classic digital Gourmet journal

Elektronische Zeitung des Internetportals www.gourmet-classic.de · Ausgabe 60 / August 2015

Bilder und Text: pr@wbapr.de

GLENMERE Relais & Châteaux Hotel Glenmere Mansion

Glenmere Mansion Motorcourt

Glenmere Mansion The Cortile

Einst Wohnsitz einer wohlhabenden Industriellenfamilie, war Glenmere einer der edelsten Landsitze Amerikas — entworfen von denselben Architekten, die auch für die berühmte New York Public Library verantwortlich waren. Die Mansion im toskanischen Stil ist auf einem Hügel gelegen, bietet Ausblicke auf den Glenmere Lake und ist umgeben von italienischen Gärten sowie 60 Hektar Ländereien.

Der deutsche Unternehmer und Kunstsammler Peter Klein erwarb das herrliche Anwesen 2007 mit der Vision, diesem idyllischen, einmaligen Ort zu neuem Leben und Glanz zu verhelfen. Drei Jahre nahm die denkmalgerechte Restaurierung in Anspruch, deren Ziel es war, bestehende Strukturen zu erhalten und mit modernen Annehmlichkeiten zu vereinen. 2010 eröffnete das Hotel unter der Leitung von Alan Stenberg und Daniel DeSimone. Heute ist die Glenmere Mansion als Relais & Châteaux Hotel eine erstklassige Adresse für Luxus, mit 18 Gästeunterkünften, einem Spa und zwei hervorragenden Restaurants. Das Hotel im Lower Hudson Valley bietet unvergleichlichen Service in einer glamourösen Umgebung und versprüht die Atmosphäre und den Charme eines vergangenen, goldenen Zeitalters.

Lage

Das Hotel liegt im Ort Chester im US-Bundesstaat New York — weniger als 80 Kilometer nördlich von New York City im Lower Hudson Valley. In der Nähe finden sich zahlreiche Sehenswürdigkeiten sowie die Woodbury Common Outlet Mall mit zahlreichen Designer-Läden.

Glenmere Mansion Penthouse

Geschichte und Gegenwart

Glenmere wurde 1911 als Landsitz des Industriellen Robert Goelet erbaut. Er engagierte die führenden Architekten der damaligen Zeit, Carrère und Hastings, um eine italienische Mansion zu entwerfen — als Erinnerung an eine Villa in der Toskana, die ihn während seiner Reisen verzaubert hatte. Goelet ließ die opulente Mansion auf den Gipfel eines Hügels setzen, mit Blick auf den Glenmere Lake und umgeben von 60 Hektar Land, das er um die Jahrhundertwende erstanden hatte. Beatrix Jones Farrand, die erste weibliche Landschaftsarchitektin Amerikas, wurde engagiert, um die Glenmere Gardens zu gestalten. Diese sind heute zum größten Teil noch so erhalten.

Glenmere war ursprünglich als Villa im toskanischen Stil mit 35 Zimmern ausgelegt — mit einem zentralen offenen Innenhof sowie

(Fortsetzung nächste Seite)

(Fortsetzung von Seite 1)

Bilder und Text: pr@wbapr.de

Besondere Orte

Relais & Châteaux Hotel Glenmere Mansion

GLENMERE

majestätischen Details, wie Marmor-Kollonaden und imposanten Innen- und Außen-Treppen. Die akribische Restaurierung verhalf Glenmere zu ihrem alten Glanz zurück, mit großzügigen Räumen und Terrassen, die den wieder neu angelegten Innenhof umgeben. Details der Original-Architektur wurden erhalten und noch immer bieten sich Panoramablicke auf die umliegenden Hügel und den friedlichen Glenmere Lake. Die Gärten sind ein besonderer Höhepunkt — mit den Originaldesigns von Beatrix Jones Farrand. Sie sind eine Hommage an traditionelle italienische Gärten mit terrassenförmigen Ebenen, zahllosen Fontänen und einem Pool-Pavillon. Die Glenmere Gardens bieten einen privaten und ruhigen Rückzugsort für alle Gäste.

In der Glenmere Mansion finden sich 125 Kunstwerke, die über das gesamte Hotel verteilt sind. Die Sammlung ist Teil der größeren Alison und Peter Klein Collection, die in ihrem Museum in der Nähe von Stuttgart zu sehen ist. Unter den ausgestellten Künstlern sind Robert Motherwell, Helen Frankenthaler, Robert Rauschenberg, Poly Apfelbaum, Charlie Hewitt, Jay Kelly, Terry Winters sowie Paula Scher und viele weitere.

Glenmere verfügt über 18 Gästeunterkünfte — Deluxe- und Superior-Zimmer, Juniorsuiten sowie fünf Premiumsuiten. Keine

Glenmere Mansion Spa bath house and Hammam

gleicht der anderen, jede ist ein Unikat. Der bekannte Innendesigner Scott Snyder hat eine harmonische Verbindung erschaffen aus Glenmere's historischer Ästhetik und modernem Komfort. Einmalige Möblierung, opulente Betten, feine Antiquitäten und spektakuläre Kunstwerke sorgen für Rückzugsorte mit Wohlfühlatmosphäre und zur Entspannung. Alle Unterkünfte verfügen über eigens angefertigte italienische Bettwaren, luxuriöse Marmorbäder mit beheizten Fußböden, State-of-the-Art AVSysteme, große Flachbildfernseher, DVD-Player, iPod-Dockingstationen und High-Speed-Internetzugänge.

Glenmere Penthouse

Mit rund 380 Quadratmetern, hoch oben in der Mansion gelegen, bietet das Penthouse Rundumblicke in alle Richtungen. Ein privater Aufzug verschafft den Gästen Zugang zu der Suite mit zwei Schlafzimmern, zwei Bädern und drei Kaminen (inklusive einem im Master-Badezimmer), einem großen Wohnzimmer, einem Speisebereich, einer Butler-Bar sowie einer großzügigen privaten Terrasse. Die Räume gehen harmonisch ineinander über und vermitteln ein Gefühl von Raffinesse und Komfort. Für vollkommene Privatsphäre kann ein privater Koch den Gästen die Mahlzeiten En-Suite zubereiten.

Spa

Auf 2.500 Quadratmetern befinden sich ein marmorverkleidetes marokkanisches Hammam und Badehaus mit „Costa Rica" Wasserfall/Vitality Pool, sowie Kräuterdampfbad, Kaltdampfbad, Sauna, warmem Marmor-Bauchstein und Dampf-Duschen. Hochwertige Produkte mit biologischen Inhaltsstoffen und 800 Jahre alte marokkanische Heiltraditionen sowie Reinigungsrituale werden mit modernsten Treatments verbunden. Das Spa verfügt über fünf Anwendungsräume, inklusive einer Paarsuite (alle En-Suite, mit privatem Umkleideraum, Toilette, Dampfdusche und Vitality-Badewanne). Es bietet außerdem ein Nagelstudio im marokkanischen Stil sowie eine Bibliothek zur Entspannung mit einer Bar, in der Tees, Säfte und weitere wohltuende Getränke serviert.

Anreise

Die New Yorker Flughäfen La Guardia und John F. Kennedy International Airport sind rund 110 bzw. 125 Kilometer entfernt. Der Newark Liberty International Airport in New Jersey ist ebenfalls rund 110 Kilometer entfernt. Der regionale Flughafen Westchester County Airport in White Plains befindet sich in etwa 95 km Entfernung. **www.glenmeremansion.com**

Glenmere Mansion Spa Library

Glenmere Mansion The Supper Room

Neueröffnung

Text: ACHAT Hotels Deutschland, Mannheim

ACHAT Hotels Deutschland mit neuem Flaggschiff-Hotel in Karlsruhe

Seit dem 1. Juli betreibt ACHAT das in der Karlsruher Innenstadt gelegene First Class Hotel ACHAT Plaza Karlsruhe. Das neue Flaggschiff der aus Hockenheim stammenden Hotelgruppe erweiterte das Portfolio um ein weiteres exklusives Tagungs- und Veranstaltungshotel.

Zentral am Mendelssohnplatz gelegen, bietet das Businesshotel 207 Gästezimmer, sieben Juniorsuiten sowie eine großzügige Suite. Ganz gleich ob die ausgedehnte Jahreshauptversammlung, Kick-off- oder Vorstandsmeetings im kleineren Kreis, Tagungen oder auch private Feste und Feierlichkeiten, wie beispielweise Hochzeiten oder Jubiläen, das ACHAT Plaza Karlsruhe hat für jeden Anlass den passenden Veranstaltungsraum.

Kulinarisch verwöhnt das *„Restaurant № 17 Fleur de Sel“* während der Tagung, zum leichten Mittagslunch oder auch einmal zu einem ausgedehnten Abendmenü. Das Hotel verfügt zudem über eine Bar mit Loungebereich sowie eine Gaststube.

Bild: Sarah Steingräber / studioline Karlsruhe

Zuständiger Sales Manager in Karlsruhe ist ab sofort Sarah Steingräber

Neuer Charme in öffentlichen Bereichen

Ab der ersten Stunde laufen bereits die Renovierungsmaßnahmen. Federführend hierbei ist Susanne Leimbert, Operations Managerin der ACHAT Hotels, welche auch das gesamte Pre-Opening des First Class Hotels verantwortet hat. „Der Fokus der noch laufenden Arbeiten stand zunächst auf der Erneuerung der Hotelhalle wie auch der Bar. Wir möchten unseren Gästen direkt beim Betreten des Hauses eine moderne Wohlfühlatmosphäre bieten und dem Hotel einen neuen Charme verleihen“, so Leimbert. Alle Renovierungsmaßnahmen finden während des laufenden Betriebs statt, die Gäste werden davon selbstverständlich nicht beeinträchtigt. Weiterhin sind unter anderem die Erneuerung eines Teils der Badezimmer geplant.

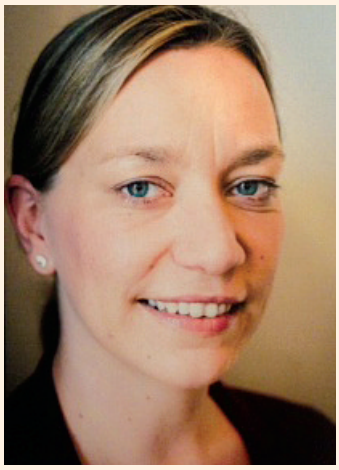


Bild: ACHAT Hotels Deutschland, Mannheim

Julia Klingenburg leitet das neueröffnete ACHAT Plaza Karlsruhe

Kompetentes, erfahrenes Führungsteam

General Managerin ist *Julia Klingenburg*, welche das Haus aufgrund ihrer vorherigen Anstellung als dortige Operations Managerin bestens kennt. Klingenburg bringt eine breitgefächerte, langjährige Berufserfahrung in der Hotellerie aus dem In- und Ausland mit in ihre neue Position ein.

Die gelernte Hotelfachfrau war unter anderem für Marriott International in München, London und den USA tätig.

Unterstützt wird sie im Verkauf von *Sarah Steingräber*, welche als Sales Managerin den Verkauf des ACHAT Plaza Karlsruhe forciert. Einen Grundstein zu ihrer Berufslaufbahn in der Hotellerie setzte sie mit ihrem Abschluss zur Tourismuskauffrau am Berufskolleg in Innsbruck, Österreich. Auch Steingräber ist bereits mehrere Jahre für das Businesshotel tätig und kennt Kunden sowie Mitbewerber vor Ort ausgezeichnet.

Zu den ACHAT Hotels ...

... zählen 30 Hotels in Deutschland, Österreich und Ungarn mit circa 3.000 Gästezimmern und Apartments. ACHAT Hotels sind moderne Businesshotels mit einem hochwertigen und differenzierten Zimmerangebot im mittleren Markt- und Preissegment. ACHAT betreibt die Marken ACHAT Comfort, ACHAT Premium und ACHAT Plaza. Weitere Informationen unter:

www.achat-hotels.com

Bild: ACHAT Hotels Deutschland, Mannheim

Eine moderne Wohlfühlatmosphäre ist in der Lobby des ACHAT Plaza Karlsruhe entstanden

HOTEL SUITESS
DRESDEN · AN DER FRAUENKIRCHE

Text: DRESCHER Incoming & Tourismus GmbH

Besondere Orte

Bilder: Hotel Suitess — Fünf Sterne Superior

Im „Moritz“ kulinarisch ganz weit oben

In Dresdens schönster Barockstraße, der Rampischen Straße, adressiert das Hotel Suitess. Es gehört zu den Top-Hotels der sächsischen Landeshauptstadt und ist zudem das einzige privat geführte Fünf-Sterne Superior Hotel in unmittelbarer Nähe zur Frauenkirche und direkt im historischen Zentrum.

„Privat wohnen und fürstlich genießen“, so lautet das „Credo“ des Hauses, welches nur wenige Schritte von der Semperoper, dem Dresdner Zwinger und dem Residenzschloss entfernt liegt.

Hinter barocken Fassaden — nach historischem Vorbild rekonstruiert — erwarten Sie komfortable, im Biedermeier-Stil eingerichtete Einzel- und Doppelzimmer, elegante Suiten, ein edler Wellnessbereich sowie das exklusive Restaurant „Moritz“. Höher hinaus geht es kulinarisch rund um den Neumarkt nicht, das „Moritz“ liegt auf der 5. Etage des Suitess und besitzt eine der spektakulärsten Dachterrassen der „Inneren Altstadt“. Vorzüglich genießen, mit direktem Blick auf die Kuppel der Frauenkirche — zum Greifen nah.

Gewinn-Arrangement:

2 Übernachtungen in einer Juniorsuite inklusive Feinschmecker-frühstück und einem 3-Gang-Galadinner (exkl. Getränke) für 2 Personen Im Wert von 800,00 Euro.

Klicken Sie hier!

Nehmen Sie Platz und bewundern Sie die Frauenkirche einmal aus einer ganz anderen Perspektive und das Team des „Moritz“ sorgt dafür, dass sich dieser Genuss vervielfacht. In stilvoller Atmosphäre werden Sie mit kreativen Gerichten der gehobenen regionalen und internationalen Küche zu wirklich moderaten Preisen verwöhnt. Dazu werden sowohl ausgesuchte regionale als auch internationale Weine gereicht. Die Lunch-Time, täglich von 12-14 Uhr, entschleunigt an stressigen Arbeitstagen. Hier sind Sie dem Gourmet-Himmel ein ganzes Stück näher. Im Hotel Suitess Dresden verbinden sich alle Vorzüge des modernen Fünf-Sterne-Standards mit dem luxuriösen Ambiente vergangener Grand-Hotel-Zeiten. Eine Welt voller Komfort zum Erholen, Genießen und Zurückziehen.

www.suitess-hotel.com

Equipment

Text: Gourmet Classic

Technik für den Genuss

Vakuumbehälter, Vakuumdeckel, Dosen, Vakuumglocken sowie Vakuumboxen können mitbestellt werden.

Bilder : Landig + Lava GmbH & Co. KG

Die *Landig + Lava GmbH & Co. KG*, ein innovatives, erfolgreiches schwäbisches Unternehmen mit Sitz in Bad Saulgau-Lampertsweiler, ist einer der weltweit führenden Anbieter in den Bereichen Wildkühlung, Fleischkühlung, Wildbrethygiene, -verarbeitung sowie Vakuumverpackung.

Vakuumiergeräte werden unter der Marke „Lava“ selbst hergestellt. Hinzu kommt der weltweite Vertrieb der Geräte und des kompletten Zubehörs.

Die Landig + Lava GmbH führt ihren Erfolg auf drei Faktoren zurück: Kompetenz, hochwertige Produkte und guten Service. „Nur durch Leistung kann man überleben.“, ist Unternehmer Landig überzeugt.

Die Nachfrage nach Vakuummaschinen ist steigend, dem Rechenschaft tragend, entwickelt das Unternehmen Vakuumiergeräte für Haushalt und Gewerbe.

In der Küche daheim macht sich solch ein Vakuumiergerät mittlerweile ebenso unentbehrlich. Frische Lebensmittel können auf einfache Weise fachgerecht und vor allem länger gelagert werden. Glücklicherweise wandelt sich der Umgang der Verbraucher mit Lebensmitteln zunehmend. Die Mentalität des achtlosen Wegwerfens gehört mehr und mehr der Vergangenheit an, das Bewusstsein der Verbraucher für nachhaltige Landwirtschaft, regionale Produkte, artgerechte Tierhaltung und Fischfang steigt. Qualitativ hochwertige Produkte können auf diese Weise vakuumiert sehr schonend und effektiv gelagert werden, da die Haltbarkeit um das 5 bis 10 fache gesteigert werden kann. Qualität, Frische, Nährstoffe, Aussehen und Geschmack bleiben durch die Lava Vakuumverpackung voll erhalten. Das Verfahren eignet sich hervorragend für jegliche Art von Lebensmitteln, z.B. Brot, Fleisch oder gar zartes Gemüse.

Die Handhabung der Vakuumiergeräte aus dem Hause Landig + Lava sind selbsterklärend und einfach. Ein weiterer Vorteil besteht darin, dass alle Lava Vakuumgeräte serienmäßig einen Flüssigkeitsabscheider besitzen, der anfallende Flüssigkeiten auffängt, damit diese nicht die Pumpe beschädigen. Bei allen Vakuummaschinen wird zudem eine Absaugvorrichtung für Vakuumbehälter, Vakuumdeckel, Dosen, Vakuumglocken sowie Vakuumboxen, mitgeliefert.

In der gehobenen Gastronomie gehört es schon zur Selbstverständlichkeit, frische Produkte noch schonender und länger fachgerecht aufzubewahren.

Die nicht sofort verarbeiteten Lebensmittel werden je nach Volumen in einen Vakuumbeutel gegeben - ein Grundsortiment von verschiedenen Größen sollte man vorrätig haben - und mit bis zu einer Dreifach-Schweißnaht mit entsprechendem Unterdruck vakuumiert. Das Gerät lässt sich einfach auf die Länge der Schweißnähte, Schweißzeit und den Vakuumdruck einstellen.

Das Gerät ist durch sein geringes Gewicht und die handliche Größe flexibel einsetzbar. Zum

(Fortsetzung nächste Seite)

(Fortsetzung von Seite 5)

Text: Gourmet Classic

Equipment

Technik für den Genuss

Vakuumbehälter, Vakuumdeckel, Dosen, Vakuumglocken sowie Vakuumboxen können mitbestellt werden.

Bild: Landig + Lava GmbH & Co. KG

Beispiel beim Vakuumieren von Marmelade oder Kompott macht es sich in Privathaushalten unentbehrlich. Der Einsatzmöglichkeit und Ihrer Kreativität sind keine Grenzen gesetzt. Hilfreiche Tipps dazu findet man bereits von vielen Lava-Fans im Internet. Auch das Design des neueren Modells V333 Premium wirkt mit seinen formschönen Rundungen ästhetisch und kann bewusst seinen Platz in der Küche einnehmen.

Eine wunderbare Ergänzung zum Lava Vakuumiergerät bilden die Sous-Vide Geräte der Marke La Vide. Die Methode des Sous-Vide — Garens, dessen Name seinen Ursprung im Französischen hat, („la vide“ - das Vakuum) ist bei Profiköchen seit Jahrzehnten bekannt und hat seinen Einzug in die moderne private Küche bereits gefunden. In der zeitgemäßen Küche hat sich die Methode des stundenlangen Bratens im Ofen dahingehend gewandelt, dass der geliebte Braten erst vakuumiert wird, damit keine Flüssigkeit entweichen kann und anschließend in das Sous-Vide Gerät gegeben wird. Auf diese Weise gart das Fleisch im eigenen Saft. Die ausgereifte Sous-Vide-Technik sorgt dafür, dass die Temperatur sowie der Garpunkt des Fleisches, oder anderer Köstlichkeiten exakt erreicht und kontrolliert werden kann. Das Gewichtsvolumen und der Eigengeschmack bleiben erhalten.

Sous-vide gegart werden heute nicht nur Fleisch, Fisch und Gemüse, sondern auch Obstsorten wie Erdbeeren, Äpfel oder Nektarinen.

www.la-va.com

Bild mit freundlicher Genehmigung von Harald Rüssel

Text: Pfaffmann-Wiedemann und Gourmet Classic; Bilder: Pfaffmann-Wiedemann

Winzer

Der GlücksJäger wohnt im Doktorenhof

Der GlücksJäger ist ein junges, kleines Weingut in Venningen in der Pfalz, welches Andreas Pfaffmann-Wiedemann seit 2011 betreibt.

Im romantischen Doktorenhof hat sich seine Schwiegerfamilie, die in Venningen schon mehrere Hundert Jahre ansässig ist, seit über 20 Jahren der Herstellung von ganz speziellen und traditionellen Essigessenzen verschrieben, deren Grundlage die Weinrebstöcke sind.

So lag es nahe, daß sich der gelernte Weinbautechniker und Inhaber Andreas Pfaffmann-Wiedemann hier nun der Herstellung von Weinen widmet.

Dabei schöpft er seine Kraft aus der Verbundenheit zur Natur und der Langsamkeit des Tuns, dem Einklang mit den eigenen Tieren und Rebstöcken.

Mit viel Liebe zum Detail werden unter seiner Regie mit purer Handarbeit vegane Bioweine ohne jegliche Zusatzstoffe erzeugt.
Diese sind äußerst individuell im Charakter und werden hochwertigst ausgebaut. Die ca. 1,8 ha Rebflächen werden ganz und gar per Hand bearbeitet: die Reben entblättert und die Trauben halbiert, um einen extrem niedrigen Ertrag zu erhalten. Nur so können sich Geschmack und Kraft in den Trauben konzentrieren. Mit viel Geduld und Liebe werden nur die schönsten, reifsten und prächtigsten Beeren per Hand gelesen, dann entrappt und gekeltert. Danach wird der Traubensaft zum spontanen Vergären in neuen Halbstück-Holzfässern oder im Barrique gelagert und reift dort bis zum Abfüllen. Auch das Aufziehen auf die Flasche erfolgt ebenso direkt per Hand. Dabei berühren keine Hilfsmittel, Zusatzstoffe, chemische Hefen oder Schönungsmittel den Wein. Unfiltriert wird er per Hand direkt aus dem Fass in die Flasche gezogen und verkorkt. Bio und vegan ist für den GlücksJäger Ehrensache. Es entstehen Weine mit Charakter, Stil und Ausstrahlung.

Das außergewöhnliche Etikett seiner Weinflaschen ziert die Dalmatinerhündin Pebbels, die aufmerksam jeden Handgriff in den Reben mitverfolgt.

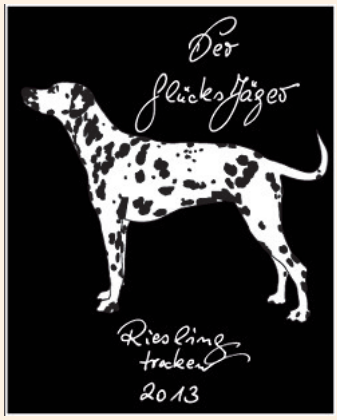
www.derglueckjaeger.de

(Fortsetzung nächste Seite)

(Fortsetzung von Seite 7)

Winzer

Text: Pfaffmann-Wiedemann und Gourmet Classic; Bilder: Pfaffmann-Wiedemann



2013
Riesling trocken

Der 2013er Riesling trocken duftet nach Zitrus- und Kräuteraromen mit einem Hauch Bourbonvanille.

Im Geschmack hat er eine wunderbare Mineralität und eine spritzige Säure, die bei jedem Schluck aufs Neue Spaß bereitet.

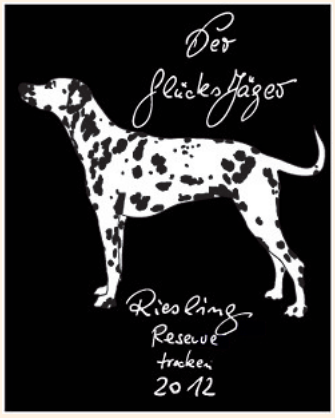
Die Voraussetzungen hierfür waren vollreife Trauben, die am 17.10.2013 gelesen wurden.

Danach entrappt, gekeltert und im Holzfass spontan vergoren.

Natürlich alles per Hand. Die Abfüllung erfolgte direkt aus dem Fass auf die Flasche.

Ohne jegliche Filtration und Hilfsmittel. Ganz natürlich und vegan.

Alkohol 11 % // Säure 9,0 g/l
Restzucker 0,4 g/l



2012
Riesling Reserve trocken

Der Riesling Reserve trocken bietet dem Genießer eine schöne Tiefe mit herrlicher Mineralität, geküsst vom Halbstück.

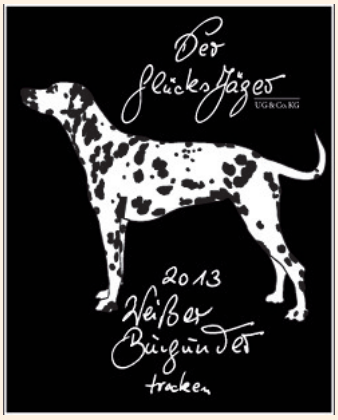
Die Hefe- und Kräuternoten geben diesem Wein sein großes Alterungspotential. Voraussetzung für dieses Glück in der Flasche ist pure Handarbeit.

Die selektierten, edelsten vollreifen Trauben wurden am 14.10.2012 gelesen. Danach entrappt, gekeltert und im Halbstückfass spontan mit den weinbergseigenen Hefen vergoren.

Die Abfüllung erfolgte direkt aus dem Fass auf die Flasche. Ohne jegliche Filtration und Hilfsmittel.

Ganz natürlich und vegan.

Alkohol 13,5 % // Säure 7,7 g/l
Restzucker 0,99 g/l



2013
Weißer Burgunder trocken

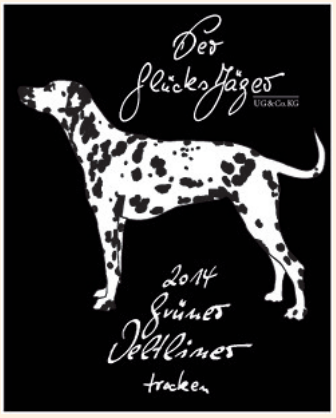
Dieser Weiße Burgunder trocken wurde mit sensibler Hand im Holzfass ausgebaut. Er begegnet dem Genießer cremig, jedoch mit einem interessanten Säurespiel.

Sein mineralischer, fein rauchiger, an reife Birne erinnernder Duft macht ihn vielschichtig und bringt einen langen Nachhall mit sich. Voraussetzung für dieses Glück in der Flasche ist pure Handarbeit.

Die selektierten, edelsten vollreifen Trauben wurden am 09.10.2013 gelesen. Danach entrappt, gekeltert und im Halbstückfass spontan mit den weinbergseigenen Hefen vergoren.

Die Abfüllung erfolgte direkt aus dem Fass auf die Flasche. Ohne jegliche Filtration und Hilfsmittel. Ganz natürlich und vegan.

Alkohol 13,0% // Säure 7,5g/l
Restzucker 0,7g/l



2014
Grüner Veltliner trocken

Der Grüne Veltliner ist der Lieblingswein des Schwiegervaters und somit ein Muss im Sortiment.

Diese traditionsreiche Rebsorte aus Österreich wird im Holzfass ausgebaut. Natürlich trokken. Die Frucht ist geprägt mit reifen Mango- und Marillenaromen und einer zarten Kräuterwürze. Durch seine sehr reife Art ist er stoffig und doch elegant mit feiner Säure.

Die vollreifen Trauben wurden am 06.10.2014 gelesen, entrappt, per Hand abgepresst und im Halbstück mit weinbergseigenen Hefen vergoren.

Die Abfüllung erfolgte direkt aus dem Fass auf die Flasche. Ohne jegliche Filtration und Hilfsmittel. Ganz natürlich und vegan.

Alkohol 13,0% // Säure 6,0g/l
Restzucker 1,0g/l

Save-the-Sea

Bilder: Landhaus Scherrer

Kampagne

Text: Agentur Beil², Hamburg;

Landhaus Scherrer stärkt aktiv die nachhaltige Fischerei

Das Landhaus Scherrer nimmt vom *3. bis 29. August 2015* an der *Kampagne „Save the Sea“* teil, die von der britischen Umweltschutzorganisation Environmental Justice Foundation (EJF) ins Leben gerufen wurde. In diesem Zeitraum gibt es im Restaurant an der Elbchaussee ein extra für diese Aktion kreiertes Fischgericht, mit dessen Teilerlös die Aktion unterstützt wird. Im Zentrum der Kampagne steht die Zusammenarbeit der teilnehmenden Gastronomen, um das Bewusstsein für nachhaltige Fischerei zu stärken sowie auf eines der dringendsten Probleme im internationalen Meeresschutz hinzuweisen: Die illegale, nicht angemeldete und unregulierte (IUU) Fischerei, auch Piratenfischerei genannt.

„Mit der Teilnahme an der Kampagne SAVE THE SEA wollen wir den Beitrag zur Nachhaltigkeit mit unseren Gästen über die Grenzen des Landhaus Scherrer hinaus tragen und der Überfischung der Meere aktiv entgegenwirken sowie das Bewusstsein für hervorragende, regionale Produkte schärfen“, so Heinz O. Wehmann. Für seine Gäste verwandeln der Sternekoch und sein Team alle Teile einer Makrele in ein unvergessliches Geschmackserlebnis. Das Tellergericht für die Save The Sea Kampagne besteht dabei aus vier Elementen: Der Oevelgönner Fischsuppe, einem aus der Schwanzflosse gewonnenem Gelee-Puzzleteil, dem gebeizten und geräuchertem Rücken sowie dem gegarten Bauchlappen und den krossen Chips, die wir aus der Haut der Makrele zaubern. Als Beilage des Teller-Gerichts werden Räucher-Majonnaise und Kartoffel-Stampf serviert. Es ist für 26,50 Euro zuzüglich Getränke erhältlich, wovon 1 Euro jeweils an Save the Sea geht. Bezogen wird der Fisch im Sternerestaurant an der Elbchausee von MSC-zertifizierten Unternehmen, also Fischereien, die sich dem Thema Nachhaltigkeit verschrieben haben.

„Neben der Verwendung von regionalen Bio-Lebensmitteln liegt unser Fokus auf der Nutzung der gesamten Wertschöpfungskette. Daher verwenden wir bei unseren Gerichten nahezu alle Bestandteile eines Produkts. Die Kampagne passt mit der Philosophie des Landhaus Scherrer perfekt zusammen, denn wir stehen für Nachhaltigkeit, erstklassige Bio-Produkte und traditionelles Handwerk“, so der Sternekoch. Seine Kochkünste zeichnen sich durch Understatement aus und haben den Begriff der norddeutschen Hochküche geprägt. Dabei interpretiert er vergessene Rezepte immer wieder neu. „Bereits seit mehr als 30 Jahren bieten wir unseren Gästen täglich nachhaltige Speisen mit einem besonderen Geschmackserlebnis an. Unser Motto lautet dabei: Wir werfen nichts weg!“ sagt Heinz O. Wehmann.

Über die Kampagne

Während der letzten drei Jahre konnten im Zuge der Save the Sea-Kampagne mit der Unterstützung von 53 Restaurants und insgesamt 32 Michelin Sternen mehr als 35.000 Euro an Spenden für die EJF's Oceans Kampagne gesammelt werden. Erstmals führt die EJF ihre Save the Sea Kampagne während des Sommers 2015 auch in Deutschland durch. Im Rahmen des World Oceans Day, der am 8. Juni 2015 war, klären teilnehmende Restaurants wie das Landhaus Scherrer zusammen mit der EJF über internationalen Meeresschutz und den Kampf gegen Piratenfischerei (IUU) auf. Gleichzeitig sammeln die Restaurants Spenden in Form einer Opt-out Spende auf jeder Rechnung oder beteiligen sich mit einem speziell kreierten Fischgericht. Der Direktor der EJF, Steve Trent, ist über die Kooperation erfreut: „Die EJF freut sich sehr über die Zusammenarbeit mit Restaurants und Chefköchen die sich mit nachhaltiger und fairer Lebensmittelbeschaffung befassen. Unser besonderer Dank geht auch an das Landhaus Scherrer und Chefkoch Heinz O. Wehmann, der nicht nur bei der Auswahl von Lebensmitteln auf Nachhaltigkeit und Rückverfolgbarkeit setzt, sondern der EJF auch eine Plattform für Bewusstseinsschaffung zur IUU Fischerei in Deutschland bietet. Die im Rahmen der Save the Sea Restaurant Kampagne in Deutschland eingenommenen Spendengelder gehen zu 100% an unser Projekt in Westafrika, zur Bekämpfung der Piratenfischerei vor Ort und dadurch zum Schutz der Meeresumwelt, der Fischerei und der Menschen, die für Lebensunterhalt und Einkommen darauf angewiesen sind. Unsere Arbeit in Westafrika hilft dabei, durch Piratenfischerei gefährdete Arten wie Schildkröten, Haie und Delfine zu schützen, und fördert Transparenz und Rückverfolgbarkeit weltweit.

www.landhausscherrer.de

Besondere Orte

Text: Plaß Relations, Hamburg; Bilder: Der Seehof

DER SEEHOF
Das Hotel im See

Eine Tagungsperle am Küchensee: „Der Seehof“ in Ratzeburg

Leise plätschert das Wasser des Küchensees zur Untermalung des morgendlichen Business-Yoga auf dem Hotelrasen. Wer lieber auf dem See für Geschwindigkeit sorgen möchte, der setzt sich mit Kollegen in eines der am Steg vertäuten Ruderboote und lässt seine Muskeln spielen. Ein Traum für Jogger und Radler ist die Lauenburgische Seenplatte rund um Ratzeburg mit spannendem Landschaftsprofil. Nach dem Sport wartet ein kühles Bad im See oder die Dusche in den maritim gestalteten 50 Zimmern. Das vorzügliche vitaminreiche Frühstück im Wintergarten und auf der Lounge-Terrasse stimmt die Tagungsteilnehmer auf die folgende Kopfarbeit ein.

Entscheidet man sich für ein Meeting außerhalb des Unternehmens, will man Abstand zum Alltag gewinnen, neuen Perspektiven die Chance geben, zu innovativen Ansätzen zu reifen, und ergebnisorientierte Ideen auf einen erfolgreichen Weg bringen. Umgeben von einem inspirierenden Umfeld gelingen fundierte Analysen und Strategien. Die Ruhe und der wohltuende Blick über die Wasserfläche unterstützen im Hotel „Der Seehof“ in hohem Maße Konzentration und Motivation.

Seit Januar 2013 ist die KB Schlichting GbR Eigentümer des 1969 gegründeten „Der Seehof“ in Ratzeburg. „Es war eine schlafende Schönheit mit großem Potential. Nun entwickelt sich unser 4-Sterne Hotel zur Perle am Küchensee“ freuen sich Karl und Bettina Schlichting, die bereits über 1,7 Millionen Euro in die Sanierung, Modernisierung und Neupositionierung des gastfreundlichen Schmuckstücks investiert haben. Ziel ist es, das Hotel mit seiner einzigartigen Insellage zwischen Ratzeburger See und Küchensee als ein attraktives Hideaway für Leisure-Gäste und zu einem spannenden Brainstorming-Ort für Seminar- und Tagungs-Gäste zu etablieren. Perfekt geeignet für Feierlichkeiten jeder Art wie Firmenjubiläen, Weihnachtsfeiern, Hochzeiten und Geburtstagen ist Der Seehof sowieso.

Der großzügig dimensionierte Tagungs- und Bankettbereich mit vier flexiblen Räumen für bis zu 200 Personen fasziniert mit Weitblick durch die bodentiefen Fenster. Raum „Schleswig“ bietet 97 m² für 40-90 Personen, Raum „Holstein“ 67 m² für 25-60 Personen. Beide Räume können zu einem Saal verbunden werden. Im Raum „Hamburg“ finden 20-55 Gäste auf 63m² Platz und in Raum „Bremen“ 10-25 Gäste in 32 m². Das anspruchsvoll gestaltete Interieur, die Klimatisierung und Stellung moderner Präsentationstechnik wie z. B. Beamer, Video-, DVD- und TV-Anlage, Lautsprechersysteme, Projektions- und Moderationstafeln, lassen keine Wünsche an eine zeitgemäße Location für Business- und Familien-Treffen offen. W-LAN ist im Hotel kostenfrei nutzbar. Der Service ist in der Vorbereitung und Begleitung von Tagungen und Feiern professionell und umfassend auf Diskretion geschult. Ein vielfältiges Rahmenprogramm zum Team Building und für Workshops runden die Tagung ab wie z. B. Drachenboot-Regatten, Wasser-Fahrrad-Touren und Swin-Golf über Team-Cooking, Geschichteabende beim Grillen bis hin zu Cocktailkursen.

Das Restaurant, der Wintergarten und die idyllisch angelegte Sonnenterasse wurden modernisiert. „Unser Partner JOI Design hat Fingerspitzengefühl für Farbkombination und die Liebe zu echten, natürlichen Materialien bewiesen. Diese Authentizität und der unaufgeregte Stil tun einfach gut“, sagt Karl Schlichting: „Den öffentlichen

(Fortsetzung nächste Seite)

(Fortsetzung von Seite 10)

Text: Plaß Relations, Hamburg; Bilder: Der Seehof

Besondere Orte

Eine Tagungsperle am Küchensee: „Der Seehof“ in Ratzeburg

DER SEEHOF
Das Hotel im See

Bereich und 50 Zimmer im laufenden Betrieb sukzessive zu renovieren, verlangte von allen Beteiligten ein Höchstmaß an Perfektion — schließlich sollte alles möglichst unbemerkt von unseren Hotelgästen geschehen.“ Viele der maritim eingerichteten Zimmer bieten Balkon oder Terrasse und laden mit ihrem bezaubernden Ambiente und dem Blick aufs Wasser zum Wohlfühlen ein. Zum Relaxen lädt die charmante SPA-Oase mit Sauna, Ruheraum und professionellen Massage-Treatments.

Parallel zu den optischen und technischen Optimierungen wurden Service und Küche deutlich verbessert und erfüllen nun höchste Ansprüche. „Man ist nie fertig, denn wir wollen auch künftig den sich wechselnden Erwartungen unserer Gäste entsprechen oder sie möglichst oft übertreffen. Aber der Löwenanteil ist geschafft — was jetzt noch folgt ist das Fine-Tuning“, sagt Karl Schlichting. Hoteldirektor Patrick Wulf ergänzt: „Ich sehe der Zukunft und vielen zufriedenen Seehof-Gästen mit der Vorfreude eines Gastgebers entgegen, der weiß, dass die Gäste unter seinem Dach eine gute Zeit erwartet und begeistert sein werden.“ Mit

positiven Umsatzzuwächsen und einer durchschnittlichen Auslastung von über 55% — Tendenz steigend, steht der Seehof auf solider finanzieller Basis. Viele Stammgäste sind bereits gewonnen und auch bei Hochzeitsgesellschaften, Kurzurlaubern und Managern hat sich herumgesprochen, dass es rund 60 km von Hamburg und 20 km von Lübeck entfernt im Naturpark Lauenburgische Seen ein kleines Hotel-Juwel gibt.

Küchenchef Dennie Zurmöhlen und sein Team verwöhnen mit anspruchsvoller Küche aus regionalen Produkten und mit lokalen Klassikern. Nach seiner Koch-Ausbildung im Schlossrestaurant Bevern flankierten Stationen im Münchner Park Hilton sowie Hotel Vier Jahreszeiten und Steigenberger in Hamburg seine berufliche Karriere. Seit Mai 2013 begeistert der gebürtige Holzmindener die Gäste im Hotel Der Seehof. In der ungezwungenen und doch stilvollen Atmosphäre des Restaurants „Seeterrassen“, auf der sonnenverwöhnten „Steg-Terrasse“ oder bei kühlem Wetter in den gemütlich-rustikalen Seehofstuben‘ mit offenem Kamin lassen sich die delikaten Kreationen des 40-Jährigen herrlich genießen. Als Weiterentwicklung wird auch die Mitgliedschaft in der Kooperation Gastliches Wikingland e.V. als Ausrichter des Schleswig-Holstein Gourmet Festivals gesehen.

Zum 29. SHGF kommt am 13. + 14.02.2016 Hamburgs bester Chef de Cuisine Christoph Rüffer an den Küchensee, um seine weltoffene 2-Sterne-Küche zu präsentieren. Das SHGF veranstaltet zwischen dem 20.09.2015 und 6.03.2016 weitere 32 hochkarätig besetzte Veranstaltungen. Den Schlussakkord setzt die erstmals stattfindende „Tour de Gourmet Solitaire“ für die steigende Zahl an allein reisenden Feinschmeckern im Hotel Der Seehof in Ratzeburg.

www.der-seehof.de
www.gourmetfestival.de

Wo Ungarns Ehepaare für das Jawort in die Luft gehen

Sich in einem Heißluftballon ewige Treue schwören: Das können Liebespaare in ganz Ungarn ausschließlich in Bad Hévíz. Der größte natürliche Thermal-Badesee hilft sogar dem Kinderwunsch auf die Sprünge.

„Budapest ist seit Jahren sehr beliebt für Polterabende“, sagt Tourismusdirektorin Orsolya Horváth von Bad Hévíz. „Bei uns wird eher geheiratet, Hochzeiten für 100 bis 200 Gäste sind nicht unüblich. Viele Österreicher und Deutsche verbringen auch ihre Flitterwochen in Bad Hévíz.“ *Balaton Ballooning* organisiert auf Wunsch sogar *Hochzeitszeremonien in luftiger Höhe* über dem Balaton — aber natürlich für etwas kleinere Hochzeitsgesellschaften. Aufgrund des *größten natürlichen Thermal-Badesees der Welt* zählt Bad Hévíz zu den beliebtesten Kur- und Wellness-Destinationen an der westungarischen Bäderstraße. Die über 200 Jahre alte Bäderkultur dient in erster Linie der effektiven Behandlung von Wirbelsäulenproblemen. Das Bad Hévízer Heilwasser wird aber wegen der positiven Wirkung auf den Östrogenhaushalt auch bei einem unerfüllten Babywunsch empfohlen. Laut einiger Forschungen kann Thermalwasser in 25 bis 30 Prozent der Fälle die Fruchtbarkeit unterstützen. Im 38 Meter tiefen Krater des Bad Hévízer Heilsees durchfließt es eine sieben Meter starke Torfschicht und löst dabei wertvolle chemische Verbindungen, bevor es an die Oberfläche tritt. Von der Wirkung der Hevizer Badekur auf die Liebe erzählen übrigens auch alte Geschichten: Familie Festetics, welche die Hévízer Badekultur damals gründete, ließ am Eingang zum Thermalbad zwei Cherubinen aufstellen. Der Legende nach sollen die beiden zu singen beginnen, sobald ein Kurgast ohne Liebesgeschichte das Seebad verlässt. Nachdem das bisher nie der Fall war, darf man davon ausgehen, dass Bad Hévíz tatsächlich ein guter Platz für Liebende ist.

www.spaheviz.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