classic Gourmet digital journal

Elektronische Zeitung des Internetportals www.gourmet-classic.de · Ausgabe 71 / Juli 2016

Besondere Orte

Text: STROMBERGER PR, München; Bilder: Schloss Mittersill

SCHLOSS MITTERSILL
TRADITION & HIDEAWAY SEIT 1150

Pflücksgefühl

Schloss Mittersill lädt zum duftenden Kurzurlaub — Kräuter und Blüten als Star auf dem Teller und im Spa

Schlossgarten

Auf einer Anhöhe, oberhalb von Mittersill im österreichischen Pinzgau im Salzburger Land gelegen, gibt das Schloss Mittersill einen beeindruckenden Panoramablick auf das Tal und die Kitzbüheler Bergwelt frei. Es ist ein echter Geheimtipp für alle Alpenfreunde, die nach aktiven Ausflügen in die Bergwelt in komfortablen und zugleich stilvoll gestalteten Zimmern und Suiten entspannen wollen. Früher Feriendomizil für Persönlichkeiten wie Coco Chanel, Baron von Pantz oder Gina Lollobrigida erwarten heute den Gast 53 individuelle Schlossgemächer, die alle über einen Berg- und Talblick verfügen. Das Hotel Schloss Mittersill besticht durch eine gelungene Symbiose aus Historie und Moderne. Edle Parkettböden, antike Möbel und Malereien unterstreichen das herrschaftliche Ambiente der historischen Gemäuer und werden mit modernen Elementen kombiniert.

Schon in der Früh starten Gäste mit dem würzigen Duft von dampfendem Kräutertee begleitet von einer Meditation oder einer Yoga-Einheit entspannt in den Tag.

Chefkoch Stefan Birnbacher weiht Interessierte am Kräutergarten in die Welt der essbaren Pflanzen ein. Dabei können die Gäste die Kräuter für das Abendessen gleich selbst pflücken. Abends finden sie sich dann bei Kompositionen wie „Wachtelbrust auf Zitronenthymian-Risotto und Ruccola“ oder „Gebirgslachs im Liebstöckelfond mit Einkornreis, Lardo, geschmortem Fenchel und Blutampfer“ wohlschmeckend auf dem Teller. Noch tiefer in die

(Fortsetzung nächste Seite)

(Fortsetzung von Seite 1)

Text: STROMBERGER PR, München; Bilder: Schloss Mittersill

Besondere Orte

Pflücksgefühl

Schloss Mittersill lädt zum duftenden Kurzurlaub — Kräuter und Blüten als Star auf dem Teller und im Spa

SCHLOSS MITTERSILL
TRADITION & HIDEAWAY SEIT 1150

Stefan Birnbacher

Pflanzenwelt tauchen Naturliebhaber bei einem Spaziergang durch den Hollersbacher Kräutergarten, einem weitläufigen Park mit 500 Pflanzenarten, wo auch teilweise längst vergessene Sorten kultiviert werden. Die pflegende Wirkung aus der Natur genießen Entspannungssuchende im Spa bei Kräuterstempelmassagen und -peelings. Den Jahreszeiten entsprechend findet das, was gerade auf den Wiesen, im Wald und im Garten wächst, bei den Behandlungen Verwendung. Fünf Kräuter-Spabehandlungen, darunter ein aromatisches Kräuterpeeling mit individuell abgestimmten Öl-Kräuter-Essenzen, eine Gesichtsbehandlung von SOTHYS mit wertvollen Extrakten aus saisonalen Früchten, eine Thai Tempel Kräutermassage, ein Kräuter-Peeling, ein wohltuendes Fußbad und eine entspannende Fußmassage sowie verschiedene Kräuter-Badezusätze und -peelings für das Bad in der Suite sorgen für erholsame Momente. Wie man selbst Salben, Lippenpflegestifte oder auch Kräutersalze — welche man selbstverständlich mit nach Hause nehmen darf — herstellt, zeigt Schlossmitarbeiterin Eva Halbmayr bei einem Workshop im Schloss. Dabei werden Öle, wie schon zu Großmutters Zeiten, mit den passenden Essenzen versetzt und entfalten so ganz natürlich ihre Wirkung.

Ob aromatisch, wohltuend oder einfach nur köstlich, Schloss Mittersill bietet seinen Gästen in diesem Sommer ein Arrangement für alle Sinne. Den ganzen Tag über begleiten Kräuter den Aufenthalt. Morgens beim Kräutertee mit Yoga, mittags beim Spaziergang durch den Schlossgarten mit dem Chefkoch und nachmittags beim Entspannungsprogramm im Spa. Selbstverständlich darf auch abends etwas Grün nicht auf dem Teller fehlen. Darüber hinaus erfahren Naturliebhaber in einem kleinen Workshop, wie sie die pflegende Wirkung auch zu Hause nutzen können. Das Arrangement „Schloss & Kräuter“ ist zwischen dem 21. und 25. September 2016 mit entweder vier Übernachtungen inklusive drei Behandlungen ab 827 Euro oder sieben Übernachtungen und fünf Behandlungen ab 1.214 Euro jeweils pro Person im Doppelzimmer inklusive aller Schlossleistungen buchbar. Diese umfassen unter anderem Frühstück und regionales Vier-Gang-Abendmenü, Minibar mit alkoholfreien Getränken und die Nutzung des Spa-Bereichs.

Buchungen nimmt das Hotel telefonisch unter +43(0)6562/ 20200 oder der Email *reservierung@schloss-mittersill.at* entgegen. **www.schloss-mittersill.at**

Ruheraum mit Panorama

Text: primo PR

Kulinarische Auszeit an der Nordsee

Lindenhof 1887 lockt mit Kohl und Mehlbeutel an die Küste

Die Nordseekohlregentinnen der Dithmarscher Kohltage

Foto: Tourist Info Heide rundum e.V.

Kohl spielt seit Jahrzehnten eine wichtige Rolle im Gebiet rund um Dithmarschen. Da wundert es nicht, dass es sich viele kreative Spitzenköche der Region zur Passion gemacht haben, diesem vitaminreichen Gemüse mit ganz besonderen Rezepten seine ganze Vielseitigkeit und Geschmackspalette zu entlocken. Einer davon ist Tjark-Peter Maaß, zusammen mit Jasmin Hradek Gastgeber im Hotel-Restaurant Lindenhof 1887.

Foto: Lindenhof 1887

Zum Lindenhof 1887

Im September 2014 eröffnete der Lindenhof 1887 im Zuge seiner Umgestaltung neu. Das im Jahr 1887 erbaute Traditionshaus haben die neuen Gastgeber Tjark-Peter Maaß und Lebensgefährtin Jasmin Hradek von den Eltern übernommen und als das Genießerhotel des Nordens ganz neu definiert. Statt Kegelbahn finden Gäste ein neues stilvolles Restaurant mit 45 Plätzen im Innenbereich sowie insgesamt sechs modern eingerichtete Doppelzimmer, die unter anderem mit Satelliten-TV und Flat Screen sowie WLAN ausgestattet sind. Zudem steht ein stilvoll eingerichteter Saal für bis zu 120 Personen zur Verfügung, der für die unterschiedlichsten Veranstaltungen auch in kleinere Festräume unterteilt werden kann. Im Sommer wird die neue Terrasse mit 20 Sitzplätzen eröffnet.

Inspiriert von seinen Erfahrungen in verschiedenen Sterne- und großen Hotelküchen Deutschlands, stellt Tjark-Peter Maaß im September rund um die 30. Dithmarscher Kohltage ein besonderes Spezialitäten-Buffet zusammen.

Dass Kohl auch süß kann, beweist die eigens kreierte Apfelkohlmarmelade. Wer sich für die grünen Köpfe auch außerhalb des Kochtopfs interessiert und die Küstenregion vor Lunden — etwa 30 Kilometer von Sankt Peter-Ording entfernt — nicht nur kulinarisch genießen möchte, wird sich über das Arrangement „Entdecken und Genießen“ freuen.

30. Dithmarscher Kohltage

Zwischen dem 20. und 25. September 2016 stehen kulinarische Entdeckungen an der Nordsee buchstäblich Kopf. Kohlkopf. Bereits zum 30. Mal finden in dieser Zeit die weit über die Region hinaus bekannten Dithmarscher Kohltage statt. Parallel dazu gestaltet Maaß mit seinem Küchenteam am 23. und 24. September um 19.00 Uhr und am 25. September um 18.30 Uhr für 17 Euro pro Person ein großes Buffet rund um den Dithmarscher Kohl. Dazu gehören beispielsweise Weißkohlrouladen, Schweinefiletpfanne, Kohleintopf mit Lamm, Kohlrabicremesuppe und Kartoffelkohlgratin. Etwas ganz Besonderes für Zuckerschnuten hat sich der Koch auch ausgedacht: aus Dithmarscher Kohl und Äpfel aus heimischen Gärten hat er eine köstliche Apfelkohlmarmelade gezaubert. Mit dem Schwarzen Mehlbeutel steht dann am 24. Oktober um 11.30 Uhr eine weitere Dithmarscher Köstlichkeit im Mittelpunkt. „Der Mehlbeutel ist das Nationalgericht unserer Region. Ich mag diesen besonderen Serviettenkloß am liebsten in seiner schwarzen Version — mit Rosinen, Korinthen und Schweineblut. Das ist zwar eine sehr spezielle Kombination aber sehr sehr schmackhaft“, schwärmt Maaß.

Arrangement „Entdecken und Genießen“

Dass die Region nicht nur kulinarisch überrascht, erfahren Lindenhof-Gäste, die sich für das Arrangement „Entdecken und Genießen“ entscheiden. Neben zwei Übernachtungen mit Genießer-Frühstück am Tisch serviert, gehören unter anderem drei Highlights in der Umgebung zu diesem Paket. Von Lunden rund 20 Minuten entfernt liegt Wesselburen. Hier gibt das Museum Kohlosseum einen umfassenden Einblick in die Welt des Kohls inklusive Krautwerkstatt und Bauernmarkt.

In Wesselburenerkoog, kaum fünf Minuten entfernt, lädt das „Koog Cafe“ zu Kuchen mit Kaffee oder leckerem Zimt Cappuccino ein, bevor eine Besichtigung des Eidersperrwerks zeigt, wie dieses lebenswichtige Bollwerk das Wesselburenerkoog gegen die Sturmflut schützt. Abgerundet wird das Arrangement durch ein 4-Gang-Menü im Lindenhof mit einer Flasche Wein am Abend. Zum Preis ab 170 Euro pro Person im Doppelzimmer (195 Euro im EZ) ist das Paket „Entdecken und Genießen“ ab sofort das ganze Jahr über buchbar. Weitere Infos und Buchungen im Internet oder telefonisch unter 0 48 82 - 4 07

www.lindenhof1887.de

Tjark-Peter Maaß und Jasmin Hradek

Foto: Lindenhof 1887

SEPP MOSER

KREMSTAL & NEUSIEDLERSEE

Text und Bilder: Familiengut Sepp Moser

Ein Besuch im Familiengut Sepp Moser

Familie Moser im Atrium

Besucht man die schöne Stadt Krems an der Donau, so sollte man als vinophiler Mensch nicht nur die ausgetretenen touristischen Pfade westlich, sondern vor allem einmal das Kremstal östlich der Stadt erkunden. Ein sehens- und entdeckenswertes Weingut dort ist das *Familiengut Sepp Moser*, nicht nur der einzigartigen Architektur des „Atriumhauses", sondern besonders der Weine wegen.

Passiert man auf der Bundesstraße von Krems kommend das Ortsschild von Rohrendorf, fällt nach ein paar hundert Metern das imposante, in Schönbrunner Gelb gehaltene schlossartige Gebäude linkerhand am Berghang auf, in dem Kellerei, Verkostungsraum und vieles mehr untergebracht sind. Trauen Sie sich trotz der feudalen Ausstrahlung anzuläuten, denn was den Weinfreund hier erwartet, sind keine distinguierten Schlossherren sondern ein herzlicher Empfang der „g'standenen" Familie Moser.

Das imposante Gebäude wurde vom Großvater des jetzigen Besitzers Nikolaus Moser in den 60er-Jahren des letzten Jahrhunderts erbaut und ist in Relation und Dimension dem römischen Stil nachempfunden. Viele Bestandteile wie Säulen, steinerne Stiegen, schmiedeeiserne Tore etc. stammen von klassizistischen Wiener Gebäuden, die dem zweiten Weltkrieg zum Opfer gefallen waren. Ein wenig durch den Zeitgeschmack der Sixties untermalt, tragen sie zum charmanten und ausladenden Ambiente der Säulenhalle bei. Kein Wunder, dass so manche frischgebackene Brautleute, Jubilare oder Betriebe diese großartige Location für Ihre Feierlichkeiten nutzen.

Der Moser'sche Weinbau hat eine spezielle Konstellation aufzuweisen, denn abgesehen von den Kremstaler Terrassenweingärten werden auch Reben im Burgenländischen Seewinkel, genauer gesagt in der Gemeinde Apetlon kultiviert. Dadurch gibt es hier eine beachtliche Auswahl charaktervoller Weine zweier sehr unterschied-

(Fortsetzung nächste Seite)

Das Atriumhaus der Familie Moser

(Fortsetzung von Seite 4)

Text und Bilder: Familiengut Sepp Moser

Winzer

Ein Besuch im Familiengut Sepp Moser

Weingarten in Apetlon / Seewinkel

licher Klimate aus einer Winzerhand. Mit Jahrgang 2006 wurde die gesamte Fläche von 51 Hektar in den beiden Weinbauregionen auf die Bewirtschaftung nach Demeter-Richtlinien umgestellt.

Demeter ist die älteste und rigoroseste Biobewegung der Welt — die Vereinigung wurde bereits 1928 gegründet und fußt auf Rudolf Steiners Empfehlungen für die Landwirtschaft. Selbstverständlich wird auf synthetische und systemische Pflanzenschutzmittel, Mineralstoffdünger und Herbizide verzichtet. Demeter-Bauern streben nach Balance in der landwirtschaftlichen Kultur. Boden, Pflanzen, Mensch, Umgebung und Kosmos sind in bestmöglicher Harmonie aufeinander abgestimmt. „Gesundheit aufbauen, anstatt nur Symptome bekämpfen!“ lautet das Motto. Um dieses Gleichgewicht zu erzielen, kommen spezielle biodynamische Präparate zum Einsatz.

Diese entstehen durch Kompostierung von Kuhdung in vergrabenen Kuhhörnern oder fein vermahlenem Quarz, manche auch durch Fermentation von Pflanzen (Brennnessel, Löwenzahn, Schafgarbe, Kamille, Eichenrinde). Ähnlich der Homöopathie werden sie in Wasser gerührt (=dynamisiert) und in Kleinstmengen auf Boden und Pflanzen als Impulsgeber für Bodenleben und Abwehrkräfte ausgebracht oder Kompost damit präpariert.

In den letzten Jahren findet diese Art der Bewirtschaftung besonders im Weinbau eine wachsende Schar an Anhängern. Es gilt mittlerweile als erwiesen, dass diese Methode enorme Bodenaktivierung und -verbesserung mit sich bringt und dadurch das vielgesuchte „Terroir“ im Wein unterstreicht.

Im Kremstal kann die Familie Moser mit Stolz auf 90% Rieden (Lagen) in südlich exponierten Terrassen aus Löss und Konglomeratverwitterung verweisen. Natürlich sind es hier die Sorten Grüner Veltliner und Riesling, die vorherrschen. Durch die Mitgliedschaft bei den Österreichischen Traditionsweingütern legitimiert, werden die besten Lagen „Gebling“, „Breiter Rain“ und „Schnabel“ auf den Etiketten als „Erste Lagen“, sozusagen als Creme de la Creme ausgelobt. Chardonnay, Sauvignon Blanc und Pinot Noir — ebenfalls elegant und tiefgründig vom Charakter — ergänzen das Niederösterreichische Portfolio. Schon seit der Etablierung im Burgenländischen Seewinkel Anfang der 60er-Jahre hat sich die Familie Moser auf die Österreichische Parade-Rotweinsorte Zweigelt konzentriert und kann sich deshalb eines alten Rebbestandes erfreuen. Außer einer klassischen Version werden auch holzfassgereifte Zweigelt-Weine von höchster Finesse, Struktur und enormem Reifepotential produziert. Ergänzungen des burgenländischen Sortiments bilden Weine aus den internationalen Sorten Merlot und Cabernet sowie kleine aber feine Mengen an trockenen und edelsüßen Weinen aus Muskat, Scheurebe, Chardonnay und Weißburgunder.

Sämtliche Trauben werden manuell gelesen, dann im önologischen Herzen des Gutes in Rohrendorf gekeltert und vergoren.

SEPP MOSER
KREMSTAL & NEUSIEDLERSEE

Auch bei der Verarbeitung bleibt man im Weingut Sepp Moser der Philosophie der möglichst geringen Intervention treu. Entsprechend der restriktiven Demeter-Kellereirichtlinien werden sämtliche Weine mit Naturhefe vergoren. Auf Einsatz von Enzymen, Hefenährsalzen, Mostkonzentration, chemische Stabilisierung von Weinstein und viele andere önologische Verfahren und Zusätze, die heute gang und gäbe sind, wird verzichtet. Schwefel kommt nur in möglichst geringen Dosen zum Einsatz. Das Ergebnis kann sich schmecken lassen: Die Weine des Familiengutes sind niemals laut. Anstatt sich mit übermäßiger Primärfrucht aufzuplustern, bestechen sie schon in der Nase mit zarter Frucht und feiner Würze. Nikolaus Moser legt Wert auf Harmonie. Er hält nichts von extremen Alkoholwerten oder hohem Restzucker. „Unsere Weine sind keine Spaß- sondern Freudeweine. Schließlich sollten auch das zweite oder dritte Glas Freude bereiten“.

www.sepp-moser.at

Ein perfektes Ambiente für Feierlichkeiten

WEINGUT HANS IGLER
A-7301 DEUTSCHKREUTZ

Winzer

Text und Bilder: Weingut Hans Igler

Das Weingut Hans Igler

v.l.n.r.: Clemens Reisner, Waltraud Reisner-Igler und Wolfgang Reisner

Bild: Franz Helmreich

Die Erfolgsgeschichte des Weingutes Hans Igler beginnt mit nur einem Hektar in den 1960er Jahren mit der Gründung durch Hans Igler und seiner Frau Maria. Mittlerweile ist der Betrieb auf 40 ha Fläche angewachsen. Bereits Ende der 1970er, Anfang der 1980er Jahre setzt der Rotweinpionier verstärkt auf die Qualität seiner Weine; zu einem Zeitpunkt, als sich noch bei vielen Masse vor Klasse stellte. Besonders die einheimischen Rebsorten, die hier schon seit Jahrhunderten angebaut werden, lagen ihm am Herzen. Auch heute noch sind es vor allem die Rotweinsorten — allen voran der Blaufränkisch — auf die man sich spezialisiert. Eine Vorreiterrolle kommt Hans Igler damals auch in Bezug auf den Einsatz von original französischen Barriquefässern zu, von denen er erstmals 1981 die ersten 30 vom Chateau Latour in Bordeaux bezieht. Der Weg, den heute seine Tochter Waltraud Reisner-Igler mit Ehemann Wolfgang und Sohn Clemens verfolgen, wurde demnach damals schon vorgezeichnet. Mit einer konstant hohen Qualität sind sie bis heute dem Motto „Stillstand bedeutet Rückschritt" treu geblieben.

Die Betriebsphilosophie hat sich seit den vergangenen 50 Jahren nicht geändert, denn auch heute hat der Leitsatz „Mit dem Erreichten nie zufrieden sein und stets an der Verbesserung zu arbeiten", Gültigkeit.

Die Qualität entsteht im Weingarten und dementsprechend wird gehandelt. Der naturnahe Weinbau (Gründüngung durch Einbringung von Aussaaten, mechanische

(Fortsetzung nächste Seite)

Schaflerhof

Bild: zweischrittweiter.at

Highlights in der Summerkuchl

Do / Fr, 14. und 15. Juli 2016
Serata Campana — ein kampanischer Abend

Fr, 22. Juli 2016 - ab 19 Uhr
Krimi und Wein
Spannendes aus den Büchern rund um Commissario Montalbano gelesen von Reinhold Moritz und Genussvolles nach Rezepten von Andrea Camilleri

Do / Fr, 4. und 5. August 2016
Grillabend in der Summerkuchl mit feinen Schmankerln vom Holzgrill

So, 14. August 2016 - ab 12 Uhr
Sonntag-Picknick im Weingarten
—
ein Picknickkorb als Take-away mit Wein, mediterranen Köstlichkeiten und sich zurückziehen im Hochberg

Do / Fr, 8. / 9. September 2016 — Ab 19 Uhr
Nachts im Schaflerhof — Candle Light Dinner in der Ruine

Do / Fr, 15. und 16. September 2016
Mittelburgenland invita Milano — die Lombardei zu Besuch im Mittelburgenland

+++
Feste und Events im Schaflerhof
+++

Ob Weindegustationen, Geburtstagsfeiern oder Hochzeiten ebenso wie Seminare, Firmenpräsentationen oder Betriebsausflüge — mit seinen verschiedenen Schauplätzen bietet der Schaflerhof eine stimmungsvolle Kulisse für Ihre Feste und Feiern mit bis zu 70 Personen. Alle, die Wein lieben, finden im Schaflerhof mit seiner einzigartigen Architektur und dem herrlichen Innenhof eine besondere Atmosphäre des Genusses. Kommentierte Verkostungen unserer Weine mit oder ohne Essensbegleitung für Gruppen ab 10 Personen.

(Fortsetzung von Seite 6)

Winzer

Text und Bilder: Weingut Hans Igler

Das Weingut Hans Igler

Bild: Franz Helmreich

Garten des Weinguts

Bodenbearbeitung, etc.), niedrige Hektarerträge (Wegbrechen der Triebe und Ausdünnen der Trauben, etc.), eine späte schonende Lese, sowie die sorgfältige Weiterverarbeitung stellen die Grundlage der regionaltypischen Qualitätsweine dar.

Selbstverständlich trägt zum Erfolg neben dem erworbenen Know-how auch die akribische Verarbeitung im Keller bei, wo die Qualität optimal ausgebaut wird.

In Zukunft wird der Sohn des Hauses, Jungwinzer Clemens Reisner (30), der seit 2010 für den Keller mitverantwortlich ist, den Weinen aus dem Blaufränkischland mit ihren besonderen Charakteristiken insbesondere international jenen Stellenwert zukommen lassen, den sie verdienen.

www.weingut-igler.at

Weinkeller

Bild: zweischrittweiter.at

Die abgefahrensten Drinks, Bars und Kurse zum Selbstmixen

Was wäre ein lauer Sommerabend ohne einen fruchtigen Sundowner oder eine Party ohne erfrischenden Apéritif? Leckere Cocktails, Liköre und Biere gehören genauso zu ausgelassenen Treffen mit Freunden wie gute Gespräche und tolles Essen. Im Folgenden stellen wir Ihnen außergewöhnliche Barkonzepte, spektakuläre Drinks und Cocktailkurse vor.

Cocktail Alpenglühen
Kempinski Hotel Berchtesgaden

Kempinski Hotel Berchtesgaden

Kempinski Hotel Berchtesgaden — Mixen mit Alpenblick

„Enzian-Gurke-Kräuter, Alpenglühen und Obersalzberg Ice Tea“ sind nur ein kleiner Auszug aus der regional inspirierten Cocktailkarte des Kempinski Hotel Berchtesgaden. Lokale Zutaten wie Kräuterenzian, Rosmarin und Zirbe verleihen den Kompositionen von Barkeeper Julius Nocke eine ganz eigene Note und lassen Gäste die Berge auf der Zunge spüren. Das Kempinski Hotel Berchtesgaden organisiert auf Anfrage jederzeit zirka eineinhalbstündige Kurse, in denen Julius Nocke in die Kunst des legendären „Mixens“ einweiht. Hierbei gewährt er beispielsweise Einblicke in die 120 Gin-Sorten, über die seine gut sortierte Bar verfügt. Bei einer Verkostung stellt er sechs verschiedene Gins und Tonics vor und bringt Teilnehmern seine Tipps und Tricks bei.

Die individuell gestaltbaren Kurse kosten 75 € pro Person und werden ab zwei Personen durchgeführt. Eine Übernachtung für zwei Personen im Executive Bergblick Zimmer beginnt bei 338 € pro Nacht inklusive Frühstück.

www.kempinski.com/berchtesgaden

Cocktail, Murat Reis Ayvalik

Murat Reis Ayvalik Lobby Bar Terasse

Hotel FREIgeist Einbeck — Cocktails mit „Drive“

Inspiriert von der gegenüberliegenden Erlebnisausstellung PS.SPEICHER mit über 350 historischen Fahrzeugen, spielt das Thema Automobilität auch in der FREIgeist-Bar des Hotel FREIgeist Einbeck in Südniedersachsen eine große Rolle.

Hier herrscht ein durch und durch unverwechselbarer Stil: Ölkanister werden als Weinkühler eingesetzt und ein Lufthansa-Trolley dient als rollende Bar. Gemütliche Sessel sowie ein großes braunes Ledersofa am Panoramakamin laden zum Verweilen ein. Hinter zwei Garagen-Rolltoren, befindet sich die BARgarage mit Flatscreen, einer Schubkarre mit Bier auf Eis und einer historischen Popcornmaschine. Alte Motorradreifen aus Indien und Lampen aus Fahrradpedalen zieren die Wände.

Anregungen für Drinks gibt es im Fahrtenbuch, einer innovativen Barkarte mit Empfehlungen und Geschichten zu coolen Autotouren und -modellen. Besonders gefragt ist das traditionelle Einbecker Landbier, das eigens von den Freigeistern wiederbelebt wurde. Das Besondere: Es schmeckt leicht nussig und wird nur an zwei Orten in der Region frisch gezapft aus dem Fass angeboten. Eine Über-

(Fortsetzung nächste Seite)

(Fortsetzung von Seite 8)

Sommerdrinks

Text: STROMBERGER PR, München

Die abgefahrensten Drinks, Bars und Kurse zum Selbstmixen

Hotel FREIgeist: Einbeck FREIgeist-Bar

Rübezahl — Barkeeper Christian Wellisch

nachtung für zwei Personen im Doppelzimmer beginnt bei 144 Euro pro Nacht inklusive Frühstück. **www.freigeist-einbeck.de**

Murat Reis Ayvalik — Sommer, Sonne, Singapore Sling

Den Sand unter den Füßen, das azurblaue Wasser vor Augen und Wellenrauschen im Hintergrund — eine Urlaubsszene wie im Bilderbuch. Für das i-Tüpfelchen dieses Moments sorgen im Hotel Murat Reis Ayvalik die Cocktails der Strandbar. Diese kommen dank Minze, Ingwer und Früchten stets erfrischend daher und sind die richtigen Begleiter für einen Sommerabend an der türkischen Ägäis. Während Gäste bei den Cocktails aus Klassikern wie Margarita oder Cosmopolitan wählen, überraschen die alkoholfreien Alternativen mit ungewöhnlichen Kombinationen. So trifft beim „Cucumber Berry“ Gurke auf Himbeerpüree und hinter „Watermelon Peel“ verbirgt sich der leicht süße Geschmack von Wassermelone und Orange. Immer inklusive: Die traumhafte Aussicht auf die Bucht von Ayvalik. Wen es beim Warten auf seinen Lieblingsdrink in den Fingern juckt, der kann auch selbst zu den Shakern greifen. Einfach den persönlichen Favoriten auswählen und unter Anleitung des Barkeepers losmixen. Dieser Schnupper-Cocktailkurs ist auf Anfrage jederzeit möglich und kostet 20 Euro pro Person.

Cocktail Ritter Durbach

Eine Übernachtung im Doppelzimmer für zwei Personen beginnt bei 180 Euro pro Nacht inklusive Frühstück. **www.muratreisayvalik.com**

(Fortsetzung nächste Seite)

Hotel FREIgeist — Fahrtenbuch

(Fortsetzung von Seite 9)

Sommerdrinks

Text: STROMBERGER PR, München

Die abgefahrensten Drinks, Bars und Kurse zum Selbstmixen

Ritter Durbach — Jubiläumscocktail im Schwarzwald

Für das besondere Cocktail-Bar-Feeling im Ritter Durbach sorgen Barkeeper Lukás Pánek und Oberkellner Benjamin Schreiber mit ihren neuen Rezepturen. Neben dem fruchtigen „Funkey Monkey Thyme“ mit Thymian-Note haben sich die beiden Experten noch zwei weitere Kreationen einfallen lassen. „Ginger Knight“ und „1656“ überzeugen mit ausgefallenen Zutaten und individuellem Geschmack.

Der Signature Drink „1656“ verdankt seinen Namen dem 360-jährigen Jubiläum des Ritter Durbach. In diesem Jahr wurde das Gasthaus „Zum Ritter“ erstmalig urkundlich erwähnt. In Anlehnung an die daraus entstehende Verbundenheit zu Tradition und Region beinhaltet der „1656“er-Cocktail neben klassischen Zutaten wie Minze, Limettensaft und Zuckersirup auch heimische Produkte. Denn Feuer bekommt das Getränk durch den Schwarzwälder Rye-Whisky, der auf Roggenbasis in einer Brennerei in Biberach hergestellt wird. Aufgefüllt mit dem hauseigenen Ritter-Rieslingsekt erhält der Apéritif eine unverwechselbare erfrischend-herbe Note.

Eine Übernachtung für zwei Personen im Doppelzimmer beginnt bei 170 € pro Nacht inklusive Frühstück. **www.ritter-durbach.de**

Das Rübezahl — Hausgemachter Rum-Likör mit Haselnuss

Innovative Ideen, aufrichtige Leidenschaft und jede Menge Spaß bei der Arbeit — das ist das Erfolgsrezept von Christian Wellisch, der seit Ende 2015 als Barkeeper zum Team des Das Rübezahl in Schwangau gehört. Seine sympathische Art und seine berufliche Erfahrung bilden die beste Grundlage, um Gästen ein individuelles Lieblingsgetränk zu kredenzen. Kürzlich entwickelte er gemeinsam mit seinem Team das „Rübezahl Elixier“, ein eigens hergestellter Rum-Likör mit Haselnussnote, der in handbemalten Flaschen im gleichnamigen Vier-Sterne-Superior-Hotel verkauft wird. Der hausgemachte Likör ist seit April in selbst gestalteten Flaschen für 51 € erwerbbar. Sechs verschiedene Motive erzählen die Legende des Berggeistes Rübezahl und greifen so das Gesamtkonzept des Hauses auf. Bei seinem Barkonzept legt er großen Wert auf regionale Produkte. Rosmarin, Minze und Salbei sind in seinen Lieblingsdrinks „Gin Mare“ und „Pyrath Cocktail“ somit das Tüpfelchen auf dem i.

Eine Übernachtung für zwei Personen im Komfortzimmer HERZL beginnt bei 238 € pro Nacht inklusive Verwöhnpension.

www.hotelruebezahl.de

Rum — Rübezahl

Fotos: Graz Tourismus — Harry Schiffer, Text: mk, Salzburg

Sechs Plätze an der „Langen Tafel in Graz“

Sechs Gäste der Golden Hill Country Chalets & Suites können noch in den Genuss der „Langen Tafel“ kommen.

Lange Tafel in Graz 2015

Lange Tafel in Graz, 20. August 2016: Ein wunderbarer Spätsommerabend, eine prächtig gedeckte Tafel, kulinarische Spitzenleistungen, die besten Weine des Landes, festlich gekleidete Gäste und eine traumhafte Kulisse mit Schlossberg, Uhrturm und Rathaus. Die „Lange Tafel“ in der GenussHauptstadt Graz zählt zweifelsohne zum Schönsten, was Feinschmecker erleben können. Der Run ist groß, innerhalb weniger Minuten waren auch heuer die Karten für dieses Gourmet-Highlight ausverkauft.

Zu schön, um wahr zu sein: Sechs Gäste der Golden Hill Country Chalets & Suites können noch in den Genuss der „Langen Tafel“ kommen. Rund um den 20. August 2016 lädt das erlesene Hideaway nahe Graz zu Genusstagen. Sechs Karten für die „Lange Tafel“ liegen bereit. Gourmets und Genießer sind im Golden Hill an einer auserwählten Adresse. Ein altes Landhaus aus dem 18. Jahrhundert wurde zwischen den Weinbergen mit viel Liebe, Stil und Fingerspitzengefühl zu einem Refugium für Individualisten umgebaut. Bis zu sechs Personen verbringen dort Auszeiten in wohltuender Privatsphäre. Wenn die Gastgeberin Barbara bei einem „Private Dining“ ihre Köstlichkeiten auftischt oder Andreas die Türen in den Golden Hill-Weinkeller öffnet, ist die Welt der Feinschmecker in Ordnung. Vom Candle-Light-Dinner im Rosenpavillon am Lavendelhügel über einen romantischen Grillabend bis hin zum Gourmet-Picknickkorb für einen Ausflug ins Grüne reichen die Gourmet-Erlebnisse im Golden Hill. Ein 400 m² großer Spa-Garten mit Sauna-Kubus und Außenbadewanne steht Gästen des Landhauses „Steinfuchs“ zur alleinigen Nutzung zur Verfügung. „Unter vier Augen“, ohne Wartezeiten, individuell und luxuriös lassen Genießer im Private Spa die Seele baumeln. Die Golden Hill Massagen und Beauty-treatments können ganz nach Belieben gestaltet werden.

„Golden Hill“ ist ein kleines, exklusives Hideaway, das Erholung neu definiert. Golfer erreichen in nur 20 Minuten den Golfclub Murstätten am Tor zur Südsteirischen Weinstraße. Sechs weitere, landschaftlich reizvolle Golfplätze befinden sich im Umkreis von nur 60 Kilometern.

Zur „Langen Tafel“ nach Graz ist es ein Katzensprung. Der kulinarische Sommerabend beginnt im wunderschönen Ambiente des Renaissance-Landhaushofes mit einer Bier- und Weinverkostung. Danach servieren die Partnerbetriebe der GenussHauptstadt vor und neben dem Rathaus das fünfgängige Menü mit passenden Weinen. Auch für musikalische Umrahmung ist gesorgt. Zweifellos ein einmaliges Erlebnis. Exklusivangebot in den Golden Hill Country Chalets & Suites — Leistungen: 7 Genusstage für 6 Gäste rund um den 20.08.2016 exklusiv im Landhaus „Steinfuchs“ inkl. Gourmetfrühstück und Private Spa — Preis p. P. pro Nacht: 180 Euro, 6 Karten für die Lange Tafel in Graz — Preis p. P.: 125 Euro

www.golden-hill.at

Schlafzimmer im Landhaus Steinfuchs mit freistehender Badewanne

Foto: Golden Hill Country Chalets & Suites

DRESDNER SCHLÖSSERNACHT 16. 07. 2016

Sommerlicher Musikgenuss am Elbhang

Text: Mutschke pr

Über 350 Künstler gestalten die 8. Dresdner Schlössernacht

Bild: Michael Schmidt

Eine klangvolle Sommernacht, gut gelaunte flanierende Menschen, Livemusik zum Rocken, Tanzen oder Träumen, in buntes Licht getauchte Schlösser und viele verlockende Köstlichkeiten — all das sind Attribute der Dresdner Schlössernacht. Sie findet am 16. Juli zum 8. Mal statt und verwandelt die Parkanlagen von Schloss Albrechtsberg, Schloss Eckberg, dem Lingnerschloss und der Saloppe ab 18 Uhr für eine Nacht in eine riesige Open-Air-Kulturlandschaft. Über 350 Künstler laden auf 15 Bühnen und Spielstätten zu Musikgenuss quer durch alle Genres, von Soul bis Rock, von Latin Music bis zum italienischen Schmusesong. Zählt man alle Auftritte zusammen, so werden 93 Konzerte geboten.

Sechs Kilometer fantasievoll beleuchtete Wandelwege schlängeln sich durch das 32 Hektar große Areal und führen auch zu den vielen kulinarischen Verlockungen vom Grillsteak bis zum Krustentier, vom frisch gezapften Radeberger Bier bis zum Sächsischen Spitzenwein. Fabelwesen sorgen für eine märchenhafte Atmosphäre, ebenso wie die mit Bildern verwandelte Fassade von Schloss Albrechtsberg und das musikalisch begleitete, fulminante Feuerwerk. Tanzbegeisterte können in der Saloppe und im Heizhaus das Tanzbein schwingen oder auf extra ausgelegten Tanzböden open air durch die Sommernacht schwoofen.

Besonderer Höhepunkt im Programm ist der Auftritt von Ulla Meinecke. Sie erzählt mit ihrer warmen, samtigen Stimme und ihrer poetische Sprache Geschichten über die alltäglichen Dinge des Lebens. Natürlich hat sie die Klassiker im Gepäck wie „Die Tänzerin“ oder „50 Tipps ihn zu verlassen“. Aber auch auf Neues kann man gespannt sein. Eine große Zahl der Bands kommt aus Dresden, darunter „Caminho“ mit lateinamerikanischer Akustikmusik, die „Pearlettes“ mit Tanzmusik der 30er bis 50er Jahre und „Manina“ mit poppigsouligen Songs zum Mitwippen. Der „Botanic Ballroom“ der Saloppe ist dagegen fest in italienischer Hand. Hier zelebrieren die „Dolci Signori“ italienische Popsongs von Adriano Celentano bis Eros Ramazzotti. Auch die Inszenierung von Tom Roeder mit Gondel auf dem Teich von Schloss Albrechtsberg versprüht italienisches Flair. Wer das schräge Duo „Miss Evi & Mister Leu“ in der Dinnershow „Cabaret im Palais“ schon einmal erlebt hat, der kann sie auf der Schlössernacht als Solokünstler kennenlernen. Evi interpretiert die Lieder von Edith Piaf auf berührende Weise und Mr. Leu singt mit Leidenschaft Tom Waits. Fans von Police sollten sich bei „Walker on the Moon“ am Torhaus des Lingnerschlosses einfinden, und auch eine Beatles-Revival-Band tritt auf. Die Elbhangzombies sind unverzichtbarer Teil der Schlössernacht, schließlich verkörpern sie die vormaligen Schlossbesitzer. Sie geben wieder kultig-schräge Musik zum Besten und besingen den Apfel, den Whisky, die Mutti und die Mundpflege. Auch die Jugendkunstschule ist dabei und bevölkert den lauschigen Weg zum Lingnerschloss mit Jolanda Querbeet im Märchenzelt, mit Bauchtanz von Una Shamaa, der Folkgruppe Tonstaub sowie anmutigen jungen Tänzern und Tänzerinnen. In Kooperation mit dem Ostsächsischen Chorverband werden gleich drei Chöre erwartet, um die laue Sommernacht mit Gesang zu füllen.

30 Wirte laden zum Schlemmen ein

Die Bandbreite der kulinarischen Spezialitäten lässt keine Wünsche offen. Über 30 Gastronomen werden vom Partner „festcatering.de“ koordiniert. Die Palette der Speisen reicht vom Burger bis zum heimischen Saibling. Im Gourmetgarten werden Feinschmecker von den Spitzenköchen Benjamin Biedlingmaier, Benjamin Unger und Mario Pattis verwöhnt. Im Weingarten kochen die Gewinner der diesjährigen Kochsternstunden — das Team des Landhotels

(Fortsetzung nächste Seite)

Die drei Köche, die den Gourmetgarten betreuen werden:v.l.n.r. Benjamin Biedlingmaier , Benjamin Unger und Mario Pattis.

Bild: Michael Schmidt

(Fortsetzung von Seite 12)

Sommerlicher Musikgenuss am Elbhang

Text: Mutschke pr

„Rosenschänke“. Auch das Team von „Schloss Eckberg“ bereitet ausgesuchte Spezialitäten vor. Bei Winzer Müller trifft man sich mitten im Weinberg an langen Tafeln zu einem Glas Wein, und auch Schloss Proschwitz und die Winzergenossenschaft Meißen laden zum Verkosten des 2015er Jahrgangs ein. Für eine Erfrischung zwischendurch auf den Wegen sorgen die Bier-Caddys von Radeberger. Ein besonderer Höhepunkt in übertragenem Sinne ist ein Besuch der Dachterrasse des Lingnerschlosses. Ein perfekter Ort, um ein Glas Wein oder Bier zu genießen und dabei über Dresden zu schauen. Der Förderverein Lingnerschloss e.V. regelt den Besucherstrom und freut sich über eine kleine Spende für die Schlosssanierung. Der Ausbau des Schlosses geht sichtbar voran und wird von den Veranstaltern der Schlössernacht — der First Class Concept GmbH — wie jedes Jahr mit einer Spende von 1500 Euro unterstützt.

Die Karten und das Programmheft gibt es bundesweit an allen Vorverkaufsstellen. Die Karten können ebenso am eigenen PC ausgedruckt werden. Bestellungen werden unter 0351 / 501 501 entgegen genommen. Die Flanierkarte kostet 35 Euro zuzüglich Vorverkaufsgebühr, an der Abendkasse 45 Euro. Für Kinder bis 14 Jahre ist der Eintritt in Begleitung eines zahlenden Erwachsenen frei. Die limitierten VIP-Tickets für 129 Euro beinhalten den Zutritt zum Schloss Albrechtsberg, die Teilnahme am Buffet und ausgewählte Getränke.

www.dresdner-schlössernacht.de

Ort: Parkanlagen der Elbschlösser + Saloppe, Bautzner Straße,
Samstag, 16.07.2016;
Einlass ab 17:00 Uhr,
Beginn 18:00 Uhr
Tickethotline: 0351 — 501 501

Sylt & Genuss

Text: Sylt Marketing GmbH

Natürlicher Genuss am Meer

Zurück zu den Wurzeln: Die beiden Spitzenköche Johannes King und Alexandro Pape verwöhnen ihre Gäste mit Produkten aus eigenem Anbau bzw. heimischer Produktion. Sylt gilt als das kulinarische Mekka des Nordens. Zum einen aufgrund der zahlreichen im wahrsten Sinne des Wortes ausgezeichneten Restaurants. Allein sechs der begehrten Sterne des Guide Michelin leuchten derzeit am Sylter Firmament und sorgen damit für die größte Sternendichte in Deutschland. Zum anderen begeistert Sylt mit einer Vielzahl heimischer Erzeugnisse, die bei immer mehr Feinschmeckern auf und abseits der Insel kollektive Gaumenfreuden auslösen. Zwei Aushängeschilder lokaler Produzenten und Verfechter regionaler Küche sind die beiden Spitzenköche Alexandro Pape und Johannes King.Der mit zwei Michelin-Sternen dekorierte Gastgeber des „Söl´ring Hof“ lässt mittlerweile nur noch in seine Küche, was grade Saison hat und aus der Region stammt. In seinem Bauerngarten wachsen außerdem längst vergessene Kräuter, Wurzeln und Gemüsen. „Ich werfe gerne in den Topf, was vor meiner Haustür wächst!“ Und vor seiner Haustür wächst momentan so einiges. Der Spargel, den King momentan erntet, ist klein wie ein Finger und manchmal völlig krumm, mal weiß oder violett oder grün — wie herkömmlicher Spargel sieht er nicht aus. Aber er ist knackig und frisch.

Johannes King in seinem Kräutergarten in Morsum

Da ist nichts rausgezüchtet worden, ein pures Produkt mit all seinen Facetten.„Wir arbeiten mit lokalen Produkten, weil wir damit automatisch im Rhythmus der Natur denken und kochen. Weil wir somit immer die frischesten und qualitativ besten Produkte verwenden!“, erklärt Johannes King. „Alle Produkte, die wir aus unserem Garten verwenden, werden so pur wie möglich gelassen. Wir möchten dem Gast zeigen, wie toll zum Beispiel Mangold, Spargel oder Kräuter in allerfrischester Güte sein können“, sagt er. Andere Zutaten für seine Sterneküche findet er im Watt oder auf der Wiese nebenan. Am Sylter Watt zum Beispiel sammelt er Salzwiesenkräuter. Zwischen üppig blühenden Strandastern versteckt sich Essbares wie Queller, Strandportulak oder Dreizack. Auch Alexandro Pape, ausgezeichnet mit zwei Michelin-Sternen und 17 Punkten im Gault Millau, weiß wie man Genuss auf eine ganz einfache Formel bringt. Das Faible für regionale Waren und für die Herstellung von eigenen Produkten hat der gastronomische Gastgeber des Munkmarscher Hotels "Fährhaus" schon lange, im April hat er nun außerdem seine „Bier- und Brot-Stube“ in Keitum eröffnet. Die Grundidee ist dabei so einfach wie genial: Konzentration aufs Wesentliche. Das einfache Stück Brot zum Geschmackserlebnis machen und das gemeinsame Abendbrot als Genusstreffen zelebrieren. Und Pape wäre nicht Pape, wenn er in seiner „Genussmacherei“ in List nicht nur sein eigenes Sylter Meersalz und diverse Pasta-Kreationen herstellt, sondern auch noch ein Bier selbst brauen würde.

Weitere Informationen auf:

www.sylt.de
www.sylter-salz.de
www.johannesking.de

+++ Impressum +++

Das **Gourmet Classic Journal** ist eine Zeitung in der Digital Edition für die gehobene Hotellerie und Gastronomie, für Wellness und Events. Die Bezieher dürfen Vervielfältigungen nur von der kompletten Zeitung mit Impressum herstellen. Alle Angaben sind mit journalistischer Sorgfalt geprüft, für die Richtigkeit kann jedoch keine Gewähr übernommen werden.

Herausgeber:
GOURMET CLASSIC PORTAL UG
Gambrinusstraße 16,
01159 Dresden
Telefon (0351) 49 76 63 90
Telefax (0351) 49 76 63 92
email:
journal@gourmet-classic.de
Geschäftsführer: Kristina Fischer
Amtsgericht Dresden HRB: 33501
Steuernr.: 203/109/08054
© 2016 Gourmet Classic Portal UG