classic digital Gourmet journal

Elektronische Zeitung des Internetportals www.gourmet-classic.de · Ausgabe 83 / Juli 2017

Gourmetgenuss

Text: First Class Concept GmbH / Fotos: © 2016 Michael Schmidt

Ein Festival der Gaumenfreuden

Die Spitzenköche der „Jeunes Restaurateurs“ sind wieder dabei

Genusslandschaft

Die „Genusswelten“ gehen in die zweite Runde. Das Festival des guten Geschmacks findet am 26. und 27. August erneut im Seeareal im Ostrapark statt und vereint rund 70 Restaurants, Händler und Aussteller zum Thema Gaumenfreuden und Genuss. Das Open-Air-Gelände rund um den See verwandelt sich samt Seehaus und Erlwein-Capitol in eine 36.000 m² große Genusslandschaft und wird mit Blumen, Dekorationen und prächtigen Lichteffekten üppig in Szene gesetzt.

Über 20 Spitzenköche und Restaurants bieten in schicken weißen Pagoden mehr als 100 Probiergerichte zu kleinen Preisen zwischen 3 Euro und 8 Euro an. Hier kann man die Kochkunst und Stilistik vieler Köche kennenlernen und dabei nicht nur den Gaumen verwöhnen, denn zahlreiche Künstler unterhalten auf drei Bühnen mit Live-Musik. Winzer aus Deutschland, Österreich und Italien entkorken persönlich die begleitenden Weine, Feinkostspezialisten präsentieren ihre Delikatessen, gemütliche Loungemöbel laden zum Entspannen ein. Wer gerne kocht, kann sich beim Showkochen viele Tipps abschauen oder in den kostenlosen Workshops selbst aktiv werden. Für den Nachwuchs gibt es ein extra Programm mit kindgerechten Workshops, Lieblingsspeisen und ein Spieleparadies.

Neu im Programm ist ein spektakuläres Höhenfeuerwerk am Samstagabend über dem See. Im Anschluss übernimmt ein DJ das Zepter und lädt bis in den frühen Morgen zum Tanzen ein.

Auch neu und einer der Höhepunkte für einen ausgewählten Besucherkreis wird eine Masterclass Verkostung renommierter Winzer und Weingüter sein, u.a. Schloss Johannisberg

Workshops

(Fortsetzung nächste Seite)

(Fortsetzung von Seite 1)

Gourmetgenuss

Text: First Class Concept GmbH / Fotos: © 2016 Michael Schmidt

Ein Festival der Gaumenfreuden

Das Open-Air-Gelände rund um den See

(Rheingau), BIOweingut Hirschhof (Rheinhessen), Schloß Sommerhausen (Franken) und Michael Kirchknopf (Burgenland/ Österreich).

Höhepunkt am Sonntagabend ist das Galadinner der Spitzenköche der Jeunes Restaurateurs. Die renommierte Vereinigung junger Köche ist wie im Vorjahr auch das ganze Wochenende bei den Genusswelten dabei. Die jungen Spitzenköche, u.a. Benjamin Unger (Blauer Engel, Aue), Sebastian Hadrys (Landhaus Hadrys, Magdeburg), Benjamin Biedlingmaier (Bülow Palais), Andreas Hillejan (Marktrestaurant Mittenwald) und Mario Pattis (Vitrum) werden die Gäste verwöhnen und präsentieren Kochkunst auf höchstem Niveau.

„Die Idee der Genusswelten kam letztes Jahr super an“, freut sich Veranstalter Mirco Meinel. „Ein Riesendank den Gästen für das enorme Feedback. Es hat uns geholfen, das Konzept zu verfeinern und mit DJ und Feuerwerk wird der Samstagabend zum besonderen Höhepunkt.“

Tickets für die „Genusswelten“ gibt es an allen Vorverkaufskassen. Ein Tagesticket kostet 9,80 € zuzüglich Gebühr im VVK. Für beide Tage zahlt man 16,50 €. Die Teilnahme an den Workshops, Live Musik und der Eintritt zur Party am Samstagabend sind inklusive. Die Karten für das Gala-Menü der Jeunes Restaurateurs am Sonntagabend kosten 159 Euro. Sie sind ebenso wie die Tickets ohne Gebühren im Verkaufsbüro im Ostrapark erhältlich. Mehr Infos unter 0351/ 421 9999 sowie info@genusswelten-dresden.de.

Öffnungszeiten:
Samstag 14 bis 3 Uhr
Sonntag 11 bis 20 Uhr
Kinder bis 12 Jahre freier Eintritt.

www.genusswelten-dresden.de

ANZEIGE

Text: Relais & Châteaux-Hotel Bülow Palais *****S / Fotos: © Sebastian Thiel

Neue Kreation

Faux Gras: Sternekoch Benjamin Biedlingmaier kreiert Stopfleber-Alternative

Als erstes Sternerestaurant in Deutschland nimmt das Caroussel im Relais & Châteaux-Hotel Bülow Palais Dresden eine vegetarische Variante der Foie gras auf die Speisekarte.

Sternekoch Benjamin Biedlingmaier und seine Kollegin Meike Blickheuser präsentieren ihre vegetarische Stopfleber „Faux Gras".

Foie gras (französisch für „fette Leber") ist eine teure Delikatesse und eine klassische Zutat der Sterneküche. In Frankreich gehört sie zum nationalen und gastronomischen Kulturerbe. Das Problem: Ihre Herstellung durch Stopfmast widerspricht dem Tierschutzgedanken. So forschen Köche weltweit seit Langem an einer kulinarischen Alternative. Dem Sternekoch *Benjamin Biedlingmaier*, Küchenchef des Restaurants Caroussel im Relais & Châteaux-Hotel Bülow Palais Dresden, scheint nun für Deutschland der Durchbruch gelungen: Seine „Faux Gras" (französisch für „falsches Fett") biete die gleiche cremige Konsistenz und das typische Aroma des Originals, so der Küchenchef, komme aber gänzlich ohne Fleisch aus.

„Wir leben in Symbiose mit der Natur", sagt Biedlingmaier, „und eine artgerechte Haltung ist das Mindeste, was wir den Tieren, mit denen wir arbeiten, gewähren müssen." Die qualvolle Mast zu unterstützen, kam für den 31-Jährigen Schwaben, der seit 2013 den Michelin-Stern für das Dresdner Caroussel verteidigt, daher nicht in Frage.

Der Küchenchef kennt seine Lieferanten persönlich. Regelmäßig informiert er sich über ihre Landwirtschaftsbetriebe und Produktionsstätten, wählt die Produkte aus, prüft ihre Qualität. Es ist die Grundlage seiner vielfach prämierten Küche. Das Caroussel im exklusiven Barockviertel von Dresden hält einen Michelin-Stern, 17 Punkte im Gault Millau, drei „F" im Feinschmecker, drei Löffel im Schlemmeratlas, vier Hauben im Großen Restaurant- und Hotelguide und vier Diamanten im Varta-Führer. Biedlingmaier selbst gehört zu den Top50 Köchen (Schlemmer Atlas).

Das Sternerestaurant Caroussel im Relais & Châteaux-Hotel Bülow Palais Dresden führt eine vegetarische Variante der Foie gras auf der Speisekarte: Faux Gras.

Vegetarische Rezepte für Foie-gras-Alternativen gibt es schon länger. Tierschutzorganisationen und Hobbyköche haben bereits mehrere Varianten veröffentlicht. Doch sie überzeugten den Sternekoch nicht. So experimentierte er gemeinsam mit Kollegin Meike Blickheuser mehrere Wochen mit Cashews, Portwein, Trüffeln, pflanzlichem Fett und mehr. Nach zwei Monaten des Tüftelns brach die vegetarische Stopfleber nicht mehr auseinander, sie hatte die richtige Konsistenz und das berühmte Aroma. „Die ersten Testesser haben nicht bemerkt, dass es sich nicht um echte Foie gras handelte", sagt Benjamin Biedlingmaier über die ersten Reaktionen. „Sie waren begeistert."

Der Sternekoch will das Gericht nun dauerhaft in die Menüs im Caroussel integrieren. Das Sternerestaurant ist damit das erste in Deutschland, das die vegetarische Stopfleber in der Speisekarte führt. Biedlingmaier setzt hier seine verantwortungsbewusste Küche fort. Neben fair gehandeltem Fleisch, sind vegetarische Gerichte wichtiger Bestandteil seiner Menüs.

Relais & Châteaux Hotel Bülow Palais

Das 2010 eröffnete Relais & Châteaux Hotel Bülow Palais Dresden zählt als Fünfsterne-Superior-Hotel zu den feinsten Adressen in Deutschland. Mit dem vielfach ausgezeichneten *Caroussel* unter kulinarischer Leitung des Sternekochs Benjamin Biedlingmaier beherbergt es eines der renommiertesten Restaurants im Freistaat Sachsen. Das Interieur des Hauses ist unter Beteiligung des Schweizer Stardesigners Carlo Rampazzi entstanden und spiegelt den alten und neuen Glanz der Weltkulturstadt an der Elbe. Edle Stoffe und Oberflächen, tiefes Blau, Rot, Gold und Silber bilden den eleganten Rahmen für eine raffinierte Symbiose aus Antiquitäten und Gegenwartskunst.

www.buelow-hotels.de

Interview: Kirsten Lehmkuhl/AHM PR / Foto: Fosh Group/Nando Esteva

Interview mit Marc Fosh: Haute Cuisine auf Mallorca

Die neuen Wege eines Sternekochs

Der britische Spitzenkoch Marc Fosh konzentriert sich wieder auf ein einziges Restaurant, sein Sternelokal Marc Fosh. Es befindet sich in einem ehemaligen Kloster aus dem 17. Jahrhundert in Palmas Altstadt auf der Baleareninsel Mallorca. Im Interview erzählt der Küchenchef von neuen Plänen, wie er zu Bio-Produkten steht und Stress, den man sich oft selber macht.

Der britische Küchenchef Marc Fosh ist Inhaber des gleichnamigen Sternerestaurants in Mallorcas Hauptstadt Palma

Alle reden von Nachhaltigkeit. Ist das „Marc Fosh" ein Öko-Restaurant?

Nein, nicht im klassischen Sinn und erst recht nicht um jeden Preis. Denn heutzutage wird vieles als biologisch verkauft. Das hört sich zunächst gut an. Leider steckt oft nicht viel dahinter und ist nur ein Marketing-Instrument.

Wie sieht es mit Ihrem „grünen" Ehrgeiz aus?

Ich bin stets auf der Suche nach dem besten Produkt. Wenn es ökologisch ist, umso besser. Aber seien wir ehrlich: Ein Lokal 100-prozentig umweltbewusst zu betreiben, ist sehr, sehr schwierig.

Womit überraschen Sie Liebhaber Ihrer Küche demnächst?

Ich möchte eigene Gewürze kreieren, von Salz- und Pfeffermischungen bis hin zu arabischen Mixturen wie Ras el Hanout — kurzum alles, was in den Mittelmeer-Anrainerstaaten zu finden ist. Spanien hat all diese feinen Gewürze etwas aus dem Gedächtnis verloren. Dafür kommt Paprika häufig zum Einsatz. Das allerdings ist sehr dominant und wenig abwechslungsreich.

Weitere Pläne?

Ich denke noch an einen Essig auf Weinbasis, genauer gesagt einen Balsamicoessig nach Mallorca-Art. Bodegas haben wir ja auf der Insel genug.

Sie sind Sternekoch: Was macht Ihre Gerichte so besonders?

Meine Philosophie ist, pure, reine Aromen hervorzubringen. Man muss die Essenz des Produkts schmecken. Keine Zutat auf dem Teller darf zu sehr den Ton angeben. Die Kunst besteht darin, ein Gleichgewicht zu schaffen.

Wie viele Geschmacksnuancen vereinen Sie maximal auf einem Teller?

Zwei bis drei. Ich finde zum Beispiel die Kombination von Petersilie und Lakritze bemerkenswert — in einer Paella mit Hummer etwa.

Wollen Sie um jeden Preis überraschen?

Nein! Interessant und originell soll meine Küche sein. Eine Show um der Show willen ist meine Sache nicht. So arbeite ich zum Beispiel nicht mit flüssigem Stickstoff wie andere Kollegen, wo es dann qualmt, dampft und brodelt am Tisch. Ich setze auf eine Küche mit persönlicher Note.

Welche Ihrer Charakterzüge zeigen sich denn in Ihren Gerichten?

Meine Fröhlichkeit. Meine positive Einstellung zum Leben. Meine Kreativität. Deshalb sind lebhafte Farben auch ganz wichtig bei mir — das Auge isst mit.

Was ist Ihre neueste Kreation?

Ein Dessert aus gerösteten Erdbeeren, Aloe Vera und Hibiskus. Und ich experimentiere gerade mit einem Nachtisch, in dem das mallorquinische Johannisbrot der Protagonist ist.

Ihr Restaurant ist ziemlich wandlungsfähig …

Das kann man wohl sagen. Mittags ist es ein Bistro auf hohem Niveau. Abends mit Tischdecken, Kerzen, stimmungsvoller Musik und entsprechender Beleuchtung wird es als Sternelokal in Szene gesetzt. Übrigens haben wir bis Oktober jetzt auch immer sonntags geöffnet, also keinen Ruhetag.

Seit 2014 trägt das „Marc Fosh" einen Michelin-Stern. Haben Sie weitere Ambitionen?

Ich bin sehr zufrieden mit einem Stern. Klar, über einen zweiten würde ich mich freuen. Auf der anderen Seite ginge die Welt nicht unter, wenn ich gar keinen hätte. Das bedeutet ein Leben mit deutlich weniger Druck. Wobei man sich den meisten Stress ja oft selbst macht …

Im Jahr 2005 gründete der englische Starkoch Marc Fosh sein gastronomisches Unternehmen in Palma/Mallorca. Zur Fosh Group gehören heute das mit einem Michelin-Stern ausgezeichnete Restaurant Marc Fosh, ein Catering-Service und ein Consulting-Angebot für Unternehmen der Lebensmittel- und Getränkeindustrie.

www.marcfosh.com

Text und Foto: PR Profitable

Buchvorstellung

Israel - Kulinarische Reise mit Mirko Reeh

Mirko Reehs neues Buch aus dem Land, in dem Milch und Honig fließen

Die israelische Küche wird auch bei uns immer beliebter. Und: sie ist viel mehr als Hummus, Kebab und Falafel. Das Land, in dem laut biblischer Überlieferung Milch und Honig fließen, ist heute ein Schmelztiegel — oder besser ein Kochtopf - verschiedenster Kulturen. Grund genug für Mirko Reeh, darüber zu berichten. *"Israel - Kulinarische Reise mit Mirko Reeh"* heißt sein neuestes Werk. Der aus Radio und Fernsehen bekannte Koch mit eigener Kochschule und mehr als 30 veröffentlichten Büchern ist begeistert von der einzigartigen Küche, die Israel hervorgebracht hat. Das Buch ist Teil seiner Serie „Kulinarische Reise mit Mirko Reeh", die in 2018 mit zwei Kochbüchern zur Küche Louisianas und Illinois' fortgesetzt wird.

So wie es den typischen Israeli nicht gibt, gibt es auch keine typische israelische Küche. „Wer sich auf die Suche nach der Israelischen Küche begibt, landet auf farbenfrohen Märkten voller frischer Zutaten und intensiver Düfte. Das teils subtropische Klima zwischen Mittelmeer und Wüste sorgt für ein großes Angebot an Früchten wie Feigen, Granatäpfel und Aprikosen, es gibt frischen Koriander und Paprika in allen Schärfegraden", so Mirko Reeh.

Das Beste aus Europa und Asien

Besonders fasziniert hat ihn die Vielfalt der israelischen Küche von orientalisch bis westlich. Kein Wunder, ist das junge Land doch - teils neue - Heimat einer bunten, ethnischen Mischung von Europäern, Arabern und Asiaten. Der Großteil der Einwohner des Landes sind jüdischen Glaubens. Ihre kulinarischen Wurzeln jedoch liegen in Spanien, Marokko, Griechenland, der Türkei, in Deutschland oder Ungarn. Hinzu kommt die arabische Küche von Nordafrika bis hin zum Irak. „Es scheint, in der lokalen Küche Israels findet sich das Beste der überlieferten Familienrezepte aller dieser Länder", berichtet Mirko Reeh begeistert.

In seinem Kochbuch „Israel - Kulinarische Reise mit Mirko Reeh" präsentiert Reeh die Gerichte, die als kulinarische Traditionen in Israel in aller Munde sind, neu arrangiert und fantasievoll kombiniert auf Mirko-Reeh-Art. Flankiert werden die rund 60 Rezepte von spannenden Informationen und unterhaltsamen Hintergründen über die typischen Zutaten, die historischen Einflüsse und die Esskultur Israels.

„Ich wünsche mir, dass diese köstlichen Gerichte es auch bei uns schaffen, Menschen aus aller Welt an einen Tisch zu bringen, um gemeinsam zu essen, zu lachen und zu genießen", das hofft der hessische TV-Koch.

Mirko Reeh, Barbara Stromberg:
"Israel - Kulinarische Reise mit Mirko Reeh"
180 Seiten, davon 54 in Farbe
Verlag: BOD / Preis: 14,90 €
ISBN: 9783743109919

www.mirko-reeh.com

Text und Fotos: mk Salzburg

Berchtesgadener Land

Sommer-Auszeit im Luxus-Chalet mit Garten und Privatwellness

Bayern-Chalets im Grünen

Vor den Toren der Stadt Salzburg, im idyllischen Berchtesgadener Land, verbringen Freunde von *exklusivem Chalet-Urlaub* ihre freien Tage. Die Fünf-Sterne Bayern Chalets mit ihrer einzigartigen Privatsphäre, Wellness und Spa liegen ruhig und schön im Grünen, so wie es sich die Wanderer und Radfahrer wünschen. Dennoch ist es nur ein Katzensprung in die Stadt Salzburg, nach Bad Reichenhall oder Berchtesgaden. Viele Sehenswürdigkeiten vom Chiemsee bis ins Salzkammergut sind schnell und einfach erreichbar. In die Bayern Chalets kommt, wer sich aus dem Alltag ausklinken möchte. Großzügigkeit ist das Motto des neu errichteten Erholungsareals. Jedes Chalet ist von einem mindestens 300 m² großen Garten umgeben. Hohe Pflanzen und geschmackvolle Holzzäune schützen vor Blicken von außen. Schließlich sollen sich Chalet-Gäste völlig ungestört erholen. Auch einfach einmal Nichts-Tun ist legitim. Wer nicht möchte, muss sein Urlaubsdomizil erst gar nicht verlassen. Jedes Chalet ist mit einem eigenen Außen-Whirlpool und einer privaten Sauna ausgestattet. Das Verwöhnfrühstück, Brettljause und Kuchen am Nachmittag werden ohne Extrakosten in das Chalet serviert. Zudem können Köstlichkeiten aus einer vielfältigen Speisekarte bestellt werden. Täglich wird das Chalet zur gewünschten Uhrzeit gereinigt und mit frischen Handtüchern ausgestattet — ein Luxus, den Chaleturlauber andernorts kaum finden. Selbst Massagen und Beauty-Treatments können auf Wunsch im Chalet genossen werden. Naturgeölte Eichenholzböden, Fußbodenheizung, echtes Leder auf den Sitzgarnituren, gesunde Zirbenholz-Schlafzimmer mit Netzfreischalter, Luxusbäder, Galerie mit Wasserbett, zum Teil offener Kamin auf der Terrasse, Parkplatz direkt am Chalet — es ist an alles gedacht in den Bayern Chalets. Eine 3.000 m² große Wellnesswelt, das „Bergerbad“, befindet sich ebenfalls auf dem Areal der Bayern Chalets. Sauna, Dampfbad und moderne Infrarotkabinen, Ruheräume mit Panoramasicht, Massagen, Kneipp-Weg, Bäder und Anwendungen laden Chalet-Gäste zur Wellnessauszeit vor ihrer Haustür ein. Die Außensaunen, Tauchbecken und Whirlpools sowie die beheizten Pools mit sonnigen Liegeplätzen sind entspannende Orte. Im Bistro werden gesunde Gerichte, frische Salate, hausgemachte Smoothies und Limonaden serviert. Allein und doch gut betreut — wer eine Frage hat oder einen Tipp für einen Ausflug braucht, der wendet sich kurzerhand an das Rezeptionsteam im Hotel Rupertihof direkt bei den Chalets. Die Nacht im Bayern Chalet kostet ab 165 Euro pro Person. WLAN ist im gesamten Chalet kostenfrei.

Pool im Bergerbad

(Fortsetzung nächste Seite)

Text und Fotos: mk Salzburg

Berchtesgadener Land

Sommer-Auszeit im Luxus-Chalet mit Garten und Privatwellness

Foto: Benno Stockklauser

Bayern-Chalet

Romantikpauschale

Leistungen: 2 Nächte im Chalet, 1 Flasche Prosecco zur Begrüßung im Chalet, 3-Gänge-Romantik-Abendessen in das Chalet serviert, Candle-Light-Dinner als 5-Gänge-Menü im Panoramarestaurant Ulrichshögl mit herrlichem Blick nach Salzburg inkl. Transfer od. in der Bauernstube im Hotel Rupertihof, Romantikabend vor dem Chalet mit offenem Buchenholz-Lagerfeuer, Hugo im Eiskühler und hausgemachtem Joghurteis — Preis p. P.: ab 468 Euro

www.bayern-chalets.de

Text: mk Salzburg / Fotos: © Hotel Ansitz Golserhof

Gourmetreise

Von Burgunder bis Sylvaner, von Speckknödel bis cucina italiana — Gourmetreise in die Südtiroler Weinberge

Wo schmeckt der Wein besser, als mitten in den Weinbergen? Über den Dächern von Meran, umgeben von Obst- und Weingärten, lädt der Ansitz Golserhof****S Wein- und Feinschmecker zu genussvollen Urlaubstagen. Was einst ein Bauernhof war, ist heute ein liebevoll geführtes, exklusives Viersterne-Superiorhotel, in dem die schönen Seiten des Lebens im Mittelpunkt stehen. Die Gastgeber sind selbst Weinbauern und Weingenießer aus Leidenschaft und wissen, ihre Gäste mit feinen Tropfen zu begeistern. Die besten Weine Südtirols und eine schöne Auswahl italienischer Weine lagern im Weinkeller des kleinen, feinen Hauses. Hiltrud Gufler, die Chefin, liebt es, mit Interessierten über die Welt der Weine zu philosophieren. Ihre Weinberatung ist top. Wo die Weinliebhaber zusammen kommen, ist eine gute Küche meist nicht weit. Das Küchenteam des Golserhofs verwöhnt mit einem schmackhaft-vitalen Kulinarium aus frischen, sorgsam ausgewählten Südtiroler Produkten. Es ist unter anderem die Begegnung von Südtiroler Küche und cucina italiana, die für höchste Gaumenfreuden sorgt. Schon am Morgen werden alle Feinschmecker-Wünsche erfüllt. Das Buffet ist umfangreich gedeckt mit hausgemachten Marmeladen, Milchprodukten von Südtiroler Sennereien, Fleischspezialitäten in bester heimischer Qualität, frischem Brot vom lokalen Bäcker, frischen Eierspeisen, ca. 30 erlesenen Teesorten u. v. m. Nachmittags verführen leckere Kuchen und kleine Snacks zum „Zugreifen“. Abends stellen sich die Gäste des Hauses aus der Tageskarte ein Fünf- bis Sieben-Gänge-Feinschmeckermenü zusammen. Am „Tag des Buffets“ können die besten Köstlichkeiten probiert werden. Sensationell ist das Käsebuffet. 40 Käsesorten lachen dem Liebhaber entgegen. Kalorienbewusste wählen aus der gesunden und leichten Vitalküche, Kinder aus dem Kindermenü. Spezialmenüs für Vegetarier und Allergiker werden ebenfalls angeboten.

Tischgedeck Hotel Ansitz Golserhof

Ein Ansitz zum Verlieben

Hiltrud Gufler und Patrick Maier, die beiden Gastgeber im Ansitz Golserhof, lieben, was sie tun. Ihr Haus ist voll liebevoller Details, besonderer Extras und überraschender Feinheiten. Von der gemütlichen Raucherlounge bis hin zu Wunschkissen nach Wahl für erholsamen Schlaf ist an alles gedacht. Der Sonnengarten ist eine einzige Idylle mit Kuschelnestern, Whirlpool und Sauna. Im Frühling 2017 kommt es noch besser. Dann eröffnet die neue Saunawelt. In einem komplett neuen Ambiente erleben Saunafreunde alles, was ihr Herz begehrt — von der Finnischen Sauna, über eine Bio-Sauna, ein Sole-Dampfbad, eine Infrarotkabine mit Sole-Vernebelung, Crashed-Ice-Brunnen, Kaltwasser-Tauchbecken, Frischluft-Außenbereich bis hin zu den beiden schönen Ruheräumen „Chillout“ und „Deep Silence“. Vielfältige Sauna-Aufgüsse und Peelings in der Dampfsauna runden das top Angebot rund um das

(Fortsetzung nächste Seite)

(Fortsetzung von Seite 7)

Text: mk Salzburg / Fotos: © Hotel Ansitz Golserhof

Gourmetreise

Von Burgunder bis Sylvaner, von Speckknödel bis cucina italiana — Gourmetreise in die Südtiroler Weinberge

gesunde Schwitzen ab. Der Ansitz Golserhof liegt inmitten einer traumhaften Wander-Berg-Welt. Die abwechslungsreiche Landschaft verspricht unvergessliche Rad- und Bikeausflüge (Mountainbike- und E-Bike Verleih im Golserhof). Der Golserhof ist ein Gründerhotel des Golfclubs Passeier-Meran und bietet ab fünf Tagen Aufenthalt eine Ermäßigung von 20 Prozent auf das Spiel auf den Golfplätzen Passeier und Lana. Ein Sessellift und Busse verbinden Dorf Tirol mit der romantischen Altstadt von Meran, die zum Bummeln und Shoppen verführt.

www.golserhof.it

Gourmet Special

Leistungen:
3, 5 oder 7 Nächte inkl. ¾ Verwöhnpension, einen Abend nach Wahl (außer Sonntag) mit Hummer oder T-Bone Steak, freie Nutzung des Wellnessbereiches, Garagenstellplatz, Aktivprogramm von Mo.— Fr., Fitnessraum, kostenloser Verleih von Wander-Equipment, kostenloser Mountainbike-Verleih, E-Bikes gegen Leihgebühr, Gästekarte „Meraner Land“ mit zahlreichen Vorteilen und Vergünstigungen

Preis pro Person:
für 3 Nächte ab 331 Euro,
für 5 Nächte ab 522 Euro,
für 7 Nächte ab 681 Euro

Text: Gourmet Connection GmbH, Foto: © E. & J. Gallo Winery

Life’s a Peach

Mit dem neuen Gallo Family Vineyards Spritz Peach & Nectarine in den Sommer

Wenn die Tage länger und die Temperaturen wärmer werden, gibt es nichts Schöneres, als einen lauen Abend mit Freunden auf dem Balkon oder im Park zu genießen. Wenn man dann auch noch einen sommerlichen Drink im Glas hat, ist das Glück perfekt. Den liefert *Gallo Family Vineyards* mit dem neuesten Mitglied der Spritz-Familie, dem *Spritz Peach & Nectarine*. Der leichte Weincocktail mit wenig Alkohol und zarten Fruchtnoten schmeckt am besten eisgekühlt und ist der ideale Begleiter durch den Sommer.

„Gerade wenn es wärmer ist, möchten viele keine zu herausfordernden Weißweine oder wuchtigen Rotweine trinken“, sagt Dirk Schultheis von der E. & J. Gallo Winery. Wer dennoch nicht auf verlässliche Qualität, Genuss und Erfahrung verzichten möchte, entscheidet sich für Gallo Family Vineyards. „Mit unseren Spritz-Varianten haben wir unkomplizierte ‚Terrassenweine‘ im besten Sinne des Wortes geschaffen.“ Damit liegt die Marke voll im Trend, denn die Nachfrage nach nicht zu schweren, fruchtbetonten Getränken mit wenig Alkohol steigt von Jahr zu Jahr. Der neueste Weincocktail Spritz Peach & Nectarine hat genau wie die beiden anderen Sorten *Spritz Pineapple & Passionfruit* und *Spritz Raspberry & Lime* leichte 5,5 % Vol. Seine Grundlage bildet Gallo Family Vineyards Grenache Rosé, verfeinert wird er mit etwas Kohlensäure und feinen Fruchtnoten von Pfirsich und Nektarine.

Auch für Menschen, die ihren fruchtigen Sommerwein am liebsten pur und nicht als Cocktail genießen, bietet der kalifornische Weinproduzent eine breite Auswahl: Das Leichtgewicht ist mit knapp neun Prozent Alkohol der Moscato. Grenache Rosé, White Zinfandel oder Summer Red eignen sich ebenfalls perfekt als Begleiter für BBQ, Picknick und Co.

Die Leidenschaft für Wein bestimmt das Handeln der Familie Gallo schon seit der Firmengründung durch die Brüder Ernest und Julio im Jahr 1933. Dabei steht die Marke Gallo Family Vineyards für

die Einhaltung bewährter Traditionen und gleichzeitig für kontinuierlich innovatives Handeln, zum Beispiel in Fragen umweltfreundlicher Technologien. Das Portfolio, das Cal Dennison als Chief Winemaker seit mehr als zehn Jahren verantwortet, umfasst unter anderen Chardonnay, Sauvignon Blanc, Cabernet Sauvignon und Zinfandel. National und international sind die Weine von Gallo Family Vineyards vielfach ausgezeichnet. Die Saisonweine Gallo Family Vineyards Spritz sind aktionsweise in ausgewählten Märkten von Rewe, Real, Edeka und Kaiser’s Tengelmann erhältlich.

www.gallo.de

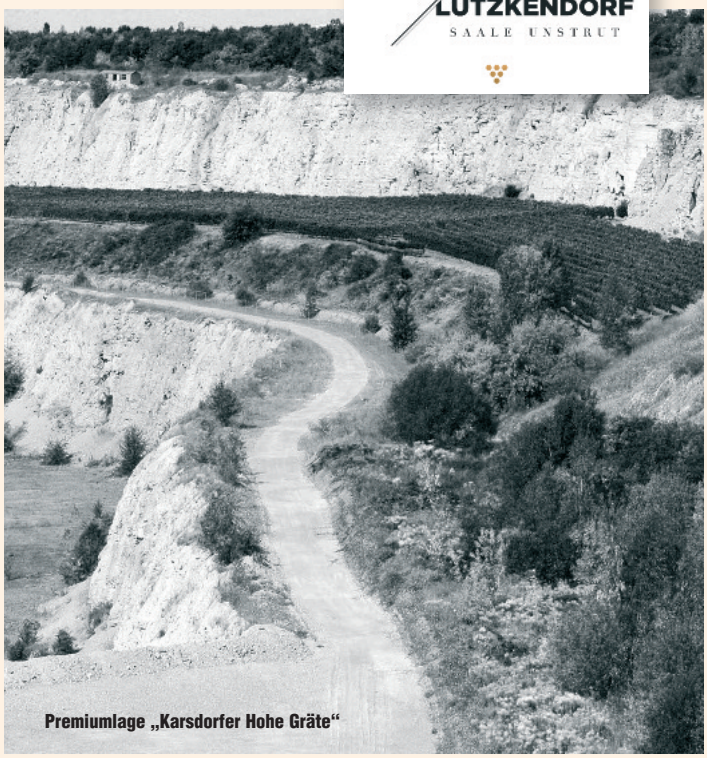
Text und Fotos: Weingut Lützkendorf

Weingut Lützkendorf

Zwischen Traditionen und Visionen

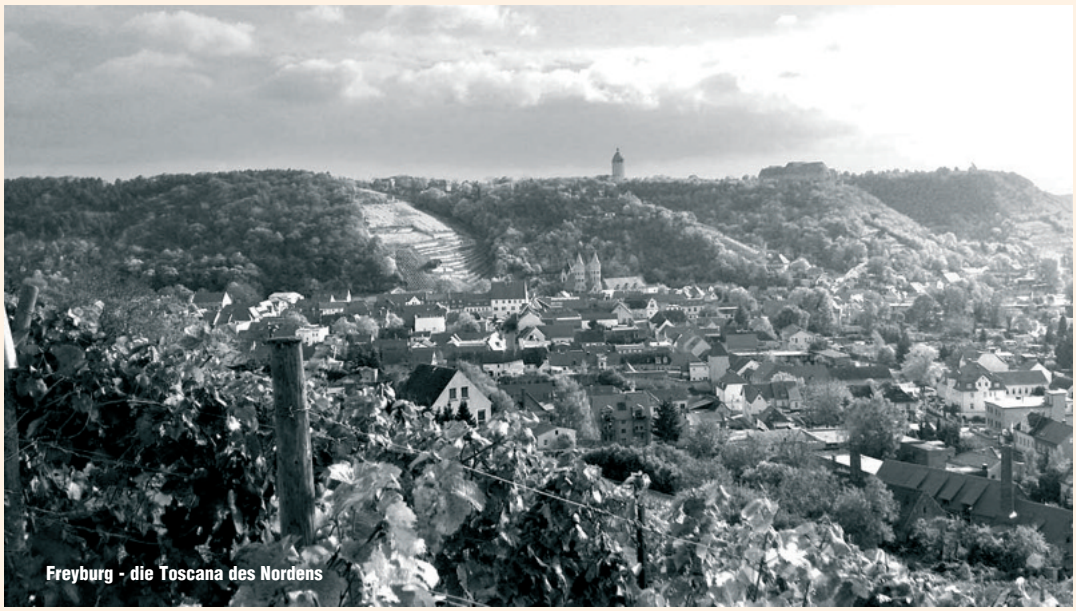
„Wie der Winzer so der Wein“, sagt man. Wenn es diese Redensart nicht längst schon gäbe — man müsste sie für Uwe Lützkendorf erfinden. Seine Weine sind authentisch und vielschichtig. Sie haben Seele. Und sie haben Charakter.
Das Familienweingut Lützkendorf erzeugt seit Jahrzehnten ausgezeichnete und prämierte Qualitätsweine von unverwechselbarem Geschmack. Rebsorten wie Riesling, Weißburgunder und Silvaner, Roter Traminer und Gutedel werden auf den Weinbergen der Lützkendorfs schonend und nachhaltig kultiviert. Uwe Lützkendorf, heute passionierter Winzer, damals nach der Wende frisch diplomierter Ingenieur für Gärungs- und Getränketechnologie, setzte alles daran, die einstige Familientradition wieder aufleben zu lassen. 1991 bekam die Familie die Weinbergflächen zurück, die sie während der Zwangskollektivierung der 50er Jahre abgeben musste.
Viel persönliches Engagement, Leidenschaft für den Winzerberuf und ein ausgezeichnetes Gespür für die Nuancen herausragender Weine zeichneten sich in den ersten eigenen Weinen des Gutes ab. Bereits vier Jahre später konnten die Lützkendorfs den exklusiven Adler des „Verbandes Deutscher Prädikatsweingüter“ (VDP) auf ihre Etiketten drucken — ein Ritterschlag, denn die strengen Qualitätskriterien erfüllen nur wenige Weingüter. Uwe Lützkendorf verwirklicht seither seine ganz eigene Idee vom perfekten Wein — naturnah, charaktervoll, individuell.

Uwe Lützkendorf


Premiumlage „Karsdorfer Hohe Gräte“

Aus guten Gründen das Beste

„Als Winzerfamilie leben wir von und mit der Natur. Ein ökologisches Gleichgewicht in den Rebkulturen, verbunden mit reduziertem Anschnitt, dem Ausdünnen von Blättern und Trauben sowie einer späten Lese bilden die Grundlage für Spitzenqualitäten“, so Uwe Lützkendorf.
Der Familienbetrieb bewirtschaftet eine Rebfläche ca. 10 Hektar — vorwiegend mit traditionellen Rebsorten der Region: Riesling, Weißburgunder und Silvaner. Da hinaus kultivieren die Lützkendorfs mit großer Leidenschaft Sorten wie Spätburgunder und den Blauen Zweigelt. Über dem 51. Breitengrad, im Regenschatten des Harzes, sind die Sommer heiß und die Winter kalt — bessere klimatische Bedingungen für die Reben kaum vorstellbar. Zudem bleibt


Freyburg - die Toscana des Nordens

(Fortsetzung nächste Seite)

(Fortsetzung von Seite 9)

Winzer

Text und Fotos: Weingut Lützkendorf

Weingut Lützkendorf

Premiumlage Freyburger Edelacker

den Trauben dank der langen Vegetationsperiode und der späten Lese, oft erst im Oktober, ausreichend Zeit zu reifen und ihre vollen Aromen auszubilden.

Karsdorfer Hohe Gräte

Die Premiumlage „Karsdorfer Hohe Gräte“ besteht aus zwei Weinbergsflächen — einem historischen Weinberg und dem Kalksteinbruch. Charakteristisch für die historische Weinberglage sind Doppelquarzitböden, eine aufgewölbte Schicht zwischen Muschelkalk und Buntsandstein. Diese Formation findet man sonst nur in wenigen deutschen Weinberglagen sowie in den besten Grand-Cru-Lagen im Burgund. Angebaut werden hier Weißburgunder, Silvaner und Riesling. Der Kalksteinbruch ist eine renaturierte Fläche, auf der bis in die frühen 90er-Jahre Kalkstein für die Zementproduktion gewonnen wurde. Er liegt am Rande eines 400 Hektar großen Kessels mit bis zu 40 Meter hohen Felswänden. Durch die Neuschichtung des Bodens nach geologischen Gesichtspunkten mit Kalkstein, Gipskeuper, roten und grünen Tonen entstanden 4,5 Hektar einzigartige Anbaufläche. Mit Gewinn für den Wein, denn durch das besondere Mikroklima, die langen Sonnenstunden und die einzigartige Bodenbeschaffenheit des Kalksteinbruchs profitieren Weißburgunder, Riesling, Traminer, Spätburgunder und Portugieser.

Freyburger Edelacker

Edle Weine gedeihen nur auf edlen Böden. Die Premiumlage Freyburger Edelacker ist mit besonders fruchtbaren, tiefgründigen Böden gesegnet. Außergewöhnlich für die von Muschelkalkverwitterung geprägte Bodenstruktur ist der hohe Anteil von lehmigen und tonigen Feinerden, die das Regenwasser binden. Hier findet der Blaue Zweigelt ideale Reifebedingungen. Wegen der steilen Hanglage mit einer Neigung von 45 % ist die Lese hier besonders anspruchsvoll.

Charakterstark: Die Weine

»*Die vollfruchtigen Weine bringen genug frische Säure und Kraft mit, um sich bis zu 5 Jahre lang in der Flasche zu steigern. Lützkendorf zeigt, was das malerische Anbaugebiet Saale-Unstrut zu leisten vermag*«, so der Grosse Johnson in seiner sechsten Auflage.

Uwe Lützkendorf gelingt es seit mehr als 20 Jahren, immens facettenreiche, komplexe Weine zu produzieren, die ihr Geheimnis nicht gleich preisgeben — und gerade deswegen im Gedächtnis bleiben. Sie produzieren eine Resonanz, die den einzigartigen Charakter der Böden ebenso aufnimmt wie die Grundaromatik der Sorte. Die trockenen Weine der Karsdorfer Hohen Gräte bestechen mit ihrem mineralischen Charakter, sie sind ausdrucksstark und haben ein hohes Reife- und Lagerpotential. Finessenreich spiegeln sie die Einzigartigkeit des Terroirs wider.

Saale-Unstrut-Weinregion

Die „Toskana des Nordens“, wie die Region entlang von Saale und Unstrut genannt wird, profitiert vom warmen, trockenen und besonders milden Mikroklima, das den Weinbau seit Jahrhunderten begünstigt. Die hügelige Landschaft ist durch die mäandernden Flussläufe, zahlreiche Burgen und Schlösser sowie durch einzigartige Biotope mit einer vielfältigen Tier- und Pflanzenwelt geprägt. Entlang der Flussauen reihen sich an geschützten Talhängen und Steilterrassen Rebstöcke, Obstwiesen und malerische Weinberghäuschen. Für Weinkenner, Genussmenschen und Naturliebhaber ist der Burgenlandkreis zwischen Saale und Unstrut mit all den Sehenswürdigkeiten und Kulturdenkmälern eine Reise wert.

www.weingut-luetzkendorf.de

Text: Gourmet Connection GmbH

Neue Kreation

Her mit dem Wossa, weg mit dem Wein!

Gegenbauer krempelt traditionelle Menübegleitung um

„Was alkoholfreie Alternativen zur Weinbegleitung angeht, liegen viele Gastronomen noch immer im Dornröschenschlaf", erklärt Essigpapst Erwin Gegenbauer. „Da ist neben Mineralwasser eine Saftauswahl das höchste der Gefühle." Genau das will der Wiener ändern und ergänzt seine Tschopperl-Wossa-Linie um die Sorte Tomate. Das Getränk aus Hochquellwasser und fermentiertem Tomatensaft wird ohne Zucker und Zusatzstoffe hergestellt und bietet als Menübegleitung neben den beiden anderen Varianten Johannisbeere und Himbeere ein besonders charakteristisches Geschmackserlebnis.

Erwin Gegenbauer

Foto: Andreas Passenlehner

In der Spitzengastronomie kommt man an der Fermentation momentan kaum vorbei", sagt Erwin Gegenbauer, „aber schaut man in die Getränkekarte, begegnet man ihr so gut wie gar nicht. Das ist sehr schade." Grund genug für den Qualitätsfanatiker, sein Tschopperl Wossa weiterzuentwickeln und anspruchsvollen Genießern ein ebenso aromatisches wie gesundes Getränk zu präsentieren. Eine Hauptzutat ist fermentierter Tomatensaft, einer von Gegenbauers Bestsellern, die er in seiner Manufaktur im zehnten Wiener Bezirk selbst herstellt: Kalt gepresstem Tomatensaft werden Milchsäure- und Essigbakterien hinzugesetzt, um die Fermentation in Gang zu bringen, anschließend lagert das Produkt bis zur Abfüllung in Glasballons in Gegenbauers Katakomben.

So viel Arbeit für ein „Wossa"? Logisch, Gegenbauer ist schließlich für seinen Perfektionismus bekannt, den er bei der Herstellung aller Essige, Öle, Biere und eben auch des Tschopperl Wossas an den Tag legt. Die neueste Variante ergänzt die beiden anderen Sorten Johannisbeere und Himbeere und bietet ein besonders intensives Geschmackserlebnis. „Das Aroma der Tomate kommt irrsinnig gut raus, unser Wossa schmeckt ganz zart fruchtig, fast schon ein wenig süß", so Gegenbauer. Bei seiner neuesten Kreation verzichtet der Wiener übrigens bewusst auf Kohlensäure. „Bei den anderen beiden Sorten haben wir mit Kohlensäure gearbeitet, um den erfrischenden Charakter des Tschopperl Wossas zu unterstreichen. Aber mit der Sorte Tomate wollen wir besonders der Gastronomie eine anspruchsvolle Alternative zur klassischen Menübegleitung aufzeigen, und ganz pur kommen die Aromen einfach am besten zur Geltung."

Das saure Gold von Essigbrauer Erwin Gegenbauer gilt als der Rolls Royce unter den Essigen. Der Wiener stellt in seiner Manufaktur im zehnten Bezirk Favoriten mehr als 60 Sorten aus Zutaten wie Tomaten, Spargel, Melonen, Honig und ausgewählten Rebsorten unter viel Aufwand und aus qualitativ erstklassigen Zutaten her. Alle Produkte sind rein natürlich, werden weder pasteurisiert noch filtriert und lagern je nach Sorte mehrere Jahre in Eichenfässern auf dem Dach der Brauerei oder in Glasballons in den Katakomben. Mit der Wiener Öl Mühle widmet sich der Geschmacksfanatiker, der 2011 von der Frankfurter Allgemeinen Sonntagszeitung als Produzent des Jahres ausgezeichnet wurde, der Erzeugung von aromatischen Gewürzölen und sortenreinen Fruchtkernölen.

Immer auf der Suche nach neuen Herausforderungen stellt Erwin Gegenbauer seit 2014 Wiener Bier aus steinzeitlichem Urkorn her und eröffnete Anfang 2015 fünf Wiener Gäste Zimmer, die für puristisches Wohnen fernab des Mainstream, Handwerkskunst und urbanen Genuss stehen. Gegenbauer erhielt wegen seines steten und nachhaltigen Engagements für den Erhalt und die Förderung kulinarischer Raritäten den Titel Kulinarischer Botschafter der Besten Österreichischen Gastlichkeit 2014.

www.gegenbauer.at

Tschopperl Wossa Tomate

Foto: Wiener Essig Brauerei Gegenbauer

Text: PR Profitable, Fotos: © Julia Lorenz

Kulinarische Urlaubserinnerungen

Sommer in der Flasche

Blütensirup selbst gemacht - Boutique Hotel "Zum Rosenbaum" hält das Südtirol-Feeling wach

Auch der schönste Sommer geht einmal zu Ende. Wie gut, wenn man da in (flüssigen) Erinnerungen an die pralle Fülle der herrlichen Sommer-Sonnen-Tage schwelgen kann. Im *Boutique Hotel "Zum Rosenbaum" in Nals im Etschtal* packt man Sommerträume in die Flasche. Ob Sirup von Duftrosen oder aus den Blüten vom Hollerstrauch - in Südtirol wird Sirup naturrein nach alten Familienrezepten hergestellt. Das geht ganz leicht, und im Handumdrehen sind zwei leckere Kreationen fertig, die so richtig nach Sommer schmecken. Ein Geschenk von Mutter Natur - auch für liebe Freunde.

Den Gästen im Boutique Hotel "Zum Rosenbaum" schmeckt der hausgemachte Rosenblüten Sirup besonders gut. Als Apéro wird er mit Mineralwasser und Prosecco aufgespritzt. Man kann das Konzentrat auch zum Aromatisieren in der Pâtisserie verwenden.

Aus dem Urlaub in Südtirol ist der "Hugo" fast schon nicht mehr wegzudenken. Das Trendgetränk, das in Südtirol erfunden worden sein soll, ist hier vom späten Vormittag bis in die tiefe Nacht hinein überall anzutreffen. Dazu braucht man als Basis Holunderblüten Sirup, der, wie auch sein rosiger Verwandter, mit Wasser und Prosecco aufgegossen wird. Im "Hotel zum Rosenbaum" fügt man je nach Lust und Laune noch Minz- oder Basilikumblätter, ein Zweiglein Zitronenmelisse und/-oder etwas Limette bei. Eiswürfel dazu und in einem großen Glas servieren. So schmeckt der Sommer!

Das Boutique Hotel "Zum Rosenbaum" hat 24 individuelle Zimmer und Suiten, einen lauschigen Garten, einen kleinen Pool und eine Wellnessetage mit zwei Saunen und einer Infrarot-Kabine.

Das Haus der 4-Sterne-Kategorie ist Ausgangspunkt für Wanderungen, Fahrradtouren, Kultur-Trips und unvergessliche Wein-Erlebnisse. Auch Hochzeitspaare sind verliebt in den Rosenbaum. Eine Nacht inkl. Genießer Halbpension ist ab EUR 93,- zu haben. Im einem Zirbenzimmer kostet sie ab EUR 112.

www.rosenbaum.it

Holunderblütensirup

Ein Rezept aus dem Boutique Hotel "Zum Rosenbaum" in Nals in Südtirol

Zutaten:
10 Holunderblütendolden
1,5 kg Zucker
25 g Zitronensäure
1,5 l Wasser

Zubereitung:
Die Holunderblüten 1-1½ Tage in 1,5 l Wasser ziehen lassen, danach die Blüten abseihen bzw. filtern und sieben, sodass nur noch klares Blütenwasser vorhanden ist.
Dann über mehrere Stunden den Zucker und die Zitronensäure portionsweise dazugeben und fleißig rühren. Erhitzen, so dass sich der Zucker komplett auflöst und der Sirup schön klar wird. Den fertigen noch heißen Sirup in Flaschen füllen und luftdicht verschließen

Verwendung:
Als Basis für einen "Hugo", der Trend-Cocktail, erfunden in Südtirol.

Und so macht man einen "Hugo":
Zutaten für 4 Gläser
Hausgemachter Holunderblütensirup,
1/2 l Prosecco,
Mineralwasser mit Kohlensäure,
1 Limette,
frische Minze nach Belieben,
Eiswürfel

Zubereitung:
Je nach Geschmack und Süße Holunderblütensirup in ein Glas geben, mit Prosecco aufgießen.
Einen Spritzer Mineralwasser dazu.
Die Limette in Scheiben schneiden und hineindrücken und zusätzlich ins Glas geben, frische Minze und Eiswürfel dazu.

(Fortsetzung nächste Seite)

(Fortsetzung von Seite 12)

Text: PR Profitable, Fotos: © Julia Lorenzs

Kulinarische Urlaubserinnerungen

Sommer in der Flasche

Blütensirup selbst gemacht - Boutique Hotel "Zum Rosenbaum" hält das Südtirol-Feeling wach

Rosensirup

Ein Rezept aus dem Boutique Hotel "Zum Rosenbaum" in Nals in Südtirol

Zutaten:
1 l Wasser
½ l Duftrosenblüten ungespritzt
1 kg Zucker
12 EL Zitronensaft
3-10 g Zitronensäure

Zubereitung:
1 l Wasser auf 55 °C erhitzen, vom Herd nehmen, die Duftrosenblüten einstreuen, Zitronensaft dazugeben, umrühren und abgedeckt an einem kalten Ort 24 - 48 h ziehen lassen, ab und zu umrühren, nach 24 - 48 h wird der Auszug abgeseiht und die Blüten werden ein wenig ausgedrückt. Der Flüssigkeit den Zucker und die Zitronensäure dazugeben. Die Mischung wird dann unter ständigem Rühren auf 80 °C erhitzt. Nach dem vollständigen Auflösen des Zuckers heiß in sterile Flaschen füllen. Flaschen schnell verschließen und für wenige Minuten hinlegen. Anschließend überbrausen, um sie schneller auszukühlen.

Verwendung:
Für den bei den Gästen sehr beliebten Rosenbaum Aperitif

Und so macht man den Rosenbaum Aperitif:
Zutaten für 4 Gläser:
Hausgemachter Rosensirup,
1/2 l Prosecco,
Mineralwasser mit Kohlensäure,
frische Rosenblätter, ungespritzt
Eiswürfel

Zubereitung:
Je nach Geschmack und Süße den Rosensirup in ein Glas geben, mit Prosecco aufgießen, einen Schluck Mineralwasser dazu, mit Rosenblättern fein garnieren, Eiswürfel dazu, Strohhalm hinein, fertig.

Text/Foto:Presse-Info Pitztal

Pitztal

Neu: Am Rifflsee startet Europas höchste Floßfahrt

Der Rifflsee liegt auf 2232 Metern zwischen den majestätischen Gipfeln des Pitztals — und ist nicht nur der größte Bergsee Tirols, sondern aufgrund seines faszinierenden Farbspiels auch einer der schönsten. Am 15. Juni nimmt hier die höchste Floßfahrt Europas ihren Betrieb auf. Nach guter alter Wikingerart zusammengebundene Holzstämme bieten die schwimmende Plattform, auf der bis zu 60 Personen Platz finden. Bis 3. Oktober sowie am 8. und 15. Oktober können Gäste einchecken und die hochalpine Landschaft mit ihren vergletscherten Bergriesen aus atemberaubender Perspektive erleben: Immer mittwochs und sonntags um 11 und um 14 Uhr startet die klassische Floßfahrt. Sie dauert 1,5 Stunden und kostet 20 Euro (ohne Berg- und Talfahrt mit der Rifflseebahn). Im Juli und August stehen sonntags Genuss-Fahrten auf dem Programm, wahlweise mit Frühstück (29,50 Euro), Barbecue (32,50 Euro) oder Kaffee und Kuchen (26,50 Euro). Anmeldung (mindestens einen Tag im Voraus) unter: pitztal@tirolgletscher.com oder Tel.: 0043 (0)5413 862 88. Gruppenpreise sind auf Anfrage erhältlich.

www.pitztaler-gletscher.at
www.pitztal.com

+++ 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