classic digital Gourmet journal

Zeitung des Internetportals www.gourmet-classic.de · Ausgabe 108 / August 2019

Text: Gourmet Classic

Wiener Melange

Foto: pixabay

Auf Entdeckungstour in Wien

Die Metropole Wien verzaubert Ihre Besucher mit einem bunten Mix aus kaiserlicher Tradition imperialer und moderner Architektur, vielschichtiger Kunst, Verkehrsgewusel und Weinanbau, gepflegter Kulinarik, Kaffeehauskultur und natürlich tollen Shoppingmöglichkeiten.

Kaiser Franz Josef, der bis 1916 im Amt war, scheint allgegenwärtig. Zahlreiche Anekdoten, von Stadtführern und Wienern erzählt, lassen ihn und die Zeit, in der Österreich noch ein Kaiserreich war, lebendig werden. Ehemalige Kaiserlich Königliche Hoflieferanten, sei es eine Konditorei, ein Krawattenhersteller oder eine Apotheke, tragen diese Bezeichnung aus alten Tagen mit großem Stolz.

Wer als Tourist nach Wien kommt, sollte sein Auto am besten gleich weit außerhalb der Stadt parken oder auf ein anderes Verkehrsmittel umsteigen. Die Parkmöglichkeiten innerhalb des Stadtzentrums sind äußerst begrenzt. Zudem liegen die wichtigsten Sehenswürdigkeiten: Hofburg, Burgtheater, Albertina, Spanische Hofreitschule, mumok, Staatsoper, Stephansdom, Parlament, Karlskirche, Sisimuseum mit Silberkammer und vieles mehr, so nah beieinander, dass man sie zu Fuß problemlos erreichen kann. Mit den öffentlichen Verkehrsmitteln kommt man rasch nach Schloss Schönbrunn, dass in seiner heutigen Form im 18. Jarhundert als Sommerresidenz für Kaiserin Maria Theresia um- und ausgebaut wurde.

Nach einer anstrengenden Besichtigungstour finden Besucher einen eleganten und überaus gastfreundlichen Hafen im *Designhotel* ***DAS TRIEST***, nahe der Oper direkt im Zentrum Wiens. Den Namen verdankt es seiner früheren Funktion als Poststation, in der die Pferdekutschen auf dem Weg in die italienische Hafenstadt Triest umgespannt wurden. Zahlreiche Kreuzgewölbedecken im Erdgeschoss zeugen heute noch davon.

1995 wurde das unter der Hand des Designers Sir Terence Conran als Luxushotel umgebaute Haus neu eröffnet. Dieser Teil des Hotels besticht mehr oder weniger mit einem Mid Century Touch und ist mit maritimen Elementen ausgestaltet.

Später kauften die Betreiber ein benachbartes Haus hinzu, welches dem Hotel angegliedert und nach dreijähriger Bauzeit 2018 eröffnet wurde. Hier beauftragte man zur Innengestaltung die Installationskünstlerin Esther Stocker.

Nun bietet DAS TRIEST insgesamt 120 geräumige Zimmer und Suiten, teilweise mit Balkon und Sicht auf den

(Fortsetzung nächste Seite)

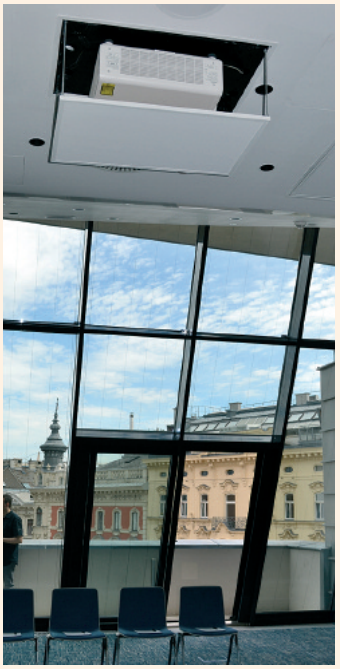
Text: Gourmet Classic

Wiener Melange

Fotos: wenn nicht anders vermerkt, Gourmet Classic

Designhotel DAS TRIEST

Foto: missionINGE - Hotel DAS TRIEST



Veranstaltungsräume im Dachgeschoss

Stephansdom, oder Zutritt zu einem eigenen Garten. Man hat als Gast also die Wahl zwischen den stylischen modernen Zimmern mit toller Sound-Anlage aus der Hand von Esther Stocker, oder den Zimmern mit maritimem Flair aus den 90iger Jahren.

Auch die neue *„Hafenbar"*, das *Bistro PORTO* ist im Rahmen der Erweiterung entstanden und bietet leckere Pasta, Bruschetta und hausgemachte Gnocchi an. Bis 2 Uhr morgens kann man in der Bar, die in viele gemütliche Sitznischen unterteilt ist, fantastische Cocktails von einer umfangreichen Karte wählen und genießen. Durch die offene und einladende Lage zur Straße hin, wird das PORTO auch von Einheimischen gerne genutzt.

Auch im *Haubenrestaurant Collio* wird norditalienische Küche im mediterranen Ambiente serviert. Zwischen 40 Jahre alten Olivenbäumen bietet Küchenchef Josef Neuherz von Mai bis Ende August feine Fisch- und Fleischvariationen vom Lavasteingrill an. Die Weinkarte des Hauses mit 500 Positionen spricht für sich und kann sich sehen und schmecken lassen. Nicht umsonst wird dieser wunderschöne Innenhof, der kein bisschen vermuten lässt, dass man sich mitten in der Wiener Innenstadt befindet, sehr gerne für Sommerfeste und Familienfeiern genutzt.

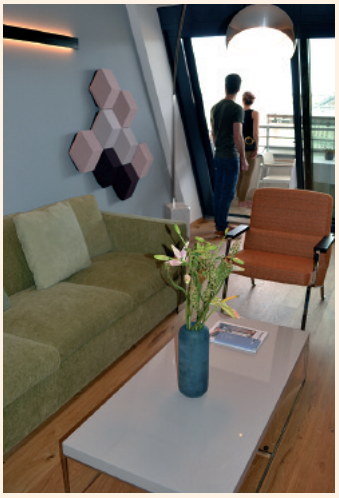
Und wer das italienische Lebensgefühl mit nach Hause nehmen möchte, kehrt direkt noch einmal in das 2019 eröffnete Feinkostgeschäft ein, welches praktischerweise von der Straße sowie auch durch das Hotel begehbar ist. Bis vor kurzer Zeit war im neuen *ALIMENTARI* noch eine Apotheke untergebracht. Die historische Ladeneinrichtung der Jahrhundertwende wurde natürlich behalten, was das Einkaufen im ALIMENTARI zu einem besonderen Erlebnis macht. Neben italienischen Feinkostspezialitäten und ausgesuchten Grappe sind auch die Produkte einer feinen Kosmetiklinie erhältlich.

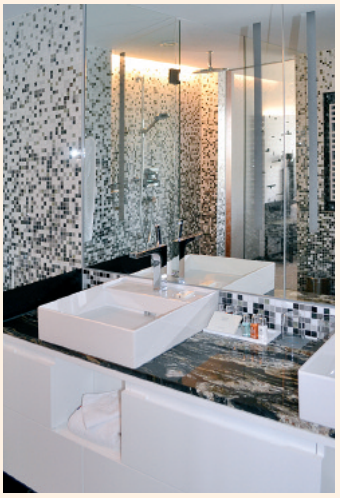
Das Designhotel DAS TRIEST kann aber mit großer Bandbreite punkten. Klimatisierte und mit modernster Konferenztechnik ausgestattete Veranstaltungsräume im Dachgeschoss des Hauses, die bis zu 140 Personen Platz geben, machen Seminare, Konferenzen oder Ausstellungen zu einem besonderen Erlebnis. Die großen beweglichen Fensterfronten, durch die man auf einen umlaufenden Balkon hinaustreten kann, geben den Blick auf den historischen Stadtkern und den Stephansdom frei, der sich nur 15 Gehminuten entfernt vom Hotel befindet.

www.dastriest.at

Feinkostgeschäft ALIMENTARI

Bistro PORTO





(Fortsetzung nächste Seite)

Text: Gourmet Classic

Wiener Melange

Auf Entdeckungstour in Wien

Aber nicht nur der *Dom* und zahlreiche Kirchen, wie zum Beispiel die *Karlskirche* (die im Moment noch über einen Fahrstuhl in die Kuppel verfügt), die *Votivkirche* und das *Schottenstift* sind äußerst sehenswert, sondern auch eine Vielzahl an Museen.

Allein in der *Wiener Hofburg* befinden sich das *Sisi-Museum*, die *Kaiserappartements* sowie die *Silberkammer* und die *Kaiserliche Schatzkammer*. Für die Besichtigung dieser Museen ist es ratsam, ein Kombi-Ticket zu erwerben. Die Konditionen sind dadurch günstiger und die Wartezeiten an den Eingängen werden verkürzt. Dennoch sollte man schon einen Tag Zeit für eine Besichtigungstour in der Wiener Hofburg einplanen. Die Ausstellungen sind sehr umfangreich und durch die mehrsprachig zur Verfügung stehenden Audioguides werden die einzelnen Exponate hervorragend und ausführlich erklärt.

Sehr empfehlenswert ist auf jeden Fall die Silberkammer, in welcher unzählige Bestecke, Gläser, Services und Kerzenleuchter aufbewahrt und präsentiert werden und einen sehr aufschlussreichen Einblick in die höfische Tischkultur geben. Besonders auch der Umstand, dass der Hof damals oft auf Reisen ging und Geschirre, Gläser und Möbel mit sich führen musste, da die aufgesuchten Schlösser über keinerlei Ausstattung verfügten, wird in den Museen gut beleuchtet.

Hierzu empfiehlt sich ganz besonders der Besuch des *Hofmobiliendepots*, welches sich etwa 20 Gehminuten von der Hofburg entfernt, befindet. Im ehemaligen K.K. Mobilienmagazin sind vorwiegend Möbel aus dem Biedermeier und Historismus gelagert. Das Depot entstand zu Zeiten Maria Theresias und diente zum Deponieren der kaiserlichen Möbelstücke.

Streckenweise bewegt sich der Besucher durch weite Gänge mit Lagercharakter, in denen wohl sortiert und katalogisiert Kleiderständer, Tische oder Stühle gestapelt sind. Heute dienen sie als Fundus und werden beispielsweise an die Filmindustrie verliehen. Neben Sanitärporzellan aus der Kaiserzeit und Tapetenraritäten aus dem 19. Jahrhundert werden auch Designklassiker und Möbel der Gegenwart, die aus Wiener Familien stammen, ausgestellt. So ist im Laufe der Jahre aus dem ehemaligen Hofmobiliendepot eine der bedeutendsten Möbelsammlungen der Welt entstanden.

(Fortsetzung nächste Seite)

Text / Fotos: Gourmet Classic

Wiener Melange

Boutique- und Kunsthotel DAS TYROL

Frühstücksraum und Bar

Wenige Minuten vom Hofmobiliendepot entfernt und in unmittelbarer Nachbarschaft zum Museumsquartier liegt im Schatten hoher Bäume in der Einkaufspassage der Mariahilfer Straße ein schmales Hotel, welches als absoluter Geheimtipp zu bezeichnen ist.

Kunstliebhaber und Ästheten werden vom *Boutiquehotel DAS TYROL* begeistert sein. Großformatige zeitgenössische Kunst empfängt die Gäste bereits im Entree, auch die Etagengänge und jedes einzelne der 30 Zimmer ist mit farbenfrohen und geschmackvollen originalen Bildern ausgestattet.

Helena Ramsbacher, die selbst aus einer Hoteliersfamilie stammt, übernahm vor genau 20 Jahren das Hotel in der Wiener Innenstadt mit samt seinem Namen. Viele Stammgäste sind ihr treu geblieben, Businesskunden und Individualtouristen hinzugekommen.

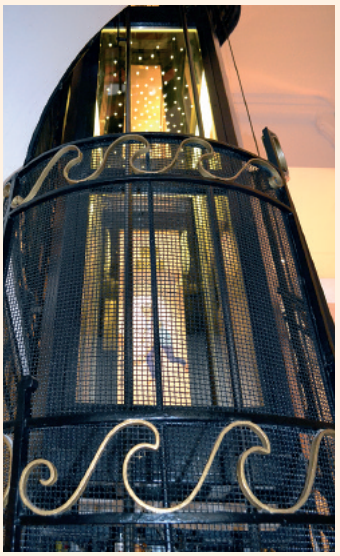
Der jüngste und grundlegendste Umbau des Hauses wurde 2018 in rekordverdächtiger Zeit von Mai bist September vollzogen.

Da das Gebäude im Ganzen nur vier Meter breit ist, wurde mit großen Spiegelfronten eine optische Weite erzeugt. Durch abgehangene Decken und ein ausgeklügeltes Lichtsystem erhielten alle Räume mehr Weite und Helligkeit. Die zur Einrichtung verwendeten Textilien, Teppiche und Möbel, opulenter Blumenschmuck, rote Samtvorhänge mit dem passenden Sofa von Wittmann und Entwürfen der Wiener Möbelmanufaktur Kroupa sind von exzellenter Qualität, ohne schwülstig zu wirken. — Im Gegenteil — die Räume versprühen eine farbenfrohe Frische und Leichtigkeit, was nicht zuletzt auch an den fantastischen Bildern liegt, die in allen Zimmern und Gängen platziert sind.

Kunst und Lifestyle sind eine große Leidenschaft von Helena Ramsbacher und ihre Hotelgäste dürfen daran teilhaben. Nicht umsonst ist das DAS TYROL auf Trip Advisor seit Jahren auf Platz 2 unter den Wiener Hotels und ein Gast schrieb ins Gästebuch: „DAS TYROL — Das ist unsere Schatzkammer.“.

Ein besonderes Highlight im Untergeschoss ist das mit gelbgoldenen Mosaikfliesen verkleidete *Private Spa* mit großem Meerwasseraquarium, in dem sich eine Vielzahl an bunten Fischen tummelt. Hotelgäste können im

Lobby



Historischer Aufzug

(Fortsetzung nächste Seite)

Text / Fotos: Gourmet Classic

Wiener Melange

Boutique- und Kunsthotel DAS TYROL

Private SPA mit Meerwasseraquarium

Spa, welches mit einer Trocken- und einer Feuchtsauna ausgestattet ist, ihren ganz persönlichen Spa-Termin vereinbaren und das Refugium für sich allein nutzen.

Dieser ganz selbstverständliche und unprätentiös gelebte Luxus, der nicht protzen will, sondern maximalen Komfort vermittelt, übt auf die Hotelgäste, aber gleichermaßen auch auf die Mitarbeiter eine besondere Faszination aus. Dieses Gefühl, von einem homogenen und zufriedenen Team betreut zu werden, ist als Gast spürbar und angenehm.

Da die Wiener Restaurantkultur nichts zu wünschen übrig lässt, genießt man im DAS TYROL ein auf zauberhaftem Geschirr serviertes Frühstück à la carte und zu späterer Tageszeit Cocktails an der Bar.

Das Tyrol hat übrigens ein Schwestern-Hotel in Kroatien auf der Insel Brac: das *Lemongarden*!

www.das-tyrol.at

Kaiserliches Frühstück deluxe

Bar im Hotel Das Tyrol

Text / Fotos: Weingut Mayer am Pfarrplatz

Winzer

Wiener Weinbau

Wien ist die einzige Metropole weltweit, die nennenswerten Weinbau innerhalb ihrer Stadtgrenzen aufweist und in ihrem Terroir einzigartig ist. Das Wiener Weinbaugebiet umfasst eine Rebfläche von rund 640 Hektar.

Wiener Nussberg

Die Geschichte des Wiener Gemischter Satz DAC

Einst als einfacher Wein abgetan, nun Stolz der Wiener. Seit Generationen wird der Wein in unserem Haus aus Grüner Veltliner, Riesling, Rotgipfler und Zierfandler vinifiziert. Gemeinsam ausgepflanzt, geerntet und vergoren- in ihm bündeln sich Charaktere mehrerer ausdrucksvoller Sorten und machen ihn so einzigartig in seiner Aromatik. Mit dem Jahrgang 2013 erreicht der Wiener Gemischte Satz

— den DAC-Status und somit eine geschützte Herkunftsbezeichnung. Er ist einer der traditionsreichsten Weine Österreichs und ein Stück Identität der Weinstadt Wien.

Mayer am Pfarrplatz

Das traditionsreiche Weingut Mayer am Pfarrplatz, der Inbegriff der Wiener Weinkultur keltert seit 1683 in Döbling besten Wiener Wein.

Alte Weingärten vor Generationen gepflanzt. Flysch-Mergel Böden mit viel Muschelkalk welche vor 3 Millionen Jahren entstanden sind und mehr als 100 verschiedene Kleinstlagen mit äußerst stark variierenden Bodenformationen. Warme Winde die von der pannonischen Tiefebene heran strömen, kühlendes Klima von Wienerwald und Donau. All diese einzigartigen Faktoren lassen große Weine entstehen.

Bekannt und berühmt ist das Weingut für seinen Klassiker, dem Wiener Gemischten Satz DAC vom Nussberg. Diese Spezialität aus Grüner Veltliner, Riesling, Rotgipfler und Zierfandler wird gemein-

Mayer am Pfarrplatz

(Fortsetzung nächste Seite)

Text / Fotos: Weingut Mayer am Pfarrplatz

Winzer

Wiener Weinbau

sam geerntet und vinifiziert. In ihm bündeln sich Charaktere mehrerer ausdrucksvoller Sorten und machen ihn einzigartig in seiner Aromatik.

Auf den besten Wiener Rieden Preussen und Langteufel am kalkhaltigen Nussberg, der einzigartigen Riede Alsegg und dem kargen Schenkenberg werden Sorten wie Riesling, Grüner Veltliner, Sauvignon Blanc und Pinot Noir kultiviert. Sie alle faszinieren durch Eleganz, Trinkfluss und viel Frucht.

Die Geschichte des Weinguts geht auf das Jahr 1683 zurück, im romantischen-denkmalgeschützten Vorstadthaus lebte schon 1817 Ludwig van Beethoven und arbeitete an seiner 9. Symphonie. Während seiner Zeit in Heiligenstadt arbeitete er an seinem größten Werk, der 9. Symphonie. Noch heute kann man das Haus, in dem Ludwig van Beethoven einst wohnte, besuchen und bei einem Glas Wein, die viel zitierte Wiener Gemütlichkeit erleben.

Rotes Haus am Nussberg

Team Mayer am Pfarrplatz und Rotes Haus

Franz Mayer gab dem modernen Weinbau ein Gesicht, nicht umsonst wird er noch jetzt als Doyen des Wiener Weinbaus bezeichnet.

Rotes Haus

Die Rebberge des Roten Hauses liegen zur Gänze am Nussberg, inmitten steht das kleine rote Winzerhäuschen das untrennbar mit dem Namen Rotes Haus verbunden ist. Der Boden, die Südlage zur Donau, das vom Wienerwald geprägte Mikroklima — kühle Nächte und wärmende Luft aus dem pannonischen Raum sind die Grundlage für die Eleganz und die burgundische Stilistik.

Das Rote Haus wird durch Burgunderrebsorten dominiert. Hier wachsen die Sorten Chardonnay, Grauburgunder, Weißburgunder, Neuburger und Traminer gemeinsam in einem Weingarten und bilden so die Grundlage für die Wiener Gemischten Sätze DAC. Reinsortig ausgebaut runden Chardonnay, Grüner Veltliner und ein restsüßer Traminer das Sortiment ab. Das Ergebnis sind elegante und ihrer Herkunft betonte Weine.

www.pfarrplatz.at

Text: crystal communications

In Vino liegt Wellness

KissSalis Therme Bad Kissingen

Dass Wein und Wohlfühlen gut zusammenpassen, weiß man gerade in Franken seit langer Zeit. Hier schätzt man einen guten Tropfen und freut sich im Herbst auf den neuen Wein. Doch nicht nur in flüssiger Form sind Trauben und Wein ein wahrer Genuss. Auch bei Körperanwendungen oder als Basis für kosmetische Wirkstoffe tragen sie nachhaltig und genussvoll dazu bei, Schönheit, Gesundheit und Wohlbefinden zu fördern. Deshalb dreht sich auch in der *KissSalis Therme* von Mitte September bis Ende Oktober alles um diese Frucht, von deren Vitalstoffen Körper und Seele in vielfältiger Weise profitieren. So entfalten bei revitalisierenden Packungen, Peelings oder Massagen mit Traubenkernöl die Extrakte aus der Traube ihre Wirkung. Die Durchblutung wird gefördert und es kann zu einer deutlichen Gewebestraffung und Faltenglättung kommen. In der KissSalis Therme erwartet die Gäste aber nicht nur im WellnessPavillon das besondere Vino-Relaxprogramm, auch im SaunaPark wird mit Spezialaufgüssen rund um die Traube ordentlich eingeheizt bzw. im Thermenrestaurant der Gaumen verwöhnt. Das Wellness-Paket „Vino SPA“ mit drei Stunden KissSalis Therme inkl. ThermenLandschaft und SaunaPark, einer sanften Vino-Massage (20 min) und einem Glas Silvaner ist für 45 Euro buchbar. Weitere Informationen und Termine unter:

www.kisssalis.de

Entdecke die Zeit — in Bad Kissingen

Im Herzen Deutschlands zwischen Frankfurt, Leipzig und Nürnberg gelegen, steht im Bayerischen Staatsbad Bad Kissingen der moderne Mensch mit seinem Bedürfnis nach Erholung und Entspannung im Mittelpunkt. „Zeit“ ist im bekanntesten Kurort Deutschlands zentrales Leitmotiv und überall zu spüren - in der eindrucksvollen Geschichte und Architektur, in den Gärten und Grünanlagen im Wechsel der Jahreszeiten, im ewigen Sprudeln der heilenden Quellen sowie den abwechslungsreichen saisonalen Festen und Veranstaltungen. Vielfältige Programme und moderne Angebote verhelfen Besuchern, Körper und Geist zu stärken und einen gesunden Lebensstil in ihren

Alltag zu integrieren. In Bad Kissingen verbindet sich altbewährte Bäderkultur mit Wellnessprogrammen auf höchstem Niveau, historisches Ambiente trifft auf zeitgemäße Kultur- und Tourismusangebote - optimale Rahmenbedingungen für Gesundheits- und Wohlfühlurlaube, Tagungen und Kongresse.

www.badkissingen.de

Text: WeberBenAmmar PR

Auf den Spuren von Kaiserin Sisi

Fotos: © Grand Hotel Excelsior Vittoria

In der Royal-Suite im Grand Hotel Excelsior Vittoria in Sorrent

Von der wunderschönen Kaiserin Sisi, über den leidenschaftlichen Schlossbauherrn König Ludwig II. von Bayern, bis hin zu Prinzessin Margaret von England - sie alle haben schon die atemberaubende Aussicht auf den Vesuv und den königlichen Service im *Grand Hotel Excelsior Vittoria in Sorrent* genossen. Ein außergewöhnliches Lebensgefühl an der Amalfi-Küste, das auch Bürgerliche erleben können. Genau dort wo schon seit dem frühen 19. Jahrhundert zahlreiche edle Häupter nobel gebettet waren, hat das 5-Sterne Luxushotel die *„Royal-One-of-a-kind Suite“* erschaffen.

Schon lange vor unserer Zeit etablierte sich das familiengeführte Nobelquartier als eines DER Hotels in Italien. Es thront oberhalb der Amalfi Küste und ist nicht nur aufgrund der hoheitlichen Lage bekannt für sein königliches Ambiente. Die royale Themen-Suite des Hotels steht symbolisch für alle Blaublütigen, die seit 1834 schon in dem luxuriösen Haus wohnten. Sie bietet alles, was sich die anspruchsvollen Gäste, ob adelig oder bürgerlich, wünschen und ist geschmack- und prachtvoll eingerichtet.

Die Royal-One-of-a-kind-Suite ist eine von sechs Themensuiten, die alle Besucher stets ins Staunen über die Historie des liebevoll geführten Luxushotels versetzt. Die internationalen Gäste lieben an dem hochkarätigen Schatz an der Amalfi Küste die Privatsphäre, Diskretion und den besonderen Service, mit denen das Hotel und die Mitarbeiter ihre Gäste verwöhnen, damit sie einen unvergesslichen und ungestörten Urlaub verbringen.

Im Grand Hotel Excelsior Vittoria findet man alles außer Gewöhnlichkeit, das Hotel beweist an allen Ecken seine Liebe zum Detail und lässt seine Gäste immer wieder in dem Staunen über das Zusammenspiel von Einrichtung, Geschichte, Panoramablick bis zum Vesuv, Gourmetküche und erstklassigem Service schwelgen. Wer eine „One-of-a-kind-Suite“ bucht, kommt außerdem in den Genuss von besonderen Privilegien: Neben dem üppigen Frühstücks-Buffet und dem persönlichem Check-In, warten ein eigener Ein- und Auspackservice, sowie eine dreistündige Ausfahrt auf der hoteleigenen Yacht auf den Gast.

Ein Ort an dem sich jeder ein bisschen königlich fühlt!

Grand Hotel Excelsior Vittoria

Am Rande der Klippen von Sorrent in Süditalien liegt das einzigartige Grand Hotel Excelsior Vittoria, das sich seit jeher mit einem Superlativ nach dem anderen übertrifft. Seit 1834 befindet sich das 5-Sterne Luxus-Hotel im Besitz der Familie Fiorentino. Das Nobelhotel mit 84 Zimmern und Suiten, im historischen Stil prunkvoll eingerichtet, beherbergte bereits Richard Wagner und Oscar Wilde, die die gleiche atemberaubende Aussicht auf die Bucht von Neapel und den Vesuv genossen, wie Gäste, die heute ihren Urlaub im Grand Hotel Excelsior Vittoria verbringen. Der Legende nach liegen Überreste der Villa des römischen Kaisers Augustus unter dem Hotel. Die Vergangenheit lebt darüber hinaus in Details wie den Säulen aus dem 18. Jahrhundert, den Deckenfresken und den Antiquitäten auf, die überall im Hotel zu finden sind. Das Luxus-Hotel verfügt zudem über drei Bars und drei Restaurants, Terrazza Bosquet Restaurant (Michelin-Stern), L´Orangerie Poolside Bar & Restaurant und Vittoria Restaurant. Außerhalb des Grand Hotels spiegelt sich die Schönheit der Region in den üppigen Gärten mit mediterranen Pflanzen sowie Zitrus- und Olivenhainen wider. Mit dem Fahrstuhl gelangen Gäste im Handumdrehen vom Hafen ins Hotel — eine unvergleichliche Transportmöglichkeit, von der Oscar Wilde und Richard Wagner nur träumen konnten.

www.exvitt.it

Text: STROMBERGER PR

Wein hält jung, Reisen ebenso

Fünf Jungsommeliers unter 35 Jahren

Zu einer gelungenen Reise gehört guter Wein ebenso dazu wie ein weiches Bett. Im Folgenden stellen wir Ihnen fünf Hotels vor, in denen es an Beidem nicht mangelt. Ob ausgebildeter Diplomsommelier, bekennender Riesling-Fan oder bester Sommelier der Welt — lassen Sie sich inspirieren!

Hotel Deimann in Schmallenberg Foto: © Friederike Hegner

Ausgezeichnete Weine im Hotel Deimann

Das mit einem Michelin Stern ausgezeichnete Gourmetrestaurant Hofstube ist das kulinarische Herz des Fünf-Sterne-Hotels Deimann im Sauerland. Zum jungen ehrgeizigen Team gehört auch Sommelier Philip Oltersdorf (35 Jahre). Er wählt passend zu jedem Gericht einen Wein, des 2017 vom Deutschen Weininstitut ausgezeichneten, Weinkellers aus. Besonders gereifte Weißweine aus Deutschland und Frankreich haben es ihm angetan.

www.deimann.de

Sommelier Philipp Oltersdorf Foto: © Fotografie Bjoern Luelf

Schlossanger Alp

Foto: © Rainer Hofmann

Frauenpower auf der Alp

Das persönliche Miteinander ist für die Gastgeber Tochter und Jung-Sommelière Beatrice Ebert auf der Schlossanger Alp in Pfronten entscheidend. Mit viel Geschick und Liebe zu den edlen Tropfen, die sie auf ihrer jährlichen Weinreise auswählt, berät die junge Allgäuerin (28 Jahre) Feinschmecker im hoteleigenen Restaurant. Meist kennt sie die Winzer persönlich. Im Gespräch mit dem Gast transportiert sie dies so erfolgreich, dass dieser ganz auf die Weinkarte verzichtet und ihren Empfehlungen vertraut. Einer ihrer Favoriten ist ein roter Veltliner aus dem Strassertale.

www.schlossanger.de

Sommelière Beatrice Ebert Foto: © Johannes C. Huesch

(Fortsetzung nächste Seite)

Text: STROMBERGER PR

Wein hält jung, Reisen ebenso

Fünf Jungsommeliers unter 35 Jahren

Castel Lebenberg Foto: © Südtirol Marketing GmbH, Italy

Erstklassig gebrautes Bier in Lana

Nicht nur die edle Traube ist etwas für Feinschmecker, auch exzellenter Hopfen und Malz lassen Gourmet-Herzen höher schlagen. In der Ferienregion Lana in Südtirol begeistert Brauer Francesco Giacomelli (34 Jahre) seine Gäste mit köstlich gebrautem Bier, natürlich nicht ohne vorher zu kosten: „Mein Lieblingsbier ist das Pfeffer Schwarz, dessen perfekte Zusammensetzung der malzigen und hopfigen Note, es ermöglicht, das perfekte Getränk von der Vorspeise bis zum Dessert zu sein."

www.visitlana.com

Foto: © stol.it

Brauer Francesco Giacomelli

Feuerstein Nature Family Resort Foto: © Alex Filz

Sommelier Eros Teboni Foto: © Alex Filz

Amtierender Weltmeistersommelier im Feuerstein Nature Family Resort

„Ein guter Sommelier weiß vor dem Gast, was er in dessen Glas einschenken muss, um ihn glücklich zu machen" sagt Eros Teboni (29 Jahre), der 2018 als bester Sommelier der Welt prämiert wurde. Nach der Ausbildung in Tirol und London wählt er nun im neu eröffneten Weinkeller des Feuerstein Nature Family Resorts das passende Glas für die Gäste aus. Dabei legt er Wert darauf, dass die Geschmackskomponenten der Speisen hervorgehoben werden, aber die Besonderheiten nicht verloren gehen. Seine persönliche Vorliebe gilt Bordeauxweinen aus seiner Heimat Südtirol.

www.feuerstein.info

LA MAISON hotel Saarlouis Foto: © Dirk Meyer

Weine für das gewisse Extra im LA MAISON hotel

Die Saarländer verstehen sich aufs Genießen. Im LA MAISON hotel und dem mit einem Michelin Stern ausgezeichneten LOUIS restaurant legt Sommelier Robert Jankowski (27 Jahre) daher besonderen Wert darauf, dass der Wein gut mit den Gerichten harmoniert, sich einzelne Aspekte der Speisen aber noch mehr entfalten und in eine Richtung gelenkt werden. Zu seinen Lieblingen zählen Weine mit eigenständigem Charakter, die ihre jeweilige Herkunft zeigen und gerne geschmacklich polarisieren.

www.lamaison-hotel.de

Foto: © Markus Bassler

Sommelier Robert Jankowski

Text: Gourmet Classic / Fotos: Weingut S.G. Steffen PRÜM

Winzer

Weingut S.G. Steffen PRÜM in Maring an der Mosel

Sommer in der Weinlage Erdener Treppchen

Winzer Gerd Steffen

Steffen - Prüm

Der Name PRÜM steht in der Mosel für Weine mit exzellenter Qualität und hervorragendem Geschmack.

Seit Jahrhunderten befindet sich das Weingut in Maring im Familienbesitz. Winzertochter Marita Steffen, die aus der Mosel-Dynastie "Prüm" stammt und Gerd Steffen, unter dessen Leitung das Weingut zu einem der besten Weingüter des Lesuratales gewachsen ist, vereinten ihre Weinberge und bewirtschaften heute eine Rebfläche von 3,5 Hektar.

Gemeinsam feilen sie auf Weingut S.G. Steffen Prüm kontinuierlich an der Qualität ihrer Weine, so dass sich im Laufe der Jahre der Familienbesitz zu einem international prämierten Spitzenweingut entwickelt hat.

Rieslingtrauben in der Maringer Sonnenuhr

Reben, die bis zu einhundertzwanzig Jahre alt sind und der mineralische Schieferboden der Maringer Sonnenuhr des Honigbergs und den Toplagen der Lieserer Rosenlay und Erdener Treppchens sind für die trocken-fruchtigen Rieslingweine verantwortlich, die national und international hoch prämiert wurden. Aus diesem Grund wird das Weingut Prüm schon seit vielen Jahren von den Weinführern Vinum und Gault & Millau und Eichelmann empfohlen.

In Edelstahlgebinden reifen mit Hilfe moderner Kellertechnik rassige, feinfruchtige Weine mit lebendigem Säurespiel heran. Wenn es der Wein erfordert, wird er auch im traditionellen Eichenholzfass zu seiner vollkommenen Reife spontan vergoren. Als absolute Spitzenweine hebt Gerd Steffen die Grauschiefer Spätlese trocken oder die feinherbe Riesling Spätlese aus der Sonnenuhr hervor. Besonders bekannt ist das Weingut für seine edelsüßen Weine, die bevorzugt in der Sterne- und asiatischen Küche zum Dessert präsentiert werden.

(Fortsetzung nächste Seite)

Text: Gourmet Classic / Fotos: Weingut S.G. Steffen PRÜM

Winzer

Weingut S.G. Steffen PRÜM in Maring an der Mosel

Ausblick von der Weinlage Honigberg

Aber jeder Wein zeichnet sich ohnehin durch seinen gänzlich eigenen Charakter und Mineralität aus.

Leidenschaftlich und mit großer Perfektion arbeitet Gerd Steffen daran, alte Traditionen und Werte auf moderne und zeitgemäße Weise zu interpretieren, dem Geschmack des Zeitgeistes mit seinen Weinen nicht nur zu entsprechen, sondern ihn zu prägen. Mittlerweile sind die Spitzen-Rieslinge des Weinguts auf den Speisekarten der internationalen Top-Gastronomie zu finden. Für die Moselweine allgemein bedeutet dies, dass hier ganz neue Maßstäbe in Sachen Qualität gesetzt werden.

Ferienwohnungen und Vinothek

Wer sich selbst einmal ein Bild von den beeindruckenden Steillagen des Liesertals machen möchte, oder das eine und andere Tröpfchen guten Weines von Weingut S.G. Steffen Prüm genießen will, hat die Möglichkeit, sich im Stammhaus direkt auf dem Hof einzumieten. Dort befinden sich drei Doppelzimmer, die mit Dusche und WC, einem Aufenthaltsraum mit Kühlschrank, Sitzgruppe und TV ausgestattet sind.

Oder genießen Ihren Urlaub in der ****Sterne Ferienwohnung mit TV und WLAN. Sie bietet Platz für bis zu 4 Personen. Auf Wunsch kann zusätzlich ein Babybett aufgestellt werden. Die Ferienwohnung ist 110 m² groß, vollständig mit neuen Möbeln und Zubehör eingerichtet, besitzt zwei Badezimmer, zwei Schlafzimmer und TV. Draussen bietet die überdachte Terrasse einen tollen Blick ins Liesertal.

Für eine Familienfeierlichkeit oder auch für Weinverkostungen und Seminare lässt sich die rustikal eingerichtete Vinothek wunderbar nutzen. Sie bietet bis zu 25 Personen Platz.

www.weingut-steffen-pruem.de
www.sgsteffenpruem.com
www.traum-ferienwohnungen.de/116011/

Zum Weingut S.G. Steffen Prüm gehören die hervorragenden Steil- und Südlagen der Mittelmosel wie der **Maring Honigberg** und die **Sonnenuhr**. Zu den Toplagen vom Weingut S.G. Steffen Prüm zählen weiterhin die **Lieserer Rosenlay** und der **Niederberg Helden**, die sich durch feinmineralische Schieferböden auszeichnen. Auch im **Erdener Treppchen** ist das Weingut S.G. Steffen Prüm in der sonnenverwöhnten Steillage vertreten. Im Weingut S.G. Steffen Prüm wird vorwiegend **Riesling** angebaut, aber auch **Rivaner**, **Schwarzriesling**, **Dornfelder** und **Regent**. Seit 2010 wird das Weingut S.G. Steffen Prüm vom **Weinführer Eichelmann** empfohlen. Zahlreiche Preise und Auszeichnungen auf nationaler sowie internationaler Ebene in Gold und Silber bezeugen ebenfalls den Erfolg vom Weingut S.G. Steffen Prüm.

Vinothek

Text und Foto: SHGF

Experimentierfreudig, leidenschaftlich, glücklich machend

33. Schleswig-Holstein Gourmet Festival (SHGF)

Zum 33. Mal folgen kreative Herdchampions dem Ruf des *Schleswig-Holstein Gourmet Festivals (SHGF)*, um an den Gast-Herden ihr außergewöhnliches Gespür für Aromen- und Produkt-Kombinationen zu beweisen. Die ausrichtende Kooperation Gastliches Wikingland e.V. trägt mit ihrem zeitgemäß aufgestellten Festivalkonzept dazu bei, dass Schleswig-Holstein mittlerweile auf eine erstklassige Restaurant-Landschaft blicken kann.

Der Auftakt findet am Sonntag, dem 22. September 2019, im ‚Ringhotel Waldschlösschen' mit einem interessanten Star-Ensemble statt: *Dak Wichangoen aus Dänemark führt eines der weltweit rar besternten Thairestaurants, **Tristan Brandt vom ‚Opus V' in Mannheim gehört zu den Überfliegern der deutschen Kochszene, *Kirill Kinfelt überzeugt mit mutigen Kombinationen aus Süße und Säure und *Mathias Apelt vom Mitgliedsbetrieb ‚Romantik Hotel Kieler Kaufmann' steht mit seiner finessenreichen Saisonalküche Lokalmatador Matthias Baltz zur Seite, der eine konsequente Regionalküche verfolgt.

Vom 22. September 2019 bis zum 8. März 2020 finden 36 Veranstaltungen mit 19 Spitzenköchen, darunter vier Frauen, in 15 Mitgliedsbetrieben statt. Neu dabei und eine kulinarische Bereicherung ist das inhabergeführte ‚Bergers's Hotel & Landgasthof' in der nordfriesischen Gemeinde Enge-Sande. Auf Gäste-Anregung wird ein moderierter Wein-Genuss-Workshop unter dem Motto ‚Alte Welt versus neue Welt' im ‚VITALIA Seehotel' durchgeführt. Und das SHGF sticht wieder in die Nordsee zum 2. „Feinschmecker Insel-Hopping", dieses Mal von Amrum nach Sylt und zurück.

Der Mix aus internationalen und nationalen Kochstars macht das Festival so begehrenswert: Aus dem Ausland dabei sind René Mammen, Dak Wichangeon und Rainer Gassner (alle Dänemark), Titti Qvamström (Schweden), David Görne (Frankreich) und Rolf Fliegauf (Schweiz). Ihr Festivaldebut feiern Tristan Brandt, Ralf Jakumeit und Daniel Gottschlich. Harald Wohlfahrt, über 25 Jahre Deutschlands bester Koch, bleibt dem Gourmetfestival auch in der 33. Saison treu. Immer wieder gern dabei sind Thomas Martin (Hamburg), Philipp Stein (Mainz), Michael Hoffmann - Vertreter einer weltumspannenden Gemüseküche, Michael Kempf und Sonja Frühsammer (beide Berlin), TV-Koch Benedikt Faust und Julia Komp.

Mit der 13. ‚Tour de Gourmet Jeunesse' am 11. Januar 2020 für junge Feinschmecker bis 35 Jahren und zum Saisonabschluss am 8. März 2020 die 5. ‚Tour de Gourmet Solitaire' für Alleinreisende ab 40 Jahren werden erfolgreich Zielgruppen bedient.

Die Preise für die einzelnen Veranstaltungen bewegen sich zwischen 95 Euro und 185 Euro inkl. Menü und korrespondierender Getränke der SHGF Partner. Diese Preisspanne ist nur zu realisieren durch die teils langjährige Unterstützung der Partner wie: Schlumberger, Selters, J.J. Darboven, Lanson Champagner, Chefs Culinar, Niehoffs Vaihinger mit Afri Cola, Feingeisterei, lille Brauerei, Valhrona Schokolade und Chroma Messer. Infos,Termine, Preise und Buchungen unter:

www.gourmetfestival.de

33. Schleswig-Holstein Gourmet Festival vom 22.9.2019 bis 08.03.2020

- Ausrichter seit 1987 ist die Kooperation Gastliches Wikingland e. V.
- 15 Mitglieder und 36 Veranstaltungen — Buchungen über die jeweiligen Häuser
- 19 Gastköche aus Deutschland, Dänemark, Frankreich, Schweden und der Schweiz
- jedes Mitglied entscheidet selbst den Preis für das 5-Gänge-Menü inkl. begleitender Getränke der Partner
- Auftaktveranstaltung am Sonntag, 22. September 2019, im Waldschlösschen Schleswig. Preis 185 € für 5-Gänge-Menü inkl. Dessertparty und begleitender Getränke sowie Kulturprogramm
- NEU ‚Wein-Genuss-Workshop' am 8. Dezember 2019 mit 5-Gänge-Menü, zehn Weinen, Selters Mineralwasser für 95 €.
- 13. ‚Tour de Gourmet Jeunesse' am Samstag, 11. Januar 2020, für Gäste zwischen 18 und 35 Jahren. Preis 95 € für 4-Gänge-Menü, begleitender Getränke und Busshuttle
- 5. ‚Tour de Gourmet Solitaire' am Sonntag, 8. März 2020, für Alleinreisende ab 40 Jahren. Preis 126 € inkl. 4-Gänge-Menü, korrespondierender Getränke und Busshuttle

Text / Fotos: Sabine Mutschke PR

Genuss für Fischliebhaber

Restaurant „Kastenmeiers“ im Taschenbergpalais Dresden

Das *Restaurant „Kastenmeiers“* war seit 2010 im Kurländer Palais ansässig. Mit der Aussicht auf mehr Plätze, eine Klimaanlage und einen flexibleren Personal-Pool am neuen Standort wechselte das Restaurant ins Taschenbergpalais und eröffnete hier Ende April nach aufwändigen Umbauarbeiten in den Räumen des früheren Hotelrestaurants „Intermezzo“.

Raffinierte Fischgerichte sind die Spezialität des Hauses und werden in der offenen Küche fangfrisch oder direkt aus den eigenen Salz- und Süßwasserbecken zubereitet. Dabei setzen die Köche auf die aromatische Kombination saisonaler und regionaler Zutaten bester Qualität. Die monatlich wechselnde Speisekarte kombiniert Köstlichkeiten von Edelfischen mit neu interpretierten Klassikern und leichten, oft auch vegetarische Speisen.

Erlesene Weine runden das Angebot ab. Im Sommer kann man auch open Air im großzügigen Innenhof Platz nehmen. Das neue Restaurant bietet 140 Plätze und misst fast 500 m² inklusive einer separaten Sushi- und Austernbar, einer Raucherlounge und der offenen Küche. Wer das neue Restaurant besucht, wird viele vertraute Elemente à la „Kastenmeiers“ entdecken. So setzen auch hier die unverwechselbaren „goldenen Wände“, Säulen und Deckenelemente des Dresdner Künstler Erik Born besondere Akzente.

Die lehmverputzten Wände in edlem Grau setzen die Werke der wechselnden Kunstausstellungen spannend in Szene. Das „Kastenmeiers“ zählt laut Genuss-Magazin DER FEINSCHMECKER zu den zwölf besten Fischrestaurants Deutschlands und hat täglich von 17 bis 23 Uhr geöffnet.

Klein und fein und ganz besonders: ***Das „Kastenmeiers“ eröffnet eine separate Sushi- und Austernbar***

Gute Nachricht für alle, die gern Austern mögen: das Fischrestaurant „Kastenmeiers“ betreibt im Taschenbergpalais ab sofort auch eine separate Sushi- und Austernbar. Ob Felsenaustern oder Flachaustern, ob aus der Bretagne, aus Irland, Russland oder von Sylt - mindestens drei verschiedene Sorten der edlen Meeresfrüchte sind immer im Haus. Dazu gibt es feines Gourmet-Sushi, das von *Takamitsu Hanawa* alias „Taka“, einem japanischen Sushi-Koch, vor den Augen der Gäste meisterhaft zubereitet wird.

Neben „Taka“ ist Barkeeper *Mouiti Manapori* alias „Mo“ aus Australien die gute Seele der kleinen Bar. Mit seinen internationalen Cocktailspezialitäten und insbesondere seinen Eigenkreationen hat er schon die Gäste am früheren Standort des „Kastenmeiers“ im Kurländer Palais begeistert.

Zusammen bilden „Taka“ und „Mo“ ein tolles Team, das bereits die Soft Opening-Wochen mit Bravour gemeistert hat. Das Interieur und Mobiliar erinnern vom Stil her an das Restaurant „Kastenmeiers“. Die mit grauem Leder bezogenen Tresen laden zum längeren Verweilen ein. Von hier kann man Sushi-Koch und Barkeeper wunderbar bei der Arbeit zuschauen. Der Bartresen verbirgt modernste Bar- und Kühltechnik, selbst an den Abwurfschacht für die Austernschalen wurde gedacht.

„Die Sushi- und Austernbar ist eine wunderbare Ergänzung zu unserem Fischrestaurant“, erklärt *Gerd Kastenmeier*. „Hier kann man vor dem Restaurantbesuch schon eine Vorspeise und einen Aperitif genießen und auch danach auf einen guten Cocktail vorbeischauen.“ Er rechnet aber auch mit viel Laufkundschaft an Touristen, die sich zum Beispiel nach dem Rundgang im Schloss oder im Grünen Gewölbe mit einem schnellen Happen Sushi stärken wollen. Auch für den Imbiss vor dem Besuch der nahe gelegenen Semperoper oder des Schauspielhauses bietet sich die Sushi- und Austernbar an.

Die Sushi- und Austernbar ist Dienstag bis Samstag von 17 - 23 Uhr

geöffnet und verfügt über 22 Plätze. Einzelne Platzreservierungen werden aufgrund der geringen Größe des Lokals nicht entgegen genommen. Es ist allerdings möglich, die Location komplett zu mieten.

Das Champagnerhaus Taittinger gibt eine Liebeserklärung an Dresden

Einige Details fallen in der Bar besonders ins Auge, zum Beispiel der leuchtende Schriftzug *„Taittinger loves Dresden“* — ein Hinweis auf die exklusive Partnerschaft des „Kastenmeiers“ mit dem großen Champagnerhaus. Hier steht das gesamte Sortiment der französischen Traditionsmarke zur Auswahl und wird bevorzugt in Magnumflaschen ausgeschenkt.

Künstler Leo gestaltet die Angebotstafeln und hat weitere Ideen bereits im Kopf

Auch die großen Tafeln mit dem Angebot an Austern oder Sushi sind ein besonderer Hingucker. Sie hat der Künstler *Kay „Leo“ Leonhardt* in seiner markanten Handschrift gestaltet. Leo ist selbst bekennender Sushifan und unterhält als Vorsitzender der Freundschaftsgesellschaft Meißen-Arita bzw. als Meißens „Japan-Botschafter“ enge Verbindungen nach Japan. Er hat die Sushi- und Austernbar kurzerhand zu seinem Lieblingsatelier erklärt und zusammen mit Gerd Kastenmeier schon einige Ideen für Veranstaltungen im Hinterkopf, die in der feinen kleinen Bar ab September geplant sind.

kastenmeiers.de

Der japanische Sushi-Koch Takamitsu Hanawa (links) und Barkeeper Mouiti Manapori aus Australien

Text: Gourmet Classic, Foto: Künstlerische Holzgestaltung Bergmann GmbH

Ausflugstipp

Das etwas andere Hotel

Ein Hotel der besonderen Art ist das erste deutsche *Baumhaushotel* in Neißeaue. Es liegt direkt an der polnischen Grenze, unweit von Görlitz, also im östlichsten Zipfel Deutschlands.

Inmitten unberührter Natur, malerisch eingebettet in die Neißeauen, können Gäste in einem von neun fantasievoll gebauten und ausgestatteten Baumhäusern einchecken. Sie wurden als Stelzenhäuser rund um bestehende Bäume in luftiger Höhe von 8 bis 10 Metern gebaut und tragen Namen wie „Fionas Luftschloss“ oder „Bodelmutzens Geisterhaus“. Sie sehen alle unterschiedlich aus, sind ganz verschieden und liebevoll eingerichtet und bieten maximal sechs Erwachsenen Platz.

Alle Baumhäuser sind mit eigenem WC und Waschbecken ausgestattet und haben eine eigene Küche, bzw. Küchenzeile. Einige Baumhäuser besitzen sogar eine eigene Dusche und sind beheizbar, da sie auch in den Wintermonaten gebucht werden können.

Bereits 2009 wurde das Baumhaushotel von der Zeitschrift GEO Saison zu einem der 100 schönsten Hotels in Europa gekürt.

Im „Folklorum“ und „Tabularasum“ werden die Gäste mit Theaterstücken und Gesellschaftsspielen abends bestens unterhalten und kulinarisch versorgt und nach dem stärkenden Frühstück bietet sich eine Entdeckungs-Tour durch das 15 Hektar große Areal an.

Fantasie, Humor und Spaß am Klettern sollte man als Besucher der Kulturinsel Einsiedel schon mitbringen, um die vielfältigen Kletter-, Rutsch- und Schaukelattraktionen ausgiebig zu nutzen. Und wer genug gekraxelt ist, kann per Fahrrad die wunderschöne Landschaft erkunden oder eine Schlauchboot-Tour auf der Neiße unternehmen.

www.turisede.com

Baumhaus Fiona

Text: Sabine Mutschke PR, Foto: Michael Schmidt

Dresdner Schlössernacht - Gut gelaunt und tanzbegeistert

6000 Gäste feierten ihre Schlössernacht - Selbst der Mond spielte mit

Strahlend bunt gekleidete Flanierer und Fabelwesen bilden immer den Auftakt der Dresdner Schlössernacht. Auch bei der 11. Ausgabe am 13. Juli begrüssten sie die Gäste, darunter die Fantasiefiguren Sonne und Wasser. Sie hakten sich unter und wippten fröhlich im Takt der Combo „Triple Trouble“. Ein symbolisches Bild, denn auch Petrus schickt zu Beginn noch Schauer, doch irgendwann verzogen sich die dunklen Wolken und machten einem großen runden Mond am Himmel Platz. Der setzte sich beim krönenden Feuerwerk so wunderbar in Szene, als hätte man ihn extra dorthin gebeten.

„Wenn die Dresdner feiern wollen, sind sie einfach wetterfest“, freut sich Veranstalter Mirco Meinel von First Class Concept. „Die Schlössernacht ist bei vielen Gästen ein gesetzter Termin im Kalender, sodass die Karten im Vorverkauf wieder alle verkauft waren.“

Bei der 11. Dresdner Schlössernacht verschmolzen die Parkanlagen von Schloss Albrechtsberg, Lingnerschloss, Schloss Eckberg und Saloppe zu einer riesigen Open-Air- Kulturlandschaft. Hier gab es Musikgenuss quer durch alle Genres: von Jazz bis Rock, von Latin Music bis zur Weltmusik. Insgesamt bespielten 250 Künstler 15 Bühnen und Spielstätten. Der Termin für die 12. Dresdner Schlössernacht steht bereits fest. Sie findet am 18. Juli 2020 statt. Da die Tickets sehr gern zu Weihnachten verschenkt werden, startet der Vorverkauf bereits im Herbst. Inzwischen hat sich das Event auch als Tourismusmagnet etabliert. Mehr als 30 Prozent der Gäste reisen von außerhalb an. „Viele Gäste kommen jedes Jahr und sichern sich weit im Voraus die begehrten Karten“, so Veranstalter Mirco Meinel. „Doch ohne die vielen Sponsoren und Unterstützer wäre ein Event dieser Größenordnung nicht machbar. Ein großer Dank an sie, an die gastfreundlichen Schlossherren, die tollen Künstler, meinem ganzen Team und vor allem den Gästen, die uns alljährlich mit ihrer Feierlaune belohnen!“

www.dresdner-schloessernacht.de

Text: PR2 Petra Reinmöller Public Relations GmbH

Willkommen im grünen Süden

Fotos: © Oberschwaben Tourismus GmbH

Mit dem Womo dem Glück auf der Spur

Oberschwaben-Allgäu lockt Reisemobilisten mit perfekter Infrastruktur

Die reizvolle Landschaft in der Ferienregion Oberschwaben-Allgäu ist ideal für das Reisen im eigenen Zuhause. Verschiedene Routen führen zu beeindruckenden Naturphänomenen, historischen Kulturschätzen, erfrischenden Thermalbädern und unterhaltsamen Museen. Gut ausgestattete Stell- und Campingplätze ermöglichen den Reisemobilisten einen erholsamen Urlaub. Als optimale Planungshilfe und wertvoller Begleiter unterwegs dient die Themenbroschüre mit allen wichtigen Infos.

www.oberschwaben-tourismus.de

Den Zauber der Natur entdecken

Mitten in Oberschwabens Moorlandschaft feiert das Federsee-Museum in Bad Buchau 2019 sein 100-jähriges Bestehen. Gleich zwei Ausstellungen gewähren in der Jubiläumssaison besondere „(Ein-)Blicke in vergangene Zeiten“. Auch rund um Bad Saulgau, Landeshauptstadt der Biodiversität, gibt es vieles zu entdecken. Im neuen NaturThemenPark lernen Besucher jeden Alters Naturphänomene aus nächster Nähe kennen. Der Park befindet sich beim Reisemobilstellplatz an der Sonnenhof-Therme Bad Saulgau GmbH.

Unvergessliche Erlebnisse für Familien

Direkt am Ufer der Donau liegt die out&back Erlebnis-Welt Sigmaringen. Für Vergnügen sorgen eine Kletter-Arena, ein Menschenkicker und ein Minigolfplatz. Vor den Toren Leutkirchs ist im Herbst der sechste Ferienpark von Center Parcs in Deutschland eröffnet worden. Reisemobilfreunde, die gerne in der Nähe des Parks übernachten möchten, steht der Leutkircher Reisemobilstellplatz zur Verfügung.

Routenvielfalt für Wohnmobil-Fahrer

Oberschwaben Tourismus hat die 36 Stellplätze und elf Campingplätze der Region auf verschiedenen Routen miteinander verbunden: Reisemobilisten wählen unter anderem zwischen der Donautal-Route, der Route zum Federsee, der Allgäu-Route oder der Familienroute. Die Fahrstrecken sind zwischen 60 und 150 Kilometer lang und führen zu den wichtigsten Sehenswürdigkeiten. So etwa verläuft die Familienroute von Isny im Allgäu zum Erwin Hymer Museum in Bad Waldsee und gipfelt im Ravensburger Spieleland.

Die Broschüre „Reisemobil- & Campingregion OberschwabenAllgäu“ gibt einen kompakten Überblick über Stell- und Campingplätze, Routenvorschläge und Stationen. Sie kann kostenfrei angefordert werden bei Oberschwaben Tourismus, Tel. +49 7583 92638-0, info@oberschwaben-tourismus.de.

In Oberschwaben-Allgäu hat Caravaning seinen Ursprung

Das sanfte Hügelland zwischen Donau und Bodensee im Süden Deutschlands gilt als Wiege des mobilen Reisens. In Isny leistete Arist Dethleffs mit seinem „Wohnauto“ 1931 Pionierarbeit für das Caravaning in Deutschland. 1957 konstruierte Erwin Hymer den ersten Prototyp des Modells „Troll“. In dem nach ihm benannten Museum in Bad Waldsee präsentieren sich mehr als 80 Oldtimer und historische Freizeitfahrzeuge in einer fröhlichen Parade. Anfang Juli startet übrigens das neue Ausstellungsprogramm „Vive la France“. Und in Aulendorf feiert die Carthago Reisemobilbau in diesem Jahr ihr 40. Firmenjubiläum.

Moderne Stellplätze in der Reisemobil- und Campingregion

Die Wohnmobil-Stellplätze in Oberschwaben-Allgäu sind zahlreich, gut gepflegt und werden kontinuierlich modernisiert. So verfügen beispielsweise die beiden Bad Buchauer Stellplätze „am Kurpark“ und „Seegasse“ seit dem Frühjahr über neue Ver- und Entsorgungsanlagen. Neben den nun getrennten Säulen für Frisch- und Abwasser gibt es zusätzlich eine Grauwasserrinne im Boden. Sogar an einen Einlass für Fäkaltanks wurde gedacht.

Der Stellplatz „Untere Mühle“ in Isny hat im Herbst eine neue Ver- und Entsorgungsstation erhalten.

Und auch in Ehingen wurde der in der Beliebtheit stetig wachsende Stellplatz umfassend saniert. Alle technischen Anlagen wurden erneuert und mit zwölf dezentralen Strompollern ergänzt. Weitere Informationen zu Lage, Ausstattung und Kosten der Reisemobilstellplätze sind in dem Stellplatzverzeichnis der Broschüre „Reisemobil- & Campingregion OberschwabenAllgäu“ oder online zu finden unter:

https://www.oberschwaben-tourismus.de/reisethemen/ reisemobil-camping/reisemobilstellplaetze.html

+++ 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