classic digital Gourmet journal

Zeitung des Internetportals www.gourmet-classic.de · Ausgabe 104 / April 2019

Text: WOEHRLE / PIROLA Events & Public Relations

8. International Cooking Summit ChefAlps in Zürich

Fotos: © ChefAlps

ChefAlps: Programm mit Supertalent aus Österreich nun komplett

Paco Morales auf der ChefAlps 2018

Hier geht's lang: Wer wissen will, wohin sich die Trends in der internationalen Gastroszene entwickeln, ist an der diesjährigen ChefAlps goldrichtig. Sonntag und Montag, 19. & 20. Mai, bietet die achte Ausgabe in der Eventhalle StageOne in Zürich dazu sprichwörtlich ein heisses Programm im Rahmen des vielfältigen Kulinarik-Festivals FOOD ZURICH (16.-26. Mai). Ein topaktueller Mix aus inspirierenden Bühnenkochshows international wegweisender Protagonisten aus der Gourmetszene, Business-Speed-Datings, Masterclasses, innovative Aussteller und eine neue After-Show-Party werden jede Menge zündender Ideen zur Umsetzung in der eigenen Küche und mannigfache Gelegenheiten zum Networking liefern. Tickets für den bedeutendsten Schweizer Branchenanlass sind ab sofort online unter chefalps.com erhältlich.

62 Spitzenköche mit insgesamt 100 Michelin-Sternen sowie 470 GaultMillau-Punkten rockten die ChefAlps-Bühne in den letzten sieben Jahren und begeisterten in Summe bereits knapp 10.000 Besucher. Am achten Schweizer Gipfeltreffen der internationalen Gastroszene in Zürich werden Profis und Nachwuchstalente aus der Hotellerie und Gastronomie sowie Hobbyköche und Foodjournalisten am 19. & 20. Mai erneut aus dem Vollen schöpfen können: Drei-Hauben-Koch Philip Rachinger aus dem Mühltalhof in Neufelden zählt zu den derzeit spektakulärsten jungen Spitzenköchen Österreichs und komplettiert den bereits kürzlich im Detail vorgestellten Kreis der Bühnenstars an der ChefAlps mit Weltklasse-Sommelier Josep Roca aus Spanien, der Spitzenköchin Karime Lopez aus Italien sowie den Spitzenköchen Syrco Bakker aus den Niederlanden, Søren Selin aus Dänemark, César Troisgros aus Frankreich, Heiko Antoniewicz und Adrien Hurnungee sowie Spitzenpatissier René Franck aus Deutschland. Während acht packender Live-Kochshows in der Zürcher Eventhalle StageOne werden diese neun hochspannenden Protagonisten ihre teils radikalen, in jedem Fall kontrastreichen kulinarischen Ideen vorstellen, mit denen sie wegweisende Trends in der internationalen Gourmetszene setzen. «Wir freuen uns sehr, dass mit Philip Rachinger ein weiteres junges Supertalent dem Ruf an die ChefAlps gefolgt ist. Zusammen mit César Troisgros, Karime Lopez und Syrco Bakker werden damit gleich vier junge Vertreter aus der Spitzengastronomie auf der ChefAlps-Bühne mit Sicherheit insbesondere auch die vielen Nachwuchstalente im Publikum motivieren, indem sie aufzeigen, wie man als ‚next generation' eines legendären Familienbetriebs bzw. eines starken Mentors seinen eigenen kulinarischen Stil entwickelt und damit hocherfolgreich die Gourmetszene aufmischt», sagt Chef-Alps-Organisator Adriano Pirola.

«ChefAlps Speed-Dating: Ask the Experts!» — auf Tuchfühlung mit angesagten Schweizer Branchengrössen

Profis und Nachwuchstalente aus Hotellerie und Gastronomie, Hobbyköche, Foodblogger und Fachjournalisten können sich zudem auf anregende Gespräche mit elf angesagten Branchengrössen und Szenekennern

(Fortsetzung nächste Seite)

ChefAlps: Programm mit Supertalent aus Österreich nun komplett

aus der Schweiz freuen. Diesmal stehen für die kulinarischen Speed-Datings folgende Experten den interessierten Besuchern in zwangloser Atmosphäre für alles Wissenswerte Rede und Antwort: Richard Kägi, Globus Foodscout, Rezepteschreiber und Food-Blogger; Rebecca Clopath, Spitzenköchin vom Biohof Taratsch im bündnerischen Bergdorf Lohn, deren Leidenschaft die Naturküche ist; Elias Läderach, Chocolatier-Weltmeister 2018 aus der dritten Generation der Schweizer Chocolatierfamilie Läderach; Spitzenkoch Markus Stöckle, erfolgreicher Pop-up-Gastronom und seit Januar 2018 im eigenen, bayrisch inspirierten Restaurant ROSI erfolgreich in Zürich sesshaft; Mathieu Theis und Emi Fukahori, zwei Barista-Schweizermeister, die mit dem Café MAME in Zürich einen Treffpunkt zum Austausch und zum gemeinschaftlichen Erleben von Kaffee-Kultur geschaffen haben; Wurstmeister Mika Lanz, dessen «Stadtjaeger» aus 100 Prozent Stadtzürcher Biofleisch zum festen Bestandteil jedes gut sortierten Wurstregals geworden sind; Pascal Steffen, in dessen Küche im Roots in Basel das Protein die Beilage ist und nicht das Gemüse, wofür er bereits mit 16 GaultMillau-Punkten und dem ersten Michelin-Stern ausgezeichnet wurde; Michèle Andermatt, die sich als Co-Präsidentin von Slow Food Schweiz für eine gute, saubere und faire Lebensmittelproduktion engagiert; Marco Böhler, der Küchenchef von Sterneköchin Tanja Grandits im Restaurant Stucki in Basel, sowie Tobias Hoesli, der in seinem Restaurant Marktküche in Zürich mit der ersten rein veganen Küche der Schweiz auf Gourmetniveau für Furore sorgt und dafür innert Kürze schon 14 GaultMillau-Punkte und einen «Bib Gourmand» einheimste. Die Teilnahme an den Speed-Dating-Sessions ist für die ChefAlps-Besucher mit einem Eintrittsticket wie immer kostenfrei und anmelden kann man sich ganz einfach spontan vor Ort.

Masterclasses —Workshops zu neusten Trends rund um Dessert, Schokolade, Wein und Kaffee

Die Masterclasses feierten im letzten Jahr ihre erfolgreiche Premiere und wurden daher thematisch ausgebaut: Um überraschende Dessertkreationen durch die ungewöhnliche Kombination unterschiedlichster Aromen mit Couverturen drehen sich die spannenden Workshops von Cacao Barry mit Andrés Lara (Cacao Barry Regional Chef Asia Pacific und international preisgekrönter Pâtissier). Die Smith & Smith Wine Company widmet sich in ihren Masterclasses erneut dem aktuellen Thema Natural Wines und Lavazza bietet einen exklusiven «Coffee Cupping» Workshop mit Lavazza-Trainer und Q-Grader Martin Ponti an. Neben viel Wissenswertem darf hier in kleiner Runde ausgiebig diskutiert und degustiert werden. Die Detailinformationen sind auf der ChefAlps-Website ersichtlich. Die separaten Masterclass-Tikkets sind ebenfalls online im Ticketshop erhältlich.

Vielseitige Aussteller laden zum Entdecken ein

In der sogenannten Markthalle und auf der Galerie im StageOne erwartet die Besucher an den Marktständen von rund 30 arrivierten Anbietern ein Eldorado innovativer Produkte, Ausstattungen, Dienstleistungen und Kochbücher für die Gourmetküche und in der Newcomer Zone kann man interessante Startup-Unternehmer und Kleinproduzenten aus der Gastroszene kennenlernen.

Öffentliche ChefAlps After-Show-Party im Hotel Storchen

Die ChefAlps After-Show-Party findet in diesem Jahr neu an schönster Lage in Zürich im Fünf-Sterne-Hotel Storchen zusammen mit den Gastköchen und ChefAlps-Besuchern als öffentliches Happening für die Gastroszene und alle interessierten Besucher im Rahmen des grossen Kulinarik-Festivals FOOD ZURICH statt. Los geht die ChefAlps After-Show-Party am Sonntagabend, 19. Mai, ab 18.30 Uhr.

Tickets im Vorverkauf erhältlich und Übernachtungen zum Spezialpreis buchbar

All diejenigen, die von Trendsettern der Haute Cuisine dazulernen wollen, können sich ab sofort ein Ticket für das International Cooking Summit sichern. Das Zwei-Tages-Ticket kostet CHF 185.- (für Auszubildende: CHF 85.-) und ist gültig für alle Bühnenshows, die Business-Speed-Datings und Ausstellung in der Markthalle. Zudem ist die Verpflegung an beiden Tagen inbegriffen. Alle Tickets sind online erhältlich unter *chef-alps.com/tickets*. Als Partnerhotel bietet das Holiday Inn Zürich-Messe Übernachtungen zum Spezialpreis von CHF 135.- pro Nacht für ChefAlps-Besucher an. Es befindet sich in attraktiver Lage, in unmittelbarer Nähe zum Veranstaltungsort: ideal für Anreisende vom Flughafen oder vom Hauptbahnhof. Zu Fuss ist das Holiday Inn ab der Eventhalle StageOne in rund 10 Minuten, mit dem Tram Nummer 11 ab Bahnhof Oerlikon in 5 Minuten erreichbar. Die Hotelzimmer zum Vorzugspreis sind buchbar via *chef-alps.com/unterkunft*. Das komplette Programm und laufende News sind unter chefalps.com zu finden sowie auf den Social-Media-Kanälen *Facebook*, *Instagram* und *Twitter*

www.chefalps.com

Text und Fotos: Sonja Thelen

Kochen Pure Nature

Koch-Workshop mit Nils Henkel und All-Clad auf Burg Schwarzenstein

„Pure Nature“: Das ist die Philosophie von Sternekoch Nils Henkel, die auch auf Burg Schwarzenstein im Rheingau seine Leitlinie ist. Seit Anfang 2017 ist das Restaurant *„Schwarzenstein Nils Henkel“* in dem romantisch inmitten der Weinberge gelegenen Relais & Chateau-Hotel seine Wirkungsstätte. Dort zelebriert er, wie seine unverfälschte, regionale, saisonale und nachhaltige Küche höchsten Genuss beschert.

Eine Kostprobe seines Könnens und seiner neuen leichten deutschen Küche gab der 49-jährige, mehrfach als „Koch des Jahres“, zuletzt 2017 vom ‚Feinschmecker‘, ausgezeichnete Maître bei einem gemeinsamen Koch-Workshop mit dem amerikanischen Kochwerkzeug-Hersteller All-Clad sowie Journalisten und Bloggern. So konnte die schreibende Zunft Nils Henkels Handgriffe hautnah beispielsweise beim Brechen der Schale des Kaisergranats und dem Entdarmen verfolgen sowie zuschauen, wie er die Hummerschwänze in der Pfanne anbriet. Zu guter Letzt richtete der Zwei-Sternekoch die Kaisergranatschwänze in einem tiefen Teller an - mit warmen geschmorten Zwiebelscheiben, einer roten Gewürzzwiebel, gefüllten Wantan und einer in Nussbutter geschwenkten Haferwurzel. Als Tüpfelchen auf dem i goss er aus einer schwarzen Kanne Korianderöl dazu, das durch die Beigabe von Petersilie ein farbenfrohes Grün angenommen hatte. Und schon war ein erster köstlicher Gaumenschmaus aus Meisterhand bereitet.

„Meine Küche verbindet das Terroir, die Produkte und Weine des Rheingau mit den Aromen und Spezialitäten der weiten Welt“, erläutert der Gourmetkoch. In den Mittelpunkt seiner Aufmerksamkeit rückt er die Produkte und deren optimale Qualität, „ob ich nun einen Bachsaibling aus dem Taunus verwende oder ein Perlhuhn vom Geflügelhof der Familie Ochsenschläger in Südhessen. Regionalität ist für mich ein wichtiges Thema. Ich lege größten Wert auf besten Geschmack, kurze Wege und nachhaltige Produktion der Lebensmittel“, betont Nils Henkel.

Auch haben sich aus seiner Sicht die Ansprüche an eine zeitgemäße Küche in den letzten Jahren verändert. So werden beispielsweise bei Nils Henkel vor allem seltene Gemüsesorten oft zum Hauptakteur auf dem Teller, während Fisch und Fleisch eher untergeordnet seien. Um seinen Gästen neue Geschmackserlebnisse zu ermöglichen, setzt Henkel auf eine innovative und aromastarke Zubereitung, bei der er Kräuter, Aromen und Gewürze gekonnt im Zusammenspiel mit Texturen und Temperaturen einsetzt.

Während Nils Henkel eifrig mit dem Zubereiten beschäftigt war,

(Fortsetzung nächste Seite)

Text und Fotos: Sonja Thelen

Kochen Pure Nature

Koch-Workshop mit Nils Henkel und All-Clad auf Burg Schwarzenstein

beantwortete er zahlreiche Fragen und gab hilfreiche Tipps zum richtigen Umgang mit dem Küchenwerkzeug. Denn zum perfekten genussvollen Ergebnis kommt es auch auf das richtige Kochgeschirr und dessen Anwendung an. Und so schwört der Sternekoch schon seit vielen Jahren auf die Pfannen und Töpfe von All-Clad. Per Zufall stieß er vor mehr als 15 Jahren auf das Kochwerkzeug des amerikanischen Premiumherstellers. „Als Referenz, um an sich eine andere Pfanne zu testen, sollte ich zum Vergleich die von All Clad nutzen, gab ihr den Vorzug und war fortan von dem Produkt begeistert. Dabei war All-Clad zu dem Zeitpunkt in Deutschland noch gar nicht erhältlich“, erinnert sich Henkel. „Die liegt einfach gut in der Hand. Es macht Spaß, damit zu arbeiten. Ich verwende sie auch zuhause“, betont Nils Henkel: „Vor allem beeindrucken die Pfannen von All-Clad durch ihre Langlebigkeit. Ich benutze einige seit vielen Jahren. Die Qualität ist top. Die sind nicht tot zu kriegen.“ Sind neue Pfannen anzuschaffen, entscheide er sich immer für All-Clad.

Ob Hobby- oder Profiköche: Sie müssen aber quasi erlernen, wie sie die Eigenschaften einer All-Clad-Pfanne am besten nutzen. Der große Vorzug bei All-Clad ist die gleichmäßige Wärmeentwicklung und —verteilung. Möglich wird das, da die Pfannen und Töpfe im patentierten Roll-Bonding-Verfahren hergestellt werden, erläutert George Henrici, Marketing & Sales Manager bei All-Clad. Anders als bei Pfannen - etwa mit einem „Sandwichboden“ - sind bei All-Clad mehrere Metall- und Legierungsschichten untrennbar miteinander verbunden. Der Wärmeleiter ist somit bis in die Seitenwände durchgeformt. Daher wird die Wärme unvergleichlich harmonisch gleichmäßig verteilt, vom Boden bis oben zum Rand, erklärt George Henrici. Vor allem auf Induktionsherden zahlen sich diese Eigenschaften positiv aus.

Seit 2006 ist der amerikanische Ultrapremiumhersteller aus Pennsylvania mit seinen Produkten auf dem deutschen Markt. All-Clad ist von seinem Kochwerkzeug so überzeugt, dass er auf die Töpfe und Pfannen eine lebenslange Garantie gibt. Indes sind sie in der Anschaffung nicht günstig. „Das ist aber eine Investition, die sich lohnt und auf die Zeit gesehen, auszahlt“, sagt Henrici. All-Clad umfasst drei verschiedene Kochgeschirrserien: d5, Copper-Core und Stainless. Die d5 besteht aus fünf Metallschichten und eignet sich besonders für Induktions- und Gasherde. Die Copper-Core ist die Kupferkernserie, die auch für Induktion geeignet ist. Die „klassische Stainless“ umfasst drei aufeinander abgestimmte Schichten, die aus einem korrosionsfesten Edelstahl, reinem Aluminium und einem magnetischen Edelstahl an der Außenseite bestehen. Die Metallverbindung erstreckt sich vom Boden bis zu den Seiten. George Henrici hat aber auch ein paar Tipps für den Gebrauch der All-Clad-Pfannen und —Töpfe: „Das Kochgeschirr bitte nie in die Spülmaschine tun.“ Die Aluminiumschicht könne dadurch angegriffen werden. Aufgrund der guten und schnellen Wärmeverteilung sei zudem auf Überhitzung zu achten, das heißt, der Fisch oder das Fleisch kann bei hoher Hitze schnell anbrennen. Das Angekokelte mag der Genießer dann weder an der Speise auf dem Teller noch in der Pfanne.

www.all-clad.de

www.nilshenkel.com

Text / Fotos: ELO-Stahlwaren

Das Premiumkochgeschirr für Gesundheitsbewusste

Bei „Rondello“ dreht sich alles um gesundes Kochen

GEWINNEN SIE ZWEI fünfteilige Topfsets von ELO im Wert von je 399 EURO!

> Hier teilnehmen! <

Immer mehr Menschen achten auf ihre Gesundheit und ernähren sich bewusst. Gerade, wenn es auf jedes Gramm Fett ankommt, schaut man umso genauer hin. Mit dem *ELO Premiumkochgeschirr Rondello* lässt sich nicht nur dank integriertem Öl-Dosiersystem fettarm, sondern auch vitamin- und nähstoffschonend kochen. Möglich machen es zwei unterschiedlich große Ringe auf der Topfbodenmitte. Während der innere Ring dem Maß eines Teelöffels entspricht, ist es beim Äußeren das eines Esslöffels. Nie war es einfacher, so die optimale Ölmenge schnell und exakt abzumessen.

Ob mit ein bisschen oder sehr wenig Öl, in den Töpfen und der Stielkasserolle der Serie Rondello von ELO lassen sich die Speisen perfekt zubereiten. Neben diesem innovativen Öldosiersystem hat Rondello auch eine optimale Wärmeverteilung, da Töpfe und Stielkasserolle einen extra starken Blockboden mit Energiegleitrillen besitzen. Die Speisen werden dadurch nicht nur von allen Seiten gleichmäßig erwärmt, sondern auch innerhalb kurzer Zeit gar. Weitere Besonderheit der Kochgeschirr-Serie ist der flache Glasdeckel mit Silikonrand. Dieser schließt passgenau mit dem Topfrand ab und ermöglicht dadurch auch energiesparendes Garen. Während des Kochens entweicht der Dampf nur nach vorne an der markierten Öffnung, so dass kein störendes Deckelklappern entsteht. Dank des praktischen Fingerschutzes am Deckel lässt sich der Topf auch sicher ab- und ausgießen. Und wer den Deckel während des Kochens abnimmt und zur Seite legt, wird von der patentierten Standby-Funktion begeistert sein. Hochkant abgestellt, sammelt sich das Kondenswasser in einer kleinen Mulde und die Arbeitsfläche bleibt sauber.

Das Premiumkochgeschirr ist als fünfteiliges Set erhältlich, das aus drei unterschiedlich großen Fleischtöpfen (ø 16, 20 und 24 cm), einer Stielkasserolle und einem Dünsteinsatz (ø 20 cm) besteht. Kochen, Dünsten, Dämpfen, Braten, Kurzbraten, Schmoren oder Sautieren — Töpfe und Stielkasserolle lassen sich vielseitig einsetzen. Gefertigt aus hochwertigem Edelstahl 18/10 geben die zylindrische Form und die schwarzen Kunststoff- und Nylonbeschläge dem Topf einen unverwechselbaren Charakter. Die hitzeisolierenden Griffe sind ergonomisch geformt und bieten sicheren Halt. Während die Außenseite diamantglänzend erstrahlt, erscheint die Innenseite seidenglänzend, wodurch sich die praktische Skalierung (Liter) optimal ablesen lässt. Weiteres Qualitätsmerkmal ist auch der Schnabelausguss, der zielgenaues Ab- und Ausgießen ermöglicht.

Das formschöne wie funktionelle Kochgeschirr lässt sich auf allen Herdarten einsetzen. Insbesondere auf Induktionsherden spielt Rondello seine Überlegenheit aus. Das Kochgeschirr ist bis 200°C backofenfest und spülmaschinengeeignet. Wie der Name schon verrät, bei Rondello dreht sich alles ums gesunde Kochen und lässt einen unvergessliche Kochmomente erleben.

www.elo.de

ELO Rondello - Topfset 5 tlg.

Text: mk Salzburg, Fotos: © Posthotel Achenkirch

Besondere Orte

Posthotel Achenkirch: Ein Spielplatz für Erwachsene

Erwachsene, die die Ruhe suchen, finden diese im *Posthotel Achenkirch* am Tiroler Achensee. Dort tauchen Gäste ab 14 Jahre in einen ganzheitlichen Urlaubskosmos des Wohlgefühls ein, der unvergleichlich ist. Urlaub an dieser exklusiven Adresse ist mehr als Seele baumeln. Treffend spricht der Gastgeber Karl C. Reiter von einem „Spielplatz für Erwachsene". Sein Resort ist dazu gemacht, Träume wiederzufinden, Kraft zu schöpfen und wertvolle Impulse für die persönliche Entwicklung zu setzen. Ein großes Team aus Experten für Gesundheit, Kulinarik, Ernährung, Sport, Entspannung und Spa entwickelt für den Gast individuelle Urlaubsprogramme, die einen körperlich und geistig gestärkt in den Alltag zurückkehren lassen. Bis zu 60 Stunden Aktiv- und Entspannungsprogramm sind eine Einladung zur Lebensfreude.

Die Berge — Balsam für die Seele

Der Sommer ist die Zeit der Outdoor-Erlebnisse. Der Achensee, das Karwendel-Gebirge und die Berge des Rofan werden zur Bühne und Kulisse der Wanderer und Mountainbiker. Fahrräder aller Art stehen im Posthotel Achenkirch zum Ausleihen bereit. Geführte Wander-, Rad- und Mountainbiketouren bringen Naturbegeisterte zu den reizvollsten Plätzen der Region. Der 9-Loch-Golfplatz Posthotel Alpengolf liegt in direkter Hotelnähe auf einem Hochplateau und grenzt unmittelbar an das Karwendel-Naturschutzgebiet. Schnuppergolfen, Einsteigerkurse, Platzreifekurse und Turnierreifekurse fördern den perfekten Abschlag. Mit dem Posthotel-Golfcart geht es für Golfer ganz bequem vom Hotel zur Golfanlage. Im hoteleigenen Reitgestüt stehen zwölf Lipizzaner. Reitkurse, Ausritte und Kutschenfahrten holen den Reitern das „Glück der Erde" in den Urlaub. Wer Lust auf Nervenkitzel hat, der kann beim Paragleiten über den glitzernden Achensee oder im Hochseilgarten auf einem der sechs Parcours durch die 15 Meter hohen Baumwipfel das Adrenalin spüren. Die Tennisspieler sind im Posthotel Achenkirch am Freiplatz oder in der Tennishalle aktiv. Der Achensee ruft die Wassersportler. Ein großes Outdoor-Fitnessareal am Hotel macht die frische Bergluft zum Motivator.

Über 35 Jahre Wellness-Erfahrung — 4 Relax Guide Lilien

Seit über 35 Jahren setzt das Posthotel Achenkirch Trends in der Wellness-Hotellerie. In seiner 7.000 m² großen, vielfach ausgezeichneten Spa- und Wellnesswelt genießen Hotelgäste eines der vielfältigsten und exklusivsten Wellnessangebote des Landes. Eine große In- und Outdoor-Wasserwelt, eine unglaubliche Auswahl an Massagen, Körperbehandlungen und

Beauty-Treatments, traditionelle chinesische Medizin und sportmedizinische Fitness-Checks, Workshops und Retreats zu vielen Wohlfühl- und Gesundheitsthemen schaffen eine beeindruckende Krafttankstelle in den Alpen.

www.posthotel.at

Angebote

Wanderglück - Pauschale
Leistungen: 4 Übernachtungen inkl. ¾ Gourmet-Pension, 1x Kombimassage, 1x Tiroler Wanderjause, geführte Wanderungen lt. Wochenprogramm, 1x wöchentlich geführte Sonnenaufgangswanderung, kleine Wanderkarte, Wander — oder Nordic Walking Stöckeverleih, Tourenvorschläge, Achensee Card
Preis p. P.: ab 759 Euro

Golfertage
Leistungen: 3 Übernachtungen mit ¾ Gourmet-Pension, 3x Greenfee à 9 Loch auf dem Posthotel Alpengolfplatz, 1 Einheit (mit Trainer) auf der Schuhmann 3D Platte, 7.000 m² Wellness- und Spa-Bereich
Preis p. P.: ab 779 Euro

Romantik, Natur & Erholung Pur
Leistungen: 3 Übernachtungen mit ¾ Gourmet-Pension, 7.000 m² Wellness- und Spa-Bereich, 1x Ganzkörper Öl-Meersalz-Peeling, 1x Aromabad
Preis p. P.: ab 629 Euro

(Fortsetzung nächste Seite)

Text: mk Salzburg, Fotos: © Posthotel Achenkirch

Besondere Orte

Posthotel Achenkirch: Genuss und Lebensfreude gehören zusammen

Das Gesundheitsrestaurant TENZO führt zurück in den Lebensfluss

Es ist der Luxus des vollkommenen Wohlgefühls, wenn man sich im Urlaub in die Hände von Experten begeben kann, die einem nur das Beste wollen. Das Posthotel Achenkirch ist ein Erwachsenen-Resort der Fünf-Sterne-Kategorie und bietet seinen Gästen nebst einer der exklusivsten und vielfältigsten Wellnesswelten Österreichs das Gesundheitsrestaurant TENZO. Dort können sich Hotelgäste nach den 5-Elemente-Richtlinien der Traditionellen Chinesischen Medizin verwöhnen lassen und so neue Kraft und EnerQi tanken. Die Köche sind Meister ihres Fachs. Sie machen Ernährung zum Lebenselixier und zum natürlichen Heilmittel.

Falsche Ernährung, Überaktivität, Dauerstress, Angst und Ärger führen zu einem Yin-Mangel. Ein Übermaß an kalten Nahrungsmitteln oder ständiges Sich-Überarbeiten schwächt das Yang. Im Gesundheitsrestaurant TENZO des Posthotel Achenkirch kommen Yin und Yang in Balance, sodass das Qi — die Lebensenergie — optimal fließen kann.

Essen ist die natürlichste Medizin

Frische Heilkräuter aus dem Garten, gehaltvolle Bio-Zutaten aus heimischer Landwirtschaft sowie Gemüse und Obst, das saisonal nach den Jahreszeiten zubereitet wird, verleihen Energie. Von der Gartenkresse-Cremesuppe über hausgemachte Hanfnudeln, von Frühlingsrollen über Kaninchen bis hin zu Skrei, von Kichererbsen über Hecht bis hin zum Alpenvorlandrind und süßen Leckereien, die entspannen, schlagen Hotelgäste im TENZO ihren Weg zur Gesundheit ein. Alle Gerichte werden nach den 5 Elementen zubereitet. Das bedeutet: Der Koch verwendet in jedem Essen die Geschmacksrichtungen süß, scharf, salzig, sauer und bitter, damit das Gericht „rund“ schmeckt, leicht verdaulich ist und die Organe stärkt. Neben speziellen Speisen, die Yin oder Yang aufbauen, können gesundheitsbewusste Feinschmecker im TENZO aus einer Reihe vegetarischer und veganer Gerichte wählen. An der 5-Elemente-Gewürzinsel verfeinern Feinschmecker jede ihrer Speisen mit speziell auf ihre Bedürfnisse abgestimmten Gewürzmischungen. An der Teebar finden sich ausgleichende Kräuterkombinationen wie Drachenbrunnentee, frische Zitronenmelisse- und Basilikumblätter sowie Gojibeeren als Teeaufguss. Der Frühling hat viel zu bieten: Brennessel, Pfefferminze und Johanniskraut, Gänseblümchen und Bitterorange-Kumquat kommen jetzt in die Teetasse. In der „Hausapotheke“ gibt es wertvolle Kräuterelixiere für Harmonie und Ausgeglichenheit von Yin und Yang. Beim täglichen TCM-Frühstück darf ein Reiscongée nicht fehlen. Dank der Speisekreationen im TENZO erreichen Gäste in kurzer Zeit eine bessere Verdauung, Gewichtsabnahme, einen überraschenden Kraft- und Ausdauerzuwachs, höhere Konzentrationsfähigkeit, gute Laune, ein besseres Sättigungsgefühl, mehr Bewegungsdrang und reduzieren Allergien und Hautunreinheiten, Cellulite, Blähbauch und Verstopfung — ein rundum besseres Körpergefühl.

Elegantes TENZO Gesundheitsrestaurant

TENZO Teebar

TCM-Experten und Shaolin-Meister

Gäste des Posthotel Achenkirch erleben TCM in ihrer ganzheitlichen Wirkweise. Die Experten für TCM im Haus verfügen über ein umfangreiches Spezialwissen und wissen Rat in vielen Gesundheits- und Wohlfühlfragen. Jedes Jahr kommt für sechs Monate ein Shaolin-Meister aus der chinesischen Provinz Henan in das Posthotel. Als Zen-Meister führt er in Denken und Bewusstsein des Zen ein und zeigt, wie mentale Stärke und innere Balance trainiert werden können. Bewegungsformen wie Qi Gong und Tai Chi harmonisieren Körper und Geist. Um Blockaden zu lösen und die Lebensenergie zu befreien, bieten sich Methoden wie die Stimulation von Akupunkturpunkten, Moxibustion, Tuina-Massagen und Schröpfen an. Die Spezialisten im Posthotel Achenkirch kümmern sich um die Harmonie von Körper und Seele.

www.posthotel.at

Angebote

TENZO-Tage
Leistungen: 3 Nächte inkl. täglichem TCM-Frühstück, TCM Mittagsgericht, TCM Abendmenü nach Wahl im TENZO Gesundheitsrestaurant. Anreise Donnerstag
Preis p. P.: ab 585 Euro

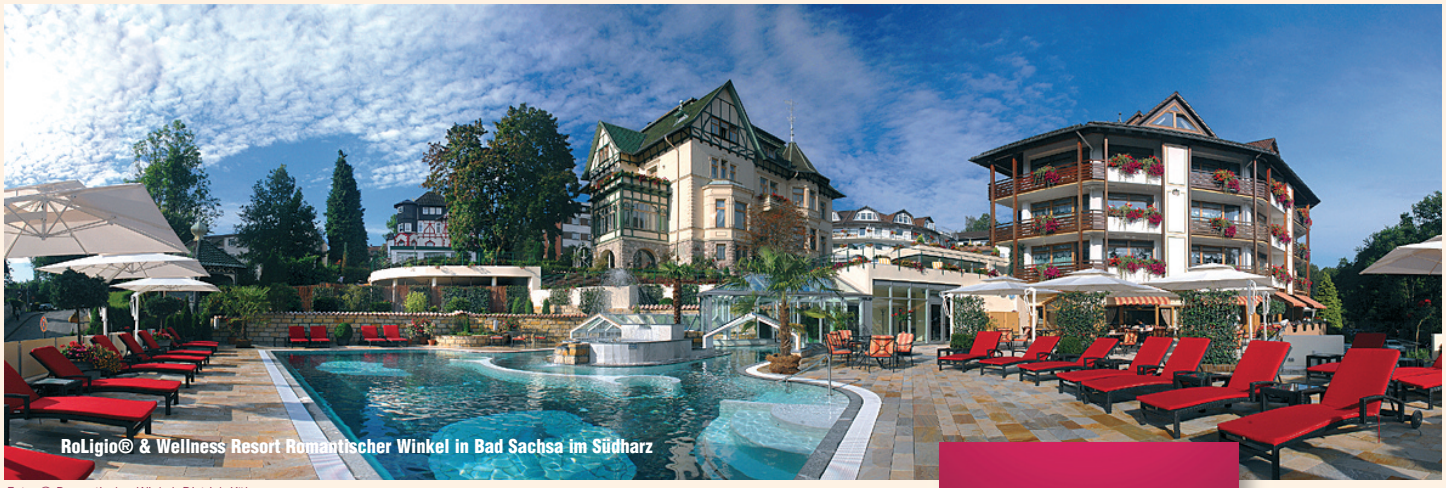
Gib mir Kraft - Pauschale
Leistungen: 7 Übernachtungen inkl. ¾ Gourmetpension, 1x Posthotel Kraftritual, 1x Pferdekutschenfahrt
Preis p. P.: ab 1.035 Euro

Text: meeco Communication Services

„Einfach.Glücklich.Sein“

Romantischer Winkel wird erstes RoLigio®-Hotel!

Harzer Wellnesshotel baut mehrfach preisgekröntes Wellness- und Lebenskonzept zur Dachmarke aus



RoLigio® & Wellness Resort Romantischer Winkel in Bad Sachsa im Südharz

Foto: © Romantischer Winkel, Dietrich Kühne

Schnelle Hilfe bei Burnout oder anderen schwierigen Lebenssituationen nach dem Motto „Einfach.Wieder.Glücklich.-Sein“? Oder sehnen Sie sich nach Ruhe, neuer Kraft und mehr Leichtigkeit? Das alles ist machbar mit *RoLigio®*, dem innovativen Wellness- und Lebenskonzept des *Hotels Romantischer Winkel Roligio® & Wellness Resort*. RoLigio® wirkt nachweislich in kürzester Zeit und wurde daher bereits mehrfach preisgekrönt. Damit künftig noch mehr Menschen „Einfach.Glücklich.Sein“ können, hat der Romantische Winkel das Konzept zur Dachmarke ausgebaut und ist nun Deutschlands erstes RoLigio®-Hotel. Ziel ist, dass ausgewählte Anbieter künftig RoLigio® als Lizenznehmer nutzen können.

Nora Oelkers

Foto: © Romantischer Winkel

RoLigio® hilft Menschen, auf einfache Weise glücklich zu sein und zu bleiben und wurde daher bereits mehrfach ausgezeichnet, unter anderem mit der „Wellness-Aphrodite“, dem „Großen Preis des Mittelstandes“ sowie dem „Oscar“ der Wellness- und Gesundheitsbranche, dem European HEALTH & SPA AWARD 2018. „Unsere Erlebnisse mit den Gästen, aber auch die Testberichte und daraus resultierende Auszeichnungen belegen, dass RoLigio® bei unterschiedlichsten Problemen oder Lebenssituationen und vor allem auch bei Burnout schnell und nachhaltig wirkt“, erläutert RoLigio®-Erfinderin Nora Oelkers, Inhaberin des ersten RoLigio® & Wellness Resort Romantischer Winkel in Bad Sachsa.

Der Name RoLigio® setzt sich aus „Ro“ von „Romantischer Winkel“ und dem lateinischen Wort „religare/religio“ zusammen, was „rückverbinden“ heißt. Ganz in diesem Sinne bietet Roligio® Zeit und Raum, um entkoppelt vom Alltag Prioritäten zu überdenken und sich mit den wichtigen Aspekten des Lebens und der richtigen Kraftquelle neu zu verbinden. „Wir haben Roligio® unter anderem für Menschen entwickelt, die sich beispielsweise mehr Kraft, Klarheit, einen Perspektivwechsel oder generell neue Lebensperspektiven wünschen, die sich selbst nicht mehr mögen oder Beziehungsprobleme haben, die vielleicht neue Hoffnung brauchen oder den Blick für das Gute in ihrem Leben verloren haben. Für eins oder mehrere dieser Aspekte scheinen viele Menschen irgendwann einmal in ihrem Leben mehr oder weniger betroffen zu sein, deswegen steigt die Nachfrage nach unserem Angebot immer mehr“, berichtet Ehemann und Hotelinhaber Josef Oelkers.

Die Hotelinhaber und ihr Team verstehen unter RoLigio® jedoch nicht nur ein Rückverbinden zu sich selbst, sondern auch zu den Mitmenschen. „Dies beruht auf dem christlichen Wert - Liebe deinen Nächsten, wie dich selbst — und bedeutet, dass wir andere so behandeln, wie auch wir behandelt werden möchten. Auf diese Weise hat sich aus dem Wellness- & Lebenskonzept RoLigio® mittlerweile ein Lebensstil entwickelt, der geprägt ist von Liebe, Fürsorge, Dankbarkeit und Wertschätzung sowie Qualitätsbewusstsein“, so Nora Oelkers.

In diesem Sinne ist RoLigio® im Romantischen Winkel nicht nur ein ehrliches Versprechen den Gästen gegenüber, sondern auch ein klares Unternehmensleitbild, das den Umgang der Mitarbeiter untereinander prägt. „Arbeiten im RoLigio® & Wellness Resort Romantischer Winkel bedeutet auch für unsere Mitarbeiter Einfach.Glücklich.Sein. Deshalb ist es unseren Mitarbeitern eine Herzensangelegenheit, durch ganz besondere RoLigio®-Momente Liebe und Fürsorge, Ehrlichkeit und Vertrauen, Transparenz und Offenheit, Barmherzigkeit und Einfühlungsvermögen sowie Herzlichkeit einen bleibenden Mehrwert für die Gäste und die Kollegen untereinander im privaten und beruflichen Alltag zu schaffen“, erläutert Direktionsmitarbeiter Matthias Reuter.

Kurzum: „RoLigio® ist mehr als nur Wellness, es ist ein Lebensstil, der Glücksmomente bei unseren Mitmenschen schafft. Diese Momente bereiten unsere Mitarbeiter den Gästen durch liebevolle Gesten, die noch lange in Erinnerung bleiben. Auf diese Weise können die Gäste loslassen, neue Kraft schöpfen und ‚Einfach.Glücklich.Sein.‘“, so Nora Oelkers.

(Fortsetzung nächste Seite)

Text: meeco Communication Services

„Einfach.Glücklich.Sein“

Romantischer Winkel wird erstes RoLigio®-Hotel!

Harzer Wellnesshotel baut mehrfach preisgekröntes Wellness- und Lebenskonzept zur Dachmarke aus

Über den Romantischen Winkel:
Das RoLigio® & Wellness Resort Romantischer Winkel in Bad Sachsa im Südharz, direkt am See gelegen, ist ein familiengeführtes 5-Sterne-Wellness-Hotel mit 78 Zimmern, Suiten und Apartments und das weltweit erste RoLigio®-Hotel. Seit 40 Jahren verwöhnt die Inhaberfamilie Oelkers mit ihrem Team die Gäste mit einer besonderen Mischung aus gehobener Gastlichkeit und einmaligen und innovativen Angeboten zum Verwöhnen, Entspannen und Regenerieren. Stets gelang es aufs Neue, die Gäste so zu begeistern, dass sie wiederkommen — der Anteil der Stammgäste liegt daher bis heute bei rund 60 Prozent. Der Romantische Winkel ist ein renommierter Ort für innovative Spa- und Wellnessangebote, Tagungen und kulinarische und kulturelle Events. Tradition und Innovation gehen im Romantischen Winkel Hand in Hand: Das Hotel war eines der ersten Hotels in Deutschland mit Selbstwahltelefon und Innenschwimmbad. Als eines der ersten Hotels in Deutschland bot der Romantische Winkel den Gästen schon 1992 einen großen Spa- und Wellnessbereich. Eine besondere hoteleigene und mehrfach preisgekrönte Innovation ist das mit Ärzten und Wissenschaftlern verschiedener Disziplinen entwickelte Wellness- und Lebenskonzept RoLigio®. Heute ist der Romantische Winkel zudem das erste RoLigio®-Hotel weltweit. Gäste lieben die Herzlichkeit im Hotel, die kulinarischen Genüsse im Restaurant und die 3.500 Wohlfühl-Quadratmeter mit Saunen, Dampfbädern, Whirlpools, ganzjährig beheiztem Außen- und Innenpool, verschiedenen Bädern, Licht- und Klangraum, Fitness und allem, was es zur Erholung bedarf. Zum Haus gehört auch ein Kinder- und Jugendclub sowie ein umfangreiches Aktionsprogramm mit kulturellen, sportlichen und geselligen Veranstaltungen. Die Umgebung in Bad Sachsa bietet zudem vielfältige Freizeitmöglichkeiten wie Mountainbiking, Wandern, Golfen und Wintersport.

www.romantischer-winkel.de

Text: Sabine Mutschke PR

Wo sich Winzer und Genießer treffen

Weinmesse „Baden-Württemberg Classics“ kommt wieder nach Dresden

Am 27. und 28. April kommt die *Weinmesse „Baden-Württemberg Classics“* wieder nach Dresden und stellt rund 900 Weine vor.

Rot, weiß oder rosé? Am letzten April-Wochenende haben Weingenießer wieder die Qual der Wahl. Dann kommen etwa 70 Winzer und Weinerzeuger zur Weinmesse „Baden-Württemberg Classics“ in das Internationale Congress Center nach Dresden. Sie bringen rund 900 Weine, Winzersekte und Edelbrände mit und laden zum Probieren, zum Vergleichen und zum Fachsimpeln ein. Im Mittelpunkt stehen die Weine aus Baden und Württemberg des Jahrgangs 2018, der nach dem Bilderbuchsommer bei vielen Rebsorten einen herausragenden Genuss verspricht. Nach der großen Resonanz im Vorjahr sind auch Winzer aus Sachsen wieder dabei und präsentieren sich an einem Gemeinschaftsstand. Außerdem kommen Jungwinzer aus Baden-Württemberg nach Dresden und überraschen mit unkonventionellen Ideen und tollen Weinen. Begleitend finden kostenlose Lernweinproben statt, für die man sich vor Ort anmelden kann. Dabei geht es beispielsweise um leichte und fruchtige Frühlings- und Sommerweine aus Baden oder um die spannende Palette der Rotweine aus Württemberg vom „eleganten Charmeur“ bis zum „Muskelpaket“.

Foto: © Tobias Koch

Besonderer Höhepunkt ist das Seminar „Triole der Regionen“, in dem Weine aus Baden, Württemberg und Sachsen vorgestellt werden.

Die Weinmesse öffnet Samstag und Sonntag von 11 bis 18 Uhr. Tickets gibt es für 15 Euro an der Tageskasse. Die Verkostung der Weine und die Teilnahme an den Lernweinproben sind inklusive. Wer mit Bus oder Bahn kommt und seinen Fahrausweis vorlegt, zahlt nur 5 Euro. Restaurants und Hotels können bis zum 23. April zwei Mitarbeiter kostenfrei für den Besuch der Weinmesse inklusive Degustation und Seminare anmelden: info@badischerwein.de

www.bwclassics.de

Text: Gourmet Classic / Fotos:Weingut Johann Topf

Kamptal: Weingut Johann Topf

Große Weine — große Persönlichkeiten aus großen Lagen!

Im südlichen Kamptal, am Fuße des Gaisbergs findet man im malerischen Ort Straß das Traditionsweingut der Familie Topf. Dort, wo seit 5 Generationen Wissen und Leidenschaft stetig weitergegeben werden, entstehen Weine von einzigartiger Handschrift.

Der Name Johann Topf steht für eine Geschichte, die bis in die Zeiten vor der Französischen Revolution zurückreicht. Seit 1751 befindet sich das Weingut samt Ländereien im Familienbesitz. Johann Topf senior füllte 1960 erstmals Wein in Flaschen und machte sie den Freunden des Weingenusses zugänglich. Damit war er nicht nur der erste in seiner Familiengeschichte, sondern nahm auch im Kamptal eine Vorreiterstellung ein. Aus dem damals neun Hektar umfassenden Besitz sind bis zur Gegenwart ca. 50 ha geworden. Der enorme Zuwachs vollzog sich vor allem unter der Regie des heutigen Chefs Hans Topf.

Hans Topf und seine Frau Magdalena arbeiten zusammen mit ihren Söhnen Hans-Peter und Maximilian im Einklang mit Mensch und Natur. Die Tradition zu wahren, das erlernte Handwerk weiterzugeben und viel Sorgfalt in den Weinbergen zählen zur täglichen Praxis. Nur durch die Beschaffenheit von Klima und Böden in den einzelnen Lagen ist es möglich, jedem der Weine einen Ausdruck von Herkunft zu geben. Das große Potenzial und der Stolz der Winzer liegen auf den *Ersten Lagen Offenberg, Gaisberg, Wechselberg Spiegel und dem Heiligenstein.*

Diese gehören zu den besten Weinlagen des Kamptals, wenn nicht ganz Österreichs. Besonders hervorzuheben ist die Lage Heiligenstein, denn sie ist der Ursprung von grandiosen Rieslingen, die zu den besten gehören, welche die Alpenrepublik vorzuweisen hat. Garant dafür ist neben der südwestlichen Hanglage insbesondere die spezielle Bodenzusammensetzung aus verwittertem Wüstensandstein aus dem Permzeitalter

Lage Heiligenstein

Winzer Hans Topf

(Fortsetzung nächste Seite)

Text: Gourmet Classic / Fotos: Weingut Johann Topf

Kamptal: Weingut Johann Topf

Große Weine — große Persönlichkeiten aus großen Lagen!

Hans-Peter (links) und Maximilian Topf

gepaart mit Urgestein. Die Lagen Gaisberg und Wechselberg bieten durch die perfekte Verbindung zwischen Kleinklima und Bodenformationen ebenfalls beste Voraussetzungen, um hervorragende Rieslinge und Grüne Veltliner entstehen zu lassen.

Nur mit der richtigen Sortenwahl, der richtigen Selektion und in den allerbesten Rieden können große, beeindruckende Weine entstehen. Jede der Rieden hat ein anderes Kleinklima, eine andere Höhenlage, eine andere Bodenbeschaffenheit, eine andere Struktur, einfach ein eigenes Terroir. Jede für sich einzigartig und individuell. Qualität wächst nur im Weingarten.

Im Keller ist sorgfältige und behutsame Vinifizierung oberstes Gebot. Mit enormem Feingefühl wird überlieferte Tradition mit modernem Wissen vereint. Für Hans senior, Hans-Peter und Maximilian ist es wichtig, dass die Weine Eigensinn zeigen und Terroir, Jahrgangstypizität und Sortencharakter immer klar erkennbar sind. Die Lagenweine zeichnen sich neben Eleganz und Mineralität durch ein enormes Lagerpotenzial aus.

www.weingut-topf.at

Familie Topf - v.l.n.r. Johann Topf senior, Hans Topf mit den Söhnen Hans-Peter, Maximilian, Alexander und Julius

ERSTE LAGEN - TOP WEINE

Riesling Heiligenstein
ERSTE LAGE KAMPTAL DAC
Riesling beginnt mit Heiligenstein! Ein Wein, der die Mächtigkeit, Unverwechselbarkeit und Größe der berühmtesten Riesling-Lage Österreichs wiedergibt. Ein Kunstwerk, mit hohem Potential, und großen Zukunftschancen.
DER EIGENSTÄNDIGE KAMPTALER!

Grüner Veltliner Offenberg
ERSTE LAGE KAMPTAL DAC
Das Flaggschiff aus der Ersten Lage Offenberg gehört zu den größten Erlebnissen des Weinguts. Spannende Verbindung der Traditionssorte Grüner Veltliner von alten Rebstöcken mit ausgeprägtem Terroir. 10 Monate Reifezeit auf der Feinhefe machen den Wein zu diesem ausdrucksstarken Grünen Veltliner von internationalem Format.
GRANDIOSES ERLEBNIS!

Grüner Veltliner Gaisberg
ERSTE LAGE KAMPTAL DAC
Der jüngste im Bunde der großen Weine ist der Erste Lage Grüner Veltliner Gaisberg. Ein Experiment, die Traditionsrebsorte auf äußerst mineralischem Boden. 10 Monate Reifezeit auf der Feinhefe prägen diesen charmanten Wein mit ausgeprägtem Charakter.
DER MONUMENTALE!

Riesling Wechselberg Spiegel M
ERSTE LAGE KAMPTAL DAC
Einzigartige Lage, einzigartiger Wein. Durch seine feine Säurestruktur präsentiert er sich elegant, zugleich auch mächtig.
DIE TOP(F) LAGE!

Riesling Wechselberg Spiegel
ERSTE LAGE KAMPTAL DAC
Einzigartige Lage, einzigartiger Wein. Durch seine feine Säurestruktur präsentiert er sich elegant, zugleich auch mächtig.
DIE TOP(F) LAGE!

Text: EHRENBERG SØRENSEN Kommunikation GmbH, Fotos: © Gourmet Classic

Schweden vom Wasser aus erleben:

Was für eine Kreuzfahrt auf dem Göta Kanal spricht

GÖTA KANAL

So manche Studie zeigt — Deutsche legen im Urlaub vorrangig Wert auf Erholung. Doch die alleine reicht ihnen nicht. Parallel dazu ist es ihnen wichtig, die gewählte Destination in all ihrer Vielfalt zu erleben. Ein Reiseziel, das beides ideal kombiniert, ist der 190 km lange Göta Kanal, der sich von Mem an der Ostsee bis Sjötorp am Vänernsee erstreckt und als das „blaue Band Schwedens“ bezeichnet wird. Wer ihn erlebt hat, hat Schweden gesehen, heißt es.

Eine der wohl schönsten Arten, um den Kanal in all seiner Vielfalt zu erleben, ist darauf eine Kreuzfahrt zu unternehmen. Möglich ist diese mit der M/S Juno, dem ältesten registrierten Passagierschiff mit Übernachtungsmöglichkeiten der Welt, oder mit ihren Nachfolgern M/S Wilhelm Tham und M/S Diana. All die eben genannten historischen Schiffe gehören zur Rederi AB Göta Kanal, die in diesem Jahr ihr 150. Jubiläum feiert und auf eine langjährige Erfolgsgeschichte zurückblickt, denn: Kreuzfahrten auf dem Göta Kanal gelten inzwischen als echte Klassiker, die Erholung und Erlebnis ideal kombinieren.

Den Kanal erleben — an Bord historischer Schiffe

Eine Kreuzfahrt auf dem Göta Kanal zeigt: Der Weg ist oftmals das schönste Ziel. Es geht nämlich nicht darum, von einer Stadt schnellstmöglich zur nächsten zu gelangen; auch nicht darum, möglichst viel an nur einem Tag zu erleben. Was zählt sind Genuss, Erholung und vor allem — Entschleunigung.

Die Rederi AB Göta Kanal bietet insgesamt vier Kreuzfahrten mit jeweils einem der historischen Schiffe an, darunter die „Grand Sweden Cruise“ über sechs Tage und die „Classic Canal Tour“ über vier Tage, die jährlich zwischen Mai und September stattfinden und Göteborg an der Westküste Schwedens mit der Hauptstadt Stockholm an der Ostküste verbinden. An Bord befinden sich meist zwischen 35 und 40 Gäste, die sich rund um die Uhr in entspannter Atmosphäre austauschen und immer wieder über kulinarische Köstlichkeiten freuen dürfen, ganz nach dem Motto: Genuss in bester Gesellschaft.

Gerade in diesem Zusammenhang startet die nächste Saison für die Rederi AB Göta Kanal mit einem Highlight: Ihre Schiffe werden in diesem Jahr nämlich erstmals mit dem schwedischen KRAV-Label versehen, das umweltfreundliche und ökologische Standards in den Bordrestaurants garantiert. „Wir haben immer versucht, nachhaltig zu arbeiten — ‘KRAV‘ ermutigt uns nun, noch besser zu werden“, so Frida Larsson, Operative Manager der Reederei. „Wir halten uns strikt an die vom WWF empfohlene Liste für Fisch und Fleisch — zudem basieren unsere Einkäufe nun noch stärker auf Bio-Produkten“.

Den Kanal erleben — zu Fuß an Land

Grundsätzlich gilt: jedem Gast ist es selbst überlassen, das Schiff an den vorgegebenen Stopps zu verlassen und die Umgebung zu erkunden, oder an Bord zu Verweilen und die Ruhe zu genießen. Ausflüge können jederzeit auf eigene Faust unternommen werden oder in Begleitung eines Guides. Spannende Stopps entlang des Kanals sind u.a. die beeindruckende Schleusentreppe von Trollhättan und das Kanalmuseum, Motala, die Hauptstadt des Göta Kanals, und die Wikingerstadt Birka. Ausklingen lassen können die Gäste den Tag im Salon, an Deck der Schiffe oder in ihren gemütlichen Kabinen, die an den eleganten Stil der Jahrhundertwende und das Reisen vergangener Tage erinnern.

Über den Göta Kanal

Der Göta Kanal ist eine der bekanntesten und meist besuchten Touristenattraktionen Schwedens, die zum Schwedischen Bauwerk des Jahrtausends ernannt wurde. Von Mem an der Ostsee bis Sjötorp am Vänernsee erstreckt sich der 190 km lange Kanal mit 58 Schleusen an weiten Ebenen, traumhaften Seenlandschaften und schwedischen Wäldern entlang. Er ist von Mai bis September geöffnet. Zusammen mit dem Trollhätte-Kanal im Westen verbindet er Stockholm und Göteborg miteinander.

Über die Rederi AB Göta Kanal

Die Rederi AB Göta Kanal ist eine schwedische Reederei mit Sitz in Göteborg, die im Jahre 1869 gegründet wurde und 2019 ihr 150. Jubiläum feiert. Mit ihren drei historischen Kanalschiffen M/S Juno, M/S Wilhelm Tham und M/S Diana ermöglicht sie von Mai bis September Kreuzfahrten auf dem Göta Kanal. Seit 2001 ist die Rederi AB Göta Kanal Teil der Schwedischen Strömma Turism & Sjofärt AB. Weitere Informationen finden Sie unter:

www.gotacanal.se/de

Text: PRessence in den Medien, Fotos: © The DATAI Langkawi

Atemberaubende Natur in Malaysia

THE DATAI Estate Villa — neues unvergleichliches Luxuserlebnis mitten im Regenwald

Eingebettet ins Herz eines rund zehn Millionen Jahre alten Regenwaldes auf der mystischen Insel Langkawi in Malaysia liegt das Luxushotel *THE DATAI*. Nach einer umfassenden, zwölfmonatigen Renovierung und Modernisierung öffnete das Resort im Dezember 2018 erneut seine Türen. Im Zuge der weitreichenden Um- und Neugestaltung des Resorts wurde nun auch das neue und besonders exquisite DATAI Estate eröffnet. Die Luxusvilla, welche als eine der größten in Asien gilt, befindet sich inmitten des üppigen Regenwaldes. Sie bietet einen spektakulären Blick auf den tropischen Dschungel, seinen Artenreichtum und den nahegelegenen Flusslauf.

Auf 3.500 m² umfasst The DATAI Estate drei geräumige Wohn- und Esszimmer, fünf Schlafzimmer sowie eine Lounge zum Entspannen, die unter anderem mit einem Billardtisch ausgestattet ist. Jedes der Schlafzimmer verfügt über eine eigene Terrasse. Die Ausstattung der luxuriösen Räumlichkeiten in zeitgemäßem Stil ist in sanften Farbtönen gehalten. Das Anwesen lässt sich in die Villen Meranti und Seraya teilen und kann sowohl insgesamt, als auch in zwei separaten Einheiten gebucht werden. Außerdem verfügt die Doppelvilla über zwei 15 und 18 Meter lange, miteinander verbundene exklusive Pools, welche ein einmaliges Wellness- und Badeerlebnis unter dem Dach des Regenwalds ermöglichen.

Außerdem steht den Gästen neben dem täglichen, individuell gestaltbaren Frühstück in der Villa, im Dining-Room oder À La Carte im Beach Club ein 24-stündiger Butlerservice sowie ein Privatkoch zur Verfügung. Auf Wunsch können auch Spa-Anwendungen direkt im Estate durchgeführt werden. The DATAI Estate Villa verkörpert entspannten Luxus der Extraklasse und ist in ihrer Zurückgezogenheit und Naturnähe einzigartig. Für diejenigen, die einen anmutigen, unaufdringlichen und naturnahen Urlaub lieben, bietet sie einen perfekten Rückzugsort.

P.S.: Der Connoisseur Circle hat anlässlich der ITB The DATAI, Langkawi die Auszeichnung 'Best Hospitality Newcomer' verliehen.

Über The DATAI Langkawi

Das Luxusresort liegt an der nordwestlichen Spitze der Insel Langkawi, die zu Malaysia gehört. Inmitten eines uralten Regenwaldes mit reicher Flora und Fauna überblickt es die ruhige Bucht Datai, die für National Geographic zu einem der zehn schönsten Strände der Welt gehört. Die 54 Zimmer, 42 Regenwald-Villen, zwölf Suiten und 14 Strand-Villen bieten alle einen atemberaubenden Blick in die umgebende Natur über die Baumwipfel, in den Regenwald oder aufs Meer. Mehrere ausgezeichnete Restaurants bieten eine große Auswahl an verschiedenen Küchen; das freistehende, auf der Insel äußerst renommierte Gulai House Restaurant ist das bekannteste und bietet Speisen, die von den exotischen Aromen und der kulinarischen Tradition der Region gekennzeichnet sind. Zwei große Pools, ein mit mehreren Awards ausgezeichneter Spa und der Els Club Teluk Datai, einer der landschaftlich interessantesten Golfplätze von Südostasien, entworfen von Golflegende Ernie Els, ergänzen das Angebot.

www.thedatai.com

Text: ziererCOMMUNICATIONS

Wohnen im Schloss: Château de Villarlong

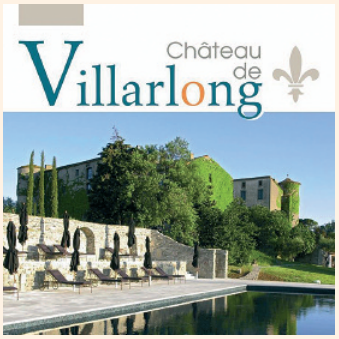
Fotos: © Château de Villarlong

Ein bezauberndes Country-Hideaway im Südwesten Frankreichs

Château de Villarlong

Das *Château de Villarlong* in Villarzel-Cabardès, nur zehn Minuten von den UNESCO Weltkulturstätten Carcassonnes entfernt, liegt als verträumter Ruhepol in einer Naturoase.

15 Ferienappartements im lässig eleganten Landhausstil bietet das ehemalige Katharer Schloss mit Kapelle aus dem 11. Jahrhundert, inmitten einer herrschaftlichen Kulisse. Gesäumt von Olivenbäumen, Weinfeldern, Zypressen und Lavendel erstreckt sich die Schloss-Anlage mit Infinity-Pool auf sagenhaften 68 Hektar Parklandschaft.



Das charmant von den Inhabern geführte Château de Villarlong ist der perfekte Ort um sich zu Erholen und mit allen Sinnen zu genießen.

Jedes der Appartements mit hohen, sorgfältig restaurierten, historischen Gewölbedecken, rustikalen Steinwänden und Holzbalken, ist ein Unikat. Individuell im südfranzösischen Landhausstil eingerichtet verfügen die Appartements (in den Größen von 60 qm bis 160 qm) jeweils über eine komplett ausgestattete Küche, Kabel-TV, einen offenen Kamin und eine eigene Dachterrasse oder direkten Zugang zum Garten.

Die Appartements im Schlossgebäude verteilen sich auf zwei Flügel: Der Cour du Soleil begeistert mit Panoramablick über sanfte Hügel, Zypressen, Pinien und Rebstöcke. Eine betörende Vielfalt an Oleander, Rosen und Lavendel entfaltet sich hingegen im Cour du Jardin Français.

4 Personen-Appartement Lastours

(Fortsetzung nächste Seite)

Text: ziererCOMMUNICATIONS

Wohnen im Schloss: Château de Villarlong

Fotos: © Château de Villarlong

Ein bezauberndes Country-Hideaway im Südwesten Frankreichs

Das Herz des Château de Villarlong schlägt im gemütlichen Landhaus-Restaurant mit einer wildromantischen Sonnenterrasse. Die kulinarischen Gaumenfreuden werden überwiegend mit regionalen und heimischen Produkten zubereitet. Bei einem Glas Wein aus eigenem Anbau lassen sich mediterrane Köstlichkeiten und die spektakulären Ausblicke genießen. Ein individuell nach der Saison vom Küchenchef komponiertes mediterranes vier Gänge Menü, das natürlich eine köstliche französische Käseauswahl inkludiert. Für Weinliebhaber organisiert das Château de Villarlong auf Wunsch exklusive Weinproben in zwei kleinen, benachbarten Weingütern.

Zum Freizeitangebot des Domizils gehören außerdem der Infinity-Pool und ein Tennisplatz. Bei Spaziergängen oder Radtouren durch die Olivenhaine können die Gäste die idyllischen Landschaften hautnah erkunden. Für Golfliebhaber gibt es zwei wunderschöne Plätze in der Nähe des Schlosses.

Das Château de Villarlong ist der perfekte Ort zur Entschleunigung, aber auch um in die Geschichte des Weltkulturerbe-Ortes Carcassonnes (10 km) einzutauchen, die Weine der Region zu verkosten, den Canal di Midi (5 km) zu erkunden oder auf den Spuren der Katharer, auf den umliegenden Burgen (5 km), zu wandeln.

Restaurant

Um das vielfältige Landschaftsangebot der Umgebung wahrnehmen zu können, empfiehlt sich die Anreise mit einem Auto. Am Flughafen Carcassonne (10 km entfernt) und am Flughafen Toulouse (80 km entfernt) können Leihautos angemietet werden, falls der Gast nicht mit dem eigenen PKW anreist.

www.chateauvillarlong.com

Text: mk Salzburg

Neue Luxusvillen in Istrien

Fotos: © Jan Stojkovic, Borghetto di San Antonio

Privatyacht, Gourmetküche und Spa

In den *Borghetto Villas* in Istrien, nur wenige Kilometer von dem Mittelmeerstädtchen Poreč entfernt, finden Luxusverliebte ihr mediterranes Paradies. In der ungestörten Privatsphäre einer exquisiten Villa genießen sie grenzenlose Entspannung und erstklassigen Service. Die Schönheit von Terra Magica, wie Istrien treffend genannt wird, bildet die Kulisse eines Fünf-Sterne-Urlaubs. Blaues Meer, grüne Wiesen, der Duft der Wälder, historische Städte, istrischer Wein, Olivenhaine und goldene Sonnenuntergänge - die Lage der Borghetto Villas ist magisch, die Villen bieten modernsten Luxus. Ein Team von Tourismusexperten mit Visionen, von hervorragenden Architekten und Innendesignern hat einen Platz geschaffen, der die Sinne berührt.

Jetzt erreicht das „Borghetto Feeling“ eine weitere Extraklasse. 20 neue Luxusvillen, die *BORGHETTO DI SAN ANTONIO VILLAS*, sind fertig und definieren Entspannung auf allerhöchstem Niveau neu.

Borghetto ist für Feingeister gemacht, die das Besondere suchen

Die neuen San Antonio Villas bestechen mit einer sagenhaften Großzügigkeit, mit exquisiten Möbeln, High-Tech und maximalem Komfort. Sechs bis zwölf Personen finden in den Villen Platz. Vier bis sechs Schlafzimmer - jeweils mit einem eigenen Bad - bieten Raum für Familien und Freunde, gemeinsam Urlaub ohne Kompromisse zu erleben. Von einem großzügigen Wohnbereich mit Küche und Esszimmer geht es hinaus in den mediterranen Garten mit einem 28 bis 34 m² großen Privatpool und einer bestens ausgestatteten Grillzone. Eine moderne Außendusche sowie Design-Liegestühle und Sonnenschirme machen das „Outdoor-Wohnzimmer“ zur Wohlfühloase, wie sie schöner nicht sein könnte. Das aufmerksame Borghetto-Team hat stets ein offenes Ohr für die Wünsche seiner Gäste. Für Wellness und Spa müssen Urlauber ihr Zuhause nicht verlassen. Treatments werden auch in den Villen

Balkon mit Aussicht auf den Pool

angeboten. Personal Trainer kümmern sich auf Wunsch um Sport und Fitness.

Die Crème de la Crème in jeder Hinsicht

Luxus bis ins kleinste Detail: Die neuen Borghetto di San Antonio Villas wurden mit besonderer Sorgfalt ausgestattet. Partner, die für Exzellenz bürgen, zeigen sich für das Interieur verantwortlich: Die edlen Vorhänge kommen aus dem Hause Hermès, vornehme Bademäntel, Pool-Handtücher und Wäschesets von Mastro Raphaël krönen die Zeit im Bad und am Wasser, stylische und praktische Geräte und Zubehör von Alessi runden den Aufenthalt in den Villen geschmackvoll ab. Das Essen richten Borghetto-Gäste auf exklusivstem Porzellan von Richard Ginori an, exzellente Bade- und Körperprodukte von L´Occitane verwöhnen den Körper mit Naturkosmetik. Einzigartige Möbelstücke von Stella del Mobile fügen sich wunderschön in das geschmack-

(Fortsetzung nächste Seite)

(Fortsetzung von Seite 15)

Text: mk Salzburg

Neue Luxusvillen in Istrien

Fotos: © Jan Stojkovic, Borghetto di San Antonio

Privatyacht, Gourmetküche und Spa

Eleganter Essbereich

Terrasse in der Abendsonne

volle Innere der Villen. Edelste Marken wurden ausgewählt, um Stil, Luxus und absolute Entspannung garantieren zu können. Die neuen Borghetto di San Antonio Villas wollen Träume wahr machen.

Den Wellen lauschen oder mit der Yacht einsame Strände ansteuern

Den Wellen lauschen, die erfrischende Meeresluft atmen, die Aussicht bewundern und mediterrane Köstlichkeiten auf dem Gaumen zergehen lassen — genießen in den Borghetto di San Antonio Villas kann ganz einfach sein. Istrien hat noch viel mehr zu bieten: ein Radausflug entlang der Küste (einige Radtouren führen an den Weingütern und Weinkellern der Region vorbei), Laufen, Wandern, Reiten, Tauchen, Schnorcheln, Surfen, Fallschirmspringen. Borghetto-Gäste erkunden mit einer privaten Yacht die atemberaubende Küste, suchen versteckte Buchten und einsame Strände auf. Ob es Sightseeing zu historischen Stätten oder eine Gourmet-Reise zu den besten Restaurants der Region sein soll, ob Showkochen oder andere spannende Aktivitäten - Borghetto hat es sich zum Ziel gesetzt, seinen Gästen nebst einzigartigem Wohnen besondere Urlaubserlebnisse zu bescheren: mit Drachen fliegen, römische Villen entdecken, in die Welt magischer Höhlen eintauchen sowie den Golf am Mittelmeer erleben. Persönliche Lieblingsaktivitäten werden bis ins kleinste Detail liebevoll arrangiert.

„Luxuriöser Mittelmeer-Rückzug“, so werden die neuen Borghetto di San Antonio Villas betitelt, und das sind sie in der Tat. Wer das Treiben sucht, der mischt sich in Poreč, Rovinj oder Pula in den belebten Gässchen unter die Menschen, genießt Bummeln, Shopping und die unzähligen Restaurants und Cafés. Wer die Ruhe sucht, der macht einen kleinen Spaziergang nach Vabriga — ein idyllisches Örtchen am Meer unweit der Borghetto Villas. In jedem Fall sind Genießer an einer exquisiten Adresse: Borghetto steht für Luxus und Schönheit im Herzen des magischen Istriens.

www.villasborghetto.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
© 2019 Gourmet Classic Portal UG