Soziales Engagement

Text: YOUTH CLASSICS; Fotos: Giorgio Balmelli für YOUTH CLASSICS

YOUTH CLASSICS — eine Idee macht Geschichte

OUTH CLASSICS wurde im Oktober 2011 als Verein gegründet. Er tritt als Förderverein und als Non Profit Organisation national und international auf. Der Vereinszweck besteht in der Förderung von hochtalentierten jungen Menschen in der klassischen Musik. Der Firmensitz befindet sich an der Norastrasse 7 in 8040 Zürich. Präsidiert wird der Verein von Remo Schällibaum. Philip A. Draganov, ein begnadeter Dirigent und Violinist, amtet als künstlerischer Leiter.

Zeitgeist

Für Philip A. Draganov steht vor allem der Auftrag des Vereins im Vordergrund: "Bildung und Kultur müssen gefördert werden. Wir vermitteln beständige und alte Werte, die man wieder mehr schätzt, denn der Zeitgeist sieht heute im Modernen vor allem auch die Wurzeln. Es braucht neben Berufsorchestern und Opernhäusern auch Organisationen wie YOUTH CLASSICS, um sicher zu stellen, dass die klassische Musik auch in der Zukunft einen festen Platz in unserer Gesellschaft hat."

Förderung von hochbegabten jungen Menschen

Hochbegabte werden in der Schweiz und auch im Ausland nicht gezielt gefördert. Organisationen wie YOUTH CLASSICS springen an dieser Stelle ein und übernehmen den Nischenauftrag. Spitzenleistungen sind in vielerlei Hinsicht wichtig. Denn nur so ist eine breite Nachwuchsförderung gewährleistet.

YOUTH CLASSICS: ein Musikalischer Leckerbissen

YOUTH CLASSICS betreibt als Non Profit Organisation ein internationales Nachwuchs-Scouting von jungen, hochbegabten Musikern aus dem Bereich der klassischen Musik und fördert somit die jungen Talente gezielt an Aus- und Weiterbildungen sowie jährlich stattfindenden Meisterkursen. Das YOUTH CLASSICS ORCHESTRA tritt an diversen Anlässen in verschiedenen Besetzungen auf.



Internationale Ausrichtung

Seit Gründung des Vereins wurde der Fokus auf Internationalität gelegt. Zwei Jahre in Folge wurde der Meisterkurs in Deutschland auf Schloss Hallenburg Bundesland Hessen, abgehalten. Vor allem bei der Auswahl an renommierten Dozenten geht die Ausrichtung zwingend über die Landesgrenzen hinaus. Koryphäen wie Igor Ozim (Österreich), Volker Jacobsen oder Jens-Peter Mainz (Deutschland) bildeten den Höhepunkt der diesjährigen Meisterkurse. Die Studenten stammen aus allen Herren Länder. Einige davon aus Deutschland und Österreich, aber auch aus Russland. Israel. der Türkei, Asien, Amerika und so weiter. YOUTH CLASSICS ist ein weltumspannendes Projekt, das weder bei Nationen, Glaubensrichtungen, Staatszugehörigkeit oder Politik Präferenzen kennt. Die Passion für die klassische Musik steht im Vordergrund.

Kommerzielle Kernpunkte

Ohne die finanzielle Unterstützung der Gönner würde bei YOUTH CLASSICS keine Note gespielt werden, geschweige denn rund 80 Studenten an einem Meisterkurs mit den weltbesten Dozenten zusammenbringen - so wie dies 2014 der Fall war. Daher ist das Augenmerk vor allem auch aus kommerzieller Sicht auf innovative Lösungen gerichtet. "Wir haben inzwischen eine Fülle an Möglichkeiten, unseren Gönnern einen optimalen Imagetransfer durch gemeinsame Aktionen zu bieten," berichtet Remo

(Fortsetzung nächste Seite)

Seite 1 von 12



Ausgabe 51 / November 2014 owrmet journal



Soziales Engagement

(Fortsetzung von Seite 1)

YOUTH CLASSICS: ein Musikalischer Leckerbissen



Blick in Improvisations-Musikprobe mit Tim Kliphuis und Meisterkurs-Teilnehmern auf der Musikinsel Rheinau, Schweiz; Juli 2014.

Schällibaum. Viele Unternehmen aus allen Branchen suchen inzwischen das Gespräch mit YOUTH CLASSICS, um ihren Kunden ein spezielles Erlebnis bieten zu können. "Wir müssen die Gelder auch ausserhalb der Klassik-Schiene suchen, denn diese ist bereits mehr als ausgeschöpft," bestätigt Remo Schällibaum die innovativen Wege, die YOUTH CLASSICS beschreitet.

Zukunft

In diesem Bereich ist YOUTH CLASSICS gesegnet. In regelmässigen Abständen entstehen neue Ideen. Einige sind aber auch Dauerbrenner und warten die günstige wirtschaftliche Situation ab, um verwirklicht zu werden. "Wir wollen vor allem unsere bestehenden Werte aus- und weiterbauen. das heisst, unser internationales Festival, die sogenannten Masterclasses und die dazugehörige Konzertreihe, wird ausgebaut und weitergeführt," berichtet Remo Schällibaum. Der Präsident sowie auch der künstlerische Leiter wagen den Blick in die Zukunft: "Wir wollen ein nationales Festival gründen, und ein internationaler Violin-Wettbewerb wäre ebenso ein Traum wie exklusive Konzerte zu veranstalten." Die Idee von YOUTH CLASSICS lässt sich im Prinzip unendlich ausbauen. Unter anderem könnte der Verein als Konzertagentur auftreten oder gar das Management von Spitzenmusikern aus den Reihen der Studenten übernehmen. YOUTH CLASSICS soll aber vor allem weltweit ein Begriff werden.

Remo Schällibaum, Präsident (Dipl. Architekt FH und Unternehmer)

Remo Schällibaum führt den Verein mit sehr grossem Engagement. Er hat den Claim "YOUTH CLASSICS Passion for Classics" geprägt und lebt diese Passion in allen Belangen des Vereins. Der kreative und findige Unternehmer ist ein Glücksfall für YOUTH CLASSICS. Mit grossem Sachverstand, fast unendlich scheinenden Verbindungen, Kontakten und Ideen schreitet er grossen Schrittes voran und zieht den sehr gut besetzten Vorstand mit grossem Enthusiasmus voran. Remo Schällibaum ist Vollblut-Unternehmer (unter anderem Schällibaum + Partner AG, Architekten und Baumanagement), verheiratet und Vater einer knapp dreijährigen Tochter.

www.youth-classics.com



Blick in Musikprobe mit Philip A. Draganov auf der Musikinsel Rheinau, Schweiz; Juli 2014.





Rild: K. Fischer



Text: PR Sarrasani Dinnershow

Vier Gänge purer Genüsse

Gourmet-Menü der neuen Sarrasani-Dinnershow: André Sarrasani und Mirko Reeh präsentieren das Vier-Gänge-Gourmet-Menü zur elften Spielzeit im Trocadero Dinner-Variétheater / Gerichte inspiriert vom Titel der Show-Produktion: "PUR"

Unvergessliche Momente bei der Sarrasani Show



ur neuen Show am neuen Standort, dem Wiener Platz am Dresdner Hauptbahnhof, präsentierten Magier und Unternehmenschef André Sarrasani und Starkoch Mirko Reeh jetzt die Gourmet-Menus der elften Spielzeit. Bei einer exklusiven Vorab-Verkostung im Rahmen eines gemütlichen Küchenabends stießen die Gäste nicht nur auf André Sarrasanis Geburtstag an, sondern ließen sich in der neuen Trocadero-Küche auch eine Reihe "purer" Genüsse auf der Zunge zergehen.

Über 300.000 Gaste besuchten in den vergangenen zehn Jahren die Sarrasani Dinner-Shows, die alljährlich zur Christstollenzeit das Publikum begeistern und damit auch bereits zu einer Dresdner



Institution geworden sind. All die regelmäßigen Besucher, die bisher jedes Jahr ins Chapiteau auf dem Straßburger Platz kamen, müssen sich jetzt umgewöhnen, denn zur aktuellen elften Spielzeit zog das Trocadero Dinner-Variétheater jetzt um auf den Wiener Platz am Hauptbahnhof. Doch hier wird alles sein wie bisher: ganz anders wie immer, denn mit jedem neuen Programm erwartet die Gäste ab der Premiere am 20. November 2014 auch ein neues Gourmet-Menü.

"Pur" — das Thema des neuen Programms war eine wirkliche Herausforderung für Starkoch und "Küchenmagier" Mirko Reeh, der bereits seit fünf Jahren die Menüs für das Sarrasani Trocadero Dinner-

Variétheater kreiert — stets in enger Abstimmung mit André Sarrasani und auf das jeweilige Programm. "Pur", erläutert Mirko Reeh, "das heißt für mich rein, klar, ursprünglich, unverfälscht. Zuerst dachte ich an frisches Quellwasser, an saftige, reife Früchte, an einen alten Whiskey. Dann aber auch an unsere traditionelle Küche, an ehrliche, solide Hausmannskost, aus frischen Zutaten, aus dem eigenen Garten oder vom Wochenmarkt." Über das gelungene Menü freute sich insbesondere André Sarrasani, der am Tag der Menüvorstellung seinen 42. Geburtstag feiern konnte: "So köstlich bekocht zu werden, das ist natürlich ein grandioses Geschenk!"

(Fortsetzung nächste Seite)



Courmel Journal

Text: PR Sarrasani Dinnershow

Und auf diese damit auch zum Festtagsmenü gekrönte Speisenfolge dürfen sich die Sarrasani-Gäste in der elften Trocadero-Spielzeit freuen:

Nach einem delikaten Amuse Bouche beginnt die Speisenfolge mit einem samtigen Rote-Bete-Süppchen mit Apfel-Crunch und Rote-Bete-Streifen, gekrönt von einem leichten Wasabischaum. Als zweiten Gang offeriert die Trocadero-Küche edles Filet von der Dorade auf einem Kürbis-Blattspinatbett, verfeinert mit Ahornsirup und Zitronenbutter-Sauce. Zum Hauptgang wird eine zarte Maispoulardenbrust mit raffinierter Kräuter-Trüffel-Füllung gereicht, begleitet von der Mini-Grilltomate, Zucchini und herzhaften Reibekuchen mit Geflügeljus.

Der krönende Abschluss jeden Gourmet-Menüs schließlich ist das Dessert. Hier verwöhnt Mirko Reeh die Trocadero-Gäste mit einem luftigen Kaiserschmarm mit winterlichem Pflaumenkompott und hausgemachtem Lebkuchen-Krokant-Parfait oder alternativ einem delikaten Käsedessert mit puren Genüssen wie lauwarmem Ziegenfrischkäse mit Rosmarin-Ahornsirup auf Bruschetta und Holsteiner Goudawürfeln, mariniert in rosa Pfeffer und mit winterlichem Pflaumenkompott.

Vier Gänge purer Genüsse



Jahr gibt es für die Freunde der vegetarischen Küche eine Menüvariante, bei der statt dem Fischgang köstlich-knusprige Karotten-Sesam-Sticks und statt dem Geflügel ein Natur-Filet aus Soja gereicht wird. Frisch, saisonal, regional, das sind die Zauberworte, die als Motto über den "Pur"-Menüs stehen — und dazu hatte Mirko Reeh noch eine weitere ldee — ein

ist ein Trend, der mir schon lange am Herzen liegt. Die vegane Küche geht noch einen Schritt weiter als die vegetarische, bei der wird nicht nur auf Fleisch und Fisch verzichtet, sondern auch auf tierische Produkte, wie Ei und Milch."

Haute Cuisine ohne Butter, ohne Rahm? Ja, das geht — Mirko Reeh beweist es: Sein veganes



Menü ist eng an das vegetarische angelehnt und überzeugte die "Testesser" von A wie Amuse Bouche bis Z wie Zugabe, einer fruchtigen Dessertvariation mit Blutorangensorbet. Die einzelnen Gänge werden im Wechsel mit den künstlerischen Darbietungen der

Show serviert. Dazu reicht das Trocadero-Team eine große Auswahl internationaler und vor allem regionaler Getränke, darunter erlesene sächsische Weine, Freiberger Pils, Oppacher Mineralwasser und Fruchtsaftkreationen aus der Obstkelterei Heide.

Eintrittskarten, Gutscheine und weitere Informationen zur Show PUR können unter (0351) 646 50 56 bestellt, im Internet auf www sarrasani de und Sarrasani-Verkaufsbüro am Wiener Platz in Dresden (werktags von 9:00 bis 19:00 Uhr und samstags von 10:00 bis 15:00 Uhr) erworben werden. Showzeiten sind mittwochs bis sonntags um 19:30 Uhr. Sonntags lädt Sarrasani zusätzlich von 11:00 bis 14:00 Uhr zum Familienbrunch inklusive Show und umfangreichem Brunch-Büfett. Eintrittskarten zur Dinnershow mit Vier-Gang-Menü sind ab 69,- € erhältlich. Für den Familienbrunch zahlen Erwachsene ab 46,- € und Kinder ab 25,- €. www.sarrasani.de

Anzeige







SO SCHMECKT MV MECKLENBURG VORPOMMERN

ecklenburg-Vorpommern hat die Nase vorn. Nicht nur konnte das norddeutsche Bundesland die meisten Sonnenstunden zwischen Juni und August zählen, es glänzte auch mit Michelin-Sternen und Gault-Millau-Punkten und ist 2014 die kulinarische Nummer eins im Osten Deutschlands. Zudem verschrieben sich bis jetzt sieben Hotel-Restaurants der neuen Initiative "So schmeckt MV" und setzen das Motto mit Leidenschaft um.

Gegründet wurde sie vom Mineralbrunnen Güstrower Schlossquell, der sie als Förderer unterstützt ebenso wie die Rotkäppchen Peter Jülich GmbH & Co. KG mit ihrer Käsemarke "Rügener Badejunge". Alle, die gutes Essen lieben, dürfen sich angesprochen fühlen.



Initiative

"So schmeckt MV"



Wer wie Daniel Schmidthaler von der "Alten Schule" in Fürstenhagen die Idee hat, aus Fenchelgrün ein Eis herzustellen, ist schlicht unschlagbar.

Wo eine alte Schule zum Gourmet-Tempel wird

Da ist zum Beispiel Daniel Schmidthaler, der mit seiner Frau Nicole seit vier Jahren die "Alte Schule" in Fürstenhagen inmitten der idyllischen Feldberger Seenlandschaft betreibt. Eines Tages rief ihn ein Freund an und gratulierte ihm zum Stern. Daniel Schmidthaler glaubte, im Magazin Stern sei ein Bericht über sein Hotel-Restaurant. Nein, er wurde mit einem Michelin-Stern ausgezeichnet, ohne davon Kenntnis zu haben. Die Tester waren heimlich gekommen und hatten sich nichts anmerken lassen. Außerdem erhielt er 16 Punkte im Gault-Millau, 7 Gusto-Pfannen, 2,5 F im Feinschmecker und gehört damit zu einem der besten 200 Restaurants in Deutschland und als einziges in MV zu den "Jeunes Restaurateurs d'Europe". Dazu meint der Küchenchef lediglich: "Wir sind eher ein normales Land-Gasthaus. aber mit vorzüglicher Küche." Meist erfährt er von seinen Gästen erst beim Frühstück, wie gut ihnen das Essen am Abend gemundet hat. Kein Wunder, kostet man als Amuse Bouche seinen Stint auf Gurkenvariation, als Vorspeise den Topfenknödel mit Pilzen und Paprika und das Pilzsüppchen dazu, als Hauptgang seinen glasierten Hecht auf Neuseelandspinat

Küchenchef Daniel Schmidthaler von der "Alten Schule" in Fürstenhagen

und als Dessert sein Eis aus Fenchelgrün mit Fenchelsalat — eine umwerfende Komposition, aber himmlisch. Obwohl die Gerichte manchmal nicht so klingen, stammt alle Rohware aus der Region, fangfrischer Fisch, Wild aus heimischer Jagd, Waldpilze, Wildkräuter, Obst und Gemüse aus dem Garten.

Übernachten können seine Gäste ebenfalls im Haus, etwa im Biologieraum, im Schulleiterzimmer, im Lehrerzimmer oder im Kartenraum. Ein Standesamt, eine Kirche, die Hochzeitsscheune zum Feiern und das Hochzeitszimmer für die erste Nacht lassen auch für eine Trauung keine Wünsche offen.

Ein Kleinod in Binz. die "Strandhalle"

Die Insel Rügen war und ist eh ein Touristenmagnet, allen voran Binz. Als Kleinod stellt sich schnell die "Strandhalle Binz" heraus. Hier wird Ambiente groß geschrieben. Man traut seinen Augen kaum, hat man das Restaurant betreten. Ein riesiger hoher Raum mit schöner hölzerner Deckenkonstruktion und unendlich vielen Details, die zum Betrachten locken. näheren Heiligenfiguren aus einer Kirche an der Wand, überdimensionale Lampen an der hohen Decke und und und. Wie ist ein so großer Raum im Winter warm zu kriegen? "Ach", meint der aus dem ostwestfälischen Schloss Holte stammende Küchenmeister mit Walrossbart, "wir helfen schon mal mit einem Heizlüfter nach. Schlimm ist es nur bei Nordwind. aber dann sitzen eben alle mit Jacken hier, sehr gemütlich."

Im Mittelpunkt jedoch stehen die kulinarischen Genüsse. Da von der Insel ein spezieller Camembert rührt, der "Rügener Badejunge", kreierte der findige Küchenchef ein süßes Törtchen aus ihm. Schmeckt unglaublich gut. "Fein-bürgerliche Küche, groß-bürgerliche Portionen zu klein-bürgerlichen Preisen", so bringt es Toni Münsterteicher auf den Punkt, der vor 16 Jahren nach Rügen zog und die Strandhalle zu einer der beliebtesten kulinarischen Adressen am Platz machte







Text: S. Mutschke Event

er Duft von gebrannten Mandeln und kräftigem Glühwein versetzt bald wieder auf vielen Weihnachtsmärkten die Nasen großer und kleiner Besucher in Weihnachtsstimmung. Aber auch zu einem Circus-Besuch gehören gebrannte Mandeln unbedingt dazu und verführen spätestens in der Pause zum süßen Knuspern. Im Dresdner Weihnachts-Circus spielt Schlemmerei eine ganz besondere Rolle, denn hier wird ein großes Vorzelt wie ein weihnachtlicher Markt gestaltet. Stimmungsvoll beleuchtet gruppieren sich rund um einen riesigen, geschmückten Weihnachtsbaum zahlreiche Stände, die vorwiegend von einheimischen Partnern betreut werden. Da gibt es auch frisch gebratene Wurst von Korch, fein Gebackenes von Emil Reimann, cremiges Nepple Eis, Glühwein und eine ganze Obstsaftpalette von Heide sowie für den Familienpapa ein erfri-Feldschlößchen Bier. schendes Auch der historische Kaffeewagen aus den 30er Jahren lädt jedes Jahr zu einer gemütlichen Auszeit.

Das Restaurant Kastenmeiers lädt in ein separates Gourmetzelt

Wer seinen Zirkusbesuch mit kulinarischen Höhenflügen verbinden möchte, sollte das separate, beheizte Gourmet-Zelt des Restaurants Kastenmeiers besuchen. Hier kann man gleich ein Drei-Gänge-Menü des Dresdner Gourmet-Kochs Gerd Kastenmeier genießen, das sowohl Fleisch- und Fischliebhaber als auch Vegetarier

Schlemmerei unterm Chapiteau

Im Dresdner Weihnachts-Circus kann man sich rundum kulinarisch verwöhnen lassen



Direktor Mario Müller-Milano lädt zum 19. Dresdner Weihnachts-Circus ein. Clown Luigi wird den Kindern mit seinen lustigen Luftballon-Tieren die Zeit bis zum Einlass verkürzen.

glücklich macht. Oder man lässt sich àla vercarte wöhnen. Da gibt es beispielsweise fei-Tatar nes Beizvom lachs, gefüllte Entenbrust Spitzkohl oder Lebkuchenterrine mit Rahmeis.

"Viele Firmen wollen ihre Weihnachtsfeier im Circus verbringen", erzählt Zirkus-Direktor Mario Müller-Milano. "Da ist ein köstliches Menü ein schöner Auftakt, und auch in der Pause kann man sich hier auf einen Wein treffen." Der Nachwuchs kann aus einer Kinderkarte wählen, und für größere Gruppen wird auf Wunsch ein

Clown Totti Buffet gezaubert. Das komplette Angebot findet man auf d e r Homepage des Kastenmeiers und hier kann man auch einen Gutschein bestellen.

Damit man für die Schlemmerei — ob an den Marktständen oder bei "Kastenmeiers" — genügend Zeit und Muße hat, öffnet das Zirkuszelt bereits zwei Stunden vor Beginn der Show.

Der Dresdner Weihnachts-Circus lädt vom 17. Dezember bis 4. Januar 2015 zum 19. Mal auf den Volksfestplatz Pieschener Allee nahe der Innenstadt. Insgesamt sind 36 Vorstellungen jeweils 15 Uhr und 19.30 Uhr zu erleben. "Wir versprechen wieder das beste Zirkusevent des Jahres", so Zirkusdirektor Mario Müller-Milano. "Eine neue, bunte Mischung von international ausgezeichneten Artisten und seriösen Tierdressuren." Rund 40 Künstler aus zehn Ländern sorgen für viele Facetten wie Messerwurf und hals-



Stunts, wilde Dschigiten-Reiterei und eine anmutige Pferdedressur, eine lustige Seelöwen- und eine harmonische Tigernummer, verrückte Motorradfahrten in einer riesigen Kugel, rekordverdächtige Jonglage und ein anmutiges Luftballett. Auf vielfachen Wunsch kleiner und großer Fans gibt es ein Wiedersehen mit Clown Totti. Der musikalische und immerfort stolpernde Tollpatsch hatte sich vor zwei Jahren sofort ins Herz des Dresdner Publikums gespielt und kommt mit völlig neuen Nummern nach Dresden. Begleitet werden die Akteure in der Manege von einer 15-köpfigen Zirkuskapelle, die jeden Titel live spielen wird heute eine Seltenheit im Zirkus.

Der Ticketvorverkauf läuft bereits auf Touren. Gerade die Vorstellungen an den Weihnachtsfeiertagen und in den Ferien sind sehr begehrt. Die Tickets gibt es an allen bekannten Vorverkaufskassen und kosten je nach Platzgruppe ab 19,50 Euro für Kinder bzw. ab 22,50 Euro für Erwachsene. Auch Rentner und Studenten zahlen den ermäßigten Preis. Wer Karten über die Webseite kauft, spart zwei Euro. Telefon: 0700 / 120 120 50 (14 Cent/min).



Bild: Uta Zänker 2013



Bild: Ove Landgraf



Gerd Kastenmeier



Text: Gourmet; Bilder: Apple PR

aut Apple wurden in den

ersten Tagen seit Erscheinen

↓ über 10 Millionen iPhone 6

und 6 Plus verkauft. Dies hat das

Gourmet-Journal-Team veranlasst,

das iPhone 6 vorzustellen. Das

iPhone 6 erscheint schick, schlank

und schnell und ist mit seinem 4,7-

Zoll-Display im Vergleich zu den

Vorgängern iPhone 5S und iPhone

5C (4 Zoll) deutlich gewachsen.

Durch die abgerundeten Seiten

liegt das iPhone 6 angenehm in der

Hand. Und es gehört mit 6,9 mm

zu den dünnsten Smartphones

überhaupt.

dein Handy.de

dein nächstes Smartph

gängermo-

Das iPhone 6

Dies hat das Gourmet-Journal Team veranlasst, dass iPhone 6 vorzustellen und ein Gewinnspiel für dieses Innovations-Smartphone zu initiieren.

Die neuen iPhones sorgen seit Erscheinen weltweit für Furore. Links das neue iPhone 6, rechts das iPhone 6 Plus. Wer hat's



dellen. Größtenteils gibt Apple für das iPhone 6 dieselben Akkulaufzeiten wie für das iPhone 5S an etwa bis zu 14 Stunden Sprechzeit oder bis zu 50 Stunden Musikwiedergabe. Bei normaler Nutzung kommt man mit dem iPhone 6 mit einer Akkuladung locker über den Arbeitstag. Wie das iPhone 6 Plus, steht das iPhone 6 in Speichergrößen von 16 GB, 64 GB oder 128 GB zur Auswahl. Die Kaufpreise für das neue Apple-Handy im 4,7-Zoll-Format liegen entsprechend bei 699,- Euro,

799,- Euro oder 899,- Euro ohne Vertrag (siehe Anbieter www.deinbandy.de). Im Vergleich zum iPhone 6 Plus ist das iPhone 6 das um 100,- Euro günstigere, handlichere und beguemer in Hosenoder Jackentasche zu transportierende Modell. Für alle Neueinsteiger bietet Apple im Netz eine neue Anleitung für den Umstieg von Android auf ein iPhone.

Kooperation mit dein Handy.de bieten wir Ihnen ein

iPhone 6

zum Gewinn an!

Das schlanke Display ist noch besser als beim Vorgänger: Nicht nur größer, sondern auch heller und vor allem deutlich kontrastreicher. Die Farben wirken trotz LCD-Technik fast so knallig wie bei den AMOLED-Bildschirmen in Samsungs Galaxy S-Serie. Auch die Ablesbarkeit von der Seite ist besser geworden: Im Vergleich zu den superscharfen Displays der Android-Konkurrenz wirken die iPhones nicht unscharf. Der neue A8-Prozessor lässt iPhone 6 sehr flüssig arbeiten. Erste Tests der neuen Grafik-Engine im A8-Prozessor zeigen: Das neue iPhone 6 liegt in der Grafikleistung rund 48 Prozent über der des bisherigen iPhone 5S. Die Verarbeitung ist tadellos. Der Bildschirm stammt zwar nicht aus Saphirglas, ist aber nach wie vor sehr kratzfest. Sachen Datenübertragung legt Apple eine Schippe drauf und bietet aktuelle Technik: WLAN ist endlich im ac-Standard eingebaut. Wer das iPhone 6 viel zum Telefonieren benutzt, wird sich über die verbessserte Sprachqualität sowohl bei normalen Telefonaten, als auch beim Freisprechen freuen. Im Test überzeugte uns: Die Stimmen der Gesprächspartner werden vergleichsweise natürlich übertragen, während das sonst übliche Hintergrundrauschen wirkungsvoll unterdrückt wird. Bei Einsatz des Freisprechers war der jeweilige Gesprächspartner zwar etwas blechern, aber klar und deutlich zu verstehen. Bei Tageslicht zählen

die Kamera-Aufnahmen des iPhone 6 zum Besten, was die Smartphone-Welt zu bieten hat. Hervorragend ist die Blickwinkelstabilität des Displays bei iPhone 6. Selbst bei schrägsten Blickwinkeln verändert sich die Farbwiedergabe kaum, während die Anzeige jedoch LCD-typisch abdunkelt. Das alles macht das Display des iPhone 6 zu einem der besten Smartphone-LCDs. Mit der neuen Betriebssystem version iOS 8 hat Apple neue Funktionen und Anwendungen wie Familienfreigabe, iCloud Drive, Handoff, Healthkit sowie eine verbesserte Quick-Type-Tastatur und die Möglichkeit,

Alternativ-Tastaturen anderer Anbieter zu installieren. eingeführt. Der Musikplayer des iPhone 6 bietet vergleichsweise guten Klang, sowohl über die mitgelieferten In-Ear-Kopfhörer, als auch über den Lautsprecher. Die Bässe sind satt, Höhen recht klar, ohne zu verzerren. Auch die Empfangsqualität des

iPhone 6 ist besser als die von Vor-

Zum Gewinnspiel hier klicken





25.10.2014 die 9. HOPE-Gala in

Dresden. Das Geld kommt ohne

Abzüge dem HIV- und AIDS-Projekt "HOPE Cape Town" in Südafrika zugute, das sich vor allem um betroffene Kinder und Mütter in den Armutsvierteln kümmert. Insgesamt hat die HOPE-

Gala in neun Jahren über 836.000 Euro für dieses Projekt eingewor-

ben und ist damit größter

Einzelspender. Bereits zum fünften

Mal ist die Spende sechsstellig.

Text: S. Mutschke, K. Fischer 9. HOPE-Gala Dresden 2014

> it einer Spendensumme von 110.000 Euro endete am Samstagabend, dem



Event

Das war die 9. HOPE-Gala Dresden



v.l.: Helma Orosz, Stefan Hippler, Peter J. Krämer, Viola Klein

"Es ist bewegend zu verfolgen, wie die Spendensumme im Laufe des Abends wächst", so die Initiatorin der HOPE-Gala Viola Klein. "Selbst die Summe auf unserem Scheck wurde aufgerundet die Ostsächsische Sparkasse Dresden erhöhte noch einmal um fast 5000 Euro." 60 nationale und internationale

Künstler boten während des Abends ein abwechslungsreiches Programm, darunter Ben Becker, der 8jährige Nachwuchspianist Ben Lepetit, "The Golden Voices of Gospel", "Tom Gaebel and His Orchestra", der englische Sänger Nick Howard, Konzertpianistin Natalia Posnova, Freddy-Mercury-Interpret Johnny Zatylny, die "Munich Strings" und die 17jährige, angehende Sopranistin Victoria Elisabeth Popp aus Dresden. Als Moderatoren führten Miriam Pielhau und Kena Amoa charmant durch den Abend.

Viola Klein ist dankbar: "Ich bin bewegt und glücklich, dass das Projekt HOPE Cape Town so engagiert unterstützt wird und bedanke mich auch im Namen der HOPE Kapstadt Stiftung ganz herzlich bei den wunderbaren Künstlern, beim Schauspielhaus, bei den vielen Sponsoren, den Losverkäufern, Gästen und zahlreichen Helfern es war ein großartiger Abend. Ein großer Dank geht auch an die First Class Concept GmbH und fast 20 Gastronomen, die uns im Erlwein-Forum eine grandiose After-Show-Party ausgerichtet haben." Unter den Gastronomen war auch Dresdens erster Sterne-Koch Mario Pattis vertreten. Er steuerte Schweinebäckehen im Glas bei. Das Maritim-Hotel Dresden verführte die Party-Gäste mit vorzüglichen Jacobsmuscheln. Auch im Vorfeld der Gala machten einige Dresdner Restaurants auf das Spendenprojekt aufmerksam, darunter das Maritim Hotel Dresden und das Hotel Taschenbergpalais Kempinski. Sterne-Koch Stefan Hermann kreierte für sein Restaurant william im Schauspielhaus ein 3-gängiges HOPE-Menü, welches von Ende September bis 25. Oktober für 42 € genossen werden konnte und von dem 5 € direkt in den Spendentopf flossen. Jetzt geht es an die Vorbereitung der 10. HOPE-Gala, die am 31. Oktober 2015 stattfindet. "Unser Spendentopf hat keinen Deckel", betont Viola Klein. "Er darf das ganze Jahr über gefüllt werden. Erste Aktionen zugunsten von HOPE sind bereits angelaufen, ob das Mittagessen für Ferienkinder in der Fleischerei Täubrich oder eine wunderbare Initiative des Modeunternehmens Basler." Basler hat ein exklusives Seidentuch kreiert mit Skizzen Dresdner Wahrzeichen und dem Schriftzug HOPE als dezenter Umrandung. Das Halstuch ist auf 100 Stück limitiert und wird für 50 € in der Dresdner Filiale in der Altmarktgalerie bzw. im Online Shop www.baslerfashion.de verkauft. Den komplettten Erlös von 5.000 € spendet



Spendenkonto:

HOPE-Kapstadt Stiftung Kto-Nr.: 3 100 388 002, BLZ 850 503 00 Ostsächsische Sparkasse Dresden



Hintergrund zur HOPE-Gala

Die HOPE-Gala wurde vor neun Jahren auf Initiative des Dresdner IT-Unternehmens Saxonia Systems AG unter Führung von Viola Klein und Andreas Mönch ins Leben gerufen als eine Benefiz-Veranstaltung, welche die HIV- und AIDS-Problematik in Südafrika in den Blickpunkt der Öffentlichkeit rückt. Mit den Spenden wird das Projekt HOPE Cape Town unterstützt, das sich vor allem um betroffene Kinder und Mütter in den Elendsvierteln kümmert. Veranstalter ist die HOPE Cape Town Stiftung, eine Treuhandstiftung der Deutschen AIDS-Stiftung. "Dank der HOPE-Gala ist die Basisfinanzierung der Arztstelle unseres Projektes seit Jahren gesichert", erklärt Pfarrer Stefan Hippler, Gründer und Leiter des HOPE — Projektes. " Dass wirklich jeder Cent der Spendensumme nach Kapstadt geht, macht die HOPE-Gala so besonders. Wir sind sehr dankbar für die zuverlässige Unterstützung aus Dresden, denn die Ärzte und die Gesundheitsarbeiter sind das Rückgrat von HOPE." In Südafrika leben 53 Millionen Menschen, davon ist etwa jeder achte - insgesamt 6,4 Millionen Menschen - mit HIV infiziert. Nur jeder Dritte der Infizierten bekommt eine antiretrovirale Therapie. Jede fünfte südafrikanische Frau im gebärfähigen Alter ist HIV-positiv. Täglich gibt es 1.285 Neuinfektionen und 490 AIDS-Todesfälle. Rund 1,4 Millionen Kinder wurden bisher durch AIDS zu Waisen.

> www.hopegala.de www.spende-hoffnung.de







Text und Bilder: Sonia Thelen

Exclusive Spezialitäten

Champagnermachen — eine Leidenschaft



Aber es sind eben nicht nur das Terroir und die Trauben, die den Champagner zu einem der exklusivsten Getränke veredeln, sondern auch die Menschen, die ihn machen. Leidenschaft ist die wichtigste Zutat, die sie liefern. Wie die Familie Salmon: Drei Generationen werkeln gemeinsam, um mit ihren Händen und ihrem Geschmack aus ihren Trauben den bestmöglichen Champagner zu kreieren. Die Salmons: Das sind Großvater Michel Salmon, sein Sohn Olivier und Enkel Alexandre. Komplettiert wird das Trio von Oliviers Schwiegersohn Romain Lévêque. Der 31-jährige Alexandre ist der studierte Winzer, Romain (29) der Marketing-Vertriebsprofi, der unter anderem in den USA gelebt und in Paris sein Metier bei Coca-Cola gelernt hat. Sie treten in die Fußstapfen von Großvater Michel. Der agile 81-jährige mit dem kecken Wesen eines jungen Mannes hat das Champagnerhaus 1958 gegründet.



Nur 20 Kilometer südwestlich von Reims entfernt in Chaumuzy liegt es. Mit seinen 56 Jahren ist es ein vergleichsweise noch junges Champagnerhaus. Trotzdem liegt den Salmons sehr viel an

Tradition — das bezeugt auch das Logo des Champagnerhauses, das als Stahlkonstruktion vor dem Weingut steht: eine Montgolfière. Ein Sport, den Olivier, sein Sohn Alexandre und Enkelin Julie ausüben.

Sie sind stolz auf ihr Familienunternehmen. Schon Michels Eltern haben Wein angebaut, nebenher, wie so viele Winzer in der Champagne. Immerhin bauen 15.000 Wein an, 5.000 davon produzieren ihre eigenen Champagner. Doch dann fiel Michels Vater 1944 im Zweiten Weltkrieg.

Er selbst war damals gerade elf Jahre alt. Die Mutter mus-

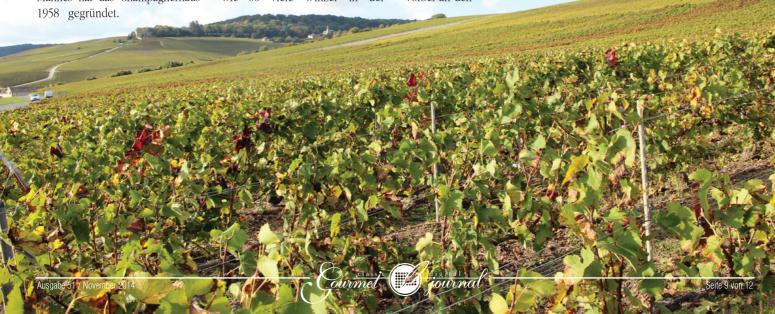
> te die Familie durchbringen. Michel fing an, auf dem Bau zu arbeiten, aber hatte stets

einen Traum:

sein eigenes Weingut. "Von meinem Einkommen habe ich dafür immer Geld zurück gelegt", erzählt er beim Rundgang. Er führt

uns vorbei an der riesigen Presse, eine Coquard Champenois, vorbei an den vor kurzem neu angeschafften Edelstahltanks, wo ein Teil der Grundweine gären. "Das erlaubt uns, präziser zu arbeiten", erklärt Romain. Dann geht es in den Keller. 300.000 Flaschen sind dort gelagert. 10 bis zwölf Grad kühl ist hier. Beste Bedingungen für den Champagner, der mindestens drei Jahre auf Hefe liegt. Auch die automatischen Rüttelmaschinen, die sich in bestimmten Intervallen drehen, sind neu. 500 der 0,75 Liter-Flaschen passen in die würfelförmigen Käfige. Aber das traditionelle Rüttelpult hat bei Salmon noch nicht ausgedient: Magnum-Flaschen sowie bestimmte Kreationen wie der fulminante AS, der Rosé-Champagner und der Special-Club werden hier noch von Hand gedreht und zusehends in die Vertikale bugsiert. 100.000 Flaschen produziert die Champagne mittlerweile pro Jahr, berichtet Alexandre. Stolz ist Michel Salmon darauf, seit 30 Jahren unabhängiger Winzer zu sein. Zehn Hektar Rebflächen kann das Familienunternehmen sein eigen nennen. Stolz sind die Salmons auf ihre Pinot Meunier Trauben — eine der drei relevanten Champagner-Trauben neben Pinot Noir und Chardonnay — so dass sie sogar sortenreine Pinot-Meunier-Champagner kreieren. Eine Rarität. Sie bestechen durch einen kraftvollen

(Fortsetzung nächste Seite)



Romain Lévêque

am Rüttelpuli

(Fortsetzung von Seite 9) Exclusive Spezialitäten Text und Bilder: Sonja Thelen

Körper und prägende Zitrusnote. Der Heißluftballon ziert derweil den "Brut Sélection Montgolfière 2009" — mit einer Assemblage von ein Drittel Pinot Noir, ein Drittel Pinot Meunier und ein Drittel Chardonnay aus Reserveweinen von 2008 und 2009. Ein feiner, eleganter Champagner mit einer fruchtigen Note von Aprikosen und Mango im Abgang. Für den 2014er sind die Salmons sehr optimistisch. "Der hat eine super Qualität", sagt Romain und streckt den Daumen hoch.

Vergleichsweise kleine Champagnerwinzer wie die Salmons hat vor allem Frédéric Dricot im Fokus. In Épernay, unweit der berühmten Avenue de Champagne, wo sich die legendären Häuser wie Moët et Chandon, Pol Roger, Perrier Jouët und viele mehr aneinander reihen, hat er seit neun Jahren seinen Shop mit Champagner-Bar und Degustationskeller. 40 verschiedene Produzenten präsentiert Dricot mit ihren Kreationen — geordnet nach den sechs Anbaugebieten in der Champagne: von der Côte des Bar, über die Montage de Reims bis zum Vallée de la Marne, "Ich möchte hier die Vielfalt der Weine

Champagnermachen — eine Leidenschaft



und der Terroir widerspiegeln, die es in der Champagne gibt, wie auch die Komplexität der ganzen Champagner", sagt Dricot, der früher im Vertrieb großer Champagnerhäuser gearbeitet hat. Aber sein Herz schlägt nun mal für die kleineren Winzer, die nicht über ein so riesiges Marketingbudget und umfassende Vertriebsstrukturen verfügen wie die großen. An der Bar bietet der Experte wöchentlich wechselnd die Degustation von sechs verschiedenen Champagnern an.

Kleine Champagnerhäuser sind regelmäßig im Tourismusbüro von Épernay für Verkostungen zu Gast, um sie bekannter zu machen, berichtet Déborah Mirbelle vom l'Office de Tourisme. Ein Angebot, das aber nur Touristen nutzen können, wie sie betont.

Aber was wäre ein Besuch der Champagne, ohne einen Streifzug durch einen der berühmten Keller der großen Maisons de Champagne wie bei Pommery in Reims. 1836 wurde es gegründet. Zehn Jahre wurde an dem schönen Gebäudekomplex gearbeitet. Doch der Schatz liegt 30 Meter tief: 107 Stufen führen hinab in das in den Kalkstein gehauene Gewölbe mit den endlos langen Gängen, die zwecks Orientierung nach Städten in der ganzen Welt benannt sind. Doch hier lagern nicht nur 20 Millionen Flaschen und alte Geräte zum Degorgieren. Der Keller verwandelt sich regelmäßig in einen Ort der Kunst, erzählt Guide Camille. Unter dem Motto "Bleu" (Blau) haben derzeit Künstler in den Gewölben Installationen aufgebaut. Im Keller von Pommery findet sich auch noch ein Exemplar des ersten Brut-Champagner von 1898.

Dass Champagner nicht nur wegen seines einzigartigen Geschmacks beliebt ist, erfährt man beim Besuch eines "Erntefestes" etwa in Massif de Saint-Thierry. Zwar kann man hier sich auch mit

(Fortsetzung nächste Seite)



Kunstinstallation im Keller von Vranken-Pommery in Reims

Champagnerhaus Salmon

Holzfass beim



und Champagner regionaler Erzeuger kosten. Aber hier hat auch eine "Bourse aux Capsules" geöffnet: Eine Tausch- und Verkaufsbörse der Deckel von Champagnerflaschen. Eine der wertvollsten Capsule sei die einer Jeroboam-Flasche "Pol Roger, Prince Henri d'Orléans" von 1923,

lokalen Spezialitäten eindecken

Leidenschaft einen eigenen Namen: Placomusophilie. www.champagnesalmon.com

www.c-comme.fr

www.ot-epernay.fi

verrät Händlerin Nicole. Übrigens

hat diese Metallkappen-Sammel-

Neue Champagner-Kreationen

Salon 2002:

Champagnerliebhaber auf der ganzen Welt haben Jahre auf den neuen limitierten Jahrgangs-Champagner aus dem legendären Haus "Salon" gewartet. Jetzt ist ab sofort im Weinhandel erhältlich, der "Salon 2002". Seit der Gründung des Champagnerhauses von Eugène-Aimé Salon 1911 in der als Grand Cru klassifizierten Gemeinde Le Mesnil-sur-Oger gab es nur 37 Jahrgänge des Champagner Salon. Eine einzige Rebsorte — nämlich 100 Prozent Chardonnay -, bestes Terroir und ein herausragender Jahrgang, der die Trauben zu perfekter vollaromatischer Reife bringt: Dafür steht

Champagnermachen — eine Leidenschaft

auch der "Salon 2002" — ein Champagner der Extraklasse, der über zehn Jahre auf der Hefe gelegen hat. Er überzeugt durch rauchig-würzige Noten, ist klar und dominant, im Bouquet hat er einen Hauch von Brioche, ist sanft, umschmeichelt geradezu den Gaumen. Ein wahrer Genuss Preis:

Champagne Delamotte "Blanc de Blancs 2004":

280 Euro.

Perfekte klimatische Bedingungen haben 2004 viele ausgezeichnete Champagner geschaffen, einer davon ist der Champagne Delamotte "Blanc de Blancs 2004" geprägt vom Chardonnay der Côte des Blancs. Vollmundig, rein, mineralisch und aromenreich ist der Geschmack dieses Champagners, dessen Dosage sieben

Gramm beträgt und von dem 100.000 Flaschen abgefüllt wurden. Preis 45 Euro.

Piper-Heidsieck "Essentiel Cuvée Brut":

"Den ureigenen Ausdruck des charakteristischen Piper-Heidsieck-Stils", nicht weniger wollte Kellermeister Régis Camus kreieren. Der Franzose, der zum siebten Mal in Folge zum "Sparkling

> Winemaker of the Year" erkoren wurde, hat mit dem "Essentiel Cuvée Brut einen Champagner erschaffen, der aufgrund seiner niedrigen Dosage von sieben Gramm Restzucker und längeren Reife äußerst überzeugt. Seine Assemblage: 155 Prozent Pinot Noir, 30 Prozent Pinot Meunier und Prozent 15

Chardonnay.

Der Champagner basiert auf Grundweinen aus 2008, was zwar ein großartiges Jahr war, aber nicht viel Menge lieferte. Daher fügte der Chef de Cave rund elf Prozent Reserveweine hinzu. Fünf Jahre hat er auf Hefe gelegen. Er hat ein frisches, fruchtiges Bouquet von reifen Äpfeln und Birnen mit Zitrusnote. Piper-Heidsieck Essentiel Cuvée Brut ist exklusiv in der Gastronomie und im gehobenen Fachhandel erhältlich, der Preis liegt zwischen 39 und 45 Euro.

Rechtzeitig zum Weihnachtsgeschäft hat Piper-Heidsieck seine Brut, Rosé Sauvage und Cuvée Sublime Champagner in edle Geschenkverpackungen gehüllt, die sich durch klare Linien, lebendige Farben und eine reduzierte Formensprache auszeichnen. Preis ab 29,99 Euro.

Laurent-Perrier Cuvée Rosé im goldenen Käfig

Eine Hommage an die Belle Époque ist die außergewöhnliche und limitierte Verpackung, die das Champagnerhaus Laurent-Perrier für seine Cuvée Rosé, einen der beliebtesten Rosé-Champagner weltweit, entworfen hat: Ein eleganter goldener Käfig, der in seinem Inneren die Flasche verwahrt. Die Cuvée Rosé besticht durch ihr frisches und reines Bouquet und den Geschmack roter Früchte. Sie wird ausschließlich aus der Pinot Noir Traube hergestellt. Die besondere Note erhält die Cuvée Rosé durch die seltene Maischegärung und eine 4-jährige Lagerzeit. Preis:





Laurent-Perriet









Neue Sterne Text und Bild: Michelin-Presse

Baden-Baden Brenners Park-Restaurant

(BW)

München

EssZimmer (BY)

Rust

AMMOLITE — THE LIGHTHOUSE RESTAURANT (BW)



Backnang

Kerzenstube (BW)

Berlin

A.CHOICE (B)

Berlin

Frühsammers Restaurant (B)

Dresden

ELEMENTS (SN)

Eltville am Rhein

JEAN (HE)

Frankfurt am Main

SRA BUA BY JUAN AMADOR

(HE)

Göttingen/Friedland

LANDHAUS BIEWALD —GENIEßER

STUBE (NI)

Hörstel

WESTFÄLISCHE STUBE (NW)

Karlsruhe

LE SALON IM KESSELHAUS (BW)

Kernen im Remstal

MALATHOUNIS (BW)

Köln

HIMMEL UN ÄD (NW)

Köln

MAIBECK (NW)

Konstanz

Heise's Bürgerstube (BW)

Neue Guide-Michelin-Sterne Deutschland 2015



v.l.n.r.: binten: Mathias Maucher (Himmel un Äd Köln, 1 Michelin Stern), Anthony Joynes (Brasserie Lamazère Berlin, Bib Gourmand), Paul Stradner (Brenners Park-Restaurant Baden-Baden, 2 Michelin Sterne), Sonja Frühsammer (Frühsammers Restaurant Berlin, 1 Michelin Stern), Paul Hagen (ammolite The Lighthouse Restaurant im Europapark Rust, 2 Michelin Sterne), Harald Wohlfahrt (Schwarzwaldstube Baiersbronn, 3 Michelin Sterne - zum 23. Mal), Richard Nussel (Westfälische Stube Hörstel, 1 Michelin Stern), Michael Ellis (Internationaler Direktor Guide MICHELIN), Felix Leisegang (Jungbluth Berlin, Bib Gourmand), André Sawahn (Jungbluth Berlin, Bib Gourmand) Volker Fuhrwerk (Restaurant 1797 Lütjenburg, 1 Michelin Stern) vorne links kniend: José Miranda Morillo (Kochu Karu Berlin, Bib Gourmand), vorne rechts kniend: Renato Manzi (Clauss Feist Traben Trarbach, 1 Michelin Stern)

Konstanz

SAN MARTINO — GOURMET (BW)

Künzelsau

HANDICAP. (BW)

Langenzenn

KEIDENZELLER HOF (BY)

Leimen

"OBEN" (BW)

Lütjenburg/Panker

RESTAURANT 1797 (SH)

Mannheim

OPUS V (BW)

München Restaurant N°15 (BY)

Nagold Alte Post (BW)

Rottach-Egern MAIWERTS (BY) Starnberg

AUBERGINE (BY)

Stralsund

SCHEEL'S (MV)

Traben-Trarbach

CLAUSS — FEIST (RP)

Tübingen

SCHRANNERS WALDHORN (BW)

Waiblingen

BACHOFER (BW)

Waldbronn

SCHWITZER'S AM PARK (BW)

Waldkirchen

JOHANNS (BY)

Wangels

COURTIER (SH)

Wolfsburg

SAPHIR (NI)



+++ 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
Telefox (0351) 40 76 63 93

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

