classic digital Gourmet journal

Elektronische Zeitung des Internetportals www.gourmet-classic.de · Ausgabe 61 / September 2015

Besondere Orte

Text: Gourmet Classic

Das SPA-HOTEL Jagdhof — Ein zweites Zuhause im Stubaital

Bild: SPA-HOTEL Jagdhof

Das Stubaital im österreichischen Bundesland Tirol ist das Haupttal der Stubaier Alpen und liegt südwestlich von Innsbruck. Die Dorfgemeinde Neustift im Stubaital ist mit dem majestätischen Stubaier Gletscher ein ganzjähriges Naturerlebnis. Die Berge und die vielfältige Naturlandschaft mit Gletschern, Almen, Wiesen, Wäldern, Bächen und Wasserfällen ist einmalig schön. In dieser reizvollen Umgebung bietet das SPA-HOTEL Jagdhof seinen Gästen ein adäquates zweites zu Hause.

In den siebziger Jahren entschloss sich die Betreiberfamilie Pfurtscheller mit viel Risiko, ein Hotel zu errichten. Ein Bushotel kam für Margot, eine feingliedrige, weltoffene Frau, nicht in Frage. Sie konnte Ihren Gatten Leo davon überzeugen, dass für Ihre Gäste nur ein gehobenes stilvolles Haus das Richtige wäre. Architektonisch in die Natur eingebettet, entstand das SPA-HOTEL Jagdhof. Der Aufbau des Hotels konnte nur mit Fleiß und Zusammenhalt der Familie zum Erfolg führen.

Jagdhof Vitalwelt-Erlebnishallenschwimmbad

Bild: Marketing deluxe

Schwiegertochter Christina, die heutige Hausherrin, die aus einem gastronomischen Haus aus der Nachtbargemeinde stammt, war neben Ihrer Tätigkeit als Skilehrerin von Anfang an eine tragende Säule. Bald entstand die erste Vitalwelt Österreichs im SPA-HOTEL Jagdhof im Stubaital und Familie Pfurtscheller galt zu recht als Vorreiter der gehobenen Hotellerie. Um das Angebot zu komplementieren war es von größter Wichtigkeit, zukunftsorientiert einen Spa Bereich zu integrieren. Damit das große Vorhaben in vollem Umfang zu realisieren war, übergab vor ca. 15 Jahren Leo Pfurtscheller die Leitung an seinen Sohn Armin.

Mit viel Enthusiasmus verwirklichten Christina und Armin Pfurtscheller ihr Ziel und schufen im Hotel Jagdhof einen Spa Bereich, der über die Grenzen hinaus Anklang fand, dem sich auch die Herren des Relais & Châteaux nicht entziehen konnten.

Relais & Châteaux wurde 1954 in Frankreich gegründet und hat präzise Aufnahmebedingungen, die das SPA-HOTEL Jagdhof allesamt erfüllte und somit Mitglied wurde. Durch die Kooperation mit Relais & Châteaux finden noch mehr internationale Gäste den Weg ins Stubaital, um für kurze Zeit ein zweites Zuhause im SPA-HOTEL Jagdhof zu genießen. Heute können die Gäste dort zwischen 20 verschiedenen Saunen, Dampf- und Schwitzbädern wählen. Im SPA Jungbrunnen kann man mit entspannender Unterwassermusik wunderbar relaxen. Ganz neu hinzugekommen ist das SPA CHALET, welches auf 700 Quadratmetern viel Platz, Licht und Ruhe bietet und den unvergleichlichen Ausblick auf die Stubaitaler Bergkulisse. In der Gestaltung verbinden sich Tradition und Zeitgeist harmonisch miteinander. Die bei der Innendekoration verwendeten Naturmaterialien wie Holz, Heu

(Fortsetzung nächste Seite)

(Fortsetzung von Seite 1)

Text: Gourmet Classic

Besondere Orte

Das SPA-HOTEL Jagdhof — Ein zweites Zuhause im Stubaital

oder Schafwolle spiegeln in Kombination mit originalen Bildern die Tiroler Bergwelt auf elegante Art und Weise wieder.

Tritt man in das Hotel ein, entspricht das Entree nicht den üblichen weitläufigen Hallen. Warmes Holz empfängt den Besucher, Schnitzereien, beeindruckend geschnitzte Holzdecken und feines Leinen. Das typische Stubaitaler Interieur mit viel warmem Holz und Schnitzereien vermitteln eine Wohlfühl-Atmosphäre.

Dieser Charakter zieht sich wie ein roter Faden durchs ganze Haus und endet auch nicht in den großzügig eingerichteten Zimmern.

Im stilvoll eingerichteten Restaurantbereich umsorgen schon morgens hilfreiche und freundliche Mitarbeiter die Gäste und ein reichhaltiges Frühstücksbuffet garantiert einen guten Start in den Tag und anstehende Unternehmungen, die entsprechend den Bedürfnissen der Gäste und im Einklang der Saison abgestimmt werden.

Bei der mehrfach ausgezeichneten Küche des Küchenchefs Nicolai Biedermann werden beispielsweise Lamm aus der hauseigenen Zucht und Wild aus dem eigenen Jagdrevier verarbeitet. Butter, Bergkäse, Eier und Kartoffeln stammen von Landwirten aus der Nähe. Alle Milchprodukte sind aus Österreich und verfügen über das dementsprechende Gütesiegel. Nachhaltigkeit und Regionalität — und zwar in allen Bereichen des Hauses — war Familie Pfurtscheller von Anfang an wichtig.

Eine besondere Leidenschaft des Hausherren Armin Pfurtscheller gilt gutem Wein.

Bild: SPA-HOTEL Jagdhof

Jagdhof Vitalwelt Jungbrunnen

Das Resultat ist ein Weinkeller, der seines Gleichen sucht. In bogenförmig gemauerten Ziegelregalen lagern fein sortiert die edlen Tropfen, so dass schon das Auge geniesst.

Der Schatz zählt über 23.000 Weinflaschen, wobei er auf außergewöhnliche Drei- bis Acht- Liter Flaschen besonders stolz ist. Eine große Glasplatte deckt Holzkisten vollbepackt mit Wein ab, Kerzenlicht und geheimnisvoll bläuliche Beleuchtung lassen die kühlen Temperaturen vergessen und laden zum längeren Verweilen ein. Bei Sommeliere Martina — Verwalterin der Raritäten — sind die Weine in besten Händen und die Gäste fachkundig beraten. Wie der Name schon sagt, der Gast aber dennoch nicht sofort vermutet — vom SPA-HOTEL Jagdhof aus können Gäste, die sich im Besitz eines Jagdscheines befinden, in Begleitung des ortsansässigen Revierleiters zum Jagen aufbrechen, berichtet Hausherrin Christina Pfurtscheller stolz. Sämtliche Abschüsse, die in den Alpen möglich sind, können von jagdbegeisterten Gästen gebucht werden.

Was besonders angenehm auffällt, ist die herzliche und familiäre Art, mit welcher die Gäste des Hauses verwöhnt werden. Hausherrin Frau Christina Pfurtscheller ist die geborene Gastgeberin. Alle Gäste werden persönlich angesprochen und in einem unaufdringlichen Plausch empfindet man eine unausgesprochene gegenseitige Sympathie. Das SPA-HOTEL Jagdhof ist für die Zukunft gut aufgestellt. Sohn Alban, ein kreativer, ausgeglichener junger Mann, hat in renommierten Sterneküchen das Handwerk für seine zukünftige Küche erlernt. Es ist ihm schon jetzt bewusst, dass ein gut geführter Familienbetrieb die Schlüsselpositionen selbst inne haben muss. Und so ist er sich gewiss, dass später einmal nicht nur der Bereich der Küche seine Handschrift tragen wird. Schön, dass solch ein zweites Zuhause im Stubaital an allen 365 Tagen des Jahres erlebbar ist!

www.hotel-jagdhof.at

Jagdhof Suite

Jagdhof Restaurant

Bilder: SPA-HOTEL Jagdhof

Jagdhof Weinkeller

Bild: SPA-HOTEL Jagdhof

Neue Erlebniswelt E-Bike

Die einmaligen Erfahrungen beim Fahren mit dem E-Bike, lassen so manche Fahrrad-Skeptiker zu einem Fahrrad- (E-Bike) Fan werden.

Greift man als Stadtmensch meistens auf die mobilen Fortbewegungsmöglichkeiten PKW oder öffentliche Verkehrsmittel zurück, kann man im Urlaub bewusst Hotels in allen Kategorien buchen, die E-Bikes anbieten, mit dem Ziel diese kennen und schätzen zu lernen.

Die E-Bike-Touren sollten sehr individuell und den persönlichen Ansprüchen entsprechend, an Seen oder in den Bergen unternommen werden.

Die Fahrrad-Verleih-Stationen in den Hotels stellen meist für alle Zielgruppen das passende E-Bike zur Verfügung. Die Verleihgebühren sind oft im Hotelpreis inbegriffen. Für Hoteliers sind E-Bike-Arrangements schon fast ein Muss. Die Zielgruppe der Nutzer erstreckt sich von 20-jährigen bis auf locker 70-jährige. Um einen guten Service zu bieten, gehen viele Hoteliers mit Unternehmen wie z.Bsp. fahrrad.de Vereinbarungen dahin gehend ein, dass Sie jedes Jahr neue und aktuelle Fahrradmodelle erhalten und ein eventueller Reparatur-Service gewährleistet ist. Diese Leistungen können nur große Fahrrad-Dienstleister wie beispielsweise *fahrrad.de* gewähren.

Einmal ein E-Bike auf einer schönen Tour getestet, stellt man mit Sicherheit fest, dass der Spaßfaktor voll erfüllt wird. Es ist nicht so, dass man gar nichts mehr tun muss, nein die sportliche Aktivität ist gefordert. Das Gute daran ist, dass man sein Level durch den jeweiligen Leistungsbedarf selbst regulieren kann. Je nach Kondition stellt man am Bordcomputer seine Unterstützung ein und kann diese während der Fahrt stets neu justieren.

Sich dabei selbst zu fordern ohne Vorgaben, macht den Fahrradspaß aus. Dem eigenen Ehrgeiz geschuldet, kann man seine persönliche Fahrleistungsgrenze festlegen.

Mountainbiken auf den Unternberg im Hintergrund Hochfelln

Bild: Ruhpolding Tourismus GmbH

Das körperliche und geistige Gefühl, für sich etwas Gutes getan zu haben, ist nach jeder Tour sehr erfüllend. Die gemeinschaftlichen Erlebnisse mit Familie oder Freunden bereichern den Urlaub außergewöhnlich positiv.

Der internationale Tourismus hat sich auf die Zielgruppe Fahrradfahrer eingestellt und dementsprechend in bergigen oder flachen Gebieten die Radwege in Absprache mit den Gemeinden sehr gut ausgebaut.

Besonders auf bergigen Strecken vermittelt das E-Bike ein erhabenes Gefühl. Ein Erfolgserlebnis am Ende der Strecke ist gewiss! Das E-Bike meistert jegliche Art von Radwegen. Die Ausführungen von E-Bikes sind sehr vielfältig, ein entsprechendes breit gefächertes Angebot von City, Trekking oder Sport kann man beispielsweise unter fahrrad.de einsehen und ordern. Das Preisniveau ist so individuell, wie das E-Bike, welches man nach seinen eigenen Vorstellungen zusammenstellen kann.

Wenn man diese Erfahrungen einmal gemacht hat, wird der Wunsch naheliegen, sich ein eigenes E-Bike zuzulegen. Der große Vorteil eines City E-Bikes liegt darin, daß man nicht überfordert zu seinem Ziel gelangt und die eingesparte Energie anderweitig sinnvoll einsetzen kann. Gleich wie im Fitness Studio, kann man seine Sporteinheiten selbst regulieren.

Ein entsprechender Fahrradcomputer spiegelt die ganz individuellen E-Bike-Erlebnisse.

Bild: Bosch

Bordcomputer Nyon

Nyon ist der weltweit erste Bordcomputer fürs E-Bike, der alle Funktionen in einem Gerät vereint. Ob aktuelle Infos zu Geschwindigkeit, Trittfrequenz oder Reichweite, Navigieren per GPS oder Analyse der persönlichen Fitness: Nyon begleitet Sie mit zahlreichen, innovativen Funktionen auf jeder Fahrt. Von der Planung der Route bis zur Auswertung Ihrer Leistung bietet Ihnen Nyon Funktionen, die Sie vor, während und nach der Fahrt unterstützen. So ausgerüstet, ist die Stadt- und Wochenend-Tour immer nachvollziehbar.

E-nergie geladen durch den Herbst im Hochpustertal

Nach dem großzügigen Um- und Ausbau zeigt die *Dolomiten Residenz****S Sporthotel Sillan* die schönsten Seiten des Osttiroler Genussherbstes. Zwar verlockt das heimelige Interieur des Landhaus-Lifestyle-Hotels zum „Stuben hokken“ und mit der Seele baumeln — doch dafür bleibt auch nach Sport und Aktivität noch ausreichend Zeit. Direkt am Hotel führt der 366 Kilometer lange Drauradweg vorbei, geprüfte Leihräder sind startbereit. Die gut ausgebaute Langstrecke zwischen Toblach und Lienz sorgt bei Genuss-Radlern und Familien für viel Abwechslung. Alle paar Kilometer gibt es sehenswerte Gründe zum Absatteln. Ideal zum Entschleunigen und Leisetreten ist auch E-Biken in den Lienzer und Sextner Dolomiten. Der Rückenwind lässt sich „auf Knopfdruck“ zuschalten, damit man die Naturschätze des Hochpustertales auf die leichte Tour entdecken kann. Mountainbiker lieben am Hochpustertal vor allem die steilen Seitenstrecken, etwa in die

(Fortsetzung nächste Seite)

(Fortsetzung von Seite 3)

Text: Gourmet Classic

Karnischen Alpen oder ins Villgratental. Besonders beliebt sind der 25 Kilometer lange „Berg-Radel-Weg Villgraten“ und die Tour aufs Marchkinkele.

Radeln im Windschatten der Craft BIKE Transalp in Ruhpolding

Auf sonnigen Almwegen zur deftigen Brotzeit mit „Obatztem“, auf knackigen Singletrails hinunter ins Tal — oder auf der Craft BIKE Transalp bis an den Gardasee: Für Mountainbiker ist Ruhpolding ein Spitzenreiter.

Wer einmal die oberbayerische Berglandschaft am Übergang zwischen Alpenvorland mit dem Chiemsee und den höchsten Gipfeln der Chiemgauer Alpen für sich „erradelt“ hat, kehrt mit ziemlicher Sicherheit wieder zurück: Eine ähnliche Vielfalt an Steigungen und Zielen ist sonst kaum wo zu entdecken. Zwischen 600 und 1.800 Höhenmetern gibt es Rad- und Bikerouten für jedes Kaliber. Die nahezu ebenen Asphaltwege im Tal — vorbei an glasklaren Seen und Flüssen — bringen Familien mit Kindern, Genussradler und E-Biker in die Gänge. Rennradler kommen bei einer Chiemsee-Umrundung (54 km) auf ihre Kilometer und wunderschöne Ausblicke. Gemütliche Forstwege führen von Ruhpolding in die Almregion, bevor es durch Waldtrails wieder abwärts geht: Ein solcher MTB-Klassiker ist die Röthelmoos Alm, die oberhalb der eindrucksvollen Hörndlwand liegt, und dennoch nur 300 Höhenmeter über Ruhpolding. Ein weiterer Spitzenreiter ist die „Bike and Hike“-Tour auf den Zinnkopf (1.227 m). Die letzten 30 Minuten zum Gipfel geht es zu Fuß, dafür bleibt der einzigartige Rundumblick lange im Gedächtnis. Ehrgeizige treten auf der anspruchsvollen Chiemgauer MTB-Marathonstrecke an, rund um Inzell, Ruhpolding, Reit im Winkl, Bergen, Schneizlreuth und Siegsdorf. Craft BIKE Transalp nennt sich das härteste Mountainbike-Etappenrennen über die Alpen: Nach dem Start in Ruhpolding geht es durch das Salzburger Land über die Hohen Tauern und Osttirol bis an den Gardasee. **www.ruhpolding.de**

Neue Erlebniswelt E-Bike

Mountainbiken Röthelmoos Alm

Bild: Ruhpolding Tourismus GmbH

Rund 2000 Kilometer Radwanderwege durchziehen die Region Chiemsee-Alpenland. Die beliebtesten Touren sind hier kurz vorgestellt:

Der Klassiker: Die Runde um den Chiemsee

Eine der schönsten und beliebtesten Radtouren im Voralpenland ist die Runde um den Chiemsee. Sie ist in zwei Routen aufgeteilt: Für schnelle, sportliche Radfahrer sowie E-Biker ist der 53 Kilometer lange „Radweg“ vorgesehen. Der 57 Kilometer lange „Rundweg“ ist langsamen Radlern und Fußgängern vorbehalten. Beide Streckenverläufe sind gut ausgeschildert. Sie enthalten nur minimale Steigungen. Der Blick auf den See und die Berge ist der feste Begleiter während dieser Touren.

„Chiemsee-Light-Tour“ für Familien

Ideal für Familien mit Kindern ist die „Chiemsee-Light-Tour“, eine Kombination aus Radtour und Schifffahrt. Von Mitte Mai bis Ende Oktober können sich Radler mit komfortablen Leihrädern auf den Weg machen, wahlweise sogar mit „Funtrailer“ für Kinder ab drei Jahren. Die Radtour führt auf insgesamt 32 Kilometern am See entlang von Prien nach Chieming. Dort können die Räder abgegeben werden und es beginnt der zweite Teil der vergnüglichen Tour — die Schifffahrt zurück nach Prien.

Radfahren-Chiemsee

Bild: Chiemsee Alpenland

„Seensuchts-Radrunde“ zu den schönsten bayerischen Seen

Auf 420 Kilometern führt die „Seensuchts-Radrunde“ vom Chiemsee an den Waginger See und weiter zum Schliersee. Die von dem Anbieter „Feuer-und-Eis-Touristik“ entwickelte Tour enthält sechs Übernachtungen, ein tägliches Radlerfrühstück, ein Informationspaket und weitere Extras. Gegen Aufpreis kann Gepäcktransport dazugebucht werden.

Auf 110 Kilometern rund um Wasserburg

Von Wasserburg bis an den Simssee und wieder zurück verläuft auf 110 Kilometern der „Wasserburger Radrundweg“. Auf der Strecke, die nur mäßige Steigungen enthält, liegen beliebte Museen wie das Bauernhausmuseum und das Automobilmuseum in Amerang. Die wichtigsten Sehenswürdigkeiten sind die Kirche in Rott am Inn, das Kloster Attel und die Wasserburger Altstadt. Der Weg verläuft größtenteils auf wenig befahrenen kleinen Straßen und Radwegen. Am Simssee angelangt, empfiehlt sich ein Abstecher in die Eggstätt-Hemhofer Seenplatte.

Neben dem Innradweg verlaufen weitere Fern-Radwanderwege durch die Region Chiemsee-Alpenland: der Bodensee-Königssee-Radweg, der Benedikt-Radweg, der Salinen-Radweg, der Mozart-Radweg sowie ein Teilstück des Jakobswegs.

Die Streckenprofile aller Touren sind im Internet unter *www.chiemsee-alpenland.de* unter dem Stichwort *„Radfahren“* dargestellt. **www.chiemsee-alpenland.de**

Besondere Orte

Text: Gourmet classic; Bilder: Einstein St. Gallen

EINSTEIN ST. GALLEN
HOTEL CONGRESS SPA

Das Neue Einstein Gourmet

Sternenglanz über den Dächern von St. Gallen

Seit wenigen Wochen können Liebhaber der raffinierten und innovativen Gourmetküche im romantischen Fachwerkstädtchen St. Gallen nahe des Bodensees außergewöhnlichen Genuss erleben. Im August 2015 eröffnete im Dachgeschoss des Kongresshotels EINSTEIN mit Blick über die Dächer der Altstadt von St. Gallen das modern und hell eingerichtete Einstein Gourmet.

Das klassizistische fünfstöckige Gebäude wurde 1830 von der Witwe des Textilausrüsters Jacob Allgäuer erbaut. Die Unternehmerin betrieb darin eine Appretiererei. Später beherbergte das Erdgeschoss eine Volksküche. Nach dem Isaak David Einstein das Gebäude erwarb, stellte er dort seine Stickereien her.

1978 kaufte der St. Galler Textilfabrikant Max Kriemler das Gebäude, renovierte es von Grund auf und baute es zum Vier-Sterne-Hotel EINSTEIN um, welches 1983 eröffnet wurde. Bereits 20 Jahre später erfährt die Hotel-Erfolgsgeschichte eine Fortsetzung. Max Kriemler entschied, das bestehende EINSTEIN im anliegenden Gebäude um 48 neue moderne Hotelzimmer zu erweitern. Somit verfügt das EINSTEIN heute über 113 Zimmer.

Der langgehegte Wunsch der Besitzerfamilie, ein Gourmet-Restaurant im Hotel EINSTEIN ST. GALLEN zu etablieren, konnte nun mit Sebastian Zier und Moses Ceylan realisiert werden.

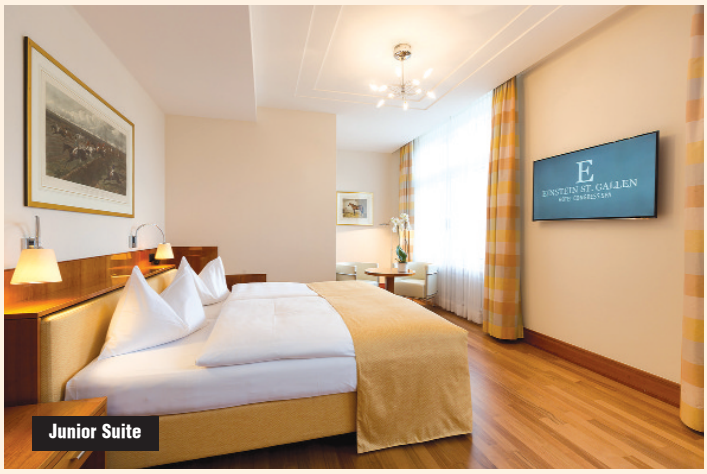
Sebastian Zier, 1977 in Furtwangen geboren, zählt bereits zu den deutschen Spitzenköchen. Nach seiner Ausbildung wechselte Zier 2001 zum Restaurant „Le Cerf“ in Marlenheim in Frankreich und 2002 zur „Burg Staufeneck“ in Salach. 2002 ging er zu Harald Wohlfahrt in die „Schwarzwaldstube“ in Baiersbronn. Ab 2005 arbeitete er im gleichen Hotel „Traube Tonbach“ in Baiersbronn. 2007 erfolgte der Wechsel ins Restaurant „Schlossstern“ im Schloss Velden in Österreich. Von 2010 bis 2014 war er Küchenchef im Restaurant „La Mer“ auf Sylt, das im Guide Michelin seit 2012 mit zwei Sternen ausgezeichnet wurde.

Nach Schließung des „La Mer“ im Januar 2015 bot sich die Gelegenheit und Sebastian Zier zog mit seiner gesamten Küchenbrigade und Maitre Stephan Nitzsche im Hotel EINSTEIN ein. Die zwei Sterne, die Sebastian Zier auf Sylt erworben hat, wecken hohe Erwartungen, die sich im neu eröffneten EINSTEIN Gourmet voll erfüllen.

Wie es der Zufall ergab, kam Moses Ceylan, der zuvor in Mannheim bei Juan Amador im 3-Sterne Haus wirkte, zum Team dazu. Beide Spitzenköche verstanden sich auf Anhieb und setzen nun im Einstein Gourmet gemeinsam ihre kulinarischen Ideen um.

Dabei lässt die Leidenschaft von Sebastian Zier für die traditionelle Art zu kochen und die avantgardistische Küche von Moses Ceylan genussvolle Kunstwerke für Auge und Gaumen entstehen, die auf feinem Porzellan der Manufaktur Hering serviert werden. Die hauchdünnen mundgeblasenen Trinkgläser von Michael Schwarzmüller aus Karlsruhe, erwecken Aufsehen und die ausgesuchten Weine des Sommelier und Restaurant Manager Stephan Nitzsche, der bereits im „La Mer“

(Fortsetzung nächste Seite)



Junior Suite

Fitnesspark Crystal Bath

(Fortsetzung von Seite 5)

Text: Gourmet classic

Besondere Orte

Das Neue Einstein Gourmet

EINSTEIN ST. GALLEN
HOTEL CONGRESS SPA

Bild: Einstein St. Gallen

von links nach rechts: Sebastian Zier, Stephan Nitzsche und Moses Ceylan

sein Können unter Beweis stellte und eine wunderbare Verbindung zwischen Küche und Gast herstellt, kommen darin hervorragend zur Geltung.

Mit General Manager Michael Vogt hat das Gourmet Einstein einen weitsichtigen, welterfahrenen Partner gefunden, der den nötigen Freiraum für die Belegschaft von Herrn Zier schafft. Kulinarische Köstlichkeiten werden auch im EINSTEIN Bistro serviert, welches sich im dazugehörigen Kongresszentrum befindet. Dieses hat seit seiner Eröffnung 2009 nicht nur in der Schweiz neue Maßstäbe gesetzt. Die 14 eleganten Meetingräume auf fünf Etagen, der Boardroom und der einzigartige Einstein Saal überzeugen durch ausgesuchte Materialien, eine helle und inspirierende Atmosphäre und — nicht zuletzt — durch neuste Präsentations- und Kommunikationstechnologie. Zudem ist der großzügige Einstein-Saal die ideale Location für Veranstaltungen aller Art. Ideale Parkmöglichkeiten und ein hochmoderner Fitnesspark mit Schwimmbad sowie eine Zigarrenlounge komplettieren das Angebot des Hauses. Mit seiner Einstufung als Vier-Sterne-Superior-Hotel ist das EINSTEIN ST. GALLEN nun offiziell das beste Privathotel in der Region St. Gallen-Bodensee.

www.einstein.ch

Blick ins Restaurant

Bild: Einstein St. Gallen

Speisebilder: M. Fischer

SCHWARZBRUNN ****SUP

Wellness

Text: Media Kommunikationsservice Ges.m.b.H., Salzburg; Bilder: Hotel Schwarzbrunn

Hotel Schwarzbrunn: Stressabbau mit dem haki®-Meister

Der Kärntner Therapeut Harald Kitz hat eine international anerkannte Entspannungstechnik für Schulter, Nacken und Kopf entwickelt.

Zu den haki®-Tagen konnte man sich im Hotel Schwarzbrunn in Stans vom Meister persönlich „den Kopf zurechtrücken“ lassen.

Harald Kitz nimmt den Menschen als Musikinstrument wahr. Mit rhythmischen Druck-, Streich- und Schwingbewegungen sowie eigens entwickelten Griffen und Techniken versetzt er das Nerven- und Muskelsystem wieder in Schwingung — und selbst sehr „verstimmte Klangkörper“ in Harmonie und entspannte Ruhe. haki®-Behandlungen werden ausschließlich von speziell ausgebildeten Therapeuten auf einer Massageliege oder im Wasser durchgeführt. Zu den haki®-Tagen im Hotel Schwarzbrunn****S gab der Meister höchstpersönlich Tipps für den Alltag: etwa wie man selbst vor dem Einschlafen Druck und Last von dem Schultern nimmt und richtig entspannt. Selbstverständlich wird das Gelernte gleich in die Praxis umgesetzt. Übungen zur Stabilisation, Partnerbehandlungen, Atemtechnik mit Wärme- und Kälteeinwirkung sowie Entspannung zur Selbstentlastung werden angeboten. Das Hotel Schwarzbrunn bietet seit kurzem auch haki®-flow Anwendungen an: Der Körper wird mit elastischen Bändern im 35 Grad Celsius warmen Wasser schonend gedehnt und in einen schwebenden „Alphazustand“ wie in einer Hängematte versetzt. Die Kombination aus Zug, Druck und leichten Schwingungen lockert die Muskeln und aktiviert die Selbstheilungskräfte. In das 3.000 m² große Schwarzbrunn-SPA fließt Wasser aus der hoteleigenen Schwarzbrunn-Quelle: in das Indoor-Felsenbecken (180 m²) mit Wasserfall, Massagedüsen und Relaxliegen ebenso wie in den beheizten Outdoor-Bergsee (80 m²) samt Blick in die Tiroler Berge. Wasser ist auch das prägende Element bei allen Behandlungen. „Menschen bestehen zu 70 Prozent aus Wasser“, erklärt Harald Kitz. „Es ist das Urelement, um sich ganz fallen zu lassen und den verloren gegangenen Kontakt zum Körper wiederherzustellen.“

www.schwarzbrunn.at

Anzeige

Dresden Christmas
DAS WEIHNACHTSPORTAL

Besuchen Sie unseren Online-Shop
www.christstollen-shop.com

Das ideale Weihnachtspräsent!

Zu unserem Klassiker — dem Original Dresdner Christstollen® — backen wir als Neuheit 2015: den Kurfürstlich Sächsischen Christstollen®, hergestellt nach einem alten überlieferten Familienrezept. Alle Stollen sind garantiert reine Handarbeit aus Dresden. Ergänzende Artikel, wie das Dresdner Stollenmesser und Stollenbretter finden Sie in unserem Online-Shop.

Tel. 0351 49 766 390 · email: info@dresden-christmas.de

zum Shop ▶

Das Weingut Juliusspital

Inhaberin: Stiftung Juliusspital Würzburg

Das Juliusspital-Team

Am 12. März 1576 legte der große Würzburger Fürstbischof Julius Echter von Mespelbrunn (1545-1617) den Grundstein zu einer Stiftung, die trotz aller Schicksalsschläge Jahrhunderte, ja sogar eine Jahrtausendwende überdauerte. Zu diesem Zweck erwarb er den sogenannten „Judengarten" vor den Toren der damaligen Stadtgrenzen.

Die gemeinnützige und mildtätige Stiftung betreibt auch heute noch selbstständig ein Krankenhaus, ein Senioren-, Pflege- und Pfündestift sowie viele andere gemeinnützige Einrichtungen für notleidende und bedürftige Menschen.

Der Stifter hat weit vorausschauend erkannt, dass sein Werk nur dann langfristig fortbestehen könne, wenn es über eine dauerhafte und gesunde wirtschaftliche Grundlage verfüge. Diese gab er ihm durch die Ausstattung mit Weinbergen, Feldern und Wäldern. Dass die Stiftung Juliusspital bis heute ihre Aufgaben erfüllen kann, verdankt sie neben dem Weinbau auch ihrem landwirtschaftlichen Besitz mit den Betriebsstellen Gut Seligenstadt, Rotkreuzhof, Jobsthaler Hof und Domherrnmühle mit rund 1.050 ha Nutzfläche. Dort werden hauptsächlich Zuckerrüben, Raps, Sonnenblumen und Getreide angebaut. Von großer Bedeutung ist die Erzeugung von Saatgut.

Erträge für den Stiftungszweck erhält die Stiftung auch aus ihrem etwa 3.345 ha umfassenden Waldbesitz. In der Landschaft am Übergang von Rhön und Spessart, zwischen Gemünden am Main und Hammelburg in den romantischen Tälern von fränkischer Saale und Schondra, erstrecken sich die Forsten der Stiftung, die noch viele alte Eichenbestände aufweisen. Betriebsleitung und Revierleitung liegen in eigener Verantwortung der Stiftung Juliusspital.

Der Juliusspital-Holzfasskeller

Das Weingut verdankt die bekannte Qualität seiner Bocksbeutelweine unter anderem der Güte seiner Weinbergslagen. Diese setzen sich überwiegend aus den besten Lagen Frankens zusammen. Mit 177 ha Betriebsfläche gehört das Weingut Juliusspital zu den größten und renommiertesten deutschen Weingütern, dessen Jahresproduktion ca. 1 Mio. Flaschen bei einem Durchschnittsertrag von 63 hl/ha beträgt.

Seit mehr als 355 Jahren wird der Silvaner nun schon in Franken angebaut. Diese Rebsorte steht wie keine andere für den fränkischen Weinbau — und für uns. Über 40 Prozent der Weinberge des Weingutes stehen unter dieser fränkischen Profilrebsorte. Damit zählt das Juliusspital zu den führenden Silvaner-Weingütern.

Naturnah und mit größter Sorgfalt werden die Weinberge bewirtschaftet, um deren Nachhaltigkeit zu wahren.

Neben der Hauptrebsorte Silvaner werden vor allem Riesling und Burgundersorten, bis hin zu Muskateller und Traminer produziert. Eine strenge Ertragsbegrenzung, die aufwändige selektive Lese mit der Hand u.v.m. sichern die Weinqualität. Denn Qualität wird im Weinberg begründet. Das Ziel ist es, vollreifes; gesundes Lesegut zu ernten und die Frucht der Trauben und den Charakter der Reben mithilfe einer schonenden Vinifikation, die auf international höchstem Niveau steht, zu bewahren. Nach der Ernte wird dem Most Zeit zu einer schonenden Gärung mit anschließendem langem Feinhefelager gegeben. Der kombinierte Einsatz von Edelstahl- und Eichenholzfässern ermöglicht es den Kellermeistern, jeden Wein individuell auszubauen.

(Fortsetzung nächste Seite)

(Fortsetzung von Seite 8)

Bilder und Text: Weingut Juliusspital

Winzer

Das Weingut Juliusspital

Inhaberin: Stiftung Juliusspital Würzburg

Juliusspital
WEINGUT. WÜRZBURG.

Eine Kellerführung im Juliusspital ist eine kleine Wein- und Zeitreise. Sie ist eine kunstvolle Verbindung zwischen sorgsam bewahrter Tradition und moderner Weintechnologie, zwischen sachlich-fachlicher Information und innovativer Inszenierung. Neu ist beispielsweise der kleine, schicke Weinberg. Dafür hat man eigens die Gesteins- und Bodenarten des fränkischen Terroirs von den Weinbergen in Bürgstadt, Iphofen und Würzburg herangefahren und eingebaut.

Trauben. Technik. Tatendrang.

Der Weg führt den Besucher direkt in das Reich der Kellermeister. Hinein in das Kelterhaus, mit Traubenaufzug und Weinpressen, hinunter in den kühl inszenierten, in blaues Licht getauchten Stahltankkeller. Der Besucher steigt aber auch tief hinab in den historischen Holzfasskeller. Fast ist es, als steige man auf der alten, ausladenden Steintreppe hinunter in eine lang vergangene Zeit. Und doch ist der beindruckend lange Keller mit seinen großen Holzfässern im verträumten Kerzenschein noch heute das Herzstück der Weinproduktion im Juliusspital.

Der Rundgang endet im Barriquekeller des Weingutes. Große Thekenelemente mit überdimensionalen Bildern und ein Glas Wein in der Hand. Von der Stiftungsurkunde aus dem Jahre 1576 blickt Julius Echter in die Besucherrunde, wir sehen Weinberge und Bocksbeutel und die Menschen, die heute hinter den Weinen stehen. Ein Zitat von Ovid leuchtet warm auf dem blauen Schriftband über den neuen Barriquefässern: *„Die Zeiten ändern sich, und wir uns mit ihnen“*.

Weingutsleiter H. Kolesch und Winzermeister L. Flößer

Nach rund anderthalb Stunden führt die Kellertreppe der historischen Zehntscheune aus der Ruhe und Erhabenheit des Kellers und von der gefühlten Wein- und Zeitreise des Juliusspitals zurück in die Realität. Dem Ovid'schen Satz will man hier auf Anhieb glauben.

Unser Weinrestaurant — Wohlfühlatmosphäre mit Charme und Nostalgie

Im gemütlichen Ambiente der Weinstuben Juliusspital erwartet Sie fränkische Gastlichkeit und die Köstlichkeiten unserer Region. Die Weinstube ist seit jeher lebendiger Treffpunkt für alle Genießer, inmitten der historischen und gemeinnützigen Stiftung Juliusspital. Treten Sie durch das große Tor ein und entdecken Sie die Vielfalt an frisch zubereiteten Gerichten, in Verbindung mit unseren speziell ausgewählten Juliusspital Weinen aus den Toplagen Frankens. Ihre Gastgeber, Edith und Frank Kulinna, freuen sich Ihnen abwechslungsreiche Gaumengenüsse zu präsentieren. Der Küchenchef verwöhnt Sie mit regionaler Küche, mal traditionell, mal raffiniert anders zubereitet. Während Ihnen das Service-Team den korrespondierenden Wein empfiehlt. Einfach gut gemacht! Denn die Fisch- und Wildspezialitäten aus der Küche der Weinstuben Juliusspital sind mehrfach ausgezeichnet. Regionalität ist hier nicht nur ein Wort! Die fränkischen Klassiker schwimmen im Main, in fränkischen Seen oder kommen aus den heimischen Wäldern (Der Chef schießt selbst).

www.weingut-juliusspital.de

Der Juliusspital-Barriquekeller

Genuss

Text und Bilder: Oettinger Davidoff AG

Oettinger Davidoff

Einführung der brandneuen „Camacho Ecuador“

Ein intensives, neues Geschmackserlebnis Davidoff bietet ab September neue herrliche Genusserlebnisse

Camacho, die weltweit führende Marke kompromissloser Zigarren, ist stolz auf die Einführung der Camacho Ecuador Ende September 2015 bei ausgewählten Einzelhändlern in Deutschland, Österreich und der Schweiz. Das Ecuador-Habano-Blatt gehört zu den geschichtsträchtigsten Tabaken im Camacho-Sortiment. Hinsichtlich Farbe, Textur und Aroma ist dieses Deckblatt einzigartig. Seine berühmte Vielseitigkeit veranlasste die Camacho Master Blender zu experimentieren und bisherige Grenzen zu überschreiten, um neue Dimensionen des Geschmacks zu erreichen. Die dynamische neue Mischung, bestehend aus einem erdigen brasilianischen Mata-Fina-Umblatt, zwei kraftvollen, erstklassigen honduranischen Tabaken und dominikanischem Pelo de Oro ligero als Einlage, lässt eine prachtvolle Zigarre entstehen mit einer reichen Vielfalt an komplexen Aromen, von der rassigen Pfeffer- bis hin zu subtilen Blumen- und Zitrusnoten.

Die Camacho Zigarren

Berühmt-berüchtigt seit 1962, sind Camacho Zigarren zum Symbol für alle starken, bodenständigen Typen geworden, die ihr Leben unverhohlen in vollen Zügen leben. Die Kombination aus reichem Erbe, exzellenter Qualität und rückhaltloser Lebenseinstellung zeichnet Camacho als kämpferische Marke aus, die weltweit als Standard für knallharten Geschmack und Lebensstil anerkannt ist.

Ein weiteres Highlight aus dem Hause Davidoff

Im Rahmen eines spektakulären Einführungsevents hatte Davidoff Cigars in Miami seine neue Escurio Zigarrenlinie enthüllt.

Im unmittelbaren Gefolge der umjubelten, von Cigar Aficionado als Top-3-Zigarre 2013 ausgezeichneten Davidoff Nicaragua Linie bietet auch die Davidoff Escurio Aficionados in aller Welt abwechslungsreiche und innovative Genusserlebnisse. „Zeit ist eines unserer kostbarsten Güter, und Davidoff Escurio erfüllt sie mit spannenden Erlebnissen“, sagt Hans-Kristian Hoejsgaard, CEO der Oettinger Davidoff AG.

Inspiriert von Zino Davidoffs Pioniergeist und Leidenschaft für alles Neue, hat es sich Davidoff Cigars zur Aufgabe gemacht, modernen Aficionados stets abwechslungsreiche und innovative Geschmackserlebnisse zu bieten.

Aufgrund dieser Mission setzten sich die Davidoff Master Blender ein neues ehrgeiziges Ziel: eine besondere Brasilzigarre, die den Gaumen mit eindrucksvoll würziger Süße verwöhnt und zugleich die Spannung und Raffinesse verkörpert, die Zigarrenliebhaber von Davidoff erwarten. Inspirationen fand das Team in Rio de Janeiro — der Seele Brasiliens — mit seinen Rhythmen und seinen unvergesslichen Nächten. Jede Escurio Zigarre kombiniert Cubra-Blätter — das kultivierte Feuer des kubanischen Criollo Tabaks — mit dem dunklen brasilianischen Mata Fina, dem pulsierenden Herz dieses einmaligen Blends. Dominikanische Einlagetabake und ein Habano Seed-Deckblatt aus Ecuador runden die einzigartig ausgewogene Zigarre ab.

Davidoff Escurio — ein faszinierendes Erlebnis

Von Anfang an besticht der Blend mit dem Zusammenspiel von Süße und Würze, von Chillipfeffer und weicheren, cremigen Noten. Dazu gesellen sich im zweiten Drittel Noten von Eichenholz, Lakritz, Früchten, Salz und Leder. Die Aromen von Kaffee und Chillischokolade bilden zum Abschluss einen fulminanten Höhepunkt von bezaubernder Komplexität. Ständig wechselnde Geschmacksnuancen stimulieren die Sinne immer wieder überraschend mit neuen Eindrücken. Zu dieser unterhaltsam vielschichtigen Mischung steuert jedes der sorgfältig ausgewählten Tabakblätter seine einmaligen Vorzüge bei: Habano Ecuador Deckblatt — das dunkel glänzende, wunderschön ölige Deckblatt mit seiner fast unsichtbaren Äderung sorgt für weiche Cremigkeit, erdiges Gegengewicht und appetitliches Aussehen. Brasilianisches Cubra Umblatt und Einlage — die kraftvollen und würzigen Umblätter aus sonnenverwöhntem Cubra-Tabak, dem original kubanischen Criollo aus brasilianischem Anbau, entfachen den würzigen Charakter der Mischung. Das brasilianische Cubra-Umblatt garantiert

(Fortsetzung nächste Seite)

(Fortsetzung von Seite 10)

Text und Bilder: Oettinger Davidoff AG

Genuss

durch seine dünne bis mittlere Textur einen sauberen Abbrand. Brasilianische Mata Fina Einlage — der süßliche, sonnenverwöhnte Mata Fina setzt hinreißende süßliche Akzente. Sie entstehen durch das perfekte Wechselspiel von Sonne und Regen, das in der Wachstumsphase die Zuckerbildung im Blatt anregt.

Dominikanische Einlage

Ergänzend zu den brasilianischen Tabaken runden drei dominikanische Seco-Tabake die Mischung mit typischer Davidoff-Raffinesse ab. Inspiriert von den pulsierenden, farbenfrohen Nächten in Rio de Janeiro lanciert Davidoff die Davidoff Escurio Accessoireskollektion als perfekte Abrundung der neuen Davidoff Escurio Zigarrenlinie.

Einführung der brandneuen „Camacho Ecuador“

Oettinger Davidoff

Ein intensives, neues Geschmackserlebnis
Davidoff bietet ab September neue herrliche Genusserlebnisse

Der einzigartige mattschwarze Escurio Jet-Flame Lighter ist das Herzstück der Linie. In enger Zusammenarbeit mit dem besten Feuerzeughersteller wurde er konzipiert für abenteuerlustige und anspruchsvolle Aficionados. Die kraftvolle blaue Flamme entzündet Zigarren schnell und gleichmäßig. Mit einer solchen Flamme lässt sich der Ablauf beim Anzünden wesentlich besser kontrollieren.

Mit dem mattschwarzen Punch Cutter aus Zinklegierung kosten Aficionados den neuen Davidoff Escurio Blend in seiner vollen Intensität aus. Die 9,9 mm lange rasiermesserscharfe Klinge öffnet Zigarren bis zu einem Ringmaß von 70. Der elegante Lederriemen in den pulsierenden Escurio-Farben unterstreicht die zeitgemäß modische Wirkung und dient bei Bedarf auch als Schlüsselring.

Die Davidoff Escurio Lederetuis

Die exquisit verarbeiteten Zigarrenetuis aus geschmeidigem Büffelleder werden in Spanien gefertigt. Ihre pulsierenden Farben zeigen sich erst beim Öffnen und verleihen den Etuis einen Hauch von Eleganz und Sinnlichkeit mit modernem, frischem Stil. Das Leder wird mit natürlichen Verfahren gegerbt. Gefärbt und genäht werden die Etuis von Hand.

www.davidoff.com

Anzeige

Dein Fahrrad kommt zu Dir!

Seit über 10 Jahren setzen wir – ***www.fahrrad.de*** – auf Kompetenz, Dienstleistung, Service und Beratung. Bei fahrrad.de beginnt der Service schon vor der Bestellung, in dem wir unsere Kunden professionell beraten. Dank unserer Flexibilität und unseres Know-hows können wir für unsere Kunden optimal angepasste Angebote entwickeln.

Ansprechpartner für die Hotellerie

Als einer der führenden Fahrrad-Händler Europas sind wir für die Hotellerie daher genau der richtige Ansprechpartner. Wir bieten rund um das Fahrrad eine sehr große Auswahl. In unserem breit gefächerten Sortiment finden Sie für alle Bereiche das passende Fahrrad.

Fahrradfahren liegt im Trend. Immer mehr Menschen steigen in der Freizeit auf Mountainbike, Rennrad, E-Bike oder Crossrad, um Spaß zu haben, sich fit zu halten oder zur aktiven Erholung in der Natur. Diesem Trend kann sich die Hotellerie nicht entziehen. Ihren Fahrrad-Fuhrpark stellen wir mit ihnen – entsprechend der Bedürfnisse ihrer Gäste – zusammen und können mengengestaffelte ***Rabatte*** bis zu 50% gegenüber UVP ermöglichen. Bieten sie ihren Gästen in ihrer zukünftigen oder schon bestehenden Verleihstation zum Fahrrad das passende Zubehör, wie z.B. Fahrrad-Helme, Rucksäcke, Straßenkarten oder GPS-Navigation, mit an!

Wettbewerbsvorteil

Nutzen sie den Wettbewerbsvorteil, einen starken Partner wie fahrrad.de an ihrer Seite zu wissen. Durch die sehr gute Vernetzung mit Logistikpartnern und Lieferanten können wir die gewünschten Fahrräder in allen verfügbaren Größen und Farben direkt liefern.

Wir wissen, dass die Fahrradwelt sehr komplex geworden ist. Viele unterschiedliche Radvarianten, Laufradgrößen oder Schaltungen stellen Hoteliers beim Fahrradkauf vor schwierige Entscheidungen. Bei uns finden Sie mit unseren erfahrenen Beratern in nur wenigen Schritten das richtige Rad in der passenden Größe für den jeweiligen Einsatz. Vertrauen auch Sie auf unsere Erfahrungen. Wir haben für Sie alle neuen Fahrrad-Trends im Blick. Unser starkes Team vereint viele Jahre Branchenerfahrung, kennt und testet die Produkte auch privat – denn wir sind selbst begeisterte Fahrradfans.

Vereinbaren Sie mit uns Ihren Beratungstermin.
Wir stehen Ihnen per E-Mail: service@fahrrad.de
sowie per Telefon: 0711 93305-65 (10 bis 17 Uhr)
zur Verfügung. Mehr Info >>>

Event

Text: Gourmet classic; Bilder: M. Fischer

Turandot begeistert in Bregenz

Auch in diesem Jahr zog während der Bregenzer Festspiele allein die Seebühne wieder mehr als 171.000 Zuschauer in ihren Bann. Marco Arturo Marelli wirkte zum ersten mal dort und stellte sich den besonderen Herausforderungen der Seebühne. Er inszenierte für die Festspielsaison 2015 und 2016 Giacomo Puccinis Turandot musikalisch intensiv und Aufsehen erregend. Im Bodensee entstand eine riesige „chinesische" Mauer mit einer Breite von 72 Metern und einer maximalen Höhe von 27 Metern als Sinnbild von Ferne und Abgeschottetsein.

205 Krieger — Nachbildungen der berühmten Terrakotta-Armee — wurden auf einer Gerüstkonstruktion verankert, teilweise scheinen sie direkt in den See zu marschieren.

Die zentrale Spielfläche der Inszenierung bildet ein drehbarer Zylinder mit einem Durchmesser von 16 Meter. Der Deckel des Zylinders kann hydraulisch geöffnet werden und bildet im zweiten Akt den Hintergrund zum opulenten Auftritt Turandots sowie der Rätselszene. Musikalisch brillant werden die Akteure von den Wiener Symphonikern und dem Prager Philharmonischen Chor begleitet. **www.bregenzerfestspiele.com**

+++ 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