Besondere Orte

Text: Kunz & Partner Public Relations

Ostern in der Zugspitz-Region

Rund um Deutschlands höchsten Berg erleben Familien schöne (F)Eiertage



stereier suchen in schwindelerregender Höhe, backen wie zu Ur-Großmutters Zeiten, Rätsel lösen im sagenhaften Bergwald oder zu Gratis-Ausflügen aufbrechen. Die Zugspitz-Region legt Familien zu Ostern ganz besondere Angebote ins Nest.

www.zugspitz-region.de

Deutschlands höchste Ostereiersuche in der Alpenwelt Karwendel (Mittenwald)

n 2244 Metern Höhe, zwischen dem letzten Schnee und den ersten bunten Frühlingsboten muss es versteckt sein. Das große goldene Ei, das der Osterhase irgendwo rund um die Bergstation der Karwendelbahn fallen gelassen hat und damit am 21. April zur höchsten Ostereiersuche Deutschlands lädt. Während kleine Spürnasen sich auf die Pirsch nach dem glänzenden Oval begeben, genießen Erwachsene den traditionellen Osterbrunch in der Berggaststätte der Karwendelbahn. Und wer sich zwischen dem ausgedehnten Frühstück und dem abschließenden Oster-Menü die Füße vertreten möchte, hilft den Kleinen beim Suchen, stattet dem Natur-Informationszentrum einen Besuch ab oder lässt den Blick über die Alpenwelt Karwendel streifen, in der sich der Frühling alljährlich mit dem bunten Farbenspiel der Krokusblüte ankündigt. Der Osterbrunch kostet für Erwachsene 14,50 Euro, für Kinder von 6 bis 12 Jahren 8,50 Euro (ohne Bergbahnfahrten); Anmeldung erforderlich unter www.karwendelbahn.de

Weitere Infos: www.alpenwelt-karwendel.de



Was Ur-Oma schon gern naschte: Osterfladen-Backen im Blauen Land (Glentleiten/Großweil)

I m über 400 Jahre alten Michlhof im Freilichtmuseum Glentleiten stehen die großen Emaille-Schüsseln schon bereit. Denn hier dürfen am 22. April Kinder im Alter von sechs bis zehn Jahren ihre Hände tief in den klebrigen Hefeteig tauchen, um anschließend schöne Osterfladen zu formen und mit Mandeln, Zucker und Rosinen zu verzieren. Nach historischem Rezept, versteht sich. Und das inmitten des beeindruckenden Ambientes des größten Freilicht-

museums Südbayerns, das seit 1976 im Blauen Land zur Zeitreise einlädt. Während sich das traditionelle Hefegebäck im Backofen erhebt, bekommen die Klein-Konditoren eine exklusive Führung durch das Gelände und lernen in den geschichtsträchtigen Bauernhäusern, wie früher gekocht und gebacken wurde. Das Fladenbacken findet am 22. April nach Anmeldung von 13.30 Uhr bis 16 Uhr statt und kostet 5 Euro zuzüglich Eintritt (Kinder 2 Euro, Erwachsene 7 Euro, Familien 14 Euro).

www.dasblaueland.de und www.glentleiten.de

Foto: Karwendelbahn Mittenwald, Rudolf Pohmann

Gratis-Ausflüge mit der KönigsCard in den Ammergauer Alpen (Ammergauer Alpen)

Alpen in einem Partnerbetrieb der "KönigsCard" einquartiert, erhält mit der Anmeldung gratis die praktische All-Inclusive-Card und legt sich damit gleich mehr als 250 kostenlose Ausflüge ins Osternest. Vom Pony-Reiten über Freifahrten auf die Aussichtsberge Laber, Hörnle und Kolben bis hin zu Besuchen in der Schaukäserei Ettal oder dem Schwimmbad "Wellenberg" sind der Freizeit-

(Fortsetzung nächste Seite)



Ausgabe 44 / April 2014



(Fortsetzung von Seite 1)

Besondere Orte

ZUGSPITZ REGION

Ostern in der Zugspitz-Region
Rund um Deutschlands höchsten Berg erleben Familien schöne (F)Eiertage

Text: Kunz & Partner Public Relations



gestaltung keine Grenzen gesetzt. Da die KönigsCard regionsüberschreitend ist, können Urlauber auch im benachbarten Blauen Land, im Allgäu und sogar im österreichischen Reutte kostenlose Angebote nutzen.

www.ammergauer-alpen.de und www.koenigscard.de

Wer weiß was? Sagenhafter Knobel-Spaß im Zugspitzland (Grainau)

W ie heißt der einzige Obstbaum im Bergwald? Unter welchem Berg liegt die "Bärenhoamat"? Und als welches Tier zeigt sich der Zuggeist? Diese und weitere Fragen lösen Kinder im Zugspitzdorf Grainau im Rahmen des Osterferien-Programms am 24 April. Um 14 Uhr treffen sich neugierige Nachwuchsdetektive zum "Rätselraten im sagenhaften Bergwald", hören spannende Geschichten aus dem Zugspitzland und erkunden mit ihren Begleiterinnen einen Teil des "Sagenpfads", der sich über drei

Kilometer und 14 Stationen zu Füßen der Zugspitze erstreckt (Teilnahmegebühr: 2 Euro). Es gibt zahlreiche weitere Angebote während der Ferien, wie etwa Ostereier suchen, Nester basteln, einem Geschichtenerzähler lauschen und zu einer Laternenwanderung aufbrechen.

und www.grainau.de

Anzeige







passenden Tropfen. Neben dem

Wein erwartet Gäste eine Land-

schaft aus sanft geschwungenen

Weinbergen, grüne Wiesen und

Bachläufe, der stattliche Pfäl-

zerwald mit seinen Burgen sowie

kleine malerische Orte, die zum

Einkehren einladen. Mit über 1800

Sonnenstunden im Jahr wachsen

und gedeihen an der Südlichen



Der besondere Tipp

An die Töpfe, fertig, los: Ausgefallene Seminare und Küchenparties an der Südlichen Weinstraße ie Südliche Weinstraße

Von der Südpfalz Connexion, Insekten-Menüs und Rendevous zwischen Schokolade und Wein

Bild: Ralf Ziegler

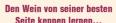


Weinstrasse neben Südfrüchten wie Trauben, Zitronen, Feigen, Kiwis, Melonen und Pfirsiche auch Mandeln, Rosen und erstklassiger Tabak. Übernachten lässt es sich neben Sterne-Hotels auch in gemütlichen Pensionen, beim Winzer oder ganz romantisch in den Schlössern entlang der Südlichen Weinstrasse.

Spargel und Wein in Dernbach

Eingebettet zwischen Wald und Weinreben liegt das Restaurant Schneider in Dernbachtal. Hier wird seit mehr als 125 Jahren Pfälzer Gastlichkeit gepflegt und es kommen lokale Gerichte auf den Tisch. Am 9. Mai 2014 lädt Familie Roth-Püngeler Kulinarik-Fans zum

großen, traditionellen Spargel-Essen mit der "Südpfalz Connexion" ein. Bei einem Sechs-Gänge-Menü mit begleitenden Weinen der Weingüter Kranz und Leiner aus Ilbesheim, Gies-Düppel und Siener aus Birkweiler und Scheu aus Schweigen-Rechtenbach können sich Hobbyköche den ein oder anderen Wein- und Kochtipp geben lassen. Eine Reservierung im Vorfeld wird empfohlen. Weitere Informationen und Reservierungsmöglichkeiten finden Interessierte www.schneider-dernbachtal.de unter



Im Appart-Hotel Julius in der Pfalz in Hainfeld dreht sich vom 9. bis 11. Mai 2014 alles um die Weinblüte in der Südpfalz. Passend hierzu wurde das gleichnamige Arrangement aufgelegt, das den Besuchern die Möglichkeit gibt, während dieser drei Tage die Bedeutung einer qualitativ wertvollen Traube noch besser zu verstehen. In einem dazugehörigen Kochkurs werden am ersten Abend Gerichte vorgestellt und gekocht, bei denen der Wein und die Speisen eine besondere Harmonie

(Fortsetzung nächste Seite)



Bild: Dominik Ketz







(Fortsetzung von Seite 3)

Bild: Hans-Georg Merkel

An die Töpfe, fertig, los: Ausgefallene Seminare und Küchenparties an der Südlichen Weinstraße

Von der Südpfalz Connexion, Insekten-Menüs und Rendevous zwischen Schokolade und Wein





Wanderung durch die umliegenden Weinlagen. Außerdem stellt ein lokaler Winzer typische Weinbergsarbeiten im Frühjahr vor hierbei darf eine Weinprobe nicht fehlen. Abends steht noch der Besuch der Weinstube Hahn in Arzheim auf dem Programm. Das Arrangement "Weinblüte" beinhaltet zwei Übernachtungen im Doppelzimmer-Appartement (Frühstück optional), Programm mit Kochkurs, Wanderung und Verköstigung (Imbiss Weinstube) und ist für 315 Euro

pro Person buchbar (der Kochkurs ist auch gesondert buchbar).

Weitere Informationen, Angebote

eingehen. Am zweiten Tag erwartet

die Gäste eine Führung durch das

Hainfeld

inklusive

barocke

und Buchungsmöglichkeiten unter www.julius-pfalz.de

Insekten sind das neue Schnitzel der etwas andere Insektenkochkurs

Heuschrecken, Grillen, Käferlarven und Co. sind eher als Futter für Terrarientiere bekannt, nicht jedoch als Zutat für die alltägliche Küche. Im Reptilium Landau kön-



Bild: Thomas Grimm



nen Besucher an einem ganz außergewöhnlichen Kochkurs teilnehmen, bei dem die Zutaten zu Beginn noch krabbeln, kriechen und hüpfen. Uwe Wünstel, Geschäftsführer des Reptiliums, und Dr. Stephan Dreyer, Biologe, haben sich auf die schmackhafte Zubereitung der unterschiedlichsten Krabbeltiere spezialisiert und

werfen ihre langjährige Erfahrung in einen Topf. Gemeinsam mit den Teilnehmern wird hier ein ganz besonderes Menü zubereitet. Die anschließende Verkostung in gemeinsamer Runde gehört natürlich zum Pflichtprogramm. Die Köche werden sicherlich überrascht sein, in welch leckere Gerichte sie zukünftig Mehlwürmer, Schaben, Skorpione und vieles mehr verwandeln können. Die Teilnahme kann für 119 Euro direkt unter 06341/5100-0 gebucht werden. Im Preis enthalten sind eine Einweisung in die Welt der Insekten, die Zubereitung unterschiedlicher Insektengerichte, Zutaten und Utensilien sowie Getränke und die gemeinsame Verkostung. Da die Teilnehmerzahl auf maximal zwölf Personen pro Kurs beschränkt ist, wird hier eine vorzeitige Reservierung empfohlen. Mehr Informationen unter

> www.reptilium.de www.suedlicheweinstrasse.de





Text und Bilder: Sonja Thelen Reisebericht

Burgund: die Abbaye de la Bussière



ine verwitterte und mit Moos bewachsene Mauer umgibt das Anwesen. Beim Näherkommen öffnet sich das schmiedeeiserne Tor und macht den Weg frei in ein verwunschenes Paradies: Abbaye de la Bussière heißt das Hideaway, gut 35 Kilometer südwestlich von Dijon entfernt. Die Abbaye ist ein ehemaliges Zisterzienserkloster, das sich

in ein Luxushotel verwandelt hat und mittlerweile in die Riege der edlen, auf dem ganzen Globus verteilten Herbergen von "Relais et Chateaux" aufgenommen wurde. Gelegen ist die Abtei aus dem zwölften Jahrhundert im Herzen des Burgund, in dem für seine Weine berühmten Département Côte-d'Or.



Doch nicht nur die berühmten Grand Crus von den Weinbergen rund um Beaune machen den Charme und die Einzigartigkeit dieser Region aus. Der Besucher kann hier ein historisches Erbe mit Monumenten von Weltruf entdecken, die über die ganze Region verstreut sind: pittoreske Dörfer, Klöster, Burgen, Schlösser, archäologische Stätten und abwechslungsreiche Landschaften. Ebenso ist Burgund ein Land für Genießer: Von Nord nach Süd reiht sich ein berühmtes Weinanbaugebiet ans nächste: Chablis, Pouilly-Fuissée, Gevrey-Chambertin, um nur eine Auswahl zu nennen. Ebenso ist die Bourgogne die Heimat des Kir, benannt nach dem Abgeordneten der Nationalversammlung und Bürgermeister von Dijon, der vor gut 100 Jahren zwei lokale Produkte miteinander mischte, nämlich die Crème de Cassis mit dem weißen Burgunder Aligoté. Berühmt ist das Burgund auch für seine Senf-Kreationen aus Dijon und Beaune, das Charolais-Rind, die Oeufs en Mourette (pochierte Eier auf Toast in einer köstlichen, angedickten Rotweinsoße und Speck) und die Bressehühner. Ob

in einem kleinen Landgasthof, bei einem Kochkurs oder in einem der zahlreichen sterndekorierten Restaurants können die Gäste die burgundischen Gaumenfreuden genießen.

Ein kleiner Kosmos, der die Pracht, den historischen Reichtum und den Genuss dieses Landstrichs auf einem wunderschönen Flecken Erde vereint, ist die Abbaye de la Bussière. Das Kloster liegt inmitten eines riesigen und artenreichen Parks. "Als ich die Abbaye das erste Mal sah, habe ich mich gleich in sie verliebt", erzählt Clive Cummings. Per Zufall kamen er und seine Frau Tanith hier vorbei und erfuhren, dass das Anwesen mitsamt dem üppigen Garten zum Verkauf stand. Als Kloster wurde es schon damals nicht mehr genutzt. Der damalige Besitzer hatte bereits versucht, es in ein Hotel umzuwandeln, aber damit keinen durchschlagenden Erfolg. Cummings aber hat seine Visionen, was er aus dem aus neun Gebäuden bestehenden Ensemble zaubern könnte. Immerhin war der 44-Jährige familiär "vorbelastet". Seinem Vater Martin gehörte bis

(Fortsetzung nächste Seite)





Text und Bilder: Sonja Thelen Reisebericht

(Fortsetzung von Seite 5)

2007 "Amberley Castle" — ebenfalls ein Luxushotel aus dem erlauchten Kreis von "Relais et Chateaux". Insofern bewegte sich Clive Cummings auf vertrautem Terrain, als er sich entschloss, 2005 die Abbaye de la Bussière zu kaufen und mit der ganzen Familie inklusive vier Kinder im Alter von 19, 17, 13 und zehn Jahren — ins überzusiedeln. Burgund Leidenschaft und Ehrgeiz geben sich Clive und Tanith seither ihrer Aufgabe hin, die Schönheit dieses Ortes zu wahren und in eine neue Zeit hinüber zu führen. Sie konservieren und entwickeln zugleich. Das ist nicht immer so leicht. Vor allem als Engländer, der zu Beginn seines Projekts nur rudimentär französisch sprach. Aber er bemüht sich redlich, lernt fleißig seine Vokabeln und die Grammatik und ruft durchaus stolz aus: "Ich bin immer noch hier."

Schon nach sechs Monaten, in denen die Abbaye komplett

Burgund: die Abbaye de la Bussière

geschlossen war, starteten die Cummings zunächst mit zehn Gästezimmern. Heute sind es insgesamt 18 Zimmer und Suiten, die sich auch in den mittelalterlichen ehemaligen Wirtschaftsgebäuden auf dem Areal befinden. Jedes einzelne Zimmer ist ein ganz individuell gestaltetes Refugium. Das Interieur ist stimmig ausgewählt: antike Möbel, aber auch solche mit modernen Akzenten, seidige Stoffe, ausladende Sofas und Fauteuils ergänzen sich. Vorbildlich haben die Cummings die Anlage restauriert. Nach außen ist die Architektur des Klosters eher zurückhaltend, doch im Innern ist es dafür umso spektakulärer. Fresken und opulente Steinmetzarbeiten finden sich im Haupthaus als auch in den Nebengebäuden. Diniert wird in einem kirchenähnlichen Saal. Passend zur Atmosphäre ist auch das anspruchsvolle Niveau des mit einem Michelin-Stern dekorierten Restaurants, dessen Küchenchef

Emmanuel Hébrard ist. Auf der Speisekarte finden sich auch lokale Gerichte modern interpretiert. Viele Zutaten liefert der einstige Klostergarten: Beeren, Gemüse, Salate ernten hier die Köche.

Von der Terrasse des Cafés genießt der Besucher den Blick in den romantischen Park. Er ist ein Quell der Ruhe und Besinnung. Auf dem kleinen See können Gäste mit einem Boot rudern. Am Ufer stehen vereinzelt Liegen, die zum Ausruhen einladen. Von einem kleinen Bach, dessen Bett sich durch die Wiese zieht, vernimmt man ein munteres Gurgeln. Woanders hört man das Plätschern eines Wasserfalls in ein mit Moos überzogenes Bassin. Entlang der Wege laden Bänke zum Verweilen ein. Die Vögel zwitschern. Schmetterlinge flattern von einer Blüte zur nächsten. Ausladende Bäume und prächtig gedeihende Rosenstöcke vervollkommnen den Anblick. "Unsere Gäste sollen hier

zu Ruhe kommen, entspannen und entschleunigen", sagt der Hausherr. Die Einmaligkeit des Ortes hat bereits Andrew Harper überzeugt, der ihn zu einem "Hideaway of the Year 2008" adelte.

Indes hat Clive Cummings sein Projekt noch nicht vollendet. In den noch ungenutzten Stall möchte er ein "Spa" integrieren. Auch Kochkurse und Weinevents stehen auf seiner Agenda. So wunderschön sich die Abbaye de la Bussière entwickelt hat, manchmal hat der Engländer dennoch Heimweh und sehnt sich "nach einem kühlen Bier in meinem Pub"

Abbaye de la Bussière, 21360 La Bussière-sur-Ouche (Côte-d'Or) Frankreich Tel.: + 33 (0)3 80 49 02 29 Fax: + 33 (0)3 80 49 05 23

bussiere@relaischateaux.com

www.abbaye-dela-bussiere.com





ourmel digital journal

"Chef" Casserolier — Herr der Töpfe und Pfannen



ie Berufsbezeichnungen in der Küche tragen traditionell französische Namen, wie z. Bsp. Sous Chefstellvertretender Küchenchef, Demi Chef de Partie — stellvertretender Postenchef, Gardemanger — Kaltkoch. Casserolier oder Plongeur ist die Bezeichnung für den Spüler, den Tellerwäscher.

Man unterscheidet in der Küche zwischen Schwarz- und Weißgeschirr, wobei das Schwarzgeschirr den gesamten Küchenbereich betrifft und das Weißgeschirr den Restaurantbereich.

In kleineren Gastronomieunternehmen übernimmt eine Person alle Spülaufgaben. Die Position des Casserolier ist in der Küchenhierarchie an letzter Stelle angesiedelt und meist von männlichen, ausländischen Mitarbeitern besetzt. Die Verdienstmöglichkeiten befinden sich dem entsprechend am unteren Ende der Küchenlohnscala.

Die Arbeitszeit beginnt früh morgens und das selbstverständlich auch an den Wochenenden und Feiertagen. Der Arbeitsbereich eines Spülers liegt abseits des Küchen-Hauptgeschehens (gar als würde man sich dessen schämen) und ist meist nicht einsehbar. Zum Arbeitsbeginn ist logischerweise noch kein schmutziges Schwarzgeschirr vorhanden. Damit auch der "Chef" Casserolier ausgelastet ist, hilft er dem Gemüsekoch beim Zwiebel- und Karottenschälen oder Salatputzen.

Kaum, dass sich der Zwiebel-/Tränen-Sack geleert hat, füllt sich dann schon der Spülplatz mit schwarzen Pfannen und Töpfen.

Ein guter "Chef" Casserolier erkennt schon an den Pfannen, welcher Koch damit gearbeitet hat. Je nach Benutzer muss er noch zusätzlich die Stahlwolle zum Einsatz bringen. Ebenfalls erkennt er am Geruch (... und Geschmack) die Kochkünste und weis um die Tagesform der Küchenbrigade stets Bescheid.

Da er in seiner Position nicht gefragt ist, behält er seinen Wissensgeschmack für sich.

Ein Vor-Abbrausen des Schwarzgeschirrs ist unumgänglich, bevor die große Spülmaschine befüllt wird. Sehr große Töpfe werden gänzlich von Hand bearbeitet.

Um die Mittagszeit steigert sich das Geschirrvolumen - das alltägliche Töpfe- und Pfannen-Stoßgeschäft beginnt. Das stetige Rauschen der Geschirrspülmaschine, das hektische und knallende Abstellen der Töpfe und Pfannen verursachen immer einen erhöhten Geräuschpegel. Kaum ist das Geschirr auf dem Spültisch abgestellt, benötigt der Koch dieses durch lautes Zurufen wieder, so dass der "Chef" Casserolier unter

permanentem Leistungsdruck steht. Das weibliche Küchenpersonal empfindet wohl etwas mehr Empathie und versucht mitunter geradezu schamhaft und ungesehen das Geschirr beim Casserolier abzustellen. Da in der Küche im Allgemeinen ein rauher hierarchischer Ton herrscht, ist der Job des Spülers oft demütigend. Um seinen Anforderungen gerecht zu werden, bedarf es einer physischen und psychischen Belastbarkeit.

Durch den ständigen Umgang mit Wasser sind Handschuhe ein Muss und der allgegenwärtige Wassergeräuschpegel führt fast zwanghaft öfter zum Toilettenweg. Die Fluktuation auf dieser Position ist dementsprechend hoch.

Doch als Zahnrad des Küchengetriebes ist die Position des "Chef" Casserolier allen anderen gleichwertig und verdient auch unsere aufmerksame Hochachtung!





Sinnes-Kur auf Bärlauchs Spur: Kräuter (er)leben im Tölzer Land

Auf Exkursionen rund um den Kräuter-Erlebnis-Park Bad Heilbrunn führt Kräuterpädagogin Annemarie Baumgartner zur Sinnes-Kur in die Natur

reffpunkt Hexenkreis", heißt es für alle Botanik-Interessierten, die sich zu ausgewählten Terminen im Jahresverlauf um Annemarie Baumgartner versammeln. Vom Zentrum des mehr als 400 Pflanzen fassenden Kräuter-Erlebnis-Parks, einem in Strahlen bepflanzten und durch Form und Füllung magisch behafteten Rondell, schwärmt die 53-jährige Kräuterkoryphäe jeweils mit fünf bis 25 Spürnasen aus. Alle Sinne sind auf Empfang geschaltet, um heilkräftige wie genussträchtige Duft- und Blühpflanzen, Sträucher und Stauden zu entdecken. "Das Tölzer Land ist aufgrund seines besonderen Artenreichtums ein wunderbares Jagd-Revier", weiß die leidenschaftliche Pflanzenliebhaberin, die sich seit rund 20 Jahren der lebendigen Wissensvermittlung um Bärlauch und Beifuß verschrieben hat. In und um Bad Heilbrunn begibt sie sich ganzjährig auf Spurensuche und liefert neben altbewährten Ernte- und Rezepttipps gleich noch das mythische Fachwissen zu jedem Kraut. "Dabei versuche ich die Menschen wieder für all ihre Sinne zu sensibilisieren und ihnen eine natürliche Form der Entspannung zu vermitteln", erklärt Baumgartner, deren Lehrplan von Artenkunde, Heilkraft und kulinarischen Besonderheiten bis zum Hintergrundwissen über

Heiden und Heilige reicht. Wer sie auf eine ihrer rund zweistündig e n Führungen begleiten möchte, Termine finden sich unter: www.kraeutererlebnis-region.de und www.bad-heilbrunn.de

Im Rahmen der Bad Heilbrunner Ramstage, die in der Zeit vom 4. bis 27. April den kulinarischen Geheimnissen des Bärlauchs auf der Spur sind, startet die zertifizierte Kräuterpädagogin mit speziellen Exkursionen in die Frühjahrssaison. Am 12. April leitet sie ihren mit Körben ausgestatteten Sinnes-Trupp um 14.30 Uhr an Waldränder und schattige Bachläufe. Für Pesto, Knödel oder Butterbrotgarnitur wird nach dem begehrten Waldknoblauch gesucht. Der markante Duft macht das Finden einfach. So stehen anschließend noch Rezeptaustausch und Direktverkostung Programm.

Um Besuchern die Suche nach den geruchsärmeren Pflänzchen zu erleichtern, arbeitet Frau Baumgartner zusätzlich an einem ganzheitlichen

Konzept für den 22.000 qm großen Kräuter-Erlebnis-Park in Bad Heilbrunn. Fortlaufend entwickelt sich hier der optimale Ort zur lebendigen Pflanzenlehre. "Besondere Schwerpunkte liegen in der umfassenden Beschilderung und der Vermittlung von uraltem Wissen", bekräftigt die Naturlehrerin, die ganzjährig mit saisonbedingten Themenschwerpunkten

durch den Park führt und dabei ganz sicher ist: "Ob Huflattich gegen Husten, Heilziest gegen Kopfweh oder Johanniskraut zur Stressbewältigung: Wer das breite Spektrum der heimischen Natur für sich zu nutzen weiß, kommt gesünder und zufriedener durchs Jahr."

Gesundheit und Lebensfreude sind die zentralen Themen der mehr als 40 Kräuterpädagoginnen im Tölzer Land, die während des ganzen Jahres in Kursen und Führungen über Heil- und Geschmackskraft der heimischen Pflanzen informieren. Vom Wildkräuterkochen bis zum selbstgesiedeten Lippenstift: "Urlauber können bei uns direkt erleben, wie leicht sich die Natur als vielseitiger Kraftspender nutzen lässt und dieses Wissen für stressige Zeiten mit nach Hause nehmen", erklärt Dr. Andreas Wüstefeld von Tölzer Land Tourismus.

> www.kraeuter-erlebnis-region.de www.bad-heilbrunn.de www.toelzer-land.de





Fotos: rundes Bild oben, Annemarie Baumgartner, Bildverlag Bahnmüller, Gästeinfo Bad Heilbrunn; Bild links: Kräuter-Erlebnis-Park, Gästeinfo Bad Heilbrunn; Bild rechts: Leuchtender Strahl, Bildverlag





Text: Hotel Palace Berlin Winzer

m 10. Mai 2014 werden Weine von der Mosel und der Toskana mit einem 5-Gänge-Menü von Sternekoch Matthias Diether vermählt. Nik und Daniela Weis vom St. Urbans-Hof präsentieren elegante Mosel-Rieslinge mit charakteristischer Restsüße, und Martin Kronenberg von der Casa BRANCAIA zeigt mit gehaltvollen Roten, warum Brancaia zur Rotwein-Avantgarde

Im Menüpreis von € 149,00 pro Person sind das 5-Gänge-Menü, Pol Roger Champagner zur Begrüßung, Weinbegleitung, Grappa, Mineralwasser und Kaffee bereits enthalten.

der Toskana zählt.

Die Plätze sind begrenzt. Reservierungen unter der Rufnummer 030-2502 1020 oder via E-Mail firstfloor@palace.de

Über das Weingut St. Urbans-Hof:

Nik Weis' Weingut St. Urbans-Hof verfügt über Besitz in einigen der besten Lagen an Mosel und Saar -33 ha Rebfläche sind ausschließlich mit Riesling-Reben bestockt. Seine Philosophie ist herkunftsorientiert. Kein Wein ist wie der andere. Der authentische Mosel- und Lagen-Charakter sowie das große Reifepotential stehen im Vordergrund.

Mosel vs. Toskana — Winzerabend im Sternerestaurant "first floor"

"first floor"-Chefsommelier Gunnar Tietz präsentiert zwei Spitzenwinzer und ihre Spitzenweine.





Im Gourmetrestaurant "first floor"

des Hotel Palace Berlin können Gäste in moderner Atmosphäre und exklusivem Ambiente Gourmetmomente der Spitzenklasse erleben und erfahren dabei eine perfekte und unaufdringliche Servicequalität. Seit April 2010 zeichnet Matthias Diether als Chef de Cuisine im Gourmetrestaurant

"first floor" verantwortlich. Innerhalb kürzester Zeit hat Diether, Berliner Meisterkoch 2013, mit seinem Team einen Michelin Stern, 3,5 Feinschmecker F's und 17 Gault Millau Punkte erkocht und das "first floor" als eines der Besten in der Genussmetropole Berlin erfolgreich positioniert.

www.firstfloor.palace.de

Bild: Brancaia

Das 65 ha große Weingut BRAN-CAIA gehört zu den Spitzenweingütern der Toskana und wird von Barbara und Martin Kronenberg-Widmer geführt. Alle BRANCAIA Weine werden für mindesten 12 bis zu 20 Monate in französischen Barriques und Tonneaux ausgebaut. Der Rotwein "IL BLU", mit einer weitgefächerten Aromenvielfalt, gehört zu dem Aushängeschild des Weingutes.



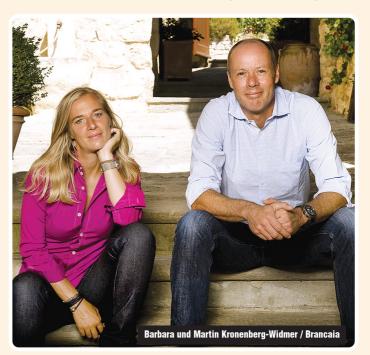


Bild: St. Urbans Hot Bild: Brancaia



Text und Bild: Mittelweser-Touristik GmbH

Tourismus

berschaubar, ursprünglich und gemütlich. Das ist die Urlaubs- und Freizeitregion Mittelweser. Die flache Wesermarsch in Niedersachsen zwischen Minden und Hannover im Süden sowie Bremen im Norden lädt zu Ferien vom Ich ein. Weite Geestflächen mit herrlichen Wäldern und bunten Feldern, ausgedehnte Moor- und Heidegebiete bestimmen das Landschaftsbild.

Platt wie ein Teller ist die Region Mittelweser - sieht man einmal vom "Höhenzug" der Rehburger Berge ab - und damit eignet sie sich ideal zum Radwandern. Hier können selbst

Radwanderparadies Mittelweser

die Kleinsten der Familie mithalten. 3.000 Kilometer Radwege-Netz stehen zum "Genuss-Radeln" zur Wahl. Hinzu kommen ausgeschilderte Tages- und Mehrtagestouren. Einer der beliebtesten deutschen Radfernwege - der Weser-Radweg verläuft durch die Region. Auch der Meerweg Steinhuder Dümmer-Wilhelmshaven kreuzt die Mittelweser. Dazu kommen Themenrouten wie die Spargeltour, die Dino-Tour die Poltergeist-Route oder eine 5-tägige Radtour unter dem Motto "3 Flüsse und ein Meer". Lernen Sie Leine, Aller,

Weser und das Steinhuder Meer kennen.

Die heimische Gastronomie freut sich auf Ihren Besuch und bietet für jeden Geschmack das Richtige, um sich nach einer Radtour so richtig verwöhnen zu lassen z.B. mit dem Nienburger Spargelteller - einer ganz besonderen Köstlichkeit von Ende April bis zum 24. Juni. Radfahrerfreundliche Unterkünfte und eine Radlerscheune stehen für die Gäste zur Verfügung. Im Internet gibt es kostenfrei pdf-Downloads und GPX-Daten für GPS-Geräte.



Eine kostenfreie Broschüre mit allen Informationen rund ums Radfahren in der Mittelweser-Region gibt es bei der

> Mittelweser-Touristik GmbH Lange Straße 18, 31582 Nienburg Tel. (05021) 917 63 - 0, Fax (05021) 917 63 - 40 info@mittelweser-tourismus.de www.mittelweser-tourismus.de



Ob Regio- oder Streckenradler - die Mittelweser-Region ist ein Paradies für Radfahrer.





Amass — neue Premiumküche in Kopenhagen

ie dänische Küche ist aus der internationalen Top-Gastronomie nicht mehr wegzudenken. Allen voran das "Noma", das dreimal in Folge — 2010, 2011, 2012 — von der britischen Fachzeitschrift "Restaurant" zum "besten Restaurant der Welt" gekürt wurde und in diesem Jahr Platz zwei belegt. Jetzt geht in Kopenhagen ein neuer Stern am Gourmet-Himmel auf: das Amass. Chef de Cuisine und Inhaber ist Matthew Orlando, ehemals rechte Hand von Noma-Küchenchef und -Miteigentümer René Redzepi. Im Mittelpunkt von Orlandos Kochkunst stehen vor allem heimische Produkte - mit überraschenden Geschmackserlebnissen.

Matthew Orlando steht in seinem Kräutergarten mit einer Edelstahlschüssel in der Hand. Vorsichtig zupft er von der "Fetthenne" Blätter ab, die er später für das Amuse-Gueule braucht. Dann geht er zur nächsten Pflanzbox und holt sich als essbare Dekoration zum Hauptgang noch Blüten von den Tagetes-Blumen. "Viele Menschen wissen heutzutage überhaupt nicht mehr, dass viele Pflanzen, die in den Blumenkästen oder bei sich im Beet wachsen, auch essbar und vor allem sehr lecker sind", sagt der 36jährige Küchenchef und Inhaber des neuen Premium-Restaurants "Amass" in Kopenhagen. In einer leerstehenden alten Lagerhalle hat er seinen puristisch eingerichteten Gourmettempel im Frühsommer eröffnet. Denn die skandinavische Premium-Küche hat es dem gebürtigen Amerikaner angetan und ihn nicht mehr losgelassen.

Vor gut sieben Jahren begann Matthew Orlando als Sous-Chef im Kopenhagener Spitzenrestaurant "Noma". Nach einer dreijährigen Stippvisite im New Yorker Spitzenrestaurant "Per Se" kehrte er auf Bitten von Noma-Chef René Redzepi vor drei Jahren als Küchenchef ins Noma zurück —

mit der Ansage, 2,5 Jahre zu bleiben, um dann seinen Traum von einem eigenen Restaurant in der dänischen Hauptstadt zu realisieren. Es blieb nicht beim Traum das Amass ist nun Realität und bereichert die Gastroszene Kopenhagens.

Im Herbst 2012 hatte Orlando die passende Location gefunden inmitten eines mittlerweile stillgeKochgeschirr aus den USA, das auf Grund seiner einzigartigen Beschaffenheit hierzulande auch bei ambitionierten Hobby-Köchen zusehends beliebter wird und immer mehr Eingang in die heimischen Küchen findet. "Das Besondere an unserem Kochwerkzeug ist das von All-Clad entwickelte Roll-Bonding Verbinden der verschiedensten



legten Teilbereichs des Hafens. "Man brauchte schon etwas Phantasie, um zu erkennen, wie das Amass werden sollte", erzählt er, während er einen dicken Würfel mit zusammengepressten Hühnerhäuten in Scheiben schneidet und in einer All-Clad-Pfanne anbrät. Denn für Matthew Orlando kommt nur Premium-Qualität in Frage: wie beim Kochgeschirr, wo er seit Jahren auf den amerikanischen Küchenwerkzeug-Hersteller All-Clad schwört. "Als ich im 'Per se' war, bin ich auf den Geschmack gekommen. Für die Haute Cuisine ist das das beste Kochgeschirr. Die Mehrfach-Rundum-Beschichtung eignet sich perfekt zum Braten", berichtet er: "Die Qualität hat mich so überzeugt, dass ich nach meiner Rückkehr zum Noma dafür gesorgt habe, dass All-Clad angeschafft wurde." Und auch im Amass benutzt er ausschließlich das

Metallschichten. Damit herrschen an allen Stellen der Pfannen, auch am Rand dieselbe Temperatur und nicht nur - wie bei anderem Kochgeschirr — am Boden", erläutert George Henrici vom Ultrapremium-Kochgeschirr-Hersteller. Die schnelle und gleichmäßige Wärmeverteilung beschere den Köchen ein konstant professionelles Ergebnis. In Deutschland nutzen anerkannte Sterne- und Meisterköche wie Harald Wohlfahrt, Nils Henkel, Tim Raue, Dieter Müller, Cornelia Poletto oder Klaus Erfort die All-Clad-Produkte. Matthew Orlando ist somit in bester Gesellschaft. Höchste Ansprüche stellt er ebenso an das Interieur, an das Tafelservice, das eigens nach Matthew Orlandos Ideen von einer Töpferei in Horsens gestaltet wird, und an die Produkte. Bei der Auswahl der Zutaten achtet er etwa bei Fisch und Fleisch auf frische, heimische Produkte, kauft das Gemüse und das Obst bei lokalen Bauern und verwendet zum Teil auch ungewöhnliche Kräuter, die in seinem Garten wachsen. "Wir passen uns bei den Gerichten dem an, was uns auch der Garten liefert und was saisonal möglich ist", sagt Matthew Orlando.

Im Frühjahr begann der Umbau der Lagerhalle. In die Außenwände wurden große Durchbrüche gemacht. Durch die großen Fensterscheiben flutet das Licht förmlich in den zirka acht Meter hohen Gastraum. Die Einrichtung ist schlicht und skandinavisch: schwarze Designfauteuils mit Metallstreben an dunkelbraunen Holztischen. An einer Wand durfte sich ein Kopenhagener Graffiti-Künstler mit einem poppigen Kunstwerk verewigen. Von den Tischen aus können die Gäste den Blick auf den Kräutergarten, eine wildwuchernde Wiese, einen Kanal und den Großseehafen im Hintergrund genießen.

Ebenso haben sie einen freien Blick in die offene Küche, in der die kreativen Kochkünstler ihre Arbeit verrichten. Freuen können sich die Gäste auf eine nordisch inspirierte Küche mit überraschenden Komponenten und erlesenen Geschmackserlebnissen. Wie die krosse Hühnchenhaut arrangiert mit einem gebratenen und mit Mandeln garnierten Grünkohl, eine Rillette mit Dorsch, gesalzene Makrele mit frittierter Haut. Oder das auf den Punkt zartrosa mit Thymian gebratene Dry-Aged-Beef, das zusammen mit gedünsteten Pflaumen und Pfifferlingen kredenzt wird. Oder zum Abschluss als Dessert das schmelzende Milcheis, das mit frischen Johannisbeeren. knusprigen Croutons, die ihren Namen verdienen, und einem Schuss Olivenöl den kulinarischen Genuss im Amass perfekt abrundet.

www.amassrestaurant.com





Text und Bild: Kumpf

Neuheit

Neuheit

Text und Bilder: PR Profitable

Klassiker neu interpretiert — Kumpf präsentiert "Schwäbisch Rosé"

as schwäbische Traditionsunternehmen Kumpf aus Markgröningen, ältestes Fruchtsaftunternehmen



Deutschlands, präsentiert seine neueste Innovation: "Schwäbisch Rosé". Die raffinierte Johannisbeer-Note verleiht "Kumpf Schwäbisch Rosé" einen fruchtig-frischen und aromatischen Geschmack sowie eine elegante Rosé-Farbe. Albrecht Kumpf, Geschäftsführer Urenkel des Firmengründers: "Die Marke Kumpf steht für Qualität und Tradition. Wir haben eine moderne Alternative zu unserem traditionellen Schwäbischen Most kreiert." Das schwäbische Nationalgetränk erfährt damit eine hochwertige Neuinterpretation in Optik und Geschmack. "Wir möchten mit unserem neuen Produkt auf die geänderten Verbraucherwünsche nach leichten Getränken reagieren und unsere schwäbische Spezialität neu beleben."

Die erfrischende Kreation "Kumpf Schwäbisch Rosé" stellt eine milde Variante des althergebrachten Schwäbischen Mosts dar. Durch die Zugabe von Kohlensäure wird "Schwäbisch Rosé" zu einem sehr prickelnden Geschmackserlebnis mit reduziertem Alkoholgehalt von nur 4,7 Prozent vol. Die Äpfel und Birnen für Schwäbisch Rosé stammen selbstverständlich von den ökologisch wertvollen heimischen Streuobstwiesen, für die das Ländle so bekannt ist. Gut gekühlt eignet sich "Schwäbisch Rosé" perfekt als Aperitif sowie begleitend zu allen Speisen. "Schwäbisch Rosé" ist ab sofort in der 1,0-Liter-VdF-Mehrweg-Glasflasche erhältlich.

www.kumpf-saft.de

Nachfrage wächst: Vegane Weine liegen im Trend



egan kochen, vegan backen, vegan essen — und wie sieht's mit vegan trinken aus? Vegan Mehr noch: Wo kann man wirklich sicher sein, dass keine Stoffe vom Tier zugesetzt sind? Für veganen Weingenuss macht sich jetzt eine kleine Winzer-Fraktion stark, zu denen auch Jasper Bruysten vom Weingut Altenkirch in Lorch gehört.

Doch ist das nicht alles ein bisschen übertrieben? Wie kommt denn Tierisches in den Wein rein? Weinmacher Jasper Bruysten (Bild unten) erklärt's. Bei nahezu alle Weißweinen werden Gelatine oder Hühnereiweiß eingesetzt, um die harten Gerb- und Bitterstoffe im Wein zu "schönen" bzw. auf ein verträgliches Maß zu eli-

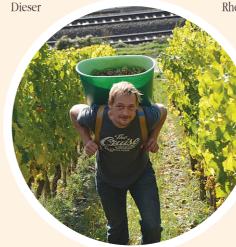
minieren.

Vorgang ist nicht deklarationspflichtig. Man ist daher auf die Fairness des Betriebs angewiesen, wenn man nachfragt.

Die Weine des Rheingauer Traditionsweinguts Altenkirch im kleinen Winzerörtchen Lorch tragen nur wenige der ungeliebten Bitterstoffe in sich. Das liegt am schonenden Umgang mit den Reben und den Trauben, die alle in Handlese geerntet und in kleinen Behältern nach Hause gebracht werden. Durch die wenig mechanisierte Erzeugung und den achtsamen Umgang ist das Lesegut keinen Belastungen ausgesetzt und entwickelt keine Stoffe, die den Weingenuss stören. Schönungsmittel reifen Most und Weine im Keller zu großartigen, facettenreichen Vertretern aus den

Rheingauer Steillagen heran.
Gelatine, Eiweiß und
andere Stoffe vom Tier
bleiben draußen vor
der Kellertür. Es
geht auch ohne!
Und so können
Weinfreunde, die
vegan genießen
möchten, sich aus
einem reichen
Schatz an charakter-

starken Rieslingen bedienen. www.weingut-altenkirch.de









Auch im 30. Jahr ist das Bodensee Magazin unverzichtbar für die Urlaubsplanung und als anregender Begleiter für ereignisreiche Tage am See.

ls hochwertiges Reisemagazin führt das Bodensee Magazin auf mehr als 250 Seiten durch die Vierländerregion Bodensee, bietet Informationen aus erster Hand und aktuelle Tipps zu allem, was man auf und um den See herum unternehmen kann. In faszinierenden Bildern zeigen wir den See zu allen Jahreszeiten, führen zu den schönsten Orten und Landschaften, zu Schlössern und Burgen, zu Museen und Galerien, zu Thermen und Strandbädern, zu Gesundheits- und Familienangeboten von Bodman bis Bregenz, von der Mainau bis auf den Säntis. Neben den landschaftlichen Reizen besticht die Bodenseeregion vor allem auch in kulinarischer Hinsicht. Ausgezeichnete Seeweine und Restaurants werden in der aktuellen Ausgabe wieder vorgestellt, daneben gibt es Tipps zu Hotels und Pensionen, die wichtigsten Ausstellungen, Museen, Festspiele und die unzähligen Veranstaltungen für das ganze Jahr.

2014 führen alle Wege in die Bodenseeregion; denn es gilt, 600 Jahre Konstanzer Konzil (2014-2018) zu feiern. Dieses Jahr steht unter dem Motto der europäischen Begegnungen und ist das kulturelle Schwerpunktthema im Heft.

Einen besonderen Platz findet 2014 auch das 30-jährige Jubiläum des Bodensee Magazins selbst. Zur Feier des Jahres haben wir in dem *Jubiläums-Gewinnspiel* 30 überaus attraktive Gewinne zusammengetragen. Vom Zeppelinflug bis hin zum individuellen Traumvelo — einzigartige Preise und sensationelle Erlebnisse. *Mitmachen lobnt sich!*

Eine Reportage über einen Zeppelinflug der besonderen Art

mit dem Titel "Endstation See-Sucht" leitet den bewährten Sonderteil "BodenseeMobil" ein. Hier werden neben den vielfältigen Ausflugsfahrten der Weißen Flotte die verschiedensten Moblitätsangebote aufgezeigt, damit man auch ohne Auto die schönsten Ausflugsziele der Seeregion erreicht.

Apropos Ausflugsziele — ein Leckerbissen — auch im Jubliäumsjahr geben die VerlagsmitarbeiterInnen ihre Lieblingsplätze am See preis, die die LeserInnen dank der praktischen und herausnehmbaren Straßenkarte im Heft gleich ausfindig machen können.

Das Bodensee Magazin ist erhältlich im Zeitschriftenhandel oder direkt zu bestellen für EUR 6,zuzüglich Versandkosten bei:

> Labhard Medien GmbH, Max-Stromeyer-Straße 116, D-78467 Konstanz Tel.: +49 (0)7531 90710, verlag@labhard.de oder unter www.labhard.de ISBN 978-3-939142-99-7



