classic digital Gourmet journal

Elektronische Zeitung des Internetportals www.gourmet-classic.de · Ausgabe 102 / Februar 2019

Text: Gourmet Classic Journal

Frische Impulse aus dem Gasteiner Tal

Impuls Hotel Tirol Bad Hofgastein

© Foto Atelier Wolkersdorfer (IMPULS HOTEL TIROL)

Das architektonisch jung und modern anmutende Haus lässt auf den ersten Blick nicht vermuten, dass es bereits in der vierten Generation geführt wird und seit 1928 als Hotelbetrieb besteht.

Helles Holz und große Glasfronten empfangen uns und Eva, fast schon ein Urgestein des Hauses, führt uns — kaum angekommen — mit ihrer fröhlichen, temperamentvollen Art sogleich treppauf und treppab.

Ruhig gelegen am Berghang und nur 16 Gehminuten von der Seilbahn der Gasteiner Bergbahnen entfernt, liegt das Impuls Hotel Tirol und wirkt durch seine äußerlichen Holzverkleidungen sehr zeitgemäß. Auch die meisten der Gästezimmer sind mit hellem Zirbenholz und leuchtend farbigen Stoffen ausgestattet. An der Gestaltung der Zimmer hat *Christoph Weiermayer*, der mit seiner Frau *Bibiana Weiermayer-Schmid* das Haus führt, einen entscheidenden Anteil, hat er doch als akademischer Designer und Künstler dem Hotel nicht nur bei der Gestaltung der neuen Zimmer und Suiten seinen Stempel aufgeprägt. In jedem Stockwerk und in den Räumen hängen zudem seine großformatigen und farbenfrohen Bilder.

Hoteliers Bibiana Weiermayer-Schmid und Christoph Weiermayer

© Foto IMPULS HOTEL TIROL

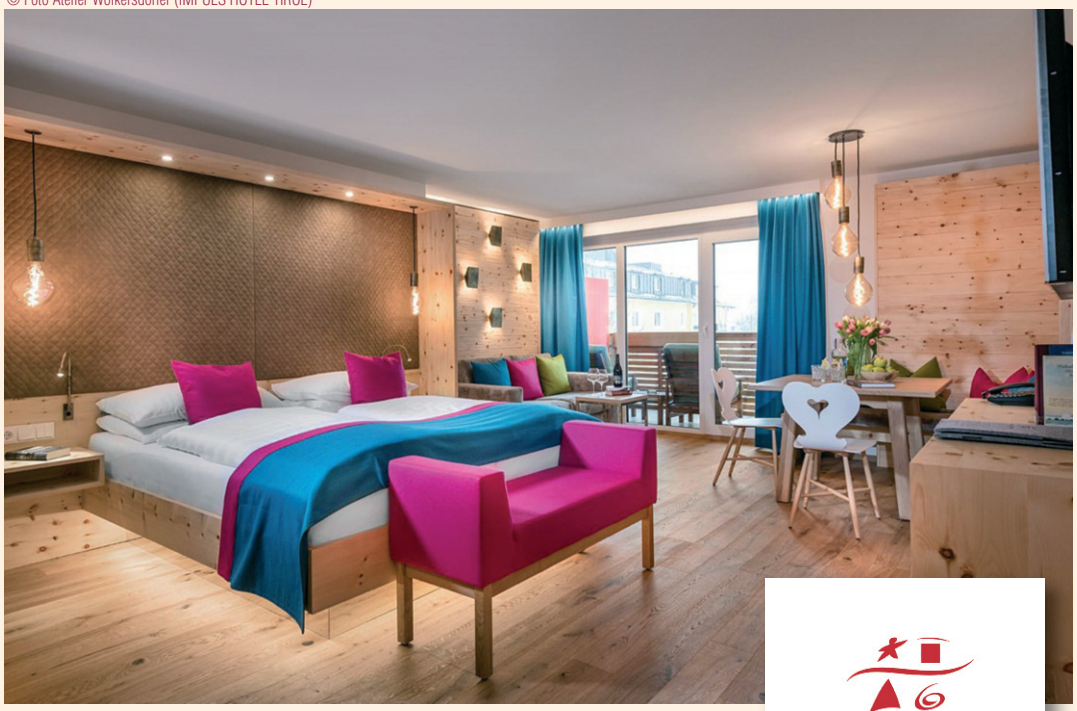
(Fortsetzung nächste Seite)

Text: Gourmet Classic Journal

Frische Impulse aus dem Gasteiner Tal

Impuls Hotel Tirol Bad Hofgastein

© Foto Atelier Wolkersdorfer (IMPULS HOTEL TIROL)



Malen und Zeichnen ist für ihn Passion, damit drückt er sich aus. Somit wirken die weiten Gänge und Räume nicht beliebig und auswechselbar, sondern tragen eine sehr persönliche Handschrift, was uns sofort angenehm auffällt. Sollten sich Gäste von so viel Kunst inspiriert und animiert fühlen, können sie im loftartigen Atelier im Dachgeschoss selbst den Pinsel schwingen. Das Künstleratelier steht allen Interessenten 24 Stunden täglich zur Verfügung, ebenso die Malutensilien, wie Leinwände, Papier und Farbe. Wer mag, kann sogar das Künstlerzimmer direkt am Atelier buchen, oder sich zu einem Malkurs bei Herrn Weiermayer anmelden.

Das Impuls Hotel Tirol gibt sich leger, gesundheitsorientiert und weltoffen. Dementsprechend sind die Gäste international. Einen entscheidenden Anteil haben daran auch die im Gasteiner Tal befindlichen Radonquellen und Heilstollen, die weit über die Grenzen Österreichs hinaus bekannt sind. Auch im Impuls Hotel Tirol selbst spielt die Gesundheit eine große Rolle. Entschleunigung und eine solide Qualität in allen Dingen sind Thema des Hauses, welches sich zwar nicht als reines Wellnesshotel versteht, aber ver-

© Foto IMPULS HOTEL TIROL

schiedenste Wellness- und Beautybehandlungen anbietet. Yoga unter sachkundiger Anleitung, inspirierende Workshops und Kurse sowie Spa-Anwendungen tragen zur Regeneration und zum Wohlbefinden der Gäste bei.

In den letzten acht Jahren ist der Spa-Bereich unter Christoph Weiermayer ausgebaut worden. Auf 500 m² finden die Gäste mehrere verschiedene Saunen, ein Schwimmbecken sowie einen großzügigen Außenpool mit Blick auf das wunderschöne Bergpanorama des Gasteiner Tals.

Das Haus mit seinen 83 Zimmern und 150 Betten ist ganzjährig geöffnet und in jeder Jahreszeit für Urlauber attraktiv. 70 Prozent Stammkunden sprechen für sich sowie die Tatsache, dass die durchschnittliche Verweildauer im Hotel länger als die üblichen 3-4 Tage beträgt. Gerade Personen mit rheumatischen Erkrankungen können die hervorragende Heilwirkung der Radonquellen und Heilstollen zur Schmerzbewältigung nutzen und sich unter ärztlicher Aufsicht ein speziell auf sie abgestimmtes Kurprogramm zusammenstellen lassen. Dafür sollten mindestens 14 Tage — idealerweise drei Wochen eingeplant werden. Ein reiches Kulturangebot in Bad Hofgastein lässt den Aufenthalt kurzweilig werden.

Auch kulinarisch bleiben keine Wünsche offen. Morgens werden die Gäste mit einem äußerst vielseitigen und reichhaltigen Frühstücksbuffet verwöhnt und abends wird ein drei- oder viergängiges Menü serviert.

www.hotel-tirol.at

IMPULS HOTEL TIROL
BAD HOFGASTEIN
★★★★S

© Foto IMPULS HOTEL TIROL

Text/Fotos: WOEHRLE / PIROLA Events & Public Relations

Festival für Gourmets

8. International Cooking Summit ChefAlps in Zürich, 19. & 20. Mai 2019: Bekanntgabe der Gastköche — kreative Querdenker aus ganz Europa

Josep Roca

Food-Kreation Josep Roca

Syrco Bakker

Food-Kreation Syrco Bakker

Im Rahmen des Festivals FOOD ZURICH (16. - 26. Mai 2019) findet das *8. International Cooking Summit ChefAlps* am Sonntag und Montag, 19. & 20. Mai 2019, in der Eventhalle StageOne in Zürich statt. An der achten Ausgabe des bedeutendsten Schweizer Branchenanlasses werden diesmal kontrastreiche Protagonisten aus ganz Europa auf der Bühne stehen, die überwiegend bereits in jungen Jahren mit eigenständigen kulinarischen Ideen die Gourmetszene erfolgreich aufmischen und für wegweisende Impulse sorgen. Auch das diesjährige Rahmenprogramm wird viele neue Erkenntnisse und Gelegenheiten zum Austausch bieten. Den Termin sollte man sich also gut in der Agenda vormerken. Der Ticketverkauf startet im März.

Der Line-up an Starchefs und Shootingstars weckt berechtigte Vorfreude auf den Besuch der ChefAlps am 19. & 20. Mai in der Eventhalle StageOne in Zürich. Aus dem legendären El Celler de Can Roca in Girona wird *Josep Roca*, weltweit als kreativster Sommelier kultverdächtig verehrt, Einblick in seine faszinierenden Food & Wine Pairings geben. Nachdem in den Vorjahren bereits Joan Roca (Chef de Cuisine) und Jordi Roca (Patissier) auf der ChefAlps-Bühne für Furore sorgten, darf man sich nun auf seine spektakuläre Show im Mai freuen. Im einzigartigen Dreiklang mit seinen beiden Brüdern gelingt es Josep Roca scheinbar mühelos, Weine in Gerichte zu transzendieren und nahezu grenzenlose assoziative Verbindungen mit Aromen und Texturen zu erschaffen. Neben dem Food & Wine Pairing dirigiert der 52-Jährige zudem als Maître das komplette Zusammenspiel im Speisesaal des El Celler de Can Roca und lässt dafür Erkenntnisse aus der Pädagogik und Psychologie miteinfliessen.

Mit *Karime Lopez*, Küchenchefin in der Gucci Osteria da Massimo Bottura in Florenz, wird eine der erstaunlichsten jungen Spitzenköchinnen ihre Philosophie und typischen Gerichte auf der ChefAlps-Bühne präsentieren. Weltklasse-Koch Massimo Bottura engagierte die gebürtige Mexikanerin dank ihres herausragenden Talents vom Fleck weg Anfang letzten Jahres für seine erste Dependance ausserhalb Modenas. Die 36-Jährige begeistert hier mit einer multikulturellen kulinarischen Handschrift — ein Spiegelbild ihres beeindruckenden beruflichen Werdegangs, der von Mexiko über Spanien, Japan und Peru schliesslich bis nach Italien führte.

Gewinnbringende Aha-Erlebnisse fürs eigene Wirken wird an der ChefAlps auch das niederländische Ausnahmetalent *Syrco Bakker* liefern.

Food-Kreation Karime Lopez

Karime Lopez

Food-Kreation Søren Selin

Søren Selin

(Fortsetzung nächste Seite)

(Fortsetzung von Seite 3)

Text/Fotos: WOEHRLE / PIROLA Events & Public Relations

Festival für Gourmets

8. International Cooking Summit ChefAlps in Zürich, 19. & 20. Mai 2019: Bekanntgabe der Gastköche — kreative Querdenker aus ganz Europa

César Troisgros

Food-Kreation César Troisgros

Heiko Antoniewicz und Adrien Hurnungee (v.r.)

Der Zwei-Sterne-Koch aus dem Pure C im Strandhotel Cadzand-Bad vermählt in seinen Gerichten spielerisch leicht beste regionale Produkte aus der direkten Umgebung mit exotischen Gewürzen aus aller Welt — vorzugsweise aus Indonesien, seinem zweiten Heimatland. Bereits mit 22 Jahren wurde er Souschef von Sergio Herman im legendären Drei-Sterne-Restaurant Oud Sluis. Seit neun Jahren ist der heute 33-Jährige nun Hermans Küchenchef im Pure C, das der Kultkoch und Unternehmer 2010 mit Bakker an der Nordsee eröffnete.

Aus Dänemark reist Zwei-Sterne-Koch *Søren Selin* aus dem AOC in Kopenhagen nach Zürich an, der sich auf die Fahne geschrieben hat, die Nordische Küche vom Punk zur Aristokratie zu führen. Aristoteles Erkenntnis «In jedem Geschöpf der Natur lebt das Wunderbare» dient Selin dabei als Leitsatz. Aromen, Optik, Farben und Düfte spielen in seinen ikonenhaft anmutenden Gerichten die Hauptrollen. Der Meister der Sinne gewann bereits dreimal den wichtigsten nordischen Gastronomie-Award «Danish Dish of The Year».

Mit *César Troisgros* wird ein herausragender Vertreter der New French Cuisine in Zürich live auf der Bühne zu erleben sein. Als Küchenchef in vierter Familiengeneration schreibt der 32-Jährige an der Seite seines Vaters Michel die legendäre Geschichte des La Maison Troisgros in Ouches bei Roannes weiter. Seit sagenhaften 51 Jahren ist das Haus mit drei Michelin-Sternen ausgezeichnet. Dies dürfte wohl alles andere als selbstverständlich sein, wie der Guide Michelin France 2019 jüngst mit seinen spektakulären Abwertungen von vergleichbar legendären Ikonen der Haute Cuisine postuliert hat.

Food-Kreation René Frank

René Frank

Für ordentlich viel Gesprächsstoff wird mit Sicherheit auch *René Frank* sorgen. Der vielfach ausgezeichnete Spitzenpatissier betreibt mit dem CODA in Berlin das erste und einzige Dessert-Restaurant Deutschlands. Experimentierfreudig stellt der 33-Jährige hier erfolgreich unter Beweis, dass moderne Desserts nicht erst den Abschluss eines vorangegangenen Dinners bilden müssen, sondern als komplettes Menü in sieben Gängen mit perfekt abgestimmten Pairing-Drinks eine kulinarische Offenbarung sind.

Ebenfalls aus Deutschland kommend, werden *Heiko Antoniewicz* und *Adrien Hurnungee* an der ChefAlps ihr neustes Forschungsprojekt «Kochen mit Asche» vorstellen. Die beiden renommierten Köche und Unternehmer sind ein eingespieltes Team. Ihr Steckenpferd: die wissenschaftliche Entwicklung innovativer Kochtechniken und noch unentdeckter Geschmacksrichtungen. Antoniewicz, bereits mehrfach als «Impulsgeber Nummer Eins» ausgezeichnet, setzt in Europa und Asien laufend neue Standards in der Gastronomie.

Ein weiterer ideenreicher Kopf aus der internationalen Gourmetszene wird den illustren Kreis der ChefAlps-Protagonisten demnächst noch ergänzen.

Food-Kreation von Heiko Antoniewicz und Adrien Hurnungee

Ausstellung in der Markthalle, Experten-Speed-Datings und Masterclasses

Auch das Rahmenprogramm zu den Bühnenshows bietet wieder viel Gehaltvolles. In der sogenannten Markthalle und auf der Galerie im StageOne können sich die Besucher auf Entdeckungstour zu den Ständen von rund 30 arrivierten Anbietern mit innovativen Produkten für die Gourmetküche begeben und in der Newcomer Zone interessante Startup-Unternehmer und Kleinproduzenten aus der Szene kennenlernen. Beim *ChefAlps Speed-Dating: Ask the Experts!* kann man sich zudem spielerisch leicht wieder mit spannenden Koryphäen über aktuelle

(Fortsetzung nächste Seite)

(Fortsetzung von Seite 4)

Text/Fotos: WOEHRLE / PIROLA Events & Public Relations

Festival für Gourmets

8. International Cooking Summit ChefAlps in Zürich, 19. & 20. Mai 2019: Bekanntgabe der Gastköche — kreative Querdenker aus ganz Europa

Themen aus der Gastronomie und Hotellerie austauschen. Welche Protagonisten dem Publikum dieses Jahr Rede und Antwort stehen, wird noch nicht verraten. Schon jetzt steht fest: Exklusive Tipps, wertvolle Anregungen und Informationen aus erster Hand sind garantiert! Die Teilnahme am Experten-Speed-Dating ist für die ChefAlps-Besucher wie immer kostenfrei, anmelden kann man sich ganz einfach spontan vor Ort.

Nach der erfolgreichen Premiere im letzten Jahr wurde das Angebot gleich mit mehreren *Masterclasses* ausgebaut. Zur Auswahl stehen etwa spannende Workshops von Cacao Barry zu innovativen Dessertkreationen mit Andrés Lara (Cacao Barry Regional Chef Asia Pacific und international preisgekrönter Pâtissier), Weinseminare zum aktuellen Thema Natural Wines mit der Smith & Smith Wine Company sowie ein Kaffee- Workshop mit Lavazza. Alle Details dazu sind demnächst auf der ChefAlps-Website ersichtlich. Mit dem Start des allgemeinen Ticket-Vorverkaufs im März werden auch die Masterclass-Tickets online erhältlich sein. Sie können aber auch spontan vor Ort erworben werden.

ChefAlps After-Show-Party: neu im Hotel Storchen

2019 findet die ChefAlps After-Show-Party in neuem Rahmen statt: Für ein ungezwungenes Networking und wohltuende Stärkungen nach dem ersten Eventtag treffen sich die Gastköche und ChefAlps-Besucher am Sonntagabend, 19. Mai, ab 18.30 Uhr an schönster Lage in Zürich im Fünf-Sterne-Hotel Storchen. Hier logieren die Starchefs auch jeweils während der ChefAlps. Unter dem Motto «Farm to Table» wird das Storchen-Team zusammen mit seinen Partnern aus der Hotelgruppe The Living Circle an Food-Ständen verschiedenste kulinarische Leckerbissen anbieten — begleitet von flotten Beats. Die Speisen an den verschiedenen Ständen und die Getränke an den Bars gehen zu moderaten Preisen auf eigene Rechnung. Der Eintritt zur Party ist für alle Interessierten frei (kein ChefAlps-Ticket nötig).

Tickets sind online im März erhältlich

Die ChefAlps richtet sich in erster Linie an ein interessiertes Fachpublikum. In den vergangenen Jahren konnten jeweils rund 1300 Besucher im StageOne dazu begrüsst werden. Profis und Nachwuchstalente aus der Gastronomie und Hotellerie, Journalisten, Foodblogger und leidenschaftliche Foodies werden garantiert auch an der achten Ausgabe viele Anregungen erhalten. Wer den bedeutendsten Gastroanlass in der Schweiz nicht verpassen will, sollte sich schon jetzt den Termin am 19. & 20. Mai 2019 fix in die Agenda eintragen. Der Online-Ticketverkauf startet im März.

Laufende News sind zu finden unter:

www.chef-alps.com
Facebook
Instagram
Twitter

Text/Foto: Plaß Relations

Abschluss des 32. Schleswig-Holstein Gourmet Festival

Gesucht: Sinnesfreudige Herren zur 4. Tour de Gourmet Solitaire am 10. März 2019

Zum Abschluss der 32. Saison des Schleswig-Holstein Gourmet Festivals findet am 10. März 2019 die 4. 'Tour de Gourmet Solitaire' (TdGS) statt. Das amüsante Restaurant-Hopping mit 4-Gänge-Menü und begleitenden Getränken führt 2019 vom Park Hotel Ahrensburg über das Ringhotel Friederikenhof vor den Toren Lübecks bis in das Sternerestaurant Orangerie im Maritim Seehotel am Timmendorfer Strand. Das innovative Konzept für Alleinreisende ab 40 Jahren trifft den Zeitgeist und bietet neben Spaß mit Gleichgesinnten einen genussreichen, entspannten Sonntag in Schleswig-Holstein. Eine ideale Gelegenheit zum unkomplizierten Kennenlernen von Land und Leuten!

Entstanden ist der abwechslungsreiche Roadtrip, weil immer öfter Alleinreisende das Schleswig-Holstein Gourmet Festival (SHGF) besuchten, um europäische Spitzenköche im ‚echten Norden' zu erleben. „Mit neuen Ideen reagieren wir auf die Wünsche unserer Gäste, die mehr Kommunikation in einer lockeren Atmosphäre bei anspruchsvoller Küche erleben möchten", erklärt Klaus-Peter Willhöft, Vorstandsvorsitzender der ausrichtenden Kooperation Gastliches Wikingland e.V. Deshalb wurde 2016 die ‚Tour de Gourmet Solitaire' als neues Angebot für Alleinreisende ins Leben gerufen — mit anhaltendem Erfolg.

Ringhotel Friederikenhof

„Die TdGS stellt keine Verkupplungsaktion dar, obschon sich ein Paar gleich bei der ersten Tour gefunden hat. Wir wollen vielmehr, dass durch wechselnde Darbietungsformen der Speisen in unseren Mitgliedshäusern sich der Kontakt mit allen Gästen abwechslungsreich gestaltet", so der Präsident.

Die 4. TdGS kostet 121 Euro inkl. 4-Gang-Menü, begleitender Getränke und Bus-Shuttleservice. Das Damen-Kontingent ist bereits ausgebucht, aber es gibt noch Restplätze im Herren-Kontingent unter shgf@plass-relations.de.

Aktuelle Infos zu Terminen, Gastköchen und Preisen lesen Sie unter

www.gourmetfestival.de

Text / Fotos: Weingut Dreissigacker

Weingut Dreissigacker

Riesling - wahrhaftig und einzigartig

Seit mehr als 15 Jahren bewirtschaftet Jochen Dreissigacker gemeinsam mit seiner Familie und seinem Team Weinberge in Bechtheim und Westhofen. In dieser Zeit gab es herausragende und herausfordernde Jahre — denn die Natur schreibt ihre eigenen Regeln. "Als Winzer passt man sich diesen an und versucht, die Weinberge und Rebstöcke bestmöglich auf das vorzubereiten, was kommen kann", so Jochen Dreissigacker. 2001 kelterte er seinen ersten Wein. 2005 übernahm Jochen Dreissigacker das inzwischen 38 Hektar umfassende und seit 2007 Öko-zertifizierte Familien-Weingut in Bechtheim.

Die Eigenständigkeit der Weine war dabei schon von Beginn an sein absolutes Ziel, um die persönlichen Vorstellungen möglichst unbeeinflusst umzusetzen und sich damit auch ein Stück weit vom Wettbewerb abzugrenzen. Doch Eigenständigkeit zählt nicht zu den einfachsten Unterfangen: Die getrennt voneinander ausgebauten Weinberge, die bis ins kleinste Detail gehende Handarbeit und vor allen Dingen die immerwährende Auseinandersetzung mit den Lagen, Böden und Pflanzen kosten Zeit — Dreissigacker und sein Team verbringen oft bis zu 14 Stunden täglich in den Weinbergen.

Bei Dreissigacker sind es die Eigenschaften und Besonderheiten von Böden, Lagen und Pflanzen, die mit viel Geduld und Sorgfalt in seine Weine transportiert werden und daraus Jahr für Jahr eine ganz eigene Kollektion zaubern. Die perfekte Balance zwischen Reife, Komplexität, Frische und Mineralität kann dabei durchaus als Markenzeichen bezeichnet werden. Und der Name Dreissigacker steht am Ende nicht für Leichtgewichte, sondern für besonders kraftvolle, feinmineralische und elegante Weine.

Passion

Viele Winzer haben es verlernt den Weinen die Zeit zu geben, die sie brauchen, bis sie ihr gesamtes Potential entwickelt haben. Keine andere Rebsorte wie der Riesling, lässt Weine so besonders reifen. Erst nach einigen Jahren zeigt der Riesling seine ganze Größe, deswegen möchte man den Weinen diese Zeit geben.

Mit dem neu errichteten Weingut mitten in den Weinbergen von Bechtheim hat man nun die Möglichkeit, den Weinen diese Zeit zu schenken. Denn dort finden sich die lang ersehnten, perfekten Bedingungen, um die Lagenweine länger im Fass und auf der Flasche reifen zu lassen und damit ihren jeweiligen Charakter noch stärker zur Geltung zu bringen. Von nun an werden wir die besten Lagenweine drei Jahre lagern, bevor man sie in den Verkauf gibt.

Weine

Die Gutsweine werden geprägt durch die Vielfalt der Weinlagen und sind somit die Visitenkarte des Weingutes.

Die Ortsweine reifen ausschließlich in den Spitzenlagen rund um Bechtheim und Westhofen. Die charakteristische Vielfalt der Böden und die hohe Reife geben ihnen besonderen Ausdruck.

Eine Schöpfung aus jungen Reben, gepflanzt auf den traditionsreichen Böden des Bechtheimer Terroirs. Durch starke Ertragsreduzierung entfalten die Wunderwerke ihre volle Kraft. Präzise ausgebaut und cuvéetiert reiften sie über mehrere Monate zu einer außergewöhnlichen Sinneserfahrung. Das Ergebnis ist innovativ, elegant, fein, bedeutsam. Ein Wunderwerk.

Die Lagenweine werden nur aus den ältesten und besten Weinbergen selektioniert geerntet und behutsam verarbeitet. Die Eigenständigkeit traditioneller Rebsorten, verbunden mit den Böden und den Lagen, lässt Weine entstehen, die mit ihrem Ausdruck und ihrer Reife all die Besonderheiten ihrer Herkunft widerspiegeln. Präzise, spannend und geheimnisvoll.

www.dreissigacker-wein.de

Jochen Dreissigacker

Text: STROMBERGER PR / Foto: Gourmet Classic Journal

Ein Stern für „the K by Tim Raue“

Sterneküche nun auch im Kulm Hotel St. Moritz - Tim Raues Schweizer Gourmetrestaurant vom Guide Michelin geehrt

Bereits seit der Wintersaison 2017/18 zeichnet der Berliner Sternekoch für das Kulm Hotel St. Moritz im *Pop-Up Restaurant „the K“* verantwortlich. Bekannt für seine intensiven, aromatischen Kreationen und seinen sehr hohen Qualitätsanspruch, hat Tim Raue es in den letzten Jahren in die Riege der führenden Köche Deutschlands geschafft. Sein nach ihm benanntes Restaurant in Berlin Kreuzberg erreicht 19,5 GaultMillau Punkte und zwei Michelin Sterne — damit belegt es Platz 37 der „World`s 50 best Restaurants“.

„the K by Tim Raue“ wurde erst vor Kurzem mit 17 GaultMillau Punkten ausgezeichnet, der Guide Michelin krönt die Zusammenarbeit des Berliners mit dem Fünf-Sterne-Superior-Hotel nun mit dem einem Stern. Hoteldirektor Heinz E. Hunkeler: „Mit Tim Raue haben wir das „the K“ zu einem weiteren Aushängeschild unseres Hauses gemacht. Ganz zwanglos, ohne besondere Etikette und mit einer absoluten Wohlfühlatmosphäre. Die modernen asiatischen Kompositionen und die jungen, frischen sowie kreativen Ideen hinter dem Konzept machen ein Essen im „the K“ zu einem besonderen Erlebnis. Dass neben der GaultMillau Auszeichnung nun noch ein Michelin Stern dazu kommt, macht uns sehr stolz. Unser Glückwunsch geht an das ganze Team in Küche und Service.“

Tim Raues Sous-Chef Lion Schirmer, der gleichzeitig Resident Chef im „the K by Tim Raue“ ist, nahm die Auszeichnung stellvertretend für das gesamte Team bei der Verleihung in Luzern entgegen. Für Tim Raue ist es der erste Michelin Stern in der Schweiz, er pflegt einen engen Kontakt mit dem Team in St. Moritz und ist selbst immer wieder vor Ort.

Neben „the K by Tim Raue“ befinden sich fünf weitere Restaurants im Kulm Hotel St. Moritz. Die kulinarische Reise führt den Gast durch die Geschmackswelten Perus, Italiens, Frankreichs und der Schweiz.

Das Kulm Hotel St. Moritz verfügt über 164 Zimmer und Suiten, sechs Restaurants und drei Bars, einen eigenen 9-Loch-Golfplatz sowie ein modernes Spa auf 2.000 Quadratmetern. Das luxuriöse Grandhotel blickt auf eine bewegte und geschichtsträchtige Vergangenheit zurück. 1864 wurde hier vom Hotelpionier und ehemaligen Besitzer Johannes Badrutt der Wintertourismus ins Leben gerufen. Bis heute erfährt das Kulm Hotel eine ständige Weiterentwicklung durch die charmanten Gastgeber Jenny und Heinz E. Hunkeler. 26 Zimmer und Suiten wurden 2015 von dem französischen Star-Architekten Pierre-Yves Rochon neu gestaltet. Weitere 40 neu entworfene Zimmer nach seiner Handschrift stehen ab Dezember 2018 zur Verfügung. Highlight seit der Wintersaison 2016/17 ist der Kulm Country Club im historischen, neu gestalteten Eispavillon im Kulm Park mit Restaurant und Bar. Im Rahmen der Verleihung des Prix Bienvenu 2017 zählt das Kulm zu den zehn freundlichsten Luxushotels der Schweiz. Das Magazin Weltwoche kürte das Haus mit dem zweiten Platz unter den besten Schweizer Luxushotels. Von der SonntagsZeitung erhielt es den Preis als „Bestes Schweizer Winterhotel“ und ist von gleichnamiger Zeitung auf dem zweiten Platz unter den „35 besten Ferienhotels der Schweiz 2018“ ausgezeichnet. GaultMillau Schweiz verlieh ihm den Titel „Hotel des Jahres 2018“.

Tim Raue

www.kulm.com

Text / Fotos: Gourmet Classic Journal

Restauranttester gefragt

11. Kochsternstunden Dresden eröffnet

Mit der festlichen Eröffnungsveranstaltung am 07. Februar auf Schloss Proschwitz bei Meißen fiel der Startschuss zu den diesjährigen Kochsternstunden in Dresden, Leipzig und Chemnitz, die im Zeitraum vom 8. Februar bis zum 17. März veranstaltet werden.

Der beliebte Restaurantwettbewerb wird in diesem Jahr bereits zum elften Mal in Dresden und zum zweiten Mal in Leipzig ausgetragen. Nachdem im vergangenen Jahr aus Leipzig einige Restaurants teilnahmen, ist das Konzept auch dort auf großes Interesse gestoßen und 2019 sind bereits 12 Leipziger Restaurants vertreten, die sich und ihre Menüs in einem eigenen Kochsternstunden-Heft vorstellen dürfen.

Alle an diesem Wettbewerb teilnehmenden Restaurants kreieren

v.l.n.r Künstler Kay "Leo" Leonhardt, Initiator Clemens Lutz, Schirmherrin Alexandra Prinzessin zur Lippe und Vorjahressieger Sebastian Probst vom Restaurant Moritz im Hotel Suitess Dresden

(Fortsetzung nächste Seite)

Text / Fotos: Gourmet Classic Journal

Restauranttester gefragt

11. Kochsternstunden Dresden eröffnet

speziell für den Zeitraum der Kochsternstunden ein drei- bis zwölfgängiges Menü ab 29 Euro. Genussfreudige Menschen sind nun herzlich aufgefordert, sich durch das vielfältige Angebot an Gaumenfreuden zu schlemmen und als Restauranttester zu betätigen.

Die Testesser können pro Restaurant jeweils fünf Sterne in den sechs Bereichen Geschmack, Kreativität, Ambiente, Service, Preis-/Leistung sowie Getränkebegleitung verteilen. Die Bewertungen sind ausschließlich möglich unter:

www.kochsternstunden.de

Das Mitmachen lohnt sich für die Hobby-Tester nicht nur kulinarisch — unter allen Teilnehmern, die Kochsternstundenmenüs getestet und bewertet haben, werden insgesamt 174 lukrative Preise verlost. Tester, die mindestens fünf Restaurants besucht und bewertet haben, erhalten eine Einladung zur exklusiven Eröffnungsfeier auf Schloss Proschwitz 2020 und haben mit ein bisschen Glück Aussicht auf den Gewinn des Sonderpreises: Eine zehntägige Traum-Reise nach Kenia, gesponsert von DIAMIR-Erlebnisreisen.

Initiator Clemens Lutz freut sich sehr, dass die Idee, die Gastro-Szene in der sonst umsatzschwachen Zeit des Jahres zu beleben, auf so großes Interesse bei den beteiligten Restaurants und gleichermaßen bei den Testessern gestoßen ist. Das Konzept ist mittlerweile etabliert und wurde nun auch auf Leipzig und Chemnitz ausgeweitet.

Zudem ist es natürlich ein großes Anliegen des Menüwettbewerbs, das Bewusstsein der Konsumenten für die Produkte aus der Region zu schärfen, Tischkultur zu zelebrieren und Gemeinschaft zu pflegen. Diesen Aspekt unterstrich auch Alexandra Prinzessin zur Lippe. Mit Georg Prinz zur Lippe betreibt sie das Weingut Schloss Proschwitz bei Meißen, ist Gastgeberin der exklusiven Eröffnungsfeier und übernimmt mit ihrem Mann von der ersten Stunde an die Schirmherrschaft der Kochsternstunden.

Sebastian Probst vom Restaurant Moritz im Hotel Suitess Dresden

Teilnehmende Restaurants

- Alte Meister, Dresden
- Bülow's Bistro, Dresden
- Restaurant Canaletto, Dresden
- Restaurant Daniel, Dresden
- Die Geschmacksebene, Dresden
- Elements DELI & Restaurant, Dresden
- Eventküche Cantina, Dresden
- e-Vitrum, Dresden
- Restaurant finesse, Dresden
- Felix, Dresden
- Flavour Blast, Pop Up (Adresse bei Reservierung)
- Lingner, Dresden
- (m)eatery Bar + Restaurant, Dresden
- Restaurant Moritz, Dresden
- Palais Bistro, Dresden
- Palastecke, Dresden
- Petit Frank, Dresden
- Raskolnikoff, Dresden
- Schloss Eckberg, Dresden
- Schmidt's Restaurant, Dresden
- Stresa, Dresden
- Vapiano am Neumarkt, Dresden
- Ven Restaurant & Bar, Dresden
- Vienna House QF Dresden
- Weingut Schuh, Dresden
- Weinzentrale, Dresden
- Weingut Schloss Wackerbarth, Radebeul
- Restaurant Atelier Sanssouci, Radebeul
- Gräfe's Wein & Fein, Radebeul
- Panorama- Restaurant Böttgerstube, Meißen
- Die Elbtalschmiede, Meißen OT Winkwitz
- Erbgericht Tautewalde, Wilthen
- Friedrichs, Radeberg OT Ullersdorf
- Genussbar, Freiberg
- St. Andreas, Aue

Text / Fotos: ritterwerk

Qualität mit hohem Bedienkomfort

Allesschneider: Prämierte Alleskönner mit langer Firmengeschichte

Allesschneider serano9

Das Unternehmen *ritterwerk* wurde 1905 von Franz Ritter gegründet und ist ein bayerisches Traditionsunternehmen, das mit Stolz auf eine über 111-jährige Geschichte zurückblicken kann. Der mittelständische Betrieb entwickelt und fertigt Tisch- und Einbau-Hausgeräte, die den Küchenalltag erleichtern.

Unter der Geschäftsleitung von Michael Schüller wird ausschließlich in Gröbenzell bei München konstruiert und produziert. Die Unternehmensphilosophie „made in Germany“ umfasst dabei weit mehr als die Schaffung und Sicherung von Arbeitsplätzen am Standort Deutschland. Sie bezieht hohe Qualitätsstandards, Materialgerechtigkeit sowie funktionales Design ein und steht damit in der Tradition des Bauhaus der 20er Jahre.

Ganz im Sinne der Nachhaltigkeit leistet ritterwerk mit einer großen Photovoltaikanlage und dem Einsatz von Eco-Motoren bei den meisten Allesschneidern einen positiven Beitrag zum Klimaschutz. Verantwortungsvolles Handeln auf wirtschaftlicher, sozialer und ökologischer Ebene ist Teil der Unternehmenskultur.

Allesschneider: Prämierte Alleskönner mit langer Firmengeschichte

Vom Frühstücksbrot bis hin zu hauchdünn geschnittenem Schinken: Allesschneider sind seit mehr als einem halben Jahrhundert Kernprodukt des traditionsreichen Herstellers aus Bayern. In den Kategorien „premium“, „comfort“, und „economy“ bietet ritterwerk seine breite Palette dieser praktischen Küchenhelfer in allen Preisklassen. Bei sämtlichen Modellen setzt ritter unter anderem auf eine hohe Verarbeitungsqualität und Funktionalität, ein hohes Maß an Schneidleistung und klassisches Bauhaus-Design. Diese Kombination überzeugt nicht nur Kunden: So wurden bereits zahlreiche Allesschneider aus dem ritter-Sortiment für ihr Design und ihre Leistung ausgezeichnet.

Auch in puncto Nachhaltigkeit setzt ritterwerk Maßstäbe: Sollte ein Gerät doch einmal defekt sein, können es Kunden direkt in der hauseigenen Kundendienstwerkstatt in Gröbenzell bei München reparieren lassen. Dort können Geräte oftmals auch nach jahrzehntelanger Benutzung mit Ersatzteilen versorgt werden.

Allesschneider serano9 — Semiprofessionelles Qualitätsgerät mit praktischen Funktionen für einen hohen Bedienkomfort

Der semiprofessionelle, hochwertige und elegante Allesschneider *serano9* fügt sich perfekt in die gehobene Küchenausstattung Ihres Zuhauses ein. Denn für häufiges Schneiden von Brot, Wurstwaren, Käse, Gemüse, Obst und mehr garantiert die Ausführung dieses Allesschneiders in Vollmetall eine hohe Stabilität, optimale Schneidergebnisse und eine lange Lebensdauer. Durch den kraftvollen Gleichstrommotor ist das Schneiden mit der serano9 für den ambitionierten Hobbykoch oder die Familie kinderleicht. Zusätzlich unterstützt der hochwertige Leichtlaufschlitten in Metallausführung den Bedienkomfort. Der Schlitten kann bei Bedarf entriegelt und abgenommen werden.

Für besondere Sicherheit sorgt der Dauer- und Momentschalter. Mit der eingebauten Varioelektronik kann die Messerdrehzahl dem jeweiligen Schneidgut angepasst und damit ein optimales Schneidergebnis erzielt werden.

Das Gerät ist mit einem 17 cm Ø Wellenschliffmesser ausgestattet. Die großflächige Messerabdeckung sorgt für noch bessere Schneidergebnisse.

Der Allesschneider serano9 erhielt vom **ETM Testmagazin** im Bereich „Haus und Garten", die Bestnote „SEHR GUT". In der Mai-Ausgabe (05/2018) des Magazins wurden fünf Allesschneider unterschiedlicher Marken getestet. Das Ergebnis: der ritter Allesschneider serano9 konnte überzeugen und wurde klarer Testsieger mit 93,7 %. Fazit des ETM Testmagazins: „Der Testsieger ritter Allesschneider serano9 ist nicht nur exzellent verarbeitet, sondern erweist sich auch im Betrieb als vollkommen stabil und standsicher.“

www.ritterwerk.de

GEWINNEN SIE EINEN ALLESSCHNEIDER serano9 im Wert von 200 EURO!

> Hier teilnehmen! <

(Fortsetzung nächste Seite)

(Fortsetzung von Seite 9)

Text / Fotos: ritterwerk

Qualität mit hohem Bedienkomfort

ritterwerk: Vom Allesschneider über Toaster und Wasserkocher bis zur Kaffeemaschine

Designliebhaber können bei der Küchenausstattung ab sofort komplett auf Bauhaus setzen. Denn mit der *cafena*^{5} hat der Hausgerätehersteller ritterwerk seine Frühstücksserie vervollständigt. Diese reicht nun von Allesschneidern über Toaster und Wasserkocher bis hin zur neuen Kaffeemaschine cafena^5. Alle Produkte folgen in ihrer zeitlosen, klaren Formensprache den Maximen der Bauhaus-Lehre.

Toaster volcano^5

Toaster volcano^3 und volcano^5: Kreativität zum Frühstück

Eine Scheibe Toastbrot gehört für viele Menschen so selbstverständlich zum Frühstück wie Kaffee oder Tee. Seit 2010 lässt sich das Frühstücksbrot in einem wahren Designstück „made by ritterwerk" bräunen: Die Modelle *volcano*^{3} und *volcano*^{5} zählen zu den schmalsten Toastern der Welt. Der volcano^5 hat zudem bereits den Designpreis iF product design award abgeräumt. Normalerweise steht dieses minimalistische Schmuckstück in den Farben Schwarz, Rot oder Weiß in den Küchen. Seit Anfang 2015 können Kunden auf der Online-Plattform www.mein-toaster.de die Glasplatten des volcano^5 auch individuell gestalten. Ob Kunstwerk, Grafikdesign oder Hochzeitsfoto — Lieblingsmotive lassen sich einfach online hochladen und machen jeden Toaster zum Unikat.

Die ritter-Toaster wurden mit dem Umweltzeichen Blauer Engel ausgezeichnet. Die Juroren des Umweltzeichens achten bei der Vergabe vor allem auf Energieeffizienz, den Einsatz umweltfreundlicher Materialien und hohe Sicherheitsstandards.

Wasserkocher fontana^5: Nicht nur für Teefreunde eine Freude

Ob 70 Grad für grünen Tee, eine gut einsehbare Wasserstandsanzeige oder eine einfache Befüllung — beim *fontana*^{5} ist ritterwerk seinen Grundsätzen treu geblieben. Der Wasserkocher vereint jene Bauhaus-Elemente, die alle Geräte aus dem Hause ritter unverwechselbar machen: Reduktion auf das Wesentliche und langlebige Materialien. Eine zusätzliche Besonderheit: die Wahl von vier Temperatureinstellungen — 70°, 80°, 95° und 100° Celsius. Aufgrund seines geringen Energieverbrauchs und seiner hohen Qualität ist der fontana^5 Ende 2014 mit dem Blauen Engel ausgezeichnet worden.

ritter
made in Germany

Wasserkocher, Toaster und Kaffeemaschine - ausgezeichnet mit dem Umweltsiegel Blauer Engel

Kaffeemaschine cafena^5: Formschöner Muntermacher komplettiert Frühstücksquartett

Filterkaffee ist seit Jahren wieder im Trend und gilt bei vielen als die reinste Art, Kaffee zu genießen. Im November 2015 hat ritterwerk daher sein Sortiment um eine Kaffeemaschine erweitert. Auch bei der *cafena*^{5} folgt die Form einmal mehr der Funktion: So arbeitet die Maschine mit einem energiesparenden Eco-Brühverfahren, das durch Bauweise und Design bedingt ist. Der Durchlauferhitzer befindet sich beispielsweise unmittelbar unterhalb des Wassertanks. Dadurch legt das Wasser bei der Kaffeezubereitung kurze Wege zurück und die optimale Brühtemperatur wird schnell und energiesparend erreicht. Außerdem schaltet sich die cafena^5 dank des Eco-Brühverfahrens unabhängig von der gewünschten Tassenzahl nach jedem Brühvorgang automatisch in den 0-Watt-Standby Modus ab. Schließlich hat ritter bei der Gestaltung des Geräts auf eine stromfressende Heizplatte verzichtet und stattdessen eine Isolierkanne mit Vakuumzylinder eingesetzt, die den Kaffee lange warm hält. Als drittes Gerät in der Frühstücksserie von ritterwerk trägt nun auch die Kaffeemaschine cafena^5 das Umweltsiegel Blauer Engel. Damit ist der Hausgerätehersteller aus Gröbenzell das weltweit einzige Unternehmen, das das Siegel für besonders energiesparende und klimafreundliche Produkte in den Gerätekategorien Wasserkocher, Toaster und Kaffeemaschine führen darf.

www.ritterwerk.de

Text: STROMBERGER PR / Fotos: © Lürzer, Dominik Steiner

Sonne, Schnee und Sterne

Hotel Kesselspitze wird nach Umbau mit fünf Sternen ausgezeichnet - Neue Präsidentensuite bietet erstklassigen Luxus

Komfort erster Klasse und Qualität sowie jede Menge Neuschnee erwartet die Gäste des *Hotels Kesselspitze* in Obertauern. Der größte der Lürzer-Betriebe wurde für seinen exzellenten Service und seine hochwertige Ausstattung mit einem weiteren Stern belohnt und ist nun eines von nur drei Fünf-Sterne-Häusern in Obertauern. Es offeriert 66 Zimmer und Suiten, ein modernes Spa, das hauseigene Restaurant Jagdstube und die Einhorn-Bar mit offenem Kamin. Der Wellnessbereich und die Poollandschaft des Hotels wurden erst im Winter 2016 komplett saniert und sorgen mit diversen Saunen, einem Aromadampfbad, einer Sole-Felsgrotte und einer Vitalbar für Erholung nach der Piste. Um allen Annehmlichkeiten eines Fünf-Sterne-Hauses gerecht zu werden, renovierte Familie Lürzer im Zuge der Bauarbeiten nicht nur den Eingangsbereich, sondern richtete zusätzlich auch fünf neue Zimmer und ein Apartment im Landhausstil ein. Seit November 2018 komplettiert außerdem die neue Präsidentensuite in der obersten Etage des Hotels das Portfolio. Getreu dem Motto „Für Präsidenten und First Ladies" erstreckt sich die luxuriöse Suite über 70 Quadratmeter. Neben einem Whirlpool lädt eine eigene Sauna im großzügig gestalteten Badbereich zum Entspannen ein. Hotelier Heribert Lürzer ist zufrieden: „Schon länger haben wir hier im Hotel Kesselspitze auf Fünf-Sterne-Niveau gearbeitet und nur noch Kleinigkeiten haben zur Klassifizierung gefehlt. Diese haben wir nun optimiert und sind stolz auf unseren fünften Stern." Eine Übernachtung in einem der neuen Doppelzimmer LandArt kostet ab 183 Euro pro Person und pro Nacht inklusive Gourmet-Halbpension. Die neue Präsidentensuite ist ab 652 Euro buchbar. Anfragen und Buchungen werden telefonisch unter +43(0)6456/7400, per Mail an hotel-kesselspitze@luerzer.at oder auf www.urlaub-obertauern.at entgegengenommen.

Hotel Kesselspitze, Rezeption

Über Lürzer

Die Marke Lürzer auf 1.750 Metern Seehöhe in Obertauern steht für pure Winterfreude von November bis April. Zum exklusiven Hotel-Angebot der Urlaubsexperten im Salzburger Land zählen das luxuriöse Fünf-Sterne-Hotel Kesselspitze, das Sporthotel Edelweiss sowie das Hotel Garni Frau Holle mit der hauseigenen Bar Peakini Klubhaus und das Peakini Farmhaus in Untertauern. Die legendäre Lürzer Alm und die Edelweissalm an der Bergstation Edelweissbahn und das FREUDENHAUS mit hochwertiger Mode, Ski-Verleih, Ski-Service und kulinarischen Köstlichkeiten im MUNDWERK sorgen für Abwechslung abseits der Piste. Die Skischule Obertauern Frau Holle bietet ein umfangreiches Skikursprogramm für Groß und Klein. Das Sportzentrum Obertauern und das Taxi FREUDENHAUS mit kostenlosem Gäste-Shuttle sowie das à-la-carte Restaurant Steinbock im Sporthotel Edelweiss ergänzen das Portfolio. Die Betriebe werden kontinuierlich den neuesten Trends und Gästebedürfnissen angepasst.

www.urlaub-obertauern.at

Doppelzimmer LandArt

Präsidentensuite

Text/Foto: PR Profitable

Wechsel am Herd

Daniele Tortomasi ist neuer Küchenchef im Gourmet Restaurant im Favorite Parkhotel

Er ist einer der jüngsten Schüler von Altmeister Harald Wohlfahrt - und vielleicht einer der unternehmungslustigsten. Mit gerade einmal 24 Jahren hat *Daniele Tortomasi* jetzt die Herausforderung angenommen, die Brigade des Gourmet Restaurants im Mainzer *Favorite Parkhotel* zu führen und sich gemeinsam mit seinem Team in die Herzen der Gäste zu kochen. Daniele, wie man ihn einfach nennen soll, sprüht vor Unternehmungslust und hat schon viele seiner Ideen in der neuen Karte umgesetzt. Teurer wird's nicht - nur erfrischend anders.

Den Favorite-Chefs Anja und Christian Barth gefallen die Motivation und das Tempo, das Tortomasi vorlegt. Bei der fachlichen Kompetenz vertrauen sie Danieles Mentor Harald Wohlfahrt, dem sich die Barths seit vielen Jahren freundschaftlich verbunden fühlen. Sechs Monate lang hat Daniele bereits mit seinem geschätzten Vorgänger Philipp Stein am Herd gestanden. Jetzt übergab Stein, der in den elterlichen Betrieb wechselt, den Kochlöffel und die Verantwortung an Daniele. Der ist seit seinem 14. Lebensjahr in der Gastronomie unter Vertrag, obwohl er sich damals eigentlich für eine Laufbahn als Hotelfachmann beworben hatte. Heute ist er froh und dankbar, in der Küche gelandet zu sein. Hier fühlt er sich bestens aufgehoben und sagt: "Ich kann mir keinen besseren Arbeitsplatz vorstellen. Hier bin ich genau richtig. Hier kann ich mein Bestes geben und mich voll und ganz verwirklichen".

Aufgewachsen in Breisach an der französischen Grenze, kam er schon früh mit den kulinarischen Genüssen, die aus dieser Region einfach nicht wegzudenken sind, in Berührung. Zu Hause kocht die Mama mit Herz und Verstand ihre Leibgerichte aus der Slowakei und die Lieblingsgerichte aus Bella Italia, der Heimat des Familienvaters. Mit ihm verbindet Daniele nicht nur der wohlklingende Name, sondern auch eine Wesensart, die vielen Sizilianern eigen ist: Das Temperament. Das zu zügeln und begierig alles zu inhalieren, was man braucht, um einmal ein großer Koch zu werden, das hat Daniele an verschiedenen Stationen und Standorten gelernt.

Aus dem Olymp nach Mainz

Seine Ausbildung absolvierte er im Parkhotel Waldeck am Titisee und schloss sie im Parkhotel Adler in Hinterzarten ab, wo er anschließend als Commis de Cuisine arbeitete. Eine weitere Station war das Colombi Hotel in Freiburg - bevor er sich in London und Zürich in der Gourmet Szene weiterbildete. In der Sat.1 Show "The Taste" stellte er im Team von Tim Mälzer sein Können unter Beweis, schrieb ein Kochbuch und konnte beim Wettbewerb für den "Koch des Jahres" als einer der jüngsten Teilnehmer punkten. In 2015 kam er in die Küche der "Schwarzwaldstube" des Hotels Traube Tonbach, und war im Olymp für Gourmets angekommen. Hier kochte er zuerst auf dem Posten des Gardemanger dann als Entremétier. Danach wurde er zum Chef-Poissonnier befördert. Dann ereilte ihn der Ruf nach Mainz.

Gekonnt kochen ist cool

Danieles Küche ist weltoffen, handwerklich perfekt und hochprofessionell komponiert. Den Sockel bildet die französische Küche. Mit immer neuen, frischen Ideen will der junge Chef seine Gäste überraschen und mitnehmen auf eine spannende Entdeckungsreise durch die Welt all' der Köstlichkeiten, die man mit Knowhow und Fantasie zaubern kann. Ein Beispiel: Als Kartoffelfan zerlegt er die Bratkartoffel akribisch in ihre einzelnen Bestandteile und setzt sie gekonnt zu einem genialen Zwischengang wieder zusammen. So hat man den Erdapfel selten gesehen. Doch Augen zu und das kulinarische Gedächtnis flüstert: Hier sind knusprige Bratkartoffeln und Aromen von Speck mit im Spiel ... Das Dekomponieren macht Daniele auch im Anschluss ans Dessert noch Spaß. Mit seiner kleinen "Kuchentheke" tritt er mit leichter Hand den Beweis an, dass Kuchen nicht zwangsläufig rund und in monströsen Tortenstücken daher kommen muss. So bleibt auch nach dem Menü noch Platz dafür und für seine "Pralinenvitrine". Sie präsentiert feinste Pralinés hinter Glas und wird zum lustvollen Zugreifen an den Tisch gebracht.

Danieles persönliches Lieblingsgericht klingt dagegen eher schlicht. Für Tafelspitz mit Meerrettichsoße und Bouillonkartoffeln geht er meilenweit. Und das muss er auch, denn auch hier ist sein Anspruch hoch. Das Fleisch muss zart und saftig sein. Die Soße sämig, aber nicht zu dick mit einer angenehmen Schärfe. Und die Kartoffeln, na ja, da spielen Qualität und gekonnte Zubereitung die Hauptrolle. Und natürlich muss alles auch ansprechend angerichtet sein. Aber dann ist selbst dieses einfache Gericht einfach "voll cool".

Privatleben auf Sparflamme - aber immer intensiv

Bleibt noch die Frage nach dem ganz privaten Daniele. "Den gibt es nicht", sagt er. Auch in seiner Freizeit kennt Daniele nichts Schöneres, als sich mit dem Thema Kochen zu beschäftigen. Dann allerdings eher im Kopf. "Hier fängt alles an", so Daniele. Ähnlich wie bei einem Maler, der sein Bild schon vor Augen sieht, ohne auch nur den Pinsel berührt oder die Farben gemischt zu haben. Seine Freundin, die Daniele mit nach Mainz gebracht hat, schafft es bei aller Koch-Begeisterung doch immer wieder, ihren Daniele mal auf andere Gedanken zu bringen. "Ohne sie wäre manches nicht möglich gewesen. Ich bin sehr dankbar dafür", so der Neu-Mainzer, dem auch die Familie viel bedeutet - was jedoch nicht immer damit gleichzusetzen ist, dass er viel Zeit mit seinen Lieblingsmenschen verbringen kann. "Weniger ist mehr und schmeckt intensiver", sagt er und ist in Gedanken schon wieder bei seiner großen Liebe - dem Kochen.

Mit Daniele Tortomasi ist seit dem Bestehen des Favorite Restaurants bereits der dritte, blutjunge, hochmotivierte Küchenchef angetreten. "Wenn er seinen Job so gut macht wie seine Vorgänger Tim Meierhans und Philipp Stein, dann sind wir alle auf dem richtigen Weg", so Anja und Christian Barth, denen die Förderung junger Menschen sehr am Herzen liegt. Auch Christian Barth bekam als junger Mann zusammen mit seiner Frau Anja in der Favorite vom Vater seine Chance. Aber das ist eine ganz andere Geschichte. Weitere Infos unter:

www.favorite-mainz.de

Text: Powerbroker Public Relations / Fotos: © Ajman Hotel 2019

Winter adé am exotischen Palmenstrand

Ajman Hotel neuer Geheimtipp in den Vereinigten Arabischen Emiraten

Polarluft in Europa, Sommerbrise in Ajman! Das *Ajman Hotel* von Blazon Hotels in den Vereinigten Arabischen Emiraten ist das bestgehütete Geheimnis im kleinsten Emirat.

Gemütlichen Luxus am traumhaften Puderzucker-Strand im beschaulichen Ajman bietet das 5-Sterne Ajman Hotel. Nur eine 30-minütige Autofahrt vom Stadtzentrum Dubai, 20 Minuten vom internationalen Flughafen Dubai und nur wenige Minuten von allen Attraktionen Ajmans entfernt, finden Wintergäste mit Sehnsucht nach Sonne Strandurlaub pur und Entspannung am Pool und im Palmenhain — vom kurzen Wochenend-Trip bis zum ausgiebigen Urlaub. Das ehemalige Kempinski Hotel, das 1998 erstmals eröffnet wurde, präsentiert sich nach der Übernahme durch die Hotelmarke Blazon Hotels der Smart Hospitality Solutions in neuem Glanz und mit höchstem Anspruch an die Kundenzufriedenheit.

Die Strand-Ikone Ajman Hotel ist Unterkunft erster Wahl für alle, die leistbaren Luxus und ultimativen Komfort suchen. Das Ajman Hotel liegt an einem feinsandigen, schneeweißen Privat-Sandstrand — einem der schönsten und größten der Region — an dem man nicht nur W-LAN, sondern bei zahlreichen Wassersportarten die Weite des Meeres genießen kann.

Internationaler Luxus und arabische Gastfreundschaft

Das Resort bietet alles, was das Urlauberherz begehrt. Alle 168 Zimmer und 14 Suiten sind geschmackvoll im modernen arabischen Stil eingerichtet und der perfekte Rückzugsort für eine Winterpause. Alle Zimmer im Hauptgebäude sind mit Balkon ausgestattet und bieten spektakuläre Panoramen über den türkisblauen Arabischen Golf, während die Laguna-Zimmer am Pool direkt in die einladende Badelandschaft führen und die ideale Wahl für Familien sind. Großzügigen Luxus findet man in den Signature-Deluxe-Zimmern, die hoch über dem Meer thronen und ebenfalls für den perfekten Ausblick sorgen.

Freizeitspaß wird im Ajman Hotel großgeschrieben — auf dem Wasser und zu Lande. Vom temperierten Swimmingpool mit angrenzendem Kinderpool über aufregenden Wassersport wie Jetski, Kayak, Windsurfen und Segeln bis hin zum Fitness- und Aerobic-Studio mit Personal Trainern, Kids Club mit Spielplatz im Freien, 2 Tennisplätzen mit Flutlicht, Cosmic Bowling mit Sports Bar, Bio-Garten sowie Einkaufspassage sind alle Einrichtungen für einen perfekten, abwechslungsreichen Urlaub vorhanden. Jugendliche haben hier ihren eigenen Concierge — beim Teen Concierge Activity Programm gibt es jede Menge Motivation, ein neues Hobby auszuprobieren.

Softouch Spa — von Beauty bis Ayurveda

Außergewöhnliche Spa-Erlebnisse bietet das Softouch Spa mit einer Vielzahl an Massagen und Packungen von der klassischen Thai-Massage über die Hot Stone-Therapie bis zum Green Coffee Wrap sowie Schönheits-Behandlungen wie Caviar Facials. Weiterhin bietet das Spa hochprofessionelle Ayurveda-Programme, von der Express-Anwendung bis zu 21-Tages-Paketen. Das i-Tüpfelchen ist die balinesische Massage-Hütte im Palmengarten mit Blick aufs Meer.

Gourmetfreude pur — vom kulinarischen Concierge bis zum Tandoori Lobster

Das Ajman Hotel steht für höchsten Genuss mit einer fantastischen Auswahl an insgesamt 10 Restaurants und Bars. Für die richtige Wahl und Restaurantbuchungen steht der Culinary Concierge mit Rat und Tat zur Seite Hier bleibt kein lukullischer Wunsch offen — vom French Crepe über Chocolate Mania bis zu Themenabenden von asiatisch über arabisch bis Barbecue Steak Night; ob bei leckeren Frühstücks-, Mittags- und Abendbuffets mit toller Aussicht auf Meer und Palmengarten im Café Nassem oder beim indischen Live-Cooking im Bukhara — Spezialität: Tandoori Lobster. Familien treffen sich gerne beim authentischen Italiener

(Fortsetzung nächste Seite)

(Fortsetzung von Seite 13)

Text: Powerbroker Public Relations / Fotos: © Ajman Hotel 2019

Winter adé am exotischen Palmenstrand

Ajman Hotel neuer Geheimtipp in den Vereinigten Arabischen Emiraten

Deluxe Zimmer Red King

Sabella's bei hausgemachter Steinofenpizza und Pasta oder barfuß bei bestem Fisch und Meeresfrüchten im Strandrestaurant Zanzi Bar. In der Pool-Bar gibt es tagsüber Snacks und Erfrischungen. Klassischer geht es in der Lobby Lounge bei gediegener Piano-Musik zu. Im authentisch arabischen Café on First trifft man sich zu Kaffee, Kuchen und Wasserpfeife. In der Blazon Lounge genießt man leckere Cocktails mit Latino-Live-Musik in geschmackvollem Ambiente, dienstags und donnerstags mit prickelnder Überraschung für alle Damen.

Sportfans lieben die elektrisierende Atmosphäre beim Cosmic Bowling oder einen Drink an der Sports Bar mit Live-Übertragung aller wichtigen Sportereignisse.

Und wenn die Sonne untergeht, lässt man in der Urlaubs-Oase Ajman Hotel den Tag am besten bei einem romantischen Dinner im Kerzenschein am Strand ausklingen.

Tipp: Jeden Freitag findet von 13 bis 16 Uhr der traditionelle Gartenbrunch mit Live-Musik, Live-Cooking und Seafood Grill statt.

Geführt wird das Ajman Hotel von General Manager George Ganchev, der seit über 20 Jahren in der high-end Hotellerie im Nahen Osten und in Afrika unterwegs ist.

Ganchev: *„Frischer Wind für einen Klassiker: Blazon Hotels hat bei der Übernahme des Ajman Hotels einen neuen Ansatz mitgebracht — die permanente Verbesserung von Qualität und kuratiertem Service bei größtmöglicher Flexibilität. Wir sind ein Team von jungen Persönlichkeiten, allesamt mit Expertise in der 5-Sterne-Hotellerei, das neue Ideen für ultimative Gäste-Erlebnisse schnell umsetzt."*

Kernmärkte des Vertriebs sind Deutschland, Österreich und die Schweiz. Eine der Hauptzielgruppen des Hotels sind Familien. Das Ajman Hotel ist über deutsche Reiseveranstalter in Reisebüros oder online buchbar.

Sehenswürdigkeiten und Shuttleservice

Im Ajman Hotel ist ein abwechslungsreicher Urlaub, bei dem es an nichts fehlt, garantiert. Trotzdem lohnt es sich, die Umgebung zu erkunden. Beim nahegelegenen Sightseeing kann man das touristische Juwel Ajman und seine Ursprünge näher kennen lernen, beispielsweise bei einem Besuch im alten Fort, der heute das Ajman Museum beherbergt. Das kleine Emirat vor der Kulisse des Hajar-Gebirges hat sich seinen natürlichen Charme fernab vom Massentourismus erhalten, mit reizvoller Corniche, historischer Altstadt und Naturschutzgebiet mit Mangrovenwald. Das Ajman Hotel bietet einen kostenlosen Shuttleservice zu ausgewählten touristischen Attraktionen in Ajman sowie Einkaufszentren in Dubai (Dubai Mall) und Sharjah.

www.hotelajman.com
www.facebook.com/hotelajman/
www.instagram.com/ajmanhotel/

Zanzi Bar

Live-Cooking im Bukhara

Text: Kunz PR / Foto: ALPENIGLU® Dorf

Tropischer Regenwald aus Eis

Führungen durchs Iglu-Dorf in den Kitzbüheler Alpen

Lässige Faultiere, Orang-Utans und Orchideen-Pracht: Das Alpeniglu®-Dorf in den Kitzbüheler Alpen präsentiert sich in diesem Jahr als tropischer Regenwald mitten im Skigebiet. Die 2500 m² große Erlebniswelt aus Schnee und Eis wurde von einem internationalen Künstlerteam kreiert. Sie liegt nur wenige Meter von der Gondelstation Hochbrixen entfernt und ist daher auch für Fußgänger leicht zu erreichen. Bis 24. März werden täglich Führungen angeboten. Erwachsene zahlen fünf, Kinder drei Euro. Wer in einem der 18 freistehenden Iglus logieren möchte, bucht seine Erlebnisnacht ab 185 Euro pro Person inklusive Verköstigung und Rahmenprogramm, zu dem auch ein Eisschnitzkurs gehört. Das Dinner-Arrangement kostet 95 Euro. Veranstaltungs-Highlights sind die Ice-Parties (27. Februar und 6. März).

www.kitzalps.com

Kitzbüheler Alpen

Arktis-Feeling — bis 24. März in den Kitzbüheler Alpen erlebbar.

ANZEIGE

Text: Kunz PR

Kulinarik-Reise durchs Skigebiet:

„Genuss unlimited“ am Hochzeiger

Foto: © Hochzeiger Bergbahnen, Zangerl

Jerzens im Pitztal, der Tag wird lang. Von morgens bis abends können sich Gäste bei „Genuss unlimited“ im Pitztaler Skigebiet Hochzeiger verwöhnen lassen. Der neue Kulinarik-Event findet erstmals am 9. März statt und führt über fünf Schlemmer-Stationen quer durchs Schneeparadies. Wahlweise zu Fuß oder auf Skiern. Nach Welcome Drinks und Canapés morgens in der Zirbenbäckerei an der Talstation der Hochzeiger Bergbahnen geht's mit den Bahnen hinauf zur Sechszeiger Bergstation. Hier in 2395 Meter Höhe verkostet man heimische Spezialitäten, die überm offenen Feuer köcheln und genießt den legendären 360-Grad-Rundumblick. Nächstes Highlight ist die Eisbar am Zirbenzapfenturm. Hier erwartet die Gäste ein Duett aus Wein und Käse, bevor es zur Marend in die Panoramalounge geht. Zum Abschluss gibt es ein exklusives, viergängiges „Genuss Unlimited Dinner“ an der Talstation. Teilnehmer zahlen 149 Euro für das gesamte Schlemmer-Paket inklusive Bergbahnticket.

www.pitztal.com

Fotos oben und unten: © Hochzeiger Bergbahnen

+++ 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
© 2019 Gourmet Classic Portal UG