus-Service GmbH

nordsee*

Reisen für Alle — barrierefrei an der Nordsee Schleswig-Holstein

Reisen für Alle“ ist das Leitmotiv der Urlaubsorte an der Nordsee Schleswig-Holstein, die Wert darauf legen, dass auch mobilitäts- und aktivitätseingeschränkte Personen einen entspannten Urlaub verbringen können. Eingebettet in das landesweite Projekt „Barrierefreier Tourismus in Schleswig-Holstein“ werden Unterkünfte, Freizeitaktivitäten sowie Cafés und Restaurants nach Qualitäts- und Komfortmerkmalen gekennzeichnet sowie neue Angebote zusammen entwickelt. Viele Orte und Inseln sind bereits gut ausgestattet und ermöglichen ihren Gästen das barrierefreie Reisen. Angebote von Strandrollstühlen mit besonders breiten Reifen für den weichen Sand über barrierefreie Zugänge zum Strand bis zu Unterkünfte in allen Kategorien und gut erreichbare Sehenswürdigkeiten sind vorhanden. Die örtlichen Informationsbroschüren helfen beim Überblick.

Bild: Pellworm Tourismus

Bild: Carlos-Arias-Enciso / Nordsee Tourismus.de

*schleswig-holstein

Urlaub, so weit das Auge reicht!

Wattwandern in Dithmarschen

In der Urlaubsregion Dithmarschen gibt es für mobilitäts- und aktivitätseingeschränkte Personen immer mehr Angebote für die großen Familienferien oder einen Kurztrip zwischendurch. Die notwendige Infrastruktur ist hierfür im Nordsee-Heilbad Büsum ausgebaut worden, so dass der Strand auch von Rollstuhlfahrern und Familien mit Kinderwagen erreicht werden kann. Im Erlebnisbad „Piraten Meer“ gibt es für Rollstuhlfahrer gesonderte Umkleidekabinen. Und auch eine Wattwanderung ist für jeden Gast möglich, denn der Kur- und Tourismusservice verleiht spezielle Wattrollstühle. Eine Broschüre informiert über die Zugänglichkeit von Unterkünften, öffentlichen und privaten Einrichtungen sowie Freizeit- und Wohlfühlaktivitäten in Büsum.

www.buesum.de

Am Meldofer Hafen können die Besucher auf einem barrierefreien Naturerlebnispfad auf Entdeckungsreise gehen und die überaus artenreiche Flora und Fauna im „Nationalpark Schleswig-Holsteinisches Wattenmeer“ bestaunen. Start ist am Nationalparkhaus Meldorf. Auch durch die Stadt Meldorf, deren Hauptattraktionen der Dom in Backsteingotik und das Dithmarscher Bauernhaus sind, können die Gäste barrierefrei reisen.

www.meldorf-nordsee.de

Hören und Fühlen auf Hallig Hooge

Auf Hallig Hooge können Besucher mit eingeschränktem oder fehlendem Sehvermögen mit einer speziellen Navigationshilfe das Eiland hören und fühlen. Das Angebot „Ich höre und fühle, was du siehst“ hilft den Sehbehinderten in Form eines dreiteiligen Landkarten-Sets, die geografischen Zusammenhänge über eine mit Braille beschriftete

(Fortsetzung nächste Seite)

Bild: O. Franke

(Fortsetzung von Seite 5)

nordsee*

Tourismus

Text: Nordsee-Tourismus-Service GmbH

Reisen für Alle — barrierefrei an der Nordsee Schleswig-Holstein

Bild: Nord-Ostsee-Bahn GmbH

Bild: Carsten Holz

Reliefdarstellung zu ertasten. Ein Audio-Guide beschreibt dazu fotografisch genau und mit vielen Hintergrundinformationen, was es zu sehen und zu erkunden gibt. Und für mobilitätseingeschränkte Gäste gibt es einen speziellen Elektro-Rollstuhl.

„Sprechende Speisekarte“

Außerdem gibt es auf dem kleinen Eiland Hallig Hooge eine überaus nützliche Erfindung, die sehbehinderten Urlaubern das Auswählen ihrer Speisen im Restaurant erleichtert: die „Sprechende Speisekarte“. Mit einem Stift wandert der Hallig-Gast über die gedruckte Speisekarte und bekommt angesagt, was in der jeweiligen Zeile steht — so wird kein Vorleser benötigt.

www.hooge.de

Nordfriesland

Einzigartig ist Deutschlands nördlichster Klettergarten „Filu“ in Leck. Egal, ob Menschen mit oder ohne Handicap, auf der professionell gestalteten und von einem erfahrenen Team betreuten Kletteranlage bekommt jeder die Chance, sein ganz persönliches Abenteuer zu erleben. Vom Hochseilgarten bis zum Handicap Parcour, im Klettergarten Filu hat jeder die Möglichkeit, bis an seine Grenzen zu gehen.

http://www.klettern-leck.de

Ebenfalls in Leck befindet sich der Hof Schmörholm mit zwei barrierefreien Wohnungen, welche ab Juli 2014 um eine weitere Wohnung ergänzt werden. Weiterhin steht im Wellnessbereich eine Sauna zur Verfügung, die auch für einen Rollstuhl geeignet ist.

www.hof-schmoerholm.de

*schleswig-holstein

Urlaub, so weit das Auge reicht!

Das Projekt „Barrierefreier Tourismus in Schleswig-Holstein“

Für 10% ist Barrierefreiheit unentbehrlich, für 40% notwendig - mit der Teilnahme am Förderprojekt „Barrierefreier Tourismus in Schleswig-Holstein“, getragen von der Tourismus-Agentur Schleswig-Holstein, wird die Westküste ihr Angebot für mobilitäts- und aktivitätseingeschränkte Personen kontinuierlich erweitern. Gemeinsam werden Angebote entwickelt und nützliche Übersichten für Besucher erstellt. Aufgaben des Projekts sind die Etablierung des bundesweiten Zertifizierungssystems „Reisen für Alle“, Menschen für Barrierefreiheit zu sensibilisieren und Qualifikationsmaßnahmen sowie Beratungsangebote umzusetzen. Es erfolgt eine enge Abstimmung mit dem Landesbeauftragten für Menschen mit Behinderung sowie dem Projekt verbundenen Verbänden und Vereinen. An dem landesweiten Projekt sind die DEHOGA Schleswig-Holstein und elf Pilotregionen, darunter Föhr Tourismus und Dithmarschen Tourismus, beteiligt.Weitere Infos unter

www.nordseetourismus.de/de/barrierefrei

Bild: TASH / I. Wandmacher

Bild: O. Franke

Bilder : Vincent Hotel
Text: Media Kommunikationsservice Ges.m.b.H

Neueröffnung

Neueröffnung Mai 2014: Vincent Hotel — Südsteirische Weinstraße

Klein und fein, ganz oben, umgeben von den schönsten Weinlagen, direkt an der südsteirischen Weinstraße eröffnet im Mai 2014 das Vincent Hotel mit 13 Suiten, Studios und Zimmern. Dort, wo es Carmen und Bernd Schott als Gastgeber hinzog, bieten sie den Gästen einen Ort der Ruhe und Freundschaft, der Beständigkeit und der Wertschätzung. Im Mittelpunkt steht das Wohlfühlen. Auf Atmosphäre, Qualität und Individualität achten Carmen und Bernd täglich bei ihrem Handeln und Tun. Die Liebe liegt im Detail, die Aufmerksamkeit bei den Gästen. Die sechs Suiten — davon vier im Dachgeschoß — vier Seerosen-Studios und drei Zimmer im Vincent Hotel sind großzügig und behaglich elegant eingerichtet. Ein Wechselspiel von warmen und frischen Farben lädt die Natur von draußen ein, weckt Sinne und Emotionen und regt zum Träumen an. Kunstbilder provozieren hier und dort die Fantasie. Natürliche Materialien wie Leinen, Loden, Samt und Holz spiegeln die Seele der Steiermark wider und bieten Raum für Ruhe, Kreativität und Wohlbehagen. Pfiffige Stühle und Sofas laden zum Verweilen und Wohlfühlen ein. Überall bieten sich herrliche Ausblicke auf die Schönheit der südsteirischen Natur. Die große Lounge mit offenem Kamin, die Lounge-Terrasse mit der herrlichen Aussicht über die südsteirischen Weinberge, die Lese- und Hör-Bar mit Büchern und Hörspielen, die Seerosenterrasse, der zwölf Meter lange Swimmingpool, die Sauna, die Bocciabahn, und viele versteckte romantische Ecken laden ein zum Lesen, Lachen, Faulenzen, Fantasieren, Philosophieren, Diskutieren, Saunieren, Schlemmen, Schwimmen, Ausruhen, Bocciaspielen, Träumen, ...

Genießen, Kunst und Kultur im Vincent

Unter dem Motto „Cappuccinoherz und Kürbiskern-Eierspeis“ genießen die Gäste das Langschläfer-Frühstück bis mittags — anders und genussvoll: mit frischen, handgerösteten Arabica-Kaffees aus den besten Anbaugebieten, liebevoll zubereitet und serviert aus der French Press, der Karlsbader Kanne oder der „Dalla Corte“, mit köstlichen Grün-, Früchte-, Schwarz- oder Kräuterbiotees, mit Spezialitäten-Etageren, gefüllt mit ausgesuchten Genüssen aus der Region, mit kräftigenden Müslivariationen und Smoothies, ... In den Gästekühlschränken stehen rund um die Uhr gut gekühlte Getränke und frische Gläser bereit. Ob der Sauvignon im Sitzsack am Seerosenteich, der prickelnde Muskateller-Frizzante am Pool, der eisgekühlte Morillon im gemütlichen Lounge-Chair oder das hopfig-aromatische Bier bei einer Partie Boccia genossen wird, ist ganz den Gästen überlassen — und das alles zu „fast ab Hof“-Preisen. Teatime im Vincent ist ein Ohren- und Gaumenschmaus: Junge Künstlerinnen und Künstler servieren zum Fünf-Uhr-Tee musikalische Hochgenüsse. Neben feinstem Tee werden Petit Fours, Canapés und viele andere Gaumenfreuden kredenzt — England läst grüßen.

Tagen und Feiern im Vincent

Das Vincent kann unter der Woche exklusiv als Seminarhotel gebucht werden. In der lichtdurchfluteten klimatisierten Seminarlounge gibt es alles, was Raum für Motivation bietet und vor allem für positive Arbeitsatmosphäre sorgt (für bis zu 15 Personen). Dort finden wissensdurstige Teams Zeit und optimale Bedingungen um Prozesse zu entwickeln, produktive Gedanken zu entfalten, Gespräche zu führen, zum gemeinsamen Reden, Lernen, Diskutieren, Zuhören, Erarbeiten, „Neudenken“. Jubiläen, Hochzeiten, Hochzeitstage, Geburtstage im privaten Ambiente — im Vincent Hotel bekommen Feste einen außergewöhnlichen schönen Rahmen.

www.vincent-hotel.at

ANSITZ ★★★★S Golserhof

Besondere Orte

Bilder : Hotel Ansitz Golserhof
Text: Media Kommunikationsservice Ges.m.b.H

Feinschmecker in Südtirol: Im Ansitz Golserhof sind Kochkünstler und Weinbauern aus Leidenschaft am Werk

Er begeistert die Gourmets und Weinliebhaber: Der *Ansitz Golserhof****s* in Dorf Tirol. Die Gastgeber sind *Weinbauern* aus Tradition und Leidenschaft. Da ist es Ehrensache, dass ihr Weinkeller prall gefüllt mit den *besten Weinen Südtirols* und einer schönen Auswahl italienischer Tropfen ist. Hiltrud Gufler & Patrick Mair, die Gastgeber des Hauses, lieben es, mit ihren Gästen über die interessante Welt der Weine zu philosophieren — ihre Weinberatung ist top. Wo die Weinliebhaber zusammen kommen, ist eine gute Küche meist nicht weit. Das Küchenteam des Golserhofs verwöhnt mit einem herzhaft-vitalen Kulinarium aus frischen, sorgsam ausgewählten Südtiroler Produkten. Es ist unter anderem die Begegnung von *Südtiroler Küche* und *Cucina Italiana*, die für höchste Gaumenfreuden sorgt.

Schon am Morgen bleibt kein Feinschmecker-Wunsch erfüllt. Das Buffet ist umfangreich gefüllt mit hausgemachten Marmeladen, Milchprodukten von Südtiroler Sennereien, Fleischspezialitäten in bester heimischer Qualität, frischem Brot vom lokalen Bäcker, frischen Eierspeisen, ca. 30 erlesenen Teesorten u. v. m. Nachmittags verführen leckere Kuchen und kleine Snacks zum „Zugreifen". Abends stellen sich die Gäste des Hauses aus der Tageskarte ein Fünf- bis Sieben-Gänge-Feinschmeckermenü zusammen. Am „Tag des Buffets" können die besten Köstlichkeiten probiert werden. Sensationell ist das Käsebuffet. *30 Käsesorten* lachen dem Liebhaber entgegen. Kalorienbewusste wählen aus der gesunden und leichten *Vitalküche*, Kinder aus dem Kindermenü. Spezialmenüs für *Vegetarier und Allergiker* werden ebenfalls angeboten. Der Ansitz Golserhof liegt über den Dächern von Meran, im Herzen einer traumhaften *Wander-Berg-Welt*. Urlauber dürfen sich auf den neuen, romantischen Sonnengarten freuen, der im Frühling 2014 eröffnet wird.

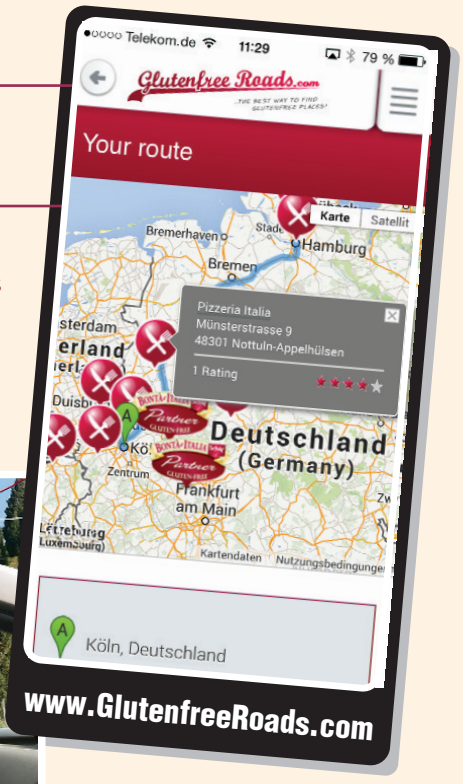
www.golserhof.it

Text: häberlein & mauerer ag,
Bilder: dr. schär

Innovating special nutrition Dr Schär

Ernährung

Glutenfrei unterwegs: Mit der neuen „GlutenfreeRoads-App“ überall auf der Welt glutenfreie Restaurants, Pizzerien, Hotels und Einkaufsmöglichkeiten entdecken!



Um Menschen, die von einer Gluten-Unverträglichkeit betroffen sind das Leben zu erleichtern, bringt Dr. Schär seine Online-Plattform *www.GlutenfreeRoads.com* jetzt auch aufs Smartphone. Mit der neuen App ist die Suche nach glutenfreien Restaurants, Pizzerien, Hotels und Einkaufsmöglichkeiten jetzt ganz einfach — und zwar weltweit.

Derzeit stehen bereits über 40.000 glutenfreie Adressen zur Verfügung und die Datenbank wächst kontinuierlich weiter. Um die Suche noch übersichtlicher und einfacher zu machen, sind die Pizzeria-Partner der beiden Netzwerke *DS PizzaPoint* und *Bontà d´Italia Partner* besonders gekennzeichnet. Die Umkreissuche mit GPS-Ortung und Routenplanung hilft den Nutzern direkt vor Ort glutenfreie Adressen ganz in ihrer Nähe zu finden. Die Nutzer der kostenlosen App können zudem ihre Erfahrungen mit anderen teilen, neue glutenfreie Restaurants hinzufügen und die Kommentare der anderen Nutzer lesen. Somit fällt die Wahl des passenden Restaurants auch unterwegs gleich viel leichter.

Die App ist ab sofort für Android- und iOS-Systeme verfügbar unter **www.GlutenfreeRoads.com**

GPS-Ortung hilft glutenfreie Restaurants in der Nähe zu finden — egal wo man gerade ist.

Der große Vorteil der App ist die Umkreisfunktion mit GPS-Ortung, mit der man alle glutenfreien Hotspots in nächster Nähe findet. Alle, die länger unterwegs sind, können eine Routenplanung starten, um bequem und einfach glutenfrei zu reisen. Dies erspart viel Zeit und lästige Fragen im Restaurant. Wem das noch nicht genug ist, für den hält die App weitere interessante glutenfreie Reisetipps und Qualitätshinweise bereit. Die Nutzer können sich gegenseitig über ihre Erfahrungen austauschen, Kommentare der anderen Nutzer lesen oder selber welche posten, Fotos hochladen und auch mehr über die einzelnen glutenfreien Punkte erfahren. Zusätzlich besteht die Möglichkeit sich kostenlos und ohne Angabe von persönlichen Daten zu registrieren, um auf weitere Funktionen zuzugreifen. So können registrierte Nutzer zum Beispiel eine Merkliste mit den bevorzugten Adressen erstellen und abspeichern. Zudem erhalten sie regelmäßig den kostenlosen GlutenfreeRoads-Newsletter mit zahlreichen aktuellen Reise-Tipps und Informationen.

Sicherheit durch den DS PizzaPoint und das Bontà d´Italia Netzwerk

Bei glutenfreien Speisen ist es besonders wichtig, auf Qualität zu achten, denn ein Krümel Gluten kann bei den Betroffenen bereits zu Beschwerden führen. Um seinen Kunden noch mehr Sicherheit zu bieten, hat Dr. Schär zwei Pizzeria-Netzwerke für den glutenfreien außer Haus Konsum ins Leben gerufen: das italienische *DS PizzaPoint Netzwerk* (auch in UK) und das deutsche *Bontà d´Italia Partner Programm* (auch in den USA). Die teilnehmenden Pizzerien dieser Netzwerke werden sorgfältig ausgewählt und mit speziellen glutenfreien Produkten beliefert. Zudem erhalten die Mitarbeiter eine Schulung zur richtigen Lagerung und Zubereitung glutenfreier Speisen. Die Partner sind vertraglich verpflichtet, maximale Sicherheit und Qualität zu gewährleisten und werden einmal jährlich hinsichtlich der Einhaltung dieser Richtlinien überprüft. Sucht ein Nutzer in der GlutenfreeRoads-App nach einem Restaurant, ist auf den ersten Blick ersichtlich, ob dieses ein Partner von einem der beiden Netzwerke ist. **www.drschaer.com**

Text: TMS Messen-Kongresse-Ausstellungen GmbH
Bilder: Hendrik Meyer

Messe-Jubiläum

10. „Kulinaria & Vinum“ Dresden

Genussvolle Momente erleben: 21. — 23. März 2014 | Erlwein-Capitol im Ostrapark

Köstliche Arrangements und erstklassige Genussmittel — dafür steht die Kulinaria & Vinum Dresden auch in ihrem 10. Jahr. Vom 21. bis 23. März 2014 öffnen sich die Tore des Erlwein-Capitols im Ostrapark täglich von 10.00 bis 18.00 Uhr. An diesen drei Tagen lädt die Messe alle Genießer, Feinschmecker, Gourmets und Hobbyköche zum Informieren, Verkosten und Einkaufen ein. Auf 2.000 qm stellen sich Unternehmen, Manufakturen und Genusshandwerker mit ihren ausgewählten Produkten vor.

Promi-Koch Gerd Kastenmeier verwöhnte 2013 die Besucher am Sonntag auf der Messe

Das passende Zubehör für eine festliche Tafel präsentierte 2013 Home Fashion

Erfrischendes & Veganes

Feinste Tropfen aus nationalen und internationalen Weinanbaugebieten verwöhnen die Gaumen der Besucher — verschiedene Weingüter und -händler laden zum Verkosten und Kaufen ein. Edle Sorten aus den traditionsreichen Anbaugebieten Deutschlands wie Baden, Franken, Pfalz, Rheinhessen oder aus den französischen Regionen Burgund, Rousillon und dem Rhônetal sowie aus Italien, Spanien, Bulgarien, Chile, Argentinien, Südafrika und Australien stehen zur Auswahl. In besten Lagen und sorgsamer Handarbeit entstehen einzigartige Weine, die auf der Kulinaria & Vinum Dresden von ihren Schöpfern präsentiert werden. Hier können sich die Besucher von den Winzern, Sommeliers und Weinkennern inspirieren lassen und die eine oder andere Flasche für den eigenen Weinkeller erwerben. Spezialisiert auf vegane und koschere Weine sind die bulgarischen Weingüter Castra Rubra und Telish, die auf der Kulinaria & Vinum Dresden vom Elbtal-Handelskontor vertreten werden. Mit Ansprüchen auf höchste Qualität werden auf historischem Boden neuartige Weine produziert, die von der OK Kosher Certification zertifiziert wurden.

Rundes Bild: Lachs mit Rosen servierte 2013 Sebastian Probst vom Landhotel Rosenschänke in Kreischa; Bild unten: Den passenden Wein servierten 2013 zahlreiche Aussteller im Flughafen Dresden

Nach einer erfolgreichen Premiere auf der Messe im Vorjahr ist das Unternehmen Herrljunga Cider auch wieder dabei. Das junge Unternehmen erhielt den Zuschlag für die Vermarktung der Herrljunga Produkte auf dem deutschen Markt. Dazu zählen Cider als weinhaltiges Getränk aus gekelterten Birnen und Äpfeln, verfeinert mit frischem Quellwasser, Kohlensäure und natürlichen Aromen und der schwedische Glühwein Glögg, der sich geschmacklich sehr von der deutschen Variante unterscheidet. Eine Kostprobe wird sehr empfohlen!

Naschen & Dahinschmelzen

„Nichts ist wertvoller als ein guter Freund, außer ein Freund mit Schokolade“, sagte einst Charles Dickens. Auf der Kulinaria & Vinum Dresden haben Besucher nicht nur die Gelegenheit, die Menschen hinter den Gaumenfreuden kennen zu lernen, sondern diese auch zu probieren. Naschkatzen aufgepasst: Feinste Schokoladen aus Deutschland und der Schweiz sowie süße Kreationen mit Nougat, Marzipan oder Nüssen laden zum Dahinschmelzen ein. Mit höchstem Qualitätsanspruch und besten Rohstoffen schaffen die Chocolatiers kleine Kunstwerke. Von Akazien- bis Waldhonig locken die süßen und gesunden Produkte der Imkerei Berthold auf die Messe. Eine vielfältige Auswahl an Produkten rund um die Biene erwartet alle Genießer.

Tipps & Tickets

Die Kulinaria & Vinum Dresden findet vom 21. bis 23. März 2014 im Erlwein-Capitol im Ostrapark (gegenüber der Messe Dresden) statt und ist täglich von 10.00 bis 18.00 Uhr geöffnet.

Die Tickets für die Messe gibt es ab sofort im neuen *TMS-Ticket-Shop!* Der Vorverkauf lohnt sich gleich doppelt: durch sofortigen Einlass entfallen die Wartezeiten an den Kassen und oben drauf gibt es 0,50 € Preisnachlass auf die Einzelkarten!

Während der Messe kostet die Tageskarte 8,50 €, ermäßigte Tageskarten gibt es für 7,50 €. Weitere Infos unter:

www.dresdner-kulinaria.de
www.facebook.com/KulinariaVinum
www.tmsmessen.de

Text: Wiljo Piel; Foto: L. Berns

Schließung

Restaurant „Zur Traube“ — Grevenbroich hat seine feine Adresse verloren.

Das Restaurant war weltweit bekannt. Was aus dem Haus von 1893 wird, ist noch ungewiss.

Dieter L. Kaufmann und seine Frau Elvira haben den Namen Grevenbroich in alle Welt getragen. Ihr *Restaurant „Zur Traube“* stand jahrzehntelang für die klassische Gastronomie par excellence, der Gourmet-Tempel an der Bahnstraße zählte zu den ersten Adressen für Feinschmecker. Diese Ära ist zu Ende gegangen: Das Ehepaar Kaufmann hat die 1893 gebaute Traditions-Herberge geschlossen. „Ich werde bald 77, meine Frau 75. Damit haben wir ein Alter erreicht, in dem wir unsere restlichen Jahre noch privat genießen möchten“, begründet Dieter Kaufmann den nicht leicht gefallenen Schritt. Beide würden gerne das weltberühmte Hotel-Restaurant in die Hände eines Kollegen geben — doch: „Das ist nicht einfach“, sagt Kaufmann, der im Vorjahr noch als Deutschlands ältester Sterne-Koch gefeiert wurde. Es habe zwar Bewerbungen gegeben, aber: „Daraus ist leider nichts geworden.“

Vielleicht liegt es daran, dass viele nicht den Mut haben, in die großen Fußstapfen zu treten, mutmaßt der Spitzenkoch. Hinzu komme, dass es Umbrüche in der Gastronomie-Szene gegeben hat, die gewisse Risiken bergen.

„Das Ausgeh-Verhalten der Menschen hat sich geändert. Früher machten sich die Leute schick, um hier hochwertige Weine zu trinken. Heute trinken viele zu Hause einen guten Tropfen, weil das bequemer ist“, schildert Dieter Kaufmann beispielhaft. So steht zurzeit noch nicht fest, wie einmal die Zukunft des Traditionshauses aussehen wird. Sollte es nicht mehr als Restaurant genutzt werden können, sei auch ein Umbau möglich — etwa für Großraumbüros oder Arztpraxen.

Schon als 17-Jähriger hatte Dieter Kaufmann den Wunsch, die „Traube“ zu übernehmen, die in unmittelbarer Nachbarschaft seines Elternhauses stand. „Ich habe damals meiner Mutter gesagt: Ruf mich sofort an, wenn das Restaurant verkauft werden sollte“, erinnert er sich.

Das war lange bevor er seine Ausbildungen zum Konditor und Koch abschloss und seine Lehr- und Wanderjahre in halb Europa verbrachte.

Als Kaufmann 1962 im legendären Londoner Hotel „Savoy“ als Servicekraft arbeitete und bekannte Persönlichkeiten wie *Sir Winston Churchill* und *Charlie Chaplin* bediente, kam der überraschende Anruf aus Grevenbroich: „Die Traube steht zum Verkauf.“

Der damals 24-Jährige sah seine Chance: Mit seiner Frau Elvira, die er in England kennengelernt hatte, wagte er den Schritt in die Selbstständigkeit.

„Das war riskant, weil wir uns über beide Ohren verschuldeten. Doch der Erfolg bestätigte unsere jugendliche Vision“, sagt Kaufmann heute. 1973 erhielt das Haus seinen ersten Michelin-Stern, 29 Jahre lang hatte es sogar zwei.

Dieter Kaufmann verwöhnte die Großen dieser Welt.

Beim Weltwirtschaftsgipfel 1999 in Köln kochte er für Staatsoberhäupter wie *Bill Clinton*, *Jacques Chirac* und *Tony Blair*. Und 2001 servierte er *Wladimir Putin* sein legendäres Parfait vom Stör mit Imperial-Kaviar — das Rezept gab's obendrein in kyrillischer Schrift. Selbstverständlich gab sich die Prominenz auch in Grevenbroich die Klinke in die Hand — etwa Ex-Kanzler *Gerhard Schröder* oder der Rennfahrer *Stirling Moss*, der sich vom original „London-Taxi“ der „Traube“ begeistert zeigte.

Ein Kochbuch hat Dieter Kaufmann nie geschrieben. Aber seine vielen Erinnerungen möchte er gerne niederlegen, garniert mit seinen besten Rezepten.

„Vielleicht ist so ein Buch eine schöne Aufgabe für den Ruhestand“, überlegt er.

+++ 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**