classic digital Gourmet journal

Elektronische Zeitung des Internetportals www.gourmet-classic.de · Ausgabe 49 / September 2014

DAS.GOLDBERG
mein wertvollstes

Besondere Orte

Text: K. Fischer; Bilder: DAS.GOLDBERG

Goldene Genusstage in Bad Hofgastein

Badeteich mit Sandstrand

Schwungvoll rauscht ein nostalgisch anmutender Kleinbus mit goldfarbenem Lack am Bahnhof um die Ecke und hupt fröhlich. Schnell sind Koffer und Taschen verstaut und wir sitzen auf den weichen roten Sitzen und verfolgen interessiert den Weg aus dem Gasteinertal heraus hinauf auf den Berg.

Das im Juli 2013 neu eröffnete Hotel DAS.GOLDBERG steht auf einem Hochplateau in Bad Hofgastein im Salzburger Land und bietet einen beeindruckenden Ausblick auf die Bergkulisse des Nationalparks Hohe Tauern und den Gletscher. Große Fensterfronten geben den Blick in alle Richtungen frei. Auf der großzügigen Terrasse, die das Hotel auf zwei Seiten umläuft, können wir diesen herrlichen Ausblick bei einem Drink auf uns wirken lassen. Der beschauliche Ort Bad Hofgastein befindet sich an der breitesten und sonnigsten Stelle des Gasteinertales und war im Mittelalter das Zentrum des Gold- und Silberbergbaus sowie des Warenaustauschs zwischen Deutschland, Österreich und Italien. Die Besitzer Vera und Georg Seer sind stolz auf ihr frisches neues Hotel.

1905 erstmalig erwähnt, kauften die Eltern von Georg Seer 1982 den Pyrkerhof, renovierten diesen und bauten ihn aus. 1997 übernahm das Ehepaar Seer den Hotelbetrieb und entschloss sich später zum Abriss des alten Hotelteils sowie zu einem umfangreichen Um- und Neubau zum DAS.GOLDBERG, welches in einer nur einjährigen Bauzeit fertiggestellt wurde. Bei den verwendeten Baumaterialien wurde viel Wert auf heimische Rohstoffe gelegt.

So finden sich im Hotel überall Holz, Stein, Glas und rustikales Eisen wieder. Die 67 Studios und 11 Suiten sind hell und großzügig eingerichtet. Große Fenster holen die Natur nach innen. Klare Formen — viel Holz auch hier und warme Farben bei den Textilien kamen bei der Inneneinrichtung zum Einsatz. Goldene Akzente ziehen sich gestalterisch gekonnt durchs ganze Haus und schaffen eine Verbindung zum früheren Goldbergbau in der Region.

Ein weiträumig angelegter Wellnessbereich mit fünf An-

(Fortsetzung nächste Seite)

Suite

Shuttle-Service

Text: K. Fischer; Bilder: DAS.GOLDBERG

Besondere Orte

DAS.GOLDBERG
mein wertvollstes

(Fortsetzung von Seite 1)

Goldene Genusstage in Bad Hofgastein

Infinity Pool

wendungsräumen, zwei Saunen und Dampfbad macht uns unabhängig vom Wetter. Entspannt lassen wir die Seele baumeln und genießen auch hier den wunderbaren Panoramablick. Da der große Infinity-Pool ganzjährig bis zu 32 Grad beheizt ist, beeindrucken uns die bereits leicht herbstlichen Temperaturen keineswegs.

Die Gäste, die Strandfeeling bevorzugen, können den ebenfalls 2013 fertiggestellten und beheizten Naturbadesee nutzen, den ein 25 Meter langer und feinsandiger Strand umgibt. Im gesamten Freiluftbereich wurde nicht gespart an komfortablen Liegemöglichkeiten. Besonders schön lässt es sich im Whirlpool zwischen Wiesenblumen im Sonnengarten relaxen.

Genießer kommen im DAS.GOLDBERG auch kulinarisch voll auf ihre Kosten. Es ist der besondere Anspruch des Hauses, betont Vera Seer, dass ausschließlich frisch zubereitete Speisen aus regionalen Produkten serviert werden. Die traditionelle Küche wird fantasievoll neu interpretiert. Nach überlieferten Rezepten im Steinofen gebackene Bauernbrote werden täglich angeboten und überhaupt ist es ein großes Anliegen des Küchenteams um Chefkoch Manfred Besenböck, eine gesunde und leichte Küche, verfeinert mit Kräutern aus dem Hofgarten, anzubieten. Täglich werden die Gäste beim abendlichen Gourmetmenü von den Kreationen des ambitionierten jungen Teams überrascht.

Dessert

Kaffeeliebhaber werden im DAS.GOLDBERG besonders verwöhnt: In der Hotellobby befindet sich eine eigene Kaffeerösterei, wo schon für das Frühstück der Kaffee täglich frisch geröstet wird. Darüber hinaus findet man auf der Karte verschiedene Kaffeespezialitäten und hauseigene Kreationen.

Außerdem steht den Hotelgästen ganztägig frisches Wasser aus der hauseigenen Quelle zur Verfügung. Wer die weltoffene Atmosphäre des Hotels doch einmal verlassen möchte, findet direkt hinter dem Haus einen Kneippbach und zahlreiche Wanderwege. Ein Highlight sind die E-Bikes, welche im DAS.GOLDBERG für Ausflüge in die herrliche Natur ausgeliehen werden können. Und der Rückweg zum höher gelegenen Hotel gestaltet sich dank Motor völlig unproblematisch. In der Wintersaison finden Skisportbegeisterte in der Umgebung 220 Pistenkilometer in allen Schwierigkeitsgraden und können dank Ski-In und Ski-Out sowie der direkt am Hotel vorbeiführenden Schlossalmbahn direkt ins Skivergnügen starten.

www.dasgoldberg.at

Ruheraum

Sonnendeck

Winzer

Text: Weingut Dr. Hinkel, K. Fischer

SEIT 1700

WEINGUT DR. HINKEL

Traditionsweingut seit 1700 „Wein ist unser Leben und unsere Leidenschaft“

Bild: Krein

Peter, Hedda und Dr. Roland Hinkel

Bild: Volker Oehl

Tradition heißt, nicht auf Althergebrachtem zu beharren, sondern Wissen und Erfahrung weiter zu geben und sich gleichzeitig für Neues zu öffnen. Dass dieser Gedanke im Weingut Dr. Hinkel gelebt wird, macht die gegenwärtige Generation deutlich. Hedda und Dr. Roland Hinkel pflegen die Familientradition des Weinanbaus — seit 310 Jahren trägt das Weingut den Namen Hinkel.

Bereits seit dem 17. Jahrhundert bewirtschaftet die Familie Hinkel das Weingut in Framersheim, einem kleinen Dorf im Selztal zwischen Alzey und Nierstein im Anbaugebiet Rheinhessen. Über Jahrzehnte gründete das Weingut Dr. Hinkel seinen Namen insbesondere auf erstklassige edelsüße Weine. Sie spielen auch heute noch anerkanntermaßen eine wichtige Rolle, aber die Gegenwartsgeneration hat auch den Schwenk in die Spitzengruppe der modernen Weinerzeuger geschafft und serviert trockene Weine mit klaren Strukturen, einfach sortentypisch und gut.

Dr. Roland Hinkel, ein Idealist, der sein Hobby zum Beruf gemacht hat. Er beschäftigte sich als einer der ersten deutschen Winzer mit der Mengenbegrenzung im Weinberg. Im Rahmen seiner Doktorarbeit machte er schon Anfang der 90er Jahre Anschnittbegrenzung und Dauerbegrünung in den Rebzeilen. Durch den geringen Anschnitt erzielt er mit seinen Weinen zwar eine geringere Ernte, aber diese ist durch eine sehr hohe Güte charakterisiert. Gutsweine sind bei ihm einfach selbstverständlich. Heute sind Weine von Dr. Hinkel, insbesondere die „S“ Klasse, herausragend und ein richtiger Geheimtipp. Diese besonders ausgedünnten Weine sind sehr gehaltvoll und ein Geschmackserlebnis im Gaumen ... Gute Weine stehen für kultivierte Lebensart und passen zu vielen Gelegenheiten. Das Leben ist zu kurz, um schlechten Wein zu trinken.

„Der Wein wächst nur gut unter dem Schutz eines sanften Himmels — und ähnliche Seelen müssen diejenigen haben, die ihn am besten Trinken.“
(Lichtenberg)

Dr. Hinkel lebt diesen Grundsatz. Wein ist eben sein Leben — und seine Leidenschaft.

Großer Beliebtheit erfreuen sich die jährlichen Veranstaltungsreihen rund um den Wein im Weingut Dr. Hinkel. So findet immer im September beispielsweise das große Herbstweinfest statt. Morgens geht es für alle gemeinsam in die Weinberge zur Lese. Das Erlebnis, selbst Trauben zu schneiden und zu sortieren ist ein wahres Highlight für jeden Weininteressierten. Ganz romantisch bietet Familie Hinkel zur Stärkung ein Winzerfrühstück und ein Mittagessen im Weinberg an. Dr. Hinkel erklärt, wie die Kelterung der Trauben erfolgt und deren spätere Weiterverarbeitung im Weinkeller.

Nach getaner Arbeit darf zünftig gefeiert werden: Mit herbstli-

(Fortsetzung nächste Seite)

Wein-Event-Raum

Bild: Dr. Hinkel

Vinothek

Bild: Knap

(Fortsetzung von Seite 3)

Winzer

Text: Weingut Dr. Hinkel, Bild: M. Baltz

WEINGUT DR. HINKEL

chem Buffet, Aktion, Spaß und Entertainment rund um den Wein und musikalischer Unterhaltung finden sich alle fleißigen Traubenleser und Weininteressierte auf dem Hof zum großen Weinlesefest zusammen. Wer den September verpassen sollte: Im Oktober besteht noch einmal die Gelegenheit die Weinernte zu feiern.

Aber auch die kulinarischen Veranstaltungs-Angebote des Weinguts Dr. Hinkel, wie z.B. *„Wein und Schokolade“* oder *„Wild und Wein“* und die Wanderungen auf dem Jakobsweg mit Erklärungen zum Wein sind hervorragende Möglichkeiten, die eigenen Weinkenntnisse zu erweitern und den vorzüglichen Traubensaft zu probieren.

Wer selbst einmal eine Feier ausrichten möchte, sei es eine

Hochzeit, Geburtstag oder ein Firmenjubiläum, ist bei Familie Hinkel gut aufgehoben.

Der neue Wein-Event-Raum bietet Platz für 65 Personen, in der Weinstube können 35 Personen feiern. Die Gutsscheune bietet einer Gesellschaft von 130 Personen Platz. Familie Hinkel plant und organisiert mit ihnen gemeinsam ihre Feier und unterstützt Sie bei der Auswahl des Programms. Abgerundet wird ihr Fest mit einem persönlichen Weinetikett — Auf Wunsch fertigt Familie Hinkel Etiketten nach ihren Vorgaben an. So wird ihre Feier zu einer bleibenden Erinnerung, wenn jeder Gast eine persönlich gestaltete Weinflasche mit nach Hause nehmen kann.

Buchen Sie einfach eine Weinprobe, oder fahren Sie mit dem Heißluftballon über den Weinort Framersheim, und genießen in himmlischer Höhe den guten Hinkelwein.

Weitere Informationen finden Sie unter **www.hinkelwein.de**

Anzeige

GRUSELDINNER

www.gruseldinner.de

Dinnertheater

Text und Bilder: Gruseldinner

Wenn Dracula zu Tisch bittet

Schaurig-schöne Gruseldinner in fünf Akten und mit vier Gängen sind in ganz Deutschland zu erleben

Beim Original Gruseldinner werden die Gäste von Graf Dracula persönlich empfangen, heften sich an die Spuren des mysteriösen Mörders Jack the Ripper oder assistieren Dr. Frankenstein bei seinem berühmt-berüchtigten Experiment. Die Gruselkomödien in fünf Akten und mit vier Gängen werden jeweils von Oktober bis April in über 40 Burgen, Schlössern, Hotels und Restaurants in ganz Deutschland aufgeführt.

Die Gruseldinner sind eine ganz besondere Variante des Genres Dinnertheater. *„Wir legen bei unseren Produktionen sehr viel Wert auf die Handlung und auf die Charaktere. Unsere Gäste sollen ein richtiges Theaterstück erleben, in dem die bekannten Gruselgestalten wie Graf Dracula oder Frankensteins Kreatur die Hauptrollen spielen“*, sagt Geschäftsführer Michael Schauer. Das Publikum ist dabei immer mit von der Partie, es wird geschickt in die jeweilige Handlung eingebaut. Bei *„Die Experimente des Dr. Frankenstein“* zum Beispiel, sind die Zuschauer die Gäste von Baron Viktor von Frankenstein, der sie zu einem ganz besonderen Abend in sein Labor eingeladen hat. Bei jedem Stück dürfen einzelne Gäste, sofern sie dies möchten, zudem kleine Rollen übernehmen, wie zum Beispiel einen Bürgermeister, einen Arzt, eine Reporterin oder einen Totengräber.

Auch wenn es „Gruseldinner“ heißt: Alle Stücke sind für schwache Nerven bestens geeignet. Der Schwerpunkt liegt auf dem Humor und der guten Unterhaltung, eklige Effekte sind im Wortsinn nicht zu befürchten. Schließlich bekommen die Gäste zwischen den Spielszenen ein schmackhaftes Menü serviert, da soll niemandem der Appetit verdorben werden. Jeweils fünf professionelle Schauspieler gestalten einen solchen schaurig-schönen Abend.

Das Original Gruseldinner ist ständig auf der Suche nach weiteren gastronomischen Partnern im gesamten Bundesgebiet.

Interessenten können sich an *michael.schauer@gruseldinner.de* wenden. Informationen, Spielorte und Vorstellungstermine sind im Internet zu finden auf

www.gruseldinner.de

Text und Bilder: Plaß Relations, Susanne Plaß

Kreative Liaison: Hopfen und Malz begleiten Gourmetküche im „Gardels“

Bier und Gourmetküche — wie passt das zusammen? Das fragten sich auch *Jan Peters, Inhaber vom Ringhotel Landhaus Gardels* in St. Michaelisdonn, und *Norbert Lucks, Geschäftsführer Dithmarscher Brauerei in Marne*. Denn bei anspruchsvoller Küche denken die Meisten eher an Wein oder Champagner als Begleiter. Marc Schlürscheid, Küchenchef vom Restaurant Gardels, der schon bei Dieter Müller und Henri Bach gelernt hat, wusste Rat und entwickelte aus der Idee der zwei Dithmarscher Urgesteine, mit jeweils über 130-jähriger Familiengeschichte, außergewöhnliche Kreationen — sowohl im Geschmack wie in der Präsentation.

Bier-Dessert

Durch die breite Range der Dithmarscher Brauerei gibt es viele geschmackliche Kombinationsmöglichkeiten: vom spritzigen Dithmarscher Lemon und mildwürzigen Pilsener über das vollmundig-malzige Dithmarscher Dunkel nach einer Rezeptur aus dem 16. Jahrhundert bis zum kernigen Urtyp mit 27 Bittereinheiten. Neu in der Range sind das Dithmarscher Alkoholfrei und das Naturtrüb mit höherem Hefeanteil und mehr Eiweiß und Vitamine.

Ente mit Dithmarscher Dunkel

Bier-Sommer-Cocktail-2014

Norbert Lucks mit Dithmarscher LemonSorbet

Das neue *„Bier-Menü“*, das vom 28. September bis zum Ende der Sommerzeit am 26. Oktober 2014 auf der Speisekarte des vielfach ausgezeichneten Hotelrestaurants steht, widmet sich ganz dem würzigen Hopfen. Es hebt das Bier auf eine attraktive Stufe zur Feinschmecker-Küche. Maître Schlürscheid hat nicht nur passend zu den verschiedenen Biersorten aus der ältesten Brauerei Schleswig-Holsteins seine Gänge ausgewählt, sondern auch Komponenten der Biere in sein Menü einfließen lassen. So ist z. B. das Sorbet aus dem Dithmarscher Lemon entstanden, welches als eiskaltes Vergnügen den Magen auf den Hauptgang vorbereitet.

Mit einem erfrischenden Entrée auf Basis von alkoholfreiem Dithmarscher Bier, Erdbeerpüree und einem Schuss Sekt startete das Testessen. Dieser Gardels-Cocktail hat das Potenzial „Dithmarschens Sommerdrink 2014“ zu werden! Unvergleichlich auch das leckere Bier-Kartoffelbrot mit Kohlbutter aus Deutschlands größtem Kohlanbaugebiet! Die Reise durch die Küche mit Hopfen und Malz öffnet neue Geschmackshorizonte mit:

- Dithmarscher Pilsener zur Hefe-Zitronengrassuppe mit Krabben
- Räucheraal mit Sous Vide gegarter Rote Bete und Dunkel-Bieressig (vom Inhaber Jan Peters selbst angesetzt)
- Dithmarscher Naturtrüb zum Schweinebauch auf Bohnenpüree mit Malz-Paprikajus
- Sorbet v. Dithmarscher Lemon
- Dithmarscher Dunkel zur mit Bier lackierter Vierländer-Ente mit Spitzkohlcannelloni und Laugenbrezelauflauf
- Dithmarscher Urbock zur Sabayone vom Dithmarschen Dunkel mit geeisten Preiselbeeren und Quark.

Wer sich auf die interessante Geschmackstour durch Bier und Produkte der Region machen möchte, der bucht das „Bier-Gourmet-Menü“ zum Preis von € 65,- pro Person im Ringhotel Landhaus Gardels, Westerstraße 15-19, 25693 St. Michaelisdonn, Tel. 04853-80 30, *info@gardels.de* oder über die Website **www.gardels.de**

HOTEL RITTER
DURBACH
1656

Personalie

Text und Bilder: STROMBERGER PR, München

Neuer Sternekoch in renommiertem Haus

André Tienelt übernimmt das kulinarische Zepter im Hotel Ritter Durbach — Regionale Küche neu interpretiert

Ab dem 1. September 2014 verwöhnt Sternekoch André Tienelt als neuer Küchenchef die Gäste des Hotel Ritter Durbach an der Badischen Weinstraße. Hohe Qualität, regionale Produkte und eine moderne Interpretation klassischer Gerichte zeichnen seine Küche aus. André Tienelt blickt auf eine erfolgreiche Karriere zurück und hat zuletzt als Küchenchef des Restaurant Sendig im Fünf-Sterne-Hotel Elbresidenz Bad Schandau Viva Vital Akzente gesetzt. Nach zwei Jahren unter seiner Leitung erhielt das Restaurant 2009 einen Michelin-Stern und trägt ihn bis heute. Zu seinen weiteren Stationen zählten unter anderem das mit drei Sternen ausgezeichnete Restaurant Dieter Müller des Schlosshotel Lerbach in Bergisch Gladbach, das Graugans des Hyatt Regency Hotel in Köln sowie das Kempinski Hotel Taschenbergpalais in Dresden. Seine Ausbildung zum Koch absolvierte er im Landgasthof und Hotel „Zum Erbgericht" in Cunnersdorf. Der 33-jährige tritt in die Fußstapfen von Christian Baur, der sich im hauseigenen Gourmetrestaurant Wilder Ritter einen Michelin-Stern erkochte und das Traditionshaus nun nach sechs Jahren verlässt, um sich seinen lang gehegten Traum der Selbstständigkeit zu erfüllen.

Die Gäste des Hotel Ritter Durbach schätzen es, dass sie vom Weinbistro über badische Gerichte auf hohem Niveau bis hin zur Sterneküche alles unter einem Dach finden. Deshalb möchte das Vier-Sterne-Superior-Hotel seine bisher 31- jährige Sterne-Tradition auch künftig fortführen. *„André Tienelt hat bereits einen Michelin-Stern erkocht und mehrfach verteidigt. Er ist jung, sehr ehrgeizig und will noch einiges erreichen. Genau das haben wir nun gemeinsam vor"*, so Eigentümer Dominic Müller über seine Entscheidung für den neuen Küchenchef.

André Tienelt blickt seiner neuen Aufgabe mit viel Vorfreude entgegen: *„Die jahrelange Tradition des Ritters sowie das kulinarische Konzept des Hauses haben mich sofort überzeugt. Ich freue mich, ein hoch motiviertes Team und mit Ronny Weber einen hoch qualifizierten gastronomischen Leiter als Partner an der Seite zu haben."* Weitere Informationen zum Hotel Ritter Durbach gibt es unter

www.ritter-durbach.de

Event

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

Apfelwochen am Bodensee: Knackiges Genussprogramm

Im Herbst dreht sich am Bodensee alles um die erntefrischen, knackigen Äpfel. Die deutsche Bodenseeregion zählt zu den klimatisch weltbesten Anbaugebieten für aromatisches Obst. Über 200.000 Tonnen Äpfel werden auf 7.000 Hektar Anbaufläche pro Jahr geerntet. Vom *22.09. bis 19.10. 2014* feiern Einheimische und Gäste gemeinsam in den *Apfelwochen* die schmackhaften Vitaminspender.

Köstliche Verführungen und ein buntes Programm rund um die berühmten Bodensee-Äpfel locken Herbsturlauber und Genießer in die idyllische Naturlandschaft am deutschen Ufer des Bodensees — zum Wandern, Radfahren, Schlemmen oder Kultur-Erleben. In Ailingen, Bermatingen, Deggenhausertal, Eriskirch, Frickingen, Immenstaad, Kressbronn, Langenargen, Lindau, Markdorf, Nonnenhorn, Oberteuringen, Salem, Tettnang, Wasserburg und auf der Insel Mainau bereichern abwechslungs- und ideenreiche Veranstaltungen rund um den Apfel die reizvollen Herbstwochen am See. Führungen durch Obstanlagen und Keltereien, Verkostungen leckerer Apfelgerichte und Destillate, genussvolle Radtouren, Mitmach-Pflückaktionen, Schau-Brennen, Wanderungen, Feste u. v. m. bringen Interessierten die „Power-Frucht" näher. In Eriskirch kann am *9. Oktober 2014 der modernste Obstgroßmarkt* am Obersee besichtigt werden. Auf dem *Schlemmermarkt in Friedrichshafen (04.10.14)* sind die feinen Gaumen gefragt. Beim kulinarischen *Herbstfest in Wasserburg (28.09.14)* erwarten die „Genussspechte" köstliche Äpfel und Apfelprodukte der regionalen Obstbauern. Traktorfahrten durch die Obstanlagen, Kutschenfahrten und Märchenaufführungen, spannende Apfeltouren, Vorlesestunden für Kinder, Kinderbrotbacken, der Apfel-Hock für Familien u. v. m. begeistern Groß und Klein. Nähere Informationen über die Apfelwochen am Bodensee finden sich im umfangreichen Programmheft, das auch per E-Mail (*info@echt-bodensee.de*) angefordert werden kann.

Apfelernte bei Gangenweiler

Besondere Orte

Text und Bilder: Maritim Hotelgesellschaft mbH

100 Jahre Erlweinspeicher in Dresden

Der Erlweinspeicher, *das heutige Maritim Hotel*, wird 100 Jahre alt. Mit ein Grund, Dresden mit seinen vielen Sehenswürdigkeiten zu besuchen und das günstige Jubiläumsangebot von Maritim zu nutzen.

1914 erbaute der Dresdener Stadtbaurat Hans Jakob Erlwein am Elbufer den fast 40 Meter hohen städtischen Warenspeicher. Seit 1996 stand das Gebäude leer, bis die Maritim Hotelgesellschaft im November 2004 begann, in der alten Hülle des denkmalgeschützten Speichers ein vollkommen neues Hotel hochzuziehen.

Es entstanden 328 luxuriöse Zimmer, darunter auch 40 Suiten und eine Präsidentensuite mit 176 Quadratmetern Fläche. Allein die Lage des Hotels besticht durch die unmittelbare Nähe zur historischen Altstadt: Sehenswürdigkeiten wie Frauenkirche, Zwinger und Semperoper sind fußläufig in wenigen Minuten zu erreichen. Es ist der ideale Ausgangspunkt für Städte- und Kulturreisende. Aber nicht nur die Altstadt der sächsischen Barock-Metropole lohnen einen Besuch, sondern das gesamte Dresdner Elbtal bis hin zu Schloss Pillnitz im Osten und Schloss Übigau im Westen verspricht mit seinem einmaligen Ensemble von Kultur- und Naturlandschaft unvergessliche Eindrücke.

Sonntagsbrunchbuffet „Immer wieder sonntags“
Jeden Sonntag und saisonal angepasst von 12 bis 15 Uhr inklusive Sekt, Hauswein, Bier, alkoholfreie Getränke, Kaffee und Tee
Preis pro Person: 34,50 € / an Feiertagen und im Advent: 36,50 €
Kinder bis 6 Jahre kostenfrei, Kinder von 7 bis 12 Jahren schlemmen für 9,50 € pro Kind / an Feiertagen 12,50 €

Es gibt ausreichend Gründe, 2014 das attraktive Jubiläumsangebot des Maritim Hotels Dresden zu nutzen und die sächsische Landeshauptstadt zu erkunden. Zum Preis von nur 309 Euro pro Person im Doppelzimmer, hat man drei Tage Zeit für interessante Besichtigungen. Neben den drei Übernachtungen inklusive reichhaltigem Frühstücksbuffet, sind im Preis ebenfalls eingeschlossen ein Begrüßungscocktail, ein viergängiges „Erlwein Jubiläumsmenü“ sowie die freie Nutzung von Schwimmbad, Sauna und Fitnessbereich. Ebenfalls im Preis inbegriffen sind die Eintrittskarte für die Museen im Dresdner Zwinger und der Besuch des Asisi Panometers Dresden, das von Hans Jakob Erlwein als Gasometer erbaut wurde und heute einen 360° Panoramablick auf das historische Dresden erlaubt. Je nach Verfügbarkeit, ist das Jubiläumsangebot ganzjährig buchbar.

www.maritim.de

Text: Hoflößnitz; Bilder: Kube

Event

Historisches Weinfest in der Hoflößnitz

Wiederbelebung einer alten sächsischen Tradition: Historisches Weinfest: 03. bis 05. Oktober 2014, täglich ab 11.00 Uhr, Der Sächsische Winzerzug anno 2014 — die Festprozession des sächsischen Weinbaus: 05. Oktober, Start 11.00 Uhr.

Winzerfestzüge sind der Höhepunkt der Weinlese und werden als Erntedankfest der Winzer in allen Weinbauregionen Deutschlands veranstaltet. In großen Weinbauregionen wie zum Beispiel in der Pfalz oder an der Mosel findet in dieser Zeit die Wahl der Weinkönigin statt oder Jahrmärkte ziehen ein großes Publikum an.

Mit dem drastischen Rückgang des sächsischen Weinbaus Ende des 18. Jahrhunderts ging eine lange Unterbrechung der Hoflößnitzer Festtradition einher. Der *Winzerzug am 25. Oktober 1840* sollte diesem Niedergang entgegenwirken und den Weinbau wieder ins öffentliche Bewusstsein rücken. Trotz des insgesamt guten Erfolgs fand das Fest erst nach langer Pause im Oktober 1924 eine Wiederholung mit einem nach dem Vorbild von 1840 gestalteten Festumzug. 76 Jahre später hatte *Jörg Hahn, Geschäftsführer der Stiftung Weingutmuseum Hoflößnitz* die Vision, einen Winzerfestzug nach historischem Vorbild ins Leben zu rufen: *„Mein Wunsch war es, etwas zu schaffen, was schon 1840 das gesamte Elbtal verbunden hat und was die Bedeutung des sächsischen Weines unterstreicht. Ich wollte gern zeigen, dass es das Zusammenspiel der vielen kleinen Winzer ist, die mit ihrer Arbeit für die hohe Qualität sächsischen Weins sorgen. Im Winzerzug wird dieser Gedanke auf schönste Weise anschaulich.“*

850 Jahre Weinbau in Sachsen: Der Winzerzug als Höhepunkt

Einer im sächsischen Staatsarchiv aufbewahrten Urkunde nach hat Otto der Reiche 1161, also vor etwa 850 Jahren, einen schon gut im Ertrag stehenden Weinberg an die Kapelle Sankt Egidien übereignet. Danach mehren sich die Nachrichten über die Ausdehnung des Weinbaus in Sachsen elbauf- und elbabwärts. 1401 erwarb Markgraf Wilhelm I. das Dorf Kötzschenbroda mit seinen Äckern, Wiesen und Weingärten. Damit war der Grundstein für das später kurfürstliche und königliche Weingut Hoflößnitz gelegt. In der zweiten Hälfte des 18. Jahrhunderts gingen die Erträge im sächsischen Weinbau stark zurück. Klimatische Veränderungen, Frost, Misswuchs und Kriege, führten dazu. Der ab 1887 auch in Sachsen beginnende Reblausbefall sorgte letztendlich für das Aus des Weinbaus in Sachsen.

Die Wiederbelebung begann 1907. 1929 gründete sich auf Initiative von Landwirtschaftsrat Carl Pfeiffer der Kleinweinbauverein Meißen. Die Kelterei und den Vertrieb übernimmt seit 1938 die Sächsische Winzergenossenschaft Meißen, die sich zum Fundament des Weinbaus in Sachsen entwickelte. Nach der Wende haben sich viele private Weingüter gegründet. Das Jubiläumsjahr 2011 „850 Jahre Weinbau in Sachsen“ begingen die Winzer mit einer Vielzahl von Veranstaltungen. Zum krönenden Abschluss zog am 9. Oktober 2011 der Sächsische Winzerzug durch Radebeul. So wurde der Sächsische Winzerzug zu einem gemeinsamen Fest aller Winzer, zu einem Wahrzeichen für das gesamte sächsische Weinanbaugebiet. Mit 478 Hektar Rebfläche im Ertrag ist es eines der kleinsten zusammenhängenden deutschen Weinbaugebiete und zudem das nordöstlichste in Deutschland. Im Elbland werden insgesamt 55 Rebsorten angebaut, 80 Prozent davon sind weiße Sorten, 20 Prozent rote Rebsorten. Die weißen Hauptrebsorten sind Müller-Thurgau, Riesling und Weißburgunder, bei den roten liegen Spätburgunder und Dornfelder vorn. Weitere Informationen zum Weinfest und den gefeierten Produkten unter **www.hofloessnitz.de**

www.winzerzug.de

Besondere Orte

Text: Angelika Hermann-Meier PR; Bilder: Lošinj Hotels & Villas

Der Herbst und sein flüssiges Gold

Lošinj Hotels & Villas: Zur Olivenernte nach Kroatien

Knorrige Stämme, silbrig-grün schimmernde Blätter und eine jahrhundertealte Tradition: Olivenbäume zählen zu den ältesten Kulturpflanzen im Mittelmeerraum und tragen im Herbst ihre reifen Früchte. Während Ziegen und Schafe im Schatten der Kronen dösen, streifen Olivenpflücker mit Sammeltaschen durch die Lošinjer Haine. Die Ernte erfolgt auf der kroatischen Insel noch traditionell per Hand — das gewonnene Öl ist so besonders hochwertig. Im Rahmen eines 4-tägigen Gruppen-Arrangements (ab 148 Euro pro Person inklusive 3 Übernachtungen und Halbpension) können Gäste der Lošinj Hotels & Villas die Olivenernte hautnah erleben.

Vom Baum auf den Teller

Passend zur Saison haben die Lošinj Hotels & Villas ein spezielles Paket geschnürt. Das 4-tägige *Gruppen-Arrangement „Olivenernte“* (ab 20 Personen) enthält unter anderem eine Führung durch die Lošinjer Olivenhaine, Mithelfen bei der traditionellen Olivenernte, eine Olivenöl-Verkostung und ein Mittagessen mit Oliven-Spezialitäten. Zudem erfahren die Teilnehmer Wissenswertes über die Olivenernte und zum Anbau des Ölbaums. Im Preis ab 148 Euro pro Person außerdem enthalten: Drei Übernachtungen im Doppelzimmer mit Halbpension in einem der 4-Sterne-Häuser von Lošinj Hotels & Villas sowie geführte Sightseeingtouren durch die Insel-Orte Veli und Mali Lošinj.

Herrlich herbstlich

Zitronen, Agaven, Magnolien, Pistazien, Feigen und Oliven — die kroatische Insel Lošinj ist bekannt für ihre vielfältige und immergrüne Vegetation. Mit 2.600 Sonnenstunden im Jahr zählt sie zu den sonnigsten Gebieten Europas und lädt ganzjährig zum Wandern und Biken ein. Gut 260 Kilometer umfasst das bestens präparierte Wegenetz, das sich über fünf Eilande erstreckt und Ausflügler über Berge, entlang der Küste und durch duftende Kiefernwälder führt. Im Oktober und November erwartet Urlauber ein besonderer Höhepunkt: Die Kronen der Olivenbäume — jeder von ihnen liefert bis zu 70 kg Ertrag — hängen voller schwarzer, reifer Früchte. Für die Erzeugung des hochwertigen Öls ist Handarbeit unerlässlich: von der Baumpflege über die Ernte bis zur Pressung in jahrhundertealten Mühlen. Die gewonnene Essenz findet übrigens nicht nur in der Küche Verwendung: Im 4-Sterne-Hotel Aurora genießen Gäste Wellnessbehandlungen auf Olivenölbasis.

Lošinj Hotels & Villas ...

... vereint sechs Hotels und drei Villen auf der kroatischen Insel Losinj. Neues Herzstück der Hotelgruppe ist das 5-Sterne-Haus Bellěvue. Zur 4-Sterne-Kategorie gehören das Vitalhotel Punta, das Wellness- und Tagungshotel Aurora sowie das Familienhotel Vespera. Alle liegen direkt an der türkisblauen Adria und sind umgeben von Kiefern, Gärten und Poolanlagen. Seit 2008 haben die Lošinj Hotels & Villas mehr als 100 Millionen Euro investiert, um frisches Design und hohen Gästekomfort zu bieten. Die Insel Lošinj liegt im Norden Kroatiens in der Kvarner Bucht und ist über die Nachbarinsel Cres gut erreichbar. **www.losinj-hotels.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