classic digital Gourmet journal

Zeitung des Internetportals www.gourmet-classic.de · Ausgabe 115 / März 2020

Text: Gourmet Connection GmbH

Porträt

Fotos: © Becker's Hotel und Restaurant

Becker hoch drei — Koch, Winzer und Hotelier aus Leidenschaft

Designhotel und Gourmetrestaurant: Becker's Hotel und Restaurant in Trier

Ausgezeichnetes Essen und guter Wein gehören zweifelsfrei zusammen, und nach einem hervorragenden Dinner bettet man sein Haupt gern komfortabel. Wie praktisch, wenn hinter allen drei Elementen eines gelungenen Abends ein und derselbe Mann steht: *Wolfgang Becker* als vermutlich einziger mit zwei Michelin-Sternen ausgezeichneter Koch der Welt, der auch ausgebildeter Winzer ist, erfolgreich ein Designhotel betreibt und alle drei Berufe mit derselben Leidenschaft ausübt.

Trier. Zwei Sterne im Guide Michelin, 18 Punkte im Gault&Millau, 3,5 F und Koch des Monats im Feinschmecker — das ist die derzeitige Bilanz von Wolfgang Becker. Doch der Beruf des Küchenchefs reicht dem gebürtigen Trierer nicht: Wenn Wolfgang Becker nicht gerade in der Küche des Gourmetrestaurants steht, keltert der gelernte Winzer im Keller die eigenen Weine, ist in den Weinbergen unterwegs oder geht als Hoteldirektor des Becker`s dem Tagesgeschäft nach. Langeweile kommt bei dem Zwei-Sterne-Koch nie auf. „Irgendwo ist immer etwas zu tun", erklärt er. „Es ist jeden Tag aufs Neue eine Herausforderung für mich, meine verschiedenen Rollen unter einen Hut zu bringen.

Klare Linien, elegantes Design und eine außergewöhnliche Struktur zeichnen das Becker's Hotel und Restaurant aus. Neben dem Designhotel und zwei Restaurants führen Christine und Wolfgang Becker seit über 14 Jahren den Familienbetrieb, zu dem auch das Weingut Becker gehört. Für das Gourmetrestaurant wurde Inhaber und Küchenchef Wolfgang Becker 2009 mit zwei Michelin-Sternen ausgezeichnet.

(Fortsetzung nächste Seite)

Text: Gourmet Connection GmbH

Porträt

Fotos: © Becker's Hotel und Restaurant

Becker hoch drei — Koch, Winzer und Hotelier aus Leidenschaft

Wolfgang Becker

Aber alle drei Aufgaben machen mir Spaß, und dank der hervorragenden Unterstützung durch meine Frau und mein Team klappen die Abläufe reibungslos."

Erst Winzer, dann Koch

Die Begeisterung für das Thema Wein entwickelte Wolfgang Becker bereits in jungen Jahren. Schon früh arbeitete er auf dem elterlichen Weingut und musste überall mit anpacken. Seine Eltern führten neben dem Betrieb das Weinhaus Becker, in dem die eigenen Weine ausgeschenkt wurden. „Essen spielte damals kaum eine Rolle. Wir waren schwerpunktmäßig ein Winzerbetrieb mit Weinausschank", erklärt Becker. Das Stammhaus, in dem sich auch einige Hotelzimmer und das ehemalige Weinhaus befinden, gehört noch heute zum Betrieb. Das Weinhaus blieb im alten Stil erhalten, wurde später in Becker`s Weinhaus umbenannt und bildet heute eine Brücke, die Familienhistorie und Zukunft miteinander verbindet. Sie dient Wolfgang Becker als zweites Restaurant, in dem er eine elegante Landhausküche aus hochwertigen Produkten serviert. „Die rustikale Weinstube ist sicherlich ein Kontrast zum Designhotel, aber ich wollte dieses Stückchen Geschichte erhalten. Mein Vater ist Zimmermeister und hat das Interieur mit viel Liebe und nach seinen Vorstellungen gestaltet. Das hat ihn Geld, Zeit und vor allem Herzblut gekostet", erinnert sich Becker. „Das weiß ich sehr zu schätzen."

Gourmetrestaurant

Der familiäre Hintergrund gab schließlich auch den Anstoß dafür, dass Becker nach seinem Schulabschluss zunächst eine Winzerlehre absolvierte. „Es lag quasi auf der Hand, dass ich diese Richtung einschlage. An eine Kochlehre habe ich damals noch nicht gedacht", so der heutige Zwei-Sterne-Koch. Erst als im elterlichen Betrieb nach und nach Bedarf entstand, zu den Weinen auch etwas zu Essen zu reichen, wurde die Gastronomie für Wolfgang Becker zum Thema. Er entschloss sich, unmittelbar nach Abschluss der Winzerlehre eine Kochausbildung zu beginnen. Stationen bei Drei-Sterne-Koch Harald Wohlfahrt auf der Bühlerhöhe folgten, wo er auch seine Frau Christine kennenlernte, die dort seinerzeit als Pâtissière arbeitete.

Rückkehr nach Trier mit neuen Impulsen

1995 kehrte Becker schließlich in den elterlichen Betrieb zurück und arbeitete in allen Bereichen mit. Gleichzeitig beschäftigte er sich intensiv mit der baulichen Umgestaltung, um eine bis dahin nicht vorhandene professionelle Küche einzurichten. 1997 übernahm er gemeinsam mit seiner Frau das Familienunternehmen vollständig und unterzog den Betrieb einer umfassenden Wandlung: erst ein neues Konzept, dann ein neuer Küchenstil und schließlich ein neues Hotel. „Ich wollte etwas Neues, etwas Eigenes schaffen. Getreu meinem Motto: Entweder richtig oder

(Fortsetzung nächste Seite)

Text: Gourmet Connection GmbH

Porträt

Becker hoch drei — Koch, Winzer und Hotelier aus Leidenschaft

gar nicht.“ Der Plan, in einem Wohngebiet umgeben von Weinbergen ein Designhotel im Bauhausstil zu errichten, stieß anfänglich in der Bevölkerung auf Widerstand. In Leserbriefen wurde harsche Kritik am Vorhaben Beckers geübt. „Dennoch haben wir an unseren Vorstellungen festgehalten und unsere Ausdauer wurde belohnt.“ Heute gehört das Hotel zum angesehenen Verbund der Designhotels, das Zwei-Sterne-Restaurant ist das beste Restaurant in Trier und zählt zu einer der Top-Adressen in den deutschen Gourmetführern.

Vielfalt in der Küche, Vielfalt im Glas

Sowohl im Gourmetrestaurant als auch im Weinhaus und der Weinbar des Hotels werden neben einer großen Auswahl an internationalen Weinen auch die Weine aus eigener Produktion serviert. Wolfgang und Christine Becker führen das Weingut bereits in fünfter Generation. Christine Becker ist nicht nur Sommelière im Becker´s und der Weinbar, sondern auch für das Weingut in den eigenen Weinbergen unterwegs und kümmert sich kompetent um die Reben, ihre Ernte und die Weinproduktion. Auf gerade mal 3,5 Hektar Land werden sieben verschiedene Rebsorten angebaut, das Herz des Ehepaars schlägt dabei besonders für die Burgundersorten. Das Ergebnis dieser Vielfalt sind charakterstarke Weine. Die große Vielzahl an Rebsorten ist für ein Weingut dieser Größe sehr außergewöhnlich, doch nur dadurch werden der spielerische Umgang mit den Aromen und die Bandbreite der Weinbegleitung möglich. „Wir bieten keine typische Küche an, deshalb produzieren wir auch keine klassischen Mosel-Weine“, so Christine Becker. „Unsere Weine sind modern, klar und authentisch.“ Den Feinschliff der Weinherstellung übernimmt der Zwei-Sterne-Koch persönlich. Er überwacht die Reifung der Weine, immer mit dem Ziel, die passende Begleitung zu seinen Gerichten zu kreieren. „Passend heißt aber nicht nur, dass die Weine mit dem Essen harmonieren sollen, ich finde es auch spannend, wenn ein Wein das Essen herausfordert“, erklärt der Hausherr und Winzer. „Vielleicht ist das ein wenig provokativ, aber das sind wir ja in vielen Dingen. Und der Erfolg gibt uns Recht.“

www.beckers-trier.de

Text: Gourmet Connection GmbH

Revolution in der Sterneküche:

Foto: © GästeHaus Klaus Erfort

GästeHaus Klaus Erfort bleibt am Wochenende geschlossen

Um seinem bestehenden Team ein attraktiveres Arbeitsumfeld zu bieten und das Restaurant in Zeiten des Fachkräftemangels interessanter für neue Mitarbeiter zu machen, hat das *GästeHaus Klaus Erfort* Anfang des Jahres seine Öffnungszeiten angepasst. Mit der Entscheidung, den Service am Wochenende zugunsten seiner Mitarbeiter einzustellen, positioniert sich Inhaber *Klaus Erfort* als Vorreiter in der Branche.

Seit Jahresbeginn hat das mit drei Michelin-Sternen und 19,5 Punkten im Gault Millau ausgezeichnete GästeHaus Klaus Erfort neue Öffnungszeiten. Mit der neu eingeführten Fünf-Tage-Woche hat das Restaurant nun Montag bis Freitag ab 12 Uhr und ab 19 Uhr geöffnet, der bisherige Samstagsbetrieb fällt damit weg. Die Entscheidung dazu fiel Ende letzten Jahres und wurde anschließend direkt im Januar umgesetzt. „Mir war es wichtig, meinen Mitarbeitern einen Rahmen zu schaffen, in dem sie Familie und Beruf besser in Einklang bringen können“, begründet Klaus Erfort seine Entscheidung. Sorgen um finanzielle Verluste oder das Ausbleiben von Gästen macht er sich nicht. „Ich denke, unsere Gäste werden die neuen Öffnungszeiten gut annehmen und diesen Schritt nachvollziehen können. Außerdem heben wir uns von anderen Spitzenrestaurants in der Umgebung ab, indem wir nun auch montags geöffnet haben.“ Von wenigen Ausnahmen abgesehen kann sich das Team des Sternegastronomen fortan also über freie Wochenenden freuen. Der Samstag ist auf individuelle Anfrage für exklusive Veranstaltungen buchbar. „Durch die neuen Öffnungszeiten bekommen wir sehr viel Lebensqualität geschenkt“, freut sich auch Christian Heilemann, Restaurantleiter und Sommelier im GästeHaus Klaus Erfort. „Wir leisten die gleiche Anzahl an Stunden, haben aber deutlich mehr von unserer Freizeit, weil wir nun auch frei haben, wenn es andere haben.“

www.gaestehaus-erfort.de

Klaus Erfort

Klaus Erfort ist Küchenchef und Inhaber des Drei-Sterne-Restaurants GästeHaus Klaus Erfort in Saarbrücken. Seit März 2002 serviert er seinen Gästen in einer Villa aus der Anfangszeit des 20. Jahrhunderts seine moderne Aromenküche, die mit unterschiedlichen Konsistenzen und Texturen spielt. 2002 wurde das Restaurant unter der Leitung von Jérôme Pourchère mit dem ersten Michelinstern ausgezeichnet, 2004 folgte der zweite. 2007 erhielt Klaus Erfort den dritten Stern, wurde vom Gault Millau zum Koch des Jahres 2008 und vom Feinschmecker zum Koch des Jahres 2009 gewählt.

(Fortsetzung nächste Seite)

Ein Hauch von „Tour D'Argent" zu Gast in der Residenz Heinz Winkler

Am 8. Februar 2020 kreierten *Heinz Winkler* und sein Küchenteam bereits zum siebenten Mal ein Menü rund um den Klassiker aus der französischen Gourmet-Küche. Die Zubereitung der Ente wird jedes Jahr wie in Paris zelebriert: Die Karkassen der Enten werden am Tisch vor den Augen der Gäste mit fünf Entenpressen ausgepresst. Der so entstandene Saft wird mit Butter, Cognac und der Entenleber gebunden und im Anschluss über die in dünne Scheiben geschnittene Entenbrust gegossen.

Ein ganz besonderes Erlebnis, welches Sie sich nicht entgehen lassen sollten. *Der Termin für nächstes Jahr steht schon fest: 20.02.2021*

Die „Canard à la presse" wurde nach Art des Hauses als Hauptgang „Tour D'Argent" in Paris serviert, das die Ente seit mehr als 120 Jahren für illustre Gäste wie Salvatore Dali, Charlie Chaplin und Franklin D. Roosevelt in dieser Art zubereitet hat und damit weltberühmt wurde.

Seit 2014 werden diese Abende in der Residenz Heinz Winkler veranstaltet und haben mittlerweile Kultstatus erreicht. Viele genussfreudige Gäste folgen der Einladung des renommierten Sternekochs und nehmen an diesem exklusiven Diner teil, dessen Höhepunkt die berühmte Blutente ist.

Angefangen hat alles mit dem Unternehmer *Albert Meilhaus*, der über einen langen Zeitraum hinweg diese kostspieligen silbernen Spindelpressen auf dem ganzen Globus aufgespürt und zusammengetragen hat. Seine Sammlung der historischen Entenpressen ist einzigartig. Einige Stücke haben einen Wert von über 75.000 Euro.

Die Ente, deren Herz und Leber in der Karkasse verbleiben, wird für ca. 20 Minuten scharf angegrillt und die Brust tranchiert. Jetzt werden die grob zerkleinerten übrigen Teile mit Herz und Leber unter großem Druck gepresst. Der Saft aus Blut, Mark und Bein wird in einer Silberschale aufgefangen, aus der dann mit Port- und Rotwein, weißem Muntok-Pfeffer und Gewürzen eine sämige Sauce entsteht, die nach Wild und Wald schmeckt.

www.residenz-heinz-winkler.de

Albert Meilhaus (links) und Heinz Winkler

6-Gang-Canard-à-la-presse-Menü

Champagner Charles Heidsieck Brut Réserve & Residenz Cocktail «Bellini»

2018 Sancerre AC
Domaine G.Millet, Loire

2017 Residenz Cuvée Réserve
Chardonnay & Grüner Veltliner

2011 Château Doisy Daëne Cru classé
Denis Dubourdieu, Sauternes in 6,0Ltr. Impériale

2010 Château Le Thil Comte Clary
Pessac-Léognan, Bordeaux in 15 Ltr. Nebuchadnezzar

Canard à la presse

Variation von Canapées
***
Carpaccio vom Hummer
***
Soupe aux truffes à la Paul Bocuse
***
Wildlachs im Spinatmantel auf Schnittlauchsauce
***
Gebratene Entenleber mit Himbeeren
***
Canard à la presse mit Sauce Rouennaise
à la mode de Tour d'Argent
***
Geeister Grüner Glasapfel

Aschau im Chiemgau, 08. Februar 2020

Text/Fotos: TVB Paznaun/Ischgl

23. Sterne-Cup der Köche

50 Starköche auf Slalomkurs in Ischgl

Der *23. Sterne-Cup der Köche* präsentiert sich am *19. bis 20. April 2020* als sportlichkulinarisches Wochenende. Neben dem traditionellen Riesenslalom der Starköche mit Live-Cooking-Duell führt die Präsentation des Hornstein-Rankings die Spitzenköche aus vier Nationen zusammen. Weitere Programmpunkte: *Die Johann Lafer Küchenparty und das 2. Ischgler Haubenfestival.*

Das beste Rezept für den Tagessieg beim Sterne-Cup der Köche ist die perfekte Mischung aus umgesetzten Profitipps, rausgefahrenen Hundertstel und ganz viel Teamwork. Wenn Champagne Laurent-Perrier und Ischgl am 19. und 20. April 2020 den 23. Sterne-Cup der Köche ausrufen, heißt es für 50 hochdekorierte Küchenchefs aus Deutschland, Österreich, Schweiz sowie aus Südtirol wieder raus aus der Küche, rauf auf die Ski und ab auf die Piste. Damit die Starköche auch im Slalom Starqualitäten zeigen können, trainieren Ex-Skiweltmeister wie Marc Girardelli oder Frank Wörndl am Vortag des Rennens die Küchenchefs. In diesem Jahr gehen unter anderen die TV-Köche Johann Lafer und Mike Süsser sowie die Sterneköche Sven Elverfeld, Rudi und Karl Obauer, Tristan Brandt, Klaus Erfort und der nach 30 Jahren scheidende Tantris Küchenchef Hans Haas an den Start.

Ein gutes Rennen alleine reicht aber nicht zum Sieg. Wer am Ende des Tages ganz oben auf dem Treppchen stehen will, muss sich auch im Team am Herd beweisen. Beim Kochwettstreit. In der Palux-Show-Küche. Und das mit prominenter Hilfe, denn erstmals in 2020 verstärken je zwei Promis die sechs ausgelosten Köcheteams bei der kulinarischen Prüfung. Unter ihnen z.B. Schauspieler Francis Fulton-Smith, Fußball-Weltmeister Andy Brehme oder das Kult-Duo Marianne und Michael. Die Aufgabe lautet: Je ein Rezept der Ischgler Haubenköche in einer festgelegten Zeit von 15 Minuten auf die Bühne zaubern und die Promi-Jury überzeugen. Danach wird gegolft: In Verbindung mit dem Eagles Charity Golf Club findet bei der Bühne ein Chip and Win Contest im Golfen statt. Hier müssen Köche, Promis und Gäste aus 30 Meter den Golfball in einen riesengroßen Champagnerkühler aus Schnee und Eis chippen.

Der 23. Sterne-Cup der Köche präsentiert sich am 19. bis 20. April 2020 als sportlich-kulinarisches Wochenende

Am Abend folgt die Charity-Night mit der Verlosung und Vergabe kulinarischer Top-Preise. Den Erlös lässt der Eagles Charity Golf Club einer wohltätigen Vereinigung zugutekommen.

2. Ischgler Haubenfestival

Auch Ischgl-Gäste und Kulinarik-Fans kommen beim diesjährigen Sterne-Cup der Köche wieder genussreich zum Zug. Vom 18. bis zum 26. April 2020 bieten die neun Ischgler Haubenlokale im Rahmen des 2. Ischgler Haubenfestivals Besuchern in ihren Restaurants ein bunt gemischtes kulinarisches Programm, das vom Champagner-Menü über Käse- und Weindegustationen bis zur Gourmetsafari reicht. Startschuss ist am Samstag, den 18. April 2020, mit dem grenzüberschreitendem kulinarischen Hochgenuss auf 2.700m Höhe am Flimjoch. Hier kocht die Samnauner und Ischgler Kochelite für Skifahrer und Gäste auf.

Verleihung des 39. Hornstein-Rankings

Als weiteres Highlight des Wochenendes gilt die Verleihung des renommierten Hornstein-Rankings. Das führende Restaurant-Ranking im deutschsprachigen Raum wird im Rahmen des Sterne-Cups der Köche bekanntgegeben. In traumhafter Kulisse werden die besten Köche aus vier Ländern geehrt. Erwartet werden die erstplatzierten Köche aus Deutschland, Österreich, Südtirol und der Schweiz. Im Rahmen der Verleihung werden die besten deutschen Hotels und die führenden Wellnesshotels im deutschsprachigen Raum vorgestellt. Die Basis der Bewertungen bilden die wichtigsten Gourmet-Führer: Michelin, Der Feinschmecker, Gault&Millau, Varta, Schlemmer Atlas, der Große Restaurant & Hotel Guide, Gusto sowie A la Carte Österreich.

Johann Lafer & Friends - Küchenparty auf der Idalp Showbühne auf 2.300m Höhe

Den Auftakt zum 23. Sterne-Cup der Köche bildet am Sonntag, 19. April von 13:00 bis 15:00 Uhr die Kochshow mit TV-Starkoch Johann Lafer, der mit prominenten Freunden und Kollegen zum Schlemmen auf die Idalp einlädt. Gefolgt vom gemütlichen Hüttenabend im Skigebiet mit alpinem Buffet, sind die Küchenpartys in den Ischgler Haubenlokalen am Montag mit anschließender Siegerehrung, bei der natürlich mit Champagne Laurent-Perrier auf die Gewinner des Tages angestoßen wird, der kulinarische Höhepunkt am Abschlusstag der Veranstaltung.

Traditions-Cup mit Kultstatus

Der Sterne-Cup der Köche entstand im Jahr 1997 aus einer spontanen Idee von Thomas Schreiner, Deutschlandchef von Laurent-Perrier, und Hans Haas, Küchenchef des Münchner Tantris. Die Veranstaltung mit hochdekorierten Sterneköchen fand in der Sport- und Kochszene sofort Anklang und hat inzwischen Kultstatus erreicht. Verantwortlich für Organisation und Durchführung sind seit 2005 die Alpen-Lifestyle-Metropole Ischgl (Tourismusverband Paznaun - Ischgl) in Zusammenarbeit mit Champagne Laurent-Perrier. Als Partner unterstützen die Veranstaltung u.a.: S.Pellegrino/Aqua Panna, Der Feinschmecker, Palux, die Silvrettaseilbahn AG sowie Atomic.

www.sterne-cup-der-koeche.de
www.ischgl.com

Text: Gourmet Classic

Weingut Dautel in Bönnigheim

Fotos: © Andreas Durst

Wir sind Württemberger. Seit 1510.

DAUTEL

Christian Dautel

Aus diesen Worten spricht eine mehrere Jahrhunderte alte Weinbautradition, die seit 1510 Bestand hat. Im Herzen Württembergs, zwischen Heilbronn und Ludwigsburg gelegen, betreiben die Dautels Weinbau in Bönnigheim und Umgebung. In der 21. Generation — dabei hat sich in den letzten 500 Jahren so einiges geändert…

Neue Wege gehen…

Ernst Dautel begann 1985 damit, seine besten Rotweine in kleine Eichenholzfässer zu legen. Er cuvéetierte in einem Weinbauland, in dem man immer auf den rebsortenreinen Ausbau stolz war, und kämpfte um die Genehmigung, auch Chardonnay anbauen zu dürfen. Damals konnte sich kaum jemand vorstellen, dass diese Weinstilistik einst die Spitze der Württemberger Weine prägen würde.

Dass Ernst Dautel im Bestreben nach authentischen Weinen von höchster Qualität seinen Willen durchsetzte, hat den Betrieb nach vorne gebracht und prägt die Arbeit des Weinguts bis heute.

Immer am Puls

Christian Dautel war im Laufe seines Studiums an den Hochschulen Geisenheim und Bordeaux überall dort, wo man besondere Weine macht. Während zahlreicher Praktika sammelte er Erfahrungen in Südafrika, den USA, Australien, Österreich und Frankreich. Ob beim österreichischen Experten für biologisch-dynamischen Weinbau, Franz Weninger oder einem der weltweit besten Chardonnay-Erzeuger, Domaine des Comtes Lafon. Dort holte er sich Impulse für den eigenen Betrieb. Mit der eigenen Tradition und der

(Fortsetzung nächste Seite)

Text: Gourmet Classic

Weingut Dautel in Bönnigheim

Fotos: © Andreas Durst

Wir sind Württemberger. Seit 1510.

regionalen Identität im Blick, verändert er zu Hause nicht mehr als nötig.

Muschelkalk und Keuper

Die Basis der Weine sind die Weingärten: In den Lagen Wurmberg, Forstberg, Michaelsberg und Sonnenberg stehen die Reben auf Muschelkalk und Keuperformationen. Entstanden sind die Böden im Trias vor über 200 Millionen Jahren. Aufgrund der jeweils unterschiedlichen Bodeneigenschaften und Kleinklimate werden die Rebsorten standortgerecht ausgepflanzt.

Gutes Holz…

Christian verwendet gerne etwas größere Eichenfässer als üblich. Sein Ziel ist es, die Rebsorte und den Weinberg in den Vordergrund zu stellen ohne den Wein durch dominante Holznoten zu maskieren. Struktur und Komplexität entscheiden über die Reifezeit im Holzfass. Lemberger, Spätburgunder und rote Cuvées mit maßvollem Holzeinsatz sind seine Spezialität. Trockene Rieslinge und stoffig-mineralische Weißburgunder sind seine Leidenschaft.

Der Fokus liegt auf eleganten, komplexen Weinen mit großem Reifepotential.

Die deutsche Elite

Mit der Aufnahme in den VDP, das heißt in die Reihen der besten Weinerzeuger Deutschlands im Jahr 1999, fanden die Leistungen von Dautel Senior höchste Anerkennung. Erfolge beim Deutschen Rotweinpreis, die Nennung im weltweit anerkannten Standardwerk von Hugh Johnson, im monumentalen Kompendium „Wein spricht Deutsch“ und dem Buch „The Finest Wines of Germany“ von Stephan Reinhardt sowie die langjährige Listung im „Gault Millau Weinguide“ und in „Eichelmann - Deutschlands Weine“ zeichnen die akribische Arbeit von Christian und Ernst Dautel aus.

www.weingut-dautel.de

Veranstaltungen 2020

Pro Wein 2020

Wie jedes Jahr findet auch 2020 Deutschlands größte Fachmesse für Wein in Düsseldorf statt. Das Weingut Dautel wird hier mit einem Stand vertreten sein und Ihren Besuch gerne erwarten. Lassen Sie sich von den neuen Jahrgängen überraschen.

Datum: 15.- 17. März 2020
Ort: Messe Düsseldorf
Ausschließlich für Fachbesuch

***

Mainzer Weinbörse 2020

Die VDP.Prädikatsweingüter laden ein, zur VDP.Weinbörsen nach Mainz. Am Sonntag und Montag, treffen sich in der Rheingoldhalle Mainz internationale Gastronomen und Fachhändler zu der weltweit größten Fachmesse für deutsche Spitzenweine.

Bei der Mainzer Weinbörse verschaffen sich Weinprofis einen umfassenden Überblick über den Jahrgang der besten, deutschen Weine, machen ihre Neu-Entdeckungen, sichern ihre Kontingente und stellen Ihre Port-Folios zusammen.

Datum: 26. und 27. April 2020
Ort: Rheingoldhalle, Mainz
Zeit: 10.00 - 18.00 Uhr

***

Wein, Kunst, Köstlichkeiten

Das Weingut Dautel lädt ein! Freuen Sie sich auf kulinarische und visuelle Höhepunkte und stoßen Sie mit Dautels Weinen auf den neuen 2019er Jahrgang an.

Für das leibliche Wohl sorgt der Gasthof Adler aus Botenheim mit feinen Speisen, passend zum Frühjahr.

15,- Euro Eintritt pro Person. Das Eintrittsgeld erhalten Sie bei Ihrem Weineinkauf über 150,00 € gut geschrieben.

Anmeldung unter
wkk@weingut-dautel.de

Datum: 09. und 10. Mai 2020
Uhrzeit: 12.00 - 19.00 Uhr
Ort: Weingut Dautel, Lauerweg 55, Bönnigheim

Text: Sabine Mutschke PR / Weinmesse „bw classics“

Weinmesse in Dresden

Baden-Württemberg Classics in Dresden *Wein. Genuss. Lebensart.*

Am 18. und 19. April 2020 kommt die Weinmesse „Baden-Württemberg Classics“ zum 10. Mal nach Dresden und lädt zum Probieren und Entdecken ein

Die 13 deutschen Weinregionen sind geschützte Ursprungsbezeichnungen.

Die Weinmesse

Datum: 18. und 10. April 2020
Uhrzeit: 11 bis 18 Uhr
Tickets: 15 Euro
(bei Benutzung von Bus und Bahn 5 Euro)
Ort: Internationales Congress Center Dresden, Devrientstr. 10/12
S-Bahn 1 Haltepunkt Mitte / Straßenbahnlinie 6 und 11

Infos unter:
www.bwclassics.de

Veranstalter:
Badischer Wein GmbH
www.badischerwein.de
*
Weininstitut Württemberg GmbH
www.weininstitut-wuerttemberg.de

Grauburgunder oder Riesling? Trocken oder edelsüß? Am 18. und 19. April 2020 haben Weingenießer wieder die Qual der Wahl. Dann kommen etwa 70 Winzer aus Deutschlands sonnigem Süden zum 10. Mal zur *Weinmesse „Baden-Württemberg Classics“* in das Internationale Congress Center nach Dresden. Sie bringen nahezu 1000 Weine, Winzersekte und Edelbrände mit und laden zum Probieren, zum Vergleichen und zum Fachsimpeln ein. Hier können Weinfreunde ihren Geschmacksinn schulen, direkt mit den Erzeugern sprechen und viele Details über Rebsorte, Boden oder Lage aus erster Hand erfahren. Begleitend finden kostenlose Lernweinproben statt. Auch einige Winzer aus Sachsen sind wieder dabei. Damit präsentieren sich unter einem Dach gleich drei der 13 deutschen Weinanbaugebiete mit EU-geschützter Ursprungsbezeichnung (g.U.). Die Weinmesse öffnet Samstag und Sonntag von 11 bis 18 Uhr. Tickets gibt es für 15 Euro (Tageskasse). Wer mit Bus oder Bahn kommt, zahlt 5 Euro.

Weitere Termine der Weinmesse:
04. + 05. April 2020 - Duisburg,
24. + 25. Oktober 2020 - Berlin und
14. + 15. November 2020 - Hannover

Fotos: © Tobias Koch

Text: Gourmet Classic

Wein & Sektgut Hirschmüller, Lauffen am Neckar

Fotos: © Anna Günther

Wein macht Leidenschaft schmeckbar.

Wein macht Leidenschaft schmeckbar. Viel Handarbeit ist dabei nur selbstverständlich.

Seit 2013 verwirklichen *Tobias Hirschmüller und Wiebke Krüger* den Traum vom eigenen Weingut. Zwei Oenologen: ein im Weinbau verwurzelter Schwabe und eine Hannoveranerin mit frischen Ideen. Ihre große Motivation: guter Wein & Sekt kann aus jedem Moment einen besonderen Augenblick machen! Angefangen haben die beiden bei Null, für den Start eine Halle gemietet, der Bank ein Konzept und einen Businessplan vorgelegt und die nötige Technik wie Presse, Tanks, Holzfässer etc. angeschafft. Gestartet wurde mit 0,6 Hektar und ausschließlich mit der Rebsorte Schwarzriesling. Mit der Ernte 2015 wurde zum ersten Mal das komplette Wein-Sortiment selbst ausgebaut. Der Kundenkreis konnte in den letzten Jahren stetig erweitert werden, aktuell beträgt die Rebfläche ca. 10 Hektar.

Im Weinberg wird mit vielen Komponenten der biologischen Wirtschaftsweise nachhaltig und umweltschonend gearbeitet. Es wird mit vielseitigen Begrünungen gearbeitet und man verzichtet auf den Einsatz von Herbiziden.

Beim Weinausbau steht die schonende Traubenverarbeitung im Fokus. Die Jungwinzer sind davon überzeugt, das beste Ergebnis durch die geringste Beeinflussung des Weines zu erreichen. Bei der Entwicklung ihres Stils lassen Sie sich von Weinen aus der ganzen Welt inspirieren.

Tobias Hirschmüller und Wiebke Krüger

Tobias stammt aus einer Lauffener Winzerfamilie. Nach der Lehre im Remstal studierte er Weinbau & Oenologie in Geisenheim und sammelte Erfahrung in Bio-Weingütern Württembergs und an der Sonoma Coast in Kalifornien. Schon während des Studiums bewirtschaftete Tobias eigene Weinberge, zunächst noch als Mitglied der Weingärtner Genossenschaft.

Wiebke studierte als "Quereinsteigerin" aus Hannover in Geisenheim Internationale Weinwirtschaft und Weinbau & Oenologie. Praktische Erfahrung sammelte sie in Franken, in der Schweiz und in Kalifornien. Dem Studium folgte zunächst die Arbeit in einem Stuttgarter VDP-Weingut. 2010 wurde Wiebke vom Bund deutscher Oenologen mit dem Oenologen-Nachwuchs-Preis ausgezeichnet.

Wein braucht Zeit:
Zeit, zu entstehen & ihn zu genießen

Für ein optimales Ergebnis lesen werden die reifen und gesunden Trauben sorgfältig per Hand gelesen. Besonders

(Fortsetzung nächste Seite)

Text: Gourmet Classic

Wein & Sektgut Hirschmüller, Lauffen am Neckar

Fotos: © Anna Günther / Wein & Sektgut Hirschmüller

Wein macht Leidenschaft schmeckbar.

Burgunder - Leidenschaft der jungen Winzer

Die Reben des Weinguts wachsen auf Böden, die von Muschelkalk geprägt sind: optimal für Burgunder. Deshalb stehen sie hier im Mittelpunkt. Der Schwerpunkt der Rebsorten bilden daher die Burgundersorten Pinot Meunier (Schwarzriesling), Spätburgunder, Grauburgunder und Chardonnay. Daneben werden Riesling, Muskateller und Lemberger angebaut. 50% der Rebfläche sind mit roten Rebsorten bestockt, die andere Hälfte mit weißen. Alle Weine werden bis auf zwei Ausnahmen trocken ausgebaut.

ROT:
Pinot Meunier, Pinot Noir, Lemberger
WEISS:
Grauburgunder, Chardonnay, Riesling, Muskateller

www.weingut-hirschmueller.de

schonendes Pressen und eine bewusst gesteuerte Gärung sorgen für ein feinfruchtiges Aroma der Weine.

Zum Ausbau werden gerne 500 Liter Eichenholzfässer verwendet. Darin können die Weine atmen, bewahren ihre Frucht, gewinnen an Struktur und Körper und können sich optimal entfalten.

Guter Wein & Sekt kann aus jedem Moment einen besonderen Augenblick machen!

Die Herstellung der Sekte erfolgt komplett im eigenen Haus. Alle Sekte des Weinguts werden im hochwertigen Verfahren der klassischen Flaschengärung hergestellt. Die zweite Gärung des Sektgrundweines erfolgt in der Sektflasche. Nach mindestens 18 Monate Lagerung zusammen mit der Hefe werden die Flaschen von Hand gerüttelt und schließlich degorgiert, um die Hefe wieder zu entfernen.

Für die Sektherstellung werden ausschließlich die traditionellen Champagnersorten Pinot Meunier, Pinot Noir und Chardonnay verwendet. Für einen puren Genuss belässt man alle Sekte immer ganz trocken: als Brut Nature oder Extra Brut.

(Fortsetzung nächste Seite)

Text: Gourmet Classic

Wein & Sektgut Hirschmüller, Lauffen am Neckar

Fotos: © Anna Günther / Wein & Sektgut Hirschmüller

Wein macht Leidenschaft schmeckbar.

NÄCHSTE TERMINE

WEINMESSE BADEN-WÜRTTEMBERG CLASSICS
- DUISBURG - Sa. 4. und So. 5 April 2020
- DRESDEN - Sa. 18. und So. 19. April 2020

HAUSMESSE WEINHANDLUNG KUSCH
Fr. 17. April 2020 I 19 — 22 Uhr I Eintritt 15,-€ I Osterstraße 50 I 31134 Hildesheim
Sa. 18. April 2020 I 19 — 22 Uhr I Eintritt 15,-€ I Casparistraße 10 I 38100 Braunschweig - Anmeldungen erforderlich

KÜCHENPARTY IM SCHLOSSHOTEL FRIEDRICHSRUHE
So. 26. April 2020 I ab 18:00 Uhr I Wald & Schlosshotel Friedrichsruhe I Kärcherstraße 11 I 74639 Zweiflingen-Friedrichsruhe
Pro Person 149,-€ inklusive aller angebotenen Speisen und Getränke.
Mehr Infos unter
https://schlosshotel-friedrichsruhe.de/de/die-friedrichsruhe/veranstaltungskalender

VINOTHEK LAUFFEN IM WEINMOBIL
So. 31. Mai + Mo. 1. Juni 2020 (Pfingsten) I je von 12 - 19 Uhr I am Kiesplatz 74348 Lauffen

Text: WOEHRLE / PIROLA Events & Public Relations

St. Moritz Gourmet Festival 2020: 31. Januar — 8. Februar

Fotos: © PPR Media Relations AG

Fantastischer Festivalabschluss — Frauenpower begeisterte rund 4'000 Gäste im Oberengadin

Die kulinarische Frauenpower der zehn internationalen Gastköchinnen sorgte zusammen mit den ausgezeichneten Kochkünsten der gastgebenden Küchenchefs in den Festival-Partnerhotels für Hochgenüsse beim St. Moritz Gourmet Festival 2020. Die über 40 verschiedenen Genussevents erfuhren in den vergangenen neun Festivaltagen einen Gästezuspruch wie selten zuvor in der Geschichte des Kultfestivals, das mit dem Porsche Gourmet Finale im Suvretta House einen grandiosen Abschluss fand.

Zum zweiten Mal in der Geschichte des St. Moritz Gourmet Festivals waren in diesem Jahr ausschliesslich zehn Top-Köchinnen aus der internationalen Fine-Dining-Szene eingeladen. Die Organisatoren warfen damit bewusst ein Spotlight auf die fantastische Frauenpower in der Spitzengastronomie, in der sonst mehrheitlich Männer im Scheinwerferlicht stehen. Bei der Auswahl bewies *Fabrizio Zanetti*, kulinarischer Festivalleiter und Küchenchef im Festival-Partnerhotel Suvretta House in St. Moritz, eine glückliche Hand: Das Line-up bildeten dieses Jahr die Spitzenköchinnen *Lanshu Chen* aus Taichung, *Bel Coelho* aus São Paulo, *Carolina Bazán* aus Santiago de Chile, *Renu Homsombat* und *Bee Satongun* aus Bangkok, *Emma Bengtsson* aus New York City, *Kamilla Seidler* aus Kopenhagen, *Cristina Bowerman* aus Rom sowie *Asma Khan* und *Judy Joo* aus London.

Grand Julius Baer Opening, Judy Joo aus London

«Eine derartig persönliche Interaktion mit den Gästen und den anderen Chefs habe ich noch nie zuvor erlebt. Es war eine fantastische Erfahrung, den Festivalgästen hier den Geschmack meiner Heimat näherzubringen», schwärmte die schwedische Zwei-Sterne-Köchin Emma Bengtsson aus New York. Und Asma Khan hielt lachend fest: «Die Gastfreundschaft und Unterstützung, die ich hier von meinem Gastgeber, Küchenchef *Mauro Taufer*, und seinem Team im Kulm Hotel St. Moritz erfahren durfte, übertrifft alles,

(Fortsetzung nächste Seite)

Text: WOEHRLE / PIROLA Events & Public Relations

St. Moritz Gourmet Festival 2020: 31. Januar — 8. Februar

Fotos: © PPR Media Relations AG

Fantastischer Festivalabschluss — Frauenpower begeisterte rund 4'000 Gäste im Oberengadin

Preisverleihung Young Engadin Talent

selbst die indische Gastfreundlichkeit. Alles klappte wie ein Schweizer Uhrwerk. In kürzester Zeit standen mir hier jeweils die frischesten Zutaten in einer unglaublichen Qualität für die Zubereitung meiner authentischen indischen Gerichte zur Verfügung.»

Die Mischung aus taiwanesischer, brasilianischer, chilenischer, thailändischer, skandinavischer, italienischer sowie indischer und koreanischer Esskultur im Zusammenspiel mit den ausgezeichneten Kochkünsten der Executive Chefs der Partnerhotels faszinierte in den letzten neun Tagen rund 4'000 Gäste an den über 40 verschiedenen Genussevents. Für die Organisatoren ein voller Erfolg: «Neben unseren Official Events waren auch die Gourmet Diners in den Partnerhotels sowie die Special Events komplett ausgebucht», erklärt *Martin Scherer*, Präsident des Vereins St. Moritz Gourmet Festival.

«Women have the power», lautete denn auch das Resümee von Bel Coelho, die als Gastköchin im Grand Hotel Kronenhof in Pontresina mit Executive Chef *Fabrizio Piantanida* das kulinarische Oberengadin rockte. Und Italiens einflussreichste Sterneköchin, Cristina Bowerman, die bei *Heros De Agostinis* im Carlton Hotel zu Gast war, hielt fest: «Eine solch grosse gemeinsame Präsenz zu bekommen und unser Netzwerk auch untereinander weiter ausbauen zu können, ist einfach grossartig.» Lanshu Chen betonte, es seien intensive Tage gewesen, «aber immer mit einem Lächeln, und ich nehme selbst viele bereichernde neue Erfahrungen aus der tollen Zusammenarbeit mit Fabrizio Zanetti im Suvretta House mit nach Hause.» Diese kollegiale Zusammenarbeit der Local Chefs und der Gastköche zeichnet das Kultfestival seit Anbeginn aus. «Die Festivaltage geben beidseits viele Inspirationen. Bislang unbekannte exotische Zutaten aus den Ländern unserer diesjährigen Gastköchinnen etwa werden in unsere eigenen neuen Kreationen miteinfliessen — das persönliche Netzwerk zwischen Guest Chefs und Local Chefs wirkt sich auch über die Festivaltage hinaus jeweils langfristig positiv aus», verdeutlicht Fabrizio Zanetti.

Beim Porsche Gourmet Finale im hocheleganten Suvretta House wurde der krönende Abschluss des neuntägigen Festivals gefeiert. Zum Auftakt verwöhnten fünf Local Chefs die Gäste am Champagner-Empfang mit genussvollen Amuse-Bouches, und die Gastköchinnen Emma Bengtsson, Cristina Bowerman, Kamilla Seidler, Bee Satongun und Asma Khan bereiteten jeweils einen Menu-Gang des spektakulären Galamenus zu. Charmant moderiert wurde die Gala Night von Moderatorin Annina Campell. Die Liveband Walter Ricci Quartet sorgte für eine stimmungsvolle musikalische Unterhaltung.

«Ladies first» hiess es an diesem Abend dann auch bei der feierlichen Bekanntgabe und Siegerehrung des besten diesjährigen Young Engadine Talent. Beim gleichnamigen Nachwuchswettbewerb, der bereits zum neunten Mal und erstmals in Zusammenarbeit mit dem Schweizer Kochverband im Vorfeld des Festivals stattgefunden hatte, war Chiara Courtin dank ihres herausragenden Könnens von der Fachjury an die Spitze des Teilnehmerfelds gewählt worden. Die angehende Köchin im dritten Ausbildungsjahr bei Küchenchef Fabrizio Zanetti im Hotel Suvretta House kann sich gleich über mehrere Preise freuen, darunter ein Praktikumsaufenthalt bei Spitzenkoch Rolf Fliegauf im Hotel Giardino Ascona sowie ein Trainingswochenende mit der Schweizer Junioren-Kochnationalmannschaft. Auch der Zweitplatzierte, Maximilian Thöny aus dem Hotel Waldhaus Sils, und der Drittplatzierte, Marino Taisch aus dem Consorzi Chasa Puntota in Scuol, wurden vor dem grossen Publikum am Finalabend bekanntgegeben und ausgezeichnet.

Höhepunkt des glanzvollen Abends war die Übergabe der Diplome und Geschenke an die Gastköchinnen und Local Chefs durch *Michael Glinski*, Geschäftsführer der Porsche Schweiz AG, Festival Title Sponsor & Official Car.

Das Datum des St. Moritz Gourmet Festivals 2021 wird demnächst bekanntgegeben. Laufende News sind hier zu finden:

www.stmoritz-gourmetfestival.ch
Facebook
Instagram

Kitchen Party

Text: Gourmet Classic

Begeisterung für das Echte

Fotos: © Domaine de Ravoire AG

Domaine de Ravoire

Der Rebberg Domaine de Ravoire gehört Ihnen. Bearbeiten Sie selber Ihren Rebberg, verfolgen Sie die Weinwerdung bis hin zur Flaschenreife und zum Genuss in Ihrem Glas. Ein schweizweit einmaliges Wein-Projekt, bei dem Sie neben dem Wein die wichtigste Rolle spielen. Erfahren Sie, wie eine Rebe geschnitten und «gefoltert» wird, erfahren Sie wie der Wein vergärt und wie der Wein in die Flasche gelangt. Erfahren Sie auch die ökonomischen Hintergründe der Weinwerdung Ihres eigenen Weines und der Bearbeitung Ihres Rebberges. Werden Sie Aktionär der Domaine de Ravoire AG.

DIE GESCHÄFTSIDEE

Die Domaine de Ravoire AG ist heute im Besitz der Albert Mathier & Söhne AG. Die Hälfte der Aktien der Domaine de Ravoire AG soll an ein breites, weininteressiertes Publikum verkauft werden. Ziel dieser Öffnung ist es, eine multifunktionale Plattform für die Bereiche Weinbau und Weinmarketing bereitzustellen. Diese Plattform ist gleichzeitig Marketingorganisation und exklusives Netzwerk. Für die neuen Aktionäre stellt sie eine Möglichkeit dar, sich intensiver mit dem Weinbusiness auseinanderzusetzen, Besitzer eines Rebberges zu werden und ihren «eigenen Wein» zu erhalten.

DER WEIN

Unser Ziel ist es, mit Ihnen zusammen einen qualitativ hochstehenden Wein zu erarbeiten. Sie als Aktionär erhalten einen exklusiven Einblick, wie der Wein entsteht und wie er marktfähig gemacht wird. Die Domaine de Ravoire AG kann 30'000 Flaschen Wein produzieren. Vorgesehen ist, dass eine rote und eine weisse Cuvée in Holzfässern gekeltert wird und rund 2 Jahre nach der Ernte in den Verkauf kommt. Nebst den vielen emotionalen Vorteilen, selbst Reb- und Weinaktionär zu sein, sprechen auch finanzielle Anreize dafür, Aktionär der Domaine de Ravoire AG zu werden. Mit einem Einsatz von 700 CHF pro Aktie werden Sie Miteigentümer und Mitbestimmer über Ihren eigenen Rebberg und Ihren eigenen Wein. All dies können Sie live im Rebberg oder online via Internet verfolgen. Ein ausgewählter Kreis von 200 Aktionären verwaltet und lenkt die Geschicke dieser Gesellschaft.

DER REBBERG

Der Rebberg auf Ravoire besteht seit 1874. Zur Domaine gehören drei Hauptterrassen und viele Natursteinmauern, sowie ein kleines Rebhaus. Die Natursteinmauern wurden während des 2. Weltkrieges renoviert. Dieser Rebberg ist ein Kulturerbe des Walliser Rebbaus. Hauptsächliche Aktivposten der Domaine de Ravoire AG sind der Rebberg und der daraus resultierende Wein. Als Aktionär werden Sie mit Entscheidungen konfrontiert werden, die wir gemeinsam treffen möchten. Ist der Holzfassausbau das Alleinselig-Machende für unseren Wein? Was hat es mit dem Glas-Zapfen auf sich? Nebst der jährlichen Generalversammlung werden wir uns einer Vielzahl von einzelnen Themenkreisen annehmen und diese mit Ihnen diskutieren. Auch ist vorgesehen, dass wir exklusiv für unsere Aktionäre Schulungen im Rebberg und im Keller anbieten.

www.domainederavoire.ch

DOMAINE
— DE —
RAVOIRE
www.domainederavoire.ch

Text: mk Salzburg

Hotel Bergblick in Grän

Fotos: © Hotel Bergblick

Zum Genießen ins Tannheimer Tal

In Grän im Tannheimer Tal kocht sich im Hotel Bergblick ein international erfahrenes Küchenteam in die Herzen der Gäste. Falstaff und Gault Millau attestiert der Küche im Hotel Bergblick beste Noten und auch 2020 zählt es zu den überzeugenden Restaurants des Landes. Das kulinarische Bergblick-Konzept setzt auf frische, überwiegend regionale und saisonale Küche. Neu interpretierte alpenländische und internationale Spezialitäten werden beim mehrgängigen Abend-Menü samt korrespondierenden Weinempfehlungen serviert. Der Feinschmecker hat abends die Wahl zwischen purem Schlemmer- und gesundem Vitalgenuss. Jede „Sünde“ wert: Am Mittwoch verwöhnt die Patissière mit einem herrlichen Dessertbuffet. Die Bar & Lounge des Hauses kredenzt „Drinks von Welt“ — flotte Gin-Spezialitäten, coole Cocktails, edle Weine, wohltemperierte Biere. Kein Stress, keine Hektik, kein Termindruck, stattdessen in einer wundervollen Landschaft loslassen — das ist die Philosophie des Hotel Bergblick. Im Winter umgarnen kilometerlange Loipen und geräumte Winterwanderwege das gemütliche Haus. Schnee gibt es im Tannheimer Tal meist in Hülle und Fülle. Langlaufen und Schneeschuhwandern, Rodeln und Tourenskilauf, Schlittschuhlaufen, Skifahren und Eisstockschießen bereichern die Winter-Auszeit mit Genussmomenten in der Natur. Der kostenfreie Wander- und Skibus hält direkt an der Hoteltür. Mit ihm geht es bequem zu den Liften und Bergbahnen in dem winterlichen Hochtal. Im Bergblick Spa mit Kräuterdampfbad, Almsauna, Saunarium, Infrarotlounge und Ruheräumen mit Wasserschwebeliegen lassen sich Körper und Seele fallen. Bei einer exklusiven Auswahl an Massagen und Kosmetikbehandlungen schöpfen Gäste des Hotel Bergblick neue Kraft.

Leckere Dessertvariation

Köstliches Rotbarbenfilet mit Bandnudeln

www.hotelbergblick.at

HOTEL BERGBLICK ZEITGENUSS

Text: Plaß Relations / SHGF

Schleswig-Holstein Gourmet Festival

Fotos: © Susanne Plaß

Martin's erster Ritt auf der Harley der Bergers beim 33. SHGF

Mit Motorrädern habe ich bisher nichts auf der Pfanne gehabt", gibt Thomas Martin ehrlich zu und steigt für ein Foto vorsichtig auf die chromblitzende Harley von Gastgeberin Susanne Berger. Der 2-Sterne-Gastkoch war am 15. + 16. Februar 2020 anlässlich des 33. Schleswig-Holstein Gourmet Festivals nach Enge-Sande nahe Niebüll gefahren, um seine französisch motivierte Küche in ländlicher Idylle zu präsentieren. Das kam gut an, vor allem seine ‚Rote Bete Tortellini mit Trüffelschaum' und sein Klassiker ‚Geschmorte Holsteiner Ochsenschulter'. „Jeder Gang von Thomas Martin sorgte für unglaubliche Munderlebnisse — und immer mit eine crunchy Note dabei. Das Finale mit der aromatischen Schokolade war ein Traum", schwärmte Sabine Westphalen, die aus Hamburg erstmals zum Gourmetfestival angereist war. „Ich bin ein klassischer Koch und Verfechter von wenigen, dafür sehr intensiv schmeckenden Produkten auf dem Teller. Die Sauce für das Hauptgericht habe ich aus vier Flaschen Rotwein und vier Flaschen Port in fünf Stunden reduziert. Meine geschmorte Ochsenschulter werde ich wohl bis zur Rente im ‚Jacobs' an der Elbchaussee auf der Karte haben — ein Klassiker, der immer läuft!"

Fjordforelle von Thomas Martin

v.l. Gastkoch Thomas Martin, Susanne und Uwe Berger

Uwe Berger, der sonst ungern Fremde in seine Küche im Dorf Enge-Sande lässt, hatte sich mit seinem Küchentrio auf den Wunschgastkoch gut vorbereitet. „Wir haben beim Finalisieren der fünf Gänge geholfen. Es hat uns sehr viel Spaß gemacht und wir werden versuchen, die Rote Bete Tortellinis auf unsere Speisenkarte zu nehmen. Thomas Martin ist ein sehr gut organisierter und ruhiger Gastkoch, mit dem die Zusammenarbeit viel Spaß macht. Unsere Gäste waren an beiden Tagen total begeistert — auch von der lockeren Stimmung." Seine Frau Susanne leitete den flotten Service in dem historischen Landgasthof von 1892 und fand: „Das war ein gelungenes Debüt als Neumitglied beim Schleswig-Holstein Gourmet Festival. Jetzt sind alle gespannt, wen wir in der 34. Saison als Gastkoch präsentieren werden. Aber das geben wir erst im Juni 2020 bekannt."

Wer nicht so lange warten möchte, der kann noch an der Abschluss-Veranstaltung für Alleinreisende, der 5. Tour de Gourmet Solitaire am 8. März 2020, teilnehmen. Mehr dazu hier:

www.gourmetfestival.de

Rote Bete Tortellini mit Trüffelschaum

Text/Foto: Michelin Reifenwerke AG & Co. KGaA

Guide MICHELIN Deutschland 2020:

Erstmals drei Sterne über Berlin

Die 57. Ausgabe des renommierten Restaurant- und Hotelführers empfiehlt auf 756 Seiten insgesamt 1.579 Restaurants und 524 Hotels, davon:

- **308 Restaurants mit MICHELIN Sternen**
- **10 Drei-Sterne-Restaurants, darunter 1 neue Adresse**
- **43 Zwei-Sterne-Restaurants, darunter 7 neue Adressen**
- **255 Ein-Stern-Restaurants, darunter 29 neue Adressen**
- **372 „Bib Gourmand"-Restaurants, darunter 23 neue Adressen**

Neue Auflage kommt am 6. März in den Handel

Das Restaurant *„Rutz"* in Berlin unter der Leitung von Küchenchef *Marco Müller* erhält von den Testern des Guide MICHELIN erstmals die höchste Auszeichnung von drei Sternen. Damit gibt es in Deutschland auch nach dem brandbedingten Aus für die „Schwarzwaldstube" in Baiersbronn unverändert zehn Adressen, die das Spitzenprädikat des Guide MICHELIN für herausragende Kochkunst tragen. Weltweit umfasst der exklusive Klub der 3-Sterne-Häuser nur etwa 100 Restaurants.

Der 49-jährige Marco Müller ist seit 2004 Küchenchef im „Rutz". 2008 erhielt das Restaurant in Berlin-Mitte erstmals einen MICHELIN Stern, 2017 stieg das Haus in die 2-Sterne-Liga auf. Nochmals drei Jahre später folgt jetzt der dritte Stern. „Die Küche von Marco Müller und seinem Team hat in nur kurzer Zeit eine sagenhafte Entwicklung vollzogen. Die Gerichte sind voller Finesse, Ausdruck und toller geschmacklicher Balance. Auch in ihrem ausgeprägten Bezug zur Natur heben sie sich deutlich ab", würdigt *Gwendal Poullennec*, Internationaler Direktor des Guide MICHELIN, das „Rutz".

Boom in der Spitzenklasse: sieben neue 2-Sterne-Adressen

Erfreulich ist die Entwicklung auch bei den 2-Sterne-Restaurants. Hier verzeichnet der Guide MICHELIN gleich sieben Neuzugänge, darunter das ebenfalls in Berlin ansässige *„CODA Dessert Dining"*, wo *René Frank* ein in der deutschen Spitzengastronomie einmaliges Konzept verfolgt: eine unverwechselbare und kreative Küche auf Basis moderner Patisserie-Techniken.

Ebenfalls neu in die 2-Sterne-Liga aufgestiegen sind zwei Adressen in Bayern: das *„Les Deux"* in München und das Restaurant *„Obendorfers Eisvogel"* in Neunburg vorm Wald. Vervollständigt wird die Liste der neuen 2-Sterne-Häuser durch das *„Olivo"* in Stuttgart, das *„Gustav"* in Frankfurt am Main, das *„bianc"* in Hamburg und das *„Jante"* in Hannover. Insgesamt zeichneten die Tester für die Neuauflage des Guide MICHELIN Deutschland 43 Restaurants mit zwei Sternen aus, so viele wie noch nie in der Geschichte der Ausgabe.

255 Restaurants mit einem MICHELIN Stern

Auch die Zahl von 29 neuen 1-Stern-Adressen belegt die starke Position der deutschen Spitzengastronomie in Europa. Getragen wird diese Entwicklung unverändert von einem Mix aus jungen, talentierten Köchen mit neuen, spannenden Ideen sowie etablierten Altmeistern, die häufig die Lehrer der erfolgreichen Newcomer waren. Gleich in drei Städten gibt es jeweils zwei neue 1-Stern-Häuser: in München die Restaurants *„Mural"* und *„Sparkling Bistro"*, im westfälischen Münster das *„Coeur d'Artichaut"* und *„ferment"* und in Berlin das *„CORDO"* und *„prism"*. Zusammen mit den beiden Neuzugängen hat die Bundeshauptstadt jetzt insgesamt 24 Sterne-Restaurants, über denen zusammengenommen 31 Sterne leuchten, was den Status Berlins als kulinarischen Hotspot von europäischem Rang festigt.

Insgesamt listet die Ausgabe 2020 des Guide MICHELIN Deutschland 255 1-Stern-Adressen. Damit liegt die Zahl der Restaurants in Deutschland mit einem oder mehreren MICHELIN Sternen bei 308 Adressen.

Große Vielfalt bei Küchenstilen und Gastronomiekonzepten

Neben einem breiten Spektrum an Küchenstilen von klassisch-französisch bis kreativ-modern, von mediterran bis regional und sogar rein vegan zeichnet die deutschen Spitzenrestaurants auch eine ausgeprägte Vielfalt an Gastronomiekonzepten aus. Ungebrochen ist der Trend zum „Casual Fine Dining", das heißt: kulinarischer Genuss auf hohem Niveau in legerer, lockerer Atmosphäre. Auch im Guide MICHELIN Deutschland 2020 finden sich wieder viele Spitzenrestaurants, die dieser vor allem bei einem jüngeren Publikum beliebten Philosophie folgen. Dazu Gwendal Poullennec: „Der Besuch eines Sterne-Restaurants ist längst keine formelle und elitäre Angelegenheit mit Schlips und Kragen mehr. Eine wachsende Zahl von Gastronomen in Deutschland macht vor, dass es auch anders geht, und nimmt damit vielen Gästen die Hemmungen vor dem Besuch im Gourmet-Restaurant."

Nachhaltigkeit im Blickpunkt

Immer wichtiger für die deutsche Spitzengastronomie wird auch das Thema Nachhaltigkeit. Dies betrifft Herkunft und Transportwege der Produkte ebenso wie die Art des Anbaus, Tierhaltung oder Verarbeitung. Mehr denn je im Fokus der Küchenchefs sind außerdem Speisen, die nicht mehr nur wohlschmeckend sind, sondern auch gesund. Mit einem neuen Piktogramm ☘ trägt der Guide MICHELIN dieser Entwicklung Rechnung. Die Tester heben damit Restaurants hervor, die ein besonders nachhaltiges Konzept verfolgen. Das Prädikat für eine nachhaltige Gastronomie hatte sein Debüt im Guide MICHELIN Frankreich 2020. Für Deutschland erscheint es zunächst auf der Website und in der Smartphone-App des Guide MICHELIN.

Brand in der „Schwarzwaldstube": großer Verlust für Topgastronomie

In die Freude über den anhaltenden Aufschwung der deutschen Topgastronomie mischt sich das Bedauern über das plötzliche Aus für das dienstälteste

(Fortsetzung nächste Seite)

(Fortsetzung von Seite 16)

Text/Foto: Michelin Reifenwerke AG & Co. KGaA

Guide MICHELIN Deutschland 2020:

Erstmals drei Sterne über Berlin

3-Sterne-Restaurant Deutschlands: die „Schwarzwaldstube“ in Baiersbronn, seit 1993 mit dem höchsten Prädikat des Guide MICHELIN ausgezeichnet. Zusammen mit der „Köhlerstube“, der „Bauernstube“ und dem Stammhaus des Hotels „Traube Tonbach“ wurde die Gastronomielegende Anfang des Jahres bei einem Großbrand komplett zerstört. Der Hotelbetrieb in der „Traube“ geht weiter, der Wiederaufbau der Restaurants wird jedoch Zeit in Anspruch nehmen.

372 Restaurants mit dem beliebten „Bib Gourmand“

Viel Bewegung auch bei den „Bib Gourmand“-Adressen: Der Guide MICHELIN Deutschland 2020 vergibt die bei den Nutzern des Gastronomieführers besonders beliebte Auszeichnung an 23 Restaurants neu, davon allein fünf in Berlin. Kennzeichen des „Bib Gourmand“ ist das Gesicht des Michelin Männchens „Bibendum“, das sich genussvoll die Lippen leckt. Das Symbol weist auf Restaurants hin, die eine gute Küche zu einem besonders guten Preis-Leistungs-Verhältnis bieten. Ein 3-Gänge-Menü ist hier bereits für 37 Euro erhältlich. Für die Ausgabe 2020 des Guide MICHELIN Deutschland zeichneten die Tester insgesamt 372 Häuser mit dem Bib Gourmand aus.

Der Guide MICHELIN „Bib Gourmand Deutschland 2020“ erscheint am 3. März 2020 und ist ab 6. März 2020 zum Preis von 17,90 Euro (Österreich: 18,40 Euro) im Buchhandel erhältlich. Der Guide MICHELIN Deutschland 2020 ist ab 6. März für 29,95 Euro im Buchhandel erhältlich (Österreich: 30,80 Euro, Schweiz: 39 Franken). Außerdem lassen sich die Restaurant-Empfehlungen des Guide MICHELIN digital über die App Guide MICHELIN Europa oder auf der Website abrufen:

www.guide.michelin.com

ANZEIGE

+++ 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