classic digital Gourmet journal

Elektronische Zeitung des Internetportals www.gourmet-classic.de · Ausgabe 76 / Dezember 2016

Neues aus der Engadiner Küche

Text: STROMBERGER PR, München

KULM HOTEL ST. MORITZ

Mauro Taufer wird Küchenchef des Kulm Hotel St. Moritz— Peruanische Kulinarik in der neukonzipierten „Sunny Bar“

Foto: GIAN GIOVANOLI, COPYRIGHT by KMU FOTOGRAFIE

Aufgedeckt: Mauro Taufer löst in der Wintersaison 2016/17 den langjährigen Chef de Cuisine Hans Nussbaumer im Kulm Hotel St. Moritz ab, für den am 2. Dezember seine 52. und letzte Saison am Herd des Fünf-Sterne-Hauses beginnt. Die Küchenlegende zeichnete über 25 Jahre für alle Restaurants des Hotels und ein 50-köpfiges Team verantwortlich und verabschiedet sich nach dem Winter in den Ruhestand. Inspiriert von der traditionellen französischen Küche und vor allem von mediterranen Einflüssen verwöhnt Mauro Taufer ab sofort die Gäste. Der gebürtige Italiener bringt unter dem Leitsatz „Klassische Küche ist die Basis für Kreativität“ regionale, mediterrane und leichte Gerichte auf den Teller. Ebenfalls neu im kulinarischen Team des Hotels ist die in Lima geborene Claudia Canessa, die ab diesem Winter in der neukonzipierten Sunny Bar peruanische Kreationen wie Ceviche und Artischocken-Spargel-Quinotto serviert. Hotelgästen stehen neben der Sunny Bar, dem Grand Restaurant und dem Gourmetrestaurant „The K“ die Pizzeria mit italienischen Leckereien, die gemütliche Chesa al Parc mit Bündner Spezialitäten und ganz neu auch der Kulm Country Club mit Pop-Up-Restaurant und verschiedenen Gastköchen offen. Die Übernachtungspreise im Kulm Hotel beginnen im Winter bei 675 Schweizer Franken (zirka 607 Euro) für zwei Personen im Doppelzimmer inklusive Halbpension.

Foto: GIAN GIOVANOLI, COPYRIGHT by KMU FOTOGRAFIE

Mit Mauro Taufer kommt ein bekanntes Gesicht zurück in das Engadin. Nach mehreren Stationen in Venedig kehrt er in die Schweiz zurück, wo er bereits in verschiedenen Grand Hotels tätig war. „Das Kulm Hotel hat seine eigene kulinarische Identität und daran wird sich auch zukünftig nichts ändern. Die Gäste sollen sich bei mir wie zu Hause fühlen“, verspricht der 41-jährige Chefkoch. Taufer sieht sich selbst als Dirigent des Küchenensembles und wird nach und nach dezent seine persönliche Note einbringen, das Konzept bleibt jedoch bestehen. So stehen weiterhin die Liebe zum Detail und die Qualität und Regionalität der Produkte im Mittelpunkt. Die Leidenschaft für das Kochen und das Spiel mit Aroma und Konsistenz hat er von seinem Vater, der Küchenchef im Lausanne Palace war.

Mit komplett neuem Konzept dagegen startet die Sunny Bar in die Wintersaison. Nach Stationen in Lima, Cusco und London bringt Claudia Canessa zusammen mit ihrer Assistentin Diana Matute Moreno erstmalig peruanische Küche in das Engadin. In der ältesten Sportsbar der Alpen genießen Gäste täglich ab 19 Uhr außergewöhnliche Gaumenfreuden. Neben Fisch und Meeresfrüchten stehen unter anderem gefüllte Avocado mit Pilzen, Spargel und Chiasamen und Amaranth-Torte mit Schokoladen-Quinoa und Lucuma-Eis auf der Speisekarte.

(Fortsetzung nächste Seite)

(Fortsetzung von Seite 1)

Text: STROMBERGER PR, München

Neues aus der Engadiner Küche

KULM HOTEL ST. MORITZ

Mauro Taufer wird Küchenchef des Kulm Hotel St. Moritz— Peruanische Kulinarik in der neukonzipierten „Sunny Bar“

Das Kulm Hotel St. Moritz verfügt über 172 Zimmer und Suiten, sechs Restaurants und drei Bars, einen eigenen Neun-Loch-Golfplatz sowie ein modernes Spa auf 2.000 Quadratmetern. Das luxuriöse Grand Hotel hat eine bewegte und geschichtsträchtige Vergangenheit. 1864 wurde hier vom Hotelpionier und ehemaligen Besitzer Johannes Badrutt der Wintertourismus ins Leben gerufen. 1905 wurde mit dem Kulm Pavillon ein Ort der Begegnung geschaffen; ab Ende Januar 2017 erstrahlt dieser in neuem Glanz. Für rund elf Millionen Schweizer Franken vollständig restauriert und vom Star-Architekten Lord Foster gestaltet, empfängt er die Gäste als "Kulm Country Club" mit einem innovativen Kulinarik- und Veranstaltungskonzept. Zur Ski-Weltmeisterschaft 2017 werden hier die Medaillen vergeben. Das Kulm Hotel darf sich mit zahlreichen Auszeichnungen schmücken. So gelten die Gastgeber Jenny und Heinz E. Hunkeler als das Dream-Team der Schweizer Luxushotellerie und wurden 2016 von der Jury des renommierten Ratings in der Schweizer SonntagsZeitung zu den „Hoteliers des Jahres“ gekürt. Das Schweizer Wirtschaftsmagazin Bilanz zeichnete die Mitarbeiterin Nadine Böning Soares zur Spa-Leiterin des Jahres und das Hotel als eines der besten Ferienhotels des Landes aus. Von Connoisseur Circle wurde das Kulm Hotel 2016 als bestes Berghotel der Schweiz geehrt.

Kulm Hotel St. Moritz: (v.l.) Mauro Taufer, Hans Nussbaumer

Foto: fotoSwiss.com/cattaneo

www.kulm.com

Seltenheit

Text und Bilder: *P3PR*

Gal Ben Moshe erklimmt Feinschmeckergipfel

Berliner debütiert ohne Stern beim Rheingau Gourmet Festival 2017

Es ist die absolute Königsklasse des Fine Dining und das Event der deutschen Feinschmeckerszene: das „Rheingau Gourmet&Wein Festival“. 2017 versammeln sich insgesamt 29 Michelin-Sterne aus 12 Ländern im Kronenschlösschen in Hattenheim. Die Fälle, dass in Deutschland ansässige Spitzenköche sich auch ohne Stern der illustren Festival-Gesellschaft präsentieren durften, lassen sich dabei an einer Hand abzählen. Gal Ben Moshe vom Glass hat in diesem Jahr die große Ehre ohne Stern zu debütieren. Er ist damit, neben René Frank vom Coda, einer von zwei neuen Talenten.

Das ist eine Begebenheit mit absolutem Seltenheitswert, denn wenn das renommierte Festival Köche ohne Stern beruft, dann zumeist solche aus Ländern, die nicht flächendeckend oder gar nicht vom Guide Michelin erschlossen sind: etwa die aufstrebenden Fine Dining Restaurants Lateinamerikas oder das Restaurant Phoenicia aus Beirut im Libanon, der Stadt, die mittlerweile als „Paris des Orients“ gilt.

Avantgardistisch, voller Aromen und mit der Liebe zum Detail — das ist Gal Ben Moshes Interpretation einer neuen arabischen Küche. 1985 in Israel geboren, begann seine Karriere in Tel Aviv in den Gourmetrestaurants Tazza d´Oro / Mul-Yam und Orca, bevor er internationale Erfahrungen u.a. bei Gordon Ramsey und Grand Achatz sammelte. Seit 2012 verbindet er in seinem Berliner Restaurant Glass die über 700 Jahre alten Aromen und Düfte der arabischen Küche mit der westlichen Fine Dining Kultur.

Eine Einladung zum Feinschmeckerevent ohne bisherige Auszeichnungen ist selten, aber bislang bewies die Festivalleitung immer ein sehr gutes Gespür für aufstrebende Talente. Wie etwa der Fall von Michael Quendler zeigt: Der im Bergischen ansässige Küchenchef, der seine Dienste auch schon in der renommierten Sturmhaube auf Sylt verrichtet hat, hatte 2011 seinen Auftritt ohne jenen Stern, der gleich 2012 folgte.

www.rheingau-gourmet-festival.de

Gourmet-Gastspiel im Engadin

Text: Stromberger PR

Kulm Hotel St. Moritz begrüßt Starköche im neuen Kulm Country Club — Historischer Pavillon wird zum Pop-Up-Restaurant

Foto: © Kulm Hotel St. Moritz

Drei Köche, sieben Sterne: Ab Ende Januar 2017 verwandelt sich der historische Eispavillon im Park des Kulm Hotel St. Moritz in einen zentralen Treffpunkt mit Bar und Restaurant. Nach umfassender Renovierung und kompletter Neugestaltung durch Lord Foster eröffnet das luxuriöse Grand Hotel den Pavillon unter dem Namen Kulm Country Club und betreibt ihn bis Saisonende als exklusives Pop-Up-Restaurant und Veranstaltungsort. Von 31. Januar bis 2. Februar 2017 gibt sich hier *Daniel Humm*, gebürtiger Schweizer und Starkoch des Drei-Sterne-Restaurants Eleven Madison Park in New York City, im Rahmen des St. Moritz Gourmet Festivals die Ehre. Anschließend ist von 4. bis 26. Februar 2017 der Zwei-Sterne-Koch *Nenad Mlinarevic* aus dem Park Hotel Vitznau zu Gast, der ausschließlich auf Schweizer Zutaten setzt. Im März liegt der Fokus auf der mediterranen Küche der Côte d'Azur — am Herd steht dann der italienisch-argentinische Starkoch *Mauro Colagreco* aus dem mit zwei Michelin Sternen ausgezeichnetem Restaurant Mirazur. Das Konzept des Pop-Up-Restaurants mit bekannten Gastköchen soll auch zukünftig fortgesetzt werden. Tischreservierungen werden ab sofort per Mail an country-club@kulm.com oder unter der Telefonnummer +41(0)81 836 82 60 entgegengenommen. Die Übernachtungspreise im Kulm Hotel St. Moritz beginnen im Winter bei 675 Schweizer Franken (zirka 607 Euro) für zwei Personen im Doppelzimmer inklusive Halbpension beziehungsweise bei Besuch des Kulm Country Club einer Verzehrgutschrift in Höhe von 45 Schweizer Franken (zirka 42 Euro) pro Person. Zimmerbuchungen sind per Mail an reservations@kulm.com oder telefonisch unter +41(0)81 836 80 00 möglich. Weitere Informationen rund um das Kulm Hotel St. Moritz finden sich auf: **www.kulm.com**

Daniel Humm steht für Haute Cuisine aus dem Land der unbegrenzten Möglichkeiten. Sein Restaurant Eleven Madison Park rangiert auf der San Pellegrino-Liste auf Platz drei der 50 besten Restaurants der Welt. Geprägt durch seine Schweizer Wurzeln, die klassisch französische Gourmetküche und die Einflüsse seiner Wahlheimat New York serviert der 40-Jährige Gerichte wie den „Humm-Dog" mit Trüffel-Mayonnaise und Gruyère, geröstete Pastinake mit Banane und Speck und eine in Lavendel und Honig marinierte, gebratene Ente, die inzwischen Kultstatus haben. Für das Gastspiel von Daniel Humm hat das Kulm Hotel ein eigenes Gourmet-Arrangement aufgelegt. Dieses kostet pro Person und Nacht im Doppelzimmer ab 875 Schweizer Franken (zirka 813 Euro) inklusive Dinner und einer Flasche Champagner zur Begrüßung.

Der 35-jährige Chefkoch des Restaurants focus im Park Hotel Vitznau, *Nenad Mlinarevic*, wurde kürzlich von Gault-Millau als Koch des Jahres 2016 und mit 18 Punkten ausgezeichnet. Sein Motto lautet „Regionalität ist Trumpf" und so erwartet die Gäste statt einem Menü mit Hummer und Austern eine spannende Mischung aus internationalen Street Food- und Bistro-Klassikern, ausschließlich mit Schweizer Zutaten von kleinen lokalen Produzenten neu interpretiert. À la carte können unter anderem Lachsforelle mit Blumenkohl, Yuzu und Ingwer, Kalbsbacke mit Rotkohl und Knollensellerie oder ein Dessert aus Kastanien, Meringues und Apfel bestellt werden.

Die Gerichte von Starkoch *Mauro Colagreco* sind allesamt inspiriert von der Mittelmeerküche. Basierend auf seinen italienischen und argentinischen Wurzeln, verarbeitet der 40-Jährige bevorzugt Fisch sowie verschiedenste Gemüsearten, Sprossen und Zitrusfrüchte, die direkt in dem großen Garten seines Sternerestaurants wachsen. Das Mirazur findet sich aktuell auf Platz sechs der 50 besten Restaurants der Welt auf der San Pellegrino-Liste. Auf seiner Speisekarte finden sich beispielsweise ein Quinoa-Risotto mit Champignons an Parmesan-Crème, Austern mit Schalotten-Creme und Williams-Birne und Orangensorbet mit Mandelschaum und Safran-Zucker.

© Marco Grob

© Esther Michel

© Mauro Colagreco

Buchvorstellung

Text: Pantauro Verlag, Gourmet Classic, Fotos: © Helge Kirchberger Photography

Die Weltköche zu Gast im Ikarus (Band 3)

Von der Mahogany-Muschel bis zur Som-Sa-Zitrone: 62 außergewöhnliche Rezepte und wegweisende Küchenchefs im Portrait

Die besten Köche der Welt treffen sich im Restaurant Ikarus im Hangar-7 am Salzburger Flughafen. Dieses Jahr kamen die berühmten Gastköche nicht nur aus bekannten Feinschmecker-Oasen, sondern auch von den wilden, grünen Färöer-Inseln, aus dem kreativ brodelnden San Francisco oder aus dem traditionsreichen und zugleich so modernen Moskau. An allen drei Orten entwickelt sich eine eigene, regional inspirierte Spitzenküche, die mit der Mahogany-Muschel oder der Som-Sa-Zitrone sogar die Speisekammer des edlen Gourmetrestaurants herausfordert. Wenn nötig werden daher die Originalzutaten der Gastköche direkt in den Hangar-7, der Basis des Restaurant Ikarus, eingeflogen. Dort setzt Executive Chef Martin Klein mit seinem Team die Entwürfe seiner Gastköche mit sehr viel Liebe und großer Perfektion um. In diesem Buch sind die 62 besten Gerichte des Jahres beschrieben: eine Herausforderung für Profis oder engagierte Hobbyköche und ein Augenschmaus für alle Liebhaber der Kulinarik.

Einzigartiges Restaurantkonzept

Seit über 13 Jahren präsentiert die internationale Koch-Elite ihre Raffinesse im Salzburger Restaurant Ikarus. Das Restaurant im Hangar-7 dient Monat für Monat den weltbesten Köchen als Plattform, um ihre außergewöhnlichen Kreationen zu präsentieren. Festgehalten werden die Ergebnisse dann in einem hochwertigen Kochbuch. Im Pantauro Verlag erscheint nun bereits der dritte Band „Die Weltköche zu Gast im Ikarus“ und zeigt die kulinarischen Highlights des Jahres 2016, wie beispielsweise die Verleihung des zweiten Michelin-Sterns im Frühling 2016 oder das Menü zu Ehren des 75. Geburtstags von Eckart Witzigmann im Juli, dem das Buch einen Schwerpunkt widmet.

Ein Buch randvoll mit fantastischen, inspirierenden Food-Fotos und anspruchsvollen Rezepten

Executive Chef Martin Klein besucht 11 wegweisende Köche in Ihren eigenen Restaurants, z.Bsp. in Thailand, Russland oder auf den Färöer Inseln. Bevor er sie ins Ikarus im Hangar-7 am Salzburger Flughafen zum Kochen und Erfahrungsaustausch einlädt, lassen sich die Gastköche von Martin Klein am heimatlichen Herd über die Schulter schauen, verraten Interessantes über Land und Leute, die landestypische Küche sowie ihre Art zu kochen. Ob sich die einzelnen Rezepte so zu Hause nachkochen lassen, sei dahin gestellt. Oft dürfte sich schon die Beschaffung einzelner Zutaten schwierig gestalten. In jedem Fall ist dieses Buch auch für Nicht-Köche ein absoluter Augenschmaus!

Die Weltköche zu Gast im Ikarus
Band 3
Pantauro Verlag
380 Seiten, Hardcover
25,5 x 34,3 cm
ISBN: 978-3-7105-0014-5 (D)
ISBN: 978-3-7105-0015-2 (E)
Preis: 49.95 EUR

Auster

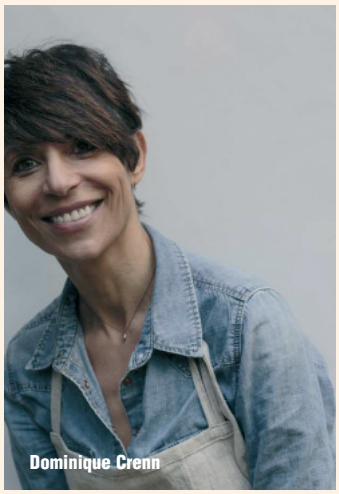
Saibling

Bayrische Garnele

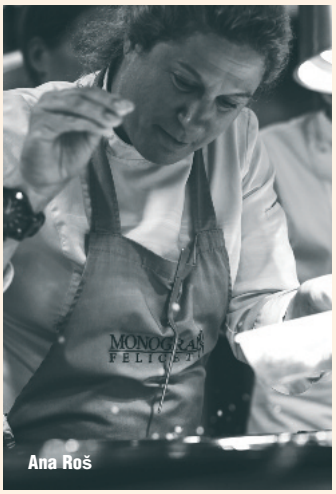
Text/Fotos: ChefAlps

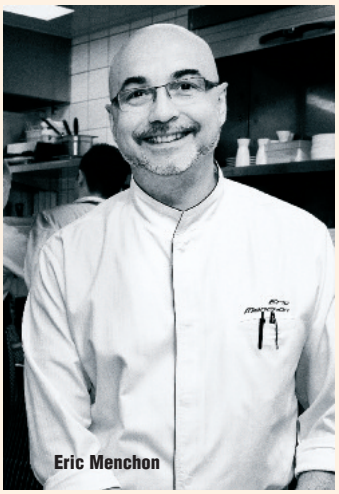
ChefAlps 2017

Das International Cooking Summit ChefAlps
Bekanntgabe der Gastköche 2017


Dominique Crenn

Antonia Klugmann


Ana Roš


Eric Menchon

Wer in diesen Tagen seine Agenda für das kommende Jahr aufbereitet, sollte sich den 21. und 22. Mai 2017 bereits fix reservieren für den Besuch der ChefAlps 2017: Die Starchefs *Dominique Crenn* aus den USA, *Antonia Klugmann* aus Italien, *Ana Roš* aus Slowenien, *Eric Menchon* aus Deutschland, *Even Ramsvik* aus Norwegen, *Oriol Castro* aus Spanien, *Nick Bril* aus Belgien und *Heinz Reitbauer* aus Österreich sowie *Peter Knogl* aus der Schweiz werden auf der Bühne ihre ganz individuellen kulinarischen Konzepte vorstellen. So unterschiedlich ihre Herkunft und ihre Ansätze auch sind, jeder von ihnen setzt sich mit seiner Kochkunst für den maximal guten Geschmack ein und gibt damit trendsetzende Impulse in der Gastronomie — weltweit, über das übliche Mass hinaus. Mit diesem spannenden Line-up an Gastköchen, einer Markthalle mit Produkten für die Gourmetküche und der neuen Afterparty mit einem Flying Dinner von den ausgezeichneten Schweizer Jungköchen der „marmite youngsters selection“ sowie flotter Partymusik von einem Live-DJ wird der International Cooking Summit — als wichtigster Schweizer Branchenanlass immer am Puls der Zeit — auch 2017 jede Menge Inspirationen und Erkenntnisse für das eigene Wirken liefern.

Gibt es eine typisch weibliche Handschrift in der Haute Cuisine und wenn ja, was macht sie aus? Gleich drei herausragende Protagonistinnen werden an der ChefAlps 2017 in Zürich diese Fragen beantworten können: *Dominique Crenn*, ausgezeichnet als „World's Best Female Chef 2016“, pflegt in ihrem Atelier Crenn in San Francisco eine poetische Kulinarik. Für jedes ihrer Menus verfasst die Zwei-Sterne-Köchin ein Gedicht, das den Gast — Zeile für Zeile — auf ihre Kreationen einstimmt. Das Leben sei insgesamt ein Gedicht und Menschen mit ihrer Kochkunst verwöhnen zu dürfen, geradezu eine Offenbarung, ist die gebürtige Französin überzeugt. Auch *Antonia Klugmann*, die zu den aufsehenerregenden Shootingstars der Gourmetszene Norditaliens gehört, verfolgt keine ausgetretenen Pfade, sondern liebt es, mit unüblichen Zutatenkombinationen Gerichte zu kreieren, die es so zuvor noch niemals gegeben hat. Damit hat sie sich in ihrem Restaurant L'Argine a Vencò im Friaul bereits innert Kürze einen Michelin-Stern erkocht. *Ana Roš'* Kochkünste, vom GaultMillau mit drei Hauben ausgezeichnet, haben das kleine Restaurant Hiša Franko in einem verwunschenen Alptal zu Sloweniens Gourmetadresse Nummer eins gemacht. In ihren Gerichten spiegelt Roš die urwüchsige Natur ihrer Heimat wider, mit all ihren Schätzen aus Wiesen, Bergen und Flüssen. Sie war die erste Frau überhaupt, die beim renommierten „Cook it Raw“-Projekt mitwirkte. Dies alles ist umso bemerkenswerter, da die studierte Diplomatin das Kochhandwerk komplett autodidaktisch erlernte.

Oriol Castro - Dish

Foto: Francesc Guillamet

Anna Klugmann - Dish

(Fortsetzung nächste Seite)

(Fortsetzung von Seite 5)

ChefAlps 2017

Text/Fotos ChefAlps

Das International Cooking Summit ChefAlps - Bekanntgabe der Gastköche 2017

Even Ramsvik

Oriol Castro

Foto: Francesc Guillamet

Nick Bril

Foto: Erik Kleinberg Photography

Heinz Reitbauer

Foto: Fotografin Kanizaj Marija

Eine verblüffende Karriere vollzieht auch *Eric Menchon*. Der gebürtige Südfranzose verfügt offensichtlich über einen unerschöpflichen Quell an kreativen Ideen: Seit bald sagenhaften 30 Jahren zelebriert er als Küchenchef im Le Moisonnier in Köln eine unverwechselbare Bistroküche, so unverkrampft charmant wie typisch ländlich französisch, aber auf dem Niveau von zwei Michelin-Sternen und 18 GaultMillau-Punkten. Dies alles, ohne jemals internationale Erfahrungen gesammelt oder berufliche Stationen bei grossen Meistern seines Fachs durchlaufen zu haben. Sternekoch *Even Ramsvik* hätte es als Autor oder Regisseur beim Film wohl ebenso weit gebracht wie in der Küche als „Erfinder der norwegischen Identität". Der Bocuse-d'Or-Vizemeister Norwegens verschafft den traditionellen Kochtechniken seines Landes mit seiner Kochkunst internationale Aufmerksamkeit — bis vor kurzem noch im Restaurant Ylajali, aktuell mit dem Projekt „Lava Oslo". Der spanische Avantgardist *Oriol Castro* ist einer der drei Köpfe des genialen Kochtrios Castro-Xatruch-Casañas im Restaurant Disfrutar in Barcelona. 2016 wurde es als „Best New European Restaurant" ausgezeichnet. Hier schreiben die drei mit surreal anmutenden Gerichten und dem Ergebnis purer Geschmacksexplosionen die Geschichte von Ferran Adrià fort — in eigenständiger, sternegekrönter Handschrift. 15 Jahre lang waren Oriol Castro, Eduard Xatruch und Mateu Casañas Chefköche im elBulli und Teil des Kreativteams. „Essen ist unsere Religion", lautet die Philosophie des niederländischen Zwei-Sterne-Kochs *Nick Bril*. Diese könnte nicht besser zu seinem aktuellen Wirkungsort in Belgien als Küchenchef im Restaurant The Jane passen: Es befindet sich in der Kapelle des früheren Militärkrankenhauses von Antwerpen, gekocht wird, wo früher der Altar stand. Am aussergewöhnlichen Gastrokonzept beteiligt ist Brils Mentor seit dessen 19. Lebensjahr: Meisterkoch Sergio Herman, der in seinem vormaligen Restaurant Oud Sluis bekanntlich mit sagenhaften 20 GaultMillau-Punkten ausgezeichnet war. Das eingespielte Duo kreiert im The Jane gemeinsam ein Degustationsmenu, das die genial kontroverse kulinarische Handschrift der beiden ebenso widerspiegelt wie das Restaurant in der Kirche — exotisch und zugänglich, durchdacht und einfach. Neben seinen Kochkünsten hat sich Nick Bril auch als einer der angesagtesten DJs in der Partyszene einen grossen Namen gemacht. *Heinz Reitbauer* braucht in der Gourmetwelt kaum mehr vorgestellt zu werden. Der gebürtige Österreicher ist einer der besten Küchenchefs der Gegenwart. Vier Hauben im GaultMillau, zwei Michelin-Sterne, „Bestes Restaurant Österreichs" im Falstaff Restaurantguide, „Bestes Restaurant Österreichs" im Guide „A la Carte", mit dem Steirereck seit acht Jahren als erstes Restaurant Österreichs in der „World's 50 Best Restaurants"-Liste, aktuell auf Platz neun — und nun im Herbst 2016 vom GaultMillau zum „Koch des Jahrzehnts" gekürt. Mit seinem Stil, immer das Neue suchend, nie das

Eric Menchon - Dish

Heinz Reitbauer - Dish

Foto: Fotografin Kanizaj Marija

(Fortsetzung nächste Seite)

(Fortsetzung von Seite 6)

ChefAlps 2017

Das International Cooking Summit ChefAlps - Bekanntgabe der Gastköche 2017

Peter Knogl

Alte vergessend, hat er eine unverwechselbare Identität erlangt. In Summe mehr als Grund genug, Heinz Reitbauer 2017 ein weiteres Mal als Gastkoch auf die ChefAlps-Bühne einzuladen. 2012 feierte er Premiere und steht seither auch als ChefAlps-Botschafter der ersten Stunde für Österreich hinter dem International Cooking Summit. *Peter Knogl*, Küchenchef im Restaurant Cheval Blanc by Peter Knogl im Grand Hotel Les Trois Rois in Basel, ist der erste Hotelkoch überhaupt, dessen Kochkünste in der Schweiz mit den höchsten Auszeichnungen (drei Michelin-Sterne und 19 GaultMillau-Punkte) bewertet sind. Der GaultMillau verlieh ihm zudem gleich zweimal — 2011 und 2015 — den Titel „Koch des Jahres". In Knogls berühmten Geschmackskompositionen spielen Saucen mit einem grandiosen Tiefgang die Hauptrolle.

Innovative Aussteller und Afterparty mit den „marmite youngsters"

Für Profis, Nachwuchstalente, Hobbyköche, Journalisten und Foodblogger lohnt es sich, die beiden Veranstaltungstage, Sonntag und Montag, 21. und 22. Mai, in der Agenda 2017 vorzumerken. Neben den spannenden Bühnenshows in dieser international hochkarätigen Starchef-Besetzung erwarten die ChefAlps-Besucher in der Eventhalle StageOne in Zürich Marktstände von über 30 Anbietern innovativer Produkte für die Gourmetküche und jede Menge Gelegenheit zum Austausch unter Gleichgesinnten über die Trends in der gehobenen Gastronomie. An der neugestalteten ChefAlps-Afterparty am Sonntagabend werden erstmals die ausgezeichneten Jungköche der „marmite youngsters selection" bei einem Flying Dinner für das leibliche Wohl sorgen und ein Live-DJ für die passenden Partybeats bis spät in den Abend. Das Detailprogramm folgt im kommenden Frühjahr. „Bereits jetzt darf man sich an beiden Tagen auf einen einmaligen Mix aus Bühnenshows, Ausstellung und köstlichen Happenings freuen, die keiner aus der Branche versäumen sollte", verspricht ChefAlps-Organisator Adriano Pirola.

Videos der Kochshows von diesem Jahr jetzt online

Ab sofort sind auf der neugestalteten Website www.chef-alps.com die Videos der diesjährigen Kochshows von den Spitzenköchen Jordi Roca, Fina Puigdevall, Vladimir Mukhin, Silvio Nickol, Gert De Mangeleer, Tohru Nakamura, Jakob Mielcke, Niko Romito und Franck Giovannini aufgeschaltet.

Hochkarätige Botschafter der ChefAlps

Drei-Sterne-Koch Franck Giovannini (B. Violier Restaurant de l'Hôtel de Ville, Crissier) bleibt dem International Cooking Summit auch in Zukunft als neuer Botschafter verbunden, neben dem ebenfalls mit drei Michelin-Sternen und 19 GaultMillau-Punkten ausgezeichneten Schweizer Spitzenkoch Andreas Caminada (Restaurant Schloss Schauenstein, Fürstenau), der seit Anbeginn des Symposiums als ChefAlps-Botschafter mit seinem Namen für dessen Qualität bürgt. Genauso wie der Spitzenkoch Heinz Reitbauer, „Koch des Jahrzehnts" (Restaurant Steirereck, Wien), und der Drei-Hauben-Koch Thomas Dorfer, Bundeslandsieger „Niederösterreich" im Falstaff Restaurantguide 2016 (Restaurant Landhaus Bacher, Mautern), sowie Norbert Niederkofler aus Italien (Hôtel & Spa Rosa Alpina, Badia), ausgezeichnet mit zwei Michelin-Sternen, vier Hauben und 19 GaultMillau-Punkten.

Der Ticketvorverkauf für das 6. International Cooking Summit ChefAlps am 21. und 22. Mai 2017 startet im kommenden März. Laufende News finden sich unter www.chef-alps.com und auf den Social-Media-Kanälen Facebook, Instagram und Twitter.

www.chef-alps.com

Impression von der ChefAlps 2014 - Virgilio Martinez - Dish

Kundenbefragung

Text: Argumento PR/ Fotos: Schulte-Ufer

Schulte-Ufer erneut Sieger bei Kundenbefragung über Töpfe und Pfannen

Umfrageergebnisse noch besser als vor zwei Jahren — bewertet wurden insgesamt 19 Marken

Zum zweiten Mal in Folge ist Schulte-Ufer mit dem Gesamturteil „sehr gut“ als Sieger und damit als beliebteste Töpfe- und Pfannen-Marke aus einer Kundenbefragung hervorgegangen, die das Deutsche Institut für Service-Qualität zum Thema Töpfe und Pfannen durchgeführt hat. Dabei konnte sich das Unternehmen sogar noch verbessern, im Gesamturteil der „Kundenzufriedenheit“ ebenso wie in den Teilkategorien „Preis-Leistungs-Verhältnis“ sowie „Produktqualität“. Die Zufriedenheit mit der „Gewährleistung/Garantie“ fällt sogar deutlich höher aus als bei den anderen Marken. Eingeflossen in die Bewertung ist auch die hohe Bereitschaft, Schulte-Ufer-Produkte weiterzuempfehlen. Mit diesem Ergebnis hat Schulte-Ufer einmal mehr Marken wie Fissler, Silit und WMF auf die Plätze verwiesen. Bewertet wurden insgesamt 19 Marken.

Kochgeschirr-Serie Romana *i*

Gesamturteil Kundenzufriedenheit

	Punkte	Rang	Qualitätsurteil
Schulte-Ufer	**85,2**	**1**	sehr gut
WMF	84,9	2	
Fissler	84,8	3	
Rohe-Germany	80,6	4	
Silit	79,4	5	gut
AMC	79,2	6	
Ballarini	78,2	7	
ELO	76,2	8	
Rösle	76,1	9	
Tefal	75,1	10	
Woll	74,5	11	
Berndes	73,2	12	
Ikea	73,0	13	
Le Creuset	72,7	14	
Tchibo	72,7	15	
Zwilling	72,6	16	
Skeppshult	70,6	17	
Beem	69,8	18	befriedigend
Küchenprofi	68,9	19	
Gesamt	76,6		

Bereits seit 1886 — also seit nunmehr 130 Jahren — steht Schulte-Ufer für langlebige, hochwertige Küchengeräte, die praktische Lösungen mit herausragender Qualität für höchste Ansprüche verbinden. Das Umfrageergebnis spiegelt diese Unternehmensphilosophie eindrucksvoll wider. Unverkennbar ist diese Philosophie auch beim Design-Klassiker Romana *i*, der im nächsten Jahr seinen 40-sten Geburtstag feiert, sowie bei der jüngsten Einführung von Schulte-Ufer, dem Kochgeschirr Turbo-Linie *i*.

Zeitlos schön — nachhaltig gut: Kochgeschirr-Serien Romana *i* und Turbo-Linie *i*

Zeitloses Design und herausragende Qualität sind Markenzeichen von Schulte-Ufer und haben beispielsweise Romana *i* zu einer der meistverkauften Kochgeschirr-Serien gemacht: Töpfe, Pfannen und Spezialartikel aus dieser Serie wie Alles-Dämpfer oder Thermotopf® wurden bis heute mehr als 5 Millionen Mal verkauft.

Das anlässlich des 130-sten Geburtstages des Unternehmens eingeführte Kochgeschirr Turbo-Linie *i* beweist ebenfalls, dass Tradition und Moderne perfekt mit-

DEUTSCHES INSTITUT FÜR SERVICE-QUALITÄT GmbH & Co. KG

1. PLATZ

Beliebteste Marke Töpfe und Pfannen

Kundenbefragung
Okt. 2016
19 Marken

www.disq.de
Privatwirtschaftliches Institut

(Fortsetzung nächste Seite)

(Fortsetzung von Seite 8)

Kundenbefragung

Text: Argumento PR / Fotos: Schulte-Ufer

Schulte-Ufer erneut Sieger bei Kundenbefragung über Töpfe und Pfannen

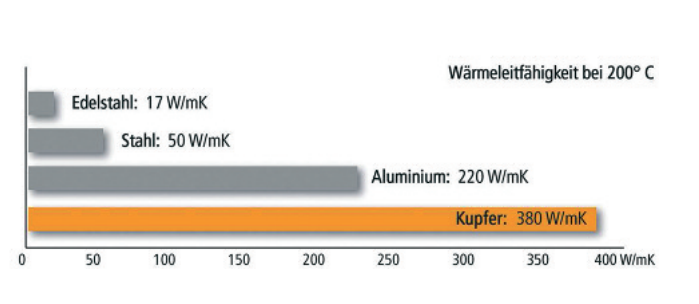
einander harmonieren: Ebenso wie Romana *i* ist auch dieses Kochgeschirr ausgestattet mit dem protherm® Allherd-Kupferboden, der besser als jeder andere Boden Wärme leitet. Vor allem auf einem Induktionsherd spielt er seinen Vorteil überlegen aus: Auf einer Induktionsplatte heizt der Boden blitzschnell wie kein anderer auf und verteilt die Wärme optimal. Das macht Kochgeschirre mit einem solchen Kupferboden äußerst energieeffizient, woran auch der hochglanzpolierte Edelstahl Anteil hat, aus dem die Töpfe gefertigt sind: Edelstahl strahlt wenig Wärme ab, so dass an den Topfwänden wenig Energie verloren geht.

Spart Zeit und Energie: der protherm® Allherd-Kupferboden

Als einziger europäischer Anbieter hält Schulte-Ufer konsequent am Kupferboden fest, denn der Boden eines Kochgeschirrs ist entscheidend für allerbeste Kochergebnisse. Ein Kupferboden verfügt über exzellente Wärmeleit- und Reguliereigenschaften. Zwar ist ein Kupferboden sehr viel aufwändiger in der Verarbeitung als ein anderer Boden. Er heizt jedoch sehr schnell auf, leitet und verteilt die Wärme optimal und reagiert sofort auf jede Temperaturveränderung. Als besonders guter und schneller Wärmeleiter hilft Kupfer, Energie zu sparen und Vitamine schonend zu kochen.

Verbraucher, Handel und Tester applaudieren

Zahlreiche weitere Auszeichnungen von unabhängigen Instituten unterstreichen ebenfalls die herausragende Qualität. Schulte-Ufer-Produkte sind einzigartig, auf dem neuesten Stand der Technik und zeitlos schön — daher genießen sie einen exzellenten Namen



bei Handel und Endverbrauchern.

In die Online-Befragung des Deutschen Instituts für Service-Qualität flossen insgesamt 1.828 Bewertungen von Verbrauchern ein, die in den letzten sechs Monaten regelmäßig eigene Töpfe und/oder Pfannen verwendet haben. Im Mittelpunkt der Panel-Befragung standen die Meinungen der Kunden zu den Aspekten Preis-Leistungs-Verhältnis, Produktqualität, Image der Marke, Produktsortiment und Gewährleistung/Garantie. Zudem flossen Kundenärgernisse und die Weiterempfehlungsbereitschaft in die Gesamtbewertung ein. Berücksichtigt wurden alle Töpfe- und Pfannen-Marken, zu denen sich jeweils mindestens 80 Kunden geäußert hatten. Dies traf auf 19 Marken zu. Die Ergebnisse können unter folgendem Link abgerufen werden:

http://disq.de/2016/20161007-Marken-Toepfe-Pfannen.html

http://www.schulte-ufer-kg.de/

Kochgeschirr-Serie Turbo-Linie *i*

Winzer

Text und Bilder: Weingut Anita & Hans Nittnaus

Weingut Anita & Hans Nittnaus

Im Jahr 1985 wurde der elterliche Betrieb (die Nittnaus sind nachweislich seit 1684 Winzer in Gols) von Anita und Hans übernommen, 2006 auf biodynamische Bewirtschaftung umgestellt.

Inklusive einiger kleiner Biotraubenproduzenten arbeitet der Betrieb mit rund 40 ha, der Rotweinanteil beträgt zurzeit ca. 90%, die Hauptsorte ist der Blaufränkisch, gefolgt von Zweigelt, Merlot und St. Laurent. Die Weißweinsorten sind Weißburgunder, Chardonnay und Grüner Veltliner.

Die Rebfläche umfasst den Nordrand des Neusiedlersees, die Südwesthänge an der flachen Ostseite um Gols bestehen aus sandigem Lehm, etwas Löss mit teilweisem Kieselanteil. An der Westseite befindet sich das Leithagebirge, die letzten Ausläufer der Alpen, mit seinen südöstlichen ausgerichteten Hängen und den charakteristischen Kalk- und Schieferböden.

Bringt die Ostseite eher fülligere, rundere Weine hervor (Merlot, Zweigelt, Weißburgunder), besticht der Leithaberg mit Eleganz und Finesse (Blaufränkisch, Chardonnay). Manches Terroir hat unserer Überzeugung nach (wenn das Alter der Rebfläche stimmt) das Format zur Weltklasse — wir sind mit einigen Kollegen dabei, dieses Potenzial zum Ausdruck zu bringen.

Das Klima am Neusiedlersee ist pannonisch, das heißt kontinental mit wenig Niederschlägen (400-500 mm). Die Winter sind unterschiedlich, können aber für kurze Zeit sehr kalt sein, Schnee gibt es wenig. Viel Wind im Frühling, ein heißer, trockener Sommer und (meist) ein schöner, warmer Herbst sind typisch für die Region.

Im Keller wird sehr schonend gearbeitet, seit der Hinwendung zur Biodynamie noch mehr. Keine Reinzuchthefen, Enzyme, keine Zusätze aller Art, während des Weinausbaus keine Filtration, meist lange Lagerung auf der Hefe ohne Abzug, die Topweine ohne Filtration auf die Flasche sind bei uns üblich. Schwefel wird so niedrig wie möglich gehalten, einige Weine ungeschwefelt abgefüllt. Die Weißweine reichen von klassisch-fruchtig bis schalenvergorene Naturel-Wines, die Rotweine werden im Holz, aber in keine neuen Barriques ausgebaut und bleiben in der Regel lange auf der Hefe.

Der Betrieb exportiert in 10 Länder, natürlich auch in Deutschland, der bedeutendste Importeur für die Gastronomie ist VINATUREL.

www.nittnaus.at

Weihnachtsshows in Dresden

Text: Sabine Mutschke PR

Sieben Shows auf einen Streich: Feiern-in-Dresden.de

Foto: Archiv First Class Concept

Der Pate auf dem Weg in die Heimat

Der Countdown bis Weihnachten läuft! Damit rückt auch die Saison der Weihnachtsfeiern im Kreise von Mitarbeitern, Freunden und Geschäftspartnern immer näher. Wer Kultur und Kulinarisches gern an einem Abend verbindet und ihn mit Schwung auf der Tanzfläche ausklingen lassen möchte, wird auf der Webseite www.Feiern-in-Dresden.de auf jeden Fall fündig. Hier stellen sich gleich vier verschiedene Spielstätten vor und bieten eine Auswahl von sieben Varianten, um einen unterhaltsamen und genussreichen Abend zu erleben. Im Erlwein-Capitol gibt es eine neue Folge der erfolgreichen Dinnershow „Mafia Mia“ mit dem Paten, seinen Handlangern Schlicht & Kümmerling und den „Firebirds“, die neben Rock ´n` Roll eine unerschöpfliche Bandbreite von Stilrichtungen beherrschen. Dieses Jahr werden sie auch italienische Ohrwürmer präsentieren, schließlich spielt die Geschichte in Palermo. Dort will sich der Pate der Wiederwahl als Familienoberhaupt stellen - ein gefährliches Unterfangen, das in allerlei Turbulenzen gipfelt. Alle Mitwirkenden werden mit leichter Hand in die Story integriert — ob die atemberaubende Strapatenperformance des Duos Gravity, die anmutig-artistische Tanzdarbietung des ukrainischen Trios Torime oder die brasilianischen Artisten von „Dua Vesso.“ Begleitend zur Show wird ein weihnachtliches Menü serviert, und zum Schluss geht die Party im Foyer dann richtig los — mit viel Musik zum Tanzen, typischen Cocktails und den Künstlern mittendrin.

Der prächtige Festsaal des Kurländer Palais verwandelt sich zum dritten Mal zu in das „Cabaret im Palais“. Hier geht es sinnlich, glamourös und ein bisschen lasterhaft zu, wenn Miss Evi und Mr. Leu Musik, Gesang, Humor, Artistik und eine ordentliche Portion Sexappeal zu einer komplett neuen Show im Stil des modernen Cabarets verschmelzen. Das Repertoire der beiden Künstler ist ein riesiger Fundus — erneut servieren sie ein neues Potpourri an Gassenhauern, Schmachtballaden und klassischen Chansons mit keckem Augenzwinkern. Außerdem haben sie sich die anmutige Handstandkünstlerin und Luftartistin Margot Darbois eingeladen und ein herrlich verpeiltes Duo namens „Strange Comedy“. Die beiden Künstler sind nicht nur Clowns von Weltklasse, sondern beherrschen auch die Spielarten von Comedy, Körperkunst, Zauberei und Slapstick.

Im urigen Restaurant-Theater „Merlins Wunderland“ kann man in der Vorweihnachtszeit sogar zwischen drei verschiedenen Dinnershows wählen. Ob bei „Klosterfrauen küssen heiß“, in „Draculas Hochzeit“ oder der „Wunderlandklinik Teil 2“ — der bekannte Pantomime Rainer König ist in jedem Stück dabei. Mit viel Tempo, Spielwitz und Musik agieren die Darsteller im ganzen Raum, stürmen aus der Bodenluke und seilen sich von der Empore ab. Das 3-Gänge-Menü zwischen den einzelnen Szenen wird für den ganzen Tisch im gusseisernen Kessel und in großen hölzernen Schalen gebracht. Die Gäste bedienen sich also gegenseitig, so tauen selbst „steife Gesellschaften“ auf. Und nach der Show kann man ausgiebig das Tanzbein schwingen.

Prinzenkeller

Foto: Michael Schmidt

(Fortsetzung nächste Seite)

(Fortsetzung von Seite 11)

Weihnachtsshows in Dresden

Text: Sabine Mutschke PR

Sieben Shows auf einen Streich: Feiern-in-Dresden.de

Foto: Merlins Wunderland

Merlins Wunderland

Im mittelalterlichen Erlebnisgasthaus „Prinzenkeller“ wird man entführt in eine Zeit, in der die Mannsbilder immer die besten Happen bekamen. Schon diese Regel des Mittelalters sorgt für zotige Späße und ausgelassene Stimmung. Vier Stunden lang werden die Gäste in dem urigen Gewölbe von Gauklern und Spielleuten trefflich unterhalten. Dazu bringen die Mägde ein deftiges Prinzenmahl — je nach Spielplan mit fünf oder acht Gängen. Die beliebten gebratenen Wachteln sind in jedem Menü dabei und werden mit dem Degen gereicht.

Mehr Informationen über alle Dinnershows kann man ganz bequem über eine Homepage recherchieren. Auf www.feiern-in-dresden.de findet man auch das Weihnachtsmenü für alle Shows inklusive der Variante für Vegetarier. Die Tickets gibt es an allen bekannten Vorverkaufskassen und sind auch im Verkaufsbüro am Messingring 8 E ohne Gebühren erhältlich.

In Merlins Wunderland und Prinzenkeller werden die Shows das ganze Jahr über gezeigt. Die Spielzeit von „Cabaret im Palais“ läuft bis 7. Januar 2017, von „Mafia Mia &“ bis 15. Januar. Und wer schon planen will: In der Vorweihnachtszeit 2017 gibt es Teil 7 der Mafia-Mia-Story.

www.feiern-in-dresden.de

Cabaret im Palais

Foto: Cabaret im Palais

Dresdner Weihnachts-Circus

Text/Fotos: Sabine Mutschke PR

Kai Kochan lädt wieder in „Kochans GENUSS MANEGE“

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

Wenn der Dresdner Weihnachts-Circus am 14. Dezember zum 21. Mal seine Zelte aufschlägt, dann ist eins davon für den kulinarischen Genuss bestimmt.

Im weihnachtlich geschmückten Erlebniszelt kann man aber nicht nur Eis und gebrannte Mandeln naschen, sondern sich in „Kochans GENUSS MANEGE“ auch mit einem Menü verwöhnen lassen. Genau genommen gibt es sogar vier verschiedene Menüs, die Mario Pattis in diesem Jahr kreiert hat und die Kai Kochan den Zirkusfreunden servieren wird. So kann man ein weihnachtliches Enten-Menü genießen, ein Artistik-Menü, eine vegetarische Variation und ein Menü für Kinder. Auch ein Exklusivcatering für Gruppen ab 30 Personen oder ein Buffet für die Weihnachtsfeier mit der Firma in einem separaten Bereich sind möglich. „Kochans GENUSS MANEGE“ ist bereits das zweite Jahr beim Weihnachts-Circus dabei. Das Konzept wurde letztes Jahr von den Zirkusfreunden so gut angenommen, dass die Zahl der Plätze jetzt aufgestockt wird.

Das Erlebniszelt öffnet zwei Stunden vor Showbeginn. Neben Kochans GENUSS MANEGE sorgen zahlreiche Stände 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.

Der 21. Dresdner Weihnacht-Circus gastiert vom 15. Dezember bis zum 2. Januar 2016 auf dem Volksfestplatz Pieschener Allee in Dresden. Das Programm vereint elf spannende und fröhliche Nummern, die durch Clownsreprisen miteinander verbunden werden. Insgesamt sind über 30 Artisten und Tierlehrer aus neun Ländern, 15 Musiker der traditionellen Big Band und über 50 Tiere zu erleben.

Die Tickets gibt es an allen bekannten Vorverkaufskassen und über die Webseite www.dresdner-weihnachts-circus.de. Sie kosten je nach Platzgruppe ab 19.50 Euro für Kinder bzw. ab 23 Euro für Erwachsene. Auch Rentner, Studenten und ALG2-Empfänger zahlen den ermäßigten Preis.

www.dresdner-weihnachts-circus.de

Anzeige

KÜCHEN ZENTRUM DRESDEN GmbH

+++ 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