classic Gourmet digital journal

Elektronische Zeitung des Internetportals www.gourmet-classic.de · Ausgabe 84 / August 2017

Besondere Orte

Text: Grand Hotel Villa Castagnola/ Lugano

Ein Sommerfest der Sinne im Grand Hotel Villa Castagnola Lugano

Kulturfestivals und kulinarische Verführungen locken an den Luganer See

Lido Villa Castagnola

Foto: © Ydo Sol Images

Im Sommer steht alles im Zeichen der Leichtigkeit, die Küche, das Vergnügen, die Kleidung sowieso. Wer will sich unter einem strahlend blauen Sommerhimmel schon mit schwerer Kost, im wörtlichen wie im übertragenen Sinn belasten?

Frank Oerthle, der Küchenchef des *Restaurants Galerie Arté al Lago* (ein Michelin-Stern) im *Grand Hotel Villa Castagnola*, serviert in seinem kulinarischen „Vier-Jahreszeiten-Zyklus“ als Sommergericht „Tomatenrisotto mit Büffel-Burrata“. Das Risotto aus Carnaroli-Reis mit Kirschtomaten, Olivenstückchen und sahniger Büffel-Burrata garniert, wird von hauchfeinen Chips aus schwarzem Venere-Reis gekrönt.

Der sommerlich fruchtige Gaumenschmeichler gehört zu einer Folge von vier Gerichten, die Frank Oerthle jeweils einer Jahreszeit gewidmet hat. Damit will er seine Gäste im Restaurant Arté dazu animieren, die Fülle der saisonalen Aromen zu entdecken. Zugleich gewährt er Einblicke in die kreativen Prozesse einer Spitzenküche: Frank Oerthle teilt die Rezepte mit ambitionierten Feinschmeckern und Genießern, die dem Sternekoch nacheifern und die Gerichte nachkochen wollen. Im Restaurant werden nicht nur kulinarische Genüsse zelebriert, auch die bildende Kunst ist in den Räumen mit Blick auf den Luganer See zu Hause. Bis 31. August ist eine Ausstellung mit Arbeiten der italienischen Künstlerin Annalù zu sehen.

Kulturtipps der Extraklasse laden Musik- und Filmbegeisterte an den Luganer See

Mediterranes Flair und eine traumhafte *Berg- und Seekulisse* bilden den idealen Rahmen für das vielfältige sommerliche Kulturprogramm in Lugano. Das *LongLake Festival* belebt bis 1. August 2017 mit vielen Veranstaltungen rund um Theater, Tanz, Kunst und Musik die Straßen und Plätze der Stadt. Zum Großteil sind die Programme kostenlos.

Im Rahmen der Konzertreihe *Ceresio Estate* finden bis September in den kleinen Orten rund um Lugano *klassische Konzerte mit freiem Eintritt* statt. Dabei suchen sich die Veranstalter besonders reizvolle Orte für die Musik-Erlebnisse aus: Kirchen, prunkvolle

Foto: Bruno Voser

(Fortsetzung nächste Seite)

Text: Grand Hotel Villa Castagnola/ Lugano

Ein Sommerfest der Sinne im Grand Hotel Villa Castagnola Lugano

Foto oben/unten: © Ydo Sol Images

Säle oder, in Zusammenarbeit mit dem LongLake Festival, der *Parco Ciani in Lugano*. Der Ort *Morcote* liegt höchst malerisch am Ufer des Luganer Sees und gilt laut einer Umfrage des Schweizer Fernsehens (SRF) als das *schönste Dorf der Schweiz*. Bis zum 18. August ist Morcote der stimmungsvolle Schauplatz eines *bunten Musikfestivals*.

Für Cineasten ist das *Locarno Film Festival* vom 2. — 12. August ein sommerlicher Fixtermin. Von Lugano aus sind es nur rund 40 Kilometer bis zur Stadt am Lago Maggiore.

Ein stilvolles „Zuhause auf Zeit" für die kulinarische und kulturelle Entdeckungsreise

Kulturbegeisterte Gäste finden im *Grand Hotel Villa Castagnola* ihre höchsten Ansprüche erfüllt. Das *5-Sterne-Resort der Luxusklasse*, im 19. Jahrhundert am Ufer des Luganersees als Villa für eine russische Adelsfamilie erbaut, bezaubert mit historischem Flair und vielen erlesenen Kunstwerken. Den weitläufigen Park schmücken subtropische Pflanzen und Skulpturen zeitgenössischer Künstler.

Das Arrangement *„Golden Age"* mit fünf Übernachtungen ist perfekt für alle, die sich etwas mehr Zeit gönnen wollen, den Tessiner Sommer samt seinen Kulturhighlights zu erleben. Neben dem reichhaltigen Frühstücksbuffet, einer Tageskarte für die öffentlichen Verkehrsmittel sowie freiem Eintritt in den Wellness Corner und zur privaten Terrasse am See enthält das Paket einen *Afternoon Tea* und drei drei-gängige Menüs als *„dine around" durch die drei Restaurants des Hotels*: das Arté (ein Michelin-Stern, 16 Punkte im Gault & Millau), das Le Relais (15 Punkte im Gault & Millau) und das La Rucala — Fresh & Easy Dining. Außerdem gehört ein *Ausflug mit Picknick* vom Monte San Salvatore nach Morcote zum Arrangement, das für zwei Personen ab CHF 2.995,- buchbar ist.

www.villacastagnola.com

Sommergericht: Tomatenrisotto mit Büffel-Burrata

Foto: Grand Hotel Villa Castagnola/ Lugano

Zutaten für 4 Personen:

Risotto:
200 g Carnarolireis / 30 ml Weisswein / 20 ml Olivenöl
20 g gehackte Schalotte / Salz und Pfeffer / 800 ml Gemüsefond
60 ml Tomatensauce / 40 g geriebener Parmesan / 8 Stck. Kirschtomaten
Taggia-Olivenstücke / 200 g Büffel-Burrata

Venerereis-Chip:
50 g Venerereis / 300 ml Gemüsefond / 20 g Butter

Zubereitung:

Risotto:
Für das Risotto die gehackte Schalotte in etwas Olivenöl andünsten, den Reis dazugeben und leicht anrösten. Mit Weisswein ablöschen und dem Gemüsefond ca. 15 min sämig kochen. Am Ende mit dem restlichen Olivenöl, Tomatensauce und Parmesan montieren und abschmecken.

Venerereis-Chip:
Zuerst den Venerereis ca. 6 h in kaltem Wasser einweichen. Abschütten und mit dem Gemüsefond und der Butter verkochen lassen. Fein mixen, abschmecken und auf Backpapier gestrichen im Ofen bei 60 °C trocknen.
Auf warmen Teller anrichten, mit der Burrata, den Olivenstücken, Tomaten und dem Reischip garnieren.

Text: Sonja Thelen / Fotos: © San Pellegrino

Internationaler Wettbewerb

Falko Weiß vertritt Deutschland und Österreich im Finale von San Pellegrino Young Chef 2017

Falko Weiß reißt die Arme in Höhe. Die ganze Anspannung der vergangenen gut 14 Stunden fällt förmlich von ihm ab. Goldenes Lametta regnet in dem Moment von der Decke des prunkvollen Gesellschaftshauses im Frankfurter Palmengarten auf den Gewinner herab. Im zweiten Anlauf hat es der 24-jährige Chefkoch vom Restaurant „à la Minute“ in Trier geschafft, den deutsch-österreichischen Vorentscheid des *Nachwuchskochwettbewerbs „San Pellegrino Young Chef 2018“* für sich zu entscheiden.

Bereits in 2016 hatte er an dem kulinarischen Wettstreit teilgenommen, war unter die Top 10 gekommen, aber dann ausgeschieden. Diesmal ist es dem 24-Jährigen gelungen, die hochkarätig besetzte Jury um Sarah Henke (Restaurant „YOSO“, Andernach), Karlheinz Hauser (Restaurant „Seven Seas“, Hamburg), Karl Obauer (Restaurant-Hotel „Obauer“, Werfen), Nico Burkhardt (Restaurant „OLIVO“, Stuttgart) und Robert Maas (Restaurant „EQUU“, Bonn) zu überzeugen. Mit seinem Gericht „Stadt/Land/Fluss“ löste Falko Weiß das Ticket für das internationale Finale des „S.Pellegrino Young Chef 2018“ im Juni 2018 in Mailand. Der Küchenchef erfüllte damit die Kriterien, die Moderatorin Johanna Klum, den gut 250 Gästen, vor allem Fachpublikum aus der Gastronomie, nochmals klar umrissen hatte: Zutaten, Fertigkeit, Genialität, Schönheit und Botschaft. Eine Entscheidung, über die Jury schließlich eine Weile beraten sollte.

Bis zum abendlichen Finale war es ein langer Tag für die zehn Kandidaten gewesen, die es in den deutsch-österreichischen Vorentscheid geschafft hatten, der morgens um 5.30 Uhr begonnen hatte. Am Anfang des Tages erwartete die Kandidaten die erste Herausforderung: Ein fünfstündiges Live-Kochen, bei dem alle zehn Teilnehmer ihre „Signature Dishes“ zubereiteten. Aus diesen zehn Kreationen wählte die Jury ihre Top 3: Diese waren neben Falko Weiß Tobias Schmitt, Sous Chef vom Frankfurter „Restaurant Lafleur“ und Maximilian Kindel vom Restaurant „FACIL“ aus Berlin. Diese drei Teilnehmer mussten am Abend erneut ihr Können unter Beweis stellen — und kochten dafür ihre Gerichte ein zweites Mal. „Es sind alles geniale Köpfe, die die sehr eigenständigen und kreativen Gerichte komponiert und umgesetzt haben“, sagte Jurorin Sarah Henke. Letztendlich galt es, das „Signature Dish“ zu küren, das auch im „internationalen Vergleich Potenzial hat“, betonte Sternekoch Karlheinz Hauser.

Falko Weiß und Karlheinz Hauser

„Ich sehe Steine“, meinte eine verblüffte Moderatorin, als das Gericht von Falko Weiß unter dem Beifall des Publikums in den großen Saal gebracht und der Jury kredenzt wurde. Bei den „Steinen“ handelte es sich um „Gefüllte Kartoffeln“. „Stadt/Land/Fluss“ hatte der 24-jährige Weiß sein „Signature Dish“ aus geschmortem Schweinebauch, Crunchroll, Selleriepüree, grünem Apfelgel, gefüllten Kartoffeln, Flusskrebsen und Tea Time (ein Fond aus Flusskrebs mit Kräutern und Gewürzen durchgossen) genannt. Der Name der Kreation des jungen Küchenchefs setzt sich aus der Herkunft der Produkte zusammen — Tea Time (Stadt), gepuffter Schweinebauch mit Sellerie Crunchroll (Land) und Flusskrebs (Fluss). Zutaten, die der junge Küchenchef bewusst ausgewählt und in Szene gesetzt hat. Dabei immer im Fokus: regionale Produkte und Nachhaltigkeit, um den natürlichen Geschmack der Zutaten zu bewahren. Als Inspiration dienten dem gebürtigen Adenauer Einflüsse aus seiner Heimat. Von der ländlichen Region, in der er aufgewachsen ist, über die Moderne der Stadt Trier, wo er aktuell lebt, bis hin zur Mosel, die für ihn Bestandteil des Lebens und der Kultur der Region ist. „Am Ende des Tages haben der Geschmack und die Präsentation entschieden. Wir haben uns für ein Gericht entschieden, das sich für das Finale in Mailand weiter entwickeln lässt“, begründete Karlheinz Hauser die Entscheidung der Jury.

Im Sommer 2018 trifft Falko Weiß im großen Finale auf 20 andere Nachwuchsköche, die sich in ihren Weltregionen ebenfalls in nationalen Vorentscheiden, für die sich 3000 Jungköche beworben hatten, qualifizieren konnten. Hier bewertet die internationale Jury das „Signature Dish“ des 24-Jährigen erneut nach den „Goldenen Regeln“ und urteilt über das Können des jungen Küchenchefs. Dann entscheidet sich, ob „Stadt/Land/Fluss“ sich auch im internationalen Vergleich durchsetzen kann.

Ab jetzt hat Falko Weiß also ein Jahr Zeit, um sich auf das globale Wettkochen vorzubereiten. Unterstützung bekommt er dabei von einem versierten Sternekoch: Karlheinz Hauser. Als Mentor wird er dem Nachwuchskoch bei den Vorbereitungen hilfreiche Praxistipps geben und ihm auch vor Ort beim Finale als Berater zur Seite stehen. Ein Konzept, das direkt auf das Ziel des Wettbewerbs von S.Pellegrino einzahlt: gezielte Förderung des gastronomischen Nachwuchses.

Über den S.Pellegrino Young Chef:

S.Pellegrino Young Chef steht für herausragendes Talent und ausgeklügelte Kochkunst. Mit dem Bewerbungsstart im Februar 2017 begann die globale Suche nach dem besten Nachwuchskoch der Welt. Die Gewinner der nationalen Vorentscheide lösen das Ticket für das internationale Finale im Juni 2018 in Mailand. Dort kochen 21 vielversprechende Nachwuchstalente aus 21 Weltregionen um den Titel „S.Pellegrino Young Chef 2018“.

www.sanpellegrino.com/de

Gericht von Falko Weiß

QUALITÄT
AUS LEIDENSCHAFT
SEIT 1867
TEST Bild
TOP
KÜCHEN
MARKE
AUSGABE 2/2017
Konsumentenbefragung
28 Marken zur Wahl
1. Platz
LANGLEBIGKEIT
IN DER KATEGORIE
SALZ- UND PFEFFERMÜHLEN
TEST Bild
TOP
KÜCHEN
MARKE
AUSGABE 2/2017
Konsumentenbefragung
28 Marken zur Wahl
1. Platz
IN DER KATEGORIE
SALZ- UND PFEFFERMÜHLEN
Hinweise unter:
www.testbild.de/kuechenmarke
ZASSENHAUS
since 1867
Zassenhaus International GmbH
Höhscheider Weg 29 · 42699 Solingen · Germany
www.zassenhaus.com

Text und Fotos: NOILLY PRAT

Genuss mit Tradition

NOILLY PRAT - Frankreichs erster trockener Wermut

Die Geschichte von NOILLY PRAT beginnt vor 200 Jahren an Deck alter, verwitterter Holzsegelschiffe, die mit ihrer Handelsware die Weltmeere befuhren. Zu ihrer Fracht gehörten auch Weinfässer, die während der langen Reise den Einflüssen der Elemente ausgesetzt waren. Dadurch entwickelte sich der Wein auf einzigartige Weise: Seine Farbe wurde dunkler, sein Geschmack ausgeprägter und kräftiger.

Als Joseph Noilly, Wein- und Spirituosenhändler aus Südfrankreich dies bemerkte, beschloss er, seine Weine ebenfalls über vier Jahreszeiten hinweg unter freiem Himmel reifen zu lassen und entwickelte 1813 sein erstes Rezept für einen trockenen französischen Wermut. An diesem Herstellungsverfahren, dem NOILLY PRAT Original Dry seinen unverkennbaren Geschmack und Charakter verdankt, hat sich bis zum heutigen Tag nichts geändert. Nach wie vor findet die Herstellung in dem 1850 von Louis Noilly, Sohn des Erfinders Joseph Noilly, erbauten Stammhaus im malerischen Fischerdorf Marseillan statt.

Anne-Rosine, die Tochter Louis Noilly´s und Witwe von Claudius Prat, führte ab 1865 für 40 Jahre die Geschäfte der Firma und legte den Grundstein für das heutige internationale Renommee der Marke. Sie war auch die erste, die NOILLY PRAT ins Ausland exportierte und damit den internationalen Ruf der Marke begründete.

NOILLY PRAT Original Dry war der erste trockene Wermut, der in bedeutende Weltmärkte exportiert wurde. Die drei Geschmacksrichtungen NOILLY PRAT Original Dry, NOILLY PRAT Rouge und NOILLY PRAT Ambré werden rund um den Globus für ihre außergewöhnliche Qualität geschätzt. Sie sind bei renommierten internationalen Spirituosenkennern und führenden Mixologen gleichermaßen beliebt.

Die für NOILLY PRAT Original Dry verwendeten Weine werden aus den regionalen Rebsorten „Picpoul“ und „Clairette“ erzeugt, die aus den sonnenverwöhnten Anbaugebieten um Marseillan in Südfrankreich stammen.

Seit ihrer offiziellen Benennung als NOILLY PRAT & Cie im 19. Jh. gilt die im Süden Frankreichs kunstvoll kreierte Spirituose als einer der besten französischen Wermuts der Welt.

Aus klassischen und modernen Cocktails — zum Beispiel dem klassischen Dry Martini — ist dieser Wermut nicht mehr wegzudenken. Auch bei vielen erlesenen Rezepten steht NOILLY PRAT auf der Zutatenliste. Die aromatischen Kräuter und Gewürze, die bei der Herstellung von NOILLY PRAT zum Einsatz kommen, verleihen den Gerichten, insbesondere Fisch und Meeresfrüchten, einen einmalig vielseitigen Geschmack. Insgesamt sind es geheime Kompositionen aus 20 aromatischen Kräutern wie Koriander, Enzian, Muskat, Nelken, Zimt, Römische Kamille und Bitterorangenschale. Zahlreiche Sterneköche auf der ganzen Welt wissen dies zu schätzen, genießt doch die französische Küche weltweit einen ausgezeichneten Ruf.

Für die Herstellung von NOILLY PRAT benötigt man viel Zeit und Sorgfalt. Von entscheidender Bedeutung sind dabei das Geschick und die Leidenschaft eines einzelnen Mannes: des Maître de Chai. Er sorgt dafür, dass die lange Tradition von NOILLY PRAT weiterlebt und dass die außergewöhnlichen handwerklichen Fertigkeiten, die für die Herstellung erforderlich sind, von einer Generation zur nächsten weitergegeben werden.

In Frankreich genießt man NOILLY PRAT Original Dry vor allem als Aperitif. Auf Eis serviert zusammen mit Austern gereicht, entwickelt sich ein vielschichtiges Zusammenspiel beispiellos feiner Kräuter und Gewürze.

www.noillyprat.com

(Fortsetzung nächste Seite)

Text und Fotos: NOILLY PRAT

Genuss mit Tradition

NOILLY PRAT - Frankreichs erster trockener Wermut

ZUBEREITUNG
2 Teile NOILLY PRAT Original Dry
1 Zitronenspirale
1 Auster
- **Eiswürfel in ein Weinglas füllen**
- **NOILLY PRAT Original Dry über die Eiswürfel geben**
- **Einmal umrühren**
- **Zitronenschale über dem Glas auspressen**
- **Mit der Zitronenspirale dekorieren**
- **Für die gewisse französische Note mit Austern servieren**

ZUBEREITUNG
1 Teil NOILLY PRAT Original Dry
2 Teile Grey Goose Wodka oder
1 Bombay Sapphire Gin
1 Spritzer Orangenbitter
1 Eine Lucques-Olive oder eine
1 Zitronenspirale
- **Alle Zutaten in ein mit Eis gefülltes Mixglas geben**
- **20 Sekunden umrühren**
- **In ein klassisches Cocktailglas abseihen**
- **Mit einer Lucques-Olive oder einer Zitronenspirale dekorieren**

Text: Lieb Management & Beteiligungs GmbH

Côte-d'Azur

Von A wie Alkoholische Innovationen bis Z wie Zufallskreationen

Monaco abseits der gängigen Klischees

Hafen von Monaco

Foto: © Direction du Tourisme et des Congrès de Monaco

Sagenumwoben, legendär und weltberühmt - kaum jemand, der nicht schon vom mondänen Monaco gehört hat. Dass von der Côte-d'Azur-Destination aber auch fernab von Glitzer und Glamour zahlreiche Geschichten erzählt werden können, ist hingegen noch ein gut gehütetes Geheimnis. So ist kaum bekannt, dass in Monaco Interpol gegründet, das Crêpe Suzette erfunden und während des Krieges 20.000 Flaschen Wein im „Hotelkeller" versteckt wurden. Ebenso unbekannt ist wohl, dass sich die Monegassen gern in der Herstellung alkoholischer Getränke versuchen und eine für Besucher zugängliche Höhle im Stadtstaat knapp 100 Meter in die Tiefe führt ...

Safety first!

Monaco gilt als eines der sichersten Länder der Welt. Kein Wunder also, dass im knapp zwei Quadratkilometer großen Fürstentum 1914 der erste International Criminal Police Congress stattfand. Auf Bestreben von Prinz Albert I

(Fortsetzung nächste Seite)

Text: Lieb Management & Beteiligungs GmbH

Côte-d'Azur

Von A wie Alkoholische Innovationen bis Z wie Zufallskreationen

Monaco abseits der gängigen Klischees

kamen zahlreiche Staaten, um über eine gemeinsame Zusammenarbeit zu diskutieren. 1957 ging daraus schließlich Interpol hervor. Trotz großer Sicherheit darf auch in Monaco ein Gefängnis nicht fehlen. Dieses gilt als eines der schönsten der Welt. Kein Wunder, liegt es doch direkt am azurblauen Meer.

Zahlen bitte!

Wer sich mit Monaco beschäftigt, stolpert immer wieder über die magische Zahl drei: Insgesamt drei Fürstentümer gibt es in Europa; zudem können von Monaco aus in einem Tag drei Länder bereist werden: Nach dem Frühstück im Fürstentum geht es zum Mittagessen ins nahe Italien, zum Abendessen nach Frankreich und abends zurück nach Monaco. Der Wind der Internationalität weht aber auch innerhalb des Fürstentums: Von den knapp 38.000 Bewohnern Monacos, die knapp 300 Sonnentage im Jahr genießen dürfen, sind nur rund 9.000 Monegassen. Ebenso selten wie der monegassische Pass sind auch Euromünzen aus der Destination am Meer: Nur eine von 500 stammt aus dem Fürstentum.

Da braut sich was zusammen!

Eine dramatische Berglandschaft auf der einen, das azurblaue, schier endlose Meer auf der anderen Seite: Die beeindruckende Landschaft gepaart mit zahlreichen Sonnentagen und unzähligen Cafés und Restaurants laden zum dolce far niente ein. Kein Wunder also, dass erfrischende Getränke hoch im Kurs stehen — am besten selbst produziert. So wird in der Brasserie de Monaco mit deutschem Know-how Bier gebraut und aus dem in Monte-Carlo produzierten Orangenlikör L'Orangerie lassen sich wunderbare Cocktails zaubern. Der 1874 eingeweihte Weinkeller des Hôtel de Paris gilt als größter der Welt — knapp 600.000 Flaschen

Foto: © Direction du Tourisme et des Congrès de Monaco

lagern dort. Während des Zweiten Weltkriegs wurden in einem Teil des Kellers die wertvollsten 20.000 Weinflaschen versteckt — zusammen mit demTafelsilber des Hotels und Wertgegenständen von Gästen. Kein Geringerer als Sir Winston Churchill eröffnete nach Kriegsende den Weinkeller wieder.

Foto: © MONTE-CARLO Société des Bains de Mer

On fire!

Monaco ist nicht nur für edle Tropfen, sondern auch für feine Speisen bekannt. Mitunter gelingen diese nicht immer so, wie sie sollten — zum Glück! So ist es dem Zufall zu verdanken, dass das Crêpe Suzette der Legende nach in Monaco entstanden ist: Henri Charpentier vom Café de Paris wollte dem zukünftigen König von England, Edward VII., Crepes mit Orangensaft servieren. Die Geschichte wollte, dass diese irrtümlich Feuer fingen — und dem Prinz dennoch köstlich mundeten. Die weltberühmte Zufallskreation wurde nach dem jüngsten Gast benannt: Suzette.

Unter Tage!

Über 7.000 Pflanzen aus aller Welt wachsen in Monacos Exotischem Garten, der schon allein wegen panoramenreicher Ausblicke auf die Stadt und das Meer einen Besuch wert ist. Inmitten dieser bunt leuchtenden Landschaft führt eine natürliche Höhle fast 100 Meter in die Tiefe — fast bis auf Höhe des Meeresspiegels. Zu Bestaunen gibt es jahrhundertealte Stalaktiten und Stalagmiten. Eine weitere Oase mitten in Monaco ist der Japanische Garten, der Besucher direkt im Herzen des Stadtstaats für kurze Zeit nach Japan entführt.

Foto: © MONTE-CARLO Société des Bains de Mer

Über das Monaco Government Tourist Bureau

Dramatisch in eine majestätische Felslandschaft gebaut und vom azurblauen Meer umgeben: Das Fürstentum Monaco an der französischen Riviera offeriert bleibende Eindrücke, wohin das Auge reicht. Dabei bietet der Côte-d'Azur-Staat, der weit über seine Grenzen hinaus für seine mondäne Eleganz, das prunkvolle Casino und rasante Autorennen bekannt ist, seinen Besuchern noch viele weitere Attraktionen. So locken zahlreiche Museen, Galerien und die Oper mit einem abwechslungsreichen kulturellen Portfolio, an den weißen Sandstränden wird dem Dolce Vita gefrönt und Liebhaber der guten Küche finden kulinarische Spezialitäten vom hippen Brauerei-Restaurant über veganes Soulfood bis hin zu raffinierter Sterneküche. Erholung versprechen die malerischen Gartenanlagen, die sich in verschiedenen Teilen Monacos befinden. Mit dem Grimaldi Forum, Hotels mit Meeting- und Konferenzeinrichtungen und zahlreichen Agenturen mit langjähriger Expertise im MICE-Geschäft finden auch Eventplaner im Fürstentum an der Côte d'Azur eine große Auswahl an passenden Angeboten.

Weitere Informationen zu Monaco finden sich online unter:

www.visitmonaco.com
www.facebook.com/visitmonaco

Fotos: Johannes Eules Fotografie

Winzer

Weingut aagne Familie Gysel

«aagne Familie Gysel» ist ein innovatives Weingut im Schaffhauser Land in der Schweiz, gewachsen aus langjähriger Rebbautradition. Das Schaffhauser Blauburgunderland liegt am nördlichen Rand der Schweiz und umfasst total 500 ha Weinbau. Das Weingut aagne liegt im Herzen vom Schaffhauserischen Klettgau. Was international gesehen eine winzige Weinbauregion darstellt, ist in der deutschsprachigen Schweiz das grösste zusammenhängende Weinbaugebiet.

Die Rebfläche verteilt sich auf verschiedene Rebberge in den Rebbaugemeinden Gächlingen, Oberhallau, Hallau, Wilchingen und Trasadingen.

Schon seit mehreren Generationen pflegte die Familie Gysel mit Stolz ihre Weinberge zur Traubenproduktion. Die Begeisterung an Rebe und Wein sowie die Motivation etwas Gutes zu produzieren war der Grundstein vom 'aagne' Weingut, ‚aagne' ist übrigens der Mundartbegriff für ‚eigener' (eigener Wein).

Erich und Irma Gysel initiierten mit ihrem ersten eigenen Wein die Marke Aagne. Stefan Gysel Saxer und seine Frau Nadine Saxer führen zusammen mit Markus und Nadja Hallauer diese Idee fort.

Mit dem Wissen und den Erfahrungen mehreren Generationen und der Umsetzung neuer Ideen, investiert sich das aagne - Team mit Begeisterung in feinste Weine aus heimischem Terroir und wertvoller Handarbeit.

Dank Tradition und Innovation wurden die Weinspezialitäten schon mehrmals prämiert, und finden bei immer mehr Aagne-Freunden Gefallen.

Die Rebberge werden nachhaltig und nach ökologischen Ansprüchen gepflegt und erzielen eine hohe Biodiversität. Die Trauben werden ausschliesslich von Hand gelesen und selber vinifiziert.

Das Aagne Team erfüllt die ökologischen Auflagen unter dem Begriff "Ökologischer Leistungsnachweis (ÖLN)".

Stefan Gysel Saxer

Markus Hallauer

Rebsorten

Riesling-Silvaner, Chardonnay
Sauvignon Blanc, Pinot Blanc
Rheinriesling, Pinot Noir
Cabernet Dorsa
Cabernet Sauvignon
Cabernet Franc
Merlot

Neben Pinot Noir und Riesling-Silvaner bewirtschaftet das Aagne-Team auserlesene Spezialitäten auf dem jeweils passenden Terroir. Die neueste Kreation im Hause ‚aagne' ist ein Rheinriesling. Bereits der zweite Jahrgang ist abgefüllt und im Verkauf. In der Nase ist dieser Rheinriesling geprägt durch Aromen von Aprikose, grünem Apfel und Limette, im Gaumen präsentiert er sich erfrischend, knackig mit einer schönen Gaumenfülle und einem rassigen, mineralischen Abgang. Er passt ideal zu: Apéro, leichter Sommerküche, asiatische Speisen, Poulet und Ente sowie Fisch.

www.aagne.ch

Text: Sabine Mutzschke PR

Hotelbar des Jahres

Frisches Gemüse im Cocktailglas

Die Twist-Bar im Innside Hotel macht ihrem Titel als „Hotelbar des Jahres“ alle Ehre und setzt mit ihrer Barkarte neue Trends in der Branche

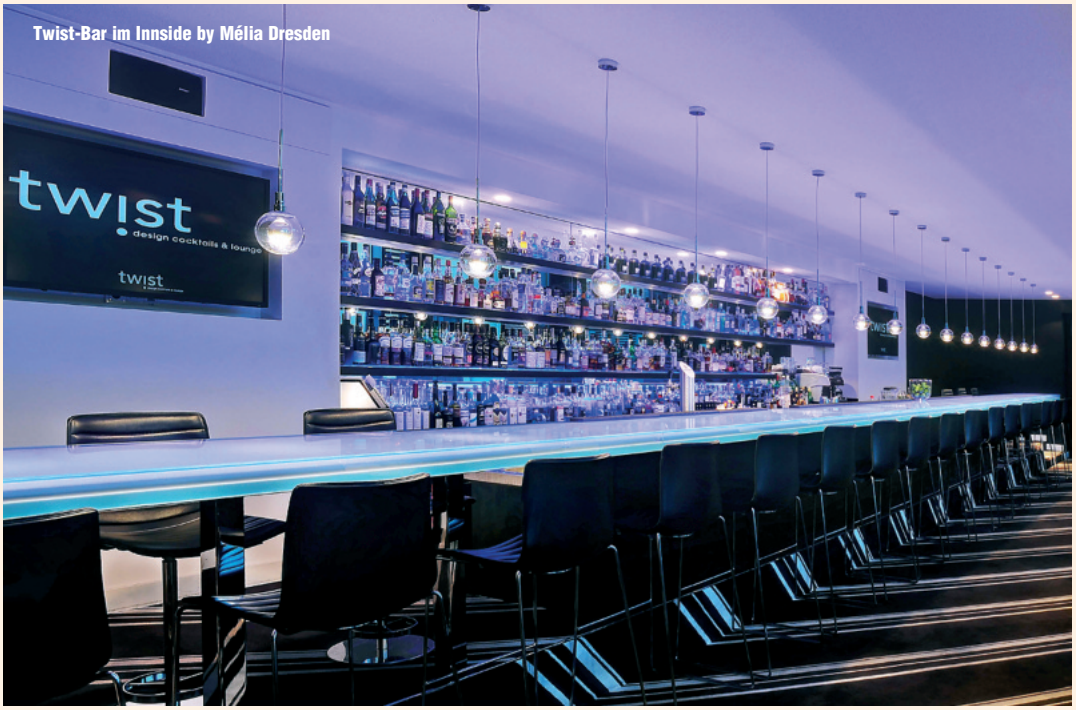
“Blumenkohlada” und *“Dill the end of time”* — diese ungewöhnlichen Namen stehen für zwei von vielen Drinks auf der neuen Barkarte von *René Förster* und seinem Team in der *Twist-Bar*. Auch Rote Beete, Sellerie und Champignons liefern interessante Geschmacksnuancen und werden zu innovativen Cocktails verarbeitet. Entweder steuern sie ihr Aroma als frische Zutaten bei oder sie geben es eingelegt an Gin oder Wodka ab.

Zusätzlich entwickelt René Förster jeden Monat ein dreigängiges Cocktailmenü, das ausschließlich aus Drinks besteht. Sie sind in der Reihenfolge genau aufeinander abgestimmt und ergeben in ihrer Einheit einen besonderen Spannungsbogen. Momentan kann man zwischen drei Menüs auswählen — basierend auf Gin, Whisky oder Rum. Jeder „Gang“ kann auch einzeln bestellt und genossen werden.

Die Twist Sky Bar befindet sich in der 6. Etage des Innside by Mélia Hotels unweit vom Neumarkt in Dresden. Die Karte vereint rund 50 Drinks, welche von der Barmannschaft selbst kreiert wurden. Darüber hinaus können sich die Gäste hunderte Klassiker wünschen oder auch einen besonderen Cocktail nach eigenem Gusto. Den grandiosen Blick auf die Kuppel der Frauenkirche gibt es gratis dazu.

Nicht nur die Dresdner Stammgäste schätzen die Bar. Auch die Hotelgäste finden sich gern hier ein. Einige logieren extra im Innside Hotel, um die Bar einmal kennenzulernen. Denn sie wurde vom Falstaff-Magazin als „Hotelbar des Jahres Deutschland 2016/2017“ ausgezeichnet. Barchef René Förster gilt in der Branche als einer der wichtigsten Trend-Setter. Daher wurde seine neue Barkarte nicht nur von den Gästen, sondern auch von den Kollegen mit Spannung erwartet.

ÖFFNUNGSZEITEN: ab 18:00 Uhr



Twist-Bar im Innside by Mélia Dresden

Foto: Innside by Mélia

Rene Förster

Apple Pen

Fotos links/rechts: Ulrich van Stipriaan

Rene Förster

Seit seinem 18. Lebensjahr arbeitet der 1981 geborene René Förster hinter dem Tresen. 2006 gab er sein Studium auf, um die Arbeit als Bartender hauptberuflich auszuüben. Die Leidenschaft und das Lebensgefühl in diesem, von ihm als Berufung tituliertem Tätigkeitsumfeld, zu arbeiten, haben ihn zu dieser Entscheidung bewogen. Angefangen in einer kleinen Bar in Dresden- Striesen, hat er mittlerweile mehrere Stationen in verschiedenen Szene-Bar und Hotels durchlebt. Unter anderem zählen das Maritim Hotel Dresden und das 5* Designhotel Side in Hamburg zu seinen wichtigen Stationen. Aufmerksamkeit erregt er vor allem durch seine zahlreichen Erfolge bei nationalen und internationalen Wettbewerben und vielen Artikeln in Fachzeitschriften für Bar und Gastronomie. Er zählt mittlerweile zu einem der führenden Barkeeper in Deutschland. Im Innside Hotel in Dresden ist er nun als Barchef der Twist Bar tätig. Hier zelebriert er Barkultur auf internationalem Niveau und zeigt den Gästen in vielen eigenen Kreationen sein Können und seine Kreativität. Unter anderem experimentiert er gern an klassischen Cocktails und versucht Sie neu zu interpretieren. Aber auch das Thema „Cuisinstyle“, das Arbeiten mit frischen Kräutern und Gewürzen, spielt in vielen seiner Drinks eine wichtige Rolle. René Förster hat es geschafft, mit seinen Ideen und seinem Konzepten nicht nur Dresden neue Barhighlights zu geben und ist mittlerweile Vorbild und Orientierungspunkt für Viele in Europa. Sein Wissen und seine Erfahrungen gibt er regelmäßig in Schulungen, Tastings und Seminaren weiterMittlerweile entwickelt er auch neue Spirituosen und Marken und ist ein europaweit gefragter Experte auf seinen Gebieten.

www.innside.de

(Fortsetzung nächste Seite)

(Fortsetzung von Seite 1)

Text: Sabine Mutzschke PR

Hotelbar des Jahres

Frisches Gemüse im Cocktailglas

Wir erklären neue Trends der Branche und stellen dazu entsprechende Drinks der „Twist Bar“ vor

Vegetable Twists

Eine völlig neue Welt der Cocktails eröffnet sich in dieser Kategorie dem Gaumen. Das Arbeiten mit frischem Gemüse, wie Gurke, ist spätestens seit dem „Hendrick's Gin Tonic“ oder dem heutigen „Moscow Mule“ salonfähig geworden. Wir gehen aber gern noch einen Schritt weiter und zeigen Ihnen, was man mit Gemüse und Gemüsesäften noch so alles anstellen kann. Aromen wie Steinpilz, Sellerie, Blumenkohl oder Rote Bete, werden Ihre Geschmacksnerven kitzeln und zugleich völlig neue Aromenkombinationen in unbeschreiblich eleganter Weise präsentieren. Mit diesen Drinks wollen wir durch die Verwendung von Gemüse in der Bar neue Maßstäbe setzen und einen neuen Getränkestil etablieren.

Blumenkoblada

Die „Ada“ stellt eine neu kreierte Getränkekatagorie dar, welche ein weiterentwickelter „Sour“ mit Schokoladennoten und etwas Sahne ist. Auch wenn die Grundelemente schon ab und zu miteinander vermixt wurden, definieren wir erstmals diese Getränkekategorie neu. Der Name leitet sich vom tschechischen Wort ,,čokoláda,, - also Schokolade ab. Speziell hierfür haben wir einen mit Blumenkohl aromatisierten Gin hergestellt, welcher mit Zitronensaft, Eiweiß, sowie der benannten Schokolade und Sahne kräftig geshaked wird. Serviert in einer Schale ist diese Blumenkohl-„Ada“ ein weiterer Meilenstein im mixen mit frischem Gemüse. Alles ist möglich und es schmeckt zudem noch richtig gut…oder einfach Awesome Drink Attidude!

Blumenkohl infundierter Gin, frisch gepresster Zitronensaft, Sahne, weißer Schokoladensirup, frisches Eiweiß, Zitronen-Twist

Gelagerte & Gereifte Twists

Gelagerte und gereifte Cocktails ist ein neuer Trend der internationalen Barkultur. Durch die Lagerung in Flaschen oder Reifung in Fässern verbinden sich Aromen besser und der Drink wird homogener und runder, als frisch zubereitet. Vor allem das Reifen in verschiedenen Hölzern, wie amerikanische Weißeiche oder französische Limousineiche, geben diesen Cocktails angenehme Holznoten, sowie Vanille- und Toffeearomen. Die daraus resultierenden Ergebnisse sind unvergleichlich komplex und aromenreich. Probieren Sie diesen neuen Trend mit ungewöhnlichen, wie auch bekannten Kreationen in völlig neuem Gewand.

The next Chapter - B.B.C.

Der Bell, Book & Candle: ein absoluter Philosophencocktail, was schon die Servierform verrät. Writers Tears, ein irischer Whiskey, der als Hommage an die dortigen Schriftsteller kreiert wurde, wird mit einem Safranlikör, hausgemachter Sherryessig-Thymian-Gastrique und diversen Bitters auf Eis gerührt und in einem Buch serviert. Leichte Honignoten runden diesen Drink ab und machen ihn zu einem Erlebnis vom ersten bis zum letzten Schluck. Aufgrund des Erfolges im ersten Teil, gibt es nun eine Fortsetzung die es in sich hat. Die durch Sherryfass entstandenen Aromen tragen maßgeblich zum Geschmacksbild dieser Edition bei und können sich als Fortsetzung wahrlich sehen lassen.

Irischer Whiskey, Safranlikör, Honiglikör, hausgemachte Sherryessig-Thymian-Gastrique, Orangen & Grapefruit Bitters, frischer Thymian, Orangen-Twist, gereift in Sherryholz

Twist:

ein meist daumengroßes, sehr dünnes Stück der äußeren Schale (ohne das bittere Weiße, engl. pith) unbehandelter Früchte. Oft werden Shortdrinks mit einem Twist „abgespritzt“, indem man die Enden des Schalenstücks rasch gegeneinander verdreht (engl. twist), damit die heraus spritzenden ätherischen Öle die Oberfläche des Cocktails benetzen. Ebenso wird auch oft der Glasrand eingerieben und die Zeste anschließend in den Drink gegeben

Verrückte Twists

Inspiriert durch Matthew Bex aus Australien, ist diese Rubrik entstanden. Experimentelle, außergewöhnliche Zubereitungsweisen lassen diese Drinks schon allein durch die Art und Weise der Herstellung und ihre Servierform einzigartig werden. Aber nicht nur das Zelebrieren dieser Drinks, sondern auch die Zutaten selbst sprechen für diese Kategorie. Neben Pulver mit Knistereffekt oder Trockeneis aus der molekularen Küche, werden auch Infusionen mit Popcorn oder Schokolade verarbeitet. Lassen Sie sich überraschen und genießen Sie diese Geschmacks-Sinfonie verschiedenster Aromen. Sie werden begeistert sein, wie vielfältig und optisch interessant die Bar von Morgan Freeman ist.

Großes Kino

Dieser Drink ist eine kleine aber feine Weiterentwicklung des wunderbaren ,,Popp it“ von Lukas Motejzik.
Wir infundieren den Rum in diesem Fall vorher mit Popcorn, um diese Note noch mehr in den Vordergrund zu heben. Abgerundet mit etwas Vanille ist diese Daiquirivariante mehr als großes Kino… .

Hausgemachter Popcorn infundierter Jamaica Rum, frisch gepresster Limettensaft, Vanillesirup, frisch gepresster Pink Grapefruitsaft, Creole Bitters, Maraschino Likör, Popcorn

Cuisine Style Twist

Seit einigen Jahren hat sich ein Trend in der Bar besonders durchgesetzt: Der so genannte Cuisine-Style verbindet klassisches Mixen unter Verwendung von frischen Kräutern und Gewürzen aus der Küche. Auf der Suche nach neuen Aromen lassen wir ungewöhnliche Zutaten wie Basilikum, Salbei, Frischkäse, Marmeladen und Soßen oder Gewürze zum Einsatz kommen. Der „Gin Basil Smash“ vom geschätzten Kollegen Jörg Meier aus Hamburg hat diesen Trend salonfähig gemacht. Basilikum und Gin ist eine der schönsten und zugleich außergewöhnlichsten Kombinationen die es in den letzten Jahren gab. Lassen Sie sich verzaubern von diesen interessanten und neuartigen Kreationen.

Dill the end of time

Dieser Drink ist wieder ein Sinnbild für unsere Bar. Eine typische Förster-Kutschke Koproduktion in Anlehnung an eine großartige Idee. Das Dill sowieso mit Gurke und Honig funktioniert ist sicher manchen Freunden der sommerlichen Küche bekannt. In diesem Fall verwenden wir Gin als Basis und vollenden es durch einen hausgemachten Honig-Gurken-Senf Sirup. Frische Zitrone rundet diesen Drink ab und beschert Ihnen ein „awesome taste“, wie es Alex Kratena, einer der besten Mixologen der Welt, bezeichnete.

Gin, frisch gepresster Zitronensaft, hausgemachter Honig-Gurken-Senf-Sirup, frischer Dill, Zitronen-Twist

Feiern in Dresden (I)

Das war die 9. Dresdner Schlössernacht

Foto: Andreas Weihs

Strahlender Sonnenschein und heftiger Regenguss — die 6000 Besucher der Dresdner Schlössernacht bekamen in diesem Jahr das ganze Spektrum an Wetter geboten. Ihre gute Laune ließen sie sich dennoch nicht verderben. Auch mit Schirm und Regenponcho flanierten sie ausgiebig durch die weitläufigen Parkanlagen von *Schloß Albrechtsberg*, *Schloss Eckberg*, *Lingnerschloss* und *Saloppe*, die für eine Nacht zu einer riesigen Kulturlandschaft verschmolzen waren. Die Schlössernacht fand bereits zum 9. Mal statt und war erneut ausverkauft. Über 350 Künstler luden auf 16 Bühnen zu Musikgenuss quer durch alle Genres und boten insgesamt 85 Konzerte.

Veranstalter Mirco Meinel war begeistert: „Auf die Dresdner ist Verlass. Sie tanzen auch mit Regenjacke, und als der Regen mal stärker wurde, rückten sie unter Schirmen und Torbögen zusammen, holten die Handys raus und diskutierten gemeinsam ihre Wetterapps."

Besonderes Markenzeichen der Schlössernacht ist jedes Jahr die zauberhafte Atmosphäre des Areals, das von mehr als 1150 Scheinwerfern und Lichtquellen in buntes Licht getaucht wird. Auch die Illuminierung der Fassade von Schloss Albrechtsberg mit bewegten Bildern und das große musikalisch unterlegte Feuerwerk machen den Zauber der Veranstaltung aus. Sechs Kilometer lange, mit Lichterketten gesäumte Wandelwege geleiteten die Besucher auf ihrem Kulturspaziergang von Bühne zu Bühne und zu über 60 Ständen mit kulinarischen Verlockungen vom Grillsteak bis zur Auster, vom frisch gezapftem Radeberger Bier bis zum Sächsischen Spitzenwein. Den kulinarischen Höhepunkt setzten die Spitzenköche Mario Pattis, Benjamin Biedlingmaier und Benjamin Unger im „Gourmetgarten" und machten schon Appetit auf die *„Genusswelten" am 26. und 27. August im Ostrapark*.

www.dresdner-schloessernacht.de

Blick von Schloss Albrechtsberg auf Schloss Eckberg

Mario Pattis (rechts) und das Team vom Gourmetgarten

Foto: © 2017 Michael Schmidt - www.schmidt.fm

Text: Sabine Mutzschke PR

Feiern in Dresden (II)

Rund 30 Künstler umrahmen die „Genusswelten“

Nicht nur Leib und Gaumen, auch die Seele soll bei den Genusswelten im August gestreichelt werden. Daher haben die Veranstalter ein Rahmenprogramm rund um die vielen kulinarischen Angebote gestrickt, das jetzt auch online zu finden ist.

Rund 30 Künstler werden die Gäste auf drei Bühnen unterhalten hat. Optische Akzente setzen Stelzenläufer sowie die Arbeiten des Bildhauers und Keramikers Peter Wolf. Außerdem werden kurzweilige Modenschauen für Erwachsene und Kinder in das Programm eingebaut. Samstagabend gibt es ein großes Feuerwerk, und im Anschluss feiert DJ Speedy House mit den Gästen eine rauschende Partynacht auf der Seehaus–Terrasse.

Die Genusswelten laden am 26. Und 27. August zum zweiten Mal in das See-Areal im Dresdner Ostrapark. Über 20 Spitzenköche bieten mehr als 100 Probiergerichte zu kleinen Preisen zwischen 3 und 8 Euro an. Zahlreiche Feinkostspezialisten, Winzer und Aussteller zum Thema Genuss gestalten eine zauberhaft dekorierte und illuminierte Genusslandschaft. Wer gerne kocht, kann sich beim Showkochen viele Tipps abschauen oder in den kostenlosen Workshops selbst aktiv werden. Für die Kinder gibt es ein extra Programm und ein Spielparadies. Höhepunkt am Sonntag ist das Gala-Dinner der Jeunes Restaurateurs. Tagestickets ab 9,80 € gibt es überall im Vorverkauf. Kinder bis 12 Jahre sind frei. Alle Aussteller, das Programm und viele Informationen unter

www.genusswelten-dresden.de

26. und 27.8.2017
See-Areal Ostrapark Messe Dresden
Samstag 14 bis 3 Uhr
Sonntag 11 bis 20 Uhr
Tagesticket 9,80 Euro
Wochenendticket 16,50 Euro
Gala-Dinner: 159 Euro
Kinder bis 12 Jahre: Eintritt frei

Genusskreationen teilnehmender Restaurants

Crazy Lobstars — Zusammenschluss erstklassiger Eventköche
· (Unicolour) KalbsKräutercube / Pimentos / Petersilienpüree / Frankfurter Espuma

© Robert Jentzsch | www.rjphoto.de

Restaurant Moritz Dresden
· Hummer / Süßkartoffel / Steinpilz / Grüner Tee / Schwarzer Knoblauch

© Robert Jentzsch | www.rjphoto.de

Schönburger Palais Lichtenstein / Sa.
· Iberico Schwein / Bulgur / Tomate / Joghurt

© Robert Jentzsch | www.rjphoto.de

VEN — Restaurant & Bar im Innside Dresden
· Kokostörtchen / Gewürz Ananas Basilikum

Unser Service für ihr Unternehmen

Christstollen aus Dresden mit ihrem Logo!

- Verschiedene Sorten Christstollen mit ihrer **individuellen Stollenbanderole** – ein exquisites Firmengeschenk
- Original Dresdner Christstollen® mit **Grußkarte** als individuelles Weihnachtspräsent!

Unsere Leistungen

- Entwurf ihrer Stollenbanderole
- Beilegen ihrer Grußkarten, CD's oder ähnlichem
- Entwurf von Grußkarten nach ihren Wünschen
- Weltweiter Einzelversand der Stollen nach Adressliste
- Komplettversand an ihre Adresse
- Versand zum Wunschtermin

Ihre Stollenbanderole

Stollenbanderole mit dem Logo ihres Unternehmens und persönlichen Grüßen als individuelles Geschenk:

- Gestaltung durch unsere Grafiker
- Nach ihrer Vorlage

Wir erstellen ihnen gern ein Angebot!

Unser Service für ihr Unternehmen

Wählen Sie aus verschiedenen Sorten und Größen ihre(n) Christstollen.
Wir erstellen ihnen gern ein individuelles Angebot!

Unsere Bestseller:

1 **Original Dresdner Christstollen®***
2 **Kurfürstlich Sächsischer Christstollen®***
3 **Stollen-Trilogie** (Original Dresdner Christstollen®, Mandelstollen, Marzipanstollen) je 500 g
4 **Mini-Rosinenstollen**, 250 g
5 **Mandelstollen***
6 **Marzipanstollen***

* in den Grammaturen 500, 750, 1000, 1500 und 2000 g erhältlich
Weitere Stollensorten wie z.B. Cranberry, Eierlikör, Mohn auf Anfrage möglich

Dresden Christmas
DAS WEIHNACHTSPORTAL

Gourmet Dresden
Inhaber Kristina Fischer
Gambrinusstr. 16
01159 Dresden

Fon: +49 351 / 49 766 390
Fax: +49 351 / 49 766 392
E-Mail: info@dresden-christmas.de

www.christstollen-shop.com
www.dresden-christmas.de

Steuer-Nr.: 203/219/02163
USt-IdNr.: DE 290 443 046

Text: MAYD GmbH & Co. KG / Grafik: Hamburg Startups

Start up

SMUUS gewinnt den Hamburg Start Ups FOOD AWARD 2017 als „Bester Newcomer“

Am 17. Juli 2017 ist das junge Hamburger Unternehmen in der Handelskammer im Rahmen des dort stattfindenden *„Food Innovation Camps“* mit dem *Hamburg Start Ups FOOD AWARD 2017* als *„Bester Newcomer“* ausgezeichnet worden. Hamburg Start Ups ist die führende unabhängige private Startup-Plattform im Norden und bietet eine Plattform, die in Transparenz und Darstellung der Startup Szene weltweit einzigartig ist. Dieser Zusammenschluss hat sich mit der aktuellen Veranstaltung auf besondere Innovationen im Foodsektor spezialisiert und *SMUUS* als eine der innovativsten Marken des Jahres gekürt.

Eine Jury von 20 Mitgliedern, bestehend aus Investoren, Vertretern der Medienwelt, Handel und etablierter Wirtschaft, haben die vielen Einsendungen auf Herz und Nieren geprüft. SMUUS konnte sich in der Kategorie „Bester Newcomer“ erfolgreich durchsetzen und erhält als Sieger den Foodist Medienpreis in Höhe von 100.000 EUR Mediabudget. Das junge Start Up freut sich und ist stolz schon so kurz nach Unternehmensstart die Jury und den Markt so überzeugen zu können.

„Wir sind mit einem ganz neuen Produkt an den Markt gegangen, das es so noch nicht gegeben hat. SMUUS ist kein klassischer Brotaufstrich, sondern sehr vielfältig, daher auch der Ausdruck „Smoothie für´s Brot“. Da SMUUS neben Früchten auch Gemüse und Gewürze enthält, sind die Möglichkeiten zahlreich: Man kann Dips machen, damit kochen, Eis verfeinern, backen, Cocktails mixen und noch viel mehr. Mit MAYD haben wir das Konzept von Anfang an mitentwickelt und uns nicht nur auf die Innovation im Foodsektor, sondern auch auf die richtige Platzierung im Bezug auf Werbung und Image bemüht. Das die Rechnung so gut aufgegangen ist, macht uns in allen Bereichen wirklich Stolz!“ sagt Bahador Pakravesh, Kreativgeschäftsführer von MAYD und Marketingleiter von SMUUS.

MAYD hat das Produkt SMUUS federführend mitentwickelt und sorgte zuletzt mit der Trump-bezogenen Kampagne der Marke für einiges Aufsehen. Die Hamburger Boutiqueagentur hat in den letzten Monaten gezeigt, dass sie immer mehr Marken und Unternehmen mit Ihrer unkonventionellen Art überzeuge kann. So konnte Sie zuletzt Projekte für namenhafte Unternehmen, wie z.B. NIVEA, Gruner & Jahr und XYZ an Land ziehen.

www.hamburg-startups.net/food-award-2017/

www.smuus.com/

Text und Foto: Kunz PR

Kurz notiert

Zirbenlikör für zuhause: Workshop am Hochzeiger

Er wird überall im Pitztal ausgeschenkt — und schmeckt immer anders: Wer hinter das Geheimnis des Zirbenlikörs kommen möchte, ist bei den neuen Spezialitäten-Workshops am Hochzeiger richtig. Bis 31. August können Gäste immer donnerstags ab 14:00 Uhr im Zeigerrestaurant unter fachkundiger Anleitung ihre eigene Mischung für zuhause ansetzen. Koch Christian Wittwer erklärt, wie sich mit Wodka als Grundlage, geschnittenen Zirbenzapfen, weißem Kandis und einer Gewürzmischung der Zauber der Zirbe entfachen lässt. Zudem zeigt er, was die Zirbe in der Küche sonst noch kann und lädt zum Verkosten von Zirben-Cappuccino und Zirben-Senf. Die Workshops kosten 20 Euro pro Person, die Teilnehmerzahl ist auf zehn Personen beschränkt, Anmeldungen werden unter +43 (0)664/610 43 12 entgegen genommen. Am Hochzeiger oberhalb von Jerzens wächst übrigens einer der größten zusammenhängenden Zirbenwälder Nordtirols — und die „Königin der Alpen“ regt hier längst alle Sinne an. Direkt neben dem Zeigerrestaurant an der Gondel-Bergstation beginnt der „ZirbenPark-Erlebnisweg“, der mit dem wohltuenden Kieferngewächs

bekannt macht. Er dauert etwa anderthalb Stunden, ist kinderwagentauglich und bietet sogar den Allerkleinsten schon jede Menge Spaß und Abenteuer. Oder darf's mehr Action sein? Dann nichts wie auf zur neuen „ZirbenCart“-Strecke, die über 3,7 Kilometer hinab zur Mittelstation führt.

www.pitztal.com

www.hochzeiger.com

Text / Grafik: Bregenzer Festspiele

Bregenzer Festspiele 2017

Carmen eröffnete 72. Festspielsommer am Bodensee

Mit einer der weltweit beliebtesten Opern starteten die Bregenzer Festspiele am 19. Juli 2017 in ihre 72. Saison: Als Spiel auf dem See zeigt das Sommerfestival an 28 Abenden Georges Bizets Carmen.

Rückkehr nach 25 Jahren

Als das Festival die Oper um leidenschaftliche Liebe und spektakulären Stierkampf das bislang letzte Mal auf der Bregenzer Seebühne zeigte, bescherte sie in den Sommern 1991 und 1992 den damaligen Besucherrekord auf der Seebühne. Nach 25 Jahren kehrt Carmen nun in einer Neuinszenierung des aus Dänemark stammenden Regisseurs Kasper Holten zurück, der weltweit an den großen Opernhäusern mit seinen Inszenierungen für Aufsehen sorgt und bis Ende März 2017 Intendant am renommierten Royal Opera House Covent Garden in London war. Das Bühnenbild stammt von Es Devlin, am Pult der Wiener Symphoniker steht Paolo Carignani, Dirigent der Bregenzer Turandot-Inszenierung.

Die Bregenzer Festspiele 2017 laufen noch bis 20. August, Tickets und Informationen unter Telefon 0043 5574 4076 und

www.bregenzerfestspiele.com

solar carport

Cygnus Energies

Wir sind ein Projektentwickler im Bereich erneuerbare Energien und haben ein neues Produkt entwickelt , welches vielleicht für Sie als kundenorientierter Dienstleistungsbetrieb interessant sein dürfte.

Industriecarports sind bei Abnahme einer größeren Abnahmemenge (ab 50 Carports) kostenfrei und könnten z.B. als Schutz gegen Wetterunbill (Hagel etc…) auf den hauseigenen Park- und Werksplätzen eingesetzt werden. Durch die nahezu barrierefreie Gestaltung ist ein Durchfahren der Carports möglich. Ladestationen (22 Kw) sind bei Erfüllung der Fördervoraussetzungen inklusive und Energie kann zu Sonderkonditionen (ca. 17 Cent /Kwh) abgenommen werden. Das Carport wirkt bei Unternehmen eigenkapitalerhöhend.

Einzelcarports bieten wir mit einem Finanzierungsmodell und geringen monatlichen Raten bei 72 bis 84 Monaten Laufzeit an. Bei Abschluß eines Stromliefervertrages für 20 Jahre mit Konditionen von 21 Cent / Kwh fix, können die Carports auch kostenfrei inkl. Batterie und Ladestation von uns gestellt werden. Dieses Produkt wäre ggf. als Ergänzung beim Verkauf von Elektroautos geeignet.

Die Abrechnung der Stromlieferung geschieht dann über das Softwaresystem der Firma Wilkens als führender Hersteller von Abrechnungssystemen.

Viele Argumente sprechen für unsere Carports: Langlebiges Material in hochwertiger Ausführung, ein zeitloses Design, über 20 Jahre Garantie auf die Materialien, auf Wunsch transluzente Solar-Panels sowie Anlieferung und Montage durch uns.

Sollten Sie diese Argumente überzeugen, stehen wir Ihnen zu einem vertiefenden Gespräch, unter Berücksichtigung Ihrer spezifischen Fragen, gerne zur Verfügung.

Wir freuen uns auf Ihren Anruf.

Dr. Edelbert Schwarze

Cygnus Energies GmbH
An der Frauenkirche 18
01067 Dresden

Telefon:
+49 (0)351 821 298 42
eMail:
info@cygnus-energies.de

Text: Stromberger PR / Fotos: Avani Avenida Liberdade Lisbon Hotel

Gourmetgenuss

Frischer Wind für Feinschmecker

Restaurant Olivier im AVANI Avenida Liberdade Lisbon Hotel begeistert mit neuem Look — Gaumenfreuden dank kreativen Gerichten von Küchenchef Olivier da Costa

Genießer aufgepasst: Nach einer umfassenden Renovierung öffnet das *Restaurant Olivier im AVANI Avenida Liberdade Lisbon Hotel* in der portugiesischen Hauptstadt ab sofort wieder seine Türen. Das neue Design überzeugt mit warmen Tönen wie Orange und Gold, Holzböden und Mosaik-Glasfliesen. Die umgestaltete Außenterrasse wird von Oliven- und Ficus-Bäumen umrahmt und lädt Hotel- und externe Gäste zum Frühstück, Lunch oder Abendessen ein. Der Portugiese Olivier da Costa, Chefkoch und Namensgeber wartet mit mediterranen Klassikern sowie Pasta mit regionalen und saisonalen Zutaten auf. Dabei kreiert der landesweit bekannte da Costa gerne neue und innovative Gerichte wie Risotto mit grünem Spargel, Trüffel und Käse von den Azoren. Durch die direkte Lage an der Avenida Liberdade sind das Restaurant und das Hotel der ideale Ausgangspunkt, um die typisch portugiesischen Viertel wie Varro Alto und Chiado zu entdecken. Die Übernachtungspreise beginnen bei 138 Euro für das Doppelzimmer mit Frühstück im Olivier. Reservierungen werden per E-Mail unter *lisbon@avanihotels.com* entgegengenommen.

Weitere Informationen finden sich unter:

www.minorhotels.com/de/avani/lisbon

AVANI Avenida Liberdade Lisbon Hotel - Olivier Restaurant

Olivier da Costa

Über AVANI:

Die AVANI Hotels & Resorts wurden 2011 von Minor Hotels als Ergänzung ihrer Fünf-Sterne-Marke Anantara ins Leben gerufen. „AVANI" bedeutet in Sanskrit „Erde" und bezeichnet den entspannten Komfort, unaufdringlichen Stil sowie die Liebe zum Detail, die das Hotelkonzept ausmachen. Derzeit zählen 18 Häuser in Thailand, Sri Lanka, Vietnam, Malaysia, auf den Seychellen, in Mosambik, Botswana, Lesotho, Namibia, Sambia, den Vereinigten Emiraten und nun Portugal zum Portfolio der aufstrebenden Hotelmarke. Weitere Expansionen in Asien, im Indischen Ozean sowie im Nahen Osten sind geplant.

www.avanihotels.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