classic digital Gourmet journal

Elektronische Zeitung des Internetportals www.gourmet-classic.de · Ausgabe 97 / September 2018

Reisetipp: Göta Kanal

Text/Fotos: Gourmet Classic

Klassische Kanalreise auf dem blauen Band Schwedens

Der *Göta Kanal* ist eine der bekanntesten und meist besuchten Touristenattraktionen Schwedens und wurde zum schwedischen Bauwerk des Jahrtausends ernannt. Er erstreckt sich über 190 Kilometer von Mem an der Ostsee bis Sjötorp am Vänersee. Insgesamt 58 Schleusen und 5 Seen muss ein Schiff passieren, wenn es den Kanal durchfährt. Dabei werden 91,5 Höhenmeter überwunden.

1810 erhielt die Göta-Kanalgesellschaft unter Leitung von Baltzar von Platen die Erlaubnis zum Bau des Kanals, der von Soldaten durchgeführt wurde und bis 1832 dauerte. 87 Kilometer davon sind mit Holzspaten gegraben worden. Ziel war, daß Schiffe quer durch Schweden fahren konnten, anstelle durch den Öresund. Auf diese Weise sollte der Sundzoll an Dänemark gespart werden. Der Kanal wurde nur eineinhalb Jahrzehnte vor Einführung der Eisenbahn und der Aufhebung des Sundzolls eröffnet. Dadurch hat er nie eine entscheidende ökonomische Bedeutung erreicht. Während eine Fahrt von Göteborg nach Stockholm auf der Autobahn wenige Stunden dauert, ist man auf dem Kanal mindestens 4 Tage unterwegs.

Der Göta-Kanal wurde für Schiffe bis maximal 30 Meter Länge gebaut. Alle Schleusen haben die gleichen Maße, so dass ein Schiff mit den maximalen Abmessungen gerade so in die Schleusenkammern passt. Auch die Tiefe des Kanals mit etwa 2,90 Metern reicht ganz knapp für die Passage der historischen Kanalschiffe.

Heute ist der Kanal eine Touristenattraktion, auf welchem Freizeitboote und Kanalschiffe verkehren, darunter die historischen Schiffe *Diana* und *Wilhelm Tham*. Die *Juno* wurde 1874 dem Dienst übergeben und ist damit das weltweit älteste Passagierschiff der Welt mit Übernachtungsmöglichkeit. Witterungsbedingt ist der Kanal jährlich nur zwischen dem 1. Mai bis zum 27. September geöffnet. Mit Sicherheit ist es ein unvergessliches Erlebnis, eine Kanalfahrt auf einem der historischen Schiffe mitzuerleben, aber man muss sich darauf einlassen wollen.

Die Doppelkabine auf dem Luxusdeck A der Juno ist winzig klein, aber charmant ausgestattet. Zwei Klappbetten wie im Schlafwagen, helle gemusterte Tapete und nostalgische Details aus Messing. Der „Kleiderschrank“ ist ungefähr 15 cm tief. Außerdem gehört zur Zimmerausstattung ein Schränkchen, welches sich später als Waschtisch mit Warm- und Kaltwasser entpuppt. Etwas ratlos stehe ich zunächst vor meinem Koffer, der in dem winzigen Gang zwischen Waschtisch und Kleiderschrank liegt und sich in der Enge nicht aufklappen lässt. Aber schon legen wir ab und fahren durch die Hafenanlagen von Göteborg. Schnell ist es Mittag und die erste Mahlzeit wird im Speisesaal auf dem Shelterdeck serviert. Auch hier geht es

(Fortsetzung nächste Seite)

Text: Gourmet Classic

Reisetipp: Göta Kanal

Klassische Kanalreise auf dem blauen Band Schwedens

relativ eng zu. Die Tische sind mit weißem Leinen und frischen Blumen gedeckt und die Menüs während der Reise bieten einen wunderbaren Querschnitt durch Schwedens Küche. Schon ist die erste Schleuse da und nimmt alle Aufmerksamkeit der Passagiere in Anspruch. Das Prozedere des Schleusens, was natürlich eine gewisse Zeit benötigt und Fingerspitzengefühl von Seiten des Kapitäns erfordert sowie die stilvoll zelebrierten Mahlzeiten geben den Tagen an Bord eine gewisse Struktur. Viel mehr Action ist nicht und muss auch nicht sein. Radio- und TV-Geräte gibt es auf dem Schiff keine, wir reisen ja im Stil des 19. Jahrhunderts.

So wird der Kopf frei und die Gedanken ziehen langsam vorüber wie die meist flache Landschaft Schwedens. Ein paar vereinzelte rote oder gelbe Holzhäuser wie hingetupft, Schilfgras, welches sich beim Vorbeifahren ins Wasser senkt und hinter dem Schiff wieder aufrichtet - es tut gut, einfach nur zu schweigen und zu schauen. Am zweiten Tag lese ich nur noch sporadisch meine E-Mails und nach dem dritten Tag sind sie mir nicht mehr wichtig. Das Denken passt sich unversehens der Fahrgeschwindigkeit von max. 5 Knoten an.

Insgesamt sind bei dieser Fahrt 48 Passagiere an Bord, die vom Charme des historischen Schiffes begeistert sind. Wie mir scheint, fällt es aber gerade uns als jüngerer Generation nicht so leicht, sich den Gegebenheiten an Bord anzupassen, bzw. diese mit Luxus zu verbinden. Dusche und Toilette befinden sich außen auf dem Deck und besonders früh morgens ist es gewöhnungsbedürftig im Bademantel fremden Menschen mit Fotoapparat vor der Kabinentür zu begegnen, die interessiert die Passage der ersten Schleusen des Tages verfolgen. Auch daran hat man sich am Ende der Reise gewöhnt. Jeden Tag gibt es nach dem Frühstück eine Informationsveranstaltung in drei Sprachen, bei der die wichtigsten Ausflugspunkte besprochen und kleine Stadtpläne ausgehändigt werden. Nach dem Mittagessen wird auf dem Sonnendeck frisches Obst und unvergleichlich leckerer Kuchen serviert. Kulinarisch aufs Beste versorgt, kann man sich entspannt zurücklehnen und die vorbeigleitende Landschaft bewundern. Meist ist die Tür zur Kommandobrücke geöffnet und wir stehen am Bug des Schiffes zusammen und vergessen den Kapitän, der ab und zu eine leichte Handbewegung macht, um die Passagiere aus seinem Sichtfeld zu bitten.

War es zu Beginn der Fahrt für mich schwierig, mich an die Art des Reisens vor über 100 Jahren zu gewöhnen, bin ich doch zum Ende der Tour ein wenig betrübt, dass sie schon vorüber ist. Stockholm empfängt mich mit hektischem Menschengewusel und Verkehr und vor meinem inneren Auge zieht gleichmäßig die schwedische Bilderbuchlandschaft vorüber.

www.gotakanal.se

Winzer

Weingut R&A Pfaffl in Stetten im Weinviertel

Haidviertel

Wer eine Flasche mit der weißen Raute kauft, weiß, dass ihn demnächst etwas Gutes erwartet. Pfaffl-Weine machen Spaß und das schon seit Generationen. Spannenderweise geht es da nicht nur den Pfaffl-Genießern so, sondern auch den Winzern selbst. Laut Eigendefinition haben die Pfaffls einfach Spaß an dem was sie tun. Und wenn man Ihre Energie spürt und sieht, was sie geschaffen haben, fällt es nicht schwer, dies zu glauben. Wir sprechen im Plural, denn wie so oft hat der Erfolg auch bei den Pfaffls viele Gesichter. Hier geht es um den ganz großen Familienzusammenhalt. Eine Familie, die sich echt versteht, nicht nur fürs Weihnachtsessen. Jeder hat hier seine Rolle, die er zum Glück gerne ausfüllt. Roman Josef Pfaffl ist fur die Weine verantwortlich und hat das Sagen über den Keller. 2004 startete er mit einem der allerbesten Jahrgänge in seine Weinbaulaufbahn, nachdem er die Weinbauschule Krems absolviert und Praxiserfahrungen bei Willi Brundlmayer, René Pöckl und im Weingut Manincor gesammelt hatte.

Schwester Heidemarie Fischer kümmert sich um Marketing & Verkauf während Mutter Adelheid Pfaffl für den Wohlfühlfaktor im Weingut zuständig ist und die nächste Generation umsorgt. Senior Roman Pfaffl setzt seine Erfahrung und sein Gespür für die

Roman Josef Pfaffl und Heidemarie Fischer

Foto: Mark Tomaras Photography / Wine Enthusiast

Roman Josef Pfaffl

Text: Gourmet Classic / Fotos:Weingut R&A Pfaffl

(Fortsetzung nächste Seite)

Text: Gourmet Classic / Fotos:Weingut R&A Pfaffl

Winzer

Weingut R&A Pfaffl in Stetten im Weinviertel

Familie Pfaffl

Weingärten ein. Sein Lebenswerk besteht in der Verwandlung eines kleinen Landwirtschaftsbetriebes in eines der führenden Weingüter ganz Österreichs — man kann sagen, er hat das Weinviertel erst auf die Landkarten der Weinwelt gesetzt.

Roman Josef Pfaffl steht seinem Vater in Sachen Qualitätsstreben und Innovationsbereitschaft in Nichts nach. Zu tun gibt es für alle genug, denn mittlerweile ist das kleine Familienimperium auf 110 Hektar Weingärten angewachsen, deren Lagen rund um Stetten im Weinviertel und im nahen Wien verstreut sind. Der Hof der Familie ist ein typischer Weinviertler Langhof, dessen Charakter beim Umbau bewusst erhalten wurde. Dennoch sind sehr viele moderne, lebensfrohe Elemente eingebaut worden. Jeder Raum erzählt eine Geschichte aus der Vergangenheit, Gegenwart und Zukunft der Pfaffls.

Die Weingärten sind auf 10 verschiedene Ortschaften im Umkreis des Heimatortes Stetten, unter anderem Wien, verstreut. Das bringt es mit sich, dass sehr unterschiedliche Böden und Kleinklimata vorherrschen. Dadurch können sehr unterschiedliche Rebsorten und Weintypen angeboten werden.

Durch die vielen unterschiedlichen Weingärten haben die Pfaffls die Möglichkeit, eine große Bandbreite an verschiedensten Weinen herzustellen. Immer wieder finden sie es spannend, was die Böden mit den Weinen machen. Mittlerweile werden die Weine in 30 Länder der Welt vertrieben. „Das ist nur möglich, weil wir ein tolles Team haben," sagt Roman Josef und freut sich, dass viele seiner Mitarbeiter schon seit Jahrzehnten im Betrieb tätig sind. Die Vielfalt an Rebsorten mag Familie Pfaffl sehr gern. Es gibt der Arbeit eine sehr interessante Note und man ist bestrebt zu zeigen, welchen Einfluss die Weingärten auf die verschiedenen Weine haben. Allein beim Grünen Veltliner bringt er fünf Lagenweine hervor und arbeitet penibel präzise die Eigenheiten von frisch & würzig bis kräftig & komplex heraus. Doch es gibt nicht nur Veltliner mit dem Pfaffl-Logo. Zu den höchstbewerteten Pfaffl-Weinen zählen auch Riesling, Chardonnay, Zweigelt, St. Laurent und die kräftigen roten Cuvées „Excellent Reserve" und „Heidrom Grand Reserve". Diese Vielfalt und der große Einsatz für den Grünen Veltliner führte nun zu einer besonderen Ehre: Das US-amerikanische Magazin „Wine Enthusiast" verlieh dem Weingut den Wine Star Award als „Europäisches Weingut des Jahres". Eine Auszeichnung, die nur den ganz großen in der Weinwelt zuteil wird und die noch nie zuvor nach Österreich ging. Doch darauf angesprochen, meint Roman: „Ich bin 1,80 cm groß, da gibt es wahrlich größere."

Roman Pfaffl

Hundsleiten

www.pfaffl.at

Text: meeco

Eleganz, Charme, Genuss auf höchstem Niveau

Logis-Hotels führen neue Premium-Dachmarke ein

L'EXCEPTION LOGIS vereint Luxus-Hotels- und Spas sowie Gourmet-Restaurants

Das Logis-Hotel Burgunderhof am Bodensee wurde als „Logis d'Exception" ausgezeichnet

Foto: © Logis-Hotel Burgunderhof

Die aus Frankreich stammenden Logis-Hotels - mit rund 2.200 Mitgliedern Europas größte Kooperation unabhängiger Hoteliers und Gastronomen - führt die Luxus-Hotels *Logis d'Exception* und die Gourmet-Restaurants *Tables Distinguées* mit der neuen Premium-Dachmarke L'EXCEPTION LOGIS zusammen. Zwei weitere außergewöhnliche Untermarken befinden sich derzeit noch in der Planung und sollen ebenfalls unter der neuen Marke vereint werden.

Logis bewertet anhand der eigenen Klassifizierung Restaurants je nach Qualität mit ein bis vier *„Kochtöpfen"*. Besonders herausragende Restaurants werden nach einem erfolgreich bestandenen Mystery-Check durch einen Gastrokritiker als *Table Distinguée* („Außergewöhnlicher Tisch") ausgezeichnet. Hotels dürfen sich mit ein bis vier *„Kaminen"* oder der Luxusklasse *Logis d'Exception* („Außergewöhnliches Logis") schmücken. Derzeit gibt es in Europa bereits 29 Hotels der Premium-Kategorie *Logis d'Exception*, darunter mit dem Logis-Hotel Burgunderhof am Bodensee und dem Logis-Hotel Moments in Bautzen auch zwei Häuser in Deutschland. Der Titel *Table Distinguée* ehrt derzeit 58 Logis-Restaurants in Europa — auch hier gibt es mit den hoteleigenen Restaurants im Logis-Hotel Landhaus am Hirschhorn in Rheinland-Pfalz und im Logis-Landhotel Rosenschänke in Sachsen zwei herausragende Restaurants in Deutschland.

Die 29 *Logis d'Exception* und die 58 *Tables Distinguées* in Europa werden ab sofort unter der neuen Dachmarke *L'EXCEPTION LOGIS* gemeinsam vermarktet. Über folgende Webseite sind die außergewöhnlichen Restaurants und Hotels bereits buchbar:

www.logishotels.com/exception-logis

Derzeit in der Feinplanung befinden sich zwei weitere Marken im Premium-Segment, die unter *L'EXCEPTION LOGIS* zusammengefasst werden sollen: Die Restaurants *Tables d'Exception* und die *Spas d'Exception*. Das Klassement *Table d'Exception* fasst Restaurants mit zwei bzw. drei Michelin-Sternen oder vier bzw. fünf Gault&Millau-Mützen zusammen, während *Tables Distinguées* zwar durchaus auch Restaurants mit einem Michelin-Stern oder drei Gault&Millau-Mützen enthält, aber eben auch Logis-Restaurants, die von einer eigenen Jury aus Gastronomiekritikern im Mystery-Check ausgewählt wurden.

Der erste spezielle Katalog zur neuen Dachmarke soll mit einer Auswahl von rund einhundert Betrieben Ende November 2018 veröffentlicht werden. „Der neue Name, das neue Logo und die neue visuelle Identität für die Marke *L'EXCEPTION LOGIS* sollen Logis-Hotels zu einem Schlüsselakteur im Premiumsegment machen", erläutert Karim Soleilhavoup, Generaldirektor der Logis-Hotels. *L'EXCEPTION LOGIS* vereint Eleganz, Charme, Genuss auf höchstem Niveau und außergewöhnliche Orte, die reich an einzigartigen Geschichten sind und von Eigentümern und Chefs geleitet werden, die mit Leidenschaft und Perfektion in ihrem Metier arbeiten.

Über Logis

Seit 70 Jahren bietet Logis authentische Aufenthalte und ist mit 2.200 Mitgliedern in 8 Ländern die größte Kooperation unabhängiger Hotel- und Restaurantbetriebe in Europa. Logis-Hotels und -Restaurants stehen für herzliche und persönliche Gastfreundschaft, eine qualitativ hochwertige Unterkunft sowie hausgemachte Küche mit lokalen und saisonalen Zutaten. Diese Grundphilosophie der hohen Bedeutung guten Essens und guten Schlafens wird durch die durchschnittlich sehr hohe Zufriedenheitsnote der Kunden mit 8,6 von 10 Punkten belegt (90 000 bestätigte Kundenmeinungen). Alle Logis-Mitglieder sind in ihren Regionen verbunden und legen Wert auf lokale Wirtschaft, kurze Verkaufswege und regionale Produkte. Weitere Informationen auf:

www.logishotels.com

Das hoteleigene Restaurant im Logis-Hotel Landhaus Rosenschänke wurde mit dem Gourmet-Titel „Table Distinguée" ausgezeichnet

Foto: © Narciss & Taurus / Christian Lorenz

Das Logis-Hotel Moments in Bautzen wurde als „Logis d'Exception" ausgezeichnet

Foto: © Logis d'Exception Moments

Text: Gourmet Classic / Fotos:Weingut Hild

Winzer

Weingut Hild in Wincheringen an der Mosel

Das *Weingut Matthias Hild* an der Mosel wurde 1900 gegründet und blickt demnach auf eine mehr als hundertjährige Tradition im Weinbau zurück.

Die Region, die geographisch als „Obermosel“ bezeichnet und von den Einheimischen jedoch „Südliche Wein-Mosel“ genannt wird, bildet den östlichen Rand des Pariser Beckens mit Muschelkalk- und Keuperböden wie in der Champagne.

Die Mosel fließt hier etwa von Südsüdwest nach Nordnordost, das Wincheringer Becken als Nebental erstreckt sich von West nach Ost. Somit ergeben sich für die dortigen Weinberge südliche bis südwestliche Hänge in prominenter Sonnenlage. Tiefgründiger Boden, gute Sonneneinstrahlung und naturnahe Pflege der Reben sind die Grundlagen für die Entstehung von sorten- und gebietstypischen Weinen.

Als Alternative zum bekannten Riesling hat Familie Hild immer Wert auf die Pflege des Elbling gelegt, die wohl am längsten kultivierte Weißweinrebsorte Deutschlands. Frische, geringe Säure und Unkompliziertheit - das sind Attribute, die diese Weine auszeichnen. Aber neben dem Elbling gedeihen in den Muschelkalkböden der Weinberge von Familie Hild Grau- und Weißburgunder, Rivaner, Kerner und seit den 1960er Jahren als besondere Rarität der Morio-Muskat. Heute vermarktet Familie Hild um die 6 ha Rebfläche.

Die Rebenpflege / Außenwirtschaft hat in den letzten Jahren überwiegend Sohn Jonas übernommen. Seine praktische Lehre zum Winzer hat Jonas bei Kruger-Rumpf an der Nahe und bei von Othegraven an der Saar absolviert. Beide Weingüter sind Mitglieder im VDP, dem Verband der deutschen Prädikatsweingüter. Sie sind bekannt durch große Weine außergewöhnlicher Qualität.

Neben dem guten Kontakt zu vielen privaten Weinfreunden legt Familie Hild außerdem großen Wert auf eine enge Zusammenarbeit mit der hiesigen Gastronomie, so dass auch zahlreiche Gastronomiebetriebe zum Kundenstamm gehören.

Heute werden die Weine des Weinguts Hild auch in die Weinbauländer Frankreich und Luxemburg sowie in weitere europäische Staaten und auch in die USA exportiert. Viele junge Leute in New York sind von der Qualität des frischen und spritzigen Elbling fasziniert, der Jahr für Jahr mit überdurchschnittlichen Qualitäten zu sehr bezahlbaren Preisen überzeugt.

Mit der Rebsorte Elbling hat Matthias Hild einen Charakterwein im Portfolio, der typischerweise an der Obermosel zu finden ist. Diese oftmals sehr trockenen Weine sind perfekt zu bodenständigem Essen, oder im

Roter Elbling

(Fortsetzung nächste Seite)

Text: Gourmet Classic / Fotos:Weingut Hild

Winzer

Weingut Hild in Wincheringen an der Mosel

Sommer auch herrlich als Schoppenwein zu genießen. Mit dieser sehr eigenständigen Rebsorte hat sich Matthias Hild über die Landesgrenzen hinweg einen Namen gemacht.

Immer am Pfingstwochenende lädt Familie Hild zum Feiern, Essen und Trinken ein. Das Fest des Jahres sollte man auf keinen Fall versäumen: die Tage der offenen Weinkeller in Wincheringen, mit Livemusik, regionalem Essen, liebevoll zubereitet von Dorlies Hild, und vielen Weinfreunden in der eigenen Kelterhalle.

Zudem bietet das Weingut Hild, welches bereits im Gault Millau und im Vinum Weinführer Erwähnung fand, für Weinliebhaber kulinarische Weinverkostungen an, die bis etwa 25 Personen möglich sind. Dabei werden die Gäste am liebsten in der moselfränkischen Sprache unterhalten, auf Wunsch aber gerne aber auch auf deutsch, französisch und englisch. Familie Hild freut sich auf Ihren Besuch und ist zu finden in der Bahnhofstraße 33 in 54457 Wincheringen. Telefonisch unter (0049) (0)6583-527, per Fax (0049) (0)6583-1517 oder per Mail an info@hild-wein.de

www.hild-wein.de

Jonas Hild

Text: Angelika Herman Meier PR

Grupotel Hotels & Resorts - Herbstangebot für Mallorca-Fans

Wenn Mallorca für Paare am Schönsten ist

Zeit zu zweit genießen Gäste der Grupotel Hotels & Resorts im Herbst auf Mallorca, so unter anderem an der Playa de Palma.

Foto: AHM PR/Kirsten Lehmkuhl

Den Sonnenuntergang bei einem Glas Wein genießen, am Meer spazieren gehen, im Spa bei einer Massage relaxen — Mallorca ist während der Nebensaison für Paare besonders reizvoll. In der Zeit nach dem großen Touristenansturm herrschen angenehm milde Temperaturen, sogar für den Sprung ins Wasser ist es noch nicht zu kühl. Das *Grupotel Playa de Palma Suites & Spa* liegt an einer der schönsten Buchten der Baleareninsel mit langem Sandstrand und bietet beste Voraussetzungen für eine romantische Auszeit zu zweit — allein dank des 1.800 Quadratmeter großen, hoteleigenen Wellnessbereichs mit Pool, Sauna, Wärmeliegen, Erlebnisduschen und türkischem Bad. Gäste sind dort ab 16 Jahren willkommen. So bleiben Erwachsene unter sich und können sich bei Olivenöl- oder CleopatraBad verwöhnen lassen, ein AlgenTreatment gönnen oder einfach nur im Ruheraum relaxen. Eine Übernachtung in dem 4-Sterne-Haus kostet in der Nachsaison ab 79 €/Pers. inkl. Frühstück.

www.grupotel.com

Text: P3PR, Foto: Samantha Sin

Eleganz, Charme, Genuss auf höchstem Niveau

Gal Ben Moshe eröffnet im Herbst neues Restaurant prism

Israelischer Spitzenkoch zieht in die Charlottenburger Fritschestraße 48

Gal Ben Moshe wird im kommenden Herbst sein neues Restaurant *prism* in der Charlottenburger Fritschestraße 48 eröffnen. „Wir liegen mit Renovierung und Umbau gut im Zeitplan und ich freue mich sehr darauf, endlich wieder am eigenen Herd zu kochen“, kündigt der gebürtige Israeli an.

Nachdem der mit 16 Punkten im Gault Millau ausgezeichnete Küchenchef sein Restaurant in der Uhlandstraße aufgrund von Genehmigungsschwierigkeiten infolge erforderlicher Umbauten aufgeben musste, geht er in den neuen Räumen im Herzen West-Berlins mit neuem Namen an den Start. prism, so heißt das neue Restaurant, verkörpere für ihn die Entwicklung seines Kochstils: „Meine Küche ist geprägt von zahlreichen Eindrücken und Einflüssen dieser quirligen, spannenden Metropole, die mich von Anfang an so in ihren Bann gezogen hatte. Mit den Jahren kam mein Gefühl von Heimat hinzu, meine Idee einer modernen arabisch-metropolitanen Küche. Und auch privat ist der 32-Jährige angekommen: Er hat sich verlobt mit Sommelière Jaqueline Lorenz, die vor kurzem die Jury des VDP.Traubenadler überzeugte und sich Platz 2 im Wettbewerb sicherte sowie vom Schlemmer Atlas unter die TOP 50 der deutschen Sommeliers gewählt wurde.

Gemeinsam wollen beide ihre Ideen von Geschmack und Genuss auch im neuen Innendesign umsetzen: Nachdem die Rohbaumaßnahmen im prism weitgehend abgeschlossen sind, haben Lorenz und Ben Moshe einen Designer mit der Gestaltung eines modernen stylishen Restaurants beauftragt.

Text: PR Profitable

Zeit für große Gefühle im Atrium Hotel Mainz

Wein - und Genussparty des "Tastetivals" steht diesmal im Zeichen von "The great Gatsby"

Mit rund 600 Gästen gehört die Wein- und Genuss-Party, die im Atrium Hotel Mainz im Veranstaltungsreigen des *"Tastetivals"* gefeiert wird, zu den glanzvollen Höhepunkten im Jahreslauf. Und auch diesmal wieder haben schon viele begeisterte Stammgäste gebucht und wollen Teil des Events sein, das am 27. Oktober besonders glamourös unter dem Motto *"The great Gatsby"* gefeiert wird. "Die Stars des Abends sind Sie" - so heißt es in der Ausschreibung. Und wer sich an die Szenerie der höchst dramatischen Liebesgeschichte erinnert, der weiß: So fulminant herausgeputzt hat man das Atrium selten gesehen. Also: Zeit für den großen Auftritt und für große Gefühle - genau so, wie es war in den goldenen Zwanzigern, als man ausgelassen auf den Tischen tanzte und das Leben in der glitzernden Welt der Haute Volaute in vollen Zügen genoss.

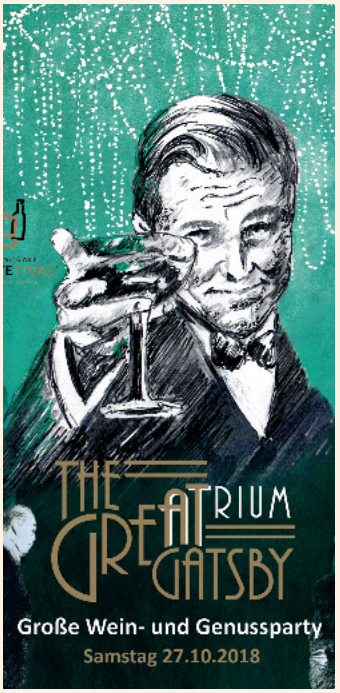
Hollywood-Flair überall - und dazu der mitreißende Sound der "Hollywood Connection Band". Doch die wahren Stars des Abends sind die Köche und Winzer, die in dieser schillernden Atmosphäre filmreif zur Höchstform auflaufen. Da will man nur allzu gerne mit dabei sein. Kaum zu glauben: Die Köche verlassen den heimischen Herd und folgen dem Ruf des Schicksals vor die Tore von Monguntia. Aus Liebe sind auch die Winzer unterwegs - im Gepäck Weine, aus denen Lust und Leidenschaft spricht - genauso wie damals beim großen Gatsby, der hier im Atrium Hotel zu neuem Leben erwacht und die Frage aufwirft: Darf's diesmal ein bisschen mehr sein? Na dann: Es lebe das gute Leben - in seiner ganzen Fülle!

Karten 129,00 Euro inkl. aller Speisen, Getränke und Live-Band
Übernachtungsarrangement inkl. Eintritt ab 179,- Euro pro Person

Beginn 27.10.2018 um 19:30 Uhr

Reservierungen und weitere Infos unter Tel. 06131 491-0 oder per E-Mail unter info@atrium-mainz.de

Alle Veranstaltungen des Tastetivals auf einen Blick unter: www.tastetival.de



Text: Sonja Thelen

Loveball zugunsten der Aids-Hilfe

„3. Loveball Frankfurt“ verwöhnt mit kulinarischen und musikalischen Genüssen

„Look of Love“ im Gesellschaftshaus Palmengarten: Top-Acts mit ABC und AURA / Reinerlös für Aids-Hilfe Frankfurt

Nach den Erfolgen in den vergangenen beiden Jahren steigt am 2. Oktober der *„3. Loveball Frankfurt“* zugunsten der Aids-Hilfe Frankfurt. Modern, lebhaft, bunt und vor allem für den guten Zweck wird ab 19 Uhr im historischen Ambiente des Gesellschaftshauses des Frankfurter Palmengartens gefeiert, wo 1800 Gäste Platz finden. Sie können sich sowohl auf kulinarische als auch auf musikalische Highlights internationaler Künstler freuen: *ABC mit Martin Fry und AURA* (vormals Aura Dione) geben sich in dem wunderschön restaurierten Gebäude mit Blick ins Palmenhaus ein musikalisches Stelldichein.

Die talentierte Ausnahmekünstlerin AURA wurde in Deutschland durch ihren Nummer-1-Hit „I Will Love You Monday“ berühmt und erreichte Platinstatus. Das dazugehörige Video wurde über 80 Millionen Mal im Netz angeschaut. Den Erfolg übertraf die dänische Popmusikerin drei Jahre später mit ihrem Song „Geronimo“ der in Deutschland ebenfalls direkt auf Platz 1 der Charts stürmte. Daraufhin folgten noch viele weitere Hits wie „Friends“, „Love Somebody“ oder „In Love With The World“. Letztes Jahr veröffentlichte Aura, wie sie nun am liebsten genannt wird, ihr neues Album „Can’t Steal The Music“. Hier glänzt sie mit einem unglaublichen Nuancenreichtum kombiniert mit ihrer kraftvollen Stimme und dem dynamisch, unverwechselbaren Pop-Sound.

Auch der „Look of Love“ wird in diesem Jahr auf dem Loveball-Frankfurt zu finden sein. Denn neben der Pop-Folk-Sängerin Aura wird auch die 80er Kult-Band „ABC“ auf der Bühne stehen und mit ihren größten Hits die Gäste unterhalten. Songs wie „Look of love“, „Tears Are Not Enough“ oder „Poison Arrow” sind damals wie heute einmalige Dance-Klassiker, die ABC weltweit erfolgreich machten und die den Loveball-Frankfurt perfekt musikalisch abrunden werden. Auch mit ihren späteren Hits wie „When Smokey Sings“ oder „The Night You Murdered Love“ führte die Elektropop-Band in den 1980er Jahren die britischen Charts an. Der einmalige, lockere Sound der Band ist unverwechselbar. Mit Martin Fry als Sänger und Frontman erfand sich ABC über viele Jahre hinweg immer wieder neu. Trotz der großen Erfolge waren Live-Auftritte eher selten, weshalb sich die Veranstalter des Loveball umso mehr freuen, ABC nun am 2. Oktober auf der Bühne im Gesellschaftshaus Palmengarten begrüßen zu dürfen.

Aber auch auf Gaumenfreuden können sich die Gäste an diesem Abend freuen: Denn der Loveball beschreitet neue Wege, weg vom klassischen Ball hin zu einem erlebnisreichen und genussvollen Event der Spitzenklasse, der alle Sinne anspricht. Die Gäste sind eingeladen, zwischen den diversen Koch- und Getränkestationen zu flanieren und sich auszutauschen. Verwöhnt werden sie dabei von den Spitzenköchen der Tiger- & Palmen Gruppe - unter der Regie von Bankettküchenchef Steffen Haase in Zusammenarbeit mit 2-Sternekoch Andreas Krolik (Restaurant Lafleur). Begleitet wird das Speisenangebot von einer Vielfalt an passenden Getränken und erlesenen Weinen von den Weingütern J.B. Becker, Robert Weil, H. Dönnhoff, Reichsrat von Buhl und Rudolf Fürst. Die einzelnen Stationen sind auf der gesamten Fläche des einzigartigen Hauses verteilt, das vor allem mit der spätklassizistischen Architektur des historischen Festsaals beeindruckt. Für ein weiteres Highlight sorgen die beiden 5-Sterne Häuser Westin Grand Hotel und das Grandhotel Hessischer Hof, die an zwei Bars die Gäste mit Longdrinks und Cocktailkreationen verwöhnen.

In diesem Jahr findet der „Loveball Frankfurt“ bereits zum dritten Mal statt. Der gesamte Reinerlös wird der AIDS-Hilfe Frankfurt gespendet. Denn auch 33 Jahre nach Gründung der AIDS-Hilfe Frankfurt ist deren Arbeit noch längst nicht getan. Noch immer herrscht Unwissenheit in der Gesellschaft über die tödliche Virusinfektion, und die Zeit mindert weder die Herausforderung, noch die finanziellen Bürden.

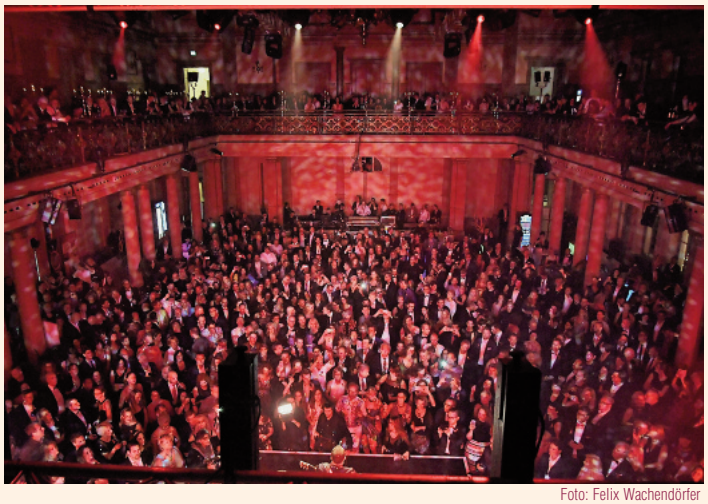
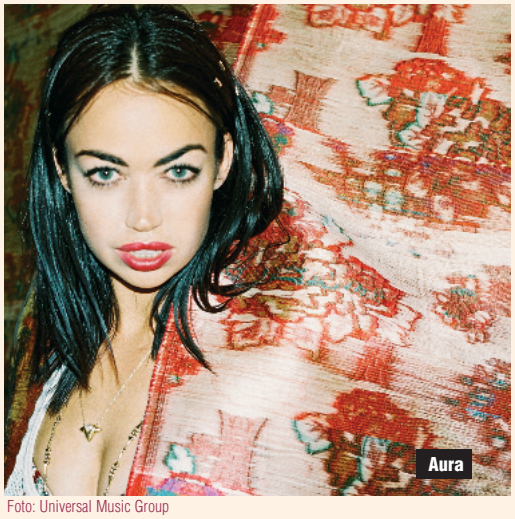


Foto: Felix Wachendörfer

ABC - Martin Fry

Foto: Sam Neill



Aura

Foto: Universal Music Group

3. Loveball Frankfurt

Dienstag, 2. Oktober 2018

Palmengarten Frankfurt
Palmengartenstraße 11
60325 Frankfurt)

Pauschalpreis „Loveball“ für Speisen, Getränke und Entertainment ohne Übernachtung 222 Euro,
mit Übernachtung 299 Euro.

Infos und Buchung:
www.loveball-frankfurt.de

Text: piroth.kommunikation GmbH

Gelebte Genusskultur im Hotel Ansitz Plantitscherhof

Fotos, wenn nicht anders vermerkt: Hotel Ansitz Plantitscherhof

Eine Küche ohne Tür & ein Restaurant ohne Dach am Plantitscherhof

Im *Hotel Ansitz Plantitscherhof* wird Genuss nicht einfach inszeniert, sondern leidenschaftlich gelebt. Die *Gastgeber Margit und Johannes Gufler* sind nicht nur Oldtimer-Liebhaber, sondern auch überzeugte Verfechter des guten Geschmacks. Diese Liebe zum Genuss bringen sie in allen Ecken ihres Fünf-Sterne-Hauses zum Ausdruck. So gibt es etwa eine Küche ohne Tür und ein Restaurant ohne Dach: Gäste genießen die einzigartige Freiluft-Atmosphäre im neuen Garten-Restaurant mit „offenem Verdeck", linsen hinter die Kulissen der Gourmet-Küche oder schlemmen im romantischen Weinkeller. Mit den Rezeptkarten zum Mitnehmen schwelgen sie daheim in den Erinnerungen an ihre kulinarische Sinnesreise in Südtirol.

Foto: Günter Standl

Neues Highlight: Garten-Restaurant zum Speisen unter freiem Himmel

Seit dem Re-Opening im März ist das neue Garten-Restaurant im Ansitz Plantitscherhof ein Muss für alle Gourmets. Im liebevoll gestalteten Gartenparadies mit lichtdurchflutetem Erlebnis-Restaurant begeben sich Gäste auf eine Reise durch die Welt der Haute Cuisine. Direkt unter dem Südtiroler Sternenhimmel genießen sie aufwendige und kreative Menüs — serviert in fünf bis sieben Gängen und begleitet durch edle Weinraritäten. Ganz nach dem Motto „drinnen wie draußen & draußen wie drinnen" holen die Gastgeber Johannes und Margit Gufler mit dem neuen Restaurant ihre Liebe zur Natur auch ins Haus. So schlemmen Feinschmecker hier dank des Panorama-Glasdachs zum Öffnen wie im Freien. „Der romantische Innenhof und unser verwinkelter Garten sind schon immer meine großen Leidenschaften. Nun habe ich diese Liebe auch nach drinnen gebracht", so Margit Gufler. Im neuen Garten-Restaurant speisen Gäste unter freiem Himmel inmitten von Olivenbäumen und anderen mediterranen Pflanzen und haben so das Gefühl als wären sie draußen in der freien Natur. Die großzügigen Fensterfronten und das einzigartige großflächige Glasdach verstärken diese besondere Freiluft-Atmosphäre. Auch Johannes Gufler — seinerzeit jüngster Sommelier Italiens — lebt die Leidenschaft für Kulinarik: „Unser neues Garten-Restaurant ist ein weiterer Höhepunkt in der Entwicklung des Hauses. Mit meiner Passion für erlesene Weine, für herrlich rauchige Whiskeys, Cognacs und feine Rumsorten, für ausgefallene Gins und edle Zigarren haben wir den Plantitscherhof zu einem Hotspot für Genießer in Südtirol entwickelt." Direkt im Anschluss lockt das erstklassige „Kleine Restaurant zu Plantiz". In diesem Grill-Restaurant entspannen Gäste in legerer Atmosphäre und lassen sich aromatische Gerichte oder Zwei- bis Drei-Gänge-Menüs schmecken.

Offene Küche neu interpretiert

Feinschmecker genießen im Ansitz Plantitscherhof Gaumenfreuden auf höchstem Niveau. Im Gourmet-Restaurant verwöhnt Chefkoch Norbert mit mediterraner und internationaler Südtiroler Küche. Dabei geht er auf die individuellen Bedürfnisse der Gäste ein, denn die Köstlichkeiten reichen von vegetarischer und veganer bis hin zu gluten- und laktosefreier Küche. Gemeinsam mit seinem Team überrascht er mit viel Liebe zum Detail und Kreativität. Norbert setzt das Konzept der „offenen" Küche auf eine ganz neue Art und Weise um: Interessierte kommen jederzeit spontan in der Küche vorbei und schauen den Profis über die Schulter. Der Küchenchef heißt sie jederzeit willkommen: „In unserer neuen Küche ist es uns ein Vergnügen, Gäste zu empfangen und ihnen zu zeigen, wie es sich hier arbeiten lässt — Neugierige sind herzlich eingeladen, mich und meine Kollegen zu besuchen". Auch mit seinen Rezepten und Kreationen geht der Chefkoch ganz offen um. So finden Gäste, denen es die köstlichen Versuchungen im Garten-Restaurant besonders angetan haben, einen Teil der Gourmetfreuden als Mitbringsel an der Rezeption: Mit den abwechslungsreichen Rezeptkarten zum Nachkochen

Foto: Lorenz Masser

schwelgen sie auch zuhause noch in den Erinnerungen an ihren Genussurlaub in Meran.

Das kleinste Restaurant Südtirols

Das kleinste Restaurant Südtirols finden Gäste im noblen und historischen Weinkeller des Fünf-Sterne-Hauses. Hier genießen sie entweder ein romantisches Dinner zu zweit bei Kerzenschein oder finden die ideale Location für Verlobungen, runde Geburtstags-Überraschungen & Co. Im denkmalgeschützten Kellergewölbe aus dem 13. Jahrhundert erleben Feinschmecker besondere Momente mit kulinarischen Kunstwerken und erlesenen Tropfen sowie Neuheiten aus Südtirol und der Welt. „Die Idee dazu ist aus einer Laune entstanden und hat sich dann verselbstständigt. Im Laufe der letzten zehn Jahre haben hier schon viele Paare romantische Abende in heimeliger Atmosphäre bei Kerzenlicht und Musik verbracht", erzählt Johannes Gufler.

Nähere Informationen zum Hotel Ansitz Plantitscherhof gibt es telefonisch unter +39 0473 50 52 15 sowie auf:

www.plantitscherhof.com

Text / Fotos: Kempinski Grand Hotel des Bains St.Moritz

Indische Spezialitäten in den Schweizer Alpen

Kempinski
Grand Hotel des Bains
ST. MORITZ

Das Kempinski Grand Hotel des Bains holt indischen Koch Chhotu Khatik nach St. Moritz

In puncto kulinarische Vielfalt, haben Gäste im Schweizer St. Moritz die Qual der Wahl. Auf der Karte stehen neben Gourmetküche — die Restaurants in und rund um St. Moritz haben kumuliert gut 270 Gault Millau-Punkte — Spezialitäten aus dem benachbarten Italien, regionale Highlights wie Engadiner Nusstorte und Schweizer Evergreens wie Rösti und Fondue. Und nun bringt das *Kempinski Grand Hotel des Bains* mit dem indischen Spezialitätenkoch Chhotu Khatik neue Würze nach St. Moritz.

Khatik, der in Jaipur geboren und aufgewachsen ist, fand seine Inspiration für die Kunst des Kochens durch seine Mutter und begann bereits im Alter von 16 Jahren für seine Familie zu kochen. Er entwickelte dann seine Fähigkeiten und Leidenschaft für das Kochen in verschiedenen Luxushotels in Indien, auf den Malediven und in der saudi-arabischen Hauptstadt Riad. Er meisterte in den vergangenen Jahren nicht nur die kulinarischen Besonderheiten der indischen Küche, sondern hat auch die italienische Küche kennen und lieben gelernt und begann an einer Fusion der beiden kulinarischen Welten zu experimentieren. „Eines meiner liebsten italienischen Gerichte ist „Pesce all'acqua pazza ", ein Rezept für pochierten Fisch, das ich mit einem indischen Touch verfeinere, indem ich den Fisch mit Madras Curry mariniere. Aber ich bereite auch gerne traditionelle indische Gerichte zu, wie zum Beispiel Laal Maans, ein rotes Fleischcurry aus meiner Heimat Rajasthan", erklärt Khatik und fährt fort: „Ich freue mich sehr auf meine neue Rolle hier im Kempinski Grand Hotel des Bains und fühle mich besonders geehrt mit einem so erfahrenen und ausgezeichneten Küchenchef zusammen zu arbeiten. Matthias Schmidberger und sein Team haben mich herzlich willkommen geheißen und ich freue mich darauf, die heimische Küche kennen zu lernen und die fesselnde Bergwelt in St. Moritz zu erkunden."

Bereits auf der Tavolata St. Moritz, dem grössten Foodfestival im Kanton Graubünden, kochte Khatik und stiess mit seinen Kreationen auf viel Lob bei den Gästen. Er präsentierte Mango Lassi und Chicken Tikka Masala, ein Currygericht mit gegrilltem Hähnchen. Das Kempinski Grand Hotel des Bains plant nun indische Gerichte fest in die Speisekarte zu integrieren.

Über das Kempinski Grand Hotel des Bains

Das stilvolle 5-Sterne-Superior-Hotel liegt im sportlichen Herzen des schicken Ferienortes St. Moritz, bietet direkten Zugang zu den Bergen durch die benachbarte Seilbahn und befindet sich neben der Mauritius-Quelle, deren reinigendes und gesundes Quellwasser schon in der Bronzezeit entdeckt wurde. Im traditionsreichen Gebäude von 1864 bietet das Kempinski Grand Hotel des Bains 184 Zimmer und Suiten, sowie 27 geräumige Residenzen mit einem bis fünf Schlafzimmern. Kulinarisch verwöhnen die Lobby Bar und drei prämierten Restaurants, darunter das mit einem Michelin-Stern ausgezeichnete Restaurant Cà d'Oro. Der alpine Spa bietet auf 2.800 qm die perfekte Mischung aus Fitness, Entspannung und Schönheit. Zu den weiteren Annehmlichkeiten gehören ein Kids Club, eine Skischule und ein Sportgeschäft, ein 24-Stunden-Zimmer- und Concierge-Service, sowie ein einzigartiges Angebot an Aktivitäten im Sommer und Winter. Die vier Veranstaltungsräume mit Tageslicht sind ideal für kreative Meetings und Veranstaltungen.

www.kempinski.com/de/st-moritz/grand-hotel-des-bains/

Text: mk Salzburg / Fotos: © Günter Standl

Easygoing in Südtirol

Das neue BOTANGO ist ein Ort maximaler Freiheit

Nahe Meran hat ein neues Bed & Breakfast Hotel eröffnet. Im *BOTANGO* treffen sich Fans von smarten Design-Ideen und inspirierender Atmosphäre. Dort gehen Spaß, Genuss, Erholung und Arbeit Hand in Hand. Arbeit, weil jede Menge praktischer Workspaces zur Verfügung steht und das einmalige Flair einem geradezu neue Ideen zufliegen lässt. Spaß, weil die Lage zur Stadt Meran und in die Berge viel zu bieten hat. Genuss, weil im BOTANGO die beste Pizza weit und breit (… und noch viel mehr) aus dem Ofen kommt. Mit viel Mut zu Neuem, mit viel Esprit und Ideen wurde eine Energiestation geschaffen, die all jene begeistert, die es gern unkompliziert haben. Neugierige lassen sich auf einen spannenden Mix aus Regenwald-Paradies, Community-Freiheiten, Signature-Gastronomie und New Work ein. Den Easygoing-Urlaub an der Töll im Vinschgau gibt es ab 62 Euro pro Person und Nacht.

Relaxen unter dem Bananenbaum und am Luftsofa Luftschlösser bauen

Die Atmosphäre im neuen BOTANGO beflügelt. Eine regenwaldähnliche Begrünung mit charakteristischen Bananenbäumen, edle Naturfarben und viel Weiß prägen das Ambiente. Ethno Look bringt Lebendigkeit ins Dasein. Ein Interior Design, das sich in den Ländern der Welt mit den ältesten Kulturen umschaut, neue Impulse mit nach Hause bringt und diese in die Gewölbearchitektur integriert, ist einzigartig in Südtirol. Einheitliche Hotelzimmer waren gestern. Zwischen 18 und 60 m² sind die individuell eingerichteten Zimmer und Suiten groß. Mal sticht der Echtholzfußboden ins Auge, mal die Badewanne. Das dimmbare Licht ermöglicht Arbeitsstimmung ebenso wie Gemütlichkeit. Wer die Raumluft ohne Klimaanlage erfrischen möchte, lässt die Bergluft herein oder holt sich an der Rezeption ein Kühlelement für den Geizeer — eine kleine, ökologisch bewusste „Klimaanlage“. Wer auf sein gekühltes Getränk oder den Mitternachtssnack in den eigenen vier Wänden nicht verzichten will, bedient sich an der Maxibar auf dem Flur. Natürlich spielt sich im sonnenverwöhnten Südtirol das Leben hauptsächlich im Freien ab. Die Innenhof-Terrasse mit Pool ist ein Lieblingsplatz — einfach das Luftsofa dorthin ziehen, wo es einem gefällt und einen entspannten Urlaubstag genießen. Im Indoorpool, der finnischen Sauna und der Biosauna sowie im Dampfbad, in den Ruhe- und Anwendungsräumen tauchen Gäste des neuen BOTANGO ab.

Lebensfreude tanken

Im schlichten Design des BOTANGO-Schwimmbads kommen Hotelgäste zur Ruhe. Von 6.30 bis 23 Uhr baden sie im 29 Grad warmen Wasser. Die gesamte Breite des Hallenbads ist raumhoch verglast und gibt den Blick auf den Outdoorpool und die Liegewiese frei. Die finnische Sauna ist neu, dazu kommen die Biosauna und das Dampfbad. Auch in einem B&B-Hotel darf man ein Verwöhnprogramm erwarten. Das BOTANGO bietet eine feine Auswahl an Treatments und Massagen.

Work better, not harder

Im BOTANGO wohnen auch Menschen, die beruflich unterwegs sind. Die neue Base für Arbeit, Genuss und Entspannung ist bestens vorbereitet: Langschläferfrühstück bis 11 Uhr, Pools und Saunen bis 23 Uhr, Pizzeria und Re-staurant im Haus, dazu alles, was qualitatives Arbeiten fördert — von Highspeed WLAN bis hin zu Workplaces. Diese sind unterschiedlich groß und können für das zurückgezogene Arbeiten allein ebenso genutzt werden wie für Gespräche und Gruppenarbeiten. An der Rezeption gibt es Arbeitsmaterial zum kostenfreien Ausleihen: Notebook-Sofatablett, USB Lampe, … Für Workshops und Seminare stehen multifunktionelle Eventräume zur Verfügung. Raus aus dem Arbeitsalltag und der gewohnten Umgebung, ohne den Anschluss zu verlieren, die Perspektive wechseln und Me-Time mit Arbeiten kombinieren — das ist Lifestyle mit Freiheit à la BOTANGO.

Signature Gastronomie

Ein schneller Cappuccino und ein Croissant — das gibt es natürlich im BOTANGO. Geliebt werden Günther und sein Team aber für das Langschläferfrühstück: Overnight-Owls, veganes Rührei und Vitamin-Shots werden ebenso täglich frisch zubereitet wie Birchermüsli, Vollkornbrot und viele Klassiker mehr. Gefrühstückt wird, wo es einem gefällt — im Restaurant, auf der Terrasse oder im Innenhof. Für die Pizza in der Pizzeria SEM im BOTANGO würden manche sprichwörtlich sterben. Ab 11.30 Uhr ist die beliebte Pizzeria täglich geöffnet. Den Pizzagenuss erleben Genießer open air auf der grünen Terrasse oder im Restaurant. Im Restaurant THEDL im BOTANGO lassen sich Feinschmecker in schicker Atmosphäre Südtiroler Spezialitäten schmecken.

Geniale Trips

Das BOTANGO ist mittendrin in den Südtiroler Bergen und einen Katzensprung von Meran entfernt. Zur Texelbahn sind es lediglich ein paar Minuten. Damit geht es hinauf bis auf über 1.500 Höhenmeter. Ca. sechs Kilometer ist Meran entfernt mit seiner Therme, mit Hotspots und Shopping. Biker gehen mit der Bike Academy auf Tour oder lassen sich das (E)-Leihrad ins Hotel bringen. Partschins ist bekannt für den größten Wasserfall Südtirols. Das vielfältige Wandergebiet ermöglicht einfache Wanderungen auf Waal- und Panoramawegen, auf dem Meraner Höhenweg bis hin zu den schönsten Gipfeltouren im Naturpark Texelgruppe.

BOTANGO Service

Das BOTANGO denkt mit. Wanderer

(Fortsetzung nächste Seite)

Text: mk Salzburg / Fotos: © Günter Standl

Easygoing in Südtirol

Das neue BOTANGO ist ein Ort maximaler Freiheit

und Radfahrer, die aus den Bergen zurückkommen, legen im „Mudroom“ ab. Im Umkleidebereich 2.0 findet schmutziges und sperriges Sportequipment seinen Platz. Im „Sportwaschgang“ der Waschmaschine wird das Sport-Outfit schnell wieder frisch für neue Abenteuer. Bikes können sicher verstaut und an der Waschstation gereinigt werden. An der Schrauberecke sind schnell kleine Reparaturen erledigt. Draußen gibt es befestigte Motorrad-Stellplätze. Selbst ist der Mann und Flexibilität braucht das Land: An der Bügelstation wird die Reisegarderobe aufgepeppt.

Das BOTANGO ist aus dem ehemaligen Hotel Edelweiss in Partschins entstanden. Es lebt den coolen Lifestyle: Eben noch am Pool entspannt und schon am Workplace Wichtiges erledigt, eben noch mit dem Bike in der Natur, dann neue Leute an der Bar kennenlernen, eben noch im Meeting, dann zum gemütlichen Abend in der Pizzeria, flexibel arbeiten, lecker schmausen, Batterien aufladen. Ein lässiges, unkompliziertes Bed & Breakfast ist entstanden.

www.botango.it

Text: STROMBERGER PR, Fotos: Anantara Hotels, Resorts & Spas

Hoch hinaus über den Indischen Ozean

Anantara kündigt eigene Private Jet Experience an — Internationale Hotelgruppe geht Partnerschaft mit MJets ein

Anantara hebt ab: Mit der Einführung ihrer neuen *Private Jet Experience* stellt die thailändische Hotelgruppe ihren Anspruch als Luxusmarke weiter unter Beweis. In Kooperation mit der renommierten *Airline MJets* offeriert sie ab sofort eine spektakuläre Tour über den Indischen Ozean. Reisende fliegen von der Metropole Bangkok über Sri Lanka bis auf die Malediven und entdecken so zwei der Flaggschiffe der Hotelgruppe, das *Anantara Peace Heaven Tangalle Resort* und die *Anantara Kihavah Maldives Villas*. Je nach Anzahl der Passagiere stehen zwei verschiedene Flugzeuge bereit. An Bord der Cessna Citation X, einem der schnellsten Business Jets der Welt, haben bis zu acht Personen Platz, während größere Gruppen bis zwölf Personen mit der luxuriösen Gulfstream V fliegen. Hier ist mit einem separaten Speise-, Entertainment- und Schlafbereich besonderer Komfort geboten und sogar Duschen gibt es an Bord. Die Anantara Private Jet Experience wird individuell auf die persönlichen Wünsche sowie auf die Anzahl der Gäste abgestimmt. Preise können per E-Mail unter

charters@mjets.de

angefragt werden. Weitere Informationen finden sich unter:

www.anantara.com

Über Anantara:

Seit Jahrhunderten stellen die Menschen in Thailand ein Gefäß mit Wasser vor ihre Häuser, als Erfrischung für vorbeigehende Reisende. Der Name Anantara leitet sich von einem alten Sanskrit-Wort ab und bedeutet "grenzenlos“, als Symbol für die herzliche Gastfreundschaft, die das Kernziel der Anantara Gruppe ausmacht. Vom üppigen Dschungel und einsamen Stränden bis hin zu Wüsten und Großstädten - derzeit verfügt die Gruppe über mehr als 35 Häuser in Thailand, auf den Malediven, in Indonesien, Vietnam, Sri Lanka, Oman, Portugal, China, Kambodscha, Mosambik, Sambia, Katar und in den Vereinigten Arabischen Emiraten. Weitere Resorts folgen in Asien, im Indischen Ozean, Afrika, Südamerika und im Nahen Osten.

www.facebook.com/anantara

Twitter und Instagram:

@anantara_hotels

Über Minor Hotels:

Minor Hotels (MH) ist als Eigentümer, Betreiber und Investor von aktuell 159 Hotels, Resorts, Camps und Serviced Suites tätig. Neben den eigenen Marken Anantara, AVANI, Tivoli sowie Elewana Collection entwickelt und betreibt das in Thailand ansässige Unternehmen Marken wie Oaks, Marriott, Four Seasons, St. Regis, Radisson Blu und Minor International. Aktuell verfügt MH über zirka 17.000 Zimmer in 24 Ländern - darunter Asien, der Nahe Osten, Afrika, der Indische Ozean, Europa, Südamerika und Australien. Mit dem Plan die Hotelgruppe auf 190 Häuser zu erweitern, setzt MH die Expansion mit ihren eigenen Marken Anantara, AVANI und Tivoli sowie durch strategische Übernahmen weiter fort. Mehr Informationen finden sich im Internet unter: **www.minorhotels.com**

Gulfstream V

Malediven

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: mk Salzburg / Fotos: BERGERGUT ****s Boutique & Gourmet Hotel

Ein Hauch von Haubenküche für zu Hause:

Das BERGERGUT eröffnet eine Greisslerei

Das *BERGERGUT* in Oberösterreich ist ein exquisites Boutiquehotel für Paare. Verliebte, die sich in das exklusive Hideaway zurückziehen, erleben belebende Tage voller Zweisamkeit, Wellness und kulinarischen Hochgenüssen. Im *CULINARIAT by BERGERGUT* kocht der kreative und passionierte 2-Haubenkoch *Thomas Hofer*. Seine Köstlichkeiten werden im stimmungsvollen Restaurant mit Wohnzimmerflair serviert, umgeben von edlen Stoffen und liebevollen Details. Jetzt weht ein Hauch von Thomas Hofers Haubenküche auch in den privaten Küchen von Genießern. Die *Genuss Greisslerei* im BERGERGUT ist eröffnet.

Haus- und handgemachte Köstlichkeiten aus dem CULINARIAT by BERGERGUT, Mühlviertler Biere, hochwertige farmgoodies, Öle und Samen aus der Region, beste Essige und weitere tolle Spezialitäten, die Thomas Hofer besonders gerne in seiner Küche verwendet, erstehen Hobbyköche und Feinschmecker jetzt in der Genuss Greisslerei. Wie in der „guten, alten Zeit“ beim „Kramer ums Eck“ gehen die Uhren in der Greisslerei etwas langsamer. In aller Ruhe, in einem einmaligen Ambiente zum Verlieben, stöbern Liebhaber von kulinarischen Feinheiten in den Regalen. Geschmackvoll verpackte Gaumenfreuden warten darauf, entdeckt zu werden. Die Genuss Greisslerei ist zudem ein Ort für unvergessliche Abende im Familien- und Freundeskreis: Ganz exklusiv, für vier bis zwölf Personen, serviert Thomas Hofer ein Genuss-Dinner.

In der 1.000 m² großen Wellness & Sauna Lounge des romantischen BERGERGUT hat die Liebe viel Raum sich zu entfalten. Stilvolle Themen-Zimmer und Suiten mit dem gewissen Extra geben dem Kuschelurlaub ein Zuhause. „Zeit und Raum, nur für uns“ — das ist, was Paare im BERGERGUT finden.

www.romantik.at

+++ 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