classic digital Gourmet journal

Elektronische Zeitung des Internetportals www.gourmet-classic.de · Ausgabe 77 / Januar 2017

Guide MICHELIN 2017

Text, Fotos, Grafiken: Michelin Reifenwerke AG & Co. KGaA, Öffentlichkeitsarbeit

31 neue Sterne erstrahlen über Deutschland - Gastronomie weiterhin auf Spitzenniveau

v.l.n.r. Marco Müller, Tristan Brandt, Tohru Nakamura

Mit drei neuen 2-Sterne-Adressen und 28 neuen 1-Stern-Häusern kam die Ausgabe 2017 des Guide MICHELIN Deutschland am 2. Dezember in den Handel. Insgesamt liegt die Zahl der Restaurants mit einem oder mehreren Sternen jetzt auf dem neuen Höchststand von 292 Betrieben. Dies sind 17 Prozent mehr als noch vor fünf Jahren. Dazu Michael Ellis, internationaler Direktor des Guide MICHELIN: „Die Entwicklung der deutschen Spitzengastronomie bleibt dank zahlreicher junger, innovationsfreudiger Köche auf sehr hohem Niveau. Vielfach haben sie ihr Know-how in internationalen Top-Häusern erworben und stellen ihr Können jetzt als Küchenchefs in eigenen Restaurants unter Beweis. Damit tragen sie maßgeblich dazu bei, dass die deutsche Gastro-Szene zu den besten in Europa und der Welt zählt“, so Ellis weiter.

Frischer Wind durch junge Küchenchefs

Zu dieser Generation hoch motivierter junger Köche zählt Shootingstar Tristan Brandt, der es zusammen mit seinem Team geschafft hat, dem Restaurant „Opus V“ in Mannheim innerhalb von nur zwei Jahren den zweiten MICHELIN Stern zu erkochen.

Erstmals mit zwei MICHELIN Sternen ausgezeichnet wurde ebenfalls das Restaurant „Geisels Werneckhof“ in München unter der Regie von Tohru Nakamura, der Spitzenküche mit japanischen Einflüssen kreiert. Auch er ist ein Vertreter der aufstrebenden jungen Küchenchefs.

Dritter neuer Aufsteiger in die 2-Sterne-Liga ist das Restaurant „Rutz“ in Berlin. Küchenchef hier ist Marco Müller. Die Bundeshauptstadt zählt damit sieben 2-Sterne-Häuser sowie zwölf 1-Stern-Restaurants und festigt damit ihren Ruf als kulinarischer Hotspot in Europa.

Zehn 3-Sterne-Häuser belegen Top-Niveau der Gastronomie

Die Zahl der deutschen 3-Sterne-Restaurants bleibt ebenfalls auf dem Stand von zehn Häusern. Damit behauptet Deutschland seinen Platz als europäisches Land mit den meisten 3-Sterne-Adressen nach Frankreich. Nur etwa einhundert Adressen weltweit tragen dieses Top-Prädikat für Kochkunst auf höchstem Niveau.

Einen neuen Spitzenwert verbucht der Guide MICHELIN Deutschland 2017 mit 243 Häusern bei den 1-Stern-Adressen. Insgesamt 28 Restaurants erhalten die begehrte Auszeichnung neu,

(Fortsetzung nächste Seite)

(Fortsetzung von Seite 1)

Guide MICHELIN 2017

Text, Fotos, Grafiken: Michelin Reifenwerke AG & Co. KGaA, Öffentlichkeitsarbeit

31 neue Sterne erstrahlen über Deutschland - Gastronomie weiterhin auf Spitzenniveau

Marco Müller

Tristan Brandt

Tohru Nakamura

davon mit dem „Bread & Roses“, „Le Flair“ und „Nenio“ gleich drei in Düsseldorf. Die nordrhein-westfälische Landeshauptstadt zählt damit zu den Gewinnern im Guide MICHELIN Deutschland 2017. Jeweils zwei neue 1-Stern-Häuser finden sich in Bonn, Köln und Nürnberg.

Trend zum „Casual Fine Dining“ hält an

Auf ihren Fahrten für die Ausgabe 2017 des Guide MICHELIN beobachteten die Michelin Inspektoren aktuelle Trends und Entwicklungen in der deutschen Küche und Gastronomie. So finden sich in der gastronomischen Top-Liga immer mehr Häuser, die auf hohem Niveau kochen und dabei eine legere, lockere Atmosphäre bieten. „Casual Fine Dining“ heißt dieser Trend, der auch ein jüngeres Publikum anspricht. Gerade in den Metropolen ist inzwischen eine lebhafte, abwechslungsreiche und spannende Gastronomie zu Hause.

„Bib Gourmand“ feiert 20. Geburtstag mit 472 Empfehlungen

2017 feiert der Guide MICHELIN Deutschland ein Jubiläum: Vor 20 Jahren erschien in der Ausgabe erstmals der „Bib Gourmand“. Das Prädikat für sorgfältig zubereitete Speisen zu moderaten Preisen (in Deutschland 37 Euro für eine dreigängige Mahlzeit) wird durch das schlemmende Michelin Männchen gekennzeichnet und war von Anfang an ein Erfolg bei den Lesern. Insgesamt 303 Restaurants erhielten im Premierenjahr 1997 einen Bib Gourmand. Im Laufe der Jahre nahm die Zahl der Adressen beachtlich zu. Für die Ausgabe 2017 des Guide MICHELIN Deutschland zeichneten die Tester 472 Häuser mit dem Prädikat für ein exzellentes Preis-Leistungs-Verhältnis und gute Küche aus. 60 Restaurants erhielten den Bib Gourmand neu.

Modernisiertes Layout erleichtert die Orientierung

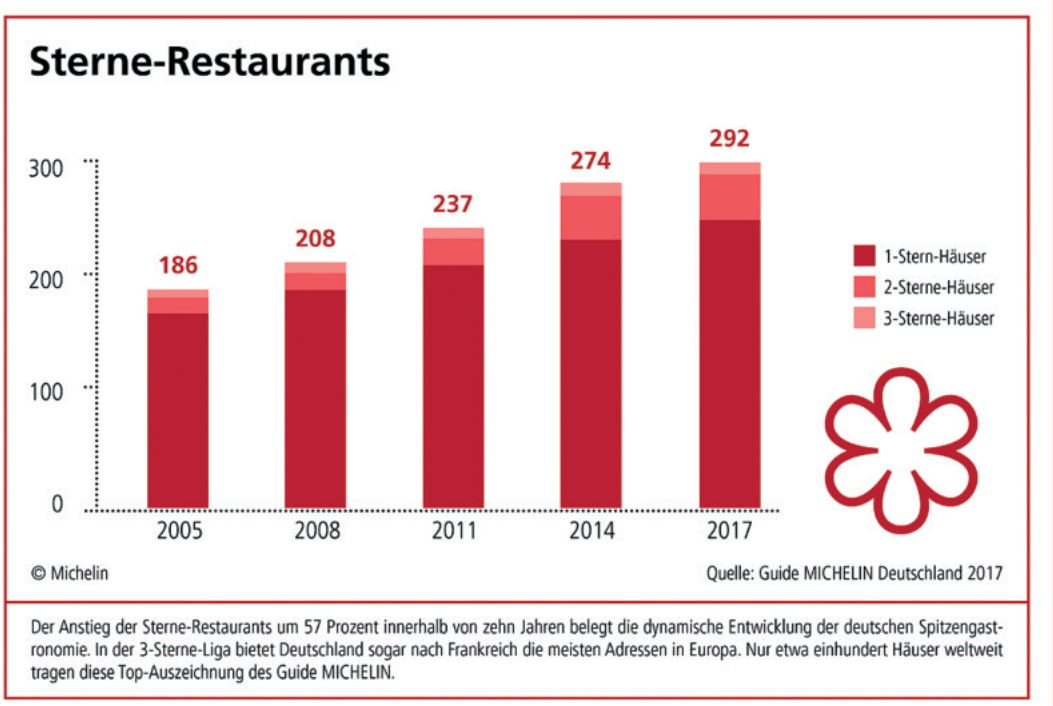
Der Guide MICHELIN Deutschland 2017 erscheint in einem modernisierten, lesefreundlichen Layout. Die Anordnung der Empfehlungen ist übersichtlicher und praktischer: So stehen die Restaurant-Tipps vor den Hotelempfehlungen. Zusätzlich geben Schlüsselworte wie „traditionelle Küche, gastfreundlich“ oder „moderne Küche, elegant“ auf einen Blick direkt Auskunft über Küchenstil und Ambiente eines Restaurants oder den Charakter eines Hotels.

Insider-Tipps für Adressen mit dem „gewissen Etwas“

Weiteres Novum sind die Insider-Tipps der Michelin Inspektoren für Großstädte und touristische Zentren. Diese speziellen Empfehlungen sind zusammen mit einem Foto der jeweiligen Städte vorangestellt und beinhalten eine kurze Auswahl der Häuser, die durch ihre Atmosphäre, typische Spezialitäten für die Region oder ihre reizvolle Lage bestechen. Hierbei handelt es sich neben besonderen Hotels nicht nur um Sterne-Adressen, sondern ebenso um „Bib Gourmand“-Häuser, aber auch bodenständige Restaurants mit Lokalkolorit und guter Küche.

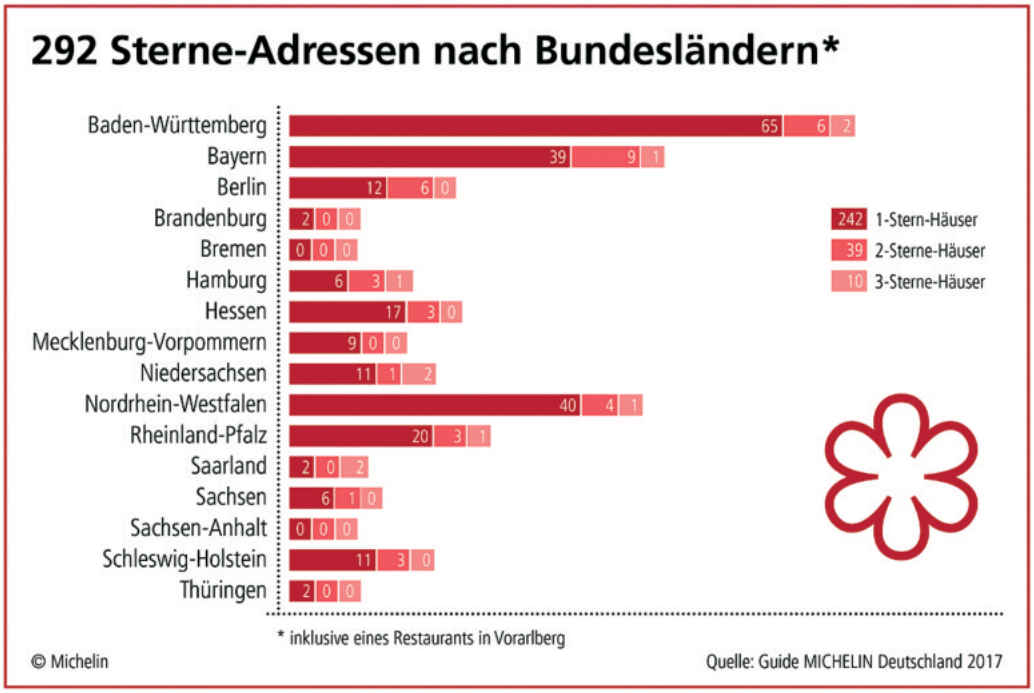
MICHELIN Teller weist auf „eine Küche von guter Qualität“ hin

Erstmals erscheint im Guide MICHELIN Deutschland 2017 auch ein neues Symbol, der MICHELIN Teller. Das Piktogramm steht für „eine Küche von guter Qualität“ und ist all jenen Restaurants voran-



Der Anstieg der Sterne-Restaurants um 57 Prozent innerhalb von zehn Jahren belegt die dynamische Entwicklung der deutschen Spitzengastronomie. In der 3-Sterne-Liga bietet Deutschland sogar nach Frankreich die meisten Adressen in Europa. Nur etwa einhundert Häuser weltweit tragen diese Top-Auszeichnung des Guide MICHELIN.

(Fortsetzung nächste Seite)



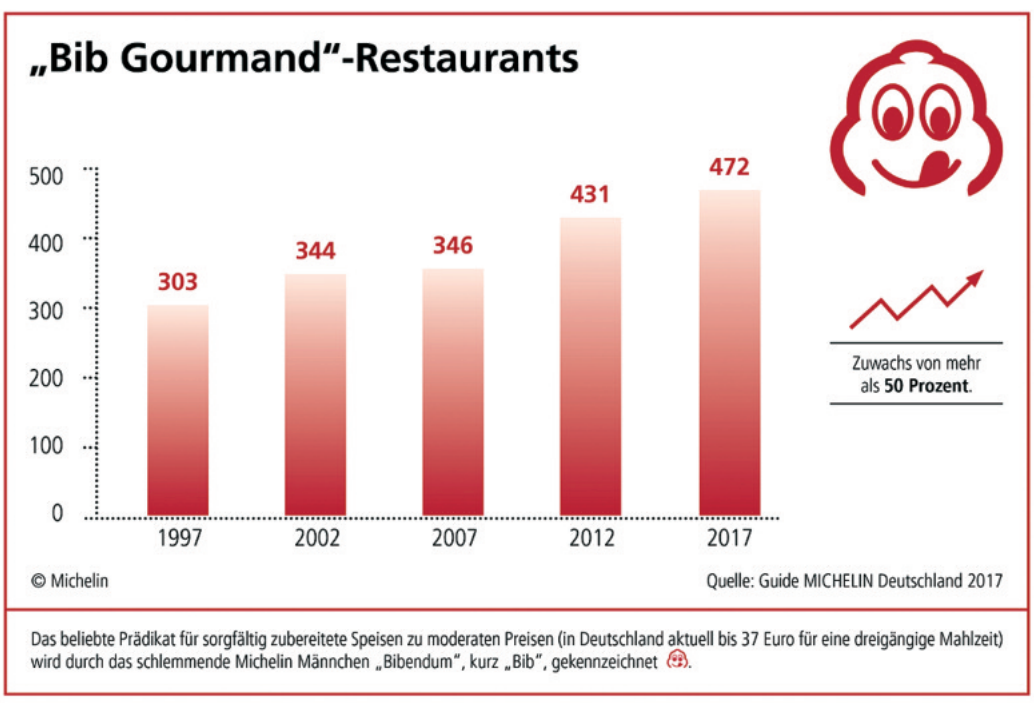
gestellt, die nicht mit einem oder mehreren MICHELIN Sternen oder einem „Bib Gourmand“ ausgezeichnet sind. Das Symbol weist die Leser darauf hin, dass bereits die Aufnahme in die Auswahl des Guide MICHELIN als Zeichen für eine Küchenleistung über dem Durchschnitt zu werten ist.

Neue Hotelauswahl legt Wert auf Lage, Ambiente und Gastronomie

Der Guide MICHELIN Deutschland 2017 erscheint mit einer im Vergleich zur Vergangenheit deutlich reduzierten Hotelauswahl. Hintergrund: Als Antwort auf geänderte Reisegewohnheiten und Erwartungen der Leser listet der Titel künftig insbesondere solche Häuser, die über ein gewisses Plus verfügen und den Aufenthalt zu einem besonderen Erlebnis machen. Dazu zählen zum Beispiel eine besonders reizvolle Lage, ein charmantes Ambiente, ein großzügiger Wellnessbereich, modernes Design oder ein Hotelrestaurant mit besonders guter Küche.

Einheitliche Bewertungsmaßstäbe rund um die Welt

Der Guide MICHELIN gilt als internationale Referenz unter den Gastronomie- und Hotelführern. Die Basis dieses Vertrauens sind seine strengen Bewertungskriterien, die für alle 28 Länder, in denen der Guide erscheint, einheitlich sind. Für die Auswahl der Adressen im Guide MICHELIN ist ein erfahrenes Team aus fest angestellten, anonym arbeitenden Michelin Inspektoren verantwortlich. Alle Tester verfügen über eine fundierte Ausbildung und Erfahrung in internationaler Spitzenhotellerie und -gastronomie und haben zusätzlich eine intensive Ausbildung bei Michelin absolviert. Bei ihren Reisen auf der Suche nach den besten Restaurant- und Hoteladressen urteilen sie nach einem festen, an objektiven Maßstäben ausgerichteten Bewertungssystem, das sich im Laufe vieler Jahre bewährt hat. Deshalb steht der Guide MICHELIN für internationale Vergleichbarkeit und ein weltweit hohes Qualitätsniveau.



Seit 2. Dezember im Buchhandel

Der Guide MICHELIN Deutschland 2017 ist seit 2. Dezember für 29,95 Euro im Buchhandel erhältlich (Österreich: 30,80 Euro, Schweiz: 39 Franken). Außerdem lassen sich die Restaurant-Empfehlungen online über die Website „Bookatable by Michelin“ abrufen (https://www.bookatable.com/de). Die 54. Ausgabe des renommierten Hotel- und Gastronomieführers empfiehlt auf 1.176 Seiten insgesamt 2.306 Restaurants und 1.972 Hotels, davon: 292 Restaurants mit MICHELIN Sternen (10 3-Sterne-Restaurants, 39 2-Sterne-Restaurants, darunter drei neue, 243 1-Stern-Restaurants, darunter 28 neue), 472 „Bib Gourmand“-Restaurants, darunter 60 neue.

Das Spektrum der im Guide MICHELIN gelisteten Häuser reicht vom Landgasthof über das Gourmetlokal bis hin zur gut geführten Familienpension. Darüber hinaus listet der Guide MICHELIN zahlreiche Wellness-Hotels bis hin zu traditionsreichen Grandhotels.

Gourmet-Event

Text: Sonja Thelen, Fotos (wenn nicht anders vermerkt): Hotel Kronenschlösschen/Veranstalter

Rheingau Gourmet- und Weinfestival startet am 23. Februar

Es gilt als eines der weltweit besten und ist das größte Gourmet-Event Europas: das Rheingau Gourmet- und Weinfestival, das der Inhaber des Hotels Kronenschlösschen, Hans B. Ullrich, vor 20 Jahren 1997 ins Leben gerufen hat. Seither setzt es den Maßstab für Genuss in höchster Qualität. Es lockt Jahr für Jahr rund 6500 Feinschmecker aus aller Welt in den Rheingau. 2,5 Wochen lang präsentieren alljährlich weltbekannte Spitzenköche ihre raffinierten kulinarischen Köstlichkeiten. Spitzenwinzer sorgen bei jeder Veranstaltung persönlich für die ideale Weinbegleitung. Dreh- und Angelpunkt ist dabei immer das „Kronenschlösschen".

Kronenschlößchen Eltville

Auch in 2017 gibt es wieder im Rheingau ein Stelldichein der besten Köche, national wie international. Sie präsentieren vollendete Kochkunst, während berühmte Winzer ihre großen Weine zeigen — umrahmt von schönsten Örtlichkeiten und in stimmungsvoller Atmosphäre. Am 23. Februar 2017 startet das „21. Rheingau Gourmet- und Weinfestival" mit seiner Welcome-Party im Laiendormitorium von Kloster Eberbach bei Eltville. Weit über Deutschlands Grenzen hinaus wurde die im Mittelalter errichtete ehemalige Zisterzienserabtei, die zu den bedeutendsten Kunstdenkmälern Europas zählt, durch die Dreharbeiten zu dem Mittelalter-Thriller „Im Namen der Rose" bekannt.

Bis zum 12. März folgen 60 spektakuläre Veranstaltungen: Dinner, Koch-Shows, Raritätengalas, Luncheons, Workshops, Tastings und Partys machen das Kronenschlösschen auch im Februar und März wieder zum Mittelpunkt für Genießer. Neben den deutschen Drei-Sterne-Köchen und den internationalen Superstars aus London, Beirut, Rotterdam, Santiago de Chile, Antwerpen, Kopenhagen, Palma, Israel, Kirchberg in Tirol und Paris sind dieses Mal auch zahlreiche Zwei-Sterne-Köche aus Deutschland mit dabei. 341 nationale und internationale Weingüter sind mit ihren Top-Weinen vertreten.

Einer der deutschen Topstars, die sich präsentieren, ist Tohru Nakamura vom (Werneckhof, München), der 18 Punkte im Gault-Millau hat und „Koch des Jahres 2015" ist. Nakamura ist Sohn eines japanischen Vaters und einer deutschen Mutter. Seine Ausbildung hat er bei einigen der besten Köchen der Welt absolviert: Nach der Lehre bei Martin Fauster (Königshof, München) war er zwei Jahre bei Drei-Sterne-Koch Joachim Wissler (La Vendôme, Bergisch-Gladbach). Anschließend ging er zu dem legendären Koch Sergio Herman (ausgezeichnet mit 3 Michelin-Sternen und einer von zwei Köchen weltweit mit 20/20 Punkten Gault-Millau, vom Restaurant Oud Sluis, Niederlande), wo Tohru Nakamura 2011 Souschef wurde. 2012 war er für Praktika in Tokio, unter anderem im Drei-Sterne-Restaurant Ishikawa. Seit 2013 ist er Chef im Geisels Werneckhof in München und fasziniert mit seiner französischasiatischen Küche. Seine kulinarischen Künste können die Gäste nun am 5. März bei einem Gala-Dinner im Kronenschlösschen kosten.

Für Festival-Veranstalter H. B. Ullrich „setzen wir mit dem Festival wieder einmal neue Maßstäbe".

Welcome-Party Refektorium Kloster Eberbach

Foto: Holger Peters Fotografie

(Fortsetzung nächste Seite)

(Fortsetzung von Seite 4)

Gourmet-Event

Text: Sonja Thelen, Fotos (wenn nicht anders vermerkt): Hotel Kronenschlösschen/Veranstalter

Rheingau Gourmet- und Weinfestival startet am 23. Februar

Festival-Veranstalter H. B. Ullrich

Amuse Gueule

Beim Dinner „LEVEL NULL“ erfinden zwei der besten Patissiers in Europa die Dessert-Menüs neu, jeder Gang wird von „Coolen“ Drinks begleitet, ausgetüftelt von den besten Barkeepern. Der Zwei-Sterne-Koch Andreas Krolik und „Koch des Jahres 2016“ zeigt mit seinem „VEGAN-Menü“ wie geschmackvoll und raffiniert dieser Trend umgesetzt werden kann. S. Pellegrino steht mit seinem Namen seit Jahren für die Liste der 100 beziehungsweise 50 „Best Chefs In The World“. Jetzt veranstaltet das Festival zusammen mit S. Pellegrino die neue Galadinner-Reihe „YOUNG CHEF AWARD“ mit den Gewinnern aus Deutschland/Österreich. Außerdem heißt es einen Festivaltag lang „WINZER ERLEBEN — Junge Spitzenqualität & junges Lebensgefühl“ mit 30 Jungwinzern. Neu ist auch das Galadinner „Die besten deutschen Sekte“, mit dem die hohe Qualität der Winzersekte aus acht Weinbauregionen in den Vordergrund gestellt wird.

Traditionelle Veranstaltungen sind unter anderem der Hummer-Lunch, das Gewürzmenü, „Caviar & Champagner“, der Royal High Tea, das Riedel-Glas-Tasting und beispielsweise „Käse, Port & Wein“ mit acht regionalen Spezialitäten wie Spätburgunder-Trester-Käse, Zisterzienser-Käse und Blauschimmel-Lakritze.

Besondere Wein-Highlights sind die Events „KULTWEINE“ (30 der berühmtesten Weiß- und Rotweine als Blindprobe), das Raritätendinner „VEGA SICILIA“ (25 Jahrgänge bis 1922), die Weltraritäten-Gala „CHÂTEAU MARGAUX“ (30 Jahrgänge bis 1945), „WELTRARITÄTEN Hessische Staatsweingüter“ mit dem Jahrhundertjahrgang 1947 und dem John F. Kennedy-Wein 1917 und „RARITY CALIFORNIA WINES“.

Das Festival endet am 12. März mit 450 Gästen bei der „Haus- und Küchenparty“ bei der in allen Räumen des Hotels Kronenschlösschen mit zehn Starköchen aus dem In- und Ausland, Vertretern von 20 Weingütern und zwei Live-Bands gefeiert wird.

Kooperationspartner sind in diesem Jahr unter anderem Geldermann, S.Pellegrino, South African Airways, Opel, Riedel Glas, Robbe & Berking, Südtirol, Burgenland, Ayinger, deutschesee, Güde, Julabo, Lambert, Lakudia, Otto Gourmet, All Clad, Zentis, Transgourmet, Rioja, Van Nahmen, Lavazza, Parmiggiano Reggiano, Lohberger und Schlumberger.

In den pauschalen Eintrittspreisen der verschiedenen Veranstaltungen sind der Empfang mit Apéritif und Amuse-Bouche, das Menü, alle Weine, alkoholfreie Frucht-Seccos von Van Nahmen, Wasser und Lavazza-Kaffee eingeschlossen. Anmeldungen werden telefonisch unter 06723 640 entgegengenommen oder per E-Mail an info@kronenschloesschen.de. Mehr Informationen unter

www.rheingau-gourmet-festival.de

Tohru Nakamura

Foto: Jelena Moro

Text und Fotos: Agentur Plaß Relations, Susanne Plaß

10. ‚Tour de Gourmet Jeunesse' von Ahrensburg über Ratzeburg bis Reinbek

Nachwuchs-Feinschmecker bei der 10. TdGJ

Butterzartes Reh - Waldhaus Reinbek

Zum 10. Jubiläum des erfolgreichen Konzepts ‚Tour de Gourmet Jeunesse' (TdGJ) bot die ausrichtende Kooperation Gastliches Wikingland e. V. innerhalb ihres Schleswig-Holstein Gourmet Festivals eine neue Route durch den ‚echten Norden': Am Sonntag, 8.1.17, ging es vom Park Hotel Ahrensburg über das Hotel Der Seehof bis zum Neumitglied Waldhaus Reinbek. Die speziell auf den Gourmet-Nachwuchs ausgerichtete Veranstaltung ist heiß begehrt, denn nur 40 Gäste zwischen 18 und 35 Jahren können mit auf die Sinnestour in den 15 eleganten Audi Fahrzeugen. Es werden neue Kontakte geknüpft, alte intensiviert, hinter die Kulisse von den Hotels geschaut, der kulinarische Horizont in lockerer Atmosphäre erweitert und viele Tipps für neue Gerichte gesammelt. Die Beweggründe sind vielfältig - niemand bleibt allein auf der Strecke - ob als Single, Paar oder mit Freunden!

Am Sonntag, 8. Januar 2017, um 12 Uhr begrüßte der stellvertretende Direktor vom Park Hotel Ahrensburg, Michael Bertz, die Gäste und Küchenchef Dominik Köndgen serviert folgende aromatische Appetizer zum Champagner-Lanson-Empfang:

Überbackener Fetakäse auf Aubergine, Hirsesalat, Kräutergarten

*

Sushi Lachs, gebackene Avocado Pralinen, Carnaroli Reis, Gemüsesalat, Sesam Sojacreme

*

Sandwich von Enten Rillettes und Dunst Apfel

*

Crêpes mit Holsteiner Schinken, Honig und Rucola

*

Curry-Kokossuppe mit gebratener Garnele und Mango.

Timo Greggers (33) aus Düsseldorf:" Ich habe die Tour de Gourmet Jeunesse im letzten Jahr im Internet entdeckt und verpasst. Daher lag ich für die Jubiläumssaison auf der Lauer und habe schnell zugeschlagen, als die 10. TdGJ auf www.gourmetfestival.de veröffentlicht wurde. Ich habe das Event meinem Freund Julian geschenkt. Hier kommt man schnell in Kontakt mit anderen Gästen."

Trotz schwieriger Straßenverhältnisse brachten die 15 Fahrer die Teilnehmer sicher durch Schleswig-Holstein nach Ratzeburg ins 4-Sterne-Hotel Der Seehof. Dort begrüßte Inhaber Karl Schlichting die Gäste persönlich im Restaurant mit Blick auf den idyllischen Küchensee. Sein Maître Dennie Zurmöhle verwöhnte mit Winterkabeljau:

In Rahm ‚Sous-Vide' gegarter Skrei, Bleichsellerie, Quitten-Chutney und Gewürzschaum.

„Meine Schwester Kira und wir genießen diese amüsante Fahrt zu immer neuen Restaurants und Hotels. Super lecker schmeckt der Skrei hier im Hotel Der Seehof. Wir waren noch nie in Ratzeburg und wollen wiederkommen in das schöne Hotel direkt am See", verspricht Svenja Blume (27).

Zu jedem Gang wechselten Tisch- und Fahr-Gemeinschaften, dabei wurde viel gelacht und diskutiert - aus Fremden wurden Freunde! Software-Entwicklerin Ines Hilbert (28) kam mit Freund Ruben Jungnickel (29): „Es ist klasse, wie ungezwungen man andere Teilnehmer auf dieser TdGJ kennenlernt. Und die Fahrt in den Luxusautos ist auch etwas Besonderes." Zur letzten Station ging es ins rund 50 km entfernt liegende Waldhaus Reinbek, wo die Gäste die exzellente Haute Cuisine von Christian Dudka in Landhaus-Atmosphäre erlebten:

Rehrücken, rosa gebraten, unter der Pinienkernkruste mit getrüffeltem Kürbis, Lorbeerschalotten, geröstetem Serviettenknödel und Portweinjus. Als Dessert gibt es: Bratapfel à la Hessenhof flambiert mit Vanilleeis und Karamellsoße.

B2B Manager Berthold Raasch nahm zum zweiten Mal mit seiner Frau Jana (30) an der TdGJ teil und brachte auch gleich seinen Trauzeugen Christoph Boll (30 J) mit. „Wir gehen oft und gut essen und sind absolute Genussmenschen. Der Reh-Gang aus dem Jagdgebiet das Waldhauses im Sachsenwald war erstklassig - so zart und die Sauce einfach lecker. Dazu passte der elegante Pinotage von Neethlingshof Estate aus Südafrika perfekt. Das Konzept ist gut, man hat interessante Gespräche mit immer neuen Gästen am Tisch oder in den Audi Fahrzeugen. Wir kommen wieder" sagte Lehrerin Jana Raasch.

Die ‚Tour de Gourmet Jeunesse' kostete 85 Euro p. P. inkl.

(Fortsetzung nächste Seite)

(Fortsetzung von Seite 6)

Gourmet-Event

Text und Fotos: Agentur Plaß Relations, Susanne Plaß

10. ‚Tour de Gourmet Jeunesse' von Ahrensburg über Ratzeburg bis Reinbek

Malte Marens und Kira Blume bei der 10.TdGJ am 8.1.17

4-Gänge-Menü, Getränke und Shuttle-Service.

Um auch die größer werdende Zielgruppe der Alleinreisenden zu bedienen, findet seit letztem Jahr eine ‚Tour de Gourmet Solitaire' für Gäste ab 40 Jahren statt. Auch mit dem neuen Konzept hat die Kooperation den Zeitgeist getroffen, denn es gibt über 15,9 Millionen Singlehaushalte in Deutschland. Die 2. TdGS wird am 12. März 2017 in den Mitgliedshäusern in Friedrichstadt, Schleswig und Kiel durchgeführt. Das Damenkontingent ist bereits ausgebucht, aber bei den Herren gibt es noch fünf freie Plätze für 119 Euro inkl. 4-Gänge-Menü, Getränke und Audi Shuttleservice. Infos zu allen Terminen unter

www.gourmetfestival.de

Unternehmen

Text und Fotos: Hobart GmbH

Hobart GmbH

Das Offenburger Unternehmen HOBART ist weltweiter Marktführer für gewerbliche Spültechnik. Zum Kundenkreis gehören Gastronomie und Hotellerie, Gemeinschaftsverpflegung, Bäckereien und Fleischereien, Supermärkte, Fluggesellschaften, Kreuzfahrtschiffe, Automobilzulieferer, Forschungszentren und Pharmaunternehmen in der ganzen Welt. HOBART entwickelt, produziert und verkauft Maschinen und Anlagen aus den Bereichen Spültechnik, Gar- und Zubereitungstechnik sowie Umwelttechnik. Weltweit hat das Unternehmen rund 6.900 Mitarbeiter, ca. 1.000 davon in Deutschland. HOBART gehört zu dem amerikanischen Konzern Illinois Tool Works (ITW), der mit 48.000 Mitarbeitern unterschiedliche Produkte in mehr als 800 eigenständigen Unternehmen und in 56 Ländern herstellt und vertreibt.

Haubenspülmaschinen von HOBART
Die PREMAX AUP ist die wirtschaftlichste Haubenspülmaschine am Markt

Der niedrigste Frischwasserverbrauch weltweit, ein optimales Spülergebnis und intelligente Technologien zur weiteren Senkung der Betriebskosten und Erleichterung der Arbeitsabläufe: Die innovativen PREMAX und PROFI Haubenspülmaschinen von HOBART bieten Spültechnik der absoluten Spitzenklasse. Damit setzt das Offenburger Unternehmen auch in diesem Marktsegment neue Maßstäbe in Punkto Wirtschaftlichkeit und Effizienz.

Die PREMAX AUP ist mit einem Frischwasserverbrauch von nur 1,4 Litern pro Korb die sparsamste Haubenspülmaschine der Welt. Dazu verfügt sie mit dem serienmäßigen Abluft-Energiespeicher über das effizienteste Abluft-Energiesparsystem am Markt. Hierbei verbleibt der heiße Wrasen durch die nach allen Seiten hin geschlossene Haube im System und wird nicht an den Raum abgegeben. Auf diese Weise können pro Jahr bis zu 3.120 kWh Energie eingespart werden. Gleichzeitig wird das Raumklima in der Spülküche spürbar verbessert.

Weitere Einsparungen von bis zu 680 Euro pro Jahr und ein dauerhaft hervorragendes Spülergebnis erreicht die PREMAX AUP mit dem revolutionären PERMANENT-CLEAN Schmutzaustrag. Die Weltneuheit macht die umständliche Vorwaschung mit der Handbrause überflüssig und erleichtert die Arbeitsabläufe erheblich. Indem der komplette Grobschmutz direkt aus der Maschine automatisch in eine externe Siebschublade gepumpt wird, bleibt die Waschlauge sogar bei extremem Schmutzeintrag stets sauber. Damit entfällt der zeitaufwändige Wasserwechsel während einer Spülschicht.

Bei der PROFI AMX hat HOBART die Verbräuche von Wasser, Energie und Reinigungschemie ebenfalls deutlich reduziert. Allein durch den innovativen SENSO-ACTIVE Ressourceneinsatz werden die Betriebskosten gegenüber herkömmlichen Maschinen um 20 Prozent gesenkt.

Der Frischwasserverbrauch der PROFI AMX liegt dank der innovativen Technologie jetzt nur noch bei 2,0 Litern pro Korb. Für ein konstant einwandfreies Spülergebnis sorgt die neue intelligente Waschlaugenkontrolle. Sie erkennt den Verschmutzungsgrad der Waschlauge automatisch und passt die Klarspülmenge entsprechend an.

Mit seinen PREMAX und PROFI Haubenspülmaschinen bietet HOBART optimale Spüllösungen für gewerbliche Küchen mit großem Spülaufkommen. Dabei setzt das Offenburger Unternehmen auf höchste Flexibilität für alle Ansprüche: Die Maschinen sind sowohl als Standard- als auch als Überbreite und Doppelkorbversion erhältlich. Weitere Informationen unter

www.hobart.de

HOBART Haubenspülmaschine AUP

New Amsterdam Vodka: Kreativität hoch Zwei

Text und Foto oben: Gourmet Connection GmbH

The next Generation of Barkeepers mixt neue Szene-Cocktails

Barkeeper Levent Gudegast aus der Hamburger Bar Clouds

Let's get ready to shake" hieß es auch 2016 wieder bei New Amsterdam Vodka. Acht Barkeeper aus Szene-Bars in ganz Deutschland haben hinter ihren Tresen gerührt, geschüttelt und gemixt und präsentieren jetzt ihre persönlichen Signature Drinks auf Basis des Premium-Vodkas. Vom fruchtigen „Speedy Gonzales" von Levent Gudegast aus dem Clouds in Hamburg bis zum „Mediterranean Summer" von Hendrik Backers aus dem Lux in Münster, der mit seinen Kollegen Nils Halfpap und Marco Bremehr gleich drei unterschiedliche Signature Drinks entwickelt hat, lassen sich die Cocktails auch zu Hause gut nachmischen.

Man nehme einige Zentiliter New Amsterdam Vodka, füge acht junge Barkeeper aus sechs deutschen In-Bars hinzu und fülle das Ganze mit Kreativität auf. Alle Zutaten in einen Shaker auf Eis geben, ordentlich schütteln, und fertig sind die neuen Signature Drinks für The Next Generation of Barkeepers. Nach dem erfolgreichen Start 2015 setzte die Premium-Vodkamarke dieses Jahr ihre Kooperation mit ambitionierten Männern und Frauen hinter den Tresen der Cocktail-Hotspots fort. Reinheit und ein milder Geschmack, da sind sich die Bartender einig, zählen zu den wichtigsten Qualitätsmerkmalen eines guten Vodkas. New Amsterdam Vodka wird dreifach mit Kohle filtriert und fünffach destilliert, was ihn sowohl pur als auch gemixt zum hochwertigen Szene-Getränk macht. Mit seiner klaren Struktur und dem weichen Geschmack eignet er sich ideal als Grundlage für unterschiedliche Cocktails und ist dabei mindestens so vielseitig wie die aktuellen Trendgetränke Gin oder Rum.

Kreativität im Glas ist das oberste Gebot im Lux in Münster. Nominiert für den Fizzz Bar-Award 2016 in der Kategorie innovativste Bar, hat das Team um Barchef Nils Halfpap mit seinen drei Signature Drinks „Mediterranean Summer", „Thymian Julep" und „Raspberry Rucola Smash" genau das umgesetzt. Ein Drink, den man trotz des Namens lieber langsam genießen sollte, ist der „Speedy Gonzales" von Levent Gudegast aus der Hamburger Bar Clouds. Mit Brombeeren und einer Messerspitze lila Curry hat der Cocktail nicht nur eine knallige Farbe, sondern auch eine fruchtig-scharfe Note.

Florian Springer, der die Turmbar in Hamburg als Barchef leitet, nennt seinen Drink „Portable Emotions". Hierfür kombiniert er New Amsterdam Vodka unter anderen mit hausgemachtem Earl-Grey-Sirup und mit Erdbeeren infusioniertem White Port. „Ich habe ein Faible für Tee, und das findet sich in verschiedenen Formen immer wieder in meinen Drinks wieder. So auch in meiner Kreation mit New Amsterdam Vodka", sagt der 29-Jährige. Hausgemachte Sirupe und regionale Spirituosen sind übrigens ein Trend, der für alle teilnehmenden Barkeeper immer stärker im Kommen ist.

Hinter dem Tresen der 22nd Lounge & Bar in Frankfurt steht Masoud Shaverdi, der für seinen Signature Drink „Diamond" den Vodka mit Quitten-Apfelmarmelade und frisch gepresstem Limettensaft mischt. Für seinen „New Amsterdam Razz" hat Claudio Falanga aus der Bar Citrus in der Mainzer Altstadt mit Eiweiß, Agavendicksaft, Thymian und Ingwerstreifen gearbeitet. Ein bisschen wie bei Alice im Wunderland geht es am Tresen von Elena Fahr im Fairytale in Berlin-Friedrichshain zu. Die einzige Frau in der Runde hat ihrem Signature Drink den Namen „Princess Frost" gegeben und serviert die eisige Kombination aus New Amsterdam Vodka, weißem Portwein und Grapefruitbitters passend in einem gut gekühlten Martiniglas.

Weitere Informationen unter **www.newamsterdamspirits.de**

Aus dem Lux in Münster: Signature Drink "Raspberry Rucola Smash"

Foto: Sergej Martirosov

Alpin Ballooning im Kaiserwinkl/Tirol

Text: maropublic

Per Anhalter durch den Winterhimmel

Foto: Hotel Peternhof

Hotel Peternhof - Winterpanorama

Vom 21. bis 28. Januar 2017 findet im Kaiserwinkl die alljährliche Ballonfahrerwoche statt. Täglich erheben sich unzählige, farbenprächtige Ballons in die Lüfte und verschmelzen mit den schneebedeckten Zacken des Kaisergebirges zu Postkartenmotiven. Gespannt verfolgt man vom Boden aus die Wertungsfahrten und Rennen der Profis. Noch spannender wird die Angelegenheit, wenn man als Gast eine Mitfahrgelegenheit im Heißluftballon nutzt. Ab 200,- Euro pro Person kann man in den kaiserlichen Winterhimmel aufsteigen. Zu den Höhepunkten zählt das spektakuläre „Night Glowing“ mit Glühweinparty und Feuerwerk.

Als Unterkunft ist das 4-Sterne-Superior *Hotel Peternhof* zu empfehlen, das in schönster Panoramalage auf einem Sonnenhügel über dem Ort Kössen thront.

In traumhafter Lage präsentiert sich das Haus auf einer Anhöhe zwischen Kössen (Tirol) und Reit im Winkl (Bayern). Einmalige Ausblicke genießt man nicht nur bei der Runde über den grenzüberschreitenden Golfplatz, sondern auch in den drei Außen-Pools.

Saunieren & Entspannen mit Entertainment ist das Motto des 2015 neu eröffneten Event-Saunabereichs. Königliche Badewelten aus 1001 Nacht erleben die Gäste im Bano Real. Der Vitalgarten und das Sauna-Almdorf, das ganz tirolerisch anmutet, ergänzt das Wellness-Angebot des Peternhofs.

Von dort oben ist die beste Sicht auf das Geschehen am Himmel garantiert. Während des Alpin Balloonnings gilt zum Beispiel die Pauschale Winterwohlfühl-Wochen, buchbar ab 805,- Euro pro Person mit sieben Übernachtungen inkl. Halbpension, variantenreichem Wellnessgenuss, vier Wellness-Anwendungen, einer Pferdeschlitten- oder Kutschenfahrt, einer geführten Winterwanderung und montags Begrüßungsabend oder Hüttengaudi.

www.peternhof.com

Ideal für Familien ist das moderne Appartementhotel Sonnenhof im Herzen von Kössen. Mit eigenem Schwimmbad- und Saunabereich und idealer Ausstattung für Selbstverpfleger oder Gerne-außer-Haus-Essen-geher. Absolut entspannend ist auch der Preis: ab 63,- Euro pro Nacht und Appartement.

www.sonnenhof-koessen.peternhof.com

Foto: Hotel Sonnenhof/ Peternhof

Appartementhotel Sonnenhof im Herzen von Kössen

Foto: Hotel Sonnenhof/ Peternhof

Foto: Pixabay

ANZEIGE

Wir stellen uns vor

Text und Abbildungen: GGG GmbH

G G G - Gastro-Großküchen-Geräte GmbH

Die Firma GGG GmbH wurde 1997 als reines Handelsunternehmen gegründet. Sie befasst sich mit dem Vertrieb von Großküchengeräten an den Fachhandel. Zum Lieferprogramm gehören insbesondere Pizzaöfen, Gasherde, Edelstahltische, Kühlung, Fritteusen etc. für die Gastronomie bzw. die Großküche.

Etwa zwei Jahre nach Gründung wurden weitere Außenlager angemietet um die Lieferkapazität zu erhöhen. Im Jahre 2005 wechselte das Unternehmen den Sitz in die Grabenstraße 26 in Arnsberg-Hüsten. Heute verfügt die Firma über ein Areal von mehr als 40.000 qm.

Marketing

Ausschließlich durch permanentes Marketing hat sich die Firma in nur wenigen Jahren einen hervorragenden Namen in der Branche erarbeitet. Unsere Aussendungen im Print-Bereich, sowie *unsere Slogans*

„GGG — Wir können was wir tun“
„GGG — Ihr Erfolg ist unser Ziel“
„GGG — immer eine gute Wahl“

sind in der Branche bekannt.

Unsere derzeitigen Kataloge über unser allgemeines Lieferprogramm und einen separaten Katalog ausschließlich mit Kühlung zeigen unser Lieferprogramm auf mehr als 600 Seiten.

Mitarbeiter & Ausbildung

Die Firma verfügt über ein Team von derzeit 80 guten Mitarbeitern. Der Betrieb bildet im kaufmännischen Bereich sowie im gewerblichen Bereich aus. (Kaufmann/frau für Büromanagement sowie Fachkraft für Logistik). Derzeit sind vier Auszubildende im kaufmännischen und ein Auszubildender im gewerblichen Bereich tätig. 20 % der Mitarbeiter sind Teilzeit- bzw. Aushilfskräfte.

Durch die zur Verfügung stehenden geräumigen Büroräume mit einem separaten Seminarraum haben wir schon früh begonnen, Seminare für unsere Mitarbeiter in unserem Hause abzuhalten. Auch in diesem Jahre wollen wir verstärkt in die Weiterbildung unserer Mitarbeiter investieren.

Kundenzufriedenheit / After-Sales-Management

Wir haben einen Kundenservice der für die Kundenzufriedenheit zuständig und verantwortlich ist. Die Ersatzteilbeschaffung, Informationen über technische Details sowie Hilfestellung bei anstehenden Reparaturen und sonstigen Fragen oder Beschwerden werden hier organisiert.

Messe & Ausstellungen

Im Jahre 2005 haben wir erstmalig als Aussteller an einer internationalen Messe in Mailand teilgenommen mit dem Ziel, unseren Export zu steigern und unseren Bekanntheitsgrad bei ausländischen Kunden zu erhöhen.

Seit dieser Zeit stellen wir regelmäßig unsere Produkte auf inländischen und ausländischen Messen wie z.B. Hogatec in Düsseldorf, Internorga in Hamburg, Hostelco in Barcelona und Hotelympia in London aus, um weitere Kontakte zu knüpfen. Ebenso gehört die Messe in Mailand zu einem festen Bestandteil für uns als Aussteller. Unser Ziel ist es, die Messen kontinuierlich zu besuchen um unseren Bekanntheitsgrad und unser Image im In- und Ausland zu stärken.

Image

Im Jahr 2012 haben wir einen Imagefilm gedreht. Hier sind vorwiegend unsere Mitarbeiter als Akteure eingesetzt worden, um ein echtes Bild unseres Unternehmens und unserer Betätigungsfelder aufzuzeigen. Mit Freude präsentieren wir diesen Film auf unserer Website: www.g-g-g.de und bei YouTube unter: GGG - Wir können was wir tun.

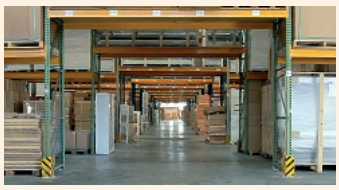
Stärken

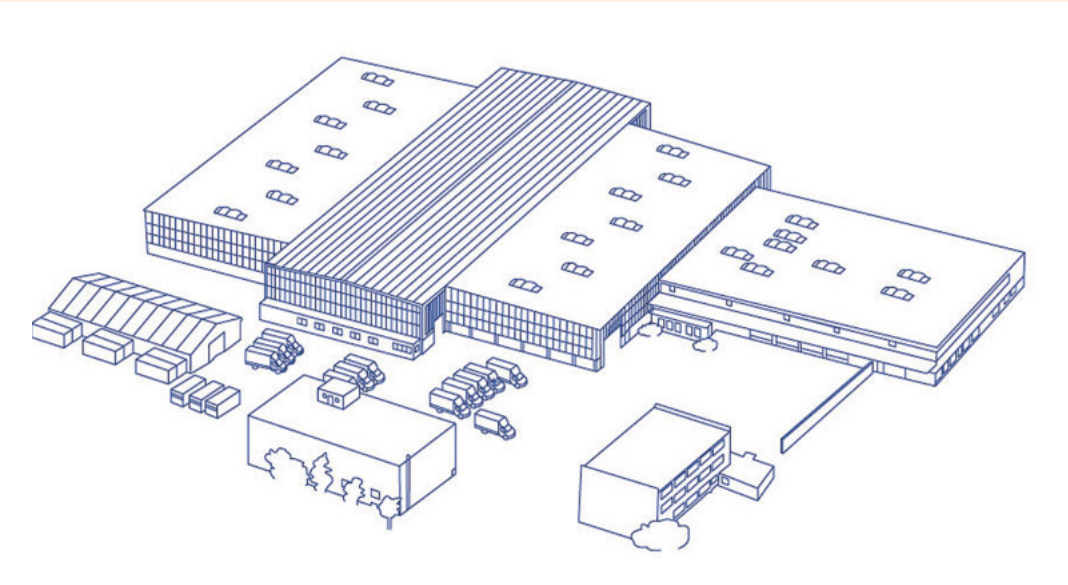
Die Stärken von GGG sind in erster Linie ein gut bestücktes Lager und somit kurzfristige Lieferfähigkeit, eine gute Logistik mit derzeit 40 LKW's und eine hohe Flexibilität aller Abteilungen mit deren Mitarbeitern. Wir sind authentisch und geradlinig — eben Sauerländer.

Ziele

Durch intensive Werbekampagnen sowie weiteren Messeauftritten im In- und Ausland soll das Inlandsgeschäft und der Export gesteigert werden. Der Bau einer weiteren Lagerhalle auf unserem Betriebsgelände ist im Oktober 2016 fertiggestellt worden. Eine weitere Lagerhalle wird im neuen Jahr fertiggestellt. Wir werden in intensive Mitarbeiterschulungen und Qualifizierungsmaßnahmen investieren. Wir streben eine internationale Wettbewerbsposition an.

www.g-g-g.de





Text: MEDIENKONTOR Dresden GmbH, Fotos: Jens Wegner Fotografie

Besucher der Grünen Woche in Berlin können die Prignitzer Delikatesse Knieperkohl probieren

Blaukohl

Im 30-jährigen Krieg war der Knieperkohl oft die letzte Hoffnung vieler hungernder Prignitzer. Heute gilt das deftige Kohlgericht als Prignitzer Nationalspeise. Vom 20. bis 29. Januar können die Besucher der Internationalen Grünen Woche in Berlin direkt am Messestand kosten, wie die beliebte Delikatesse in den unterschiedlichsten Variationen schmeckt. Der Tourismusverband Prignitz präsentiert den Knieper sowie zahlreiche weitere touristische Attraktionen in der Brandenburghalle.

Der „Knieperkohl“ hat jetzt nicht nur in der Prignitz Hochsaison, sondern auch auf der 82. Internationalen Grünen Woche in Berlin. Die Grüne Woche gilt mit mehr als 1.600 Ausstellern aus rund 70 Ländern nicht nur als weltgrößte Messe für Ernährung, Landwirtschaft und Gartenbau, sondern auch als Berlins traditionsreichste und besucherstärkste Messe. Der Tourismusverband Prignitz bietet den erwarteten rund 400.000 Fach- und Privatbesuchern am eigenen Messestand die Möglichkeit, den „Geschmack der Prignitz“ kennenzulernen. „Das Wichtigste an unserem Stand ist der Herd, auf dem die Leckereien unserer Region direkt vor den Augen des Publikums zubereitet werden. Wir wollen damit zeigen, dass sich ein Urlaub in der Prignitz auch aus kulinarischen Gründen lohnt“, erläutert Mike Laskewitz, Geschäftsführer des Tourismusverbandes Prignitz e.V.

Das Sauergemüse Knieperkohl, auch bekannt als „Knieper“ oder „Sur’n Hansen“, wird aus verschiedenen Kohlsorten hergestellt. „Knieper entstand im Dreißigjährigen Krieg und gilt heute als Prignitzer Nationalgericht. Durch Plünderungen und Seuchen im Krieg lebte in der Prignitz nur noch ein Bruchteil der ursprünglichen Bevölkerung. Im Winter aßen die Menschen sonst Sauerkraut, doch in dem verwüsteten Landstrich gab es wenig zu essen, Weißkohl war nicht mehr vorhanden. So entschlossen sich die Prignitzer in der Not, blauen Stangenkohl zu säuern, der eigentlich als reines Viehfutter diente“, erläutert Laskewitz. Als bessere Zutaten verfügbar waren, ergänzte und verfeinerte man die Rezeptur. Heute besteht Knieperkohl meist aus Weißkohl, Grünkohl und blauem Markstammkohl, der beim Kochen braun wird und deshalb oft auch als Braunkohl bezeichnet wird. Traditionell wird Knieper mit fettem Fleisch wie Eisbein, Kohlwurst oder Bauchspeck sowie Kartoffeln serviert.

Auf der Grünen Woche werden 13 Prignitzer Gastronomen im Wechsel täglich Knieper in allen denkbaren Variationen in der Brandenburghalle (Halle 21a) am Prignitzstand (Nummer 154) sowie im Kochstudio von pro agro kochen. „Erstmals ist in diesem Jahr auch die Villa Meehr aus Bantikow auf der Messe vertreten. Der Küchenchef wird die Messebesucher mit Knieperkohlrisotto, kniepergefülltem Filoteig-Bonbon und Knieper-Kartoffel-Cremesüppchen verwöhnen“, so Laskewitz. Am Prignitztag am 24. Januar organisieren die Landkreise Prignitz und Ostprignitz-Ruppin gemeinsam ein abwechslungsreiches Bühnenprogramm in der Brandenburghalle. „Die Plattenburg als älteste erhaltene Wasserburg Norddeutschlands wirbt beispielsweise mit mittelalterlicher Musik der Gruppe ‚Scharlatan’ für das 25. Plattenburgspektakel im Juni. Ebenfalls am Prignitztag kochen der Hirschhof Hildebrandt aus Freyenstein und die Alte Ölmühle aus Wittenberge im Kochstudio von pro agro live vor den Augen der Zuschauer“, erläutert der Tourismuschef.

Besucher, die auf der Grünen Woche auf den Geschmack gekommen sind, können Knieperkohl im Einmachglas am Messestand kaufen oder direkt im Anschluss in die Prignitz reisen. Dort gibt es in den nächsten Wochen noch zahlreiche Knieper-Veranstaltungen. Ein besonderer Höhepunkt sind beispielsweise die Knieperfahrten mit dem legendären Pollo. „Pollo ist die liebevolle Bezeichnung der Prignitzer für die ehemalige Ost- und Westprignitzer Kreiskleinbahn. Am 18. und 19. Februar organisiert der Prignitzer Kleinbahnmuseum Lindenberg e.V. Fahrten mit der Pollo-Museumseisenbahn zum Knieperessen“, verrät Laskewitz. Der krönende Abschluss der Knieperkohl-Saison findet am 4. März 2017 im Rahmen des Sur’n Hansen-Markt in Perleberg statt.

Die Internationale Grüne Woche Berlin hat vom 20. bis 29. Januar täglich von 10 bis 18 Uhr, am Freitag, dem 27. Januar sogar bis 20 Uhr geöffnet. Weitere Infos:

www.gruenewoche.de
www.kulinarische-prignitz.de
www.pollo.de

Kniepergericht

Text und Foto: Metabolic Balance

Metabolic Balance-Tester 2017

Es gibt jede Menge guter Gründe, die eigene Ernährung zu hinterfragen — nicht nur zum Jahresbeginn ein guter Vorsatz. Wer ausprobieren will, was gesünderes Essen bewirken kann, bewirbt sich jetzt als Metabolic Balance-Tester 2017. Die Anforderung an Kandidaten lautet: Umstellung der Essgewohnheiten auf Basis eines eigens für sie erstellten, stoffwechsel-optimierten Ernährungsplans. Dieser wird kostenfrei von Metabolic Balance ausgearbeitet. Die Teilnehmer verpflichten sich außerdem, natürliche, unverarbeitete Lebensmittel entsprechend der Devise #cleanmetabolic einzukaufen, selbst zuzubereiten, auf Fertiggerichte zu verzichten und Plastikmüll zu vermeiden. Bewerbungen sind noch bis zum 31. Januar 2017 möglich. Infos und Anmeldung unter:

www.cleanmetabolic.com

Bei den Bewerber-Profilen legt Metabolic Balance Wert auf gut vernetzte und offene Persönlichkeiten, die ihre individuellen Erfahrungen auf Blogs, Facebook, Twitter, Instagram, Youtube oder anderen sozialen Kanälen teilen wollen. Die Ernährungsexperten wünschen sich einen regen Austausch zwischen den Testern sowie Tipps und kreative Rezepte, die für andere nützlich und inspirierend sind. Mitmachen kann jeder ab 18 Jahren, egal ob er mit seiner Figur zufrieden ist oder nicht.

Begründet vom 2013 verstorbenen Internisten und Ernährungsmediziner Dr. med. Wolf Funfack, der Heilpraktikerin Birgit Funfack und der Ernährungswissenschaftlerin Silvia Bürkle wurde Metabolic Balance seit 2002 zu einem weltweit praktizierten Konzept zur Stoffwechselverbesserung. Es basiert auf der Überzeugung, dass eine gesunde und individuelle Ernährung ein einfacher Weg ist, Gesundheit zu erlangen und zu erhalten. Anders als die meisten Diätprogramme arbeitet Metabolic Balance nicht mit einer strengen Kalorienreduktion, sondern erstellt für jeden Teilnehmer auf der Grundlage des eigenen Körpergewichts, einer Blutanalyse und weiterer Klientendaten einen persönlich zugeschnittenen Essensplan. Die Mahlzeiten sind schmackhaft und sättigend. Den Prozess begleiten Ärzte, Apotheker, Heilpraktiker und Ernährungs- bzw. Fitnessberater als qualifizierte Metabolic Balance Betreuer. Weitere Informationen unter:

www.metabolic-balance.com

Karneval auf Lanzarote

Text und Fotos: Turismo Lanzarote

Von tanzenden Teufeln und brennenden Sardinen

Bei der Wahl zur Karnevalskönigin auf Lanzarote stellen Damen ihre aufwendigen, teils kiloschweren Kostüme zur Schau.

Der Karneval gilt als wichtigstes Ereignis in Lanzarotes Veranstaltungskalender. Gefeiert wird auf der gesamten Kanareninsel, am größten und lautesten allerdings in Arrecife: Von 18. Februar bis 1. März 2017 verwandeln tausende Kostümierte die Inselhauptstadt in ein farbenfrohes Fest. Zu den Höhepunkten zählen die Wahlen zur Faschingskönigin und Dragqueen sowie der kilometerlange Rosenmontagsumzug quer durch die Hafen-Metropole. Mit der „Beerdigung der Sardine“, einem überdimensionalen Fisch aus Pappmaché, verabschieden sich schwarz gekleidete Trauergäste am Aschermittwoch von der fünften Jahreszeit.

Schon Monate vorher bereiten sich Lanzarotes Bewohner auf den Karneval vor — dementsprechend ausgelassen wird er begangen. Eine der traditionellen Faschingsgruppen von Arrecife sind die Murgas. Diese geben, begleitet von Trommeln, laut schreiend kritisch-ironische Lieder zum Besten. Für heitere Stimmung sorgen zudem zwei große Shows im Veranstaltungszentrum nahe des Stadtstrands Playa del Reducto: Während die Kandidatinnen bei der Wahl zur Karnevalskönigin wahre Kunstwerke aus Tüll, Federn und Strass präsentieren, versuchen die Männer beim Dragqueen-Wettbewerb mit extravaganten Outfits und spektakulären Einlagen zu überzeugen.

Besonders sehenswert ist der Rosenmontagsumzug „Gran Desfile de Carrozas“ (27. Februar 2017 ab 18 Uhr), wenn aufwendig geschmückte Wagen und zahlreiche Fußgruppen durch die Straßen der Inselhauptstadt ziehen. Allen voran marschieren die Mitglieder der „Parranda Los Buches“, die alte Seefahrerlieder singen. An Stöcken tragen sie gegerbte Fischblasen, mit denen sie Zuschauer necken. Daneben treiben die „Diabletes de Teguise“ ihr Unwesen. Im schwarz-rot-weißen Kostüm samt Teufelsmaske erschrecken sie Passanten. Am Aschermittwoch (1. März 2017) trägt Lanzarotes wehklagende Trauergemeinde eine metergroße Papp-Sardine zu Grabe. Deren Verbrennung beendet die Feierlichkeiten in Arrecife.

Lanzarote ist die östlichste der Kanarischen Inseln. Ihre Gesamtfläche beträgt 862 Quadratkilometer. Sie befindet sich 1.000 Kilometer von der Iberischen Halbinsel und 130 Kilometer von der afrikanischen Küste entfernt. Rund 140.000 Einwohner leben auf Lanzarote, die drei größten Tourismuszentren sind Puerto del Carmen, Costa Teguise und Playa Blanca.

www.turismolanzarote.com

www.carnavalarrecife.es

Karneval auf Lanzarote — die teuflische Stierkopfmaske der „Diabletes de Teguise“ geht auf eine der ältesten kanarischen Traditionen zurück. Ursprünglich schmückten sich die Ureinwohner mit Ziegenköpfen, ein Symbol für Fruchtbarkeit.

+++ 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
© 2017 Gourmet Classic Portal UG