classic digital Gourmet journal

Elektronische Zeitung des Internetportals www.gourmet-classic.de · Ausgabe 45 / Mai 2014

Besondere Orte

Text und Bilder: Hotel VILA VITA Parc, Algarve

„Frühling für den Gaumen“

Seit 3. April 2014 hat das Zwei-Sterne-Restaurant Ocean unter Leitung von Hans Neuner nach der Winterpause seine Tore wieder geöffnet.

Der Gourmettempel im *Fünf-Sterne-Resort VILA VITA Parc* an der Algarve ist weit über die Grenzen Portugals hinaus bekannt für seine saisonal wechselnden, kunstvoll delikaten Kreationen.

Schon zum dritten Mal in Folge wurden dem Ocean Ende 2013 zwei Michelin-Sterne verliehen. Nach der Eröffnung des Restaurants mit Hans Neuner als kreativen Kopf im Jahr 2007, wurden seine Kochkünste bereits 2009 mit einem Michelin Stern ausgezeichnet, 2011 folgte der zweite. In nur vier Jahren zwei Sterne zu erkochen ist in Portugal bislang einmalig. Der gebürtige Tiroler Hans Neuner setzt auf Teamwork und biologische Produkte, bevorzugt aus dem VILA VITA Wein- und Landgut Herdade dos Grous im Alentejo. Mit kunstvoller Kreativität und technischer Perfektion veredelt er traditionelle portugiesische Gerichte und das Beste aus dem Meer.

VILA VITA HOTELS

Carpe Diem
Das VILA VITA Parc bietet neues Genuss-Arrangement — Gäste begeben sich auf eine Entdeckungsreise für alle Sinne

Das neue Epikur-Arrangement des VILA VITA Parc Hotels an der Algarve verspricht Sinnesfreuden von der ersten bis zur letzten Minute. Gemäß der Lehre des griechischen Philosophen Epikur, die Lust am Leben jeden Augenblick auszukosten, werden die Urlauber rundum verwöhnt. Bereits bei Ankunft im Hotel steht eine Flasche preisgekrönter Wein vom eigenen

(Fortsetzung nächste Seite)

Besondere Orte

Text und Bilder: Hotel VILA VITA Parc, Algarve

„Frühling für den Gaumen“

Seit 3. April 2014 hat das Zwei-Sterne-Restaurant Ocean unter Leitung von Hans Neuner nach der Winterpause seine Tore wieder geöffnet.

Landgut Herdade dos Grous bereit. Mit einem Vier-Gang-Menü im Zwei-Sterne-Restaurant Ocean verwöhnt Chefkoch Hans Neuner die Gaumen seiner Gäste. Um die regionale portugiesische Küche kennenzulernen, speisen Besucher im Restaurant Adega Rebhuhn, Iberisches Schwein oder fangfrischen Fisch. Auch eine Weinprobe mit Tapas im gotischen Gewölbe-Weinkeller des Fünf-Sterne-Resorts ist Teil der Reise. 11.000 Flaschen mit edlen Tropfen lagern hier. Nach einer 50-minütigen Spa-Behandlung im VILA VITA Vital Spa und einer Runde durch den beheizten Außenpool fühlt man sich schließlich wie neu geboren. Komfortable Flughafentransfers sorgen dafür, dass auch Ankunft und Abreise ein Genuss bleiben.

Weitere sinnliche Höhenflüge bietet ein Besuch des hoteleigenen Landgutes Herdade dos Grous im Alentejo. Das Anwesen liegt nur eine Autostunde vom VILA VITA Parc entfernt. Auf 730 Hektar erwarten Gäste farbenprächtige Gärten, ein 98 Hektar großer Stausee, Weinfelder und Olivenhaine. Tagesausflüge mit Mittagessen im Restaurant und einer Weinprobe vor Ort sind ab 75 Euro pro Person buchbar.

Das VILA VITA Parc ...

... liegt an der portugiesischen Algarve und ist Mitglied bei der renommierten Kooperation The Leading Hotels of the World. Es befindet sich inmitten einer 22 Hektar großen subtropischen Parkanlage und thront mit seiner maurisch inspirierten Architektur hoch über der Felsenküste. Ein idyllischer Strand, 180 luxuriöse Zimmer und Suiten, sieben Restaurants, fünf Bars, ein imposanter Weinkeller, ein Café, ein Biergarten und ein Spa sowie ein umfangreiches Aktivitätenprogramm verwöhnen die Gäste. Das VILA VITA Parc gilt als eine der besten Adressen Portugals.

Die kleine, feine Hotelgruppe VILA VITA Hotels betreibt fünf Hotels, ein prämiertes Weingut und ein Congresszentrum in Deutschland, Österreich und Portugal. Jedes Haus unterscheidet sich in Lage und Design, jedoch vereint über die ganz persönliche Note der Gründerfamilie Pohl. In allen Refugien finden Gäste eine familiäre Atmosphäre, Liebe zum Detail und eine Gastfreundschaft, die von Herzen kommt. Zu den Domizilen gehören die Fünf-Sterne-Hotels VILA VITA Parc an der Algarve mit eigenem Weingut und das VILA VITA Rosenpark mit neuem Congresszentrum in Marburg sowie die Vier-Sterne-Anlagen VILA VITA Pannonia im Burgenland, VILA VITA Burghotel in Dinklage und das VILA VITA Anneliese Pohl Seedorf am Plauer See.

(Fortsetzung nächste Seite)

(Fortsetzung von Seite 2)

Text und Bilder: Hotel VILA VITA Parc, Algarve

Besondere Orte

„Frühling für den Gaumen“

Seit 3. April 2014 hat das Zwei-Sterne-Restaurant Ocean unter Leitung von Hans Neuner nach der Winterpause seine Tore wieder geöffnet.

Hans Neuner

Schon in frühester Kindheit waren Kochen und gutes Essen zentrale Themen des gebürtigen Tirolers Hans Neuner, ganz in der Tradition seiner Familie, die seit 4 Generationen Gastronomie betreibt. Nach seiner Koch-Ausbildung im Luxushotel Steigenberger Alpenkönig in Tirol durchläuft er verschiedene Auslandsstationen, die ihn nach St. Moritz (Hotel Carlton), nach London (The Dorchester), auf die Bermudas (Southampton Princess) und auf das Kreuzfahrtschiff MS Crystal Symphony führen.

Der Moment, der aber sein Leben verändern sollte, kam, als er seinen Mentor Karlheinz Hauser, Küchenchef des Hotels „Adlon“ in Berlin, traf. Von Anfang an zeigte Hans Neuner in dem Gourmet-Restaurant des Hotels, dass er eine besondere Passion und Begabung für die Kreation erstklassiger Gerichte hat und Hauser erkannte sofort, dass er einen Musterschüler mit Starpotenzial an Bord geholt hatte. Hans Neuner arbeitete 9 Jahre Seite an Seite mit Hauser und sammelte auch Erfahrung in der 2-Sterne-Küche des Restaurants „Tristan“ in Portals Nous auf Mallorca, bevor er leitender Küchenchef in Karlheinz Hausers Michelin-Stern-dekorierten „Seven Seas“-Restaurant im Hotel „Süllberg“ in Hamburg wurde.

Im Alter von 31 Jahren hatte Hans Neuner jedoch nur noch einen Wunsch: Die Möglichkeit, seinen eigenen Michelin-Stern mit seinen eigenen Methoden, seiner ganz persönlichen Richtung und mit einem von ihm zusammengestellten und geleiteten Team zu erkochen. Drei Jahre später im November 2009 war es schließlich so weit: Hans Neuner erhielt seinen ersten Michelin-Stern als Küchenchef des Gourmet Restaurants „Ocean“ im 5-Sterne Strandresort VILA VITA Parc an der Algarve. Seine Leidenschaft für lokale Produkte grenzt an eine Obsession. Sein Mantra „Keep it simple“ mag auf den ersten Blick konträr zur üblichen Michelin-Philosophie erscheinen. Doch mit technischer Perfektion lässt er seine Gerichte für sich selbst sprechen. Die wöchentlich wechselnde Karte weist eine Vielfalt an Produkten der Algarve und des Alentejo auf, die besondere Bindung zu der Herdade dos Grous nahe der Stadt Beja, dem Land- und Weingut, das zu VILA VITA gehört, ermöglicht ihm den direkten Bezug von hochwertigem Fleisch aus biologischer Zucht, Bio-Gemüse und nicht zuletzt der vielfach prämierten Weine. „Meine Küche ist wie der berühmte Wiener Walzer: Gewandt, elegant und romantisch. Und ebenso wie der Walzer ist sie klassisch und zeitlos.“

www.vilavitahotels.com

Messe

Text: Sabine Mutschke

Auf Bacchus' Spuren durch das Genießerland

Am 24. und 25. Mai kann man die Weine aus Baden-Württemberg auch in Dresden erleben

Im sonnigen Süden Deutschlands sind die Landschaft, die Geschichte und die Kultur auf das Engste mit dem Weinbau verflochten. Eine Reise entlang den Weinstraßen in Baden und Württemberg ist daher sowohl für Weinfreunde als auch für Aktivurlauber und Kulturliebhaber ein Genuss. In diesem Jahr ist sie besonders lohnenswert. Die Badische Weinstraße feiert ihr 60jähriges Bestehen und lädt mit einer Vielzahl von Weinfesten zum Mitfeiern ein. Unzählige Weingüter, Rebwanderwege und kleine feine Museen zum Thema Wein prägen die 500 Kilometer lange Genießerroute von der badischen Bergstraße bis zum Markgräflerland. Weitere 500 Kilometer Weinkultur kann man entlang der Württembergischen Weinstraße von Markelsheim bis Metzingen mit ebenso malerischen Weindörfern, Weinkellern und Weinlehrpfaden erleben.

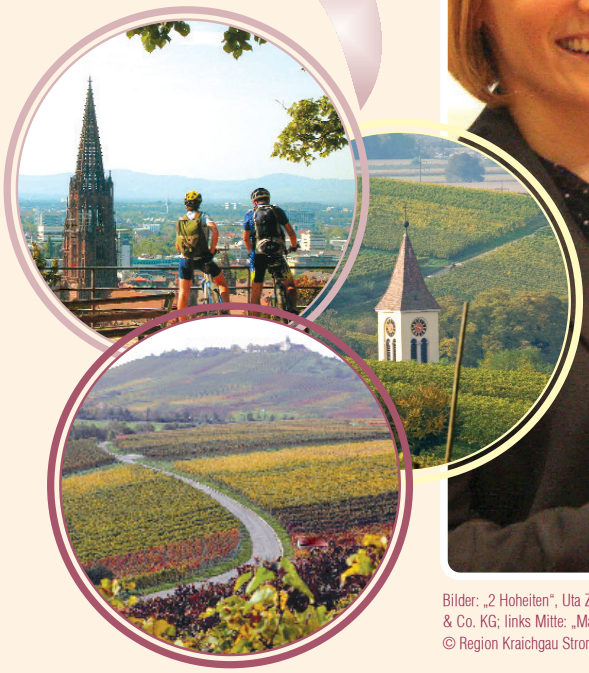
Dabei sind es nicht nur die fruchtbaren Böden und das von viel Sonne geprägte Klima, die den Wein in Deutschlands Süden so gut gedeihen lassen. Es ist die besondere Lebensart der Menschen, ihre Herzlichkeit und Gastfreundschaft, die den Titel „Genießerland" mit Leben erfüllen. Eine sensorische Reise zu den badischen Winzern sowie zu renommierten Weinerzeugern aus Württemberg kann man am 24. und 25. Mai in Dresden unternehmen. Dann gastiert die Weinmesse Baden Württemberg Classics im Internationalen Congress Center und lädt zum Verkosten der Weinvielfalt aus Deutschlands sonnigem Süden ein. Insgesamt stellen rund 40 Winzer und Genossenschaften über 500 Weine vor. Eine einmalige Gelegenheit, auch die Geschichten hinter den Weinen kennenzulernen — über die Menschen, die Lebensart und den Reiz der Region als Urlaubsziel für Genießer.

Bild: Uta Zänker

Am „Heuchelberg"-Stand 2013

Bild: Uta Zänker

Vier Jungwinzer



WEINMESSE BW-CLASSICS

24. und 25. Mai,
jeweils von 11 bis 18 Uhr,
Internationales Congress Center
Devrientstr. 10/12
Dresden
S-Bahn 1 Haltepunkt Mitte
Straßenbahnlinie 6 und 11

Tipp:

Wer mit Bus oder Bahn des VVO anreist und seinen Fahrschein an der Kasse vorlegt, zahlt 5 statt 10 Euro Eintritt!

Bilder: „2 Hoheiten", Uta Zänker; links Oben: „Stadt Freiburg", FWTM © Freiburg WirtschaftTouristik und Messe GmbH & Co. KG; links Mitte: „Markgräflerland", © presse-landschaft-markgraeflerland; links Unten: „weinberge vor burg", © Region Kraichgau Stromberg

Text: PR Solutions by Melanie Schacker
Bilder: Atrium Hotel Mainz

ATRIUM HOTEL MAINZ ★★★★S SUPERIOR

Alles Neu macht der Mai!

Neues Genuss-Ambiente verwöhnt alle Sinne: Atrium Hotel Mainz präsentiert frisches, modernes Gastronomie-Konzept

Oliver Habig (l.)
Dennis Giessmann

Mit einem Investitionsvolumen von 380.000 Euro hat Hotelier Dr. Lothar Becker erneut die Modernisierung des größten inhabergeführten Hotels von Rheinland-Pfalz vorangetrieben. Nach dem Ausbau des Kongress-Centers und der Renovierung der öffentlichen Hotelbereiche nebst Außenanlage erstrahlt jetzt der gesamte gastronomische Bereich im Atrium Hotel Mainz in neuem Glanz. Unter Leitung von Innenarchitektin Beate Lemmer ist ein modernes, stilvolles Genuss-Ambiente entstanden, das die drei gastronomischen Outlets zu einer inspirierenden Einheit verbindet. Begleitet wurde der Veränderungsprozess von dem international renommierten Gastronomie-Berater Pierre Nierhaus.

Das À-la-Carte-Restaurant des Hauses wurde mit einem individuellen Signature-Konzept nach vierwöchiger Renovierungszeit unter dem neuen Namen *„Adagio Restaurant und Weinbar“* wiedereröffnet. Das exklusive Interieurdesign kombiniert klare Linien und ein elegantes Farbkonzept mit einem Hauch von mediterranem Ambiente und hüllt das neu gestaltete Restaurant in eine stilvolle Atmosphäre. Feine Stoffe und hochwertige Materialien in dezenten Beige-Braun-Tönen sowie edle Dekorationen mit petrolfarbenen Akzenten unterstreichen die kreative Noblesse des „Adagio“. Verspielte Objekte wie ein eindrucksvoller Murano-Glaslüster und Poesie an den Wänden und der Tischdekoration geben dem Raum eine dezente Gemütlichkeit, ganz ohne verschnörkelt oder überladen zu wirken. Bequeme Sitzelemente laden zum Verweilen ein und unterstreichen das Wohlfühl-Ambiente.

So bildet auch der Begriff „Wohlfühl-Küche“ die zum Interieur passende Philosophie des kulinarischen Konzepts. *Küchenchef Dennis Giessmann* interpretiert klassische Rezepte aus dem Mittelmeerraum auf seine ganz eigene Art mit besonderer Wertschätzung für Lebensart, Qualität und gute Produkte. Aus marktfrischen, regionalen und saisonalen Zutaten entstehen feinste Gerichte. Der Küchenchef legt dabei Wert auf eine bodenständige Küche, die kreativ und ausgezeichnet, aber nicht abgehoben ist. Vom exquisiten Menü bis hin zu Gerichten für den kleinen Appetit kann sich im „Adagio“ sowohl der verwöhnte Gourmet in aller Ruhe auf eine kulinarische Reise begeben als auch der eilige Gast an außergewöhnlichen Kreationen zu moderaten Preisen erfreuen. Passend zum angenehmen Ambiente und der ehrlichen Kochkunst ist der Service authentisch, dezent und aufmerksam.

Restaurantleiter und Sommelier Oliver Habig kredenzt dazu aus dem Weinbuch eine eindrucksvolle Auswahl erlesener Weine aus der Region, edle Tropfen der Nachbarregionen sowie Klassiker aus internationalen Anbaugebieten. Auf der Karte stehen kraftvolle, ausdrucksstarke Weine mit großer Fülle und Eleganz ebenso wie erfrischende, leichte Weine. Sehr zur Freude von Weinkennern und -genießern hat sich Sommelier Habig eine ganz besonders faire und attraktive Preisgestaltung erdacht: Auf den bei Winzern und im Internet publizierten üblichen Handelspreis der Flaschenweine wird bei Ausschank im „Adagio“ lediglich ein Aufpreis von einheitlich dreizehn Euro pro Flasche kalkuliert. Damit erlaubt das Restaurant dem Gast nicht nur eine ungewöhnlich offene Preistransparenz, sondern ermöglicht es auch Weinliebhabern, große Weine zu moderaten Preisen zu degustieren.

„Adagio Restaurant und Weinbar“

„Allegro“

„Cucina“

Ergänzt wird das exquisite Gastronomie-Angebot im Atrium Hotel Mainz durch die neu gestalteten *Frühstücks- und Buffetrestaurants „Allegro“ und „Cucina“*. In beiden Lokalitäten sorgt ein extravagantes Beleuchtungskonzept für variable Lichtfarben je nach Tageszeit, Stimmung oder Anlass.

Bei der Neugestaltung des „Allegro“, das für das Frühstücksangebot der Hotelgäste sowie für Mittag- und Abendessen der Tagungsgäste genutzt wird, wurden Gästewünsche der Online-Bewertungen umgesetzt. So wurde der Raum mit frischen, hellen Farben in Szene gesetzt und bietet durch die neue Raumaufteilung mehr Platz für die Gäste.

Herzstück des Restaurants „Cucina“ ist die Live-Cooking-Station mit modernster Induktionstechnik, integrierter Abluftfunktion und flexibel einsetzbaren Kochgeräten wie Wok, Grill und heißem Stein. Das Buffetfeld für die warmen Gerichte ebenso wie die Fläche für die gekühlten Speisen ist mit einer innovativen und stilvollen granitfarbenen Natursteinplatte versehen, die für eine besonders edle Optik sorgt. Das moderne Design und die Raumaufteilung sorgen für eine lebendige, kommunikative Atmosphäre.

Je nach Anlass können die drei neuen gastronomischen Bereiche im Atrium Hotel Mainz flexibel genutzt werden. Kleine Küchenpartys mit Live-Cooking sind ebenso möglich wie exklusive Kochkurse und private Events in einem der Outlets sowie die Gesamtbelegung der Restaurants bei einer Tagung oder Veranstaltung. Insgesamt stehen 130 Plätze in den drei Restaurants zur Verfügung, davon 60 im „Adagio“, 50 im „Allegro“ und 20 in der „Cucina“.

www.atrium-mainz.de/gastronomie

Text: Media Kommunikationsservice Ges.m.b.H., PR-Agentur für Tourismus, Salzburg
Bilder: Atrium Prestige Thalasso Spa Resort & Villas

Reise

ATRIUM PRESTIGE
Thalasso Spa Resort & Villas

„Sonnenziel“ für anspruchsvolle Genießer: Das Atrium Prestige Thalasso Spa Resort & Villas auf Rhodos

Direkt am Meer, an der unberührten Südostküste von Rhodos, am Strand von Lachania und nahe dem Surferparadies Prassonissi, dem südlichsten Punkt von Rhodos, wo das dunkelblaue Mittelmeer und die Ägais aufeinander treffen, erstreckt sich das *Atrium Prestige Thalasso Spa Resort & Villas*. Es sind die faszinierende Kombination griechischer Architektur und göttlicher Aussichten auf das azurblaue Meer, die bezaubernde Insellandschaft und der unsagbare Luxus des Resorts, die das Atrium Prestige Thalasso Resort & Villas zu einer elitären Urlaubsadresse auf der griechischen Ferieninsel machen. Über *60 private Pools*, zugehörig zu den jeweiligen Bungalows und Villen, laden zum völlig ungestörten Baden ein — unter der Sonne und im romantischen Mondlicht. Von handbemalten Bougainvillea-Decken und Bädern mit Panoramafenstern für noch mehr Meeresblicke über Luxusbungalows bis hin zu königlichen Villen reicht der Wohntraum im Atrium Prestige. Wie in einem idyllischen griechischen Dorf gruppieren sich die exquisiten Unterkünfte. Das À-la-carte-Restaurant und das Poolrestaurant sind umspielt von „blauen Lagunen“ — eine filmreife Kulisse. *Sechs Gourmetrestaurants* holen den Feinschmeckern die Sterne vom Himmel. Das Atrium Prestige *AnaNeosis Thalasso Spa* gilt als eines der besten Luxus-Spas auf Rhodos. In Zusammenarbeit mit dem französischen „Thalgo Terraké“, „Phytomer“ und „Fleur‘s“, dem Spezialisten für hochwertige Thalasso-Spa-Produkte, werden die Gäste des Hauses von Kopf bis Fuß verwöhnt. Das Atrium Prestige ist umgeben von der unberührten Natur Lachanias. Gleich in der Nähe, in Prassonissi, wo die Ägais und das Mittelmeer aufeinander treffen, finden die *Surfer ein Paradies*. Das Luxusresort ist eines von drei Atrium Hotels auf Rhodos, die mit innovativer Architektur, State-of-the-Art-Freizeitangeboten, exklusivem Interieur und höchst professionellem Service neue Maßstäbe in der griechischen Luxushotellerie setzen (das Atrium Palace liegt in der Bucht von Kalathos, das Atrium Platinum nahe Rhodos Stadt).

www.atriumhotels.gr

Text: Media Kommunikationsservice Ges.m.b.H., PR-Agentur für Tourismus, Salzburg
Bilder: Residenz Heinz Winkler

Besondere Orte

RESIDENZ Heinz Winkler ASCHAU IM CHIEMGAU

Gourmethighlights 2014 bei Heinz Winkler

Die Feste werden in der Residenz Heinz Winkler am Chiemsee gefeiert, wie sie fallen. Monat für Monat veredelt der Starkoch in seinem Genussrefugium in Aschau die Höhepunkte im Jahreskreis mit seinen Kochkünsten. Mit saisonalen Gaumenfreuden, Arrangements und Events der besonderen Art heißt es bei Heinz Winkler im Frühling, Sommer, Herbst und Winter: Genießen auf höchstem Niveau. Der Ausblick auf die kommenden Monate ist vielversprechend: *bis 20. Juni 2014 Frühlingserwachen im Chiemgau und Vital-Genuss-Arrangement, 11. Mai 2014 Muttertags-Verwöhn-Menü, 6. bis 22. Juni 2014 Pfingstarrangement, 16. Juni 2014 Gourmet-Classic-Golfturnier, 21. Juni bis 22. September 2014 Summertime-Arrangement, 15. bis 27. Juli 2014 Herrenchiemsee Festspiele „Son e lumière“, 18. Juli bis 31. August 2014 Festspielzeit in Salzburg mit kulinarischen Höhepunkten in der Residenz Heinz Winkler.*

Seit 1991 holt der Sternekoch in seinem Genussrefugium am Chiemsee den Gourmets und Genießern die Sterne vom Himmel. Die elegante Residenz Heinz Winkler — ehemals das traditionsreiche Hotel Post — beherbergt eines der besten Restaurants weltweit. Über 20-mal wurde der Gourmettempel des Spitzenkochs mit den begehrten drei Sternen des Guide Michelin ausgezeichnet. Der Hausherr leitet in seinem luxuriösen Haus nicht nur das Restaurant, sondern auch ein Hotel mit 32 exklusiven Zimmern und einem einzigartigen Ambiente. Dem Hotel angeschlossen ist das Residenz Vital Resort — ein Ort für Entspannung, Schönheit, Gesundheit und Wellness. In der Umgebung liegt Winklers Gästen ein Wander-, Bike- und Golfparadies par excellence zu Füssen. **www.residenz-heinz-winkler.de**

Summertimearrangement (21.06.—22.09.14)

Leistungen:
3 Ü inkl. Gourmetfrühstück,
Residenz-Cocktail zur Begrüßung,
am ersten Abend 5-Gänge-Sommermenü,
am zweiten Abend drei Gänge aus der Cuisine-Vitale,
am dritten Abend 8-Gänge-Sterne-Gala-Dîner

Preis p. P.:
ab 815 Euro im DZ

Text: Lydia Malethon, PR Profitable
Bild Mirko Reeh: Miles Holden, Bild Spargelgericht: tow4food

Spitzenküche

MIRKO REEH® Feel Good Food

Kochen für alle: Mirko Reeh kocht für sein Leben gern

Die Welt ist ein Kochtopf mit vielen spannenden Zutaten“ — so Starkoch Mirko Reeh. Schon als Kind hielt er sich gerne in der Küche auf und beobachtete neugierig, was da in den Töpfen und Pfannen brodelte. Noch heute vergeht kein Tag, an dem Reeh nicht kocht. Und wenn auch nur im Geiste — zum Beispiel beim Erfinden von Rezepten.

Mirko Reeh wurde am 5. Dezember 1976 in Bad Hersfeld geboren. Seine ersten Erfahrungen mit dem Kochlöffel sammelte er am heimischen Herd in Omas Küche. Auch während seines Wirtschaftsstudiums blieb Reeh seiner Leidenschaft treu, besuchte die großen Köche wie Bocuse und Ducasse, lernte begierig von ihnen und unterstützte die Mannschaft des Romantikhotels „Zum Stern“ in Bad Hersfeld. Nach Studienabschluss durfte er endlich dann das, was er am allerliebsten tut: Kochen und immer wieder kochen.

Doch es meldete sich auch ein zweites Talent, das raus wollte: die Fähigkeit, Menschen zu unterhalten. Was lag näher, als Kochkunst und Redekunst zu verbinden und zum kommunikativen Beisammensein rund um den Kochtopf einzuladen. Der Küchenfachhandel erkannte schnell, dass Kochkurse mit Mirko Reeh ein ideales Instrument zur Kundenfindung und Kundenbindung sind. In 2005 entdeckte dann das Fernsehen auf der Suche nach interessanten Köchen den umtriebigen Koch-Animateur.

Heute ist Reeh auf vielen Kanälen unterwegs. Sein Heimatsender ist das Hessische Fernsehen, wo er über 50 Folgen „Hessen à la carte“ gedreht hat. Auch im Frankfurter „Maintower“, wo die gleichnamige Sendung entsteht, ist Reeh Stammgast. Und auch ARD, ZDF, RTL und VOX lieben Mirko, den fröhlichen Hessen, der sich mittlerweile um die ganze Welt gekocht hat. Nicht mehr wegzudenken ist Mirko Reeh aus dem SAT.1 Frühstücksfernsehen, wo er als „Koch under Cover“ agiert oder in „Mirkos beste Reste“ zeigt, wie man mit wenig Aufwand Fantasievolles aus der Resteküche zaubert. Auf Schiffen, in Garküchen, auf Messen und unter den abenteuerlichsten Bedingungen hat er schon gekocht. Dreimal flog er nach Russland, um auf dem Wirtschaftsgipfel die Politprominenz zu bekochen. Sogar Putin ließ sich Reehs Kreationen schmecken. Seine Kochkurse sind immer voll, denn Mirko bringt Menschen mehr bei als einfach „nur“ Kochen. Er bringt sie zusammen, lässt Freundschaften entstehen und pflegt diese. In Frankfurt, auf Ibiza und auf Mallorca betreibt er Kochschulen.

Auch die Kids lieben Mirko, und er liebt sie. Mit Begeisterung leitet er Kinder in Sachen richtige Ernährung an und hat mehrere Schirmherrschaften inne. Als Mitglied von „Spitzenköche für Afrika“ unterstützt er die von Karlheinz Böhm gegründete „Stiftung Menschen für Menschen“ und agiert als Botschafter für die Stiftung „Leben mit Krebs“. In Eigenregie hat der umtriebige Küchenstern die Institution „Mirko Reeh hilft“ gegründet. In das Guiness Buch der Rekorde hielt er mit der längsten Nudelbahn und dem größten Zimtstern der Welt Einzug.

Sein jüngstes „Baby“ ist der „Private Food Club“: In Wohnzimmer-Atmosphäre sitzt man am langen Tisch — zusammen mit Menschen, die sich ebenfalls eingebucht haben. Eine feste Küchenmannschaft gibt es nicht. Es kochen immer neue Gastköche. Jeder Abend ist unter ein Motto gestellt. Gemeinsam verspeist man ein Viergang-Menü und lässt sich die korrespondierenden Weine schmecken. Der PFC liegt im Herzen von Frankfurt, direkt neben Mirko Reehs Kochschule in der Wiesenstraße. Und auch das noch: Mirko Reeh ist Autor zahlreicher Kochbücher. Ständig arbeitet er an Konzepten und Rezepten ... und täglich schlägt er neue Seiten auf.

Bunter Salat mit Himbeer-Dressing, frittiertem Spargel und gebackener Entenleber
(Für 4 Personen, Zubereitungsdauer: 25 Minuten)

Zutaten Salat:
100 g Rucola, 100 g Feldsalat,100 g Chicorre 100 g Radicchio, 2 EL gehackte Käuter, 1 Bund Schnittlauch

Zutaten Dressing:
100 g Himbeeren, 6 EL neutrales Öl, 4 EL Himbeeressig, 1 EL Senf, 125 g Joghurt, 1 EL Honig, Salz & Pfeffer

Sowie:
150 g Spargel, 2 Eigelbe,100 g Paniermehl, Öl zum Frittieren, 150 g Entenleber, 2 EL getrocknete Kirschen, 50 g Mehl, 1 Msp. Backpulver, 20-30 ml Wasser

Zubereitung Salat:
Den Salat putzen und fein schneiden. Die Kräuter hacken und unter den Salat mischen. Die Himbeeren mit den Zutaten des Dressings gut mischen, dann pürieren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Danach durch ein Haarsieb geben.

Zubereitung Spargel:
Den Spargel schälen. Eigelbe in einer flachen Schale verquirlen, leicht würzen mit Pfeffer und Salz. Paniermehl ebenfalls in eine Flache Schale geben. Den Spargel in dem Eigelb gut rundherum wälzen, dann in das Paniermehl geben, wieder rund herum wälzen. Im heißen Frittier Fett oder Öl ausbacken bis der Spargel Gold Gelb ist.

Zubereitung Leber:
Mehl, Wasser und Backpulver sehr gut vermengen und zu einem homogenen Teig kneten. Dann dünn ausrollen. Die Entenleber darauf geben. Einen halben Löffel getrocknete Kirschen dazu geben sowie Pfeffer und Salz. Im heißen Frittier Fett oder Öl ca. 2 Minuten ausbacken.

© Mirko Reeh | **www.mirko-reeh.com**

Text und Bilder: Sonja Thelen

Reise

Neuseeland — auf den Spuren der Hirsche

Der Helikopter kommt näher. Doch das kräftige Leittier bleibt stehen. Stolz dreht der Hirsch seinen Kopf in Richtung des Fluggeräts. Der Blick aus den großen braunen Augen wirkt entschlossen: Von diesem merkwürdigen, lauten Ding will der Hirsch seine Herde nicht durcheinander bringen lassen. Es ist eine beeindruckende Begegnung zwischen wilder Natur und Technik inmitten der bergigen, rauen und doch auch lieblichen Landschaft im Südwesten von Neuseeland. Erst im letzten Moment nimmt das Rotwild Reißaus. Während im „Wilden Westen“ die Cowboys die Rinder mit Pferden vor sich her trieben, braucht Charlie Ewing dafür einen Hubschrauber. Riesig sind die Flächen des Hirschfarmers. „1800 Hektar“, sagt der Mann mit dem grauen Haarschopf während des dröhnenden Fluges: „Meine Grundstücksgrenze verläuft auf 1600 Meter. Die Hirsche schaffen es, bis auf diese Höhe die Berghänge hochzuklettern.“

Rund um den malerischen Lake Wanaka auf der Südinsel Neuseelands, wo andere ihren Urlaub verbringen, betreibt Charlie Ewing seine Hirsch- und Schafzucht. Für Segler, Jetboat-Fahrer und Kajaker ist der See mit dem kristallklaren Wasser ein Eldorado, das von den grünen Hängen der Harris Mountains umrahmt wird. Jetzt, wo sich der „Jahrhundertsommer“ dem Ende neigt, ist das Gras recht braun und vertrocknet. Trotzdem ist die Kulisse mit den farbintensiven Kontrasten einmalig: Der knallblaue Himmel spiegelt sich im türkisblauen Lake Wanaka. Hoch ragen die braungrünen Berge auf - mit ihren dunklen Gipfeln aus Schiefer und den weißen Gletschern, die sich an deren Flanken schmiegen. Gespeist wird der See von den Flüssen, die sich durch das Massiv des Mount Aspiring winden: Der nach dem gut 3000 Meter hohen Berg benannte National Park ist der zweitgrößte Neuseelands und steht bei Wanderern und Anglern hoch im Kurs. Und im Winter wandelt sich das Gebiet in ein Skiparadies. Hier fand Regisseur Peter Jackson zahlreiche Drehorte für seine Verfilmungen vom „Herr der Ringe“ und „Der Hobbit“.

Charlie Ewing hat in seinem Alltag nicht so viel Zeit, die Einmaligkeit der Landschaft zu genießen. Vielmehr bereitet sie ihm den nährhaften Boden, um sich sein Brot zu verdienen. 7000 Hirsche umfasst seine Herde. Hinzu kommen 3000 Schafe. Vor 15 Jahren begann er mit der Hirschzucht: „Ich wollte es mal ausprobieren.“ Dafür mussten Gatter und Zäune in den Ebenen und an den Berghängen unter schwierigsten Bedingungen errichtet werden. Der Hubschrauber ist für ihn das zentrale Fortbewegungsmittel: Er fliegt die Befestigungen ab, checkt, ob seine Tiere in Ordnung sind, treibt sie damit von einer Weide auf eine andere. Die Hirsche grasen auf weiten Grünflächen, ernähren sich von Blättern, trinken reines Wasser und atmen die klare Luft, die nicht von den Emissionen produzierender Betriebe belastet ist. Auch sind Zusatz- oder Aufbaunahrung für neuseeländische Hirschfarmer tabu. All das schlägt sich im milden

(Fortsetzung nächste Seite)

Text und Bilder: Sonja Thelen

Reise

(Fortsetzung von Seite 9)

Neuseeland — auf den Spuren der Hirsche

Geschmack und geringen Fett- und Cholesteringehalt des Fleisches nieder. Auf dem Rückweg zu seiner Hubschrauber-Basis, wo Touristen Flüge rund um den Lake Wanaka bis hin zum berühmten Milford Sound buchen können, erzählt Ewing, dass bald die Brunftzeit beginne. Doch die Farmer lassen die Tiere dann in Ruh'. Im Gegensatz zu Deutschland: Dort wird das Wild just zu dieser Zeit gejagt. Dabei strotzen die männlichen Exemplare dann vor Testosteron, und die Jagd setze Stresshormone frei. „Die Hormone machen sich im Geschmack des Fleisches bemerkbar. Es wird herber", erklärt Innes Moffat von „Deer Industry New Zealand" und bringt auf den Punkt, was der „Hirsch zum Glücklich sein" braucht: „Frisches Gras, Sonnenschein, klares Wasser und ganz viel Natur. Dafür ist Neuseeland ideal".

Auch werden in Neuseeland die Tiere nicht über weite Strecken zum Schlachter transportiert, sondern vor Ort mit einem Bolzenschuss erlegt, erklärt Moffat. Die Tiere seien deutlich jünger - zwischen zwölf und 18 Monate alt -, wenn sie verarbeitet werden. Die Inseln im Südpazifik sind der weltweit größte Exporteuer von Hirschfleisch. Britische Einwanderer hatten im 19. Jahrhundert das Rotwild zum Jagen eingeführt. Auf gut vier Millionen Einwohner kommen heute fast eine Million Hirsche. Deutschland ist der größte Importeur. In den Betrieben wird das Premiumfleisch in küchenfertige Zuschnitte wie Filet, Roastbeef, Ober- und Unterschale, Hüfte oder Nuss zerteilt, vakuumverpackt und gekühlt oder schockgefrostet. Der Transport mit dem Schiff dauere sieben Wochen. Das Fleisch halte sich 14 Wochen frisch.

Einer, der aus Wales auswanderte, um sich in Neuseeland der Hirschzucht zu widmen, ist David Morgan. Vor elf Jahren ist er mit der Familie — Frau und drei Kinder - auf die Südinsel nach Pleasant Point in Canterbury gezogen — zwei Stunden von Christchurch entfernt. Dort fand er seine Farm: die Raincliff Station mit einem 100 Jahre alten stattlichen Farmerhaus. Als junger Mann zog es ihn, den Sohn eines Schafzüchters, in die weite Welt. Er kam nach Neuseeland, arbeitete auf Hirschfarmen und lernte die Zucht kennen, erzählt der 47-Jährige. Vor allem liebt er das Fleisch: „Ich kannte nur das geschossene Wild, das herber schmeckt. Aber der Neuseelandhirsch schmeckt viel zarter, und man kann so viel mit ihm anstellen."

Zurück in Großbritannien begann Morgan, mit Vater und Bruder eine Hirschzucht aufzuziehen: „Mit Erfolg." Doch die Sehnsucht nach Neuseeland blieb. Er mag die Weitläufigkeit und die entspannte Lebensweise der unkomplizierten Neuseeländer. Dass es bis zum nächsten „Nachbarn" einige Meilen sind, stört ihn nicht. Eine Erkundungstour mit dem Geländewagen über seinen 2000 Hektar großen Besitz, auf dem 4000 Hirsche, 2500 Schafe und 3600 Rinder leben, ist eine holperige Angelegenheit über zerfurchte Pfade, die sich durch das hügelige Grasland ziehen. Sanft geschwungen ist das Land. Das Klima zwischen Pazifik und neuseeländischen Südalpen ist mild. In den liebevoll gepflegten Gärten gedeihen etwa prächtige Rosensträucher, Lupinen, Lavendel und Palmen. Doch die Winter können recht streng sein, erzählt Morgan. Aber auch dann verliere dieses ursprüngliche Land nichts von seinem Reiz.

www.neuseelandhirsch.de

Bild: Mount difficulty

Text und Bilder: Sonja Thelen

Workshop

Deutsche Nachwuchsköche kochen bei den Kiwis

Es ist ein lieblicher Platz: Üppig wachsen die Echinaceen, Prachtspieren, der Gartensalbei und der Blauschwingel in dem Beet vor dem lichtdurchfluteten Holzhäuschen mit den großen Glasfronten. Die Fensterläden sind geöffnet. Es sind angenehme 25 Grad. Es weht ein lauer Wind. Der Himmel ist strahlend blau. Und in dem Häuschen hat sich eine Gruppe von Männern und Frauen eingefunden, die in wenigen Momenten an einem besonderen Koch-Workshop teilnimmt. Denn wir sind nicht irgendwo, sondern 18500 Kilometer Luftlinie und gut 30 Stunden Flugzeit von Deutschland entfernt in Neuseeland. Genauer gesagt in *Te Horo*, ein malerisches Küstenstädtchen am Pazifik, unweit der Hauptstadt Wellington. Dort hat *Ruth Pretty*, Neuseelands bekannteste Kochbuch-Autorin und TV-Köchin, ihren im ganzen Land berühmten Catering-Service samt Kochschule, Café und Shop. Malerisch gelegen, von grünen Hügeln umgeben, finden sich auf ihrem Anwesen einige schmucke Holzhäuschen. Das Obst, das Gemüse und die Kräuter, die sie und ihr Team für die Zubereitung der Speisen in der Küche brauchen, gedeihen direkt vor Ort in den Gewächshäusern oder unter der Sonne Neuseelands.

An diesem Tag stehen die vielfältigen Zubereitungsarten von Neuseelandhirsch im Mittelpunkt. Aus diesem Grunde ist auch die Gruppe aus Deutschland bei Ruth Pretty zu Gast. Es sind Journalisten und vor allem Nachwuchsköche aus Deutschland, die down under hautnah erleben, wie der neuseeländische Hirsch aufwächst und wie sich sein Fleisch zubereiten lässt. Möglich macht das *„Deer Industry New Zealand“*: Um deutschen Köchen einen Einblick in die neuseeländische Spitzenküche zu ermöglichen, hatte im Herbst 2012 „Neuseelandhirsch“ erstmals den bundesweiten Nachwuchswettbewerb *„Young Chefs Exchange Program“* initiiert. Die Förderung junger Köche ist für Neuseelandhirsch ein zentraler Aspekt. „In ihnen liegt die Zukunft, sie werden in vielen Jahren der kreative Motor der Branche sein. Sie haben keine Vorbehalte, sondern probieren frische Ideen aus, und spannend-hochwertige Aromen-Kombinationen wecken ihr Interesse“, sagt Innes Moffat von Deer Industry New Zealand.

Kochbuchautorin und TV-Köchin Ruth Pretty beim Zubereiten

Köche zwischen 18 und 28 Jahren konnten sich mit ihrem kreativsten Neuseelandhirsch-Rezept bewerben. Eine Expertenjury, bestehend unter anderem aus Delikatessenpapst Ralf Bos, dem Berliner Foodjournalisten und Kritiker Bernd Matthies sowie den Sterneköchen Volker Drkosch und Carmelo Greco, wählte die vier Kandidaten aus: Gesa Wieferich, Nils Rupp, Lars Middendorf und Ricky Saward. Ihr Gewinn: Eine vierwöchige Reise jetzt im Frühjahr nach Neuseeland, wo sie wochenweise in einigen der besten Restaurants des Landes arbeiten konnten. Außerdem gab Kochbuchautorin Ruth Pretty, eine charmante Lady mit britischem Touch, beim Workshop den Nachwuchsköchen einige Ideen zur schnellen und vielfältigen Zubereitung von Neuseelandhirsch: ob für den Grill, als pikante Hackfleischkügelchen, mariniert und hauchzart geschnitten wie ein Carpaccio oder bedeckt mit einer leckeren Kräuterkruste.

Zusammen mit ihrem Mitarbeiter Tristan Whitfield leitet Pretty die Köche an, demonstriert, welche Teile des Hirsches sich für welches Gericht eignen. Von Neuseeland aus wird das Fleisch küchenfertig in Zuschnitte wie Filet, Roastbeef, Ober- und Unterschale, Hüfte oder Nuss zerteilt, vakuumverpackt und gekühlt oder schockgefrostet „CO^2-arm“, wie Innes Moffat betont, per Schiff exportiert. Wenn das Fleisch nach dem Transport und der Tiefkühlung aufgetaut wird, empfiehlt Pretty, es in Krepppapier einzuwickeln, in den Kühlschrank zu legen und das Papier bis zum Gebrauch täglich zu wechseln. „Neuseelandhirsch lässt sich schnell und unkompliziert zubereiten. Es ist ein wirklich hochwertiges Fleisch“, meint die erfahrene Köchin, die in ihrem neuesten Kochbuch auch einige Rotwild-Rezepte veröffentlicht hat wie Hirschfleisch-Spieße mit Spinat und Knoblauch. Auch sei es sehr zart und fein, erklärt Ruth Pretty, und „eine ideale Wahl für eine gesundheitsbewusste Ernährung“, da das neuseeländische Rotwild reichlich Eisen enthält, aber kaum Kalorien, Fett oder Cholesterin. Daher sei das Fleisch eine echte Alternative zu Kalb, Geflügel und Rind.

Dann müssen auch die Nachwuchsköche ran. Der 24-jährige *Ricky Saward*, der als Chef Tournant bis vor wenigen Wochen in der Küche des Frankfurter Edelrestaurants „Kameha Suite“ leckere Gerichte und Desserts zauberte, macht sich mit seiner Gruppe an sein Rezept: Hirschkrone mit einer Paste aus Zitrone, Olivenöl und Pfeffer. Zunächst werden die grünen und schwarzen Pfefferkörner im Mörser zerstoßen und von fünf Zitronen die Schale abgerieben. Dann gibt Saward Dill, Muscovado-Zucker (ein nicht raffinierter Zucker aus Zuckerrohr) und Olivenöl dazu, mengt als nächstes die Masse und bestreicht damit die Koteletts, die nachher beim BBQ auf den Grill kommen.

(Fortsetzung nächste Seite)

Text und Bilder: Sonja Thelen

Workshop

Deutsche Nachwuchsköche kochen bei den Kiwis

(Fortsetzung von Seite 11)

Ricky Saward schätzt das Fleisch vom Neuseelandhirsch: „Es ist so mild und zart und lässt sich ganz vielseitig zubereiten.“ Von seinem mehrwöchigen Aufenthalt in Neuseeland ist der junge Koch völlig begeistert: „Das ist für mich eine der wichtigsten Erfahrungen meines Lebens. Ich bekomme hier Einblicke, die ich sonst nie erhalten würde.“ Inspirierend, frisch und kreativ sei die Küche der „Kiwis“, berichtet der weltoffene Frankfurter, der unter anderem schon in Wien und in Sydney in der Hotellerie und Gastronomie gearbeitet und an internationalen Wettbewerben teilgenommen hat.

Der Frankfurter Nachwuchskoch Ricky Saward, einer der vier Gewinner des bundesweiten Nachwuchswettbewerbs „Young Chefs Exchange Program“ von Neuseelandhirsch.

Damit sein Traum vom Hineinschnuppern in die neuseeländische Top-Küche wahr werden konnte, kündigte der gebürtige Borkener sogar seine Stelle in der Kameha Suite.

Und so sind Ricky Saward und seine drei jungen Kollegen froh über die vielen Anregungen, die sie sich mit nach Hause, nach Deutschland nehmen können. Immerhin ist Neuseelandhirsch der größte Hirschfleischlieferant für den deutschen Markt.

„Das Produkt findet sich in Küchen im ganzen Land“, unterstreicht Innes Moffat von Deer Industry. **www.neuseelandhirsch.de**

www.ruthpretty.co.nz

Text: Angelika Hermann-Meier PR

Feinschmecker

Palabirn’, Vinschger Paarl und Schmuggler-Kaffee

Vinschgau für Feinschmecker: Einzigartige Qualitätsprodukte aus Südtirols Genuss-Region

Bild: Vinschgau Marketing/Frieder Blickle

Der Vinschgau ist eine jahrtausendealte Kulturregion, umschlossen von den höchsten Bergen Südtirols mit Grenzen zu Österreich und der Schweiz. Hier im fruchtbaren Westen des Landes gedeihen wertvolle Rohstoffe wie Bergkräuter, Früchte, Wein und Getreide — mit ein Grund, warum das Tal auch als Kornkammer Südtirols bezeichnet wird. Auf weiten Almen weidet im Sommer das Vieh und liefert Milch und Fleisch von bester Qualität. Vom Reschenpass bis nach Meran kann man aber noch mehr erleben und entdecken: stille Täler, hohe Gipfel, historische Orte, einen grenzüberschreitenden Nationalpark, reizvolle Wanderwege, bodenständige Küche, altes Handwerk, moderne Gewerbebetriebe und viele interessante Menschen, die hier leben und arbeiten.

Der Vinschgau hält das ganze Jahr hindurch außergewöhnliche Köstlichkeiten bereit. Spezialitäten wie Vinschger Marille, Paarlbrot, Marteller Erdbeere und der neue „Original Vintschger Schmuggler-Kaffee“ haben hier in Südtirols Westen ihren Ursprung. Sogar Einzigartiges bringt das fruchtbare Tal hervor: Die Palabirne, eine in der Region autochthone Sorte. Mittlerweile veredeln immer mehr kreative Vinschger ihre Rohstoffe zu Feinkostprodukten und präsentieren sie im Rahmen von genussvollen Veranstaltungen die ganze warme Jahreszeit hindurch.

www.vinschgau.net

Die im Obervinschgau autochthone Palabirne ist neben ihrer Heilwirkung auch für ihren feinen Karamellgeschmack bekannt.

Eine wie keine: Die Palabirne

Die Palabirne ist eine beinah in Vergessenheit geratene Obstsorte. Sie gedeiht ausschließlich an uralten, knorrigen Bäumen im Obervinschgau und steht mittlerweile sogar unter Naturschutz. 1755 erstmals erwähnt, ist sie seitdem für ihre entgiftende und heilende Wirkung bekannt. Die einst übliche Bezeichnung als „Sommer-Apotheker-Birne“ kommt also nicht von ungefähr. Da sie leicht verdirbt und rasch verarbeitet werden muss, verlor die Palabirne mit der Zeit ihre wirtschaftliche Bedeutung. Erst Liebhaber erweckten sie kürzlich wieder zum Leben. Heute ist die Birne mit dem intensiven

(Fortsetzung nächste Seite)

Text: Angelika Hermann-Meier PR

Feinschmecker

(Fortsetzung von Seite 12)

Palabirn', Vinschger Paarl und Schmuggler-Kaffee

Vinschgau für Feinschmecker: Einzigartige Qualitätsprodukte aus Südtirols Genuss-Region

Bild: Vinschgau Marketing/Frieder Blickle

Bäuerin beim Spargelstechen im Vinschgau. Urlauber genießen ihn während der alljährlichen Kastelbeller Spargelwochen.

Karamellaroma aus der Südtiroler Gourmetküche nicht mehr wegzudenken und wird als Hauptzutat für Trockenobst, Kuchen und feinste Chutneys verwendet. Bauer Walter Tschenett vom Tälerhof (www.taelerhof.com) zum Beispiel hat sich voll und ganz auf das feine Früchtchen spezialisiert — wer mag, kann bei ihm sogar seinen eigenen Baum mieten. Anlässlich der *Palabiratage vom 12. bis 21. September* in Südtirols kleinster Stadt Glurns werden alle Spezialitäten rund um die alte Birnensorte verkostet und verkauft

www.vinschgau.net

DAS Brot: Vinschger Ur-Paarl

Das Vinschger Ur-Paarl, bei uns als Vinschgerl bekannt, war 2004 erstes Südtiroler Qualitätserzeugnis, welches das Siegel von Slow-Food tragen durfte. Die renommierte Organisation engagiert sich weltweit für nachhaltigen und bewussten Genuss, traditionelle Herstellung und die Erhaltung regionaler Kreisläufe. Mitglieder wie die Produzenten der typischen Brotspezialität verpflichten sich zur Erfüllung strenger Vorgaben. So darf etwa der verwendete Roggen ausschließlich auf den Ackerböden des oberen und mittleren Vinschgau nach alter Tradition angebaut werden, Bäcker haben sich an das überlieferte Ur-Paarl-Rezept aus dem Kloster Marienberg zu halten. Seine urtümliche Form verdankt das „Brot der Brautleute" übrigens einem alten Brauch: Die beiden zusammenhängenden, flachen Laibe wurden zu Hochzeiten gebacken und stehen sinnbildlich für Braut und Bräutigam. *Zahlreiche Paarl-Bäckereien können selbstverständlich besucht werden.*

www.vinschgau.net

Bild: Vinschgau Marketing /Frieder Blickle

Das „Vinschgerl" war das erste Qualitätserzeugnis aus Südtirol, dem das Slow-Food-Siegel verliehen wurde.

Der Frühling erwacht: Kastelbeller Spargel

Mit drei Hektar Anbaufläche insgesamt ist Spargel im Vinschgau ein besonders gefragtes Gut. Er wird auf nur zwei Höfen in Kastelbell kultiviert und ausschließlich tagesfrisch an Hotels, Restaurants und Geschäfte in der Umgebung geliefert — keine der raren Stangen verlässt die Region. Die ideale Bodenbeschaffenheit nahe der Etsch und die lange Reifezeit sorgen für eine Geschmacksintensität, die von der Hausfrau bis hin zum Sternekoch hoch geschätzt wird. Während der *Kastelbeller Spargelwochen von Mitte April bis Anfang Juni* kommen auch Urlauber bei den örtlichen Gastwirten, Weinbauern und Läden in den Genuss des edlen Gemüses, jeden Dienstag um 17.30 Uhr gibt es außerdem eine Führung durch die Spargelfelder. **www.kastelbell-tschars.com**

Südtirols sonnigstes Früchtchen: Marteller Bergerdbeere

Im Sommer sehen Besucher des Martelltals buchstäblich rot: Zwischen 900 und 1.800 Metern Höhe recken sich hier, mitten im Vinschgau, Erdbeeren der Bergsonne entgegen. Die Beerenkultur im höchsten Anbaugebiet Europas wurde inzwischen perfektioniert, viele Bauern haben sich auf den Anbau der süßen Früchtchen spezialisiert. Ihre Qualität verdanken sie dem milden und trokkenen Klima. Aufgrund der verschiedenen Höhenlagen reifen die Erdbeeren ganz langsam an der Sonne und werden von Mai bis September geerntet. Seit vergangenem Jahr gibt es im Martelltal das neue Informationszentrum „Südtiroler Erdbeerwelt" mit Erdbeerweg, Hofladen und allem Wissenswerten rund um die Erdbeere. Gelegenheit zum Schnuppern, Schauen und Probieren bietet auch das Erdbeerfest, dieses Jahr am 28. und 29. Juni — mit Erdbeerkönigin, Riesentorte und Tag der offenen Tür im Erdbeerversuchsfeld.

www.erdbeerfest.it / www.vinschgau.net

Bild: Vinschgau Marketing/Frieder Blickle

Zur Marteller Bergerdbeere gibt es seit 2013 ein eigenes Informationszentrum mit Hofladen im Vinschgauer Martelltal.

(Fortsetzung nächste Seite)

(Fortsetzung v. Seite 13)

Feinschmecker

Text: Angelika Hermann-Meier PR

Palabirn', Vinschger Paarl und Schmuggler-Kaffee

Vinschgau für Feinschmecker: Einzigartige Qualitätsprodukte aus Südtirols Genuss-Region

Bild: Kuntrawant

„Kuntrawant" ist mehr als nur ein schnöder Marketing-Gag. Der „Original Vintschger Schmuggler-Kaffee" hat tatsächlich einen historischen Hintergrund.

Weinbau im größten Trockental der Alpen: Vinschger Spitzentropfen

Mit nur 35 Hektar ist der untere Vinschgau bis nach Schlanders Südtirols kleinste geschlossene Weinregion und unter Connaisseuren ein Geheim-Tipp: Bei minimalem Niederschlag wird auf den kargen, sandigen Böden des steilen Sonnenbergs der so genannte „Cool Climate"-Anbau betrieben. In Höhen von 500 bis 800 Metern gedeihen die Trauben für mineralisch-filigrane Weiß- und körperreiche Rotweine. Vinophile können bis zum Herbst regelmäßig an Weinverkostungen auf drei verschiedenen Weinhöfen (Weingut Unterortl in Juval, Rebhof in Kastelbell, Winzer Elmar Luggin in Schluderns) teilnehmen.

www.kastelbell-tschars.com

www.vinschgau.net

Grenzüberschreitend: „Schmuggler-Kaffee Kuntrawant"

Kuntrawant", vom italienischen „contrabbando" abgeleitet, war in der Zwischen- und Nachkriegszeit der Vinschger Begriff fürs Schmuggeln. Der kleine Grenzverkehr beschäftigte zahlreiche Burschen aus der Region, die bei Nacht und Nebel und oft unter Lebensgefahr Zigaretten, Sacharin und vor allem Kaffee über die hohen Pässe zwischen Österreich, der Schweiz und Italien schafften. So soll auch der erste Bohnenkaffee in den Vinschgau gekommen sein. Mittlerweile kann man den „Original Vintschger Schmuggler-Kaffee" ganz legal erwerben: Die kleine Kaffeerösterei Kuntrawant in Prad am Stilfserjoch stellt derzeit fünf verschiedene Sorten her, die Auswahl reicht vom kräftigen italienischen Espresso bis hin zum mild-fruchtigen Filterkaffee. Montags, mittwochs und freitags wird frisch geröstet, wer mag, kann sich Kuntrawant direkt im angeschlossenen Café am Platzl in Prad schmecken lassen oder online bestellen.

www.kuntrawant.com

Bild: Vinschgau Marketing/Frieder Blickle

Unter Weinliebhabern gelten die feinen Tropfen aus dem Vinschgau, Südtirols kleinstes Anbaugebiet, als Geheim-Tipp.

GENUSS-TERMINE IM VINSCHGAU
Mai / Juni 2014

· Kastelbeller Spargelzeit ·
11. April bis 22. Mai
www.kastelbell-tschars.com

· Weinverkostungen ·
— jeweils 15.30 Uhr —
jeden 2. Donnerstag auf dem
Weingut Unterortl in Juval
(Fon +39 0473 62 41 93)
— jeweils 15.30 Uhr —
jeden Freitag auf dem
Rebhof in Kastelbell
(Fon +39 0473 62 41 93)
— jeweils 18 Uhr —
jeden 1. Freitag (außer Juli)
Mit Winzer Elmar Luggin in Schluderns
(Fon +39 0473 61 52 58)
www.kastelbell-tschars.com

· Obervinschger Frühlingstage ·
24. bis 31. Mai
www.ferienregion-obervinschgau.it

· Kulturwanderung ·
„Am Weg ins Schnalstal"
25. Mai
www.vinschgau.net

· Südtiroler Erdbeerfest ·
im Martelltal
28./29. Juni
www.erdbeerfest.it

+++ 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**