classic Gourmet digital journal

Elektronische Zeitung des Internetportals www.gourmet-classic.de · Ausgabe 93 / Mai 2018

Text: WeberBenAmmar PR

Geheimtipp in der Toskana

Foto: © Fontelunga Hotel & Villas

Entspannter Luxus in charmanter Atmosphäre

70 Kilometer von Florenz entfernt, liegt ein Geheimtipp in der Toskana: Das *Fontelunga Hotel & Villas*, ein ganz privates Feriendomizil, bei Arezzo. Es ist der ideale Ausgangspunkt, um die schöne Toskana zu genießen und die vielen Sehenswürdigkeiten wie Museen, historische Gebäude und die ländlichen Regionen Arezzos zu besichtigen. Diese hat eine interessante Geschichte hinter sich, die auf die Zeit der Etrusker zurückgeht. Überall findet man Burgen, Kirchen und Schlösser aus dem Mittelalter.

Die Inhaber Paolo und Philip heißen in ihrer Casa Fontelunga Gäste aus aller Welt persönlich willkommen. Die charmante Luxusvilla ist eigentlich kein Hotel, so beschreibt es Paolo, sondern ein Zuhause auf Zeit - in familiärer Atmosphäre und direktem Austausch mit den beiden Inhabern, die sich gern persönlich um die Wünsche ihrer Gäste kümmern. Die neun individuell gestalteten Gästezimmer befinden sich im Haupthaus, einem prächtigen Herrenhaus des 19. Jahrhunderts. Philip, ein ehemaliger Filmset-Designer, richtete die Räume in einer einzigartigen Verbindung aus Tradition und Moderne ein. So mischt sich hier der traditionelle, toskanische Stil mit Shabby-Chic Möbeln, mit leuchtenden Stoffen und zeitgenössischen Kunstwerken und kreiert ein unverwechselbares, stylisches Ambiente.

Ebenfalls außergewöhnlich ist die Küche von Fontelunga Hotel & Villas: Paolo ist experimentierfreudiger Food-Blogger und passionierter Küchenchef. Seine Begeisterung fürs Kochen spiegelt sich in den leckeren Buffets mit saisonalen Produkten wider, die teils im eigenen Garten angebaut und erst kurz vor der Zubereitung frisch geerntet werden. Zweimal die Woche laden die Gastgeber zudem zu Dinner-Partys ein und begeistern mit lokaler, italienischer Küche.

Rundum erholt nach gutem Essen, gönnen sich Gäste eine entspannende Massage oder einen Besuch am Pool oder im Garten, umgeben von Olivenbäumen und sanften Hügellandschaften. Für den sportlichen Ausgleich lädt der hoteleigene Tennisplatz zu einem spannenden Match ein; auch Fahrräder können gemietet werden, um die traumhafte Umgebung zu erkunden. Shoppingfans kommen im 15-Minuten entfernten Design-Outlet Valdichiana auf ihre Kosten. Ob Familienurlaub, Hochzeits- oder Kulturreise, für die perfekte Urlaubsgestaltung nach individuellen Bedürfnissen stehen Philip und Paolo ihren Gästen mit Insidertipps zur Seite.

Eine Woche in einem Superior Room mit Blick über die toskanischen Hügel inklusive eines Mittagessens, einer Flasche Prosecco, freiem WiFi und Welcomedrinks kostet zwischen Euro 1.925,- und Euro 2.380,-. Wer es

(Fortsetzung nächste Seite)

Text: WeberBenAmmar PR

Geheimtipp in der Toskana

Fotos: © Fontelunga Hotel & Villas

Entspannter Luxus in charmanter Atmosphäre

ganz privat mag, kann eine der beiden top-gestylten Villen, die Villa Galletto oder die Villa Gallo, ganz in der Nähe des Herrenhauses, mit Ausblick über die schöne Toskanalandschaft anmieten.

Fontelunga Hotel & Villas

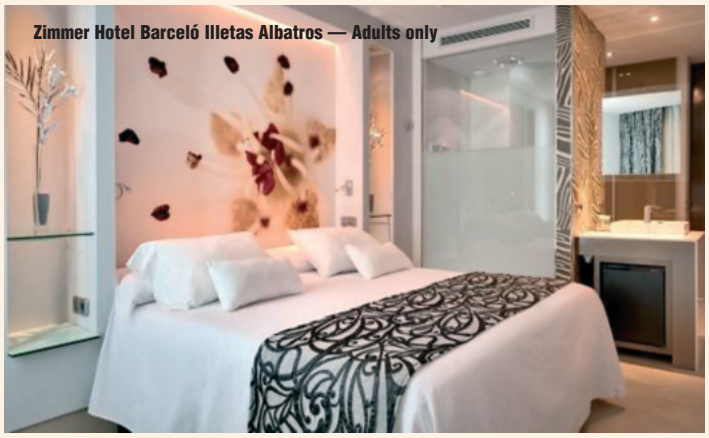
Knapp 70 Kilometer südlich von Florenz, in der Toskana, liegt das Fontelunga Hotel und Villas inmitten ruhiger Hügel und Olivenhainen in der Toskana. Italienischer Vintage Look und modernes Design ergeben die perfekte Mischung aus Stil und Komfort, der sich ebenfalls in den neun Gästezimmern, inklusive einer Junior-Suite, wiederfindet. Auch drei Villen in abgeschiedener Natur und ganz in der Nähe des Haupthauses werden privat vermietet. (Selbstcatering). Im hoteleigenen Restaurant wird eine reichhaltige und traditionelle Küche serviert, außergewöhnlich zubereitete Cocktails gibt es rund um die Uhr in der Honesty-Bar. Inmitten der Olivenhaine entspannen Gäste bei mediterranem Klima im Pool oder bei einem Spaziergang durch die Gärten. Für einen sportlichen Ausgleich stehen Mountainbikes und ein Tennisplatz zur Verfügung, für eine kulinarische Reise werden Kochkurse in traditionell italienischer Küche angeboten. Eine weitere Besonderheit des Fontelunga Hotels und Villas ist deren Umweltbewusstsein. Die Eigentümer, Paolo und Philip meiden Pestizide, bauen Bio-Produkte an und produzieren eigenes Olivenöl.

http://fontelunga.com/

Text: STROMBERGER PR, Fotos: Barceló Hotel Group

Mallorca schmecken

Barceló Illetas Albatros legt Kulinarik-Arrangement auf — Einheimische zeigen Gästen authentisch-mallorquinische Küche



Zimmer Hotel Barceló Illetas Albatros — Adults only

Tapas, Paella und Tortilla — diese mediterranen Klassiker kennt jeder, doch die Küche der Spanier hat sehr viel mehr zu bieten. Das *Barceló Illetas Albatros — Adults only* nahe Palma de Mallorca hat ein Arrangement aufgelegt, das den Gästen die kulinarische Vielfalt der Insel näher bringt. Dabei legt das Hotel viel Wert auf authentische Erlebnisse. So beinhaltet das Arrangement einen Marktbesuch mit anschließendem Kochkurs, bei dem die Besucher zusammen mit einem einheimischen Koch selbst Hand anlegen und verschiedene regionale sowie landestypische Gerichte zubereiten. Weiterhin steht der Besuch eines familiengeführten Weingutes, im touristisch eher unentdeckten Hinterland, mit Führung und Verkostung auf dem Programm. Wer danach immer noch nicht genug von den mallorquinischen Leckereien hat, kann auf der Terrasse des Hotelrestaurants Blue mit Blick auf das Meer weiterschlemmen. Der Paketpreis pro Person für vier Nächte inklusive Halbpension sowie Kochschule und Ausflug zum Weingut beginnt bei 489 Euro. Buchbar ist das Arrangement von 1. Mai bis 15. Juni und 15. September bis 31. Oktober 2018. Anfragen werden unter der E-Mail-Adresse

illetasalbatros@barcelo.com

entgegengenommen. Mehr Informationen gibt es unter:

www.barcelo.com

Mit der Kochschule Lonja 18 hat sich der studierte Jurist Luis Matas seinen Lebenstraum erfüllt hat. Schon seit einigen Jahren bringt er nun den Besuchern Mallorcas die einheimische Küche näher. Ausgangspunkt ist der lokale Markt im hippen Stadtviertel Santa Catalina. Während der Koch viel zu den einzelnen Produkten und Lebensmitteln erzählt, kauft er alle Zutaten für die Speisen ein. Im Anschluss geht es zirka zehn Minuten zu Fuß durch die Altstadt zur Kochschule. Matas gibt viele praktische Tipps und erklärt ausführlich, worauf es bei der Zubereitung der spanischen Gerichte ankommt. So gehören beispielsweise mallorquinische Suquet de Sobrassada, ein Gazpacho, die berühmte spanische Paella und eine Creme Catalan zum Menü. Weiterhin steht den Hobbyköchen noch der Kurs ‚Tapas & Pichos' zur Verfügung. Die Kurse sind von Montag bis Samstag verfügbar. Weitere Informationen finden sich unter

www.lonja18.com

Kochschule Lonja 18

Am nächsten Tag geht es zum familiengeführte Weingut Son Puig. Es liegt zirka 20 Autominuten nördlich von Palma de Mallorca inmitten des Gebirgszuges Serra de Tramuntana.

Der gebürtige Mallorquiner Raimundo Alabern begann bereits 2001 mit dem Weinanbau und verkaufte 2004 die ersten Flaschen. Alle Weine werden aus handverlesenen Trauben hergestellt, die ausschließlich in den eigenen Weinbergen geerntet werden. Momentan produziert er insgesamt sieben verschiedene Weiß- und Rotweinsorten. Seit einiger Zeit ist auch seine jüngste Tochter Isabel fester Bestandteil des Familienbetriebs. Wann immer es ihr möglich ist, übernimmt sie die geführten Touren durch die liebevoll gestaltete Anlage sowie den modern ausgestatteten Weinkeller. Im Anschluss freuen sich die Besucher über eine Weinverkostung im mediterranen Garten in Begleitung einiger Tapas. Führungen mit Verkostungen sind von Montag bis Samstagmittag möglich. Weitere Informationen finden sich unter

www.sonpuig.com

Weingut Son Puig, Isabel Alabern de Armenteras

Zum Barceló Illetas Albatros

Nur etwa 15 Minuten Autofahrt vom Zentrum Palma de Mallorcas entfernt, liegt das Hotel im beschaulichen Vorort Illetas. Dank des Adults-Only-Konzepts, können Gäste dort absolute Ruhe genießen. Vor allem der großzügige Poolbereich mit direktem Zugang zu einer kleinen Bucht sowie die balinesischen Betten mit Blick auf das Meer laden zum Entspannen ein. Das Buffet-Restaurant Mediterráneo und das Restaurant Blue legen bei der Speisenauswahl viel Wert auf mediterrane sowie regionale Spezialitäten und lassen Gäste somit an der einheimischen Kulinarik teilhaben.

Über die Barceló Hotel Group

Seit ihrer Gründung in Spanien vor über 85 Jahren hat sich die Barceló Hotel Group weltweit einen Namen in der Hotellerie gemacht und kann mit 236 Häusern in 22 Ländern aufwarten. Mit einer neuen Markenstrategie spricht die spanische Gruppe seit Anfang 2017 verschiedene Zielgruppen noch präziser an und unterteilt sich nun in Royal Hideaway Luxury Hotels & Resorts, Barceló Hotels & Resorts, Occidental und Allegro. Ihr Portfolio wird die Hotelgruppe mit insgesamt vierzehn geplanten Neueröffnungen in Spanien, Marokko, Ungarn, Deutschland, China, auf den Kap Verden und den Vereinigten Arabischen Emiraten bis 2019 weiter ausbauen. Ein Highlight war die Eröffnung des Royal Hideaway Corales Resort an der Costa Adeje auf Teneriffa im Februar 2018.

Text: Sabine Mutschke PR

Blumen, Tusch und viel Musik

Die Dresdner Schlössernacht feiert 10. Geburtstag und lädt zum großen Open-Air-Kulturgenuss an den Dresdner Elbhang ein

Das Keimzeit Akustik Quintett verspricht einen von vielen musikalischen Leckerbissen

Foto: Michael Schmidt

Geburtstagsparty auf dem Elbhang! Am *21. Juli 2018* lädt die *Dresdner Schlössernacht* bereits zum zehnten Mal zum ausgiebigen Flanieren, Tanzen und Genießen ein. Dann verwandeln sich die Parkanlagen von Schloss Albrechtsberg, Schloss Eckberg, Lingnerschloss und der Saloppe für eine Nacht in eine Open-Air-Kulturlandschaft mit 15 Bühnen und Spielstätten und bieten Musikgenuss von Soul bis Rock und Latin Music.

Einen der vielen musikalischen Leckerbissen wird das *Keimzeit Akustik Quintett* servieren. „Wir sind „Keimzeit" seit fünf Jahren auf der Spur, jetzt hatten sie endlich einen freien Platz im Kalender", freut sich die künstlerische Leiterin der Schlössernacht Sylvia Grodd. „Ihre handgemachte Musik mit Geige, Gitarre, Schlagzeug und Bass passt wunderbar zu einer beschwingten Sommernacht." Die Wurzeln dieser Klangwelt liegen in den 60er und 70er Jahren. Sie verschmilzt geradezu mit den poetischen Texten von Norbert Leisegang. All das ergibt den unverwechselbaren Keimzeit-Sound.

Die einzelnen Bühnen rund um die Schlösser und in den Parkanlagen werden durch zauberhaft beleuchtete Wege miteinander verbunden. Sie schlängeln sich auch zu den ausgesuchten Ständen mit kulinarischen Verlockungen von der Grillwurst bis zur Garnele, vom frisch gezapften Bier bis zum Sächsischen Spitzenwein. Sogar ein Weinberg gehört zum Festareal: die Straußwirtschaft von Winzer Müller lädt an langen Tafeln inmitten der Rebzeilen zum Weingenuss ein. Auf Wegen und Plätzen sorgen Fabelwesen für eine märchenhafte Atmosphäre, ebenso die Fassade von Schloss Albrechtsberg. Sie wird zu später Stunde fantasievoll bebildert und zum Leben erweckt. Tanzfreunde können zwischen mehreren Tanzböden wählen und open air durch die Sommernacht tanzen, und das Feuerwerk wird als Extra-Geburtstags-Edition geplant.

Die Tickets gibt es bundesweit an allen bekannten Vorverkaufsstellen. Außerdem kann man die Karten via Etix zu Hause ausdrucken. Die Flanierkarten kosten 38 Euro zuzüglich Vorverkaufs-Gebühren. An der Abendkasse beträgt der Ticketpreis 45 Euro. Alternativ gibt es VIP-Karten für 129 Euro mit Zugang in das Schloss Albrechtsberg inklusive Buffet und ausgewählter Getränke. Für telefonische Bestellungen kann man die

Tickethotline 0351/50 150 666

kontaktieren.

Für die An- und Abreise zum Festgelände empfehlen die Veranstalter die öffentlichen Verkehrsmittel, da es rund um das Festgelände keine Parkplätze gibt. Die Straßenbahnlinie 11 verkehrt deshalb in Stoßzeiten mit verkürzter Taktfrequenz. Außerdem richten die Veranstalter wieder einen kostenlosen Busshuttle ein. Die Busse pendeln zwischen dem Parkplatz des Regierungspräsidiums an der Stauffenbergallee mit über 400 kostenfreien Parkplätzen sowie der kostenpflichtigen Tiefgarage im Waldschlößchen—Areal und dem Veranstaltungsgelände.

www.dresdner-schlössernacht.de

Ort der Dresdner Schlössernacht:
Parkanlagen der Elbschlösser,
Bautzner Straße 130 bis 134,
01099 Dresden,
Einlass ab 17:00 Uhr, Beginn 18:00 Uhr

Foto: PR (Keimzeit)

Text: Gourmet Classic, Fotos:remsgalerie GmbH, Waiblingen

Weingut Kuhnle

Weinperlen in Dosen aus dem Remstal

Das Weingut Kuhnle aus Weinstadt-Strümpfelbach bietet seit Anfang des Jahres 2018 *Weinperlen* an. Zunächst einmal aus einem "Riesling edelsüß" aus der renommierten Weinlage "Strümpfelbacher Nonnenberg".

Weinperlen sind in allen für den Verzehr geeigneten Temperaturen beständig. Daher können sie sowohl auf Eis, als auch in warmen Saucen serviert werden, ohne dass sich diese vor dem Verzehr vermischen oder sonstigen Einfluss auf das Gericht bzw. die Dekoration nehmen.

Die Idee nach eigenen Weinperlen entstand kurz vor Weihnachten und wurde durch *Juniorchef Daniel Kuhnle* vorangetrieben. Nach einigen Vorversuchen entschied man sich, dafür edelsüße Weine zu verwenden.

Bereits Anfang Februar kamen die Perlen auf den Markt und sind seitdem im Remstal-Markt Mack, im Onlineshop und direkt beim Weingut Kuhnle zu erwerben. Die mit Riesling gefüllten Perlen kosten den Probierfreudigen zehn Euro pro Dose. Jetzt gibt es die Weinperlen auch als Roséperlen, die mit Muskattrollinger gefüllt sind sowie kräftige Rotweinperlen mit Syrah als Beilage zum Fleisch in der Grillsaison oder zum Käse, weitere Variante der Perlen gibt es als Likörperle Apero und Schnapsperle Williams. Der rasche Markteintritt war mit Absicht gewählt, er sei „volles Risiko gefahren, um deutschlandweit der Erste zu sein, der Weinperlen anbietet“, erklärt Daniel stolz. Seither kann die Nachfrage nach den Weinperlen kaum gestillt werden.

Weißweinperlen

Alginatkapseln

Das aus Braunalge gewonnene Alginat wird in der Medizin als heilungsfördernde Wundauflage genutzt. Als veganes Lebensmittel ist es als Verdickungs- und Überzugsmittel im Einsatz - vor allem in der Molekularküche.

Weinperlen

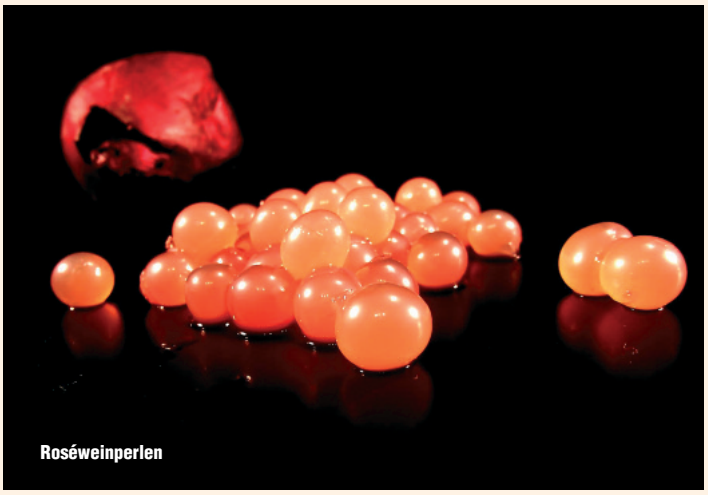
Die Weinperlen können in der Dose unter 20 Grad Celsius problemlos drei Jahre gelagert werden. Weißwein- und Roséperlen sollten leicht gekühlt genossen werden. In Gerichten lösen sich die Kapseln nicht auf, sondern sind hitzebeständig bis etwa 160 Grad Celsius. Sie können deshalb auch warmen Speisen und Soßen beigegeben werden.

www.weingut-kuhnle.de

www.gandelhof.de

Daniel Kuhnle

Weinperlen mit Lachstatar und Reis



Roséweinperlen

Text: Sabine Mutschke PR, Fotos: Tobias Koch

Dreifach spannender Weingenuss

Bei der Weinmesse Baden-Württemberg Classics in Dresden sind erstmals Aussteller aus Sachsen dabei

Mehr Winzer, mehr Weine, mehr Fläche. Weine aus Deutschlands sonnigem Süden stehen am 26. und 27. Mai 2018 im Mittelpunkt der *Weinmesse „Baden-Württemberg Classics“*. Sie findet jeweils von 11 bis 18 Uhr im Internationalen Congress Center Dresden statt. Begleitend gibt es kostenlose Lernweinproben über aktuelle Trends beim Weingenuss und die Besonderheiten der süddeutschen Weinanbaugebiete.

Bei dieser 8. Ausgabe der „Baden-Württemberg Classics“ können sich Sachsens Weingenießer gleich auf mehrere Neuerungen freuen. Nach dem Andrang im letzten Jahr wird die Ausstellungsfläche um ein Drittel erweitert. Das liegt zum einem am erwarteten Ausstellerrekord. Über 70 Weingüter und Genossenschaften wollen nach Dresden kommen, etwa 20 mehr als bisher. Sie bringen rund 900 Weine, Winzersekte und Edelbrände zum Verkosten mit.

Erstmals stellen auch Winzer aus Sachsen aus

Zum anderen stellen erstmals sechs sächsische Winzer aus. Diese Sonderpräsentation entstand auf Initiative der drei Weinbauverbände. Sie hatten bereits im Vorjahr ein gelungenes Experiment gestartet mit einem Weinseminar, bei dem man Weine aus allen drei Anbaugebieten verkosten und vergleichen konnte. Eine spannende Dreier-Probe, die es auch in diesem Jahr geben soll.

„Die Sachsen sind Weinkenner und lieben es, neue Weine zu probieren“, so die Erfahrung von Christina Lauber von der Badischen Weinwerbung. „Unsere Winzer freuen sich jedes Jahr auf die vielen Stammbesucher und den fachlichen Austausch. Durch die Zusammenarbeit mit den sächsischen Winzern wird dieser Austausch beflügelt, und wir sind sehr gespannt auf die Resonanz.“ „Mit der Weinmesse wollen wir den Blick auf die tollen Weine aus Deutschland lenken“, betont Ulrich M. Breutner vom Weininstitut Württemberg. „Darin sind wir uns mit den Kollegen in Sachsen einig. Denn immer mehr Weine aus dem Ausland drängen auf den deutschen Markt, nur noch die Hälfte der getrunkenen Weine stammt von hier.“

Die Vielfalt der Weine bietet gute Tröpfchen für jeden Geschmack

Ob rot, rosé oder weiß, ob fruchtig oder mineralisch, trocken oder edelsüß — die Vielfalt der präsentierten Weine bietet nicht nur einen guten Überblick, sondern für jeden Geschmack einen passenden Tropfen. Darunter befinden sich auch erste Kostproben vom Jahrgang 2017. Von ihm gibt es aufgrund der Wetterturbulenzen wie dem überraschenden Frost im April zwar etwas weniger Wein, doch sind die Winzer mit der Qualität sehr zufrieden.

Die Bandbreite der Rebsorten reicht von Gutedel, Riesling oder Müller-Thurgau über Chardonnay, Weiß- und Grauburgunder und bis hin zu Lemberger, Spätburgunder und Trollinger. Anhand der Weine kann man eine sensorische Reise durch ganz verschiedene Weinregionen unternehmen — von der Badischen Bergstraße bis zum Bodensee und vom Taubertal bis ins Neckartal. Außerdem kommen Tourismusorganisationen aus dem Markgräflerland, der Stadt Freiburg und dem Naturgarten Kaiserstuhl nach Dresden und werben für eine Reise in den sonnigen Süden.

Damit stellt die Messe eine einmalige Gelegenheit dar, verschiedene Weine und Regionen kennenzulernen, vor Ort zu bestellen und direkt mit den Winzern über Details wie Boden, Lage oder die Verarbeitung der Trauben ins Gespräch zu kommen.

Die „Jungen Wilden“ sprechen vor allem junge Besucher an

Ein Schwerpunkt ist wieder die Präsentation der Jungwinzer aus Baden und Württemberg, die unter den Dachmarken „Generation Pinot“ bzw. „Wein im Puls“ mit Leidenschaft für die Zukunft ihrer Branche arbeiten. Sie sind an einem Gemeinschaftsstand zu finden und wollen vor allem mit den jungen Besuchern ins Gespräch kommen.

Der Eintritt beträgt 15 Euro. Die Verkostung der Weine und die Teilnahme an Weinseminaren sind inklusive. Wer mit Bus oder Bahn des VVO kommt und seinen Fahrschein an der Kasse vorlegt, zahlt nur 5 Euro Eintritt.

www.bwclassics.de

***Internationales Congress Center Dresden**, Devrientstr. 10/12, S-Bahn Linie 1 Haltepunkt Mitte / Straßenbahnlinien 6 und 11*

Text: Angelika Hermann-Meier PR

Niederösterreich: „Tafeln im Weinviertel“

Fotos: Niederösterreich Werbung/Peter Blaha

Open-Air-Dinner im Veltlinerland

Inmitten eines sattgrünen Weinbergs, umgeben von trutzigen Schlossmauern oder entlang einer romantischen Kellergasse: An 26 Terminen von Mitte Juni bis Ende August 2018 dinieren Feinschmecker bei den *„Tafeln im Weinviertel“* in Niederösterreich an besonderen Plätzen unter freiem Himmel. Die fünfgängigen Menüs kreieren jeweils die besten Köche der Gegend, zubereitet werden vorwiegend saisonale und regionale Produkte wie Wild, Kürbis oder Erdäpfel. Örtliche Winzer schenken korrespondierende Weine aus. Selbstverständlich dürfen Gäste den Küchen- und Kellerkünstlern bei der Arbeit über die Schulter schauen und mit ihnen über die servierten Speisen und feinen Tropfen plaudern. Dabei sind die langen Tische festlich eingedeckt, charmanter Service und Livemusik begleiten zudem durch die lauen Sommerabende. Die Teilnahme kostet ab 97 €/Person, sie beinhaltet neben dem Dinner auch Wein sowie Wasser und Fruchtsaft. Infos und Video unter

www.tafeln-im-weinviertel.at
www.niederoesterreich.info

Festlich eingedeckt präsentieren sich die „Tafeln im Weinviertel“ wie hier im niederösterreichischen Retz.

Neben Klassikern wie „Tafeln in der Kellergasse Radyweg“ oder „Tafeln im kaiserlichen Barockschloss Hof“ kommen heuer acht neue Locations hinzu, darunter die Veltliner-Hochburg Röschitz und der historische Pfarrhof von Falkenstein. Ums leibliche Wohl kümmern sich renommierte Gastronomie-Betriebe wie Pollak’s Wirtshaus oder die genusswerkstatt sieben:schläfer. Ebenso klangvoll lesen sich die Namen der teilnehmenden Weinviertler Winzer von Hagn über Ebner-Ebenauer bis hin zu Taubenschuss. Bei Schlechtwetter wird die Veranstaltung nach innen verlegt.

Niederösterrreich

Mit einer Fläche von fast 20.000 Quadratkilometern ist Niederösterreich das größte Bundesland im Nordosten der Alpenrepublik und historisches Kernland. Es umschließt die Hauptstadt Wien und wird von der Donau durchflossen. Die reiche Kulturlandschaft beinhaltet neben den beiden UNESCO-Welterbestätten Wachau und Semmeringeisenbahn auch zahlreiche Klöster, Schlösser, Museen und hochkarätige Veranstaltungen wie das Klassikfestival Grafenegg. Winzer mit Weltformat, eine Fülle an lokalen Spezialitäten und authentische Wirtshauskultur zeugen außerdem von der Genussvielfalt in Österreichs führendem Weinland. Die touristische Destination setzt sich aus sechs Feriengebieten zusammen: Donau Niederösterreich, Mostviertel, Waldviertel, Weinviertel, Wienerwald und Wiener Alpen in Niederösterreich.

Die alljährlichen „Tafeln im Weinviertel“ locken Gourmets zum fünfgängigen Open-Air-Menü nach Niederösterreich.

Text: Gourmet Connection GmbH, Bildrechte: Deutsche Bahn

Kulinarische Aktion der Deutschen Bahn

„Mehr als nur Essen: gekocht. gebloggt. geliked.“

Petra Hammerstein

Der Stellenwert, den Essen und Genuss in Petra Hammersteins Leben haben, lässt sich an einem einzigen Satz erkennen: „Zwischen den Mahlzeiten führe ich unseren Familienbetrieb, ein Antiquariat in München.“ Eigentlich sollte *Der Mut anderer* ein Blog über Literatur und Kunst werden, aber die gebürtige Münchenerin merkte schnell, dass sie im Grunde viel lieber über ihre Leidenschaften Essen und Reisen schreiben wollte. Ihr Aktionsgericht, ein Putenschnitzel serviert mit Paprikasoße und Reis, ist im April und Mai 2018 in allen ICE-Bordrestaurants erhältlich und bildet den Abschluss der *kulinarischen Aktion „Mehr als nur Essen: gekocht. gebloggt. geliked.“ der Deutschen Bahn.*

„Inspiration finde ich eigentlich überall, sei es beim Einkaufen, auf Reisen, bei Bloggerkollegen oder wenn ich essen gehe“, erklärt Petra Hammerstein. „Für die Deutsche Bahn wollte ich ein Wohlfühlgericht kreieren, und das ist für mich einfach Schnitzel mit Paprikasoße. Man sieht es sehr oft auf Wirtshauskarten, aber ich persönlich bestelle es außer Haus nur selten, weil es oft zu mächtig ist. Daher habe ich eine feinere Version entwickelt.“

Schon immer abenteuerlustig

Bereits als kleines Kind liebte die Bloggerin Weinbergschnecken, Austern, Tatar, rohe Leber oder kräftigen Schimmelkäse — und stellte fest, dass Essen nicht immer nur verbindet, sondern bei Altersgenossen auch für Befremden sorgen kann. Auf die Idee zu ihrem Blog brachte sie damals ihr Freund. Er kannte ihre speziellen Essgewohnheiten und sagte eines Tages: „Du kannst doch nicht die Einzige sein, bei der das so war! Du hast immer kulinarischen Mut bewiesen, wo ist denn der Mut anderer?“

Ihre Abenteuerlust, was Essen angeht, ist Petra Hammerstein bis heute geblieben. Auf ihrem Blog finden sich jedoch Rezepte, die viele Menschen mögen und nachkochen können. Neben Food spielen Reisen und Wein eine große Rolle, schließlich sind die Themengebiete eng miteinander verbunden. Vor jeder Reise informiert sich Petra Hammerstein über die landestypische Küche, und „da kann auch schonmal eine Destination flachfallen, wenn mir die einheimischen Gerichte nicht gefallen“. Dass jedes Mittag- und Abendessen bereits Wochen im Voraus reserviert ist, versteht sich von selbst.

Das gesamte Jahresprogramm

Petra Hammerstein von *Der Mut anderer* schickt ihr Aktionsgericht im Rahmen von „Mehr als nur Essen. gekocht. gebloggt. geliked.“ im April und Mai 2018 auf die Schiene. Der kulinarische Rahmen der Deutschen Bahn startete im April und Mai 2017 mit *Dorothée Beil* und ihrem Blog *Bushcooks Kitchen*, gefolgt von *Sascha und Thorsten Wett* von *Die Jungs kochen und backen* im Juni und Juli. Nachdem im August und September *Sarah Kaufmann* von *Vegan Guerilla* in den Bordrestaurants zu Gast war, präsentierte die Nürnbergerin *Petra Hola-Schneider* von *Hol(l)a die Kochfee* von Oktober bis November ihr Low-Carb-Aktionsgericht. *Sascha Suer* aus Herne übernahm mit *Lecker muss es sein* im Dezember 2017 und Januar 2018 vor *Oliver Wagner* von *Kochfreunde.com* im Februar und März 2018. Der Schwerpunkt bei allen Aktionsgerichten liegt auf saisonalen Lieblingsrezepten mit dem gewissen Etwas.

Auch im Rahmen der diesjährigen kulinarischen Aktion spendet die Deutsche Bahn wieder zehn Cent pro verkauftem Blogger-Gericht an das Bergwaldprojekt e.V. Der Verein setzt sich seit über 20 Jahren für den Schutz und Erhalt deutscher Waldregionen ein.

Weitere Informationen finden Sie auf *dieser Website*.

Text: Gourmet Connection GmbH, Foto: CHROMA Messer

Scharfer Stahl trifft edles Holz

Chroma P-40 Hakata Santoku und Sir BBQ im Set

Ein scharfes Messer und ein stabiles Schneidebrett gehören als Grundausstattung in jede Küche. Deshalb haben die Messerexperten von *Chroma* gemeinsam mit den Holzfachmännern von *Kantenbruch* ein perfektes Duo zusammengestellt. Das traditionelle japanische P-40 Hakata Santoku der Serie type 301 — Design by F.A. Porsche von Chroma und das Sir BBQ Schneidebrett aus Räuchereiche überzeugen mit Qualität, Design und Handhabung.

Wer in den ersten warmen Frühlingstagen noch nicht angegrillt hat, plant es sicher spätestens für nächstes Wochenende. Um Tomahawk, Flank Steak und Co. stilecht präsentieren und tranchieren zu können, braucht es gescheites Werkzeug. Das bieten Chroma und Kantenbruch ab sofort mit ihrem *Sir BBQ Set* zum Einführungspreis.

Ein scharfes Duo

Die extrem scharfe Klinge des P-40 Hakata Santoku type 301 — Design by F.A. Porsche von Chroma gleitet mühelos durch Fleisch, Fisch oder Gemüse. Das liegt am traditionellen japanischen V-Schliff, der dem eleganten Messer eine besonders hohe Schnitthaltigkeit verleiht. Es besteht aus rostfreiem Pure 301 Steel, der Griff aus 18/10 Edelstahl ist ergonomisch geformt und garantiert ein einfaches Handling. Eine am unteren Griffende integrierte Perle dient als sensorischer Stopper zwischen Griff und Klinge und sorgt für sicheres Arbeiten.

Ebenso wie Jakob Siegeris und Christian Romanowski von Chroma Messer stellen auch die Kantenbruch-Gründer Thomas Pfeil und Matthias Herrmann hohe Ansprüche an ihre Produkte und deren Qualität. Die beiden Bergsträßer haben sich der Herstellung handgefertigter Schneidebretter verschrieben. „Jedes unserer Bretter ist ein Unikat. Das Eichenholz, das wir verwenden, stammt aus den Wäldern der Region und wird in aufwendiger Handarbeit verarbeitet“, erklärt Thomas Pfeil. Das exklusive Schneidebrett Sir BBQ eignet sich durch die Saftrinne perfekt zum Schneiden von Fleisch aller Art. Für den außergewöhnlichen Look wird jedes Brett im glühenden Feuer behutsam gewendet und kurz geräuchert. Anschließend folgt der mehrfache Feinschliff, bevor es final ausgiebig geölt wird, um die Oberfläche zu versiegeln. Das Brett misst 42 x 24 x 2,5 cm. Das Set ist ab Mai 2018 zum Einführungspreis von 199 Euro im Fachhandel erhältlich sowie unter

www.kochmesser.de

Text und Foto: Sabine Mutschke PR

Mit Hackklotz und Kräutergarten

Gerd Kastenmeier und das MILANO küchen.werk haben eine Profiküche für Hobbyköche kreiert

Der Trend ist offensichtlich: Die Küche wird zur guten Stube, Kochabende mit Freunden sind beliebt, und immer mehr Männer binden sich gerne die Kochschürze um. Dementsprechend steigt das Interesse an Ausstattung, Design und technischen Raffinessen, mit denen eine moderne Küche heute punkten kann.

Gourmetkoch Gerd Kastenmeier und das *MILANO küchen.werk* greifen diesen Trend auf und haben eine *„Kastenmeiers Küche“* für daheim kreiert, welche ein modernes Design mit erprobten Profi-Elementen verbindet.

„Meine Gäste fragen nicht nur nach Rezepten oder einem Tipp für ein saftiges Fischfilet“, erzählt Gerd Kastenmeier. „Immer häufiger wollen sie - vor allem die Männer - wissen, worauf sie bei der Planung einer Küche achten sollten, damit das Kochen richtig Spaß macht.“ Auch im MILANO küchen.-werk werden immer mehr Herren gezählt, die für ihr Hobby eine tolle Küche suchen. Hier trifft sich seit 2004 regelmäßig der „Club der kochenden Männer“, dem die beiden Geschäftsführer *Tilmann Baldzer* und *Peter Strecker* angehören und wo Gerd Kastenmeier die Herren regelmäßig in die Geheimnisse des Kochens einweiht. Bei einem solchen Clubabend wurde die Idee einer „Kastenmeiers Küche“ für ambitionierte Hobbyköche geboren.

„Die Zusammenarbeit mit einem Profikoch war sehr spannend und wir haben etwas ganz Neues entwickelt“, erzählt Tilmann Baldzer. „Inspiriert von gutem Küchendesign mit extrem strapazierfähigen und ehrlichen Materialien wie Naturstein, Glas und Stahl haben wir eine Küchenlinie geschaffen, die mit professioneller High-End-Technik ausgestattet ist und ideale Arbeitsabläufe ermöglicht.“

Dass speziell die Arbeitsplatten eine extreme Robustheit zeigen, das hat das Team des „Kastenmeiers“ intensiv getestet. So wurde ein Stück Musterplatte aus gewalztem Stahl eine Woche lang in der Restaurantküche im Dauerbetrieb geprüft.

v.l. Gerd Kastenmeier, Peter Strecker und Tilmann Baldzer

Verschiedene Ausstattungsdetails verraten den Einfluss eines Profikochs auf die Planung. Das ist zum Beispiel der maßgefertigte, direkt eingepasste Hackklotz aus Hirnholz oder die extra Wasserstelle am Kochfeld, aus der man beim Kochen mittels Schwenkarm schnell Wasser in die Töpfe füllen kann. Auch das Frischkräuterbeet wurde inklusive LED-Wachstumslicht am Kochbereich platziert, um effiziente Arbeitsabläufe zu sichern. Generell wird die Anordnung nach dem Motto „Küche der kurzen Wege“ geplant und — ob für Rechts- oder Linkshänder — entsprechend angepasst.

Zu Beginn der Planung ist Gerd Kastenmeier bei der Beratung dabei, um die Interessenten mit Tipps zu unterstützen. Das erste Probekochen nach dem Einbau übernimmt der Gourmetkoch übrigens persönlich und lädt den Hausherrn mit vier Personen in der neuen Küche zu einem 4-Gänge-Menü ein. Dabei kann man noch einmal alle Fragen zur Nutzung der Küchentechnik loswerden.

Die Küche gibt es nur in einer limitierten Auflage von einem Dutzend. Dass es sich um eine „Kastenmeiers Küche“ handelt, entdeckt man beim Auszug der Schubladen. Sie wurden im Inneren dezent mit einem Schriftzug gebrandet. Übrigens kann man selbst die typische „goldene Wand“ aus dem Restaurant „Kastenmeiers“ für die eigene Küchenwand bestellen. Sie ist auf Wunsch auch in Silberton erhältlich. Der Preis der Küche ist abhängig von der Auswahl der eingebauten Geräte und beginnt bei 45.000 Euro.

Hintergrund MILANO küchen.werk

Das MILANO küchen.werk ist seit 1996 Dresdens erste Adresse für Freunde hochwertiger Trend- und Design-Küchen. Ansprechender Hintergrund für die Küchen ist die künstlerisch betonte Architektur einer denkmalgeschützten, ehemaligen Fabrikhalle aus dem Jahr 1902. Hier war früher ein Lehrbetrieb für Metallberufe ansässig. Dank der behutsamen Sanierung ist der Charme des früheren Industriegebäudes erhalten geblieben und die Architektur der Halle gibt viel Raum, um das Design der Küchen in Szene zu setzen. Namhafte Fachzeitschriften wie A&W — Architektur und Wohnen und „Der Feinschmecker“ (Küchen-Special) haben das Milano küchen.werk ausgezeichnet. Der ArchitecturalDigest zählte es bereits 2012 zu den besten 55 Küchenstudios aus Deutschland.

www.milano-kuechenwerk.de

Hintergrund zum „Kastenmeiers“

Das Restaurant „Kastenmeiers“ wurde 2010 im Kurländer Palais eröffnet. Gourmetkoch Gerd Kastenmeier legt viel Wert auf frische und regionale Küche und ist in erster Linie für seine exzellenten Fischgerichte bekannt. Der gebürtige Niederbayer lernte im Hotel „Wastlsäge“ in Bischofsmais und kam nach Stationen im Fünf-Sterne-Haus „Raffael“ (München), den Hamburger Restaurants Amadeus und Landhaus Scherrer sowie der „Fischküche“ in Berlin 1995 nach Dresden. Hier eröffnete er die Fischgalerie, die 2000 vom „Feinschmecker“ als bestes Fischrestaurant Ostdeutschlands bewertet wurde und 2002 durch die Jahrhundertflut Totalschaden erlitt. Von 1998 bis 2010 betrieb Gerd Kastenmeier das Wirtshaus Lindenschänke in Dresden. Parallel baute er sein Cateringgeschäft auf. Die Aufträge führen inzwischen zu Veranstaltungen in ganz Deutschland, ob für 50 oder 7500 Gäste.

www.kastenmeiers.de

Text/Fotos: Gourmet Classic

Bierkultur

Im Bermuda-Dreieck des Bieres

In Sachsen ist die Tradition des Bierbrauens ebenso verwurzelt wie der Biergenuss. Mit 135 Litern Pro-Kopf-Verbrauch im Jahr liegt Sachsen 29 Liter über dem bundesdeutschen Durchschnitt. Stolze 69 Braustätten sind heute in Sachsen angesiedelt, wovon die Hälfte der Brauereien auf handwerklicher Basis brauen. Durch den großen Zuspruch, den das Craftbier und die Biermischgetränke momentan erfahren, stieg der Bierabsatz in Sachsen in den letzten Jahren deutlich an. Auch der Export von sächsischem Bier hat seit 2012 stark zugenommen, was in erster Linie auf die gleichbleibende hohe Qualität der hiesigen Bierspezialitäten zurückzuführen ist.

So zählt die Radeberger Exportbierbrauerei zu den modernsten Brauereien Deutschlands. Seit der Grundsteinlegung 1872 wird in Radeberg bei Dresden ununterbrochen Bier nach Pilsner Brauart gebraut. Zunächst wurde Radeberger Pilsner am Hof von König Friedrich August III. als Tafelgetränk serviert, später deutschlandweit ausgeschänkt. Auf Grund der gleichbleibenden Güte wurde das Bier bereits ab 1878 nach Übersee exportiert. Auch in den Jahren der DDR war Radeberger Pilsner ein wichtiges Exportgut, was einerseits bedeutete, dass die Brauerei nicht mit den damals üblichen Rohstoff-Engpässen zu kämpfen hatte, wie andere Betriebe, andererseits aber der Kunde im Herstellungsland meist kein Radeberger Bier kaufen konnte. Heute hat sich die Marke fest in den Top 5 der deutschen Premiumbiere etabliert und gilt als zuverlässiger Partner der gehobenen Gastronomie und Hotellerie.

Für all jene, die etwas tiefer in die Materie des Bieres eintauchen wollen, hat die Sachsenträume Reise- und Veranstaltungsgesellschaft mbH in Zusammenarbeit mit den Brauereien Radeberger, Ur-Krostitzer und dem Freiberger Brauhaus zum Thema Bierkultur in Sachsen eine 5-tägige Gruppenreise zusammengestellt. In Dresden, Leipzig, Freiberg und Radeberg können sich die Teilnehmer

auf die Spuren des kühlen Blonden der jeweiligen Region begeben, dieses testen, vergleichen und verkosten, aber auch Stadtrundfahrten (-gang) in Dresden, Leipzig und Freiberg sowie eine Fahrt mit Braumeisters Dampfzug machen das Reisepaket attraktiv.

www.sachsen-traeume.de

Text/Foto: Sächsische Dampfschiffahrt/ElbeZeit

Genuss in bester Qualität an Bord der Sächsichen Dampfschiffahrt

Mit einem neuen Vertrag starten ElbeZeit und Radeberger Pilsner in die sechste gemeinsame Saison

Die Sächsische Dampfschiffahrt fährt gut damit: Seit der Gründung der Tochtergesellschaft ElbeZeit GmbH im Jahr 2013 und der damit erfolgten Aufnahme des Caterings in Eigenregie konnte die Bewirtungsqualität an Bord der ältesten und größten Raddampferflotte der Welt deutlich verbessert werden. „Stabilität und Kontinuität in der Strategie, kombiniert mit dem täglich wiederkehrenden Blick aufs Detail“, so gibt Jeffrey Pötzsch, Geschäftsführer ElbeZeit GmbH, einen Einblick in sein Erfolgsrezept. „Und starke Partner, die diese Strategie verstehen, mittragen und den Weg mit großem Eigeneinsatz flankieren — wie Radeberger Pilsner.“

v.l. Axel Frech, Karin Hildebrand, Jeffrey Pötzsch und Olaf Plaumann beim Anstoßen auf den Vertrag

Der parallel zur Gründung der ElbeZeit mit der Radeberger Exportbierbrauerei geschlossene Vertrag wurde so erst Anfang des Jahres um eine weitere Periode verlängert. Dazu Karin Hildebrand, Geschäftsführerin der Sächsischen Dampfschiffahrt: „Schon die neuerliche Laufzeit von wiederum fünf Jahren ist ein Bekenntnis. Dazu hatten wir uns zunächst 2013 entschieden, um die neue Konstellation auch mit entsprechender Kraft gemeinsam angehen zu können. Das Vertrauen hat sich gelohnt. “ Die in dieser Zeit umgesetzten Projekte haben zum Beispiel das Erlebnisspektrum auf und mit den Schiffen erhöht, so wie die inzwischen im Veranstaltungsprogramm fest aufgenommene „Radeberger Schlösserfahrt“ mit dem zusätzlichen Erlebnismodul „Humoristisches Bierseminar“ und eine als Fansortiment gemeinsam entwickelte Glas- und Bierdeckelserie mit historischen Motiven.

Des Weiteren konnten unter anderem die Anleger am Terrassenufer systematisch einer zeitgemäßen Gestaltung zugeführt, die Speisen- und Getränkekarten inhaltlich und grafisch überarbeitet sowie die Attraktivität der Festmeile am Terrassenufer beim traditionellen Dampfschiff-Fest deutlich verbessert werden.

Zur offiziell verkündeten Vertragsverlängerung der Partnerschaft zwischen der Tochtergesellschaft der Sächsischen Dampfschiffahrt, der ElbeZeit, und der Radeberger Exportbierbrauerei bis zum Jahr 2022 verwiesen die drei Partner noch einmal auf das wesentlichste Element ihres Zusammenhaltes: den allen Betrachtungen voranstehenden Aspekt der Qualität.

Axel Frech, Geschäftsführer der Radeberger Exportbierbrauerei, erläuterte dazu: „Unser generelles Credo ist, unser Produkt Radeberger Pilsner, stets gemeinsam mit unseren Partnern, in höchster Qualität bis zum Gast zu bringen. Dazu gehören ganz maßgeblich die optimale Ausschanktechnik und das sachkundige Wissen der Serviceteams um das fachgerechte Zapfen. Diese Prozesse begleiten wir aufwendig.“ So ist auch bei der Sächsischen Dampfschiffahrt aktuell schon das Gros der Flotte mit dem bestmöglichen Schanktechnikstandard versehen — ein andauernder Prozess. Parallel dazu wurden alle Serviceteams brauereiseitig entsprechend geschult. Der Fahrgast erfährt davon ab dem Start der Hauptsaison 2018 bereits beim Betreten des Schiffes: Das heute von Axel Frech zunächst symbolisch überreichte „Radeberger Qualitätssiegel für hervorragenden Fassbierausschank“ wird dann direkt an Bord gut sichtbar davon künden.

www.saechsische-dampfschiffahrt.de

+++ Impressum +++

Das **Gourmet Classic Journal** ist eine Zeitung in der Digital Edition für die gehobene Hotellerie und Gastronomie, für Wellness und Events. Die Bezieher dürfen Vervielfältigungen nur von der kompletten Zeitung mit Impressum herstellen. Alle Angaben sind mit journalistischer Sorgfalt geprüft, für die Richtigkeit kann jedoch keine Gewähr übernommen werden.

Herausgeber:
GOURMET CLASSIC PORTAL UG
Gambrinusstraße 16,
01159 Dresden
Telefon (0351) 49 76 63 90
Telefax (0351) 49 76 63 92
email:
journal@gourmet-classic.de

Geschäftsführer: Kristina Fischer
Amtsgericht Dresden HRB: 33501
Steuernr.: 203/109/08054
© 2018 Gourmet Classic Portal UG