classic digital Gourmet journal

Elektronische Zeitung des Internetportals www.gourmet-classic.de · Ausgabe 87 / November 2017

Ausgezeichnet

Text: auerswald concept gmbh, Fotos: © BLEICHE RESORT UND SPA

1 Stern Michelin für das Restaurant 17fuffzig im Bleiche Resort & Spa

Küchenchef René Klages und sein Team starten durch

Bleiche Resort & SPA - Morgenstimmung im Herbst

In nur zehn Monaten starteten sie gemeinsam durch: Küchenchef *René Klages* (29) und sein Team erkochen sich innerhalb kürzester Zeit eine der größten Anerkennungen der Branche und wurden in Potsdam mit einem Stern Michelin belohnt, der nun in Burg /Land Brandenburg leuchtet. Klages wurde in der »Bleiche« im Januar 2017 erstmals Küchenchef mit eigenem Team.

Das junge Dreiergespann überzeugte die Tester und holte diese außerordentliche Auszeichnung in den Spreewald. » ... niveauvoll die klassisch-moderne Küche: ausdrucksstark, durchdacht und auf das Wesentliche reduziert"«, so der Guide Michelin, Ausgabe Deutschland 2018. Auch das Hotel wurde mit vier von fünf »roten Häusern« als eine der »schönsten Adressen« benannt und die Weinkarte als eine Besondere im Guide gekennzeichnet. Im Land Brandenburg gibt es insgesamt nur zwei Restaurants, die mit einem Stern ausgezeichnet wurden.

Das Küchenkonzept im *Bleiche Resort & Spa* ist aufgegangen und so können sich die Eigentümer *Christine und Heinrich Michael Clausing* zusammen mit ihrem ganzen Team freuen: »Wir sind sehr stolz, das ist eine große Ehre und dieser Stern zeigt uns, dass die zahlreichen Veränderungen in unserem Haus nun Früchte tragen und wahrgenommen werden, ob im Hotel und den Zimmern, im Wellnessbereich oder in der Küche. Eine Atmosphäre der ständigen Entwicklung und Veränderung, die von derartigen Erfolgserlebnissen gekürt wird, ist auch ein guter Ausgangspunkt für die Zukunft, in der wir immer wieder Neues wagen wollen, darauf freuen wir uns besonders mit allen unseren Mitarbeitern«, so Heinrich Michael Clausing.

Das Gourmetrestaurant präsentiert sich seit 2017 im neuen Look-and-feel und lädt die Gäste zu einer atmosphärischen wie kulinarischen Entdeckung ein. Mit einer Vielzahl von Gemälden der Künstler Hugó Scheiber und Béla Kádár, die zur expressionistischen Avantgarde und zu dem Berliner Künstlerkreis STURM zählten, öffnet sich die räumliche Gestaltung des *Gourmetrestaurants 17fuffzig* dieser

Küchenchef René Klages

künstlerischen Bewegung, die vor rund einhundert Jahren für neues Denken sorgte. Vielfarbig, spannend, unge-

(Fortsetzung nächste Seite)

(Fortsetzung von Seite 1)

Ausgezeichnet

Text: auerswald concept gmbh, Fotos: © BLEICHE RESORT UND SPA

1 Stern Michelin für das Restaurant 17fuffzig im Bleiche Resort & Spa

Küchenchef René Klages und sein Team starten durch

Restaurant 17fuffzig

wöhnlich — Bilder, die einem durch den Kopf gehen, sie brauchen Zeit, nicht nur einen flüchtigen Blick und bleiben einen ganzen Abend. Dieses völlig neue Raumgefühl lässt auch eine Art von Gemeinschaft und Gemeinsamkeit spüren, die mit den Kreationen des Küchenteams auf besondere Weise korrespondieren. Sinnlich wird man hier »auf den Geschmack kommen« und soll sich an all dem Gezeigten erfreuen, einfach genießen.

Kurzvita René Klages:

René Klages (29) wurde in Villingen-Schwenningen geboren. In seiner bisherigen Laufbahn hat er stets in Restaurants mit einem, zwei und drei Michelin-Sternen gearbeitet. Nach einer Ausbildung zum Koch im Gasthof Engel in Vöhrenbach und im Hotel Erbprinz in Ettlingen startete er seine Laufbahn zunächst als Commis Pâtissier und Demi Chef Entremetier im Hotel-Restaurant Villa Hammerschmiede in Pfinztal. Es folgten Stationen im Wald & Schlosshotel Friedrichsruhe in Zweiflingen, im Restaurant Vendôme in Bergisch Gladbach (Praktikum), im Gästehaus Klaus Erfort und im Restaurant Le Noir - beide in Saarbrücken. Bevor er in den Spreewald kam war er im Restaurant Kerzenstube in Backnang tätig.

Im Oktober 2017 wurde er von der Jury der Berliner Meisterköche als »Meisterkoch der Region 2017« geehrt.

Gourmetrestaurant 17fuffzig im
Hotel Bleiche Resort & Spa
Bleichestr. 16
03096 Burg (Spreewald)
Tel. 035603-620
reservierung@bleiche.de
www.bleiche.de
ÖFFNUNGSZEITEN:
Mittwoch bis Sonntag geöffnet
ab 18.30 Uhr, Mo./Die. — Ruhetage.

Das Team im 17fuffzig Stephan Diener, René Klages und Niclas Nussbaumer (v.l.n.r.)

Text/Fotos: WOEHRLE / PIROLA Events & Public Relations

Für Feinschmecker

25. St. Moritz Gourmet Festival: 12. — 20. Januar 2018

Immer am Puls der Zeit versammelt das *St. Moritz Gourmet Festival* zur 25-jährigen Jubiläumsausgabe 2018 neun Spitzenköchinnen und -köche, die mit ihren ganz individuellen Kochkünsten international Massstäbe in der Fine-Dining-Szene setzen. Das neue Festivalformat bietet Feinschmeckern erstmals bereits zum Jahresauftakt an neun statt bisher fünf Tagen, vom 12. bis 20. Januar 2018, noch mehr Gelegenheiten zum Besuch von bereits legendären, aber auch spannenden neuen Genussevents. Der Vorverkauf für die Eventtickets startet am Freitag, 3. November 2017.

Zur Vorstellung der Gastköche hatten die Festival-Organisatoren zu einer Pressekonferenz ins Baur au Lac in Zürich eingeladen. „Wir freuen uns sehr, dass ausgesprochen faszinierende Spitzenköchinnen und -köche aus Europa, Asien, den USA und der Schweiz unserem Ruf ins Oberengadin gefolgt sind. Ob in den führenden Gourmet-Guides hoch ausgezeichnet oder in der prestigeträchtigen ‚World's Best'-Liste topplatziert — die ganz individuellen Kochkünste unserer diesjährigen Guest Chefs und der Local Chefs werden die Feinschmeckerherzen garantiert höherschlagen lassen", stellte Heinz E. Hunkeler, Vize-Präsident des Vereins St. Moritz Gourmet Festival, eingangs fest.

Von Freitag bis einschliesslich Dienstag, 12. — 16. Januar 2018, können sich die Festivalgäste an den Kochkünsten von *Ana Roš* aus dem Hiša Franko im slowenischen Kobarid erfreuen. Roš wurde in diesem Jahr als „weltbeste Köchin" ausgezeichnet und wird mit ihrem Gastgeber, Küchenchef Mauro Taufer, im Kulm Hotel St. Moritz einzigartige Gerichte servieren. Thailands berühmtester Starkoch, *Ian Kittichai* aus dem Issaya Siamese Club in Bangkok (Nr. 21 — Asia's 50 Best Restaurants 2017), wird im Badrutt's Palace Hotel in St. Moritz seine hervorragenden Kochkünste präsentieren, mit Gerichten wie dem legendären Bananenblüten-Palmherzen-Salat Yum Hua Plee. Asiatische Aromen vermählen sich mit nordischer Perfektion bei *Nick Bril*: Europas coolster Zwei-Sterne-Koch aus dem The Jane in Antwerpen rockt mit Local Chef Gero Porstein in der Küche des Carlton Hotels in St. Moritz. Im Hotel Waldhaus Sils in Sils-Maria wird Zwei-Sterne-Koch *Jörg Sackmann* aus dem Restaurant Schlossberg im idyllischen Schwarzwald zusammen mit dem Waldhaus-Küchenteam um Fabian Marolf Raffiniertes kreieren und Geschmacksakzente setzen.

Von Dienstag bis einschliesslich Samstag, 16. — 20. Januar 2018, wird die höchstdotierte Spitzenköchin der Schweiz, *Tanja Grandits* aus dem Stucki in Basel, die Gäste mit ihrer unverwechselbaren Aromaküche im Grand Hotel Kronenhof in Pontresina begeistern und dabei mit Küchenchef Fabrizio Piantanida zusammenarbeiten. Die 2016 als „World's Best Female Chef" ausgezeichnete *Dominique Crenn* aus dem Atelier Crenn in San Francisco bildet mit ihrer poetischen Kochkunst ein spannendes kulinarisches Duo mit Küchenchef Matthias Schmidberger im Kempinski Grand Hotel des Bains in St. Moritz. Drei-Sterne-Koch *Jacob Jan Boerma* aus dem De Leest im niederländischen Vaassen wird seine herausragenden Kochkünste mit Local Chef Michel Hojac im Hotel Giardino Mountain in St. Moritz-Champfèr zelebrieren. Indonesische Avantgarde auf den Tellern kreieren *Eelke Plasmeijer und Ray Adriansyah* aus dem Locavore in Ubud auf Bali (Nr. 22 — Asia's 50 Best Restaurants 2017), an der Seite von Küchenchef Florian Mainzger im Hotel Nira Alpina in Silvaplana. Zusammen mit Gastgeber Fabrizio Zanetti wird Zwei-Sterne-Koch *Julien Royer* aus dem Odette in Singapur mit seiner vielfach ausgezeichneten „Essential Cuisine" die Gäste im Suvretta House in St. Moritz begeistern.

Ebenfalls vorgestellt wurde das Festivalprogramm, das am Freitagabend (12. Januar 2018) mit dem *Grand Julius Bär Opening* erstmals im Kulm Hotel St. Moritz starten wird, gefolgt von nunmehr sechs Abenden mit *Gourmet Dîners* und

Martin Scherer, Präsident Verein, mit Gastköchin Tanja Grandits, Fabrizio Zanetti, Executive Chef vom Suvretta House, Gastkoch Jörg Sackmann, und Vereins Vize-Präsident, Heinz E. Hunkeler (v.r.n.l.)

(Fortsetzung nächste Seite)

Text: WOEHRLE / PIROLA Events & Public Relations

Für Feinschmecker

25. St. Moritz Gourmet Festival: 12. — 20. Januar 2018

Ian Kittichai

total zwölf *Gourmet Safaris* sowie der *Kitchen Party* als Gipfeltreffen mit allen Starchefs am Dienstagabend (16. Januar 2018) im Badrutt's Palace Hotel und dem *Great BMW Gourmet Finale* am Samstagabend (20. Januar 2018) im neuen festlichen Rahmen des Suvretta House. Darüber hinaus können sich die Festivalgäste auf die bereits legendären Special Events wie *The Tasting, Fascination Champagne, Himmlische Weine oder Chocolate Cult* freuen. Zudem bietet das Festivalformat Raum für neue Genussevents. So lädt Zwei-Sterne-Koch Rolf Fliegauf zu einer ungezwungen-köstlichen *Tavolata* ins Ecco St. Moritz des Hotels Giardino Mountain ein. Spitzenköchin Tanja Grandits weiht die Gäste beim exklusiven *Workshop „Alles Trüffel oder was?"* in die köstlichen Varianten der beliebten Knollen ein, gefolgt von einem Trüffelmenu im Gourmet Restaurant Kronenstübli des Grand Hotels Kronenhof. Beim einmalig aufgeführten *VALSER Next Generation Pop-up Dinner «From Peak to Plate»* im Hotel Waldhaus Sils kreieren die aufstrebenden Jungköche der marmite youngster selection mehrere Gänge, die zu einhundert Prozent auf Schweizer Produkten basieren und vom Geschmack der Bündner Berge inspiriert wurden. Und nicht zuletzt wird ein *Russian New Year's Brunch* mit anschliessender Party bei Reto Mathis im CheCha Restaurant & Club auf Salastrains in St. Moritz gefeiert.

Eventtickets online erhältlich — frühzeitig buchen empfiehlt sich

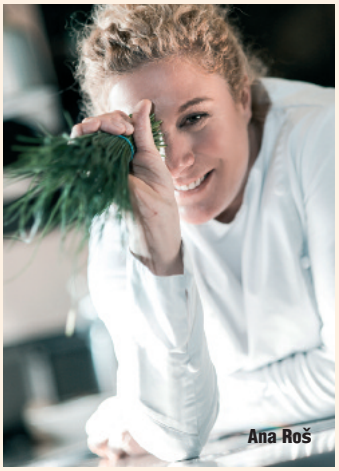
Der Vorverkauf für die Eventtickets startete am Freitag, 3. November 2017. Die Tickets sind online auf der Website

www.stmoritz-gourmetfestival.ch

erhältlich. Davon ausgenommen sind die Gourmet Dîners und einzelne Special Events (siehe dazu die Programmhinweise auf der Website).

Attraktive Hotelarrangements

Die Festival-Partnerhotels bieten eine Vielzahl an individuellen Arrangements an. Darin enthalten sind Eventtickets und Übernachtungen sowie Extras, die einen Aufenthalt im jeweiligen Partnerhotel in der Festivalzeit


Ana Roš

besonders attraktiv machen. Die Angebote sind ebenfalls auf der Website www.stmoritz-gourmetfestival.ch, unter den einzelnen Hotelporträts, zu finden und direkt bei den Partnerhotels buchbar.

Laufende News sind auf der Website

www.stmoritz-gourmetfestival.ch

und auf

www.facebook.com/GourmetFestival

zu finden.

Das St. Moritz Gourmet Festival — The Original since 1994

Seit einem Vierteljahrhundert besitzt das St. Moritz Gourmet Festival weltweit Kultcharakter. In den letzten 24 Jahren reisten rund 80'000 Gourmetliebhaber ins Oberengadin, um sich von insgesamt rund 200 internationalen

Dominique Crenn

Foto: © Stephanie Hua

Spitzengastköchen aus über 30 verschiedenen Nationen in den Festival-Partnerhotels und -Eventlocations verwöhnen zu lassen. Dabei steht nicht der Wettbewerb, sondern die kollegiale Zusammenarbeit grosser Starchefs aus aller Welt mit den ebenfalls hoch ausgezeichneten Küchenchefs der Festival-Partnerhotels im Mittelpunkt. Sich gegenseitig zu inspirieren und miteinander Grossartiges zu leisten, auf dass es den Gästen als kulinarischer Hochgenuss für alle Sinne munde — das ist Ziel, Herausforderung und Ansporn aller Beteiligten des St. Moritz Gourmet Festivals. Seit seiner ersten Austragung 1994 wird es von den Partnerhotels und Eventlocations ausgerichtet, die im Verein St. Moritz Gourmet Festival zusammengeschlossen sind. Sie sind Gastgeber und Bühne für die internationalen Spitzenköche und Schauplatz für alle Gourmet Dîners, Official und Special Events. Darüber hinaus kann das Kultfestival auch in seinem neuen Format weiterhin auf die Unterstützung namhafter, langjähriger Sponsoren und Partner zählen.

Gastköche vom 12. bis einschliesslich 16. Januar 2018:
Nick Bril (The Jane, Antwerpen), Ian Kittichai (Issaya Siamese Club, Bangkok), Ana Roš (Hiša Franko, Kobarid), Jörg Sackmann (Schlossberg, Baiersbronn)

Gastköche vom 16. bis einschliesslich 20. Januar 2018:
Jacob Jan Boerma (De Leest, Vaassen), Dominique Crenn (Atelier Crenn, San Francisco), Tanja Grandits (Stucki, Basel), Eelke Plasmeijer und Ray Adriansyah (Locavore, Ubud/Bali), Julien Royer (Odette, Singapur)

10. & 11. Januar 2018
Young Engadine Talents

12. Januar 2018
Grand Julius Bär Opening (Kulm Hotel St. Moritz)

13. Januar 2018
Gourmet Dîners und Gourmet Safaris
Chocolate Cult
Himmlische Weine
«Ecco Tavolata»

14. Januar 2018
Gourmet Dîners und Gourmet Safaris
Russian New Year's Brunch & Party
Chocolate Cult
Illustres Küchengeflüster
Himmlische Weine

15. Januar 2018
Gourmet Dîners und Gourmet Safaris
The Tasting
Chocolate Cult
Illustres Küchengeflüster
Himmlische Weine

16. Januar 2018
Chocolate Cult
Kitchen Party mit allen neun Gastköchen (Badrutt's Palace Hotel)

17. Januar 2018
Gourmet Dîners und Gourmet Safaris
Cheese Celebration
Valser Next Generation «From Peak to Plate»

18. Januar 2018
Gourmet Dîners und Gourmet Safaris
Alles Trüffel oder was?
Cheese Celebration
Fascination Champagne

19. Januar 2018
Gourmet Dîners und Gourmet Safaris
Toskanische Klassiker
Cheese Celebration

20. Januar 2018
Great BMW Gourmet Finale (Suvretta House)

Text: mk Salzburg, Fotos: Christoph Woerle

AVIVA ist für Singles da

Zu Weihnachten allein?

Das muss nicht sein. Ganz im Gegenteil: Im *Hotel AVIVA make friends****S kommen Singles und Alleinreisende zusammen, um gemeinsam eine gute Zeit zu erleben. Das AVIVA ist eine *europaweit einzigartige Lebenswelt* für alle, die allein unterwegs sind und doch nicht allein sein wollen. Bei einem vielfältigen Programm ist in dem Singlehotel immer was los — so auch zu Weihnachten. Am Abend des 23. Dezember stimmt eine Weihnachts-Band auf abwechslungsreiche Tage ein. Genießer checken am 24. Dezember ab 11 Uhr ein, um sich erholsame Stunden im SPA zu gönnen. Weihnachtshektik, die kennt das AVIVA nicht. Vielmehr treffen sich die Gäste zum traditionellen Bratwürstl-Essen, wandern nachmittags durch die Winterlandschaft und kehren in der *AVIVA-ALM* auf Glühmost, Bratäpfel und Weihnachtskekse ein. Da lässt die Weihnachtsstimmung nicht lange auf sich warten. Abends feiern alle gemeinsam eine *stimmungsvolle Mühlviertler Weihnacht*. Ein kleines Geschenk für einen anderen Gast nicht vergessen! Schließlich soll unter dem Christbaum „gewichtelt" werden. Mit einem Sechs-Gänge-Galadinner, einem Besuch der Christmette und einem gemütlichen Beisammensein in der AVIVA Lounge kann der Weihnachtsabend nur festlich und schön werden. Ebenso abwechslungsreich geht es durch den 25. Dezember: eine geführte Winterwanderung, eine Eisstockpartie, Wellness und SPA und ein Sechs-Gänge-Weihnachtsdinner führen durch einen entspannten Tag. Abends, ab 22 Uhr, wird im AVIVA Dance Club zu den legendärsten *Christmas Hits* abgetanzt. AVIVA ist für Singles da. Lebenslust und Action treffen in dem einzigartigen Hotel auf Wellness, Freundschaft und Genuss. *Kommunikationstische* im Restaurant werden zum gemütlichen Treff Gleichgesinnter. Alte und neue AVIVA-Freunde machen sich im Winter auf den Weg zum Winterwandern und Langlaufen, zum Winterspazieren und Schneeschuhwandern, zum Eisstockschießen und Skidoofahren. Der Outdoor-Badebereich mit Naturschwimmteich und integriertem beheizten Whirlpool mit Blick auf die Alpen und eine großzügige Saunalandschaft sind nur einige der unzähligen Highlights, die Wellnessfreunde im *AVIVA-Spa-Resort* erwarten. Sechs Nächte über die Weihnachtsfeiertage kosten ab 991 Euro pro Person.

www.hotel-aviva.at

Text/Fotos: mk Salzburg

Eine Reise wert

Ein „vergoldetes“ Spa und eine Weltreise für Gourmets - Der Arlberg lockt auch den, der nicht (nur) zum Skifahren kommt

Käsebuffet mit über 200 Käsespezialotäten aus aller Welt

Aureus-Wintertraum-Verwöhnpackage für Nicht-Skifahrer (01.—19.12.17, 07.01.—03.02.18, 03.—10.02.18, 24.02.—08.04.18, 08.—15.04.18)

Leistungen: 4 Ü mit Vollpension und allen Vorzügen des Zürserhofs, tägl. Betreuung durch einen Personal Coach (z. B. geführte Winterspaziergänge, Schneeschuhwanderungen, Langlaufen, Fitnessprogramm, ...), Spa-Maniküre oder Spa-Pediküre, feuchtigkeitsspendende Gesichtsbehandlung, wärmende Hot-Stone-Massage, Zürserhof Überraschungsgeschenk
Preis p. P.: ab 1.494 Euro

Was für jeden passionierten Skifahrer ein Traum ist, ist auch für Nicht-Skifahrer jede Reise wert: Der Arlberg. In Zürs checken Genießer, die das Besondere suchen, im *Ski und Spa Resort Zürserhof******S ein. Das traditionsreiche Hotel der Gastgeberfamilie Skardarasy ist eine Welt für sich. Edles Wohnambiente, perfekter Service, ein unvergleichlich exklusives Spa und ein Paradies für Gourmets gehen an dieser Adresse an den Pisten von Zürs Hand in Hand. Wer die Ski gern im Keller lässt, wird an dieser Adresse auch erfahren, was es heißt, rundum verwöhnt zu werden.

Aureus SPA — Im Zürserhof wird Wellnessgeschichte geschrieben

Das 1.700 m² große Aureus SPA des Zürserhofs bildet ein sagenhaftes Reich der Ruhe und des Wellness-Genusses. Das Gefühl, vom großen Infinity Whirlpool den Blick über die majestätische Bergwelt schweifen zu lassen, ist einfach umwerfend. Das Relaxen in der großzügigen Panorama Lounge mit offenem Kamin macht endgültig klar, dass das Aureus SPA etwas ganz Besonderes ist. Beauty- und Wellnessbehandlungen auf höchstem Niveau sorgen für unvergessliche Glücksmomente. Das 350 m² große Sauna-Areal verspricht so viel Abwechslung, dass man vom belebenden Wechselbad aus Heiß und Kalt gar nicht genug bekommen kann. Das Aureus Private SPA gibt den unvergesslichen Rahmen für luxuriöse Wellness zu zweit. Familien und kleinen Wellnessfans eröffnet sich mit dem Family SPA eine eigene, maßgeschneiderte Wellnesslandschaft. Die großzügige Verwöhnoase wird durch ein allen Gästen zur Verfügung stehendes Pool-Areal mit großem Indoor Pool, Erlebniswasserfall und Whirlpool sowie ein La Biosthetique Hair SPA komplettiert.

Unglaubliche kulinarische Vielfalt

Das kulinarische Wochenprogramm des Zürserhofs kommt einer Genussreise gleich. Neben Heurigenbuffet, Fondue Chinoise oder mediterranem Abend locken als Höhepunkte ein Galadinner sowie einmal in der Woche ein opulentes Dessertbuffet. Mit sagenhaften 200 exquisiten Käsespezialitäten aus der ganzen Welt ist das Käsebuffet des Zürserhof die eine oder andere Sünde wert. Wer sich zwischen reifem Brie, edlem Blauschimmel, heimischem Bergkäse oder exotischer Käsespezialität einfach nicht entscheiden kann, wendet sich am besten an den Käsesommelier. Die Keller des Zürserhofs sind mit einer feinen Auswahl der besten und edelsten Weine gefüllt. Der Barchef serviert zum Whisky verschiedenste hausgemachte Schokoladenkreationen, von Chili über Ingwer bis hin zu Erdbeere oder Pfeffer, die das Aroma des Whiskys erst richtig zur Entfaltung bringen. Ein besonders prickelndes Erlebnis ist ein Blick in die Champagnerkarte, ...

Entspannung, Genuss und Kultur erfahren in dem Luxushotel neue Dimensionen. Direkt an der Piste lässt sich dort ein elegantes, anspruchsvolles Publikum aus der ganzen Welt auf höchstem Niveau verwöhnen — mit und ohne Ski.

www.zuerserhof.at

Saunabereich im Ski- und Spa-Resort Zürserhof*****S

Foto: LARSWIESER.COM

Text: Sonja Thelen, Buchcover: Tre Torri Verlag

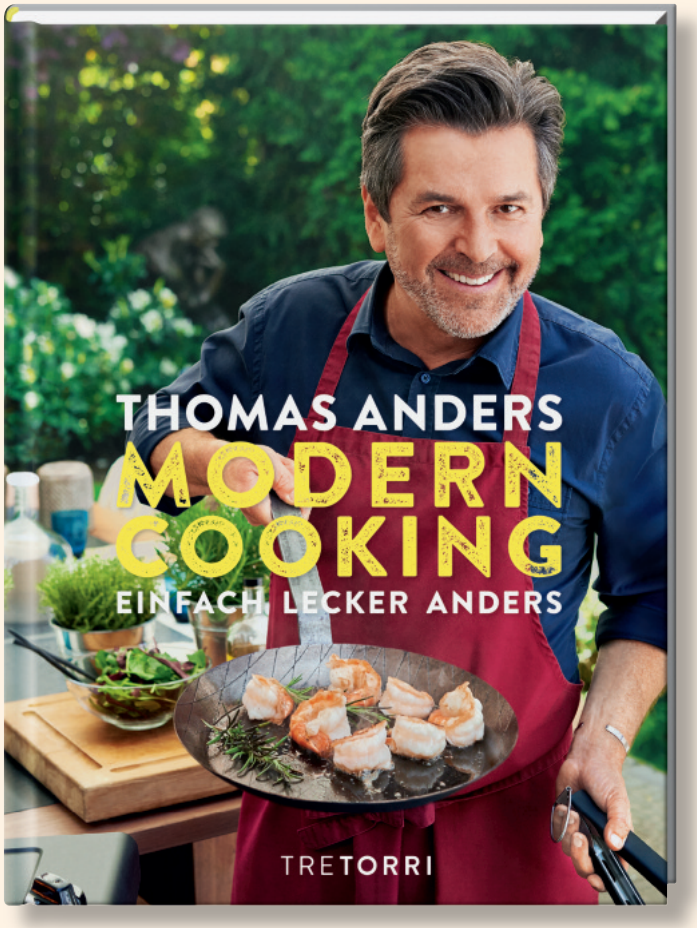
Modern Cooking

Mit Thomas Anders am Herd

„Jetzt kocht er auch noch“: Mit diesem selbstironischen wie auch süffisanten Satz stimmte Thomas Anders die Gäste seiner Buchpräsentation auf die Gerichte ein, mit denen der Schlagerstar unter Beweis stellte, dass er nicht nur eine klangvolle Singstimme, sondern auch ein gutes Händchen am Herd hat. Pünktlich zur Buchmesse hat *Thomas Anders* im *TreTorri Verlag* sein erstes Kochbuch mit dem stimmigen Titel *„Modern Cooking“* veröffentlicht.

Um das Buch vorzustellen, hatte Verleger Ralf Frenzel, der seit Jahren mit dem in Koblenz beheimateten Anders befreundet ist, als passende Location das Feinschmecker-Restaurant „Mon Amie Maxie“ in Frankfurt ausgewählt. Aus fünf Rezepten aus „Modern Cooking“ komponierte die Küchencrew ein genussvolles Menü. Beispielsweise Crostini mit Lachstatar und mit einer Oliventapenade gefüllte Hörnchen zur Einstimmung. Als zweiter Gang wurde ein fruchtig-frisches Avocado-Mango-Tartar mit gebratenen Garnelen serviert, gefolgt von einer gebratenen Ente auf pikant und süß gewürztem Wokgemüse. Als vierter Gang überzeugte ein Lammrücken mit geschmortem Rotweinfeigen und Süßkartoffelpüree. Den süßen Abschluss bildete eine Kokos-Crème-Brulée mit Mangosorbet.

Tatsächlich ist Kochen für Thomas Anders seit seiner Jugend eine Leidenschaft. „Ich habe einfach Spaß am Kochen. Es ist für mich auch eine Form der Meditation und der Entspannung, wenn ich nach einer Reise oder einem anstrengenden Tag wieder nach Hause komme. „Beim Kochen komme ich einfach runter“, verrät der 54-Jährige. Rezepte, die ihm im Laufe der Jahre unterkamen, sammelte er in einer Kladde. Ein Sammelsurium an Notizzetteln, vollgeschriebenen Blättern oder aus Zeitschriften kopierter Rezepte,



„die ich dann ausprobiert und oft nach meinem Geschmack aufgepeppt habe“, erzählt Thomas Anders. Dank Ralf Frenzel sind die einzelnen Rezepte nun wohl sortiert und formuliert in „Modern Cooking“ zusammengefasst. Bei einem gemeinsamen Essen im Hause des Sängers kam dem Verleger im vergangenen Jahr die Idee zu einem Kochbuch. Nach ein wenig Bedenkzeit willigte Thomas Anders tatsächlich ein.

Und so ist „Modern Cooking“ nicht nur ein bloßes Kochbuch, sondern auch ein Buch, in dem Anders eine Menge über sich, seine Leidenschaften und sein Familienleben verrät. Obwohl Thomas Anders unzählige Millionen Platten und CDs in seinem Leben verkauft hat, zeigte er sich bei der Präsentation seines ersten Kochbuchs gerührt: „Das macht schon sehr stolz.“

Passend zum Motto „Einfach, lecker, anders“ finden sich in dem gut 200 Seiten starken Kochbuch 80 Rezepte für Gerichte in den Kategorien Vorspeisen, Suppen, Snacks, Hauptgerichte, Süßes & Desserts, die schön anzusehen sind, köstlich schmecken, aber in ihrer Zubereitung auch für Laien zu machen sind. Dazu tragen die gut beschriebenen Arbeitsschritte wie auch die zahlreichen Fotos bei. Diese illustrieren anschaulich, wie der Künstler Gambas grillt, Spargel in Backpapier einschlägt, Nüsse anbrät, eine Avocado bearbeitet oder eine Melone schneidet. Zu jedem einzelnen Rezept gibt Thomas Anders spezielle Tipps, auch für Zutaten, und teilt seine persönlichen Erfahrungen mit.

Fotos oben und rechts: Arne Landwehr, www.arnelandwehr.de

Thomas Anders

MODERN COOKING - EINFACH, LECKER, ANDERS

erschienen im TreTorri Verlag, gebunden, 200 Seiten, 25 Euro

Text, Foto: Thomas Anders, Modern Cooking, Tre Torri Verlag

Rezept

Thomas Anders: Wokgemüse mit gebratener Ente

Wie beim Hähnchencurry ist auch hier die Vorbereitung alles: deshalb sämtliches Gemüse gründlich waschen und gut abtropfen lassen; die geputzten Karotten schälen und in dünne Scheiben schneiden; die Brokkoliröschen abschneiden und in mundgerechte Stücke zerteilen; die geputzten Zucchini der Länge nach halbieren und schräg in Scheiben schneiden; die Zuckerschoten schräg halbieren. Nun noch die Frühlingszwiebeln putzen, waschen und grob in Ringe sowie den geschälten Knoblauch in dünne Scheiben schneiden. Zum Schluss die Minze waschen, trocken schütteln und die Blätter fein hacken. Damit es nachher etwas schneller geht, wasche ich schon mal die Entenbrustfilets und tupfe sie trocken. Die Haut schneide ich kreuzweise ein, damit sich das Fleisch nicht zusammenzieht. Das Pflanzenöl in einem Wok oder einer Pfanne erhitzen und das Gemüse darin insgesamt 10 Minuten braten: zuerst die Karotten und den Brokkoli, dann das restliche Gemüse und zum Schluss den Knoblauch und die Minze unterheben. Alles mit Sesamöl beträufeln und mit Sojasauce und Ahornsirup würzen. Während das Gemüse unter Schwenken und Wenden brät, heize ich schon mal eine Pfanne vor. Ist sie heiß genug, kommt die vorbereitete Entenbrust ohne zusätzliches Fett mit der Hautseite nach unten für ca. 5 Minuten in die heiße Pfanne. Anschließend wenden und auf der Fleischseite weitere 3 bis 4 Minuten braten. Das Fleisch aus der Pfanne nehmen und im vorgeheizten Backofen bei 120 °C Umluft etwa 5 Minuten ruhen lassen, dann zieht die Ente noch kurz nach, aber die Haut bleibt schön kross. Ist alles fertig, nur noch die Entenbrust in Scheiben schneiden, mit Salz und Pfeffer bestreuen und mit dem Wokgemüse anrichten.

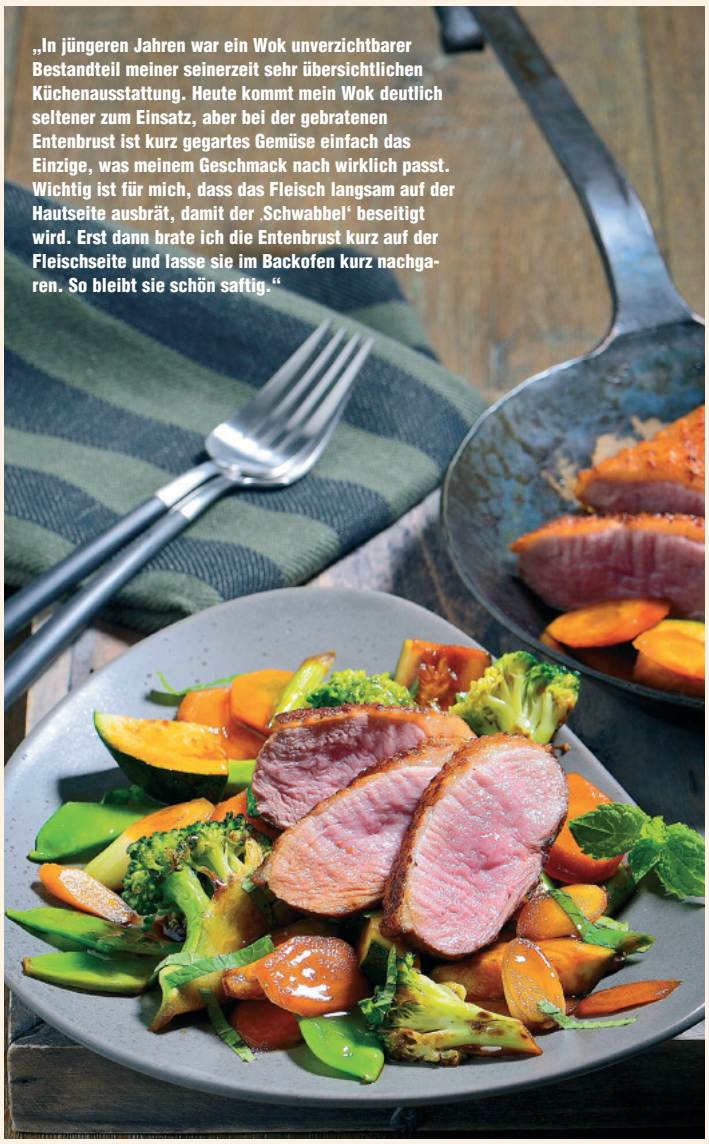
FÜR 4 PERSONEN

WOKGEMÜSE

200 g Karotten
1 Brokkoli (ca. 500 g)
2 Zucchini (ca. 400 g)
200 g Zuckerschoten
3 Frühlingszwiebeln
1 Knoblauchzehe
5 Stängel Minze
2 EL Pflanzenöl
2 EL Sesamöl
2 EL Sojasauce
1 EL Ahornsirup

ENTE

4 Barbarie Entenbrüste (à ca. 160 g)
Salz, Pfeffer



„In jüngeren Jahren war ein Wok unverzichtbarer Bestandteil meiner seinerzeit sehr übersichtlichen Küchenausstattung. Heute kommt mein Wok deutlich seltener zum Einsatz, aber bei der gebratenen Entenbrust ist kurz gegartes Gemüse einfach das Einzige, was meinem Geschmack nach wirklich passt. Wichtig ist für mich, dass das Fleisch langsam auf der Hautseite ausbrät, damit der ‚Schwabbel' beseitigt wird. Erst dann brate ich die Entenbrust kurz auf der Fleischseite und lasse sie im Backofen kurz nachgaren. So bleibt sie schön saftig."

Text und Foto: Metabolic Balance

Metabolic Balance: Energiespender Wintergemüse

Was Kohl & Co. so gesund macht

Die reiche Auswahl an Kohl empfiehlt Metabolic Balance als heimisches Powergemüse — nicht nur im Winter.

Spinat, Mangold, Pastinaken und die Vitaminbombe Kohl — heimisches Powergemüse gibt es auch im Herbst und Winter. Neue Studien haben beispielsweise gezeigt, dass etwa die in Kohl enthaltenen Senföle das Immunsystem nachhaltig stärken und so gerade in der kalten Jahreszeit vor Erkältungen schützen können. Wer mit derlei Pflanzenkost den Speiseplan bereichert, ernährt sich zudem kalorienbewusst und bringt den Stoffwechsel in Schwung. Positiver Nebeneffekt: Produkte aus der Region enthalten besonders viele wertvolle Nährstoffe, weil lange Transportwege entfallen.

Preiswertes Allround-Talent

Hauptprotagonist des Winters ist der Kohl. Grün, weiß, rot, spitz oder rund — er tritt in einer Vielfalt wie kaum ein anderes Gemüse aus regionalen Gefilden auf. Hinzu kommen China-, Rosen-, Blumenkohl, Wirsing, Brokkoli und Pak Choi. Neue Forschungsergebnisse belegen, dass gerade Kreuzblütengewächse dem Organismus sehr gute Dienste leisten. Sie enthalten neben vielen wichtigen Inhaltsstoffen wie Vitamine der B-Gruppe, C und E auch Folsäure, Kalium, Kalzium, Eisen sowie heilsame Senföle. Letztere unterstützen die Immunzellen des Darms und regen das gesamte Abwehrsystem des Körpers an. Zur den nährstoffreichen Klassikern der frostigen Saison gehören darüber hinaus Sellerie, Porree, Schwarzwurzel und Rote Bete.

Die besten Tipps für Kauf und Zubereitung:

Produkte möglichst aus lokalem Bio-Anbau kaufen, da sie weniger Nitrat enthalten. Kohlgeruch lässt sich mit einem Schuss Essig im Wasser vermeiden. Gemüse schonend im Dampf oder Wok knackig garen. Bei empfindlichem Magen: Gegen Blähungen helfen Fenchelsamen und Kümmel im Gericht. Abwechslungsreiche Rezepte der Metabolic-Balance-Klienten-Community unter:

https://de.metabolic-balance.com/community

Text und Fotos: Hugentobler

Practico Vision® Plus. Der neue, intelligente Kombisteamer.

Sparsam wie kein zweiter — der neue Kombisteamer Practico Vision Plus.

Der Nachfolger der bewährten Practico Vision Serie punktet mit Energie- und Wassereffizienz, mit Geschwindigkeit und einer cleveren Bedienung. Erstmals stellte Hugentobler den Kombisteamer auf der Gast in Salzburg und auf der Igeho in Basel vor.

Einzigartig schweizerisch — leistungsstark und präzise

Dass das Schweizer Familienunternehmen immer wieder Geräte für die Schweizer Küchen entwickelt, ist ein offenes Geheimnis. So auch der neue Kombisteamer: Hugentobler hat den *Practico Vision Plus* mit dem beliebten Quereinschub weiterentwickelt. Ob beim Dämpfen, Braten, Regenerieren oder Backen, der intelligente Practico Vision Plus liefert perfekte Ergebnisse. Und das äusserst temporeich: mit schnelleren Aufheizzeiten, mit Sofort-Dampf binnen Sekunden und einer rasanten, neuartigen Entfeuchtung.

Sparsam, wie kein zweiter

Die Integralverdampfung, eine 50 mm starke Garraumisolation, die 3-fach verglaste Türe oder der integrierte Wärmetauscher verhelfen dem jüngsten Kombisteamer von Hugentobler zu unerhörter Energie- und Wassereffizienz. Gegenüber seinem Vorgänger reduziert der Practico Vision Plus den Energieverbrauch um bis zu 45 %, den Wasserverbrauch gar um bis zu 100 %. Das schont Betriebskosten und Umwelt erheblich.

Einfach, wie ein Smartphone

Weiter punktet das Gerät mit seiner einfachen, cleveren Bedienung. Küchenchefs können damit verschiedene Anwenderprofile konfigurieren oder die Icons auf dem Startbildschirm individuell in Farbe, Grösse und Position anpassen.

Raumwunder für Bankettsysteme

Mit seinem vertieften Garraum passt der 1011-XL zu Bankettsystemen für die Regeneration von 40 Tellern (Franke Modelle TCAP/TLP). Mehr Raum also zum gleichen Anschlusswert!

www.hugentobler.de

Text: Sonja Thelen

Restaurantführer

Nils Henkel bereichert Rhein-Main-Region kulinarisch

Foto: Sonja Thelen

Das Rhein-Main-Gebiet wird kulinarisch zusehends attraktiver. Das belegt eindrucksvoll die aktuelle Ausgabe des *Restaurantführers „Rhein-Main geht aus. 2018“*. Auf 202 Seiten stellt das Magazin die 250 besten Restaurants aus fünf Regionen vor — für jedes Budget: von 20 bis 250 Euro. Seit 13 Jahren veröffentlicht das Magazin „Journal Frankfurt“ die renommierten Top-Listen für Gourmettempel in Frankfurt und Rhein-Main.

Die Überraschung in diesem Jahr: Die Tester kürten im Restaurant-Ranking „Rhein-Main exklusiv“ das *„Restaurant Schwarzenstein — Nils Henkel“* (Rheingau, Geisenheim-Johannisberg) zur Nummer eins. Erst seit Februar steht Nils Henkel, Koch des Jahres 2008 und ehemals Küchenchef im „Restaurant Dieter Müller / Gourmetrestaurant Lerbach“, am Herd des Gourmettempels, eines von drei Restaurants im Luxushotel „Burg Schwarzenstein“. Mit dem Engagement von Nils Henkel war dem Johannisberger Hotel, das Mitglied bei Relais & Chateaux ist, Anfang des Jahres ein wahrer Coup gelungen. Von der Auszeichnung zeigte sich der 48-Jährige bei der Preisverleihung auch freudig überrascht. „Wir sind erst seit dem 1. Februar am Start. Wir haben langsam angefangen uns aufzubauen, ein Team zusammenzustellen und unser Menü zu entwickeln. Aber dass wir gleich so überzeugen, hätten wir nicht gedacht“, sagte Henkel bei der Preisverleihung. Tatsächlich assistierte Jan Eichhorn, Verleger von Journal Frankfurt und „Rhein-Main geht aus“, sowie Chefredakteur Bastian Fiebig ein sehr feines Gespür für Aromen, Geschmack und Originalität. „Nils Henkel beeindruckt durch Konstanz“, so Eichhorn: „Nils Henkel machte im Rahmen eines faszinierenden Menüs mehr als deutlich, dass er auf Burg Schwarzenstein keine Kompromisse macht und zu den besten Köchen der Republik gehört.“

Auch auf Platz zwei landete ein Neueinsteiger: das *Limburger Restaurant „360 Grad“*, gefolgt von Michael Kammermeier und seiner *„Ente“* in Wiesbaden. „Die Top 10-Liste mit den besten exklusiven Restaurants des gesamten Rhein-Main-Gebiets beweist wieder eindrucksvoll, dass unsere schöne Region zu den kulinarisch interessantesten der Republik gehört“, betonte Verleger Eichhorn.

Um noch in den verstecktesten Winkeln der Region kulinarische Kleinode aufzuspüren, waren die Restauranttester von „Rhein-Main geht aus“ überall im Rhein-Main-Gebiet unterwegs. Die besten Restaurants aus Rheingau/Rheinhessen, Taunus, Odenwald/Bergstraße, Wetterau/Vogelsberg/Spessart und dem direkten Umland der Mainmetropole werden gemeinsam mit den Städten Darmstadt und Wiesbaden/Mainz in übersichtlichen und mit hochwertigen Fotos illustrierten Toplisten präsentiert. Außerdem präsentiert das Magazin die besten Restaurants der „Mini-Metropolen“ der Region: Bad Homburg, Hanau, Aschaffenburg und Rüsselsheim sind mit ihren Top 3-Restaurants vertreten.

Die Tester wählten wie in den Vorjahren nach strengen und einheitlichen Kriterien die edelsten Gourmet-Tempel, besten Landhausküchen, attraktivsten Ausflugsziele und viele andere empfehlenswerte Lokale aus. An den strengen Regeln wurde nicht gerüttelt, betont Fiebig: Alle Restaurants werden geheim und anonym getestet, sämtliche Rechnungen von den

Testern selbst bezahlt. Die Auswahl und Bewertung der Restaurants durch die Redaktion erfolge ausschließlich aufgrund der gebotenen Leistung.

Regelmäßig müssen die Tester von „Rhein-Main geht aus“ leider auch vom Besuch eines Restaurants abraten — sämtliche dieser Etablissements finden die Leser unter der Rubrik „Die Flops“. Wie immer wurden sämtliche Kandidaten auf dieser Liste gleich mehrfach besucht, erklärt der Chefredakteur.

Rhein-Main geht aus 2018, Preis 5,80 Euro, Journal-Edition.

www.journal-frankfurt.de

Foto: Dirk Ostermeier

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: Kunz PR, Foto: kristen-images.com, Achensee Tourismus

Advent rund um den Achensee

Besinnlich auf die Feiertage einstimmen

Einer lebensgroßen Krippe beim Wachsen zuschauen, mit Punsch und Plätzchen auf einem festlich geschmückten Schiff über den winterlichen Achensee fahren oder traditionellen Klängen lauschen. Bei der *„AchenSee Weihnacht“* beginnen die Festtage schon bevor am Adventskranz die erste Kerze angezündet wird. Bei fünf Veranstaltungen genießen Besucher ab Ende November Tiroler Spezialitäten, erleben alte Bräuche und können unter den heimischen Handwerksartikeln besondere Weihnachtsgeschenke finden: Auf alten Höfen, in Museen und auf Schiffen.

www.achensee.com

Den Auftakt bildet der *„Bergadvent“ in Pertisau*. Der urige Adventmarkt rund um das Fischergut öffnet am 25. November seine Pforten. „Das Schöne an unseren Weihnachtsmärkten sind die einzigartigen Orte, an denen sie stattfinden“, erklärt Martin Tschoner, Geschäftsführer des Tourismusverbandes Achensee. „Das um das Jahr 1446 gebaute Fischergut zählt zum Beispiel zu den ältesten Bauernhäusern am Achensee.“ Und bildet den stimmungsvollen Rahmen für die selbstgemachten Leckereien und das regionale Kunsthandwerk. „Wir legen hier viel Wert auf Tradition und Brauchtum“, betont Martin Tschoner. So stehen Kränze binden, Lebkuchen verzieren oder musikalische Einlagen von Weisenbläsern und Chören auf dem Programm — auch eine Christkindl-Ecke gibt es. Höhepunkte sind die lebensgroße Krippe, die Bildhauer Klaus Astner live vor Ort aus Holz schnitzt und der Besuch vom Heiligen Nikolaus am 3. Dezember. Statt hoch zu Ross kommt er, wie soll es am Achensee auch anders sein, hoch zu Schiff an und darf direkt an der Anlegestelle abgeholt werden. An die braven Kinder verteilt er ganz traditionell Mandarinen und Nüsse. Der Bergadvent ist an den Adventswochenenden (außer 24.12.) sowie am 8. Dezember jeweils von 13.30 bis 19.30 Uhr geöffnet.

Wer mag, macht es wie der Nikolaus und fährt mit der festlich geschmückten MS Stadt Innsbruck zum Bergadvent. An Bord gibt's Kekse, Glühwein und Adventsweisen — quasi ein schwimmender Christkindlmarkt, der alljährlich liebevoll dekoriert wird. Abgelegt wird jeweils an den Adventswochenenden von Freitag bis Sonntag. Als besonderes Event der „Seeweihnacht“ liest Kapitän Daniela Neuhauser auf der MS Achensee persönlich Weihnachtsgeschichten vor, Abfahrt von Pertisau täglich vom 18. bis 29. Dezember, außer Heiligabend, um 15 Uhr. Übrigens: An den Adventssamstagen kann man auf dem modernsten Schiff der Achenseeflotte „Weihnachten wia friaga“ erleben. Zu Stubenmusik der Musikgruppe „Tanzig“ gleitet draußen die Winterlandschaft an den großen Panoramafenstern vorbei. Weitere Infos und Preise unter:

www.tirol-schiffahrt.at

Bei der „Tiroler Bergweihnacht“ in Achenkirch dagegen werden alte Bräuche lebendig. Bereits zum 18. Mal findet sie im Heimatmuseum Sixenhof statt, das 14 Schauräume beherbergt. Zu sehen gibt es unter anderem eine der ältesten Krippen des Achentals sowie eine lebende Krippe im jahrhundertealten Stall während die alpenländische Version von der Geburt Christi erzählt wird. Wer mag, nimmt anschließend in der gemütlichen Bauernstube Platz und genießt einen „Zelten“. Das Früchtebrot ist eine österreichische Spezialität, wird vom heimischen Bäcker zubereitet und schmeckt mit Glühwein, Kaffee oder Tee besonders gut. Alle Preise und Öffnungszeiten unter:

www.sixenhof.at

Advent für alle Sinne gibt es auch bei der „Museumsweihnacht“ in Maurach: Alljährlich am 8. Dezember ab 12 Uhr bietet die Museumswelt ein Rundumerlebnis: Erst durch die vielen Ausstellungen schlendern, die auf 8000 Quadratmetern historische Technik sowie die Lebens- und Arbeitsweise im Alpenraum zeigen; danach an den verschiedenen Ständen ein paar Weihnachtsgeschenke für die Lieben daheim besorgen oder bodenständige Schmankerln und musikalische Begleitung genießen.

www.achenseer-museumswelt.at

Weitere Infos:
Achensee Tourismus,
Im Rathaus 387,
A-6215 Achenkirch am Achensee,
Tel. +43 (5246) 5300-0,
Fax +43 (5246) 5333,
info@achensee.com
www.achensee.com

Text: Lieb Management & Beteiligungs GmbH

Ohhh let it shine!

Magische Weihnachten unter der monegassischen Sonne

© MONTE-CARLO Société des Bains de Mer

Casino Monte Carlo

Glitzernde Lichter, geschmückte Palmen und duftende Orangenbäume — während es anderswo stürmt und schneit, gibt sich die Weihnachtszeit in Monaco festlich-mild. Für die richtige Weihnachtsstimmung sorgen dabei auf nur zwei Quadratkilometern lauschige, hübsch dekorierte verwinkelte Gassen, besondere kulinarische Angebote sowie Unterkunftsarrangements für Groß und Klein. Letztere können auf einem großen Eislaufplatz ihre Bahnen ziehen, während die Eltern über das angrenzende Weihnachtsdorf, direkt im Hafen gelegen, spazieren.

Wandeln im Wunderland

Ganz Monaco im Weihnachtsfieber: Das nur zwei Quadratkilometer große Fürstentum stimmt in der Vorweihnachtszeit an jeder Ecke auf das Fest der Feste ein. So verwandelt sich etwa Anfang Dezember der Place du Casino in einen riesigen, beleuchteten Tannenwald. Auch die Monte-Carlo Shopping Promenade, ein Eldorado für alle, die noch auf der Suche nach letzten Geschenken sind, erstrahlt dann im vorweihnachtlichen Glanz. Lichterketten erhellen die kleinen, verwinkelten Gässchen des Fürstentums und der Hafen wird zu einem Weihnachtsdorf mit kleinen Buden, in denen Köstlichkeiten und Kunsthandwerk verkauft werden, und einer Eisbahn, auf der große und kleine Besucher Pirouetten drehen können. Die Magie des Weihnachtsfestes ist auch am Fürstenpalast spürbar — dessen Vorplatz, der Place du Palais, ist prächtig geschmückt. Im Exotischen Garten Monacos lässt sich das vorweihnachtliche Geschehen aus der Vogelperspektive betrachten. Der große, stufenförmig angelegte Park thront über dem Stadtstaat und offenbart malerische Ausblicke auf Monaco und das azurblaue Meer.

Weihnachtliche Genüsse und festliche Arrangements

Im Café de Paris gibt es anlässlich der Festtage eine Weihnachts-Spezialitätenkarte. Dank des milden monegassischen Winters lassen sich die Köstlichkeiten ganz entspannt auf der Terrasse mit Blick auf den dekorierten Place du Casino genießen. Auch zahlreiche weitere Restaurants bieten zu Weihnachten speziell ausgewählte Menüs an. Das im Belle-Époque-Stil gehaltene Hôtel Hermitage Monte-Carlo bietet das Arrangement „Weihnachten mit der Familie“. Workshops für Kinder, eine stilechte Tea Time und Fahrten in der Pferdekutsche sind nur einige Highlights des Angebots. Das Hotel Metropole verkürzt die Wartezeit auf Weihnachten mit Festtagsmenüs. Wunderbar geschmückt sorgt das Hotel auch mit seinem vier Meter hohen Weihnachtsbaum, einem Kabinett von Weihnachtskuriositäten für Groß und Klein sowie einer saisonalen Schokoladenbar dafür, dass nicht nur bei Naschkatzen eine besondere Weihnachtsstimmung aufkommt. Die dazugehörige Karte wurde von Küchenchef Joel Robuchon, Christophe Cussac, Patrick Mesiano und dem Barchef Mickael Bellec entwickelt — serviert werden unter anderem schokoladige Getränke, Süßigkeiten, Konfekt und Macarons.

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 sowie

www.facebook.com/visitmonaco

Schokoladenbar im Hotel Metropole

© Hotel Metropole MC StudioPhenix

+++ 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