classic digital Gourmet journal

Elektronische Zeitung des Internetportals www.gourmet-classic.de · Ausgabe 88 / Dezember 2017

Schnee-Abenteuer

Text: Aviareps Tourism GmbH, Fotos: © lungolivigno.com/ Susy Mezzanotte

Übernachten in einem Snow-Chalet

Die Snow Suiten des Hotels Lac Salin SPA & Mountain Resort in Livigno öffneten am 20.12.2017

Einladendes Schneehaus

Seit über zehn Jahren empfängt das *Hotel Lac Salin SPA & Mountain Resort* direkt an der Carosello Piste in *Livigno* seine Gäste in edlem Ambiente. In diesem Winter erfährt das 4-Sterne-Superior Hotel eine temporäre Erweiterung — erbaut aus Eis und Schnee. *Vania Cusini*, eine international bekannte *Schneekünstlerin aus Livigno*, schnitt und formte vor dem Hotel aus gepresstem Schnee *zwei Snow Chalets*. Am 20. Dezember wurden sie eingeweiht, zugleich mit der Wiedereröffnung des Mandira SPA, dessen Räume erneuert und erweitert wurden.

Ein Snow Chalet ist einer *Berghütte der Livigno Alpen* nachempfunden, komplett mit Kamin, geschnitztem Mobiliar, sogar die Hauskatze fehlt nicht. Das andere Chalet ist der *Musik gewidmet*, hier finden sich Geige, Klavier und Notenblätter kunstvoll aus Schnee nachgebildet. Die beiden Schneeskulpturen sind zum Wohnen da, eingehüllt in mollig warme *Thermo-Schlafsäcke* können Gäste des Hotels hier eine magische Nacht verbringen. Die Temperatur in den Schneehäusern liegt bei konstant 0° Celsius, selbst wenn draußen das Thermometer auf minus 20° fällt.

Das Schnee-Abenteuer beginnt mit einem *Abendessen in der Stua da Legn*, der romantischen Holzstube, bevor sich die Gäste in ihre Schnee-Suite zurückziehen. Dort erwartet sie heißer Tee aus duftenden Alpenkräutern, für eine gute Nacht und ein Erwachen voller Energie. Das Frühstück wird in der Stua da Legn serviert, den Rest des Tages können die Schneehaus-Bewohner *im Mandira SPA verbringen*, um im neuen Solebecken unterzutauchen und eine Wohlfühlmassage zu genießen.

Eine Übernachtung in einem der Snow Chalets kostet für zwei Personen 400,- Euro, inkludiert sind Abendessen und Frühstück, Kräutertee am Abend und heiße Getränke am Morgen im Snow Chalet, freier Eintritt ins Mandira SPA sowie je eine Massage. Als Erinnerung an eine unvergleichliche Nacht gibt es eine Tisanière „Snow Dream“ als Geschenk. Wer im Musik-Chalet übernachtet, wird *mit Musik begrüßt und geweckt*, das musikalische Thema wird auch beim Abendessen, einer „Symphonie traditioneller Aromen“ sowie bei der Klangschalen-

(Fortsetzung nächste Seite)

(Fortsetzung von Seite 1)

Schnee-Abenteuer

Text: Aviareps Tourism GmbH, Fotos: © lungolivigno.com/ Susy Mezzanotte

Übernachten in einem Snow-Chalet

Die Snow Suiten des Hotels Lac Salin SPA & Mountain Resort in Livigno öffneten am 20.12.2017

Die gute Stube aus Schnee

Massage aufgegriffen. Für Bewohner des Snow Chalets im „Livigno Design" gibt es zum Abendessen und Frühstück *traditionelle Gerichte und typische Produkte der Region* sowie im Mandira SPA die Massage „Alpines Erwachen".

Die Snow Dream Experience ist vom 20. Dezember 2017 bis Ende Februar 2018 buchbar.

www.lungolivigno.com/de/hotel/hotel-lac-salin-spa-mountain-resort

Ausgezeichnet

Text: Angelika Hermann-Meier PR, Foto: Hotel Vier Jahreszeiten Starnberg

Münchens beste Nachwuchsköchin kommt aus Starnberg

Stadtmeisterschaft für Gastronomieberufe 2017

Sternechef Maximilian Moser war einer der ersten Gratulanten — bei der Münchner Stadtmeisterschaft für Gastronomieberufe 2017 erkochte sich Carina Linnemann vom Hotel Vier Jahreszeiten Starnberg Platz 1

Nach dem erneuten Michelin-Stern für das hauseigene Gourmetrestaurant Aubergine darf sich das Hotel Vier Jahreszeiten Starnberg über weitere Auszeichnungen seines Personals freuen: Mit ihrem selbst kreierten Vier-Gänge-Menü landete die Auszubildende Carina Linnemann auf dem 1. Platz bei der Münchner Stadtmeisterschaft für Gastronomieberufe 2017. Gleichzeitig qualifizierte sich die Nachwuchsköchin mit dem Sieg für die Bayerischen Jugendmeisterschaften 2018. Zudem belegte Corina Wehrle beim Wettbewerb der Hotelkaufleute Platz 3. Sternekoch Maximilian Moser vom Gourmetrestaurant Aubergine zeigte sich stolz: „Wir sind begeistert von diesen großartigen Erfolgen. Das ehrt nicht nur unsere aufstrebenden Talente, sondern auch uns als Ausbildungsbetrieb." Derzeit arbeiten im Hotel Vier Jahreszeiten Starnberg 20 Azubis, sechs davon als Köche.

www.vier-jahreszeiten-starnberg.de

Das 4 Sterne Superior Hotel Vier Jahreszeiten Starnberg liegt im Starnberger Fünf-Seen-Land, nur 25 Kilometer südlich von München und verfügt über 117 Zimmer und neun Suiten. Mit 400 Quadratmetern flexibler Veranstaltungsfläche bietet es den idealen Rahmen für Meetings und Events bis 256 Personen. Dank seines mit einem Michelin-Stern ausgezeichneten Gourmetrestaurant Aubergine zieht es auch Feinschmecker und Kurzurlauber an.

Text: Sonja Thelen, Fotos: Gosset

Kunstvolle Kompositionen

Champagnermachen — eine Leidenschaft

Aÿ & Vignobles

Kellermeister Odilon de Varine

Die sanft geschwungenen Hänge voller Weinstöcke ziehen vorüber. Jetzt im Herbst verfärben sich die Weinblätter, von gold-kupfer bis rot. Bald fallen sie ganz ab, und die knorrigen Stöcke bleiben kahl zurück. Bis zum Horizont ziehen sie sich entlang, unterbrochen nur von einem Chateau oder einem lieblichen Dorf, die sich im Meer der Weinberge erheben. Der Boden ist unendlich kostbar und begrenzt: Bringt er doch die Reben für den Champagner hervor.

Aber es sind eben nicht nur das Terroir und die Trauben, die den Champagner zu einem der exklusivsten Getränke veredeln, sondern auch die Menschen, die ihn machen. Leidenschaft ist die wichtigste Zutat, die sie liefern. So wie im Champagnerhaus Gosset, das älteste Weinhaus der Champagne. 1584 gründete Pierre Gosset, Schöffe und Winzer aus Aÿ, sein Handelshaus. Aus den Erträgen seiner Weinberge kelterte er vorwiegend rote Stillweine. Zu dieser Zeit stritten zwei Weinlagen um die Gunst des königlichen Tisches: Weine aus Aÿ mit den einige hundert Meilen weiter südlich gelegenen Weinen aus Beaune, die aus den gleichen Rebsorten gekeltert wurden: Pinot Noir und Chardonnay. Als in den Weinkellern des Hauses Gosset schließlich eine „moderne“ Kelteranlage entstand, wurde das Privileg festgeschrieben, Weine am Tische von König Henri IV. servieren zu dürfen. Im 18. Jahrhundert begannen die Weine aus Aÿ und der gesamten Region zu schäumen. Auch die Familie Gosset begann, Champagner zu produzieren. 14 Generationen haben seither am erfolgreichen Aufstieg des Champagnerhauses mitgewirkt. 1994 übernahm die Familie Cointreau von der Cognac-Domäne Frapin das Haus.

Keller von Gosset

Zusätzlich zu seinem angestammten Sitz in Aÿ wurden 2009 in Epernay Ländereien mit einer Ausdehnung von zwei Hektar, einem Park, Gebäuden aus dem 19. Jahrhundert, 1,7 Kilometer Keller mit einem Fassungsvermögen von 2,5 Millionen Flaschen und einer Kellerei für die Herstellung von bis zu 26.000 Hektoliter Wein erworben. In den in Kreidefelsen gehauenen Gängen herrschen ideale Bedingungen, um den Champagner zu lagern. Es ist kühl hier unten und feucht. Es wird einem fast ein wenig klamm. Eine konstante Temperatur von zwölf Grad und eine Luftfeuchtigkeit von 80 Prozent herrschen in dem Kilometer langem Kellergewölbe.

Auch wenn der Winter eingekehrt ist und es derzeit weniger Arbeit im Weinberg gibt, haben die Mitarbeiter von Gosset derzeit alle Hände voll zu tun. Kellermeister Odilon de Varine stellt die Assemblage, die kunstvolle Komposition von Weinen verschiedener Lagen, zusammen. Im Hause Gosset werden die Weine wie in einem Haute-Couture-Atelier entworfen und verfeinert: Im Mittelpunkt steht die Suche nach absoluter Perfektion. Dafür selektiert er das Traubengut aus den Grand-Cru- und Premier-Cru-Lagen der Montagne de Reims, der Côte

(Fortsetzung nächste Seite)

Text: Sonja Thelen, Fotos: Gosset

Kunstvolle Kompositionen

Champagnermachen — eine Leidenschaft

des Blancs und dem Vallée de la Marne.

In den gemauerten Kellergängen stecken unzählige Flaschen kopfüber mit ihren Hälsen in Rüttelpulten. Noch sind diese Flaschen nur mit einem Kronenkorken verschlossen, müssen regelmäßig gerüttelt und nach und nach in eine steilere Position gebracht werden. Dieser Vorgang ist ein zentraler Bestandteil der Flaschengärung, für die Gosset seinen Weinen mehr Zeit lässt als viele andere Champagnerhäuser. So verzichtet Gosset auf die malolaktische Gärung, die „Milchsäuregärung". Dieser biologische Säureabbau verwandelt die stärkere Apfelsäure in milde Milchsäure, um den Säuregehalt des Weines zu senken. Auf die Art und Weise sollen die Champagner ihre kräftige Säurestruktur bewahren und damit ihre Kraft, Frische und Frucht. Und sie sind lange lagerfähig, erklärt der Kellermeister. Das hat zur Folge, dass die Flaschengärung länger dauert und dadurch die Perlen feiner und filigraner werden. Der Reifeprozess eines Gosset-Champagners dauert mindestens drei Jahre, gesetzlich vorgeschrieben sind indes nur 15 Monate.

Während des Gärprozesses verwandelt die Hefe den Zucker vollständig in Alkohol und prickelnde Kohlensäure. Durch die sich anschließende „Autolyse" (Zersetzung der Hefezellen) bilden sich die typischen Champagneraromen. In der durchschnittlich vier Jahre dauernden Reifezeit des Champagners auf der Hefe entwickelt sich seine komplexe geschmackliche Fülle. Um die abgestorbenen Hefezellen, der Gärungsrückstand (das Depôt), aus den Flaschen zu entfernen, müssen diese gerüttelt und langsam immer steiler senkrecht gestellt werden, bis sich der Hefesatz im Flaschenhals abgelagert hat. Dieser Vorgang dauert mehrere Wochen.

Das anschließende Degorgieren (Entfernen des Depôts) erfolgt von Hand und erfordert viel Geschick und Übung: Zunächst wird die Flasche senkrecht gestellt, dann blitzartig umgedreht und im gleichen Moment der Kronkorken von der Flasche abgezogen. Die aufsteigende Kohlensäure schleudert die Heferückstände mit Druck aus der Flasche. Danach wird diese mit der Versanddosage, bestehend aus besonderen Weinen und etwas Likör, aufgefüllt und mit einem Naturkorken verschlossen. Vor dem Export in alle Welt lagern die Flaschen noch mehrere Wochen in der Kühle und Ruhe der Keller von Champagne Gosset.

www.champagne-gosset.com

Neue Champagner-Kreationen

Mit zwei neuen sortenreinen Qualitäten beweist Champagne Gosset seinen Anspruch: der Relaunch des Grand Blanc de Blancs und das Release des neuen Grand Blanc de Noirs in limitierter Auflage.

Gosset Grand Blanc de Blancs:

Der Grand Blanc de Blanc bringt den Chardonnay direkt in die Flasche. Frische, Eleganz und subtile Fruchtnoten sind hier dominierend. Das Besondere ist zudem die Abfüllung in einer transparenten Antik-Flasche, eine Reminiszenz an Susanne Gosset (1885-1970), die die Pionierin bei der Verwendung transparenter Flaschen war. Die Trauben für den Blanc de Blancs stammen von der Côte des Blancs und der Montagne de Reims, damit sich der ganze Charakter des Chardonnays zeigen kann. Der Blanc de Blancs schmeckt sehr mineralisch — so wie das kreidehaltige Terroir. Erhältlich ist der Blanc de Blancs in einer schwarzen Verpackung, in der er auch wegen des Aromas auch im Kühlschrank gelagert werden sollte. Erst vor dem Servieren sollte er aus der Verpackung entnehmen werden, rät Kellermeister Odilon de Varine. Preis 0,75l: 47 Euro

Gosset Grand Blanc de Noirs:

Mit dem Grand Blanc de Noirs begibt sich Gosset auf neues Terrain. Das reinsortige Experiment verspricht ein außergewöhnliches Geschmackserlebnis. Die pure Kraft des Pinot Noir kommt in dem Wein zum Tragen. In der Nase fruchtig, mit leichten Gebäckaromen, Spuren von Pfirsich. Am Gaumen sehr geschmeidig. „Diese limitierte Cuvée ist eine Hommage an die Finesse und die Eleganz des Pinot Noir in seiner ganzen Form. Ein einzigartiges Erlebnis, das wir gerne mit den Freunden des

Text: Sonja Thelen, Foto: Laurent-Perrier

Kunstvolle Kompositionen

Champagnermachen — eine Leidenschaft

Hauses Gosset teilen wollen“, so Kellermeister de Varine. Preis 0,75l: 72 Euro

Ein Gosset-Champagner ist der perfekte Begleiter eines kompletten Menüs, vom Aperitif bis zum Käse und Dessert. Gosset-Champagner sind zu beziehen über W. Spies — Weine und Spirituosen, 66679 Losheim am See, Am Steil 1; Telefon: 06872-912-87:

www.w-spies.de

Laurent-Perrier La Cuvée:

Nach mehr als 15 Jahren Arbeit präsentiert Laurent-Perrier La Cuvée. La Cuvée wird aus reinstem Traubenmost bereitet und ausschließlich in Handarbeit hergestellt, um besondere Finesse und angenehme Frische am Gaumen zu erzeugen. Mehr als 50 Prozent Chardonnay, 30 Prozent Pinot Noir und der Rest entfällt auf die Meunier-Traube. Hinzu kommen 20 bis 30 Prozent Reserveweine, um den Stil zu bewahren. La Cuvée stammt aus über 100 verschiedenen Lagen und profitiert von einer vierjährigen Reifezeit. Die dadurch erhaltene Ausgewogenheit und die Frische des Weins ermöglichen eine leichte Dosage. Der Wein hat eine blassgoldene Farbe. Fein aufsteigende Perlen bilden einen beständigen Schaumkranz. In der Nase besticht sein zartes Bukett von frischen Zitrusfrüchten und weißen Blüten. Die Komplexität des Weines zeigt sich in den aufeinander folgenden Noten von Weinberg-Pfirsich und weißen Früchten. Perfekte Ausgewogenheit zwischen Frische und Finesse und ausdrucksvollen Fruchtaromen im Finale. La Cuvée wird zwischen acht und zehn Grad serviert. Preis 0,75l: 43 Euro

Laurent-Perrier Cuvée Rosé im Korsett:

Die Cuvée Rosé von Champagne Laurent-Perrier zählt zu den beliebtesten Rosé-Champagnern der Welt. Seit einiger Zeit ist es Brauch, jedes Jahr eine limitierte Schmuckverpackung auf den Markt zu bringen. In 2017 zeigt sich die Cuvée Rosé auffallend feminin-elegant in einem roségoldenen Korsett aus den Laurent-Perrier Initialen LP. Dieses schmiegt sich wie angegossen an die Form der Wappenschildflasche, die aus der Zeit von Heinrich IV stammt. Die Cuvée Rosé von Champagne Laurent-Perrier besticht durch ihr frisches und reines Bukett und erinnert an einen soeben geernteten Korb roter Früchte. Sie wird ausschließlich aus der Pinot Noir Traube hergestellt. Die zarte Farbe und das fruchtige Aroma erhält die Cuvée Rosé durch traditionelle Maischegärung und eine vierjährige Lagerzeit. Preis 0,75 l: 85 Euro

Champagne Bollinger Rosé 2006:

Der besondere Charakter des Jahrgangs 2006 war für Champagne Bollinger die Inspiration, eine Hommage zu kreieren, der die Identität des Jahres perfekt verkörpert. Unübersehbar ist in 2006 die Dominanz und die Qualität des Pinot Noirs und wie ließe sich die besser als in einem Rosé-Jahrgangs-Champagner ausdrücken. Nur die neun besten und geeignetsten Crus wurden für diese einzigarte Cuvée ausgewählt. In einem klassischen produzierten Jahrgang sind es gut doppelt so viele. Es ist das erste Mal, dass Bollinger einen limitierten Rosé Champagner in dieser Art produziert. Zehn Jahre Reifezeit auf der Hefe verleihen der Bollinger Rosé 2006 Limited Edition seinen besonderen Ausdruck. Der edle erhabene Schriftzug auf der Flasche korrespondiert mit der durchbrochenen Verpackung aus Metall. In begrenzter Auflage ist Bollinger Rosé 2006 „Limited Edition“ ein ideales Geschenk für alle, die ein einzigartiges Erlebnis genießen und teilen möchten. Preis 0,75l: 89 Euro.

Infobox Dosage:

Zucker und Geschmack - Die Flaschenkennzeichnung prickelnder Schaumweingetränke

Wenn auf einer Sekt- oder Champagnerflasche das Wort „trocken“ steht, heißt das noch lange nicht, dass das prickelnde Getränk in der Flasche auch wirklich trocken schmeckt. Denn ein trockener Schaumwein darf bis zu 35 Gramm Restzucker enthalten. Viele empfinden die Kennzeichnung von Champagner, Crémant, Prosecco oder Sekt daher als irreführend. Der Restzuckergehalt, nachdem sich die Kennzeichnung richtet, bestimmt den Geschmack des Getränks. Die Bezeichnung findet sich auf den Flaschenetiketten; der Zuckergehalt wird in Gramm pro Liter gemessen. Die Bezeichnungen sind international vorgeschrieben und gelten so auch für Champagner. Und beim Blick auf die Liste wird schnell offensichtlich, warum „trocken“ nicht unbedingt trocken schmecken muss.

VON NATURHERB BIS SÜSS

Süß (doux, dolce, sweet):
Zuckergehalt höher als 50 g/l

Halbtrocken (demi-sec, abbocato, medium dry):
Zuckergehalt zwischen 33 g/l und 50 g/l

Trocken (sec, secco (oder asciutto), dry):
Zuckergehalt zwischen 17 g/l und 35 g/l

Extra trocken (extra dry, extra secco):
Zuckergehalt zwischen 12 g/l und 20 g/l

Herb (brut, bruto):
Zuckergehalt weniger als 15 g/l

Extra herb (extra brut, extra bruto):
Zuckergehalt weniger als 6 g/l

Naturherb (brut nature, brut de brut, bruto natural, pas dosé, dosage zero):
Zuckergehalt weniger als 3 g/l, nicht dosiert.

Text: PR Agentur Plaß Relations für das SHGF

31. Schleswig-Holstein Gourmet Festival

25 Jahre Harald Wohlfahrt beim SHGF
25 Jahre 3 Sterne im Michelin

Deutschlands erfolgreichster Koch und kulinarischer Ausbilder *Harald Wohlfahrt* hat ein turbulentes Jahr fast hinter sich. Doch trotz seines Ausscheidens aus der Schwarzwaldstube in Baiersbronn gibt der 3-Sterne-Koch weiterhin sein grandioses Gastspiel in der stets ausgebuchten ‚Orangerie' im Maritim Seehotel beim Schleswig-Holstein Gourmet Festival. 1992 war der Bundesverdienstkreuzträger erstmals Gastkoch beim ältesten Gourmetfestival Deutschlands und im gleichen Jahr wurde er mit dem 3. Michelin Stern ausgezeichnet. Auch die anderen deutschen Restaurant Guides sprachen ihm seitdem höchste Anerkennung aus. „Die Auszeichnungen waren für mich wichtig, denn sie wurden von einem ganzen Team erarbeitet, nicht nur von einem Koch. Jeder braucht im Leben Anerkennung — als junger Mensch mehr, als nachher im Alter. Wir haben in der Schwarzwaldstube bis zum Schluss auf höchstem Niveau gekocht. Ich wollte mit 60 Jahren kürzertreten, aber keinesfalls aufhören. Auf dem Höhepunkt meiner Karriere bin ich gegangen. Klar fühle ich jetzt ein bisschen Wehmut, diese vielen und großen Anerkennungen nicht mehr zu bekommen", sagt Harald Wohlfahrt, der in seinem beruflichen Leben bereits 80 Maître de Cuisine den entscheidenden Schliff gegeben hat, die hernach für ihre Kochkunst mit Sternen belohnt wurden.

Gleich an drei Tagen, der Überhang der Gäste war so groß, begeisterte der 62-jährige Spitzenkoch aus Baiersbronn die Gäste an der Ostsee. „Auf Lutz Niemann und sein gut ausgebildetes und engagiertes Team von der ‚Orangerie' im Maritim Seehotel kann ich mich schon seit 25 Jahren verlassen. Wir kochen zusammen für 60 Gäste pro Abend, eine Größenordnung, wie ich sie sonst auch habe. Bei Küchendirektor Niemann weiß ich, dass die Qualität der Vorbereitung und Produkte meinem hohen Anspruch entsprechen", sagt Harald Wohlfahrt und fügt an: „Es waren wieder tolle Abende beim 31. SHGF und ich reise auch gern in der nächsten Saison wieder an die Ostsee."

Sensibel und mit Perfektion versteht es der Spitzenkoch, seine filigran strukturierten Kreationen durch angenehme Eleganz und subtile Komplexität brillieren zu lassen. Gefragt nach dem Stellenwert des Schleswig-Holstein Gourmet Festival für die Kulinarik im Land sagt Wohlfahrt: „Das Schleswig-Holstein Gourmet Festival hat im hohen Norden vieles positiv verändert und bewegt. Es wird gut von den Gästen angenommen und hat die Kulinarik in Schleswig-Holstein beflügelt. Das Konzept dahinter ist stimmig: Die Feinschmecker lernen zu einem guten Preis-Leistungs-Verhältnis verschiedene Köche und Küchen kennen. Viele kommen wieder in diese Restaurants oder besuchen den Gastkoch in seinem Betrieb. Eine Win-Win-Situation für alle!

Harald Wohlfahrt (links) und Lutz Niemann

Foto: Susanne Plaß

Foto: M. Fischer

Harald Wohlfahrt ist ein Glücksfall für Deutschland, der durch seine Gabe ein ganzes Land kulinarische geprägt hat.

Insgesamt 32 Veranstaltungen finden in 14 Mitgliedshäusern zwischen dem 17. September 2017 und 4. März 2018 statt. Ein Highlight für junge Feinschmecker bis 35 Jahren ist die ‚Tour de Gourmet Jeunesse'. Die 11. Route am 6. Januar 2018 führt in eleganten Audi Limousinen chauffiert vom Romantik Hotel Kieler Kaufmann über das VITALIA Seehotel in Bad Segeberg bis zur Orangerie im Maritim Seehotel. Infos unter

www.gourmetfestival.de

31. Schleswig-Holstein Gourmet Festival vom 17.9.2017 bis 4.03.2018

- Ausrichter seit 1987 ist die Kooperation Gastliches Wikingland e. V.
- 14 Mitglieder und 32 Veranstaltungen — Buchungen über die jeweiligen Häuser
- 18 Gastköche aus Deutschland, Dänemark, Estland, Frankreich und Schweden
- jedes Mitglied entscheidet selbst den Preis für das 5-Gang-Menü inkl. begleitender Getränke der Partner
- 11. ‚Tour de Gourmet Jeunesse' am 6. Januar 2018 für Gäste zwischen 18 und 35 Jahren. Preis 90 € 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 € inkl. 4-Gänge-Menü, korrespondierende Getränke und Audi Shuttleservice

Text und Fotos: Haltinger Winzer e.G.

Weingut

Haltinger Winzer e.G.

Philosophie, Böden und mehr:
In den letzten Jahren begonnen, ist die qualitative Neuausrichtung mit der Etablierung der Weinlinien „Basis“, „Premium“ und „Exclusiv“ in der Weinbereitung mit den jüngsten Jahrgängen nun deutlich schmeckbar.

Die naturnahe Bewirtschaftung der Weinberge und der schonende Weinausbau zugunsten ausdrucksstarker Weine erfordern mehr Zeit, viel Geduld und manchmal etwas Mut. Nach und nach werden die hochgesteckten Ziele in unserer familiären Erzeugergemeinschaft erreicht.

Mit Konsequenz im Weinberg und dem Know How unseres erfahrenen Kellermeisters Christoph Fischer entwickeln unsere Weine am sonnenverwöhnten Standort im äußersten Süden Deutschlands zunehmend ihr ganz persönliches Profil. Sie überzeugen mit ihrer Vielfältigkeit, die sie vor allem als Essensbegleiter beinahe unentbehrlich macht….

Die Reben wachsen auf den Schluff- und Kalk-Verwitterungsböden der Lagen HALTINGER STIEGE und WEILER SCHLIPF, zweier von Boden und Klima besonders verwöhnten Lagen. Das Terroir dieser Lagen macht die Weine unverwechselbar. HALTINGER-Weine präsentieren sich mit viel Frucht und Saftigkeit, begleitet von einer anhaltenden mineralischen Note.

Rebsortenspiegel:
Hauptsorten: Gutedel (45%), Pinot Noir (30%)
Weitere Rebsorten: 25% der Fläche sind bestockt mit Riesling, Grau- und Weißburgunder, Chardonnay, Sauvignon blanc, Gewürztraminer

Erfolge in 2012:
1. Platz im Stern mit dem Sauvignon blanc, GOLD für unseren 2010 Gewürztraminer, SILBER für unseren 2010 Chardonnay, 2011 Sauvignon blanc, 2011 Haltinger Stiege Gutedel, 2011 Rosé Spätburgunder, 2010 Haltinger Stiege Spätburgunder, 2009 Pinot Noir bei der AWC Viena

Strukturierung der Weinliste:
Basis: Anerkannte Qualitäten in der Literflasche
Premium: Weine die sich auszeichnen durch betonte Sortentypizität und attraktivem Preis-Leistungsverhältnis
Exklusiv: Die Kategorie der Besten, das heißt die charakterstärksten und imposantesten Weine des Jahrgangs. Reduzierter Ertrag und sorgsamer Ausbau auf der Feinhefe bringen Weine mit hoher Konzentration und Komplexität hervor. Highlights der Exklusiv-Weine sind Gutedel. Burgundersorten, Riesling und Gewürztraminer. Das Potenzial der Rebsorten ist groß, das Terroir in dieser Linie Stilprägend, die alle Mühen im Weinberg wert sind.

www.wg-haltingen.de

Das neue Signet der Haltinger Winzer basiert auf der Silhouette des PLY CHAIR des Designers JASPER MORRISON. Als Ausdruck der Verbundenheit mit Ihrer Heimatstadt Weil am Rhein erwarben die HALTINGER WINZER im Jahr 2000 im Rahmen des Stadtkonzepts „Stadt der Stühle“ einen großzügigen Nachbau im Maßstab 6:1 — seither Erkennungsmerkmal vor Ihrem Eingang.

Text: Sonja Thelen

Glückliche Hühner

In Freiheit wachsen die Marensin-Hühner in Les Landes im Südwesten Frankreichs auf

Die Sonne kämpft sich durch den herbstlichen Wolkenhimmel, taucht die Felder, den Pinienwald und vor allem die kleinen hölzernen Hütten in ein warmes Licht. Die milden Temperaturen ermuntern die Bewohner der Holzhäuschen, ihre Behausung zu verlassen, sich draußen aufzuhalten, Mais aufzupicken und frei herumzulaufen. Aufgeregt stoben die Marensin-Hühner allerdings auseinander, als sich ihnen Menschen nähern. Platz genug haben sie: Bis zum Horizont erstreckt sich das Gelände, das den Hühnern mit den hellbraunen Federn und dem charakteristischen nackten Hals Auslauf bietet. Kein Zaun hindert sie daran. Das ist das Besondere an den Marensin-Hühnern, betont Hendrik Huijser, Exportmanager von „Fermier du Sud-Ouest“, eine Kooperative von gut 200 Geflügelproduzenten im Départment „Les Landes“ mit Sitz in Saint-Sever. Diese Region im Südwesten Frankreichs an der Atlantikküste, in Aquitanien, ist hierzulande in der Regel wegen seiner Austern, seines Schinkens aus Bayonne, des Armagnacs, der Trüffel oder der Gänseleberpastete bekannt, aber weniger wegen seiner Marensin-Hähnchen. Eine in den Pinienwäldern Aquitaniens beheimatete, widerstandsfähige Geflügelrasse, die vor ihrer zufälligen Entdeckung durch einen „Frischeparadies“-Mitarbeiter für den deutschen Markt quasi unzugänglich war, berichtet Ökotrophologe Christian Horaczek, Vertriebsleiter bei Frischparadies.

Dabei sind diese Hühner eine wahre Delikatesse. Denn sie wachsen in völliger Freiheit auf. Die Landschaft von „Les Landes“ ist geprägt von den Sandstränden des Atlantiks, der für frische Brisen und eine gute Luft sorgt, und dem größten Pinienwaldgebiet Mitteleuropas. Der Boden ist sandig, die Vegetation vielfältig. Der Name des Geflügels ist von „Marensine“ abgeleitet: So heißen nämlich die transportablen Holzställe, erläutert Marie Binchet. In Carcen-Ponson hat sie ihren Hof. Bereits ihre Eltern hatten 1960 mit der

Foto: FrischeParadies

Geflügelzucht angefangen, die Marie mit ihrem Mann Olivier, den sie seit ihrer Schulzeit kennt, 1981 übernahm. Wichtig war ihr von Anfang an eine natürliche, artgerechte Aufzuchtmethode mit Respekt vor dem Tier. In Frage kam für sie daher nur, nach den Kriterien des Gütesiegels „Label rouge“ ihr Geflügel zu züchten. Immerhin gilt dieses auffällige rote Markenzeichen als das strengste Gütesiegel der Welt. Und für die „Grande Nation“, deren gallischer Hahn immerhin als Symbol für Frankreich steht, kann ein Geflügel im Geschmack nur überzeugen, wenn bei der Produktion hohe Qualitätskriterien eingehalten wurden: von der Brut über die Aufzucht und die Futtermittel bis zur Schlachtung. Seinen Ursprung hat das „Label rouge“ übrigens in Les Landes, berichtet Hendrik Huijser von den „Fermiers Landais“: 1965 beschlossen Geflügelproduzenten aus der Region, die starken Wert auf eine naturnahe und tiergerechte Haltung legten, die Einführung des Gütesiegels. Maßstäbe, die auch für das Frischeparadies-Label „QSFP“ (Qualité supérieure selectionnée pour FrischeParadies) gelten. So sind die Maishähnchen, -perlhühner und -wachteln aus Les Landes alle mit dem QSFP-Siegel versehen, erläutert Horaczek.

Für Marie Binchet kommt eine andere Aufzucht für ihre Maishähnchen gar nicht in Frage: „Es sind glückliche Hühner. Sie können hier laufen, so viel sie möchten. Sie haben eine gute Muskulatur. Das Fleisch ist fest und saftig, schmeckt intensiv und ist fettarm“, erzählt die Bäuerin, während sie ein Hähnchen in der Hand hält und das Gefieder bei Seite schiebt: „Schauen Sie: Diese maisgelbe Fleisch ist typisch und ein Hinweis auf das Futter, das sie überwiegend essen, nämlich Mais.“ Das Hauptfutter besteht zu 80 Prozent aus Mais, den die Familie Binchet selbst anbaut. Er ist gentechnisch nicht verändert, betont Binchet.

Marie Binchet mit Marensin-Hühnern auf dem Arm

Foto: Sonja Thelen

(Fortsetzung nächste Seite)

Text: Sonja Thelen

Glückliche Hühner

In Freiheit wachsen die Marensin-Hühner in Les Landes im Südwesten Frankreichs auf

Foto: FrischeParadies

Hinzu kommen 15 Prozent Soja, Mineralien, Vitamine und Luzerne. Im Schnitt werden die Hühner 88 bis 95 Tage alt. Sie wiegen dann meist 2,2 Kilo. Je nach Jahreszeit kommen die Küken im Alter von drei Wochen (Sommer) oder fünf bis sechs Wochen (Herbst, Winter) in die Freilandhaltung.

Die Hühner wachsen in völliger Freiheit auf. „Wir haben lediglich zur Straße hin und zu den paar Wohnhäusern einen Zaun, damit die Hühner nicht in die Häuser oder auf die Straße laufen“, erzählt Marie Binchet lachend und streckt ihren Arm in Richtung Süden: „Aber nach hinten, in Richtung der Äcker und Wälder gibt es keine Einzäunung.“ Von ihren mobilen Marensin-Ställen aus betrage der Radius für die Hühner 500 bis 600 Meter, berichtet Huijser. Sobald es aber dunkel wird, kehren die Hühner instinktiv in ihre Behausungen zurück. Nachts drohen ihnen draußen zu viele Gefahren: Füchse, Wildschweine, Raubvögel. Daher bevorzugen die Hühner in der Nacht ein Dach über dem Kopf. Gut 6000 Maishühner hat Familie Binchet pro Wachstumszyklus. Die natürliche Mortalität betrage etwa vier Prozent, erzählt sie. Alle paar Monate und entsprechend der Jahreszeit versetzen die Binchet die mobilen Marensin-Ställe. Dann werden die Hütten auf einen Anhänger geladen und woanders abgeladen. Im Sommer bevorzugt zwischen den Pinienbäumen am Waldrand, damit das Geflügel im Schatten der Bäume vor der Hitze des Sommers ein wenig geschützt ist. Im Herbst und Winter werden die Ställe auf freien Flächen abgestellt, um das Winterlicht so gut wie möglich auszunutzen. Durch das ständige Versetzen des Bodens kann sich zudem der Boden erholen: Denn neben dem Maisfutter ernähren sich die Hühner auch von den Kräutern, Gräsern und den Insekten aus dem Unterholz.

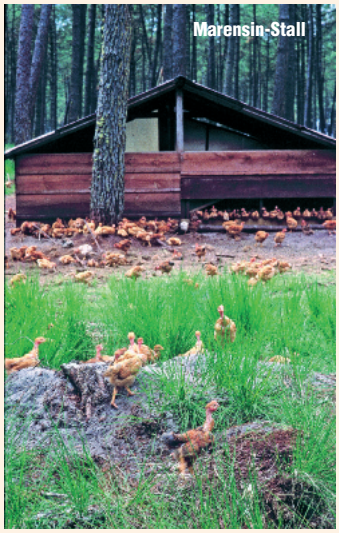

Foto: FrischeParadies

Auch Küchenchef Eric Costedoat ist auf das „Marensin-Hühnchen“ gekommen: In seinem Restaurant „Le Pavillon“ in Saint Sever steht das Maisgeflügel immer auf der Speisekarte. Er schätzt den intensiven Geschmack, das feste und feine maisgelbe Fleisch, das zudem eiweißreich und fett- und wasserarm ist, und die gelbe Haut, die beim Braten so wunderbar knusprig wird.

Restaurant-Tipp:

Le Pavillon, 1, Ave de l’Armagnac, 40500 Saint-Sever,

www.lepavillonsaintsever.com

Ferme Auberge de Marquine, 1109 Rte d’Hagetmau, 40250 Mugron

www.ferme-auberge-marquine.fr

Übernachtungstipp:

La Roseraie, 3 Rue du Bellocq, 40500 Saint-Sever,

www.chambres-hotes.fr/chambres-hotes_la-roseraie_saint-sever_9107.htm

Erhältlich sind QSFP-Marensin-Maishähnchen sowie -Mais-Perlhühner und —wachteln aus Les Landes in Deutschland in den Märkten sowie im Online-Shop von FrischeParadies:

www.frischeparadies.de

Foto: Sonja Thelen

Küchenchef Eric Costedoat von "Le Pavillon" beim Zubereiten von Marensin-Maisgeflügel

Rezept für QSFP Marensin-Maishähnchenbrust mit Chorizo gefüllt und karamellisiertem Radicchio mit Pinienkernen

Zutaten für 4 Personen

- **4 QSFP Marensin-Maishähnchenbrüste**
- **16 dünne Scheiben Chorizo**
- **2 TL Feigensenf**
- **2 TL weißer Portwein**
- **100 ml Gemüsebrühe**
- **100 g Rohrzucker**
- **50 g Butter**
- **2 Radicchio**
- **100 g Pinienkerne**

Zusätzlich benötigen Sie

- **Meersalz**
- **schwarzen Pfeffer, frisch gemahlen**
- **Olivenöl Extra Vergine**
- **Balsamico Essig, z. B. von Antica Acetaia**

Zubereitung

Die Haut der Maishähnchenbrüste vorsichtig anheben und in Richtung des Knochens ziehen. Anschließend in das freiliegende Fleisch vier gleichmäßige Schnitte vornehmen. Dabei sollte das Fleisch nur eingeschnitten werden (nicht komplett durchschneiden). Chorizo Scheiben einrollen und jeweils ein Röllchen in einen Einschnitt stecken. Anschließend die Haut wieder über das Fleisch legen. Feigensenf mit Portwein glatt rühren und mit einem Pinsel auf die Maishähnchenbrüste auftragen. Von allen Seiten würzen. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und Maishähnchenbrüste, mit der Hautseite zuerst, anbraten. Nach etwa 4 Minuten wenden und weitere 5 Minuten braten. Im Ofen bei 120 °C ca. 10 Minuten fertig garen.

Radicchio halbieren, waschen und in mundgerechte Stücke rupfen. Pinienkerne ohne Fett rösten. In einer Pfanne Butter und Zucker leicht karamellisieren lassen. Gemüsebrühe zufügen, aufkochen und reduzieren, sodass eine sämige Konsistenz entsteht. Radicchio für 2 Minuten darin schwenken, mit Salz und Pfeffer würzen.

Anschließend Pinienkerne unterheben und mit etwas Balsamico, Salz und Pfeffer abschmecken.

Quelle: FrischeParadies

Text und Foto: GRÄFE UND UNZER VERLAG

Buchvorstellung

Peter Wagner und 13 Spitzenköche: Das große Buch vom Fleisch

Ein starkes Stück

Fleisch ist ein Mega-Trend, feiert sein Comeback in Zeiten des veganen Hypes - und ist dabei, sich wieder als feste Größe auf deutschen Tellern zu etablieren. Mehr denn je hat Qualität dabei Top-Priorität. Die Ansprüche sind gestiegen, das Wissen versierter Hobbyköche und Fleischgourmets auch - und das Angebot neuer Fleisch-Cuts, Sorten, Stücke und nicht zuletzt der Zubereitungsmöglichkeiten dank neuer Tools ebenfalls. Höchste Zeit, das neue, moderne Wissen vom Fleisch zu bündeln. Und das Top-Thema so up-to-date zu präsentieren, wie das Profis und leidenschaftliche Fleischkenner von heute erwarten.

Das große Buch vom Fleisch ist maßgeschneidert für diese Ansprüche: Ein echtes Schwergewicht mit Standardwerk-Appeal. Alles drin, alles dabei, was Profis und Fleischkenner heute brauchen: Warenkunde, Küchenpraxis und Rezepte. Der erste Teil des Buchs fasst alles Wissenswerte rund um den Fleischgenuss präzise und praxisnah zusammen: Fleischqualität von der Aufzucht bis zur Schlachtung und Reifung, Fleisch von verschiedenen Tierrassen, Einkauf, Lagerung, deutsche Schnitte und internationale Cuts. In Wort und Bild werden alle relevanten Fakten zu den begehrtesten Fleischsorten erklärt - von Kalb, Rind, Schwein, Lamm und Ziege bis Pferd.

Das große Buch vom Fleisch zeigt die besten Profitipps zur Fleischvorbereitung umfassend wie nie: Zerlegen, Ausbeinen, Parieren, Schneiden, Bardieren. Es folgen die Grundzubereitungsarten: Dünsten, Dämpfen, Pochieren, Braten, Schmoren, Sous-vide, Grillen, Smoken. So vorbereitet dürfte allen Fleischfans das Wasser im Mund zusammenlaufen bei dem, was der Hauptteil bietet: Die besten Rezepte für Fleisch.

Das große Buch vom Fleisch hat sich dafür die Besten der Besten geholt: 13 Spitzen- und Sterneköche präsentieren ihre Top-Fleischrezepte. Darunter Andi Schweiger, Zwei-Sterne-Koch Andreas Krolik, Christoph Hauser, Harald Derfuß, Manuel Reheis. Das Who's Who der Fleischprofis macht Appetit auf Pot-au-feu mit Lamm-Ossobuco, Solomillo (Lendenstück) auf krossem Taco-Gemüse oder Tafelspitzsavarin. Spitzenrezepte für Genießer und leidenschaftliche Kenner - Fleisch in Premium-Qualität!

Autoren: Foodjournalist, Blogger und Restauranttester Peter Wagner. Dazu die Spitzenköche Bernd Arold, Sonja Baumann, Ingo Bockler, Harald Derfuß, Christoph Hauser, Alexander Huber, Andreas Krolik, Christian Mittermeier, Wolfgang Müller, Manuel Reheis, Erik Scheffler, Andi Schweiger und Rolf Straubinger.

Peter Wagner und 13 Spitzenköche
Das große Buch vom Fleisch
360 Seiten mit 500 Farbfotos
Format: 22,5 x 29 cm, Hardcover
79,90 € (D) / 82,20 € (A) / 99.-- CHF (SFr.)
ISBN: 978-3-8338-5778-2
Erscheinungstermin: Sept. 2017
www.teubner-verlag.de

Text: mk Salzburg, Fotos: Schlosspark Mauerbach Resort & Spa

Besondere Orte

„Monat des Zimts“ im Schlosspark Mauerbach: Weihnachtsduft liegt in der Luft — von Küche bis Spa

Rückansicht im Winter - Schlosspark Mauerbach

Wenn es in den Küchen nach Zimt duftet, ist Weihnachten nicht mehr weit. Eine der ältesten Gewürzpflanzen der Welt weckt weihnachtliche Gefühle — und sie kann noch mehr. Die wohlschmeckende, getrocknete Rinde der Zimtbäume soll die Fettverbrennung ankurbeln und den Blutzuckerspiegel regulieren. Das *Schlosspark Mauerbach Resort & Spa* erklärt den *Zimt im Dezember* zum *„Gewürz des Monats“*. Vom Spa bis in die Küche begleitet sein beliebter Duft und Geschmack die Gäste des Hauses — würzig, herb und etwas süß. Bei dem Gedanken an eine *Rücken-Nacken-Massage mit Zimt-Öl* wird einem warm ums Herz. *Apfel-Zimt-Punsch* an der Punschhütte, weißes *Zimt-Mousse* (das Rezept steht zum Download bereit) und *Zimt-Kreationen* aus der Küche schmecken einfach nach Weihnachten. Dazu empfiehlt der Restaurantleiter die passenden Tropfen aus dem Weinkeller. Das Hotel Schlosspark Mauerbach ist ein Erholungsrefugium *vor den Toren Wiens*. Wer der Weihnachtshektik entkommen möchte, gönnt sich eine Auszeit in dem neuen Spa, welches soeben mit einer *Relax Guide Lilie* ausgezeichnet wurde. Der In- und Outdoorpool ist ganzjährig beheizt. In den Waldsaunen genießen Saunagänger die Hitze mit Blick in den verschneiten Schlosspark. Speziell entwickelte Spa-Rituale holen die Energie des Waldes in das Park-Spa. Mit der Spa-Linie *Vagheggi Phyto-cosmetic* setzt das Spa-Team auf eine ganzheitliche, vegane Pflegelinie. Großzügige Spa-Öffnungszeiten kommen Kurzurlaubern zugute. Das exklusive Park-Spa mit 1.700 m^2 ist der perfekte Rückzugsort, um aus dem gestressten Alltag oder einfach aus der Großstadt zu fliehen und sich rundum zu erholen. 86 Deluxe-Zimmer inklusive großzügige Juniorsuiten bietet das Viersterne-Superiorhotel — allesamt mit Blick in die Natur. Das Schlosspark Mauerbach Resort & Spa widmet jeden Monat einem anderen Gewürz, das die Sinne berührt. Jetzt zeigen Küche und Spa die vielen Seiten des wärmenden, wohlschmeckenden Zimts.

www.schlosspark.at

Buffet im Restaurant Schlosspark Mauerbach

Foto: Dieter Schupp

Dresdner Striezelmarkt

+++ 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