classic digital Gourmet journal

Elektronische Zeitung des Internetportals www.gourmet-classic.de · Ausgabe 47 / Juli 2014

Eventgastronomie

Text und Bilder: Anne Heußner - Primo PR

Lindenhof 1887
HOTEL & RESTAURANT

# Nordsee trifft Mittelmeer

**Kulinarische Eventreihe des Hotel Lindenhof startet**

Ende August beginnt die kulinarische Eventreihe im Hotel Lindenhof in Lunden. Küchenchef Tjark-Peter Maaß und sein Team setzen hohe Maßstäbe an die Küche der neuen Hotel-Ära: Das „Mittelmeerbuffet“ am 30. August 2014 verspricht moderne und traditionelle Kreationen ganz getreu dem Motto „Nordsee trifft Mittelmeer“. Das Traditionshaus Lindenhof 1887 erhält zudem bis Oktober 2014 einen Neubau mit sechs Zimmern.

Im Ort Lunden im schleswig-holsteinischen Kreis Dithmarschen, unweit der Nordsee gelegen, lädt der kleine, familiär geführte Lindenhof 1887 zum Genießen und Wohlfühlen ein. Kern der Philosophie des Hauses ist der Genuss — und dies wird am 30. August mit dem ersten Mittelmeer-buffet von Küchenchef Tjark-Peter Maaß und seinem Team unter Beweis gestellt. Los geht es um 19.00 Uhr, der Preis beträgt 18 Euro pro Person.

Mittelmeerbuffet im Lindenhof 1887

## Mittelmeerbuffet im Kulinarischen Kalender

Täglich frische, regionale Produkte und liebevoll zubereitete, abwechslungsreiche Spezialitäten von Land und Meer spielen im neu konzipierten Lindenhof 1887 eine wichtige Rolle. Dazu wollen Gastgeber Tjark-Peter Maaß und Jasmin Hradek regelmäßig kulinarische Events veranstalten. Das aktuelle Beispiel dafür ist das Mittelmeerbuffet, zu dem der Lindenhof 1887 am Samstag, den 30. August um 19.00 Uhr einlädt. Der Küchenchef kredenzt Spezialitäten aus dem Mittelmeerraum, beginnend mit der Gazpacho im Glas sowie weiteren kalten Vorspeisen. Dazu zählen Vitello tonato, Parmaschinken mit verschiedenen Melonen, Antipasti von Paprika und Zucchini sowie Entenbrust auf Nudelsalat. Als warme Hauptspeisen locken Maispoulardenbrust und Zitrusfrüchte Cous Cous, Saltimbocca vom Schweinfilet mit Pilzgemüse, Gebratener Wolfsbarsch mit Fenchel-Orangen-Gemüse und Rosmarinkartoffeln oder auch Garnelen-Spieße mit Sauce Aioli und Cocktailsauce. Und auch die Desserts lassen das Mittelmeergefühl im hohen Norden entstehen: Orangencreme, Panna Cotta mit Mango oder auch Mascarponecreme mit Pfirsich stehen hier auf dem Menüplan. Der Preis beträgt 18 Euro pro Person. Kinder bis vier Jahre dürfen kostenfrei schlemmen, für Kinder von vier bis zwölf Jahren ist ein Euro pro Lebensjahr zu zahlen.

Im Restaurant des Lindenhof 1887 finden 45 Personen und im angrenzenden Saal bis zu 130 Personen Platz, perfekt für Hochzeiten, Familienfeiern und Tagungen.

*(Fortsetzung nächste Seite)*

(Fortsetzung von Seite 1)

Text und Bilder: Anne Heußner - Primo PR

Eventgastronomie

# Nordsee trifft Mittelmeer

**Kulinarische Eventreihe des Hotel Lindenhof startet**

Lindenhof 1887
HOTEL & RESTAURANT

Küchenchef Tjark-Peter Maaß

### Küchenchef und neuer Inhaber des Lindenhof 1887

Küchenchef Tjark-Peter Maaß, der das Haus von seinen Eltern übernommen hat, sorgt im Haus für frischen Wind und etabliert den Lindenhof 1887 als Adresse für hochwertige kulinarische Events. Der Wechsel der Leitung zeigt sich auch in der neuen Namensgebung: Das bisherige Hotel Lindenhof erhält mit dem Namen Lindenhof 1887 eine Benennung, die auf die Tradition und Geschichte des Hauses verweist, zugleich aber auf moderne Weise dessen Unverwechselbarkeit hervorhebt. Im Zuge der Neuerungen erhält der Lindenhof 1887 einen Neubau mit sechs stilvoll eingerichteten Doppelzimmern, die unter anderem mit Satelliten-TV und Flatscreen sowie WLAN aufwarten. Die Übernachtung im Lindenhof 1887 kostet im Doppelzimmer inklusive Frühstück 95 Euro, im Einzelzimmer 65 Euro.

**www.lindenhof1887.de**

Bilder: Seetel

Besondere Orte

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

# Seetel Hotels: Die ganze Pracht der historischen Kaiserbäder an der Ostsee

Seetel HOTELS SONNENINSEL USEDOM

Seebrücke Ahlbeck

Vor mehr als 20 Jahren besuchte die *Familie Seelige-Steinhoff* erstmals die Insel Usedom und war schnell begeistert von der Sonneninsel an der Ostsee. Damals begann eine beeindruckende Unternehmensgeschichte. Unter dem Motto „Geht nicht, gibt's nicht", gründeten die engagierten Hotelunternehmer Burghardt und Rolf Seelige-Steinhoff 1992 das *Unternehmen Seetel*. Ab diesem Zeitpunkt setzte das Duo viele Visionen um, die ihresgleichen suchen. Heute kann der Gastgeber Rolf Seelige-Steinhoff mit Stolz auf *15 Hotels, Residenzen und Villen* auf Usedom als wahre Wohlfühloasen mit Tradition und Innovation verweisen, die den anspruchsvollen Urlaubern erholsame Stunden, genussvolle Momente und besondere Begegnungen bereiten (dazu kommt das Hotel Bahia del Sol auf Mallorca). Die aktuelle Kapazität beträgt über 750 hochwertige Zimmer, Suiten und Ferienwohnungen auf Usedom und 210 auf *Mallorca*. Das in der Bucht von Santa Ponsa gelegene *Seetel Hotel Bahia del Sol* wurde soeben erneut großzügig renoviert und im Februar 2014 in neuem Glanz eröffnet. Vom komfortablen Dreisterne-Mittelklassehotel bis zum Fünfsterne-Luxushotel reicht die hochwertige Auswahl für Urlaub in den Seetel Hotels auf Usedom. Die schönen Residenzen und Villen fügen sich teilweise an die jeweiligen Hotels an, so dass die Gäste auch die vollständige Hotelinfrastruktur und den angenehmen (Hotel-)Service mitnutzen können.

### Usedom „a la carte"

„Der Gast wünscht, Seetel spielt". Auf diese einfache Formel könnte man Urlaub auf Usedom bringen, betrachtet man das vielfältige Urlaubsspektrum von Seetel. Die vielseitigen Hotels, Residenzen und Villen liegen in den drei Kaiserbädern Ahlbeck, Heringsdorf und Bansin sowie im Ostseebad Trassenheide — die schönsten Orte der Insel.

Das Flaggschiff des erfolgreichen Familienunternehmens ist das *Fünfsterne-Romantik Seehotel Ahlbecker Hof* direkt an der historischen Strandpromenade im Kaiserbad Ahlbeck. Wie zu Kaiserzeiten überzeugt es mit Luxus, Eleganz und hervorragendem Service. Namhafte Persönlichkeiten wie Franz Josef I., Kaiser von Österreich, I. M. Königin Silvia von Schweden, S. K. H. Prinzgemahl Henrik von Dänemark und auch der ehemalige deutsche Bundespräsident Dr. Horst Köhler waren bereits in dem kleinen Grandhotel zu Gast. Die *anspruchsvolle Gourmetküche* im Restaurant „Blauer Salon", die authentische, *thailändische Küche* im Restaurant *„Suan Thai"*, das Restaurant „Kaiserblick" sowie das Bistro-Restaurant „La Brasserie" versprechen kulinarische Hochgenüsse in exklusiver Atmosphäre. Die einzigartige, *asiatische Wellnessoase „Kinnaree Spa & Beauty"* ist ein luxuriöses Refugium der Ruhe und Regeneration.

Ein Schlosshotel zum Verlieben ist das *Romantik Hotel Esplanade*. Eine der schönsten und traditionsreichsten Villen des Kaiserbads Heringsdorf blickt auf eine über 100jährige Geschichte zurück. Zunächst als Schloss errichtet, steht sein Name seit langem für erstklassige Hotellerie, harmonisches Ambiente und gepflegte Gastlichkeit. Tom Wickboldt verwöhnt

(Fortsetzung nächste Seite)

(Fortsetzung von Seite 2)

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

**Besondere Orte**

Bilder: Seetel

# Seetel Hotels: Die ganze Pracht der historischen Kaiserbäder an der Ostsee

die Gourmets mit vom „Feinschmecker“ und Gault Millau hochgelobten Köstlichkeiten. Der Guide Michelin 2013 kürte den Spitzenkoch mit dem ersten Stern auf der Insel Usedom.

Ein besonderes Kleinod an der Ostsee ist das *Romantik Strandhotel Atlantic* direkt an der Strandpromenade im Seebad Bansin. Mit nobler Küche, erlesenen Weinen, Seidentapeten, Marmorbädern, Wurzelholzverkleidungen u. v. m. präsentiert sich den Gästen ein kleines, charmantes Haus am Meer. Eine frische Brise weht an Sommerabenden den Duft des Meeres auf die Terrasse und vermischt sich mit den Aromen der Spezialitäten vom Grill, bei einem der zahlreichen Barbecues.

Atmosphäre, Ausblick und Genuss lassen sich wohl kaum besser kombinieren als im traditionsreichen *Ringhotel Ostseehotel Ahlbeck* nur wenige Schritte von der *historischen Seebrücke Ahlbeck* entfernt. An der Strandpromenade flanieren die Urlauber wie einst die vornehmen Herrschaften aus Berlin und Potsdam. Eingebettet in die Villen der typischen Kaiserbäder-Architektur in Heringsdorf liegt der *Pommersche Hof*.

Seehotel Ahlbecker Hof: Thai-Restaurant „Suan Thai“

In der benachbarten *Ostseeresidenz Heringsdorf* werden im *Usedomer Brauhaus* regionale Gerichte und (deftige) Hausmannskost serviert. Wellnessgeschichten aus 1001 Nacht schreibt dort auf 1.200 m² die orientalische Wellnessoase „Shehrazade“.

Fröhliches Kinderlachen, erholte Eltern und entspannte Großeltern sind in der autofreien Hotel- und Ferienanlage Waldhof zu Hause. Spaß für Jung und Alt, endlose Strände und unberührte Natur — das schöne *Ostseebad Trassenheide* ist bestens geeignet für einen unbeschwerten Familienurlaub.

Es ist die gelungene Mischung aus bewahrter Tradition und modernem Komfort, welche die Seetel Hotels auszeichnet. Der Hotelier Rolf Seelige-Steinhoff legt seinen Gästen die schönsten Seiten Usedoms zu Füßen — die ganze Pracht und Schönheit der historischen Kaiserbäder, Aktivprogramme an der frischen Seeluft, eine gastronomische Vielfalt der Extraklasse und exklusive Wellnessoasen mit internationalem Zauber.

**www.seetel.de**

Seehotel Ahlbecker Hof

Seeschloß Bansin, Innenpool

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

THERME GEINBERG
SPA RESORT

# Sonne, Sandstrand, Salz und mehr: Karibik-Feeling mitten in Österreich

Die Karibik liegt in Österreich: Das SPA Resort Therme Geinberg in Oberösterreich ermöglicht eine erholsame Auszeit in karibischem Flair — mit Sonne, Salz und weißem Sandstrand, aber ganz ohne anstrengenden Flug. In der Karibiklagune des VAMED-Vitality-World-Resorts lässt es sich herrlich entspannen. Ein Bad in dem Salzwasserbecken (Salzgehalt: ca. 3 %) der Lagune tut doppelt gut: Das Salz des Urmeeres pflegt und regeneriert nicht nur die Haut, sondern lässt den Alltag und Sorgen weit wegtreiben. Das Thermalwasser stammt aus einer der heißesten und ergiebigsten Thermalquellen Europas und ist ein anerkanntes Heilwasser, das die Durchblutung der Muskulatur fördert sowie Körper, Geist und Seele harmonisiert. Exotische Strandmassagen und spezielle Wickel sorgen zusammen mit duftenden Ölen und karibischen Klängen für noch mehr Erholung. Etwas Besonderes ist zum Beispiel die Ouanalao-Entspannungsmassage, die sich alle Gestressten gönnen sollten: Sie sorgt mit Papaya, frischem Ananasmousse, Seesand und Kokosöl für eine zarte, ebenmäßige Haut. Die Karibiklounge verfügt über 3.000 Quadratmeter Wasserfläche, ausgedehnte Liegeflächen sowie Ruheoasen im Freien und ist eine von drei Wasserwelten des SPA Resorts Therme Geinberg. Insgesamt stehen Besuchern fünf Thermal-, Frisch- und Salzwasserbecken sowie elf verschiedene Saunen und Dampfbäder zur Verfügung. Verschiedene Wassertemperaturen von 26 bis 36 Grad °C sorgen für anregende Abwechslung. **www.therme-geinberg.at**

Neueröffnung

Text: WeberBenAmmar PR; Bilder: www.pazeider.com

PAZEIDER

# „Herzlich gerne gut“ — Neues Wohlfühlhotel Pazeider in Südtirol

**Kennenlernpaket „Neues Hotel, Neue Zimmer, Neue haubenverdächtige Küche“**

Nach umfassenden, fünfmonatigen Umbaumaßnahmen erstrahlt der Pazeider in Meran, Südtirol, in neuem Glanz und verwöhnt seine Gäste nach dem hauseigenen Motto *„Herzlich gerne gut“*. Zum Kennenlernen offeriert das Haus seinen Gästen das attraktive Paket *„Neues Hotel, Neues Zimmer, Neue Küche“*.

Schon bei der Ankunft stellt sich ein Wohlfühlgefühl ein und man entspannt innerhalb kürzester Zeit. Ein beeindruckender Wasserfall am Eingang läßt erahnen, daß man hier auf einen Ort mit besonderer Energie gestoßen ist: Eine kostbare Quelle bringt kristallklares Wasser im Hotel Pazeider ans Tageslicht. Mit authentischen Materialien wie Holz, Stein und Glas im außergewöhnlichen Design besticht das Hotel in seinen modernen Gästezimmern mit viel Licht und natürlichen und hellen Farben.

Eine Besonderheit ist die Kühlung der Zimmer, die anstatt einer Klimaanlage für angenehme Temperaturen sorgt. Ohne Geräuschbelästigung und gesünder als herkömmliche Klimaanlagen wird im Sommer gekühlt und im Winter gewärmt — die Gäste könnnen gut und leicht durchatmen. Der Pazeider ist das erste Hotel in Südtirol, das über diese innovative Technik verfügt, ohne dabei die Umwelt zu belasten. Nachhaltigkeit wird hier groß geschrieben.

Absolute Höhepunkte des familiengeführten Hotels sind die Lage inmitten von Weinbergen, mit atemberaubendem Blick auf Meran und die schöne Bergwelt Südtirols sowie die hervorragende Küche. Im Restaurant werden traditionelle Südtiroler Gerichte mit mediterranen Elementen kombiniert und hauseigene Spezialitäten wie etwa selbstgeräucherter Speck serviert. Hotelinhaber Stephan Kofler lädt regelmäßig zu Weinseminaren in den außergewöhnlich gut bestückten Weinkeller des Hauses mit Weinen Südtirols, Italiens und Frankreichs. Darüber hinaus bringt er den Gästen die Geheimnisse guten Kaffees näher — seine persönliche Leidenschaft — sowie die 5 Tibeter bei wöchentlichen Vorführungen.

Erfrischen können sich die Gäste mit dem köstlich weichen Wasser aus der hauseigenen Pazeider-Quelle. Dieses Quellwasser speist auch das Kneipp- und Tauchbecken im Spa sowie den Wasserfall an der Außenfassade des Hotels.

Das Pazeider Spa ist in natürlichen Farben und Materialien gehalten und auch von der finnischen Sauna, der Biosauna und dem Dampfbad aus genießt man den Blick in die beeindruckende Landschaft Südtirols. Eine umfangreiche Auswahl an Wellness-Behandlungen aus aller Welt steht für die Gäste bereit. Verwendet werden ausschließlich hochwertige Produkte, die auf rein natürlicher Basis aufgebaut sind. Im Hallenschwimmbad und Freibad wird das Wasser mit jodhaltigem Meersalz angereichert, was für ein besonderes Plus an Pflege sorgt.

Auch die Kleinsten sind im Pazeider herzlich willkommen — der hauseigene Spielplatz, das Spielzimmer und die Schwimmbäder lassen keine Wünsche offen.

Wer den neuen Pazeider kennnenlernen möchte, kann noch bis zum 31. Juli 2014 das Kennenlernpaket „Neues Hotel, Neue Zimmer, Neue Küche“ buchen. Das Arrangement beinhaltet vier Übernachtungen im Doppelzimmer, je viermal herzhaftes Frühstück vom Vital Buffet, nachmittags Kuchenbuffet und abends Fünf-Gang-Menü ab 299 Euro pro Person. Eingeschlossen sind außerdem der freie Zugang zum Pazeider Spa sowie eine 30-prozentige Ermäßigung auf die erste Wellnessanwendung.

**www.pazeider.com**

Event

Text: Sabine Mutschke PR

# Die 6. Dresdner Schlössernacht mit „Gourmetgarten“ wird besonders köstlich

**20 Gastronomen, sächsische Weine und „Radeberger Bier auf Rädern“ · Sächsische Sterne-Küche im „Gourmetgarten“**

Bild: Archiv First Class Concept

Am 19. Juli lädt die Dresdner Schlössernacht zum 6. Mal zum Schlendern und Genießen an den Dresdner Elbhang ein. Das sommerliche Open-Air-Event ist nicht nur für die künstlerische Vielfalt des Programms und die Atmosphäre bekannt, sondern auch für das breite Angebot an Speisen und Getränken. Von Bratwurst bis Sushi, von Radeberger Bier bis hin zu sächsischen Weinen reicht die Palette. Über 20 Gastronomen wollen die Gäste auch in diesem Jahr verwöhnen.

### Neu und dreifach gut: Drei sächsische Sterne-Köche laden gemeinsam in den Gourmetgarten ein

Novum und besonderer kulinarischer Anziehungspunkt ist der Gourmetgarten am „Kavaliershaus“ von Schloss Albrechtsberg. Hier sind gleich drei Sterne-Köche in Aktion zu erleben: Mario Pattis, der als erster sächsischer Koch einen Stern erobert hatte, Benjamin Biedlingmaier vom Bülow Palais und Residenz sowie André Tienelt aus dem Restaurant Sendig im Hotel Elbresidenz Bad Schandau.

„Das ist wirklich außergewöhnlich, dass die Gäste die Handschrift von drei Sterne-Köchen an einem Stand probieren können“, freut sich Projektleiter Arne Heydtmann über das Konzept. „Normalerweise agiert jeder in seiner Küche, hier arbeiten sie Hand in Hand, und unsere Besucher können dabei zusehen.“

Was sie den Besuchern servieren werden, wird kurz vor der Schlössernacht marktfrisch entschieden. Gerade die bewusste Auswahl regionaler, frischer Zutaten je nach Saison und Angebot macht die Qualität einer Gourmetküche aus — darin sind sich die drei Köche einig.

### Das Bier kommt zum Gast — eine neue Idee von Radeberger

Ein Novum gibt es auch für die Bierfreunde. Der langjährige Schlössernacht-Partner Radeberger ist erstmals mit „Radeberger Biercaddys“ vor Ort und wird die flanierenden Besucher mobil mit seinem erfrischenden Pilsner versorgen. Mit dem auffälligen Gefährt wird ein 50-Liter-Fass samt Becherhalter mit Manpower über das Festgelände bewegt und somit „unterwegs“ frisch gezapftes Radeberger Pilsner an die Gäste ausgeschenkt. „Die mobilen Biercaddys sind eine hervorragende Ergänzung zu den eher zentral gelegenen Bewirtungsplätzen“, so Jana Kreuziger, Pressespre-

v.l.n.r.: André Tienelt, Benjamin Biedlingmaier, Mario Pattis

Bild: K. Fischer

Henry Herrmann vom Radeberger Eventteam

Bild: K. Fischer

*(Fortsetzung nächste Seite)*

(Fortsetzung von Seite 6)

Event

Text: Sabine Mutschke PR

# Die 6. Dresdner Schlössernacht mit „Gourmetgarten“ wird besonders köstlich

**20 Gastronomen, sächsische Weine und „Radeberger Bier auf Rädern“ · Sächsische Sterne-Küche im „Gourmetgarten“**

cherin der Radeberger Exportbierbrauerei. „Denn das Areal ist über 32 Hektar groß, so dass vielen Gästen auf den ausgedehnten Wandelwegen eine Erfrischung gewiss gerade recht kommt.“

Die Weinfreunde können sich wieder auf eine breite Auswahl an sächsischen Weinen freuen. So ist Sachsens älteste *Sektkellerei Schloss Wackerbarth* als jahrelanger Partner dabei. Außerdem sind das *Weingut Schloss Proschwitz* und die *Sächsische Winzergenossenschaft Meißen* vertreten. Und auch bei *Winzer Müller* vor Ort kann man ein gutes Tröpfchen vom Dresdner Elbhang genießen.

Das kulinarische Konzept hat die *First Class Concept GmbH* gemeinsam mit *festcatering.de* entwickelt. Zahlreiche Gastronomen sind jedes Jahr dabei. So gibt es wieder die beliebten Sushi von *„Sushi & Wein“*, Garnelen und Thunfisch-Sashimi aus dem *„Kastenmeiers“*, aber auch einen guten Burger von *„Burgermeister“* und Pelmeni vom Kosakenhof. Erstmals ist die *„Häppchenmanufaktur“* dabei, zwei junge

v.l.n.r.: Lena Oettel (Kosakenhof Catering), Heike Lusky (Häppchenmanufaktur), Diana Helbig (Burgermeister)

Bild: S. Mutschke

Seiteneinsteigerinnen mit viel Liebe zum Handwerk. Auch die ansässigen Gastronomien auf *Schloss Eckberg*, im *Lingnerschloss* und der *Saloppe* sind auf den Gästeansturm bestens vorbereitet und laden zum vielfältigen Genießen ein.

**Die Dresdner Schlössernacht findet am 19. Juli zum 6. Mal statt.**

Dann vereinen sich die Parkanlagen von Schloss Albrechtsberg, Schloss Eckberg, Lingnerschloss und Saloppe für eine Nacht zu einer weitläufigen Open-Air-Kulturlandschaft mit über 15 Bühnen und Spielflächen.

Mehr als 260 Künstler bieten ein breites Spektrum an Musikrichtungen, vom lockeren Swing bis zur Spanischen Gitarre, vom handfesten Rock bis zur kubanischen Salsa, vom Singer-Songwriter bis Russian Folk. Die Besucher wandeln auf fantasievoll illuminierten Wegen. Auch die tanzbegeisterten Gäste kommen auf ihre Kosten und können ausgiebig durch die Sommernacht schwoofen. Beliebte Höhepunkte sind das Feuerwerk und die verblüffenden Projektionen farbenprächtiger Motive auf die Fassade von Schloss Albrechtsberg.

Die Schlössernacht war bislang immer ausverkauft. Tickets gibt es an allen Vorverkaufsstellen und können am eigenen PC ausgedruckt werden. Bestellungen sind unter der Tickethotline 0351/ 501 501 möglich. Eine Flanierkarte kostet 29,80 Euro zuzüglich Gebühren, an der Abendkasse 39,90 Euro. Für Kinder bis 14 Jahre ist der Eintritt frei.

**www.dresdner-schloessernacht.de**

Bild: K. Fischer

Winzer Müller

Bild: Archiv First Class Concept

Design

Text: PR Profitable; Bilder: Skypak

# Einfach himmlisch: Wohnen mit Wein — in Topdesign von Skypak

Gute Ideen fallen nicht vom Himmel. Manchmal aber eben doch! Mit sicherem Spürsinn für Innovationen und viel Lust auf Design, das auch im täglichen Leben funktioniert, holt Skypak-Chef Peter Jorge Fischer Flugzeuginventar vom Himmel und verwandelt es in stylische Möbelstücke. Aus vielen hundert der wendigen, stabilen Flugzeugtrolleys, die Stewardessen zielsicher durch die Kabinen bugsieren, hat er schon Partner fürs Leben gemacht. Denn die Schränke der Lüfte sind standfest und doch flexibel, praktisch, gutaussehend und einfach schön.

### Ein Mantel aus Barriqueholz — das ist neu

Lange hat der erfinderische Kölner an einer Designidee gebastelt, die die Herzen von Weinfreunden aus aller Welt höher schlagen lässt. Voilà - hier kommt die etwas andere „Premium-Garage“ für den Wein. Der „La Barrique“ Weintrolley ist das jüngste Kind von Skypak und für Peter Jorge Fischer eine Herzensangelegenheit.

Jetzt sind die ersten hochwertigen Stücke versandfertig. Die Neuen tragen ein Gewand aus Echtholz. Sie sind mit Barriqueholz aus alten Eichenfässern, in denen edle Weine ihrer "Geburt" entgegen schlummerten, ummantelt. Wer genau hinschaut, findet mehr über die Herkunft der verwendeten Hölzer heraus. Logos von bekannten Weingütern weisen den Weg in die Vergangenheit.

Ob als rollende Bar, Weinschrank oder Präsentationsmöbel, für Küche, Wohnbereich oder Partykeller, als Messebegleiter, Büro-„Angesteller“ oder als schikker Solitär in der Lounge - der „La Barrique“ Weintrolley ist ein starkes Stück und ein echter Hingucker.

### In Handarbeit gefertigt und made in Germany

Jeder „La Barrique“ Weintrolley entsteht in Handarbeit, denn bei der Fassdaubenveredelung auf Alu ist Fingerspitzengefühl ein Muss. Die Fässer, die zum Einsatz kommen, stammen aus bekannten europäischen Weingütern. Der Werkstoff Holz ist ein Naturprodukt und sorgt für ein lebendiges, immer anderes Erscheinungsbild. Auch deshalb ist jedes Stück ein Unikat.

Gefertigt wird in liebevoller Handarbeit in einer Vielzahl von Arbeitsschritten. Produktionsstandort ist Deutschland, denn: „Made in Germany“ gehört zur Firmenphilosophie. Man setzt auf nachvollziehbare, handwerkliche Fertigung und will einen Beitrag zum Thema Nachhaltigkeit leisten.

Die neuen „La Barrique“ Weintrolleys sind mit vier Barrique-Regalböden ausgestattet und wiegen gut 20 Kilo. Sie können mit bis zu 30 Kilo „Fracht“ beladen werden. Die Tür lässt sich bis zu 270 Grad schwenken. Erhältlich für EUR 1.980,- unter www.skypak.de.

Für Whiskyliebhaber auch in Ausfertigung aus Whiskyfässern erhältlich.

Außenmaß:
H 103 x B 30 x T 40 cm;
Innenmaß:
H 85 x B 27 x T 38

**www.skypak.de**

**Einer der wichtigsten und markantesten Arbeitsschritte: Das Aufbringen von Holz**

# Sommerfeeling im Glas

Endlich steht der Sommer vor der Tür und es wird höchste Zeit für die erste Gartenparty mit Freunden oder für einen Feierabenddrink auf dem Balkon. Doch wer letzten Sommer Hugo oder Aperol Sprizz servierte, verwöhnt seine Gäste dieses Jahr mit Apfelstrudel-Cocktails oder Cucumber & Basil Martinis. Ob klassisch, süß, exotisch oder gesund — Die Barchefs der *Forsthofalm*, des *Hotel Lido Palace*, des *Park Hyatt Maldives Hadahaa* und des *Hotel Hochschober* verraten die Zutaten ihrer Lieblingsgetränke.

**Österreich**

## Forsthofalm, Leogang

Apfelstrudel flüssig? Richtig gehört. In der Forsthofalm gibt es den leckeren, typisch österreichischen Nachtisch als Cocktail. Ein tolles Getränk, um einen anstrengenden Arbeitstag süßfruchtig ausklingen zu lassen, weiß *Sommelier Henrik Timm*.

**www.forsthofalm.com**

**Zutaten für den Apfelstrudel-Cocktail:**

- 4 cl Bacardi Oakheart
- 2 cl Licor 43
- 2 cl Vanillesirup
- 2 cl Zimtsirup
- Mit naturtrübem Apfelsaft auffüllen

**Österreich**

## Hotel Hochschober, Turracher Höhe

Direkt vom Baum ins Glas: Statt in den Marmeladentopf fallen Apfel, Birne & Co dieses Jahr ins Smoothie-Glas. Der grüne Smoothie des Hotel Hochschober wirkt nicht nur belebend, sondern ist dank der Betakarotin enthaltenden Spirulina Alge ein Schutz für sonnenempfindliche Haut, verrät *Küchenchef Franz Rohn*. Er trinkt den Vitaminkick selbst gern.

**www.hochschober.com**

**Zutaten für den grünen Smoothie:**

- 1 Tasse Apfel- od. Birnensaft
- 1 Stange Staudensellerie
- 1 Apfel • Prise Meersalz
- 1 Teelöffel Spirulina Pulver
- 1 Tasse Wasser
- 1 Eßlöfel braunes Mandelmus

**Malediven**

## Park Hyatt Maldives Hadahaa, Nord Huvadhu Atoll

Südseefeeling auf dem Balkon: Inspiriert von der türkisenen Farbe des Indischen Ozeans kreierte der *Barchef* des Park Hyatt Maldives Hadahaa, *Asanka Shanaka Rajapasksha*, den „Cucumber & Basil Martini". Mit der exotischen Mischung aus Gurke, Limette und Basilikum verwandelt sich Balkonien zur tropischen Insel.

**www.maldives.hadahaa.park.hyatt.com**

**Zutaten für den Cucumber & Basil Martini:**

- 4 cl Wodka
- 2 cl Cointreau
- Schuss Grenadine oder Blue Curaçao
- Gurkenscheiben
- 5 Blättchen Basilikum
- Schuss Zuckersirup
- Mit frischem Limettensaft auffüllen

**Italien**

## Hotel Lido Palace, Riva del Garda

Ein Venezianer am Gardasee und ein Hit für jede Gartenparty, der „Bellini". Obwohl der damals in Venedig entstandene Cocktail-Klassiker nur aus zwei Grundzutaten besteht, ist er für den *Barchef des Lido Palace* der Sommerhit schlechthin. Originalgetreu mixt *Domenico Zanotti* ihn mit Prosecco statt Champagner.

**www.lido-palace.it/de**

**Zutaten für den Bellini:**

- 10 cl Prosecco
- 3 cl weißes Pfirsichpüree

**+++ 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**