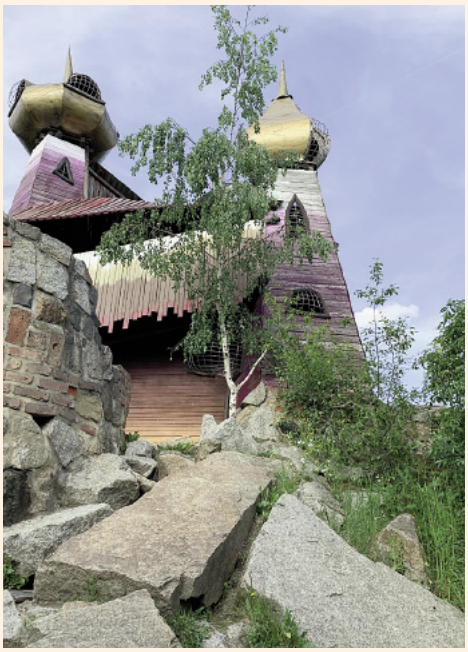
classic Gourmet digital journal

Zeitung des Internetportals www.gourmet-classic.de · Ausgabe 106 / Juni 2019

Text / Fotos: Gourmet Classic

Urlaubserlebnisse an einem besonderen Ort

Die „Geheime Welt von Turisede“



Ganz abgelegen im östlichsten Winkel Deutschlands, direkt an der polnischen Grenze, befindet sich eine höchst abenteuerliche Welt, fantasievoll aus Holz gebaut und bunt angemalt — zum Klettern, Entdecken, Bestaunen und Übernachten für kleine und große Abenteurer.

Schon von weitem sichtbar, ragen große Figuren und Installationen aus den Neißewiesen und kündigen dem Besucher die *„Geheime Welt von Turisede“* an.

An der Pforte empfängt uns ein dicker Baumstamm mit den eingeschnitzten Worten: „Wir sind froh, nicht normal zu sein.“ — Und schwupps, hat uns die geheime verrückte Welt verschlungen und in ihren Bann gezogen. Ein Zauberschloss mit golden glänzenden Türmchen lockt uns zur Besichtigung. Wir kraxeln ungeübt an schwingenden Kettennetzen nach oben, schieben uns auf den Knien durch enge Luken, rutschen fast im freien Fall nach unten in den feuchten Schlosskeller, um auf abenteuerlich engen Wegen wieder ans Tageslicht zu gelangen. Witzige Schaukeln und ein Kettenkarussell, das man selber anschieben muss, liegen am Wegesrand und müssen unbedingt ausprobiert werden. In Windeseile haben wir unseren Alltag abgelegt und fühlen uns einfach wieder als Kind, sind unbeschwert und lachen Tränen.

Das Lachen hält an, als wir unsere Baumbetten besichtigen: Eine kleine Pforte mit Gartentürchen grenzt jedes Baumbett nach außen ab und ist mit lustigen Namen versehen, wie „Weiche Eiche“, „Frivole Magnolie“ oder „Kesse Zypresse“. Danach muss eine grobe Leiter aus mittelstarken Baumstämmen erklommen werden, an deren Ende sich eine kleine verschließbare Luke — der Eingang — befindet. Gut, wer mit dem Rucksack und nicht wie wir, mit dem Koffer angereist ist, denn auch das Gepäck will zunächst die Stiege hoch bugsiert werden, wir schieben uns selbst auf allen Vieren nach.

Die Baumbetten bieten eine wunderbare Möglichkeit mitten in der Natur zu schlafen und von Vogelgezwitscher geweckt zu werden. Einige Meter hoch im Baum, auf einer schönen Terrasse mit Rundumblick, befindet sich ein rundes Bett, welches zeltähnlich verschließbar ist. Die gesamte Terrasse ist zusätzlich noch einmal überdacht, so dass ein wenig Regen auch nicht schlimm ist.

Das gesamte Areal der Geheimen Welt von Turisede ist ca. 15 ha groß und bietet 12 Baumbetten, 9 komfortablen Baumhausappartements sowie 24 weiteren interessanten Baumhausunterkünften sowie Zeltmöglichkeiten Platz. Es gibt Ziegen, Kühe, Kamele und Erdmännchen zu bestaunen, zwei Pfauen stolzieren herum und machen lautstark auf sich aufmerksam und eine besondere Attraktion ist der weiße Papagei Coco, der husten und lachen kann wie ein Mensch.

Auch gastronomisch ist für die Besucher der Kulturinsel Einsiedel bestens gesorgt. Neben dem Imbisshäuschen für die Tagesgäste, an dem auch Feuerholz hübsch abgepackt für die Feuerstelle angeboten wird, können sich Übernachtungsgäste im *Krönum* und *Tabularasum* verwöhnen lassen. Das Restaurant bietet ein reichliches Frühstücksbuffet sowie Mittags ein Tagesgericht an. Am Abend werden buffetartig verschiedene Gänge aufgetischt in einer Menge, dass sich die Tische förmlich biegen. Es wird eine gute und solide Hausmannskost angeboten mit regionalen Produkten. Eingerahmt wird das Abendessen von einem amüsanten Mitmach-Theaterstück, oder einem Spiele-Abend im Tabularasum, wobei alle Gäste entspre-

(Fortsetzung nächste Seite)

Text: Gourmet Classic

Urlaubserlebnisse an einem besonderen Ort

Fotos: Kulturinsel - Die Geheime Welt von Turisede

Die „Geheime Welt von Turisede“

chende Verkleidung erhalten.

Der krönende Abschluss eines aufregenden Tages auf der Kulturinsel ist aber die Nachtwanderung. Lautes Wolfsgeheul und Glockenschläge kündigen die Geisterstunde an und eine riesige leuchtende Spinne hat ihr Netz hoch oben zwischen zwei Bäumen gespannt. Mit Hinweiszetteln und Taschenlampen ausgerüstet ziehen Familien gruppenweise durchs Gelände und rätseln über die merkwürdigen Angaben im Geheimbrief. Hier ist ganz klar der Weg das Ziel und die Tatsache, unvergessliche Momente erlebt zu haben.

Kopf und Ideengeber dieser wundersamen Welt ist Jürgen Bergmann, dessen Markenzeichen stets zwei verschieden farbige Paar Schuhe sind. 1990 fing er mit einem Mitarbeiter auf einem Waldbauernhof an, hölzerne Objekte zum Bespielen und Begreifen zu fertigen. Dabei war ihm der Unikatgedanke wichtig sowie eine wunderbare und wiedererkennbare Eigenwilligkeit bei den gefertigten Gegenständen und Spielwelten. Mittlerweile kommen seine Auftraggeber aus ganz Europa und darüber hinaus und seine Firma zählt inzwischen 100 bis 150 Mitarbeiter — vom Holzfäller, bis zum Künstler.

Kulturinsel Einsiedel - Baumbett „Dichte Fichte“

Wer mit offenen Augen durch seine Stadt geht und die Handschrift von Jürgen Bergmann kennt, wird hier und da einen Spielplatz oder eine Kletterburg entdecken, die von der Kulturinsel „Einsiedel“ aus Zentendorf bei Görlitz stammt. Besonders dabei: Jedes einzelne Objekt ist ein Unikat und wird ausschließlich aus unbehandelten Eichen- und Robinienhölzern gefertigt. Was alle Kletterobjekte auszeichnet, ist eine hervorragende Verarbeitung und Griffigkeit. Fenster sind grundsätzlich schief und nicht rechteckig, alles ist mit angenehmen Farben bunt lasiert und der Entdeckungs- und Lernfaktor steht immer an erster Stelle. Die „Geheime Welt von Turisede“ ist auf jeden Fall ein zauberhafter Ort in einer zauberhaften Landschaft vor allem für Kinder aber auch für die gesamte Familie.

www.turisede.com

Kleines Felsennest

Inselbaumhaus

Text/Fotos: 95 Tage - Weinbau Florian Eschlböck

95 Tage - Weinbau Florian Eschlböck

Oberösterreich ist anders — und das schmeckt man!

Bereits die alten Römer erkannten, dass im oberösterreichischen Zentralraum viele unterschiedliche und für den Weinbau bestens geeignete Lagen und Bodentypen bestehen. Doch die Zeiten änderten sich, und auf Grund von klimatischen Veränderungen verschwand der Weinbau in Oberösterreich und verlagerte sich auf andere Regionen.

Erst in den vergangen Jahren kam es zu einer Wiederentdeckung des Weinbaues in Oberösterreich. *Winzer Florian Eschlböck aus Hörsching* im oberösterreichischen Zentralraum ist einer der Pioniere und definiert mit den beiden Linien *„95Tage“* und *„Der Eschlböck“* den Wein aus Oberösterreich.

Gestartet als kleines Hobby mit ca. 100 Reben im Jahr 2007 hat sich die Betriebsgröße von Weinbau Eschlböck mittlerweile auf die Fläche von 13 ha vergrößert. Hier wurden die für das hiesige Klima bestens geeigneten Sorten Chardonnay, Riesling, Sauvignon Blanc, Zweigelt und Blauer Portugieser ausgesetzt.

Das mittlerweile größte Weingut Oberösterreichs verfolgt ehrgeizige Ziele — so werden einzigartige Weine, welche den oberösterreichischen Geschmack und die Regionalität bestens widerspiegeln, gekeltert. Verarbeitet werden diese zu zwei unterschiedlichen Produktlinien. So stehen die Weine der Linie „95 Tage“ für sommerlich leichte, spritzige und fruchtbetonte Weine, und die Weine der Linie „Der Eschlböck“ für gehaltvolle, kräftige und gereifte Weine.

Und so entstehen die regionaltypischen Weine von Weinbau Eschlböck

Der Rebstock erfasst über das Jahr alle „Daten“ seinen Umwelt. Primär geprägt von Klima, Boden und einer stressfreien Umgebung.

Grundvoraussetzung für die Weine von Weinbau Eschlböck ist eine weitreichende und naturnahe Pflege der Weingärten. Aus diesem Grund wird auf den Einsatz von Herbiziden und Insektiziden vollständig verzichtet.

Die Stärkung der Reben und der Artenvielfalt im Weingarten erfolgt durch Kompost und der speziellen Einsaat von Kräutern und Gräsern.

Ausschließlich gesunde und vollreife Trauben, gelesen bei selektiver Handlese — und das meist in mehreren

(Fortsetzung nächste Seite)

Text/Fotos: 95 Tage - Weinbau Florian Eschlböck

95 Tage - Weinbau Florian Eschlböck

Oberösterreich ist anders — und das schmeckt man!

Durchgängen — sind die Grundzutat der Selektionsweine, welche unter der Marke „Der Eschlböck“ vertrieben werden.

Das Eichenholz der Lagerung der Weine im Barrique kommt aus den umliegenden Wäldern und spiegelt auch hier den Geschmack Oberösterreichs wieder. Dieses verleiht dem Wein mit zunehmender Reife seinen samtig-weichen Charakter und definiert den Geschmack Oberösterreichs: einzigartig, regionstypisch und jeder Schluck ein Genuss.

„Der Petnat“

„Der Petnat“ — wenn die Natürlichkeit im Vordergrund steht

Der erste Naturwein von Winzer Florian Eschlböck überzeugt durch feine Frucht und natürliche Spritzigkeit. Die Bezeichnung Petnat kommt aus dem französischen „Pétillant naturel“ und bedeutet übersetzt „natürlich prickelnd“.

Produziert wird der Petnat aus der Sorte Muscaris. Er besticht mit intensiver Frucht nach Holunderblüte und Birne, und am Gaumen leicht prickelnd mit zarter Restsüße.

www.95tage.at

Text: Kunz PR / Foto: © Franz Gerdl

Familienausflug mit Glanz:

Tonnenweise Edelsteine im Granattor am Millstätter See

Es thront in 2060 Meter Höhe auf der Millstätter Alpe — und ist Anziehungspunkt für Wanderer aus allen Himmelsrichtungen: Am Granattor, das aus Millionen glitzernder Halbedelsteine besteht und auf das größte Granatvorkommen Europas hinweist, treffen sich der Millstätter Höhensteig, Alpe-Adria-Trail und „Weg der Liebe. / Sentiero dell‘Amore.“. Oder Familien nehmen einfach den kürzesten Weg, starten an der Lammersdorfer Hütte (1650 m) und sind in zwei Stunden dort: Das perfekte Ziel für den ersten Zweitausender, den Kinder aus eigener Kraft bezwingen. Denn wenn die glitzernden Karfunkel ins Auge springen, ist die Sammelleidenschaft geweckt und der Weg wird zur Schatzsuche. Am Granattor, einem einzigartigen Logenplatz mit Geschichte und traumhafter Aussicht über den Millstätter See genießen Erwachsene das wunderbare Panorama, während Kinder ambitioniert weitersammeln. Übrigens: Noch mehr Juwelen gibt’s in der „ErlebnisWelt Granatium“ in Radenthein. Hier führt der Weg an glitzernden Edelsteinadern entlang 300 Meter ins Innere der Millstätter Alpe. Besucher können ihre eigenen Granate schürfen, von Experten schleifen lassen und als Andenken mit nach Hause nehmen.

www.millstaettersee.com

Text: Romantik Hotel L'Etoile / Fotos: Hannes Niederkofler, Romantik Hotel L'Etoile

Sterneköchin aus heiterem Himmel:

Alexandra Ziörjen rettet Restaurant und bekommt Michelin-Stern

Die Deutsche Alexandra Ziörjen betreibt ein Landhotel in Charmey in der Schweiz. Im Sommer 2018 kam der alleinerziehenden Mutter das komplette Küchenteam abhanden. 14 Jahre nicht am Herd und nie als Küchenchefin gearbeitet, musste die 38-Jährige plötzlich die Leitung der Küche übernehmen. Dann geschah ein kleines „Küchenwunder“: Der Guide Michelin zeichnete das Restaurant Nova im Romantik Hotel l'Etoile ein halbes Jahr darauf erstmals mit einem Stern aus. Alexandra Ziörjen kann es immer noch nicht fassen und strahlt vor Glück.

„Das ist wirklich sensationell und eine unglaubliche Geschichte“, sagt Alexandra Ziörjen, über ihr eigenes Gastro-Märchen. „Nach dem Abgang unseres Küchenteams musste ich im letzten Sommer entscheiden, das Gourmet-Restaurant entweder dicht zu machen oder mich selbst in die Küche zu stellen, neben dem Job als Geschäftsführerin des eigenen Hotels und der Verantwortung als Mutter von zwei kleinen Jungs. Aber es ging um die wirtschaftliche Existenz unseres Gasthauses und die der Mitarbeiter.“

„Ich dachte erst, das sei ein Scherz“

Womit Alexandra Ziörjen nie gerechnet hätte und was auch nicht ihr Ziel war: Der Guide Michelin zeichnet das Restaurant Nova im Romantik Hotel l'Etoile im Februar 2019 mit einem Stern aus. Nicht im Traum hätte Ziörjens daran zu denken gewagt, einen Michelin-Stern zu erkochen. War doch ihre letzte Position 2005 die einer Postenchefin (Chef de Partie) in einem mit zwei Hauben (16 Gault-Millau-Punkte) ausgezeichneten Restaurant. In der Küchenhierarchie ist der Chef de Partie die Nummer drei nach Sous- und Küchenchef.

Als Ziörjen die Nachricht vom Guide Michelin ereilte, konnte sie es zunächst gar nicht glauben. „Ich dachte erst, das sei ein Scherz. Natürlich träumt jede ambitionierte Köchin von einem Stern. Ich habe allerdings in erster Linie aus der Not heraus versucht, den kulinarischen Ruf unseres Restaurants zu sichern und so gut gekocht, wie ich eben konnte“, sagt Ziörjen.

Und das überzeugte dann auch den „Tester“, den Gastronomen in der Bundesrepublik und im Alpenland gleichermaßen fürchten und schätzen. Denn im letzten Herbst speiste Ralf Flinkenflügel, Chef des Guide Michelin für Deutschland und die Schweiz, persönlich, aber unerkannt, in ihrem Restaurant Nova. Flinkenflügel war es dann auch, der Alexandra Ziörjen später im persönlichen Gespräch ermuntern konnte, den zunächst als Aushilfe in der Küche geplanten Job nicht wieder an den Nagel zu hängen und weiter zu kochen.

Hotel- und Restaurantvermarktung über Romantik Hotels

„Dass Alexandra Ziörjen eine tolle Gastgeberin ist, war uns allen bewusst, dass sie auch noch sensationell kochen kann, hat sie nun eindrucksvoll unter Beweis gestellt. Eine Geschichte, die fast unglaublich klingt, aber am Ende der Lohn für Handwerk, Können und

(Fortsetzung nächste Seite)

Text: Romantik Hotel L'Etoile / Fotos: Fabrice Savary

Sterneköchin aus heiterem Himmel:

Alexandra Ziörjen rettet Restaurant und bekommt Michelin-Stern

Disziplin ist", freut sich auch Thomas Edelkamp, der Vorstandsvorsitzende der Romantik Hotels & Restaurants AG. Das Hotel in Charmey verlässt sich bei der Vermarktung schon seit vielen Jahren, wie viele andere Top-Restaurants, auf die Hotel- und Restaurantkooperation.

Beste Ausbildungsnote in ganz Deutschland

Anders als die meisten Sterneköche hat Ziörjen ihr Kochhandwerk nicht in einer Gourmet-Küche gelernt. Im Gegenteil: Nach der Schule startete die gebürtige Frankfurterin eine Ausbildung zur Köchin in einer der größten Küchen der Welt, bei den LSG Sky Chefs von der Lufthansa.

Dass die Ausbildung hier zu einer der besten des Landes zählte, stellte die junge Köchin unter anderem mit dem Gewinn der Hessischen Azubi-Meisterschaft und der Teilnahme an dem Bundesfinale des Deutschen Hotel- und Gaststättenverbandes im Jahr 2000 unter Beweis. Für die beste Ausbildungsnote in ganz Deutschland erhielt die Köchin im gleichen Jahr ein Stipendium der Bundesregierung.

Mutter, Gastgeberin und Küchenchefin

Danach kochte Ziörjen auf verschiedenen Positionen in namhaften Küchen, wie dem „Dorchester" in London, der Ente (ein Michelin-Stern) in Wiesbaden, dem Palace Hotel in Gstaad und der Auberge de la Charrue (16-Gault-Millau-Punkte) bei Lausanne. Ab 2005 wechselte die Köchin dann vom Herd hinter die Rezeption und wurde Empfangschefin im Grand Hotel Park in Gstaad. 2011 folgte dann mit dem Romantik Hotel l'Etoile in Charmey, im Herzen des Greyerzerlandes, im Kanton Freiburg, der Schritt in die Selbstständigkeit, damals noch mit ihrem heutigen Ex-Mann. Inzwischen ist Alexandra Ziörjen alleinige Inhaberin des historischen Landhotels im Zentrum des Dorfes und neuerdings auch dessen Küchenchefin.

Auf drei Worte reduziert beschreibt die neue Sterneköchin ihre Küche als „regional, frisch, anders". Ziörjen nutzt dazu viele Produkte von Bauern aus der näheren Umgebung sowie Fisch und Meeresfrüchte hauptsächlich aus dem nahegelegenen Frankreich.

Privat schlemmt Ziörjen nicht den ganzen Tag auf Sterneniveau. Zu ihren Lieblingsgerichten zählen Quellkartoffeln mit Quark und Wurst vom deutschen Lieblingsmetzger. Ansonsten sollte bei der Köchin zu Hause im Kühlschrank Milch und Schokolade nie fehlen.

„Jetzt bleibe ich der Küche treu und mache weiter"

Angesprochen darauf, wie denn ihre unverhoffte Sternekarriere nun weitergehe, antwortet Ziörjen: „Jetzt bleibe ich der Küche treu und mache weiter. Der Stern ist eine große Auszeichnung und Verpflichtung für die Zukunft. Eigentlich wollte ich ja nur die Zeit überbrücken, bis wir einen neuen Küchenchef gefunden hatten. Aber einmal wieder in der Küche, konnte ich nicht anders und musste einfach weiter kochen. Der Grund dafür sind, neben der Ermunterung des Guide-Michelin Direktors, viele glückliche Gäste und unser tolles Team, das zurecht erwartet, dass wir die Herausforderung annehmen, ein Landhotel mit Sterneküche wirtschaftlich erfolgreich zu betreiben."

www.etoile.ch

www.romantikhotels.com/charmey

(Fortsetzung nächste Seite)

Text: Sabine Mutschke PR, Fotos: Michael Schmidt

Schlendern, schlemmen und Musik genießen

Bei der 11. Dresdner Schlössernacht kommen Genießer rundum auf ihre Kosten

Eine klangvolle Sommernacht, Livemusik zum Rocken, Tanzen oder Träumen, in buntes Licht getauchte Schlösser und viele kulinarische Köstlichkeiten - all das sind Attribute der Dresdner Schlössernacht. Sie findet am 13. Juli 2019 zum elften Mal statt und lädt zum ausgiebigen Flanieren, Tanzen und Genießen ein. Dann verwandeln sich die Parkanlagen von Schloss Albrechtsberg, Schloss Eckberg, Lingnerschloss und Saloppe wieder in eine riesige Open-Air-Kulturlandschaft. Hier gibt es Musikgenuss quer durch alle Genres: von Jazz bis Rock, von Latin Music bis zur Weltmusik. Fester Teil des Programms sind die „Elbhang Zombies“, die sich vor Jahren extra für die Schlössernacht zusammenfanden. Sie vereinen frühere Schlossherren vom Elbhang in einer fröhlich-frech musizierenden Combo und geben schräge Lieder zum Besten. Insgesamt bespielen die Künstler 15 Bühnen und Spielstätten, die durch beleuchtete Wandelwege verbunden sind. Besondere optische Höhepunkte zu später Stunde sind die illuminierte Fassade von Schloss Albrechtsberg und das musikalisch begleitete Feuerwerk. Auch Tanzbegeisterte kommen auf verschiedenen Open-Air-Tanzböden voll auf ihre Kosten.

Der kulinarische Genuss ist ein fester Teil der Schlössernacht

Flanieren weckt den Appetit, und auch darauf haben sich die Organisatoren der Eventagentur „First Class Concept“ vorbereitet! Mehr als 60 Stände mit kulinarischen Angeboten und erfrischenden Getränken werden auf dem Festgelände aufgebaut, die die für jeden Gaumen etwas Reizvolles zu bieten haben. Hier gibt es Flammkuchen, Crepes und Baumstriezel, aber auch Stände mit Pulled Pork oder Fischbrötchen sind vertreten. „Merlins Wunderland“ serviert Deftiges vom Grill, der Kosakenhof typisch russische Gerichte und wer vom Flanieren müde ist, kann sich bei einem Coffee Bike einen guten Kaffee brühen lassen. Das Restaurant „Stresa“ ist mit dabei, das „Kastenmeiers“ bringt Garnelen und Trüffelspaghetti mit. Die Lingnerterrassen und Schloss Eckberg sind ohnehin treue kulinarische Partner der Schlössernacht und haben sich auf die vielen Besucher eingestellt.

Spitzenkochkunst im Gourmetgarten

Freunde exquisiter Kochkunst zieht es seit sechs Jahren in den Gourmetgarten am Kavaliershaus von Schloss Albrechtsberg. Hier sorgt ein Trio von sächsischen Spitzenköchen für großartige kulinarische Entdeckungen und lässt sich bei der Zubereitung sogar auf die Finger schauen. Mario Pattis (Restaurant e-VITRUM in der Gläsernen Manufaktur), Daniel Fischer (Restaurant Daniel in Dresden-Striesen) und Benjamin Unger (Hotel Blauer Engel in Aue) verbindet nicht nur das besondere Händchen für exquisite Speisen, sondern auch ein hoher Qualitätsanspruch. Ob Vorspeise, Hauptgericht oder Dessert — alle Gerichte versprechen erstklassigen Genuss und werden mit viel Liebe angerichtet. Außerdem lockt wie immer die Currywurst, hergestellt aus feinem Kalbfleisch. Längst genießt sie auf der Schlössernacht Kultstatus bei ihren Fans, was auch an den drei überaus köstlichen Saucen liegt, welche die Spitzenköche selbst zubereiten.

Die Brauerei „Meissner Schwerter“ sorgt für den Biergenuss

„Meissner Schwerter“ - Sachsens älteste Privatbrauerei - sorgt als Hauptsponsor allerorten für frisch Gezapftes und hat das beliebte Pils „Elbsommer“ dabei. Besonderer Tipp ist der Rosé-Wein vom Weingut Schloss Proschwitz, der mit einer wunderbar beerigen Nase besticht und im Geschmack an eingekochtes Erdbeer-Rhabarber-Kompott mit Vanille erinnert. Letztendlich gehört sogar ein Weinberg zum Festareal, denn hier lädt Winzer Müller inmitten der Rebzeilen an langen Tafeln zum Weingenuss ein.

Die Tickets für die Schlössernacht sind bundesweit im Vorverkauf erhältlich und können auch im „print-at-home-Verfahren“ ausgedruckt werden. Eine Flanierkarte kostet 38 Euro zzgl. Vorverkaufsgebühren.

www.dresdner-schlössernacht.de

Ort: Parkanlagen der Elbschlösser,
Bautzner Straße 130 bis 134,
01099 Dresden
Einlass ab 17:00 Uhr, Beginn 18:00 Uhr

Text: Radeberger Exportbierbrauerei

Engagierte Nachwuchsförderung

Fotos: Gourmet Classic

Radeberger brachte erneut Studierende von fünf Hotelfachschulen nach Radeberg und Dresden

Rund 200 Hotelfachschüler hatten sich in diesem Jahr um die Teilnahme am *„10. Nationalen Bierwettbewerb“* beworben. Jeweils 20 von ihnen wurden von den teilnehmenden Hotelfachschulen in Berlin, Dortmund, Heidelberg, Hamburg und Hannover zugelassen. Im Rahmen eines qualifizierten Seminarangebotes konnten sich die Teilnehmer seit Herbst 2018 umfangreiche Kenntnisse in den Bereichen Bierherstellung, Ausschankqualität, Recht, Marketing und den BraufactuM-Bierspezialitäten aneignen. Die 15 Besten kamen schließlich, so wie bereits schon einmal im Jahr 2014 erfolgt, auf Einladung der Radeberger Exportbierbrauerei am 7. und 8. Mai 2019 zum Finale nach Radeberg und Dresden. Nun steht das Siegerteam fest.

Finalisten mit persönlicher Einladung in die Bierstadt Radeberg

Direkt an den Hotelfachschulen erfolgte im Vorfeld die lebendige Wissensvermittlung durch erfahrene Dozenten, die seit vielen Jahren insbesondere durch Führungskräfte aus den Fachbereichen der Radeberger Exportbierbrauerei unterstützt wurden. Insgesamt 15 Teilnehmer — die jeweils drei Besten der Vorprüfungen jeder teilnehmenden Hotelfachschule — erhielten dann eine Einladung zum diesjährigen Wettbewerbsfinale in die Radeberger Exportbierbrauerei. Dort mussten sie zum Beispiel Biersorten und -charaktere in einer fachlich geführten Verkostung sicher erkennen, eine Schankanlage zum perfekten Bierausschank in einer bestimmten Zeit einsatzbereit herrichten, ihr Wissen auf dem Gebiet der Bierherstellung beweisen und Fragen aus den Bereichen Recht und Marketing beantworten. Zum Abschluss war von jedem Fachschulteam eine Gemeinschaftsleistung gefordert, die die Präsentation eines individuellen Gastronomiekonzeptes nach konkreten Vorgaben der Fachjury, die sich aus Fachbereichsleitern der Radeberger Exportbierbrauerei und erfolgreichen Dresdner Gastronomen zusammensetzte, umfasste. Das garantierte den direkten Praxisbezug und die hinreichende Beurteilung der möglichen Umsetzbarkeit des Konzeptes.

Siegerteam des Bierwettbewerbes v.l.n.r.: Sebastian Ballweg, Matthias Kastner und Benjamin Zeilfelder, als Gemeinschaftsprojekt des Siegerteams wurde der Focus auf Guinnes Bier / Irish Pub gelegt. Die drei Studierenden wollen sich später in der Branche selbstständig machen, bzw. im Marketing und Vertrieb in Zusammenhang mit Bier arbeiten.

Sächsisch-sympathisches Rahmenprogramm

Über die fachlichen Aspekte des Endausscheides hinaus hatte das Team der Radeberger Exportbierbrauerei ein attraktives Rahmenprogramm gestrickt. So erwartete die 15 Finalisten während des zweitägigen Aufenthalts zunächst eine Besichtigung der Radeberger Exportbierbrauerei; unmittelbar nach dem Wettbewerb ging es dann zum Abendessen samt exklusiver Hotelübernachtung ins Dresdner Stadtzentrum. Am Folgetag standen ein Kuppelaufstieg zur Frauenkirche und eine Fahrt mit der Sächsischen Dampfschifffahrt an, in dessen Verlauf auch die Siegerehrung erfolgte.

Teamsieg ging nach Heidelberg

Fünf Teams, bestehend aus je drei Studierenden, aus fünf verschiedenen Hotelfachschulen. Sie hatten sich erst in Dresden kennengelernt, traten als Konkurrenten an und waren nach den zwei gemeinsamen Tagen doch eine eingeschworene Truppe. Beim Verkünden des Siegerteams gab es daher auch offenen Beifall von den anderen: Der Teamsieg ging an die Hotelfachschule Heidelberg mit ihren Akteuren Sebastian Ballweg, Matthias Kastner und Benjamin Zeilfelder.

Die drei freuten sich aufrichtig und zeigten sich zudem beeindruckt von ihrem Aufenthalt in Sachsen. „Keine Frage, wir kommen wieder. Privat möglicherweise schon im Sommer, denn Dresden ist in jedem Fall eine Reise wert!“, so Matthias Kastner.

Und wer weiß: Vielleicht erinnert sich ja der eine oder andere später als Absolvent auch bei der Wahl seiner künftigen Wirkungsstätte an die sächsische Landeshauptstadt…? Fachkräftenachwuchs ist gewiss willkommen!

„Nationaler Bierwettbewerb“ — Hintergrundwissen:

„Bewusstsein und Wertschätzung für deutsche Bierkultur schaffen“ lautet das Motto dieses Projektes zur Nachwuchsförderung, das die Radeberger Gruppe — Deutschlands größte private Brauereigruppe, zu der auch die Radeberger Exportbierbrauerei gehört — gemeinsam mit den Hotelfachschulen in Berlin, Dortmund, Heidelberg, Hamburg und Hannover im Jahr 2010 ins Leben gerufen hat. Jährlich erwerben so rund 100 Teilnehmer dank eines qualifizierten Seminarangebots umfangreiches Fachwissen zum Thema Bier und die drei Besten jeder Fachhochschule treffen sich dann zum finalen Entscheid an einem ausgesuchten Brauereistandort. Jeder Teilnehmer erhält ein besonderes Zertifikat, das seine Teilnahme am „Nationalen Bierwettbewerb“ offiziell bestätigt.

Text: mk Salzburg / Fotos: © Igor Zirojevic

Gourmetgenuss in Istrien

Feinschmecker entdecken die Wein- und Ölstraßen um Funtana

Lange war Funtana das klassische Reiseziel für den Bade- und Campingurlaub am Meer. Heute kommen in das Fischerdörfchen südlich von Poreč auch Wein-, Olivenöl- und Fischliebhaber.

Über 60 Rebsorten, rund 800 Weinkeller und fast 20.000 registrierte Winzer: Kroatien ist eine nicht zu übersehende Größe bei der Weinerzeugung. Die Griechen brachten den Weinbau etwa 500 Jahre v. Chr. an die Adriaküste. Der älteste Nachweis in Kroatien für den Weinanbau ist in Istrien zu finden. Die Phönizier betrieben Weinanbau im Rašatal an der Kalavojna-Bucht (der Name Kalavojna stammt aus dem Griechischen und heißt so viel wie guter Wein) und gaben ihn an die Istrier weiter.

Vier Weinstraßen und gut gefüllte Keller

Heute sind die Istrischen Weine in aller Munde. Der Malvazija ist der bekannteste und einer der besten Weißweine Istriens: trocken, intensiv im Geschmack, mit leichtem Zitrusaroma und Anklängen von weißem Pfeffer. Weitere beliebte Weiße sind Sauvignons, Chardonnays, Weiß- und Grauburgunder. Die Karstböden der Region bringen auch hervorragende Rotweine hervor: der bekannteste ist der Teran, ein voller, fruchtiger Wein mit tief dunkelroter Farbe. Mit dem Burgunder, Merlot, Refošk und Cabernet Istriens gibt es eine Reihe anderer köstlicher Roter. Istrien durchziehen vier Weinstraßen („Vinska Cesta Porestine"), eine der schönsten erstreckt sich von Poreč und Funtana bis nach Lovrec. Ein Zwischenstopp lohnt sich in den winzigen Weindörfern, malerischen Weingärten und bei den Winzern, die ihre „süffige Vielfalt" gerne aus den Kellern holen. Eine Kostprobe lohnt sich auch vom Istrischen Rakija, dem typischen Weinbrand, der aus den Schalen und Stängeln der Trauben gewonnen und mit Wacholder, Rosmarin, Wermut oder Quitten versetzt wird. Kartenmaterial zu den Istrischen Weinstraßen erhält man im Tourismusbüro von Funtana.

Funtanas flüssiges Gold

Auch die Olivenöl-Produktion reicht in Istrien über 2.000 Jahre zurück. Das „flüssige Gold" ist kaltgepresst und weltweit als eines der gesündesten Öle anerkannt. Es ist reich an Vitaminen, Antioxidantien und Karotin. Die Olivenölstraßen führen von der Küste Funtanas ins Hinterland von Poreč. Dort wachsen die vielen Varianten der Olivenbäume, die buža, Istrian bjelica, moražola und pendolino heißen. Olivenbauern führen die Gäste durch die Haine, zu den Ölmühlen und in die Lagerkeller. Dabei erfährt man, wie sich beste Qualität erzielen lässt. Zum Beweis gibt es auch eine Olivenölverkostung mit frischem Weißbrot.

Einkehren in die „Konoba"

Funtana ist bekannt für sein gutes Essen. Immerhin gibt es in dem kleinen Tourismusort 50 Restaurants, Tavernen, Pizzerien, Bars und Konditoreien. In den typischen Konobas (Weinschenken) bestimmen Meeresfische und Grillspezialitäten die Speisekarten. Eine Delikatesse sind Krabben und Tintenfische („pod Pekom") mit gebratenen Kartoffeln. Unbedingt probieren sollte man das Žgvacet, einen Eintopf mit Gnocchi oder handgemachten Fuži (Pasta). Auch das Fischragout mit Tomaten oder die Pasta mit Šugo aus Geflügel, Rind oder Wild schmeckt köstlich. Vorab empfehlen Kroaten den berühmten Pršut-Schinken, Schafmilchkäse oder Omelets mit Trüffeln, wildem Spargel oder Pilzen. Als „Digestif" nach dem opulenten Mahl eignet sich der typische Walnuss-Schnaps Orahovica oder ein aromatischer Ruta.

Sommerfeste in Funtana

Gelegenheiten zum Kennenlernen der Istrischen Küche gibt es bei vielen Festen: Feinschmecker treffen sich jeden zweiten Freitag (31.05.—13.09.19) zu den Fischerfesten. Dabei verkaufen die Fischersleute ihre Meeresfrüchte direkt von den Booten. Zum St. Bernard-Fest (16.—17.08.19) verbreitet sich der Duft frisch gegrillter Fische über die Hafenmole. Das Taschenkrebse-Fest (21.09.19) ist für Gourmets ein Fixtermin im Spätsommer.

www.funtana.com

Kultur und Kulinarische Feste in Funtana

Juni-September 2019:
Konzerte, Klapa-Nächte, Folklore, Jazz und Tanz auf dem St. Bernardo Platz
14.+21.06.19, 05.+19.07.19, 02.+23.08.19, 06.+13.09.19:
Fischerfeste mit Musik und Seafood
Juni—September 2019 (abends):
„Naïve art in Istria" — Zgor Murve Galerie
16.—17.08.19:
St. Bernard-Fest mit Musik, Sport, Unterhaltung und Istrischer Küche
Ende August/Anf. September 2019:
Kamishibai-Festival (japan. Papiertheater)
21.09.19:
Taschenkrebse-Fest (Grmali)

Text: Angelika Hermann-Meier PR

Sterne- und Haubenköche am Holzherd

Fotos: Gompm Alm/Michael Paul

„The Unplugged Taste“ in Schenna/Südtirol: Gourmet-Open-Air auf der Alm

Im Rahmen des alljährlichen Gourmet-Open-Airs „The Unplugged Taste“ auf der Gompm Alm oberhalb von Schenna/Südtirol wird nicht nur unter freiem Himmel gegessen, sondern auch gekocht.

Bühne frei für sieben Spitzenköche heißt es am 25. August 2019 erneut beim *Open-Air-Gourmet-Event „The Unplugged Taste“* auf 1.800 Metern. Dann verwandelt sich die *Gompm Alm* im Südtiroler Wandergebiet Hirzer oberhalb von Schenna in eine offene Showküche unter freiem Himmel. Die mit Michelin-Sternen oder Gault-Millau-Hauben dekorierten Küchenkünstler bereiten ihr jeweiliges Gericht an Holzherden ohne Elektrizität zu. „Unplugged“, also ohne Strom, ist auch die musikalische Untermalung des Events. An jeder der Kochstationen auf der Almwiese kreiert je ein Koch einen Gang, dazu werden Weine von renommierten Winzern gereicht. Die Teilnahme kostet 140 €/Pers., Reservierung unter :

info@schenna.com.
www.schenna.com
www.gompmalm.it

Von der Vorspeise bis zum Dessert verwöhnen im Rahmen von „The Unplugged Taste“ am 25. August 2019 ab 12 Uhr einige der besten Köche Südtirols ihre Gäste. Als Gratis-Augenschmaus zu den außergewöhnlichen Geschmackskompositionen gibt's weite Aussichten auf die umliegende Bergwelt. Zubereitet werden die fantasievollen Kreationen an Holzherden auf der 1.800 Metern hoch gelegenen Gompm Alm.

Folgende Mitglieder der Südtiroler Koch-Elite feuern ihre Holzöfen rund um die kunstsinnige Hütte an: die Sterne- und Haubenköche Gerhard Wieser (Restaurant Trenkerstube, Dorf Tirol), Luis Haller (Luisl Stube im Schlosswirt Forst, Algund), Othmar Raich (Restaurant Miil, Tscherms), Reimund Brunner (Restaurant Anna Stuben, St. Ulrich/Gröden), Walter Weger (Gompm Alm, Schenna).

Mit von der Partie sind außerdem die beiden michelinsterngekrönten Gastköche Alfio Ghezzi aus dem Trentino und Martin Sieberer (Restaurant Paznaunerstube, Ischgl). Zu den Gerichten bekommen Feinschmecker jeweils den passenden Wein, Bier und hausgemachte Säfte serviert. An verschiedenen Genuss-Stationen präsentieren zudem lokale Aussteller Südtiroler Spezialitäten, etwa beim Show-Backen mit Brotverkostung. Zum Abschluss steht der „Chef's Table“ für einen Small Talk mit den Köchen bereit.

Schenna, auf der sonnigen Südseite oberhalb der Kurstadt Meran gelegen, zählt zu Südtirols aussichtsreichsten Bühnen mit Panoramablicken über das gesamte Mittlere Etschtal. Die Gemeinde mit ihren sechs Ortsteilen erstreckt sich von 400 bis 2.781 Meter. Sie erlaubt damit Wandertouren von mediterranen Tieflagen bis in alpine Höhen — auf über 200 Kilometern markierten Wegen. Das Beherbergungs-Angebot zeichnet sich durch seine hohe Servicequalität aus und umfasst luxuriöse Wellness-Hotels ebenso wie stilvolle Bauernhöfe. Schenna steht für Naturgenuss, Aktivsein und echte Südtiroler Gastfreundschaft.

Text: mk Salzburg

online treffen, offline genießen:

„make friends community“ bringt Alleinreisende zusammen

Foto: © Lev Dolgachov

Allein im Urlaub und doch in bester Gesellschaft: Das Hotel *AVIVA make friends****s* bietet einen einzigartigen Urlaubs-Lifestyle für Singles und Alleinreisende. Allein ankommen und gemeinsam unbeschwerte Urlaubstage voll Esprit verbringen, ist die Devise im ersten Singlehotel in Europa. Paare oder Familien checken im AVIVA nicht ein. Willkommen ist, wer allein unterwegs ist und Urlaub mit Gleichgesinnten verbringen möchte. Jetzt treffen sich AVIVA-Gäste, Neugierige und Interessierte auch online. In der „make friends community“ geht es um alles, was Alleinreisende interessiert.

Die AVIVA „make friends community“ ist online: Dort bleiben AVIVA-Gäste über den Urlaub hinaus in Kontakt und geben ihre Tipps und Erfahrungen an alle weiter, die sich für einen Urlaub im Singlehotel interessieren. Auf facebook tauschen sich community-Mitglieder aus und informieren Neugierige, die wissen möchten, wie ein Urlaub im AVIVA denn so ist. In der community trifft man sich, dort kann man sich bereits vor dem Urlaub kennenlernen. Wer sich online registriert, hat eine große Chance: Vielleicht gibt es das gewünschte „Match“ mit jemandem, der auch am liebsten tanzt und feiert oder sich im Urlaub sportlich austoben möchte, der Yoga liebt, zum Wandern kommt oder Wellness und SPA genießen möchte. So kann man schon vor Anreise die „Weichen“ für gelungene Urlaubstage stellen.

Eine Mitgliedschaft in der make friends community ist kostenlos. Schließlich will das AVIVA halten, was es verspricht und Urlaubsfreunde zusammenbringen. Online wie offline: Bei über 150 Events im Jahr, mit einer hoteleigenen Disco und einer Alm mit jeder Menge Party, bei Sport, Wellness und Fein-Essen kommen Singles und Alleinreisende im AVIVA zusammen und haben jede Menge Spaß. Sage und schreibe über 100 Veranstaltungen und Specials finden sich im Frühlings- und Sommerprogramm 2019. 2.000 m² Wellness mit Sauna, Relax-Lounge, Kosmetik, Massagen, Fitness und Personal Coaches werden zur ganz persönlichen Energietankstelle.

www.hotel-aviva.at

Foto: © Christoph Wöhrle

Text: Angelika Hermann-Meier PR / Foto: 1000seen.de/Christin Drühl

Mecklenburgische Seenplatte: Kurztrips

Wo im Frühling schon „angesommert“ wird

Lange müssen Urlauber nicht mehr warten — in der Mecklenburgischen Seenplatte können sie bereits im Frühjahr „anbaden“, „ancampen“ und „anpaddeln“, schlicht: „ansommern“. Im Land der 1000 Seen gibt es unzählige Varianten für einen abwechslungsreichen Kurztrip. Familien tauchen beim Camping-Abenteuer in die Natur ein. Paare verbringen Zeit zu zweit auf dem Hausboot mit kulturellen Abstechern zu Schlössern und Gutshäusern. Und Aktive starten per Kanu in die warme Jahreszeit. Bequem zu erreichen sind viele Ziele dank „MÜRITZ rundum“. Das Busticket ist für Übernachtungsgäste in Waren (Müritz), Klink, Röbel/Müritz und Rechlin kostenlos und vernetzt die Städte, Sehenswürdigkeiten sowie den Müritz-Nationalpark um den größten Binnensee der Republik miteinander.

www.ansommern.de

www.mecklenburgische-seenplatte.de

Mecklenburgische Seenplatte

Text/Fotos: schürmann pr

Catering- und Eventagentur Ricarda Farnbacher:

Start der eigenen Dinner-Reihe „Plates & Space“ in Berlins spannendsten Locations

Das als „Top-10-Caterer Deutschlands“ ausgezeichnete Unternehmen *Ricarda Farnbacher* startete am 8. Mai seine eigene Dinner-Reihe unter dem Namen *„Plates & Space“*. Inhaberin Ricarda Farnbacher und ihr Team präsentieren neue Food-Highlights und stellen dabei aufregende Eventlocations in Berlin vor. Die Auftaktveranstaltung fand im Weekend Club am Alexanderplatz statt, passend zur Saisoneröffnung und der Neugestaltung des dazugehörigen Lofts.

„2019 steht für uns Innovation und Exklusivität an erster Stelle. Daher feilen wir stetig an unserer Linie und unseren Geschmacksnoten. Wir wollen Speisen verfeinern, neue Spices, Trends und Produkte ausprobieren. Dazu haben wir im Alltag wenig Zeit. Mit „Plates & Space“ möchten wir uns austoben, gleichgesinnte Branchenkenner an unserer Reise teilhaben lassen und zum regelmäßigen Austausch motivieren.“, beschreibt Ricarda Farnbacher ihre Dinner-Reihe.

Ricarda Farnbacher

An diesem Abend kombinierte Küchenchef Alex Gross in vier Gängen kulinarische Einflüsse aus der ganzen Welt und verarbeitete dabei frische, regionale Lebensmittel, kreativ und innovativ.

Zum Auftakt lud Ricarda Farnbacher ins neu gestaltete Loft im Weekend Club. Der Blick auf die Berliner Skyline und die Gesellschaft von spannenden Feinschmeckern waren an diesem Abend die Zutaten, um die Zeit miteinander zu genießen.

Weitere „Plates & Space“-Dinner sind für dieses Jahr geplant. Im Fokus stehen Themen wie Nachhaltigkeit oder neue Food-Trends, wie z.B. essbare Toppings aus Blumen und Kräutern. Jedes Dinner wird in einer anderen, besondere Location in Berlin stattfinden. Zu den Gästen der Dinner-Reihe zählen Event- und Food-Spezialisten, Feinschmecker, Journalisten, Influencer und Blogger. Kreativer Austausch und anregende Gespräche über die Gastro-Szene stehen bei „Plates & Space“ im Mittelpunkt.

Ricarda Farnbacher ist eine der gefragtesten Eventagenturen in Berlin. Die Agentur entwirft für ihre Kunden maßgeschneiderte Veranstaltungskonzepte, mit besonderem Fokus auf Food und spannende Locations. Unter dem Slogan „Die Zeit miteinander genießen“ kreiert das 20-köpfige Team, unter der Leitung von Inhaberin Ricarda Farnbacher, Erlebnisse für Kunden aus den unterschiedlichsten Bereichen, wie Politik, Fashion, Sport, Lifestyle oder der IT-Branche. Die Basis für den Erfolg: ein erstklassiges Netzwerk aus Experten, Insidern, zuverlässigen Dienstleistern und Lieferanten sowie ein hochmotiviertes, kreatives Team aus Eventspezialisten, hochqualifizierten Köchen, versierten Servicemitarbeitern und Berlin-Kennern aller Nationalitäten mit dem richtigen Gespür für die Wünsche der Kunden.

www.ricardafarnbacher.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:
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