classic Gourmet digital journal

Zeitung des Internetportals www.gourmet-classic.de · Ausgabe 111 / November 2019

Text / Fotos: Badhotel Sternhagen

5 Sterne Superior am Nordseestrand

# Das familiär geführte Original Thalasso-Hotel in zeitlos hanseatischem Stil

Herzlich willkommen! Freuen Sie sich auf ein paar Tage Ruhe und Entspannung, unmittelbar am Nordsee-Strand, mitten im malerischen Fischerort *Dubnen bei Cuxhaven*. Hier liegt das *Badhotel Sternhagen* mit seinem maritimen Charme, seiner besonderen Aura und seiner zeitlosen Eleganz. Das Kleinod ausgeprägter Gastlichkeit bietet Ihnen ein Ambiente zum Wohlfühlen, und Entspannen sowie Genuss auf höchstem Niveau.

Lassen Sie sich verwöhnen von der unaufdringlichen und herzlichen Gastfreundschaft aller guten Geister, die sich um Ihr Wohl und Ihre Erholung sorgen. Atmen Sie die gesunde, salzig-prickelnde Meeresluft. Erleben Sie die Nordsee und das UNESCO Weltnaturerbe Wattenmeer, den Weltschifffahrtsweg mit seinen vorbeiziehenden „Dickschiffen", Großseglern und und Kreuzfahrtschiffen, die Insel Neuwerk, die kilometerlange Strandpromenade direkt vor der Tür — jede Stunde gibt es Neues zu entdecken.

### Das Badhotel Sternhagen — einfach ankommen.

Die Gäste des Hauses können wählen zwischen 47 großzügigen, geschmackvoll eingerichteten und mit Liebe zum Detail ausgestatteten Zimmern und Suiten, überwiegend mit direktem Blick auf die Nordsee und das einmalige Weltnaturerbe Wattenmeer. Alle Räume des Badhotels Sternhagen — ob Einzel- oder Doppelzimmer, Suite oder Privat Spa-Suite — bieten den im Haus üblichen individuellen und auf Details abgestimmten Komfort auf höchstem Niveau. Gepäckservice, reservierte Parkplätze direkt am Haus, Shuttleservice, Schuhputzdienst, 24-Stunden-Service und kostenfreies WLAN sind dabei ganz selbstverständliche Dienstleistungen im traditionellen Sinn exklusiv geführter Spitzenhotels.

### Kulinarik auf höchstem Niveau

Luxus besteht darin, die Wahl zu haben. Für den kulinarischen Genuss sorgen zwei mehrfach prämierte Panorama-Restaurants, eines davon Michelin-besternt, eine rustikale Eichen-Stube und das Panorama-Café mit hauseigener Konditorei für die süßen Seiten des Lebens — zubereitet nach Omas Rezepten und ohne künstliche Zusatzstoffe. Die in den Küchen verwendeten Produkte — meist aus biologischem Anbau — stammen vorwiegend aus der Region und werden noch in traditioneller Handwerkskunst verarbeitet. Convenience-Produkte oder gar Fertiggerichte sind in den Küchen des Badhotels Sternhagen verpönt.

Genießen Sie ein reichhaltiges, nordisches Frühstücksbuffet, garantiert mit Panorama-Blick auf Nordsee und Weltschifffahrtsweg.

Selbstverständlich gibt es zu allen Gerichten auf Wunsch eine Weinempfehlung durch unsere Sommelière. Ebenfalls mehrfach ausgezeichnet ist der Weinkeller des Hauses, 3 Meter unter NN. Hier lagern die besten Jahrgänge. Wahre Köstlichkeiten und Schätze werden hier beherbergt und lassen nicht nur Weinkennern das Herz höher schlagen. Genießen Sie unbeschwerte Stunden in herzlicher Gastfreundschaft.

### Rundum entspannt und gesund

Verwöhnen pur für Körper und Seele: Abgerundet wird dieses Highlight am Meer durch ein individuelles, mit dem Europasiegel zertifiziertes Original Thalasso-Therapie-Center mit Beauty-

(Fortsetzung nächste Seite)

Text / Fotos: Badhotel Sternhagen

5 Sterne Superior am Nordseestrand

# Das familiär geführte Original Thalasso-Hotel in zeitlos hanseatischem Stil

farm und Physiotherapie-Abteilung. Thalasso bedeutet „Heilung durch das Meer“ — gefördert durch die heilende, entzündungshemmende Wirkung von Algen, Meerwasser und Meerschlick, auch bei Haut- und Atemwegserkrankungen. Wunderbar wirken unter anderem Packungen, Bäder, Wickel und Gesichtsbehandlungen.

Ganzheitlich unterstützt und gefördert von dem warmen Nordseewasser in unserer Meerwasser-Badelandschaft mit 4 Meerwasserthermen und mehreren Thermarien — vom römischen Dampfbad bis zur finnischen Sauna.

Lassen Sie es sich gut gehen - wir freuen uns auf Sie!

**www.badhotel-sternhagen.de**

Sportbecken der Meerwasser-Badelandschaft

Frühstück mit Panoramablick

Panoramablick auf den Weltschifffahrtsweg und die Nordsee

**Gewinnen Sie ein Arrangement für zwei Personen im Wert von 794 Euro!**

2 x Übernachtung
***
tägliches, reichhaltiges Frühstücksbuffet
***
2 x 3-Gänge-Menü in unserem Restaurant „Schaarhörn“ mit korrespondierendem Wein
***
freie Nutzung unserer Meerwasser-Badelandschaft und des Fitnessbereiches
***
1 x Vitalmassage: Belebende Rückenmassage und Kopf-Gesichtsmassage mit warmen Ölen
***
zwei Gläser Sekt zur Begrüßung, Obstteller und eine Flasche Mineralwasser, kostenlose WLAN-Nutzung, PKW-Stellplatz direkt vor dem Haus

» Hier teilnehmen! «

Panorama-Gourmet-Restaurant Sterneck

Text / Fotos: Sonja Thelen

Kulturlanschaft am Rhein

# Rheinhessen genießen

Geschwungene Hügel. Bis hoch zu den Plateaus ziehen sich die Weinberge, an deren Rebstöcken sich die Blätter herbstlich rot verfärben. Vor allem für seine Weine ist das größte deutsche Weinanbaugebiet bekannt. Sein Anbau prägt die Kulturlandschaft. „Land der tausend Hügel“ wird diese weitläufige, fruchtbare Landschaft am Rhein gerne genannt, die noch viel mehr Genussmomente zu bieten hat und Gourmets hierfür nicht in die Ferne schweifen müssen, um diese erleben zu können. Das stellt die *Gourmetaktion „Rheinhessen genießen“* in diesem Herbst zum bereits vierten Mal eindrucksvoll unter Beweis. 2016 von „Rheinhessenwein“ initiiert ist dieser kulinarische Event, der Mitte September startet und bei dem die Fülle regionaler Erzeugnisse im Fokus stehen, mittlerweile bei vielen Teilnehmern ein fester Termin im Kalender. Diesmal sind 27 Restaurants an „Rheinhessen genießen“ beteiligt. Passend zu ihrer Lieblingszutat aus ihrer Region haben die Küchenchefs hierzu ein eigenes spannendes Gericht oder ein Menü kreiert, das sie während des Aktionszeitraums bis zum 3. November ihren Gästen anbieten. Hinzu kommen noch Winemakers Dinner, die noch bis zum 8. November in einigen der teilnehmenden Restaurants kredenzt werden.

Die Bandbreite der Gerichte ist breit, reicht von klassisch rheinhessischer Küche bis hin zu neuen raffinierten Interpretationen. „Sous vide gegarte Schweinebäckchen im Kapuzinerkresse-Blatt mit Kartoffelschaum und Wurzelgemüse“ oder „Ragout vom Donnersberger Reh mit Kartoffel-Kürbis-Strudel und Preiselbeer-Terrine“ sind nur zwei Beispiele an Gerichten. Um das Geschmackserlebnis perfekt abzurunden, empfehlen die Köche und Gastronomen passende Guts-, Orts- oder Lagenweine oder Sekte aus Rheinhessen. „Rheinhessen genießen“ möchte das Bewusstsein für die Fülle der heimischen Produkte stärken und die Zusammenarbeit zwischen lokalen Erzeugern, Winzern und Gastronomen unterstützen und fördern. Ein weiterer wichtiger Aspekt der Aktion: Die verwendeten Produkte wie Fleisch, Fisch, Gemüse oder Backwaren kommen direkt von örtlichen Bauern, Winzer, Metzger oder Bäcker, haben somit keine langen Lieferwege hinter sich.

Wie etwa das *Hofgut Acker* aus Bodenheim, dessen Produkte bei einigen der teilnehmenden Küchen schmackhaft zubereitet und serviert wird. Seit rund 500 Jahren betreibt die Familie Acker auf ihrem St. Wendelinshof Ackerbau und Viehzucht, ist bekannt für ihre rheinhessischen Wurst- und Fleischspezialitäten. Direkt vor Ort wird geschlachtet, und zwar nur Tiere aus der eigenen Haltung, erklärt Landwirtschaftsmeister Peter Acker, der 2003 zusammen mit seinem Bruder Martin — ein ausgebildeter Metzger - von den Eltern den Hof übernommen

Weinreben auf dem Terroir-Spaziergang durch die Weinlagen Siefersheimer Heerkretz und Siefersheimer Horn — die höchsten Weinlagen der Region.

Peter Acker erklärt seine Tierhaltung.

hat: „Ohne lange Transporte. Das ist gut für die Fleischqualität und gut für das Vieh, da das weniger Stress bedeutet.“ Anschaulich erklärt er die nachhaltige Tierhaltung, die beim Hofgut Acker groß geschrieben wird. Die Transparenz schätzen auch die Kunden, die im eigenen, 2006 eröffneten Hofladen, gerne einkaufen. Dreimal die Woche, von Donnerstag bis Samstag, hat dieser geöffnet. Die Kunden wissen genau, in welcher Woche, es frisches Rindfleisch gibt — nämlich nur alle 14 Tage - und an welchen Wochentagen Schweinefleisch. „Wenn jemand ein ganz bestimmtes Fleisch möchte, sollte er dies auch immer vorab bestellen“, betont Peter Acker. Zudem können Kunden nach alter rheinhessischer Tradition beim Hofgut Acker ein Schwein kaufen, das für sie geschlachtet und dann gemeinsam gewurstet wird, berichtet der Landwirt. „Uns ist es wichtig, unsere Erzeugnisse möglichst direkt an die Verbraucher zu verkaufen“, so Peter Acker. Nicht nur bei den Schweinen und Rindern wird Wert auf eine gute Haltung gelegt, sondern auch bei den freilebenden Hühnern. Für sie gibt es seit Kurzem ein eigenes „Hühnermobil“, dessen Standort je nach Jahreszeit und Untergrund verlegt werden kann. Und so garantiert Peter Acker „frische Freilandeier von glücklichen Hühnern“. Übrigens sind seit Neuestem frische Eier und Dosenwurst direkt am Automat rund um die Uhr und an sieben Tagen die Woche auf dem Hofgut erhältlich. Auch stehen die nächsten Nachkommen, um die Familientradition fortzuführen, quasi schon in den Startlöchern: Anton (10) und Peter (12 Jahre), die Söhne der beiden Acker-Brüder, die heute schon über die Landwirtschaft sagen: „Das macht Spaß.“

Eine Kostprobe des köstlichen Fleischs vom Hofgut Acker kredenzte *Jordan's Untermühle*. Eine wunderschöne ehemalige Wassermühle aus dem 14. Jahrhundert und ein malerischer Flecken außerhalb von Köngernheim im Herzen von Rheinhessen. Das mittelalterliche Ensemble beherbergt heute ein Restaurant und ein Hotel mit einem im Herbst 2018 eröffneten Spa samt Indoor- und Outdoor-Pool. Küchenchef Tiago Crisóstomo servierte eine Sous-Vide gegarte hohe Rippe vom Rind vom Hofgut Acker mit Herzoginkartoffeln, Apfelchutney und Salbeijus.

Für Tradition steht auch das *Weingut Brauneweil* in Essenheim im Selztal, dessen Böden charakterstarke Weine hervorbringen. Schon am Ortseingang wird der Anspruch dieser Winzerdorfs deutlich: „Das Tor zur Champagner“ steht in einem Halbrund geschrieben über einem aus Bruchsteinen gemauertem Bauwerk mit drei Bögen. Auf dessen Säulen sind die Wappen von Essenheim und den drei französischen Partnergemeinden Boursault, Chatillon und Festigny befestigt. „Damit unterstreichen wir die Partnerschaft zu den drei Gemeinden im Vallée de la Marne und unsere eige-

*(Fortsetzung nächste Seite)*

(Fortsetzung von Seite 3)

Text / Fotos: Sonja Thelen

Kulturlanschaft am Rhein

# Rheinhessen genießen

Das Vis à Vis in Osthofen befindet sich in einem ehemaligen Kuhstall.

Das Gericht im Vis à Vis: Schweinekotelett in Blutwurstkruste mit Beulches Kartoffeln, Röstzwiebeln und Spätburgunderjus.

ne Sektleidenschaft“, betont Stefan Braunewell. Im nördlichen Rheinhessen bei Mainz bewirtschaftet die Winzerfamilie, die auf eine rund 350-jährige Tradition zurückblicken kann, 150.000 Weinreben. Dabei liegt der Fokus auf individuelle Weine und höchste Qualität. „Unsere Trauben werden in mehreren Durchgängen von Hand selektiert und in kleine Traubenboxen geerntet. Schonendes Pressen und intensive Maischegärung sind Garanten höchster Eleganz“, erläutert der Winzer. Die Weine werden in französischer Eiche und im Edelstahl vergoren, ehe die ersten zum Frühjahr gefüllt werden. Braunewells Leidenschaft für den Weinbau wird aktuell belohnt: So zählt das Weingut unter anderem mit drei Trauben im Gault Millau WeinGuide und vier Sternen im Eichelmann Weinführer zu den Shooting-Stars in Rheinhessen. Nicht nur mit den Weiß- und Rotweinen heimst Braunewell Preise ein, sondern auch mit seinen Sekten. Beispielsweise überzeugten die Rheinhessen beim „Meininger Deutscher Sektpreis“ mit ihrem „2015 Plancs de Blancs Chardonnay, brut nature“, belegten den ersten Platz und holten sich mit ihrem „2013 Pinot Prestige“ eine Top-10-Platzierung.

So zeigt „Rheinhessen genießen“, dass die Gastronomen bei den Weinen aus dem Vollen schöpfen können. Das größte Weinbaugebiet Deutschlands bietet mit seinen charakteristischen Böden, klassischen Rebsorten und herausragenden Lagen eine ganz besondere Auswahl an exzellenten Weinen.

Die teilnehmenden Restaurants verteilen sich über ganz Rheinhessen. Im nordöstlichen Mainz servieren die Restaurants Le Bonbon, Bellpepper im Hyatt Regency, Geberts Weinstuben, Adagio im Atrium, La Gallerie, Poller’s Häusje und das Gasthaus Willems ihre Aktionsgerichte. Westlich von Mainz in Ingelheim gelegen sind das Restaurant Zum Burgunder im IBB Hotel, der Winzerkeller Ingelheim, Fetzer’s Restaurant Lindenhof und Wasems Kloster Engelthal dabei. Etwas weiter südlich nimmt das Restaurant 100 Guldenmühle in Appenheim teil. Im Herzen der Region laden die regionalen Spezialitäten bei den Restaurants Weedenhof, Zornheimer Weinstuben, Mundart, Das Crass und dem BenzOliver zu kulinarischen Entdeckungen ein. Im Südwesten Rheinhessens präsentieren das Restaurant Zum Gläsernen Trinkhorn, die Dohlmühle, der Espenhof und die Genusswerkstatt Menges ihre rheinhessischen Gerichte. Nahe Worms gelegen, im Südosten der Region, nehmen das Gut Leben am Morstein, das Landhaus Dubs, das Landhotel Zum Schwanen und das Vis à Vis in Osthofen an der Aktion teil. Das *Vis à Vis* belegt beispielhaft, wie ein ehemaliger Kuhstall mit Kreuzgewölbe in ein außergewöhnliches und atmosphärisches Restaurant umgewandelt wurde. Nicht weniger beeindruckend ist das *Wasem Weinhotel* mit Restaurant im ehemaligen Kloster Engelthal in der idyllischen Kaiserpfalz Ingelheim. Allesamt Zeugnisse einer in vielerlei Hinsicht entdeckungswürdigen, erlebnisreichen und genussvollen Region.

Das Weingut Braunewell in Essenheim kredenzt ausgezeichnete Sekte und Weine.

**Das gesamte Programm zu „Rheinhessen genießen“ samt Informationen zu den teilnehmenden Betrieben steht online: www.rheinhessen-geniessen.de**
**Die Termine der Winemakers Dinner finden Sie hier: https://www.rheinhessen.de/winemakers-dinner**

**Hofgut Acker, Rheinallee 102 55294 Bodenheim, Öffnungszeiten Hofladen: Donnerstag 13 — 18 Uhr, Freitag 13 — 18 Uhr, Samstag 9 — 13 Uhr, Telefon für Bestellungen: 06135 — 95 01 26, Email: hofladen@hofgut-acker.de, www.hofgut-acker.de**

**Weingut Braunewell, Am Römerberg 34, 55270 Essenheim, Telefon: 06136 — 99 99 100, Email: info@weingut-braunewell.de, Vinothek Öffnungszeiten: Montag bis Freitag von 13.30 — 19.00 Uhr, freitags auch Vormittags von 10.00 — 12.00 Uhr, Samstag von 9.00 — 17.00 Uhr, Sonntag und Feiertag geschlossen https://braunewell-wein.de/**

**Jordan’s Untermühle, Außerhalb 1, Köngernheim, Telefon: 06737 — 71000, www.jordans-untermuehle.de**

**Wasem Kloster Engelthal, Edelgasse 5, Ingelheim, Telefon: 06132 — 2220, www.wasem.de**

**Vis à Vis, Friedrich-Ebert-Straße 53, Osthofen, Telefon: 06242 — 5012973, www.visavis-osthofen.de**

Text: Gourmet Classic / Fotos: Sektellerei Andres & Mugler - Hans Georg Merkel

**Sekt aus der Pfalz**

# Sektkellerei Andres & Mugler in Ruppertsberg (Pfalz)

ANDRES A&M MUGLER

Seit 1989 konzentrieren sich *Steffen Mugler und Michael Andres* darauf, einen unverwechselbaren Sekt zu machen, der den Charakter der Landschaft mit seinem Terroir in jeder Nuance wiedergibt. Das bedeutet ein genaues Beobachten, viel Handarbeit und die Beschränkung auf limitierte Auflagen. Und es bedeutet, dem Zeitgeist zu widerstehen.

"Alles startete mit der Rekultivierung der Mäushöhle. Dieser terrassenförmig angelegte Weinberg liegt direkt am Rand eines Kastanienwaldes des Haardtgebirges und besitzt ein besonderes, spezielles Mikroklima und einem herrlichen Fernblick in die Weiten der Rheinebene. Heute betreiben wir auf einer Fläche von rund sieben Hektar biologisch-dynamischen Weinbau und

Steffen Mugler (links) und Michael Andres

*(Fortsetzung nächste Seite)*

Text: Gourmet Classic / Fotos: Sektellerei Andres & Mugler - Hans Georg Merkel

**Sekt aus der Pfalz**

# Sektkellerei Andres & Mugler in Ruppertsberg (Pfalz)

betrachten unsere Weinberge als Teil eines lebendigen Ökosystems. Bei allem, was wir tun, achten wir deshalb auf das gesamte Umfeld des Weinguts mit all seinen spezifischen Gegebenheiten: auf die Bodenbeschaffenheit, das Mikroklima, die umgebende Pflanzen- und Tierwelt und auf den natürlichen Rhythmus der Vegetationsperioden", so die beiden Gründer.

Die Weingüter von Steffen Mugler und Michael Andres liegen in den Spitzenlagen der Region: von der Kalklage des Heiligenbergs bis zu den Buntsandsteinlagen Herrgottsacker, Mäushöhle und Reiterpfad. Die ausschließlich biodynamische Bewirtschaftung der Weinberge gewährleistet die Gesundheit der Böden und sorgt für vitale, ausgeglichene Reben.

**www.andresundmugler.de**

ANZEIGE / FOTOS: BIOTEAQUE

REIN BIOLOGISCH GUT

# Es geht uns um Werte, die wir mit unserer Heimat verbinden!

BIOTEAQUE
Chiemgauer Tee Manufaktur

Tee ist das beliebteste Getränk der Welt, heißt es. Das freut uns natürlich sehr, denn wir lieben Tee. An vielen Orten der gehobenen Gastronomie und Hotellerie haben wir allerdings die Erfahrung gemacht, dass der dort angebotene Tee nicht dem eigentlichen Qualitätsanspruch des Hauses entsprach. Und „BIO“ war er schon gar nicht. Deshalb haben wir *„BIOTEAQUE — die Chiemgauer Tee Manufaktur“* geschaffen. Mit unseren Premiumtees beliefern wir seit Jahren die Sterne-Gastronomie und Top-Hotellerie in aller Welt. Denn eines ist sicher: Ein Gast, der sich für diese Hotelkategorie entscheidet, erwartet auch beim Tee am Frühstücksbuffet eine entsprechende Qualität. Nur wenn wir die volle Verantwortung für unsere Endprodukte tragen, können wir die unübertroffene Qualität unserer Tees liefern. Alle Bestandteile unserer kreativen und exklusiven Teemischungen stammen aus kontrolliert biologischem Anbau, werden ständig auf Reinheit, Qualität und Güte geprüft und unterliegen der strengen Kontrolle im Sinne der Verordnung (BIO-Zertifikat). Eines ist uns bewusst: Ein Tee kann immer nur so gut sein wie die Herkunft und Qualität seiner Inhaltsstoffe. Daher ist es für uns von großer Bedeutung, dass wir jeden Bestandteil unserer schmackhaften BIO-Teemischungen vom Anbau bis zur endgültigen Abfüllung und Verpackung lückenlos dokumentieren können. Nur so lässt sich ein Qualitätsstandard schaffen, der den hohen Anforderungen genügt.

Armin Wagner (rechts) und Tobias Angerer

### Das Bergjuwel - unsere Alpenkräuter

Viele fleißige Hände sind nötig, um alle Kräuter, Blüten und Blätter für unsere einzigartigen BIO-Alpenkräutermischungen zu ernten. Auf bis zu 2.500 Höhenmetern wachsen diese besonderen Zutaten vollkommen naturbelassen und in aller Ruhe. Man muss kein Kräuter-

(Fortsetzung nächste Seite)

ANZEIGE / FOTOS: BIOTEAQUE

REIN BIOLOGISCH GUT

# Es geht uns um Werte, die wir mit unserer Heimat verbinden!

**24 Karat antike Heilkraft**

Vor rund 2000 Jahren machten sich drei weise Männer auf eine lange Reise. Im Gepäck hatten sie Gold, Weihrauch und Myrrhe, die bedeutendsten Heilmittel der Antike. Auch amerikanische Wissenschaftler bestätigten unlängst: Geringe Mengen Gold können positiven Einfluss auf das Immunsystem haben. Unseren Schwarztee „Goldmarie“ haben wir daher mit echtem 24 Karat Blattgold versehen.

**KINDERTEE**

**Lecker, frech & Gesund**

Da macht Teetrinken auch den Kleinen Spaß. Eine wunderbare Alternative zur ewigen Apfelschorle und zum gesüßten Kakao sind unsere drei Kindertees. Alle Teemischungen stammen aus garantiert biologischem Anbau, sind ohne Zucker und ohne Farb- oder Konservierungsstoffe. Für die kleinen Hotelgäste wird es eine tolle Überraschung sein, dass das Frühstücksbuffet etwas Besonderes ganz für sie alleine bietet.

**www.bioteaque.com**

experte sein, um zu erkennen, dass es sich hier um etwas ganz Besonderes handelt. Alleine die leuchtende Farbe und erstaunliche Größe der zarten Blüten und Blätter lässt das erkennen. Blätter und Blüten werden in den Mischungen im Ganzen belassen.

## ZWEI FREUNDE. EINE IDEE. BIOTEAQUE SPORTS.

**ZWEI FREUNDE.**

Armin Wagner, Gründer, Geschäftsführer und Visionär der BIOTEAQUE Teemanufaktur und seine Leidenschaft für Tees in höchster BIO-Qualität. Tobias Angerer, ehemaliger Profi-Skilangläufer, 11-facher Olympia- und WM-Medaillengewinner, zweifacher Gesamtweltcup-Sieger und Experte, um Höchstleistungen auf absolutem Spitzen-Niveau zu erreichen.

**EINE IDEE.**

**Tee mit Energie.**

DAS ERGEBNIS. EINZIGARTIG. BIOTEAQUE Sports. Einzigartig auf dem Markt. Unverwechselbare BIO-Tees angereichert mit reinster BIO-Energie.

**DIE GÖTTISCHE URKRAFT IM BIOTEE**

Du strebst nach Höchstleistungen auf absolutem Spitzen-Niveau? Beim Sport möchtest Du die neue Bestzeit oder mehr Leistungsfähigkeit erreichen? Für ein intensives Meeting oder eine wichtige Prüfung wird Deine ganze Aufmerksamkeit benötigt? Oder möchtest Du dem kleinen Durchhänger zwischendurch entgegenwirken? Egal in welcher Lebenslage Du Dich gerade befindest, unsere Bioteaque Sports Kollektion verleiht Dir den extra Kick an Energie und unterstützt Dich Dein Ziel zu erreichen. Probiere es aus und überzeuge Dich selbst davon. Inspiriert von der Kraft der Götter entstanden folgende Geschmacksrichtungen: RAGNAR Kräutertee — FLOKI Grüntee — ODYNS Früchtetee.

Text/Fotos: (wenn nicht anders vermerkt) form.bar

**Design-Plattform form.bar**

# Kunstvolle Möbel und schier Unmögliches vom Testsieger

Foto: Bärbel Schmidt

Nikolas Feth (links) und Alessandro Quaranta, die Erfinder der Möbeldesign-Plattform form.bar, hier vor einem ihrer Meisterwerke in der Stadtbibliothek Saarbrücken.

Diese Möbel bringen im wahrsten Sinne neuen Schwung an alle Orte, an denen wir uns besonders wohlfühlen wollen und sollen — ins eigene Zuhause, in Restaurants und Hotels, auch an den Arbeitsplatz. Eigentlich überall verbessern die Möbel der jungen deutschen *Design-Plattform form.bar* das Klima. Auch dies im wahrsten Sinne: Wegen des klimafreundlichen Geschäftsmodells wurde form.bar bereits mehrfach ausgezeichnet und wird aktuell auch von der Europäischen Union gefördert. Denn die spektakulären Möbel nach Maß mit den typischen, von der Natur inspirierten Formen werden nachhaltig von regionalen Schreinern und Tischlern hergestellt. So entstehen unter fairen Bedingungen individuelle Liebhaberstücke — zu einem überraschend sympathischen Preis.

Die Möbel kann jeder spielerisch selbst gestalten. Mit Hilfe einer 3D-Echtzeit-Software und einem hochkomplexen Algorithmus, der das Schwarmverhalten von Vögeln und Fischen simuliert, lassen sich online Regale, Schränke, Tische und weitere Interior-Konstruktionen kinderleicht designen. Das Spannende: Jede noch so kleine Änderung sowie der exakte Preis werden in Echtzeit angezeigt. Kommt ein Kunde bei der Planung nicht weiter oder möchte sich nicht mit Details beschäftigen, steht ihm bei form.bar ein Team erfahrener Designer zur Seite. Von diesen Profis kann man sich jederzeit inspirieren und beraten lassen, zum Beispiel auch zum Thema bessere Akustik, angenehmeres Arbeiten. Und bei ganz komplizierten Anliegen oder schier unmöglichen Wünschen und Bedürfnissen finden die Spezialisten ebenfalls individuelle Lösungen, die glücklich machen.

Theke

TV-Wohnwand

*(Fortsetzung nächste Seite)*

Text/Fotos: form.bar

**Design-Plattform form.bar**

# Kunstvolle Möbel und schier Unmögliches vom Testsieger

Deckeninstallation

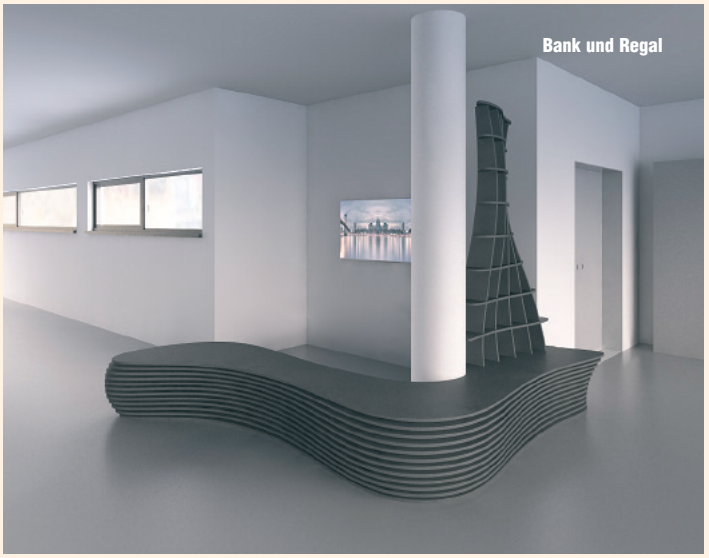
Akustik-Decke und Akustik-Raumteiler

Dass die Möbel von form.bar froh und glücklich machen, bestätigt eine aktuelle Auszeichnung des Deutschen Instituts für Service-Qualität und des Nachrichtensenders n-tv. Zum dritten Mal in Folge ist die Möbeldesign-Plattform mit dem renommierten Titel als Deutschlands bester Online-Shop geadelt worden. Bei der großen Verbraucherbefragung zählten diesmal unter anderem auch Ikea, Samsung und Zalando zu den Testsiegern. Die Zufriedenheit der Kunden mit den Online-Shops wurde in sechs Leistungsbereichen untersucht: Preis-Leistungs-Verhältnis, Angebot, Kundenservice, Internetauftritt, Versand und Rücksendung sowie Bestell- und Zahlungsbedingungen.

Operationalisiert wurden diese Bereiche anhand von mehreren Unterkriterien: Von der Qualität und Vielfalt der angebotenen Leistung, über die Kontaktmöglichkeiten, die Reaktionen auf Kundenanfragen, die Freundlichkeit und die Beratungskompetenz der Mitarbeiter bis hin zum Informationsgehalt der Websites, der Verständlichkeit der Inhalte und der Kulanz bei Reklamationen. Insgesamt wurden für die Rangliste rund 40.000 Kundenmeinungen berücksichtigt.

„Nach 2017 und 2018 den Titel-Hattrick geschafft zu haben, ist eine außerordentliche Ehre“, sagt form.bar-Gründer Alessandro Quaranta. „Denn bei diesem besonderen Preis entscheiden allein die Kunden. Dass sie mit form.bar zufrieden sind, dass sie uns vertrauen und sich gerne an uns erinnern, macht uns stolz. Genau dafür geben wir als junges Team Tag für Tag alles.“ Kunstvolle Möbel, die glücklich machen - und die Welt ein bisschen besser. Das ist form.bar!

**www.form.bar**



Bank und Regal

HENDI
Tools for Chefs

Tools for Chefs

**HENDI Food Service Equipment** ist Anbieter und Hersteller von Non-Food-Produkten für den Gastronomie- und Großküchenbedarf. Unser Sortiment reicht von Catering- über Buffet- und Tabletop-Produkten, bis hin zu Küchenhelfern und Kleingeräten in Elektro- und Gasausführung.

Seit unserer Gründung im Jahr 1934 hat HENDI ein kontinuierliches Wachstum erlebt und ist heute ein internationales Unternehmen mit Niederlassungen in den Niederlanden, Österreich, Polen, Rumänien, Griechenland, Italien und Hongkong. Darüber hinaus haben wir unsere eigenen Vertriebsmitarbeiter in den wichtigsten europäischen Ländern wie Deutschland, Frankreich und Italien.

Unsere Kernaktivitäten sind die Entwicklung, Produktion, Verkauf und Vertrieb einer breiten Palette von Produkten für den Gastronomie- und Großküchenbedarf. Kontinuierliche Innovation und Fokus auf Qualität und Service kennzeichnen unsere Produkte.

Der Name HENDI steht für:

- Ein breites Sortiment an Produkten für den Gastronomie- und Großküchenbedarf.
- Qualität zu marktgerechten Preisen.
- Kundenorientierter Service.
- Direkte Lieferung ab Lager.
- Entwicklung und Herstellung von OEM-Produkten.

Hendi Food Service Equipment liefert seine Produkte ausschließlich über den renommierten Gastronomie-Fachhandel, C&C und Gastronomie- Zustellgroßhandel. Unser umfangreiches Sortiment besteht aus über 4000 Produkten, die speziell für den professionellen Gastronomie und Großküchenbedarf konzipiert worden sind. Egal, ob Sie Standardprodukte für Catering oder spezielle Produkte für die Küche suchen, Hendi bietet Ihnen ein komplettes Paket, das auf Ihre Bedürfnisse zugeschnitten ist. Unter den vielen Gastronomieprodukten, die Hendi liefert, können Sie unter anderem Buffetartikel, Elektro- und Gasgeräte, wie etwa professionelle Kaffeemaschinen, Fritteusen und Grills, sowie Küchenhelfer, Porzellan und Besteck finden.

HENDI
Tools for Chefs

## Unser Portfolio

Tools for Chefs

Text: Gourmet Classic / Fotos: Weingut Kirchner

Weine aus der Pfalz

# Weingut Kirchner in Freinsheim

Ulrike und Günter Kirchner haben 1974 ihr eigenes Weingut gegründet, mittlerweile hat Sohn Ralph den Betrieb übernommen. Die Weinberge des Weinguts Kirchner liegen in Freinsheim in den Lagen Schwarzes Kreuz (sandige Böden auf schwerem Grund), Oschelskopf (hoher Lehm- und Kalkanteil), Rosenbühl (schwere Böden mit Humusauflage) und Musikantenbuckel (teils leichte lehmige Sandböden, teils schwere Lehmböden), aber auch in Kallstadt im Saumagen (Kalksandstein) und im Steinacker (kalkig-steiniger Boden), sowie im Herxheimer Honigsack (kalthaltiger, mit Lehm und Ton vermischter Boden).

Derzeit werden 17 ha Rebfläche bewirtschaftet, davon 60% Weiss und 40% Rot. Der Fokus liegt auf den traditionellen Rebsorten Riesling, Burgunder und St. Laurent.

Bei allen Entscheidungen setzt man auf die Philosophie „weniger ist mehr“. In den Weinbergen wird auf ökologische Wirtschaftsweise, geringe Erträge pro Hektar, Handarbeit und eine späte selektive Lese geachtet, mit dem Ziel, maximale Qualität zu erreichen.

### Vinothek

2015 wurde eine neue Vinothek eingeweiht und der Sitz des Weinguts aus dem Ortskern an den Rand von Freinsheim verlegt.

Die Vinothek ist freitags und samstags von 14:00—18:30 Uhr geöffnet. Hier kann man in legerem Ambiente gemütlich ein Glas Wein und kleine Knabbereien genießen.

Ob Weinprobe, Hochzeit, Geburtstag oder Tagung für Gruppen bis max. 35 Personen können die Räumlichkeiten für private Veranstaltungen gemietet werden.

### Die Weine

Die Weine werden unterteilt in die Kategorien Gutsweine, Ortsweine und Lagenweine. Die Klassifizierung der Weine wird durch die Farbgebung des Etiketts deutlich und jede Kategorie wird durch ein „K“ geprägt.

#### Lagenweine

An der Spitze stehen die Lagenweine. Sie entstammen einzelnen Parzellen und tragen den Namen der einzelnen Lagen. Noch mehr Handarbeit, selektive Traubenlese kombiniert mit besonderen Böden ergeben diese vom Terroir geprägten Weine. Sie werden nur aus den besten vollreifen Trauben mit dem höchsten Aufwand und den niedrigsten Erträgen von unter 35 hl/ha gekeltert. Die Weißweine sind spontan im großen Holzfass vergoren. Die Rotweine sind im Barrique gereift.

*(Fortsetzung nächste Seite)*

Text: Gourmet Classic / Fotos: Weingut Kirchner

Weine aus der Pfalz

# Weingut Kirchner in Freinsheim

### Ortsweine

Die Ortsweine stammen aus hochwertigen Weinbergen in und rund um Freinsheim. Die vollreifen Trauben werden meist in mehreren Durchgängen von Hand gelesen. Die Weine sind komplex, dicht und elegant, stark von dem Boden und ihrer Herkunft geprägt. Die Rotweine werden im Holzfass ausgebaut.

### Gutsweine

Die Gutsweine stellen die Basis der Weine dar. Bereits im Weinberg arbeitet man hier mit großer Sorgfalt. Frische, fruchtige Weißweine und feine Rotweine, die eine schöne Fülle haben. Beispiel dafür ist die Stadtmauer-Linie.

### Literweine

Die Literweine stellen die Basisqualität dar. Fruchtig, spritzig, leicht und frisch sind sie zum Genießen für jeden Tag gedacht! Vom unkomplizierten Sommerwein bis hin zum passenden Essensbegleiter.

### Sekt und Secco

Die Winzersekte und Seccos werden aus eigenen Trauben erzeugt. Die Sekte betonen die Charaktere der Rebsorten. Sie werden traditionell in der Flasche vergoren, gefolgt von einem mindestens neunmonatigen Hefelager. Die leichte, spritzige Alternative sind die Seccos.

Ferienwohnung

Vinothek

### Ferienwohnung

Genießen Sie, nur wenige Schritte vom historischen Stadtkern entfernt, Ihren Urlaub in der modern eingerichteten Ferienwohnung.

Die Pfalz und besonders Freinsheim sind immer eine Reise wert. Die Ferienwohnungen liegen zentrumsnah, Stadtmauer und weitere historische Sehenswürdigkeiten sind bequem zu Fuß erreichbar. Zahlreiche Restaurants und Weinstuben sowie Einkaufsmöglichkeiten sind in Laufweite.

**www.weingut-kirchner.de**

Text/Foto: FIRST CLASS CONCEPT GMBH

**Dresdens erfolgreichste Dinnershow!**

# MAFIA MIA! — Viva España

Die 9. Ausgabe von *„Mafia Mia“* entführt nach Spanien und hat am 29.11.19 Premiere. Der 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 Dinnershow 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 modernen 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 Zigarren- und 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 einen diffizilen Auftrag von ihrem umtriebigen Chef. Dieser will sich in Andalusien ein neues Standbein aufbauen und das Imperium des berühmten Likörherstellers Osborne übernehmen.

Das geht aber nur, indem man in das Familienunternehmen hineinheiratet. Dafür müssen zwei Schwestern unter die Haube. Also werden Schlicht und Kümmerling nach Andalusien geschickt, um ihre Herzen und vor allem das Ja-Wort zu gewinnen. Die etwas ältlichen Mädchen sind leider keine Augenweide, und es gestaltet sich sehr zäh, die beiden zu erobern. Daher werden die beiden Senoritas zum Gegenbesuch nach Dresden eingeladen. Hier wird die gesamte Mafia-Familie samt Personal Trainer eingespannt, um aus Schlicht und Kümmerling unwiderstehliche Traummänner zu machen, damit die Doppelhochzeit doch noch stattfinden kann.

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.

**Jetzt Tickets sichern!**

**Reservierung: 0351 - 427 64 61**
**info@mafia-mia.de**
**www.mafia-mia.de**

**OSTRA-DOME**
**Dinner-Theater Dresden**
**Messering 9A**
**01067 Dresden**

Text: MUTSCHKE PR

**Musik, Artistik, Comedy, Zauberei & Conférence - und immer geht es um die Liebe**

# Palais Revue — eine magische Dinnershow zum Verlieben

In der Vorweihnachtszeit verwandelt sich der prächtige Festsaal im Kurländer Palais wieder in ein feines kleines Dinner-Theater. Hier kann man an liebevoll dekorierten Tafeln Platz nehmen und begleitend zu einem erstklassigen Menü eine Palais Revue erleben, die musikalische, artistische und sogar magische Momente bietet. Hier dreht sich alles um die Liebe. Durch den Abend führt Rashid Daniel Sidg, Botschafter der Liebe und staatlich anerkannter Herzensbrecher, dem der Schalk im Nacken sitzt und der sein Können aus allerlei Schubladen speist. Allein seine Wandlungsfähigkeit ist verblüffend. Als magischer Junggeselle ist der Illusionist Milko Bräuer zu erleben. Er verbindet lebendige Geschichten so geschickt mit magischen Tricks, dass das Publikum immer wieder ins Staunen kommt. Bei seiner unbeholfenen Suche nach der Frau fürs Leben verzaubert und verwandelt er, so lässt er Rosen erblühen und spurlos verschwinden. Die musikalischen Perlen des Abends liefern die drei reizenden Damen der „Pearlettes". Einzigartige Satzgesänge, grandiose Tanzeinlagen und authentische Kostüme mit dem Esprit der 30er bis 60er Jahre sind ihr Markenzeichen. Der Festsaal des Kurländer Palais liefert dafür den perfekten Rahmen, das haben sie schon 2018 vor begeistertem Publikum bewiesen. Natürlich singen sie vor allem Liebeslieder von „Natural Woman" bis „Every breath you take". Die Krönung ist ein außergewöhnliches Liebespaar, und das im wahrsten Sinne des Wortes. Die beiden Artisten Lena & Sven — auch im wirklichen Leben sehr verliebt — zeigen hoch über den Köpfen der Zuschauer eine sinnlich-poetische Darbietung an den Strapaten.

**www.palais-revue.de**

## Die Künstler

### The Pearlettes, eine dreifach stimmgewaltige Augenweide

Einzigartige Satzgesänge, grandiose Tanzeinlagen, authentische Kostüme mit dem Esprit der 30er bis 60er Jahre, all das beschreibt die Pearlettes. Durch das Verschmelzen von Gesang, Tanz und dem Spiel mit den Gästen ziehen sie das Publikum gnadenlos in ihren Bann. Der Festsaal des Kurländer Palais gibt ihnen dafür den perfekten Rahmen, das haben sie schon in der Palais-Revue 2018 vor begeistertem Publikum bewiesen. Eine sinnenhafte-musikalische Reise, inszeniert von reizenden, mit Reizen nicht geizenden Künstlerinnen, die regelmäßig als Sängerinnen und Moderatorinnen im Schmidt Theater in Hamburg, auf Galaveranstaltungen oder namhaften Luxuskreuzfahrtschiffen zu erleben sind.

**https://www.the-pearlettes.de/**

### Rashid Daniel Sidgi als witziger Botschafter der Liebe

Raschid Daniel Sidgi ist Deutsch-Sudanese oder Sudan-Deutscher, wie man will, und er hat — wie es so schön heißt — den Schalk im Nacken. Der ausgebildete Schauspieler passt in viele Schubladen, die er gern und häufig wechselt. Und so war er Schauspieler, Musiker, Produzent, Rapper, Regisseur, Unternehmensberater, Label- und Studioeigner, Autor, Bühnenarbeiter, Event-Erfinder, Kurator, Vater oder auch „philosophischer Peace-Bruder". Vieles davon ist er noch immer und die Wandlungsfähigkeit bleibt wohl das stetige Element seiner Biografie. Im Kurländer Palais erlebt man ihn als Botschafter der Liebe und als staatlich anerkannten Herzensbrecher, der liebevoll durch den Abend führt.

**https://neidig.org/raschid-daniel-sidgi/**

### Illusionist Milko Bräuer, ein wirklich magischer Junggeselle

Der Illusionist und Magier Milko Bräuer verbindet lebendige Geschichten so geschickt mit magischen Tricks, dass das Publikum beim Verfolgen der Handlung ständig aufs Neue verblüfft wird. Viele Illusionen und Kulissen fertigt der handwerklich vielseitig ausgebildete Magier mit großer Liebe zum Detail in seiner eigenen Werkstatt in Großenhain. Daher präsentiert er den Zuschauern ebenso unverwechselbare wie individuelle magische Momente. Im Kurländer Palais ist er als „magischer Junggeselle" auf unbeholfener Suche nach der Frau fürs Leben. Dabei verzaubert und verwandelt er, lässt erscheinen und spurlos verschwinden. Es geschehen aber auch mentale Wunder und Effekte, die große Rätsel aufgeben.

**https://magical-moments.de**

### Die Artisten Lena & Sven — das ultimative Traumpaar

„Lena & Sven" — das ist das ultimative Liebespaar, nicht nur als Artisten, sondern auch im wirklichen Leben. Sven Jahn-Munoz ist mit einem kraftvollen Handstand Act zu erleben und überzeugt mit seiner Muskelkraft ebenso wie mit Eleganz. Lena Gurtovaya verkörpert die pure Anmut und wird die Gäste am Aerial Hoop verzaubern. Den Höhepunkt erreichen die zwei Artisten gemeinsam mit einer sinnlichen Strapaten-Choreografie hoch über den Köpfen der Zuschauer.

Foto: © Robert Jentzsch

The Pearlettes, eine dreifach stimmgewaltige Augenweide

**Palais Revue im Festsaal des "Kurländer Palais"**
**22.11.2019 — 05.01.2020**

**Ort: Kurländer Palais, Festsaal; Tzschirnerplatz 3 — 5; 01069 Dresden**
**Showbeginn 19.30 Uhr, sonntags 18.30 Uhr.**
**Tickets ab 68,50 Euro zzgl. VVK-Gebühr je nach Wochentag und Platzgruppe.**
**Telefon: 0351 421 99 90**
**E-Mail: info@palais-revue.de**

# 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!**

ANZEIGE

# 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: STROMBERGER PR

**50 Jahre Gourmethimmel - Das Sonnenalp Resort feiert Jubiläum der Silberdistel**

Fotos: Pro Vision Media, Marc Vogel

# Gourmetabende mit den Starköchen Dieter Müller und Alexander Herrmann

Sonnenalp-Resort Wellness-Park

Restaurant Silberdistel

Das Fünf-Sterne-Resort Sonnenalp im Allgäu ist 2019 in Feierlaune. Neben dem 100-jährigen Jubiläum des Hauses wird auch der *50. Geburtstag der Silberdistel* zelebriert. Seit 1969 thront das Gourmetrestaurant mit der runden, raumhohen Fensterfront mittig auf dem Hotelkomplex. Dabei wartet es nicht nur mit einem sensationellen Ausblick auf die Alpen, sondern seit 2010 auch durchgehend mit einem Michelin-Stern und 16 Punkten Gault&Millau auf. Anlässlich des Jubiläums finden zwei kulinarische Events der Extraklasse statt. Am 13. November 2019 lädt das Team rund um die ausgezeichneten Küchenchefs Kai Schneller und Carsten Müller Hotelgäste und externe Besucher zum gemeinsamen Six-Hands-Dinner mit Kochlegende Dieter Müller ein. Zum Erlebnisdinner mit großer Küchenparty am 30. November 2019 begrüßt das Hotel-Resort neben Starkoch Alexander Herrmann auch ausgewählte Winzer und Produzenten. Beide Abende werden mit Gastgeberfamilie Fäßler und der Kochbrigade bei einem Champagnerempfang in der Kili-Bar eingeläutet. Oberkellner Brian McLaren sorgt jeweils für die perfekte Weinauswahl. Noch sind wenige Plätze für beide Termine verfügbar. Reservierungen werden telefonisch unter der Nummer +49(0)8321 272 29 sowie per Mail an reservierung@sonnenalp.de entgegengenommen.

Außerhalb der Events ist die Silberdistel täglich von Dienstag bis Samstag von 18.30 Uhr bis 23.30 Uhr geöffnet. Mit dem „Gourmet hoch 3"-Arrangement buchen Gäste drei Übernachtungen im Doppelzimmer inklusive Halbpension. Im Preis von ab 935,50 Euro pro Person sind ein Cocktail an der Kili-Bar, eine Einkehr in der Weltcup-Hütte mit Kaffee und Kuchen, eine Weinprobe und ein Vier-Gänge-Menü inklusive Weinbegleitung in der Silberdistel inbegriffen. Weitere Informationen zur Sonnenalp und dem kulinarischen Angebot in insgesamt acht Restaurants und zwei Bars finden sich auf:

**www.sonnenalp.de**

Ursprünglich unter dem Namen Alpclub als Rotisserie für Grillgerichte eröffnet, war das Restaurant bereits damals mehr als nur eine außergewöhnliche Alternative zu den Halbpensions-Stuben. Die Hotelpioniere Gretl und Karlheinz Fäßler, die die Sonnenalp in dritter Generation in ein Ferienresort mit umfassendem Angebot verwandelten, schufen mit dem Alpclub einen Logenplatz und beliebten Treffpunkt für Hausgäste und Besucher. Vor deren Augen bereitete das Team in einer offenen Küche Steaks, Prime Ribs, Wild- und Fischspezialitäten auf dem Grill zu. In großen Holzschüsseln marinierten die Kellner, edel gekleidet in hochgeschlossenen Westen mit Silberknöpfen, schwarzen Hosen und bodenlangen weißen Schürzen, die dazu gereichten Salate nach Wunsch.

Highlight war der eigens gefertigte Kupferwagen, auf dem ganze Roastbeefs, Schinken und Kalbsrücken von Tisch zu Tisch gerollt und direkt dort aufgeschnitten wurden. „Das Konzept des Alpclubs war 1969 neu, richtungsweisend und sehr erfolgreich. Auch heute ist es unser Ziel unsere Gäste immer wieder zu überraschen und ihnen besondere kulinarische Erlebnisse zu bereiten. Die Basis dafür ist neben dem tollen Team die hohe Qualität der Produkte in allen unseren Restaurants, die großteils von lokalen Produzenten stammen", betonen die Gastgeber Anna-Maria und Michael Fäßler, die das 1982 in Silberdistel umbenannte Restaurant 2009 komplett renovierten und 2016 auffrischten.

### Ein Hotel, eine Familie, ein Jahrhundert

Vor 100 Jahren begann die Erfolgsgeschichte der Familie Fäßler. 1919 kauften Eleonore und Adolf Fäßler das Bauernhaus in Ofterschwang im Herzen des Allgäus. Sukzessive bauten Sie es aus und etablierten das Hotel als Ausflugsgaststätte für Sommerfrischler. Ab 1932 übernahmen Resi und Ludwig Fäßler das Ruder. Sie erweiterten das Gesundheits- und Wellnessangebot und gründeten 1933 die inzwischen größte Hotelskischule Deutschlands. 1966 stieg Karlheinz Fäßler mit seiner Frau Gretl ein. In ihre Ära fiel die Gründung des Skigebiets Ofterschwanger Horn 1968 inklusive erstem Skilift und der Ausbau zu einem Fünf-Sterne-Resort mit Golfplatz. Hinzu kamen in diesen Jahren die erste Hotel-Shoppingmeile und das Wellness-Areal. Seit 1994 entwickeln Anna-Maria und Michael Fäßler die Sonnenalp zum größten familiengeführten Fünf-Sterne-Ferienresort Deutschlands. Seit 2011 haben sie gemeinsam die Hotelleitung inne. In den letzten acht Jahren erfolgte unter ihrer Ägide eine Renovierung und Neugestaltung sämtlicher Hotelbereiche sowie die Eröffnung des 16.000 m² großen Open-Air-Wellness-Parks zum 100. Geburtstag.

**+++ 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