classic Gourmet digital journal

Elektronische Zeitung des Internetportals www.gourmet-classic.de · Ausgabe 66 / Februar 2016

Valentinstag

Text: Mutschke PR; Bild: Zänker

Hier wird der Valentinstag noch mal im März gefeiert

Im „Kastenmeiers“ in Dresden gibt es das Valentinstagsmenü auch am 14. März. Zum asiatisch inspirierten Menü steuert der Japan-Experte und Künstler Leo eine kleine Grafik bei.

Andere Länder, andere Sitten. Das ist beim Valentinstag nicht anders.

In Japan müssen die Damen sehr geduldig sein. Denn sie werden von ihrem Liebsten erst einen Monat später bedacht. Sie selbst beschenken den Prinzen ihres Herzens wie hierzulande am 14. Februar, und zwar mit richtig guter dunkler Schokolade. Die Herren revanchieren sich erst am 14. März, dem so genannten „White Day“, denn sie schenken den Damen weiße Schokolade.

Das „Kastenmeiers“ folgt der japanischen Tradition und serviert sein „Menü zum Valentinstag“ noch einmal am 14. März. Das Ritual der dunklen und weißen Schokolade findet sich im Dessert wieder als Schlusspunkt eines asiatisch inspirierten Menüs. So bekommt jeder Gast sowohl eine Crème Brûlée aus weißer Schokolade als auch eine aus dunkler Schokolade. Sie wurde mit Kubebenpfeffer verfeinert, einem Gewürz aus Indonesien, das der „Paracelsus e.V.“ zur Heilpflanze des Jahres gekürt hat. Dem Kubebenpfeffer sagt man eine aphrodisierende und das Leben verlängernde Wirkung nach.

Den Auftakt des 4-gängigen Menüs bilden Nigiris von der Jakobsmuschel mit Wakame und süsser Sojasauce, gefolgt von gebackener Frühlingsrolle mit scharfem Wokgemüse. Als Hauptgang wird ein Englisch gebratenes Thunfischsteak serviert mit karamellisiertem Frühlingslauch und Wasabipüree.

Als Erinnerung an den gemeinsamen Abend gibt es noch einen „geflügelten Gruß“ mit nach Hause — eine flotte Grafik mit zwei verliebten Vögeln und der Handschrift des Meißner Künstlers Leo. Er hat eine limitierte Auflage von „Valentin & Valentina“ kreiert, und das im liebevollen 11x11-Format, nummeriert und vom Künstler signiert.

Die Frage nach den japanischen Traditionen zum Valentinstag hat bei Leo Erinnerungen an seine Japan-Aufenthalte geweckt, als er als Assistant Professor dort gearbeitet hat. Den ungewöhnlichen Valentinstag hat er sogar zweimal erlebt und wurde gleich von mehreren Japanerinnen mit Schokolade beschenkt. Das hat ihn zunächst sehr irritiert, zumal keiner von ihnen sein Herz gehörte. Wie er später erfuhr, werden auch gute Freunde und Kollegen mit Schokolade bedacht — in der Hoffnung, dass sich diese am „White Day“ mit weißer Schokolade revanchieren werden. Doch die beste und teuerste aller Schokoladen bleibt für den Schatz vorbehalten. Sie wird „Honmei choko“ („Schokolade für den Liebling“) genannt. Die Kollegen bekommen „Giri choko“, was übersetzt so viel heißt wie „Pflichtschokolade“. **www.kastenmeiers.de**

Das Valentins-Menü

Ein Glas Rieslingsekt
von Schloss Reinhartshausen
I Nigiris von der Jakobsmuschel
mit Wakame und süsser Sojasauce
II Gebackene Frühlingsrolle mit
scharfem Wokgemüse
III Englisch gebratenes
Thunfischsteak mit karamellisiertem
Frühlingslauch und Wasabipüree
IV Crème Brûlée (je Paar einmal
von der dunklen und einmal von
der weißen Schokolade,
verfeinert mit Kubebenpfeffer)

Preis pro Person: 49 Euro
Tischreservierung für den 14.3.
Tel. 0351 / 48 48 48 01

Valentinstag

Arrangements zum Valentinstag

Überraschen Sie Ihren Partner oder Ihre Partnerin zum Tag der Liebenden am 14. Februar mit einer kleinen Auszeit vom Alltag.

Eltville am Rhein

Hotel Kronenschlösschen

Valentinstag-Menü mit Champagne Billecart Salmon

Lassen Sie sich von einem sinnlichen 4-Gänge-Menü für Verliebte mit Champagne Billecart Salmon verführen. Pauschalpreis pro Person für ein Sternemenü, Aperitif mit einem Glas Champagne „Billecart Salmon Rosé Brut“ und einer Flasche (0,75) Champagne Billecart Salmon Brut für zwei Personen. Dazu zum Hauptgang einen Spätburgunder und zum Dessert einen edelsüßen Riesling, Mineralwasser und Cafe. > Weblink

ab 19:00 Uhr, Preis: 145,- €

Hamburg

Restaurant La Vela

Unser Angebot für Verliebte: am Valentinstag bieten wir ein Valentinsmenü, wahlweise mit drei oder vier Gängen an. Zur Begrüßung reichen wir Ihnen eine Austern Bloody Mary. Menu di San Valentino Zur Begrüßung: Austern Bloody Mary Tartar von gebeiztem Wildlachs auf Gurkensalat und Kaviar, Ravioli gefüllt mit Ochsenschwanz a la Pimontese (in Buttersalbei mit Pinenkernen und Parmesanspänen), Gebratener Skrey (Winterkabeljau) auf Selleriepureé und Trüffeljus oder Rosa gebratene Kalbsrückenfilet, tranchiert, auf sautierten gemischten Pilzen mit Kartoffelgratin und Marsala-Jus, Gratiniertes Zabaione-Parfait auf Rotweinkirschen. > Weblink

3-Gang 37,50 € p.P. / 4-Gang 47,50 € p.P.

Frankfurt a.M.

Siesmayer & Tigerpalast

Lassen Sie den Valentinstag zu etwas ganz Besonderem werden und genießen Sie romantische Stunden zu zweit mit einem 3-Gänge Menü in unserem Café-Restaurant Siesmayer am Rande des Palmengartens und besuchen Sie im Anschluss die atemberaubende Varietéshow im Tigerpalast. *Valentinstagsmenü:* Carpaccio von gelber und roter Bete mit Feldsalat, gehobelten Steinchampignons und Trüffel Vinaigrette, Brust und Ragout vom Maishähnchen mit Thymianjus, Nussbutter-Espuma, Gemüsebouquet und Möhrencrème, Dessertteller Siesmayer, Petit Pâtisserie mit Cassissorbet und Crème Brûleé. > Weblink

3 Gänge Menü im Café-Restaurant Siesmayer (Menübeginn 19.30 Uhr)
Eintrittskarte für die Show-Vorstellung um 21.30 Uhr (Einlass 21.00 Uhr) € 85,00 p. P.

Baiersbronn

Hotel Sackmann

„Be my Valentine“ mit Valentinsmenü und einer Übernachtung

Enthaltene Leistungen: 1 Übernachtung im gemütlichen Zimmer mit herrlichem Frühstücksbuffet. Wellfit Snack am Mittag und Valentinsmenü inkl. korrespondierenden Weinen am Abend. Benutzung unserer exklusiven Wellness-Oase auf 1200 m². Teilnahme an unserem abwechslungsreichen Aktiv- und Entspannungsprogramm. *Anreise nur an am Sonntag möglich!*

> Weblink

buchbar vom 14.2.2016 bis 15.2.2016 / Arrangement im Doppelzimmer ab 198,00 € p. P.

Weimar

Dorotheenhof

Romantischer Valentinstag mit Valentinstagsbrunch am Sonntagmittag

Am 13. Februar 2016 reisen Sie in aller Ruhe an. Der Besuch unserer Saunalandschaft sorgt für Entspannung und der Valentinstagsbrunch am Sonntagmittag und die Spätabreise runden das ganze mit viel Genuss ab. Enthaltene Leistungen: 1 Übernachtung in der gebuchten Zimmerkategorie inkl. Genussfrühstück und Spätabreise (15 Uhr), Valentinstagsbrunch am Sonntagmittag, 1 Flasche Mineralwasser am Anreisetag pro ZimmerSüße Überraschnung, Zugang in unsere Saunalandschaft, Leihbademantel und Badeschuhekostenfreies WLAN, kostenfreier Parkplatz. > Weblink

buchbar vom 13.2.2016 bis 14.2.2016 / ab 89,00 € p.P. im Doppelzimmer, zzgl. der Kulturförderabgabe an die Stadt Weimar.

Jubiläum

500 Jahre Deutsches Reinheitsgebot

Im Jahr 1516 trat in Ingolstadt der
Bayerische Landständetag zusammen.
Das Gremium billigte eine von Herzog Wilhelm IV. vorgelegte Schrift,
die damit für ganz Bayern verbindlich wurde:
Zur Herstellung von Bier dürfen nur Gerste, Hopfen und Wasser verwendet werden.
Auch heute noch muss Deutsches Bier in Deutschland laut Gesetz
ausschließlich aus Malz, Hopfen, Hefe und Wasser hergestellt werden.
Das Reinheitsgebot von 1516 ist somit die älteste,
noch heute gültige Lebensmittelgesetzgebung der Welt.

Braukunst

Text und Bilder: Riegele BrauWelt

Die Riegele Brauwelt in Augsburg

Bis ins Jahr 1386 reicht sie zurück, die stolze Geschichte der Brauerei „Zum Goldenen Roß“.

Anno 1884 erwarb Sebastian Riegele sen. diese traditionsreiche Augsburger Braustätte, die sich zum kleinen Kreis der ältesten Brauereien der Welt zählen darf! Heute wird die Brauerei von Dr. Sebastian Priller-Riegele geführt. Und mit Sebastian Benedikt Priller-Riegele steht die mittlerweile 28. Generation am Start.

Besuchen Sie ein außergewöhnliches Brauhaus mit großer BierKultur!

Wie aus Hopfen und Malz ein gutes Bier wird, erleben Sie am besten in den Brauereiführungen. Diese werden mehrsprachig angeboten und dauern etwa eine Stunde.

Entdecken Sie die Leidenschaft des Bierbrauens in einem BrauKurs und werden Sie zum echten Bierkenner in einem der Riegele Bier Expertenseminare! Am Braukurs, für den Sie 8 Stunden Zeit einplanen sollten, können bis zu 15 Personen teilnehmen, das Experten Bierseminar geht über 4 Stunden und ist auf eine Teilnehmerzahl von 20-35 Personen begrenzt.

Bitte reservieren Sie rechtzeitig unter *Tel. 0821-3209-0* oder *info@riegele.de.*

Im Bierladen können Sie alles rund um den erlesenen Gerstensaft und die flüssige Lebensfreude erwerben!

Von Nützlichem über Lustiges bis hin zu Dekorativem und vielem mehr! Direkt im Herzen der Riegele Brauwelt finden Biergenießer einen der schönsten Biergärten Bayerns. Unter dem Motto Bier & Sonne bietet der Riegele Bier-

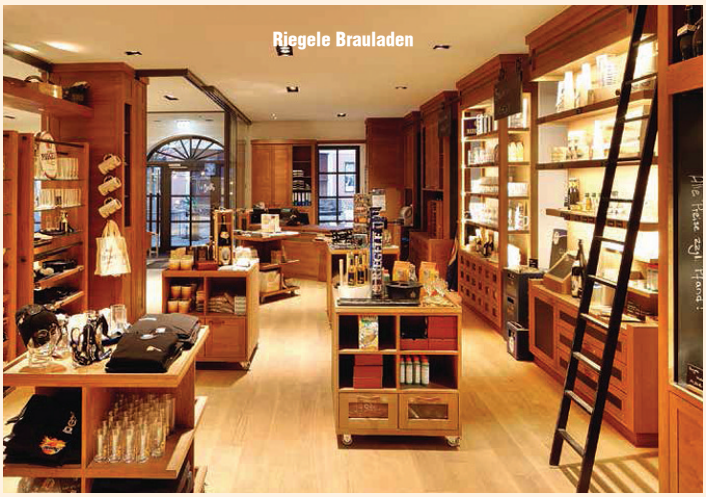
(Fortsetzung nächste Seite)

(Fortsetzung von Seite 5)

Text und Bilder: Riegele BrauWelt

Braukunst

Die Riegele Brauwelt in Augsburg


Riegele Brauladen

Garten über vierhundert Besuchern Platz, um bayerische Lebensart zu genießen. Im einzigartigen Ambiente des Riegele WirtsHauses haben Sie Gelegenheit, sich mit bayerischen Spezialitäten verwöhnen zu lassen und für ein paar Stunden den hektischen Alltag zu vergessen.

Für besondere Feierlichkeiten bietet man Ihnen im Inneren des historischen Sudhauses ein kleines Juwel an — die Riegele BierManufaktur, eine „Brauerei in der Brauerei". Vier große alte Eichenfässer, ein in den Holzdielenboden eingepasstes Läutersieb und wertvolle Museumsstücke geben der Riegele BierManufaktur ihre einzigartige Atmosphäre.

Interessant sind auch die verschiedenen Bierverkostungen, die jeweils für 12 Personen angeboten werden — wahlweise auch als reine Damen- oder Herrenrunden, aber selbstverständlich auch gemischt. Für Tagungen und Seminare ist man ebenfalls bestens ausgerüstet. In dem 2010 aufwendig sanierten Brauhaus befinden sich ausgefallene und individuelle Räumlichkeiten im wunderschönen Dachgeschoß mit der freigelegten Holzkonstruktion. Hier können Sie je nach Bedarf zwischen 5 verschiedenen Tagungsräumen wählen. Diese bieten Ihnen Platz für 10, 15 oder bis zu 25 Personen.

www.riegele.de

Festival und Tradition

Text: Vogt's Bierexpress; Bild: Corinna Schlag

Die Wirtin, der Spitzenkoch und „eat! berlin"

„Eat! Berlin-Bierissage" 5-Gänge-Menü im „Vogt's Bierexpress" am Donnerstag, 3.März 2016

Kulinarik und Trinkkultur haben die zwei Gastgeber des eat! berlin-Abends im Blut. Die beiden, Matthias Buchholz und Regina Vogt, sind übrigens Geschwister.

Unterschiedlicher können sie nicht sein. Regina Vogt ist Kreuzberger Kultwirtin und das seit nunmehr 30 Jahren. Sie hat „Vogt's Bierexpress", von ihrem Vater übernommen. Auch wenn die typische Berliner Kneipe langsam immer seltener wird, die Wirtin Regina Vogt hält das Lokal in Schwung und entsprechend zeitgemäß jung. Nicht nur dass sie für regelmäßiges Public Viewing sorgt — sie ist übrigens begeisterter Hertha-Fan — das Thema Bier und die neuen Ideen der Craft-Beer-Szene sind ihre Leidenschaft. So gibt es an diesem Abend unter anderem Berliner Bier von BRLO und der Neuköllner Rollberg Brauerei.

Diese Leidenschaft teilt sie mit ihrem Bruder Matthias Buchholz. Der kocht nämlich im Rahmen der Eat! Berlin-Bierissage ein Fünf-Gänge-Menü mit begleitenden Bieren. Auf eine neue kulinarische Erfahrung auf höchstem Niveau kann sich dabei jeder verlassen. Denn Matthias Buchholz ist in der Berliner Gourmetküche seit Jahrzehnten eine feste Größe. Er hat als Küchenchef im Restaurant First Floor einen Michelin-Stern erhalten, er war starcookers Gourmet Award-Preisträger 2009, zwei Mal Berliner Meisterkoch, Koch des Jahres 2000, hatte zwei Varta Kochmützen und 18 von 20 Gault&Millau Punkten.

Eigentlich wollte er kürzer treten. Doch Gastronomie ist seine Leidenschaft und so eröffnete er im August 2011 das Restaurant „Buchholz Gutshof Britz" in Neukölln. „Keine karierten Maiglöckchen, kein Teller-Ikebana, sondern vielmehr unkomplizierte, geradlinige Saisonal-Küche. Man soll wieder Messer und Gabel in die Hand nehmen können und genießen, ohne sich vorher verkleiden zu müssen oder eine lange Erklärung zu bekommen, was sich auf dem Teller befindet", sagt Matthias Buchholz mit einem Augenzwinkern.

www.vogts-bierexpress.de

+++ Termin +++

Donnerstag, 3.März 2016
Vogt's Bierexpress
Mehringdamm 32, 10961 Berlin
Einlass: 18.30 Uhr
Beginn: 19.00 Uhr
Tickets: 68,- EURO
erhältlich unter
Telefon 030-25927107
von 14 Uhr - 18 Uhr
oder unter email
info@vogts-bierexpress.de

BIER DELUXE

Das Spezielle

Text und Bilder: Bier-Deluxe GmbH

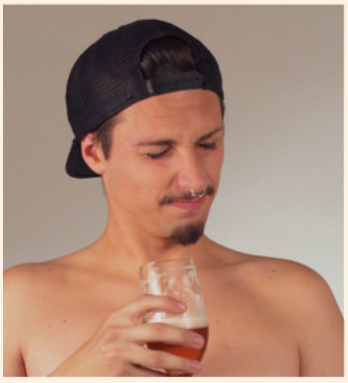
RAUER, GRIFFIGER, CRAFTIGER

Von der Garagenfirma zu nationaler Größe: In nur drei Jahren hat es Bierdeluxe zum größten Craftbier-Onlinehändler in Deutschland geschafft. 300 verschiedene Biere können über das Portal bestellt werden. Jetzt ist es auch optisch deluxe.

Der Name ist geblieben, sieht aber anders aus. Und liest sich anders. Rauer, griffiger. Craftiger, wenn man so will. Bier-Deluxe, das größte deutsche Online-Portal für Craftbier-Afiniciados, kommt in neuem Look daher. Christoph Klischan, verantwortlich für Marketing und Business Development bei Bier-Deluxe, erklärt den Relaunch: „Das Thema Craftbier hat sich in den vergangenen drei Jahren verändert, es gibt jetzt einen Markt und den wollen wir auch optisch repräsentieren." Es sei an der Zeit gewesen, den Auftritt visuell anzupassen und kundenfreundlicher zu gestalten. „Der Kunde soll sich auf der Website künftig nicht nur inhaltlich sondern auch emotional abgeholt fühlen", sagt Klischan. Passieren soll das über Mood-Videos und Bilder, ganz nach dem Motto: „If you never tasted craftbeer, you never tasted beer." So lautet auch das Fazit des TV-Clips von Bier-Deluxe, der zeigt, wie überraschend, ja, beglückend der Genuss von Bier sein kann. Ganz zwanglos genießen in dem Spot Frauen wie Männer Pale Ale, Schwarzbier, Saison oder Porter.

Gezielt kann sich der Kunde auf der Website über eine Auswahl orientieren. Steuert seine Suche entweder über „Sorten" und „Länder" oder lässt sich über „Exklusiv" von Spezialitäten aus aller Welt inspirieren. Für Einsteiger sind bereits Dutzend-Pakete diverser Sorten geschnürt. Vielleicht lässt er sich auch einfach vom Menüpunkt „Geschmack" leiten und findet über Beschreibungen wie „blumig", „rauchig" oder „gewürzbetont" seine Favoriten. Beschrieben werden die Biere jeweils ausführlich. Manchmal sogar von Videos ergänzt. Noch stärker einfließen sollen künftig Bewertungen von Kunden. Ganz persönliche geschmackliche Erlebnisse - mit einem Pale Ale aus den USA, einem belgischen Tripel, einem bayrischen Kellerbier. „Kunden interessieren sich natürlich für die Erfahrungen anderer Kunden", so Klischan. „Sie helfen bei der Orientierung." Eigens ein Biersommelier beschäftigt sich für den Online-Händler permanent mit dem internationalen Craftbier-Markt, ist stets Neuheiten und Exklusivitäten auf der Spur. Seiner Passion, das Thema Craftbier in seiner Popularität voranzubringen, folgt Bier-Deluxe auch als Veranstalter. „Wir wollen Leute aus der Szene zusammenbringen und das Miteinander fördern", sagt Klischan. So werden Kontakte zwischen Brauern vermittelt und gemeinsamen Aktionen, wie Collaborationssuden, angeregt, werden Craftbier-Partys oder Tape Take Overs organisiert. „Toll, dass der Markt noch so offen ist." Übrigens: Bei Bier-Deluxe sind nicht nur die Produkte „Craft" sondern auch die Firma. Alle Schlüsselpositionen sind von Gesellschaftern besetzt. Über 300 Kunden aus Handel und Gastronomie zählt der Online-Händler deutschlandweit.

www.bier-deluxe.de



Zugspitz Region

Jubiläum

Text: Kunz PR GmbH & Co. KG, Herrsching

Ein Prosit aufs bayerische Bier und sein Reinheitsgebot! Highlights aus der Zugspitz Region zum 500. Jubiläum.

Im April 2016 wird das 500. Jubiläum des deutschen Reinheitsgebots gefeiert. Auch rund um Deutschlands höchsten Berg stößt man auf das älteste Lebensmittelgesetz der Welt an und lässt das Bier hochleben. Welche Brauereien und Betriebe in der Zugspitz Region für geschmackvolle Variationen des Gerstensafts sorgen, zeigt dieser Überblick:

Brauerei Karg in Murnau: Weißbierspezialist mit Tradition

Unweit des Staffelsees braut die Familie Schubert bereits in der vierten Generation obergäriges Weißbier. Helles, dunkles, leichtes — oder besonders süffig das Staffelsee Gold mit einem besonders edlen Hopfen. Für die, die es etwas stärker mögen, ist der Weizenbock ein Traum. Die Grundlage für alle Rezepturen legte der Großvater des heutigen Geschäftsführers Franz Schubert bereits 1912. Mehr als 100 Jahre später war die Murnauer Brauerei im Rahmen des G7-Gipfels 2015 in aller Munde, Barack Obama prostete mit seinem Karg-Weißbierglas in die Kameras. Die originalen Weißbiergläser werden übrigens im neuen „Haus der bayerischen Geschichte“ in Regensburg ausgestellt. Die Bierbank, auf der Barack Obama gemeinsam mit Angela Merkel Brezn und alkoholfreies Bier genoss, steht in den Sommermonaten im Biergarten der Brauerei. **www.karg-weissbier.de**

Privatbrauerei Mittenwald: Deutschlands höchstgelegene Privatbrauerei

Inmitten der Alpenwelt Karwendel liegt Deutschlands höchstgelegene Privatbrauerei, die sich seit 1808 der flüssigen Nahrung verschrieben hat. Das heimische Brauwasser aus den umliegenden Bergen zeugt von höchster Qualität. Dieses ist eines der wichtigsten Bestandteile bei der Bierherstellung und prägt entscheidend den Charakter der Mittenwalder Bierspezialitäten. Was

Bild: Hotel Maximilian

Eigene Brauerei, Hotel Maximilian

große Bierhersteller als „unrentabel“ bezeichnen, ist in Mittenwald gelebte Brauphilosophie: Jede Biersorte wird nach einem speziellen Rezept einzeln eingebraut, in offenen Gärbottichen vergoren und mindestens sechs bis acht Wochen gelagert. Beste Rohstoffe, handwerkliches Geschick, die Liebe zum Produkt und ausreichend Reifezeit für die Entfaltung der ganz persönlichen Note sind dabei entscheidend. Helles, Pils, Dunkles und Export, Leicht und Radler sind das ganze Jahr über im Sortiment. Je nach Saison entstehen in den Sudkesseln auch ein heller oder dunkler Bock und das beliebte Märzen-Festbier. Wer mehr über die Brauerei und ihre Biere erfahren möchte, nimmt am besten an einer der Brauereiführungen teil, die von Mai bis Oktober regelmäßig durchgeführt werden. Gruppen können das ganze Jahr über Termine vereinbaren.

www.brauerei-mittenwald.de

„Ammergauer Maxbräu“: Kellerbier aus renommierten 5-Sterne-Hotel

Das Hotel „Maximilian“ im Herzen Oberammergaus ist das einzige 5-Sterne-Hotel in Bayern mit eigener Brauerei. Im Hotel-Restaurant „Maxbräu“ ist der große Kupferkessel, in dem das Bier gebraut wird, nicht zu übersehen — zumindest die obere Hälfte. Den Rest der

Bild: Griesbräu zu Murnau

Schauführungen, Griesbräu zu Murnau

Brauanlage kann man bei einem Gang ins Untergeschoss durch Schaufenster begutachten. Das obergärige Kellerbier mit 4,9 % Alkoholgehalt und 11,8 % Stammwürze wird ausschließlich hier ausgeschenkt und verkauft. Ebenso wie Stout, Indian Pale Ale und andere besondere Biersorten, die außer der Reihe produziert werden. Tipp: Unbedingt auch die Bier-Gerichte probieren! Wie wäre es zum Nachtisch zum Beispiel mit einem Weißbiertiramisu? Wer das Rezept nachkochen möchte, schaut im regionalen Ammergauer Alpen Kochbuch nach.

www.maximilian-oberammergau.de

Im Murnauer Griesbräu in einem Tag zum Bierkenner werden

Wahrscheinlich dienten die alten Gemäuer des Griesbräus, die seit 1676 bestehen, schon viel früher zum Brauen des beliebten bayerischen Getränks. Seit 1808 wird hier nachweislich Bier produziert. Und das bis heute. Die ganzjährigen Klassiker heißen:

„Griesbräu Helles“, „Griesbräu Weisse“, „Werdenfelser Ur-Dunkel“. Die Saisonbiere: „Griesbräu IPA“, „Murnator“, „Maibock“, „Drachenblut“, „Braunbier Bruno“, „Griesbräu Märzen“, „Griesbräu Weißbier Dunkel“, „Ein Stout zu Nikolaus“ und „Weihnachts-Weizenbock“. Die Biere gibt’s nur im Griesbräu: Entweder zu einem bayerischen Gericht im hauseigenen Gasthof oder zum Mitnehmen aus dem „Laderl“.

Wer seine Bierkenntnisse nicht nur mit einem Blick ins Glas vertiefen möchte, meldet sich zu den Brauereiführungen oder Seminaren an. Wer das Bierseminar besucht, kommt neben einer Führung auch in den Genuss einer Verköstigung. Anschließend wird das Wissen auf die Probe gestellt und mit einer Urkunde bestätigt.

(Fortsetzung nächste Seite)

(Fortsetzung von Seite 5)

Text: Kunz PR GmbH & Co. KG, Herrsching

Jubiläum

Hardware für Brauereien und Gastronomie: Kunstschmiede Franz Würzinger

Braukessel, Sudhauben, Schankanlagen, Maßkrugtresore und noch viel mehr. Das ist die Spezialität der Kunstschmiede Würzinger in Eschenlohe. Namhafte Brauereien und Gastronomiebetriebe aus der ganzen Welt bestellen ihre Bier-Hardware bei Franz Würzinger, der den Betrieb 1988 zunächst als „One-Man-Show“ gründete und heute als Familienunternehmen führt. Von Hongkong über Moskau bis nach Sidney reichen die Referenzen der Kunstschmiede, die natürlich auch in den heimatlichen Gefilden tätig ist. Brauereien von Rang und Namen aus Bayern, und natürlich auch aus der Landeshauptstadt München selbst, zählen zur Stammkundschaft des Familienbetriebs. Übrigens: Das Unternehmen ist nicht nur in „Bier-Mission“ tätig: Franz Würzinger fertigte 1993 das Gipfelkreuz für die Zugspitze an und schmiedet mit seinem Team so manches Schmuckstück — vom Balkongeländer über Türen und Tore bis hin zu Lampenschirmen und Treppengeländern.

www.kunstschmiede-wuerzinger.com

Bild: Kunstschmiede Franz Würzinger

Maßkrugtresor, Kunstschmiede Franz Würzinger

Zugspitz Region

Über die Zugspitz Region:

Die Zugspitz Region ist ein touristischer Zusammenschluss des Landkreises Garmisch-Partenkirchen, dem vier Urlaubsdestinationen angehören: das Zugspitzland, die Alpenwelt Karwendel, das Blaue Land und die Ammergauer Alpen.

www.zugspitz-region.de

Anzeige

Wir suchen ab sofort:

Koch (m/w)

Arbeitsort: Dresden

Für den flexiblen Einsatz suchen wir ab sofort zur Festanstellung in einem Cateringunternehmen eine/n Köchin/Koch. Sie verfügen über:

- eine fundierte Kochausbildung
- Berufspraxis im Catering sowie in der À-la-carte-Küche
- einen PKW-Führerschein.

Sie sind sehr kreativ, offen für Neues und flexibel. Sie sind sehr kontaktfreudig und haben Freude an der Arbeit mit dem Gast. Sehr gute Umgangsformen und eine hohe Teamfähigkeit sind weitere wichtige Voraussetzungen.

Ihre Aufgaben sind:

- Zubereitung von Gerichten (frische Küche)
- Beratung der Gäste
- Bearbeiten von Bestellungen
- Warenlagerung

Arbeitszeiten: vorrangig Mo - Fr von 7:00 bis 15:00 Uhr. Sie erwartet eine langfristige Anstellung.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung per E-Mail unter: **Foodie57@web.de**

INTERSPORT®
Aus Liebe zum Sport

Wellness

Text: INTERSPORT Deutschland eG; Bilder: Ruppografie

„Kraftvoll in den Tag“ — Interview mit Anna Kraft

Jeder weiß: Beim Sport kommt es nicht nur auf das richtige Training an. Entscheidend für die Fitness ist auch die Ernährung. Als Testimonial der Fitness-Marke ENERGETICS gibt die Sportmoderatorin und ehemalige Profi-Sprinterin Anna Kraft leckere und gesunde Tipps für das optimale Power-Workout.

Frage: Anna, als Moderatorin bist du viel unterwegs. Wie schaffst du es, das tägliche Sportprogramm in deinen Terminplan einzubauen? Wie motivierst du dich?

Anna Kraft: Laufschuhe passen perfekt ins Handgepäck und sind deshalb immer mit dabei. Die Fitnessräume in Hotels mag ich nicht so gerne, aber das Hotelzimmer lässt sich ganz schnell in ein Fitnessstudio verwandeln. Auch ohne Geräte kann man da einfach trainieren — ein Schreibtischstuhl oder die Bettkante reichen schon für das *Gym@home*, in dem man Dips, Burpees und Chrunches machen kann.

Frage: Mit einem guten Frühstück fällt der Start in den Tag leichter. Was steht bei dir auf dem Frühstückstisch?

Anna Kraft: Bei mir gibt es immer Müsli zum Frühstück, oft auch gepimpt mit frischen Äpfeln oder Rosinen. Wenn ich darauf mal keine Lust habe, esse ich total gerne Dinkelbrot mit Avocado und Frischkäse.

Frage: Energietanken für die nächste Sporteinheit: Was ist dein Lieblings-Fitness-Food?

Anna Kraft: Da ich oft vormittags Sport mache, ist es tatsächlich meistens das Frühstück. Das liefert viel Energie und gute Kohlenhydrate. Dunkles Brot und Körnerfrischkäse finde ich auch superlecker. Für mich muss es immer etwas Praktisches sein, denn ich habe nicht viel Zeit zum Einkaufen. Basics wie Müsli oder auch Eier für Omelette habe ich immer zuhause.

Frage: Und wenn die Zeit zum Kochen fehlt? Wie sieht eine schnelle ausgewogene Mahlzeit für dich aus?

Anna Kraft: Ich schwöre auf einen Auflauf aus Eiern und Süßkartoffeln. Die Süßkartoffeln einfach in Scheiben schneiden und wie Chips kurz mit einem guten Öl in der Pfanne anbraten, zwei bis drei Eier drüber und ab in den Backofen. Das ist lecker!

Frage: Welche Ernährungstipps würdest du Sportlern mit auf den Weg geben?

Anna Kraft: Für mich ist ein gutes Frühstück essentiell. Ich finde, selbst wenn man das nicht mag, muss man sich dazu zwingen, weil das einfach für den guten Start in den Tag nötig ist. Es sollte ein gutes Müsli ohne Zucker sein und kann mit getrocknetem Obst angereichert werden. Bei Brot vermeide ich Weißbrot komplett und esse lieber dunkles Brot aus Roggen oder Dinkel. Ich finde, man merkt sehr schnell, dass man mit dunklem Brot länger satt ist. Komplett weglassen würde ich die Kohlenhydrate aber auch nicht, denn die liefern wichtige Energie.

www.intersport.de

GästeHaus

Portrait

Text: Gourmet Connection GmbH, Frankfurt/Main

Klaus Erfort: „Die Wahrheit liegt auf dem Teller“

Bild: ting/Media

Klaus Erfort gehört zu den elf besten Köchen in Deutschland, seine Küche steht für die perfekte Balance zwischen modernen und traditionellen Elementen. Dabei konzentriert sich der vielfach ausgezeichnete Drei-Sterne-Koch auf das Wesentliche: ehrliches Handwerk für höchsten Genuss.

Dass Klaus Erfort als Kind nur ungern in der Küche stand und seiner Mutter beim Kochen zuschaute, kann man sich heute kaum noch vorstellen: Der 42-Jährige gehört zu den elf Drei-Sterne-Köchen in Deutschland und ist Küchenchef in seinem eigenen Restaurant, dem *„GästeHaus Klaus Erfort“* in Saarbrücken. „Ich fand es früher langweilig, beim Kochen dabei zu sein“, erklärt Klaus Erfort. Das änderte sich erst, als er durch Zufall ein Schulpraktikum in einem kleinen Restaurant im Saarland absolvierte. Die straffe Organisation und der genau geplante Ablauf in der Küche beeindruckten ihn so sehr, dass er beschloss, selbst Koch zu werden. „Ich habe gemerkt, was man mit der Arbeit in der Küche erreichen kann, nämlich die Stimmung der Gäste zu beeinflussen.“ Deshalb hat er heute als Küchenchef nur ein Ziel: dem Gast Freude am Genuss zu bereiten.

Klaus Erfort gehört zu den stillen Spitzenköchen Deutschlands. Wer ihn kennt, kennt ihn weder aus dem Fernsehen noch durch ein Kochbuch, denn er konzentriert sich voll und ganz auf seine Arbeit in der Küche. Seine Ausbildung machte er in einem kleinen Restaurant im Saarland, später arbeitete er im Restaurant Bareiss bei Claus Peter Lumpp und bei der langjährigen Nummer eins Harald Wohlfahrt in der Schwarzwaldstube im Hotel Traube Tonbach in Baiersbronn. Nach Stationen wie dem Restaurant Orangerie im Parkhotel Gengenbach im Saarland und dem Gourmet-Restaurant Imperial im Schlosshotel Bühlerhöhe in Baden-Baden, in denen er als Küchenchef jeweils mit einem Michelin-Stern ausgezeichnet wurde, hat er seinen Platz 2002 in der eigenen Küche gefunden. *„Ich koche nach dem Motto: Die Wahrheit liegt auf dem Teller“*, sagt der Drei-Sterne-Koch über sich selbst. Die Basis für seine puristische elegante Küche sind hervorragende Produkte, ganz besonders achtet er auf Proportion und Balance der einzelnen Gänge. „Es ist viel schwieriger, ein Gericht auf wenige Komponenten zu reduzieren, als viele verschiedene Aromen miteinander zu vermischen“, erklärt Klaus Erfort.

Bild: ting/Media

Der ruhige und zurückhaltende Saarländer hat im Alter von nur 42 Jahren eine beeindruckende Karriere vorzuweisen: Bereits 2002 hatte er sich den ersten Michelin-Stern und 17 Punkte im Gault Millau für das Gästehaus Erfort erkocht. 2004 folgte der zweite Michelin-Stern und die Gault Millau-Bewertung von 18 Punkten. Im November 2007 wurde Klaus Erfort vom Gault Millau zum „Koch des Jahres 2008“ gewählt, darüber hinaus zeichnete der renommierte Restaurantführer das Saarbrücker Spitzenrestaurant mit 19 von 20 möglichen Punkten aus. Im gleichen Jahr wurde Klaus Erfort auch der dritte Michelin-Stern verliehen. 2008 wurde er von den hundert besten deutschen Köchen zusammen mit den Drei-Sterne-Köchen Joachim Wissler und Harald Wohlfahrt aus den eigenen Reihen zu den drei besten Köchen Deutschlands gewählt, 2009 kürte ihn eine hochkarätige Fachjury im Auftrag des EURO-Magazins zu Deutschlands bestem Koch. Der Feinschmecker wählte ihn 2009 zum „Koch des Jahres“, und 2011 erhielt er vom Gault Millau 19,5 Punkte.

Fragt man Klaus Erfort nach seinen Hobbies, antwortet er wie so viele weltweite Spitzenköche: „Man lebt diesen Beruf so intensiv, dass kaum Zeit für Freizeit und Hobbies bleibt.“ Neben seiner Arbeit sind seine Frau und sein Sohn die Nummer eins. Und dann blitzt es in seinen Augen auf und er fügt hinzu: „Das Einzige, was ich mir in der Freizeit gönne, ist ab und an eine Spritztour mit meinem Porsche.“ Klaus Erfort ist also weiterhin auf der Überholspur.

Pop-Up-Restaurant Food-Quartier

Klaus Erfort eröffnete vor ca. einem Jahr in der ehemaligen Buswerkstatt Saarbrückens das Pop-Up-Restaurant Food-Quartier. Die Öffnung der Sterneküche für ein junges Publikum ist über die Jahre hinweg eine Herzensangelegenheit für den Sternekoch geworden.

www.gaestehaus-erfort.de
www.food-quartier.de

Golden Hill Country Chalets & Suites

Besondere Orte

Text: Media Kommunikationsservice Ges.m.b.H., Salzburg;
Bilder: Golden Hill Country Chalets & Suites

Gourmetreisen in neues südsteirisches Hideaway

Golden Hill Country Chalets & Suites

Die Gastgeberin beim Kochen im Loft des „Golden Hill“

Golden Hill“ ist die Adresse, die Feinschmecker in ihr Visier genommen haben. Seit wenigen Monaten sind die *Golden Hill Country Chalets & Suites* in den malerischen Hügeln der Südsteiermark eröffnet. Seitdem konnte das exklusive Hideaway zu einem „Gourmet-Privatissimum“ avancieren, wie es selbst Weitgereiste kaum ein zweites Mal finden. Ein altes Landhaus aus dem 18. Jahrhundert wurde zwischen den Weinbergen des Sausal mit viel Liebe, Stil und Fingerspitzengefühl zu einem Refugium für Individualisten umgebaut. Bis zu sechs Personen verbringen dort Auszeiten in wohltuender Privatsphäre. Dazu kommt ein hochexklusives Loft für zwei. Wenn die *Gastgeber Barbara und Andreas Reinisch* zum „Private Dining“ einladen oder die Türen in ihren Weinkeller öffnen, sind auch „externe“ Gäste herzlich willkommen. Im Golden Hill trifft man sich mit spannenden Persönlichkeiten zum gemeinsamen Philosophieren, lässt am großen Holztisch mit Kunden und Geschäftspartnern neue Ideen entstehen oder feiert mit Familie und Freunden unvergessliche Feste. Wann Barbara kocht und Andreas „seine“ edlen Tropfen präsentiert, ist laufend auf *www.golden-hill.at* nachzulesen.

Erlebnisweinkeller des „Golden Hill“

Gruppen ab sechs Personen können auch gern individuelle Termine vereinbaren. In jedem Fall bürgen die beiden für unvergleichliche Abende in der privaten Atmosphäre ihres außergewöhnlichen Domizils in der Genussregion Südsteiermark.

Private Dining und Weinverkostungen in den Golden Hill Country Chalets & Suites

Barbara liebt es, ihre Gäste zu verwöhnen. Als Gastgeberin und in der Küche lässt sie ihrem Sinn für die schönen Seiten des Lebens freien Lauf. Sie ist Köchin aus Leidenschaft — und das schmeckt man. In ihren Pfannen und Töpfen verschmelzen regionale Köstlichkeiten und internationale Küche zu wunderbaren Degustationsmenüs. Im Landhaus oder Loft serviert sie ihre Kreationen und beschert Feinschmeckern kulinarische Erlebnisse. Wenn der Hunger nur klein ist, sind ihr Kohlrabi-Carpaccio, der Kaiserschmarren oder Käse-Variationen ein guter Tipp. Barbaras „Händchen“ sind die liebevollen Dekorationen und „gewissen Extras“ zu verdanken, die das Auge in ihrem Haus mitessen lassen. Regionale Weine und internationale Tropfen treffen im Weinkeller der Reinischs auf kreative Canapés. Die Variationen reichen von Sellerie-creme mit Kaviar, Ziegenfrischkäse-Flan mit Lavendelgelee bis zu Chicorée-Schiffchen mit Pulpo und geschmolzenem Radicchio. Romantisch bei Kerzenschein, chillig bei Lounge-Musik oder traditionell nach „Steirer Art” präsentiert Andreas Reinisch Schätze aus seinem Keller. Private Dinings und Weinverkostungen werden von sechs bis zehn Personen durchgeführt — Privatissimum ist das Motto im Golden Hill.

Luxus-Auszeit in den Steirischen Hügeln

Einst war es ein altes Bauernhaus aus dem 18. Jahrhundert. Heute erleben im Landhaus „Steinfuchs“ Individualisten die schönsten Auszeiten. Auf 180 m² und in eleganter Landhausatmosphäre finden bis zu sechs Personen ein unvergleichliches Urlaubsambiente. Seine Ruhe und Kraft hat sich das alte steirische Bauernhaus bewahrt. Ansonsten haben modernster Komfort und Luxus in den altehrwürdigen Mauern Einzug gehalten. Wer es ganz besonders exklusiv haben möchte, wohnt im Luxus-Loft. Mit architektonischer Raffinesse wurde das ehemalige Stallgebäude zum modernen Wohntraum umgebaut. Zwei Personen erleben dort auf 250 m² offenes Wohnen, Design, Eleganz und Natürlichkeit auf höchstem Niveau. Das Landhaus und das Loft werden auch für kleine, exklusive Meetings vermietet. Fast könnte man sagen, nichts ist unmöglich im Golden Hill — selbst der Helikopter darf im Garten landen. **www.golden-hill.at**

EURO-TOQUES DEUTSCHLAND

Auszeichnung

Text und Bilder: World-Toques*Euro-Toques, Euro-Toques GmbH

Euro-Toques-Nachwuchs: Sara Daugs „erkocht“ den ersten Platz

Etzbacher Kochauszubildende gewinnt Dehoga-Regionalmeisterschaft

Wie jedes Jahr bietet der Deutsche *Hotel- und Gaststättenverband (Dehoga)* den Auszubildenden im 3. Lehrjahr die Teilnahme an Regionalmeisterschaften an. Hierzu melden sich die angehenden Restaurant- und Hotelfachleute, Köchinnen sowie Köche, die ihr bisher erlerntes Können rund um Töpfe und Tafel unter Beweis stellen wollen.

In einem „strammen Wettbewerbs-Modus“ heißt es zunächst, sich kniffligen Fachfragen zu stellen: Mathematik, Waren- und Menükunde. Der Service widmet sich anschließend der Tafel, Blumenbouquets werden gesteckt, Weingläser den Gängen entsprechend eingedeckt, Stoffservietten kunstvoll gebrochen, Moltons und Tischtuch akkurat aufgelegt. In der Küche geht es derweil „heiß her“, ein anspruchsvolles Drei-Gang-Menü muss unter Berücksichtigung von diversen Vorgaben und einem Warenkorb in wenigen Stunden zubereitet werden. Punkt 18.30 Uhr heißt es: „Anrichten!“.

So ging es am 31. Januar dann auch im Breidenbacher Hof, in Betzdorf zu, wo der Regionalwettbewerb Westerwald ausgetragen wurde. 15 Auszubildende aus dem Hotel- und Gaststättengewerbe, die aus ganz Rheinland-Pfalz in den Westerwald reisten, stellten sich der großen Herausforderung.

In der Küche stand dabei auch *Sara Daugs* am Herd, die bei *Euro-Toques Sterne-Maître Uwe Steiniger* in Etzbach das Kochhandwerk erlernt. Während sich ab 18 Uhr der Saal mit Ausbildern, Berufsschuldirektoren, Sponsoren und politischer Prominenz füllte, wurde in der Küche noch einmal alles abgeschmeckt und auf den Punkt gebracht. Sara Daugs hatte hierfür eine zweifarbige Suppe von der Paprika mit Lachsforellentartar, Limetten-Schöpfrahm und Dinkelbrötchen als ersten Gang kreiert. Ihr Hauptgang bestand aus einer Galantine von der Poularde auf Rotwein-Jus, bunten Gemüsepäckchen und Herzoginnenkartoffeln. Als Dessert servierte Sara ein Grieß-Nougat-Soufflé auf confierter Blutorange. Ob Küche oder Service, alle Teilnehmer zeigten sich von ihrer besten Seite und machten es der Jury somit alles andere als einfach. Es wurde top serviert, ein- und nachgeschenkt. Alle Teller waren sauber und ansehnlich angerichtet, dabei geschmacklich auf hohem Niveau. Die Etzbacher Nachwuchsköchin überzeugte dabei mit gut organisiertem Arbeitsablauf und anspruchsvollen Komponenten. Sie hat dabei alles umsetzen können, was sie mit ihrem Ausbilder Uwe Steiniger geplant und geübt hat.

Uwe Steiniger und Sara Daugs

Landrat Michael Lieber gratulierte der glücklichen Gewinnerin und freute sich bei allem Respekt für die Leistung jedes Einzelnen, dass der „begehrte Pokal“ in diesem Jahr im Landkreis Altenkirchen bleibt. Für Sara Daugs und Uwe Steiniger heißt es jetzt, sich auf die Landesmeisterschaften vorzubereiten. Michael Helling, Dehoga-Fachgruppenleiter Jugend und Ausbildung, sieht auch dort Chancen für Sara Daugs, „sie muss naturgemäß aber noch nachlegen, denn hier kochen nur die Erstplatzierten“. Euro-Toques-Präsident Ernst-Ulrich W. Schassberger zeigt sich ebenfalls sehr erfreut, macht es doch erneut deutlich, dass die Euro-Toques Sterne-Köche für eine sehr gute Ausbildung und tolle Nachwuchsarbeit stehen. Er drückt Sara Daugs dabei beide Daumen für die nächste Herausforderung und ist auf Saras weitere Ergebnisse gespannt.

www.eurotoques.org

+++ 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