classic digital Gourmet journal

Zeitung des Internetportals www.gourmet-classic.de · Ausgabe 138 / Februar 2022

Text: mk Salzburg

Schlossgeschichten wecken Frühlingsgefühle

Foto: © Castel Rundegg

Das Castel Rundegg ist ein Märchenschloss für erwachsene Genießer

Die Vorfreude auf die warme Jahreszeit wächst. Endlich wieder laue Lüftchen und bunte Blumen, Sonnenschein und im Freien das Leben genießen. Im Meraner Land zieht der Frühling bekanntlich etwas früher ins Land als anderswo. Daher stehen auch in dem herrschaftlichen *Castel Rundegg in Meran* bereits alle Zeichen auf Frühlingsfreuden. Der märchenhafte Schlossgarten erwacht aus dem Winterschlaf. Das „adults friendly"-Hotel für Gäste ab 16 Jahre liegt nur wenige Gehminuten vom Zentrum Merans und ist ein charmantes kleines Schloss für alle, die das Besondere suchen und das Entspannte lieben.

Ein Schlossgarten zum Träumen, ein SPA zum Verwöhnen

Der neue große Außenpool schmiegt sich in den sonnenverwöhnten Schlossgarten. Von der gemütlichen Liegeterrasse aus eröffnet sich den Hotelgästen ein unbezahlbarer Blick auf die umliegende Texelgruppe. In das Castel Rundegg kommt, wer sich kompromisslos erholen möchte. Ob beim Entspannen in der Spa-Landschaft oder Sonnenbaden beim Pool — hier lassen sich Körper und Geist in Einklang bringen. Das „Beauty & SPA" ist ein Kraftort für ein gutes Lebensgefühl. In acht Massage- und Behandlungsräumen verwöhnen geschulte Hände mit der hauseigenen naturbelassenen Beautylinie. Neue Diät- und Detoxprogramme kümmern sich um Gäste, die ihre freien Tage ihrer Gesundheit und Vitalität widmen möchten. Ein tolles Ärzte- und Massageteam und ein hauseigener Apotheker stehen mit ihrer Expertise zur Verfügung. Vom Hallenschwimmbad über Sauna und Dampfbad bis hin zu Detox-, Entspannungsbädern, Kneipp-Anwendungen und Panthermal erwartet Wellnessgäste ein hochwertiges Angebot zum Wohlfühlen.

Herrschaftlich — und so gar nicht steif

Das Flair, das einen im Castel Rundegg umgibt, ist einmalig. Schon beim Eintreten spürt man den besonderen Charme des Schlosses aus dem 12. Jahrhundert. Große herrschaftliche Zimmer und Suiten mit einem fantastischen Ausblick über Meran bieten uneingeschränkte Privatsphäre. Im alten Gemäuer des Schlossrestaurants erleben Feinschmecker traditionelle Südtiroler Küche und fein-mediterrane Köstlichkeiten

(Fortsetzung nächste Seite)

Text: mk Salzburg

Schlossgeschichten wecken Frühlingsgefühle

Fotos: © Castel Rundegg

Das Castel Rundegg ist ein Märchenschloss für erwachsene Genießer

— gewürzt mit den frischen Kräutern aus dem Schlossgarten. Dazu ein Glas Südtiroler Wein oder hausgemachter Limoncello. Das Castel Rundegg ist ein architektonisches Juwel, historisch in seiner Geschichte und zeitgemäß in seinem Umgang mit Tradition. „Klein und fein ist es hier, leger statt steif", schreibt Gault & Millau 2021.

Die Apfelblüte — der Höhepunkt des Frühlings

Die Apfelblüte ist definitiv der Höhepunkt des Frühlings im Meraner Land. Zwischen Ende März und Anfang Mai verwandeln die lieblichen Blüten die Obstwiesen in ein rosa-weißes Farbenmeer. Rund 17 Millionen Apfelblüten erblühen jedes Jahr in Südtirol. Droht doch noch ein später Kälteeinbruch, werden die Apfelblüten mit Wasser besprüht. Dieses wird in der Nacht für die zarten Blüten zu einer schützenden Eishülle. Wenn am Morgen die Sonne in die Obstgärten strahlt, glitzert und funkelt es magisch. Zahlreiche Wander- und Radwege führen mitten durch die faszinierenden Obstplantagen. Das Team des Castel Rundegg berät seine Gäste gerne mit Wander- und Erlebnistipps, um keinen der „magic moments" zu verpassen.

So besonders das Castel Rundegg ist, so schön ist seine Lage. Nur wenige Gehminuten sind es von dem Schlosshotel in das Zentrum Meranos mit seinen vielen Geschäften und den bekannten Meraner Lauben. Über den bekannten Sissi-Weg geht es in kurzer Zeit direkt vom Hotel in die berühmten botanischen Gärten von Schloss Trautmannsdorff. Die Frühlingsnatur will entdeckt werden — beim Wandern, Spazieren und Radfahren, beim Golfen oder Reiten. Vitamin D wird getankt, die Glückshormone sprudeln. Einer der berühmtesten Spazierwege Meranos ist der Tappeinerweg. Er gehört zu den schönsten Höhenpromenaden Europas entlang von Pinien und Korkeichen, Ölbäumen und Bambusarten, Magnolien und Agaven, die allesamt die Naturliebhaber erfreuen. Vom Sonnenplateau Meran 2000 bis zu den zahlreichen Waalwegen, von den prächtigen Almen im Ultental bis zu Ötzis Spuren im Schnalstal, vom Tal bis auf die Berge machen sich Gäste des Hotel Castel Rundegg auf ihre Wege, um die warme Jahreszeit zu begrüßen.

Den Frühling genießen 4=3

Leistungen: 4 Übernachtungen mit Frühstück (auch mit Halbpension buchbar), 1 gratis Urlaubstag, 1 Flasche Südtiroler Wein bei Anreise im Zimmer, Wellnessgutschein im Wert von 20 Euro

Preis p. P.: ab 294 Euro

www.rundegg.com

Text: STROMBERGER PR

Hier kocht junges Gemüse

Fotos: © Kinderhotels Europa GmbH

Die Original Kinderhotels Europa veröffentlichen eigenes Kochbuch — Kreative Gerichte und buntes Küchen-ABC vermitteln Spaß am Herd

Die *Original Kinderhotels Europa* starten mit einem kulinarischen Paukenschlag ins neue Jahr. *„Smileys Kochbuch“* heißt das Werk, das die Gruppe zusammen mit der österreichischen Food-Bloggerin Catrin Ferrari-Brunnenfeld, bekannt als Cookingcatrin, in Eigenregie produzierte. Im Buch finden sich neben 36 saisonalen Rezepten auch ein Kräuter- und Gewürzlexikon, Infos zu Küchenwerkzeugen und zugehörige Sicherheitstipps sowie Platz für das eigene Lieblingsrezept. Durch die Rezepte begleitet stets Smiley, das Maskottchen der Kinderhotels. Dank leicht verständlicher Piktogramme und Fotos können schon Kinder ab sechs Jahren unter Anleitung Erwachsener damit kochen. Zehn Mitgliedsbetriebe setzen die neue Kochschule ab sofort im Zuge des Kinderprogramms um. Weitere Betriebe sollen folgen. Die Kurse finden drei Mal pro Woche statt und jeder teilnehmende Nachwuchskoch erhält eine eigene Ausgabe von Smileys Kochbuch, einen Smiley Messbecher, eine Kochschürze sowie eine -mütze. Erhältlich ist das Buch in teilnehmenden Hotels sowie im Shop auf

www.cookingcatrin.at

Weitere Informationen zu den Original Kinderhotels Europa und zur Kinderkochschule finden sich unter:

www.kinderhotels.com

Kinder lieben es zu kochen und zu backen und erleben die Arbeit in der Küche mit allen Sinnen. Leider ist gerade diese Tätigkeit in den letzten Jahren in den Hintergrund geraten, denn die Eltern sind meist berufstätig und für das gemeinsame Kochen in der Familie bleibt wenig bis gar keine Zeit. Damit die Kinder diesem Bedürfnis nachgehen und Lebensmittel hautnah erfahren können, haben die Original Kinderhotels Europa die Kinderkochschule ins Leben gerufen. Hauptverantwortlich für die Aus- und Weiterbildung der Kinderbetreuer:innen in den Hotels ist Andrea Ulbing, Qualitätsmanagerin und Akademieleiterin bei den Kinderhotels Europa. „Die Kinderkochschule kommt bei den kleinen Gästen durchweg super an. Um die Kurse einheitlich und vor allem aufeinander aufbauend zu organisieren, entstand irgendwann die Idee des begleitenden Kochbuches. Also dachten wir uns: Warum machen wir nicht selbst eines?“, so Andrea Ulbing. „Wichtig bei der Konzeptionierung war uns, dass es Kochen als Erlebnis vermittelt und es neben den Rezepten viel zu entdecken gibt. Zudem sollten die Kinder einen raschen Überblick bekommen und schnell und einfach damit zurechtkommen.“

Die Rezepte im Kochbuch sind kreativ und abwechslungsreich und es wurde speziell auf saisonale Zutaten geachtet. So erleben Kinder bewusst, welches Obst oder Gemüse zu welcher Jahreszeit wächst. Des Weiteren werden verschiedene Schneidetechniken, Knetvarianten sowie Tipps und Tricks für den Kochablauf vermittelt. Die Zusammenarbeit mit Catrin Ferrari-Brunnenfeld war für die Kinderhotels eine Herzensangelegenheit. Sie zeichnet maßgeblich für die Rezepte, die

Kräuterseiten und die Smiley-Sicherheitstipps verantwortlich. Mit ihrem Know-How und Fachwissen konnte Catrin in ersten Ausbildungsworkshops auch bereits die Kinderbetreuerinnen in den Hotels begeistern.

Folgende Hotels nehmen die Kinderkochschule nach Smileys Kochbuch ab sofort in ihr Kinderprogramm auf: *Almhof Family Resort & SPA, Dachsteinkönig — Familux Resort, Kinderhotel Stegerhof, Alpenrose — Familux Resort, HAIDVOGL Kinderhotel Zell am See, Kinderhotel Laderhof, Familien-Sporthotel Brennseehof, Baby & Kinderhotel Laurentius, Bär Leading Family Hotel & Resort.*

Mit 35 Mitgliedern in Deutschland, Österreich, Italien und Kroatien gehören die Original Kinderhotels Europa zu den stärksten Premiummarken im Familiensegment. Sie liegen in den schönsten Ferienregionen: Ob inmitten alpiner Kulisse, an Seen oder am Meer — als oberstes Gebot gilt in allen Mitgliedsbetrieben die Sicherheit der Kinder. So befinden sich alle Kinderhotels paradiesisch in verkehrsberuhigten Gegenden oder mitten in der Natur. Die Kooperation bietet vom familiengeführten Haus bis zum luxuriösen Wellnesshotel für jeden eine passende Unterkunft. Alle Mitglieder verfügen über TÜV-geprüfte Sicherheitsstandards sowie hochqualifizierte Mitarbeiter und werden zudem stetig und geheim auf ihre Qualität überprüft. Die strenge Qualitätssicherung bietet dem Gast die größtmögliche Sicherheit, seine Familie bestens betreut zu wissen.

Text: AHM Kommunikation

Umdenken und Bewusstsein schärfen: Wie reisen wir 2022?

Acht Trends von Tourismusexpertinnen und Tourismusexperten

Nach zwei turbulenten Jahren hat sich viel verändert in der Reisebranche. Das Zukunftsinstitut sagt voraus, dass Urlaub und Geschäftsreisen zur Qualitätsfrage werden. Nachhaltig, solidarisch sowie sozial sollen die Ziele und auch die Verkehrsmittel sein. Der Tourismus ist gezwungen, andere Wege zu gehen, um den neuen Ansprüchen gerecht zu werden. Acht Experten von der Hotelchefin bis hin zum Reiseveranstalter prognostizieren, wie wir 2022 und danach die Welt neu entdecken werden. www.hermann-meier.de / www.zukunftsinstitut.de

Foto: © Hauser Exkursionen/Johanna Weinreiter

Mit dem „Climate Trek" in Nepal bietet der Slow-Trekking-Anbieter Hauser Exkursionen eine klimaneutrale Tour und fördert Projekte zur Unterstützung der lokalen Bevölkerung

Foto: © Hauser Exkursionen

„Reise weniger — dafür richtig!"

Manfred Häupl, Inhaber und Geschäftsführer Hauser Exkursionen: „Als führender Slow-Trekking-Anbieter steht auf unseren Touren die Balance zwischen sozialer Verantwortung und einer möglichst geringen Klimabelastung im Mittelpunkt. Daher bieten wir keine Fernreise unter zwei Wochen an. CO_2-Kompensation und Projekte zur Unterstützung der lokalen Bevölkerung sind weitere Bestandteile unserer Philosophie. Ein ideales Beispiel stellt der „Climate Trek" in Nepal dar. Alle Lodges entlang der nahezu klimaneutral begehbaren Trekkingroute durch die Helambu-Region wurden nach dem Erdbeben 2015 neu aufgebaut, um den Einheimischen langfristig Einkünfte zu sichern. 2022 setzen wir die Erfolgsgeschichte mit einem zweiten Climate Trek in der Langtang-Region fort. Durch diese Modellprojekte für grünen Tourismus leistet Hauser Exkursionen einen Beitrag zum ökologischen Wandel."

www.hauser-exkursionen.de/nachhaltig-reisen

Portrait: Manfred Häupl ist Inhaber und Geschäftsführer von Hauser Exkursionen

Foto: © Barberyn Ayurveda Resorts

Zum Tagesablauf in den Barberyn Resorts/Sri Lanka gehört die ayurvedische Pulsdiagnose.

Treatments auch für Covid-19-Genesene

Manick Rodrigo, Inhaber der Barberyn Ayurveda Resorts auf Sri Lanka: „Die Pandemie hat viele Menschen an den Rand ihrer psychischen und physischen Kräfte gebracht. In dieser Situation ist eine Ayurvedakur hilfreich, um Körper, Geist und Seele wieder in Balance zu bringen. Zudem bieten wir speziell im Barberyn Sands medizinische Treatments für Covid-19-Genesene an. So soll Langzeitfolgen wie chronischer Erschöpfung, lang anhaltenden Atembeschwerden oder auch psychischen Imbalances nach einer überstandenen Infektion effektiv entgegengewirkt und die Immunität gezielt verbessert werden. Die Reha-Maßnahmen umfassen unter anderem ein Ayurveda Covid Care Treatment, tägliche Gesundheitsberatungen und -checks sowie spezielle, frisch zubereitete Ayurveda-Gerichte. Grundsätzlich stehen Gästen der Barberyn Ayurveda Resorts ein 24-Stunden-Notdienst sowie Ärzte auf Abruf zur Verfügung."

www.barberynresorts.com

Manick Rodrigo, Inhaber der Barberyn Ayurveda Resorts auf Sri Lanka

Foto: © FIT Reisen

Foto: © harry's home hotels & apartments/Daniel Zangerl

Serviced Apartments sind ein wesentlicher Bestandteil der österreichischen Hotelgruppe harry's home hotels & apartments.

Serviced Apartments

Harald Ultsch, Geschäftsführer und Gründer harry's home hotels & apartments: „Die Krise hat uns ganz klar in unserer Ausrichtung bestätigt, denn die Nachfrage nach Serviced Apartments ist groß und hier können wir punkten. Auch der Trend ‚Wohnen auf Zeit' wurde massiv beschleunigt. In unserem Segment — hybrides Hotel mit Short- und Longstay — sprechen wir neben der Zielgruppe Familie auch Städte- und Geschäftsreisende sowie Neo-Singles an. Seinen persönlichen Aufenthalt kann der Gast dann aus zahlreichen Komponenten zusammenstellen, egal ob für einen Tag oder ein Jahr. Vorteile sehen wir auch im vorwiegend erdgebundenen Reiseverhalten, da sich unsere Hotels durchweg in den Alpen- und Alpenvorlandregionen befinden. Insgesamt sind wir sehr optimistisch und erwarten eine weiterhin gute Entwicklung."

www.harrys-home.com

Harald Ultsch, Geschäftsführer und Gründer harry's home hotels & apartments

Foto: © harry's home hotels & apartments/Georg Hofer

(Fortsetzung nächste Seite)

Text: AHM Kommunikation

Umdenken und Bewusstsein schärfen: Wie reisen wir 2022?

Acht Trends von Tourismusexpertinnen und Tourismusexperten

Foto: © „Roter Hahn"/Frieder Blickle

„Roter Hahn"-Marketingleiter Hans J. Kienzl sorgt mit strengen Kontrollen und Kriterien dafür, dass das Südtiroler Siegel auch weiterhin für höchste Qualität steht

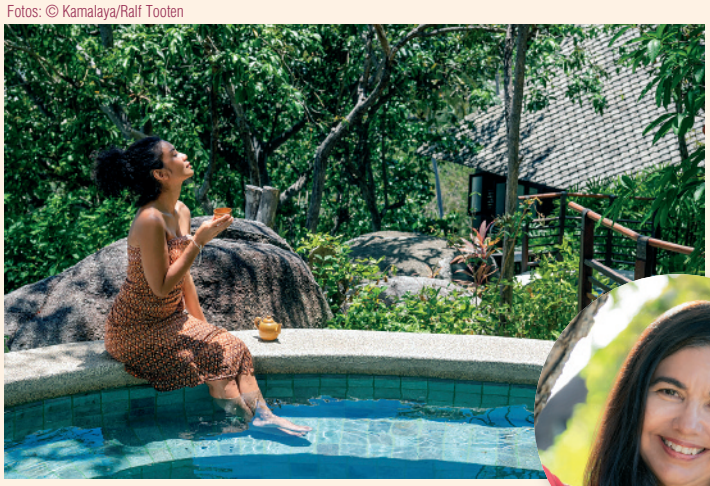
Foto: © „Roter Hahn"

Urlaub auf dem Bauernhof

Dr. Hans J. Kienzl, Marketingleiter des Südtiroler Qualitätssiegels „Roter Hahn": „Die nachhaltige Philosophie von ‚Roter Hahn' trifft zwar seit Jahren den Nerv zahlreicher Südtirol-Urlauber. Trotzdem müssen wir uns immer wieder neu erfinden. Noch in 2022 etwa wird unser neuer Webauftritt online gehen. Wir arbeiten mit Herzblut daran, dass die Site die beste für Urlaub auf dem Bauernhof in Europa wird. Außerdem stuft meine Kollegin Sandra Knoflach derzeit alle spezialisierten ‚Roter Hahn'-Bauernhöfe neu ein. Unabhängig davon gelten unsere strengen Kriterien inklusive regelmäßiger Kontrollen auch weiterhin für alle Mitgliedsbetriebe. Denn auch die Gäste werden anspruchsvoller: Sie wollen neben einer top Ferienwohnung die Herzlichkeit der Bauersfamilie erleben und tief in deren Alltag eintauchen — die Hochwertigkeit des Hofs verschmilzt mit der Landwirtschaft und den daraus entstehenden Produkten. Es gilt also, die Qualität der Mitglieds-Betriebe ständig zu optimieren, um auch weiterhin Trends mit Urlaub auf dem Bauernhof in Südtirol zu setzen."

www.roterhahn.it

Fotos: © Kamalaya/Ralf Tooten



Im Fünf-Sterne Healing-Resort Kamalaya auf Koh Samui/Thailand können Gäste in individuellen Kursen ihr eigenes Potential vollständig entfalten.

„Urlaub für mich"

Karina Stewart, Gründerin des Kamalaya Koh Samui, Thailand: „Gerade die isolierenden letzten beiden Jahre haben ein Thema in den Vordergrund gerückt: ‚Selfcare'. Egal, ob es um mehr körperliche Fitness geht, das entspannende Bad am Abend oder eine achtsamere und auf uns abgestimmte Ernährungsweise, wir alle sollten uns besonders jetzt noch mehr Zeit für das eigene Wohlbefinden nehmen. Viele unserer Gäste hier im Kamalaya kommen häufig mit einem persönlichen Anliegen, vom Weiterentwickeln ihres Start-up-Vorhabens in der Abgeschiedenheit unseres Resorts bis hin zum Wunsch, die eigene Gesundheit aktiv in die Hand nehmen. Sie profitieren davon, ihre persönlichen Bedürfnisse in einem fernöstlichen, natürlichen und gleichzeitig anregenden Umfeld erfüllen zu können — und erhalten so ‚Nahrung für Körper und Seele'. Weit weg vom Alltag voller Einschränkungen und Ablenkungen gelangen sie zu fundamental neuen Ideen, Einsichten und Perspektiven. Für ‚Me time' in den eigenen vier Wänden haben wir 2021 die Online-Plattform Kamalaya Connect ins Leben gerufen. Sie ermöglicht Nutzern virtuellen Zugang zu unseren maßgeschneiderten Kursen aus den Bereichen Ernährung, Fitness und Wellbeing."

Karina Stewart, Gründerin des Kamalaya Koh Samui, Thailand

www.kamalaya.com

Fotos: © Bad Reichenhall Tourismus & Stadtmarketing

Geschäftsführerin Dr. Brigitte Schlögl und das Team von Bad Reichenhall Tourismus und Stadtmarketing setzen unter anderem mit ihrem brandneu zertifizierten Berg-Kurwald 2022 voll auf das Thema Gesundheit.

Gesundheitsreisen

Dr. Brigitte Schlögl, Geschäftsführerin Bad Reichenhall Tourismus und Marketing: „2022 rücken wir unsere Gesundheitskompetenz noch mehr in den Fokus. Als innovativer Kurort bietet Bad Reichenhall ideale Bedingungen für wohltuende Erlebnisse. Passend dazu präsentieren wir dieses Jahr zwei neue Outdoor-Angebote: Zum einen ist unser Herzens-Projekt ‚Kur- und Heilwald' in Kooperation mit der Ludwig-Maximilians-Universität München abgeschlossen. Ab Frühjahr halten wir gezielte Angebote mit ausgebildeten Waldtherapeuten für Interessierte in Bad Reichenhalls neu zertifiziertem Berg-Kurwald bereit. Außerdem haben wir mit dem Alpenstadt City & Trail einen neuen Lauf-Event in Oberbayern kreiert. Am 28. und 29. Mai wird der bereits bekannte RupertusThermen-Lauf mit einem Berglauf auf den Hochstaufen kombiniert, begleitet von Trailrunner und Markenbotschafter Philipp Reiter. Er trägt gemeinsam mit uns das Thema Sport und Gesundheit in der Alpenstadt medienwirksam nach außen."

www.bad-reichenhall.de

(Fortsetzung nächste Seite)

Text: AHM Kommunikation

Umdenken und Bewusstsein schärfen: Wie reisen wir 2022?

Acht Trends von Tourismusexpertinnen und Tourismusexperten

Fotos: © Verein Lechweg

Vor genau zehn Jahren wurde der Lechweg — von der Quelle bis zum Fall „geboren". Daniela Pfefferkorn begleitet ihn seit 2020 als Produktmanagerin.

Fernwanderungen

Daniela Pfefferkorn, Produktmanagement Lechweg — von der Quelle bis zum Fall: „Wer 125 Kilometer schon einmal zu Fuß absolviert hat, weiß um den besonderen Reiz: Weit weg vom Alltag finden Fernwanderer ganz zu sich selbst und fühlen sich frei wie ein Vogel. Die Besonderheit des Lechwegs macht nicht nur seine grenzüberschreitende Route durch zwei österreichische Bundesländer bis ins bayerische Allgäu aus. Oder die Tatsache, dass der Gepäcktransport ebenso gewährleistet ist wie freie Fahrt mit öffentlichen Verkehrsmitteln. Der wahre ‚Star' auf den maximal zehn Etappen ist der facettenreiche Lech, einer der letzten Wildflüsse Europas. Lechweg-Geher begleiten ihn auf seiner gesamten Reise: von der Quelle am Vorarlberger Formarinsee durchs Walserdorf in Warth bis hin zum türkisen Strom durchs Tiroler Lechtal, über die Wiesen und Seen bei Reutte, um schließlich bei Füssen vom Lechfall gebannt zu werden. Für Bucketlist-Abarbeiter ist der Lechweg also ein Muss, inklusive der Steinbock-Kolonie bei Lech oder der Holzgauer Hängebrücke. Eine virtuelle Gästekarte ist vorgesehen, eine App hingegen nicht: Denn unsere Lechweg-Philosophie sieht vor, dass Urlauber die Natur bewusst erleben sollen anstatt ständig aufs Smartphone zu schauen."

www.lechweg.com

Foto: © TVB St. Anton am Arlberg/Fotograf Sepp Mallaun

Sauberer als ihre natürlichen Pendants sind die Kristalle der Schneekanonen, die bis zu 89 Prozent der Pisten im Skigebiet von St. Anton am Arlberg/Österreich beschneien können.

Foto: © TVB St. Anton am Arlberg

Martin Ebster ist Tourismusdirektor von St. Anton am Arlberg/Österreich

Nachhaltiger Skitourismus

Martin Ebster, Tourismusdirektor St. Anton am Arlberg: „Wir leben vor, wie grüner Alpentourismus Stück für Stück funktionieren kann und arbeiten seit Jahrzehnten an unserer Ökobilanz. Durch den Kartellsee und die Kraftwerke ist die österreichische Region St. Anton am Arlberg bereits seit 2006 in der Stromversorgung autark. Die Kristalle aus den Schneekanonen sind sauberer als Naturschnee, bestehen lediglich aus Wasser in Trinkqualität und Luft. Im Frühling unterstützt das Schmelzwasser in den Bächen wiederum die Energiegewinnung — ein durchgehend umweltfreundlicher Kreislauf. Nach dem Grundsatz ‚so viel wie nötig, so wenig wie möglich' erfassen unsere Pistenmaschinen durch ein integriertes GPS-System in Echtzeit die exakte Schneehöhe und helfen so bei einer noch effektiveren, naturschonenden Beschneiung. Der zentrale Bahnhof macht den Zug zum attraktivsten Verkehrsmittel für Urlauber. 2021 wurde St. Anton am Arlberg zudem als offizielle KLAR!-Modellregion ausgewählt. Teilnehmer dieses Programms werden vom Klima- und Energiefonds dabei unterstützt, sich frühzeitig und wissenschaftlich fundiert auf die Herausforderungen des Klimawandels einzustellen. Viel bewegt sich — und so soll es weitergehen."

www.stantonamarlberg.com

Text: noble kommunikation GmbH

Die besten Restaurants Asiens

Fotos: © Hong Kong Tourism Board

Speisen mit den Stars: Hongkongs Michelin-Restaurants

Die Stadt mit den besten Restaurants Asiens ist der absolute Hotspot für Gourmets und Feinschmecker — auch mit kleinerem Geldbeutel.

Raffinierte Sterneküche in gepflegter Restaurant-Atmosphäre steht nicht nur in Europa hoch im Kurs: auch Hongkong entwickelt sich immer mehr zum Mekka für Gourmets und Feinschmecker aus aller Welt. Die Sieben-Millionenmetropole an der Mündung des Perlflusses macht ihrem Namen als „duftender Hafen" alle Ehre: überall duftet es nach frisch gekochtem Essen und die Gewürzaromen wabern wie Parfum in der Luft und locken Gäste in die unzähligen Garküchen und Restaurants. Mit mehr als 15.000 Restaurants hat Hongkong nicht nur eine der größten Bevölkerungsdichten der Welt, sondern auch eine der höchsten Restaurantdichten. Damit man als Hongkong-Reisender bei der kulinarischen Erkundungstour

Bei Tim Ho Wan gibt es Sterneküche bereits ab 2 Euro pro Gericht

(Fortsetzung nächste Seite)

Speisen mit den Stars: Hongkongs Michelin-Restaurants

jedoch nicht im Dunkeln tappt, empfiehlt sich ein Blick in den Guide Michelin — allein 71 Restaurants sind dort für Hongkong gelistet. Dabei muss der Besuch bei den Stars der Hongkonger Gastronomie-Szene noch nicht mal teuer sein, denn ein Sternegericht zum Wegträumen gibt es bereits ab umgerechnet 2 Euro. Wo? Das verraten wir in unserer Liste der besten Michelin-Restaurants Hongkongs.

Tim Ho Wan — 1 Michelin-Stern

Dass Sterneküche nicht zwingend teuer sein muss beweist „Tim Ho Wan". Das kleine Lokal im ehemaligen Arbeiterviertel Sham Shui Po hat zwar eher den Charme einer Kantine, dafür ist das Essen unbeschreiblich lecker. So lecker, dass es seit 2011 mit einem Michelin-Stern ausgezeichnet ist. Die Spezialität: Dim Sum — kleine gefüllte Teigtaschen, die ziemlich satt machen und wie der Name verspricht „das Herz berühren". Für dieses Genusserlebnis stehen die Leute gerne auch mal länger an, denn in dem Restaurant mit Plastiktischen und Neonlicht kann man nicht im Voraus reservieren. Dass das Warten lohnt, zeigt der Erfolg des Restaurants. Mittlerweile hat es „Tim Ho Wan" sogar zu einer Kette geschafft und seinen Namen bis nach New York exportiert.

Yat Lok — 1 Michelin-Stern

Fleischliebhaber dürften im „Yat Lok" ihren persönlichen Gourmet-Tempel finden: seit über 60 Jahren brät die Familie Chu hier kantonesisches BBQ, auch als „Siu Mei" bekannt. Zum Dahinschmelzen ist vor allem die gebratene Gans, die mehr als 20 Vorbereitungsschritte durchläuft, bevor sie auf den Grill kommt. Mir der knusprigen Haut, dem butterweichen Fleisch und der geheimen Marinade ist sie ein wahrer Festschmaus, den es so nur in Hongkong gibt. So wundert es auch nicht, dass sogar Küchen-Legenden wie Anthony Bourdain Yat Lok ihr Gütesiegel verliehen haben. Weil der Gänsebraten so beliebt ist, reichen die Schlangen vor dem Restaurant oft bis auf die Straße. Da heißt es: früh kommen. Und wenn die gebratene Gans doch mal ausverkauft sein sollte, dann ist der zartschmelzende BBQ-Schweinebraten von Yat Lok ein würdiger Trostpreis.

Das Lung King Heen ist das erste chinesische Restaurant mit drei Michelin-Sternen

Lung King Heen — 3 Michelin-Sterne

Eine seltene Gelegenheit, die unverwechselbare kantonesische Küche auf Meisterniveau zu genießen, bietet sich im „Lung King Heen". Das Restaurant hoch oben im Four Seasons Hotel Hong Kong machte sich als erstes chinesisches Restaurant, das mit drei Michelin-Sternen ausgezeichnet wurde, weltweit einen Namen. Neben dem Speisen ist hier auch das Ambiente wahrhaft meisterhaft: Gäste genießen einen atemberaubenden Blick von hoch oben auf den Victoria Harbour, während sie an makellos zubereiteten Gerichten knabbern. Unbedingt probieren sollte man Chefkoch Chan Yan Taks Seeohren in Blätterteig mit Hühnchen, die bereits viele Nachahmer auf den Plan gerufen haben. Doch keine Version ist so gut wie das Original!

Amber — 2 Michelin-Sterne

Mit seiner einzigartigen, kühnen Haute Cuisine konnte das „Amber" schon viele Preise und Auszeichnungen gewinnen. Ein Besuch in dem Sterne-Restaurant des Mandarin Oriental Hong Kong, das berühmt ist für das raffinierte Zusammentreffen von klassischer französischer Küche und erstklassigen, meist aus Japan stammenden Zutaten, kann wahrlich als Höhepunkt einer jeden Hongkong-Reise bezeichnet werden. Kein Gericht gleicht dem anderen. Und während Chefkoch Richard Ekkebus aus Rücksicht auf Ernährungstrends und Unverträglichkeiten, komplett auf Milch und Gluten verzichtet, büßen die Speisen keineswegs an Geschmacksintensität ein.

Bo Innovation — 2 Michelin-Sterne

Haben Sie schon einmal „extreme chinesische Küche" probiert? Wenn Sie sich trauen, sollten Sie unbedingt das Bo Innovation besuchen, ein Restaurant, das von der Einrichtung bis zur Speisekarte eine Hommage an die Kultur Hongkongs darstellt. Wo sonst kann man eine Haifischflossensuppe aus Pfirsichgummi als Dessert kosten? Die innovativen Gerichte von Starkoch Alvin Leung, der traditionelle chinesische Techniken mit französischen

Das Yat Lok ist bekannt für seine Michelin-prämierte BBQ-Gans

(Fortsetzung nächste Seite)

Text: noble kommunikation GmbH

Die besten Restaurants Asiens

Fotos: © Hong Kong Tourism Board

Speisen mit den Stars: Hongkongs Michelin-Restaurants

Das Amber in Hongkong serviert gediegene Sterneküche in makelloser Atmosphäre

Der Sternekoch Uwe Opocensky sorgt für deutsches Flair in Hongkongs Gastro-Szene

Geschmackseinflüssen verbindet, beflügeln die Fantasie der Gäste und vermitteln gleichzeitig einen Eindruck von der echten kantonesischen Kultur.

Arcane — 1 Michelin-Stern

Das „Arcane", welches abseits der belebten Straßen im Stadtteil Central liegt, verdankt seinen Ruhm in erster Linie seinem Koch: denn der australische Sternekoch Shane Osborn dürfte sogar Gourmets hierzulande ein Name sein, hat er es doch dank der weltweit erfolgreichen Kochshow „The Final Table" zu internationalem Ruhm geschafft. Das elegante und zugleich diskrete Restaurant bietet moderne europäische Küche mit Produkten aus lokalem Anbau (einige sogar direkt von der Terrasse) und das erste vegane und vegetarische Fine-Dining-Degustationsmenü der Stadt. Gäste können die Zubereitung ihrer Speisen durch die offene Küche beobachten.

Petrus — 1 Michelin-Stern

Schlussendlich darf ein bisschen Lokalpatriotismus nicht fehlen: Unser letzter Tipp ist das „Petrus" im Shangri-La Hotel Hong Kong, welches von dem Deutschen Uwe Opocensky geleitet wird. Mit mehr als 33 Jahren Erfahrung als Koch und Manager der weltbesten Küchenbrigaden, gehört er zu den versiertesten Küchenchefs in Hongkong und prägt die Gastronomie-Szene der Metropole seit Jahren nachhaltig mit. Bereits im Alter von 23 kochte er in London für Prominente wie die Queen, Bill Clinton oder den Prince of Wales. Hoch oben über den Dächern der Stadt mit beeindruckendem Blick über den Victoria Harbour, dürfen sich auch normale Gäste wie Prominente fühlen, wenn der Wahl-Hongkonger seine moderne Interpretation der französischen Küche auf den Teller bringt.

Weitere Infos zu Hongkong und der unverwechselbaren Restaurant-Szene der Stadt gibt es unter:

www.discoverhongkong.com

Text: Kunz PR

Romantik pur zum Valentinstag

Fotos: © Archiv MTG, Gert Perauer

Eine Nacht unter Sternen und Fondue im Schnee

Romantisches Dinner in der Glaskuppel am Millstätter See

Rosen, Schmuck und Pralinen? Absolute Klassiker zum Valentinstag. Wer jedoch nach einer außergewöhnlichen Überraschung sucht, findet Inspiration am *Millstätter See in Kärnten*. Wie wäre es mit einer Nacht zum Sterne zählen? Die „Biwak unter den Sternen. Rifugio sotto le stelle." sind exklusive Rückzugsorte für die Zeit zu zweit. Hier werden sinnliche See- und Bergberührungen® erlebbar. Statt nach Rosen duftet es nach heimischem Lärchen- oder Zirbenholz. Statt funkelnder Schmucksteine strahlen hier die Sterne durch die Panoramafenster. Und statt Pralinen sorgt ein reich gefüllter Gourmetkorb für genussvolle Momente. Infos und Buchung unter:

www.millstaettersee.com/biwaks

Am Fuße des Sportbergs Goldeck warten Winterzauber und ein extravagantes kulinarisches Erlebnis: das Schneeflocken-Fondue (wahlweise Fleisch oder Käse) unter der Glaskuppel. Hier heißt es im Winter-Wunderland Platz nehmen, den Weitblick auf die umliegende Bergwelt genießen und Zeit mit lieben Menschen zelebrieren. Buchbar für bis zu sechs Personen am Millstätter See. Das Juwel in Kärnten. Infos und Buchung unter:

www.millstaettersee.com/glaskuppel

Text: crystal communications GmbH

Fotos: © Franz Schned

Frühlingskur mit Kartoffeln

Pellkartoffeln mit Dips

Wer vor dem Frühling winterlichen Ballast abwerfen möchte, der darf auf die Kraft der Kartoffel bauen. Ihre wertvollen Inhaltsstoffe helfen dabei, den Körper zu entwässern, den Säure-Basen-Haushalt des Körpers auszugleichen und das Immunsystem zu stärken. Die regionale Knolle ist außerdem die ideale Zutat, wenn überflüssige Pfunde purzeln sollen. Die langkettigen Kohlenhydrate der quasi fettfreien und kalorienarmen Kartoffel sorgen für ein langanhaltendes Sättigungsgefühl. Um ihre Wirkung komplett zu entfalten, wird die Kartoffel am besten schonend und ohne Zugabe von Fett zubereitet. Markenbotschafter Franz Schned verrät seine Rezepte für einen gesunden Klassiker: Pellkartoffeln mit Dips aus Quark bringen den Organismus in Schwung.

Da sie nicht in frischen Farben strahlt und man ihr ihren Reichtum an Vitaminen und Mineralstoffen auf den ersten Blick kaum ansieht, wird die heimische Kartoffel meist weniger als Superfood, sondern vielmehr als Kohlenhydratbombe und nährstoffarmer Dickmacher gesehen. Dabei ist die Kartoffel eine echte Powerknolle, die zu beinahe zu 80 Prozent aus Wasser besteht und sowohl im rohen sowie im gekochten Zustand mit nur 0,1% quasi fettfrei ist. Schon gewusst? Mit einem Kohlenhydrat-Gehalt von etwa 16% haben 100 Gramm Kartoffeln nur halb so viele Kalorien wie die gleiche Menge an Nudeln. Sogar Reis bringt in Relation mehr Kalorien auf die Waage als die Kartoffel. Die gesunden langkettigen Kohlenhydrate der Kartoffel lassen den Blutzuckerspiegel nur langsam steigen und halten ihn dann konstant — eine klare Absage an dick machende Heißhungerattacken. Neben ihrer Sattmachqualität ist die oft unterschätzte Knolle aus der Region eine wichtige Vitamin- und Mineralstoffquelle. In ihr stecken Vitamin C, Vitamin B1, B2, B5 und B6 — allesamt wichtig z.B. für die Stärkung des Immunsystems. Die Kartoffel liefert auch Kalium, das die Nierentätigkeit anregt und somit dem Körper hilft, überflüssige Wasseranlagerungen auszuscheiden. Andere enthaltene Mineralien und Spurenelemente wie Kalzium, Magnesium, Phosphor, Eisen und Zink sind essenziell für Stoffwechsel und Zellaufbau.

Pellkartoffeln mit feinen Dips — Pure Protein-Power

Die Kartoffel enthält außerdem essenzielle pflanzliche Aminosäuren mit hoher biologischer Wertigkeit, die besonders gut vom Körper aufgenommen werden. Die Protein-Power lässt sich noch steigern, indem man eiweißreichen Quark zu den Kartoffeln reicht — die man am besten erst nach dem Kochen pellt. „Denn wenn die Kartoffeln mit wenig Wasser und Salz in der Schale gegart werden, bleiben die Vitamine, Mineralstoffe und Spurenelemente bestmöglich erhalten“, erklärt Franz Schned, der sich der Bayerischen Kartoffel als Markenbotschafter verschrieben hat. Der Profi-Koch hat einige leckere Dips kreiert, die sich leicht nachmachen lassen. Weitere Informationen und Inspirationen unter:

www.bayerische-kartoffel.de
www.youtube.com/bayerischekartoffel
www.facebook.com/BayerischeKartoffel/
www.instagram.com/bayerische_kartoffel/

Rezepte für Dips:

Curry-Limetten Quark Dip
130 g Magerquark
30 ml Limettensaft
1/2 Limetten, Abrieb
1 TL Currypulver
Zucker, Salz, Pfeffer

Avocado-Quark-Dip
1 Avocado
100 g Magerquark
1 TL Senf grob
1/2 Zitrone frisch
Salz, Pfeffer

Kräuter-Quark-Dip
2 EL Olivenöl
½ Knoblauchzehe
125 g Magerquark
1 EL Mineralwasser
1½ EL Petersilie und Schnittlauch
1/2 Zitrone, Saft
Salz, Pfeffer

Text/Foto: CALLWEY GmbH

Großer Preis der Tischkultur

DINEUS 2022 — Grand Prix Tableware

Mit dem Hype um das Kochen steht immer mehr der gedeckte Tisch im Mittelpunkt. Dies und die Tatsache, dass er in dieser Art einzigartig ist, hat den CALLWEY-Verlag dazu bewogen, zum dritten Mal den *DINEUS* auszurufen, den großen Preis der Tischkultur. Dass diese Entscheidung die Richtige war, zeigt sich am regen Interesse und der Unterstützung der Branche. Sein Ziel ist es, Einblicke in die Produkte und Projekte des gedeckten Tisches zu geben, die Industrie zu stärken und die Wichtigkeit der Tischkultur in der heutigen Zeit zu betonen und zu bestärken. Die von Herstellern rund um die Tischkultur eingereichten Produkte, Designs und Innovationen wurden von einer hochkarätigen Jury aus Experten, Designern und unabhängigen Industrie- und Medienvertretern der Branche bewertet und prämiert. Der DINEUS wird von wichtigen Schlüsselpersonen der Industrie unterstützt.

Das Jahrbuch präsentiert die aktuellsten Trends der Tischkultur mit persönlichen Homestories bekannter Persönlichkeiten wie Barbara Becker, Cornelia Poletto, Dr. Fabian Riedel, und vielen anderen. Denn Tischkultur bedeutet so viel mehr als Kochen und Essen: Herzlichkeit, Passion und eine Prise Lässigkeit braucht es auch. Die Produktgewinner des Wettbewerbs wurden in diesem Jahr nicht nur von einer Expertenjury ausgewählt, zum ersten Mal konnten alle Interessierten durch ein Online-Voting mitbestimmen, wer die Sieger des diesjährigen Dineus 2022 sein werden. Detaillierte Produktinformationen und -beschreibungen der Sieger runden das Buch ab.

Ergänzt wird der Wettbewerb mit

Foto: © CALLWEY

Salute! Zu Gast bei Nina Ruge

KoiKoi-Vasen der Porzellanmanufaktur Reichenbach

Foto: © Trelancia_Luca

Der 1. Preis in der Kategorie Tisch:
Degrenne „ARTY Creation“

Die Auszeichnungen der Kategorie Tisch:
Degrenne „L’Empreinte“
Degrenne „SD ONE Gold“
Degrenne „Brume“
Iittala „Kastehelmi Tumbler“
ASA Selection GmbH „Poké Bowl”
Porzellanmanufaktur Reichenbach GmbH “Palau”
Royal Copenhagen “Coupe Plate”
Hoffmann GmbH & Co. KG Leihenweberei seit 1905 „Tischtuch Jacquardgewebe Halbleinen
und Servietten Reinleinen — Fleur Rouge et Noir“

Der 1. Preis in der Kategorie Küche:
Friedr. Dick GmbH & Co. KG “Messerserie Pink Spirit”

Die Auszeichnungen der Kategorie Küche:
SMEG Deutschland GmbH „Kaffeevollautomat BCC02“
Cloer Germany GmbH & Co. KG „Cloer 800MBX Menü Box”
Cloer Germany GmbH & Co. KG „Cloer 1898 Professional Waffeleisen“

Der 1. Preis in der Kategorie Interior:
Robbe & Berking Silbermaufaktur seit 1874 GmbH & Ca. KG, „Barwagen“

Die Auszeichnung der Kategorie Interior:
Porzellanmanufaktur Reichenbach GmbH „KoiKoi“

(Fortsetzung nächste Seite)

Text: CALLWEY

Großer Preis der Tischkultur

DINEUS 2022 — Grand Prix Tableware

Foto: © Julia Marie Werner

Foto: © JUNI GBR

Foto: © CALLWEY

Foto: © CALLWEY

Zu Gast u.a. bei Familie Anders, Tamara Gräfin von Nayhauß, Marie-Anne Wild und Dr. Fabian Riedel (v.l.n.r)

einer Ausstellung ab dem 12. Februar im Deutschen Museum für Kochkunst und Tafelkultur. Dort werden alle Sieger des Wettbewerbs präsentiert.

Partner

Partner des Wettbewerbs sind Ambiente, Messe Frankfurt, Deutsches Museum für Kochkunst und Tafelkultur, GPK — Handelsverband Koch- und Tischkultur, Geldermann, EK servicegroup sowie die Medienpartner H.O.M.E., Falstaff PROFI und das P&G Magazin.

Die Autorin

Julia Dettmer saß als Chefredakteurin von BUNTE. de mit vielen prominenten Interviewpartnern am Tisch, bevor sie sich 2020 als Autorin, Sprecherin und Promi-Expertin selbstständig machte. Privat ist sie gerne Gastgeberin geselliger Abende, das Kochen überlässt sie dabei aber lieber ihrem Mann.

Fakten zum Wettbewerb:

Der Callwey-Verlag lobte zum dritten Mal gemeinsam mit seinen Partnern Ambiente, Messe Frankfurt, Deutsches Museum für Kochkunst und Tafelkultur, GPK — Handelsverband Koch- und Tischkultur, Geldermann, EK servicegroup, H.O.M.E., Falstaff PROFI und das P&G Magazin den internationalen Wettbewerb DINEUS 2022 aus und präsentierte die Sieger in insgesamt 3 Kategorien:

Interior

Küche

Tisch

Die Jury zeichnete 15 Produkte mit 12 Anerkennungen und 3 Sieger mit dem 1. Preis aus. Die Preisträger nach Kategorie und mit dem jeweiligen Produkt gelistet, finden Sie im Kasten auf der vorhergehenden Seite.

Die Jury

Thomas Kastl (Leiter Dining der Messe Frankfurt Ambiente), Mikael GB Horstmann (Leiter des Deutschen Museum für Kochkunst und Tafelkultur), Susanne Heiduczek (Leiterin Category Management EK Home, EK/Servicegroup EG), Mag. Alexandra Gorsche (Geschäftsführerin Fallstaff Profi GmbH), Rita Breer (Chefredakteurin P&G — Porzellan, Glas, Kochen, Schenken), Angelika Müller (Herausgeberin H.O.M.E.) und Christina Barton-van Dorp (Präsidentin GPK — Handelsverband Koch- und Tisch-

zu Gast bei Michael Brandner

Foto: © Lisa Hantke Photography

Barwagen von Robbe & Berking

Foto: © Thomas Bach

Text: crystal communications / CzechTourism Deutschland

Glasherstellung mit langer Tradition

Wo jeder getrost zu tief ins Glas schauen darf — Crystal Valley in Tschechien

Foto: © Novotny Glass

Novotny Glass Museum in Nový Bor

In Tschechien hat die Glasherstellung eine lange Tradition. Vor allem bekannt: das *Crystal Valley in Nordböhmen*. Hier wird seit Jahrhunderten das berühmte böhmische Kristallglas produziert, das auf vielerlei Arten verarbeitet wird. Geschmackvolle Gefäße aller Art, aber auch Schmuck, Kunstobjekte oder Bestandteile hochwertiger Lampen und Leuchten — Glaserzeugnisse aus Tschechien zeugen von bester Qualität. Ein Besuch vor Ort verspricht intensive Einblicke und noch dazu hochwertige Souvenirs oder Geschenkideen für Daheimgebliebene.

Eingebettet zwischen Isergebirge, Riesengebirge, Lausitzer Gebirge und Böhmischem Paradies ist die Umgebung des Crystal Valley nicht weniger reizend wie die edlen Handarbeiten selbst. Bereits in der zweiten Hälfte des 17. Jahhunderts begann man hier in der Gegend um Liberec mit dem Schmelzen von kristallklarem Glas. Schnell avancierte das böhmische Kristallglas, das sich aufgrund seiner Klarheit, Ausstrahlung und Härte besonders zum Gravieren und Schleifen eignet, zu einer einheimischen Spezialität. Schließlich wurde Tschechien der wichtigste Glas-Exporteur weltweit. Heute beschäftigen sich hier mehr als 40 Unternehmen, Museen und Schulen mit der Kunst der Glas-, Bijouterie- und Schmuckherstellung und lassen Urlauber hautnah am Entstehungsprozess teilhaben.

In der *LASVIT Ajeto Glashütte* in Lindava können Besucher von einer Galerie aus beobachten, wie die Komponenten für große Lichtinstallationen, Designerleuchten, Trinkgefäße, dekorative Gläser oder mit etwas Glück die Tour de France Trophäe entstehen. Namhaft sind auch die Abnehmer verschiedener Kunstwerke aus dem Haus. Bill Clinton, Mick Jagger oder Expräsident Václav Havel sind große Bewunderer von Bořek Šípeks Werke, der LASVIT Ajeto leitet. In der Gaststätte können sich Gäste im Anschluss an eine Führung an einem kleinen Ofen auch noch selbst im Glasblasen ausprobieren, um ihre Handarbeit am nächsten Tag mitzunehmen. LASVIT ist außerdem für seinen Firmen-Hauptsitz in Nový Bor bekannt. Das Glashaus — ein neues modernes Gebäude zwischen zwei alten traditionellen Umgebindehäusern — kann unter verschiedenen Architekturpreisen sogar den begehrten Dezeen Award für das beste Geschäftsgebäude für sich verbuchen.

Rautis hat mit seinem wertvollen Kulturgut 2020 sogar einen UNESCO-Titel erhalten. Das Familienunternehmen aus Poniklá befasst sich mit der Herstellung von traditionellem Christbaumschmuck aus Glasperlen. Dabei ist der Weg lang und aufwendig — umso wertvoller das Endresultat. Zunächst wird die Glasperle aus einem Glasröhrchen geblasen, dann versilbert, gefärbt, bemalt und zuletzt abgezwickt, um im Anschluss auf Draht aufgefädelt zu werden. Die Muster, die entstehen, sind von unglaublicher Vielfalt. Dabei ist alles Handarbeit und jede Glasperle geht durch mindestens sechs Hände. Nach einer Führung durch den Betrieb kann in der Kreativwerkstatt auch eigener Schmuck angefertigt werden.

Bei *Novotny Glass* in Nový Bor können die Besucher im Restaurant den Künstlern, getemnt durch eine Glaswand, bei ihrer Arbeit an den Öfen zusehen. Zudem werden in den Museumsräumen auf zwei Etagen unzählige Glaswerke aus aller Welt präsentiert. Die Arbeiten, die in der Glashütte entstehen, sind vor allem kreativ und oft Sonderanfertigungen. Kleinere Erzeugnisse wie Trinkgläser, Kerzenständer oder besondere Aschenbecher können vor Ort erworben werden.

Novosad a syn (Novosad und Sohn) in Harrachov ist die älteste ununerbrochen arbeitende Glashütte der Welt. Die historische, mit ursprünglichen Holzwerkbänken ausgestattete und von zwei Wasserturbinen angetriebene Schleiferei aus dem Jahre 1895 ist bis heute in Betrieb. Auf dem Gelände dieses „lebendigen Glasmuseums“ kann man im „Herrenhaus“ aus dem Jahre 1712, dem ersten Steingebäude im westl. Riesengebirge und heutigen Museum, eine der größten und wertvollsten Glassammlungen Tschechiens mit über 5.000 Exponaten besichtigen. Auf dem riesigen Gelände verteilen sich außerdem ein Restaurant, Shop, Konditorei, Brauerei und sogar ein Bierbad. Die Firma exportiert ihre Produkte in 38 Länder der Welt, Besucher können aber auch vor Ort die kunstvollen Glasgefäße aller Art im Werksladen erwerben.

Sehenswert ist auch das *Glas- und Bijouteriemuseum in Jablonec nad Nisou* (Gablonz an der Neiße). Das Jugendstilgebäude beherbergt die Dauerausstellungen „Zauberwelt der Bijouterie“ und „Zaubergarten — böhmisches Glas aus sieben Jahrhunderten“. Interaktiv gestaltet, werden Besucher zum Nachdenken, Ertasten und Träumen eingeladen. Die Ausstellung „Ewige Sehnsucht nach der Schönheit — Schmuck dreier Jahrtausende“ wartet mit historischem Schmuck und Accessoires auf, manche Stücke sind fast 3000 Jahre alt.

Wenn auch von zentraler Bedeutung, kommen nicht alle hochwertigen Glaserzeugnisse im Land aus dem Crystal Valley. Die *Moser Glashütte* zum Beispiel nahm 1857 ihren Betrieb in Karlsbad auf. Klein angefangen, belieferte man königliche Familien auf der ganzen Welt mit edlen Kristallkelchen. Nicht umsonst nennt man das Unternehmen Moser „König der Gläser — Glas der Könige“. Die Klassiker, wie beispielsweise Splendid, Paula, Maharani und Lady Hamilton werden seit dem Ende des 19. Jahrhundert ununterbrochen hergestellt und verleihen der Marke ihren Weltruf. Von Prag aus lohnt sich ein Abstecher zur *Glashütte Rückl* im 40 Kilometer entfernten Nižbor. Auch hier können Besucher jeden Schritt der Glasherstellung verfolgen — von der Arbeit im Hüttenwerk, der Bemalung, der Bearbeitung bis zum Schleifen des Glases. In Zusammenarbeit mit Prague City Tourismus vertreibt der Betrieb eine ganz besondere Serie: Kristallgläser mit Motiven der Prager Türme, die auch online erhältlich sind.

Weitere Infos unter:

www.crystalvalley.cz/de

www.visitczechrepublic.com

Glashütte Novosad a syn (Novosad und Sohn) in Harrachov

Foto: © www.pikouus.com / Novosad a syn

Text: mk Salzburg

Riverresort Donauschlinge**

Foto oben: © Riverresort Donauschlinge / www.kaindlstorfer-photographie.at

Einfach raus! Am Donau-Ufer lässt es sich gut leben

Schlögener Schlinge im oberen Donautal in Oberösterreich, etwa auf halbem Weg zwischen Passau und Linz

Das ist ein Ort für Sommerfreuden am Wasser: Das *Riverresort Donauschlinge**** begrüßt die Genießer. Am grünen Flussufer der imposanten Donau fängt das gemütliche Genusshotel die schönsten Seiten von Urlaubstagen in der Natur ein. Die Lage des Riverresort Donauschlinge direkt an der Schlögener Schlinge ist ein Erlebnis für sich. Die Donau schafft es als einziger Fluss der Welt, eine kraftvolle 180 Grad Drehung zu vollziehen. Dieses atemberaubende Wasser-Naturschauspiel bildet die Kulisse für erholsame Tage mit den besten Freunden, der Familie oder seiner/m Liebsten.

Die Wanderschuhe müssen mit, Bikes gibt es gern auch vor Ort zu leihen. Zu den Highlights an diesem Wohlfühlplätzchen zählen Wanderungen am aussichtsreichen Donausteig oder Radtouren am Donauradweg. Vor der Hoteltür geht es los zum Wandern und Radfahren, zum Laufen oder Inline-Skaten. Für Mountainbiker eröffnet sich das größte zusammenhängende Mountainbikegebiet Europas. Hotelchef Marc ist leidenschaftlicher Mountainbiker und als geprüfter Mountainbike-Guide begleitet er auch Touren. Nordic Walking, Schwimmen, Golfen oder Reiten, die Bewegungshungrigen, die den Sommer am liebsten outdoor erleben, sind in ihrem Element. Dazu bietet das Riverresort ein umfangreiches Aktivprogramm von Bogenschießen über Tischtennis bis hin zur Klangschalen-Meditation. Perfekt für alle, die am liebsten am und im Wasser unterwegs sind: Die Donau fließt direkt am Hotel vorbei. Zille Fahren, Fischen oder ein erfrischendes Bad im Fluss gehören zum Sommer an der Donauschlinge einfach dazu.

Außenansicht des Riverresorts Donauschlinge

Foto: © PHOTO-GRAPHICS Hillinger-Perfahl OG (Riverresort Donauschlinge)

Was gibt es Schöneres, als sich nach einem aktiven Tag kulinarisch verwöhnen zu lassen? Kochen, das können sie in der Donauschlinge. Ein Filet, das auf der Zunge zergeht, eine fangfrische Forelle aus der eigenen Zucht, zartes Gemüse oder hausgemachte Mehlspeisen — wer auf der Panoramaterrasse mit einem traumhaften Ausblick über das Naturwunder Schlögener Schlinge speist, der kann nur rundum zufrieden sein. Und weil es manchmal an der Zeit ist, eine Auszeit zu nehmen, begrüßt das Riverresort Donauschlinge Wellnessfreunde in seinem Donau-SPA. Am Indoorpool, bei Massagen und Beauty-Anwendungen, in Saunen, Dampfbad und Infrarotkabine bleibt der Alltag draußen. Der absolute Sommerhit: Die große Relaxwiese mit Liegen und Hängematten an der Donau. Natürlich soll der Relax-Urlaub kein Loch ins

(Fortsetzung nächste Seite)

Text: mk Salzburg

Riverresort Donauschlinge****

Foto: © PHOTO-GRAPHICS Hillinger-Perfahl OG (Riverresort Donauschlinge)

Einfach raus! Am Donau-Ufer lässt es sich gut leben

Suite Danubius

Budget reißen. Daher bietet das Riverresort Donauschlinge all inclusive mit zahlreichen Zusatzleistungen und einem inkludierten Aktivprogramm, das den Urlaub unvergessen macht.

www.donauschlinge.at

Familiensommer (01.05.—30.09.22)

Hier kommt keine Langeweile auf: Ob Plantschen im Indoorpool,Radfahren, ein abenteuerlicher Ausflug in den Naturerlebnispark Ikuna oder eine spannende Zillentour auf der Donau, ...

Leistungen: 8 Tage/7 Nächte im Familienzimmer, 2 Kinder bis 10 Jahre frei, Eintritt Naturerlebnispark Ikuna, 2 Stunden Zillenfahrt (ab/bis Freizell, kein Schiffführerschein nötig), 1 Begrüßungsgeschenk für jedes Kind, 1 x Schlemmer-Genuss p. P. (Eisbecher nach Wahl), Donau.ALLinclusive.Leistungen, Anreise täglich — Preis für die ganze Familie: ab 1.479 Euro

4 Nächte genießen — nur 3 bezahlen

Leistungen: 5 Tage/4 Nächte in der gebuchten Zimmerkategorie, Donau.ALLinclusive.Leistungen, gültig bei Anreise So. oder Mo. — Preis p. P.: ab 297 Euro

Genuss am Fluss

Leistungen: 4 Tage/3 Nächte in der gebuchten Zimmerkategorie, 50 Euro Gutschein für Massage- und Beautybehandlungen, 1 x Schlemmer-Genuss (Eisbecher nach Wahl), Donaupralinen vom Schoko-Laden, Donau.ALLinclusive.Leistungen, Anreise täglich — Preis p. P.: ab 325 Euro

+++ 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
© 2022 CFG Fischer GmbH