classic digital Gourmet journal

Elektronische Zeitung des Internetportals www.gourmet-classic.de · Ausgabe 75 / November 2016

Höchster Luxus

Text: Stromberger PR

Anantara erobert den Oman mit spektakulärer Neueröffnung — Anantara Al Jabal Al Akhdar Resort setzt Maßstäbe im Sultanat Oman

Anantara Al Jabal Al Akhdar Resort - Pool Lifestyle

Foto: Paul Thuysbaert

Neuer Zauber im Oman: Mit dem Anantara Al Jabal Al Akhdar Resort nimmt die renommierte Hotelgruppe Anantara mit Sitz in Thailand seine Gäste erstmalig auf eine Reise in den Oman. Das Resort am Rande eines Canyons im Nordosten des Landes setzt neue Akzente in der Hotellerie des Sultanats. Auf 2.000 Metern inmitten einer imposanten Felslandschaft, gehört es zu den höchst gelegenen Luxusresorts der Welt und fügt sich trotz aller Exklusivität nahtlos in das umgebende Naturschauspiel ein. Die exponierte Lage macht das Resort zum perfekten Ganzjahresziel, das auch im sonst so heißen Oman-Sommer mit angenehmen Temperaturen lockt. Der hauseigene Souq und die landestypische Architektur versprühen das Flair des Nahen Osten. Experten für Region und Kultur, die sogenannten Anantara-Gurus, bringen den Besuchern Land und Leute näher. Ein Doppelzimmer im Anantara Al Jabal Al Akhdar Resort kostet ab 638 Euro pro Nacht für zwei Personen mit Frühstück.

Alle 82 Zimmer des Luxusresorts verfügen über Balkone oder Terrassen mit spektakulärem Panoramablick in den Canyon oder auf den Garten und begeistern mit großzügigen Badezimmern. In den weiteren 33 Villen genießen Gäste zudem einen eigenen Pool und Butler-Service. Mit sechs Restaurants und Lounges reicht das Angebot von heimischen Beduinen-Gerichten bis zu mediterranen Delikatessen oder Live-Kochstationen. Highlight ist das einzigartige Dining by Design-Erlebnis direkt am Canyon am Diana's Point, benannt nach Diana, Prinzessin von Wales, die diesen Aussichtpunkt im November 1986 besuchte. Wer mit dem Koch einen der heimischen Souqs besuchen und heimische Rezepte erlernen möchte, wird in der Kochschule „Spice Spoons" fündig. Im Anantara Spa mit Hammam sorgen Rituale mit kostbaren, altbewährten arabischen Essenzen für Entspannung. Um die spektakuläre Berglandschaft in vollen Zügen zu genießen, bietet das Anantara Al Jabal Al Akhdar Resort vielfältige Aktivitäten in den Canyons. Eine eigens erbaute Aussichtsplattform an der gewaltigen Felsschlucht lädt zur Sternenbeobachtung in besonderer Kulisse ein. Ein Klettersteig nahe am Hotel bietet einen Abenteuerausflug mit atemberaubendem Ausblick, enge Pfade durch die Schluchten liefern ein Paradies für Bike- oder Wandertouren.

Die hauseigenen Anantara-Gurus ermöglichen dem Gast, die Kultur des Omans auf authentische Weise kennenzulernen. So nimmt der Mountain-Guru Abenteurer und Naturliebhaber auf spannende Entdeckungsreisen in die Umgebung mit. Innerhalb des Resorts

(Fortsetzung nächste Seite)

(Fortsetzung von Seite 1)

Text: Stromberger PR

Höchster Luxus

Anantara erobert den Oman mit spektakulärer Neueröffnung — Anantara Al Jabal Al Akhdar Resort setzt Maßstäbe im Sultanat Oman

Garden Pool - One Bedroom Villa

gibt der Wein-Guru mit seinem umfangreichen Fachwissen Empfehlungen für die perfekte Weinbegleitung zum Menü. Der Salz-Guru kennt sich mit den verschiedensten Sorten des weißen Goldes aus und sorgt beim Küchenteam und den Gästen für die richtige Würze der Speisen. Der internationale Flughafen von Maskat ist in zwei Stunden Fahrzeit zu erreichen.

www.anantara.com

Über Anantara:

Seit Jahrhunderten stellen die Menschen in Thailand ein Gefäß mit Wasser vor ihre Häuser, als Erfrischung für vorbeigehende Reisende. Der Name Anantara leitet sich von einem alten Sanskrit-Wort ab und bedeutet "grenzenlos", als Symbol für die herzliche Gastfreundschaft, die das Kernziel der Anantara Gruppe ausmacht. Vom üppigen Dschungel und einsamen Stränden bis hin zu Wüsten und Großstädten - derzeit verfügt die Gruppe über mehr als 36 Häuser in Thailand, auf den Malediven, in Indonesien, Vietnam, Sri Lanka, Oman, China, Kambodscha, Mosambik, Sambia, Katar und in den Vereinigten Arabischen Emiraten. Weitere Resorts folgen in China, Malaysia, Mauritius, Tunesien, Marokko, und in den Vereinigten Arabischen Emiraten.

www.facebook.com/anantara

Über Minor Hotels:

Minor Hotels (MH) ist als Eigentümer, Betreiber und Investor von aktuell über 152 Hotels, Resorts, Camps und Serviced Suites tätig. Neben den eigenen Marken Anantara, AVANI, PER AQUUM, Tivoli sowie Elewana Collection entwickelt und betreibt das in Thailand ansässige Unternehmen Marken wie Oaks, Marriott, Four Seasons, St. Regis, Radisson Blu und Minor International. Aktuell verfügt MH über zirka 17.000 Zimmer in 22 Ländern - darunter Asien, der Nahe Osten, Afrika, der Indische Ozean, Europa, Südamerika und Australien. Mit dem Plan die Hotelgruppe auf 190 Häuser zu erweitern, setzt MH die Expansion mit ihren eigenen Marken Anantara, AVANI, PER AQUUM und Tivoli sowie durch strategische Übernahmen weiter fort. Mehr Informationen finden sich im Internet unter:

www.minorhotels.com

Anantara Al Jabal Al Akhdar Resort - Luftaufnahme

Foto: Paul Thuysbaert

Besondere Orte

Text: Stromberger PR

Lieblingsplätze am Kamin

Mit dem Abschied vom Sommer sehnen wir uns wieder nach mehr Gemütlichkeit: Einkuscheln, zum Buch greifen, Kerzen anzünden und wie gebannt ins Kaminfeuer schauen. Im Folgenden zeigen wir Ihnen eine Auswahl unserer Lieblingsplätze am Kamin unserer Hotelkunden. Klare Linien, warmes Licht, weiche Stoffe und geschmackvolle Dekoration erschaffen Orte zum Wohlfühlen, ohne dabei kitschig zu wirken.

DAS TEGERNSEE, Spa Ruheraum

Foto: DAS TEGERNSEE

DAS TEGERNSEE, Tegernsee, Deutschland

Unser Lieblingsplatz, weil… die neue Kaminlounge im Spa ganz puristisch und schnörkellos gehalten ist. Hier gibt es nur zwei Protagonisten: das prasselnde Feuer im Kamin und den stimmungsvollen Tegernsee, den man durch die bodentiefen Fenster sieht. Der perfekte Ort zur Reizreduzierung und zum Runterkommen.

Wer hier auch kuscheln möchte... reserviert sich ein Doppelzimmer ab 249 Euro pro Nacht für zwei Personen einschließlich Frühstücksbuffet.

www.dastegernsee.de

Hotel Kesselspitze, Kamin und Stube

Foto: Alexander Maria Lohmann

Lürzer, Obertauern, Österreich

Unser Lieblingsplatz, weil… uns nicht nur der Name der „Einhorn-Bar“ im Hotel Kesselspitze verzaubert, sondern auch der Kamin in Form eines Bergtrolls völlig in den Bann zieht. So außergewöhnlich das Design, so gemütlich die Stimmung, wenn man nach einem langen Pistentag im bequemen Ledersessel Platz nimmt und die Beine langstreckt.

Wer hier auch kuscheln möchte… reserviert ein Doppelzimmer ab 125 Euro pro Person inklusive Gourmet-Halbpension

www.luerzer.at

Hotel Ritter Durbach, Schwarzwald, Deutschland

Unser Lieblingsplatz, weil… die Liege vor dem Kamin in den Spa-Suiten nach der eigenen Sauna und der kalten Dusche einfach traumhaft ist. Wir wickeln uns in die weiche Decke ein und möchten am Besten gar nicht mehr aufstehen.

Wer hier auch kuscheln möchte... findet ein Angebot ab 175 Euro pro Person und Nacht in der Spa-Suite und ab 85 Euro pro Person und Nacht im Doppelzimmer, jeweils inklusive Frühstück.

www.ritter-durbach.de.

PURESLeben, Steiermark, Österreich

Unser Lieblingsplatz, weil… wir hoffen, dass der Nachmittagstee und die guten Gespräche hier niemals enden. Durch die bodentiefen Fenster beobachten wir die Dämmerung, die sich langsam über die Weinberge hebt und wie mit zunehmender Dunkelheit das warme Licht des Kamins den Raum erwärmt.

Wer hier auch kuscheln möchte… bucht den Stadl Altenbach von PURESLeben ab 245 Euro pro Person und Nacht inklusive Frühstückskorb

www.puresleben.at

Hotel Ritter Durbach, Spa-Suite mit Ruheraum und Kamin

Foto: Günter Standl

PURESLeben, Stadl Altenbach, Wohnraum

Foto: Günter Standl

Kulinarischer Genuss

Text: zererCOMMUNICATIONS

Boris Meyer ist neuer Küchenchef im 5-Sterne-SPA-HOTEL Jagdhof im Stubaital

Das 5-Sterne-SPA-HOTEL Jagdhof im Stubaital wartet mit einem neuen Küchenchef auf: Boris Meyer. Der Deutsche sammelte bereits Erfahrungen in 18 internationalen Restaurants in sieben verschiedenen Ländern sowie auf dem Luxusliner „Queen Mary II".

In seiner Funktion als neuer Küchenchef bekocht Boris Meyer sowohl die Gäste des Hotelrestaurants als auch der mit zwei Hauben ausgezeichneten Hubertus Stube im österreichischen 5-Sterne-SPA-HOTEL Jagdhof. Der 31-jährige errang zuletzt den Titel des Küchenmeisters in der renommierten Steigenberger Akademie in Bad Reichenhall, nachdem er sein Talent bereits in 18 exklusiven Restaurants weltweit unter Beweis stellte. Seine letzte Station war das 4*-„Parkhotel Surenburg" in Riesenbeck, wo er die leitende Position des Sous-Chefs übernahm. Zuvor war er unter anderem im „Noma" in Kopenhagen (2 Michelin-Sterne & „bestes Restaurant der Welt" laut der St. Pellegrino Liste), im „Herzog Luxury" in Marlborough, Neuseeland („bestes Restaurant Marlboroughs" laut des 5-star Cuisine Magazine) und im 5*-Hotel „Vendôme" in Bensberg, NRW (3 Michelin-Sterne & 4 Gault&Millau-Hauben) tätig.

Die unterschiedlichen Stationen seiner Laufbahn spiegeln sich in Boris Meyers Küche wider: Da er sowohl in gutbürgerlichen Betrieben wie auch in internationalen Sterne-Restaurants tätig war, kennt er die ganze kulinarische Bandbreite und verzaubert seine Gäste mit einer Verbindung von klassischen Gerichten und modernen Einflüssen. Wichtig ist ihm dabei die Verarbeitung von hochwertigen, regionalen Produkten für seine Kreationen. „Ich liebe an meiner Arbeit die Kreativität, die man ausleben kann, die engagierten Mitarbeiter und die Arbeit mit ausgesuchten, frischen Produkten", erklärt Boris Meyer.

Seine Ausbildung zum Koch absolvierte Boris Meyer im „Steigenberger Hotel Remarque" in Osnabrück, wonach es ihn als Commis de Cuisine zum „The Palace Hotel" in Luzern, Schweiz, zog. Selbst während seiner Zeit als Zivildienstleistender konnte Boris Meyer der Küche nicht fernbleiben und kochte nach dem Dienst abends im Grandhotel Binz.

Haubengekrönte Kulinarik in kreativem, neuösterreichischem Stil

Die Jagdhof-Küche unter der Leitung von Küchenchef Boris Meyer serviert täglich internationale Köstlichkeiten aus regionalen Produkten. Das Konzept wird bereits beim opulenten Frühstücksbuffet mit Milchprodukten vom benachbarten Hof, Getreide aus heimischen Kornmühlen, Gebäck aus der hauseigenen Konditorei sowie Tiroler Berg- und Heilwasser deutlich. Abends bietet das Hotelrestaurant ein 5-Gang-Menü mit Wahlmöglichkeiten, während die mit zwei Hauben von Gault&Millau ausgezeichnete Hubertus Stube sechs- und achtgängige Degustationsmenüs kredenzt. Alle Gerichte werden im Sommer auch auf der Panorama-Terrasse mit Blick auf den Stubaier Gletscher serviert.

Mit nur sechs Sitzplätzen ist die Fondue-Gondel auf der Panorama-Terrasse das wohl kleinste Gourmetrestaurant Tirols. Die ehemalige Ski-Gondel aus Fichten-Altholz wurde in über 120 Arbeitsstunden vom Stubaier Tischler Franz Volderauer zu einer gemütlichen Mini Tiroler Stube umgebaut. In intimer Atmosphäre genießen die Gäste hier während der Wintersaison Fondue-Spezialitäten zwischen Tiroler Kassettendecken und edlen Schnitzereien mit traumhaftem Blick auf den schneebedeckten Stubaier Gletscher.

5-Sterne SPA-HOTEL Jagdhof*****

Das 5-Sterne SPA-HOTEL Jagdhof im Stubaital in Österreich bietet 70 Gästezimmer und Suiten (bis zu 115 m² in traditionellem Tiroler Stil. Zu den Besonderheiten des an die Vereinigung „Relais & Châteaux" angeschlossenen Hotels gehören der exquisite Weinkeller mit Raritäten aus der neuen und alten

Boris Meyer

Foto: Althaus

Welt, die Fondue-Gondel — das wohl kleinste Gourmet-Restaurant Tirols — sowie die haubengekrönte „Hubertusstube", in der die Gäste internationale Küche mit den besten regionalen Produkte erwartet. Mit 3.000 m² bietet das jSPA eine einmalige Bade-, Relax- und Saunawelt mit einem vielfältigen Anwendungsangebot an Wirkstoff- und Naturkosmetik sowie mit neuem, exklusivem SPA-CHALET, das ultimativen Luxus gepaart mit authentischem Design, absoluter Privatsphäre und atemberaubendem Gletscherblick bietet. Das Ski- und Wandergebiet Stubaier Gletscher und der 5.000 m² große Naturgarten des Hotels laden zu unterschiedlichsten Sportaktivitäten in sagenhafter Naturkulisse ein.

www.hotel-jagdhof.at

(Fortsetzung nächste Seite)

Hubertus Stube im österreichischen 5-Sterne-SPA-HOTEL Jagdhof im Stubaital

Foto: SPA-HOTEL Jagdhof

Text: zererCOMMUNICATIONS

Boris Meyer: Hirschrücken rosa gebraten mit Waldpilzen und Kartoffelbaumkuchen

Foto: SPA-HOTEL Jagdhof

Rezeptur für 4 Personen

Hirschrücken:
- 600 g Hirschrücken ohne Sehnen
- 1 Rosmarinzweig
- 1 Thymianzweig
- 5 Wacholderbeeren zerdrückt
- 15 g Butter
- Salz/Pfeffer

Den Hirschrücken in 4 Portionen schneiden und mit Salz/Pfeffer würzen. In einer Pfanne Öl erhitzen und den Hirschrücken von allen Seiten scharf anbraten, dann in den Ofen geben und ca. 8 Minuten weitergaren. Herausnehmen, ruhen lassen und später nochmals in aufschäumender Butter mit Kräutern und Wacholderbeeren nachbraten.

Kartoffelbaumkuchen:
- 500 g Kartoffeln, mehlig
- 4 Eier
- 1 EL Mehl
- 50 g Butter
- 1 TL Salz
- ¼ TL geriebener Muskat
- ¼ TL Pfeffer weiß

Kartoffeln schälen, vierteln und mit Salz in Wasser weich kochen, abgießen und ausdämpfen lassen. Eier trennen, Eiweiß zu Schnee schlagen und Eigelb mit der weichen Butter schaumig schlagen. Mehl, Muskat, Pfeffer und Salz hinzufügen.
Die lauwarmen Kartoffeln durchpressen und mit der Eigelbmasse vermischen. Eischnee unterziehen. Backblech mit Backpapier auslegen, Kartoffelmasse dünn aufstreichen und im vorgeheizten Ofen backen bis eine Bräunung zu erkennen ist, dann nächste Schicht dünn auftragen und ebenfalls backen. Wenn Masse komplett verwendet wurde, Kartoffelbaumkuchen abkühlen lassen und in gewünschte Form schneiden.

Waldpilze:
- 100 g Pfifferlinge geputzt
- 100 g Champignons geputzt
- 100 g Steinpilze geputzt
- 1 TL geschnittenen Schnittlauch
- 1 TL fein geschnittene Schalotten
- Salz/Pfeffer
- Spritzer Sherry

Geputzte Pilze halbieren und in einer heißen Pfanne mit wenig Öl scharf anbraten. Schalotten hinzugeben, mit Salz/Pfeffer würzen und mit dem Sherry ablöschen. Zum Schluss den Schnittlauch dazugeben und auf Teller anrichten.

Büsum für Unabhängige

Text: primo PR, Fotos: Hotel JESS...am Meer

Allein zwischen Wellenrauschen und Winterzauber

Winterstimmung

Der goldene Oktober weckt noch einmal alle Lebensgeister mit seinen bunten Farben und dem ein oder anderen noch sonnig-warmen Ausflugswetter. Doch spätestens im November kommen die ersten richtig kalten Tage, der Himmel wird grau und der Winter streckt seine klammen Finger aus. Zeit, ans Meer zu fahren, und sich komplett von der Winterwelt der Nordseeküste auffangen zu lassen. Gäste, die sich unabhängig fühlen möchten, sind im Hotel „Jess…am Meer“ in Büsum genau richtig: mit dem aktuellen Arrangement „Wellenrauschen“ hat Marcus Jessen, Gastgeber des 2015 eröffneten Hotels, dieses Package unter anderem aus zwei Übernachtungen und einem Deluxe-Verwöhnprogramm mit Champagner, Obst und Blumen ab 183 Euro im Einzelzimmer zusammengestellt.

„Es ist ruhig hier. Unaufgeregt. Entspannt. Das Meer rollt stetig seine Wellen auf den einsamen Strand. Sein Rauschen, gepaart mit der guten Luft und dem weiten Himmel ist es, was unsere Gäste und mich immer wieder in den Bann zieht“, schwärmt Marcus Jessen als Wahl-Büsumer mit Leib und Seele. „Die wenigsten kennen das Meer im Winter. Nicht nur die Farben sind dann ganz anders. Auch das Gefühl ist herrlich, nach einem Spaziergang durch stürmisches Wetter am Strand entlang, bei einer heißen Tasse Tee oder noch besser ein oder zwei Saunagängen wieder richtig aufzutauen“, schmunzelt der junge Hotelchef. Doch langsam spricht sich dieser besondere Genuss herum und neben Paaren erobern sich vor allem Alleinreisende den Herbst und Winter am Meer. Denn auch außerhalb von Wind, Strand und Wellen zeichnet Büsum und seine Umgebung ein gutes Gleichgewicht zwischen „Stürmischem“ und Beschaulichkeit aus.

Der längste Weihnachtskalender der Welt

Das zeigt sich zum Beispiel eindrucksvoll bei einem ganz besonderen Brauch im Bad- und Luftkurort Tönning. Im historischen Hafen — er gilt als der schönste der Westküste — wird aus einem ganzen Haus ein riesiger Adventskalender. Dazu erhalten die Fenster und Türen des historischen Packhauses Zahlen von eins bis 24. Jeden Tag im Dezember wird symbolisch eine Tür geöffnet, hinter der sich zwar keine Schokolade, dafür aber an ausgewählten Tagen interessante Programmpunkte befinden. Durch die Dekoration und Beleuchtung erhält das Packhaus seinen Charakter als längster Weihnachtskalender der Welt. Ein Rekord, der auch im Guinness-Buch verzeichnet ist.

Eindrucksvoll sind auch die Weihnachtsmärkte in Büsum und Heide. Vom 10. Dezember 2016 bis zum 1. Januar 2017 begleitet der beliebte Holzbudenmarkt des 5. Büsumer Winterzaubers Gäste und Einheimische durch die Weihnachtszeit und in das neue Jahr hinein. Kunst und schöne Kleidung, Altbewährtes und Bekanntes kombiniert mit Neuheiten und Trends sind ganze ohne Überfüllung zu genießen. In Heide locken nicht nur die festlich geschmückten Stände sondern auch eine Eisbahn auf dem Marktplatz zu glitzerndem Vergnügen zwischen Glühwein und gebrannten Mandeln.

Kolles Alter Muschelsaal — Muscheln kurios und köstlich

Kurios, köstlich und einmalig sind drei der meistgenannten Adjektive, mit denen Gäste ihren Besuch im Restaurant „Kolles Alter Muschelsaal“ beschreiben. Auch Marcus Jessen empfiehlt seinen Hotelgästen einen Restaurantbesuch und kommt hin und wieder selbst gern hierher. Vor knapp 100 Jahren entstand aus einer alten Büsumer Fischerkneipe in liebevoller Kleinarbeit aus zahllosen Muscheln, die Seeleute aus aller Welt mit nach Hause brachten, das erste, in seiner Art wohl einmalige, Muschelrestaurant. Heute ist es als eine der besten Adressen für Liebhaber gehobener Gastronomie bekannt. Küchenchef Karl-Heinz Kolle und sein Team verwöhnen ihre Gäste mit köstlichen Spezialitäten aus der Region. Dabei geht es mit viel Gespür und Kenntnis um viele Köstlichkeiten aus dem Meer. Die Auswahl reicht von Seelachs auf gestowtem Weißkohl, Original Büsumer Krabbensuppe nach einem Rezept von 1920 und Kutterscholle in Speck gebraten bis zu Vollkornbrot mit Nordseekrabben oder drei Stücken Matjesfilets auf verschiedenen kalten Soßen mit Schwarzbrotecken.

Arrangement „Wellenrauschen“

Das alles lässt sich vorzüglich mit dem Arrangement „Wellenrauschen“ genießen. Enthalten sind zwei Übernachtungen mit Frühstück, eine Deluxe-Ausstattung im Zimmer mit Blumen, Champagner, Obst & Bademantel, Dinner im Restaurant auf Empfehlung von Marcus Jessen, tägliche Nutzung der Sauna frei nach Verfügbarkeit, kostenfreie Nutzung des W-Lan und ein Stellplatz. Das Paket kostet für den Zeitraum vom 11. November bis 22. Dezember 2016 sowie vom 8. Januar bis 17. März 2017 - 183 Euro im Einzelzimmer (140 Euro pro Person im Doppelzimmer). Weitere Informationen und Buchungen telefonisch unter 04834-7004210 und per Internet.

www.jess-am-meer.de

Aussenansicht Hotel „Jess...am Meer“

Text: Lydia Malethon und Joachim Piszczan, PR Profitable
Rezepte und Fotos: Diabetes-Journal, Kirchheim Verlag Mainz

Diabetes ist im Vormarsch

Der aktuelle "Deutsche Gesundheitsbericht Diabetes" beweist es: Diabetes ist im Vormarsch. Allein in Deutschland gibt es 6,5 Mio. diagnostizierte Diabetiker. Die Dunkelziffer wird bei rund zwei Mio. vermutet. Die Tendenz ist steigend. Über 95 Prozent der Menschen mit Diabetes sind Typ-2-Diabetiker - zumeist bedingt durch Übergewicht und mangelnde Bewegung. Auch Kinder und Jugendliche sind betroffen.

Eine Herausforderung für unser Gesundheitssystem, aber auch für die Menschen, die erkannt haben: Ich muss was tun! Auch wir tun was, und versorgen Sie ab sofort regelmäßig mit Rezepten für Diabetiker und alle, die sich gesund ernähren möchten. Dabei greifen wir auf Rezepte aus dem Diabetes-Journal zurück. Das offizielle Organ des Deutschen Diabetiker Bundes aus dem Kirchheim Verlag in Mainz ist bereits seit 1951 auf dem Markt und ist der größte Abo-Titel zum Thema.

Schoko-Brownies mit Mandeln

Zutaten für 2 Portionen:
- 80 g Vollmilchschokolade
- 80 g Zartbitterschokolade
- 125 g Halbfettbutter
- 80 g brauner Zucker
- 1-2 EL Stevia-Granulat
- 3 Eier
- 30 g Kakaopulver
- 80 g Weizenmehl, Type 550
- ½ TL Natron
- 80 g gehackte Mandeln
- abgeriebene Schale einer Bio-Orange

Die Zubereitung:
Den Backofen auf 180 °C (Umluft: 160 °C) vorheizen. Vollmilch- und Zartbitterschokolade hacken, mit der Halbfettbutter über einem Wasserbad schmelzen, dabei öfter umrühren. Braunen Zucker, Stevia-Granulat und Eier mit den Rührbesen des Handmixers aufschlagen, bis sich der Zucker vollständig aufgelöst hat. Dann die geschmolzene Schoko-Butter-Masse einrühren. Kakaopulver mit Mehl und Natron mischen, über die Masse sieben. Die gehackten Mandeln und die Orangenschale zugeben und alles zu einem glatten Teig verrühren. Teig in eine eckige Form (ca. 23 x 23 cm) füllen und glattstreichen. (Eine gute Alternative ist eine eckige Auflaufform ungefähr in dieser Größe oder ein Backrahmen, der auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech gestellt wird.) Im Ofen auf der mittleren Schiebeleiste 30 bis 35 Minuten backen. Mit einem Holzspieß in den Teig stechen: Bleibt kein Teig kleben, die Form aus dem Ofen nehmen. Brownies in der Form auskühlen lassen und erst dann in 16 Stücke schneiden.

Nährwert pro Brownie bei 16 insgesamt ca.:
5 g Eiweiß, 10 g Fett, 15 g Kohlenhydrate (davon 11 g anrechnungspflichtig), 2 g Ballaststoffe, 50 mg Cholesterin, 35 mg Natrium, 231 mg Kalium, 93 mg Phosphor, 170 Kilokalorien, 680 Kilojoule

Süß-salziges Erdnusseis

Zutaten für 2 Portionen:
- 30 g gesalzene Erdnüsse
- 20 g Vollmilchschokolade
- 125 ml Kokosmilch
- 1 TL Stevia-Streusüße
- 50 g crunchy Erdnussbutter, stückig
- 100 ml fettreduzierte Sahne, 7% Fett

Die Zubereitung:
Die Erdnüsse fein hacken, in einer Pfanne ohne Fett rösten. Sobald sie beginnen, leicht zu bräunen, von der Kochstelle nehmen und nachbräunen lassen. Die Schokolade mit einem scharfen Messer fein hacken.
Die Kokosmilch mit Stevia-Streusüße und Erdnussbutter in einen Topf geben, unter Rühren erhitzen, bis die Erdnussbutter geschmolzen ist. In eine fest verschließbare Schüssel füllen und mit der Sahne mischen, eine Stunde kalt stellen.
Nun aus dem Kühlschrank nehmen, einmal durchrühren, ¾ der gehackten Erdnüsse und Schokolade unterrühren und noch einmal abschmecken. Wer eine Eismaschine hat, lässt die Masse darin gefrieren.
Alternativ fest verschließen, in die Kühltruhe stellen, alle 30 Minuten kräftig durchrühren und Luft unterschlagen, damit die Masse cremig bleibt. Fertiges Eis in Schalen füllen, mit der restlichen Schokolade und gehackten Erdnüssen bestreuen.

Nährwert pro Portion ca.:
13 g Eiweiß, 27 g Fett, 11 g Kohlenhydrate (davon 6 g anrechnungspflichtig), 4 g Ballaststoffe, 13 mg Cholesterin, 61 mg Natrium, 556 mg Kalium, 205 mg Phosphor, 339 Kilokalorien, 1356 Kilojoule

(Beide Rezepte wurden aus dem Diabetes-Journal, Kirchheim Verlag Mainz entnommen.)

Slow Food

Text: Medienkontor, Fotos: Romantischer Winkel Spa & Wellness Resort

Romantischer Winkel serviert „Harzer Sushi“!

Auftakt des Slow-Food-Menüs: „Harzer Sushi“ mit drei feinen Kompositionen, ein Apfelrondell mit Forellencreme und Meerrettichdip, ein Lachsforellensushi mit Kartoffelpüree und Petersilie sowie ein gebeiztes Rehfilet mit Preiselbeere und Wildkräutern.

Wellnesshotel in Bad Sachsa lockt nun mit ausgefallener-Slow-Food-Speisekarte. Das beliebte Wellness-Hotel Romantischer Winkel SPA & Wellness Resort in Bad Sachsa im Harz hat wieder eine innovative Idee umgesetzt. Seit neuestem serviert das Team des hoteleigenen Restaurant „Harzer Sushi“, im Rahmen eines speziellen Slow-Food-Menüs. Dabei handelt es sich um eine Komposition mit heimischer Bachforelle, Lachsforelle und Reh.

Der „Romantische Winkel“ legt großen Wert auf Regionalität, denn saisonal und erntefrisch schmeckt einfach am besten und stärkt zudem noch die Region. Daher hat sich die Küche des RoWi schon vor zwei Jahren der Non-Profit-Organisation „Slow Food Deutschland“ angeschlossen und kocht seitdem nach „Slow-Food“-Kriterien. Die Zutaten werden dabei den Grundsätzen der Organisation entsprechend nach regionalen, saisonalen und ökologischen Kriterien ausgewählt und sind zudem traditionell in handwerklicher Art hergestellt. „Der Beitritt zu Slow Food Deutschland war für uns absolut naheliegend, zumal wir bereits zuvor vermehrt regionale und saisonale Speisen, zwei Grundgedanken des Slow Food-Konzeptes, in unserem Restaurant verwendet haben. Frische, reife Produkte schmecken viel besser als beispielsweise Treibhausgurken oder Tomaten, die statt in der prallen Sonne auf weiten Transportwegen in Folie verpackt gereift sind“, so Hotelinhaber Josef Oelkers. Der neueste regionale Partner des „Romantischen Winkels“ ist die Braumanufaktur „Heimatliebe“ aus Duderstadt, Josef Oelkers Geburtsstadt, mit dem schmackhaften Bier „Duderstädter Dunkel“. Nun lockt das Genießer-Restaurant mit einem besonders ausgefallenen Slow-Food-Menü. „Alle Produkte des Menüs beziehen wir aus der Umgebung. Zum Beispiel Wild vom Wildhandel Bauer in Wolkramshausen, Harzer Whiskey von der Hammerschmiede in Zorge und erntefrisches Gemüse aus der Region durch unseren Gemüsehändler Thorsten Köthe aus Bad Sachsa sowie vom Gemüsebauern Müller aus Tettenborn“, erläutert Hotelinhaberin Nora Oelkers. Den Auftakt des Fünf-Gang-Menüs bildet dabei das „Harzer Sushi“ mit drei feinen Kompositionen: ein Apfelrondell mit Forellencreme und Meerrettichdip, ein Lachsforellensushi mit Kartoffelpüree und Petersilie sowie ein gebeiztes Rehfilet mit Preiselbeere und Wildkräutern. Den zweiten Gang bildet eine „Wildconsommé“ mit Waldpilzen und Karotte. Dann folgt ein „Apfelsorbet“ mit Petersilie. Als Hauptgang serviert das Team um Küchenchef Andreas Knott ein „Duett vom Wildschwein“ mit Roter Bete, Kartoffel und Sellerie, als Dessert eine „Sweet Sensation“ mit Schokolade, Harzer Whisky und Beeren. „Das Menü kann jederzeit bei uns im Restaurant genossen werden. Auf Wunsch können die Gäste natürlich auch nur einzelne Gänge aus dem Menü bestellen“, so Küchenchef Andreas Knott.

Da Genuss im „Romantischen Winkel“ groß geschrieben wird, ist das Hotel zudem seit einigen Jahren Mitglied der Kooperation „Genusshotels Harz“ angeschlossen, deren Mitglieder das kulinarisch Beste der Region repräsentieren. Die Genusshotels veranstalten viermal im Jahr außergewöhnliche Genuss-Events. „Der nächste kulinarische Höhepunkt ist die Veranstaltung ‚Kulinarik im Winter’ am 2. Dezember ab 18.30 Uhr bei uns im ‚Romantischen Winkel’. Dabei bereitet unser Küchenchef Andreas Knott gemeinsam mit den Küchenchefs der anderen Genusshotels ein erlesenes Menü mit saisonalen und regionalen Produkten unter dem Motto ‚Wild auf Wild’ zu“, verrät Josef Oelkers. Für den genussvollen Abend gibt es noch wenige freie Plätze.

Souschef Andreas Knott

www.romantischer-winkel.de

Slow Food Menü

„Harzer Sushi“
Bachforelle & Apfel, Reh & Preiselbeere, Lachsforelle & Kartoffel

Apfelrondell mit Forellencreme, Meerrettichdip, Lachsforellensushi gefüllt mit Kartoffelpüree und Petersilie, Gebeiztes Rehfilet mit Preiselbeere, Wildkräuter

Wildconsomme
mit Waldpilzen und Karotte

Gemüsebrunoise und Wildkräuter als Einlage, Pilzstrudel in Filouteig, Karottenpüree zum Spritzen, Pilzchips zum Anlegen

Apfelsorbet
mit Petersilie

Duett vom Wildschwein
mit Roter Bete, Kartoffel & Sellerie

Wildschweinschnitzel & geschmorte Wildschweinbacke, Kartoffelsellerie Püree, Kartoffelchips, Rote Bete rund ausgestochen und glasiert

Sweet Sensation
Schokolade, Harzer Whisky, Beeren

Menüpreis 58,00 €

Zürichs erste Gastro-Sahne

Text: häberlein & mauerer

Restaurants und Bars erhalten neue Punkte, Sterne und einen Award

Ob in den urig-traditionellen Zunfthäusern der Stadt oder in spannenden neuen Lokalen: In Zürich steht der Genuss an erster Stelle. Die Schweizer Metropole ist weltweit bekannt für ihre Gaumenfreuden. Die kulinarische Vielfalt und Exklusivität wurde auch in diesem Jahr wieder mit zahlreichen gastronomischen Auszeichnungen honoriert.

Hotel Atlantis, Restaurant Ecco

©Atlantis by Giardino, Gerrit Meier

Ein Paradies für Feinschmecker

Der Gastroführer Gault Millau Schweiz hat in seiner neuesten Ausgabe wie schon in den vergangenen Jahren fleißig Punkte an die Restaurants der Stadt Zürich vergeben. Eine Besonderheit ist, dass sowohl der Koch des Jahres, als auch der Aufsteiger des Jahres aus Zürich kommen: Laurent Eperon, der Küchenchef im Restaurant Pavillon im Hotel Baur au Lac, wurde dieses Mal mit 18 Punkten geehrt. Eperon steht nun auf Augenhöhe mit Heiko Nieder vom The Restaurant im Dolder Grand, der seine 18 Punkte erfolgreich verteidigen konnte.

Doch die Region Zürich beheimatet noch weitere Aufsteiger am Gourmethimmel. Der Gault Millau vergibt noch 12 weiteren Restaurants eine höhere Punktzahl als im letzten Jahr: Darunter der Löwe in Nänikon. Er wird neu mit 17 Punkten ausgezeichnet. So auch das Tredecim in der Krone in Sihlbrugg. Ebenfalls aufgestiegen, auf beachtliche 16 Punkte, ist Antonio Colaianni mit seinem Restaurant Gustav in der Europaallee sowie das You im Hotel Kameha Grand.

Im Equitable kredenzt Küchenchef Fabian Fuchs, auch bekannt als der „junge Wilde“, nachhaltige Haute Cuisine und klettert damit in diesem Jahr ebenfalls auf das 16-Punkte-Treppchen. Über 15 Punkte können sich der Florhof und das Maison Manesse freuen. Die 14-Punkte-Marke wird vom Paneolio geknackt.

Erstmalig im neuen Gault Millau zu finden sind außerdem acht regionale Adressen: unter anderem die beiden Zürcher Restaurants Gandria und Hato (die beide mit 14 Punkten dotiert wurden) sowie der Abräumer der letzten Wochen, das Ecco im Hotel Atlantis by Giardino. Es erhielt nicht nur 16 Gault Millau Punkte, sondern wurde überdies noch vom Guide Michelin mit einem Michelin-Stern gekürt: Rolf Fliegaufs hat mit seiner pointiert-intensiven Aromaküche die kritischen Tester eben auf seinen Geschmack gebracht.

Ausgezeichnete Drinks

Des Weiteren darf sich die beliebte Zürcher Widder Bar über die Auszeichnung „Bar des Jahres Schweiz“ freuen, die sie gestern Abend bei der Jubiläumsauflage der Mixology Bar Awards in Berlin erhielt. Seit zehn Jahren wird der „Oscar der Barbranche“ vom Mixology Magazin für Barkultur, dem wichtigsten Magazin der Branche, verliehen. Die Widder Bar konnte ihren Titel vom Vorjahr verteidigen und wurde bereits zum zweiten Mal in Folge zur Bar des Jahres Schweiz gekürt. Die Widder Bar zählt zu den beliebtesten Treffpunkten Zürichs. Seit fast drei Jahren zeichnet Dirk Hany als Chef de Bar für die Hotelbar verantwortlich — mit Erfolg wie man sieht.

The Dolder Grand, The Restaurant

© The Dolder Grand, Fabian Häfeli

Genuss für Aficionados

Text und Fotos:Oettinger Davidoff AG

Nach 20 Jahren Entwicklung enthüllt Davidoff Cigars seine neueste Zigarrenlinie: Davidoff Yamasá — ein hinreißend intensives Geschmackserlebnis

Neue Zigarrenlinie Davidoff Yamasá

PIONIER. FORSCHER. ENTDECKER. All das und noch mehr war Zino Davidoff. Davidoffs weltweit gefeierter Zigarrenvisionär Henke Kelner verkörpert heute denselben kühnen Entdeckergeist. Die unermüdliche Suche nach neuen Aromen, Erfahrungen und Genuss für Aficionados führte ihn und sein Team in die Region Yamasá. Die raue, wilde Sumpflandschaft, in der andere Tabakanbauer scheiterten, kultivierten und pflegten sie, so dass sie nun eine einmalige Intensität und Komplexität hervorbringt. Was niemand für möglich hielt, war Henkes Traum, und er verfolgte ihn unbeirrt 20 Jahre lang. Sein Lohn ist ein unnachahmlich intensives, komplexes Geschmackserlebnis. Die Linie Davidoff Yamasá steht nun zur Enthüllung bereit.

„Das Wesen der Davidoff Yamasá lässt sich kaum besser ausdrücken als mit den Worten Bernard Shaws: ‚Manche Menschen sehen die Dinge, wie sie sind, und fragen: warum? Ich träume von Dingen, wie sie sein sollten, und frage: warum nicht?' Die Davidoff Yamasá kam zustande, weil Menschen wie Henke Kelner und sein Expertenteam das Unmögliche möglich machten und mit legendärer Erfahrung, kühnen Entscheidungen und unermesslicher Beharrlichkeit ihre Träume verwirklichten. In jeder Yamasá-Zigarre glüht derselbe Pioniergeist, dieselbe Entschlossenheit wie in dem Aficionado, der sie genießt. Diese Flamme entfacht schlummernde Träume zum Leben. Die Geschmacksknospen erwachen, beschwingt von einem Blend, der die erdige Wildheit des Yamasá-Blatts mit der intensiven Würze und Süße nicaraguanischer Estelí- und Condega-Tabake vermählt", schwärmt Charles Awad, Senior Vice President of Global Marketing & Innovation der Oettinger Davidoff AG.

Das Unmögliche möglich machen

20 Jahre dauerte es, bis die neue Davidoff Yamasá perfekt war. In all der Zeit hegten und pflegten Henke Kelner und sein Team dank ihrer enormen Erfahrung den widerspenstigen Boden, bis er (dank ihrer vielseitigen Erfahrung) einen nachhaltigen Wandel durchlief. Die Geschichte von Yamasá ist geprägt von Männern, die vor dem Unmöglichen nicht kapitulierten, sondern beharrlich ihren Traum wahr machten.

Damit der Boden in Yamasá zeigen konnte, was in ihm steckt, mussten Henke Kelner und sein Team der Natur zunächst unter die Arme greifen. Um den Säuregehalt des Bodens auf einen für Tabakpflanzen idealen pH-Wert von 5,5 bis 6,5 anzuheben, verbesserten sie die Erde mit Kalziumkarbonat, Kalkdünger und Löschkalk / dolomitischem Kalk. Alle zwei Monate erhielt jeder einzelne Setzling von Hand den passenden Dünger, anschliessend einmal im Monat vor der Umpflanzung. Auch dabei verließ sich Henke Kelner nicht allein auf die Wissenschaft, sondern auf sein legendäres Gespür.

Bei der Auswahl des Saatgutes blieben von 30 Sorten nur drei übrig — die allerbesten in Farbe, Glanz und Blattwuchs. Von der insgesamt über 100 Hektar großen Anbaufläche in Yamasá werden nur 21 Hektar genutzt. Henke Kelner und sein Team wissen, dass sie die Böden zwischen den Ernten ruhen lassen müssen, damit die Natur sich erholen kann, und stellen so die unerreichte Qualität der Deckblätter aus Yamasá auf Jahre hinaus sicher. Die Tabakpflanzen gedeihen vor aggressiven Sonnenstrahlen geschützt im Schatten.

Ebenso wichtig ist der Trocknungsprozess. Die „gelbe" Phase, in der sich die besten Deckblätter intensiv gelb färben, forderte Henke Kelner und sein Team heraus, dem Yamasá-Deckblatt sein volles Potenzial zu entlocken. Eigens hierfür entstanden neue klimatisierte Trocknungshäuser.

Mit seinem über Jahre gesammelten Erfahrungsschatz zähmte das Team von Davidoff die allzu wilden Neigungen der nicaraguanischen Estelí- und Condega-Tabake und entwickelte damit einen mitreißenden Yamasá-Blend, mit all der Intensität, Raffinesse und Subtilität, die Aficionados von Davidoff erwarten.

Henke Kelner verfolgte beharrlich seinen Traum, indem er und sein Team, wie er selbst sagt, „immer weiter, immer weiter" machten, bis das Ergebnis perfekt war. Und nun kommen auch Aficionados endlich in den Genuss der hinreißenden Davidoff Yamasá.

Hinreissend Intensiver Genuss

Die Zigarre präsentiert sich dem Aficionado mit appetitlicher Farbe, feinem Glanz und herrlich öligem Deckblatt. Den ersten Eindruck der Davidoff Yamasá vermittelt die unverkennbare nicaraguanische Würze. Delikate Nussaromen verschmelzen Aromen von Kaffee, Zedernholz, Erde und schwarzem Pfeffer und steigern damit die Gaumenfreude des Aficionados. Der tiefe, komplexe Körper der Zigarre entfaltet sich gemächlich durch die elegant gereiften dominikanischen Einlagetabake. Das intensivere Umblatt und das Deckblatt aus Yamasá verbinden sich mit den Einlagen aus mildsüßem nicaraguanischem Condega und würzigem nicaraguanischen Estelí zu einem völlig neuen erdig-würzig-süßen, rundum beflügelnden Geschmackserlebnis.

Als ebenbürtigen Begleiter dieser intensiven, unglaublich komplexen Aromen empfiehlt Davidoff einen würzigen Rum aus Nicaragua

(Fortsetzung nächste Seite)

Neue Zigarrenlinie Davidoff Yamasá

Text und Foto:Oettinger Davidoff AG

Ganz dem Genuss gewidmet: Davidoff Tour Gastronomique
Kulinarische Virtuosen kreieren eine Gourmet-Zigarre: Davidoff Chefs Edition

oder etwa aus der Dominikanischen Republik. Auch mit einem weichen Single Malt Whisky sind Aficionados bestens bedient, denn ein so exquisiter Drink ist die perfekte Ergänzung zur Davidoff Yamasá.

#SHAREYOURDREAM

Davidoff Yamasá ist ein Tribut an alle Männer und Frauen, die ihre großen und kleinen Träume ernst nehmen, hart dafür arbeiten und Risiken in Kauf nehmen, ohne je ihr Ziel aus den Augen zu verlieren. An alle, die ihre Träume Wirklichkeit werden lassen. Unter #SHAREYOURDREAM können Aficionados sich über ihre Träume und Lebensziele austauschen. Den faszinierendsten Traum wird Davidoff wahr machen. Weitere Informationen finden Sie unter:

http://davidoff.com/shareyourdream

VERKAUFSSTART und Verfügbarkeit

Die neue Zigarrenlinie Davidoff Yamasá ist ab Ende Juli 2016 bei ausgewählten Vertragshändlern in den USA sowie bei Depositären/ Davidoff Flagship Stores weltweit ab September 2016 in matten Faltschachteln mit vier Zigarren und in schwarzen Holzkisten mit 12/14 Zigarren erhältlich.

Kulinarische Virtuosen kreieren eine Gourmet-Zigarre: Davidoff Chefs Edition

Um diese Philosophie und Zigarrenkultur aktiv leben und geniessen zu können, kreierte die im Premium Zigarren-Geschäft weltweit führende Basler Oettinger Davidoff AG die Davidoff Tour Gastronomique. Bei den kulinarischen Events, die auf dem Programm stehen, dreht sich alles um ausgezeichnete Küche, faszinierende Gäste und Premiumzigarren für Bonvivants, die im Kreis Gleichgesinnter das Beste genießen möchten, das die Kunst und Küche der Karibik und Europas zu bieten haben. Die Genussabende schwelgen in Augenblicken der Verschmelzung karibischer und europäischer Kulturen zu etwas Neuem, Eigenständigem mit einmaligen Aromen. Dank der Davidoff Premium Zigarren kommen Menschen zusammen, um unvergessliche Momente mit Genuss und Freude an Eleganz und Schönheit zu erleben.

Davidoff Chefs Edition

Zur Krönung des Genusserlebnisses schufen erstmals in der Geschichte die Davidoff Masterblender mit sechs der weltbesten Starköche zusammen die brandneue Zigarrenkreation von Davidoff — die Davidoff Chefs Edition. Die einmalige Zusammenarbeit mit einigen der weltweit besten Küchenchefs inspirierte die Davidoff Master Blender zur Kreation einer unverwechselbaren Zigarre. Die Davidoff Chefs Edition ist für Feinschmecker gedacht, die nach einem exzellenten Mahl gern eine außergewöhnliche Zigarre genießen.

„Bei der ersten Besprechung mit meinen Kollegen und dem Davidoff Team ging es um die Tabakmischung der ersten Davidoff Chefs Edition. Mir war wichtig, dass jeder Connaisseur Freude an einer so erlesenen Zigarre hat. Als Küchenchef bemühe ich mich, für meine Gäste immer neue Genüsse zu kreieren und sie glücklich zu machen. Deshalb liebe ich meine Arbeit, und deshalb machte mir das Projekt Davidoff Chefs Edition Spaß", schwärmt der gefeierte Schweizer Spitzenkoch Peter Knogl vom Cheval Blanc im Grandhotel Les Trois Rois in Basel/Schweiz.

Die Küchenchefs, die neben Peter Knogl mit ihren feinen Gaumen zur Entstehung dieser einzigartigen Zigarre beitrugen, waren Renato Wüst vom Bad Ragaz Grand Resort, Schweiz, TV-Koch Ali Güngörmüs, vom Le Canard HH Pageou, München, Deutschland, TV-Köchin Léa Linster vom Restaurant Léa Linster in Luxemburg, Michel Trama vom Relais & Chateau, Puymirol, Frankreich, sowie Maria Marte vom Club Allard, Madrid, Spanien. Zusammen vereinen die sechs Küchenchefs neun Michelin-Sterne;die zwei Schweizer Köche Knogl und Wüst wurden mit 19 bzw. 15 GaultMillau-Punkten ausgezeichnet, und Wüst darf sich darüber hinaus mit dem Titel «GaultMillau CigarMan» des Jahres 2016 schmücken.

Der Blend

Wie eine exzellente kulinarische Kreation ist auch die Davidoff Chefs Edition ein Meisterwerk. Gleich einem perfekten Menü beginnt sie behutsam mit komplexen Schichten subtiler Aromen und entfaltet sich dann in einem unvergesslich raffinierten Crescendo. Nicht nur das ölige, geschmeidige Deckblatt, auch alle übrigen Attribute von der makellosen Konstruktion bis zur eleganten Farbe machen die Geschmacksknospen neugierig auf die erste Begegnung mit dem nussig-süssen Rauch. Die kräftigen Aromen im zweiten Drittel wirken anregend. Zitrusaromen und blumig-fruchtige Noten lassen an saftige Bergwiesen im Frühling denken. Der rassige, sinnliche Nachgeschmack ist angenehm ölig und cremig. Im letzten Drittel erglühen Schönheit und Vitalität dieser Zigarre in einem grandiosen, intensiv pfeffrigen und doch schmelzend süßen Finale, das den Rauchgenuss krönt wie das köstliche Dessert ein exquisites Feinschmeckermenü.

Die Davidoff Tour Gastronomique bietet kulinarische Sternstunden, die von der Chefs Edition und den feinsten Davidoff Zigarren begleitet werden. Die einmalige Partnerschaft mit den Starköchen inspirierte nicht nur zur Kreation der Davidoff Chefs Edition, sondern animiert auch zum Degustieren. Infos unter:

www.oettingerdavidoff.com
www.davidoff.com
#dtggoes
#davidoffcigars

Gourmet-Zigarre: Davidoff Chefs Edition

Text: Sabine Horn, Sarrasani Media Department

Dinner-Show in Dresden

SARRASANI TROCADERO DINNER-VARIÉTHEATER

Sarrasani-Dinnershow „Elements II: Feu et L'Eau": Letzte Vorbereitungen vor der großen Premiere

Sarrasani-Probe: Die Sarrasani Dancers mit den Dancing Flames, links Raoul Schoregge alias Clown Correggio mit der Kontorsionistin DouDou auf den Händen. André Sarrasani in der Mitte und rechts Roberto Cappello.

Foto: Kai Schmidt

Vor einer besonderen Herausforderung stehen die Künstler der diesjährigen Spielzeit wegen der neuen Bühnenkonstellation: Ein großer Teil der Darbietungen findet mitten im Publikum statt. „Da muss man sich natürlich ganz andere Gedanken machen als bei einer Show, die ausschließlich frontal ausgerichtet ist", stellt André Sarrasani fest. So werden zum Beispiel die Granadeiro Brothers ihre wagemutigen Stunts im „Todesrad" zwischen den Tischen der Zuschauer absolvieren. „Das erfordert einiges an Überlegungen und Abwägungen, wie sich dieses atemberaubende Spektakel am besten in den Zuschauerraum verlegen lässt. Für die Brüder Nuno und Pedro ist es eine besondere Herausforderung, ihre Nummer entsprechend umzugestalten", erzählt Sarrasani.

Nicht ganz so schwierig dürfte es für Deutschlands besten Clown, Raoul Schoregge, werden, seine Slapsticks und komischen Vorführungen mitten im Publikum zu präsentieren. Auch Comedian-Kollege Yello freut sich auf den direkten Kontakt mit seinem Publikum — das sich auf die eine oder andere überraschende Interaktion freuen kann.

Fernsehkoch Mirko Reeh hat dem zur Show gehörigen Gourmet-Dinner den letzten Schliff gegeben und Küchenchefin Kerstin Dreisigacker und ihr Team machen sich mit den Kreationen und Zusammenstellungen der einzelnen Gänge vertraut. Als Gruß kommt gegrillte Paprika mit Gewürzmousse auf Kartoffel-Blini und Petersilienpesto aus der Küche, das anschließende Karotten-Kokos-Schaumsüppchen ist mit Blütenhonig und feurigem Orangen-Chili vollendet. Als Zwischengericht wird Buntbarschfilet aus der Oberlausitz auf buntem Linsengemüse mit wilden Kräutern serviert, als Hauptgang können sich die Sarrasani-Gäste auf sous-vide gegarte Rinderbäckchen mit feiner Bratensoße, raffinierten Kartoffelstrudel und buntes Wurzelgemüse freuen. Den Abschluss bildet eine Délice de caramel mit flüssigem Guérande-Kern mit fruchtigem Johannisbeercoulis und Marzipan-Panna-Cotta mit Amarettinicrumble. Alternatives Dessert sind geräucherte Käsezöpfe mit Johannisbeercoulis und und Panna Cotta von Gorgonzola.

Auf Vegetarier wartet als Zwischengericht ein Pastinaken-Steckrüben-Rösti auf dreierlei Linsengemüse mit wilden Kräutern und als Hauptgang ein Grünkohl-Hanf-Burger mit vegetarischer Bratensoße. Veganer genießen abweichend vom normalen Menü Kichererbsenmus auf Pumpernickel, geräucherten, marinierten Tofu, den Grünkohl-Hanf-Burger mit veganer Bratensoße sowie als Dessert einen Bio-Apfelstrudel mit veganer Vanille-Kokos-Sahne.

Tickets sichern

Eintrittskarten und Gutscheine für „Elements II: Feu et L'Eau" — auch für den Familienbrunch und das Silvester-Special — sind im Vorverkauf erhältlich und können unter der Hotline (0700) 727 727 264 (0,14 Euro/Min.) sowie auf www.sarrasani.de erworben werden. Das Sarrasani-Verkaufsbüro am Wiener Platz ist montags bis freitags von 9 bis 18 Uhr geöffnet.

www.sarrasani.de

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

Magier, Clowns und Kängurus

Text/Fotos: Sabine Mutschke PR

Der Dresdner Weihnachts-Circus schlägt zum 21. Mal die Zelte auf

Dresdner Weihnachtscircus auf dem Volksfestplatz an der Pieschener Allee

Der Dresdner Weihnachts-Circus gehört zu Dresden wie der Striezelmarkt und findet in diesem Jahr bereits zum 21. Mal statt. Vom 14. Dezember 2016 bis zum 2. Januar 2017 baut er auf dem Volksfestplatz an der Pieschener Allee eine ganze Zeltstadt auf. Insgesamt sind 39 Vorstellungen zu erleben. Auch der traditionelle ökumenische Gottesdienst ist wieder geplant. Er beginnt am 26. Dezember, 10:00 Uhr.

„Wir bieten unserem Publikum wieder das beste Zirkusevent des Jahres“, ist Zirkusdirektor Mario Müller-Milano überzeugt. „Das ist unser Anspruch, und dazu laden wir erstklassige Artisten und liebevoll präsentierte Tierdarbietungen nach Dresden ein und gestalten mit ihnen ein wunderbares Programm.“

Ein neues Programm voller Action, Späßen und Romantik

Insgesamt sind über 30 Artisten und Tierlehrer aus neun Ländern, 15 Musiker der traditionellen Big Band und über 50 Tiere zu erleben. Das Programm vereint elf vielfach preisgekrönte Darbietungen, die durch Clowns-Reprisen verbunden werden.

Mit dem russischen Clownduo Slobi werden sogar zwei Clowns das Publikum zum Lachen bringen. Das Duo verknüpft meisterhaft Artistik und Komik. „Slobi“ fährt sogar Einrad auf dem Schlappseil, und die Nummer mit „Hund, Katze, Maus“ ist einfach nur klasse.

Ganz romantische Gefühle weckt die Darbietung von Olga und Marat Devlikamow. Die beiden erzählen an der Chinesischen Pole eine mitreißende Liebesgeschichte. Scheinbar mühelos tanzen sie den Mast hinauf, um gleich darauf kopfüber hinunter zu rutschen. Die beiden Seelöwen von Ingo Stiebner werden nicht nur die Kinder begeistern. Lola und Lappy haben ihren Herrn zum Knutschen gern und tanzen sogar Tango mit ihm. Der Italiener Manuel Farina bringt eine seltene Raubtierdarbietung in die Manege — eine gemischte Gruppe von Löwen und Tigern, darunter ein weißer Löwe. Die ungarische Artistin Elisabeth Axt hat mit ihrer atemberaubenden Darbietung am Washington-Trapez in luftiger Höhe gleich zwei Preise in Monte Carlo gewonnen. Marek Jama braucht in der Zeltstadt besonders viel Platz. Der Chef-Tierlehrer vom Zirkus Charles Knie reist mit 45 Tieren an, darunter 21 Pferde und Ponys, die man in anmutiger Freiheitsdressur und Hoher Schule erleben kann. Außergewöhnlich ist sein Exoten-Tableau, eine Sinfonie von Mensch und Tier, in der sogar zwei Kängurus durch die Manege hüpfen. Zwei große Truppen schickt die Erdene Nergui Production aus der Mongolei nach Dresden: die Nomads mit Schleuderbrett und Puje mit Handvoltigen. Hier werden die Artisten scheinbar mühelos bis an die Decke geschleudert — ob Viermannhoch oder Fünfmannhoch, ob geworfen oder gesprungen. Die Nomads haben mit ihrer Schleuderbrett-Darbietung dieses Jahr sogar einen Weltrekord aufgestellt — mit einem sechsfachen (!) Salto.

Neu im Programm: Magier, Sprechstallmeister und Sängerin

Mit Christian Farla betritt erstmals in der Geschichte des Dresdner Weihnachts-Circus ein Magier die Manege. Der Großillusionist gewann zweimal den Merlin Award, der als Oskar der Zaubererbranche gilt. Er überrascht mit einer spektakulären Magic Show voller Tempo und Action, welche umringt präsentiert wird, was bedeutet, dass seine Performance von allen Seiten einsehbar ist.

Manuel Farina mit seiner Raubtierdarbietung

Clown Slobi

Foto: Wolfgang Korduletsch

(Fortsetzung nächste Seite)

(Fortsetzung von Seite 15)

Magier, Clowns und Kängurus

Text: Sabine Mutschke PR

Der Dresdner Weihnachts-Circus schlägt zum 21. Mal die Zelte auf

Kochans GENUSS MANEGE, v.l. Kai Kochan und Mario Pattis

Tusch und Musik gibt es wieder von der Circus Big Band, die jeden Titel live spielen wird — eine Seltenheit in der Zirkusbranche und ein Markenzeichen des Dresdner Weihnachts-Circus. Erstmals gibt es in diesem Jahr eine Sängerin. Sie wurde bei einem Casting und durch ein bundesweites Voting ausgewählt. Erstmals wird ein traditioneller Sprechstallmeister, dargestellt vom vielseitigen Torsten Malmström, durch die Show führen. Der frühere Artist, der nach Beendigung seiner Karriere in verschiedenen Rollen bei Zirkussen tätig war, wurde vom Dresdner Weihnachts-Circus auch als technischer Betriebs- und Abendspielleiter verpflichtet.

Großes weihnachtliches Erlebniszelt mit Karussell und Kulinarik

Das Erlebnis Circus beginnt bereits zwei Stunden vor der Show mit dem Einlass in ein neues und noch größeres, weihnachtlich dekoriertes Erlebniszelt. Mit einem Durchmesser von 36 Metern bietet es sogar Platz für ein nostalgisches Kinderkarussell. Clown Luigi und ein lustiger Pantomime unterhalten die Kinder rund um den festlich geschmückten Weihnachtsbaum. Auch Kinderschminken wird angeboten. Zahlreiche Stände sorgen für die kulinarische Einstimmung auf den Weihnachts-Circus. Sie werden vorwiegend von regionalen Anbietern betreut - ob Bäckerei Reimann oder Fleisch- und Wurstwaren Korch, Säfte und Glühwein von Heide oder Bier von Feldschlößchen. Der historische Kaffeewagen aus den 30er Jahren lädt zu einer gemütlichen Auszeit und wird seinen Lounge-Bereich erweitern.

Weihnachtsfeier mit der Firma im Circus und Kochans GENUSS MANEGE

Mehr Plätze bietet auch Kochans GENUSS MANEGE, die in der letzten Saison viel Lob bekommen hat. Hier stehen vier Menükreationen von Mario Pattis zur Auswahl. So kann man ein weihnachtliches Enten-Menü genießen, ein Artistik-Menü, eine vegetarische Variation und ein Menü für Kinder. Dafür sollte man sich zwei Stunden vor Beginn der Vorstellung einfinden. Auch ein Exklusivcatering für Gruppen ab 30 Personen oder ein Buffet für die Weihnachtsfeier mit der Firma in einem separaten Bereich sind möglich.

Noch mehr Oldtimer im ersten Vorzelt

Das erste Vorzelt wird wieder das technikinteressierte Publikum begeistern. Es bietet mit 26 Metern Durchmesser wesentlich mehr Platz für etwa zwölf historische Traktoren und Transportfahrzeuge aus dem Fundus von Zirkusdirektor Mario Müller-Milano.

Tickets gibt es überall, auch über die neue Homepage

Der Ticketvorverkauf läuft bereits auf Touren. Auch hier gibt es Neuigkeiten. Erstmals kann man die Karten über die Webseite www.dresdner-weihnachts-circus.de kaufen und auf Wunsch direkt zu Hause ausdrucken. Die nummerierten Logen- und Sperrsitzplätze kann man dabei direkt im Sitzplan wählen und Plätze in Kochans GENUSS MANEGE gleich mit bestellen. Die Homepage wurde generell neu gestaltet. Hier findet man auch Antworten auf oft gestellte Fragen, ob zum Parken oder den Toiletten, der Mitnahme von Rollstuhl oder Kinderwagen oder dem Einlassbeginn ins Zirkuszelt.

Zusätzlich zur Homepage sind die Zirkuskarten und Menütickets an allen Vorverkaufsstellen erhältlich. Für eine telefonische Ticketbestellung wurde eine neue Hotline eingerichtet. Sie ist unter 0180 / 330 2 330 erreichbar. Der Anruf kostet pro Minute 9 Cent aus dem deutschen Festnetz und maximal 42 Cent aus dem Mobilnetz.

Die Preise für die Zirkuskarten variieren je nach Platzgruppe und beginnen bei 23 Euro für Erwachsene und 19,50 für Kinder. Rentner, Studenten und ALG2-Empfänger zahlen den ermäßigten Preis.

www.dresdner-weihnachts-circus.de

+++ Impressum +++

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

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

Ingo Stiebner mit einem seiner Seelöwen