classic digital Gourmet journal

Elektronische Zeitung des Internetportals www.gourmet-classic.de · Ausgabe 90 / Februar 2018

Text: Gourmet Classic

Besondere Orte

Der Krallerhof — eines der schönsten Wellnesshotels im Salzburger Land

Foto: Sven Posch (Krallerhof)

Als wir das *Wellnesshotel Krallerhof****s in Leogang* besuchen, hängen die Blumen dick und teppichartig über die Balkonbrüstungen und die Wiesen sind noch grün. Aber schon bald wird hier der alljährliche Skicircus beginnen. Die Lage des geschichtsträchtigen Hauses direkt an der Piste mit der *Steinbergbahn* vor der Tür, könnte dazu nicht besser sein.

Das Wellnesshotel Krallerhof****s gehört zu den besten Wellnesshotels Österreichs — wenn nicht sogar im gesamten Alpenraum. Dass der Krallerhof nicht zu den Häusern zählt, die mit dem herkömmlichen Alpenchic in der Masse untergehen, fällt uns sofort auf. Tradition wird im Haus der *Familie Altenberger* hochgehalten und täglich gelebt, aber mit einer sehr persönlichen Note und ganz am Puls der Zeit. Bilder, Skulpturen, Schnitzereien, die von der Elterngeneration zusammengetragen worden sind, schmücken den Eingangsbereich, die Bar und die Vorräume zum Restaurant. Alte Familienfotos und Bilder vom Senior und Begründer des Wellnesshotels Krallerhof *Sepp Altenberger* sind in den unteren Bereichen des Hotels liebevoll mit frischen Blumen arrangiert. Gerade ihm und seiner Frau Gabriela hat die Familie Altenberger viel zu verdanken. Haben doch beide mit harter Arbeit, großem Fleiß und Beharrlichkeit aus dem schon 1684 erwähnten Krallerhof, welcher 1934, als Sepps Mutter dort einheiratete, recht heruntergekommen war, ein florierendes Unternehmen aufgebaut, über dessen Größe man als Besucher heute nur staunen kann.

Schon als Kind an harte Arbeit gewöhnt, verlangte Sepp Altenberger später auch seinen fünf Kindern viel ab und eine Mithilfe in der Landwirtschaft und später im Hotelbetrieb waren selbstverständlich.

Heute ist das Unternehmen zwischen zwei von den fünf Kindern von Sepp und Gabriela gut aufgeteilt. *Gerhard Altenberger* betreibt mit seiner Frau das Wellneshotel Krallerhof und sein Bruder Sepp das höchst gelegene historische Braumuseum, das *AsitzBräu*, das Museumsrestaurant *„Alte Schmiede“* — beide liegen auf über 1.700 Metern im Skigebiet — sowie die *KrallerAlm* direkt neben dem Hotel. Und überall erleben Feinschmecker und Genießer beste Kulinarik.

In die Küche des Hotels und den Buffetbereich wurden im vergangenen Jahr beachtliche 2,8 Millionen Euro investiert und der gesamte Komplex wesentlich vergrößert. Auf stattlichen 630 m² befinden sich modernste Herdanlagen und Lüftungssysteme, eine eigene Schokolaterie und eine großzügige Patisserie, ein klimatisierter Saftpressraum sowie eine gut sortierte Vinothek. Ganz neu ist auch der Chef's Table aus Zirbenholz in der Küche, an dem bis zu zehn Personen Platz nehmen und dem Küchenteam rund um *Benjamin Leitner* über die Schulter schauen können. In der Küche kom-

(Fortsetzung nächste Seite)

(Fortsetzung von Seite 1)

Text: Gourmet Classic

Besondere Orte

Der Krallerhof - eines der schönsten Wellnesshotels im Salzburger Land

Gerhard Altenberger

nitsch raum

Fotos oben: Gourmet Classic, Foto unten: mk Salzburg

men Bioprodukte aus der Region und Kräuter und Gemüse aus dem eigenen Hausgarten zur Verwendung. Verschiedene Brotsorten werden täglich frisch in der hauseigenen Bäckerei gebacken, ebenso werden Marmeladen, Sirup und auch Nudeln selbst hergestellt — die Gäste schmecken es und wissen es zu schätzen.

Die Einrichtung und Ausstattung der 124 Zimmer und Suiten ist exklusiv, überraschend und inspirierend. Zusammen mit dem österreichischen Künstler *Ty Waltinger* entwickelte Gerhard Altenberger 23 aufwändig gestaltete Farbsuiten, in denen sich die betreffende Farbe durch Wohn- und Schlafbereich sowie Bad zieht. Exotische Skulpturen, Teppiche und Steinreliefs, die alle eine eigene Geschichte erzählen, wurden von Ty Waltinger auf Fernreisen zusammengetragen, behutsam integriert und die Räume damit zu sehr individuellen, persönlichen Orten.

Auch im 2005 auf stattliche 1.720 m² erweiterten *„Refugium“*, einer der eindrucksvollsten Wellness-Anlagen Österreichs, wurde mit Stein, Holz, Glas und Farbe ein riesiger Bereich zum Entspannen und Regenerieren für die Gäste geschaffen. Um den 18 Meter langen Innenpool gruppieren sich acht verschiedene Saunen und Dampfbäder. Außergewöhnliche Ruheräume oder der Ruhekristall im Obstgarten und ein großes Angebot an Massagen und Kosmetikbehandlungen machen den Krallerhof zu einer Wellness-Adresse, die ihres Gleichen sucht.

Besonders stolz ist dabei Gerhard Altenberger auf die überdimensionalen Werke des Malers *Hermann Nitsch*, die im *nitsch raum* kraftspendend und inspirierend auf die Betrachter wirken. Schmunzelnd erzählt uns Gerhard Altenberger, er schätze sich glücklich, so privilegiert zu sein, dass ihm sein

Ty Waltinger

Suite Nusko, Wohnzimmer mit Kaminfeuer

Foto: Sven Posch (Krallerhof)

Suite Ultramarin

Foto: Edward Groeger art in action (Krallerhof)

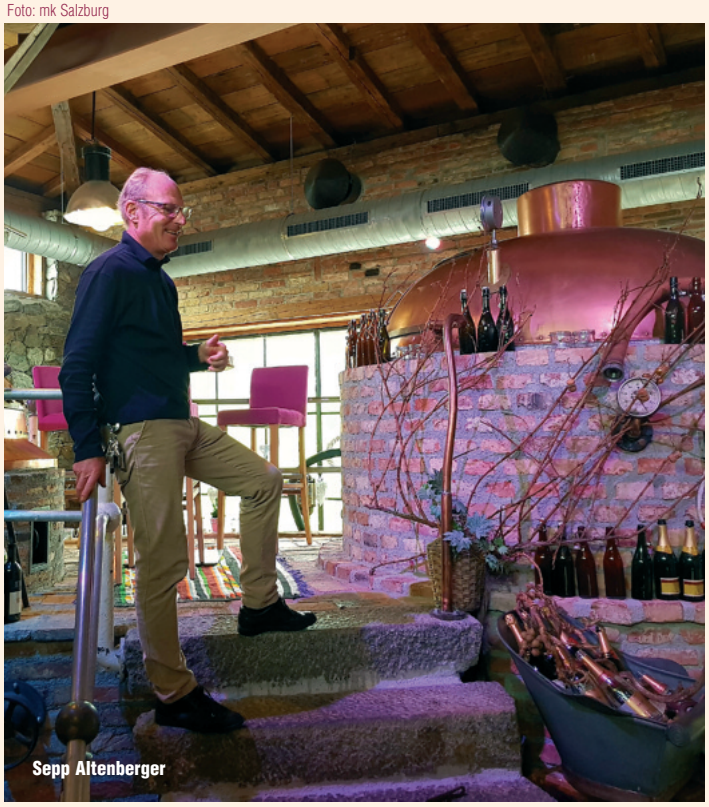
(Fortsetzung von Seite 2)

Text: Gourmet Classic

Besondere Orte

Der Krallerhof - eines der schönsten Wellnesshotels im Salzburger Land

Foto: mk Salzburg



Sepp Altenberger

Hotel so viele große Wandflächen für die Präsentation seiner Bilder bietet. Denn nicht nur im Refugium befinden sich Kunstwerke, sondern auch in sämtlichen Gängen und auf sämtlichen Etagen des Wellnesshotels Krallerhof.

Dagegen hat Sepp Altenberger genug Möglichkeit, sich in der KrallerAlm, der „Alten Schmiede“ sowie im Asitz Bräu gestalterisch auszutoben. Seine Leidenschaft ist das Sammeln von Kuriositäten. So kaufte er in Augsburg kurzerhand ein altes Brauhaus, welches abgerissen werden sollte, und baute es auf dem Asitz wieder auf, bzw. ein. Stolz erzählt er uns, es sei natürlich wieder voll funktionstüchtig, genüge aber nicht den strengen Reinheitsvorschriften der heutigen Zeit. In der „Alten Schmiede“ schmücken hier unzählige alte Skier die Decke, dort alte Nähmaschinen, Fleischwölfe, ja gar die Einrichtung eines alten Schuhmacherladens mit einer großen Anzahl an Leisten, Schuhschachteln und Schuhen fand ihren neuen Platz neben den Gästetischen. Ganz beeindruckend ist auch, dass mittlerweile das AsitzBräu und die „Alte Schmiede“ unterirdisch miteinander verbunden sind, um eine gute Logistik zwischen beiden Locations herzustellen. Denn wenn Hochbetrieb herrscht in der Skisaison geht es dort rund — im AsitzBräu finden 500 Gäste auf 3 Ebenen Platz und in der „Alten Schmiede“ gibt es 410 Plätze und zusätzlich 450 auf der Sonnenterrasse. Dann kümmern sich ca. 400 Mitarbeiter einschließlich Skilehrer um das Wohl der Gäste im Wellnesshotel Krallerhof und auf den Hütten des Asitz.

Ein Aufenthalt bei Familie Altenberger im Wellnesshotel Krallerhof ist auf jeden Fall ein Erlebnis!

www.krallerhof.com

Foto: Jelinek (Krallerhof)

AsitzBräu im Winter

KrallerAlm mit Bergpanorama

Foto: Peter Podpera (Krallerhof)

AsitzBräu

Foto: Gourmet Classic

Text: Restaurant aqua

Kochevents der Spitzenklasse

AquaX — einmalige Genussreise im Aqua mit internationalen Starköchen

Foto: Wonge Bergmann

Sven Elverfeld

10 Jahre in Folge drei Sterne beim Guide Michelin - Sven Elverfeld gestaltet mit internationalen Starköchen eine einmalige Eventreihe

Bereits zum zehnten Mal in Folge erhielt das *Restaurant Aqua* um Küchenchef *Sven Elverfeld* für das Jahr 2018 die Höchstbewertung von drei MICHELIN-Sternen. Anlässlich dieses Jubiläums gibt sich die internationale Elite der Sternegastronomie bei *‚AquaX'* die Ehre. Gemeinsam mit Sven Elverfeld werden Drei-Sterneköche in einer einmaligen Eventreihe für die Gäste des Aqua im The Ritz-Carlton, Wolfsburg unvergessliche Menüs kreieren.

Zehn Jahre drei MICHELIN-Sterne — unvergleichliche Kochevents der Spitzenklasse. „Die Auszeichnung des Guide MICHELIN ist eine große Ehre für uns. Das möchten wir mit unseren Gästen im Rahmen dieser einmaligen Eventreihe ‚AquaX' feiern. Es freut mich, dass meine innovativen Kollegen uns hierbei unterstützen und wir sie zahlreich in Wolfsburg begrüßen dürfen", sagte Sven Elverfeld. Den Auftakt bei ‚AquaX' macht am 18. März 2018 der Shootingstar *Jan Hartwig* aus dem Restaurant Atelier in München. Sieben Jahre lang haben Elverfeld und Hartwig in Wolfsburg zusammengearbeitet. „Als Sven mich zu dieser Veranstaltungsreihe anrief und einlud, sagte ich sofort und ohne überlegen zu müssen zu! Das Aqua war und ist für mich ein magischer Ort. Ich durfte dabei sein, als Sven mit dem dritten MICHELIN-Stern ausgezeichnet wurde. Er ist mein wichtigster Mentor, vor allem aber ein wunderbarer Freund und enger Vertrauter. Ich bin sehr stolz und glücklich ein Teil des Aquas gewesen zu sein und nun wieder gemeinsam mit Sven am Herd zu stehen", zeigte sich Jan Hartwig begeistert. Die beiden Spitzenköche werden mit ihren Teams ein Acht-Gänge-Menü gemeinsam zubereiten, welches es in dieser Verbindung noch nie zuvor gab.

Jan Hartwig

Foto: Lukas Kirchgasser

Über Sven Elverfeld und das Restaurant Aqua:

Als Küchenchef ist Sven Elverfeld seit der ersten Stunde für die Erfolgsgeschichte des Aquas verantwortlich. Seit dem Jahr 2000 kreiert er mit seinem Team kulinarische Meisterwerke für seine Gäste, so dass das Restaurant bereits eineinhalb Jahre nach der Eröffnung den ersten Stern des Guide MICHELIN erhielt. 2006 folgte der Zweite, bevor für das Jahr 2009 erstmals die höchstmögliche Auszeichnung in der Gourmet-Welt, die drei Sterne, vergeben wurden. Häufig sind die Gerichte von Sven Elverfeld von seinen kulinarischen Erinnerungen geprägt. Somit erzählt jedes Menü eine geschmacklich vielseitige Geschichte mit einem ganz besonderen Charakter. Fokussiert auf den Eigengeschmack der sorgfältig ausgewählten Produkte sowie

Folgende Drei-Sterneköche werden im Aqua zu Gast sein:

18.03.2018
Jan Hartwig, Restaurant Atelier in München, Deutschland
8-Gang-Menü im Rahmen eines 4-Hands Dinners für 450 Euro pro Person*

16.04.2018
Rasmus Kofoed, Restaurant Geranium in Kopenhagen, Dänemark
8-Gang-Menü im Rahmen eines 4-Hands Dinners für 450 Euro pro Person*

18.05.2018
Gert de Mangeleer, Restaurant Hertog Jan in Brügge, Belgien
8-Gang-Menü im Rahmen eines 4-Hands Dinners für 450 Euro pro Person*

29.05.2018
Niko Romito, Restaurant Reale in Castel di Sangro, Italien
6-Gang-Menü kreiert von Niko Romito für 400 Euro pro Person*

04.06.2018
Jonnie Boer, Restaurant De Librije in Zwolle, Niederlande
8-Gang-Menü im Rahmen eines 4-Hands Dinners für 450 Euro pro Person*

26.06.2018
Paolo Casagrande, Restaurant Lasarte in Barcelona, Spanien
7-Gang-Menü kreiert von Paolo Casagrande für 425 Euro pro Person*

25.07.2018
Andreas Caminada, Restaurant Schauenstein in Fürstenau, Schweiz
8-Gang-Menü im Rahmen eines 4-Hands Dinners für 450 Euro pro Person*

18.10.2018
Norbert Niederkofler, Restaurant St. Hubertus in San Cassiano, Italien
8-Gang-Menü im Rahmen eines 4-Hands Dinners für 450 Euro pro Person*

11.01.2019
Corey Lee, Restaurant Benu in San Francisco, USA
8-Gang-Menü von Corey Lee & Sven Elverfeld für 495 Euro pro Person*

*Preise verstehen sich inklusive Aperitif, Weinreise, Kaffee, Wasser & Digestif
Reservierung: Restaurant Aqua telefonisch unter 05361-606056 oder per E-Mail an info@restaurant-aqua.com

(Fortsetzung nächste Seite)

(Fortsetzung von Seite 4)

Text/Fotos: Susanne Plaß PR

Kochevents der Spitzenklasse

AquaX — einmalige Genussreise im Aqua mit internationalen Starköchen

deren kreative Verarbeitung und Zubereitung, überzeugen seine Kreationen mit Einfachheit und Raffinesse.

Über Jan Hartwig

Jan Hartwig ist seit Mai 2014 Chef de cuisine im Atelier Restaurant. Hier führt er ein 10-köpfiges Team an und wurde im November 2017 erstmals mit drei MICHELIN-Sternen ausgezeichnet. Von 2007 bis 2014 war er im Restaurant Aqua im The Ritz-Carlton, Wolfsburg unter der Leitung von Sven Elverfeld tätig und avancierte vom Chef de Partie zum Sous Chef. Für das Jahr 2018 wurde Jan Hartwig zudem mit 18 Punkten im Gault&Millau, mit 10+ Pfannen im Gusto und mit 4,5 F´s vom Feinschmecker ausgezeichnet.

Über The Ritz-Carlton, Wolfsburg

Das The Ritz-Carlton, Wolfsburg verfügt über 170 Zimmer und Suiten und liegt inmitten der Autostadt in Wolfsburg, dem Kompetenz- und Erlebniszentrum rund um das Thema Mobilität. Architektonisch eindrucksvoll als offener Kreis gebaut, bietet das vielfach prämierte Luxushotel sieben Konferenzräume, die Restaurants Aqua, Terra und Hafenterrasse, die Lobby Lounge, das Deli sowie die Newman's Bar. Über 600 Kunstwerke mit dem Schwerpunkt der Fotografie prägen das Ambiente des Hauses, ebenso wie die modern-klassische Ausstattung von Elliott Barnes. Weitere Informationen und Buchungen unter Telefon 05361-607000 und im Internet:

www.ritzcarlton.com

Aktuelle Auszeichnungen des Restaurants Aqua im Überblick:

- 3 Sterne — Guide MICHELIN seit 2009
- 19,5 Punkte & 4 Hauben — Gault&Millau 2018
- 5 F´s — Höchstbewertung — Der Feinschmecker 2017
- 10 Pfannen — Höchstbewertung — Gusto 2018
- Nr. 1 — Gerolsteiner Restaurant-Bestenliste
- 5 Kochlöffel — Höchstbewertung — Aral Schlemmer Atlas 2018
- 5 Kochmützen — Höchstbewertung — Der große Restaurantführer 2018
- Tipp*Service & Küche mit 5 Diamanten — Höchstbewertung — Varta Guide 2018
- Platz 70 in der erweiterten World's 50 Best Restaurants Liste 2017

Sven Elverfeld

Foto: Uwe Spörl

Text/Fotos:Thurgau Tourismus

Aussergewöhnlich übernachten im Thurgau

Träumereien im Schweizer Bodenseekanton

Im Jahr 2018 widmet sich Thurgau Tourismus besonderen Übernachtungsmöglichkeiten. Neben Heu-Hotels, die bei Familien beliebt sind, Campingplätzen mit Zirkuswagen, Jurten und Traumröhren wurden die *Bubble-Hotels* als durchsichtige Perlen entwickelt: In ihnen schläft man im bequemen Doppelbett mit neuem Outdoor-Gefühl — dem Himmel ganz nah. Auch neu und aussergewöhnlich: Auf dem Campingplatz Hüttenberg am Untersee stehen ab dieser Saison zwei *Zinipi-Lodges*. Zinipis sind natürlich-ökologische Wohlfühl-Häuschen aus leimfreiem Vollholz, die Platz für bis zu drei Personen bieten. In Toplage am Waldrand öffnen ihre grossen Panorama-Bullaugen einen traumhaften Ausblick auf die umliegende Landschaft.

www.thurgau-bodensee.ch

Dem Himmel ganz nah - In Bubble-Hotels kann man ein neues Outdoor-Gefühl erleben.

Neu und aussergewöhnlich: Übernachten in Zinipi-Lodges

Text/Fotos:Thurgau Tourismus

Erlebnis im Morgengrauen

Mit Fischer Rolf Meier auf dem Bodensee

Seit über 20 Jahren tuckert *Berufsfischer Rolf Meier* morgens um vier Uhr mit seinem kleinen Fischerboot auf den Bodensee. Mit an Bord: Seine Fischernetze und manchmal Gäste, denen er die Fischerei näherbringt. Heimlicher Star dabei: der Bodensee. Kraftvoll zieht Fischer Rolf Meier das lange Netz aus dem spiegelglatten See. Die Felchen darin zappeln wild. Es ist halb fünf Uhr morgens, noch liegt der See in Dunkelheit gehüllt. Einzig die Frösche sind schon auf und quaken lautstark vom Ufer her. Mit der Dämmerung nehmen dann auch die Vögel ihren Gesang auf. Der

Magie des erwachenden Bodensees kann sich niemand entziehen. Ein anschliessendes Frühstück im Restaurant Seegarten in Ermatingen rundet das einmalige Bodensee-Highlight optimal ab.

www.thurgau-bodensee.ch/fischer

ANZEIGE

Text: Sonja Thelen, Fotos:Rheingau Gourmet- und Weinfestival

Kulinarische Erlebnisse auf höchstem Niveau:

Das 22. Rheingau Gourmet & Wein Festival

Es gilt als das bedeutendste kulinarische Ereignis Europas: das *Rheingau Gourmet- und Weinfestival*. Vom *22. Februar bis 11. März* geht das Festival, das von H.B. Ullrich vom Hotel „Kronenschlösschen“ in Hattenheim ins Leben gerufen wurde, in die bereits 22. Runde, wird aber erneut mit neuen Trends und Kochstars überraschen. Aufregende Koch-Shows, Gewürz-Workshops, Gourmettrends und Raritätengalas: All das und noch viel mehr erwartet die Gäste während des 2,5-wöchigen Gourmet-Gipfels, bei dem sich die Sterne-Köche und Spitzenwinzer aus der ganzen Welt im Rheingau die Klinke die Hand geben.

Zum ersten Mal für das Festival fliegt Küchenchef *Anuraag Ramkalawon*, Küchenchef des Essque Zalu Zanzibar, aus Tanzania ein, um zusammen mit *Simon Stirnal*, Chefkoch im Kronenschlösschen, den Gästen ein anspruchsvolles vier Gänge Fisch-Menü „Zanzibar-Style“ zu zaubern. Im Gepäck hat er die Gewürze Sansibars, die für ein exotisches Geschmackserlebnis der Extraklasse sorgen. 2-Sterne-Koch *Tristan Brandt* lässt bei seinem Dinner „Die Berühmten WINE LADIES“ am 3. März internationale Top-Winzerinnen mit ihren Spezialitäten glänzen. *Andreas Döllerer* aus Golling/Salzburg steht an der Spitze der österreichischen Koch-Elite, er nennt sein Galadinner „Genusswelten“. *Tohru Nakamura* (von „Rollin Pin“ als Koch des Jahres ausgezeichnet) stimmt sein Gourmetmenü auf die Weine von Avignonesi ein, die von der Inhaberin präsentiert werden.

Der südafrikanische Star *Reuben Riffel* hat seine Restaurants „Reuben´s“ mittlerweile in Paarl, Robertson und Kapstadt. Beim Festival kocht er zu Rot- und Weißweinen aus Südafrika. L‘Art de Vivre schickt bei seinem Galadinner gleich drei Kochstars, *Jörg Sackmann* (Baiersbronn), *Gerhard Wieser* (Südtirol) und *Martin Fauster* (Königshof München), ins Rennen. Das Vegan Dinner mit *Andreas Krolik* (Fleur, Frankfurt) vermittelt Eindrücke in den unaufhaltsamen veganen Trend und Lifestyle. Die besten Weingüter Israels stehen beim Gala-Dinner Israel am 28. Februar im Mittelpunkt. *Gal Ben Moshe*, in Israel geboren, begleitet mit seinen Kochkünsten TOP-Weine seines Heimatlandes. Weltklasse-Köche wie *Klaus Erfort* und *Christian Bau* verwöhnen die Gäste mit ihrer raffinierten Küche und unnachahmlichen Kreationen. Ein weiteres Highlight des Festivals ist die Veranstaltung „S.Pellegrino Young Chef Award“ am 3. März, bei der die drei Finalisten 2017 zusammen mit dem Gewinner des Vorjahres das Menü kochen.

Neben hervorragenden Wein-Veranstaltungen gibt es dieses Jahr zum ersten Mal eine Whiskey Masterclass am 25. Februar, bei der sehr rare und wertvolle Whiskeys aus Taiwan verkostet werden. Die Kavalan Marke erhielt für ihre Whiskeys große Auszeichnungen, unter anderem für ihren Premium Whiskey, der zum „Best World Wide Whiskey“ gekürt wurde. Sehr gefragt sind wie jedes Jahr die Raritätendinner und -Verkostungen, wie zum Beispiel das Dinner „Die 18 besten deutschen Sekte, das Sternekoch *Andreas Käppele* mit seinen raffinierten Gerichten begleitet.

Für jeden Geschmack und Geldbeutel ist beim Rheingau Gourmet & Wein Festival etwas dabei, so kann man zum Beispiel schon ab 48 Euro bei einer Koch-Demonstration den Sterneköchen über die Schulter schauen und kleine Kostproben genießen, oder sich ab 140 Euro von einem Mittagessen der Extraklasse verwöhnen lassen.

Tickets erhältlich telefonisch unter +49 (0)6723 640, per E-Mail unter *info@kronenschloesschen.de* oder unter www.rheingau-gourmet-festival.de. Diverse Festival-Arrangements mit ausgewählten Veranstaltungen werden mit Übernachtungen im Hotel Kronenschlösschen angeboten.

Telefon: +49 (0)6723 640
info@kronenschloesschen.de
www.rheingau-gourmet-festival.de

Text: primo PR, Fotos: Katrinelund

Magisches Erlebnis

Über´s Wasser gehen und speisen wie ein König

Walk on Water startet im Gasthaus Katrinelund in Schweden

Wasser in all seinen Formen ist allgegenwärtig im kleinen schwedischen Örtchen *Stora Mellösa* am Rande von Örebro, 200 Kilometer von Stockholm entfernt. Hier an Schwedens viertgrößtem See *Hjälmaren* sprüht es nur vor Magie: Direkt vor dem schmucken Gasthaus *Katrinelund Gästgiveri & Sjökrog* sieht man Gäste übers Wasser gehen. *Walk on Water* nennt der sympathische Gastgeber *Roger Hjälm* sein neues Konzept. Dieses einmalige Erlebnis, in der nordischen Natur über weite Eisflächen dahinzugleiten, wird mit erstklassiger Kulinarik und himmlischen Übernachtungsmöglichkeiten gekrönt.

Walk on Water ist genau das,

Roger Hjälm

wonach es klingt: Man geht übers Wasser, wenn auch in zugefrorenem Zustand. Die Eisfläche befindet sich gleich unterhalb des Gasthauses Katrinelund Gästgiveri & Sjökrog. Wer möchte, kann auch an einer geführten Schlittschuhwanderung teilnehmen. Zum Abschluss warten ein Entspannungsaufenthalt im Hotel und ein kulinarisches Erlebnis von Weltklasse.

„Wir haben letztes Jahr erst einmal klein angefangen. Unser Angebot richtete sich zunächst an Gäste aus Schweden. Mittlerweile sehen wir aber ein zunehmendes internationales Interesse, mit neuen Besuchern aus Deutschland und den Niederlanden. Dieses einzigartige Erlebnis lockt immer mehr Menschen an“, freut sich Roger Hjälm, der sich selbst leidenschaftlich gern auf Schlittschuhen fortbewegt.

Das Land der Elche erlebt seit vielen Jahren einen starken Aufschwung bei internationalen Gästen, insbesondere im Umwelttourismus und bei Naturerlebnissen. Denn Schweden verfügt über einzigartige Möglichkeiten, Reisenden eine Vielzahl von Besonderheiten im Winter zu bieten. Im Sommer sind die Seen ein beliebtes Reiseziel zum Baden und Segeln. Doch inzwischen finden auch immer mehr Menschen einen Reiz daran, sich im Winter auf die zugefrorenen Seen zu begeben.

„Katrinelund Gästgiveri & Sjökrog ist dafür eine gute Anlaufstelle. Wir sind in nur zwei Stunden Autofahrt von Stockholm aus zu erreichen und befinden uns in unmittelbarer Nähe zu Örebro, der große See Hjälmaren liegt direkt vor unserer Haustür. Da der Hjälmaren nicht sehr tief ist, können wir Walk on Water erwartungsgemäß den ganzen Winter bis in den April hinein anbieten. Für Vogelliebhaber besteht außerdem die Möglichkeit, mächtige Seeadler übers Eis schweben zu sehen“, so Roger Hjälm.

Über Katrinelund Gästgiveri & Sjökrog

Das moderne Gasthaus Katrinelund Gästgiveri & Sjökrig punktet mit seiner Lage direkt am Wasser, mitten in der Natur und mit einem atemberaubenden Blick auf den See Hjälmaren. In den typischen nordischen Farben bietet es insgesamt 28 Zimmer, Suiten und Familienzimmer mit See- oder Gartenblick, die auch behindertengerecht ausgestattet sind. In Schweden ist das Katrinelund ebenso eine der Top-Adressen für exquisites Speisen: Hier kommen

Walk on Water in Katrinelund (Schweden)

nur die feinsten Zutaten von Produzenten aus der Region sowie Selbstgemachtes auf den Tisch. Land, Wälder und Seen bieten hierfür reichliche Möglichkeiten. Küchenchef Anders Johnsson setzt dabei auf eine kreative, überraschende und aufregende Küche mit international inspirierten schwedischen Wurzeln: „Wir sind überzeugt, dass das Essen noch besser schmeckt, wenn wir wissen, wer nach den Tieren geschaut, das Gemüse angebaut und den Fisch nachhaltig gefangen hat“. Auch Sommelier Michelle Monks wird bei ihrer Getränkeauswahl nachhaltig inspiriert: „Von nicht-alkoholischen Getränken über Bier bis hin zu unseren feinen Weinsorten versuchen wir auch hier, alles aus der Region zu erhalten, um das Geschmackserlebnis für das echte Schweden zu vervollkommnen“.

Für Hochzeiten, kleine und große Feiern ist das Katrinelund Gästgiveri & Sjökrog ebenso bestens aufgestellt. Von bilderbuchreifen Tafelrunden über ergreifende Trauungen bis hin zu aktionsreichen Meetings organisiert das Kreativ-Team alles, was das Herz begehrt. Neben reinen Übernachtungen stehen verschiedene Arrangements wie Romance Package oder Gourmet Package (ab 200 Euro pro Person) zur Verfügung. Übernachtungspreise auf Anfrage. Weitere Informationen:

www.katrinelund.se

Rodbeta - Rote Bete

Text: mk Salzburg, Fotos: Montafoner Hof

Gut essen, gut trinken, gut leben:

Im Montafon zelebriert ein Haubenlokal die Liebe zur Heimat

30 Jahre Montafoner Hof, 30 Jahre Gault Millau Haube: Seit seinem Bestehen bürgt das Genießerhotel in Tschagguns für ausgezeichnete Küche in top Qualität. Ununterbrochen, 30 Jahre hindurch, wird das Gourmetrestaurant mit Hauben gekrönt. Aktuell ist die Montafoner Stube im Montafoner Hof mit 15 Punkten und zwei Gault Millau Hauben ausgezeichnet. Zudem geben das AMA-Gütesiegel und „Bewusst Montafon" Zeugnis von der erlesenen Qualität der Küche, die mit Leidenschaft das Regionale prägt.

Familie Tschohl lebt in ihrem Montafoner Genussrefugium Gastlichkeit mit Herz und Leidenschaft. Für sie sind Gastgeber, Gäste und Mitarbeiter ein großer Freundeskreis, der miteinander lacht und musiziert, das schöne Montafon erlebt und seit mittlerweile 30 Jahren in einer unvergleichlich beeindruckenden Berglandschaft kostbare Lebensmomente sammelt. Der Montafoner Hof ist Mitglied der renommierten österreichischen *„Genießer Hotels & Restaurants"* für Gourmets und Weinkenner — ein Haus für das gute Leben. Mit Hingabe und Lebenslust wird im Montafoner Hof gekocht. Der Küchenchef holt Vergessenes aus dem Kochbuch der Traditionen hinter dem Vorhang hervor, serviert Typisches aus dem Montafon und Leckeres von Welt. „Ein Segen, was auf Almen und Feldern, in Bächen und Wäldern rundum gedeiht, ein Glück, für welch Qualität befreundete Bauern stehen", schwärmt Küchenchef Holger. Er und sein langjähriges Team haben den Montafoner Hof zu einem der *meist ausgezeichneten Hotels* weitum gemacht. Köstlich: Wenn Familie Tschohl die Küchentüren öffnet, ist Zeit für die *Schmankerlrunde*. Mit Musik geht es durch die „Schmiede der kulinarischen Verführungen" — kosten ist erwünscht. Im Montafoner Hof fühlen sich Genießer zu Hause. *Neue Wohlfühlzimmer* in naturbelassenem Zirbenholz und in Wildeiche sorgen für noch mehr Komfort. Wellness und Erholung finden Gäste im Schwimmbad und im Saunabereich. Musikliebhaber erfreuen sich an der stimmungsvollen *Hausmusik*. Der Skipass für 79 Liftanlagen und 295 Pistenkilometer liegt im Hotel bereit, der Hotelskibus shuttelt täglich kostenlos zu den nahen Top-Spots *Golm und Hochjoch*. *Skitourengeher* holen sich persönliche Tipps für Gipfelsiege in der verschneiten Montafoner Bergwelt bei Familie Tschohl. Schneeschuhe für die *Schneeschuhwanderer* liegen im Montafoner Hof bereit. Der *Alpinguide* des Hauses führt durch unberührte Winterlandschaften.

Zimmer mit Doppelbett im Hotel Montafoner Hof

Gleich gegenüber dem Hotel liegt das *historische Gasthaus „Löwen"* — ein Traditionsgasthaus, wo die Leute zusammenkommen, um sich gutbürgerliche Küche schmecken zu lassen. Die *Wildspezialitäten aus heimischer Jagd* sind ein „Muss" für jeden Wild-Liebhaber. Der Hemmingway-Rostbraten, wohl die besten Kässpätzle des Landes sowie *traditionelle Wirtshausküche* in frischer und hausgemachter Qualität sind über die Grenzen des Montafons hinaus bekannt. Urlauber lernen im Löwen das echte Montafon kennen. „An Guata!", wie die Montafoner so schön sagen.

www.montafonerhof.com

Große Skitage zum kleinen Preis (bis 02.04.18)

Leistungen: 4 Genießer-Tage mit 3-Tages-Skipass, Teilmassage
Preis p. P.: ab 761 Euro

Köstlichkeiten aus dem Montafoner Hof

Text: Kochsternstunden, Foto: Gourmet Classic

So erfolgreich wie noch nie:

Kochsternstunden feiern Jubiläum mit Spitzenbilanz

Es darf wieder um die Wette geschlemmt werden: Am Freitag, dem 2. Februar starteten die renommierten „Kochsternstunden“ in die bereits zehnte Runde. Jetzt stellen sich 39 Restaurants in Sachsen bis zum 11. März dem Urteil der „Testesser“ um die köstlichsten Menüs und den besten Service. Im Jubiläumsjahr zieht Kochsternstunden-Initiator Clemens Lutz eine hervorragende Bilanz für die Vorjahre. Und auch das Jubiläumsjahr verspricht wieder beeindruckende Ergebnisse: Ein Restaurant sowie zahlreiche Events sind bereits komplett ausgebucht. Zudem gibt es erstmals ein Kochsternstunden-Leipzig-SPEZIAL.

Gäste der Kochsternstunden erhalten in den bekanntesten kulinarischen Adressen Sachsens herausragende Gaumenfreuden, denn speziell für die Kochsternstunden kreiert jedes teilnehmende Restaurant eigene Menüs. „Jeder Gast wird zum Restaurant-Tester und wird auch dementsprechend behandelt. Im Anschluss an die Kochsternstunden können nicht nur die Restaurants mit den besten Bewertungen einen Platz auf dem Siegertreppchen gewinnen, sondern auch auf die Menütester selbst warten tolle Gewinne“, schmunzelt Initiator Clemens Lutz, der die Kochsternstunden gemeinsam mit Marlen Buder von der Agentur NARCISS & TAURUS vor zehn Jahren ins Leben gerufen hat.

v.l.n.r Initiator der Kochsternstunden Clemens Lutz, Schirmherr Prof. Dr. Georg Prinz zur Lippe, Künstler Kay Leonhardt

Das Konzept hat sich offenbar bewährt: „Wir konnten die Zahl der verkauften Menüs in den letzten Jahren konstant steigern. Lag die Zahl 2016 noch bei rund 4.500 verkauften Menüs, so waren es letztes Jahr stolze 6.400“, so Lutz. Und auch das Jubiläumsjahr ist vielversprechend: „Erstmals haben wir mit dem ‚Popup-Restaurant BROgunderBAR’ einen Teilnehmer, der schon vor Beginn der Kochsternstunden restlos ausverkauft ist“, verrät der Kochsternstundenmacher. Zahlreiche weitere Veranstaltungen im Zusammenhang mit den Kochsternstunden wie beispielsweise die Gourmetage in Leipzig sind ebenfalls schon jetzt komplett ausgebucht, viele Restaurants haben bereits zahlreiche Reservierungen für Menüverkostungen. Ein Riesenerfolg war auch die ausgebuchte Jubiläums--Gala im e-VITRUM. Und schon jetzt — noch vor Beginn der Kochsternstunden — haben sich bereits 16 Teilnehmer verbindlich fürs nächste Jahr angemeldet.

Ein Höhepunkt im Jubiläumsjahr wird das erste Kochsternstunden-Leipzig-SPEZIAL sein. In diesem Jahr gibt es vier Restaurants in Leipzig und Umgebung, die sich dem Wettbewerb um die besten Menüs stellen: das SYNDEO im Hotel Innside by Meliá Leipzig, der Beefers Premium Grill, die Gourmetetage in der Mädler-Passage und das Restaurant Cospuden. „Wir freuen uns sehr darüber, dass Leipzig nun einen eigenen Menüwettbewerb erhält, und sind stolz darauf, dass wir zu den Mitgliedern der ersten Stunde zählen“, so Maria Löding vom Hotel Innside by Meliá Leipzig. Das erste Kochsternstunden-Leipzig-SPEZIAL soll keine einmalige Aktion bleiben, sondern ab nächstem Jahr zu den „Leipziger Kochsternstunden“ ausgebaut werden: „Ziel sind für 2019 mindestens 25 Teilnehmer in der Messestadt und Umgebung“, verrät die ehemalige Sächsische Weinkönigin Daniela Undeutsch, die die Kochsternstunden in Leipzig gemeinsam mit Lutz organisiert.

Insgesamt nehmen in ganz Sachsen im Jubiläumsjahr 39 Restaurants teil. „Darunter sind wieder zahlreiche bekannte Adressen, die uns bereits seit vielen Jahren die Treue halten, und auch einige, die schon vor ein paar Jahren teilgenommen und zwischendurch pausiert hatten. Elf der 39 Restaurants nehmen erstmals an den Kochsternstunden teil“, so Lutz. Eine ganz besondere Genussfusion gehen in diesem Jahr Sachsens erster Sternekoch Mario Pattis und die IceRollsFactory in der Dresdner Altstadt ein. „Gemeinsam mit Spitzenkoch Pattis

(Fortsetzung nächste Seite)

Text/Foto: Kochsternstunden

So erfolgreich wie noch nie:

Kochsternstunden feiern Jubiläum mit Spitzenbilanz

und seinem e-VITRUM-Team kreieren wir ein Menü der Extraklasse. Kulinarische Höhepunkte werden unter anderem Sauerrahm- und Waldpilz-IceRolls sowie Trüffel-Bubble Waffle sein. Mit diesen Kombinationen betreten wir weltweit Neuland“, erläutert IceRolls-Inhaberin Kathleen Parma. Zusätzlich zu der Fusion mit IceRolls ist Pattis brandneues Gourmet-Restaurant e-VITRUM aber auch selbst erstmals Teilnehmer der Kochsternstunden.

Ein besonderer Fokus liegt aufgrund der starken Nachfrage mittlerweile auf den Kochsternstunden-Events: „Wir haben das Jahr bereits sehr erfolgreich mit dem ausverkauften Kochsternstunden-Galadinner gestartet. Sehr beliebt sind immer unsere offenen Tische, bei denen sich über Facebook zahlreiche Gourmets zu geselligen Runden zusammenfinden“, so Clemens Lutz. Besonders nennenswert ist zum Beispiel der offene Tisch im Dresdner Restaurant Stresa am 20. Februar anlässlich des 5. Restaurantgeburtstages. Krönender Abschluss der Kochsternstunden ist der „Kulinarische Frühling“ am 18. März im Bülow Palais in Dresden mit Rückblicken auf die Menüs der Gewinnerrestaurants. Am 7. April findet zudem die bereits vierte Kochsternstunden-Weinparty im Eventgewölbe Dresden statt. Wer 2018 Sieger der Kochsternstunden wird, entscheiden natürlich wieder die „Hobbyrestauranttester“: „Jeder Gast kann sich mit den Kochsternstunden wie ein echter Gourmettester fühlen und wird im Restaurant auch dementsprechend behandelt“, verrät der Feinschmecker. Pro Restaurant können die Testesser jeweils fünf Sterne in den sechs Bereichen Geschmack, Kreativität, Ambiente, Service, Preis/Leistung sowie Getränkebegleitung verteilen. Zusätzlich wird die Sonderkategorie „Beste Servicekraft“ ermittelt. Die Bewertungen sind ausschließlich online unter

www.kochsternstunden.de

möglich. Dafür erhält jeder Restauranttester einen persönlichen, nur einmal nutzbaren Code im Restaurant. „Wir haben unsere Webseite komplett neugestaltet. Nun wird das Bewerten noch einfacher, denn man kann sich kinderleicht einen eigenen Gourmet-Account einrichten und muss die Daten nicht jedes Mal neu eintippen“, erläutert Clemens Lutz.

Das Mitmachen lohnt sich nicht nur in kulinarischer Hinsicht: Unter allen Teilnehmern, die die Kochsternstundenmenüs getestet und bewertet haben, werden 150 exklusive Preise verlost. Genießer, die mindestens fünf Restaurants getestet haben, nehmen zusätzlich noch an der Verlosung des Sonderpreises, einer elftägigen Traum-Reise nach Südafrika teil, die von DIAMIR-Erlebnisreisen gesponsert wird.

Alle Menüs der 39 Restaurants mit Preisen und genauer Speisenfolge können im Kochsternstunden-Menüheft nachgelesen werden: „Wir haben rund 4.000 Menühefte verschickt, 24.000 weitere Hefte liegen überall aus, wo es um gutes Essen und gutes Trinken geht“, so Lutz. Die Menühefte können unter:

mail@kochsternstunden.de

bestellt oder hier heruntergeladen werden:

www.kochsternstunden.de

Text: WeberBenAmmar PR, Foto: Tommy Picone

Eine Reise wert

Für die feierlichen Osterprozessionen in der Settimana Santa ist das Grand Hotel Excelsior Vittoria der perfekte Ausgangspunkt und eine fürstliche Residenz.

Das ganze Jahr über ist *Sorrent* eine Reise wert, denn schon seit 2.000 Jahren ziehen Sonnenuntergänge, Orangen- und Zitronengärten Besucher aus aller Welt an. Sorrent liegt in Süditalien über schwarzen Steilklippen aus dunklem vulkanischem Gestein mit prächtiger Aussicht über den *Golf von Neapel*. Besonders beeindruckend ist die Karwoche, Settimana Santa. Dann lassen die gläubigen Süditaliener jahrhundertealte religiöse Rituale wieder aufleben. Die Prozessionen in der Osterwoche sind in Sorrent besonders feierlich. Jedes Jahr in der Karwoche wird am Mittwochabend die Prozession der „Via Crucis“ (des Kreuzwegs) veranstaltet, die den Leidensweg Jesu Christi auf den Kalvarienberg, die Via Dolorosa, symbolisiert. Es werden zwei Prozessionen organisiert: In der Nacht von Donnerstag auf Karfreitag die „weiße" Prozession. Die Kutten der vorbeiziehenden Kapuziner sind weiß und symbolisieren im Volksbewusstsein die Suche Marias nach ihrem Sohn, der von seinen Feinden gefangen genommen und zum Tode verurteilt wurde. Am Abend des Freitags hingegen, wird die Stadt - von Kerzenlichtern beleuchtet - mit der „schwarzen" Prozession durchquert, als Trauer um den verstorbenen Jesus.

Sorrent war bereits im römischen Reich der Sommersitz von Aristokraten und Reichen. Im Nobelhotel *Grand Hotel Excelsior Vittoria* wohnten damals Legenden wie Richard Wagner und Oscar Wilde. Wer gleichermaßen diese atemberaubende Aussicht über die Bucht von Neapel und den Vesuv genießen möchte, der residiert im Grand Hotel Excelsior Vittoria Sorrento; zum Beispiel zum Osterspecial zwischen dem 31. März 2018 und dem 03. April 2018 (Minimumaufenthalt zwei Übernachtungen im Doppelzimmer mit Ostermenu vom berühmten Chef Antonino Montefusco, Ostermontagsbrunch und einer Osterüberraschung) für 1.261 Euro. Es ist ein idealer Ausgangspunkt für viele romantische Ausflüge in die Weinregion, sowie nach Capri (25 Minuten), Positano (30 Minuten) Ischia und Neapel (1 Std.). Weitere Informationen sind hier zu finden:

www.excelsiorvittoria.com

Grand Hotel Excelsior Vittoria Sorrento

Am Rande der Klippen von Sorrent in Süditalien liegt das einzigartige Grand Hotel Excelsior Vittoria, das sich seit jeher mit einem Superlativ nach dem anderen übertrifft. Seit 1834 befindet sich das 5-Sterne Luxus-Hotel im Besitz der *Familie Fiorentino*. Das Nobelhotel mit 84 Zimmern und Suiten, im historischen Stil prunkvoll eingerichtet, beherbergte bereits Richard Wagner und Oscar Wilde, die die gleiche atemberaubende Aussicht auf die Bucht von Neapel und den Vesuv genossen, wie Gäste, die heute ihren Urlaub im Grand Hotel Excelsior Vittoria verbringen. Der Legende nach liegen Überreste der Villa des römischen Kaisers Augustus unter dem Hotel. Die Vergangenheit lebt darüber hinaus in Details wie den Säulen aus dem 18. Jahrhundert, den Deckenfresken und den Antiquitäten auf, die überall im Hotel zu finden sind. Das Luxus-Hotel verfügt zudem über eine Bar und zwei Restaurants, Terrazza Bosquet Seafront (Michelin-Stern), L´Orangerie Poolside Bar & Restaurant. Außerhalb des Grand Hotels spiegelt sich die Schönheit der Region in den üppigen Gärten mit mediterranen Pflanzen sowie Zitrus- und Olivenhainen wider. Mit dem Fahrstuhl gelangen Gäste im Handumdrehen vom Hafen ins Hotel — eine unvergleichliche Transportmöglichkeit, von der Wilde und Wagner nur träumen konnten.

+++ 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
© 2018 Gourmet Classic Portal UG