classic digital Gourmet journal

Elektronische Zeitung des Internetportals www.gourmet-classic.de · Ausgabe 48 / August 2014

Besondere Orte

Text: primo-pr, Frankfurt; Bilder: Hotel Zumnorde

Das „Hotel Zumnorde“ in Erfurt feiert 20. Geburtstag

Für den Gast im Hotel Zumnorde in Erfurt eröffnen sich durch die zentrale Lage am Anger ideale Einkaufsmöglichkeiten: Schuhhaus Zumnorde oder Juwelier Jasper sowie viele weitere bekannte Geschäfte und traditionelle lokale Anbieter laden zum Shoppen ein. Passend bietet das Hotel Zumnorde, das in diesem Jahr auch seinen 20. Geburtstag feiert, ein Zwei-Tage-Arrangement ab 215 Euro pro Person inklusive VIP-Service.

Hotel Zumnorde, Erfurt: Treppe Restaurant

Die Landeshauptstadt Thüringens gilt als erste Adresse bei den Einkaufsstätten des Freistaates. Schmucke Fußgängerzonen mit eleganten Geschäften, Kaufhäusern, Boutiquen, Straßencafés, Restaurants und grün gestalteten Ruhezonen laden zu einem erlebnisreichen Bummel ein. Sowohl die architektonisch bemerkenswerten Gründerzeitgebäude und modernen Einkaufszentren im Umfeld des Angers, als auch die kleinen mittelalterlichen Fachwerkhäuser im Bereich um die Krämerbrücke und Lange Brücke machen das Einkaufen in der Fußgängerzone der denkmalgeschützten Innenstadt besonders reizvoll. Die Lage des Privathotels am Anger im Herzen der Stadt bietet für den Besucher umfangreiche Einkaufsmöglichkeiten. Nur wenige Schritte trennen Shopping-Queens und -Kings vom Schuhhaus Zumnorde oder dem Juwelier Jasper.

Gastgeber Andreas Müller, Beatrix Bergmann

Mit dem *Arrangement „Shopping in Erfurt“* kommen die Gäste in einen ganz besonderen Genuss exklusiven Einkaufs-Erlebnisses: Die Suche nach der passenden Fußbekleidung wird im Schuhhaus Zumnorde von Prosecco und Tapas-Vorspeisen begleitet. Aktuell finden die Gäste noch das ein oder andere Schnäppchen aus der laufenden Sommerkollektion. Ab August steht dann nicht nur Trendsettern das brandaktuelle Herbst-Winterangebot zur Verfügung.

Der nur einen Katzensprung entfernte Juwelier Jasper lädt die Gäste des Hotels Zumnorde für ein besonderes Schmuck-Erlebnis in seine „Private Lounge“ ein.

Marketingleiterin Cornelia Zumnorde empfiehlt ihren Gästen den für Erfurt berühmten Brückentrüffel von der *„Goldhelm Schokoladenmanufaktur“* zu testen. Der Klassiker aus Goldhelm-Dschungelkakao wird in dem nur neun Fußminuten entfernt liegenden Werkstatt Café der Goldhelm-Manufaktur, in der Kreuzgasse 5, direkt hinter der *Krämerbrücke*, angeboten.

Wer auf der Suche nach Individualität und besonderem Flair ist, sollte unbedingt die *Boutique von Margit Jürgel* an der Langen Brücke 39-42 aufsuchen. Nur sechs Fußminuten vom Hotel Zumnorde entfernt, finden Modebewusste ausgewählte Kollek-

(Fortsetzung nächste Seite)

Besondere Orte

Text: primo-pr, Frankfurt; Bilder: Hotel Zumnorde

(Fortsetzung von Seite 1)

Das „Hotel Zumnorde“ in Erfurt feiert 20. Geburtstag

tionen nationaler und internationaler Designer.

Einen erfolgreichen Shoppingtag schließen die Gäste im Restaurant Zumnorde des 4-Sterne Superior-Hotels mit einem klassisch-modernen 4-Gang-Menü genussvoll ab.

Shopping-Arrangement des 4-Sterne-Superior Hotel Zumnorde am Anger

Shopping pur — Erfurt bietet alles, was Spaß und schön macht oder gut schmeckt. Das Arrangement beinhaltet exklusives Shoppen im Schuhhaus Zumnorde, begleitet von Prosecco und Tapas-Vorspeisen, und ein besonderes Schmuck-Erlebnis bei Juwelier Jasper in der „Private Lounge“. Im Preis von 215 Euro (pro Person im Doppelzimmer) sind zwei Übernachtungen, das reichhaltige Frühstücksbuffet, ein 4-Gang-Menü mit Champagner-Aperitif im Restaurant Zumnorde sowie eine „Spezialität für zwei“ in der Weinstube enthalten. Während des Aufenthaltes ist das Parken in der hoteleigenen Tiefgarage kostenfrei.

Hotel Zumnorde, Erfurt: Fassade Eingang Restaurant in der Grafengasse

Das besondere Privathotel Zumnorde am Anger im Herzen von Erfurt feiert in diesem Jahr seinen 20. Geburtstag. Es eröffnete 1994 im historischen Gebäude am Anger als erstes Vier-Sterne-Hotel am Platz. In den Bürgerbauten aus 1860 stehen den Gästen heute, nach umfangreichen Renovierungsarbeiten in den vergangenen Jahren, 47 klassisch gestaltete Doppel- oder Einzelzimmer, sieben Suiten, drei Ferienwohnungen, fünf Veranstaltungsräume, ein Restaurant, eine Weinstube, ein Tabakskolleg, ein Biergarten und ein Dachgarten zur Verfügung.

www.hotel-zumnorde.de
www.restaurant-zumnorde.de

Event

Winzer, Wein & Wandertheater in Radebeul

Text und Bilder:
Amt für Kultur und Tourismus, Radebeul

Vom 26. bis 28. September findet in Radebeul das 24. Herbst- und Weinfest statt. Bereits seit 19 Jahren wird es durch das Internationale Wandertheaterfestival ergänzt und bereichert.

Drei Tage werden auf dem historisch-romantischen Dorfanger von Altkötzschenbroda der sächsische Wein und das internationale Wandertheater gefeiert.

Mit dem *Motto „Vivat William“* widmet sich das Wandertheaterfestival dem Leben und Schaffen William Shakespeares im Jahr seines 450. Geburtstages. Theaterensembles aus der ganzen Welt präsentieren ihre Shakespeare-Inszenierungen und interpretieren die Werke des wohl bekanntesten Dramatikers aller Zeiten neu. Mit Aufführungen bekannter Werke wie „Romeo und Julia“ oder „Ein Sommernachtstraum“, aber auch mit eigens für das Festival entwickelten Darbietungen würdigen sie den großen englischen Schriftsteller in seinem Jubiläumsjahr.

Im begehbaren Skulpturengarten des Recycling-Künstlers Richard von Gigantikow entsteht ein eigenes Shakespeare-Theater. Die Besucher können sich nicht nur auf verschlungenen Pfaden einen Weg durch Shakespeares Dramen bahnen, sondern sich zugleich die Inszenierung „Romeo und Julia“ von Asterions Hus (NL) ansehen, den Gewinnern des Wandertheaterfestivals 2012.

Rund um den Dorfanger laden Weindörfer und Weinhöfe zum Verweilen und Genießen ein. Mit einem Glas frischem Federweißer oder sächsischem Wein stoßen die Besucher auf das Festwochenende an. Während eines Plausches mit Radebeuler und sächsischen Winzern erfahren sie dann alles Wissenswerte über den edlen Tropfen.

An zahlreichen Musikbühnen wird zum Sound internationaler Bands getanzt und gefeiert. Der große Höhepunkt der Festtage ist das Finale Grande am Sonntagabend. Bei einem atemberaubenden Feuer-, Musik- und Theaterspektakel wird der begehbare Skulpturengarten künstlerisch entzündet.

www.weinfest-radebeul.de

Winzer

Text und Bilder: rinklin

Weingut Rinklin — Leidenschaft für Wein aus Tradition

Im sonnigen Weinbaugebiet des östlichen Kaiserstuhles, jener kleinen, vulkanischen Erhebung, zwischen dem Schwarzwald und den Vogesen, befindet sich im idyllischen Eichstetten das *Weingut Rinklin*.

Der Boden hier zählt zu den fruchtbarsten des Landes. Nicht umsonst machten bereits die Römer vor ungefähr 2000 Jahren die Weinreben in dieser Gegend heimisch.

Der historische Hof mit alter Tradition entstand im Jahre 1713. Auf dem fruchtbaren Boden bauten bereits Lydia und Wilhelm Rinklin ab 1955 Trauben, Obst und Gemüse zunächst nach Demeter-Richtlinien an.

1971 wurde der Betrieb auf biologisch organischen Anbau umgestellt. Somit war Wilhelm Rinklin maßgeblich an der Gründung des heutigen Verbandes *Bioland* beteiligt und seither dort unter Vertrag.

Mit der kraftvollen Verbindung von Tradition und Moderne begannen Friedhelm Rinklin und seine Frau Anne mit der Erweiterung und dem Umbau des Hofes. Konsequentes Qualitätsbestreben machte den Hof zu dem, was er heute ist: Ein kleines, feines Familienweingut mit Edelbrennerei.

Derzeit werden etwa sechs Hektar Weinberge nach den strengen Bioland-Richtlinien des ökologischen Anbauverbandes Bioland (Biolandbetrieb Nr. 700171) bewirtschaftet. Dies bedeutete für die Familie jedoch keine Umstellung, da der Betrieb zu den wenigen der Bundesrepublik gehört, die bereits in der zweiten Generation ökologisch bewirtschaftet werden.

Angebaut wird das klassische Kaiserstühler Repertoire: *Müller-Thurgau*, *Weißer Burgunder*, *Grauer Burgunder*, *Spätburgunder*, *Muskateller* und *Riesling*. Abgerundet wird das Sortiment mit der klassischen Sorte Sauvignon blanc und einigen neueren, pilzfesten Rebsorten. Diese Sorten werden in der Regel ohne Chaptalisierung und oft mit der weineigenen Hefe zu herzhaft trockenen Weinen ausgebaut.

„Wir haben für unseren Weinbau die allerbesten Voraussetzungen: Auf den fruchtbaren Vulkanböden des Kaiserstuhls werden die wärmsten Temperaturen Deutschlands gemessen. Unser Betrieb arbeitet konsequent nach den Richtlinien des Verbandes Bioland. Mit dem Ziel, einen exzellenten Wein zu erzeugen, der Genuss, Bekömmlichkeit und Natürlichkeit vereint. Die Erträge werden bewusst reduziert. Dies

(Fortsetzung nächste Seite)

Wilhelm Rinklin

Lydia Rinklin

Anne und Friedhelm Rinklin

(Fortsetzung von Seite 3)

Text und Bilder: rinklin

Winzer

Weingut Rinklin — Leidenschaft für Wein aus Tradition

steigert die Qualität, denn diese kann nur im Weinberg entstehen. Im Keller reifen die Weine in aller Ruhe bei geringst möglichem Eingreifen und Technikeinsatz. Dieser gelassene Ablauf gibt unserem Wein die überzeugende Ruhe und Harmonie. Rinklin-Weine sind Naturprodukte mit all ihren natürlichen Schwankungen. Und diese möchten wir bewusst in den Vordergrund stellen. Keine uniformen Weine über die Jahre. Dafür bewusste Unterschiede. Dies macht das Naturprodukt Wein so spannend und interessant. „Genießen Sie diese faszinierenden Nuancen", sagt Friedhelm Rinklin.

Die meisten Trauben werden im Weingut Rinklin mit der Methode der Ganztraubenpressung gepresst. Das bedeutet, dass die Trauben ohne vorherige Quetschung bei geringem Druck gepresst werden. Dieses schonende Verfahren hat zur Folge, dass der gewonnene Traubensaft nur einen geringen Anteil an Fruchtfleisch und sonstigen Feststoffen hat. Das ist die Grundlage für eine saubere Vergärung. Durch dieses Verfahren sind Zentrifugen bzw. Filtrationen vor der Gärung überflüssig.

Zu Gunsten der Qualität werden die Erntemengen je nach angestrebtem Weintyp auf 4000 bis 7000 Liter/Hektar, statt der erlaubten 9000 Liter reduziert. Hierdurch erhalten die Weine bereits im Weinberg entsprechend mehr Inhaltsstoffe, damit die Weine auch

... und die nächste Generation, sie wartet schon ...

in weniger sonnigen Jahren ausreichend Intensität aufweisen.

Die Rotweine werden im Hause Rinklin noch nach alter Sitte, nämlich durch Maischegärung, gewonnen. Dies gewährleistet einen individuellen Weinstil durch handwerkliche Qualität.

Um etwas mehr Individualität in den Weinen genießen zu können, wird weitestgehend auf den Einsatz von gezüchteten Hefen zur Vergärung der Weine verzichtet. Stattdessen lässt man die Weine mit den natürlichen Hefen entstehen. Um dem edlen Rebensaft nicht zu viele Aroma- und Geschmacksstoffe zu entziehen, wird auch auf jegliche klärende Behandlung des Weines verzichtet. Da der Wein oft erst nach längerer Reife verkauft wird, bedarf es keiner Beschleunigung des natürlichen Klärungsvorgangs. Die Weine verbringen eine lange Zeit auf der feinen Hefe (ähnlich wie Champagner) während der sich die Hefen von alleine absetzen können. Erst kurz vor der folgenden Ernte werden die Weine abgefüllt.

Gerne unterzieht sich das Weingut Rinklin der Prüfung durch Sie als Genießer. Wenn der Wein dem Anspruch an Qualität gerecht wird, dann ist das die beste Auszeichnung.

Ferien auf dem Weingut

Direkt am Rande der Weinberge in ruhiger Lage und eingebettet in eine der bezauberndsten und schönsten Landschaften Deutschlands hat Familie Rinklin für Genießer dieser schönen Gegend großzügige Ferienwohnungen errichtet. In den nach baubiologischen Gesichtspunkten (unbehandeltes Holz und Lehmbauweise) gefertigten und und komfortabel ausgestatteten Wohnungen kann der Urlauber hautnah die eingebaute Wohlfühlatmosphäre erleben. Die Wohnungen sind geeignet für 2 bis 5 Personen, ca. 48 qm groß (mit 2. Schlafzimmer sogar 63 qm), bestehend aus 1 oder auf Wunsch 2 Schlafzimmern, großer Wohnküche sowie Dusche/WC. Die Duschen bzw. WC sind mit Natursteinen gefliest, die übrigen Böden bestehen aus geölten Vollholzdielen. Soweit möglich und sinnvoll, sind die Wohnungen mit Vollholzmöbeln ausgestattet worden. Besonders hervorzuheben ist auch "der Inhalt" der Betten: ein hochwertiges Bettsystem (Hüsler-Nest), bestehend aus naturbelassenem Massivholz, echtem Naturlatex, Schurwolle von Freilandschafen und Baumwolle aus biologischem Anbau. Draussen stehen den großen und kleinen Urlaubern eine große Rasenfläche mit Pool und Terrasse oder Freisitz zur Verfügung. Weitere Informationen sowie Preise und Belegung finden Sie unter **www.rinklin.de**

GRAND HOTEL KRONENHOF
PONTRESINA
★★★★★

Event

Text: Stromberger PR, München

Gourmetküche zum Mitmachen

Im Grand Hotel Kronenhof dürfen Gäste selbst an den Herd — Herbstliche Kochkurse im Engadin

Bild: swiss-image.ch/Andy Mettler

Rezepte und Küchenkniffe als Souvenir: Im Grand Hotel Kronenhof im Schweizer Bergdorf Pontresina werden die Gäste nicht nur kulinarisch verwöhnt, sondern haben diesen Herbst auch Gelegenheit selbst den Kochlöffel zu schwingen und Rezepte mit nach Hause zu nehmen. An vier Terminen führt Executive Chef Fabrizio Piantanida die Teilnehmer in die Geheimnisse seiner Kochkunst ein. Die Bandbreite reicht von traditioneller Bündner Küche am 27. August über Pilzgerichte aus dem Veltlin am 10. September bis hin zu kreativen leichten Speisen am 24. September und mediterranen Nudelgerichten am 14. Oktober 2014. Im Preis von 250 Schweizer Franken (zirka 206 Euro) pro Person sind neben dem rund dreistündigen Kurs auch ein Aperitif, das selbst-kreierte Fünf-Gang-Menü mit korrespondierenden Weinen, Mineralwasser, Kaffee und Tee inkludiert. Als besonderes Extra ist die Übernachtung für zwei Personen im Doppelzimmer inklusive Frühstück für alle Teilnehmer vergünstigt ab 365 Schweizer Franken (zirka 300 Euro) buchbar.

Die Bündner Küche zeichnet sich durch eine Vielzahl von herzhaften Spezialitäten wie Gerstensuppe, Ofenrösti und sogenannte Pizzoccheri, Buchweizennudeln serviert mit Wirsing, Kartoffeln und Käse, aus. Im Rahmen des Kochkurses am 27. August 2014 lernen die Teilnehmer zudem Capuns, in Mangoldblätter gewickelten Spätzleteig mit Salsiz und Kräutern, Reh und die weltbekannte Engadiner Nusstorte zuzubereiten.

Am 10. September 2014 entführt Fabrizio Piantanida die Gruppe in die Welt von Pfifferling und Co. Neben der schmackhaften Zubereitung von Buchweizen-Pfannkuchen gefüllt mit Veltliner Pilzen und Käse, der Fünf-Getreidesuppe mit Steinpilzen und Kalbsknödel mit Pilzfüllung, erfahren die kochbegeisterten Gäste auch wo und wann sie sich am besten auf die Suche machen und die guten von den nicht essbaren sicher voneinander unterscheiden.

Leichte, schnelle Küche steht am 24. September 2014 im Mittelpunkt. Zusammen mit dem Chefkoch zaubern die ernährungsbewussten Teilnehmer mit saisonalem Gemüse, Wolfsbarsch, Lachs oder Seeteufel und Kalbs- oder Rinderfilet kohlenhydratarme Gerichte, vegetarische Varianten mit Käse und Eiern und schnelle, aber dennoch raffinierte Speisen. Ein besonderer Fokus wird zudem auf das Erhalten von Nährstoffen und Vitaminen und das kreative Anrichten gelegt.

Im Rahmen des Oktober-Termins widmen sich die Gäste ganz der Nudel und lernen gefüllte Pastaspezialitäten wie Tortellini, Ravioli, Cappelletti, die halbmondförmigen Mezzelune, und die wie Bonbons geformten Caramelle sowie die passenden Saucen zuzubereiten. Mit geschmortem Rindfleisch, Wolfsbarsch, Gemüse, Ei, Kräutern oder Weichkäse gefüllt, ergeben sich abwechslungsreiche Nudelgerichte für jeden Geschmack und Anlass.

Der 39-jährige Küchenchef Fabrizio Piantanida stammt aus einem kleinen Ort an der Grenze zwischen Italien und der Schweiz. Inspiriert von seiner Großmutter, mit der er schon in jungen Jahren Kräuter gesammelt, Minestrone gekocht und sogar geschlachtet hat, liegen ihm italienisch-mediterrane Speisen mit regionalen Zutaten und eine familiäre Atmosphäre im Restaurant besonders am Herzen. Seit der Wintersaison 2013/14 verwöhnt er die Gaumen der Kronenhof-Gäste im rustikalen Le Pavillon, dem prunkvollen Grand Restaurant und dem *Gourmetrestaurant Kronenstübli*. Zu seinen Karrierestationen zählen Positionen als Küchenchef im Park Hotel des Luxusresorts Bürgenstock bei Luzern und das Fünf-Sterne-Hotel Vitznauerhof am Vierwaldstättersee, wo er mit 14 Punkten GaultMillau ausgezeichnet wurde.

Das unter Denkmalschutz stehende Grand Hotel Kronenhof befindet sich im Herzen von Pontresina und blickt auf eine über 165-jährige Geschichte zurück. Auf 1.800 Metern kommen die Gäste in den Genuss von 112 elegant gestalteten Zimmern und Suiten sowie einer der eindrucksvollsten Wellnessanlagen der Alpen. Das Haus steht aufgrund seines erstklassigen Service und luxuriösen Ambientes hoch in der Gunst seiner Gäste. Unter anderem wurde es bei den TripAdvisor Traveller's Choice Awards 2014 als bestes Hotel der Welt und beim Holiday Check Award 2014 zum fünften Mal in Folge als beliebtestes Hotel der Schweiz ausgezeichnet. Schweiz Tourismus verlieh dem Haus 2014 zudem den Prix Bienvenu als freundlichstes Luxushotel des Landes.

Reservierungen werden unter der Telefonnummer *+41(0)81/830 30 30* oder per Mail an *reservations@kronenhof.com* entgegengenommen. **www.kronenhof.com**

Bild: Grandhotel Kronenhof

Wettbewerb

Text: Weber Ben Ammar PR, Bad Soden; Bild Leuchturm: Hotel Fährhaus Sylt

Souschef Sven Pietschmann vom Fährhaus Sylt zieht ins Finale von „Koch des Jahres“ ein

Der Gourmetkoch setzt sich im Hamburger Vorentscheid gegen sieben Konkurrenten durch

Bild: Melanie Bauer

Halbgebeizte Fjordforelle mit Sellerie und Brunnenkresse, Gebratener Rehrücken unter der Malzbrot-Knusperhaube und Délice von Himbeeren, Vanille und Veilchen: Das sind die drei Gänge, mit denen *Sven Pietschmann* das Vorfinale vom internationalen Wettbewerb „Koch des Jahres“ in Hamburg am 30. Juni 2014 als Erstplatzierter gewann. Der stellvertretende Küchenchef des mit zwei Michelin-Sternen ausgezeichneten Gourmetrestaurants im *„Fährhaus Sylt“* zieht damit in das Finale des Gastronomie-Spektakels ein, welches am 12. Oktober 2015 auf der ANUGA in Köln stattfindet — die größte Food- und Beverage-Messe der Welt.

Beim Hamburger Vorentscheid mit den besten Acht aus insgesamt 63 ambitionierten Köchen galt es, die hochkarätige Jury unter der Schirmherrschaft von Kochlegende Dieter Müller mit Live-Show-Cooking der Extraklasse zu überzeugen — sowohl technisch als auch kreativ. Neben seinem Finaleinzug hat der 28-Jährige zusätzlich den Sonderpreis „Better Dessert Initiative Award“ by Langnese und Service-Bund für den überraschendsten Dessertmoment gewonnen. Alexandro Pape, Gastronomischer Gastgeber und Küchenchef des Fährhaus Sylt, ist stolz auf die bravouröse Höchstleistung: „Obwohl meine Mannschaft mit mir jeden Abend Höchstleistungen wie bei einem Champions League-Finale abrufen muss, hat sich mein Stellvertreter Sven Pietschmann der Herausforderung gestellt, Koch des Jahres werden zu wollen. An ihm schätze ich insbesondere sein kompromissloses Qualitätsdenken und seine außergewöhnliche Sensorik. Ich bin sehr stolz auf die Leistung meines Partners! Mein Lob gilt gleichermaßen allen, die sich der Herausforderung Koch des Jahres werden zu wollen, neben dem Tagesgeschäft gestellt haben — meine Hochachtung!“

Pietschmanns Wettbewerbsmenü ist ein Zusammenspiel verschiedener Aromen, die sich gegenseitig unterstützen. Ob Fisch und erdige Noten in der Vorspeise, die Kombination von Wild und Wald im Hauptgang oder blumige Noten im Dessert: Er hat es sich zum Ziel gemacht, Lebensmittel zu kombinieren, die klar und verständlich sind und die mit Freude gegessen werden. Stilistisch lässt sich das Talent tagtäglich neu von seinem eigenen Geschmack leiten: „Ich koche vor allem das, auf was ich gerade selber Lust habe zu essen oder was meiner Meinung nach gut zusammen passt.“ Perfekte Unterstützung bekam Pietschmann von seinem Kollegen Philip Zeidan, Gardemanger im Gourmetrestaurant „Fährhaus“. „Es war wichtig, die perfekte Unterstützung zu haben. Da war mein Gardemanger Philip Zeidan der richtige Partner“, so Sternekoch Pape.

Der internationale Wettbewerb „Koch des Jahres“ wird von der Verlagsgruppe Grupo Caterdata S.L. mit Sitz in Barcelona veranstaltet und geht in den deutschsprachigen Ländern Europas bereits in die dritte Runde. Pietschmanns Bewerbung für die schriftliche Vorauswahl umfasste das speziell für den Wettbewerb kreierte Drei-Gang-Menü mit Rezepten, Fotos und der Warenkalkulation, wobei der Warenwert pro Person 16 Euro nicht überschreiten durfte. Im Hamburger Vorentscheid hatte jeder Koch fünf Stunden Zeit, um das Menü in sechsfacher Ausführung nachzukochen. Die Vorfinalisten waren der Jury vorher nicht bekannt — die Bewertung lief völlig anonym ab, um die Beurteilung der Gerichte nicht zu beeinflussen. Beim Finale zum „Koch des Jahres“ in Köln müssen die Teilnehmer unter den selben Bedingungen ein neues Menü kredenzen. Dem Gewinner steht nicht nur einer der renommiertesten Titel der Branche sowie berufliche Anerkennung in Aussicht, sondern auch ein attraktives Preisgeld in Höhe von 12.000 Euro.

Hotel Fährhaus Sylt

Das 39 Zimmer und Suiten umfassende Fünf-Sterne Superior Hotel Fährhaus Sylt zeichnet sich durch Eleganz, Luxus und exklusive Einrichtung aus. Im Gourmet-Restaurant „Fährhaus“ mit Blick auf den Munkmarscher Yachthafen verwöhnt Alexandro Pape, ausgezeichnet mit zwei Michelin-Sternen und 17 Gault Millau-Punkten, seine Gäste. Das Hotel Fährhaus Sylt zählt zu den Hotel- und Restaurantvereinigungen L’Art de Vivre Gourmet Residenzen, Privat Hotels Sylt und Feine Privathotels. Die beiden Luxushotels Fährhaus in Munkmarsch und das vier Kilometer entfernte Hotel Aarnhoog in Keitum gehören zusammen. Gäste beider Häuser können die Annehmlichkeiten des jeweils anderen Hotels kostenfrei nutzen.

www.faehrhaus-hotel-collection.de

Event

Text: Agentur Plaß Relations, Hamburg

28. Schleswig-Holstein Gourmet Festival

Vegetarisch — Regional — Französisch — Nordisch — Mediterran — Asiatisch — Neudeutsch.

Der Weg zum kulinarischen Aushängeschild Schleswig-Holsteins

Im Jahr 1987 blitzten über sieben schleswig-holsteinischen Betrieben acht Michelin-Sterne. Heute dürfen sich über 50 Restaurants zur Oberliga im Land zwischen Nord- und Ostsee zählen. Der anhaltende Feinschmecker-Tourismus, nicht zuletzt vom Schleswig-Holstein Gourmet Festival angefacht, gibt dem Bestreben nach kulinarischer Vollendung neue Impulse. Der Michelin Guide 2014 hat in ganz Deutschland elf Restaurants mit 3-Sternen (einer in SH), 37 mit zwei (fünf in SH) und 226 mit einem Stern (zehn in Schleswig-Holstein) ausgezeichnet. Fazit: über 16 Restaurants leuchten insgesamt 23 Sterne im Land zwischen den Meeren.

Das Schleswig-Holstein Gourmet Festival blickt auf eine sehr erfolgreiche 28-jährige Geschichte zurück. 12 Betriebe im Kreis Schleswig/Flensburg, die seinerzeit beim Schleswig-Holstein Musik Festival die Gäste auf dem Lande beköstigten, taten sich 1987 zur Kooperation Gastliches Wikingland e. V. zusammen. Die Neuorientierung zur Ausdehnung in das gesamte Land zwischen Nord- und Ostsee erfolgte 1989. Heute zählen 15 Betriebe aus allen Teilen des nördlichsten Bundeslandes zur Kooperation. Die Grundidee ist dabei gleich geblieben:

Bild: SHGF

- dem kulinarischen Leben zwischen Ahrensburg und Sylt frischen Wind einzuhauchen
- den Tourismus in der umsatzschwächeren Zeit Herbst/Winter anzukurbeln
- neue Gästekreise an die Mitgliedsbetriebe zu binden
- den Mitarbeitern der Mitgliedsbetriebe das handwerkliche Können der Gastköche anschaulich zu vermitteln
- den kulinarischen Horizont durch die Trendküchen Europas zu erweitern
- Netzwerke aufzubauen
- die erstklassigen Qualitätsprodukte Schleswig-Holsteins bekannt zu machen
- Schleswig-Holstein als Feinschmecker-Bundesland zu etablieren

Das Konzept ist in allen Punkten erfolgreich gelungen. In den letzten Jahrzehnten entwickelte sich eine exzellente Restaurant-Landschaft im nördlichsten Bundesland, deren hervorragender Ruf über die Grenzen Deutschlands bekannt ist.

Und noch einen positiven Effekt kann das Schleswig-Holstein Gourmet Festival für sich verbuchen: Unter den Gastköchen und Mitarbeitern der Gastgeber entstehen Freundschaften und neue Ideen zur spannenden Gestaltung der heimischen Speisenkarten. So manch eine Karriere hat ihren Ursprung in dem neuen Netzwerk gefunden.

Bild: Holländische Stube

Direktor Guido Eschholz und Küchenchef Heiko Zimmat vom Vitalia Seehotel

Bild: Erken Schröder

(Fortsetzung nächste Seite)

Text: Agentur Plaß Relations, Hamburg

Event

Bild: Ringhotel Landhaus Gardels

28. Schleswig-Holstein Gourmet Festival

Vegetarisch — Regional — Französisch — Nordisch — Mediterran — Asiatisch — Neudeutsch.

(Fortsetzung von Seite 7)

Wir leben und reisen global, doch kulinarisch mögen wir es erd- und heimatverbunden. Auf den Tellern wollen wir gesundes Essen — nachhaltig gewonnen und in Bioqualität. Die Trendforscher nennen das „Soft Health". Der zweite wichtige Trend heißt „Food Pairing" — eingefahrene Geschmacksmuster werden von neuen Aroma-Paarungen abgelöst. Beides beherrschen die Skandinavier, die mit ihrer naturnahen Küche das europäische Gourmet-Orchester dirigieren und einen festen Platz im Gastkochreigen des SHGF einnehmen.

Die Kooperation Gastliches Wikingland e.V. als Ausrichter des *Schleswig-Holstein Gourmet Festivals (SHGF)* spürt immer wieder spannende Köche auf und stellt ihnen eine attraktive Bühne zur Präsentation ihrer Köstlichkeiten. „Damit bieten wir sowohl unseren Gästen wie Mitarbeitern neue Impulse, um den kulinarischen Horizont zu erweitern und neue Techniken und Küchenstile kennenzulernen. Sterne, Punkte oder Pfannen sind keine Hauptkriterien, der Mix aus Neuem und Bewährtem, Kreativität und Innovation liegen uns am Herzen", erklärt Klaus-Peter Willhöft, Präsident der ausrichtenden Kooperation Gastliches Wikingland e.V. Am *Sonntag, 21. September 2014*, startet die 28. Saison mit der *Auftaktgala im VITALIA Seehotel* am Großen Segeberger See. Knapp 180 Gäste können dabei sein, wenn folgende Spitzenköche den Herd von *Lokalmatador Heiko Zimmat* ins Schwitzen bringen: 2-Sterne-Maître *Jörg Sackmann* aus der Gourmet-Hochburg Baiersbronn gehört zu den experimentierfreudigsten seiner Zunft; *Maria Groß* vom Restaurant Clara im Kaisersaal Erfurt feiert mit „Spürsinn" ihr Festival-Debüt. Wie auch *Paul Ivić* aus Österreich, der für seine abwechslungsreiche, vegetarische Küchenkunst im Wiener TIAN vom Guide Michelin 2014 mit einem Stern ausgezeichnet wurde; Das illustre Quartett ergänzt 2-Sterne-Maître *Hans Välimäki* aus Finnland. Seit 2006 gehört er mit seinem „Chez Dominique" in Helsinki zu den weltweit 50 besten Restaurants.

19 Gastköche, darunter eine Frau, zwei Dänen, ein Finne und zwei Österreicher zeigen *vom 21. September 2014 bis zum 1. März 2015* ihr inspirierendes, handwerkliches Können in 15 Mitglieds-

(Fortsetzung nächste Seite)

Team Ambassador-Hotel & Spa

Bild: Ambassador-Hotel & Spa

(Fortsetzung von Seite 8)

häusern. „Dabei steht auch die exzellente Qualität regionaler Produkte aus Schleswig-Holstein im Fokus. Jeder unserer Gastköche ist auf seine Weise einzigartig in Stil und Technik, allen gemein ist ihre Liebe zum Beruf und der Respekt vor den Lebensmitteln“, erklärt Klaus-Peter Willhöft das Erfolgskonzept.

Seit 24 Jahren gehört der mit höchsten Ehren ausgezeichnete Harald Wohlfahrt aus Baiersbronn zu den Gastköchen des Traditionsfestivals. Für den Bundesverdienstkreuzträger ist das Engagement beim SHGF in der Orangerie im Maritim Seehotel ein beliebtes Heimspiel. Mit Tommy Friis, Peter Madsen und **Hans Välimäki reisen gleich drei Trendsetter der jungen skandinavischen Garde ins Land zwischen den Meeren, um mit ihrer nordischen Naturküche zu begeistern. Zum 28. SHGF-Orchester gehören 2014/2015: **Wolfgang Becker, *Sebastian Frank, *Sarah Henke, **Dirk Hoberg*, **Jens Jakob, **Michael Kempf, TV-Entertainer *Kolja Kleeberg, **Thomas Martin, **Marco Müller*, *Michael Röhm , **Christoph Rüffer und erstmals der „Koch des Jahres 2014“ ** Diethard Urbansky. Laut der vier arriviertesten Restaurantführer in Deutschland vereinen die Gastköche in 2014 insgesamt: 29 Michelin Sterne, 286,5 Punkte im Gault Millau, 126 Gusto Pfannen und 57,5 Feinschmecker-Punkte.

Nach 24 Jahren schied wegen Besitzerwechsel die Schiffergesellschaft Lübeck aus dem Mitgliederkreis aus. Dafür wurde das frisch renovierte und unter neuer Inhaberschaft stehende 4-Sterne-Superior-Hotel „Der Seehof“ am idyllischen Küchensee in Ratzeburg aufgenommen.

Auf der „8. Tour de Gourmet Jeunesse“ am 11. Januar 2015 lernen 40 junge Gäste unter 35 Jahren beim kommunikativen Restaurant-Hopping mit dem Audi VIP Shuttle die Mitglieder Waldschlösschen Schleswig, Holländische Stube in Friedrichstadt und das ambassador hotel & spa in St. Peter-Ording kennen. Im Preis von 80 Euro enthalten sind das 4-Gänge-Menü, korrespondierende Getränke und der Shuttle-Service.

Als neue Partner unterstützen die „Essbaren Landschaften Holstein“ und die „Dithmarscher Brauerei“ die Kooperation. Während die „Essbaren Landschaften“ sich für den Anbau und Vertrieb von historischen, samenechten Gemüsesorten engagieren, bringt die Privatbrauerei aus Marne in Dithmarschen ihre über 100-jährige Brauerfahrung beim SHGF ein.

Die Wünsche der Gäste berücksichtigt die Kooperation Gastliches Wikingland und bietet neben den klassischen 5-Gänge-Menüs in einigen Betrieben auch Restaurantpartys an. Jedes Mitglied entscheidet dabei selbst im Rahmen zwischen 140 € und 185 €, wieviel das 5-Gänge-Menü oder die Restaurantparty inkl. aller Getränke in seinem Haus kostet. Diese Preisspanne ist nur zu realisieren durch die oft langjährigen und vertrauensvollen Partnerschaften von: Champagne Lanson als prickelnder Starter, Schlumberger mit großer Auswahl an exzellenten Weingütern, Selters Mineralquellen bietet die perfekte Wasser-Range zum Wein, Heimbs Kaffee zu den Petit Fours, NONINO Grappa, Chefs Culinar, Niehoffs Vaihinger Säfte sowie ein erfrischendes Bier aus der Dithmarscher Brauerei. Den Shuttle-Service zur Auftaktgala und zur „8. Tour de Gourmet Jeunesse“ übernimmt wieder der verlässliche Carpartner Audi.

Termine und Gastköche gibt es unter **www.gourmetfestival.de**

Event

Text: Agentur Plaß Relations, Hamburg

28. Schleswig-Holstein Gourmet Festival

Vegetarisch — Regional — Französisch — Nordisch — Mediterran — Asiatisch — Neudeutsch.

Marco Müller

Bild: Marco Müller

Dirk Hoberg

Bild: Hotel Riva, Konstanz

Wellness & Küche

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

HOTEL ZUR POST
BAD ZURZACH

Gesund genießen: Fünf-Elemente-Küche im Kurhotel zur Post

Das *Hotel zur Post im Schweizer Städtchen Bad Zurzach* bietet eine einzigartige Kombination: Es verschmilzt die klassische Schulmedizin mit der Traditionellen Chinesischen Medizin (TCM) zu einem ganzheitlichen Gesundheitskonzept. Davon profitieren Gäste, die eine gesunde Auszeit vom Alltagsstress benötigen, genauso wie Personen, die sich nach einem Krankenhausaufenthalt erholen oder eine fachgerechte Nachsorge in familiärer Atmosphäre benötigen. Für die Gastgeberfamilie De Gérard Li sind Gesundheit und Lebensfreude ein wahres Herzensanliegen. Darum spiegelt ihr ganzes Hotel diese Werte wider: Nicht nur in der hoteleigenen Arztpraxis oder im hauseigenen TCM-Gesundheitszentrum „Ming Dao“, sondern auch in den liebevoll eingerichteten barrierefreien Zimmern und der Hotelküche. Wer möchte, bekommt dort klassische Schweizer Schmankerl serviert. Die meisten Gäste des Kurhotels zur Post lassen sich aber nach allen Regeln der Fünf-Elemente-Küche verwöhnen. Das Besondere an dieser chinesischen Ernährungslehre ist ihre Ausgewogenheit. Ihr Ziel ist die goldene Mitte, Extremes wird vermieden. Yin und Yang sollen zu einem harmonischen Gleichgewicht kommen. Jede Mahlzeit sollte alle fünf Geschmacksrichtungen — sauer, bitter, süß, salzig und scharf — enthalten. Auf dem Tisch landen vorwiegend saisonale regionale Nahrungsmittel, aus denen Küchenchef Andreas Tinner gesunde Köstlichkeiten zaubert. Der gelernte Koch und Ernährungsberater reiste rund um die Welt, bis er die Fünf-Elemente-Küche der Traditionellen Chinesischen Medizin für sich entdeckte.

Der leidenschaftliche Küchenchef hält sie für die bekömmlichste und beste Ernährung. Gesunde dürfen nach ihr grundsätzlich alles essen — vorwiegend Getreide und Gemüse, aber auch Fleisch, Fisch, Eier, Obst und ein bisschen Milch. Für Kranke entwickelt das Team rund um den Gastgeber und sowohl TCM- als auch schulmedizinisch ausgebildeten Arzt *Prof. Dr. TCM Dr. med. Yiming Li* eine individuelle TCM-Diät, mit der sie ihre Genesung beschleunigen und die körpereigenen Kräfte stärken.

www.hotelzurpost.ch

Event-Gastronomie

Text: Sabine Mutschke

Texanisch-köstliches Ballvergnügen

Beim 20. Leipziger Opernball steht die Partnerstadt Houston auch kulinarisch Pate

Gerd Kastenmeier präsentiert den Hauptgang

Bild: Sabine Mutschke

Bild: Saxonia Catering

Falk Johne sorgt für das Catering

Was mögen die Texaner zum Essen? Welches Dessert lockt die Süßmäuler in Houston? Vor dieser Frage standen in diesen Tagen zwei sächsische Gastronomen: der Dresdner Gourmet-Koch und -caterer *Gerd Kastenmeier* und der Leipziger *Falk Johne*, Inhaber von Saxonia Catering. Sie werden den diesjährigen *Leipziger Opernball* begleiten und wollen das *Ballmotto „Houston“* auch kulinarisch erlebbar machen. Bereits zum siebenten Mal steht eine Partnerstadt von Leipzig Pate für den Opernball, der am 18. Oktober zum 20. Mal stattfindet.

Gerd Kastenmeier ist nach 2009 und 2010 zum 3. Mal als Caterer beim Leipziger Opernball dabei. Er wird mit seinem Team die 800 Tischgäste im Saal verwöhnen und hat ein köstliches Drei-Gänge-Menü kreiert. So serviert er beispielsweise Sesam-Tuna mit einem klassisch-amerikanischen Caesar Salat, gefolgt von einem typisch texanischen „Surf & Turf“ — einem US-Beef mit Knuspergarnele — und abschließend einer Dessert-Etagere mit saftigen Cheese- und Apfelküchlein. Auch die 1200 Flaniergäste erwarten typisch texanische Gerichte. So kann man sich an den Ständen der „Saxonia Catering“ ebenso in mehreren Gängen durch den Abend schlemmen — von der Süßkartoffelsuppe mit Chili über Rinderfilet mit Hummer an schwarzem Bohnen-Tomatenpourie bis hin zum Bananapudding.

Die Tischkarten für den großen Opernsaal inklusive Menü von Gerd Kastenmeier sind bereits ausverkauft, nur für die Warteliste kann man sich vormerken lassen. Flanierkarten für den Opernball kann man noch bestellen.

Neben dem Opernsaal gibt es fünf weitere Bühnen im Opernhaus. Den grandiosen Auftakt des Ballprogramms und die ersten Walzerrunden gestalten das Gewandhausorchester zu Leipzig und das Ensemble des Leipziger Opernhauses. Zudem verleiht eine hochrangige Jury im Rahmen des Opernballs einen Fashion Award. Mehr als 300 Designer aus Deutschland der Schweiz, Italien, Israel und Frankreich nahmen in den vergangenen Jahren an diesem Wettbewerb teil. Der Erlös der Tombola kommt der Stiftung „Leipzig hilft Kindern“ zugute. Im letzten Jahr konnten unter Mithilfe vieler prominenter Gäste 30.000 Euro für die Stiftung gesammelt werden.

Mehr Informationen und Flanierkarten für den 20. Leipziger Opernball gibt es unter Telefon 0341 — 215 6977 oder im Internet unter **www.leipziger-opernball.com**

Gerd Kastenmeier bei der Zubereitung

Bild: Leipziger Opernball

Bild: Sabine Mutschke

v.l.n.r.: Gerd Kastenmeier, Vivian Honert-Boddin, Peggy Liebscher, Danilo Friedrich

Nachlese

Text: Sabine Mutschke; Bilder: Kristina Fischer

Das war die Dresdner Schlössernacht 2014

6000 Besucher flanierten, schlemmten und tanzten durch eine laue Sommernacht

Insgesamt besuchten 6000 Menschen das komplett ausverkaufte Fest, das die Parkanlagen von Schloß Albrechtsberg, Schloss Eckberg, Lingnerschloss und Saloppe eine Nacht lang vereinte. Bis in die frühen Morgenstunden bevölkerten die Gäste die Tanzflächen, schlenderten von Bühne zu Bühne und genossen das fantastisch illuminierte Gelände.

Über 260 Künstler waren bei der Schlössernacht dabei und bespielten 15 Bühnen und Spielflächen. Besondere Publikumsmagneten waren die Coverband „Goldplay“, Roger Pabst alias Frank Sinatra und Dirk Zöllner mit seinem „Duo Infernale“. In Zusammenarbeit mit den Jazz-Tagen Dresden war die argentinische Jazz- Sängerin Lily Dahab zu Gast. „Ein Weltstar auf unserer Schlössernacht, es war fantastisch“, schwärmt die künstlerische Leiterin Sylvia Grodd.

„Überhaupt — was die Dresdner Künstlerszene an Vielseitigkeit bietet, ist phänomenal und ein Riesenfundus für viele weitere Schlössernächte“, fuhr sie fort.

Besonderes Markenzeichen der Schlössernacht ist die zauberhafte Atmosphäre des Areals, das von mehr als 800 Scheinwerfern und Lichtquellen in buntes Licht getaucht wurde. Sechs Kilometer lange, mit Lichterketten gesäumte Wandelwege führten die Besucher auf ihrem Kulturspaziergang durch die Parkanlagen. Überall konnte man sich von mehr als 20 Gastronomen verwöhnen lassen — mit Burger, Sushi und Garnele, mit Radeberger Bier oder sächsischem Wein. Dabei kam der neue Gourmetgarten besonders gut an, wo die drei sächsischen Spitzenköche Benjamin Biedlingmaier, Mario Pattis und André Tienelt gemeinsam agierten.

Auch die poetische Verwandlung der Fassade von Schloss Albrechtsberg in eine belebte Unterwasserwelt zog die Besucher in ihren Bann. Zum Feuerwerk strömte das Publikum auf die Südseiten der Schlösser und nutzte dankbar den Weg durch das Römische Bad. Und wenn am 18.07.2015 die drei Dresdner Elbschlösser zur 7. Dresdner Schlössernacht wieder ihr Partykleid überstreifen, hoffen wir, dass es dann Petrus ebenso gut mit allen Besuchern, Künstlern und Akteuren meint.

Text: David Pountney; Bild: Bregenzer Festspiele / die3.eu

Tipp

„Die Zauberflöte“ noch bis 25. August bei den Bregenzer Festspielen

Was beginnt wie ein Märchen wird zum phantastischen Spiel zwischen Zauberposse und Freimaurer-Mystik. Die Bregenzer Festspiele zeigen Wolfgang Amadeus Mozarts 1791 uraufgeführtes Werk auch im Sommer 2014. Regie führt Festspielintendant David Pountney, das Bühnenbild stammt von Johan Engels, die Kostüme und das Puppendesign entwarf Marie-Jeanne Lecca.

Begleitet vom Vogelfänger Papageno, von drei rätselhaften Damen und drei wissenden Knaben macht sich Prinz Tamino auf den Weg Pamina, die Tochter der Königin der Nacht, aus den Fängen Sarastros zu befreien.

Die Zauberflöte vermittelt ein aufgeklärtes, humanistisches Ideal des „Menschseins“: Am Ende tragen ein normaler Mann und eine normale Frau die Verantwortung für die Zukunft der Gesellschaft.

http://bregenzerfestspiele.com

+++ 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 PORTAL UG
Gambrinusstraße 16, 01159 Dresden
Telefon (0351) 49 76 63 90
Telefax (0351) 49 76 63 92
email: **journal@gourmet-classic.de**
Geschäftsführer: Kristina Fischer
Amtsgericht Dresden HRB: 33501
Steuernr.: 203/109/08054

© 2014 Gourmet Classic Portal UG