classic digital Gourmet journal

Elektronische Zeitung des Internetportals www.gourmet-classic.de · Ausgabe 74 / Oktober 2016

Neues Gütesiegel

Text: Sabine Mutschke PR, Fotos: Gourmet Classic

Neue Regionalinitiative „fein & sächsisch“

Der Verein „fein & sächsisch“ will Sachsens landwirtschaftliches Handwerk bekannter machen und vergibt ein neues Gütesiegel
Landwirte, Ernährungshandwerker und Gastronomen können Mitglied werden und von der Vernetzung profitieren.

Feine Öle, zarte Wildkräuter oder die Weihnachtsgans vom Bauernhof — Sachsens Landwirtschaft und das Ernährungshandwerk haben so manche Perle zu bieten.

Der Verein *„fein & sächsisch“ e.V.* möchte diese oft verborgenen Schätze heben und die Produzenten mit der Gastronomie und dem Verbraucher vernetzen. Dafür hat der Verein ein Gütesiegel entwickelt, das an ausgewählte Gastronomen verliehen wird.

Ziel des Vereins ist die Förderung und Verbreitung regionaler Esskultur, verbunden mit einer nachhaltigen, traditionellen und schonenden Landbewirtschaftung, Tierhaltung und Lebensmittelverarbeitung in Sachsen. Dabei will *„fein & sächsisch“* den Beweis antreten, dass sich genussvolle Esskultur und Nachhaltigkeit — basierend auf einer umweltbewussten Landbewirtschaftung und einer verantwortungsvollen Tierhaltung — keinesfalls ausschließen.

„Sachsen wird auch in der Landwirtschaft durch exzellentes Handwerk und Manufakturen geprägt“, so der Vereinsvorsitzende Lorenz Eskildsen, der eine Gänsezucht betreibt. „In einer Welt der Globalisierung, von Franchiseketten und Fastfood möchten wir die regionale Landwirtschaft mithilfe ausgewählter Gasthöfe in Szene setzen.“

Staatsminister Dr. Fritz Jaeckel begrüßt die Initiative „fein & sächsisch“:

„Qualitativ hochwertig, regional und nachhaltig — so zeigt sich die sächsische Küche von ihrer besten Seite. Immer mehr Menschen möchten sich in unserer beschleunigten Welt die Zeit zum Genuss nicht nehmen lassen. Der Wunsch nach regionalen Produkten und das Bewusstsein für Qualität und gesunde Ernährung wachsen: bei den Menschen in Sachsen und bei den vielen Gästen aus aller Welt, die Jahr für Jahr unseren Freistaat besuchen. Deshalb freue ich mich, dass der Verein „fein & sächsisch“ Sachsens landwirtschaftliches Handwerk bekannter machen, verborgene kulinarische Schätze heben und dabei nachhaltige Landwirtschaft und regionale Esskultur fördern will. Ich wünsche *„fein & sächsisch“* sowie allen anderen Initiativen, die sich diesen Zielen verschrieben haben, viel Erfolg und viele zufriedene Kunden und Gäste. Sachsen hat kulinarisch viel zu bieten — stellen wir es heraus!“

Sie bilden den Vorstand des Vereins „fein&sächsisch“: v.l. Axel Heinze, Judith Faller-Moog, Lorenz Eskildsen und die Gans Nummer 13...

Derzeit hat der Verein *„fein & sächsisch“* zehn Mitglieder in ganz Sachsen, vom Wildkräuterspezialisten „Landsprosse“ in Lichtenau über den Kartoffelhof von Eckard Voigt in Leisnig bis zur Bioplanete Ölmühle Moog in Lommatzsch. Die Restauration „Julius Kost“ in Grumbach ist der erste Gastronomiebetrieb im Netzwerk, der die Kriterien für das Gütesiegel *„fein & sächsisch“* erfüllt. Auch die Hofküche der „Gänsewelt“ von Lorenz Eskildsen in Grimma verarbeitet vorwiegend Zutaten von sächsischen Lieferanten.

Besondere Kriterien für die Aufnahme in den Verein

Für die Aufnahme in den Verein gelten besondere Kriterien. Jedes Mitglied geht mit seiner Unterschrift eine Selbstverpflichtung ein, der Philosophie und den Grundsätzen des Vereins zu folgen. Im Vorfeld besuchen drei Vereinsmitglieder den Betrieb des Antragstellers und prüfen, ob die Kriterien erfüllt werden.

„Wir sehen uns ganz klar auch als Berater von Gastronomen, die

(Fortsetzung nächste Seite)

(Fortsetzung von Seite 1)

Text: Sabine Mutschke PR, Fotos: Gourmet Classic

Neues Gütesiegel

Neue Regionalinitiative „fein & sächsisch“

...ein fein-sächsischer Warenkorb und das Logo des Vereins

das Gütesiegel *„fein & sächsisch“* anstreben, und begleiten sie zwei Jahre lang als Paten“, erklärt Lorenz Eskildsen. „Die Gastronomen profitieren dabei vom Wissen der Erzeuger, wie ihre Produkte am schonendsten verarbeitet werden.“

Dass die landwirtschaftlichen Betriebe vor der Aufnahme in den Verein ebenso akribisch auf ihre Arbeitsweise überprüft werden, ist wiederum ein Argument für engagierte Gastronomen, diese Produzenten als ihre Lieferanten auszuwählen.

Ziel ist es, vor allem Gasthöfe im ländlichen Raum für die Arbeit nach den Gütekriterien von *„fein & sächsisch“* zu gewinnen. „Die liebevolle Verarbeitung von hochwertigen Produkten aus der Region wird von immer mehr Verbrauchern geschätzt und honoriert“, erklärt Lorenz Eskildsen. „Mit *„fein & sächsisch“* können sich Gastronomen eine Alleinstellung erarbeiten, ihren Gästekreis erweitern und von einem Netzwerk geprüfter Landwirte profitieren.“

Interessierte Gastronomen können gern Kontakt zum Verein aufnehmen. Auch für weitere Ernährungshandwerker und Landwirte steht das Netzwerk offen. Auf der Plattform

www.feinundsaechsisch.de

sind die Ziele des Vereins umfassend dargestellt. Hier werden schrittweise auch alle Mitglieder präsentiert.

Zukünftig will der Verein vor allem die Öffentlichkeitsarbeit forcieren und sich unter anderem auf Messen und Märkten präsentieren. Die Arbeit erfolgt im Ehrenamt. Die Ausgaben werden finanziert aus den Mitgliedsbeiträgen von aktuell 200 Euro pro Jahr und dank der Unterstützung durch Sponsoren wie den Sparkassen Leipzig und Meißen. Weitere Sponsoren sind herzlich willkommen.

www.feinundsaechsisch.de

Mitglieder des Vereins „fein & sächsisch“

Eskildsen Gänsezucht und Gänsewelt
Eskildsen GmbH, Am Lindigt 1, 04668 Grimma
www.gaense.de
Regionale Spezialitäten geben dem Land seinen besonderen Charme und machen dessen Einzigartigkeit deutlich.

+++

BIO PLANETE — feine und hochwertige Speiseöle
BIO PLANETE Ölmühle Moog GmbH, Klappendorf 2, 01623 Lommatzsch
www.bioplanete.com
Unsere Produkte haben eine Plattform verdient, die die Bandbreite des sächsischen Ernährungshandwerkes bündeln und diese wirkungsvoll in Szene setzen kann.

+++

Restauration Julius Kost
sächsische Produkte - veredelt für den anspruchsvollen Gaumen
Restauration Julius Kost, Limbacher Str. 26, 01723 Grumbach
www.julius-kost.com
Synergien durch die Zusammenarbeit mit den Mitgliedern verbunden mit einem Imagegewinn

+++

Ihr Bio-Hofladen vor den Toren der Stadt
Ulrike & Axel Heinze, Kreischaer Str. 6, 04758 Oschatz
www.herbst-hof.de
Wir Landwirte müssen näher ran an den Kunden, Vertrauen schaffen und mit kurzen Kreisläufen zu den Märkten.

+++

LANDSPROSSE — Essbare Wildkräuter aus Sachsen
Sonja Schulze, Garnsdorfer Hauptstr. 42, 09244 Garnsdorf/Lichtenau
www.landsprosse.de
Wildkräuter stehen bei LANDSPROSSE im Mittelpunkt. Bei uns werden regionale, essbare Blüten und Kräuter angebaut und auf eigenen Flächen gesammelt. Lassen Sie sich als Partner in Gastronomie und Handel die frischen Wildkräuter anliefern.

+++

C.F.Rolle GmbH Mühle — Ihre Mühle mit Herz
Zschopenthal 15, 09579 Waldkirchen
www.rolle-muehle.de
Ihre Mühle mit Herz. Wir produzieren Nahrungsmittel für Menschen — eine anspruchsvolle Aufgabe.

+++

Landwirtschaftsbetrieb Tobias Karte, An der Gärtnerei 2, 04654 Frohburg
www.maisterlabyrinth.de
Auf ins Feld! Bei uns finden Sie 13 verschiedene Sorten Erdbeeren, von fruchtig-frisch bis extra süß, da ist für jeden Gaumen und jede Verwendung das Richtige dabei.

+++

Landwirtschaftsbetrieb Eckard Voigt, Doberquitz 2, 04703 Leisnig
20 Sorten Kartoffeln in der Direktvermarktung, Öl-Lein und Gewürze hat der Betrieb im Anbau.

+++

Göhrischgut Rico Heinzig / Restaurant Maximus
Göhrischgut 1, 01665 Diera-Zehren/ Maxstr. 5, 01067 Dresden
www.goehrischgut.de
Umgeben von einem 100 ha großen Naturschutzgebiet bietet Ihnen unser Hof vor allem Ruhe, abseits von Trubel und Alltagsstress.

Besondere Orte

Text:Tourismusverband Sächsisches Elbland e.V.

Kulinarische Reise durch das Sächsische Elbland

Schloss Wackerbarth Radebeul, Foto: Thomas Adler

Meißner Goldriesling, Moritzburger Karpfen, Riesaer Nudelspezialitäten: Das Sächsische Elbland hat eine lebendige Gourmetszene. Traditionsbewusst präsentiert die Reiseregion im Herbst ihre kulinarische Identität.

Das Sächsische Elbland ist bekannt für Meissener Porzellan, die Albrechtsburg und Schloss Moritzburg, das Märchenschloss aus dem Kinderfilmklassiker „Drei Haselnüsse für Aschenbrödel". Der malerische Landstrich zwischen Torgau und Dresden ist mit traditionsreichen Produzenten und einer gewachsenen Tafelkultur auch ein Reiseziel für Genießer. Jetzt im Herbst ist die beste Zeit für kulinarische Streifzüge durch die Region.

Herbstliches Füllhorn Elbland

Das fruchtbare Sächsische Elbland war die Kornkammer des sächsischen Hofes. Und bis heute bringt es Produkte von überragender Qualität hervor: Aus Nieschütz kommen Kartoffeln, aus Coswig Aroniabeeren und aus der Lommatzscher Pflege Weizen und Gerste. Rad- und Wanderwege werden von Feldern, Streuobstwiesen und ertragreichen Plantagen begleitet.

850 Jahre Weinkultur

Der 51. Breitengrad gilt als Grenze für den Weinbau. Das Sächsische Elbland liegt nördlich davon. Dennoch hat die Region eine große, 850 Jahre alte Weinbautradition vorzuweisen. Dank eines besonders milden Mikroklimas und dem Fleiß und der Zähigkeit visionärer Winzer bringt das Terroir unverwechselbare Raritäten hervor. Sonnig, mild und trocken ist es in den Steilterrassen entlang des Elbtals. Die Lagen tragen elegante Namen wie „Goldener Wagen" und „Königlicher Weinberg" — eine Reminiszenz an ihren fürstlichen Ursprung.

Das Angebot „Urlaub beim Winzer" ermöglicht es Kennern und Liebhabern, sich einmal voll und ganz mit sächsischer Weinkultur zu umgeben. Kleinwinzer bieten dafür gemütliche Zimmer und familiäres Flair mitten im Weinberg. Einen kleinen Einblick in die Arbeit der Winzer bietet das Staatsweingut Schloss Wackerbarth alljährlich im Herbst bei der Erlebnis-Weinlese. Dabei ist anpacken ausdrücklich erwünscht.

(Fortsetzung nächste Seite)

Privatbrauerei Schwerter Meißen Schankhaus, Foto: Marko Kubitz

(Fortsetzung von Seite 3)

Besondere Orte

Text:Tourismusverband Sächsisches Elbland e.V.

Kulinarische Reise durch das Sächsische Elbland

Privatbrauerei Schwerter Meißen, Foto: Marko Kubitz

Bei den zahlreichen Winzerfesten in der Region verwandeln sich historische Ortskerne, Höfe und private Weingüter in kleine Schlemmerparadiese. Eines davon ist die Federweißermeile in Dießbar-Seußlitz Anfang Oktober. Zu erleben sind Weinproben, Weinbergswanderungen, ein Wettkampf im Weinfassrollen, der Anschnitt des Riesen-Winzerbrotes, Schaupressen sowie handgemachte Musik und Höhenfeuerwerk.

1001 Jahre Bier

Bis weit ins Mittelalter reicht die Brauereitradition im Sächsischen Elbland zurück. Aufzeichnungen belegen, dass es schon im Jahr 1015 Bier auf der Albrechtsburg Meissen gab. 1460 wird die Brauerei Schwerter Meißen gegründet, heute Sachsens älteste Privatbrauerei. Sie setzt auf überlieferte Rezepturen und verwendet Hopfen aus nahen Anbaugebieten. Bei Werksführungen gewähren die Braumeister Einblicke in Sudhaus, Gärtanks sowie Filter- und Abfüllvorgänge und bieten Bierspezialitäten zur Verkostung.

Aufschlussreich sind auch die Brauhausführungen der Brauerei Hammerbräu in Riesa. Sie pflegt ihre Tradition seit 1540. Und den Spuren historischer Brau- und Schankhäuser in Meißen folgt der Stadtrundgang „Meißner Biergeschichten“.

Delikates Wildgeflügel

Unweit des Barockschlosses Moritzburg ließ Sachsens „Sonnenkönig“ Friedrich August II. (1670 - 1733), genannt der Starke, im Jahr 1728 eine Fasanerie für die königliche Tafel errichten. An diese Tradition knüpft der heute hier ansässige Fasanenzüchter René Kreher an. Immer ab November liefert er das feine Wildbret aus seiner Voliere an Spitzenküchen weltweit. Auch Restaurants in Moritzburg und Umgebung servieren das zarte Fleisch — nach ursächsischer Art mit Meißner Wein.

Moritzburger Karpfen

Zu den regionalen Spezialitäten zählt auch der Karpfen. Besonders prächtige Exemplare leben in den Teichen rund um das Barockschloss Moritzburg. Das herbstliche Abfischen ist ein Ereignis. Immer am letzten Wochenende im Oktober lädt das „Fisch- und Waldfest“ hier zum großen Schauabfischen mit Fischmarkt, Schaukochen und Barockfeuerwerk ein.

Kurfürstliche Tafelkultur

Die königlichen Tafeln Augusts des Starken schmückte feines europäisches Porzellan. Nachdem das Geheimnis um die Herstellung des weißen Goldes hierzulande gelüftet war, öffnete 1710 in Meißen auf Geheiß des Kurfürsten von Sachsen und Königs von Polen die erste

Meissener Porzellan®, Foto: GOURMET CLASSIC

Porzellanmanufaktur Europas. Bis heute ist das kostbare Geschirr unter Sammlern begehrt. Am Produktionsort lädt die Manufaktur zum kulinarischen Themenabend „Tisch- und Tafelkultur Meissen“ — mit Wissenswertem zu den Tischsitten früher und heute sowie einem erlesenen Drei-Gänge-Menü auf echtem „Meissener“ aus drei Jahrhunderten.

Nudeln aus Familientradition

Riesa ist die inoffizielle Nudelhauptstadt Deutschlands. Seit über einhundert Jahren laufen hier Teigwaren übers Produktionsband. Im „Nudelcenter“ lädt das Familienunternehmen ein, den Weg der Nudeln in der gläsernen Produktion mitzuverfolgen. Ein Nudelmuseum, Nudelrestaurant und Nudelladen runden den Besuch ab.

Weitere kulinarische Tipps und Adressen, Übernachtungsangebote sowie einen Veranstaltungskalender liefert der Tourismusverband Sächsisches Elbland unter

www.elbland.de

Nudelcenter Riesa
Foto: Tourismusverband Sächsisches Elbland e.V.

Text und Fotos: Weingut Dr. Heger

Joachim Heger: Kultwinzer aus Baden

Ihringer Winklerberg

Foto: Roland Krieg

WEINGUT DR. HEGER

Hier, im südwestlichsten Zipfel Deutschlands, scheint die Welt noch in Ordnung. Und das nicht nur morgens um sieben. Pittoreske Dörfer, malerisch gelegen inmitten einer faszinierenden, üppigen, ja fast überbordenden Landschaft, Ausblick auf die nahen Höhen der Vogesen und des Schwarzwalds inklusive. Ein fast mediterranes Klima verwöhnt den Kaiserstuhl, optimale Bedingungen für den Weinbau und die Erzeugung großer Weine.

Ihringen ist eigentlich nur ein kleiner Fleck auf der Landkarte, doch für Weinliebhaber ein Ort mit großer Anziehungskraft. Hier, im wärmsten Ort Deutschlands — und nur einen Katzensprung vom Elsass entfernt — liegt das legendäre Weingut Dr. Heger, Mitglied im Verband deutscher Prädikatsweingüter und weit über die Grenzen des Kaiserstuhls hinaus bekannt als Synonym für ausgezeichnete, ausdrucksstarke Weine. Joachim Heger führt es heute in dritter Generation zusammen mit seiner Frau Silvia.

Silvia und Joachim Heger

Foto: Baschi Bender

Untrennbar ist dieser Name mit dem Ihringer Winklerberg verbunden, der gleich drei Superlative vereint: extrem steil, extrem heiß und extrem steinig. Eine echte „Grand Cru"-Lage, die durch intakte Ökologie und ein außergewöhnliches Terroir weltweit als eine der bekanntesten und begehrtesten Lagen Deutschlands gefragt und begehrt ist. Mit dem Achkarrer Schlossberg hat Heger gleich noch eine zweite Spitzenlage anzubieten und gilt damit als größter privater Steillagenwinzer im Kaiserstuhl.

Diesen herausragenden Weinbergslagen — „mehr Terroir geht nicht", so Joachim Heger — gilt seine ganze Leidenschaft. In Zusammenarbeit mit führenden Terroirspezialisten und Bodenbiologen werden modernste Erkenntnisse in Bezug auf Pflanzenpflege und Ökologie, Einsaaten und organische Düngung umgesetzt, damit das empfindliche Ökosystem Weinberg optimiert und auch für kommende Generationen erhalten werden kann.

Tradition und Innovation

(Fortsetzung nächste Seite)

(Fortsetzung von Seite 5)

schließen sich für Joachim Heger nicht aus, und auch sein engagiertes Team geht diesen Weg konsequent mit. Sich mit dem Erreichten zufrieden geben, darf nicht das Ziel sein. Und so werden die Weine ständig weiterentwickelt.

Er hat z.B. mit dem 2005er Weißburgunder nach Ansicht erfahrener Weinexperten einen „puristischen“ Wein auf den Markt gebracht, der als erster Weißburgunder-Selektionswein dieser Kategorie im großen Holzfass ausgebaut wurde und nicht nur Kritiker auf Anhieb begeisterte. 2013 wurde Joachim Heger zudem vom Gault Millau zum Winzer des Jahres gewählt, im gleichen Jahr ernannte Eichelmanns Weinführer Dr. Heger zum „Weingut des Jahres“ und zeichnete es für die beste Rotweinkollektion aus. Allerweltsweine mit Einheitsgeschmack zählen nicht zur Hegerschen Philosophie, seine Weine zeigen deutlich, wo sie herkommen. Hugh Johnson lobt seine wuchtigen, trockenen Grau- und Weißburgunder und schwärmt, die Spätburgunder seien an Konzentration in Deutschland kaum zu schlagen.

Er führte die strenge Qualitätsphilosophie von Großvater und Vater fort, verband sie mit moderner Technik, einer guten Portion Enthusiasmus und dem unbedingten Willen, nur allerbeste Weine zu erzeugen. Das Weingut Dr. Heger ist für deutsche Verhältnisse noch relativ jung. Gegründet wurde es 1935 von Dr. Max Heger, der von Haus aus Landarzt war. Seine Patienten, vornehmlich Winzer, und die Erkenntnis, hier am Kaiserstuhl, im südwestlichsten Zipfel Deutschlands, beste Voraussetzungen für den Weinbau zu finden, weckten seine Leidenschaft für Wein und für alles, was damit zusammenhängt. Aus diesem Grund kaufte er sich in den Filetstücken der weltbekannten Spitzenlagen Ihringer Winklerberg und Achkarrer Schlossberg ein. Seitdem steht das Weingut für unnachahmliches Wein-Vergnügen.

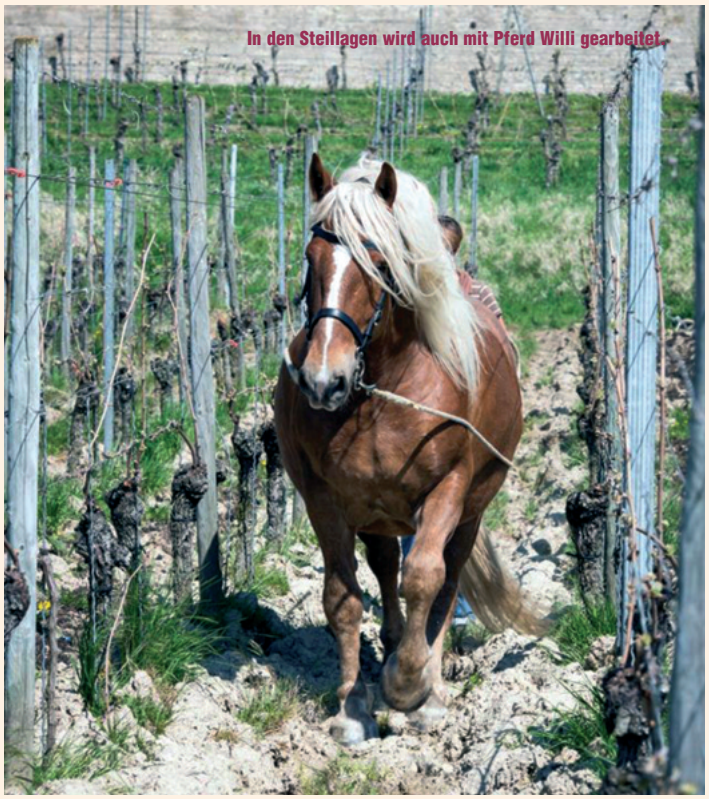

In den Steillagen wird auch mit Pferd Willi gearbeitet.

Foto: Baschi Bender

Das vulkanische Verwitterungsgestein verleiht den eleganten und filigranen Weinen eine spürbare Mineralität, die hohe Qualität wird durch Ertragsreduzierung und sorgfältige, selektive Handlese noch unterstützt.

Mittlerweile zählt nicht nur das Weingut Dr. Heger zu seinem kleinen „Imperium“, sondern neben dem 1986 gegründeten Weinhaus Joachim Heger auch seit 1997 das Weingut Fischer in Nimburg-Bottingen. Hier keltert er feine Weine mit dem typisch badischen Schmelz.

Joachim Heger hat das Weingut zu dem gemacht, was es heute ist: Eines der besten Weingüter aus Baden mit internationalem Erfolg.

www.heger-weine.de

Handlese

Foto: Baschi Bender

30. Schleswig-Holstein Gourmet Festival

Text Plaß Relations

So duftet und schmeckt der ‚echte Norden'!

Foto: Susanne Plaß

Die Köche der Auftaktgala, v.l. Matthis Gfrörer, Gunnar Hesse, Lutz Niemann, Marc Ostermann, Nils Henkel und Dominik Köndgen

Zum 30. Jubiläum des Schleswig-Holstein Gourmet Festivals zeigte das Gastköche-Sextett der Auftaktgala am 18.9.16 im Park Hotel Ahrensburg, wie einfallsreich der ‚echte Norden' duftet und schmeckt. An den Herden standen zum Jubiläum neben Star-Koch Nils Henkel (langjähriger Maître der 3-Sterne-Hochburg Schlosshotel Lerbach), Küchenchefs aus Mitgliedshäusern des SHGF. Lutz Niemann, Matthias Gfrörer, Marc Ostermann, Gunnar Hesse und Lokalmatador Dominik Köndgen bereiteten ausschließlich aus Schleswig-Holsteiner Produkten inspirierende Kreationen. „Wir stellen ganz bewusst zum 30. Jubiläum auch unsere eigenen Herdchampions in den Fokus. Damit wollen wir unseren Gästen zeigen, was unsere Köche heute leisten, wie gut sie ausgebildet sind und wie sie sich — auch von ihren SHGF-Gastköchen — inspirieren ließen", sagt Klaus-Peter Willhöft, Präsident der ausrichtenden Kooperation Gastliches Wikingland.

Die 170 Gäste der Auftaktgala, darunter der Inhaber des Parkhotels Peter Laupp, Axel Strehl DEHOGA SH Präsident, Dirk Nicolaisen, stellv. Hauptgeschäftsführer der IHK Flensburg und Staatssekretär Ralph Müller-Beck, Bevollmächtigter der Kieler Landesregierung beim Bund, der in seiner Rede hervorhob: „Das Festival ist ein echter Diamant und bringt Schleswig-Holstein voran."

Lokalmatador Dominik Köndgen sensibilisierte die Gaumen der Feinschmecker beim Lanson-Champagner-Empfang im Foyer des 4-Sterne-Superior-Hotels mit: Tatar vom Holsteiner Rind, Gebeiztes Forellenfilet mit Urkarotte, Rote Bete Carpaccio sowie Bloody Mary im Glas mit Thunfisch. Mit viel Tätärä wurden die Gäste musikalisch in den Festsaal begleitet.

Von der Nordsee an die Ostsee reiste Gunnar Hesse vom Seeblick Genuss und Spa Resort. Er hatte schon früh begonnen, die Salzwiesen auf Amrum nach Kräutern und essbaren Blüten abzusuchen und das Bruststück vom Galloway-Rind ausreifen zu lassen, damit es die Feinschmecker-Gaumen als Pastrami entzückte. Dazu gab es eine frische Amrumer Wildauster.

Mit „Holsteiner Herbstfrüchten" aus zehn Komponenten begeisterten Matthias Gfrörer (Gutsküche Wulksfelde) und Marc Ostermann (Rolin im Hotel Cap Polonio) die Gäste. Der ganze Raum duftete nach Spätsommeraromaten aus Edelpilzen - dargereicht in Pergamentsäckchen -, Hokkaidokürbis und gestovtes Wurzelfondue mit Herbstessenz. „Es ist anspruchsvoller fisch- und fleischlos zu kochen, da der sonst übliche Hauptfaktor wegfällt. So muss man noch präziser arbeiten, um den Gästen ein hochwertiges Geschmackserlebnis zu ermöglichen", erklärte Matthias Gfrörer und Marc Ostermann ergänzte: „Wir haben regionale Zutaten kreativ und modern umgesetzt."

Ein doppeltes Jubiläum feierte der gebürtige Kieler Nils Henkel, der vor 30 Jahren seine steile Kochkarriere in Eutin begann und es später im Schlosshotel Lerbach bis zu den höchsten Aus-

(Fortsetzung nächste Seite)

30. SHGF-Vorstand v.l. K.-P. Willhöft, N. Hesse, F. Behrens

Foto: Susanne Plaß

(Fortsetzung von Seite 7)

Text: Plaß Relations, Fotos: Steven Beltjes

So duftet und schmeckt der ‚echte Norden'!

zeichnungen schaffte. Er gab sein Debüt beim 30. SHGF im Park Hotel Ahrensburg mit einem eindrucksvollen Fischgang: Eismeersaibling, Krabben-Dillsud, fermentierter Fenchel und Saiblingskaviar. Man merkte ihm an, wie viel Spaß er mit den Kollegen in der Küche hatte, die sich beim Anrichten der Teller alle unterstützen. 2017 wird der Ausnahmekoch mit einem neuen Restaurantkonzept starten.

Unglaublich zart und nuanciert gewürzt kamen das Kalbsfilet und die geschmorte Haxe mit dreierlei Bohnen, Kräutercroûton, Kresse und Balsamico-Schalotten-Glace von Sternekoch Lutz Niemann aus der Küche. Seit 1990 steht er am Herd der Orangerie im Maritim Seehotel am Timmendorfer Strand mit seinem exzellenten französischen Küchenstil aus überwiegend heimischen Produkten: "Das Schleswig-Holstein Gourmet Festival hat mir und meinen Mitarbeitern viele Impulse gegeben. Wenn der Norden anfangs noch vom kulinarischen Süden zu lernen hatte, so hat dieser Einfluss auf die eigene Küchenkultur inzwischen zu einer exzellenten Restaurantlandschaft geführt."

Mit der Band Tätärä ging es dann zur kommunikativen Dessertparty ins Foyer, wo die Gäste sich an vier Stationen der Gastköche mit ‚himmlischen Kreationen' verwöhnen ließen. Zum Schluss sagte Ralph Müller-Beck, dass der Ministerpräsident Torsten Albig versprochen hat, bei der Auftaktgala zum 31. SHGF im Romantik Hotel Kieler Kaufmann im September 2017 zu kommen.

Der Auftaktgala folgen 32 hochkarätig besetzte Veranstaltungen. 19 Gastköche, darunter zwei Frauen, treten vom 18. September 2016 bis zum 12. März 2017 an, den ‚echten Norden' mit ihrer Kochkunst zu bereichern.

www.gourmetfestival.de

Eismeersaibling von Nils Henkel

Marc Ostermann und Matthias Gfrörer mit vegetarischem Gang

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

Genuss hoch zwölf

Text: Stromberger PR

Mit TasteTwelve die eigene Stadt kulinarisch entdecken

Jeden Monat einmal schlemmen: TasteTwelve ist der Restaurantführer für neugierige Feinschmecker, die ihre Stadt kulinarisch entdecken und dabei noch sparen möchten. Für Berlin, München, Hamburg, Heidelberg, Mannheim, Köln, Düsseldorf, Stuttgart und Wien präsentiert TasteTwelve jeweils zwölf handverlesene Restaurants von der Sterneküche bis zum Geheimtipp. Ausgewählt werden die Lokale von den Gastronomieexperten der jeweiligen Städte. Bei einem Besuch zu zweit in einem der präsentierten Restaurants werden Besitzer des Buches auf einen Hauptgang bis zu einem Wert von 35 Euro eingeladen. Dazu muss der Gast lediglich bei der Reservierung in einem der gelisteten Lokale angeben, dass er mit dem Buch kommt. Die neue Ausgabe von TasteTwelve ist ab November online, in ausgewählten Buchhandlungen wie Thalia oder Hugendubel und bei verschiedenen Vertriebspartnern wie Cafés oder Läden erhältlich und kostet 36 Euro. Mit einer Gültigkeit von 1. Dezember 2016 bis einschließlich 31. Dezember 2017 ist der Restaurantführer auch ein perfektes Weihnachtsgeschenk für alle, die gerne auswärts essen gehen. Weitere Informationen finden sich unter: *www.tastetwelve.com*

Hinter der Idee von TasteTwelve steht der deutsche Medienmann Jochen Schmelzer, der nach seinem Umzug nach Stockholm auf der Suche nach guten Restaurantempfehlungen abseits von Mützen und Sternen nicht fündig wurde. Kurzerhand entwickelte er selbst einen Gastronomieführer namens „EatSweden“, der sich auf die Kennerschaft von Insidern berief. 2011 importierte Schmelzer das Konzept nach Deutschland und veröffentlichte die erste Ausgabe unter dem Namen TasteTwelve in Hamburg. “Von Rock’n Roll bis Klassik ist alles dabei”, beschreibt Jochen Schmelzer die Zusammenstellung der ausgewählten Lokale für seine Gastronomieführer. Zwölf Tipps mit verschiedener kulinarischer Richtung bieten Abwechslung und eine Hilfestellung für alle, die auf der Suche nach leckeren Neuentdeckungen sind. „Bei der Zusammenstellung der Restaurants spielen drei Komponenten eine wichtige Rolle: Authentizität, Produktqualität und Abwechslungsreichtum“, so Jochen Schmelzer, der mittlerweile in den Städten von Projektleitern unterstützt wird, die als Scouts die Lokalitäten prüfen und die unterschiedlichen Ausgaben zusammenstellen. So werden beispielsweise München, Hamburg und Berlin vom FoodExperten Martin Eggert von der Kreativagentur davidmartin GmbH und vom Onlinemagazin www.jadorefood.de betreut.

Taste Twelve 2017 für München

Foto: TasteTwelve

Durch dieses Fachwissen finden sich in den Büchern Gourmetrestaurants wie das „Schwarzreiter“ in München oder das „Vlet Speicherstadt“ in Hamburg neben Geheimtipps wie dem „Heldenplatz“ in Hamburg, der 2017 neu im Buch ist oder dem „Reinhardt´s Restaurant“ in Düsseldorf. Auch Lokale, die in der Gourmetszene für Aufsehen gesorgt haben, wie das „Nobelhart & Schmutzig“ in Berlin mit seiner streng lokalen und dennoch modernen Küche, sind im Restaurantführer präsentiert. Auf den letzten Seiten des Buches werden unter der Rubrik „TasteTwelve and Friends“ weitere Tipps abseits der Kulinarik gegeben. Buchbesitzer erhalten bei diesen Partnern beispielsweise vergünstigte SpaBehandlungen oder einen kostenfreien Cocktail. Ab 2017 ist die Stadt Amsterdam als weitere Ausgabe geplant.

www.tastetwelve.com

Foto: Nobelhart & Schmutzig - Berlin

Kulinarischer Genuss im Doppelpack

Text: Stromberger PR, Fotos: Gräflicher Landsitz Hardenberg

Hardenberg BurgHotel lädt zum Relais & Châteaux Gourmetfestival ein — Menü der Extraklasse von zwei Spitzenköchen

Ein Highlight für alle Feinschmecker: Am 13. November 2016 heißt Chefköchin Katja Burgwinkel im Gourmet-Restaurant Novalis des Relais & Châteaux Hardenberg BurgHotel in Nörten-Hardenberg ihren dänischen Kollegen, Per Hallundbaek, vom Relais & Châteaux Hotel Falsled Kro willkommen. Nach 2015 hat die Küchenchefin im Rahmen des zweiten Relais & Châteaux Gourmetfestivals Deutschland wieder einen von 540 Kollegen der Gruppe zu Gast. Das sechste von insgesamt neun Genießer-Events in Deutschland verspricht ein besonderes Sechs-Gang-Menü, das die Idee des Gourmetfestivals „Vielfalt kultivieren - von der Natur bis auf den Teller“ aufgreift und den Gästen einen kulinarischen Abend der Extraklasse bietet. Abgerundet wird das Menü mit feinen Käsesorten, ausgewählt und präsentiert von Paulette Klages von „Käse Boucoiran“ aus Göttingen. Gäste zahlen für das Sechs-Gang-Menü inklusive Weinbegleitung 135 Euro pro Person. Anmeldungen werden im Relais & Châteaux Hardenberg BurgHotel telefonisch unter +49(0)5503981-0 angenommen.

Feinschmecker, die auf dem Gräflichen Landsitz Hardenberg übernachten möchten, buchen ein Doppelzimmer ab 178 Euro pro Nacht inklusive Frühstück, WLAN, Parkplatz und Nutzung des BurgSpa.

Reservierungen sind unter info@hardenberg-burghotel.de oder telefonisch unter +49(0)5503981-0 möglich. Weitere Information finden sich unter www.burghotel-hardenberg.de.

Das Relais & Châteaux Gourmetfestival im Hardenberg BurgHotel verspricht Gerichte von einem ausgezeichneten Kochduo: Chefköchin Katja Burgwinkel kom-

Katja Burgwinkel

Per Hallundbaek

biniert seit 2004 im eleganten Gourmet-Restaurant Novalis, das nach einem der bedeutendsten Dichter der Frühromantik und Vorfahren der heutigen Grafen benannt ist, gekonnt eine regionale, klassische Küche mit mediterraner Leichtigkeit. Sie veranstaltet außerdem regelmäßig eigene Kochkurse oder Gourmetabende mit renommierten Gastköchen. Ihr Kollege Per Hallundbaek verzaubert seine Gäste in seinem Feinschmecker-Restaurant im Relais & Châteaux Hotel Falsled Kro seit nun mehr sieben Jahren mit einer nordisch geprägten Speisekarte. Seine Gerichte überzeugen dabei mit lokalen Zutaten, wilden Kräutern und Meeresfrüchten. Vor seiner Tätigkeit im Hotel Falsled Kro verhalf der Däne nicht nur dem Hotel Engø Gård in Norwegen mit seinem Können zum Relais & Châteaux-Haus, er verköstigte auch bereits bekannte Größen wie die Königin von Norwegen.

Über den Gräflichen Landsitz Hardenberg und das Hardenberg BurgHotel

Unter dem Namen Gräflicher Landsitz Hardenberg vereinen sich in und um den Schlosspark das elegante Relais & Châteaux Hardenberg BurgHotel mit dem Gourmet-Restaurant Novalis, die KeilerSchänke, die Kornbrennerei, die über 1.000 Jahre alte Burgruine und zwei der schönsten Golfplätze Norddeutschlands zu einer eigenen touristischen Destination. Elegant und gemütlich präsentiert sich das Fünf-Sterne-Domizil Hardenberg BurgHotel. Hinter den geschichtsträchtigen Mauern verbergen sich 38 Zimmer und vier Suiten mit ganz persönlicher Note sowie ein kleines, feines Spa in der benachbarten historischen Mühle. Seit 1999 gehört es der renommierten Vereinigung Relais & Châteaux an, die über 540 einzigartige und unabhängige Hotels und Restaurants in mehr als 60 Ländern vereint.

www.der-hardenberg.com

Relais & Châteaux Hardenberg BurgHotel

Text: Sarrasani GmbH, Fotos: Andreas Weihs

Dinner-Show in Dresden

André Sarrasani präsentiert neue Dinner-Show „Elements II: Feu et L'Eau"

Das Warten auf die Fortsetzung hat ein Ende: Der zweite Teil der Sarrasani-Show-Trilogie „Elements" kommt auf die Bühne des Trocadero Dinner-Variétheaters in Dresden. Am 3. November feiert „Elements II: Feu et L'Eau" Premiere im großen Chapiteau auf dem Wiener Platz. Starmagier André Sarrasani hat dafür ein internationales Ensemble zusammengestellt, das das Publikum in die Welt der faszinierenden Gegensätzlichkeit der beiden Elemente Feuer und Wasser entführen wird.

Die Künstler der neuen Show interpretieren die Elemente Feuer und Wasser auf ganz eigene Weise. Dabei wartet die diesjährige Show mit zwei Besonderheiten auf: Erstmalig wird Raoul Schoregge alias Clown Corregio seinen Auftritt haben. Schoregge ist nicht nur Deutschlands bester Clown, sondern hat sich auch als Produzent des Chinesischen Nationalcircus' einen Namen gemacht. Ebenfalls erstmalig: Teile der Show finden mitten im Publikum statt. „Näher kann man nicht am Geschehen dran sein", verspricht André Sarrasani.

Magie und Akrobatik, Nervenkitzel und Comedy

Das Lebenselixier Wasser wird zum Darbietungselixier der Akrobatin Katrina Asfardi: Sie macht sich die besonderen Eigenschaften dieses Elements zunutze — auf und in einer mit Wasser gefüllten Halbkugel. Atemberaubend sind auch die Nummern der Granadeiro Brothers. Mitten im Publikum bieten sie Nervenkitzel auf einem riesigen, rotierenden Rad, dem sogenannten Todesrad. Hoch hinaus treibt es die chinesische Artistin Dou Dou: In schier unmöglich erscheinenden Körperverdrehungen balanciert die Kontorsionistin auf dem High Chair, einer meterhohen Stuhlpyramide. Feuer und Wasser spielen auch bei den

(Fortsetzung nächste Seite)

(Fortsetzung von Seite 11)

Dinner-Show in Dresden

Text: Sarrasani GmbH, Fotos: Andreas Weihs

André Sarrasani präsentiert neue Dinner-Show „Elements II: Feu et L'Eau"

Sarrasani Dancers die Hauptrolle. Fünf Tänzerinnen und zwei Tänzer zeigen, wie sich die gegensätzlichen Elemente in mitreißenden Tanz- und Ballettdarbietungen vereinen lassen.

Sarrasani-Koch und TV-Star Mirko Reeh hat sich in dieser Spielzeit wieder der Herausforderung gestellt und ein viergängiges Gourmet-Menü kreiert, das sich am Leitgedanken „Feu et L'Eau" orientiert.

Jetzt Tickets sichern - Eintrittskarten und Gutscheine für „Elements II: Feu et L'Eau" sind im Vorverkauf erhältlich: telefonisch unter (0700) 727 727 264 (0,14 Euro/Min.), auf der Website oder im Sarrasani-Verkaufsbüro am Wiener Platz.

www.sarrasani.de

Dinner-Show in Offenbach

Text: Sonja Thelen, Fotos (soweit nicht anders angegeben): Circle8 Event GmbH

Neue Dinner- und Varietéshow in Offenbach „Das Leben ist schön"

Die Wellen kommen auf einen zu. Das Wasser umspült den feinen Sand. Das Rauschen des Meeres klingt sanft in den Ohren. Der Blick schweift nach oben, wo am Himmel wattebauschige Wolken vorüberziehen. Diese stimmungsvolle Momentaufnahme möchten die Macher der neuen Dinnershow „Das Leben ist schön" ihren Gästen bereiten: und zwar nicht an einem Meeresstrand, sondern inmitten der ehemaligen „Alten Stahlhalle" des Maschinenbauers Fredenhagen in Offenbach am Main. Die Produktionshalle mit ihren sichtbaren Lastkränen, Rolltoren und Leitungs- und Heizungseinbauten dient als Kulisse für einen Dinner- und Varieté-Event, „mit dem wir völlig neue Maßstäbe setzen wollen. Wir wollen Kunst in Vollendung bieten", kündigte Pressesprecher Wolfang Klauke bei der Präsentation des Programms und des Menüs an. Kulinarische, musikalische, darstellende und bildende Kunst bilden den Rahmen für die neue Dinnershow „Das Leben ist schön", die am 26. November Premiere hat.

Das fotorealistische Meeres- und Wolkenbild von Robert Arató wird die Gäste auf einer 270 Grad und 300 Quadratmeter großen Projektionsfläche mit Fontänen und einer Wasserleinwand in dem 100 Jahre alten Industriebau umfangen. Das knapp vierstündige Programm ist unterteilt in drei Show-Akte auf vier Bühnen. Die Gesamtinszenierung des Abends soll die Gäste mit fesselnden Bilderwelten von drei verschiedenen Künstlern, Akrobatik und Artistik, Klangvielfalt und kulinarischen Genüssen auf eine Traumreise mitnehmen. Bis zum 12. Dezember geht die erste Spielzeit.

Produzentin Regina Lohr verspricht: „Unter dem Namen ‚Das Leben ist schön' wird allen Gästen allabendlich sowohl das Wunder der Existenz, als auch die Schönheit der Welt auf bisher einzigartige Weise nähergebracht. Dem hohen Anspruch der Kunst, Neues zu schaffen, Gefühle zu wecken und auszudrücken, in einer Art, die es so noch nicht gab, wird die Dinnershow ‚Das Leben ist schön' eindrucksvoll gerecht."

Außerdem unterstützt die Varieté-Show noch einen guten Zweck: nämlich die Deutsche Kinderrheuma-Stiftung. Deren Botschafter Rosi Mittermaier und Christian Neureuther waren zur Programm-Präsentation eigens nach Offenbach gekommen.

Verschiedene Kunstformen wird „Das Leben ist schön" ab dem 26. November vereinen und in einem Event inszenieren. Für das Drei-Gänge-Menü (auch vegan möglich) sorgt das Team um Küchenchef Vincenzo Neri. Zwischen den drei thematischen Akten serviert er feinste Gaumenfreuden: vom regionalen Vorspeisen-Ensemble (unter anderem mit Taunus-Forelle) über American Blackrib Beef, das 36

Stunden bei 72 Grad geschmort wurde und butterzart ist, mit Safran-Polenta und Wurzelgemüse bis hin zu „Nostalgischen Schlaraffenland-Schwelgereien" zum Finale. Bei all seinen Gerichten ist es Vincenzo Neri ein Anliegen, dass die einzelnen Zutaten und Komponenten klar erkennbar sind. „Transparenz ist mir wichtig. Nichts darf sich auf dem Teller verstecken", sagt der Küchenchef mit italienischen Wurzeln. Bei der Hauptspeise hat er sich „einen

(Fortsetzung nächste Seite)

(Fortsetzung von Seite 12)

Text: Sonja Thelen, Fotos (soweit nicht anders angegeben): Circle8 Event GmbH

Neue Dinner- und Varietéshow in Offenbach „Das Leben ist schön“

Vorspeise

Hauptgang

Nachtisch

Kindheitstraum erfüllt“ und sich vom Sonntagsessen inspirieren lassen, zu dem die ganze Familie zusammen kam.

Für Nervenkitzel sorgen über ein Dutzend Akrobaten und Artisten, allesamt international erfolgreich und unterstützt durch professionelle Tanzgruppen. Mit von der Partie sind der „Rockstar“ unter den Luftakrobaten Chris Kiliano, die ukrainische „Herrin der Ringe“ Alla Klyshta sowie das russische Quartett Kanakov. Als Musical Director der Show hat der Rüsselsheimer Jazz- und Popularmusiker, Komponist, Arrangeur und Bandleader, Stephan Völker, ein Ensemble von neun Musikern geformt, das mit Jazz, Bossa-Nova, Soul, Rock und Pop nicht nur den Showabend sondern auch die anschließende Aftershow-Party akustisch vollendet.

Hinzu kommt „Malerei in drei Akten“. So möchte die Show auch bildende Kunst perfekt inszenieren. Inspiriert von dem Motto „Das Leben ist schön“ hat die Malerin Mechtild Runde-Witjes eigens für die Show einige ihrer Kunstwerke ausgewählt und neu erschaffen. Sie steht mit ihren Werken für den ersten Akt „angespannt-atemberaubend“. „Sentimental-poetisch“ untermalen die großformatigen fotorealistischen Meeres- und Wolkenbilder von Robert Arató den zweiten Akt. Bewegungs- und farbenfroh bis zu „ausgelassen-euphorisch“ tritt die Kunst von Christian Sommer auf und begleitet bei „Das Leben ist schön“ den dritten Akt.

Die Kunstwerke der Maler sind in einem eigens eingerichteten Atelier zu bewundern und werden während des Abends auf den über 300 Quadratmeter großen Projektionsflächen den roten Faden bilden. Alle Werke sind über Art Edition Barhoul/Hofer zudem käuflich zu erwerben. Von jedem verkauften Bild gehen 15 Prozent im Rahmen der „Das Leben ist schön“-Charity an die Deutsche Kinderrheuma-Stiftung.

Alleine in Deutschland gibt es über 40.000 Kinder, die an Rheuma in unterschiedlichster Form erkrankt sind, davon sind 20.000 Kinder von chronischen Gelenkentzündungen betroffen. Jährlich erkranken deutschlandweit über 1.000 Kinder neu (mehr unter www.kinder-rheumastiftung.de). „Das Leben ist schön“ unterstützt daher die Deutsche Kinderrheuma-Stiftung einerseits durch Aufklärungs- und Informationsarbeit und andererseits mit konkreten Aktionen und Spendenaufrufen. So gehen neben den Erlösen aus dem Verkauf der Kunstwerke drei Euro von jedem verkauften Ticket direkt an die Stiftung. „Kinder, die unter Rheuma leiden, haben nicht nur mit ihrer Krankheit und den körperlichen und psychischen Folgen zu kämpfen“, erklärt Charity-Botschafter Christian Neureuther, „sondern auch mit der Unwissenheit der Umwelt. Doch wollen die Kinder oft nur eines: ein ganz normales Leben führen. Dabei hilft die Deutsche Kinderrheuma-Stiftung — und wir freuen uns über die wertvolle Unterstützung durch ‚Das Leben ist schön‘.“

Die Tickets inklusive Aperitif und Drei-Gänge-Menü kosten je nach Kategorie zwischen 159 und 179 Euro. Weitere Informationen zum neuen Dinner Event und Ticketverkauf im Internet unter:

www.das-leben-ist-schoen-variete.de

v.l.n.r. Christian Neureuther, Küchenchef Vincenzo Neri und Rosi Mittermaier

Foto: Jens Braune del Angel

Text: mk Salzburg, Fotos: PURADIES

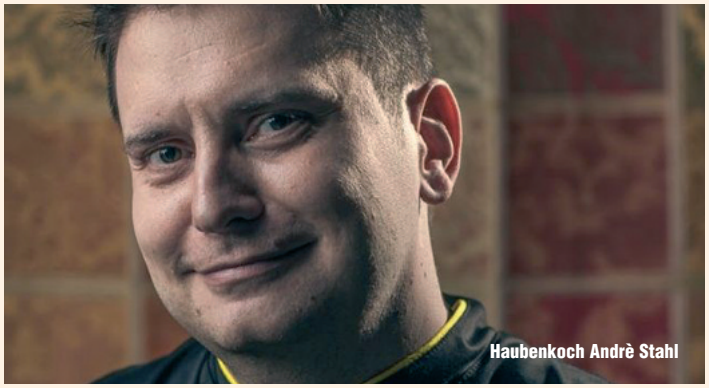
André Stahl kocht im neuen PURADIES: Küche auf Haubenniveau direkt an der Piste

Badhaus „Innere Mitte“ im Winter

Aus dem PURADIES erreichen die Urlauber nur gute Nachrichten: Das einzigartige Erholungsareal in den Bergen des Salzburger Landes öffnet pünktlich zum Start der Wintersaison. Bau und Einrichtung schreiten planmäßig und zügig voran. Zurzeit zieht die gehobene Haubenküche in das PURADIES ein. Mit André Stahl konnte die Hotelierfamilie Madreiter einen der 20 besten Köche Österreichs für ihre alpine Urlaubsoase gewinnen. André Stahl ist wohl einer der bekanntesten Köche seiner Generation. 2014 wurde er von dem Restaurant & Hotel-Guide zum „Koch des Jahres 2015“ gewählt. Er hat bereits im Caramé in Velden für überregionale Furore gesorgt. Zwei Hauben und 16 Punkte von Gault Millau, 5* und 96 Punkte bei À la Carte und 3 Gabeln und 92 Punkte bei Falstaff krönen seine Küche. André Stahl steht für handwerkliche Perfektion, überzeugt durch persönlichen Küchenstil, ist hochdekoriert, wegweisend und motivierend für die gesamte Kochszene. Regional und international wird er die kulinarische Linie im PURADIES gestalten. In der aufsehenerregenden Bar & Lounge „Freiraum“ (die Bar ist ein in Europa noch nie gesehenes Design-Highlight aus 16.000 Eichenholzwürfeln) plant er Gerichte mit leichten asiatischen Einflüssen — schließlich ist die architektonische Bar-Sensation im PURADIES ebenfalls inspiriert von einem Barbesuch des Gastgebers in Asien. Exzellente Halbpensionsmenüs dürfen die Gäste ebenso erwarten wie täglich eine zusätzliche Auswahl aus dem Signatur PURADIES Menü und à la carte Küche auf Haubenniveau. Das PURADIES ist eines der spannendsten Hotelneubauprojekte des Landes. Knapp 60 neue Suiten entstehen in purem, natürlichem Design mit Himmelbetten und großen Terrassen mit bis zu 50 m². Innovative Restaurants, eine Pralinenmanufaktur und die Greißlerei mit Erzeugnissen des eigenen Biobauernhofs werden Teil der neuen alpinen Urlaubswelt sein. Ein über 500 m² großes Badhaus „Innere Mitte“ wurde bereits im Herbst 2015 zum sonnigen Luxusplatz mit 360 Grad Himmelsblick. Ski in — Ski out vom Feinsten direkt an der Piste des Skigebiets Saalbach Hinterglemm Leogang Fieberbrunn ist im PURADIES ab Dezember 2016 angesagt.

www.puradies.com

Saunaausblick auf die winterliche Landschaft



Haubenkoch André Stahl

Unser Service für ihr Unternehmen

Christstollen aus Dresden mit ihrem Logo!

- Verschiedene Sorten Christstollen mit ihrer **individuellen Stollenbanderole** – ein exquisites Firmengeschenk
- Original Dresdner Christstollen® mit **Grußkarte** als individuelles Weihnachtspräsent!

Unsere Leistungen

- Entwurf ihrer Stollenbanderole
- Beilegen ihrer Grußkarten, CD's oder ähnlichem
- Entwurf von Grußkarten nach ihren Wünschen
- Weltweiter Einzelversand der Stollen nach Adressliste
- Komplettversand an ihre Adresse
- Versand zum Wunschtermin

Ihre Stollenbanderole

Stollenbanderole mit dem Logo ihres Unternehmens und persönlichen Grüßen als individuelles Geschenk:

- Gestaltung durch unsere Grafiker
- Nach ihrer Vorlage

Wir erstellen ihnen gern ein Angebot!

Unser Service für ihr Unternehmen

Wählen Sie aus verschiedenen Sorten und Größen ihre(n) Christstollen.
Wir erstellen ihnen gern ein individuelles Angebot!

Unsere Bestseller:

1 **Original Dresdner Christstollen®***
2 **Kurfürstlich Sächsischer Christstollen®***
3 **Stollen-Trilogie** (Original Dresdner Christstollen®, Mandelstollen, Marzipanstollen) je 500 g
4 **Mini-Rosinenstollen**, 250 g
5 **Mandelstollen***
6 **Marzipanstollen***

* in den Grammaturen 500, 750, 1000, 1500 und 2000 g erhältlich
Weitere Stollensorten wie z.B. Cranberry, Eierlikör, Mohn auf Anfrage möglich

Dresden Christmas
DAS WEIHNACHTSPORTAL

Gourmet Dresden
Inhaber Kristina Fischer
Gambrinusstr. 16
01159 Dresden

Fon: +49 351 / 49 766 390
Fax: +49 351 / 49 766 392
E-Mail: info@dresden-christmas.de

www.christstollen-shop.com
www.dresden-christmas.de

Steuer-Nr.: 203/219/02163
USt-IdNr.: DE 290 443 046

Gourmet-Tipp

Kleinod für Gourmets in den Meraner Weinbergen

Pastagericht

Beerendessert

Der siebte Himmel für Gourmets und Weinliebhaber liegt in den Weinbergen über Meran: im *Ansitz Golserhof****s* in Dorf Tirol. Die Gastgeber sind *Weinbauern* aus Tradition und Leidenschaft. Da ist es Ehrensache, dass ihr Weinkeller prall gefüllt ist mit den *besten Weinen Südtirols* und einer schönen Auswahl italienischer Tropfen. Hiltrud Gufler, die Chefin des Hauses, liebt es, mit ihren Gästen über die interessante Welt der Weine zu philosophieren. Ihre Weinberatung ist top. Wo die Weinliebhaber zusammen kommen, ist eine gute Küche meist nicht weit. Das Küchenteam des Golserhofs verwöhnt mit einem schmackhaft-vitalen Kulinarium aus frischen, sorgsam ausgewählten Südtiroler Produkten. Es ist unter anderem die Begegnung von *Südtiroler Küche und cucina italiana*, die für höchste Gaumenfreuden sorgt. Schon am Morgen werden alle Feinschmecker-Wünsche erfüllt. Das Buffet ist umfangreich gedeckt mit hausgemachten Marmeladen, Milchprodukten von Südtiroler Sennereien, Fleischspezialitäten in bester heimischer Qualität, frischem Brot vom lokalen Bäcker, frischen Eierspeisen, ca. 30 erlesenen Teesorten u.v.m. Auf der *Panoramaterrasse* lassen sich am Morgen die ersten und abends die letzten Sonnenstrahlen des Tages genießen. Am Sonntag wird das Frühstück bis Mittag serviert. Nachmittags verführen leckere Kuchen und kleine Snacks zum „Zugreifen". Abends stellen sich die Gäste des Hauses aus der Tageskarte ein fünf- bis sieben-Gänge-Feinschmeckermenü zusammen. Am „Tag des Buffets" können die besten Köstlichkeiten probiert werden. Sensationell ist das Käsebuffet. *30 Käsesorten* lachen dem Liebhaber entgegen. Kalorienbewusste wählen aus der gesunden und leichten *Vitalküche*, Kinder aus dem Kindermenü. Spezialmenüs für *Vegetarier und Allergiker* werden ebenfalls angeboten. Der Ansitz Golserhof liegt über den Dächern von Meran, im Herzen einer traumhaften *Wander-Berg-Welt*. Im romantischen Sonnengarten mit Kuschelnestern, Whirlpool und Sauna, bei Wellness, Beauty, Massagen und Bädern genießen seine Gäste eine wohltuende Auszeit.

Vorspeise

www.golserhof.it

+++ 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