classic Gourmet digital journal

Zeitung des Internetportals www.gourmet-classic.de · Ausgabe 118 / Juni 2020

Text: Angelika Herrmann-Meier PR

**Sommerferien ganz in der Nähe**

# Naturerlebnisse in der Mecklenburgischen Seenplatte

Fotos: © 1000seen.de/Joachim Negwer

Die Mecklenburgische Seenplatte bildet mit 1.117 natürlichen Gewässern das größte geschlossene Seengebiet Europas. Die Region liegt im Nordosten Deutschlands zwischen Ostsee und Berlin. Vor allem zu Wasser ist für Entdecker demnach einiges geboten — von Kanutouren bis Urlaub auf dem Hausboot, das ohne Bootsführerschein gemietet werden kann. Getreu dem Motto „Echte Natur“ steht für Wanderer, Pilger und Radfahrer ganzjährig ein umfassendes Wegenetz zur Verfügung, aktive Familien erkunden die sieben weitläufigen Naturparks. Seit 2011 tragen die „Alten Buchenwälder“ des Müritz-Nationalparks gar den Status UNESCO-Weltnaturerbe. Mobil auch ohne Auto sind Urlauber dank der Gästekarte „MÜRITZ rundum“, ausgezeichnet mit dem „Fahrtziel Natur Award 2018“. Nicht nur in kühleren Monaten lockt die kulturelle und kulinarische Vielfalt der zahlreichen Guts- und Herrenhäuser Genießer ins Land der 1000 Seen.

In der Mecklenburgischen Seenplatte ist die Natur noch weitgehend ungestört, seltene Tier- und Pflanzenarten sind hier beheimatet. Nirgendwo in Deutschland brüten heutzutage mehr Fischadler und Kraniche als im Müritz-Nationalpark. Hier kommen neun nachhaltige Tipps für Familien und Outdoor-Fans, die „echte“ Naturerlebnisse suchen — von Biber-Beobachtung bis Kanuwandern.

**www.1000seen.de/natururlaub**

### Anreise

Per Bahn ist die Mecklenburgische Seenplatte aus allen Bundesländern mit einem Umstieg (Berlin) erreichbar. Eine neue Intercity-Linie steuert die Seenplatte achtmal täglich an. Vor Ort vernetzt das Verkehrskonzept „MÜRITZ rundum“ Städte, Sehenswürdigkeiten sowie den Nationalpark um den größten Binnensee Deutschlands, die Müritz. Urlauber in Waren (Müritz), Klink, Röbel/Müritz und Rechlin nutzen das Angebot mit ihrer Gästekarte kostenlos. Tagesgäste bleiben dank Nationalparkticket mobil.

### Rund 200 Badestellen mit außerordentlicher Wasserqualität

In der Mecklenburgischen Seenplatte gibt es 200 offizielle Naturbadestellen. Damit das erfrischende Vergnügen nicht getrübt wird, kontrollieren Gesundheitsämter das Wasser im Vier-Wochen-Rhythmus — und bescheini-

*(Fortsetzung nächste Seite)*

Text: Angelika Herrmann-Meier PR

Sommerferien ganz in der Nähe

# Naturerlebnisse in der Mecklenburgischen Seenplatte

Foto: © 1000seen.de/Roman Vitt

gen regelmäßig Bestqualität. So ist die Feldberger Seenlandschaft für ihre Klarwasserseen mit Sichttiefen bis zu acht Meter berühmt, vereinzelt sind sogar Tauchgänge möglich. Für Kinder finden in der Ferienzeit teilweise täglich Schwimmkurse statt.

### Hausboot, Kanu und Floß — Slow Travel auf Wasserwegen

Die über 1.000 Gewässer der Mecklenburgischen Seenplatte, ihre Flüsse und Kanäle bilden ein Binnenrevier, das sich am besten schippernd erschließen lässt. So steuern Kanunovizen auf gemütlichen Tages- und Rundtouren vorbei an bewaldeten Ufern und dem „Seerosenparadies“, für ein- bis mehrtägige Wasserwanderungen stehen über 200 Kilometer Paddelstrecke zur Verfügung. Im Hausboot testen Slow-Travel-Urlauber tagsüber verschiedene Routen, abends wird in einer einsamen Bucht geankert. Der Clou: Boote unter 15 PS sind führerscheinfrei. Für höher motorisierte Gefährte gilt die Charterschein-Regelung. Dank ihr starten Reisende nach nur dreistündiger Einweisung ins Bootsabenteuer.

In der Mecklenburgischen Seenplatte bleiben Paddler flexibel — viele Verleiher bringen das Boot an den Wunschort oder holen es ab.

### Geheimtipp für Astro-Touristen

Die Lichtverschmutzung ist in der Mecklenburgischen Seenplatte gering. Weil keine Großstädte das Firmament bestrahlen, erblicken Urlauber in wolkenfreien Nächten einen gigantischen Sternenhimmel. Vom Naturpark Nossentiner/Schwinzer Heide aus gibt es beste Sicht auf Milchstraße, Orionnebel und entfernte Planeten, weshalb die International Dark-Sky Association sogar eine Zertifizierung als „Sternenpark“ prüft. Im ParkLand entsteht zudem ein Astrolehrpfad mit sechs Beobachtungsstationen.

### Weitläufig Wandern und Radfahren

Für Genussradler und -wanderer ebenso wie für sportlich Anspruchsvolle bietet das Land der 1000 Seen attraktive Streckenvarianten — vorbei an malerischen Orten und Schlössern, Wäldern sowie Gewässern. Als „Traumtour“ bezeichnet der Deutsche Wanderverband den zehneinhalb Kilometer langen Fridolinweg bei Carwitz. Auch mehrere Radfernwege kreuzen die Region. Unter anderem führt der 645 Kilometer lange Mecklenburgische Seenradweg von Lüneburg bis nach Usedom.

### Großes Kino unter Wasser — Naturerlebniszentrum Müritzeum

Fische, Schnecken, Muscheln und fast ausgestorbene Schildkrötenarten bevölkern die insgesamt 26 Schaubecken in Deutschlands größter Aquarienlandschaft für heimische Süßwasserfische. Das Müritzeum in Waren (Müritz) informiert familiengerecht mit interaktiven Themenräumen und naturhistorischen Exponaten über die Besonderheiten der Wasser-, Wald- und Moorlandschaften in der Mecklenburgischen Seenplatte. Für Kinder unter sechs Jahren ist der Eintritt frei.

Tourismusverband Mecklenburgische Seenplatte e.V.
Turnplatz 2
17207 Röbel/Müritz
Fon +49 39931 538-19
**www.mecklenburgische-seenplatte.de**

Foto: © 1000seen.de/Christin Drühl

Text: Angelika Hermann-Meier PR

**Hotelöffnungen in Bayern mit neuen Hygiene- und Maßnahmenkonzepten**

# „Die Sicherheit unserer Gäste steht an erster Stelle“

Foto: © Allgäu Sonne

Hotel Allgäu Sonne, Oberstaufen

Seit dem 30. Mai 2020 dürfen die Unterkunftsbetriebe in Bayern für privat Reisende unter strengen Auflagen wieder eröffnen. Der Fahrplan seitens der Regierung für den Re-Start des Tourismus steht weitestgehend, zahlreiche Details aber müssen noch final entschieden werden. „Wir freuen uns stellvertretend für den gesamten Freistaat, endlich wieder Urlauber begrüßen zu können. Indes sind wir uns der Verantwortung bewusst, ihnen erlebnisreiche und erholsame Tage zu ermöglichen, dies aber angepasst an die aktuell notwendigen Maßnahmen und Hygienebedingungen. Denn die Sicherheit unserer Gäste steht an erster Stelle“, sagt Stefan Fredlmeier, Direktor von Füssen Tourismus und Marketing. Wie vier ganz unterschiedliche bayerische Hoteliers mit der Situation umgehen, zeigen folgende Beispiele.

### Allgäu Sonne/Oberstaufen: Hotelarzt mit Corona-Expertise

„Bereits in den vergangenen Wochen haben wir viel für zusätzlichen Hygieneschutz in der Allgäu Sonne getan“, sagt Manuel Levinger, Inhaber des 5-Sterne-Hotels in Oberstaufen. So wurde zum Beispiel extra eine Außenfläche angelegt, damit die täglichen Fitnesskurse im Freien und mit Bergblick stattfinden können. Außerdem gibt es ein erweitertes Angebot an geführten Wanderungen und E-Bike-Touren. „Besonders wertvoll aber ist derzeit unser Hausarzt Dr. Harald Köhler mit seiner hohen Kompetenz in Bezug auf Corona. Er wird uns in den kommenden Wochen bei der Umsetzung aller Vorschriften beraten und begleiten.“ Auch für Fragen der Gäste steht er zur Verfügung. Ein Doppelzimmer inklusive Frühstück kostet in dem Sport- und Wellnesshotel ab 112 €/Pers.

**www.allgaeu-sonne.de**

### Mountain Retreat Center von Indigourlaub/Chiemgau: Abstand und Yoga im Freien

Das Mountain Retreat Center im Chiemgau, welches vom österreichischen Spezialveranstalter Indigourlaub betrieben wird, bietet ab Ende Mai wieder offene Yogaprogramme sowie voraussichtlich ab 7. Juni 2020 Retreats an. Sonja Miko, Gründerin und Geschäftsführerin, feilt bereits seit einigen Tagen mit ihrem Team im bayerischen Aschau an einem maßgeschneiderten Hygieneplan. Unter anderem sieht dieser vor, dass jeder Gast für die Dauer seines Aufenthalts eine eigene Yogamatte bekommt, die davor und danach gründlich desinfiziert wird — sofern er nicht sein Privat-Exemplar mitbringt. Bei den Yoga-Angeboten sowie auch in den öffentlichen Räumen gilt für Teilnehmer, mindestens eineinhalb Meter Distanz zu wahren. „Außerdem können wir die Yogastunden bei schönem Wetter nach draußen auf unsere große Terrasse verlegen“, betont Sonja Miko. Um die Abstände beim Essen zu gewährleisten, findet dieses in Buffetform statt. Außerdem dürfen nicht mehr als zehn Personen zeitgleich den Speiseraum betreten. „In der Woche vor der Öffnung schulen wir nochmal alle Mitarbeiter gründlich, sodass sie die

Mountain Retreat Center von Indigourlaub/Chiemgau

Foto: © Indigourlaub

(Fortsetzung nächste Seite)

Text: Angelika Hermann-Meier PR

**Hotelöffnungen in Bayern mit neuen Hygiene- und Maßnahmenkonzepten**

# „Die Sicherheit unserer Gäste steht an erster Stelle“

Foto: © Biohotel Eggensberger/U. Haas

Biohotel Eggensberger, Füssen/Lebensspur Lech

Maßnahmen verinnerlichen und unser Hygienekonzept den aktuellen behördlichen Auflagen entspricht“, erklärt Sonja Miko. 4 Nächte inklusive Yoga und vegetarisch-veganer Vollverpflegung in Indigourlaubs Mountain Retreat Center kosten beispielsweise ab 395 €/DZ/Pers.

**www.indigourlaub.com**

**www.mountain-retreat-center.com**

### Biohotel Eggensberger, Füssen/Lebensspur Lech: „Top-Hygiene gibt’s bei uns nicht erst seit Corona“

Das Biohotel Eggensberger am Hopfensee nahe des bayerischen Kneippkurorts Füssen ist nicht nur das erste zertifizierte Biohotel im Allgäu, sondern auch in Sachen Hygiene Vorreiter in der Region. Inhaber Andreas Eggensberger: „Als therapeutischer Gesundheitsbetrieb gibt es bei uns seit je ein umfassendes Desinfektionskonzept, an das sich das Personal akribisch zu halten hat.“ Umso ernster nimmt das gesamte Hotelteam die derzeitige Corona-Pandemie, unter anderem beim täglichen Mitarbeiter-Screening. „Wir haben unsere bisherigen Hygienemaßnahmen umfangreich erweitert. Dabei verstehen sich Mundschutz, Handschuhe und Plexiglas an der Rezeption von selbst. Darüber hinaus fahren wir ab 20. Mai 2020 einen Probelauf mit zehn Patienten unter Regie des Ärztlichen Leiters unseres Rehazentrums Dr. med. Walter Mang. Dieser steht Gästen auch für Fragen zur Verfügung und hält medizinische Vorträge“, so der Kneipp-Bademeister, Physiotherapeut und Masseur. Das Biohotel Eggensberger ist einer der Füssener Schlafgastgeber und sorgt unter anderem dank hochwertigster Matratzen und Kissen sowie elektrosmogreduzierter Umgebung für die ungestörte Nachtruhe seiner Gäste. Als Lebensspur Lech-Partner hat Füssen gemeinsam mit der Ludwig-Maximilians-Universität München erforscht, wie sich Schlafqualität auf Grundlage der Lehre des Wasserdoktors verbessern lässt. Entsprechend wurden geeignete Hotels zertifiziert, darunter das Biohotel Eggensberger. DZ/HP ab 165 €.

**www.eggensberger.de**

### Hotel Vier Jahreszeiten Starnberg/Oberbayern: Raum-Upgrades und Masken für den guten Zweck

„Natürlich passen wir uns den aktuellen Entwicklungen laufend an“, sagt Nils Friedrich, Direktor des Hotel Vier Jahreszeiten Starnberg südlich von München. „So kann etwa jeder Gast per digitalem Pre-Check-in seine Verweildauer in der Lobby verkürzen und auch selbst entscheiden, ob das Zimmer während des Aufenthalts gereinigt werden soll. Das vermeidet unnötige Kontaktpunkte.“ Das 4-Sterne-Superior-Hotel liegt im oberbayerischen Fünfseenland, verfügt über 122 Zimmer und Suiten sowie 400 Quadratmeter Veranstaltungsfläche für Meetings und Events. „Sofern zum Zeitpunkt der Buchung verfügbar, bekommen Tagungsgäste derzeit ein kostenfreies Raum-Upgrade. Während der Mahlzeiten beziehen wir verstärkt unsere Außen-Lounges mit ein. Und gegen Gebühr ist der Fitness- und Wellnessbereich im obersten Stockwerk stunden- oder tageweise zur privaten Nutzung buchbar.“ Aufgrund der Maskenpflicht in allen öffentlichen Bereichen des Hotels haben sich Direktor Friedrich und sein Team außerdem dazu entschieden, ihren Gästen gebrandete Masken zu verkaufen. Der Erlös kommt zu 100 Prozent der Tabaluga Kinderstiftung im benachbarten Tutzing zugute. Eine Nacht im DZ kostet ab 64,50 €/Pers. inkl. Frühstück.

**www.vier-jahreszeiten-starnberg.de**

Hotel Vier Jahreszeiten Starnberg/Oberbayern

Foto: © Hotel Vier Jahreszeiten Starnberg

Text/Fotos: Kochsternstunden

**Dresden: Menüwettbewerb Kochsternstunden Spezial**

# Das gab es noch nie: der beliebte Menüwettbewerb ein zweites Mal in diesem Jahr

Clemens Lutz ist vom Optimismus getrieben: um die regionale Gastronomie zu unterstützen, ruft er zum zweiten Mal in diesem Jahr zum Menüwettbewerb Kochsternstunden auf. "Das ist zwingend nötig, weil auch nach der Wiedereröffnung der Restaurants der erwartete Umsatz bei vielen Restaurants ausblieb — bei gleichbleibenden Kosten."

Mit dem **Kochsternstunden Spezial — eine Initiative für die regionale Gastronomie** geht der Menüwettbewerb deswegen in diesem Jahr erstmals in die zweite Runde. Was in der Zeit des Shutdowns klar wurde, soll jetzt ganz intensiv gelebt werden: Die Gastronomen brauchen Unterstützung.

Und das gab es noch nie: Kochsternstunden im Frühling, **vom 29. Mai bis 14. Juni 2020**. Genuss der besten Menüs auf den Terrassen der teilnehmenden Restaurants ist auch für den Liebhaber des feinen Geschmacks etwas Neues: „Die kommenden 2,5 Wochen werde ich wohl wieder täglich auswärts zu Abend essen. Oder auch mittags das ein oder andere Menü genießen", sagt Clemens Lutz.

Das Konzept bleibt gleich. Zunächst kommt man in vollen Genuss eines Menüs, im Anschluss darf bewertet werden. Die Bewertungen erfolgen wie im Hauptwettbewerb online. Die entsprechenden Codes erhält der Gast direkt vom Servicepersonal. „Fragen Sie direkt nach dem Namen Ihrer Bedienung. Eine der sechs Kategorien, neben Menü und Weinbegleitung, ist auch die Bewertung des Services," empfiehlt Clemens Lutz.

Knapp 30 Restaurants nehmen am Kochsternstunden Spezial ab diesem Freitag teil. Alle Menüs sind online veröffentlicht. Auch über die sozialen Netzwerke wird die „Genussfamilie" über alle Neuigkeiten zum Wettbewerb informiert.

Ein Schmankerl legt Clemens Lutz oben drauf: Er winkt mit einer persönlichen Einladung zur Eröffnungsveranstaltung im kommenden Jahr auf Schloß Proschwitz. Wer im Wettbewerb Anfang des Jahres noch nicht auf seine fünf oder mehr Menüs inklusive Bewertungen gekommen ist, kann die jetzt folgenden dazu addieren. Eine Motivation für alle Genussmenschen.

**Hintergrund:**

Unsere Leidenschaft und Liebe zu gutem Essen haben — vor nunmehr zwölf Jahren — zur Gründung der Kochsternstunden geführt. Was recht übersichtlich in Dresden begann, hat sich zu einer festen Größe weit über die Grenzen der sächsischen Landeshauptstadt entwickelt. Auch in Leipzig und Chemnitz haben sich rund um den Menüwettbewerb Genießer gefunden, die allein oder (noch viel besser) zusammen mit Freunden die Menüs mit den passenden Getränken genießen und anschließend bewerten. Beim offiziellen Wettbewerb 2020 nahmen sachsenweit 49 Restaurants teil. Allein in den 35 teilnehmenden Restaurants in Dresden und Umgebung wurden 7015 Menüs verkauft — das entspricht im Durchschnitt 200 Menüs pro Restaurant. Weitere Infos:

**www.kochsternstunden.de**

**Derzeit registrierte Teilnehmer (Stand 27.05.2020)**

* Petit Frank / Das kleine französische Restaurant in Pieschen
* Palastecke / Restaurant & Café im Kulturpalast
* Schmidt´s Restaurant & Gourmetcatering
* Restaurant Felsenbirne / Felix Mikulla
* Genussbar by Ronny Löser
* Restaurant finesse
* Stresa / Restaurant & Catering
* Stresa Bistro
* (m)eatery bar & restaurant
* Lazy Laurich im Designhotel Laurichshof
* Gewölberestaurant im Schlosshotel Klaffenbach
* é-Vitrum
* Bülow´s Bistro im Hotel Bülow Palais
* bodega Madrid
* Weingut Schuh
* Restaurant Kanzlei
* Palais Bistro
* Gräfe´s Wein & Fein
* Kahnaletto
* Nonnenschänke
* Restaurant Moritz
* Panorama-Restaurant Böttgerstube
* Restaurant Alte Meister
* Schönburger Palais

AdamsWein

Fotos: © AdamsWein

# Simone Adams: „Wein ist meine Leidenschaft, mein Beruf!“

Simone Adams ist eine Frau mit vielen Talenten. Sie hat ihren Master of Science in München gemacht und Weinbau sowie Oenologie in Geisenheim und Udine studiert. Auf vielen Reisen, um ihren Wissensdurst zu stillen, hat sie die unterschiedlichsten Ecken der Weinwelt kennen und lieben gelernt, doch ihre Heimatstadt Ingelheim hat sie nie ganz aus den Augen verloren. Dort ist sie geboren und aufgewachsen, hat ihr Vater Wein gemacht, solange sie sich erinnern kann.

Simone Adams ist auch eine begeisterte Bergsteigerin, etliche Viertausender hat sie schon bezwungen, doch die vielleicht größte Herausforderung liegt noch vor ihr: Es ist der Ingelheimer Pares, Horn und Sonnenhang. Diese Spitzenlagen sind zwar nicht so hoch, aber wer mit dem kühlen Kopf und klaren Blick einer Simone Adams an die Interpretation dieses Ingelheimer Spitzenterroirs herangeht, der kann riechen, schmecken und fühlen, welches Potenzial hier zum Leben erweckt wird.

Simone Adams

Es sind die Burgundersorten, die es Simone Adams angetan haben. Und aus der näheren Verwandtschaft Chardonnay, den sie in ihrem nagelneuen Keller ganz im Sinne burgundischer Klassik stilistisch auf die Höhe treibt. Sogar die seltene Rhône-Sorte Viognier hat bei ihr ein neues Zuhause gefunden. Nur ihre Beziehung zum Riesling hat vor kurzem ein jähes Ende genommen — mit der Motorsäge hat

ADAMS WEIN

(Fortsetzung nächste Seite)

AdamsWein

Fotos: © AdamsWein

# Simone Adams: „Wein ist meine Leidenschaft, mein Beruf!“

sie den letzten Stöcken den Laufpass gegeben. „Irgendwie habe ich gespürt, dass unsere gemeinsame Zeit vorüber war. Glücklicherweise habe ich durch diese Trennungsgeschichte endlich den richtigen Platz für die besten Spätburgunderklone geschaffen, die man auf diesem Planeten finden kann.

Bei Simone Adams gibt es selbstverständlich auch eine rote Cuvée. Sie heißt Browning Baby und setzt sich aus veränderlichen Anteilen ihres roten Portfolios zusammen.

Ihr filigraner Weißburgunder ist ein Kaliber 9. Dann geht es den Gesetzen der Durchschlagskraft folgend, aufwärts: 12, 16, 19, 20, 21, 24, 25 bis hinauf zu den Kalibern 36 und 48, die ihren grenzgängerischen Interpretationen des Spätburgunders vorbehalten sind. Vielleicht will Simone Adams mit diesen Bezeichnungen andeuten, dass sie auch eine passionierte Jägerin ist. Jedenfalls bezeichnen diese Kategorien ihren Stil sehr präzise, sie sind ein klares Orientierungssystem für die Fans ihrer Weine. Das ist konsequent, weil AdamsWeine nicht nur anders aussehen, sondern weil sich ihre inneren Werte auch an anderen Maßstäben orientieren.

Auch weinbaulich spiegelt sich in den verschiedenen Wein-Kalibern eine andere Kultur wider. Alles beginnt im Weinberg, wenn die Mitarbeiter die Triebspitzen der unermüdlich zum Licht strebenden Reben ausgesuchter Parzellen behutsam in die Laubwand einflechten, um überflüssiges Wachstum zu begrenzen, statt sie abzuschneiden. Die Umstellung auf biodynamische Bewirtschaftung findet gerade statt. Und es geht weiter im Weinkeller beim Mitvergären von Rebholz und Rappen als Dreingabe, um die Komplexität einzelner Rotweine positiv zu beeinflussen. Es muss ja nicht immer Eiche sein.

Das Credo von Simone Adams: *„Wein fasziniert mich. Wein ist meine Leidenschaft, mein Beruf. Wein bedeutet für mich die Interpretation einer idealen Konstellation: das Rheintal, der Muschelkalk und die extrem seltenen Kalkflugsande rund um Ingelheim, die die komplexen geologischen Strukturen meiner Weinheimat prägen. Das milde Klima, die vorzüglich exponierten Weinberge und natürlich meine Lieblingsreben — all diese Variablen führe ich durch mein Denken und Handeln im Wein zusammen.*

*Ich wünsche Ihnen viel Freude damit!“*

**www.adamswein.de**

Text: mk Salzburg

**Ein royaler Sommer im Paznaun**

Fotos: © Hotel Trofana Royal

# Berge, wie sie schöner nicht sein können und ein weltberühmtes Hotel

Ischgl bietet qualitativ hochwertigen Tourismus, eine auffallend hohe Dichte an Haubenlokalen und Natur pur. Die Mehrzahl der Touristen kommt in das Tiroler Dorf, weil die Berge dort Sommer wie Winter als eine der schönsten der Welt gelten. „Und unsere Bevölkerung ist mit Leib und Seele Gastgeber, was sich in einem Stammgästeanteil von 70 Prozent ausdrückt", so der Bürgermeister. In Ischgl ist Erholung die natürlichste Sache der Welt. Wandern, Biken und Gipfelglück wecken die Lebensfreude und Vitalität. Die frische Bergluft lässt einen tief durchatmen. Wenn man nachts bei geöffnetem Fenster und ohne Aircondition wunderbar schlafen kann, wenn dank Höhenlagen Feinstaub, Pollen und Gelsen keine Chance haben und Hütten, Almen und Berggipfel vor der Tür liegen, dann erwacht das Wohlgefühl wie von selbst. Das ***Fünf-Sterne-Superior-Hotel Trofana Royal*** ist der Vorzeigebetrieb der Region und weit über die Grenzen des Paznauns hinaus. Wer wahrlich perfekten Service am Gast erleben möchte, der verbringt seinen Aktivurlaub in diesem hochprämierten Haus. Die Haubenküche von Martin Sieberer zählt zu einer der führenden in ganz Europa. Das Wohnerlebnis in bis zu 130 m² großen Suiten ist königlich. Auf 2.500 m² breitet sich eine exklusive Wellness-, Fitness- und Beautylandschaft aus. Experten in Sachen Wandern, Bergsteigen und Klettern, Biken und E-Biken erwarten die Gäste, um ihnen die Berge des Paznaun zu Füßen zu legen — „Dein Paznaun. Mein Paznaun". Das Trofana Royal ist eines der häufigst ausgezeichneten Hotels in Europa.

Violetter Hummer von Haubenkoch Martin Sieberer

**Paznaun: Ein einziges Berg- und Naturerlebnis**

Es geht Bergauf: Beim Wandern an der schweiz-österreichischen Grenze bis in die Silvretta-, Verwall- und Samnaungruppe. Ob eine grenzüberschreitende Schmugglertour ins schweizerische eröffnen sich herrliche Möglichkeiten: 300 Kilometer Wanderwege reichen

*(Fortsetzung nächste Seite)*

Text: mk Salzburg

Ein royaler Sommer im Paznaun

Fotos: © Hotel Trofana Royal

# Berge, wie sie schöner nicht sein können und ein weltberühmtes Hotel

Samnaun oder eine Wanderung mit Überquerung der Hängebrücken über eine 70 Meter tiefe Schlucht: Ischgl bietet Spannendes für Jung und Alt. Am Ischgl Walk of Lyrics wandeln Wanderer auf den Spuren der Hits von Rihanna, Udo Jürgens und Sting, die alle drei bereits in Ischgl ein Konzert gegeben haben. Jedes Jahr im Juli wird der „Kulinarische Jakobsweg" eröffnet — wandern mit einer Extraportion Genuss. Ringsum in den Bergen laden 18 bewirtschaftete Almen und Berghütten zur Einkehr. Ausgebildete Ischgler Bergführer begleiten die Gäste auf Gletschersafaris auf die Obere Ochsenscharte zum großen Jamtalgletscher unterhalb des mächtigen Piz Buin. Für Action pur stehen Canyoning und Rafting durch die Innschluchten sowie der Hochseilgarten und der Klettersteig auf der Idalpe. Auch für Motorbiker ist Ischgl ein ideales Revier: Besonders die weltberühmte Silvretta Hochalpenstraße, die eingebettet zwischen den mächtigsten Bergen Tirols liegt, hat es Bikern angetan.

Royal Beauty Empfangsbereich

### Durchstarten im Bikeparadies Silvretta

Das Ischgler Mountainbike-Eldorado ist einzigartig in den Alpen. Über 1.000 Kilometer Bike- und Radwege stehen zur Verfügung. Bei 60 speziell ausgearbeiteten und gut beschilderten Routen zwischen 1.300 und 2.900 Metern Seehöhe, von leichten Radausflügen entlang der Talsohle bis zu Extremtouren mit mehr als 2.000 Metern Höhenunterschied, kommen Jung und Alt ins Schwärmen. Von Tagesausflügen in zwei Leistungsgruppen über Fahrtechnikseminare, Singletrails und Downhills bis hin zu mehrtägigen Transalp-Überquerungen bietet Ischgl alles, wovon Mountainbiker träumen. Alexander von der Thannen, der Gastgeber im Gourmet- & Relaxhotel Trofana Royal, ist selbst begeisterter Mountainbiker und ein wichtiger „Radgeber" für seine Gäste. Selbstverständlich können im Trofana Royal top E-Bikes ausgeliehen werden. Mit den motorunterstützten Rädern ist es einfach, die urigen Berghütten, malerischen Almwiesen und selbst die luftigsten Höhen der Silvretta Bergwelt ohne großen Kraftaufwand zu erreichen.

Was im Winter der Skipass ist, ist im Sommer die Silvretta-Card (für Gäste des Trofana Royal kostenlos). Mit ihr entdecken Aktivurlauber die Berge, Freizeiteinrichtungen und Museen im Paznaun und im benachbarten Montafon als Inklusivpaket, zudem ist der Wanderbus kostenlos.

### Leichtigkeit spüren im Royal Spa

Das Angebot des Trofana Royal für Wellness, Vitalität und Fitness sucht im Alpenraum seinesgleichen: die 2.500 m² große Entspannungsoase Royal Spa ist ein Refugium der Ruhe für Körper, Geist und Seele. In den Royal Pools schwimmt man entweder in einem großzügigen Indoor-Erlebnispool (28°C) mit Gegenstromanlage, Massagedüsen und Wasserfall, in einem Outdoor Sole-Whirlpool (36°C) oder einem 20 Meter langen Outdoorpool (32°C) mit Blick auf die umliegenden 3000er Gipfel. Nach einem traumhaften Wander- oder Bike-Tag entspannen Genießer in der Royal Sauna Area. Bleibt die Wahl zwischen Finnischer Sauna, Bio-Sauna, Trockensalz-Sauna, Infrarot-Sauna, Kräuter-Dampfbad und Sole-Dampfbad. Zur anschließenden Abkühlung geht es dann für einen kurzen Abstecher in den Eis-Raum. Zusätzlich wird auch ein Textilsaunabereich mit Sole-Dampfbad, Kräuter-Sauna und Finnischer Sauna geboten. Im Royal Fitness Center trainieren Sportbegeisterte auf den modernsten und innovativsten Cardio- und Kraftgeräten von TechnoGym. Personal Trainer und Mental Coaches können exklusiv gebucht werden, um beim Erreichen von sportlichen und persönlichen Zielen zu unterstützen. In der Royal Beauty dreht sich alles um „ihre" und „seine" natürliche Schönheit. Mit ausgewählten und bewährten Behandlungsmethoden sorgen bestens qualifizierte Kosmetikerinnen, Masseure und Physiotherapeuten für Wohlgefühl und ausgewogene Pflege.

### Martin Sieberer: Einer der besten Köche Österreichs

Sensationelle vier Gault Millau Hauben krönen die „Paznauner Stube", drei Hauben die „Heimatbühne" im Gourmet- & Relaxhotel Trofana Royal. Falstaff hat beide Restaurants mit der höchsten Bewertung von vier Gabeln ausgezeichnet. Dank Sieberers Kochkünsten zählt das Trofana Royal zu den allerbesten Feinschmeckeradressen Österreichs.

**www.trofana.at**

Text: mk Salzburg

**Heute crazy, morgen bodenständig, immer von höchster Qualität**

# Kreative Kochkunst im Zeller „Der Sonnberg“

Foto: © Wildbild

Traumhafter Blick auf den Zeller See

Gault Millau, Falstaff, Schlemmeratlas, Wirtshausführer — Österreichs Restaurantkritiker sind auf das *Hotel „Der Sonnberg“* hoch über den Dächern von Zell am See aufmerksam geworden. Die Gastgeber — Stefan Buhk und Axel Hofmann-Buhk — sind keine Unbekannten. Zuletzt wirkten die beiden im Döllerhof in Abtenau. Seit Dezember 2018 ist „Der Sonnberg“ ihre Herzensangelegenheit. Renommierte Auszeichnungen pflastern ihren erfolgreichen Weg — Landessieger „Beliebtester Wirt im Bundesland Salzburg“, Auszeichnung im Restaurantführer Meyers Guide, seit 2019 aufgeführt im Gault Millau, „Aufsteiger des Jahres“ im Wirtshausführer und viele andere. In all den Jahren waren die „crazy“ Gastronomen, wie sie sich selbst gern bezeichnen, in Funk und Fernsehen zu hören und zu sehen und erfreuen sich großer Beliebtheit bei ihrem Publikum und Gästen.

Im Sonnberg bieten die Buhks zwölf moderne, große Suiten mit eigener Sauna. Von den Balkonen und Terrassen genießen ihre Gäste einen spektakulären Blick über den Zeller See und in die Berge des Salzburger Landes. Die Sonnberg-Küche verfolgt das Motto „Tradition trifft auf Moderne“ und hat sich den Produkten aus der Region verschrieben. Saisonal und so oft wie möglich beste Bio-Qualität soll es sein. Heimische Klassiker, aber auch Innovationen wie in Enzian karamellisierte Lammfilets finden ihren Weg auf den Teller. Das Wurzelfleisch 2.0 kombiniert getrüffeltes Erdäpfelpüree, Wurzelgemüse und Schweinslungenbraten. Im Sonnberg gibt es Unkonventionelles: Blutwurst mit Saibling oder Mozarellafarce mit Tomateneis. Und es wäre nicht Stefan Buhk, würden nicht auch spannende Experimente die Küche prägen. „Alles bloß kein Mittelmaß“ ist sein Credo, und so kommen zwischendurch Heuschrecken, Mehlwürmer und Heimchen auf die Speisekarte. Wer will, darf sich vorwagen und die „Proteinbomben“ verkosten. Wohin es die Geschmacksknospen auch treibt, als Mitglied von Slow Food Salzburg schwört der Küchenchef auf genussvolles, bewusstes und regionales Essen.

Das Hotel „Der Sonnberg“ ist ein feines Plätzchen für Naturbegeisterte und Ruhesuchende in einer Aktivregion, die an Vielfalt kaum zu überbieten ist. Von Österreichs größtem Golfzentrum bis hin zu einem weitläufigen Wander- und Bikegebiet eröffnet sich eine facettenreiche Erholungsregion.

Stefan Buhk, Axel Hofmann-Buhk und ihr junges und junggebliebenes Team lassen sich in keine Schublade stecken. Der gepiercte Restaurantchef, der heavy Volksmusik hörende punkige Küchenchef, der nicht nur Kochbücher und Rezepte sondern auch Tattoos und Piercings sammelt, und die gesamte Sonnberg-Crew gelten als liebenswert verrückt - eine Adresse, die dazu beiträgt, die Geschichte der Gastlichkeit und der Kochkunst zu bereichern und in die weite Welt zu tragen.

**www.der-sonnberg.at**

### Eagle Golf Package im Hotel „Der Sonnberg“

**Leistungen: 3 oder 5 Nächte mit Frühstück, pro Person 2 oder 4 Greenfees, Obstkorb am Zimmer, Zell am See Kaprun Sommerkarte, eine kleine süße Überraschung — Preis p. P.: 3 Nächte ab 599 Euro, 5 Nächte ab 869 Euro**
**Bis 31.10.2020: Kostenlose Stornierung bis 48 Stunden vor Anreise**
**Bei Gutscheinkauf: 10 % kostenlose Wert-Erhöhung**

Fotos links/rechts:: © Der Sonnberg

Text: mk Salzburg

**Sehnsucht nach den Tiroler Bergen?**

Fotos: © Peter Zotz / Romantik Resort Spa Der Laterndl Hof

# Das Tannheimer Tal gilt als das schönste Hochtal Europas

Das idyllische Kleinod im Nordwesten Tirols, wo die Natur in ihrer ganzen Pracht die Hauptrolle spielt, ist ein besonderes Plätzchen, um den Alltag hinter sich zu lassen: eine traumhafte Wanderregion, klare Bergseen, tiefgrüne Wälder und blühende Wiesen soweit das Auge reicht. Nur einen Steinwurf entfernt vom malerischen Haldensee liegt das familiengeführte *Romantik Resort & Spa Hotel Laterndl Hof ****s*. Die weitläufige 3.500 m² große Gartenanlage, wo jeder mehr als genug Platz findet, zaubert jedem Sonnenanbeter ein Lächeln ins Gesicht. Am 30 °C warmen Infinity Outdoorpool sowie am Naturschwimmteich lassen sich unbeschwerte Urlaubstage genießen. Die Berge sind zum Greifen nah und egal, welches Zimmer sich Gäste aussuchen, der Seeblick und die Bergkulisse sind immer inklusive. In den Turmzimmern mit einem traumhaften Rundumblick kitzelt die Morgensonne die Urlaubssinne wach, ehe es hinausgeht zum Wandern und Biken.

Romantisch wie ein Märchenschloss - Der Laterndl Hof

Schon mehrmals wurde das Tannheimer Tal zu Österreichs beliebtester Wanderregion gewählt. Reizvolle Wanderwege vom Tal bis hoch hinauf auf die Berggipfel laden zur schrittweisen Erkundung der Region ein. Familien wählen am liebsten die Themenwege, die das Wandererlebnis besonders spannend machen, und das alles bei kostenloser Nutzung der Bergbahnen. Radfahrer profitieren von einem gut ausgebauten Radwegenetz bis ins benachbarte Allgäu. Die familienfreundliche Traumroute „Radwanderweg Tannheimer Tal“ weist über 40 Kilometer nur einen geringen Höhenunterschied auf. Passionierte Biker sind beispielsweise in der Bike-Arena bei der Krinnenalpe gefordert. Wer die Lungen mit Höhenluft gefüllt und die Schönheiten des Tannnheimer Tals live erlebt hat, der kommt im Laterndl Hof zu Ruhe.

Ein exklusives SPA und Zeit für Romantik — damit kann der Laterndl Hof aufwarten. Das Sonnen SPA und König Ludwigs Märchenwelt bringen Körper und Seele ins Lot. Wohltuende Behandlungen verwöhnen in exklusiver Umgebung. Saunen, Pool und lauschige Relax- und Lesezonen machen es einfach, zu sich selbst zu finden. Abends, wenn die „Blaue Grotte“ mit Whirlpool für Romantiker zum Privat Spa wird, schlagen die Herzen höher und Paare erleben spezielle Momente der Zweisamkeit.

Mit einem Sektfrühstück startet man im Laterndl Hof in den Tag, kulinarisch wird man regional und international verwöhnt.

**www.laterndlhof.com**

Zeit zu zweit in der Whirlpoolgrotte geniessen

### Sonnige Bergspitzen (bis 25.10.20)

**Leistungen: 5 oder 7 Nächte ÜF, 15 % Ermäßigung auf alle Beauty- und Massagebehandlungen (ausgenommen Partnerbehandlungen), kostenlose Nutzung der Bergbahnen im Tannheimer Tal — Preis p. P. ab 560 Euro für 5 Nächte, ab 784 Euro für 7 Nächte**

### Relax Wochenende (bis 29.10.20)

**Leistungen: 3 Nächte Donnerstag bis Sonntag mit ÜF, 1 Wunschbehandlung aus dem Wunschpaket á 30 Minuten, kostenlose Nutzung der Bergbahnen im Tannheimer Tal — Preis p. P. ab 380 Euro**

### Herbstsonne (30.08.—29.10.20)

**Leistungen: 4 Nächte Sonntag bis Donnerstag mit ÜF, 2 Wunschbehandlungen aus dem Wunschpaket á 30 Minu-ten, kostenlose Nutzung der Bergbahnen im Tannheimer Tal — Preis p. P. ab 518 Euro**

Text/Foto: Mittelweser-Touristik GmbH

**Urlaub mit dem Wohnmobil**

# Mittelweser-Region — ein Paradies für Wohnmobilisten

Beliebte Ziele für Wohnmobilisten: Die Stellplätze in Nienburg/Weser und Stolzenau liegen innenstadtnah direkt am Weserufer.

Die Mittelweser-Region in Niedersachsen, zwischen Minden und Bremen gelegen, ist ein Paradies für Wohnmobilisten. Innerhalb von dreizehn Jahren sind fünfzehn neue Stellplätze mit entsprechender Infrastruktur u.a. in Nienburg/Weser, Hoya, Bruchhausen-Vilsen, Rehburg-Loccum, Stolzenau und Petershagen entstanden. Eine Broschüre beschreibt die Stellplätze und gibt Tipps über Sehenswürdigkeiten und Freizeitaktivitäten vor Ort. Von allen Stellplätzen können Fahrradtouren auf dem über 3.000 Kilometer langen, ausgeschilderten Radwegenetz oder dem Weser-Radweg unternommen werden. Zurzeit dürfen nur 60% der Stellplätze belegt werden. Eine kostenfreie Übersicht über alle Wohnmobilstellplätze gibt es bei der:

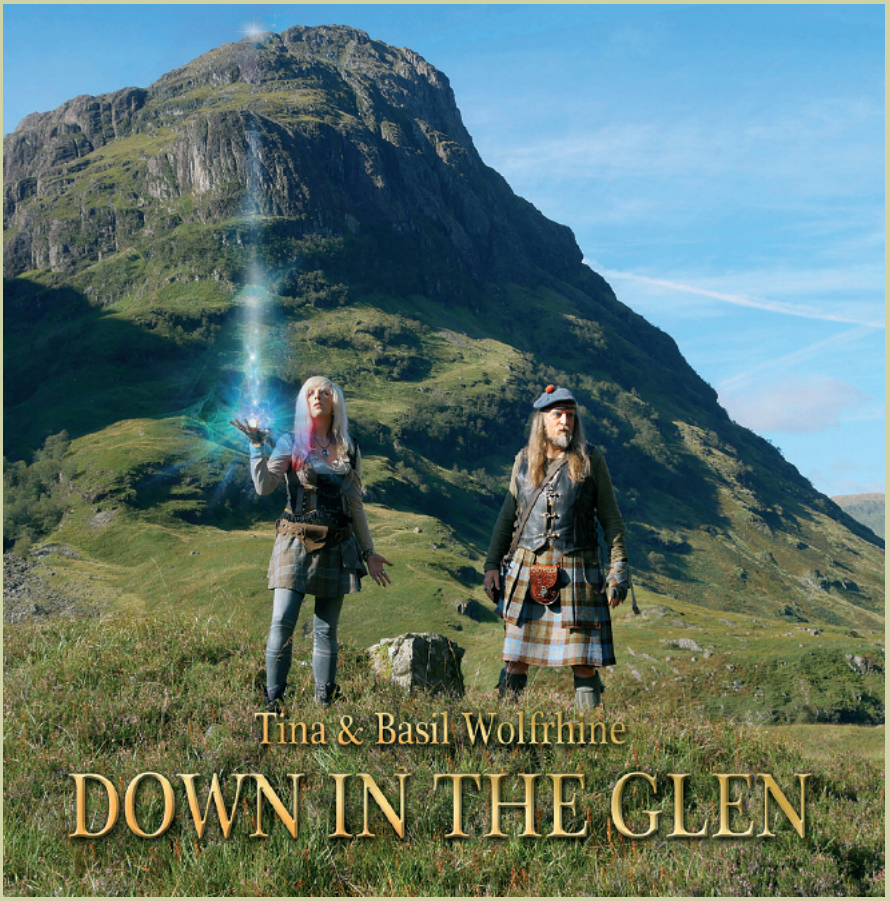
**Mittelweser-Touristik GmbH**
**Lange Straße 18**
**31582 Nienburg**
**Telefon: (05021) 917630**
**Fax: (05021) 917640**
**info@mittelweser-tourismus.de**
**www.mittelweser-tourismus.de**

**ANZEIGE**

**Schottland — eine inspirierende musikalische Reise**

**Die endlosen grünen Weiten, die stürmische See und die urbane Landschaft Schottlands bringen Basil und Tina Wolfrhine aus Rheinland-Pfalz allen Liebhabern der Insel ein Stück näher.**
**Basil Wolfrhine entstammt einer schottisch deutschen Verbindung und bekam seine Liebe für Schottland somit in die Wiege gelegt. Land und Lebensart begeistern ihn so sehr, dass er seit Jahren nur noch im Schottenrock unterwegs ist. 1998 gründete er zusammen mit Hans Maria Mole ein schottisches Musikprojekt. Die beiden Aktionskünstler machen deutschlandweit mit ihrem einzigartigen Kunststil und ihren spektakulären Kunstaktionen und Malerei auf sich aufmerksam und fungieren als eigenes Gesamtkunstwerk.**
**Als Wolfrhine vor 12 Jahren verschiedene musikalische Eigenproduktionen bei Radiosendern einreichte, musste er feststellen, dass für keltische Musik auf dem deutschen Musikmarkt kein Platz ist.**
**Kurz entschlossen gründete er seinen eigenen Musiksender, den er zusammen mit Hans Maria Mole und Tina Wolfrhine betreibt. So wird seit 2008 täglich aus dem Hunsrück aus einer 163-Seelen-Gemeinde über Internet SchottenRadio mit keltischer Musik aus Schottland, Irland, Wales und Deutschland in die ganze Welt hinaus gesendet.**
**Basil Wolfrhine, der Mann im Schottenrock präsentiert in seiner KULT IM KILT RADIO SHOW eine breite Auswahl an schottischen, irischen und mystischen Songs und moderiert in einer skurrilen Mischung aus Entertainment und aktuellen Highlights aus der weltweiten keltischen Musikszene und avancierte damit zweifelsohne zum Vorzeigeschotten in Deutschland.**

**www.wolfrhine.de**
**www.schottenradio.de**



# Torten- und Kuchenmesser

Hommage Dresden

## *Das besondere Geschenk!*

Ein kostbares Zeugnis sächsischer Tradition

### Das Torten- und Kuchenmesser mit Heber-Funktion

Inklusive Zertifikat:

- mit der Historie einer der bedeutendsten Festlichkeiten im Barock, die Hochzeit des Jahrhunderts (Planetenfeste), gefeiert 1719 anlässlich der Vermählung des Sohnes von August dem Starken in und um Dresden.
- Rezept für einen traditionellen Apfelkuchen
- Inklusive Grußkarte im Stil des Barock, für persönliche Worte an die Beschenkten.

Erhältlich im Online-Shop bei www.christstollen-shop.com

Text: LMG Management GmbH

Die Welt auf einem Teller

# Exotische Gaumenfreuden aus Tokyo, Kroatien, Puerto Rico und Co.

Dass gutes Essen Balsam für die Seele ist, wissen wir nicht erst seit gestern. Doch gerade jetzt versüßen uns kulinarische Köstlichkeiten den Alltag nach dem Motto: Essen gut, alles gut. Was lassen sich also die Puerto Ricaner zu Mittag und die Monegassen als Dessert schmecken? Welche Spezialitäten kommen in Tokyo auf den Teller und was hat es mit den Südsteirischen Buschenschänken auf sich? Wir klären Sie auf und nehmen Sie mit auf eine kulinarische Reise — bon appétit!

Buschenschank in der Südsteiermark

Foto: © Tourismusverband Südsteiermark/Tom Lamm

### Südsteirische Buschenschänken: Authentisch schlemmen

Der Buschenschank gehört zur Südsteiermark wie der Biergarten zu Bayern. Kein Besuch in der südösterreichischen Region führt also vorbei an den beliebten Ausflugslokalen, die meist zu einem Weingut gehören und mit familiärer Herzlichkeit betrieben werden. Das Besondere am Buschenschank: Die Ausgabe von warmen Speisen ist ausdrücklich verboten. Somit kommen lediglich kalte Köstlichkeiten aus eigener oder bäuerlicher Produktion auf den Tisch. Die Auswahl an regionalen Spezialitäten ist umfangreich und reicht von deftigen Brettljausen (Brotzeit) über den typischen Käferbohnensalat mit steirischem Kürbiskernöl bis hin zu süßen Leckereien wie Buchteln oder Strudeln.

**www.suedsteiermark.com**

### Gelebte Fusionsküche: Acajou Beach Resort Praslin, Seychelles

Auf den Seychellen spiegelt Essen die einzigartige Inselkultur wider: ein farbenfroher, würziger Mix aus aller Welt, kombiniert mit einheimischen Früchten und frischem Fisch und Meeresfrüchten aus dem Indischen Ozean. Die kreolische Küche wurde geprägt von den exotischen Gewürzen Indiens, asiatischen Currys, von pikanten Akzenten aus dem Orient und der europäischen Küche — allen voran französische Einflüsse. Auf den Seychellen ist die moderne Fusionsküche somit gelebte Tradition. Im Acajou Beach Resort Praslin vereinen sich alle Geschmacksnuancen im regionstypischen Oktopus-Curry oder in ausgefallenen Dessertvariationen, die nicht nur mit Herz zubereitet werden, sondern auch alle Herzen berühren.

**www.acajouseychelles.com**

### Dinarobin Beachcomber Golf Resort & Spa: Japanische Köstlichkeiten auf Mauritius

„Umami" heißt übersetzt „angenehm, herzhafter Geschmack" und ist — zusammen mit süß, sauer, bitter und salzig — eine der fünf etablierten Grundgeschmacksarten in Japan, die im frühen 20. Jahrhundert entdeckt wurden. Im gleichnamigen Restaurant des Dinarobin Beachcomber Golf Resort & Spa, in dem edle Materialien wie Holz und Stein präsent sind, wird asiatische Fusionsküche serviert. Eine offene Küche ermöglicht es den Gästen, die Köche bei der Zubereitung der Spezialitäten zu beobachten, jede ein kleines Kunstwerk in sich.

**www.beachcomber.com**

### Amezaiku in Tokyo: Zu süß zum Vernaschen

Sie sind klein, filigran und ähneln kleinen Kunstwerken aus Glas. Doch es handelt sich hierbei um Zucker. Amezaiku ist eine mehr als tausend Jahre alte japanische Handwerkstradition, bei der geschmolzener Zuckersirup in liebevoller Handarbeit in Form gebracht wird — ein heißes Unterfangen! Dabei entstehen beeindruckende Formen und Figuren wie Goldfische, Pandas, Kraniche oder Blumen. In Japans Hauptstadt wird diesem fast ausgestorbenen Handwerk durch eine Gruppe weniger verbliebener Künstler neues Leben eingehaucht, denn die kleinen Zuckerkunstwerke erfreuen sich immer größerer Beliebtheit. Im Laden von Takahiro Yoshihara in Tokyos Stadtteil Bunkyo können sich Besucher mit jeder Menge süßer Mitbringsel eindecken oder dem Meister bei der Herstellung über die Schulter blicken.

**www.gotokyo.org**

**www.tokyotokyo.jp**

Acajou Beach Resort Praslin auf den Seychellen: Dessertvariation

Foto: © Acajou Beach Resort

### Tradition im Magen: Kulinarik auf Puerto Rico

Die Schönheit der Speisen Puerto Ricos liegt in der Tradition, dem Kulturgut und Heimatgefühl sowie der Lebenslust, die mit einer großen Portion Wohlgefühl vom Gaumen in den Magen transportiert werden. Ob an einem normalen Wochentag oder zu besonderen Festen: Die Küche dieser karibischen Destination ist ein Tribut an ihre Vergangenheit, die von kulinarischen Einflüssen afrikanischer und spanischer Einwanderer sowie des Taíno-Volks geprägt ist. Zu den typischen Speisen, die auch mit moderner Finesse in erstklassigen Restaurants angeboten werden, gehören unter anderem Mofongo (zerdrückte grüne Kochbananen mit Zwiebeln), Arroz con Agules (Reis mit Erbsen und Schweinefleisch) und Alcapurrias (frittierte Krapfen aus Taro und grünen Kochbananen mit Fisch oder Hackfleisch gefüllt). Rezepte zu Spezialitäten aus Puerto Rico und virtuelle Kochkurse gibt es unter

**www.discoverpuertorico.com/virtual-vacay**

### Rozata in Kroatien: Süßspeise für jedermann

Die Rožata gilt als beliebte Süßspeise an der Adria und ist mit der Crème Caramel vergleichbar. Sie ist in ganz Kroatien verehrt und wird daher

*(Fortsetzung nächste Seite)*

Text: LMG Management GmbH

**Die Welt auf einem Teller**

# Exotische Gaumenfreuden aus Tokyo, Kroatien, Puerto Rico und Co.

sowohl in Imbissstuben als auch in Edelrestaurants zubereitet und verköstigt. In zahlreichen Haushalten dient sie als süßer Abschluss eines üppigen Mittagsmahls. Wie viele andere Süßspeisen, die von Generation zu Generation überliefert wurden, wird auch die Rožata aus einfachen Zutaten hergestellt: Milch, Eier und Zucker verbinden sich zu einer cremig-erfrischenden Nachspeise. Für das einzigartige Aroma sorgt Rosenlikör, dem diese Süßspeise auch ihren Namen verdankt. Da es sich um eine kalte und feste Creme handelt, ist die Rožata im Sommer besonders beliebt.

**www.croatia.hr**

Foto: © Discover Puerto Rico

### Crêpe Suzette in Monaco: Genuss mit Geschichte

Hauchdünn, fruchtig flambiert und leicht beschwipst: Crêpe Suzette ist eines der Lieblingsdesserts der französischen Küche. Tatsächlich wurde die süße Nachspeise im Fürstentum Monaco erfunden - zufällig durch einen kleinen Unfall in der Küche und eine royale Liebesgeschichte. Ende des 19. Jahrhunderts war der Prinz von Wales, späterer König Edward VII. von England, ein gern gesehener Gast in Monaco. Als der Prinz eines Tages sein Mittagessen im Café de Paris Monte-Carlo einnahm, war Küchenchef Carpentier gerade dabei, Pfannkuchen mit Likör zuzubereiten - doch plötzlich schossen ungewollt Flammen aus seiner Pfanne. Der Prinz - entzückt von diesem Spektakel und in einem Anflug von Edelmut - bat darum, die Speise nach der jungen Frau zu benennen, die ihm beim Mittagessen Gesellschaft leistete. Ihr Name war Suzette.

**www.visitmonaco.com/de**

### Exotische Schönheiten: Zu Tisch auf La Martinique

Rudy Réclair kombiniert die Raffinesse der französischen Küche mit den Gepflogenheiten und kulinarischen Traditionen der Karibik. Der Küchenchef aus dem Vier-Sterne-Hotel-Restaurant Plein Soleil im Ort Le François auf La Martinique zaubert seinen Gästen tagtäglich seine schönsten Kreationen auf den Teller: von pochierter Languste über Räucherlachs, verfeinert mit dem für Martinique typischen Zuckerrohrsirup, bis hin zur Banane an Vanillesauce. 2019 wurde Réclair, gebürtiger Martiniquais, vom Restaurantführer Gault & Millau zum besten Koch der Antillen gekürt und auch in diesem Jahr ist sein Name erneut unter den Nominierten zu finden.

**www.de.martinique.org**

Text: WeberBenAmmar PR

**Mauritius: COVID-freie Insel***

# Bedenkenlose Urlaubsfreude auf Mauritius

Foto: © Studio J / Jean-Bernard ADOUE

Mauritius ist seit fast einem Monat frei von aktiven Covid-19-Fällen und hat sich die Bezeichnung *"COVID-freie Insel*"* verdient.

*** Quelle: www.tourism-mauritius.mu**

Nun werden Reisebeschränkungen zunehmend gelockert und die Vorbereitungen der *Heritage The Villas* laufen wieder an: Wer Insel-Feeling, Unabhängigkeit und die Privatsphäre einer eigenen Villa schätzt, ist hier genau richtig: Die luxuriösen Heritage The Villas auf Mauritius können es kaum erwarten, bald wieder Gäste begrüßen zu dürfen. Auf der über 2.500 Hektar großen Domaine De Bel Ombre liegen die Heritage The Villas, umgeben von üppigem Grün, soweit das Auge reicht. Dort, im herrlich wilden Süden von Mauritius, mit Blick auf die weite tropische Landschaft, das Naturschutz-

(Fortsetzung nächste Seite)

(Fortsetzung von Seite 15)

Text: WeberBenAmmar PR

**Mauritius: COVID-freie Insel***

# Bedenkenlose Urlaubsfreude auf Mauritius

Foto: © Simon Fuller

gebiet Fréderica und den Indischen Ozean verspricht dieser Ort Entspannung und Ruhe. Wer hier wohnt, kann wählen zwischen Selbstversorgung oder Hotel-Service. Den Gästen stehen alle Annehmlichkeiten der benachbarten Deluxe-Resorts Heritage Awali Golf & Spa Resort und Heritage Le Telfair Golf & Wellness Resort uneingeschränkt zur Verfügung. Ob Wellnesseinrichtungen, Restaurants und Bars, Fitness- und Sportzentren, Kinder-Clubs, Strand und Beach Clubs, ob das Fréderica Naturschutzgebiet, ob der preisgekrönte Heritage Golf Platz und viele weitere Aktivitäten der Resorts; all das sorgt für unvergessliche Urlaubsfreude.

### VILLEN-SERVICE

Luxus liegt buchstäblich vor der Haustür: Butler-Service gefällig? Ein Privatkoch, der ein individuelles Frühstück, Mittag- oder Abendessen serviert? Eine Villa-Spa-Behandlung auf der Terrasse? Kein Problem, die guten Geister kommen ins Haus.

### GOLFEN, WIE EIN CHAMPION

Lust auf eine Runde Golf? Der beste Golfplatz im Indischen Ozean liegt direkt zu Füßen der Heritage The Villas. Das fünfte Jahr in Folge ist er zum besten Golfplatz im Indischen Ozean von World Golf Awards und Golf Digest gekürt worden. Der von Peter Matkovich entworfene Championship-Golfplatz ist ideal für alle Golfer - ob Anfänger, Junioren und diejenigen, die ihre Qualifikation verbessern möchten. Unabhängig vom Handicap, begeistert dieses Golfparadies mit seiner Weitläufigkeit, seiner technischen Vielfalt und seinem tadellosen Service. (Greenfees gegen Aufpreis)

### SICH ZUHAUSE FÜHLEN

Die voll ausgestatteten Deluxe-Villen mit Infinity-Pool und persönlichem Golf-Caddy sind ideal für Familien, Freunde und Golfbegeisterte.

### MY HOME IS MY CASTLE

In den Heritage The Villas stellt sich liebevolle Gemütlichkeit ein. Stilvolle Räume und Möbel mit geschmackvollen schönen Wohnaccessoires sorgen für eine heimische Wohlfühloase. Der afrikanische Stilmix mit schönen modernen Details schafft ein stimmiges Ambiente. Hier findet jeder seinen Raum und Lieblingsplatz, ob auf der Terrasse, im Pool oder im Garten. Die wunderschönen Villen mit zwei, drei oder vier Schlafzimmern werden zum tropischen Zufluchtsort.

Foto: © www.renaudvandermeeren.com

**Diese Super-Offerte für eine Villa mit zwei Schlafzimmern und Pool kostet ab 361,- Euro, eine Villa mit drei Schlafzimmern mit Pool ab 501,- Euro. Bei mindestens zwei Übernachtungen spart man 25% (Aufenthaltszeitraum: bis zum 31. Januar 2021), außer in der Hauptsaison. Ein unbeschwerter Ort für die kommende Reise-Saison. Damit das auch so bleibt, haben die Heritage The Villas einen neuen Hygiene-Knigge herausgebracht, um höchste Gesundheits- und Hygienestandards zu gewährleisten. www.heritageresorts.mu**

**+++ 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.: 203/107/18115
© 2020 CFG Fischer GmbH