classic digital Gourmet journal

Elektronische Zeitung des Internetportals www.gourmet-classic.de · Ausgabe 63 / November 2015

Besondere Orte

Text: mk Salzburg, Gourmet Classic; Bilder: Hotel Schwarzbrunn

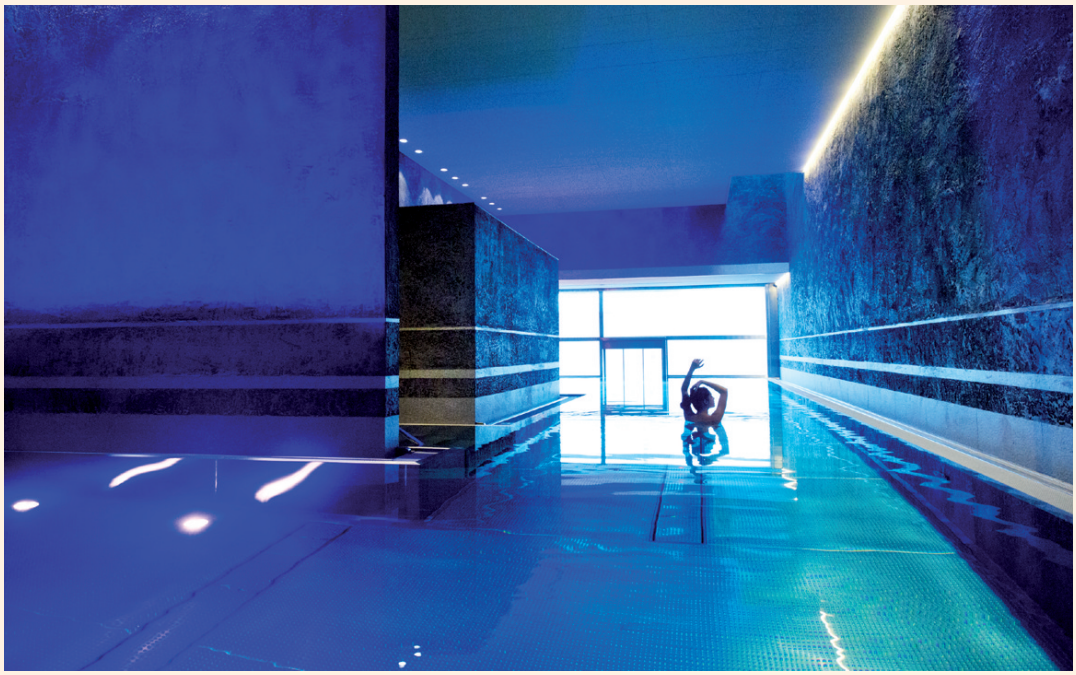
Aus den Tiefen des Erdreichs, ...

SCHWARZBRUNN ★★★★ SUP www.schwarzbrunn.at

Direkt oberhalb von Stans am Fuße des mächtigen Karwendelgebirges entspringt sie, die Schwarzbrunnquelle.

Dunkle, nasse Erde und Tiroler Kalkstein umhüllen die Wasserquelle, aus der reines Quellwasser sprudelt. Es ist diese Besonderheit, die dem Hotel Schwarzbrunn ihren Namen verleiht. Aus einer kleinen Pension machte die Familie Geschwentner ein elegantes 4* Sterne Superior Hotel in Tirol. Die hoteleigene Quelle speist das Schwarzbrunn-SPA, den hoteleigenen Bergsee sowie Trinkbrunnen im Haus.

Das Hotel Schwarzbrunn ist ein Tophotel für anspruchsvolle Wellness-Genießer. Das 3.000 m² große, gut gegliederte SPA de luxe mit seiner schlicht-modernen Architektur erfüllt höchste Ansprüche. Wasser aus der Schwarzbrunn-Quelle fließt in das Indoor-Felsenbecken mit Wasserfall sowie in den beheizten Outdoor-Bergsee mit Blick in die Tiroler Berge.



Auch bei den Wellnessanwendungen ist das Schwarzbrunn-SPA am Puls der Zeit. Haki ist eine High-Quality-Entspannungstechnik für den Schulter-Nacken-Kopfbereich. Die vom Kärtner Therapeuten Harald Kitz entwickelte Methode kommt nur in den exklusivsten Spas weltweit zur Anwendung und wurde mehrfach ausgezeichnet.

(Fortsetzung nächste Seite)

(Fortsetzung von Seite 1)

Text: mk Salzburg, Gourmet Classic; Bilder: Hotel Schwarzbrunn

Besondere Orte

Aus den Tiefen des Erdreichs

Das Beste aus Küche & Weinkeller im Genusshotel Schwarzbrunn

Das Küchenteam im Hotel Schwarzbrunn in Tirol zaubert für Sie ganztägig kulinarische Genüsse der besonderen Art!
Frische regionale Zutaten in ausgezeichneter Qualität werden im Genusshotel Schwarzbrunn natürlich und schonend zubereitet. Mit viel Leidenschaft und Können werden daraus köstliche Speisen für echte Geschmackserlebnisse. Und die genießen Sie als Gast im Hotel Schwarzbrunn in Tirol von morgens bis abends. Für Vegetarier und Veganer gilt das Küchenmotto „Vielfalt statt Verzicht“, für Allergiker gibt es eine feine Auswahl an glutenfreien und laktosefreien Menüs.

Vom Frühstücksbuffet über das Wellness-Mittagsbuffet, Nachmittagsbuffet bis hin zu 4- oder 5-Gang-Wahlmenü am Abend — ab einem Aufenthalt von mehr als drei Nächten kommen Sie automatisch in den Genuss des All-Inclusive-Superior-Kulinariums mit unter anderem ganztägig kalten und warmen Getränken.

Ob romantisches Dinner zu zweit oder fröhliches Beisammensein in größerer Runde — in den verschiedenen Restaurant-Räumlichkeiten des Hotels Schwarzbrunn in Stans finden alle ihren Lieblingsplatz. Speisen Sie in der behaglichen „Kaminstube“ oder der „Alten Stube“ mit Tiroler Flair, in der “Genießerstube“ (eine „neue“ Tiroler Stube) oder aber im modernen Ambiente unseres Wintergartens. Für jeden ist etwas dabei ... Der Wintergarten ist übrigens mittags und nachmittags „Bademantelzone“, für ganz entspanntes kulinarisches Genießen während Ihrer Wellness-Zeit.

Wo sich Tradition mit Luxus vereint

In den Zimmern & Suiten des Wellnesshotels Schwarzbrunn ist Tradition noch lebendig. Rustikales, von Hand gearbeitetes Holz trifft hier auf romantische Details, Kachelofen, Marmorbad — und auch auf Designerstoffe, Whirlpools und Dampfdusche.
Alle Studios und Suiten sowie auch die meisten Einzelzimmer und Doppelzimmer verfügen über mindestens einen Balkon. Ein ganz besonderes Wohngefühl erleben Sie in den Galerie-Suiten und in der königsblauen Turmsuite „Tratzberg“. Familien profitieren im Hotel Schwarzbrunn von fairen Kinderpreisen und einem ganztägigen professionellen Kinderprogramm. Absolutes Highlight ist das neue Kids Active Spa! Teenager werden mit einem „extracoolen“ Teenagerprogramm bei (Urlaubs-)Laune gehalten. In den Zimmerpreisen enthalten sind eine köstliche All-Inclusive-Verpflegung, die Benutzung des neuen, einzigartigen Schwarzbrunn Spa, ein erlebnisreiches Outdoor-Programm und weitere Inklusivleistungen.

Ski anschnallen und los geht’s!

Direkt neben dem Hotel gelegen ist die kleine, familiäre Skipiste Stans am Burglift mit Beschneiung und Flutlicht, die für Kinder und

(Fortsetzung nächste Seite)

(Fortsetzung von Seite 2)

Text: mk Salzburg, Gourmet Classic; Bilder: Hotel Schwarzbrunn

Besondere Orte

Beginner perfekte Bedingungen bietet.

Mit den Skikursen direkt am Hotel wird aus Ihrem Kind (von 4-12 Jahren) im Handumdrehen ein Skihase. Und das Beste: Im Zeitraum Mitte Dezember bis Mitte März sind die Skikurse für die Kleinen kostenlos.

Im nah gelegenen Zillertal finden auf 650 herrlichen Pistenkilometern fortgeschrittene Skifahrer ihre Traumpiste. Der Skishuttle bringt Sie täglich ins Skiparadies Zillertaler Alpen.

Skifahren und Langlaufen, Rodeln und Eislaufen, Schneeballschlachten und Schneemann bauen — ein Winterurlaub in Tirol in der Silberregion Karwendel im Hotel Schwarzbrunn ist Winterspaß für die ganze Familie! Und das Schwarzbrunn Outdoor-Programm sorgt für noch mehr gute Winterurlaubslaune!

Nutzen Sie das Schwarzbrunn-Shuttle! Es bringt Sie bequem und kostenlos zu interessanten Ausflugszielen wie z.B. Innsbruck, Achensee, Rattenberg ...

Aus den Tiefen des Erdreichs

Hausalm „Bärenrast“ in Tirol
Eine Almhütte mit uriger Gemütlichkeit inmitten zauberhafter Natur

Zum Hotel Schwarzbrunn gehört eine alte, idyllisch und sonnig auf rund 1.100 m gelegene Alm. Wie im Bilderbuch sieht es hier oben aus: Wald, Berge und Almwiesen ringsherum, ein Waldgeist-Brunnen vor der Almhütte und eine liebevolle authentische Dekoration im Inneren. Und vor noch nicht allzu langer Zeit tummelten sich hier im Karwendel noch echte Bären — zwei Gipfel mit dem Namen „Bärenkopf“ und die „Bärenrast“ erinnern daran.

Wandern Sie im Rahmen des Wochenprogramms mit auf die hauseigene Alm — durch Sommerwiesen oder durch tief verschneite Wälder. Mal mit Walkingstöcken oder Schneeschuhen ... lassen Sie sich überraschen! Die Wanderzeit zur „Bärenrast“ beträgt rund eine Stunde — ideal auch für einen Ausflug mit der ganzen Familie.

www.schwarzbrunn.at

KRUTZLER

SEIT 1895

DEUTSCH-SCHÜTZEN
BURGENLAND ÖSTERREICH

Winzer

Text und Bilder: Weingut Krutzler

Weingut Krutzler

Deutsch-Schützen, Südburgenland, Österreich

„Der Name KRUTZLER steht für mich seit Jahrzehnten für Weine mit Charakter und Eigenständigkeit. Schon seit den späten 1980ern ist das Weingut auf der obersten Stufe der österreichischen Rotweinpyramide präsent — vielleicht auch weil die Weine zu den wenigen langlebigen Rotweinen in unserem Land gehören. Mehr kann man eigentlich von keinem Winzer verlangen.“ Franz Xaver Pichler, Weingut F.X. Pichler, Österreich

Das Weingut Krutzler war und ist der Vorreiter des Südburgenlandes, einer Region die vor rund 100 Jahren als „Eisenberg“ die wohl bekannteste Appellation Österreichs war und heute wieder unter diesem Namen reüssiert.

Bis heute fühlen sich die Krutzlers dem eigenständigen Weg verpflichtet, den sie bereits 1966 mit der Erzeugung von Qualitätsweinen eingeschlagen haben, als dies in Österreich noch die Ausnahme war.

Blaufränkisch ist heute die unumstritten wichtigste Rebsorte im Gebiet. Der Glaube an das Potenzial des Gebietes und des Blaufränkisch erlaubt der Familie Krutzler ohne Einschränkung den Leitspruch: **„We believed in it before the others did!“**

Geschichte

Eisenberg gehörte wie das gesamte Burgenland zum Königreich Ungarn und schließlich zur österreich-ungarischen Monarchie. Dadurch fand der Wein ein großes Absatzgebiet und wurde in das gesamte Reichsgebiet geliefert. Vorherrschend war damals Weißwein, vor allem die Sorte Furmint.

Nach der Reblauskatastrophe ab 1860 verwahrlosten viele Weingärten oder wurden gerodet.

Hauptrebsorte wurde der Welschriesling. Der Zusammenbruch der österreich-ungarischen Monarchie beraubte die verbliebenen Weinproduzenten der meisten ihrer Absatzmärkte.

1921 wurde Burgenland und die Region um den Eisenberg Teil der Republik Österreich.

Die Weine des Südburgenlandes wurden im 20. Jahrhundert hauptsächlich direkt über die Buschenschenken vertrieben. Gerade am Eisenberg ging das Geschäft sehr gut, was in den 1960er und 1970er-Jahren zu einem Qualitäts- und Preisverfall führte. Blaufränkisch galt damals als interessante Nebensorte.

Reinholds Großeltern Eduard und Anna Krutzler führten damals einen gemischten landwirtschaftlichen Betrieb, in welchem Wein nur für den Eigengebrauch angebaut wurde.

(Fortsetzung nächste Seite)

(Fortsetzung von Seite 4)

Text und Bilder: Weingut Krutzler

Winzer

Weingut Krutzler

Deutsch-Schützen, Südburgenland, Österreich

1966 begann Hermann Krutzler im bis dahin landwirtschaftlich geprägten Deutsch-Schützen damit, auf die hohe Qualität seiner im Nebenerwerb erzeugten Weine zu achten und diese in Bouteillen (0,75l-Flaschen) abzufüllen — damals keine Selbstverständlichkeit, sondern Ausdruck besonderer Güte. Weiters erkannte er das Potenzial des Blaufränkisch im Gebiet und setze auf ihn als Hauptsorte.

In den 1980er-Jahren erregten Krutzler-Weine in der aufkommenden Gourmet-Szene zunehmend Aufsehen. 1992 wurde der Betrieb auf reinen Weinbau umgestellt und Reinhold Krutzler übernahm die Hauptverantwortung für das Weingut. In dieser Zeit kreierte er gemeinsam mit seinem Vater Hermann und seinem Bruder Erich den Perwolff — einen der bekanntesten Rotweine Österreichs, der einer der Protagonisten des „Österreichischen Rotweinwunders“ wurde. Seither rücken das Südburgenland und der Eisenberg zunehmend in den Fokus der Weinliebhaber und vollziehen derzeit eine wahre Renaissance. Zahlreiche nationale und internationale Auszeichnungen bezeugen weiterhin die Ausnahmestellung des Weingutes Krutzler.

Gegenwart

Der ausgebildete Kellermeister Reinhold Krutzler lernte im Weingut Willi Bründlmayer (Langenlois) und praktizierte in Frankreich, Italien und Südafrika. Gemeinsam mit seinem Vater und seinem Bruder Erich kreierte er mit dem Perwolff einen der maßgeblichen Rotweine Österreichs und leitet heute das Weingut.

Reinholds Ehefrau kümmert sich nicht nur um die Kinder Clemens und Lena, sondern steht ihrem Mann im Weingut in allen Belangen zur Seite.

Müsste man die Krutzler-Weine mit einem Satz beschreiben, so könnte dieser lauten: Vielschichtig und vielfältig einsetzbar.

Reinhold Krutzler: „Jeder unserer Weine zeichnet sich durch Eleganz, Geschmeidigkeit und besonders feine Mineralik aus. Wir versuchen, die einzigartige Textur, feine Frucht und jene Finesse, wie sie unsere Region hervorbringt, in jedem einzelnen Wein herauszuarbeiten. Das kräftige Tanningerüst unserer Top-Weine braucht auch in der Flasche noch Zeit, um sich mit den fruchtigen Aromen perfekt zu verbinden“. Von Reife spricht Reinhold Krutzler „ab fünf Jahren“.

Der Stil wurde im Lauf der Zeit nur behutsam angepasst, aber kaum verändert. Reinhold Krutzler: „Ich gewinne an Erfahrung, jedes Jahr wird von neuem begonnen. Wir legen heute viel mehr Wert auf Details: Laubarbeit, Erntezeitpunkt, sanfte Verarbeitung, etc.

Verarbeitung und Philosophie müssen den jeweiligen Gegebenheiten, sprich dem Standort, angepasst werden. Wir haben eine Verpflichtung unseren Kunden gegenüber: Der Name Krutzler muss Sicherheit bieten!“

Die Weine sollten eher kühl mit ca. 16 °C serviert werden. So kommt ihre Finesse besonders schön zur Geltung und dann bieten sie auch bei warmen Temperaturen vollen Genuss.

Reinhold Krutzler: „Wir essen ja heutzutage auch leichter, weniger fett, unsere Nahrung soll uns leistungsfähig machen, nicht müde. Daher sollten auch die Rotweine leichter trinkbar sein und nicht belasten. Das können wir hier besonders gut: Weine mit Struktur und Pikanz, nicht zu süss. Unsere Weine sind perfekte Speisenbegleiter, die nicht belasten!“

Besonders wichtig ist dem Winzer auch die Ehrlichkeit in seinem Tun: „Ich will, dass alles stimmig ist, ich will keine Märchen erzählen. Jeder, der zu uns kommt, kann alles überprüfen. Alles, was ich mit meinem Wein verkaufe, ist wahr. Daher möchte ich meine Freiheit haben, keinen Stempel aufgedrückt bekommen und mich nicht gesetzlich einschränken lassen. Wir sind nicht fremdbestimmt. Wir wissen, was wir tun! Wir machen Weine für Menschen, die zwischen ‚Gut‘ und ‚Sehr gut‘ unterscheiden können.“

Weingärten

Auf den 12 Hektar Rebfläche gibt es Anlagen, die bereits 40 bis 50 Jahre alt sind. Die Hälfte der Reben hat ein Alter von 25 bis 50 Jahren. Von diesen ältesten Weingärten werden die Trauben für die Blaufränkisch Perwolff und Reserve gewonnen.

Die Ertragsreduzierung war schon für Hermann Krutzler ein Schlüssel zu seinem Erfolg. Die Lese wird ausschließlich manuell von der Familie und erfahrenen Erntehelfern durchgeführt, um wirklich nur perfekt reife Trauben zu verarbeiten.

Die Lese beginnt für die Familie Krutzler eigentlich schon im Frühjahr, wenn die Weinstöcke austreiben und höchste Sorgfalt sowie schonende Bewirtschaftung gefragt sind. Gefühlvolles Ausdünnen und präzises Arbeiten sind sehr wichtig — die Hauptarbeit bis zur Reife leisten aber das südburgenländische Klima und die fein mineralischen Böden in Deutsch-Schützen und am Eisenberg ganz von selbst. Ein großer Wein entsteht aus dem Zusammenspiel vieler Details. Richtige Laubarbeit und die perfekte Wahl des Erntezeitpunktes stehen dabei im Mittelpunkt.

(Fortsetzung nächste Seite)

(Fortsetzung von Seite 5)

Text und Bilder: Weingut Krutzler

Winzer

KRUTZLER
SEIT 1895
DEUTSCH-SCHÜTZEN
BURGENLAND ÖSTERREICH

Heute setzen die Krutzlers nicht mehr auf Einzellagen, sondern vielmehr auf das Zusammenspiel von bestem Traubenmaterial, konsequenter Weingartenarbeit und kontinuierlicher Stilistik, um die unterschiedlichen Charakteristiken von Eisenberg und Deutsch-Schützen zusammenzuführen.

Keller

„Der Keller ist der unspektakulärste Teil der Weinwerdung“ sagt Reinhold Krutzler. „Dort passiert nicht mehr viel. Die Weine liegen auf der Maische, zwischen zwei bis vier Wochen, werden schonend gepresst und vergären im traditionellen offenen oder im geschlossenen Gärständer. Wir lassen der Natur einfach ihren Lauf, die Technik wird nur im geringsten Maß eingesetzt“. Die Rotweine werden in Holzfässern ausgebaut, der Welschriesling in Stahltanks. Sie alle bekommen genügend Zeit, um ihre eigenständigen Charakter zu entwickeln.

Klima

Zum speziellen Charakter der südburgenländischen Weine trägt das Klima entscheidend bei.

Im Gegensatz zum restlichen Burgenland hat der Neusiedlersee hier keinen Einfluss, dafür mischt sich das pannonisch-kontinentale Klima mit dem illyrischen Klima von der Adria. Das heißt, dass die trockenen, warmen Luftmassen aus der ungarischen Tiefebene von feuchten Strömungen aus dem Mittelmeerraum abgemildert werden. Dieser Prozess sorgt für eine stetige Thermik und Luftbewegung in den Weingärten. Die Weingärten im Gebiet Eisenberg sind gegen Norden und Westen durch Höhenzüge geschützt und von Laub- und Nadelwäldern umgeben. All dies führt zu besonders kühlen Nächten und damit zu starken Temperaturunterschieden zwischen Tag und Nacht. Aromen- und Säureausprägung in den Weinen wird so begünstigt.

Die Region

Das Südburgenland nennt sich selber auch „Die Weinidylle“ — ist es doch eine ruhige, beschauliche Region, weit weg von größeren Städten. Sanft wellige Hügel prägen die Gegenden mit Weinbau.

www.krutzler.at

Anzeige

Buchtipps

Inside Chefs' Fridges

Wir leben in der Ära der Starköche. Noch nie zuvor standen erlesene Speisen und die Menschen, die diese kreieren, derart im Fokus der Öffentlichkeit. Medien verfolgen das Treiben der großen Köche in und außerhalb der Küche, Kochwettbewerbe gehören zu den beliebtesten TV-Shows, und vor den Gourmettempeln stehen die Gäste Schlange. Aber wie sieht es eigentlich bei der Kochprominenz zu Hause aus? Wie alltagstauglich ist die Haute Cuisine?

Inside Chefs' Fridges besucht *40 europäische Spitzenköche* in ihren heimischen Küchen und schaut nach, was sich dort im Kühlschrank findet — investigativer Journalismus, der durch den Magen geht. Die Gastgeber verraten darüber hinaus ihre *besten Hausrezepte und die Geheimnisse ihrer regionalen Spezialitäten.*

Die erste Ausgabe widmet sich den europäischen Spitzenköchen, darunter Joan Roca, Massimo Bottura, Fergus Henderson, Yotam Ottolenghi, Marco Pierre White, Hélène Darroze, Inaki Aizpitarte, Mauro Colagreco, Thierry Marx und Christian F. Puglisi.

Inhalt

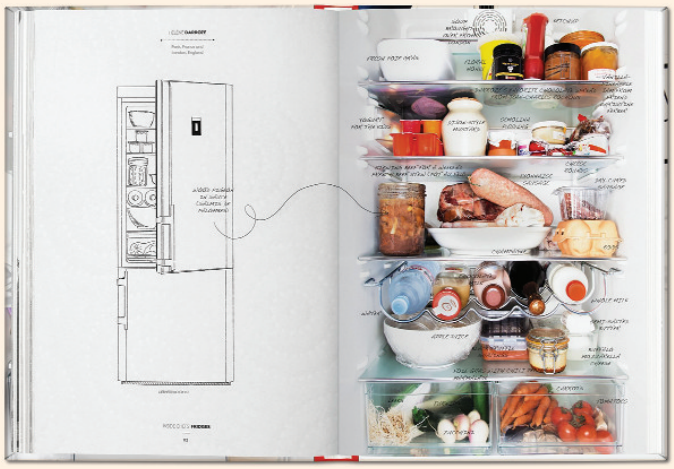
- 40 Spitzenköchinnen und -köche aus ganz Europa, darunter die Nummer eins und zwei der Liste „The World's 50 Best Restaurants" aus dem Jahr 2015 und die beste Köchin des Jahres, Hélène Darroze, verraten ihre Küchengeheimnisse
- 80 Rezepte mit Schwerpunkt auf regionalen Zutaten und Spezialitäten
- Fotos der 40 Kühlschränke und Details zu ihrem Inhalt
- ein detailliertes Register
- Adressen aller Restaurants
- ein Vorwort von Nathan Myhrvold, dem Autor von Modernist Cuisine

Die Fotografin

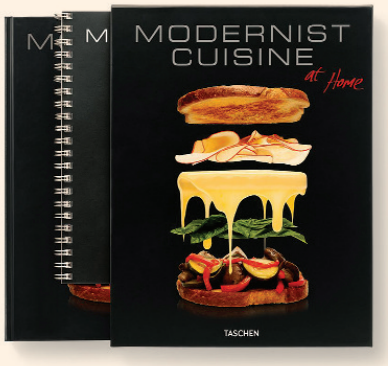
Carrie Solomon, in den USA geboren und aufgewachsen, lebt seit 2002 in Paris und ist eine der renommiertesten Foodfotografinnen Frankreichs. Sie wurde 2011 für ihr Buch Saveurs Sauvages mit dem Prix Eugénie Brazier ausgezeichnet und errang 2010 beim International Culinary Photography Festival den ersten Preis.

Der Autor

Der Brite **Adrian Moore** wurde in Toronto geboren und wuchs in den USA auf. Er hat für verschiedene internationale Publikationen Artikel über kulinarische Trends verfasst. Aktuell arbeitet er als Assistant Chef Concierge im Mandarin Oriental in Paris. Inside Chefs' Fridges, Europe ist sein erstes Buch.



Modernist Cuisine at Home



Das bahnbrechende, sechsbändige Werk *Modernist Cuisine* war mit seinen grundlegenden Analysen der Kochtechniken, den raffinierten Rezepten und atemberaubenden Fotos eine Offenbarung für alle leidenschaftlichen und professionellen Köche. Das vorliegende neue Buch bietet nun einem noch breiteren Publikum eine Einführung in die Geheimnisse der Kochkunst und zeigt, wie auch Einsteiger und ambitionierte Hobbyköche von den Innovationen der modernistischen Küche profitieren können.

Modernist Cuisine at Home setzt mit seinem Konzept neue Standards für Kochbücher. Es ist das ultimative Handbuch für alle, die zu Hause kulinarische Techniken von Weltklasseniveau umsetzen wollen. In dem spektakulär illustrierten Buch greifen Nathan Myhrvold und Maxime Bilet die Themen des 2.500-seitigen Werks erneut auf, diesmal aber auch für Köche, die keine ausgewiesenen Küchenprofis sind. Ergänzt werden diese Darstellungen durch völlig neue Rezepte, die mit gewöhnlichen Zutaten und Gerätschaften zubereitet werden können.

Mit dem gleichen Bemühen um Perfektion, das bereits für Modernist Cuisine so grundlegend war, überträgt dieses Buch die Verfahren und Methoden von Nathan Myhrvolds Cooking Lab auf Küchenklassiker, wie Steaks, Kräuteromelett und Himbeer-Pannacotta, oder Spezialitäten, wie Venusmuscheln in cremiger Pistaziensauce und sous-vide gegarte Schnecken. Das 456 Seiten umfassende Buch enthält alle Informationen, die Sie brauchen, um sich zu Hause eine moderne Küche einzurichten. Alle Rezepte sind zusätzlich in einem separaten 230-seitigen Rezepthandbuch zusammengefasst. Die mehr als 400 neuen Rezepte, meist mit hilfreichen Schritt-für-Schritt-Fotos illustriert, ermöglichen es Ihnen, zu Hause ohne großen Aufwand Gerichte von höchster Qualität zuzubereiten.

Die Autoren

Nathan Myhrvold ist Chief Executive Officer und Gründer der Firma Intellectual Ventures. Bevor er sein eigenes Unternehmen gründete, baute Myhrvold als erster Chief Technology Officer bei Microsoft unter anderem Microsoft Research auf. 1999 verließ er Microsoft, um eigene Interessen zu verfolgen, zu denen auch seine Leidenschaft für Kochen und Lebensmitteltechnologie gehören. Nach zwei Jahren als Stagier bei Rover's in Seattle besuchte Myhrvold die Kochschule La Varenne und arbeitete zudem als Chief Gastronomic Officer für Zagat Survey. Myhrvold hat an der UCLA Mathematik, Geo- und Astrophysik studiert sowie an der Princeton University in Wirtschaftsmathematik und theoretischer Physik promoviert. **Maxime Bilet** erwarb am Skidmore College einen Bachelor in den Fächern Kreatives Schreiben, Literatur und Visuelle Kunst und schloss dann sein Studium mit Auszeichnung am New Yorker Institute of Culinary Education ab. Unmittelbar im Anschluss an ein stage in Jack's Luxury Oyster Bar engagierte ihn Inhaber Jack Lamb als Küchenchef. Später ging Bilet nach London und ergänzte Heston Blumenthals Entwicklungsteam im Fat Duck. Kurz vor seinem Wechsel zum kulinarischen Team des Cooking Lab als Forschungs- und Entwicklungsleiter eröffnete er als Souschef die Londoner Dependance der Auberge de L'Ile.

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 starkem Partner!

*Unsere Beratungsnummer:**

+49711 4004 2400

fahrrad.de®
Dein Fahrrad kommt zu dir

*Kontaktieren Sie unsere Experten für all ihre Fragen! Mo–Fr: 10–17 Uhr

HOTEL
DOROTHEENHOF
WEIMAR

Text: Gourmet classic / HOTEL DOROTHEENHOF; Bilder: HOTEL DOROTHEENHOF

„Zufrieden jauchzet groß und klein: Hier bin ich Mensch, hier darf ich's sein!"

Das Zitat von Johann Wolfgang von Goethe trifft voll und ganz auf die GENUSS & WELLNESS Welt im ROMANTIK HOTEL DOROTHEENHOF in Weimar zu.

In der Kulturstadt Weimar ist der Geist der deutschen Klassik, der Geist der Weimarer Republik und der Bauhaus-Ära lebendig.

Das Hotel Dorotheenhof ist der ideale Ausgangspunkt für den klassischen Weimar-Besuch.

Goethes „Ilm-Athen" lockt mit dem UNESCO-Welterbe „klassisches Weimar", historischer Altstadt und Bauhaus, viel Grün, charmanten Cafés und Kultur. Nur einen Tagesausflug entfernt liegen die Domstadt Erfurt, die Dornburger Schlösser, die Burgen „Drei Gleichen" und der Rennsteig. Naturliebhaber entdecken die vom Dorotheenhof aus beginnenden Wanderwege zu den Schlössern an der Ilm per pedes oder Rad. Als Mitglied des europaweiten Zusammenschlusses Romantik Hotels & Restaurants ist der Dorotheenhof Weimar die ideale Adresse.

Ob Kurzurlaub, kleine Auszeit oder Entspannung pur, im Romantik Hotel Dorotheenhof finden Sie vielfältige Möglichkeiten zum Wandern, Radfahren oder einfach nur Relaxen. Ein über zwei Hektar großer hoteleigener Park mit historischem Obstbaumbestand bietet in naturnaher Lage zwischen Weinbergen und Ilmtal eine ideale Gelegenheit zum Verweilen.

Das Romantik Hotel Dorotheenhof Weimar ist auch ein beliebter Ort für festliche Anlässe und für heitere Geselligkeiten. Das historische Anwesen bietet einen romantischen Rahmen für kleine und große Feiern. Sie können zwischen dem eleganten Dorotheensaal und der gemütlichen Bibliothek wählen. Besonders empfiehlt sich das Veranstaltungsgebäude Parlament, mit seinen lichtdurchfluteten Räumen, der großen Terrasse und einer gemütlichen Bar.

Regelmäßige stilvolle Familienfeiern wie beispielsweise Hochzeiten, Tagungen und Firmenevents sind ein weiterer Ausdruck der großen Wertschätzung, die das Romantik Hotel in Thüringen in ganz Deutschland genießt.

Es erwarten Sie unvergessliche Momente und Eindrücke, die berühren und erheben.

Bei der Ausstattung der Zimmer verbinden sich romantisches Flair mit Elementen des modernen Barocks: liebenswürdig eingerichtete, kuschelige Zimmer oder großzügige Suiten mit charmanten Extras. Insgesamt 56 sehr individuelle Zimmer, davon 9 Tiefurt-Zimmer und 4 Suiten, für verschiedene Ansprüche warten auf Sie.

Alle Zimmer sind mit hohem Komfort ausgestattet, ebenso die Bäder.

Das „Alboth's Gourmetrestaurant", das zu einer der führenden Gourmet-Adressen Thüringens zählt, heisst Sie herzlich willkommen. Im ausgezeichneten Abendrestaurant werden Ihnen klassische Spezialitäten mit internationalen Akzenten serviert. In der kalten Jahreszeit bereichert ein offener Kamin die besondere Atmosphäre des Restaurants.

(Fortsetzung nächste Seite)

+++ Gewinnspiel +++

Gewinnen Sie mit Gourmet classic

Für 2 Personen:
2 Übernachtungen im Doppelzimmer,
ein 3-Gang Candle-Light Dinner,
frisches Obst auf dem Zimmer,
eine entspannende Rückenmassage (20min.),
1 Flasche Mineralwasser am Anreisetag,
Zugang zur Saunalandschaft,
Leihbademantel und Badeschuhe,
kostenfreies WLAN
und kostenfreier Parkplatz
im Wert von über 400 €

Klicken Sie hier!

(Fortsetzung von Seite 9)

Text: Gourmet classic / HOTEL DOROTHEENHOF; Bilder: HOTEL DOROTHEENHOF

Besondere Orte

HOTEL DOROTHEENHOF WEIMAR

„Zufrieden jauchzet groß und klein: Hier bin ich Mensch, hier darf ich's sein!"

Regional genießen — Le Goullon

Von der Tafelkultur der Goethezeit inspiriert und gepaart mit einer frischen, jungen Küche, erschmecken Sie die kulinarische Philosophie des Hauses. Sorgfältig aufbewahrte Rezepte des Namenspatrons des Restaurants, Francois-René Le Goullon, seinerzeit Küchenmeister am Hof der Herzogin Anna Amalia, umgesetzt mit viel Liebe, Esprit und Zeitgeist, machen einen Restaurantbesuch zu einem Erlebnis. Frische Lebensmittel von heimischen Produzenten treffen auf wiederentdeckte Schätze, wie Portulak, Pimpernelle, Erdbeerspinat und vieles mehr aus dem eigenen Hofgarten.

Mit Spaß und Freude gemeinsam kochen, das ist das Motto der Küchenwerkstatt, einem besonderen Angebot von und mit Küchenmeister Claus Alboth, ausgezeichnet vom Großen Bertelsmann Restaurant & Hotel Guide 2015 mit dem Prädikat „Kochschule des Jahres". Sämtliche Veranstaltungen finden in der eigens dafür eingerichteten Küche statt.

Für die Ausstattung wurden bewusst Geräte gewählt, wie sie zu Hause üblich sind — damit Sie auch am heimischen Herd alles leicht und schnell nachkochen können.

Ob Tagungen, Seminare, Workshops — das Hotel bietet Ihnen den optimalen Rahmen für Ihre Veranstaltung und wartet mit dem entsprechenden modernen Tagungsequipment auf.

Träumen Sie von einer freien Trauung unter alten Bäumen oder suchen Sie den passenden Rahmen für ein Familienfest? Ob große Gesellschaft oder in kleinem Kreise bietet Ihnen der Dorotheenhof unvergessliche und unbeschwerte Stunden in ganz besonderer Atmosphäre.

Im Spa-Bereich können Sie zwischen drei verschiedenen Saunen — Bio, Finnisch und Infrarot — wählen sowie einem Dampfbad, vielerlei Wohltat für Körper und Seele. Sinnliche Begegnungen mit dem Element Wasser erwarten Sie in den Erlebnisduschen, während Sie im „Raum der Stille" in eine einzigartige Ruhe abtauchen.

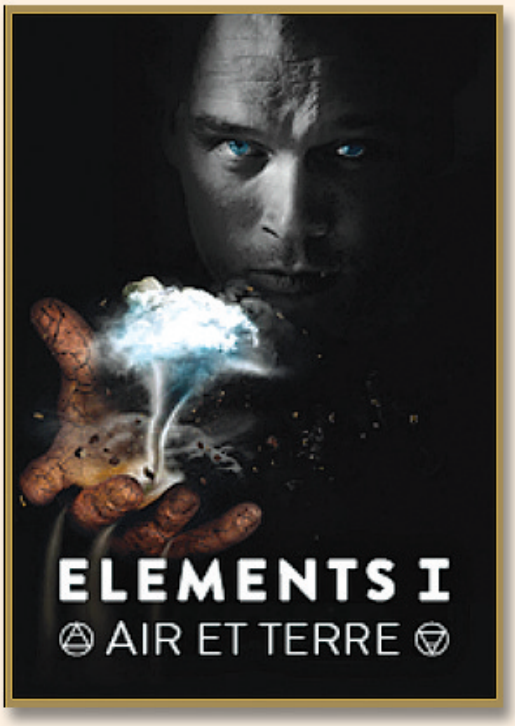
Vergessen Sie den Alltag und genießen Sie bei einer entspannenden Licht- und Klangwellenmassage in der Yin Yang Wanne ein Badeerlebnis der besonderen Art — nicht nur für Paare.

www.dorotheenhof.com

Text: Sarrasani

Event

SARRASANI TROCADERO



Gourmet-Genuss mit Magie und Entertainment

Elements I: Air et Terre — Varieté für Gourmets

In das Sarrasani Trocadero Dinner-Variétheater kommen die Besucher in erster Linie, um ein weithin einmaliges Varieté-Programm zu erleben, aber viele lockt auch die Aussicht auf das erstklassige Vier-Gänge-Gourmet-Menü, das während der rund 3-stündigen Vorstellung serviert wird.

Für das künstlerisch-artistische Programm zeichnen Circus-Legende und Star-Magier André Sarrasani und seine Lebensgefährtin Edith Slavova verantwortlich. Für die kulinarischen Sensationen und Zaubereien setzt Sarrasani seit sechs Jahren auf die Zusammenarbeit mit einem Meister aus Hessen, Küchenchef und TV-Koch Mirko Reeh. Den mehrfachen Buchautor, der selbst mehrere Kochschulen leitet, zeichnet ein rundum kreatives Wesen aus, das er vor allem in der Kochkunst auslebt. Für die zwölfte Spielzeit des Sarrasani Trocadero Dinner-Variétheaters mit dem Titel „Elements I: Air et Terre" hat Mirko Reeh erneut ein Gourmet-Menü kreiert, das bei Feinschmeckern schon beim Lesen der Menüfolge die Vorfreude weiter steigen lässt.

Als Amuse Bouche überrascht Mirko Reeh die Trocadero-Gäste mit einem vegetarischen Sushi im Salatbett mit fruchtig-scharfem Dip, als Entrée wird ein Cappuccino von roten Paprika mit luftigem Crème-Fraîche-Schaum und Wildreis-Popcorn sowie buntem

(Fortsetzung nächste Seite)

(Fortsetzung von Seite 10)

Text: Sarrasani

Event

SARRASANI TROCADERO

Gourmet-Genuss mit Magie und Entertainment

Elements I: Air et Terre — Varieté für Gourmets

Bild: K.Fischer

Bild: Christian Weihs

Bild: K.Fischer

Paprika-Spieß und einer knusprigen Kornkrone gereicht. Das Fischgericht stellt eine Referenz an das nasse Element dar: Der Spieß vom Eismeer-Lachs auf Fenchel-Graupen-Risotto wird abgerundet mit einer leichten Sauce Choron.

Der Hauptgang zitiert natürlich „Air et Terre“: Ein Supreme von der Perlhuhnbrust mit feiner Kräuter-Jus wird serviert mit buntem Wurzelgemüse und sächsischem Wickelkloß mit Semmelbutter.

Sowohl eine vegetarische als auch eine vegane Alternative werden geboten.

Zwei köstliche Dessert-Varianten

Ganz nach Geschmack haben die Besucher beim Dessert die Auswahl zwischen fruchtig-süß und herzhaft-pikant. Naschkatzen freuen sich auf eine Mousse von dunkler Schokolade an Chili-Kirschen und warmen Marillen-Pfannkuchen, garniert mit einem Schokoladen Pencil, während Käse-Liebhaber dahinschmelzen werden beim Genuss einer luftigen Frischkäse-Mousse an Chili-Kirschen und warmen Frischkäse-Pfannkuchen, garniert mit Grissini. Wir wünschen schon jetzt „Bon appetit!“

Das neue Show-Highlight „Elements I: Air et Terre“ ist zu sehen vom 17. November 2015 bis 14. Februar 2016 am Wiener Platz in Dresden und anschließend erstmals auch in Chemnitz (16. bis 20. Februar 2016). Tickets sind ab sofort erhältlich über die Hotline 0700 727 727 264, an allen bekannten Vorverkaufsstellen und unter **www.sarrasani.de**

Bild: Christian Weihs

Bild: K.Fischer

Event

Text: Sabine Mutschke PR; Bilder: Dresdner Weihnachts-Circus

Hier tanzt selbst der Papagei — Manege frei für ein Jubiläum!

Der Dresdner Weihnachts-Circus schlägt zum 20. Mal die Zelte auf

Jubel, Trubel, Jubiläum — in diesem Jahr kommt der Dresdner Weihnachts-Circus zum 20. Mal nach Dresden und gastiert vom 16. Dezember bis zum 3. Januar 2016 auf dem Volksfestplatz Pieschener Allee in Dresden. Insgesamt sind 37 Vorstellungen jeweils 15 Uhr und 19.30 Uhr und an ausgewählten Tagen sogar vormittags 11 Uhr zu erleben.

„Wir feiern mit unserem Publikum wieder das beste Zirkusevent des Jahres“, so Zirkusdirektor Mario Müller-Milano.

„Dazu präsentieren wir einen neuen Mix aus preisgekrönten Artisten und liebevollen Tierdressuren. Vor allem wollen wir danke sagen an das wunderbare Dresdner Publikum, das uns seit 20 Jahren die Treue hält.“

Ein neues Programm mit Nervenkitzel und Emotionen

Insgesamt haben sich knapp 30 Künstler aus neun Ländern angekündigt. Das Programm vereint wieder spannende und fröhliche Nummern wie den Hochseilartisten, der unter der Zirkuskuppel über Flammen springt, den Kraftakrobaten, dessen Slow-Motion-Handstand den Atem stocken lässt oder eine Artistin, die im Sekundentakt die Kleider wechselt. Da lümmeln lustige Papageien im Liegestuhl oder drehen sich rhythmisch zum Takt der Musik. Schlaue Elefanten kicken Bälle durch die Manege und können sogar zaubern. Sehr elegant sind die poesievollen Pferdedressuren, die die innige Beziehung von Mensch und Tier beschreiben. Ein Schlangenmensch verblüfft mit extremer Biegsamkeit, und eine Trapezkünstlerin schwingt sich zu emotionaler Livemusik von Piano und Orchester durch die Luft. Eine weitere Nummer ist noch in Planung.

Zum großen Jubiläum kommt einer der besten Clowns noch mal nach Dresden. Publikumsliebling Totti hat sich neuen Quatsch ausgedacht und kämpft mit Seifenblasen, Zauberern und Opernmusik. Tusch und Musik gibt es von einer Big Band, die jeden Titel live spielen wird — eine Seltenheit in der Zirkusbranche und ein Markenzeichen des Dresdner Weihnachts-Circus. Moderiert wird das Programm durch Petr Kumpfe, der diese Aufgabe bereits in den Vorjahren souverän und charmant gemeistert hatte.

Das Erlebnis Zirkus beginnt zwei Stunden vor der Show

Zwei Stunden vor Programmbeginn beginnt der Einlass. Gleich im ersten Zelt werden historische Traktoren ausgestellt. Hier darf auch geraucht werden. Das große Mittelzelt wird als weihnachtlicher Marktplatz gestaltet. Hier kann man sich kulinarisch auf den Weihnachts-Circus einstimmen. Dafür sorgen Stände vorwiegend regionaler Anbieter — ob Bäckerei Reimann oder Fleisch- und Wurstwaren Korch, Säfte und Glühwein von Heide, Bier von Feldschlößchen oder Eis von Nepple. Auch der historische Kaffeewagen aus den 30er Jahren lädt wieder zu einer gemütlichen Auszeit.

Tipp für die Weihnachtsfeier mit der Firma ist Kochans Genuss-Manege

In „Kochans Genuss-Manege“ kann man sich mit einem sächsischen 3-Gang-Menü verwöhnen lassen. Kreiert wurde das Menü von Mario Pattis, und dabei hat er sich zum Jubiläum von Zirkusdirektor Mario Müller-Milano und seiner Mutter Sonja Müller-Milano inspirieren lassen. So kann man eine Geflügel-Bouillon als „Mario Milanos Lieblingssuppe“ kennenlernen, gefolgt von einem weihnachtlichen Sauerbraten und sächsischen Quarkkäulchen. Alternativ bietet Kai Kochan mit seinem Team ein vegetarisches Menü und weitere von Mario Pattis entwickelte Gerichte an. Alle Gänge kann man auch einzeln ordern. „Viele Firmen wollen wieder ihre Weihnachtsfeier im Circus verbringen und kaufen Karten in Verbindung mit einem Menü.“, erzählt Mario Müller-Milano. „Da ist ein Besuch in Kochans Gourmet-Manege ein schöner Auftakt, und auch in der Pause kann man sich hier auf einen Wein treffen.“ Der Nachwuchs kann aus einer Kinderkarte wählen, und für Gruppen ab 30 Personen wird auf Wunsch ein spezielles Menü oder ein Buffet gezaubert.

Für die Unterhaltung der Kinder vor Beginn der Vorstellung sorgen der Clown Luigi und ein lustiger Pantomime. Sie wollen ihnen rund um den großen Weihnachtsbaum mit Luftballonfiguren und kleinen Späßen die Wartezeit bis zum Einlass verkürzen. Auch Kinderschminken wird angeboten.

Der Dresdner Weihnachts-Circus gastiert vom 16.12. bis zum 3. Januar auf dem Volksfestplatz Pieschener Allee. Der Ticketvorverkauf läuft bereits auf Touren. Gerade die Vorstellungen an den Weihnachtsfeiertagen und in den Ferien sind sehr begehrt. Am 26. Dezember findet um 10 Uhr der traditionelle ökumenische Gottesdienst statt. Hier ist der Eintritt frei. Tickets gibt es an allen bekannten Vorverkaufskassen und über die Webseite. Sie kosten je nach Platzgruppe ab 19.50 Euro für Kinder bzw. ab 23 Euro für Erwachsene. Rentner, Studenten und ALG2-Empfänger zahlen den ermäßigten Preis. Auch die Premierenkarten sind im freien Verkauf. Wer Karten über die Webseite kauft, spart zwei Euro. Telefon: 0700 / 120 120 50 (14 Cent/min).

www.dresdner-weihnachts-circus.de

www.nowystylgroup.de

NOWY STYL GROUP®

NSD BÜROMÖBEL

bn OFFICE SOLUTION

GRAMMER office

rohde & GRAHL

LANDHOTEL ROSENSCHÄNKE
BAUMSCHULENSTRASSE 17 · 01731 KREISCHA OT GOMBSEN
WWW.LANDHOTEL-ROSENSCHAENKE.DE

Jubiläum

Text: Evelyn Walther (Landhotel Rosenschänke); Bilder: medienkontor.net

Vom Dorfgasthof zum Spitzengasthaus

Landhotel Rosenschänke in Kreischa bei Dresden feiert 25 Jahre Familienbetrieb

Evelyn Walther und Tochter Stephanie im Rosengarten

Restaurant

Ein Familienbetrieb im Namen der Rose: Seit 25 Jahren führt Familie Walther das traditionsreiche Landhotel Rosenschänke im Kreischaer Ortsteil Gombsen vor den Toren der sächsischen Landeshauptstadt. Gestartet als kleiner Dorfgasthof nach der Wende, hat sich der Betrieb in den letzten Jahren zum preisgekrönten Spitzengasthaus der Region weiter entwickelt. Das Erfolgsrezept: Rosen, regionale Küche und die vereinte Kraft von zwei Generationen.

Bereits seit 1974 stand Karla Heger (heute 69) in dem 1857 erbauten Gasthof am Herd. Viele Jahre kochte sie für die damalige Betriebsgaststätte „Rosenschänke“, einem Aufzuchtbetrieb für Rosen der Gärtnerischen Produktionsgenossenschaft „Im Lockwitztal Gombsen“. Am 1. September 1990 kaufte sie mit ihrer Tochter Evelyn Walther (heute 51) den Traditionsgasthof. Zusammen bauten ihn die Frauen in den kommenden Jahren zum Landhotel mit zehn Doppelzimmern und Restaurant aus. „Das hat uns viel Kraft gekostet, aber wir waren mit Herzblut dabei“, erinnert sich Evelyn Walther an die spannenden Gründerjahre zurück. Am 1. Mai 1993 konnten schließlich die ersten Hotelgäste übernachten.

In der Rosenschänke steht die edle Blume sowohl optisch bei der Dekoration im gesamten Haus als auch kulinarisch im Mittelpunkt. Vom Rosenlikör über Rosenpfeffer bis zu kandierten Blütenblättern hält das feine Aroma Einzug in Gläser und auf Teller. Gäste können umgeben von Rosensträuchern im hauseigenen Rosengarten speisen. 2013 kochte sich die Rosenschänke bei dem renommierten Restaurantwettbewerb „Kochsternstunden“ auf Platz drei. Ein Verdienst auch von Evelyn Walthers Tochter Stephanie Walther (28) und ihrem Partner Sebastian Probst (28). Die ausgebildete Restaurantfachfrau und Sommelière und der Koch und Pâtissier lernten in der Spitzengastronomie und stiegen 2012 in den Familienbetrieb ein. „Wir haben das Konzept des Hauses behutsam erweitert. Wir bieten eine gehobene, aber nicht abgehobene feine Landhausküche“, sagt Stephanie Walther, die das Restaurant leitet. Auf der Speisekarte stehen je nach Jahreszeit neben altbewährten Gerichten wie Käsespätzle auch kulinarische Leckerbissen wie Gänseleber und Gerichte mit sächsischem Trüffel.

Evelyn Walther richtet eines der Hotelzimmer

Der Familienbetrieb ist Mitglied im Verein „Slow Food Deutschland“, der sich für den Erhalt regionaler Speisen und den verantwortlichen Umgang mit Lebensmitteln einsetzt. Küchenchef Sebastian Probst legt — ganz im Sinne der bewährten Philosophie des Traditionsgasthofes — großen Wert auf Nachhaltigkeit. „Ich koche mit frischen, regionalen Zutaten saisonale Speisen“, sagt der Chefkoch. Das honorieren sowohl Stammgäste als auch neue Kundschaft: 2014 belegte die Rosenschänke bei den „Kochsternstunden“ Platz zwei, in diesem Jahr kochte sich Sebastian Probst sogar an die Spitze, gewann die „Goldene Gabel“.

Auch Stephanie Walther glänzt regelmäßig bei dem Wettbewerb in der Kategorie Service. Für die Zukunft hat die Familie bereits Pläne: „Wir wollen die Fassade und das Restaurant der Rosenschänke erneuern, planen zudem einen Neubau mit neun weiteren Hotelzimmern“, sagt Evelyn Walther.

www.landhotel-rosenschaenke.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