classic Gourmet digital journal

Zeitung des Internetportals www.gourmet-classic.de · Ausgabe 112 / Dezember 2019

Text: crystal communications

Genuss auf höchstem Niveau

Fotos: © Skiliftgesellschaft Hochfügen GmbH

SNOWLICIOUS® im Skigebiet Hochfügen im Zillertal geht in die zweite Runde

Was gibt es Schöneres als sich nach einem sportlichen Tag auf dem Berg bei Speis und Trank verwöhnen zu lassen?! Das Skigebiet Hochfügen bietet nach dem letztjährigen Erfolg der Genuss-Eventreihe *SNOWLICIOUS®* auch diesen Winter wieder die besten Zutaten für außergewöhnliche Gaumenerlebnisse. Neu in dieser Saison: Wechselnde Haubenköche zaubern exklusives Fingerfood. Kredenzt werden die Gaumenfreuden von Dezember bis April im Foodtruck von PRINOTH direkt an der Piste. Für musikalische Untermalung sorgt ein DJ mit chilligen Sounds. Auch die BMW Mountains sind in diesem Jahr wieder mit an Bord.

Cappuccino von Maronis, ein Tatar von der geräucherten Forelle mit Wasabi-Kren und roten Rüben oder rosa gebratener Rehrücken mit Rotkraut und glasierten Äpfeln — da bleiben keine kulinarischen Wünsche offen. Bei der Genuss-Eventreihe SNOWLICIOUS®, die im letzten Jahr mit Haubenkoch Alexander Fankhauser in die erste Runde ging, werden aus altbekannten und regionalen Zutaten spannende Häppchen gezaubert.

Wintersportler können einfach kurz beim SNOWLICIOUS®-Truck vorbei carven, einen Happen kosten

(Fortsetzung nächste Seite)

Text: crystal communications

Genuss auf höchstem Niveau

Fotos: © Skiliftgesellschaft Hochfügen GmbH

SNOWLICIOUS® im Skigebiet Hochfügen im Zillertal geht in die zweite Runde

und weiterfahren — und das zu erschwinglichen Preisen.

Neben Alexander Fankhauser ist man zudem bereits in Gesprächen mit Andreas Hillejan (Sterne-Koch aus Mittenwald) und Andreas Döllerer (Platz 2 der Top österreichischen Köche). Inzwischen fragen immer mehr Starköche selbst an, ob sie die einmalige Gelegenheit ergreifen dürfen, mitten im Hochfügener Skigebiet ihre Hauben-Häppchen zu präsentieren.

Eingeheizt wird aber nicht nur mit fantastischen Gaumenkitzlern, sondern auch mit Live-DJ-Acts des Radiomoderators Roland Schmuderer auf dem Dach des 430 PS-starken PRINOTH Snowtrucks. Wer ein bisschen mehr Zeit mitbringt, kann in der Chill-Out-Lounge die Beine hochlegen, die frische Luft genießen, sich an Feuertonnen wärmen und einen edlen Tropfen Wein kosten.

Für gute Unterhaltung bei dem BMW Mountains Event ist ebenfalls gesorgt: Auf dem Dach eines Pistenfahrzeugs legen DJs die passenden Beats auf und bringen die Gäste zum Tanzen. An der Schneebar bieten die Barkeeper neben kreativen Cocktails auch eine ordentliche Show.

Wo Spitzenköche um einen Platz am Herd kämpfen, da kann ein Feinschmecker nicht falsch sein. Gelegenheit für den besonderen Einkehrschwung gibt's diesen Winter an folgenden Terminen:
23.12.2019 / 03.01.2020 / 01.02.2020 / 15.02.2020 / 28.02.2020 / 14.03.2020 / 28.03.2020 / 11.04.2020

Zum Skigebiet:

Das Skigebiet Hochfügen liegt am Eingang des Zillertals. Aufgrund der hohen Lage von bis zu 2.500 Metern gilt es als besonders schneesicher. Sportliche Skifahrer und Snowboarder, kleinere und größere Gruppen, Familien und Paare fühlen sich in Hochfügen gleichermaßen wohl. Das Gebiet bietet abwechslungsreiche Pisten, atemberaubende Panoramablicke, Steilhänge für den Extrakick, Buckelpisten für Geübte, Firnschneehänge im Frühling oder sanfte Hänge und Strecken zum genussvollen Carven. Das alles auf 90 Pistenkilometern im Skiverbund mit Hochzillertal und mit der technischen Anbindung über Shuttlebus an die Spieljochbahn. Ganz besonders beliebt ist Hochfügen bei Tiefschneefans.

www.hochfuegenski.com

Text: Angelika Hermann-Meier PR

Von Sterne-Menü bis Barkeeper-Seminar

Fotos: Hotel Vier Jahreszeiten Starnberg

Kulinarische Geschenkideen aus dem Hotel Vier Jahreszeiten Starnberg

Rosenkohlcreme, Nussbutter und Trüffel — spannende Kreationen wie das „1-Stunden-Eigelb" genießen Gäste im Frühjahr 2020 beim „Best of Aubergine Menü" im gleichnamigen Starnberger Sterne-Restaurant.

Geschmackssichere Locals und Genussreisende schätzen das oberbayerische Starnberg: Bereits seit 2014 trägt das Gourmetrestaurant Aubergine unter der Leitung des 34-jährigen Maximilian Moser einen Michelin-Stern. Neben dem ausgezeichneten Feinschmecker-Tempel gehören zum Hotel Vier Jahreszeiten Starnberg auch das Restaurant Oliv's sowie die Hemingway Bar mit Süddeutschlands größter Rumsammlung. Zum Weihnachtsfest können Foodies einen der vielfältigen Kulinarik-Gutscheine des Vier Sterne Superior Hotels im Münchner Umland verschenken. Kurzentschlossene drucken ihre Bestellung gleich zu Hause aus. Infos und Buchung unter

www.vier-jahreszeiten-starnberg.de/gutscheine

Das Hotel Vier Jahreszeiten Starnberg/Oberbayern hält ganzjährig eine Vielzahl an kulinarischen Geschenkideen bereit. So verfeinern Hobby-Barkeeper ihre Fertigkeiten beim Cocktailkurs mit den Profis (24 €/Pers.) oder erkunden beim Rum-Flight die Welt der edlen Destillate (19 €/Pers.) — rund 150 Sorten zählt die hoteleigene Hemingway Bar. Zwischen 7. Januar und 22. Februar 2020 präsentiert Maximilian Moser das Best of Aubergine Menü. Im gleichnamigen Gourmetrestaurant zaubert der Sternekoch dann mit seinem Team sieben exklusive Gänge mit den besten Gerichten des Vorjahrs (119 €/Pers. zzgl. Getränke). Von Oktober bis Mai lockt sonntags der Vier Jahreszeiten Brunch zu wechselnden regionalen und internationalen Spezialitäten vom Buffet mit Live-Cooking-Station, Gutscheine ab 39 €/Pers.

Fans von herausragender Kulinarik haben ab sofort die Möglichkeit, Tickets für das Starnberger Sommer-Highlight zu erwerben. Beim Food-Festival am 1. August 2020 verwandelt sich das Hotel Vier Jahreszeiten Starnberg in einen Marktplatz für Feinschmecker. Besucher testen sich dann durch mehr als 20 Schlemmer-Stationen, während Sternekoch Maximilian Moser mit seiner Mannschaft Tatar, Hummer und Co. grillt — oder mit Gourmets über die spannendsten Kreationen fachsimpelt. Regionale Partner präsentieren Produkte von herzhaft bis süß, von Schnaps bis Praline. Tickets kosten 99 €/Pers., im Arrangement gibt's 2 Übernachtungen im Superior DZ inkl. Frühstück und Festival-Ticket ab 229 €/Pers.

www.vier-jahreszeiten-starnberg.de

Über das Hotel Vier Jahreszeiten Starnberg

Das Vier Sterne Superior Haus liegt im Starnberger Fünfseenland, nur 25 Kilometer südlich von München und verfügt über 115 Zimmer und sieben Suiten. Mit 400 Quadratmetern Veranstaltungsfläche für bis zu 256 Personen bietet es den idealen Rahmen für Tagungsgäste und Geschäftsreisende. Dank seines mit einem Michelin-Stern ausgezeichneten Gourmetrestaurants Aubergine zieht es auch Gourmet- und Kurzurlauber an.

Wolfsbarsch, Austern oder Schokolade — Tickets für den kulinarischen Sommerhit „Food-Festival" am 1. August 2020 im oberbayerischen Hotel Vier Jahreszeiten Starnberg sind bereits im Vorverkauf

Text: Agentur Plaß Relations für das SHGF

Praktika in 25 Ländern

Am 18. Januar erobert Julia Komp die Küche im Park Hotel Ahrensburg!

Foto: © Julia Komp

Foto: ©Plaß Relations

Anfang 2019 packte Julia Komp, die 2016 mit 27 Jahren als jüngste Sterneköchin Deutschlands im ‚Schloß Loersfeld' ausgezeichnet wurde, ihre Koffer. Die hübsche Blondine ging für zehn Monate auf Weltreise in 25 Länder, um in authentischen Küchen wie auch in Sternehäusern Praktika zu machen. Wie sie die verschiedenen Länder und Leute kulinarisch beeinflusst haben, erleben die Gäste beim 33. Schleswig-Holstein Gourmet Festival: Am 18. und 19. Januar 2020 bringt die 30-Jährige ihre originelle, von vielen Ländern und Produkten inspirierte Handschrift in einem 5-Gänge-Menü auf die Teller. Sie reist einen Tag früher als ursprünglich geplant in das Park Hotel Ahrensburg, das 2019 sein 20. Jubiläum als Mitglied beim Schleswig-Holstein Gourmet Festival feiert. Neu hinzugekommen ist der Samstag, 18. Januar, um den Gästen entgegen zu kommen, die sich für solch herausragende Küche Zeit lassen und am nächsten Tag ausschlafen möchten.

Küchenchef Christian Stockmann hat sein Team auf die weitgereiste und ehrgeizige Gastköchin, die viel mit Gewürzen und Aromen arbeitet, eingeschworen. „Ich will mich nicht völlig in exotischen Gerichten verlieren. Die Basis deutscher Produkte darf nicht verloren gehen", erzählt Julia Komp. Sie bringt Einflüsse aus „coolen" Destinationen wie Thailand, Japan und Korea mit und hat köstliche Aromen von Basaren und Märkten im Gepäck!

Die gebürtige Rheinländerin lernte im Gourmet-Restaurant ‚Zur Tantz' und machte unter anderem Station im ‚La Poele d'Or' in Köln. Anfang 2015 wechselte sie in das Kerpener ‚Schloß Loersfeld', wo sie noch im selben Jahr die Leitung übernahm und 2016 mit gerade mal 27 Jahren von den Michelin-Testern ausgezeichnet wurde. Doch die gebürtige Rheinländerin packte das Fernweh — ihre Leidenschaft für Reisen wurde ihr in die Wiege gelernt, denn ihre Großeltern betrieben ein Reisebüro. Daher ging es Anfang 2019 los auf eine kulinarische Weltreise durch Asien, Äthiopien, Marokko, Libanon, Brasilien u.v.m. Neben Gourmetfesten machte sie in jedem Land und jedem Ort Praktika, sowohl in traditionellen Küchen als auch Sternerestaurants. Lokale Alltags- und hochkarätige Spitzenküchen begeistern sie gleichermaßen. „Von Japan kann man sich den Perfektionismus abschauen, der hier in die Zubereitung der Speisen gesetzt wird. Was mich besonders beeindruckt hat war der Teamspirit, der Umgang miteinander und der Respekt", sagt Julia Komp.

Am Sonnabend, 18.1.2019, gibt es noch freie Plätze auf der genussvollen Reise der engagierten Weltenbummlerin, die mit einem feinen Gespür für Aromen und Gewürze sowie der Kombination traditioneller und moderner Herstellungstechniken besticht!

Das 5-Gänge-Menü inkl. korrespondierender Getränke kostet 150 Euro, Reservierung unter

info@parkhotel-ahrensburg.de

Foto: © SALMANE DAHIOUI - HAMZA CHARTER

Von Sonja Thelen

Neue Kochbücher des Tre Torri-Verlags

„Der perfekte Gastgeber“

Es ist schon eher unüblich, wenn sich ein Hersteller von hochwertigen Kochgeräten ein Kochbuch verfasst. Aber das genau das ist passiert. Gaggenau, der Hersteller luxuriöser Kücheneinbaugeräte, hat in Kooperation mit dem Wiesbadener Tre Torri-Verlag *„Gaggenau. Das Kochbuch. Der perfekte Gastgeber“* veröffentlicht. Das reich bebilderte und aufwendig gestaltete Werk liefert auf 272 Seiten 100 Kochideen für Gerichte von der Vorspeise bis zum Dessert, die sich im Dampfbackofen ideal zubereiten lassen. Das Ergebnis ist ein Plädoyer für Qualitätsbewusstsein und Genusskultur. Das verdeutlichte Gaggenau-Geschäftsführer Marco Tümmler, als er es zusammen mit Patrick Müller-Sarmiento (Vorsitzender der Geschäftsführung von „real“) anlässlich der Frankfurter Buchmesse vorstellte. Denn auch mit „real“ hat der Tre Torri Verlag ein eigenes Kochbuch entwickelt: *„Das Gute leben. 365 Rezepte für jeden Tag“*, so der Titel.

„Ich habe zum Kochen eine hohe Affinität“, sagte Tümmler, der bei der Produktauswahl auf eine hohe Qualität und Nachhaltigkeit achtet und der mit seiner Frau sich gerne Freunde zum Essen einlädt. Doch aus eigener Erfahrung weiß er, wie stressig, es sein kann, und auch oft genug schief geht, zeitgleich ein Menü für die Freunde zu zaubern und dabei noch ein charmanter und aufmerksamer Gastgeber zu sein. So kam ihm die Idee, ein Kochbuch mit Rezepten zu entwickeln, die sich gut im Dampfbackofen vorbereiten lassen. Die 100 Kochideen, die die Komponenten „schnell, frisch, gesund und inspirierend“ erfüllen, wurden in der eigenen Gaggenau-Küche praxisnah entwickelt, berichtete Tümmler. Zudem eröffnet das Buch einen umfassenden Blick auf das, was Genuss erst erlebbar macht. Es greift Genusskultur in vielen Facetten auf — dazu gehört auch Tischkultur mit allem, was man braucht, um ein perfekter Gastgeber zu sein.

Patrick Müller-Sarmiento indes räumte bei der Buchvorstellung rundweg ein, nicht gerne zu kochen, aber dafür es liebt, zu essen und zu genießen. Um Lebensmittel wieder mehr wertzuschätzen, frische und saisonale Produkte sowie regionale Spezialitäten wieder mehr in den Fokus zu rücken, hat die Großmarkt-Kette vor wenigen Jahren die Idee der „Markthalle“ realisiert, die es mittlerweile an vier Standorten in Deutschland gibt. „Ein einzigartiges Handelskonzept“, so Müller-Sarmiento: So sind die Markthallen ein Ort des Einkaufs, der Begegnung, der Lebensfreude und des Genusses. Gemeinsam mit den Köchen der real-Markthallen entwickelte der Tre Torri Verlag die Rezepte, die Eingang in das neue Kochbuch „Das Gute leben“ gefunden haben.

Foto: RealDGI BuchHandel

Foto: Michael Link, Tre Torri-Verlag

Infos — beide Kochbücher sind beim Tre Torri Verlag erschienen:

Gaggenau. Das Kochbuch. Der perfekte Gastgeber
272 Seiten, Hardcover, 69,90 Euro.

Das Gute leben
365 Rezepte für jeden Tag
384 Seiten, 365 Rezepte, 14,95 Euro.

ANZEIGE

Restaurant Kin Dee, Berlin

Prämiertes Licht, prämierte Speisen

Deckenleuchten von mawa liefern exzellentes Licht bei minimalistischer Gestaltung. Im Kin Dee bringen sie die Gerichte der thailändischen Sterneköchin Dalad Kambhu zum Leuchten. mawa ist die Hightech-Manufaktur für individuelle Lichtwerkzeuge. **mawa-design.de**

Foto: Stefan Lucks

Wein- und Sektgut Nikolaushof

Prickelnder Genuss auf höchstem Niveau

Das Wein- & Sektgut der Familie Hattemer bewirtschaftet 20 ha und liegt in Gau-Algesheim, im nördlichen Teil des dynamischen Anbaugebietes Rheinhessen.

Weinbau ist für Familie Hattemer mehr als nur ein Beruf – er ist die Leidenschaft der ganzen Familie und mit genau diesem Antrieb sind sie auch bei jedem Arbeitsschritt akribisch dabei.

Die Routine und Erfahrung der Betriebsleiter Anja und Klaus Hattemer im Zusammenspiel mit dem Tatendrang und neuen Ideen der jungen Oenologen, Anika und Ehemann Johannes, führen zu authentischen Weinen und Sekten mit viel Charakter.

Sekt ist für Familie Hattemer das edelste und spritzigste was man aus Trauben herstellen kann.

Einfach eine Allzweckwaffe: Egal ob als Essensbegleitung, als Aperitif oder um nach einem anstrengenden Tag wieder Energie zu tanken.

Die stets hohe Qualität der Winzersekte wird durch viele Preise und Auszeichnungen bestätigt. So ist das vielfältige Sektsortiment mittlerweile das Steckenpferd und Aushängeschild des Betriebes.

(Fortsetzung nächste Seite)

Wein- und Sektgut Nikolaushof

Die Produktion des Winzersekts

Das ganze Jahr wird im Weinberg darauf hingearbeitet tolle Trauben mit den perfekten Voraussetzungen für die Sekte zu ernten. Alle Sekte werden im Weingut nach der hochwertigen Art der klassischen Flaschengärung hergestellt. Der Rohsekt lagert für viele Monate und teilweise auch Jahre auf der Hefe, so werden der cremige Charakter und das Mousseux deutlich verfeinert.
Nach der Lagerung werden die Sekte per Hand gerüttelt und anschließend degorgiert, um die Hefe aus der Flasche zu entfernen. Zurück bleibt ein klarer, prickelnder Rohsekt, dem je nach gewünschter Restsüße die Versanddosage zugesetzt wird.

So werden hochwertige, feingliedrige Sekte geboren mit Individualität und eigenem Charakter!

So entstehen Sekte der Extraklasse

Mit den prickelnden, frischen und fruchtbetonten Nikolaushof Sekten werden Sie ihre Gäste zu jedem Fest begeistern. Klassische Sekte, die mit charmanter Restsüße absolute Feiertags-Allrounder sind.
Die Sekte der Sektmanufaktaktur hattemer Linie sind brut ausgebaut und bringen vor allem ihre Vollmundigkeit und die schmeckbare Herkunft zum Ausdruck. Durch den Teilausbau im Holzfass und das lange Hefelager wird den Sekten noch mehr Schmelz und Fülle verliehen und eignen sich so auch perfekt als Essensbegleiter.

Die Leidenschaft der ganzen Familie gepaart mit viel Fingerspitzengefühl und Handwerk scheinen das Erfolgsgeheimnis zu sein, mit dem jedes Jahr solch fantastische Sekte der klassischen Flaschengärung entstehen.
Im Jahr 2019 wurde das Wein & Sektgut Nikolaushof dafür als bester Sekterzeuger des Jahres ausgezeichnet.

Nikolaushof WEIN & SEKTGUT

Sektmanufaktur hallemer

Wein- & Sektgut Nikolaushof
Sektmanufaktur hattemer

Familie Hattemer
Ockenheimer Str. 8
55435 Gau-Algesheim

hattemer@weingut-nikolauhof.de
Tel: 06725 2872
www.weingut-nikolaushof.de

Öffnungszeiten:
Mo - Sa: 10 bis 18 Uhr

DLG Bundes Wein Prämierung Sekterzeuger des Jahres 2019

Aktion

vielfältiges 6er-Goldpaket Sekt
inkl. Versand für nur

75,- €

Aktion gilt bis zum 31.12.2019

Text: mk Salzburg

Rom im Winter entdecken

Fotos (wenn nicht anders angegeben: Daniela Lettner Giambattista / VOI Hotels Donna Camilla Savelli

Elegant wohnen und dinieren im antiken Kloster

Rooftop-Restaurant mit Blick auf Rom

Eine Winterreise nach Rom ist magisch: Kunstgeschichte, Architektur und Kultur von Weltrang, Shopping und la cucina italiana, Nachtleben, Ausstellungen, Konzerte — und das alles ohne Touristenströme und bei angenehmen Temperaturen. Genießer lassen sich besonders in der etwas ruhigeren Jahreszeit von dem antiken Charme der „ewigen Stadt" bezaubern und tauchen in das besondere Flair der kosmopolitischen Großstadt am Tiber ein.

Eines der angesagtesten Viertel von Rom ist Travestere. Mit seinen schmalen Gassen und mittelalterlichen Häuschen ist es „typisch italienisch". Zwischen Kunstwerkstätten, ausgefallenen Boutiquen, Bars und Restaurants boomt dort, ganz nahe dem historischen Stadtzentrum von Rom, die Lebensfreude. Da verwundert es nicht, dass sich auch eines der außergewöhnlichsten Hotels von Rom in Travestere befindet. In ein ehemaliges Kloster aus dem 17. Jahrhundert schmiegt sich das märchenhafte *VOI Donna Camilla Savelli Hotel*. Der einmalige Charme des historischen Bauwerks, das von dem berühmten Architekten Francesco Borromini entworfen wurde, konnte behutsam bewahrt werden. Nach wie vor sind eine Kirche, ein traumhafter Klostergarten sowie antike Möbel und Ölgemälde Herzstücke des Hotels. Historische Schönheit geht Hand in Hand mit zeitgemäßem Hotelkomfort. Von der Terrasse des VOI Donna Camilla Savelli Hotels genießen Hotelgäste die Aussicht über die Dächer der Stadt. Die verschiedenen Zimmertypen — vom Classic Zimmer bis zur Premiere Suite — begeistern alle mit ihrer eleganten — zum Teil noch historischen — Einrichtung. Freiliegende Holzbalkendecken, edle Stuckarbeiten und viele Besonderheiten mehr prägen das besondere Ambiente dieses Hotels.

Ebenso einzigartig wie das Wohnerlebnis ist das kulinarische Leben im VOI Donna Camilla Savelli Hotel. In dem Restaurant „Il Ferro e il Fuoco" erfreuen sich die Feinschmecker an besonderem Gaumenschmaus. Mit dem Original Renaissance Tasting-Menü kommt ein authentisches „Feuerwerk" für die Sinne auf den Tisch. In seinem antiken römischen Gewölbe und seinem eleganten Gran Sala Borromini stellt das VOI Donna Camilla Savelli Hotel auch besondere Räumlichkeiten für Meetings, Gala-Empfänge oder private Feierlichkeiten zur Verfügung.

Das VOI Donna Camilla Savelli Hotel zählt zur Lifestyle Collection der VOI Hotels. Unvergessliche Locations, exklusiver Service, der besondere Esprit Italiens, architektonische Meisterwerke und Kultur vereinen sich an den Standorten dieser erlesenen Hotels.

https://www.voihotels.com/en/voi-donna-camilla-savelli-hotel-4

Moderner Classic-Room

Foto: Vincenzo Tambasco / Voi Hotels Donna Camilla Savelli

Herrliches Ambiente im Garten

Restaurant im Barockstil

Text: Gourmet Classic / Fotos: © 5th Avenue Products Trading-GmbH

5th Avenue Products

Exklusiver Importeur von Habanos-Zigarren

Zigarren-Manufaktur in Havanna

Eine Zigarre aus spanisch cigarro, entlehnt von Maya zic, zicar „Tabak, rauchen“ oder übertragen von span. cigarra „Zikade“ wegen der länglichen Form ist ein aus Tabakblättern gerolltes Genussmittel. Sie wird konsumiert, indem sie an einem Ende entzündet und der Rauch durch das andere in den Mund gesogen wird. Maschinengefertigte, kurze, aber dicke Zigarren werden im süddeutschen Raum, der Schweiz und Österreich auch häufig als Stumpen bezeichnet.

Eine Zigarre besteht aus einer Einlage aus getrockneten und fermentierten Tabakblättern, die von einem Umblatt umschlossen werden. Diesen Teil der Zigarre nennt man Wickel. Für

„Romeo y Julieta“ ist eine der bekanntesten Habanos-Marken weltweit. Bereits 1850 wurde die Marke „Romeo y Julieta“ von Inocencio Álvarez Rodríguez und José „Manin“ García eingeführt. Bis heute ist die Habanos-Marke „Romeo y Julieta“ berühmt und beliebt in aller Welt. Sie bietet die umfassendste Auswahl an Formaten aller Habanos-Marken.

(Fortsetzung nächste Seite)

Text: Gourmet Classic / Fotos: © 5th Avenue Products Trading-GmbH

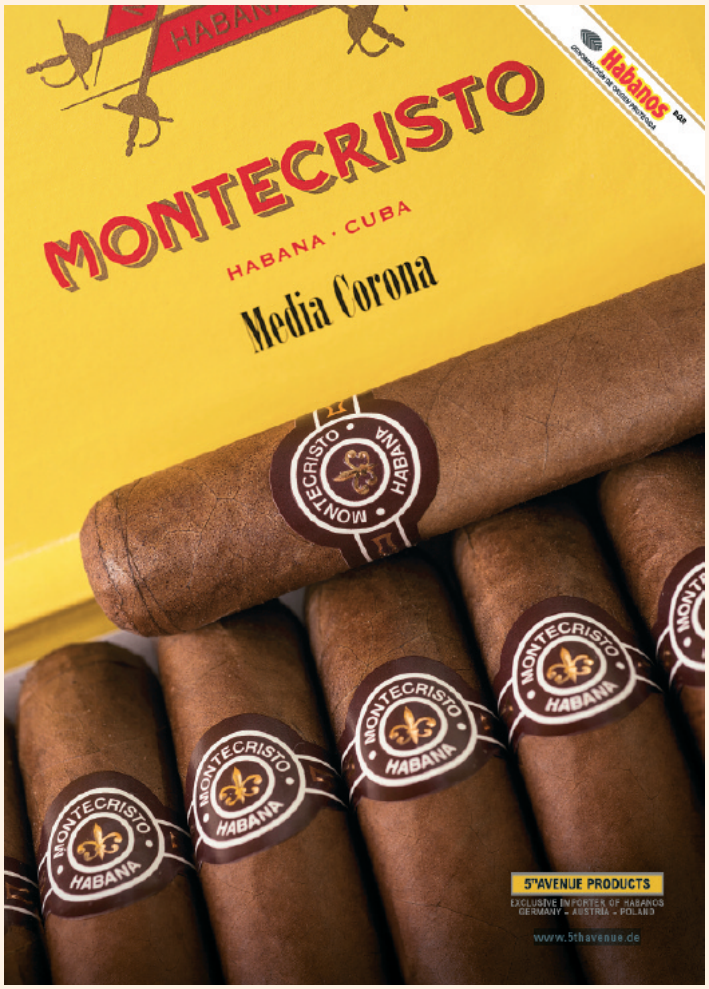
5th Avenue Products

Exklusiver Importeur von Habanos-Zigarren

die Einlage werden je nach Format geschnittene oder ganze Tabakblätter verwendet. Das Deckblatt ist das äußerste, exakt geschnittene Tabakblatt. Die Einlage wird vom Umblatt in ihrer Form gehalten. Über dem Umblatt liegt dann das Deckblatt. Das zu entzündende Ende der Zigarre wird Zigarrenfuß genannt, jenes, das der Raucher im Mund hält, Zigarrenkopf. Viele Zigarren tragen nahe dem Kopfende eine häufig kunstvoll gestaltete Binde aus Papier, der Zigarrenring (umgangssprachlich auch als Bauchbinde bezeichnet), der Sorte und Manufaktur kennzeichnet.

Die 5THAVENUE Products Trading-GmbH in Waldshut-Tiengen ist der offizielle Alleinimporteur von Habanos in Deutschland, Österreich und Polen. In Deutschland vertreibt das Unternehmen auch die maschinell hergestellten Zigarillos, die sogenannten

Giebel der „Romeo-Manufaktur“ in Havanna von bis ca. 1960 auf der Calle Belascoain



Minis Cubanos und die Zigarren der Marke Guantanamera.

Gemeinsam mit der kubanischen Habanos S.A. gründete Heinrich Villiger, Geschäftsführer und Teilhaber von 5THAVENUE, 1989 das weltweit erste Joint-Venture für den exklusiven Import und Vertrieb von Habanos, den gesetzlich geschützten Zigarren aus Kuba. Heute vertreibt 5THAVENUE mehr als 27 Habanos-Marken in rund 200 verschiedenen Formaten, die überwiegend im gehobenen Tabakwarenfachhandel angeboten werden. Die Zentrale des Unternehmens befindet sich in Waldshut-Tiengen in der Region Hochrhein-Südschwarzwald.

Der Zigarren-Aficionado ist näher dran am Rotwein-Connaisseur, dem edlen Genießer. Und wie beim Wein gibt es bei Zigarren Sammler, Händler, Fachsprache und gemeinsame Verkostungen. Die Ware muss natürlich im temperierten Schrank gelagert werden.

Damit eine Zigarre in perfekter Verfassung genossen werden kann, ist eine optimale Lagerung notwendig. 5THAVENUE lagert die edlen Habanos deshalb unter perfekten Bedingungen. Dazu gehört eine konstante Temperatur von 18 Grad Celsius sowie eine relative Luftfeuchte von 68 Prozent.

Auf Kuba eine Zigarrenfabrik zu besuchen, ist etwa dasselbe, wie in München aufs Oktoberfest zu gehen. Da finden Rausch und Folklore, Klischee und Unvernunft zusammen. Sogar Nichtraucher verlassen die Fertigungsstätten, in denen die Zigarren noch von Hand gerollt werden, häufig mit einem Kistchen Cohiba oder dergleichen. Die wichtigsten Absatzmärkte sind Spanien, China, Frankreich, Deutschland und Kuba selbst.

Jegliche Form Tabakrauchens hat negative Auswirkungen auf die Gesundheit, so auch das Zigarrenrauchen. Über die Mundschleimhaut wird weniger Nikotin aufgenommen als über die Lunge, durch den höheren Nikotingehalt können jedoch auch Zigarrenraucher körperlich abhängig werden.

www.5thavenue.de

ROMEO Y JULIETA
Desde 1875
HABANA · CUBA

Von Sonja Thelen / Fotos (wenn nicht anders vermerkt): Sonja Thelen

Kulinarische Kleinode

Restaurantführer „Rhein-Main geht aus!“ 2020

Foto: journal frankfurt

Rund 80 Tester, davon einige ehemalige Köche, waren in den vergangenen Monaten im Einsatz, um im Rhein-Main-Gebiet 250 Restaurants unter die Lupe zu nehmen, beziehungsweise sich die Produkte ihrer Kochkunst schmecken zu lassen. Was sie dabei Kulinarisches herausgefunden und entdeckt haben, hat Eingang in die neue Ausgabe des Restaurantführer „Rhein-Main geht aus!“ gefunden, der jetzt neu erschienen ist. „Teilweise waren die Tester auch mehrmals vor Ort und in den verstecktesten Winkeln der Region unterwegs, um kulinarische Kleinode aufzuspüren“, erläuterte Chefredakteur Bastian Fiebig bei der Präsentation der neuen Ausgabe. In dieser werden die besten Restaurants aus Rheingau, Rheinhessen, Taunus, Odenwald, Bergstraße, Wetterau, Vogelsberg, Spessart und dem direkten Umland der Mainmetropole gemeinsam mit den Städten Darmstadt, Wiesbaden und Mainz präsentiert.

Bereits seit 15 Jahren veröffentlicht das Magazin „Journal Frankfurt“ die renommierten Top-Listen für Gourmettempel im Rhein-Main-Gebiet, aber achtet immer darauf, neue Ent-

Nils Henkel kredenzt Rote Garnele (Foto oben rechts und unten)

(Fortsetzung nächste Seite)

Von Sonja Thelen / Fotos (wenn nicht anders vermerkt): Sonja Thelen

Kulinarische Kleinode

Restaurantführer „Rhein-Main geht aus!“ 2020

Gänseleber Bangkok von Alexander Hohlwein vom 360 Grad

wicklungen in das knapp 200 Seiten starke Magazin einfließen zu lassen. „Die vegane und vegetarische Küche ist nicht nur in Städten Trend, sondern auch auf dem Land. Daher haben wir hier eine neue Top-5-Liste erstellt“, berichtet Fiebig. In der Rubrik überzeugte die Tester das „Zwei und Zwanzig“ in Geisenheim. Zugleich betonte Fiebig, was es für viele Gastronomen eine Herausforderung ist, gerade im ländlichen Raum zu reüssieren: „Für viele Betriebe ist das sehr schwer und müssen schließen. Schließlich gibt es auf dem Land nicht die Laufkundschaft wie in den Städten.“

Überarbeitet wurde auch die Rubrik „Genießen & Ausschlafen“ und diese um Übernachtungs- und Freizeittipps für den Kurzurlaub ergänzt. Neu ist „Foodie-To-Do-Liste“ mit der „geballten Empfehlung der Redaktion“, welche Restaurants Aficionados tunlichst in den nächsten Monaten unbedingt besuchen sollten, so Bastian Fiebig.

Ludger Helbig vom gleichnamigen Gasthaus servierte Thunfisch

Auch in diesem Jahr wählte das unabhängige Team der „Rhein-Main Geht aus!“-Tester wieder nach strengen und einheitlichen Kriterien die edelsten Gourmet-Tempel, besten Landhausküchen, attraktivsten Ausflugsziele und viele andere empfehlenswerte Lokale aus. An den strengen Regeln sei dabei nicht gerüttelt worden: Alle Restaurants werden geheim und anonym getestet, sämtliche Rechnungen von den Testern selbst bezahlt. Die Auswahl und Bewertung der Restaurants durch die Redaktion erfolge ausschließlich aufgrund der gebotenen Leistung.

„Die Top 10-Liste mit den besten exklusiven Restaurants des gesamten Rhein-Main-Gebiets beweist wieder eindrucksvoll, dass unsere schöne Region zu den kulinarisch interessantesten der Republik gehört“, hob Chefredakteur Fiebig hervor. Besonders glücklich dürfe sich die rheinland-pfälzische Landeshauptstadt schätzen: Beide Neuzugänge auf dieser wichtigsten aller Listen haben gerade in Mainz eröffnet. Sternekoch Philipp Stein hat das „FavoriteRestaurant“ verlassen und den elterlichen Betrieb „Steins Traube“ übernommen und direkt auf die „Exklusiv-Liste“ gekocht. An dritter Stelle steht in diesem Jahr Alexander Hohlwein mit seinem „360 Grad in Limburg“. Höchster Neueinsteiger, direkt auf Platz Nummer Zwei, ist die neue „Genusswerkstatt“ im Atrium Hotel. Carl Grünewald und Oliver Habig starten mit einer feinen Aromenküche. Ungeschlagener König der Region bleibt erneut Nils Henkel auf Burg Schwarzenstein. „Seine Pure Nature Küche begeisterte unsere Tester auch dieses Jahr wieder“, so Fiebig.

Rhein-Main geht aus 2020, 200 Seiten, Preis: 6,90 Euro.

www.journal-frankfurt.de

Gericht Restaurant „Zwei und Zwanzig“

Text: WeberBenAmmar PR

Blau machen á la Crusoe

Fotos: Hideaway Beach Resort & Spa

Trauminsel Dhonakulhi im Norden der Malediven

Spannende Abenteuer, das Gefühl von friedvoller Einsamkeit und Entspannung pur genießen — und das mit der ganzen Familie? Geht! Das Hideaway Beach Resort & Spa auf der Trauminsel Dhonakulhi/Malediven beeindruckt mit seinem einzigartigen Familienauszeit-Arrangement — „Blau machen á la Crusoe“, buchbar noch bis zum 31. Oktober 2020.

Schon bei der Anreise und dem Anblick dieser Trauminsel Dhonakulhi, im Norden der Malediven, gerät man ins Schwärmen und wird sofort in pure Urlaubsfreude versetzt. Im *Hideaway Beach Resort & Spa* werden sofort alle fünf Sinne aktiv: Sind einmal das Hören des Meeresrauschens, das Schmecken und das Riechen der Meeresluft, das Fühlen der leichten Sommerbrise auf der Haut und der Blick über das endlose Blau des Indischen Ozeans bis zum Horizont aktiviert, stellt sich der Erholungsmodus ein.

Das Hideaway Beach Resort & Spa auf den Malediven hat bei diesem neuen Familienauszeit-Paket (Mindestaufenthalt: 4 Übernachtungen) wirklich an alles gedacht: Die Villa liegt am malerischen Sandstrand, eingebettet zwischen Kokosnusspalmen und üppiger Vegetation, und bietet absolute Privatsphäre. Inklusive Halbpension deluxe, einem privaten Barbecue in der eigenen Villa, Privatausflug zu den geheimnisvollen Meeresschildkröten und einem ganz besonderen Highlight, einem köstlichen Mittagessen auf einer Sandbank á la Crusoe. Vielleicht sind dort noch Delfine, die man sieht, sonst nichts!

Und wer es Robinson Crusoe gleichtun will und die Sehnsucht verspürt, in völliger Einsamkeit die paradiesische Umgebung zu erkunden, der kann sich für einen Tag auf einer einsamen Insel absetzen lassen und die Stille genießen — eine Stille, die so traumhaft ist, dass man vielleicht gar nicht wieder von dort abgeholt werden will?

Das Hideaway Beach Resort & Spa macht all das möglich und ist ein Garant für Ruhe und Entspannung — eine Robinson Crusoe-Insel für die ganze Familie. Und sollte bei den Kleinen doch mal Langeweile aufkommen: Der Kids Club lädt zum Kids-Zumba, Kids-Movie Time, Muschelsammeln, Fishing Trip, Kayaking, Sandburgen-Bauen und mehr ein.

Weitere Infos und die Buchung gibt es unter:

https://www.hideawaybeachmaldives.com/de/family-escape-package/

Hideaway Beach Resort & Spa at Dhonakulhi Maldives

Das Hideaway Beach Resort & Spa liegt auf der halbmondförmigen Insel Dhonakulhi im Norden der Malediven, 290 km von der Hauptstadt Malé entfernt, und gehört zum Haa Alifu Atoll. Bezeichnend sind einmalige Ruhe, Komfort, Luxus und viel Privatsphäre auf 297.000 Quadratmetern. 103 großzügige Villen in zehn Kategorien wurden mit viel Abstand voneinander in immergrüner Tropenvegetation und in der türkisblauen Lagune erbaut. Ein persönlicher Butler steht in fast allen Kategorien bereit und erfüllt sämtliche Gästewünsche. Die kulinarische Vielfalt zeigt sich in vier Restaurants und Bars. Direkt vom Strand zu erkunden ist das für Taucher paradiesische Hausriff. Hier lassen sich einzigartige Tauchplätze und eine Vielzahl von Meereslebewesen entdecken. Als einziges Resort auf den Malediven verfügt das Hideaway Beach auch über einen vollausgestatteten Hafen, der "The Spa at Hideaway Maldives", die Tauchschule "Meridis Dive & Relax" und den professionell betreuten Kids Club beheimatet. Mit den All-Villa- und Suite-Konzept und mit dem All-inclusive-White-Platinum-Plan ist der ultimative Strandurlaub auf den Malediven garantiert.

Text / Foto: Laurent Perrier

Laurent-Perrier

Cuvée Rosé - Auserwählt von den Besten

Champagne Laurent-Perrier zeichnet vor allem eines aus: Pioniergeist, gepaart mit schöpferischer Innovationskraft. 1968 gelang es dem Traditionshaus Laurent-Perrier einen jahrgangslosen Rosé-Champagner hoffähig zu machen, durch die Wahl einer neuen Technik, der Mazeration.

Längst gilt die Cuvée Rosé von Laurent-Perrier weltweit als Referenz für Rosé-Champagner. Eine einzigartige Cuvée, die sich durch Frische, Lebendigkeit und unvergleichliche Eleganz auszeichnet.

Seit einigen Jahren präsentiert Laurent-Perrier jedes Jahr zur Festsaison eine limitierte Schmuckverpackung der Cuvée Rosé, die jede Tafel adelt und den Genuss des Weines zu einem besonderen Ritual macht. Jede Edition unterscheidet sich von den Vorgängern und umschließt die Flasche wie ein Korsett. Nach den Roben „Maillage“ und „Constellation“ erweitert Laurent-Perrier seine Kollektion nun um die robe „Safari". Diese umhüllt die Flasche wie ein Gewand und erinnert mit rosegoldenen, ineinandergeschlungenen Streifen an Inspirationen aus dem

Tierreich. Pythons, Panther, Leoparden und Zebra stehen Pate für die neue zeitlose und stilvolle Robe „Safari". Mit der Schmuckverpackung wird die Aufmerksamkeit noch stärker auf die ikonische Wappenschildflasche und auf den Wein mit seinem unvergleichlichen Bukett gelenkt. In der Nase dominieren Aromen von frischen roten Früchten, in die sich Noten von Himbeere, Kirsche und Johannisbeere mischen. Am Gaumen halten diese Noten an und erinnern an einen Korb frisch gepflückter Beeren.

Unverbindliche Preisempfehlung für die limitierte Ausgabe der Laurent-Perrier Cuvée Rosé: 84.95 €

Ab Oktober erhältlich, z.B. bei Käfer, KaDeWe und exklusiven Weinhändlern

www.laurent-perrier.de

Striezelmarkt 2019 in Dresden

+++ 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