classic digital Gourmet journal

Elektronische Zeitung des Internetportals www.gourmet-classic.de · Ausgabe 62 / Oktober 2015

DAS TEGERNSEE

Besondere Orte

Text: Gourmet Classic; Bilder: DAS TEGERNSEE

# DAS TEGERNSEE — Traumhafter Ort zwischen Himmel und Erde

Sengerschloss Ausblick

Das Hotel DAS TEGERNSEE befindet sich, wie der Name schon sagt, im oberbayrischen Tegernseer Tal, etwa 50 Kilometer von München entfernt. Der Tegernsee mit seinen umliegenden Gemeinden Gmund, Kreuth, Bad Wiessee, Rottach-Egern und der Stadt Tegernsee selbst, zählt zu den saubersten Seen Bayerns und ist durch das milde Klima und die stabile Wetterlage ein ganzjähriges Kultur-, Sport-, Freizeit- und Erholungsziel.

Im Verbund bieten die Gemeinden Ihren Gästen ein Füllhorn von Programmen an, die für jeden das passende Angebot bereithalten. Wandern, Segeln, Gleitschirmfliegen und natürlich Skifahren ist in der Region möglich. Die kulinarische Vielfältigkeit reicht von der traditionellen Küche in urigen Wirtshäusern bis zur Gourmetküche, wo Liebhaber des raffinierten Essens voll auf ihren Genuss kommen.

Das ganze Jahr über finden am Tegernsee zahlreiche Veranstaltungen statt, wie z.B. Triathlon, die Kunst- und Kulturtage oder See- und Waldfeste. Aktuelle Informationen hierzu finden die Besucher vor Ort oder im Internet (s.u.).

Lobby

Das Hotel DAS TEGERNSEE bietet als Pendant zur wunderschönen Landschaftskulisse seinen Gästen einen ganz besonderen Ort des Wohlfühlens in allen Facetten an. Mit seinen *vier unterschiedlichen Wohnwelten Haus Tegernsee, Herberge Quirin, Sengerschloss und Haus Wallberg* vereint DAS TEGERNSEE individuelle Vielfalt und Wohlfühlathmosphäre von elegant, romantisch, bodenständig bis hin zu luxuriös und modern.

### Haus Tegernsee

Bereits in den 1970er Jahren als Hotel genutzt und ständig erweitert, wurde das Haus Tegernsee 2014 komplett entkernt und renoviert sowie das Haus Quirin neu gestaltet. Ebenso entstand ein völlig neues gastronomisches Konzept. Durch die stetigen Modernisierungen und Qualitätsverbesserungen entwickelte sich DAS TEGERNSEE zu einem gehobenen 4-Sterne-Superior-Hotel.

Im Erdgeschoss empfängt die großzügige und geradlinige Lobby mit edler Altholzdecke ankommende Gäste, die an der Rezeption

*(Fortsetzung nächste Seite)*

(Fortsetzung von Seite 1)

Text: Gourmet Classic; Bilder: DAS TEGERNSEE



# DAS TEGERNSEE — Traumhafter Ort zwischen Himmel und Erde

herzlich empfangen werden. Man fühlt, angekommen zu sein.

Über helle Flure, auf deren Wänden die Silhouette der heimischen Bergwelt modern interpretiert wird, gelangt man zu den neugestalteten Doppelzimmern und Suiten. Harmonisch gelungen findet sich Tradition und Moderne in der Ausstattung der Räumlichkeiten durch schwebend anmutende Betten, Materialien wie Lärchenholz, einheimische Steine, luxuriöse Bäder, wieder. Der unbeschreiblich schöne Bilderbuch-Ausblick über den klaren Tegernsee, umgeben von der bayrischen Bergwelt stellt die Krönung des Wohlfühlens dar.

### Herberge Quirin

In der Herberge Quirin, die vorher als Personalunterkunft diente, sind nun acht Doppelzimmer entstanden: In hochwertiger Schreinerarbeit in geölter Eiche, das Design bewusst reduziert gehalten, genießt der Gast bodenständigen Luxus.

### Sengerschloss

Im Sengerschloss, welches den ältesten Teil des Hotelkomplexes darstellt und wechselnde Zeiten mit der kaiserlichen Hoheit Maria von Sachsen-Coburg-Gotha, Großfürstin von Russland, Erzherzogin Maria von Österreich und Königin von Rumänien durchlebte, befinden sich unterschiedlich gestaltete Suiten in zeitloser Eleganz, die mit hohen Decken, barockem Stuck, Marmorbädern und geradezu hoheitlichen Seeblick-Terrassen ausgestattet sind.

### Haus Wallberg

Im Haus Wallberg wird auf lokale, traditionelle und zeitgemäße Werkstoffe großen Wert gelegt. Kühler Stahl und natürliche Textilien schaffen in diesen Zimmern ein nachhaltiges Wohnerlebnis. Motive der Bauernmalerei, Eichenmöbel und ausgewählte Bezugsstoffe unterstreichen das Ambiente.

Für Tagungsgäste bietet das Haus Wallberg sechs Konferenzräume für bis zu 400 Personen auf technisch höchstem Niveau an.

Einen ganz besonderen Ort zum Entspannen und Relaxen stellt die außergewöhnliche Wellnesslandschaft angrenzend an das Haus Wallberg dar. Der Innenpool mit Verbindung zum ganzjährig beheizten Außenbecken und dazu gehöriger Sonnenterrasse vermittelt mit Blick auf das Tegernseer Tal ein grandioses Gefühl von Unbeschwertheit. Hotel- sowie

Haus Tegernsee Juniorsuite

auch Tagesgäste haben die Möglichkeit, dort verschiedenste kosmetische Behandlungsangebote, eine vielfältige Saunawelt und Fitnessräume in Anspruch zu nehmen.

Auch auf die kulinarischen Genüsse wird im DAS TEGERNSEE sehr großen Wert gelegt. Küchenchef Horst Trautwein sorgt zusammen mit Souschef Andreas Obinger und seinem 22-köpfigen Team für den kulinarischen Genuss seiner Gäste.

Sei es im Biergarten, in dem bayrische Schmankerl gereicht werden, oder in der Alpenbrasserie, deren Speiseangebot von regionalen bis internationalen und zur jeweiligen Saison passenden Gerichten reicht, besticht das Restaurant Senger durch sein elegantes Interieur und dem Angebot der gehobenen Küche mit mehrgängigen Menüs.

Der Bilderbuch-Ausblick auf den Tegernsee unterstreicht den Genuss der feinen Küche und hinterlässt keinen Zweifel, sich an einem unvergleichlich schönen Ort zwischen Himmel und Erde zu befinden. **www.dastegernsee.de**

Aussenansicht

Spa Aussenpool

Anzeige

# IHR FÜHRENDER FAHRRAD-HÄNDLER FÜR DIE HOTELLERIE

*Kompetenz, Dienstleistung, Service und Beratung seit über 10 Jahren.*
*Der Fahrrad-Fuhrpark für Ihre Gäste immer aktuell mit passendem Zubehör.*
*Sichern Sie sich Ihren Wettbewerbsvorteil mit uns als starken Partner!*

fahrrad.de®
Dein Fahrrad kommt zu dir

Besondere Orte

Text: Gourmet Classic; Bilder: Kulm Hotel St. Moritz

# Schweizer Traditionshäuser in der Moderne

Das Kulm Hotel St. Moritz unter dem grossen Hotelpionier Johannes Badrutt

St. Moritz ist einer der bekanntesten Ferienorte der Welt. Schick, elegant und exklusiv, mit einem sehr kosmopolitischen Erscheinungsbild liegt es auf 1856 m ü. M. inmitten der Oberengadiner Seenlandschaft. Das trockene, prickelnde „Champagnerklima“ ist legendär und die berühmte St. Moritzer Sonne scheint durchschnittlich an 322 Tagen im Jahr.

Dank der romanischen Sprache, der Nähe zu Italien und der mehrheitlich deutschsprachigen Ortsbevölkerung stoßen in St. Moritz drei Kulturbereiche zusammen. Der Ort verdankt seine Bedeutung ursprünglich seinen Heilquellen, die seit gut 3.000 Jahren bekannt sind. Neben seiner wunderschönen Lage oberhalb und neben dem See bietet St. Moritz eine attraktive Mischung aus Natur, Sport, Kultur und Events. St. Moritz war Geburtsort des alpinen Wintertourismus (1864) und -sports (1884), Schauplatz von zwei Olympischen Winterspielen (1928 und 1948) sowie zahlreichen Ski- und Bob-Weltmeisterschaften.

Die St. Moritzer Sonne ist intensiver, das Klima trockener und der Schnee sicherer als anderswo. Diese Elemente bilden zusammen mit der Oberengadiner Seenlandschaft und Tal-Kultur den Rahmen zu einer Angebots-Palette, die bezüglich Qualität und Vielfalt einmalig ist: von alpinem und nordischem Skilauf, Cresta Run und Bob fahren über Pferderennen auf dem gefrorenen See, Polo-, Cricket-, Golf- und Curling-Turniere, Olympiaschanze bis hin zu Gourmet- und Musik-Festivals im Winter. Mountainbiking, Inline-Skaten, Wandern, Windsurfen, Eislaufen, Golfen, Tennis spielen, Segeln, Opernbesuchen, Kunst und Kultur, Nationalpark im Sommer — alles im Umkreis weniger Minuten.

Damals wie heute ist St. Moritz beliebter Tummelplatz vieler berühmter Leute. So zählten Alfred Hitchcock, Brigitte Bardot und Gunter Sachs genauso zu den St. Moritzer Stammgästen wie Charlie Chaplin, Greta Garbo, die Kennedy-Familie oder der Schah von Persien. St. Moritz steht weltweit als Qualitätsmarke für Stil, Eleganz und Klasse.

Johannes Badrutt-Donatsch (1791 bis 1855), der Vater von Johannes Caspar Badrutt, welcher später das Kulm Hotel St. Moritz gründete, stammte aus Pagig im Schanfigg, dem Tal, das von Chur nach Arosa führt.

Johannes Badrutt musste 1815 wegen einer Hungersnot sein Dorf verlassen und zog mit seiner Familie ins Engadin, wo er nach schwierigen Anfangsjahren in Samedan als Bauunternehmer arbeitete. Um 1830 baute er dort das „Werk- & Handelshaus für Bauwesen“, das er später zum Hotel „A la Vue du Bernina“ umbaute und mit seiner Familie betrieb.

Sein gleichnamiger älterer Sohn arbeitete nach seiner Lehrzeit als Kunstschmied in Chur und Chiavenna im elterlichen Betrieb mit und heiratete die Tochter des Churer Stadtrates und Bäckermeisters Marie Berry.

1858 verkaufte Badrutt das elterliche Hotel und kaufte die Zwölf- Betten Pension «Faller» in St.

*(Fortsetzung nächste Seite)*

(Fortsetzung von Seite 4)

Text: Gourmet Classic; Bilder: Kulm Hotel St. Moritz

Besondere Orte

# Schweizer Traditionshäuser in der Moderne

Moritz. Unter dem Namen „Hotel-Pension Engadiner Kulm“ (heute Kulm Hotel St. Moritz) baute er die bescheidene Unterkunft zu einem der führenden Luxushotels der Schweiz aus. Durch gezielten Landerwerb schuf er die Basis für das spätere Hotelimperium seiner Familie.

Die Engadiner Hotels waren zur Zeit Badrutts nur während der kurzen Sommermonate von Kurgästen belegt. Doch Johannes Badrutt wusste, dass der Winter ebenso viel zu bieten hatte. Um das im Vergleich zu Interlaken oder Luzern abgelegene und schwerer erreichbare Engadin bekannt zu machen, schloss Badrutt im Herbst 1864 mit sechs englischen Gästen eine Wette ab: Er lud sie ein, im Winter seine Gäste zu sein und versprach ihnen, sie würden auch im Winter bei Sonnenschein hemdsärmelig auf seiner Terrasse sitzen können und das hervorragende Winterklima geniessen können. Falls er Unrecht haben sollte, würde er zusätzlich die Reisekosten von London nach St. Moritz übernehmen. Die Engländer reisten im Frühling braungebrannt nach Hause und erzählten von ihren Winterferien in St. Moritz: Der Wintertourismus war geboren.

Die zumeist englischen Gäste führten in der Schweiz bisher unbekannte Wintersportarten wie Curling, Bob und Skeleton ein. Um

seinen Gästen die Ausübung ihres Sports zu ermöglichen, legte Badrutt eine Curlingbahn an; im Dezember 1880 wurde vor seinem Hotel erstmals auf dem Kontinent Curling gespielt. Zwischen St. Moritz und Celerina liess er 1884 eine Skeletonbahn bauen; den Cresta Run. Für die Damen organisierte er Schlittenfahrten auf dem gefrorenen St. Moritzer See.

Badrutt, der von technischen Erneuerungen fasziniert war, kaufte 1878 in Paris eine Beleuchtungsanlage und ließ in der Nähe seines Hotels ein kleines Kraftwerk bauen. So brannten 1879 im Speisesaal des Kulm Hotel St. Moritz die ersten elektrischen Bogenlampen der Schweiz. Als weitere Neuerungen führte er in seinem Hotel Telefon, Wasserklosetts, hydraulische Lifte und Heizung mit gewärmter Luft ein.

Als Johannes Badrutt starb, war er der zweitgrösste Grundbesitzer des Dorfes. Seiner Familie gehörten neben dem Hotel weitere fünf Häuser mit Nebengebäuden und vielen Grundstücken. Das Kulm Hotel St. Moritz wurde von seinem Sohn Peter Robert Badrutt weitergeführt.

Heute verfügt das Fünf-Sterne-Hotel über 172 Zimmer, darunter eine Präsidentensuite sowie zahlreiche Luxus- und Junior-Suiten und schafft es durch gekonnte Unternehmenspolitik, das traditionsreiche Haus attraktiv für die vielen Stammgäste zu halten und gleichzeitig junge Kunden für sich zu begeistern. So wird beispielsweise der gediegene Eindruck der Lobby, deren Wände und Säulen mit elegantem Stoff aus Leinen und Seide bespannt sind, augenzwinkernd gebrochen durch sich bewegende digitale Wandbilder mit klassischen Motiven. Auch in der Eingangshalle, die mit dem für das Engadin typischen Arvenholz gestaltet ist, sind zeitgemäße Elemente in der Dekoration und Ausstattung eingeflossen. Wo auch immer die Gäste im Haus residieren, sind sie von einer gewaltigen Naturkulisse umgeben: auf der Südseite sehen sie das bezaubernde Glitzern des St. Moritzer Sees, auf der Nordseite die Flanken der Berge Piz Nair und Corviglia.

Die Kunst einer ausgezeichneten Gourmetküche wird im Kulm Hotel St. Moritz seit jeher gepflegt. Das Angebot in den fünf Restaurants reicht von sorgfältig zubereiteten Engadiner Spezialitäten bis hin zu internationaler Haute Cuisine. Gekocht wird aber immer nach alter Schule, deren Basis die klassische französische Küche ist — darauf legt Chefkoch Hans Nussbaumer wert. Bereits seit 20 Jahren ist er der Küche des Kulm Hotel St. Moritz treu. Mit seiner Erfahrung, der Liebe zum Beruf

(Fortsetzung nächste Seite)

(Fortsetzung von Seite 5)

Text: Gourmet Classic; Bilder: Grand Hotel Kronenhofzu

Besondere Orte

# Schweizer Traditionshäuser in der Moderne

GRAND HOTEL KRONENHOF PONTRESINA

und dem großen Respekt bei der Verarbeitung von Lebensmitteln steht er dem beachtlichen Küchenbetrieb von 36 Stammköchen vor. So wurde das Gourmet Restaurant „K“ mit 16 Punkten im Gault Millau sowie 3 Hauben ausgezeichnet. Die hauseigene Patisserie ist ebenso exzellent. Eine schöne Idee ist es, dass die jüngsten Hotelgäste in einem eigenen Restaurant betreut und bewirtet werden, was den erwachsenen Gästen ein ungestörtes Speisen ermöglicht. Diese Familienfreundlichkeit, die neben zahlreichen Aktivitäten auch eine professionelle, kostenlose Betreuung für Kinder bis zwölf Jahren einschliesst, kommt sehr gut an. Als besonderen Service bieten das Kulm Hotel St. Moritz sowie sein sieben Autominuten entferntes Schwesternhotel Grand Hotel Kronenhof in Pontresina die kostenfreie Reinigung der Schmutzwäsche für Kinder bis 12 Jahren an.

Das über 2000 m² grosse, 2012 rundum erneuerte Spa im Kulm Hotel St. Moritz verfügt über einen grosszügigen Pool, Whirlpool, Kinderbecken, Aussen-Erlebnisbad, Kneipp-Fussweg, Sole-Grotte, Dampfbäder, eine Saunawelt und ein modern eingerichtetes Fitnesscenter. Auch hier wieder ein

besonderer Service, den die Hotelgäste vom Kulm Hotel St. Moritz und dem Schwesternhotel Grand Hotel Kronenhof in Anspruch nehmen können: Spa-Bereich und Wellnesslandschaft des jeweils anderen Hotels können kostenfrei genutzt werden. Zum Kulm Hotel St. Moritz gehören ein eigener 9-Loch Golfplatz mit Driving Range, Putting Green, Golfakademie mit Pro sowie 3 Tennisplätze. Im Winter geniessen die Gäste den hoteleigenen Natureislaufplatz, Curlingplätze und den legendären Bob- und Cresta Run.

Der überaus herzliche und aufmerksame Service im ganzen Haus und das Bestreben, dem Gast alle Wünsche möglich zu machen, wurde vom weltgrößten Reisebewertung-Portal TripAdvisor belohnt: 2015 ist das Kulm Hotel St. Moritz als Nr.1 Top Hotel der Schweiz mit dem TripAdvisor Traveller's Choice Award ausgezeichnet und in die „Ruhmeshalle“ der in fünf aufeinanderfolgenden Jahren mit einem Zertifikat für Exzellenz ausgezeichneten Hotels aufgenommen worden. Das größte deutschsprachige Meinungsportal HolidayCheck ehrte das Kulm als eines der beliebtesten Hotels weltweit in den Kategorien Wellness, Aktivurlaub und Luxusreisen.

Das Grand Hotel Kronenhof steht dem nicht nach und erreichte 2015 beim Prix Bienvenu von Schweiz Tourismus eine Top 10-Platzierung. In fünf aufeinanderfolgenden Jahren mit einem Zertifikat für Exzellenz geehrt, wurde der Kronenhof 2015 von TripAdvisor zudem in die „Hall of Fame“ aufgenommen. HolidayCheck zeichnete das Haus 2015 zum fünften Mal in Folge als beliebtestes Hotel der Schweiz in den Kategorien Wellness, Aktivurlaub und Luxusreisen aus. Beide Hotels sind während der Sommer- und Wintersaison geöffnet. Gäste, die ihre Ferientage gerne etwas abseits und ungestörter verbringen möchten, sind im wenige Autominuten von St. Moritz entfernten eleganten Grand Hotel Kronenhof hervorragend aufgehoben. Konzerne, Parties, sportliche Veranstaltungen — das Sehen und Gesehen werden — nah dran am Geschehen — all das schätzen und geniessen die Gäste des Kulm Hotel St. Moritz.

**www.kulm.com**
**www.kronenhof.com**

Text und Bilder: GGM Gastro International

# ggmgastro INTERNATIONAL „Leistung schafft Erfolg“

**Ein Sortiment für jeden Bedarf:**

- Koch- und Küchengeräte
- Pizzeria- und Grill-Equipment
- Lüftungstechnik
- Edelstahlmöbel
- Spül- und Waschgeräte
- Kühlung und Verkaufskühlung
- Kombidämpfer und Heißluftöfen
- Cafeteria und Eisdielen-Ausstattung
- Reinigungsprodukte und -technik
- Warmhalte-Geräte
- Kleinteile

Seit nunmehr 11 Jahren arbeitet GGM Gastro International erfolgreich mit Kunden aus dem gesamten Bereich der Gastronomie eng zusammen. Durch unser *Motto „Leistung schafft Erfolg“* haben wir bis zum heutigen Tag bewiesen, dass wir zu Recht am Markt international als führend zählen. Den größten Beitrag dazu leisten unsere hoch motivierten Mitarbeiter. Die persönlichen Kontakte sind ein Fundament unseres Erfolges. Individuell auf die Bedürfnisse eingehen zu können, das zeichnet unser Unternehmen aus. Durch den persönlichen Kontakt halten wir unsere Kunden stets auf dem neuesten technischen Stand und Trends.

Wir sind stolz darauf, bedingt durch unseren großen Lagerbestand von über 30.000 qm, in kürzester Zeit fristgerecht in die verschiedensten Länder ausliefern zu können.

Unsere fachlich exzellent ausgebildeten Verkäufer laden Sie zum persönlichen Kennenlernen herzlich in unsere Haupt-Niederlassung nach Ochtrup ein. Auf über 12.000 qm Ausstellungsfläche können Sie sich von der hohen leistungsstarken Qualität der Geräte im Showroom überzeugen. Unsere Besucher sind immer positiv von der Vielfältigkeit unserer Angebote überrascht und gewinnen neue Anregungen oder finden diverse Extras und Zusatzartikel für Ihren Betrieb. Was auch immer Sie benötigen, ob ein einzelnes Gerät oder eine komplette Großküchenausstattung, bei unserem Unternehmen GGM Gastro International erhalten Sie Ihr Wunschprodukt in erstklassiger Qualität zu einem extrem niedrigen Preis. Für uns, als GGM Gastro International, steht stets der Kunde im Vordergrund, die gegenseitige Zufriedenheit bestätigt den langfristigen Erfolg. Bedingt durch unseren treuen großen Kundenkreis erhalten wir von den führenden Herstellern stets beste Konditionen, so dass wir Ihnen Markengeräte zu unschlagbar günstigen Preisen anbieten können.

Das Vertrauen, das wir über die vielen Jahre bei unseren Kunden erworben haben, zählt für uns als GGM Gastro International maßgeblich mit zum Geschäftserfolg. Vertrauen auch Sie auf unsere Fach-Kompetenz.

Es ist uns bisher immer gelungen maßgeschneiderte Kundenwünsche zu realisieren. Die gute Zusammenarbeit mit dem Kunden und Planer gewährleistet den Erfolg. Eventuelle Reklamationen werden unproblematisch gelöst. Unsere gelieferten Geräte müssen funktionieren, damit Ihre Wirtschaftlichkeit gesichert ist. Diese Leitlinie zählt mit zu unserer Firmenstrategie. Unsere zufriedenen Kunden finden den Weg immer wieder zu uns, und das soll auch so bleiben. **www.ggmgastro.com**

Anzeige

Gartechnik

Text: Gourmet Classic; Bild: lavide

# Was ist Sous-Vide?

Im Wasserbad bei Niedrigtemperatur zubereitete Speisen nennt man Neu-Deutsch Sous-Vide. Damit die Speisen nicht im Wasserbad lose herumliegen, werden Sie vorher vakuumiert.

Durch diese Methode der Zubereitung gehen die Aromen, Nährstoffe und Vitamine nicht verloren. Die Textur der Speisen bleibt durch das gleichmäßige Garen erhalten.

Es bedarf vieler Experimente, die exakte Kerntemperatur für die jeweiligen Speisen zu ermitteln.

Dank Spitzenköchen wie Hubertus Tzschirner, Markus Herbicht, Manuel Reheis, Sebastian Frank, Max Faber, Udo Einenkel, Michael Kreiling, Ingo Bockler, Katrin Wittmann, Andreas Schweiger, Klaus Velten, Bernd Arold, um nur einige zu nennen, finden wir Zugang zum Sous-Vide-Verfahren. In entsprechenden Büchern wird dass Wissen anschaulich und nachvollziehbar übermittelt.

Die Technik hat sich parallel dazu hin entwickelt, dass die Hersteller Geräte unter anderem auch für private Haushalte in einem sehr gutem Preis-Leistungsverhältnis entwickelt haben, die im hohem Maße zum Gelingen beitragen. **www.la-vide.com**

Auf der folgenden Seite stellen wir Ihnen zwei interessante Bücher, von Experten des Fachs in allgemein verständlicher Form verfasst, zum Thema vor.

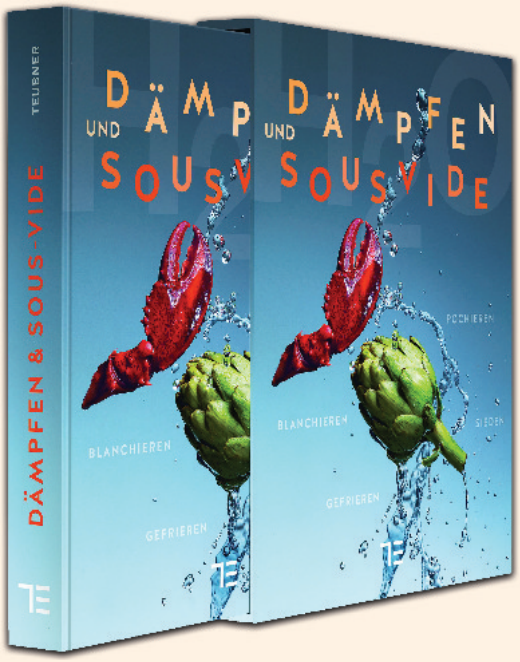
*(Fortsetzung nächste Seite)*

(Fortsetzung von Seite 4)



**Buchtipp 1**

## Wir verraten ein Geheimnis: Auch Profis kochen nur mit Wasser




Mit Wasser lässt sich alltäglich und spektakulär kochen — in allen Temperaturstufen. Das machen auch die großen Köche — und wie! Zu jeder Temperatur gibt es die passende Garmethode, physikalisch genau erklärt von Prof. Dr. Thomas A. Vilgis. In TEUBNER Dämpfen und Sous-vide verraten zehn Spitzenköche Step by Step alles, was man zu Sous-vide, Pochieren oder dem neuesten Trend Dampfgaren wissen muss — praktisch und nachvollziehbar erklärt. Von den Grundlagen geht es zur Kür: Die erstklassigen, internationalen Rezepte spannen einen Bogen von einfach bis anspruchsvoll und von bodenständiger Küche bis hin zur Molekularküche.

Da werden Wan-Tan über Schwarztee oder Fasan über Kieferndunst gedämpft, Kalbfleischsaté in Wasser frittiert oder ein Spanferkelbauch Sous-vide mit Rosen, Bier und Pastinaken zubereitet. Das feine Stockfisch-Mousse mit Pesto und mediterranem Gemüsesalat verspricht die pure Lust am Kochen und Genießen genauso wie das Rezept für Steinbutt mit Koriander-Ingwer-Sabayon.

Warum wird ein Rinderfilet, das Sous-vide zubereitet wird, so unvergleichlich zart? Und warum bleibt Brokkoli nur in ungesalzenem Wasser knackig und grün? Was ist aqua-aged Beef? Und welches Wasser braucht man für den perfekten Espresso?

Reportage-Seiten gehen jedem Wasser auf den Grund.

Und das läuft einem auch im Mund zusammen. Einen großen Beitrag dazu leisten natürlich die sagenhaften Rezepte, genauso wie die atemberaubende Fotografie von René Riis, die für TEUBNER so typisch ist.

Wasser ist kostbar in jeglicher Hinsicht. Bleibt nichts hinzuzufügen. Außer vielleicht der Abwasch?!

**TEUBNER Dämpfen und Sous-vide**
**„Sieden, Pochieren, Blanchieren, Gefrieren“**
360 Seiten; ca. 700 Fotos
Format 22,5 cm x 29,5 cm
Hardcover mit Schuber
Preis: 99,90 € (D) / 102,70 € (A) / 125,00 sFr
ISBN: 978-3-8338-4572-7
Erscheinungstermin: 24. September 2015
Autoren: Markus Herbicht, Manuel Reheis, Sebastian Frank, Max Faber, Udo Einenkel, Michael Kreiling, Ingo Bockler, Katrin Wittmann, Andreas Schweiger, Klaus Velten, Bernd Arold

**www.gu.de/buecher/teubner/solitaere/952968-daempfen-und-sousvide/**

**Buchtipp 2**

## SOUS VIDE — Der leichte Einstieg in die sanfte Gartechnik

Die neue Art zu kochen! Schonender und köstlicher lassen sich Fleisch, Fisch, Gemüse und Obst nicht zubereiten!

Bei der Sous-Vide-Methode werden Lebensmittel „unter Vakuum“ in Plastikbeutel eingeschweißt, um anschließend bei einer stabilen Niedrigtemperatur über einen längeren Zeitraum im Wasserbad gegart zu werden.

Die Vorteile liegen auf der Hand: Garen im Vakuum ist vitaminschonend, die Konsistenz wird perfekt, Aromen und Flüssigkeit können nicht austreten und eine punktgenaue Zubereitung ist immer gewährleistet.

„Sous-vide“ erläutert umfassend und fundiert Theorie und Grundlagen des Vakuumgarens, stellt das nötige Equipment vor und bietet mit über 60 kreativen Rezept-Ideen den perfekten Einstieg in die Gartechnik der Extraklasse.

Seit Anfang 2010 präsentiert Hubertus Tzschirner auf Messen weltweit Workshops und Seminare rund um das Schwerpunktthema seiner innovativen Küche — „Sous-vide“. Von der Prozessfindung bis hin zur Implementierung neuer Techniken in alte Küchenabläufe, vermittelt Hubertus Tzschirner Küchenmeistern und Chefs in seinen Lehrgängen eine neue Definition von Genuss und Geschmack.

Prof. Dr. Thomas A. Vilgis promovierte in Physik in Ulm, habilitierte in Mainz und arbeitete in Cambridge, London und Strasbourg. Am Max-Planck-Institut für Polymerforschung in Mainz leitet er eine Arbeitsgruppe zur statistischen Physik weicher Materie sowie eine experimentelle Gruppe zur „soft matter food science“. Er ist Mitherausgeber der Zeitschrift „Journal Culinaire — Kultur und Wissenschaft des Essens“ und Autor zahlreicher Bücher zur Naturwissenschaft des Kochens und der Physik und Chemie der Lebensmittel.

Daniel Esswein lebt und arbeitet als Fotograf in Frankfurt am Main. Während seines Studiums war er viele Jahre in der Spitzengastronomie tätig. Auf diesem Weg konnte er sich einen ausgezeichneten Zugang zur Food-Fotografie erarbeiten. Zudem ist Daniel Esswein für diverse Magazine im Sport- und Lifestylebereich sowie auch für Kunden in der Werbe- und Eventbranche tätig.

**Hubertus Tzschirner, Thomas A. Vilgis**
Ausstattung:
gebunden, mit Schutzumschlag,
farb. Abb., 256 Seiten
Format: 24 x 28 cm
Preis: € 49,95 **http://edition.fackeltraeger-verlag.de/suche.php?Volltextsuche=sous**

Winzer

Text und Bilder: SCHLOSS GOBELSBURG

# SCHLOSS GOBELSBURG — WeinKULTURerbe Österreichs

Die Geschichte von Gobelsburg, das sich malerisch in die sanften Terrassenweingärten der Donauregion Kamptal einbettet, geht auf die vorkeltische Zeit zurück. Bereits im Jahre 1074 findet die erste urkundliche Erwähnung von Schloss Gobelsburg statt.

Seit 1171 bewirtschafteten die aus Burgund kommenden Zisterziensermönche Weingärten, die heute noch zum Weingut gehören. Sie erhielten 1171 einen kleinen Wirtschaftshof, der die Tradition des Weinguts begründet.

Heute ist SCHLOSS GOBELSBURG das älteste kontinuierlich geführte Weingut der Donauregion Kamptal.

Seit seiner Gründung gehört das Weingut nicht nur zu den Top Betrieben der Region, sondern auch zu den führenden Betrieben Österreichs. Seit 1996 wird nun das Weingut von Eva und Michael Moosbrugger (Falstaff Winzer des Jahres 2006, Golden Glass Schweden 2007, seit 2009 Top 100 Winery of Wine & Spirits Magazine) geleitet.

Michael Moosbrugger hat also vor mehr als 19 Jahren die Verantwortung für das Weingut übernommen und versucht dieses „Weinkulturerbe Österreichs“ als ein Synonym für österreichische Weinkultur weltweit zu etablieren. Gut 2/3 der Produktion werden nach ganz Europa, wie auch Amerika und Asien exportiert.

Das amerikanische „Wine & Spirits Magazin“ hat das Weingut SCHLOSS GOBELSBURG bereits zum 5. mal wieder als „Winery of the Year“ unter die TOP 100 der Welt gereiht. Ebenso erhielt das Weingut auch den Titel „Champion of Value“, der für das beste Preis-/Leistungsverhältnis eines Weines verliehen wird. Besonders freut das Winzerpaar Moosbrugger auch, dass sie erst kürzlich vom Wine Enthusiast eine „Wine Star Award Nomination“ zum „European Winery of the Year“ erhalten haben.

Rund um das Schloss erstrekken sich die Weingärten — jeder mit seinen Besonder- und Eigenheiten, mit unterschiedlichen Boden- und mesoklimatischen Verhältnissen. Sonnendurchsetzte Terrassenlagen am Zöbinger Heiligenstein und am Gaisberg bis hin zu den weitläufigen Gärten rund um Gobelsburg geben jeder Rebsorte — ihrem Potential entsprechend — die bestmögliche Entwicklungsmöglichkeit. Biologisch integrierter Weinbau ist keine neue Mode auf Schloss Gobelsburg. Schon die Mönche des Stift Zwettl, die das Weingut bis 1995 selbst geführt hatten, verwendeten nur organischen Dünger, verzichteten auf Unkrautvernichtungsmittel und praktizierten einen reduzierten Einsatz von Pflanzenschutzmitteln.

Die wichtigsten Rebsorten im Weingut SCHLOSS GOBELSBURG sind der Grüne Veltliner und der Riesling, deren unterschiedlichen Charaktere den Winzer Michael Moosbrugger interessieren. Über Jahrhunderte haben sich diese Sorten als die Geeignetsten für die umliegenden Bodenstrukturen erwiesen.

Ein weiterer Schwerpunkt sind die Rotweinsorten Pinot Noir, Zweigelt und St. Laurent, der 2 mal in den vergangenen Jahren den Sortensieger im Falstaff Rotwein Guide erringen konnte. Das Weingut Schloss Gobelsburg ist Mitglied der Vereinigung der „Österreichischen Traditionsweingüter“, deren Ziel es ist, eine Lagenklassifizierung im Donauraum zu etablieren.

(Fortsetzung nächste Seite)

(Fortsetzung von Seite 10)

Text und Bilder: SCHLOSS GOBELSBURG

Winzer

# SCHLOSS GOBELSBURG — WeinKULTURerbe Österreichs

Während sich in früheren Zeiten das Winzerleben hauptsächlich in den Kellergassen abgespielt hatte, gab es im Schloss Gobelsburg schon immer einen hauseigenen Weinkeller. Der heute älteste Teil wurde im 12. Jh. in zehn Meter Tiefe in den kühlen Löß gegraben. Dieser umfasst den Holzfasskeller und die Vinothek. Die neueste Entwicklung in den Gobelsburger Kellern nennt man „Dynamic Cellar Concept“. Wichtigster Bestandteil dieser Entwicklung ist das „Fass auf Rädern“, denn die Weine werden nicht mehr gepumpt, um an andere Orte zu gelangen, sondern auf Rädern in andere Keller gebracht.

Der Grüne Veltliner und der Riesling Tradition sind es, die in den letzten Jahren Furore gemacht haben und eine Besinnung auf die reiche Geschichte des Weingutes darstellen. Diese Weine reflektieren die Weinbereitung des 18. und 19. Jahrhunderts als man in den Kellern noch ohne moderner Technologie auskommen musste. Aufgrund der Aufzeichnungen der Mönche konnten die Praktiken der damaligen Zeit recherchiert werden und so wurde mit dem Jahrgang 2001 erstmalig der Versuch unternommen, diesen Typus Wein wieder aufleben zu lassen. Internationale Weinkellereien versuchen heutzutage möglichst gleichförmige Weine zu produzieren, die einen möglichst breiten Geschmack treffen. Dies trifft jedoch nicht auf die Gobelsburger Weine zu, denn hier ist man bestrebt authentische Weine reifen zu lassen, deren Persönlichkeit durch Individualität und durch ihre Herkunft geprägt werden.In Deutschland hat Familie Moosbrugger eine regionale Vertriebspolitik gewählt und versucht mit ihren Partnern ein freundschaftliches, langfristiges Verhältnis zu pflegen, basierend auf gegenseitigem Respekt und Vertrauen.

**www.gobelsburg.at**

Anzeige

# Der Klarstein Herakles Touch ist Deutschlands bester Standmixer

Souverän lässt der revolutionäre Herakles Touch Standmixer in Signalrot oder Lackschwarz selbst Geräte etablierter Marken hinter sich: Das Touchdisplay des Klarstein Herakles spricht sehr gut an und macht die Bedienung zum reinsten Vergnügen.

Dank seiner intuitiven Armatur, die auf Berührung reagiert, lässt sich der Herakles Touch von Klarstein zeitgemäß und unkompliziert bedienen – fast genauso wie ein Smartphone.

Im Vergleich gegenüber Geräten derselben Kategorie hebt sich das Design des Herakles Touch deutlich von dem seiner Konkurrenz ab. Seine Bedienung ist richtungsweisend und seine vielen Funktionen sowie seine starke Leistung lassen Skeptiker verstummen: Der Herakles Touch Standmixer ist ein hochprofessionelles Küchengerät zu einem fairen Preis, das zudem dank seiner stilvollen Formgebung durchaus auch als dekoratives Accessoire in jedem modernen Küchen- Interieur funktioniert.

Mit seiner puristischen Formgebung, die architektonisch ausgefeilt dem anspruchsvollen Designempfinden einer urban geprägten Klientel entspricht, trifft der Herakles Touch Standmixer mit seinen zahlreichen Features den modernen Zeitgeist wie kein anderes Gerät vergleichbarer Klassen: 1680 Watt Leistung, sechs zeitgeschaltete Automatik-Programme, eine Puls-Funktion, zehn unterschiedliche stufenlos steuerbare Geschwindigkeiten und eine intuitive berührungsempfindliche Armatur machen den Herakles Touch einzigartig in seiner technischen Ausstattung und Benutzerfreundlichkeit. Darüber hinaus überzeugt sein kraftvoller Motor, der zuverlässig, laufruhig und sicher alles mixt, püriert und häckselt, was seine Edelstahlklingen passiert. Der Herakles Touch überzeugt auf ganzer Linie.

Der BPA-freie 2-Liter-Krug des Herakles Touch erlaubt das Mixen größerer Mengen und gibt die Gewissheit, Nahrung umweltfreundlich und vor allem gesund zuzubereiten. Seine gummierte Steckvorrichtung hält den Krug standfest, eine magnetische Sicherung sorgt für gefahrlosen Gebrauch. Durch die praktische Stopfer-Öffnung am passgenauen Deckel, können bequem Zutaten zugefügt und mit dem mitgelieferten Stampfer bearbeitet werden ohne dass er die Messer touchiert. Ein am Stampfer integriertes Display, zeigt die Temperatur der Nahrung an.

Klarstein – das sind innovative, qualitativ hochwertige Produkte mit unverkennbarem Design. Mit seinem einzigartigen Look, seiner Beschaffenheit, vielseitigen Funktionen sowie seiner cleveren Bedienung, bietet der Herakles Touch ein Höchstmaß an Professionalität und entspricht so den hohen Anforderungen der Modern Living Marke Klarstein.

Der Klarstein Herakles Touch ist seit Februar 2015 auf dem Markt und online über www.klarstein.com und www.elektronik-star.de/Klarstein-Shop erhältlich.

KLARSTEIN

10. HOPE-Gala Dresden 2015

Dresdner Veranstaltungs-Höhepunkte

Text: S. Mutschke PR

# Jubiläum! Zehn Jahre HOPE-Gala 31. Oktober in Dresden

**Harry Belafonte bekommt den HOPE-Award**

Bild: S. Mutschke PR

Über 6,4 Millionen Menschen in Südafrika sind mit dem HI-Virus infiziert, darunter mehr als 360.000 Kinder und Jugendliche. Hoffnung schenken die Gesundheitsarbeiter und Ärzte des Projektes HOPE Cape Town. Die HOPE-Gala Dresden ist der größte Einzelspender zur Finanzierung dieser Initiative und trägt auch dazu bei, dass das Thema HIV und AIDS stärker in den Blickpunkt der Öffentlichkeit rückt. Die meisten Betroffenen kommen schon mit dem Virus zur Welt. Täglich gibt es 1.285 Neuinfektionen und 490 AIDS-Todesfälle. Durch die Spenden der HOPE-Gala können zwei Ärztinnen finanziert und so die kontinuierliche Betreuung der Kinder in den Townships gesichert werden.

Die erste HOPE-Gala fand 2006 als Benefizkonzert in der Frauenkirche statt. Der Kontakt zum HOPE Cape Town entstand nach einer privaten Südafrika-Reise von Andreas Mönch, Vorstand des Dresdner IT-Unternehmens Saxonia Systems AG. Dort traf er Pfarrer Stefan Hippler, den Gründer von HOPE Cape Town. Um zu helfen, holte er seine Geschäftspartnerin Viola Klein ins Boot, und das war der Startschuss für eine der heute größten Benefizveranstaltungen in Ostdeutschland.

„Die HOPE-Gala ist inzwischen ein Dresdner Projekt und vernetzt die Initiativen von vielen Menschen“, so Viola Klein, Geschäftsführerin der Saxonia Systems Holding und Initiatorin der Gala. „Anfangs gab es oft Unverständnis für mein Engagement für Kinder so weit weg von Dresden. Heute wird die Spendensumme von einem großen Netzwerk gestemmt, von Unternehmen, Künstlern, Hoteliers und vielen Sponsoren, die eine Weltreise des HI-Virus mit eindämmen wollen.“

Nun findet die HOPE-Gala am 31. Oktober schon zum 10. Mal im Schauspielhaus Dresden statt. Jeder, der eine Karte kauft, unterstützt das Projekt in Südafrika und ist Teil eines emotionalen Abends.

Alle Künstler treten ohne Gage auf — darunter *Jan Vogler und die Dresdner Philharmonie*, die international gefeierte *Sopranistin Simone Kermes* und das *„Echo Ensemble“* aus sechs jungen Kruzianern. Musik voller Leidenschaft verspricht das Duett des Singer-Songwriters *Nevio Passaro* und des Tenors *Domenico Re*. *Alexa Feser* steht für deutsche Pop-Musik mit berührenden Texten, und das junge Gesangstalent *Danyiom Mesmer* ist der diesjährige Nachwuchsstar.

Moderiert wird die Gala von *Andrea Ballschuh* und *Chelsea Fontenel*, der kleinen Sängerin mit der großen Stimme. Zu Beginn sorgen die Trommler der *„Blechlawine“* am roten Teppich für einen rhythmischen Auftakt. Der 7. HOPE Award geht an ***Oskar-Preisträger Harry Belafonte***.

Er engagiert sich seit Jahrzehnten gegen Diskriminierung, Krieg und Unterdrückung und nutzt seine Popularität immer wieder, um auf die Probleme in Afrika hinzuweisen.

Nach dem Bühnenprogramm im Schauspielhaus laden die Veranstalter zur After-Show-Party in das Erlwein-Capitol im Ostrapark. Hier kümmern sich wieder mehr als 20 Caterer um das Wohl der Gäste. Fünf Bands und Solisten spielen auf mehreren Bühnen — von „Soulkitchen“ über die Entertainerin Marie Joana, die A-Capella-Band „Die NotenDealer“ oder den deutschen Singer-Songwriter Michael Lane bis hin zum Udo-Jürgens-Interpreten Alex Parker. So viele Musiker haben die After-Show-Party noch nie begleitet. Auch sie treten ohne Gage auf.

Die Tickets für die HOPE-Gala gibt es über die Homepage der HOPE-Gala sowie an allen Vorverkaufskassen wahlweise für 115 Euro inklusive Imbiss in der Pause bzw. ab 210 Euro inklusive Imbiss, After-Show-Party und VIP-Shuttle. Ein Ticket für die After-Show-Party kostet 110 Euro inklusive Catering und Getränke. **www.hopegala.de**

Bild: Michael Schmidt

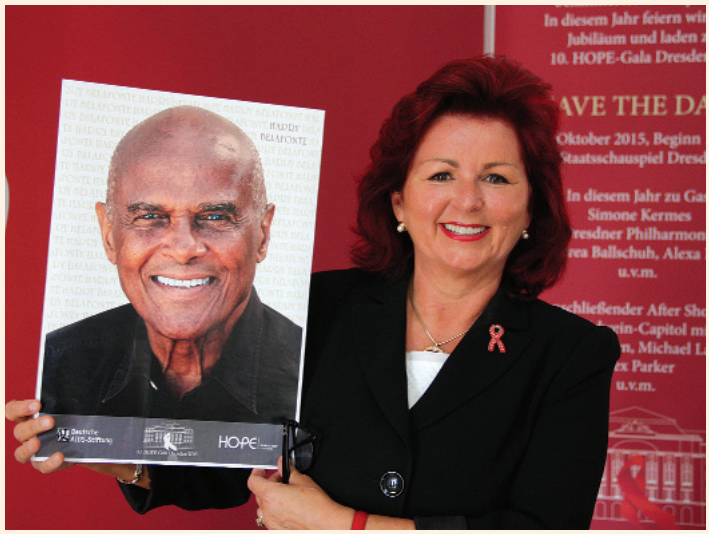



Bild: S. Mutschke PR

SARRASANI

Dresdner Veranstaltungs-Höhepunkte

Text: Sarrasani GmbH; Bilder: Andreas Weihs

# Neue Sarrasani Dinner-Show im Zeichen von Luft und Erde

**Spielzeit: 17. November 2015 — 14. Februar 2016**

Premiere für ein ganz besonderes Genuss-Erlebnis: Mit „Elements I: Air et Terre“ präsentieren Starmagier André Sarrasani und Spitzenkoch Mirko Reeh ab dem 17. November in der sächsischen Landeshauptstadt ein neues Entertainment- und Gourmet-Highlight. Die zwölfte Spielzeit des Trocadero Dinner Variétheaters bildet den Auftakt zu einer Trilogie der Elemente, bei der sich in den kommenden Jahren alles um die vier grundlegenden Urkräfte Erde, Wasser, Luft und Feuer drehen wird — in den eigens kreierten Gourmet-Menüs des bekannten Fernsehkochs Reeh ebenso wie auf der großen Varieté-Bühne von Deutschlands bestem Magier, wie ihn RTL einst nannte. Und noch eine Premiere: Erstmals wird das Trocadero-Team im Anschluss an die reguläre Spielzeit bis 14. Februar 2016 auf dem Wiener Platz in Dresden direkt weiterziehen nach Chemnitz und auch hier das Publikum bezaubern und kulinarisch verwöhnen — bis einschließlich 20. Februar.

Die Kraft der Erde und die Leichtigkeit der Luft: Besucher des Sarrasani Trocadero Dinner Variéteheaters können sich auf ebenso furiose und atemberaubende wie verzaubernd-mystische Darbietungen freuen. Akrobatik, Artistik, Tanz und Comedy — alles wird sich in dieser Saison an diesen zwei Elementen orientieren. Unternehmenschef Sarrasani, Spross

*(Fortsetzung nächste Seite)*

(Fortsetzung von Seite 14)

Text: Sarrasani GmbH; Bilder: Andreas Weihs

**Dresdner Veranstaltungs-Höhepunkte**

# Neue Sarrasani Dinner-Show im Zeichen von Luft und Erde

der bekannten Dresdner Circus-Dynastie, hat hierzu ein hochkarätiges Ensemble aus bewährten Artisten und überraschenden Neuentdeckungen engagiert, das „Air et Terre“, also Erde und Luft, auf künstlerische Art interpretieren und darstellen wird. Auch André Sarrasanis legendäre weiße Tiger und das beliebte Sarrasani Ballett werden hierzu ihre sehenswerten Beiträge leisten.

Der Vorverkauf für die Vorstellungen auf dem bei den Gästen äußerst beliebten neuen Standort Wiener Platz am Dresdner Hauptbahnhof und in der Stadthalle Chemnitz hat bereits begonnen. Beide Locations sind sowohl mit dem öffentlichen Nahverkehr als auch per Auto gut zu erreichen. Parkplätze stehen zur Verfügung. Wer sich noch Tickets zu seinem

Wunschtermin sichern möchte, ist gut beraten, dies bald zu tun.

Übrigens: Ein Besuch der neuen Show im Trocadero Dinner Variétheater ist auch eine hervorragende Idee für ein einzigartiges Weihnachtsgeschenk oder sogar eine gemeinsame Weihnachtsfeier!

Weitere Informationen unter Tel. 0351- 646 50 56. Das neue Programm von Sarrasani Trocadero „ELEMENTS - PART I“ Kartenverkauf ab sofort! **www.sarrasani.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

Anzeige

Prinzenkeller

Dresdner Veranstaltungs-Höhepunkte

Text: Sabine Mutschke

# Rekonstruiert: Im Gasthof Niederwartha lädt ein Spiegelsaal zum Tanzen und Feiern ein

**Der Zarenkeller heißt nun Prinzenkeller und bittet nach wie vor zum mittelalterlichen Gelage**

Bild: Mirco Meinel

Für alle, die besondere Anlässe gern im geschlossenen Rahmen feiern, bietet das markante Gasthaus Niederwartha an der Landstraße Richtung Meißen jetzt auch einen repräsentativen Spiegelsaal. Ob Hochzeiten, Firmenjubiläum oder Tanzvergnügen — der Saal eignet sich für jeden Anlass. Er befindet sich im ersten Geschoss des historischen Hauses und wurde mit viel Liebe zum Detail saniert. Bis zu 150 Personen finden hier Platz. Mehr als 20 Spiegel an den Wänden sorgen für eine festliche Atmosphäre, und auch eine Tanzfläche ist integriert. Rund 100.000 Euro hat Inhaber Mirco Meinel in die Sanierung investiert.

Er betreibt seit über 20 Jahren auch das mittelalterliche Erlebnisgasthaus „Zarenkeller“ im ehemaligen Kohlenkeller des historischen Gasthofs. Hier speist man üppig und deftig nach alten Bräuchen und wird von Gauklern, Spielleuten und Mägden trefflich unterhalten.

Jetzt trägt das Gasthaus den Namen Prinzenkeller, und ein Zeremonienmeister lässt allabendlich einen Prinzen wählen. Dieser kann seine Regentschaft privilegiert genießen. Darf er doch auf dem besten Stuhle sitzen, bekommt von der Magd die saftigsten Happen serviert, und sein Glas bleibt immer gut gefüllt. „Mit dem Namen ‚Prinzenkeller‘ wollen wir jenes Mittelalter beschreiben, wie man es aus der Zeit von Aschenbrödel oder Drosselbart kennt“, erklärt Inhaber Mirco Meinel.

„Der Name Zarenkeller ließ manchen Gast russische Küche vermuten, und wer diese nicht mag, hatte unser Konzept bisher nicht entdeckt.“ Dabei ist es gerade für Gruppen wichtig, den Geschmack aller Gäste zu treffen. Hier hat sich das Konzept der ausgiebigen Gastmahle tausendfach bewährt. So bekommt man beim üppigen Prinzenmahl — je nach Wochentag — fünf oder acht Gänge gereicht. Urig und deftig wird an riesigen Holztischen gespeist, nur mit dem Dolch oder den Fingern. Die Suppe wird aus einem hohlen Brotlaib geschlürft, die Wachteln werden am Degen gebracht, der Metwein in echten Bullenhörnern gereicht. Mägde und Künstler erklären die Regularien aus früheren Zeiten, ein Vorkoster aus dem Publikum muss Mut beweisen, und begleitend unterhalten Gaukler und Spielleute die Gästeschar. Auch eine Feuershow ist Teil des Abends.

„Unser Erlebnisgasthaus ist gerade für Weihnachtsfeiern mit Kollegen beliebt“, erzählt Mirco Meinel. „Hier geht es locker und fröhlich zu, manch derber Spruch sorgt für Heiterkeit, und dass nach alter Sitte die Weibsbilder die Männer bedienen, lockert die Stimmung am Tisch ungemein auf.“

So wie der Spiegelsaal kann auch der Prinzenkeller komplett gemietet werden. Verschiedene Menüvorschläge und Künstler stehen zur Auswahl. Parallel gibt es einen dicht gefüllten Veranstaltungskalender, der gerade in der Vorweihnachtszeit viele Termine empfiehlt.

Wer ein solches mittelalterliches Gastmahl besuchen möchte, muss im Vorfeld reservieren. Das ist an allen Vorverkaufskassen möglich sowie über eventim oder im Vorverkaufsbüro am Messering 8 E. Ein Ticket kostet ab 35,50 Euro inklusive Gastmahl und Programm.

Die Tickethotline erreicht man unter Tel. 0351-452 01 20. Mehr Infos zum neuen Spiegelsaal gibt es unter **www.prinzenkeller.de**

Bild: Mirco Meinel

Bild: Sabine Mutschke

**Der Prinz heißt Chris der I. und die Magd Catharina. Isegrim ist der Zeremonienmeister des Abends, überwacht die Einhaltung der mittelalterlichen Regularien und bedienstet auch dem jeweiligen Prinzen des Abends. Hier serviert er Wachteln vom Degen.**