classic digital Gourmet journal

Elektronische Zeitung des Internetportals www.gourmet-classic.de · Ausgabe 52 / Dezember 2014

Besondere Orte

Text: Sonja Thelen

Weihnachten im Elsass

Bild: AAA-Meyer

Elsass — Land der Sterne

Draußen pfeift der Wind. Es ist kalt. Drinnen in der guten Stube des alten Fachwerkhauses eines Fischers sitzen zwei Frauen am Tisch, dick eingehüllt in viele Lagen Stoff, mit einer Wolldecke auf den Schultern und einer Haube auf dem Kopf. Der Kachelofen läuft auf Hochtouren. Kerzen verbreiten ein heimeliges Licht. Die beiden Frauen schwätzen miteinander, während sie am Häkeln und Sticken sind. So oder so ähnlich verbrachten einst im Elsass die Menschen die Vorweihnachtsabende. Authentisch stellt das Ecomusée d'Alsace in Ungersheim — zwischen Colmar und Mulhouse gelegen — diese besinnliche Zeit nach.

Bis zum 4. Januar verwandelt sich Frankreichs größtes Freilichtmuseum in eines der sieben Weihnachtsländer im Elsass.

Denn in der ostfranzösischen Region entlang des Rheins werden die weihnachtlichen Traditionen bis heute bewahrt und gelebt. Die elsässischen Weihnachtsmärkte verzaubern seit 500 Jahren. Sie sind ebenso märchenhaft wie authentisch. Man sucht dort seinen Weihnachtsbaum aus, geht mit der Familie spazieren oder kommt einfach nur, um die ersten Düfte des Fests einzuatmen. Von den größten Städten bis in die kleinsten Dörfer wirft sich jede Gemeinde in Schale, um ihren Weihnachtsmarkt in Szene zu setzen. Insgesamt sind es fast 150 Märkte, die über die ganze Region verstreut kleine und große Besucher anlocken. Während der Weihnachtszeit unterteilt sich die Region in die sieben elsässischen Weihnachtsländer. „Das Land der Aromen" befindet sich in Straßburg und Umgebung. Zum 445. Mal findet in diesem Jahr der Weihnachtsmarkt von Straßburg statt. Er gilt als der älteste Weihnachtsmarkt in ganz Frankreich und zählt zu den ältesten Europas. Vom traditionellen Christkindelmärik aus dem Jahr 1570 bis hin zu den zwölf thematischen Märkten, die über die ganze Stadt verstreut sind, hat es die europäische Hauptstadt Jahr für Jahr verstanden, Authentizität und Seele ihrer Weihnachtsmärkte zu bewahren.

Bild: S. Thelen

Auch gilt das Elsass als die Wiege des Weihnachtsbaums. In der Humanistischen Bibliothek von Sélestat kann man unter den alten Büchern und Schriftstücken die erste schriftliche Erwähnung des Verkaufs von Tannenbäumen aus dem Jahr 1521 bewundern. In Sélestat und Umgebung ist denn auch „Das Land des Weihnachtsbaums". Die übrigen Weihnachtsländer sind „Das Land der Legenden", „Das Land der Lichter" sowie „Das Land der Weihnachtslieder und -stoffe" und schließlich noch „Das Land der Sterne".

Wie die Menschen zu Beginn des 20. Jahrhunderts in ihren Dörfern die Adventszeit erlebt und gelebt haben, erfahren derzeit die Besucher im Ecomusée d'Alsace — im Land der Weihnachtsabende.

72 Fachwerkhäuser — zwischen 1492 und dem 19. Jahrhundert errichtet — , die sonst abgerissen worden wären, sind hier wieder aufgebaut und komplett möbliert worden, erzählt Guy Macchi, einer der Mitbegründer des vor 30 Jahren eröffneten Ecomusées und einer von 150 Freiwilligen, die dem Freilicht-

(Fortsetzung nächste Seite)

Besondere Orte

Text: Sonja Thelen

Weihnachten im Elsass

(Fortsetzung von Seite 1)

Bild: AAA

museum nicht nur zur Advents- und Weihnachtszeit Leben einhauchen. Vier Wochen lang haben die Mitarbeiter und Helfer das Dorf weihnachtlich dekoriert und pünktlich zum ersten Adventswochenende im winterlichen Kleid gehüllt wieder eröffnet. Die Fassaden der Fachwerkhäuser zieren Gestecke mit Tannenzweigen, roten Brezeln, Herzen oder Sternen. Eine 5,5 Kilometer lange Lichterkette wurde aufgehängt. Überall stehen reich behängte Christbäume. Bei den abendlichen Rundgängen ab 17.30 Uhr können die Besucher hautnah erleben, wie die Bewohner um die Jahrhundertwende die Abende verbracht haben. Dazu schlüpfen die Freiwilligen in ihre jeweiligen Rollen. So kann man die Damen beim Handarbeiten beobachten, die Familie, wie sie sich für die Christmette am Heiligabend fein macht, die Schuster-Familie beim Bearbeiten der Holzschuhe oder zwei andere Damen, wie sie die Kartoffelsuppe zubereiten. „Wir möchten aber die Zeit von damals nicht verklären, sondern zeigen, wie hart das Leben in diesen rauen Wintern war“, erläutert der Direktor des Ecomusée, Eric Jacob: „Damals war das zum Beispiel so, dass sich die Dorfbewohner abwechselnd besucht haben, zusammen gekocht oder gebastelt haben, um auf die Art und Weise Brennstoff, also Holz, zu sparen.“ Die so gelebte Geselligkeit war somit eine angenehme Begleiterscheinung des harten Winters.

Bei täglichen Mitmachaktionen können die Besucher die Zeit von anno dazumal selbst erleben und die Weihnachtsbräuche von einst kennenlernen. Sie können Weihnachts- und Christbaumschmuck basteln, Weihnachtsgeschichten lauschen, an kommentierten Spaziergängen teilnehmen oder auch Weihnachtsgebäck backen. Etwa die typischen „Bredala“. „Brötlein“, wie es aus dem Elsässischen eigentlich übersetzt heißt, erklärt Bäckerin Manon (23). Das sind Butterplätzchen, die mit Zimt, Nüssen oder Kakao verfeinert werden können. Während man heute in den Supermarkt geht und sich einfach die Zutaten holt, war das einst etwas aufwendiger. Die Butter beispielsweise musste früher in einem Butterfass von Hand „gebuttert“ werden, erklärt Manon. Für den Teig braucht man 250 Gramm Butter, 125 Gramm Zucker, zwei Eier und 500 Gramm Mehl. Wer einen schokoladenen Geschmack mag, gibt zwei Esslöffel Kakao dazu und erhöht auf 250 Gramm Zucker. Macht man Mandel-Bredala (250 Gramm gemahlene Mandeln), braucht man nur 150 Gramm Zucker. Ist der Teig fertig, muss er zwei Stunden kühlen, bevor man ihn ausrollen und die Plätzchen ausstechen kann. Die traditionellen Formen im Elsass sind Sterne, Herzen und Kreise. Eine weitere Variante ist, aus dem Teig Kugeln mit einer Kuhle zu formen und nach dem Backen Marmelade hinein zu träufeln. Im Ecomusée lernen die Besucher aber nicht nur die elsässische Weihnachtsbäckerei kennen, sondern auch die Figuren der Weihnacht. Hierzu hat Direktor Eric Jacob erstmals drei „Gärten“ von Künstlern gestalten lassen: den „Garten des heiligen Nikolaus“, ein mit Spielzeug dekorierter Zaubergarten, der an vergangene Kindheitstage erinnert und dem Schutzpatron der Kinder gewidmet ist; der „Garten des Hans Trapp“: ein düsterer, von Fackeln beleuchteter Ort am Wohnturm, wo der im Elsass bekannte böse Helfer des Nikolaus die Kinder in Angst und Schrecken versetzt; und „der Garten des Christkinds“, ein mysteriöser und poetischer Garten, der sich dieser symbolträchtigen und geheimnisvollen Weihnachtsfigur nähert.

Bild: AAA-Meyer

Abgerundet wird das *„Weihnachtsland Ecomusée d’Alsace“* von Ausstellungen etwa über die elsässischen Weihnachtsbräuche, die Entwicklung der Christbäume (mit einem visionären Weihnachtsbaum für 2050) und die Krippe der Handwerker.

www.ecomusee-alsace.fr

+++ Weihnachten +++ im Elsas

Informationen über alle Programmpunkte während der bis zum 4. Januar dauernden Weihnachtssaison stehen im Internet. Dort finden sich ebenso Infos über die Eintrittspreise, die Anreise mit dem Zug (einmal tägliche direkte TGV-Verbindung von Frankfurt ins nahe Mulhouse), dem Auto oder dem Flugzeug. Mittwochs und samstags holt eine Pferdekutsche die Zugreisenden vom Bahnhof in Bollwiller ab.
www.ecomusee-alsace.fr

--------- **Hoteltipps:** ---------

In der Nähe vom Ecomusée:
Hôtel Les Violettes
Route de Thierenbach
68500 Jungholtz
Tél. : +33 3 89 76 91 19
www.les-violettes.com
Ein ruhig gelegenes Vier-Sterne-Haus in einem Tal, unweit einer Wallfahrtskirche, mit SPA und einem sehr guten Restaurant.

Hotel in Straßburg:
Best Western Hotel Monopole Metropole Straßburg
16 Rue Kuhn
67000 Strasbourg,
Telefon: +33 3 88143914
www.bestwestern.com
Ein charmantes Drei-Sterne-Haus, mit einer wunderschön historisch eingerichteten Bar und Frühstücksraum, zentral gelegen.
Die Straßburger Altstadt ist fußläufig schnell erreichbar, ebenso der Hauptbahnhof.

---------- **Literatur:** ----------

Susanne Tschirner,
„Elsass”
in der Reihe Dumont-Direkt,
2013, 120 Seiten
9,99 Euro

Tourismus alpin I

Text: Maro und Partner GmbH; Bild: Valais/Wallis Promotion

Hoch hinaus im Land der 45 Viertausender

Wenn es um hohe Berge geht, ist das Wallis der alpenweite Spitzenreiter: Die meisten Viertausender aller Alpengruppen, 45 an der Zahl, liegen in dem Schweizer Kanton. Auch der wohl am meisten fotografierte Berg der Welt, das Matterhorn, ragt als perfekt geformte Pyramide in den Walliser Himmel. Im Jahr 2015 ist es genau 150 Jahre her, dass der berühmte Gipfel zum ersten Mal bestiegen wurde. Und auch der höchste Berg der Schweiz, die Dufourspitze (4634 Meter) sowie die größten Gletscher, wie beispielsweise der Grosse Aletschgletscher, sind dort zu finden.

Mehr Pisten, Mehr Skifahren, Mehr Winterspaß

Und das ist längst noch nicht alles was der Kanton zu bieten hat. Das Wallis gilt als **der** Wintersport-Magnet der Schweiz, da aufgrund der hohen Lage Schneesicherheit garantiert ist. Fast alle der 50 Skigebiete liegen über 1.500 Meter Höhe, in neun davon reichen einige Pisten sogar bis über 3.000 Meter Höhe. Und wo es weit hinauf geht, geht es auch weit hinunter — beispielsweise auf der längsten präparierten Skiabfahrt der Welt. Die Abfahrt vom Klein Matterhorn nach Zermatt startet in 3.883 Metern Höhe an der höchsten Seilbahnstation Europas. 25 Kilometer Piste liegen vor den Wintersportlern. Die Strecke führt zunächst durch einen Tunnel, anschließend durch variantenreiches Gelände über Gletscher und durch Arvenwälder und präsentiert den Skifans immer wieder neue Aussichten auf das Matterhorn. Und das Beste: Mit einer einzigen Karte — der Wallis SkiCard — können Schneefans das Wintersportgebiet mit 2800 Pistenkilometern erobern und in fünf Thermalbädern entspannen. Die Prepay-Karte ab CHF 100 eröffnet Skivergnügen u. a. in der Aletsch Arena, in Saas-Fee, Leukerbad, Crans-Montana, den 4 Vallées und Zermatt. Und auch mit dem Snowpass Wallis 6 Tage können Urlauber in einer Ferienwoche mehrere Skigebiete kennenlernen. Für Erwachsene ist dieser Pass für CHF 360 buchbar.

Höchster Gipfelgenuss auch abseits der Piste

Um die verschneite Bergwelt des Wallis intensiv zu erleben, muss man aber nicht unbedingt Bretter an die Füße schnallen. Rund 1000 Kilometer Wanderwege im Angesicht der höchsten Schweizer Berge sind für Winterwanderer gespurt. Am schönsten ist dies an einem der vielen Sonnentage, mit denen das Wallis dank seiner besonderen geografischen Lage und seines Klimas auch im Winter gesegnet ist. Ungefähr 60 Rodelbahnen warten auf risikofreudige Schlittenfreunde im Wallis, darunter die längste Schlittenbahn der Westschweiz: Ab La Tzoumaz, auf 1.500 Metern Höhe über dem Tal der Rhone gelegen, geht es mit der Gondel hinauf nach Savoleyres. Von der Bergstation auf 2.354 Metern Höhe führt die 10 km lange Abfahrt direkt hinunter ins Dorf La Tzoumaz. Dabei überwindet die rasante Schlittenbahn einen Höhenunterschied von 819 Metern.

www.wallis.ch

Tourismus alpin II

Text: Maro und Partner GmbH; Bild: Gerdl und Alpinhotel Pacheiner

Mit dem Pistenbully unterwegs auf der Kärntner Gerlitzen

Mit 300 PS in Pole-Postion über den Schnee zu brettern, davon träumen nicht nur Männer. Es gibt auch viele technik-affine Frauen, die gerne die Kraft von vielen Pferdestärken spüren. Das Alpinhotel Pacheiner auf dem Gipfel der Kärntner Gerlitzen gibt seinen Gästen die Gelegenheit, das Gefühl von 300 PS unter der Sitzfläche auszukosten.

Mit dem Start in die Wintersaison am 12. Dezember bietet das Alpinhotel wieder „Bullyrodeln“ an. Ein Riesenspaß: Einfach den Berg hinunterrodeln und sich vom Pistenbully wieder zum Hotel zurückbringen lassen. Das Bullyrodeln findet jeweils am Dienstag und Samstag um ca. 18.30 statt. Gruppen ab zehn Personen können auch extra Termine buchen. Auf dem Gipfel angekommen, steht gemütlicher Hüttenzauber im Alpengasthof Pacheiner mit herzhaften Ripperlschmaus (vergleichbar mit Spareribs, aber viel schmackhafter) ab 23 € pro Person oder einem leckeren Fondue ab 31 € (z.B. Bourguignonne, Käse-Fondue) auf dem Programm. Leihrodel und Bullyfahrt sind im Preis inbegriffen. Für mutige Individualisten bietet das Hotel eine Rodelalternative: Pistenbully-Selbstfahren. Bei einem halbstündigen Fahrkurs inklusive Einweisung lernen die Fahrschüler an der Seite des Lehrers wie man mit einem 300PS starken Bully die verschneiten Pisten der Gerlitzen befährt. Der Preis beträgt 128 € pro Person, jede weitere ½ Stunde kostet 118 € pro Person, ein T-Shirt als Souvenir und ein Fahrausweis sind mit im Paket. Und weil Frauen am Steuer gerne auf männliche Kommentare verzichten, können sie sich in speziellen Pistenbully-Kursen von der Gastgeberin des 4-Sterne-Hotels zeigen lassen, wie man dieses mächtige Gefährt über tiefverschneite Hänge steuert.

In einer wahren Pole-Position befinden sich Gäste des Alpinhotels Pacheiner aber gleich aus mehreren Gründen: die ersten Schwünge übt man im ungespurten Schnee, denn das Haus liegt direkt an der Skipiste. Die Sternwarte auf dem Hoteldach verspricht beeindruckende Sternstunden. Der neue, herrlich-temperierte Infinity Pool ist ein besonders schöner Platz, um das faszinierende Bergpanorama von Karawanken, Karnischen und Julischen Alpen zu bewundern.

www.pacheiner.at

Winzer

Text: Weingut Schur / alXys; Bilder: Weingut Schur

Weingut Schur

Als kleines Weingut mit Familienbetrieb bemüht sich das Weingut Schur in Kindenheim seit Jahrzehnten, reelle und bekömmliche Qualitäts- und Prädikatsweine zu erzeugen.

Eingebettet in die sanfte Hügellandschaft der Vorderpfalz und in unmittelbarer Nachbarschaft zum Beginn der Deutschen Weinstraße, hat sich der Familienbetrieb vor Generationen hier in Kindenheim angesiedelt. Unter dem *Motto „Klein, aber fein!“* schenkt man der Verarbeitung der Traube das ganze Augenmerk. Im Weingut ist man nicht der Auffassung, dass alleine technische Neuerungen einen guten Wein ausmachen, vielmehr langjährige Erfahrung und grundsolides, handwerkliches Können. Angefangen von der sorgfältigen Weinlese — bis hin zur Flaschenreife, kreieren Vater und Sohn, ganz individuell ausgebaute Weine. Zahlreiche Auszeichnungen auf Landes-, Bundes- und internationaler Ebene bestätigen das Weingut in seiner Arbeit und sind Ansporn, immer noch ein Stück besser zu werden.

Genießen Sie in traumhafter Atmosphäre die ausgezeichneten Weine. Die Weinbar im alten Kreuzgewölbe ist Sonntags ab 15.30 Uhr geöffnet (Ausnahmen werden auf der hauseigenen Internetseite unter „Aktuelles“ zeitnah angezeigt). Gerne steht Ihnen der Raum auch für Feierlichkeiten zur Verfügung. Fragen Sie einfach beim Weingut an oder informieren Sie sich unter **www.schur-wein.de**

Auszug aus dem Sortiment

Weinbar im alten Kreuzgewölbe

Schur senior

Schur junior

Text: Agentur WOEHRLE PIROLA, Zürich; Bilder: swiss-image GmbH

Festival

St. Moritz Gourmet Festival — „British Edition“, 26. — 30. Januar 2015

Die Gastköche im Überblick

Die Schweiz feiert „150 Jahre Wintertourismus“ in dieser Saison. Da dieses Jubiläum den Briten zu verdanken ist, welche als Erste St. Moritz als Winterdestination entdeckten, lädt das St. Moritz Gourmet Festival 2015 zu einer „British Edition“ ein — mit folgenden Gastköchen aus Grossbritannien:

Claude Bosi, Restaurant Hibiscus, London, 2 Michelin-Sterne, Nr. 5 — Top 50 Restaurants in the UK im Waitrose Good Food Guide 2015 (9/10 Punkten), 5 Rosetten im AA Restaurant Guide 2015, **www.hibiscusrestaurant.co.uk** zu Gast bei Küchenchef Mauro Taufer, Badrutt's Palace Hotel***** Superior, St. Moritz, **www.badruttspalace.com**

Angela Hartnett, Restaurant Murano, London, 1 Michelin-Stern, Nr. 32 — Top 50 Restaurants in the UK im Waitrose Good Food Guide 2015 (7/10 Punkten), 4 Rosetten im AA Restaurant Guide 2015, ausgezeichnet mit dem MBE (Most Excellent Order of the British Empire), BMW Best New Restaurant Award und Best Newcomer Award 2003, **www.muranolondon.com, www.angelahartnett.co.uk** zu Gast bei Küchenchef Gero Porstein, Carlton Hotel***** Superior, St. Moritz, **www.carlton-stmoritz.ch**

Chong Choi Fong, Restaurant China Tang at The Dorchester, London, 2 Rosetten im AA Restaurant Guide 2015, Restaurant Award 2005 (Tatler Magazine), **www.dorchestercollection.com,www.chinatanglondon.co.uk** zu Gast bei Küchenchef Fabrizio Piantanida im Grand Hotel Kronenhof***** Superior, **www.kronenhof.com**

Virgilio Martínez, Restaurant LIMA Fitzrovia, London, 1 Michelin-Stern, Restaurant of the Year (Food and Travel Magazine Reader Awards 2014), Best New Restaurant (Craft Guild of Chefs Awards), Best New Latin American Restaurant (Time Out Eating & Drinking Awards), One to Watch (National Restaurants Awards), **www.lima-fitzrovia.com** zu Gast bei Küchenchef Markus Rose im Hotel Giardino Mountain***** Superior, Champfèr/St. Moritz, **www.giardino-mountain.ch**

Jason Atherton, Restaurant Pollen Street Social, London, 1 Michelin-Stern, Restaurant of the Year (Food and Travel Magazine Reader Awards 2014), Nr. 5 — National Restaurant Awards 2014, Nr. 6 — Top 50 Restaurants in the UK im Waitrose Good Food Guide 2015 (9/10 Punkten) und Best New Restaurant 2014, 4 Rosetten im AA Restaurant Guide 2015, Chef of the Year 2014 (Caterer and Hotelkeeper), Man of the Year 2013 (GQ), Sieger bei Great British Menu 2008 (BBC), **www.pollenstreetsocial.com; www.jasonatherton.co.uk** zu Gast bei Küchenchef Christian Ott im Hotel Schweizerhof**** Superior, St. Moritz, **www.schweizerhofstmoritz.ch**

Nathan Outlaw, Restaurant Nathan Outlaw at The St Enodoc Hotel, Rock/Cornwall, 2 Michelin-Sterne, Nr. 4 — Top 50 Restaurants in the UK im Waitrose Good Food Guide 2015 (9/10 Punkten), 4 Rosetten im AA Restaurant Guide 2015, Chefs' Chef of the Year 2015 (AA Award), **www.nathan-outlaw.com** zu Gast bei Kurt Röösli, Hotel Waldhaus*****, Sils-Maria, **www.waldhaus-sils.ch**

Isaac McHale, Restaurant The Clove Club, London, 1 Michelin-Stern, Nr. 2 — Best Restaurants in the UK — National Restaurant Awards 2014, 3 Rosetten im AA Restaurant Guide 2015, Nr. 87 — World's Best Restaurants List 2014, **www.thecloveclub.com** zu Gast bei Küchenchef Axel Rüdlin im Kempinski Grand Hotel des Bains***** Superior, St. Moritz, **www.kempinski-stmoritz.ch**

Martin Burge, Restaurant The Dining Room, Whatley Manor Hotel and Spa, Malmesbury/Wiltshire, 2 Michelin-Sterne, Nr. 16 — Top 50 Restaurants in the UK im Waitrose Good Food Guide 2015 (8/10 Punkten), 4 Rosetten im AA Restaurant Guide 2015, Chef of the Year 2009 (The Independent), Best Out of Town UK Restaurant 2009 (BMW Square Meal Award), **www.whatleymanor.com** zu Gast bei Küchenchef Bernd Ackermann, Suvretta House***** Superior, St. Moritz, **www.suvrettahouse.ch**

Text: Plaß Relations, Susanne Plaß, Hamburg; Bild: Ringhotel Landhaus Gardels

Jubiläum

Köstliches Jubiläum: 10 Jahre Rolling Chefs im Landhaus Gardels

v.l.: Viola Leyener, Florian Funke, Marc Schlürscheid, Patrick Gernsbeck

Rechtzeitig zum 10-jährigen Jubiläum der Rolling Chefs wird die neue Küche im Ringhotel Landhaus Gardels fertig sein. Am 25. Januar 2015 starten Maître Marc Schlürscheid und sein engagiertes Team zusammen mit den kochenden Freunden Patrick Gernsbeck, Florian Funke und Viola Leyener das Rolling Chef Menü. Inspiriert von den Schlossküchen des französischen Hochadels lautet das Motto 2015 *„Cuisine Royale“*.

Da dürfen Hummer, Kaviar und Trüffel natürlich nicht fehlen. Jan Peters, Inhaber vom Ringhotel Landhaus Gardels, hat zusammen mit Jorge Centelles von Rindchen's Weinkontor passende Weinbegleiter im Duett zu den insgesamt 6 Gängen ausgesucht.

Zum Dessert-Finale bittet der Küchenchef in sein nagelneues Reich, um die Gäste zwischen Pass und Herd mit süßen und pikanten Köstlichkeiten zu verwöhnen.

Das königliche Rolling Chefs Menü:

Aperitif:

Champagner Baron Albert „La Préférence“ AOC aus der Magnum Flasche

.....

Sous-Chef Philip Dau kreiert das Amuse-Gueule:

Dreierlei vom Hummer mit Erbsensprossen. 2012 Riesling Spätlese, Keller-Réserve, Baden, Deutschland & 2010 Cour-Cheverny, Domaine du Salvard, Loire, Frankreich

.....

Florian Funke reicht als Vorspeise:

Eismeerlachsforelle mit geliertem Schnittlauchrahm, Kartoffelblini und Sevruga Kaviar. 2013 Les Cornes Cuvée Rosé, Weingut Dr. Bürklin-Wolf (Bio), Pfalz, Deutschland

.....

Viola Leyener zeichnet für das Pot au Feu vom Freesisch Rind mit Trüffelroyal verantwortlich.

2013 Silvaner, Erste Lage, Langenberg, Rudolf May, Franken, Deutschland

Patrick Gernsbeck bringt den Loup de Mer

mit drei Texturen von der Pastinake und Rotweinbutter auf die Teller. 2013 Carignan, IGP, Serre Romani, Languedoc-Roussillon, Frankreich & 2009 Sangiovese „Saragio“ DOC, Valdonica, Toskana, Italien

.....

Lokalmatador Marc Schlürscheid serviert als Hauptgang:

Rebhuhnbrust und Wachtel auf Champagner-Kraut mit glasierten Trauben und Kartoffel-Mousseline. 2011 Maury, Serre Romani, Languedoc-Roussillon, Frankreich & 2013 Scheurebe Beerenauslese, Niersteiner Rosenberg, Leonhard, Rheinhessen, Deutschland

Marc Schlürscheid lernte die drei Gastköche bei seiner Station im Deidesheimer Hof kennen. Patrick Gernsbeck zog es nach Spanien, wo er seit 2009 an der Seite von Gerhard Berktold das Restaurant „Basic“ auf Mallorca erfolgreich betreibt. Viola Leyener besticht mit Enthusiasmus und Bodenständigkeit im familiengeführten Hotel Hof Ginsberg (Hilchenbach-Lützel). Das Gast-Trio komplettiert Florian Funke vom Seehotel am Stausee in Gerolstein. Seine Leidenschaft sind leichte, regionale Gerichte von der Eifelregion geprägt.

Das Jubiläums-Menü der Rolling Chefs kostet 95 € pro Person inklusive Aperitif, begleitender Weine und Mineralwasser. Die Auftaktveranstaltung ist bereits ausgebucht, doch das Menü „Cuisine Royal“ wird noch bis zum 22. März im Restaurant Gardels angeboten, damit sich die Gäste wie ein „König in Frankreich“ fühlen. Um die herrlichen Weine ohne Reue in vollen Zügen genießen zu können, bietet das Ringhotel Landhaus Gardels seine modern eingerichteten Zimmer zu Sonderpreisen unter dem *Stichwort: Rolling Chefs 2015* an:

Standard: EZ € 75,00 / DZ € 108,00
Komfort: EZ € 89,00 / DZ € 128,00
Studio: DZ € 158,00

www.gardels.de.

Auszeichnung

Text und Bild: Presse Europapark

In Rekordzeit: Zweiter Michelin-Stern für das Restaurant „Ammolite“ im Europa-Park Rust

Großer Erfolg für das Gastronomiekonzept im Europa-Park

Das Fine-Dining Restaurant *„Ammolite - The Lighthouse Restaurant“* im Hotel Bell Rock im Europa-Park ist bereits gut zwei Jahre nach Eröffnung mit dem begehrten zweiten Michelin-Stern ausgezeichnet worden.

Europa-Park-Geschäftsführer Thomas Mack: *„Was dieses hoch motivierte Team um Peter Hagen mit tollen jungen Köchen und erstklassigen Servicemitarbeitern auf die Beine gestellt hat, ist schon außergewöhnlich und erfüllt mich mit Stolz. Küchenchef Peter Hagen hat in kürzester Zeit die Herzen der Gourmets mit großer Kreativität und hoher Disziplin erobert. Hagen steht für eine moderne, neuzeitliche, internationale Küche, ohne die Wurzeln und den Bezug zur Region zu verlieren.“*

Peter Hagen (Jahrgang 1977) (Bild) ist ein Koch mit Leidenschaft. Zuletzt war er im mit zwei Michelin- Sternen ausgezeichneten Restaurant „Cheval Blanc“ des Hotels Les Trois Rois in Basel tätig. Seit Eröffnung 2012 arbeitet er im Restaurant Ammolite, dem weltweit einzigen Restaurant in einem Freizeitpark, das mit zwei Michelin-Sternen ausgezeichnet wurde. Der aus Bregenz stammende Peter Hagen hat in renommierten Häusern wie der Schwarzwaldstube der Traube Tonbach bei Harald Wohlfahrt oder auch in der Villa Joya, dem einzigen Zweisterne-Restaurant in Portugal, gearbeitet. Was hat Hagen von Deutschlands bestem Koch, Harald Wohlfahrt, in der Traube Tonbach an Erfahrungen mitgenommen? „Von Harald Wohlfahrt habe ich sehr viel gelernt, am meisten vielleicht von seiner Disziplin und seiner Präzision im Detail.“

„Ehrliche Küche“

Bei seinen vielen internationalen Stationen hat Hagen zahlreiche Inspirationen bekommen und seine eigene Handschrift erarbeitet: Bekanntes und Neues fügt er auf seine feinsinnige Art zusammen. Der junge Küchenchef sieht seinen Stil geprägt von der klassischen französischen Küche mit mediterranem Einfluß. Vier Kriterien haben für ihn stets Priorität: Frische und Qualität, aber auch Leichtigkeit und Finesse. Hagen: „Wir kochen international, wollen aber immer auch den Bezug zur Region behalten. Mir ist wichtig jedes Produkt durch ausgewählte Begleiter zu stärken. Es soll eine ehrliche Küche sein ohne viel Hokuspokus.“

www.ammolite-restaurant.de

In eigener Sache

Wir wünschen allen
Gourmet-Classic-Lesern
ein frohes und friedliches Weihnachtsfest
sowie ein erfreuliches, erfolgreiches
und gesundes neues Jahr!

Ihr Gourmet-Journal-Team

Text: München (dpa/tmn)

Jahreswechsel

Silvester — „Around the World“

Berlin, Amsterdam und London über Silvester sehr gefragt

Bild: Hans Ringhofe

Berlin ist das beliebteste Reiseziel der Deutschen zum Jahreswechsel. Das hat das Online-Reiseportal Tripadvisor ermittelt. Die Hotelpreise steigen zu Silvester in der Hauptstadt und anderen europäischen Metropolen an. Für eine Reise über Silvester ist Berlin offenbar sehr attraktiv: Das Internetportal Tripadvisor zählt für die Bundeshauptstadt zwischen dem 27. Dezember 2014 und 4. Januar 2015 bei Nutzern aus Deutschland die meisten Suchanfragen. Auf Platz zwei der beliebtesten Silvester-Reiseziele liegt Amsterdam, danach folgen London und Paris. New York ist für die deutschen Jahreswechselurlauber die interessanteste Stadt außerhalb Europas und rangiert auf Platz fünf. Danach folgen Hamburg, Dubai und Prag auf den Rängen sechs bis acht. Der durchschnittliche Preis für ein Hotelzimmer steigt erwartungsgemäß im Reisezeitraum zum Jahresende an. Die Hauptstadt dürfte jedoch nicht zuletzt wegen des vergleichsweise günstigen Preises derart beliebt sein. Laut Tripadvisor liegt der Hotelpreis hier zum Jahrswechsel bei 111 Euro und damit knapp unter dem in Hamburg von 114 Euro. In Paris (195 Euro) und London (205 Euro) muss mit höheren Übernachtungskosten gerechnet werden. Dubai mit 210 Euro durchschnittlichem Übernachtungspreis sowie New York mit 326 Euro sind dagegen vergleichsweise teuer.

Berlin
Bild: Enrico Verworner

Text: dpa

Berlin

Mit David Hasselhoff, Tokio Hotel und dem Star-Geiger David Garrett können dieses Jahr wieder Tausende in Berlin am Brandenburger Tor Silvester feiern. Mehr als 20 Bands und Künstler sollen am 31. Dezember auf Deutschlands größter Silvesterparty auftreten. Im Programm stehen auch die Schlagersänger Roland Kaiser und Howard Carpendale. «Wir haben es geschafft, David Hasselhoff aus London noch zu kriegen», sagte Harry Seedorf vom Veranstalterteam in Berlin. Hasselhoff spiele abends noch in Großbritannien und werde dann mit einem Privatjet einfliegen. 25 Jahre nach dem Mauerfall wolle er seinen Song «Looking for Freedom» singen.

Bild: Travel London
London

New York

Text: silvesterparty.in

Ein wirklich bombastisches Erlebnis zum Jahreswechsel garantiert einem der Aufenthalt in New York. Die Weltstadt ist an Attraktionen und Sehenswürdigkeiten nicht zu überbieten. Nicht umsonst wird sie auch die Stadt, die niemals schläft genannt. Sie zählt über 8 Millionen Einwohner, was sie zur größten Stadt der Vereinigten Staaten macht. Die an der Ostküste der USA gelegene Metropole ist genauso reich an architektonischen Meisterwerken wie an Museen, Theatern, Clubs und Restaurants. Hier bekommt man wirklich alles, was das Herz begehrt und das zu jeder Jahreszeit. So verlebt man hier auch den letzten Tag des Jahres auf einzigartige Weise. Der so genannte Big Apple zelebriert Silvester wie keine zweite Stadt in der Welt.

Moskau

Text: silvesterparty.in

Der russisch-orthodoxen Tradition folgend gibt es das eigentliche Silvester in Moskau nicht unbedingt in der Form, wie es in unseren Gefilden vertraut erscheint, denn hier werden Weihnachten und Silvester an einem Tag gefeiert. Zu den bekanntesten Sitten und Gebräuchen zählen dabei die Wahrsagerei mit geschmolzenem Wachs, ähnlich unserem Bleigiessen, sowie das Reichen von Borschtsch und Kutya als Symbol der Hoffnung bzw. das Verspeisen von Honig und Mohn als Zeichen für Freude und Erfolg. Um Punkt Mitternacht versammeln sich die Moskauer dann auf dem berühmten Roten Platz und stoßen mit dem Glockenschlag um Mitternacht auf das neue Jahr an.

Rio de Janeiro

Text: silvesterparty.in

Wer den Jahreswechsel nicht wie jedes Jahr zuhause mit Raclette oder Fondue verbringen möchte, sondern außergewöhnliche Erlebnisse sowie eine beeindruckende Umgebung sucht, sollte eine Reise in die brasilianische Metropole Rio de Janeiro ins Auge fassen. Dass die Brasilianer Weltmeister im Feiern sind, weiß man nicht zuletzt vom Karneval und den Weltmeisterschaften. Hier wird in der letzten Nacht des Jahres einiges geboten, was die Herzen von Feierwilligen höher schlagen lässt.

Text: Presse CIVC; Bild: Regina Uller

Legendäres

Champagner

Die Koordinaten des französischen Savoir-Vivre lauten: 49°3' Nord — 3° 57' Ost. 140 Kilometer östlich von Paris wird seit drei Jahrhunderten das berühmteste Getränk der Welt produziert: der Champagner. Die Champagne ist — von Gesetz her — winzig klein. 1927 hat die französische Regierung die Anbaufläche auf etwa 34.000 ha begrenzt. Innerhalb dieser zone delimitée gibt es vier große Gebiete: Montagne de Reims, Vallée de la Marne, Cote des Blancs und die Cote des Bar. Außerhalb dieser Landstriche darf weltweit kein Champagner produziert werden. Der Grund für diese staatlich verordnete Eingrenzung (appellation d'origine contrôlée) ist neben der Exklusivität die Beschaffenheit des Bodens. Die Champagne besteht aus Kreide, bedeckt von einer zarten Humusschicht. Ideal für Rebstöcke! Die Kreideschicht arbeitet wie eine natürliche Klimaanlage: die Wärme, die sie tagsüber speichert, gibt sie nachts — fein dosiert — wieder ab. Gleichzeitig sorgt sie für eine gleichmäßige Verteilung des Regenwassers.

Die vier Anbaugebiete der Champagne gliedern sich übrigens in insgesamt 324 Weinbaugemeinden, so genannte crus. Die Gemeinden, deren Trauben den höchsten Verkaufspreis erzielen, dürfen die Bezeichnung grand cru führen. Dasselbe gilt für einen Champagner, der ausschließlich aus Trauben von Grand-Cru-Gemeinden gekeltert wurde. Zur Stunde zählt die Champagne 17 grand crus und 40 premier crus. Gesetzlich festgelegt ist auch das Rohmaterial des Champagner. Nur drei Rebsorten dürfen zwischen Reims und Troyes gekeltert werden: die roten Trauben Pinot Noir und Pinot Meinier, die dem Champagner Kraft und Körper verleihen, sowie die weiße Traube Chardonnay, die ihm die Rasse und die Frische gibt.

Die Könige unter den Champagner sind aber die so genannten millesimes. Das sind Champagner, die aus Trauben eines einzigen Jahrgangs gekeltert wurden. Diese Jahrgangschampagner sind von großem Charakter, aber auch von hohem Preis. Denn nur aus besonders guten Weinlesen werden millesimes gemacht. Das entsprechende Jahr wird auf dem Etikett der Flasche vermerkt.

Auszeichnungen

Text/Bild: Guide Michelin

Michelin Schweiz 2015: Achtzehn neue Sterne-Restaurants

Die Schweiz ist und bleibt das Land mit den meisten Michelin-Sternen pro Kopf. In der neusten Ausgabe des Guide Rouge sind 18 neue Sterne-Restaurants hinzugekommen. Damit haben die Eidgenossen nun die Auswahl unter 117 Sterne-Adressen — über ein Drittel mehr als vor fünf Jahren. Allein vier Neulinge befinden sich in der Region Basel: das Les Quatre Saisons in Basel, die Sonne in Basel/Bottmingen, das Landgasthof Talhaus in Bubendorf und das Schlüssel in Oberwil. In Zürich erhielten das Maison Manesse und das Sankt Meinrad einen Stern. Und auch das Tessin bekommt Verstärkung: Hier zeichneten die Tester das Tentazioni in Cavigliano aus. Nichts geändert hat sich an der Spitze: Alle 19 Zwei-Sterne-Betriebe haben ihre Auszeichnungen verteidigt. Und ganz oben halten Benoît Violier im Hôtel de Ville und Andreas Caminada im Schloss Schauenstein ihre drei Sterne.

Michelin-Sterne in Holland

Mit einer Rekordzahl von 14 Sternen sind Restaurants der niederländischen Hauptstadt Amsterdam ausgezeichnet worden. Insgesamt erhalten 105 Restaurants in Holland die begehrte Auszeichnung für Spitzengastronomie. Fünf Küchenchefs schweben neu im "Sternenhimmel". Wie in Maastricht bekanntgegeben wurde, können sich insgesamt 84 Restaurants in den Niederlanden mit einem Stern schmücken. Drei Lokale in Amsterdam, Nuenen und Harderwijk rücken in die Zwei-Sterne-Kategorie auf. Damit gibt es nun 19 niederländische Zwei-Sterne-Häuser, ebenfalls ein Rekord. Die Zahl der Drei-Sterne-Häuser bleibt mit zwei unverändert. An der Spitze der ausgezeichneten niederländischen Provinzen steht weiterhin unangefochten Nordholland mit 31 Sternerestaurants, zu denen nun vier neu dazugekommen sind.

+++ 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