classic digital Gourmet journal

Elektronische Zeitung des Internetportals www.gourmet-classic.de · Ausgabe 65 / Januar 2016

Besondere Orte

Text: Gourmet classic

„Erste Ferienregion im Zillertal“

Ein Zillertaler Familienunternehmen

Bilder: SRZ

Martha und Heinz Schultz

Die „Erste Ferienregion im Zillertal“ setzt sich aus den Gemeinden Strass im Zillertal, Bruck am Ziller, Schlitters, Fügen, Fügenberg, Hart im Zillertal, Uderns, Ried im Zillertal, Kaltenbach, Stumm, Stummerberg und Aschau im Zillertal zusammen. *Das Familienunternehmen Schultz, (Schultz Gruppe)* zählt mit sechs Skigebieten in Tirol, Osttirol und Kärnten, fünf ausgezeichneten Skihütten, drei Hotel-Resorts sowie mit einem der ersten 18-Loch-Golfplätze im Zillertal zu den engagiertesten Seilbahn- und Tourismusunternehmen und stammt aus Fügen, der größten Gemeinde des Zillertals. Ein Steckenpferd der Familie Schultz ist die Liebe zur Gastronomie, die in all ihren Objekten spürbar die Handschrift von *Martha und Heinz Schultz* widerspiegelt. Das Geschwisterpaar ergänzt und vertraut sich blind. Im Schwerpunkt Gastlichkeit ist Martha die geborene Gastgeberin. In jedem Gespräch spürt man die Emotionen, die sie als Gastgeberin ansteckend transportiert. Ihr Bruder Heinz fühlt sich im Erschaffen von klaren Baustrukturen zu Hause. Seine Bauprojekte bettet er in die Landschaft seiner Heimatregion mit Gespür für Moderne und Bodenständigkeit zukunftsweisend ein. Das Zusammenwirken der beiden kreativen, tatkräftigen Persönlichkeiten sind die Stützpfeiler des Familienunternehmens der Schultz Gruppe, was in den Entscheidungsfindungen gegenüber größeren Mitbewerbern stets ein großer Vorteil ist.

Ihr Kredo, Mut und Begeisterung für jegliche Ideen zu entwickeln, sind ausschlaggebend für ihre Schaffenskraft. Das tägliche Engagement der Familie Schultz und die Liebe zum Tun ist in allen Projekten spürbar. Die Schultz Gruppe steht für Skispaß der Superlative. Die Skigebiete punkten durch moderne Infrastruktur, höchste Qualität im Bereich Beschneiung und vor allem auch in der Gastronomie.

Lobby „Sport Residenz Zillertal“

Bild: becknaphoto

Sportresidenz Zillertal****S

Wer den unaufdringlichen, selbstverständlichen Luxus schätzt, hat mit dem Ski-Boutiquehotel Sport-

(Fortsetzung nächste Seite)

(Fortsetzung von Seite 1)

Text: Gourmet classic

Besondere Orte

residenz Zillertal am Golfplatz Uderns eine gute Wahl getroffen. Die Sportresidenz Zillertal trägt selbstverständlich baulich die Handschrift von Heinz Schultz, der hier die Idealvorstellung von einem Refugium in den Bergen verwirklichen konnte und ist im Superior-Landhausstil eingerichtet sowie ausgestattet mit Granitstein- und Holzschiffböden, Altholz-Vertäfelungen, massiven Ledersofas und -betten.

Die 22 Suiten mit Private-Spa im Matteo-Thun-Design, das Gourmet-Restaurant „Genusswerkstatt“, eine Indoor-Golfanlage und das Wellnessparadies „Cloud 7“ samt „weitsichtigem“ Outdoor-Infinity Pool am Dach bestätigen dem anspruchsvollen Gast, das richtige Erholungsrefugium gefunden zu haben.

„Erste Ferienregion im Zillertal“

Ein Zillertaler Familienunternehmen

Bild: becknaphoto

Willi in seinem Reich

Bedingt durch das bewusst kleingehaltene Suiten-Angebot fühlt sich der Gast von der ersten Minute an frei zu entspannen, Gespräche aufzunehmen, ohne bedrängt zu werden. Dies zeichnet die Überschaubarkeit der Sportresidenz Zillertal****s aus.

Die großzügig gehaltenen Suiten (30 bis 50 qm) gewährleisten den gewohnten Raumanspruch im klaren Design, mit dem Vorteil, ihn täglich gereinigt wieder zu betreten. Martha Schultz, deren Bereich die Gesamtheit der Gastronomie betrifft, fand in dem Ehepaar *Wilhelm und Sabine Tillian* die Mitstreiter und Betreiber für das *Gourmet-Restaurant „Genusswerkstatt“*. Ihre Passion, dem Gast einen Genussaufenthalt par excellence zu bereiten, ist nicht Pflicht, nein es ist ihr Anspruch an gehobene Dienstleistung.

In seiner hochmodernen Küche muss sich Geschäftsführer und Küchenchef Wilhelm (Willi) nicht verstecken, auf Gästewunsch gibt es das „Küchendinner“. Hierbei darf in der Küche an einem schön gedeckten Tisch der Gast im Küchenflair die Genüsse des Küchenteams um Willi herum genießen und bemerkt dabei, wie ruhig und professionell der Küchenablauf von statten geht. Die übliche Küchenhektik ist hier fremd. Mit dazugehörigen Weinen unterstützt Gattin Sabine die vorzüglichen Menügänge. Mit diesem selbstverständlichen, nicht aufgesetzten Service fühlt man sich wiederum bestätigt, die richtige Wahl seines Aufenthaltsortes getroffen zu haben.

Bild: SRZ

Sabine und Wille

Spass und Sport ist die Winterdevise im Skigebiet Hochzillertal-Kaltenbach

Der Hotelshuttle bringt die Hotelgäste kostenfrei zur Talstation Hochzillertal Kaltenbach, der ersten und mehrfach ausgezeichneten Skiregion im Zillertal. Ski-optimal Hochzillertal Kaltenbach ist die „Stamm-Bergbahn“ der Schultz-Gruppe und das erste Skigebiet im Zillertal, das immer wieder Bestnoten bei diversen Skigebiete-

(Fortsetzung nächste Seite)

Bild: becknaphoto

„BMW-Lift“

Bild: SRZ

(Fortsetzung von Seite 2)

Text: Gourmet classic

Besondere Orte

„Erste Ferienregion im Zillertal“

Ein Zillertaler Familienunternehmen

Bild: becknaphoto

Tests einfährt. Rolltreppen, Videowalls, Ski-Ticket-Automaten und parallel laufende Gondeln sorgen in Ski-optimal Hochzillertal in Kaltenbach für den Einstieg in ein „Hi-Tech-Skierlebnis“. Den Platz 1 unter den zehn besten Skigebieten Österreichs zu behaupten, ist das Ergebnis der konsequenten Bemühungen, immer und überall das Beste zu geben.

Die Gäste der Sportresidenz Zillertal haben beim Zugang zur Seilbahn ihr eigenes Skidepot. Wer es noch exklusiver liebt, bucht sich eine VIP-Gondel für zwei im 7er BMW-Style.

Von außen betrachtet, hebt sich die VIP-BMW-Gondel nicht allzu sehr von den anderen Gondeln ab. Doch ihr Innenleben hat's wirklich in sich. Die Schalensitze mit Massagefunktion und das Armaturenbrett — beides in cognacfarbenem Leder — entsprechen originalgetreu dem einer BMW 7er-Limousine. Wer Platz nimmt, hört fast schon den BMW-Motor surren. Mit an Bord ist außerdem ein Sound- und Multimedia-System.

So eine VIP-Fahrt ins Weiße ist unvergesslich, muss allerdings vorab auf *www.vipgondel.at* gebucht werden. Im Luxus-Ski-Paket ist außerdem ein reservierter VIP-Parkplatz an der Talstation sowie der Skitransportservice vom Auto zur Gondel und ein Glas Champagner im VIP-Wartebereich enthalten.

Im Skigebiet erwarten verwöhnte Skifahrer überdurchschnittlich viele 6er- und 8er-Jets mit Sitzheizung und „Bubble“ und zwei mehrfach ausgezeichnete Skihütten. Das Hochzillertal war auch die erste Skiregion im sportlichsten Tal Österreichs mit einer beleuchteten und beschneiten Talabfahrt.

Bis 15 Jahre gibt es 50 Prozent Ermäßigung, von 15 bis 18 Jahre gilt der Jugendtarif mit 30 Prozent Ermäßigung, Kinder unter sechs Jahren fahren gratis: Mit diesen fairen Preisen holt Ski-optimal Hochzillertal Kaltenbach auch Familien auf die Bretter. Skifahren kräftigt die Muskeln, kurbelt den Kreislauf an, fördert Koordination und Gleichgewicht — und das alles in gesunder Höhenluft. Zum Fünf-Sterne-Skigebiet für Familien, Anfänger, Könner, Freerider und Snowpark-Fans kürten die Skiresort-Tester das erste Skigebiet im Zillertal auch wegen der perfekten Intrastruktur: Der Zwergerl Club an der Bergstation der Bergbahn Hochzillertal betreut und verpflegt Kinder von 0 bis 7 Jahren den ganzen Tag über. Für Kinder ab vier Jahren gibt es Ganztages-Skikurse. Zu Mittag und für zwischendurch steht eine 300 m² gro ße Kid's World zur Verfügung. Das eröffnet auch den Eltern großzügige Zeitfenster, um die Tageskarte voll auszufahren. Die Boarder-Kings peilen den Betterpark Hochzillertal mit seinen 14 Absprüngen an oder durchkreuzen die 100 Meter lange und fünf Meter hohe Superpipe nahe der Bergstation der 8er-Gondelbahn Hochzillertal II.

Bild: becknaphoto

Die neue Qualität der Schu(l)tzhütten in Tirol und Osttirol

Familie Schultz hat in den vergangenen zehn Jahren viel dazu beigetragen, dass die „Skihüttenkultur“ in den österreichischen Alpen an Niveau gewonnen hat. Heinz Schultz hat mit der Kristallhütte und der Wedelhütte eine Skihüttenkultur erschaffen, die ihresgleichen sucht. Marta Schultz ist es in ihrer Bodenständigkeit mehr als wichtig, vertrauensvoll mit regionalen Mitarbeitern im Team zu arbeiten. Als Bindeglied für Gäste und Einheimische sind ihre Geschäftspartner *Willi und Sabine (Sportresidenz Zillertal), Stefan und Verena (Kristallhütte)* und *Manni und Moni (Wedelhütte)* der Garant, ihr Verständnis von ungezwungener Gastfreundschaft sowie grenzenloser Offenheit im Verbund mit dem jeweiligen Team mitzutragen.

Die Kristallhütte

Sie liegt auf 2.147 Metern, direkt in der schönsten Skiregion des Zillertals und ist für Einheimische und

(Fortsetzung nächste Seite)

Ausblick von der Terrasse der Kristallhütte

Bild: SRZ

(Fortsetzung von Seite 3)

Text: Gourmet classic

Besondere Orte

„Erste Ferienregion im Zillertal“

Ein Zillertaler Familienunternehmen

Bild: SRZ

Bild: SRZ

Kristalhüttenwirte Verena und Stefan

Gäste der Treffpunkt in den Zillertaler Alpen. Kein Wunder, dass sie auch 2015 zur Skihütte des Jahres ausgezeichnet wurde. Erleben auch Sie im Zwischenstopp ein gemütliches Restaurant mit offener Showküche, die weitläufige Terrasse mit 360° Panorama. Chillen Sie bei modernen Dj-Acts. Atemberaubende Kunstwerke an den Wänden bescheren ganz spezielle Augenblicke. Wer sich in der Kristall Lounge den berühmten Kaiserschmarrn gönnt und zum typischen Chill Out Sound entspannt, oder ein Gourmet Menü bevorzugt, findet bei den *Wirtsleuten Stefan und Verena* kompetente Ansprechpartner mitten im Skitag. Wer diesen himmlischen Fleck für sich genießen möchte, dem stehen acht atemberaubende Panorama-Doppelzimmer mit ca. 30 m² zur Wahl. Oder man gönnt sich noch mehr Luxus in vollen Zügen und bucht eine der vier neu gebauten Alpine Lodge Suiten mit einer Wohnfläche von ungefähr 50 qm und als Highlight die Badewanne mit Aussicht in die Berge. Die Kristall-Lounge mit Relaxzone und beheizten Wasserbetten hat sich als originell-genussvoller Hotspot etabliert. Kultstatus hat die Kristallhütte auch wegen ihrer regelmäßigen Kulturveranstaltungen, Vernissagen, Jazzbrunches und Weinverkostungen.

Wedelhütte

Die Wedelhütte

Nur zwei Abfahrten und eine Liftfahrt entfernt, lädt die Wedelhütte zu einem Einkehrschwung „de luxe“. In Tirols höchstgelegener Fünfsterne-Skihütte bieten Manni und Moni den gepflegten Service eines Gourmetrestaurants. Der höchste Weinkeller Österreichs bietet wöchentliche Weindegustationen im zwei Stockwerke hohen Felsengewölbekeller mit freier Sicht auf die Zillertaler Berge.

Die Wedelhütte wurde zu Recht mit der Auszeichnung „Bester Weinkeller“ geehrt.

Wahre Genießer kennen nach oben hin keine Grenzen. Zum Winter-Opening traf man sich auf 2.350 Meter Höhe in der Wedelhütte zum Genuss-Stammtisch (08.12.15). Auf der neuen Terrazza „Sky“ mit 360-Grad-Weitblick erwarteten die *Wedelhüttenwirte Manni und Moni* ihre Gäste zum Champagner-Tasting, bevor es an den Genuss-Stammtisch in der Gourmet Lounge ging: Küchenchef Christian Sigele lud zum fünfgängigen „Fusions-Gourmetmenü“ zwischen typischen Zillertaler Rezepturen und „großer weiter Weltküche“. Kompromisslos war die Weinbegleitung, die ausschließlich aus dem renommierten Weinort Bolgheri (Toskana) stammte, der für seine außerordentlichen Tropfen wie Sassicaia oder Vermentino bekannt ist. Die Teilnehmerzahl war auf 15 Personen beschränkt. Deshalb sollte man sich für das nächste Event rasch anmelden auf *info@wedelhuette.at*. Für Übernachtungsgäste gibt es elf luxuriöse Suiten auf Fünfsterneniveau mit Panoramablick vom Inntal bis zu den Zillertaler Alpen.

www.sportresidenz.at

Wedelhütte Innenbereich

Wedelhüttenwirte Manni und Moni mit Sohn

Bild: SRZ

Bild: SRZ

SPIEGELAU
THE CLASS OF GLASS

PERFECT SERVE COLLECTION BY STEPHAN HINZ

Stephan Hinz

„Irgendwie arbeitete man in der Vergangenheit immer mit einem Mix aus verschiedenen Glaskollektionen und konnte im Gesamtbild den Gästen keine runde Sache bieten. Daher wollte ich den perfekten Wurf, die umfassende Range an praxistauglichen und gut designten Gläsern, selbst kreieren. Mit Spiegelau habe ich nun einen Partner auf Augenhöhe mit viel Kenntnis und Erfahrung im Gläserbereich an meiner Seite."

Stephan Hinz über die Entwicklung der **Perfect Serve Collection** und die Zusammenarbeit mit Spiegelau

Die Perfect Serve Collection wurde zusammen mit dem international ausgezeichneten Barexperten Stephan Hinz entwickelt. Sie vereint Funktionalität und Ästhetik auf höchstem Niveau. Von der Optik über das Gewicht in der Hand bis zum Klang der Gläser werden alle Sinne angesprochen. So zeigen die zeitlos eleganten Gläser dank speziellem Schliffdekor eine einmalige Lichtbrechung und Brillanz. Gleichzeitig erfüllen die Bargläser alle Anforderungen einer modernen Bar. Sie sind in Größe und Gewicht perfekt ausbalanciert und passen zum Vorkühlen in handelsübliche Froster. Die Kristallgläser sind extrem kratzresistent, robust und spülmaschinenfest.

Kristallglasfabrik Spiegelau GmbH
Zacharias-Frank-Str. 7, D-92660 Neustadt a. d. Waldnaab
Tel.: +49 (0) 9602 30 0, Fax: +49 (0) 9602 30 11 00
Email: CustomerService@spiegelau.com

LONDON BUCK
MOJITO
RASPBERRY GINGER FIZZ
TOM COLLINS
CAIPIRINHA
MAI TAI
PIMM'S NO.1 CUP
PLANTER'S PUNCH
AMERICANO
BLOODY MARY
BRAMBLE
PISCO SOUR
NEGRONI
OLD FASHIONED
SAZERAC
WHISKEY SOUR
GIMLET
MANHATTAN
MARTINI
WHITE RUSSIAN
COSMOPOLITAN
DAIQUIRI
MARGARITA
SIDECAR
www.spiegelau-perfectservecollection.com

Text und Bilder: Gourmet classic

Feinkost

Savoir Vivre

Der Frankreichladen in Dresden

Nach einjähriger Bau- und Umbauzeit eröffnete im November 2015 in der Pieschener Bürgerstraße Uwe Sochors Frankreichladen „savoir vivre“ seine Pforten für alle Liebhaber französischer Delikatessen und Wein. Der gelernte Maschinenbauer, der auch gerne Koch geworden wäre, sammelte in Saarlouis erste Gastronomieerfahrung und wechselte dann wagemutig die Branche. Unweit des kürzlich neu eröffneten Frankreichladens begann er 1998 erst auf der Torgauer, später auf der Bürgerstrasse, einen Handel mit französischen Spezialitäten auf wenigen Quadratmetern zu betreiben und baute in den darauf folgenden Jahren den Cateringbetrieb aus. Architekt Strauch-Stoll plante und ermöglichte 2015 den Aus- und Umbau eines elbnah gelegenen, denkmalgeschützten Bauernhauses direkt neben dem Pieschener Rathaus.

Durch die Zusammenarbeit mit Uwe Sochor konnten die Räumlichkeiten von Anfang an auf die Bedürfnisse des Frankreichladens zugeschnitten werden, für den die alten Betriebsräume mittlerweile nicht mehr ausreichten. Eine professionelle Küche wurde eingerichtet, neben den Verkaufsräumen ebenso ein großzügiger Gastraum und ein uriger Weinboden. Bewusst wurden dabei originale Elemente wie Treppengeländer, Dachbalken oder eine alte Kellertür in ein modernes und zeitgemäßes Ambiente integriert, in dem die Farben der Trikolore dominieren.

Mittlerweile beschäftigt Uwe Sochor 4 Mitarbeiter. Regelmäßig finden im Frankreichladen Weinverkostungen statt sowie jeden Samstag ab 9 Uhr das beliebte französische Frühstücksbuffett.

www.frankreichladen.de

Traditionelles

Text: primo pr; Bilder: Hotel Zumnorde Erfurt

Winterzeit in Erfurt: Zurück zum Sonntagsbraten im „Zumnorde“

Der Geruch des traditionellen Sonntagsbratens versprühte seinerzeit eine Stimmung von Gemütlichkeit und Gemeinschaft. Heimat war, wo der Braten serviert wurde. Mit dem Wandel der Berufswelt und der Rollenverteilung in den Familien kam der Sonntagsbraten in den 60er Jahren aus der Mode. Kurzgebratenes und fettarme Filets liefen dem Küchenklassiker den Rang ab. Heute steht der Wunsch nach Harmonie und gemeinschaftlichem Genießen mit Familie, Freunden oder Kollegen wieder hoch im Kurs. Die *Weinstube des Hotel Zumnorde* in Erfurt feiert daher ab Januar 2016 das *Comeback des Traditionsbratens*.

So tischt *Küchenchef Andreas Müller* jeden Sonntag ein duftendes Stück Heimat wie von Oma auf. „Früher lockte mich als Langschläfer der Duft des leckeren Bratens aus dem Bett“, erinnert sich Andreas Müller, „der Fleischgenuss gehörte zum Sonntag dazu, wie das Glockengeläut zur Kirchmesse.“

Ab Januar können sich Liebhaber des Sonntagsbratens von 12.00 Uhr bis 19.00 Uhr um den festlich gedeckten Tisch in der Weinstube des Hotel Zumnorde versammeln und Variationen des traditionellen Fleischgerichts genießen. Für 29,90 Euro stehen zum Beispiel Klassiker wie Rinder- oder Schweinebraten auf der Speisekarte. Serviert wird der Braten mit saisonalen Beilagen wie in der Winterzeit mit Rotkraut und Knödeln. Dazu empfiehlt Restaurantleiterin Beatrix Bergmann einen besonders edlen Tropfen — den Sonntagswein.

Winterzeit in Erfurt genießen

Ob romantische Zweisamkeit, familiäre Feste oder einfach Ruhe und Erholung, das Privathotel Zumnorde ist der ideale Ausgangsort für Stadterkundung, Shopping, Kulturelles und Kulinarisches. Ruhig gelegen, mit begrünten Dachgarten, mitten in der malerischen Altstadt von Erfurt, bietet das Vier-Sterne-Superior Hotel Zumnorde vom 1. Januar bis 29. Februar 2016 ein neues *Winterspezial*. So kostet die Übernachtung im Einzelzimmer 89 Euro, im Doppelzimmer 119 Euro und in der Suite ab 139 Euro — unabhängig ob einzeln oder doppelt belegt — inklusive reichhaltigem Frühstücksbuffet. Kinder bis zum Alter von sechs Jahren übernachten im Zustellbett im Zimmer der Eltern kostenfrei. *Besonderes Highlight: Bei einem Aufenthalt von vier Nächten zahlen die Gäste nur drei Nächte.*

Bei den Ferienwohnungen für zwei bis zu fünf Personen beträgt die Mindestaufenthaltsdauer in diesem Zeitraum statt drei nur noch zwei Nächte. Die Ferienwohnung Saale-Unstrut ist für 85 Euro, Mosel für 75 Euro und Sachsen für 95 Euro pro Nacht buchbar.

Das besondere Privathotel Zumnorde im Herzen von Erfurt eröffnete 1994 im historischen Gebäude am Anger als erstes Vier-Sterne-Hotel am Platz. In den Bürgerbauten aus 1860 stehen den Gästen heute, nach umfangreichen Renovierungsarbeiten in den vergangenen Jahren, 47 klassisch gestaltete Doppel- oder Einzelzimmer, sieben Suiten, drei Ferienwohnungen, fünf Veranstaltungsräume, ein Restaurant, eine Weinstube, ein Tabakskolleg, ein Biergarten und ein Dachgarten zur Verfügung. **www.hotel-zumnorde.de**

Nachlese

Text und Bilder: Plaß Relations, Susanne Plaß

9. Tour de Gourmet Jeunesse am 10. Januar 2016

Ausgelassene Stimmung beim Genuss-Hopping zwischen Tangstedt * Wedel * Pinneberg

Gäste in der Gutsküche Wulksfelde

Der strömende Regen machte den 40 Gästen nichts aus beim Start der 9. Tour de Gourmet Jeunesse, die innerhalb des Schleswig-Holstein Gourmet Festivals ausschließlich für junge Feinschmecker angeboten wird. Viele konnten bereits von Hamburg aus den Shuttleservice mit sportlich-eleganten Audi Fahrzeugen genießen. *Rebecca und Matthias Gfrörer* begrüßten die jungen Gäste unter 35 Jahren mit einem Glas Lanson Champagner. Das gemütliche Ambiente der Gutsküche und der Blick hinter die kulinarischen Kulissen in die Küche kamen an, genauso wie der außergewöhnlich präsentierte Zwiebelkuchen mit Boskoopsorbet. Als erster Gang begeisterte der winterliche Wurzelsalat mit herrlich schmelziger Fjordforelle aus dem Rauch und köstlichem Sanddornmousse. Juristin Katharina Fischer (30) war nicht nur vom rustikalen Ambiente angetan und signalisierte ein Wiederkommen.

Die Audis fuhren vor, darunter auch zwei R6, die vor allem bei den männlichen Gästen für Glanz in den Augen sorgten. Wer sich nicht bei Tisch kennenlernte, tat dies spätestens in den immer wieder neu entstehenden Fahrgemeinschaften. Während der Fahrt bis zum Schulauer Fährhaus hatte die Sonne die Regenwolken durchdrungen und strahlte über Wedel. Am Eingang wartete schon Küchenchef Franz Jost mit seiner Crew, um die jungen Feinschmecker mit einem Löffel köstlicher Wildspezialitäten zu empfangen. Nach einem Rundgang durch das neu dekorierte Fährhaus und Blick in die verglaste Showküche wurde der vegetarische Gang mit Nudelblättern, Butter Kürbis, Rotkohl-Jus und Ziegenfrischkäse-Crumbles mit Elbblick serviert. Philipp Sacha (33), der für die Unternehmensberatung PricewaterhouseCoopers arbeitet, hatte Glück, denn er durfte für eine krank gewordene Freundin einspringen: „Ich hätte nicht gedacht, daß vegetarisches Essen so interessant schmeckt. Und auch der 2013 Grünschiefer Riesling vom Weingut Prinz Salm-Salm hat perfekt dazu gepasst.“ Sie hatten sich zu sechst angemeldet, da ihre Freundin Larissa Bormann von der letzten Tour so begeistert berichtet hatte. Die Lehrerin Jana Hassler (29) von Lütjensee und ihr Freund Berthold Raasch wollen auf jeden Fall nächstes Jahr wieder dabei sein: „Wir gehen gern oft und dann gut Essen. Solche Events gibt es selten und wir genießen es, hier sein zu dürfen.“

Der Hauptgang schmorte derweilen schon bei Niedrigtemperatur im Ofen von Marc Ostermann im Hotel Cap Polonio.

Matthias Gfrörer richtet die Fjordforelle an

Das Timing klappte dank kurzer Kommunikationswege perfekt. Als die 15 Fahrer vor dem familiengeführten Hotel in Pinneberg hielten, war der Hauptgang fertig zum Servieren. Das Holsteiner Rind wurde in vier auf den Punkt zubereiteten Varianten geschmort, gegrillt, gebacken und gebraten mit speziellen Rüben aus dem Moor präsentiert. „Wir haben zuvor noch nie an solch einem Event teilgenommen. Man lernt dabei nicht nur die schöne Region kennen, sondern auch ausgezeichnete Küche und ganz viele nette Menschen“, sagt Carolin Theiss (31), die zusammen mit ihrem Freund Thomas Striedelmeyer (31 Jahre) aus Königstein bei Frankfurt angereist war. Die weiteste Reise hatte Malte Martens aus Bregenz in Österreich. „Ich warte immer gespannt im Juni auf die Freischaltung der SHGF-Website mit den neuen Terminen, damit ich einen Platz ergattere. Die Tour de Gourmet Jeunesse nutzte ich, um mich mit meinen Freunden aus Bremen und Sylt in genussvoller Runde zu treffen.“ Zum Finale gab es ein Mousse von Valrhona Dukey Schokolade mit gerade eingetroffenen Moro-Orangen aus Italien sowie Milchmädchen Karamell und ein Hauch Fleur de Sel. Die Geschwister Alena und Thorben Plaß nutzen die Gelegenheit, sich vom Küchenchef Marc Ostermann das Rezept des Desserts in der Küche zu holen.

Die spannende 9. Tour de Gourmet Jeunesse führte die Gäste am Sonntag, 10.1.16, von der *Gutsküche Wulksfelde* (Tangstedt) über das *Schulauer Fährhaus* (Wedel) bis ins *Hotel Cap Polonio* in Pinneberg. Bei jeder Fahrt und jedem Gang entstehen neue Fahr- und Tischgemeinschaften und es wird viel gelacht - so werden aus Fremden Freunde!

Die „Tour de Gourmet Jeunesse“ kostete 85 Euro p. P. inkl. 4-Gänge-Menü, Getränke und Shuttle-Service. Infos zu weiteren Terminen des 29. SHGF finden Sie unter **www.gourmetfestival.de**

Almesberger ★★★★S
Genuss- und Wellnesshotel

Gourmet-Tipp

Text: Media Kommunikationsservice Ges.m.b.H. PR-Agentur für Tourismus;
Bilder: Wellnesshotel Almesberger

Ein neuer Stern am Feinschmeckerhimmel

Die Feinschmecker richten ihren Blick in den Norden — in den Norden Österreichs, wo im oberösterreichischen Mühlviertel die Hotelierfamilie Gruber ihr Wellnesshotel Almesberger****S zur Genussadresse für feine Gaumen etabliert hat. Das Hotel Almesberger ist ein wahres Paradies für Wellness, Fitness, Beauty und Vitality. Seiner hervorragenden Küche eilt der beste Ruf voraus. Jetzt legt der Küchenchef mit seinem Team noch ein „Schäufelchen“ nach. Die Natürlichkeit und Regionalität der Speisen soll Almesberger-Gästen förmlich auf der Zunge zergehen.

Wohlschmeckende Gewürze, frische Kräuter, feine Salze und aromatische Öle laden zudem kreative Gourmets ein, ihre ganz persönlichen Geschmackserlebnisse zu schaffen und sich auf Neues einzulassen. Von früh bis spät wird im Hotel Almesberger nach strengen Qualitätskriterien, mit Liebe und Begeisterung gekocht, gegrillt, gebraten, geräuchert und gebacken. Genuss ohne Reue und kulinarische Eindrücke, die den Gästen als köstliche Erinnerungen an ihren Urlaub lange Freude bereiten, sind der ganze Stolz der Köche des Hauses. In die Wintersaison startet das Hotel Almesberger mit neuer Genusspension, neuen Zimmern und mehr Wellness-Highlights.

Neue Genusspension: Leckerbissen von früh bis spät

Die Küche des Wellnesshotels Almesberger versäumt keine Gelegenheit, seine Gäste zu begeistern. Von 7.30 bis 10.30 Uhr wird das Frühstück serviert. Am großen Buffet steht alles bereit, was das Herz begehrt — von süß bis sauer über basenreich oder fettreduziert bis hin zu den gesunden Leckerbissen in der Bio-Ecke.

Gesund und schmackhaft geht es im Wellnessbereich weiter. Obst, Trockenfrüchte und Nüsse sind den ganzen Tag die bekömmlichen Snacks für Gesundheitsbewusste. Dazu kommen eine große Auswahl an Teesorten und frisches Mühlviertler Quellwasser. Ab 14 Uhr duftet es nach frischem Kuchen und bis 16 Uhr werden an der Poolbar hausgemachte Mehlspeisen und süße regionale Spezialitäten serviert. Flaumig und täglich frisch gebacken sind diese unbedingt eine „kleine Sünde“ wert, wobei die „Kuchenbäcker“ immer wieder mit Stevia süßen und herrliche Rezepte ohne Mehl kennen — für süßen Genuss mit bestem Gewissen. Am Abend lässt im schönen, gemütlichen Ambiente das Sechs-Gänge-Gourmetdinner mit einem großen Salatbuffet jedes Genießerherz höher schlagen oder der Küchenchef entfaltet am Themenbuffet seine Kreativität. Zusätzlich steht jeden Tag ein vegetarisches Menü zur Wahl. Ausgesuchte Spitzenweine aus der hoteleigenen Vinothek dürfen selbstverständlich auch nicht fehlen.

Der neue Hotspot im Mühlviertel: Das PFANDL im Hotel Almesberger

Das PFANDL im Hotel Almesberger muss man gesehen haben. Nach einem großen Umbau ist es der In-Treff der Region und bietet ein völlig neues Genusserlebnis. Hotelgäste und Einheimische lassen es sich im ersten „besser-essen-Restaurant“ schmecken. Die Küche steht voll und ganz im Zeichen von Frische, Regionalität, Ehrlichkeit, Natürlichkeit und höchster Qualität. Viele Gerichte werden in Vorspeisengröße serviert. So können Neugierige nach Herzenslust gustieren und sich durch die Spezialitäten kosten. Neben frischem Gemüse und Salaten begeistern vor allem Fisch und Fleisch in allen erdenklichen Variationen. Ganz besondere Gusto-Stücke reifen im PFANDL Räucherofen zu herrlichen Delikatessen. In der PFANDL Grillerei versammeln sich bis zu sechs Personen am schweren Holztisch mit offenem Feuer und einem eindrucksvollen Teppanyaki-Grill in der Mitte. Ganz nach persönlichem Geschmack kann dort gebraten und gegrillt werden. Die hausgemachten Grillsoßen und Würzmischungen, das g'schmackige Knoblauchbrot, die Ofenkartoffeln und knackigen Salate, die dazu serviert werden, sind ein echter Geheimtipp. Weil es in der PFANDL Grillerei auf der großen „roten Bank” richtig gemütlich ist und der echte Mühlviertler Granit an den Wänden für heimelige Stimmung sorgt, bleibt man gern etwas länger. An der PFANDL Bar ist immer was los. Dort werden edle Weine, preisgekrönte Moste und Schnäpse, spritzige Saisongetränke, Cocktails, Bier und frisch gepresste Fruchtsäfte eingeschenkt. Einmal zeigt sich der neue Treff chillig und entspannt, ein andermal lassen einen die heißen Rhythmen kaum ruhig sitzen.

Neben dem großen, vielseitigen Wellnessparadies mit Pools, Saunen, Bädern, Massagen, Ruheräumen und Fitnessbereichen sowie all den kulinarischen Genüssen und dem netten Ambiente der PFANDL Bar sind die neu gestalteten Zimmer im Hotel Almesberger das „Tüpfelchen auf dem i“ eines gelungenen Urlaubs. Wunderschöne Farb- und Lichtspiele sowie geschmackvolle Accessoires machen jedes Zimmer zur Traumwelt — viele davon mit herrlichem Gartenblick. **www.almesberger.at**

News

Text: Tourimusverband Mecklenburg-Vorpommern; Bilder: Grand Hotel Binz

Neues Sternerestaurant in Binz auf Rügen

Teamfoto zum ersten Stern

Neue Sterneküche in Mecklenburg-Vorpommern: In ihrer aktuellen Auszeichnungsrunde dekorierten die Tester des Feinschmecker-Führers „Guide Michelin“ das „Rugard's Gourmet“ in Binz mit einem Stern. Im „Rugard's Gourmet“ kocht *Oliver Pfahler*, seit April 2014 Maître de Cuisine im Rugard Strandhotel. In seiner Küche verarbeitet Oliver Pfahler regionale und internationale Produkte, die er mit Kräutern aus dem hoteleigenen Garten zu eleganten und kreativen Gerichten verfeinert. Insgesamt gibt es damit zehn Sternerestaurants zwischen Ostseeküste und Seenplatte, kein ostdeutsches Flächenland kann mehr aufweisen. **www.rugard-strandhotel.de**

Text und Bild: Tourimusverband Mecklenburg-Vorpommern

Neues Leben in Prora

150 Novasol-Apartments entstehen direkt am Ostseestrand

Im Jahr 2016 füllt sich das längste Gebäude der Welt, der so genannte „Koloss von Prora“, mit neuem Leben. Der Anbieter Novasol richtet unter dem Titel „Prora Solitaire“ an der Prorer Wiek 150 Apartments für Urlauber her. Bereits jetzt sind dort 43 Novasol-Ferienwohnungen buchbar. Bis Juni 2016 werden alle 150 Apartments zusammen mit dem Außenbereich fertiggestellt sein. Entlang der Strandpromenade entstehen Cafés, Restaurants und kleine Geschäfte des täglichen Bedarfs. Vor den Ferienwohnungen erstreckt sich eine parkähnliche Gartenlandschaft mit Außenpool, Grillplatz und Verweilplätzen. Anfang 2016 wird der großzügige Wellness-Bereich eröffnet. Hier gibt es nicht nur einen großen Innen-Pool samt Kinderbecken, sondern auch verschiedene Saunen und Ruhebereiche, einen Fitnessbereich sowie Massageräume.

In Zukunft gelangen Rügenurlauber vom Ostseebad Binz noch direkter inden nördlichen Ortsteil Prora: Geplant ist eine barrierefreie Verlängerung der bisher 3,2 km langen Binzer Strandpromenade um 890 Meter bis zum 64. Strandzugang in Prora. Die Verbindung zum Ostseebad Binz mit seiner historischen Bäderarchitektur soll zu einer besseren touristischen Infrastruktur im Seebad und der Region beitragen. **www.novasol.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
© 2016 Gourmet Classic Portal UG