classic digital Gourmet journal

Elektronische Zeitung des Internetportals www.gourmet-classic.de · Ausgabe 96 / August 2018

Text: Gourmet Classic / Fotos: wenn nicht anders angegeben - Gourmet Classic

Stippvisite in Oberösterreich

TraumArena Mühlviertel — Geballter Genuss und pure Lebensfreude

Das *Mühlviertel* befindet sich im österreichischen Dreiländereck zwischen Deutschland und Tschechien und ist das zweitgrößte der vier historischen Viertel Oberösterreichs. Es bekam seinen Namen nach den Flüssen Große Mühl, Kleine Mühl und Steinerne Mühl, die es durchfließen.

Wir durchfahren eine Region, die bilderbuchmäßiger nicht sein könnte: sanfte Hügel, saftig grüne Wiesen, perfekt gepflegte Blumenrabatten und Wald — nicht spektakulär, aber wunderschön anzusehen und absolut erholsam, wie wir später feststellen werden.

In diesem entlegenen, aber wohlhabenden Zipfel Österreichs beträgt die Arbeitslosigkeit nur 1,5 %. Direkt an der tschechischen Grenze zwischen St. Stefan am Walde, Afiesl und Guglwald besuchen wir drei bemerkenswerte Hotels mit ganz unterschiedlichen Konzepten, die jeweils nur wenige Minuten voneinander entfernt sind. Und das Besondere: Alle drei Häuser kooperieren miteinander, beispielsweise bei der Aus- und Weiterbildung von Mitarbeitern, sowie bei Einkauf und Werbung.

Erste Station ist das *AVIVA make friends ****S*, über das wir im Gourmet Journal schon mehrfach berichtet haben — ein europaweit einzigartiges Hotel für Singles und Alleinreisende, die im Urlaub aber nicht allein sein wollen. Kinder gibt es also keine, auch Paare dürfen hier nicht einchecken, aber wer eine Partnerbörse vermutet, liegt falsch. Das freundliche, offene Miteinander unter den Gästen fällt uns schon in der

Brau Boutique im AVIVA Hotel

(Fortsetzung nächste Seite)

Text: Gourmet Classic / Fotos: wenn nicht anders angegeben - Gourmet Classic

Stippvisite in Oberösterreich

TraumArena Mühlviertel — Geballter Genuss und pure Lebensfreude

Foto: AVIVA

AVIVA - Zimmeransicht

Lobby auf, als wir direkt angesprochen werden. Auch im hellen, weitläufigen Speiseraum mit der großen Glasfront laden Tische mit 4-12 Plätzen zum ungezwungenen Austausch und Kommunikation ein. Jeden Abend wird hier ein sechsgängiges Menü serviert — eine leichte internationale Küche mit hochwertigen Zutaten aus der Region und von einheimischen Lieferanten.

Mit 105 Veranstaltungen im Jahr erhalten die Gäste ein umfangreiches Freizeitangebot, bei dem keine Langeweile aufkommen kann. Die hauseigene Disko sorgt für abendliche Abwechslung, es gibt Sporträume und tägliche Fitness- und Outdoorangebote. Außerdem befinden sich mehrere Golfplätze (9-18 Loch) in der Umgebung. Seit Juli ist das AVIVA make friends ****S ein *Leading Spa Hotel*. Auf 2.000 qm können die Gäste saunieren, relaxen, Kosmetikangebote wahrnehmen, oder mit Personal Coaches trainieren. Im Naturschwimmteich und im beheizten Außenwhirlpool genießt man zudem noch die wunderbare Aussicht ins Tal. Ein besonderes Angebot des Lifestylehotels sind mehr als 20 Seminare und Workshops der *Umdenk-Akademie®*, die es ermöglichen, sich im Urlaub zu reflektieren und neu zu orientieren.

Wer bislang noch kein Bierliebhaber ist, lernt den Gerstensaft spätestens in der neuen *Brau Boutique* geniessen! In der hoteleigenen kleinen Brauerei wird leckeres Craftbier nach eigenen Rezepturen gebraut. Die Brau Boutique ist absolut stylisch und trendig eingerichtet und gilt daher als perfekte Partylocation in Oberösterreich. Natürlich kann sie auch für private Feste oder Firmenfeierlichkeiten bis 25 Personen gemietet werden. Die Ausbildung zum Bierexperten ist das neueste Themenangebot des Singlehotels. In einem 90 minütigen Crash-Kurs erfahren Interessierte alles Wesentliche über die Vorgänge der Bierherstellung und die Rohstoffe und im Anschluss kann verkostet werden. Dass das Mühlviertel eine Bierregion ist, war uns bis dahin nicht bekannt.

Foto: AVIVA

Damenbier Glüxxhormone

Foto: mk Salzburg

Foto: AVIVA

Foto: BERGERGUT

BERGERGUT Boutique & Gourmet Hotel

Nächster Stopp unseres Aufenthaltes ist das familiengeführte Hotel *BERGERGUT Boutique & Gourmet Hotel*. Dieser absolut romantische und sinnliche Ort für Verliebte und genussfreudige Paare hat eine lange Entwicklungsreise hinter sich. Wurde im 17. Jahrhundert dort ausschließlich Landwirtschaft betrieben, verirrten sich nach und nach erste Sommerfrischler nach Afiesl. Diese wollten natürlich gastronomisch versorgt sein. Später forderten die Gäste Telefon und eine Straße. Auch dem wurde entsprochen. Ende der 80iger Jahre — die Gegend war auf Grund der Nähe zum „Eisernen Vorhang“ touristisches Niemandsland - startete man Versuche mit einer Ausrichtung als Kinderhotel um mehr

(Fortsetzung nächste Seite)

Text: Gourmet Classic / Fotos: wenn nicht anders angegeben - Gourmet Classic

Stippvisite in Oberösterreich

TraumArena Mühlviertel — Geballter Genuss und pure Lebensfreude

Foto: BERGERGUT

Thomas Hofer

Foto: BERGERGUT

Thomas Hofer und Eva-Maria Pürmayer

Urlauber in die Gegend zu locken. Das Konzept bereitete den Betreibern des Hauses, Familie Pürmayer, aber bald kein Vergnügen mehr und es wurden sogenannte „Romantik-Packages“ entwickelt, um es wieder etwas ruhiger im Haus werden zu lassen. Auf die zu der Zeit entstandenen Höllensuiten wird die heutige Betreiberin *Eva-Maria Pürmayer* öfter noch angesprochen.

Da im BERGERGUT Boutique & Gourmet Hotel Genuss groß geschrieben wird, bildet die Kulinarik natürlich einen besonderen Schwerpunkt. Eva-Maria Pürmayer hat privat ihr Glück mit 2-Hauben-Koch *Thomas Hofer* gefunden, was für die Küche des Hauses ein Volltreffer war. Im *CULINARIAT by BERGERGUT* wird Essen zum Kunstgenuss.

Thomas Hofer wirkt auf uns absolut ruhig und geerdet. Er braucht kein Chichi und Firlefanz um zu beeindrucken. Das widerspiegelt sich auch in seinen Gerichten, bei denen er auf sensationelle Qualität aus der Region Wert legt. So kommt zum Beispiel kein Meeresfisch in seiner Küche zum Einsatz, sondern heimische Fische, wie Schlei und Hecht. Im neu angelegten Kräutergarten hinter der Küche befinden sich eine große Anzahl an Kräutern, die teilweise unbekannt sind und schwer zu bekommen. Die Speisen können mit viel Aufwand zubereitet werden, da nicht in unnötig teure exotische Ware investiert werden muss.

Gerne gibt Thomas Hofer auch sein Wissen weiter und heißt interessierte Hobbyköche zu Koch-Workshops willkommen. Außerdem werden im Genuss Atelier des Boutique & Gourmet Hotel BERGERGUT kleine und feine *Strategie- und Innovations-Meetings* im kleinen Rahmen bis 10 Personen angeboten.

Da sich das Hotel dem Genuss für Paare voll und ganz verschrieben hat liegt es natürlich nahe, Brautpaaren diesen romantischen Ort für den schönsten Tag in ihrem Leben anzubieten. Neben der *Trauung im Grünen* und der exquisiten kulinarischen Versorgung wird ein professioneller Full-Service möglich gemacht. Private Spa, Beauty, Massagen sowie Stylistin und Fotografin, die ins Haus kommen. Für einen temporeichen Start ins Eheleben können die Brautleute anschließend auf eine Harley oder in einen Audi R8 Spyder umsteigen. Da bleiben keine Wünsche offen.

Und zum Lebendighalten der Liebe darf man jederzeit gerne wieder einchecken, auf *1000 qm Wellness und Sauna-Lounge* entspannen, sich in die fantasievoll eingerichteten *Themensuiten* kuscheln, Coaching-Angebote nutzen und auch kulinarisch im sieben-

Romantiksuite mit Fire-TV im BERGERGUT

Foto: BERGERGUT

(Fortsetzung nächste Seite)

Text: Gourmet Classic / Fotos: wenn nicht anders angegeben - Gourmet Classic

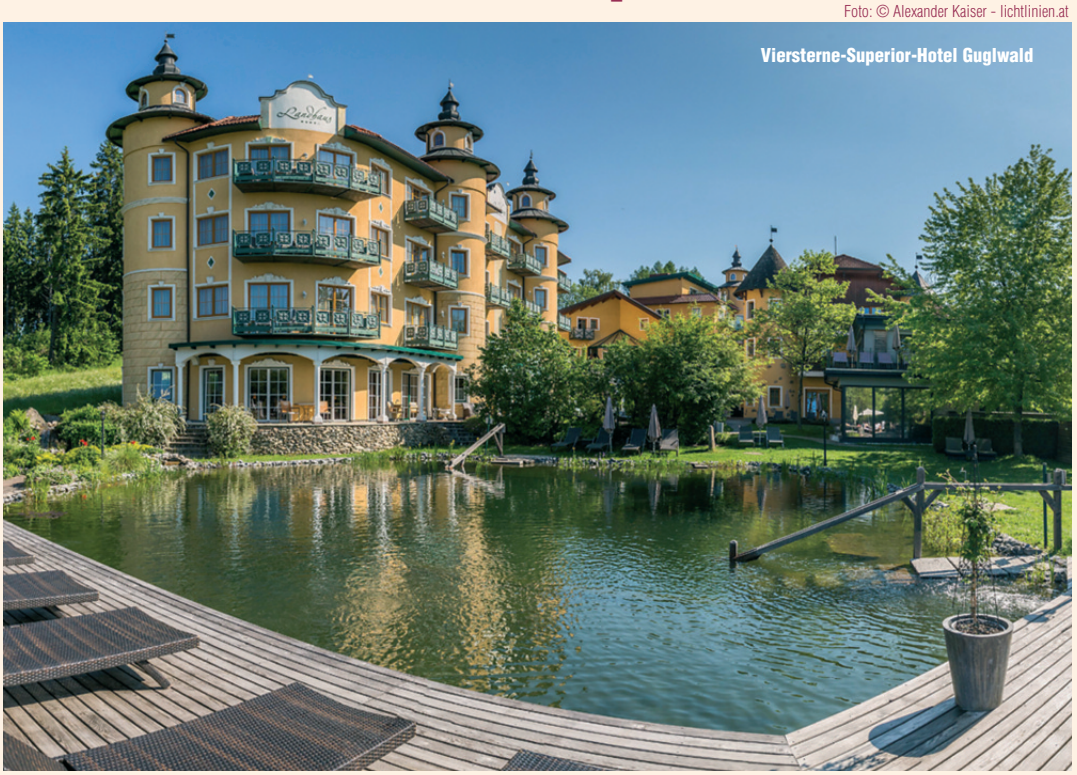
Stippvisite in Oberösterreich

TraumArena Mühlviertel — Geballter Genuss und pure Lebensfreude

ten Himmel schweben.

Haarscharf am Grenzpfeiler zu Tschechien und an hohe Tannen grenzend, liegt unser drittes Hotel, welches wir im Mühlviertel kennenlernen dürfen. Das *Viersterne-Superior-Hotel Guglwald* erinnert ein bisschen an ein kleines Schloss — Türmchen, helle Mauern, ein großer Park. Auch dieses Hotel ist familiengeführt. *Alexander Pilsl* erzählt uns, dass an dieser Stelle schon 177 Jahre lang ein Gasthaus betrieben wurde. Relativ spät — erst ab 1990 wurde damit begonnen, dieses zum Hotel aus- und umzubauen. Insgesamt wurde — auf mehrere Jahre verteilt — 5 mal angebaut. Familie Pilsl ist sehr naturverbunden. Auch hier gibt es einen großen Kräutergarten, der zum Spazierengehen und Probieren einlädt. Dort befinden sich auch mehrere Bienenstöcke. Während unseres Besuches war der Imker im Haus und es wurde gerade Honig geschleudert. Die Heimatverbundenheit zeigt sich auch bei der Innengestaltung der

Foto: © Alexander Kaiser - lichtlinien.at



Viersterne-Superior-Hotel Guglwald

Alexander Pilsl

„typisch Mühlviertler" Zimmer und Suiten, ohne rustikal zu sein. Hinter Glas schimmert goldfarbenes Stroh, Waschbecken aus poliertem Stein, Kuhfell und ein Bett, wie ein überdimensionaler Leiterwagen erinnern an Ferien auf dem Bauernhof.

Das Viersterne-Superior-Hotel Guglwald spricht Entspannungssuchende und Kurzurlauber an. Kinder ab einem Alter von 14 Jahren sind willkommen. Es werden geführte Wanderungen und Bike-Touren angeboten und für alle, die sich nicht weit weg bewegen möchten, lockt der *Naturbadeteich* oder der jährlich ausgezeichnete *Wellnessbereich (drei Lilien) auf stattlichen 3.500 qm*.

Weiterhin hat das Haus eine exzellente Kulinarik aufzuweisen. Gewissermaßen müsste man sich vom Esstisch gar nicht weit weg bewegen. Nach einem ausgedehnten Frühstück am Buffet mit über 100 regionalen Produkten steht am zeitigen Nachmittag ein leckeres Wellnessbuffet mit Salaten, Suppen und Kuchen bereit. Gerade die Kuchen zu probieren, hat uns Alexander Pilsl sehr ans Herz gelegt, aber wir haben sie in Anbetracht des bevorstehenden abendlichen Sechs-Gänge-Gourmetdinners beim besten Willen nicht verkosten können. Küchenchef Julian Weiss besitzt keine Hauben-Auszeichnung, diese ist auch nicht angestrebt. Seine Küche ist sehr von Mühlviertler Einflüssen bestimmt und zeichnet sich durch die ausgezeichneten Produkte aus, die von regionalen Lieferanten und Bauern bezogen werden.

Und auch im Viersterne-Superior-Hotel Guglwald können sich Paare das Ja-Wort geben. In dem wunderschönen angrenzenden Park ist sogar eine kleine Kapelle vorhanden, die Großvater Pilsl erbauen ließ. Stattliche 20-25 Hochzeiten werden hier pro Jahr gefeiert.

Wir waren jedenfalls von der malerischen, touristisch nicht überlaufenen Gegend absolut begeistert. Eine Region, einfach nur zum Genießen und Erholen, zum Abtauchen und Zurückziehen und Kräftesammeln.

www.hotel-aviva.at
www.romantik.at
www.guglwald.at

Text: STROMBERGER PR / Fotos: © Michael Bode

Farbenfroher Neustart im Restaurant Wiedergrün

Hotel Ritter Durbach verfeinert Konzept — Satte Grüntöne für genussvolles Speisen

Die Farbe Grün stärkt Zufriedenheit, Ausdauer und Toleranz. Vielleicht war das instinktiv der Grund, das Hausgastrestaurant des *Hotel Ritter Durbach* in diesen einladenden Farbton zu tauchen. Gastgeberin Ilka Müller zur Konzeptidee: „Ich mag es, wenn Räume einen roten Faden erkennen lassen, im Falle des *Wiedergrüns* sind es die Themen Küche und Grün. Auch wenn vieles nur einen frischen Anstrich erhalten hat, konnten wir mit der Ergänzung oder Betonung bestehender Elemente und den Einsatz von Pflanzen eine durch und durch positive Imageveränderung des Raumes schaffen“. Die Namensänderung in Wiedergrün bezieht sich allerdings nicht nur auf den großflächigen Einsatz von Farbe, sie ist zudem eine Hommage an die letzten Staufenberger Lehensmänner. Die „Wiedergrün vom Staufenberg“ errichteten vermutlich das Gasthaus und gaben ihm mit der „ewigen Schildgerechtigkeit zum Ritter“ die Berechtigung zur Beherbergung von Gästen. Der Preis für ein Doppelzimmer mit Frühstück beginnt bei 138 Euro pro Person/Nacht. Reservierungen werden unter der Telefonnummer +49 (0)781 93 23-0 oder per E-Mail an info@ritter-durbach.de entgegengenommen. Weitere Informationen finden sich auf der Website unter:

www.ritter-durbach.de

Im Mittelpunkt der Umbauarbeiten stand eine Konzeptänderung mit Effekt und das ist schon beim ersten Betreten des Raumes zu spüren. Die Küche wurde mit dem zentral gelegenen Buffet bewusst zum Gast gebracht, um die schmackhaften Speisen des Teams rund um Küchenchef Markus Rothweiler selbstbewusst in Szene zu setzen. Geblieben sind die massiven Apfelholztische, die ohne Tischdecken ihre lebendige Maserung präsentieren. Eine lange Tafel im vorderen Raum sorgt für gesellige Zusammenkunft allein reisender Gäste, ist aber auch für Gruppen ein idealer Platz, um gemeinsam zu speisen. Doch auch die historischen Zeiten des familiengeführten Ritter Durbach hielten Einzug in die neu gestalteten Räumlichkeiten. Alte Metallsiebe, Schneidemaschinen, Holzlöffel und Kaffeemühlen fanden ihren Platz im Wiedergrün-Konzept, zum Teil als Wandobjekte modern interpretiert. Bei allen Neuerungen wurde der Gesamteindruck des Hotels, seine Geschichte und Tradition nicht aus den Augen verloren und so passt sich das Wiedergrün perfekt in die bestehende Umgebung ein.

Über das Hotel Ritter Durbach

Das Vier-Sterne-Superior-Hotel Ritter Durbach befindet sich inmitten des malerischen Winzerortes Durbach zwischen Schwarzwald und Elsass. Direkt an der badischen Weinstraße gelegen, zieht sich der Traubensaft wie ein roter Faden durch das gesamte Konzept. Neben der exklusiven Weinwellness, wartet der Weinkeller mit rund 700 Etiketten auf. Die Eigentümer Ilka und Dominic Müller führen ihre Gäste zudem gerne im Oldtimer zur Degustation in die Weinberge. Kulinarisch punktet das Haus mit dem Sternerestaurant Wilder Ritter, einer badisch-elsässischen Stube, dem 2018 renovierten Hausgastrestaurant Wiedergrün sowie zwei Weinstuben, Schloss Staufenberg in fußläufiger Nähe und dem Birnauer Oberhof am Bodensee. Die aktuell 87 Zimmer und Suiten präsentieren sich modern, in warmen Farben und sind mit natürlichen Materialien ausgestattet.

Text: mk Salzburg / Fotos: © Marion Lafogler, Hotel Roessl

Gourmetgenuss in Südtirol

„Südtirol meets dolce vita“ — Ein Motto, das auf der Zunge zergeht

Buon appetito! Im Südtiroler Rabland bei Meran geht ein neuer Stern am Gourmethimmel auf. Spätestens seit die Genüsse des Mittelmeers in dem *Hotel Rössl****s* Einzug gehalten haben, ist das Haus von Familie Pircher ein Fixpunkt für Feinschmecker. *„Südtirol meets dolce vita“* ist das Motto des neuen Küchenchefs. Von der Verkostung wertvoller italienischer Öle über die Stuzzichini, die zum Aperitivo gereicht werden, von frischer Pasta über Barbeque auf der Piazza von Casutin mit Walnüssen und Feigen bis zu Meeresfrüchten zelebrieren Genießer die Aromen des Südens. Nach dem Langschläferfrühstück auf der Terrasse schmecken mittags Parmaschinken und Mozzarella, überbackene Panini und Bruschetta, Pasta, Fleisch und Fisch à la minute. Jeden Nachmittag wird ein frischer Apfelstrudel gebacken — diesen genießen Feinschmecker mal mit warmer Vanillesauce mal mit Zitroneneiscreme. Abends führen fünf Gänge durch die italienische und Südtiroler Küche. Saibling, Regenbogenforelle und Lachsforelle kommen frisch von der Fischzucht in St. Leonhard im Passeiertal. Ein Hit ist die Tagliata vom Rind mit Kirschtomaten und Kartoffelmousselin oder der gekochte Rindstafelspitz mit Meerrettichsauce. Am großen *Social Table* werden Themenmenüs mit Weinbegleitung serviert. Erlesene Tropfen lagern in der *hauseigenen Vinothek*. Erich Pircher ist ein passionierter Weinliebhaber und Sommelier. Er lädt seine Gäste zu spannenden *Weinpräsentationen*. Durch das Viersterne-Superiorhotel, gelegen inmitten einer beeindruckenden Wander- und Bikeregion, weht ein Hauch wundervoller Gardasee-Grandezza. Vom *Naturbadeteich im Obstgarten* über einen Indoor- und Outdoorpool bis hin zur Saunalandschaft findet sich eine wohltuende Vielfalt an Entspannungsmöglichkeiten. Im *Rössl-Garten* baumelt in privaten Rückzugsnischen zwischen Palmen, Zitronen und Oliven die Seele — der Blick richtet sich hinauf in die Berge. Das *Body & Mind Programm* belebt Körper und Seele an der frischen Bergluft. Von schönen Wanderungen am Talgrund bis hin zu Panoramatouren im Mittelgebirge oder alpinen Hochtouren im *Naturpark Texelgruppe* sind die Wanderer unterwegs. Gleich vor der Haustür starten die *Mountainbiker*. Unweit des Rössls liegen drei beliebte *Golfplätze*: Der 9-Loch-Platz Lana (20 Minuten), der 18-Loch-Patz Passeier (30 Minuten) und der 18-Loch-Platz Sarnonico im Trentino (60 Minuten). Nach Bewegung und Sport schmeckt ein Eis vom nostalgischen Eiswagen auf der Rössl-Terrasse.

www.roessl.com

Gourmettage (bis 18.11.18)

Leistungen: 3 Nächte inkl. Frühstücksbuffet, an jedem Abend sechs aufeinander abgestimmte Gänge und korrespondierende Weine, kleine Weinproben, Livemusik, Aperitivo und Stuzzichini, alle Rössl-Inklusivleistungen

Preis p. P.: ab 386 Euro

Text und Fotos: SHGF

Gourmet-Sternstunden im Norden

Lust auf Genuss? Vom Insel-Hopping bis Bio-Küche beim 32. Schleswig-Holstein Gourmet Festival

Neues Mitglied, neues Event und 34 Veranstaltungen insgesamt - das *32. Schleswig-Holstein Gourmet Festivals (SHGF)* holt wieder spannende Herdchampions mit unterschiedlichen Landesküchen in den ‚echten' Norden, um die Feinschmeckerherzen höherschlagen zu lassen. Die ausrichtende Kooperation Gastliches Wikingland e.V. möchte mit solch einem Star-Ensemble nicht nur die Gäste erfreuen, sondern auch deren Genuss-Horizont und den der eigenen Mitarbeiter erweitern.

Der Auftakt findet erstmals an einem Freitag, *21. September 2018*, im Waldhaus Reinbek statt. An den Herden des 5-Sterne-Hotels lassen es brutzeln: Powerfrau *Iris Bettinger, Produktidealist **Marco Müller, Fermentier-Künstler *René Mammen, Pionier der euroasiatischen Küche Alfred Schreiber sowie Lokalmatador Christian Dudka.

Am *20. Oktober 2018* folgt das neue Event ‚Feinschmecker Insel-Hopping' auf und zwischen Sylt und Amrum mit der MS Adler-Express. Zur 32. Saison begrüßt die Kooperation das Ringhotel ‚Friederikenhof' als Neumitglied. Der ehemalige Gutshof wurde zu einem charmanten Hotel mit Restaurant am Elbe-Lübeck-Kanal umgebaut. Drei weibliche Sterne sind unter den 18 Gastköchen, die vom 21. September 2018 bis zum 10. März 2019 Einblicke in ihr Können geben. Seine Küche der Superlative wird Bundesverdienstkreuzträger Harald Wohlfahrt bei seinem 26. Gastspiel im November in der Orangerie Timmendorfer Strand präsentieren.

Europäisches Flair versprühen Henrik Jyrk aus Kopenhagen, *René Mammen aus Aarhus (beide Dänemark), Schwedens einzige Sterneköchin Titti Qvarnström, Ex-Olympiasieger *Mattias Roock, derzeit im Schweizer Tessin, und *David Görne, der als erster Deutscher einen Michelin Stern in Frankreich erhielt. Ihr Debüt geben Deutschlands bester Bio-Koch Simon Tress wie auch der Italiener *Marcello Fabbri aus Weimar. Sonja Frühsammer ist die erste Sterneköchin in Berlin und bringt ihre 'Modern European Cuisine' nach Schleswig. Vom 2-Sterne-Koch zum erfolgreichen Unternehmer brachte es Alexandro Pape auf Sylt. Was der Tüftler und begnadete Koch anpackt, wird zum nachhaltigen Erfolg! Ihr konstant hohes Kochniveau präsentieren **Michael Kempf, **Thomas Martin, **Christoph Rüffer, *Philipp Stein und *Benedikt Faust,

Seit zwölf Jahren führt die *‚Tour de Gourmet Jeunesse'* junge Feinschmecker zwischen 18 und 35 Jahren an die gehobene Küche. Am *12. Januar 2019* geht es von Pinneberg per Bustransfer über Friedrichstadt bis nach Schleswig.

Zum vierten Mal führt die *‚Tour de Gourmet Solitaire'* für Alleinreisende ab 40 Jahren durch den Norden. Zum Saisonfinale am Sonntag, *10. März 2019*, stehen das ‚Park Hotel Ahrensburg', das ‚Ringhotel Friederikenhof' in Lübeck sowie die ‚Orangerie' in Timmendorfer Strand auf der Route. Im Zentrum der Sinnestour steht entspanntes Dinieren und der Austausch miteinander.

„Wir respektieren die Wünsche unserer Gäste nach Kommunikation in lockerer Atmosphäre bei anspruchsvoller Küche und Tafelkultur", erklärt Klaus-Peter Willhöft. Daher finden in einigen Mitgliedshäusern auch andere Darbietungsformen als das gesetzte Menü statt. Die Preise für die 5-Gänge-Menüs inkl. aller korrespondierender Getränke der Partner bewegen sich zwischen 140 € und 185 €. Diese Preisspanne ist nur zu realisieren durch die teils langjährige Unterstützung der Partner wie: Lanson Champagner, Schlumberger, Selters, Chefs Culinar, Niehoffs Vaihinger, Feingeisterei, Chroma Messer und neue Partner, wie J. J. Darboven, Valhrona Schokolade und Lillebräu Bier aus Kiel. Infos, Termine, Preise und Buchungen unter :

www.gourmetfestival.de

Gutsküche Wulksfelde, Gastgeber: Rebecca & Matthias Gfrörer

32. Schleswig-Holstein Gourmet Festival vom 21.9.2018 bis 10.03.2019

- Ausrichter seit 1987 ist die Kooperation Gastliches Wikingland e. V.
- 15 Mitglieder und 34 Veranstaltungen — Buchungen über die jeweiligen Häuser
- 18 Gastköche aus Deutschland, Dänemark, Frankreich, Schweden und der Schweiz
- jedes Mitglied entscheidet selbst den Preis für das 5-Gang-Menü inkl. begleitender Getränke der Partner
- Auftaktveranstaltung am Freitag, 21. September 2018, im Waldhaus Reinbek. Preis 185 Euro für Champagner-Empfang, 5-Gänge-Menü inkl. Dessertparty und begleitender Getränke sowie Kulturprogramm
- NEU: "Feinschmecker Insel-Hopping" am 20. Oktober 2018 Sylt—MS Adler—Amrum— MS Adler—Sylt mit 6-Gänge-Menü, begleitender Getränke sowie Transfers für 185 Euro
- 12. "Tour de Gourmet Jeunesse" am Samstag, 12. Januar 2019, für Gäste zwischen 18 und 35 Jahren. Preis 90 Euro für 4-Gänge-Menü, begleitende Getränke und Bus-Shuttle
- 4. "Tour de Gourmet Solitaire" am Sonntag, 10. März 2019, für Alleinreisende ab 40 Jahren. Preis 121 Euro inkl. 4-Gänge-Menü, korrespondierende Getränke und Bus-Shuttle

Text: primo PR / Fotos: Maike Hibert

Das nördlichste Weinhotel in Deutschland entsteht

Weinbek soll Ende Oktober 2018 komplett fertig sein

Ganz oben im hohen Norden, in der kleinen Gemeinde Fockbek an der Grenze zu Rendsburg in Schleswig-Holstein, liegt ein besonderer Ort voller Geschichte. Das ehemalige Schützenhaus, das sich seit 1939 im Familienbesitz befindet, wird von der Familie Achilles grundlegend verändert — zum *WEINBEK*, dem *nördlichsten Weinhotel Deutschlands*. Ende Oktober ist die komplette Fertigstellung mit insgesamt 25 Zimmern, Restaurant, kleinem Saunabereich und Weinkaufsladen geplant.

Weinberge gibt es hier zwar nicht viele, aber dafür ganz viel Leidenschaft für die „Sonne im Glas". Seit etwa zehn Jahren betreibt Bastian Achilles einen Weineinzelhandel in Fockbek. Anna Achilles, seine Frau, übernahm 2017 das Hotel Schützenhaus von ihrer Mutter. „Da eine grundlegende Sanierung des Gebäudes geplant war, haben wir uns im Vorwege intensiv Gedanken über eine Neupositionierung des Hotels gemacht. Gemeinsam mit unseren Beratern Cordes und Rieger aus Kiel kamen wir auf die Idee, etwas Untypisches in Schleswig-Holstein zu realisieren — Deutschlands nördlichstes Weinhotel", so Anna und Bastian Achilles vom zukünftigen Weinbek. Der Name setzt sich aus Wein und der letzten Silbe des Hotelstandortes zusammen — bek bedeutet dabei im Norddeutschen Bach oder kleiner Fluss.

Design mit Wein

So ist das Weinbek ganz auf Wein eingestellt — angefangen von den Zimmernummern, die in Oechsle-Graden dargestellt werden bis hin zur Ausstattung, wie Weinflaschentische oder -vasen sowie ansehnliche Bilder mit besonderen Weinsprüchen. Die Zimmerkategorien werden nach der Qualitätspyramide des Verbands Deutscher Prädikatsweingüter e.V. (VDP) wie Gutswein, Ortswein oder Erste Lage benannt. Die Farbgestaltung im ganzen Hotel spiegelt die edlen Tropfen in all ihren Couleurs wider — dies reicht von dunkelrot bis graugrün. Eyecatcher ist zudem der cognacfarbene Kunstlederstuhl, der in jedem individuell gestalteten Zimmer seinen Platz hat, aber auch die großen gemütlichen Betten mit Eichenholzwand sowie einzelne Spiegel aus Weinfässern.

Zehn Zimmer, die sich im renovierten Anbau befinden, sind bereits fertig und werden zur Buchung angeboten. Vier Zimmer entstehen komplett neu. Dafür müssen der ehemalige Veranstaltungsraum und ein Teil der Gastronomie weichen. Das neue Restaurant eröffnete Ende Juli und die ehemalige Gaststube, der zentrale Ort im Schützenhaus, wird aktuell zur Rezeption mit Weinkaufsladen umfunktioniert, der Ende August an den Start gehen soll. Darüber hinaus wird ein gemütlicher Saunabereich in einem weiteren Anbau errichtet. Die komplette Fertigstellung ist Ende Oktober geplant.

Von Weinproben bis Weinmenüs

Bastian Achilles, gebürtiger Niedersachse, ist gelernter Restaurantfachmann in der Sternegastronomie und erfahrener Weinhändler. Er arbeitete mehrere Jahre bei Rindchen´s Weinkontor in Hamburg als Filialleiter bevor er mit seiner Frau nach Fockbek zog. Seine Weinliebe gilt dem Riesling, jedoch wird er in seinem Weinkaufsladen und im zukünftigen Restaurant Weinsorten aus aller Welt anbieten. „Unsere Gäste können alle Weine aus dem Laden gegen Korkgeld auch im Restaurant genießen. Offene Weine und täglich wechselnde Varianten bieten wir ebenso an". Neben moderierten Weinabenden, Weinproben und Weinseminaren wird es besondere Weinmenüs geben, die auf der feinheimischen Küche basieren. So stehen zum Beispiel typische norddeutsche Tapas mit korrespondierenden Weinen auf dem Plan. Auch Kinder sind im Hotel sehr willkommen. „Für sie servieren wir unseren leckeren alkoholfreien Secco auf Traubenbasis".

„Genuss ist Zeit, die bleibt" ist das Motto des Weinbek und Anna Achilles, gebürtige Fockbekerin und ausgebildete Hotelfachfrau, steht voll und ganz dahinter. „Ich freue mich auf die neue Herausforderung, die einen weiteren Meilenstein in der Geschichte unseres Familienbetriebes bildet". Sie ist überzeugt von der Lage des Hotels im Herzen von Schleswig-Holstein: „Wir befinden uns genau zwischen Nord- und Ostsee - ideal für Gäste, die beide Meere in einem Aufenthalt verbinden möchten — kombiniert mit exzellentem Weingenuss im hohen Norden. Mein Lieblingsausflugziel ist Eckernförde. In nur 25 Minuten habe ich Stadt, Hafen und ganz viel Shopping-Möglichkeiten".

Die Zimmerpreise im neuen Weinbek starten ab 79 Euro pro Zimmer und Nacht inklusive Frühstück und WLAN. Weitere Informationen telefonisch unter 04331-61230 oder im Internet:

www.weinbek.de

Text: Insel der Sinne / Fotos: © Paul Glaser

Insel der Sinne ist eröffnet!

Einzigartiges Wohlfühlhotel direkt am Berzdorfer See feierlich eingeweiht

Entspannung und Natur pur: Im Sommer ziehen die Möwen ihre Kreise über dem Berzdorfer See, im Winter nutzen Blässhühner und Wildgänse den See bei Görlitz als Rastgewässer. Direkt am Ufer wurde eine wahre Oase der Erholung eröffnet: das *Wellness- und Wohlfühlhotel „Insel der Sinne“*. Jetzt kommen die ersten Hotelgäste in den Genuss, zu jeder Tages- und Jahreszeit von den Wundern der Natur umgeben zu sein. Von allen Zimmern, der Seeterrasse und dem Restaurant aus gleitet der Blick über das klare Wasser und die umgebende Natur. Die Zimmer im Erdgeschoss und die Sauna haben sogar einen eigenen Seezugang.

Seeseite

„Auf unseren vielen Reisen durch die Welt haben wir zahlreiche schöne Orte entdeckt. Unser Traum war es immer, auch einmal selbst einen so schönen Ort am Wasser zu kreieren. Diesen Traum erfüllen wir uns nun mit der Eröffnung des ersten Hotels am Berzdorfer See. Wir haben hier einen Ort zum Seele baumeln lassen geschaffen und bieten unseren Gästen die Möglichkeit, mit kleinen Akzenten in Bewegung, Ernährung und unterschiedlichsten Anwendungen ihr inneres Gleichgewicht zu stabilisieren“, erläutert Ina Lachmann, die das Hotel- und Wellnessprojekt gemeinsam mit Ehemann Henry Hedrich ins Leben gerufen hat.

Der Berzdorfer See liegt an der südlichen Stadtgrenze von Görlitz in der Oberlausitz und ist mit einer Wassertiefe von bis zu 72 Metern und einer Fläche von 960 Hektar einer der größten Seen Sachsens. „Die Größe, die unverbaute Natur und die gute Wasserqualität des Berzdorfer Sees sorgen für viele Fische und eine besonders hohe Artenvielfalt an Wasservögeln. Rund um den und auf dem See sind zudem sportlicher Aktivität keine Grenzen gesetzt — natürlich im Einklang mit der Natur und dem Artenschutz“, so Henry Hedrich. Das Thema Wasser spiegelt sich auch im Hotel wider: Passend zum See wurde naturnah gebaut, und das ganze Haus versprüht nun maritimes Ambiente. Dabei dominieren die Farben Sand und Blaugrau. „Zum Angebot des Hotels gehören zum Beispiel entspannende Yoga-Einheiten, Klangmeditation sowie die Möglichkeit, Fahrräder, SUPs und Paddelboote auszuleihen. Für längere Aufenthalte sind auch Yoga-Wochenenden und Wohlfühlarrangements mit Yoga, Klangmeditation und Massagen buchbar“, so Ina Lachmann.

Restaurant

Die Insel der Sinne ist auch idealer Ausgangspunkt für Ausflüge. „Die nur zehn Kilometer entfernte wunderschöne Altstadt von Görlitz lockt mit 4.000 größtenteils aufwändig sanierten Einzeldenkmalen aus Gotik, Renaissance, Barock, Jugendstil und Gründerzeit. Die Stadt ist reich an kulturellen Veranstaltungen und bietet zudem ein breites Angebot für Familien. Das Hotel ist darüber hinaus perfekter Ausgangspunkt für Kurztrips nach Polen, Tschechien, zum UNESCO-Weltkulturerbe Fürst-Pückler-Park sowie in die Oberlausitz“, ergänzt Henry Hedrich.

Die Insel der Sinne entzückt aber nicht nur durch die einzigartige Lage nahe Görlitz direkt am See. Auch das Hotel selbst ist fantastisch durchdacht. „Alle 46 Zimmer und Suiten fangen über eine vier Meter breite Glasfront die Natur ein. Die Zimmer im Erdgeschoss haben über eine Treppe sogar direkten Zugang zum See. Die Standard-Deluxe-Doppelzimmer geben mit 40 Quadratmetern Größe auch für längere Aufenthalte genügend Raum und Komfort zum Entspannen. Unsere Wellness-Suiten überraschen mit Details wie Wärmebank, Balkonzuber oder Design-Lounger“, berichtet Hoteldirektor Conrad Schröpel.

Erholung bietet auch der hoteleigene Spa-Bereich mit Seeblick-Sauna, Panorama-Ruheraum und Dampfbad. Zum Abkühlen gelangen die Gäste über einen direkten Zugang an den See. „Hinzu kommt ab sofort ein breit gefächertes Wellnessangebot mit wohltuenden Massagen und Beauty-Anwendungen. Unter anderem arbeiten wir mit frischen Aloe-Vera-Blättern und Aloe-Vera-Kosmetik der Firma Pharmos“, so Ina Lachmann.

„Im ersten Bauabschnitt, der mit der Eröffnung erfolgreich und im Zeitplan abgeschlossen wurde, entstanden zudem ein Seminarraum für bis zu 60 Tagungsteilnehmer, ein Yoga- und Anwendungsraum sowie ein Bibliotheks- und Kaminzimmer. Aktuell werden noch die Zufahrt über die Straße ‚Am See‘, der Parkplatz sowie kleine Details im Außengelände fertig gestellt und ‚hübsch‘ gemacht“, erläutert Henry

(Fortsetzung nächste Seite)

(Fortsetzung von Seite 9)

Text: Insel der Sinne / Fotos: © Paul Glaser

Insel der Sinne ist eröffnet!

Einzigartiges Wohlfühlhotel direkt am Berzdorfer See feierlich eingeweiht

Hedrich. In rund drei Jahren kommen im zweiten Bauabschnitt noch ein 1.000 qm großer öffentlicher Wellnessbereich sowie 16 Ferienhäuser hinzu.

Die meisten Räume und der hoteleigene Spa-Bereich sind den Hotelgästen vorbehalten. Nicht so das hoteleigene Restaurant mit weitläufiger Terrasse direkt über dem Wasser. Je nach Gemüts- und Wetterlage können die Gäste im Restaurant den Seeblick im Restaurant durch den komplett verglasten Pavillon oder auf der großzügigen Seeterrasse genießen. Segler können ihr Boot am Steg festmachen und vom Wasser aus ins Restaurant kommen. Seit Mai kamen hier bereits die ersten Gäste an Wochenenden und ausgewählten Tagen in den Genuss des einzigartigen Flairs und einer leichten, hochwertigen Küche. „Das Restaurant war ab dem ersten Tag sehr gut besucht. Seit Juli ist täglich geöffnet und man verwöhnt die Gäste mit einer umfangreichen Speisekarte mit gehobener frischer Küche, passend zum Ort mit großer Fischauswahl und erlesenen Weinen“, so Ina Lachmann. „Warme Küche bieten wir jeweils von 12 bis 21 Uhr, Frühstücksbuffet von 8 bis 11 Uhr. Beides bitte unbedingt vorher reservieren, da die Nachfrage sehr hoch ist“, rät Conrad Schröpel. Tischreservierungen und Hotelbuchungen sind möglich unter der Telefonnummer 035822 / 5540 sowie unter:

www.inseldersinne.de

Text: crystal communications / Foto: Kolisnek

Der royale Kartoffeltraum wird wahr

Bayerns Kartoffelbauern krönen die neue Kartoffelkönigin und feiern die Zeremonie in einer aufwändigen Abendveranstaltung

Alle Jahre wieder im Juli wird mit großer Spannung die Bekanntgabe der neuen Kartoffelkönigin erwartet. Am 20. Juli wurde schließlich das streng gehütete Geheimnis um die 41. Bayerische Kartoffelkönigin gelüftet: Die neue Repräsentantin der gesunden Knolle heißt Ramona Glöckl. Die feierliche Abendveranstaltung zur Krönung der 20-Jährigen aus Karlshud fand in der Alten Schweißerei in Schrobenhausen statt. Auch dieses Jahr wurde die Zeremonie in einer aufwändigen Show inszeniert. Die Veranstalter freuten sich über 400 Gäste, die nach dem raffinierten Fünf-Gänge-Kartoffel-Menü gespannt auf den Auftritt der neuen Regentin warteten. Bevor sich die neue Bayerische Kartoffelkönigin dem Publikum vorstellte, übergab ihr ihre Vorgängerin Jacqueline Blöckl wohlwollend Krone und Zepter. Die Königin wird in einem individuellen Auswahlverfahren durch eine Delegation der bayerischen Kartoffelbauern gefunden.

Ramona Glöckl besucht schon seit vier Jahren die Krönungen und hilft tatkräftig im elterlichen Betrieb bei der Kartoffelernte. „Ich habe mich riesig gefreut, als der Vorsitzende der Erzeugergemeinschaft für Qualitätskartoffeln Neuburg - Schrobenhausen, Norbert Ziegler mich angesprochen hat, ob ich das Amt der Kartoffelkönigin für ein Jahr übernehmen möchte“, berichtet die gelernte Bankkauffrau begeistert. Im Kalender “Heiße Kartoffel 2017” konnte man die hübsche Ramona bereits bewundern. „Ich bin ein Familienmensch und gerne unter Leuten. Bestimmt ist es ein interessantes Jahr, das mir viele Eindrücke, Erlebnisse und Bekanntschaften beschert“, so die quirlige junge Frau. „Gerne möchte ich die Kartoffel in Bayern und darüber hinaus vertreten - es ist schließlich ein sehr vielseitiges Gemüse und vor allem sehr vitaminreich und gesund!“ ergänzt sie stolz.

Über die Bayerische Kartoffel

Die Gesellschaft wurde im Juni 2013 als Organisations-Plattform gegründet, um den in Bayern gewachsenen, abgepackten oder verarbeiteten Erdapfel auf dem Speiseplan und somit auch als landwirtschaftliches Produkt zu erhalten. In dieser Eigeninitiative sind zu gleichen Anteilen die Bayerischen Kartoffelanbauer und die bayerischen Kartoffelvermarkter vertreten. Einen Beitrag leistet auch der Bayerische Bauernverband, der die nötige Infrastruktur in Form von Personal und Büro bereitstellt. Weitere Informationen unter:

www.Bayerische-Kartoffel.de

Text: Kunz PR / Foto: © Michael Werlberger, Kitzbuehel Tourismus

Goldener Herbst in Kitzbühel

Genusswanderwoche startet am 15. September

Mit dem Bergwelten Wandertag am Horn startet die Kitzbüheler Genusswanderwoche vom 15. bis 23. September 2018. Zum Auftakt erwarten die Gäste geführte Wanderungen aller Schwierigkeitsgrade: Entspannt durch den herbstlichen Alpenblumengarten schlendern, gemütlich den beeindruckenden Karstweg erkunden, sportlich ein paar versicherte Steige bezwingen. Was alle gemeinsam genießen: Den 360°-Ausblick vom Wilden Kaiser bis zu den Hohen Tauern und das Rahmenprogramm mit Berg-BBQ und Musik im Alpenhaus. Weitere Themenschwerpunkte der Woche sind Entschleunigung dank Berg-Yoga und Kneippen auf der Bichlalm, die Auracher Erbhöfe und das Erlebnis (Grander-)Wasser rund um Jochberg. Das verbindende Element ist die Kulinarik, die in der Region Kitzbühel ganz großgeschrieben wird. Spannender Abschluss ist der erste Gamstrail am 22.09.

wandern.kitzbuehel.com

Text: STROMBERGER PR

Kochen mit Freunden

Seezeitlodge Hotel & Spa lädt zur Küchenparty am Bostalsee — Kulinarischer Hochgenuss mal neun

Foto: Manuela Meyer

Küchenchef Daniel Schöfisch

Viele Köche verderben den Brei? Nicht in der *Seezeitlodge Hotel & Spa* am saarländischen Bostalsee. Am *23. September 2018* lädt der Küchenchef des *Restaurants Lumi*, *Daniel Schöfisch*, acht befreundete Koch-Kollegen von Nah und Fern zur ersten Lumi Küchenparty unter dem Motto „Feine Freunde“ ein. Die Seezeitlodge Hotel & Spa verbindet bei diesem kulinarischen Treffen Experimentierfreude, Leidenschaft und Regionalität. Gäste des Genussevents haben von 18 bis 23 Uhr die Möglichkeit den „Feinen Freunden“ und Lumi Küchenchef Daniel Schöfisch beim Zubereiten ihrer kulinarischen Visitenkarten über die Schulter und in die Töpfe zu schauen. Begleitend präsentieren Winzer, Lieferanten und regionale Jäger wie das Weingut Hensel, die Mettlacher Abtei-Bräu, La Provencale und Rungis ihre hochwertigen Produkte. Untermalt wird die Party von stimmungsvoller Live-Musik. Passend zu dieser Gaumenfreude bietet die Seezeitlodge Hotel & Spa das Arrangement „Feine Freunde“ an. Darin enthalten sind die Teilnahme an der Lumi Küchenparty und eine Übernachtung im gebuchten Lieblingszimmer ab 198 Euro pro Person inklusive Frühstück am nächsten Morgen. Das Package beinhaltet zudem die Nutzung des Seezeit Spa-Bereichs mit einem wechselnden Aktiv- und Mentalprogramm und die Saarland Card. Auch externe Gäste genießen für einen Preis von 168 Euro pro Person einen köstlichen Abend inklusive Speisen, Getränken und Musik.

Reservierungen werden unter +49(0)6852/80980 oder der E-Mail mail@seezeitlodge.de angenommen. Weitere Informationen finden sich unter:

www.seezeitlodge.de

Das Geheimrezept für den kulinarischen Hochgenuss an diesem Abend heißt: aller guten Dinge sind neun. Neben Küchenchef Daniel Schöfisch und seinem Team tragen unter anderem der Küchendirektor des 2019 eröffnenden Andaz München, Felix Petrucco, der gastronomische Berater Josef Eder sowie Simon Tress, Küchenchef im Biohotel-Restaurant ROSE in Ehestetten und ganz nebenbei noch Kochbuchautor und Fernsehkoch, zu einem gelungenen Treffen der köstlichen Art bei.

Auch Christoph Wobornik, Sous Chef im St. Peter Stiftskulinarium in Salzburg, Oliver Ivanschits, Chef Patissier im Park Hyatt Vienna und Benjamin Donath, Patissier, Fotograf und Foodblogger zeigen ihr Können. Abgerundet wird die illustre Runde durch Martin Stopp, Küchenchef im LA MAISON hotel in Saarlouis und Benedikt Klein, Junior Küchenchef im Hotel Seesteg in Norderney. Das Konzept der Live-Cooking Stationen ermöglicht den Gästen mit den Köchen ins Gespräch zu kommen und sich den einen oder anderen Tipp zu holen. In Küche, Restaurant, Lobby, Bar und auf der Terrasse kann jeder Eventgast nach Herzenslust von Koch- und Getränkestation zu Station schlendern und das kulinarische Angebot genießen.

Ein Rückzugsort inmitten des Naturparks Saar-Hunsrück im nordöstlichen Teil des Saarlandes, das ist die im Juli 2017 eröffnete Seezeitlodge Hotel & Spa am Bostalsee. In exponierter Lage auf einem kleinen bewaldeten Kap und mit Blick über den See steht das Wellnessresort im Sankt Wendeler Land und bringt auf besonders harmonische Weise die Architektur in Einklang mit der Natur. Das Berliner Architekturbüro GRAFT und die Innendesignerin Birgit Nicolay sind für das einzigartige Design verantwortlich. Neben Elementen der Umgebung zieht sich auch die keltische Kultur der Region wie ein roter Faden durch die Seezeitlodge. Die Gäste erwartet neben 98 modernen Zimmern und Suiten, das Restaurant Lumi mit Terrasse und Community Table, die Bar Nox, eine Bibliothek, eine großzügige Lobby mit Lounge und Feuerstelle auf der Terrasse, drei Tagungsräume und das Seezeit Spa mit keltischem Saunadorf. Unter dem Credo „Echt schön. Schön echt.“ erschuf das Gastgeberpaar Kathrin und Christian Sersch mit viel Innovationskraft und Liebe zum Detail ein Hotel, das Wellnessurlauber, Sportler, Genießer sowie Kultur- und Naturliebhaber gleichermaßen begeistert.

Seezeitlodge Hotel & Spa

Foto: © Günter Standl

Unser Service für ihr Unternehmen

Christstollen aus Dresden mit ihrem Logo!

- Verschiedene Sorten Christstollen mit ihrer **individuellen Stollenbanderole** – ein exquisites Firmengeschenk
- Original Dresdner Christstollen® mit **Grußkarte** als individuelles Weihnachtspräsent!

Unsere Leistungen

- Entwurf ihrer Stollenbanderole
- Beilegen ihrer Grußkarten, CD's oder ähnlichem
- Entwurf von Grußkarten nach ihren Wünschen
- Weltweiter Einzelversand der Stollen nach Adressliste
- Komplettversand an ihre Adresse
- Versand zum Wunschtermin

Ihre Stollenbanderole

Stollenbanderole mit dem Logo ihres Unternehmens und persönlichen Grüßen als individuelles Geschenk:

- Gestaltung durch unsere Grafiker
- Nach ihrer Vorlage

Wir erstellen ihnen gern ein Angebot!

Unser Service für ihr Unternehmen

Wählen Sie aus verschiedenen Sorten und Größen ihre(n) Christstollen.
Wir erstellen ihnen gern ein individuelles Angebot!

Unsere Bestseller:

1 **Original Dresdner Christstollen®***
2 **Kurfürstlich Sächsischer Christstollen®***
3 **Stollen-Trilogie** (Original Dresdner Christstollen®, Mandelstollen, Marzipanstollen) je 500 g
4 **Mini-Rosinenstollen**, 250 g
5 **Mandelstollen***
6 **Marzipanstollen***

* in den Grammaturen 500, 750, 1000, 1500 und 2000 g erhältlich
Weitere Stollensorten wie z.B. Cranberry, Eierlikör, Mohn auf Anfrage möglich

Dresden Christmas
DAS WEIHNACHTSPORTAL

Gourmet Dresden
Inhaber Kristina Fischer
Gambrinusstr. 16
01159 Dresden

Fon: +49 351 / 49 766 390
Fax: +49 351 / 49 766 392
E-Mail: info@dresden-christmas.de

www.christstollen-shop.com
www.dresden-christmas.de

Steuer-Nr.: 203/219/02163
USt-IdNr.: DE 290 443 046

Text: Lydia Malethon, PR Profitable / Foto: © Hauke Hensel

Kulinarische Schlüsselerlebnisse

Der neue "Salon Meissen" auf Burg Schlitz

Wo Kochkunst und feinstes Porzellan sich begegnen - Anfassen ausdrücklich erwünscht!

Auf der Suche nach der Rezeptur zur Herstellung von Gold fanden die Alchimisten im Auftrag August des Starken einen ganz anderen "Traumstoff" - das Porzellan. Als "weißes Gold" zeugt feines, handgefertigtes Porzellan auch heute noch von stilsicherem Geschmack und Sinn für Savoir Vivre. Grund genug für Armin Hoeck, Eigner des *Relais & Châteaux Schlosshotels Burg Schlitz*, sich eine persönlich ausgewählte Kollektion der Porzellan Manufaktur Meissen in sein feines, weißes Landpalais nach Mecklenburg zu holen. Im *"Salon Meissen"*, einem ganz privaten Esszimmer, haben die Gäste jetzt Gelegenheit, den Stoff aus dem die Träume sind, mit allen Sinnen zu erleben. Neben den Menüs, die auf Meissener Porzellan kredenzt werden, sind hier auch mehrere kostbare Objekte versammelt, die man - und das ist ausdrücklich gewünscht - in die Hand nehmen und auf sich wirken lassen soll.

Speisen im Zeichen des Ming Drachens

Zum Auftakt der neuen Attraktion für die Gäste von Burg Schlitz wurde eines der ältesten und beliebtesten Dekore Meissens ausgewählt: Der Ming Drache. Er steht für übernatürliche Weisheit, den Geist der Veränderung, für Sonne, Licht und Kraft. Mit der Präsentation nimmt man ganz bewusst den Geist des 19. Jahrhunderts, als Burg Schlitz erbaut wurde, auf. Damals standen "Chinoiserien" hoch im Kurs. Daran knüpft man jetzt an und lädt die Gäste zu einem einmaligen Gourmet Erlebnis ein. Geschuldet allen, die Menüs auf hochfeinem Porzellan in verschwiegener Atmosphäre genießen möchten. Noch bis Ostern kann man im Zeichen des Ming Drachens dinieren. Dann wird umdekoriert und Motive aus der Jagd oder aus dem Pferdesport kommen zum Einsatz.

Der "Willkomm" als kulinarischer Begleiter

Maximal vier Gäste können in den exklusiven Genuss der "Expérience Salon Meissen" kommen. Zur Wahl stehen drei Menüs, eines davon ist vegetarisch. Zur Erinnerung an einen alten Brauch, den man auf der Meißener Albrechtsburg pflegte, werden auch die Gäste im "Salon Meissen" mit einem Begrüßungsschluck aus dem "Willkomm" herzlich willkommen geheißen.

Der Original "Willkomm" ist ein Trinkgefäß in Schlüsselform, das man damals den illustren Gästen seiner Majestät August des Starken bei seinem Besuch auf der Albrechtsburg reichte. Der "Willkomm" auf Burg Schlitz ist wesentlich kleiner und ist liebevoll in die Menüs integriert. Er grüßt zum Auftakt, gefüllt mit einem Schlückchen edlen Weines und begleitet den Gruß aus der Küche. Er sagt Adieu und findet sich geformt aus Marzipan auf dem Dessert Teller. Überzogen mit Kuvertüre aus weißer Schokolade hält er die Erinnerung an das weiße Gold wach. Kreiert wurde dieses süße Detail von Bettina Schliephake-Burchardt, Deutschlands bekanntester Zuckerbäckerin, regelmäßig als Jury-Mitglied in "Das große Backen" auf Sat.1 zu sehen. Und damit auch das besondere Erlebnis auf Burg Schlitz in guter Erinnerung bleibt, erhalten die Gäste als Überraschungs-Präsent einen Mini-Willkomm aus original Meissener Porzellan.

Buddha schaut zu und sorgt für unglaubliche Begegnungen

Damals wie heute trägt ein kecker Buddha zur Erheiterung bei. Berührt man ihn, so kommt Bewegung in die Figur und es passiert Unglaubliches. Die Bespaßung von einst funktioniert immer noch: Buddha streckt die Zunge raus - was für Spektakel für die Gäste! Spektakulär ist auch der Kaskadenleuchter im "Salon Meissen". Mit hauchzarten Porzellan-Täfelchen, in die die gekreuzten Meissener Schwerter kunstvoll eingearbeitet sind, sorgt er für angemessenes Licht in einem der kleinsten und feinsten Speisesalons der Luxus Hotellerie. Einzigartig in Deutschland, nur auf Burg Schlitz erlebbar. Und wen die Kauflust packt, der kann vor Ort in der Hotel Boutique gleich sein Tafelgeschirr und viele schöne Accessoires à la Meissen ergänzen. Nur der Buddha, der ist hier nicht zu haben. Gerade 17 mal gibt es die 60 Zentimeter große Figur auf der ganzen Welt - pro Stück ab 25.000,- Euro.

Weitere Informationen gibt's unter Tel. 03996 127 00. Die ganze Welt von Burg Schlitz öffnet sich dem Besucher unter:

www.burg-schlitz.de

Salon Meißen

+++ 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