classic digital Gourmet journal

Elektronische Zeitung des Internetportals www.gourmet-classic.de · Ausgabe 55 / März 2015

Saarland-Spezial

Text: Olivia Di Punzio, Wilde & Partner Public Relations, München

Victor's Residenz-Hotel Schloss Berg

Bild: Victor's / Heinz

Victor's Residenz-Hotel Schloss Berg wird von den Victor's Residenz-Hotels geführt, die seit 1996 deutschlandweit Häuser in der drei bis fünf Sterne Kategorie betreiben. Dabei spricht die Gruppe sowohl Business- als auch Freizeitgäste an. Zu dem Unternehmen gehören 13 Hotels mit 1.566 Zimmern. Zehn davon zählen zu der First-Class-Kategorie, während die Häuser in Saarlouis im Saarland sowie in Berlin-Tegel mit Drei-Sterne-Superior klassifiziert sind. Das Victor's Residenz-Hotel Schloss Berg wurde als einziges Hotel der Unternehmensgruppe im Mai 2012 mit der Kategorie Fünf-Sterne-Superior ausgezeichnet.

Bild: Victor's / Heinz

Das Victor's Residenz-Hotel Schloss Berg befindet sich in Perl-Nennig im Saarland, im Dreiländereck Deutschland, Frankreich und Luxemburg und wurde 1997 eröffnet. Die idyllische und einzigartige Lage inmitten von Weinbergen und die Nähe zu attraktiven Städten machen das Fünf-Sterne-Superior-Hotel zu einer außergewöhnlichen Destination.

Der gesamte Hotelkomplex besteht aus einer mediterranen Villa sowie einem Renaissance-Schloss und vereint italienisches Flair mit historischem Charme. Neben dem Schloss und der Villa gehört heute das Landgasthaus „Die Scheune" ebenso zu der Anlage. Die Ursprünge des Schlosses reichen zurück bis in das neunte und zehnte Jahrhundert. Die Villa mit Wellnessbereich und Beauty Farm wurde im Jahr 2001 unmittelbar neben dem Schloss erbaut. Der Architekt Hugo Heinz Köper aus Saarbrücken konzipierte sie im römischen Stil. Die Inneneinrichtung verantwortete maßgeblich Susanne Kleehaas, Geschäftsführerin der Victor's Residenz-Hotels GmbH. Mit seinem mediterranen Ambiente erinnert das gesamte Konstrukt an die Römerzeit und orientiert sich thematisch an der Geschichte der Region. Auf die römischen Wurzeln weisen heute der Archäologiepark in der Villa Borg in Perl-Borg sowie die Mosaikfunde in Nennig hin.

(Fortsetzung nächste Seite)

(Fortsetzung von Seite 1)

Text: Olivia Di Punzio, Wilde & Partner Public Relations, München

Saarland-Spezial

Victor's RESIDENZ-HOTELS

Victor's Residenz-Hotel Schloss Berg

Bild: Victor's / Spans

Insgesamt stehen den Gästen 105 Zimmer und Suiten unterschiedlichen Stils zur Verfügung und garantieren Wohnkultur auf höchstem Niveau. Ein Wohnerlebnis der besonderen Art bieten dabei die einzigartigen Götter-Suiten. Die exklusiven Refugien wurden nach römischen Göttern und Göttinnen benannt und warten mit einer individuellen Innenausstattung, kostbaren Stoffen und einem großzügigen Wohn- und Schlafbereich mit Mäander-Fresken auf. Seit Herbst 2013 ergänzen vier neu gestaltete Deluxe-Zimmer dieses einzigartige Wohnerlebnis. Die Zimmer Gracia, Flora, Lucina und Fortuna vermitteln mit ihrem luxuriösen in römischem Stil gehaltenen Dekor sowie einem individuellen Farbkonzept üppigen und zugleich stilvollen Luxus. Auch die Suiten im Schloss sind individuell eingerichtet und bestechen durch märchenhaftes Design, beispielsweise mit Samtvorhängen und Baldachinen. Die Zimmer und Suiten haben überwiegend eine Terrasse oder einen Balkon mit Blick auf die umliegenden Weinberge bzw. das Moseltal.

Kulinarische Erlebniswelt im Saarland: Victor's Residenz-Hotel Schloss Berg verwöhnt Gourmets — drei verschiedene Restaurants punkten mit Vielfalt und Finesse

Kochkünste für jeden Geschmack: Das Victor's Residenz-Hotel Schloss Berg überrascht seine Gäste mit drei Restaurants, die unterschiedlicher nicht sein können. Das kulinarische Angebot reicht von mediterranen Speisen im Restaurant „Bacchus" bis zur herzhaften Küche im rustikalen Victor's Landgasthaus „Die Scheune". Feinschmecker-Adresse des Hauses ist das Victor's Gourmet-Restaurant Schloss Berg. Drei-Sterne-Koch Christian Bau verwöhnt die Gäste mit einer leichten, weltoffenen und raffinierten Kochkunst.

Christian Bau

Bild: Victor's / Heinz

Auf Grundlage der klassisch-französischen Haute Cuisine kreiert der Spitzenkoch zusammen mit weiteren neun Köchen und sieben Servicemitarbeitern in Victor's Gourmet-Restaurant Schloss Berg exklusive Delikatessen. Mit Elementen aus den Hochküchen der Welt, vor allem mit Produkten und Zubereitungstechniken aus Japan, veredelt Christian Bau seine Kompositionen und sorgt für vielfältigen Genuss. Nicht nur die Finesse der Gerichte steht dabei im Vordergrund, sondern auch die Hochwertigkeit der Produkte. Eine Speise wird nur kreiert, wenn alle Zutaten in höchster Qualität verfügbar sind. Gleich hohe Ansprüche gelten auch für die Weine. Im historischen Gewölbekeller des Schlosses lagern etwa 750 ausgesuchte Positionen, die Sommelier Daniel Kiowski den Gästen empfiehlt. Die Extravaganz zeigt sich aber nicht nur auf dem Teller und im Weinglas. Wo einst Ritter und Burgfräulein tafelten, bietet das Restaurant mit seinen 34 Sitzplätzen heute stilvolle Momente und Exklusivität. Vollendet wird das kulinarische Erlebnis durch höchste Gastfreundschaft. Yildiz Bau, Restaurantleiterin und Ehefrau des Sternekochs, garantiert niveauvolle und unkomplizierte Wohlfühlatmosphäre.

Das Restaurant „Bacchus" — nach dem römischen Gott des Weines benannt — präsentiert in den Räumlichkeiten der mediterranen Villa neben internationalen Spezialitäten vor allem die leichte, italienische Küche. Das Bacchus-Team kreiert ausgewählte Gaumenfreuden von Antipasti-Gerichten über Pasta-Variationen bis hin zu Fleisch- und Fischspeisen. Zu den Empfehlungen des fünfköpfi-

Bild: Victor's / Ruhl

(Fortsetzung nächste Seite)

(Fortsetzung von Seite 2)

Saarland-Spezial

Text: Olivia Di Punzio, Wilde & Partner Public Relations, München

Victor's Residenz-Hotel Schloss Berg

Bild: Victor's / Heinz

gen Küchenpersonals gehören beispielsweise Rucolasalat mit dreierlei Bruschetta, geschmorte Lammhaxe mit Püree von weißen Bohnen und gebratene Aubergine sowie Grappaparfait mit weißer Schokoladensoße. Zu den mediterranen Speisen serviert das Team Weine aus Italien und der Region. Mit bis zu 80 Plätzen bietet das Restaurant Bacchus Raum für sämtliche Feierlichkeiten — von Hochzeiten bis hin zu Jubiläen. Die Terrasse des Restaurants bietet darüber hinaus einen traumhaften Ausblick über das weitläufige Moseltal.

Gemütliche Gastlichkeit und ländliches Ambiente herrschen in Victor's Landgasthaus „Die Scheune". In rustikaler Umgebung genießen Gäste auf insgesamt drei Etagen vielfältige Speisen, frisch gezapftes Pils und feine Weine aus der nahen Umgebung. Dabei setzt das Team um Stefan Meiser, der als Küchenchef sowohl für das Restaurant „Bacchus" als auch für Victor's Landgasthaus „Die Scheune" zuständig ist, auf regionale Spezialitäten. Diese werden entsprechend der jeweiligen Jahreszeit angeboten: Von Januar bis März dürfen sich die Gäste über Eintopfvielfalt, Hering in allen Variationen und gebratenes Steak freuen, während von April bis Juni unter anderem Spargel, Matjes und Pfifferlinge auf der Karte stehen. Pfannen- und Ofengerichte, Vegetarisches, Rustikales aus der Region sowie Suppenvariationen serviert das Küchenteam ganzjährig. Am Nachmittag warten zudem ofenfrische Kuchen aus der hauseigenen Patisserie auf die Besucher. Alle Schmankerl, die das Landgasthaus anbietet, können zudem im Biergarten genossen werden. Von hier haben die Gäste einen traumhaften Blick auf die umliegenden Weinberge. Entspannung finden Gäste im Victor's Vital Resort. Rund 30 verschiedene Behandlungen stehen hier zur Verfügung. Der angeschlossene Wellnessbereich mit Schwimmbad, Whirlpool, verschiedenen Saunen, Dampfbad, Solarium und Fitnessraum rundet das Angebot ab.

Auch für Konferenzen, Meetings und private Feste bietet das Luxushotel viel Raum abseits jeglicher Hektik. Insgesamt stehen vier Veranstaltungsräume und zwei Break-out-Rooms zur Verfügung. Mit 70 bis 360 Quadratmetern bieten die Räumlichkeiten Platz für 10 bis 260 Personen.

www.victors.de

Bild: Victor's / Heinz

Bild: Victor's / Heinz

JENS JAKOB
Gourmet world

Saarland-Spezial

Text: Gourmet-classic; Bilder: „Le noir Gourmet", Domicil Leidinger

Genuss pur an der französischen Grenze

In der Landeshauptstadt Saarbrücken residiert in der Mainzer Straße 10 das *„Le noir Gourmet"*, eine feine Adresse für Genießer — ein Haus, das kulinarische Highlights setzt und den hohen und individuellen Ansprüchen seiner Gäste voll und ganz gerecht wird. Bereits 2007 gegründet, öffnete es nach gut zweimonatiger Renovierungsphase im August 2014 am neuen Standort unter dem Dach des *Domicils Leidinger* seine Türen. Das neue Le noir bietet 30 Personen Platz, kann aber mit einer zusätzlichen Kapazität für 80 Gäste aufwarten und verfügt über einen Zen-Garten, der es möglich macht, auch im Freien zu speisen.

Dabei bilden Bar & Lounge, Bistro-Küche, Gourmet-Restaurant, Kochschule und das Hotel Leidinger eine Einheit. Dem Restaurant-Chef Jens Jakob gelingt es, mit seinem Team eine Symbiose von Geschmackserlebnis und Wohlbefinden in einer modernen, harmonischen Umgebung zu schaffen. Sein Team ist professionell geschult und hoch motiviert, den Gast kulinarisch zu verwöhnen, der dieses am Ende widerspiegelt. Auch im Bistro wird dem Gast Spitzenküche für die Mittagszeit mit raffinierten, fein abgestimmten Gerichten sowie abends Feinschmecker-Küche in ungezwungener, gelockerter Atmosphäre garantiert. Gäste wählen stets aus frischen und ausgesuchten Produkten. Durch den exzellenten Service und das unangestrengte Ambiente entsteht eine Harmonie, in der sich anspruchsvolle Gäste hervorragend aufgehoben fühlen.

Gleich, ob man sich für einen Besuch im Le noir Gourmet, im Bistro oder der Kochschule entscheidet, die Bar stellt das Entree dar und stimmt mit einem hausgemachten Cocktail oder klassischen Aperitif auf ein kulinarisches Erlebnis der Extraklasse ein. Der Sommelier begleitet den Gast nach dem Aufenthalt an der Bar zum Tisch und vermittelt ihm schon auf dem Weg dorthin mit herzlichen Worten, sich ganz auf die Küche und den Service einlassen zu können.

Die nicht zu eng platzierten Tische sind in weißem Leinen gedeckt und dezent geschmückt. Wechselnde Ausstellungen von Künstlern, wie z.B. derzeit Reso Patrick Jungfleisch oder Sibrun Ölafsdötter bindet der Zwei-Sterne-Koch gerne in die Raumdekoration mit ein. Die Küche ist hinter einer großen Glassichtfront für den Gast gut einsehbar. Mit kleinen kulinarischen Grüßen — begleitet von leichtem

(Fortsetzung nächste Seite)

(Fortsetzung von Seite 5)

Text: Gourmet-classic; Bilder: „Le noir Gourmet“, Domicil Leidinger

Saarland-Spezial

JENS JAKOB Gourmet world

Genuss pur an der französischen Grenze

Champagner — wird der erwartungsvolle Gast wunderbar auf eine sorglose aber erlebnisreiche Feinschmecker-Reise durch den Abend eingestimmt. Es ist angenehm, ab und an während des Gaumenschmauses zu den Akteuren hinter der Glasfront zu blicken, die ohne Hektik professionell und mit Fingerspitzengefühl leere Teller in wahre Kunstwerke für Auge und Gaumen verwandeln.

Unaufdringlich leitet Jens Jakob nebst Team sein offenes Reich und lässt farbenfrohe, essbare Stilleben entstehen. Zu wissen, dass Meisterköche am Werk sind, beflügelt die Neugierde auf kulinarischen Genuss und entzückt die Sinne. Die in sich stimmigen Menü-Gänge werden durch die Erfahrung des Sommeliers mit den entsprechenden Weinen vollendet abgerundet. Es ist ein höchst zufriedenstellendes Gefühl, kulinarisch so gut umsorgt zu werden, um sich intensiv seinen Liebsten, Partnern oder Gästen widmen zu können.

Küchenchef und Inhaber Jens Jacob vermittelt mit seiner Erfahrung, Kreativität und seinem ausgeprägten Sinn für das Feine gerne allen Interessierten persönlich die hohe Kunst des Kochens in seiner Kochschule. Seine ruhige, sympathische saarländische Lebensphilosophie lernt man dabei sofort schätzen. Es ist immer eine Reise wert, Jens Jakob als Kochkünstler und Mensch kennen zu lernen. **www.lenoir-restaurant.de**

Anzeige

Saarland-Spezial

Text: Saarland Therme GmbH & Co. KG, Bad Rilchingen; K. Fischer
Bilder: Saarland Therme GmbH & Co. KG, Bad Rilchingen

Auftanken, relaxen und dem Winter entfliehen

Saarland Therme in Rilchingen-Hanweiler — ein Badeort mit Tradition

SAARLAND THERME

Die Saarland Therme in Rilchingen-Hanweiler, einem Badeort mit Tradition, ist mit ihrem Thermal- und Mineralwasser aus eigener Quelle ein Synonym für Gesundung und Erholung und schon kurz nach Ihrer Eröffnung im September 2012 zum touristischen Anziehungspunkt an der Saar geworden. Direkt vor den Toren Saarbrückens, unmittelbar an der Grenze zu Frankreich, ist ein einzigartiger Ort entstanden, der der Gesundheitsvorsorge und Gesundheitsförderung dient.

Im 18. Jahrhundert nutzten die von der Leyen die Sole noch zur Salzgewinnung. Ein halbes Jahrhundert später gründete der Arzt Dr. Kirbs ein Kurbad und in der zweiten Hälfte des 19. Jahrhunderts verwandelten es die Gebrüder Simon aus Rilchingen zu „Bad Rilchingen“ und einem angesagten Kurort. Im 20. Jahrhundert erholten sich an Silikose erkrankte Bergleute aus den saarländischen Bergwerken an der oberen Saar. Und heute kommen anspruchsvolle Gesundheitstouristen in den Ort. Mit Eröffnung des Thermen- und Saunaparadieses Saarland Therme wird Rilchingen-Hanweiler zur ersten Adresse für Wellness und Healthness über die Grenzen der Region Saarbrücken hinaus. Gelegen auf einer sanften Anhöhe mitten im Biosphärenreservat Bliesgau, ist die Saarland Therme Fluchtpunkt und Sehnsuchtsort und bietet Urlaub von der Hektik des Alltags — eine Oase mit mediterranen Temperaturen, warmen Farben, angenehmem südlichen Licht, orientalischen Elementen und betörenden Düften.

Architektonisch anknüpfend an arabische Vorbilder sind die Fassade und der Innenhof terracottafarben getüncht und fast fensterlos. Die Architektur, die an eine Kasbah erinnert, setzt ein Ausrufezeichen im Bliesgau. Durch ihre Formensprache, die Farbgebung und ihrem maurisch-andalusisch inspirierten Baustil bildet die Saarland Therme einen Kontrapunkt zur sanft hügeligen Landschaft mit Streuobstbäumen und Wäldchen an der Saar.

In einer Zeit ständiger Erreichbarkeit und Rastlosigkeit lässt die Therme die Menschen zur Ruhe kommen. Bäder sind heute mehr denn je Stätten der Gesundheitsvorsorge. Die Saarland Therme ist mit neun Saunen, einem großzügigen Spa und acht Becken, in denen das Thermal- und Mineralwasser sanft fliesst, ein im Saarland einzigartiger Ort der Gesundheitsförderung.

Im Thermalwasserbecken entspannen die Gäste, regenerieren, erleben Harmonie und erfahren ein neues Körpergefühl. Arabische Schwitzbäder, klassische Saunen und gesundende Vitalbäder befreien Körper und Geist und

(Fortsetzung nächste Seite)

Text: Saarland Therme GmbH & Co. KG, Bad Rilchingen; K. Fischer
Bilder: Saarland Therme GmbH & Co. KG, Bad Rilchingen

Saarland-Spezial

(Fortsetzung von Seite 6)

Auftanken, relaxen und dem Winter entfliehen

Saarland Therme in Rilchingen-Hanweiler — ein Badeort mit Tradition

SAARLAND THERME

machen einen Besuch zu einem unvergesslichen Erlebnis.

Eine besondere Attraktion ist das zu öffnende Glasdach. Es spannt sich über den gesamten Innenhof und die mehrstöckige Säulenhalle mit dem Thermalinnenbecken. Ist das Dach geöffnet, verwandelt sich der Riad samt Becken in einen Aussenbereich. In den angenehm warmen Thermalbecken mit einer Wassertemperatur von 34 Grad, bzw. 36 Grad im Warmbecken, befinden sich eine Vielzahl von Wasserattraktionen wie Massageliegen, Sprudelsitze, Nackenduschen und ein Strömungskanal.

Geplant und ausgestattet worden ist die Saarland Therme originalgetreu nach maurisch-andalusischem Vorbild und mit viel Liebe zum Detail. Gusssteinelemente sind nach historischen Vorbildern am Fuße der Alhambra in Grenada hergestellt. Hölzerne Türen und Tore stammen aus Marokko. Auch Leuchten, Waschbecken, Möbel und andere Accessoires in der authentisch eingerichteten Therme sind in den mediterranen Ursprungsländern gefertigt. Die Wege der Gäste führen unter großen und kleineren sarazenischen Bögen hindurch, entlang von Wänden mit original maurischen Ornamenten, vorbei an Reliefs und dekorativen Elementen aus marokkanischem Zedernholz mit typischen Moushrabia-Schnitzereien.

Alle Becken der Saarland-Therme sind mit dem eigenen Thermal-Mineralwasser gefüllt, das die Mineralien Magnesium, Calcium, Kalium und Sulfat sowie die Spurenelemente Zink und Strontium enthält. Etwa 300 Meter vom Standort der Saarland Therme liegt der Thermalwasserbrunnen, der die Therme mit dem kostbaren Wasser versorgt. Das Thermalwasser wird aus etwa 750 m Tiefe gepumpt und über eine in der Erde verlegte wärmegedämmte Leitung in die Saarland Therme transportiert. Da das Thermal- und Mineralwasser in vollem Umfang der Trinkwasserverordnung entspricht, wird dieses Wasser außer in den Badebecken im gesamten Gebäude — mit Ausnahme des Gastronomie- und Küchenbereiches — verwendet. Erfreulicherweise ist die Menge an Natriumchlorid gering. Seine gesundheitsfördernde Wirkung entfaltet das Thermal-Mineralwasser nicht nur beim Baden, sondern auch beim Trinken. Deshalb sind in der Saarland Therme zwei Trinkbrunnen vorhanden, an denen die Gäste das Thermalwasser trinken können.

Exklusive Wellness-Auszeiten in entspannter Atmosphäre bietet auch das Spa der Saarland Therme, welches über sechs Behandlungszimmer verfügt.

Das a' la carte Restaurant der Saarland Therme mit 75 Plätzen kann ganz leger im Bademantel besucht werden. Küchenchef Patrice Fey verwöhnt die Gäste mit einer ambitionierten Crossover-Küche mit nordafrikanisch-andalusisch sowie europäisch inspirierten Gerichten. Der Franzose verarbeitet mit seiner Küchenbrigade bevorzugt marktfrische, regionale Produkte und setzt mit vitaminreichen Salaten und Gemüsebeilagen im Wellness- und Gesundheitsresort einen Akzent auf gesunde Küche, die nicht weniger schmackhaft und genussreich ist. Patrice Fey ist ein Kochprofi, der viele Jahre in mediterranen Ländern lebte und arbeitete, in Küchen in Marokko und Spanien Erfahrungen gesammelt hat und die Thermenbesucher in Bad Rilchingen so mit authentischen Genüssen verwöhnen kann.

www.saarland-therme.de

Event

Text: ET EUROPEAN TOURIST GmbH

Dresdner Menüwettbewerb geht in die siebte Runde

„Dresdner Kochsternstunden“ vom 20.02.bis 29.03.2015

Bild: K.Fischer

v.l.n.r.: Künstler Kay LEO Leonhardt, der eine Weinflasche vom Weingut Schloss Proschwitz Prinz zur Lippe für die Versteigerung gestaltete, die Kochsternstunden-Initiatoren Marlen Buder und Clemens Lutz sowie Alexandra Prinzessin zur Lippe vom Weingut Schloss Proschwitz Prinz zur Lippe.

Mit extra für die Kochsternstunden kreierten Menüs zu erschwinglichen Preisen laden ab 20. Februar bis 29. März die 29 teilnehmenden Restaurants aus der Region in und um Dresden in Ihre Häuser ein und wetteifern um den Platz auf dem Siegertreppchen. Pro Restaurant können die Testesser jeweils 25 Sterne in den 5 Kategorien Geschmack, Service, Kreativität, Ambiente sowie Preis/Leistung verteilen. Zusätzlich wird die Sonderkategorie „Dresdens beste Servicekraft“ ermittelt.

„Dass wir die bereits siebten Kochsternstunden durchführen können und uns dabei so viele Restaurants treu geblieben sind, zugleich aber auch stetig neue Teilnehmer hinzu kommen, belegt das Vertrauen der Restaurantchefs in unser Konzept und beweist, dass die ‚Kochsternstunden‘ mittlerweile in Dresden fest etabliert sind“, freut sich Initiator Clemens Lutz, der die Kochsternstunden gemeinsam mit Marlen Buder von der Agentur NARCISS & TAURUS ins Leben gerufen hat. Zu den insgesamt sieben Neulingen gehören in diesem Jahr die „Trattoria Mamma Mia“ aus der Weißen Gasse und die „Brasserie Ehrlich“ im Dresdner Stadtteil Plauen. Ein weiterer Neuling ist zugleich ein „Wiederholungstäter“: Das „Elements DELI & Restaurant“ in der Zeitenströmung war bereits vor einigen Jahren bei den Kochsternstunden vertreten und nimmt nun wieder teil. „Besonders stolz sind wir auf die Teilnahme des Popup-Restaurants ‚Wohnzimmer im Raskolnikoff‘, denn Ralf Hiener vom ‚Raskolnikoff‘ öffnet extra für die Kochsternstunden sein Wohnzimmer als Restaurant“, verrät Clemens Lutz. Auch im Dresdner Umland konnten wieder einige Neulinge gewonnen werden: das „Landidyll-Hotel Baumwiese“ aus Boxdorf, das italienische Restaurant „Fellini“ aus Radebeul und das „Landidyll-Hotel Erbgericht Tautewalde“ aus Wilthen.

„Wir freuen uns ganz besonders, das ‚Elements‘ wieder in unseren Reihen begrüssen zu dürfen, denn Inhaber und Koch Stephan Mießner wurde nun erstmals mit einem Michelin-Stern ausgezeichnet. Damit stellen sich mit Stephan Mießner, Stefan Hermann mit seinem Lokal ‚william‘ sowie Benjamin Biedlingmaier mit dem ‚Bülow’s Bistro‘ in diesem Jahr erstmals drei Sterneköche den strengen Gaumen der Hobbytester“, so Clemens Lutz. Selbstverständlich ist auch der Vorjahressieger bei den siebten Kochsternstunden vertreten: Den ersten Platz ergatterte 2014 das Weinhaus Schuh — Weinrestaurant — Pension „Zur Bosel“. Wer 2015 Sieger wird, entscheiden natürlich wieder die „Hobbyrestauranttester“: „Jeder Gast kann sich mit den Kochsternstunden wie ein echter Gourmettester fühlen und wird im Restaurant auch dementsprechend behandelt“, verrät Clemens Lutz.

Die Menüs können wieder entweder direkt per Smartphone auf der Webseite *kss-mobile.de* oder per Bewertungsbogen beurteilt werden. Diese schicken die Teilnehmer dann am Ende der Kochsternstunden per Post an die *Agentur NARCISS & TAURUS* (Kötzschenbroder Straße 26, 01139 Dresden). Aus den Bewertungen werden dann die besten drei Restaurants ermittelt. „Unter allen Teilnehmern, die die Kochsternstundenmenüs getestet und bewertet haben, verlosen wir zudem 81 exklusive Preise. Genießer, die mindestens vier Restaurants getestet haben, nehmen zusätzlich noch an der Verlosung des Sonderpreises, einer zehntägigen Reise nach Südafrika, teil“, so Lutz. Alle Menüs der 29 Restaurants mit Preisen und genauer Speisenfolge können nun im Kochsternstunden-Menüheft nachgelesen werden: „Wir haben 2.000 Menühefte verschickt, 18.000 weitere Hefte liegen überall aus, wo es um gutes Essen und gutes Trinken geht“, so Lutz. Die Menühefte können unter *mail@kochsternstunden.de* bestellt oder heruntergeladen werden unter **www.kochsternstunden.de**

Sebastian Probst errang bei den Kochsternstunden 2014 den zweiten Platz für das Landhotel Rosenschänke. Hier zeigt er sein Dessert „Schwarzwald Kirsch 2.0“ (rundes Bild)

Beide Bilder: NARCISS&TAURUS

Event

Text: Beil² Die PR-Strategen, Maria Baufeld; Hamburg

mercier und camier

RESTAURANT UND CAFÉ
IM LITERATURHAUS

Kreativ, spontan, einzigartig: Das neue Konzept im Hamburger Literaturhaus

Carte Blanche im Mercier und Camier

Carte Blanche

Ein Dinner ohne Speisekarte. Unvorstellbar? Nicht im Mercier und Camier an Hamburgs Außenalster. Ab sofort bietet das Restaurant neben dem klassischen Konzept „Dinner à la Carte“, auch eine völlig neue Version des Abendmenüs an: Die Carte Blanche. Wörtlich übersetzt heißt das so viel wie „weiße Karte“ oder auch „freie Hand“, was das Prinzip dahinter erklärt. Dem Gast wird dabei ein mehrgängiges Menü serviert, ohne dass dieser im Voraus weiß, was genau auf den Teller kommt. Vielmehr hat das Küchenteam um Ingolf Klinder die Möglichkeit zu überraschen.

Die Carte Blanche ist ab sofort ein neuer, wichtiger Bestandteil des Restaurants im Literaturhaus. Anders als im klassischen Lokal, erhält der Gast dabei keine Karte mit vorgegebenen Leckereien. Stattdessen werden bei Begrüßung und Kennenlernen des Gastes Informationen über Vorlieben und eventuelle Allergien eingeholt. Anschließend kann das Küchenteam kreativ werden. „Das neue Konzept erfordert auf beiden Seiten ein gewisses Vertrauen. Aber das ist es wert“, verrät *Ingolf Klinder, Küchenchef* im Mercier und Camier. „Jeder Gast kann uns seine Vorlieben mitteilen oder sich komplett überraschen lassen. Wir wollen damit auch den Horizont erweitern, den Blick für Gerichte öffnen, die aus Gewohnheiten sonst vielleicht nicht beachtet werden. Damit schaffen wir neue Lieblingsgerichte.“ Sich überraschen lassen, den Abend mit seinen Lieben verbringen und beste Qualität genießen — das ist es was die Carte Blanche einzigartig macht. „Beim Ausgehen mit der Familie und Freunden geht es doch vor allem um den Genuss. Wenn man sich vorher keine Gedanken darüber macht, was auf den Teller kommt, nimmt man diesen viel intensiver wahr“, so Ingolf Klinder. Vier oder fünf Gerichte werden pro Menü angeboten, der Preis liegt bei 49 Euro pro Person. Eine Voranmeldung ist nicht erforderlich, die Carte Blanche gehört zum täglichen Angebot.

Bild: Claas Adler

Vanille Tartes

Riegel Limone, Litschi, Himbeer

Beide Dessertbilder: Ulrike Brase

Ingolf Klinder

Bild: Mercier und Camier

Über das Mercier und Camier

Seit mehr als zwei Jahrzehnten ist das Literaturhaus am Schwanenwik Treffpunkt für berühmte Schriftsteller und Künstler. Seit August 2013 ist Vijay Sapre, der Herausgeber des Food-Magazins Effilee, der neue Pächter des angeschlossenen Restaurants und bringt die Gastronomie an diesem historischen Ort auf einen zeitgemäßen Stand. Das Küchenteam um Ingolf Klinder, Mario Michaelis und Christian Goedecke setzt dabei auf die konsequente Verwendung regionaler Produkte und gibt der hanseatischen Küche einen modernen Twist. Direkt an der Außenalster gelegen, hat das Restaurant zudem eine einzigartige, historische Atmosphäre.

www.merciercamier.de

CHEFALPS
INTERNATIONAL COOKING SUMMIT

Event

Text und Bild: Agentur Woehrle Pirola Marketing und Kommunikation AG, Zürich

Jetzt Ticket sichern für die ChefAlps 2015:
Erfolgsrezepte in der Haute Cuisine — viele Wege führen nach Rom

Die vierte Ausgabe des *International Cooking Summit am 7. und 8. Juni 2015 (Sonntag & Montag)* stellt die innovativen Konzepte internationaler Spitzenköche vor, die durch ihren Unternehmergeist und Mut zum Unkonventionellen von sich reden machen. Sie haben ihren ganz eigenen Weg in der Branche eingeschlagen. Spannende Bühnenshows, interessante Aussteller und jede Menge Gelegenheit zum Networking erwarten auch diesmal Fachkräfte aus der Hotellerie und Gastronomie, junge Nachwuchstalente und Gourmethobbyköche in der Zürcher Eventhalle Stage One. Wer das Gipfeltreffen für neue, trendsetzende Ideen nicht verpassen will, sollte sich bereits jetzt ein Ticket sichern.

Zum vierten Mal wird die ChefAlps am 7. und 8. Juni 2015 mit Sicherheit für Gesprächsstoff und viele Anregungen für die eigene Arbeit sorgen. Nachdem im letzten Jahr der Fokus auf jungen Shootingstars der Avantgarde-Naturküche lag, werden an der diesjährigen Ausgabe junge etablierte Spitzenköche auf der Bühne zu sehen sein, die mit sehr eigenständigen kulinarischen Ideen sowie individuellen unternehmerischen Konzepten Erfolge in der internationalen Haute Cuisine feiern.

Tickets ab sofort online bei Starticket — Übernachtungen zum Spezialpreis im Swissôtel Zürich

Profis und Nachwuchstalente sowie auch Gourmethobbyköche werden auch von der ChefAlps 2015 wieder neue Impulse zur Umsetzung in der eigenen Küche mitnehmen können! In den Vorjahren nahmen jeweils bis zu 1.300 Besucher an den beiden Veranstaltungstagen diese Gelegenheit wahr. Die Erfahrung hat gezeigt, dass es ratsam ist, sich rechtzeitig im Vorverkauf ein Ticket zu sichern: online erhältlich via Starticket unter:

www.chef-alps.com/de/tickets/

Übernachtungen zum Spezialpreis im Swissôtel Zürich sind ebenfalls ab sofort buchbar. Das exklusive ChefAlps-Partnerhotel befindet sich in unmittelbarer Nähe der Eventhalle StageOne und bietet sich ideal für Anreisende mit dem Flugzeug oder dem Zug an. Details zur Buchung unter:

www.chef-alps.com/besucher/unterkunft

Weitere Informationen unter:

www.chef-alps.com

Gastkoch aus Italien: Norbert Niederkofler

Anzeige

+++ 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
© 2015 Gourmet Classic Portal UG