Text: STROMBERGER PR

**Kulinarische Spitzenklasse** 

Foto: © Romantik- & Wellnesshotel Deimann

# Romantik- & Wellnesshotel Deimann





enuss auf höchstem Niveauim Romantik- & Wellnesshotel Deimann im Sauerland bleiben kulinarisch keine Wünsche offen. Ob in der Hofstube, wo Sternekoch Felix Weber seine Gerichte vis a vis mit seinen Gästen zaubert oder im À la Carte Restaurant Wintergarten, im Hotel Deimann is(s)t man geschmackvoll. Begleitet wird die Küche von einer exzellenten Weinauswahl. So warten köstliche Menüs, regionale Spezialitäten und erlesene Tropfen auf alle Feinschmecker. Gehen Sie auf kulinarische Entdeckungsreise und lassen Sie sich inspirieren.

Bereits in vierter Generation betreibt Familie Deimann das Romantik- & Wellnesshotel in Schmallenberg Winkhausen. Vor der Kulisse des Hunau und Rothaargebirges und angrenzend an das größte Skigebiet nördlich der Alpen, umfasst es 96 Zimmer und Suiten, drei Restaurants darunter das mit einem Michelin-Stern ausgezeichnete Gourmetrestaurant Hofstube Deimann sowie eine Bibliothek und einen 4.000 Quadratmeter großen Spa und Wellnessbereich . Das Hotel bietet ein tägliches Fitness- und Entspannungsprogramm, wöchentliche Wanderungen mit der Hoteliersfamilie, den Verleih von Fahrrädern und E Bikes sowie für alle Autoliebhaber einen Porsche Taycan Turbo S. Eine eigene Waldhütte, das Golf Café Restaurant am nahegelegenen 27-Loch-Meisterschaftsplatz, eine Ladenpassage und das Hotel Störmann im Stadtkern von Schmallenberg ergänzen die umfangreiche Erlebnishotellerie der Familie Deimann . Das ehemalige Gutshaus von 1917 ist zudem das einzige Fünf Sterne Hotel des Sauerlandes.

# Felix Webers Hofstube Ein Stern, der seinen Namen trägt

"Puristisch, modern französisch und produktverbunden" So beschreibt Spitzenkoch Felix Weber seinen Stil. Vor den Augen seiner Gäste bereitet der 30 Jährige in der offenen Küche exquisite Gerichte zu und bringt dabei nie mehr als vier oder fünf Zutaten auf den Teller. Mit Erfolg, denn dank seines Fingerspitzengefühls erkochte er sich und dem Restaurant Hofstube 2017 den begehrten Michelin Stern. Sein Talent fürs Kochen perfektionierte der Sauerländer mit viel Disziplin, Ehrgeiz und Fleiß in ausgezeichneten Restaurants deutschlandweit. Dabei lernte er: "Essen muss unkompliziert

ourmel journal

(Fortsetzung nächste Seite)

# Romantik- & Wellnesshotel Deimann



sein und große Begeisterung mit sich ziehen. Damit möchten wir sagen, dass die Sauce exzellent sein muss und wenn der Gast das Gericht vorgesetzt bekommt, soll er sofort sehen was er bestellt hat und nicht unter irgendwelchen Kräutern, Blüten und Pürees danach suchen. "Wenn schon, denn schon'. lautet unser Motto."

Die Hofstube hat von Mittwoch bis Samstag geöffnet. Menübeginn ist um 19.30 Uhr.









# Raffiniert rustikal

## À la Carte Genuss mit Thomas Stratmann

Klassisch, rustikal, aber auch international: Im eleganten Ambiente des À la Carte Restaurant Wintergarten kommen Gäste ganz auf ihre Kosten. Chefkoch Thomas Stratmann kreiert mit großer Leidenschaft Gerichte, bei denen er die Bodenständigkeit des Sauerlandes mit

raffinierten Akzenten kombiniert. Die Zutaten dabei stammen vor allem von regionalen Erzeugern. Dies ist auch Küchendirektor Daniel Behrendt wichtig, trägt es doch dazu bei, einen Ort des Genusses zu schaffen. Für die beiden ist es das schönste Kompliment, die Gäste nach dem Essen glücklich zu sehen. Was dafür nicht auf der







# Romantik- & Wellnesshotel Deimann

Speisekarte fehlen darf? Für Stratmann sind das "Gerichte mit Forelle aus der regionalen Forellenzucht aber auch allgemeine Klassiker wie gesottener Rindertafelspitz oder ein gutes Wiener Schnitzel." Traditionell, aber doch raffiniert und abwechslungsreich.

Das Restaurant Wintergarten hat täglich von 12 Uhr bis 22 Uhr geöffnet.

### Riesling was his first love

# **Jochen Deimanns innovative Weinwelt**

"Mein Herz schlägt nicht ausschließlich für deutsche Weine. Aber sie sind einfach die besten Weine der Welt", findet *Jochen Deimann.* Zu seinen Lieblingsweinen gehört der Riesling, doch der Connaisseur weiß alle edlen Tropfen zu schätzen. Über 500 davon finden sich im ideal temperierten Weinkeller des Romantik- &





Wellnesshotels Deimann. Klassische Karten reichen da kaum aus, um die gesamte Weinkarte mit allen Feinheiten aufzuzeigen. Dafür gibt es das Weinpad, ein Tablet , das als eine Art digitaler Sommelier dient. Ob Riesling oder Sauvignon Blanc, hier gelangen Gäste per Klick zu ihrem neuen Lieblingswein, den sie nach dem kulinarischen Genuss im Restaurant und an der Bar, ebenfalls für zuhause erwerben können. Neben der digitalen Präsentation der erlesenen Sorten berät

das Deimann Team alle Weinliebhaber und solche, die es werden wollen, auch persönlich. Für die Herbst und Wintersaison empfiehlt Jochen Deimann einen Herrenwingert Spätburgunder: "Dieser kraftvolle, elegante Wein begeistert schon optisch mit seinem satten, kräftigen Rubinrot. Und sein Duft von Süßkirsche, Waldbeeren, Tabak, Schwarztee und Waldboden harmoniert perfekt mit köstlichen Schmorgerichten."

www.deimann.de







# Weingut Bischof in Klein Weikersdorf



Bewirtschaftet Familie Bischof ihre Rieden im malerischen Retzer Land. Dieses Stückchen Erde ist klimatisch durch besonders viele

Sonnentage begünstigt. Das "fast" mediterrane Klima umspielt die Reben und sorgt für eine exzellente Fruchtreife und eine erlesene Sortenvielfalt.

Neben dem weltbekannten "pfeff-

rigen" Weinviertel DAC finden sich hier auch überlieferte Sorten wie Welschriesling, Muskateller oder Sauvignon Blanc. Und wer dachte, dass aussagekräftige Rotweine hier nicht gedeihen,







Text: Weingut Bischof Weinviertel - Retzer Land Fotos: © Weingut Bischof

# Weingut Bischof in Klein Weikersdorf





sollte das einzigartige Bukett von "Colossus" entdecken. 10-jährige Reife zaubern ein kräftiges Kaminrot und eine schmeichelnde Erinnerung an Waldbeeren und Schokolade.

Liebhaber spritziger Jungweine werden beim Chardonnay fündig. Vollendet gereifte Trauben mit einem süßlich verspielten Pfirsicharoma verführen die Geschmacksnerven zu einem runden und sinnlichen Erlebnis.

Hier wird traditionell und mit Bedacht auf die besonderen Früchte der Natur gearbeitet, hier wird die "SYMPHONIE DER SINNE" gelebt. Gustieren Sie die Website des Weinguts Bischof und holen Sie sich ein Stück Weinviertel abgefüllt in Flaschen nach Hause. Ob intensiv, spritzig oder fruchtig ganz nach Ihrem Geschmack präsentieren sich hier hervorragende Qualitätsweine.

www.weingut-bischof.at







# Alpenloge im Westallgäu begrüßt neuen Küchenchef — Kulinarische Feinsinnigkeit im Grünen

eit September 2020 zeichnet der junge *Chef de Cuisine Kai* Weigand für die Kulinarik des Boutiquehotel Alpenloge in Scheidegg im Westallgäu verantwortlich. "Unkompliziert, raffiniert, aber auch regional mit dem gewissen Etwas", so beschreibt der 27-jährige seinen Kochstil. Mit ihm setzt das Neun-Logen-Hotel den Fokus verstärkt auf ein Zusammenspiel aus edlem Design und zeitgenössischem Genuss. In dem in Naturtönen und floralen Tapetenmuster gehaltenen Essbereich sowie im Wintergarten genießen Gäste in persönlicher Atmosphäre täglich wechselnde Drei- und Vier-Gänge-Menüs. Die Zutaten für seine Gerichte stammen größtenteils von regionalen Erzeugern und variieren je nach Saison. Geprägt wurde Kai Weigand vor allem durch seine langjährige Zusammenarbeit mit Spitzenchef Tim Raue sowie dessen panasiatisch orientierter Küche. Die Inspiration für sein Spiel aus Klassik und Moderne schöpft er zudem aus Reisen, Kunst und Design. Das Drei-Gänge-Menü kostet 58 Euro; für das Vier-Gänge-Menü zahlen Gäste 65 Euro, an zwei Abenden in der Woche bleibt die Küche geschlossen. Der Übernachtungspreis in der Alpenloge beginnt bei 240 Euro für zwei Personen inklusive Frühstück. Weitere Informationen finden sich unter

www.alpenloge.com

"Design und Genuss zu verbinden, ist für unser kleines Haus ein großer Luxus", freuen sich die Gastgeber Anja Engelke und Michael Schott. Dass diese Philosophie eine Herzensangelegenheit ist, spiegelt sich in der gesamten Alpenloge wider. Das Interior des kleinen Hotels im Grünen, das die Beiden im Frühjahr 2019 eröffnet haben, setzt sich aus einer Mischung aus edlen Couleurs und exklusiven Materialien zusammen. Außergewöhnliche Farb- und Texturkombinationen inspirieren auch Weigand. Sein Essen fügt sich so harmonisch in das Konzept des Hauses ein.

Zu Weigands wichtigsten Stationen zählt das Zwei-Michelin-Sterne Restaurant Tim Raue sowie das Fünf-Sterne-Hotel Adlon Kempinksi, wo er zuletzt als Küchenchef im Restaurant Sra Bua mit großer Brigade tätig war. Nach den Jahren in Berlin freut sich der Familienvater, der selbst im Raum Chiemsee aufgewachsen ist, über den Wechsel von der Großstadt ins ländlich geprägte Allgäu. In der Alpenloge und dem Westallgäu fühlt er sich jetzt schon Zuhause. "Wir sind sehr froh, dass wir mit Kai Weigand einen jungen, ambitionierten Koch für die Alpenloge gewinnen konnten und blicken der Zusammenarbeit mit Begeisterung entgegen. Gemeinsam wollen wir nun ein neues weiteres erfolgreiches Kapitel in der Alpenloge aufschlagen", freuen sich Anja Engelke und Michael Schott.



### Über die ALPENLOGE

Das Designhotel Alpenloge im Westallgäu beherbergt neun Zimmer und Suiten auf drei Stockwerken, sechs davon mit Balkon oder Terrasse ausgestattet. Die Größe variiert zwischen 33 und 60 Quadratmetern. Edle Materialien wie Holz, Naturstein, Leinen und Fell kommen zum Einsatz. Dabei dominieren pro Etage andere Farben wie Grau-, Rot- und Grüntöne im Erdgeschoss, kräftiges Blau und Grün im Obergeschoss und helle

Naturfarben unter dem Dach. Der Stil ist klassisch modern, immer behaglich und einladend. Im Erdgeschoss befindet sich ein Wintergarten mit angrenzendem Wohn- und Essbereich, der sich mit Loungemöbeln und Kamin ausgestattet auch für ein geselliges Zusammensein eignet. Das Untergeschoss steht ganz im Zeichen der Erholung. Hier wartet ein kleines Spa mit Panorama-Sauna, Sole-Dampfbad, Massage- und Ruheraum und Kamin auf die Gäste.









Neue Sterne in der Küche Text: STROMBERGER PR Fotos: © Hotel Ritter Durbach

# Hotel Ritter Durbach erweitert das Team um Chefkoch André Tienelt Hochkarätige Besetzung für Genusskonzept makidan

igentümer Dominic Müller und der langjährige Sternekoch André Tienelt haben mit ihrem innovativen Genusskonzept makidan einen Volltreffer gelandet. Begeisterte Gäste, erste Auszeichnungen wie der Bib Gourmand des Guide Michelin und ein Besucherzuwachs im Restaurant von 150 Prozent sprechen für den großen Erfolg. Um der starken Nachfrage und dem hohen Niveau auch auf Dauer gerecht zu werden, war es notwendig, das Team auf gesamt 27 Mitarbeiter zu erweitern. Ab 1. September wird der gebürtige Breisgauer, und von Michelin mit einem Stern dekorierte Daniel Weimer als Sous Chef André Tienelt an den Kochtöpfen tatkräftig unterstützen und seine Kenntnisse zur Qualitätssteigerung einbringen. Den 29-jährigen Koch, der im Hotel-Restaurant Sonne in St. Peter seine Ausbildung absolviert hat und der vor seiner jetzigen Position als Chefkoch im Restaurant Oscars des Parkhotel Adler in Hinterzarten angestellt war, lockte das außergewöhnliche Gourmetkonzept: "Das Hotel Ritter in Durbach ist ein Unternehmen, welches sich immer weiterentwickelt und in Bewegung bleibt. Das ist mir persönlich sehr wichtig, immer offen zu sein, mich selbst neu zu entdecken und nicht still zu stehen. Ich freue mich darauf, mit

diesem jungen und motivierten Team kreative kulinarische Ideen zu entwickeln und umzusetzen." Die Preise für ein makidan Menü liegen pro Gericht zwischen fünf und 20 Euro. Die passende Weinbegleitung kostet ab 3,70 Euro für das Glas. makidan im Ritter öffnet täglich von 19 Uhr bis 22 Uhr. Mehr Informationen finden sich unter

## www.ritter-durbach.de.

Weitere Verstärkung für die Küchenbrigade fand sich in dem 26-jährigen Jonas Pilsak, der als Chef de Partie sein Handwerk ausüben wird und der im Fine Dining Restaurant Oscars schon mit Daniel Weimer zusammengearbeitet hat. Der jüngste Neuzugang mit gerade mal 19 Jahren ist Florian Dürr, der seine Ausbildung im Hotel Villino in Lindau gerade erfolgreich abgeschlossen hat. Die neue Küchencrew bedeutet eine weitere Qualitätssteigerung für makidan und Gäste können gespannt sein auf die kreativen Köstlichkeiten des jungen und motivierten Teams. makidan hält derzeit zwei Hauben von Gault&Millau und den Bib Gourmand des Guide Michelin. Zusätzlich große Aufmerksamkeit bekamen André Tienelt und seine makidan durch den ersten Platz bei der Fernsehshow Mein Lokal, Dein Lokal.





Genusskonzept makidan - Geschmorte Kalbshaxe

# Über das Hotel Ritter Durbach:

Das Vier-Sterne-Superior-Hotel Ritter



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





# Sektkellerei E. Schweickert — seit 1900 Badens älteste Sektkellerei



Auszeichnungen von nationalen und internationalen Wettbewerben belegen dies immer wieder aufs Neue. Allein im aktuellen Portfolio befinden sich drei Sekte, die sich mit einer DLG Gold Auszeichnung rühmen können. "Dass es sich dabei um Rebsortensekte aus dem badischen Anbaugebiet handelt ist kein Zufall", erklärt der Geschäftsführer Rene Schweickert. "Schließlich

arbeiten wir mit unseren Lieferanten seit Jahrzehnten zusammen und



Rene Schweickert

Text: Sektkellerei F. Schweickert



# Sektkellerei E. Schweickert — seit 1900 Badens älteste Sektkellerei









erhalten Top Weine für unsere Sekte."

Besonders stolz ist man dabei auf die beiden Sekte Sauvignon blanc und den Pinot Sekt extra trocken. Bei beiden Sekten handelt es sich um Rebsorten die gerade für das Weinanbaugebiet Baden von herausragender Bedeutung sind. Der Pinot Sekt Baden ist hierbei ein Cuvée aus den für Baden wichtigsten Rebsorten Weißburgunder und Spätburgunder. Der Spätburgunder ist in diesem Fall als blanc de noir Wein gekeltert.

Der Sauvignon blanc steht dabei für eine Rebsorte, die gerade in Baden ideale Anbaubedingungen vorfindet und durch seine intensiven und komplexen Aromen begeistert. Folgerichtig wurde dieser Sekt bereits zum dritten Mal in Folge mit Gold ausgezeichnet.

Neben den für das Weinanbaugebiet typischen Rebsortensekten werden auch diverse Cuvée Sekte hergestellt, die auf Grund Ihrer Cuvée Zusammensetzung über Jahrgänge hinweg dem Konsumenten eine gleichbleibend hohe Qualität bieten. "Dies ist gerade für den regionalen Lebensmitteleinzelhandel und die gehobene Gastronomie wichtig", betont Schweickert und weiß damit um die

Wichtigkeit des Traditionscuvée Schweickert EXTRA PRIVAT SEKT trocken, das mit abgestimmter Süße, Feinheit und Eleganz viel Körper verbindet.

Abgerundet wird das Sortiment durch einen alkoholfreien Rosé Sekt, der aus badischem Spätburgunder Roséwein hergestellt wird und gerade für Feierlichkeiten als alkoholfreie Alternative nicht mehr wegzudenken ist.

Die Firmenphilosophie "... damit jeder Anlass seine Krönung findet" zeigt sich neben dem prickelnden Sektsortiment auch in den weiteren Angebotsbereichen, die gerade auf Feierlichkeiten wie z. B. Weihnachten abgestimmt sind. Das Thema Genuss steht hierbei über allem. So erfreuen sich beispielsweise alle Jahre wieder die sorgfältig ausgesuchten Weihnachtspräsente einer großen Beliebtheit. Neben den Sektspezialitäten wissen die Kunden der Sektkellerei Schweickert hier um die hohe Qualität des Gesamtpakets. Schließlich arbeitet man auch hier bevorzugt mit hochwertigen regionalen Produzenten zusammen.

Beziehen kann man alle Produkte direkt über die Sektkellerei Schweickert.

Weitere Infos gibt es unter:

www.sektkellerei-schweickert.de





ANZEIGE BB-Verpackungen Fotos: © BB-Verpackungen

# Der BB-Adventskalender

n diesem Jahr haben wir uns etwas ganz besonders ausgedacht: Der BB-Adventskalender findet Platz im BB-Verpackungsshop. Hier bieten wir Ihnen ab dem 01. Dezember großartige Aktionen und Geschenke rund um das Thema der Verpackungen. Lassen Sie sich an jeden der 24 Tage überraschen und überzeugen Sie sich schon jetzt von dem unschlagbaren Sortiment vom BB-Verpackungsshop!

Mit dem Gutscheincode **BB2020GOURMET** erhalten Sie ganze
7 % Rabatt auf Ihre nächste Bestellung.
Vom Faltkarton, über Polstermaterial bis

hin zu festlichen Flaschentaschen — ob schlichte oder festliche Verpackung, bei uns fi nden Sie für jeden Versand den passenden Artikel.

www.bb-verpackungsshop.de



# Geschenk-Taschen, Geschenk-Kissen und Geschenk-Schalen

Für kleinere Präsente bieten sich Geschenk-Taschen als Geschenkverpackungen an. Diese bieten wir in Rot, Blau oder Schwarz an. Außerdem können Sie stabile CD-Taschen in unterschiedlichen Farben bei uns bestellen. Großer Beliebtheit erfreuen sich auch die stilvollen Stand-Taschen aus Feinwell-Pappe.

Um kleine Accessoires wie Schmuck schön und sicher zu verpacken, sind Geschenk-Kissen sehr gut geeignet. Die kleinen Geschenkverpackungen in der namensgebenden Kissen-Form sind in verschiedenen Größen und Farben erhältlich

Als besondere Variante unserer Geschenk-Schale bieten wir auf bb-verpackungsshop.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!





ANZEIGE BB-Verpackungen Fotos: © BB-Verpackungen

# Geschenkverpackungen für jeden Anlass

# Stülp-Boxen

Unsere Stülp-Boxen sind aus stabiler Feinwell-Pappe und bestehen aus einem Unterteil und einem überstülpbaren Oberteil. Die Geschenkverpackungen sind mit unterschiedlichen Innenmaßen zwischen 80 mm x 80 mm x 37 mm (Länge mal Breite mal Höhe) und 398 mm x 297 mm x 185 mm erhältlich. Dabei können Sie aus einer Vielzahl von Farben wählen, unter anderem Maigrün, Sonnengelb und Blau, aber auch Schwarz oder Weiß.

Mit unseren Stülp-Boxen machen Sie anderen nicht nur eine Freude, sondern verschenken eine Mehrwegverpackung, die auch noch andere Personen glücklich machen kann.



# THE THE PROPERTY OF THE PROPER

# Luftpolster-Versandtaschen und Lieferschein-Taschen

Sicherheit und Stil: Dass diese beiden Eigenschaften keine Gegensätze sein müssen, haben schon unsere verschiedenen Geschenkverpackungen bewiesen. Auch die Luftpolster-Versandtaschen können sich getrost in diese Reihe stellen. Neben Rosen-, Schleifen- und Sonnenblumen-Motiven können Sie die Luftpolster-Versandtaschen auch in verschiedenen Metallic-Farbtönen erwerben.

Unsere praktischen Lieferschein-Taschen nach DIN-Norm kaufen Sie auf bb-verpackungsshop.de in verschiedenen Farben, wahlweise mit Dankeoder Weihnachts-Motiv in Kartons mit je 1.000 Stück.

# Weihnachts-Klebeband

Um Ihr Weihnachtsgeschäft weiter anzukurbeln, haben wir etwas ganz Besonderes für Sie: Unser Weihnachts-Paketklebeband. Auf bb-verpackungsshop.de können Sie die Rollen einzeln und in unterschiedlichen Farben kaufen. Seit kurzer Zeit befindet sich auch das Weihnachtsklebeband aus Papier in unserem Sortiment. Bedruckt in drei Sprachen und die nachhaltige Alternative zum Kunststoff-Klebeband.

www.bb-verpackungsshop.de







Text: Mutschke PR

# ourmet journal

# Bäcker, Landwirte und die Dresdener Mühle setzen ihr Qualitätsprogramm "Ährenwort" auf die Schiene und machen es auf einer Straßenbahn sichtbar

# Das Stollenmehl der Dresdener Mühle ist ein Paradebeispiel für das Ährenwort-Konzept

Vom Getreide über das Mehl bis zur fertigen Backware - seit 27 Jahren steht das Qualitätsprogramm "Ährenwort" in Sachsen für die Zusammenarbeit von Landwirt, Mühle und Bäcker in der Region. Es garantiert die Qualität, die Sicherheit, die Transparenz und die Rückverfolgbarkeit der Produkte vom Feld des regionalen Ährenwort-Landwirtes bis zum Ährenwort-Bäcker. Derzeit arbeiten 150 Landwirte und 260 Handwerksbäcker in Sachsen, Sachsen-Anhalt, Thüringen und Brandenburg gemeinsam mit der "Saalemühle + Dresdener Mühle" im "Ährenwort-Programm" mit.

Mit einer reich bebilderten Straßenbahn wollen die Partner den Dresdnem das Ährenwort-Programm nahe bringen. Auf einer Länge von fast 30 Metern zeigt sie Motive vom Getreidefeld, aus der Mühle und vom Handwerksbäcker.

"Wer seine Brötchen bei einem Ährenwort-Bäcker kauft, entscheidet sich für hohe Qualität und unterstützt gleichzeitig die regionale Wirtschaft", erklärt Dirk Willkomm, Vertriebsleiter der Dresdener Mühle. "Das wollen wir den Verbrauchem mit der Bahn nahe bringen. Das Ährenwort-Programm



Foto: Rüdiger Dunk

steht aber auch für Nachhaltigkeit aufgrund der kurzen Transportwege vom Feld bis in die Backstube, denn die Getreidefelder der Vertrags-Landwirte liegen maximal 75 Kilometer von der Dresdener Mühle entfernt.

Rico Uhlig, Obermeister der Bäcker-Innung Dresden, ergänzt: "Wir wollen das bewährte Konzept sichtbar machen, den Schulterschluss von Landwirt, Mühle und Handwerksbäcker. Das Thema Regionalität beim Einkauf von Lebensmitteln ist gerade sehr aktuell. Das Ährenwortprogramm bedeutet Regionalität vom Getreide bis zum Brot und wird seit 1993 generationsübergreifend bis heute weitergegeben."

# Das Dresdener Stollenmehl wurde durch die drei Ährenwort-Partner entwickelt

Ein Beispiel für die funktionierende "Ährenwort"- Kette von Landwirt, Mühle und Bäcker ist das *Dresdener Stollenmehl.* Dieses Spezialmehl hat gerade Hochsaison in den Backstuben und wurde in der Dresdener Mühle entwickelt. An diesem Prozess waren sowohl Bäcker als auch die Landwirte partnerschaftlich beteiligt.

Ausgangspunkt war der Bedarf der Bäcker bzw. der Endkunden. Sie wünschen sich einen saftigen, aromatischen Echten Dresdner Christstollen mit vielen erlesenen Zutaten wie Mandeln und Rosinen, gleichmäßig verteilt in lockerer Krume. Der Teig sollte große Mengen an Rosinen, Orangeat, Zitronat, Mandeln und Butter gut aufnehmen und verbinden. Und obwohl der Stollen sehr gehaltvoll ist, sollte er bekömmlich und gut verdaulich sein.

"Um diese komplexe Herausforderung zu meistern, braucht man ein Mehl mit hohem Stärke- und Proteinanteil", erklärt Dirk Willkomm, gelemter Bäcker und das Bindeglied zwischen der Dresdner Mühle und den Ährenwort-Bäckern. "Dank der Verkleisterungsfähigkeit der Stärke wird der große Butteranteil im Stollen gebunden. Das Protein des Mehles — auch Klebereiweiß genannt — sorgt für einen lockeren Teig mit gleichmäßigen Poren und ist im Backprozess entscheidend, damit der schwere Stollenteig gut bekömmlich ist."

### Stollenmehl wird aus Elite-Weizen gemahlen

Basierend auf diesem Wissen wurden im Backtechnikum der Dresdener Mühle verschiedene Getreidesorten in aufwändigen Tests auf ihre Eigenschaften untersucht und geeignete Sorten gemeinsam mit den Landwirten ausgewählt.

"Für das Stollenmehl verwenden wir die höchste Güteklasse beim Weizen, den so genannten Elite-Weizen", erklärt Anbauberaterin Konstanze Fritzsch. Die Diplom-Landwirtin arbeitet bei der Dresdener Mühle und sieht sich als Bindeglied zu den Landwirten. Gemeinsam mit ihnen stellt sie sicher, dass genau die Getreidesorten angebaut werden, deren spezifischen Eigenschaften sich die Bäcker wünschen. Die Sorten und die benötigten Mengen werden als Abnahmegarantie vertraglich festgehalten. Bei der Auswahl spielen aber nicht nur die Backeigenschaften eine Rolle, sondem auch das Ziel, möglichst wenig Pflanzenschutz oder Düngung einzusetzen. Der Anbau dieser Sorten muss für den Landwirt gut umsetzbar sein.

"Mit vielen Landwirten arbeiten wir seit Jahrzehnten im "Ährenwort-Programm" zusammen", so Konstanze Fritzsch. "Das Feedback der Bäcker ist für sie Auftrag und Ansporn zugleich. Die "Ährenwort"-Straßenbahn macht auch die Arbeit der Landwirte sichtbar und wirbt für ein Verständnis und eine engere Bindung zwischen Stadt und Land.

www.aehrenwort.de



Foto: Michael Schmidt





# Hochstehende Kulinarik mit einzigartigen Weinen von François Lurton

m 30. Oktober hat Remo Schällibaum, seit Juni dieses Jahres neuer Besitzer vom Landgasthof Leuen in Uitikon zum Wine & Dine geladen. Seinem Ruf sind viele gefolgt, das Restaurant war restlos ausverkauft. François Lurton, der famose, weltweit bekannte und hoch geachtete Winzer (5. Generation der Weindynastie Frankreichs) hat sich die Ehre gegeben, am Wine&Dine persönlich seine Weine zu kredenzen. Durch den Abend führte Peter Pfändler, der vom TV und der Bühne bekannte Schweizer Künstler und Prix Walo Gewinner.

Bereits die Weinauswahl ist eine einzigartige Weltreise. Sie zeigt eindrücklich, wie und wo das "Haus Lurton" präsent ist: Campo Eliseo Tinto 2014 aus Spanien, Pasitea Spätlese Süsswein 2019 aus Argentinien, Piedra Negra Brut Natur Schaumwein aus Chile, Campo Alegre Blanco 2018 aus Spanien, Gran Lurton Blanco 2017 aus Spanien, Mas Janeil 2017 aus Frankreich und Chacayes Vino Unico 2015 (mit 98 James Suckling Punkten!). Besser geht nicht. So auch beim Essen: Die Küchencrew unter Chef Tomas Herman kamen Zauberern gleich. Man ist sich gar nicht im Klaren, ob der Wein das Essen begleitete oder umgekehrt. Die drei Gänge vor dem Hauptgang bildeten den Warm-up. Ein Apéro Teller, gefolgt von geräuchtem Heilbuttfilet & Crevetten mit Wasabi Creme und zur Auflockerung eine Mas Janeil



Crèmesuppe. Der Hauptgang verpflichtete sich der grossen Fleischtradition des Leuen: Rindsfilet aus Paraguay am Stück gebraten. Käsevariationen und zum Abschluss ein Bratapfel Tiramisu vervollständigten das kulinarische Feuerwerk.

"Es war ein unglaublich gutes Essen, Spitzenklasse! Und der Service des Leuen phänomenal: Jeder Gast wurde persönlich beim Namen begrüsst und durch den Abend begleitet, Wünsche wurden buchstäblich an den Lippen abgelesen. Besonders beeindruckt hat mich die Grandesse von François Lurton. Er ist 100% Franzose, ein weiser Typ, ein Gentleman, ein Gourmand und vor allem - am Boden geblieben. Man weiss bei diesem unglaublich ehrlichen und hoch interessanten Menschen gar nicht, ob er nun mehr Winzer, Geniesser, Weltenbummler, Geschäftsmann oder Gastgeber ist. Wahrscheinlich alles zusammen! " lässt sich Peter Pfändler zitieren. Er führte in 4

Sprachen (Deutsch, Englisch, Französisch und Spanisch) durch das Menue und das Weinangebot.

Die gute Nachricht zum Schluss: Es gibt eine Fortsetzung! Am 24. November werden die Weine anlässlich eines 5-Gang Menues von Xavier-Luc Linglin (seit 2015 Geschäftsführer der Domaines François Lurton) präsentiert. Am 25. November wird über Mittag ein 3-Gang Menue gereicht, ebenfalls mit Weinbegleitung durch das Haus Lurton.

www.leuen.ch









# Christstollen aus Dresden mit ihrem Logo!

- → 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 Zum Shop ▶

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



# **Unsere Bestseller:**

- 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



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









# Die neue Ausgabe von "Frankfurt geht aus" beinhaltet Tipps fürs ganze Rhein-Main-Gebiet

vor dem Urgestein der lokalen Gastronomiemagazine - "Frankfurt geht aus! 2021"- keinen Halt gemacht. Aber in die Knie gezwungen wurde der Gourmetführer nicht. Im Gegenteil. Zwar mit dreimonatiger Verspätung, aber dafür in neuem Look und mit mehr Inhalt hat die Redaktion unter der Leitung von Bastian Fiebig jetzt ihren 278 starken Seiten Guide zu 450 Restaurants in 70 verschiedenen Top-Listen vorgestellt. Und das in einem genussvollen Rahmen: Unter

Einhaltung von Hygiene- und Abstandsregeln präsentierten die prämierten Küchenchefs lukullische Kost-

ie Corona-Pandemie hat auch

proben ihres Könnens. "Die coronabedingte Zwangspause haben wir genutzt und ein völlig neues Heft gestaltet", betonte Chefredakteur Fiebig bei der Pressekonferenz. Aufbau, Struktur und Bildsprache hat die Redaktion modifiziert. Statt der bisherigen Zweiteilung in Top-Listen mit ganzseitigen Bildern und dem A bis Z aller aufgeführten Restaurants ist das Magazin jetzt in 17 Genusswelten aufgeteilt. In diesen findet der Leser sowohl die Top-Listen als auch Texte über die einzelnen Gastrobetriebe samt zahlreicher Fotos. "Wir haben mehr Raum geschaffen, um Geschichten zu erzählen", berichtete Fiebig. So ist der Weg zur persönlichen Lieblingsküche mit den besten asiatischen, italienischen oder spanischen Restaurants viel kürzer als früher und zudem übersichtlicher. So soll die neu gestaltete Ausgabe "mehr Erlebnis bieten und mehr Spaß bereiten".



Zum 32. Mal waren die Restauranttester ausgeschwärmt und haben 450 Gastrobetriebe von der Currywurst-Bude bis hin zum Sternelokal unter die Genuss-Lupe genommen. Doch diesmal finden sich in dem Magazin nicht nur Tipps für Frankfurt, sondern für das ganze Rhein-Main-Gebiet. So hat die Redaktion in diesem Jahr die beiden sonst getrennten Hefte "Frankfurt geht aus!" und "Rhein-Main geht aus!" in einer Ausgabe vereint. Das Heft umfasst nun 450 empfehlenswerte Adressen in der gesamten Rhein-Main-Region und bildet ein breites Spektrum ab: von exklusiven Gourmettempeln, über Geheimtipps bis hin zu angesagten Szene-Bars und — trotz Corona — spannenden Neueröffnungen. Für die Tester galten strenge Regeln: Sie waren anonym vor Ort, haben ihre Rechnungen selbst bezahlt, und besuchten potentielle Flops mehrfach, um sich ein umfassendes Bild von der Qualität zu machen.

Absolutes Highlight im Heft ist die neue Liste "Rhein-Main Exklusiv" in der Genusswelt Haute Cuisine: Hier zeigte sich, dass der Frankfurter Gourmettempel "Lafleur" im Vergleich zu den übrigen Spitzenrestaurants der Region die unbestrittene Nummer eins ist, so Fiebig. Küchenchef *Andreas Krolik* war trotz Urlaubs vor Ort, als Bastian Fiebig

ihm die Urkunde überreichte. Der sternendekorierte Krolik assistierte bei der Magazin-Präsentation dann einem anderen Spitzenkoch beim Anrichten seines Gerichts: Nils Henkel. Dieser hatte erst im Frühjahr seinen Arbeitsplatz gewechselt, "ist aber zum Glück in der Region geblieben", wie Bastian Fiebig unterstrich. Sogleich konnte Henkel, der im brandneuen Hotel-Restaurant "Papa Rhein" in Bingen in Sachen Casual Fine Dining Akzente setzt, zwei erste Plätze einheimsen. Nils Henkel führt sowohl die Liste "Trendküche Rhein-Main" als auch die des "Geheimtipps des Jahres" an. Die neue Liste "Wiesbaden, Mainz und



Gebeizte Forelle von Nils Henkel



Jakobsmuschel und Kürbis von Carmelo Greco



Text: Sonja Thelen Gourmetführer in neuem Look Foto: © Sonja Thelen

# Die neue Ausgabe von "Frankfurt geht aus" beinhaltet Tipps fürs ganze Rhein-Main-Gebiet



Darmstadt Exklusiv" führt indes das neu eröffnete Darmstädter Restaurant "Ox" an, das moderne, zeitgemäße Kochkunst auf hohem Niveau zelebriert. Das gilt auch für das "360 Grad" in Limburg,

das in der ebenfalls neuen Kategorie "Rheingau, Rheinhessen und Taunus Exklusiv" den ersten Platz ergatterte.

In der Kategorie "Veggie & Vegan Exklusiv" gelang es indes *Ricky Saward*  vom veganen Spitzenrestaurant "Seven Swans", sich noch vor dem "Lafleur" auf Platz eins zu kochen. Voller Ehrfurcht lobte Bastian Fiebig die malerischen und genussvollen Arrangements des japanischen Kochkünstlers Kentaro Fujita, der mit seinem Kaiseki-Restaurant Nihonryori Ken in Hessen völlig neue Maßstäbe setzt und authentische, exquisite japanische Haute Cuisine serviert und damit verdient die Listen "Asian Fine Dining" und "Japan" anführt. Wie ein filigranes Gemälde mutete auch sein Gericht an, dass er den Pressevertretem kredenzte: Yuba mit Schneekrabbe, Sirloin vom deutschen Wagyu-Rind und japanische Dorade

Wegen der Corona-Pandemie ließen die Restauranttester diesmal Gnade vor Recht mit den "Flops" walten — die sonst am meisten gelesene Rubrik von "Frankfurt geht aust". Doch angesichts der schwierigen Umstände hat sich die Redaktion diesmal dazu entschlossen, die Namen der Restaurants, Gastronomen und Küchenchefs nicht zu nennen

Der Gastro-Guide "Frankfurt Geht aus! 2021" kostet 6,80 Euro, ist im Zeitschriftenhandel erhältlich oder versandkostenfrei zu beziehen über:

www.journal-frankfurt.de/shop

Text: meeco Communication Services

Den Herbst und Winter im Spreewald genießen

Foto: © Daniel Keuck - Fotolia.com

# Das Logis-Hotel Ebusch in Lübbenau ist der ideale Ausgangspunkt für Touren durch den Spreewald

uhe, Erholung und Natur pur verspricht ein Urlaub im UNES-CO-Biosphärenreservat Spreewald im Herbst und Winter: Erst spiegelt sich die pure Farbenpracht des Waldes im Wasser. Dann bilden die frostig weißen Äste entlang der Wasseradern des Spreewaldes, den sogenannten Fließen, ein Glitzermeer aus Eiskristallen. Warm eingekuschelt im Kahn mit einem Becher Glühwein erleben Besucher eine romantische Fahrt durch die glasklare Natur, vorbei an historischen Höfen und kleinen sorbischen Blockhäusern. Mit etwas Glück gefriert im Winter sogar das Wasser und bietet Schlittschuhläufern und Stoßschlittenfahrern eine besondere Eisfläche. Zum Aufwärmen geht's ins



ourmet journal





# Das Logis-Hotel Ebusch in Lübbenau ist der ideale Ausgangspunkt für Touren durch den Spreewald



warme Sole-Thermalwasser der Spreewald Therme oder zum deftigen Schmaus der Gasthöfe mit Spreewaldküche. Idealer Ausgangsort für Ausflüge in den mystischen Spreewald ist das zentral in Lübbenau am Topfmarkt gelegene *Logis-Hotel Ebusch*.

Der Spreewald, knapp einhundert Kilometer südöstlich von Berlin gelegen, ist eine in Mitteleuropa einzigartige Landschaft: Nach der letzten Eiszeit teilte sich hier die Spree in ein fein gegliedertes Netz von Fließen, die sich einst durch dichten Urwald schlängelten. Der besondere Reiz des Spreewaldes liegt in seiner parkartigen, von zahlreichen Fließen durchzogenen Landschaft. Durch Kultivierung entstand ein Mosaik aus kleinen Wiesen, Äckern und Wald sowie das Geflecht der Fließe. Die Siedlungen des Biosphärenreservats Spreewald zeichnen sich auch heute noch durch kleinteilige Hofstrukturen aus, meist in sorbischer Holzblockbauweise errichtet. Es existieren noch etwa 1.000 Holzblockbauten - der bedeutendste mitteleuropäische Blockhausbestand nördlich

der Alpen. Doch nicht nur das einmalige Kultur- und Landschaftsbild macht den besonderen Reiz der Region aus: Der Spreewald ist auch Lebensraum einer vielfältigen Tier- und Pflanzenwelt, darunter manche Art, die andemorts längst nicht mehr zu finden ist.

Wer den Spreewald entspannt erkunden und genießen möchte, kann dies im Logis-Hotel Ebusch. Das Boutiquehotel liegt im denkmalgeschützten Gebäude direkt am berühmten Topfmarkt in Lübbenau und paart barockes Retro-Ambiente mit modernstem technischen Komfort. Durch die zentrale Lage ist es idealer Ausgangspunkt für Wanderungen, Radoder Bootstouren in den Spreewald. Erst vor drei Jahren neu eröffnet, bietet das Logis-Hotel Ebusch in neun Doppelzimmern individuellen Charme und exquisiten Luxus mit seidig glänzenden Tapeten, weichem Samt, opulenten Kronleuchtern, goldgerahmten Spiegeln, dicken Teppichen, historisch inspirierten Fliesen, außergewöhnlichen Mustern und faszinierenden Farben. Das Hotel gehört zur Gruppe LOGIS HOTELS, mit 2.400 Hotels in Deutschland, Frankreich, Italien, Spanien, Andorra, Belgien, Luxemburg und den Niederlanden die größte Kooperation unabhängiger Hotels Europas, und wurde von der Kooperation als HÔTEL ÉLÉGANCE ausgezeichnet. Zudem wurde das Hotel mit dem Siegel "Brandenburger



Gastlichkeit — Gastgeber des Jahres 2020" sowie den "Traveller Review Awards 2020" mit 9,5 von 10 Punkten von booking.com geehrt.

Alle Logis-Hotels zeichnen sich durch vier Eigenschaften aus: Sie sind inhabergeführt, individuell und charmant eingerichtet und bieten persönlichen Service und hohe Gastfreundschaft. Hier geben die Hoteliers noch individuelle Tipps für Ausflüge in der Region. Im Logis-Hotel Ebusch ist das Hotelinhaber Marco Schelletter. "Das Biosphärenreservat Spreewald verzaubert im Herbst und Winter mit nebeligen Morgenstunden und einer einzigartigen Idylle. Besucher können Seeadler auf ihrer Suche nach Beute und zahlreiche Wasservögel beobachten, die hier auf der Reise nach Süden eine Rast einlegen. Gute Chancen, die Vögel zu sehen und den Zauber der Natur zu genießen, haben Gäste bei kuscheligen Kahnfahrten. Vom Hotel aus sind es nur ein paar hundert Meter bis zu den Häfen und den Anlegestellen von Lübbenau, von denen aus die Kahnfähren starten", verrät der Logis-Hotelier.

In einen erlebnisreichen Tag im Spreewald starten die Hotelgäste gut gestärkt vom Frühstücksbüffet mit regionalen, handwerklich und teils sogar hausgemachten Produkten wie selbstgebackenem Gurkenbrot und Gurkenbratwurst — hergestellt mit den für den Spreewald typischen Gewürzgurken. Freie Zimmer (ab 109 Euro für zwei Personen im Doppelzimmer/Nacht inklusive Frühstück) gibt es noch an ver-

schiedenen Terminen im Herbst und Winter sowie auch noch vereinzelt an begehrten Terminen wie Silvester.

Wer Silvester nicht romantisch und einsam, sondem lieber in Feierlaune verbringen möchte, hat dazu Gelegenheit bei der großen Silvesterveranstaltung im bekannten Restaurant "Flaggschiff" direkt am Großen Spreewaldhafen Lübbenau, das ebenfalls von Marco Schelletter betrieben wird. Alternativ oder zusätzlich gibt es auch einen Neujahrsbrunch im Flaggschiff. Eine kombinierte Buchung von Übernachtung und Silvesterveranstaltung ist auf Anfrage direkt im Hotel möglich.

Gut geeignet ist das Logis-Hotel Ebusch auch für Geschäftsreisende: Sie können statt im Homeoffice im hier in Ruhe arbeiten und entspannen. Weitere Infos und Reservierungen:

www.Logishotels.com

Direkter Hotellink:

https://www.logishotels.com/de/hotel/logishotel-ebusch-25395



# 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



