classic Gourmet digital journal

Zeitung des Internetportals www.gourmet-classic.de · Ausgabe 122 / Oktober 2020

Text: mk Salzburg

Posthotel Achenkirch

Foto: © Jenni Koller / Posthotel Achenkirch

Ein Urlaub für ein gesundes Ich

„Reisen sollte mehr sein als kurzfristiges Nichtstun und Spaßhaben“, so *Karl C. Reiter*, Hotelier und Chef des *Posthotel Achenkirch*. „Mein Ziel ist es, Gästen die Möglichkeit zu geben, neue Perspektiven auf die Welt zu erlangen, sich vom Alltag zu lösen und bewusst andere Sichtweisen einzunehmen“, so der Hotelier. Dafür hat der Visionär und Gastgeber in absoluter Ruhelage am Achensee ein Urlaubsuniversum de luxe für Erwachsene geschaffen, das sich der Lebensfreude, der Gesundheit und der Leichtigkeit des Seins verschrieben hat. Wellness und Spa, mentale Stärke, Sport und Fitness sowie genussvolle Kulinarik fördern im Posthotel Achenkirch ein gesundes Ich.

Ein Expertenteam ebnet den Weg für einen gesunden Geist in einem gesunden Körper

7.000 m² Wellness und Spa sind das Herzstück des Posthotel Achenkirch. Wer in das Wellnessresort „for adults only“ kommt, der profitiert von einem reichen Erfahrungsschatz von Spezialisten für Traditionelle Chinesische Medizin, von Vital- und Wellnesstrainern, Yogalehrern und Lebenscoaches sowie eines Shaolin-Meisters, der seit 2018 in dem Resort zu Gast ist. In einem stilvollen Reich der Ruhe, einer edlen Kultstätte für den Körper, steht eine unglaubliche Fülle an exklusiven Wohlfühlbehandlungen zur Wahl, die alle meisterhaft zelebriert werden. In der Saunalandschaft wecken verführerische Düfte die Sinne, in den Pools umspielt das warme Wasser den Körper, im „Versunkenen Tempel“ herrschen vollkommene Stille und Entspannung. Bewusst leben und Träume verwirklichen — so weit geht Wellness im Posthotel Achenkirch. Regelmäßig sind erfahrene Coaches im Haus, die in Retreats zu den Themen Achtsamkeit und Bewusstsein neue Wege zu sich selbst und dem Leben eröffnen. Interessierte lassen sich darauf ein, beim Qigong neue Kraftquellen zu erschließen oder knüpfen beim Yoga eine Verbindung zwischen Körper und Geist. Die Detox-Angebote des Hauses zielen darauf ab, den Körper zu entgiften und ihm neue Energie zuzuführen. Viele Wege führen im Posthotel Achenkirch zum gesunden Ich.

Schwerpunkt TCM

Das Posthotel Achenkirch ist eines der ersten Hotels in Österreich, in dem der Gast alle fünf Säulen der Traditionellen Chinesischen Medizin für sein Wohl-befinden nutzen kann: Stimulierung der Akupunkturpunkte, Kräuterheilkunde, Qigong und Tai Chi, Tuina und Ernährung nach

(Fortsetzung nächste Seite)

Text: mk Salzburg

Posthotel Achenkirch

Fotos: ©Posthotel Achenkirch

Ein Urlaub für ein gesundes Ich

TCM. Die Traditionelle Chinesische Medizin (TCM) hat eine klare Antwort auf die Frage nach einem langen, gesunden und glücklichen Leben: „Finde deine Mitte, suche stets die Harmonie und richte dich nach den Jahreszeiten.“ Aufbauend darauf bieten die TCM-Fachleute in dem Erwachsenen-Resort am Achensee individuelle und wohltuende Behandlungen aus dieser mehr als 2.000 Jahre alten Heilkunde. Teil der TCM ist die Ernährung nach den Fünf Elementen. Deren harmonisierende Effekte kommen den Gästen im Rahmen der TENZO-Pension „Kraft pur“ und im TCM-Restaurant TENZO zugute.

Ein gutes Chi unterstützt das Immunsystem

Ein Shaolin-Meister aus dem buddhistischen Kloster in der chinesischen Pro-vinz Henan bietet seit 2018 im Posthotel Achenkirch Shaolin-Behandlungen an. Diese regen den Blut- und Lymphfluss an, lösen Verspannungen und beruhigen das Nervensystem. Das Chi, die Lebensenergie, beginnt zu fließen, das Immunsystem kommt in Schwung, Schulter-, Nacken- und Kopfverspannungen lösen sich, Kopfschmerzen und Nervosität legen sich.

Gutes Essen ist der Kraftstoff für Körper, Geist und Seele

Auf höchste Raffinesse und allerbeste Zutaten können sich Feinschmecker in den mehrfach ausgezeichneten Haubenrestaurants des Posthotel Achenkirch verlassen. Der Großteil der Fleisch- und Milchprodukte stammt aus der eigenen Posthotel-Landwirtschaft mit eindrucksvollen 40 Hektar landwirtschaftlichem Grund und 250 Hektar Almflächen. Der Gault Millau 2020 zeichnet das „adults only“-Hotel als herausragende Feinschmeckeradresse aus. Zwei Hauben krönen seit zwei Jahren kontinuierlich die Posthotel-Küche unter der Leitung von Fabian Leinich, von Falstaff kommen sensationelle drei Gabeln. Nach nur einem Jahr ist das TCM-Restaurant TENZO der Senkrechtstarter schlechthin: Drei Hauben und zwei Gabeln hat das neue Restaurant erhalten, in dem die TCM-Küche fernöstliche Heilkünste mit der Kulinarik der Alpen verbindet. Das niveauvolle und spannende Gourmetreich des Posthotel Achenkirch begeistert Gäste und Restaurantkritiker gleichermaßen. Von der alten, liebevoll erhaltenen „Gaststube“, in der regionale Spitzenküche und Tiroler Gemütlichkeit Hand in Hand gehen, bis hin zum zeitgeistigen TENZO erstreckt sich ein facettenreiches kulinarisches Erlebnis.

Neues zu probieren stärkt das Selbstvertrauen

Direkt am Areal des Posthotel Achenkirch befindet sich ein großes Lipizzaner-Gestüt. Dort sind auch

Text: mk Salzburg

Posthotel Achenkirch

Fotos: ©Posthotel Achenkirch

Ein Urlaub für ein gesundes Ich

Signature Suite Posthotel Achenkirch

Anfänger herzlich willkommen, ihre ersten Erfahrungen mit den freundlichen Pferden zu machen und die tiefe Verbundenheit mit den sanften und kraftvollen Kreaturen zu spüren. Exklusive Trainingsbedingungen mit bestens ausgebildeten Pferden und kompetenten Reitlehrern motivieren, sich auf ein neues Sport- und Naturerlebnis einzulassen. Erfahrene Reiter entdecken bei unvergesslichen Ausritten „frei wie der Wind“ die Schönheit der Landschaft rund um den Achensee.

Die Natur mobilisiert Glücksgefühle

Auf der einen Seite der glasklare Achensee, auf der anderen Seite die weiß verschneiten Berge: Mit den Wander- und Schneeschuhen erwandern Gäste des Posthotel Achenkirch Schritt für Schritt die tief verschneite Winterwelt. Fernab von Stress und Hektik geht es durch unberührte Landschaften und romantische Winterwälder. 150 Kilometer Winterwanderwege im Naturschutzgebiet Karwendel liegen aktiven Naturgenießern zu Füßen. 59 sonnige Pisten-kilometer, mehr als 30 Lifte und Bahnen sowie schneesichere Pisten in rund 2.000 Meter Höhe erwarten die Skifahrer rund um das Posthotel Achenkirch. Die Skilehrer stehen mit Rat und Tat zur Seite. An der Hotelrezeption können Skifahrer die Skiausrüstung organisieren. Direkt vor dem Posthotel Achenkirch starten mehr als 200 Kilometer perfekt präparierte Langlaufloipen rund um den Achensee. Beim Rodeln und Eislaufen ist der Spaß groß. Oder die Natur ganz sanft genießen: Mit dem Lipizzaner-Pferdeschlitten durch die verschneite Winterlandschaft, das Knirschen des Schnees unter den Hufen der Pferde, eng aneinander gekuschelt unter feinen Decken — ein wahres Wintermärchen am Achensee.

www.posthotel.at

Karl C. Reiter, Hotelier und Chef des Posthotel Achenkirch

Specials für ein gesundes Ich

09.—16.10.20:
Heilfastenwoche nach Buchinger mit Inka Jochum

23.—25.10.20:
Yoga der Energie

06.—08.11.20:
Yoga Retreats mit Astrid Diane Jordan

16.11.20:
Kochen und Erleben: Fisch und passende Aromen

Aktuelle Termine

Text: mk Salzburg

Gut, echt und bayerisch:

Fotos: © Gut Edermann e.K.

Das GUT EDERMANN im Rupertiwinkel überzeugt mit Gourmetküche

Genießer kommen für Wellness und Spa in das *GUT EDERMANN*. Aktive erobern die Natur und die Berge im Rupertiwinkel und Salzburger Land. Dass das GUT EDERMANN auch ein Treffpunkt für Gourmets geworden ist, weiß der Feinschmecker schon lang. Die bio-zertifizierte GenussKüche ist weithin bekannt (5 Pfannen von Gusto, 2 Goldene Gabeln von falstaff). Das Restaurant *MundArt2015* zeigt sich mit einer neuen Genussphilosophie — gewohnt gustiös, aber gezielt anders, mit noch mehr Balsam für die Geschmacksknospen und im neuen, edlen Ambiente. Die Köche des Hauses verfolgen ein Credo: Kochen ist eine Handwerkskunst. Ehrliche, gesunde Lebensmittel aus Bayern spielen in ihrer GenussKüche die erste Geige. Der Auswahl hochwertiger, regionaler und nachhaltiger Produkte aus der Region schenken sie große Aufmerksamkeit. Die Freude an höchster Küchenkunst schmeckt der Gourmet im neuen MundArt2015: „Hier erwartet die Gäste eine geschmackvolle, leichte Küche mit vielen Aromen, Wildkräutern und regionalen, saisonalen Produkten. Spannende 7-Gang-Menüs mit neu interpretierten Gerichten verwöhnen die Gaumen“, berichten die Köche. Umrandet werden die feinen Menüs von einer hervorragenden Auswahl an regionalen und internationalen Weinen ausgesuchter Weingüter.

Die Genussräume im GUT EDERMANN sind Quellen des guten Geschmacks. Das *Restaurant Bauernstube1910* bezaubert mit einem liebevoll eingerichteten und restaurierten Ambiente aus dem Anfang des 20. Jahrhunderts. Auch dort verwöhnt das Küchenteam mit wahren Gaumenschmeicheleien aus möglichst regionalen und saisonalen Zutaten, ganz ohne Geschmacksverstärker, frisch und von höchster Qualität. Auch in der lichtdurchfluteten Genießerlounge mit Wintergarten, mit unverbautem Blick auf die Berchtesgadener Berge und direktem Zugang auf die Sonnenterrasse, erwarten den Gast mannigfaltige Genusserlebnisse.

Bei preisgekrönter GenussKüche und mit dem exklusiven *AlpenSpa* stehen im GUT EDERMANN alle Zeichen auf Entspannung. Das Berchtesgadener Land, das Salzburger Land und der Chiemgau mit unzähligen Aktivmöglichkeiten liegen den Hotelgästen zu Füßen.

www.gut-edermann.de

Foto: STEFAN DIEN - FOTOGRAFIE

Text: Urban PR & Redaktion

Harald Wohlfahrt trifft Martin Scharff

Einmaliger Gourmet-Abend in Erinnerung an die Schwarzwaldstube im Schloss Heidelbeerg

Foto: © Heidelberger Schloss Gastronomie

Martin Scharff (links) und Harald Wohlfahrt

Am 17. Oktober lädt die Heidelberger Schlossgastronomie zur Gourmet-Gala: *Kochlegende Harald Wohlfahrt, Sternekoch Martin Scharff und Patissière Eva Heß* huldigen gemeinsam der Kochkunst und den kulinarischen Erinnerungen an das legendäre *Restaurant Schwarzwaldstube* in Baiersbronn. Das Gourmet-Menü des hochrangingen Küchen-Trios wird begleitet vom Gault&Millau Winzer des Jahres 2019, dem Weingut Fritz Keller.

Er ist unbestritten Deutschlands Ausnahmekoch. Über 25 Jahre lang war Harald Wohlfahrt als Deutschlands bester Küchenchef in der Schwarzwaldstube in Baiersbronn ununterbrochen mit drei Michelin-Sternen ausgezeichnet. Er ist nicht nur Träger des Bundesverdienstkreuzes am Bande, sondern durfte selbst für die Europäische Raumfahrtbehörde ESA Astronauten-Feinkost entwickeln. Bekannt und beliebt ist er zudem in der Region durch seine stets perfekt abgestimmten Menüs im Palazzo Mannheim und Palazzo Stuttgart. "Einem optimalen Ausgangsprodukt zur höchsten Geschmacksentfaltung zu verhelfen, das ist der Antrieb meiner Leidenschaft", sagte Wohlfahrt einmal. Diese Leidenschaft teilt er mit Martin Scharff, der seit nunmehr 30 Jahren mit einem Michelin-Stern dekoriert ist und an seiner Seite im Gourmet-Restaurant Schwarzwaldstube im Hotel Traube Tonbach gekocht hat.

Foto: © Eva Heß

Auch Eva Heß, die heute eine eigene Chocolaterie auf dem Dilsberg in der Nähe von Heidelberg betreibt, war fünf Jahre Chef-Pâtissière bei Wohlfahrt. Bekannt ist sie zudem durch die SWR-Sendung „Kaffee oder Tee?“, in der sie über neun Jahre als Konditormeisterin aufgetreten ist. Sie sorgt an dem Abend für den süßen Abschluss plus einer Auswahl an meisterlichen Petits Fours. Die drei Küchenkünstler verbindet neben der Liebe zum Kochen, auch Erinnerungen an das beste Restaurant Deutschlands, die sie an diesem Abend kulinarisch aufleben lassen möchten.

Passend zum hohen Anspruch des Küchen-Trios, gibt sich das Weingut Franz Keller die Ehre. Friedrich Walter »Fritz« Keller ist nicht nur jetziger DFB-Präsident, sondern führt in dritter Generation mit seinem Sohn Friedrich das Weingut Franz Keller Schwarzer Adler in Vogtsburg-Oberbergen. Der Gault&Millau kürte das badische Weingut 2019 zum „Winzer des Jahres“. Die dekorierten Weine werden das Menü begleiten. Außerdem wird aus dem bei Insidern geschätzten Bordeaux-Keller des Weingutes zum Vergleich noch der ein oder andere erlesene Bordeaux-Wein ausgeschenkt. Für den abschließenden Genuss präsentiert die „Käse-Ecke“ aus Erlangen vom Meister der Käseveredelung, Volker Waltmann, eine Auswahl der feinsten Käsekreationen. Als einer der wenigen "Maitre Affineure" ist er Lieferant der internationalen Spitzengastronomie. Aus seinem hauseigenen Backsteinkeller gehen jährlich 250 ausgewählte Käsesorten an Kunden in alle Welt. „Es wird ein ganz besonderes Zusammenkommen der Besten ihres Fachs. Ein einmaliger Abend bei dem neben dem Genuss auch der Spaß im Vordergrund steht“, sagt Martin Scharff.

Ein exklusiver Abend verlangt eine ebenso exklusive Nacht. Für den 17. Oktober hat das 5-Sterne-Superior-Hotel Europäischer Hof ein Hotel-Arrangement aufgelegt:

Einzelzimmer 219 Euro inklusive Frühstück, Doppelzimmer 278 Euro inklusive Frühstück (nach Verfügbarkeit, Stornierung bis 48 Stunden vor Anreise möglich.)

Die Gourmet-Gala mit 5-Gänge-Menü ist buchbar für 248 Euro pro Person inklusive allen begleitenden Getränken. Beginn des Abends ist um 18:30 Uhr. Das Hygienekonzept beinhaltet neben den gesetzlichen Vorgaben, die mit Sorgfalt umgesetzt werden, auch einen großräumigen Abstand zwischen den Tischen. Jede Reservierung wird darüber hinaus an einem eigenen Tisch platziert. Reservierungsannahme für den 17. Oktober telefonisch unter 06221 / 8727010 oder per Mail an info@hdsre.de.

Über die Heidelberger Schloss Restaurants & Events:

Hoch oben über den Dächern Heidelbergs in einer der bedeutendsten Schlossruinen vereint die Heidelberger Schlossgastronomie mehrere kulinarische Konzepte. In der einzigartigen Location kann jede Art von Event ausgerichtet werden. Ein erfahrenes Veranstaltungs-Team sorgt mit einem Rundum-Service für stilvolle Festivitäten in den romantischen Räumen des Heidelberger Schlosses. In Scharff's Schlossweinstube bietet Spitzenkoch Martin Scharff feine, unkomplizierte Geschmacksküche in historischer Kulisse.

www.heidelberger-schloss-gastronomie.de

ANZEIGE

Über die Ursprünge des Kaffeetrinkens

Wie der Kaffee nach Europa kam

Für viele Menschen ist heute der Genuss von Kaffee ein wesentlicher Bestandteil des täglichen Lebens. Jeder deutsche Bürger konsumiert etwa 165 Liter Kaffee im Jahr und wie zahlreiche wissenschaftliche Studien belegen, wirkt sich ein mäßiger, aber regelmäßiger Kaffeegenuss durchaus positiv auf die Gesundheit aus.

Die Ursprünge des Kaffeetrinkens reichen bis ins 14. Jahrhundert zurück. Äthiopische Hirten sollen, so sagt es die Legende, bemerkt haben, dass ihre Tiere nach dem Genuss der roten Früchte des Kaffeestrauches ein geringeres Ruhebedürfnis zeigten und erkannten durch den Aufguss der Kaffeesamen die anregende Wirkung des Kaffees. Die Legende berichtet auch, dass ein Kaffeezweig mit Früchten ins Feuer fiel und einen herrlichen Duft verbreitete: Dies war die Geburtsstunde der Kaffeeröstung. Das äthiopische Königreich "Kaffa" soll als Namensgeber für den Kaffee fungiert haben.

Sklavenhändler brachten den Kaffee zunächst nach Arabien. Dort wurde er nur wegen seiner anregenden medizinischen Wirkung geschätzt. Erst im 15. Jahrhundert entdeckten die Araber den Kaffee als Genussmittel. Scheich Gemaleddin legte im Jahr 1454 im Jemen die erste Kaffeepflanzung an.

Die Araber achteten peinlich auf die Einhaltung ihres Kaffeemonopols. Verkaufte Bohnen wurden mit heißem Wasser überbrüht, damit sie nicht als Saatgut verwendet werden konnten.

Als die Türken jedoch im 16. Jahrhundert den Jemen, Syrien und Ägypten eroberten, gelangten auch die arabischen Kaffeeplantagen in ihren Besitz und der Kaffee avancierte bald zu einem hoch geschätzten Getränk im türkischen Hoheitsbereich — bis ins südöstliche Europa.

Gegen Ende des Jahrhunderts gelangten die Niederländer und Spanier in den Besitz von Kaffeepflanzen und umgingen das Monopol des arabischen Kaffees. Die klimatischen Bedingungen der spanischen und niederländischen Kolonien erwiesen sich als sehr geeignet für den Kaffeeanbau und ließen die Plantagen von afrikanischen Sklaven bewirtschaften.

Die Verkaufszahlen stiegen und Kaffee avancierte für die Europäer zu einer höchst gewinnträchtigen Einnahmequelle. Spanier, Holländer, Portugiesen und Franzosen nutzten ihre Kolonien: Auf der Insel Kuba, auf Ceylon, Java und Bali, in Guatemala, Puerto Rico und ab 1726 auch in Brasilien, aber auch auf den Philippinen, Jamaica und später in Mexiko wurden Kaffeepflanzen angebaut. Auch die Großmacht England hatte inzwischen ihre Liebe zum Kaffee entdeckt und ließ sich die finanziellen Gewinne aus dem Kaffeegeschäft nicht entgehen.

Säckeweise wurde ab Beginn des 17. Jahrhunderts über die großen Häfen Amsterdam, Venedig, Hamburg und London Kaffee importiert, der zu dieser Zeit in Europa bei der wohlhabenden Bevölkerungsschicht seinen Durchbruch feierte.

In den Jahren 1645 bis 1672 etablierten sich die ersten Kaffeehäuser in mehreren großen Städten Europas und der Siegeszug des Kaffees setzte sich unaufhaltsam fort. Aber für die ärmeren Bevölkerungsschichten war Kaffee zu dieser Zeit noch unerschwinglich.

Das erste Kaffeehaus in Deutschland eröffnete 1673 in Bremen, Hamburg folgte vier Jahre später. Auch hier war das Genussgetränk für das einfache Volk noch unerschwinglich, welches sich zunächst noch mit preiswerten Ersatzprodukten aus Zichorie oder Malz begnügen musste.

Durch die weltweite Verbreitung und die zunehmend technisierte Verarbeitung des Kaffees sank der Preis allmählich und Kaffee wurde ein erschwinglicher Genuss für jedermann. Ab Mitte des 19. Jahrhunderts avancierte der Kaffee zunehmend zum Volksgetränk. Heutzutage ist der Kaffee ein Genussmittel, das in vielen verschiedenen Varianten zubereitet wird. Täglich werden weltweit etwa eine Milliarde Tassen Kaffee konsumiert.

Die *Kröber GmbH Kaffee Systeme* ist ein Servicepartner der Franke Coffee Systems GmbH. Die weltweit tätige Franke Gruppe ist führender Anbieter von intelligenten Systemen für professionelle Kaffee- und Getränkezubereitungen und Ihr starker Partner für professionelle Kaffeemaschinen, die in der Gastronomie, Hotellerie, Bäckereien, Handels- und Verkehrsgastronomien, Betriebs- und Gemeinschaftsverpflegungen sowie Büros eingesetzt werden können — einfach überall, wo guter Kaffee gewünscht wird.

Mit innovativen Produkten in jeder Leistungsklasse, maßgeschneiderten Lösungen und erfolgreichen Service-konzepten schafft die Kröber GmbH Kaffee Systeme die Basis für gemeinsamen Erfolg und ist ihr kompetenter Ansprechpartner sowohl für Kunden in der Region als auch für die Firma Franke Coffee Systems.

Kröber GmbH Kaffee Systeme

A 600
Alles für den perfekten Kaffee
FRANKE

EINZIGARTIGE VIELFALT!
FRANKE

ANZEIGE

Dielen aus innovativem Material

Foto: © alfer® aluminium Gesellschaft mbH

verando® — Ihre Diele für draußen, für immer.

Resysta®-verando®-Dachterrasse

Im Jahr 2015 hat sich die *alfer® aluminium Gesellschaft mbH* dazu entschlossen, ein neues Produkt mit in ihr Sortiment aufzunehmen. Unter dem Markennamen verando® werden seither Terrassendielen aus dem außergewöhnlichen Material Resysta® vertrieben.

Auf hochmodernen Präzisionsanlagen werden die Profile bei der alfer® aluminium Gesellschaft mbH extrudiert. In einem weiteren Schritt erhält das Produkt auf automatisierten Schleifanlagen seine holzähnliche Maserung. Auch die Zubehörteile, die z.B. für die Unterkonstruktionen benötigt werden, produziert alfer® inhouse — alles aus einer Hand.

Seit 2019 gibt es ein eigenes Vertriebsteam rund um verando®. Mit Bernd Schweikart als Vertriebsleiter und Thomas Schmidt als Produktmanager konnten zwei erfahrene Männer ins Boot geholt werden, die sich um den Vertrieb, aber auch um die Weiterentwicklung der Marke kümmern. „Uns begeistert das Material, da es sich verarbeiten lässt wie Holz, in der Anwendung und Langlebigkeit jedoch deutliche Vorteile bietet."

Denn verando® hält was es verspricht. Die einzigartigen Eigenschaften lassen keine Wünsche offen und überzeugen auf ganzer Linie. Über 40 Produktvorteile gegenüber Holz und WPC bietet das Material Resysta® und eignet sich daher nicht nur für die heimische Terrasse, sondern auch für Hotel- oder Gastronomiebetriebe.

Aufgrund der Materialbeschaffenheit müssen Sie sich keine Sorgen machen, dass Ihre Terrasse vergraut, ausbleicht oder Risse bekommt. Das Material ist besonders widerstandsfähig und damit extrem langlebig.

Ganz nebenbei tragen Sie bei Verwendung von verando® Terrassendielen auch noch zum Umweltschutz bei: Für das besondere Terrassendecking muss kein einziger Baum gefällt werden. Somit werden die Tropenhölzer in unseren Regenwäldern und damit auch unzählige Tier- und Pflanzenarten geschont.

Auch das Thema Design spielt bei verando® eine große Rolle. Die Terrassendielen können in jeder Farbe lasiert werden und bieten somit gestalterisch großen Spielraum.

www.verando.de

Produktmanager Thomas Schmidt (links) und Vertriebsleiter Bernd Schweikart

Text: STROMBERGER PR

Ehrliche Kochkunst in Sillys Kuchl

Fotos: © PURESLeben / Paul Ott

PURESLeben eröffnet neues Restaurant in Oberhaag — Luxus des Einfachen in der Südsteiermark genießen

PURESLeben.at
IM LUXUS DES EINFACHEN!

Ein Ort der erdet und befreit: Im November 2020 begrüßt Dietmar Silly erstmals Gäste in seiner neuen Kuchl (Küche). Restaurant und Eventlocation zugleich verspricht das Herzstück von *PURESLeben* in der Südsteiermark authentisches Ambiente, traditionelle Küche vom Holzherd und exklusive Verkostungen hauseigener Weine. In den hohen Mauern des ehemaligen Weinstadels entsteht ein Ort der Gesellschaft und des Genusses, wo das Bodenständige seine eigene große Bühne erhält. Am Holzofen in der großen Stube bereiten die Brüder Dietmar und Gerald Silly selbst steirische Menüs mit saisonalen Zutaten aus der eigenen Landwirtschaft zu, während wechselnde Gastköche aus der Region regelmäßig Abwechslung in die Genusswelt bringen. Hausgemachte PURESLeben-Produkte wie Weine, Öle und Brotaufstriche werden außerdem zum Verkauf angeboten, um Gästen die Möglichkeit zu geben, den Luxus des Einfachen auch zu Hause zu erleben. Passend dazu werden Feinschmecker von November bis März mit dem Arrangement „Genusszeit" ganz ohne Aufschlag auf den regulären Übernachtungspreis rundum verwöhnt. Ausgenommen ist die Zeit von 23. Dezember 2020 bis 7. Januar 2021. Neben einem Frühstückskorb sind täglich ein steirisches Menü in Sillys Kuchl von Donnerstag bis Samstag oder ein Genusserlebnis im eigenen Ferienhaus von Sonntag bis Mittwoch inkludiert. Außerdem haben Interessierte jeden Samstag die Möglichkeit, die hauseigenen Weine zu verkosten. Eine Übernachtung in einem Premiumhaus kostet ab 205 Euro pro Person und Nacht. Sillys Kuchl hat Donnerstag bis Samstag ab 18.30 Uhr geöffnet. Reservierungen telefonisch unter +43(0)664/2155044 sowie unter info@puresleben.at / Informationen finden sich unter:

www.puresleben.at

Über PURESLeben

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

ANZEIGE

BB-Verpackungen

Fotos: © BB-Verpackungen

Geschenkverpackungen für jeden Anlass

Nichts ist schöner, als anderen Menschen etwas zu schenken — außer vielleicht selbst beschenkt zu werden. Ein gutes Geschenk will aber auch schön verpackt sein: Und hier kommen unsere Geschenkverpackungen für jeden Anlass, in allen Formen und Größen zum Einsatz.

Auf *bb-verpackungsshop.de* finden Sie eine reiche Auswahl an Geschenkverpackungen für Handel und Versandgeschäft. Egal zu welcher Gelegenheit: Wir haben garantiert die richtige Verpackung für Ihre Geschenke! Sparen Sie mit dem Gutscheincode BB2020GOURMET ganze 7% auf jegliche Artikel bei Ihrer nächsten Bestellung!

www.bb-verpackungsshop.de

Geschenkschalen

Für regionale Spezialitäten oder besondere Anlässe erfreuen sich Präsentkörbe großer Beliebtheit. Mit unserer Auswahl an Geschenk-Schalen können Sie unterschiedlichste Präsente optisch ansprechend kombinieren. Die Geschenkverpackungen in diversen Größen und Farben wie Gelb, Rot, Blau oder Grün, sind aus stabiler Pappe gefertigt. In brauner Ausführung bieten wir jeweils noch eine zusätzlich verstärkte Variante an.

Als besondere Variante unserer Geschenk-Schale bieten wir auf bbverpackungsshop.de Präsentkörbe in Holz-Optik an. Diese sind als große und kleine Variante verfügbar und werden auch einzeln verkauft. Um Ihre Weinflaschen besonders ansprechend in Szene zu setzen, füllen Sie die Schale mit etwas Polstermaterial und legen Sie die Weinflaschen hinein. So werden Ihre Produkte garantiert zum Blickfang!

(Fortsetzung nächste Seite)

ANZEIGE

BB-Verpackungen

Fotos: © BB-Verpackungen

Geschenkverpackungen für jeden Anlass

Seidenpapiere

Möchten Sie Geschenke besonders elegant verpacken, greifen Sie zu Geschenkpapier. In unserem Sortiment im bb-verpackungsshop.de finden Sie feinste Seidenpapier-Bögen in den Abmessungen 50 cm x 70 cm. Die Bögen sind in den Farben Schwarz, Weiß, Sonnengelb, Orange, Rot, Blau, Maigrün, Grün, Silber und Gold erhältlich. Mit unseren hochwertigen Seidenpapieren können Sie nicht nur Ihre Weinflaschen polstern, sondern zeitgleich auch noch in den verschiedensten Farben erstrahlen lassen.

Präsentkartons

Unsere schönen Präsentkartons bieten wir ihnen im bb-verpackungsshop.de in unterschiedlichen Varianten an.

Der *Präsentkarton „Holzkiste“* besticht durch deine holzähnliche und dadurch hochwertige und zeitlose Optik. Bei einem Fassungsvermögen von bis zu drei 0,75l Flaschen, können Sie ihre Ware problemlos unterbringen und durch die eingearbeitete Trennwand sicher versenden.

Sie möchten eine oder drei Weinflaschen an für Sie besondere Menschen verschenken? Dann wählen Sie den *Präsentkarton „Geschenk“* im bb-verpackungsshop.de, um auf Ihr Geschenk aufmerksam zu machen. Bedruckt mit vielen bunten Geschenken, können Sie den Präsentkarton nicht nur zur Weihnachtszeit, sondern auch zum Geburtstag oder zu anderen Anlässen samt Inhalt verschenken.

Soll es noch ausgefallener werden? Dann entscheiden Sie sich in der Weihnachtszeit für den *Präsentkarton „Christmas“* für zwei oder drei Weinflaschen. Mit einem vollflächigem Druckbild in winterlicher Holzoptik, sind Sie auf die Weihnachtszeit bestens vorbereitet.

Alle Präsentkartons wurden digital mit lebensmittelkonformer Farbe bedruckt und sind zu 100 % recycelbar.

www.bb-verpackungsshop.de

Boutiquehotel ESPLANADE eröffnete im August 2020 - Einfachheit in ihrer elegantesten Form

ESPLANADE

Authentisch, konsequent und respektvoll: So beschreiben die Inhaber *Tanja und Michael Zimmer* ihr neues *Boutiquehotel ESPLANADE Saarbrücken* in der saarländischen Landeshauptstadt, nur wenige Gehminuten von der Altstadt entfernt. Für beide war es Liebe auf den ersten Blick. 2010 kauften sie das freistehende, denkmalgeschützte Gründerzeithaus aus dem Jahr 1890 und entwickelten über die Jahre hinweg die ESPLANADE vom einfachen Restaurant zum Sternerestaurant und Boutiquehotel. Mit der Eröffnung im August 2020 wurde ihr Hoteltraum aus minimalistischer Eleganz und maximalem Komfort wahr. 16 edel ausgestattete Zimmer locken mit einer gelungenen Mischung aus Einfachheit und Wertigkeit. Eine Rezeption mit Lobbybereich und Bar sowie der stilvolle Frühstücksalon runden das Wohnerlebnis ab. Bereits 2015 begrüßte das ESPLANADE Restaurant die ersten Gäste, aber erst mit *Küchenchef Silio Del Fabro* begann im November 2017 eine Erfolgsgeschichte. Bereits zum zweiten Mal in Folge konnte das Spitzenteam einen Stern des Guide Michelin erkochen und begeistert mit moderner Haute Cuisine französischer Prägung. Maitre Sommelier und Restaurantleiter Jérôme Pourchère sorgt für die harmonische Weinbegleitung und überraschende Einblicke in die Welt der edlen Tropfen. Der Übernachtungspreis beginnt bei 280 Euro für zwei Personen im Doppelzimmer inklusive Gourmet-Frühstück. Reservierungen werden unter der Telefonnummer +49(0)681/8449 9120 und der E-Mail-Adresse hotel@esplanade-sb.de entgegengenommen. Weitere Informationen finden sich unter:

www.esplanade-sb.de

Die dicken Sandsteinmauern des Gebäudes aus der Gründerzeit strahlen bereits von außen Ruhe und Gelassenheit aus. Mit viel Liebe zum Detail und einem ausgeprägten Gespür für zeitloses Design setzte Tanja Zimmer die Zimmer der Kategorie Chambre Cosy und Chambre Lumière in Szene. Alle Farben, Stoffe und Materialien sind genauestens aufeinander abgestimmt und geben jedem der Zimmer eine ganz eigene, unverkennbare Note. So greifen auch die nur für das Hotel gestalteten und handgefertigten 3D-Duschfliesen die jeweilige Farbe des Zimmers auf — Framboise, Turquoise, Beige und Indigo. Hierfür konnten Tanja und Michael Zimmer auf die eigene Produktion der m&r

(Fortsetzung nächste Seite)

Boutiquehotel ESPLANADE eröffnete im August 2020 - Einfachheit in ihrer elegantesten Form

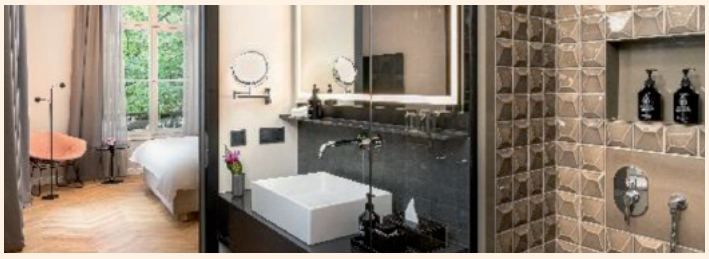
Manufaktur in Ransbach zurückgreifen.

Das edle, geölte Fischgrät-Eichenparkett bietet Mid-Century-Designklassikern wie dem Diamond Chair von Harry Bertoia und Saarinen Möbel eine Bühne. Abgerundet wird das stringente Raumbild durch einen originalen Aquatinta-Druck aus der Serie Unité von Le Corbusier. Für den erholsamen Schlaf sorgen die Spezialisten des Traditionsunternehmen Mühldorf in Passau. Ausgewählte Matratzen und Bettwäsche verlocken zu süßen Träumen.

Zur Ausstattung zählen Vibia Leuchten, Lyngby Vasen, ein Samsung „the frame“ TV, Bose Soundbox, ein Zanotta Sekretär mit Lederoberfläche, eine Schönbuch Sitzbank, Nespresso Maschine sowie Decor Walther Bad Accessoires. Hoteldirektor Jörg Böhler leitet das ESPLANADE seit der Eröffnung und bringt viel Erfahrung in den Bereichen Genuss, Esprit und Luxus aus dem Ritz in Paris mit. 13 Jahre war Jörg Böhler in dem renommierten Hotel tätig und begleitete unter anderem als Director of Operational Development das Großprojekt Renovierung zwischen 2012 bis 2016.

Umsäumt von Platanen liegt das Boutiquehotel ESPLANADE direkt am Max-Ophüls-Platz, am Eingang des angesagten Nauwieser Viertels. Zahlreiche Einkaufsmöglichkeiten, die Museumsmeile, mehrere Galerien, das Saarländische Staatstheater sowie die Saarpromenade sind fußläufig zu erreichen. Im Dreiländereck Deutschland-Frankreich-Luxemburg bildet das Boutiquehotel ESPLANADE den idealen Ausgangspunkt zur Erkundung des Saarlandes. Eine Besonderheit stellt die Industriekultur dar, die sich imposant im UNESCO-Weltkulturerbe Völklinger Hütte zeigt. Es ist das einzige Eisenwerk aus der Blütezeit der Industrialisierung, das vollständig erhalten wurde. Hinaus in die Natur geht es in die Saarschleife, eine der beeindruckendsten Flussschleifen in Deutschland, die zum Wandern, Biken, Angeln und zu Bootsfahrten einlädt.

Für die Kommunikation vertraut das Boutiquehotel ESPLANADE ab sofort auf die Agentur STROMBERGER PR. Die Münchner Tourismusspezialisten zeichnen für den deutschen und Schweizer Markt verantwortlich.



ANZEIGE

Design trifft Funktionalität

Fotos: © bloomix

Bloomix — Innovationsführer für doppelwandige Thermogläser in Europa

Große Auswahl an doppelwandigen Gläsern

Kaffeegläser — Teegläser — Bargläser — Cateringgläser — Eisbecher

Kaffeegläser

Mit den doppelwandigen Gläsern von bloomix wird Kaffeetrinken zu Ihrem persönlichen Genusserlebnis. Die doppelwandige Ausführung garantiert, dass Ihr Kaffee auch dann noch heiß ist, wenn andere sich längst über ein kaltes Getränk ärgern. Natürlich funktioniert dieser Thermo-Effekt auch andersherum, falls Sie zum Beispiel gerade einen Eiskaffee oder einen Iced-Latté genießen wollen.

Teegläser

Was immer Sie mit Tee verbinden — heiß sollte er in jedem Fall sein. Die bloomix-Thermo-Teegläser helfen dabei, dass er es länger bleibt. Falls es dann noch einmal ein Eistee sein soll, halten die bloomix Gläser nicht nur länger warm, sondern auch länger kalt.

Bargläser

Mit den Bar- und Cocktailgläsern von bloomix präsentieren Sie Ihre Drinks und Cocktails stilvoll und verhelfen ihnen zu einem extravaganten Auftritt bei jedem feierlichen Anlass.

Cateringgläser

Vielfalt und lange gleichbleibende Qualität für alle Gäste — das sind die Voraussetzungen für ein gelungenes Buffet. Dazu gehört, dass die Temperatur der unterschiedlichen Speisen in den bloomix Cateringgläsern lange konstant bleibt. Die bloomix Thermo-

(Fortsetzung nächste Seite)

ANZEIGE

Design trifft Funktionalität

Fotos: © bloomix

Bloomix — Innovationsführer für doppelwandige Thermogläser in Europa

Große Auswahl an doppelwandigen Gläsern

Kaffeegläser — Teegläser — Bargläser — Cateringgläser — Eisbecher

Cateringgläser sind dank ihrer hochwertigen doppelwandigen Ausführung genau dafür gedacht.

Eisbecher

Lassen Sie Ihrer Eis-Phantasie freien Lauf — die bloomix doppelwandigen Thermo-Eisgläser halten Ihre Eiskreationen länger in Form. Und durch den beeindruckenden Schwebeeffekt wirken Ihre Portionen optisch schwerelos, während sie vom doppelwandigen bloomix Thermoglas vor Temperaturänderungen besser geschützt sind.

Funktionsweise:

Die Isolier-Wirkung entsteht durch den Luftraum zwischen äußeren und inneren Glas aus strapazierfähigem Borosilikat-Glas. Während ihr Cappuccino innen heiß bleibt, können Sie sich darauf verlassen, sich nie wieder die Finger zu verbrennen. Jedes der bloomix-Gläser ist handgefertigt und mundgeblasen und daher einzigartig.

Die qualitativ hochwertige Zusammensetzung der Glasmischung hält größten Temperaturschwankungen stand und gewährleistet eine unkomplizierte Reinigung im Geschirrspüler. Für den Fall, dass der Kaffee dann doch irgendwann kühler werden sollte, kann das Glas auch problemlos in der Mikrowelle erhitzt werden. Das von bloomix verwendete Borosilikatglas ist hochtransparent und außergewöhnlich kratzfest. Daher brauchen bloomix-Gläser auch den Härtetest im Gastronomie-Einsatz nicht zu fürchten. Durch die etwas dickere Glasstärke meistern sie auch häufige Benutzung und höchste Beanspruchungen bravourös.

Tisch-Ästhetik:

Optisch beeindrucken die Produkte durch ihre vielfältigen Designs und variablen Füllmengen. Das höherliegende Niveau der inneren Glasschicht lässt dabei den Inhalt scheinbar über dem Tisch schweben, was ihren Spezialitäten noch zusätzliche Faszination und Ausstrahlung verleiht.

Logogläser:

Falls Ihnen die einzigartigen bloomix-Gläser noch nicht speziell genug sind, bieten wir Ihnen die Möglichkeit, diese mit Ihrem eigenen Logo oder Ähnlichem zu branden. Dabei wird nicht, wie sonst üblich, der Schriftzug außen auf das Glas gedruckt, sondern mittels eigens entwickeltem Verfahren auf der Außenseite des Innenglases aufgebracht. Damit ist Ihr Logo vor jeglichen äußerlichen Einwirkungen geschützt, kann nicht zerkratzt und durch häufiges Waschen ausgebleicht werden.

Das beste Argument, sich für die bloomix-Produkte zu entscheiden, ist das harmonische Zusammenspiel zwischen perfekter Funktionalität und zeitloser Ästhetik. Diese Eigenschaften werden nicht nur Sie beeindrucken, sondern auch Ihren Gästen auf der nächsten Party imponieren.

www.bloomix.at

bloomix GmbH
Fabriksgasse 27
8020 Graz
Österreich

E-Mail: office@bloomix.at
Hotline: +43 316 827 877 - 0
Hotline-Zeiten:
Mo - Fr: 09-12 Uhr

Text: Agentur Plaß Relations

Auftakt der 34. Saison

Fotos: © Susanne Plaß

Glänzende Eröffnung des 34. Schleswig-Holstein Gourmet Festivals

„Dass das Schleswig-Holstein Gourmet Festival dieses Jahr stattfindet, trägt Symbolcharakter“, sagte Schleswig-Holsteins Wirtschafts- und Tourismusminister *Dr. Bernd Buchholz* zum Auftakt der 34. Saison. Mit genügend Sicherheitsabstand feierten 140 Gäste im großen Festsaal des Maritim Seehotels Timmendorfer Strand am 27. September 2020 die Eröffnung. Als Stargast beglückte der frisch gekürte Drei-Sterne-Koch *Marco Müller* (Rutz, Berlin) sowie seine Kollegen *Eicke Steinort* vom SHGF-Neumitglied ‚Hotel Wassersleben’ und Lokalmatador *Lutz Niemann* mit seinem Team mit einem 6-Gänge-Menü der Extraklasse.

„Unsere Gäste zeigen, dass Sie uns und unseren Sicherheitskonzepten vertrauen. Wir geben gerne ein Stück Normalität zurück, denn wir sind Gastgeber aus Leidenschaft“, verkündete Klaus-Peter Willhöft, seit 1991 Präsident der Kooperation. Er lobte auch die Partner, die in guten und weniger guten Zeiten weiter an der Seite des SHGF stehen, darunter Lanson Champagner, Selters Mineralwasser, J.J. Darboven, Chefs Culinar, Niehoffs Vaihinger Fruchtsäfte, Valrhona Schokolade und die Kieler Brauerei lille, die zur 34. Saison sogar ein eigenes SHGF-Lagerbier abfüllt!

Thomas Lemke, rechte Hand von Sternekoch Lutz Niemann im Restaurant ‚Orangerie‘, leitete den Abend mit einer aromatischen Kombination von Räucheraal, Meerrettich, Gänseleber und Erdnüssen ein. Als Hommage an Schleswig-Holstein kreierte Lutz Niemann als zweiten Appetizer: Forelle, Krabbe und Joghurt. Für eindrucksvolle Herbst-Noten sorgte Eicke Steinort mit seinem vegetarischen Gang: Pilze, Ziegenkäse und Kürbis in überraschenden Texturen. Den 38-Jährigen prägte seine Zeit bei ***Sterne-Genie Alain Ducasse und dessen Denkweise. „Wir haben im The Dorchester in London die Top-Produkte auseinandergenommen, um sie zu verstehen, und dann eine Vielzahl von Garzeiten und Techniken ausprobiert.“ Marco Müller wurde mit einem kurzen Film über seinen Gang angekündigt — dann kam der flotte, junge Service unter Leitung von Ralf Brönner mit einem gebackenen Algenchip gefüllt mit einer Creme vom Dorsch als Opener. Es folgte Dorsch, Kombu-Alge, Holunderblüte und Walnuss auf schwarzen Tellern. Was für Aromen erfüllten die Mundhöhle. Das war ganz großes Feinschmecker-Kino — waren sich die Gäste einig. Dazu wurde ein 2018 Silvaner Kugelspiel vom Weingut Castell’sches Domänenamt (Franken) vom neuen Weinpartner Rindchen’s Weinkontor eingeschenkt. „Mir geht es darum, aus den Produkten, die regional verfügbar sind, das Besondere herauszuarbeiten — denn es gibt unheimlich viele Varianten der Verarbeitung“, erklärt der gebürtige Babelsberger. Den Corona bedingten Lockdown nutzte Marco Müller mit seinem Team, um im Wald und auf Wiesen neue Geschmacksaromen aufzuspüren: „Wir sind stets auf der Suche nach z.B. neuen Hölzern und Nadeln und kommen dabei immer wieder zu überraschenden Ergebnissen.“ Als Gastgeschenk erhielten die Protagonisten des Abends von Mirko Reeh, Geschäftsführer Chroma Messer, einen scharfen Edelstahl Turbo.

v.l. Lutz Niemann, Taro Bünemann, Eicke Steinort, Klaus-Peter Willhöft, Minister Dr. Bernd Buchholz, Marco Müller

Den Hauptgang übernahm Lutz Niemann mit seiner produktfokussierten Handschrift: Rosa Lammrücken mit Aubergine, Tomate und Backkartoffel. Klassisch, klar und sauber zubereitet mit aromastarker Sauce — passend begleitet vom 2016 Château L’Etoile de Clotte aus dem Bordeaux.

Für Highlights zum Finale sorgte der junge Chefpâtissier der Orangerie, Taro Bünemann, mit einer fantastischen Ostsee-Landschaft aus Sanddorn-Amphore, Marzipan-Muschel und Seepferdchen sowie einem essbaren Überraschungsstein. „Im Vordessert lag mein Schwerpunkt auf Sanddorn — ein Produkt aus Timmendorfer Strand. Um die Säure des Sanddorns etwas zu neutralisieren, habe ich zusätzlich mit Joghurt gearbeitet.“ Im Hauptdessert verband der gebürtige Göttinger seine deutschen und japanischen Wurzeln mit einer Kombination aus Birne, Nougat, Cassis und gerösteten schwarzen Tee. Der Applaus war anhaltend! Mit dieser Kreativität und diesem filigranen Handwerk hat Taro Bünemann eine glänzende Karriere als Pâtissier vor sich! Zum Feingebäck reichte der Service Edelbrände von Hubertus Vallendar und dampfenden Darboven-Kaffee.

Bis zum 20. März 2021 bietet das SHGF noch 35 interessante Einblicke in nationale und internationale Trendküchen. Infos unter:

www.gourmetfestival.de

Dessert von Taro Bünemann

Fotos: © NeuGast GmbH & Co. KG

Nicht nur edel, sondern stark! — Gastronomie-Edelstahlmöbel

Edelstahl ist heutzutage ein *unverzichtbares Material* in unzähligen Bereichen des Alltags. In Arbeits- oder Lebensbereichen wie Industrie, Forschung, Medizin, Architektur und natürlich auch der Gastronomie ist das Material nicht mehr weg zu denken.

Der widerstands- und hochleistungsfähige Stoff lässt sich, auf Grund seiner Eigenschaften — *rostfrei, hitze- und säurebeständig* - vielseitig einsetzen.

Edelstahl - die Allzweckwaffe

Erst die *Vereinigung der Eigenschaften* in einem Stoff macht den Edelstahl so einzigartig. Ohne den nichtrostenden Stahl wäre die Welt kaum noch vorstellbar.

Auch in der Küche beweist der rostfreie Stahl Stärke: Durch das große Eigenschaftsspektrum sowie die starke Präsenz in Architektur und Technik zog das Material auch rasch in Küchen und private Haushalte ein. Fortlaufend begann der *Siegeszug des Edelstahls in die Küche*. Das Material revolutionierte Alltagsgegenstände wie Kochgeschirr, Armaturen, Besteck, Regale, Schränke, Haushaltsgeräte und Accessoires.

Seine zeitlose Ästhetik, pflegeleichte Beständigkeit und Funktionalität machen ihn zum Klassiker modernen Lebensgefühls. Und eben diese *powerful craft* vereinigt sich auch in unseren Edelstahlmöbeln für die Gastronomie.

Edelstahl ein Muss in jeder Großküche!

Durch seine *vielseitige Einsetzbarkeit* ist Edelstahl aus den Gastronomie-Küchen gar nicht mehr wegzudenken. Ob als praktische Ablagefläche, Regal, Schrank oder Arbeitsfläche; das stabile Material punktet in Sachen *Hygiene und Sauberkeit*, aber auch in Sachen *Optik* ist die edle glänzende Oberfläche ein Dauerbrenner. Die Eigenschaften schlicht und schick schließen sich hierbei nicht aus.

Da Edelstahlmöbel in keiner Gewerbeküche fehlen dürfen, finden Sie bei *NeuGast* Arbeitstische, -schränke, -regale, Spülmöbel, Wandborde und weiteres Zubehör in unterschiedlichsten Größen. In unserem Standard-Sortiment (2.500 Artikel) bieten wir drei Qualitäts- und alle Hygienestufen an. So ist für jede Zielgruppe und Anforderung etwas dabei.

Haben wir nicht die passenden Maße für Sie im Sortiment? — Kein Problem! Unsere Partner mit *langjähriger Erfahrung* planen und gestalten gerne mit Ihnen zusammen *individuell nach Ihren Wünschen* Ihre Großküche mit Edelstahlmöbeln made in Germany auch in *Sondermaßen*.

Möbel aus Edelstahl — robust, pflegeleicht und widerstandsfähig

Edelstahl garantiert Hygiene! Aus diesem Grund sind Edelstahlmöbel ein Muss für die Großküche, aber auch für andere Berufsstätten wie Krankenhäuser unabdingbar. NeuGast bietet Ihnen

(Fortsetzung nächste Seite)

Fotos: © NeuGast GmbH & Co. KG

Nicht nur edel, sondern stark! — Gastronomie-Edelstahlmöbel

Edelstahl in *verschiedensten Größen, Edelstahlarten und Materialdicken*. Mit Hilfe unserer deutschen Partner fertigen wir darüber hinaus individuelle Lösungen und Sonderbauten, welche genau auf Ihre Bedürfnisse ausgelegt werden!

Mit eigenen Ideen und Vorstellungswünschen bieten wir Ihnen die Möglichkeit, diese mit unseren Partnern zu realisieren. Wir offerieren Ihnen maßgefertigte Edelstahl-Aufbauten oder Einzelteile nach Ihren Vorgaben, aber auch fürs Auge ist etwas bei unseren Edelstahlmöbeln dabei. Somit lassen sich die Teile auch einfach miteinander kombinieren.

GREEN KITCHEN

Grüne Küche — Die umweltfreundliche GreenKitchen Line

Umwelt und Klima stehen derzeit mehr als je zuvor im Fokus der Öffentlichkeit. Bei NeuGast steht diese Thematik auch im Mittelpunkt. Wir achten beim Vertrieb von Produkten auf den Einsatz des *neuen Kältemittels, niedrige Verbrauchszahlen, gute Energieeffizienzklassen*. So möchten wir einen Beitrag zum Klimaschutz leisten und aus diesem Grund haben wir die *GreenKitchen Line* ins Leben gerufen. Hierbei handelt es sich ausschließlich um energieeffiziente Produkte. Außerdem sind unsere Kühlschränke mit den neuen umweltschonenden Kältemitteln R290 und R600A ausgestattet. Die GreenKitchen Line wird ständig erweitert. Von 700 angebotenen Produkten aus dem Kühlsegment, sind bereits über *95% umweltschonend*. Im Jahr 2021 wollen wir dies auf 100% steigern.

Ab Oktober werden ausgewählte saisonale Produkte in unserer *Herbstaktion* präsentiert. Diese umfasst knapp 300 Artikel auf 16 Seiten und beinhaltet *Highlights* wie die BlackLine, Silvester-, Adventswelt sowie Super-Angebote mit bis zu 45% Rabatt.

Außerdem werden weitere Marken und Produkte in unserem NeuGast Onlineshop aufgenommen. Bis zum Ende des Jahres werden dort *über 50.000 Produkte von führenden Top Marken* zu finden sein und zusätzlich weitere Services/Dienstleistungen.

Wenn Sie keine weiteren Neuigkeiten und Aktionen mehr verpassen möchten, melden Sie sich gerne zu unserem Newsletter an und erhalten Sie 5% Rabatt auf Ihre nächste Bestellung. Schauen Sie hinter die Kulissen und entdecken Sonderaktionen auf unserer Facebook-Seite und bei Instagram. Wir freuen uns auf Ihren virtuellen Besuch!

www.neugast.de

Alles für den Gast –
Bei NeuGast steht der Gast im Vordergrund!
Wir stehen in ständigem Kontakt mit Ihnen und Experten der Branche. Wir hören auf die Meinungen und Wünsche! Neu heißt bei uns, dass wir andere Wege gehen als andere Webshops. Frisch steht bei uns für Produkte, die voll im Trend sind. NeuGast geht innovative Wege: Wir bieten, neben unserem Non-Food-Kernsortiment, innovative Dienstleistungen und Services an.

NeuGast
VON A - Z FÜR IHREN GAST
Neu. Frisch. Innovativ.
0231-997633-0 info@neugast.de www.neugast.de

Unser Service für ihr Unternehmen

Christstollen aus Dresden mit ihrem

- Verschiedene Sorten Christstollen mit ihrer individuellen Stollenbanderole – ein exquisites Firmengeschenk
- Original Dresdner Christstollen® mit Grußkarte als individuelles Weihnachtspräsent!

Unsere Leistungen

- Entwurf ihrer Stollenbanderole
- Beilegen ihrer Grußkarten, Geschenke oder ähnlichem
- Entwurf von Grußkarten nach ihren Wünschen
- Weltweiter Einzelversand der Stollen nach Adressliste
- Komplettversand an ihre Adresse
- Versand zum Wunschtermin

Ihre Stollenbanderole

Stollenbanderole mit dem Logo ihres Unternehmens und persönlichen Grüßen als individuelles Geschenk:

- Gestaltung durch unsere Grafiker
- Nach ihrer Vorlage

Wir erstellen ihnen gern ein Angebot!

Unser Service für ihr Unternehmen

Wählen Sie aus verschiedenen Sorten und Größen ihre(n) Christstollen. Wir erstellen ihnen gern ein individuelles Angebot!

Unsere Bestseller:

1 Original Dresdner Christstollen®*
2 Kurfürstlich Sächsischer Christstollen®*
3 Stollen-Trilogie (Original Dresdner Christstollen®, Mandelstollen, Marzipanstollen) je 500 g
4 Mini-Rosinenstollen, 250 g
5 Mandelstollen*
6 Marzipanstollen*

* in den Grammaturen 500, 750, 1000, 1500 und 2000 g erhältlich
Weitere Stollensorten wie z.B. Cranberry oder Eierlikör auf Anfrage möglich

Dresden Christmas
DAS WEIHNACHTSPORTAL

CFG Fischer GmbH
Gambrinusstr. 16
01159 Dresden

www.christstollen-shop.com
www.dresden-christmas.de

Steuer-Nr.: 203/107/18115
USt-IdNr.: DE 295 720 954

Fon: +49 351/49 766 390
Fax: +49 351/49 766 392
E-Mail: info@dresden-christmas.de

ANZEIGE

Wiedereröffnung

„Radeberger Spezialausschank“

Foto: © Toni Kretschmer

Frohe Botschaft: Eines der schönsten und beliebtesten Gastronomieobjekte im Dresdner Stadtzentrum, der *„Radeberger Spezialausschank“*, lädt wieder zum Verweilen ein — täglich, außer mittwochs, von 12.00 bis 22.00 Uhr.

Nach der coronabedingten, plötzlichen Schließung herrschte erst einmal Stille vor, so wie bei allen anderen Gastronomiebetrieben der Stadt. Eine respektvolle Stille, die auch nach der per sächsischer Landesverordnung zum Ende Mai wieder möglichen Öffnung anhielt. Blieben die Türen doch noch bis zum Ende der letzten Woche geschlossen, auch wenn sich die Stadt schon wieder spürbar mit Dresdnern und Gästen füllte.

Den Grund dazu umreißt Steffen Brasche, Geschäftsführer Radeberger Spezialausschank: „Jeder, der unsere Räumlichkeiten kennt, weiß auch um die gemütliche Enge, die diese mit sich bringen. Das ist innen so, aber auch die Wege der Gäste auf der offenen Dachterrasse führen unweigerlich durchs Gebäude hindurch. Daher haben wir uns im Interesse aller noch ein wenig Zeit gegeben, bewusst nichts überstürzt. Flankiert von unserem Partner, der Radeberger Exportbierbrauerei, haben wir diese Zeit gemeistert, ein der gegenwärtigen Situation entsprechendes Hygienekonzept entwickelt und sind nun guten Gewissens wieder am Start“.

So konnten bereits die ersten Gäste wieder im „Radeberger Spezialausschank“ bewirtet werden. Zuvor sorgten die Mitarbeiter vom Qualitätsteam der Radeberger Exportbierbrauerei mit einem Extra-Reinigungseinsatz noch dafür, dass die im Erdgeschoß platzierten, kupferummantelten Tanks wieder innen und außen in Topform kamen. Im Anschluss begab sich der rot-markante Radeberger GARANT, Baujahr 1959, erstmals wieder auf den Weg vom Radeberger Brauereigelände zum Dresdner Terrassenufer. An Bord frisches Radeberger Pilsner und Zwickelbier (unfiltriertes Radeberger Pilsner), das dann in die vier, je 1.000l fassenden Tanks floss. Eine Tour, die das 45-PS-Fahrzeug das letzte Mal Anfang März absolvierte, und die es von nun an hoffentlich wieder regelmäßig zum „Radeberger Spezialausschank“ nach Dresden führen wird.

www.radeberger-spezialausschank.de

Foto: © Thorsten Eckert

+++ 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