classic digital Gourmet journal

Elektronische Zeitung des Internetportals www.gourmet-classic.de · Ausgabe 59 / Juli 2015

Sehnsuchtsorte

Text: STROMBERGER PR, München; Bilder: Park Hyatt Maldives Hadahaa

Malediven authentisch: Park Hyatt Maldives Hadahaa — „Family Feast“

Die Malediven sind ein Traum und jeder möchte einmal in eines der zahlreichen Inselresorts. Aber häufig kommt man dabei mit der maledivischen Kultur kaum in Kontakt.

Im *Park Hyatt Maldives Hadahaa* ist das anders. Es ermöglicht persönliche und kulinarische Begegnungen mit Einheimischen: Beim *„Family Feast“* im kleinen Kreis am Strand wird ein regionales Menü angeboten. Ein Einheimischer erklärt, wie die Komponenten der indisch und arabisch geprägten Gerichte kombiniert und gewürzt werden. Gegessen wird traditionell mit den Fingern. Die beliebtesten Zutaten für Salate, Suppen und Currys sind Fisch und Kokusnuss sowie Brotfrucht und heimische Gemüse. Fast alle Zutaten stammen von den Inseln.

Und auch auf dem Meer geht es ganz traditionell zu. Was könnte besser sein, als dem Sonnenuntergang auf einem traditionellen maledivischen Fischerboot, einem „Dhoni“, entgegen zu segeln und dabei die alten Techniken der maledivischen Fischer zu erlernen. Nur mit einer Handschnur, Haken, Senker und Köder wird das Essen für den Abend gefangen. Zurück auf der Insel, bereitet das Küchenteam des Park Hyatt Maldives Hadahaa den Fang zu.

(Fortsetzung nächste Seite)

(Fortsetzung von Seite 1)

Sehnsuchtsorte

Text: STROMBERGER PR, München; Bilder: Park Hyatt Maldives Hadahaa

Malediven authentisch: Park Hyatt Maldives Hadahaa — „Family Feast“

Im Park Hyatt Maldives Hadahaa finden Erholungssuchende ein Boutiqueresort in minimalistischem Design, das sich sanft in die unberührte Insel- und Wasserwelt integriert. Es verfügt insgesamt über 50 Villen, davon 14 Park Water Villen, 16 Park Villen und 20 Park Pool Villen. Die verwendeten Hölzer und Natursteine unterstreichen das reduzierte und zugleich behagliche Interieur. The Dining Room serviert internationale Küche, während The Island Grill auf lokal inspirierte Speisen setzt. Der Lounge- und

Empfangsbereich, The Dhoni, wurde in Hommage an die Malediven als ein umgedrehtes traditionelles Fischerboot konstruiert. Insgesamt fünf *Paarbehandlungsvillen* stehen im The Vidhun Spa für Anwendungen bereit. Zwei große Außenbecken, ein Fitness- und ein Yoga-Studio zählen weiterhin zum Resort. Der Abpreis liegt bei einer Park Villa ab 830 US-Dollar bei Einzel- und Doppelbelegung.

www.maldives.hadahaa.park.hyatt.com

Gewinnspiel

Text: THE RITZ-CARLTON, WOLFSBURG / Gourmet classic

The Ritz-Carlton, Wolfsburg

Bild: THE RITZ-CARLTON, WOLFSBURG

The Ritz-Carlton, Wolfsburg besticht mit seiner zeitgemäßen Architektur und ungewöhnlichen Lage. Ein Fünf-Sterne-Superior Hotel vor einzigartiger Industriekulisse: The Ritz-Carlton, Wolfsburg liegt direkt am Hafenbecken und bietet einen Ausblick auf die vier mächtigen Schornsteine des denkmalgeschützten Volkswagen Kraftwerks. Der ringförmige Bau aus Glas und Naturstein im Westen der Autostadt beherbergt 147 luxuriöse Zimmer und 23 Suiten.

Der außergewöhnliche Spabereich bietet Wellness und Entspannung, z. B. im schwimmenden Außenpool.

Eine Bar, Lounges und anspruchsvolle Restaurants vervollständigen das Angebot des Luxushotels. Als integraler Bestandteil inmitten der Autostadt, der Kommunikationsplattform des Volkswagen Konzerns, ist das 5 Sterne Hotel in Deutschland ein idealer Ausgangspunkt.

Wohnlichkeit und Komfort standen bei der Einrichtung der Zimmer und Suiten anvorderster Stelle. Die Kopfenden der Betten sowie die gegenüberliegenden Sofas sind mit lederbespannten Highboards umgeben und lassen so einen Raum im Raum entstehen. Die Lederbespannung wurde von einer Manufaktur hergestellt, die sich auf die Innenausstattung von Oberklasse-Fahrzeugen spezialisiert hat und besonders präzise Oberflächen erzielt. Wie zwei Klammern treten diese mit sanft abgerundeten Ecken aus der Wand hervor und lassen das Interieur im Sitzen und Liegen deutlich intimer erscheinen.

Der Spa-Bereich ist ruhig und abgeschieden gelegen. So finden die Gäste Entspannung und können ihre Energiereserven nach einem erlebnisreichen Tag in der Autostadt oder einer langen Geschäftstagung wieder aufladen.

Zwei Dampfbäder und zwei Saunen, unterteilt in einen Damen- und einen gemischten Bereich, stehen zur Verfügung. Aus einer Vielzahl an Massagen und kosmetischen Behandlungen können Gäste ganz nach den eigenen Bedürfnissen wählen. Die zweifellos bemerkenswerteste Besonderheit des The Ritz-Carlton Spa ist jedoch der schwimmende Pool. Umgeben von drei Bauminseln liegt er direkt im Hafenbecken und wartet mit einer konstanten Wassertemperatur von 29 °C auf. Ein außergewöhnliches Badevergnügen vor imposanter Kulisse erwartet Sie.

(Fortsetzung nächste Seite)

Text: THE RITZ-CARLTON, WOLFSBURG / Gourmet classic

Gewinnspiel

(Fortsetzung von Seite 2)

The Ritz-Carlton, Wolfsburg

Bild: The Ritz-Carlton Wolfsburg / Deidi

Tino Wernecke

Bild: The Ritz-Carlton Wolfsburg / Götz Wrage

Restaurant Terra im The Ritz-Carlton Wolfsburg

Das Restaurant TERRA

Terra steht für die Ursprünglichkeit des Geschmacks. Die stets frischen Zutaten werden von ausgesuchten Klein- und Kleinstbetrieben aus der Region geliefert und auf natürliche und unverfälschte Weise verarbeitet. Neben Fleisch- und Fischgerichten nehmen vegetarische und vegane Speisen einen besonderen Schwerpunkt ein. Der Bezug zum Regionalen zeigt sich ebenso auf der Weinkarte, die deutsche und europäische Weine um eine Auswahl an biodynamischen Weinen ergänzt.

Das Terra-Menü wird vom Küchenteam um *Küchenchef Tino Wernecke* saisonal erarbeitet. Fisch- und Fleischgerichte, vegetarische und vegane Speisen werden angeboten. Ein Menü auf Empfehlung des Küchenchefs komplettiert das Angebot. Ausgesuchte, biodynamische Weine finden sich zudem auf der Weinkarte des Restaurants, deren Fokus auf deutschen Weinen und der alten Welt liegt.

Das kulinarische Konzept wird vom Interieur mit erdigen Farbtönen, strukturierten Oberflächen und natürlichen Materialien aufgegriffen. Den Eingangsbereich zum Terra markiert eine mit goldenen Streifen versehene Glaswand, die die Gäste zum Empfangstresen leitet. Hölzerne Paneele mit vertikalen Sichtöffnungen führen zu einem privatem Bereich für acht bis zehn Personen, der beidseitig von Pflanzenstudien des Fotografen Karl Blossfeldt flankiert wird. Von der intimen Lounge aus öffnet sich der Restaurantbereich mit einem lang gezogenen, frei stehenden Kamin aus Naturstein. Eine Öffnung oberhalb der Feuerstelle im Kamin lenkt die Blicke Richtung Decke, wo die raffinierte Unterteilung in prismatisch geformte Holzpaneele auffällt. Versteckte Lichtleisten erzeugen einen stufenweisen Übergang zwischen den Wänden und der Decke. Die wohnliche Atmosphäre wird durch erdfarbene Teppichböden und gepolsterte Sitze noch gesteigert, durch zwei Säulen aus Sichtbeton jedoch auch auf subtile Weise gebrochen. Auch der Ausblick ist kontrastvoll: Vorhänge aus goldenem Metallgewebe umspielen die Fenster und setzen den Blick auf das historische Volkswagen-Kraftwerk und das Hafenbecken am The Ritz-Carlton Hotel in der Autostadt wirkungsvoll in Szene.

www.ritzcarlton.de/wolfsburg

Bild: The Ritz-Carlton Wolfsburg

Club Lounge

Club Lounge

Bild: The Ritz-Carlton Wolfsburg

Bild: The Ritz-Carlton Wolfsburg

Außenpool des The Ritz-Carlton Spa

Zimmer mit Blick auf das Hafenbecken

Bild: The Ritz-Carlton Wolfsburg / Gary Schmid

+++ Gewinnspiel +++
Gewinnen Sie mit Gourmet classic
ein genussvolles Wochenende im The Ritz-Carlton, Wolfsburg und verbringen Sie einen entspannten Abend im neuen Restaurant Terra des Luxushotels in Wolfsburg:

- 2 Übernachtungen in einem Club-Zimmer für 2 Personen
- Frühstück in der Club Lounge
- 4-Gang-Menü nach Empfehlung des Küchenchefs Tino Wernecke im Restaurant Terra
- Nutzung des Ritz-Carlton Spa
- Eintritt Erlebniswelt Autostadt

Im Wert von 1150 Euro

Klicken Sie hier!

Text: Günter Freund

Catering

Bilder: Wild & Team Fotoagentur GmbH, Salzburg

Trend Catering ist ein internationales Cateringunternehmen das jetzt auch in Salzburg sein Debut feierte. Der Startschuss fiel im Schloss Leopoldskron, wo Catering mit kreativen Ideen umgesetzt wurde. Die Inhaberin des familiengeführten Unternehmens, *Marion Kounafa (rundes Bild links)*, hat Salzburg schon vor vielen Jahren in ihr Herz geschlossen. Zusammen mit ihrer Salzburger Kollegin *Elisa Göllner* hat sie die ***Trend Catering Austria GMBH*** gegründet. Entstanden war das Catering in der österreichischen Botschaft in Berlin — ab jetzt kommen die raffinierten Delikatessen auch direkt in Österreich auf den Tisch. Das gesamte Spektrum von Trend Catering reicht von kreativem Fingerfood für Partys und Firmenempfänge über kulinarische Spezialitäten für Hochzeiten bis hin zu extravagantem Messe- und Eventcatering. Auf der Speisekarte im Garten des Weiherwirts standen raffinierte Gerichte wie Kalbsfilet auf Salzburger Erde oder Steinbeißerbäckchen/ Jakobsmuschel an Petersielwurzel Kartoffelmousse und Rettichespuma. Die Philosophie des Unternehmens lautet: frisch, saisonal, regional. Es sind nicht nur die Produkte für all die Leckereien und Schmankerl, die aus der Region stammen, sondern auch Lieferanten und Personal.

Bild oben: Stelzengeher bei der Eröffnung; Bild unten: Lali Strasser, Performance-Künstlerin, Marco Meyer, Küchenchef, Constanze Greger, Performance-Künstlerin

Anzeige

Text und Bilder: Weingut Huber

Winzer

Willkommen im Paradies

Mitten in den Reben, in einem der schönsten Seitentäler Durbachs, liegt das Weingut von Alfred und Anita Huber. Ein ideales Ausflugsziel, um in gemütlicher Stimmung die Weine, die Landschaft und Familie Huber kennenzulernen.

Der Hof ist einer der ältesten in Durbach. Ein Holzbalken mit eingeschnitzten mittelalterlichen Ziffern bezeugt, dass schon 1579 an dieser Stelle ein Haus stand. Im Besitz der Familie Huber befindet sich der Hof seit 1734. Seit 200 Jahren wird auf dem Hof Schnaps gebrannt, denn zum Anwesen gehören inzwischen nicht nur 7 Hektar Reben, sondern auch Obstbäume.

Hier werden die hofeigenen Obstsorten in der Brennerei zu feinen Destillaten und Likören verarbeitet. Der Wald, in dem neben Nutzholz auch Weihnachtsbäume (Nordmanntannen) in den Kulturen stehen, ist ein weiteres Standbein der Familie.

Zur Weihnachtszeit verwandelt sich dann das Weingut in ein stimmungsvolles Weihnachtsdorf.

Erleben Sie das ganze Jahr über „Urlaub auf dem Winzerhof"!

Ruhig gelegen und umgeben von Wald und Reben finden Sie hier die nötige Entspannung vom Alltag. Genießen Sie mit Panoramablick und einem Gläschen Wein die Gegend.

Die Ferienwohnungen, die mit viel Liebe im rustikalen Stil eingerichtet sind, laden zum Verweilen ein. Hier können Sie die Seele baumeln lassen und sich am Blick in die Landschaft erfreuen. Das alleinstehende Ferienhaus bietet Ihnen „Luxus" pur. Im Winter können Sie am gemütlichen Kachelofen entspannen.

Wein- und Naturliebhaber sind hier auf dem Weingut an der richtigen Adresse.

Durbach bietet neben dem vom Wanderinstitut ausgezeichneten Schwarzwälder Genießerpfad „Durbacher Weinpanorama", einen Weinlehrpfad, sowie sehr gut ausgeschilderte Wanderwege an. Außerdem finden Sie hier eine große gastronomische Vielfalt vor.

Ein Besuch ins benachbarte Elsass und im Europapark Rust ist schon fast ein „Muss"!

Alfred Huber WEINGUT

Fruchtige und harmonische Weine

Schon Johann Wolfgang von Goethe zitierte: „Der Wein erfreut des Menschen Herz und die Freudigkeit ist die Mutter aller Tugenden."

Der Weinanbau und die damit verbundene Selbstvermarktung ist das Hauptgeschäft des Weingutes.

Mittlerweile wird der An- und Ausbau der Weine schon von Sohn Christian Huber (34) weitergeführt. Nach seiner Winzerlehre folgte ein zweijähriges Technikerstudium in Weinsberg. Durch Auslandsaufenthalte holte er sich weitere Erfahrungen.

So wurden Cuvée-Weine, wie ein Cuvée „Raffinesse" oder das Cuvée „Inspiration", in das Weinangebot aufgenommen. Gerade bei den Cuvées ist der Kellermeister gefordert, um ein gutes „Tröpfchen" zu kreieren. Heute spricht man von den „Weinmachern" und nicht wie noch vor Jahren den „Weinerzeugern".

Spätburgunder-Reben machen mit rund 30 Prozent den Hauptanteil am Sortenspektrum aus. Sie wachsen — wie die Weißweine — auf Granitverwitterungsböden der bekannten Durbacher Lagen, Plauelrain und Kochberg. Besonders stolz ist Familie Huber auf den Anteil an der Lage „Steinberg".

(Fortsetzung nächste Seite)

(Fortsetzung von Seite 5)

Text und Bilder: Weingut Huber

Winzer

Willkommen im Paradies

Als einziges Weingut — neben der Winzergenossenschaft — kann somit dort ein Stück aus dem ehemaligen Bestand der „Staatlichen Wein und Versuchsanstalt“ bewirtschaftet werden. In dieser Lage werden hervorragende Rieslinge und Spätburgunder angebaut.

Neben dem Grauen Burgunder gehören fast alle handelsüblichen weißen Rebsorten zum Sortenspektrum des Weinguts. Der in Durbach „Klingelberger“ genannte Riesling, Weißburgunder, Chardonnay und die Bukett-Weinsorten Gewürztraminer und Scheurebe, sowie die selten gewordene Durbacher Spezialität Traminer, auch „Clevner“ genannt, werden ebenso ausgebaut.

Aus der Hausbrennerei kommen die klassischen Obstbrände. Ein Durbacher Weinbrand und ein Marc vom Burgunder, im Eichenholzfass gereift, ergänzen das Angebot.

Vor allem Damen schätzen „Christians Kirschlikör“ und seinen aus einheimischen Früchten gewonnenen Erdbeerlikör, eine exzellente Ergänzung auch für die Erdbeerbowle.

Den passenden Sekt aus eigenen Trauben hat das Weingut ebenfalls im Programm.

Natur erleben und genießen

Zu jeder Jahreszeit wird den Gästen des Weingutes immer etwas geboten: vom musikalisch-kulinarischen Hoffest, das am letzten Juli-Wochenende stattfindet, über informative Weinproben in der Probierstube oder auf der Gartenterrasse, bis hin zum romantischen Weihnachtsdorf im Winzerhof.

Familie Huber freut sich auf Ihren Besuch und heißt sie herzlich willkommen!

www.winzerhof-huber.de

+++ Info +++

www.winzerhof-huber.de
Betriebsspiegel:
25 ha Wald
7 ha Weinbau (Selbstvermarktung)
2 ha Obst für Brennerei
3 ha Weihnachtsbäume
1 ha Hoffläche.

Letztes Juli Wochenende:
Hoffest im Weingut Huber

Drittes und Viertes Adventswochenende:
Weihnachtsdorf im Winzerhof.

Weinviertel

Besondere Orte

Text: MAROUNDPARTNER GmbH, München

„Tafeln im Weinviertel“ — Genießen unterm Himmelszelt

Bild: Österreich Werbung / Peter Burgstaller

In der Kellergasse und im Schlosspark, am Teichufer oder im Weinberg — auch in diesem niederösterreichischen Sommer laden wieder weiß gedeckte Tafeln zu Genuss unter freiem Himmel ein. An 20 Abenden werden an den schönsten Orten des Weinviertels regionale Köstlichkeiten und Weine serviert.

Wahrer Genuss ist kein Solokonzert, sondern eine Sinfonie, die sich aus dem Zusammenspiel aller Sinne ergibt. Eine solche Sinfonie ist im niederösterreichischen Weinviertel bis 29. August gleich 20-mal erlebbar. So oft dekken nämlich die besten Winzer und Köche der Region den Tisch unter freiem Himmel und servieren an lauen Freitag- und Samstagabenden 5-Gänge-Menüs — begleitet von den edelsten Tropfen, die die Rebgärten zu bieten haben. Und erstmals werden bei der fünften Auflage des Veranstaltungsreigens *„Tafeln im Weinviertel“* auch vegetarische und vegane Dinners angeboten.

So schmeckt das Weinviertel

Vom Wild, über Kürbis und Kartoffeln bis hin zum Getreide fürs frisch gebackene Brot — die Zutaten für die exklusiven Gourmet-Dinner kommen, wie die exquisite Weinbegleitung, direkt aus der *Genussregion Weinviertel*. Wo im milden Klima Köstlichkeiten bester Qualität gedeihen, sind regionale Produzenten natürlich die ersten Ansprechpartner. Und bei der Zubereitung der kreativen Interpretationen von Weinviertler Traditionsrezepten kann man den Köchen teilweise direkt vor Ort über die Schulter blicken. Unter ihnen befinden sich wahre Meister ihres Faches, wie etwa die Haubenköche Harald Pollak, Julius Polak oder Gerhard Knobl.

Außergewöhnlicher Genuss, außergewöhnlicher Rahmen

Zentrales Element ist bei „Tafeln im Weinviertel“ neben den kulinarischen Genüssen aber auch die sanfthügelige Weinviertler Landschaft und die Natur- und Kulturdenkmäler in ihr: Getafelt wird nämlich an außergewöhnlichen Plätzen — beispielsweise umgeben von einem historischen Schlosspark, am Ufer eines malerischen Teiches, auf einem regionstypischen Bauernhof, in einer idyllischen Kellergasse oder inmitten der Weinberge. Dabei haben die Veranstalter natürlich dafür gesorgt, dass für kühlere Abende kuschelige Decken als Leihgabe zur Verfügung stehen und die Dinners auch bei Schlechtwetter in stilvollem Rahmen „über die Tafel“ gehen können. Neben Menü, passender Weinbegleitung, Wasser und regionalen Fruchtsäften ist übrigens auch die musikalische Umrahmung im Preis inbegriffen. Die Spannweite reicht hier von Blasmusik über Streicher bis zu Gesang — immer ist sie aber typisch weinviertlerisch! Die Veranstaltungsserie ist somit ein exklusives Erlebnis, nicht nur für den Gaumen, sondern auch für Auge und Ohr.

Fünfte Auflage, wenige Restplätze

Es ist bereits die fünfte „Tafeln im Weinviertel“-Saison. Längst hat sich der Gourmet-Event bis weit über die Grenzen hinaus einen Namen gemacht und als Highlight der Region etabliert, weshalb bereits zahlreiche Termine für 2015 ausgebucht sind. Für das Dinner im barocken Schloss Hof am 28. August und das vegetarische Menü mit Blick ins Retzer Land auf dem Weingut Puhr am 11. Juli sind aber noch Plätze frei! Ebenso kann man sich noch an die Tafel im Weingarten von Röschitz am 8. August gesellen. Den Abschluss des diesjährigen Reigens bildet das erste vegane Tafeln am 29. August. Dieser Herausforderung stellt sich niemand geringerer als Weinviertels erster 2-Haubenkoch Christoph Schüller vom Schlosskeller Mailberg. Selbst die Weinbegleitung wird an diesem Abend vegan sein. Das Weingut Fürnkranz aus Obritz hat sich dieser Philosophie verschrieben.

Bleib doch noch!

Nach einem ereignisreichen Abend mit kulinarischen Genüssen und der entsprechenden Weinbegleitung empfiehlt es sich, die Nacht im Weinviertel zu verbringen. Aus diesem Grund gibt es spezielle Angebote, die neben dem entsprechenden Termin von „Tafeln im Weinviertel“ auch eine Nächtigung mit Frühstück sowie ein weiteres Extra am Folgetag, wie beispielsweise den Besuch eines Ausflugszieles oder eine Traktorrundfahrt durch die Rebgärten beinhalten und dadurch für ein genussvolles Wochenende im Weinviertel sorgen. Informationen zu den Packages gibt es unter

www.weinviertel.at

Bild: Weinviertel Tourismus / Wurnig

Tafeln in Niedersulz

Text: Gourmet Classic; Bilder: Jupiter

Tipp

Sommer — Sonne — Smoothie!

Entsafter gibt es viele — starke und schwache, praktische und unpraktische, schöne und weniger schöne. Der neue „Juicepresso plus“ von Jupiter vereint alle guten Eigenschaften der neuesten Entsafter-Generation: Einfache Handhabung, schnelle Reinigung und Top-Saftausbeute dank Smart Extraction System. Brandneu ist die patentierte Pressschnecke mit zwei austauschbaren Sieben für Säfte und Smoothies. Damit entspricht der neue „Juicepresso plus“ jetzt auch den Bedürfnissen der Generation Smoothie. Die geniale Technik ist attraktiv verpackt in formschönem, schlankem Design.

Durch seinen vertikalen Korpus passt das Gerät auch in die kleinste Küche und kann sich in seiner stets unaufdringlichen Bereitschaft sehen lassen.

Der „Juicepresso plus“ besteht aus einem Motorblock sowie einem Aufsatz mit Presstrommel, Pressschnecke und Einfüllstutzen. Die Verkleidung des Motorblocks und Teile des Aufsatzes bestehen aus solidem Hartplastik.

Nachdem alle Teile korrekt montiert und Behälter für Saft und Trester bereitgestellt sind, wird die Presse mit einem Schalter auf der Rückseite gestartet. Das Brummen des 150-Watt-Motors ist kraftvoll, aber nicht zu laut.

Der „Juicepresso plus“ presst schonend und leise mit geringer Drehzahl von nur 40 Umdrehungen die Minute. So wird keine Wärme frei und die Zellstruktur des Pressgutes wird nicht zerstört. Vitamine, Mineralien und Enzyme bleiben erhalten. Selbst harte Früchte, Gemüse und Blattgemüse und sogar Sojabohnen und Walnusskerne werden im Handumdrehen zu frischen, gesunden Säften oder sämigen, gehaltvollen Smoothies. Und es kommt noch besser: Ob Saft oder Smoothie — die Powerdrinks aus dem „Juicepresso plus“ sind länger haltbar und überzeugen durch gleichmäßige Konsistenz.

Ein automatisches Auswurfsystem trennt Schalen, Kerne und Stiele vom Fruchtfleisch und sorgt dafür, dass keine Blockaden auftreten. Tests beweisen: Das Gerät ist problemlos für den Dauerbetrieb geeignet. Bis zu 20 Minuten kann man damit arbeiten, nur der Tresterbehälter muss nebenbei mal geleert werden. In der Hülle steckt ein drehmomentstarker, energiesparender 150 Watt Gleichstrommotor. Nachhaltig gut! Der „Juicepresso plus“ ist seit April 2015 in den drei attraktiven Farben „nutri-white", „nutri-green“ und „pearl-red“ im Handel erhältlich. Die Herstellung der Smoothies geht mehr als leicht von der Hand.

Die Zutaten werden in 3-4 cm dicke Stücke geschnitten und in den Füllschaft gegeben. Die langsam drehende Saftpresse erzeugt wenig Wärme, so dass die Inhaltsstoffe weitmöglichst erhalten bleiben und das Ergebnis mühelos in den dazugehörigen Auffangbecher gelangt. Parallel dazu werden die Restbestände — auch Trester genannt — in den bereitgestellten Becher vor der Maschine entsorgt.

Durch eine Revert-("REV")-Taste kann die Saftpresse in den Rückwärtsgang versetzt werden, so dass die Pressschnecke auch widerspenstige Obst- und Gemüse-Stückchen erreicht und Verstopfungen verhindert werden.

Der „Juicepresso plus“ macht somit Saft aus vielen Obst- und Gemüsesorten (auch Blattgemüse), aus Pilzen und Kräutern. Auch Sojasäfte und Eis lassen sich im „Juicepresso plus“ herstellen.

Gleich nach der Verwendung sollte die Saftpresse gereinigt werden, damit keine Reste das feine Sieb der Pressschnecke verstopfen.

Im Gegensatz zu vielen anderen Entsaftern bildete sich beim JUPITER Juicepresso plus auch so gut wie keine „Schaumkrone“ auf dem Saft. Die Ausbeute / Saftmenge ist wirklich phänomenal. So ergeben z.B. 1,5 kg Orangen knapp einen Liter reinsten Orangensaft. Neben Obst kann man mit dem Juicepresso plus auch Blatt- und Wurzelgemüse pressen. Ferner kann man mit ihm auch die Basis für Ketchup, Fruchtaufstriche sowie Eis herstellen. Hierzu finden sich sogar diverse Ideen und Rezepte in der Anleitung.

Sollte der Saft eine zu dicke Konsistenz haben (z.B. bei Karottensaft), so kann man ihn einfach noch ein zweites Mal durchlaufen lassen. Dadurch werden die Rückstände minimiert und der Saft wird klarer und dünnflüssiger.

Warum nicht selbst nach Belieben einen leckeren Smoothie oder Saft zaubern? Mit dem Jupiter Juicepresso plus stellen Sie selbst Ihre Lieblingssmoothies her. Egal ob Früchte, Gemüse, Soja oder Weizengras — mit dem Juicepresso plus ist die gesunde Ernährung schnell und einfach.

www.jupiter-gmbh.de

Text und Bilder: Grüne Smoothies.de

Rezepte

Grüne Smoothies — Genießen Sie die Vitalstoffe in ihrer schönsten Form!

Grüne Smoothies sind ein einfacher und direkter Weg, die Vorteile des Pflanzengrüns täglich für uns zu nutzen. Indem wir grüne Blätter mit frischem Obst im Mixer pürieren, erhalten wir einen Power-Drink, der sehr gut schmeckt und dessen Inhaltsstoffe durch den Mixvorgang optimal aufgeschlossen sind. Dadurch können wir so viel vitalstoffreiches Pflanzengrün zu uns nehmen, dass wir uns gesund, wohl und fit wie noch nie fühlen. Rezepte und weitere Tipps finden Sie unter

www.gruenesmoothies.de

Das Wunder des Pflanzengrüns

Die Natur stellt uns mit dem Pflanzengrün eine Nahrungsquelle zur Verfügung, die über eine hohe Vitalstoffdichte verfügt und im Überfluss vorhanden ist. Pflanzengrün enthält so gut wie kein Fett und wenige Kohlenhydrate, aber eine Fülle an Vitaminen, Mineralien, sekundären Pflanzenstoffen und essenziellen Aminosäuren. Auch bei Wurzel- und Knollengemüse wie Möhren, Kohlrabi und Rote Bete ist der Gehalt an Vitalstoffen in den grünen Blättern deutlich höher als in den Teilen, die wir gewöhnlich essen.

Text: PR2 Petra Reinmöller Public Relations, Konstanz; Bild: Hotel Gasthaus Hirschen

Event

Hirschen Horn
HOTEL · GASTHAUS · AM BODENSEE

Kräuterkunde mal anders

Wildkräutertage im Hirschen

Kräuter sammeln und dabei vom Experten erfahren, welches Kraut für was gut ist, danach das Grünzeug pflückfrisch verarbeiten und genießen. All das geht nun am Untersee auf der Halbinsel Höri - kombiniert in einem Kurztrip für jene, die die Kraft der Kräuter neu entdecken wollen. Bei einem Kräutertag im Hirschen in Horn, bucht der Teilnehmer zur Kräuter-Expertin Nadine Allgaier das komfortable Zimmer mit Panorama-Seeblick, einer modernen Wellnessoase mit beheiztem Außenpool gleich dazu. Das gesammelte Grünzeug wird nach dem Spaziergang zu Detox-Smoothie, Brotaufstrich verarbeitet und im urwüchsigen Hotelgarten in Ufernähe und am Abend als Röstkruste an Fisch und Fleisch bei einem Fünf-Gang-Menü vom Küchenchef zu passenden Weinen genossen. Dazu beantworten sowohl Kräuterfee als auch Küchenteam alle Fragen der Gäste. Informationen: Hotel Gasthaus Hirschen, Kirchgasse 1, D-78343 Gaienhofen-Horn, Tel. +49 7735 93380 **www.hotelhirschen-bodensee.de**

Wildkräutertage im Hirschen

- Wildkräuterwanderungen ab 14.00 Uhr mit Nadine Allgaier
- anschließend Zubereitung von Brotaufstrichen und Wildkräuter-Smoothies mit Verkostung im Hirschengarten
- ab 18.00 Uhr Fünf-Gang-Wildkräutermenü in der Unterseestube

Event-Teilnahme pro Person 65,00 € — Arrangement mit 1 Übernachtung buchbar / ab 135,00 € Pauschal. Die nächsten Termine sind für die Herbstkräuterzeit und ab August/September geplant. Bitte frühzeitig an der Hotel-Rezeption anmelden oder per Mail. Die Teilnehmerzahl ist begrenzt.

Event

Mehrtägige Bodenseekreuzfahrt

Text: PR2 Petra Reinmöller Public Relations, Konstanz; Bild: Thurgau Bodensee / Reto Schlatter

Angebot zum 150-jährigen Bestehen der Bodenseeschifffahrt Untersee und Rhein

Eine mehrtägige Kreuzfahrt über den Bodensee gab es noch nie. Das Schifffahrtsunternehmen „Untersee und Rhein“ feiert dieses Jahr 150-jähriges Bestehen und hat für 2015 dreitägige Bodenseekreuzfahrten ins Programm genommen. Jüngst fand die Erste, vom 15.09. bis 17.09.2015 findet die Nächste statt.

Im Schaffhauser Hafen geht‘s aufs Schiff. Nach einem Halt in Stein am Rhein und einem Besuch der Insel Reichenau wird in Konstanz über Nacht der Anker gesetzt. Zum Schlafen gehen die Kreuzfahrer allerdings von Bord, stilvolle Zimmer in guten Hotels fungieren als luxuriöse Landratten-Kojen. Am zweiten Tag steht ein Besuch der Pfahlbauten von Unteruhldingen und ein Landgang in Friedrichshafen auf dem Programm. Übernachtet wird in Bregenz. Am letzten Tag der Bodenseekreuzfahrt schippert die „MS Stein am Rhein" dann ins schweizerische Rorschach. Hier steigen die Fahrgäste in die Rorschach-Heiden-Bergbahn. Vom Biedermeierort Heiden bietet sich ein herrlicher Ausblick über die Seeregion. Mit dem historischen Postauto legen die Kreuzfahrer dann die Strecke nach Romanshorn zurück. Für die Fahrt nach Kreuzlingen gehen sie hier noch einmal an Bord — und laufen am Abend mit vielen Erlebnissen im Gepäck im Zielhafen ein. Die Bodenseekreuzfahrt kostet inklusive Landausflügen und zwei Übernachtungen im Doppelzimmer mit kompletter Verpflegung pro Person 750 Franken.

Weitere Informationen unter: Thurgau Tourismus, CH-8580 Amriswil, Tel. +41 (0)71 414 11 44 **www.thurgau-bodensee.ch**

Schleswig-Holstein Gourmet Festival

Festival

Text: Agentur Plaß Relations, Hamburg

Deutsches Traum-Team eröffnet das 29. Schleswig-Holstein Gourmet Festival

Am *Sonntag, 20. September 2015*, startet das 29. Schleswig- Holstein Gourmet Festival an der Ostsee. Zur spannenden Eröffnungsgala hat sich Lokalmatador Lutz Niemann ein illustres und eingespieltes Köche-Quartett ins Maritim Seehotel am Timmendorfer Strand eingeladen. Maximal 180 Gäste werden mit vollendeter Kochkunst der französischen, mediterranen, experimentellen und regionalen deutschen Küche verwöhnt. Insgesamt vereint die Auftakt-Quadriga sechs Michelin-Sterne, 66,5 Gault Millau Punkte, 32 Gusto Pfannen und 14,5 Punkte im Feinschmecker.

Bild: studiolassen

Cornelia Poletto

Cornelia Poletto ist ein echtes Allround-Talent: Ob als Köchin, Unternehmerin, Moderatorin oder Autorin! Die 44-Jährige hat den richtigen Riecher für Erfolgskonzepte. Den Guide-Bewertungen hat die sympathische Mutter einer Tochter 2011 adé gesagt, um in gleicher Qualität aber in entspannter Atmosphäre ihre Gäste im Restaurant „Cornelia Poletto“ in Hamburg-Eppendorf zu bewirten. „Ich finde es schön, dass ich nach 20 Jahren Sterneküche in meinem neuen Restaurant nicht nur Köchin, sondern vielmehr auch Gastgeberin bin“, sagt die begeisterte Reiterin, die seit 2007 in ihrer NDR Kochshow das Publikum mit ihrer italienischen Mittelmeerküche unterhält.

Bild: H.O. Sommer

Lutz Niemann

Filigran strukturierte Kreationen mit angenehmer Eleganz, Perfektion und subtiler Komplexität — dafür steht Deutschlands erfolgreichster Koch *Harald Wohlfahrt*. Sein Kulinarium voller köstlicher Streicheleinheiten begeistert die Gäste des Schleswig-Holstein Gourmet Festivals bereits 24 Jahre lang. Seit 1992 führt der Bundesverdienstkreuzträger den deutschen Kocholymp mit den höchsten Auszeichnungen aller Restaurantführer an und gehört auch international zu den 50 Besten seiner Zunft. Über 60 erfolgreichen Maîtres hat der 59-Jährige in seiner Laufbahn als Küchenchef vom 3-Sterne-Restaurant „Schwarzwaldstube“ in der „Traube Tonbach“ in Baiersbronn den letzten Schliff für die Top-Liga gegeben.

Aus der Gourmet-Hochburg Baiersbronn kommt auch *Jörg Sackmann*, der bei Harald Wohlfahrt seine Ausbildung genoss. Nach Stationen in Berlin, Baden-Baden und bei Eckhart Witzigmann in der „Aubergine“ in München eröffnete er 1993 das Restaurant „Schlossberg“ im Familienbetrieb „Hotel Sackmann“. Seit 2009 wird seine ideenreiche, pointierte und experimentierfreudige Kochkunst u.a. mit zwei Michelin-Sternen und 17 Gault Millau-Punkten ausgezeichnet. Der 54-Jährige zählt seit 2004 zu den Top-20-Köchen in Deutschland.

Die Idee zu diesem illustren Quartett kam *Lutz Niemann*: „Wir haben im Aldiana Club schon beim Gourmetgipfel mit viel Spaß zusammen gekocht und die Gäste inspiriert.“ Seit 1994 wird seine geradlinige handwerkliche Genauigkeit mit überwiegend regionalen Qualitätsprodukten im Restaurant „Orangerie“ im Maritim Seehotel mit einem Michelin-Stern ausgezeichnet. Auch als exzellenter Ausbilder hat sich der 55-Jährige einen Namen in der kulinarischen Szene erarbeitet und ist der Leuchtturm für die Küchenleistung in allen Maritim Hotels.

Die Eröffnungsgala mit einem 5-Gänge-Menü inkl. kommunikativer Dessertparty und begleitender Getränke sowie Musikprogramm kostet 185 Euro. Buchungen Tel: 04503-6050.

Der Auftaktgala folgen weitere 32 hochkarätig besetzte Veranstaltungen. NOVUM: Die 29. Saison wird am Sonntag, 6. März, 2016, mit der erstmals stattfindenden *„Tour de Gourmet Solitaire“* beendet. Die ausschließlich für Alleinreisende ab 40 Jahren konzipierte Restaurantreise zu drei Mitgliedsbetrieben trifft den Zeitgeist. Rund 15,9 Mio. Menschen in Deutschland leben allein, davon gelten 40 % als Singles. Informationen zu Terminen und Gastköche unter

www.gourmetfestival.de

Jörg Sackmann

Bild: Restaurant Schlossberg

Festival

Text: Angelika Hermann-Meier PR, Giessen

Ganz in Weiß — „Marmor & Marillen“

16. Kultur- und Genussfestival „Marmor & Marillen“ im Vinschgau: Mit Festtafel im Marmor-Bruch, Marmor-Werkstatt und neuen Marmor-Expeditionen

Schneeweißer Stein und eine Edel-Aprikose — seinen beiden Prestige-Objekten widmet das Südtiroler Dorf Laas im Vinschgau alljährlich ein eigenes Kultur- und Genussfestival. Für *„Marmor & Marillen 2015“* haben die Veranstalter ein besonderes Programm aufgelegt: Während sich Bildhauer ab 23. Juli in der internationalen Marmor-Werkstatt über die Schulter schauen lassen, können Gäste am 25. Juli direkt im Marmor-Bruch dinieren. Von 1. bis 2. August wird dann in den Gassen des Dorfs gefeiert. Dort naschen sie Spezialitäten rund um die Vinschger Marille, erstehen Kunstwerke und Köstlichkeiten, werfen einen Blick ins Marmor-Werk oder besuchen die neue Laaser Marmorwelt mit ihren Skulpturen. Wer noch mehr erfahren will, nimmt an den Marmor-Expeditionen mit Besichtigung der einzigartigen Schrägbahn teil.

Festtafel im Marmor-Bruch

Spektakulärer könnte die Location kaum sein: Am 25. Juli genießen Gäste ein 6-Gänge-Menü am Eingang des Laaser Weißwasser-Bruchs auf 1.529 Metern Höhe. Auf den Tisch kommen, passend zu „Marmor & Marillen“, süße und pikante Kreationen mit der Vinschger Marille von Marillensalat über Marillenkern-Brioches bis hin zu Marillenschokolade, -chutney und -likör. Live-Musik sowie eine Jeep-Tour durch die Marmorstollen runden die so genannte Marmor-Festtafel ab. Die Teilnahme kostet inklusive Menü, Wein, Wasser, Cocktails, Digestif und Shuttle 90 €/Person.

Bild: Vinschgau Marketing / Frieder Blickle

Fruchtig-süße Marillenknödel sind nur eine der vielen Spezialitäten, die im Rahmen von „Marmor & Marillen“ im Vinschgau serviert werden

Ein ganzes Dorf im M&M-Modus.

Das Hauptprogramm des Kultur- und Genussfestivals „Marmor & Marillen“ am Wochenende 1./2. August konzentriert sich rund um den — selbstverständlich mit Marmor gepflasterten — Hauptplatz von Laas im Vinschgau. Neben buntem Markttreiben mit lokalen Produkten und Kunsthandwerk erwarten Einheimische und Urlauber Ausstellungen, Führungen zum Thema Marmor sowie Kulinarisches aus der Vinschger Marille, übrigens eine eigenständige Sorte.

Infos zu „Marmor & Marillen 2015“ unter **www.vinschgau.net**

Der Vinschgau ...

... im Westen Südtirols liegt zwischen der Etschquelle am Reschenpass und Meran. Die Region wartet mit faszinierenden Gegensätzen auf — von den Hochebenen rund um den Reschensee über Südtirols höchsten Berg, den Ortler mit 3.905 Metern, bis hinunter zu Apfelgärten in sonnigen Tieflagen. Die Vielfalt macht den Vinschgau zum Reiseziel für Wanderer und ambitionierte Bergsteiger, Genussradler und Mountainbiker, für Natur- und Kulturbegeisterte. Zu den markantesten Sehenswürdigkeiten zählen Kloster Marienberg, das Messner-Schloss Juval, der Nationalpark Stilfserjoch sowie historische Ortskerne und Burgen. Jahrhundertealte Bräuche und Traditionen zeugen von einer lebendigen Kultur.

Bild: Marmor Plus Laas / Franz Grassl

Bei der Marmor-Festtafel wird ein Menü im Weißwasser-Bruch des Laaser Marmorwerks im Vinschgau serviert.

+++ 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