classic Gourmet digital journal

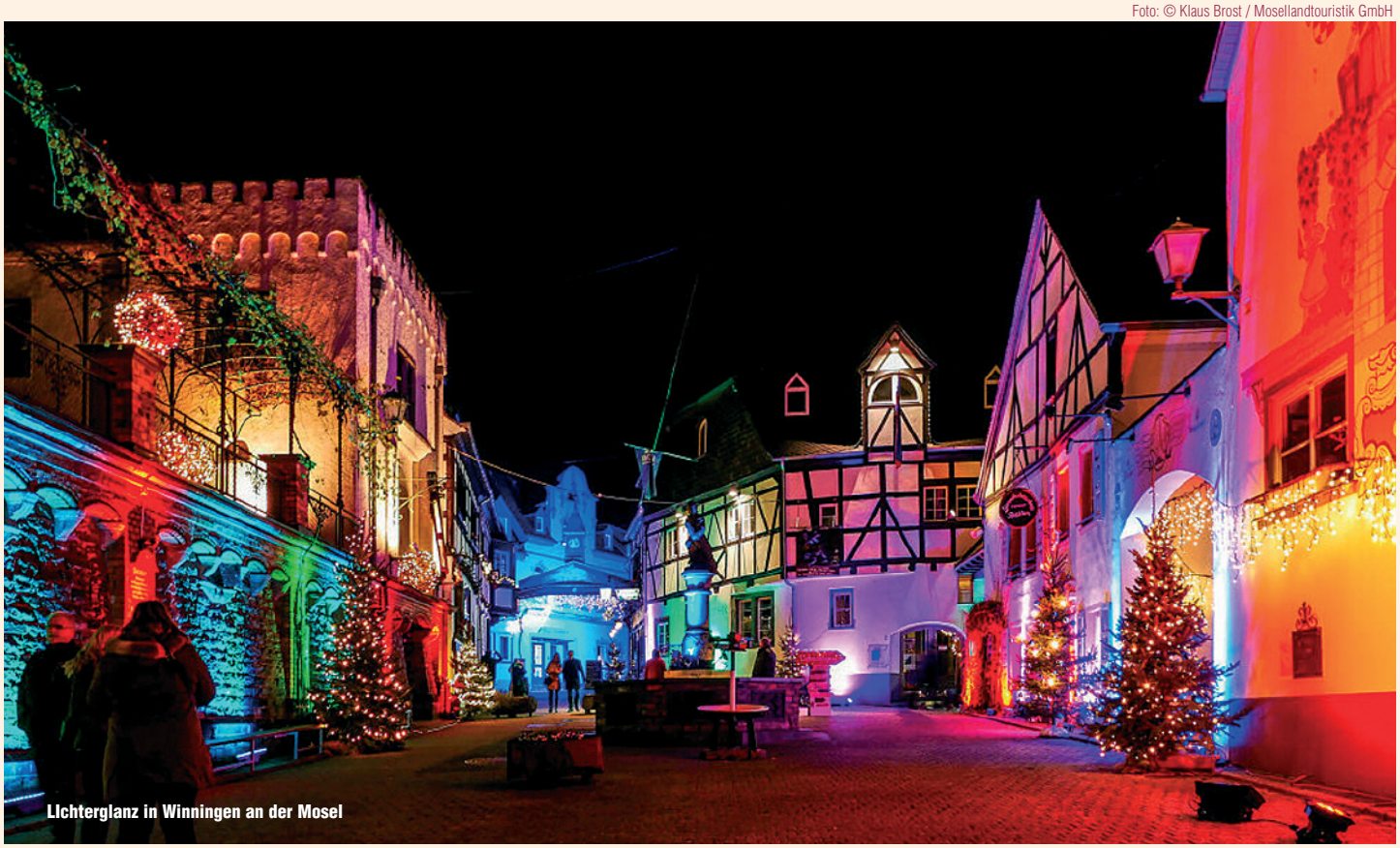
Zeitung des Internetportals www.gourmet-classic.de · Ausgabe 135 / November 2021

Text: Rheinland-Pfalz Tourismus GmbH

Adventsmärkte und vorweihnachtliche Veranstaltungen

Lichterglanz und Tannenduft in Rheinland-Pfalz

Foto: © Klaus Brost / Mosellandtouristik GmbH



Lichterglanz in Winningen an der Mosel

Die kleinen Gassen weihnachtlich erleuchtet, ein Duft von Glühwein, Zimtsternen und Tannennadeln liegt in der Luft - zahlreiche Adventsmärkte und vorweihnachtliche Veranstaltungen erwarten die Besucher in Rheinland-Pfalz. Viele versprühen durch Lichterspektakel, illuminiertes Fachwerk oder historische Ortskulissen einen besonders romantischen Charme: Zum Beispiel an der Burgkirche in Ingelheim, auf dem Alten Markt in Hachenburg, auf der Festung Ehrenbreitstein in Koblenz oder in den Weindörfern an der Mosel und in der Abtei Maria Laach. Wir haben Ihnen eine kleine Auswahl an weihnachtlichen Märkten und Veranstaltungen mit Lichterglanz und Tannenduft zusammengefasst.

Weihnachtliche Mosel-Weindörfer

Winningen und Traben-Trabach an der Mosel erstrahlen wieder im Lichterglanz

In diesem Jahr ist der Lichterglanz in Winningen an der Mosel wieder zurück und lässt den Weinort bunt erstrahlen: Vom 26. bis 28. November wird es dort vorweihnachtlich und der Ort in stimmungsvolle Farben getaucht.

Ein buntes Programm mit Stelzenläufern, Eiskönigin, Nikolaus und einer Mini-Dampfeisenbahn erwartet die Besucher. Rund 100 Aussteller werden ihre Genüsse in Winningen anbieten. Viele der 300 Lichterketten wurden von den Jungwinzern selbst über die Gassen gespannt. Eine Besonderheit ist der beleuchtete „Brückstücksweg“, wo neben geschmückten Weihnachtsbäumen in diesem Jahr erstmals auch Leuchtkugeln von bis zu 120 Zentimeter Durchmessern den Besuchern den Weg weisen werden. Über das Festwochenende hinaus werden in Winningen vom 1. Advent bis Mitte Januar die Gassen und die Weinberge festlich beleuchtet sein.

Für die inneren Bereiche „Am Weinhof“ und „Am Marktplatz“ gilt dieses Jahr die 2G-Regel: Nur wer geimpft oder genesen ist, hat dort Zutritt zur Veranstaltung „Winningen im Lichterglanz“. Außerhalb dieser Zonen ist ein Zutritt auch ohne Nachweis möglich.

Winter-Wein-Zauber in Traben-Trarbach

Auch in Traben-Trarbach an der Mosel wird im Advent 2021 wieder ein zauberhafter Weihnachtsmarkt geboten, wenn auch mit einem anderen Konzept: Während sich bisher die Kellertüren der Unterwelt für den Mosel-Wein-Nachts-Markt öffneten, gibt

(Fortsetzung nächste Seite)

Text: Rheinland-Pfalz Tourismus GmbH

Adventsmärkte und vorweihnachtliche Veranstaltungen

Lichterglanz und Tannenduft in Rheinland-Pfalz

Foto: © Dominik Ketz / Eifel Tourismus GmbH

Am Ufer des Laacher Sees: Die Abtei Maria Laach in der Eifel

es nun unter dem Motto „Winter-Wein-Zauber“ ein Programm mit verschiedenen Glühweindörfern im Ort. Vom 26. November bis 2. Januar werden rund um den Alten Stadtturm im Stadtteil Trarbach und auf dem Parkplatz Alter Bahnhof in Traben zahlreiche Markt- und Genussstände aufgebaut sein. Zudem öffnen Straußwirtschaften und Cafés ihre Pforten, die Brückenstraße in Trarbach lädt wieder zu Weihnachtseinkäufen ein.

Figurentheater und Weinwanderungen

Ergänzt werden die Glühweindörfer von Themenführungen und Wanderungen wie etwa einem Nachtwächter-Rundgang oder einer kulinarischen Weintour. Auch das Mittelmosel-Museum, das Haus der Ikonen, der Stadtturm mit Glockenspiel, das Schuh-Styling- und das Buddha-Museum haben geöffnet. Zu den Höhepunkten gehören das Figurentheater Tearticolo (28. November 2021), das Kabarett „Weihnachts-Versteher“ (11. Dezember 2021) und das Weihnachtsoratorium (19. Dezember 2021).

Stimmungsvolle Stunden am Laacher See

Das Kloster Maria Laach in der Eifel öffnet im Advent seine Pforten

Die Abtei Maria Laach ist ein beliebtes Ausflugsziel und ein weithin bekanntes geistliches Zentrum. Die außergewöhnliche Atmosphäre dieses Klosters in der Eifel, in dem bis heute 30 Benediktinermönche leben, kann man an den vier Adventswochenenden auf besonders stimmungsvolle Art und Weise erleben.

Gottesdienste und Genuss

Ein vielfältiges Programm erwartet die Gäste: Es gibt Lesungen, Gottesdienste, Aktionen und Musik. Auch für Kinder haben sich die Organisatoren etwas ausgedacht: Am 5. Dezember findet der traditionelle Gang vom Seehotel zur Abteikirche mit dem Nikolaus statt. Am 12. Dezember ist Marc Hagenbeck mit seiner Kinder-Zaubershow zu Gast in Maria Laach. Überdies gibt es am Wochenende eine „Kinderbelustigung“ im Forum 4 des Klosterforums der Abtei.

Kunsthandwerk und Kuchen

In allen Laacher Betrieben können sich die Besucher an den Adventswochenenden beraten lassen und Impulse für Aufmerksamkeiten zu Weihnachten bekommen. Das gilt ganz besonders für die überregional bekannte Kunst- und Buchhandlung des Klosters. An den Adventswochenenden gibt es im Klosterforum Kaffee und Kuchen für die Gäste, im Seehotel regional-saisonale Küche. Die Abtei Maria Laach wird jährlich von rund 700.000 Menschen besucht. Attraktiv sind dort nicht nur die Angebote des Klosters, sondern auch die Wanderwege rund um den großen Laacher See, der in unmittelbarere Nähe der Abtei liegt.

Lichterzauber über den Dächern von Koblenz

Winterwunderland „Christmas Garden“ kommt auf die Festung Ehrenbreitstein

Majestätisch liegt die Festung Ehrenbreitstein in Koblenz hoch über dem Rhein und der Moselmündung. In diesem Jahr wird sie in magisches Licht getaucht: Wenn die Sonne langsam über dem winterlichen Koblenz untergeht, verwandelt sich das trutzige

Der Christmas Garden Koblenz auf der Festung Ehrenbreitstein

Foto: © Michael Clemens / Christmas Garden Koblenz / I-Motion GmbH

Text: Rheinland-Pfalz Tourismus GmbH

Adventsmärkte und vorweihnachtliche Veranstaltungen

Lichterglanz und Tannenduft in Rheinland-Pfalz

Gemäuer in ein märchenhaftes Weihnachtswunderland.

Rundweg zu den Highlights

Von Mitte November 2021 bis Anfang Januar 2022 lädt dort erstmals der „Christmas Garden" zu einem romantischen Spazierrundweg entlang der zwei Kilometer langen Mauern der Festung ein. Die geheimnisvoll illuminierte Kulisse bietet dabei allerlei Möglichkeiten zum Anhalten und Staunen. Einzigartige Lichtinstallationen harmonieren mit individuell komponierten Klangwelten, Millionen von Lichtpunkten eröffnen neue Blickwinkel auf die monumentale Architektur der Festung. Zu den Highlights gehört auch das „Field of Lights", bei dem auf einer großen Wiese flirrende Lichtpunkte zu einem schillernden Motiv zusammengefügt werden.

Fahrt mit nostalgischem Karussell

Wer will, kann sich auch bei der Fahrt mit einem nostalgischen Karussell verzaubern lassen. Und natürlich ist auch die Seilbahn ein Erlebnis, die die Gäste von der Koblenzer Innenstadt über den Rhein hoch zur Festung Ehrenbreitstein bringt. Der Christmas Garden in Koblenz ist vom 18. November 2021 bis zum 9. Januar 2022 täglich von 17 bis 22 Uhr geöffnet. Tickets können vorab online oder an der Abendkasse gekauft werden. Am 22., 23., 29. und 30. November 2021 sowie am 24. und 31. Dezember 2021 bleibt der Christmas Garden geschlossen.

Weihnachtsmarkt an der Wehrmauer

Lichterglanz im Ambiente der Burgkirche von Ingelheim in Rheinhessen

Die spätgotische Burgkirche von Ober-Ingelheim in Rheinhessen ist zu jeder Jahreszeit ein imposanter Anblick. Ein Bauwerk in erhabener Lage, das einst den Bürgern als letzte Rückzugsmöglichkeit vor feindlichen Angriffen dienen sollte. Wie eine Ritterburg mit Glockenturm sieht es aus, die mittelalterlichen Zinnen an der Wehrmauer haben die Zeiten überdauert.

Glühwein von heimischen Winzern

An drei Wochenenden im Advent verwandelt sich die Ingelheimer Burgkirche in ein winterliches Märchenland. Der Weihnachtsmarkt an der Wehrmauer gehört zu den bezaubernsten in Rheinland-Pfalz. Die kleinen Hütten und Holzstände schmiegen sich an die mittelalterlichen Mauern und werden von den Lichterketten stimmungsvoll beleuchtet. Fast hat man den Eindruck, das Mittelalter sei zu neuem Leben erwacht, mit einem Gewusel und Markttreiben, das die Menschen anlockt. Die Marktstände bieten dabei eine breite Palette von Kunsthandwerk und kulinarischen Leckereien. Der Glühwein kommt ausschließlich von Ingelheimer Winzern, die dort auch ihre Spitzenweine ausschenken. Das passt zum Ambiente, die Burgkirche liegt inmitten der Weinberge am Hang.

Dudelsack und Drehorgel

Natürlich wird der Weihnachtsmarkt an der Burgkirche auch musikalisch untermalt und zwar live: Dudelsack und Drehleier sind dort zu hören, auch auf ein Harfenkonzert dürfen sich die Besucher freuen. Für die Kleinen gibt es ein Kinderprogramm, auch ein Zauberstab-Workshop wird angeboten. Ein weiteres Highlight ist die Laternenführung mit dem Kultur- und Weinbotschafter Horst Ahles als Nachtwächter. Der Weihnachtsmarkt an der Ingelheimer Burgkirche findet am zweiten Wochenende (3. bis 5. Dezember 2021), dritten Wochenende (10. bis 12. Dezember 2021) und vierten Wochenende im Advent statt (17. bis 19. Dezember 2021), jeweils von Freitag (17 bis 22 Uhr), Samstag (15 bis 22 Uhr) und Sonntag (15 bis 21 Uhr). Es gilt die 2G-Regelung.

Festlich illuminiertes Fachwerk im Westerwald

Nostalgischer Weihnachtsmarkt in Hachenburg

Hachenburg im Westerwald ist eine Fachwerkstadt wie aus dem Bilderbuch - und damit die ideale Kulisse für einen romantischen Weihnachtsmarkt. Traditionell öffnet er am dritten Adventswochenende seine Pforten: Von Donnerstag, 9. Dezember bis Sonntag 12. Dezember 2021 wird dann der historische Stadtkern festlich illuminiert sein.

Foto: © Carsten Costard / Rheinhessen-Touristik GmbH

Lichterglanz an der Burgkirche in Ingelheim

Zimtsterne und Lebkuchen

Die liebevoll renovierten Fachwerkhäuser am Alten Markt sind eine Augenweide, wenn sie in weihnachtliches Licht getaucht sind. Ein Duft von Zimtsternen, Glühwein und Lebkuchen liegt in der klaren Winterluft. Chöre und Musikgruppen tragen ihre Lieder vor und bezaubern mit ihren Melodien die Besucher auf dem nostalgischen Weihnachtsmarkt.

Alte Handwerkskunst

Vier Tage lang kann man die vorweihnachtliche Stimmung in einer der schönsten Städte im Westerwald genießen. Dort findet man auch ein breitgefächertes Angebot an Dekorations- und Geschenkartikeln. In der Thüringer Zunftstraße in Hachenburg zeigen die traditionellen Handwerker ihr Können: Hier kann man Korbflechtern, Holzschnitzern und Glasbläsern bei der Arbeit zuschauen und ihre handgemachten Produkte erwerben.

Links:

www.rlp-tourismus.de/mosel
www.rlp-tourismus.de/eifel
www.rlp-tourismus.de/romantischer-rhein
www.rlp-tourismus.de/rheinhessen
www.rlp-tourismus.de/westerwald

Weihnachtsmarkt in Hachenburg im Westerwald

Foto: © David Mies / Westerwald Touristik Service

Text: auerswald concept GmbH

Service-Wettbewerb

Foto: © Christian Kielmann

„Gastgeberin des Jahres“ ist Anne Maria Gerhardt aus dem Hotel Bareiss in Baiersbronn

Am 18. Oktober 2021 präsentierten sich 12 qualifizierte Finalist*innen bei dem diesjährigen *Service-Wettbewerb PREIS FÜR GROSSE GASTLICHKEIT 2021* im Hotel Palace Berlin einer ausgewählten Fachjury.

Siegerin des Wettbewerbs ist Anne Maria Gerhardt aus dem Hotel Bareiss/ Baiersbronn. Tim Biebighäuser-Becker aus dem Hotel Deimann /Schmallenberg freute sich über den 2. Platz und Kanjanaporn Thongkhao aus Salzburg/Hotel Schloss Fuschl nimmt den 3. Platz mit nach Österreich.

Für den Initiator, die internationale Vereinigung der L'Art de Vivre Residenzen, war der 10. Wettbewerb zugleich ein Jubiläum im Engagement für den Nachwuchs im Service-Bereich. Die Kandidatinnen und Kandidaten in diesem Jahr kamen aus Baden-Württemberg, Berlin, Hessen, Nordrhein-Westfalen, Rheinland-Pfalz, Schleswig-Holstein und Österreich. Bereits am Vormittag starteten die zwölf Servicemitarbeiter*innen in einen vielfältigen Wettbewerbstag. Sie stellten sich insgesamt sieben Prüfungsstationen.

v.l.n.r.: Alexander Kohnen, Prüfungsvorsitzender, Drittplatzierte Kanjanaporn Thongkhao aus Salzburg/Hotel Schloss Fuschl, SIEGERIN Anne Maria Gerhardt aus dem Hotel Bareiss/ Baiersbronn, Zweitplatzierter Tim Biebighäuser-Becker aus dem Hotel Deimann /Schmallenberg, Hans Stefan Steinheuer, Juryvorsitzender und Präsident von L'Art de Vivre

Filetieren, Tranchieren und Flambieren

Der Wettbewerb inklusive Finale und Siegerehrung fand statt im Hotel Palace Berlin — der L'Art de Vivre Residenz in der deutschen Hauptstadt. Die Expertenjury wurde geleitet von dem bekannten und vielfach engagierten 2-Sterne-Koch Hans Stefan Steinheuer. Ein vielfältiger Prüfungsablauf erwartete die Teilnehmer*innen aus einer schriftlichen und mündlichen sowie verschiedenen praktischen Prüfungselementen. Höhepunkt dann am Abend das Finale: der Service am Tisch mit rund 70 geladenen Gästen. Serviert wurde ein 3-Gänge-Menü. Zu den Aufgaben gehörten unter anderem das Tranchieren von Thunfisch, das Filetieren eines Rehrückens und das Flambieren des Palatschinkens für das Dessert.

Als Gäste zum Jubiläumswettbewerb waren auch zehn ehemalige Teilnehmerinnen und Teilnehmer der vergangenen Jahre eingeladen, die nun aus der Gastperspektive den in dieser Form einmaligen Wettbewerb erlebten.

Die Initiatoren übernehmen mit der Ausrichtung Verantwortung für die Nachwuchsförderung speziell in diesem Bereich. Die zentrale Botschaft des Initiators L'Art de Vivre lautet: „Den Service-Beruf attraktiv darstellen, das Berufsbild stärken und mehr junge Menschen dafür begeistern — gerade in der aktuellen Situation kein leichtes Projekt. In Restaurants und Hotels können wir auf engagierte Servicemitarbeiter*innen nicht verzichten, denn sie schlagen die wichtige Brücke zwischen Küche und Gast. Mit ihrer Persönlichkeit prägen sie oft entscheidend die Atmosphäre eines Hauses“, so der Juryvorsitzende Hans Stefan Steinheuer.

Mit diesem Award wird die Vielfalt des Berufs in den verdienten Mittelpunkt gerückt und ist Teil der konsequenten Nachwuchsförderung der Vereinigung. Bewerben konnten sich Servicemitarbeiter*innen die über eine abgeschlossene Berufsausbildung sowie mindestens ein Jahr Berufserfahrung verfügen. Sie sind im Alter zwischen 18 bis 35 Jahren.

Der Vereinigung der L'Art de Vivre Residenzen, dazu gehören ausgezeichnete Hoteliers, Gastgeber und Spitzenköche aus dem deutschsprachigen Raum, ist dieses Engagement ein besonderes Anliegen.

Spannender Wettbewerb, toller Erfahrungsaustausch und großartige Preise

Für die Kandidatinnen und Kandidaten lohnte sich das Engagement: Neben den Erfahrungen und dem wichtigen Leistungsvergleich im Laufe des Wettbewerbs, erhielten alle eine Urkunde sowie von der IHK Akademie München & Oberbayern eine Einladung zu einem zweitägigen Workshop, der zusammen mit dem renommierten Sternekoch Franz Keller realisiert wird.

Erstmals in diesem Jahr engagierte sich das Unternehmen Schlumberger für den Wettbewerb. Die führende Vertriebsgesellschaft für Wein, Schaumwein, Spirituosen & Spezialitäten der gehobenen Kategorie in Deutschland, lud die Preisträger*innen der Plätze 1 bis 3 zusätzlich zu einem Besuch des renommierten Champagnerhauses Louis Roederer nach Reims ein.

Freuen durften sich die drei Erstplatzierten über jeweils eine L'Art de Vivre Preisskulptur sowie eine Geldprämie, wie auch über ein exklusives Produktset des Hauses ZWIESEL, womit der renommierte Glas-Hersteller die außergewöhnlichen Leistungen ehrt.

Zusätzlich erhält die Siegerin vom langjährigen Partner Aqua Panna /S.Pellegrino die Einladung zu einer Reise zur italienischen Mineralwasserquelle. Die Preisträger*innen der Plätze 2 und 3 freuen sich auf ein bevorstehendes Event: Sie wurden zum Young Chef Award 2022 eingeladen.

Mit einer Einladung zur 1½ tägigen Ronnefeldt Teemaster Silber-Ausbildung® nach Frankfurt ins Traditionsunternehmen Ronnefeldt, kann sich die Gewinnerin weiter fit machen für die Zukunft und hat nach bestandener Prüfung die Möglichkeit zur Teemaster Gold-Ausbildung in Sri Lanka.

Erstmals ist die familiengeführte Privatkelterei Van Nahmen Teil des Partnernetzwerkes und entwickelte mit ihren Produkten unter anderem einen spannenden Prüfungsteil.

In allen Bereichen des Wettbewerbs unterstützt fachlich das International Wine Institute und Fachschule für Sommeliers aus Bad Neuenahr von Beginn an den Wettbewerb. Großer Dank geht auch an die wichtigen Kommunikationspartner, die unter anderem für den Aufruf zum Wettbewerb eine entscheidende Rolle spielen: Dazu gehören die ahgz — das wichtigste Fachmedium der Branche, das Magazin Tophotel, dem DEHOGA Berlin, das Berufsportal HotelCareer und der Restaurantführer restaurant-ranglisten.de sowie der FHG e. V. — Förderer der in der Hotellerie und Gastronomie Beschäftigten und Auszubildenden e.V. Ein großes Dankeschön in der Umsetzung geht an das Team des Hotels Palace Berlin sowie der Technikcrew KFP Five Star Conference Service GmbH.

Weitere Informationen zum Wettbewerb:

https://lartdevivre-residenzen.com/wettbewerb

Text: Grupo Caterdata S.L.

Fabio Toffolon ist Koch des Jahres!

Der Titel bleibt in der Schweiz — Sternekoch aus Bern sichert sich den Sieg!

Foto: © Erik Witsoe

Fabio Toffolon bei der Siegerehrung

Am 11. Oktober fand das große Finale „Koch des Jahres“ auf der Anuga in Köln statt. Aus über 300 Bewerber:innen aus der gesamten DACH-Region standen die besten im Finale und bereiteten live und vor Tausenden Fachbesucher:innen der Fachmesse ihre Wettbewerbsmenüs für die hochkarätige Jury zu. Am meisten begeisterte *Fabio Toffolon* (zum Äusseren Stand*, Bern) mit seinen Kreationen und sicherte sich so den Titel und 10.000 € Preisgeld. Auf dem zweiten und dritten Platz folgten *Yann Bosshammer* aus dem Opus V** in Mannheim und *Stephan Haupt* aus dem Restaurant Ente* in Wiesbaden. Außerdem gab es für die Finalisten Sonderpreise zu gewinnen. Den Nachhaltigkeitspreis von Unilever Food Solutions ging an *Marvin Böhm* aus dem Aqua*** und abermals Yann Bosshammer überzeugte mit seiner Vorspeise bei der Galbani-Challenge.

Siegermenü Fabio Toffolon

Foto: © Melanie Bauer Photodesign

Hohe Erwartungen der Jury wurden übertroffen

Am 11. Oktober 2021 wurde die Culinary Stage in Halle 7 der Messe Köln Schauplatz eines der spannendsten Wettkampfspektakel der Branche. Die besten sechs Köche aus insgesamt über 300 Bewerber:innen aus der gesamten DACH-Region hatten sich in drei Vorfinalen bis an die Spitze gekämpft und durften nun, vor den Augen von über Tausenden Fachbesucher:innen, Pressevertreter:innen und bekannten Spitzenköch:innen, die es dieses Jahr wieder auf die weltweit größte Ernährungsmesse Anuga zog, um den Titel „Koch des Jahres“ und 10.000 € Preisgeld kochen. Für Jurypräsident und Dreisternelegende Dieter Müller war es eines der stärksten Finale der zehnjährigen Wettbewerbsgeschichte: „Dass Küchenchefs und Souschefs eines solchen Kalibers im Finale stehen, zeigt welches Gewicht und welche Bedeutung der Titel hat, der hier verliehen wird. Entsprechend hoch waren die Erwartungen von uns Juroren doch ein Menü hat es tatsächlich geschafft, diese Erwartungen noch zu übertreffen.“

Auch Spitzenköchin Julia Komp und Sternekoch Christian-Sturm-Willms, die die Menüs live auf der Bühne verköstigt hatten, deren Wertung jedoch nicht in das Urteil einfloss, zeigten sich vom hohen Niveau der Finalisten begeistert: „Ein Gänsehautmoment jagte den nächsten — es ist wirklich unfassbar was für ein Talent heute in den Kochboxen zu sehen war,“ so Sturm-Willms.

Die Herausforderungen im Finale — Hochkarätige Jury

Sieben Stunden hatten die Finalisten am Wettbewerbstag Zeit, gemeinsam mit ihren Assistent:innen ihre Drei-Gänge-Menüs für insgesamt fünf Personen zuzubereiten. Dabei musste das Menü folgende Challenges erfüllen:

Vorspeise: Vegan mit Hülsenfrüchten und Datteln
Hauptspeise: Vier Teile vom Kalb, davon zwei Innereien
Dessert: Cremiges, Eisiges, Fruchtiges, Gebackenes, Warmes

Unter der Schirmherrschaft von

(Fortsetzung nächste Seite)

Text: Grupo Caterdata S.L.

Fabio Toffolon ist Koch des Jahres!

Der Titel bleibt in der Schweiz — Sternekoch aus Bern sichert sich den Sieg!

Dreisternelegende Dieter Müller versammelten sich in der Jury die Besten der Besten um den neuen „Koch des Jahres“ zu küren, darunter Sebastian Frank (Horváth**, Berlin), Torsten Michel (Traube Tonbach, temporaire***, Baiersbronn), Clemens Ramblicher (Waldhotel Sonnora***, Dreis), Eric Menchon (Le Moissonnier**, Köln), Dominik Sato (dasRestaurant*, Congress Hotel Seepark, Thun (CH)), Thomas Schanz (schanz.restaurant**, Piesport) und Tristan Brandt (959, Heidelberg).

Der Titel bleibt in der Schweiz und in der Familie - Fabio Toffolon sichert sich den Sieg

Überzeugen konnte schlussendlich Fabio Toffolon, Küchenchef im Restaurant zum Äusseren Stand* in Bern neben Assistent Fabian Dierauer und sicherte sich neben dem Titel 10.000 € Preisgeld. Somit bleibt der Titel nicht nur in der Schweiz, sondern auch in der Familie, denn Fabio Toffolon tritt nun in die Fußstapfen seines Zwillingsbruders und Koch des Jahres 2019 Dominik Sato.

Es folgten auf Platz zwei Yann Bosshammer, Souschef im Opus V** in Mannheim neben Assistenten Logan Seibert und auf Platz drei Stephan Haupt, Souschef Restaurant Ente* im Nassauer Hof in Wiesbaden neben Assistentin Zanda Mierkalne.

Sonderpreise von den Hauptsponsoren

Mit einem Sonderpreis rückte Unilever Food Solutions & Langnese abermals das Thema Nachhaltigkeit ins Rampenlicht. So ging der Sustainability Award an Marvin Böhm und Assistentin Simone Kubitzek, weil sie während des Wettbewerbs am wenigsten Abfall produzierten. Für sie gab es einen Produktkorb mit pflanzenbasierten Produkten, sowie zwei iPads. Bei der Galbani-Challenge wurden die Finalisten vor eine zusätzliche Herausforderung gestellt. Im Anschluss an das Wettbewerbsmenü durften sie noch eine weitere Vorspeise für die Tasting Juroren zubereiten - hier galt es, die beste Kreation mit Ricotta, Grana Padano und Mozzarella der italienischen Traditionsmarke auf den Teller zu bringen. Überzeugen konnte auch hier wieder Yann Bosshammer und wurde von Galbani mit einer Reise nach Italien im Wert von 2.000 € belohnt. An die ersten drei Plätze verschenkte Friedr. Dick außerdem einen Messerblock der Reihe 1905.

Workshops und Bühnenshows sorgten für Aha Momente

In Live-Demonstrationen und Workshops wurden neue Trends und Lösungsansätze präsentiert. Hauptsponsor Unilever Food Solutions & Langnese rückte mit den Future 50 Foods das Thema nachhaltige Ernährung ins Rampenlicht; Valrhona brachte gemeinsam mit Patissier Hannes Radeck (Ox und Klee**, Köln) alle sechs Geschmackserlebnisse in einer Kreation auf den Teller; der italienische Gourmetkoch Mario Aliberti (Restaurant IVY, Boutiquehotel 133, Karlsruhe) enführte die Gäste mit den Qualitätsprodukten der Traditionsmarke Galbani auf eine Reise nach Italien und Andreas Alt und Christian Zeller von Friesenkrone gaben dem Gastronomen Tricks an die Hand, wie dem Personalmangel entgegengewirkt werden kann. Ein weiteres Highlight war die Bühnenshow mit Spitzenkoch Jürgen Kettner (Kamota, Essen), der zeigte, wie Kaninchenfleisch zum Star in der Küche wird und einzelne Teilstücke vorstellte.

Küchenparty im Zeichen der Wertschätzung

Gebührend gefeiert wurde in der Küchenparty Champions Edition. Diese stand ganz im Zeichen der Wertschätzung und Gemeinschaft und sollte neben dem neuen „Koch des Jahres“ auch alle Held:innen der Auflage nochmal ins Rampenlicht rücken. „Das Ziel von „Koch des Jahres“ war schon immer diesen wundervollen Beruf eine Bühne zu bieten und ihn attraktiver zu machen, damit er nicht ausstirbt — in Anbetracht des akuten Personalmangels, der vielerorts herrscht und der starken Abwanderung aus der Branche nach der Pandemie ist dies jetzt wichtiger denn je. Umso stolzer sind wir auf alle Talente, die wir schon entdecken durften und die mit ihrer Leidenschaft und ihrem Kampfgeist bereit sind die Branche zu revolutionieren“, sagt Veranstalterin Nuria Roig.

Die Siegermenüs:

Platz 1: Fabio Toffolon — Küchenchef, zum Äusseren Stand*, Bern (CH)
Vorspeise: Bohne / Dattel / Miso
Hauptgang: Viererlei Kalb / Poverade / Zwiebelgewächse / Ponzu
Dessert: Wasabi / Kokos / Mango / Passionsfrucht

Platz 2: Yann Bosshammer — Souschef, Opus V**, Mannheim
Vorspeise: Steinpilze / Linsen / Datteln
Hauptgang: Kalb / Lauch / Ravigote
Dessert: Walnuss / Zwetschgen / Dulcey Valrhona

Platz 3: Stephan Haupt — Souschef, Ente*, Nassauer Hof, Wiesbaden
Vorspeise: Hülsenfrüchte / Datteln / Karotte / Gerstenkoji
Hauptgang: Kalb hoch vier / Pilze / wilder Brokkoli / Ponzu
Dessert: Zwetschge / Basilikum / Valrhona Azelia / Sesam

Galbani Challenge: Yann Bosshammer — Souschef, Opus V**, Mannheim
Mozzarella Pissaladièr — Ricotta | Gurke | Dill — Grana Padano | Trüffel | Speck

Als Live-Wettbewerb mit umfassendem Rahmenprogramm ist das Networking-Event „Koch des Jahres“ eine Ideenschmiede für neue Konzepte, die die Gastronomie-Branche bewegen. Veranstalter ist die spanische Unternehmensgruppe *Grupo Caterdata S.L.* mit Sitz in Barcelona (ES) und Freiburg (DE). Der Wettbewerb richtet sich an Profi-Köche aus Deutschland, Österreich, der Schweiz und Südtirol. In drei Vorfinalen kürt eine Jury internationaler Spitzengastronomen je zwei Finalisten. Die Teilnehmer müssen innerhalb von sieben Stunden (Sonntag: 2 Stunden Mise en Place, Montag: 5 Stunden Wettbewerbszeit) ein Dreigang-Menü für 5 Personen mit einem Warenwert von max. 16 € pro Person präsentieren. Im Oktober 2021 treten die jeweils sechs Finalisten auf der weltweit größten Ernährungsmesse Anuga in Köln gegeneinander an, um den prestigeträchtigen Titel „Koch des Jahres“, Preisgelder in Höhe von insgesamt 10.000 Euro, sowie zahlreiche durch die Sponsoren vergebenen Sonderpreise zu gewinnen.

www.kochdesjahres.de

Stephan Haupt — Souschef, Ente*, Nassauer Hof, Wiesbaden

Foto: © Erik Witsoe

Text: crystal communications GmbH

EISENBAHNROMANTIK RELOADED: LUXON

Fotos: © Hilke Opelt

Luxuriöser, moderner Sonderzug für Business-Events, private Feiern und individuelle Fahrten

LUXON
Ihr Juwel auf Schienen

Zugfahren ist für viele eine besondere Auszeit. Das beruhigende Gleiten über die Schienen, abwechslungsreiche Landschaften, die seelenruhig am Fenster vorbeiziehen - das wirkt entschleunigend. Wie schön, wenn man all dies ganz privat, in ausgesuchter Gesellschaft genießen kann. LUXON macht es möglich! Der hochmodern und luxuriös eingerichtete Salonwagen ist eine außergewöhnliche Location für Events und Transfers mit bis zu 30 Gästen. Das exquisite Catering genießt man an der Bar, in der Lounge oder auf dem sich in der Wagenmitte befindenden Panoramadeck. Sehr exklusiv ist die flexible Wahl der Fahrstrecke. Seit der Liberalisierung des Eisenbahnverkehrs können auch private Eisenbahnunternehmen sogenannte Trassen bestellen. Die Reise kann damit an jedem Bahnhof starten und enden. Mit bis zu 200 Stundenkilometern fährt der LUXON in fast ganz Europa, auf Schnellfahrstrecken ebenso wie auf romantischen Nebenstrecken.

Business im LUXON

Ob Konferenz, Businessgespräch oder Präsentation — der LUXON bietet für unterschiedlichste Veranstaltungen das richtige Ambiente. So wird beispielsweise das Panoramadeck durch eine flexible Bestuhlung auch für geschäftliche Anlässe zu einem Konferenzraum der besonderen Art. Neben modernster Konferenztechnik schätzen die Gäste die vertrauliche Umgebung mit ausgefallener Atmosphäre. Um Logistik, Route und individuelle Ausstattungsdetails müssen sie sich selbstverständlich nicht sorgen.

Panoramadeck

Privat im LUXON

Geburtstag, Hochzeit, Jahrestag oder Candlelight Dinner: Im LUXON darf gefeiert werden! Über einen roten Teppich am Bahnsteig gelangen die geladenen Gäste zu ihrem ganz besonderen Erlebnis. Für die Bewirtung steht eine Bandbreite lukullischer Freuden zur Auswahl: von einfachen Partysnacks bis zu Gourmet-Menüs vom Sternekoch. Eine moderne Audio- und Lichtanlage mit etlichen Farbnuancen macht die Fahrt zur Tanzparty. Einige Ziele und Anlässe werden mit der Anreise im LUXON noch attraktiver: ob ein Feuerwerk zum Jahreswechsel am Rhein, die tief verschneite Winterlandschaft in den Bergen, ein Ausflug ans Meer oder in die Weinberge — der LUXON bietet eine Vielzahl an Themenfahrten.

Reisen mit dem LUXON

Ob kürzere Transferfahrten vom Bahnhof in der Innenstadt zum Flughafen oder eine Reise mit dem

(Fortsetzung nächste Seite)

(Fortsetzung von Seite 7)

Text: crystal communications GmbH

EISENBAHNROMANTIK RELOADED: LUXON

Luxuriöser, moderner Sonderzug für Business-Events, private Feiern und individuelle Fahrten

Foto: © Henk Zwoferink

LUXON auf längeren Strecken quer durch Europa: »Der Weg ist — mindestens genauso schön wie — das Ziel«, lautet die Devise bei LUXON. Vom großzügigen, vollverglasten Panoramadeck kann man sich jederzeit in die Bar oder die Lounge zurückziehen. Fürs leibliche Wohl ist jederzeit gesorgt. In den bis zu elf hochkomfortablen und elektrisch verstellbaren Liegesesseln fällt entspannen nicht schwer. Am Abend bietet die Aussichtskuppel einen beeindruckenden Blick auf den Sternenhimmel. Auch Familien mit Kindern schätzen das Reisen mit dem LUXON.

Die Geschichte des LUXON

LUXON ist eine Kreation aus den Worten Luxus, Wagon und Lux (lat. Licht) — jene Kernmerkmale also, die den Zug ausmachen. Die Leidenschaft zum Eisenbahnverkehr brachte Geschäftsführer Alex Dworaczek auf die Idee, einen ganz außergewöhnlichen und exklusiven Zug zu erschaffen. Er erwarb einen der fünf Domecar-Wagen, die die Deutsche Bundesbahn in den 1960er Jahren in Betrieb nahm, und die in den TransEuropExpress-Zügen Rheingold und Rheinpfeil mitliefen. »Nicht nur das höher gelegene Panoramadeck, sondern auch ein Zugsekretariat sowie eine Telefonkabine werteten die reinen Erste-Klasse-Züge damals auf und machten die Domecar-Wagen sehr beliebt«, erklärt Marketing-Leiterin Milena Antolí. »Diese Komponente bildete die ideale Basis für unseren Traum-Zug«, so Dworaczek. Mit Einführung des InterCity-Systems und der Auflösung des TEE-Netzes endete im Jahr 1973 der Einsatz, und vier Wagen sind nun museal erhalten. Aus einem ist der LUXON entstanden. »Mit etwa 100.000 Arbeitsstunden (circa 60 Mannjahre) haben wir in den letzten acht Jahren aus einer annähernd schrottreifen ‹Kiste› den weltweit wohl schönsten Eisenbahnwagen unserer Zeit entstehen lassen«, so der Geschäftsführer stolz. »Die große Herausforderung bestand mitunter darin, 301 Unterlieferanten dafür zu begeistern, Komponenten für einen einzigen Wagen zu entwickeln und zu fertigen.«

Die Ausstattung des LUXON

Insgesamt hat der LUXON eine Länge von 26,4 Metern, wovon allein das Panoramadeck 8,4 Meter einnimmt. In der Breite sind es 2,4 Meter. »Bei der Ausstattung des Zuges wollten wir nur das Beste«, so die Geschäftsführer. Deshalb verfügt der Salonwagen über die vermutlich stärkste, je in einem Eisenbahnwagen verbaute Klimaanlage mit individueller Beduftungsfunktion, über 200 programmierte Lichtkanäle und 100 Meter LED-Streifen mit insgesamt 10.000 LEDs — um nur ein paar der Highlights zu nennen. Auch die Innenausstattung sucht ihresgleichen: Alle Möbel wie Loungesessel, Barhocker oder Liegesessel stammen von namhaften Designern.

Weitere Informationen unter:
www.luxon-rail-ad.ventures/de/was-ist-luxon/

Foto: © Uwe Miethe

Foto: © Hilke Opelt

Text / Foto unten: Sonja Thelen

Japanische Köstlichkeiten

Premium-Sushi at home — GO by Steffen Henssler überzeugt

Punkt 20 Uhr klingelt es an der Tür. Auf die Minute genau bringt der Lieferservice von *Go by Steffen Henssler* das sehnlich erwartete Abendessen: eine Variation japanischer Köstlichkeiten, kreiert vom deutschen Sushimeister Steffen Henssler. Möglich macht die Lieferung des Premium-Sushi zu uns nach Hause in Frankfurt das Popup-Restaurant, das der Hamburger Gastronom mit Erfolg seit Dezember 2020 im Frankfurter Luxushotel Villa Kennedy betreibt. Es ist die Basis für den Lieferservice, den es seit Neuestem nun auch für das Frankfurter Umland gibt. GO by Steffen Henssler ist ab sofort jeden Monat an ausgewählten Terminen in verschiedenen Städten in Hessen, Rheinland-Pfalz und nördliches Baden-Württemberg erhältlich. Basis für die „Umlandstouren" ist auch hierfür die Villa Kennedy. Geliefert wird nach Aschaffenburg, Bad Nauheim, Bad Vilbel, Bensheim, Darmstadt, Fulda, Gießen, Hanau, Hattenheim, Heidelberg, Idstein, Kaiserslautern, Kassel, Koblenz, Mainz, Mannheim, Marburg, Oberursel, Rüdesheim, Wiesbaden und Worms.

„Es hat uns viel Zeit und Fingerspitzengefühl gekostet, die logistischen Grundlagen zu schaffen und tolle Kooperationspartner auf Augenhöhe zu finden, mit denen wir unseren Lieferdienst auf dem gewohnt hohen Niveau auch in andere Städte bringen können", erklärt Matthias Kapaun, Geschäftsführer des GO by Steffen Henssler Frankfurt. „Nach dem überragenden Zuspruch aus Frankfurt freue ich mich außerordentlich, dass unsere Kreationen nun auch Gäste außerhalb der Stadt erreichen!"

Fancy Box

Veggie Box

Fotos: © GO by Steffen Henssler

Summer Selection for 2

M.A.X. Box

Bestellt hatten wir eine vielfältige Auswahl an Premium Sushi: Tuna Teriyaki Nigiri, Ultra Rolls, Tuna Tartar on crispy Rice, Sashimi Avocado in Ceviche Style, Creamy Lachs Sashimi, Lachs Maki, Spicy Lachs Tempura und Crunchy Rolls. Geliefert wird das Sushi in einer sehr wertigen schwarzen Lackschachtel. Die Köstlichkeiten sind wie auf einem Tablett fürs Auge ansprechend dekoriert. Der Transport hat dem augenfälligen Arrangement nicht geschadet. Ergänzt wird die Lieferung durch kleine Fläschchen mit Soßen, die mit verschiedenen Sushi harmonieren. Welche das sind, ist über einen QR-Code zu erfahren, der als Karte der Box beigelegt ist: Dieser führt zum Saucen-Guide.

Auch der Gaumen wird nicht enttäuscht, im Gegenteil. Die verschiedenen Sushi, die handwerklich bestens zubereitet sind, überzeugen durch ihre frischen Zutaten, ihre Ausgewogenheit zwischen Reis, Fisch und Gemüse, Textur und Aromen. „Das ist eine Geschmacksexplosion im Mund. Alles ist wunderbar ausbalanciert", schwärmt mein Sohn. Was als crispy bezeichnet wird, ist tatsächlich knusprig. Der Lachs beeindruckt mit einer pikanten Schärfe. Ebenso munden die Edamame: Die Bohnen kommen noch warm in einer kleinen Box und haben genau die richtige Konsistenz, um sie auszulutschen. Auch die empfohlene Weinbegleitung, ein Weißburgunder vom Gut Hermannsberg von der Nahe, harmoniert mit den verschiedenen Gerichten — ebenso der Reiswein Dasai 39, mit dem das lukullische Mahl mit einem zufriedenen Seufzer beendet wird.

Für die Umlandstouren gibt es Boxen mit Sushi, Sashimi, Nigiri, Ceviche oder Veggie-Variationen, die bis 22 Uhr am Vorabend des jeweiligen Liefertages bestellt werden. Am Liefertag werden sie jeweils zwischen 17 und 18 Uhr bei den Kooperationspartnern vor Ort abgeholt — garantiert frisch und durchgehend gekühlt. Alle aktuellen Termine sowie Vorbestellungen und weitere Informationen gibt es unter:

www.gobysteffenhenssler.com/de/umland-ffm/

und

www.gobysteffenhenssler.com/de/

Text: Die Schneiderei — Atelier für Texte und Konzepte

Fleisch aus Pflanzen erobert die Sternegastronomie

Fotos: © Nils Hasenau

Tim Raue ist neuer Kooperationspartner von Planted

Das Schweizer Start-up *Planted* und der Berliner Spitzenkoch *Tim Raue* arbeiten ab sofort zusammen. Für die langfristig angelegte Kooperation werden die Planted-Produkte planted.chicken und planted.pulled schon bald in das vegane Menü des 2-Michelin-Sterne-Restaurants Tim Raue in Berlin-Kreuzberg aufgenommen. Zugleich wird der kulinarische Berater und Trendsetter Raue mit seiner Expertise und seinem Know-how die Produktentwicklung des Herstellers von Fleisch aus Pflanzen unterstützen.

Für Planted leisten Fleischersatzprodukte mit stimmigen Inhaltsstoffen einen wichtigen Beitrag zu einer gesünderen und klimafreundlicheren Ernährung. Dabei ist die Vision von Planted, nachhaltig produzierte Produkte aus so wenig wie möglich und zu 100 Prozent natürlichen Zutaten, aber vollem Geschmack zu entwickeln. Und hier trifft das Schweizer Unternehmen auf Tim Raue, der mit seiner Leidenschaft für intensive Aromen auf qualitativ hochwertige Produkte setzt, die dem Körper Energie und Lebensfreude schenken. „Planted ist das erste vegane Proteinprodukt, das mich als Fleisch- bzw. Geflügelersatz vollkommen überzeugt. Das Produkt wird ohne Zusatz- und Konservierungsstoffe hergestellt, ist mit einer einzigartigen Textur und Struktur ausgestattet und mit seinem feinen Aroma perfekt, um daraus intensive Gerichte zu kreieren, die unsere Gäste begeistern", sagt Tim Raue.

Der Spitzenkoch hat gleich zwei neue Gerichte mit Planted Produkten entwickelt, die ab sofort im veganen Menü des Restaurant Tim Raue zu finden sind: Ein veganer Pekingenten-Salat, den Raue mit planted.pulled zubereitet sowie „Chicken" mit Topinambur, Haselnuss und Trüffel, in dem planted.chicken die Hauptrolle spielt.

Mit ihrer Zusammenarbeit gelingt es Planted und Raue, Fleisch aus Pflanzen auf ein gehobenes Gastronomieniveau zu bringen. „Tim ist ein herausragender und visionärer Chef und die Zusammenarbeit mit ihm ist für uns wahnsinnig bereichernd. Seine kulinarische Expertise ist die optimale Ergänzung für unser großes Forschungsteam und unsere eigene Produktionsstätte. So können wir nachhaltige, gesunde und vor allem noch genussvollere Produkte auf den Markt bringen, die Konsument:innen und Gastronom:innen überzeugen!", sagt Dr. Judith Wemmer, Geschäftsleitungsmitglied und bei Planted für die Produktentwicklung verantwortlich.

Better than chicken*

Fleischersatz, der besser ist als Fleisch, weil bei seiner Herstellung 74 Prozent weniger Kohlendioxide (CO_2) freigesetzt und 46 Prozent weniger Wasser verwendet werden? Für seine Mission, die Welt Bissen für Bissen besser zu machen, startet Planted aktuell die „Better than"-Kampagne, um ein grundlegendes Umdenken anzustoßen über die Art und Weise, wie Fleisch wahrgenommen und konsumiert wird. In diesem Rahmen ist unter anderem zwischen dem 8. Oktober und 11. November 2021 an der Hauswand des Gebäudes in der Greifswalder Straße 223 in Berlin eine 100 Quadratmeter große Wandinstallation mit einem Huhn aus echten Pflanzen zu sehen. Der von Planted entwickelte „Better than Calculator" zeigt zudem, wieviel CO_2, Wasser und Tierleben jeder einzelne durch die Umstellung auf pflanzenbasiertes Fleisch im Jahr einsparen kann — und zeigt plakativ auf, wie vielen Stunden Netflix streamen oder auch Tagen des persönlichen Wasserverbrauchs diese Einsparungen entsprechen. „Dieser Ansatz, den wir auch mit digitalen Maßnahmen unterstützen, ist für uns eine echte Herzensangelegenheit. Wir müssen die verheerenden Folgen der Nutztierhaltung auf unseren Planeten reduzieren — und wir müssen jetzt handeln", erklärt Christoph Jenny, Co-Founder bei Planted, die Vision des Foodtech-Start-ups. Weitere Informationen unter: **www.eatplanted.com**

Über Tim Raue:

Der 1974 in Berlin geborene Unternehmer und Spitzenkoch Tim Raue begann mit 17 Jahren seine Ausbildung zum Koch und sammelte nach erfolgreichem Abschluss anschließend Erfahrungen in verschiedenen Berliner Restaurants. Mit nur 23 Jahren

(Fortsetzung nächste Seite)

Text: Die Schneiderei — Atelier für Texte und Konzepte

Fleisch aus Pflanzen erobert die Sternegastronomie

Fotos oben und unten: © Nils Hasenau

Tim Raue ist neuer Kooperationspartner von Planted

übernahm er zum ersten Mal die Position des Küchenchefs. Seinen ersten Michelin Stern erkochte er 2007 für das Restaurants 44 im Swissotel Berlin. 2008 übernahm Raue dann die Position des Kulinarischer Direktors und Corporate Executive Chefs bei der Adlon Holding GmbH. Nur fünf Monate nach der Eröffnung des Restaurants MÂ Tim Raue erkochte er dort einen Michelin Stern und 18 Punkte im Gault&Millau. Im September 2010 eröffnete er gemeinsam mit seiner Geschäftspartnerin Marie-Anne Wild sein erstes eigenes Restaurant: Das Restaurant Tim Raue. 2011 wurde dieses mit zwei Michelin Sternen ausgezeichnet. 2012 erschien das Restaurant erstmals auf der „The World´s 50 Best Restaurants“ Liste.

Inzwischen belegt es dort Platz 31. Vom renommierten Gourmetführer Gault&Millau wurde Raue zum „Restaurateur des Jahres 2014“ ausgezeichnet. Damit wird neben seiner Arbeit als Sternekoch auch seine Tätigkeit als Unternehmer ausgezeichnet. So sagt er selbst: „Mit dem Restaurant Tim Raue habe ich mir einen Lebenstraum erfüllt — meine anderen Projekte bedeuten für mich jedoch kulinarische Freiheit und die Möglichkeit, meine vielen Ideen mit Hilfe meiner Küchenchefs voll auszuleben.“ Zurzeit zeichnet er als Kulinarischer Berater für die Brasserie Colette Tim Raue in München, Konstanz und Berlin, für die Hanami by Tim Raue Restaurants auf Schiffen der TUI Mein Schiff Flotte sowie für die Villa Kellermann in Potsdam verantwortlich. Tim Raue ist außerdem Markenbotschafter der METRO. Neben der Publikation von insgesamt vier Büchern — darunter die Autobiografie „Ich weiß, was Hunger ist“ und das Kochbuch „My Way“ — ist Tim Raue auch auf dem Bildschirm erfolgreich. So ist er der bisher einzige deutsche Küchenchef, dem eine eigene Folge der NETFLIX-Erfolgsserie „Chef´s Table“ gewidmet wurde. Darüber hinaus bespielt er das beliebte TV-Format „Kitchen Impossible“ mit Tim Mälzer regelmäßig als Gast und Herausforderer und ist bereits zum zweiten Mal in der Jury der erfolgreichen Kochshow „The Taste“.

Foto: © Planted

planted.pulled Peking Duck Salat

Über Planted

Als gesunde Fleischalternative schafft Planted ein volles Geschmackserlebnis ohne Tierleid und ohne die negativen Auswirkungen der Fleischproduktion auf unseren Planeten. Mit dem Ziel, den Fleischmarkt zu revolutionieren, bringt Planted köstliche Produkte auf den Tisch, die ausschließlich aus natürlichen Zutaten bestehen und zu 100 % vegan, klimafreundlich, lecker sowie pflanzlich sind. Vor der Gründung der Planted Foods AG im Juli 2019 entwickelten die Schweizer Pascal Bieri, Lukas Böni, Eric Stirnemann und Christoph Jenny über mehrere Jahre ein innovatives Verfahren, das für die einzigartige Faserstruktur und den vollen Geschmack der Planted-Produkte sorgt. Die Fleischalternativen von Planted sind in Deutschland bei Edeka und im Onlineshop erhältlich, darüber hinaus in der Schweiz, Frankreich und in Österreich.

Text: Sabine Mutschke PR

Ein klares „Ja“ zur Dinnershow

Fotos: © First Class Concept

First Class Concept bietet zwei Dinnershows in den Ostra-Studios Dresden an

Gute Nachricht für alle, für die der Besuch einer Dinnershow in der Weihnachtszeit einfach dazu gehört. *First Class Concept* plant ab 26. November bis Mitte Januar zwei verschiedene Dinner-Shows an mehr als 20 Terminen in den Ostra-Studios in Dresden. Die beliebte Dinnershow *„Mafia Mia“* im Ostra-Dome mit dem Paten, den Firebirds und internationalen Artisten ist allerdings nicht dabei. Die sehr aufwendige Produktion wurde auf 2022 verschoben. Den Darsteller des Paten Bert Callenbach kann man jedoch in der neuen Show *„Der Schöne und das Biest“* erleben. Alternierend wird *„Die Wunderlandklinik“* gezeigt, die beliebteste Show aus dem Restaurant-Theater Merlins Wunderland, das erst 2022 Jahr wieder öffnen soll. Hier sind „Schlicht & Kümmerling“ - die „Handlanger des Paten“ dabei.

„Wie vor einem Jahr ist nicht abzusehen, wie sich die Bedingungen für eine Show wie Mafia Mia mit 500 Gästen in der nächsten Zeit entwickeln“, erklärt Mirco Meinel, Inhaber der First Class Concept GmbH und Veranstalter der Shows. „Daher waren Firmen und Gruppen — treue Stammgäste — mit Buchungen bisher sehr vorsichtig. Die Produktion von „Mafia Mia“ ist immens aufwendig und birgt bei weniger Gästen ein hohes wirtschaftliches Risiko. Also planen wir neu, wir ziehen um in die Ostra-Studios mit 240 Plätzen und bieten zwei tolle Alternativen an.“

Wichtiger Grund für das Festhalten am Konzept „Dinnershow“ ist zum einen die große Nachfrage von Individualgästen, die sich schon Karten für Mafia Mia oder Merlins Wunderland gesichert haben. Zum anderen will First Class Concept den Künstlern wieder eine Bühne und seinem Team Planungssicherheit geben.

„Wir sagen eindeutig Ja zum Produkt Dinnershow“, betont Mirco Meinel. „Die Ostra-Studios haben ein rundum schlüssiges Hygienekonzept und bieten einen wunderbaren Rahmen, um einen schönen Abend zu erleben - mit einer klasse Show und einem Drei-Gänge-Menü in einer Qualität, wie die Gäste es von Mafia Mia gewohnt sind. Künstler, Köche, Ticketbüro und Service freuen sich riesig darauf und gehen nach anderthalb Jahren unfreiwilliger Pause hochmotiviert an die Vorbereitungen. Und viele Gäste wollen nach dem schwierigen Jahr endlich wieder feiern, ob den runden Geburtstag oder die Weihnachtsfeier mit dem Team.“

Vom 26.11. bis 29. Januar werden die Ostra-Studios mit zwei Bühnen ausgestattet und einem Laufsteg, der bis ins Publikum reicht. Die Künstler bespielen alle Flächen und sorgen damit für turbulente Szenenwechsel, wie es die Gäste aus „Merlins Wunderland“ und dem Ostra-Dome gewohnt sind. „Die Ostra-Studios sind extrem flexibel nutzbar und verfügen über eine moderne Belüftungsanlage und eine zeitgesteuerte Raumdesinfektion“, erklärt Mirco Meinel. Die Flächen sind so groß dimensioniert, dass genügend Abstände möglich sind. Damit gilt die 3G-Regel — das heißt, dass die Gäste geimpft, genesen oder mit einem tagesaktuellen professionellen Testnachweis Zugang bekommen.

Begleitend zu den Shows wird ein 3-Gänge-Menü serviert, das in der Zusammenstellung und der Qualität dem Anspruch von „Mafia Mia“ folgt — natürlich inklusive Entenkeule im Hauptgang.

Die neue Homepage wurde in Windeseile angelegt, der Ticketvorverkauf ist gestartet. Tickets ab 68,50 Euro inklusive Show und Menü gibt es im Loft-Office in den Ostra-Studios „Zur Messe 9a“, über Eventim und in allen SZ-Vorverkaufsstellen. Alle Gäste, die bereits Tickets für Mafia Mia oder Merlins Wunderland gekauft haben, werden vom Ticketbüro kontaktiert. Alternativ können sie sich melden unter Telefon 0351-4219999. Außerdem können Gutscheine über

(Fortsetzung nächste Seite)

First Class Concept bietet zwei Dinnershows in den Ostra-Studios Dresden an

DINNERSHOWS-DRESDEN.de

einen beliebigen Wert erworben und eingelöst werden.

www.dinnershows-dresden.de

DER SCHÖNE UND DAS BIEST — Opulenz in Elbflorenz

Wenn das unbändige Temperament des italienischen Showgirls *Rita Lynch* auf den schlitzohrigen Humor des holländischen Entertainers *Ramon Hopman* trifft, ergibt das den Zündstoff für die hochkarätige Dinnershow „Der Schöne und das Biest“. Die turbulente Zweierbeziehung wird durch einen unerwarteten Gast auf die Probe gestellt, denn *Bert Callenbach*, der Mafia Mia Pate von Dresden, mischt das Geschehen ordentlich auf. Er war früher der Bühnenpartner von Ramon und hat nach der Absage von Mafia Mia Zeit, sich die Show seines ehemaligen Kollegen anzusehen und sich natürlich massiv einzumischen. Mittendrin in dem Schlamassel steckt das Dresdner Multitalent *Robert Jentzsch* als bedauernswerter Pianist, der zwischen den Fronten vermitteln will.

Neben Comedyszenen erster Güte (Ramon Hopman wurde mit einem Bronzenen Clown aus Monte Carlo geehrt), viel Musik und den gängigen Klischees aus Bella Italia gibt es auch artistische Darbietungen zu erleben. Dafür wurden zwei Artistinnen engagiert: Die Jongleurin *Lena Köhn* wird als beste weibliche Diabolokünstlerin der Welt gelobt. Sie versteht es auch, unzählige Hüte zu jonglieren und beeindruckt dabei nicht nur mit ihrer enormen Geschicklichkeit, sondern auch mit einer überaus sinnlichen Bildersprache.

Als „Herrin der Ringe“ gilt die tschechische Hula-Hoop-Künstlerin *Aurora*. Sie arbeitet mit LED-Reifen und lässt damit farbenprächtig glitzernde Bilder entstehen. Auch in der Luft kann man sie bewundern, wenn sie mit einem Aerial Hoop zu getanzten Bildern verschmilzt und dies mit spektakulärer Akrobatik verbindet.

Die Show „Der Schöne und das Biest“ wurde ursprünglich für einen Cast von drei Künstlern entwickelt und wird für die Ostra-Studios extra umgeschrieben. Jetzt sind es sechs Künstler aus vier Ländern, die das Register all ihrer Talente ziehen und das Publikum mit einem Genre-Mix aus Comedy, Gesang, Schauspiel und Akrobatik unterhalten. Dazu wird ein 3-Gänge-Menü serviert. Die Show beginnt schon mit dem Einlass, wenn der Entertainer Ramon Hopman die Gäste persönlich platziert. Selbst die Dinner-Pausen werden durch die Künstler musikalisch überzuckert. Mehr über die Künstler, die Termine und Preise findet man auf

www.dinnershows-dresden.de

Tickets inklusive Show und 3-Gänge-Menü

Je nach Platzgruppe und Show 68,50 Euro/ 78.50 Euro/ 88,50 Euro

Sonderangebot von Sonntag bis Mittwoch: Für 11 Gäste buchen, für 10 bezahlen.

Kinder bis 12 Jahre zahlen 50 Prozent

Spielzeit: 26.11.2021 bis 29.01.2022 —

Plan der Termine /Shows siehe Homepage
Einlass 18.00 Uhr | Beginn 19.30 Uhr

Veranstalter
First Class Concept
Eventmanagement & Location GmbH
Zur Messe 9a, D - 01067 Dresden
Telefon: + 49 351.41 888 50
info@dinnershows-dresden.de
Internet: www.first-class-concept.de

Die Wunderlandklinik- Die schräge Dinnershow in den Ostra-Studios

Die „Wunderlandklinik“ wurde ursprünglich für das Restaurant-Theater „Merlins Wunderland“ inszeniert und gilt dort als erfolgreichste Dinnershow der letzten Jahre. Jetzt wird sie für die Ostra-Studios adaptiert. Das bedeutet keine Änderung des Showkonzeptes, sondern dass Technik und Wege an die neue Location angepasst werden.

Im Mittelpunkt der Show steht die berühmte Wunderlandklinik mit Prof. Dr. Dr. Brinkmann alias *Dieter Beckert*. Bei ihm ist der Name Programm. Der Leitspruch seiner praxiserprobten Humoralmedizin lautet weiterhin: Trinken, trinken und nochmals trinken. Seine Erfindungen wie die Urschrei-Schmerztherapie und die kostensparende Do-it-Yourself-OP-Methode wurden an Dauerpatient Herrn Pechmarie, verkörpert von *Rainer König*, zur Genüge ausprobiert. Dieser landete am Ende in der Gummizelle und sinnt nun auf Rache. Dass Professor Trinkmann sogar für den Nubbelpreis vorgeschlagen wurde, gefällt ihm gar nicht.

Bei der Diagnostik kommt die Maschine mit dem ZISCH zum Einsatz, die auf dem Prinzip eines entsorgten Nacktscanners vom Dresdner Airport basiert und wahlweise Skelett oder Muskelprotz abbildet. Eine Höchstleistung von Apparatemediziner Dipl.-Med. Frankenstein, dem Druckluftmaschinisten *Peter Till*. Tüten und Tupfer hält die singende Oberschwester Monika bereit, und für Löffelmusik und Musiktherapie ist der Geiger *Ludek Lerst* zuständig.

Fast nebenbei wurden viele Hits in die Geschichte eingewoben und beflügeln das Tempo und die Stimmung im Saal. Dabei hilft auch das Krankenpfleger-Duo Schlicht & Kümmerling, das gern selbst entscheidet, ob die vorgefundene Krankheit ausreicht für einen Aufenthalt in der berühmten Wunderlandklinik oder ob man die Beschwerden verstärken sollte. Sie wollen sich auch als chinesische Wunderheiler versuchen, um ihren Niedriglohn aufzubessern.

Über diese Show als „musikalisches Gesundprogramm für den Verdauungs- und den Lachapparat“ haben nicht nur ungezählte Teams von Arztpraxen oder Physiotherapien gelacht. Hier findet jedermann und jede Frau ein Klischee, das an den eigenen Arztbesuch erinnert. Mehr über die Künstler, die Termine und Preise:

www.dinnershows-dresden.de

Unser Service für Ihr Unternehmen

Christstollen aus Dresden® sind immer ein besonderes Firmenpräsent.
Alle Informationen zu unserem Service auf unserer Website.

Original Dresdner Christstollen®*

Kurfürstlich Sächsischer Christstollen®*

Stollen-Trilogie (Original Dresdner Christstollen®, Mandelstollen, Marzipanstollen), 3 x je 500 g

Mini-Rosinenstollen, 250 g

Mandelstollen*

Marzipanstollen*

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

---

Dresden Christmas
DAS WEIHNACHTSPORTAL

CFG Fischer GmbH
Gambrinusstr. 16
01159 Dresden

Steuer-Nr.: 203/107/18115
USt-IdNr.: DE 295 720 954
Registernummer: HRB 33501

www.christstollen-shop.com

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

Text: Sonja Thelen

Die besten 450 Restaurants aus Rhein-Main

Frankfurt — Rhein-Main geht aus 2022

Die Erleichterung war Verleger Jan Eichhorn anzumerken. „Deutlich weniger Restaurants mussten wegen des Lockdown schließen, als befürchtet. Die Zahl der Schließungen hält sich zum Glück in Grenzen“, sagte Eichhorn, als er gemeinsam mit Chefredakteur Bastian Fiebig die neue Ausgabe von *„Frankfurt geht aus 2022“* mit Empfehlungen und Ranglisten für die gesamte Rhein-Main-Region jetzt vorgestellt hat. Stark beeindruckt zeigte sich Eichhorn indes davon, dass ausgerechnet in dieser herausfordernden Zeit Gastronomen „sich trauten, neu zu starten. Dabei ist eine Restauranteröffnung immer ein Wagnis. Aber in einer solchen Zeit ist das mit doppelten Mut verbunden“. Und einer, der diesen Mut bewies, wurde dafür von der „Frankfurt geht aus“-Redaktion gleich doppelt belohnt. Masaru Oae, der erst im Frühsommer sein kleines, aber feines japanisches Restaurant „Masa“ im Frankfurter Ostend eröffnet hatte, belegt Platz eins in den Kategorien „Japanische Küche“ und „Asian Fine Dining“. Gelernt hat Oae in seiner Heimat Japan, danach ging es nach Großbritannien und von dort nach Düsseldorf. Dort lebt deutschlandweit die größte japanische Community. In sternendekorierten japanischen Gourmettempeln — auch als Küchenchef — konnte Oae seine Künste weiter verfeinern. Vom Rhein ging es an den Main, wo Masaru Oae nun sein eigenes Restaurant hat. „Für uns die spannendste Neueröffnung des Jahres“, bekannte Verleger Eichhorn.

Andreas Krolik vom Restaurant Lafleur

Foto: © Sonja Thelen

Angetan zeigten sich Fiebig und Eichhorn von der ungebrochen sensationellen Küche von Zweisterne-Koch Andreas Krolik vom „Lafleur“. „Das ist absolute Spitze in Frankfurt“, betonte Eichhorn, als er Krolik drei Urkunden überreichte. So führt das Lafleur gleiche mehrere Listen der Haute Cuisine an: „Rhein-Main Exklusiv“, „Frankfurt exklusiv“ und „Frankreich exklusiv“. Für den Küchenchef sind diese Auszeichnungen Anerkennung und Ansporn zugleich: „Das ist für uns kein

Die Spitzenköche aus Rhein-Main

Foto: © Harald Schröder

(Fortsetzung nächste Seite)

(Fortsetzung von Seite 15)

Text/Fotos: Sonja Thelen

Die besten 450 Restaurants aus Rhein-Main

Frankfurt — Rhein-Main geht aus 2022

Selbstläufer. Möglich ist das nur mit einem starken Team an der Seite und dahinter. Jeden Tag stellen wir uns der Aufgabe, um die Kontinuität zu wahren.“ Aber hinter ihm und seinen Mitarbeiter liegen 1,5 harte Jahre. Die Zeit habe er für neue kulinarische Ideen und Gerichte genutzt. Und „fürs Brotbacken“, verriet der Zwei-Sternekoch lächelnd. Die Spitzenposition bei „Italian Fine Dining“ konnte ebenfalls verteidigt werden: Und zwar von Sternekoch Carmelo Greco, der mit Konstanz und Kreativität immer wieder aufs Neue beeindruckt. Und das in einer Länderküche, in der sich durchaus viele Konkurrenten tummeln, betonte Chefredakteur Fiebig. A propos Länder: Da in den vergangenen Jahren sehr viele und sehr gute vietnamesische Restaurants in Frankfurt eröffnet haben, hat die Redaktion beschlossen, ihnen künftig eine eigene Rubrik einzuräumen. Zum Spitzenreiter gekürt wurde hier Do Quang Hoa vom „Trando“.

Aber auch die Region muss nicht darben. Limburg darf sich weiterhin mit dem „360 Grad“ nicht nur über einen leuchtenden Michelin-Stern am Himmel freuen, sondern auch darüber, dass der Gourmettempel von Alexander Hohlwein erneut die Liste „Rheingau, Rheinhessen und Taunus Exklusiv“ anführt. Das südhessische Darmstadt, das kulinarisch bislang noch Nachholbedarf hat, darf auf das neu eröffnete „Olbrick“ und seinen Küchenchef Jan Mulik stolz sein: Denn es ist der „Geheimtipp des Jahres“ und Platz drei in der Liste „Wiesbaden, Mainz und Darmstadt exklusiv.

Welche spannenden Neueröffnungen, Gourmet-Lieblinge, Bistros, Brasserien, Pizzerien, Bars, Hotspots, Tops, Flops und noch viel mehr in Frankfurt und in der Region zu entdecken gibt, verrät die 260 Seiten starke neue Ausgabe von „Frankfurt geht aus“. 450 empfehlenswerte Adressen aus 17 Genusswelten und der gesamten Region sind aufgeführt. Alle beschriebenen Gastronomiebetriebe wurden von der Redaktion anonym getestet. Erhältlich ist das Magazin für 6,80 Euro. Neu ist zudem: Heft und App gibt es zusammen für diesen Preis. Wer das Heft kauft, bekommt die App gratis dazu, und umgekehrt ebenso. Mehr Informationenunter:

www.journal-shop.de

Vietnamesische Küche von Do Quang Hoa vom Trando

Kreationen von Masaru Oae vom Masa Japanese Kitchen

+++ 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