Gourmet classic digital journal

Zeitung des Internetportals www.gourmet-classic.de · Ausgabe 116 / April 2020

Walderlebnisse im Wandel der Natur - Das Jahr unter Bäumen in Bad Tölz

In Bad Tölz können Gäste zu jeder Jahreszeit ein vitalisierendes Walderlebnis buchen und den Wandel der Natur im Jahreszyklus nachempfinden. Im Frühling (24. bis 27. April) führt eine Heilpraktikerin Besucher durch den erwachenden Wald und an besondere Vitalorte. Mit speziellen Übungen steigern die Teilnehmer ihre Wahrnehmung und Achtsamkeit, auf Naturkosmetik- und Koch-Workshops verrät ihnen eine Kräuterpädagogin ihre Rezepte. Im Sommer (26. bis 29. Juni) liegt der Fokus auf dem Thema „Wald und Wasser“ mit Meditation an der Isar. Im Herbst (11. bis 14. September) führt dann ein Förster Ruhesuchende über Bergwiesen und durch Wälder. Zur kalten Jahreszeit (15. bis 18. Januar 2021) sind Räucherkurse und Wellness mit ätherischen Ölen die Highlights. Die Pauschalen umfassen jeweils drei Übernachtungen plus dem von Heilpraktikerin, Kräuterpädagogin, Waldbademeisterin, Seelsorger oder Förster geführten Angebot und kosten ab 399 Euro. Bei Buchung mehrerer Pauschalen gibt es je zehn Prozent Rabatt.

www.bad-toelz.de / Text: KUNZ PR / Foto: © Stadt Bad Tölz / Gary Engel

Liebe Leser, die vergangenen Tage und Wochen haben unser geordnetes Leben und unseren strukturierten Alltag heftig durcheinandergewirbelt und vieles auf den Prüfstand gestellt.

Gerade die Gastronomie und die Tourismusbranche sind schwer getroffen. Ein Großteil dieser Unternehmen sind familiengeführt, bestehen aus nur bis zu fünf Mitarbeitern und verfügen kaum über finanzielle Rücklagen. Viele kleinere Betriebe fragen sich jetzt, wie es weitergehen wird und vor allem wann.

Ungeachtet dessen möchten wir Ihnen unser Gourmet Journal weiterhin zusenden und in dieser Ausgabe über herausragende Köche und Deutschlands jüngste Sterneköchin berichten, über Landgasthöfe und Restaurationen am Rand von Zürich und Dresden sowie über das Restaurant The One an der Algarve, auch wenn Reisen und Restaurantbesuche im Moment nicht möglich sind.

Seien Sie zuversichtlich, dass aus einem noch so großen Rückschlag Neues entstehen kann.

Die hoffentlich kurze Auszeit gibt Raum zur Entfaltung neuer Ideen, Kreativität und Schaffenskraft. Wir sind davon überzeugt, daß Gast und Gastgeber wieder zueinander finden und sich die gegenseitige Wertschätzung noch mehr festigt.

Bleiben Sie uns als treuer Leser weiterhin gesonnen und vor allem bleiben Sie gesund!

Ihr Gourmet Journal-Team

Text: STROMBERGER PR

Hotel Ritter Durbach erhält den „Bib Gourmand“ des Guide Michelin

Fotos: © HotelRitter Durbach

Innovatives Genusskonzept makidan feiert erste Auszeichnung

Ab sofort darf sich das neue *Gourmetkonzept makidan* im *Hotel Ritter Durbach* unter der Leitung des mehrfach ausgezeichneten Küchenchefs *André Tienelt* mit der beliebten Auszeichnung *Bib Gourmand des Guide Michelin* schmücken. „makidan steht für eine neue Art des Genusses. Wir freuen uns sehr über diesen Gewinn, denn dieser entspricht genau unserem Anspruch, gehobene Küche zu einem bezahlbaren Preis anzubieten“, so Gastgeber *Dominic Müller*. Die bewusst herbeigeführte Veränderung vom klassischen Sternerestaurant Wilder Ritter hin zu einem innovativen Gourmetkonzept ist ein voller Erfolg. Das mit bereits zwei Hauben und 16 Punkten im Gault Millau sowie sieben Pfannen im Gusto ausgezeichnete Genusskonzept makidan hat seit dem Start die Zahlen der Gäste verdreifacht. Die individuelle Gestaltung des Menüs mit kleinen Kompositionen kommt sehr gut an. Der Bib Gourmand, benannt nach der Werbefigur des Guide Michelin, dem Bibendum oder in Kurzform Bib, weist auf Restaurants hin, die eine hervorragende Küche zu einem besonders guten Preis-Leistungs-Verhältnis bieten. Ein Drei-Gänge-Menü für unter 37 € gehört dabei zu den Voraussetzungen. Die Preise liegen pro Gericht zwischen fünf und 25 Euro. Die passende Weinbegleitung kostet ab 3,70 Euro für das Glas. makidan im Ritter öffnet Dienstag bis Samstag von 19 Uhr bis 22 Uhr. Weitere Informationen finden sich unter:

www.ritter-durbach.de

Über das Hotel Ritter Durbach:

Das Vier-Sterne-Superior-Hotel Ritter Durbach befindet sich inmitten des malerischen Winzerortes Durbach zwischen Schwarzwald und Elsass. Direkt an der badischen Weinstraße gelegen, zieht sich der Traubensaft wie ein roter Faden durch das gesamte Konzept. Das Spa-Menü begeistert mit exklusiver Wein-Wellness im historischen Fachwerkhaus, der Weinkeller wartet mit 700 Etiketten auf und die Eigentümer Ilka und Dominic Müller begeistern ihre Gäste mit einer außergewöhnlichen Sammlung von Oldtimern, die im Hotel für eine Fahrt durch die Reben ausgeliehen werden können. Facettenreich und ausgezeichnet präsentiert sich die Küche von Sternekoch André Tienelt. Die aktuell 87 Zimmer und Suiten zeigen sich modern, in warmen Farben und sind mit natürlichen Materialien ausgestattet.

André Tienelt und Dominic Müller (r)

Text: Hotel Vier Jahreszeiten Kempinski

Maike Menzel bleibt die jüngste Sterneköchin Deutschlands

Fotos: © Hotel Vier Jahreszeiten Kempinski

Das Restaurant Schwarzreiter im Hotel Vier Jahreszeiten Kempinski München wird erneut mit einem Stern des Guide Michelin ausgezeichnet

Die 30-jährige *Maike Menzel* und ihr Team des Münchner *Schwarzreiter-Restaurants im Hotel Vier Jahreszeiten Kempinski München* wurden vom Guide Michelin erneut mit einem seiner begehrten Sterne ausgezeichnet.

Die junge Chefköchin freut sich, dass sie die verliehene Michelin-Auszeichnung erfolgreich verteidigen konnte: “Mein Team und ich haben sehr hart auf diesen Stern hingearbeitet und freuen uns nun umso mehr! Es ist eine Ehre, weiterhin als jüngste Köchin Deutschlands diese Auszeichnung zu erhalten.“

Menzel beeindruckt ihre Gäste mit ihrer Interpretation der "Young Bavarian Cuisine". Hauptaugenmerk liegt auf Regionalität und innovativer Leichtigkeit. Menzel setzt hierbei auf leichte Genüsse, die auf opulente Beilagen verzichten.

Hintergrund zu Maike Menzel:

Schon als Teenager stand Maike Menzels Wunsch fest, Köchin zu werden. Durch ihren Großvater und ihren Vater lernte sie das Berufsbild kennen und lieben. Ihren Schulabschluss machte Menzel 2006 in Utting am Ammersee. Dann folgte der Abschluss der staatlichen Berufsfachschule für Hauswirtschaft in Schongau, bevor sie ab 2008 an der Münchner Berufsschule für das Hotel-, Gaststätten- und Braugewerbe als Köchin ausgebildet wurde. Menzels berufliche Stationen waren unter anderem der Blaue Bock in München, das Restaurant Emiko sowie das Restaurant Pageou München. Seit November 2016 ist Menzel im Vier Jahreszeiten Kempinski München in der Schwarzreiter Küche unter Vertrag. Zuerst als Chef de Partie und Chef Tournant, später als Sous Chef und seit August 2018 führt sie in ihrer Funktion als Chefköchin ein Team von 9 Köchen und 5 Auszubildenden.

Über das Schwarzreiter:

Das Schwarzreiter Restaurant und die Schwarzreiter Tagesbar wurden im Februar 2015 eröffnet. Das Konzept ist das Angebot einer jungen bayerischen Küche, die größtenteils auf üppige Beilagen verzichtet. Namensgebend für das Restaurant ist der Tiefseesaibling aus dem Königsee, der auf Holz geräuchert zu einem der Lieblingsgerichte von König Ludwig II. wurde. Bis Juli 2019 wurde der gesamte Restaurant — und Barbereich des Hotels für 20 Millionen Euro umgestaltet. Ein Pop Up der Schwarzreiter Tagesbar mit integrierter Showküche ist in den Räumlichkeiten Marstall des Hotels zu finden. Hier wird ebenfalls wieder das Fine Dining Angebot zu finden sein.

Über das Hotel Vier Jahreszeiten Kempinski

Geplant und erbaut wurde das heute 305 Zimmer und Suiten zählende Hotel Vier Jahreszeiten Kempinski München durch den bayerischen König Maximilian II. Nach dem Vorbild seines Vaters Ludwig I. wollte er sich ein städtebauliches Denkmal setzen und gab die Gestaltung und den Bau der Maximilianstrasse als Münchens schönsten Prachtboulevard in Auftrag, der das „nobelste Hotel am Platze" beherbergen sollte. Das Hotel Vier Jahreszeiten Kempinski ist ein königliches Haus, das den Glanz vergangener

(Fortsetzung nächste Seite)

Text: Hotel Vier Jahreszeiten Kempinski

Maike Menzel bleibt die jüngste Sterneköchin Deutschlands

Fotos: © Hotel Vier Jahreszeiten Kempinski

Das Restaurant Schwarzreiter im Hotel Vier Jahreszeiten Kempinski München wird erneut mit einem Stern des Guide Michelin ausgezeichnet

Epochen mit modernen Ansprüchen verbindet. Mit viel Feingefühl wurde das Hotel immer wieder den sich wandelnden Gästewünschen angepasst, ohne die bedeutende Vergangenheit zu vernachlässigen.

Über Kempinski Hotels:

Gegründet 1897 ist Kempinski Hotels die älteste Luxushotelgruppe Europas. Das Traditionsunternehmen bietet seinen Gästen weltweit erstklassige Gastfreundschaft und persönlichen Service, ergänzt durch die Exklusivität und Individualität der jeweiligen Hotels. Kempinski betreibt derzeit 76 Fünf-Sterne-Hotels und Residenzen in 34 Ländern und erweitert sein Portfolio in der Zukunft mit neuen Hotels in Europa, im Mittleren Osten, Afrika und Asien. Jedes einzelne Hotel spiegelt die Stärke und den Erfolg der Marke Kempinski wider, ohne die Tradition aus den Augen zu verlieren. Zum Portfolio zählen historische Grandhotels, preisgekrönte Lifestyle Stadthotels, außergewöhnliche Resorts und edle Residenzen. Jedes Kempinski erfüllt den Qualitätsanspruch, den Gäste erwarten und wahrt gleichzeitig die kulturelle Tradition der Destination. Darüber hinaus ist Kempinski Gründungsmitglied der Global Hotel Alliance (GHA), des weltweit größten Netzwerks unabhängiger Hotelmarken.

www.kempinski.com/vierjahreszeiten

Text/Foto: Markus Presta, Kommunikation & Media GmbH

Handwechsel im Landgasthof Leuen

Eine Uitiker Institution wechselt den Besitzer

In Uitikon Waldegg herrscht seit geraumer Zeit rege Bautätigkeit. Das Dorf am Sonnenhang des Uetliberges gestaltet sich sukzessive neu, es wird gebaut „was das Zeug hält". Doch auch Altbewährtes bleibt bestehen, wie der aktuelle Handwechsel im *Landgasthof Leuen* beweist. Im Juni wird der Leuen unter neuem Besitzer mit bewährter, bestehender Crew neu eröffnet.

v.l.n.r Thomas Kündig (Geschäftsführer), Remo Schällibaum und Hans-Jörg Bernegger

Ein Blick zurück

Der Landgasthof Leuen kann als weit über die Grenzen von Uitikon hinaus als kulinarische Institution bezeichnet werden. Schon der Tages Anzeiger titelte einst: „Köbi Kuhn ist mit seinem FCZ im Leuen zu Hause". Aber nicht nur der FCZ ist bis heute Stammgast im Leuen, nein viele Gäste, auch über die Kantonsgrenzen hinaus, schätzen die hervorragende Küche. Dabei ist der Leuen mit seinen über 100jährigen Wurzeln bis heute ein äusserst erfolgreiches Gastrounternehmen.

Hans-Jörg Bernegger, der heutige Besitzer, ist nun seit 25 Jahren der Wirt am Platz. Er könnte Bücher füllen mit Anekdoten über seinen Leuen, das Erlebte erfüllt ihn mit grosser Freude, aber auch mit Dankbarkeit über das Erreichte. Nun mit 60 Jahren scheint für ihn die Zeit der persönlichen Weichenstellung gekommen zu sein. Erstmals vor 2,5 Jahren dachte er an einen Verkauf.

Glücklicher Handwechsel

Der Landgasthof Leuen beschäftigt 18 Vollzeit- und 2 Teilzeitangestellte in den Bereichen Service, Küche und Administration für die Restauration und den Hotelbertrieb (14 Hotelzimmer). Der Küchenchef Tomas Herrmann kocht mit seiner Crew gut bürgerlich auf hohem Niveau. So wird auch beim Besitzerwechsel nicht nur das Team das gleiche bleiben, sondern auch die Karte - sie ist ja schliesslich ein Erfolgsrezept.

Nun könnte man meinen, dass an einer so privilegierten Lage, mitten in Uitikon, verkehrstechnisch perfekt gelegen der Restaurations-Betrieb aufgegeben wird und statt dessen auf den boomenden Uitiker-Immobilienboom aufgesprungen wird. Nichts dergleichen! *Remo Schällibaum* von den Schällibaum Immobilien AG zu seiner Motivation den Leuen zu kaufen: „ich selbst bin in Uitikon aufgewachsen, habe also meine Wurzeln hier. Und ich bin überzeugt, dass wir den Leuen auch weiterhin erfolgreich werden führen können. Es ist mir sehr viel mehr wert, eine Institution bei zu behalten und damit ein einmaliges Gastro-Angebot in der Region anzubieten und somit das gesellschaftliche Leben mitgestalten zu können als aus dem Leuen ein potentielles Renditeobjekt zu machen. „In der heutigen Zeit ist das ein Glücksfall, den man nicht genug würdigen kann" meint Hans-Jörg Bernegger zur Motivation seines Nachfolgers.

Wiedereröffnung

Nachdem der Landgasthof Leuen am 29. Mai 2020 geschlossen wird, ist die Wiedereröffnung auf den 1. Juni 2020 geplant. Die beliebte Sonnenterasse wird vermutlich erst ab Anfang August wieder offen sein. Herr *Thomas Kündig*, der neue, sehr erfahrene und empathische Geschäftsführer wird mit der bewährten Crew wieder alles für die Gäste geben und dem hervorragenden Leuen-Ruf sicher weiterhin gerecht werden.

Und was wird Hans-Jörg Bernegger tun? „Ich werde den Leuen noch etwas begleiten, aber für meine weitere Zukunft habe ich noch nichts geplant. Zuerst müssen die Batterien wieder gefüllt werden, in den letzten 25 Jahren gab es nicht viele Freitage und die letzten sieben Jahre waren mehr als Kräfte raubend mit dem Projekt Leuen Ensemble".

www.leuen.ch

Text: STROMBERGER PR

Falstaff und Gault Millau 2020:

Fotos oben und Mitte: © Gourmet- & Relaxhotel Trofana Royal

Martin Sieberer ist einer der besten Österreichs

Martin Sieberer

Spitzenkoch *Martin Sieberer* ist nicht zu stoppen: Sensationelle vier Gault Millau Hauben krönen die *„Paznauner Stube“*, drei Hauben die *„Heimatbühne“* im *Gourmet- & Relaxhotel Trofana Royal*. Falstaff hat soeben beide Restaurants mit der höchsten Bewertung von vier Gabeln ausgezeichnet. Dank Sieberers Kochkünsten zählt das Trofana Royal zu den allerbesten Feinschmeckeradressen Österreichs.

Gleich vorweg: Man muss kein Hotelgast sein, um in den Genuss der kulinarischen Höhenflüge im Gourmet- & Relaxhotel Trofana Royal zu kommen. Beide Gourmetrestaurants im Haus sind auch für externe Gäste sowie für Feierlichkeiten geöffnet. Martin Sieberer ist Tirols konstant höchstdekorierter Haubenkoch. Sein großes Können spiegelt sich in dem aktuellen Kommentar des falstaff wider: „… schon nach den ersten Bissen des Menüs merkt man: Da kocht einer, der … ganz genau weiß, was gutes Essen ist — sei es eine perfekt gebratene Taube oder sein berühmtes Paznauner Lamm. … Dazu kommen eine Tischkultur und makelloser Service, wie er selten geworden ist …“. Die Vinothek des Gourmethotels reiht sich in die kulinarischen Spitzenleistungen ein. Rund 25.000 erlesene Flaschen Wein von allen Kontinenten sind eingelagert. Bei der Auswahl legen die Hausherren größten Wert auf Qualität und Ausgewogenheit. Gemeinsam mit den Sommeliers pflegen sie ihre Hingabe zu Rot, Rosé und Weiß mit profundem Wissen. Als eines der besten Hotels Österreichs steht das Gourmet- & Relaxhotel Trofana Royal für Urlaub auf höchstem Niveau. Das königliche Wohnambiente in den luxuriösen Zimmern und Suiten, die 2.500 m² große Wellness- und Vitalwelt Royal Spa, exzellenter Service und die leidenschaftliche Gastfreundschaft des gesamten Teams machen das Trofana Royal zu einem Gesamtkunstwerk für Genießer — Sommer wie Winter.

www.trofana.at

Paznauner Schafl im Weidezaun von Haubenkoch Martin Sieberer

Paznauner Stube im Hotel Trofana Royal Ischgl

Foto: © Die West Werbeagentur

Text: Agentur Plaß Relations / Fotos: © S.Plaß

Schleswig-Holstein Gourmet Festival

Über 13.200 Gaumenfreuden

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

Mathias Apelt bei der „5. Tour de Gourmet Solitiare"

Zum 33. Mal rief das Schleswig-Holstein Gourmet Festival (SHGF) Trend setzende Herdchampions in den Norden. Sie begeisterten mit ihrem außergewöhnlichen Gespür für Aromen- und Produkt-Kombinationen. Ob fermentiert, vakuumiert, gebeizt, geräuchert, gedünstet, gebacken, gebraten, gekocht oder roh — stets waren die Produkte auf den Punkt gebracht, perfekt gewürzt, fantasiereich kombiniert und angerichtet. Mehr als 2.640 Feinschmecker nutzten das SHGF, um interessante Gastköche und Gerichte, neue Nahrungsmittel, Zubereitungen und Aromen sowie Restaurants kennenzulernen. Über 13.200 Speisen verließen die Küchenpässe - von Meisterhand kreiert und im Team vor Ort realisiert. Eine Win-Win-Situation für alle Beteiligten!

Die 15 Mitgliedshäuser der Kooperation Gastliches Wikingland e.V. boten vom September 2019 bis zum März 2020 insgesamt 35 spannende Veranstaltungen. 19 Gastköche, darunter vier Frauen, aus Deutschland, Dänemark, Frankreich, Schweden und der Schweiz zeigten Einblicke in ihr köstliches Handwerk. Gerade der Mix aus internationalen und nationalen, aus neuen und bewährten Küchenkünstlern macht das Festival so begehrenswert.

Auch die Spezial-Events sind heiß begehrt, wie „Feinschmecker Insel-Hopping", „13. Tour de Gourmet Jeunesse" für Gäste zwischen 18 und 35 Jahren, Wein-Genuss-Workshop und die zum Abschluss der Saison durchgeführte „5. Tour de Gourmet Solitiare" für Alleinreisende ab 40 Jahren. „Endlich mal eine kommunikative und erlebnisreiche Feinschmecker-Veranstaltung für Menschen ohne Partner*in, die nicht alleine an Katzentischen sitzen, sondern mit Gleichgesinnten dinieren möchten", war die einhellige Meinung der Gäste. Alle Sonderveranstaltungen ziehen neue Zielgruppen in den Bann des ältesten Gourmetfestivals Deutschlands.

Am Sonntag, den 27. September 2020 startet im Maritim Seehotel Timmendorfer Strand mit der Auftaktgala die 34. Saison.

www.gourmetfestival.de

ANZEIGE

Text: Sabine Mutschke PR

Neustart für das Clublokal auf dem Golfplatz Dresden-Ullersdorf:

Fotos (wenn nicht anders vermerkt): © Zweite Heimat

Sonntagsbraten und Lieblingsessen in der „Zweiten Heimat“

Clublokal „Zweite Heimat“ auf dem Golfplatz Dresden-Ullersdorf

Das Restaurant auf dem Golfplatz Ullersdorf startet mit neuem Chef, frischen Ideen und dem Potential zum Stammlokal für die Nachbarn. Mit *Kali Schneider* übernimmt ein Urgestein der Gastronomie das idyllisch gelegene Restaurant, in dem die Gäste mit dem Essen immer einen entspannten Blick in die Natur serviert bekommen.

Der gebürtige Schwabe hatte 20 Jahre die „Baumwiese“ in Dresden-Boxdorf geführt. Nach viereinhalb Jahren Wanderschaft durch Deutschland ist er zurückgekehrt und empfindet die Region längst als seine zweite Heimat. Der Name „Zweite Heimat“ für sein neues Wirtshaus in Ullersdorf spricht ihm daher einfach aus dem Herzen.

Der Geschäftsführer des Golfplatzes Dresden Ullersdorf Uwe Neumann freut sich über den frischen Wind in der Gastronomie: „Das Clublokal und der Golfplatz sind seit 25 Jahren eng verzahnt. Viele Golfsportler schätzen es sehr, nach ihrer Runde einzukehren. Mit Kali Schneider übernimmt ein Vollblut-Gastronom und Golfer das Zepter und wir sind überzeugt, dass das Wirtshaus unter seiner Führung auch viele Ullersdorfer und Dresdner anlocken wird.“

Damit das Gasthaus für die Ullersdorfer, die Radeberger und die Dresdner tatsächlich zu einer „Zweiten Heimat“ wird, hat sich Kali Schneider zusammen mit seiner Lebensgefährtin Anke Berger so einiges einfallen lassen.

Sonntagsessen am Familientisch

„Wir wollen das kulinarische Erbe unserer Eltern und Großeltern pflegen“, erklärt Kali Schneider. „Daher gibt es bei uns viele traditionelle Gerichte und wir zelebrieren wieder den Sonntagsbraten. Wer für das Sonntagsessen einen Tisch bestellt, bekommt die Beilagen in großen Schüsseln serviert und das Familienoberhaupt kann den Braten gern selbst aufschneiden! Was für eine schöne Tradition, wenn sich die Familie an einem Tisch versammelt!“

Auch im Ambiente spiegelt sich das Anliegen. Bilder der Großeltern zieren die Wände, und wer ein bisschen Muße hat, kann in einem der unzähligen Kochbücher blättern und mit dem leidenschaftlichen Hobbykoch Kali Schneider über Rezepturen plaudern.

Der studierte Betriebswirt hat das Handwerk eines Kochs zwar nie gelernt, kocht aber seit seinem 7. Lebensjahr mit großer Leidenschaft. In der ZDF „Küchenschlacht“ hat er sein Können unter Beweis gestellt , kochte sich bis ins große Jahresfinale und wurde 2018 immerhin als zweitbester Hobbykoch Deutschlands gekürt.

Kali Schneider und Anke Berger

Foto: © Tobias Koch

Ideen für ein „Lieblingsessen“ sind willkommen

Rund 300 Kochbücher hat Kali Schneider gesammelt. Das hilft ihm auch bei der Umsetzung einer weiteren Idee mit dem Stichwort „Lieblingsessen“. Ob Boeuf à la Mode, Eier mit Senfsoße oder Grießbrei, die Gäste können sich ihr Lieblingsessen für jeweils für eine Woche auf die Karte wünschen. Voraussetzung ist, dass sie mit Freunden selbst zum Essen kommen.

„Ich bin sehr gespannt, was die Ullersdorfer am liebsten mögen“, erklärt Kali Schneider. „Studien zufolge führen Pastagerichte die Hitliste in Ostdeutschland an. Dank unseres modernen Nudelkochers sind Pastavariationen auch bei uns ein Schwerpunkt. Immer kombiniert mit Zutaten aus der Region. Aber wir sind offen für alles!“

Dass die Produkte vor allem aus der Region stammen, ist Kali Schneider ein wichtiges Anliegen. Das zeigt sich an der Liste seiner Lieferanten — Obst und Gemüse kommen aus Wahnsdorf, Fisch von der regionalen Fischzucht in Großdittersdorf. Das Bier liefert die Meißner Schwerterbrauerei. Die Winzer Kastler-Friedland bereichern die Karte

(Fortsetzung nächste Seite)

Text: Sabine Mutschke PR

Neustart für das Clublokal auf dem Golfplatz Dresden-Ullersdorf:

Fotos (wenn nicht anders vermerkt): © Zweite Heimat

Sonntagsbraten und Lieblingsessen in der „Zweiten Heimat“

Foto: © disfoto.de

Karpfen im Bierteig mit Remoulade

Sonntagsbraten ist eine der Ideen von Kali Schneider, Wirt in der „Zweiten Heimat“

mit ihren vielfach gelobten sächsischen Weinen. Besonders hervorzuheben sind die Gerichte mit Wild von Schneiders sächsischem Jagdfreund Karl Schwald. „Wild ist Biofleisch in bester Qualität“, betont Kali Schneider. „Die Tiere fressen das, was im Wald und auf Wiesen gewachsen ist.“

Originelle Kinderkarte

Konzipiert als Lokal für die ganze Familie gibt es in der „Zweiten Heimat“ auch eine originelle Kinderkarte. Die Gerichte wurden offenbar nach typischen Dialogen zwischen Eltern und dem Nachwuchs benannt. Sie heißen zum Beispiel „Geht glei los“ (Kraftbrühe mit Pfannkuchenstreifen) oder „Hauptsache Ketchup“ (Schnitzel mit Pommes) betitelt und helfen vielleicht, die Bestellung zu beschleunigen.

Die „Zweite Heimat“ hat in der Wintersaison donnerstags bis sonntags von 12 Uhr bis 21 Uhr geöffnet. Mit Beginn der Golfsaison ab Ende April sollen die Öffnungszeiten erweitert werden. Insgesamt stehen im Gastraum 70 Plätze zur Verfügung. Außerdem gibt es ein separates Stüble mit 30 Plätzen für geschlossene Gesellschaften. Ob Hochzeit, Konfirmation oder Firmenevent — auf diesem Gebiet verfügt Kali Schneider über einen enormen Schatz an Erfahrungen. So hat er im Laufe seines Berufslebens ca. 2500 Hochzeiten kulinarisch betreut. Im Sommer locken gut 100 Plätze auf der teilweise überdachten Terrasse. Auf Anfrage organisiert Kali Schneider mit seinem Team auch Caterings.

„Zweite Heimat“
Kali Schneider
Am Golfplatz 1
01454 Ullersdorf
fon: +49 3528 2269528
info@zweiteheimat-dd.de
www.zweiteheimat-dd.de

Text/Foto: Sabine Mutschke PR / Weinmesse „bw classics“

Weinmesse in Dresden

10. Weinmesse „Baden-Württemberg Classics“ im ICC Dresden abgesagt

Die Weinmesse Baden-Württemberg Classics im Internationalen Congress Center Dresden fällt in diesem Jahr aus. Das nächste Mal findet die Weinmesse am ***17. und 18. April 2021*** statt. Bis dahin laden die Aussteller in ihre Online-Shops ein. Viele bieten unter dem Stichwort *„bwc Dresden 2020“* Sonderkonditionen an. Die Links zu den Webseiten der Aussteller sind hier zu finden:

www.bwclassics.de

In einer Stellungnahme erklärten die Veranstalter: „Nach den täglichen Nachrichten zur Entwicklung des Coronavirus und intensiven Gesprächen mit Behörden haben wir eine schwere Entscheidung getroffen und die Weinmesse „Baden Württemberg Classics Dresden 2020“ ersatzlos abgesagt.“

Die 10. Auflage der beliebten Weinmesse mit etwa 2.500 Besuchern und rund 70 Ausstellern war für das Wochenende 18. und 19. April geplant.

Damit den Dresdner Weinfreunden das Warten bis zur nächsten Weinmesse nicht zu lang wird, laden die Aussteller zu Direkt-Bestellungen online oder telefonisch ein. Viele von ihnen bieten unter dem Stichwort „bwc Dresden 2020“ Sonderkonditionen oder versandkostenfreie Lieferung an. „Bei vielen Dresdnern steht der Besuch der Weinmesse als fester Termin im Kalender, um den neuen Jahrgang zu verkosten und den privaten Weinvorrat aufzufüllen“, weiß Christina Lauber, Geschäftsführerin der BADISCHER WEIN GmbH.

„Die Verkostung können wir dieses Jahr nun leider nicht anbieten. Aber die Winzer freuen sich sehr, wenn die Dresdner dennoch ihre Onlineshops besuchen.

Ulrich M. Breutner, Geschäftsführer der württembergischen Winzergenossenschaften, hat eine weitere gute Nachricht: „Den Termin für das nächste Jahr haben wir mit dem Internationalen Congress Center schon fest vereinbart. Die Messe findet am Wochenende 17. und 18. April 2021 statt.“ Veranstalter sind die Badischer Wein GmbH und das Weininstitut Württemberg GmbH.

www.bwclassics.de

Text / Foto: © Kochsternstunden

Kochsternstunden 2020: Die Sieger

Die Gewinner des gesamtsächsischen Wettbewerbes. vlnr: Nicole Hieke (Restaurant finesse), Elvis Herbek (Restaurant finesse), Christian Weidt (Schönburger Palais), Ronny Löser (Genussbar by Ronny Löser), Verena Leister (Flavour Blast by Verena Leister), Clemens Lutz (Initiator der Kochsternstunden), Simone Hetze (Schönburger Palais).

Die Sieger der *Kochsternstunden 2020* stehen fest! Bei dem Wettbewerb, der vom 7. Februar bis zum 15. März in 49 Restaurants in Sachsen stattfand, konnten die Gäste die von ihnen genossenen Menüs bewerten. Nach der Auszählung der 4.376 abgegebenen Stimmen stand als Sieger *Christian Weidt* mit dem *Schönburger Palais* in Lichtenstein fest. Auf Platz zwei landete das Dresdner *Restaurant finesse* mit *Elvis Herbek* in der Küche. Den dritten Platz belegt *Verena Leister* mit ihrem *Popup-Restaurant Flavour Blast*, das in diesem Jahr seine Zelte im *Kobalt — Club Royal* in Dresden aufgeschlagen hatte.

Auf Platz vier und fünf des sachsenweiten Wettbewerbs liegen die *Genussbar by Ronny Löser* (Freiberg, Küchenchef *Karsten Schönefeld*) und die *Eventküche Cantina*, in der mit *Fernando Stovell*, *Leif Besselmann* und *Thomas Sommer „Freunde zu Gast“* waren.

Neben der sachsenweiten Auswertung, die in diesem Jahr erstmals stattfand, gab es auch noch die Wettbewerbe „Chemnitz“, „Dresden“ und „Leipzig“. Da die Top-Five Sachsen alle beim Dresdner Wettbewerb mitgemacht haben, entspricht die Reihenfolge der ersten Drei in der Landeshauptstadt auch der des Landeswettbewerbs. Sieger in Chemnitz wurde das *Gewölberestaurant im Schlosshotel Klaffenbach* vor *Der Fleischladen* und dem *Max Louis*. Im Leipziger Wettbewerb belegt das *Genussreich Restaurant & Bar* den 1. Platz vor dem *Restaurant Senses im Parkhotel Diani* und dem *Restaurant Michaelis*.

Preise wurden auch für die beste Servicekraft vergeben. In Dresden gewann — wie in den beiden Jahren zuvor — *Nicole Hieke* vom *Restaurant finesse*, gefolgt von *Simone Hetze* (*Schönburger Palais*) und *Herbert Schmidt* (*Eventküche Cantina*). „Wir sehen hier sehr schön, wie wichtig den Gästen offensichtlich das Zusammenspiel zwischen Küche und Service ist“, sagte Kochsternstunden-Initiator Clemens Lutz: Nur wenn Service und Küche gut zusammenarbeiten, könnten die Gäste einen rundum genussreichen Abend genießen.

„Insgesamt wurden in der Zeit vom 7. Februar bis 15. März in den 35 teilnehmenden Restaurants in Dresden und Umgebung 7015 Menüs verkauft“, konnte Kochsternstunden-Initiator Clemens Lutz berichten. Das seien im Durchschnitt 200 Menüs pro Restaurant. Die Auswertung der abgegebenen Stimmen macht übrigens nicht das Kochsternstunden-Team, sondern die Firma Spectos, die das Auswertungs-Tool entwickelt hat — rein maschinell, aber unter besonderer Berücksichtigung der Antworten auf die Frage „Wie gut hat Ihnen Ihr Menü geschmeckt?“.

Während der Kochsternstunden erhalten die Gäste in den teilnehmenden Restaurants speziell für den Menüwettbewerb kreierte Menüs. „Jeder Gast ist Restaurant-Tester und wird auch dementsprechend behandelt. Im Anschluss an die Kochsternstunden können 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.

www.kochsternstunden.de

Text: mk Salzburg / Fotos: © Hotel KOLLERs / MuehlbacherRupert GAS

Frühlingserwachen am See

Träumen am Relax Schiff, Schwimmen im warmen Seebad, Wohnluxus im Bootshaus

Frühstück geniessen, bei tollem Blick auf den Millstätter See

Am Ufer des Millstätter Sees verführen *Verena und Hubert Koller* zu einem Frühlingserwachen im Rhythmus des sanften Wellenschlages des lieblichen Sees. Ihre private „MS KOLLER Swan" ankert direkt vor ihrem *Hotel KOLLERs*. Mit viel Liebe zum Detail ließen die Hoteliers das einstige Linienschiff zu einem stylischen Relaxschiff umbauen. Auf dem exklusiven mit Mahagoni-Böden ausgelegten Sonnendeck, in gemütlichen Sitzsäcken und auf Sonnenliegen begrüßen Frühlingsgäste die ersten wärmenden Sonnenstrahlen und wiegen sich in Ruhe und Stille. KOLLERs Gäste baden das ganze Jahr über in dem glasklaren See mit Trinkwasserqualität. Ein beheiztes Seebad für Hotelgäste macht es möglich, jederzeit im 28 Grad warmen See zu schwimmen und den einmaligen Blick auf die Berge zu genießen. Mit Energie aus ressourcenschonenden, erneuerbaren Energiequellen werden 130 m² im See beheizt, das Badevergnügen ist ohne chemische Zusätze im Wasser möglich. Wer dem See besonders nahe sein will, der quartiert sich in der Luxus-Bootshaus-Suite ein. Wohnkomfort vom Feinsten mit einem Räucher-Eichenholzdielenboden, mit offenem Kamin und großen Fensterfronten zum See, Dampfbad und Kinderschlafkoje mit Bullauge sowie einem 13 m² großen Balkon mit einem fantastischen See-Rundblick versüßt das Leben im KOLLERs am See.

Der Frühling küsst einen im KOLLERs. Auf den Holzstegen und Decks am See, am Pool und unter dem blühenden Magnolienbaum, in gemütlichen Korbmöbeln, in Muschelliegen und unter Obstbäumen erwacht das Outdoor-Leben. Golfsportbegeisterte schlagen wieder ab. Der Panorama-Golfplatz Millstätter See liegt auf dem sonnigen Hochplateau zwischen Seeboden und Millstatt und bietet einen fantastischen Blick auf den See und die umliegende Bergwelt, bei klarer Sicht bis zum 3.798 Meter hohen Großglockner. Am Millstätter See sprudelt die Bewegungsfreude, bei Genussradfahrern und Mountainbikern, Wanderern und Spaziergängern oder Tennisspielern.

Abwechslungsreiche Frühstücksbuffets und hausgemachte Nachmittagskuchen, Sechs-Gänge-Abendmenüs und viele kulinarische Überraschungen — alles mit viel Liebe aus frischen Lebensmitteln vorwiegend aus der Region zubereitet — verwöhnen die Gaumen. Lange schlafen? Im KOLLERs gibt es immer ein Frühstück. Vieles ist hausgemacht — von den Marmeladen bis zu den Eisspezialitäten am Eiswagen. Vegane, gluten- und laktosefreie Menüs zählen ebenso zu den Gourmet-Erlebnissen im Hotel am See.

Beauty und SPA im KOLLERs sind mit drei Relax Guide-Lilien ausgezeichnet. Im modernen Sauna-Kubus am See relaxen Hotelgäste mit Panoramablick auf das Wasser und in die Berge. Der Außenpool ist beheizt, im Hallenbad lockt das 30° warme Wasser. Special-Wellness-Nights laden zum nächtlichen Wellness-Genuss. Hochwirksame Vinoble-Kosmetikbehandlungen entfalten ihr „Schönheitspotenzial" und Spezial-Massagen beleben und entspannen.

Österreichs sonniger Süden ist im Frühlings-Modus. Das süße Leben am See perfektioniert das Hotel KOLLERs direkt am Seeufer. 65 Jahre KOLLERs feiert der familiengeführte, charmante Rückzugsort heuer. Seine Seen-Wellness ist ein belebendes Erlebnis.

www.kollers.at

Beheizter abgetrennter Seeteil von KOLLERs Hotel

Text: STROMBERGER PR

Tivoli Carvoeiro Algarve Resort begrüßt neuen Chefkoch

Fotos: © FILIPE FARINHA / STILLS

Bruno Augusto übernimmt die Küche des renovierten The One Restaurants

Im *Tivoli Carvoeiro Algarve Resort* erstrahlt nicht nur das vor Kurzem renovierte *The One Restaurant* in frischem Glanz, auch das Menü umfasst ab sofort die Kreationen des neuen Chefkochs *Bruno Augusto*. Der gebürtige Portugiese lässt sich dabei von den einzigartigen Aromen der Algarve inspirieren und schafft authentische Gerichte, die die saisonalen Produkte in den Vordergrund stellen. Passend dazu spiegelt der neue Look des Restaurants die Verbundenheit zur Region wider und gibt durch die Panoramafenster sowie die großzügige Terrasse den Blick auf den Atlantik und die umliegenden Klippen frei. Das Interieur erinnert mit seiner blau-grünen Farbgebung an das benachbarte Fischerdorf Carvoeiro. Bruno Augusto begann

seine Karriere vor über 15 Jahren in Sternerestaurants wie dem Eleven and Ocean in Portugal und kochte in Hotels wie dem Grand Hotel du Lac in der Schweiz oder dem Ritz Four Seasons in Lissabon. „Ich bin ein großer Fan der portugiesischen Küche und versuche sie originell zu präsentieren, ohne dabei die eigentlichen Wurzeln zu vergessen“, so der neue Chefkoch des Fünf-Sterne-Resorts. Neben verschiedenen Tapasvariationen stehen auch gegrillte Goldbrasse mit Algen und Gemüse auf der Karte oder Lamm mit Gerstenrisotto.

Ein Tasting-Menü mit einer exklusiven Weinbegleitung von Sommelier Francisco Meira kostet 110 Euro pro Person oder 100 Euro als vegetarische Variante. Das The One Restaurant begrüßt Gourmets von 19 bis 22 Uhr zum Abendessen und atemberaubenden Ausblicken auf den Sonnenuntergang. Ein Deluxe Doppelzimmer mit Meerblick im Tivoli Carvoeiro Algarve Resort ist ab 170 Euro pro Zimmer inklusive Frühstück buchbar. Weitere Informationen finden sich unter:

www.tivolihotels.com/de/tivoli-carvoeiro

+++ 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