classic digital Gourmet journal

Elektronische Zeitung des Internetportals www.gourmet-classic.de · Ausgabe 46 / Juni 2014

Entdeckungsreise

BEYOND FIVE STARS

Text: bfs (Franziska Bodewig)
Bilder: Tourism Australia

Australien — Dining Down Under

Outback, Kängurus, Opera House: Das sind nur ein paar der gängigsten Assoziationen die einem zunächst durch den Kopf gehen, wenn man an Australien denkt. Kaum jemand weiß aber, dass auch die dortige Küche an bunter Vielfalt nichts zu wünschen übrig lässt.

Eigentlich ist es logisch: Ein weites Land, vier unterschiedliche Klimazonen, meerumspült und ethnische Vielfalt. Alles perfekte Grundlagen für eine frische und abwechslungsreiche Küche. Im Zuge einer Australienreise ist sie allemal Beachtung wert. Bester Ausgangspunkt für eine Gourmet-Tour durch Australien ist Sydney. Während einer Expedition durch die Märkte der Stadt oder des Besuchs des Fischmarktes erhält man erste Blicke auf Gerichte, welche auf den europäischen Gaumen zunächst einen ungewöhnlichen Eindruck machen: Bestellt man sich zum Beispiel eine Fleischplatte, so bekommt man neben Emu- oder Straußenspezialitäten auch Krokodil. Auf Grund seiner Zartheit, welches am ehesten unserem heimischen Geflügel

entspricht, wird letzteres sehr lange geschmort, zum Beispiel in einer Kokos- Curry-Sauce, und bleibt damit besonders saftig. Nicht weit entfernt von Sydney liegt das Weinanbaugebiet *Hunter Valley*. Dort steht das Wyndham Estate, eines der ältesten australischen Weingüter, ein Muss für alle Liebhaber des edlen Tropfens. Seit 1830 wurde von hier aus der international bekannte *Shiraz* aus der gleichnamigen Edelrebe angebaut. Auch das *Gut Audrey Wilkinson* liegt in der Nähe. Deren preisgekrönter *Merlot* passt wunderbar zu einem kräftigen Steak: Australien ist eines der wenigen Länder der Welt, welches *Wagyu-Fleisch* anbietet, das exklusivste Rindfleisch überhaupt. Fünf Autostunden Richtung Südwesten befindet sich die Stadt *Orange*, die im April Schauplatz des *Zehn-Tage-Festivals F.O.O.D.* wird: lokale Farmen, Restaurants und Produzenten öffnen ihre Türen für Genießer, es werden Workshops angeboten und Dinners festlich begangen. Dabei kommen Köstlichkeiten wie fettarmes Kängurufleisch oder würziges Lamm nicht zu kurz. Neben einer Marinade aus *Akudjura*, einer Art Wüstenrosine mit dem Geschmack ähnlich einer getrockneten Tomate *(„Bushtomatoe“)*, sind es einige Tropfen der Limette, welche dem Fleisch eine erfrischende Note verleihen. In Honigsoße platziert, ist das Lamm übrigens ein Klassiker auf jeder Speisekarte des Kontinents.

(Fortsetzung nächste Seite)

(Fortsetzung von Seite 1)

Text: bfs (Franziska Bodewig)
Bilder: Tourism Australia

BEYOND FIVE STARS

Entdeckungsreise

Australien — Dining Down Under

Outback, Kängurus, Opera House: Das sind nur ein paar der gängigsten Assoziationen die einem zunächst durch den Kopf gehen, wenn man an Australien denkt. Kaum jemand weiß aber, dass auch die dortige Küche an bunter Vielfalt nichts zu wünschen übrig lässt.

Wem das alles zu fleischlastig ist, der ist auf der Känguru Insel im Süden des Landes bestens aufgehoben. Das *„Kangaroo Island Seafood FEASTival“* bietet auch Fischfreunden eine breite Palette an kulinarischen Höhepunkten.

Eine Woche stehen Meerestiere und -früchte im besonderen Fokus der Aufmerksamkeit. Dabei kommt auch *„Barbie“*, das von allen Australiern geliebte Barbecue, nicht zu kurz. Belegt mit Meeresfrüchten, die zuvor mit Limettensaft und Ingwer eingerieben wurden, entpuppt sich die Grillküche als überraschend vielseitig. Der rote Schnapper *(„red snapper“)* aus der Familie der Lutjanidae-Fische erfreut sich hier besonderer Beliebtheit. Im Allgemeinen werden bei den Hauptgerichten keine größeren Salate gereicht, sondern eher große Gemüsebouquets sowie Soßen oder Dips. Sehr geschätzt zum Fisch ist zum Beispiel ein Chutney aus *Quandong*, einer Art Pfirsich. Die Frucht selbst ist fester Bestandteil der Küche der Eingeborenen, den sogenannten *Aborigines*, der zur Zeit seitens der Köche vermehrt Aufmerksamkeit geschenkt wird.

Die *Macadamianuss* ist ebenfalls in den australischen Gefilden beheimatet. Die Königin der Nüsse wird nicht nur in pikanten Gerichten verarbeitet, sondern auch in süßen Schlemmereien, wie in Bananen-Macadamia-Kuchen oder ganz einfach in Macadamia-Eis. Das bekannteste australische Dessert ist jedoch die *Pavlova*. Außen bestehend aus hartem Baiser, innen mit Sahne und Früchten gefüllt, rundet die Torte eine üppige Mahlzeit perfekt ab. Der Westen des Landes wartet mit einem weiteren verblüffenden Schmankerl auf: dem *Trüffel*. Das *Festival „Truffle Kerfuffle“* in Manjimup schenkt dem kleinen, aber überaus exklusiven Speisepilz jährlich einen Tag im Juni besondere Beachtung in Form von edlen Dinners unter freiem Himmel. Australiens Küche besticht durch ganz individuelle, fruchtig-würzige Aromen und außergewöhnliche Zutaten. Dennoch ist sie bis heute das meist gehütetste Geheimnis. Der Reiseverantstalter *Australia-Tours* hat sich dieser Besonderheit angenommen und bietet für Feinschmecker und die, die es noch werden wollen, sogenannte *Gourmetreisen* an. Aufenthalte in Weingebieten, Städten und Marktbesuche geben einen Überblick über Land und Küche. Dabei wird der Genießer auch selbst zum Koch: neben zahlreichen Verköstigungen stehen ebenfalls Kochkurse im Programm, in denen man das Handwerk der australischen Küche selbst erlernen kann und ganz nebenbei zum Mitwisser wird.

www.australiatours.de

+++ FAKTEN +++

B.Y.O. — Bring your own:
In Australien herrscht eine strenge Alkoholizenzvergabe, deshalb bringt man in vielen Restaurants seine eigenen Getränke mit, welche gegen einen geringen Aufpreis serviert werden.

Honig
Australien gehört zu den besten Honigproduzenten der Welt, ein Töpfchen des flüssigen Goldes ist ideal als Mitbringsel!

Apfel
Die in Deutschland populäre Apfelsorte *„Granny Smith“* stammt aus Australien.

Barbeque
Die beste Art, Australier kennenzulernen, ist beim Barbeque. In nahezu jedem Park stehen Grillplätze zur Verfügung

Text und Bilder:
Agentur Woehrle Pirola Marketing und Kommunikation AG

Gipfeltreffen

CHEFALPS INTERNATIONAL COOKING SUMMIT

ChefAlps 2014 — International Cooking Summit

Acht junge Avantgarde-Naturköche und ein Meisterpatissier sorgten für inspirierende Denkanstösse

Esben Holmboe Bang

Spitzenküche beginnt heute schon am Ursprungsort der Produkte" — das Motto und die Protagonisten der diesjährigen ChefAlps trafen offensichtlich voll ins Schwarze: Insgesamt 1.350 Besucher zog es am Sonntag und Montag, 18. und 19. Mai 2014, in die Zürcher Eventhalle StageOne zur dritten Ausgabe des International Cooking Summit.

Nach dem grossen Erfolg im letzten Jahr mit Kochshows internationaler Top-Köche hatten die ChefAlps-Organisatoren, Adriano Pirola und Reto Mathis, den Fokus 2014 bewusst auf die junge Generation der Avantgarde-Naturküche gelegt, um das International Cooking Summit vollends als B2B-Plattform für neue, trendsetzende und anregende kulinarische Ideen zu etablieren. Das ist ihnen gelungen.

Die acht eingeladenen jungen Chefs und *Meisterpatissier Olivier Bajard* sorgten mit ihren faszinierenden Bühnenshows für jede Menge Gesprächsstoff und Inspiration zur Umsetzung in der eigenen Küche. Unter den 1.350 Besuchern an den beiden Veranstaltungstagen waren Schweizer und internationale Spitzenköche, darunter die ChefAlps-Botschafter Andreas Caminada und Benoît Violier, Heinz Reitbauer und Thomas Dorfer sowie Norbert Niederkofler, ebenso wie junge Kochtalente, Hobbyköche und Medienschaffende aus dem In- und Ausland.

Nachwuchsförderung

Motivierend für den anwesenden Nachwuchs wirkte nicht zuletzt ein feierlicher Augenblick, der auf der ChefAlps-Bühne vor grossem Publikum zelebriert wurde: Als talentierter Schweizer Jungkoch erhielt Sandro Zinggeler das Stipendiatsdiplom für einen Praktikumsaufenthalt bei einem Spitzenkoch in Spanien aus den Händen des spanischen Botschafters, Don Miguel Ángel de Frutos Gómez, und im Beisein der Handelsrätin der spanischen Botschaft in der Schweiz, Doña Begoña Montoro Zulueta. Das nächste International Cooking Summit ChefAlps wird am *31. Mai und 1. Juni 2015 in Zürich* stattfinden.

Food Impressions von Esben Holmboe Bang

Highlights der einzelnen Kochshows 2014:

Esben Holmboe Bang

eröffnete am Sonntagnachmittag das dritte internationale Kochsymposium ChefAlps zum *Thema „Naturküche"*. Der Norweger, der vor zwei Jahren sein *Restaurant Maaemo in Oslo* eröffnet hatte und vom Guide Michelin gleich von null auf zwei Sterne gestuft wurde, begann mit der Interpretation eines traditionellen norwegischen Fest-

(Fortsetzung nächste Seite)

CHEFALPS INTERNATIONAL COOKING SUMMIT

Gipfeltreffen

Text und Bilder:
Agentur Woehrle Pirola Marketing und Kommunikation AG

ChefAlps 2014 — International Cooking Summit

Acht junge Avantgarde-Naturköche und ein Meisterpatissier sorgten für inspirierende Denkanstösse

(Fortsetzung von Seite 3)

tagsgerichts: Sauermilch-Porridge mit fein gehobeltem, getrocknetem Rentierherz. Es folgten Austern von der norwegischen Westküste als Creme, eine Gelee-Rondelle aus Austernwasser sowie eine warme Sauce aus Muscheln und Dill, um einen Kontrast zu der kühlen Creme zu erreichen.

Über seine Arbeit und den Umgang mit teilweise speziellen Naturprodukten, sagte Bang: *„Wir sprechen mit dem Fischer — er weiss alles über die Fische. Wir gehen zum Förster, er weiss alles über den Wald, und was in ihm wächst.“*

So kommt es zu Gerichten mit Langustinen, die im kühlen Wasser nur langsam wachsen, aber die Grösse kleiner Hummer annehmen können. Bang kombinierte das Krustentier mit einer Fichtenbutter, die vakuumiert in einem Wasserbad aromatisiert wird. Dazu kommt noch ein Pinienrauch, der das ganze Restaurant erfüllt und das Thema sozusagen raumgreifend olfaktorisch einbettet.

Bäume als Rohstofflieferant sind festes Bestandteil der Maaemo-Küche. Feine Filets einer Makrele etwa kombinierte Bang mit Ulmenblättern, die mit destilliertem Wasser, das beim Grillieren von grünem Spargel gewonnen wird, sowie einer Spargelsauce kombiniert wurden. Und den Geruch und Geschmack eines ganzen Johannisbeerstrauchs wollte er für ein Dessert einfangen. Das sei gelungen, indem man ein Konzentrat aus dem Holz und den Blättern der Pflanze hergestellt habe. Trotzdem sagt der norwegische Shooting-Star über seine Arbeit: *„Meine Küche ist kein Labor, sie ist bloss sauber.“*

Kreation von Virgilio Martínez

Virgilio Martínez

Chocolat, Butter-Sablés, Vanille-Parfait, karamellisierte Mandeln, ein dünnes Schokoladendekor, ein mit Vanilleeis gefüllter Profiterolle, Vanille-Rahm sowie zu guter Letzt eine Schokoladensauce. Gute Patisserie, so das Fazit dieser Süssigkeiten-Show ist Präzision, handwerkliches Geschick und Fantasie.

Ángel León

wird auch der *„Chef del Mar“* genannt, weil der Spanier aus dem Ozean seiner andalusischen Heimat alles verwertet, vom Einzeller bis zum Fisch, was ihm essbar erscheint. León, ein Schüler von Molekularküchen-Pionier Ferran Adrià, arbeitet in seinem *Restaurant Aponiente in El Puerto de Santa* gerne mit dem so genannten Rückwurffisch, den Tieren, die von den Fischern zurück ins Meer geworfen werden, weil sie den Dreck im Wasser aufnehmen. Indem die Rückwurffische in sauberes Wasser transferiert werden, erlangen sie einen essbaren Zustand. Bei León wird aus luftgetrockneter Muränenhaut eine knusprig frittierte „Schwarte“. Er wolle „über den Gaumen“ seinen Gästen unbekannte Meeresprodukte beliebt machen, sagte León. Dazu sind in seinem Restaurant nicht nur Köche tätig, er arbeitet ebenso mit Forschern und Universitätsinstituten zusammen, um neue Wege zu gehen. Der Fettanteil mancher Fische sei so hoch, dass man damit arbeiten könne wie mit Schweinefleisch, sagt León. Er entwickelte Wurstsorten, ähnlich wie Chorizo oder Lomo, und servierte dazu Focaccia aus kleinen Garnelen und Algen. In dieser bekannten Darreichungsform sei es kein Problem mehr, den Gästen etwas zu servieren, das sie zunächst vielleicht ablehnen würden, sagte León an der ChefAlps in Zürich.

Bekannte Formen in neuen Erscheinungen ist ein Leitmotiv des Spaniers: Lula, ein Weichtier, präsentiert er wie eine Karotte — gefärbt mit Karotin — um zu zeigen, dass es selbst Gemüse aus dem Meer gibt. Oder Plankton, was laut dem spanischen Experimental-Koch für die Meeresbewohner so wichtig ist wie Milch für den neugeborenen Menschen: Daraus macht León eine Art Käse.

Plankton sei für ihn sowieso die erstaunlichste Zutat, erklärte León. Da man Plankton kaum aus dem Meer fischen könne, wie er in Versuchen erfahren musste, hat er angefangen, Plankton zu züchten. Die Zucht beginnt in kleinen Gefässen und endet in einem ganzen Pool voll mit dem ozeanischen Grundnahrungsmittel. Dieses ist äusserst vielseitig einsetzbar, es dient etwa als Hefeersatz in Brot oder als Geschmacksverstärker in verschiedenen Gerichten wie in einem Plankton-Risotto. Eine bestimmte Art von Plankton ist sogar in der Lage, Süssigkeit in Speisen zu bringen, da man daraus Polysaccharide extrahieren könne, erzählte der Spanier. Ángel León, das wurde in Zürich klar, nimmt mit seiner einzigartigen Meeresküche selbst unter den vielen Köchen, die mittlerweile unbekannte oder wenig populäre Produkte verarbeiten, zweifellos eine Sonderstellung ein.

Virgilio Martínez

eröffnete den zweiten Tag der ChefAlps 2014. Der Peruaner schöpft aus der unglaublichen Vielfalt seiner Heimat, die vom Meer, über den Amazonas bis zu den Anden reicht. In seinem *Restaurant Central in Lima* arbeiten 27 Köche und seit kurzem gibt es in *London* mit dem Lima eine Zweigniederlassung.

„Meine Küche ist von der Landschaft und der Natur, die

(Fortsetzung nächste Seite)

Text und Bilder:
Agentur Woehrle Pirola Marketing und Kommunikation AG

(Fortsetzung von Seite 4)

unser Restaurant umgeben, inspiriert", sagte Martínez gleich zu Beginn. Zusammen mit Fachleuten wie etwa Biologen habe man sich im Rahmen der *Initiative „Mater"* aufgemacht, um beispielsweise in den Anden Zutaten zu finden, die man nicht im Supermarkt kaufen kann. Dieser Initiative sei zurzeit sein Menü im Restaurant gewidmet, das unterteilt in verschiedene Höhenstufen serviert wird. Das heisst, jeder Gang besteht aus Zutaten, die auf einer bestimmten Höhe über Meer wachsen.

Wasser, Koriander, Zwiebeln, Ingwer, Limettensaft und peruanischer Chili sind die Basiszutaten der *„Tigermilch"*, die wiederum Grundlage für jede Art von Ceviche ist, quasi das Rückgrat seiner Küche, sagte Martínez. Er macht daraus beispielsweise mit einem grossen Amazonas-Fisch, paniert in rohem Kakao ein weiteres, charakteristisches Gericht. Das Besondere daran ist der Kochprozess, der erst im Mund des Essers stattfindet, wenn die Tigermilch mit dem Fisch zusammenkommt und diesen kurz gart.

Eine sphärenartige Bakterie, die in den Anden wächst, und in einem aufwendigen Prozess während Regentagen die Form einer Gelkapsel annimmt, benutzt Martínez als Basis für ein besonderes Gericht: Es wird angereichert mit getrocknetem, mit einer Chilisauce mariniertem und fein geriebenen Alpaka-Herz, dem Püree einer Baumtomate sowie einer weissen Kartoffel, die natürlich im Boden gefriergetrocknet wurde — eine jahrhundertealte Lagerungstechnik der Inkas. Martínez' Gerichte isst man oft mit den Händen, er wolle so seine Gäste in Kontakt mit dem Land und der Erde bringen, sagte er. Dieser umfassende, fast konservatorische Ansatz ist eine überzeugende Idee, die jemand wie Martínez zu einer hochspannenden Küche umsetzt.

ChefAlps 2014 — International Cooking Summit

Acht junge Avantgarde-Naturköche und ein Meisterpatissier sorgten für inspirierende Denkanstösse

Stefano Baiocco (M.)

Stefano Baiocco

hiess der Protagonist der zweiten Kochshow am zweiten Tag der ChefAlps 2014. Er steht in der *Villa Feltrinelli am Gardasee* am Herd. Baiocco stellte Gemüse und Kräuter, von denen viele im eigenen Garten angebaut werden, in den Mittelpunkt seiner Darbietung. Er begann sie mit einem Ei, das als Ganzes über Nacht eingefroren wird und langsam wieder auftaut. Das Eiweiss, gemischt mit einem Kräuterpüree, einem Öl- und einem klassischen Basilikum-Pesto, wird wie ein Rührei zubereitet. Rohe, fein gehobelte Zucchini, blanchierter Broccoli, Radieschen, falsche Erbsen aus der Schale des Gemüses, Kräuter und Blüten fügte er anschliessend dazu sowie das Eigelb, das mehrere Stunden in einem Dashi-Sud mariniert wurde, und durch das Einfrieren eine feste, cremige Konsistenz erlangte.

Ein überraschendes, süsses Gericht — aber kein Dessert, wie er sagte — zeigte Baiocco anschliessend auf Basis von Kartoffeln und Rosmarin: Frittierte Kartoffelschalen, eine Emulsion aus Kartoffelfleisch, Zucker, Milch und Olivenöl, ein Gel aus Kartoffel-Rosmarin-Wasser, ein Pulver aus verschiedenen Körnern, Quinoa, Kartoffelschalenpulver, Rosmarinpulver, Mandeln und schliesslich ein Rosmarineis und verschiedene Kräuter benutze der Italiener und zeigte damit, wie man aus sehr einfachen Zutaten und selbst „Abfall" komplexe Gerichte kreieren kann.

Wer mit den Produkten aus dem eigenen Garten kocht, folgt gezwungenermassen dem Zustand der Natur. So stehe sein Kräutersalat, ein „Signature Dish" in der Villa Fertrinelli, nur auf der Karte, wenn die dafür notwendigen rund 120 Kräuter und die 30 bis 35 Blüten, auch frisch gepflückt werden können. *„Die Natur auf den Teller zu bringen"*, ist das Ziel dieses Gerichts, sagte Baiocco, während er Champignons fein hobelte, die mit Limetten- und Organgenschale mariniert werden. Ein Knusperelement aus Bricteig und die sorgfältig geschichteten Kräuter, von denen je nur ein Blatt verwendet würden. Dies mache das Gericht „demokratisch", sagte Baiocco. An diesen Salat kam schliesslich kein Salz sondern bloss ein sizilianisches Mandelöl. Und aus Respekt vor der Arbeit, die dahinter stehe, werde er nicht mit Messer und Gabel sondern mit einer Pinzette gegessen.

Grün ist die Farbe von Stefano Baioccos Küche, Kräuter sind sein Treibstoff. Damit lieferte der italienische Zwei-Sterne-Koch einen Eindruck davon, wie viel sich aus den Produkten des eigenen Gartens machen lässt.

Fazit

Das Interessante an der modernen, avantgardistischen, stark regional verwurzelten Küche ist letztlich ihre jeweilige Einzigartigkeit. Anders als etwa die klassische französische Küche, ist ein solcher Kochstil praktisch nicht zu reproduzieren. Er gründet zwar auf einer universellen Idee — nämlich der, mit Dingen zu arbeiten, die in nächster Nähe um ein Restaurant wachsen. Aber daraus lässt sich noch lange kein überall anwendbares Koch-Rezept machen. Es wird deshalb umso interessanter sein, ob sich diese Idee langfristig durchsetzen kann. Am Ende gilt: *„Kochen ist Seele"*. So sagte es ChefAlps-Botschafter und Spitzenkoch Norbert Niederkofler auf der Bühne in Oerlikon. Dem ist nichts hinzuzufügen. **www.chef-alps.com**

Text: Wöllhaf GastroService GmbH
Bilder: Restaurant „top air“

Auszeichnung

Den Sternen etwas näher

Der amerikanischer Nachrichtensender CNN Travel kürt das Stuttgarter „restaurant top air“ zu einem der besten Flughafenrestaurants der Welt

Redakteure der amerikanischen CNN Travel-Website kürten das *Stuttgarter „restaurant top air“* kürzlich zu einem der besten Flughafenrestaurants der Welt. Auch wenn seit einiger Zeit viele hochdekorierte Köche den Trend mitmachen und Restaurants auf internationalen Flughäfen eröffnen, das „top air“ mit seinem Patron Claus Wöllhaf auf dem Flughafen Stuttgart ist dieser Entwicklung Jahrzehnte voraus gewesen: Seit 1984 gibt es das Gourmetrestaurant bereits, seit 22 Jahren in Folge mit einem Michelin-Stern dekoriert. Zudem ist es das einzige Sternerestaurant auf einem europäischen Flughafen überhaupt.

Flughäfen sind heutzutage längst nicht mehr nur Start- und Landeplätze. Neben Abflug und Ankunft profilieren sie sich als Einkaufs-, Erlebnis- und eben auch Gastronomiestätten. Überwogen in den letzten Jahren noch Schnellimbisse in der Gunst der Reisenden zur flotten Nahrungsaufnahme vor oder nach dem Flug, gönnen sich die Menschen heutzutage dafür mehr Zeit. Es gibt immer mehr Passagiere, für die der Aufenthalt auf einem Flughafen mehr ist, als das Warten auf den Abflug und die gerne etwas Besonderes genießen möchten. Das weiß man auch im „restaurant top air“. Der aktuelle Küchenchef ist der 32-jährige Marko Akuzun, der seit Anfang 2013 im „top air“ kocht. Er gilt nicht nur in der Stuttgarter Gourmetszene als Überflieger und als einer der aufregendsten und aufstrebendsten Köche. Seine moderne und sehr aufwändige Küche kommt nicht mit den üblichen drei oder vier Komponenten aus. Schon die Amuse gueules bestehen aus einem Dutzend Komponenten. Die Speisen sind wahre Geschmacksexplosionen, die durch ihre nahezu künstlerische Präsentation bestechen. Das finden nicht nur die Gäste, die während des Essens einen phantastischen Blick auf die Start- und Landebahn des Stuttgarter Flughafens haben und dabei von einem Team von einem halben Dutzend Köchen und drei Servicemitarbeitern vorzüglich umsorgt werden. Das fanden auch die Redakteure der CNN Travel-Website. Und so findet sich in der Liste der besten Flughafenrestaurants der Welt, neben dem Perfectionists'Cafe auf dem Heathrow Airport in London oder der Dani Garcia DeliBar am Málaga-Costa del Sol Airport in Spanien eben auch das „restaurant top air“ auf dem Stuttgarter Flughafen. „Diese Auszeichnung ist das Ergebnis aus Können, Perfektion, Fleiß und natürlich Teamleistung. Ich freue mich und bin stolz darauf, dass unser Restaurant Redakteuren einer solch renommierten Seite aufgefallen ist“, sagt Marko Akuzun. Doch Akuzun wäre nicht der ehrgeizige Koch, der er eben ist, wenn er sich nicht noch ein hehres Ziel gesetzt hätte: sein zweiter Michelin-Stern soll in diesem Jahr auf dem Flughafen erstrahlen. Wo auch sonst, denn hier ist man den Sternen einfach etwas näher.

Küchenchef Marco Akuzun

Über die Wöllhaf Gruppe:

Das von Claus Wöllhaf im Jahr 1983 in Stuttgart gegründete Unternehmen betreibt Restaurants, Imbissrestaurants, Coffee-Shops, Bistros, Snackbars, Konferenz- und Bankettcenter sowie Handelsgeschäfte auf den bedeutenden nationalen Airports in Frankfurt, Berlin, Köln Bonn und Stuttgart und belegt im Ranking der Verkehrsgastronomie den 15. Platz. Über 500 Mitarbeiter kümmern sich in mittlerweile 43 Betrieben um Millionen von Gästen.

www.restaurant-top-air.de

Text: Tourismusverband Mecklenburg-Vorpommern

Reise

Nächster Abzweig: Seerosenkanal

Mit dem Kanu durch die Mecklenburgische Seenplatte

Die Feldberger Seen liegen ganz herrlich blau und grün im Südosten der Mecklenburgischen Seenplatte. Ihre einsamen Klarwasser-Seen sind ein einzigartiges Paradies für Paddler und Naturliebhaber.

Entweder man fängt leise an zu singen, oder man wird vor lauter Urlaubsglück ganz stumm auf diesem See: glasklares Wasser, bis zum schilfgrünen Ufersaum hinüber, fast schon karibisch blau gefärbt. Vom hellen Sand am Grund wachsen ein paar zarte Wasserpflanzen herauf zu unserem Kanu, in dem mich und meine Tochter jetzt gerade noch die schiere Vernunft hält: Es dürfte schwierig werden, aus dem Breiten Luzin wieder an Bord zu klettern nach so einem Sprung in die verlockende Sommerfrische. Also lassen wir fürs Erste nur die Füße rechts und links ins Wasser hängen und fühlen uns dabei wie leicht verspannte, aber gut gelaunte Riesen-Wasserläufer.

Auf „Dschungeltour“ auf dem breiten Luzin

Bild: Christiane Würtenberger

Wo die Rotfedern fliegen lernen

Die Feldberger Seenlandschaft, nur zwei Autostunden nördlich von Berlin, hat uns erst einmal total umgehauen. Sie ist ein besonderes Refugium am südöstlichen Rand der Mecklenburgischen Seenplatte, ein während der letzten Eiszeit entstandenes Paradies für Aktivurlauber und Naturliebhaber. Hotels und Pensionen werden in der Hochsaison auch mal knapp, Einkehrmöglichkeiten gibt's schöne — aber nicht an jeder Ecke. Denn die Natur ist hier allgegenwärtig und wunderbar. Größtenteils finden wir naturbelassene Klarwasser-Seen, an deren Ufern Frösche im Schilf hocken. Libellen surren über Seerosen hinweg, Schwärme kleiner Fische ziehen flink durch das von der Sonne erwärmte Wasser. Man kann mit der Hand Muscheln fischen und vom Boot aus den Rotfedern beim Fliegen zusehen. Wir beobachten, wie die Fische immer wieder aus dem Wasser springen und beim Eintauchen in den See kreisförmige Wellen hinterlassen. Meinem Sohn verschlägt es kurz die Sprache, was sonst selten der Fall ist.

Ein Familienwochenende mit einigen Paddelkilometern hatten wir uns auf den für Motorboote gesperrten Seen vorgenommen, aber die vielen Ablenkungsmanöver, die die Natur hier veranstaltet, bringen uns bald vom rechten Weg ab — ebenso wie die urigen Fisch-Restaurants und das bezaubernde Carwitz. Der Ort unweit von Feldberg ist fast rundum vom Wasser umgeben und hat sich zu einem sympathischen Ort entwickelt: mit Cafés, Restaurants und Modeläden. Auch gibt es hier das sehenswerte Hans-Fallada-Museum. „Wer es nicht weiß, kann nicht ahnen, dass jeder dieser dunklen Waldstreifen einen tief ins Land eingeschnittenen, langen See bedeutet, Seen mit dem tiefsten, klarsten Wasser, von einem bezaubernden Türkisgrün oder Azurblau“, schrieb der Dichter, der es wissen musste. Er hatte in Carwitz ein Haus, verbrachte hier seine kreativste Zeit.

Am Ufer gibt es viele lauschige Badestellen

Am besten, man leiht Boote in Feldberg und paddelt dann wie wir über den Haussee auf den Breiten Luzin, den zweittiefsten See in Mecklenburg-Vorpommern. Wir streifen Seerosenteppiche und romantische Schilfufer. Es ist ein herrlich blauer Tag, wir stoppen an kleinen Badestellen, staunen über die handbetriebene Seilfähre über den Schmalen Luzin und machen dort auch gleich Pause bei Kuchen und Eis. Schön ist das, so gemächlich auf dem Breiten und Schmalen Luzin dahinzugleiten! Man kann hier auch sportlichere Touren machen, zum Beispiel von Feldberg über Carwitz, den Carwitzer See und den Zansen bis nach Fürstenhagen. Dort übernachtet man in der Alten Schule und fährt am nächsten Tag wieder zurück. Mit Familie ist das aber ein bisschen viel. Wir schaffen's nur bis Carwitz. Macht aber nichts, denn es ist herrlich dort, wir sind gestern schon zum Bummeln da gewesen. Haben den Kanuten beim Umtragen der Boote zugesehen und den Abend in einem netten Restaurant ausklingen lassen. Ach ja: Und ARD-Kommissar Charly Hübner, der hier groß geworden ist, sind wir auch über den Weg gelaufen — zum dritten Mal an diesem Wochenende. Kein Witz. Es ist nämlich nicht nur besonders schön. Es ist auch besonders klein und heimelig in dieser Feldberger Seenlandschaft.

(Fortsetzung nächste Seite)

(Fortsetzung von Seite 7)

Reise

Text: Tourismusverband Mecklenburg-Vorpommern

Nächster Abzweig: Seerosenkanal

Mit dem Kanu durch die Mecklenburgische Seenplatte

Weitere empfehlenswerte Kanutouren:

Mirow-Müritz-Rundtour

Eine zweitägige, etwa 36 Kilometer lange Rundtour führt Gäste über ruhige Wasserstraßen südlich der Müritz. Nördlich von Mirow erwarten Paddler schöne Seerosenteppiche. Im Frühjahr und Herbst sind unzählige Wildgänse und Kraniche zu sehen.

Wildwasserromantik bis Rostock

Auf einer facettenreichen 85-Kilometer-Tour auf der Mildenitz und der Warnow, zwischen Dabel und Rostock-Warnemünde, passieren Urlauber viele Seen, Eiszeitrinnen und Wälder. Die Durchbruchtäler der Flüsse haben Wildwassercharakter.

Wassermühle, Klappbrücke und Schleuse in Neu Kalip Bild: Ulf Böttcher

Peenetour: von Dahmen bis Demmin

Mitten durch die unberührte Natur der Mecklenburgischen Schweiz führt diese drei- bis viertägige Tour. Hier leben Biber, Fischadler und Eisvogel. Historische Orte wie Malchin, Neukalen und die Hansestadt Demmin laden zu Stopps ein.

Mecklenburg-Vorpommern bietet schier unbegrenzte Möglichkeiten an ausgezeichneten Paddeltouren — vom Nachmittagsausflug bis zur sportlichen Tour ist alles dabei:

www.auf-nach-mv.de/kanu

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

Reise

Bild: K. Fischer

Flugverbindung aus neun Städten nach Usedom

Ready for Take-off: Seit dem 3. Mai 2014: Aus insgesamt neun Städten in Deutschland, Österreich und der Schweiz gingen Anfang Mai Flugverbindungen auf die Ostseeinsel Usedom in die neue Saison. Aus Dortmund, Düsseldorf, Frankfurt, Köln, München und Stuttgart, Bern, Zürich und Wien kann ab jetzt wieder jeden Samstag die beliebte Sonneninsel angeflogen werden, wobei bei den Verbindungen Wien und Zürich ein Zwischenstopp in München bzw. Bern erfolgt. Germanwings bedient die Direktflüge und auf den sogenannten Gabelstrecken fliegt die Fluggesellschaft Eurolot. Die Usedomer Hotelgruppe Seetel macht die komfortable Anreise für ihre Gäste perfekt. Der kostenlose Transfer bringt Urlauber bequem in ihr Seetel Hotel, ihre Residenz oder Villa. So heißt es schnellstmöglich „Zeit für Sonne, Zeit für Sand unter den Füßen, Zeit für einen erholsamen und aktiven Urlaub“. Die Auswahl an schönen Urlaubsadressen aus dem Hause Seetel auf Usedom ist wahrlich abwechslungsreich. 15 Wohlfühloasen — vom komfortablen Dreisterne-Mittelklassehotel bis zum Fünfsterne-Luxushotel — erwarten die Genießer. Mit 1.900 Sonnenstunden im Jahr, kilometerlangen Sandstränden, beinahe endlosen Wander- und Radwegen, Golfplätzen, dem vielfältigen Fitness- und Aktivprogramm der Seetel Hotels u. v. m. lassen sich auf Usedom wunderbare Urlaubstage am Meer verbringen. Als Topwellness-Adressen haben sich das Romantik Seehotel Ahlbecker Hof***** mit seinem Asia-Spa „Kinnaree Spa & Beauty“ und die Ostseeresidenz Heringsdorf mit der orientalischen Wellnesswelt „Shehrazade“ etabliert. Bei Tom Wickboldt im Romantik Hotel Esplanade greifen Gourmets nach den Sternen (ausgezeichnet mit einem Michelin Stern).

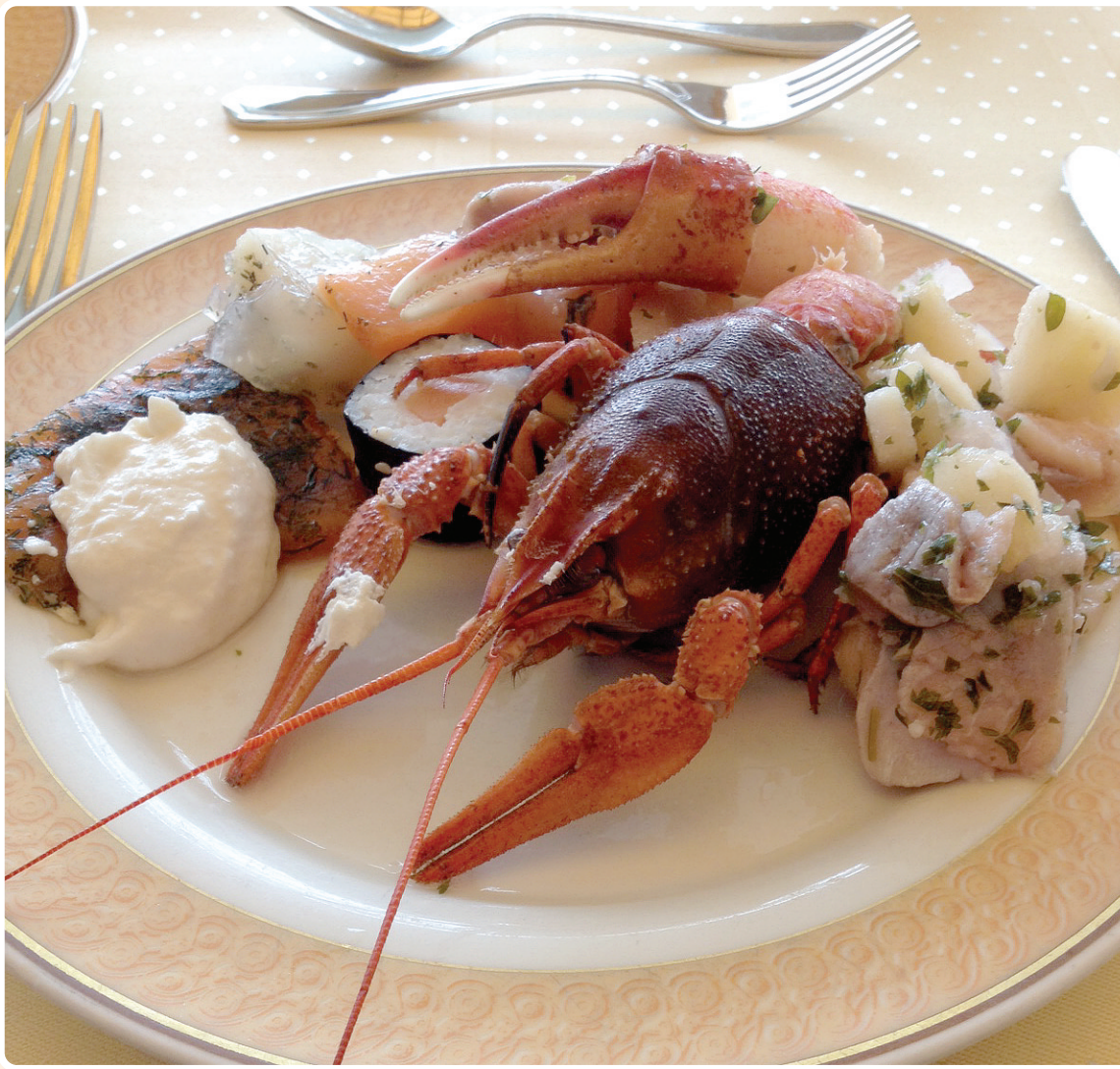
Weitere Informationen:
Seetel Hotel GmbH & Co KG

www.seetel.de

Text und Bild: K. Fischer

Kritik

Brunch im Hotel Maritim Dresden — Ein trockenes Erlebnis



Mit der Absicht, einen entspannten Sonntag in angenehmer Atmosphäre zu erleben, voller kulinarischer Gaumenfreuden, entschieden wir uns für das Hotel Maritim in Dresden, nicht zuletzt wegen des Preises, der im oberen Segment der Brunch-Angebote im Umkreis angesiedelt ist.

Das denkmalgeschützte Gebäude, in dem sich das Hotel befindet, wurde zwischen 1913 und 1914 als Städtischer Speicher für die Lagerung von Tabak, Wolle, Gewürzen und Stoffen in der Nähe des historischen Stadtkerns in der Rekordzeit von nur 15 Monaten durch den Dresdner Stadtbaurat Hans Erlwein errichtet.

Nach der Entkernung des früheren Lagerhauses von 2004 bis Mai 2006 baute man den leerstehenden Speicher in ein Kongress-Hotel für die Maritim-Gruppe um. Sehr beeindruckend ist das Atrium, welches sich durch alle Geschosse zieht.

Der Empfang war knapp und ehe eine Frage gestellt werden konnte, war der Service-Chef entschwunden.

Sekt, Hauswein, Bier, Saft, Kaffee, Tee sind im Angebot enthalten. Schnell wurden wir nach unserem bevorzugten Getränk befragt und waren diesbezüglich vorerst versorgt. Beim zweiten Gang zum Buffet stellten wir verwundert fest, dass vieles im wahrsten Sinne des Wortes schon „abgegessen“ war. Wie eigentlich sonst üblich, wurden keine Speisen nachgelegt - Pech für den, der sich nicht gleich herzhaft bedient hat! Aber ein übermäßiges Beladen des eigenen Tellers war auf Grund der Tellergröße auch gar nicht möglich. (Die großen Speiseteller befanden sich etwas versteckt am Ende des Buffets.)

Willens, den sonnigen Tag zu genießen und uns verwöhnen zu lassen, lehnten wir uns zurück, lauschten der Pianomusik und schauten auf die Elbe hinaus. Das Restaurant „Wintergarten“ mit Elbterrasse bietet einen wunderschönen Ausblick und wird vom Sonnenlicht durchflutet.

Der Hauswein war gut, der Fisch wollte schwimmen, aber wir wurden konstant ignoriert. Leere Teller wurden abgetragen — ob es geschmeckt hat, interessierte niemanden. Neues Besteck lag nirgends aus und wurde nur auf Nachfrage gereicht.

Die Pianomusik war verstummt, das Buffet lag zu großen Teilen blank und mittlerweile wich die sonntägliche Stimmung einer Verärgerung. Inzwischen blieb der Blick nicht mehr an den grünen Bäumen vor den Fenstern hängen, sondern folgte durstig und verwundert dem größtenteils genervt und grimmig dreinschauenden Personal. Wir widerstanden der Intention, uns für unser Dasein und die damit verbundenen Umstände zu entschuldigen.

Meine eifrige Begleitung konnte wenigstens noch einen Kaffee für mich erobern.

Bei der Qualität der Speisen könnte man sicher auch hier und da kritisieren — es fehlte durchgängig an Würze. Hervorragend waren das Lamm und die kleinen frisch gebackenen Brötchen!

Meine Frage an die Bedienung nach einem Staffelpreis für meinen Sohn verhallte ungehört im Wintergarten. Die Dame mit den langen hellgrünen Fingernägeln drehte sich abrupt um und lies mich schockiert zurück.

Leider entstand insgesamt der Eindruck, lästig und unerwünscht zu sein. Daran konnte auch die gute Laune des Kochs, der uns den Warmanteil auftat, nichts ändern.

Dass wir nicht die einzigen Gäste waren, die unter der Art und Weise des Umgangs mit Kunden zu leiden hatten, konnten wir beim aufmerksamen Beobachten feststellen.

Bitte, liebes Service—Team: Aufmerksamkeit und Freundlichkeit sollte in der Branche selbstverständlich sein und kostet nichts!

Text und Bild: Sonja Thelen

Weine

Otago — das südlichste Weinanbaugebiet der Welt

Nomen est omen“ möchte man meinen: 1300 Meter ist der kahle Berg hoch. Er ist nicht besonders felsig. Trotzdem ist er nur schwer zu bezwingen. Das mussten auch die Siedler feststellen, die in den 1860er Jahren in diesen Zipfel der Südinsel Neuseelands einfielen, nachdem dort Gold gefunden worden war. Grandios scheiterten sie mit ihrem Versuch, über den Bergkamm mit ihrem Treck zu ziehen, und mussten sich eine um vielfach längere Route um den Berg suchen. So kam diese braune Erhebung in Otago zu ihrem Namen „Mount Difficulty“.

Otago ist das südlichste Weinanbaugebiet auf unserem Planeten. Und „Mount Difficulty“ ist auch der Name des Anfang der 1990er Jahre im Schatten des Berges gegründeten Weinguts, zu dem sich damals fünf kleinere Betriebe in der Gegend rund um Bannockburn zusammen getan hatten. Einer der Teilhaber ist Michael Herrick, und er erzählt sehr gerne die Geschichte, die hinter dem Namen steckt. Sie steht durchaus symbolhaft für das wagemutige Unternehmen vor gut 20 Jahren in dieser trockenen Gegend den Weinanbau voranzutreiben: Im Mittelpunkt steht der Pinot Noir, der zu 85 Prozent angebaut wird. Die übrigen Weine sind Riesling, Chardonnay, Sauvignon Blanc, Pinot Gris und Gewürztraminer.

Der Pinot Noir indes ist eine eher schwierig anzubauende und zu kultivierende Rebsorte, die auf der Erde nur an wenigen Plätzen gut gedeihen kann — doch „Mount Difficulty“ ist es gelungen. Die Pinot Noirs aus der Weinregion Central Otago haben weltweit wegen ihres reichhaltigen Geschmacks und vollen Körpers einen ausgezeichneten Ruf. „Im Gegensatz zu den übrigen Weinanbaugebieten Neuseelands, die von einem mediterranen Klima geprägt sind, haben wir hier in Otago ein eher kontinentales Klima. Tagsüber wird es sehr warm mit wenig Regen. Nachts ist es sehr kühl“, umreißt Harrick die Bedingungen, unter denen diese anspruchsvolle und im Geschmack vollmundige Traube gedeiht. Schon im 19. Jahrhundert hatte der Franzose John Desire Feraud, den es wegen des Goldrauschs nach Central Otago verschlagen hatte, das Potenzial des Bodens für den Weinanbau erkannt.

Für den 43-jährigen Herrick ist der Weinanbau „eine Leidenschaft“. Doch war ihm diese nicht in die Wiege gelegt. Der Vater war Buchhalter, die Mutter Grundschullehrerin. Als junger Mann ging er nach Europa, arbeitete in Frankreich als Helfer bei der Weinlese. So entdeckte er seine Passion, die er schließlich als Marketingexperte in der Weinindustrie zum Beruf machte. Seit 2003 ist er bei „Mount Difficulty“. Geschäftsführer ist Matt Dicey, der wiederum aus einer australischen Winzerfamilie stammt und die Idee zur Fusion mehrerer Weingüter zum „Mount Difficulty“ in die Tat umsetzte.

Das Gut beeindruckt aber nicht nur mit seinen Weinen, die der Gast in der Vinothek kosten kann, sondern auch mit einer schönen Gutsschänke: Deren Küche kredenzt Gerichte, die der Gast bei einem sensationellen Panoramablick genießen kann.

www.mtdifficulty.co.nz

Auszeichnung

Text: Kastenmeiers, Bild: Uta Zänker

Das Kastenmeiers wird vom „Feinschmecker“ als „Restaurant für jeden Tag“ empfohlen

Insgesamt gehören sechs Dresdner Lokale zu den 400 empfohlenen Adressen in Deutschland

Eigentlich ist das Magazin „Feinschmecker“ Deutschlands Sterneköchen auf der Spur und porträtiert Spitzenleistungen und opulente Kochkunst. In der aktuellen Ausgabe empfiehlt die Redaktion hingegen die 400 besten „Restaurants für jeden Tag“ in ganz Deutschland. Das „Kastenmeiers“ gehört dazu und punktet nicht nur mit Fischgerichten, sondern auch der „schick-schummrigen Bar“, dem „stimmungsvollen Arkadenhof“ und dem Mittagstisch, der sich im Kastenmeiers als „MittagsFisch“ etabliert hat. Ausschlaggebend für die Auswahl der 400 Adressen wären eine „legere Atmosphäre mit hohem Wohlfühlfaktor, ein freundlicher, aber nicht förmlicher Service und vor allem natürlich eine gute, unprätentiöse Küche“. Auch dürfe der Besuch kein empfindliches Loch im Budget verursachen. „Diese Kriterien bringen unseren Anspruch auf den Punkt“, freut sich Gerd Kastenmeier über die Auszeichnung. „…die Symbiose von frischer Küche, herzlichem Service und entspanntem Genuss.“ Damit ist das Restaurant eine der „unkomplizierten Adressen, in denen man spontan nach Arbeit, Konzert oder Shoppingtour einkehren kann“.

Gerd Kastenmeier freut sich über die Auszeichnung

Insgesamt empfiehlt der „Feinschmecker“ in Dresden sechs Restaurants für einen „Besuch an jedem Tag“: Das „Alte Meister“, Bülow´s Bistro, Villandry, Villa Marie und „Williams“. Alle 400 Adressen sind in einem handlichen, 200 Seiten starken Heftchen zusammen gefasst und passen so locker in jede Akten- oder Shoppingtasche.

www.kastenmeiers.de

Tipp

(Lese-)Reise zu Gärten, Parks und Schlössern

Wenn die Natur im Frühling erwacht, sich herausputzt für das kommende Jahr, ist es Zeit für die neue GartenTour, die seit Ostern erhältlich ist. So inspirierend wie ein bunter Sommerblumenstrauß führt die (Lese-)Reise Seite für Seite zu Gärten und Parks, zu Schlössern und Gutshäusern im kühlen Norden, farbenfrohen Westen, grünen Osten und sonnigen Süden Deutschlands und darüber hinaus.

In nahezu jeder Region ist auch einer der Klassiker im Garten vertreten: der Rhododendron, der mit seiner scheinbar unendlichen Farben- und Formenvielfalt besticht. Ein Traum — noch dazu einer, der die Fantasie beflügelt. Gräfin Catherina Bernadotte und Romanautorin Sylvia Lott erzählen in der GartenTour von Tigern, Pflanzenjägern und trotzigen Teenagern … und immer ist ein Rhododendron der Hauptdarsteller der Geschichte.

Labhards GartenTour ist bundesweit im gut sortierten Zeitschriftenhandel erhältlich oder für € 5,00 zzgl. Versandkosten direkt zu bestellen bei der Labhard Medien GmbH.

www.labhard.de

+++ 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**