classic digital Gourmet journal

Elektronische Zeitung des Internetportals www.gourmet-classic.de · Ausgabe 57 / Mai 2015

Grillsaison

Text: Gourmet classic, Bilder: Gourmet classic, Santos Grills

# Große Bühne für Freiluftköche eröffnet!

SANTOS PREMIUM GRILLS

Einfach, schlicht und funktional — der *Gasgrill „Suomi“* ist das Grillgerät für Puristen. Gerade wenn es einfach nur ums Grillen geht, spielen die vier Gussbrenner des „Suomi“ ihre Stärken aus und punkten mit einer Leistung von je 14.000 BTU. Damit steht Ihnen Power zur Verfügung, die Sie gerade beim Grillen für eine größere Zahl an Gästen brauchen werden. Gleichzeitig genießen Sie beim Gasgrill „Suomi“ die Vorteile hoher Mobilität.

Zusammengeklappt passt der Grillwagen in (fast) jeden Kofferraum und kann so bequem von A nach B transportiert werden. Zusätzliche Flexibilität verschaffen dem Gasgrill Santos „Suomi“ die vier lenkbaren Räder.

Jeder Freiluftkoch hat seine eigenen Grillvorstellungen. Das beginnt schon bei der Wahl des Grills, denn im Garten möchte man mit ähnlichem Komfort seinem Hobby nachgehen wie in der heimischen Küche.

Der Gasgrill kommt zunehmend in Mode. Er ist bedienfreundlich und sehr effizient, egal ob beim direkten oder indirekten Grillen.

Ventil aufdrehen, Taste drükken und schon springen die Brenner an. Binnen zwei bis fünf Minuten kann das erste Stück Grillgut auf den Rost. Mit Holzkohle bekommt das Fleisch erst nach rund einer halben Stunde Hitzekontakt. Wer es bequem mag, der grillt mit Gas. Das sind nach Schätzung der Grillhersteller etwa 10 bis 15 Prozent aller deutschen Grillfans. Wer mit Gas grillt, kocht für gewöhnlich auch sonst leidenschaftlich gern.

Eine der großen Stärken des Gasgrills „Suomi“ der Firma Santos ist seine Mobilität.

Sternekoch Heinz O. Wehmann vom Landhaus Scherrer empfiehlt den Santos „Memphis Elite“

+++ Gewinnspiel +++

in Kooperation mit der Firma **Santos Grill** (www.Santosgrill.de) lobt das Hotel- und Restaurantführer Portal **www.gourmet-classic.de** ein Gewinnspiel aus. Zu gewinnen gibt es den transportablen Gasgrill „Suomi“ im Wert von 499,00 €!

**Klicken Sie hier!**

Beim Grillen sind in der Regel die Geschlechterrollen sehr traditionell verteilt - man kann sagen, es ist fast ausschließlich eine Männerdomäne, mit der die Frauen sehr wahrscheinlich gut Leben können. Die ersten wärmenden Sonnenstrahlen des Mai's läuten für Freiluftköche die Grillsaison ein. Studien belegen es: Koteletts, Steaks und Würstchen brutzeln meist auf dem Gasgriller.

### „Schatz, essen wir drinnen oder draußen?“

Wer einen eigenen Garten oder eine Terrasse hat, hört diese Frage im Sommer wohl öfter. Doch innovativ, wie Freiluftköche nun einmal sind, ist die Outdoor-Erfahrung längst nicht mehr aufs Essen beschränkt. Das Grillen mit Freunden zählt zu den beliebtesten Freizeitbeschäftigungen. Und dabei

*(Fortsetzung nächste Seite)*

(Fortsetzung von Seite 1)

Text: Gourmet classic, Bild: Santos Grills

Grillsaison

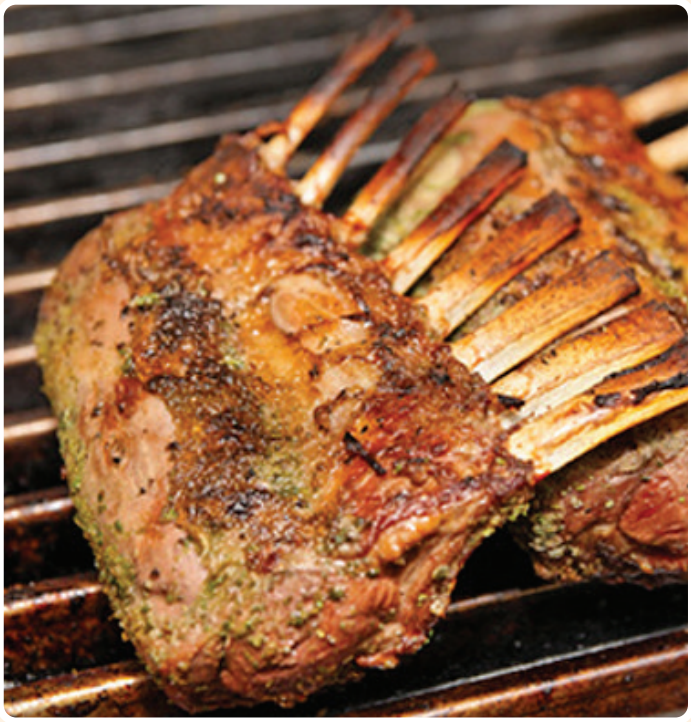
## Große Bühne für Freiluftköche eröffnet!

geht es um weit mehr als nur ums gemeinsame Kochen, Essen und Trinken. Das Grillen ist zu einer Art Institution mit Kultstatus geworden.

Doch der Besitz eines Griller Topmodells alleine reicht nicht aus, um sich der Anerkennung der Gäste sicher zu sein. Denn letztendlich zählt doch das, was vom Rost auf dem Teller landet. Wer einmal mit Gas grillt, der bleibt meist dabei.

Allerdings hat der Gasgrill einen kleinen Nachteil: Der Preis. Die Gasbrennerei ist technisch viel aufwändiger als Grillen mit Holzkohle. Das macht den Gasgrill deutlich teurer als seine Holzkohle-Kollegen.

Ein durchschnittlich ausgestatteter kleiner Gasgrill mit dem CE-Sicherheitszertifikat kostet knapp 200 €. Wer etwas mehr Ausstattung und Grillfläche wünscht, ist schnell bei 500 €.



Auch der weiteste Weg lohnt sich, direkt zu Europas grösstem Grillfachhandel „Santosgrill“ nach Köln, mit riesiger Auswahl, zu fahren. Das Sortiment umfasst auf über 1200 m² Ausstellungsfläche mehr als 300 ständig aufgebaute Holzkohle-, Gas- oder Elektrogrills sowie Smoker und Räucheröfen aller bekannten Markenhersteller.

**Jeden Samstag wird ein Showgrill-Event veranstaltet. Seien auch Sie dabei!**

Das Thema „Grillen“ ist ein weites kreatives Feld. Durch Grillkurse und Grillseminare an über 300 Tagen in der Grillschule Santos können Sie dort ganzjährig im neuen gläsernen Wintergarten ihr Wissen erweitern und vertiefen. Ein Erlebnis, das man geniessen, teilen und verschenken sollte. Köln ist immer eine Reise wert!

**www.Santosgrill.de**

Text: A. Schönfeld, Bild: wikipedia.de

Spargelsaison

## Die regionale Herkunft spielt beim „königlichen Gemüse“ eine besondere Rolle

Der erste heimische Spargel wird in Deutschland meist ab Anfang April gestochen. Der genaue Beginn der Spargelernte hängt von der Witterung ab. Wenig Sonne und frostige Temperaturen verzögern den Start der Spargelernte, ein warmes Frühjahr ermöglicht einen frühen Erntebeginn. Das bundesweite Ende der Spargelsaison hingegen ist traditionell auf den Tag genau festgelegt: am 24. Juni, dem Johannistag, endet die Spargelsaison.

**Wichtige deutsche Spargelanbaugebiete sind:**

**Sachsen** in Kyhna
**Schleswig-Holstein** in Aukrug bei Neumünster, in der Region Lauenburg
**Niedersachsen** Landkreis Nienburg/Weser (Nienburg beherbergt ein Spargelmuseum und ist einer der Ausgangspunkte zur „Niedersächsischen Spargelstraße“), nordwestlich und nördlich bei Braunschweig, bei Burgdorf und bei Neustadt a. Rübenberge, in der Region Hannover, bei Bardowick bei Lüneburg, kleinere Standorte in der Lüneburger Heide, im Artland, Landkreis Osnabrück, im südlichen Osnabrücker Land (Glandorf, Bad Iburg)
**Nordrhein-Westfalen** am linken Niederrhein Spargeldorf Kessel und bei Walbeck, einem Stadtteil von Geldern, in Brüggen und Effeld, an der niederländischen Grenze, zwischen Köln und Bonn (Vorgebirge), das Münsterland (z. B. Sassenberg-Füchtorf und im Umfeld der Hohen Mark, wo es in Herten ein Spargelmuseum gibt), die Senne bei Paderborn
**Brandenburg und Sachsen-Anhalt** die Zauche rund um Beelitz südwestlich von Berlin (Beelitzer Spargelstraße), Beetz/Sommerfeld im Brandenburgischen Oberhavel, die Altmark rund um Osterburg, Stendal, Seehausen und Klötze, Hohenseeden und Parchen im Jerichower Land

**Thüringen** im gesamten Thüringer Becken an verschiedenen Standorten, z.B. Herbsleben und Kutzleben
**Hessen** (Westfranken) und **Bayrisch Franken** (Ostfranken) die südhessische Sandbodenregion bei Weiterstadt, Griesheim und Pfungstadt westlich von Darmstadt, im Kreis Groß-Gerau (Südhessen), im Rodgau, dem Gebiet zwischen Mühlheim am Main und Dieburg
**Rheinland-Pfalz** die Rheinpfalz ,in Altrheinsanden von Rheinhessen (Rheinland-Pfalz)
**Baden-Württemberg** die nordbadische Hardtregion mit dem größten Spargelmarkt Europas in Bruchsal, im Rhein-Neckar-Kreis bei Schwetzingen, Oftersheim, Reilingen, St. Leon (Die „Badische Spargelstraße“ erstreckt sich von Schwetzingen bis Bruchsal.), in Südbaden im Breisgau bei Munzingen, einem Ortsteil von Freiburg im Breisgau, am und auf dem Tuniberg, in Nordbaden in Hügelsheim im Landkreis Rastatt, eingestreut in die Obstbaugebiete um den Bodensee und das Schussental (Tettnang, Meckenbeuren, Ravensburg) in Oberschwaben
**Bayern** bei Abensberg in Niederbayern, seit 1912 bei Schrobenhausen in Oberbayern, das fränkische Knoblauchsland zwischen Erlangen und Nürnberg, die Region südlich Nürnbergs um Schwabach, das Bamberger Umland, im Gebiet des fränkischen Maindreiecks

**Feinschmecker** Text: Media Kommunikationsservice Ges.m.b.H. PR-Agentur für Tourismus, Salzburg; Bilder: Der Löwe

# Leoganger Hotel ist ein „Gourmet-Newcomer“

**Genussoase in den Salzburger Bergen**

Er ist eine kleine, feine Adresse für Gourmets und Genießer — *„Der Löwe“* im Zentrum von Leogang, mitten in der prachtvollen Salzburger Bergwelt. Dem kulinarischen Genuss wird in dem familiär geführten Hotel größte Aufmerksamkeit und eine sehenswerte architektonische Kulisse geschenkt. Spätestens seit in der stylischen Lions Lounge mit ihrem Interieur aus hunderten zylindrischen Elementen beste Weine, Whiskeys, Grappas, regionale Brände, Cocktails, feine Zigarren und gepflegte Kommunikation ihr exklusives Ambiente gefunden haben, ist der Löwe in aller Munde. Die begehbare Vinothek, in der 200 Spitzenweine aus aller Welt lagern, verbindet die Lions Lounge mit dem Restaurant Löwe. Dort kreiert der Chef de cuisine, Albert Dschulnigg, täglich ein Fünf-Gänge-Gourmetmenü ganz nach den Prinzipien seiner „Alpinen Gourmetküche“. Den absoluten Verzicht auf Geschmacksverstärker, Convenience-Produkte und unnötige Kalorien vorausgesetzt, zeichnen sich Löwe-Köstlichkeiten durch Frische, Leichtigkeit, kreative Kombinationen und den natürlichen Geschmack der Berge aus. *Albert Dschulnigg* setzt auf regionale Produkte und die besten Einflüsse aus den Küchen des Alpenraums. Auf seiner kulinarischen Reise im Löwen wird der Gourmet auf so manches „Kleinod“ stoßen. Seien es das Bier aus einer kleinen bayrischen Privatbrauerei oder naturbelassene Südtiroler Fruchtsäfte — echten Geschmackserlebnissen wird im Löwen der Vorrang vor „Massenware“ gegeben. Der Diplom-Sommelier Dodo Kovacevic krönt die Topküche des Hauses mit den passenden Tropfen. Wenn er zur Wein-, Whiskey- oder Rumdegustation lädt, sind die Feinschmecker zur Stelle. Der Gast genießt im Löwen größtmögliche (kulinarische) Freiheit. Neben dem täglichen Fünf-Gänge-Dinner besteht die Möglichkeit, von der Á-la-carte-Karte zu bestellen — so auch für Langschläfer, die erst nach 10.30 Uhr frühstücken möchten. Schließlich soll ein Urlaub in dem gastfreundlichen Haus der Familie Madreiter nicht von Zwängen oder gar Terminen geprägt sein. Lebe frei, ist das Motto im Löwen. Daher werden auch besondere Genießerwünsche jederzeit erfüllt. Im Sommer 2015 eröffnet der Löwe eine neue exklusive Wellnessoase für Erwachsene und neue Suiten mit naturverbundenem Luxus. Am Naturpool mit Liegewiese werden die Sonnenanbeter zu finden sein. Die Familien dürfen sich auf ein Family Spa mit Hallenbad und Saunen freuen. Leogang und sein Löwe sind einer der schönsten Orte für aktive Genießer. Mitten im Golf Alpin Resort, umgeben von schier unendlichen Möglichkeiten zum Wandern, Bergsteigen, Radfahren und Biken könnte der Sommerurlaub nicht abwechslungsreicher sein.

Albert Dschulnigg

lebe frei

DER LÖWE®

Begehbare Vinothek des „Löwen“

**www.loewe.at**

Text: Bardorf, Fischer; Bilder: Weingut Bardorf

BARDORF

WEINGUT GÜNTHER & STEFAN BARDORF

# Weingut Bardorf

Das Weingut Bardorf in Randersacker Nähe Würzburg wurde 1965 von Günther Bardorf gegründet und wird heute in der zweiten Generation von Sohn Stefan Bardorf geführt. Es ist die gekonnte Mischung aus traditionellen Grundsätzen und der kreativen Umsetzung neuer Ideen, die die Erfolgsgeschichte des Weinguts ausmacht. Im Sortiment finden Sie sowohl junge, frische und unkomplizierte Weine, als auch große Weine aus Premium-Lagen und besonderen Jahrgängen, deren Geschmack vom Muschelkalk-Terroir geprägt ist. Die Weine des Weingutes Bardorf bewahren trotz moderner traditioneller Geschmacksausrichtung das, was fränkische Spitzenweine ausmacht.

### Philosophie

Die Grundlage für die Erzeugung herausragender Weine liegt im Weinberg — hier arbeitet Familie Bardorf immer mit der Natur im Einklang. Große Liebe, Leidenschaft, hoher Zeitaufwand, viel Handarbeit und Geduld bringen die Qualität, die jedes Jahr angestrebt wird. Den Grundstein für hochwertige Premium-Weine legt Stefan Bardorf durch eine naturnahe Bewirtschaftung, die das ökologische Gleichgewicht im Lebensraum Weinberg erhält, sowie die intensive Pflege der Rebstöcke und eine späte, selektive Lese der Trauben. Großer Wein entsteht im Weinberg, erst später kommen die Kunst und die Handschrift des Kellermeisters ins Spiel. Seine Aufgabe ist es, die Qualität und die typischen Merkmale der jeweiligen Traubensorte zu erhalten und herauszuarbeiten. Der Sonnenschein eines Jahres, ein Geschenk der Natur wird zu einem langen unvergesslichen Weinerlebnis.

### Weinberge

Mit einer Rebfläche von ca. 3 Hektar verfügt das Weingut Stefan Bardorf über Flächen in den renommierten Randersackerer Premium-Lagen Randersackerer Ewig Leben, Randersackerer Marsberg, Randersackerer Teufelskeller, Randersackerer Sonnenstuhl, Randersackerer Dabug und Randersackerer Lämmerberg

### Rebsorten

Riesling, Silvaner, Bacchus, Müller-Thurgau, Weißburgunder, Sauvignon Blanc, Spätburgunder, Schwarzriesling, Blaufränkisch und Domina

Wer die wunderschöne fränkische Umgebung und Randersacker, einen der größten Weinorte Frankens ausgiebiger kennenlernen möchte, der sollte im familiengeführten Hotel „Löwen“ Stopp machen. Die hell und freundlich eingerichteten Zimmer besitzen teilweise Balkon und sind mit Dusche/WC, Fernseher, Telefon und kostenlosem W-LAN ausgestattet. Haustiere können gerne mitgebracht werden. Die Einkehr im „Gasthof Löwen“, den es nunmehr seit 100 Jahren gibt, rundet einen Besuch bei Familie Bardorf ab. Neben fränkischen und saisonalen Köstlichkeiten können auch gleich die guten Weine probiert werden. **www.weingut-bardorf.de**

Genussreise

Text und Bilder: Sonja Thelen

# Helsinki für Foodies — „Food Helsinki? Hel Yeah!“

Heather mag kein großes Tamtam beim Essen. Sie schätzt es, wenn man das schmeckt, was man auch isst. Deshalb ist die gebürtige Australierin ein Fan der finnischen Küche. Denn diese basiert vor allem auf frischen, reinen Zutaten der Saison, und die Gerichte spiegeln die Einflüsse der östlichen und westlichen Kulturkreise wider. Die Liebe zu ihrem heutigen Mann verschlug Heather vor 14 Jahren vom fünften Kontinent in den Norden Europas. Doch nicht nur die vergleichsweise eigentümlich klingende Sprache wollte sie kennen lernen, sondern auch die Kultur und das Essen ihrer neuen Heimat.

Ihre Gastfreundschaft zelebriert die 42-Jährige nun noch auf eine ganz eigene Art: Sie bietet „Food Tours“ durch Helsinki an. Die moderne finnische Küche ist spannend, überraschend und authentisch, verwendet insbesondere regionale Rohstoffe. Die Essenskultur in Helsinki erlebt derzeit eine Renaissance. Die Range ist dabei vielfältig: Sie reicht von Tausenden Pop-Up-Restaurants, sternendekorierten Gourmettempeln bis hin zu Festivals. Die finnische Hauptstadt leistet sich sogar einen eigenen Food-Strategen: Timo Santala, der an dieser Entwicklung nicht ganz unschuldig ist. Immerhin ist er der Mitbegründer der *„Restaurant-Days“ in Helsinki*: Eine mittlerweile weltweite Bewegung, die 2011 ihren Ursprung in Helsinki hatte. „Wir wollen die Menschen zusammen bringen. Und das tun sie am besten beim Essen. So kamen wir auf die Idee, Leute, die gerne kochen und backen, zu ermuntern, an einem Tag ihre gastronomische Idee mal auszuprobieren, ohne bürokratischen Hürden: an ihrem Arbeitsplatz, im Park, in der eigenen Wohnung, im Hof oder am Meer — wo auch immer“, erzählt Santala.

Petri Tolonen, Souschef im Nokka, beim Anrichten

LSG-Küchenchef Juha Stenholm bereitet das Signature Menü von Finnair vor.

Mittlerweile findet der Restaurant-Tag alle drei Monate statt. Waren es zu Beginn 45 Pop-up-Restaurants in 13 finnischen Städten, waren es jetzt im Februar 1375 Restaurants - zirka 450 allein in Helsinki - in 34 Ländern. Über die ganze Stadt verteilt gab es diese Ein-Tages-Imbisse zu entdecken: ob im Grünstreifen des Prachtboulevards Pohjoisesplanadi, im Park der Old Church am Hietalahden Bulvardi, in einem Beratungszentrum für Regenbogen-Familien. Oder bei Joe, Gabriele und Sebastian. Zwei Italiener und ein Argentinier, die seit ein paar Jahren in Helsinki leben. In einem Hinterhofgebäude auf der Halbinsel Katajanokka haben sie ihr Musik-Studio und Textilatelier. Doch an diesem Tag backen sie

*(Fortsetzung nächste Seite)*

Restaurant-Day — die Ein-Tages-Pizzeria von Gabriele (li.), Joe und Sebastian.

Auf Foodtour mit Heather — im Stockmanns

(Fortsetzung von Seite 7)



Text und Bilder: Sonja Thelen

# Helsinki für Foodies — „Food Helsinki? Hel Yeah!“

Pizza und haben Tiramisu vorbereitet. Seit es den Restaurant-Day gibt, machen sie mit. Sie wollen ihr Atelier für andere öffnen und so für sich werben. In der Küche sind zwei von ihnen nonstop dabei, Teig zu kneten, auszurollen, mit Tomatensauce zu bestreichen, mit Käse, Pilze, Artischocken und Salami zu belegen und in den kleinen Backofen zu schieben, der in der Ecke steht. „Die Pizza bereiten wir genau nach dem Rezept meiner Oma zu“, sagt Neapolitaner Gabriele stolz, während sich die Besucher die heißen Stücke in der Werkstatt munden lassen.

Der „Restaurant Day“ ist heute fest im kulturellen Leben Helsinkis verankert. Wo was los ist, steht im Internet. Oder fürs Smartphone aufbereitet mit einer tagesaktuellen App. Fast noch druckfrisch ist die von Timo Santala mitentwickelte Broschüre samt *Stadtplan „Food Helsinki? Hel Yeah“*: Das Heftchen zeigt die kulinarischen Highlights in den einzelnen Bezirken Helsinkis auf, erklärt die saisonalen Zutaten, gibt einen Überblick über die finnische Esskultur und die westlich wie östlich beeinflussten finnischen Spezialitäten und vieles mehr. Auch Food-Touren, die mit der Straßenbahn unternommen werden können, fehlen nicht.

Das Nokka

Wie reichhaltig und vielfältig die finnische Küche ist, erlebt man zudem mit allen Sinnen bei Heathers Touren „Fork in the hand“: Es wird gegessen, gerochen und genascht. Bei den drei bis vierstündigen Touren durch die finnische Hauptstadt steuert Heather originelle Cafés, Restaurants, das Nationalheiligtum — das Fazer Café — besondere Lebensmittelläden, das Kaufhaus Stockmann mit Helsinkis größer Lebensmittelabteilung, eine Brauerei oder die Alte Markthalle am Hafen an. Die hat im Sommer 2014 nach aufwendiger — und gelungener — Renovierung wieder eröffnet: Seit 1889 ist die „Vanha Kauppahalli“ die erste Adresse für frische, regionale Produkte, die typisch sind für die finnische Küche. Architekt Gustaf Nyström hatte sich beim Bau von den Markthallen europäischer Metropolen inspirieren lassen. Einladend sind die aus Holz konstruierten Stände der Händler, kleinen Cafés und Imbisse. Es locken traditionelle Leckerbissen wie Piroggen, lokale Spezialitäten wie Fischpasteten, Blinis, Salami aus Rentierfleisch, frischer Fisch, fettgebackene, süße Laskiaispulla (ein finnischer Fastnachtskuchen), Runeberg-Törtchen zu Ehren des berühmten finnischen Schriftstellers, Lachs in Hülle und Fülle oder die regionalen Käsesorten von Bauernhöfen aus der Umgebung. „Wir haben hier viele regionale Käsesorten, die aus Milch von Kühen aus der Nähe von Helsinki hergestellt worden sind“, erzählt

**Impressionen der Alten Markthalle**

(Fortsetzung nächste Seite)

(Fortsetzung von Seite 8)



Text und Bilder: Sonja Thelen

# Helsinki für Foodies — „Food Helsinki? Hel Yeah!“

Tuula Paalanen, Inhaberin des Käsestandes, und reicht eine Auswahl an Weich- und Hartkäsesorten und einem Preiselbeeren-Chutney. Vor allem der EU-Beitritt Finnlands 1995 hat im Land einen regelrechten Käse-Boom ausgelöst, nachdem die finnischen Molkereien die Käseproduktion für sich entdeckt haben, erzählt Paalanen, deren Familie schon seit Jahrzehnten den Stand betreibt.

Inmitten dieser lebendigen, quirligen Markthalle ist die einzigartige finnische Essenskultur konzentriert und genussvoll zu erleben. Der Osten und Westen, die beiderseits die Kultur und die Geschichte der Finnen maßgeblich beeinflusst haben, finden sich in den Gerichten dieser nordischen Küche wieder: Stroganoffs, Aufläufe, Pasteten, Topfen-Käse, Sauerkraut aber auch Suppen und Eintöpfe, Schwarzbrot, Fleischbällchen, geräuchertes Fleisch oder Fisch. Die finnische Küche ist originell, kreativ, modern, frisch, trotzdem traditionsbewusst, regional, saisonal und vor allem authentisch. „Die Finnen lieben es, in ihren Wäldern Pilze, Beeren und Kräuter zu sammeln“, erzählt Petri Tolonen. Er ist der Souschef im Nokka — eines der renommiertesten Top-Restaurants Helsinkis. Denn die finnische Hauptstadt entwickelt sich zunehmend zu einem Hotspot für Gourmets. Ein Muss ist für sie das „Ravintola Nokka“. Küchenchef Ari Ruoho empfängt seine Gäste in einem alten Backsteingebäude, das einst eine Bootswerft war. Tradition und Moderne verschmelzen hier nicht nur beim Ambiente, sondern auch in der Küche. Das Nokka ist berühmt für sein „Helsinki Menü“: An lokalen und regionalen Spezialitäten können sich die Gäste laben: beispielsweise Puulavesi als Vorspeise - eine Kartoffel-Blini mit Fischrogen, roter Zwiebel und Sauercreme. Gefolgt von Salla, einem vorzüglichen gebratenen Rentierbraten, der bei 78 Grad 25 Stunden im Ofen gegart wurde,

Olo Tar Tar

garniert mit einer süß-säuerlichen Cranberry-Sauce. Auch der traditionelle Hakaniemi — ein dicker, rahmiger Käse fehlt nicht dabei. Abgerundet wird das köstliche Menü von einer frischen, leichten Joghurtspeise mit einem Preiselbeeren-Sorbet. „Wir wechseln unsere Karte immer entsprechend der Saison. Viele unserer Lieferanten kommen aus der Umgebung“, erklärt Souschef Tolonen, der an sich aus Rovaniemi kommt, der Hauptstadt von Lappland, 1000 Kilometer weiter nördlich. „Da, wo der Nikolaus lebt“, scherzt Tolonen, der mit seinem hellroten Bart und den freundlichen Augen selbst wie ein junger Weihnachtsmann aussieht. Auch bringen passionierte Sammler dem Nokka frisch gepflückte Beeren, Pilze, wilde Kräuter vorbei — die üppige Ernte aus den heimischen Wäldern. „Das gibt einem ein heimeliges Gefühl. Auch die östliche Küche, die fettreicher ist, mit der westlichen zu vereinen, die frischer, leichter ist und viele leckere Kräuter wie Dill, Petersilie“, erklärt der 31-Jährige.

Sein Chef Ari Ruoho hat aktuell mit den beiden finnischen Spitzenköchen Matti Jämsén (G.W. Sundmans) und Kari Aihinen (Savoy) die Signature Menüs für Finnair kreiert, die den Passagieren der Business-Class auf Langstreckenflügen serviert werden. „Wir als finnische Fluggesellschaft verstehen uns als Botschafter für unser Land. Aus diesem Grunde möchten wir auch für unsere Küche werben und haben nach der ersten erfolgreichen Kooperation dieser Art erneut Spitzenköche gefragt, ob sie bereit wären, Gerichte für an Bord zu kreieren“, erklärt Maarit Keränen, Head of Inflight Product bei Finnair. Gemeinsam mit Küchenchef Juha Stenholm von LSG Chefs haben die Top-Küche die Menüs entwickelt. Die Kooperation mit Finnair läuft bis Frühjahr 2016. In diesem Zeitraum rotieren die Menüs ungefähr alle drei Monate. „Alle Restaurants, die an dieser Kooperation teilnehmen, gehören zu Royal Restaurants“, erklärt Mia Saari, Restaurateur, Royal Restaurants: „Jedes der Signature Menüs spiegelt den individuellen Stil der einzelnen Köche wider.“

Den Auftakt machte Matti Jämsén, Executive Chefkoch des G.W. Sundmans und Finnlands Teilnehmer im Bocuse d'Or, einer der prestigeträchtigsten Kochwettbewerbe der Welt. Typische finnische Zutaten wie geröstete Rote Beete, Petersilienwurzel, frische Erbsen und Köstlichkeiten wie glasierte Schweinebacke und Kabeljau bescheren den Passagieren auch in Tausenden Metern Höhe ein Geschmackserlebnis. Für LSG-Küchenchef Stenholm war das gemeinsame Arbeiten mit den Spitzenköchen ebenso beeindrukkend: „Denn der Geschmack ist in Flughöhe anders als am Boden. Darauf mussten sich die Küchenchefs erst einmal einstellen.“ **www.ravintolanokka.fi/en**

Foodtouren mit Heather Domeney: **http://heathershelsinki.com/**

Infos über Helsinki, Restaurant Days uvm: **http://helyeah.visithelsinki.fi/en**

**+++ Info +++**

Sechs von Michelin ausgezeichnete Restaurants gab es 2014 in Helsinki. Eines davon ist das **„Olo“**, das derzeit auch die Liste der 50 besten finnischen Restaurants anführt. Hier speisen die Gäste wie auf einer italienischen Piazza: Nur mit dem Unterschied, dass der Innenhof des historischen Lampa-Hauses von einem gläsernen Dach bedeckt ist. Daher können die Gäste auch bei kalten Temperaturen sich die ausgezeichneten, nordisch-modern inspirierten Gerichte von Pekka Terävä munden lassen.

*http://olo-ravintola.fi/en/*

Text: K. Fischer; Bilder: NOWY STYL GROUP

NOWY STYL GROUP

# Wellness im Büro

Mühelos und leise gleiten die Doppelrollen des **xenium-duo back®** über den Boden. Die beiden Elemente der geteilten Rückenlehne bewegen sich unabhängig voneinander und unterstützen auf diese Weise jede Bewegung des Rückens. Der in einer reichen Palette an Farben und Bezugsstoffen erhältliche xenium-duo back® ist mittlerweile eines der erfolgreichsten Modelle unter den Bürodrehstühlen.

Das **Design von Martin Ballendat** überzeugt nicht nur optisch — hebt sich doch der xenium-duo back® angenehm von anderen Bürodrehstühlen ab — auch die Bedienung ist äußerst einfach: Leicht erreichbare Hebel ermöglichen es dem Benutzer aus der Sitzposition heraus die Sitzhöhe, Sitztiefe, die Armlehnenhöhe oder den Gegendruck der Rückenlehne zu verstellen. Sogar die Neigung des Sitzes kann in einem Winkel von bis zu 4° verändert werden. So optimal auf die jeweilige Größe und das Gewicht des Benutzers eingestellt, wird Sitzen zum Genuss! Der Körper wird in jeder Position beim Sitzen unterstützt und die Bandscheiben um bis zu 50% entlastet. Praktisch und außergewöhnlich ist auch die Rückenansicht mit dem eleganten und funktionalen Rückenlehnenbügel.

Der Büromöbelhersteller und Büroeinrichter **ROHDE & GRAHL** ist neben der Ergonomie auch an der Langlebigkeit seiner Produkte stark interessiert und leistet somit einen wichtigen Beitrag zum Schutz der Umwelt. ROHDE & GRAHL verzichtet z. B. bei der Serie „xenium®“ auf den Einsatz von Klebstoffen und ist sowohl nach ISO 9001 (Qualitätsmanagement) als auch nach ISO 14001 (Umweltmanagement) zertifiziert.

Die ROHDE & GRAHL GmbH ist ein Unternehmen der Nowy Styl Group, einer der größten Möbelhersteller Europas. Dabei ist die Firma ROHDE & GRAHL überzeugt vom Produktionsstandort Deutschland und baut diesen weiter aus. In Kooperation mit Architekten und Designern werden für den Kunden individuelle Lösungen entwickelt und maßgeschneiderte Büro(t)räume geschaffen in deren Mittelpunkt bei allem Design aber immer der Mensch steht.

**www.nowystylgroup.de**

Kreuzfahrt

Text: PR2, Konstanz

# „Meer“ erleben

Bild: Amazing Adventures

Sich einfach mal treiben lassen. Sonne tanken. In einsamen Buchten schwimmen und fremde Kulturen entdecken — die *„Blaue Reise“* ist der Inbegriff einer perfekten Auszeit. Wer sie mit Gleichgesinnten genießen möchte, bucht eine *Themenkreuzfahrt*. An Bord eines romantischen Motorseglers, einer türkischen Gulet oder auf einer luxuriösen Motoryacht geht das sogar im Kreis einer überschaubaren Zahl Mitreisender.

Es sind Urlaubsreisen für Frei- und Feingeister die Amazing Adventures konzipiert. Sie folgen einem ganzheitlichen Ansatz. Denn oft ist die Erholung kurz nach dem Urlaub schnell wieder verpufft. Warum also nicht zu den Urlaubserlebnissen und der gebräunten Haut gleich die Tipps für eine nachhaltige Lebensweise mit nach Hause nehmen? Etwa von einem mitreisenden Mediziner auf einer Vitalkreuzfahrt durch die Nationalparks Dalmatiens oder von Mihaela Devescovi? Die auf vegan-vegetarische Kost spezialisierte Köchin schlendert gemeinsam mit den Passagieren der Veggie-Erlebniskreuzfahrt über die bunten Wochenmärkte entlang der kroatischen Küste und bereitet auch gleich das frisch erstandene Obst und Gemüse zum Rucak (Lunch auf Kroatisch) oder Vecera (Dinner) zu. Auf einer Musikkreuzfahrt wird auch gut gegessen, doch zur Siesta an Deck servieren junge Nachwuchssolisten Jazz oder Klassik. Oft spielen sie auch auf Bühnen mittelalterlicher Spielstätten Kroatiens.

Bild: Linda Carola Scholz

### Bewegung ist immer mit dabei

Bewegung spielt auf allen Reisen von Amazing Adventure eine Rolle. Meist werden die angesteuerten Inseln auf geführten Touren per Elektro- oder Trekkingbike erkundet. Doch auf einer Laufkreuzfahrt joggen die Passagiere im Windschatten von Coach und Weltrekordmann Björn Grass leichtfüßig durch die Lavendelfelder der kroatischen Insel Hvar oder entlang der weißen Strände von Brac. Das Angebot des Nischenanbieters umfasst sechs verschiedene Themenbereiche. Er veranstaltet nur wenige Reisen pro Konzept. Als Hotel und Transportmittel dienen meist luxuriöse Motoryachten mit Raum für 20 bis 36 Passagiere. Eine eingespielte Crew sorgt für einen angenehmen Aufenthalt an Bord, mehrsprachige und landeskundige Reiseleiter für eine unbeschwerte Zeit an Land. Und wer nicht nur unter Gleichgesinnten, sondern ausschließlich unter Freunden reisen möchte, chartert sich sein eigenes Schiff und erfüllt sich so den Traum vom schippernden Ferienhaus, das jeden Morgen an einem anderen Hafen anlegt — und auch mal in einer einsamen Bucht ankert.

**www.amazing-adventures.ch**

Text: Media Kommunikationsservice Ges.m.b.H.
PR-Agentur für Tourismus, Salzburg; Bilder: Gut Edermann

Besondere Orte

Bild: Genuss- und SpaHotel GUT EDERMANN

# Michael Stöberl: Vom „olympischen“ Physiotherapeuten zum erfolgreichen Gastgeber

Das GUT EDERMANN im Rupertiwinkel ist in aller Munde. Das traditionsreiche bayrische Gut hat sich in den letzten Jahren zu einem herausragenden Genuss- und SpaHotel entwickelt. Wellness vom Feinsten, eine traumhafte Naturkulisse und GenussKüche zum Schwärmen zeichnen das GUT EDERMANN aus. Wer führt dort die Regie? *Michael Stöberl* war bis dato den Eisschnellläufern ein großer Begriff. Bis 2013 war er erfolgreich als Verbands-Physiotherapeut von Eisschnelllauf-Nationalmannschaften tätig — zuerst der Österreicher, dann der Deutschen und zuletzt der Norweger. Spitzensportler wie Anni Friesinger-Postma, Gunda Niemann-Stirnemann, Michael Hadschieff, Emese Hunyady u. a. vertrauten auf sein Können. Zuvor konnte Michael Stöberl selbst als aktiver Eisschnellläufer in der Deutschen Nationalmannschaft große Erfolge feiern: Zehn Deutsche Rekorde Junioren, Deutscher Junioren Meister, mehrfacher Bayerischer Meister, Alpenländercup Sieger u. v. m. Seit 2010 leitet Michael Stöberl die Geschicke des GUT EDERMANN. Der erfahrene Physiotherapeut führt das 2.500

*(Fortsetzung nächste Seite)*

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



Bilder: Genuss- und SpaHotel GUT EDERMANN

# „Gold“ für das GUT EDERMANN

*(Fortsetzung von Seite 5)*

m² große AlpenSpa des Hotels und bringt dort gemeinsam mit seinem Team Körper, Geist und Seele der Gäste in Einklang. Als Gastgeber beweist er ein glückliches Händchen. Schließlich darf er „sein“ GUT EDERMANN zu den führenden Hoteladressen Bayerns zählen. In einer traumhaften Panoramalage — nur 20 Minuten von der Stadt Salzburg und eine gute Stunde von München entfernt — gilt das GUT EDERMANN als Tophotel für Wellness, Aktivgenuss und kulinarische Höhepunkte. Soeben wurde die Küche des Hauses von dem Restaurant- und Gastronomieführer „Genuss & Erlebnis“ mit einer Goldmedaille prämiert — ein Erfolg, der Stöberl vielleicht auch an seine Sportkarriere erinnert …

Die GenussKüche des GUT EDERMANN wurde vergoldet. Der Restaurant- und Gastronomieführer „Genuss & Erlebnis“ hat das Restaurant des bayrischen Landguts mit dem Prädikat „Hervorragende Qualität“ und „Gold“ ausgezeichnet. Die Freude des Gastgebers Michael Stöberl und seines GUT EDERMANN-Teams ist groß. Das Wellness-, Aktiv- und Genusshotel im Rupertiwinkel zieht alle Register, um die Feinschmecker zu verwöhnen — ein Engagement, das den Gefallen der strengen Jury von „Genuss & Erlebnis“ gefunden hat. Es schmeckt am GUT EDERMANN — und es ist gesund. Die Produkte, die in der GenussKüche des Hauses veredelt werden, haben keinen weiten Weg hinter sich. Der Küchenchef und sein Team setzen auf regionale und saisonale Zutaten gänzlich ohne Geschmacksverstärker. Das Rind- und Schweinefleisch liefern die Bauern der Region, das Wild holt sich der Kreativkoch aus dem Rupertiwinkel, der Fisch kommt aus den umliegenden glasklaren Seen, Säfte und Biere von den Keltereien und Brauereien in Bayern, die Milch aus dem Berchtesgadener Land, die Wildkräuter von den Wiesen rund um das Gut, die Kräuter aus dem hauseigenen Kräutergarten (Partnerbetriebe des GUT EDERMANN sind u. a. die Privatbrauerei M.C. Wieninger *www.wieninger.de* und die Milchwerke Berchtesgadener Land Chiemgau eG *www.molkerei-bgl.de*). Schlemmen können Gäste wahlweise im Designrestaurant MundArt, in der gemütlichen Bauernstub’n oder auf einer traumhaften Panoramaterrasse. Zuletzt wurde das GUT EDERMANN für die „innovativste Gastronomie Bayerns“ mit dem „Gastronomiepreis Bayern“ ausgezeichnet. Ronny Völkel führt die Regie in der Küche des unvergleichlichen Spa-Hotels. Am Naturbadeteich entspannen die Sonnenanbeter. Das „bayrisch-salzburgische Tor“ eröffnet unendliche Möglichkeiten, aktiv die Natur zu erleben.

**www.gut-edermann.de**

Besondere Orte

Text: primo PR Nuray Güler & Anne Heußner, Frankfurt am Main; Bilder: Rackmers Hof

RACKMERS HOF
Zeit für Besonderes

# Mit Muscheln und Perlen — Schlafen in der Suite

**Fein auf Föhr: Rackmers Hof**

Sie wird auch friesische Karibik genannt — die Insel Föhr, die jetzt um eine feine Hotelperle reicher ist: Der exquisite Rackmers Hof auf Föhr bietet Urlaubern nämlich keine Zimmer, sondern ausschließlich Suiten. Ergänzt wurde das Angebot der Private Suites jetzt um zwei neue Muschel- und zwei Perlen Suiten. Wahlweise 40 oder 50 Quadratmeter groß, sind sie in einem Neubau direkt gegenüber von Rackmers Hof untergebracht. Stammgäste werden sich freuen, dass sie mit genau so viel gutem Gespür für gemütlichen Stil und schönes Ambiente eingerichtet sind, wie die bereits bewährten elf Rackmers Suiten in den reetgedeckten Häusern dieses Urlaubs-Geheimtipps. Mit dem Package „Zeit für Kulinarik“ lädt das Hotel für vier Tage ab 399 Euro pro Person in die Private Suites ein und verwöhnt den Gaumen unter anderem mit einem 4-Gang Menü von Michelin-Sternekoch René Dittrich im Restaurant „Alt Wyk“.

Als Friesische Karibik bezeichnet sich die Insel Föhr. Tatsächlich schützt sie ihre Lage im Windschatten von Sylt und Amrum vor den stürmischen Einflüssen der Nordsee und sorgt dafür, dass sich die Vegetation gut entwickeln kann. Mitten im beschaulichen Grün liegt Oevenum, einer der größeren Orte der Insel und Heimat von Rackmers Hof.

1845 mit traditionellem Reetdach erbaut, sind der historische Hof und seine Nebengebäude heute ein von Gastgeberin Marianne Roeloffs mit viel Liebe zum Detail gestaltetes Hotel Garni. Seine Spezialität: Alle Zimmer sind Suiten. Aktuell ergänzt wird ihre Auswahl um die zwei neuen Perlen Suites und zwei Muschel Suites. „Die Perlen Suites sind unsere Glanzstücke im Neubau. Weil ihre 50 Quadratmeter auf einer Ebene liegen, vermitteln sie mit ihrem individuellen Garten samt Terrasse das großzügigste Raumgefühl von allen unseren Suiten“, erläutert Inhaberin Marianne Roeloffs begeistert. Die Muschel Suites unterm Dach locken auf 40 Quadratmetern als kuscheliger Rückzugsraum mit französischem Balkon.

Alle Suiten verfügen über TV-Flachbildschirme mit Satelliten-Empfang, einen zweiten Fernseher im Schlafzimmer, Radio, DVD und CD Player, Telefon, kostenloses W-LAN, Bademäntel, Fön, Kosmetikspiegel, Nespresso-Maschine, Spülmaschine, Mikrowelle, Herd und Backofen, einen Safe und eigenen Parkplatz. Wer ohne Auto kommt, wird den kostenlosen Hol- und Bring-Service von und zur Fähre zu schätzen wissen. Golfer freuen sich über die Greenfee-Ermäßigung von 15 Prozent beim Golfclub Föhr. Weitere Besonderheiten sind das extra lange Frühstück bis 12 Uhr, das Rackmers Fit und das Rackmers Spa. Hier haben die Gäste mit dem „Rackmers Refugium“ die Option, den Wellnessbereich ganz privat vier Stunden lang zu mieten — ein Glas Sekt, eine feine Auswahl an Getränken wie Tee mit Samowar oder Säfte und dazu ein frischer Obstkorb und erlesene Pralinen inklusive. Massagen sind auf Wunsch buchbar.

Muschelsuites

Perlensuites

### Arrangement „Zeit für Kulinarik“ im Rackmers Hof

Im Arrangement „Zeit für Kulinarik“ sind neben vier Übernachtungen in einer Suite für zwei das reichhaltige Friesen-Frühstück bis 12 Uhr in der Kapitänsstube sowie ein 4-Gang Menü von Sternekoch René Dittrich im Restaurant „Alt Wyk“ enthalten (*www.alt-wyk.de*). Zudem sind alle Rackmers Besonders Leistungen, wie die freie Nutzung des RACKMERS SPA von 16.00 - 22.00 Uhr, kostenloses W-LAN und Parken vor dem Hotel sowie Abhol- und Bringservice von und zur Fähre im Angebot inklusive. Buchbar ist das Package je nach Saison zum Preis ab 399 oder 439 Euro pro Person noch bis zum 15. Juni 2015.

**www.rackmers.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
© 2015 Gourmet Classic Portal UG