classic digital Gourmet journal

Zeitung des Internetportals www.gourmet-classic.de · Ausgabe 114 / Februar 2020

Text: Gourmet Classic

Engadin und St. Moritz

Fotos (wenn nicht anders vermerkt): Gourmet Classic

Lebensfreude pur, Wintersport und kulinarische Genüsse on „top of the world“

Als wir im Januar vom Julierpass hinunter nach St. Moritz Dorf fahren können wir noch einen seltenen Blick erhaschen auf ein interessantes Naturschauspiel: Schwarzes Eis auf dem St. Moritzsee! Am Abend schneit es - das erste mal seit drei Wochen in St. Moritz — und dann zeigt sich der See im gewohnten Winterkleid.

St. Moritz ist einer der bekanntesten Ferienorte der Welt, auf 1856 m Höhe inmitten der Oberengadiner Seenlandschaft gelegen. Das trockene, prickelnde „Champagnerklima“ ist legendär und die berühmte St. Moritzer Sonne scheint durchschnittlich an 322 Tagen im Jahr. Bereits in der Bronzezeit vor über 3400 Jahren war der Ort auf Grund seiner Heilquellen bekannt und Funde belegen die Anwesenheit der Römer in der Antike.

Vor über 150 Jahren wurde St. Moritz durch eine Wette dann auch international als mondäner Ferienort bekannt. Waren die Engadiner Hotels zu dieser Zeit nur während der kurzen Sommermonate von Kurgästen belegt, beabsichtigte Hotelier Johannes Badrutt, das im Vergleich zu Interlaken oder Luzern abgelegene und schwerer erreichbare Engadin bekannt zu machen weil er wusste, dass der Winter ebenso viel zu bieten hatte. So schloss Badrutt im Herbst 1864 mit sechs englischen Gästen eine Wette ab: Er lud sie ein, auch im Winter seine Gäste zu sein und versprach ihnen, sie würden dann bei Sonnenschein hemdsärmelig auf seiner Terrasse sitzen und das hervorragende Winterklima genießen können. Falls er Unrecht haben sollte, würde er zusätzlich die Reisekosten von London nach St. Moritz übernehmen. Den Engländern gefiel es. Sie blieben von Weihnachten bis Ostern und reisten im Frühling braungebrannt nach Hause.

St. Moritz mit St. Moritzersee

Der Wintertourismus war damit geboren. Die zumeist englischen Urlauber führten in der Schweiz bisher unbekannte Wintersportarten wie Curling, Bob und Skeleton ein. Um seinen Gästen die Ausübung ihres Sports zu ermöglichen, legte damals Hotelier Badrutt eine Curlingbahn an; im Dezember 1880 wurde vor seinem Hotel erstmals auf dem Kontinent Curling gespielt. Zwischen St. Moritz und Celerina ließ er 1884 eine Skeletonbahn bauen; den Cresta Run. Für die Damen organisierte er Schlittenfahrten auf dem

(Fortsetzung nächste Seite)

Lebensfreude pur, Wintersport und kulinarische Genüsse on „top of the world“

Foto: © Natascha Wagner-Berger, Art Boutique Hotel Monopol

The St. Moritz Sky Bar

gefrorenen St. Moritzersee. Badrutt, der von technischen Erneuerungen fasziniert war, kaufte 1878 in Paris eine Beleuchtungsanlage und ließ in der Nähe seines Hotels ein kleines Kraftwerk bauen. So brannten 1879 im Speisesaal des Kulm Hotel St. Moritz die ersten elektrischen Bogenlampen der Schweiz. Als weitere Neuerungen führte er in seinem Hotel Telefon, Wasserklosetts, hydraulische Lifte und Heizung mit gewärmter Luft ein, alles Annehmlichkeiten, um ein zahlungskräftiges Publikum in den kleinen Ort zu ziehen, was nicht auf sich warten lies.

Nach und nach eröffneten weitere Hotels in St. Moritz, wie das 1911 erbaute *Art Boutique Hotel Monopol*, welches sich extravagant, kosmopolitisch und farbenfroh im Zentrum von St. Moritz präsentiert. Gelegen zwischen Luxusboutiquen und nur wenige Gehminuten von der Chantarella-Talstation entfernt ist das 4-Sterne-Haus bekannt für seine avantgardistischen Pop- und Modern-Art-Werke von Künstlern wie Hunt Slonem oder Rainer Lagemann, die das einmalige Ambiente des Hauses prägen.

Seit Sommer 2019 kann das Art Boutique Hotel Monopol einen neuen Szenetreff vorweisen: Die erste und einzige Rooftop Bar im Ort ist das neue Highlight des Hotels. Hier ist ein stylischer und ungezwungener Treffpunkt für internationale Gäste und Einheimische gleichermaßen entstanden. Die In-Bar bietet einen grandiosen Ausblick

Art Boutique Hotel Monopol

(Fortsetzung nächste Seite)

Lebensfreude pur, Wintersport und kulinarische Genüsse on „top of the world“

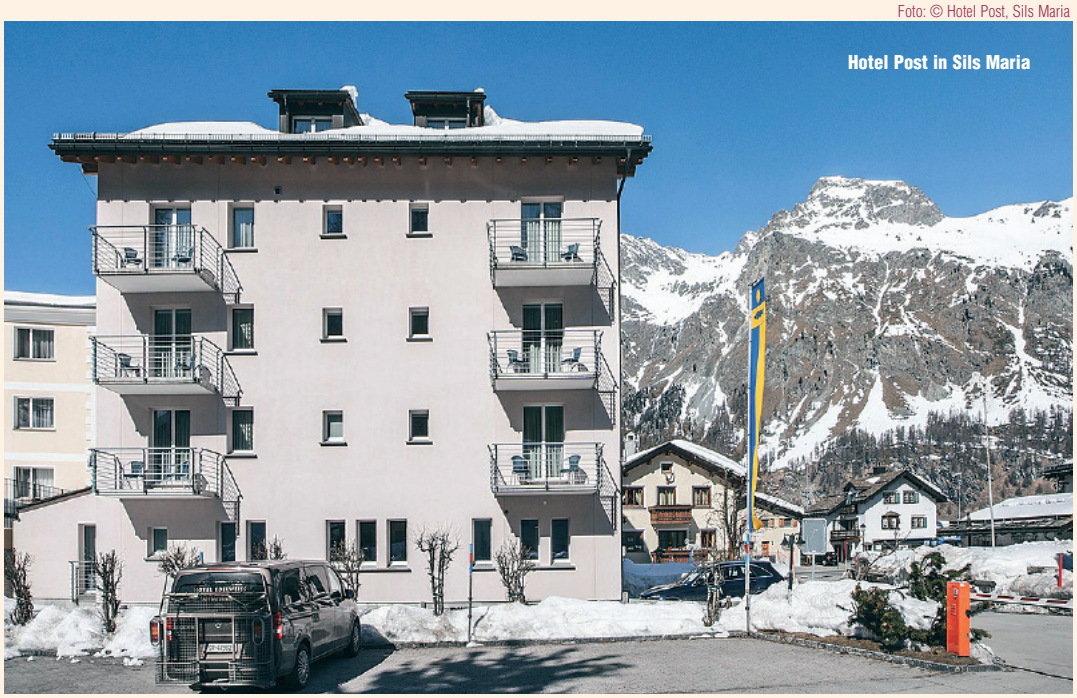
Foto: © Hotel Edelweiß, Sils Maria

Jugendstil-Saal des Hotels Edelweiß in Sils Maria

auf die Engadiner Bergwelt und den St. Moritzersee, womit das Haus seinen Weg als extravagant-kosmopolitisches Hotel unterstreicht. Auch das kleine aber feine Rooftop-Spa direkt neben der Bar hat ein make over erfahren und wartet mit einem unvergleichlichen Panorama-Blick auf.

www.monopol.ch

Foto: © Hotel Post, Sils Maria



Hotel Post in Sils Maria

Wenige Autominuten entfernt und abseits vom großen „Sehen und Gesehen Werden“ schmiegen sich zwei Hotels zwischen den Bergen nah aneinander. Das *Hotel Post* gehört wie das *Hotel Edelweiss* zu den ältesten Häusern in *Sils-Maria*. Beide verwöhnen als Vier-Sterne-Hotels mit behaglicher Atmosphäre in einer der schönsten Landschaften im Alpenraum. 2019 wurden die zwei Häuser, welche von der gleichen Betreibergesellschaft wie das Art Boutique Hotel Monopol geführt werden, überirdisch miteinander verbunden. Auch unterirdisch wurde eine aufwändige bauliche Verbindung geschaffen, so dass für den Hotelbetrieb eine gemeinsame Küche für beide Häuser genutzt werden kann. Die Gäste profitieren auf diese Weise von den zahlreichen Vorzügen der beiden Hotels, wie zwei unterschiedlichen Spa und Wellnessbereichen und einer hervorragenden Küche.

Während das Hotel Post mit einer

(Fortsetzung nächste Seite)

Engadin und St. Moritz

Lebensfreude pur, Wintersport und kulinarische Genüsse on „top of the world“

Anzahl von 63 Betten einen sportlich-puristischen Landhauscharme ausstrahlt, werden im großen Jugendstilsaal des Hotels Edelweiss regelmäßig Konzerte aufgeführt. Das Hotel Edelweiss stammt aus dem Jahr 1876, besitzt heute 114 Betten und wirkt zum Schwesterhotel ein wenig wie die Grand Dame. Schon Friedrich Nietzsche, der im benachbarten Haus ein Zimmer bewohnte, kehrte regelmäßig im damaligen Gasthof Edelweiss ein.

Jetzt fühlen sich Aktivurlauber und Sportbegeisterte hier draussen besonders angesprochen. Rund um die Hotels Post und Edelweiss dreht sich alles um aktive Tage in den Bergen. Im Sommer kommen Wanderer, um Zeit in Sils Maria zu verbringen. Zum Lift sind es von beiden Hotels nur 10 Minuten zu Fuß. Das Skigebiet Corvatsch-Furtschellas umfasst 120 Pistenkilometer und führt auf über 3.000 Meter. Es erstreckt sich von Sils über Silvaplana bis nach St. Moritz.

www.hotelpostsils.ch

www.hotel-edelweiss.ch

Nina Glattfelder

Zurück in St. Moritz dürfen wir eine faszinierende Frau kennenlernen, die ein kleines, ziemlich versteckt liegendes Geschäft in der Via Maistra betreibt, welches seinen Ursprung bereits vor 80 Jahren hatte. Man könnte *Nina Glattfelder* auch als „Kaviar-Institution“ bezeichnen. Sie wirkt zurückhaltend und bodenständig und erzählt, dass sich aus dem einstigen Lebensmittelgeschäft ihres Großvaters durch Anfragen von Hotels nach Kaviar eher zufällig ein Feinkostgeschäft für Tee, Kaffee und Kaviar entwickelt hat.

Durch ihren Vater „Tazi“ Glattfelder wurde sie schon von Kindesbeinen an das feine Produkt herangeführt und lernte dabei fast nebenbei die Qualität von Kaviar zu beurteilen und zu unterscheiden. Vor etwa 20 Jahren sprang Nina Glattfelder dann ins kalte Wasser und übernahm von heute auf morgen durch den plötzlichen Tod Ihres Vaters das Geschäft. Frau Glattfelder erzählt, dass zu diesem Zeitpunkt 2 Tonnen Kaviar in den Kühlhäusern lagerte, der verkauft werden wollte.

Heute fährt sie regelmäßig nach China, wo zurzeit der weltbeste Kaviar produziert wird. Weiteren Kaviar bezieht sie aus Deutschland (Deutscher Goldener Ocietre) und der Schweiz (Schweizer Bärli). Der Bärli-Stör war übrigens der beste Kaviar nach dem weltweiten Kaviarverbot 2002, da dieser Stör bereits nach 6 Jahren emtereif war. Normalerweise kann Kaviar beim Stör erst nach ca. 30 Jahren geerntet werden und gewinnt mit jedem weiteren Jahr an Qualität, erzählt sie uns. Mittlerweile gibt es Verfahren, den Kaviar vom weiblichen Stör zu gewinnen, ohne den Fisch dazu töten zu müssen. Die am Leben gelassenen Fische sind für die Kaviarzucht danach aber nicht mehr von Nutzen, da sie nur einmal in ihrem Leben Kaviar produzieren und somit auch für die Aufzucht von jungen Stören nicht mehr brauchbar sind. Daher wird der gezüchtete Stör nach der Kaviarernte meist getötet, sein Fleisch geräuchert und die Knochen zu Knochenleim verarbeitet.

Der gewonnene Kaviar wird in Dosen von ca. 1,6 Kilogramm abgefüllt. Das Gewicht schwankt leicht, da niemals Kaviar von unterschiedlichen Stören miteinander vermischt wird.

Im heimischen Betrieb verkostet Frau Glattfelder jede einzelne Dose und prüft die Qualität, bevor das edle Produkt in kleinen Dosen ab 30 Gramm vakuumverpackt wird und somit länger haltbar ist.

Wichtig ist Nina Glattfelder, zu einem Imagewandel des Kaviars beizutragen. Natürlich wird er auf Grund seiner Seltenheit, der aufwändigen Gewinnung und des damit verbundenen Preises immer etwas Besonderes bleiben.

Sie möchte aber bewirken, dass Kaviar nicht aus Prestigegründen verzehrt wird, sondern mit dem Bewusstsein, sich selbst etwas Delikates zu gönnen. Über ihren Onlineshop vertreibt sie den von ihr importierten Kaviar weltweit an Endkunden und Gastronomen und gilt auch über die Schweizer Landesgrenzen hinaus als die Expertin und Lieferantin, wenn es um guten Kaviar geht.

www.glattfelder.ch

Text: AVIAREPS Tourism GmbH

Auszeichnung für Luxus-Unterkünfte in Bad Kleinkirchheim

Fotos: © Matthias Prägant

Trattlers Hof-Chalets gewinnen den HolidayCheck Award 2020

Was für ein fantastischer Start im neuen Jahr: Gastgeberfamilie Forstnig darf sich über den HolidayCheck Award 2020 für ihre *Trattlers Hof-Chalets* in Bad Kleinkirchheim freuen. Die Chalets erhalten zum ersten Mal die Auszeichnung und zählen nun offiziell zu den beliebtesten Häusern weltweit. Eines der ausschlaggebenden Kriterien für die Verleihung ist die Weiterempfehlungsrate der Gäste. Hier können die 14 Hof-Chalets mit einer Rate von 100 Prozent glänzen.

„Wir freuen uns sehr über die Auszeichnung. Es ist eine weitere Bestätigung für uns, dass wir mit der Eröffnung der Chalets vor zwei Jahren eine absolut richtige Entscheidung getroffen haben, die von unseren Gästen sehr geschätzt wird", so Inhaber Jakob Forstnig, dessen Familie bereits seit über 136 Jahren und in fünfter Generation das Hotel Gut Trattlerhof & Chalets betreibt.

Chaletdorf

Über Trattlers Hof-Chalets

Seit zwei Jahren begeistert das Hotel Gut Trattlerhof & Chalets im Kärntner Ski- & Thermenort Bad Kleinkirchheim mit 14 luxuriösen Chalets. Die gemütlichen Wohneinheiten wurden in der Nähe des Hotels auf einem 7.000 Quadratmeter großen Areal direkt neben der Skipiste errichtet und ermöglichen so „Ski in & Ski out" sowie direkten Zugang zu Bike- und Wanderwegen.

Für das Design war der bekannte österreichische Architekt Herwig Ronacher verantwortlich, der auf gekonnte Weise den Komfort eines modernen Hauses mit der urigen Kärntner Nockalm-Architektur verbindet. Für die Inneneinrichtung wurde bevorzugt mit heimischen Betrieben gearbeitet. Hochwertige Naturmaterialien, wie Lärchen- und Fichtenholz, geben den Häusern einen modernen und gleichzeitig authentisch, alpinen Look. Die großzügige Wohnfläche der Chalets reicht von 85 bis 110 Quadratmeter und bietet viel Platz für Paare, Freundesgruppen oder Familien, mit bis zu acht Personen.

Jedes der Chalets verfügt über einen Holzofen für gemütliche Stunden sowie ein eigenes „Private SPA" inklusive Panoramasauna und beheizter Außenwanne für maximalen Luxus. Auch auf SPA-Behandlungen müssen die Gäste nicht verzichten: Massagen können direkt über das Hotel Gut Trattlerhof gebucht werden und finden auf Wunsch sogar im eigenen Chalet statt.

Die Chalets sind als Selbstversorger-Einheiten mit einer vollausgestatteten Küche und einem weitläufigen Essbereich konzipiert. Bei Bedarf wird morgens das Frühstück direkt ins Chalet gebracht, und wer sich kulinarisch verwöhnen lassen möchte, für den zaubert das Küchen-Team im nebenan gelegenen Restaurant „Trattlers Einkehr" saisonale Köstlichkeiten aus regionalen Produkten. In jedem Chalet befindet sich zudem eine hochwertige Auswahl an Weinen aus dem Alpe-Adria-Raum, die auf Wunsch gerne von einem Sommelier erklärt werden.

Ab 200 Euro pro Nacht übernachten bis zu zwei Personen im Chalet Classic Romantic auf Selbstversorger-Basis. Der Mindestaufenthalt umfasst drei Übernachtungen.

Über das Hotel Gut Trattlerhof & Chalets, der wahrscheinlich charmanteste Gutshof im Süden Österreichs

„Leidenschaftlicher Gastgeber sein, Traditionen fortführen und dabei innovativ bleiben. Gutfühlen, loslassen und der Natur ganz nah sein. Für Familien, Paare und Freunde.", so lässt sich das Hotel Gut Trattlerhof & Chalets, das seit nunmehr 136 Jahren und mittlerweile in fünfter Generation von Familie Forstnig betrieben wird, in wenigen Worten am besten beschreiben. Ein Ort der verbindet. Altes mit Neuem. Tradition mit Zeitgeist. Die Zeiten mögen sich ändern. Die Liebe zum Gast, die bleibt. Die familiäre Gastfreundschaft der Hofleute sowie die feinen Angebote am Hof machen den Urlaub dort einfach unvergesslich. Für ihr vorbildliches Engagement in Sachen Klimaschutz und

Wohnbereich

(Fortsetzung nächste Seite)

Text: AVIAREPS Tourism GmbH

Auszeichnung für Luxus-Unterkünfte in Bad Kleinkirchheim

Trattlers Hof-Chalets gewinnen den HolidayCheck Award 2020

Foto: © Hotel Gut Trattlerhof & Chalets

Frühstücksservice

Nachhaltigkeit wurden die Gastgeber schon mehrfach ausgezeichnet.

Über die Region

Bad Kleinkirchheim liegt 1.100 Meter über dem Meer inmitten des UNESCO Biosphärenparks Kärntner Nockberge und ist damit für Naturliebhaber und Bergsportler ein idealer Ort, um einen genussvollen sowie erlebnisreichen Urlaub zu verbringen. Dabei ist das Hotel Gut Trattlerhof & Chalets der perfekte Ausgangspunkt für Aktivurlauber. Im Winter bietet Bad Kleinkirchheim ein Skigebiet mit 103 Pistenkilometern und modernen Beförderungsanlagen, im Sommer ziehen die Nockberge Wanderer und Mountainbiker an. Golffreunde finden auf dem 18-Loch Golfplatz Kaiserburg und 6 weiteren Golfplätzen in der näheren Umgebung spannende Herausforderungen. Das Thermal Römerbad sowie die Gesundheits- & Familientherme St. Kathrein sind ganzjährige Magneten für Erholungsuchende.

www.trattlers-hofchalets.at/de

www.trattlerhof.at

Text: newsroom.pr

Aufnahme in exklusive, weltweite Restaurantvereinigung

Foto: © CHRISTOPHER SALGADINHO

Benjamin Parth wird Mitglied der „Les Grandes Tables du Monde“

Großer Erfolg auf internationaler Bühne für den Tiroler Koch *Benjamin Parth*: Sein *Gourmetrestaurant Stüva* ist ab sofort eines der wenigen Mitglieder der exklusiven Restaurantvereinigung Les Grandes Tables du Monde. Dies gab der renommierte Guide bei der Präsentation seiner diesjährigen Ausgabe in Paris am 27. Januar 2020 bekannt. Nur 188 Betriebe weltweit sind in der Vereinigung vertreten, darunter acht Österreicher. Parth ist mit seinen 31 Jahren eines der jüngsten Mitglieder.

„Unsere Vereinigung ‚Les Grandes Tables du Monde‘ repräsentiert das Who's-Who der internationalen Gastronomie. Sie ist gewissermaßen die Haute Couture der Haute Cuisine“, so *David Sinapian*, Präsident der 1954 gegründeten Restaurantvereinigung mit Sitz in Paris. Gerade einmal 188 Restaurants sind auf den Seiten des Guides 2020 aufgeführt. In diesem Jahr wurden 13 neue Mitglieder aufgenommen.

Strenges Auswahlverfahren

„Die Anzahl der Restaurants, die sich bei uns bewerben, steigt von Jahr zu Jahr, was ein klarer Indikator für das Ansehen und den Einfluss unserer Vereinigung ist“, so Sinapian. Der Auswahlprozess ist jedoch streng und langwierig, und nicht jede Bewerbung ist auch von Erfolg gekrönt. David Sinapian erklärt: „Um bei Les Grandes Tables du Monde aufgenommen zu werden, muss ein Gastronom zunächst von drei bestehenden Mitgliedern der Vereinigung empfohlen werden. Die zweite Bedingung — jedoch unzureichend für sich allein — sind mindestens zwei Michelin-Sterne oder eine gleichwertige Bewertung eines angesehenen Gourmetführers in jenen Ländern, die nicht durch den Michelin-Guide abgedeckt werden. Die Bewerbung wird sodann von unserem ‚Board of Directors‘ geprüft. Ein Listing in unserem Guide bedeutet nämlich nicht nur, dass das Restaurant gehobene Küche serviert — schließlich sind wir kein gewöhnlicher Restaurantführer. Vielmehr bedeutet es, dass die Erfahrung in unseren Mitgliedsbetrieben außergewöhnlich ist. Denn es gibt einen Unterschied zwischen einem guten Restaurant und einem ‚Grande Table‘!“

Exklusive Riege: nur acht Österreicher

Neben dem Restaurant Simon Taxacher ist das Gourmetrestaurant Stüva von Benjamin Parth das erst zweite Tiroler Spitzenrestaurant in der exklusiven Riege der „Les Grandes Tables du Monde“. Zu den weiteren Mitgliedern in Österreich zählen unter anderem das Restaurant Obauer oder das Steirereck.

Benjamin Parth (li.) mit David Sinapian (Präsident Les Grandes Tables du Monde) bei der Präsentation der neuen Mitglieder am 27.01.2020 im Pavillon Ledoyen in Paris.

Über „Les Grandes Tables du Monde“

Die 1954 auf Initiative von 6 Pariser Gastronomen gegründete Vereinigung „Les Grandes Tables du Monde“ zählt heute 188 Einrichtungen in 25 Ländern auf 5 Kontinenten. Von dem gleichen Wunsch beseelt, ein einzigartiges gastronomisches und sensorisches Erlebnis zu bieten, sind diese Gastronomen heute die Botschafter einer seltenen kulinarischen Exzellenz, die zwischen Tradition, Weitergabe und Innovation gelebt wird. Das Bureau von Grandes Tables und sein Präsident David Sinapian sind daher die Katalysatoren dieser aussergewöhnlichen Lebenskunst durch die Förderung der zeitgenössischen Haute Cuisine, die so anspruchsvoll wie unkompliziert, so ehrgeizig wie dynamisch ist.

https://lesgrandestablesdumonde.com

Text: mk Salzburg

Designhotel und Premium-Chalets im Schnee

Fotos: © Peter Kuehnl, PURADIES Hotel & Chalets

Leogang: 500.000 m² Wohlfühlareal in Alleinlage zum Wintergenießen

PURADIES Hotel & Chalets in Leogang direkt am Pistenrand

Die Region Saalfelden Leogang gilt als eine der aktivsten Regionen in Österreich. Wintersport auf und abseits der Piste in all seinen Facetten, vom Tal bis auf den Berg, ist in der natur- und schneereichen Gegend Programm. Von 150 abwechslungsreichen Loipenkilometern zum Langlaufen bis hin zur romantischen Pferdeschlittenfahrt durch die glitzernde Schneelandschaft spannt sich der große Bogen. Die Winter- und Schneeschuhwanderer entfliehen in der Ruhe der Natur dem Alltag. Die Skitourengeher sind zwischen den sanften Grasbergen und schroffen Kalkriesen unterwegs. Der *Skicircus Leogang Saalbach Hinterglemm Fieberbrunn* zählt zu den größten Skigebieten in Österreich. Auf 270 Pistenkilometern erleben die Skifahrer ein vielseitiges Skivergnügen.

Köstliche Vorspeise

Das neue Gourmetrestaurant ESS:ENZ im PURADIES

Direkt an den Pisten und in Alleinlage in den Leoganger Bergen macht ein außergewöhnliches Erholungsresort von sich reden. Das *PURADIES Hotel & Chalets* ist eine alpine Oase, an der das Pure, das Echte, das Natürliche im Fokus steht. Wenn die Lebensmittel, die in den Feinschmeckerrestaurants des Hotels verarbeitet werden, am hoteleigenen Biobauernhof produziert werden, wenn das Holz, das den Zimmern und Suiten ein alpin-modernes Ambiente auf höchstem Niveau gibt, aus dem eigenen Wald kommt, wenn der Architekt jede Gelegenheit genutzt hat, den imposanten Blick auf die Berge einzufangen, wenn ultimative Wellness in einer rustikalen Almhütte ihren exklusiven Platz findet, wenn Yin und Yang ein Erholungsprinzip in den Alpen prägen, dann stimmt die Balance zwischen alten Traditionen, Natürlichkeit und modernem Luxus. 76 Suiten und Zimmer sowie 14 topausgestattete *Premium-Chalets mit privater Sauna* bieten im PURADIES vielfältige Wohnmöglichkeiten. Eine wahre Sensation ist die zweistöckige, 500 m² große Lounge & Bar „FREI-RAUM“, geschaffen aus 16.000 Eichenholzwürfeln. Das Badhaus „Innere Mitte“ mit seinem SPA und einem 360 Grad Himmelsblick verwöhnt mit höchsten Wellnessfreuden nach alpiner Tradition.

Neu: Das Gourmetrestaurant ESS:ENZ

Das neue Gourmetrestaurant ESS:ENZ im PURADIES erfüllt höchste kulinarische Ansprüche und begeistert mit inspirierenden Kreationen aus feinsten Produkten aus der Region. Die Köche lassen sich bei 100 Prozent front cooking über die Schulter schauen. Das Gourmetrestaurant des PURADIES wurde bereits vielfach ausgezeichnet: 91 Falstaff-Punkte und 3 Falstaff-Gabeln, Deutscher Schlemmeratlas 3,5 Kochlöffel (sehr gute Küche), 2 Gault-Millau-Hauben.

www.puradies.com

ANGEBOTE

Eisblumenzeit — Wellness pur (01.03.—13.04.20)

Leistungen: 4 Übernachtungen in der PURADIES “Deluxe Suite” oder “Premium Suite”, PURADIES Genießerpension, PURADIES Pralinen am Anreisetag, Begrüßungsdrink in der Bar “FREIRAUM”, 2 Micro Salt treatments (25 Min.), 1 Ganzkörpermassage (50 Min.) u. 1 PUR VITAL Gesichtsbehandlung (50 Min.), Benutzung des Wellnessbereichs inkl. Wellnesstasche
Preis p. P.: ab 930 Euro

***

Familien Schneevergnügen im Chalet (01.03.—13.04.20)

Leistungen: 7 Übernachtungen in der gebuchten Chaletkategorie, PURADIES BIO Frühstücksservice ins Chalet, Begrüßungsdrink & PURADIES Pralinen bei Anreise, gratis Minialpini Card für Kinder von 2—5 Jahre, 2 Kinder bis 5 Jahre sind im Chalet kostenfrei, Saalfelden Leogang Card, Winter Aktivitätenprogramm
Preis p. P.: ab 1.420 Euro

Highlights für Kinder: Bio Bauernhof mit Streichelzoo, Mo—Sa Kinderbetreuung, wöchentlich wechselndes Kinderprogramm, eigenes Kinderbuffet, Rodeln zur freien Verfügung

Schlossgut Diel - renommiertes Weingut der Naheregion

Zu Füßen des historischen Ensembles der *Burg Layen* und im Zentrum des gleichnamigen Ortes befindet sich *Schlossgut Diel*, welches zu den renommierten Weingütern der Naheregion zählt. Neben erstklassigen Riesling- und Burgunderweinen werden hier auch erlesene Sekte und Destillate erzeugt.

Die im 13. Jahrhundert erbaute Burg Layen kam im Jahr 1802 in den Besitz der Familie Diel. Während der Besatzung der Naheregion durch Napoleons Truppen erwarb Johann Peter Diel große Teile der historischen Burganlage und die dazu gehörigen Ländereien von Heribert Wolfgang Freiherr von Dalberg.

Der älteste Keller des Gutes datiert aus der Gründungszeit der Burg Layen. Hier erfolgt der schonende Ausbau der Rieslingweine im traditionellen „Stückfass“, welches 1.200 Liter fasst. Das verwendete Eichenholz stammt aus dem nahe gelegenen Soonwald, einem Teil des Hunsrücks.

Seit Anfang der 1980er Jahre wird im Schlossgut Diel der Ausbau der weißen und roten Burgunderweine im kleinen Eichenholzfass gepflegt. Die 228 Liter fassenden Barriques werden meist aus französischer Eiche gefertigt. Alljährlich wird allerdings nur eine kleinere Anzahl von Fässern erneuert.

Romantik pur im Trollbachtal

Caroline Diel mit ihrem Mann Sylvain Taurisson-Diel

Mit der Ernte 2013 wurde im Schlossgut Diel eine neue Kelterhalle in Betrieb genommen. Die Trauben werden in zwei pneumatisch arbeitende Pressen befördert, die eine überaus schonende Kelterung gewährleisten. Die anschließende Gärung erfolgt in Eichenholzfässern oder Edelstahltanks.

Burg Layen

Gemeinsam für den Wein

Caroline Diel ist die 7. Winzer-Generation und 1. Frau im traditionsreichen Schlossgut, das sie seit Juli 2019 gemeinsam mit ihrem Mann *Sylvain Taurisson-Diel* führt. Die Arbeitsgebiete der beiden Diels sind klar abgesteckt und ergänzen sich doch perfekt! Caroline verantwortet den Wein und Sylvain den Vertrieb. Ganz nebenbei managen sie noch ihr Familienleben mit drei quicklebendigen Kindern und arbeiten an ihrer gemeinsamen Vision: *»Gutes noch besser machen!«*.

Altes Bewahren, Neues wagen

Eine diffizile Herausforderung, die das deutsch-französische Winzer-Paar gern angenommen hat. Und das mit Erfolg! Caroline holt bereits seit 13 Jahren mit viel Fingerspitzengefühl und großer

(Fortsetzung nächste Seite)

Schlossgut Diel - renommiertes Weingut der Naheregion

Expertise das Beste aus Reben und Terroir des Schlossguts heraus. Ihre Weine haben dabei eine von Jahr zu Jahr immer präzisere und persönlichere Handschrift — und ebenso exzellente Bewertungen von Gault&Millau WineGuide, Vinum, Wein-Plus, Falstaff und Parker. Auch sie selbst wurde jüngst ausgezeichnet. Die Frankfurter Allgemeine Sonntagszeitung (F.A.S.) kürte sie zur »Winzerin des Jahres 2020«.

Erstklassiger Zuwachs auf Schlossgut Diel: Mit der Burg Layer Hölle, dem Burg Layer Johannisberg und der Laubenheimer Krone gibt es drei neue Weine aus VDP.Ersten Lagen.

Weine

Im Schlossgut Diel versteht man unter Weinerzeugung einen ganzheitlichen und nachhaltigen Prozess, welcher die Pflege der Weinberge, die Ernte der Trauben, den Ausbau der Weine bis hin zur Vermarktung der angefüllten Weine umfasst. Im Fokus der Erzeugung stehen trockene und natursüße Rieslinge. Diese werden ergänzt durch weiße und rote Burgunderweine.

Handgerüttelter Sekt

Die Qualität eines Sektes wird bereits im Weinberg definiert. Im Schlossgut Diel werden die von Hand gelesenen Trauben schonend als Ganzes gepreßt. Die feine Perlage entsteht durch eine zweite Gärung in der Flasche sowie eine langjährige Reifung auf der Hefe.

2019 wurde optisch leicht an den Stellschrauben gedreht und Etiketten-Design und Logo dezent überarbeitet und aufgefrischt.

Schlosskeller

Sanfte Destillate

Mit zwei außergewöhnlichen Tresterbränden vom Spätburgunder und Riesling Eiswein hat Schlossgut Diel sein Sortiment edler Destillate ergänzt. Flaggschiff bleibt aber der Fine de Diel, ein mehr als 20 Jahre im kleinen Eichenholzfaß gereifter Weinhefebrand.

Spitzenlagen im Trollbachtal

In den steilen Dorsheimer Spitzenlagen gedeihen Riesling-Weine von Weltruf. Das faszinierende Wechselspiel der unterschiedlichen Gesteinsarten ermöglicht höchst unterschiedliche Geschmackstypen. Während Devonschiefer im *Pittermännchen* feinste Rasse garantiert und kieselsteinhaltiger Lehmboden im *Goldloch* substanzreiche Weine erbringt, liefert der Quarzitboden im *Burgberg* nuancenreiche Rieslinge von großer Eleganz.

www.diel.eu

Domänenweingut Schloss Schönborn

Inhaber Graf Paul von Schönborn

Pfaffenberg Monopollage

Im Rheingau, dort, wo der Rhein für einige Kilometer seine Süd-Nord-Richtung ändert und von Osten nach Westen fließt, hat sich an den dadurch entstandenen sonnigen Südhängen bereits vor Hunderten von Jahren eine Weinkultur herausgebildet, die weltweit ihresgleichen sucht.

Kies-, Lehm-, Schiefer- und Quarzitböden bilden besonders für den Riesling einen idealen Untergrund und ein absolut einmaliges Terroir.

In dieser idyllischen und fruchtbaren Gegend findet sich die erste urkundliche Erwähnung über Weinbau der Familie Schönborn in Aufzeichnungen aus dem Jahr 1349 mit einem schriftlichen Zahlungsbeleg, der Wein aus der Rheingauer Gemarkung Winkel erfasst. Seitdem ist die Entwicklung des Rheingaus als politisches und kulturelles Zentrum eng mit der Familie von Schönborn verbunden.

Bereits seit 1349 befindet sich das Domänenweingut Schloss Schönborn im Besitz der Grafen von Schönborn und ist damit eines der ältesten Weingüter Deutschlands.

Das Weingut verfügt heute über ein absolut einmaliges Portfolio an Weinbergslagen. Die 33 Einzellagen, von denen über 80% als „1. Lage“ (Premier Cru) bzw. „Große Lage“ (Grand Cru) klassifiziert sind, erstrecken sich von Hochheim über Hattenheim bis nach Rüdesheim wie an einer Perlenschnur aneinandergereiht und vereinen die berühmtesten und besten Lagen des Rheingaus. Ungefähr 30 Hektar Rebfläche werden dort bewirtschaftet.

2014 übernahm erstmals seit mehr als 100 Jahren wieder ein Oberhaupt der Familie Schönborn die Geschäfte des Weingutes und engagierte eine neue, junge Führungsmannschaft um das Weingut auf dem Markt voranzutreiben und zu positionieren. Im inzwischen in Eltville/Hattenheim beheimateten Weingut wurden danach erhebliche Investitionen in die Infrastruktur, die Kellertechnik und die Gebäude des Weingutes getätigt. Im Juni 2015 eröffnete dann die völlig neu gestaltete Vinothek mit ca. 26 Sitzplätzen ihre Türen für das interessierte Weinpublikum. Auf der großen Panoramaterrasse davor bietet sich den Gästen ein herrlicher Blick ins Rheintal. Es werden regelmäßig wechselnde saisonale Gerichte angeboten und eine Auswahl an spannenden Weinen der vielfältigsten und unterschiedlichsten Rheingauer Terroirs rundet das Angebot ab.

Vinothek

Namen wie *„Erbacher Marcobrunn“*, *„Hattenheimer Pfaffenberg“* (Monopol-Lage), *„Hattenheimer Nussbrunnen“*, *„Hochheimer Kirchenstück“* oder der *„Berg Schlossberg“* und das *„Rottland“* in Rüdesheim lassen seit Jahrzehnten die Herzen der Weinfreunde höherschlagen. Die Schönborns waren eine der Ersten Winzerfamilien, die bereits seit 1725 ihre handverlesenen Weine auf mundgeblasene Flaschen füllten. Ein 1735 „Johannisberger“ aus der Schatzkammer der Domäne gehört zu den frühesten bekannten Flaschenfüllungen in Deutschland und setzt noch heute

(Fortsetzung nächste Seite)

Text: Gourmet Classic

Winzer

Fotos: © Domänenweingut Schloss Schönborn

Domänenweingut Schloss Schönborn

Weingutsleiter Marcel von den Benken und Kellermeister Florian Franke

den Maßstab für den teuersten Wein Deutschlands.

Als eines der Gründungsmitglieder des VDP (Verband Deutscher Prädikatsweingüter — im Jahre 1897) legten die Grafen von Schönborn schon immer einen besonderen Wert auf Qualität, Rheingauer Typizität und einmalige Lagenvielfalt. Heute zählt das Domänenweingut Schloss Schönborn mit seinen rund 30 ha bewirtschafteter Rebfläche, die aktuell zu ca. 95% mit Riesling bestockt sind und von kleinen Flächen, die mit Reben aus der Burgunderfamilie ergänzt werden, zu den traditionsreichsten privaten Weingütern im Rheingau.

www.schloss-schoenborn.com

Veranstaltungen 2020

Fischfest mit Live-Musik

16. + 17. Mai 2020
Beginn: täglich 12.00 Uhr

Wir lassen das traditionelle Schönborn'sche Fischfest wiederaufleben und feiern unser Hoffest im Weingut mit buntem Programm für Groß & Klein. Es erwarten Sie jede Menge ausgezeichnete Fisch-Spezialitäten und eine stimmungsvolle Atmosphäre mit Live-Musik:

Samstag ab 15.00 Uhr: Delta Danny
Sonntag ab 13.00 Uhr: Steven Morrys

Weinverkostung, Planwagenfahrten, Vinothek & Weinstand geöffnet,
Kinderprogramm mit Hüpfburg.
Wir freuen uns auf Ihren Besuch!

***

Raritätenweinprobe aus der Schönborn'schen Schatzkammer

16. + 17. Dezember 2020
Beginn: 18.30 Uhr

Eine Weinprobe der besonderen Art mit feinsten Raritäten und seltenen Gewächsen aus unserer Schatzkammer erwartet Sie!
Weingutsleiter Marcel von den Benken nimmt Sie an diesem Abend mit auf eine Weinzeitreise und präsentiert Schätze und Lieblingsweine in vorweihnachtlicher Atmosphäre.
€ 59,- pro Person inkl. Wein, Wasser und Essen
Reservierungen bitte unter 06723 91810 oder per E-Mail an:
schloss-schoenborn@schoenborn.de
Die Probe am 17. Dezember ist bereits ausgebucht.

Text: Gourmet Classic

„Wenn Helfen zum Genuss wird“

Fotos (wenn nicht anders vermerkt): Sabine Mutschke PR

Spendenrekord von 75.000 Euro bei der Wein- und Küchenparty im Kastenmeiers in Dresden

Vor zehn Jahren brachten Unternehmer *Peter Musil* und TV-Moderator *Peter Escher* die Idee eines Fundraising-Events aus Leipzig nach Dresden und setzten sie gemeinsam mit Gastronom *Gerd Kastenmeier* im „Kastenmeiers“ um. Nach fünf Jahren „Kochgala“ entstand das Konzept der „Küchenparty“, die Anfang Februar zum 5. Mal stattfand. Insgesamt wurden in den fünf Jahren bei der Küchenparty 260.000 Euro gesammelt, die dem Aufwind Kinder- und Jugendfonds Dresden e.V. und dem Albert-Schweitzer-Kinderdorf in Sachsen e.V. zugute kommen.

Der Aufwind e.V. möchte mit den Einnahmen der „Küchenparty“ wieder das Schulranzenprojekt finanzieren. Im Vorjahr konnte der Verein dank der Küchenparty 435 Erstklässlern aus benachteiligten Familien einen Schulranzen kaufen. Außerdem will der Verein das Geld dafür nutzen, dass Kinder aus sozial schwachen Familien in einem Verein Sport treiben können. Das Geld wird für Mitgliedsbeiträge, Sportkleidung oder die Teilnahme an Camps und Wettkämpfen benötigt.

In Albert-Schweitzer-Kinderdörfern werden Kinder aufgenommen, die aus verschiedenen Gründen nicht in ihrer Herkunftsfamilie aufwachsen können. Bis zu sechs Kinder leben mit Kinderdorfeltern und deren leiblichen Kindern zusammen in einem Haus des Kinderdorfes und gestalten miteinander als Familie den Alltag.

Sechs Häuser und eine Außenstelle gehören zum Verbund in Sachsen. Ein achtes Haus steht derzeit leer und soll Mitte 2020 von einer neuen Kinderdorffamilie bezogen werden.

Ein Teil der umfangreichen Renovierungsarbeiten kann nun dank der Spende des vergangenen Jahres finanziert werden. Von der Spende der diesjährigen Küchenparty soll der Kauf eines neuen Fahrzeuges ermöglicht werden, in dem eine Kinderdorffamilie mit neun Personen Platz findet.

Die ca. 280 Gäste der Küchenparty erlebten einen Abend voller kulinarischer Genüsse in lockerer und familiärer Atmosphäre in den ehemaligen Räumlichkeiten des „Kastenmeiers“ im Kurländer Palais.

Zahlreiche Gastronomen aus Dresden und Umland boten köstliche Häppchen an. Dabei steuerte unter anderem das Kastenmeiers Clubrestaurant Tomahawk Steaks und Rinder-Carpaccio bei und der Gastgeber - das „Kastenmeiers im Taschenbergpalais“ - Sashimi von einem 65 Kilogramm schweren Gelbflossen-Thunfisch, der vor den Augen der Gäste fachmännisch zerlegt wurde. Frischespezialist Rungis Express begeisterte mit frischen Austern.

Peter Musil, Gerd Kastenmeier und Peter Escher erfanden die Küchenparty (v.l.n.r.)

Unwiderstehliche Schokoladenkreationen und Naschereien verführten am Stand von Schokoladensommelière, Konditor- und Bäckermeisterin Sarah Gierig aus Neustadt / Sa. die Gäste und Uwe Sochor vom Frankreichladen „Savoir Vivre“ erfreute mit einer köstlichen Käseauswahl. Insgesamt 21 Winzer und Brennereien aus Deutschland und Österreich stellten sich mit ihren Weinen und Bränden vor. Besonders frequentiert war der Stand von Weingut Schloss Proschwitz, dessen vorzügliche Rosé-Vorräte sich schnell dezimierten.

Musikalisch umrahmt wurde der Abend von der Blue Line Jazzband aus Leipzig. Die Bilder von elf Künstlern, die alle schon einmal im Restaurant Kastenmeiers ausgestellt hatten, schmückten die Wände und luden zur Versteigerung ein. Jeweils 50 Prozent des Verkaufserlöses eines jeden Bildes gingen ebenfalls an die beiden Organisationen.

Gerd Kastenmeier war überrascht und hocherfreut, dass sich der vorläufig verkündete Spendenstand des Abends nach 23 Uhr noch auf 75.000 Euro erhöht hat: „Es hat einfach alles gepasst - die familiäre Atmosphäre, das Essen, die Weine und auch das Anliegen, das die beiden Vereine den Gästen authentisch und mit viel Herz nahe gebracht haben. Allen, die unsere Wein- und Küchenparty mitgestaltet haben, gilt ein riesiger Dank!“

www.kastenmeiers.de
www.aufwinddresden.de
www.kinderdorf-online.de

Schokoladensommelière, Konditor- und Bäckermeisterin Sarah Gierig aus Neustadt/Sa.

Uwe Sochor, Frankreichladen „Savoir Vivre“

Foto: Gourmet Classic

Text: Gourmet Classic

Kochsternstunden 2020 in Sachsen:

Fotos: Gourmet Classic / Abbildung Broschüre: Kochsaternstunden

Ein Wegweiser zu hervorragenden Restaurants

Der in der trüben und für Gastronomen relativ kargen Jahreszeit so beliebte *Menüwettbewerb „Kochsternstunden“* ist schon lange eine feste Größe im Veranstaltungskalender geworden und findet in diesem Jahr nun bereits zum 12. Mal statt.

Mittlerweile hat sich der einst nur auf Dresden und sein Umland begrenzte Wettbewerb auf 49 teilnehmende Restaurants aus ganz Sachsen ausgeweitet, die sich mit großer Spannung der Bewertung Ihrer Gäste stellen. Die Bewertungskriterien betreffen nicht nur das Menü allein, sondern das gesamte Erlebnis, also auch Freundlichkeit, Bedienung und Ambiente.

In der Zeit vom 7. Februar bis zum 15. März 2020 präsentieren alle teilnehmenden Gastronomen den Hobby-Restauranttestern ein eigens für die Kochsternstunden kreiertes Menü. Allein in Dresden sind in diesem Jahr 35 Restaurants dabei - darunter neun neue.

Dass in diesem Jahr erstmals alle teilnehmenden Restaurants in Sachsen gemeinsam in einem Heft vorgestellt werden, entspricht dem Wunsch zahlreicher Gäste: „Das macht es leichter, auch außerhalb der eigenen Essgewohnheiten neue Genussorte kennen zu lernen“, schreiben die Initiatoren des Menüwettbewerbs Marlen Buder und Clemens Lutz im Vorwort des über hundert Seiten starken Programmhefts. Das gibt — wie in den elf Jahren zuvor — nicht nur eine Übersicht der teilnehmenden Restaurants, sondern ist auch ein Wegweiser zu hervorragenden Gastronomiebetrieben in der Region, den man das ganze Jahr über nutzen kann. Das Kochsternstunden-Menuheft kann per mail@kochsternstunden.de bestellt oder auf der Webseite heruntergeladen werden. Außerdem liegt es in allen teilnehmenden Restaurants aus.

„Egal wo er wohnt und egal wo er isst: jeder Gast ist Restauranttester und wird auch dementsprechend behandelt. Im Anschluss an die Kochsternstunden können aber nicht nur die Restaurants mit den besten Bewertungen einen Platz auf dem Siegertreppchen gewinnen, sondern auch auf die Menütester selbst warten tolle Gewinne“, sagt Clemens Lutz. Jeder Restauranttester hat die Chance, einen der 205 Preise zu gewinnen — mit ein wenig Glück eine der zwei Uhren aus dem Hause Mühle-Glashütte, die von der Firma Juwelier Leicht zur Verfügung gestellt werden — oder gar den Preis in der Sonderverlosung, der den Gewinner und Begleitung für 8 Tage mit DIAMIR nach Kapstadt bringt.

Weitere Infos und alle Teilnehmerrestaurants:

www.kochsternstunden.de

Marcel Kube (l.) vom Restaurant Atelier Sanssouci und Clemens Lutz, Gründer und Initiator der Kochsternstunden

www.hutball.de

Text: Lieb Management & Beteiligungs GmbH

Tokyos kulinarische Seiten

Fotos: © Tokyo Convention & Visitors Bureau

Neue Webseite informiert über authentische Food-Erlebnisse in Tokyo

Bei einer Reise in das Land der aufgehenden Sonne steht neben den zahlreichen Sehenswürdigkeiten auch meist das Eintauchen in die kulinarische Vielfalt ganz weit oben auf der Urlaubsliste. Bei einer Mega-Metropole wie Tokyo mit mehr als 230 Sterne-Restaurants und vielen weiteren Gaststätten kann dies allerdings schnell zur Herausforderung werden. Mit Blick auf die Olympischen Spiele bereitet sich die Stadt zunehmend auf die zahlreichen internationalen Besucher vor und bietet mit dem *„Tokyo Food Culture Experience Project“* eine weitere Möglichkeit, die kulinarischen Seiten der Landeshauptstadt entspannt zu entdecken. Das Tokyo Convention & Visitors Bureau hat zusammen mit dem beliebten Gourmet- und Restaurantführer GURUNAVI eine Webseite ins Leben gerufen, auf der Urlauber noch bis zum 31. März Restaurants finden, die besondere, authentische Food-Erlebnisse bieten.

Sushi Restaurant

Muschel- und Reisgericht „Fukagawa-meshi“

Auf der Website sind aktuell rund 60 Restaurants und 30 Hotels in den Stadtteilen Toshima, Taito und Ota gelistet. Die Auswahl reicht von traditionell Japanischer Küche bis hin zu westlichen Gerichten — jedes Restaurant bietet dabei eine einzigartige Note, die Reisende nur in Tokio vorfinden. Besucher der Webseite können sich durch die jeweiligen Stadtteile klicken und thematisch nach dem passenden Lokal suchen. Zudem steht ihnen ein Call-Center bei Fragen zur Seite und unterstützt sie auch bei Reservierungen.

Die Webseite ist in fünf Sprachen (Japanisch, Englisch, Chinesisch - zwei Varianten - und Koreanisch) verfügbar.

Weitere Informationen unter:
https://pr.gnavi.co.jp/promo/tokyotokyo/

Restaurant Iseya Sohonten

Text: STROMBERGER PR

Kulinarische Erlebnisse und edle Weine an besonderen Orten genießen

Fotos: © Günter Standl

Genuss mal drei PURESLeben bietet Arrangement für Kurzentschlossene

Außergewöhnlich wohnen, herrlich essen und genussvoll trinken — mit dem Angebot *„Genuss mal drei“* werden Besucher bei *PURESLeben* in der Südsteiermark bis Ende März rundum verwöhnt. Mit seinen derzeit elf Ferienhäusern hat PURESLeben-Gründer *Dietmar Silly* Wohnwelten geschaffen, die von moderner Architektur und Bauweise geprägt sind. Zudem haben Gäste die Gelegenheit das südsteirische Weinland und dessen Küche mit all seinen Facetten kennen zu lernen. So ist der Gastgeber selbst seit vielen Jahren Kellermeister und führt Interessierte durch die Rebstöcke des hauseigenen Weinguts. Ab sofort lädt er Urlauber zu einer spontanen kulinarischen Auszeit ein. Das Arrangement „Genuss mal drei“ umfasst, neben den Übernachtungen in einem Premiumhaus mit Sauna, den PURESLeben Willkommensgruß sowie einen täglichen Frühstückskorb. Am Anreisetag steht außerdem ein Besuch des traditionell-steierischen Restaurants Kogel 3 auf dem Programm. Das Gourmetrestaurant liegt in unmittelbarer Nähe zu den Ferienhäusern und steht für eine Kombination aus edlen Weinen, gemütlichem Ambiente und heimischer Kulinarik. An den anderen Abenden freuen sich Gourmets auf exklusive drei Gänge mit Weinbegleitung direkt im Ferienhaus. Das Paket ist für zwei Nächte ab nur 475 Euro pro Person und für fünf Nächte ab 1.190 Euro pro Person buchbar. Es gilt bis 31. März 2020 und Reservierungen werden telefonisch unter +43(0)664/2155044 sowie unter info@puresleben.at angenommen. Weitere Informationen finden sich unter

www.puresleben.at

Stadl Altenbach Wohnbereich

Sillys Weckglasl

Stadl Tunauberg Terrasse

Die Südsteiermark inspiriert durch unberührte Natur, bezaubernde Landschaften und beeindruckende Kunst. Der Naturpark Südsteirisches Weinland gehört, mit seiner hügeligen Umgebung und klimatisch im Einflussgebiet des Mittelmeeres, zu den hervorragenden Bergweinbaugebieten Europas. Zahlreiche Weinfeste entlang der „Südsteirischen Weinstraße“, der „Klapotetz-Weinstraße“ und der „Sausaler Weinstraße“ feiern jährlich die erstklassigen Rebkulturen, die für ihre Weißweine allerorts bekannt sind. Urige Buschenschanken, Weinkellereien, Gasthäuser und Haubenlokale auf höchstem Niveau sind in wenigen Minuten von den PURESLeben-Häusern zu Fuß erreichbar.

Über PURESLeben

Die derzeit elf Ferienhäuser von PURESLeben befinden sich rund 30 Minuten südlich von Graz in Tunauberg, Sausal und Altenbach und bieten Platz für bis zu vier Personen. Eingebettet in den Naturpark Südsteirisches Weinland ist jedes Haus von einem Weinberg oder einem Obsthain umgeben und besticht durch Panoramablicke nach allen Seiten sowie absolute Privatsphäre. Neun der Häuser verfügen über einen eigenen Spa-Bereich mit Außensauna und Außenpool sowie einen Entspannungsbereich im Inneren. Beim Bau kamen vorwiegend heimische Materialien wie Massivhölzer und Stein zum Einsatz. Große Glasfronten holen die sanfte Landschaft ins Innere. Weitläufige Terrassen, gemütliche Hängematten und bequeme Liegen schaffen auch draußen einen perfekten Ort zum Wohlfühlen. Im Winter sorgen Fußbodenheizung und offene Kamine für Kuschelstimmung. PURESLeben-Gründer Dietmar Silly wählte die Plätze aller Ferienhäuser eigenhändig aus und verfolgt stets die Philosophie, die einfachen Dinge des Lebens zu genießen und dabei trotzdem auf nichts zu verzichten.

ANZEIGE: Hotel Taschenbergpalais Kemoinski Dresden

Valentinstag

Foto: © instagram.com/angelina

Dinner & Kino - ein romantisches Duett

14. Februar 2020 - 18:00 - 22:30 Uhr

IHR VALENTINSTAGS-DATE IM TASCHENBERGPALAIS

Genießen Sie die Liaison aus dem französischen Menü der Kochsternstunden 2020 und der Vorführung eines romantischen Filmklassikers.

AUSZUG AUS DEM MENÜ

**Gebeizter Bachsaibling mit seinem Kaviar
und angeröstetem grünen Spargel**

**Hummerrisotto mit gebratenen Jakobsmuscheln,
Kopfsalatherzen & Zwergorangen**

oder

**Mild geräucherte Milchkalbsleber auf
Lauchpüree mit Portwein-Heidelbeerjus
und Honig-Pfefferfeige**

**Gebrannte Crème "Chez Clement"
mit Estragon-Rahmeis & Rum-Erdbeeren**

ERLEBEN SIE DINNER & KINO IM DUETT

**Vier-Gang-Menü I inklusive Aperitif
Filmvorführung eines romantischen Klassikers und kleines Geschenk
EUR 79 pro Person**

**HOTEL TASCHENBERGPALAIS KEMPINSKI DRESDEN
TASCHENBERG 3 I 01067 DRESDEN I GERMANY
T +49 351 4912 618 I F +49 351 4912 646
SALES.TASCHENBERGPALAIS@KEMPINSKI.COM
KEMPINSKI.COM/DRESDEN**

Text: Kunz PR / Foto: © Forellenhof Walgerfranz, Poschenrieder

Geselliges Essen mit neuen Bekanntschaften

Isst hier schon jemand? Der Mischtisch im Tölzer Land

Von Fremden zu Freunden: Am Mischtisch im Forellenhof Walgerfranz entstehen Freundschaften.

Auf der einen Seite der lustige Stammtisch, auf der anderen ein einzelner Gast, der Smartphone-guckend sein Bier schlürft — im Tölzer Land wollen Wirte die Kluft schließen und Menschen zusammenbringen. Die Lösung: der Mischtisch. Ein offener Tisch, an dem sich Touristen und Einheimische, Alleinstehende und Pärchen, Jung und Alt gleichermaßen willkommen fühlen. So entstehen Gespräche und Freundschaften zwischen Menschen, die sich sonst niemals kennengelernt hätten. Statt verstaubtem Stammtisch-Schild mit Vereins-Emblemen steht auf dem Mischtisch ein moderner Aufsteller als Erkennungszeichen. Auf weißem Hintergrund ist das minimalistische Logo, das Druck- und Kursivbuchstaben mischt, abgebildet und zeigt an, an diesem Tisch isst man nicht allein. Ab sofort bieten 12 Gastgeber im Tölzer Land die Chance auf geselliges Essen mit neuen Bekanntschaften unter der Marke Mischtisch an. Unter anderem der Forellenhof Walgerfranz in Bad Tölz, die Reindlschmiede in Bad Heilbrunn sowie das Posthotel Hofherr in Königsdorf. Bayernweit sind es mehr als 80 Gaststätten, die sich dem Projekt des BHG (Bayr. Hotel- und Gaststättenverband) anschließen. Wen die Lust auf gutes Essen, interessante Geschichten und neue Erfahrungen packt, findet Infos und teilnehmende Betriebe unter

www.misch-tisch.de
www.toelzer-land.de

Text/Fotos: Plaß Relations

Schleswig-Holstein Gourmet Festival

Wanted: Foodlover zur Tour de Gourmet Solitaire am 8. März!

Drei sind aller guten Dinge: Im Rahmen der *5. Tour de Gourmet Solitaire* dinieren genussfreudige Gäste im besten Alter in drei verschiedenen Mitgliedsbetrieben des Schleswig-Holstein Gourmet Festivals. Was sie kulinarisch drauf haben zeigen am Sonntag, 8. März 2020, *Mathias Apelt im ‚Romantik Hotel Kieler Kaufmann'*; *Andreas Schmidt vom VITALIA Seehotel* (Bad Segeberg) und *Alfred Schreiber im Hotel ‚Der Seehof'* (Ratzeburg).

Während die Damen schnell buchen, überlegen die Herren länger — aber nun wird es Zeit mit der Anmeldung für einen unvergesslichen Sonntag im landwirtschaftlich verwöhnten Schleswig-Holstein. Das Motto lautet: „Savoir vivre" — die Kunst, das Leben zu genießen!

Am 8. März startet der amüsante Road-Trip im ‚Romantik Hotel Kieler Kaufmann'. Ein schöner Platz über der Förde, um sich mit anderen Gästen in lockerer Atmosphäre bekannt zu machen. Dazu tragen auch die zwei köstlichen Gänge aus Sternehand von Küchenchef Mathias Apelt bei. Ein Craft Beer Tasting beim SHGF Partner Lillebräu in der Landeshauptstadt fördert das Wissen über Leidenschaften beim Herstellen von Bier.

Hotel ‚Der Seehof' in Ratzeburg

Im ‚VITALIA Seehotel' laufen derweilen die Vorbereitungen für die nachhaltige Zubereitung des Hauptgangs von Küchenchef Andreas Schmidt. Direktor Guido Eschholz, selbst Fan der TdGS, wird für den passenden Wein als Begleitung sorgen! Wer möchte, macht einen kurzen Spaziergang auf der Seepromenade. Zum süßen Finale hat sich Alfred Schreiber, Küchenchef im 4-Sterne-Superior-Hotel ‚Der Seehof' am romantischen Küchensee viel einfallen lassen. An kommunikativen Stehtischen fällt der Gedankenaustausch und Wechsel der Gesprächspartner leichter. Wer möchte, nimmt gegen 17.45 Uhr den Bustransfer zurück nach Kiel.

Die Tour de Gourmet Solitaire ist entstanden, weil immer öfter Alleinreisende das Schleswig-Holstein Gourmet Festival besuchten. Foodlover freuen sich auf die TdGS als ideale Gelegenheit zum unkomplizierten Kennenlernen von Land, Gerichten und Leuten!

Die 5. TdGS kostet 126 Euro inkl. 4-Gang-Menü, begleitender Getränke und Bus-Shuttleservice. Buchung unter shgf@plass-relations.de Infos unter:

www.gourmetfestival.de

Lachsgericht von Mathias Apelt im ‚Romantik Hotel Kieler Kaufmann' in Kiel

+++ 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
© 2020 CFG Fischer GmbH