classic digital Gourmet journal

Elektronische Zeitung des Internetportals www.gourmet-classic.de · Ausgabe 69 / Mai 2016

Besondere Orte

Text: Gourmet Classic

TRIHOTEL AM SCHWEIZER WALD
Hotel · Kultur · Wellness

Romantik, Wellness und Abfeiern — der Cocktail für perfekte Erholung im „TRIHOTEL am Schweizer Wald“, Rostock

Bilder: TRIHOTEL am Schweizer Wald

Wer schon längere Zeit nicht mehr in Rostock war, wird in mehrfacher Hinsicht positiv überrascht sein. Die Rostocker sind, entgegen dem, was den Norddeutschen im Allgemeinen nachgesagt wird, aufgeschlossene und kommunikative Leute und die Hansestadt selbst hat sich in den letzten Jahren zum echten Hotspot entwickelt.

Mit über 200.000 Einwohnern ist sie nach der Einwohnerzahl die größte Stadt Mecklenburg-Vorpommerns und zieht sich etwa 20 Kilometer am Lauf der Warnow hinauf bis zur Ostsee.

Chic sanierte und neu entstandene hanseatische Architektur nicht nur im historischen Stadtzentrum; vielfältige Kulturangebote, die älteste Universität im Ostseeraum, Seefahrt, das Meer und traumhafte Strände — die sind ja nicht neu, aber jedes mal aufs Neue ein Genuss für alle Sinne.

Alleine in diesem Jahr werden in Rostock Warnemünde, dem größten deutschen Kreuzfahrthafen, 163 Kreuzfahrtschiffe anlegen und 20 im Rostocker Überseehafen. Schon seit längerer Zeit nutzt die deutsche Reederei AIDA Cruises Warnemünde als Basishafen für Ostseekreuzfahrten. Der Flughafen Rostock-Laage ist als Zubringer für (Kreuzfahrt-) Urlauber und Geschäftsflüge von Bedeutung.

Auch die nähere Umgebung hat viel zu bieten: Heiligendamm, der älteste Seebadeort Deutschlands, die UNESCO-Weltkulturerbe-Städte Wismar und Stralsund oder der Molli, die 130-jährige dampfbetriebene Schmalspurbahn, die von Bad Doberan über Heiligendamm nach Kühlungsborn pendelt.

Der perfekte Ausgangspunkt für Erkundungen der Bäderorte, für Strandurlaub oder als Startpunkt zur Kreuzfahrt (Sleep & Cruise Angebot) ist das privat geführte

(Fortsetzung nächste Seite)

Geschäftsführer Benjamin Weiß

Warnemünde — „Alter Strom“

Bild: Gourmet Classic

Markgrafenheide

Bild: Gourmet Classic

(Fortsetzung von Seite 1)

Text und Bilder: Gourmet Classic

Besondere Orte

Romantik, Wellness und Abfeiern — der Cocktail für perfekte Erholung im „TRIHOTEL am Schweizer Wald“, Rostock

TRIHOTEL AM SCHWEIZER WALD
Hotel · Kultur · Wellness

Kräuterkunde mit Küchenchef Helge Balow

Benjamin Weiß alias Jimi Hendrix

TRIHOTEL am Schweizer Wald. Das First-Class-Superior Hotel ist strategisch perfekt gelegen, wenige Minuten von der Autobahn entfernt und 20 Minuten vom Stadtzentrum, aber mitten im Grünen.

Das TRIHOTEL leitet in 2. Generation Geschäftsführer und Direktor *Benjamin Weiß.*

Vor sieben Jahren übernahm er das Haus von seinen Eltern, nachdem er ursprünglich nicht in deren Fußstapfen treten wollte, war er doch von Kindesbeinen an mit diesem Haus verbunden und verdiente sich damals sein Taschengeld als Kofferträger.

Mit der Entscheidung, den wirtschaftlich auf festen Beinen stehenden Betrieb zu übernehmen, war Benjamin Weiß bewusst, welche Verantwortung er übernahm.

Seine Eltern zogen sich komplett aus dem Hotelbetrieb zurück, um ihm sämtliche Führungs- und Entscheidungsfreiheiten zu überlassen, was sich als sehr klug erwies. So konnte Benjamin Weiß seinen persönlichen Stil ins TRIHOTEL einbringen.

Das vor einem Jahr eröffnete Restaurant „5 Elemente“ entstand unter seiner Führung. Die mit der geschickten Inneneinrichtung erzeugte angenehme Atmosphäre bildet eine Einheit mit der Küche, die per Life-Schaltung über eine Leinwand im Restaurant für alle Gäste Transparenz vermittelt. Die fünf Elemente Wasser, Feuer, Holz, Erde und Metall flossen unaufdringlich ins Interieur mit ein.

Details wie der hinterleuchtete Wald an der Decke im Restaurant, der in den angrenzenden Schweizer Naturwald greift, oder beleuchtete Wände aus Salzsteinen bilden eine wunderbare Symbiose, die Benjamin Weiß zusammen mit seinem gesamten Team für seine Gäste auswählte.

Die junge Küchencrew unter der Leitung von Helge Balow beweist täglich Kreativität, um die frischen Produkte, die natürlich vorwiegend aus der Region stammen, nicht nur in reine Gaumenfreude zu verwandeln, sondern auch optisch Highlights zu setzen. Auch in den einzelnen Gerichten finden sich die fünf Elemente wieder. Der Schweizer Wald liefert dazu entsprechende Küchenkräuter, die Küchenchef Balow bestens zu verarbeiten weiß. Seine Kenntnisse teilt er gerne mit den wissbegierigen Gästen beim Kräutersammeln.

Küchenparty

Zwei mal wöchentlich steigt in der ebenfalls neu gebauten Küche zwischen Töpfen und Pfannen eine Küchenparty. Es wird gekocht und probiert und bei einem Gläschen Sekt und mitreißender Musik lässt sich Küchenchef Balow gerne weiter zu Rezepten und Zutaten ausfragen. Was die Sache in Deutschland einmalig macht: Wo gibt es schon eine professionelle Theaterbeleuchtung und Soundanlage in einer Hotelküche?

(Fortsetzung nächste Seite)

(Fortsetzung von Seite 2)

Besondere Orte

Text: Gourmet Classic

TRIHOTEL AM SCHWEIZER WALD
Hotel · Kultur · Wellness

Romantik, Wellness und Abfeiern — der Cocktail für perfekte Erholung im „TRIHOTEL am Schweizer Wald“, Rostock

Bild: Gourmet Classic

Rock-Theater

Benjamin Weiß, dessen Mutter Schauspielerin und später Gastgeberin im TRIHOTEL war, hat wohl von ihr sein musikalisches Talent mit in die Wiege gelegt bekommen und darf sich nun im legendären ROCKTHEATER ROSTOCK voll entfalten. Im SPOT66, Bar und Bühne des Hauses, wurden allein zwischen 1993 und 2003 noch unter Leitung von Ilona Weiß mehr als 500 Bühnenvorstellungen gegeben. Und heute heizt der Hoteldirektor höchstpersönlich alias Jim Morrison oder Jimi Hendrix zusammen mit „FIVE MEN ON THE ROCKS“ seinem begeisterten Publikum mächtig ein.

Den Ausgleich, den Benjamin Weiß durch die Musik erfährt, transportiert er positiv auf seine Gäste und die über 60 Mitarbeiter. Die täglich herzliche Kommunikation mit den Gästen seines Hauses zeichnet ihn als perfekten Gastgeber aus, was die Anzahl der immer wiederkehrenden Gäste bestätigt. Für alle, die es auch mal ruhiger mögen und neue Energie tanken wollen, bietet die mehrfach prämierte Wellnessoase auf 1.800 Quadratmetern einen wertvollen Ausgleich.

Der große Day-SPA Bereich mit seiner traumhaften Saunalandschaft, Panoramaschwimmbad und romantischen Themenbädern bietet ein Optimum an Erholsamkeit und ist ab einem Alter von 18 Jahren zugänglich.

Wellness

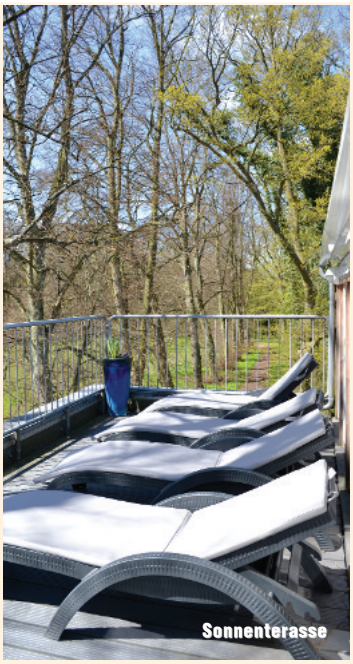
Bei vielfältigen Kosmetik- und Massageangeboten von Ayurveda über Shiatsu bis hin zu Lomi Lomi Nui können die Hotelgäste wunderbar abschalten und Erholung finden.

Henry Forgbert, renommierter Tai Chi-, Qi-Gong — und Meditationslehrer, bietet Kurse zur aktiven Gesundheitsvorsorge und sanftem Fasten auf körperlicher und mentaler Ebene an und macht den Erholungsurlaub auf diese Weise perfekt. **www.trihotel-rostock.de**

Kleopatra Bad

SPA

Bild: TRIHOTEL am Schweizer Wald



Sonnenterasse

Bild: Gourmet Classic

Küchentechnik

www.isi.com/culinary/de Text und Bilder: iSi

Mit der iSi-Technik kulinarische Highlights kreieren

Das *iSi Kulinarik System* ermöglicht puren Geschmack in endlos kreativen Varianten — von einfacher Sahne bis hin zu komplexen, süßen und pikanten Schäumen — und ist damit ein unverzichtbares Tool für jeden Profikoch geworden. Für ihn ist die iSi Technik eine kulinarische System-Technologie voller praktischer Anwendungsmöglichkeiten im täglichen Workflow und der Möglichkeit, den Profit zu steigern.

Egal wo gekocht oder gemixt wird — die iSi Geräte sollten nicht fehlen, denn dem Einsatz sind kaum Grenzen gesetzt. Der iSi Gourmet Whip (0,25 l, 0,5 l und 1 l), das beliebteste Gerät bei den Profiköchen, ist für kalte und warme Anwendungen geeignet. Flaschenkörper und Gerätekopf sind aus Edelstahl gefertigt. Eine temperaturbeständige Silikondichtung mit Entnahmelasche sorgt für eine schnelle und hygienische Reinigung. Der Gerätekopf mit Silikon-Griffschutz und fixiertem Edelstahl-Dosierventil

(Fortsetzung nächste Seite)

+++ Die Vorteile der iSi Technik auf einen Blick +++

- zubereiten wenn Zeit ist, servieren, wenn Bedarf ist
- Lebensmittel können pur verarbeitet werden — auf Zusatzstoffe kann verzichtet werden
- unkomplizierte Bedienung
- schonende Verarbeitung von Lebensmitteln
- optimale, gleich bleibende Qualität
- wertvolle Inhaltsstoffe der Zutaten wie z. B. Vitamine bleiben voll erhalten
- sicher zuzubereiten
- lange Haltbarkeit der Speisen
- viele Variationsmöglichkeiten für den Koch
- geringe Investition, wenig Aufwand, wirtschaftliches Arbeiten
- hohes Aufschlagvolumen
- Zubereitungen können mehrere Tage im Kühlschrank ohne Qualitätsverlust gelagert werden
- iSi Thermogeräte halten warme Anwendungen über einen längeren Zeitraum warm und kalte Anwendungen kalt - unabhängig von Kühlschrank und Bain Marie.
- iSi Geräte sind flexibel und unabhängig ohne Strom einsetzbar — ideal für den Cateringbereich, wo Mobilität gefragt ist.
- einfache Reinigung in der Spülmaschine
- Original iSi Sahnekapseln und iSi Profigeräte erfüllen HACCP Anforderungen
- edles Design

(Fortsetzung von Seite 4)

www.isi.com/culinary/de Text und Bilder: iSi

Küchentechnik

Mit der iSi-Technik kulinarische Highlights kreieren

macht eine einfache Dosierung auch bei Warmanwendungen möglich. Der iSi Thermo Whip (0,5 l) weist die gleichen Vorteile auf, wie der iSi Gourmet Whip, hat aber eine doppelwandige vakuumisolierte Edelstahlflasche mit maximaler Thermoleistung. Das gilt auch für das iSi Standgerät iSi Thermo XPress Whip (1 l). Dieses Gerät mit Steigrohrsystem und Druckknopf-Bedienung verfügt über eine rutschfeste Tropftasse aus Silikon mit Edelstahleinsatz für sauberes Arbeiten.

Tolle Rezepte findet der Anwender im Internet, in den iSi Rezeptbüchern und in den regelmäßig erscheinenden themenbezogenen Rezeptheften, die die Vielfalt der Anwendungen widerspiegeln und jedem Profikoch in der klassischen Gastronomie, der Systemgastronomie und im Catering, in Küchen von Krankenhäusern und Seniorenheimen, in Konditoreien, Coffeeshops und Bäckereien sowie in der Schulverpflegung immer wieder Anregungen geben, seine Speisekarte abwechslungsreich zu gestalten und mit außergewöhnlichen Angeboten zu bereichern.

iSi Rapid Infusion

Rapid Infusion ermöglicht das Versetzen einer Flüssigkeit mit unterschiedlichen Aromen in kürzester Zeit. Man gibt aromatische Feststoffe (wie z.B. Kräuter, Gewürze, Früchte) gemeinsam mit einer Flüssigkeit (wie z.B. Spirituosen, Öl, Wasser, Essig) in den iSi Gourmet Whip. Durch die Unterdrucksetzung im Rahmen der Inbetriebnahme des iSi Gerätes mit einer iSi Sahnekapsel wird das Aroma der Feststoffe in die Flüssigkeit eingebunden und diese bekommt eine einzigartige Geschmacksnote wie z.B. Chili, Olivenöl, Himbeer, Wodka, Tomaten, Essig usw.

Multifunktionsboxen Lock & Lock — halten frisch, sparen Platz, räumen auf

Jeden Tag werden in Deutschland tonnenweise Lebensmittel unnötig entsorgt, weil sie falsch gelagert werden. Der dadurch entstehende Schaden ist teuer, nicht nötig und entbehrt jeglichem Nachhaltigkeitsgedanken. Die Lock & Lock Multifunktionsboxen bieten eine echte Alternative.

Das umfangreiche Lock & Lock Sortiment umfasst mehr als 80 verschiedene Formen und Größen von 100 ml bis 21 Liter. Diese Multifunktionsboxen sorgen überall für Ordnung und Übersicht.

Die Lock & Lock Boxen sind luft- und wasserdicht, aromafrisch, robust und BPA-frei und damit das ideale Produkt für die Aufbewahrung von Lebensmitteln, die sich so erheblich länger frisch halten. Die speziell entwickelte Original Lock & Lock Doppelkammer-Silikondichtung bewirkt, dass der Deckel die Dosen hermetisch verschließt.

Gerade in der Gastronomie muss bei der Lagerung und Aufbewahrung von Lebensmitteln große Sorgfalt gewahrt werden. Das breite Lock & Lock Sortiment bestehend aus Boxen mit unterschiedlichem Fassungsvermögen gibt jedem Küchenchef die Sicherheit, seine Lebensmittel sorgfältig zu lagern. Egal ob Gewürze, Fleisch, Fisch, Gemüse, Salat, Käse, usw., usw. - es gibt nichts, was nicht in Lock & Lock Boxen aufbewahrt werden kann. Da einige große Boxen mit Henkeln ausgestattet sind, ist das Transportieren darin ebenfalls ein Kinderspiel.

Aber auch Küchenutensilien lassen sich in den Lock & Lock Boxen verstauen, so dass mehr Ordnung und Übersicht in der Küche herrscht und langes Suchen entfällt. Die iSi Deutschland GmbH, Solingen, hat das Alleinvertriebsrecht für Lock & Lock im deutschen Handel.

www.lockandlock.info

SANTOS PREMIUM GRILLS

Grillsaison

Text: Gourmet Classic; Grillbeschreibungen und Bilder: SANTOS

Die Grillzeit rückt in greifbare Nähe und mit ihr der Wunsch, endlich wieder im eigenen Garten zu sitzen und dem beliebtesten Hobby der Deutschen — dem Grillen — zu frönen. Wer sich schon jetzt vorbereitet und an den aktuellen Trends orientiert, kann einen Gasgrill im weltweit größten Grillfachhandel SANTOS preiswert erwerben.

Gesundes Grillen steht ganz klar im Fokus und bezieht sich nicht nur auf die sorgfältige Auswahl des Grillguts, sondern auch auf die bewusste Auswahl des Grills. Während Holzkohle- oder Elektrogrills immer mehr in den Hintergrund geraten, hat sich der Gasgrill zu einem echten Trend entwickelt und ist längst nicht mehr „nur“ ein Wochenend-Trend des Sommers und wer bis jetzt noch keine exklusive Grillstation besitzt, sollte spätestens in diesem Jahr über die Anschaffung nachdenken. Der Genuss von lecker Gegrilltem spielt zunehmend in die tägliche Ernährung hinein und je häufiger man grillt, umso mehr rentiert sich der Kauf einer tollen Grillstation.

SANTOS ist der weltweit größte Grillshop seit 2005 in Köln. Auf über 1.200 m² Aktionsfläche präsentiert SANTOS im Showroom 400 verschiedene Grills sowie 100 Regalmeter Grillzubehör namhafter Hersteller.

Transportabler Gasgrill Suomi offen in Aktion

Bild: Gourmet Classic

Es lohnt sich daher um so mehr, sich bei dem mehr als großen Sortiment vor Ort oder per Internet nach einem Grill umzuschauen und Vergleiche zu ziehen.

Grillen im Jahr 2016 hat nicht nur mit der klassischen Bierparty im Schrebergarten oder auf dem Camping-Platz zu tun. Vielmehr erleben Grillevents einen hohen Zuwachs und Einzug in die gehobene Küche. Promi- und Sterneköche grillen und verwöhnen ihre Gäste mit feinsten Grillspezialitäten. Neben leckeren Steaks und Würstchen gehören natürlich auch Salate zu einem perfekten Grillabend.

13 Mal pro Jahr grillt ein Bundesbürger Fleisch, Fisch oder Gemüse und kann sich glücklich schätzen, wenn er einen geeigneten Grillplatz sein Eigen nennen darf. Auch Vegetarier frönen dem Grillen. Grillen ist mehr als nur ein Zubereiten des Essens, sondern Grillen ist eine echte Leidenschaft.

Heute werden die Grills immer größer und bieten immer mehr Möglichkeiten. Nicht nur was die Zubereitung der Speisen für viele Personen anbelangt, sondern auch die entsprechende Technik. Grillküchen kommen immer mehr in Mode. Das zeichnet sich bereits jetzt ab.

Einen kleinen und einfachen Grill wird es zwar weiterhin in jedem Haushalt geben, aber meist findet man auf der heimischen Terrasse auch große Grills und ganze Grillküchen.

Gasgrill DUO

Dieser Gasgrill vereint hochwertigen Edelstahl mit moderner Technik. Mit nur einem Knopfdruck können Sie Ihre Gäste und Freunde verwöhnen. Die 3 Brenner ermöglichen Ihnen ein vielseitiges und schnelles Grillen mit unterschiedlichen Temperaturen. Der zweigeteilte Grillbereich ermöglicht Ihnen eine Belegung mit unterschiedlichen Rosten. Die Sizzlezone eignet sich hervorragend zum scharfen Anbraten! Mit Hilfe eines Drehspießes können Sie mit dem eingebauten Infrarot-Backburner einen knusprigen Braten, ein saftiges Spanferkel oder ein knuspriges Hähnchen zubereiten. Das nennen wir vielseitiges Grillen auf höchstem Niveau. Die Gasflasche kann in den Unterbau verstaut werden und verschwindet somit aus Ihrem Sichtfeld! Ein exklusiver Grill, der Ihnen gefallen wird und Sie viel Freude dran haben werden.

Transportabler Gasgrill Suomi

Einfach, schlicht und funktional — der Gasgrill Suomi ist das Grillgerät für Puristen. Gerade wenn es einfach nur ums Grillen geht, spielen die vier Edelstahlbrenner des Suomi ihre Stärken aus. Und punkten mit einer Leistung von je 14.000 BTU. Damit steht Ihnen Power zur Verfügung, die Sie gerade beim Grillen für eine größere Zahl an Gästen brauchen werden.

Gleichzeitig genießen Sie beim Gasgrill Suomi die Vorteile hoher Mobilität. Zusammengeklappt passt

(Fortsetzung nächste Seite)

Gasgrill DUO Variante 1 geschlossen

Gasgrill DUO Variante 2 offen

(Fortsetzung von Seite 6)

Text und Bilder: SANTOS

Grillsaison

der Grillwagen in (fast) jeden Kofferraum und kann so bequem von A nach B transportiert werden. Zusätzliche Flexibilität verschaffen dem Gasgrill Santos Suomi die vier lenkbaren Räder.

Weber Gasgrill Summit Grill Center Edelstahl

Bigger ist better — beim Weber Summit Grill Center dürfen Sie diese Feststellung ruhig wörtlich nehmen. Das Grill Center ist die ideale Außenküche, wenn sich bei Ihnen Kochen und Essen vor allem an frischer Luft abspielen. Komfortabel ausgestattet, vereint das Grill Center alle Merkmale, die Sie vom Weber Summit kennen, mit einem zusätzlichen Eiswürfelfach und einer extragroßen Arbeitsfläche. Wer schon immer das besondere Grillvergnügen erleben wollte, ist beim Weber Summit Grill Center genau richtig.

Dessen Herzstück sind die sechs Brenner. Getrennt regelbar, sorgen der Searburner, der Rückwandbrenner und die Räuchereinheit für ein Maximum an Genuss. Damit nicht genug: Das Weber Summit Grill Center ist mit einem Seitenkocher für gängige Topfgrößen ausgestattet, mit dessen Hilfe Saucen und Beilagen ein Kinderspiel sind.

www.santosgrills.de

Biergenuss zur Grillsaison

Text und Bilder: Bierkompass [Freigeist Bierkultur + The Monarchy]

Zu jedem Grillfest gehören natürlich wunderbare Biere, wie zum Beispiel diese:

Eau de Colonna, 4,8%

ist ein Wiess, also ein unfiltriertes Kölsch. Es ging darum, den Bierstil klassisch zu interpretieren (sprich beispielsweise keine amerikanischen Hopfen zu verwenden, deren starke Aromatik zu viel Einfluss ausgeübt hätten), aber trotzdem möglichst viel Geschmack einzubinden und dennoch diese charmante, auch dem Kölsch typische Süffigkeit anbieten zu können. Wässerigkeit möchte man schließlich keine, dafür umso mehr von den anderen drei Zutaten: Malz, Hopfen und Hefe. Dank der Verwendung einer Zentrifuge sieht das Bier quasi filtriert aus, ist es aber nicht. Der Vorteil ist, dass man keine zu würzig-hefigen Aromen in dem sehr delikaten Bierstil hat, die ansonsten den Fokus von den filigranen Malz-, Hopfen- und auch Hefeelementen lenken würden.

Miss California IPA, 8% alc

ist ein sogenanntes Imperial IPA (India Pale Ale), ein ehemals britischer Bierstil, der im Zuge der US-amerikanischen Craft Beer Revolution als Motor für die neue Bierbewegung diente. Im Großbritannien der Kolonialzeit wurde der Bierstil u.a. zum Export nach Indien gebraut und war bekannt für seine Hopfenbetonung. In den USA wurde der Stil aufgegriffen, aber mit deutlich größeren Mengen des wesentlich intensiveren US-Hopfens gebraut, die für die ausgesprochen tropischen und zitrusartigen Fruchtnoten und die ausgeprägte Bitterkeit verantwortlich sind. Mit fünf der klassischen Hopfensorten gewürzt, wurde die Interpretation möglichst nah an das Original der Westküste angelegt und diese intensiven Aromen in eine süßliche und kräftige Malzigkeit eingebettet.

Event

Text: Gourmet Classic

Genusswelten — Das Festival des guten Geschmacks vom 10. bis 12. Juni 2016 in Dresden

Rund um das See-Areal im Ostrapark wird es am Wochenende vom 10. bis 12. Juni ein Feuerwerk an kulinarischen, optischen und akustischen Genüssen geben, wenn bei hoffentlich sommerlichen Temperaturen das Open-Air-Genussfestival seine Premiere feiert.

Die Idee dazu wurde von Mirko Meinel und seinem Team entwickelt, um neben der Dresdner Schlössernacht ein weiteres Veranstaltungshighlight zu etablieren. „Immer mehr Menschen schätzen die Kunst der Spitzenköche, aus frischen und regionalen Zutaten köstliche Gerichte zu kreieren“, erklärt Veranstalter Mirco Meinel, Geschäftsführer der First Class Concept GmbH. „Das spüren wir jedes Jahr bei der Dresdner Schlössernacht, wo die Stände der Gourmetrestaurants immer dicht umlagert sind. So entstand die Idee, ein Event zu schaffen, bei dem der Genuss von erstklassigen Speisen im Mittelpunkt steht, und das in einer zauberhaften, von Livemusik beflügelten Open-Air-Atmosphäre.“

So werden über 20 Spitzengastronomen, darunter sechs „Jeunes Restaurateurs“ aus ganz Deutschland gemeinsam mit zahlreichen bekannten Spitzenköchen aus der Region kleine Probiermenüs für alle genussfreudigen Gäste zaubern. Bei einem Preis von 3 bis 9 Euro pro Gang haben die Besucher die Möglichkeit, sich Menüs zusammenzustellen, ungezwungen nach Lust und Laune durchzukosten und dabei möglichst viele verschiedene Speisen zu probieren.

Bild: Gourmet classic

Ausgewählte Winzer bieten ihre Weine an, Patisserien, Feinkostspezialisten und Genuss-Manufakturen werden eine verlockende Marktatmosphäre verbreiten. Im Erlwein-Capitol entsteht eine Showküche für workshops, in der die Besucher auch selbst Hand anlegen und ihr Wissen erweitern können. Es werden Möbel für den Outdoorbereich vorgestellt und sommerlich-floristische Trends. Auch die Kinder können sich bei der Zubereitung kleinerer Gerichte ausprobieren oder einfach im Spieleparadies austoben.

Musikalisch wird das Genussfestival von verschiedenen Künstlern begleitet, wie z. B. „Eddy Miller & his orchestra“, Martin Schmitt, der mit seiner Show „Merci Cherie“ die Musik von Udo Jürgens aufleben lässt, Kay Dobberstein interpretiert Elton John auf verblüffend authentische Weise, und die Singer-Songwriterin Susann Großmann ist mit gefühlvollen Songs an der Gitarre zu erleben.

Nach dem geplanten Konzert am Freitagabend und auch am Samstagabend ist dann Partystimmung angesagt und die Gäste können im stimmungsvoll illuminierten Areal in die Nacht hinein tanzen. Den besonderen Höhepunkt und Abschluss des Genussfestivals bildet am Sonntagabend ein festliches Dinner, bei dem 6 Spitzenköche gemeinsam ein 6-Gänge-Menü kreieren.

Durch den Gala-Abend führt dabei die Weinakademikerin Kerstin Bernardi, begleitet durch Saxophonistin und Sängerin Marie-Joana. **www.genusswelten-dresden.de**

v.l.: Mario Pattis, Mirco Meinel

Bild: Uta Zänker

+++ Tickets +++

Ein Tagesticket kostet im Vorverkauf 16,90 € und an der Tageskasse 22,50 € und kann auch mit Unterbrechung genutzt werden. Ein Kombiticket für Freitag bis Sonntag ist für 29,90 € bzw. 35 € an der Tageskasse erhältlich. Der Eintritt für das Konzert am Freitagabend und die Party am Samstag ist jeweils enthalten. Kinder bis 12 Jahre erhalten in Begleitung von Erwachsenen freien Eintritt. Alle Tickets können über etix sowie im Ticketbüro im Ostrapark, Messering 8E, 01067 Dresden gekauft oder unter der Tickethotline 0351/ 421 9999 bestellt werden. Außerdem bieten in Kürze auch die teilnehmenden Dresdner Restaurants die Tickets an. Tickets für das festliche Gala-Menü der Jeunes Restaurateurs am Sonntag sind separat im Ostrapark erhältlich. Sie kosten inklusive Champagnerempfang, 6-Gänge-Menü, korrespondierenden Weinen und Getränken 159 €.

Entertainment

Text und Bilder: World Of Dinner

World of Dinner

Kulinarische Welten und hochklassiges Entertainment — bei jeder Veranstaltung erwartet die Gäste ein unvergesslicher Abend in einem bezaubernden Ambiente. Die unterschiedlichsten Inszenierungen — vom spannenden *„Krimidinner“* zum Miträtseln über magische Momente beim *„Zauberdinner“* bis hin zur zügellosen *„Pasta Opera Dinner Show“* — werden immer mit herzlichem Aufwand und Liebe zum Detail in den schönsten Sälen inszeniert. Auch verträumte Momente beim *„CandleLight“- oder „Romantikdinner“* werden mit liebevollen Überraschungen zu einem besonderen Genuss.

Eingebettet in die Spielszenen der Unterhaltungsdinner werden die Gäste von einem delikaten Mehr-Gänge-Menü verwöhnt, das von den Köchen der exklusiven Partnerhäuser gezaubert wird. Die Besucher werden Teil der Geschichte, übernehmen kleine Gastrollen oder lehnen sich zurück und genießen das Event als Zuschauer. Ob sie sich aktiv am Geschehen beteiligen oder als stiller Augenzeuge beobachten, entscheiden alle Gäste selbst. Sicher ist: sie werden in unvergessliche Welten eintauchen.

First Class Entertainment

Mit mehr als einer Million Besuchern, zahlreichen exklusiven Buchungen von Unternehmen und Agenturen und nahezu 200 Spielorten in den schönsten deutschen Veranstaltungshäusern zählt die WORLD of DINNER GmbH & Co. KG bundesweit zu den erfolgreichsten Dinner-Theater-Vermarktern. Neben der wohl bekanntesten Veranstaltung *„Das „Original Krimidinner®“* finden sich heute zahlreiche weitere Events im Repertoire von WORLD of DINNER®.

Im Jahr 2000 kreierte Alexandra Stamm die Veranstaltungsreihe Krimidinner. Ihrer Leidenschaft für Krimis und gutes Essen folgend entwickelte die Inhaberin der Agentur Engelservice die Idee, die Stücke, die Inszenierung und die Umsetzung dieser einzigartigen theatralisch-kulinarischen Erlebnisse. Die Krimidinner® -Produktionen, die inzwischen fünf spannende Ausflüge in die Krimizeit im England der 60erJahre umfassen, feiern in ganz Deutschland überwältigende Erfolge.

Die Krimireihe „Die Nacht des Schreckens“, „Ein Leichenschmaus“, „Hochzeit in Schwarz“ und „Der Spuk von Darkwood Castle“ wurde im Herbst 2011 um „Die Jagd vom schwarzen Moor“ erweitert.

Im Jahr 2013 gründete Thomas Stamm das Unternehmen WORLD of DINNER GmbH & Co.KG, das den Vertrieb und das Ticketing der Showproduktionen übernimmt, neue Entertainment-Konzepte entwickelt und im GiftShop ausgefallene Ideen rund um die Show- und Dinnerwelten anbietet. Durch die Zusammenarbeit mit den schönsten Schlössern, Burgen und Hotels in ganz Deutschland bietet WORLD of DINNER® Unterhaltung auf höchstem Niveau im geschmackvollsten Ambiente.

+++ Gewinn +++

Gewinnen Sie
2 x 2 Freikarten
für die exklusiven „WORLD of DINNER®“-Dinnershows.
Die Karten sind bundesweit einlösbar und haben einen Wert von bis zu 99,- € und beinhalten die Show und das Menü.

> Hier <

Das „Original Krimidinner®“

Wer geheimnisvolle Kriminalgeschichten mag, der wird Das „Original Krimidinner®“ von WORLD of DINNER lieben: Es wird zu einem aufregenden Ausflug in die Krimizeit der 60er Jahre eingeladen. Hautnah erleben die Dinnergäste bei einem erlesenen Menü das im Stil von Edgar Wallace inszenierte Verbrechen — ein Highlight für jeden Krimifan!

Ein Gesamtkunstwerk aus Gänsehaut und Gaumenschmaus: Im sanften Licht der Kandelaber verwandeln sich die detailreich dekorierten Veranstaltungsräume der erstklassigen Gastronomiepartner in die geheimnisvollen Gemächer von Schloss Darkwood — Residenz des ehrwürdigen schottischen Adelsgeschlechts derer von Ashtonburry, liebevoll verkörpert von passend kostümierten Schauspielern.

Zum Greifen nah spielen sich die Szenen der fünfteiligen Ashtonburry Chronik inmitten der üppig dekorierten Dinnertische ab. Zwischen den Gängen eines exquisiten Menüs werden die Gäste Teil der „mörderischen“ Gesellschaft um Lady Ashtonburry und tauchen ein in eine Welt voller spannungsgeladener Atmosphäre, in der sie vielleicht sogar eine Gastrolle übernehmen. Bei den Zusammenkünften der Adelsfamilie erwartet die geladenen Gäste spannungsvolles Erlebnistheater mit mysteriösen Geschichten, rätselhaften Vorgängen — und mindestens einer Leiche.

www.WORLDofDINNER.de

VILA VITA PARC ★★★★★

Neueröffnung

Text: STROMBERGER PR, München; Bilder: VILA VITA Parc

Frischer Chic für Feinschmecker

Zwei-Sterne-Restaurant Ocean erstrahlt in neuem Glanz — Gaumenfreuden im VILA VITA Parc an der Algarve

Genießer aufgepasst: Nach einer umfassenden Renovierung öffnet das Zwei-Sterne-Restaurant Ocean im VILA VITA Parc an der portugiesischen Atlantikküste ab sofort wieder seine Türen. Das neue Design spiegelt die Kunstfertigkeit vom österreichischen Küchenchef Hans Neuner wider. Hängende Kristalle säumen den Eingangsbereich und führen die Gäste in das Restaurant. Dank bodentiefer Fenster, die sich komplett öffnen lassen, entsteht das Gefühl bei Meeresrauschen und einem atemberaubenden Ausblick auf den Atlantik direkt am Strand zu dinieren. Inspiriert von Sandstränden und dem Ozean, überzeugt das Lokal nun mit hellen Seidenteppichen, Blautönen und afrikanischen Edelkorallen. An einem 300 Jahre alten Eichentisch nehmen bis zu sechs Gäste direkt in der ausgebauten Küche Platz und schauen dem Küchenchef über die Schulter. Der gebürtige Tiroler setzt auf biologische Produkte, bevorzugt aus dem VILA VITA Wein- und Landgut Herdade dos Grous im Alentejo. Neu hinzugekommen ist ein Raum mit 560 Weinen, ausgewählt vom preisgekrönten Sommelier Nelson Marreiros. Dank des Coravin-Extraktionsverfahrens genießen Gäste edle Tropfen wie den Château Mouton Rothschild nun auch glasweise. Ocean, eines von drei Zwei-Sterne-Restaurants des Landes, bietet Platz für bis zu 30 Personen und hat außer Montag und Dienstag jeden Tag von 19.00 bis 21.00 Uhr geöffnet. Ein Vier-Gänge-Menü mit passender Weinempfehlung kostet ab 210 Euro pro Person. Eine Übernachtung im Deluxe Doppelzimmer ist ab 230 Euro pro Nacht für zwei Personen inklusive Frühstück buchbar.

Das VILA VITA Parc liegt an der portugiesischen Algarve und ist Mitglied bei der renommierten Kooperation The Leading Hotels of the World. Es befindet sich inmitten einer 22 Hektar großen subtropischen Parkanlage und thront mit seiner maurisch inspirierten Architektur hoch über der Felsenküste. Ein Badestrand mit direktem Zugang, 170 Zimmer und Suiten, neun Restaurants, fünf Bars, ein portugiesisches Café, ein Biergarten, ein imposanter Weinkeller,

(Fortsetzung nächste Seite)

(Fortsetzung von Seite 10)

Text: STROMBERGER PR, München; Bilder: VILA VITA Parc

Neueröffnung

VILA VITA PARC

Frischer Chic für Feinschmecker

Zwei-Sterne-Restaurant Ocean erstrahlt in neuem Glanz — Gaumenfreuden im VILA VITA Parc an der Algarve

ein Spa mit Hypoxi®-Studio und ein umfangreiches Aktivitätenprogramm verwöhnen die Gäste. Das VILA VITA Parc gilt als eine der besten Adressen Portugals. 2015 wurde es von TripAdvisor zum fünften Mal in Folge mit dem Zertifikat für Exzellenz ausgezeichnet und damit in die „Hall of Fame" des bekannten Buchungsportals aufgenommen. Das Fünf-Sterne-Resort erhielt letztes Jahr außerdem die begehrten TÜV Rheinland-Zertifikate „Eco-Hotel" und „Food-Safety" und wurde bei den World Travel Awards als „World's Leading Green Resort" gekürt.

www.vilavitaparc.com

www.restauranteocean.com

openblue

CARING FOR OCEAN AND HUMAN HEALTH

Naturschutz und Nachhaltigkeit

Text: Gourmet Connection GmbH; Bild: Open Blue

Cobia aus weltgrößter Marikultur läutet die nachhaltige Fischzucht der Zukunft ein

Es kann funktionieren: Ein Tier wächst mit Freiraum in seiner natürlichen Umgebung auf, erhält hochwertiges Futter, es wird schnell verarbeitet und sein Ökosystem wird geschützt. Mit der größten Marikultur im offenen Meer betreibt Open Blue vor der Küste Panamas die Fischzucht von morgen und liefert ein Top-Produkt. Der Cobia, ein kraftvoller und aromatischer Fisch, der auch als schwarzer Lachs oder Offiziersbarsch bekannt ist, inspiriert seit kurzem die deutschen Spitzenköche.

Fast zehn Jahre Forschung in Zusammenarbeit mit der Universität Miami waren nötig, um den Grundstein für die Marikultur im offenen Meer zu legen und die Idealbedingungen für den Cobia zu identifizieren. 2006 begann Open Blue mit der Standortsuche in Südamerika. Aufgrund der Tiefe des Karibischen Meers, der hervorragenden Wasserqualität und der Infrastruktur fiel die Wahl schnell auf Panama. Von Anfang an war dem Unternehmen die soziale Verantwortung gegenüber den panamaischen Mitarbeitern wichtig. Bei Open Blue betreibt man die vertikale Integration. Das heißt, dass die komplette Aufzucht und der Vertrieb von Open Blue in Panama durchgeführt werden. Dieser Prozess reicht vom Schlüpfen der Fische und der Aufzucht an Land über das Aufwachsen der Fische im offenen Meer bis hin zur Verarbeitung und Logistik in Panama City.

Kraftvoller Fisch, aromatisches Fleisch

Der Cobia ist in tropischen und subtropischen Gewässern heimisch und kann bis zu zwei Meter lang und 70 Kilo schwer werden. Sein Fleisch ist fett, hat einen nussig-buttrigen Geschmack und eine auffallend feste Konsistenz. Außerdem enthält der Cobia zwei- bis viermal so viel Omega-3-Fettsäuren wie Lachs.

Bedingt durch ihren hohen Stoffwechsel erreichen die Tiere von Natur aus innerhalb eines Jahres ein Gewicht von sechs Kilo. Dafür benötigen sie sehr gutes Futter und sauerstoffreiches Wasser. Nach dem Schlüpfen bleiben die kleinen Fische etwa drei Monate in Aufzuchtbecken an Land, dann sind sie etwa 150 Gramm schwer. Anschließend wachsen sie weitere 14 Monate in geringer Besatzdichte in großen Netzzylindern im Meer auf, sogenannten Open Ocean Platforms. In dem eigens errichteten, zehn Quadratkilometer großen Seeschutzgebiet vor Panamas Küste sind die Plattformen auf dem Meeresboden verankert. Ein intelligentes System überwacht den

(Fortsetzung nächste Seite)

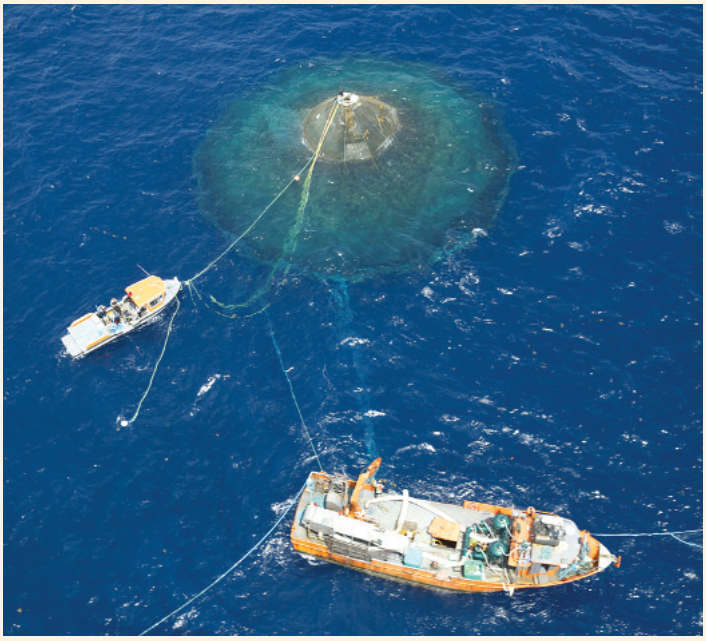
(Fortsetzung von Seite 11)

Text: Gourmet Connection GmbH; Bild: Open Blue

Naturschutz und Nachhaltigkeit

Cobia aus weltgrößter Marikultur läutet die nachhaltige Fischzucht der Zukunft ein

Fütterungsprozess und schließt Auswirkungen von herunterfallendem Futter auf den Meeresboden und die Umgebung aus. Es kommen weder Zusatzstoffe noch gentechnisch modifiziertes Futter zum Einsatz. Die konstant starke Strömung von ein bis drei Knoten, gegen die der Cobia schwimmt, sorgt nicht nur für gut trainierte Fische, sondern auch für optimale Wasserqualität. „So kommen die Tiere nie zweimal mit demselben Wasser in Berührung, es wird auf natürliche Art gefiltert“, erklärt Remco De Waard, Vertriebsmanager für Europa bei Open Blue.



Sarah Henke und Christian Eckhardt servieren Cobia

Gault & Millau Aufsteigerin des Jahres Sarah Henke und Zwei-Sterne-Koch Christian Eckhardt sind nicht nur Kollegen, sondern auch privat ein Paar. Beide arbeiten mit Cobia und verwenden den Fisch passend zu ihrem Küchenstil. So steht Sarah Henke für Asiatisch, kombiniert den Cobia etwa als Inside-Out-Roll mit Gurke und Avocadomantel: „Als Sushi oder Sashimi ist Cobia perfekt, aber auch gebraten behält das feste Fleisch seine Saftigkeit. Zitrusnoten passen wunderbar dazu“. Christian Eckhardt aus der Villa Rothschild bei Frankfurt hat einen klassischeren, französischen Stil: „Die Textur des Cobia ist sehr edel, er ist einfach ein kraftvoller Fisch. Das Fleisch ist voller Geschmack, ich gare es gerne leicht sous-vide oder beize es und flämme es dann ab. Wildkräuter und eingelegtes Gemüse oder kandierte grüne und geröstete Mandeln, Blumenkohlmousse und Dill-Emulsion sind passende Begleiter“.

Strikte Hygiene für größtmögliche Haltbarkeit

Die Verarbeitung der Fische basiert auf der japanischen Ikejime-Methode, die stress- und schmerzfrei für die Tiere ist. Der Cobia wird innerhalb von sechs Stunden in den isolierten und gekühlten Räumen eines eigens errichteten Betriebes in Panama City verarbeitet. Die Anlage wurde ausschließlich für den Cobia entwickelt, damit eine Verunreinigung durch andere Fische ausgeschlossen werden kann. Von Panama City aus wird die Ware nach Europa und in die USA transportiert. Open Blue ist auf Cobia spezialisiert und liefert ganzjährig Premium-Sashimi-Qualität. Cobia ist als ganzer Fisch ohne Kopf sowie als Filet bei Frischeparadies erhältlich, außerdem auch bei Globus.

www.openblue.com

+++ Info +++

Zehn Jahre Forschung an Universitäten und in spezialisierten Meereslabors haben **Open Blue** zum Pionier in der Zucht von Fischen im offenen Ozean gemacht. Dabei stehen innovative und verantwortungsvolle Marikulturlösungen im Vordergrund, die den Ozean respektieren und die Nahrungsmittelnachfrage von Morgen decken. Open Blue legt besonderen Wert auf seine Mitarbeiter in Panama und unterstützt sie zum Beispiel durch Ausbildungsangebote, Stipendien und den Bau von Brunnen. Mit dem Cobia bietet Open Blue einen weißen, festfleischigen Speisefisch an, der reich an Omega-3-Fettsäuren ist und sich gleichermaßen für Sushi, Sashimi und jede andere Zubereitungsart eignet.

Text: Stromberger PR, München; Bild: Hotel Ritter Durbach

Schlemmertage

Ritter. Genuss. Sterne.

Hotel Ritter Durbach lädt erstmals zur Küchenparty ein — Schlemmen mit Sterneköchen, Winzern und Genusspartnern der Region

Am 19. Juni 2016 veranstaltet das Hotel Ritter Durbach an der badischen Weinstraße ein Event der Extraklasse. Ein halbes Dutzend Sterne-Köche, renommierte Winzer und verschiedene Genusspartner aus der Region warten in einer offenen Küche mit kulinarischen Meisterwerken auf. Küchenchef André Tienelt versammelt seine geschätzten Kollegen und Sterneköche Christian Baur, den ehemaligen Kopf der Ritterküche, Nils Henkel, seinen Lehrmeister und Vorbild, Marcello Fabbri vom Hotel Elephant in Weimar, Ronny Siewert vom Grandhotel Heiligendamm und Daniel Fehrenbacher vom Hotel Adler in Lahr zur Küchenparty in Durbach. Mit erlesenen Tropfen verwöhnen badische Winzer die Partygäste. Verschiedene Genusspartner, wie die Brauerei Kühnhanss, die Herr Lehmann Cigarren Manufaktur und Maurer Kaffeewelten offerieren Bier, Zigarren und aromatischen Kaffee. Die Ortenauer Band Unikat und der beliebte DJ Crazy P aus Offenburg sorgen für den richtigen Partysound und erfüllen die Küche mit Club-Sound. Einlass ist ab 18.00 Uhr, Beginn der Veranstaltung um 18.30 Uhr. Für 129 € pro Person blicken Gäste den Meistern ihres Fachs bei der Arbeit über die Schulter und kommen bei lockerer Atmosphäre in den Genuss regionaler Spezialitäten.

www.ritter-durbach.de

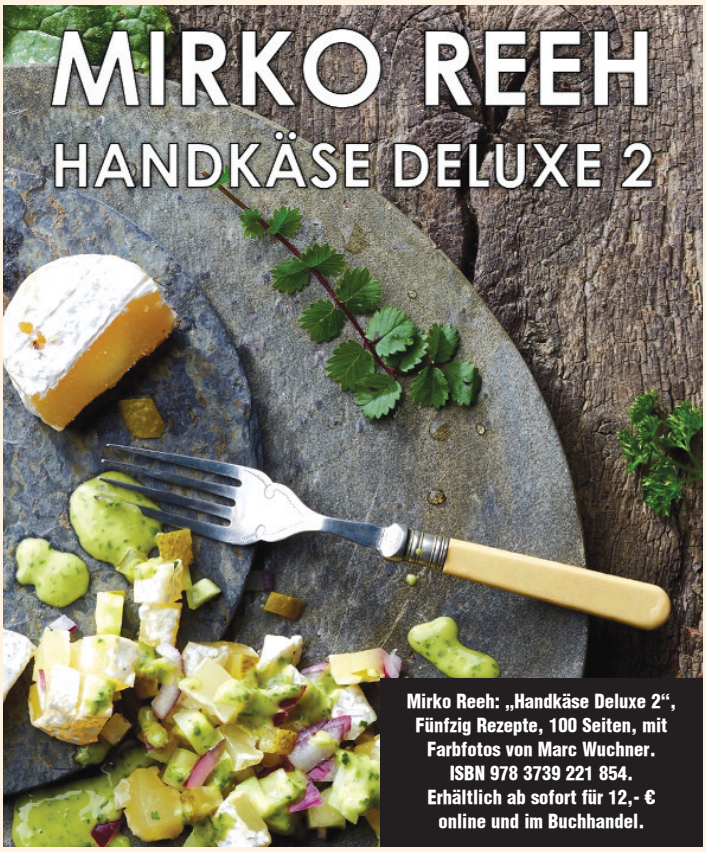
Buchtipp

Text: Gourmet Connection

Handkäse Deluxe 2: Jetzt wird's international

Es muss nicht immer hessisch sein, das zeigt der Frankfurter TV-Koch Mirko Reeh mit seinem neuen Kochbuch. Der Nachfolger der ersten Rezeptsammlung um den runden Sauermilchkäse umfasst 50 Rezepte auf 100 Seiten, inspirieren ließ sich Reeh zum Beispiel von der ungarischen oder der amerikanischen Küche.

Zwei Jahre sind seit der erfolgreichen Publikation seines ersten Handkäse-Kochbuchs vergangen. Mehr als genug Zeit für Mirko Reeh, viele neue Rezepte und Inspirationen zusammenzutragen. Die Idee für seinen Favoriten aus dem neuen Buch, den Handkäse Moscow Mule Style mit Minze, Limette, Ingwer und Wodka, kam ihm zum Beispiel in einer Berliner Bar. „Die meisten Einfälle für neue Rezepte habe ich in Alltagssituationen, zum Beispiel beim Essen oder eben auch Trinken. Ich habe oft schon erste Vorstellungen im Kopf, wie man etwas mit Handkäse abwandeln kann, und dann probiere ich aus, ob es funktioniert." In seinem neuen Buch verarbeitet der kreative Frankfurter die hessische Spezialität zu Suppen, Soßen, Vor- und Hauptspeisen oder Desserts und lässt auch internationale Inspiration in die Rezepte einfließen. So verfeinert er den Käse beispielsweise mit der marokkanischen Gewürzmischung Ras el-Hanout oder serviert eine vietnamesisch inspirierte Handkäse-Sommerrolle. Unabhängig von der Herkunft seiner Rezepte legt Reeh großen Wert auf qualitativ hochwertige Zutaten und eine einfache Handhabung. „Meine Rezepte sollen vor allem einfach nachzukochen sein", erklärt der Fernsehkoch.



Mirko Reeh: „Handkäse Deluxe 2", Fünfzig Rezepte, 100 Seiten, mit Farbfotos von Marc Wuchner. ISBN 978 3739 221 854. Erhältlich ab sofort für 12,- € online und im Buchhandel.

Bild: Mirko Reeh

Bild: Stephan Maka

Zur Person

Der gebürtige Bad Hersfelder TV-Koch Mirko Reeh hat sich mittlerweile um die ganze Welt gekocht. Schon früh verband er die Leidenschaft zum Kochen mit seiner Fähigkeit, Menschen zu unterhalten. Er gibt Kochkurse und servierte schon der Politprominenz seine Gerichte, beispielsweise auf dem Wirtschaftsgipfel in St. Petersburg. Bei TV- und Radiosendern ist er eine feste Größe, zum Beispiel mit den Formaten Koch Undercover und Weltenbummler auf Sat1. Außerdem schreibt er bereits seit über zehn Jahren Kochbücher. Mirko Reeh betreibt zwei Kochschulen auf Mallorca und in seiner Heimat Frankfurt, dort hat er auch den Private Food Club gegründet. Hier kochen immer neue Gastköche unter einem bestimmten Motto für private Veranstaltungen. Bei allem beruflichen Engagement verliert Reeh auch seine soziale Verantwortung nicht aus den Augen, so ist er beispielsweise Botschafter der Stiftung Deutsche Selbsthilfe Angeborene Immundefekte e.V. (dsai) und setzt sich für Kinder ein.

www.mirko-reeh.com

+++ 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