classic digital Gourmet journal

Elektronische Zeitung des Internetportals www.gourmet-classic.de · Ausgabe 50 / Oktober 2014

Besondere Orte

Text: K. Fischer

Forsthofalm — Wolkenkino und Zirbenduft

Bild: Forsthofalm

Das gewisse Etwas lässt sich bekanntlich schwer definieren. Oft werden greifbare Beispiele genutzt, um es genauer zu beschreiben oder zu erklären. Die Forsthofalm, familiengeführt seit über 40 Jahren, ist mit Sicherheit ein Refugium, was über das gewisse Etwas verfügt. In der Nähe von Salzburg, auf 1050 Metern Höhe, hoch über Leogang, liegt die Forsthofalm in idyllischer Umgebung von Wäldern, Wiesen und Berggipfeln. Die Anfahrt durch den Wald hinauf auf die Alm ist kurvig und steil. Oben angekommen, registriert das lärmgewöhnte Ohr eines Städters das wohltuende Fehlen der sonst permanenten Geräuschkulisse. Kulisse anderer Art gibt es dafür um so reichlicher: Riesige Fensterfronten geben den Blick auf die traumhafte Bergwelt frei und holen die Natur nach innen. Als 2008 Markus Widauer den Hotelbetrieb von seinen Eltern übernahm, brach für das damals traditionelle Almhotel eine neue Ära an: Im Dezember 2008 eröffnete Familie Widauer das erste Vollholzhotel im Salzburger Land unter dem Motto „Die sinnlichste Alm der Welt“. Das Vier-Sterne-Haus besticht durch den gekonnten Mix aus Natur, zeitloser Architektur, Wellness und Kulinarik. Konsequent wurden fast ausschließlich einheimische Naturmaterialien für den Bau und die Innengestaltung verwendet. Nach der Thoma-Holz100-Bauweise wurden Dach, Wände und Decken des Hauses vollständig aus Mondholz errichtet. Dafür werden nach uralter Tradition Bäume bei abnehmendem Mond zwischen November und Januar in der Zeit der Saftruhe geschlagen. Faszinierend bei dieser Bauweise: Auf Leim als verbindendes Element wird verzichtet. Mehrere versetzt zueinander gerichtete Holzbretter werden mit Hilfe von Buchenholzdübeln verbunden und danach erst auf Maß gebracht. Durch die versetzte Ausrichtung des Holzes gleichen sich gekonnt Spannungen im Holz aus.

Bild: K. Fischer

Im Frühjahr 2013 wurde in einer zweiten Bauetappe die Angleichung des Stammhauses ans Gesamtkonzept vorgenommen und im August 2013 Wiedereröffnung gefeiert. Insgesamt stehen dem Gast nun 52 Wohneinheiten zur Verfügung. Die Forsthofalm hat Effekthascherei nicht nötig. Die Bäder sind in grünem Schiefer ausgekleidet, handgearbeitete Tontafeln schmücken die puren Holzwände. Leinen, Jute und Leder greifen die Natur auf. Die einfache Gewebestruktur einer mit Licht hintersetzten Jutewand kann so spannend und faszinierend wirken. Ebenso spannend meine Frage bis heute: Warum kann man sich in einer so puristischen und geradlinigen Umgebung so geborgen fühlen? Liegt es am allgegenwärtigen Zirbenholzduft, den die Wände verströmen, oder an der spürbaren Authentizität mit der Familie Widauer den Gedanken der Nachhaltigkeit lebt und umsetzt?

Die Küche ist zu 100 % Bio. Es werden ausschließlich Produkte

(Fortsetzung nächste Seite)

Text: K. Fischer

Besondere Orte

Bild: K. Fischer

Forsthofalm — Wolkenkino und Zirbenduft

(Fortsetzung von Seite 1)

verarbeitet und angeboten, die aus der nächsten Umgebung von lokalen Höfen bezogen werden können, bzw. vor der Tür wachsen. Und das schmeckt man auch. Küchenchef Robert Bauer holte 2014 die begehrte Haube und 13 Punkte von Gault Millau Österreich ins Haus und wurde zudem noch mit dem Acqua Panna Sonderpreis in der Kategorie „Neueröffnung des Jahres“ im Rahmen der 15. San Pellegrino Kulinarischen Auslese ausgezeichnet. Im Restaurant KUKKA kann der Gast direkt die Zubereitung der Speisen auf dem offenen Holzkohlegrill mitverfolgen und im Brotbackofen am Buffet wird täglich frisches Brot nach altem Hausrezept gebacken. Wer möchte, kann durchweg auch vegane Menüs genießen.

Ein besonderes Highlight des Hotels ist das 1000 qm große Sky Spa mit Dampfbad, Sauna, Behandlungsräumen für Massageanwendungen sowie einem rundum verglasten Fitnessraum — In der Forsthofalm befindet sich der Wellnessbereich auf dem Dach.

Auf der 300 qm großen Dachterrasse lädt der ganzjährig beheizte Außen-Pool zum Schwimmen, Relaxen und Genießen des Panoramablicks auf die Leoganger Berge ein. Auch im Wellnessbereich riesige Fensterfronten: Es kann so spannend sein, den Wolken beim Vorbeiziehen zuzuschauen, zu beobachten, wie der Regen ans Fenster klatscht. (Warum verursacht Schlechtwetter in der Forsthofalm solch ein wohliges Gefühl?). Claudia Widauer, Schwester des Inhabers, bringt als Massagefachtherapeutin und diplomierte Gesundheitstrainerin ihr Wissen und ihre Leidenschaft für heimische Kräuter und deren Wirkungsweisen ins Spa ein. Wunderbar sind ihre selbst hergestellten Cremes, Lippenpflegestifte und Sirup, die man auf Grund der aufwendigen Herstellung aber nur vor Ort kaufen kann.

Und für jene, die sich an der frischen Bergluft betätigen möchten, gibt es rund um die Alm genügend Möglichkeiten: Unmittelbar neben dem Hotel liegt der Flying Fox XXL, eine der schnellsten und längsten Stahlseilrutschen der Welt, oder ganz in der Nähe Europas größte Mountainbike-Strecke. Auch im Winter bietet die Forsthofalm einen idealen Ausgangspunkt für sportliche Aktivitäten durch ihre Lage direkt an der Skipiste.

www.forsthofalm.com

Bild: K. Fischer

Bild: Forsthofalm

Bild: Forsthofalm

Bild: Forsthofalm

Bild: K. Fischer

Vinoficio Kastenmeiers

Event

Text: Lions Club Dresden „Brücke Blaues Wunder e.V.", Klaus Hoogestraat

vinoficio — Da ist noch mehr drin!

Ein exklusives Event zur Unterstützung von Kinder- und Jugendprojekten in Sachsen und natürlich für Liebhaber des besonderen Tropfens

Nunmehr zum fünften Mal findet am 7. November 2014 die beliebte Benefizweinauktion im Restaurant Kastenmeiers statt

Bild: Lions Club

Klaus Hoogestraat (l.), Gerd Kastenmeier (m.) und Präsident Matthias Matzka (r.) bei der Auktion 2013

Die Idee kam den Mitgliedern des Lions Clubs Dresden „Brücke Blaues Wunder" — Klaus Hoogestraat, Matthias Matzka und Dr. Markus Schotters — im Jahr 2008 beim Besuch des befreundeten Lionsclubs aus Montpellier. Die Mitglieder dieses Clubs veranstalten seit fast 20 Jahren eine Weinauktion für den guten Zweck in Montpellier. Ihre Auktion hat Familienfestcharakter, die meisten Weine werden offen versteigert und sofort getrunken.

Anders als der französische Club legt der Lions Club Dresden „Brücke Blaues Wunder" größten Wert auf eine exklusive Veranstaltung in kleinem Kreis. Versteigert werden nur geschlossene Flaschen, die in einer Zahl von einer bis sechs in Lots versteigert werden. Zur Versteigerung kommen i.d.R. nur Weine, die es nicht mehr im offenen Verkauf gibt.

Zahlreiche nominierte Weingüter, Privatpersonen und Händler stellen auch in 2014 ihre Schätze zur Verfügung.

Im Vordergrund der *vinoficio Weinauktion 2014* steht auch in diesem Jahr wieder der gute Zweck. Der Erlös geht zu Gunsten des *stoffwechsel e.V.* und der *Sächsischen Lions-Stiftung*. Die Schirmherrschaft dieser Benefizveranstaltung übernimmt erneut die Sächsische Staatsministerin für Soziales und Verbraucherschutz — *Christine Clauß*. Ganz unter dem Motto Gegensätze ziehen sich an, hat sich der Lionsclub Dresden „Brücke Blaues Wunder" für einen glanzvollen und traditionsbehafteten Veranstaltungsort entschieden. Das Kastenmeiers in einem der schönsten Rokoko-Gebäude Dresdens, dem Kurländer Palais, verbindet auf höchstem Niveau die Kunst des Genusses mit unserer Historie, die bis in die Zeit von August des Starken reicht. Der erfahrene Weinjournalist und Buchautor *Rudolf Knoll* führt wieder durch die Auktion. Auf ***lots.vinoficio.de*** sind ab sofort alle gespendeten Weine veröffentlicht — darunter wieder echte Kracher! Veröffentlichung der Lots voraussichtlich am 20.10.2014.

www.vinoficio.de / www.kastenmeiers.de

Winzer Ricco Hänsch (u.r.) vom gleichnamigen Weingut sorgte 2013 mit für eine gelungene Auktion

Bild: Claudia Hübschmann

Der Meißener Grafiker und Künstler Kay „Leo" Leonhardt gestaltete 2013 einige Auktionsobjekte

Bild: Daniel Bahrmann

Lions Club Dresden „Brücke Blaues Wunder" e.V.

Auktion

Datum:
Am 7. November 2014
Veranstaltungsort:
Kastenmeiers, Kurländer Palais
Auktionator:
Rudolf Knoll
Zeitlicher Ablauf:

15:00 Uhr:	Besichtigung der Lots
16:00 Uhr:	Teil 1 der Auktion
17:30 Uhr:	Pause
18:00 Uhr:	Teil 2 der Auktion
19:00 Uhr:	Ende der Auktion

Abendessen

20:00Uhr:	6-Gänge-Degustationsmenü
Preis:	129 € p.P. (inkl. 30 € Spendenanteil)

Kartenverkauf: direkt unter shop.vinoficio.de oder im „Kastenmeiers".

***vinoficio* 2013 in Zahlen:**

Veranstaltungsdatum:
08.11.2013
Veranstalter:
Lions Hilfswerk Dresden „Brücke Blaues Wunder" e.V.
Initiatoren:
Klaus Hoogestraat, Matthias Matzka, Markus Schotters
Auktionator:
Rudolf Knoll, Weinkritiker, Freischaffender Autor bei vinum, Mitglied des Degustations-Teams von Gault-Millau
Botschafter/-in
Annegret Föllner
Schirmherr/-in
Christine Clauß, Sächsische Staatsministerin für Soziales und Verbraucherschutz
Moderation
Juliane Kremtz (Auktion) Klaus Hoogestraat (Abendveranstaltung)
Teuerster Wein
1921er, gespendet von Reinhard Kremtz, Kremtz Maschinen+Anlagen, Meißen; Auktionserlös 1000 Euro
Ältester Wein
1920er Chambertin, gespendet von Reinhard Kremtz, Kremtz Maschinen+Anlagen, Meißen
Anzahl Lots: ca. 80
Anzahl Flaschen: ca. 250
Versteigerungsquote: 93%
Veranstaltungsort
Kastenmeiers im Kurländer Palais, Tzschirnerplatz 3-5, 01067 Dresden
Einnahmen: 12.200,00 € / 6.800 €
Anbaugebiete: 28
aus Ländern: 9
aus Kontinenten: 1

Regent BERLIN

Event

Text und Bild: Press and Public Relations: Carolin Meltendorf, Regenthotels

Die Wikinger in Berlin

Zur Küchenparty im „Gourmetrestaurant Fischers Fritz" werden die Köche des Nordens präsentiert

Der raue Norden zu Gast in Berlin: Die traditionelle Küchenparty im *2-Sterne - Restaurant Fischers Fritz* im Regent Berlin steht in diesem Jahr unter dem Motto *„Die Wikinger in Berlin"*. Chef de Cuisine Christian Lohse hat als Gastgeber am *26. Oktober 2014* fünf Köche des Nordens zu sich eingeladen und verwandelt zusammen mit ihnen die Küche in eine Bühne der Genüsse mit Food Stations, Live Music und Live Cooking.

Die Wikinger stehen für den Norden und für wagemutige Entdeckungen mit enormen Leistungen in der Seefahrt sowie als Fernhändler. Über ihre ausgedehnten Handelswege, die bis zu den Arabern und sogar bis nach Asien reichten, bezogen sie Gewürze wie Pfeffer, Sternanis und Zimt, aber auch Fadenkandis und kandierte Früchte. Damit waren sie kulinarisch bereits im Mittelalter sehr weit vorne.

v.l.: Chef de Cuisine Christian Lohse, GM Stefan Athmann

Nordisch by Nature

Das gilt für alle Köche, die neben Christian Lohse und seinem Team an diesem Abend ab 18.30 Uhr vor und hinter den Kulissen des Fischers Fritz stehen. So konnte das Berliner Luxushotel Regent Berlin für die diesjährige Auflage der erfolgreichen Küchenparty drei Spitzenköche aus Kopenhagen gewinnen: Per Thøstesen vom Bisto Boheme, Mikkel Maarbjerg vom Kirk-Maarbjerg sowie Jacob de Neergaard vom Rossini-Neergaard. Nahe Kopenhagen in Holte liegt das Restaurant Dagens Maaltid des dänischen Starkochs Allan Schultz, der bereits für das Königshaus kochte und ebenfalls kommt, sowie Thomas Pasfall vom Restaurant Pasfall aus Odense.

Auch die Vertreter der Weingüter sind erneut prominent besetzt:

Neben dem Weingut Dr. Bürklin-Wolf, Wachenheim (Pfalz) nehmen auch die Winzer von Enderle &Moll, Münchweier (Baden) teil sowie das Weingut von Racknitz von der Nahe, Weingut Zehnthof-Luckert aus Franken und Comando G aus Madrid in Spanien.

„Die Wikinger in Berlin"-Küchenparty im Regent Berlin beginnt am Sonntag, den 26. Oktober 2013 um 18.30 Uhr. Die Teilnahme kostet 179,- Euro pro Person und versteht sich inklusive Speisen, Weinen sowie Softgetränken. Reservierungen im Fischers Fritz unter der *Telefonnummer: +49 (0)30-20 33 63 63* oder per email: *fischers-fritz.berlin@regenthotels.com*.

„Küchenparty mit Kopfkissen"

Das Regent Berlin bietet ein spezielles Package für 399,- Euro im Einzelzimmer und 599,- Euro im Doppelzimmer an. Enthalten sind neben der Übernachtung im luxuriösen Superior Zimmer das Regent à la carte Frühstück, die Teilnahme an der Küchenparty, kostenloses WiFi im gesamten Hotel sowie die freie Nutzung des Sauna- und Fitnessbereiches.

Reservierungen bitte unter *Telefon: +49 (0)30-20 33 66 66.*

www.regenthotels.com/berlin

Veranstaltungsreihe

„Plau kocht" — Kulinarische Veranstaltungsreihe geht in die 13. Runde

Text: Tourismusverband Mecklenburg-Vorpommern e.V.; Foto: Antje Bernstein

Urlaub geht durch den Magen: Zwischen Oktober und April laden sieben Gastronomen in Plau am See zur kulinarischen *Veranstaltungsreihe „Plau kocht"* ein, die Besuchern die Vielfalt regionaler Spezialitäten näherbringen soll. Dabei können sich Gäste in sieben Restaurants jeweils durch sieben Gänge schlemmen, jeder Gang wird von einem anderen Koch zubereitet. Regie hat das gastgebende Haus, und so entstehen sieben ganz individuelle Mehr-Gänge-Menüs und Veranstaltungen. Mit Moderation, Show-Kochen im Restaurant oder Kamera-Live-Schaltung in die Küche sind die Gäste immer dabei, wenn die sieben Gastronomen den Kochlöffel schwingen. Los geht es am *11. Oktober im Parkhotel Klüschenberg*. Bis April stehen kulinarische Abende im Fischerhaus Plau am See (8.11.), im Strandhotel Goldberg (6.12.), im Lenzer Krug (21.2.), im Seehotel Plau am See (14.3.), im Restaurant Kiek In (14.3.) und im Restaurant Fackelgarten (18.4.) auf dem Programm. Wer an „Plau kocht" teilnehmen möchte, der kann ein Arrangement buchen, das zwei Übernachtungen inklusive Frühstück, einmal Halbpension sowie die Teilnahme an einem „Plau-kocht"-Abend für 169 Euro pro Person bietet. Weitere Infos unter

www.plau-kocht.de

Schleswig-Holstein Gourmet Festival

Festival

Text: Agentur Plaß Relations, Susanne Plaß, Hamburg

SHGF fördert Wissenstransfer durch neue Genuss-Darbietungen

Das 28. Schleswig-Holstein Gourmet Festival startete mit einem genussvollen Einblick in die Trends europäischer Küchenkunst und vielen überraschenden Geschmacksnoten. Bei seinem Zwischenruf dankte Staatssekretär Ralph Müller-Beck aus dem Wirtschaftsministerium Schleswig-Holstein der Kooperation Gastliches Wikingland e.V. als Ausrichter: „Das Schleswig-Holstein Gourmet Festival ist der Qualitätskompass der Gastronomie im Land. Und mehr Tourismus geht nur über die Qualität."

Eindrucksvoll zeigten folgende Gastköche im VITALIA Seehotel in Bad Segeberg, was momentan auf den Tellern der Nationen angesagt ist: Jesper Koch aus Aarhus in Dänemark setzte einen würzigen Einstieg mit Hecht, Topinambur, Krebstier und Apfel. Perfekt flankiert vom Silvaner 2013 Schloss Castell. Paul Ivic vom TIAN, einziger Sternekoch eines vegetarischen Restaurants in Österreich, überzeugte mit Spinatmarubini, Zitrone, Verbenen-Nage und dem richtigen Hauch Trüffel im Geschmack. Die erste Sterneköchin Mitteldeutschlands, Maria Groß, begeisterte mit Forelle, Sauerrahm und Mohn. Mit ihrem einnehmenden Charme zeigte sie, dass Thüringen weit mehr als Klöße und Wurst zu bieten hat. Super zart und mit unglaublichen Geschmacksnoten von Zitrusfrüchten und Lakritz kam das Kalbsfilet mit Bries von Jörg Sackmann aus dem Gourmet-Bermuda-Dreieck Baiersbronn aus der Küche. Zu Recht zählt der 2-Sterne-Maître zu den experimentierfreudigsten Köchen Deutschlands. Kommunikation und raffinierte Köstlichkeiten aus der Heimat der Gastköche standen im Fokus bei der abschließenden Dessertparty. Der gelungene Auftakt zum 28. SHGF war erst der Anfang. Denn bis in den März 2015 folgen 30 Feinschmecker-Abende mit vielfach ausgezeichneten Gastköchen aus Deutschland und den Nachbarländern. Mit dabei ***Harald Wohlfahrt (September/ Orangerie), *Michael Röhm (5./6.10.14 im Strandhotel Glücksburg), **Michael Kempf (1.+ 2.11.2014/ Gutsküche, Tangstedt), ** Wolfgang Becker (2.+ 3.11.14 auf Sylt im Fitschen am Dorfteich), **Jens Jakob debütiert am 8.+ 9.11.14 im Schulauer Fährhaus, die Dänen Peter Madsen (8./9.11.14 auf Amrum im Seeblick Genuss und Spa Resort) und Tommy Friis (16.11.14 im RH Landhaus Gardels) beenden die 1. Saisonhälfte. Von Januar bis März 2015 zeigen **Thomas Martin, *Sarah Henke, **Diethard Urbansky, **Dirk Hoberg, der Österreicher *Sebastian Frank, TV-Entertainer *Kolja Kleeberg, **Christoph Rüffer und *Marco Müller aus Berlin, ihre exzellente Koch-Handschrift beim 28. SHGF.

Maria Groß: Forelle

Jörg Sackmann: Kalbsfilet

Heiko Zimmat: Amuse-Bouche

Bilder: brodtcast

Fünf herrliche Gänge aus Meisterhand komponiert an einer festlichen Tafel mit den gleichen Tischnachbarn zu erleben, kann super spannend aber auch anstrengend und ermüdend sein. *„Wir haben unseren Gästen zugehört und respektieren deren Wünsche nach mehr Kommunikation, Wissensaustausch mit vielen Gästen und den Gastköchen sowie einer lockeren Atmosphäre bei gleichzeitig anspruchsvoller Küche und Tafelkultur"*, sagt Klaus Peter Willhöft, seit 24 Jahren Präsident der Kooperation. Daher finden in einigen Mitgliedshäusern in der neuen Saison auch Restaurant- und Küchenpartys statt, wie z. B. am 6. Oktober 2014 im Strandhotel Glücksburg und am 1. März 2015 in der Holländischen Stube in Friedrichstadt. Aktuelle Infos zu Terminen und Arrangements erhalten Sie via Facebook oder unter **www.gourmetfestival.de**

v.l.: Jesper Koch, Maria Groß, Thomas Scheiblhofer

Bild: S. Plaß

Peter Madsen

Bild: S. Plaß

RESIDENZ Heinz Winkler
ASCHAU IM CHIEMGAU

Küchenchefs

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

Bilder: Residenz Heinz Winkler

Welcomemenü und exklusive Champagnergala zum Empfang des neuen Küchenchefs

Sie sind ein starkes Team: Starkoch Heinz Winkler und sein Küchenchef Steffen Mezger. Vor wenigen Monaten hat der mehrfach ausgezeichnete Chef de Cuisine (u. a. ein Michelin Stern) die Regie in der Küche von Heinz Winkler übernommen. Jetzt stehen in der Residenz am Chiemsee zwei Kochkünstler am Herd, die sich perfekt ergänzen und mit frischer gegenseitiger Inspiration Neues entstehen lassen. Mit einem raffinierten Welcomemenü stellt sich Steffen Mezger bei den Feinschmeckern vor. Vom 1. Oktober bis 22. Dezember 2014 und vom 2. Jänner bis 26. März 2015 lädt er zu sieben Gängen seiner Kochkünste: Tatar von Taschenkrebsen mit Entenleber begleitet von grünem Apfel und Jogurt, St. Petersfisch in der Zucchiniblüte gebraten, lackierte Taubenbrust mit orientalischen Aromen u. v. m. stehen auf der Menükarte (155 Euro pro Person, Spezialpreis für die Übernachtung 155 Euro für zwei Personen inklusive Gourmetfrühstück). Am 19. und 20. Oktober sowie am 11. November 2014 bieten die Spitzenköche ein Fünf-Gänge-Ganserl-Essen an, bevor es am 31. Oktober 2014 höchst exklusiv wird. Die Residenz Heinz Winkler wird zum Schauplatz der Pompadour-Louise-Pommery-Gala. Sechs Gänge aus der Gourmetküche werden begleitet von den besten Champagnern (395 Euro pro Person, die Teilnehmerzahl für diese exklusive Gala ist begrenzt). Seit 1991 holt der Sternekoch in seinem Genussrefugium am Chiemsee den Gourmets und Genießern die Sterne vom Himmel. Die elegante Residenz Heinz Winkler beherbergt eines der besten Restaurants weltweit. Über 20-mal wurde der Gourmettempel des Spitzenkochs mit den begehrten drei Sternen des Guide Michelin ausgezeichnet. Der Hausherr leitet in seinem luxuriösen Haus nicht nur das Restaurant, sondern auch ein Hotel mit 32 exklusiven Zimmern und einem einzigartigen Ambiente. Dem Hotel angeschlossen ist das Residenz Vital Resort — ein Ort für Entspannung, Schönheit, Gesundheit und Wellness. In der Umgebung liegt Winklers Gästen ein Wander-, Bike- und Golfparadies par excellence zu Füßen. **www.residenz-heinz-winkler.de**

TRAUBE TONBACH since 1789

Personalie

Text: ROOM426. Relations, Daniela Heykes, Wolfsburg; Bild: Hotel Traube Tonbach

43 Jahre Fixstern im Service

Dankend verabschiedet: Restaurantleiterin Hedwig Wolff geht nach über vier Jahrzehnten als eine der langjährigsten Mitarbeiterinnen in der Geschichte des Traditionshotels Traube Tonbach in den wohlverdienten Ruhestand.

Dieser Tage endet in der Traube Tonbach eine schöne wie eindrucksvolle Ära: Nach 43 Jahren Betriebszugehörigkeit wird die gebürtige Simmersfelderin Hedwig Wolff als eine der langjährigsten Führungskräfte in der Geschichte des traditionsreichen Hotels in den Ruhestand verabschiedet. „Als Restaurantleiterin war unsere Frau Wolff jahrzehntelang ein Fixstern im Serviceteam der Köhlerstube und ihre engagierte, manchmal strenge, aber stets fürsorgliche Art hat nicht nur viele Generationen von Auszubildenden und Mitarbeitern geprägt. Auch in den Herzen unserer Stammgäste hat Hedwig Wolff einen ganz besonderen Platz“, lobt Renate Finkbeiner die bedeutende Rolle der 63-Jährigen für das Tonbacher Familienunternehmen.

Angefangen hat Hedwigs Wolffs Karriere im Dezember 1971. Als Commis de Rang führte die damals 20-Jährige binnen kürzester Zeit ihre eigene Servicestation im Hausrestaurant Silberberg. Ihr Fleiß und die angenehme Art im Umgang mit den Gästen sprachen sich schnell in den anderen Abteilungen des seinerzeit jüngst vergrößerten Ferienhotels herum. Bei Not am Mann wurde sie so immer häufiger vom À-la-carte-Restaurant Köhlerstube angefragt, um dort das Team zu unterstützen. Anderthalb Jahre später wechselte sie endgültig und wurde alsbald in die Restaurantleitung befördert. Dieser vielseitigen und verantwortungsvollen Aufgabe blieb sie 40 Jahre lang treu und wurde so für viele junge Traubianer zu einer wichtigen Ansprechpartnerin während der eigenen Lehrjahre. Wie wichtig die Zusammenarbeit mit einem gewachsenen Team ist, steht für Hotelier Heiner Finkbeiner außer Frage. „Treue und loyale Mitarbeiter, die unser Haus über viele Jahre hinweg mit ihrer Persönlichkeit und ihrem Service am Gast prägen, sind nicht nur das Gesicht der Traube Tonbach — sie sind das Herz unseres Hotels“, betont der Inhaber des Fünf-Sterne-Superior-Hotels im Baiersbronner Tonbachtal und resümiert: „Hedwig Wolff hat als außergewöhnliche Führungskraft über vier Jahrzehnte dazu beigetragen, dass dieses Herz kräftig schlägt. Dafür können wir nicht genug danken und wünschen ihr alles erdenklich Gute für den neuen Lebensweg.“

www.traube-tonbach.de

Anzeige

9. HOPE-Gala Dresden 2014

Die besondere Veranstaltung

Text: Sabine Mutschke PR, Bilder: Michael Schmidt, Hope Gala 2013

Vom Kochtopf in den Spendentopf

Viele Köche veredeln die After-Show-Party der HOPE-Gala am 25.Oktober 2014

Deutsche AIDS-Stiftung

HOPE KAPSTADT STIFTUNG

Die HOPE-Gala findet am 25. Oktober zum 9. Mal statt und sammelt Spendengelder für das HIV und AIDS — Projekt „HOPE Cape Town“ in Südafrika. Alle Künstler treten ohne Gage auf, darunter Ben Becker, Tom Gaebel und Natalia Posnova. Auch die Golden Voices of Gospel, Tom Gaebel und Nick Howard haben ihr Kommen zugesagt. Moderiert wird die Gala durch Kena Amoa, Miriam Pielhau und Nina Moghaddam. Karten für die HOPE-Gala zum Preis von 85 Euro sowie Tickets inklusive After-Show-Party mit Buffet und Shuttle-Service für 180 oder 200 Euro sind an allen bekannten Vorverkaufsstellen erhältlich. Außerdem können die Karten via ETIX bequem am eigenen PC geordert und zu Hause ausgedruckt werden. Mehr Infos dazu findet man unter

www.hopegala.de

Die Benefizgala zählt inzwischen zu den größten Charity-Veranstaltungen in den neuen Bundesländern. Sie hat in acht Jahren mehr als 726.000 Euro Spenden eingeworben. Das Geld wird ohne Abzug an „HOPE Kapstadt“ überwiesen — eine Organisation, die in Südafrika mit viel Herz und Engagement gegen HIV und AIDS kämpft.

Das Erlwein-Forum Ostrapark ist in diesem Jahr die ausgesuchte Location für die Aftershow-Party der HOPE-Gala. Hier findet die Spendengala ihren Ausklang für all diejenigen, die sich eines der begehrten VIP-Tickets sichern. Die komplett neue Event-Location wird offiziell erst im Frühjahr eröffnet. Dank der Unterstützung durch die Ostrapark GbR und die First Class Concept GmbH unter Führung von Event-Profi Mirco Meinel gehören die Gäste der HOPE-Party zu den ersten, die das Erlwein-Forum kennenlernen.

Hier können sie nach dem Galaprogramm die Künstler und Organisatoren treffen, werden musikalisch unterhalten und kulinarisch umsorgt. Ein Ticket kostet inklusive Galaprogramm 180 oder 220 Euro je nach Sitzplatzkategorie im Schauspielhaus.

Dass dieses Eintrittsgeld zum Großteil im Spendentopf landet und nicht für die Köstlichkeiten in Töpfen, Pfannen und Gläsern ausgegeben wird, ist der Dresdner Cateringbranche zu verdanken. Insgesamt 22 Gastronomen sorgen für das kulinarische Wohl der Gäste. Sie stehen oft im Wettbewerb, doch für den guten Zweck ziehen sie alle an einem Strang. Koordiniert werden die vielen Angebote durch den *Dresdner Koch Georg Bauch*. So liefert *Souperb* köstliche Süppchen, während Wolle Försters Team fleißig *Sushi* rollt. *Bellan Catering* füllt ein Trio verschiedener *Crepes*, und die *Widman Gastronomie* punktet mit *hausgemachter Pasta*. *Curry & Co.* übernehmen Pommes und Currywurst, und *„Art Catering“* steuern *Schupfnudeln* bei. Maritim serviert *Gemüse-Crepes* und das Kempinski Hotel feine *Jacobsmuscheln*.

Georg Bauch

Für den süßen Zahn zaubert Miss Fein leckere Cupcakes & Candys, unterstützt von Adoratio Schokoladenkunst und der Candy Bar von „Anno 1900“. Das Gin House hat Champagner und Cocktails parat, und die Dresdner Kaffee- und Kakaorösterei sorgt für koffeinhaltige Muntermacher. Auch Heidesaft, Oppacher und Freiberger sind vor Ort. Wareneinsatz und Personal werden gespendet — ein außergewöhnlicher Schulterschluss der Branche für den guten Zweck.

„Die Idee kam schon im Vorjahr wunderbar an“, erzählt Michaela Gornickel von der Par.X Marketing & Events, welche sowohl die Gala als auch die After-Show-Party organisiert. *„Dieses Mal sind noch mehr Partner im Boot. So sind das Bülow Palais, Maritim und Kempinski zum ersten Mal dabei. Damit wird die Speisekarte des Abends noch einmal veredelt — das ist ein wunderbares Projekt.“*

www.par-x.de

www.mutschke.de

Miss Fine

Gin House

Dresdner Kaffee- und Kakaorösterei

Besondere Orte

Text: Stromberger PR München; Bilder: Hotel Bären

BÄREN

Hotel. Schwarzwald. Spa.

Gaumenfreude im Hotel Bären

Von einer gemütlichen Vesper bis hin zum edlen Dinner

Ein besonderer Leckerbissen: Man kann den Schwarzwald erwandern, erradeln oder sich auf der Zunge zergehen lassen. Ein idealer Ort, um die kulinarische Vielfalt der Region kennenzulernen, ist das neue Hotel Bären am Titisee. Nach der Wiedereröffnung im Sommer 2014 überzeugt das Haus auf Vier-Sterne-Niveau mit einem abwechslungsreichen gastronomischen Angebot in drei Restaurants, Lobby- Bar, Spa-Bistro und hoteleigenem Weinkeller.

Gastgeber und Küchenchef Thomas Sauter setzt dabei auf regionale Klassiker der Schwarzwaldküche gepaart mit originellen Eigenkompositionen. Seinen Kochstil bezeichnet er als „badisch kreativ“ und Inspiration für seine Kochkunst geben nicht nur Heimatverbundenheit und väterlicher Einfluss. Viele Ideen entstanden auf seinen Reisen in über 40 Länder, aus denen er interessante Gewürzmischungen und verschiedenste Zutaten mitbrachte. In Verbindung mit regionalen Produkten kreiert der 49-Jährige damit täglich ganz neue Geschmackserlebnisse.

Küchenchef Thomas Sauter (l.)

Rehrücken

Hausrestaurant Sauter´s

Haben Sie Lust auf ein …

… Brunnenkresse-Cremesüpple mit Crème brûlée vom Ziegenkäse?

… Filet vom badischen Jungrindle mit Tomaten-Olivenkruste, Stangenbohnen, Gratin-Kartoffeln und Parmesan?

… Kirsch-Crumble mit Weinschaum und Vanille Parfait?

Dann schauen Sie im edlen Hausrestaurant Sauter‘s vorbei. Für private Feierlichkeiten für bis zu 24 Personen eignet sich das angrenzende kleine und feine Vierthäler.

Das Küchenteam verwöhnt Gourmets mit delikaten Kombinationen aus einheimischer Küche und internationalen Spezialitäten in beiden Lokalen. Auf den Speisekarten finden sich Kreationen aus Lammfleisch, zartem Kalb und Meeresfrüchten sowie Fisch und Wild vorzugsweise aus der Region. In Braun- und Blautönen gehalten bieten die Restaurants einen gelungenen Kontrast zu dem modernen Schwarzwald-Stil des Hauses.

Wo der Schwarzwald den Tisch deckt:

Typisch badische Küche wie Schwarzwälder Schäufele oder hausgemachte Maultaschen genießen Hotelgäste und Besucher in der leger-rustikalen Bärenstube. In gemütlichem Ambiente mit Holztischen, Wandvertäfelung und bodentiefen Fenstern für viel Tageslicht, lädt der Gastraum zu einem ausgiebigen Plausch bei täglich wechselnden, saisonalen Gerichten.

Neben einer schmackhaften Vesper mit klassischem Schwarzwälder Schinkenbrot, Bergkäse vom Hochschwarzwald und badischem Wurstsalat, verwöhnt Küchenchef Thomas Sauter mittags und abends mit traditionellen Gerichten wie Schneckensüpple, Käsespätzle mit Speck und Zwiebeln, Ragout vom heimischen Reh, gekochtem Rinder-Tafelspitz mit Meerrettich-Sauce, Brokkoli und Bouillonkartoffeln oder Schweinebäckle mit Vinaigrette und lauwarmen Bohnensalat.

www.baeren-titisee.de

Vorspeise

+++ 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