classic digital Gourmet journal

Elektronische Zeitung des Internetportals www.gourmet-classic.de · Ausgabe 85 / September 2017

Schleswig-Holstein Gourmet Festival

Text und Fotos (wenn nicht anders vermerkt): SHGF

Europa zeigt kulinarisch Flagge zum 31. Schleswig-Holstein Gourmet Festival

Das Schleswig-Holstein Gourmet Festival begeistert die Fans außergewöhnlicher Feinschmecker-Erlebnisse immer wieder durch innovative Gastköche aus ganz Europa. Auch in seiner 31. Saison hat die ausrichtende Kooperation Gastliches Wikingland e. V. ein Füllhorn an interessanten Herdkünstlerinnen und —künstlern vereint, die durch Ideen, Technik und Zubereitungsweisen in der Gastronomieszene neue Maßstäbe setzen.

Zur Auftaktgala am Sonntag, den 17. September 2017, im Romantik Hotel Kieler Kaufmann stehen Schwedens einzige Sterneköchin **Titti Qvarnström*, der dänische TV-Starkoch *Henrik Jyrk*, ***Hendrik Otto* vom Adlon Kempinski Berlin sowie aus den eigenen Mitgliedsreihen *Matthias Baltz* (Schleswig) und Lokalmatador **Mathias Apelt* in der neuen Küche am Herd. Das Quintett bereitet mit regionalen Top-Produkten ein einzigartiges Menü für die rund 170 Eröffnungsgäste in der Landeshauptstadt zu.

Der Auftaktgala folgen 31 weitere Veranstaltungen mit einem hochkarätigen Star-Ensemble: Drei Gastköchinnen und 16 Gastköche präsentieren vom 17. September 2017 bis zum 4. März 2018 ihre beeindruckenden Talente, die die Seele erfreuen. „Wir sind stolz und dankbar, dass uns ****Harald Wohlfahrt* auch nach seinem Ausscheiden als langjähriger Küchenchef der ‚Schwarzwaldstube' in Baiersbronn die Treue hält und in der ‚Orangerie' im Maritim Seehotel aufkochen wird. Die Termine geben wir kurzfristig über unsere Social Media Kanäle bekannt", sagt SHGF-Präsident Klaus-Peter Willhöft und ergänzt: „Wir erweitern unsere Veranstaltungsreihe mit einem Schokoladen-Wein-Menü unseres neuen Partners Original Beans in der Gutsküche."

Aus dem Ausland haben sich die Dänen *Henrik Jyrk* und **René Mammen* mit ihrer experimentierfreudigen ‚Nordischen Küche' angesagt. Erstmals dabei ist **Titti Qvarnström* aus Malmö, Vorreiterin in der Nachhaltigkeit. Neu im Gastkoch-Reigen des ältesten Gourmetfestivals Deutschlands sind auch: **David Görne*, erster deutscher Sternekoch in Frankreich, **Matthias Diether*, vom besten Restaurant Estlands im 5-Sterne-Hotel Pädaste, **Julia Komp*, Deutschlands jüngste Sterneköchin, **Philipp Stein*, mit 27 Jahren jüngster Sternekoch Deutschlands, und **Kirill Kinfelt* aus dem Trüffelschwein in Hamburg. Weitere

(Fortsetzung nächste Seite)

(Fortsetzung von Seite 1)

Text und Fotos (wenn nicht anders vermerkt): SHGF

Europa zeigt kulinarisch Flagge zum 31. Schleswig-Holstein Gourmet Festival

Benedikt Faust

Foto: Dita Vollmond

Titti Qvarnstroem

Foto: Miriam Preis

Harald Wohlfahrt

Foto: Susanne Plaß

Hendrik Otto

Stars am Gourmet-Firmament bereichern das 31. SHGF: *** Wolfgang Becker, **Michael Kempf, **Thomas Martin, **Marco Müller, *Benedikt Faust* und *Ronny Siewert*.

Heiß begehrt ist das Erfolgskonzept ‚Tour de Gourmet Jeunesse' beim Nachwuchs zwischen 18 und 35 Jahren. In seiner elften Saison findet die TdGJ an einem Sonnabend, 6. Januar 2018, von Kiel über Bad Segeberg bis Timmendorfer Strand statt. Die ‚Tour de Gourmet Solitaire', ein kulinarischer Roadtrip für Alleinreisende ab 40 Jahren, geht in die dritte Runde. Das Potential ist groß mit rund 15,9 Mio. Menschen, die allein in Deutschland leben. Zum Abschluss der 31. Saison am 4. März 2018 werden 38 Gäste in noblen Audi Karossen durch die holsteinische Landschaft von Pinneberg über Duvenstedt bis nach Reinbek chauffiert, um einen genussreichen Sonntag in drei Mitgliedsbetrieben zu erleben.

„Wir respektieren die Wünsche unserer Gäste nach Kommunikation in lockerer Atmosphäre bei gleichzeitig anspruchsvoller Küche und Tafelkultur", erklärt Klaus-Peter Willhöft. Daher finden in einigen Mitgliedshäusern auch andere Darbietungsformen als das gesetzte Menü statt. Die Preise für die 5-Gänge-Menüs inkl. aller korrespondierender Getränke der Partner bewegen sich zwischen 140 € und 185 €. Diese Preisspanne ist nur zu realisieren durch die teils langjährige Unterstützung folgender Partner: Champagner Lanson als prickelnder Starter, Schlumberger mit seiner großen Auswahl an exzellenten Weingütern, Selters Mineralquellen mit der perfekten Wasser-Range, Chefs Culinar, Niehoffs Vaihinger Säfte, Heimbs Kaffee, Störtebeker Bier und Deutsche See mit frischen Fisch- und Meeres-Produkten. Neu im Portfolio sind Belsazar, Feingeisterei von Gut Basthorst, Original Beans mit der weltweit einzigen klimaneutralen Schokolade sowie der Messerprofi www.kochmesser.de Den Shuttle-Service zur Auftaktgala, 11. ‚Tour de Gourmet Jeunesse' und 3. ‚Tour de Gourmet Solitaire' übernimmt unser exzellenter Carpartner Audi.

Infos, Termine und Buchungen unter:

www.gourmetfestival.de

René Mammen und Mathias Apelt

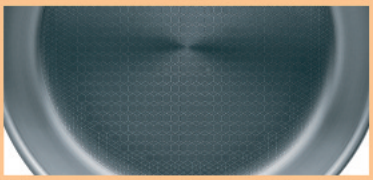
31. Schleswig-Holstein Gourmet Festival

- **31. Schleswig-Holstein Gourmet Festival vom 17.9.2017 bis 04.03.2018**
- **Ausrichter seit 1987 ist die Kooperation Gastliches Wikingland e. V.**
- **14 Mitglieder und 32 Veranstaltungen — Buchungen über die jeweiligen Häuser**
- **19 Gastköche aus Deutschland, Dänemark und Schweden**
- **jedes Mitglied entscheidet selbst den Preis für das 5-Gang-Menü inkl. begleitender Getränke der Partner**
- **Eröffnungsgala Sonntag, 17. September 2017, im Romantik Hotel Kieler Kaufmann. Preis 185 Euro für Champagner-Empfang, 5-Gänge-Menü inkl. Dessertparty und aller begleitender Getränke sowie Kulturprogramm**
- **11. ‚Tour de Gourmet Jeunesse' am 6. Januar 2018 für Gäste zwischen 18 und 35 Jahren. Preis 90 Euro für 4-Gang-Menü, begleitende Getränke und Audi Shuttleservice.**
- **3. ‚Tour de Gourmet Solitaire' zum Finale am 4. März 2018 für Alleinreisende ab 40 Jahren. Preis 119 Euro inkl. 4-Gänge-Menü, korrespondierende Getränke und Audi Shuttleservice**

PFANNENSERIE VULCANO CUT RESIST

Spring SWISS DESIGN

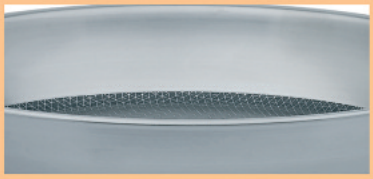
Ein Netz aus Edelstahlstegen legt sich wie ein Schutzschild über die Antihaftbeschichtung. Einschneidende Erlebnisse bleiben der Pfanne erspart. Auch nach jahrelangem Gebrauch ist sie resistent gegen Kratzer und Abrieb.



Vulcano Antihaftbeschichtung mit Wabenstruktur
Vulcano non-stick coating with pattern protects

Ergonomischer, wasserdichter Stiel
Ergonomic, waterproof handle

5-Lagen-Mehrschichtmaterial
5-ply material



Hervorragende Antihaftwirkung bis 250°C
Outstanding non-stick properties up to 250°C

Spring International GmbH
D-42699 Solingen
www.spring.ch

Text: Grand Hotel Villa Castagnola

Herbstspaziergänge am Luganer See

Kulinarische und kulturelle Entdeckungen im Grand Hotel Villa Castagnola

Foto: Ydo Sol Images

Grand Hotel Villa Castagnola - Restaurant Galerie Arté al Lago

Bewegung fördert das Denken und die Kreativität, das kann *Sternekoch Frank Oerthle, Küchenchef im Restaurant Galeria Arté al Lago im Grand Hotel Villa Castagnola*, aus eigener Erfahrung bestätigen. Denn die besten Ideen für seine raffinierten Rezepte hat der passionierte Radsportler, wenn er in die Pedale tritt. Vielleicht war er gerade in einem Wald unterwegs, als ihn der würzige Duft von Pilzen zu einem Herbstmenü inspirierte. Im Rahmen des kulinarischen Vier-Jahreszeiten-Zyklus, den Frank Oerthle für das Restaurant Galerie Arté al Lago entwickelte, serviert er im Herbst Steinpilzravioli mit Roulade vom Kaninchenfilet und Capocollo-Speck.

Für die Ravioli wird der Pastateig selbstverständlich hausgemacht, der Steinpilzfülle verleihen Ricotta, Parmesan und Rosmarin eine delikate Note. Eingewickelt in Capocollo-Speck, einer süditalienischen Spezialität, und langsam in Butter gebraten, bleiben die Kaninchenfilets schön saftig. Eine sahnige Steinpilz-Sauce rundet das Gericht ab. Dieser kulinarische Herbstspaziergang ist auch eine Einladung an die Gäste, sich bewusst mit saisonalen Zutaten, mit ihren Aromen und Texturen zu beschäftigen. Deshalb gibt Frank Oerthle seine Jahreszeiten-Rezepte sogar an Koch-Enthusiasten weiter, die seine Gerichte nachkochen wollen – ein seltenes Privileg für Freunde des guten Geschmacks.

Tessiner Herbstfreuden für Gourmets …

Überhaupt ist der Herbst eine gute Zeit, Lebensart und Küche des Tessins kennenzulernen. Den Einflüssen aus dem nahen Italien ist es zu verdanken, dass sich die Cucina Povera, die Tessiner Küche der armen Leute, von einfachen Kastanienmehl-Gerichten zu einer vielfältigen, von Gourmets und Connaisseuren hochgelobten Küche entwickelt hat. Weinkellereien und die typischen Tessiner Grotti laden auch rund um Lugano zu kulinarischen und önologischen Entdeckungsreisen ein.

Ein Fest der Farben und Geschmäcker ist die *Festa d'Autunno*, die vom 29. September bis 1. Oktober in Lugano gefeiert wird. In fröhlicher Runde, bei einem guten Glas Wein und regionalen Speisen wird der Herbst ausgiebig begrüßt. Vor der zauberhaften Kulisse der Straßen und Plätze Luganos treten in den Fußgängerzonen Volksmusikgruppen auf, drei Tage lang gibt es Spezialitäten der Tessiner Küche zu verkosten: Polenta und Ragout, Bohnen und Mortadella, Schmorbraten, Risotto, Minestrone und viele Köstlichkeiten mehr. Der Eintritt ist frei.

… und Freunde von Kunst und Kultur

Auch für Kulturfreunde lohnt es sich, im Spätsommer und Herbst nach Lugano zu kommen. Junges, zeitgenössisches Theater und Tanz stehen im Mittelpunkt des *FIT - Festival Internazionale del Teatro e della scena contemporanea*, das vom 29. September bis 8. Oktober 2017 im Teatrostudio des LAC Lugano Arte e Cultura stattfindet. Die Veranstaltung bietet jungen, internationalen Künstlern und neuen Stücken eine Bühne, außerdem stehen Schulungen und Workshops auf dem Programm.

Künstlerisches hat auch das Grand Hotel Villa Castagnola zu bieten. Das 5-Sterne-Resort der Luxusklasse bezaubert mit historischem Flair, die Räumlichkeiten sind mit erlesenen Kunstwerken geschmückt. Beim Flanieren durch den Park des Hotels überraschen neben subtropischen Pflanzen auch Skulpturen zeitgenössischer Künstler den Spaziergänger.

Der Name des Restaurants Galerie Arté al Lago ist auch mit Bedacht gewählt, denn in seinen Räumen werden regelmäßig Kunstausstellungen gezeigt. Die nächste Vernissage findet am Donnerstag, den 7. September 2017 statt, bis 25. November 2017 wird eine Auswahl von Werken des Schweizer *Eisenplastikers Markus Graf* zu sehen sein. Als Schmied ist Markus Graf tatsächlich Feuer und Flamme für seine Kunst, die er mit Hitze, Amboss und selbst gefertigten Werkzeugen aus Eisenplatten schafft.

www.villacastagnola.com

Grand Hotel Villa Castagnola - Restaurant Galerie Arté al Lago

Foto: Grand Hotel Villa Castagnola

Text und Foto: Grand Hotel Villa Castagnola

Rezept von Frank Oerthle, Grand Hotel Villa Castagnola

Steinpilzravioli mit Roulade vom Kaninchenfilet und Capocollo-Speck

Zutaten für 4 Personen:

Ravioliteig:
100 g Weizenmehl (405)
100 g Weizendunst
2 Eier
20 ml Wasser
Etwas Salz

Steinpilzfülle:
600 g geputzte Steinpilze
1 gehackte Zwiebel
20 g Butter
200 g Ricotta
80 g geriebenes Weißbrot
40 g geriebener Parmesan
Salz und Pfeffer und gehackter Rosmarin

Kaninchenroulade:
2 Stck. Kaninchenfilet
8 Scheiben Capocollospeck

Steinpilzsauce:
100 g geputzte Steinpilze
1 Schalotte gehackt
50 ml flüssige Sahne
10 g gehackte Petersilie
Etwas Kalbsjus

Zubereitung:

Ravioliteig:
Alle Zutaten zimmerwarm verkneten und ca. 1 h ruhen lassen.

Steinpilze-Füllung:
Pilze in Würfel schneiden und mit der Zwiebel und der Butter goldgelb anbraten. Auskühlen lassen. Mit den restlichen Zutaten mischen und abgeschmeckt in einen Einwegspritzbeutel füllen.

Steinpilze-Sauce:
Die Steinpilze und die Schalotte andünsten, die Sahne hinzugeben und etwas einköcheln. Etwas Jus dazu für die goldgelbe Farbe und mit gehackter Petersilie, Salz und frischem schwarzem Pfeffer verfeinern.

Ravioli:
Den Pastateig hauchdünn ausrollen, mit der Füllung ca. 20 g schwere Häufchen auf den Teig geben und mit dem restlichen Teig bedecken. Rosetten ausstechen und dabei immer mit etwas Mehl bestäuben.

Kaninchenroulade:
Die Kaninchenfilets mit dem Speck einwickeln und langsam in etwas Butter anbraten - warm stellen.

Die Ravioli in kochendem Salzwasser ca. 4-5 min kochen, in etwas Olivenöl schwenken. Kaninchenfilets in Scheiben schneiden und mit den Ravioli und der Steinpilzsauce einen Teller anrichten. Mit frittiertem Salbei garnieren.

Text und Fotos: Hugentobler Schweizer Kochsysteme AG

Produktvorstellung

Hold-o-mat 411: Das Schweizer Warmhaltegerät — Qualität in jeder Beziehung.

Hugentobler hat den Hold-o-maten, den Champion zum Warmhalten und Niedertemperaturgaren von Speisen, weiterentwickelt.

Der Champion von Hugentobler. Seit 1995 ungeschlagen, neu überarbeitet. 1995 stellte Hugentobler den ersten Hold-o-maten vor. 2006 wurde das Gerät mit dem ICD-Award zur besten Erfindung in Europas Profiküchen gekürt. Mittlerweile begeistern 30 000 Geräte die Spitzenköche in aller Welt. Kein Wunder: Der Hold-o-mat ist Weltmarktführer in Bezug auf Temperaturgenauigkeit, Entfeuchtung und Qualitätssteigerung der Speisen.

Einsatz

Qualitätsteigerndes Warmhalten zum Brechen von Arbeitsspitzen, schonendes Niedertemperaturgaren bei stiller Hitze und Garen «über Nacht».

Clevere Neuerungen

Der zusätzliche Einschub sorgt für zusätzliche Kapazität (4 x 1/1 GN). Individuell verstellbare Seitenführungen erlauben beste Ausnützung des Garraums. Die neue, optionale Kerntemperatursonde wird magnetisch gekoppelt und kann bei Nichtgebrauch sicher aufbewahrt werden. Sie kann jederzeit angeschlossen werden und wird automatisch erkannt. Das neue OLED-Display sorgt für die perfekte Übersicht der Temperaturen und ermöglicht einfaches Programmieren.

Einzigartig schweizerisch

In der Schweiz entwickelt und hergestellt, steuert der Hold-o-mat 411 Temperatur und Feuchtigkeit wie kein anderes Niedertemperatur- und Warmhaltegerät - mit einer Genauigkeit von +/- 1 Grad.

Ein Bekenntnis zum Produktionsstandort Schweiz: der Hold-o-mat 411 wird in der Schweiz entwickelt und hergestellt.

Unerreicht energieeffizient

Der Hold-o-mat 411 wird mit 230 V Strom betrieben und verhindert so Spitzenbelastungen. Für das Garen von Roastbeef benötigt er zum Beispiel nur 0.4 kW/h. Ein Kombisteamer verbraucht im Vergleich dazu die 18-fache Energiemenge. Damit bleibt der Hold-o-mat unerreicht in Sachen Energieeffizienz.

Gold Edition seit 2017

Hugentobler lancierte im Frühling 2017 die Hold-o-mat® 411 Gold Edition, eine weltweit limitierte Sonderausgabe von 50 Exemplaren in goldener Farbe. Anlass dazu war der Preis für die Siegerin des Goldenen Kochs 2017.

www.holdomat.com

Zartes Fleisch und kein Stress in der Küche - der Hold-o-mat 411 gart über Nacht und hält qualitätsverbessernd warm.

Innovation

Text und Fotos: herba cuisine

Das Produktsortiment von herba cuisine: neue Chancen, verbesserter Nutzen und regionale Nachhaltigkeit

BASIC textur behauptet sich im Sektor Produktionsprozesse von Lebensmitteln nun bereits seit mehreren Jahren als herausragende Innovation in der Gastronomie i. A., in der gehobenen Gastronomie sowie im GV- und Care-Bereich.

Schon dieses eine Produkt zeigt auf, wie herba cuisine neue Chancen in der Gastronomie generiert, einen verbesserten Nutzen gewährleistet und dabei regionale Nachhaltigkeit unterstützt und lebt. So entstehen — durch den Einsatz von 100% der Ausgangsprodukte Äpfel und Citrusfrüchte — die unterschiedlichsten Grundstoffe zur Nutzung in der Frischeküche.

Neben dem ernährungsphysiologischen Effekt ist für Gastronomen, die Wert auf frisches Kochen legen, vor allem der Convenience-Grad, die zeitliche Effektivität und die gestiegene kulinarische Wertigkeit von mit *BASIC textur* verarbeiteten Lebensmitteln interessant — unabhängig vom jeweiligen Kochstil. Das Ergebnis: Clean Label, tagesfrische Produktion, hohe Qualität.

BASIC textur überzeugt bei der Erreichung solcher Kochergebnisse durch Multifunktionalität:

- **texturgebend — es kann alles, was herkömmliche Bindemittel, quellende Verdickungsmittel, Emulgatoren und Stabilisatoren auch können und noch mehr; im Gegensatz zu diesen aber ohne Verkleistern, da es durch Adhäsion verbindet**
- **sicherere Handhabung in der Herstellung, Lagerung und Regeneration**
- **optimiertes Mise en Place**
- **erhöhte Reaktionsgeschwindigkeit**
- **zusätzlicher Nutzen durch Kaltsafttexturierung**
- **allergikerfreundlich**
- **zeitgemäße Ernährung mit Ballaststoffen anstelle von Kohlenhydraten**

Eis mit BASIC textur und BASIC sweet

Emulsion mit BASIC textur

Farce mit BASIC textur

Glaçage mit BASIC gel

Anwendungen mit BASIC textur:

Emulsionen

Salatcremes, Dressings. Soßen ohne Ei und Senf möglich. Hohe Dressierfähigkeit, optimale Viskosität (auch ohne Fett). Neues Stabilitätsverhalten von angemachten Salaten, bei bester Verteilung des Dressings auf dem Salat. Auch Buttersoße und Glaçage von Gemüsen mit Butter können so vorbereitet und gekühlt werden.

Schäume

Leichte Textur, hohe Stabilität, natürliches Mundgefühl, optimaler Geschmack, für heiße und kalte Anwendung möglich. Sehr hohe Zeitersparnis durch „All in"-Verfahren.

Milchfetthaltige Schaumsoße

Hohe Stabilität der Emulsion, fettreduzierte Varianten möglich, cremiges Mundgefühl, bis zu 2,5 Liter Hollandaise aus 1 Liter hergestellter Hollandaise. Aufschlagen in einem Espuma-Gerät möglich, kann vorbereitet und gekühlt werden. Funktioniert auch mit Butter und butterhaltigen Soßen, da durch Adhäsion keine Trennung.

Eis, Sorbets, TK-Waren

Verzögertes Abschmelzen. Herstellung ohne Ei, Mono- und Diglyceride, Crema Volumina und andere Zusatzstoffe (mit teilweise tierischer Herkunft). Hohe Cremigkeit und geringe Dosierung im Profieinsatz werden erreicht. Hohe TK- und Tau- Stabilität

Farcen, Streichwurst

Langanhaltende Saftigkeit, wodurch eine Fettreduktion möglich ist. Optimierte Streichfähigkeit — ob kalt oder warm — von Hartfetten wie Schmalz.

Suppen

Geschmacks- und Inhaltsstoffe bleiben im Kaltverfahren erhalten. Anbrennen und Hautbildung wird vermindert. Dadurch einfachere Reinigung des Kochgeschirrs.

Soßen

Emulgierfähig. Kalorienreduzierte Varianten sind möglich. Bei Wiedererhitzung verringerte Hautbildung.

(Fortsetzung nächste Seite)

(Fortsetzung von Seite 7)

Text und Fotos: herba cuisine

Innovation

Das Produktsortiment von herba cuisine: neue Chancen, verbesserter Nutzen und regionale Nachhaltigkeit

Muscheln mit BASIC flavor Seafood

Soße mit BASIC dry dunkel

Soße mit BASIC dry hell

BASIC textur ermöglicht die perfekte Textur und hohe Stabilität sowie die schnelle und frische Zubereitung von Speisen — alles unter Clean Label — und ist so zu einem zentralen Bestandteil für Küche und Anwendungsbereiche in der Industrie geworden. Auch die anderen Produkte aus der herba cuisine-Produktlinie laufen unter dem Credo Effizienz und Naturbelassenheit: die süßenden und färbenden Apfelextrakte *BASIC sweet* und *BASIC color*. Das Sortiment an Gewürzmischungen *„BASIC flavor“* oder die Pektine *„BASIC gel“* für neue vegane Möglichkeiten. *BASIC dry hell und dunkel*, zwei weitere Texturgeber aus der Produktentwicklung, werden demnächst das Sortiment von herba cuisine erweitern.

Weitere Informationen zu Produkten oder Events der herba cuisine unter:

www.herbacuisine.de

Suppe mit BASIC dry hell

Fotos: Michael Schmidt

Geniessen, Probieren und Erleben

Genusswelten Dresden — Das Festival des guten Geschmacks

Das letzte Augustwochenende stand in Dresden voll und ganz im Zeichen des Genusses und des guten Geschmacks. Bei herrlichem Sommerwetter wurden nun schon zum zweiten Mal die Genusswelten rund um den See im Ostrapark Dresden veranstaltet. Um die 6000 Besucher ließen sich das Event nicht entgehen und kosteten sich durch die verschiedensten Probiergerichte, die von Spitzenköchen (nicht nur aus Dresden) und Köchen der Jeunes Restaurateurs angeboten wurden.

Gemütliche Lounge-Möbel luden am See zum Verweilen ein. Live-Musik sorgte dabei für die entsprechende Untermalung. Hatte man sich genug gestärkt, konnte auf verschiedensten kostenlosen Workshops Neues in Bezug auf Küche und Kochen gelernt und Wissen aufgefrischt werden. Die Kinder kamen auch nicht zu kurz und waren begeistert dabei, eine Melonentorte zu verzieren oder bunte Smoothies herzustellen. Bei Vorträgen und Kochshows konnte man seine Kochkenntnisse erweitern. Für Abwechslung sorgten Modenschauen von TAPODTS und ZINGARELLI COUTURE, Feuerwerk und Tanz bis weit nach Mitternacht.

Den krönenden Abschluss der Genusswelten bildete am Sonntagabend ein Gala - Menü der Jeunes Restaurateurs, einer Vereinigung von Spitzenköchen aus ganz Deutschland. Benjamin Unger, Andreas Hillejan, Sebastian Hadrys, Mario Pattis und Benjamin Biedlingmaier kreierten jeweils einen Gang des Menüs, welches auf verschiedenstem Meissner Porzellan serviert wurde. So wirkte auch das ewige Zwiebelmuster, an dem man sich in den 1980er Jahren satt gesehen hatte, plötzlich wieder hip und erfrischend.

Insgesamt umfasste die Weinbegleitung 10 verschiedene Weine aus Sachsen, Franken, Rheingau, Rheinhessen, Württemberg, Österreich und Italien, wobei der nN3 Wein aus getrockneten Trauben vom Weingärtner Cleebronn Güglingen sehr nachhaltig in Erinnerung geblieben ist. — Eine gewisse Sportlichkeit im Trinken war also von Vorteil.

Sylvi Piela moderierte durch den Abend, Anke Fiedler setzte stimmgewaltig Akzente und die traumhaften Roben vom Radebeuler Label ZINGARELLI COUTURE verzückten. Vom Erlös der verkauften Kindermenüs, der über die beiden Tage an den einzelnen Ständen erzielt wurde, konnte im Laufe des Abends dem Kinderhaus der Arche Meissen ein Scheck überreicht werden. Eine schöne Idee!

Zacapa Rum und köstliche Schokolade von „Adoratio“ rundeten den Abend und das Menü ab und setzten einen kulinarischen Schlusspunkt. Da fiel es schwer, die Genusswelten zu verlassen, aber der Montag stand schon vor der Tür.

www.genusswelten-dresden.de

Die Köche des Abends, v.l.n.r. Benjamin Biedlingmaier, Benjamin Unger, Mario Pattis, Nancy Paul, Andreas Hillejan und Sebastian Hadrys

Foto: Gourmet Classic Journal

Text: Weinkeller Agriloro, Fotos: Jaques Perler

Winzer

Weinkeller Agriloro: Aus der Sonne des Tessins

Tenimento dell'Ör, Arzo

Meinrad C. Perler, Gründer der Agriloro SA entschloß sich im Jahr 1981 die «Tenimento dell'Ör», in der Gemeinde Arzo zu erwerben und hat so die Geschichte von Agriloro angefangen. Ein weiterer großer Schritt nach vorn wurde im Jahr 2002 mit dem Kauf der «Tenimento La Prella» in Genestrerio, einem Ortsteil von Mendrisio, gemacht.

Beide Weingüter verfolgen das Ziel der stetigen Erneuerung des Weinbaus und hoher önologischer Qualität im Kellerausbau, was im Jahr 2010 mit der Wahl des Unternehmens zum «Schweizer Weingut des Jahres» anerkannt wurde. Ein Großteil der Produktion und fast alle Spezialitäten werden in Barriques ausgebaut. Im Jahr 1989 wurde in Mendrisio unter den Hängen des Monte Generoso, auch ein Keller für die Alterung ausgesuchter Barriqueweine hinzugekauft.

«Tenimento dell'Ör» ist ein altes Weingut in Arzo, einem Dorfteil in den Hügeln der Gemeinde Mendrisio. Das Landgut in einer Höhe von 460 bis 520 m hat eine Fläche von 11 Hektar, davon 9 Hektar Weinberge. Der Weinberg wurde im Laufe der Jahre mit der Pflanzung von mehr als 29 Traubensorten vollständig erneuert. Von großem Interesse ist auch der ampelografische Garten, in dem über 600 Arten und Sorten von Reben aus der ganzen Welt kultiviert werden. Reben, die sich manchmal als so wertvoll erweisen, dass sie Anlass zu neuen Versuchen sind, welche zur Erweiterung der Sortenpalette des Weingutes führen können.

«Tenuta la Prella» liegt im hügeligen Teil von Genestrerio auf einer Höhe von 342 bis 360 m. Von den 23 Hektar des Gutes sind 12 Hektar Weinberge. Die Produktion auf diesem Anwesen ist vor allem auf die Kultivierung der Merlottraube ausgerichtet. Im Zuge der Erneuerung der Rebberge werden aber auch komplementäre Sorten wie Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Gamaret und, für die Weißen Weine, Chardonnay und Sémillon angepflanzt. Die Vinifikation ist nun in Herzen der «Tenimento La Prella» angesiedelt, in einer modernen und funktionellen Kellerei, welche die Weinherstellung und Verfeinerung der Weine beider Weingüter mit größter Sorgfalt während aller Phasen der Vinifikation erlaubt.

www.agriloro.ch

Cantina La Prella

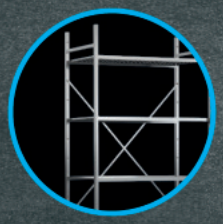
www.licubloc.de

LICUBLOC®

Gekocht wird mit Kreativität, Liebe & Leidenschaft

- in einem professionell strukturiertem Arbeitsumfeld.

EDELSTAHLREGALE
entspricht DIN 18868-2, DIN EN 14727,
Grundregal gelocht, 180 x 100 x 30 cm (HxBxT)
370,99 Euro
Inkl. 19% USt., Lieferzeit: 2-3 Tage



EDELSTAHLMÖBEL
entspricht DIN 18868-2, DIN EN 14727
Arbeitstisch + Schubladen & Boden, 180 x 70 cm
869,00 Euro
Inkl. 19% USt., Lieferzeit: 3-4 Wochen

ALUMINIUMREGALE
entspricht DIN 18868-2, DIN EN 14727
Grundregal gelocht, 165 x 70 x 30 cm (HxBxT)
190,00 Euro
Inkl. 19% USt., Lieferzeit: 2-3 Tage

LICUBLOC® Einrichtungssysteme

Standards festlegen ist **Chefsache:** Sauberkeit, effiziente Arbeitsabläufe, Qualität des Kundenservice. Und was noch?

Im organisierten Chaos powern Sie und Ihr Küchenteam durch die 7-Tage-Woche. Systematisch werden Stationen organisiert, Arbeitsabläufe effizienter und produktiver gemacht. Ob Kantine, Sterne-Restaurant, Bistro oder Hotelbetrieb: Alles beginnt beim ausgeklügelten Küchenkonzept.

Mit LICUBLOC® optimieren Sie Ihre Standards für Hygiene, Effizienz, Flexibilität und Sicherheit. Sie sparen eine Menge Zeit – für Ihre Gäste!

LICUBLOC®- ein Service der G.W.P. Manufacturing Services AG, Rheinstr. 10 C, 14513 Teltow
Service Hotline: +49 3328 - 330 66-0, E-Mail: licubloc@gwp-ag.de

Text: Sabine Mutschke PR / Fotos: Merlins Wunderland

Premiere in Merlins Wunderland in Dresden

„Merlin, mein Merlin“

Ein neues, verrücktes Fantastical mit großen Hits von Rock bis Pop

Alice Erk alias Maria und Ron Holzschuh als Merlin

„Merlin, mein Merlin“ jauchzt die gute Fee Maria, als sie erfährt, dass der große Zauberer Merlin endlich heimkehrt in Merlins Wunderland, seine geliebte Feierscheune. „Merlin, mein Merlin“ ist auch der Titel der neuen Show in „Merlins Wunderland“, die am 15.9. Premiere hat. Hier wird Merlins Mythos frisch-fröhlich und mit viel Musik interpretiert. Denn daheim in seinem Wunderland zeigt sich der weise Mann mit Bart so, wie er wirklich ist. Nämlich ein Kind gebliebener verrückter Typ, der Popmusik mag und in seiner „Feierscheune“ auch feiern will. Sein Widersacher Rumburak hat andere Pläne. Er will Merlins Wunderland als Rockschuppen etablieren mit coolen Gitarrenriffs und mächtigen Beats. Rock oder Pop — das ist nun die Frage. Robbie Williams oder Steppenwolf, Abba oder ACDC, Justin Timberlake oder die Rolling Stones - hier werden große Hits der Rock- und Popgeschichte mit Krawumm und Gänsehaut auf die Bühne geholt. Aber es wird auch ganz romantisch, wenn die gute Fee Maria mit Bildern aus Sand von ihren Träumen erzählt. Dabei kooperiert „Merlins Wunderland“ mit dem Sandtheater Berlin. Diese emotionale und bildgewaltige Szene wird von Natalya Netselya, bekannt aus der RTL-Show „Das Supertalent“, entwickelt und zum Leben erweckt. Mittendrin agiert das skurrile Gefolge des großen Merlin: Schmieche, der beschränkte Hausarchitekt, „Frischfleisch“, die kalte Mamsell aus der Küche und Fidel Karsten mit seiner sprechenden Geige. Und wie in jedem Wunderland ist auch in Merlins Heimstatt ein verrückter Hutmacher dabei.

Der Autor des Stückes ist Michael Kuhn. Er kennt sich bestens aus mit schrägen Märchenfiguren — schließlich entsprang auch die Hexe Baba Jaga seiner Feder. Olaf Becker führt die Regie und setzt die großen Hits der Rock- und Popgeschichte gemeinsam mit dem musikalischen Leiter Andreas Goldmann in Szene. Die Kostüme stammen vom Dresdner Kostümbildner Michael Wolf, der bereits für Hollywood-Produktionen wie „Grand Budapest Hotel“ arbeitete, die mit einem OSCAR für das beste Kostümbild ausgezeichnet wurde. Ein temporeiches Fantasy-Spektakel voller Märchen und Musik, voller Witz und Wonne

Die Tickets kosten je nach Platzgruppe ab 48,50 Euro und beinhalten Show, 3-Gänge-Menü und Tanz (DJ). Sie sind an allen VVK-Kassen erhältlich sowie unter Tel. 0351 / 421 99 99 und info@merlins-wunderland.de

Über Merlins Wunderland:

Eine witzige Bühnenshow, gemeinsam essen gehen und zum Schluss das Tanzbein schwingen - in „Merlins Wunderland“ kann man all das an einem Abend erleben. Die Shows werden dem Restaurant-Theater auf den Leib geschneidert und in das rustikal-romantische Ambiente der früheren Scheune eingepasst. Das Ensemble vereint namhafte Künstler. Sie spielen nicht nur auf den beiden Bühnen, sondern auch mitten im Publikum. Das Drei-Gänge-Menü ist Teil des Spektakels und wird in großen Schüsseln und Schalen an die langen Tafeln gebracht. Ob zum runden Geburtstag im Freundeskreis oder zur Weihnachtsfeier mit der Firma - hier kommt man schnell in Feierlaune und verlebt einen rundum kurzweiligen Abend. Im nächsten Jahr feiert das Restaurant-Theater seinen 20. Geburtstag.

www.merlins-wunderland.de

von oben Mirco Meinel, Michael Kuhn und Olaf Becker

PASTA OPERA: LIBIAMO

Arien, Amore und ein Gourmet-Menü all'arrabbiata

GEWINNSPIEL

1 x 2 Freikarten

PASTA OPERA

Gewinnen Sie 1 x 2 Karten für eine musikalische Dinnershow voller Überraschungen in einem von vielen exklusiven Veranstaltungshäusern in Deutschland.

> Hier teilnehmen! <

WORLD of DINNER entführt mit *PASTA OPERA* in die Welt des Rokoko. Erleben Sie den Zauber der Musik von Rossini, Verdi, Mozart und Co. in den schönsten Veranstaltungshäusern in Deutschland.

Ein Feuerwerk der Sinne: Fein aufeinander abgestimmt und mit einem 4-Gänge-Menü garniert, garantiert diese einzigartige Kombination aus Klassik und Kochkunst einen unvergesslichen Abend voller Poesie und Genuss!

Zitate

Der große Humorist Loriot schwärmte: *„Ich habe mich den ganzen Abend lang amüsiert."*

Die Berliner Morgenpost schreibt: *„Schöne Stimmen und eine geistreiche, witzige Präsentation."*

Der Veranstalter WORLD of DINNER

Veranstalter der bundesweit bekannten Show Das Original KRIMIDINNER® ● Mehr als 1,5 Mio. Dinnergäste seit 2002 ● 200 Spielorte in Deutschland

Köstliche kulinarische Welten und spannendes Entertainment — bei jeder Dinnershow erwartet die Gäste ein unvergesslicher Abend. Eingebettet in die Spielszenen der WORLD of DINNER Theater-Dinner werden die Dinnergäste von einem delikaten Mehrgang-Menü verwöhnt, das von den Köchen der exklusivsten Veranstaltungshäuser Deutschlands gezaubert wird. Die Besucher werden Teil der Geschichte, übernehmen kleine Gastrollen oder lehnen sich zurück und genießen das Event als Zuschauer.

www.WORLDofDINNER.de/unsere-show-dinner/pasta-opera

Live-Mitschnitt

https://youtu.be/-0U2VErNOII

Infos & Buchung

www.WORLDofDINNER.de

und

0 201 / 201 201 &

an allen bekannten VVK-Stellen

Dinner-Community

www.facebook.com/PastaOpera

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 und Fotos: Sonja Thelen

Gourmet-Genuss

Kulinarischer Hochgenuss mit massiertem Schinken

Man fühlt sich wie auf einer italienischen Piazza. Es ist ein lauer Sommerabend. Das Wasser sprudelt im Springbrunnen. Die klassizistische Fassade der Alten Oper Frankfurt ist in warmes Licht getaucht. Die Restaurants und Brasserien auf dem Opernplatz haben ihre Tische raus gestellt. Die Menschen plaudern, lachen und genießen das gute Essen. Vor allen Dingen erfreuen wir uns an dem köstlichen Mahl, das der *Küchenchef vom „Operncafé", Carsten Buttler*, aus dem *„Gran Biscotto"*, ein gekochter Hinterschinken von Rovagnati, gezaubert hat. Nach typischen italienischen Antipasti zum kulinarischen Auftakt serviert uns der Küchenchef eine raffinierte Roulade von der Kalbsoberschale, gefüllt mit Grand Biscotto, Salbei, mildem Bergkäse, weißem Spargel und Sauce Hollandaise. Das Gericht ähnelt einer gelungenen modernen Neuinterpretation des italienischen Klassikers Saltimbocca. Die feinen Scheiben des 72 Stunden lang massierten Schinkens sind kross gebraten. Schinken und Kalbfleisch ergänzen sich geschmacklich, ohne dass eine Komponente die andere dominiert. Der Käse und der Salbei runden das kulinarische Erlebnis perfekt ab. Wie auch der Spargel, der in seiner Konsistenz mild und zart ist.

Das Gericht von Carsten Buttler unterstreicht gekonnt, dass ein ausgesucht guter gekochter Schinken auch in der gehobenen Küche eine bereichernde Zutat sein kann. Das Geheimnis des Geschmacks liegt in der Herstellung: Der beliebteste Schinken Italiens wird bis zu 72 Stunden massiert. Das italienische Familienunternehmen Rovagnati zählt in seinem Heimatland zu den größten Schinkenherstellern. Das bekannteste Produkt ist der Gran Biscotto. Der Name „Gran Biscotto" bedeutet in dem Zusammenhang allerdings nicht großer Keks, was die wörtliche Übersetzung bedeuten würde, sondern war in den 1980er Jahren ein Synonym für „besonders wohlschmeckend". Als Paolo Rovagnati, der Erfinder des Gran Biscotto, seiner Tante nach monatelangem Experimentieren seinen hochwertigen Schinken zum Probieren gab, sagte diese: „Der schmeckt wie ein großer Keks". Das war die Geburtsstunde des in Italien bis heute bekanntesten und beliebtesten Kochschinkens. In Biassono, dem Heimatort der Familie Rovagnati, wird noch heute neben anderen Spezialitäten der berühmte Gran Biscotto hergestellt. Die Qualitätsansprüche bei Rovagnati sind hoch. Denn nur der Hinterschinken jedes vierten Schweins kann ein Gran Biscotto werden. Während der achttägigen Produktionszeit, ein durchschnittlicher Schinken benötigt nur drei Tage, durchläuft er über 50 verschiedene Qualitätskontrollen, alleine der Garvorgang erstreckt sich über vier Phasen und dauert 16 bis 18 Stunden. Damit das Fleisch besonders zart und geschmacksintensiv wird, verfügt

Carsten Buttler, Küchenchef Operncafé Frankfurt am Opernplatz

(Fortsetzung nächste Seite)

Text: Sonja Thelen

Gourmet-Genuss

Kulinarischer Hochgenuss mit massiertem Schinken

Rovagnati über spezielle Maschinen, die die Schinken bis zu 72 Stunden massieren. So öffnen sich die Fleischporen, die Muskelfasern dehnen sich aus und die nach Geheimrezeptur hergestellte Lake kann optimal in den Schinken einziehen. Zum Schluss erhält der Gran Biscotto noch seine unverkennbare Markierung: Dazu prägt ein 700 Grad Celsius heißer Stempel den Schriftzug auf den Schinken.

Das 1941 von Angelo Rovagnati in der norditalienischen Gemeinde Biassono gegründete Familienunternehmen legte seinen Fokus anfänglich auf die Herstellung von Butter und Käse, erst die zweite Generation startete mit der Produktion von Fleischwaren. Noch heute werden im größten Kochschinkenwerk Italiens wöchentlich von über 500 Mitarbeitern um die 48.000 Schinken hergestellt. Trotz der mittlerweile großen Produktpalette bleibt der Gran Biscotto mit seinem charakteristisch milden Geschmack das Aushängeschild des Familienunternehmens Rovagnati. In Italien ist er in fast jedem Kühlschrank zu finden und gilt als Klassiker auf dem Brot. Der Gran Biscotto ist neben weiteren Produktlinien Rovagnatis in drei Sorten erhältlich. Der Gran Biscotto Classico ist mild im Geschmack. Für die Sorte „Gourmet“ werden nur die größten Keulen verwendet. „Alla Brace“ wird zusätzlich leicht angebraten und hat eine feine Kräuternote.

Foto: Prosciutto Rovagnati

https://www.rovagnati.it/de

Rezept „Roulade von der Kalbsoberschale, gefüllt mit Grand Biscotto, Salbei, mildem Bergkäse, weißem Spargel und Sauce Hollandaise“ von Carsten Buttler, Küchenchef „Operncafé“ Frankfurt.

Rezeptvorschlag für 4 Personen: Kalbsroulade

Zutaten:

- 4 Scheiben Kalbsoberschale, dünn geschnitten (ca. 180-220 g)
- 4 Scheiben Grand Biscotto
- 4 Scheiben milder Bergkäse
- 8 Blatt frischer Salbei
- 4 Stangen weißer gekochter Spargel
- 8 Rouladen Spieße oder Zahnstocher
- 200 ml Kalbsfond
- Salz Pfeffer
- 20 cl Weißer Portwein
- 150 ml frische Sahne
- 4-5 Lorbeerblätter

Zubereitung:

Kalbsoberschalen-Scheibe mit einem Steak-Klopfer vorsichtig plattieren. Mit Salz und grobem Pfeffer würzen. Den Schinken, Salbei, Bergkäse und gekochten Spargel auflegen. Behutsam zusammenrollen und mit zwei Rouladen-Nadeln fixieren.
In einem Bräter mit Olivenöl goldgelb anbraten und den Kalbsfond angießen. Das ganze jetzt für ca. 45 min. bei 175 Grad C in den Ofen und fertiggaren.
Die Rouladen aus dem Bräter entnehmen. Den entstandenen Bratenfond in einen Topf geben. Portwein dazu geben und aufkochen und auf die Hälfte der Menge vorsichtig einkochen.

Neue Kartoffeln:

Neue Kartoffeln mit Salz und Kümmel kochen. Schälen und servieren.

Sauce Hollandaise:

Butter klären, d.h. in einem Topf erwärmen, bis diese flüssig ist, anschließend durch ein Sieb mit Küchentuch passieren und somit die Molke entfernen. Weißweinessig, Weißwein, Nelke, Lorbeerblatt, Schalotte in groben Stücken, Pfeffer und Salz in einem Topf erhitzen und etwas reduzieren lassen. Reduktion mit den Eigelben auf dem Wasserbad schaumig/cremig schlagen. Vorsicht, nicht zu heiß, sonst gibt es Rührei! Jetzt langsam unter ständigem Rühren die Butter zufügen. Noch einmal abschmecken.

APS®

SINCE 1933

Entdecken Sie unsere Produkte online oder besuchen Sie uns in **Sundern**.

Wunderschön systematisch | EIN SYSTEM, VIELE GESICHTER

Nahezu alle ASIA PLUS Produkte verfügen über ein System von Ringen und Radien und können dadurch stand- und rutschfest miteinander kombiniert werden.

- kompatibel
- belastbar
- bruchfest
- elegant

NEUHEITEN 2017

APS®

Assheuer + Pott GmbH & Co. KG
Talweg 11, 59846 Sundern, Germany

Telefon +49 (0) 29 33 / 97 35 - 0
info@aps-germany.de

aps-germany.de

Text und Fotos: Elke Backert

Besondere Orte

Timmendorfer Strand macht sich chic für die Saison

Der sportlich-elegante Nobelort Timmendorfer Strand, gern auch Nizza des Nordens genannt, machte sich chic für die Saison. Viele Hotels haben renoviert und ihr Inneres auf den neuesten Stand gebracht. Til Schweiger geht nun auch unter die Hoteliers und ließ ein bestehendes Hotel entkernen und nach seinem persönlichen Geschmack ein neues Innenleben verpassen. Es heißt „Barefoot".

Die *Familie Hamester*, Mutter Angelika, Vater Dieter, Sohn Sebastian und Schwiegertochter Julia, hatte die Idee, einen Anbau an ihr bestehendes kleines Hotel zu bauen, und so entstand ein perfekter schöner Neubau im klassizistischen Bäderstil, das *„Strandhotel Fontana"*. Für den Neubau haben die Planer in enger Abstimmung mit Familie Hamester den Baustil der Bäderarchitektur als Vorbild gewählt und diesen auf eigene moderne Art interpretiert. Balkone, vorspringende Erker, kleine das Dachgeschoss abschließende Friese und Attiken sind typische Zierelemente dieses Baustils. Durch die detailfreudige und zugleich klassische Architektur bereichert der Neubau die Strandpromenade und erstrahlt mit seiner hell verputzten Fassade als weiße Perle am Timmendorfer Strand.

Mit dem Neubau kommen fünf neue Zimmer mit atemberaubendem Meerblick hinzu, eine großzügige Lobby mit Kamin, ein luxuriöser Saunabereich und als ganz besonderes Highlight das *RESTAURANT HORIZONT* mit großer Terrasse, natürlich zur Lübecker Bucht ausgerichtet, in dem auch das Verwöhn-Frühstück präsentiert wird, sowie wundervolle Gartenanlagen mit Wasserspielen. Im klassischen Trakt des Hotels bleiben die Lieblingszimmer der vielen Stammgäste erhalten, der bisherige Frühstücksraum wurde zu einer Suite mit eigener Terrasse umgebaut. Insgesamt hat das Hotel 19 Zimmer und Suiten.

Die Seeseite des Hotels mit Terrasse, Garten und Blick auf Sandstrand und Ostsee

Im schicken Restaurant Horizont

Das sympathische Ehepaar Hamester, Julia und Sebastian

Die Zimmer begeistern mit klaren, klassischen Linien und edlen Tönen in natürlichen Farben wie beige, steingrau und creme. Alle sind mit viel Platz und Komfort eingerichtet, durch die bodentiefen Fenster öffnet sich der Blick auf die Ostsee. Im Sommer lässt es sich herrlich auf dem eigenen Balkon ausspannen, im Winter genießt man ganz gemütlich den Blick aus einem Sessel oder in manchen Zimmern sogar aus dem Bad. Ein traumhafter Blick auf die Ostsee, den Strand direkt vor der Tür, das Zentrum von Timmendorf einen Spaziergang entfernt und über allem herrliche Ruhe, nur untermalt von Möwen und dem Geräusch der Wellen.

Höhepunkt jedes Tages ist für viele Gäste das Frühstück im Restaurant Horizont. Das Buffet ist äußerst liebevoll angerichtet, wie ich es noch nirgendwo erlebt habe. Mett und Leberwurst stehen in Portionsschälchen bereit, Lachsscheiben und Aufschnitt einschließlich rohem Schinken sind behutsam gerollt und machen Appetit. Die Bedienungen kümmern sich um jeden Gast, fragen ob und wie er das oder die Frühstückseier möchte, weichgekocht, Spiegeleier mit Speck oder Rührei, dieses auch mit Krabben. Das Obst ist zwar kleingeschnitten, aber jede Sorte in einer eigenen Schale, so dass jeder sich selbst den Obstsalat zusammenstellen kann. Dazu gibt es Vanillecreme und einen Quarkmix, der super zu den Orangen passt. Frisch gepresster O- und Grapefruit-Saft dürften jedem Gast gefallen. Was will man mehr…

Das Restaurant empfängt die Gäste mit einer wohltuenden Mischung aus klaren Linien, schmeichelnden Farbtönen und elegantem Design. Die Gäste sitzen je nach individueller Vorliebe an komfortablen Leder-Hochstühlen und etwas erhabenen Tischen für einen guten Blick, bequem auf Bänken oder an den runden Tischen direkt an den bodentiefen Fenstern. Geschmackvolle Details fallen auf: Ledersessel in Creme- und Beigetönen harmonieren mit edlen Holztischen und Pendelleuchten, die an feinste Meeres-Fundstücke aus Bernstein

(Fortsetzung nächste Seite)

(Fortsetzung von Seite 19)

Text und Fotos: Elke Backert

Besondere Orte

Timmendorfer Strand macht sich chic für die Saison

Ex-HSV-Präsident Jürgen Hunke hat in Timmendorfer Strand nicht nur ein Wochenenddomizil, das asiatischen Hochglanz mit westlichem Komfort verquickt, er spendete der neuen Seeschlösschenbrücke auch ein Japanisches Teehaus, das „Mikado Teehaus“

Im sumpfigen Naturschutzpark lässt man der Natur ihren Lauf…

denken lassen, sowie einem luftigen Raumteiler, der an die asiatischen Einflüsse in der Küche anklingt.

Die Vorfreude auf das Dinner steigt mit einem Blick in das Menü von *Sebastian Hamester*, der als Küchenchef des Restaurants mit einer modernen nordischen Küche und asiatischen Einflüssen eine ganz neue Richtung und Qualität an die Ostsee bringt. Wer das Extreme nicht scheut, sollte eines seiner Menüs probieren.

Sebastian Hamester folgte nach kaufmännischer Ausbildung und BWL-Studium seiner eigentlichen Passion und machte eine Kochausbildung auf dem renommierten Hamburger Süllberg mit anschließenden Stationen bei Spitzenköchen in der Hansestadt und auf Sylt. Der 34-Jährige verfolgt eine elegante Geschmacksverdichtung hochwertiger Produkte: Zum fangfrischen Fisch kombiniert er etwa ein Selleriepüree, für das die Knolle ganz ohne Wasser im Salzteig drei Stunden gebacken und dann mit Butter verfeinert wird. Wenn er aber eine Sellerie gekocht hat, schält er sie, lässt die Schale trocknen, frittiert sie und erhält Chips. Mal selbst nachmachen! Für seinen Kokosnuss-Kuchen verwendet er ebenfalls die Schale. Er brennt sie mit dem Bunsenbrenner, gibt sie in den Mixer, bis sie zu schwarzem Staub zerfällt und dekoriert mit einem Hauch davon den Kuchen.

Für das perfekte ungewöhnliche Sushi war Sebastian Hamester eigens einige Monate in Kalifornien bei Sushi-Meister Toshi, der auch Steffen Henssler ausbildete. Er kreiert etwa ein köstliches Sushi mit Garnele, Spicy Teriyaki und Rinderfilet. Als Suppe einen Zitronengras-Curry-Cappucino, der Erstaunen hervorruft. Der Hauptgang Steinbeißer mit Schlangenbohnen, Wasserspinat, Buchenpilzen, Hollandaise und Speck-Dashi lässt alle Gourmets dahinschmelzen.

Die Weinkarte begeistert mit vielen Positionen aus Deutschland, ergänzt um ausgewählte internationale Gewächse. Besonders die Pfalz hat es der Familie angetan - super lecker finde ich den 2015er Grauburgunder vom Weingut Knipser.

Für Strandgänger ist das zum Hotel gehörige „Milchhäuschen“ direkt an der Promenade mit seinen Snacks wie Pulled Pork Burger, einer Currywurst oder einer Waffel der richtige Anlaufpunkt.

Natürlich möchte man auch etwas von der Umgebung sehen. Eine Radtour bietet sich an, die bis zum Niendorfer Hafen und zum Hemmelsdorfer See führen darf - an dem man den besten Räucherfisch bekommt und der mit über 40 Meter Tiefe Deutschlands tiefster Punkt unter dem Meeresspiegel ist. Man kommt auch in den großen sumpfigen Naturschutzpark, wo die Natur Natur sein darf. Unbedingt sehenswert ist „Sea Life“, in dem man nicht nur in einem Tunnel zwischen Haien hindurch schlendern kann. Für ein Jahr gastiert die Themenwelt „Oktopus Höhle“ im Sea Life Timmendorfer Strand. Als „natürlichster Vogelpark Deutschland“ preist sich der Vogelpark in Niendorf.

(www.vogelpark-niendorf.de)

Ein Pfarrer war es, der 1865 ungeniert seine Fesseln entblößte, mutig in die Ostsee stieg und die gesundheitsfördernde Kraft des Meerwassers pries, bis es ihm die feine Timmendorfer Gesellschaft nachmachte und bis heute den acht Kilometer langen Sandstrand bevölkert - winters verlagert sich Sehen und Gesehen-Werden auf die Promenade und in die schicken Cafés und Abendlokale.

Informationen:

Öffnungszeiten *HORIZONT*:
Mittwoch bis Sonntag ab 18 Uhr
(in der Hauptsaison ab Juni
Dienstag bis Sonntag ab 18 Uhr).
Plätze: 60 im Restaurant, 40
Außenplätze auf der 18 Meter langen Ostseeblick-Terrasse

STRANDHOTEL FONTANA,
Strandallee 49,
23669 Timmendorfer Strand,
Tel. 04503/87040
Zimmerpreise für ein DZ inkl.
Frühstück ab 145 Euro in der
Neben-, ab 165 Euro in der
Hauptsaison.

www.strandhotel-fontana.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