classic digital Gourmet journal

Elektronische Zeitung des Internetportals www.gourmet-classic.de · Ausgabe 81 / Mai 2017

Besondere Orte

Text: Gourmet Classic

Hotel König Albert: Ein Hotel am Puls der Zeit

Foto: © Hotel König Albert / Jan Hesse

Hotel König Albert - Nachtaufnahme

Der *Kurort Bad Elster* im sächsischen Vogtlandkreis bietet eines der ältesten Mineral- und Moorheilbäder Deutschlands und weist eine Jahrhunderte alte Badekultur auf. Bereits im 17. Jahrhundert wurden dort Mineralquellen entdeckt und analysiert und im 19. Jahrhundert weitere Quellen gefunden. Sehr wahrscheinlich aus diesem Grund suchte der sächsische König Albert Bad Elster gerne mit seiner Familie zum Kuren und Erholen auf. Direkt an der Grenze zur Tschechischen Republik im Dreiländereck zwischen Böhmen, Bayern und Sachsen gelegen, stellt Bad Elster ein wahres Paradies für Wanderer und Radfahrer dar.

Zudem ist das obere Vogtland schon seit dem 19. Jh. eines der weltweit wichtigsten Zentren des Musikinstrumentenbaus. Fast alle Instrumente eines klassischen Orchesters sowie Volksmusikinstrumente werden hier in hochwertiger und kunstvoller Handarbeit gefertigt.

So war es längst überfällig, dass in dieser kulturbelebten und geschichtsträchtigen Region ein größeres Hotel für Erholungssuchende und Geschäftsläute gebaut worden ist. Am 1. März 2016 öffnete dann das *Vier-Sterne-Superior-Hotel König Albert* in Bad Elster zum ersten Mal seine Türen und ist von einheimischen und zugereisten Gästen sofort dankbar angenommen worden. Modern und stylisch in der Ausstattung mit Bezug zur Region und Tradition kann es zu Recht als „Ein Hotel am Puls der Zeit“ bezeichnet werden.

Der Gast findet hier zahlreiche Angebote über Kultur, Kulinarik, Erholung und Therapie bis zu Aktivitäten in der Natur zu jeder Jahreszeit. „Die Kombination von Kultur- und Wohlfühlangeboten ist es, die einen Aufenthalt in Bad Elster so erlebnisreich macht“, ist sich Michael Börner, Leiter Vertrieb und Marketing sicher.

Getreu dem Hotel-Motto „Pure Lebenslust“ werden im Hotel König Albert Ausflüge im Oldtimer mit Chauffeur, Yoga-Retreats oder Golf-Urlaub angeboten.

Bei 15% Solegehalt kann man im Salzsee der Soletherme Bad Elster das einmalige Gefühl des schwerelosen Schwebens erleben.

Foto: Sächsische Staatsbäder GmbH / Igor Pastierovic

(Fortsetzung nächste Seite)

(Fortsetzung von Seite 1)

Besondere Orte

Text: Gourmet Classic

Hotel König Albert: Ein Hotel am Puls der Zeit

Hotel König Albert - Lounge

Foto: © Hotel König Albert / Jan Hesse

Das Besondere ist natürlich der direkte Zugang zu 10.500 qm Wellness-Landschaft und 1.000 qm erfrischender Wasserfläche, der durch den *Bademantelgang zur Soletherme & Saunawelt* und zum historischen Albert Bad führt, ohne das Haus verlassen zu müssen.

Das Hotel König Albert bietet 108 Zimmer mit 240 Betten. Sämtliche Zimmer und Räumlichkeiten sind mit hochwertigen Möbeln ausgestattet, die den regionalen Bezug zu Bad Elster und dem Vogtland aufnehmen und die Welt des Theaters und der Musik widerspiegeln. Die Zimmer sind durch eine breite Fensterfront, die zu einem eigenen Balkon führt, geprägt. Im gesamten Haus gibt es selbstverständlich freies WLAN und die Zimmer sind mit einem großen Flachbildschirm und USB-Anschlüssen ausgestattet.

Eine *großzügige Lounge mit Kaminfeuer, gemütlichen Sitzecken und integrierter Hotelbar* lädt zum Verweilen ein. Raucher können in der Zigarren-Lounge in Club-Atmosphäre ihrer Leidenschaft nachgehen. Ein weiteres Highlight des Hauses ist das *À la carte-Restaurant des Hotels König Albert*, das regionale Spezialitäten und internationale Speisen serviert. Dank der innovativen Innengestaltung wird das Restaurant in mehrere Bereiche geteilt, so dass sich lauschige Séparées ebenso finden wie große Tafeln an den Panoramafenstern.

Seit Januar 2017 ist in der Küche des König Albert der österreichische Koch *Josef Kloiber* Küchenchef. Der erfahrene Koch leitete zusammen mit seiner Lebensgefährtin Marion Stahl sechs Jahre lang das Restaurant Convivo in der vogtländischen Kultur- und Festspielstadt und freut sich auf die neue Herausforderung in der König Albert Küche seine hervorragenden Kochkünste auf hohem Niveau zu präsentieren. So dürfen sich die Gäste neben sächsischen und vogtländischen Spezialitäten auch auf so manche österreichische Schmankerln freuen.

Bademantelgang der Therme

Foto: © Hotel König Albert / Jan Hesse

Es ist wohl deutschlandweit einmalig, dass ein Hotel seinen Gästen eine hauseigene Kartoffel anbieten kann, die den Namen des Hotels trägt und exklusiv dafür angebaut wurde. Die Samen wurden von der englischen Sorte Red Cardinal entnommen. Im Frühherbst soll die erste Ernte eingebracht werden und Chefkoch Josef Kloiber und sein Team können dann die Gaumen der Gäste im Hotel König Albert mit der hauseigenen König-Albert-Kartoffel in vielen Variationen verwöhnen.

Die Kultur- und Festspielstadt Bad Elster kann auch auf eine lange Theatertradition zurückblicken: Bereits 1888 begann der Spielbetrieb im »Alberttheater« am Brunnenberg. Aufgrund der großen Publikumsnachfrage aus ganz Europa wurde darüber hinaus für sommerliche Festspiele 1911 an der Waldquelle das »Naturtheater« - als erstes seiner Art in Sachsen — nach Plänen des Königlich Sächsischen Garteninspektors Paul Schindel

Die 2015 eröffnete Soletherme Bad Elster ist über einen Bademantelgang mit dem Therapie- und Wohlfühlzentrum Albert Bad verbunden.

Foto: Sächsische Staatsbäder GmbH / Tino Peisker

(Fortsetzung nächste Seite)

(Fortsetzung von Seite 2)

Besondere Orte

Text: Gourmet Classic

Hotel König Albert: Ein Hotel am Puls der Zeit

Foto: © Hotel König Albert / Jan Hesse

Superior-Doppelzimmer

Foto: Sächsische Staatsbäder GmbH / Christoph Beer

Erleben Sie Bad Elster bei einem Rundgang durch die wunderschönen historischen Parkanlagen von seiner farbenprächtigsten Seite.

gebaut. 1913 beauftragte die in Bad Elster gegründete Theatergesellschaft die berühmten Chemnitzer Architekten Alfred Zapp und Erich Basarke mit der Planung und dem Neubau eines modernen, repräsentativen Theaters. Durch die beeindruckende Architektur und königlich-kunstvolle Innengestaltung in den Publikumsbereichen mit zwei Logen gilt das Haus als »demokratisches Theater«. Nach nicht einmal zweijähriger Bauzeit wurde dann am 22. Mai 1914 das heutige *»König Albert Theater«* durch Seine Majestät König Friedrich August III. von Sachsen als letztes deutsches Hoftheater feierlich eröffnet.

Mit rund 1.000 Veranstaltungen pro Jahr und ca. 200.000 Besuchern sowie zukunftsorientierten Strukturen und wirtschaftlichen Erfolgen zählt das Theater zu den führenden der Branche in den neuen Bundesländern.

Direkt verbunden mit dem Hotel König Albert durch besagten Bademantelgang sind die *Sächsischen Staatsbäder*, die 365 Tage im Jahr geöffnet sind.

Sie wurden in Anknüpfung an die mehr als 160jährige Kurtradition im Jahr 1991 gegründet und haben sich aufgrund ihrer medizinisch-therapeutischen Kompetenz zu einer bedeutenden und tragenden Säule des Gesundheitstourismus in Sachsen/Vogtland entwickelt. Seit Gründung des Unternehmens wurden umfangreiche Maßnahmen der Sanierung, Modernisierung und Neubau der Infrastruktur durchgeführt. Im September 2015 eröffnete die *Soletherme & Saunawelt Bad Elster*, die aus einer eigenen Solequelle im Elstertal gespeist wird. Bei der Quelle handelt es sich um ein in sich geschlossenes Urmeer, das Jahrmillionen geschützt in der Erde ruhte. Das erste unmittelbare Erlebnis im Salzsee ist ein unbeschreibliches Gefühl der Schwerelosigkeit, wie von einer Wolke getragen. Entdecken Sie ein völlig neues Körpererlebnis, wie Sie es sonst nur am Toten Meer finden. Auch absolute Nichtschwimmer können sich im Salzsee sicher fühlen. Entspanntes Schweben in Bad Elsteraner Thermalsole programmiert unser vegetatives Nervensystem auf Ausgleich und Harmonie. Dadurch werden zunehmend natürliche Regulationsmechanismen des Körpers wieder in Gang gesetzt und unsere Widerstandskraft, die sogenannte Resilienz, gestärkt.

In diesem Schwebezustand entspannt sich die Muskulatur wie von selbst, die Gelenke werden optimal entlastet. Entspannte Muskeln werden automatisch besser durchblutet, der Stoffwechsel kann besser funktionieren, Muskeln und Gelenke können zunehmend regenerieren. Die herrlich entspannende waagerechte Lage auf dem Wasser erleichtert dem Herzen die Pumpfunktion und fördert die Entlastung des Herz-Kreislauf-Systems.

Des Weiteren stehen Hotel-, als auch Tagesgästen vier verschiedene Saunen zur Auswahl sowie ein heisses Quellwasserbecken und ein Schwimmbecken.

Im historischen König Albert Bad, welches noch mit originalen Kupferbadewannen und herrlichen türkisfarbenen Kacheln aus Meissner Porzellan ausgestattet ist, werden Beauty-Treatments, Moor- und Heilbäder in einem einzigartigen Ambiente angeboten. Alles in Allem ist Bad Elster ein wunderbarer Ort zum Entschleunigen und um die körpereigenen Schalter wieder einmal auf „Reset“ zu stellen.

www.hotelkoenigalbert.de

www.saechsische-staatsbaeder.de

Küchenchef Josef Kloiber

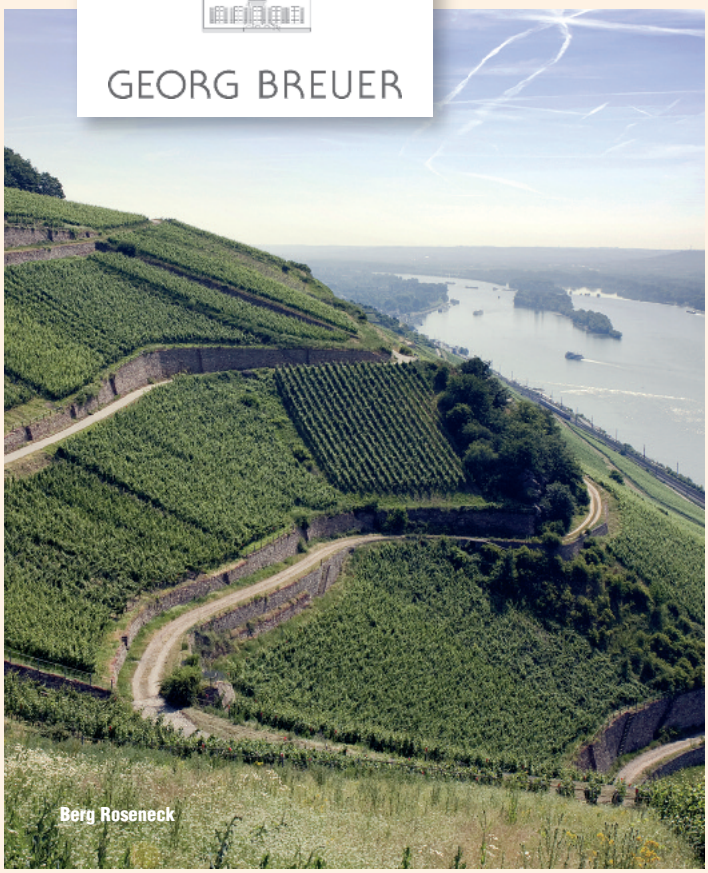
Foto: © Hotel König Albert / Jan Hesse

E-Bikes

Foto: © Hotel König Albert / Jan Hesse

Text und Fotos: Weingut Breuer

Weingut Georg Breuer



Berg Roseneck

Das 1880 gegründete Weingut Georg Breuer befindet sich seit Anfang des letzten Jahrhunderts im Besitz der Familie Breuer. Georg Breuer, dem der Betrieb seinen heutigen Namen verdankt, baute Export und Gut weiter aus, seine Söhne Heinrich und Bernhard Breuer und folgend Bernhards Tochter Theresa erweiterten die Rebfläche schließlich auf 34 Hektar in besten Rüdesheimer und Rauenthaler Lagen.

Von den frühen 1980er Jahren an konnte das Weingut dank der Visionen und der Arbeit von Bernhard Breuer internationale Anerkennung gewinnen. Heute wird es von Theresa Breuer und dem langjährigen Betriebsleiter Hermann Schmoranz geleitet, unterstützt von Kellermeister Markus Lundén.

Bewirtschaftet werden 34 Hektar Weinberge in Rüdesheim (27 ha) und Rauenthal (7 ha) im Rheingau, darunter 62 % Steillagen.

Rebsorten: 81 % Riesling, 10 % Spätburgunder, 4 % Grauburgunder, 5 % Weißburgunder, Orléans und Heunisch.

Die Spitzenlagen in Rüdesheim: Berg Schlossberg (Künstleretikett seit 1980), Berg Rottland, Berg Roseneck, sowie in Rauenthal: Nonnenberg (Alleinbesitz/Monopol).

GESCHICHTE

Das 1880 von Bernhard Scholl und Albert Hillebrand als Teil einer Weinhandlung gegründete Weingut befindet sich seit dem Beginn des 20. Jahrhunderts im Besitz der Familie Breuer.

Peter Breuer übergab das Weingut seinem Sohn Georg (1910-1982), dem es seinen heutigen Namen verdankt. Georg baute Gut und Export aus, seine Söhne Heinrich und Bernhard Breuer erweiterten die Rebfläche in den 80er Jahren auf über 15 Hektar und haben schließlich — mit der Übernahme des Monopols Nonnenberg in Rauenthal und weiteren Zukäufen — für das Weingut eine Größe von 34 Hektar in besten Rüdesheimer und Rauenthaler Lagen erreicht.

Von den frühen 1980er Jahren an führte Bernhard Breuer das Weingut zu internationalem Renommee.

Von hohem Anspruch beseelt, setzte er sich mit grosser Konsequenz für die höchstmögliche Qualität des Weines sowie die enge Verknüpfung von Wein und Kultur ein.

Nach Bernhard Breuers frühem Tod im Mai 2004 widmete sich sein Bruder Heinrich Breuer zusammen mit Bernhards Tochter Theresa Breuer sowie dem langjährigen Betriebsleiter Hermann Schmoranz der Unternehmensführung.

Heute liegt die Leitung des Guts in den Händen Theresa Breuers, weiterhin unterstützt von Hermann Schmoranz und Kellermeister Markus Lundén.

Marlene und Marcia Breuer begleiten das Weingutsgeschehen verwaltend und gestalterisch.

Theresa Breuer stellte die Weinberge und die dort stattfindende Arbeit verstärkt in den Fokus. Das Gefühl für die natürliche Balance von Süße und Säure, Reife und Aromatik dominiert die Stilistik der unter ihrem Einfluss entstehenden Weine.

QUALITÄTSPHILOSOPHIE

Alle Weine sind kraftvoll und elegant. Dies passt zum Essen, gibt den Weinen Lebensdauer und entspricht dem Qualitätsbild des Weinguts.

Geachtet wird auf die größtmögliche Reife der Trauben und

Theresa Breuer

(Fortsetzung nächste Seite)

(Fortsetzung von Seite 4)

Winzer

Text und Fotos: Weingut Breuer

Weingut Georg Breuer

der Selektionierung bei der Ernte des Leseguts. Gesunde Beeren sind für Geschmack und Frucht unentbehrlich. Daraus folgt, dass Fruchtaromen, Balance und Körper im Wein wichtiger sind als vorgeschriebene Mostgewichte und die innere Dichte bedeutender als die Erntemenge. Beim Weinausbau werden ausschließlich traditionelle handwerkliche Methoden angewendet, dabei wird auf den Einklang mit der Natur geachtet.

Rüdesheimer Berg

Foto: www.heyer-fotostudio.de

Entsprechend der Auffassung, dass die Weine Teil des kulturellen Lebens sind, wird großer Wert auf eine elegante, kunstvolle Verpackung gelegt.

"Der ästhetische, künstlerische Einfluß entspricht unserem Gefühl für den Wein", so Theresa Breuer.

Im Bewusstsein der Verpflichtung zum langfristigen Schutze der Natur hat man den Weg zum naturnahen nachhaltigen Weinbau eingeschlagen. Geringe Erträge, Aufweichung der Monokultur und saisonale Begrünung sind dafür Voraussetzung; die Stärkung der Rebe und die Erhaltung des Bodenlebens stehen im Vordergrund.

DER WEINBERG

„Ich möchten Weine erzeugen, die das Merkmal ihrer Herkunft im Gesicht tragen" — diese Auffassung von Bernhard Breuer ist noch heute Leitmotiv bei der täglichen Arbeit im Weinberg.

Um die Weine noch verbindlicher mit ihrer Herkunft zu vereinen, hat man sich in den letzten Jahren dazu entschlossen, die gesamte Rebfläche naturnah und nachhaltig zu bewirtschaften. Das Hauptziel dieser Entscheidung ist die Umwandlung des Ökosystems Weinberg von einer Monokultur hin zur biologischen Vielfalt, um dadurch die Erhaltung der Bodenfruchtbarkeit zu unterstützen.

Durch die naturnahe Bewirtschaftung hat man die Weinberge in den letzten Jahrgängen auf eine neue, intensivere Art und Weise kennen gelernt und merkt, dass man dem Ziel, Trauben zu produzieren, die ihre Heimat geschmacklich in sich tragen, dadurch noch näher kommt!

Die Richtlinien des Gutes für einen umweltschonenden Weinbau dienen in erster Linie der Nachhaltigkeit im Weinberg.

So wird zum Beispiel auf den Einsatz von Herbiziden und Pestiziden komplett verzichtet und stattdessen die Stärkung der Pflanze in den Vordergrund gestellt. Die Bodenbearbeitung richtet sich folgend nach den tatsächlichen Bedürfnissen der Rebe. Statt synthetisch zu düngen, legt man Wert auf die Pflanzung von Leguminosen, die einem regulierten Stickstoffeintrag dienen.

www.georg-breuer.com

Vinothek

Text und Fotos: Weingut Pfannebecker

Weingut Pfannebecker

Familie Pfannebecker

FAMILIE

Die Pfannebeckers betreiben seit Jahrhunderten im südlichen Rheinhessen Weinbau. Das Weingut hat sich mit eleganten trockenen Weinen aus Riesling sowie weißen und roten Burgundersorten einen Namen gemacht. Hinzu kommen Spezialitäten wie Goldmuskateller, Sauvignon Blanc, Cabernet Sauvignon und Syrah.

Seit dem Jahrgang 2003 verantwortet Max Pfannebecker den Ausbau und die Stilistik der Weine. Und nach seiner Ausbildung zum Weinbautechniker in Bad Kreuznach übernahm er 2006 die Verantwortung im Familienbetrieb. Seine Frau Susanne steht ihm seit 2004 zur Seite — sie sind die neue Generation.

Max' Großvater Wolfgang Pfannebecker hatte den heutigen Gutshof 1960 gegründet. Er war mit der Familie aus dem zu eng gewordenen Hof im alten Ortskern von Pfeddersheim ausgesiedelt und errichtete das neue Zuhause am Ortsrand von Pfeddersheim, in der Weinbergslage Kreuzblick. Das ermöglichte eine noch stärkere Ausrichtung und Entwicklung des landwirtschaftlichen Betriebes hin zum Weinbau.

Sein Sohn Holker studierte in Geisenheim Weinbau und lernte dort seine Frau Margit kennen. Die Eltern von Max übernahmen 1979 den Hof und setzten den Schwerpunkt im Weinbau. Das heutige Weingut Pfannebecker entstand und wurde als Burgunderhof bekannt. Es engagiert sich tatkräftig für die Wertschätzung der Pfeddersheimer Weine.

Alle Generationen leben und arbeiten heute gemeinsam im Hof für das Weingut. Zum Selbstverständnis der Familie gehört, die landwirtschaftlichen Wurzeln der Weinkultur weiter zu entwickeln, und mit einem nachhaltigen und lebendigen Weinverständnis zu verbinden.

STANDPUNKT

Weinqualität ist für Max keine Prestigesache, sondern eine Frage der Redlichkeit, zu der auch die Pflege der Basisweine gehört. Er kann auf die weinbauliche Erfahrung mehrerer Generationen Pfannebeckers aufbauen. Max besitzt die Offenheit und das Feeling, das Gut mit neuen Ideen weiter zu entwickeln.

Seit dem Jahrgang 2007 werden die Weinberge ökologisch bewirtschaftet. Parallel dazu wurde der Anteil der Handarbeit erhöht. Zum Standpunkt der Familie gehört

Max Pfannebecker

(Fortsetzung nächste Seite)

(Fortsetzung von Seite 6)

Winzer

Text und Fotos: Weingut Pfannebecker

Weingut Pfannebecker

Kirchblick

es, das Winzerhandwerk mit der Pflege der Reben und Böden auch für die Zukunft lebendig zu halten.

HANDARBEIT

Handarbeit, das bedeutet ökologisch zertifizierte Rebpflege, Trauben-Selektion per Hand, schonende Verarbeitung der Trauben und nachhaltiger Ausbau der Weine, der die im Weinberg gewachsene Qualität bewahrt und sich in natürlicher Harmonie entfalten lässt.

WEINBERG

Das Gut pflegt hochwertige historische Lagen in der Gemarkung Pfeddersheim, in denen seit der römischen Spätantike Reben kultiviert werden: Die Einzellagen Sankt Georgenberg, Hochberg und Kreuzblick.

Die Familie kümmert sich selbst um die Weinbergspflege. Nähe zu den Rebstöcken ist den Pfannebeckers eine Herzensangelegenheit. Max Pfannebecker ist überzeugt, dass ein Wein nicht besser werden kann als die Traube, aus der er gekeltert wird. Damit im Keller ausdrucksvolle, aromatische Weine heranreifen können, muss er im Weinberg mit Fingerspitzengefühl feine, geschmackvolle Trauben ernten.

Das Weinjahr beginnt im Januar mit dem Rebschnitt, der per Hand erfolgt. Dabei wird jeder Stock individuell begutachtet und gepflegt. Vom Austrieb der Reben im Frühling über die Pflege der gesunden Laubwand bis hin zur Ernte und Traubenselektion im Herbst: die Weinbergsarbeit geschieht gemäß den Richtlinien des ökologischen Weinbaus.

KELLER

Die Trauben werden schonend, mit größter Sorgfalt verarbeitet: sanft gepresst und spontan mit ihren traubeneigenen natürlichen Hefen vergoren.

Der handwerkliche Ausbau erfolgt sowohl traditionell in Eichenfässern als auch in Stahltanks. Die Weine reifen monatelang bis zur Abfüllung auf der Feinhefe, was sie auf natürliche Weise stabilisiert und veredelt.

Die Gutsweine gelangen ab dem Frühjahr nach der Ernte in den Verkauf.

Weiße Orts- und Lagenweine reifen ein Jahr lang im Gut.

Den roten Orts- und Lagenweinen wird zwei Jahre Zeit gegeben zur Entwicklung ihrer Komplexität, bis sie in den Verkauf kommen.

SEKT

Eine Besonderheit ist der handwerklich erzeugte Winzersekt, den die Familie komplett selbst herstellt. Verwendet werden ausschließlich eigene, ökologisch angebaute Trauben.

Für den Grundwein werden im Spätsommer geeignete, aromatische Trauben ausgewählt, im Herbst per Hand gelesen, spontan vergoren und schonend zu Wein ausgebaut.

Der Wein reift über den Winter und wird dann nach klassischer Methode in Flaschen vergoren.

Anschließend reift der Sekt mindesten neun Monate lang mit seiner Hefe, bevor er in traditionelle Rüttelpulte kommt: Jede Flasche wird täglich per Hand gerüttelt, bis sich die Hefe im Flaschenhals abgesetzt hat. Danach wird der Sekt degorgiert.

www.weingutpfannebecker.de

Handarbeit

Text und Fotos: VILA VITA Rosenpark

Gourmetgenuss

Guten Appetit im neuen Rosenpark Restaurant des VILA VITA Rosenpark

Ab sofort überzeugt das Rosenpark Restaurant im umgestalteten *VILA VITA Rosenpark* in neuem Look. *Küchenchef Torben Jansen* gewährt Ihnen anbei einen exklusiven Einblick und verrät Ihnen das Rezept für seine Spezialität *Tortellini Caprese*. Bis zu 90 Gäste genießen hier einen kulinarischen Streifzug durch die mediterrane Welt und können zwischen Pizza und Pasta, Fleisch aus dem Dry Aged-Reifeschrank und Fisch wählen.

Torben Jansen, Küchenchef Rosenpark Restaurant

Bisherige Stationen von Torben Jansen

- Altes Gasthaus Kamp, Meppen
- Thomas Kellermann, Burg Wernberg, Wernberg
- Bel Etage im VILA VITA Rosenpark, Marburg
- Restaurant Rosenkavalier im VILA VITA Rosenpark, Marburg
- Restaurant Bückingsgarten, Marburg
- Rosenpark Restaurant im VILA VITA Rosenpark, Marburg

Interview mit Küchenchef Torben Jansen

Was erwartet die Gäste im Rosenpark Restaurant?

„Eine ehrliche Küche. Mir sind der direkte Kontakt mit den Gästen und das Feedback sehr wichtig. Deshalb komme ich auch schon mal an den Tisch und frage direkt nach, wie es geschmeckt hat und ob alles in Ordnung ist."

Wie würden Sie Ihren Kochstil bezeichnen?

„Meinen Kochstil würde ich als leicht, mediterran und natürlich italienisch bezeichnen. Das Rosenpark Restaurant in Marburg im VILA VITA Rosenpark hat sich der italienischen Küche verschrieben. Mein Team und ich legen Wert darauf mit Produkten zu kochen, die wir teilweise aus kleinen Manufakturen aus Italien beziehen und die sich vor allem durch eines auszeichnen: hohe Qualität! Ich habe zudem einen Hang zum Perfektionismus, der sich auch in meinem Kochstil widerspiegelt. Bei mir geht kein Teller raus, bei dem ich nicht hundertprozentig sicher bin, dass alles stimmt."

Was darf auf Ihrer Speisekarte nicht fehlen?

„Natürlich unsere selbstgemachte Pasta und unsere Pizza aus dem Holzkohleofen. Auch kann ich unsere leckere Antipasti-Platte empfehlen oder das zarte Ossobuco."

Restaurant Rosenpark

Was zeichnet Ihre Küche aus? Haben Sie eine Philosophie, nach der Sie vorgehen bzw. die hinter Ihren Gerichten steht? Was sind die Besonderheiten Ihrer Küche?

„Wie bereits erwähnt, koche ich in unserem neuen Restaurant mediterran. Wir legen ganz viel Wert darauf, dass wir bei den Produkten, die wir verwenden, genau wissen, woher diese kommen. Wir pflegen eine intensive Beziehung zu unseren Herstellern, Produzenten und Lieferanten und sind hier in stetigem Austausch. Wir reifen unser Fleisch in unseren *Dry Aged-Reifeschränken* selber und garen diese dann sehr schonend in unserem *Mibrasa-Ofen*. Trocken abgehangene, am Knochen gereifte Rinderrücken liefern unserer Meinung nach die besten Steaks der Welt. Und die Zubereitung auf offener Glut sorgt für den besonderen Geschmack. Die Röststoffe entfalten sich und der Saft bleibt im Fleisch. Auch Vegetarier und Fisch-Gourmets kommen mit dem Mibrasa-Ofen auf ihre Kosten, denn wir grillen auch unser Gemüse und unseren frischen Fisch mit dem Holzkohleofen."

Welche Gerichte/Kreationen liegen Ihnen besonders am Herzen? Welche Gerichte zählen zu Ihren Spezialitäten?

„Mein persönliches und absolutes Highlight sind die Tortellini Caprese. Warum? Weil man mit wenigen Zutaten und Handgriffen so ein unglaublich leckeres Gericht zaubern kann. Das begeistert mich immer wieder aufs Neue."

www.rosenpark.com

Tortellini Caprese für zwei Personen

Für den Nudelteig:
- **200 Gramm Semolina (Nudelgrieß 00)**
- **140 Gramm Eigelb**
- **10 Gramm Salz**
- **25 Gramm flüssige Butter**

» **Zutaten nach und nach vermengen und verkneten und 24 Stunden ruhen lassen.**

Für die Füllung:
- **Drei Strauchtomaten kurz blanchieren, abschrecken, die Haut entfernen, Tomaten vierteln und das Fruchtfleisch entfernen**
- **Das Wasser aus dem Büffelmozzarella ausdrücken und in kleine Stücke zupfen**
- **Basilikum klein schneiden**
- **Alles vermengen und mit Salz, Zucker, Olivenöl und etwas weißem Balsamico abschmecken**

Nudelteig mit der Nudelmaschine dünn ausrollen. Rund ausstechen (Tipp: Tassenrand als Ausstechform nutzen und ausschneiden) und eine Seite mit Eigelb bestreichen. Einen halben Esslöffel der Füllung auf die Seite mit dem Eigelb geben. Die andere Hälfte darüberlegen und die Enden fest zusammendrücken, sodass es geschlossen ist und kein Wasser durchkommen kann.

Drei Minuten in kochendem Salzwasser kochen lassen. Dazu passt hausgemachtes Pesto! Buon Appetito!

Text und Fotos: A-ROSA Resorts

Lifting für das A-ROSA Sylt

Gästebereiche im Erdgeschoss erstrahlen in neuem Glanz

Pünktlich zum siebten Jahrestag (30. April 2017) hat sich das A-ROSA Resort auf Sylt einem Lifting unterzogen. Nach einer 14-tägigen Umbauphase erstrahlen nun diverse öffentliche Bereiche im Erdgeschoss in neuem Design und überraschen die Gäste mit innovativen Neuheiten. Bei den Veränderungen hat das A-ROSA-Team auf noch mehr Wohlfühlen und Großzügigkeit gesetzt und ist dabei auch auf die Wünsche seiner Gäste eingegangen. Darüber hinaus hat man die Umbauphase genutzt, um allen 177 Zimmern und Suiten durch Basisrenovierungsarbeiten neue Frische einzuhauchen.

Das kann sich sehen lassen: neue Designs, neue Bereiche

Vom Umbau profitieren insbesondere die gastronomischen Bereiche des A-ROSA Sylt: Das *Dünenrestaurant*, in dem Frühstück und Abendessen an Buffets und Frontcooking-Stationen angeboten werden, wurde vergrößert und verfügt nun über insgesamt 240 Plätze (vorher: 154). In luftiger, großzügiger Atmosphäre findet jeder Gast hier seinen Lieblingsplatz. Die bestehenden Sitzmöglichkeiten wurden um die separat nutzbaren *Salons „Heide“ und „Weide“* erweitert. Letzterer kann beispielsweise auch für Tagungen oder private Feierlichkeiten genutzt werden. Der Buffetbereich gestaltet sich ab sofort im Stile einer großen, offenen Wohnküche. Er wurde ebenfalls vergrößert und in diesem Zuge um eine dritte Frontcooking-Station ergänzt. Die Gäste können nach Belieben zwischen frisch zubereiteten veganen Speisen sowie Fisch- oder Fleischgerichten entscheiden. Da die Kids häufig ganz eigene kulinarische Vorlieben haben, hat man ihnen eine auf ihre Bedürfnisse zugeschnittene Kinderstation gestaltet.

Dünenrestaurant Salon Weide

Buffet Dünenrestaurant

Früher war hier eine Bibliothek, heute findet man eine Bar mit kosmopolitischem Flair: Das A-ROSA Sylt hat im Erdgeschoss ein neues, innovatives Konzept geschaffen — die *Negroni Bar*. Negroni ist ein klassischer, aus Italien stammender Cocktail aus Gin, Campari und Wermut. Weltweit wird der Drink als Aperitif serviert und liegt unter Kennern voll im Trend. Gemeinsam mit Chef-Barkeeper Robin Vatter wurde diese zusätzliche Bar konzipiert. In besonderem Ambiente können die Gäste hier unterschiedliche Negroni-Variationen genießen und ihren Abend am Wochenende sogar bei angenehmen DJ-Live-Sounds ausklingen lassen.

In den nächsten Wochen bekommen noch zwei weitere Bereiche ihren letzten Feinschliff. Nach dem Motto „Alles neu macht der Mai“ präsentiert das A-ROSA Sylt seinen Gästen dann im Wonnemonat das frisch renovierte *Spezialitätenrestaurant Spices*. Dort widmet man sich bevorzugt dem Design und der Ausstattung. Das Interieur des Restaurants kombiniert asiatisch-schlichte Konturen mit edlen Materialien. Das Food-Konzept des Restaurants bleibt wie gehabt: Küchenchef Daniel Phillips und sein Team laden die Gäste auf eine kulinarische Reise nach Fernost ein. So stehen leichte Fisch- und Fleischgerichte mit frischen Kräutern und Gewürzen, feine Suppen oder exotische Desserts auf der Karte — immer mit dem Fokus auf regionale Zutaten.

Zudem entsteht aktuell ein ganz neuer Aufenthalts- und Erlebnisbereich für Jugendliche und Junggebliebene — die *Duke's — Teen Lounge*. Damit wird das Angebot für Familien entsprechend erweitert. Das Duke's dient als Treffpunkt für die Jugendlichen. Ausgestattet ist der Raum unter anderem mit diversen Sitzmöglichkeiten, freiem W-LAN, einem Billardtisch sowie einem Community-Table, der zum Beispiel auch als Tischtennisplatte nutzbar ist. Selbstverständlich sind auch erwachsene Gäste eingeladen, den Raum je nach Verfügbarkeit zu nutzen.

Zum A-ROSA Sylt

Das A-ROSA Sylt liegt eingebettet in die traumhafte Dünenlandschaft von List am nördlichen Ende der Insel. Fünf-Sterne-Superior zeichnen das Resort der A-ROSA Gruppe aus, das 2010 eröffnet wurde. „Das vielfältige Aktivangebot, die hervorragende Kulinarik und der weitläufige SPA begeistern unsere Gäste ebenso wie der herrliche Ausblick auf das Wattenmeer und in die Dünen“, sagt Hoteldirektor Gordon A. Debus. Das A-ROSA Sylt wurde binnen kurzer Zeit vielfach prämiert und zählt zu den ersten Adressen auf der Insel. Die Architektur des Hauses erinnert an den großzügigen Baustil der traditionsreichen Nord- und Ostseebäder. Die hellen Fassaden sind von Veranden und Loggien unterbrochen, auf denen man die heilsame Seeluft windgeschützt genießen kann. Große Fenster geben den Blick frei auf das Spiel von Wind und Wellen. Das Resort verfügt über 147 Zimmer, 30 Suiten, drei Restaurants, einen 3.500 Quadratmeter großen SPA-ROSA und 700 Quadratmeter Eventräume.

www.a-rosa-resorts.de

Text und Foto: Oceania Cruises

Kreuzfahrt

Vegane Küche jetzt neu an Bord bei Oceania Cruises

Über 250 pflanzenbasierte Gerichte von Frühstück bis Dinner

Freunde pflanzenbasierter Ernährung kommen jetzt bei Oceania Cruises voll auf ihre Kosten. Die Kreuzfahrtmarke, bekannt für die Feinste Küche auf See, erweitert ihr Speisenangebot um mehr als 250 vegane Gerichte. Zudem gibt es eine Bar für kaltgepresste Säfte und Smoothies — ein Novum auf den Weltmeeren. Das neue Angebot ergänzt die umfassende vegetarische, gluten-freie und koschere Auswahl in den Bord-Restaurants.

Die veganen Gerichte werden ab sofort flottenweit auf den sechs Schiffen Regatta, Insignia, Nautica, Marina, Riviera und Sirena im Grand Dining Room zum Frühstück sowie Mittag- und Abendessen serviert. Die „Raw Juice and Smoothie Bar“ steht Gästen der O-Klasse Schiffe, Marina und Riviera, auf dem Pool Deck offen.

Vegane Highlights im Grand Dining Room und Terrace Café

Das vegane Frühstücksangebot umfasst fünf verschiedene Hauptgerichte, darunter eine „Vegan Tortilla Española“ aus Kartoffeln, Zwiebeln und Tofu, Vanille-Waffeln mit frischen Beeren oder Aprikosen-Pistazien-Muffins. Zudem stehen Beilagen wie vegane Würstchen und gegrillte Tomaten oder Pilze zur Auswahl.

Zum Mittagessen können Gäste u.a. aus einer Reihe italienisch inspirierter Gerichte wählen, wie z.B. eine Bohnen-Suppe Toskana-Style, Gemüse-Involtini (Gemüse-Roulade) gefüllt mit Tofu, Spinat und Kapern an Oliven-Tapenade oder ein veganer Ricotta-Schokoladen-Kuchen auf Vanille-Himbeer-Spiegel.

Selbst das fünfgängige Abendmenü können Gäste auf Wunsch ganz vegan genießen. Zu den Gerichten zählen ein Quinoa-Salat, Tartar von Gemüse, cremige Pastinaken-Suppe mit Trüffeln, Thai-Curry mit gedämpftem Jasmin-Reis und Spritzgebäck an Passionsfrucht-Creme mit Erdbeeren.

Kalt-gepresste Säfte und Smoothies

Die „Raw Juice and Smoothie Bar” befindet sich auf dem Pool Deck der Marina und Riviera neben dem Waves Grill und serviert rohe, kaltgepresste Säfte, vegane Smoothies von 7 bis 11 Uhr. Auch verschiedene Frühstück-„Bowls“ z.B mit Acai-Beeren und anderen Früchten oder Chia-Cashew-Yoghurt gehören zum Angebot.

Über Oceania Cruises

Oceania Cruises ist eine US-amerikanische Premium-Kreuzfahrtmarke, die an Bord ihrer Flotte ein luxuriöses und doch legeres Ambiente mit stilvoller Einrichtung sowie exzellenter Küche bietet. Die Flotte umfasst sechs mittelgroße Kreuzfahrtschiffe für je 684 (R-Klasse) bzw. 1.250 Gäste (O-Klasse). Sie ermöglichen durch das hohe Personal-zu-Gast-Verhältnis (1:1,6) eine ausgeprägte persönliche Atmosphäre an Bord. Die Küche von Oceania Cruises gilt als die Feinste auf See, und Chefkoch Jacques Pépin steht für diesen Anspruch. In allen Restaurants haben Gäste freie Platzwahl ohne feste Tischzeiten und das ohne Aufpreis. Jedes einzelne Gericht wird à la minute zubereitet.

Oceania Cruises bringt seine Gäste zu Destinationen in der ganzen Welt, von Europa über China bis Australien und in die Karibik. Auch Weltreisen befinden sich im Programm. Die Kreuzfahrtschiffe können dank „mittelgroß“ auch in kleineren Häfen anlegen — dort, wo größeren Schiffen die Zufahrt verwehrt ist.

Weitere Informationen unter der Telefonnummer

+49 (0)69 2222 33 00 und im Reisebüro sowie online unter:

www.OceanicaCruises.com

Text: Sylt Marketing GmbH, Foto: © Sylt Marketing, Holger Widera

Gesunde Seeluft

Sylt tut gut!

Spaziergang am Weststrand

Salz auf der Haut und eine erfrischende Brise vom Meer - das sind nur einige der Zutaten, aus denen sich das berühmte Sylter Reizklima zusammensetzt. Und das gibt es auf der Insel rund um die Uhr, nachweislich unbelastet, dafür reich an Mineralien und gratis noch dazu.

Spaziergänge am Flutsaum sind so erfrischend wie entspannend und dazu noch pure Heilkraft. Warum das Sylter Klima so reizend ist, erklärt Dr. Alexander Cegla, Allgemeinmediziner und Badearzt mit Praxen in Wenningstedt und List. „Das raue Klima spricht die Reize des Körpers an“, sagt er, „und das zu allen Jahreszeiten.“ Das so genannte Reizklima setzt sich aus mehreren Faktoren zusammen — wie dem Wind und der Feuchtigkeit, dem Salz in der Luft und der UV-Strahlung. Diese Faktoren wirken auf unterschiedliche Weise auf den Körper; sie „reizen“ ihn: Eine kühle Brise zum Beispiel regt den Stoffwechsel an — er muss Wärme produzieren - und stärkt ihn dadurch, UV-Strahlung fördert die Ausschüttung wichtiger körpereigener Stoffe, Salz regt die Produktion von Schleim an. Zu

(Fortsetzung nächste Seite)

(Fortsetzung von Seite 10)

Text: Sylt Marketing GmbH, Foto: © Sylt Marketing, Holger Widera

Gesunde Seeluft

Sylt tut gut!

Badekuren nach Sylt fuhr man deshalb schon im 19. Jahrhundert.

Unterwegs am Strand, die Brandung überschlägt sich, man schmeckt das Salz auf den Lippen und man atmet besser und tiefer. „Dafür ist das maritime Aerosol direkt an der Brandungszone verantwortlich“, erklärt Dr. Alexander Cegla. Durch den Wellenschlag werden Wasser und damit Salzteilchen in die Luft geworfen; je stärker die Brandung, desto kräftiger das Aerosol. „Um es optimal zu nutzen, gehen Sie am besten direkt am Wasser“, rät er, „denn nur wenige Meter entfernt, verringert sich der positive Effekt auf die Atmungsorgane merklich.“ Und diese positiven Effekte merkt jeder, medizinisch sind sie nachgewiesen: „Der Schleim in Nase und Bronchien löst sich durch die Feuchtigkeit und das Salz leichter. Es ist erfrischend; man atmet besser und leichter, man atmet tiefer.“

Und eben dies macht die Seeluft für Asthmatiker und Menschen mit Bronchial- und Nasennebenhöhlenproblemen so wohltuend. Und auch für Heuschnupfengeplagte ist die Insel gerade jetzt ein angenehmes Ziel: „Auf Sylt gibt es überwiegend Wind aus Westen, damit ist die Luft auf der Insel arm an Allergenen — vor allem an Pollen“, so Cegla. Allergiker können also schon einmal tief durchatmen.

Und was sich wohltuend auf den Geist auswirkt, ist positiv für den Körper: „Ein Spaziergang an unseren Stränden — sie gehören übrigens zu den schönsten der Welt — ist etwas für die Seele! Hier können Sie für sich allein laufen, am Ellenbogen mitunter stundenlang — und der Blick reicht in die Endlosigkeit. Sie haben Ruhe und können abschalten“, sagt Dr. Alexander Cegla. „Besonders angenehm finde ich den Gegensatz zwischen der stillen Wattseite und dem Getöse der Nordsee an der Westküste.“ Solche Spaziergänge regen den Organismus an, tragen zur Erholung bei — und stärken so die Abwehrkräfte. Kommt hinzu, dass es auch im Hochsommer selten schwül wird — was weiterhin zur Entlastung des Körpers beiträgt.

Aufpassen sollte man allerdings wegen der UV-Strahlung: Zwar tut auch die dem Körper wohl (durch die Anregung zur Bildung von Vitamin-D und der Ausschüttung von entzündungshemmenden Kortisols) — allerdings führt sie auch zu Sonnenbrand. Ein Sonnenschutz gehört auf jeden Fall zu einem Spaziergang dazu. Und ein Taschentuch — denn das maritime Aerosol löst bekanntlich den Schleim und lässt tief durchatmen. Wohlsein durch die Wucht der Wellen.

Text: Tourismusverband Mecklenburg-Vorpommern

Insel Rügen

Wo Fischers Fritze frische Fische fischt

Fisch und Fischfang haben auf der Insel Rügen eine lange Tradition. Mit dem Fisch(er)fest wird der Genuss gefeiert, aber auch die Menschen, die ihn täglich erst möglich machen.

5 Uhr 45. Wenn die Sonne aufgeht über Rügen, beginnt die Arbeit für Roberto Brandt. Per Holzkutter und mit Zwei-Mann-Crew geht es auf See, zum Fischzug vor den Stränden von Binz, Sellin, Baabe und Göhren. Knapp 20 Minuten fahren sie vom Ufer bis zu den Aalreusen. Die Fische werden gleich an Bord sortiert — unter den Augen der hungrigen Möwen. Die zweite Tour führt weiter hinaus auf die See. Mit dem großen Aluminiumboot holen sie die 500 Meter langen Netze ein und setzen sie neu — das allein dauert eine geschlagene Stunde. Und lohnt sich heute kaum: Im Netz zappelt nur wenig Silber.

Kaum ein Beruf an der Küste ist typischer als der des Fischers. Am Strand, im Hafen, weit draußen auf dem Meer oder dem Bodden — überall entdeckt man Boote, Netze,

Baaber Fischer

Foto: Iwona Knorr

Reusen und anderes Fischereigerät. Doch was da eigentlich beim Fang unter Wasser geschieht, wie der Fisch in die Netze gelangt, welchen Zweck Schwimmkörper, Pfähle, Fähnchen, Anker und Leinen haben, wissen nur wenige. Jeder Fischer hingegen kennt seine Fanggründe sehr genau. Er weiß exakt wo, mit welchem Gerät und zu welcher Jahreszeit er Hecht, Zander, Barsch, Hering oder Hornfisch fangen kann. Ergo sorgt er täglich für frischen Nachschub — im doppelten Sinn.

Doch während die Nachfrage nach hochwertigem lokalen Fisch immer mehr brummt, geht es mit dem altehrbaren Handwerk des traditionellen Küstenfischers seit geraumer Zeit abwärts. Waren allein in Baabe 1990 noch 15 Berufsfischer aktiv, sind heute nur noch Roberto Brandt, sein Sohn und ein Kollege übrig, Und selbst für sie wird es immer enger — durch Fangquoten, Schutzzonen, Schonzeiten. „Vor wenigen Jahren hatte ich noch eine Heringsquote von 30 Tonnen“, erzählt Roberto, „das hat

(Fortsetzung nächste Seite)

(Fortsetzung von Seite 11)

Text: Tourismusverband Mecklenburg-Vorpommern

Insel Rügen

Wo Fischers Fritze frische Fische fischt

für mich gereicht. Jetzt sind wir runter auf 17 Tonnen ….“

Brandt jammert nicht, er kompensiert den Verlust. Mit Strandkorbverleih und Strandverkauf meerwasserfrisch aus dem Boot. Mit Räucherfisch aus eigenem Ofen und eigenem Lokal in Baabe, in dem Fischers Fru ausschließlich serviert, was ihr Mann jeden Morgen mitbringt aus dem Meer. Die Küche ist einfach, ehrlich und gut: Flunder mit Zitrone und Bratkartoffeln. Hornfischrogen, in Mehl und Salz gewendet und gebraten. Je nach Jahreszeit Hering, Dorsch und Steinbutt. Dazu ein Stralsunder „Störtebeker“, das „Bier der Gerechten“ — das passt perfekt. In der Ladentheke liegt Geräuchertes und Mariniertes sowie Frischfisch — der wird auf Wunsch für die Heimfahrt „reisefertig“ verpackt.

Generell gilt: Wer frischen Fisch zu Tisch essen möchte, wird in den einfachen Dorfgaststätten schon mal bestens bedient. Strandcafé in Thiessow, Fähreck in Trent, Kliesows Reuse in Middelhagen, Gasthaus Schilling in Schaprode oder das Bistro von Fischer Peters in Polchow — sie alle arbeiten direkt mit den Fischern im Ort zusammen und sind flexibel: Was es frisch gibt, steht auf einer Tafel am Straßenrand. Den unermüdlichen Arbeitern des Meeres wiederum setzte die Fotografin *Iwona Knorr* ein Denkmal. Über Jahre begleitete sie die Strand- und Küstenfischer auf Rügen mit ihrer Kamera, im Ergebnis entstand ein großartiger Bildband über stolze, wettergegerbte Menschen, „die eine anstrengende Arbeit ausüben ohne sichere Aussicht auf Belohnung. Und das aus tiefer Überzeugung, mit großer Ruhe und Verlässlichkeit .“

Sie alle — der Fisch und die Fischer, der Fischgenuss und die Menschen, die ihn jeden Tag vor Ort erst möglich machen — stehen im Fokus, wenn Rügen vom *28. April bis 7. Mai seine Fisch(er)tage* feiert. Mit Heringsfesten in Altefähr am Strelasund, wo der Fisch quasi direkt am Fangort genossen wird sowie in Göhren auf dem Mönchgut, wo rund um das Museumsschiff „Luise“ etwa um den Titel des Fischsuppenkönigs wettgekocht wird. Mit Grillfesten in Sassnitz bei der Kutter- und Küstenfisch Manufaktur und am Hafen Schaprode, wo die Hiddenseer Kutterfischer täglich ihren Fang entladen.

In Middelhagen geht es dann zum Fischbüfett in den „Storchenhof“ und in Thiessow zur Fischereigenossenschaft Leuchtfeuer, in der sieben Haupterwerbsfischer täglich ihren Fang direkt vom Kutter verkaufen. Auf dem Mönchgut widmet sich eine Wanderung dem Thema Küstenfischerei, und direkten Draht zu Fischern findet man im Kult-Imbiss von Jürgen Kuse in Binz und beim Klönsnack mit Roberto Brandt in Baabe. Auf der dortigen Promenade werden die Fisch(er)tage übrigens auch eröffnet — mit der Open Air Ausstellung „Am Meer bei den Baaber Fischern“. Eine Hommage von Iwona Knorr mit 32 eindrucksvollen Fischerporträts; über QR Codes können zudem Videos zu deren Arbeit aufgerufen werden.

Nicht zuletzt führt der *Themenradweg „Das Silber des Meeres“* zu Häfen, Fischern, Fischräuchereien und natürlich einer breiten Palette an Fischgerichten— vom klassischen Brötchen bis zur exklusiven Feinschmeckerplatte. Der Rundweg informiert über Fanggemeinschaften, Fangmethoden und die bis heute lebendige Tradition, Fisch durch Salzen, Einlegen und Räuchern besonders haltbar und schmackhaft zu machen. Und schließlich komplettieren das Hafen- und Fischereimuseum in Sassnitz, das Seefahrerhaus in Sellin, die Mönchguter Museen in Göhren und die „Lütt Partie“ in Neuendorf auf Hiddensee den intensiven Ausflug in die ganz und gar eigene Welt der Fischer auf Rügen.

Fisch(er)tage:
28.04. bis 07.05. auf ganz Rügen, alle Infos zum Event unter:
www.ruegen.de/fischertage
Themenradweg „Silber des Meeres“
www.ruegenaktiv.de/themenwege/das-silber-des-meeres/das-silber-des-meeres.html

Foto: Gourmet Classic

Text: Kochsternstunden, Fotos: MEDIENKONTOR / Andreas Borowicz.

Restaurants im kulinarischen Wettbewerb

Sieger der Kochsternstunden 2017: Schönburger Palais erhält die goldene Gabel!

Silber für die Brasserie Ehrlich, Bronze für das Logis-Landhotel Rosenschänke

Clemens Lutz (rechts) mit Kochsternstundengewinner Christian Weidt vom Schönburger Palais.

Seit dem 3. März wurde in Dresden und Umgebung wieder in 35 ausgewählten Restaurants um die Wette geschlemmt. Vor kurzem wurden die Sieger der „Kochsternstunden" geehrt.

„Insgesamt gingen 3.657 Menü-Bewertungen ein — über 200 mehr als im Vorjahr", berichtet Clemens Lutz, der die Kochsternstunden gemeinsam mit Marlen Buder von der Agentur „NARCISS & TAURUS" vor neun Jahren ins Leben rief. Es gab 2017 zwölf neue Restaurants sowie erstmals die Kategorie „Veranstaltungen". Ebenfalls neu war, dass die Testesser bei jedem Menü nicht nur die Kategorien Geschmack, Kreativität, Ambiente, Service und Preis/Leistung, sondern erstmals auch die Kategorie Getränkebegleitung mit jeweils bis zu fünf Sternen bewerten konnten. Zudem konnten die Tester in allen Restaurants direkt eine Servicekraft benennen. „Die Bewertungen in der Kategorie Service wurden jeweils direkt der entsprechenden Servicekraft zugeordnet", erläutert Kochsternstunden-Initiator Clemens Lutz. Erstmals waren die Bewertungen zudem nur noch online über die mobile Webseite www.kss-mobile.de möglich. Der Vorteil: Die Testesser hatten die Möglichkeit, am Ende der Bewertung noch persönliche Kommentare ans Restaurant zu senden — selbstverständlich anonym. Die Restaurants erfuhren so tagesaktuell, wie sie bewertet wurden und konnten daher Verbesserungsvorschläge sofort umsetzen. Direkt im Anschluss an die diesjährigen Kochsternstunden wurden alle Beurteilungen mit Hilfe von „Feedbackstr", einem Umfrage-Tool des Dresdner Unternehmens Spectos, ausgewertet.

„Den ersten Platz hat unter Leitung von *Christian Weidt* das *Schönburger Palais* in Lichtenstein gewonnen, das in diesem Jahr erstmals an den Kochsternstunden teilnahm. Die silberne Gabel geht an *Stephan Fröblich* von der *Brasserie Ehrlich* in Freital-Wurgwitz und mit einer bronzenen Gabel kann sich *Sebastian Probst* vom *Logis-Landhotel Rosenschänke* in Kreischa schmücken", verrät Clemens Lutz. Das *Seehaus Cospuden* in Markkleeberg erhält den vierten, das Dresdner Restaurant *Petit Frank* den fünften Platz. Beste Servicekraft 2017 ist *Nadine Butter* von der *Brasserie Ehrlich*, gefolgt von *Stefanie Walther* von der *Rosenschänke Kreischa* auf dem zweiten Platz sowie Nicole Hieke vom *Restaurant Finesse* auf dem dritten Platz.

„Ich bin mit dem gesamten Verlauf der Kochsternstunden in diesem Jahr absolut zufrieden und freue mich bereits auf 2018 mit den zehnten Kochsternstunden. Wir haben für das Jubiläum schon jetzt so viele Voranmeldungen, dass wir davon ausgehen, nicht alle Bewerbungen aufnehmen zu können, da wir die Zahl der 35 Teilnehmerrestaurants nicht überschreiten wollen", so Clemens Lutz abschließend.

www.kochsternstunden.de

Text: Gourmet Classic

Ordnung, Übersicht und Hygiene

Das Assindia Hygiene-System

Für die professionelle Reinigung von Gastronomie- und Gewerbeküchen sind die perfekt auf die Bedürfnisse von Gastronomen und Großverbrauchern abgestimmten Reinigungsprodukte von *Assindia* ideal.

Das Bottroper Unternehmen kann bereits auf 60 Jahre Firmengeschichte zurückblicken. Es begann zwar Ende der 50iger Jahre mit der Produktion von Haarpflegeprodukten und Kosmetika, spezialisierte sich aber Anfang der 80iger Jahre auf professionelle Reinigungsprodukte für Großverbraucher. Heute bietet Assindia die Komplett-Versorgung mit Reinigungsmitteln für Gewerbe und Gastronomie, aber auch für Privathaushalte nach HACCP Vorgaben bzw. LMHV an.

Mit dem Assindia Hygiene-System, welches alle Reinigungsprodukte enthält, die der Gastronom zur Reinigung und Desinfektion seiner Gastronomieküche benötigt, erhält er nicht nur ein optimal abgestimmtes Reinigungsset, sondern ein komplettes Hygienekonzept, das er sofort umsetzen kann.

Der Einstieg wird durch das mitgelieferte interaktive Hygiene-Handbuch leicht gemacht. Alle Reinigungsprodukte sind bestens beschrieben und der Kunde kann sich die entsprechenden Hygiene- und Desinfektionspläne für die verschiedenen Arbeitsbereiche seiner Küche direkt ausdrucken und platzieren, ebenso eine Komplettübersicht über alle Reinigungsprodukte, so dass auch nicht geschultes Personal bei Einsatz und Dosierung der Produkte nichts verkehrt machen kann. In einem praktischen Hängeregal sind verschiedene Pump-Sprayer super beschriftet und farblich gekennzeichnet immer sofort zur Hand. Weitere Reiniger, die verdünnt im Putzwasser verwendet werden, sind in praktischen Dosierflaschen abgefüllt und ebenfalls in einem farblich gekennzeichneten Regal aufbewahrt. So werden lange Wege und umständliches Suchen erspart. Übersichtlich und ordentlich — absolut empfehlenswert!

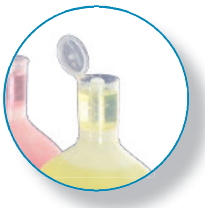
www.assindia.de

Ordnung, Übersicht und Hygiene gem. HACCP: Das Assindia Hygiene-System.

Systemregale! Jedes Produkt hat seinen festen Platz. Perfekte Ordnung

Ordnung leichtgemacht: Sofort sehen, wo ein Produkt hingehört

Dosierköpfe! Perfekte Dosierung für Hochkonzentrate.



Perfekte Übersicht durch System-Nummern und System-Farben!

500 ml Pump-Sprayer Leicht in der Hand und praktisch in der Anwendung

Neu! Jetzt mit digitalem interaktivem Hygiene-Handbuch auf CD!

Die CD ist das neue interaktive Hygiene-Handbuch. Sie hilft Ihnen beim Aufbau Ihres individuellen Hygiene-Konzepts. Hier finden Sie alle Anleitungen, Aushänge, Datenblätter und Arbeitsanweisungen. Die CD führt Sie Schritt für Schritt vom Auspacken bis zur Personalschulung.

Alle Produkte sind nachfüllbar. Der Hahn ist dabei.

Noch nie war es so einfach, perfekte Gastronomie-Hygiene fehlerfrei umzusetzen!

Das Assindia Hygiene-System: perfekte Hygiene im „All-Inclusive-Paket".

- 11 Produkte für den gesamten Hygienekreis der Gastronomie.
- 2 Regale aus rostfreiem Edelstahl
- Die Regale sorgen für Ordnung und Übersicht.

Jedes Produkt hat

- seinen festen Platz
- mit seiner Nummer
- und seiner Farbe.
- Hygienehandbuch für Schulung und Anwendung.
- Kompletter Hygieneplan als Kopievorlage.
- Infoposter für schnelle Übersicht
- Leichte 500 ml-Flaschen für die Schnellreiniger mit Sprayer
- Dosierköpfe für fehlerfreies Dosieren der Hochkonzentrate
- Optimal bei internationalem Personal.

Jedes Produkt ist

- Nachfüllbar, Hahn ist inklusive.
- Im preiswerten Großgebinde erhältlich

Assindia Hygiene-System
Art.-Nr. 60000

Assindia - Hygiene mit System • www.assindia.de

AC assindia

Assindia Hygiene-System

P60000-10.07-AC

Text und Fotos: Grupo Caterdata S.L.

Zwei neue Küchengötter im Sternehimmel

Joël Ellenberger und Daniele Tortomasi ziehen in das Koch des Jahres Finale ein

Die Sieger von Hennef, Joël Ellenberger (rechts) und Daniele Tortomasi

Über 600 Fachbesucher des Trendsetting-Events der Gastronomie bejubelten die gekürten Gewinner des 3. Vorfinales des Live-Cooking-Wettbewerbs *Koch des Jahres*. *Joël Ellenberger vom Brenners Parkrestaurant*** Baden-Baden landete auf Platz 1. Dicht gefolgt von *Daniele Tortomasi von der Schwarzwaldstube**** im Hotel Traube Tonbach Baiersbronn auf Platz 2. Die beiden Kochtalente werden am 9. Oktober auf der weltweit größten Ernährungsmesse Anuga im Finale um den renommierten Titel kämpfen. Ein Highlight des umfassenden Rahmenprogramms war der atemberaubende Auftritt von Mariano Citterio und seinem Team des gastronomischen Revolutionstempels Nobook (Barcelona).

Die beiden jüngsten machen das Rennen

Fünf Stunden Zeit hatten die insgesamt sechs Kandidaten aus Deutschland, Österreich und der Schweiz zum Zubereiten ihres 3-Gang-Wettbewerbs-Menüs. „Joël Ellenberger hat die stimmigste Menükreation präsentiert“ kommentiert der aktuelle Koch des Jahres und Jurymitglied Stefan Lenz die Entscheidung. Der erst 23-jährige Demichef de Partie aus der Schweiz (Winterthur) überzeugte mit einer Vorspeise, bei der Topinambur als Hauptkomponente in verschiedenen Variationen zum Einsatz kam. Zum Hauptgang servierte er Zweierlei von der Taube und rundete das Menü mit seinem Dessert aus Manjari Zartbitter / Bitterorangengarten / Yuzusorbet / Limoncello / Hafer / Pinienkern-Nougatin / Bergamotte / Kaffir-Anglaise und Salzzitrone ab. Der auch erst 23-jährige zweitplatzierte Daniele Tortomasi ist bereits aus der TV-Sendung „The Taste“ bekannt, bei der er es bis ins Halbfinale schaffte. Seinen Küchenstil beschreibt er selbst als bodenständig, wobei er die handwerkliche Präzision mit frechen Elementen und Aromen untermalt. Für ihre Leistung erhielten die Nachwuchsstars den „goldenen Schlüssel zum Finale“, ein vergoldetes Messer der Firma Friedr. Dick sowie eine digitale Mikrowelle von Hauptsponsor Saro Gastro Products. Beim großen Finale am 9. Oktober auf der Anuga Köln werden Ellenberger und Tortomasi um den prestigeträchtigen Titel sowie Preisgelder in Höhe von insgesamt 14.500,- € kämpfen.

Besondere Leistungen wurden mit vier Sonderpreisen ausgezeichnet

Die engagierten Sponsoren des Wettbewerbs vergaben beim Hennefer Vorfinale insgesamt vier Sonderpreise für besondere Leistungen. Für die Friesenkrone SJØ-Challenge war zum ersten Mal eine Publikumsjury gefragt, die den von den Kandidaten zusätzlich zum Wettbewerbs-Menü kreierten Gruß aus der Küche mit SJØ, echtem norwegischen Matjes von Friesenkrone, bewerteten. Am besten schnitt dabei *Ronny Bell vom*

Zweierlei von der Taube - Hauptgang des Siegermenüs von Joël Ellenberger

(Fortsetzung nächste Seite)

(Fortsetzung von Seite 15)

Text und Fotos: Grupo Caterdata S.L.

Zwei neue Küchengötter im Sternehimmel

Weinhaus Uble in Schwerin ab und freute sich über einen Restaurant-Gutschein im Wert von 500 €. Als Vorbild hinsichtlich der nachhaltigen Sterneküche brillierte Kochbuchautor *Adrien Hurnungee*, indem er beim Herstellen seines Menüs lediglich 138 g Lebensmittelabfälle produzierte. Dafür wurde er von der United Against Waste Initiative ausgezeichnet und erhielt von Knorr Professional einen Hotel- und Restaurantgutschein. Das beste Foodpairing mit Rum präsentierte *Ivan Prieto Caneda (Landhaus Kuckuck*, Köln)* und gewann den Sonderpreis „The dish above and beyond" von Ron Zacapa: eine Geschenkbox des Premiumrums, die unter anderem eine Smoking Gun enthielt. Den Sonderpreis für den „überraschendsten Dessertmoment" konnte ebenfalls *Joel Ellenberger* für sich gewinnen und wird dafür von der Initiative Better Desserts (Langnese/Service-Bund) zum „Campus for culinary friends" eingeladen.

Heilbutt - Vorspeise von Daniele Tortomasi

Das Rahmenprogramm fesselte die Branchenbesucher

Von Bistrolution...

Die Klosterkirche Hennef bot eine einmalige Kulisse für das zu dem unkonventionellen Veranstaltungsort passende Rahmenprogramm. Im Mittelpunkt standen revolutionäre Gastronomie-Konzepte, die mit tradierten Regeln brechen. Die Radikalität mit der die zum Thema „Bistronomie" geladenen Starköche ihre Konzepte und Kreationen präsentierten, nahm dabei im Laufe des Tages zu. Maximilian Lorenz und Sebastian Franke machten den Auftakt und zeigten, wie sie mit den Kreationen ihres Streetfood-Restaurants Pigbull BBQ zwar der Etikette der Sternegastronomie, nicht jedoch der Qualität der Produkte den Rücken kehren. Julia Sedefdjian, eine der jüngsten Sterneköchinnen Europas vom Les Fables de la Fontaine* Paris, reihte sich mit der Präsentation ihrer Philosophie in diesen Trend ein, wobei die Ungezwungenheit ihrer Kreationen eher durch trendige „Hipster"-Elemente repräsentiert wurde. Für ein nahezu „unchristliches" Show-Down des Tages sorgte das Team des Revolutionstempels „Nobook" (Barcelona). In einer 45-minütigen Bühnenshow fesselten sie das Publikum nicht nur durch die gewagten Kombinationen und Präsentationen ihrer Gerichte, sondern ebenso mit einer unterhaltsamen Show. Für die #klosteredition kreierten sie „Die Passion Christi": ein Teller mit biblischen Elementen wie essbaren Nägeln und Rinderherz. Der dazu gereichte Cocktail „Bloody Rose" spielte auf nahezu groteske Weise auf die Wiederauferstehung Christi an: Eine Rose wurde in das blutrote Getränk getaucht.

... bis Sternegastronomie

Im Interview mit Barcelonas erstem und einzigen Dreisternekoch Paolo Casagrande (Lasarte***) sowie in den Shows der iChefs Sebastian Frank (Horvath**, Berlin) und Cornelius Speinle (dreizehn sinne*, Schlattingen) wurden diese Konzepte mit den neuen Trends der aktuellen Sterneküche gegenübergestellt. Mehrere Workshops sowie eine Talkrunde zum praktischen Umgang mit dem Thema Nachhaltigkeit in der Küche von der United Against Waste Initiative rundeten das Trendsetting der Branchenveranstaltung ab. Die Aftershow-Küchenparty lud nach der Preisverleihung dazu ein, die vielen Eindrücke des Tages zusammen mit Fachkollegen der Gastronomie-Branche Revue passieren zu lassen. Sieben Spitzenköche, darunter die vier bisherigen Koch des Jahres Finalisten, sorgten für das leibliche Wohl am Abend.

Einen der Sonderpreise erhielt Ronny Bell für seine Matjes-Kreation

So geht es weiter

Das vierte und für diese Auflage letzte Vorfinale findet am 12. Juni in der Elbarkaden Lounge in Hamburg statt.

www.kochdesjahres.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