classic digital Gourmet journal

Elektronische Zeitung des Internetportals www.gourmet-classic.de · Ausgabe 101 / Januar 2019

Geballte Genussmomente zwischen Engadiner Bergen

Text: Gourmet Classic Journal

Auftakt zum St. Moritz Gourmet Festival

Besuch bei Tim Raue im Restaurant „The K by Tim Raue“ und Claudia Canessa in der Sunny Bar im Kulm Hotel St. Moritz

Foto: © by KMU FOTOGRAFIE

Kulm Hotel St. Moritz

Vom 11. bis zum 19. Januar 2019 war St. Moritz wieder Brennpunkt für ausgewählte und hochprämierte Spitzenköche aus Europa und Asien beim *St. Moritz Gourmet Festival*. Den Festivalauftakt bildete das *Grand Julius Baer Opening* im renommierten *Kulm Hotel St. Moritz*.

Neben Tim Raue und Claudia Canessa verwöhnten an diesem Abend der niederländische Gastkoch Sergio Herman, Philippe Mille aus Frankreich, der Schweizer Aufsteiger des Jahres 2018 Sven Wassmer, Manish Mehrotra aus Indien und der in Hongkong kochende Franzose Guillaume Galliot die Gaumen der interessierten und gut gelaunten Besucher.

Für Rolf Fliegauf, Chhotu Khatik, Gerd Porstein, Matthias Schmidberger und Fabrizio Piantanida, die in umliegenden Häusern kochen, stellte das Festival eher ein Heimspiel dar.

Der größte Ballsal von St. Moritz im Kulm Hotel war kurz nach der feierlichen Eröffnung durch Hoteldirektor Heinz E. Hunkeler zum Bersten gefüllt. Ein buntes Publikum genussfreudiger Menschen schob sich plaudernd und lachend aneinander vorbei, um möglichst an jedem der einzelnen Stände einmal Halt zu machen und die exzellenten Kreationen der verschiedenen Gastköche probieren zu können. Auch die Gastköche sprühten vor guter Laune und hatten ungeachtet des Trubels noch Zeit für einen kleinen Plausch oder ein Foto. Den blauen Schopf von Claudia Canessa haben wir an ihrem Stand persönlich nicht entdecken können, sie war während dessen mit der Vorbereitung eines Menüs beschäftigt, welches wir im Anschluss bei ihr in der Sunny Bar genießen durften.

Claudia Canessa scheint im ersten Augenblick mit ihrem unkonventionellen Aussehen — blaue Haare, unzählige Tattoos, kunterbunte Kochkleidung — nicht in dieses altehrwürdige und traditionelle Haus zu passen. Sie stammt aus Lima und gelangte über Cusco und London nach St. Moritz, wo sie bereits in der dritten Wintersaison in der legendären Sunny Bar des Kulm Hotels kocht. Fröhlich, farbenfroh und scharf kommen ihre Gerichte daher und bieten dem verwöhnten Gaumen kulinarische Überraschungen. So werden traditionelle Inka-Rezepte mit Einflüssen aus

(Fortsetzung nächste Seite)

Text / Fotos: Gourmet Classic Journal

Geballte Genussmomente zwischen Engadiner Bergen

Auftakt zum St. Moritz Gourmet Festival

Besuch bei Tim Raue im Restaurant „The K by Tim Raue“ und Claudia Canessa in der Sunny Bar im Kulm Hotel St. Moritz

Festivalauftakt im Kulm Hotel St. Moritz

Stand von Tim Raue

Stand von Chhotu Katik aus Indien

Spanien kombiniert. Neben Fisch und Meeresfrüchten serviert sie auch Ceviche mit Lachs, Tiger's Milch und Feigen, alles auf den Punkt abgeschmeckt mit Gewürzen aus ihrer Heimat Peru.

Nach dem Essen kommt die schmale Köchin mit der riesigen Brille noch einmal an unseren Tisch und nimmt sichtlich geschafft Applaus und Komplimente entgegen. Am nächsten Tag treffen wir sie allerdings schon wieder vor Energie und Fröhlichkeit sprühend in ihrem winzigen Küchenbereich bei den Vorbereitungen für das Abendgeschäft.

Hoteldirektor Heinz E. Hunkeler beweist eine sehr geschickte Hand, nicht nur bei der Auswahl erstklassiger Köche, sondern auch bei der Ausstattung der Zimmer, die nach und nach vom Innenarchitekten Pierre-Yves Rochon auf den neuesten Stand gebracht werden. In der Wintersaison 2016/2017 wurde der 110 Jahre alte Kulm Country Club nach langem Dornröschenschlaf wiedereröffnet. Die Renovierungsarbeiten übernahm dabei der englische Star-Architekt Lord Norman Foster. Solch trendige Locations ziehen natürlich junges Publikum an, was für das gesunde Weiterbestehen eines Hotels wichtig ist.

Ein weiterer Glücksgriff gelang Familie Hunkeler mit dem Engagement von Tim Raue, der im Pop-Up Restaurant „The K by Tim Raue“ bereits die zweite Winter-Saison kocht.

Locker und entspannt empfängt uns dort der gebürtige Berliner und lässt es sich nicht nehmen, beim Servieren mit einzuspringen, um nah am Gast und am Tisch präsent zu sein.

In schwierigen Verhältnissen in Berlin-Kreuzberg aufgewachsen, arbeitete sich Tim Raue mit Ehrgeiz und Hartnäckigkeit in den Kocholymp. Heute ist er mit 2 Sternen ausgezeichnet und belegt mit seinem Berliner Restaurant Platz 37 auf der Liste der 50 besten Restaurants der Welt.

Das erreicht zu haben, erfüllt ihn mit Stolz und Freude. Dabei wirkt er völlig entspannt, gelassen und in sich ruhend. Seine Küche ist asiatisch inspiriert. Auf der Suche nach einem eigenen Kochstil reiste er nach der Ernennung zum Koch des Jahres 2006 und der Verleihung des ersten Michelin-Sterns nach Singapur und stellte fest, dass die asiatische Art zu kochen, ihn am meisten berührt. Er studierte zwei Jahre lang die japanische, thailändische, kantonesische und vietnamesische Küche, verbannte fortan alle stärkehaltigen Lebensmittel aus seinen Gerichten und stellte seine Rezepte auf laktose- und glutenfreie Produkte um, da sie bekömmlicher sind.

Auch die offene, freundliche und unvoreingenommene Art, mit welcher er uns gegenübertritt, hat er wohl aus Asien mitgebracht — keine Spur, die seine raue und aggressive Kindheit erahnen lässt. Schelmisch schmunzelnd gibt er zu, sich heute zum Kochen selbst antreiben zu müssen und wirft kurz darauf das Argument in die Runde, daß Stress etwas für Leistungsschwache sei. Seine Art zu kochen ist einfach grandios — das Zusammenspiel von Säure und Schärfe fordert die Geschmacksknospen heraus und bleibt nachhaltig in Erinnerung.

Aktuelles Kochbuch:
Tim Raue My Way, Callwey Verlag

„The K by Tim Raue“ geöffnet bis: 6. April 2019

www.stmoritz-gourmetfestival.ch
www.kulm.com

Claudia Canessa (Peru)

Ceviche von Claudia Canessa

Text: STROMBERGER PR, Bilder: © Grand Hotel Kronenhof

Brücken bauen zu fernen Kulturen

Leichte Küche mit indischem Einfluss erstmals im Grand Hotel Kronenhof - Köche aus dem Luxus-Retreat Vana Malsi Estate geben köstliches Gastspiel

Neues entdecken, Neues schmecken: Von 13. bis 16. März 2019 begeben sich Gäste des *Grand Hotel Kronenhof im Schweizer Pontresina* zum ersten Mal auf die Spuren einer leichten und frischen Küche aus dem *Luxus Wellness Retreat Vana Malsi Estate* im nordindischen Dehradun. Ein erfahrenes Team rund um Küchenchef Rajesh Sharma sorgt in dieser Zeit für ein ganzheitliches Kulinarikerlebnis nach den Grundsätzen der Vana-Küche. Sie steht für vielfältige, unter anderem vegetarische und ayurvedische Gerichte, die nicht nur dem Gaumen schmeicheln, sondern auch gut verträglich, besonders ausgewogen und gesund sind. Die Vorstellung der Vana-Philosophie sowie der ayurvedischen Küche und ein Ayurveda-Kochkurs gefolgt von einem gemeinsamen Essen am 14. März 2019 runden das Angebot ab. Alle Speisen werden im geschichtsträchtigen Gourmet Restaurant Kronenstübli serviert. Bei einer Reise durch Indien 2018 verbrachte Hoteldirektor Marc Eichenberger mehrere Tage in dem Resort am Rande des Himalaya und war von den Gemeinsamkeiten beider Häuser begeistert: „Im Schweizer Kronenhof wie im indischen Vana steht der Gast im Mittelpunkt. Wir gehen individuell auf die Wünsche und Bedürfnisse jedes Einzelnen ein und bieten einen wohltuenden Rückzugsort von der Hektik des Alltags. Die Schönheit unserer Natur, die Kraft der Berge und Wälder verleihen hier wie dort neue Energie und machen den Kopf frei für Neues. Wir freuen uns, diese Brücke zu bauen und so einen Hauch von Indien und der einzigartigen Vana-Philosophie in den Kronenhof einziehen zu lassen“, so Hoteldirektor Marc Eichenberger. Die Übernachtungspreise für zwei Personen im Doppelzimmer inklusive Halbpension und Zugang zum Spa beginnen bei 565 Schweizer Franken (zirka 495 Euro). Für den speziellen Ayurveda-Kochkurs inklusive Aperitif, gekochtem Menü, begleitenden Getränken und Informationen über die Vana-Philosophie zahlen Gäste 260 Schweizer Franken (zirka 228 Euro). Reservierungen unter der E-Mail reservations@kronenhof.com oder unter der Telefonnummer +41 (0)81/830 30 30.

Der Begriff Vana aus dem Sanskrit steht für Wald und begründet eine ganzheitliche Philosophie. Im Zentrum allen Wirkens steht die Natur. Gäste begeben sich auf eine Reise hin zu innerem Gleichgewicht. Eine Kombination aus traditionell ayurvedischen Wellness-Angeboten, intensiven Yoga-Einheiten, Sinneserfahrungen sowie Köstlichkeiten aus der leichten Küche mit indischem Einfluss führen den Gast zu absolutem Wohlbefinden. Unterstützend wirkt hier vor allem der Verzicht auf Öle, Schärfe, Salz und Zucker sowie Fertigprodukte. Stattdessen stehen vollwertige und bekömmliche Lebensmittel auf der Zutatenliste, die die Gesundheit fördern.

Das unter Denkmalschutz stehende *Grand Hotel Kronenhof* befindet sich im Herzen des Schweizer Bergdorfs Pontresina. Auf 1.800 Höhenmetern kommen die Gäste in den Genuss von 112 elegant gestalteten Zimmern und Suiten sowie einer der eindrucksvollsten Wellnessanlagen der Alpen. Seit Anfang 2017 begeistert das Haus mit 13 neuen Zimmern und Juniorsuiten, gestaltet vom französischen Star-Architekten Pierre-Yves Rochon. Als einziges Fünf-Sterne-Superior-Hotel im Ort verbindet es eine großartige Lage mit imposanter Architektur, atemberaubenden Ausblicken und mehrfach ausgezeichneter Kulinarik. Seit 2016 schmücken 16 Gault Millau Punkte das Gourmet Restaurant Kronenstübli. TripAdvisor kürte den Kronenhof 2016 als Nummer eins der Schweizer Luxushotels und eines der Top 25 Hotels mit dem besten Service weltweit. Zudem zeichnete die Hotelsuchplattform trivago das Haus 2017 als bestes Fünf-Sterne-Hotel der Schweiz aus.

Das *Vana Retreat*, das im Januar 2014 in Nordindien eröffnete, hat sich als eines der außergewöhnlichsten Wellness-Retreats weltweit etabliert. Das Ayurveda Center ist prominent auf dem Anwesen gelegen und überblickt die Sal-Wälder. Vastu, das indische Gegenstück von Feng Shui, sowie die Regeln des Ayurveda wurden auch bei Bau und Design konsequent berücksichtigt. Ayurveda wird im Malsi Estate in seiner reinsten und ursprünglichsten Form praktiziert, die Treatments werden eigens auf jeden Gast abgestimmt.

www.kronenhof.com

Grand Hotel Kronenhof im Winter

Text: PR4YOU, Foto: © Jürgen Becker

Leben im Garten

BORSCH Koiteiche & Exklusive Gärten auf der Giardina 2019

Für den Gartenbauer *Reinhold Borsch* aus Kempen bei Düsseldorf geht es in diesem Jahr bereits zum dritten Mal in die Schweiz nach Zürich zur international größten Indoor-Gartenausstellung *Giardina*. Dennoch soll es ein ganz besonderer Auftritt werden, denn nachdem er 2015 und 2017 bereits die begehrten Giardina-Awards in der Königskategorie „Sonderschau Garten" (Gärten ab 200 qm Größe) gewinnen konnte, soll es dieses Jahr natürlich nicht anders werden. Dafür soll sein Schaugarten noch eindrucksvoller werden.

Alle guten Dinge sind drei

Auf der Giardina werden jährlich die besten Gartengestalter mit dem renommierten Giardina-Award ausgezeichnet, dem wichtigsten Preis der Schweizer Garten-Branche. Er dient der Qualitätsförderung und setzt Impulse für neue Innovationen. Verliehen werden diese in Bronze, Silber und Gold in insgesamt sechs Kategorien von zwei Fachjuries einen Tag bevor die Ausstellung ihre Tore für die Öffentlichkeit öffnet. „Ich bin stolz, bereits zwei der begehrten Awards mein Eigen nennen zu dürfen. Als erster Deutscher, dem das gelungen ist, wird mir da natürlich noch eine besondere Ehre zuteil. Nachdem ich bei meinen beiden letzten Auftritten schon jeweils einen Giardina Award erhalten habe, soll das Ergebnis bei meiner dritten Teilnahme natürlich nicht schlechter ausfallen", so der zielstrebige Perfektionist Reinhold Borsch.

Der Gartenbau ist für Reinhold Borsch nicht nur irgendein Job, sondern mit tiefer Leidenschaft verbunden, die bis in seine Kindheitstage verfolgbar ist. Die Entwicklung, Planung und der Bau exklusiver japanischer Gärten und Koiteiche sind seine Passion, wodurch er sich in diesem Gebiet zu einem der gefragtesten Experten weltweit positionieren konnte. All sein Wissen und seine gesammelten Erfahrungen steckt er in die Realisierung seiner extravaganten Gärten, so ist auch der Schaugarten auf der Giardina eine ganz besondere Herzensangelegenheit.

Das aufwändigste visionäre Projekt der Giardina

Mit seinem großen Japangarten mit beeindruckendem Teehaus, kostbaren Bäumen und einem 25 Kubikmeter großen Teich mit prächtigen Kois, begeisterte der Gartenbauspezialist Jury und Besucher bereits bei der Giardina 2017. Auf der Giardina 2019 soll noch eine Schippe drauf gelegt werden. Geplant ist ein Stand von ca. 400 qm, auf welchem ein paar hundert Bodendecker und Bäume im Wert eines Eigenheimes, darunter ein über 100 Jahre alter Bonsaibaum, ihren Platz finden werden. Mit dabei selbstverständlich auch einige wertvolle Kois, die in einem 150 m² großen Teich mit integriertem Wasserfall bestaunt werden können. Der Transport wird mit zwei Spezialtransportern und ca. zehn Sattelzügen durchgeführt und beginnt bereits zwölf Tage vor dem großen Giardina Auftakt. Fest steht, dass der Schaugarten von Reinhold Borsch und seinem Team aufbautechnisch nicht nur durch den 630 km langen Anfahrtsweg das wohl aufwändigste und visionärste Projekt der Giardina darstellt. „Unser diesjähriger Auftritt auf der Giardina wird noch spektakulärer, als die beiden bisherigen. Wir planen und tüfteln bereits seit einem halben Jahr an den Ideen und wie diese umzusetzen sind und freuen uns jetzt enorm, unsere Visionen im März endlich der Jury und der Öffentlichkeit präsentieren zu dürfen. Auch wenn es sich „nur" um einen Schaugarten handelt, der nach nicht mal einer Woche wieder abgebaut wird, präsentiert er die Arbeit von mir und meinem Team. Deshalb gibt es bei uns keine halben Sachen und wir geben genau so viel Herzblut und Schweiß in die Sache, wie wir es auch bei jedem einzelnen Garten unserer Kunden tun", kommentiert Reinhold Borsch seine Teilnahme auf der kommenden Giardina.

Gartenfaszination live erleben

Wer sich selbst ein Bild von dem spektakulären Schaugarten von Reinhold Borsch machen möchte, sollte vom 13. bis 17. März 2019 das größte Indoor-Gartenevent Giardina besuchen. Die Veranstaltung bietet außerdem viel Spannendes rund um das Leben im Garten und empfängt jährlich über 60.000 Besucher. Das diesjährige Leitthema „Lieblingsplätze im Freien" wird von rund 300 Ausstellern aus acht europäischen Ländern auf einer insgesamt 30.000 m² großen Fläche präsentiert.

Garten- und Landschaftsbau Reinhold Borsch

Seit 1992 verwirklicht das Unternehmen Garten- und Landschaftsbau Reinhold Borsch aus Kempen bei Düsseldorf exklusive Gartenkonzepte und setzt dabei individuelle Kundenwünsche um. Die Leidenschaft für Kois machte Inhaber Reinhold Borsch zu einem der gefragtesten Experten weltweit für den Bau von Koiteichen und exklusiven japanischen Gärten. Heute betreut der passionierte Gartengestalter seine Kunden rund um den Globus. Von der Beratung und Planung bis zur Umsetzung und dem stetigen Unterhalt der Anlagen bietet sein Unternehmen alles aus einer Hand. Bereits zwei Mal, in den Jahren 2015 und 2017, wurde er als erster Deutscher mit dem wichtigsten Preis der grünen Branche in der Schweiz, dem Giardina Award, ausgezeichnet.

www.koiteiche.com

Giardina 19
LEBEN IM GARTEN
13.–17. MÄRZ MESSE ZÜRICH

Die Highlights der Giardina 2019 vom 13.-17. März 2019

- 30.000 m² geballte Inspiration für das Leben im Garten
- Rund 300 Aussteller aus 8 europäischen Ländern
- Vielseitige Schaugärten von bis zu 500 m² zum Leitthema "Lieblingsplätze im Freien"
- Ein westlich interpretierter Japangarten auf über 400 m²
- Informationen, Produkte und Anwendungsbeispiele zum Thema „Technik im Garten"
- Zahlreiche gestaltete Beispiele von Terrassen und Balkonen
- Eine riesige Auswahl an Objekten, Produkten und technischen Gadgets von nationalen und internationalen Brands und einheimischen Manufakturen und Kunsthandwerkern

www.giardina.ch

Text/Fotos: Gourmet Classic Journal

Auf zu neuen Ufern

Ein neues Jahr hat begonnen — werfen Sie alte Gewohnheiten über Bord und steuern Sie neue Ziele an

Wie wäre es denn, einmal auf eine völlig andere Art und Weise zu reisen. Ja, zu reisen wie es in einem anderen Jahrhundert üblich war, genauer gesagt, wie um 1880?

Die heutigen Zeiten sind laut, hektisch und unbeständig. Wer sich zumindest für 4 oder 6 Tage aus diesen Umständen ausklinken will, dem sei eine *Kanalreise in Schweden* auf einem der drei *historischen Kanalschiffe MS Juno, MS Diana oder MS Wilhelm Tham* wärmstens empfohlen. Quer durch´s Land, zwischen Göteborg und Stockholm auf dem historischen *Götakanal* fahren die ältesten Passagierschiffe Europas mit einer Geschwindigkeit von bis zu 9 Knoten immer zwischen Anfang Mai und Ende September.

Sie werden sich schon am ersten Tag der Reise völlig entschleunigt fühlen. Schwedische Bilderbuchlandschaften ziehen langsam vorbei und abgesehen von vereinzelten Landgängen sind natürlich die Passagen der 58 Schleusen und 5 Seen die Hauptattraktion der Reise.

Sie richten sich auf etwa 3 m² in für die damalige Zeit luxuriös ausgestatteten Kabinen ein. Die meiste Zeit werden Sie ohnehin an Deck in den gemütlichen Korbstühlen verbringen oder am Bug stehend, das Geschehen beobachten. Eine familiäre Atmosphäre an Bord, stilvoll servierte traditionell schwedische Speisen und hier und da ein kleiner Scherz mit dem Kapitän machen diese Reise unvergesslich. Unseren ausführlichen Bericht zu einer Reise auf dem Götakanal finden Sie im **Gourmet Journal September 2018**.

Die Reisen sind buchbar unter:

www.gotakanal.se/de/

Text/Fotos: World of Dinner

Zu Gast bei Deutschlands bekanntestem TV- und Sternekoch

JOHANN LAFER LIVE GENIESSEN

WORLD of DINNER begrüßt Sie herzlich zu einem faszinierenden kulinarischen Abend mit Sternekoch, Autor und Genuss-Botschafter Johann Lafer! Schauen Sie dem vielfach ausgezeichneten Starkoch in die Töpfe: Johann Lafer und sein Team bereiten exklusiv für Sie ein Gourmet-Menü zu, das Sie direkt im Anschluss genießen dürfen!

Sie kennen das aus bekannten TV-Kochsendungen: Der Meister kocht, ein paar auserwählte Gäste und Juroren dürfen die Kreationen probieren — und Ihnen läuft das Wasser im Munde zusammen. Doch damit ist nun Schluss!

Erleben Sie in dieser neuartigen Kochshow in den schönsten Veranstaltungshäusern Deutschlands erstmals live mit, wie die kulinarischen Kompositionen Johann Lafers auf Ihrem Teller entstehen, bevor sie dann auf Ihrer eigenen Zunge zergehen. Genießen Sie ein erlebnisreiches 4-Gänge-Menü, das Johann Lafer live vor Ihren Augen und seine Profi-Crew parallel in der Küche auf Ihre Tafel zaubern!

Laben Sie sich an Lafers Leckereien: Erfahren Sie die Küchengeheimnisse des bekanntesten Sternekochs Deutschlands. Lassen Sie sich von einem vorzüglichen Menü, erlesenen korrespondierenden Weinen und vielen Überraschungen verführen.

Erfahren Sie die mitreißendsten Geschichten aus über 40 Jahren Kochkunst. Video-Einspieler gewähren einen spannenden Einblick in Lafers kulinarische Karriere, und nebenbei erzählt der Meister der Kochkunst live und hautnah Anekdoten aus seinem aufregenden Arbeitsleben.

Genießen Sie einen einzigartigen Abend voll kulinarischer Raffinesse und seien Sie ein geschätzter Gast in der fantastischen Welt des Johann Lafer!

www.WORLDofDINNER.de

Das Menü

Amuse Bouche

***

Lachstatar mit warmer Wasabi-Hollandaise, Onsenei und Kräuterbrotchip

***

Grünes Frühlings-Spinat-Risotto mit confiertem Heilbutt und Blumenkohl-Cous-Cous

***

Rosa Rinderfilet unter der Pfefferkruste mit Trüffelmousseline und Holunderschalotten

***

Passionsfrucht-Schokoladentörtchen 2.0

Änderungen vorbehalten.

Große exklusive Deutschlandpremiere

WORLD of DINNER präsentiert Deutschlands erste Zwei-Sterne-Gourmet-Show mit einzigartiger Live-Küche

Die Termine:

Freitag, 22.03.2019 Steigenberger Grandhotel Petersberg, Königswinter (Deutschlandpremiere)
Samstag, 23.03.2019 Steigenberger Grandhotel Petersberg, Königswinter

Freitag, 07.06.2019 Wolkenburg, Köln (Spielortpremiere)
Samstag, 08.06.2019 Wolkenburg, Köln

Infos & Buchung:

www.worldofdinner.de/johann-lafer-live-geniessen
Keine Abendkasse, 0201 201 201 & an allen bekannten VVK-Stellen
Dinner-Community: www.facebook.com/WORLDofDINNER

Der Veranstalter WORLD of DINNER

Veranstalter der bundesweit bekannten Show Das Original KRIMIDINNER® ● Mehr als 1,6 Mio. Dinnergäste seit 2002 ● 200 Spielorte in Deutschland
Köstliche kulinarische Welten und spannendes Entertainment — bei jeder Dinnershow erwartet unsere Gäste ein unvergesslicher Abend mit einem delikaten Menü unserer Gastronomiepartner.

Text: Lieb Management & Beteiligungs GmbH

Zwei neue Sterne am monegassischen Restauranthimmel

Foto: © Monte-Carlo Société des Bains de Mer

Spitzenköche Alain Ducasse und Marcel Ravin eröffnen weitere Restaurants im Fürstentum

Monte-Carlo Beach - Restaurant La Vigie

Das kulinarische Jahr in Monaco startet mit gleich zwei spannenden Neueröffnungen in der Gastroszene. Mit *„Ômer“ von Alain Ducasse* und *„Mada One“ von Marcel Ravin* erweitern zwei internationale Spitzenköche das Gourmetangebot des Stadtstaates an der Côte d'Azur. 20 Sterne, 28 eigene Restaurants, Arbeitgeber für 1.200 Angestellte und Autor von 100 Werken — die Erfolgsgeschichte von Alain Ducasse kann sich sehen lassen. Anfang Januar hat der französische Ausnahmekoch im legendären Hôtel de Paris in Monte-Carlo eine weitere künftige Institution eröffnet: das Restaurant „Ômer“. Es ist das zweite Restaurant von Ducasse im Fürstentum und setzt seinen Schwerpunkt auf mediterrane Aromen und beste Zutaten aus der Region. Die von Ducasse und Chefkoch Patrick Laine kreierte Speisekarte nimmt Gäste mit auf eine Reise zu den kulinarischen Traditionen Griechenlands, des Libanons, der Türkei sowie von Marokko und Tunesien mit Zwischenstopps an den Küsten Spaniens, Nizzas und Maltas. Das Restaurantdesign entstammt der Feder des französischen Innenarchitekten Pierre-Yves Rochon, der sich auf die Gestaltung von Grand Hotels spezialisiert hat, und umfasst drei Nischen sowie einen „Wine Circle“ — einen runden, von einer Wand mit edlen Weinen umgebenen Tisch. Die Dekoration des Restaurants orientiert sich am Thema Boote und zeichnet sich durch helle Farbtöne und Holzvertäfelungen aus. Gerichte werden mitunter im Sharing-Stil serviert.

www.montecarlosbm.com/en/restaurant-monaco/omer

Im März eröffnet im Herzen des neuen Shoppingviertels One Monte-Carlo das „Mada One“ unter der Leitung von Sternekoch Marcel Ravin, der von der Karibikinsel Martinique stammt und auch das The Blue Bay Restaurant im Monte-Carlo Bay Hotel & Resort führt. Der Name seines neuen Restaurants setzt sich aus zwei Wortsilben zusammen: „Madame“ mit Bezug auf die Damen der Region und „Madinina“, wie die Einheimischen Martiniques ihre Insel nennen. Für die Küche hat sich Ravin von seinen karibischen Wurzeln inspirieren lassen und stellt ein unkompliziertes Essvergnügen in den Vordergrund. „Meine Idee ist es, Gästen hochwertige Gerichte anzubieten, die sie ohne großen Zeitaufwand bestellen können, um sie entweder gemütlich im Restaurant zu verspeisen oder mitzunehmen“, erklärt Ravin. So werden die Gerichte auf Bento Tabletts serviert und neben Frühstück, Mittag- und Abendessen hat Ravin unter dem Motto „Snackonomy“ und „L'Apéro-Therapie“ eine weitere Essenszeit geschaffen, in der kleine Imbisse und Aperitifs konsumiert werden. Auf der Speisekarte finden sich Gerichte wie „Le Munego“ wieder — eine Fusion aus Brioche und Panettone, und im Delikatessen-Shop werden ausgewählte Zutaten aus der Restaurantküche zum Verkauf angeboten.

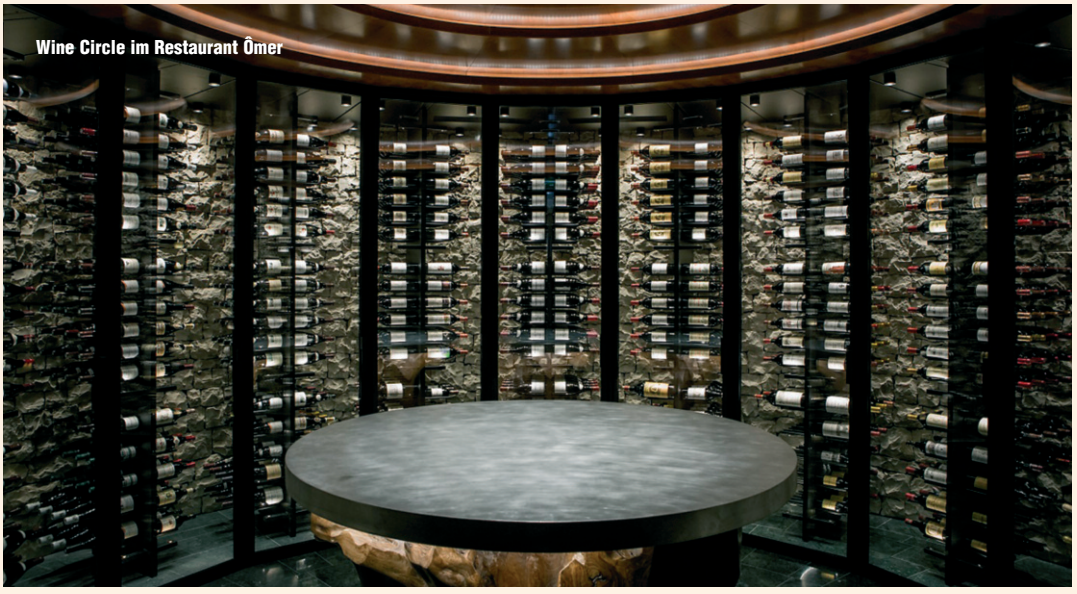
Das Fürstentum Monaco

Dramatisch in eine majestätische Felslandschaft gebaut und vom azurblauen Meer umgeben: Das Fürstentum Monaco an der Französischen Riviera schafft bleibende Eindrücke, wohin das Auge reicht. Dabei bietet der Côte-d'Azur-Staat, der weit über seine Grenzen hinaus für seine mondäne Eleganz, das prunkvolle Casino und rasante Autorennen bekannt ist, seinen Besuchern noch viele weitere Attraktionen. So locken zahlreiche Museen, Galerien und die Oper mit einem abwechslungsreichen kulturellen Portfolio, an den weißen Sandstränden wird dem Dolce Vita gefrönt und Liebhaber der guten Küche finden kulinarische Spezialitäten vom hippen Brauerei-Restaurant über veganes Soulfood bis hin zu raffinierter Sterneküche. Erholung versprechen die malerischen Gartenanlagen, die sich in verschiedenen Teilen Monacos befinden, ganzjährig angenehme Temperaturen und knapp 300 Sonnentage.

Weitere Informationen zu Monaco finden sich online unter:

www.visitmonaco.com

www.facebook.com/visitmonaco


Wine Circle im Restaurant Ômer

Text: STROMBERGER PR, Bilder: © White Pearl Mountain Days

Gastköche im Schnee

Sternekoch Markus Lorbeck gastiert im Skicircus - Pinzgauer Gourmetküche trifft auf die White Pearl Mountain Days 2019

Markus Lorbeck

Hochgenuss am Berg: Direkt an der Flutlichtpiste des Zölferkogel in Hinterglemm im Skicircus Saalbach Hinterglemm Leogang Fieberbrunn liegt die Eventlocation Xandl Stadl, in der am 15. März 2019 um 15 Uhr der Startschuss für die *White Pearl Mountain Days* fällt. Das zweiwöchige Event im Skicircus, der im Salzburger Land und Tirol liegt, möchte seinen Besuchern den Sonnenskilauf umrahmt von feinstem Sound internationaler Top-DJs, genussvoller Kulinarik und einem winterlichen Wohlfühlprogramm noch schmackhafter machen. Kulinarischer Hauptakteur ist der Gourmetkoch *Markus Lorbeck*, der mit seinem Pop-up-Konzept „Interpretation Pinzgau" die Gäste begeistern wird. Lorbecks Eröffnungsmenü im Xandl Stadl besteht vorwiegend aus heimischen Zutaten. So dürfen sich Gäste auf Speisen wie Maronischaumsuppe und frische Pinzgauer Flusskrebse freuen. Am zweiten White Pearl Wochenende lädt der Sternekoch zum White Lunch auf die Reiteralm in Saalbach. Egal ob á la Carte oder Menü, alle Speisen des gebürtigen Schladmingers werden ganz in weiß serviert. Am dritten und letzten Wochenende gastiert Markus Lorbeck im PURADIES Hotel & Chalets in Leogang, wo er österreichische Molekularküche anbietet. Auf der Speisekarte finden sich Gerichte, die vorwiegend aus weißen Zutaten zubereitet werden. Das 5-Gänge Menü im Xandl Stadl ist ab 109 Euro buchbar, in der Reiteralm und im PURADIES Hotel & Chalets können die Speisen á la Carte bestellt werden. Um Tischreservierungen wird im Xandl Stadl unter der +43(0) 664 1127909, in der Reiteralm unter der +43(0) 6541 8933 und im PURADIES Hotel & Chalets unter der +43(0) 6583 8275 gebeten.

Markus Lorbeck, der die Ausbildung zum Koch in seiner Heimat Steiermark begann, sammelte bereits Erfahrungen in der Haute Cuisine bei namhaften Köchen wie Lothar Eiermann oder Eckart Witzigmann. Zurück in Österreich erkochte Lorbeck zusammen mit Andreas Mayer vom Schloss Prielau in Zell am See zwei Michelin Sterne bevor er sich dauerhaft im Pinzgau niederlies und mit seinem Pop-up-Konzept „Interpretation Pinzgau" selbständig machte. Mit seinem Gourmet-Programm bereitet Markus Lorbeck seine bis dato verbrachte Zeit im Pinzgau kulinarisch auf und bringt seinen Gästen die Region näher. „Wir haben Markus und seine innovative Kochkunst schon vergangenes Jahr bei den White Pearl Mountain Days kennengelernt. Seine Gerichte mit regionalem Touch überzeugten nicht nur uns, sondern auch unsere Besucher! Darum war für uns klar, dass wir Markus im kommenden Jahr für alle drei White Pearl Wochenenden engagieren!", so Georg Hartberger, Organisator des Events.

Unter der Woche dürfen sich die Besucher der White Pearl Mountain Days ebenso auf kulinarische Highlights freuen. So weht von Montag bis Freitag ein Hauch Asien durch den Skicircus. Es rollt der Sushi Meister des Hamburger East Hotel am 20. und 26. März köstliche Nigiri Rollen in der hendl fischerei und *Kristian Elbo*, Inhaber des bekannten dänischen Restaurants Sushi Lovers bereitet am vom 25. bis 28. März frisches Maki zu. Ebenso werden weitere regionale Gastköche auf den traditionellen Hütten und in den White Pearl Partnerhotels im Skicircus Saalbach Hinterglemm Leogang Fieberbrunn erwartet.

Über das Event

Nach dem erfolgreichen Debüt im März 2017 gehen die White Pearl Mountain Days vom 15. bis 31. März 2019 im Skigebiet Saalbach Hinterglemm Leogang Fieberbrunn bereits in die dritte Runde. Hinter dem Event stehen die Veranstaltungsexperten der ixxalp Touristik und Event GmbH. Die White Pearl Mountain Days basieren auf den fünf Säulen Sonnenskilaufen, Sound, Kulinarik, Alpine und Healthy Lifestyle, um auch neben der Piste täglich jede Menge Abwechslung und unvergessliche Erlebnisse zu ermöglichen.

Zusammen mit hochkarätigen Partnern wie TUI Cruises, Mercedes Österreich, Red Bull, fatboy, Belvedere oder Moet & Chandon kreieren die Veranstaltungsexperten einzigartige Erlebnisse im Schnee. Täglich finden mindestens zwei Events in einer ausgewählten White Pearl Location statt. Kein Geringerer als Ibiza Legende Paul Lomax kümmert sich auch in dieser Saison wieder als Music Director um die Auswahl der Musikgrößen und verpflichtete bereits internationale Top Acts wie Claptone, Sandy Rivera oder Nakadia sowie das Duo Möwe und den neuseeländischen Chart-Stürmer Graham Candy.

Weitere Informationen finden sich auf den folgenden Seiten:

www.wpmdays.at

www.saalbach.com

Kristian Elbo

Text: Sonja Thelen

Gourmet-Erlebnis

23. Rheingau Gourmet- und Weinfestival vom 21. Februar bis 10. März

Mit Ana Roš, beste Köchin der Welt

Foto: © Holger Peters Fotografie

Refektorium Kloster Eberbach - Welcome-Party

Erstmals gemeinsam mit seiner Tochter Johanna Bächstädt lädt Hans B. Ullrich zum Rheingau Gourmet- und Weinfestival ein. Zum 23. Mal findet Europas größtes Gourmet- & Weinfestival im Rheingau statt, das der Inhaber des renommierten Hotels „Kronenschlösschen“ aus Eltville-Hattenheim 1997 aus der Taufe gehoben hat. Vom 21. Februar bis einschließlich 10. März 2019 sind bei insgesamt 60 Veranstaltungen mehr als 30 Spitzenköche, die zum Teil mit 3-Michelin-Sternen und Höchstnoten im Gault-Millau ausgezeichnet sind, am Start. 224 Weingüter aus den wichtigsten Weinregionen Europas und aus Übersee präsentieren ihre Spitzengewächse, meist persönlich durch den Winzer vertreten. „Das Festival ist ein Lifestyle Erlebnis. Starköche fliegen ein aus aller Welt: aus New York, Capetown, Mauritius, Mailand, Wien und Zürich“, betont Hans B. Ullrich. Gemeinsam mit seiner Tochter, die mit ihm seit November das Kronenschlösschen leitet, freut sich der Festivalleiter besonders auf einen Gast: „Ana Roš, gerade gewählt als ‚Beste Köchin der Welt‘, führt den Reigen der 3-Sterne-Chefs an mit Roberto und Enrico Cerea, Christian Bau, Sven Elverfeld und Klaus Erfort. Chef-Generationen treffen aufeinander und zeigen die unterschiedlichen Facetten der Genuss-Welt.“

Die von der Jury „World's 50 Best Restaurants“ ausgezeichnete Ana Roš aus Slowenien ist bei ihrer Rheingauer Festival-Premiere gleich drei Mal im Einsatz. Und zwar direkt zum Auftakt bei der legendären „Welcome Party“ im Kloster Eberbach, mit der das Festival am 21. Februar 2019 eröffnet wird. Elf nationale und internationale Chefs kochen dann live, zwei Bands spielen auf und 25 Weingüter schenken an ihren Ständen aus.

Beim Programm stehen im Vordergrund die „Matches“ zwischen Menü & Weinen. Dann zelebrieren Weltklassewinzer und große Chefs die Dinner: Die 3-Sterne-Köche Sven Elverfeld und Eduardo Chadwick (Chile), Klaus Erfort und Château Mont-Redon (Rhône), Christian Bau & Gaia Gaja, Roberto und Enrico Cerea und Monteverro (Toskana). Weitere Sterne-Koch- und Spitzen-Weingüter-Paarungen sind Jean George Klein und Swiss Wine, Thomas Martin und Wein am Limit (Hendrik Thoma), Thomas Kellermann & Eve Faiveley (Burgund), Tristan Brandt und Weinviertel (Österreich), Wolfgang Becker und Baron Patrick de Ladoucette (Loire), Ronny Siewert und Fréderic Drouhin (Burgund). Tohru Nakamura und Deutsche Weltklasseweingüter sowie Hubert Obendorfer und Weinviertel. Aus dem Ausland kommen Reuben Riffel (Südafrika), Toni Mörwald (Österreich), die 2-Sterneköche Sebastian Zier und Moses Ceylan und Marc de Passorio (Le Saint Geran, Mauritius). Zum ersten Mal dabei sind Serkan Güzelcoban mit seiner türkischen Kochkunst, Mirko Gaul (TAKU), Toni Neumann (Villino) und Ludwig Maurer (STOI, Wagyu).

Kronenschlösschen Eltville

Foto: Kronenschlösschen Eltville

Beim Galadinner „S.Pellegrino Young Chefs 2018“ kochen die internationalen Sieger aus Skandinavien, Benelux, Österreich, Rumänien und Deutschland. Superstars der Patisserie, die in insgesamt zwölf 3-Sterne-Restaurants gearbeitet haben, angeführt von Ted Steinebach (Eleven Madison Park, New York), Matthias Mittermeier (unter anderem „Auberge de Líll und El Bulli) und Birgit Wieland (Schloss Schauenstein, Schweiz) gestalten das Galadinner mit Original Beans und Confis Express. Daneben gibt es die traditionellen Veranstaltungen Trüffel, Caviar & Champagne Pol Roger, Riedel-Glas-Tasting und zum Abschluss die Haus- und Küchenparty nach 59 Veranstaltungen.

Acht Wein-Raritäten-Galas, unter anderem mit dem „once-in-a-lifetime-Erlebnis“ Petrus & Lafleur, unterstreichen die Wein-Kompetenz des Festivals, ebenso wie die Tastings und Master Classes mit zum Beispiel Ferrari, Pierangelo Tommasi und Luce aus Italien, Mont du Toit aus Südafrika, der Lurton Family Group aus Bordeaux und natürlich die geballte Vielfalt der Rheingauer Winzer und Weingüter. Die große VDP Präsentation im Kloster Eberbach hat als Partner die Weinregion Weinviertel aus Österreich.

Für jeden Geschmack und Geldbeutel ist beim Rheingau Gourmet- und Wein-Festival etwas dabei: Ab 32 Euro kann man einen Sonntag lang Weine von 60 Gütern im Kloster Eberbach verkosten, zu 38 Euro wird der Workshop „Grapes & Beans“ angeboten oder man kann die vielfältigen Nachmittags-Weinproben besuchen.

Diverse Festival-Arrangements mit ausgewählten Veranstaltungen werden mit Übernachtungen im Hotel Kronenschlösschen angeboten. Tickets gibt es telefonisch unter *06723/640*, per E-Mail unter *info@kronenschloesschen.de* oder unter

www.rheingau-gourmet-festival.de

Text/Foto: Sabine Mutschke PR

„Wenn Helfen zum Genuss wird“

Dresden: „Kastenmeiers“ 4. Küchenparty

Unter dem Motto *„Wenn Helfen zum Genuss wird“* veranstaltet das *Restaurant Kastenmeiers* am 26. Januar 2019 die vierte Küchenparty. Die Einnahmen des Abends gehen dieses Mal sogar an zwei Vereine. Neben dem *Aufwind Kinder- und Jugendfonds Dresden e.V.* soll der *Albert-Schweitzer-Kinderdorf in Sachsen e.V.* unterstützt werden.

Aufwind Kinder- und Jugendfonds Dresden e.V.

Der Aufwind e.V. möchte mit den Einnahmen der „Küchenparty“ wieder das Schulranzenprojekt finanzieren. 2018 konnte der Verein dank der Spende der Küchenparty 386 Erstklässlern einen nagelneuen Schulranzen kaufen. Das Projekt wird auch 2019 organisatorisch vom Amt für Kindertagesbetreuung und dem Eigenbetrieb Kindertageseinrichtungen Dresden unterstützt. „Ein eigener Ranzen stärkt das Selbstwertgefühl und macht Freude auf das Lernen“, erklärt Vereinsvorsitzende Petra Lauber. „Da Kinder aus Familien mit ALG-II-Bezug nur 100 € pro Schuljahr für Schulsachen erhalten, können sich die Familien einen neuen Ranzen oft nicht leisten, zumal sie auch Sportsachen, Füller oder auch eine kleine Feier davon finanzieren müssen.“ Außerdem möchte der Verein Fachkräfte für ein Alphabetisierungsprojekt an einer Dresdner Förderschule finanzieren. Sie sollen besonders benachteiligten Kindern helfen, die es ohne Intensivbetreuung nicht schaffen würden, am Ende der Grundschulzeit lesen und schreiben zu können.

Albert-Schweitzer-Kinderdorf in Sachsen e.V.

Im Albert-Schweitzer-Kinderdorf werden Kinder aufgenommen, die aus verschiedenen Gründen nicht in ihrer Herkunftsfamilie aufwachsen können. Sieben Häuser und eine Außenstelle in Brockwitz gehören zum Verbund in Sachsen. Derzeit betreut der Verein 20 Kinder in Moritzburg-Steinbach und in der Außenstelle Brockwitz sowie 14 Kinder in Dresden. Im nächsten Jahr wird die Familie der Kinderdörfer wachsen, denn ein Haus kann mit einer neuen Familie bezogen werden. Die bisherigen Bewohner sind nach 20 Jahren in Moritzburg mit allen Kindern in ein eigenes Haus umgezogen. „Wir wollen das Haus in Kürze für eine neue Familie mit eigenen und bis zu sechs aufgenommenen Kindern vorbereiten“, erklärt Geschäftsführerin Sylvia Plättner. „Für die anstehenden Maler- und Klempnerarbeiten und die Einrichtung benötigt unser Verein dringend Spendengelder“.

Vielfacher Genuss für den guten Zweck

Für die Gäste verspricht die Küchenparty ein ganz besonderer Genuss zu werden. Dafür sorgen zahlreiche Gastronomen, Winzer und Destillerien von Edelbränden. Einige Genusspartner des Abends kommen extra aus ganz Deutschland und aus Österreich nach Dresden, darunter zwei Frauen, die in ihrer Branche wichtige Impulse setzen.

Einige renommierte Gastronomen und Winzer reisen von weit her an

Die junge Winzerin Simone Adams vom Weingut AdamsWein aus Rheinhessen wurde gerade erst vom Gault Millau als „Entdeckung des Jahres“ ausgezeichnet. Über 1000 Weingüter hat die Redaktion des namhaften Weinguide dafür bewertet. Außerdem lädt Maria Groß vom Restaurant „Bachstelze“ aus Erfurt zum Blick über den regionalen Tellerrand. Die schlagfertige Köchin erkochte 2013 ihren ersten Michelin-Stern und ist Freunden von TV-Kochsendungen sicher ein Begriff, unter anderem als Jurorin der „ZDF Küchenschlacht“ oder als Kochgegnerin von Tim Mälzer auf VOX. Von weit her kommt auch Winzer Hans Schwarz aus Andau, ein gelernter Fleischer, der zur Küchenparty nicht nur Weine mitbringt, sondern auch Bratwürste abdrehen wird. Andreas Mayer von Schloss Prielau in Österreich stellt seine besondere Philosophie der Aromen vor. Auch Alexander von Essen wird erwartet mit seiner Selektion persönlich ausgewählter und vinifizierter Weine.

Wiedersehen und Neuentdeckung: zahlreiche Dresdner Gastronomen sind dabei

Außerdem kann man sich auf ein Wiedersehen mit Dresdner Gastronomen freuen, die das Anliegen der Küchenparty seit Jahren engagiert unterstützen. So ist das Kempinski Taschenbergpalais wieder dabei, das Hotel Gewandhaus, Schokoladensommelière Sarah Gierig aus Neustadt / Sachsen und der Frischespezialist RUNGIS express, der die Gäste wieder mit frischen Austern begeistern wird. Neue kulinarische Partner sind zum Beispiel die Metro und die Bodega Madrid vom Neumarkt, die für leckere Tapas bekannt ist.

Live Musik, Kunstauktion des Graffiti-Stars René Turrek und eine Tombola

Die Blue Line Jazzband aus Leipzig wird die Küchenparty mit launiger Musik umrahmen. Gesponsert wird die Live Musik von den Initiatoren des juristischen Videoportals www.rechtproblemlos.de Dr. Klemens Rasel und Peter Musil. Aus Anlass der Küchenparty veranstaltet Graffiti-Star René Turrek eine Kunstauktion. Dafür fertigt er eine limitierte Anzahl an Drucken von seinem Werk „Mona G's“ und spendet 50 Prozent des Erlöses der Bilder, die am Abend der Küchenparty verkauft werden. Weiterer Höhepunkt ist eine Tombola. Außerdem sollen einige Bilder aus der Wanderausstellung der Albert-Schweitzer-Kinderdörfer gezeigt werden. Die Bilder wurden von Kindern gemalt und rücken die Arbeit des Vereins visuell in den Mittelpunkt. „Diese Mischung von Gastronomie, Musik und Kunst wird es nur an diesem Abend geben.“, erklärt Gerd Kastenmeier sein Engagement „Die Gäste unserer Küchenparty erwarten ganz neue Genusserlebnisse in einer sehr familiären und entspannten Atmosphäre. Und aus Erfahrung wissen wir: mit steigendem Wohlfühlfaktor wächst die Bereitschaft zu spenden.“ Im vergangenen Jahr kamen 31.000 Euro für das Schulranzenprojekt des Aufwind e.V. zusammen. Die Idee eines Fundraising-Events im „Kastenmeiers“ hatten TV-Moderator Peter Escher und Peter Musil, Geschäftsführer von RaraVision, vor neun Jahren aus Leipzig mitgebracht und gemeinsam mit Gerd Kastenmeier in Dresden umgesetzt. Nach fünf Jahren „Kochgala“ entstand das Konzept der „Küchenparty“, die nun zum 4. Mal stattfindet. Die beiden „Gründungsväter“ werden auch 2019 bei der Küchenparty dabei sein. Auch der Künstler Kay „Leo“ Leonhardt ist von Anfang an ein zuverlässiger Partner der Benefizveranstaltung im „Kastenmeiers“. Er gestaltet auch 2019 ein besonderes Unikat, auf dem alle Gäste unterschreiben können. Die Karten für die Küchenparty gibt es im „Kastenmeiers“ und können unter *info@kastenmeiers.de* bestellt werden. Im Eintrittspreis in Höhe von 50 € pro Person sind Speisen, Getränke sowie das Programm des Abends enthalten. Zusätzlich bitten die Vereine die Gäste um eine freiwillige Spende von mindestens 150 Euro. Mehr Informationen zum Procedere findet man unter

www.kastenmeiers.de

Das ist die letzte Küchenparty im Kurländer Palais. Im Frühsommer 2019 zieht das Restaurant „Kastenmeiers“ ins Taschenbergpalais.

www.kastenmeiers.de
www.aufwinddresden.de
www.kinderdorf-online.de

Text: BISS PR, Fotos: © Sun Resorts

Zwischen Palmen und Sandstrand

Launch der „Buddha-Bar Beach" im 5-Sterne Resort Sugar Beach — A Sun Resort Mauritius

Mit Blick auf den Indischen Ozean und traumhafte Sonnenuntergänge hat das 5-Sterne *Sugar Beach Resort* seine neue „Buddha-Bar Beach" by Buddha-Bar gelauncht. Hinter dem Konzept der Buddha-Bar steckt der bekannte Restaurator und Visionär Raymond Visan. Die angesagte Lifestyle-Marke umfasst heute Bars und Restaurants in mehr als 20 Ländern und vereint luxuriösen Lifestyle mit fernöstlichen Elementen. Die neue „Buddha-Bar Beach" ergänzt das Konzept des beliebten Resorts im Kolonialstil an der sonnigen Westküste von Mauritius. Mit der „Buddha-Bar Beach" baut das 5-Sterne Resort Sugar Beach seine Rolle als trendigen Hotspot der Insel weiter aus. Die „Buddha-Bar Beach", entwickelt von Raymon Vision, ist eine Kombination aus Bar, Restaurant und Lounge und ermöglicht es Gästen sich in entspannter Atmosphäre zurückzuziehen, kulinarisch verwöhnen zu lassen und sich modernen Klängen hinzugeben. Die Strandbar vor dem 1,5 Kilometer langen Sandstrand an der Westküste von Mauritius vereint farbenfrohen Bohemian-Style mit natürlichen Elementen wie Holz und Stein. Moderne Lounge- und House-Beats runden das Konzept vor einer beeindruckenden Naturkulisse ab. Für ein kulinarisches Fest der Sinne sorgt die moderne Fusion-Küche, die sich der asiatischen und mediterranen Esskultur verschreibt. Ob frische Meeresfrüchte, Ceviche oder Sushi: Mauritische Spezialitäten finden in der „Buddha-Bar Beach" eine moderne Interpretation. Lokale Zutaten werden hier mit mediterranen Aromen und exotischen Gewürzen kombiniert. Daneben bietet die Bar eine große Auswahl an unverwechselbaren Cocktails und Mocktails, darunter den „MojitoBBBBeach" bestehend aus Special BBB-Mix Rum, frischer Minze und frischer Grapefruit.

www.sunresortshotels.com

+++ 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