Gourmet classic digital journal

Elektronische Zeitung des Internetportals www.gourmet-classic.de · Ausgabe 68 / April 2016

Besondere Orte

Text: Gourmet classic

Genießen zu zweit im GAMS Genießer- und Kuschelhotel

Bilder: GAMS Geniesser-und Kuschelhotel

Der Bregenzerwald im österreichischen Vorarlberg ist bei Gourmets vor allem durch die Käsestraße Bregenzerwald bekannt, die auf einem Zusammenschluss von Wirten, Handwerkern und Handelsbetrieben beruht, welche sich der traditionellen Käseproduktion widmen.

Die Hauptgemeinde Bezau bietet für ihre Gäste sowohl im Sommer, als auch im Winter interessante Angebote. So bringt die neue Seilbahn komfortabel ihre Besucher bis zur Bergstation Baumgarten — im Sommer Ausgangspunkt für viele Wanderungen und im Winter die direkte Verbindung zum Familienskigebiet Andelsbuch/Niedere.

Auch die Nähe zum Bodensee und zur Schweiz machen die Region um Bezau touristisch attraktiv. In den kleinen ländlichen Ortschaften sind viele holzverarbeitende Betriebe und Bauernhöfe angesiedelt. Um so mehr wird man in Staunen versetzt, beim Aufsuchen des GAMS Genießer- und Kuschelhotels plötzlich an der Grenze zu einer anderen Welt zu stehen. Flache Wasserbecken, umsäumt mit Laternen lassen den Besucher überrascht innehalten, der auf schmalen Holzstegen entlang hineintaucht in die Welt aus 1001 Nacht.

Bereits seit 1648 ist das Gasthaus GAMS am Marktplatz von Bezau eine feste Größe, hat sich durch all die Jahrhunderte etabliert und weiterentwickelt, immer an den Bedürfnissen seiner Gäste orientiert und im 21. Jahrhundert nun ganz neu erfunden, ohne dabei aber seine Wurzeln zu kappen. Gabriel Feuerstein war der Erbauer des Gasthauses GAMS welches, wie der Name schon sagt, anfänglich vorwiegend von Jagdgesellschaften genutzt wurde.

Im Laufe der Jahrzehnte profilierte sich das GAMS Geniesser- und Kuschelhotel zum ersten Haus am Platz für jegliche Festivitäten im Ort.

Vor 20 Jahren übernahm dann Ellen Nenning, die fast in direkter Linie von Feuerstein abstammt, zusammen mit Ihrem Partner die Leitung des Hauses und stand vor der großen Aufgabe, das traditionsträchtige GAMS Geniesser- und Kuschelhotel mit einem ganz neuen Konzept zu versehen, um es damit auch zukünftig erfolgreich und krisensicher fortbestehen zu lassen.

Wellnesshotels gibt es in der Region viele und die milder werdenden Wintermonate sicherten eine kontinuierliche Auslastung des Hotels durch Wintersport-Begeisterte auch nicht in dem Maße zu, so dass man sich Gedanken machte, wie man sich als Haus in der Region abheben könnte, ohne auf Jahreszeiten und Witterungen angewiesen zu sein.

So entwickelte sich die Idee zu einer ganz besonderen Oase, die dem Märchen von 1001 Nacht geradezu entsprungen zu sein scheint.

2005 entstand ein architektonisch interessanter, turmähnlicher Rundbau, das sogenannte Blütenschloss, welches 24 traumhaft ausgestattete Suiten mit eigenem Kamin, Himmelbett, Whirlpool und Balkon beherbergt. Fantasievoll,

(Fortsetzung nächste Seite)

(Fortsetzung von Seite 1)

Text: Gourmet classic

Besondere Orte

Genießen zu zweit im GAMS Genießer- und Kuschelhotel

orientalisch und üppig mit Stoffen sind diese Räume ausgestattet, so dass es nicht schwer fällt, sich ganze Tage in dieser Traumwelt zu verkriechen und einfach nur zu genießen. Überkommt die Genießer dann doch mehr Tatendrang, können sie ihrer Kreativität freien Lauf lassen und sich mit Gold- und Silberstiften an Wand und Decke verewigen und

Restaurant

Bilder: GAMS Geniesser-und Kuschelhotel

Showküche

ihrer Liebe ein kleines Denkmal setzen. So ist im Inneren des Blütenschlosses ein ganz eigenes Reich entstanden, gekrönt von einer riesigen Diskokugel, was zum Schauen, Staunen und Schmunzeln einlädt. 2009 schlossen sich weitere und weitaus größere bauliche Veränderungen an, indem direkt an das seit 1648 bestehende Stammhaus angebaut wurde und quasi eine Verbindung zwischen Stammhaus und Blütenschloss entstand. An das Stammhaus unmittelbar angrenzend, befindet sich nun der Blütenkokon mit 30 Kuschelsuiten, außerdem der 2.000 m² große Wellness-Kosmos „Da Vinci Spa“ mit Saunen, Pools und Dampfbädern sowie die Bar Lounge Pur-Pur.

Besonders stolz ist Frau Nenning auf das Herzstück des Hauses, die neue Küche, die Ihren Platz im ehemaligen Ballsaal aus dem 19. Jahrhundert gefunden hat. Sie bildet den Dreh- und Angelpunkt zur Genießerwelt. Mittags stehen österreichische Spezialitäten auf der Karte, am Abend kreiert Sascha

(Fortsetzung nächste Seite)

(Fortsetzung von Seite 2)

Besondere Orte

Text: Gourmet classic; Bilder: K.Fischer

Hoss, der Chefkoch des Hauses, feine Gaumenfreuden für romantische Stunden zu zweit. Dazu werden erlesene Weine, überwiegend aus Österreich, aus dem hauseigenen Gewölbekeller serviert. Dem Gault Millau 2016 sind die kulinarischen Leistungen der Gams zwei Hauben und 15 Punkte wert.

Von den ursprünglich überschaubaren 14 Mitarbeitern, stehen heute den Gästen etwa 70 Servicekräfte zur Verfügung, die zum Großteil aus der direkten Umgebung stammen. Ellen Nenning hat es im Gegensatz zu vielen anderen Familienbetrieben geschafft, Verantwortung abzugeben. Ihr Bereich Marketing, Öffentlichkeitsarbeit und Personalführung erfordert großes Engagement, so daß sie die Schlüsselpositionen im GAMS Genießer- und Kuschelhotel ihren fachlichen Mitarbeitern vertrauensvoll überlassen kann. Auch

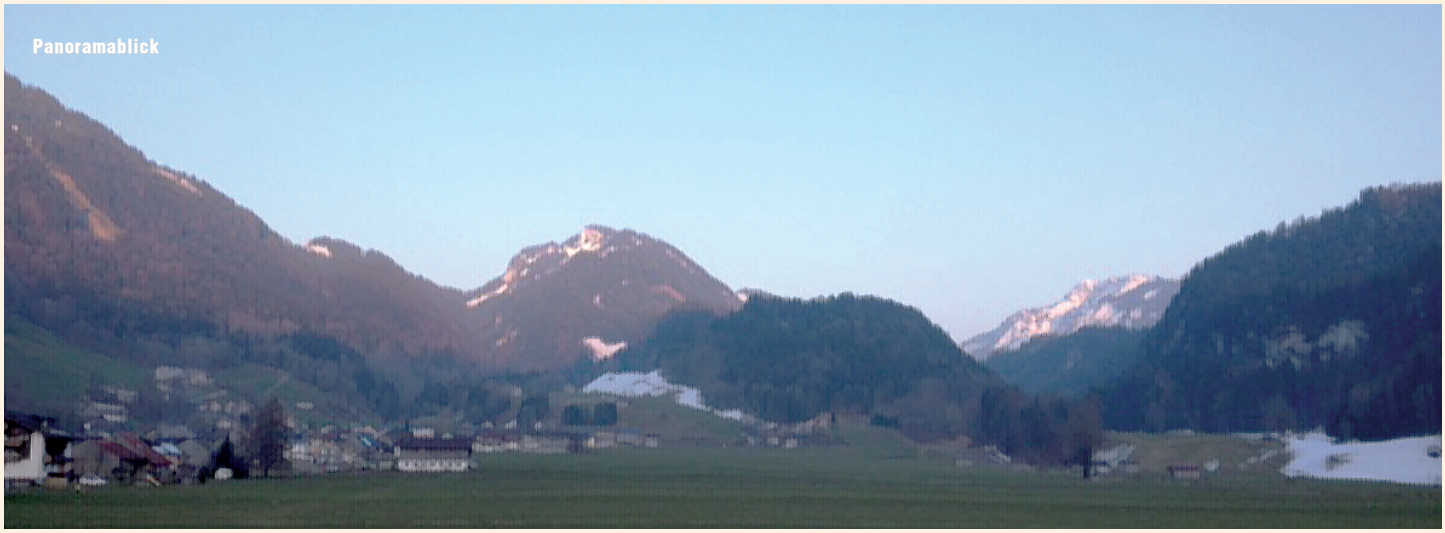
Im Blütenschloss

ist es ihrem großen Geschick und Feingefühl für das Fortbestehen von Tradition einerseits und den wirtschaftlichen Anforderungen von heute andererseits zu verdanken, dass im GAMS Geniesser- und Kuschelhotel ein Miteinander von Einheimischen und Stammgästen sowie Gästen von außerhalb möglich ist. Nach wie vor trifft sich

Zimmer

in den urigen Räumlichkeiten des Stammhauses die Feuerwehrgesellschaft oder werden im GAMS Geniesser- und Kuschelhotel große Familienfeste gefeiert. So hat sich das Haus von 1648 bis zum heutigen Tag immer allen Herausforderungen der Zeit gestellt und steht bis heute dank geschickter Hände auf solidem Fundament.

www.hotel-gams.at



Panoramablick

Das besondere Arrangement GAMS Genießer- und Kuschelhotel

Das Tor zu einer unvergesslichen Wohlfühlnacht zu zweit im GAMS Genießer- und Kuschelhotel öffnet sich jeden Donnerstag zwischen 15 und 18 Uhr. Denn um in der Nacht von Donnerstag auf Freitag dieses orientalische Märchen zu zelebrieren, wird das 4-Sterne-Superior-Hotel in eine Traumwelt aus 1001 Nacht verwandelt.

Dann werden Paare mit auf eine bezaubernde Reise ins Morgenland genommen, voll exquisiter Gefühlserlebnisse, mit Wohlgerüchen, Gaumensensationen, zarten Klängen, Farben und sanftem Licht. Der Dresscode des Abends lautet Bademantel und Schlappen, denn die Bademantelzone schließt in dieser Nacht neben dem Da Vinci SPA auch die Purpur Bar-Lounge und die Lobby ein. Statt klassischer Behandlungen finden bis Mitternacht belebende Aufgüsse und orientalische Reinigungsrituale statt. Außerdem können die Gäste vor Ort eine „1001-Nacht-Zeremonie“ buchen. Neben Shisha und Minztee werden immer wieder aphrodisische Gaumenfreuden in Form köstlicher kleiner Häppchen zum Probieren und Genießen gereicht.

Text: Gourmet classic; Bilder: Bülow Palais

Das Bülow Palais — ein 5-Sterne-Hotel in Dresden

Das 2010 eröffnete Relais & Châteaux Hotel Bülow Palais Dresden zählt als Fünfsterne-Superior-Hotel zu den feinsten Adressen in Deutschland. Mit dem vielfach ausgezeichneten Restaurant Caroussel unter kulinarischer Leitung des Sternekochs Benjamin Biedlingmaier beherbergt es eines der renommiertesten Restaurants im Freistaat Sachsen. Das Haus selbst ist mit edlen Stoffen und Oberflächen in tiefem Blau, Rot, Gold und Silber ausgestattet, die den eleganten Rahmen für eine raffinierte Symbiose aus Antiquitäten und Gegenwartskunst bilden. Ralf J. Kutzner, Direktor der Dresdner Hotels Bülow Palais und Bülow Residenz wurde von der Redaktion des Hotelführers „Schlummer Atlas“ zu einem der 50 wichtigsten Hoteliers in Deutschland ernannt. Er ist der einzige Hotelier in Sachsen, dem diese Ehre zuteil wurde. 2015 erhielt er die Auszeichnung bereits zum vierten Mal in Folge.

Der gebürtige Wiesensteiger Benjamin Biedlingmaier, dessen Eltern in Wiesensteig den gutbürgerlichen Gasthof zum See mit über 200-jähriger Tradition betreiben, machte in deren Küche seine ersten Erfahrungen.

Schon in jungen Jahren wusste er, daß er sein Handwerk in der gehobenen Gastronomie erlernen möchte. So kochte er zuerst im Hotel Traube Tonbach im Restaurant Silberberg in Baiersbronn und wechselte dann zum Hotel am Schlossgarten in Stuttgart. Danach arbeitete er im Mandarin Oriental in München und im Restaurant Schlossstern im Schloss Velden am Wörthersee.

Im Jahr 2010 gehörte er zum Eröffnungsteam des Restaurants La Mer bei Küchenchef Sebastian Zier auf Sylt, das 2013 mit zwei Michelin-Sternen ausgezeichnet wurde. Hier war er bereits erfolgreich als Souschef tätig.

Seit Mai 2013 ist Benjamin Biedlingmaier nun Küchenchef im Caroussel, wo er im selben Jahr mit einem Michelin-Stern ausgezeichnet wurde. Mit 27 Jahren war er zu diesem Zeitpunkt Sachsens jüngster Sternekoch. Der Michelin-Stern wurde ihm bis heute bestätigt.

www.buelow-palais.de

Kochsternstunden für einen Laien
Schnupper-Tage in der Gourmet Küche des Bülow Palais

Längere Zeit schon hatte ich mir vorgenommen, ein Praktikum in einer Gourmet Küche zu absolvieren, um alle Facetten und Abläufe einer professionellen Küche kennen zu lernen.

Benjamin Biedlingmaier ermöglichte mir den Wunsch. So nahm ich also eine Woche am alltäglichen Arbeitsprozess in der Küche des Bülow Palais teil.

Der ersten Freude folgte schnell die Ernüchterung, denn die ungewohnte Arbeit zollte mir doch gehörigen Respekt. Perfekt ausgestattet mit Kochkleidung von BRAGARD trat ich pünktlich meinen Dienst an. Teresa, auszubildende Köchin im 3. Lehrjahr, eine fröhliche, Souveränität ausstrahlende Persönlichkeit, führte mich zu den Personalräumen und nahm mich anschließend mit in die Küche. Wie erwartet, war die Küche kompakt, übersichtlich und professionell ausgestattet.

Ich wurde den anwesenden Köchen und Auszubildenden vorgestellt und man einigte sich sofort auf das „Du“. Robert, seit mehreren Jahren Souschef in der Bülow Residenz, war während des Praktikums meine Bezugsperson. In meinen Gesprächen mit ihm lernte ich sein Fachwissen, seinen freundlichen Umgang und seine stets positive Ausstrahlung sehr schätzen.

Die Küche war selbsterklärend und natürlich ein Traum für jeden passionierten Koch. Der mittlere Küchenblock, mit einer Länge von etwa drei Metern, bestand aus sechs quadratischen Induktionsplatten, die beidseitig benutzbar waren. Die im Anschluss integrierte Wasserzufuhr erleichtert die Arbeitsabläufe immens. Auf der Saucier-Seite befand sich eine Grillplatte. Von beiden Seiten zugänglich war auf Augenhöhe ein Salamander (Gerät zum Überbacken) installiert und auf der Seite des Entremetiers küchenbündig abschließend die Friteuse.

(Fortsetzung nächste Seite)

(Fortsetzung von Seite 4)

Besondere Orte

Text: Gourmet classic; Bilder: Bülow Palais

Das Bülow Palais — ein 5-Sterne-Hotel in Dresden

Zu beiden Seiten des Küchenblocks befanden sich passende Arbeitsflächen mit Kühlschubfächern. Am unteren Ende des Küchenblocks schließt sich ein Kühlhaus für Entremetier und Saucier an. Gegenüber befindet sich der Pass, die Schaltfläche der Küche. Kein Gericht verlässt die Küche, ohne auf dem Pass gewesen zu sein.

Beide Arbeitsseiten sind immer durch mindestens 2 Köche besetzt und unterteilen sich wie folgt: Auf der einen Seite: Entremetier, Légumier und Potages und auf der gegenüberliegenden Seite: Saucier, Poissonnier und Rôtisseur.

Gegen 10:00 Uhr begannen die Vorbereitungen, die etwa 70 Prozent der gesamten Küchenarbeit ausmachen. Gewissenhaft durfte ich nun das Gemüse in exakt große Würfelchen mit einer Kantenlänge von 0,5 cm schneiden. Robert, mir kritisch über die Schulter schauend, lobte und kritisierte zugleich, in dem er mich an die exakten Maße von 0,5 cm erinnerte und nahm dabei einige rautenförmig geratene Stücke aus meiner sich beschämend langsam füllenden Schüssel heraus.

Ich machte also grundsätzlich neue Erfahrungen, was gemeines Gemüseschneiden betrifft.

Die Argumentation, das alle Handgriffe einem Perfektionismus folgen, um den anspruchsvollen Gästen Speisen in perfekter Form zu präsentieren, war für mich nachvollziehbar. Ab 12:15 Uhr mussten die Vorbereitungsarbeiten beendet und der Arbeitsplatz wieder gesäubert sein.

Küchenchef Benjamin Biedlingmaier, der schon gegen 10:00 Uhr jeden Mitarbeiter persönlich begrüßt hatte, kontrollierte augenscheinlich beide Küchenblockhälften (Saucier & Entremetier) und begab sich an seine Position am Pass, um den ersten Bon laut zu annoncieren. Mein Zutun bestand nun in Form eines stummen Dieners. Um den reibungslosen Ablauf nicht zu stören, sog ich Wissen mit den Augen auf. Im ruhigen Ton wurde jede Essensbestellung per Bon laut annonciert, so daß jeder Küchenposten genau wusste, was zuzubereiten war.

In gut 2 Stunden gingen zirka 30 Menüs, bestehend aus Vorspeise, Hauptgang und Dessert über den Pass. Kein Teller entging demzufolge dem prüfenden Blick des Sternekoches.

Nachdem gegen 14:30 Uhr das letzte Gericht die Küche verlassen hatte, wurde die Edelstahlküche wieder in ihren ursprünglichen Glanz zurück versetzt und ein Teil der Köche konnte sich in die wohlverdiente Mittagspause verabschieden, um ab 17:00 Uhr motiviert das Abendgeschäft meistern zu können.

Als wissbegieriger Praktikant nahm ich die Mittagspause nicht in Anspruch und arbeitete mit Roberts Hilfe weiter an den Vorbereitungen für das Abendgeschäft. Die Aufgabe bestand darin, aus Karotten das Herzstück herauszulösen. Dazu werden die Karotten in 1cm lange und ca. 0,5 cm breite Streifen geschnitten und unter die Wärmeplatte des Passes gelegt. Nach ca. 30 bis 40 Minuten quellen die Karotten etwas auf und man kann dann das längliche Herzstück einfach herauslösen. Dieses wird nun in einer Gewürzmischung mariniert und leicht in Öl gesiedet. Selbstverständlich entstehen in einer guten Küche kaum Abfälle, denn ein bewusst wirtschaftender Koch weiß alle entstandenen Restprodukte effektiv zu verarbeiten.

Bis 17:00 Uhr hatte ich endlich genügend Herzstücke für die nächsten 2 Tage herausgelöst und durfte meinen Arbeitsplatz für das Abendgeschäft vorbereiten.

Die Küchencrew wuchs nun auf stattliche 12 Personen an. Im Gegensatz zum Mittagsgeschäft herrschte jetzt eine andere Stimmung. Robert erklärte mir, daß zum Abendgeschäft mehr Gourmet-Menüs mit zwischen 6 bis 8 Gängen verkauft werden und daher die Konzentration höher und angespannter sei. Dem war auch so. Wie bereits zum Mittagstisch wurden die Bons laut und deutlich annonciert und Gang für Gang von jedem Kochposten in Perfektion zubereitet. Das Küchenuhrwerk lief ohne Störungen und jede einzelne Komposition wurde punktgenau platziert.

Der Service als Bindeglied zwischen Küche und Gast nahm ebenso konzentriert die kulinarischen Kunstwerke entgegen, um Sie dem Gast zu kredenzen. Die Gewissheit der Köche, ihren jeweiligen Beitrag

(Fortsetzung nächste Seite)

(Fortsetzung von Seite 5)

Besondere Orte

Text und Bild: Gourmet classic

Das Bülow Palais — ein 5-Sterne-Hotel in Dresden

Ein gut eingespieltes Team: (v.l.n.r.) Benjamin, Robert, Kerstin, Sven, Sven, Jani, Teresa und Martin

zum Ganzen perfekt geliefert zu haben, erfüllte die Küche mit stiller Zufriedenheit. Ebenso mich als Praktikant, wohlwissend, dass mein „aufwendiger" Beitrag (Karottenherzen) auch zum Gelingen beigetragen hat.

Als der letzte Teller des Tages den Pass verließ, löste sich die Anspannung und der Gedanke, die Edelstahlküche wieder zum Glänzen zu bringen, bremste zunächst jegliche Motivation. Herr Biedlingmaier gab seiner Mannschaft ein Getränk aus, so dass die Restenergie noch für das Unumgängliche aufgebracht werden konnte.

Am nächsten Praktikumstag pünktlich um 9:30 Uhr durfte ich mich bei den Pâtissiers Patrick und Kerstin zum Arbeitsdienst melden.

Patrick, ein gelernter Konditor, ein ruhiger und freundlicher junger Mann zeichnete sich durch fundiertes Wissen aus. Seine Motivation für die Pâtisserie beruht auf Leidenschaft zum Beruf, wie er mir während der Vorbereitungen für die süßen Köstlichkeiten verriet. In der gehobenen Küche ist natürlich Grundvoraussetzung, dass alles frisch zubereitet wird. Ich wurde damit betraut, zweierlei Kekse zu backen. Das Herstellen des Teiges mit der Profimaschine verlief reibungslos. Das Formen der Teigstücke in wiederum ganz genau vorgegebene Höhen und Durchmesser erforderte meine ganze Konzentration und Geschicklichkeit. Die Palette der Produkte, welche in der Patisserie der Bülow Residenz täglich produziert werden, ist umfangreich und reicht von selbstgemachten Brötchen, Grissini über Pralinen, Kuchen, Marmeladen und allerlei Eissorten.

Wer mich im Stillen am meisten beeindruckte, war Chef-Casserolier Sven. Ein Mitte 30-jähriger, schlanker, in sich ruhender Mann, bediente unablässig Stunde um Stunde die große Haubenspülmaschine. An einem ganz normalen Arbeitstag gehen mindestens 80 Pfannen sowie 80 Casserolen durch seine Hände.

Michael und Jani gewährten mir in ihre Bereiche des Saucier, Brocheur, Grillardin, Poissonnier und Rôtisseur umfangreiche Einblicke. Besonders liebevoll wurde das Onglet vom Rind (wird auch als Nierenzapfen bezeichnet und ist eines der wenigen Fleischstücke, die es nur einmal pro Tier gibt) behandelt, in dem es liebevoll feinfühlig massiert wurde, bevor es zur weiteren Zubereitung kam. Hier spiegelt sich der Respekt vor dem Lebensmittel wider. Die beiden waren ein eingespieltes Team und es war lehrreich, Ihre Arbeitsabläufe mitverfolgen zu dürfen. Als Gardemanger war Domenik federführend. Herr Biedlingmaier läßt seinen Mitarbeitern viel Raum für Kreativität. In den wöchentlichen Absprachen mit den Hauptakteuren, Robert, Martin und Domenik fließen deren Ideen oft mit in die Speisekarte ein. Ohne ein gut funktionierendes und gut ausgebildetes Team können hervorragende Leistungen nicht erbracht werden, dessen ist sich Benjamin Biedlingmaier sehr bewusst und mehr als stolz darauf, einem solchen Team anzugehören.

Die für mich sehr spannende und lehrreiche Zeit in der Küche des Bülow Palais gehört nun der Vergangenheit an und ich kann dem gesamten Küchenteam meine höchste Anerkennung zollen. Der Beruf des Kochs ist und bleibt ein fordernder, körperlich anstrengender und zeitintensiver Beruf, der nur in der Berufung Erfolg und Zufriedenheit erbringen kann.

+++ Wer ist Wer? +++

(Kleines Lexikon der Küche)

Plongeur / Casserolier:
(Abwasch von Koch- und Serviergeschirr)

Chef (de cuisine)
der Küchenchef,
häufig auch
Maître de Cuisine genannt

Souschef Stellvertreter
Chef de Partie Leiter eines Postens
Demi Chef de Partie Stellvertreter
Commis de Cuisine Jungkoch
Tournant Wechselkoch, Springer

Saucier Soßenkoch
Brocheur Spießbratenkoch
Fournier Ofenkoch
Grillardin Grillkoch
Poissonnier Fischkoch
Rôtisseur Bratenkoch

Régimier
Koch für die Zubereitung von Diätgerichten

Entremetier Beilagenkoch
Légumier Gemüsekoch
Cocottier Eierkoch
Friturier Frittierkoch
Potager Suppenkoch
Tourier Teigkoch

Pâtissier Küchenkonditor

Confiseur Süßspeisenkoch
Glacier Eisherstellung
Hors d'œuvrier Vorspeisenkoch
Gardemanger
Koch der kalten Küche

Auszeichnung

Text: DEHOGA; Bild: MEDIENKONTOR

KÖNIG ALBERT HOTEL

Hotel „König Albert“ in Bad Elster mit 4 Sternen Superior ausgezeichnet

DEHOGA Sachsen wertet Sächsisches Staatsbad weiter auf

Übergabe von Urkunde und Sternenschild "4 Sterne Superior" - v.l.n.r. DEHOGA-Chemnitz-Regionalvorsitzender Bernd Winkler, König-Albert-Hoteldirektor Marc Cantauw, DEHOGA-Sachsen-Hauptgeschäftsführer Jens Vogt, Ilona Roth von der IHK Chemnitz und Olaf Schlott, Bürgermeister der Stadt Bad Elster

Lange musste man in Bad Elster auf ein solches Hotel warten. Nachdem nun alle Arbeiten am Hotel „König Albert“ beendet und das Haus seit dem 1. März geöffnet ist, freut sich Hoteldirektor Marc Cantauw, dass auch die Einstufung des Hotels im Rahmen der Deutschen Hotelklassifizierung vorgenommen werden konnte.

„Es war uns von vornherein klar, dass wir mit unserem neugebauten Hotel den Gästen einen erstklassigen Service bieten wollen — sowohl im Restaurant als auch im Hotel“, verrät Marc Cantauw. „Aufgrund der sächsischen Fördergesetzgebung waren wir verpflichtet, uns klassifizieren zu lassen — und haben es nicht bereut. Aus den ursprünglich angedachten 4 Sternen wurden nun sogar 4 Sterne Superior.“ Schon in seiner Ausbildung im malerischen Städtchen Tecklenburg legte Cantauw für sich fest, dass er mit 30 Hoteldirektor sein möchte — und er schaffte es! Nach Stationen im einzigen 5-Sterne-Superior-Hotel an der deutschen Nordseeküste in Cuxhaven, auf Helgoland und in der Hansestadt Bremen wurde ein Headhunter auf ihn aufmerksam und holte ihn ins Vogtland. „Als ich im letzten Jahr hier ankam, fand ich nur ein großes Loch vor und bezog den Container vor Ort — es war bis heute eine sehr spannende Zeit und es stand immer die Frage im Raum ‚Schaffen wir das‘. Und wir schafften es“, sagt Cantauw nicht ohne Stolz. Ruhe braucht er bei all dem Stress auch — die findet der 45-Jährige vor allem im neugebauten Solebad direkt neben dem Hotel, wo er „schwebend einfach mal abschalten kann“.

Die zuständige Klassifizierungskommission war vor Ort und das Ergebnis kann sich sehen lassen: Einzigartig im Oberen Vogtland darf „König Albert“ ab sofort entsprechend 4 Sterne Superior leuchten lassen. „Sterne sind für die Gäste eine wichtige Qualitätsinformation“, weiß Jens Vogt, Hauptgeschäftsführer des DEHOGA Sachsen, „deshalb freue ich mich ganz besonders, dass man hier gleich von Anfang an daran gearbeitet hat, den vielen Qualitätskriterien nach den inzwischen geltenden Standards der europäischen ‚Hotelstars Union‘ zu entsprechen.“ Im Rahmen der zweiten Tagung im neueröffneten Hotel, der Mitgliederversammlung des DEHOGA-Regionalverbands Chemnitz, wurden Urkunde und Sterneschild überreicht.

Das Hotel „König Albert“ wurde 2014/2015 erbaut, nachdem man in Bad Elster schon seit vielen Jahren vergeblich versuchte, ein Haus dieser Güte in die Stadt zu locken. Neben Restaurant, Tagungsräumen und einem Bademantelgang ins historische König-Albert-Bad sorgt das Hotel mit 108 Zimmern für die notwendigen Übernachtungsmöglichkeiten nach einem erlebnisreichen Tag im Bad. 44 festangestellte Mitarbeiter kümmern sich täglich hochmotiviert um die Belange der Gäste und sorgen so dafür, dass es auch an Tagen ohne Sonne drinnen Sonnenschein pur gibt. „Da unser Team aufgrund der großen Nachfrage schon in den ersten Tagen statt dem geplanten Slow-Opening richtig Vollgas geben musste, stellen wir sogar weiterhin Mitarbeiter in den Bereichen Service und Housekeeping ein“, so Cantauw weiter.

„Wir freuen uns für Bad Elster: Dieses mondäne Sächsische Staatsbad hat die Aufwertung durch das 4-Sterne-Superior-Hotel ‚König Albert‘ mehr als verdient. Allzeit ein volles Haus“ wünscht Vogt abschließend.

www.dehoga-sachsen.de

Text und Bilder: Sonja Thelen

Neuer Küchenchef im Grandhotel Hessischer Hof

Roland Füssel ist kein Freund von Chichi und viel Schnickschnack. Bei seinen kulinarischen Kreationen sollen die Zutaten mit ihrem eigenen Geschmack und ihren Aromen für sich sprechen und sich entfalten können. Eine durchweg überzeugende Kostprobe servierte der 34-Jährige jetzt einigen ausgewählten Pressevertretern. Denn Roland Füssel ist seit Jahresanfang der neue Küchenchef im Grandhotel Hessischer Hof, Frankfurts einzig privat geführtem Luxushotel. Zuvor war der gebürtige Leipziger fünf Jahre lang Souschef im Schlosshotel Kronberg, das wie das Frankfurter Fünf-Sterne-Haus zur Hessischen Hausstiftung gehört. „Und wir wollten Roland Füssel unbedingt behalten und so haben wir ihn zu uns nach Frankfurt geholt“, freute sich Generaldirektor Eduard Singer bei der Präsentation seines neuen Küchenchefs.

Ende Dezember, im besten Weihnachtsgeschäft, hat Roland Füssel im Hessischen Hof angefangen. Seither hat er die Speisekarte im legendären Restaurant „Sèvres“ ein wenig „entrümpelt“. „Ich möchte die Küche etwas modernisieren. Sie soll leichter werden und ein wenig wegkommen von einigen klassischen französischen Gerichten wie Terrinen und Pasteten“, erklärt Roland Füssel. Inspiriert sind seine Kreationen von der asiatischen sowie der amerikanischen und europäischen Küche. Ein Faible hat er insbesondere für die sehr aromareiche Küche Japans. „Das ist für jeden Koch einfach irre und immer wieder ein Abenteuer, zu erleben, was die zubereiten und was es für Zutaten gibt.“

Dementsprechend möchte Roland Füssel seinen Gästen im Hessischen Hof authentische Geschmackserlebnisse kredenzen. „Meine Gerichte sind immer so komponiert, dass man die einzelnen Komponenten auf der Gabel oder dem Löffel zusammen schieben und zusammen genießen soll.“

In diesem Sinne servierte der 34-Jährige als Vorspeise einen lauwarmen Salat von Thunfisch mit einem leicht angegrillten Pulpo und Cipollini Zwiebeln, Edamame-Bohnen, Tomaten und jungen angebratenen Kartoffeln — garniert mit Wachteleiern. Wie ein kleines Osternest präsentierte sich derweil das leichte Petersilienrisotto, auf das perfekt gebratene Jakobsmuscheln drapiert waren — das Ganze umrahmt von einer ausbalancierten Orangen-Parmesansauce. Derweil hatten die Short Ribs, die den Mittelpunkt des Hauptgangs bildeten, sechs Stunden bei 110 Grad in einem Smoke-Ofen gegart. Das Fleisch war zart und duftete nach den Rauch- und Röstaromen. Obwohl schon das gesamte Menü beeindruckt hatte, legte Roland Füssel zum Abschluss noch eine Schippe drauf und kredenzte entsprechend seiner Philosophie ein Dessert, dessen geschmackvolle Zutaten der Gast möglichst unverfälscht genießen durfte. Und so verwöhnte Roland Füssel mit einem scheinbar so simplen wie köstlich luftigen Vanillegrieß, einer zartschmelzenden Eiscreme, die er mit dem Whiskeylikör Drambuie verfeinert hatte, und einer pochierten und aromatischen Birne.

www.hessischer-hof.de

Hotel · Restaurant Ole Liese

Besondere Orte

Text: primo PR; Bilder: Hilke Maunder

Mini-Flittern an der Küste

Ole Liese lockt Flittertagträumer nach Gut Panker

Die Traumhochzeit ist schon längst vorbei, der Alltag hat einen fest im Griff — die längst vergessenen Flitterwochen-Pläne geistern alle Jahre mal im Kopf herum. „Wenn man flittern möchte, muss es ja nicht gleich die weite Ferne sein“, so Birthe Domnick, Gastgeberin des Hotel-Restaurants Ole Liese auf Gut Panker, nahe der Sailing-City Kiel. „Flittern kann auch im Miniformat und hierzulande glücklich machen“, ist auch ihr Ehemann und Gastgeber Oliver Domnick überzeugt. Daher hat das junge Hotelteam das neue Paket „Mini-Flittertage“ aufgelegt und spricht sowohl junge als auch ältere Paare an, die ihre Flittertagträume endlich wahr werden lassen möchten.

Gut Panker

Mini-Flittern mit Landflair

Gut Panker ist ein kleiner beschaulicher Ort mit rund 500 Einwohnern und gehört der Familie von Hessen-Kassel. Hier befindet sich die größte Trakehnerzucht Deutschlands, direkt vor der Haustür der Ole Liese, die bereits im 15. Jahrhundert den Fürsten von Hessenstein und sein Lieblingsreitpferd verzauberte. Hier in der Holsteinischen Schweiz strahlt die Romantik überall in der Natur — ob auf den leuchtend gelben Rapsfeldern, an der schönen Hohwachter Bucht oder in den kleinen und feinen Gutsgebäuden, wo Designer, Floristen und Textilkünstler mit ihrer nordisch-gemütlichen Art die Laune heben. 23 individuell eingerichtete Landhauszimmer in den schönsten Farben der Ole Liese machen Lust auf das Wachwerden in kuscheligen Betten sowie auf den Blick nach draußen, wenn die Trakehner durch den Wind um die Wette reiten. Ein gutes Gespür für diesen Landstrich bekommt man auch auf dem Fahrrad. Die Rundtour vom Gut Panker zur Ostsee beträgt etwa 30 Kilometer und ist auf teils hügeligem Wege gut befahrbar. Belohnt werden die Flitterpaare auf ihrer Tour mit den zauberhaften Sandstränden der Holsteinischen Ostseeküste: beispielsweise dem Seelendorfer Strand bei Hohwacht.

Neues Arrangement Mini-Flittertage

Das neue Arrangement „Mini-Flittertage“ der Ole Liese ab 175 Euro pro Person beinhaltet zwei Übernachtungen inklusive Frühstück, Wasser und frisches Obst auf dem Zimmer, zwei Leihfahrräder für zwei Tage sowie einen Rucksack mit Lunchpaket. Inklusive sind ein Parkplatz, WLAN und die Nutzung der Sauna. Zubuchbar ist ein Drei-Gänge-Menü exklusive Getränke ab 38 Euro pro Person sowie ein Picknickkorb mit vielen Leckereien und einer Flasche Wein für 20 Euro pro Person. Die Ole Liese gehört gemäß renommierten Fachzeitschriften, Hotel- sowie Restaurantführern zu einem der besten Häuser in Europa. Weitere Informationen und Buchungen unter Telefon 04381-90690, email: *info@ole-liese.de* oder im internet unter **www.ole-liese.de**

Zimmer Semillon

Winzer

Text: Sonja Thelen

Weinanbaugebiet Montefalco

Bild: Sonja Thelen

Montefalco Weinberge: Sanft geschwungene Hügel prägen die Landschaft rund um Montefalco, das wie ein Falkennest auf einer 431 Meter hohen Erhebung thront.

Sanft geschwungene grüne Hügel prägen die Landschaft, durchzogen von Olivenhainen und Weinbergen. Auf den Plateaus erheben sich mittelalterliche Stadtmauern und Kirchtürme. Es ist eine ruhige, malerische Idylle mitten im Herzen von Italien, in Umbrien. Schon seit der Römerzeit wird hier Weinanbau betrieben. In dieser lieblichen Gegend reift vor allem ein grandioser Rotwein heran, der hierzulande aber noch wenig bekannt ist. Der Sagrantino di Montefalco DOCG — gewonnen aus der gleichnamigen autochthonen Rebsorte Sagrantino. Franziskanermönche aus Kleinasien brachten sie in das Gebiet. Die Weine wurden lange Zeit als Messwein verwendet, daher auch der Name: vino sacro, Sagrantino. Die Sagrantino-Rebe ist reich an Polyphenolen und Tanninen, die dem Wein Struktur und Langlebigkeit verleihen.

Mittelpunkt des eng umgrenzten Weinanbaugebiets ist Montefalco in der Provinz Perugia. Eine der wenigen italienischen Städte, in denen auch innerhalb der Stadtmauern Wein hergestellt wurde und wird. Ein Besuch Montefalcos lässt bis heute die Weinherstellung und die bäuerliche Bewirtschaftung lebendig werden. Wegen ihrer exponierten Lage auf einem Hügel wird die Stadt als der „Balkon Umbriens" bezeichnet.

Bild: Consorzio Tutela Vini Montefalco

Sagrantino Rebe: Der Sagrantino zeichnet sich durch seine rubin- bis granatrote Farbe und sein Brombeer-Bouquet aus.

Von hier aus schweift der Blick über die Ebene bis nach Assisi, Foligno und Spello, Trevi und Spoleto. Bereits zur Zeit der Römer siedelten sich hier römische Patrizier an und bauten Villen. Montefalco ist nicht nur im übertragenen Sinne, sondern auch geografisch das Herz der Valle Umbra. Von jedem Punkt des Tales aus erkennt man die unverwechselbare 431 Meter hohe Erhebung und die Stadtmauer von Montefalco.

Obwohl Weinanbau in der Region schon seit Jahrhunderten Tradition hat, sind deren authentische, sorten- und gebietstypischen Weine außerhalb Umbriens und Italiens noch vergleichsweise unbekannt. Erst in den vergangenen Jahrzehnten wurde der Weinanbau zunehmend professioneller aufgezogen und haben sich immer mehr Weingüter gegründet. Neben dem Sagrantino dominieren der Rosso di Montefalco aus der Sangiovese-Traube und zu einem kleinen Teil aus Sagrantino sowie der Bianco di Montefalco aus Grechetto- und Trebbiano-Trauben. Bei Händlern, Sommeliers und Weinliebhabern finden all diese Weine wegen ihrer ganz eigenen Charakteristik und Typizität zunehmend Anerkennung. In vielen Gütern arbeiten bestens ausgebildete Önologen, und praktisch alle Winzer haben in neue Anlagen mit zeitgemäßer Technik investiert.

„Montefalco ist eines der spannendsten Weinanbaugebiete des ganzen Landes", sagt Filippo Antonelli vom gleichnamigen Weingut. Der 56-jährige Jurist engagiert sich beim 1980 gegründeten „Consorzio Tutela Vini

(Fortsetzung nächste Seite)

(Fortsetzung von Seite 10)

Winzer

Text: Sonja Thelen

Weinanbaugebiet Montefalco

Montefalco" und war zehn Jahre bis 2006 dessen Präsident. Befördert hat die Entwicklung vor allem die 1992 zuerkannte DOCG-Appellation für den Sagrantino. Seit der Jahrtausendwende hat sich die Anbaufläche allein für den Sagrantino verfünffacht. Dabei agieren die Winzer mit Umsicht. So bleibt der Sagrantino mit 1,5 Millionen Flaschen pro Jahr eine hochexklusive Angelegenheit. Auch nachhaltiger und ökologischer Weinanbau wird in Montefalco groß geschrieben. So hat das Konsortium ein entsprechendes Pilotprojekt gestartet, mit dem unter anderem der Einsatz von chemischen Pflanzenschutzmitteln reduziert werden soll, berichtet Antonelli.

Die zunehmende Popularität hat auch den Tourismus beflügelt, der ebenso in seinen Ausprägungen sanft bleibt. Unter dem Motto „Kultur, Wein und Land" sollen die Gäste Umbrien von der naturnahen Seite erleben. Viele Weingüter — auch Antonelli — bieten Unterkünfte an, organisieren Kochkurse mit Küchenchefs, um die umbrische Küche kennenzulernen, und laden zu Weinbergwanderungen ein.

In diesem Sinne hat — zumindest im optischen Sinne — der „Balkon Umbriens" Konkurrenz bekommen. Von weithin sichtbar erhebt sich seit 2012 ein gut und gern zehn Meter hoher leuchtend roter Pfeil. Er markiert die Stelle, wo sich der „Carapace" befindet: ein kuppelförmiges Gebäude, das sich aus den Weinhängen hervorschält und dessen Form an einen Schildkrötenpanzer erinnert. Der „Carapace" ist Kunstobjekt und funktioneller Bau in einem. Die kupfergedeckte Kuppel scheint von Rissen durchzogen wie das umliegende Land von Furchen. Der italienische Bildhauer Arnaldo Pomodoro hat den „Carapace" für die Lunelli-Familie erschaffen, die dort 2001 das Weingut „Tenuta Castelbuono" erworben hat.

Bild: Sonja Thelen

Weinprobe: In vielen Weingütern können Besucher die exzellenten Weine verkosten wie hier bei Caprai

Bild: A. Mulas

Tenuta Castelbuono:Das Weingut ähnelt einem Schildkrötenpanzer

Bild: A. Mulas

Der Keller der Tenuta Castelbuono

Berühmt sind die Lunellis vor allem für ihre „Ferrari"-Schaumweine. In Umbrien haben sie sich mit dem „Carapace" ihre Vision erfüllt, „eine Kellerei zu erschaffen, die einem Schrein für den Wein gleicht Entstanden ist die weltweit erste Skulptur, in der es möglich ist, zu leben und zu arbeiten, ein Ort, an dem Kunst und Natur, Skulptur und Wein miteinander im Einklang sind", erzählt Aurora Menghini beim Rundgang. Im Innern des „Schildkrötenpanzers" ist die Vinothek: Eine Rundum-Verglasung öffnet einen spektakulären Panorama-Blick.

Im Keller, den Pomodoro als hohes sakralähnliches Gewölbe gestaltet hat, befindet sich die Kellerei mit Lager und Herstellung. 2012 wurde der „Carapace" eröffnet. „Zum ersten Mal in meinem Leben hatte ich das Gefühl, in einem meiner Werke spazieren gehen, mich unterhalten und trinken zu können", kommentierte danach der Bildhauer.

Modern präsentiert sich ebenso die Tenuta Bellafonte: Der Name des Weinguts ist ein Hinweis auf den deutschen Namen seines Besitzers Peter Heilbron. Der frühere Manager aus der Getränkeindustrie hat sich 2007 mit seiner Frau Sabina den Traum vom eigenen Weingut erfüllt. Es liegt im Herzen Umbriens, bei Bevagna, in der Nähe der kleinen Ortschaft Torre del Colle.

„Ich liebe Wein. Und dann habe ich mir gedacht, dass ich ihn nicht mehr nur trinken, sondern auch produzieren möchte."

2010 konnte Peter Heilbron seinen ersten eigenen Wein kosten. Er setzt ganz auf umweltschonenden Anbau mit Solaranlagen und Biomasse-Heizung. Die Keller sind in den felsigen Untergrund gebaut und zeichnen sich dadurch durch ideale Belüftung und natürliche Kühlung und Feuchtigkeit aus. Verwendet wird natürlicher Dünger. Die meisten Arbeiten werden von Hand ausgeführt. Für die

(Fortsetzung nächste Seite)

Text und Bilder: Sonja Thelen

Weinanbaugebiet Montefalco

Montefalco Bellafonte: In den felsigen Untergrund hat Peter Heilbron seine Keller gebaut

Weine werden die besten Trauben ausgewählt, dann nur entstielt, nicht gepresst, die Gärung erfolgt über die natürliche Traubenhefe - ausgelöst durch die Kellertemperaturen. Die Weine werden ohne Filtrierung in die Flaschen gefüllt. Bellafonte produziert einen Sagrantino und den weißen Arneto aus der Trebbiano Spoletino-Rebe.

Tradition kennzeichnet indes das Weingut „Scacciadiavoli“ aus. Es ist das älteste in Montefalco und benannt nach einem Exorzisten, der einst in der Nachbarschaft gelebt hat, erzählt Iacopo Pambuffetti. Sein Ur-Großvater Amilcare Pambuffetti kaufte 1954 das 1884 von Prinz Ugo Boncompagni-Ludovisi gegründete Gut, das von der Familie bis heute in vierter Generation bewirtschaftet wird. Das ganze Gut atmet Geschichte. „Aber trotzdem denken wir weiter und immer nach vorne“, sagt Iacopo Pambuffetti. Und so war „Scacciadiavoli“ das erste Weingut im Anbaugebiet Montefalco, das einen Sekt aus der Sagrantinotraube herstellte. Bei diesem Sekt verläuft die zweite Gärung in der Flasche nach dem klassischen Verfahren, mindestens 18 Monate lang. Das Ergebnis: Ein frischer, fruchtiger Sekt mit so gut wie keinem Restzucker.

Die Weine aus Montefalco DOC

Montefalco Sagrantino DOCG

Der Montefalco Sagrantino DOCG wird ausschließlich aus autochthonen Sagrantino-Reben gekeltert. Für den Montefalco Sagrantino ist eine Mindestreife von 37 Monaten vorgeschrieben, mindestens 12 davon lagert der Wein im Holzfass. Die Sagrantino-Traube ist reich an Polyphenolen und Tanninen, die dem Wein Struktur und Langlebigkeit verleihen. Er zeichnet sich aus durch seine rubin- bis granatrote Farbe und sein Brombeer-Bouquet.

Montefalco Scacciadiavoli: Iacopo Pambuffetti (re.) leitet in vierter Generation das 1884 gegründete Weingut Scacciadiavoli

Das Weingut Scacciadiavoli ist nach einem Exorzisten benannt

Montefalco Sagrantino Passito

Der Süßwein Sagrantino Passito wird nach strenger Traubenselektion in einem über Monate andauernden Prozess gewonnen. Dabei werden die Trauben zunächst auf Holzgittern getrocknet. Nach anschließender Pressung setzt die Fermentierung ein. So entstehen süße, trockene Weine mit hohen Tanninen.

Rosso di Montefalco DOC

Diese Rotweine werden aus der in Zentralitalien weitverbreiteten Sangiovese-Traube gewonnen. Ihm beigegeben werden zehn bis 15 Prozent Sagrantino, die Traube, die dem Wein seine besondere Struktur verleiht. Für den Rosso di Montefalco ist eine Mindestreifezeit von 2,5 Jahren vorgeschrieben.

Bianco di Montefalco

Der Weißwein wird gewonnen aus Grechetto und Trebbiano. Grechetto verleiht dem Wein seine fruchtigen Aromen, Trebbiano die Frische.

+++ Info +++

Weingüter:
- www.consorziomontefalco.it/de
- www.tenutelunelli.it
- www.antonellisanmarco.it
- www.cantinascacciadiavoli.it

Unterkunft in Montefalco:
Hotel Degli Affreschi,
Preise 70 bis 150 Euro
- www.hoteldegliaffreschi.it

Restaurant in Montefalco:
Ristorante Il Coccorone
- www.coccorone.com

Sehenswürdigkeit in Montefalco:
Museo di San Francisco

- **www.montefalcodoc.it**

Baden-Württemberg Classics
Wein. Genuss. Lebensart.

Weinmesse

Text: Sabine Mutschke PR; Bild: Zänker

Einladung nicht nur an Sachsens Weingenießer

Die Weinmesse „Baden-Württemberg Classics“ kommt mit fast 50 Winzern nach Dresden und lädt dazu ein, die Weinvielfalt aus Deutschlands Süden zu entdecken

+++ Tipp +++

Wer mit Bus oder Bahn des VVO anreist und seinen Fahrschein an der Kasse vorlegt, zahlt 5 statt 10 Euro Eintritt

Ort:
Internationales
Congress Center Dresden
Devrientstr. 10/12
S-Bahn 1 Haltepunkt Mitte /
Straßenbahnlinie 6 und 11

Wer ein gutes Glas Wein zu schätzen weiß und mehr über Rebsorten, den Weinbau und die Besonderheiten der süddeutschen Weinbaugebiete erfahren möchte, der sollte sich diesen Termin fest vormerken: *Am 23. und 24. April 2016* ist die Weinmesse Baden-Württemberg Classics zum 6. Mal zu Gast in Dresden.

Fast 50 Winzer und Weinerzeuger laden von 11 bis 18 Uhr in das Internationale Congress Center ein und präsentieren die gesamte Bandbreite an Weinen, die Deutschlands sonniger Süden zu bieten hat. Eine einmalige Gelegenheit, vor einem Kauf die Weine zu verkosten, zu vergleichen, direkt mit den Erzeugern zu sprechen und viele Details über Rebsorte, Boden oder Lage zu erfragen.

Insgesamt bringen die Winzer rund 700 Weine mit nach Dresden, darunter zahlreiche prämierte Weine und erste Kostproben des noch neuen Jahrgangs 2015, der nach dem heißen Sommer und dem Bilderbuchherbst eine herausragende Qualität verspricht.

Die Palette der Rebsorten reicht von Gutedel, Riesling und Silvaner über Kerner, Chardonnay und Weiß- oder Grauburgunder bis hin zu Müller-Thurgau, Lemberger, Spätburgunder und Trollinger. Anhand der Weine kann man eine spannende Reise durch beliebte Weinbauregionen der beiden Länder unternehmen — von der Badischen Bergstraße bis zum Bodensee und vom Taubertal bis ins Neckartal. Außerdem beraten Touristiker über ausgesuchte Reiseziele in den Weinländern Baden und Württemberg, wo Weinbau und Weingenuss seit Jahrhunderten verwurzelt sind.

Jungwinzer: Sie geben dem Weinbau ein junges Gesicht und sind mit ihren Weinen ein Schwerpunkt der Messe: die Jungwinzer aus Baden- Württemberg, hier Jochen Grahm und Michael Zimmer

Begleitend gibt es kostenlose Seminare und Lern-Weinproben über aktuelle Trends beim Weingenuss und die Besonderheiten der süddeutschen Weinanbaugebiete. Ein Schwerpunkt ist auch in diesem Jahr die Präsentation der Jungwinzer aus Baden und Württemberg, die unter den Dachmarken „Generation Pinot“ bzw. „Wein im Puls“ mit Leidenschaft für die Zukunft ihrer Branche arbeiten.

www.bwclassics.de

Weinfrühling

Text: MAROundPARTNER GmbH, München

Kellertüren auf zum Niederösterreichischen Wein- und Mostfrühling

Bild: Weinstraße Niederösterreich/ Rita Newman

Niederösterreich, das weite Land um Wien, ist mit 30.000 Hektar Rebfläche Österreichs größtes Qualitätsweinbaugebiet. So tief verwurzelt die Jahrtausende zurückreichende Weinkultur ist, so jung und lebendig blüht sie auch heute, dank engagierter, innovationsfreudiger Winzer und Winzerinnen. Weinkenner zählen Niederösterreich zu den interessantesten Weinregionen Europas und schätzen seine typischen Weine, wie den pfeffrigen Grünen Veltliner.

Die acht niederösterreichischen Weinbaugebiete — Wachau, Kremstal, Kamptal, Traisental, Wagram, Weinviertel, Carnuntum und Thermenregion — haben in vinophilen Kreisen klingende Namen. Überall gibt es dort idyllische Weinorte, gemütliche Heurige und hervorragende Weingüter zu entdecken.

Eine besonders gute Zeit, in Niederösterreich auf Erkundungstour zum Wein zu gehen, ist der Frühling, wenn auf den

(Fortsetzung nächste Seite)

(Fortsetzung von Seite 13)

Weinfrühling

Text: Text: MAROundPARTNER GmbH, München

Kellertüren auf zum Niederösterreichischen Wein- und Mostfrühling

Bild: Mostviertel Tourismus / weinfranz.at

Weingütern und in den Kellergassen im Rahmen des Niederösterreichischen Weinfrühlings die Weine des neuen Jahrgangs vorgestellt werden.

So öffnen zum Beispiel vom 23.-24. April 2016 im Kamptal, Kremstal und Traisental 200 Weinbauern ihre Kellertüren für Weinfreunde, um mit ihnen die frischen, neuen Weine zu verkosten. Am 30. April und 1. Mai 2016 laden die Wachauer Winzer in Spitz an der Donau zum Kennenlernen des Jahrgangs 2015 ein, in der Kellergasse Schöngrabern im Weinviertel werden die neuen Weine vom 21.-22. Mai 2016 präsentiert.

Da zu dieser Zeit gerade der Holunder blüht, gibt es zu den edlen Tropfen auch „Hollerschmankerl“ zu naschen.

Im April und Mai, wenn die Natur in voller Blüte steht, lässt sich so ein wunderschöner Ausflug ins Grüne mit der genussvollen Erweiterung des persönlichen Weinwissens verbinden. Denn über einem guten Glas Wein ergeben sich oft die interessantesten Gespräche mit Menschen, die viel vom Wein verstehen.

Wenn blühende Birnbäume das niederösterreichische Mostviertel mit einem duftigen Blütenschleier überziehen, steht die Region im Südwesten Niederösterreichs im Zeichen des Mostfrühlings. Von März bis Juni steht eine Fülle von Veranstaltungen auf dem Programm, von Verkostungen über musikalische Feste, Besuchen in der Mostelleria bis zu Blütenwanderungen und Oldtimer-Rallyes. Weitere Weinfrühlings-Termine unter Niederösterreich Information unter Tel. +43/2742/9000-9000 oder

www.veranstaltungen.niederoesterreich.at

Bild: weinfranz.at

+++ 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