classic digital Gourmet journal

Elektronische Zeitung des Internetportals www.gourmet-classic.de · Ausgabe 53 / Januar 2015

Koch- und Weinkurse

Lust auf Kochen!

Mehr Kochkurse und Rezept-Tipps finden Sie unter
www.gourmet-classic.de

Text: Landhaus Scherrer; Bild: K.F.

Landhaus Scherrer, Hamburg

Bei diesem Kochkurs können Sie dem Sternekoch Heinz O. Wehmann über die Schulter schauen, jederzeit Fragen stellen und dabei die handwerklichen Tipps und Tricks zu einem Themenbereich erlernen. Gestartet wird in der Vorbereitungsküche, Sie legen selber Hand an und schnibbeln unter Aufsicht fleißig in der Küche. Zur Stärkung wird Ihnen nebenbei aus der Küche Fingerfood serviert und 2 kleine Tellergerichte motivieren ihren Gaumen. Danach dürfen Sie zum Pass, dem Herzstück der Küche. Im vorderen Bereich der warmen Küche können Sie dem Chefkoch über die Schulter schauen und dabei die spannenden Tipps und Tricks erlernen. Sie stehen dabei live in der à la carte Küche und dürfen das Mittagsgeschäft miterleben. **www.landhausscherrer.de**

Text: Stadtpfeiffer; Bild: K.F.

Stadtpfeiffer, Leipzig

Keine Angst: Kaviar sind Fischeier, die Trüffel ist nur ein Pilz. Aus Anfängern werden Kenner, und Kenner werden perfekter. Satt werden alle. Mancher vom Naschen schon während unserer kleinen Warenkunde. Delikatessen und Bratkartoffeln. Alles Handwerk… Schlegel, Detlef — eine schnörkellose Küche, in der man die Wahrheit der Produkte schmeckt Völlig unangestrengt erfahren Sie weltstädtische Klasse. **www.stadtpfeiffer.de**

Text: Schuhbeck; Bild: K.F.

Schuhbecks feine Fischgerichte

„Mit meinen feinen Fischgerichten haben Sie Ihre Liebsten ruckzuck an der Angel!“

Keine Angst vor kleinen Tieren — mit unserem neuen Fischkurs wird jeder zum Kapitän in seiner Küche! Denn Fisch, Scampi & Co. sind nicht nur kalorienarm und ausgesprochen gesund, sondern auch unkompliziert. Es braucht nur ein bisserl „Gewusst wie!“ — schon zaubern wir daraus feine, schnelle Gerichte — nicht nur für Seebären und Meerjungfrauen. Wir verraten Ihnen Schuhbecks beste Tipps rund um die feine Fischküche: zum Beispiel, wie man Fisch filetiert und welche Art des Garens zu welchem Fisch passt. Wir lüften das Geheimnis des perfekt gebratenen Fischfilets mit krosser Haut. Und wenn die Jahreszeit passt, widmen wir uns auch den feinen Meeresfrüchten und lernen, wie man Krustentiere knackt. **www.schuhbeck.de**

Aktionstag

Text und Bild: ZEIT Unternehmenskommunikation und Veranstaltungen

Erster ZEIT Kochtag am 17. April 2015

DIE ZEIT startet großen Aktionstag zum Thema Kochen

Die Wochenzeitung DIE ZEIT ruft in diesem Jahr erstmalig zu einem bundesweiten Aktionstag zum Thema Kochen auf. Der ZEIT Kochtag, der am 17. April 2015 stattfinden wird, steht unter dem Motto „So isst Deutschland“ und will möglichst viele Menschen dazu anregen, selbst zu kochen und sich mit ihrem Essen bewusst auseinanderzusetzen.

Jeder, der Spaß am Kochen hat und gutes, selbstgemachtes Essen schätzt, kann sich am ZEIT Kochtag beteiligen — sei es in Form eines privaten Kochabends mit Freunden oder durch die Teilnahme an einer öffentlichen Veranstaltung. Über die Möglichkeiten, am ZEIT Kochtag teilzunehmen, informiert die Website www.zeit-kochtag.de.

Neben privaten Kochaktionen sollen um den 17. April 2015 auch zahlreiche öffentliche Veranstaltungen rund um die Themen Kochen, Ernährung und Genuss stattfinden. Vereine und Unternehmen, Restaurants und Hotels in ganz Deutschland organisieren eigene Veranstaltungen und verbreiten damit die Idee des ZEIT Kochtags. Interessierte Organisationen können sich per E-Mail an kochen@zeit.de an die Initiatoren des Projekts wenden.

Rainer Esser, Geschäftsführer des ZEIT Verlags: „Die Themen Kochen und gutes Essen passen perfekt zur ZEIT, und das nicht nur, weil unser Chefredakteur ein begnadeter Koch ist. Die Information über gesunde Ernährung ist auch von hoher gesellschaftlicher Relevanz. Mit der Wochenmarkt-Kolumne im ZEITmagazin, dem Ernährungsspezial MahlZEIT oder auch der Konferenz Agrar & Ernährung konnten wir in den letzten Jahren viele wichtige Akzente setzen. Wir freuen uns daher sehr auf dieses neue Großprojekt, mit dem wir und unsere Partner eine genussvolle, nachhaltige Esskultur in Deutschland fördern wollen.“

Der ZEIT Kochtag wurde als gemeinsame Initiative mit dem Hausgerätehersteller Gaggenau, dem Lebensmittelhändler EDEKA sowie Slow Food Deutschland e.V. als ideellem Partner ins Leben gerufen. Prominente Botschafter wie Cem Özdemir, Bundesvorsitzender Bündnis 90/Die Grünen, die Schauspielerin Iris Berben und Spitzenköchin Cornelia Poletto unterstützen den bundesweiten Aktionstag. Auf der Projektwebsite erklären sie, was ihnen gutes Essen bedeutet und weshalb sie den ZEIT Kochtag unterstützen.

www.zeit-kochtag.de

Text: Nicole Oehl, MARO und PARTNER; Bild: Kameha Grand Zürich

Kochtalent

Senkrechtstarter Norman Fischer wird Küchenchef des Yu Nijyo im Kameha Grand Zürich

Ein junger Koch, der bereits in seiner ersten Stelle als Küchenchef gleich einen Michelin-Stern erreicht, muss außerordentlich talentiert sein. Davon ist Carsten K. Rath, Gründer und CEO der Kameha Hotels & Resorts, überzeugt und bot Norman Fischer, Küchenchef im „La Terrasse“ in Bremen, eine neue Herausforderung an: Norman Fischer wird die Küchenbrigade des Yu Nijyo, dem japanischen Fine-Dining Restaurant im Kameha Grand Zürich führen. Der nächste Schritt zur kulinarischen Exzellenz im Kameha Grand Zürich, nachdem schon Raoul Mühlan als Executive Chef gewonnen werden konnte. Norman Fischer stammt aus Hamburg und absolvierte seine Lehre im Restaurant „Die Insel“ in Hannover. Seine Wanderjahre führten ihn durch die Küchen hoch dekorierter Gourmet-Restaurants

von Gstaad bis Berlin. Prägende Stationen waren zum Beispiel das mit drei Michelin-Sternen ausgezeichnete Victor´s Gourmet-Restaurant Schloss Berg, wo er unter Christian Bau arbeitete und die drei Jahre als Sous-Chef bei Dirk Luther im „Restaurant Meierei Dirk Luther“ in Glücksburg, über dem zwei Michelin-Sterne glänzen. Im Gourmet-Restaurant „La Terrasse“ im Parkhotel Bremen kochte er sich in seiner ersten Station als Küchenchef auf Anhieb in die Liga der Köche mit „höchster Kreativität und bestmöglicher Zubereitung“, wie der Gault Millau die Spitzenklasse der besten Köche definiert. Ein Stern im Guide Michelin, 17 Punkte im Gault Millau, sieben Pfannen im Gusto als „bestes Restaurant in Bremen“ sind eine bemerkenswerte Bilanz für einen Newcomer.

www.kamehagrandzuerich.com

Besondere Orte

Text: mk-Salzburg; Bilder: Hotel St.Georg

Skikurs mit Erfolgsgarantie: „LEARN TO SKI — BACK TO SKI“ im Gasteiner Hotel St. Georg

Skifahren lernen mit Erfolgsgarantie — das verspricht das Vier Jahreszeiten Hotel St. Georg**** in Bad Hofgastein. Nach den Weihnachtsferien ist „Learn to ski — back to ski“ das Motto in dem gemütlichen, traditionsreichen Haus. Dann heißt es „Auf die Piste!“ für alle Skianfänger oder jene, die nach einer „Skipause“ wieder etwas Übung vertragen können. An drei Skikurstagen (jeweils vier Stunden) lernen Interessierte mit den professionellen Gasteiner Skilehrern das Skifahren. Teilnehmer können nur gewinnen: Denn sollte es mit dem Skifahren wider Erwarten nicht klappen, wird das Geld für den Skikurs zurück bezahlt. Das Fünf-Tage-Package im Hotel St. Georg rundet das Skitraining mit erholsamen Extras ab. Mit dem kostenlosen Skibus kommen Gäste des Hauses bequem zum Ausgangspunkt ihrer Skitage in Gastein und wieder retour. Im Wellness- und Spabereich entspannen Skifahrer im Gasteiner Thermalwasser und lassen sich von Kopf bis Fuß verwöhnen. Die Teilmassage für sportliche Skifahrer ist im Zimmerpreis inbegriffen. Nach Lust und Laune schöpfen St. Georg-Gäste aus der Wellnesspalette — von der Aromaölmassage über Klangschalentherapie und Shiatsu bis hin zur La Stone Therapie, Beauty- und der Saunaerlebnislandschaft. Bewusste Gourmets schätzen die gesunden Köstlichkeiten aus regionalen Qualitätsprodukten. Vom vielfältigen Frühstücksbuffet mit allem, was das Herz begehrt bis zum Gourmet-Dinner oder Themenbuffet am Abend darf nach Herzenslust geschlemmt werden. Das Hotel St. Georg ist ein Haus der Johannesbad Gruppe, die seit über 50 Jahren für gesunde Lebensqualität steht. Die Wintersportregion Gastein zählt zu den größten und schönsten Skigebieten des Salzburger Landes.

www.stgeorg.com

Wellness

Text: MARO und PARTNER; Bild: Falkensteiner Hotels & Residences

Romantische Tage mit Wellness-Plus in der Thermenregion Stegersbach

Falkensteiner Kräuterbad im Balance Spa 2

Zeit, die ganz exklusiv und ungeteilt dem Partner, der Partnerin, gewidmet ist, ist wohl das schönste Geschenk für einen lieben Menschen. Für solche romantischen Auszeiten vom Alltag haben die Thermenhotels in Stegersbach im Südburgenland verschiedene Angebote aufgelegt. Liebevolle Überraschungen für den Valentinstag, die sowohl dem Beschenkten wie auch dem Schenkenden eine Freude machen. Wellness- und Wasserfreuden in der Therme Stegersbach statt Skiurlaub, kulinarische Entdeckungen aus den südburgenländischen Küchen und Weinkellern und eine sanfte Hügellandschaft, die zu weiten Spaziergängen einlädt, schaffen schöne gemeinsame Erinnerungen. Im Falkensteiner Balance Resort liegt Liebe in der Luft. Das 5-Sterne-Lifestyle- Hotel ist eine traumhafte Hochzeits-Location mit Rosenpavillon für Trauungs-Zeremonien, Ballsaal, weitläufigem Garten und luxuriösen Suiten für die Hochzeitsnacht. Kleine romantische Fluchten halten die Liebe frisch und jung wie am Tag des Jaworts. Soll ein Strauß roter Rosen das Zimmer schmükken, ein Champagner-Frühstück ans Bett serviert werden? Für Entspannung und Erholung steht zusätzlich zur öffentlichen Therme Stegersbach, die durch einen Glasgang mit dem Hotel verbunden ist, das hoteleigene Acquapura SPA mit Innen- und Außenpool, Saunen, Dampfbad und Solarium zur Verfügung.

www.falkensteiner.com

Text: Kommunikation SARRASANI GmbH; Bild: Mike Schiller

Event

SARRASANI TROCADERO
DINNER-VARIÉTHEATER DRESDEN

Sarrasani-Benefizgala: Diese Stars kommen zur Galanacht

von vorne nach hinten: Künstler Yello aus der aktuellen Show „Sarrasani PUR“, André Sarrasani, Viola Klein und der Moderator der kommenden Galanacht: Wolfgang Lippert

Sie setzen sich ein für die gute Sache und wollen bei der diesjährigen Sarrasani Galanacht der Stars möglichst viele Spenden sammeln: Zahlreiche Prominente haben ihre Unterstützung für die traditionsreiche Benefizgala am 5. Februar im Chapiteau am Wiener Platz zugesagt. So werden Wolfgang Lippert und Andrea Ballschuh als Moderatoren durch den Abend führen. Mit von der prominenten Partie sind René Kollo, Eva Lind, Motsi Mabuse, Dirk Michaelis, Katrin Weber und die Country Band Truck Stop.

Eigene Kunststücke aufführen, gemeinsam mit den Künstlern der aktuellen Sarrasani-Show Pur auftreten oder auch Lose für eine Tombola verkaufen: Bei der Galanacht der Stars setzen sich Prominente in Szene, um sich gemeinsam mit dem Ensemble und Unternehmenschef André Sarrasani für zwei gemeinnützige Organisationen einzusetzen: zum einen für die Patientenorganisation für angeborene Immundefekte (dsai), zum anderen für Hope Cape Town, die sich für AIDS-kranke Kinder und Jugendliche in Kapstadt engagiert. Die beiden Vereine erhalten den Reinerlös des Abends sowie die gesammelten Spenden.

In diesem Jahr konnten André Sarrasani und Viola Klein bekannte Persönlichkeiten für den exklusiven Abend gewinnen: Als Moderatoren fungieren die Fernseh- und Radiomoderatorin Andrea Ballschuh sowie der Sänger, Moderator und Entertainer Wolfgang Lippert. Das Publikum zum Staunen bringen werden Startenor René Kollo, die österreichische Sopranistin Eva Lind, die Tänzerin und Tanztrainerin Motsi Mabuse („Let's dance“ und „Das Supertalent“), Kabarettistin Katrin Weber sowie der Balladensänger Dirk Michaelis. Ebenfalls mit von der Partie wird die deutsche Country Band „Truck Stop“ sein. Viele prominente Losverkäufer haben ihr Kommen ebenfalls schon zugesagt.

Eintrittskarten für die Galanacht der Stars, zu der neben der Show auch ein Gourmet-Menü von Starkoch Mirko Reeh gehört, sind ab sofort im Vorverkauf erhältlich und können unter der Hotline (0700) 727 727 264 (0,14 Euro/Min.) sowie auf www.sarrasani.de zum Preis von 129,00 Euro (Kategorie 2) und 149 € (Kategorie 1) erworben werden. Ein Firmentisch für zehn Personen ist für 200 € Euro pro Person erhältlich inkl. Shuttle, Getränke, Menü und Show. Das Sarrasani-Verkaufsbüro am Wiener Platz ist montags bis freitags von 9 bis 19 Uhr und samstags von 10 bis 15 Uhr geöffnet.

Für die laufende „Sarrasani Trocadero Dinnershow“ der elften Spielsaison, die bis zum 8. Februar 2015 läuft, können weiterhin Karten bestellt werden unter:

www.sarrasani.de

Text: Sabine Mutschke; Bilder: Andreas Türpe

Reise & Genuss

22. Reisetage von schulz aktiv reisen vom 16. bis 18. Januar 2015

Ein Mekka für aktive Reisefans: Die 22. schulz aktiv- Reisetage entführen charmant in die Ferne und laden vom 16. bis 18. Januar in die BÖRSE der MESSE DRESDEN ein.

Hier werden auch die Geschmacksnerven zum Fernweh verführt.

Fremde Länder aktiv entdecken — wer nach diesem Motto seinen Urlaub plant, der sollte sich die 22. schulz aktiv - Reisetage am 17. und 18. Januar vormerken. Hier kommen vor allem Freunde von Natur-, Wander- und Erlebnisreisen auf ihre Kosten.

Über 45 Reiseleiter und Partner begeben sich aus mehr als 30 Ländern extra nach Dresden.

Sie laden gemeinsam mit den Reisespezialisten von schulz aktiv an 40 landestypisch dekorierte Stände ein. Hier kann man bei einem Tee oder kleinen Snacks Details über Länder und Sitten aus erster Hand erfahren und sich sein nächstes Traumziel zur besten Reisezeit wählen.

So hat Reiseleiter Radu aus Rumänien immer einen besonderen Schafskäse im Gepäck, der seine Schilderungen und Bilder von der beeindruckenden rumänischen Natur- und Bergwelt köstlich untermalt. Auch ein Schlückchen Wodka auf die sprichwörtliche Gastfreundschaft schenken Reiseleiter aus Russland und Polen hin und wieder aus. Und am Stand von Madeira kann man das dortige Nationalgetränk verkosten — den Poncha als eine erfrischende Mixtur aus frisch gepresstem Orangensaft, Honig und Zuckerrohrschnaps. Zum originalen Mixen gehört der hölzerne „Caralhinho“, eine Art Quirl, um insbesondere den Honig gut aufzulösen.

Ein Besuch eines authentischen Poncha-Cafés ist auf den Touren mit schulz aktiv reisen auf Madeira übrigens ein fest geplanter Stopp. Der Dresdner Veranstalter ist seit 25 Jahren mit seinen Kunden unterwegs und reist nach wie vor in betont kleinen Gruppen mit 12 bis 14 Teilnehmern. So sind der spontane Stopp in einem Cafe und der Kontakt zu Einheimischen unkompliziert möglich, und damit wird jede Reise individuell.

Herzstück der Reisetage am Wochenende sind mehr als 120 persönliche Reiseberichte, in denen Reisende oder Reiseleiter innerhalb von 30 Minuten mit viel Herz in die ganze Welt entführen. Sie finden zu jeder vollen Stunde parallel in sieben Räumen statt. Ob Wandern durch den Kräuterduft auf Kreta, Entdecken wilder Landschaften auf Island oder Husky-Schlitten-Touren im Hohen Norden — wer gern Land, Leute und die Natur kennenlernen möchte und sein Urlaubsziel am liebsten aktiv erobert, findet hier jede Menge Anregungen. Schwerpunkt, u.a. nach Chile, Bolivien und Nepal.

Was für die schulz aktiv reisetage sehr typisch ist, sind die vielen Nischen und Inseln zum Verweilen. Denn viele Besucher bleiben mehrere Stunden und schätzen die Atmosphäre für einen ausgiebigen Plausch mit den Reiseexperten aus aller Herren Länder. Für die Stärkung zwischendurch sorgen Stände von Dresdner Anbietern von internationalen Spezialitäten.

So gehört Lena vom „Kosakenhof“ bereits zum Inventar, denn ihre Pelmeni und ihr Borschtsch sind legendär. Bei Maria von „El Mercadito“ kann man sich nach lateinamerikanischem Gusto stärken oder auch typische Lebensmittel mit nach Hause nehmen. Ein marokkanischer Stand bietet kräftigen Kaffee aus silbernen Kannen und bereitet einen orientalischen Gulasch mit Mandeln und Backpflaumen zu, der sich für manchen Stamm-Besucher zum kulinarischen MUSS entwickelt hat. Die Reise-Kneipe sorgt unter anderem für internationale Getränke und Biere, und Freunde von Gewürzen kommen am Stand von „Zaffaran“ aus dem Schnuppern nicht heraus.

Weitere Informationen über die Reisetage und insbesondere den Zeitplan der Vorträge auf den Reisetagen gibt es im Internet unter **www.reisetage-dresden.de**

Messe

Text und Bilder: Agentur Plaß Relations, Susanne Plaß

8. „Tour de Gourmet Jeunesse“ ein voller Erfolg am 11. Januar 2015

Spannendes Genuss-Hopping zwischen Schleswig * Friedrichstadt * St. Peter-Ording

Es ist das ultimative Geschenk für Genießer, zum Geburtstag, Schul- und Uniabschluss, zur Verlobung oder gar Hochzeit: die „Tour de Gourmet Jeunesse“. Seit acht Jahren sorgt das erlebnisreiche Restaurant-Hopping als Teil des traditionsreichen Schleswig-Holstein Gourmet Festivals für einen Run auf die begrenzten Karten. Denn nur 40 jungen Feinschmeckern zwischen 18 und 35 Jahren ist es vergönnt, die spannende Fahrt in 15 Audi VIP-Fahrzeugen durch das herrliche Land zwischen Nord- und Ostsee mitzumachen und dabei in drei ausgewählten Restaurants zu dinieren. Jedes Jahr gibt es eine andere Route zu den derzeit 15 Mitgliedshäusern der ausrichtende Kooperation Gastliches Wikingland e.V. *„Ich habe jeden Tag im Sommerurlaub auf die Internetseite des Schleswig-Holstein Gourmet Festivals geschaut, um den Buchungsstart für die Tour de Gourmet Jeunesse nicht zu verpassen“*, sagte Malte Martens. Der 27-jährige Bremer arbeitet in Bregenz/Österreich und nimmt die Tour zum Anlass, sich mit seinem besten Freund Jan Heidorn aus Sylt und seiner Freundin Susann aus Bielefeld zu treffen. Die Geschwister Kai, Max und Ina Reimers sind

Wiederholungstäter und freuen sich auf neue Kontakte bei den stets wechselnden Tischnachbarn. Larissa Bormann hat ihrem Freund Lennart die 8. TdGJ unter den Weihnachtsbaum gelegt. „Wir feiern hier Debüt und sind total begeistert! Jetzt hängt für mich die Messlatte aber sehr hoch“, erklärt der Optiker freudestrahlend und überlegt, seine hübsche Freundin im Gegenzug zum Gastspiel von 2-Sterne-Maître Diethardt Urbansky am 2.2.15 im Park Hotel Ahrensburg einzuladen.

Die Tour de Gourmet Jeunesse wird gern als Kontaktbörse für Berufseinsteiger, für neue Geschmackserlebnisse, zum Kennenlernen der hohen Küchenkunst oder als amüsantes Treffen mit Gleichgesinnten gesehen! Im digitalen Zeitalter wird der direkte Kontakt junger Menschen untereinander immer wichtiger: ob als Single, Paar oder mit Freunden — reger Austausch ist garantiert!

Susanne Hallmayer aus Hamburg war begeistert, dass sie letzte Woche durch eine Absage mit ihrer Freundin aus München, Carolin Wilte, nachrücken konnte. Daniel Spiekermann (31 Jahre) hat bereits das Debüt der TdGJ miterlebt und hat seitdem viele neue Freunde gefunden u.a. Ronja (31 J.) und Florian Beuchtling (32 J.). Beide haben 2014 geheiratet und sind bereits das 5. Mal auf der Genussfahrt durch Schleswig-Holstein dabei und bringen immer neue Freunde auf den Geschmack.

Die 8. Sinnestour führte die Gäste von Schleswig über Friedrichstadt bis nach St. Peter-Ording. Marion und Hans-Werner Behmer begrüßten die 40

Gäste am Sonntag, dem 11. Januar 2015, um 12 Uhr in ihrem Waldschlösschen Schleswig mit einem Champagner Lanson. Dazu serviert der 31-jährige Küchenchef Matthias Baltz eine Praline vom Jagdfasan aus der Region. Danach gab es eine vortreffliche „offene Lasagne vom Seeteufel mit Wintertrüffel“. Nach dem ersten Kennenlernen fuhren die 15 Audi A8 Limousinen vor, um die Gäste ins pittoreske Friedrichstadt zu chauffieren.

Michaela Friese und ihr Küchenchef Kai Ehmke warteten schon mit dem Zwischengang „Lachs-Zander-Roulade an Vanillepüree“. Interessiert hörten die Nachwuchs-Feinschmecker Klaus-Peter Willhöft, Präsident der ausrichtenden Kooperation Gastliches Wikingland e.V., zu, der seine Tochter unterstützte und etwas zum 1625 erbauten Giebelhaus und der Geschichte der Holländerstadt erzählte.

Bei immer neu entstehenden Fahr- und Tischgemeinschaften werden aus Fremden Freunde!

Schleswig-Holsteins Wetter zeigte alles, was es zu bieten hatte: Schneeschauer, Regenfälle, stürmische Böen und wärmende Sonnenstrahlen. Doch die 15 adrett gekleideten Fahrer brachten die Gäste sicher und schnell ins 40 km entfernt liegende St. Peter Ording am Nordseestrand. Dort hatten Karin Brockmeier, Direktorin im ambassador hotel & spa, und ihr Team die Tische im Restaurant Sandperle wunderschön eingedeckt. Der Blick fiel auf eine aufgewühlte Nordsee, die sich bis kurz vor den Deich der Strandpromenade gewagt hatte. Maître de Cuisine Nils Kramer zauberte Feinheimisches mit Salzwiesenlamm und als Dessert Birne, Schokolade und Mandeleis. Begeistert blieben einige junge Gäste im 4-Sterne-Superior-Hotel, um die stürmische Nordsee und die wärmende Gastfreundschaft des ambassador hotel & spa zu genießen. Die „Tour de Gourmet Jeunesse“ kostete 80 Euro p. P. inkl. 4-Gänge-Menü, Getränke und Audi Shuttle-Service. Infos zu weiteren Terminen des 28. SHGF finden Sie unter:

www.gourmetfestival.de

LOISIUM

Wellness — Teil 1

Text: Media Kommunikationsservice Ges.m.b.H., PR-Agentur für Tourismus, Salzburg
Bilder: Loisium Wine & Spa Resorts

Neu ab 2015:
Medical Spa im LOISIUM Südsteiermark

Im Jänner 2015 öffnet im LOISIUM Wine & Spa Resort Südsteiermark ein Medical Spa auf Topniveau. Professionelle und medizinische Betreuung durch Ärzte, Körpertherapeuten, Sport- und Lifestyle-Coaches sowie individuell abgestimmte Gesundheits-Checks und Gesundheitsberatung bereichern dann Genussaufenthalte in der Südsteiermark.

Auch Elemente der Traditionell Chinesischen Medizin werden in das umfangreiche Gesundheitsprogramm des LOISIUM Wine & Spa Resort einfließen. Geleitet wird das Medical Spa im LOISIUM Südsteiermark von der Merkur Recreation, was nicht bedeutet, dass das neue Medical Spa Merkur-Versicherten vorbehalten ist. Vielmehr kann jeder, der in seinem Urlaub Körper und Seele Gutes tun möchte, ab Jänner 2015 auf das neue LOISIUM Medical Spa an der Südsteirischen Weinstraße setzen.

Alles für mentale und körperliche Gesundheit

Im Grunde weiß es jeder: Es ist ein Phänomen unserer Zeit, dass die Menschen ständig unter Stress stehen und kaum die Möglichkeit finden, zwischendurch auch richtig zu entspannen und wieder Energie zu tanken. Dass das der Gesundheit schadet, ist auch hinlänglich bekannt. Aber wie bricht man aus diesem Kreislauf aus? Genau hier setzt das neue Medical Spa im LOISUM Wine & Spa Resort Südsteiermark an und verbindet das Nützliche mit dem Angenehmen: Ein paar Tage an der Südsteirischen Weinstraße das Leben genießen und gleichzeitig den Körper im Medical Spa der Merkur Recreation durchchecken. Das Gesundheitskonzept baut auf den drei Säulen Body-Health, Mind-Health und Entschlackung auf. Für den medizinischen Vorsorge-Check stehen Ärzte, Sportwissenschaftler und Heilmasseure zur Verfügung. Neben Laborbefunden und verschiedenen diagnostischen Verfahren inklusive Hautvorsorge wird jeder Gast individuell und ausführlich zum Thema Vorsorge beraten.

Im Einklang mit fernöstlicher Tradition

Einen wesentlichen Bestandteil des neuen Gesundheitsprogramms im LOISIUM Wine & Spa Resort Südsteiermark wird die Traditionell Chinesische Medizin sein. Die TCM ist ein Diagnose- und Behandlungssystem, das der altchinesischen Weltanschauung entstammt, bei der Gesundheit als harmonisches Gleichgewicht von Körper, Geist und Seele betrachtet wird. Demzufolge werden Gäste des Medical Spa im LOISUM von speziell ausgebildeten Ärzten nach den Methoden der TCM untersucht. Ein ausführliches persönliches Beratungsgespräch inklusive Zungen- und Pulsdiagnostik gibt Aufschluss über momentane gesundheitliche Stärken und Schwächen. Darauf aufbauend wird ein individuelles Therapiekonzept entwickelt. Dieses beinhaltet je nach Bedarf fernöstliche Massagen, traditionell chinesische Behandlungsformen (Akupunktur und Moxibustion) oder eine Fünf-Elemente-Ernährungsberatung. Abgerundet wird dieses Programm durch tägliche Entspannungseinheiten. Die TCM-Experten entführen Interessierte in eine Welt rund um das Wissen von Energie, Stille und Gelassenheit und lehren den Brauchtum der chinesischen Teezeremonie.

Entspannen im LOISIUM Wine Spa

Die ganze Emotion der Südsteirischen Weinstraße liegt im LOISIUM Südsteiermark in Ehrenhausen. Das moderne Viersternehotel am Schloßberg Ehrenhausen mit einem prachtvollen Blick über die sanften Hügel der Südsteiermark wurde, wie sein Schwesternhotel im Kamptal, mit einem originellen zeitgenössischen Designanspruch konzipiert und lädt Gäste, Wein- und Spa-Liebhaber zu einem besonderen Rendezvous im Sinne „edler Tropfen“.

Herzstück des Weinhotels ist das 1.400 m2 große LOISIUM Wine Spa mit seinen hochwertigen Wein- und Beautytreatments. Als Spa-Produkt- und Treatmentpartner fungieren AVEDA, VINOBLE und COMFORT ZONE. Der Wellness- und Relaxbereich mit Saunazone und ganzjährig beheiztem Outdoorpool, Spa Lounge mit offenem Kamin, Sonnenterrasse und Weingartenliegewiese ist ein perfekter Platz, um sich ganz individuell und vom Feinsten verwöhnen zu lassen. Von dem Designhotel aus führen Erlebnistouren zu Fuß oder mit dem Rad in die malerische Umgebung des südsteirischen Weinlandes.

Statement:
Komm. Mag.
Susanne Kraus-Winkler
(Geschäftsführende Gesellschafterin)

„Mit dem neuen Gesundheitsangebot erweitern wir unser Angebot in der Südsteiermark um ein neues und für mich sehr wichtiges Angebotselement. Gerade die Naturlandschaft der Südsteiermark hat eine besondere Wirkung und ist ein idealer Platz für Regeneration und Gesundheitsvorsorge, wie er besser nicht sein könnte. Wir freuen uns sehr, dass wir mit der Merkur Recreation für dieses Angebot einen der professionellsten Partner in Österreich bekommen konnten.“

www.loisium.com

LOISIUM

Wellness — Teil 2

Text: Media Kommunikationsservice Ges.m.b.H., PR-Agentur für Tourismus, Salzburg
Bilder: Loisium Wine & Spa Resorts

Reinigung für Körper und Geist: Detox und Wine Yoga in den LOISIUM Wine & Spa Resorts

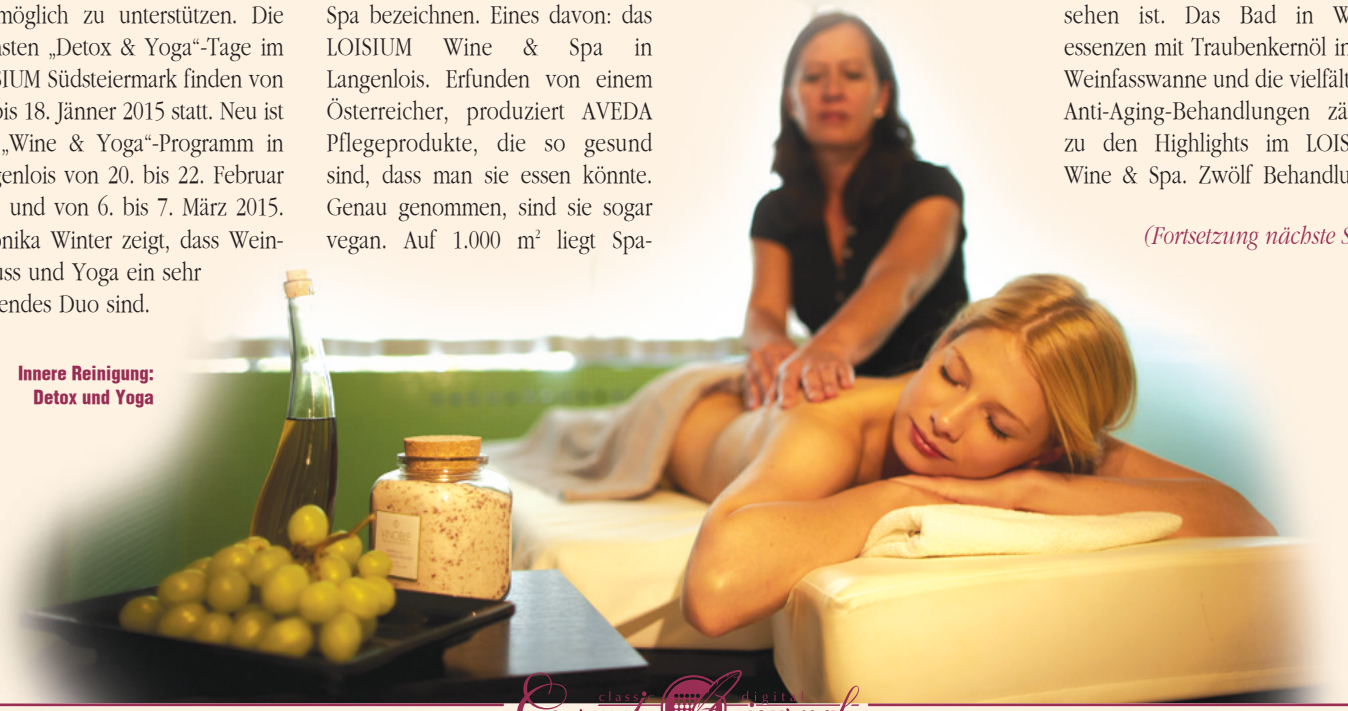
Die Weihnachtszeit und der Jahreswechsel verführen mit kulinarischen Köstlichkeiten. Das nasskalte Winterwetter hält uns allzu gern auf der Couch im Warmen. Die Folge von zu viel Genuss und zu wenig Bewegung macht sich leider meist in einer Gewichtszunahme bemerkbar. Einmal ganz abgesehen von dem oft unvermeidbaren Weihnachtsstress, der Körper und Geist belastet. Yoga belebt und hilft, Körper und Geist wieder in Balance zu bekommen. Die LOISIUM Wine & Spa Resorts in Langenlois und in der Südsteiermark bieten spezielle „Yoga & Detox"-Tage, die sich dem seelischen und körperlichen Gleichgewicht widmen. Gesundheitsexpertin Veronika Winter hat ein besonderes Programm zusammengestellt, das ein spezifisches Detox-Workout mit passender Ernährung und wohltuenden Spa-Treatments kombiniert. Die gelernte Physiotherapeutin und Yoga-Trainerin coacht die Teilnehmer in Form eines Personal Trainings, um den jeweils individuellen Weg zu Gesundheit und Wohlbefinden bestmöglich zu unterstützen. Die nächsten „Detox & Yoga"-Tage im LOISIUM Südsteiermark finden von 16. bis 18. Jänner 2015 statt. Neu ist das „Wine & Yoga"-Programm in Langenlois von 20. bis 22. Februar 2015 und von 6. bis 7. März 2015. Veronika Winter zeigt, dass Weingenuss und Yoga ein sehr passendes Duo sind.

Detox ist der Schlüssel zu Gesundheit, Schönheit und mehr Wohlbefinden. Egal ob sich jemand eine gesunde Auszeit gönnen, entschlacken, gezielt abnehmen oder etwas für seine Ausstrahlung und Jugendlichkeit tun möchte, enzymreiche Obst- und Gemüsesäfte entlasten die Verdauung, basenreiche Kost sowie spezielle Detox-Gerichte helfen, den Körper zu entsäuern. Mit Hilfe gezielter Yoga-Übungen werden die körpereigene Entgiftung angeregt und Energieblockaden gelöst. Atemübungen und tiefe Entspannung senken den Stresslevel. Der Kraftaufbau wirkt sich positiv auf die Haltung aus, die Silhouette wird straffer und der Weg zur Bikinifigur wird mittels Detox einfacher.

Genuss und Entspannung

Im Rahmen des neuen „Wine & Yoga"-Programms im LOISIUM Langenlois begleitet Veronika Winter Interessierte durch einen Aufenthalt mit Entspannung und Genuss. Nur zwölf Spas weltweit dürfen sich als AVEDA Destination Spa bezeichnen. Eines davon: das LOISIUM Wine & Spa in Langenlois. Erfunden von einem Österreicher, produziert AVEDA Pflegeprodukte, die so gesund sind, dass man sie essen könnte. Genau genommen, sind sie sogar vegan. Auf 1.000 m² liegt Spa-Gästen eine stylische Erholungswelt zu Füßen, die anspruchsvolle Wellnessfreunde mit einzigartigen Behandlungen verwöhnt. Ein Tipp: das Riesling Wine Treatment. Nach einem einstimmenden Weinzeremoniell, das die Füße verwöhnt, folgt eine auf individuelle Bedürfnisse abgestimmte Massage mit fruchtiger oder holziger Note. Ein Glas Riesling rundet das Wein-Treatment ab. Ebenso auf die natürliche Kraft der Traube setzt VINOBLE. Kenner schwören auf Inhaltsstoffe wie Resveratrol — ein Weinrebenextrakt aus roten Trauben, das ähnlich wie Botox wirkt — und Antioxidantien aus Trauben. Auch begehrt und bewährt: Viniferin mit seiner hautberuhigenden und entschlackenden Wirkung sowie Traubenkernöl, das seit Jahrhunderten als Wunderheilmittel angesehen ist. Das Bad in Weinessenzen mit Traubenkernöl in der Weinfasswanne und die vielfältigen Anti-Aging-Behandlungen zählen zu den Highlights im LOISIUM Wine & Spa. Zwölf Behandlungs-

(Fortsetzung nächste Seite)



Innere Reinigung: Detox und Yoga

LOISIUM

(Fortsetzung von Seite 8)

Wellness — Teil 2

Text: Media Kommunikationsservice Ges.m.b.H., PR-Agentur für Tourismus, Salzburg
Bilder: Loisium Wine & Spa Resorts

Reinigung für Körper und Geist: Detox und Wine Yoga in den LOISIUM Wine & Spa Resorts

räume, Relaxlounges mit Blick in die Weingärten, eine Spa Bar mit kleinen Gourmetgenüssen und eine Saunaebene mit zwei Saunen, Dampfbad und Infrarotkabine, dazu der exklusive Spa-Butlerservice und der ganzjährig beheizte Outdoorpool, die Weingartenwiese mit Schwebeliegen u. v. m. bilden die entspannende Kulisse des international mehrfach ausgezeichneten LOISIUM Spa.

Persönliche Betreuung durch Physiotherapeutin und Yoga-Expertin

„Ganz gesund sein, diesen Wunsch höre ich häufig als Physiotherapeutin und Yoga-Trainerin. Aber auch: Endlich entspannen können, schmerzfrei sein oder wieder fit werden“, erzählt Veronika Winter. So vielfältig die Wünsche und Ziele, so einzigartig sind die Menschen, die dahinter stehen. Dem entsprechend gibt es auch keinen allgemein gültigen Weg zur Zielerreichung. Individuelle Antworten müssen für jeden Einzelnen gefunden werden. „Diese Einzigartigkeit zu erkennen, hervorzubringen und zu stärken ist das Ziel und die Herausforderung in meiner Arbeit“, so Winter. Um gute Beratung zu gewährleisten und die gewünschten Ergebnisse zu erzielen, ist ein breites Wissen nötig, das sich die Fachfrau im Laufe der Jahre durch Ausbildungen und berufliche Tätigkeiten im In- und Ausland erworben hat. Nach der Diplomierung zur Physiotherapeutin studierte sie an der TCM-Akademie und spezialisierte sich zusätzlich auf „Tuina“, eine chinesische Manualtherapie. In einem viermonatigen Auslandspraktikum in Peking sowie an der Universität von Shangdong vertiefte Winter ihr Wissen. Als zertifizierte Yoga-Trainerin leitet sie seit 2004 Yoga Classes in Wien. „In meinem Personal Training kombiniere ich, abgestimmt auf individuelle Bedürfnisse, Physiotherapie, Tuina und Yoga auf einzigartige Weise“, beschreibt sie ihren persönlichen Beratungsansatz.

Die LOISIUM Wine & Spa Resorts — eines im niederösterreichischen Kamptal und eines an der Südsteirischen Weinstraße gelegen — erheben den Weingenuss in eine neue Dimension. Auf eine außergewöhnliche, exklusive Art und Weise verbinden die beiden Lifestyleresorts in zwei der schönsten Weinregionen Österreichs uralte Weintradition, zeitgenössisches Design, State-of-the-art-Urlaubswelten und exklusives „Wine & Spa“ zu einem sinnlichen Ganzen. Die Standorte sind beeindruckend.

www.loisium.com

Tex: Media Kommunikationsservice Ges.m.b.H., PR-Agentur für Tourismus, Salzburg

Besondere Orte

Köstliches Salzburger Saalachtal: Pinzgauer Spezialitäten von süß bis herzhaft

Bild: Kerstin Joensson

Das idyllische Salzburger Saalachtal liegt an der Via Culinaria, an sieben Genusswegen die durch das Bundesland Salzburg zu köstlichen regionalen Produkten führen. Egal ob Verkostungen bei Bauern, urigen Wirten oder edlen Restaurants: Die Genusswege überraschen auch im Winter Feinschmecker mit 210 empfehlenswerten Adressen, von denen zahlreiche im Salzburger Saalachtal liegen. Immerhin sind einige der Gaumenfreuden über die Grenzen des Tals bekannt: Pinzgauer Käse und Schinkenspeck, geräuchertes Rindfleisch und Edelbrände sind kulinarische Botschafter der Region. Naschkatzen führt die Via Culinaria zur Confiserie Berger. Unter dem Motto „Berg — Berger — Berglegenden“ erzeugen Hubert und Christine Berger in ihrer Manufaktur in Lofer süße Köstlichkeiten aus Schokolade. Die Chocolatiers stellen in Handarbeit aus exklusiven Zutaten süße Meisterwerke her: köstliche Pralinen, knackige Schokoladetafeln und duftende Trinkschokolade. Einmal traditionell, einmal originell geht es im Gasthof Steinerwirt in Lofer zu. Das Wirtshaus hat mehr als 400 Jahre Tradition, was man sofort beim Betreten des Haupthauses aus dem Jahr 1606 spürt. In dem vielfach ausgezeichneten Via-Culinaria-Betrieb kommen sowohl österreichische Klassiker als auch raffinierte Feinschmeckergerichte auf den Tisch. Die edlen Schnäpse des Glatzlbauern lassen kalte Füße schnell wieder warm werden. Der würzige Schnaps aus Saalachtaler Bergkräutern, den die Loferer Familie Hinterseer hier brennt, ist genau richtig, wenn das Festtagsessen zu opulent war.

Bild: Salzburger Saalachtal

www.lofer.com

CHAMPAGNE
BOLLINGER
MAISON FONDÉE EN 1829

Highlight

Text: Claudia Reichenberger; Bilder: marketing deluxe

Gourmet-Highlight in der Hahnenkamm-Woche 2015

Simon Taxacher und Holger Bodendorf zünden Genussfeuerwerk

Das legendärste Skirennen der Welt — das 75. Internationale Hahnenkammrennen auf der berüchtigten Streif — ist der Anlass für ein einzigartiges Gourmet-Highlight in den Kitzbüheler Alpen: Die beiden hochdekorierten Grands Chefs Simon Taxacher (Restaurant Simon Taxacher im Relais & Châteaux Rosengarten, Kirchberg) und Holger Bodendorf (BODENDORF'S im Relais & Châteaux Landhaus Stricker, Sylt) laden zur exklusiven *Bollinger-Gala am 24. Januar 2015* nach Kirchberg.

Wenn sich der Sieger des härtesten Abfahrtsrennens der Welt in die ewige Liste der Ski-Legenden gefahren hat, zünden die Grands Chefs Simon Taxacher und Holger Bodendorf anlässlich des 75. Hahnenkamm-Rennens ein fulminantes kulinarisches Genussfeuerwerk im Relais & Châteaux Rosengarten.

Nur einen Steinwurf von Kitzbühel entfernt laden die beiden Ausnahmekönner zur eleganten Bollinger-Gala für Gourmets und Genießer. Taxacher und Bodendorf kreieren ein 6-Gang-Dinner, das mit ausgewählten Weinen des berühmten Champagner-Hauses Bollinger begleitet wird. Karl-Frédéric Reuter, Export-Manager von Champagne Bollinger, wird persönlich anwesend sein und Außergewöhnliches wie La Grande Année 2004, Récemment Dégorgé 2002 oder La Côte aux Enfants 2009 präsentieren. Simon Taxacher und Holger Bodendorf arbeiten zum wiederholten Male zusammen.

Holger Bodendorf

Relais & Châteaux Rosengarten

Im Jahr 2000 eröffnete das Genießerrestaurant Rosengarten in Kirchberg in Tirol. Sein kometenhafter Aufstieg bescherte seinem Restaurant 2009 zwei Sterne von Guide Michelin — das erste und zugleich einzige Restaurant Tirols mit dieser Bewertung. Im Dezember 2010 wurde das Hotel und Spa Rosengarten nach 6-monatiger Bauzeit eröffnet, das in 26 Zimmern und Suiten sowie in einem charmanten SPA den exquisiten Stil des Restaurants weiterträgt. 2011 wurde das junge, avantgardistische Haus Mitglied der Vereinigung Relais & Châteaux und Simon Taxacher in den erlesenen Kreis der Grands Chefs aufgenommen. Seit Oktober 2013 zählt das Restaurant Simon Taxacher außerdem zum elitären Zirkel der „Les Grandes Tables du Monde" und steht damit auf einer Stufe mit den besten Restaurants der Welt. Mit der Verleihung der vierten Haube von Gault Millau im Oktober 2013 erfüllte sich für den Tiroler ein lang gehegter Kindheitstraum. Das Hotel Restaurant Spa Rosengarten ist eine erstklassige Destination für Wintersportler und für Anhänger würziger Bergluft von Frühling bis Herbst. Für Feinschmecker hat der Rosengarten ohnehin das ganze Jahr Hochsaison.

www.rosengarten-taxacher.com

Relais & Châteaux Landhaus Stricker

Das Landhaus Stricker auf Sylt steht für vieles: Exklusivität, Sterneküche, Luxus — aber auch für Gemütlichkeit und Gastlichkeit. Holger Bodendorf, Inhaber und Sternekoch, seine Frau Kerstin und das ganze Team möchten, dass die Gäste alle Finessen eines Fünf-Sterne-Superior-Hauses genießen und sich dabei rundum wohlfühlen. Das Landhaus Stricker ist ein 1784 erbautes Haus mit Reetdach, das durch einen Anbau sehr aufwendig zu einem Hotel umfunktioniert wurde. Individuell und authentisch überzeugt das Hotel durch seine entspannte Atmosphäre und den unaufdringlichen Service. Alle Zimmer und Suiten sind elegant und komfortabel eingerichtet. Von der Kingsize-Suite bis zum Einzelzimmer werden die Gäste mit behaglichem Luxus und modernstem Komfort verwöhnt. Im Gourmet-Restaurant Bodendorf's serviert Sternekoch Holger Bodendorf französisch-mediterrane Küche, im neu gestalteten Restaurant „siebzehn84" gibt es junge, leichte Gerichte sowie Klassiker der Landhaus-Stricker-Küche. **www.landhaus-stricker.com**

Simon Taxacher

Text: Sabine Mutschke

Event

Bild: Archiv Merlins Wunderland

„Klosterfrauen küssen heiß“

Dies behauptet zumindest die neue Show im Dresdner Restaurant-Theater „Merlins Wunderland“

Bild: Michael Schmidt

Eine Bühnenshow, gemeinsam essen gehen und das Tanzbein schwingen - in „Merlins Wunderland“ kann man all das an einem Abend erleben. Das Restaurant-Theater am Rande des Zschonergrundes war das erste Dinnertheater in Dresden. Seit September 1998 lädt es regelmäßig zum „Spektakel aus Bildern, Tönen und kulinarischen Genüssen“ in die frühere Scheune eines Dreiseiten-Hofs.

Inzwischen hat sich das Zusammenspiel von Ort, Show, Kulinarik und Tanz immer mehr verfeinert, und viele Firmen aus ganz Sachsen feiern hier Jahr für Jahr ihre Weihnachtsfeier. Pünktlich vor der Adventszeit 2014 hatte eine neue Show Premiere. „Klosterfrauen küssen heiß“, so der Titel des musikalischen Spektakels, das auf höchst amüsante Weise von himmlischen Nöten und weltlichen Intrigen erzählt. Namhafte Künstler schlüpfen hier ins Nonnen-Gewand, allen voran Rainer König, Kati Grasse und Beate Laaß.

Für ihr turbulentes Spiel nutzen sie den ganzen Raum als Bühne, agieren auf Tischen, von der Empore und aus der Bodenluke. Dadurch entsteht ein intensiver Kontakt zwischen Künstlern und Publikum und ergibt eine lockere Atmosphäre, welche die Gespräche der Gäste an den langen Tafeln beflügelt. Diesem Anliegen folgt auch das gastronomische Konzept. Das 3-Gang-Menü zwischen den einzelnen Szenen wird nicht auf Tellern serviert, sondern für den ganzen Tisch im gusseisernen Kessel und in großen hölzernen Schalen gebracht. Wer noch Soße braucht oder eine weitere Portion Suppe oder Gemüse wünscht, dem wird der Nachschlag gern serviert — eine Seltenheit in der deutschen Gastronomie, die von den Gästen sehr geschätzt wird. Die Gäste bedienen sich also gegenseitig, so tauen selbst „steife Gesellschaften“ auf, kommen Tischnachbarn schneller ins Gespräch als beim Besuch eines Theaters im klassischen Sinne. Und wer die neu geknüpften Drähte etwas fester verlöten will, kann am Ende nach der Musik des DJ noch das Tanzbein schwingen.

Bild: Michael Schmidt

Für überaus gemütliche Stimmung sorgt auch das urige Ambiente der denkmalgeschützten früheren Scheune mit den mächtigen Holztischen und Stühlen, originellen Steingutgefäßen und Dekorationen aus Stroh. Um ein intensives Erlebnis auf allen Plätzen zu sichern, wurde „Merlins Wunderland“ mit einer hochwertigen Ton- und Lichtanlage ausgestattet. Abgesehen von den Scheinwerfern für die drei Bühnen gibt es jedoch nur Fackel- und Kerzenlicht.

„Merlins Wunderland“ kann auch für geschlossene Veranstaltungen wie Firmenjubiläen oder Hochzeiten mit mindestens 80 bis etwa 350 Personen gemietet werden. „Wir bieten komplette Programmbausteine und Vorschläge für ein passendes Menü oder Buffet an und erstellen auch ganz individuelle Angebote.“, umreißt Inhaber Mirco Meinel die vielen Möglichkeiten. Zusätzlich gibt es einen Veranstaltungskalender, der es dem Dresdner Publikum ermöglicht, das eine oder andere Spektakel auch in kleineren Gruppen zu besuchen. Die neue Spielzeit läuft bis zum 6. Juni und hat bis dahin sieben verschiedene Shows im Spielplan. Charakteristisch ist der Genre-Mix, der in einer Geschichte mündet, die sich als roter Faden durch den Abend zieht. So werden in „Merlins Zeitreise“ Zauberei und Illusionen durch Comedy und eine Feuershow ergänzt. Schauspiel, Musik und Pantomime stehen in „Draculas Hochzeit“ oder „Piraten auf hoher See“ im Vordergrund. Dafür sorgt auch Rainer König, den man hier in vielen Rollen erleben kann — als verliebten Dracula, als verwegenen Seefahrer, als Patient der skurrilen Wunderlandklinik, als Winnetou oder Wilhelm Tell und seit November auch als Klosterfrau.

www.merlins-wunderland.de

+++ 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