classic digital Gourmet journal

Elektronische Zeitung des Internetportals www.gourmet-classic.de · Ausgabe 80 / April 2017

Besondere Orte

Text: Gourmet Classic

Ein außergewöhnliches Refugium: Bleiche Resort & Spa

Gelegen im Spreewald zwischen Berlin und Dresden inmitten ursprünglichster Natur

BLEICHE RESORT & SPA - Landtherme Aussenpool

Foto: © Bleiche Resort & Spa

Noch ist die verwunschene Natur des Spreewalds nicht ganz erwacht, als wir entlang an einem Wasserkanal auf die Bleiche zusteuern. Das Land ist völlig flach, ein fast schon historischer Traktor tuckert gemütlich vor uns her. Die Zeit scheint hier still zu stehen.

Die Bleiche erscheint in dieser verträumten Landschaft plötzlich sehr großzügig. Auch die Gartenanlagen und Wiesen um die Bleiche herum erstrecken sich weit. Von außen aus der Ferne vermittelt der gesamte Hotelkomplex eine gewisse Anonymität. Doch kaum treten wir ein in die weiträumige Eingangshalle werden wir vom munteren Geplätscher eines großen von Farnen umrahmten Brunnens aus dem 16. Jh. zurück in die Mystik des Spreewalds geholt.

Viel naturbelassenes Holz, historische Balken und original antiker Blaustein sind hier verbaut worden. Die Vorhänge und die überall üppig verteilten Kissen sind aus hellem Leinen gefertigt. — Sehr bewusst auch, denn die Bleiche erhielt ihren Namen 1748, als Friedrich II. — Der alte Fritz — hier im Spreewald die Hemden seiner Soldaten zu bleichen beabsichtigte und zu dieser Zeit den Grundstein für das Haus legte. 100 Jahre lang wurde nun an dieser Stelle gebleicht, ab 1850 diente die Bleiche dann zur Bewirtung von Ausflüglern, später auch als Herberge für Feriengäste.

Nach dieser sehr wechselvollen Geschichte kaufte 1992 der Unternehmer Heinrich Michael Clausing die Bleiche in Burg und begann zügig mit dem An- und Umbau der Gebäude.

So besitzt die Bleiche heute 90

Hotelhalle mit Brunnen

Foto: © Bleiche Resort & Spa

(Fortsetzung nächste Seite)

(Fortsetzung von Seite 1)

Besondere Orte

Text: Gourmet Classic

Ein außergewöhnliches Refugium: Bleiche Resort & Spa

Landtherme

Foto: © Bleiche Resort & Spa

Zimmer inklusive 25 Suiten, 15 davon mit eigener Sauna, mehrere unterschiedlich und liebevoll mit Bezug auf die Region eingerichtete Restaurants, eine kuschelige Bar, natürlich die Landtherme mit Innen- und Außenbereich sowie Behandlungsräumen und einem herrlich gemütlichen „Bademantelkino“, in dem täglich fünf nicht ganz alltägliche Filme gezeigt werden.

Außergewöhnlich und sehr beliebt bei den Gästen ist die Bibliothek des Hauses, in der eine Vielzahl von Büchern und Bildbänden zum Anschauen, aber auch zum Erwerb zur Verfügung stehen. Überhaupt liegen an verschiedensten Stellen im Hause herrliche Bildbände aus, teils riesige limitierte und signierte Ausgaben, auf großen Gestellen lagernd, daneben die Baumwollhandschuhe zum Umblättern. Überall im Haus sind gekonnt inszenierte Accessoires und Antiquitäten verteilt, die von der Besitzerfamilie liebevoll zusammengetragen worden sind.

Im Morgentau ziehen die ersten Spa-Besucher ihre Bahnen im Außenbecken. Da wir lieber abends schwimmen möchten, sind wir überrascht und begeistert, dass wir das badewannenwarme Innenbecken auch nachts nutzen dürfen. Wir haben es ganz für uns allein — das haben wir bisher in noch keinem Haus erlebt!

Kaminzimmer

Foto: © Bleiche Resort & Spa

Als Anfang letzten Jahres die SPA-Star-Awards in vier Kategorien an herausragende Wellnesshotels und Day Spas im deutschsprachigen Raum verliehen wurden, erhielt das Hotel Bleiche Resort & Spa in der Kategorie "SPA Star Gesamtkonzept" eine Auszeichnung. Die Jurybegründung lautete: "Einfachheit-Natürlichkeit-Gelassenheit... geschaffen mit tiefgründigster Konzeptionsarbeit, unerreicht in vielen Dimensionen und einmalig im Erlebnis." Heinrich Michael Clausing, Eigentümer des Bleiche Resort & Spa: "Diese Ehrung bedeutet uns sehr viel und zeigt, dass wir mit unserem kreativen Herangehen Gästen außergewöhnliche Momente schenken dürfen. Darüber sind wir sehr glücklich.“ Erst kürzlich konnte sich Eigentümerfamilie Clausing über die exzellente Bewertung des kritischen Hotel- und Reiseführers Guide MICHELIN 2016 mit vier roten Häusern freuen, die an Hotels mit einem besonderen Charme vergeben wird.

Auch in der Ausgestaltung der Zimmer wurde auf Individualität, Regionalität und Kuscheligkeit großen Wert gelegt. Helle Sitzlandschaften, unzählige Leinenkissen, wohlige Wärme und rohes Holz verschaffen ein heimeliges Gefühl.

Wie bei der Ausgestaltung der Räume legt Familie Clausing auch bei den kulinarischen Angeboten größten Wert darauf, Produkte zu verarbeiten, die aus der Landwirtschaft der Region stammen. Gerade im Spreewald wird viel Gemüse angebaut, welches sich dann auf

Grosse SPA-Suite

Foto: Gourmet Classic

(Fortsetzung nächste Seite)

(Fortsetzung von Seite 2)

Besondere Orte

Text: Gourmet Classic

Ein außergewöhnliches Refugium: Bleiche Resort & Spa

Küchenchef René Klages

Foto: Gourmet Classic

Gourmetrestaurant 17fuffzig

Foto: Gourmet Classic

dem Teller, im frisch gepressten Frühstückssaft oder im abendlichen Aperitif mit Spreewälder Gurke (!) wiederfindet.

Ein besonderes Highlight im familiengeführten Hotel Bleiche Resort & Spa ist das *Gourmetrestaurant 17fuffzig*, dessen Name auf das Gründungsjahr des Ursprungshauses zurückzuführen ist und welches mit einer Vielzahl von Gemälden der Künstler Hugó Schreiber und Béla Kádár, die zur expressionistischen Avantgarde und zu dem Berliner Künstlerkreis STURM zählten, dekoriert ist.

Bis 2016 war die Küche des 17fuffzig unter Oliver Heilmeyer im Guide Michelin mit 1 Stern ausgezeichnet. Seit Anfang 2017 steht nun René Klages der Küche vor, der unter anderem in Saarbrücken im Gourmetrestaurant Le Noir ebenfalls als Küchenchef arbeitete. Niclas Nußbaumer und Stephan Diener aus seinem früheren Team in Saarbrücken folgten ihm ins Brandenburgische. Die Küche von René Klages orientiert sich sehr am Französischen und ist von japanischen Aromen akzentuiert, da er eine Leidenschaft für die vielfältigen Nuancen der japanischen Gewürze entwickelt hat. René Klages ist eine sehr ruhige und gesetzte Erscheinung und im ersten Moment würde man ihn einer völlig anderen Branche zuordnen. Ein Gericht zu entwickeln und zu vervollkommnen ist ein Prozess von mehreren Monaten, erzählt er uns, nachdem wir ein sechsgängiges Menü voller geschmacklicher und optischer Vollkommenheit genießen konnten. Geradezu konsequent wäre dann die Verleihung eines Michelin-Sterns in der nächsten Saison.

www.bleiche.de

Offene Küche Halbpension

Foto: Gourmet Classic

Restaurant im Grünen Gewölbe

Foto: Gourmet Classic

Grills & Feuerschalen individuell gestalten

siwa® manufaktur

Modulare Gourmetgrills

Stellen Sie JETZT Ihren persönlichen Grill aus zahlreichen Modellen und Zubehörteilen zusammen!

www.siwa.ch

Traumurlaub gewinnen!
www.siwa.ch/gewinnspiel

Text: AVIAREPS Tourism GmbH / MAROundPARTNER GmbH

Grandhotel Villa Castagnola: Kulinarische Entdeckungsreise ins Tessin

Frühlingsgericht von Frank Oerthle

Foto: © Grand Hotel Villa Castagnola/ Lugano

Für Frühlings-Sehnsüchtige, die zu Ostern den Blumen und der Sonne entgegenreisen wollen, ist das Tessin ein verlockendes Ziel. Das Stadtzentrum von Lugano verwandelt sich vom *14. bis 17. April 2017* in eine Bühne österlicher Festtagsfreuden im Rahmen der *„Pasqua in Città“*. An über 100 Ständen werden heimische Produkte und Osterartikel angeboten, es finden Musik- und Unterhaltungsprogramme statt.

Im *Grand Hotel Villa Castagnola* wird Ostern mit mediterranem Flair gefeiert. Die stilvolle Villa liegt *am Ufer des Luganer Sees* inmitten eines weitläufigen Parks mit subtropischen Pflanzen, die im Frühling ihre erste Blütenpracht entfalten. Österlichen Genuss bietet die ***Pauschale „Easter Holiday“***: Im Gourmet-Restaurant Le Relais wird ein Oster-Mittagsmenü serviert, es gibt eine süße Osterüberraschung aus der Hotel-Konditorei und eine fröhliche Ostereiersuche für die jüngsten Gäste. Mit drei Übernachtungen inkl. Frühstücksbuffet, freiem Eintritt in den Wellness Corner und einer Tageskarte für die öffentlichen Verkehrsmittel ist die Pauschale für zwei Personen ab 1.595,- CHF buchbar.

Wie ein Sternekoch den Frühling auf den Teller bringt

Das *Restaurant Galerie Arté* ist eines der drei Restaurants des Grand Hotels Villa Castagnola und das einzige *Sterne-Restaurant* in Lugano. Hier führt Küchenchef *Frank Oerthle* die kulinarische Regie, seine Küche wird seit 2010 mit einem Michelin-Stern und 16 Punkten im Gault & Millau bewertet. Das Restaurant mit herrlichem Seeblick ist auch regelmäßig Schauplatz hochkarätiger Kunstausstellungen.

Frank Oerthle ließ sich *von den vier Jahreszeiten* inspirieren und kreierte vier erlesene Gerichte, die jeweils einer Saison gewidmet sind. Die Gerichte laden dazu ein, in der jeweiligen Jahreszeit im Arté die ganze Fülle der saisonalen Aromen zu genießen und den kreativen Prozessen einer Spitzenküche auf die Spur zu kommen. Das Besondere daran: Frank Oerthle *teilt die Rezepte* mit ambitionierten Feinschmeckerinnen und Genießern, die dem Sternekoch nacheifern und die Gerichte nachkochen wollen. Sein *Vorschlag für den Frühling*:

Küchenchef Frank Oerthle, Restaurant Galerie Arté

Foto:© Bruno Voser

Gebratenes Taubenbrüstchen mit Morchel-Panna cotta und violetter Kartoffelcreme

Zutaten für 4 Personen:
Vier Taubenbrüste, etwas Trüffeljus
150 g frische Spitzmorcheln

Morchel-Panna cotta:
200 ml frische Sahne
Salz und Pfeffer
8 g geriebener Parmesan
1 Blatt Gelatine

Blaue Kartoffelcreme:
150 g Vitelotte Kartoffeln
80 ml Gemüsefond
20 g flüssige Butter
Salz und Pfeffer
Etwas Rotweinessig

Zubereitung:

Morchel-Panna cotta:
Die Morcheln putzen und mit kaltem Wasser abbrausen, in kochendem Salzwasser kurz überbrühen und abschrecken, trocknen und in Rondelle schneiden. Die Sahne auf 180 ml reduzieren, würzen und leicht abkühlen. Die eingeweichte Gelatine und den geriebenen Parmesan unterrühren. In einer Porzellanform schichtweise mit den Morchelringen einsetzen, abkühlen und in Dreiecke schneiden.

Vitelotte Kartoffeln:
Die Vitelotte Kartoffeln kochen, schälen und durchpressen. Mit dem Fond, Butter und Essig fein mixen, passieren und abschmecken.

Kartoffelchip:
Ganz einfach etwas Kartoffelcrème auf Backpapier streichen und im Ofen bei 60°C trocknen.

Die Taubenbrüste anbraten und bei 50 °C ca. 20 min ruhen lassen. Einen Teller mit etwas frischem Frühlingssalat, Morchel-Pannacotta und der Kartoffelcreme garnieren, die Taubenbrüste anlegen und mit etwas Trüffeljus nappieren.

(Fortsetzung nächste Seite)

(Fortsetzung von Seite 5)

Besondere Orte

Text: AVIAREPS Tourism GmbH / MAROundPARTNER GmbH

Grandhotel Villa Castagnola: Kulinarische Entdeckungsreise ins Tessin

Hauseigner Park, Hotel Villa Castagnola

Foto: © Ydo Sol Images

Grand Hotel Villa Castagnola, Via le Castagnola 31, 6906 Lugano (CH), Tel. +41 (0)91 973 25 55, info@villacastagnola.com

www.villacastagnola.com

Anzeige

Text und Fotos: Lampenwelt GmbH

Lampenwelt.de

Schönstes Licht für Ihren Garten

Die perfekte Außenbeleuchtung

Für Gartenfreunde ist die Inszenierung des Gartens durch die richtige Beleuchtung genauso elementar wie die Auswahl der passenden Pflanzen. Denn erst die perfekte Beleuchtung verleiht Haus und Garten den individuellen Charakter, der das eigene Zuhause einfach nur zum Lieblingsort werden lässt. Einladende Hauseingänge, feierlich dekorierte Treppengeländer oder leuchtende Figuren, an denen sich die ganze Familie erfreut, vertreiben die Dunkelheit und verwandeln den Garten in ein Kunstwerk. Ob hübsche Lichtakzente oder eine ausgeleuchtete Terrasse: Die Beleuchtung im Garten sorgt für eine behagliche Atmosphäre und bietet zahlreiche Möglichkeiten, sich individuell zu entfalten. Doch nicht nur das! Sie sorgt darüber hinaus für mehr Sicherheit im Außenbereich. Wegeleuchten verhindern, dass das frisch angelegte Blumenbeet nachts einfach übersehen wird, während Außenwandleuchten die Gefahr des Stolperns in der Dunkelheit auf einer Treppenstufe verringern können.

Die persönliche Traumbeleuchtung für den Garten bei Lampenwelt.de finden

Bei Lampenwelt.de, Europas führendem Online-Shop für Lampen und Leuchten, ist jeder, der seinen Garten mit Licht sicher und inszenierend gestalten möchte, an der richtigen Adresse. Seit mehr als 10 Jahren finden Kunden hier ihre ganz persönliche Traumbeleuchtung. Ob für den Innen- oder Außenbereich, für den Privat- oder Geschäftskunden — Lampenwelt.de bietet mit rund 50.000 verschiedenen Lampen und Leuchten eine breite Auswahl an Lichtlösungen, deren Vielfalt Sie immer wieder aufs Neue begeistern wird. Zahlreiche Hersteller, namhafte Marken und ein handverlesenes Sortiment bieten Ihnen ein abwechslungsreiches Einkaufserlebnis — und dies nicht nur in Deutschland, sondern europaweit. Sollten Sie Ihren Wohnsitz also z.B. in der Schweiz oder Österreich haben, können Sie natürlich auch von dort ganz sicher und bequem von zu Hause aus auf www.lampenwelt.at und www.lampenwelt.ch Ihre ganz persönliche Traumbeleuchtung bestellen.

Energie und Kosten sparen — mit den Lampen & Leuchten von Lampenwelt.com ganz einfach

Dank der großen Auswahl an energieeffizienten LED- und Solarleuchten ist es heute einfacher denn je, seinen Garten wunderschön individuell und dennoch umweltbewusst zu beleuchten. Die Marke Lampenwelt.com der Lampenwelt GmbH verbindet bei ihren Lampen und Leuchten hochwertige Materialien mit modernster Technologie und vielfältigen, angesagten Designs, um jedem Kunden seine individuelle Traumbeleuchtung zu einem attraktiven Preis-Leistungs-Verhältnis zu ermöglichen.

Im stetig wachsenden Sortiment von Lampenwelt.com finden sich hochwertige Außenwandleuchten, Wegeleuchten, Mastleuchten, Sockelleuchten, Solarleuchten sowie Strahler und Spots, die sich durch ein modernes Design, sehr gute Lichteigenschaften, eine hochwertige Verarbeitung sowie die Nutzung modernster Lichttechnologien auszeichnen. Viele der Lampenwelt.com-Außenleuchten sind beispielsweise mit Bewegungsmeldern ausgestattet, die das Licht automatisch einschalten, wenn es benötigt wird. In Kombination mit modernen LED-Lampen spart das viel Energie und Geld.

Zahlreiche Vorteile beim Kauf auf www.lampenwelt.de genießen

Qualität und Vielfalt sowie ein hervorragender Kundenservice — darauf können Sie sich beim Kauf auf www.lampenwelt.de verlassen. 24 Stunden täglich kann dort nach Herzenslust gestöbert, entdeckt und gespart werden. Eine große Vielfalt an verschiedensten Lampen und Leuchten in den unterschiedlichsten Einrichtungsstilen und für die unterschiedlichsten Anwendungsgebiete gibt Ihnen eine Vielzahl an Möglichkeiten, um Ihre ganz persönliche Traumbeleuchtung zu finden. Aber auch ein kompetenter Kundenservice, der Ihnen vor, während und auch nach dem Kauf zur Verfügung steht, gehört natürlich ebenso zum Service von Lampenwelt.de dazu wie auch die Wahl zwischen verschiedenen Zahlungsarten und eine kulante und unkomplizierte Handhabung bei Fehlern oder Retouren.

(Fortsetzung nächste Seite)

(Fortsetzung von Seite 7)

Lampenwelt.de

Text und Fotos: Lampenwelt GmbH

Schönstes Licht für Ihren Garten

Zahlreiche Vorteile — auch für Geschäftskunden

Doch nicht nur Privatkunden, sondern auch Geschäftskunden können die vielen Vorteile beim Kauf auf www.lampenwelt.de nutzen. Freuen Sie sich auf attraktive Sonderkonditionen und eine persönliche Betreuung durch fachkompetente Ansprechpartner, die gerne auf Ihre individuellen Kundenwünsche eingehen. Möchten Sie ein individuelles Angebot erhalten oder haben Sie eine Frage? Schreiben Sie eine E-Mail an

fachberatung@lampenwelt.de
oder rufen Sie an unter
+49 (0) 6642 40699 950
(Mo bis Fr 8-17 Uhr).

Exklusiver Gutscheincode für Sie!

Sie möchten sich nun selbst von den zahlreichen Vorteilen und vielfältigen Beleuchtungsmöglichkeiten überzeugen? Dann gehen Sie auf www.lampenwelt.de, entdecken Sie Ihre ganz persönliche Traumbeleuchtung und sparen Sie mit Ihrem exklusiven Gutscheincode 20 € bei Ihrem nächsten Lampen- und Leuchtenkauf! Geben Sie einfach diesen Code im Warenkorb ein und erhalten Sie 20 € Rabatt auf Ihren gesamten Einkauf:

LW17-GOURMET20180*

*Einzulösen bei www.lampenwelt.de ab einem Mindestkaufpreis von 180 €. Pro Kunde und pro Bestellung ein Gutschein, nicht kombinierbar mit anderen Rabatt-Aktionen, nicht nachträglich abziehbar. Gültig bis zum 31.07.2017.

Lampenwelt GmbH
Seelbüde 13
D-36110 Schlitz
Tel.: +49 (0) 66 42 - 4 06 99 0
E-Mail: service@lampenwelt.de
Zum Shop: www.lampenwelt.de

Text: Grupo Caterdata S.L.

Auf dem Weg in den Koch-Olymp

Jury verkündet Kandidaten des 3. Vorfinales der Koch des Jahres - #klosteredition

Sie sind jung, talentiert und brauchen ... die Bühne!

Koch des Jahres

Aus über 100 Bewerbungen aus der gesamten D-A-CH-Region hat die Jury des renommierten Live-Wettbewerbs Koch des Jahres die Kandidaten für das dritte Vorfinale ausgewählt. Von den sechs Teilnehmern arbeiten fünf Köche derzeit in Deutschland und einer in Oberösterreich. Die Schweiz wird von einem gebürtigen Winterthurer vertreten. Die Nachwuchsstars der europäischen Spitzengastronomie werden am *3. April in der Klosterkirche Hennef bei Bonn* um den Einzug in das Finale kämpfen:

Ronny Bell
Küchenchef, Weinhaus Uhle, Schwerin (DE) (Ab 01.04.2017)
Heimatort: Bergen auf Rügen

Joël Ellenberger
Demichef de Partie, Brenners Parkrestaurant**, Baden-Baden (DE), Heimatort: Winterthur (CH)

Manuel Freller
Küchenchef, Rohrmoser Kocht GmbH (AT)
Heimatort: Wels, Österreich

Adrien Hurnungee
Kochbuchautor (ROHSTOFF), Unternehmer und Geschäftspartner von Heiko Antoniewicz
Wohnort: Glauburg

Ivan Prieto Caneda
Sous Chef, Restaurant Maître* im Landhaus Kuckuck, Köln (DE)
Heimatort: O Grove (ES)

Daniele Tortomasi
Chef Poissonier, Schwarzwaldstube*** im Hotel Traube Tonbach, Baiersbronn (DE),
Heimatort: Freiburg im Breisgau

Innerhalb von fünf Stunden müssen die Wettbewerber ein Drei-Gänge-Menü für sechs Personen mit einem Warenwert von max. 16 Euro präsentieren. Eine internationale Sternejury degustiert die Kreationen vor den Augen hunderter erwarteter Besucher aus der gastronomischen Szene Europas und kürt damit die zwei Finalisten. Diese treten im Oktober 2017 auf der weltweit größten Ernährungsmesse Anuga in Köln gegeneinander an, um den prestigeträchtigen Titel Koch des Jahres, Preisgelder in Höhe von insgesamt 14.500 Euro sowie zahlreiche Sonderpreise der Sponsoren zu gewinnen. Dem Gewinner steht zudem ein enormer Karrieresprung in Aussicht.

Hintergrundinformationen über die Wettbewerbe

Als Live-Wettbewerbe mit umfassendem Rahmenprogramm sind die an zwei aufeinanderfolgenden Tagen stattfindenden Networking-Veranstaltungen Patissier des Jahres und Koch des Jahres eine Ideenschmiede für neue Konzepte, die die Gastronomie-Branche bewegen. Veranstalter ist die spanische Unternehmensgruppe Grupo Caterdata S.L. mit Sitz in Barcelona (ES) und Freiburg (DE). Die Live-Cooking-Wettbewerbe richten sich an Profi-Köche aus Deutschland, Österreich, der Schweiz und Südtirol. In vier Vorfinalen kürt eine Jury internationaler Spitzengastronomen je zwei Finalisten, die innerhalb von fünf Stunden ihr Wettbewerbsmenü präsentieren. Im Oktober 2017 treten die jeweils acht Finalisten auf der weltweit größten Ernährungsmesse Anuga in Köln gegeneinander an, um die prestigeträchtigen Titel Patissier des Jahres und Koch des Jahres zu gewinnen.

www.kochdesjahres.de

Design Sichtschutz individuell gestalten

siwa® manufaktur

Sichtschutz Gestaltungs-Assistent

Gestalten Sie JETZT Ihren Sichtschutz
in der kostenlosen SIWA App!

konfigurator.siwa.ch
www.siwa.ch

Traumurlaub gewinnen!
www.siwa.ch/gewinnspiel

Text und Foto: Hotel Trattlerhof

Hotel Trattlerhof

Charity Wein & Golf Cup

Zum fünften Mal lädt der Trattlerhof zum Charity Wein & Golf Cup vom 16. bis 18. Juni 2017 auf dem höchst gelegenen Golfplatz Kärntens — *dem Golfclub Bad Kleinkirchheim-Kaiserburg* — ein.

Mit Unterstützung *österreichischer Weingrößen* laden wir für einen *guten Zweck* zum Turnier nach Bad Kleinkirchheim, im wunderschönen *GC Bad Kleinkirchheim-Kaiserburg* ein, um uns in den Dienst der guten Sache zu stellen:

Alle Spenden und Erlöse (Wein- und Raritäten-Auktion) werden zugunsten von SOS Kinderdorf Moosburg (Kärnten) gespendet.

Charity, Fashion, Wein & Golf!

Nehmen Sie am Turnier- und Rahmenprogramm teil oder wählen Sie als Gast zwischen dem *„Piccolo"-, „Magnum"-* oder *„Methusalem"*-Paket! Golfen und exklusiven Wein genießen.

Herzlich willkommen in
Bad Kleinkirchheim

Familie Forstnig

www.trattlerhof.at

Das Wochen-Programm zu Charity, Fashion, Wein & Golf 2017

(Alle Rahmenprogramme können auch einzeln gebucht werden)

Dienstag, 13. 06.	Abschlag GC Millstätter See (18 Loch)
Mittwoch, 14. 06.	Abschlag GC Dellach am Wörthersee (18 Loch)
Donnerstag, 15. 06.	Abschlag GC Finkenstein (18 Loch)
Freitag, 16. 06.	Golf-Proberunde mit Frau Moser am GC Bad Kleinkirchheim Am Abend Flight-Bekanntgabe & Kennenlernen Weinverkostung von renommierten Winzern und Römermoden Trachten-Modeschau beim Galadinner im Trattlerhof
Samstag, 17. 06.	**Charity Wein & Golf Cup im Golfclub Bad Kleinkirchheim** Siegerehrung und Weindegustationsmenü sowie Wein- und Raritätenauktion zugunsten von SOS Kinderdorf in Trattlers Einkehr mit Livemusik

Nenngeld: € 45,– / Kinder € 29,– (exklusive Greenfee). Hotelgäste sind vom Nenngeld ausgenommen.

Wählen Sie zwischen „Piccolo", „Magnum" oder „Methusalem"-Paket (3, 4 oder 8 Tage)

Inklusivleistungen

- 2, 3 oder 7 Übernachtungen im DZ Klassik
- 2 oder 5 Greenfees und Nenngeld laut Turnierprogramm
- Golfercocktail mit Familie Forstnig
- reichhaltiges Frühstücksbuffet
- 5-Gang-Wahlmenü am Abend
- Benützung des hauseigenen Wellnessbereiches
- Die Bad Kleinkirchheim-Card mit integrierter KÄRNTEN CARD für herrliche Ausflüge in Bad Kleinkirchheim und ganz Kärnten
- 1 Golfer-Abschiedsgeschenk

Unser Piccolo-Paket vom 16.–18. Juni 2017
3 Tage / 2 Übernachtungen ab € 319– pro Person im DZ Klassik inkl. 2 Greenfees

Unser Magnum-Paket vom 15.–18. Juni 2017
4 Tage / 3 Übernachtungen ab € 399,– pro Person im DZ Klassik inkl. 2 Greenfees

Unser Methusalem-Paket vom 11.–18. Juni 2017
8 Tage / 7 Übernachtungen ab € 809,– pro Person im DZ Klassik inkl. 5 Greenfees

Verlängerungstag im DZ Klassik € 76,– p. P. inkl. Trattlers Genusspension.

Preise verstehen sich inkl. aller Abgaben und Steuern sowie exkl. Ortstaxe.

Text: zererCOMMUNICATIONS, Fotos: © Mamapapamoo

Genuss-Woche von 11. bis 14. Mai 2017

Street Food Market

Im Mai 2017 erwartet Genießer, Feinschmecker, Hobby-Köche und Gourmets eine besondere Woche im Kufsteinerland: Unter dem Motto „Genuss verbindet" präsentiert die Region sich mit *KUlinaria* von ihrer köstlichsten Seite. Gäste probieren Kreationen aus Küche, Garten und Keller und treten mit Spezialisten aus der Küche in Kontakt. Auf dem Programm stehen Food Art Performances, Food Styling & Fotografie Workshops, der Street Food Market Austria und vieles mehr.

Food Art Installation mit Wasser-Menü von Künstlerin Tainá Guedes

Nicht nur der Mensch besteht zu 70 Prozent aus Wasser, es ist auch Hauptzutat in der Küche — und doch wissen wir so wenig darüber. Food Art Künstlerin Tainá Guedes widmet dem Element, das Leben auf der Erde überhaupt erst ermöglicht, während der *KUlinaria* eine Food Art Installation. Dabei stellt sie die Frage, ob der Mensch nur Mitbewohner auf einem Wasserplaneten ist, der umgeben von Sternen, ziellos durch das All schwebt.

Begleitende Performances beziehen die Zuschauer in die Installation mit ein: Dabei wird ein Food Art Finger Food Menü bestehend aus verschiedensten Wasserspeisen gereicht. Die Zuschauer kosten unter anderem gefrorenes, verdampftes, brennendes, fermentiertes und aromatisiertes Wasser.

Die Halbjapanerin Tainá Guedes wuchs in Brasilien als Tochter einer Künstlerin auf. Heute wohnt die junge Frau in Berlin, ist Inhaberin der Entretempo Kitchen Gallery und organisiert die von ihr initiierte Berliner Food Art Week. Essen ist für die Galeristin weit mehr als nur Nahrungsaufnahme: Es ist eine Philosophie und Mittelpunkt ihrer Kunstwerke. Ihr Ziel ist es, über die Kunst Gesellschafts- und Umweltprobleme aufzuzeigen, Diskussionen anzuregen und die Menschen für den Umgang mit und den Konsum von Nahrung zu sensibilisieren.

Die Installation steht am Donnerstag, dem 11. Mai 2017 von 16 bis 21 Uhr im Rathaussaal in Kufstein. Die 20-minütigen Performances finden um 17, 19 und 20 Uhr statt. Der Eintritt ist frei.

Style & Shoot mit Eva Fischer von Foodtatstic

Eva Fischers Blog foodtastic.at gehört zu den bekanntesten Food-Blogs Österreichs: Ihre glutenfreien Rezepte stecken voller Energie und Genuss. Mit viel Kreativität und Know-How zaubert sie aus sorgfältig ausgewählten Lebensmitteln wahre Geschmacksexplosionen.

Am Samstag, der 13. Mai zeigt die Food-Bloggerin beim „Style & Shoot" Workshop wie der perfekte Food-Shot gelingt. Nach einer Einführung in die theoretischen Grundlagen, planen die Teilnehmer ihr eigenes Shooting von der Inszenierung bis zur Nachbearbeitung. Abschließend werden die Bilder und ihr Optimierungspotential besprochen.

Der Workshop findet am Samstag, dem 13. Mai von 14 bis 18 Uhr im Boutique-Hotel Träumerei#8 (Römerhofgasse 4, 6330 Kufstein) statt.

Mitzubringen: Spiegelreflexkamera, Objektive (wenn vorhanden auch ein 50 mm und/oder Makroobjektiv), Stativ (falls vorhanden), Speicherkarten, aufgeladene Batterien

Anmeldungen:
TVB Kufsteinerland,
Christine Petter,
T +43 5372 62207 32,
c.petter@kufstein.com

Street Food Market Festival Kufstein

Es ist die Verbindung traditioneller österreichischer Werte mit einem internationalen Flair, die das Street Food Market Festival so einzigartig macht: Verschiedenste Foodartists und Streetkitchens laden zur kulinarischen Weltreise ein. Egal ob Fleischliebhaber oder Veganer, ob asiatisch, mediterran oder österreichisch — die Liebe zum Detail, qualitativ hochwertiges Essen und der Genuss spielen die Hauptrolle. Neben der Qualität wird besonderer Wert auf Regionalität, Nachhaltigkeit und Kreativität der Gerichte gelegt. Den idealen Ort für den Food-Event bietet die 3.000 qm große Begegnungszone Fischergries am Inn.

Kufsteinerland

Das Kufsteinerland ist das „Tor der Tiroler Alpen": Als zugänglichster alpiner Lebensraum bietet die Region eine einzigartige Mischung aus Tradition und Moderne, Natur und Wellness, Kultur und Events sowie Sport und Kulinarik. Eingebettet in intakte Natur steht das Kufsteinerland für aktiven Urlaub, in dem trotzdem Raum für Erholung und Stille ist. Jung und Alt, Klein und Groß können gleichermaßen aus Urlaubsaktivitäten wählen, die noch lange in Erinnerung bleiben.

www.kufstein.com

Street Food Market

Text: STROMBERGER PR

Kochkurse

Probieren Sie sich durch die Kochtöpfe aus aller Welt!

Die Küchenexperten des Hofgut Hafnerleiten in Niederbayern, des ALPIANA RESORT in Südtirol, des VILA VITA Parc an der Algarve sowie der HUBERTUS Alpin Lodge & Spa und aus dem Ort Bad Wurzach im Allgäu geben ihr Wissen und Können im Rahmen von Kochkursen an ihre Gäste weiter. Mit vielen Tipps und Tricks bieten sie den Kurs-Teilnehmern einen Blick über den Tellerrand. Gönnen auch Sie sich eine Reise durch die verschiedenen Küchen und lernen Sie fünf Kochprofis und ihre Angebote kennen. Haben wir Ihr Interesse geweckt? Dann melden Sie sich gerne bei Stefanie Reichardt unter

+49 (0)89/189478-81 oder unter *reichardt@strombergerpr.de*

Hofgut Hafnerleiten in Bad Birnbach, Deutschland

Kochen mit Erwin Rückerl - Stärkefrei, Pasta oder Grillen für Profis

Foto: © Hofgut Hafnerleiten

Erwin Rückerl, Gastgeber im Hofgut Hafnerleiten in Bad Birnbach, ist ein Allround-Talent und entführt seine Gäste mit einer großen Bandbreite an verschiedenen Kochkursen in seine kulinarische Welt. Je nach Thema, lernen seine Kochschüler nicht nur welche Nudeln zu welcher Soße passen und wie Fisch am einfachsten filetiert wird, sondern erfahren auch alles über das perfekte Abschmecken, die verschiedenen Garmethoden und den passenden Wein. Neu im Angebot sind Kurse für eine „ARTgerechte Ernährung" basierend auf dem Konzept des Heilpraktikers Klaus Wührer, bei dem ganz auf stärkehaltige Produkte verzichtet wird. Ein vierstündiger Kochkurs ist ab 99 Euro pro Person buchbar.

www.hofgut.info

ALPIANA RESORT in Völlan, Italien

Kochen mit Arnold Nussbaumer - Vegane Küche für Genießer

Foto: © ALPIANA RESORT / Günter Standl

Es muss nicht immer Fleisch sein! Wer auch mal ohne tierische Produkte gut essen möchte, nimmt an den veganen Kochtagen im ALPIANA RESORT in Lana teil. Den idealen Rahmen dafür bildet das hauseigene Restaurant NUTRIS, das erste vegan-vegetarische Gourmetrestaurant der Region. Bei einem Kochkurs mit Chefkoch Arnold Nussbaumer lernen die Teilnehmer alles über die verwendeten Produkte aus der Umgebung und bereiten verschiedene Gerichte zu. Zum Nachkochen zuhause erhält jeder Teilnehmer das Kochbuch Vegan mit Plan, das Rezepte des Küchenchefs und Tipps von Dr. Christian Thuile, ein renommierter Südtiroler Ernährungsexperte, beinhaltet. Das Angebot Vegane Kochtage inkludiert fünf Übernachtungen inklusive Kochkurs, Besuch eines lokalen Bauern, Buch und Fünf-Gänge-Menü im NUTRIS und ist von 26. März bis 2. April und von 12. bis 19. November 2017 ab 705 Euro pro Person buchbar.

www.alpiana.com

VILA VITA Parc in Porches, Portugal

Kochen mit Manfred Kickmaier - Portugiesische Cataplana

Foto: © VILA VITA Parc

Im Luxusresort VILA VITA Parc erklärt Chefkoch Manfred Kickmair, wie man die traditionelle Cataplana verwendet. Der Kupfertopf mit dicht schließendem Deckel und zwei Griffen war lange Zeit das Haupt-Kochgeschirr an der portugiesischen Algarve. Zum schonenden Garen und Dünsten von Muschel- und Fischgerichten eignet sich die Cataplana besonders gut. Für das gleichnamige Gericht hat Manfred Kickmair gleich zwei Varianten parat — entweder mit Fisch, Tigergarnelen und Muscheln oder mit iberischem Schwein. Als Erinnerung an den Portugalurlaub oder zum Nachkochen zuhause können Gäste den Kupfertopf im Hotel erwerben. Ein Cataplana-Kochkurs ist ab 95 Euro pro Person buchbar.

www.vilavitaparc.com

HUBERTUS Alpin Lodge & Spa in Balderschwang, Deutschland

Kochen mit Gabriel Simon Ayurveda im Allgäu

Foto: © HUBERTUS Alpin Lodge & Spa

In der HUBERTUS Alpin Lodge & Spa in Balderschwang zeigt KochCoach Gabriel Simon, wie man Kochkünste entspannt und wirkungsvoll einsetzen kann. So wird die Gesundheit mit Hilfe von frischen Kräutern und wohltuenden Gewürzen erhalten und gefördert. Mit dem gebürtigen Mexikaner wird Kochen zur Lebenskunst, die auf allen Ebenen nährt. Durch seine Begeisterung und Kreativität reißt Simon Gabriel seine Teilnehmer mit, bewusst und auf die eigenen Bedürfnisse abgestimmt zu kochen und mit einer positiven Mentalität zu essen. Seinen reichen Erfahrungsschatz über die ayurvedische Küche erwarb er während seiner mehrjährigen Tätigkeiten als Küchenleitung an einem der bekanntesten Ayurveda-Ausbildungszentren Deutschlands. Das Angebot LebensEssenz enthält zwei Übernachtungen, einen vierstündigen Koch-Workshop inklusive Einzelcoaching, Ernährungsberatung sowie eine Holistic Touch Massage und kostet ab 551 Euro pro Person.

www.hotel-hubertus

(Fortsetzung nächste Seite)

(Fortsetzung von Seite 12)

Kochkurse

Text: STROMBERGER PR

Probieren Sie sich durch die Kochtöpfe aus aller Welt!

Bad Wurzach, Allgäu, Deutschland
Kochen mit Sieglinde Walser-Weber - Männer-Kochkurs für Blütenküche

In Bad Wurzach ist für alles ein Kraut gewachsen, genauer gesagt im Wildkräutergarten des Teilortes Eintürnen, welcher von Sieglinde Walser-Weber liebevoll gehegt und gepflegt wird. Der Garten liegt direkt beim „Kräuter-Häusle“ des Seminarhof Sonnentor bei Bad Wurzach. Dort bietet die zertifizierte Allgäuer Wildkräuterführerin etwas Außergewöhnliches an: Einen Kochkurs für Blüten und Wildpflanzen nur für Männer. Dabei sammeln die Teilnehmer zu Beginn des Kurses draußen gemeinsam die Kräuter und Blüten, die dann anschließend zum Beispiel zu farbenfrohen Salaten verarbeitet werden. Am Ende entsteht ein mehrgängiges Menü inklusive Kräuter-Bowle. Der Männer-Kochkurs findet am 16. Juli 2017 statt und kostet 38 Euro. Zudem sind von April bis September auch weitere Kochkurse und Wildkräuterführungen mit Sieglinde Walser-Weber buchbar.

www.bad-wurzach.de

Sieglinde Walser-Weber Bad Wurzach ist einer von rund 30 Partnern der Alpenwellness Allgäu. Unter diesem Namen bietet das Allgäu Wohlfühlurlaub mit Qualitätsversprechen.

www.alpenwellness.de

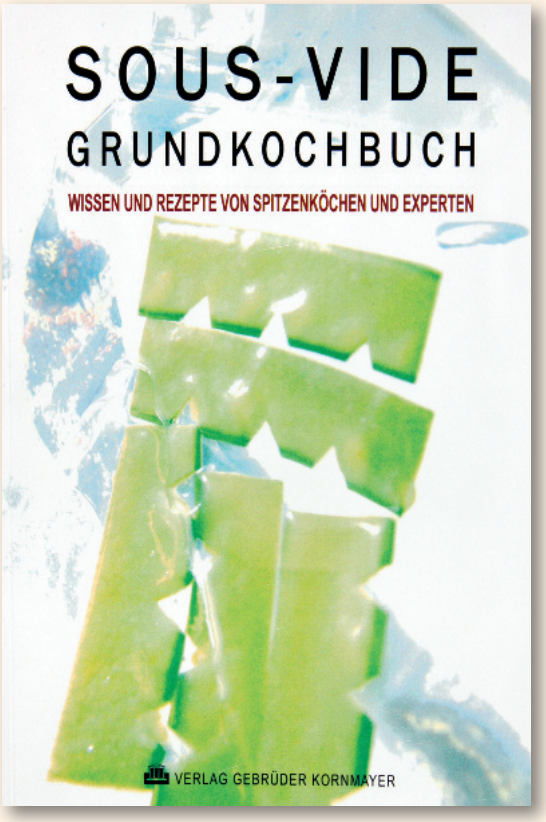
Sieglinde Walser-Weber

Foto: © Alpenwellness Allgäu

Buchvorstellung

Text und Foto: Gourmet Classic

Sous-Vide Grundkochbuch



Das Sous-vide-Garen ist eine bereits seit vielen Jahren in der Spitzengastronomie angewandte Praxis, um Lebensmittel auf niedriger Temperatur im eigenen Saft zu garen. In dieser Zeit haben sich die Technik der Geräte (hin zu leichterer Handhabung) und die Garzeiten (12, 24 statt 48 Stunden) geändert. Man kann sagen, die experimentelle Phase ist abgeschlossen, und nach der „Nouvelle Cuisine“ hat mit „Sous-vide“ eine weitere (kleine) französische Revolution in unseren Küchen begonnen.

Die Qualität der Gerichte ist besser als bei herkömmlichen Garmethoden. So lassen sich mittels der Sous-vide-Technik beliebige, kulinarisch ansprechende und vor allem vom Koch gewünschte Garzustände einstellen.

Im Vakuum bekommen die Speisen bei niedrigen Temperaturen wieder die Geschmacksfülle, wie wir sie von den „dauergekochten“ Speisen unserer Großmütter kannten. Dieses Buch soll Mut und Lust machen, das „Niedertemperatur-Vakuum-Garverfahren“ auszuprobieren — und ich bin sicher, es wird Sie überzeugen!

50 Köche, 150 Rezepte und viel Wissenswertes zum Garen ohne Luft “Sous-Vide”.

Mit Rezepten von Ralf Bos, Jean-Marie Dumaine, Björn Freitag, Nils Henkel, Ingo Holland, Hans Horberth, Stephan Otto, Ole Plogstedt, Peter Scharff, Bernd Siefert, Sascha Stemberg, Thomas Vilgis, Bernd Winkler, u.v.m.

Erschienen im:
Verlag Gebrüder Kornmeyer,
ISBN 978-3-938173-68-8,
Preis: 18,90 €,
2. Auflage 2012

www.kornmayer-verlag.de

Text: Sonja Thelen

Exquisiter Drei-Sterne-Genuss rund um Rioja

Sven Elverfeld komponierte ein Fünf-Gänge-Menü rund um den spanischen Wein

Berarte Blanco, Placet und Bhilar Plots

Foto: © Lustfaktor

Es gilt als das „Gourmetfestival Nummer 1“ weltweit: das Rheingau Gourmet- und Weinfestival. Auch die 21. Auflage, die im März mit einer fulminanten Küchenparty ausklang, setzte erneut Maßstäbe: 18 Festivaltage mit 61 Veranstaltungen und insgesamt 6.100 Gästen. 39 Starköche waren mit ihren Teams aus dem In- und Ausland angereist. 253 Weingüter aus aller Welt waren vertreten.

Eine kulinarisch beeindruckende Partnerschaft waren diesmal das nordspanische Weinanbaugebiet Rioja und der deutsche Drei-Sterne-Koch Sven Elverfeld vom „Aqua“ in Wolfsburg eingegangen. Geschmacklich abgestimmt auf diesen so vielfältigen Wein hatte Elverfeld für ein Galadinner ein Fünf-Gänge-Menü komponiert — begleitet von neun facettenreichen Rot- und Weißweinen. Zur Einstimmung auf das Dinner hatte der eloquente Kenner der iberischen Weinwelt und Dozent David Schwarzwälder in einem Tasting im Gutsgewölbe der Georg-Müller-Stiftung in Eltville-Hattenheim kenntnisreich in das berühmte Weinanbaugebiet eingeführt und es umfassend vorgestellt.

14 verschiedene Weine, drei weiße, elf rot, hatten die Gäste zu goutieren. Die Verkostung offenbarte die Vielschichtigkeit und Komplexität der Weine aus der Rioja, deren Trauben in drei klimatisch sehr unterschiedlichen Regionen nördlich des Ebro zum Teil in einer Höhe von fast bis zu 800 Metern gedeihen. Die Rioja Alta, die von Kalk- und Lehmböden dominiert ist, mit kühlen Bergen und Schwemmland in Ufernähe. Hier herrschen beste Voraussetzungen für elegante Weine mit ausgewogener Säure. Die Rioja Alavesa, wo auch Lagen mit ausgeprägtem Kalkgehalt auf bis zu 750 Meter Höhe hochwertige und aromareiche Weine mit tiefer, kräftiger Farbe heranwachsen. Und schließlich die Rioja Baja, die aufgrund ihrer südöstlichen Lage von einem deutlich wärmeren Klima geprägt ist, auf deren Lehmböden reife, kraftvolle Weine mit moderater Säure gedeihen.

Vor allem offenbarten sich beim Tasting das Alterungspotenzial und die lange Haltbarkeit der fassgereiften Rotweine, die für ihre ausgezeichnete Qualität zu bezahlbaren Preisen zu erwerben sind. Überraschend sanft und rund im Geschmack war beispielsweise der „Montecillo Selección Especial Gran Reserva 1994“ von Bodegas Montecillo. Ein charakterstarker Tempranillo aus einem „grandiosen“ Jahr, so Schwarzwälder, von einem 140 Jahre alten Weingut in der Rioja Alta, bei dem die im Bordeaux ausgebildete Önologin Maria Martinez-Sierra die Zügel in der Hand hat. Aber auch Weine aus dem „Superjahr 2001“ schenkte Schwarzwälder aus, und sie begeisterten. Wie auch der „Valenciso Reserva 2009“ von der Compania Bodeguerade Valenciso, den die Winzerin in Tanks aus Betons reifen lässt, „da hier im Gegensatz zu einem Stahltank, der unter Spannung steht, völlige Ruhe herrscht“, erklärte David Schwarzwälder. Das Ergebnis mundete ausgezeichnet: ein frischer und doch komplexer Tempranillo.

Dieser informative Einstieg in das Thema „Rioja“ verdeutlichte sogleich die Herausforderung von Sternekoch Sven Elverfeld, ein auf

Sven Elverfeld (3.v.l.) und Crew

Foto:© Lustfaktor, Andreas Conrad

(Fortsetzung nächste Seite)

(Fortsetzung von Seite 14)

Rheingau Gourmet & Weinfestival

Text: Sonja Thelen

Exquisiter Drei-Sterne-Genuss rund um Rioja

Sven Elverfeld komponierte ein Fünf-Gänge-Menü rund um den spanischen Wein

„Shiso & Pflaume“ - Nachspeise von Sven Elverfeld

Foto: Sonja Thelen

die vielschichtigen Weine abgestimmtes Fünf-Gänge-Dinner in der Küche des „Kronenschlösschens“ zuzubereiten und den gut 150 Gästen zu kredenzen. Schon einige Wochen zuvor hatte sich der 48-Jährige zusammen mit seinem Sommelier Marcel Runge aus dem „Aqua“ an die Vorbereitung gemacht, damit die Weine — drei weiße und sechs rote verschiedenster Jahrgänge von 1994 bis 2014, die in den unterschiedlichsten Regionen, geologischen Terroirs und klimatischen Bedingungen im Norden Spaniens gereift waren — mit den Gerichten harmonieren. „Ich habe schon öfters zu Rioja passende Gerichte zubereitet. Trotzdem muss man immer wieder das genau abstimmen. Daher haben wir zwei Soßen etwas modifiziert“, erzählt der hochdekorierte Koch, der seit Jahren zur Elite der deutschen Küchenchefs zählt und dessen Laufbahn unweit des „Kronenschlösschen“ ihren Anfang nahm. „Hier um die Ecke, habe ich mit Dieter Biesler die Gutsschänke auf Schloss Johannisberg aufgemacht“, erinnerte sich Elverfeld, der sich aber zunächst in der Stadtbäckerei Schadeberg - das heutige Schokoládche - in Bruchköbel zum Konditor ausbilden ließ. Doch die Zubereitung von Süßspeisen und Backwaren reichten ihm auf Dauer nicht aus, und er sattelte um. Er machte eine Lehre zum Koch bei der LSG in Neu-Isenburg, arbeitete als Souschef bei „Hessler“ in Maintal-Dörnigheim. „Mein erstes Sternerestaurant war dann das Restaurant Humperdinck in Frankfurt“, erzählt Elverfeld. Und viele weitere sollten in seinen Wanderjahren folgen, die ihn unter anderem nach Japan, Griechenland und Dubai führten, bis er 1998 bei Ritz Carlton anheuerte und im Jahr 2000 im Ritz Carlton Wolfsburg Küchenchef im neuen „Aqua“ wurde. Diese Auslandsaufenthalte haben jedoch sein kulinarisches Denken nachhaltig geprägt. Seine Küche konzentriert sich auf die Harmonie der Aromen, deren Eigengeschmack und Textur. Das Aromenspiel gepaart mit Ästhetik, Qualität, Tradition und Moderne bildet seine Handschrift. Dafür hat er erneut 2016 drei Sterne im Guide Michelin erhalten (seit 2008). Das „Aqua“ belegt in der Top 100-Liste der „World's 50 Best Restaurants“ aktuell Rang 63, nachdem es von 2010 bis 2015 sogar immer unter den besten 50 war. Die Liste ließe sich noch beliebig verlängern.

Eine Kostprobe seiner durchdachten Genusserlebnisse bekamen die Gäste des Rioja-Galadinners serviert. Um dieses kulinarische Herausforderung für so viele Gäste stemmen zu können, hatte der Starkoch noch zwölf Mitarbeiter aus seinem Wolfsburger Küchenteam mit in den Rheingau genommen. In der Summe zu 30 bereiteten sie schließlich die fünf Gänge des Rioja-Gourmet-Dinners zu. Schon der Einstieg „Bretonische Makrele — mariniert & gebraten“ mit gepickeltem Rettich, einem würzigen Schinkenschaum und einem wunderbaren Savora-Senf demonstrierte die Haute-Cuisine, für die Sven Elverfeld steht — begleitet unter anderem von einem frischen und mineralischen „Bhilar Blots Blanco 2014“ vom „Freak“-Weingut „Bodegas Bhilar“, wie Moderator Schwarzwälder sympathisch anmerkte. Es folgte ein gefälliger „Kabeljau & Périgord Trüffel“ mit Beurre Blanc, Knollensellerie und Haselnüssen aus dem Piemont. Ein nicht minder harmonischer dritter Gang begeisterte die Gourmet-Fans: „Muscheln Bouchot & hell geschmorte Kaninchenkeule“ mit Curry-Safran-Fumet, mariniertem Fenchel, Pinienkernen und gepickelter Tomate. Höchste Koch-Kunst zelebrierte Sven Elverfeld mit seinem wunderbaren, auf den Punkt mit Heu gegarten Müritzer Lammrücken begleitet von Stängelkohl, Topinambur, Ricotta und geräucherter Mandel. Krönender Abschluss des köstlichen Mahls war „Shiso & Pflaume“, eine süße Verführung aus Vanille, Kefir und weißer Schokolade in der Form eines Blumenkohl angerichtet.

www.rheingau-gourmet-festival.de

Mirto by Ramon Bilbao 2011, Nico by Valserrano 2010

Foto: © Lustfaktor

Text und Fotos: Sabine Mutschke PR

Weinmesse Baden-Württemberg Classics

Sie haben „Wein im Puls“ und im Gepäck

Die Jungwinzer von Württemberg starten bei der Weinmesse Baden-Württemberg Classics in Dresden eine charmante Wein-Offensive

Weinkönigin Andrea Ritz und Alexander Link

Weinprinzessin Viola Albrecht mit Ihrem Wein „Viola“

SONDERPRÄSENTATION:

weln.im.puls
Jungwinzer.Württemberg

Generation Pinot
Badens junge WinzerInnen

Ein akkurater Anblick: von der Elbe bis zum Neckar zeigen sich immer mehr Rebstöcke frisch geschnitten und „gut erzogen“. Die Winzer haben alle Hände voll zu tun. „Wilde Triebe“ fallen der Schere zum Opfer, starke werden gebogen und am Drahtrahmen aufgebunden.

Auf den Rebflächen von *Jungwinzer Alexander Link* in Württemberg bietet sich ein anderes Bild. Wild wuchern die Triebe wie in einem Rebendschungel. Durcheinander. Und das soll so bleiben. „Wildwuchs“ nennt der 28jährige seine Weine, die bei Brackenheim auf fruchtbarem Boden gedeihen. Dass alles wild durcheinander wächst, ist Teil einer Philosophie, die er den Weinfreunden gerne nahe bringt. Fachlich fundiert, schließlich hat er nach seiner Lehre zum Weinküfer auch Weinbau und Önologie studiert. Heute arbeitet er auf dem väterlichen Weingut Wolf in Brackenheim, zusammen mit vierbeinigen Mitarbeitern. Die Kamerunschafe mähen im Weinberg in doppeltem Sinne, denn sie wurden für die Gras-Schur eingestellt.

Kamerunschaf - Vierbeiniger Helfer im Weingut Wolf in Brackenheim

„Wir schneiden unsere Reben grundsätzlich nicht, sondern vertrauen auf die Kreisläufe der Natur“, erklärt der ungewöhnliche Winzer. „Nur so kann jeder Jahrgang, jeder Wein wieder herausstechen und beweisen, was er kann.“ Das befand auch die Jury der DLG bei einem bundesweiten Wettbewerb mit Blindverkostung. Sie verlieh Alexander Link den Ehrenpreis „Jungwinzer des Jahres 2016/17“.

Am 22. und 23. April trifft man Alexander Link auf der Weinmesse „Baden-Württemberg Classics“ in Dresden. Zusammen mit acht anderen Jungwinzern der Vereinigung *„Wein.Im.Puls“* will er Jung und Alt für Wein begeistern: „Wein ist ein Lifestilprodukt und einfach in. Die Messe ist genial für alle Weingenießer, die herausfinden wollen, welche Stilrichtung ihnen am besten schmeckt.“

Rund 40 Jungwinzer engagieren sich in der württembergischen Vereinigung *„Wein.Im.Puls“* für die Entwicklung ihrer Branche. Viele haben auch Erfahrungen im Ausland gesammelt und kamen mit frischen Ideen zurück. Jeder Wein trägt die persönliche Note seines „Machers“.

Der Wein der amtierenden *Weinprinzessin Viola Albrecht* wurde sogar nach seiner Namenspatin benannt. „Viola“ ist eine gelungene Cuvée aus Chardonnay mit Weißburgunder und wurde im Heilbronner Weingut „Albrecht-Kießling“ zum Teil im Barrique ausgebaut. Auch die württembergische *Weinkönigin Andrea Ritz* reist nach Dresden und lädt gemeinsam mit ihren Amtskolleginnen aus Baden und Sachsen zu einem spannenden Weinseminar ein.

Hier präsentieren sie weiße Burgunderweine und demonstrieren eindrücklich den Einfluss von Klima und Boden auf den Wein.

Die Weinmesse findet von 11 bis 18 Uhr im Internationalen Congress Center Dresden statt. Rund 50 Winzer und Erzeuger stellen mehr als 700 Weine vor. Der Eintritt kostet 10 Euro. Verkostung und Weinseminare sind inklusive. Wer mit Bus oder Bahn kommt, zahlt nur 5 Euro.

www.bwclassics.de

Jungwinzer von Württemberg

Neueröffnung

Text: ULRIKE MANN · PR, Foto: Küstenperle Strandhotel & Spa

Ahoi für Tobias Hartmann als Küchenchef in der Büsumer Küstenperle Strandhotel & Spa

Tobias Hartmann

Eröffnet wird Büsums neues 4*-Hotel im Juni. Doch *Tobias Hartmann* steckt schon jetzt nicht nur in den Startlöchern, sondern auch voller Elan und Ideen: Der 34-jährige zeichnet fortan als Küchenchef verantwortlich und ist somit für die gesamte Gastronomie des Hauses - inklusive des Restaurants „Deichperle“, der Bar „Schneiders“ sowie des Veranstaltungsbereiches - zuständig.

„Tobias Hartmann ist ein junger und dennoch erfahrener Koch. Wir freuen uns, ihn bei uns an Bord geholt zu haben“, berichten Ehepaar Isa und David Schneider sowie Andrea Kahlke als zukünftiges Direktoren-Trio des 4*-Hotels an der Familienlagune. „Er passt perfekt zu unserer lockeren, offenen und unkomplizierten Philosophie.“

Denn in der Deichperle werden bekannte und durchaus traditionelle Spezialitäten wie „Büsumer Krabben“, Labskaus oder Kohlrouladen auf der Karte stehen - jedoch modern interpretiert und mit einer großen Portion aktuellem Zeitgeist serviert. Oberste Prämisse sind dabei regionale, frische Zutaten von Lieferanten aus der Umgebung.

„Wichtig ist mir, unseren Gästen in nordisch-sympathischer, authentischer Weise Qualität zu bieten, die auch der gesamten Familie kulinarischen Spaß macht“, so Tobias Hartmann. Derzeit ist er dabei, sein Team zusammenzustellen, zukünftige Strukturen festzulegen genauso wie Partnerschaften mit Produzenten und Geschäftsfreunden zu etablieren.

Zum Restaurant Deichperle — moin, moin

Gemütlich, in blau-grau-weiß, offen und unkompliziert, so lässt sich das Flair der zukünftigen Deichperle mit ihren 135 Sitzplätzen innen plus großer Sonnenterrasse außen am besten beschreiben. Auffällig sind die einzelnen, aufeinander abgestimmten Stilelemente wie historische schwarz-weiß Fotos von Büsum, Deckenpaneele in hellem Holz, Lampen an Tauen und farbenfrohe Kissen.

Doch im Mittelpunkt: zweifelsohne die Küche von Tobias Hartmann mit regionalen Speisen und „junger“ Handschrift sowie hervorragenden, frischen Zutaten. Dabei werden die Deichperle und die Bar Schneiders allen Küstenperle-Gästen genauso wie Besuchern aus Büsum und drumherum offenstehen. Besonders Familien werden die unkomplizierte Atmosphäre schätzen, denn direkt an das Restaurant grenzt ein eigenes Spielzimmer für die Kleinen.

Die Öffnungszeiten der Deichperle sind täglich von 12.00 — 22.00 Uhr

Zur Person Tobias Hartmann

Tobias Hartmann wechselt nach Büsum in die Küstenperle vom Steigenberger Airport Hotel in Frankfurt, einem der größten und modernsten Tagungs- und Veranstaltungsorte in Frankfurt. Dort vertrat er den Küchendirektor und hatte als Souschef die Verantwortung für die gesamte Bankettküche.

Nach seiner Lehre im Parkhotel Schloss Meisdorf schlossen sich berufliche Stationen bei namhaften Hotelmarken wie Steigenberger, Sheraton sowie Dorint an. Kulinarische Raffinesse erlernte Tobias Hartmann im Sternerestaurant Es Fum im St. Regis Mardavall auf Mallorca. Inspiration auf internationalem Parkett sammelte er während seines Work & Travel-Aufenthaltes in Australien im Restaurant Mecca Bah in Cairns und Melbourne.

Die Küstenperle in Kürze

- **Das Ambiente: modern, fröhlich, unkompliziert, jung mit familiärer Leitung.**
- **92 Zimmer und Suiten in fünf Kategorien**
- **Das Restaurant „Deichperle“ wird traditionelle Gerichte neu interpretieren und ihnen mit regionalen Produkten eine moderne Handschrift verleihen.**
- **Die Bar „Schneiders“ lädt zum Verweilen ein und bietet eine große Auswahl an Cocktails und Getränken. Daran angeschlossen ist eine Bibliothek als Rückzugsort.**
- **Für Familien mit Kindern besonders einladend: Das Spielzimmer im Restaurant, das Jugendzimmer im Untergeschoss sowie die Familienzimmer & -suiten mit separatem Wohnraum sowie der Spielplatz vor dem Haus.**
- **Der Wellnessbereich umfasst einen Indoor-Pool, drei Saunen, einen Eisbrunnen, Wärmebänke mit Fußbecken, Ruheräume sowie eine Außenterrasse zum Entspannen unter freiem Himmel. Zudem gibt es einen Fitness- & Gymnastikraum.**
- **Für private und berufliche Veranstaltungen: Drei variable Räume für bis zu 250 Personen und ein kleiner Besprechungsraum — alles inklusive modernster Technik und mit vielfältigem Incentive-Programm.**
- **Buchbar unter: www.kuestenperle.de**

+++ Impressum +++

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

Herausgeber:
GOURMET CLASSIC PORTAL UG
Gambrinusstraße 16,
01159 Dresden
Telefon (0351) 49 76 63 90
Telefax (0351) 49 76 63 92
email:
journal@gourmet-classic.de
Geschäftsführer: Kristina Fischer
Amtsgericht Dresden HRB: 33501
Steuernr.: 203/109/08054
© 2017 Gourmet Classic Portal UG