classic digital Gourmet journal

Zeitung des Internetportals www.gourmet-classic.de · Ausgabe 110 / Oktober 2019

Text: mk Salzburg, Foto: AMONTI & LUNARIS Wellnessresort

AMONTI & LUNARIS Wellnessresort, Steinhaus im Ahrntal

Aufhören zu denken, anfangen zu träumen

AMONTI & LUNARIS Wellnessresort

AMONTI & LUNARIS ist Wellness für Genießer, die das Besondere suchen. Mit ausdrucksstarker Architektur und innovativem Design belebt das Südtiroler Wellnessresort wohltuend die Szene. Dreh- und Angelpunkt ist eine Spa-Lodge mit über 5.000 m² traumhaftem Spa- & Wellnessbereich. Der anspruchsvolle Gast spielt die Hauptrolle in einem erlesenen Ambiente voller Highlights, die den gewissen Unterschied machen.

Der wahre Genießer steht über den Dingen. Die Panorama Sky Lounge im A&L ist ein Wellness-Highlight und Lieblingsplatz. Klare Linien und modernes Design, ein spektakulärer Ausblick, die Erlebnis-Aufgusssauna, das Ice-Cube-Tauchbecken, der Sky Pool mit Whirlliegen, die Sky Relax Ruheoasen, die einmalige Sonnenterrasse — Vorhang auf für ein exklusives Spa-Erlebnis „for adults only“. Im Sunset Sky Pool hält die Sonne etwas länger ihr Gastspiel. Ein geschmackvolles und formvollendetes Ambiente packt das Wellbeing in Watte. Weil es so schön ist im Ahrntal, behalten auch die Bar-Besucher den Ausblick im Auge. Am Rooftop des AMONTI & LUNARIS ist die Sky Bar ein aussichtsreicher Platz, um bei einem guten Drink den Blick schweifen zu lassen. 5.000 m² sind der Wellness mit Höhenflügen gewidmet. Eintauchen mit Bergblick in die ganzjährig

(Fortsetzung nächste Seite)

Text: mk Salzburg

AMONTI & LUNARIS Wellnessresort, Steinhaus im Ahrntal

Fotos (wenn nicht anders vermerkt): Filippo Galluzzi, AMONTI & LUNARIS Wellnessresort

Aufhören zu denken, anfangen zu träumen

beheizten In- und Outdoor-Pools, Themensaunen, die die Sinne berühren, eine eigene Wellnesswelt für Kids, Sport und Fitness holen die Natur ins Innere, Yoga und Bewegung, wohltuende Behandlungen, entspannende Massagen, feinste Naturprodukte, Ruhepole für Glücksmomente schließen sich an Zeit und Raum zum Durchatmen.

Weil wir das Schöne lieben

Penthouse-Suiten mit Whirlpool auf der Dachterrasse, kuschelige Chalet-Suiten für Familien, Private Spa mit Infrarotkabine oder finnischer Sauna und Fireplace für besondere Stunden — das A&L Feeling ist einzigartig, nicht so leicht zu beschreiben, umso schöner live zu erleben. Holz, Naturfarben, Loden und Leinen gehen Hand in Hand mit individuellem, erlesenem Design. Neue Wohnwelten laden ein zum Einigeln und Kuscheln, zum Träumen und Gutfühlen, zum Freisein und Privatisieren. Auch, wer das öffentliche Hotelbankett betritt, taucht ein in Lieblingsorte und Kraftplätze, in ein traditionell verwurzeltes Ambiente, das modern designt zum Augenschmaus und zur Herzenssache wird.

Kulinarisches für Gaumenkitzler

Das Küchenteam ist ein Meister seines Faches, das AMONTI & LUNARIS ein Gourmethotel. Traditionelle Südtiroler Gerichte interpretieren die Küchenchefs neu und raffiniert. Dies ergänzen sie mit leichter, mediterraner Vital-Küche und zeigen so, wie breit ihr Spektrum ist. In der hauseigenen Vinothek lädt der Sommelier zu Verkostungen feinster Weine aus Südtirol und anderen Teilen der Welt ein. Von Gault Millau und Feinschmecker erhalten die Gaumenfreuden im AMONTI & LUNARIS nur beste Kritiken.

www.wellnessresort.it

Großzügiger Saunabereich

Die neue Aurina Suite mit Panoramafenster

Foto: michael huber I www.huber-fotografie.at

Skybar mit Aussicht auf die Berge

Rooftop-Pool mit Blick in die Berge

Highlights im AMONTI & LUNARIS Wellnessresort

Panorama Sky Lounge (Adults only)
Aufguss-Panoramasauna, Infrarot-Sauna, Aroma-Dampfbad, Eisbecken, Rooftop- Pool, Sonnenterrasse, Panorama-Ruheräume

Familien-Wasserwelt
Kinder-Erlebnis-Pool
40 m Röhrenrutsche, Breitrutsche, Babyrutsche
Kuscheloasen für Eltern und Kinder

Beauty-Vital & Fitnessbereich
Treatment Behandlungsräume
Fitnessraum, Bewegungsraum im Sport-Fitness-Center

Living de luxe
Großzügige Doppelzimmer mit Panorama-Daybed
Luxus-Suiten mit Whirlpool/Sauna
Familien-Suiten mit separatem Kinderzimmer

Verwöhn-Genussbereich
Hotelbar mit Loungebereich
Exklusiver Restaurantbereich
Buffetlandschaft mit Showküche
Begehbarer Weinschrank

Romantic Weekend

(bis 06.10.19, 10.10.—24.11.19, 05.—22.12.19, 09.—26.01.20, 19.03.—19.04.20, Anreise Do.)

Leistungen: 3 romantische Nächte mit exklusivem Genießer-Frühstück, Willkommensüberraschung im Zimmer mit Schokofrüchten, 2 Rosen u. persönlicher Liebes-Grußkarte, 3 x Genießermenü im Rahmen der Premium All Inclusive Gourmet-Pension, je 1 Teilkörper-Aromamassage (25 Min.), traumhafte SPA-Landschaft (am Anreisetag ab 12 Uhr)

Preis p. P.: ab 547 Euro

Text: Pressebüro Alta Badia / Foto: IDM Südtirol, Alex Moling

Skifahren mit Genuss

Starköche mit viel Leidenschaft für Alta Badia

Bei der elften Ausgabe der berühmten kulinarischen Initiative auf der Skipiste sind die Hauptdarsteller hochdekorierte Sterneköche mit einer intensiven Beziehung zu Alta Badia. Viele dieser Freunde und Liebhaber von Alta Badia haben ihre Karriere hier in Alta Badia auf den Spuren des einheimischen Dreisternekochs Norbert Niederkofler gestartet. Andere haben in zahlreichen Besuchen eine innige Freundschaft zu Alta Badia entwickelt, haben hier Ferien verbracht oder an den zahlreichen gastronomischen Events teilgenommen, die es hier das ganze Jahr über gibt. Die Gerichte, die sie für Skifahren mit Genuss gestalten, müssen deshalb auch mindestens eine hochwertige Zutat aus Alta Badia enthalten.

Ein Wiedersehen gibt es mit der Gourmet Skisafari, der Reise auf der Piste von Hütte zu Hütte mit den verführerischen Düften und Farben der Gerichte, die eigens dafür von den Sterneköchen höchstpersönlich entwickelt worden sind. Neu ist *SunRisa*, ein Event, das der gesunden und authentischen Küche gewidmet ist.

Skifahren mit Genuss hat viel dazu beigetragen, dass sich Alta Badia in den letzten zehn Jahren immer mehr als Destination profiliert hat, die für außergewöhnliche Genusserlebnisse in den Bergen steht. Die gastronomischen Veranstaltungen in Alta Badia sind deshalb auch eine einzigartige Gelegenheit, um die ganz besonderen Qualitäten dieser Region zu erleben und zu genießen.

Das erfolgreiche Konzept der Initiative bleibt unverändert: zehn Starköche sind jeweils einer Skihütte an den Pisten in Alta Badia zugeordnet, für die sie ein Gericht kreieren, das während der gesamten Wintersaison den Gästen angeboten wird. Diese zehn Küchenchefs haben jeder für sich eine besondere Beziehung zu Alta Badia. Das kann sein, dass er oder sie hier seine Karriere gestartet hat, in Alta Badia die Ferien verbracht hat, die Gegend besonders gut kennt oder hier an kulinarischen Veranstaltungen teilgenommen hat. Und es kann auch sein, dass der Küchenchef hier geboren ist und hier lebt wie etwa Nicola Laera (Restaurant La Stüa de Michil beim Hotel La Perla, 1 Michelinstern). Diese ganz speziellen Gerichte der Küchenchefs zeichnen sich dadurch aus, dass sie eine besondere Geschichte haben, die mit der exzellenten Qualität italienischer Produkte zu tun hat, die dafür weltweit bekannt und geschätzt sind. Zu jedem Gericht gehört ein konkreter Wein aus Südtirol, den jeweils ein renommierter Südtiroler Sommelier ausgewählt hat, was zusammen eine anspruchsvolle und harmonische Kombination ergibt.

#SkiTheItalianWay

Alta Badia steht nicht nur für hervorragende Wintersportmöglichkeiten im Herzen des Dolomiten UNESCO Welterbes. Es hat sich in den letzten Jahren auch zu einer Topdestination in Sachen Gastronomie entwickelt. Skifahren mit Genuss ist bekanntlich die genussvollste und verlockendste Veranstaltung des Winters in den Dolomiten und findet von Dezember bis April auf den Pisten von Alta Badia statt. Dank der vielen kulinarischen Initiativen werden die außergewöhnlichen Qualitäten der italienischen Küche gemäß dem Motto #skitheitalianway zelebriert. Gerade hier bedeutet Winterurlaub sehr viel mehr als nur Abfahrten auf der Piste. Alta Badia steht wie kaum ein anderes Skigebiet für eine exzellente Kombination aus Wintersport und Kulinarik. Skifahren mit Genuss bietet eine einzigartige Gelegenheit nicht nur für Wintersportler, mit italienischen Produkten höchster Qualität und herausragenden Südtiroler Weinen Bekanntschaft zu machen, sondern auch umgekehrt für Genießer, ihre Leidenschaft mit Ausflügen in den Schnee zu verbinden.

EVENTS UND BEGEGNUNGEN, WIE ES SIE NUR IN ALTA BADIA GIBT

DIE GOURMET SKISAFARI: DIE SIEBTE AUFLAGE AM SAMSTAG, DEM 14. DEZEMBER

Der offizielle Start der kulinarischen Wintersaison in Alta Badia wird der Samstag, der 14. Dezember sein. Es ist der Tag der Gourmet Skisafari, deren siebte Ausgabe einmal mehr eine faszinierende Begegnung mit der Spitzenküche auf 2000 Meter Höhe im Herzen der Südtiroler Dolomiten sein wird. Dabei werden die Sterneköche in den Hütten ihre ganz speziellen Gerichte präsentieren, die mit ihren hochwertigen Zutaten ein eindrucksvolles Beispiel für die exzellente italienische Küche sind. Eine ganz besondere Rolle spielen dabei die typischen Produkte Italiens, die den Köchen eine wichtige Inspiration für die Zusammenstellung der Rezepte sind. Die Wintersportler müssen sich dabei nicht nur für ein einziges Gericht entscheiden. Sie können von Hütte zu Hütte mit den Skiern fahren und die verschiedenen Kreationen genießen. Und sie können sich darauf verlassen, dass es sich dabei nicht nur

(Fortsetzung nächste Seite)

Text/Foto: Pressebüro Alta Badia

Skifahren mit Genuss

Starköche mit viel Leidenschaft für Alta Badia

um Kunstwerke für den Gaumen, sondern auch ästhetische Meisterleistungen handeln wird. Und das Besondere an diesem Tag ist auch, dass die Gäste die Küchenchefs persönlich kennen lernen und sich von ihnen die Geschichte zum Gericht erzählen lassen können. Ein Start in die Wintersaison, der ganz im Zeichen des guten Geschmacks steht.

DIE NEUIGKEIT DER SAISON 2019 SUNRISA: SKIFAHREN MIT SONNENAUFGANG AUF UNBERÜHRTEN PISTEN UND EINEM HOCHWERTIGEN FRÜHSTÜCK AUF 2000 METER HÖHE

Für Wintersportler ist es die Erfüllung eines Traums. Auf leeren und jungfräulichen Pisten seine Schwünge ziehen. Sich diesen Traum zu erfüllen, noch dazu im Herzen des Dolomiten UNESCO Welterbes vor einer grandiosen Bergkulisse und auf den Spuren der besten Weltcup-Rennläufer, das ist ein unvergessliches Erlebnis. Damit nicht genug. Gekrönt wird das mit einem anschließenden exzellenten Frühstück in einer Hütte auf 2000 Metern Höhe. Am Montag, den 23. Dezember, starten die Lifte auf dem Hochplateau zwischen La Villa, Corvara und San Cassiano den Betrieb bereits im Morgengrauen. Damit können die Skifahrer den Sonnenaufgang auf 2000 Metern Höhe und die perfekten, unberührten Pisten genießen, die in der Nacht zuvor mit zahlreichen Pistenraupen sorgfältig präpariert wurden. Die perfekte Ergänzung dieses einzigartigen Skierlebnisses ist dann das reichhaltige Frühstück mit hochwertigen und gesunden regionalen Zutaten in den Skihütten Club Moritzino, I Tablá, Ütia de Bioch, Piz Arlara und Las Vegas. Jede Skihütte wird sich dabei speziell auf einen Bestandteil des Frühstücks spezialisieren wie etwa Milch, Getreide, Eier oder Marmelade. Um höchste Qualität zu garantieren wird die Zusammenstellung des Frühstücks zusammen mit dem Ernährungswissenschaftler Dr. Lader Fabbri ausgesucht. Die Zutaten enthalten wichtige Bestandteile für ein gutes und gesundes Frühstück in einer optimalen Kombination, was den Bedarf an Kalorien und Nährstoffen angeht. Beste Voraussetzungen für die Fahrt von einer Hütte zur nächsten. Unterwegs werden die Skifahrer von ehemaligen Athleten des alpinen Skiweltcups begleitet.

DER SOMMELIER AUF DER PISTE

Eine ungewöhnliche Kombination. In Alta Badia kann man nicht nur die Schönheit der Winterlandschaft des Dolomiten UNESCO Welterbes erleben, sondern diese auch mit ungewöhnlichen gastronomischen Qualitäten verbinden. In zwei verschiedenen Skihütten wird eine Auswahl der besten Weine Südtirols angeboten. Nach dem großen Erfolg der letzten Ausgaben von „Der Sommelier auf der Piste“ wird diese Veranstaltung auch in dieser Saison wieder eine Kombination aus Wintersport mit den besten Produkten der Region bieten. Zwischen Dezember und März stehen sechs Termine auf dem Programm: 17. Dezember, 14. und 28. Januar, 11. Februar sowie 3. und 10. März. Dabei werden die Teilnehmer auf den Pisten von einem Skilehrer begleitet und beim önologischen Programm von einem professionellen Sommelier. Der Preis dafür beträgt 30,00 Euro pro Person und inkludiert die Verkostungen und das Ski Guiding. Diese Veranstaltung wird in Kooperation mit dem Konsortium Südtirol Wein und der Sommeliervereinigung Südtirol organisiert.

WINE SKISAFARI: EINE SAFARI MIT SKI UND WEIN AUF 2000 METERN

Von Skihütte zu Skihütte. Von Spitzenwein zu Spitzenwein. Die Wine Skisafari am Sonntag, den 22. März 2020, zählt zu den absoluten Höhepunkten der kulinarischen Wintersaison in Alta Badia. Eine exklusive Verkostung der besten Weine Südtirols, die an diesem Tag zwischen 10 und 16.00 Uhr in den Skihütten Piz Arlara, Bioch, I Tablá und Pralongiá stattfinden wird. Eine hochkarätige und stilvolle Möglichkeit, einen persönlichen Abschluss der Skisaison zu begehen. Veranstalter ist Alta Badia Brand in Kooperation mit IDM Südtirol und mit Unterstützung des Konsortium Südtirol Wein.

DER WINTER IN ALTA BADIA HAT NOCH MEHR KULINARISCHE EVENTS

Das kulinarische Winterprogramm in Alta Badia hat noch viel mehr zu bieten. Dazu gehört die “LEITNER ropeways VIP Lounge” im Rahmen der beiden Skiweltcup Rennen auf der berühmten Gran Risa Piste am 22. und 23. Dezember 2019. Die Zutaten des verlockenden Programms sind Sterneköche, dazu hochwertige Produkte und Spitzenweine aus Südtirol. Zum Advent in Alta Badia gehören die Weihnachtsmärkte in San Cassiano und Corvara zwischen dem 6. Dezember und 5. Januar, bei denen traditionelle Weihnachtsspezialitäten verkostet werden können. Roda dles Saus, die Veranstaltung, welche im Skigebiet La Crusc der traditionellen ladinischen Küche gewidmet ist, findet in der Woche vom 15. bis zum 22. März 2020 statt. Während der gesamten Wintersaison steht eine andere Attraktion zur Wahl. „Frühstück mit Pulverschnee“ in der Skihütte Las Vegas bietet ein ungewöhnliches Erlebnis, eine Kombination aus einem köstlichen Frühstück mit besten Südtiroler Zutaten und leeren, frisch präparierten Pisten vor dem offiziellen Tagesstart. Das Ende der Skisaison markiert die “Skicarousel Vintage Party” am 12. und 13. April 2020 mit heißen Platten aus den 70er und 80er Jahren.

www.altabadia.org

Text: mk Salzburg

Mühlviertel: Wellness- und Fitnesshotel Almesberger**s**

Fotos: © Wellness- und Fitnesshotel Almesberger****s

Gesunde kulinarische Genüsse im Wellness- und Fitnesshotel

SPA-Bereich Wellness- und Fitnesshotel Almesberger****s

Genusstage

Leistungen: 3 Nächte zw. So. u. Do. inkl. Almesberger Genusspension, hausgemachte Pralinen, Grillgenuss in der PFANDL Grillerei inkl. einer Flasche Wein

Preis p. P.: ab 310 Euro

Raus aus dem Alltag

Leistungen: 3 bis 5 Nächte inkl. Almesberger Genusspension, Wellness- und Kosmetikbehandlungen nach Wahl im Wert von 70 Euro (Terminreservierung bei der Buchung), 50 % Rabatt auf alle Wellness-, Beauty- und Fitnessprodukte sowie auf alle Düfte aus der Hotelboutique

Preis p. P.: ab 366 Euro

Hier hat sich jemand Gedanken gemacht: Das *Wellness- und Fitnesshotel Almesberger****s* kombiniert sein umfangreiches Wellness-, Beauty-, Fitness- und Vitality-Angebot mit einem kulinarischen Konzept, das sich ernährungsbewusste Gäste schmecken lassen. Der Körper wird optimal auf das Wellnessvergnügen eingestimmt, persönliche Fitness- und Beautyziele werden unterstützt und individuelle Ernährungsbedürfnisse berücksichtigt. Genuss und Geschmack bleiben dabei keineswegs auf der Strecke. Ganz im Gegenteil: Das Wellness- und Fitnesshotel Almesberger gilt unter Feinschmeckern als echter Geheimtipp. In der unberührten Natur des Mühlviertels hat sich das familiär geführte Viersterne-Superiorhotel einen großen Namen gemacht. Zum einen ist es die Großzügigkeit des Hauses — 5.000 m² ist die Pool- und Wellnesslandschaft groß — zum anderen das selten große Angebot an Sport und Fitness, Massagen, Anwendungen und modernsten Hightech-Geräten für Gesichts- und Körperbehandlungen, die das Wellnesshotel Almesberger zu einer führenden Wohlfühladresse machen. Nicht zuletzt die professionelle Unterstützung und Beratung durch ein fachkundiges Team geben „Wellness und Fitness à la Almesberger“ Sinn und Nachhaltigkeit. Da Wohlbefinden und Gesundheit „durch den Magen“ gehen, setzt die Küche im Hotel Almesberger auf sinnvollen Genuss.

Richtige Ernährung ist die „halbe Miete“

… oder eigentlich noch mehr, fragt man die Coaches im Wellness- und Fitnesshotel Almesberger. Sie erklären, dass sogar 70 Prozent des Trainingserfolges von der Ernährung abhängen. Die Umgebung des Hotels ist eine besonders beliebte Region zum Wandern und Radfahren, zum Nordic Walking, Laufen oder Golfen. Das Hotel Almesberger bietet als Fitnesshotel ein unvergleichliches Sportangebot. Die Personal Coaches stehen den Gästen mit individueller Beratung, Rat und Tat zur Seite, wenn es darum geht, die Fitness zu optimieren oder Beautyziele zu verwirklichen. Perfekt, wenn derart optimale Bedingungen für aktive Tage durch das Küchenteam unterstützt werden. Wer möchte, greift bei allen Mahlzeiten bei den leichten, gesunden Speisen zu. Wahlweise werden auch vegetarische Menüs angeboten. Zusätzlich zur Halbpension gibt es zwischen 14.30 und 16.30 Uhr eine Wellnessjause. So ist es ein Leichtes, wie von Ernährungsexperten empfohlen, mehrmals täglich eine kleine Portion zu genießen. In der Vitalecke stehen den ganzen Tag über mit getrockneten Früchten und Nüssen gesunde Snacks zur Verfügung. Dazu schmeckt eine gute Tasse Tee. Besonders angenehm empfinden viele Gäste, dass im Wellnesshotel Almesberger das Abendessen bereits um 18.30 Uhr serviert wird. So muss keiner mit vollem Magen schlafen gehen und wer möchte, entspannt nach dem Abendessen noch bis 21.30 Uhr in Ruhe im Wellnessbereich. Professionell geht die Küche auf spezielle Essensgewohnheiten oder ernährungsphysiologische Notwendigkeiten ein. Besondere Bedürfnisse brauchen Gäste lediglich bei der Reservierung bekanntzugeben.

www.almesberger.at

Text: mk Salzburg / Foto: © Alpin Panorama Hotel Hubertus****s

Alpin Panorama Hotel Hubertus**s**

Ein Pool, der schwerelos zwischen Himmel und Erde schwebt

Das *Alpin Panorama Hotel Hubertus****s* — ein Belvita Leading Wellness Hotel — ist bekannt für seine einzigartige Wellnesswelt. In unmittelbarer Nähe zum Kronplatz, Südtirols Skiberg Nummer Eins, erwarten den Genießer in- und outdoor eine sagenhafte Pool- und Saunalandschaft sowie Behandlungen aus der ganzen Welt. Der Sky Pool ist ein Erlebnis für sich: Zwischen Himmel und Erde schwebt das architektonische Wunderwerk, das die Schwerkraft zu überwinden scheint und dem Schwimmer ein grenzenloses Gefühl der Freiheit verleiht.

Nahtlos geht die Wasseroberfläche des atemberaubenden Pools, der sich „freischwebend" von der Hotelfassade abhebt, in die umliegende Landschaft über: Sichtbare Grenzen gibt es nicht. Mit fünf Metern Breite, 25 Metern Länge und 1,30 Metern Tiefe ist der Sky Pool des Hotel Hubertus ein Unikat in der Wellnesswelt. In einer Höhe von zwölf Metern hat der Schwimmer das Gefühl, über dem Gelände zu schweben und schwerelos zu gleiten. Dieser Eindruck wird durch die Glasfront und ein verglastes Fenster im Boden des Pools noch verstärkt. Der spektakuläre Sky Pool erinnert metaphorisch an einen Bergsee, eingebettet in die beeindruckende Bergwelt der umliegenden Kulisse des UNESCO Weltkulturerbes Dolomiten. Auch im Winter ist das Wasser 32 Grad warm. Mit dem Blick auf die glitzernden verschneiten Berge bietet sich ein erhebendes, extravagantes Schwimm-Erlebnis.

Skypool im Winter bei Nacht

Wellness im Alpin Panorama Hotel Hubertus ist ein Superlativ

5.000 m² ist der Alpenreych Park groß. Dort, wo sich im Sommer die Sonnenanbeter an den zahlreichen Pools verwöhnen lassen, wird im Winter den Wellnessgästen warm ums Herz. Sechs beheizte Pools bilden ein Badeparadies inmitten der verschneiten Landschaft. Erholungsuchende tauchen in die dampfenden Outdoorpools ein, atmen frische Winterluft und lassen das angenehm warme Wasser auf sich wirken. Im Dolomiten-Höhlen-Dampfbad im Park mit seinen alpinen Felsen hat es heiße 42 Grad. Das einmalige Dampferlebnis bietet puren Genuss für alle Sinne und Regeneration für Körper und Geist. Die Panorama-Außensauna gibt den Blick in den Schnee frei. In der Blockhaussauna werden professionelle Saunaaufgüsse durchgeführt. Die Outdoor-Feuerstelle im Nacktbereich untermalt das einmalige Ambiente des winterlichen Alpenreych Parks. Das Indoor-Erlebnisbad des Alpin Panorama Hotel Hubertus ist ein wohltuender Relax-Platz für kalte Wintertage. Im Vitalzentrum tanken Urlauber in der Kräutersauna, im Dampfbad, in der Infrarot-Kabine und in den exklusiven Relaxoasen Kraft und Energie. Alpine, ayurvedische und traditionelle Entspannungsbehandlungen entfalten im Alpenreych SPA ihre Wirkung. Im Reich der Lujanta „schweben" Wellnessgäste nach den Wohlfühlbehandlungen bei einer köstlichen Tasse Tee der vollkommenen Entspannung entgegen.

www.hotel-hubertus.com

Text / Foto: © Gourmet Classic

Wohlbefinden im Hotel

Hotelkosmetik für anspruchsvolle Kunden

In der gehobenen Hotellerie machen hochwertige Badeartikel den feinen Unterschied und werden vom Gast durchaus erwartet.

Mit der Auslage von feinen Lotions und Shampoos in den Bädern, gerade wenn sie von einer großen Marke, oder einem hochwertigen Anbieter stammen, gibt das Hotel seinen Gästen ein weiteres Stück Wohlbefinden zum Aufenthalt.

Hotelgäste legen Wert auf die Qualität der angebotenen Kosmetik-Serie. Sie spielt eine bedeutende Rolle bei der Gesamtzufriedenheit mit dem Aufenthalt und kann sogar zur Wiederbuchung veranlassen.

Die Zeiten, in denen jeder Gast mehrere große Flaschen ins Reisegepäck packen, oder auf preiswerte Reisegrößen ausweichen musste, sind vorbei. Die meisten Hotels ersparen ihren Gästen heutzutage das nervenaufreibende Tetris mit pflegenden Produkten im Kulturbeutel und setzen vollständig auf die eigene Hotelkosmetik.

Besonders beliebt sind Naturkosmetik und Produktlinien mit natürlichen Inhaltsstoffen und einem aufdringlichen Unisex-Duft.

Die Qualität der Pflegeserie spielt eine große Rolle für die Zufriedenheit der Gäste mit ihrem Aufenthalt im Hotel — selbst, wenn sie diese auch nicht benutzen. Es ist der Gesamteindruck, der zeigt: Das Hotel kennt die Ansprüche seiner Gäste und möchte ihnen natürlich auch entsprechen.

Nicht selten entwickeln sich Produktlinien aus der Hotellerie sogar zum täglichen Begleiter. Wenn Hotelgäste ihre Hotelkosmetik zum Ende des Aufenthaltes mit nach Hause nehmen, kann dies als Anerkennung gewertet werden: Das Hotelteam hat einen guten Job gemacht. Den Gedanken, dass die

Hotelgäste die kleinen Flaschen und Tuben zu Hause weiterverwenden und sich positiv an Urlaub oder Businessübernachtung erinnern, verbucht der Hotelier als sinnvolles Marketing.

Text / Fotos (wenn nicht anders vermerkt): LA BIOSTHETIQUE®

LA BIOSTHETIQUE PARIS:

Der Mensch im Mittelpunkt exklusiver Kosmetik

Paris war schon immer ein Magnet für Mode, Schönheit und Genuss. Die Beauty-Marke *La Biosthétique Paris* befindet sich mit ihrem eleganten Headquarter nahe der Champs-Élysées am Arc de Triomphe in bester Gesellschaft. Seit Jahrzehnten steht das Familienunternehmen mit seinen edlen Salons für hochwertige, exklusive Haar- und Hautkosmetik, ganzheitlichen Beautyservice und kreative Trends. Im Mittelpunkt: der Mensch und dessen ganzheitliche Schönheit.

Es ist die Mode- und Beautymetropole Paris, wo die geistige Wiege des heutigen La Biosthétique-Konzepts, „The Culture of Total Beauty", steht. Sein Schöpfer, *Marcel Contier*, ein Beauty-Visionär par excellence, experimentierte bereits in den frühen 50er Jahren in seinem damaligen Unternehmen, Laboratoire de Biologie Esthétique, mit naturbelassenen Grundstoffen. Sein Ziel war es, Produkte zu kreieren, die den Menschen ein ganzheitliches Gefühl von Schönheit und Wohlbefinden zuteilwerden lassen, gleichzeitig aber die Ressourcen der Natur schonen. Diese Produkte mit möglichst vielen wirkungsvollen Komponenten aus der Natur ließ er in der Lehre des Lebens (bios) verknüpft mit der Schönheit (Ästhetik) des Menschen aufgehen. Unter der bedeutungsvollen Wortkombination „Biosthétique", heute weltweit als La Biosthétique Paris vereinheitlicht, setzte er seine Vision um. In *Siegfried Weiser* hatte Marcel Contier einen Weggefährten gefunden, der heute mit seinen Söhnen *Jean-Marc und Christopher Felix* die humanistische Ausrichtung des Unternehmens als Inhaberfamilie fortsetzt und mit neuen, in die Zukunft gerichteten Impulsen versieht.

La Biosthétique Paris ist somit noch eines der wenigen Familienunternehmen mit Tradition. Die Kunden, Inhaber von Friseur- und Beautysalons, wissen dies sehr zu schätzen. Wie bereits für Markengründer Marcel Contier stehen auch heute für die Familie Weiser der Mensch sowie ein schonender Umgang mit Ressourcen im Mittelpunkt. In Produktion und Versand wird daher streng auf Umweltverträglichkeit geachtet.

Menschlichkeit und Vertrauen als Basis einer erfolgreichen Partnerschaft

Tragende Säulen für das einzigartige Erfolgskonzept von La Biosthétique Paris ist daher auch das langjährige, oftmals generationenübergreifende Vertrauen zwischen der Inhaberfamilie und deren Kunden. Denn anders als die meisten Unternehmen der Branche arbeitet La Biosthétique Paris exklusiv mit Beauty- und Friseursaloninhabern zusammen. Die Produkte sind ausschließlich über diese Partner bzw. den hauseigenen Online-Shop erhältlich.

Zudem erfahren La Biosthétique-Salonpartner eine beispiellose Unterstützung in der Aus- und Weiterbildung, ihrer individuellen Salongestaltung, aber auch in sozialprivaten Notlagen. Die Intensität dieser humanistisch orientierten Zusammenarbeit offenbart sich in der Gemeinschaft der Société Française de Biosthétique, in der sich über 2.500 Inhaber von Friseur- und Beautysalons allein im deutschsprachigen Raum zusammengeschlossen haben. Regionale und nationale Arbeitstreffen, insbesondere aber fachlicher wie menschlicher Austausch sowie die Förderung der Jugend sichern langfristig die Wettbewerbsfähigkeit der verbundenen Unternehmen bzw. bauen diese aus.

Foto: Gourmet Classic

v.l.n.r. Jean-Marc Weiser, Siegfried Weiser und Felix Weiser

(Fortsetzung nächste Seite)

(Fortsetzung von Seite 7)

Text / Fotos: LA BIOSTHETIQUE®

LA BIOSTHETIQUE PARIS:

Der Mensch im Mittelpunkt exklusiver Kosmetik

Foto: © Zooey Braun

Das Headquarter in Paris in der Rue Tilsitt in unmittelbarer Nähe des Triumphbogens

La Biosthétique, Pforzheim

"The Culture of Total Beauty" - La Biosthétique-Coiffeure schenken Schönheit, Wohlbefinden und Eleganz

Die große Besonderheit der Marke La Biosthétique Paris besteht in ihrem individuellem Produkt- und Leistungsangebot im Premium-Segment, das exakt auf die Bedürfnisse der Salonkunden in punkto Mode, Eleganz und Lifestyle zugeschnitten ist. Mit der hochwertigen Haar-, Haut-, Körperpflege- und Make-up-Kosmetik des französischen Beautyunternehmens und seinem branchenweit einzigartigen Dienstleistungs- und Verwöhnspektrum zelebrieren La Biosthétique-Coiffeure „The Culture of Total Beauty" auf höchstem Qualitätsniveau. Vom erstklassigen Haarschnitt über trendorientiertes, aber dennoch individuellem Styling, schonendsten Colorationsmethoden, exklusiver Haarpflege bis hin zu Make-up, Kosmetik- und Wellnessbehandlungen, teils in separaten Kabinen, reicht das professionelle „Care-Paket".

Der Besuch in einem La Biosthétique Salon wird regelrecht zelebriert: ein köstlicher, eigens für die Marke komponierter Begrüßungstee, persönliche Beratungsverfahren, Kopfhaut- und Handmassagen sowie die Verabreichung von mit Aromen getränkten Hot-Towels machen jeden Besuch zu einem Verwöhnerlebnis der Extraklasse. Das Zusammenspiel der Erfahrung des La Biosthétique Beauty Stylisten mit den professionellen Dienstleistungsstandards der Salons in Verbindung mit individuellen Produkterlebnissen bedeuten die Kultur der allumfassenden Schönheit, die den Zauber der Marke ausmacht.

Aus- und Weiterbildung auf höchstem Niveau — La Biosthétique Coiffeure können mehr!

La Biosthétique-Coiffeure zeichnen sich durch ein hohes Maß an Qualifikation aus. An den weltweiten Akademien lassen sie sich nicht nur regelmäßig in den neuesten Entwicklungen ihres Dienstleistungsangebots schulen, sondern haben die Möglichkeit, sich zu Coloristen, Visagisten und Kosmetikerinnen mit Diplomabschluss weiterzubilden. Seit 2011 wird sogar exklusiv eine Ausbildung zum „Coiffeur Master of Management" an der Hochschule Pforzheim angeboten. Auch für das Thema „Personalrecruiting" macht sich La Biosthétique Paris stark. Lehrlinge in La Biosthétique Salons haben z.B. die branchenweit einmalige Chance, sich zum „Hair & Beauty Artist" ausbilden zu lassen, um die parallel laufende, klassische duale Friseurausbildung zu ergänzen bzw. zu stärken.

Das internationale La Biosthétique Artistic Team setzt sich aus Top-Stylisten, Coloristen, Visagisten und Fashion-Experten zusammen, die zweimal im Jahr ihre Trend-Collection in einem hochkarätigen Fotoshooting präsentieren und namhafte Modelabels wie Talbot Runhof, Marc Cain und Dorothee Schumacher bei den internationalen Fashion-Shows in Paris oder Berlin unterstützen.

La Biosthétique Paris — Facts & Figures:

Gegründet: 1948 in Paris

Headquarters: rue de Tilsitt, Arc de Triomphe, Paris, Frankreich

Forschung,Entwicklung und Produktion: Pforzheim, Deutschland

Tochterunternehmen: Dänemark, Italien, Österreich, Schweiz, Spanien

Distributeure: Australien, Belarus, Belgien, Bosnien und Herzegowina, Bulgarien, China, Estland, Finnland, Großbritannien, Hong Kong, Japan, Kanada, Kasachstan, Kroatien, Lettland, Litauen, Luxemburg, Malaysia, Moldawien, Neuseeland, Niederlande, Polen, Russland, Serbien, Singapur, Slowenien, Taiwan, Ukraine, USA

Mitarbeiter weltweit: 500

Salonpartner weltweit: 8 000, 100 % inhabergeführt

www.labiosthetique.de

Text: MUTSCHKE PR / Foto: © Michael Schmidt

So bunt wird die HOPE-Gala in Dresden

Benefizveranstaltung für das AIDS-Projekt HOPE Cape Town

Die Benefizveranstaltung sammelt am 16. November 2019 zum 14. Mal Spenden für das *Kinderprojekt HIV/AIDS-Projekt HOPE Cape Town*. Artistik, Clownerie und Poesie — das Programm der 14. HOPE Gala wartet mit ganz neuen Facetten auf. Im Laufe von 13 Jahren kamen 1,5 Millionen Euro zusammen.

Die Spenden aus Dresden ermöglichen Hilfe zur Selbsthilfe vor Ort

Das Projekt HOPE Cape Town wurde vor 18 Jahren gegründet, um HIV-infizierten bzw. an AIDS erkrankten Kindern zu helfen. Inzwischen verfolgt das Projekt einen ganzheitlichen Ansatz und kümmert sich auch um die soziale Betreuung der Kinder und ihrer Familien in den Townships. „Es geht um Hilfe zur Selbsthilfe, direkt vor Ort“, betont Viola Klein, die die HOPE-Gala vor 14 Jahren mit ihrem Geschäftspartner Andreas Mönch von der Saxonia Systems AG ins Leben gerufen hatte. „Bildung ist der Schlüssel, um die Situation in den Townships zu verändern. Darauf zielt zum Beispiel ein Programm zur frühkindlichen Entwicklung, in dem auch Sozialpädagogen und Ergotherapeuten mitarbeiten.“

Von Klassik bis Rock, von Artistik und Clownerie bis Poesie

Wer eine Karte für die HOPE-Gala kauft, unterstützt das Projekt in Südafrika und erlebt in der Tat ein einmaliges Bühnenprogramm, denn es wird extra für diesen Abend organisiert. Jeder Künstler tritt ohne Gage auf und steuert sein Können zu einem bunt gemixten Abend bei. Das Motto der Vorjahre „Von Klassik bis Rock“ bleibt und wird um neue Facetten erweitert. Schon am Grünen Teppich bereiten die Clowns Correggio und Joanes den Gästen einen heiteren Empfang und begleiten sie bis in den Zuschauersaal. Hinter Correggio verbirgt sich Raoul Schoregge, Produzent des Chinesischen Nationalcircus, der das Galaprogramm mit erstklassiger Artistik bereichern wird. Gezeigt wird ein beeindruckendes Medley der besten Nummern aus der 30jährigen Erfolgsgeschichte des Chinesischen Nationalcircus, perfekt in der Anmut und der Synchronität ihrer Darbietung. Im ersten Teil der Gala sorgt der Countertenor Nils Wanderer für berührende klassische Momente, ebenso wie das Künstlerpaar von „TheArtSong Project“. Das sind zwei Künstler, die sich vergessenen Komponisten vergangener Jahrhunderte widmen und deren Werke in Erinnerung rufen: die schwedische Sopranistin Hélène Lindqvist und der Pianist und Dirigent Philipp Vogler. Die poetische Lesung von Philipp Richter steht für eine weitere neue Farbe im Programm der HOPE Gala. Der Schauspieler trägt die Geschichte vom „Wunderland“ vor, die durch den Künstler Marian Kretschmer liebevoll illustriert wurde. Zugunsten von HOPE Cape Town haben die beiden Künstler eine Sonderedition des Buches aufgelegt. Anlässlich des 30. Jahrestages des Mauerfalls haben die Organisatoren der HOPE-Gala die Musiker von „Ostrock meets Classics“ eingeladen. Dabei wird es klassisch und rockig zugleich — ein 18köpfiges Philharmonisches Orchester und die siebenköpfige Band „Zonenrocker“ bringen gemeinsam Klassiker aus der Ostrockgeschichte auf die Bühne und erinnern an Silly, Karat oder City. Beim Titel „Alt wie ein Baum“ spielt „Quaster“ von den Puhdys persönlich mit und rockt den Saal im Schauspielhaus. Alina wurde bereits als „die deutsche Adele“ gefeiert. Die Sängerin hat nicht nur eine großartige Stimme, sondern interpretiert ihre deutschen Songs mit einer Riesenportion Gefühl und Authentizität. Wer die SAT 1-Show „The Voice Kids“ 2019 verfolgt hat, darf sich auf ein Wiedersehen mit den Siegerinnen freuen. Die Augsburger Schwestern Mimi (15) und Josefine (13) hatten die komplette Jury überzeugt und waren zugleich die Publikumslieblinge der diesjährigen Staffel. Einen besonderen Höhepunkt setzt das Popduo „Orange Blue“, deren erste Single „She´s got that light“ im Jahre 2000 den Beginn einer beeindruckenden Erfolgsgeschichte markierte. Die beiden Musiker sind international auch als Produzenten gefragt und waren die erste deutsche Band, die einen Song für Walt Disney schreiben durfte. Durch den Abend führen Matthias Killing und Karen Heinrichs, zwei charmante und erfahrene Moderatoren, die den Zuschauern des SAT1-Frühstücksfernsehens seit vielen Jahren vertraut sind.

v.l.n.r. Clown Correggio, Initiatorin Viola Klein und Schauspieler Philipp Richter

Die Verleihung des 11. HOPE-Awards ist ein weiterer Höhepunkt des Abends

Bereits zum elften Mal wird der HOPE-Award an eine Persönlichkeit verliehen, die sich in besonderer Weise für ein besseres Leben in Afrika engagiert. Bereits zum zweiten Mal stiftet die Autohaus Dresden GmbH das Preisgeld von 5000 Euro. Der HOPE-Award ist mit einer Skulptur verbunden, die der Künstler Ulrich Eißner in Zusammenarbeit mit der Porzellan-Manufaktur Meissen geschaffen hat.

After Show Party

Nach dem Bühnenprogramm im Schauspielhaus laden die Veranstalter zur After Show Party in das Erlwein-Capitol im Ostrapark ein. Hier kümmern sich rund 20 namhafte Caterer um das Wohl der Gäste, darunter vier Gastronomen, die mit einem Michelin-Stern ausgezeichnet wurden. Neu ist eine Weinpräsentation von Winzern aus Baden-Württemberg, die den Wein und den Sekt für den Empfang im Schauspielhaus komplett sponsern und gleichzeitig einen Ausblick auf die 10. Weinmesse Baden-Württemberg Classics am 18. und 19. April 2020 in Dresden geben. Die Live-Band DeeJayPlus und Saxophonistin und Sängerin Marie-Joana sorgen für viel Schwung auf den Tanzflächen. „Die After Show Party ist bekannt für eine entspannte, familiäre Atmosphäre“, so Michaela Gornickel, die mit der Agentur „Par.X Marketing & Events“ den Ablauf der HOPE-Gala organisiert. „Hier feiern Gäste, Künstler und Sponsoren zusammen, bis in den Morgen wird getanzt.“

Rund 40.000 Euro liegen schon im Spendentopf — so viel wie noch nie vor der Gala.

Bevor sich der Vorhang zur HOPE-Gala hebt, sind die Kosten des Abends durch Sponsoren gedeckt. Damit gehen die Spenden des Abends und aus dem Verkauf der Tombolalose direkt nach Südafrika. Im August wanderten bereits 10.000 Euro durch Aktionen von Autohaus Dresden und Cloud & Heat in den Spendentopf. Zuletzt überreichte Stylingpartnerin Susann Schwanebeck einen Scheck über 1.500 Euro. Damit liegt die Spendensumme vor Beginn der Gala bei 40.000 Euro — das ist ein Rekord.

Tickets für die HOPE-Gala gibt es an allen bekannten Vorverkaufsstellen ab 125 Euro bzw. in weiteren Kategorien für 240 bzw. 280 Euro inklusive Teilnahme an der After-Show-Party.

www.hopegala.de

Text: STROMBERGER PR

Charme der Nebensaison

Fotos: © Hotel Zur alten Post Büsum (Fotos unten: Fotograf Ydo Sol)

Hotel Zur alten Post in Büsum lädt zur Auszeit im Herbst - Bei Veranstaltungen und kulinarischen Angeboten die Nordsee entdecken

Hotel zur alten Post Büsum - Neubau

Raue Wellen peitschen gegen den Deich, eine steife Brise weht beim Spazierengehen um die Nase und die typisch friesischen Teehäuser laden zum Aufwärmen — die Nordsee hat auch in der Nebensaison ihren Charme. Das *Vier-Sterne-Hotel Zur alten Post in Büsum* liegt am Tor zum UNESCO Weltnaturerbe Wattenmeer in Schleswig-Holstein und nur wenige Schritte von Hafen und Deich entfernt. Damit ist es idealer Ausgangspunkt um die herbstliche See zu entdecken oder an Veranstaltungen teilzunehmen. Büsum erstrahlt während der Lichterwoche von 26. Oktober bis 4. November in einem bunten Meer aus LED-Lämpchen. Bei einer abendlichen, geführten Wattwanderung lauschen Teilnehmer dem Meer oder Seemannsgarn über die Nordsee. Für Gemütlichkeit sorgen kulinarische Angebote im Hotel. So finden zwischen Ende September und Anfang November Wein- und Bierverkostungen, Winzerabende und Wine & Dine-Menüs statt. Eine Übernachtung in der Kategorie „Wohnzimmer“ kostet für zwei Personen inklusive Frühstück ab 120 Euro, Halbpension ist ebenfalls buchbar. Reservierungen werden telefonisch unter +49(0)4834/95100 oder per E-Mail an info@zur-alten-post-buesum.de entgegengenommen.

Das Restaurant und die „minibar — Café und Vinothek“ bilden das Herzstück des Hotels Zur alten Post. Dem Gastgeberpaar Andra Hansen und Patrick Kebekus ist es ein besonderes Anliegen, ihren Gästen regelmäßig kulinarische Besonderheiten mit Bezug zur Region anzubieten. Am 5. Oktober steht alles im Zeichen des Bioweins. Gastgeber Patrick Kebekus, selbst passionierter Weintrinker und Bioverfechter, räumt mit dem Vorurteil auf, dass Biowein ausschließlich nach Most und Hefe schmeckt und begleitet Gäste mit zehn Weinen und passenden Snacks durch den Abend. Die Weinverkostung ist für 39 Euro pro Person buchbar. Am 27. Oktober nehmen Gäste am Wine & Dine teil. Stefan Weise, ein langjähriger Freund des Haus, kelterte vor zehn Jahren seinen ersten eigenen Wein aus Riesling-Reben des gepachteten Weinbergs „Neumagener Rosengärtchen“. Mit dem Jahrgang 2018 jährte sich die Abfüllung seiner Weine zum zehnten Mal und somit werden die zehn Weine als Begleitung eines edlen Fünf-Gang-Menüs kredenzt. Es kostet 79 Euro pro Person. Winzer Axel Pauly, den Andra Hansen und Patrick Kebekus auf einer Weinmesse kennenlernten, ist am 2. November im Hotel zu Gast und begleitet Gäste mit seiner aktuellen Weinkollektion durch einen genussvollen Abend. Dieser ist für 29 Euro pro Person buchbar.

Bereits in der vierten Generation führen Andra Hansen und Patrick Kebekus das Traditionshaus Hotel Zur alten Post mit 50 Zimmern, das 2019 sein 130-jähriges Jubiläum feiert. Das junge Direktoren-Duo agiert dabei mit Weitblick und stellt unter dem Motto „Tradition und Moderne“ die Weichen für den Weg des Hauses. Einen besonderen Zauber strahlt das Restaurant aus, welches zugleich auch das älteste Wirtshaus des Ortes ist. Wer dessen Stuben mit seinen urig-charmanten Schätzen und maritimen Accessoires betritt, fühlt sich sofort in eine andere Zeit versetzt. Ein weiteres Highlight und Herzensprojekt der beiden Gastgeber ist die „minibar — Café und Vinothek“. Eine erlesene Weinkarte in der auch viele Bio-Weine zu finden sind, regionale Craft-Biere sowie Signature Cocktails werden zu Bar-Food kredenzt. Ein abwechslungsreicher Eventkalender mit ganzjährig besonderen Menüs, Wein- und Bierproben unterstreicht das attraktive Konzept.

www.zur-alten-post-buesum.de

Regionale Craft-Biere

„minibar — Café und Vinothek“

Text: Plaß Relations

Feinschmecker Insel-Hopping

Schleswig-Holstein Gourmet Festival entert im Herbst die Nordseeinseln!

Am Sonnabend, 12. Oktober 2019, stechen Abenteurer und Gourmetliebhaber zum zweiten *‚Feinschmecker Insel-Hopping‘* in See. Diesmal startet die Reise bei den Seeblickern auf Amrum und besucht werden die Fitschens auf Sylt. Im vergangenen Jahr zeigten sich die Gäste von dem Event so begeistert, dass die ereignisreiche Genussreise auch in der 33. Saison des Schleswig-Holstein Gourmet Festivals (SHGF) stattfindet!

Klaus-Peter Willhöft, Präsident der veranstaltenden Kooperation Gastliches Wikingland e.V., war 2018 dabei und resümiert: „Unser Event als Verbindung der beiden Mitglieder auf den Nordsee-Inseln stieß auf große Begeisterung. Das genussreiche Tagesprogramm hat viel Spaß gemacht. Ob allein, als Paar oder mit Freunden - alle haben sich prächtig verstanden.“

Um 9.30 Uhr gibt es im *‚Seeblick Genuss und Spa Resort‘* Flying Büffet mit Köstlichkeiten von der Insel, bevor ein Shuttle die Gäste zum Hafen in Wittdün bringt. Mit der MS Adler Express düsen die Feinschmecker über die Nordsee nach Sylt. Im Hörnumer Hafen bekommt jeder ein Schälchen mit frisch gefangenen und gekochten Sylter Muscheln auf die Hand, bevor es per Bustransfer ins *‚Fitschen am Dorfteich‘* in Wenningstedt geht. Manfred Fitschen und sein Team empfangen die Gäste mit Nordseelachs und Sylter Deichwiesenlamm, den seine Frau Verena mit passenden Weinen begleitet. Danach heißt es Sylt Adieu, willkommen Amrum Wittdün um 18 Uhr! Im ‚Seeblick Genuss und Spa Resort‘ lassen die Gäste den Abend mit zwei köstlichen Desserts, Käse aus Schleswig-Holstein, Lillebräu Bier aus Kiel und edlen Bränden der Feingeisterei auf Gut Basthorst ausklingen. Das 6-Gänge-Menü inklusive begleitender Getränke, Shuttleservice und MS Adler Transfers kostet 185 Euro pro Person. Buchungen über das Seeblick Tel.: 04682-9210.

Der Herbst hat noch weitere SHGF Highlights auf den Inseln zu bieten: Am 27. und 28. Oktober trumpft der jüngste Sternekoch Deutschlands, Philipp Stein, im Fitschen am Dorfteich auf. Die Insulaner dürfen sich auf die aromatischen Kombinationen des 29-Jährigen freuen, der gerade das Restaurant seiner Eltern ‚Stein Traube‘ in Mainz übernommen hat. Buchung unter Tel: 04651-32120.

„Wir machen Musik für die Gaumen, die wie Liebe durch den Magen geht“, sagt Ralf Jakumeit, der einst auf Sylt bei der Marine stationiert war. Nach Stationen in Top-Restaurants hat sich der gebürtige Straubinger mit ‚Rocking Chefs‘ selbstständig gemacht. Am 9. und 10. November kommt der Mann mit dem Irokesenschnitt nach Amrum ins ****Seeblick Genuss und Spa Resort, um seinen ungewöhnlichen Kochstil „mediterrasisch mit bayuwarischem Einschlag“ vorzustellen.

www.gourmetfestival.de

Foto: © Fitschen am Dorfteich

Team Fitschen am Dorfteich in Wenningstedt auf Sylt

Team Seeblick Genuss und Spa Resort auf Amrum

Kreation von Gunnar Hesse aus dem Seeblick

Foto oben und rechts: © Seeblick Genuss und Spa Resort

Text: PR2 Petra Reinmöller Public Relations GmbH

Im Oktober wird rund um Lindau wieder nach Herzenslust geschlemmt

Bodensee-Genussherbst geht in die siebte Runde

Foto: Landratsamt Lindau (Bodensee), Sascha Beer

Genusswanderung rund um Wasserburg

Foto: Landratsamt Lindau (Bodensee), Wolfgang Schneider

Die idyllische Insel Lindau im Bodensee

Wenn es rund um Lindau nach reifen Äpfeln und Kürbissen duftet, dann verwandelt sich die Bodenseeregion für zwei Wochen in eine Art Schlaraffenland. Bereits zum siebten Mal laden die Gemeinden Lindau, Wasserburg, Nonnenhorn und Bodolz vom 11. bis 26. Oktober 2019 zum „Genussherbst am Bodensee“. Erstmals mit dabei sind auch die österreichischen Nachbarn aus Bregenz. Unter dem Motto „Genuss kennt keine Grenzen“ servieren sie gemeinsam ein köstliches Programm. Zudem lassen sich Winzer, Bauern und Fischer über die Schulter schauen.

Kulinarische Entdeckungsreise mit Traumpanorama

16 Tage lang folgt beim Genussherbst am Bodensee ein kulinarisches Event aufs andere — mit mindestens einer Veranstaltung pro Tag. Zum Auftakt (12.10.) findet wie in jedem Jahr eine Genusswanderung rund um Wasserburg statt. Die 14 Kilometer lange Strecke führt durch idyllische Weinberge und Obstplantagen. An verschiedenen Genuss-Stationen lassen sich die Wanderer regionale Köstlichkeiten schmecken — vom Frühstück bis zum Vesper. Kostenpunkt: 60 Euro pro Person - Anmeldung Tourist-Info Wasserburg, Tel. +49 (0)8382/887474, tourist-info@wasserburg-bodensee.de

Weinerlebnisse an ausgesuchten Inselorten

Treppauf, treppab spazieren die Teilnehmer der „Wein.Erlebnis.Tour“ am zweiten Samstag (19.10.) auf Lindauer Türme und zu verborgenen Winkeln der Altstadt. An ausgesuchten Orten werden exzellente Seeweine und vorzügliche Spezialitäten gereicht. Das sprichwörtliche Sahnehäubchen ist der Blick auf den Bodensee. Die zwei bis drei Kilometer lange Tour wird von den Gästeführern „Weinerlebnis Bodensee/Allgäu“ organisiert und beginnt am Mangturm am Lindauer Seehafen. Kostenpunkt: 49 Euro pro Person (Anmeldung bei Christiane Thumbeck, Tel. +49 (0)173 3926656, marion-nonnenhorn@web.de

www.gaestefuehrer-bodensee-allgaeu.de

Erzeuger und Erzeugnisse kennenlernen

Wie all die köstlichen Nahrungs- und Genussmittel hergestellt werden, erfahren Genussherbst-Besucher bei Hofführungen von Bauern, Winzern und Obstbrennern. Der heimische Fischer zeigt direkt am See seinen Fang und im Anschluss gibt es bei einem Rundgang durch das Dorfmuseum Nonnenhorn eine kleine Verkostung (17.10.). In der südlichsten Rösterei Deutschlands in Wasserburg schmeckt zum Fairtrade-Kaffee Bodensee-Schokolade aus Wildkakaobohnen (18.10). Und beim Seaside Whisky Festival in Bregenz (12.10.) präsentieren Destillerien und Fachhändler auf zwei Motorschiffen hochwertige Whiskys, feinste Rums und edelste Gins.

Internationale Straßenküche mit regionalen Produkten

Im Zuge des Genussherbstes legt die Street Food Market Austria Tour erstmals einen Halt in Lindau am Bodensee ein. Dadurch verwandelt sich der Therese-von-Bayern-Platz vor der Inselhalle in eine große Festtafel der internationalen Street Food-Szene. Drei Tage lang (11.-13.10.) servieren über 30 Street Food Artists mehr als 100 verschiedene Speisen, die vorrangig aus regionalen Produkten zubereitet sind.

„Essen und Tschässen“ zum Finale

Mit einem unvergesslichem Fest für die Sinne endet der Genussherbst: In Nonnenhorn laden acht Gastronomiebetriebe zum „Essen und Tschässen“ (26.10.). Jeder bietet seine ganz besonderen Leckerbissen an. Dazu erklingt ab 20 Uhr fetzige Live-Musik von Jazz über Blues bis Dixiland. Wer den Button für 13 Euro (Abendkasse 15 Euro) ersteht, hat Zugang zu allen Partys und spaziert gemütlich von Gasthaus zu Gasthaus. Spektakulär: Rund 1.000 geschnitzte Kürbisse erhellen diese „Nacht der Nächte“ und weisen den Feiernden den Weg. Infos und Tickets sind bei der Tourist-Information Nonnenhorn erhältlich.

Alle Veranstaltungen, kulinarischen Angebote und Pauschalen sind in einer handlichen Broschüre zusammengefasst, die bei den Tourist-Informationen ausliegt und heruntergeladen werden kann unter:

www.lindauerbodensee.de/genussherbst

„Essen und Tschässen“ in Nonnenhorn

Foto: Lindau Tourismus und Kongress GmbH / Hari Pulko

Unser Service für ihr Unternehmen

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!

Unser Service für ihr Unternehmen

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

Unsere Bestseller:

1 **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

Dresden Christmas
DAS WEIHNACHTSPORTAL

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

Text: Marriott International / Fotos: © Marriott International

Wahre Gaumenfreuden

Marriott Bonvoy sorgt für köstliche Erlebnisse in Michelin-Sterne-Restaurants in Europa

Mitglieder von *Marriott Bonvoy*, dem Bonusprogramm von *Marriott International*, können wahre Gaumenfreuden genießen, wenn sie mit ihren gesammelten Punkten ganz besondere Momente in Michelin-Sterne-Restaurants in Europa ersteigern. Ab Oktober werden sieben weltbekannte Sterneköche in acht Michelin-Sterne-Restaurants in sieben europäischen Destinationen Mitgliedern von Marriott Bonvoy Gelegenheit bieten, an exklusiven, praxisnahen Kochkursen und Gourmet-Erlebnissen der Extraklasse teilzunehmen. Diese Marriott Bonvoy Moments finden bis Jahresende in Barcelona, auf Mallorca, in San Sebastián, auf Teneriffa sowie in Genf und Wolfsburg statt. Und auch 2020 wird Marriott Bonvoy die Culinary Moments an verschiedenen Orten weltweit fortsetzen.

Michel Roth, Restaurant Bayview, Hotel Président Wilson, Genf

Die Marriott Bonvoy Moments 2019 im Einzelnen:

Es Fum mit Chefkoch Miguel Navarro
St Regis Mardavall, Mallorca:
12.-14. Oktober 2019

Das kulinarische Erlebnis beinhaltet einen Kochkurs mit Chefkoch *Miguel Navarro* samt Mittagessen und ausgewählten Weinen, einen Marktbesuch, einen exklusiven Besuch des Olivenölherstellers Treurer und ein Abendessen im Sterne-Restaurant *Es Fum*.

M.B & Kabuki mit
Chefkoch Martín Berasategui
The Ritz-Carlton, Abama, Teneriffa:
27.-30. Oktober 2019

Das kulinarische Erlebnis beinhaltet einen Kochkurs mit Chefkoch *Martín Berasategui*, der während seiner Laufbahn mit zehn Michelin-Sternen ausgezeichnet wurde. Darüber hinaus können die Mitglieder an einem Cocktail-Workshop im Kabuki teilnehmen und das Degustationsmenü mit ausgewählten Weinen in den Michelin-Sterne-Restaurants *M.B und Kabuki* genießen.

Marqués de Riscal mit
Chefkoch Francis Paniego
Hotel Maria Cristina & Marqués de Riscal,
Rioja: 4.-9. November 2019

Dieses kulinarische Angebot beinhaltet Erlebnisse in San Sebastián sowie im Rioja-Weinbaugebiet. Nach einem Kochkurs in San Sebastiáns Kochschule MIMO folgt ein Abendessen in einem renommierten Restaurant sowie eine private Tapas/Pintxos-Tour in San Sebastián. Es geht weiter in der Rioja-Region mit dem Privatbesuch eines Weinkellers in Laguardia, einem Besuch in der Winzerei Marqués de Riscal und einem kompletten Abendessen im Michelin-Sterne-Restaurant *Marqués de Riscal* samt Begrüßung durch den Chefkoch *Francis Paniego*.

Carles Abellán, La Barra de Carles Abellán, W Barcelona

(Fortsetzung nächste Seite)

(Fortsetzung von Seite 15)

Text: Marriott International / Foto: © Wonge Bergmann

Wahre Gaumenfreuden

Marriott Bonvoy sorgt für köstliche Erlebnisse in Michelin-Sterne-Restaurants in Europa

La Barra de Carles Abellan mit Chefkoch Carles Abellán und Enoteca Paco Pérez mit Chefkoch Paco Pérez
W Barcelona und Hotel Arts Barcelona:
15.-17. November 2019

Das kulinarische Erlebnis beinhaltet einen Besuch der Weinberge im Weinbaugebiet Penedès, ein Tapas-Essen im Sterne-Restaurant *La Barra de Carles Abellan* im W Barcelona und die persönliche Begrüßung durch Chefkoch *Carles Abellán*. Am Abend gibt es ein komplettes Menü im Michelin-Sterne-Restaurant *Enoteca Paco Pérez* im Hotel Arts und die persönliche Begrüßung durch den Chefkoch *Paco Pérez*.

Bayview mit Chefkoch Michel Roth
Hotel Président Wilson, Genf:
22.-24. November 2019

Das kulinarische Erlebnis beinhaltet einen Kochkurs mit Sternekoch *Michel Roth* in der Küche seines Restaurants *Bayview*, einen Schokoladen-Workshop und eine Verkostung in der Schokoladenfabrik „la Bonbonnière", ein libanesisches Degustationsmenü im Restaurant Arabesque, einen Besuch im Weinkeller der Domaine Château-du-Crest gefolgt von einer Weinverkostung und schließlich ein Acht-Gänge-Menü im Michelin-Sterne-Restaurant Bayview mit ausgewählten Weinen.

AQUA mit Chefkoch Sven Elverfeld
The Ritz-Carlton, Wolfsburg:
3.-5. Dezember 2019

Das kulinarische Erlebnis beinhaltet einen Empfang im The Ritz-Carlton, Wolfsburg: eine VIP-Tour des Volkswagen-Geländes, Abendessen in der Volkswagen Autostadt, ein Imperial-Caviar-Abendessen in vier Gängen mit passendem Dom Pérignon, einen Kochkurs in der Küche des *AQUA* mit Chefkoch *Sven Elverfeld*, gefolgt von einem Neun-Gänge-Menü im 3-Sterne-Restaurant AQUA mit ausgewählten Weinen.

Diese Culinary Moments beinhalten mindestens zwei Übernachtungen für zwei Personen im Hotel, ein außergewöhnliches mehrgängiges Abendessen im Michelin-Sterne-Restaurant und einen Kochkurs oder ein Treffen mit dem Chefkoch. Darüber hinaus werden diese Moments ergänzt durch einzigartige Erlebnisse vor Ort, die von den kulinarischen Experten der jeweiligen Hotels zusammengestellt wurden, darunter beispielsweise ein Schokoladen-Workshop, ein privater Marktbesuch und exklusive Besuche von Weingütern oder Weinkellern. Weitere Informationen zu den einzelnen Culinary Moments unter:

https://moments.marriottbonvoy.com/moments/category/culinary/

Sven Elverfeld, Restaurant Aqua, The Ritz-Carlton Wolfsburg

Marriott Bonvoy Moments ist eine Erlebnis-Plattform, auf der die 133 Millionen Mitglieder des internationalen Bonusprogramms ganz auf ihre Kosten kommen; hier können sie je nach individuellen Vorlieben mit ihren Punkten exklusive Erlebnisse ersteigern, die für Geld nicht zu haben sind. Jeder Moment ist exklusiv für Mitglieder und lässt sich nur durch Punkte erwerben.

Marriott Bonvoy

Marriott Bonvoy ist das neue Bonusprogramm von Marriott International, das seit Februar 2019 Marriott Rewards, The Ritz-Carlton Rewards und Starwood Preferred Guest (SPG) ersetzt. Es umfasst 30 Hotelmarken sowie die Vermietung von Privatobjekten durch Homes & Villas by Marriott International. Die Mitglieder können bei Hotelaufenthalten Punkte sammeln und einlösen. Das Programm bietet über 200.000 Destinations- und Abenteuertouren auf Marriott Bonvoy Moments. Durch Direktbuchung auf Marriott.com erhalten Mitglieder Vorteile, wie kostenloses und verbessertes WLAN und exklusive Mitgliedstarife. Mit der Marriott App sind zusätzlich Ein- und Auschecken per Smartphone, Anfragen per Handy und gegebenenfalls auch die Nutzung des Smartphones als Zimmerschlüssel möglich. Kostenlose Anmeldung und Informationen über Marriott Bonvoy unter:

MarriottBonvoy.com

Download der Marriott-App hier. Weitere Informationen unter Facebook, Twitter und Instagram.

+++ 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