classic digital Gourmet journal

Elektronische Zeitung des Internetportals www.gourmet-classic.de · Ausgabe 72 / August 2016

Besondere Orte

Text: Gourmet Classic, Bilder: Atlantic Terme Natural Spa & Hotel

Atlantic Terme Natural Spa & Hotel - Entspannen mit Dolce Vita-Feeling

Familiengeführtes Traditionshaus in den Euganeischen Hügeln

Außenansicht mit Outdoor Thermalpool

Schon im 10. und 11. Jahrhundert waren Venedig und seine Umgebung durch Schiffbau und Handel zu beträchtlichem Wohlstand gelangt und in den darauf folgenden Jahrhunderten immer autonom und von der Herrschaft des Römischen Reiches unabhängig geblieben. Die Spuren dessen sind heute noch sichtbar, wenn man durch die norditalienische Provinz Padua fährt. Denn außerhalb Venedigs haben vermögende Geschäftsleute und Adelige ihre Sommerresidenzen und weitläufigen Parks errichten lassen, deren Pracht sich heute noch bewundern lässt.

Hier in dieser geschichtsträchtigen Umgebung zwischen Venedig, Verona und Padua befindet sich, eingebettet in das saftige Grün der Euganeischen Hügel das vom Geschwisterpaar Lina und Matteo Carraro geführte Traditionshaus Atlantic Terme Natural Spa & Hotel. In den 1960er Jahren von deren Eltern gegründet, halfen Lina und Matteo von klein auf im Geschäftsbetrieb mit. So entwickelte sich die einstige kleine Bar, die die Eltern der Geschwister unterhielten, zu einem Restaurant, welches Senior Carraro als gelernter Kellner mit Leidenschaft betrieb. Seine Frau leitete die typisch italienische Küche. Nach und nach wurde der Restaurantbetrieb zur Pension mit Speisesaal erweitert.

Die Region um Abano, Montegrotto und Battaglia ist seit Jahrhunderten für ihre Thermalwasservorkommen bekannt. So hoffte auch Familie Carraro, daß sich auf ihrem Grundstück Thermalwasser befindet und musste damals bis auf 900 Meter Tiefe bohren, um fündig zu werden.

So besteht der eigentliche Schatz des Hotels in einer eigenen

(Fortsetzung nächste Seite)

(Fortsetzung von Seite 1)

Text: Gourmet Classic, Bilder: Atlantic Terme Natural Spa & Hotel

Besondere Orte

Atlantic Terme Natural Spa & Hotel Entspannen mit Dolce Vita-Feeling

Familiengeführtes Traditionshaus in den Euganeischen Hügeln

Thermalquelle, die mit über 87 Grad heißem Wasser aus den Euganeischen Thermen gespeist wird und darin, den Gästen die Heilkräfte des Fango (= Schlamm) zugänglich zu machen.

Italien gilt überhaupt als das Ursprungsland des Fangos. Historische Quellen belegen, dass schon die römischen Legionäre die Heilkräfte des vulkanischen Heilschlamms zu schätzen wussten. Die wohl bekannteste Fangoregion Italiens, die Euganeischen Hügel mit ihren Kurorten Abano, Montegrotto, Galzignano und Battaglia nehmen dabei eine besondere Stellung ein. Diese Region wird mit ganz besonderem Thermalwasser versorgt, welches salz-, jod- und bromhaltig ist und ein inzwischen patentiertes Bakterium enthält, das eine stark entzündungshemmende Wirkung besitzt.

Das Atlantic Terme Natural Spa & Hotel bietet verschiedenste hochentwickelte Heiltherapien an, die zur Linderung von Gelenkerkrankungen, Arthrose, Osteoporose oder Atemwegserkrankungen beitragen. Die deutsche Ärztin Dr. Christine Enthammer betreut und berät als Spezialistin für F.X. Mayr in Verbindung mit Fango die Gäste während ihrer Kuren und Behandlungen. Die Erfahrung und Kenntnisse der Physiotherapeuten und Masseure sowie der Mitarbeiter im Fango spürt man sofort während und nach den Behandlungen.

Unterschätzt wird aber gerade von der jüngeren Generation der positive Aspekt der Anti-Aging-Wirkung von Fangoanwendungen. Naturfango entgiftet, entschlackt und verlangsamt den Gelenkverschleiß.

Das Besondere bei Verwendung von Naturfango ist, dass dieser nach Gebrauch wiederverwertet und in die Reifebecken rückgeführt wird. Dieser Prozess dauert etwa 12 Monate, was sehr platz- und lohnintensiv ist. Durch den langen Reifeprozess müssen mehrere Becken vorhanden sein, die den wechselnden Zyklus der Fangoentnahme gewährleisten und ein Großteil der Arbeiten wird bei der Aufbereitung des Fangos händisch durchgeführt wird.

Außenansicht

Euganeische Hügel

Fango - der vulkanische Heilschlamm

Der wirtschaftlichen Lage entsprechend, wurde das 1963 gegründete Atlantic Terme Natural Spa & Hotel ausgebaut. Schnell erwarb es sich in der Region sowie auch in Deutschland einen hervorragenden Ruf, so dass besonders in den 1960/70er Jahren, bedingt durch die hohen Zuzahlungen der Krankenkassen für die Behandlungen, sehr viele Gäste auch aus Deutschland nach Abano kamen. Der Familienbetrieb verstand es stets, den Gästen Ruhe und Erholung in Kombination mit Gesundheit anzubieten. Die gute Küche sowie die vielseitige Umgebung mit Ihren geschichtlichen Schätzen machten einen Aufenthalt in Abano schon damals attraktiv.

Heute hat das Atlantic Terme Natural Spa & Hotel 56 Zimmer und Suiten, die in hellen Farben und mit modernen Möbeln ausgestattet sind sowie komplett neue Bäder.

Außergewöhnlich ist im Atlantic Terme Natural Spa & Hotel, dass die meisten Mitarbeiter schon über Jahrzehnte bei Familie Carraro arbeiten und sich dem Haus sehr verbunden fühlen. Die vielen Stammgäste wissen die Kontinuität und Solidität im Haus sowie die Zuverlässigkeit der Mitarbeiter, die teilweise sehr gut deutsch sprechen, zu schätzen.

Familie Carraro transportiert dem Gast mit ihrem gesamten Team ein Flair von Ursprünglichkeit kombiniert mit Moderne. So sind Beständigkeit und Vertrauen wichtige Grundpfeiler ihrer Lebensphilosophie. Der respektvolle und warmherzige Umgang mit den Gästen zeichnet das gesamte Hotel aus.

(Fortsetzung nächste Seite)

(Fortsetzung von Seite 2)

Text: Gourmet Classic, Bilder: Atlantic Terme Natural Spa & Hotel

Besondere Orte

Atlantic Terme Natural Spa & Hotel - Entspannen mit Dolce Vita-Feeling

Familiengeführtes Traditionshaus in den Euganeischen Hügeln

Die angebotene Vollpension aus frischen, regionalen Produkten ist überaus reichlich und verführend. Hotelgäste, die sich vegetarisch oder vegan ernähren möchten, können aus einem großen Angebot von frischen Speisen wählen, ebenso Gäste mit diversen Unverträglichkeiten gegen Weizen- oder Milchprodukte.

Fernab der großen bunten Metropolen lässt sich hier Erholung, Ruhe und Natur erleben. Gezielt kann hier dem eigenen Körper etwas Gutes getan werden. Wer offen ist für die sehr traditionell geprägte Region, wer geschichtliche und kulturelle Kleinode entdecken möchte, der ist im Atlantic Terme Natural Spa & Hotel absolut richtig. Ab 70 Euro pro Person ist das Doppelzimmer Classic inklusive Vollpension buchbar.

www.atlanticterme.com

Doppelzimmer Superior

Wellnessangebote und -behandlungen

- **Thermal- und Wellnesszentrum mit Fango-Abteilung, Salzzimmer, Sauna, Türkischem Dampfbad, modernem Ruheraum und zwei Schwimmbädern**
- **Kriothermal Training: Inhalationen zur Reinigung der Atemwege und Behandlung von Asthma sowie Heuschnupfen**
- **Facettenreiches Angebot an Behandlungen wie Vitalstein- und Anti-Stress-Massagen, Körperbehandlungen mit Arganöl, Shiatsu, Lymphdrainage und Resonanz Massagen zur Förderung der Darmtätigkeit**
- **Fitnesscenter mit modernsten Geräten**
- **Mehrmals wöchentlich Aquagymnastik-Kurse**
- **Produktlinie: „Vitalis Dr. Joseph“ und die regionale Linie „Abano Terme“**

Spitzenküche auf dem Steg

Text: Stromberger PR, Bilder: Portorož und Piran

Destination Portorož und Piran lädt zu neuem Open-Air-Dinner — Mehr Genuss direkt am Meer

Dinner am Pier von Portorož

Fünf Köche, fünf Gänge: Die slowenische Destination Portorož und Piran offeriert von Juli bis Ende September jeden letzten Sonntag im Monat ein exklusives Abendessen mit regionalen Köstlichkeiten auf einem Steg an der Adriaküste — Sonnenuntergang und Meeresrauschen inklusive. Fünf Küchenchefs aus nahegelegenen Restaurants und Hotels verzaubern Feinschmecker in Portorož mit einem vor den Augen der Gäste zubereiteten Menü, wobei jeder Koch für einen Gang verantwortlich zeichnet. Durch den wechselnden Speiseplan zieht sich das Thema „Rosen" in Anlehnung an Portorož, den „Hafen der Rosen". So stehen beispielsweise Tintenfisch-Ravioli gefüllt mit Rotbarbe an Rosenemulsion und Pfefferminzschaum, mit Rosenholz geräuchertes Wolfsbarschfilet, Polenta und Spargelchips sowie Mascarpone-Mousse auf Mandelbiskuit mit in Rosenwasser eingelegten Kirschen und weißer Schokoladencreme auf dem Menü. Die Gerichte überzeugen durch ausschließlich regionale Zutaten wie den Wolfsbarsch der ökologischen Fischfarm Fonda, Olivenöl, Trüffel und Wildkräuter aus dem grünen Hinterland und Fleur de Sel aus den nahegelegenen Salinen von Sečovlje.

Abgerundet wird der Genuss durch lokale Weine wie Malvazija und Refosk, die — neben Mineralwasser — bereits im Preis enthalten sind. Das Dinner an der Pier findet am 28. August und 25. September 2016 jeweils ab 19:30 Uhr statt und kostet 75 Euro pro Person. Eine Fortsetzung im nächsten Jahr ist geplant. Reservierungen werden per Mail an dinner@portoroz.si oder telefonisch unter der Nummer +386 31 788 118 entgegengenommen. Die Vergabe der maximal 45 Plätze an Zweier-, Vierer- und Sechsertischen erfolgt in der Reihenfolge der eingehenden Anfragen. Mehr Informationen zur Destination, Übernachtungsmöglichkeiten und Veranstaltungen finden sich auf

www.portoroz.si/de

In den Kompositionen spiegelt sich die feine istrische Küche wider, die aufgrund der Nähe zu Italien und dem Alpenraum durch eine abwechslungsreiche und aromatische Note überzeugt. Zubereitet werden die Gerichte von Ivo Rodrigues (Hotel Kempinski Palace Portorož), Borut Jakič und Filip Matjaž (Restaurant Tomi), Marko Gorela (LifeClass Hotels & Spa) und Tomaž Bevčič (Restaurant Rizibizi). Die Gastgeber führen im Verlauf des Abends durch das Menü und die Weinbegleitung und erzählen mehr über die beteiligten Produzenten. Wer nach dem Dinner die kulinarischen Schätze der Region näher kennenlernen möchte, kann neben der Fischfarm und Miesmuschelzucht der Familie Fonda unter anderem das Weingut Klen'Art im idyllischen Dorf Plavje und den Olivenölbauern Matej Lisjak in Koper besuchen. Lohnenswert sind auch Abstecher zur Familie Butul, die ebenfalls in Koper verschiedenste Kräuter und Obstsorten anbaut und in die Salinen von Sečovlje mit ihrer rund 800 Jahre alten Methode zur Gewinnung von Salz und der berühmten Salzblüte Fleur de Sel. Im Anschluss finden Gäste im Thalasso-Open-Air-Spa „Lepa Vida" in einem stillgelegten Teil der Salzfelder Ruhe und Entspannung unter freiem Himmel.

Das rund 30 Kilometer südlich von Triest gelegene Portorož ist seit dem 13. Jahrhundert als Kur- und Badeort bekannt. Heute finden sich hier unter anderem ein Yachthafen mit über 1.000 Anlegeplätzen für Segelschiffe, ein kleiner internationaler Flugplatz, mehrere Casinos und das Thalasso-Open-Air-Spa „Lepa Vida" in einem stillgelegten Teil der Salinen. Das Hafenstädtchen Piran befindet sich auf einer Landzunge direkt an der slowenischen Adriaküste und spiegelt mit verwinkelten Gassen, belebten Plätzen, Kunstdenkmälern, acht Kirchen und dicht aneinandergereihten Häusern die venezianische Vergangenheit wider. Mit rund 1,4 Millionen Übernachtungen pro Jahr ist die

(Fortsetzung nächste Seite)

(Fortsetzung von Seite 4)

Text: Stromberger PR, Bilder: Portorož und Piran

Spitzenküche auf dem Steg

Destination Portorož und Piran lädt zu neuem Open-Air-Dinner — Mehr Genuss direkt am Meer

Destination Portorož und Piran neben der zirka eine Stunde Autofahrt entfernten Hauptstadt Ljubljana das beliebteste Urlaubsziel des Landes. Dank einer großen Auswahl von Übernachtungsmöglichkeiten mit über 12.000 Betten verteilt auf 25 Hotels, 20 Pensionen und Hostels, vier Campingplätze und über 800 Privatzimmer findet sich für jeden Geschmack und Geldbeutel das richtige. Vielfältige Events vom Oliven- und Rosenfestival bis zum Weihnachtsmarkt, das milde Klima, das fruchtbare Hinterland, feine Kulinarik in rund 75 Restaurants und Bars und eine hervorragende Verkehrsanbindung sind weitere gute Gründe für einen Urlaub in Portorož und Piran. Details finden sich auf

www.portoroz.si/de

Regionale Köstlichkeiten

Design trifft Meer

Text: Angelika Hermann-Meier PR, Bilder: Grupotel Hotels & Resorts

„The Sea Hotel by Grupotel“ in Ca‘n Picafort im Norden Mallorcas

Mit dem „The Sea Hotel by Grupotel“ eröffnete im Juni 2016 ein exklusives Hotel nur für Erwachsene in Ca‘n Picafort im Norden Mallorcas. Der Name ist Programm: Direkt am feinsandigen Strand gelegen, genießen Gäste sowohl vom Restaurant als auch von der Loungebar den Blick aufs Meer, welches zudem beim innovativen Design als Inspiration diente. Das 4-Sterne-Haus der Grupotel Hotels & Resorts ist überwiegend in den Farben Koralle, Blau und Weiß gehalten. Daneben verdeutlichen zum Beispiel ein Quallen-Aquarium sowie eine Bar in Schiffsform das maritime Thema. Das Hotel verfügt über 160 modern und hell eingerichtete Zimmer, einen Pool sowie großzügigen Wellnessbereich. Wer mag, kann vor Ort Fahrräder für Insel-Erkundungstouren ausleihen. 1 Nacht im DZ inkl. Frühstück kostet ab 63 Euro/Pers.

Ahoi! Die stylische Loungebar des „The Sea Hotel by Grupotel“ im Norden Mallorcas

Grupotel Hotels & Resorts gehört zu den größten Hotelunternehmen auf den Balearen. Hauptgesellschafter Miguel Ramis hat sein erstes Hotel 1968 auf Mallorca eröffnet. Der Gast kann zwischen 35 Drei- bis Fünf-Sterne-Anlagen auf Mallorca, Menorca, Ibiza und in Barcelona wählen. Die meisten der Häuser liegen direkt am Strand und verfügen über großzügige Garten- und Poolanlagen.

www.grupotel.com

Die Bar des „The Sea Hotel by Grupotel“ grenzt direkt an den Strand von Ca‘n Picafort

Wohnen mit maritimer Note

Frischeparadies

Text: Gourmet Connection GmbH, Bilder: Frischeparadies

Zuwachs für die Qualité-Supérieure-Familie: Dorade Royale und Wolfsbarsch aus dem Naturpark Cadiz

Aquakultur in Cadiz

Produkte von erstklassiger Güte zeichnet Frischeparadies mit dem Label QSFP aus, in den kleinen Kreis kommen nur handverlesene Produzenten. Dorade Royale und Wolfsbarsch aus dem andalusischen Cadiz bekommen aufgrund ihrer hohen Qualität und ihrer naturnahen Aufzucht das QSFP-Label verliehen. Sie zählen zu den beliebtesten Speisefischen in der Gastronomie und wachsen in einer modernen, extensiven Aquakultur auf, die vom Meerwasser gespeist wird. Die Fische leben fast wie in Freiheit, was bei der Dorade sogar zur Ausprägung des typischen gelbgoldenen Dorade-Royale-Streifens führt, der sich sonst nur in freier Wildbahn entwickelt.

Die wichtigsten Informationen zu Dorade Royale und Wolfsbarsch auf einen Blick:

Herkunft:

Dorade Royale und Wolfsbarsch wachsen im Landschaftsschutzgebiet „Parque Natural de La Breña y Marismas del Barbate“ an der spanischen Atlantikküste auf.

Im Schutzgebiet liegen die „Esteros“, mit Meerwasser gefüllte andalusischen Buchten und Lagunen.

Die Aquakultur auf 800 Hektar ermöglicht es den Fischen, sich wie wild lebende Artgenossen zu entwickeln.

Aufzucht und Verarbeitung:

Dorade und Wolfsbarsch aus Cadiz werden in extensiver Aquakultur gehalten, was viel Platz für die Fische und wenig Eingreifen durch den Menschen bedeutet.

Die „Esteros“ werden durchgängig mit frischem Meerwasser gespeist; so entsteht eine maritime Artenvielfalt, die Dorade und Wolfsbarsch als Futter dient.

Zusätzlich werden die Fische mit Futter aus nachhaltiger Fischerei und pflanzlicher Nahrung gefüttert.

Die geringe Besatzdichte sorgt dafür, dass sich bei der Dorade der typische gelb-goldene Streifen an Stirn- und Bauchseite entwickelt, der ihr den Zusatz „Royale“ verleiht und der bei Fischen aus herkömmlicher Aquakultur nicht vorkommt.

Die Fische werden nur auf Bestellung mittels traditionellen Fischernetzen aus den „Esteros“ entnommen, das schont die Tiere und ist bedarfsgerecht.

Aufgrund der natürlichen Bedingungen werden weder Medikamente noch Antibiotika eingesetzt.

Cadiz Dorade Royale und Cadiz Wolfsbarsch sind in Größen bis zwei Kilogramm pro Tier bei Frischeparadies erhältlich.

Einkaufen wie die Spitzenköche bei Frischeparadies:

Anspruchsvolle Gastronomen und Privatkunden finden in jedem der neun stilvoll gestalteten Märkte in Deutschland und Österreich mehr als 12.000 Delikatessen. Lebensmittel aus nachhaltiger und ökologischer Produktion, die lückenlos bis zum Erzeuger zurückverfolgt werden können, zeichnet Frischeparadies mit dem Label QSFP aus, der Qualité supérieure sélectionnée pour Frischeparadies. Die Wurzeln von Frischeparadies reichen bis 1874 zurück, der langen Tradition folgend ist auch heute noch frischer Fisch die Kernkompetenz des Unternehmens. Die Niederlassungen in Berlin, Hamburg, Hürth bei Köln, Frankfurt, Stuttgart und München verfügen über ein Bistro, weitere Märkte befinden sich in Essen, Wien und Innsbruck. Über den Onlineshop www-frischeparadies-shop.de wird deutschlandweit versendet.

www.frischeparadies-shop.de

www.frischeparadies.com

Dorade Royal

Text und Bilder: Schleswig-Holstein Gourmet Festival

Kulinarische Institution feiert 30. Jubiläum

Der Seehof - 30. SHGF

Was 1987 durch den Zusammenschluss von visionären Gastronomen und Hoteliers als Kooperation Gastliches Wikingland e.V. im Raum Schleswig/Flensburg begann, entwickelte sich in den letzten 30 Jahren zu einer landesweiten Institution mit Strahlkraft in ganz Deutschland und über die Grenzen hinaus. Das Schleswig-Holstein Gourmet Festival (SHGF) hat mit seinem Engagement, trendgebende Gastköche aus ganz Europa an die heimischen Herde zu holen, die hohe Küche und den Feinschmecker-Tourismus in Schleswig-Holstein entscheidend geprägt. Die Grundziele sind gleich geblieben: Den Tourismus in den umsatzschwachen Wintermonaten zu beleben * den kulinarischen Horizont der Mitarbeiter und Gäste durch die Trendküchen Europas zu erweitern * Netzwerke aufzubauen * neue Gästekreise zu akquirieren * die Qualitätsprodukte Schleswig-Holsteins bekannt zu machen und letztlich den ‚echten Norden' als Feinschmecker-Bundesland zu etablieren. Das Konzept ist so erfolgreich, dass sich in den vergangenen drei Jahrzehnten eine exzellente Restaurant-Landschaft im Norden entwickelt hat.

****Harald Wohlfahrt:* „Ich wurde von den Menschen von Anfang an sehr herzlich aufgenommen. Das SHGF ist fester Bestandteil meines Terminkalenders."

***Michael Kempf:* „Herzliche Glückwünsche zu 30 kulinarisch wertvollen Jahren! Für mich bedeutet das SHGF in erster Linie, viele begeisterungsfähige Gäste kennenzulernen."

Cornelia Poletto: „Ich finde es wichtig, dass die kulinarische Vielfalt des Nordens beim SHGF so großartig zur Geltung gebracht wird."

Henri Bach: „Wir lernen beim SHGF interessante Menschen kennen, bauen Netzwerke auf und profitieren von der starken Medienarbeit."

„Das Konzept des SHGF begeistert nicht nur Gäste, sondern ist auch für uns Gastköche eine große Bereicherung: gute Organisation, nette Gäste und tolle Gastgeber", sagt der 2x2 Sterne-Koch *Rolf Fliegauf* aus der Schweiz.

Zur Jubiläumssaison präsentieren die 15 Mitglieder der Kooperation wieder besondere Perlen der Gourmetszene.

Die Auftaktgala am Sonntag, *18. September 2016*, im Park Hotel Ahrensburg legt den Fokus auf die hervorragenden Köche der Mitgliedshäuser. Als Highlight für die 180 Galagäste gibt der langjährige 3-Sterne-Träger *Nils Henkel* sein Debüt am Festivalherd. Zusammen mit fünf Küchenchefs aus SHGF-Betrieben, wie **Lutz Niemann*, *Matthias Gfrörer*, *Marc Ostermann*, *Gunnar Hesse* und Lokalmatador *Dominik Köndgen*, werden sie regionale Top-Produkte aus ökologischem Anbau zu inspirierenden Kreationen verarbeiten.

„Wir wollen ganz bewusst zum 30. Jubiläum auch unsere eigenen Köche in den Fokus stellen, um zu zeigen, was sie in den letzten Jahren gelernt und wie sie sich weiterentwickelt haben", sagt *Klaus-Peter Willhöft*, Präsident des SHGF.

Der Auftaktgala folgen 32 hochkarätig besetzte Veranstaltungen in den 15 Mitgliedsbetrieben. Bis 2004 war das Waldhaus Reinbek Mitglied beim SHGF. Die Kooperation Gastliches Wikingland freut sich, das heute von *Claudia Schunke* und Direktor *Moritz Kurzmann* geführte 4-Sterne-Hotel am idyllischen Sachsenwald wieder in seinen Reihen begrüßen zu dürfen. 17 Gastköche und zwei Gastköchinnen treten vom 18. September 2016 bis zum 12. März 2017 an, den ‚echten Norden' mit ihrer

(Fortsetzung nächste Seite)

Waldschlösschen Schleswig - 30. SHGF

(Fortsetzung von Seite 7)

Text und Bilder: Schleswig-Holstein Gourmet Festival

Kochkunst zu verzaubern. Aus dem Ausland dabei sind die Dänen *Kenneth Hansen* und *René Mammen* mit ihrer naturnahen ‚Nordischen Küche'. *Rolf Fliegauf* aus der Schweiz freut sich auf seinen zweiten Einsatz diesmal in Ratzeburg. Aus der schönen Steiermark reist *Manuel Liepert* erstmals zum Festival an den Großen Segeberger See.

Vier Freunde hat sich *Gunnar Hesse* auf die Insel Amrum eingeladen, denn der Spaß darf nicht zu kurz kommen: *Patrick Gebhardt*, *Stefan Schleier*, *Andreas Scholz* und *Andreas Springer* wollen mit ihrer Art zu kochen, die Nordseeinsel rocken. Bereits eingespielt im SHGF-Orchester sind: *Jacqueline Amirfallah*, *Maria Groß*, *Dirk Hoberg*, *Michael Kempf*, *Thomas Martin*, *Marco Müller*, *Hendrik Otto*, Christoph Rüffer, *Ronny Siewert* und *Harald Wohlfahrt*.

Sein 10-jähriges Jubiläum feiert die ‚Tour de Gourmet Jeunesse' am 8. Januar 2017. Die für den Nachwuchs zwischen 18 und 35 Jahren konzipierte Erlebnisreise hat vom Start weg Erfolgsgeschichte geschrieben. Sie trifft den Zeitgeist mit ihrer hochwertigen Küche zu bezahlbaren Preisen in einer lockeren Atmosphäre mit Gleichgesinnten. 40 Gäste werden mit dem Audi Shuttleservice von Ahrensburg über Ratzeburg nach Reinbek chauffiert, um ein köstliches 4-Gänge-Menü zu vernaschen.

Auch die im letzten Jahr gestartete ‚Tour de Gourmet Solitaire' für Alleinreisende ab 40 Jahren, hat durchweg positive Resonanz erzielt. Das Potential ist groß mit rund 15,9 Mio. Menschen, die allein in Deutschland leben. Zum Finale der 30. Saison am 12. März 2017 genießen 38 Gäste den Roadtrip in Audi Limousinen von der Holländischen Stube über das Ringhotel Waldschlösschen Schleswig bis zum Romantikhotel Kieler Kaufmann.

Kulinarische Institution feiert 30. Jubiläum

Maria Groß

„Wir respektieren die Wünsche unserer Gäste nach mehr Kommunikation in einer lockeren Atmosphäre bei gleichzeitig anspruchsvoller Küche und Tafelkultur", erklärt *Klaus-Peter Willhöft*.

Daher finden in einigen Mitgliedshäusern auch Küchen- und Restaurantpartys oder andere Darbietungsformen statt. Die Preise für die 5-Gänge-Menüs inkl. aller korrespondierender Getränke bewegen sich zwischen 140 € und 185 €. Diese Preisspanne ist nur zu realisieren durch die teils langjährige Unterstützung folgender Partner: Champagner Lanson als prickelnder Starter, Schlumberger mit seiner großen Auswahl an exzellenten Weingütern, Selters Mineralquellen mit der perfekt zu Wein passenden Wasser-Range, Chefs Culinar, Niehoffs Vaihinger Säfte und Heimbs Kaffee sowie NONINO zu den Petit Fours. Den Shuttle-Service zur Auftaktgala, 10. ‚Tour de Gourmet Jeunesse' und 2. ‚Tour de Gourmet Solitaire' übernimmt wieder unser exzellente Carpartner Audi. Neu im Portfolio sind die Deutsche See mit frischen Fisch- und Meeres-Produkten sowie als norddeutscher Bierpartner die Störtebeker Braumanufaktur.

Aktuelle Infos zu Terminen, Gastköchen und Arrangements finden Sie unter:

www.gourmetfestival.de

Seeblick - Genuss und SPA

30. SHGF

30. Schleswig-Holstein Gourmet Festival vom 18.9.2016 bis 12.03.2017

+++

Ausrichter seit 1987 ist die Kooperation Gastliches Wikingland e. V.

+++

15 Mitglieder und 33 Veranstaltungen — Buchungen nur über die jeweiligen Häuser

+++

19 Gastköche aus Deutschland, Dänemark, Österreich und der Schweiz

+++

jedes Mitglied entscheidet selbst den Preis für das 5-Gang-Menü inkl. begleitender Getränke der Partner

+++

Eröffnungsgala Sonntag, 18. September 2016, im Park Hotel Ahrensburg. Preis 185 € für Champagner-Empfang, 5-Gänge-Menü inkl. Dessertparty und aller begleitender Getränke sowie Kulturprogramm

+++

10. ‚Tour de Gourmet Jeunesse' am 8. Januar 2017 für Gäste zwischen 18 und 35 Jahren. Preis 85 € für 4-Gang-Menü, begleitende Getränke und Audi Shuttleservice.

+++

2. ‚Tour de Gourmet Solitaire', am 12. März 2017 für Alleinreisende ab 40 Jahren. Preis 119 € inkl. 4-Gänge-Menü, korrespondierende Getränke und Audi Shuttleservice

Tradition

Text und Bilder: Josef Schulte-Ufer KG

War gut — ist gut — bleibt gut: Schulte-Ufer feiert 130. Geburtstag

Langjährige Erfahrung des sauerländischen Traditionsunternehmens spiegelt sich auch im Profi-Equipment von GastroSUS wider

Kochgeschirr-Serie Chef

1886 — die Welt blickt auf ein ereignisreiches Jahr: In New York wird die Freiheitsstatue eingeweiht, in Atlanta verkauft der Apotheker John Pemberton zum ersten Mal ein kohlensäurehaltiges Getränk namens „Coca-Cola“, Karl Benz enthüllt den Benz Patent-Motorwagen — und Josef Schulte gründet im Sauerland die Josef Schulte-Ufer KG. Seit nunmehr 130 Jahren bietet Schulte-Ufer hochwertige Haushalts- und Küchenartikel an. Von dieser Erfahrung profitiert auch GastroSUS - die Schulte-Ufer-Marke für den Profi-Bereich.

Mit einem Startkapital von 30 Reichsmark gründete Josef Schulte 1886 sein Unternehmen, die Josef Schulte-Ufer KG. Den Zusatz „Ufer“ wählte er, um Verwechslungen mit dem in Sundern (Firmensitz) häufigen Hausnamen SCHULTE auszuschließen. Der wirtschaftliche Erfolg des jungen Unternehmens ließ nicht lange auf sich warten. Die Produktpalette — eigenproduzierte und hinzugekaufte Artikel — wuchs rasch. 1898 umfasste das Sortiment Wand-, Herd und Schlüsselleisten, Gardinenstangen, Tür- und Fenstergriffe, Schrauben und Haken, Möbelbeschläge, Petroleumlampen, Tafelherdkessel und Haushaltswaagen.

Die rasante Entwicklung der Anfangszeit setzte sich über die nächsten Jahre und Jahrzehnte fort — neue Marken, Produktlinien und Produkte kamen hinzu, blieben, veränderten sich, wurden ersetzt … aber der Dreh- und Angelpunkt der wirtschaftlichen Tätigkeit, „Artikel rund um Haus und Küche“ blieb bis in die Gegenwart bestehen. Ein wichtiger Grundstein für die heutige führende Marktposition als Hersteller hochwertiger Haushaltswaren wurde Anfang der 1970er Jahre gelegt, als Schulte-Ufer den ersten komplett aus Metall gefertigten Kochtopf auf den Markt brach-

(Fortsetzung nächste Seite)

Chafing Dishes Royal

(Fortsetzung von Seite 9)

Text und Bilder: Josef Schulte-Ufer KG

Tradition

War gut — ist gut — bleibt gut: Schulte-Ufer feiert 130. Geburtstag

te: Romana i — seit über 40 Jahren im Handel — ist mittlerweile die meist verkaufte Kochgeschirr-Serie Deutschlands. Diese damalige Vorreiterrolle hat sich seither ununterbrochen fortgesetzt und den Namen Schulte-Ufer untrennbar mit durchdachten Kochgeschirren und funktionalen Spezialartikeln verbunden.

Von dem einzigartigen Erfahrungsschatz und dem immensen Know-how der Josef Schulte-Ufer KG profitiert auch GastroSUS. Da nicht jede Marke jeden Anspruch erfüllen kann, wurde vor mehr als 10 Jahren ein eigener Bereich für Produkte geschaffen, die speziell in Großküchen, Gastronomie- und Hotelleriebetrieben Verwendung finden. Auch für diese Artikel gilt der Grundsatz, dass sie praktische Lösungen mit hoher Qualität für höchste Ansprüche verbinden. Dafür verantwortlich zeichnen Designer, Konstrukteure und Testköche, die den Produktweg vom ersten Entwurf bis zur Serienfertigung begleiten. So stellen sich auch diese Töpfe, Pfannen, Chafing-Dishes und GN-Behälter als ideale Kombination von funktionaler und formaler Qualität dar.

Verbraucher, Handel und Tester applaudieren

Weil Schulte-Ufer-Produkte, dies gilt auch für alle GastroSUS-Objekte, einzigartig, auf dem neuesten Stand der Technik und zeitlos schön sind, genießen sie einen exzellenten Namen bei Handel, Endverbrauchern und Profi-Köchen. So ging Schulte-Ufer mit dem Gesamturteil „sehr gut“ als Sieger und damit als beliebteste Töpfe- und Pfannen-Marke aus einer Kundenbefragung hervor, die das Deutsche Institut für Service-Qualität im Auftrag von n-tv zum Thema Töpfe und Pfannen durchgeführt hat. Besonders hohe Zufriedenheitswerte erzielte Schulte-Ufer hinsichtlich des Preis-Leistungs-Verhältnisses sowie der Gewährleistung bzw. Garantie. Zahlreiche weitere Auszeichnungen von unabhängigen Instituten wie Stiftung Warentest oder des Testmagazins Emporio unterstreichen ebenfalls die herausragende Qualität.

Gastro SUS FOR PROFESSIONALS

Erfahrung in der Metallverarbeitung seit 4 Generationen

Den Weg, den Josef Schulte vor 130 Jahren mit der Herstellung von Haushaltsgeräten einschlug, haben die Inhaberfamilien Rohe (Nachfahren des Firmengründers) bis heute nicht verlassen. Bei dem familiengeführten Unternehmen — mittlerweile in 4. Generation - stehen Entwicklung, Realisation und Vertrieb nach wie vor im Zentrum der täglichen Arbeit. Jedes Produkt ist geprägt von der langen Erfahrung in der Metallverarbeitung und dem Gefühl für Gestaltung und Funktion.

www.schulte-ufer-kg.de

Wok-Pfanne Trigon

Chafing Dish Lugano

GN-Behälter Cellana

Winzer

Text und Bilder: Weingut Vollmer

Das schwäbische Weingut Vollmer

Weinbau wird bei Familie Vollmer schon seit sehr vielen Jahren betrieben. Erste Erwähnungen führen ins Remstal von wo 1754 Johann Caspar Vollmer nach Bietigheim kam.

Den Grundstein für den heutigen Betrieb legte aber Roland Vollmer 1977, als er den Weinberg und das Gelände seiner Großeltern Cäcilie und Wilhelm Sautter, einem Metzgermeister und Traubenwirt übernahm, sukzessive erweiterte und modernisierte. Heute wird das Familienunternehmen gemeinsam von Roland Vollmer und seiner Frau Ursula geführt und ist mittlerweile das größte Weingut Bietigheims.

Entlang der Enz und in Häfnerhaslach werden an den terrassenartigen Steilhängen aktuell 12 Hektar bestes Rebland auf umweltschonende und naturnahe Weise bewirtschaftet. Für die

hinten Ursula und Roland Vollmer, vorn Astrid und Maximilian Vollmer

Erhaltung dieser traditionellen schwäbischen Kulturlandschaft ist das Weingut Vollmer bereits schon zweimal vom schwäbischen Heimatbund mit dem Kulturlandschaftspreis ausgezeichnet worden und fühlt sich seinem historischen Erbe natürlich in besonderem Maße verpflichtet.

Zusätzlich zum Wein kann Familie Vollmer auch auf eine reiche Auswahl an Obstsorten zurückgreifen und widmet sich mit viel Liebe und Ideenreichtum der Destillation von Obstbränden, Likören, Grappa und Geist, die zum Teil nach alten Rezepturen vollendet ausgebaut und geschmackvoll ausgestattet sind. Auch hierfür hat Familie Vollmer schon zahlreiche Auszeichnungen erhalten.

Im hauseigenen Restaurant — Vollmers Traube - können dann neben hausgemachten Speisen die feinen Tropfen verkostet werden. Schön, dass mit Tochter Astrid und Sohn Maximilian auch in Zukunft der Fortbestand des Unternehmens gesichert ist.

Alle Rotweine des Vollmerschen Weingutes werden mit der

(Fortsetzung nächste Seite)

(Fortsetzung von Seite 12)

Text und Bilder: Weingut Vollmer

Winzer

Das schwäbische Weingut Vollmer

klassischen Maischegärung hergestellt und alle Weine reifen in modernen Edelstahltanks oder in Holzfässern aus Eiche. Maxime ist hierbei die Verbindung aus bester Tradition und zeitgemäßer Technik stets zum Wohle der Qualität der Weine.

Der Trockene im Eichenfass — Ausgesuchte, kräftige Rotweine kommen zur Reifung ins traditionelle Holzfass aus schwäbischer Eiche, wo sie ihr vollmundiges Aroma erlangen.

Die Barrique-Weine — Im kleinen französischen Eichenfass von 228 l Volumen gehen Wein und Holzgerbstoffe eine ganz besondere Verbindung ein. Das Ergebnis: Charaktervolle Weine mit der besonderen Note.

Die Blue Edition — Ausgesuchtes Lesegut aus besonderen Lagen sowie die reine Handarbeit im Weinberg kennzeichnen diese Spezialität des Hauses Vollmer.

www.weingut-vollmer.de

Roland Vollmer beim Bestimmen des Zuckergehalts

Weinverkauf
Freitag:
13.00 Uhr — 19.00 Uhr
Samstag:
10.00 Uhr — 14.00 Uhr
oder nach telefonischer Vereinbarung
Weingut Vollmer
Löchgauer Str. 13
74321 Bietigheim-Bissingen
Telefon: 07142 — 44223
Telefax: 07142 — 46139
info@weingut-vollmer.de
www.weingut-vollmer.de

Die nächsten Veranstaltungen

Sonntag, 21. August 2016:
Weinpräsentation auf der Landesgartenschau Öhringen

Samstag, 17. September — Sonntag, 18. September 2016:
Vollmers Herbstfestle

Sternekoch trifft Gärtner

© www.strandhotel-ostsee.de

Gärtnerhof »Guter Heinrich« und Sternekoch Pierre Nippkow auf einer Wellenlänge

Küchenchef Pierre Nippkow kocht im Sternerestaurant OSTSEELOUNGE im Ostseebad Dierhagen tatsächlich auf dem höchsten Punkt — auf dem Dach des Strandhotels Fischland. Immer wieder hält er in der Region Ausschau nach frischen Qualitätsprodukten und Zutaten. Jetzt hat er mit Thomas Steger vom Gärtnerhof »Guter Heinrich« einen neuen Partner gefunden.

In Ückeritz, einem Ortsteil von Kletzin im Landkreis Mecklenburgische Seenplatte, etwa eine Stunde von Dierhagen entfernt, baut Steger in seinem kleinen Gartenreich auf rund 1.500 qm bevorzugt alte Gemüsesorten an. Dazu gehören aktuell Jungmöhren in großer Geschmacks- wie Farbenvielfalt oder auch der fast in Vergessenheit geratene Stengelsalat.

Die fleischigen Stengel lassen sich wie eine Gurke verarbeiten. Essbare Blüten, Wild- und Gartenkräuter gehören auch zur Angebotsvielfalt des Hofes »Guter Heinrich«, der seinen Namen übrigens einer alten Spinatpflanze verdankt.

Sternekoch Pierre Nippkow und Gärtner Thomas Steger

Pierre Nippkow bedeutet die Zusammenarbeit auf Augenhöhe sehr viel: »Es ist nicht nur eine Kooperation, es geht um gegenseitige Inspiration, um Herzblut für den eigenen Beruf und die Produkte, die hier wachsen. Uns verbindet ein großes Verständnis wie auch Vertrauen — auf einer Wellenlänge eben«. Für sein ökologisches Herangehen ist Thomas Steger in der Region bekannt und betreibt so erfolgreich sein kleines, feines Gartenreich.

Mit dem Gemüse aus Ückeritz entwickelt Sternekoch Pierre Nippkow feinste Kreationen für seine moderne Feinschmeckerküche, die den Eigengeschmack der verwendeten Produkte und ihrer Aromen in den Vordergrund stellt.

www.strandhotel-ostsee.de

Seit 1334

Romantik Hotel GMACHL ****S Elixhausen bei Salzburg

Hier geht's um die Wurst

Text: STROMBERGER PR, Bilder: Romantik Hotel GMACHL

Romantik Hotel GMACHL öffnet Türen der eigenen Landmetzgerei — Leberkäse, Brat- und Kalbfleischwurst selbst herstellen

Gastgeber Familie Gmachl

Wolfen, würzen, wursten: Gäste des Romantik Hotel GMACHL in Elixhausen bei Salzburg können ab sofort hinter die Kulissen der hauseigenen Metzgerei blicken und selbst mithelfen. Im Rahmen des neuen Arrangements „Heimatgenuss" geht es jeden Dienstag und Freitag mit Seniorchef und Metzgermeister Fritz Gmachl frühmorgens für rund zwei Stunden in die Fleischerei. Nach einer kleinen Produktkunde und Einführung in den Arbeitsalltag des seit über 40 Jahren tätigen Metzgers verarbeiten die Teilnehmer unter anderem Rind- und Schweinefleisch, Speck und Gewürze nach einem überlieferten Familienrezept zum GMACHL Leberkäse. Dieser wird selbst gebacken und im Anschluss in einer ofenfrischen Semmel verkostet. Alle Zutaten stammen ausschließlich aus Salzburg und dem Umland und sind mit dem österreichischen AMA Gütesiegel ausgezeichnet. Das Paket ist ab 411 Euro pro Person im Doppelzimmer buchbar und umfasst drei Übernachtungen inklusive Halbpension, Wurstkurs und einer Führung durch den GMACHL Kräutergarten, aus dem Majoran und Thymian für die Wurst- und Fleischspezialitäten stammen. Reservierungen werden telefonisch unter der Nummer +43 662 4802120 oder per E-Mail an romantikhotel@gmachl.com entgegengenommen.

Die Produktion von Wurst- und Fleischwaren hat eine lange Tradition im ältesten Familienbetrieb Österreichs. Seit rund 550 Jahren ist die Landmetzgerei ein fester Bestandteil des Hauses. Ab dem Jahr 1888 bot der tüchtige Gast- und Landwirt Johann Gmachl den Besuchern seines Schwimm-, Steh- und Sitzbades Bratwürste und Hendl im Anschluss an das erfrischende Bad an. In der Landmetzgerei finden sich neben diesen Spezialitäten auch marinier- tes Grillfleisch, Lammspezialitäten und diverse Brühwurstsorten aus eigener Produktion. Abwechslungsreiche und preiswerte Mittagsmenüs wie Wiener Schnitzel, gebratene Schweinerippen oder Rindsgulasch mit Spätzle runden das Angebot ab. Auch für Vegetarier gibt es täglich eine Menüoption.

Die hausgemachten Speisen können Gäste bereits beim Frühstück, beim Mittagessen im Gastgarten unter uralten Kastanienbäumen oder allabendlich in einer der drei gemütlichen Stuben genießen. Chefkoch Christian Kastenmeier serviert hier österreichische Klassiker modern interpretiert, wie Zweierlei vom Spanferkel mit Kräuterknödel und lauwarmen Speck-Kraut-Salat oder Rücken

Romantik Hotel GMACHL

vom Salzburger Hirsch mit Wurzelgemüse, Morcheln und Kirschen. Zudem wird jeden Sonntag ein nach altbewährter Rezeptur zubereiteter Braten aufgetischt.

Über das Romantik Hotel GMACHL

Nur zehn Autominuten von Salzburg entfernt befindet sich in ländlichem Idyll im Ort Elixhausen das Romantik Hotel GMACHL. Das Kleinod für Naturliebhaber und Paare ist der älteste Familienbetrieb Österreichs und steht seit 1334 für gelebte Tradition und herzliche Gastfreundschaft. Die Gastgeber Michaela und Fritz Hirnböck-Gmachl führen das heutige Vier-Sterne-Superior-Hotel mit 73 Zimmern und Suiten im Landhausstil in der 23. Generation. Immer am Puls der Zeit verbindet die Familie moderne Elemente und bewahrt dennoch den historischen Charme des Hauses. Nach einem aktiven Tag lädt das Panorama-Spa „Horizont" mit Infinity-Pool, Saunalandschaft, Ruhepavillon und Panoramaterrasse mit Bergblick zum Entspannen ein.

www.gmachl.com

Wurstprodukte aus der Landmetzgerei

Seniorchef Fritz Gmachl

Streetfood-Kultur

Bildrechte: Der Ludwig

Foodtrucker's best friend: Der Ludwig startet Streetfood-Offensive

Qualität, Authentizität und Individualität sind die Kerngedanken der Streetfood-Kultur, die gerade durch Deutschland rollt. Auch Fleischexperte Dirk Ludwig von der Metzgerei Der Ludwig kennt schon lange den Trend, bei dem qualitativ hochwertige Imbiss-Kreationen direkt auf die Hand serviert werden. Angelehnt daran bietet der Qualitätsfanatiker aus Schlüchtern im Juli unter dem Motto „Ludwig's Streetfood — Steakstyle" Pulled Pork, Pastrami und Burger für Endverbraucher und die Betreiber der coolen Kleinbusse an. Durch das speziell entwickelte Logo sind die Produkte sowohl im Laden als auch im Online-Shop leicht zu erkennen.

Der erste Foodtruck fuhr bereits vor 150 Jahren durch Texas. Damals war es noch ein Planwagen mit einem Koch darin, der die Cowboys auf langen Ritten mit Essen versorgte. Seitdem hat sich viel getan. „Streetfood darf man heute auf keinen Fall mit Fastfood verwechseln. Statt vor Fett triefenden Sattmachern ohne Genusswert geht es um außergewöhnliche und frisch zubereitete Gerichte, die schnell gemacht und kostengünstig sind", erklärt Experte Dirk Ludwig den Imbiss-Trend. Leidenschaft für die Produkte und Handwerkskunst verbinden ihn dabei mit den Betreibern der stylishen Foodtrucks.

Sowohl den Machern als auch den Foodies kommt es bei der beliebten Streetfood-Kultur auf Leidenschaft, Flexibilität und vor allem gute Qualität an. Eigenschaften, die auch der innovative Metzgermeister aus Hessen zu schätzen weiß. Deshalb steht bei ihm der Juli ganz unter dem Motto „Ludwig's Streetfood — Steakstyle". Durch seine fachliche Kompetenz weiß er, worauf es bei amerikanischen BBQ-Produkten ankommt, und kann für jeden den passenden Cut liefern. Seine Imbiss-Klassiker hat der Fleischexperte, der seit dem 1. Juli zu einem der 15 offiziellen deutschen Fleischsommeliers gehört, mit einem eigens entworfenen Logo im Onlineshop und im Ladengeschäft gekennzeichnet. Für den neuen Titel hat sich Dirk Ludwig in einem 14-tägigen Lehrgang zusammen mit Kollegen intensiv mit allem rund ums Fleisch auseinandergesetzt, um seinen Kunden auch in Zukunft bei allen Fragen Rede und Antwort stehen zu können.

Der Ludwig bietet kreative Vielfalt rund um Burger, Pastrami, Beef Brisket und Pulled Pork. Und mit dem Erste-Hilfe-Paket für die perfekte Currywurst, das neben den Würsten auch selbstproduziertes Currygewürz und die passende Soße enthält, kann eigentlich nichts mehr schief gehen. Als Deutschlands größter handwerklicher Steakversender hat Ludwig schon für Foodtrucks bei Rock am Ring produziert und weiß, worauf es ankommt, denn die Möglichkeiten in der Küche auf vier Rädern sind oft begrenzt. Durch seine langjährige Erfahrung in der Szene kann er den Produzenten vernünftige Rundum-Lösungen mit qualitativ hochwertigen und handwerklich verarbeiteten Produkten auch in größeren Mengen anbieten. Weitere Informationen finden Sie unter

www.der-ludwig.de

Pulled Pork

LUDWIG'S STREETFOOD #STEAKSTYLE

Für Kreativität, Innovationen und erstklassige Produkte steht die Metzgerei Der Ludwig aus Hessen. Inhaber und Fleischexperte Dirk Ludwig ist deutschlandweit immer auf der Suche nach den besten Stücken vom Rind und veredelt diese noch durch eigens entwickelte Fleischreifeverfahren oder Dry Aging. Mit seinem Fleisch und seinem Ideenreichtum schaffte er es vom kreativen Landmetzger in die Küchen der besten Köche Europas. Um seinen Kundenkreis zu erweitern, etablierte Dirk Ludwig 2013 seinen Onlineshop, durch den alle Produkte zuverlässig und gekühlt an Endverbraucher und Gastronomiebetriebe verschickt werden.

Adresse:
Der Ludwig
Fuldaer Straße 2
36381 Schlüchtern
+49 6661-2133
post@der-ludwig.de
www.der-ludwig.de

Öffnungszeiten:
Montag bis Donnerstag:
7.30 - 13.00 Uhr
14.45 - 18.00 Uhr
Freitag: 7.30 - 18.00 Uhr
Samstag: 7.00 - 12.30 Uhr

Food-Hauptstadt

Text: eggliwintsch GmbH, Bilder: FOOD ZURICH

FOOD ZURICH — Das Festival für Genießer

Im September wird Zürich während elf Tagen zur Food-Hauptstadt

Vom 8. bis 18. September 2016 widmen sich in Zürich und Umgebung über 90 Anlässe dem Thema Essen und Trinken. Die neue Dachorganisation FOOD ZURICH vereint bereits etablierte Events, wie etwa das Street Food Festival oder The Epicure, mit vielen Veranstaltungen für Jung und Alt. Ein Kraut, 60 verschiedene Rezepte: Während der elf kulinarischen Tage konzentrieren sich Zürcher Gastronomen besonders auf Speisen aus und mit Kohl. Das Herbstgemüse, auf Schwyzerdütsch Chabis genannt, präsentiert sich in über 60 Zürcher Restaurants — von traditionell-urig bis exotisch hip. Auch wird ein extra kreiertes Stadtgericht aus Chabis serviert. Aber auch Wildwuchs-Kochkurse, Stadtimker-Workshops, Führungen durch Untergrundküchen, Masterclasses mit Sterneköchen und eine große FOOD ZURICH Party im Zürcher Engrosmarkt stehen auf dem Programm. Für die erste Ausgabe des Festivals konnte das Baskenland als Gastregion gewonnen werden. Die Gastköche des Basque Culinary Center werden an mehreren Anlässen die kulinarische Hochburg repräsentieren. Das elftägige Foodfestival soll nicht nur in Zürich selbst für Aufmerksamkeit sorgen: «Wir würden uns freuen, wenn dank FOOD ZURICH die Stadt mittelfristig national und international als innovative Food-Destination wahrgenommen wird», sagt Martin Sturzenegger, Direktor von Zürich Tourismus und Präsident von FOOD ZURICH. Die Leitung von FOOD ZURICH teilen sich Alexandra Heitzer und Simon Mouttet.

Von Spitzenköchen und Sternehotels

Die erfolgreichsten Köche der Stadt engagieren sich für FOOD ZURICH: Die Küchenteams der bekanntesten Zürcher 5-Sterne-Hotels sowie des Basque Culinary Center eröffnen gemeinsam am 8. September im Jelmoli Food Market die elf Genusstage. Tal Ronnen, der US-Starkoch für vegane Kochkunst, zaubert zusammen mit Oliver Rais, dem Küchenchef des Rive Gauche im Baur au Lac, einzigartige Gerichte. Der Hamburger Spitzenkoch Norman Fischer öffnet exklusiv seine Küche für einen Schnuppertag und ermöglicht so nur einer einzigen Person exklusiv, auf Sterneniveau zu kochen. Holger Stromberg, Koch der deutschen Fußballnationalmannschaft, geleitet am Eröffnungsabend kulinarisch durch das Fifa World Football Museum. Meisterkoch Pascal Schmutz tischt während eines Spielturnieres im exklusiven PM's Room im Swiss Casino Zürich ein aphrodisierendes Vier-Gänge-Menü auf. Und die Crème de la Crème internationaler Spitzenköche kocht im The Dolder Grand, wenn Sternekoch Heiko Nieder zur dritten Ausgabe von The Epicure einlädt.

Tägliche Dauerbrenner

Beim beliebten Street Food Festival bieten bis zu 70 ausgewählte Street-Food-Spezialisten auf dem Gelände des ehemaligen Güterbahnhofes in Zürich Köstlichkeiten aus aller Welt an. Durch den Untergrund des Zürcher Hauptbahnhofs geht es auf täglichen Führungen der Candrian Catering AG: Das Schweizer Gastronomieunternehmen besitzt die größten unterirdischen Produktionsstätten Europas. Einen wahren Geschmacksparcour durchlaufen Gäste bei Kramer Gastronomie: Beim «Running Dinner» werden Drei-Gänge-Menüs in drei verschiedenen Restaurants serviert, die sportlichen (Spazier-)Gänge dazwischen führen zu den schönsten Ecken der Stadt. An der Zwinglistrasse 18 wird das House of Food inszeniert: In vier Wohnungen entstehen während der Festivalzeit vier neue Restaurants. Auf der großen FOOD ZURICH Party im Zürcher Engrosmarkt in Zürich-West, dem größten Frischmarkt der Schweiz, gibt es einen Markt mit regionalen Manufakturen und Kleinproduzenten, einen Soul-Food-Club und eine große Gaststätte, in der sich 20 Zürcher Restaurants entdecken lassen. Bis weit nach Mitternacht kann hier gegessen, getrunken und gefeiert werden. Unter dem Motto «Der Herbst isst bunt» laden FOOD ZURICH und Slow Food Youth am 18. September Besucher ein, ihr eigenes Essen mitzubringen und gemeinsam an einer langen Tafel Platz zu nehmen. Das Eat-in steht unter dem Patronat des Umwelt- und Gesundheitsschutzes der Stadt Zürich.

Tickets für die Veranstaltungen von FOOD ZURICH sind ab sofort über foodzurich.com erhältlich.

www.foodzurich.com

Text: Plaß Relations, Bilder: Hotel Engel

4 Sterne erstrahlen über dem Hotel Engel in Hamburg-Niendorf

Seit Ende Mai 2016 gehört das charmante Hotel Engel an der Niendorfer Straße im gleichnamigen Stadtteil zu den 56 Hotels in Hamburg, die mit 4-Sternen ausgezeichnet sind. Mit diesem vom Deutschen Hotel- und Gaststättenverband (DEHOGA) nach strengen Kriterien vergebenen Qualitätsstandards erhält das Haus national wie international einen deutlichen Wettbewerbsvorteil in der Vermarktung. Denn die Sterne-Klassifizierung gibt den Gästen eine geprüfte Übersicht über die zu erwartende Leistung und Ausstattung eines Beherbergungsbetriebs und ist oft ausschlaggebend für eine Buchung.

Die Schlichting Hotel GmbH hatte das strategisch gut in einem ruhigen Wohnviertel nahe der A 7 und A 23 sowie dem Hamburg Airport liegende 3-Sterne-Hotel im April 2013 von Familie Engel übernommen. Diese ist auch weiterhin Eigentümer der Immobilie. Um in die 4-Sterne-Kategorie aufgenommen zu werden, bedurfte es einiger Veränderungen im Servicebereich und in der Ausstattung.

In den letzten zwei Jahren investierte die Schlichting Hotel GmbH in eine Softrenovierung bei laufendem Betrieb und verbesserte gleichzeitig das Serviceangebot für die Gäste. Jetzt präsentiert sich das im hellen Backstein gebaute 95-Zimmer-Hotel mit seinem Restaurant ‚Papillon', einem Bistro, vier Bankett- und Tagungsräumen, einer Sauna mit Ruheraum und einer Hotelbar im zeitgemäßen Design. „Im Zuge der Modernisierungsmaßnahmen wurden alle Teppiche, Vorhänge und Möbel in den 95 Zimmern und Fluren ausgetauscht und alle Räume in hellen Farben passend zum Holzmobiliar gestrichen. So ist eine angenehme Atmosphäre entstanden, die zum Wohlfühlen einlädt", erzählt Philip Grasekamp, Direktor im Hotel Engel.

v. l. Philip Grasekamp und Karl Schlichting

Nach dem Aufwachen lockt ein mit frischen Produkten aus der Region zubereitetes Frühstücksbuffet im sonnendurchfluteten Wintergarten. Erholung und Regeneration bietet die renovierte Sauna mit ansprechendem Ruhebereich, wo die Gäste entspannt dem Alltagsstress entfliehen können. An warmen Tagen lädt die Hotelterrasse im parkähnlichen Innenhof zum Genuss eines guten Tropfen Weins gern auch flankiert von kulinarischen Highlights aus dem Restaurant ein. Auch die Hoteltechnik ist jetzt auf dem aktuellen Stand mit einer neuen Telefonanlage und komplett erneuerter IT Hard- und Software. Unkompliziertes Buchen und schnelle Information ermöglicht die übersichtliche Homepage.

www.hotel-engel-hamburg.de

Hotelzimmer nach Softrenovierung

+++ 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