Classic digital Outumel Elektronische Zeitung des Internetportals www.gourmet-classic.de - Ausgabe 79 / März 2017

Gourmet-Event

Text und Fotos: Gourmet Classic

Die SONNE liegt im Herzen Deutschlands



m 4. März 2017 lud das Hotel DIE SONNE FRAN-KENBERG zu einem außergewöhnlichen Event in ihr Haus: Spitzenkoch Holger Bodendorf vom Landhaus Stricker auf Sylt kam zum Gastkochen und kreierte zusammen mit dem hiesigen Küchenchef des Gourmetrestaurants "Philipp Soldan" ein fantastisches 8-gängiges Menü. Beide Sterneköche offerierten abwechselnd den ungefähr 90 Gästen Ihre Künste. Sommelier Lennart Wenk vom "Philipp Soldan" fand in dem Winzer Rainer Schnaitmann vom gleichnamigen Weingut einen hochkarätigen Partner, welcher mit

Professionell und kollegial arbeiteten beide Sterneköche auf hohem Niveau mit viel Spaß in der Küche des Gourmetrestaurants "Philipp Soldan" zusammen. Sie konnten ihr Können unter Beweis stellen und es bereitete den anwe-

seinen Weinen den Gaumen-

schmaus exzellent begleitete.

senden Gästen sichtlich Freude, die jeweiligen Ingredienzien herauszuschmecken und zuzuordnen, denn beide Köche haben natürlich ihre individuelle Kochhandschrift, was den Genussfaktor steigert.

Die angenehme Atmosphäre während des gesamten Abends mit interessanten Tisch-Gesprächspartnern rundeten das Erlebnis des Gourmetfestivals ab und hinterließen einen Wiederkehr-Effekt.

Gourmetrestaurant Das "Philipp Soldan", mit einem Michelin Stern ausgezeichnet, wird seit 2015 vom in Haldensleben bei Magdeburg (Sachsen-Anhalt) geborenen 32-jährigen Spitzenkoch Erik Arnecke geführt. Über das Hotelund Restaurant Residence in Essen, das Restaurant Aqua im The Ritz Carlton und das Restaurant Fährhaus Sylt erarbeitete sich Erik Arnecke die Grundbasis, die einen Spitzenkoch ausmacht. Seine Ambition und Kreativität aus überwiegend regionalen Produkten



hochwertige Kompositionen zu erstellen, wurde zu Recht mit einem Michelin Stern honoriert. Eigenverantwortlich führt er gemeinsam mit seinem fünfköpfigen Team die Küche des Hauses, die sich wirtschaftlich trägt, was in der Sternegastronomie nicht unbedingt die Regel ist. Dabei ist ihm natürlich seine Vorliebe für Mathematik von großem Nutzen.

Das Hotel *DIE SONNE FRAN-KENBERG* ist Mitglied der Vereinigung *Relais & Châteaux*, dies erleichtert Erik Arnecke intensive Kontakte zu Kochkollegen zu pflegen, um neue gastronomische Pfade einzuschlagen.

DIE SONNE FRANKENBERG liegt in der größten Urlaubsregion Hessens, dem Ederbergland, am Rande des Sauerlandes in einer







Gourmet-Event

Die SONNE liegt im Herzen Deutschlands



bezaubernd historischen Altstadt aus dem 16. Jahrhundert. Durch umfassende Sanierungen der Frankenberger Altstadt in den 1970er Jahren präsentiert sich nun die Innenstadt im durchgängig historischen Gewand wie vor 500 Jahren. Das im Zentrum der Altstadt stehende zehntürmige Rathaus aus dem Jahr 1509 wird zu beiden Seiten vom Hotel DIE SONNE FRANKENBERG eingerahmt, die seit 1833 am Untermarkt in Frankenberg eine beliebte Einkehr ist. 2005 übernahm die HBB Hotelbetriebsgesellschaft DIE



SONNE FRANKENBERG mit dem Ziel, das Haus zeitgerecht zu modernisieren. Nach 1,5-jähriger Umbauzeit ist dies mehr als gelungen. In allen Details der Innenausstattung zeigen sich grundsolides fachliches Handwerk und Wertigkeit. Die 51 Zimmer und

Suiten tragen die Handschrift eines erfahrenen Innenausstatters und machen zusammen mit dem kulinarischem Angebot im Gourmetrestaurant "Philipp Soldan" den Besuch für Gäste unvergessen.

www.die-sonne-frankenberg.de





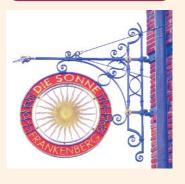






Unser Tipp:

Das nächste Gourmetfestival findet am 20.08.2017 in der SONNE FRANKENBERG statt, Gastkoch wird dann Andreas Krolik aus dem Restaurant Lafleur in Frankfurt am Main sein (2 Sterne im Michelin, 18 Punkte im Gault Millau).







Kochsternstunden gehen in die neunte Runde

Foto: NARCISS & TAURUS / Christian Lorenz



35 Restaurants starten ab 3. März bei der Dresdner Kochsternstunden.

Ab 3. März kann wieder jeder Restaurantbesucher zum Gourmettester werden. Wenn die "Dresdner Kochsternstunden" in die mittlerweile bereits neunte Runde gehen, stellen sich 35 ausgewählte Restaurants vom Freitag, dem 3. März bis Sonntag, dem 9. April dem Urteil der "Testesser" um das köstlichste Menü und den besten Service. In diesem Jahr gibt es zudem zwölf neue Restaurants sowie erstmals die eigene Kategorie "Veranstaltungen".

"An den diesjährigen Kochsternstunden nehmen wieder zahlreiche Restaurants teil, die uns bereits seit vielen Jahren die Treue halten, und auch einige, die schon vor ein paar Jahren teilgenommen und zwischendurch pausiert hatten. Zwölf der 35 Restaurants nehmen erstmals an den Kochsternstunden teil, darunter auch eins aus Lichtenstein und eins aus Aue. Auch das Restaurant Cospuden bei Leipzig ist erneut dabei. Unser Einzugsgebiet wird also immer größer und erstreckt sich damit schon auf weite Teile Sachsens. Das belegt das Vertrauen der Restaurantchefs in unser Konzept und beweist, dass die ,Kochsternstunden' mittlerweile in Dresden und der weiteren Umgebung fest etabliert sind", berichtet Initiator Clemens Lutz, der die Kochsternstunden gemeinsam mit Marlen Buder von der Agentur NARCISS & TAURUS ins Leben gerufen hat.

Sechs neue Teilnehmerrestau-

rants sind direkt in Dresden: die "Enotria da Miri", das "Restaurant Moritz" im Hotel Suitess und das "finesse" im Stadtzentrum, die "Eventlocation Hafenmeisterei", das Restaurant "Schloss Eckberg" und das "Si|Ro" in der Genuss-Manufaktur Dresden im Stadtteil Plauen. Vier neue Restaurants befinden sich nahe Dresden: das Restaurant "Böttgerstube" in Meißen, das "Lenz Deli & Cafe" in Radebeul, das "Moritzburger Schlossrestaurant" und das "L'ami Fritz" in Dießbar-Seußlitz. Der Restaurant-Neuling aus Lichtenstein ist das "Schönburger Palais". Ebenfalls neu ist das Restaurant "Lotters Wirtschaft" in Aue. "Das Hotel Blauer Engel in Aue hatte bisher mit dem hoteleigenen Restaurant Tausendgüldenstube und dem mehrfach ausgezeichneten Gourmetrestaurant St. Andreas teilgenommen. Nun nimmt mit der "Lotters Wirtschaft' erstmals der Erlebnisbrauereigasthof des Hotels an den Kochsternstunden teil", freut sich der Kochsternstundenmacher.

Ganz neu in diesem Jahr ist die Sonderkategorie "Veranstaltungen": "Das sind spezielle, eigens für die Kochsternstunden kreierte Genuss-Events, die nur an speziellen Terminen stattfinden", erläutert Clemens Lutz. Dies ist zum einen die "Genuss-Lounge" am Freitag, dem 24. März, eine Küchenparty in Wildberg mit Gourmet-Koch Mario Pattis. Unter dem Motto "Gemischte Bude" fusionieren zudem am Freitag, dem 10. März, am Freitag, dem 24. März sowie am Freitag, dem 31. März fünf Weinmacher, Weinhändler und sechs Weinschmeckereien bei Gräfe's Wein & Fein in Radebeul.

Wer 2017 Sieger der Kochsternstunden wird, entscheiden natürlich wieder die "Hobbyrestauranttester": "Jeder Gast kann sich mit den Kochsternstunden wie ein echter Gourmettester fühlen und wird im Restaurant auch dem-

entsprechend behandelt", verrät der Feinschmecker. Pro Restaurant können die Testesser jeweils fünf Sterne in den sechs Bereichen Geschmack, Kreativität, Ambiente, Service, Preis/Leistung sowie erstmals seit diesem Jahr die Kategorie Getränkebegleitung verteilen. Zusätzlich wird die Sonderkategorie "Dresdens beste Servicekraft" ermittelt. Bei den Bewertungen gibt es eine weitere Neuerung: "Zum ersten Mal sind in diesem Jahr Restaurant-Bewertungen nur noch online auf der Webseite www.kssmobile.de möglich. Dafür erhält jeder Restauranttester einen persönlichen, nur einmal nutzbaren Code im Restaurant. Durch die Online-Bewertungen entstehen keine Fehler und die Auswertung geht schneller. Wir können auf diese Weise sowohl die Restaurant-Gewinner als auch die Gewinner des Kochsternstunden-Gewinnspiels bereits in der Woche nach den Kochsternstunden veröffentlichen", erläutert Lutz.

Das Mitmachen lohnt sich nicht



nur in kulinarischer Hinsicht: "Unter allen Teilnehmern, die die Kochsternstundenmenüs getestet und bewertet haben, verlosen wir 150 exklusive Preise. Genießer, die mindestens fünf Restaurants getestet haben, nehmen zusätzlich noch an der Verlosung des Sonderpreises, einer zehntägigen Traum-Reise nach Vietnam teil, die von unserem Partner DIAMIR Erlebnisreisen gesponsert wird", so Lutz.

Alle Menüs der 35 Restaurants mit Preisen und genauer Speisenfolge können im Kochsternstunden-Menüheft nachgelesen werden: "Wir haben rund 4.000 Menühefte verschickt, 18.000 weitere Hefte liegen überall aus, wo es um gutes Essen und gutes Trinken geht", so Lutz. Die Menühefte können unter:

mail@kochsternstunden.de

bestellt oder unter

www.kochsternstunden.de

heruntergeladen werden.



oben v.l. Clemens Lutz, Stephanie Walther, Sebastian Probst, unten v.l. Evelyn Walther, Kay Leonhardt, Alexandra Prinzessin zur Lippe

Foto: Gourmet Classic



Genuss für Gourmets



Hotel Trattlerhof - "Winzer und Kulinarik am Berg"

Einladung zu "Winzer am Berg"

Anno 1642 erhielt der Trattlerwirt von den Jesuiten das Tafern- und Schankrecht. Seither spielt Wein eine besondere Rolle am Hof. Diese Tradition wird mit "Winzer am Berg" fortgeführt. Lernen Sie Geschichten rund um den Weinbau und die Gesichter hinter dem Wein kennen. Diskutieren Sie mit österreichischen Winzern während einer Verkostung, beim Winter-Wandern bzw. beim Degustationsmenü und erleben Sie so den edlen Tropfen in neuem Licht!

Auf Ihren Besuch freuen sich Trattlers Hofleute und Familie Forstnig







PROGRAMMABLAUF:

Freitag, ab 18.00 Uhr

WEINVERKOSTUNG MIT WINZER IM HOTEL TRATTLERHOF

Erfahren Sie Geschichten zum Weinbau und lernen Sie die Gesichter hinter dem Weinkennen.

Samstag, 13.00 Uhr

TIPP:WEIN & WINTER-WANDERN MIT WEINVERKOSTUNG AM BERG

Auffahrt mit der Nationalparkbahn Brunnach, herrliche Winter-Wanderung und danach genießen Sie den atemberaubenden Ausblick im NockIN bei einem guten Glas Wein und "Berg-Tapas".

€ 19,— pro Person (exkl. Skipass)

Samstag, 19.00 Uhr

DEGUSTATIONSMENÜ MIT WEINREISE IM HÜTTENRESTAURANT EINKEHR

Genießen Sie das Falstaff prämierte 5-Gänge-Menü zubereitet durch unseren Küchenchef Marcel Gärtner und begleitet von einer vom Winzer kommentierten Weinreise.

€ 41,— pro Person oder

€ 60,— pro Person inkl. Weinbegleitung

WINZER AM BERG WOCHENENDE

Buchen Sie gleich das "Winzer am Berg"-Wochenende im Trattlerhof und erleben Sie sowohl die Weinverkostung am Freitag, "Wein & Winter-Wandern" und das Degustationsmenü am Samstag, entspannen Sie im großzügigen Wellnessbereich. ab € 269,— pro Person im DZ Klassik inkl. HP

Winzer-Termine:

17. - 18.3.2017

Dreisiebner Stammhaus aus dem Sulztal in der Südsteiermark

24. - 25.3.2017

Domäne Müller aus Groß St. Florian in der Steiermark

31.3. - 1.4.2017

Umathum aus Frauenkirchen im Burgenland

7. - 8.4.2017

Erich & Walter Polz aus Ehrenhausen in der Südsteiermark

www.trattlerhof.at



Genuss für Gourmets

Text und Fotos: Hotel Trattlerhof Bad Kleinkirchheim

Hotel Trattlerhof - "Winzer und Kulinarik am Berg"

Einladung zu "Kulinarik am Berg"

Im Winter 2017 erleben Sie bei "Kulinarik am Berg" Köstlichkeiten rund um Oberkärntner Fisch- und Wildspezialitäten sowie edles Fleisch aus der Region. Namhafte österreichische Winzer und der Champagner Produzent Perrier-Jouët begleiten die Degustationsmenüs mit Ihren Trauben-Highlights. Lernen Sie die kulinarische "Einkehr-Vielfalt" kennen und lassen Sie sich von unserem Küchenchef Marcel Gärtner und seinem Team verwöhnen.

TERMINE & HIGHLIGHTS

Samstag 25. 3. und 1. 4. 2017 - 19.00 Uhr DEGUSTATIONSMENÜ MIT WEINREISE IM HÜTTENRESTAURANT EINKEHR Genießen Sie ein Falstaff-prämiertes 5-Gänge-Menü, zubereitet durch unseren Küchenchef Marcel Gärtner, begleitet durch eine Weinreise, kommentiert vom östereichischen Winzer bzw. Champagnerproduzenten.

BÄRLAUCHZEIT IM MÄRZ

Erleben Sie den einmaligen Geschmack der Bärlauchpflanze:

- Bärlauchcremesuppe mit Schwarzbrotcroutons
- Bärlauch-Pizza-Brot mit getrockneten Tomaten
- Kärntner Laxn in Bärlauch-Sahne-Sauce an Tagliatelle und Schmortomaten

Kulinarik am Berg im Winter

25.3

Fleisch trifft Wein — mit regionalen Fleischspezialitäten von der Firma Ilgenfritz aus Villach und begleitenden Weinen von Domäne Müller aus Groß St. Florian in der Südsteiermark

1.4

Wild trifft Wein — mit Wildspezialitäten vom Matl Sepp aus Bad Kleinkirchheim und begleitenden Weinen von Umathum aus Frauenkirchen im Burgenland

www.trattlerhof.at



Winzer Text: Weinbau Gartner



Foto: Martin Steinthaler, Kärnten Werbung

Alpiner Wein

weine aus den Alpen gesprochen wird, denkt man immer zuerst an Weine aus Südtirol und der Schweiz. Die wenigsten denken dabei an die österreichischen Weinbaugebiete im inneralpinen Bereich. Die Familie Gartner war bei der Wiederbelebung des Weinbaues in dieser Region nicht nur Vorreiter, sondern bereicherte in den vergangenen Jahren auch die österreichisiche Weinbauszene um Weine aus einem "echten" Tal am Fuße von "echten" Bergen — 2000ern.

Weinbau im Blut

Die Erforschung der Genealogie der ursprünglich aus dem Fränkischen stammenden Familie Gartner brachte zu Tage, dass viele Vorfahren im Bereich des Weinbaues, der Kellerwirtschaft oder der Fassbinderei tätig waren. Herbert Gartner lernte den Weinbau als Kind bei seinen Verwandten im Burgenland kennen. Er besuchte die Wein- und Obstbauschule in Klosterneuburg und war nach der Matura für sechs Jahre im Schulund Versuchsbetrieb tätig. Im Jahr 1971 wurde in Kärnten eine Stelle als Obstbauberater frei und so wechselte er in die Obstbauversuchsanlage der Landwirtschaftskammer Kärnten nach St. Andrä. Gleich im ersten Jahr nach der Rückkunft ins Lavanttal pflanzte er gemeinsam mit seinem Vater am Weinzedl bei St. Andrä einen Weingarten, eine Tat, die heute allgemein als Beginn des neuen Kärntner Weinbaues gilt. Der "alte" Weinbau war zu diesem Zeitpunkt schon mehr als 40 Jahre aus dem Tal verschwunden.



Winzer

Kärntner Weinbautradition: Weinbau Gartner

Bezug zur Geschichte und Weiterentwicklung

Der alte Weinbau blieb für Herbert Gartner immer der Bezugspunkt: Im Jahre 1978 wurden von der Familie Gartner die ersten Mauerterrassen bei Schloss Thürn kultiviert. Auch diese Anlage war als Versuchsanlage mit verschiedensten Sorten konzipiert. Noch war nicht klar, mit welchen Sorten die besten Qualitäten zu erzielen wären, aber es waren damals schon Sauvignon blanc und Blauer Burgunder - die heutigen Hauptsorten des Betriebes - dabei. Durch die Vernetzung mit Kollegen aus der Klosterneuburger Zeit wurde das Sortiment bereinigt. Vom Weinbau-Virus wurde dann auch Sohn Erwin Gartner infiziert, der ebenfalls den Weg nach Klosterneuburg fand. Viele Anregungen, die er in der Schule aufnahm, wurden im Weingarten in Thürn umgesetzt, das Sortiment etwas verändert und die Qualität verbessert. Leider musste Erwin auch feststellen, dass es unmöglich sei, mit gewöhnlichen finanziellen Mitteln aus dem Hobbybetrieb einen professionellen aufzubauen. Und so verwarf er die Idee und studierte Deutsche Philologie in Wien. Doch auch in der Phase des Studiums und der nachfolgenden Projekttätigkeit am Österreichischen Literaturarchiv blieb er dem Weinbau treu, betreute den kleinen



Franz Gerdl, Nutzungsrecht: Regionalmanagement Lavantta

Familienbetrieb und die im Jahr 1999 eingeführte Ausbildung zum Kärntner Winzer und Weinkellerwart.

Wichtige Zufälle

Irgendwann wurde ihm klar, dass es mehr Nähe zum heimatlichen Betrieb benötigt, um die beste Oualität zu produzieren. Zufällig trat zu dieser Zeit (im Jahr 2004) die Region Veneto an Kärnten heran, um ein grenzüberschreitendes Projekt zum Thema "Weinbau in Berggebieten" zu lancieren. Gartner ergriff die Chance um gemeinsam mit seinen Eltern und einem südsteirischen Schulkollegen, Peter Kieslinger (Buschenschank am Kogelberg, Leibnitz) einen Betrieb aufzubauen. Und so wurden im Jahr 2006 auf der etwas südlich von Wolfsberg gelegenen Urgesteinslage 2,5 ha Rebfläche angelegt. Der Glimmerschiefer, der das Ausgangsgestein der Lage bildet, gehört zu den ältesten Gesteinen Österreichs. Die gute Durchwurzelbarkeit des Bodens macht die Lage am Fuße des östlichsten Berges der Alpen, der Koralpe (2127 m), weinbaulich besonders wertvoll.

Bereits die Junganlage am Weingartjörgl zeigte beachtliche Qualitäten. Die Terrassen bei Schloss Thürn begannen unterdessen mehr und mehr unter der Beschattung durch den umliegenden Hochwald zu leiden und es wäre nur eine Frage der Zeit gewesen, dass die Familie Gartner hier den Weinbau auflassen hätte müssen. Da schlug das Schicksal ein zweites Mal zu: Ein kleinräumiger starker Windstoß legte die Hälfte des unmittelbar angrenzenden Waldes nieder. Die Besitzer des Waldes ließen sich rasch davon überzeugen, dass die Fläche aufgrund ihrer Historie besser für den Weinbau, als für die Forstwirtschaft geeignet sei und so konnten im Jahr 2011 der Lage insgesamt 3,5 ha Rebfläche abgerungen werden. Entsprechend dem hohen Kalkgehalt des Bodens wurde großteils Weiß-, Grau- und Blauburgunder gepflanzt.

Der Weg zur "Bundesligatauglichkeit"

Im Vertrauen auf die Qualität der Lagen und die eigene Erfahrung fiel es den Gartners immer leicht, einen freundschaftlichen Umgang mit den anderen Winzerkollegen im Bergland zu pflegen und die sehr aufwändige Entwicklung der Gesamtstruktur des Weinbaues in der Region zu forcieren. Am Ende der Entwicklung stand die Bergland-Weinbewertung, die aufgrund ihrer Professionalität ab 2013 jeweils 10 Weine in den Salon Österreich Wein nominieren durfte. Im ersten Jahr erkämpfte sich der Blauburgunder 2011 einen Platz im Salon. 2014 war es dann der Riesling 2012, 2015 der Sauvignon blanc 2014, 2016 Weißburgunder 2015. Durch diese Erfolge wurden auch der A la carte-Weinführer und der Falstaff Wein Guide auf den Kärntner Betrieb aufmerksam und so darf er dort bislang als einziger Betrieb das Bundesland vertreten.

www.weinbaugartner.at







Text und Fotos: Weingut Tesch Winzer

Weingut Tesch - Wein als Beruf und Berufung





ie Familie Tesch hat es sich zum Beruf und zur Berufung gemacht, exzellente Weine zu vinifizieren. In der Gemeinde Neckenmarkt im Mittelburgenland mit ihren tiefgründigen, lehmhaltigen Böden findet sie dafür die besten natürlichen Voraussetzungen. Und dennoch bestimmen nicht nur Terroir und Klima die Qualität eines Weines. Darüber hinaus braucht es ein harmonisches Zusammenspiel von handwerklichem Wissen, Erfahrung und intensiver Arbeit, um Weine höchster Güte zu erzeugen. Diese "Winzerkunst" ist für Familie Tesch mehr als "nur" Arbeit. Für sie ist es Ausdruck von Lebensfreude und Lebenskultur — und das schmeckt man auch: in exzellenten Weinen, die den Charakter von Region und Traube verflüssigen.

Familie Tesch: Eine Winzerfamilie mit Tradition

Wie es sich für einen Familienbetrieb gehört, wird das Weingut Tesch von der gesamten Familie bewirtschaftet. Den Grundstein des Erfolgs legte Josef (Pepi) Tesch bereits in den 1970er Jahren, als er kleine Mengen vom Blaufränkisch kelterte, die große Anerkennung fanden. Mit viel Leidenschaft und Feingefühl hat der Rotweinvisionär das familieneigene Weingut zum Erfolg geführt. Seit dem Jahrgang 1997 erfolgt die Vermarktung wieder in Flaschen und der Name Tesch erlebt seither eine unglaubliche Renaissance. Pepi Tesch hat mittlerweile die Kelleragenden an seinen Sohn Josef (Joe) Tesch übergeben. Der junge Winzer und Kellermeister bringt neuen Schwung in das Weingut, ohne



dabei seine Wurzeln zu vergessen. Deshalb sieht auch er sich dem Mittelburgenland verpflichtet und setzt auf Authentizität. So entstehen Weine höchster Qualität, in denen man die enge Verbundenheit zur Region schmecken kann.

Unbedingte Qualität: Vom Weinstock bis zur Flasche

Die Weingärten der Familie Tesch umfassen insgesamt rund 20 Hektar an den Ausläufern des Ödenburger Gebirges. Bis zu 65 Jahre alte Rebstöcke mit regionstypischen Sorten gedeihen in den Weingärten am Hochberg, Weisser Weg und weiteren Lagen. Die Bodenbeschaffenheit ist vielschichtig und jeder Weingarten hat sein eigenes Mikroklima und seine Besonderheiten. Durch sortentypischen und klaren Ausbau werden gerade diese Unterschiede und Typizitäten in den Weinen von Tesch hervorgebracht. Mit rund 60 % spielt die Sorte Blaufränkisch anteilsmäßig die Hauptrolle in den Weingärten der Tesch's. Die naturnahe Pflege, die Ertragslimitierung für qualitativ



Foto: Fotostudio ROZSENICH



Winzer

Text und Fotos: Weingut Tesch

Weingut Tesch - Wein als Beruf und Berufung

beste Trauben und die behutsame Handlese bilden die Basis für die erstklassigen Weine. Im Weinkeller kommt schließlich modernste Technik zum Einsatz, Funktionalität. Effizienz und Sauberkeit zu gewährleisten. Die temperaturkontrollierte Maischevergärung erfolgt in Edelstahltanks sowie in Holzgärständern, um einen optimalen Gärverlauf zu erzielen. Nach der Pressung werden die fertig vergorenen Rotweine zur Reifung in Barriquefässer gefüllt. Erst dadurch finden die Tesch-Rotweine ihre Harmonie und bilden Charakter.

www.tesch-wein.at



Anzeige







Baden-Württemberg Classics

Ein Wochenende für Weingenießer

Wein.Genuss.Lebensart



ie Weinmesse "Baden-Württemberg Classics" kommt mit über 50 Winzern nach Dresden und lädt dazu ein, die Weinvielfalt aus Deutschlands Süden zu entdecken.

Ob rot oder weiß, ob fruchtig oder mineralisch — wer ein gutes Glas Wein zu schätzen weiß, sollte sich die Weinmesse Baden-Württemberg Classics in den Kalender schreiben. Am 22. und 23. April kommen über 50 Winzer und Weinerzeuger aus Deutschlands sonnigem Süden zum 7. Mal in das Internationale Congress Center nach Dresden. Sie bringen rund 700 Weine und Edelbrände mit und laden von 11 bis 18 Uhr zum Probieren, Fachsimpeln und Genießen ein.

Hier wird die gesamte Bandbreite an Weinen präsentiert, die Deutschlands sonniger Süden zu bieten hat, darunter viele prämierte Weine und erste Kostproben des neuen Jahrgangs 2016. Die Bandbreite der Rebsorten reicht von A wie Acolon bis Z wie Zweigelt. Während die badischen Winzer vor allem mit ihrer Kompetenz für Burgunderweine punkten, präsentieren sich die Württemberger als Spezialisten für Lemberger, Trollinger und spannende Rotwein-Cuvées. Anhand der Weine kann man eine sensorische Reise durch ganz verschiedene Weinregionen unternehmen -

von der Badischen Bergstraße bis zum Bodensee und vom Taubertal bis ins Neckartal. Außerdem kommen Tourismusvereine aus dem Markgräflerland und der Stadt Freiburg nach Dresden und werben für eine Reise in den sonnigen

Damit stellt die Messe eine einmalige Gelegenheit dar, verschiedene Weine und Regionen kennenzulernen, zu vergleichen und direkt mit den Winzern über Details wie Boden, Lage oder die Verarbeitung der Trauben ins Gespräch zu kommen. So können Weinfreunde ihr Wissen sowohl sensorisch als auch theoretisch erweitern.

"Wir freuen uns wieder sehr auf die Weinliebhaber in Dresden", so Christina Lauber von der Badischen Weinwerbung. "Sie kennen sich fachlich sehr gut aus und wir spüren deutlich, dass wir in einer Weinbauregion zu Gast sind. Umso mehr freuen wir uns, dass viele Gäste jedes Jahr zur Messe kommen und der Qualität unserer Weine so viel Lob aussprechen."

"Mit unserer Weinmesse halten wir gleichzeitig ein Plädoyer für Weine aus Deutschland als Alternative für Weine aus Übersee.", ergänzt Ulrich M. Breutner vom Weininstitut Württemberg. "Darin sind wir uns auch mit den sächsischen Winzern einig. Die Weine aus dem Süden Deutschlands können das Angebot der Weine aus Sachsen wunderbar ergänzen, da es ja hier nicht so große Mengen gibt."

Neues Seminar "Sachsen trifft Baden-Württemberg"

Begleitend gibt es kostenlose Seminare und Lern-Weinproben über aktuelle Trends beim Weingenuss und die Besonderheiten der süddeutschen Weinanbaugebiete. In einem Seminar werden erstmals auch sächsische Weine vorgestellt. Unter dem Motto "Sachsen trifft Baden-Württemberg" widmen sich die Weinköniginnen der drei Anbaugebiete den weißen Burgunderweinen und laden zu einer Degustationsreise ein, welche die Bedeutung von Lage, Böden und Klima für den Weinbau eindrucksvoll demonstriert.

In weiteren Seminaren stellen die Badischen Weinerzeuger leichte und fruchtige "Frühlings- und Sommerweine" vor, und die Württemberger beleuchten das Thema "Fasswein — Württemberger Spitzen im Holz veredelt".

Ein Schwerpunkt ist wieder die Präsentation der Jungwinzer aus Baden und Württemberg, die unter den Dachmarken "Generation Pinot" bzw. "Wein im Puls" mit Leidenschaft für die Zukunft ihrer Branche arbeiten. Sie sind an einem Gemeinschaftsstand zu finden und wollen vor allem mit den jungen Besuchern ins Gespräch kommen.

Den Degustationskatalog aller Weine findet man kurz vor der Messe als Datenbank im Internet. Hier kann man das breite Angebot nach Rebsorte, Anbaugebiet und weiteren Kriterien sortieren und seinen persönlichen Probier-Fahrplan erstellen.

www.bwclassics.de

Tipp: Wer mit Bus oder Bahn des VVO anreist und seinen Fahrschein an der Kasse vorlegt, zahlt 5 statt 10 Euro Eintritt

Ort: Internationales Congress Center Dresden, Devrientstr. 10/12 S-Bahn 1 Haltepunkt Mitte / Straßenbahnlinie 6 und 11







HOBART

Die Gläserspülmaschinen von HOBART Die intelligente Verbindung von Effizienz und Ökologie

it strahlend sauberen und makellos glänzenden Gläsern können Gastronomen bei ihren Gästen bereits auf den ersten Blick punkten. HOBART bietet Betreibern von Bars, Bistros und Restaurants mit seinen Gläserspülmaschinen eine intelligente Lösung für perfekte Sauberkeit und Hygiene. Die PREMAX und PROFI Gläserspülmaschinen von HOBART verfügen über innovative Technologien, die den Bedienkomfort erhöhen und ein optimales Spülergebnis sicherstellen. Dabei sind sie extrem sparsam im Verbrauch und reduzieren die Betriebskosten spürbar.

Eine einzigartige Innovation hat HOBART für die Trocknung der kompakten Gläserspülmaschine PREMAX GCP entwickelt. Die ACTIVE Trocknung stellt direkt aus der Spülmaschine komplett trockene Gläser zur Verfügung. Damit bietet die PREMAX GCP das beste Trocknungsergebnis, das aktuell in der gewerblichen Spültechnik erzielt werden kann. Die ACTIVE Trocknung trocknet die Gläser, indem erwärmte, trockene Luft die Feuchtigkeit von den Gläsern aufnimmt und sie aus der Waschkammer führt. Das Ergebnis: Das Spülgut kommt trocken aus der Maschine und das zeitaufwändige manuelle Trocknen der Gläser gehört der Vergangenheit an. Vor allem in Stoßzeiten wird das Personal entlastet. Darüber hinaus werden Glasbruch und die damit verbundenen Zusatzkosten vermieden.

Die Gläserspülmaschinen von HOBART lassen sich mit der intelligenten VISIOTRONIC Steuerung intuitiv und noch einfacher bedienen. Die Steuerung zeigt dem Bediener die wichtigsten Informationen wie den Programmstatus oder Warnhinweise sofort mit Symbolen und in Klartext an. Zusätzliche Informationen wie die Temperaturen, die Anzahl der Spülzyklen oder weitere Betriebsdaten können über die VISIOTRONIC Steuerung ebenfalls bequem und komfortabel abgerufen werden. Aktiviert wird das Display über einen Bewegungssensor, sobald sich die Hand eines Anwenders nähert.

Zu einer Reduzierung der ohnehin schon niedrigen Verbrauchswerte der Maschinen von HOBART trägt vor allem die intelligente Waschlaugenkontrolle bei. Die am Markt einzigartige Technologie überwacht Sensoren permanent den Verschmutzungsgrad der Waschlauge und passt die Klarspülmenge in Echtzeit an den aktuellen Schmutzeintrag an. Dadurch benötigt die kompakte Gläserspülmaschine PREMAX GCP pro Korb nur noch 1,9 l Frischwasser. Entsprechend sinkt auch der Verbrauch von Energie und Chemie.

Darüber hinaus bieten die PREMAX und PROFI Gläserspülmaschinen von HOBART zahlreiche weitere Vorzüge, die den Spülkomfort erheblich erhöhen. So kann die innovative Klarspülung wahlweise auf kalt oder heiß gestellt werden. Auf Wunsch werden die Gläser direkt nach der heißen Waschung abgekühlt, was besonders für Biergläser wichtig ist, weil sie dann sofort wiederverwendet werden können. Wird hingegen Bistrogeschirr gespült, unterstützt die heiße Klarspülung den Eigentrocknungseffekt des Spülguts. Damit kann der Gastronom je nach Art des Spülguts schnell und flexibel reagieren.

Bei den Modellen der PREMAX Serie verhindert die VAPOSTOP Türöffnung, dass beim Öffnen der Maschine lästige heiße



Dampfwolken entweichen und verbessert dadurch das Raumklima spürbar. Das spielt vor allem dann eine wichtige Rolle, wenn die Maschine in direkter Kundennähe steht.

Dabei hat HOBART für jeden Bedarf die richtige Lösung und für jedes Spülaufkommen die richtige Maschinengröße. So lassen sich auch Korbmaße von 400x400 mm und 500x500 mm problemlos spülen. Mit einer niederen Einbauhöhe von nur 700 mm bietet HOBART auch ein Modell an, das leicht

unter einer Theke Platz findet. Optional können alle HOBART Gläserspülmaschinen mit einer integrierten Umkehrosmose ausgestattet werden, um unabhängig von der Wasserqualität ein optimales Spülergebnis zu garantieren.

Weitere Informationen über die Welt des Gläserspülens von HOBART, technische Details zu den Modellen sowie wertvolle Tipps und Tricks rund um das Thema Gläser in der Gastronomie finden Sie unter

www.hobart.de



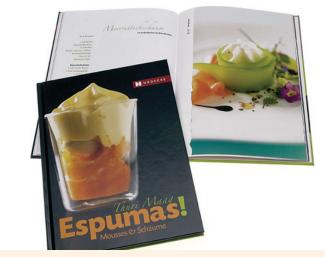


Espumas - Köstliche Luftschlösser

er Einsatz von Espuma in der Gastronomie oder der heimischen Küche ist noch nicht sehr verbreitet, obwohl es in unzähligen Varianten, warm oder kalt hergestellt und eingesetzt werden kann. Dem (Hobby-)Koch stehen vielfältige Möglichkeiten zur Zubereitung von Eigenkreationen frei. Die Verwendung eines Siphons von Isi ist dazu optimal. Der große Vorteil bei der Verwendung von Espuma ist eindeutig die Unabhängigkeit beim Arbeiten, denn nach Fertigstellung kann Ihr Produkt entweder im Kühlschrank

oder im Bain-Marie (Warmwasserbehälter) deponiert werden, so dass Sie sich voll auf die übrigen Komponenten Ihres Gerichts konzentrieren können. Empfehlenswerte Rezepte finden Sie in diesen zwei Büchern: ESPUMAS - Neue Mousses und Schäume von Anne

Cazor und Marion Guillemard sowie Espumas! - Mousses und Schäume von Thuri Maag, beide erschienen im HÄDECKE Verlag. Die Bücher sind leicht verständlich und nachvollziehbar und sind für die Herstellung von eigenen Kreationen als Basis sehr hilfreich.



Espumas, Mousses & Co. — Luftig-leichter Genuss mit süßen und herzhaften Rezepten vom Profikoch und vielen Stepby-Step-Fotos für sicheres Gelingen!

Luftig-leicht, lecker, problemlos und schnell kommen die Espumas, Mousses und Schäume des innovativen Küchenchefs Thuri Maag daher und dank moderner Küchentechnik und vieler Profi-Tipps können diese "Luftschlösser" auch problemlos in der eigenen Küche "nachgebaut" werden. Die Rezepte sind in jahrelanger kreativer Arbeit entstanden und waren bisher Thuri Maags Geheimnis. Dass sie jetzt und hier veröffentlicht werden, ist ein Glücksfall für jeden, der nach neuen und machbaren Ideen in der Küche sucht: Ob Lauwarmer Pilzcocktail mit Trüffel-Zabaione, Morgenmuffel-Tee mit Minzeschaum, Carbonaraschaum im Kräuter-Spaghetti-Nest, Speckschaum im Brotring mit Bärlauch und Morcheln, Passionsfruchtmousse mit exotischen Früchten oder die ganz klassische Schokomousse — hier ist jeder Schaum ein perfekter Traum!

Aus dem Inhalt: Einführung — Die Welt der Schäume — Praxis — Getränke — Suppen — Vorspeisen — Hauptgericht — Desserts.

Thuri Maag ist bekannt für seine naturnahe Küche und wurde bereits mehrfach von Gault Millau und Michelin ausgezeichnet. Viele der Produkte, die er zu wunderbaren Gerichten komponiert, sammelt und pflückt er selbst in der freien Natur.

Espumas! Mousses & Schäume

von Thuri Maag 88 Seiten, 62 Farbfotos inkl. 25 Step-by-Step-Fotos, 163 x 220 mm, Hardcover Für Deutschland: € [D] 12,95 Für Österreich: € [A] 13,40 ISBN 978-3-7750-0595-1 Oktober 2014, 4. Auflage der erweiterten Neuausgabe (mit sieben neuen Rezepten) HÄDECKE VERLAG, Weil der Stadt



33 pikante & süße Rezepte, warm und kalt, für luftig leichten Genuss.

Mit Profi-Tricks und Tipps für sicheres Gelingen. Espumas und Schäume sind mehr als eine simple Beilage oder eine Dekoration zum Gericht: sie sind mitunter sogar der Hauptbestandteil eines wahr gewordenen kulinarischen Traums, der uns mit Stil und Eleganz verzaubert. Die duftig-leichten Schäume, Espumas und Mousses manchmal sogar als luftiger Kuchen - sorgen mit ungewohnten und überraschenden Aromen für Furore. Mit ein paar Tricks und etwas Kreativität gelingen die Rezepte im Handumdrehen!

Die raffinierten Rezeptideen laden ein, das Thema neu zu entdecken, denn die aufgeschäumten Zutaten bieten zahlreiche Anregungen — von der Vorspeise bis zum Dessert! Es gibt Espumas ganz unterschiedlicher Konsistenz (Sah-

neschäume, gelierte Mousses, feste Schäume auf Gelatine oder Agar-Agar-Basis oder luftige Schäume auf Milchprotein-, Sojalezithinoder Eiweiß-Basis) in Rezepten wie Gurkenröllchen mit Ziegenkäsemousse, Pot-au-Feu mit Gemüsemousse, Garnelenravioli mit Kokos-Zitronengras-Schaum, Lammkarree mit Blumenkohlschaum, luftigen Rum-Küchlein oder Eis-Schokolade u.v.a.m., mit denen sich ganze Luftschloss-Menüs kreieren lassen!

Espumas

Neue Mousses und Schäume

von Anna Cazor & Marion
Guillemard
mit Fotos von Julien Attard
72 Seiten, 78 Fotos, 195 x 195
mm, Hardcover mit Spotlack
Für Deutschland: € [D] 12,95
Für Österreich: € [A] 13,40
ISBN 978-3-7750-0634-7
September 2012. HÄDECKE VERLAG, Weil der Stadt.

www.haedecke-verlag.de





Text und Fotos: VALKO srl TECHNIK

Idrochef 216 - Sous-Vide Garer



er IDROCHEF216 ermöglicht, in Verbindung mit jedem Badgefäß bis zu 50 Liter Inhalt, ein Kochen bei einer kontrollierbaren und perfekt einheitlichen Temperatur im gesamten Gefäß. Dies wird durch die Zirkulation des Wassers im Behälter gewährleistet. Daher ist dieses Einhängethermostat ideal, um das Vakuumkochen (sous vide) bei einer niedrigen Temperatur durchzuführen.

MERKMALE

- Gehäuse aus rostfreiem Stahl
- Für Badgefäße mit einem Inhalt von bis zu max. 50 Liter geeignet
- Mindesthöhe des Gefäßes 200 mm
- Elektronische Temperaturkontrolle mit einer Genauigkeit von 1/10°C (Impulsreihe-Kontrolle)
- Regulierbare Temperatur von 0°C bis zu 95°C
- Sicherheitsthermostat
- Sicherheitsschwimmer Wasserstandhöhe
- Min. Tauchhöhe Heizelement 100 mm
- Wasserzwangsumlauf durch 16 Liter/Min. Pumpe
- Passend für jeden Behälter

ANWENDUNG

- Kochen von vakuumverpackten Lebensmitteln in passenden Beuteln
- Pasteurisierung von traditionell gekochten Lebensmitteln
- Aufwärmen der bereits vakuumgekochten Lebensmittel
- Wir empfehlen den Gebrauch des IDROCHEF 216 mit enthärtetem Wasser

VORTEILE

- Das Vakuumkochen verhindert praktisch die Austrocknung der Nahrungsmittel (beim herkömmlichen Kochen kann der Flüssigkeitsverlust bis zu 25 % betragen)
- Beim Vakuumkochen bleiben die organischen Bestandteile der Lebensmittel unverändert erhalten
- Das Vakuumkochen intensiviert die Aromen und den Geschmack der Lebensmittel und erfordert daher eine geringere Menge an Gewürzen
- Durch die Nutzung der Vakuum-Technik beim Kochen, bei der schnellen Abkühlung sowie beim Aufbewahren, kann man die Haltbarkeit der Nahrungsmittel auf bis zu 21 Tage verlängern.
 Dies hat den großen Vorteil einer besseren Küchenorganisation und -planung
- Durch Nutzung einer Produkt-/Zeit-/Temperatur TABELLE für das Kochen und Erwärmen ist es möglich, einen gehobenen und stets gleich bleibenden Qualitätsstandard zu erreichen. Dies gilt zum einen für komplett eingerichtete Küchen, als auch für Catering-Services, Kantinen, Imbisse und dergleichen









Saisonal essen

Tipp von Metabolic Balance: Gesund und grün in den Frühling



enn das Frühjahr beginnt, sprießen die Kräuter, das erste junge Gemüse wird geerntet. Jetzt ist es Zeit, den Körper nach deftiger Winterkost zu entlasten — mit allem, was die Natur in diesen Wochen bietet. Ob Smoothie oder Salat, Grünes mit seinem hohen Chlorophyllanteil entschlackt wie von selbst. "Verwenden Sie, wann immer es geht, unverpackte Ware aus regionalem Anbau in BioQualität", empfiehlt Birgit Funfack, Geschäftsführerin von Metabolic Balance. "Diese Lebensmittel haben keine langen Transportwege hinter sich, sind appetitlich sowie knackig frisch. Und ganz nebenbei wird die Umwelt geschont. Eine gute Möglichkeit, stets saisonale Produkte im Haus zu haben, sind ÖkoKisten direkt vom Erzeuger."

Bärlauch, Löwenzahn, Sauerampfer, Kerbel und Petersilie gehören zu den Kräutern, die bereits auf den Märkten zu finden sind. Sie geben nicht nur vielen Gerichten Pfiff, sondern bringen auch den Stoffwechsel in Schwung. Schließlich enthalten sie wertvolle ätherische Öle, Vitamine, Mineralstoffe, Eiweiß und Omega-3-Fettsäuren. Dazu kommen Bitterstoffe, die Leber und Galle helfen, den Organismus zu entgiften. Schon geringe Mengen der aromatischen Gewächse werten jede Speise gleich in doppelter Hinsicht auf. "Unsere Nahrung sollte jetzt vor allem eines sein: leicht und voller Vitalstoffe", sagt Silvia Bürkle, Ernährungswissenschaftlerin von Metabolic Balance. "Für Abwechslung auf dem Teller sorgen Spinat, Feldsalat oder auch Frühlingskohlsorten. Rettich und Radieschen sind zwar nicht grün, zählen aber ebenfalls zur frühen Ernte der Jahreszeit und eignen sich durch ihre Schärfe ideal für eine innere Reinigung."

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.

www.metabolicbalance.com





Raumfahrt

Sternekoch Thierry Marx: Kreationen für französischen Astronauten



Foto: Gabriel Otero

√hierry Marx ist bekannt für seine "abgespaceten" kulinarischen Kreationen und das nun auch im wahrsten Sinne des Wortes: Denn der französische Sternekoch aus dem Sur Mesure des Mandarin Oriental, Paris kreierte jüngst verschiedene Speisen für

den französischen Astronauten Thomas Pesquet, die dieser wähseines sechsmonatigen Aufenthalts auf der Internationalen Raumstation ISS genießen kann. Die Gerichte wurden vom French Food Innovation Center unter Regie von Thierry Marx und dem

Chemiker Raphael Haumont unter Einhaltung strengster Gesundheitsund Sicherheitsrichtlinien entwickelt.

An den vier März-Dienstagen verwandelt sich das Sur Mesure in ein Raumschiff und "Nicht-Astronauten" kommen in den Genuss

Langue Lucullus

eines spacigen Sechs-Gänge-Menüs mit vielen Überraschungen und Gerichten wie Rinderzunge, Hähnchenbrust mit Morcheln oder Apfellebkuchen.

Das Menü ist für 230 EUR pro Person (exklusive Getränke) ausschließlich für den 7., 14. 21. und 28. März buchbar.

Das Mandarin Oriental, Paris feiert diese Kooperation außerdem mit dem "Planet Marx", einem Kuchen in Mars-Form aus Schokolade und karamellisierten Birnen sowie fünf speziellen "Star"-Cocktails in der Bar 8.

Der Kuchen ist für 8 EUR im Cake Shop zum Mitnehmen erhältlich, bei Verzehr im Restaurant Camélia kostet er 15 EUR. Die Cocktails liegen jeweils bei 21 EUR.

www.mandarinoriental.com/paris/



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

