classic digital Gourmet journal

Zeitung des Internetportals www.gourmet-classic.de · Ausgabe 105 / Mai 2019

Text: Gourmet Classic

HOTEL SCHLOSS MÖNCHSTEIN*****s

Foto: © Hotel Schloss Mönchstein

Luxusschloss des 21. Jahrhunderts hoch über den Dächern von Salzburg

Auf dem Mönchsberg, hoch über den Dächern der Stadt Salzburg, thront das *HOTEL SCHLOSS MÖNCHSTEIN*****s*, eine der exklusivsten Adressen Österreichs.

Die Geschichte des Schloss Mönchstein reicht bis in das späte 14. Jahrhundert zurück. Damals wurde es als „Tetelheimer Turm“ erstmals urkundlich erwähnt. Im 17. Jahrhundert ging das Schloss in den Besitz des Klosters St. Peter über, das das Gebäude den „Herren Professoris“ zur Erholung von der „schweren Kopfarbeit“ zur Verfügung stellte. Daher wurde das Schloss im Volksmund auch als „Professorenschlössl“ bekannt. Das heute noch existierende Turmzimmer diente damals als astronomische Forschungsstation. Erzbischof Paris Lodron machte zu dieser Zeit den Mönchsberg begehbar. Von da an erfreuten sich prominente Gäste der exklusiven Lage: Katharina von Russland, die Fürstin von Liechtenstein, Alexander von Humboldt waren unter anderem zu Gast im Schloss Mönchstein. Für die breite Öffentlichkeit ist das Schloss Mönchstein seit 1948 zugänglich und wurde zu einem Hotel umgebaut.

Im Jahr 2005 übernahm der erfolgreiche Schweizer Unternehmer *Dr. Hans-Peter Wild* das HOTEL SCHLOSS MÖNCHSTEIN*****s. Seitdem investiert der Geschäftsmann (Inhaber der Marken Capri-Sonne© und Capri-Sun©) kontinuierlich in die Modernisierung und Verbesserung des Schlosshotels. Mit dem Salzburger Architekt Volkmar Burgstaller, der eindrucksvoll gezeigt hat, wie Denkmalschutz, Tradition und Innovation harmonisch in Verbindung gebracht werden können, sind die Renovierungsarbeiten mehr als erfolgreich gelungen. Eine spektakuläre Glaskonstruktion überspannt das neue Restaurant und die neue Bar — ein architektonisches Meisterwerk, das den Blick ins Grüne und auf die Stadt Salzburg freigibt. Im Zuge des Umbaus wurden alle Zimmer des Schlosshotels komplett renoviert. Auch hier wurde nicht mit Highlights gespart: Bodentiefe Fenster, die viel Licht ins Innere lassen, Privat-Terrassen und mit Marmor ausgestattete Badezimmer. Die 24 exklusiven Suiten und Zimmer im HOTEL SCHLOSS MÖNCHSTEIN*****s lassen keine Wünsche offen. Viel Liebe zum Detail, hochqualitative Handarbeit, hochwertige Materialien und luxuriöse Accessoires sowie alle Annehmlichkeiten der modernen Spitzenhotellerie verwöhnen den Gast. Das hochwertige Schlossambiente findet im 300 m² großen Mönchstein-Spa seine Fortsetzung. Hotelgäste und Tagesbesucher entspannen in einer modernen Wellness-Oase mit Dampfbad, Sauna und Fitnessbereich. Erstklassige Beautybehandlungen, therapeutische Anwendungen und Massagen sind Teil des exklusiven Spa-Bereichs. Im 20 Meter langen Außen-Infinity-Pool liegt dem Gast die Stadt zu Füßen. Vom beheizten Outdoor-Whirlpool ist die Aussicht zu jeder Jahreszeit beeindruckend.

(Fortsetzung nächste Seite)

Text: Gourmet Classic

HOTEL SCHLOSS MÖNCHSTEIN***s**

Fotos: © Hotel Schloss Mönchstein

Luxusschloss des 21. Jahrhunderts hoch über den Dächern von Salzburg

Dinner im „THE GLASS GARDEN“

Hotelbesitzer Dr. Hans-Peter Wild legt großen Wert auf Gaumenfreuden und es war daher selbstverständlich, daß zum passenden Ambiente des Hotels eine entsprechende gehobene Gastronomie mit eingebunden werden musste. Dies ist gelungen - Gourmets aus nah und fern können sich in dem neuen Restaurant *„THE GLASS GARDEN“* im HOTEL SCHLOSS MÖNCHSTEIN*****s kulinarisch verwöhnen lassen. Die Glaskonstruktion über dem neuen Restaurant krönt die Spitzenküche mit einer grandiosen Aussicht — in den Himmel, ins Grüne, auf die Stadt.

Bei Schönwetter werden die großzügigen Fensterfronten geöffnet. Das Flair, das bis zu 40 Gäste in der edlen Räumlichkeit genießen können, ist einmalig. Alles vom Feinsten: hochwertige, handgefertigte Möbel, exquisiter Boden, feine Stoffe und große Kunst. Unumstrittener Blickfang des beeindruckenden Restaurants ist die mundgeblasene Glasskulptur des amerikanischen Ausnahmekünstlers Dale Chihuly im Zentrum des Raums. Sie besteht aus 140 handgefertigten Glasteilen. Die neue Apollo-Bar im HOTEL SCHLOSS MÖNCHSTEIN*****s befindet sich ebenfalls unter der großen Glaskuppel. Das Bar-Interieur trägt — wie auch die Einrichtung des „THE GLASS GARDEN“ — die Handschrift der Designspezialisten „H2“ aus London. Für die Bar und das Restaurant haben die Briten zudem ein ausgeklügeltes Lichtkonzept entwickelt, das die Genussräume am Abend gekonnt in Szene setzt. Was der Hotelgast genießt, freut auch die Salzburger. Für sie ist ein neuer Treffpunkt für elegante Stunden mit einer der besten Küchen der Stadt, spannender Architektur und internationalem Bar-Flair entstanden.

Küchenchef Markus Mayr, ein bodenständiger Österreicher, ist verheiratet und hat zwei Kinder. Der nahe Arbeitsweg und die Tatsache, daß seine Frau beruflich nicht in der Gastronomie tätig ist, wirken sich sehr positiv auf sein Privatleben aus. Wie bei vielen Köchen wird zu Hause meist Hausmannskost serviert. Markus Mayr absolvierte seine Lehre als Koch und Kellner in der

Restaurant „THE GLASS GARDEN“ mit Blick auf Salzburg

(Fortsetzung nächste Seite)

Text / Fotos (wenn nicht anders angegeben): Gourmet Classic

HOTEL SCHLOSS MÖNCHSTEIN***s**

Luxusschloss des 21. Jahrhunderts hoch über den Dächern von Salzburg

Küchenchef Markus Mayr

Stiftskellerei in Michaelbeuern. Nach der Ausbildung baute er seine Fähigkeiten in der gehobenen Gastronomie in London, München, New York, Kopenhagen und Österreich aus, so daß er als Meister seiner Zunft 2013 im HOTEL SCHLOSS MÖNCHSTEIN*****s den Posten als Küchenchef mit dem Ziel antrat, Haubenkoch zu werden. Dies ist ihm gelungen - drei Gault Millau-Hauben hat er mit seinem Team inzwischen erarbeitet. Diese Bewertung ist für Markus Mayr die Krönung seiner bisherigen Karriere. Die Auszeichnung ist natürlich auch ein Ansporn, das Niveau möglichst noch weiter zu entwickeln. Für Mayr ist die Anerkennung der exquisiten Küchenleistung auch das Ergebnis einer erfolgreichen Teamarbeit. Und so teilt er das Lob der Kritiker gerne mit seinen Kolleginnen und Kollegen. Sein Erfolgsrezept lautet: „Als Team müssen wir gemeinsam Tag für Tag mit großer Leidenschaft alles daransetzen, unsere Gäste mit außergewöhnlichen Geschmackserlebnissen zu überraschen und zu begeistern.“ Die Küche von Markus Mayr ist von Regionalität geprägt. Als Naturmensch gibt es zudem für ihn viele Möglichkeiten im 14.000 m² großen Schlosspark frische Zutaten zu sammeln. Seine Inspirationen speisen sich aus dem Erlernten sowie aus seiner sehr umfangreichen Kochbuchsammlung, die er mit Leidenschaft zusammengestellt hat. Gemeinsam mit seinem Team entwickelt er Kochkunst. Die benötigte Zeit zur Kreativität und zur Umsetzung seiner Ideen sind ihm sehr wichtig. Sowohl Salzburger Gourmets, als auch internationale Gäste erfreuen sich seiner regionalen und leichten Speisen mittags und abends im „THE GLASS GARDEN“. Beginnend mit dem dreifachen Gruß aus der Küche, hausgemachtem kleinen runden Bauernbrot und feinen Buttervariationen startet ein fünfgängiges Menü.

Als Gastgeberin ist *Hoteldirektorin Samantha Teufel* sehr stolz, mit dem gesamten HOTEL SCHLOSS MÖNCHSTEIN*****s-Team das Haus für Gäste aus Nah und Fern führen zu dürfen.

Hoteldirektorin Samantha Teufel

Foto: © Hotel Schloss Mönchstein

(Fortsetzung nächste Seite)

Text: Gourmet Classic

HOTEL SCHLOSS MÖNCHSTEIN***s**

Fotos: © Gourmet Classic

Luxusschloss des 21. Jahrhunderts hoch über den Dächern von Salzburg

Die Stadt Salzburg zu Füssen.

Nur wenige Gehminuten vom HOTEL SCHLOSS MÖNCHSTEIN*****s entfernt, durch Schlosspark und Wald, gelangt man zum Museum der Moderne. Von dort führt der Mönchsbergaufzug direkt in die malerischen Altstadtgassen. In der zentralen Getreidegasse, die für den Handel schon früh eine wichtige Rolle spielte, steht das Geburtshaus von Wolfgang Amadeus Mozart. Weitere Straßen und Plätze der Altstadt sind der Domplatz mit der Mariensäule, der an den Kapitelplatz und die Kapitelgasse sowie den Residenzplatz mit dem Residenzbrunnen grenzt. Auch der Mozartplatz mit dem Mozartdenkmal und dem PLAGE-Anti-WAA-Denkmal, der Waagplatz, der Alte Markt mit dem Florianibrunnen, die Sigmund-Haffner-Gasse und der angrenzende kleine Rathausplatz sind sehenswert. Kaigasse, Krotachgasse und die Pfeifergasse links der Salzach sowie die Steingasse und die Linzer Gasse auf der Neustadtseite haben ebenfalls ihren historischen Charakter bewahrt. Die Griesgasse zwischen Anton-Neumayr-Platz und Staatsbrücke, die Juden- und die Herrengasse sind bedeutende Altstadtteile. Salzburg ist die viertgrösste Stadt Österreichs. Das historische Zentrum der Stadt steht seit 1996 auf der Liste des Weltkulturerbes der UNESCO und zählt als Mozart- und Festspielstadt. Als bekanntester Salzburger gilt der 1756 in Salzburg geborene Komponist Wolfgang Amadeus Mozart. Die Salzburger Festspiele gelten als das weltweit bedeutendste Festival der klassischen Musik und darstellenden Kunst. Sie finden seit 1920 jeden Sommer im Juli und August (20. Juli - 31. August 2019) in Salzburg statt. Markenzeichen der Festspiele sind die Jedermann-Aufführung auf dem Domplatz, exemplarische Mozart- und Strauss-Aufführungen sowie ein vielfältiges und hochkarätiges Schauspiel-, Opern- und Konzertprogramm.

Salzburg Card

Mit der Salzburg Card und all ihren Vorteilen können Sie die Mozart-Stadt ganz einfach und bequem kennenlernen. Einmalige Gratis-Eintritte in alle Sehenswürdigkeiten und Museen, kostenfreie Nutzung der Verkehrsmittel und zahlreiche Vergünstigungen sind für Besucher der Stadt lohnenswert. Alle Vorteile der Salzburg Card auf einen Blick: einmalige GRATIS-Eintritte in alle Sehenswürdigkeiten und Museen, freie Fahrt mit den öffentlichen Verkehrsmitteln (inkl. Festungsbahn, Untersbergbahn, Mönchsbergaufzug, Salzach Schifffahrt Tour I), attraktive Ermäßigungen bei kulturellen Veranstaltungen und Konzerten, zusätzliche Vergünstigungen bei vielen Ausflugszielen, teilweise Schnellzugang zu den Sehenswürdigkeiten ohne Anstellen an der Kasse. Die Karte ist für 24, 48 oder 72 Stunden erhältlich. Salzburg ist unglaublich vielseitig und weit mehr, als Mozart-Stadt und Festspielstadt und freut sich auf Ihren Besuch.

www.monchstein.at

www.salzburg.info

Blickfang des Restaurants „THE GLASS GARDEN“ ist die mundgeblasene Glasskulptur des amerikanischen Künstlers Dale Chihuly im Zentrum des Raums.

Text/Fotos: Weingut Krug

Weingut Krug in Gumpoldskirchen

DER TRADITION VERPFLICHTET - DER INNOVATION VERSCHRIEBEN VIELFACH AUSGEZEICHNETE WEINE

Das *Weingut Krug* liegt in der Thermenregion, die auch als das „Burgund Österreichs“ gilt. Mit seinen besonderen klimatischen Bedingungen, den Lehm- und Kalkböden ist sie eine wahre Goldader und bietet Traumbedingungen für die Kultivierung der Aromenvielfalt.

Seit 1746 betreibt Familie Krug Weinbau in Gumpoldskirchen. Heute werden 35 Hektar bewirtschaftet in den besten Lagen Gumpoldskirchens.

Es wird besonderes Augenmerk auf die sorgfältige Pflege in den Weingärten, sowie auf die Auswahl gesunder und reifer Trauben gelegt.

Das ist Gustav Krugs Devise: *„Tut man was Gutes hinein, kommt was Gutes heraus.“*

Das Leben des Winzers ist geprägt von seinem Pioniergeist. Die Harmonie von Tradition und Innovation zieht sich wie ein roter Faden durch sein Tun. Das Sich-Einlassen auf die Natur ist genauso wichtig, wie der Ausbau im High-Tech Edelstahl-Behälter oder die Produktion von veganem Orange Wein. Im Vordergrund steht die Kultivierung von gebietstypischen, heimischen Rebsorten, wie der *Rotgipfler* und *Zierfandler*. Diese Rebsorten schaffen kraftvolle, vielschichtige und charaktervolle Weine, die es nur in der Thermenregion gibt.

Winzer Gustav Krug

Altes Zechhaus in Gumpoldskirchen

(Fortsetzung nächste Seite)

Text/Fotos: Weingut Krug

Weingut Krug in Gumpoldskirchen

DER TRADITION VERPFLICHTET - DER INNOVATION VERSCHRIEBEN VIELFACH AUSGEZEICHNETE WEINE

Familie Krug

RAUS AUS DEM ALLTAG
REIN IN DEN GENUSS
ÖSTERREICHISCHE KÜCHE IN HOCHFORM

Neben dem Weinbaubetrieb betreibt Familie Krug das *Alte Zechhaus*, einen traditionellen Heurigen. Das Haus am Kirchenplatz 1 zählt zu den ältesten im originalen Baustil erhaltenen Anwesen in Gumpoldskirchen. Erstmals 1549 urkundlich erwähnt, damals für die Einlagerung von Weinen genutzt, später diente es der Hauerzeche als Ort für Zusammenkünfte.

1905 wurde es von der Familie übernommen. Im charaktervollen Ambiente des Zechhauskellers aus dem 16. Jahrhundert und des gotischen Dachbodens lassen sich die Freuden des Lebens trefflich genießen:

GROßARTIG ESSEN — GUTE WEINE GENIEßEN — FESTE FEIERN

In Sabine Krugs Küche treffen typische Schmankerln auf österreichische Klassiker, ergänzt durch saisonale Schwerpunkte, wie Spargel, Eierschwammerl, Steinpilze, Erdbeeren, Wild und Martinigansl.

„Beste Qualität ist stets mein Anspruch, das beginnt schon bei den Zutaten aus der Region“

Sowohl das Keltern der Weine, sowie auch die Bewirtung im Alten Zechhaus wird mit „Mit Leib & Seele“ betrieben.

www.krug.at

Text: Gourmet Classic

Welthauptstadt des Après-Ski

Fotos: © TVB Paznaun —Ischgl/Champagne Laurent-Perrier

Ischgl kann mehr, als Partys feiern

Nirgendwo wird anscheinend das Après-Ski exzessiver gefeiert als in Österreich. Doch Ischgl kann mehr, als Partys feiern.

Ischgl, der Fünfzehnhundert-Seelen-Ort im Paznauntal, zählt als Welthauptstadt des Après-Ski mit dem höchsten Champagnerkonsum Österreichs. Mit Konzerten hochkarätiger Superstars wie Elton John, Tina Turner, Kylie Minogue, Bob Dylan, Lionel Ritchie oder Mariah Carey wird die Skisaison eingeläutet und beendet.

Werner Kurz ist seit 2010 Bürgermeister von Ischgl und hält den Werbespruch „Relax if you can" für eine sehr zutreffende Charakterisierung. Auf Grund der touristischen Entwicklung in den letzten Jahrzehnten ist Ischgl der Hotspot im Paznaun, von dem die Nachbargemeinden mit partizipieren.

Das ganze Dorf legte 1963 zusammen, um die ersten Lifte auf der Silvretta zu bauen, so daß die Liftgesellschaft noch immer zu einhundert Prozent dem Dorf gehört. Genauso konsequent haben die Dorfbewohner dafür gesorgt, daß das Kapital in der Gemeinde blieb, indem kein Grundstück an Auswärtige veräußert wurde.

Fast jeder Ischgler hat im Laufe der Zeit das Elternhaus aufgestockt, ausgebaut, in eine Frühstückspension, ein Hotel garni oder ein Sterne-Hotel umgewandelt, um von der Einnahmequelle Tourismus leben zu können. Auch der Pfarrer machte mit und vermietet Fremdenzimmer.

Bei all dem ist Ischgl ein ganz normales Tiroler Bergdorf mit funktionierendem Gemeindeleben wie dem Schützen- und dem Weihnachtskrippenverein, der freiwilligen Feuerwehr, der Landjugend und dem Kirchenchor mit der größten Dorfmusikkapelle Tirols.

Die Beständigkeit des Viehbestandes leidet trotz florierendem Tourismus nicht, weil gut über 60 Ischgler nebenbei noch immer Bergbauern sind und es hier und da noch nach Kuhstall riecht.

Thomas Schreiner (Bildmitte), Deutschland-Chef von Laurent Perrier lud im April 2019 zum 22. Sterne-Cup der Köche. Die ehemaligen Skiweltmeister Marc Girardelli (links) und Benni Raich (rechts) trainierten die Teilnehmer.

Über 11.800 Gästebetten findet man in Ischgl. Von 5*****s und 4****s Hotels, Ferienwohnungen und Privatquartieren bietet die Ferienregion für alle Gäste eine passende Unterkunft. Dabei wird Familienskiurlaub ganz groß geschrieben.

Skiurlaub mit Kindern muss weder anstrengend noch teuer sein. Eltern können ihre Kleinen unbesorgt in liebevolle Kinderbetreuung geben. In Kappl steht der „Sunny Mountain Club" für Kinder ab drei Jahren zur Verfügung. In See findet man den Gästekindergarten Kids Club mit Verpflegung für Mini-Gäste ab zwei Jahren. In Ischgl fühlen sich drei- bis fünfjährige im Skikindergarten gut aufgehoben und in Galtür sind die Kleinsten im Gästekindergarten ab 18 Monaten herzlich willkommen.

Im Paznaun fahren Kinder unter acht Jahren in Begleitung eines Elternteils in allen vier Skigebieten gratis. Neu in Ischgl im Winter 2019/20 mit VIP-Skipass (erhältlich mit der Gästekarte von Ischgl/Samnaun): Kinder unter 10 Jahren sind in Begleitung eines Elternteils frei. In Galtür fahren Jugendliche unter 19 Jahren zum Kindertarif

(Fortsetzung nächste Seite)

Text: Gourmet Classic

Welthauptstadt des Après-Ski

Fotos: © TVB Paznaun —Ischgl/Champagne Laurent-Perrier

Ischgl kann mehr, als Partys feiern

Den Auftakt des kulinarisch-sportlichen Wochenendes bildete am Sonntagnachmittag die exklusive Küchenparty mit Kochlegende Johann Lafer, der mit prominenten Freunden und Kollegen zum Schlemmen auf die Idalpgeladen hatte.

und Familien profitieren beim Kauf eines Familienskipasses.

Ischgl war das erste Skigebiet, das konsequent seine Schlepplifte gegen Sessellifte austauschte und damit erst in Österreich und dann im gesamten Alpenraum Standards setzte. Es ließ sich vor allen anderen Wintersportorten seine Gondeln im Corporate Design des Ortes entwerfen, führte schon früh die Sitzheizung in Liftsesseln und Gondelbänken ein und hat alle Berghütten an die lokale Kanalisation angeschlossen.

In Ischgl finden Skifahrer und Snowboarder eines der größten zusammenhängenden Skigebiete der Alpen vor und können die Pisten bei geringer Wartezeit an den Skilifts voll genießen. Das grenzübergreifende Skigebiet (Österreich — Schweiz) überzeugt zudem mit einer Schneegarantie von Ende November bis Anfang Mai, dank einer Seehöhe von 1.040 bis 2.872 Metern und der besonderen geografischen Lage der vier Skigebiete.

Nächtlichen Rodelspaß garantiert Ischgl auf der 7 km langen Rodelbahn von der Idalpe nach Ischgl. Mit gleich 7 Rodelkilometern und 950 Höhenmetern ist Ischgls Nachtrodelbahn eine der längsten Strecken in den Alpen. Für Hüttenzauber mit Stimmungsmusik und Tiroler Spezialitäten ist im Bergrestaurant Idalpe gesorgt.

SKITOUREN

Skitouren sind ein Highlight für Menschen, die jenseits ausgetretener Pfade und belebter Pisten den alpinen Winter hautnah spüren möchten. Wer die fantastische hochalpine Landschaft erleben möchte, für den stehen bei langen Ausflügen abseits der Pisten komfortable Hütten zum Übernachten und erfahrene Bergführer zur Verfügung. Die Experten kennen ihre Hausberge in- und auswendig und garantieren bei den Bergtouren für Ihre Sicherheit.

Der Tourismusverband Paznaun - Ischgl unter Leitung des Geschäftsführers Dietmar Walser, haben die „Ischgl Crew“, eine innovative Gemeinschaft für alle Mitarbeiter, in Ischgl gegründet. Jeder Mitarbeiter erhält die Ischgl Crew Card mit attraktiven Vergünstigungen, wie Rabatten auf die Saisonkarte der Silvrettaseilbahn AG, bei Freizeiteinrichtungen, beim Skiverleih, in Sport- und Modeshops sowie in Restaurants. Der Erfolg ist enorm. Wertvolle, qualifizierte und motivierte Mitarbeiter bleiben gern in der Region und Ihr Service ist für jeden Gast spürbar.

GENUSS

Essen und Trinken im Paznaun ist eine besondere Freude, denn das Angebot erreicht jeden Gaumen. Egal ob man es urig und traditionell mag, oder lieber gediegen speist. Ischgl hat sich in den letzten Jahren als Tirols Gourmethochburg etabliert und unterstreicht damit seine kulinarische Kernkompetenz. An keinem anderen Platz zählen wir so viele Hauben in Relation zur Größe des Ortes.

Die Haubenrestaurants im Überblick:

- Restaurant Stüva im Hotel YSCLA
- Paznauner Stube im Hotel Trofana Royal
- Stiar
- Schlossherrenstube im Schlosshotel Ischgl
- Martin Sieberers Heimatbühne im Hotel Trofana Royal
- Fliana Gourmet im Hotel Fliana
- Lucy Wang
- Weinstube im Schlosshotel Ischgl

Und neben seinen Top-Restaurants positioniert sich Ischgl ganzjährig als Gourmet-Hotspot der Alpen mit Events wie dem *„Sterne-Cup der Köche“* im Winter sowie dem *„Kulinarischen Jakobsweg“* im Sommer.

Der Sterne-Cup der Köche entstand im Jahr 1997 aus einer spontanen Idee von Thomas Schreiner, Deutschlandchef von Laurent-Perrier, und Hans Haas, Küchenchef des Münchner Restaurants Tantris. Die Veranstaltung mit hochdekorierten Sterneköchen fand in der Sport- und Kochszene sofort Anklang und hat inzwischen Kultstatus erreicht. Verantwortlich für Organisation und Durchführung ist seit 2005 auch die Alpen-Lifestyle-Metropole Ischgl (Tourismusverband Paznaun - Ischgl) in Zusammenarbeit mit Champagne Laurent-Perrier.

Der Motor der ganzen Sterne-Cup der Köche-Veranstaltung ist seit nunmehr 22 Jahren Thomas Schreiner. Sein Engagement, welches er neben seinem

Bei der kulinarischen Prüfung erhielten 6 Teams je einen Zutatenkorb und 15 Minuten Zeit, um mit einem vorgegebenen Gericht der Ischgler Haubenköche, passend zu Grand Siècle, der Prestige-Cuvée aus dem Hause Champagne Laurent-Perrier, die Jury zu überzeugen.

(Fortsetzung nächste Seite)

Text: Gourmet Classic

Welthauptstadt des Après-Ski

Fotos: © TVB Paznaun —Ischgl/Champagne Laurent-Perrier

Ischgl kann mehr, als Partys feiern

Beruf in diese Veranstaltung investiert, geht weit über den Durchschnitt hinaus. In den vielen Jahren konnte er sich ein Netzwerk aufbauen, das ihm die Möglichkeit erlaubt, das einmalige Event auf so hohem Niveau zu realisieren. Ohne dazugehörige Sponsoren wäre all dies aber nicht umsetzbar. Aus Respekt vor dieser Leistung möchten wir bewusst einige der Sponsoren vorstellen:

Als Partner unterstützen die Veranstaltung u.a.: San Pellegrino Acqua Panna, Der Feinschmecker, Palux, Deutsche See, die Silvrettaseilbahn AG sowie Atomic.

Thomas Schreiner lud am 7. und 8. April 2019 zum *22. Sterne-Cup der Köche* mehr als 50 Spitzenköche aus Deutschland, Österreich, Schweiz, Südtirol sowie aus dem Elsass ein. Ziel war, daß seine Gäste den stressigen Gastronomiealltag für kurze Zeit ausblenden können, um viel Spaß in Ischgl zu haben.

Das Programm beinhaltete, daß im Skigebiet ein Riesenslalom auf Skiern oder dem Snowboard mit anschließendem Kochen zu absolvieren ist. Damit Chancengleichheit der Skifahrer untereinander bestand, trainierten die ehemaligen Skiweltmeister Marc Girardelli und Benni Raich die Teilnehmer. Nach dem Training ging es zur Küchenparty mit Johann Lafer auf die Idalp Show-Bühne. Bei bestem Skiwetter, der ungezwungenen Atmosphäre und den vielzähligen kulinarischen Köstlichkeiten erfreuten sich alle Teilnehmer.

Nach den sportlichen Aktivitäten traf man sich zum gemütlichen Hüttenabend auf der Idalp mit alpinem Buffet. Bevor es mit der Seilbahn wieder ins Tal ging, um im Champagner Club bis in die Morgenstunden abzufeiern, erhielten die Köche noch Ihre Startnummern für die Koch-Challenge am darauffolgenden Tag. Im Champagner Club fungierte Giulia Siegel als DJ.

In der Gesamtwertung bestehend aus Skirennen und kulinarischer Prüfung siegte das Team um 2-Sternekoch Tristan Brandt und dem Laufzeitbesten Martin Schlegel, die das Gericht „California Roll" von Klaus Brunmayr aus dem Lucy Wang in Ischgl neu interpretierten.

Am nächsten Tag traten die Köche zum Riesenslalom auf Skiern oder dem Snowboard an. Anschließend folgte die kulinarische Prüfung. Dafür bekamen die Köche in sechs ausgelosten Teams einen Warenkorb zur Verfügung gestellt, aus dem sie innerhalb von 15 Minuten ein Drei-Gänge-Menü mit leckeren Köstlichkeiten kreieren durften. Mit dabei waren hoch dotierte Köche, wie Andreas Caminada aus der Schweiz, Karl Obauer aus Österreich, Norbert Niederkofler aus Südtirol, sowie die deutschen Köche Sven Elverfeld, Klaus Erfort und Jan Hartwig, um nur einige zu nennen. Bewertet wurden die Gerichte von einer Promi-Jury, unter anderem mit ZDF-Moderator Béla Réthy. Das Team um Zwei-Sternekoch Tristan Brandt und dem Laufzeitbesten Martin Schlegel konnte die Gesamtwertung für sich entscheiden.

Nach der Siegerehrung ging es zum Après-Ski, bevor die Teilnehmer am Abend in den Ischgler Haubenlokalen zu einem Gala-Dinner bei der "Nacht der Köche" einkehren durften. Ab 23:30 Uhr wurde dann in der ShowArena Ischgl wiederum bis zum Morgengrauen gefeiert.

DER „KULINARISCHE JAKOBSWEG" UNTER DER SCHIRMHERRSCHAFT VON ECKART WITZIGMANN

Im Sommer 2019 kommen Genusswanderer im Paznaun auf fünf Genussrouten voll auf ihre Kosten. Beim *11. Kulinarischen Jakobsweg* übernehmen die Sterneköche Tristan Brandt (Restaurant Opus V in Mannheim), Paul Ivić (Restaurant Tian in Wien), James Knappett (Restaurant „Kitchen table" at Bubbledogs in London), Onno Kokmeijer (Restaurant Ciel Beu in Amsterdam) und Jean-Georges Klein (Restaurant Villa René Lalique, Wingen-sur-Moder) einen Sommer lang die Patenschaft für die Friedrichshafener Hütte, die Heidelberger Hütte, die Ascherhütte, die Jamtalhütte und das Almstüberl und setzen den Gästen ein eigens hierfür kreiertes Hüttengericht auf die jeweiligen Speisekarten. Vorgabe: es muss ein bodenständiges, kreativ interpretiertes Gericht aus regionalen Zutaten sein.

Zum Auftakt am 7. Juli werden die Spezial-Gerichte dann von den jeweiligen Kochpaten auf den einzelnen Hütten zubereitet und präsentiert. Danach können Gäste den fünf Genussrouten folgen, die neuen Kreationen bei der Hütteneinkehr verkosten und die Rezepte zum Nachkochen sammeln.

www.sterne-cup-der-koeche.de
www.laurent-perrier.de
www.ischgl.com

PARTNER:
ACQUA PANNA S.PELLEGRINO THE FINE DINING WATERS
PALUX Der gute Frühst
deutschesee Fischmanufaktur
DER FEINSCHMECKER DAS INTERNATIONALE GOURMET-JOURNAL
SILVRETTA SEILBAHN AG
Warsteiner SEIT 1753 DAS EINZIG WAHRE
peeroton SPORTERNÄHRUNG
Makes you happy elexir HAPPYTIZER
ATOMIC

Text: mk Salzburg, Fotos: © Nidum Hotel

NIDUM — Casual Luxury Hotel

Cooler Lifestyle in den Tiroler Bergen … für eine lebenshungrige Generation

In der Olympiaregion Seefeld spielt sich das süße Leben ab. Das *NIDUM — Casual Luxury Hotel* ist ein einzigartiges Haus in einer noch einzigartigeren Lage. „No Mainstream“ heißt es an dieser Adresse: Denn im Hotel NIDUM wird vieles auf den Kopf gestellt. Aufgesetzter Luxus ist ebenso tabu wie sinnlose Zwänge. Urlaub im NIDUM heißt Freiheit, Spaß und Überraschung. Die Umgebung ist wie gemacht für einen Ausstieg aus dem Hamsterrad des Alltags: Wer am liebsten beim Wandern, Walken oder Klettern in der Natur unterwegs ist, erlebt auf über 650 km markierten Wander-, Berg- und Klettersteigrouten eine einzigartige Naturlandschaft. Seefeld ist bekannt als Nordic Walking- und Laufarena mit 266 km ausgeschildertem Streckennetz. Auf über 570 km Radstrecke sind die Biker on tour. Sowohl für Einsteiger und Familien als auch für Profi-Radler gilt das Seefelder Hochplateau als eines der abwechslungsreichsten Gebiete im Alpenraum. Die Golfliebhaber erfreuen sich an perfekten Fairways und Greens in einer faszinierenden Bergkulisse (die 18-Loch-Anlage Seefeld-Wildmoos gilt als ein wahres Juwel). Reiten, Schwimmen, Stand-Up-Paddling, Yoga, Tennis, Fußball, Segway, Paragleiten — wer etwas erleben will, der findet in der Olympiaregion Seefeld seine Wege. Cool und lässig ist das NIDUM. Dort kann moderner Lifestyle in lockerer, elegant-gemütlicher Atmosphäre ohne Verzicht auf Qualität und Luxus gelebt werden.

Foto: © Tiberiu Sorvillo

#Perfekte Woche

Ein Schritt in das NIDUM — Casual Luxury Hotel in der Olympiaregion Seefeld ist ein Schritt in eine andere Welt. Ein innovatives „Luxus-Nest“ hoch über den Dächern des Inntals erwartet den Gast mit einem erfrischenden Konzept. Das Spa müssen „Mann und Frau von Welt“ gesehen haben. Infinity-Außenpool, drei Saunen, Innenpool mit Whirlpool, Dampfbad — im Roof Top Relax spielt es sich ab. Frische Luft, krasses Panorama und ein entspannendes Ambiente sind die Zutaten für ein außergewöhnliches Wellnesserlebnis. Ein Gläschen Champagner im Whirlpool toppt den „Whirl-Effekt“. Einzigartig, außergewöhnlich und „extrem heiß“ ist die direkt in den Felsen gebaute und nur über eine Hängebrücke erreichbare „In Da Mountains Sauna“. Sie sorgt für den doppelten Adrenalin-Kick.

Drei Restaurantbereiche machen das Hotel NIDUM zum Hot Spot für Feinschmecker. Das anspruchsvolle, aber experimentierfreudige Publikum hat daran seine wahre Freude. Nicht verpassen: Zweimal wöchentlich findet der NIDUM Gourmetabend für Feinschmecker und Weinliebhaber in der festlich gedeckten Vinothek statt. Montagabend ist Steak-Abend. Und weil die Party zum Sommer gehört wie die Sonne, geht es auf der Apero Terrace und in der Champagnerbar ab.

Die Zimmer sind Designersuiten mit traumhaften Ausblicken in die Berge und viel Holz, mit Luxusbädern und Illy-Kaffeemaschine, exklusiven Kosmetikprodukten und vielem mehr. Bis zu 118 m² sind die Suiten groß.

www.nidum-hotel.com

Die perfekte Woche

(14.04.-26.10.19, Anreise Sonntag)

Leistungen: 7 Nächte /HP, Welcome Drink, Illy Kaffeemaschine im Zimmer, Infinity Pool und Wellness auf 1.500 m² inkl. Außensauna, Frühstück mit regionalen Produkten, 5-Gänge-Abendmenü, kostenloser Parkplatz in der Tiefgarage, Aktivprogramm, kostenloses WLAN, 20 Euro Wellnessgutschein pro Zimmer

Preis p. P.: ab 888 Euro

Text/Fotos: © form.bar

ANZEIGE

Wunsch-Möbel nach Maß für Menschen mit Geschmack

Hochwertige Holzmöbel, individuell wie ein Fingerabdruck, umweltfreundlich produziert von regionalen Tischlern — und dennoch bezahlbar. Was wie ein unerfüllbarer Wunschtraum klingt, ist dank der Erfindung einer jungen deutschen Firma jetzt nur noch wenige Klicks entfernt. *form.bar* heißt die Online-Plattform des vielfach ausgezeichneten Start-ups *Okinlab*, mit der man Regale, Tische und vieles mehr nach ganz persönlichen Vorlieben und Bedürfnissen gestalten kann.

OKINLAB LABORATORIUM FÜR ARCHITEKTUR & DESIGN

Das hochkomplexe, aber leicht zu bedienende Programm macht jeden Kunden zum Designer seines Möbel-Unikats. „Ein Algorithmus in unserem einzigartigen 3-D-Konfigurator sorgt dafür, dass sich die Proportionen der einzelnen Elemente harmonisch verändern und das Möbelstück immer gut aussieht“, sagt Gründer und Geschäftsführer Nikolas Feth (38). Das Ergebnis ist eine neuartige, weiche Formensprache, die sich an der Natur orientiert und das Raumgefühl verändert. Auch enge Flure und hohe Decken lassen sich so optimal nutzen.

Den Weg zum geschmackvollen Möbel nach Maß finden form.bar-Kunden auf spielerische Weise. Jede Änderung des Designs sowie der exakte Preis werden in Echtzeit angezeigt. Kommt ein Kunde bei der Planung nicht weiter, steht ihm ein Team von erfahrenen Designern und Architekten zur Seite. Ist das Traum-Möbel dann am Bildschirm fertig, erstellt form.bar automatisch ein Zuschnittmuster für eine CNC-Fräse und übermittelt die Daten an einen der über 80 Kooperationspartner in Deutschland und Europa. Denn es sind Tischler in direkter Nähe des Kunden, die sein neues Lieblingsmöbel umweltschonend aus zertifizierten Hölzern fertigen. „Dadurch hat jeder Kunde einen Ansprechpartner vor Ort und natürlich kürzere Lieferzeiten“, erklärt Mitgründer Alessandro Quaranta (38). Ein ausgeklügeltes Stecksystem erlaubt es, dass die Möbel rasch ohne Schrauben selbst aufgebaut werden können - und problemlos wieder abgebaut, wenn mal ein Umzug ansteht.

Vor sechs Jahren kamen Quaranta und Feth, Freunde aus Schulzeiten, auf die Idee für die Möbelproduktion 4.0. Für die Einrichtung eines engen Ladens an der Universität Saarbrücken suchte Quaranta eine kostengünstige Lösung, denn für Standardregale war zu wenig Platz und ein Tischlermeister zu teuer. Feth, Architekt und Experte für besondere Bauweisen, wusste Rat. Gemeinsam schufen sie eine innovative

(Fortsetzung nächste Seite)

Text/Fotos: © form.bar

Design-Plattform form.bar

ANZEIGE

Wunsch-Möbel nach Maß für Menschen mit Geschmack

Innenausstattung, für die sie mit Komplimenten überhäuft wurden. Die jungen Männer erkannten das enorme Potenzial ihrer Idee, die sie mit Hilfe eines Gründer-Stipendiums in zweijähriger Arbeit bis zur Marktreife entwickelten.

2015 ging form.bar online — seither findet die Firma Okinlab, die heute fast 20 Mitarbeiter hat, von Jahr zu Jahr mehr Kunden, auch für Großprojekte in Kindergärten oder Bibliotheken. Parallel dazu durften sich die Gründer bereits über mehrere Auszeichnungen freuen. „Okinlab nutzt den Trend zur Individualisierung und zeigt die Chancen der Digitalisierung für das traditionelle Handwerk“, befand beispielsweise die Jury des Deutschen Gründerpreises: „Das erschließt auch kleineren Betrieben neue Zielgruppen und sichert Arbeitsplätze in Deutschland.“

www.form.bar

Baumstütze in der Stadtbibliothek Saarbrücken

Text: Stromberger PR, Fotos: © Coquillade Village

Provenzalische Küche inspiriert von spanischen Tapas

Das Coquillade Village begrüßt Gäste mit neuem Gourmet-Konzept

Französische Küche in elegant-entspannter Atmosphäre: Das *Coquillade Village* in der Provence begrüßt Feinschmecker mit dem Restaurant „Coquillade“, welches das bisherige „Le Gourmet“ ersetzt. Im Zuge der Neuausrichtung der Menükarte erhielt auch das Restaurant einen anderen Stil und unterstreicht das Konzept optisch. „Ich habe nach einem neuen Weg gesucht, meine Küche zu präsentieren ohne dabei meine Philosophie zu ändern. Wir verarbeiten auch weiterhin unsere vielfältigen provenzalischen Produkte, aber geben ihnen einen anderen Dreh“, so *Chefkoch Thierry Enderlin*. „Inspiriert haben mich die Spanischen Tapas. Wir bereiten Gerichte im Miniaturformat zu und servieren unseren Gästen damit eine größere Auswahl in kleinen Portionen.“ Mittelpunkt des umgestalteten Restaurants, ist der große Cheftisch über dem zwei majestätische Kronleuchter thronen. Das Interieur wird bestimmt von einem Mix aus antiken Möbeln, Spiegeln und Leuchten. Altes Silberbesteck, kleine Schalen und Teller sowie Holzbrettchen sorgen für eine ansprechende Präsentation der Speisen. Auf der Karte finden sich unter anderem Morcheln und die Persillade, eine typisch französische Petersilienmischung sowie die Bouillabaisse, die Südfranzösische Fischsuppe, serviert mit Rouille, der passenden scharfen Sauce. Das Coquillade ist geöffnet von Dienstag bis Samstag jeweils abends ab 19:30 Uhr von April bis November.

Restaurant Coquillade Village

Die Übernachtungspreise im Coquillade Village beginnen bei 170 Euro für zwei Personen im Doppelzimmer. Frühstück kostet 28 Euro pro Person und Tag. Buchungen werden per E-Mail unter info@coquillade.fr oder telefonisch unter +33490747171 entgegengenommen. Nähere Informationen finden sich unter:

www.coquillade.fr/de

Chefkoch Thierry Enderlin

Foto: © Brice Toul

Über das Coquillade Village

Das Coquillade Village auf einem Hügel, inmitten eines Weingutes, liegt rund anderthalb Autostunden von Marseille entfernt und lockt im Stil eines typisch provenzalischen Weilers mit eigener Weinkellerei in das südfranzösische Hinterland. Das Resort mit Rundumblick auf den Luberon und den Mont Ventoux umfasst sechs traditionelle Landhäuser, deren älteste Mauern auf das elfte Jahrhundert zurückgehen und ein modernes Gebäude aus dem Jahr 2015. Verwöhnt werden die Gäste in drei Restaurants von Gourmet-, italienischer bis provenzalischer Bistroküche mit lokalen Produkten sowie mit Aureto-Weinen aus der hauseigenen Kellerei. Das 1.500 Quadratmeter große Coquillade SPA & Wellness Center lädt mit einem umfassenden Spa-Angebot zum Entspannen ein. Seit 2017 bietet es einen neuen ganzheitlichen Spa-Ansatz auf Basis der Naturheilkunde. Das Resort zählt zu der renommierten Vereinigung Relais & Châteaux und steht unter der Leitung des Schweizer Ehepaares Carmen und Werner Wunderli.

Text / Fotos: BergHoff Worldwide

Preiswerte Qualität und anspruchsvolles Küchendesign

ANZEIGE

BergHoff - Leidenschaft fürs Kochen und ausgeprägtes Gespür für Details

GEWINNEN SIE drei tolle Preise aus den Kollektionen von BergHoff im Wert von über 600 EURO!

> Hier teilnehmen! <

BergHOFF ist eine internationale Marke, die anspruchsvolles Küchendesign, mit dem man beim alltäglichen Kocherlebnis immer einen Schritt voraus ist, kreiert, herstellt und vertreibt.

Die Leidenschaft fürs Kochen und das ausgeprägte Gespür für Details haben dazu geführt, dass die Produkte sowohl für ihre Ästhetik als auch ihre Funktionalität ausgezeichnet und empfohlen wurden.

BergHOFF wird über ein weltweites Netzwerk vertrieben und ist die Marke, die sowohl Design als auch Innovation in jede Küche bringt.

Anders

BergHoff ist nicht einfach nur ein weiterer Küchen- und Kochgeschirranbieter. Den Kunden werden die besten Designs zum bestmöglichen Preis geboten. Von der ersten Skizze bis zum fertigen Produkt bietet BergHOFF das komplette Kocherlebnis mit einem vollständigen Sortiment an Qualitätsprodukten.

Erfahren

Bei BergHoff liebt man Kochgeschirr in all seinen Formen und hatn mehr als 20 Jahre Erfahrung. Kombinieren Sie dies mit der hauseigenen Expertise und dem langjährigen Engagement, hochwertiges Design herzustellen, und Sie haben eine ausgereifte Marke, die Ihnen die richtigen Zutaten für Ihre täglichen und nicht so alltäglichen Kocherlebnisse liefert.

Vielseitig

Von den Kleinen bis hin zu den professionellen Köchen, für ein begrenztes oder größeres Budget, bei BergHOFF hat man es sich zum Ziel gesetzt, funktionelle Lösungen für möglichst viele Menschen anzubieten.

Mit 5 Kollektionen wird jeder Kochstil abgedeckt und es wird ein vielseitiges Produktsortiment geboten, das gemeinsam mit dem Kunden wachsen kann.

Gewinnspiel

Gewinnen Sie drei tolle Preise aus den Kollektionen von BergHoff!

Preis 1 - RON-Kollektion:

Suppen/Gemüsetopf aus Gusseisen 28cm grün

Von einem langsam gekochten Eintopf bis hin zu schmackhaften Fleisch- und Gemüsegerichten. Dieser Gusseisentopf von BergHOFF eignet sich hervorragend für eine Vielzahl von Eintopf-Rezepten.

Preis 2 - LEO-Kollektion:

6-teiliger Messerblock + 3 farbige Messer

Der universelle Messerblock passt dank seines zweifarbigen Messereinsatzes in eine klassische, neutrale oder moderne Küche.

Der herausnehmbare Einsatz ist leicht zu reinigen und bietet Platz für bis zu 8 Messer. Der rutschfeste Boden des Blocks sorgt für guten Halt auf der Arbeitsplatte.

Die farbenfrohen Leo-Messer verfügen über eine Antihaftbeschichtung die das Anhaften an der Klinge reduziert. Der konturierte Griff sorgt für zusätzliche Sicherheit. Die Schutzhülle schützt zum einen Ihre Hände vor Schnittverletzungen wenn Sie in einer Schublade nach Messern greifen, zum anderen hält die Hülle die Klinge in Topform.

Preis 3 - GEM-Kollektion:

6-teiliges ‚Stay Cool' Set

Diese farbenfrohen Töpfe und Pfannen haben viele praktische Eigenschaften, wie etwa einen Aluminiumkörper, einen vollständigen Induktionsboden, mehrschichtige Antihaftbeschichtung und einen leicht abnehmbaren Griff.

Diese Töpfe bieten kühlbleibende Griffe, die für zusätzliche Sicherheit sorgen und einen nützlichen Schüttrand, der ein tropffreies Ausgießen garantiert. Das Tüpfelchen auf dem i ist der Glasdeckel mit einem ergonomisch geformten Griff der sich ausgezeichnet in die Hand schmiegt. Die zwei unterschiedlich großen Ausgussbereiche ermöglichen präzises Abgießen ohne dass der Deckel abgehoben werden muss. Zusätzlich kann der Deckel vertikal auf dem Topfkörper positioniert werden, sodass Sie immer eine frei Hand zum Rühren und Anrichten haben.

www.berghoffworldwide.com

Topf aus der RON-Kollektion

Messer aus der LEO-Kollektion

Topf aus der GEM-Kollektion

Text: Romantik Hotel und Prädikatsweingut zur Schwane

Romantik-Hotel und Weingut zur Schwane

Steffen Szabo eröffnet Gourmet-Restaurant Weinstock in Volkach

Steffen Szabo eröffnete am 24. April 2019 im fränkischen Volkach das *Gourmet-Restaurant „Weinstock“*. Für Bayerns ehemals jüngsten Sternekoch baut Familie Düker vom Romantik-Hotel und Prädikatsweingut „zur Schwane“ ein komplett neues Restaurant, in dem Szabo seine Aromenküche präsentiert. Das Innenarchitekturbüro Jung & Klemke, das bereits Restaurants für Alexander Herrmann und Tim Mälzer entwarf, zeichnet für das Design des „Weinstocks“ verantwortlich. Erklärtes Ziel der Gastgeber: Eine Küche, die immer einen Stopp wert ist.

Steffen Szabo, Eva und Ralph Düker (r.) freuen sich auf die Eröffnung des Gourmet-Restaurants Weinstock im Romantik-Hotel und Prädikatsweingut "zur Schwane" in Volkach.

Foto: © Dietmar Amrhein

Szabo, zuletzt vor einem Jahr in Coburg mit einem Michelin-Stern ausgezeichnet, stellt seine Küche unter das Motto „Symphonie der Aromen“. Der gebürtige Franke setzt stark auf ursprüngliches Gemüse und erweckt verlorengegangene Geschmacksrichtungen wieder zum Leben. Zutaten werden ganzheitlich betrachtet und, zum Beispiel für das vegetarische Neun-Gänge-Menü, von der Schale bis zum Kern komplett verarbeitet. „Der Besuch im Weinstock soll ein kulinarisches Erlebnis sein, über das unsere Gäste auch nach 24 Stunden noch nachdenken werden“, verspricht Szabo, der der gehobenen Heimatküche an der Mainschleife eine ganz neue Bedeutung geben will. Im Menu „Der Kreislauf“ werden die vegetarischen Gänge dann mit Forelle, Aal, Rindertartar, Kalb und Reh von Szabo kombiniert.

Bayerns jüngster Sternekoch

Der 28-Jährige blickt auf Stationen in verschiedenen Spitzenrestaurants zurück: Bevor Szabo nach Volkach kam, erkochte er im Esszimmer in Coburg mehrfach einen Stern. Zuvor sammelte der Franke Erfahrungen auf Schloss Elmau und bei Hubert Obendorfer im Sternerestaurant Eisvogel im Oberpfälzer Seenland. Szabo gehört zu einer modernen Generation von Köchen, die auch bei einem jüngeren Publikum die Lust auf Spitzengastronomie entfachen wollen. Das honorieren die Kritiker: Im Juni 2016 wurde Szabo vom Schlemmer Atlas zum Top-50-Koch ausgezeichnet und war im Jahr 2016 unter den Nominierten zum Aufsteiger des Jahres im Magazin „Feinschmecker“. Im Dezember 2016 wurde Szabo erstmalig und als jüngster Sternekoch Bayerns mit einem Michelin-Stern ausgezeichnet.

Restaurant-Design auf das Essen abgeschmeckt

Den Kochkünsten von Steffen Szabo verschafft Hotelier und Winzer Ralph Düker im historischen Hotel im Zentrum der Stadt Volkach, unweit von Würzburg, mit einem komplett neu gestalteten Restaurant den passenden Rahmen. „Wir wollen, dass der Gastraum ebenso in Erinnerung bleibt, wie das Essen“, verspricht Düker, der mit der Gestaltung das renommierte Innenarchitekturbüro Jung & Klemke beauftragt hat. Die Designer haben bereits das Restaurant „Imperial“ von Alexander Herrmann in Nürnberg und Tim Mälzers Restaurant „Überland“ in Braunschweig entworfen.

Leder statt Tischdecke

Das Architekturkonzept legt die Betonung voll auf die Speisen: schmale Pendelleuchten fokussieren die einzelnen Tische, indirektes Licht verleiht den Wänden eine elegante, schlichte Atmosphäre. Besonderer Wert wird auf Sitzkomfort gelegt: Gepolsterte Stühle und Bänke landen zum Verweilen ein, gedämpfte Farben und eine gelungene Mischung aus Alt und Neu schaffen Lounge-Charakter. Ledertische sorgen für eine natürliche Haptik und machen die herkömmliche Tischdecke überflüssig. Dabei wird dem Gast auch etwas für das Auge geboten. So wird durch ein bewegtes Bild das Keimen eines Samens bis zur gewachsenen Pflanze gezeigt.

Passend hierzu wurde über das gesamte Romantik-Hotel zur Schwane, mit dem neuen Gourmet-Restaurant „Weinstock“, ein neues Gestaltungskonzept gelegt: Die historischen Gebäudeelemente werden nach und nach durch neue Materialien ergänzt. So entsteht eine urbane und zeitgemäße Design-Sprache in dem historischen Haus, das, sowohl als Gasthaus als auch als Weingut, seit Jahrhunderten für ausgezeichneten Genuss steht.

Seit 1404 gehen Reisende in dem Gasthaus, direkt gegenüber der Pfarrkirche von Volkach, ein und aus. An der Mainschleife werden Tradition und Innovation nicht als Widerspruch, sondern als Herausforderung gesehen: Das First-Class-Hotel, mit der historischen Wirtsstube und dem rebenumrankten Innenhof, zählt zu den besten Häusern der Region. Ein weiteres Hotel der Familie Düker, der „Turmdieb“, ebenfalls in Volkach, bringt schon seit Jahren erfolgreich „Budget-Design“ ins Fränkische.

Daneben führen Eva und Ralph Düker das familieneigene Weingut, das für anspruchsvollen Weinbau mit höchster Sorgfalt steht. Vor zwei Jahren wurde der Gutswein der „Schwane“ beim weltgrößten Riesling-Wettbewerb (Best of Riesling) mit dem ersten Platz in der Kategorie „Riesling trocken“ ausgezeichnet.

Von den 27 Hektar Rebfläche des Winzerbetriebs sind 50 Prozent mit Silvaner bestockt; weitere wichtige Rebsorten sind die prämierten Rieslinge und Spätburgunder. Die „Schwane“ ist Mitglied im Verband Deutscher Prädikatsweingüter (VDP), in dem die besten deutschen Weinerzeuger zusammengeschlossen sind.

Restaurant Weinstock
Mittwoch bis Samstag ab 18 Uhr
Telefonnummer für die Reservierung: 09381/80660

www.schwane.de

Text: Sonja Thelen, Fotos: © Rolf Kaiser

3. Internationales Sparkling Festival

In Frankfurt treffen sich die Spitzenwinzer der Schaumweinkunst

Mehr als 50 der namhaftesten Spitzenwinzer präsentieren beim *„3. Internationalen Sparkling Festival“* am Montag, 3. Juni, im Frankfurter Luxushotel Villa Kennedy (Kennedyallee 70, 60596 Frankfurt am Main) ihre Auswahl von über 150 traditionell hergestellten Schaumweinen. Zum Festivalauftakt werden beim *„Internationalen Schaumweinsymposium“* von 10 bis 13 Uhr für Fachbesucher aktuelle Themen wie beispielsweise Klimawandel und Sicherungsmaßnahmen zur Qualität in den einzelnen Anbauregionen behandelt. Das Symposium wird eröffnet mit dem Impulsreferat „Die Schaumweinproduktion im Spannungsfeld des Klimawandels“ von Dr. Matthias M. Schmitt von der Universität Geisenheim.

Die Verkostung für Fachbesucher beginnt um 14 Uhr. Endverbraucher können ab 16.30 Uhr die prickelnden Schaumweine bis 20 Uhr probieren. Bereits in den letzten beiden Jahren zeigten die Fachleute und Endverbraucher großes Interesse an dieser in Europa bisher einzigartigen Veranstaltung, die von *Gerbild Burkard* von Weinevents auf die Beine gestellt wird. Beim Sparkling-Festival haben die Besucher die Gelegenheit, eine große Bandbreite ausgesuchter hochwertiger Qualitätsschaumweine aus unterschiedlichen Regionen jenseits der Massenproduktion zu entdecken und zu verkosten. Gezeigt werden ausschließlich Schaumweine nach der „méthode traditionelle“, also mit zweiter Gärung in der Flasche.

Mit über 20 deutschen Ausstellern stellt Deutschland die größte Gruppe dar. Unter ihnen befinden sich die bekanntesten Sektproduzenten wie von Buhl, Bardong, Solter, Frank John und Volker Raumland, der zu den Pionieren unter den deutschen Topschaumweinherstellern gehört. Auch junge Aufsteiger der Sektszene sind dabei: beispielsweise Nico Brandner von Griesel, Isabel und Tim Weißbach aus der Strauch Sektmanufaktur und Vincent Eymann vom Weingut Eymann. Frankreich als klassischer Schaumweinproduzent von Champagner und Crémants ist in Frankfurt ebenfalls mit dabei. Von den acht zugelassenen AOC Crémant Regionen sind beispielsweise Elsass, Loire und Jura vertreten. Die Grande Dame „Champagne“ präsentiert sich mit einer besonderen Auswahl namhafter Häuser, wie Roederer, Alfred Gratien oder Salmon. Aus Spanien nehmen etwa Vilarnau, Juvé & Camps, Gramona und Regaredo teil. Auch die Schaumweinvielfalt Italiens, ob aus dem Trentino mit Arunda oder den angesehenen Betrieben aus der DOC Franciacorta in der Lombardei wie Bellavista, wird in Frankfurt zu verkosten sein. Österreich wird unter anderem von Schlumberger, übrigens der älteste Sekterzeuger Österreichs, und dem biodynamisch wirtschaftenden Weingut Harkamp vertreten sein. Bisher weitgehend Unbekanntes bieten die Crémants aus Luxemburg. Neues gibt es aus England, Portugal, Slowenien und Südafrika zu entdecken.

Der Eintritt kostet für Fachbesucher 30 Euro, für Endverbraucher 59 Euro, für Frühbucher 49 Euro. Weitere Informationen und Tickets unter:

www.sparklingfestival.de

+++ 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:
CFG Fischer GmbH
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 CFG Fischer GmbH