classic Gourmet digital journal

Zeitung des Internetportals www.gourmet-classic.de · Ausgabe 127 / März

Text: mk Salzburg

Bergdorf Prechtlgut

Foto: © Prechtlgut Wagrain / Christian Wöckinger

Herzflattern für Dream-Teams im Bergdorf Prechtlgut

PRECHTLGUT
WAGRAIN

Ins Bergdorf Prechtlgut für die schönsten Tage im Jahr — egal, ob frisch verliebt, jung verheiratet oder schon lange ein Dream-Team. 100 Prozent Weiterempfehlungen auf HolidayCheck und eine Relax-Guide Lilie sind das Versprechen dieses Hideaway-Hotel-Partners.

Schon beim Eintreten in eines der acht Prechtlgut-Chalets im Salzburgerischen Wagrain ist klar: Hier ließe sich mehr Zeit verbringen, als nur die gebuchte. Angesichts der Altholz-Wände, der offenen Dachkonstruktion, der Schiffböden und Kamine kommt sofort ein Zuhause-Gefühl auf. Zum natürlichen Charme der alpinen Materialien wie Holz, Stein, Leder und Loden gesellt sich zeitgeistiger Luxus. Digital TV, W-Lan, ein Tiefgaragenplatz, eine E-Auto-Ladestation vor der Haustüre sind ebenso Standard wie ein „Privatissimum-AlmSpa“, das vom kritischen Relax Guide mit einer Lilie bedacht wurde.

Nur wir zwei — und ein ganzes Urlaubsleben

Bald entdecken Paare ihren Lieblingsplatz: das kann die gemütliche Kuschelecke am Diwan sein, die freistehende Badewanne für zwei, die Entspannungsliegen vor der Terrassentüre oder die Holzterrasse mit dem Hot Tub und dem freien Blick in die Berge. Hobby-Köche sind auch von der gut eingerichteten Küche angetan und von dem gemütlichen Holztisch mit Eckbank. Auf den wird auf Wunsch auch jederzeit aus der großen Chaletspeisekarte serviert — etwa ein Fondue für zwei mit Weinbegleitung und Kerzenschein. Für á la carte-Genießer empfiehlt sich das Restaurant Prechtlstadl nebenan, das für legendäre Hut- oder Ripperlessen und andere Pongauer Spezialitäten bekannt ist. Auch die österreichische Mehlspeisenküche kann sich sehen — und vor allem schmecken — lassen. Dass das Bergdorf Prechtlgut mit seinem Angebot auf booking.com „außergewöhnliche“ 9,5 Punkte erzielt und auf Tripadvisor die Note 5 von 5, verwundert angesichts des rundum durchdachten Angebots nicht.

(Fortsetzung nächste Seite)

Text: mk Salzburg

Bergdorf Prechtlgut

Fotos: © Prechtlgut Wagrain / Christian Wöckinger

Herzflattern für Dream-Teams im Bergdorf Prechtlgut

Attraktionen im 100-Kilometer Radius

Dennoch sollte man sich auch von der Idylle losreißen, die vielen Sehenswürdigkeiten des SalzburgerLandes wollen schließlich besucht werden. Im Radius von nur 100 Kilometern sind sie alle versammelt: die kurvenreiche Großglockner Hochalpenstraße, die rauschenden Krimmler Wasserfälle oder das malerische Salzkammergut. Und hat man die Festung Hohensalzburg, Schloss Hellbrunn und den Mirabellgarten schon gesehen? Dann lohnen sich eine Shoppingtour in der Altstadt oder ein Konzert im Festspielhaus der Mozartstadt allemal. All jene, die lieber kleinere Kreise ziehen, werden um Wagrain fündig: Jägersee und Tappenkarsee, die trutzige Burg Hohenwerfen mit der Greifvogelschau über dem Salzachtal und die größte Eishöhle der Welt sind nicht weit. Zur Festigung der schönen Urlaubsbilder eignen sich eine wohltuende Entspannungsmassage oder ein Bad zu zweit mit einem Glas Champagner. Und natürlich eine Kuscheleinheit auf dem Diwan oder im Hot Tub vor dem Chalet.

www.prechtlgut.at

Wellness für den Kopf im Bergdorf Prechtlgut in Wagrain

Viele Menschen kennen es nur allzu gut: Die Gedanken kreisen um die Vergangenheit oder die Zukunft. Doch was ist mit der Gegenwart und ihren vielen wertvollen Momenten? Im Bergdorf Prechtlgut hilft Achtsamkeitsmeditation dabei, sich selbst und die Umwelt bewusster wahrzunehmen.

Im Hier und Jetzt sein — nicht nur körperlich, sondern auch mental: Dazu ist es wichtig, den „Autopiloten" einmal abzuschalten und das Gedankenkarussell zu stoppen. Im Bergdorf Prechtlgut in Wagrain stehen die Sterne für einen achtsamen Urlaub gut. Gäste genießen den Luxus eines privaten Chalets — mit viel Platz drinnen und der Freiheit der Berge vor der Haustüre. In den 85 bis 150 m² großen Chalets zelebriert man einen Urlaub wie damals, mit dem Luxus von heute. Jedes Chalet hat ein eigenes AlmSpa (Relax Guide: 1 Lilie) mit Sauna-Dampfkabine und Ruheraum, frei stehender Badewanne und Hot Tub auf

FlitterWoche
(01.03.—30.11.21)

3, 5 oder 7 Übernachtungen für zwei im Premium-Kuschel Chalet inkl. aller Prechtlgut Wohlfühl- und Premiumleistungen, süße Willkommensüberraschung im Chalet, tägl. Almfrühstückskorb, 1 x Fondue für 2 + 1 Fl. Wein im Chalet, 1x Hut- oder Ripperlessen im Prechtlstadl. Zur Wahl: Badevergnügen zu zweit mit 1 Fl. Moët Chandon Ice Impérial Rosé im Chalet oder 1x Entspannungsmassage à 30 Minuten pro Erw.

Preis p. P. im Berg Chalet für 3 Nächte 970 Euro / 5 Nächte 1.430 Euro / 7 Nächte 1.890 Euro

Preis p. P. in der Alpen Luxury Lodge für 3 Nächte 1.190 Euro / 5 Nächte 1.790 Euro / 7 Nächte 2.390 Euro

Preis p. P. in der Kuschel Luxury Lodge für 3 Nächte 1.240 Euro / 5 Nächte 1.880 Euro / 7 Nächte 2.520 Euro

(Fortsetzung nächste Seite)

Text: mk Salzburg

Bergdorf Prechtlgut

Fotos: © Prechtlgut Wagrain / Christian Wöckinger

Herzflattern für Dream-Teams im Bergdorf Prechtlgut

der Holzterrasse. Auf Wunsch kommen Spa-Spezialisten mit einer feinen Auswahl an Wellnessbehandlungen ins Chalet. So lassen sich entspannende Massagen, exklusive Wohlfühlbäder, Mani- und Pediküre in den privaten vier Wänden genießen.

Auf den Moment achten

Gastgeberin Carina ist klinische und Gesundheitspsychologin und setzt sich seit Jahren mit Entspannungsmethoden für ein gesundes Leben auseinander. Dazu gehört autogenes Training ebenso wie progressive Muskelentspannung und Achtsamkeitsmeditation. Die Grundidee bei der Achtsamkeit ist, dass Entspannung im Kopf anfängt. Es geht also um eine Entspannungstechnik, mit der man lernt, sich und die Umwelt bewusster wahrzunehmen und dem Moment mehr Aufmerksamkeit zu schenken. Eine einfache Übung dazu ist, sich auf das Atmen zu konzentrieren und dabei Abstand vom eigenen Ich und neue Blickwinkel zu erlangen — so bleiben viele wertvolle Momente nicht länger im Abseits.

Freiheit im Kopf — und Kopfkino pur

Abstand vom Alltag liegt im Bergdorf Prechtlgut „in der Natur der Sache“. Die acht Luxus-Chalets sind locker auf dem 9.000 m² großen Grundstück verteilt. Mit der Grafenbergbahn gegenüber schweben Naturentdecker hinauf zum Sonntagskogel und zu Höhenwanderungen inmitten eines grandiosen Tauernpanoramas. — Das verspricht „Kopfkino für Fortgeschrittene“. Auch nach dem Heimkommen lassen sich viele wertvolle Momente bewusst genießen, etwa bei einem guten Glas Wein auf der sonnenwarmen Holzterrasse oder beim gemeinsamen Kochen in der perfekt ausgestatteten Küche. Im Rahmen des Hüttenservice liefert das Küchenteam gerne Köstlichkeiten ins Wohnzimmer. Und am nächsten Morgen begrüßt ein gedeckter Frühstückstisch einen neuen Tag voller schöner neuer Eindrücke.

www.prechtlgut.at

Prechtlgut Wagrain
Vermietungen Aster GmbH
A-5602 Wagrain Hofmark 1
Tel.: +43 (0)676/ 73 01 911
www.prechtlgut.at
E-Mail: info@prechtlgut.at

Text: STROMBERGER PR

Ein Gespür für Spitzenküche

Fotos: © Thomas Buchwalder, GaultMillau Schweiz

Restaurant „the K“ wurde mit Michelin-Stern ausgezeichnet — Großer Erfolg im ersten Jahr mit Starkoch Mauro Colagreco

Erst seit Dezember 2020 steht das Pop-Up *Restaurant „the K“* im Schweizer Kulm Hotel St. Moritz unter der Ägide von *Mauro Colagreco*. Schon nach zwei Monaten darf sich der Koch, wie sein Vorgänger im „the K“ Tim Raue, über die Auszeichnung mit einem Michelin-Stern freuen und das Restaurant hält weiterhin seine Stellung als erste Adresse für Feinschmecker in Graubünden. Einmal mehr beweist Hoteldirektor Heinz Hunkeler den richtigen Riecher für kulinarische Extraklasse. Mit Mauro Colagreco holte der Hotelier wieder den passenden Partner ins „the K“ nach St. Moritz und freut sich auf eine längere Zusammenarbeit. Die Küche des mit drei Michelin Sternen, 18 Punkten und vier Hauben bei Gault Millau dekorierten Argentiniers Colagreco zeichnet sich durch intensive Aromenvielfalt und die Miteinbeziehung regionaler Besonderheiten aus. Zu den Highlights seiner Kreationen gehören Rote Beete mit Kaviar, Drachenkopf mit Topinambur und schwarzem Trüffel sowie das Dessert Naranjo en flor. Mauro Colagreco ist an ausgewählten Daten persönlich im Kulm Hotel anwesend, ansonsten verantwortet seine Chef de Cuisine, *Paloma Boitier*, die Umsetzung. Das Gourmetrestaurant mit 30 Sitzplätzen ist von Dienstag bis Samstag ab 19 Uhr geöffnet und das Sechs-Gang-Menü exklusive Getränke kostet pro Person 330 Schweizer Franken, zirka 305 Euro. Reservierungen können per E-Mail an fb@kulm.com vorgenommen werden. Weitere Informationen zu „the K by Mauro Colagreco“ finden sich auf der Website:

www.kulm.com

Filmische Einblicke auf dem Youtube Channel des Kulm Hotels:

www.youtube.com/watch?v=XU_lMv5Krmg

Ein eingespieltes Team: Mauro Colagreco mit Paloma Boitier, seiner Küchenchefin für die Filiale in St. Moritz.

Über Mauro Colagreco

Der 44-jährige Argentinier mit italienischen Wurzeln machte sich 2001 direkt nach der Ausbildung auf den Weg nach Frankreich und absolvierte sein erstes Praktikum bei Bernard Loiseau in dem mit drei Michelin Sternen ausgezeichneten Restaurant La Côte d'Or, bei dem er bis 2003 als Demi-Chef de Partie blieb. Danach zog es ihn nach Paris, bevor er sich 2006 in Menton niederließ und das Restaurant Mirazur eröffnete. Schon nach einem Jahr erhielt Mauro Colagreco seinen ersten Michelin Stern. 2009 wurde Mauro Colagreco außerdem vom Gault&Millau Restaurantguide zum 'Koch des Jahres' ernannt und war der erste nichtfranzösische Koch, dem dieser Titel verliehen wurde. 2012 folgte der zweite, 2019 der dritte Michelin Stern. Paloma Boitier, seine Chef de Cuisine im Restaurant Mirazur, ist mit erst 25 Jahren nicht minder kreativ und achtet auf eine besonders fantasievolle Darstellung der Speisen. In engem Kontakt mit ihrem Chef führt sie das „the K by Mauro Colagreco“, wenn der Koch nicht selbst vor Ort im Engadin sein kann.

Kulm Hotel St. Moritz

Das Kulm Hotel St. Moritz verfügt über 164 Zimmer und Suiten, sieben Restaurants und drei Bars, einen eigenen 9-Loch-Golfplatz sowie ein modernes Spa auf 2.000 Quadratmetern. Das luxuriöse Grandhotel blickt auf eine bewegte und geschichtsträchtige Vergangenheit zurück. 1864 wurde hier vom Hotelpionier und ehemaligen Besitzer Johannes Badrutt der Wintertourismus ins Leben gerufen. Bis heute erfährt das Kulm Hotel eine ständige Weiterentwicklung durch die charmanten Gastgeber Jenny und Heinz E. Hunkeler. 66 Zimmer und Suiten wurden von dem französischen Star-Architekten Pierre-Yves Rochon neugestaltet, weitere Zimmer durchliefen eine Soft-Renovierung. Highlight seit der Wintersaison 2016/17 ist der Kulm Country Club im historischen, neu gestalteten Eispavillon im Kulm Park mit Restaurant und Bar, der die Handschrift von Architekten-Ikone Norman Forster trägt.

Tapas à la Colagreco: Kartoffel-Millefeuille. 55 Lagen, mit Fichten-Mayo.

Turbot mit Sudachi: ein sehr zitroniges Fischgericht.

Text: Gourmet Classic

Handwerk mit Präzision und Leidenschaft

Weingut Schloss Lieser

Foto: © Markus Bassler

Familie Haag

Das *Weingut Schloss Lieser* an der Mosel besteht seit 1904 in direkter Nachbarschaft zum Schloss Lieser, das 1875 der erfolgreiche Industrielle Eduard Puricelli erbauen ließ.

Durch Erbe und spätere Heirat der Tochter Puricellis gelangte es in den Besitz des preußischen Politikers Clemens Freiherr von Schorlemer-Lieser. Da Schorlemer-Lieser verwandtschaftliche Beziehungen nach Holland hatte, ist die Geschichte des Schlosses eng mit dem niederländischen Königshaus verbunden. Schloss Lieser entwickelte sich auch zu einem regelmäßigen Treffpunkt für Politiker, die hier über die Zukunft Deutschlands diskutierten.

Es fanden in jüngerer Vergangenheit einige Besitzerwechsel von Schloss und Weingut statt, bis beides organisch getrennt wurde und 1997 Thomas Haag mit seiner Frau Ute das zu diesem Zeitpunkt völlig sanierungsbedürftige Weingut Schloss Lieser kaufte.

Thomas Haag studierte Önologie und stammt aus einer angesehenen Dynastie von Moselwinzern, Frau Haag stammt ebenfalls von der Mosel.

Mit viel Engagement und eigener Arbeit bauten die Haags das ehemals berühmte Weingut wieder auf, was an sich schon eine große Leistung darstellt, waren beispielsweise die Dächer des Gutshofes undicht und die Fuderfässer vermodert. Es gab nur noch Fasswein zu kaufen und der Kundenstamm des ehemals so bedeutenden Weingutes war ebenfalls dahingeschwunden.

Hier kamen Thomas Haag die Erfahrungen aus dem elterlichen Betrieb

Foto: © Uli Mueller / mekido.com

Thomas Haag

Foto: © Markus Bassler

(Fortsetzung nächste Seite)

Text: Gourmet Classic

Handwerk mit Präzision und Leidenschaft

Weingut Schloss Lieser

sehr zugute. Stück für Stück steigerte er die Qualität des Weines und vergrößerte Parzelle um Parzelle die Anbaufläche. Begonnen hatte er in den 1990er Jahren mit 6 Hektar Rebfläche, heute zählen 24 Hektar der besten Steillagen der Mittelmosel zum Weingut und Thomas Haag setzte sein Weingut an die Spitze der deutschen Rieslingerzeuger.

Der Wein der 100 Jahre alten Reben, die sich vor allem durch Ihre blauen Schieferverwitterungsböden auszeichnen, wird in mehreren Durchgängen per Hand gelesen. Zusammen mit dem Lagenportfolio und einer natürlichen Ertragsreduzierung entstehen hier Weine mit außergewöhnlichem Lagerungspotential. Jährlich werden ca. 130.000 Flaschen Riesling produziert, wovon mehr als die Hälfte davon exportiert werden.

Foto: © Uli Mueller / mekido.com

Foto: © Markus Bassler

Niklas und Lara Haag

Schloss Lieser Weine vergären alle spontan mit Naturhefen bei niedrigen Temperaturen im 100 Jahre alten Gewölbekeller in Edelstahltanks. Dadurch wird mehr Präzision möglich. Die Weine besitzen große Komplexität, Eleganz und Mineralität bei sehr niedrigem Alkoholgehalt. Einzigartig ist die perfekte Balance des Süße-Säure-Spiels. Durch die Spontangärung werden Terroir und Lagencharakter hervorragend herausgearbeitet und so besitzen Schloss Lieser Rieslinge immer ihre eigene Identität.

Die harte Aufbauarbeit der Familie Haag wurde im Jahr 2015 vom GaultMillau honoriert und Thomas Haag mit dem Titel Winzer des Jahres 2015 ausgezeichnet. Seitdem ist die Familie mit Ihrem Weingut in allen renommierten Weinführern Deutschlands mit der höchsten Bewertung als *„WELTKLASSE WEINGUT“* ausgezeichnet.

Auch die nachwachsende Generation teilt die Leidenschaft und Liebe zu Wein und unterstützt ihre Eltern tatkräftig im Betrieb. Tochter Lara studierte in Geisenheim und dem Burgenland und absolvierte mehrere Praktika im Ausland. Heute kümmert sie sich um den Vertrieb und Export des Weines sowie um das Marketing.

Sohn Niklas steht nach seiner Ausbildung zum Winzer und neben seines Önologiestudiums Thomas Haag im Keller und im Außenbetrieb zur Seite.

www.weingut-schloss-lieser.de

Lage Wehlener Sonnenuhr

Weingut Schloss Lieser

Fotos links und rechts: © Uli Mueller / mekido.com

Text: Gourmet Classic

Traditioneller Weinbau seit 300 Jahren

Fotos: © Weingut Kees-Kieren

Das Weingut Kees-Kieren in Graach an der Mosel

Zur Geschichte

Die Geschichte des Weingutes Kees-Kieren an der Mosel reicht schon einige hundert Jahre zurück. Erstmals namentlich erwähnt wurde es bereits 1648. Erweiterung und stetige Entwicklung zogen sich durch die vielen Jahrzehnte hindurch. 1920 heirateten Angela Kieren aus Graach und Franz-Josef Kees aus Kinheim. Somit wurden die Weingüter Kees und Kieren zusammengelegt und seither als *Weingut Kees-Kieren* in Graach geführt.

Besonders dynamisch entwickelte sich der Betrieb in den letzten Jahrzehnten unter der Regie von Ernst-Josef und Werner Kees. Die zwei Brüder haben den Betrieb durch Flächenzuwachs, Anbau neuer Rebsorten und vor allem durch das ständige Bestreben nach Qualität stetig vorangetrieben.

Ernst-Josef und Werner übernahmen die Leitung des Weingutes bereits in jungen Jahren und entwickelten es zu dem, was es heute ist. Ernst-Josef, der ältere der Beiden, schloss eine Ausbildung als Winzer ab und absolvierte abschließend die Techniker-Schule in Bad Kreuznach. Seither kümmert er sich voller Leidenschaft und Hingabe um den Ausbau und die Vermarktung der Weine.

Werner wurde ebenfalls Winzer und ist als Tüftler und Techniker für den Außenbetrieb zuständig und für alles weitere rund um den Anbau, die Pflege, die Lese sowie die Technik verantwortlich. Mit viel Erfahrung, Sachverstand und innovativem Experimentieren sorgt er für die Grundlagen der Qualität der Weine. Seine Frau Gerlinde kümmert sich als ausgebildete Kauffrau um die bürokratischen und administrativen Aufgaben des Betriebes.

Sohn Niklas legte zunächst ein Master-Studium zum Wirtschaftsingenieur an der TU Darmstadt ab. Während des Studiums war er Jahr für Jahr im Herbst mit in der Weinlese beschäftigt. Die Liebe zur Natur und zum Weinbau sowie die Möglichkeit, eigene Akzente setzen zu können, ließen seine Entscheidung reifen, sich im Familien-Weingut zu verwirklichen. Mit frischem Wissen aus der Fachhochschule Geisenheim wird er nach seinem Abschluss komplett in den Betrieb einsteigen.

v.l.n.r. Werner Kees, Niklas Kees und Ernst-Josef Kees

Auch alle anderen Familienmitglieder, ob Kinder, Tanten, Onkel oder deren Partner stehen den Winzern stets mit Rat und Tat zur Seite, ganz gleich ob es sich um die Organisation eines Straßenfestes oder Tag des offenen Weinkellers handelt, die Homepage betreut werden muss, oder Hilfe bei der Traubenlese benötigt wird. Jeder packt auf seine Weise mit an, was den Familienbetrieb Kees-Kieren auszeichnet.

Lagen, Rebsorten und Philosophie

Bedingt durch die Betriebszusammenführungen erstrecken sich die Weinbergslagen 30 km entlang der Mosel von Kesten über Graach bis nach Kinheim. Es ist zumindest etwas arbeitserleichternd, dass das Weingut in Graach und somit in der Mitte der Lagen - zwischen Kinheim und Kesten - liegt. Die Logistik ist trotz allem eine Herausforderung, da die Bewirtschaftung der Weinberge in Eigenregie betrieben wird und 85% der Weinberge Steillagen sind, also eine Hangneigung von über 30% aufweisen. Der Großteil der Lagen ist dabei in Graach im Graacher Domprobst und im Graacher Himmelreich gelegen.

(Fortsetzung nächste Seite)

Text: Gourmet Classic

Traditioneller Weinbau seit 300 Jahren

Fotos: © Weingut Kees-Kieren

Das Weingut Kees-Kieren in Graach an der Mosel

Zu den weiteren Lagen gehören das berühmte Erdener Treppchen, der Kestener Paulinshofberg und der Kinheimer Rosenberg. Insgesamt bewirtschaftet das Weingut rund 7,5 ha.

Die Hauptrebsorte ist natürlich moseltypisch der Riesling. Er macht 90% im Rebsortenspiegel aus. Hinzukommen 5% Spätburgunder aus welchem Rotwein, Rosé und Blanc de Noirs hergestellt wird. Die restlichen 5% teilen sich in Weißburgunder, Müller-Thurgau und Kerner auf.

Die sich über 30 km entlang der Mosel streckenden Weinberge schaffen die Basis für guten Wein. Boden, Sonneneinstrahlung und Mikroklima schaffen Diversität. Diese in die Flasche zu bringen und den Spaß am Wein durch die Vielfalt zu erhöhen ist eines der Hauptanliegen der Familie Kees. Selektion schon bei der Lese — sich vorstellen können, wie der Wein nachher schmeckt — viel Diskussion und Entscheidungen sind während der Traubenlese keine Seltenheit.

Selbstverständlich wird der Grundstein schon in der Vegetationsperiode gelegt. Qualitätssteigernder Rebschnitt, Entblätterung und Reduzierung der Trauben sind arbeitsintensive Kulturtechniken und Erfolgsgaranten für nährstoffreiche Trauben.

Ein weiterer zentraler Punkt der Philosophie ist die späte, selektive Handlese in mehreren Lesevorgängen. Die späte Lese gibt den Trauben ausreichend Zeit, ihre physiologische Reife und hohe Extraktwerte zu erreichen. Familie Kees-Kieren legt den Erntetermin nicht nach dem Mostgewicht fest, sondern nach dem Geschmack der Trauben. Die Handlese erlaubt es ihnen zu entscheiden, welche Trauben in diesem Moment geerntet werden sollen, wie z.B. nur die reifen, goldgelben Trauben ohne Botrytisanteile für trockene Weine, oder aber hochreife Trauben, die schon beginnen einzutrocknen, welche dann zu „Auslesen" ausgebaut werden. Dies bedingt, dass ein einzelner Weinberg mehrmals zum Traubenlesen angefahren werden muss - ein kostentreibendes aber sich qualitativ lohnendes Ernteverfahren.

In kleinen Einheiten — Bütten mit max. 300 Litern — wird das Lesegut in das Weingut transportiert, wo dann unmittelbar der Keltervorgang beginnt. Schonend, nur durch Schwerkraft und kontrollierende Handarbeit unterstützt, werden die Trauben in die Kelter gefüllt.

In maximal 2000 Liter Gebinden wird der Most vergoren. Dabei ist das Gluckern der Gärgase in den Gärspunden ein präsentes Geräusch im Keller. Leisere Geräusche erzeugen die Glasballons, in denen ganz klassisch in kleinen und kleinsten Einheiten die Beeren- und Trockenbeerenauslesen vergären. Diese „Kinderstube" bringt viel Arbeit mit sich, aber beim Verkosten wird man dafür belohnt!

Der Ausbau der Weine erfolgt klassisch nach dem Prädikatsweinsystem. Das Sortiment bietet vom Qualitätswein, über den Kabinett und die Spätlese bis hin zur Auslese und Beerenauslese das volle Spektrum der Rieslingweinwelt für jeden Anlass. Auch in der Geschmacksrichtung ist von trocken bis edelsüß für jeden etwas dabei.

Die entstandenen Resultate können direkt vor Ort in der 2015 gebauten Vinothek probiert werden, die durch den Umbau einer Scheune entstanden ist. Highlight der Vinothek ist eine 2,1m x 1,5m bedruckte Glastafel, welche einen Ausschnitt der Besteuerungskarte für Weinbergslagen der Mittelmosel aus dem Jahr 1898 zeigt. Diese spiegelt eindrucksvoll die Wertigkeit der Spitzenlagen wider. Die Vinothek bietet die Möglichkeit, Wein für den direkten Verkauf vorab zu verkosten. Außerdem werden geführte Weinproben für Gruppen von 4 bis 35 Personen angeboten, die bei schönem Wetter auch auf der Terrasse verweilen und den Blick in die Weinberge genießen können.

www.kees-kieren.de

Vinothek

Auszeichnungen/Prämierungen:

- **Geführt im Eichelmann (4 von 5 Sternen), Feinschmecker (3 von 5 F) Gault&Millau (2 von 3 Trauben), Wein-Plus.eu (3 von 5 Sternen) und bei Vinum (3 von 5)**
- **27 Staatsehrenpreise der Landwirtschaftskammer Rheinland-Pfalz, davon 5 Große Staatsehrenpreise**
- **Deutscher Riesling Champion 2020: 3. Platz Kategorie edelsüß, Vinum**
- **Deutscher Riesling Champion 2018: 1. Platz Kategorie fruchtig, Vinum**

Weingut Kees-Kieren

Hauptstraße 22

54470 Graach

Tel.: 06531-3428

Weingut@Kees-Kieren.de

www.kees-kieren.de

Text: crystal communications

Bayerisches Staatsbad Bad Kissingen

Fleischkunst mit Tradition

Foto: © Bayer. Staatsbad Bad Kissingen, PRO/STYLE - Dominik Marx

Exklusive Gaumenfreuden in Bad Kissingen — Faber Feinkost

Das Bayerische Staatsbad Bad Kissingen ist bekannt für seine Quellen, deren heilende Wirkung seit Jahrhunderten zur Stärkung der Gesundheit und zur Linderung unterschiedlichster Beschwerden beiträgt. Doch auch bei Gästen, denen ein außergewöhnliches und exklusives kulinarisches Angebot wichtig ist, zählt Bad Kissingen mit Faber Feinkost zu den besten Adressen.

Handwerk seit über 100 Jahren

Schon im Jahr 1898 stellte Kaspar Faber fünfzehn Wurstsorten und zwei Schinkensorten her, die seinen Kunden derart mundeten, dass die kurende Obrigkeit ihn zum königlich bayerischen Hoflieferanten ernannte. Ab 1931 führte Kaspar Fabers Neffe Karl Faber mit seiner Frau Hilde die Metzgerei erfolgreich weiter, bis Sohn Bernd Faber und dessen Frau Gretl, beide Metzgermeister, 1972 die Geschäfte übernahmen. Sie leiteten das Unternehmen modern und innovativ weiter - ein Erfolg, der bis heute anhält. Heute betreibt Thomas Faber in vierter Generation das Unternehmen mit eigener Metzgerei und Feinkostgeschäften, Gastronomie, Steak-Haus, Party-Service und Großhandel. Der Sohn von Bernd Faber absolvierte nach seinem Studium der Betriebswirtschaft mit Schwerpunkt Marketing die Ausbildung zum Koch und später zum Fleischsommelier.

„Meine Motivation ist immer die Leidenschaft für Genuss und gute Lebensmittel gewesen, die ich von Kindesbeinen an vermittelt bekommen habe. Außerdem steht für mich heute mehr denn je unser ehrbares Handwerk im Fokus. Diese guten Traditionen möchten wir in die Zukunft tragen“, so Thomas Faber begeistert. „Wir bieten unseren Kunden vielfältige Produkte mit dem zentralen Augenmerk auf Qualität, echtes Handwerk und persönliche Kundenbeziehungen. Täglich bieten rund 50 qualifizierte Mitarbeiter aus den Bereichen Metzgerei, Küche, Service und Verkauf ihr ganzes Können für Genießer und Gourmets.“

Durch die eigene Handwerksmetzgerei mit traditioneller Warmfleischverarbeitung und der Feinkostmanufaktur hat Faber einen enorm hohen Anteil an Eigenprodukten. Das reicht vom althergebrachten fränkischen Rotgelegten bis hin zu modernen Produkten wie dem „Bacon Jam #männerglück“ sowie unzähligen selbstgemachten Feinkostspezialitäten wie Salaten, gebeiztem Lachs oder küchenfertigen Fleischgerichten.

„Fleischkunst sehen wir als Veredelung und möglichst ganzheitliche Verwertung von Rindern oder Schweinen, die wir bei uns im Haus zerlegen. Dabei spielt für uns neben der regionalen Herkunft, bei der wir zum Beispiel bei jedem Rind wissen, von welchem Bauern es kommt, das „Nose to Tail“-Prinzip eine wichtige Rolle. Aus Achtung vor den Lebewesen werden hier auch vermeintlich einfachere Fleischteile wie Kachelfleisch oder Nierenzapfen einer wertigen kulinarischen Verwendung zugeführt“, so Faber.

Attraktiver Standort Bad Kissingen

Für den Erfolg von Faber ist unter anderem Bad Kissingens attraktives Preisniveau im Bereich der Lebenshaltungskosten für qualifizierte Mitarbeiter verantwortlich. Auch das von der Natur geprägte Umfeld, das sportliche sowie kulturelle Angebot und vor allem die gut erhaltene historische Bausubstanz machen Bad Kissingen zu einem attraktiven Standort. „Speziell unser Unternehmen ist natürlich mit unserem Stammhaus in der Innenstadt historisch gewachsen und mit unserem verkehrsgünstig gelegenen Standort am Ostring baulich optimal aufgestellt“, sagt Thomas Faber, der auch die zentrale Lage des Ortes und die Anbindung an mittlere und größere Städte in gut erreichbarer Entfernung sehr schätzt. Kurze Wege, Sauberkeit und die gepflegten Anlagen wie z.B. Park oder Rosengarten sind ebenfalls Gründe, warum der Fleischsommelier sich in Bad Kissingen so wohl fühlt.

„Mein persönlicher Lieblingsplatz ist am frühen Morgen nach dem Joggen kurz vor Sonnenaufgang die Brücke am Schweizerhaus mit Blick auf die ruhige Saale, den Rosengarten und den Regentenbau. Genau diesen Platz und energiereichen Ausblick würde ich auch Urlaubern empfehlen.“

www.badkissingen.de

www.faber-feinkost.de

Thomas Faber

Foto: © BORA Vertriebs-GmbH

Foto: © PRO/STYLE - Dominik Marx

Text: STROMBERGER PR

Haute Cuisine 2.0 auf Teneriffa

Fotos: © Barceló Hotel Group

Erstes Sternerestaurant im Royal Hideaway Corales Resort eröffnet - El Rincón de Juan Carlos an neuem Standort

Padrón-Brüder

Kulinarischer Hochgenuss auf Teneriffa: Seit dem 26. Januar 2021 darf sich das luxuriöse *Royal Hideaway Corales Resort* an der Costa Adeje mit einem Sternerestaurant schmücken. Nach der erfolgreichen Zusammenarbeit mit den renommierten Padrón-Brüdern im Restaurant Maresía auf dem Rooftop des Domizils zog dort nach einem kompletten Umbau das *El Rincón de Juan Carlos* ein. Ihr Flagschiff-Restaurant auf Teneriffa trägt seit 2015 einen Michelin-Stern. Durch den Umzug sind die Köche nun mit ihrem gesamten Team täglich im Resort und verwöhnen ihre Gäste höchstpersönlich. Sie setzen weiterhin auf Regionalität und überzeugen mit einer klaren, fundierten Küche ohne dabei die Essenz des Gerichts zu verlieren. Feinschmecker dürfen sich auf die Signature-Gerichte selbstgemachte Parmesan-Ravioli in Linsenbrühe und traditionellen Mandelnougat-Pudding freuen. Auch typisch kanarische Produkte wie Atlantischer Wrackbarsch, Makrele, süße Blutwurst, Shrimps, Spinat, Aubergine und Grünkohl kommen im Menü zum Einsatz. Begleitet wird das Dinner mit einem vielfältigen Weinangebot von 600 Sorten. Besucher genießen ein elegantes Ambiente und lassen den Blick über den Ozean schweifen. Das Restaurant erstrahlt im neuen Look und erstreckt sich großflächig über die Dachterrasse. Für die Renovierung zeichnete der Katalane Mercé Borrel verantwortlich, der unter anderem Projekte wie das mit drei Sternen ausgezeichnete Lasarte in Barcelona leitete. Der Preis für ein Neun-Gang-Menü im El Rincón de Juan Carlos liegt bei 95 Euro, exklusive Getränke. Eine Übernachtung in der Junior-Suite für zwei Personen inklusive Frühstück kostet im Corales Beach ab 288 Euro. Reservierungen nimmt das Hotel telefonisch unter der kostenfreien deutschen Telefonnummer 08007777373 und auf der Website entgegen.

www.barcelo.com

Weitere Informationen zu El Rincón de Juan Carlos finden sich unter www.gastrocorales.com/en-es/el-rincon-de-juan-carlos.

„Der Umzug ist eine großartige Gelegenheit, unseren Gästen mehr Komfort zu bieten. Gleichzeitig können wir eine bessere Wahrnehmung auf internationaler Ebene genießen“, so die Brüder. Auch Fernando Turnes, Hoteldirektor des Royal Hideaway Corales Resort, zeigt sich zufrieden mit der intensivierten Zusammenarbeit. „Wir freuen uns, das El Rincón de Juan Carlos willkommen zu heißen. Wir sind überzeugt, so unserem Ziel näherzukommen, kanarische Produkte zu fördern und Teneriffa in eine international angesehene Destination mit ausgezeichneter Kulinarik zu verwandeln. Diese Verpflichtung für die Zukunft werden unsere Gäste positiv bewerten.“

El Rincón de Juan Carlos

Über das Royal Hideaway Corales Resort:

Nur 50 Meter vom Strand Enramada entfernt, unterteilt sich das Fünf-Sterne-Resort in zwei Bereiche — Corales Beach nur für Erwachsene und Corales Suites für Familien. Der hohe Standard des Royal Hideaway Corales Resort wurde bei den World Travel Awards 2020 erneut gewürdigt. Das Hotel wurde zu einem der besten Hotels der Welt gekürt und gewann bereits zum zweiten Mal in Folge in der Kategorie „Spain's Leading Luxury Hotel Villa”.

Über die Barceló Hotel Group:

Seit ihrer Gründung in Spanien vor über 85 Jahren hat sich die Barceló Hotel Group weltweit einen Namen in der Hotellerie gemacht und kann mit 251 Häusern in 22 Ländern aufwarten. Sie ist damit die zweitgrößte Hotelgruppe in Spanien. Mit einer überarbeiteten Markenstrategie spricht die spanische Gruppe seit 2017 verschiedene Zielgruppen noch präziser an und unterteilt sich in Royal Hideaway Luxury Hotels & Resorts, Barceló Hotels & Resorts, Occidental und Allegro. Nach der Eröffnung des Royal Hideaway Corales Resort an der Costa Adeje auf Teneriffa 2018 wurde 2019 als weiteres Highlight das Santa Catalina, a Royal Hideaway Hotel auf Gran Canaria eröffnet.

Text: mk Salzburg

Kulinarisches Glück im Mühlviertel

Fotos: © Hotel Almesberger****s

Hier kommt das Leben in Balance

Das Jahr 2020 hat uns viel abverlangt. Umso schöner, dass eines der führenden Wellness- und Fitnesshotels in Österreich einlädt, in den Wintermonaten neue Energie zu tanken. Das *Hotel Almesberger****s* schmiegt sich in ruhiger Lage in die weitläufigen Hügel des Mühlviertels. Seine großzügige, mehr als 5.000 m² große Wellnesswelt kommt Hotelgästen mit viel Privatsphäre entgegen. Mit umfangreichen Saunamöglichkeiten, in den In- und Outdoorpools und exklusiven Ruhe-Areas finden Erholungsuchende „mit Abstand" die Entspannung, die ihnen im Alltag oft verwehrt bleibt. Wasser, Wärme, Ruhe und Erholung sind im Hotel Almesberger allgegenwärtig. Ein fachkundiges Beauty- und Massage-Team kümmert sich um die Schönheit von Damen und Herren. Spezielle Anwendungen und die modernsten Hightech-Geräte für Gesicht und Körper bringen den Teint zum Strahlen und straffen die Figur. Die Fitness-Coaches des Hauses erstellen individuelle Trainingspläne. Sogar eine Cross Training Area kann das Hotel Almesberger sein Eigen nennen. Chillout auf höchstem Niveau und in einer Vielfältigkeit, wie man sie selten findet.

Schneespuren in ruhigen Gefilden

Wer die sanfte Seite des Winters sucht, der ist im Mühlviertel an der richtigen Adresse. In der Stille der Natur und in frischer, klarer Luft bewegen sich die Langläufer, Schneeschuh- und Winterwanderer durch die Landschaft. Fernab von Menschenansammlungen geht es über sanfte Hügel durch den Böhmerwald — ob meditativ oder sportlich, bestimmt jeder für sich selbst. Mit nur wenigen Schritten gelangen Gäste des Hotel Almesberger bei guter Schneelage auf kilometerlange, bestens präparierte Langlaufloipen. Weithin bekannt ist das Nordische Zentrum Böhmerwald, das mit seiner Höhenlage von rund 1.000 Metern und rund 80 Loipenkilometern ein Eldorado für Langlauffreunde ist. Die Pferdekutschen gleiten beinahe lautlos über verschneite Wiesen und durch winterliche Wälder. Oder es geht nach draußen zum Bogenschießen, Eislaufen und Eisstockschießen. Anschließend an Sport und Spaß kommen Körper und Geist bei wohltuender Wellness à la Almesberger zur Ruhe.

Gut essen ist ein Stück Lebensfreude

Ihr kulinarisches Glück legen Gäste des Hotel Almesberger in die Hände von echten Könnern. Von früh bis spät setzt das Küchenteam alles daran, Feinschmecker zu begeistern. Von „süß bis sauer" über basenreich oder fettreduziert bis hin zu den gesunden Leckerbissen in der Bio-Ecke ist das Frühstück der erste kulinarische Höhepunkt des Tages. Besonders erfreulich ist, dass bereits ab 18.30 Uhr das feine Gourmetdinner serviert wird bzw. das Themenbuffet eröffnet ist. So kann - nach einer Fülle an Genussmomenten - der bis 21.30 Uhr geöffnete Wellness- und Fitnessbereich sogar zu späterer Stunde noch in vollen Zügen genossen werden.

Vorfreude ist die schönste Freude

Eine schöne Auszeit und Abstand vom Alltag sind wohl das schönste Geschenk, mit dem man zurzeit seinen Liebsten (Vor-)Freude machen kann. Gutscheine für einen Aufenthalt im Hotel Almesberger gibt es auf:

www.almesberger.at

Kuschelzeit
Leistungen: 3 bis 4 Nächte inklusive Almesberger-Genusspension, 1 x entspannende Almesberger Massage, 1 x wohltuende Rasul-Anwendung, 1 x romantischer Kaiserbadl
Preis p. P.: ab 490 Euro

***

Schneespur
Leistungen: 3 bis 7 Nächte inklusive Almesberger-Genusspension, Loipenpass, 1 x Teilmassage
Preis p. P.: ab 389 Euro

***

Raus aus dem Alltag
Leistungen: 3 bis 5 Nächte inklusive Almesberger-Genusspension, Wellness- und Kosmetikbehandlungen nach Wahl im Wert von 70 Euro
Preis p. P.: ab 410 Euro

Text: STROMBERGER PR

Genuss trifft Entspannung

Fotos: © Günter Standl / Hofgut Hafnerleiten

Hofgut Hafnerleiten in Niederbayern

HOFGUT

Ursprünglich als erste Kochschule Niederbayerns eröffnet, entwickelte sich das *Hofgut Hafnerleiten* in Bad Birnbach in den letzten 20 Jahren immer mehr zu einem Rückzugort mit Abschaltgarantie. Kulinarisch verwöhnt Gastgeber und Chefkoch Erwin Rückerl die Besucher mit mediterranen Gerichten. Die Produkte hierfür stammen aus saisonalem Anbau sowie vorwiegend von lokalen Lieferanten. Neben dem Frühstück wird das allabendliche Menü in den eigenen Häuschen in privater Atmosphäre genossen. Die 15 individuellen Unterkünfte befinden sich inmitten unberührter Natur und die großen Fenster geben nicht nur beim Essen einen Panoramaausblick auf die niederbayerische Landschaft frei. An kalten Tagen heizen Kaminöfen ein und sorgen für Romantik. Das Hofgut-Team kümmert sich um das Wohl der Gäste, die sich entspannt zurücklehnen können. Selbst die Gerichte, die in einem Korb serviert sind, liefert das Personal direkt in die Häuser. Eine Übernachtung im Themenhaus kostet bei einem Mindestaufenthalt von drei Nächten in verschiedenen Kategorien ab 180 Euro pro Person inklusive Halbpension. Weitere Informationen finden sich unter:

www.hofgut.info

Über das Hofgut Hafnerleiten

Das Hofgut Hafnerleiten ist ein idealer Ort für einen nachhaltig erholsamen Offline-Urlaub. Die Gäste genießen in den Zimmern, Suiten und Themenhäuschen die Zeit ohne Internet, Fernsehen und Mobiltelefon und tanken dabei neue Kraft. Aber natürlich muss niemand ohne W-LAN auskommen, das im Haupthaus kostenlos zur Verfügung steht. Zum Boutiquehotel gehören drei jeweils 80 Quadratmeter große *Rottaler Langhäuser* mit eigener Küche und mehreren Terrassen, zwei Teichsuiten, drei Einzelzimmer im Haupthaus und sieben individuelle Themenhäuser, darunter das gemütliche Bootshaus, das Baumhaus in luftiger Höhe, das Wasserhaus inmitten des Badeteichs und das zertifiziert-strahlenarme Hanghaus mit direktem Zugang zur Erdsauna. Für Entspannung sorgen fünf Wellnesswürfel, in denen Bereiche für Massage, Kosmetik, Farbtherapie, eine finnische Sauna und ein Ruheraum untergebracht sind. Kreative Ideen zum Zeitvertreib und ein Hofladen, in dem beispielsweise hausgemachte Schokolade und Marmeladen angeboten werden, runden das Angebot ab.

Text: Nordsee-Tourismus-Service GmbH

Schleswig-Holstein

nordsee Schleswig-Holstein. Der echte Norden.

Wahre Sehnsuchtsplätze an der Nordsee

Entlang der Nordseeküste von Schleswig-Holstein gibt es diese versteckten, vielleicht noch unbekannten oder gar belebten Orte, die keiner vergisst, weil die Erinnerungen an den Besuch einen nicht mehr loslassen - echte Sehnsuchtsplätze.

Föhr: Das Sörenswai-Vorland

Das nordwestlichste Ende von Föhr hütet ein Geheimnis: das *Sörenswai-Vorland*. Hierhin gelangt man am besten mit dem Fahrrad oder bei einem ausgedehnten Spaziergang zu Fuß, zum Beispiel von Dunsum oder Oldsum aus. Hier gibt es keine Busanbindung, keinen Strandkorbverleih, keine Infrastruktur, abgesehen von der Deichstraße. Hier versteckt sich eine (für Föhr) einzigartige Kombination aus Deich und Strand. Der Blick schweift weit aufs Watt, wo bei Ebbe tausende Vögel Nahrung suchen und Kraft tanken, und auf den Deich, auf dem die Schafe grasen. Bis nach Sylt kann man sehen. Eigentlich ist hier nie viel los. Ruhe, Weitblick, Vogelgeschnatter und das leise Rauschen des Wassers, wo es auf Land trifft. Am Strand, die Füße in den Sand gesteckt, scheint die Zivilisation weit weg — die Abgeschiedenheit lädt zum Träumen und Verweilen ein. Und wenn dann doch der kleine Hunger kommt, locken die saftigen Kuchen und der duftende Kaffee im Café „Im Apfelgarten“ oder bei Stellys Hüüs in Oldsum. Auf dem Weg dorthin ist zum Glück genügend Zeit, die Eindrücke vom Sörenswai-Vorland gut abzuspeichern — zum Weiterträumen zuhause.

www.foehr.de

Foto: © Föhr Tourismus GmbH / Anna Preissler

Sörenswai-Vorland

Foto: © Husum Tourismus

Schobüll - Steg in den Salzwiesen

Husum/Schobüll — hier genießt man die Weite der Nordsee

Schobüll, der nördliche Stadtteil Husums, ist der einzige Festlands-Ort an der Nordseeküste Schleswig-Holsteins, an dem kein Deich den Blick auf die Nordsee und das UNESCO Weltnaturerbe Wattenmeer „versperrt“. In Schobüll grenzt die Geest direkt ans Meer, so dass ein Deich zum Küstenschutz nicht notwendig ist. Über zwei Seebrücken führt der Weg in die Nordsee — zum Baden oder zum Wattwandern, je nachdem, ob gerade Hoch- oder Niedrigwasser ist. Im Sommer mischt sich die frische Meeresbrise mit dem Geruch wilder Kräuter, die in den Salzwiesen wachsen, während man im Herbst warm eingepackt die Kräfte der Natur zu spüren bekommt. Das ganze Jahr über gehen Fahrradfahrer und Spaziergänger an der Wasserkante auf Entdeckungstour und genießen den Ausblick.

www.husum-tourismus.de/schobuell

Dagebüll/Nordfriesland — der Dagebüller Deich

Der Deich in Dagebüll war schon immer ein wahrer Sehnsuchtsplatz an der Nordsee. Für Einheimische genauso wie für Urlauber. Mit dem Blick über das Meer bis nach Föhr und zu den Halligen Oland und Langeneß ist der Ort einfach ideal, um zur Ruhe zu kommen, zu entspannen und die Seele baumeln zu lassen. Im Frühling und Sommer kann man wunderbar auf einer Decke im Gras ein Buch lesen, einen Kaffee trinken und aufs Wasser schauen. Bei Hochwasser hüpft man schnell ins Wasser und bei Ebbe geht's durchs Watt. Im Herbst und Winter lässt man sich dick eingepackt vom Wind durchpusten und schaut den Fähren hinterher, die auf die Inseln fahren. Sehr attraktiv ist Dagebüll auch durch die Fertigstellung des neuen Klimadeichs geworden. Durch die Badebuden, die vom Frühjahr bis Herbst dort stehen, und von denen ein paar nun auch für die tageweise Vermietung zur Verfügung stehen, hat der Ort seinen alten Charme beibehalten. Wo gibt es das sonst?

www.nordfrieslandtourismus.de

Foto: © Nordfriesland Tourismus GmbH / rockon photography

Dagebüll

(Fortsetzung nächste Seite)

Text: Nordsee-Tourismus-Service GmbH

Schleswig-Holstein

nordsee Schleswig-Holstein. Der echte Norden.

Wahre Sehnsuchtsplätze an der Nordsee

St. Peter-Ording - Nordsee-Urlaub in seiner schönsten Form

Für sommerliches Strandvergnügen ebenso wie ganzjährig für ausgedehnte Spaziergänge auf der Sandbank. Für beste Bedingungen im Trend- und Wassersport ebenso wie für alles, was im Urlaub Erholung und Regeneration ermöglicht.

Zwölf Kilometer lang und bis zu zwei Kilometer breit ist der Strand mit den markanten Pfahlbauten, den Wahrzeichen des Nordseeheil- und Schwefelbads St. Peter-Ording. Als zentraler Anziehungspunkt des Ortes liegt er zwischen der mal rauen, mal sanften Nordsee mit ihrem Watt und Dünen bzw. Salzwiesen. Fünf Badestellen laden hier zu ausgelassenen Strandtagen ein, zudem reicht der Platz für ein Surfer- und Kiter-Areal, Strandsegelgebiete sowie ein Eventgelände für sportliche Großveranstaltungen. Der Strand von St. Peter-Ording ist für viele ein Sehnsuchtsplatz an der Nordseeküste geworden.

Der lange Sandstrand lässt einen schnell zur Ruhe kommen. Mit den Füßen im Sand und dem Geschmack von Salz auf den Lippen, lauscht man dem gleichmäßigen Rauschen der Wellen. Ungestört wandert der Blick über die glitzernde Nordsee bis zum Horizont und schafft ein Gefühl von grenzenloser Freiheit. Die Sorgen von gestern scheinen von der leichten Brise wie weggeweht und eine herrliche Leichtigkeit stellt sich ein. Von jetzt auf gleich entspannt sich der Körper und der Kopf schaltet sich in den Urlaubsmodus.

Ob man am Flutsaum entlang spaziert, in den Nordseewellen schwimmt oder einfach nur am Strand sitzt, ist unerheblich. Wichtig ist nur: Kopf aus, Meer an!

Als Nordseeheil- und Schwefelbad ist St. Peter-Ording auch ein beliebtes Ziel für Gesundheitsurlauber und Kurgäste. Neben seinem gesundheitsfördernden, maritimen Klima verfügt der Ort über die DÜNENTHERME mit Gesundheits- und Wellness-Zentrum, Saunalandschaft sowie Freizeit- und Erlebnisbad.

www.st.peter-ording.de

Foto: © Demiahl / pixabay.com

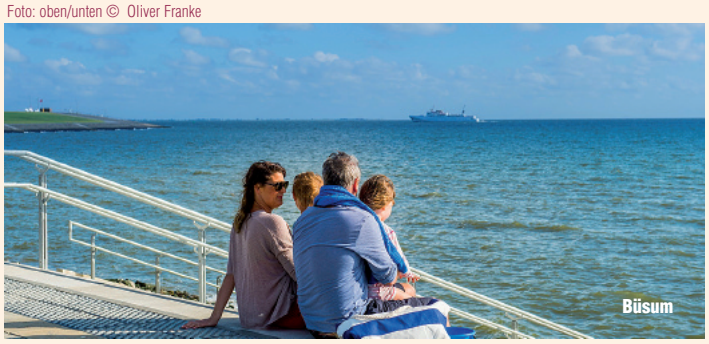
Pfahlbauten in St. Peter Ording

Foto: © Lukaszewicz / pixabay.com

Westerhever Leuchtturm St. Peter Ording

Büsum, Perlebucht - Aussicht aufs Watt

Foto: oben/unten © Oliver Franke



Büsum

Büsum - Hafenflair, Weitblick und Nordseehimmel soweit das Auge reicht

Sehnsüchtig in Urlaubskatalogen blättern, Reisesendungen anschauen, in Erinnerungen beim Fotos betrachten schwelgen — sehnsüchtig warten wir in Zeiten der Corona-Pandemie auf das Signal, endlich wieder reisen zu dürfen.

Sehnsuchtsplätze — Orte zum Innehalten, Seele baumeln lassen, Muße finden und mal wieder richtig durchzuatmen. Einer dieser Plätze, nachdem sich jeder, der schon einmal hier gewesen ist, sehnt und der süchtig nach Wiedersehen macht, ist der Büsumer Deich am Weltnaturerbe Wattenmeer.

Im Winter ruhig, beschaulich und still, im Sommer mit Strandkörben, Strandleben und Kinderlachen belebt — der Büsumer Deich am UNESCO-Weltnaturerbe Wattenmeer bietet Sehnsuchtsplätze unter dem weiten Nordseehimmel je nach Gusto.

Der am Hafen gelegene idyllische Fischerort Büsum wird unter anderem wegen seiner schmackhaften frischen Fischspezialitäten auch gerne als Tagesausflugsziel besucht. Bummeln in der Fußgängerzone, kulinarisch verwöhnen lassen oder spazieren gehen und Schiffe gucken am Hafen locken rund ums Jahr Besucher ins Nordsee-Heilbad. Hier hört man das Wasser glucksen und die Rufe der Möwen. Man sieht die Plakate der Ausflugsreedereien und es packt einen das Fernweh, wenn man diesen Schiffen hinterherschaut, die zu den Seehunden und raus bis nach Helgoland fahren! Sehnsucht nach Meer, Weite und … Büsum!

www.buesum.de

(Fortsetzung nächste Seite)

Text: Nordsee-Tourismus-Service GmbH

Schleswig-Holstein

nordsee Schleswig-Holstein. Der echte Norden.

Wahre Sehnsuchtsplätze an der Nordsee

Friedrichskoog

Der kleine Ort Friedrichskoog an der Nordsee ist zwar nicht sonderlich groß, hat aber trotzdem so einiges für Ruhesuchende und Naturliebhaber zu bieten. Ein Ort, den in Friedrichskoog jeder einmal besucht haben sollte, ist der Trischendamm. Der Damm wurde ursprünglich gebaut, um das Land vor der heranströmenden Strömung zu schützen; doch gleichzeitig bietet der Trischendamm Besuchern die Gelegenheit für einen einzigartigen Spaziergang. Urlauber können auf dem Trischendamm ganz entspannt 2,2 Kilometer ins Wattenmeer hinauslaufen; an Salzwiesen entlang und umgeben von der salzigen Meeresluft läuft man dem Meer entgegen. Am Ende des Trischendamms genießt man den wunderbaren Ausblick auf das Wattenmeer.

Um den Tag an der Nordsee perfekt zu machen, sollte ein Besuch in der Seehundstation nicht fehlen. Die Seehundstation in Friedrichskoog ist die einzige autorisierte Aufnahmestelle für Seehunde und Robben in Schleswig-Holstein. Für alle die diese besonderen Tiere gerne aus der Nähe betrachten möchten und allerhand über die Meeresbewohner lernen wollen, ist die Seehundstation das ideale Ausflugsziel. Hier kann man sich eine Pause vom Alltag gönnen und eine andere Welt kennenlernen.

www.friedrichskoog.de

Foto: © Tourismus-Service Friedrichskoog

Auf dem Trischendamm

Gieselautal

Foto: © Dithmarschen-Tourismus e.V.

In Dithmarschen — Giselautal, Eider und viel mehr

Das Gieselautal bei Alberdorf

Das Gieselautal in Albersdorf gehört zu den schönsten Bachtälern in Schleswig-Holstein. Die Gieselau ist ein naturnah erhaltener Bach, umgeben von Auenwiesen und Erlenbrüchen und schließt sich direkt an den Steinzeitpark Dithmarschen an. Immer wieder auftretende Hochwasser haben das Wurzelwerk vieler Bäume unterspült und freigelegt, sodass man hier zum Teil bizarre Wurzelformen und Höhlen entdecken kann. Die malerische Schönheit des Bachtals lässt sich auf einem ausgeschilderten Rundweg erkunden. Mit Glück kann man hier Eisvögel, Gebirgsstelzen, Wasseramseln, Schwarz- und Grünspechte sowie Orchideen beobachten. Der Weg führt zu einer historischen Talüberwegung mit Furtsteinen, die die ursprüngliche Grenze zwischen Dithmarschen und Holstein gebildet hat und eine Teilstrecke des bekannten historischen Ochsenweges war. Wer noch mehr über die Steinzeit erfahren möchte, besucht anschließend an die Wanderung den Steinzeitpark.

Die Flusslandschaft Eider - Sehnsuchtsort für Naturliebhaber

Mit den Eiderfahrten der Bargener Fähre kann die besondere Stimmung auf der Eider in den ganz frühen Morgenstunden im Sommer oder Herbst hautnah erlebt werden: Den Sonnenaufgang vom Wasser aus genießen und beobachten, wie die Natur ganz allmählich erwacht. Im Anschluss gibt es ein kräftiges „Fährfrühstück“. Oder den Tag mit einer stimmungsvollen Abendtour in der Dämmerung mit „Eidergeschichten“ und Schwedenfeuer ausklingen lassen. Romantisch geht es zu auf der Mittsommernachts- und Mondscheintour.

Sehnsuchtsplatz von Christina Will, Naturliebhaberin aus der Flusslandschaft Eider:
Moore — das Vermächtnis der Eiszeit

„Mein Sehnsuchtsort ist das Naturschutzgebiet Mötjenpolder. In Lunden starte ich meine Wanderung durch das Moor zum Aussichtsturm „Seeadler“. Die abwechslungsreiche Moorlandschaft gleicht einer Sumpf-Röhricht-Wildnis.

(Fortsetzung nächste Seite)

Text: Nordsee-Tourismus-Service GmbH

Schleswig-Holstein

nordsee Schleswig-Holstein. Der echte Norden.

Wahre Sehnsuchtsplätze an der Nordsee

Der Aussichtsturm ermöglicht einen atemberaubenden Blick über die Lundener Niederung und das Beobachten der imposanten Seeadler. Hier kann ich Freiheit spüren. Die majestätischen Vögel gleiten stolz über die Baumwipfel und den Mötjensee. Das Fernglas nicht vergessen! Mit etwas Glück lassen sich die Jungvögel in ihrem Horst sichten."

Sehnsuchtsplatz von Monja Thießen, Regionalmanagerin Tourismus der Flusslandschaft Eider:
„Mein Sehnsuchtsplatz ist die Eider — am liebsten genieße ich meine Abendstunden an der Badestelle in Horst. Die Eider hat eine beruhigende Wirkung auf mich und ist ein wahrer Ruhepol. Hier an der Eider kann ich Kraft tanken, meine Gedanken schweifen lassen und die grünblaue Natur genießen."

www.echt-dithmarschen.de

Foto: © Monja Thießen

Dithmarschen Eider, Lieblingsplatz von Monja Thießen

Der Speicherkoog — ein Natur- und Erholungsraum

Einmal in die Ferne schweifen, sich die leichte Brise um die Nase wehen lassen und einfach mal die Seele baumeln lassen: im Natur- und Erholungsraum Speicherkoog lässt es sich wunderbar entspannen und der Hektik des Alltages entfliehen. Dieser Naturraum liegt offen vor dem Besucher — und will dennoch Stück für Stück entdeckt sein. Mit dem Ohr, das Vogelstimmen wahrnimmt, mit Haut und Haaren, die den Wind spüren und von ihm zerzaust werden. Mit den Augen, die sich an den Wolken erfreuen und mit den Händen, die Strandgut bergen. Mit den Füßen, die im Watt ganz neue sinnliche Eindrücke erfahren. Die Lunge füllt sich mit der frischen Seeluft und die Zungenspitze leckt ein wenig Salzgeschmack von den Lippen. Von der Sonne geküsst zum Abkühlen in die Nordsee oder eine natürliche Schlammpackung bei Ebbe machen den Reiz eines Urlaubs an der Schleswig-Holsteinischen Westküste aus. Und auch Wassersportler finden hier einen Traumplatz: für Windsurfer und SUP-Fahrer bietet das Speicherbecken einen idealen Spot, zumal er gezeitenunabhängig ist und somit fast immer „surfbar" ist. Kitesurfer erklimmen den Deich und schlagen sich mit ihrem Board direkt in die Nordseewellen. Ganz besonders lebt der Speicherkoog aber von seinen zwei ausgedehnten Naturschutzgebieten, dem „Wöhrdener Loch" und dem „Kronenloch". Bis zu 250 Vogelarten beobachten fachkundige Naturliebhaber im Laufe des Jahres. Die große Vielfalt hat ihren Ursprung in der ganz unterschiedlichen Ausrichtung der beiden Flächen. Das Kronenloch ist ein künstliches Salzwasserbiotop. In regelmäßigem Rhythmus wird das Wasser abgelassen und wieder durch frisches Nordseewasser ersetzt. Das Wöhrdener Loch hat sich seit 1978 von einem Watt- über ein Salzwiesenbiotop zu einer offenen Graslandschaft für rastende Zugvögel, Küstenvögel und Bodenbrüter entwickelt. Damit sich keine Büsche und Bäume breitmachen, weiden hier Schafe und Robust-Rinder.

Foto: © Dithmarschen-Tourismus e.V.

Naturschutzgebiet am Speicherkoog

Foto: © Dithmarschen-Tourismus e.V.

Der Neufelder Hafen an der Elbmündung in Dithmarschen

Der Neufelder Hafen an der Elbmündung

Sehnsuchtsplatz von Jutta Borwieck, Mitarbeiterin der Tourist-Information Marne:
„Am Neufelder Hafen kann ich mich am besten entspannen. Hier steht die Zeit still und die Ruhe, die einen umgibt, gibt einem die Wärme, die man manchmal so sehr braucht. Hier kann ich durchatmen, meine Gedanken ordnen und die Seele baumeln lassen. Die Schiffe, die man an der Elbmündung beobachtet, laden zum Träumen ein: wo kommen sie her? Wo werden sie hinfahren? Für manch einen Seemann mag dies hier der letzte Hafen vor New York sein, andere Matrosen freuen sich vielleicht auf die baldige Ankunft in Skandinavien oder St. Petersburg."

www.echt-dithmarschen.de

Tipps für unterhaltsame Urlaubserlebnisse an der Nordsee Schleswig finden sich unter www.nordseetourismus.de sowie auch im kostenlosen Magazin Nordsee Urlaubplaner, der auf dieser Website bestellt oder auch heruntergeladen werden kann.

Text: Tröndle Hotelbetriebe GmbH

Nachwuchshoffnung der deutschen Sternelandschaft

Foto oben: © Enrico Markx / Tröndle Hotelbetriebe GmbH

Neuer Küchenchef im Boutiquehotel Mühle

Der erst 27-jährige Niclas Nussbaumer bringt reichlich Sterne-Erfahrung mit an den Schluchsee

Niclas Nussbaumer

Das *Romantik Boutiquehotel Mühle* am Schluchsee holt eine Nachwuchshoffnung der deutschen Sternelandschaft als Küchenchef in sein Restaurant: Der erst 27-jährige *Niclas Nussbaumer*, kochte zuletzt als Sous-Chef an der Seite von Christian Jürgens im Drei-Sterne-Restaurant „Überfahrt" am Tegernsee. Zugleich gab Hoteldirektor *Marius Tröndle* bekannt, dass das Restaurant (früher „Oxalis") künftig denselben Namen trägt wie das Romantik-Hotel, nämlich einfach: „Mühle". Damit soll der familiäre Charakter des Hauses stärker betont werden. Hotel und Restaurant, als Entdeckung des Jahres im aktuellen „Gault & Millau" ausgezeichnet, bereiten sich im Moment mit Eifer auf den Re-Start nach dem Corona-Lockdown vor. Der neue Küchenchef Niclas Nussbaumer bringt trotz seines jungen Alters reichlich Sterne-Erfahrung mit an den Schluchsee, ist äußerst ambitioniert und bestens ausgebildet. Bereits während seiner Lehre im Karlsruher Traditionshotel Erbprinz (ein Michelin-Stern) sammelte Niclas Nussbaumer erste Sterneerfahrungen und kochte dann in einigen der besten Küchen des Landes. Stationen waren unter anderem das Restaurant Le Noir (zwei Michelin-Sterne), das Wald & Schlosshotel Friedrichsruhe (zwei Michelin-Sterne) sowie die Restaurants Emma Wolf und 17fuffzig, auf denen er jeweils als Sous-Chef maßgeblich an den Auszeichnung mit einem Michelin-Stern beteiligt war. Nun wechselt er vom bayerischen Tegernsee an den Schluchsee im Schwarzwald. Der streng qualitätsbetonte Stil, für den das Boutiquehotel Mühle und sein Restaurant bereits in der jüngsten Vergangenheit überregional bekannt waren (Entdeckung des Jahres im Gault Millau 2021), werde mit Niclas Nussbaumer konsequent fortgesetzt, betonte Tröndle. Doch der junge Küchenchef möchte auch seine eigene Handschrift sichtbar machen. Nussbaumer beschreibt es so: „Die Essenz meiner Küche ist französisch. Das heißt für mich, dass die Sauce die Seele des Tellers ist und erlesene Produkte im Mittelpunkt der Gerichte stehen. Abgeschmeckt wird auch mal japanisch" Auch bei der Auswahl der Produkte will sich Nussbaumer nicht unnötig verengen. „Der Grundstock unserer Produkte wird immer aus der Region kommen, wie etwa Gemüse oder die tollen Saiblinge aus dem Schwarzwald", beschreibt er, „das soll uns aber nicht davon abhalten, Kaisergranat aus Schottland oder holzfassgereifte Sojasauce aus Japan zu servieren."

Sehr gut zum familiären Charme des Romantik-Hotels passt, dass Niclas Nussbaumer auch die neue Serviceleiterin mitbringt: *Lea Rupp* arbeitete bereits im Hotel Überfahrt am Tegernsee mit Nussbaumer zusammen; davor gehörte die gelernte Hotelfachfrau bei Spitzenkoch Christian Bau (drei Michelin-Sterne) im saarländischen Perl-Nennig der Servicebrigade an.

Romantik Boutiquehotel Mühle

Restaurant Mühle

Foto links/rechts: © Tröndle Hotelbetriebe GmbH

(Fortsetzung nächste Seite)

(Fortsetzung von Seite 17)

Text: Tröndle Hotelbetriebe GmbH

Nachwuchshoffnung der deutschen Sternelandschaft

Foto: © Enrico Markx / Tröndle Hotelbetriebe GmbH

Neuer Küchenchef im Boutiquehotel Mühle

„Wenn wir unser Hotel nach dem Lockdown endlich wieder öffnen können, dürfen sich unsere Gäste auf das neue Restaurant in der Mühle Schluchsee freuen“, sagt Hoteldirektor und Gastgeber Marius Tröndle, der als ehemaliger Koch mit Sterneerfahrung zu schätzen weiß, dass er einen TopMann für sein kleines aber feines Zehn-Zimmer-Hotel im Grünen gewinnen konnte. Bis zum Re-Start wird sich Niclas Nussbaumer gemeinsam mit seinem Küchenteam ganz der Tüftelei an neuen Gerichten widmen können — und hoffentlich bald wieder für Gäste kochen.

www.muehle-schluchsee.de

Sanft gebeizte Forelle, geröstete Reiscreme, Zuckerschotensalat und Dashivinaigrette

+++ 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

© 2021 CFG Fischer GmbH