classic digital Gourmet journal

Zeitung des Internetportals www.gourmet-classic.de · Ausgabe 107 / Juli 2019

Text: crystal communications

Alàbriga Hotel & Home Suites

Fotos: Alàbriga Hotel & Home Suites

Mediterrane Küche multinational inspiriert

Das 5-Sterne-Haus an der Küste der Costa Brava lädt Hotelgäste und Besucher nach Umbauten ins *Sternerestaurant TERRA* und in den kürzlich eröffneten *Sea Club* ein. Der neue *Chefkoch Abraham Artigas* überzeugt mit einer raffinierten Spitzenküche mit lokalen Zutaten und Fisch in der Hauptrolle.

In der Bucht von St. Pol an der Costa Brava liegt auf einem Felsvorsprung von Pinienbäumen umgeben das *Alàbriga Hotel & Home Suites*. Das 5-Sterne-Haus, erstmals im Winter 2017 eröffnet, hat nach einigen Umbauten und Erneuerungen seine Pforten wieder geöffnet und überzeugt mit großer Küche vom neuen Küchenchef Abraham Artigas. Seine Kreationen können Gäste ab sofort im TERRA Restaurant, das 2018 mit einem Michelin Stern ausgezeichnet wurde, sowie im Club-Restaurant des hoteleigenen Sea Clubs genießen. Der Club steht Hotelgästen und Tagesbesuchern offen. Sein Relaunch wurde am 15. Juni bei einer exklusiven Opening-Party mit Hotelgästen, Nachbarn und dem Hotelteam gefeiert.

Im TERRA Restaurant verwöhnt Abraham Artigas seine Gäste mit einer kreativen, aber bodenständigen Küche, im Kern mediterran, aber international interpretiert. Dabei verwendet der Spanier vornehmlich Produkte und Zutaten aus der katalanischen Region Empordá. Der Fisch spielt für ihn die Hauptrolle, vor allem aus dem vor der Tür befindlichen Mittelmeer. Seine Inspirationen holt sich Artigas von diversen Reisen, seinen Stil hat er sich bei Stationen als Küchenchef auf Mallorca und außerhalb Europas erarbeitet, unter anderem im katalonischen El Bulli von Ferran Adrià oder bei Gastón Acurio in Lima. Artigas denkt groß: „Eine moderne Küche sollte Grenzen überwinden. Diese Devise versuche ich stets mit meinen Gerichten zum Ausdruck zu bringen“. So bereichert er seine mediterranen Kreationen um asiatische, afrikanische, lateinamerikanische oder italienische Nuancen. Genauso lokalverbunden wie die

Chefkoch Abraham Artigas

(Fortsetzung nächste Seite)

Text: crystal communications

Alàbriga Hotel & Home Suites

Fotos: Alàbriga Hotel & Home Suites

Mediterrane Küche multinational inspiriert

LOVEE Bar

Menükarte ist auch der 500 Dispositionen umfassende Weinkeller des Hauses. Die erlesenen, international noch weniger bekannten Weine aus dem fruchtbaren Hinterland stehen ganz oben auf der Karte des Hotels und werden bevorzugt ausgeschenkt.

In den kulinarischen Genuss des Alàbriga Hotels kommen die Gäste nicht nur im TERRA, sondern auch im exklusiven Sea Club. Für das Club Restaurant hat Abraham Artigas eine sommerliche Karte mit frischen Meeresfrüchten sowie Grill- und Reisgerichten kreiert. Über den Spa-Bereich mit dem Hotel verbunden, eröffnet der Day Club etwas unterhalb des Hotels den freien Blick auf die Bucht von S'Agaro. Day Lounges und ein Infinity Pool laden dazu ein, es sich den ganzen Tag lang unter der Sonne des Mittelmeeres mit leichten Speisen und erfrischenden Cocktails gut gehen zu lassen. Die Cloud Cabins mit Sonnenliegen und einer Sitzecke für bis zu sechs Personen geben Paaren, Familien und kleinen Gruppen ausreichend Platz und Privatsphäre. Am Abend verwandeln Live-Bands und das Küchenteam um Abraham Artigas den Sea Club zum loungigen Open-Air Hop Spot im kleinen Küstenort Sant Feliu de Guíxols — S'Agaró.

Infinity Pool und Day Lounges

Sea Club

Über Alàbriga

Das Alàbriga Hotel & Home Suites befindet sich direkt an der Küste im Herzen der Costa Brava, nur 105 Kilometer von Barcelona und 48 Kilometer von Girona entfernt. Zur Wahl stehen 29 Suiten in fünf verschiedenen Kategorien mit mindestens 100 qm, zwei Schlafzimmern mit eigenem Bad sowie einer weitläufigen Terrasse. Das gastronomische Angebot des 5-Sterne-Hotels umfasst das mit einem Michelin Stern ausgezeichnete Restaurant TERRA mit angeschlossener Gartenterrasse, das Club Restaurant im Sea Club, die LOVEE Bar und den GALATEA Room. Der Wellness-Bereich mit Sauna, Hamam, Outdoor-Pool, Treatment-Räumen, einem Gym und einem Kosmetiksalon mit Angeboten für ästhetische Medizin sorgen für das Wohlergehen von Körper, Geist und Seele. Der individuelle Service mit persönlichem Butler auf Wunsch, einem Personal Shopper sowie „Miss Poppins" Baby-Sitter und Dogsitting lässt keine Gästewünsche offen. Mit dem Check-in per Fingerabdruck benötigen die Hotelgäste keine Zimmerkarte. Der Sea Club hat bis 15. September 2019 sieben Tage die Woche geöffnet. Bis 20. Juni 2019 gelten die Öffnungszeiten Sonntag bis Donnerstag von 10:00 bis 02:00 Uhr, Freitag und Samstag bis 19 Uhr, danach jeden Tag bis 02:00 Uhr.

Restaurant TERRA

Sea Club

www.hotelalabriga.com

Text: Lieb Management

Frisch auf den Tisch

Kreative Kulinarik auf den Philippinen

Spanisch, mexikanisch, chinesisch, indisch, japanisch, amerikanisch: Aufgrund der jahrhundertelangen Kolonialzeit vereinigt die philippinische Küche ein multikulturelles Potpourri aus verschiedenen Einflüssen. Auf dieser Basis ist eine kulinarische Bewegung entstanden, die sich auf dem gesamten 7.641 Inseln umfassenden Archipel bemerkbar macht: Von Slow-Food-Gemeinden über preisgekrönte Küche für alle sowie Speisen, die sich an Kinderlieder anlehnen bis hin zu Essen mit den Füßen im Wasserfall. Kein Wunder, hat Essen und der kreative Umgang damit auf den Philippinen einen hohen Stellenwert — nicht umsonst gilt „Hast Du gegessen?“ als gängige Begrüßung.

Kalinga Pasil: Erste Slow-Food-Gemeinde der Philippinen

Im Norden der Philippinen zwischen Wasserfällen und Reisterrassen liegt die aus einheimischen Kalinga-Völkern zusammengesetzte Gemeinde Pasil, die aufgrund ihres langjährigen Engagements im April 2019 offiziell in den Kreis des weltweiten Slow-Food-Netzwerks aufgenommen wurde. Schon vor einigen Jahren wurde das Potenzial der heimischen Landwirtschaft erkannt: Weder chemisch noch genetisch verändertes Saatgut liefert gesunde Lebensmittel von Generation zu Generation. Seit 2012 werden nicht nur Bildungsmaßnahmen durchgeführt, um die Einwohner für das Thema Slow Food zu sensibilisieren, sondern auch lokale Bauern geschult, wie Saatgut bewahrt und gepflegt werden kann. Das Slow-Food-Konzept soll zukünftig von den mehr als 148 Mitgliedern der Reisanbaugemeinde unter einem Dach vermarktet werden.

Margarita Fores Grace Park: Von der Farm direkt auf den Tisch

Im Jahr 2016 wurde Margarita Fores zur besten Köchin Asiens gekürt und rückte damit die philippinische Küche in das Rampenlicht der internationalen Kochszene. Wer denkt, dass nur ausgewählte Gäste in den Genuss ihres Könnens kommen — weit gefehlt! Margaritas Restaurant befindet sich nämlich in einem rustikalen Industrieloft in einem Einkaufszentrum in Manila. Ihr Konzept: Frische Zutaten von lokalen Biobauern gepaart mit einer Prise Italien — ihre Gerichte zeugen von einem viermonatigen Aufenthalt in dem europäischen Genusseldorado. Dabei soll für den Gast eine Verbindung zwischen Produkt und Emotion geschaffen werden. Neben unzähligen Pastavariationen gibt es auch typisch philippinische Gerichte wie Lechón: geröstetes Spanferkel mit Lebersauce.

Toyo Eatery: Aromen aus Kinderliedern

Von Dienstag bis Samstag öffnet in einem umgebauten Lagerhaus die Toyo Eatery ihre Pforten, welche 2019 in die Liste der 50 besten Restaurants in Asien aufgenommen wurde. Urbaner Chic trifft hier auf philippinisches Dekor, gesellen sich zum kühlen Industrieambiente doch auch traditionelle Handwerksstücke. Das Konzept zieht sich bis in die Küche durch: Chefkoch Jordy Navarro kombiniert einfache Zutaten mit außergewöhnlichen Aromen und schafft somit moderne Kreationen, ohne dabei die lokale Kultur zu vernachlässigen. So können die Gäste bei einer Auswahl à la carte oder einem Zehn-Gänge-Verkostungsmenü neben heimischem Craftbier auch klassische, aber neu interpretierte Gerichte wie Lugaw (Reisbrei) oder Rellenong Pusit (gefüllter Tintenfisch) verkosten. Besonders klangvoll kommt der Salat daher: Alle 18 Gemüsesorten, die im beliebten Kinderlied „Bahay Kubo“ vorkommen, werden in ihm vereint — für viele eines der originellsten Gerichte der modernen philippinischen Küche überhaupt. Der Name des Restaurants spiegelt zudem die Liebe des Kochs zur Heimat wider: Toyo bedeutet übersetzt Sojasauce. Eine alltägliche Haushaltszutat, die komplex in der Herstellung ist — genau wie das Essen bei Jordy.

Villa Escudero: Essen mit nassen Füßen

Inmitten einer Kokosnussplantage öffnet seit 1981 die Villa Escudero nur zwei Stunden von der Hauptstadt Manila entfernt ihre Pforten. Neben einem Museum, Bambus-Raftingtouren, einer traditionellen Tanz- und Musikshow und einem Swimmingpool macht vor allem das Herzstück des Resorts, das Wasserfallrestaurant, von sich reden. Das Besondere daran: Während die Hungrigen das Mittagsbuffet mit traditionellen Speisen wie Reis mit Gemüse oder Fisch genießen, sitzen sie direkt am Fuße des Wasserfalls Labassin. Im Kamayan-Stil (auf Deutsch: „mit den Händen essen“) wird hier auf unnötiges Besteck verzichtet. Das Gute daran: Man kann sich die Hände nach dem Essen direkt unter dem Tisch waschen …

Sonya´s Garden: Zwischen Blumen und Beeten speisen

Wie der Name bereits vermuten lässt, liegt Sonya´s Garden inmitten eines üppigen Grüns und somit speisen die Gäste hier nicht nur in einem blumenreichen Ambiente, sondern bekommen hauptsächlich Zutaten aus dem benachbarten Gewächshaus serviert. Die Oase mit ihren hängenden Ranken und Ästen, Mosaikfliesen und seltenen Pflanzen macht das Restaurant vor allem bei Romantikern zu einem beliebten Rückzugsort nahe der Stadt Tagaytay. Chefin und Köchin Sonya serviert gesunde, vor allem vegetarische Gerichte sowie Salate, selbstgebackenes Brot und Pasta.

Über das Philippines Department of Tourism

7.641 Inseln und mindestens genauso viele Möglichkeiten: Auf den Philippinen treffen Gastfreundschaft, Kultur- und Naturerlebnisse aufeinander. Reisende entdecken die vielen Facetten des Inselstaates wie den kleinsten Vulkan der Erde, unterirdische Flüsse oder die „Stufen zum Himmel“, wie die sattgrünen Reisterrassen von Banaue genannt werden. Inlandsflüge sowie Schiffsverbindungen und Fähren ermöglichen bequeme Rundreisen durch die drei Inselgruppen Luzon, Visayas und Mindanao — von der Hauptstadt Manila im Norden mit Einflüssen aus der spanischen und amerikanischen Kolonialzeit über die Traumstrände auf Boracay bis hin zu den „Chocolate Hills“ auf der Insel Bohol im Süden. Rund um die Inseln tummeln sich im artenreichen Pazifischen Ozean 2.000 verschiedene Fisch- und 400 unterschiedliche Korallenarten, die Taucher aus aller Welt begeistern.

Weitere Informationen zu den Philippinen finden sich online unter:

www.morefunphilippines.de
www.facebook.com/MoreFunPhilippinen
www.instagram.com/morefunphilippinen
www.youtube.com/user/morefunph

Foto: © Philippine Department of Tourism

Text/Fotos: © form.bar

Design-Plattform form.bar

Besondere Möbel aus der Region für echte Genießer

Schade, dass man Wein nicht streicheln kann", fand Tucholsky. „*Das Leben ist viel zu kurz, um schlechten Wein zu trinken*", soll Goethe gesagt haben. Und wahr ist wohl auch, dass es beim Wein wie in der Politik zugeht: Man merkt erst hinterher, welche Flaschen man gewählt hat.

Schöne Sätze über Wein gibt es reichlich, einige davon passen in leicht veränderter Form aber auch gut zu schönen Möbeln. Zumindest zu den hochwertigen Holzmöbeln der jungen

OKINLAB LABORATORIUM FÜR ARCHITEKTUR & DESIGN

deutschen Design-Plattform *form.bar*. Von der Natur inspirierte weiche Formen, ein preisgekrönter 3D-Konfigurator und die klimafreundliche Fertigung in einem einzigartigen Netzwerk regionaler Tischler machen form.bar zu einem Geheimtipp für echte Genießer. Getreu dem Motto: „Das Leben ist viel zu kurz, um schlechte Möbel zu besitzen!"

Das Gute ist: Man kann die Möbel sogar streicheln. Sie laden mit ihren harmonischen, geschwungenen Formen quasi dazu ein. Und anders als in der Politik merkt man sehr schnell und lange bevor es zu spät ist, wenn man

Raumteiler

form.bar

etwas Falsches gewählt hat. Denn jeder Kunde hat es bis zuletzt im wahrsten Sinne des Wortes selbst in der Hand, wie das neue Regal, der neue Schrank oder Tisch genau aussehen sollen. Das liegt an der weltweit einzigartigen 3D-Software von form.bar. Jeder kann sich damit ohne Vorkenntnisse online Möbel exakt nach seinen Vorstellungen

Küche

(Fortsetzung nächste Seite)

Text/Fotos: © form.bar

Design-Plattform form.bar

Besondere Möbel aus der Region für echte Genießer

entwerfen. Jede Änderung des Designs sowie der Preis werden in Echtzeit angezeigt. Kommt ein Kunde bei der Planung nicht weiter, steht ihm ein Team von erfahrenen Designern und Architekten zur Seite. Form.bar kann dadurch wie kein zweiter Anbieter auf ausgefallene Wünsche eingehen und praktisch unbegrenzt die Bedürfnisse des modernen Lebens berücksichtigen.

Natürlich nicht nur die Bedürfnisse von Weinliebhabern, obschon sich diese auf der form.bar-Webseite zahlreiche Anregungen holen können. „Es sind mutige Menschen, die sich für form.bar entscheiden“, sagt Gründer Alessandro Quaranta und erklärt. „Leute, die etwas erreichen wollen im Leben, die ihr Leben aber auch genießen, sich mit schönen Dingen umgeben und dafür bereit sind, Geld auszugeben.“ Zu den Kunden zählten viele Selbstständige, Menschen in leitenden Positionen, auch viele Kreativschaffende. Die Designmöbel haben nach Angaben von Quaranta ein mittleres bis gehobenes Preisniveau.

Stichwort Preis: Seit Jahren ist form.bar extrem erfolgreich, wenn es darum geht, wichtige Preise und Auszeichnungen zu gewinnen. Mit dem erstmaligen Gewinn des „German Brand Awards“ ist die Plattform Anfang Juni sogar in den illustren Kreis weltbekannter Erfolgsfirmen wie BMW und Lufthansa vorgestoßen. Die vom Rat für Formgebung und dem German Brand Institute vergebene Auszeichnung würdigt erfolgreiche Marken, konsequente Markenführung und nachhaltige Markenkommunikation. Die Jury aus unabhängigen Experten aus Wirtschaft und Wissenschaft befand vor allem die intuitiv zu bedienende form.bar-Software in Kombination mit dem engmaschigen Tischler-Netzwerk für preiswürdig.

Noch bedeutender für die Entwicklung des jungen Unternehmens war die wenige Wochen zuvor bekannt gewordene Förderung im Rahmen des EU-Innovationsprogramms „Horizont 2020“. Die EU traut form.bar zu, die Art und Weise der Möbelproduktion grundlegend zu verändern. Ausdrücklich lobt sie das „große Potenzial“ des Geschäftsmodells mit einem enormen Netzwerk-Effekt sowie das gute Timing der Innovation inmitten des weltweiten Trends zur Individualisierung von Produkten.

Womöglich hätte sogar Goethe Freude an den besonderen Möbeln gehabt. Er soll ja ein enormer Genießer gewesen sein und hat angeblich auch mal drei Flaschen Wein am Tag geleert. Da hätte er ein form.bar-Regal wirklich gut brauchen können …

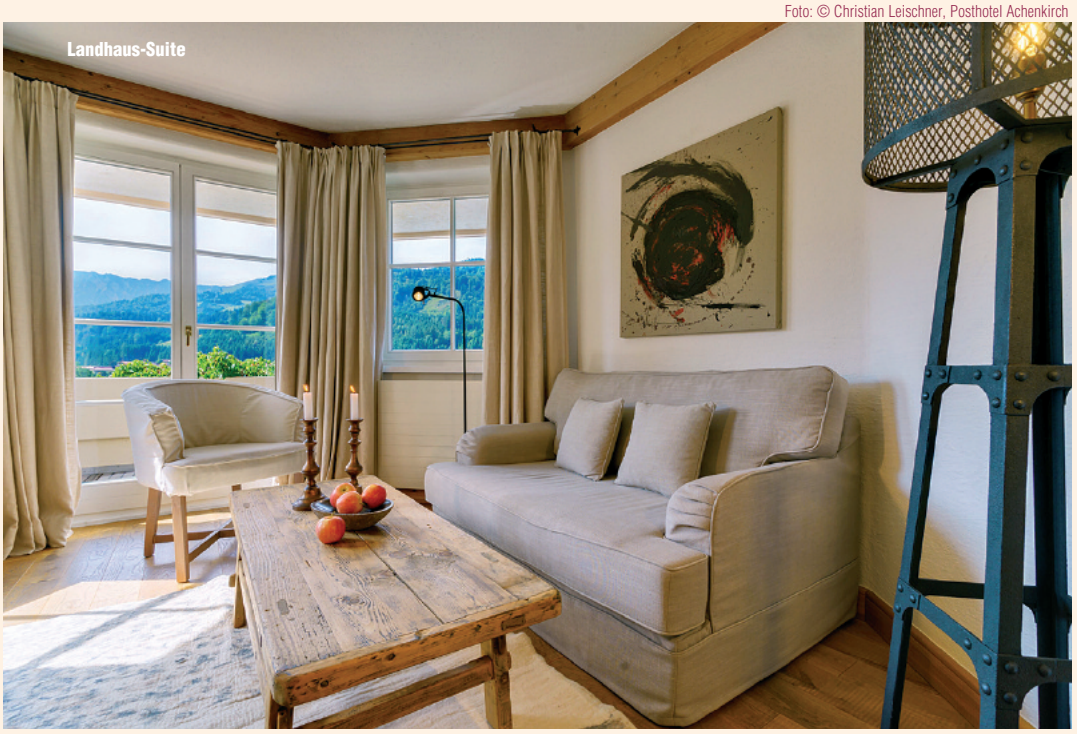
www.form.bar

Text: mk Salzburg

Posthotel Achenkirch

Großinvestition in Innovation und Erweiterung des Fünf-Sterne-Erwachsenen-Resorts

Foto: © Christian Leischner, Posthotel Achenkirch


Landhaus-Suite

Das Posthotel Achenkirch am Tiroler Achensee ist eine Urlaubsadresse für Erwachsene, deren Erholungswert kaum zu überbieten ist. Eine sagenhafte Kraftquelle auf Fünf-Sterne-Niveau schmiegt sich zwischen den glasklaren See und die Berge. Die jüngsten Erweiterungen und Erneuerungen des Posthotel Achenkirch sind aufsehenerregend. Drei Jahre lang — und rund um das 100-Jahre-Jubiläum im vergangenen Jahr — hat die Hotelier-Familie Reiter das renommierte Haus für höchste Ansprüche erwachsener Urlauber weiterentwickelt und neue Maßstäbe in der Hotellerie mit Spitzenleistungen verknüpft. Ein Investitionsvolumen von 20 Millionen Euro rückt das persönliche Wohlbefinden des Gastes mehr denn je in den Mittelpunkt.

Japanische Ästhetik, ein 5-Elemente-Restaurant, Life Fitness Zukunftsweisende Erholungswelt im neuen Stammhaus

2017 fiel der Startschuss für eine neue Ära des Posthotel Achenkirch. Damals wurde das Stammhaus komplett abgetragen und in hochwertigster Holzbauweise wiedererrichtet. Was aus dem alten Stammhaus des Wellnessresorts geworden ist, sprengt viele Rahmen. Moderner, gesunder Lifestyle hat im Posthotel Achenkirch Einzug gehalten. Ein lichtdurchfluteter Kraftraum am letzten Stand der Dinge für Kardio-, Kraft- und Functional-Training wurde eingerichtet. Große Fensterfronten eröffnen den Sportlern den Blick in den Garten. Die oberen Stockwerke beheimaten neue Signature Suiten, die nach dem japanischen Ästhetik-Konzept „Wabi Sabi“ gestaltet sind. Wohnlich puristische Gemütlichkeit mit Blick in die freie Natur, Holz, Leinen und Heilerde als Wandputz lassen die Grenzen zwischen Innen und Außen verschwimmen. Im Sommer 2018 machten das Gesundheitsrestaurant Tenzo, eine Showküche und eine gemütliche Terrasse sowie Lese- und Spielräume das neue Stammhaus komplett. Das „Herz“ des Posthotel Achenkirch, sein altes Stammhaus, ist zu einer eigenen Welt geworden, in der Körper, Geist und Seele zueinander finden.

Ausgezeichnete Haubenküche von Küchenchef Fabian Leinich

Foto: © Jenni Koller, Posthotel Achenkirch

TCM und AlpenKulinarik: Kraft aus der Ernährung

Das neue Gesundheitsrestaurant „Tenzo“ im Posthotel Achenkirch verdient eine Extra-Erwähnung. Dort können sich körperbewusste Genießer nach den fünf Elementen der Traditionellen Chinesischen Medizin verwöhnen lassen und so neue Kraft und Energie tanken. Fernöstliche Heilkünste verbinden sich mit belebender Kulinarik aus den Alpen. Neben speziellen Speisen, die Yin und Yang aufbauen, wird eine Reihe an vegetarischen und veganen Gerichten angeboten. Die Zutaten dafür stammen aus der heimischen und nachhaltigen Landwirtschaft. Die Köche sind Meister ihres Fachs und verbinden edle Kochkunst mit dem Wissen um die spezielle Wirkungsweise der Nahrungsmittel. So wird Ernährung zum Lebenselixier und zum natürlichen Heilmittel.

Exklusives Upgrade abgeschlossen

Soeben wurde die zweite Etappe des exklusiven „Upgrade“ im Posthotel Achenkirch abgeschlossen. Die vielfältige Wasserwelt erstrahlt im neuen Glanz. Nicht nur, dass der erneuerte Whirlpool das Badevergnügen bereichert. Exquisite Loungen zum Verweilen und ein völlig neu gestaltetes Ambiente unterstreichen die Exklusivität der großen Pool-Area. Das kulinarische Erlebnis ist um viele Raffinessen reicher. Neu finden Hotelgäste im

(Fortsetzung nächste Seite)

Text: mk Salzburg

Posthotel Achenkirch

Fotos: © Jenni Koller, Posthotel Achenkirch

Großinvestition in Innovation und Erweiterung des Fünf-Sterne-Erwachsenen-Resorts

Großer Indoorpool mit Panoramafenster

„Delikatessenmarkt" am Buffet duftende Brotsorten, knackige Salate und feine Käsesorten. Im integrierten Salatgewächshaus sehen Vitaminliebhaber, wie das frische Gemüse gedeiht. Vom Show-Cooking direkt vor den Augen der hungrigen Restaurantbesucher über einen großen glitzernden Bergkristall, der das gekühlte Buffet zum Strahlen bringt, bis hin zu einem eigenen Saftraum hat die Gastgeberfamilie Reiter keine Kosten gescheut, ihre Gäste zu überraschen und zu verwöhnen.

In das Posthotel Achenkirch kommt, wer Körper, Geist und Seele in Einklang bringen möchte. 7.000 m² SPA, Beauty und Wellness bilden das Herz des Hauses. Bis zu 60 Stunden Aktiv- und Entspannungsprogramm mit Meditationen, Qi Gong, Yoga- und Achtsamkeitsretreats bringen Balance ins Leben. Die Gourmetküche des Hauses ist mit zwei Hauben ausgezeichnet.

www.posthotel.at

Smoothiebar mit Obst und Gemüse

Text: Kunz PR

Von der Wiese auf den Teller:

Zugspitz Region setzt mit Klimamenü nachhaltige Akzente

Regional, saisonal, nachhaltig: Mit der Aktion Klimamenü vernetzt die Zugspitz Region lokale Erzeuger, wie Biobauern, Käser und Fischer, mit Gaststätten aus der Umgebung. Kurze Lieferwege — alle Produkte oder Produzenten stammen aus dem Landkreis oder maximal aus einem Radius von 100 Kilometern — schonen Natur und Klima. Gleichzeitig unterstützen Feinschmecker mit dem lokalen Genuss die Hersteller, die traditionelle Landschaftskultur hochhalten. Denn die zahlreichen Almflächen werden oft wie anno dazumal durch die Beweidung mit Vieh instandgehalten. Bereits zehn Produzent-Gastronom-Paare servieren zukünftig Gerichte des Klimamenüs: Von Vorspeisen über Hauptgerichte bis Brot und Kuchen. Aber auch unabhängig von der Aktion bringen viele Almen in der Zugspitz Region Speisen aus lokalen und nachhaltigen Produkten auf den Teller.

www.zugspitz-region.de

Text/Fotos: Grupo Caterdata S.L.

Süße und salzige Creative Stages mit gebührendem Abschluss

Ein Tag voller Geschmack endete in einem kulinarischen Spektakel

Am Montag, den 24. Juni 2019 fand in der Scheck-In Kochfabrik in Achern ein Best-of-Event statt, bei dem der Presse exklusiv alle Finalisten von *Patissier und Koch des Jahres* vorgestellt wurden. Der Montag begann mit dem Kick-Off der Finalisten von Patissier des Jahres. Zum ersten Mal wurden die sechs der Presse und der Öffentlichkeit vorgestellt. Gefolgt von einer Creative Stage der sechs Titelanwärter von Koch des Jahres. Presse und Sponsoren waren zahlreich vertreten, die sich die Kreationen selbst schmecken lassen durften und auch nicht scheu waren den Kandidaten genau auf den Zahn zu fühlen.

Abends machte die Küchenparty-Deluxe ihrem Namen alle Ehre. Ein Best-Of der Geschichte von Koch des Jahres begleitete die geladenen Gäste durch den Abend.

Was ist eine Creative Stage?

Durch eine Creative Stage haben die Koch des Jahres und Patissier des Jahres Anwärter die Möglichkeit ihre Kreationen und sich selbst ins Rampenlicht zu stellen.

Nicht auf einer Bühne, sondern auf Augenhöhe mit den Gästen. Eine wundervolle Art den Talenten nahe zu kommen, sich selbst von ihrem Können zu überzeugen, Fragen zu stellen und Gespräche zu führen.

Creative Stage Patissier des Jahres

Aus fast 100 Bewerbungen wurden die sechs besten, süßen Künstler herausgezogen und dürfen direkt im Finale auf der Anuga den Griff nach dem Titel wagen.

Dies sind die Finalisten:

1. *Matthias Fehr* - Stellvertretender Produktionsleiter, Swiss Pastry Design, Bern (CH)
2. *Myriam Isler* - Demi Chef de Partie Patisserie, Restaurant Lakeside*, Hamburg
3. *Christian Kramer* - Patissier, Gusto, Villa Kennedy a Rocco Forte Hotel, Frankfurt
4. *Sebastian Kraus* - Chef Patissier, Purs**, Andernach
5. *Marcel Meining* - Souschef, Brückenbaron/ Baronesse, Bolzhausen (DE)
6. *Roman Schäfer* - Chef Patissier, Speisemeisterei Bayer & Scholz GmbH*, Stuttgart (DE)

Das sie im Finale genau richtig platziert sind, haben die sechs süßen Künstler hochwertig und geschmacksintensiv bewiesen. Die Presse und Sponsoren waren begeistert von den Signature Dishes um Schafsmilch, Getreideeis und Zitronenmelisse-Ganache. Das Repertoire der Patissiers war weit von regional über exotisch, zu Kräutern und Gelees. Jeder Geschmack kam ganz sicher auf seine Kosten.

(Fortsetzung nächste Seite)

Text/Fotos: Grupo Caterdata S.L.

Koch des Jahres - Patissier des Jahres

Süße und salzige Creative Stages mit gebührendem Abschluss

Ein Tag voller Geschmack endete in einem kulinarischen Spektakel

Creative Stage Koch des Jahres

Die Reise der fünften Auflage von Koch des Jahres startete im hohen Norden. Dann blieb das Herz in Heidelberg zurück. In der Grand Hall Zollverein, in Essen, vervollständigten die letzten zwei Anwärter auf den Titel die finalen Teilnehmer.

Dies sind die Finalisten:

1. *Marvin Böhm* - Souschef, Aqua***, Wolfsburg
2. *Holger Mootz* - Küchenchef, Weinhaus Uhle, Schwerin
3. *Marco Raudenbusch* - Lebensmittelkontrolleur, Wiesloch
4. *Dominik Sato* - Souschef, Kongresshotel Seepark, Thun (CH)
5. *Alexander Gläsel* - Küchenchef, Brückenbaron/ Baronesse, Bolzhausen
6. *Dominik Holl* - Chef de Partie, Meier's ZweiSinn/ Bistro/ Fine Dining*, Nümberg

Die sechs mussten schon an ihren Vorfinalen beweisen, welches Talent in ihnen steckt und wie gut sie auch unter Druck arbeiten können. An diesem Montag im badischen Achern stellten sie der Presse ein Gericht vor, welches ihre Handschrift und Philosophie am besten zur Geltung bringt. In entspannter, aber gespannter Atmosphäre zeigten sie ihr Können mit gescharbten Ochsen, Schwarzwald-Miso oder auch vegan um Spargel und Oxalis.

Klassiker wurden ausgefallen und modern interpretiert. Kräuter durften ihre ganze Kraft entfalten. Die Teller sahen alle aus wie gemalt. Keine Geschmacksknospe wurde nicht angesprochen.

Best-Of Koch des Jahres -Küchenparty - Deluxe

Aus der Geschichte von Koch des Jahres gingen bislang bereits 30 Köche hervor, die im Laufe ihrer Karriere einen oder mehrere Sterne erkocht haben. Und noch viele weitere Sterne- und Spitzenköche begleiten das Event regelmäßig und machen Koch des Jahres so zu der wohl größten Gatstronomiefamilie.

Die geladenen 180 Gäste wurden von einer Auswahl der besten Köche der Geschichte des Events kulinarisch verwöhnt - darunter Christian Sturm-Willms - Yunico* (Bonn), Boris Rommel - Wald & Schlosshotel Friedrichsruhe** (Friedrichsruhe) oder Anton Gschwendtner - Gourmetrestaurant Olivo*, Stuttgart.

Alle Gerichte brillierten durch außergewöhnlichen Geschmack und spürbare Leidenschaft. Kein Glas blieb leer und kein Lied blieb ungetanzt. Das Best-Of Koch des Jahres machte seinem Namen alle Ehre.

Hintergrundinformationen über den Koch des Jahres

Als Live-Wettbewerb mit umfassendem Rahmenprogramm ist das Networking-Event Koch des Jahres eine Ideenschmiede für neue Konzepte, die die Gastronomie-Branche bewegen. Veranstalter ist die spanische Unternehmensgruppe Grupo Caterdata S.L. mit Sitz in Barcelona (ES) und Freiburg (DE). Der Wettbewerb richtet sich an Profi-Köche aus der D-A-CH Region und Südtirol. In drei Vorfinalen kürt eine Jury internationaler Spitzengastronomen je zwei Finalisten. Die Teilnehmer müssen innerhalb von acht Stunden (Sonntag: 3 Stunden Mise en Place, Montag: 5 Stunden Wettbewerbszeit) ein Dreigang-Menü für 6 Personen mit einem Warenwert von max. 16 € pro Person präsentieren. Am 7. Oktober 2019 treten die jeweils sechs Finalisten auf der weltweit größten Ernährungsmesse Anuga in Köln gegeneinander an, um den prestigeträchtigen Titel Koch des Jahres, Preisgelder in Höhe von insgesamt 10.000 Euro sowie zahlreiche durch die Sponsoren vergebenen Sonderpreise zu gewinnen.

Hintergrundinformationen über Patissier des Jahres

Der Live-Cooking-Wettbewerb Patissier des Jahres ist das Sprungbrett für die süßen Talente der D-A-CH Region. Veranstalter ist die spanische Unternehmensgruppe Grupo Caterdata S.L. mit Sitz in Barcelona (ES) und Freiburg (DE). Die sechs besten Patissiers werden von der technischen Jury ausgewählt und qualifizieren sich direkt für das Finale. Die Profis kämpfen am 6. Oktober auf der Anuga, um den prestigeträchtigen Titel Patissier, Preisgelder, zahlreiche Sonderpreise von den Sponsoren und einen immensen Karrieresprung, der dem Gewinner gewiss ist.

Road to Anuga ist eröffnet

Nun steht nichts mehr zwischen den Talenten und dem Finale auf der Anuga in Köln wo es wieder heißt: „Der Gewinner 2019 ist..."

Sonntag: 6. Oktober 2019 - Patissier des Jahres Finale

Montag: 7. Oktober 2019 - Koch des Jahres Finale

Alle Informationen für Bewerber und zum Finale können online eingesehen werden unter:

www.kochdesjahres.de

www.patissierdesjahres.com

Text: STROMBERGER PR

Frauenpower in der Küche

Feuerstein Nature Family Resort eröffnet Gourmetrestaurant Artifex - Südtirol trifft die Welt auf dem Teller

Foto: © Hannes Niederkofler

Chefköchin Tina Marcelli und ihr Küchenteam

Südtiroler Dim-Sums, Tomatentee mit Tortellini, Saibling mit Yuzu: Im neueröffneten *Gourmetrestaurant Artifex im Feuerstein Nature Family Resort* genießen die Gäste raffinierte Gourmet-Kreationen aus aller Welt mit einem Hauch von Südtirol. *Chefköchin Tina Marcelli* und ihr weibliches Küchenteam kombinieren jeden Donnerstag- und Freitagabend feine internationale Gerichte mit heimischen Zutaten aus der Region. Das Artifex im Pflerschtal empfängt seine Besucher in moderner Atmosphäre mit hochwertigem aber gemütlichem Mobiliar. Die runden Tische bieten Platz für insgesamt 16 Personen. Der Preis für ein Fünf-Gänge-Menü liegt bei 78 Euro pro Person, für das Acht-Gänge-Menü bei 98 Euro pro Person. Gäste des Hauses zahlen einen Aufpreis für 53 Euro, respektive 73 Euro pro Person. Die passende Weinbegleitung empfiehlt der amtierende weltbeste *Sommelier Eros Teboni* für 65 Euro pro Gast. Kinder ab zwölf Jahren dürfen ihre Eltern in das Gourmetrestaurant begleiten, junge Gäste werden von der Kinderbetreuung während des Abendessens bestens umsorgt. Das Wine & Dine Angebot bietet Eltern ein Fünf-Gänge-Gourmetdinner sowie eine Weinverkostung im neuen Weinkeller. Der Aufenthalt von vier Übernachtungen zum Preise von drei Nächten kann von Montag bis Freitag gebucht werden und pro Erwachsenen liegt der Paketpreis bei 628 Euro. Reservierungen werden unter info@feuerstein.info angenommen. Weitere Informationen finden sich unter:

www.feuerstein.info

Seit Dezember 2018 zeichnet Tina Marcelli für die kulinarische Ausrichtung des Feuerstein Nature Family Resort im Südtiroler Pflerschtal verantwortlich. Dabei zaubert die gebürtige Südtirolerin aus dem benachbarten Ahrntal mit ihrem Team täglich abwechslungsreiche und innovative Gerichte für Kinder und Erwachsene auf den Teller. Das langfristige Ziel der neuen Küchenchefin, deren Kochleidenschaft von ihrem Vater entfacht wurde, ist die Küche des Gourmetrestaurants auf Sterne-Niveau zu heben.

Im April diesen Jahres eröffnete ebenfalls der hauseigene Weinkeller für Verkostungen, Abendessen und Veranstaltungen. Eros Teboni, der amtierende Weltmeistersommelier, wählt aus über 500 Weinsorten den passenden Tropfen aus und erklärt mit Leidenschaft, welche Herausforderungen sein Beruf mit sich bringt. „Ein guter Sommelier weiß vor dem Gast, was er in dessen Glas einschenken muss, um ihn glücklich zu machen.“ Der Schwerpunkt der Auswahl liegt auf Weinen mit Südtiroler Herkunft, dazwischen befinden sich Klassiker, sowohl junger wie auch reiferer Jahrgänge und Raritäten, die auf dem Markt nicht mehr erhältlich sind. Aus der Welt der Schaumweine stehen Champagne, Franciacorta und Südtiroler Sekt zur Wahl.

Über das Feuerstein Nature Family Resort

Das Feuerstein Nature Family Resort im Südtiroler Pflerschtal bietet ein Urlaubserlebnis für alle Generationen. Im Dezember 2017 eröffnete das Hotel nach umfassender Renovierung wieder und vereint kindergerechte Architektur mit modernem Design. Die naturpädagogische Kinderbetreuung für alle Altersklassen orientiert sich an den Ansätzen von Maria Montessori und bietet eine Auszeit mit Mehrwert in der Holzwerkstatt, Didaktik-Pool oder Spielscheune. Im weitläufigen Mountain SPA-Bereich können Eltern mit und ohne Kinder wohltuende Wellness-Momente genießen. Ein kulinarisches Highlight im Feuerstein Nature Family Resort ist das neueröffnete Gourmetrestaurant Artifax und der eigne Weinkeller mit einer einzigartigen Auswahl an Südtiroler Tropfen. Am Talschluss des Pflerschtals ist es in Südtirol verkehrsgünstig in der Nähe von Sterzing gelegen.

Gourmetrestaurant Artifex im Feuerstein Nature Family Resort

Foto: © Mauro Fermariello

Foto: © Hannes Niederkofler

Text / Fotos: Kempinski Hotel Berchtesgaden

Kempinski Hotel Berchtesgaden

Restaurant Johann Grill

Deutschlands erster Bergführer als Namensgeber

Sebastian Weigl

Johann Grill war der Erstdurchsteiger der Watzmannostwand. Bereits im Jahre 1881 erklomm der gebürtige Ramsauer die Wandhöhe von 1.800 Meter. Der Namensgeber war nicht nur Deutschlands erster offizieller Bergführer, sondern auch der erste Wirt des Watzmannhauses, das noch heute ein wichtiger Stützpunkt für die Überschreitung des Gebirgsstocks ist.

Seit Herbst 2018 hat *Sebastian Weigl* die Leitung des Restaurants übernommen. Sein langjähriger Vorgänger Thomas Walter bleibt dem Haus als Director of Food & Beverage erhalten. So arbeiten Weigl und Walter von nun an Hand in Hand miteinander. Dass die neue Konstellation erfolgreich ist, bewies der mit 14 Punkten ausgezeichnete Einstieg ins Gault Millau Ranking 2019.

Alpine Sharing
GEMEINSAM GENIESSEN

Sharing is caring — inspiriert durch die verschiedenen Stationen seiner kulinarischen Laufbahn setzen Sebastian Weigl und sein Team darauf, den Genuss der Gerichte zu teilen. Laut dem Motto „Gemeinsam Genießen“ wurde das neue Food-Konzept Alpine Sharing ins Leben gerufen. Das von dem gebürtigen Erdinger konzipierte Alpine Sharing basiert auf den Produkten von heimischen Lieferanten, die gekonnt mit exotischen Komponenten ergänzt werden. So findet sich Schweinebauch mit Alpendashi und Shiitakecreme, Alpenlamm Dumplings mit Wolfgangseer Schafs-Joghurt Dip oder gebeiztes Filet vom Lachs mit Senf Miso auf der Karte.

Ziel des Sharing-Konzepts, das ursprünglich aus Israel stammt, ist es, die Kommunikation am Tisch zu steigern und ein geselliges Beisammensein zu fördern. Aber auch ein ausgewähltes À la Carte Angebot begeistert Gäste im Johann Grill. Als Signature Dish bietet Sebastian Weigl das gebratene Lachsforellenfilet von der Fischzucht Resch aus Stanggass seinen Gästen an.

Sport als Inspiration und Antrieb
IN NEW YORK, LONDON ODER BERCHTESGADEN

100 Prozent Leistung zu geben, ist für Sebastian Weigl nicht nur im Beruf selbstverständlich. Der passionierte Triathlet verbringt seine Freizeit am liebsten bei ausgiebigen Bergtouren, langen Laufeinheiten und Touren mit dem Mountainbike, die ihm auch als Quelle der Inspiration dienen. Bereits 2011 führte ihn sein Weg als Chef de Partie und Junior Sous Chef in das Haus am Obersalzberg, wo er auch seine sportlichen Leidenschaften auskosten konnte. Es folgten Zwischenstopps im Zuma Restaurant London und anschließend im Zuma New York. Nach einer halben Umrundung des Globus kehrte Weigl 2018 in seine alte Wirkungsstätte nach Berchtesgaden zurück. Durch seine kulinarischen Aufenthalte in London und New York City konnte er das Konzept des Sharings besser kennenlernen und für das Restaurant Johann Grill optimieren. Mit seiner Interpretation des Alpine Sharings möchte er seine Gäste überraschen und neue Erfahrungen schenken.

Restaurant Johann Grill — ein Logenplatz inmitten der Natur
TRADITIONELLE MATERIALIEN TREFFEN AUF PURISTISCHES DESIGN

Die umliegende Bergwelt, die beindruckende Aussicht, das Farbenspiel der Jahreszeiten und die starke Präsenz der Natur setzen den Impuls für die Gestaltung und die Namensgebung des Restaurants Johann Grill. Basierend auf die natürliche Umgebung wurden bei der Gestaltung Materialien wie Leinen, Filz, Steinzer Gneis, Schiefer und Otaphylit gewählt. Das in den Bergen traditionell aus Naturstein gemauerte Sockelgeschoss, auf welches der Gast direkt am Eingang des Restaurant Johann Grill trifft, zieht sich markant durch das gesamte Restaurant und unterstreicht die Natürlichkeit des Raums. Ein zentrales Element des Designs ist der aus zirka 200 Jahre altem Holz geschnitze Lärchenholztisch. Dieses handgefertigte massive Altholz, das zuvor Teil einer Alm war, gepaart mit einer modernen Glasplatte, kombiniert Trend und Tradition.

Durch verschieden gesetzte Lichtakzente entsteht eine sich wandelnde Atmosphäre, die sich je nach Tageszeit verändert. Handgefertigte Holz-Kunstwerke der ortsansässigen Schnitzschule Berchtesgaden runden das neue Konzept des Johann Grill ab. Die pittoresken Schnitzereien bestehen aus den Abschlussarbeiten der Absolventen und werden den Jahreszeiten entsprechend dekoriert.

Kempinski Hotel Berchtesgaden
PURE ALPINE LIFESTYLE

Das Kempinski Hotel Berchtesgaden liegt auf dem Eckerbichl an einem der spektakulärsten Plätze der bayerischen Alpen. Dank der Hufeisenform und stockwerkübergreifender Glasfronten erscheint das einmalige Bergpanorama von allen Bereichen des Hotels zum Anfassen nah. Das alpin gelegene Haus empfängt seine Gäste mit einem klaren Design, alpenländischem Flair und dem herzlich-warmen Kempinski-Service, der sich vor allem durch die authentischen Persönlichkeiten in den verschiedenen Bereichen des Hauses auszeichnet.

KEMPINSKI HOTEL BERCHTESGADEN

138 Zimmer und Suiten, Kempinski The Spa, zwei Restaurants, eine Bar, sechs Konferenzräume

www.kempinski.com/berchtesgaden

Restaurant Johann Grill

Text: Tourismuszentrale Fichtelgebirge e.V.

Neue Kampagne der by.TM setzt auf Urlaub im Wald

Fotos: © www.bayern.by - Florian Trykowski

Wildkräuterköche aus dem Fichtelgebirge als Bayern-Botschafter

Im Fichtelgebirge wachsen mehr als 1.000 verschiedene Wildpflanzen und Kräuterarten. Mit diesen Zutaten aus der Natur haben sich einige kräuterbegeisterte Kollegen aus der hiesigen Gastronomie intensiv auseinandergesetzt und den Verein essbares Fichtelgebirge® gegründet. Die zertifizierten Wildkräuterköche aus dem Fichtelgebirge wurden nun zu den neuen Bayern-Botschaftern der aktuellen Kampagne „Urlaub im Wald“ der BAYERN TOURISMUS Marketing GmbH (by.TM) ernannt. Ihre Leidenschaft und Begeisterung für die Wildkräuter sowie das umfangreiche Wissen darüber machen die Experten zu idealen Kandidaten für diese Aktion, welche den Wald in den Mittelpunkt stellt. Auf der Site www.bayern.by/wald geben die Bayern-Botschafter persönliche Tipps rund um die unberührte Natur fernab touristischer Hotspots.

Kräuterexperten aus dem Fichtelgebirge

Der Verein essbares Fichtelgebirge® bildet Gastronomen zu Kräuterexperten aus, die mit den hiesigen Wildkräutern wie Spitzwegerich, Pimpernelle, Wiesenschaumkraut oder Brennnesseln kulinarische Köstlichkeiten zaubern. Der Zusammenschluss zählt derzeit zehn Mitglieder, darunter Köche, Bäcker und eine Destillerie, in der Schnäpse wie der Bärwurz-Geist gebrannt werden. Während der Ausbildung zum zertifizierten Wildkräuterkoch lernen die Teilnehmer die Inhaltsstoffe der regionalen, essbaren Kräuter kennen und wissen, wie sie richtig zu verwenden sind. „Der Wald im Fichtelgebirge gibt so viel her, und wir wollen die heimischen Kräuter wieder bekannter machen — daher unterstützen wir natürlich diese großartige Kampagne der by.TM und freuen uns durch unsere Wildkräuterköche vertreten zu sein“, so Ferdinand Reb, Geschäftsführer der Tourismuszentrale Fichtelgebirge.

Wildkräuterwanderungen und Kochevents

Für interessierte Nicht-Gastronomen gibt es Angebote wie Wildkräuterwanderungen, -seminare und Kochevents, bei denen Gäste und Einheimische erfahren, wie vielfältig einsetzbar und gesund die Wildkräuter sind. Dabei wird traditionsreiches Wissen mit den neusten Forschungserkenntnissen gepaart, denn viele junge Erwachsene übernehmen die Betriebe von ihren Eltern oder Großeltern und bringen so frischen Wind ins kulinarische Fichtelgebirge.

Mit der Pauschale „Wildkräuter schmecken im Fichtelgebirge“ lernen Genießer und Feinschmecker traditionelle Rezepte unter Verwendung der hiesigen Kräuter kennen. Während eines Wildkräuterspaziergangs erfahren die Besucher alles Wissenswerte über die verschiedenen essbaren Pflanzen und wenden das Gelernte beim gemeinsamen Kochen mit einem der zertifizierten Wildkräuterköche an. Ab 249 Euro pro Person im Doppelzimmer erhalten sie zwei Übernachtungen im Fichtelgebirgsgasthof mit reichhaltigem Frühstück, einen Kochworkshop mit einem zertifizierten Wildkräuterkoch inklusive 3-Gänge-Menü, einen Wildkräuterspaziergang sowie Eintritt und Führung im Wildpark und Waldhaus Mehlmeisel. Buchbar ist die Pauschale für Anreisen an einem Freitag bis Ende Oktober dieses Jahres.

Weitere Informationen gibt es bei der Tourismuszentrale Fichtelgebirge e.V. unter +49 (0) 9272-96903-0 oder auf:

www.fichtelgebirge.bayern

+++ 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