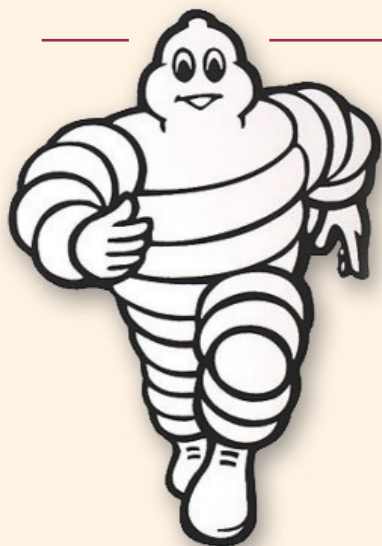




50 Jahre MICHELIN Sterne in Deutschland

Vom kulinarischen Außenseiter zum Gourmet-Ziel von Rang



v.l.n.r.: Jan Hartwig, Andreas Krolík, Florian Zunkeller, Michael Ellis, Sven Nöthel, Joachim Busch, Micha Schäfer, Sebastian Frank, Thomas Schanz, Kevin Fehling

Der renommierte „Guide MICHELIN“ begeht im Jahre 2016 in Deutschland ein Jubiläum: Vor 50 Jahren vergab der renommierte Hotel- und Gastronomieführer erstmals Sterne in Deutschland. Mit 66 1-Stern-Restaurants ging die erste Ausgabe 1966 an den Start. Heute, 2016, sind es insgesamt 290 Sterne, darunter zehn 3-Sterne-Restaurants, 39 2-Sterne-Restaurants und 241 1-Stern-Restaurants. Neben Frankreich und Italien ist Deutschland damit eines der sternenreichsten Länder in Europa. Damit dokumentiert der Guide MICHELIN die Entwicklung Deutschlands vom kulinarischen Außenseiter zum Gourmet-Ziel von Rang. Pünktlich zum Jubiläum hat Michelin die Definitionen für die berühmten Sterne sprachlich aktualisiert. Diese lauten jetzt:

Eine Küche voller Finesse

Produkte von ausgesuchter Qualität, unverkennbare Finesse auf dem Teller, auf den Punkt gebrachter Geschmack, ein konstant hohes Niveau bei der Zubereitung — einen Stopp wert!

Eine Spitzenküche

Hervorragende Produkte, von einem talentierten Küchenchef und seinem Team mit viel Know-how und Inspiration in subtilen, außergewöhnlichen und mitunter originellen Kreationen trefflich in Szene gesetzt — einen Umweg wert!

Eine einzigartige Küche

Die Handschrift eines großen Küchenchefs! Erstklassige Spitzenprodukte, pure und intensive Aromen, harmonische Kompositionen: Hier wird das Kochen zur Kunst. Perfekt zubereitete Gerichte, die nicht selten zu Klassikern werden — eine Reise wert!

Drei Sterne im Guide MICHELIN Deutschland 2016 für „The Table — Kevin Fehling“

Eine neue Generation: Junge deutsche Sterne-Köche: Das neu eröffnete „The Table Kevin Fehling“ in der HafenCity Hamburg erhält von den Inspektoren des Guide MICHELIN das höchste Prädikat. Für den 38-jährigen Chefkoch Kevin Fehling ist dies nicht die erste 3-Sterne-Auszeichnung: Zuvor stieg er bereits in Travemünde mit dem Restaurant „La Belle Epoque“ in die kulinarische Top-Liga auf.

„In Kevin Fehlings beeindruckendem neuen Restaurant wird jedes Gericht zu einem emotionalen Erlebnis. Seine Küche ist geprägt durch perfekte Technik und weiß immer wieder aufs Neue zu überraschen“, freut sich Michael

Ellis, internationaler Direktor des Guide MICHELIN.

„Die deutsche Gastronomie zeichnet sich durch eine hohe Dynamik aus und zählt heute unstrittig zu den Besten der Welt. Vor allem eine junge Generation top ausgebildeter, hoch motivierter und innovativer Köche sorgt für frischen Wind. Dies zeigt nicht zuletzt die Tatsache, dass von den 26 neu mit einem Stern ausgezeichneten Restaurants viele einen Küchenchef haben, der jünger als 30 Jahre ist“, so Michael Ellis weiter.

Sterne-Regen über Berlin

Auch Berlin befindet sich kulinarisch weiter im Aufwind: Mit dem „Horváth“ verfügt die Bundeshauptstadt über ein neues 2-Sterne-

(Fortsetzung nächste Seite)



Restaurant. Hinzu kommen fünf neue 1-Stern-Restaurants an der Spree. Damit hat Berlin jetzt insgesamt 20 Sterne-Restaurants, über denen zusammengezählt 26 Sterne leuchten. Insgesamt liegt die Zahl



Kevin Fehling
„The Table“

50 Jahre MICHELIN Sterne in Deutschland

der im Guide MICHELIN Deutschland 2016 mit einem oder mehreren Sternen ausgezeichneten Häuser auf dem historischen Höchststand von 290 Adressen. Dies sind knapp 30 Prozent mehr als noch 2010 und belegt die rasante Entwicklung der deutschen Spitzen-gastronomie. Der Guide MICHELIN Deutschland 2016 kommt am 13. November in den Handel und ist in Deutschland für 29,95 Euro erhältlich.

Neuer Rekord bei 1-Stern- und 2-Sterne-Restaurants

Eine neue Bestmarke verbucht der Guide MICHELIN Deutschland 2016 bei den 2-Sterne-Restaurants mit jetzt 39 Adressen. Dies sind mehr als doppelt so viele wie 2010.

Bemerkenswert: Von den vier neuen Restaurants in der 2-Sterne-Klasse liegen drei in Großstädten: das „Horváth“ in Berlin, das „Atelier“ im Bayerischen Hof in München und das „Lafleur“ in Frankfurt am Main. Vierter Aufsteiger in die 2-Sterne-Liga ist das „Schanz. Restaurant.“ in Piesport an der Mosel.

Die Zahl der 1-Stern-Restaurants ist mit 241 Adressen ebenfalls so hoch wie nie zuvor. Insgesamt erhalten 26 Häuser die begehrte Auszeichnung neu, darunter allein fünf Restaurants in Berlin: das Restaurant „Richard“, das „Markus Semmler“, das „Nobelhart & Schmutzig“, das „Bandol sur Mer“ und das „Bieberbau“. Drei in Frankfurt am Main: das „Gustav“,

das „Restaurant Villa Merton“ und das „Seven Swans“. Die Mainmetropole zählt damit ebenfalls zu den Gewinnern im Guide MICHELIN Deutschland 2016. Nach der Schließung des „Amador“ in Mannheim geht die Zahl der deutschen 3-Sterne-Restaurants von elf auf zehn zurück. Dennoch bleibt Deutschland nach Frankreich das Land, das die meisten Adressen mit dem Spitzenprädikat für Kochkunst auf höchstem Niveau vorweisen kann in Europa. Nur etwa einhundert Adressen weltweit tragen diese Top-Auszeichnung des Guide MICHELIN.

www.restaurant.michelin.de/guide-michelin



Andreas Krolík
„Restaurant Lafleur“



Sebastian Frank
„Restaurant Horváth“



Jan Hartwig
„Atelier - Bayerischer Hof“



Thomas Schanz
„Schanz. Restaurant.“



Micha Schäfer
„Restaurant Nobelhart-Schmutzig“



Florian Zunkeller
„Hotel Adler in Häusern“



Sven Nöthel
„Restaurant Am Kamin“



Joachim Busch
„Restaurant Gustav“

Leicht JUWELIERE

Gewinnspiel

Text und Bilder: Juwelier Leicht

Der „Dresdner Glücks-Elefant“

Juwelier Leicht präsentiert eine kunstvolle
Schmuck-Nachbildung aus dem Grünen Gewölbe

Juwelier Leicht stiftet für das Gewinnspiel von www.dresden-christmas.de in diesem Jahr einen bezaubernden Glücksbringer: den „Dresdner Glückselefanten“. Das niedliche Juwel wurde inspiriert von einem Details des Kunstwerks „Pokal mit der Mohrin“ von Johann Melchior Dinglinger, das im weltberühmten Grünen Gewölbe zu sehen ist.

Der „Dresdner Glücks-Elefant“ ist für Juwelier Leicht ein weiterer Höhepunkt in seiner seit 20 Jahren praktizierten Zusammenarbeit mit dem Grünen Gewölbe. Juwelier Leicht ist der einzige Hersteller, der Schmuckstücke mit der offiziellen Genehmigung des Direktors des Grünen Gewölbes anfertigt. Als weitere Schmuckstücke aus dieser Serie sind der Siegelring Martin Luthers, der Heilige Georg zu Pferde (der auch beim Semper-Opernball als Orden verliehen wird) sowie der Lieblingsring August des Starken.

Das Nachbilden des Elefanten fand in der Pforzheimer Manufaktur VICTOR MAYER statt und ist eine anspruchsvolle Arbeit; gefragt sind dabei dreidimensionale Vorstellungskraft, ein bildhauerischer und anatomischer Gestaltungsansatz und eine Darstellung des Körpers, die über das rein ornamentale hinausgeht.

Eine Kunst, wie sie heute nur noch von wenigen Spezialisten beherrscht wird.



So sind die Elefanten von einem Edelstein-Schneider in Idar-Oberstein zunächst in Achat modelliert worden, wurden dann abgeformt, und sind von ausgesuchten Goldschmiedern weiter bearbeitet worden.

Das vor über 50 Jahren in der „Goldstadt“ Pforzheim gegründete Haus Juwelier LEICHT gehört heute zu den renommiertesten Anbietern feiner Juwelen in Deutschland und betreibt acht exklusive „Treffpunkte für feine Juwelen“.

In Dresden ist Juwelier Leicht gleich zwei Mal vertreten:

im Taschenbergpalais und im Quartier an der Frauenkirche.

Außerdem findet man LEICHT im Hotel Adlon, Berlin, auf Schloss Bensberg bei Köln, in den Pforzheimer „Schmuckwelten“, in München sowie zwei Mal im Kurort Rottach-Egern. Besonderes Augenmerk wird im Haus LEICHT auf den Service gelegt. Anfertigungen oder Reparaturen, Umarbeitungen und Ergänzungen gehören zu dem Angebot an Dienstleistungen, auf das die Kunden zurückgreifen können. Ergänzt wird die hochkarätige Kollektion edler Juwelen durch eine Reihe exklusiver Schmuck- und



Uhrenmarken wie Rolex, Chopard, Bulgari, Breitling und vielen mehr.

www.juwelier-leicht.de



Gewinnen Sie mit Dresden-Christmas.de

Juwelier Leicht stiftet für das Gewinnspiel von www.dresden-christmas.de 5 der bezaubernden „Dresdner Glücks-Elefanten“ in echtem Silber.

Der Anhänger wurde inspiriert von einem Detail des Kunstwerks „Pokal mit der Mohrin“ von Johann Melchior Dinglinger, entstanden um 1709. Der kleine „Glücks-

Elefant“, der vom Drachen im Maul getragen wird, stand Pate für die Kreation des neuen Schmuckstückes. Dabei ist von größter Wichtigkeit, dass der Elefant seinen Rüssel nach oben richtet - er möchte das Glück auffangen. Der silberne Charm ist ca. 1,5 cm hoch und mit einem Karabiner-Haken an einem silbernen Armband befestigt.

Zum Gewinnspiel ▶

Dinner à la Bond & Martini-Workshop

Das Central mit der „licence to chill“



Die Aussicht kann etwas ablenken“ — so Léa Seydoux alias Madeleine Swann über den Blick aus dem ice Q im neuen James Bond-Streifen „Spectre“. Das Fine-Dine Mountain Restaurant auf über 3.000 Metern gehört zu Söldens einzigem 5-Sterne Hotel Das Central und dient mit seinem puristischen Design im aktuellen 007-Blockbuster als futuristische Klinik. Damit reiht sich der Hotspot der Alpen in die Riege der Top-Dreh-Locations der bekannten Filmserie ein. Den Spuren des Geheimagenten folgen Genuss- und Winterliebhaber mit dem „licence to chill“-Package im Das Central.

Am Gipfel des Gaislachkogls gelegen, ist das **ice Q** Schauplatz schicksalhafter Begegnungen und spektakulärer Verfolgungsjagden.

„Im Film stellt unser Gourmetrestaurant eine innovative Heilanstalt dar, in der Patienten mit grünen Verdauungsenzym-Shakes versorgt werden. Im echten Leben verwöhnen wir unsere Gäste dafür mit Weinkultur auf sprichwörtlich höchstem Niveau“, erzählt Angelika Falkner, Gastgeberin des Das Central. Mit dem PINO 3000 reift dort ein besonderer Schatz im eigens geschaffenen Weinkeller und bietet aufgrund spezifischer Sensorik in Höhenlage ausgefallene Geschmacksmomente. Die extravagante Glasfassade gibt den Blick auf die tiefverschneiten Hänge der Öztaler Gletscher frei.

Auf persönlicher Urlaubsmission sind Fans des Geheimagenten mit dem „licence to chill“-Package. Dabei erwartet sie ein

Gourmet-Lunch in der 007-Location ice Q inklusive einer Verkostung des Dreiländerweins PINO 3000. Ganz nach Bond-Manier ist außerdem ein Martini- und Champagner-Workshop in der neuen Bar aus Lichtbeton geplant — ob geschüttelt oder gerührt, das bleibt jedem selbst überlassen. Wintersportbegeisterte erleben mit dem Zweitages Skipass für das höchstgelegene Skigebiet Österreichs, die im Film mit beeindruckenden Szenen gezeigte, innovative Gaislachkoglbahn. Oben angekommen, freuen sie sich auf weitläufige Hänge und 145 Pistenkilometer voller Skigenuss. Mit der „licence to chill“ erhalten Gäste bei Anreise am Zimmer außerdem eine Flasche Bollinger Spezial Cuvée. Ein Fondue-Abend im Weinkeller des



5-Sterne-Hauses sowie Wellness de Luxe in der dreistöckigen Wasserwelt Venezia mit zehn verschiedenen Saunen runden den Aufenthalt ab. Das Paket ist pro Person ab 998 Euro für drei Nächte in der Juniorsuite Chalet Ötztal buchbar.

www.central-soelden.com



+++ Über Das Central +++

Das Central — Alpine . Luxury . Life ist das einzige 5-Sterne Hotel in Sölden, Tirol. Mit seiner knapp 50-jährigen Tradition ist es begehrt Hotspot der Alpen und Treffpunkt anspruchsvoller Genussurlauber, Ruhesuchender, Alpinisten sowie Familien. Kulinarisch verwöhnt das Luxushotel auf Spitzenniveau durch Haubenkoch Gottfried Prantl. Gourmetgenuss gibt es außerdem auf 3.000 Metern Höhe am Gipfel des Gaislachkogls im zugehörigen Design-Restaurant ice Q. Weinliebhaber kommen im rund 30.000 Flaschen umfassenden Weinkeller auf ihre Kosten, darunter auch der PINO 3000. Das grenzüberschreitende Genuss-Projekt des Hotels vereint drei renommierte Weingüter aus drei Ländern zu einem unverwechselbaren Tropfen. Die Hommage an den Weingenuss zelebriert das Team rund um Gastgeberin Angelika Falkner zudem mit seinem exklusiven, jährlichen Event „Wein am Berg“. Entspannung und Erholung finden Ruhesuchende auf drei Ebenen in der Wasserwelt Venezia sowie in der Beauty- und Wellnessresidenz. Wintersportfans lockt das höchst gelegene Skigebiet Österreichs mit weitläufigen Pisten, die sich auf rund 146 Kilometer erstrecken. In den Sommermonaten warten auf die Gäste geführte Wanderungen und kostenlose Seilbahnfahrten zu authentischen Berggipfeln. Actionreiche Erlebnisse verspricht die Area 47 mit Angeboten wie Rafting, Canyoning, Hochseilgarten und Water Area. Das Central bietet außerdem Platz für Seminare und Incentives für bis zu 120 Personen.

Weingut Jurtschitsch

Tradition und Erfahrungswissen der Eltern und Großeltern sind die Basis und Stärke jedes Familienweingutes. Trotzdem liegt die Zukunft in den Händen der jungen Winzer. Seit geraumer Zeit leiten Alwin und Stefanie Jurtschitsch nun die Geschicke des Weingutes und interpretieren den Anspruch auf Spitzenwein auf ihre Weise neu. Für die beiden bedeutet das, möglichst authentische, komplexe und terroirspezifische Weine mit kühler, eleganter Stilistik zu vinifizieren — also den Langenloiser Lagen individuell Ausdruck zu verleihen. Jede Generation von Weinbauern muss ihr Terroir aufs Neue entdecken und für sich ganz persönlich interpretieren.

Als Alwin und Stefanie 2008 die Leitung des Weinguts übernommen haben, war ihre erste Grundsatzentscheidung die Umstellung auf biologische Bewirtschaftung. Zuvor sind die beiden auf ihren Reisen durch die Weinwelt zur Überzeugung gelangt, dass es nicht nur ein ethisches Prinzip ist, nachhaltig zu arbeiten, sondern dass ein weiterer Qualitätssprung nur über gesunde Böden und Reben führen kann. So wird als Dünger Kuhmist ausgeführt; Bodenbegrünung ist ein wichtiges Thema, ebenso das Durchbrechen der Monokultur „Wein“ durch die Auspflanzung von Pfirsichbäumen und Weingartenknoblauch. Langfristiges Ziel ist es, auf Bewässerung zu verzichten, indem die Reben so gesund und so autonom wie möglich gemacht werden. Gesunde Reben sind aber nicht nur widerstandsfä-



higer, sie bringen auch intensivere Weine hervor.

Dass die Familienweingärten nach biologischen Richtlinien bewirtschaftet werden, ist für Stefanie und Alwin Jurtschitsch Grundlage für ausdrucksstarke Weine, die ihre Böden und Herkunft widerspiegeln. Der Forschungsbetrieb der beiden geht weit über die klassischen Richtlinien hinaus. So wird nach intelligenten Lösungen für die Zukunft der nachhaltigen Bewirtschaftung gesucht und geforscht. Pflanzensymbiosen, Komposttees, Molkeversuche — altes Bauern-

wissen mit wissenschaftlicher Begleitung. Auch im Keller regiert das Fingerspitzengefühl. In den Weinen findet sich eine einzigartige Eleganz und Filigranität. Es sind keine lauten, opulenten Weine, Understatement ist angesagt. Engmaschig und energiebetont erzählen die Weine präzise die Geschichte ihrer Herkunft und des Winzers.

Im Keller lautet das Gebot, nur minimal zu intervenieren; die Lagenweine werden komplett spontan

JURTSCHITSCH



ÖSTERREICHISCHES
TRADITIONSWINGUT
SEIT 1541

LANGENLOIS • AUSTRIA

vergoren, geschwefelt wird nur vor der Abfüllung und mit moderater Dosierung. Um Weinkultur auf höchstem Niveau garantieren zu können, lautet ein weiterer Grundsatz: schrumpfen, um zu wachsen. So wurden Pachtweingärten zurückgegeben, damit die 62 Hektar Rebflächen, die sich im Eigenbesitz befinden, mit bestmöglichem Einsatz betreut werden können. Das Ineinanderspiel von lokalen Gegebenheiten im Weingarten, dem durchdachten und respektvollen Umgang mit der Natur, dem sensiblen und behutsamen Vinifizieren und dem „open mind“ für neue „alte“ Wege ist das erfolgreiche Rezept von Alwin und Stefanie Jurtschitsch für Weine mit höchstem Anspruch.

**2015 war für die Winzer eine
Bilderbuchlese!**

Sie wurden vor dem Regen am 13. Oktober fertig und es gab so gut wie keine Botrytis. Die geschmackliche Reifeentwicklung der Trauben war sehr früh da. Windige, trockene Tage haben zu einer beschleunigten Zuckerreifeentwicklung geführt und zur schnellen Abnahme der Säuren. Menge wäre ohne Hagel gut. Die Erntemengen sind voll im grünen Bereich, jedoch

(Fortsetzung nächste Seite)



JURTSCHITSCH

Winzer

Text und Bilder: Weingut Jurtschitsch

Weingut Jurtschitsch

ÖSTERREICHISCHES
TRADITIONSWEINGUT
SEIT 1541

LANGENLOIS • AUSTRIA

weit entfernt von neuen Höchstertagen. Hagelweingärten ohnehin ausgenommen. Es wurden noch keine kg/ha-Daten ausgewertet. Alwin und Stefanie Jurtschitsch sind aber prinzipiell Verfechter der niedrigen Stockbelastung und auch wenn das Ertragspotenzial hoch liegt, wird der Ertrag schon beim Rebschnitt oder Grünarbeit eingestellt. Die Rieslingtrauben sind sehr klein geblieben. Die Ausbeute bei der Presse liegt bei 60 Prozent, das ist niedriger als in den letzten Jahren und auf die Trockenheit zurückzuführen. Allgemein hat der Riesling die Trockenphasen sehr gut überstanden und auch bei hoher Reife wurde die Säure gehalten. Es ist ein auf jeden Fall ein toller Jahrgang für Heiligenstein und Co.



Erntezeitpunkt ganz wichtig Beim Grünen Veltliner war die Säure der sensible Faktor der zu einer etwas früheren Lese bewogen hat. Das Jahr hätte ein natürliches Potenzial von 14% Alc. und mehr (ohne Botrytis). Das kurze Zeitfenster der optimalen Reife wurde abgewartet

und bevor die Aromenverschiebung Richtung Überreife eintrat waren die Trauben geerntet.

Die Qualitäten der einzelnen Sorten sind allgemein auf einem sehr hohen Niveau, egal ob Grüner Veltliner, Riesling oder Burgunder. September bis Mitte Oktober war

das Wetter einfach perfekt. Alles konnte gesund bis zur Vollreife gebracht werden. Grüner Veltliner auf extrem kargen Terrassen waren teilweise vom Trockenstress im Sommer betroffen, gerade die Randzeilen an den Terrassen wurden separat gelesen.

www.jurtschitsch.com

Anzeige



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



Kurfürstlich Sächsischer Christstollen



Marzipanstollen



Dresdner Christstollen



Dresdner Sollenmesser

Das ideale Weihnachtspräsent!

Neben dem Klassiker — dem Original Dresdner Christstollen® — bieten 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 ►



KLARSTEIN

Tipp

Text und Bild: Klarstein

Weinliebhaber wissen, dass der Geschmack eines guten Tropfens primär von seiner servierten Temperatur abhängt. Mit dem Reserva 27D Weinkühlschrank von Klarstein ist der Genuss perfekt temperierten Weins jederzeit möglich. Der intelligent konzipierte Weinklimaschrank stellt die idealen Bedingungen eines Weinkellers her und verzichtet dabei auf das typisch urige Design. Der Reserva 27D überzeugt in stilvoller Modernität und muss sich dank der klaren Linienführung in elegantem Silber keinesfalls im Keller verstecken. Der schlanke Weinkühlschrank ist ganz im Gegenteil ein Accessoire, das den geschmackvollen Traubensaft durch hochwertige Glastüren in ästhetischer Eleganz präsentiert.

Wein ist genauso individuell wie seine Genießer und erfordert vor allem bei der Kühlung Feingefühl. Der Reserva 27D hat ein Fassungsvermögen von 90 Litern und ist in zwei Kühlzonen unterteilt. Auf den insgesamt acht edlen Holzeinschüben können bis zu 27 Flaschengelagert werden. Genug Platz, um einen Vorrat des Lieblingstropfens aus dem Urlaub mitzubringen und professionell zu lagern. Die oberen Etagen können auf 7 bis 18 Grad Celsius eingestellt werden und eignen sich bestens, um Wein liegend zu kühlen. Da Rotwein wärmer als Weiß- oder

Klarsteins Reserva 27D Weinkühlschrank sorgt für individuellen Weingenuss

Roséwein gelagert wird, ist er auf den unteren Etagen, die eine Temperierung zwischen 11 und 18° Celsius erlauben, ideal untergebracht.

Die Temperaturen für die zwei verschiedenen Kühlbereiche lassen sich dank der intuitiv bedienbaren Regler in der Mitte des Reserva 27D separat einstellen. Auch das zusätz-

liche LED-Licht lässt sich an diesem Panel ein- oder ausschalten. Das LED-Display zeigt in leuchtendem Blau die gewählte Temperatureinstellung an und ermöglicht somit eine ständige Überprüfung der Einstellungen. Klarsteins Weinkühlschrank kühlt dank der rückwärtig angebrachten Lüfter mit geräuscharmen 46 Dezibel, so dass genussvoller Ruhe nichts im Wege steht.

Klarstein steht für innovative, qualitativ hochwertige Produkte mit unverkennbarem Design. Mit seinem zeitgemäßen Design aus gebürstetem Edelstahl erweitert der Reserva 27D das breite Produktsortiment von Klarstein um ein weiteres designstarkes und effizientes Haushaltsgerät.

Der Reserva 27D Weinkühlschrank ist online über folgende Web-Adressen erhältlich:

www.klarstein.com

www.elektronik-star.de/Klarstein-Shop



DIE WICHTIGSTEN FEATURES AUF EINEN BLICK:

Weinkühlschrank
für 27 Flaschen Wein
8 herausnehmbare
Holzregal-Einschübe
2 programmierbare Kühlzonen,
Energieeffizienzklasse C

Eigenschaften:

Nutzungsinhalt: 90 Liter
Temperaturbereiche:
7 -18 °C; 11 -18 °C
Leistung: 140 Watt
niedriges Betriebsgeräusch
Stromversorgung:
AC 220 -240V, 50Hz
Maße (BxHxT):
34,5 x 98,5 x 55 cm
Kabellänge: ca. 1,70 m
Gewicht: ca. 24 kg

Preis: 399,90 €

Weingut Heinrich

W eine, die von ihrem Ursprung und ihrer Herkunft erzählen sollen, tun das besser, wenn sie in einem vielfältigen und möglichst biodiversen Umfeld wurzeln können — wenn der Boden belebt ist und das natürliche Ökosystem in all seiner Komplexität auf den Rebstock einwirken kann. Die Natur in all ihren Facetten sprechen zu lassen, ist folglich das erklärte Ziel des Weinguts Heinrich.

Der Weg und die Mittel dorthin sind von einer beträchtlichen



Heike und Gernot Heinrich

Menge an Handlungen geprägt. Grundsatzentscheidungen, die die Richtung vorgeben und die ethischen und qualitativen Vorstellungen widerspiegeln. Das Weingut hat sich 2006 entschieden, die Weingärten biodynamisch zu bewirtschaften, sie so sukzessive resistenter, vitaler und heterogener zu machen.

Gleichzeitig gönnt das Weingut sich und den Weinen die Freiheit, im Keller immer reduzierter zu arbeiten. Abgesehen davon, dass das Weingut alle seine Weine spontan vergären lässt und sie gerne und bisweilen auch über Wochen mit der Maische in Kontakt gelassen werden, ist es vor allem Zeit, die die Weine formt. Manche über ein paar Monate, manche über Jahre, alle jedoch mit der Intention, ihnen ein perfektes Gleichgewicht mit auf die Reise zu geben. Dafür liegen sie unbehandelt auf ihren eigenen Hefen in größtenteils gebrauchten Holzfässern und entwickeln im Laufe der Zeit ihre individuellen aromatischen Spektren. Indem diese natürlichen Prozesse zwar wahrgenommen, beobachtet aber so wenig wie möglich beeinflusst werden, versuchen das Weingut seine Idee, authentische und originelle Weine zu keltern, so exakt wie möglich umzusetzen.

Freyheit & Naturwein

Der Begriff Naturwein ist zwar omnipräsent allerdings nicht exakt reguliert. Für das Weingut bedeutet er ganz simpel biodynamische Bewirtschaftung im Weingarten und rigoroser Verzicht im Weinkeller. Das Weingut geht respektvoll mit seinem Boden und seinen Rebstöcken um und setzt auf wilde Hefen, spontane Vergärung, Maischestandzeiten, gebrauchte Holzfässer, einen langen Hefekontakt und den Faktor Zeit.

Alle Weine haben während des Ausbaus Kontakt mit Schalen und Hefen und entwickeln folglich



(Fortsetzung nächste Seite)

einen natürlichen Oxidationsschutz und ein in sich stimmiges Gleichgewicht. Abgesehen davon, dass grundsätzlich mit einem Minimum an Additiven gearbeitet und versucht wird, die Beigabe von Sulfiten stetig nach unten zu fahren, kommt den Weinen der Freyheit-Linie zusätzliche Bedeutung zu. Die drei Weine (*Roter Traminer*, *Neuburger* und *Grauer Burgunder*) loten die Möglichkeiten des totalen Verzichtes aus. Wann immer es möglich ist, wird versucht dabei selbst die Beigabe von Sulfiten zu vermeiden, um derart das natürliche Potenzial, die Persönlichkeit und Authentizität des Weingartens und der Trauben eins zu eins in die Flasche zu übersetzen.

Handwerk & Holzfässer

Das Weingut Heinrich ist zwar in den letzten Jahren beständig gewachsen, doch ging diese sukzessive Ausdehnung der Rebflächen nicht mit einer zunehmenden Mechanisierung Hand in Hand. Im Gegenteil. Handarbeit gibt die Richtung vor: beim Rebschnitt, Anbinden, bei der Laubarbeit oder bei der Lese. Der individuelle Rebstock und das Wissen über ihn, sein Alter, seine Bedürfnisse und Spezifika stehen im Mittelpunkt.

Ähnliches lässt sich über die Arbeiten im Keller sagen. Die Weine im Keller werden über Monate und Jahre nicht behandelt und sind folglich lebendige und Wandlungen unterliegende Produkte. Eine enorme Rolle kommt folglich den Holzfässern und den Küfern der Familie Pauscha zu, welche sie binden.

Im Keller befinden sich gut und gerne 1000 davon. Wein in großen und kleinen, gebrauchten und immer seltener in neuen Holzfässern auszubauen, ist der vermutlich prägendster Eingriff in die Weinwerdung. Holzfässer verleihen — im Verbund mit der Zeit — den Weinen Gleichgewicht und Struktur und versorgen sie mit mikroskopischen Mengen Sauerstoff. Sie formen den Wein und



geben ihm die nötige Lebendigkeit und Energie, die man in der Sterilität der Stahltanks vergeblich sucht.

Klima

Grundsätzlich findet man, je nachdem ob man sich auf der Pannorfer Platte oder aber auf der anderen Seite des Sees, im Leithagebirge, befinden, völlig unterschiedliche klimatische Bedingungen vor. Rund um das Weingut in Gols und dem dahinterliegenden Wagram dominieren warme panonische Luftmassen, wobei es elementare Unterschiede zwischen den Flächen im oft windstillen und sonnendurchfluteten Hang und den, ein paar Meter höher gelegenen, windexponierteren Rebzeilen auf der Pannorfer Platte gibt. Gemein ist ihnen ein generell heißes Klima, das sich in kraftvollen und konzentrierten Weinen manifestiert.

Völlig anders sieht es keine 10 Luftlinienkilometer entfernt in den Terrassen des Leithagebirges aus. Wind gibt es hier auch, doch

besteht der aus wesentlich kühlerer Luft, die noch alpin geprägt, ein ganz anderes Wachstum der Reben zeitigt. Die südöstlich-exponierten Lagen akkumulieren zwar ebenfalls nicht zu knapp Sonne, doch wird die Hitze des Tages durch kalte Nächte relativiert. Die Weine aus dieser Ecke setzen folglich nicht nur einen geologischen, sondern auch einen klimatischen Kontrapunkt. Sensorisch schlagen sich die speziellen Leithaberger Bedingungen in einem linearen, straffen und kompakten Körper und in präzisen und kühlen Fruchtaromen nieder.

Essenz des Ortes

In England spricht man seit kurzem vom Sense Of Place, den das Weingut Heinrich ganz leger als Essenz Des Ortes einbürgert hat. Sense kann man ganz unterschiedlich übersetzen, wobei sowohl Empfindung wie auch Gespür, Gefühl & Bedeutung ins Schwarze treffen. All diese Begrifflichkeiten spiegeln sich in der Essenz des Ortes, in der Art und Weise wie die

Weingärten des Weingutes wahrgenommen werden wider. Ganz wesentlich ist dabei die Fähigkeit zur Beobachtung. Indem registriert wird, was in, über, um und unter den Weingärten passiert, kann zunehmend verstanden werden, wie sich einzelne Rebstöcke verhalten. Erkennt man erstmal die komplexen Verbindungen zwischen belebter Natur, geologischen Verhältnissen, klimatischen Besonderheiten und individuellen Bedürfnissen der Reben, kann man darauf reagieren und sie sukzessive auch in der Interpretation der Weine freilegen. Und zwar bis ins kleinste Detail: denn letztlich finden sich nicht nur zwischen Gols und dem Leithaberg eminente Unterschiede, sondern auch zwischen dem Gols Salzberg und der Gols Gabarinza, und innerhalb der Gabarinza und zwischen der Kuppe und dem Hangfuß der Gabarinza etc. Diese Eigenheiten zu verstehen und zum Ausdruck zu bringen, ist das große Ziel des Weingutes.

www.heinrich.at

Seie war bereits Kult und sehr erfolgreich: Fünf Jahre lang organisierte der „Sonnenstrahl e.V.“ gemeinsam mit dem „Kastenmeiers“ die Koch-Gala als ein Fundraising-Event zugunsten der Kinderkrebsforschung. Etwa hundert Gäste waren im letzten Jahr dabei und vermeldeten am Ende eines ebenso genussvollen wie amüsanten Abends einen Spendenrekord von über 44.000 Euro. Insgesamt wurden 2011 bis 2015 mehr als 166.000 Euro für die Erforschung von Krebs im Kindesalter zur Verfügung gestellt. Zahlreiche Prominente schauten in den fünf Jahren vorbei — zum Beispiel die MDR-Moderatoren Anja Koebel und René Kindermann, Schauspielerinnen Andrea Katrin Loewig oder Ministerpräsident a.D. Prof. Georg Milbradt.

Auch 2016 soll die Forschung durch eine Benefiz-Veranstaltung unterstützt werden. Dafür wurde ein neues Konzept entwickelt: Auf die Koch-Gala folgt eine Küchenparty. Sie findet am 23. Januar wieder im Restaurant „Kastenmeiers“ statt. Dazu hat sich Gerd Kastenmeier zahlreiche Partner eingeladen, die mit ihm und den Gästen feiern wollen.

„Wir planen einen Genussbummel durch Küche und Restaurant und laden zum Probieren, Genießen und zum Plaudern ein“, erklärt Gerd Kastenmeier die neue Idee. „Dazu gibt es Live-Musik, und zum Schluss legt ein DJ auf. Wichtig ist uns wie bisher eine lockere, familiäre Atmosphäre —

Aus der Koch-Gala wird eine Küchenparty



v.l. Gerd Kastenmeier; Kevin Furrer, Swissotel am Schloss; Gabriele Werner, Perfetto; Holger Heilig vom Gasthaus Oberschänke in Altkötzschenbroda; Uwe Sochor, Savoir Vivre - Der Frankreichladen

die Gäste sollen sich wie daheim fühlen, Spaß haben und dabei gerne Gutes tun.“

Wie bei der Koch-Gala bekommt jeder Gast seine eigene Schürze, die mit seinem Vornamen versehen wird. So kann man spontan bei der Zubereitung der Speisen helfen und dabei ganz unkompliziert miteinander ins Gespräch kommen.

Genuss zum Flanieren an mehr als 20 Stationen

Allein elf Anbieter von Speisen bauen ihre Gourmet-Stände auf, konzipiert als Live-Cooking-Stationen, wo die Gäste den Köchen über die Schulter in die Töpfe schauen und einiges über die Zubereitung erfahren können. Dazu zählen namhafte Restaurants wie das Gasthaus Oberschänke, das Restaurant Spizz, das „Augustiner“ oder auch die Hotelrestaurants des Taschenbergpalais Kempinski oder des Swissotel Dresden am Schloss. Andreas Mayer von Schloss Prielau gibt Einblick in seine Aromen-

Philosophie, der Karstadt Feinkostanbieter „Perfetto“ bringt eine Auswahl feiner Schinken mit, der Frankreichladen „Savoir Vivre“ präsentiert eine spannende Käsevielfalt, und für den süßen Abschluss sorgt die Sächsische Schokoladenmanufaktur von Marcus Schürer.

Weinfreunde kommen ganz besonders auf ihre Kosten, denn über zehn Weingüter laden zum Probieren ein, darunter große Namen wie Antinori, Schloss Reinhartshausen, Schloss Proschwitz oder Taittinger Champagner. Wie bei einer kleinen Weinmesse können die Gäste verschiedene Weine kennenlernen und mit den Weinfachleuten ins Gespräch kommen.

Auch die SonderBar ist wieder dabei. Sie präsentiert den frisch-fruchtigen „Mutmacher-Cocktail“, den sie für den Sonnenstrahl kreiert hat und der den Verein künftig bei verschiedenen Veranstaltungen begleiten soll. Sängerin Sylvie Piela wird die Gäste mit Livemusik unterhalten. Das Honorar übernimmt die Geschäftsführung der Firma FIS, begeisterte Stammgäste der Koch-Gala.

Eine Tombola soll den Spendentopf weiter füllen

Weiterer Höhepunkt ist eine Tombola, für die der Sonnenstrahl e.V. noch attraktive Preise im Wert von jeweils rund 50 Euro sucht. Wer einen Preis zur Verfügung stellen kann, meldet sich beim Sonnenstrahl e.V. telefonisch unter

0351 459 61 61 oder per E-Mail an info@sonnenstrahl-ev.org. Hier gibt es auch die Tickets für die Küchenparty, die auf maximal 150 limitiert sind. Sie können ebenso als Gutschein zum Weihnachtsfest verschenkt werden.

Ein Ticket für die Küchenparty kostet 200 Euro. Alle Aufwendungen für Personal, Speis und Trank tragen die Gastronomen und Partner, so dass die komplette Summe direkt als Spende an den Sonnenstrahl e.V. überwiesen wird.

Unterstützung der Erforschung von Krebs im Kindesalter

Mit dem Geld unterstützt der Verein Forschungsprojekte zum Thema Krebs im Kindesalter am Universitätsklinikum Dresden. Sie untersuchen, wie man die Belastung oder die Nebenwirkung von Therapien oder Medikamenten lindern kann bzw. wie Spätfolgen weitgehend vermieden werden.

„Unser Verein kümmert sich vor allem um die Soforthilfe für krebskranke Kinder und ihre Familien während der Erkrankung und begleitet sie auf vielfältige Art in der Nachsorge“, erklärt der Vorstandsvorsitzende des Sonnenstrahl e.V. Andreas Führlich, der als Kind selbst an Krebs erkrankt war. „Es ist uns aber auch wichtig, die Forschung zu unterstützen. Dass die Überlebenschancen bei einigen Erkrankungsformen in den letzten zwei Jahrzehnten um 70 Prozent auf 95 Prozent gestiegen sind, basiert auf intensiver Forschung. Dank der Koch-Gala und ihrer großzügigen Gäste konnten wir dazu beitragen. Daran wollen wir mit der Küchenparty anknüpfen.“

Die Idee eines Fundraising-Events in Form der Koch-Gala hatte der frühere Vorsitzende des Sonnenstrahl e.V. Peter Musil aus Leipzig nach Dresden geholt und wurde dabei von TVModerator Peter Escher und die frühere Peter-Escher-Stiftung unterstützt, welche für die Dresdner Koch-Gala Geburtshilfe leistete.

www.kochgala-dresden.de



Jens Lukas von der SonderBar kreierte mit Antje Herrmann vom Sonnenstrahl e.V. den fruchtig-frischen, sonnig-gelben Cocktail „Mutmacher“.

HOTEL
crillon le brave
PROVENCE

Spezialitäten-Event

Text: STROMBERGER PR, München; Bilder: Hotel Crillon le Brave

Trüffeljäger und Weinliebhaber kommen von Ende Februar bis Mitte März 2016 im Hotel Crillon le Brave in der Provence ganz auf ihre Kosten.

Das französische Département Vaucluse ist mit hervorragenden Weinen und dem schwarzen Gold gesegnet, an drei verlängerten Wochenenden lernen Gäste des Hotels alles über diese regionalen Schätze. Am Freitagmorgen gehen sie mit dem *Trüfflexperten Eric Jaumard* und seinen Hunden auf die Jagd nach dem Edelpilz. Bei einem Kochkurs zeigt *Küchenchef Jérôme Blanchet* am Samstagvormittag wie die gefundenen Kostbarkeiten zu Gaumenfreuden verarbeitet werden und gibt Tipps und Kniffe für Zuhause. Am Nachmittag folgt eine Weinprobe mit edlen Tropfen auf einem der berühmten Châteauneuf-du-Pape-Güter, bevor ein Trüffel-Gourmet-Dinner die lukullische Reise abschließt.

Ein wunderbarer Ausklang des Wochenendes ist am Sonntag der Besuch des berühmten Isle-sur-la-Sorgue Bauernmarkts und der dort ansässigen Antikhändler. Das Paket kostet ab 1.299 Euro für zwei Personen im Doppelzimmer inklusive drei Übernachtungen, der beschriebenen Leistungen sowie einem Willkommensdrink und Halbpension von Donnerstag bis Sonntag.

Jagd nach dem schwarzen Gold

Hotel Crillon le Brave lädt zu Trüffel- und Weinwochenenden —
Trüffelsuche, Weinprobe und Kochkurs mit dem Küchenchef



Die beiden englischsprachigen Termine finden vom 25. — 28. Februar sowie vom 3. bis 6. März 2016 statt, der französischsprachige Termin ist vom 10. bis 13. März 2016, jeweils für maximal 16 Personen. Buchungen werden per E-Mail unter

reservations@crillonlebrave.com oder über den auf Luxusreisen spezialisierten *Reiseveranstalter GERN-REISEN* in München angenommen. Nähere Informationen finden sich unter folgenden adressen:

www.crillonlebrave.com
www.gernreisen.de



Die Trüffelsaison im Vaucluse ist von Mitte November bis Mitte März. Mit der „Ban de Truffes“ am 21. November 2015 wird die offizielle Eröffnung des Trüffelmarkts von Richerenches, dem wichtigsten Perigord-Trüffelmarkt Frankreichs, bekannt gegeben. Denn auf die Region Vaucluse entfallen 70 Prozent des nationalen Vertriebs. Einige der weltbesten Weingüter wie Châteauneuf-du-Pape und Côtes du Rhone befinden sich nur eine halbe Autostunde vom Hotel entfernt. Im Hotel verkostet Sommelier Xavier Lormeau lokale Weine wie Gigondas, Vacqueyras und



Beaumes de Venise sowie internationale Tropfen im eigenen Weinkeller und erzählt dazu alles Wissenswerte.

Der 34-jährige Küchenchef Jérôme Blanchet möchte besonders die reichhaltigen Ressourcen der Provence nutzen und bezieht seinen Zutaten von kleinen, lokalen Bauern sowie Lieferanten. Hohe Qualität und eine gewisse Raffinesse zeichnen seine Küche aus. Die farbenfrohen lokalen Märkte inspirieren ihn immer wieder aufs Neue. Er ist seit März 2013 im Hotel tätig und arbeitete zuvor als Sous-Chef im Zwei-Sterne-Restaurant „Negresco“ in Nizza.

Das Hotel

Am 7. September 1989 eröffneten der Kanadier und Wahlfranzose Peter Chittick und seine englische Frau Carolyn gemeinsam mit weiteren Geschäftspartnern das Hotel Crillon le Brave in der gleichnamigen 500-Seelen-Gemeinde, rund eine Autostunde von Marseille entfernt. Inzwischen zählt das Anwesen 37 Zimmer und Suiten und verteilt sich auf insgesamt acht historische Gebäude. Ein Gourmetrestaurant mit Bar, das Bistrot 40K, ein Weinkeller, ein Spa sowie der beheizte Pool gehören weiterhin zur Ausstattung. Von allen Seiten ergeben sich fantastische Ausblicke auf den Mont Ventoux, das Dorf Bédoin oder die umliegenden Weinberge.

Das Hotel Crillon le Brave zählt zur renommierten Vereinigung Relais & Châteaux.





Wer dem winterlichen Grau dieser Tage für ein paar Stunden entfliehen möchte, für den ist die farbenfrohe und mitreißende Dinner-Show „Mafia Mia“ in Dresden eine echte Option.

Bereits zum fünften Mal gibt sich der Pate in Dresden ein Stelldichein und wird mit „la familia“ immer gespannt erwartet. Dafür verwandelt sich das exklusive Erlwein-Capitol in diesem Jahr zur Bar de Brazil. Dieses Mal erreicht den Boss ein Hilferuf aus Rio. Ein alter Jugendfreund bittet den Paten, ihm einen letzten großen Wunsch zu erfüllen und seinen Sohn Jesus Maria Gonzales auf die Weiterführung seiner Geschäfte vorzubereiten. Jesus Maria muss aber im quirligen Rio erst einmal ausfindig gemacht werden und entpuppt sich hernach auch so gar nicht als typisches Abbild eines Mafia-Sprösslings ... Damit Il Padrone an der Copacabana auch kein Haar gekrümmt wird, verzichtet er natürlich nicht auf seine liebenswert unterbelichtete wirkende Leibwache Schlicht und Kümmerling.

Die Show lebt von opulenten, bunten Kostümen, mitreißender



Musik, witzigen Dialogen und eingeblendeten Filmsequenzen, die risikoreich mit den Darstellern am Originalschauplatz gedreht wurden. Was Mafia Mia so außerge-

wöhnlich macht, ist die Tatsache, dass die Hauptakteure ihre Rollen mit Herzblut spielen und mit vollem Körpereinsatz dabei sind.

Artistische Darbietungen von der Luftakrobatin Isabel Anobian, dem Jongleur „Abdi“ sowie Freddy Kenton lockern die einzelnen Szenen auf und machen das Programm vielseitig. Optisch und akustisch brilliert wieder die dynamische Sängerin EliZa. Das Tanzensemble Espirito da Danca Brasil verbreitet mit seinen opulenten und farbenfrohen Kostümen und Tanzeinlagen pure brasilianische Lebensfreude. Vom typischen Samba-Sound und den aufreizenden Hüftbewegungen hätte man gerne mehr hören und sehen mögen. Das machte aber die Showband THE FIREBIRDS sofort wett, die sich der Musik der 50er und 60er Jahre verschrieben hat und den Paten auf seinen Abenteuern musikalisch

begleitet. Schon vor der Show erfreuen die smarten Jungs mit Livemusik und Entertainment das Publikum, während sich Schlicht und Kümmerling charmant unter Volk mischen. Und nach der Show zeigt sich der Pate gastfreundlich und lässt seine Band zum Tanz aufspielen.

Auch kulinarisch kommen die Gäste während des Abends voll auf Ihre Kosten und werden mit einem mehrgängigen weihnachtlichen Menü verwöhnt. Dabei kann der Veranstalter First Class Concept GmbH auf die mehrjährige Erfahrung des Eventkochs Andreas Kirsch zählen, der seit Jahren auch den Kochlöffel in „Merlins Wunderland“ und im „Prinzenkeller“ schwingt sowie auch sonst regelmäßig Exklusiv-Veranstaltungen und Caterings betreut.

Noch bis zum 10.01.2016 ist der Pate im Erlwein-Capitol zu erleben. Tickets gibt es unter 0351 427 64 61 oder:

www.mafia-mia.de/termine-tickets.html



Für alle, die daheim bleiben müssen, gibt es zum Trost eine entsprechende Fotokulisse. Hier nutzt die Showband THE FIREBIRDS die Gelegenheit.



+++ 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