Text: mk Salzburg, Foto: Hotel Trofana Royal

Gourmethotel in Ischgl

Die vielen Facetten des Genusses



s sind nicht nur die Wanderer, Biker und Wellnessgenießer, die zum royalen Sommergenuss in das Fünf-Sterne-Superior Hotel Trofana Royal nach Ischgl kommen. Für die Gourmets ist das vielfach ausgezeichnete Haus längst so etwas wie eine "Pilgerstätte" geworden. Mit Martin Sieberer führt im Gourmet- & Relaxhotel Trofana Royal einer der höchstdekorierten Köche Tirols Regie über Töpfe, Pfannen und Co. Seit 1996 verwöhnt er die Gäste mit seinen ausgezeichneten Hauben-Kreationen. Das Erfolgsrezept

für seine leichte, aber doch gehaltvolle Küche: Inspiration, ausgeprägtes Qualitätsbewusstsein, die Betonung der regionalen Traditionen samt Neuinterpretation sowie ein raffiniertes Zusammenspiel von bodenständigen und innovativen Zubereitungsformen. Sieberer's Kochkunst macht einen Besuch in den vielfach ausgezeichneten Restaurants "Paznaunerstube" (nur im Winter geöffnet) und "Heimatbühne" (im Sommer und Winter geöffnet) zum Pflichttermin für Gourmets und Genießer. Im Herbst 2016 wurde sein

zweites Gourmetrestaurant "Heimatbühne" mit zwei Hauben ausgezeichnet. Dort werden traditionelle Gerichte aus der Region dargeboten. Feinstens und oft unkonventionell präsentiert, gehören der Zwiebelrostbraten und das Backhendl genauso wie die Schlutzkrapfen und der Beerenschmarm zu den Genuss-Highlights.

Neben den beiden Gourmet— Restaurants verzaubert Martin Sieberer die Hotelgäste in den verschiedenen Stuben im Hotelrestaurant. Zum vollendeten Genuss gehört natürlich auch ein gutes Glas Wein. In der Vinothek des Trofana Royal lagem rund 25.000 erlesene Flaschen aus aller Welt. Bei der Auswahl legen die Hausherren größten Wert auf Qualität und Ausgewogenheit. Gemeinsam mit den Sommeliers pflegen sie ihre Hingabe zu Rot, Rosé und Weiß mit profundem Wissen. Ein Höhepunkt für Weinliebhaber ist es, mit Hans und Alexander von der Thannen selbst in dieses romantische Genussrefugium einzutreten, um unter den typischen Gewölben bei Kerzenschein edle Weine und kulinarische





Die vielen Facetten des Genusses



Jakobsweg" eröffnet, wo wieder Spitzenküche aus aller Welt Einzug in die Berghütten des Paznauns hält. Die teilnehmenden Sterneköche wandern mit den Gästen zu "ihrer" Hütte und bereiten dort auserkorene Gerichte zu. Die Rezepte der Spitzenköche bleiben während der gesamten Sommersaison auf den Hütten — somit können Wanderer und Mountainbiker bis zum Ende der Almsaison Haubenküche auf höchstem Niveau genießen.

Als eines der besten Hotels Österreichs steht das Gourmet- und Relaxhotel Trofana Royal für Urlaub auf höchstem Niveau. Das königliche Wohnambiente in den luxuriösen Zimmern und Suiten, die feine Haubenküche von Star-Küchenchef Martin Sieberer, der erlesene Weinkeller, die 2.500 m² große Wellness- und Vitalwelt Royal Spa, exzellenter Service und die leidenschaftliche Gastfreundschaft des gesamten Teams machen das Trofana Royal zu einem Gesamtkunstwerk für Genießer. Gekrönt wird ein Sommerurlaub im Trofana Royal durch seine exquisite Lage inmitten der Berglandschaft der Silvretta Arena, einem Wander-, Bike- und Motorrad-Paradies, wie es schöner nicht sein könnte.

www.trofana-royal.at



Grüße aus Sieberer's Küche zu degustieren.

Royal Kochakademie mit dem Haubenkoch

In der "Royal Kochakademie" können Gäste die Geheimnisse der feinen Küche von Chef de Cuisine Martin Sieberer kennen lernen. Wer ihm über die Schulter schaut, geht mit vielen Inspirationen nach Hause. Den ganzen Sommer über gibt es Termine für die exklusiven Kochkurse im Gourmet- & Relaxhotel Trofana Royal. Die Kochtage beginnen um 9 Uhr und enden um etwa 15 Uhr mit gemeinsamer Verkostung und Fachsimpelei in der Paznaunerstube.

Genuss-Events in der Ischgler Bergwelt

Der Sommer in Ischgl gehört den Gourmets. Am 07. Juli 2019 wurde zum insgesamt 11. Mal der "Kulinarische



Foto: © Ydo Sol Image





COLLIO-Haubenkoch Josef Neuherz verrät Tipps und Tricks zum Grillen

ie Wiener lieben es, die internationalen Gäste sind begeistert: Im Hotel DAS TRIEST wird im Sommer unter den Olivenbäumen im Innenhof der Lavasteingrill angeheizt. Einen lauschigeren Platz für laue Sommerabende kann man sich kaum wünschen. Die leichten norditalienischen Gerichte von Küchenchef Josef Neuberz zergehen auf der Zunge. Meeresfrüchte, Fischvariationen, Steaks, Kräuter und vieles mehr duften am Grill. Josef Neuherz, Küchenchef im Restaurant COLLIO im Hotel DAS TRIEST, ist Haubenkoch mit langjähriger Grillpraxis und gibt gerne Tipps zum perfekten Grillerlebnis.

Der Haubenkoch zieht in Sachen Grillen eine möglichst unkomplizierte Herangehensweise vor: "Nur nicht zu viele Umstände machen, es ist alles ganz logisch und keine Wissenschaft. Wirklich wichtig ist die Qualität der Zutaten". Gegrillt wird bei Schönwetter täglich ab 18.30 Uhr, Küchenschluss ist um 22 Uhr. Die 60 Plätze im Gastgarten des COLLIO sind sehr gefragt.

Schon bei der Zubereitung ist nach Ansicht des Küchenchefs weniger gleich mehr: "Generell bin ich der Meinung, dass man nicht zu lange marinieren soll. Einige Stunden reichen absolut. Grundsätzlich sollte man ein hochwertiges Grundprodukt nicht zu sehr verfälschen. Zumeist genügen frische Kräuter und geschroteter schwarzer Pfeffer. Bei nicht so exklusiven Fleischstücken, wie beispielsweise Schweinebauch oder Hühnerkeulen, darf hingegen ruhig experimentiert werden. Geeignete Gewürze wären hier Knoblauch, Kümmel, Curry, Soja Sauce und Zitronengras."

Bei größeren Grillmengen rät Neuherz Briketts der Holzkohle vorzuziehen, da diese die Hitze länger speichern. Zum Grillen von dünnen Fleischstücken, zum Bei-



spiel Kalbschnitzel oder Tagliata, empfiehlt es sich, Kohle zu verwenden. Damit erzielt man das schönste Ergebnis mit einer optisch schönen Grillzeichnung und purem Geschmack. Am besten erhitzt man vor dem Grillen genügend Kohle, denn es ist einfacher die Temperatur zu reduzieren, als sie zu erhöhen. Die optimale Hitze zum scharfen Angrillen lässt sich erfühlen, indem man die Hände etwa 15 Zentimeter über den Griller hält: Wenn man sie nach ein bis zwei Sekunden bereits zurückziehen muss, spricht man von großer Hitze

Hat man verschiedene Fleisch-

sorten zuzubereiten, so platziert man die Briketts oder Kohle nur auf einer Seite des Grills - dadurch entstehen zwei Hitzezonen. In der heißen Zone direkt über den Briketts oder der Kohle kann rasch angebraten werden, um Farbe zu geben und die Poren zu schließen. In der zweiten Zone ist es weniger heiß, da diese nicht direkt über Briketts oder Kohle liegt. Sie dient zum schonenden Grillen und Garen. Diese Methode hat auch den Vorteil, dass das Fett des Grillguts nicht direkt mit der Kohle in Kontakt kommt und Flammen bildet. Bitte bei der Verarbeitung darauf achten, dass die gegrillte Ware nicht mehr mit der rohen Ware in Kontakt kommt.

Grillt man für mehrere Personen wird oft der Fehler gemacht, dass man das Gemüse gleichzeitig mit dem Fleisch grillen möchte, jedoch meist der Platz nicht ausreicht. Josef Neuherz empfiehlt, das Gemüse bereits bevor die Gäste kommen zu grillen und auf die Seite zu stellen. Das Gemüse sollte noch knackig sein. Am besten eignen sich Zucchini und Paprika, aber auch grüner Spargel, Karfiol, Brokkoli, rote Zwiebel oder Knackerbsen. Das vorbereitete gegrillte Gemüse in eine hitzebeständige Form geben und im Ofen zeitnah einige Minuten vor dem Servieren erhitzen. Zum Schluss empfiehlt es sich, das Gemüse mit einer Marinade von in Olivenöl eingelegten Kapern, Oliven-Taggiasche, Zitronenschale, Chili, Basilikum, Tomatenwürfel und auch feingeschnittenem Stangensellerie zu vermengen und zu verfeinern.

Sollten vom Grillgemüse Reste übrigbleiben, lassen sich diese einfach weiterverwenden. Dazu empfiehlt Josef Neuherz, das Gemüse kleinwürfelig zu schneiden, eventuell mit geriebenem Parmesan und getrockneten Tomaten oder Avocado zu vermengen. Auf getoasteten oder gegrillten Weißbrotscheiben serviert, ergibt es eine klassische Bruschetta "Primavera".

DAS TRIEST ist ein Meisterstück in Sachen Hoteldesign und genussvollem Lifestyle. Insgesamt 120 Zimmer und Suiten und fantastische Seminarräume samt Terrassen und einem imposanten Blick auf den Stephansdom stehen nach einer großen Erweiterung nun zur Verfügung. "Neben dem stadtbekannten Haubenrestaurant COLLIO und der ebenso berühmten SILVER BAR haben wir jetzt mit dem Bistro PORTO ein drittes gastronomisches Prunkstück im Haus", betont General Manager Oliver Dzijan.

Blick auf den Stephansdom von der Dachterrasse

www.dastriest.at





Neue GenussPhilosophie im Gourmetrestaurant des GUT EDERMANN

enießer kommen für Wellness und Spa in das GUT EDERMANN. Aktive erobern mit Wanderschuhen und Bike die Natur und die Berge im Rupertiwinkel und Salzburger Land. Dass das GUT EDERMANN auch ein Treffpunkt für Gourmets geworden ist, weiß der Feinschmecker schon lange. Am 07. September 2019 geht das vielfach ausgezeichnete Wellness & Spa-Hotel den nächsten Schritt: Das Restaurant MundArt2015 startet mit einer neuen Genussphilosophie - gewohnt gustiös, aber gezielt anders, mit noch mehr Balsam für die Geschmacksknospen und im neuen, edlen Ambiente. Der Küchenchef Ronny Völkel und sein Team haben längst die Aufmerksamkeit renommierter Restaurantkritiker auf sich gezogen. Falstaff zeichnet das GUT EDER-MANN 2019 mit zwei Goldenen Gabeln aus. Die Köche des Hauses verfolgen ein Credo: Kochen ist eine Handwerkskunst. Ehrliche, gesunde Lebensmittel aus Bayern spielen in ihrer GenussKüche die erste Geige. Der Auswahl hochwertiger, regionaler und nachhaltiger Produkte aus der Region schenken



sie große Aufmerksamkeit. Die Freude an höchster Küchenkunst schmeckt der Gourmet im neuen MundArt2015. Umrandet werden die feinen Menüs von einer hervorragenden Auswahl an regionalen und internationalen Weinen ausgesuchter Weingüter. Am 07. September begrüßt ein Eröffnungsmenü die Gäste an dem

neuen "feinen Platzerl" im GUT EDERMANN.

Die Genussräume im GUT EDERMANN sind Quellen des guten Geschmacks. Das Restaurant *Bauernstube1910* bezaubert mit einem liebevoll eingerichteten und restaurierten Ambiente aus dem Anfang des 20. Jahrhunderts. Auch dort verwöhnt das Küchenteam mit

wahren Gaumenschmeicheleien aus möglichst regionalen und saisonalen Zutaten, ganz ohne Geschmacksverstärker, frisch und von höchster Qualität. Auch in der lichtdurchfluteten Genießerlounge mit Wintergarten, mit unverbautem Blick auf die Berchtesgadener Berge und direktem Zugang auf die Sonnenterrasse, erwarten den Gast mannigfaltige Genusserlebnisse.

Bei preisgekrönter GenussKüche und mit dem exklusiven AlpenSpa stehen im GUT EDER-MANN alle Zeichen auf Entspannung. Das Berchtesgadener Land, das Salzburger Land und der Chiemgau mit unzähligen Aktivnöglichkeiten liegen den Hotelgästen zu Füßen.

Kulinarik-Partner des GUT EDERMANN Molkerei Berchtesgadener Land http://www.molkerei-bgl.de

Bad Reichenhaller Mineralwasser http://www.berg-frisch.de

Privat Brauerei Wieninger http://www.wieninger.de

www.gut-edermann.de







Weingut Oesterlein in Dertingen im badischen Frankenland

er Wein ist der perfekte Geschichtenerzähler", sagt Lothar Klüpfel. Manchmal möchte man kurze fröhliche hören, manchmal imposante und ab und zu melancholische - alles zu seiner Zeit. Das ist es. was seine Leidenschaft zum Wein ausmacht. Und der Austausch mit Menschen, die sich von diesen Geschichten erfreuen und ihrer Fantasie für einen Moment freien Lauf lassen. Diese Begeisterung motiviert ihn täglich zur Arbeit am Detail, welches am Ende einen guten, charakterstarken Wein ausmacht. Die Erfahrung, immer wieder neue Nuancen zu sehen, zu riechen, zu schmecken, macht die Faszination "Wein" aus. Wein ist niemals langweilig, Wein ist facettenreich, vielfältig und spannend. Weinbau hat auch immer mit Verantwortung zu tun. Ein bedachter und schonender Umgang mit dem Ökosystem Weinberg ist die Basis - die Begeisterung für eine intakte Natur und das Bewusstsein um deren Kostbarkeit sind Familie Klüpfel wichtig. Nur wer seinen Weinberg kennt und versteht, wird ihm das Beste entlocken, was er zu geben hat. Die reifen Trauben sind die



Grundlage. Was folgt, sind viel Zeit, Aufmerksamkeit und Hingabe. Jede Traube hat nur einen Frühling, einen Sommer, einen Herbst und eine Zeit um zu Reifen. Sich dieser Tatsache bewusst zu werden, bedeutet, sich in Geduld





zu üben. Denn nur wer eine Vision hat, wird den Weg zum Ziel finden. Große Weine entstehen zuerst im Kopf. Sie wachsen jedoch im Weinberg. Charakterstarke Weine sind geprägt von ihrer Herkunft; sie stammen aus Lagen, die vom Boden und Mikroklima her einzigartig sind. Diese Besonderheiten herauszuarbeiten ist die Aufgabe des Winzers. Das wichtigste Werkzeug dafür sind geringe Erträge. Erst in der Konzentration wird die Struktur authentischer Weine deutlich, spiegelt der Wein im Glas die Einzigartigkeit seiner Herkunft wider, wie diese des Weingutes Oesterlein.

Dieses liegt im badischen Frankenland im Aalbachtal, von einer reizvollen Landschaft umgeben, am Rande des Weinortes Dertingen. Walter Oesterlein gründete es Anfang der 60er Jahre und begann auf einer Größe von 0,18 ha die beiden Rebsorten Müller-Thurgau und Gutedel anzubauen. Er kelterte seine Trauben selbst und baute sie zu Wein aus.



Text: Gourmet Classic / Fotos: Weingut Oesterlein

Weingut Oesterlein in Dertingen im badischen Frankenland



Später übernahm seine Tochter Marina mit Ehemann Lothar Klüpfel das Weingut. Dipl.-Ing. Lothar Klüpfel absolvierte sein Studium



sammelte Berufserfahrung in verschiedenen Betrieben. Im Jahr 2000 übernahm er dann zusammen mit seiner Frau Marina, die gelernte Winzerin und Weinbautechnikerin ist, den Betrieb des Schwiegervaters.

In Folge dessen vergrößerten

in "Weinbau und Oenologie" und

In Folge dessen vergrößerten sich die Rebfläche und auch der Rebsortenspiegel. Heute ist Familie Klüpfel stolz, mit 11 ha Rebfläche der größte selbstvermarktende Familienbetrieb des Dorfes zu sein. Auch über ihren Familienzuwachs konnten die Klüpfels stolz sein, bekamen sie doch gleich Vierlinge! Die beiden Söhne haben mittlerweile den Abschluss als Techniker für Weinbau und Oenologie. Somit ist die Fortführung des Betriebes gesichert. Sohn Richard ist seit September 2017 voll im Betrieb eingestiegen.

Alle Weine des Weinguts Klüpfel zeichnen sich besonders durch Sortenreinheit und feinen Geschmack aus. Sie werden nach naturnahen und umweltschonenden Gesichtspunkten angebaut, geerntet und im Keller sorgfältig reifen gelassen.

Und wer einmal die Erfahrung machen möchte, wie es ist, auf einem großen Weingut zu leben, und das Aalbachtal und die schöne Umgebung von Dertingen intensiver kennen lernen möchte, dem sei die charmante Ferienwohnung der Klüpfers und die drei schönen Gästezimmer zum Verweilen ans Herz gelegt.

www.weingut-oesterlein.de



Gastronomie in der "Hecke"

Mehrmals im Jahr öffnet das Weingut Oesterlein seine "Hecke" für Sie und begrüßt Sie in der gemütlichen, geschmackvoll eingerichteten Weinstube, die Ihnen auch für Weinproben zur Verfügung steht. Hier können Sie das breite Angebot an Schoppenweinen und erlesenen Spezialitäten genießen. Dazu bietet Ihnen die Küche fränkische Köstlichkeiten, kalt wie warm. Vom klassischen Winzerteller über kräftiges Wildgulasch bis hin zu ausgesuchten Käsevariationen ist für jeden Gaumen das passende dabei. Die komplette Weinauswahl gibt es während der Hecke im offenen Ausschank, sogar die Merlot Beerenauslese.

Termine:

Novemberhecke:

7.11.2019 — 24.11.2019 Mo - Fr ab 17.00 Uhr Sa + So ab 15.00 Uhr

Faschingshecke:

13.02.2020 — 01.03.2020 Montag - Freitag ab 17.00 Uhr Samstag, Faschings-Montag und Dienstag ab 15.00 Uhr Sonntag ab 12.00 Uhr

Christi Himmelfahrt:

20.05.2020 — 24.05.2020 Mittwoch - Samstag ab 15.00 Uhr Sonntag ab 12.00 Uhr

Fronleichnam:

10.06.2020-14.06.2020 Mittwoch - Samstag ab 15.00 Uhr Sonntag ab 12.00 Uhr

Daddinga Weipfadla:

12.07.2020 Sonntag ab 12.00 Uhr

Novemberhecke:

5.11.2020 - 22.11.2020 Montag-Freitag ab 17.00 Uhr Samstag ab 15.00 Uhr Sonntag ab 12.00 Uhr





Erstes Boutique-Hotel im Naturpark Ammergauer Alpen

m 20. Oktober öffnet das Hotel "Lartor" seine Pforten. Daneben gehören ein Restaurant, eine Kunsthalle mit Skulpturengarten sowie ein Innovationszentrum zum Ensemble.

Zimmer mit gläserner Duschröhre in der Mitte des Raumes, Designermöbel und Alpenblick. Ein Restaurant mit schwebendem, transparentem Weinschrank, offener Küche, Grillstation und einem scheinbar über alledem wachenden präparierten Stierkopf. Sowie Ausstellungen, die eine Brücke zwischen internationaler und regionaler Kunst schlagen. Das alles erwartet die Gäste, wenn am 20. Oktober das erste Boutique-Hotel in den Ammergauer Alpen eröffnet wird. Neben dem Hotel "Lartor" umfasst das Gebäudeensemble das Restaurant "Hieronymus" sowie eine Kunsthalle mit Skulpturengarten und ein Innovationszentrum, in dem Entwicklungsbüros und Tagungsräume untergebracht sind. Ideengeber und Bauherr ist der Unternehmer Christian Zott, der in Unterammergau aufgewachsen ist und einen langgehegten Wunsch Realität werden lässt. Tag der offenen Tür ist am 20. Oktober. Am 9. November beginnt in der "mSE Kunsthalle" die Ausstellung "KAIROS. Der richtige Moment". Weitere Informationen gibt es unter:

www.lartor.de

Einen Plan hat Christian Zott, Gründer und Eigentümer der Beratungsfirma "mSE Solutions", immer. So auch bei seinem Herzensprojekt in Unterammergau. Lange wusste er, dass er genau hier die Trilogie aus Hotel, Restaurant und Kunsthalle mit Innovationszentrum umsetzen möchte. Bis es wirklich so weit war, vergingen Jahre - dafür war die Bauzeit dann um so kürzer.

Nach dem Spatenstich im März 2018 erfolgt die Fertigstellung im Herbst 2019. Für die Architektur zeichnet ein Züricher Büro verantwortlich, das für die Fassaden auf weitmaschiges Holzfachwerk sowie auf Glaselemente setzt, und so die traditionelle Bauweise der Ammergauer Alpen aufgreift. "Ziel war, dass sich die Häuser in das Landschaftsbild einfügen", sagt Dr. Andreas Klement, der die Gesamtverantwortung des Projekts trägt.

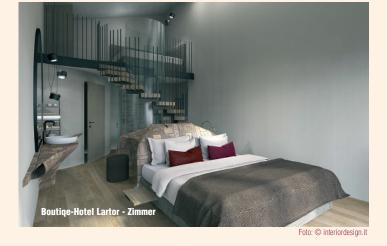
Im Inneren erwartet die Gäste eine Symbiose aus Beton, hochwertigem Holz und exklusivem Design, die den Anspruch hat, "gemütlich zu bleiben". Das gilt für die zwölf Zimmer und den



Wellnessbereich im Boutique-Hotel ebenso wie für das Restaurant. Im "Hieronymus", geleitet von den Küchenchefs Thomas Schachtner und Lorenz Maria Grießer, entstehen verschiedene "Inseln", an denen man — je nach persönlicher Befindlichkeit und Art und Größe des Hungers — genießen kann. Namensgeber des Restaurants ist übrigens ein Stier, den Christian Zott einst von der Gemeinde zum Geburtstag bekam. Um ihm ein Denkmal zu setzen, wurde der als Kunstwerk präparierte Kopf im Eingangsbereich aufgestellt — zur Begrüßung oder als besonderer Blickfang.

Den Augen und dem Geist freien Lauf lassen, das können Interessierte in der "mSE Kunsthalle". "Wir verstehen die Kunsthalle als Ort des Austausches", erklärt Dr. Andreas Klement. "Wir möchten Einheimische und Urlauber einladen, die Exponate ganz unvoreingenommen zu betrachten." Dabei ist es egal, ob Kenner oder nicht. "Gerade das ist unser Anliegen, nämlich Hemmschwellen abzubauen. Schließlich ist Kunst für alle da. Sie folgt keinen Zwängen, sondern der eigenen Perspektive." Auch aus diesem Grund ist der Naturpark Ammergauer Alpen mit der langen Tradition in der Holzschnitzkunst sowie der lebendigen Kunsthandwerker-Szene das ideale Terrain. "Wir begrüßen es sehr, dass unsere Region um ein weiteres Kultur-Highlight reicher ist", sagt Florian Hoffrohne, Geschäftsführer der Ammergauer Alpen GmbH, der sich auf die regelmäßigen Ausstellungen freut. Den Anfang macht die Ausstellung "KAIROS. Der richtige Moment". Zu sehen gibt es Werke von Mauro Fiorese, der in namhaften Museumsarchiven fotografierte, sowie Gemälde von Wolfgang Beltracchi. Letzterer erstellte im Auftrag von Christian Zott Bilder von besonderen Momenten unserer Geschichte in der Handschrift bedeutender Maler, darunter zum Beispiel "Die Loreley" als "Caspar David Friedrich". Wer weiter in die Kunst-Welt eintauchen möchte, schließt sich regelmäßig stattfindenden Führungen an oder lädt sich die zugehörige App "KAIROS Exhibition" aufs Handy.

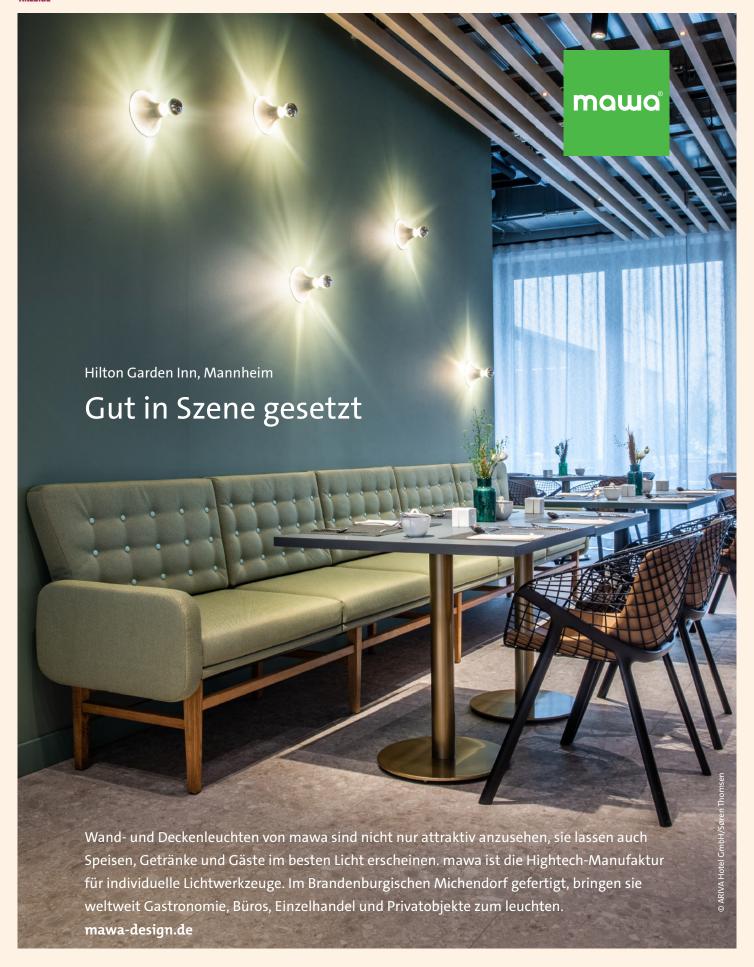
Übrigens: Während der Neueröffnungsphase vom 20. Oktober bis zum 20. Dezember 2019 kostet eine Übernachtung in einem der Designer-Zimmer ab 265 Euro inklusive Frühstück (pro Einheit).







ANZEIGE







ANZEIGE



KPM – die Königliche Porzellan-Manufaktur Berlin – und mawa und haben einige von mawa's erfolgreichen Wand-und Deckenleuchten in "weißem Gold" neu aufgelegt. *etna* erinnert in ihrer Form und im Zusammenspiel mit dem Leuchtmittel an einen Lava speienden Vulkan, *eintopf* besticht durch ihren Purismus und *paula* ist inspiriert vom Berliner Klassizismus. Die Leuchten aus Porzellan werden von erfahrenen Manufakturisten mit Liebe zum Detail hergestellt: 15 filigrane Handarbeitsschritte und zehn Arbeitstage sind zur Fertigstellung notwendig. Im Restaurant "Mister Postman" im Mannheimer Hilton Garden Inn sorgt *etna* als Wandleuchte für stimmungsvolle Abende.

mawa-design.de





haldensee — Naturerlebnis und Wellnesshotel begeistert seit Mai

eit dem Frühsommer 2019 startet das baldensee - Naturerlebnis und Wellnesshotel mit voller Kapazität durch und begrüßt Naturliebhaber und Genießer im Tannheimer Tal in Tirol. In unmittelbarer Seenähe besticht das Hotel mit seinem "Adults-Only"-Konzept und erstklassiger Lage. Der enge Bezug zur Natur zieht sich wie ein roter Faden durch das gesamte Hotel mit seinen 60 Zimmern und Suiten. Materialien wie naturbelassener Stein und hochwertiges Leinen ergänzen die Holzbauweise der Zimmer und sorgen für ein erholsames Raumklima. Das Herzstück und gleichzeitig den Ruhepol bildet der weitläufige Wellnessbereich samt Infinity-Pool. Bei Spa-Behandlungen kommen die Naturkosmetik-Produkte des Unternehmens VITALIS Dr. Joseph sowie auch die Marke peclavus zum Einsatz. Eine Besonderheit ist der uneingeschränkte Seeblick von jedem Ort im Hotel aus. Kulinarisch setzt das Küchenteam ebenso auf Regionalität und Qualität. Wöchentliche Gourmetabende und Verkostungen von Weinen aus der erlesenen haldensee-Vinothek mit der Gastgeberin Michaela Barbist vervollständigen das Angebot. Für Bewegung in und auf dem Wasser oder in den Bergen sorgt das vielfältige Sport-Programm. Dieses reicht von Wandern und Biken über Wassergymnastik bis hin zu Yoga-Kursen. Für eine Abkühlung



sorgt auch der Haldensee, der sich inmitten der Berge direkt vor der Tür befindet.

Die Übernachtungspreise beginnen bei 135 Euro pro Person im Doppelzimmer inklusive Dreiviertelpension. Reservierungen unter +43(0)5675/20727 oder per Mail.

Über das haldensee — Naturerlebnis und Wellnesshotel:

Das haldensee liegt direkt am gleichnamigen See im Tannheimer Tal in Tirol und öffnete Ende April 2019 seine Pforten. Das Domizil nur für Erwachsene bietet 60 Zimmer und Suiten mit Blick auf den See und die umliegende Berglandschaft. Das Thema Natur zieht sich durch alle Bereiche des Hotels und findet sich in der Bauweise, den Wohn-

räumen, im Wellnessbereich, der Kulinarik sowie dem Aktivprogramm wieder. Entspannung und Aktivurlaub verbinden sich bei vielfältigen Angeboten wie beim Wandern, Fahrradfahren, Schwimmen, Stand-Up-Paddling, Langlaufen oder Skifahren.

www.haldensee-hotel.com











In der AVIVA Brau Boutique wird erstmals Weißbier gebraut

enige Schritte sind es vom Hotel AVIVA make friends****s in die Brau Boutique des Hotels. Eine kleine, feine, hoteleigene Brauerei widmet sich dort Köstlichkeiten und Raritäten aus Hopfen und Malz. Jetzt kommt erstmals ein AVIVA Brau Boutique Weißbier ins Fass. Ein

weiterer Gärbottich und drei neue Gärtanks und eine Abfüllanlage erweitern die AVIVA Brauerei. 750 Liter Bier pro Woche können ab sofort gebraut werden. Die Alm Weiße ist neu. Das Alm Bräu hell und dunkel sowie das alkoholfreie Hopfenkracherl lassen sich AVIVA-Gäste schon lange schmecken.





Dazu sind in der Brau Boutique weitere 40 Biersorten aus dem Mühlviertel und dem Rest der Welt eingekühlt. Drei Biersommeliers freuen sich, Bierliebhaber in die hopfigen Geschmackswelten zu entführen. Die AVIVA-Brau-Boutique ist ein Paradies für Bierliebhaber. Bierempfänge, Führungen und Degustationen, aber auch zahlreiche Ausbildungen wie zum Beerkeeper sorgen für ein bunt-

bieriges Programm. Private Dining und jeden Mittwoch "Bierbrauen live" mit dem Braumeister machen die Brau-Boutique zum Biertempel schlechthin. Die bierige Location kann auch exklusiv gemietet werden. Firmenfeiern, Jubiläen, gemütliches Beisammensein mit Freunden — bis zu 25 Personen finden in dem trendigen Ambiente Platz zum Feiern.

www.hotel-aviva.at

Text: Kunz PR / Foto: © Pierluigi Benini

Laufen, Klettern, Schlemmen:

Delicious Festival in Cortina d'Ampezzo

s geht definitiv auch ohne Müsli-Riegel: Beim Delicious Festival in Cortina d'Ampezzo von 20. bis 21. September verwöhnen Spitzenköche Sportler und Gäste mit Spezialitäten der Dolomiten-Küche. Anstelle der weit verbreiteten Kraft-Nahrung liefern leckere, leicht verdauliche Speisen die Energie für Höchstleistungen. Der Delicious Trail Dolomiti führt auf 44,2 Kilometern und über 3.240 Höhenmeter mitten durch das Herz des UNESCO-Weltnaturerbes der Dolomiten und durch die Freilichtmuseen des 1. Weltkrieges an den 5 Torri und am Lagazuoi. Die Kurzstrecke weist immerhin noch 23 Kilometer und 1250 Höhenmeter auf. Dritter Lauf-Contest ist die Mini-Variante für 4- bis 12-

Jährige. Sie können beim Streckenabstecken für die Großen helfen und ihre eigenen Startnummern malen, bevor es losgeht. Während die Trailrunner das Gebiet der 5 Torri durchqueren, messen sich Kletterer hier beim Delicious Climbing Dolomiti in der Vertikalen. Die Challenge im größten Naturklettergarten der Region ist für Zweier-Seilschaften ausgelegt. Sämtliche Wettbewerbe finden am 21. September statt, die Abschluss-Party steigt im Festzelt Pala Delicious in Cortinas Ortsteil Pocol. Bereits tags zuvor dreht sich hier alles um Kulinarik, Kultur und Musik.

www.cortina.dolomiti.org www.deliciousfestival.it









Die 9. Ausgabe von "Mafia Mia" entführt nach Spanien und hat am 29.11.19 Premiere

er Pate ist ein weit gereister Mann. Er war in Paris, in London und Las Vegas, selbst seiner Heimat Sizilien stattete er einen Besuch ab. Was wie Urlaub klingt, hat natürlich einen streng geschäftlichen Hintergrund. Diesen hat die Mafia-Familie auch bei der 9. Ausgabe der *Dinnersbow Mafia Mia* im Visier und macht sich auf den Weg nach Andalusien.

Der Pate hat ein neues Domizil in Dresden

Erstmals findet das Familientreffen des Paten im neuen Ostra-Dome statt, der in den letzten Monaten auf der Ostrainsel entstanden ist. Der temporäre Bau erinnert mit seiner Architektur an eine Lotusblüte und bietet bis zu 550 Gästen Platz. Hier ist man noch näher dran am Geschehen und kann die Show - ob auf der Bühne oder der als Bühne genutzten Mitteltafel - ohne Sichtbehinderung erleben. Dank der modemen Ton- und Lichttechnik wird dieses Erlebnis noch einmal intensiviert und mit besonderen Effekten überraschen

Der Ostra-Dome ist durch einen verglasten Übergang mit den Ostra-Studios verbunden, einem sanierten früheren Erlwein-Gebäude. Hier öffnet nach der Show ein zünftiger "Mafia-Club", wo bis in die Morgenstunden getanzt werden kann. Außerdem befinden sich hier eine großzügige Zigarrenund Raucherlounge, der Sanitärbereich für die Gäste der Dinnershow, die Künstlergarderoben und der Cateringbereich. Direkt an den Ostra-Studios stehen kostenlose Parkplätze zur Verfügung.

"Die Show wird direkt in die neue Location hinein gebaut", erklärt *Mirco Meinel*, der die Dinnershow mit seiner *Agentur First Class Concept GmbH* produziert. "Das ist eine große Herausforderung für alle, denn Wege und Abläufe verändern sich. Dabei arbeiten wir eng mit den Künstlern und mit dem Küchen- und Serviceteam zusammen."

Die Zutaten der Erfolgsshow bleiben unverändert: eine großzügige Location, eine temporeiche Inszenierung rund um die Mafia-Familie inklusive der Live-Band "The Firebirds", das passende Menü zur Show, spektakuläre Artisten, die in die Geschichte integriert werden und eine kultige After-Show-Party, bei der man auch die Mafia-Familie treffen kann.

In Teil 9 zieht es die Familie des Paten nach Andalusien

"Tagsüber Siesta, abends Fiesta" — das ist das Lebensmotto der tollpatschigen Leibwächter des Paten, des Clown-Duos Schlicht & Kümmerling. Nun bekommen die beiden aber wichtige Aufträge von ihrem umtriebigen Chef. Er sucht in Andalusien neue Geschäftsfelder und würde ohne seine dilettantischen Handlanger eigentlich besser fahren. Der Pate wird vom Leipziger Entertainer Bert Callenbach so überzeugend verkörpert, dass man seine Wurzeln tatsächlich in Sizilien vermutet. Die musikalische Würze liefert wie immer die Leipziger Band "The Firebirds", die sich eigentlich dem Rock'n'Roll verschrieben hat. Dass die fünf Musiker noch ganz andere Rhythmen auf die Bühne bringen können, werden sie auch dieses Mal beweisen und die Gäste mit ihrer enormen musikalischen Wandlungsfähigkeit begeistern. Weibliche Verstärkung holen sie sich mit der Vollblutsängerin

Georgina Peach mit ins Boot. Auch die Mafia-Mia-Dancers sind wieder dabei, vier professionell ausgebildete Tänzerinnen und ein Tänzer mit viel Anmut und Ausstrahlung.

Außerdem sind exzellente Artisten als spanische "Verwandte" des Paten Teil der Show: Handstand-Equilibrist Antonio Vargas Montiel, Iryna Bondarenko mit Tanz und Jonglage, Luftakrobat und "Cyr Wheel"-Künstler Mikhail Stepanov und die Quick-Change-Künstlerinnen "Babsie-Dolls". Das Trio "Olé" sorgt neben Jonglage mit heißblütiger Musik-Comedy auf sehr virtuose Weise für das notwendige spanische Flair der Show. Auch witzige Filmsequenzen sind unverzichtbares Element bei "Mafia Mia".

Das Thema der Show spiegelt sich auch im begleitenden Vier-Gang-Menü. Chorizo, Aioli oder Crema Catalana - Küchenchef Andreas Kirsch hat aus traditionellen Komponenten der andalusischen Küche ein spannendes Menü gezaubert. Einzig der Hauptgang ist gesetzt und rankt sich um Ente, Rotkohl und Klößen, und genau das ist ebenso ein Markenzeichen von "Mafia Mia". Alternativ gibt es vegetarische und vegane Menüvarianten.

www.mafia-mia.de





Das Menü:

Hausgebackene, kleine Mundbrötchen, Entenschmalz mit Röstzwiebeln, Oliventapenade, leichte Aioli Creme mit Runzelkartoffel & Tomaten-Paprikasalsa mit arve Almasol

Trüffel vom Ziegenfrischkäse in Mandel,

Pistazie & Cranberry an Mojo picante & Crema de jamón

Mandelcremesüppchen mit Chorizo & OSBORNE Sherryschaum

Knusprige Barbarie-Entenkeule im Kräutermantel & Burgunderjus, dazu Apfel-Wein-Rotkohl & gefüllter Serviettenkloß

Überraschung des Paten:
Crema Catalana, OrangenMandelküchlein mariniert mit
OSBORNE Sherry Golden Medium &
Turrón-Eis de alicante mit

Alternativ wird ein Menü für Vegetarier und Veganer angeboten.

MAFIA MIA! — Viva Espana

Spielzeit:
29.11.2019 bis 12.01.2020
Ort: OSTRA-DOME Dresden,
Zur Messe 9A, 01067 Dresden
Beginn: 19:30 Uhr
Beginn sonntags: 18:30 Uhr
Tickets inkl. 4-Gang-Menü, Show &
Tanz ab 58,50 Euro zzgl. VVKGebühr je nach Wochentag und
Platzgruppe. Sie sind erhältlich an
allen Vorverkaufskassen.
Telefon 0351 - 427 64 61
E-Mail info@mafia-mia.de
Mehr über die Künstler,
Ticketverkauf und den Saalplan:

www.mafia-mia.de





Christstollen aus Dresden mit ihrem Logo!

- → Verschiedene Sorten Christstollen mit ihrer individuellen Stollenbanderole ein exquisites Firmengeschenk
- Original Dresdner Christstollen® mit Grußkarte als individuelles Weihnachtspräsent!

Unsere Leistungen



Entwurf ihrer Stollenbanderole



Beilegen ihrer Grußkarten, CD's oder ähnlichem



Entwurf von Grußkarten nach ihren Wünschen



Weltweiter Einzelversand der Stollen nach Adressliste



Komplettversand an ihre Adresse



Versand zum Wunschtermin

Ihre Stollenbanderole



Stollenbanderole mit dem Logo ihres Unternehmens und persönlichen Grüßen als individuelles Geschenk:

- Gestaltung durch unsere Grafiker
- Nach ihrer Vorlage

Wir erstellen ihnen gern ein Angebot!

7





Wählen Sie aus verschiedenen Sorten und Größen ihre(n) Christstollen. Wir erstellen ihnen gern ein individuelles Angebot!



Unsere Bestseller:

- Original Dresdner
 Christstollen®*
- 2 Kurfürstlich Sächsischer Christstollen®*
- 3 **Stollen-Trilogie** (Original Dresdner Christstollen®, Mandelstollen, Marzipanstollen) je 500 g
- 4 Mini-Rosinenstollen, 250 g
- 5 Mandelstollen*
- 6 Marzipanstollen*

* in den Grammaturen 500, 750, 1000, 1500 und 2000 g erhältlich Weitere Stollensorten wie z.B. Cranberry, Eierlikör, Mohn auf Anfrage möglich



CFG Fischer GmbH Gambrinusstr. 16 01159 Dresden www.christstollen-shop.com www.dresden-christmas.de

Steuer-Nr.: 203/109/08054 USt-IdNr.: DE 295 720 954

Fon: +49 351/49 766 390 Fax: +49 351/49 766 392

E-Mail: info@dresden-christmas.de





Stelldichein der Sterneköche bei Boris Rommels Küchenparty

m Sonntag, den 18. August 2019, feierte 2-Sternekoch Boris Rommel mit sieben befreundeten Top-Chefs und mehr als 150 Gästen bereits zum vierten Mal seine beliebte Küchenparty.

Die «kulinarischen Sternstunden» im eleganten 5-Sterne Superior Wald & Schlosshotel Friedrichsruhe zeigten sich auch in diesem Jahr wieder als himmlischer Gourmet-Genuss und stimmungsvolle Sommerparty! Diese hochdekorierten Gastköche nahmen die Einladung von Boris Rommel an und stellten ihr großes Kochtalent eindrücklich unter Beweis:

- 2-Sternekoch Christoph Rainer (Luce d'Oro / Schloss Elmau),
- 2-Sternekoch Christian Scharrer (Courtier / Weissenhaus Grand Village Resort & Spa),
- 2-Sternekoch Christian Eckhardt (Hotel und Restaurant Purs),
- 1-Sternekoch Stefan Neugebauer (Schwarzer Hahn / Deidesheimer Hof),
- 2-Sternekoch Andreas Krolik (Lafleur / Frankfurt) sowie die beiden 2-Sterneköche
- Sebastian Zier und
- Moses Ceylan aus der Schweiz (Einstein Gourmet / Einstein St. Gallen).

die kreativen Starchefs jeweils ein köstliches Gericht zu, beispielsweise Tigerforelle «Ike Jime» Daikon, Miso, Ponzu, Koriander (Christoph Rainer) oder Lammzunge, Kohlrabi, Liebstöckel, Senfkohl (Christian Eckhardt). Gastgeber Boris Rommel begeisterte die anwesenden Gourmets mit Kalbsfilet im Tramezzinimantel an Limettenjus, Pastinaken und Pfifferlingen. Spa Managerin Gabriela Noschka repräsentierte die mehrfach ausgezeichnete Friedrichsruher Spa- und Wellnesswelt und insbesondere die hoteleigene Wein-Wellness-Pflegelinie SanVINO mit einem fantasti-



schen Traubenkern-Sorbet an Champagner-Espuma.

Auch zahlreiche Genuss-Produzenten boten ihre Delikatessen zur Verkostung an. Mit dabei waren unter anderem der renommierte Gourmet-Großhändler Rungis Express, die Fischmanufaktur Deutsche See, die Metzgerei Glasstetter, die Dorfkäserei Geifertshofen sowie schon traditionell der schmucke «Genusswagen» der Silbermanufaktur Robbe & Berking. Dazu wurde Champagner aus dem Hause Laurent-Perrier gereicht sowie selbstverständlich auch Top Weine ausgewählter Spitzenwinzer, zum Beispiel vom Weingut von Winning aus Deidesheim, vom Weingut Dautel aus Bönnigheim, vom Weingut Dreissigacker aus Bechtheim und aus der Weinhandlung Winery Heilbronn. Exzellente Drinks mixte die Old Fashioned Cocktailbar aus Heilbronn mit ihrem beliebten «Der Ludwig Gin».

Die glücklichen Feinschmecker feierten vor der prächtigen Kulisse des Jagdschlosses bis tief in die Nacht zu den Klängen der Band «Südlich von Stuttgart». Kein Wunder war diese sensationelle Küchenparty seit langem ausgebucht! Alle, die bei diesem exquisiten Gourmet-Festival leider nicht mit dabei sein konnten bzw. wiederkommen möchten, sollten sich daher den 16. August 2020 vormerken. Eine Reservierung ist schon jetzt möglich Tel. +49 (0)7941 / 60 87-0.

www.schlosshotel-friedrichsruhe.de







Die Weltklasse der Weine bei drei Verkostungen im 5-Sterne-SPA-HOTEL Jagdhof

ein "Tasting" der Superlative im 5-Sterne SPA-HOTEL Jagdhof im Stubaital mit weltberühmten Weinen vom 19. - 22. September 2019.

Beim 4. Weintasting werden vinophile Raritäten, darunter edelste, bis zu 3.500 Euro teure und bis zu 60 Jahre alte Weine von Weingütern wie Cheval Blanc, Château Figeac, Tenuta Guado al Tasso, Matarocchio Lynch-Bages, Le Montrachet. Chevalier-Montrachet und Bâtard-Montrachet, verkostet. Das 5-Sterne Luxus Hideaway ist die ideale Location für diese Weinverkostung, denn im exklusiven Weinkeller des Hotels, den Falstaff 2018 mit 20 von 20 Punkten ehrte, lagern unter den 1.250 Positionen so manche Raritäten und Sammlungen von Romanée-Conti- und Château Mouton-Rothschild-Weinen. Komponiert und zusammengestellt wurden die Raritätenverkostungen von Albin Mayr, dem renommierten Chefsommelier des SPA-HOTEL Jagdhof:

Die Weltklasse der Weine bei drei Verkostungen im 5-Sterne-SPA-HOTEL Jagdhof

Den Beginn machen rare Bordeaux Weine, deren Geheimnisse von Elke Drescher, (Rare-)Bordeaux, gelüftet werden. Die selektierten Weine stammen von den Bordeaux Weingütern Cheval Blanc und Château Figeac. Die beiden Weingüter sind geschichtlich stark verflochten und ihre Tradition reicht bis ins 18. Jahrhundert zurück. Bei der Verkostung werden ausgewählte Jahrgänge zwischen 1959 und 2000 gegenüberstellt.

Die toskanische Weinkunst mit Raritäten der international berühmten Weingüter Tenuta Guado al Tasso & Matarocchio steht bei der zweiten Verkostung im Fokus. Tenuta Guado al Tasso, an der Küste der toskanischen Maremma gelegen, ist international für die



Weinverkostung im 5-Sterne-Hotel Jagdhof Neustift im Stubaital, Tirol, v.l.n.r Albin Mayr, Christina und Armin Pfurtscheller

"Super Tuscans" bekannt. Das Markenzeichen von Matarocchio von Tenuta Guado al Tasso dagegen ist die selektiv geerntete Rarität Cabernet Franc, die dort zu 100% angebaut wird. Einen Experteneinblick in die Erlesenheit dieser Weinschätze gewährt der österreichische Weinexperte Kommerzialrat Peter Morandell.

Raritäten aus dem Burgund bilden den krönenden Abschluss. Verkostet werden Weinkostbarkeiten von Le Montrachet, Chevalier-Montrachet & Bâtard-Montrachet, die als die wohl berühmtesten, besten und teuersten Weißweinlagen der Welt gelten. Aber auch Weine von Domaine Dujac, einem der renommiertesten Betriebe in Burgund, der nach und nach auf naturnahen Anbau umstellt. Auch die Spitzenweine Volnay 1er Cru "Clos des Ducs" von Marquis Jacques d'Angerville werden vorgestellt. Die Volnays von diesem Weingut gehören zum Besten, was die Côte de Beaune zu bieten hat. Des Weiteren stehen Weltklasse Weine vom Weingut Domaine du Comte Liger-Belair auf dem Programm, das mit mehr als 200 Jahren Familientradition und als Meisterwerke der Natürlichkeit punkten. Die Expertenbegleitung von Katharina Wolf von KATE&KON rundet das ultimative Programm für Weinliebhaber ab.

Apropos Weinliebhaber — am Mittag des 20. Septembers können Teilnehmer ihre selbst mitgebrachten Weine werten lassen - je außergewöhnlicher, desto besser. Alle Weine werden blind verkostet, bewertet und am Ende aufgedeckt und besprochen. Dazu wird ein klassisches Österreich-Menü serviert

Der Weinkeller des SPA-HOTEL Jagdhof: Ein vinophiler Schatz

Der exorbitante Weinkeller wurde von dem britischen Weinmagazin "The World of Fine Wine" als eines von nur drei Häusern in Österreich mit dem Maximum von drei Sternen ausgezeichnet und von "Falstaff" 2018 mit sagenhaften 20 von 20 Punkten geehrt. Damit zählt der Weinkeller mit rund 20.000 Flaschen auf 1.250 Positionen zu den besten in Österreich: Unter den Weinen finden sich auch erlesene Raritäten aus dem Bordeaux und dem Burgund sowie umfangreiche Sammlungen von Romanée-Conti und Château Mouton-Rothschild-Weinen, zwei der renom-

Arrangement vom 19. - 22. September 2019

Das Angebot inkludiert drei Wein-Tastings der Superlative und ist im Doppelzimmer Superior inkl. Halbpension und Jagdhof Inklusivleistungen ab € 2.795,- € pro Person buchbar. Für die 2. Person im Doppelzimmer gibt es die drei Nächte mit der Variante "Sharing Glas" ab € 1.285 €.

> Weitere <u>Informationen zum</u> Wein-Arrangement.

miertesten Weingütern der Welt.

"Wein-Tasting der Superlative" 5-Sterne-SPA-HOTEL Jagdhof****

Das 5-Sterne-SPA-HOTEL Jagdhof im Stubaital in Österreich bietet 70 Zimmer und Suiten (bis zu 115 m²) in traditionellem Tiroler Stil. Zu den Besonderheiten des an die Vereinigung "Relais & Châteaux" angeschlossenen Hotels gehören der exquisite Weinkeller mit Raritäten aus der neuen und alten Welt, die Fondue-Gondel — das wohl kleinste Gourmet-Restaurant



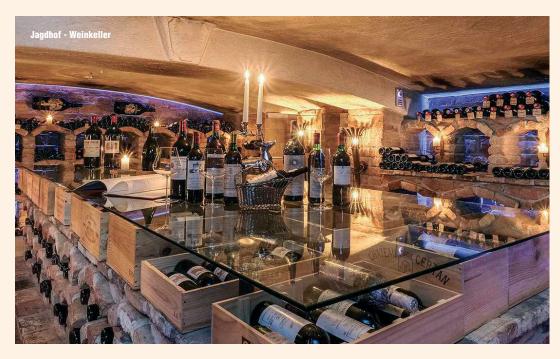
Text: ziererCOMMUNICATIONS / Fotos: © SPA-HOTEL Jagdhof

Wein "Tasting" der Superlative

Die Weltklasse der Weine bei drei Verkostungen im 5-Sterne-SPA-HOTEL Jagdhof

Tirols - sowie die haubengekrönte "Hubertusstube", in der die Gäste internationale Küche mit den besten regionalen Produkten erwartet. Mit 3.000 m² bietet das jSPA eine einmalige Bade-, Relaxund Saunawelt mit einem vielfältigen Anwendungsangebot Wirkstoff- und Naturkosmetik sowie mit neuem, exklusivem SPA-CHALET, das ultimativen Luxus gepaart mit authentischem Design, absoluter Privatsphäre und atemberaubendem Gletscherblick bietet. Das Ski- und Wandergebiet Stubaier Gletscher und der 5.000 m² große Naturgarten des Hotels laden zu unterschiedlichsten Sportaktivitäten in sagenhafter Naturkulisse ein, Tel. +49 (0)7941 / 60 87-0.

www.hotel-jagdhof.at



Text: Blues Agency-Veranstaltungen GmbH

"WO DAS GUTE LIEGT SO NAH"

3. Leipziger Koch Kunst Fest im WERK 2

as größte und unwiderstehlichste Menü Leipzigs kann man zum 3. Leipziger Koch Kunst Fest am 13.11. im WERK 2 genießen. Experimentelle Kochkunst und viel Liebe zu regionaler Qualität stehen an diesem Abend auf dem Programm und natürlich das 15-Gänge-Menü inklusive. 15 Köche werden mit jeweils einem regionalen Bauern,

Erzeuger oder Produzenten die heimischen Produkte in ihren Kreationen leuchten lassen. Dann wird das WERK 2 zum kulinarischen Treffpunkt, zur kreativen Genussmeile und Bühne in einem. Das 15-Gänge-Menue kreieren die Köche von folgenden Gastronomien: Fela / Literaturcafe / Hotel Michaelis / Max Enk / Shady / 99% Min Wang / Pan / Rasselbock /

Penta Hotel / Frieda / Cafe Cavallo / Cafe Süßwärts / Macis / The Westin Leipzig / Grillcoach Oli / Heidekoch / Wiesenhütte. Start: 19 Uhr.

EARLY BIRD AKTION: Bis zum 15.09.2019 kann man sich noch über den Veranstalter (per Mail an info@bluesagency.de oder per Fax an 0341-30 37 333) Tickets für NUR 69 EUR sichern!

www.kochkunstfest-leipzig.de





+++ Impressum +++

Das Gourmet Classic Journal
ist eine Zeitung in der Digital Edition
für die gehobene Hotellerie und
Gastronomie, für Wellness und
Events. Die Bezieher dürfen
Vervielfältigungen nur von der
kompletten Zeitung mit Impressum
herstellen. Alle Angaben sind mit
journalistischer Sorgfalt geprüft, für
die Richtigkeit kann
jedoch keine Gewähr übernommen
werden.

Herausgeber:

CFG Fischer GmbH Gambrinusstraße 16 01159 Dresden Telefon (0351) 49 76 63 90 Telefax (0351) 49 76 63 92

journal@gourmet-classic.de

Geschäftsführer: Kristina Fischer Amtsgericht Dresden HRB: 33501 Steuernr.: 203/109/08054 © 2019 CFG Fischer GmbH

