classic digital Gourmet journal

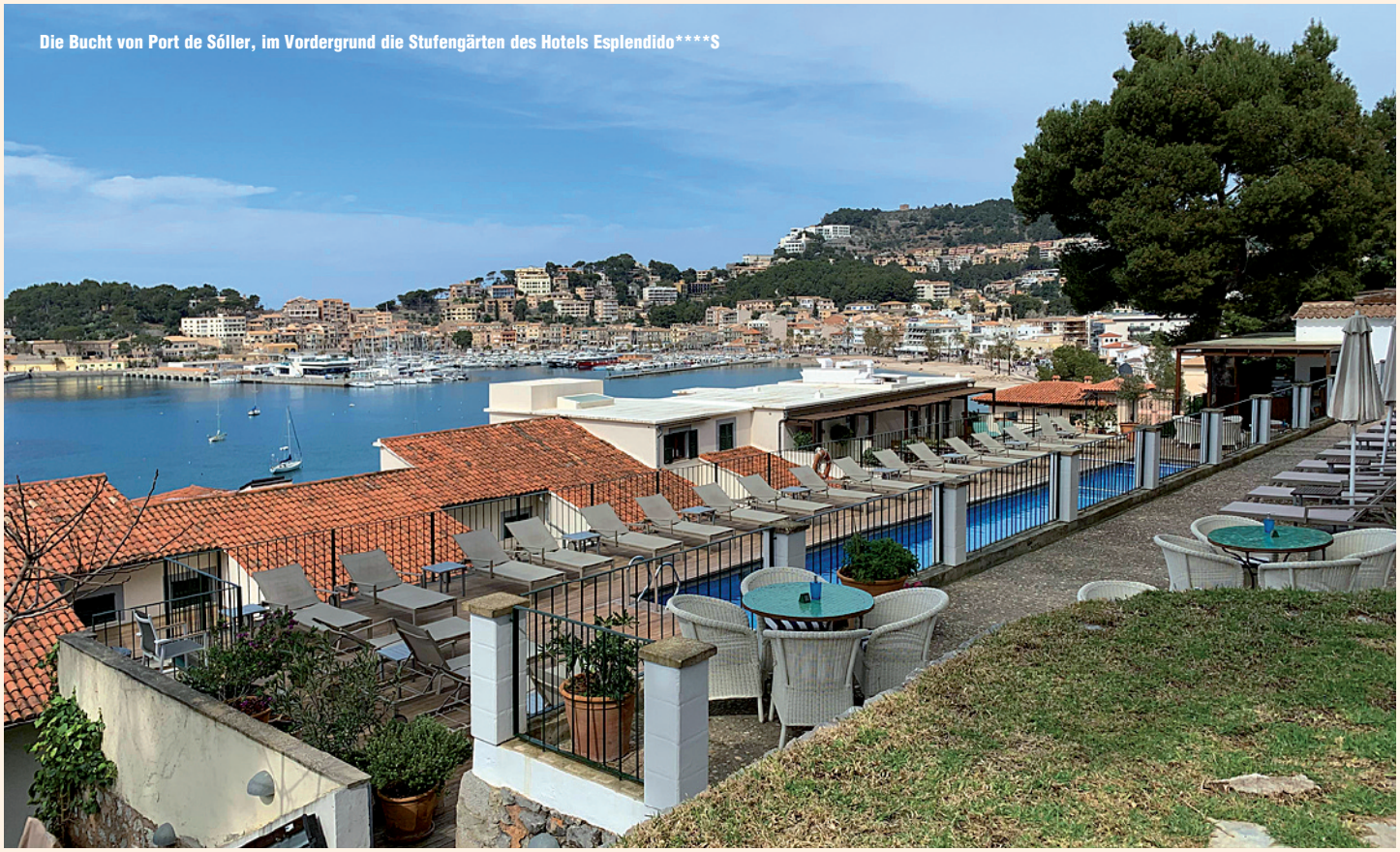
Zeitung des Internetportals www.gourmet-classic.de · Ausgabe 140 / April 2022

Text: Gourmet Classic

Mallorca im Frühling

Warum die Balearen-Insel gerade in der Vorsaison so reizvoll ist

Foto: © Gourmet Classic



Die Bucht von Port de Sóller, im Vordergrund die Stufengärten des Hotels Esplendido****S

Foto: © Hotel Esplendido ****S

Fast ein bisschen verträumt öffnet sich die Bucht von Port de Sóller ins Meer hinaus. Kleinere Segelboote schaukeln ruhig auf dem Wasser. Das gleichmäßige Wellenrauschen ist meist das einzige Geräusch, welches nur in größeren Abständen vom Hupen der historischen Straßenbahn unterbrochen wird, die direkt auf der Uferpromenade entlang bis nach Sóller fährt.

Der kleine Ortsteil Port de Sóller an der Nordwestküste der Baleareninsel liegt direkt am Fuße des Tramuntana-Gebirges zwischen Oliven-, Orangen- und Zitronenhainen. Deshalb ist Port de Sóller gerade für Wanderer ein idealer Ausgangspunkt für Touren ins Inselinnere. Ein kleiner Yachthafen, wenige Hotels, Geschäfte und eine gute Auswahl an Restaurants, die die Uferpromenade säumen und in denen sich abends die Gäste sammeln, machen den Ort aus.

Man kann das *Hotel Esplendido****S* als das erste Haus am Platz beschreiben. Die helle Hausfront mit den großen Fenstern nimmt ein ganzes Stück der Promenade in bester Lage ein. Aber die eigentliche Idylle offenbart sich erst über den Dächern des Hauses, welches es bereits seit 1954 gibt: mehrere Gartenterrassen mit Sonnenliegen und zwei Pools schmiegen sich steil an den

(Fortsetzung nächste Seite)

Tex/Fotost: Gourmet Classic

Mallorca im Frühling

Warum die Balearen-Insel gerade in der Vorsaison so reizvoll ist

Berg. Von hier oben lässt sich herrlich tagträumen mit Blick auf die Bucht und den Horizont. Da der Pool mit 29°C wohlig warm ist, fallen die frühlings-frischen Außentemperaturen nicht ins Gewicht.

Das Hotel Esplendido****s wurde von einem schwedischen Hotelehepaar zu einem außergewöhnlichen Ort des mediterranen Genusses umgestaltet. Wunderschön sind die Zimmer mit tiefer liegender Terrasse zur Seeseite und nicht minder reizvoll die rückseitig gelegenen Räume mit Terrasse zu den Stufengärten. Im hauseigenen Spa können Massagen und kosmetische Behandlungen gebucht werden, ebenso gibt es eine finnische Sauna und ein türkisches Bad. Die Küche des Hauses ist mediterran und wird vom zuvorkommend freundlichen Küchenpersonal fantasievoll angerichtet. Wer Lust hat, lässt den Abend an der Bar ausklingen. Interessant ist auch eine umfangreiche Bibliothek und die riesige Schallplattensammlung unter dem Dach. Und wer dennoch arbeiten muss, kann sich in einen stylischen Medienraum im Parterre zurückziehen.

Das reizvolle an einem Aufenthalt in der Vorsaison ist wahrscheinlich die Tatsache, dass man jeden Rückzugsort im Haus ungestört und fast für sich alleine genießen kann.

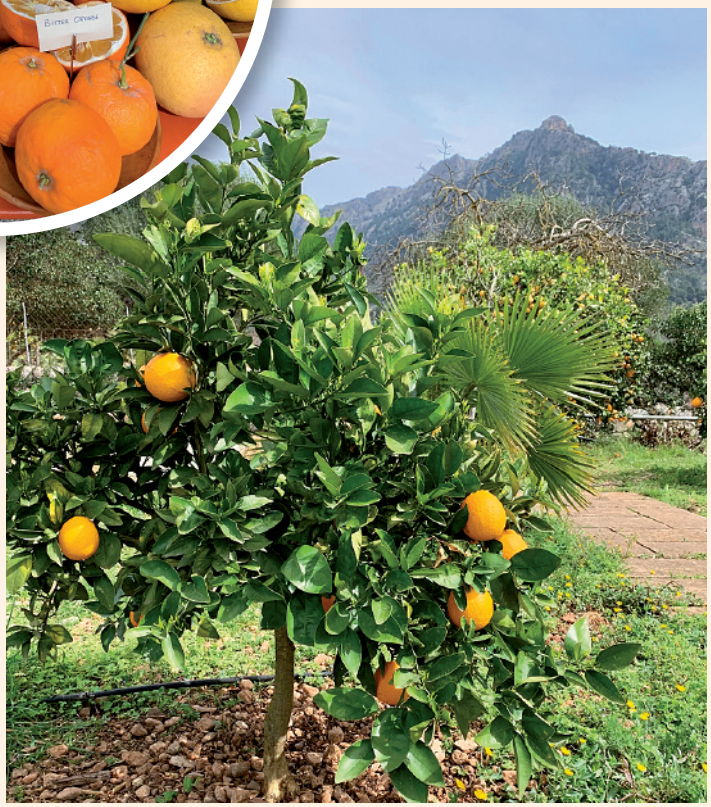
Das Hotel Esplendido****s und Port de Sóller sind der perfekte Startpunkt für Unternehmungen quer durch die ganze Insel. Am besten und schnellsten bewegt man sich natürlich auf den wenigen Hauptverkehrsadern durchs Land. Möchte man — gerade im Nordwesten von Küstenort zu Küstenort fahren, nimmt dies durch die extremen Steigungen und Serpentinen viel Zeit in Anspruch. Der Ausblick ist immer grandios, allerdings ist es schwierig, mit dem Fahrzeug anzuhalten und je kleiner dieses ist, um so besser.

Ein besonderer Ausflugstipp, den man von Port de Sóller auch zu Fuß erreichen könnte, ist der Ökobauernhof *ECOVINYASSA* bei Sóller. Frau Massanet übernahm die Finca von Ihren Eltern, die bereits in den 1930er Jahren die Olivenbäume auf den Plantagen gegen Orangen- und Zitronenbäume tauschten. Heute baut Familie Massanet hier die unterschiedlichsten Sorten an Zitrusfrüchten an. In einem ca. zweistündigen Besuch können Besucher zwischen Hühnern durch die Orangenbäume spazieren und erfahren Wissenswertes über Sorten, Kreuzungen und Ernte. Abschließend gibt es Kostproben, auch von selbst gemachter Marmelade, frisch gepressten Orangensaft, Oliven und Brot. Wichtig ist vor einem Besuch der Plantage nur eine vorherige Anmeldung über die Website:

Ecovinyassa.com

In den meisten kleinen Orten auf Mallorca geht es bis Ostern natürlich noch recht ruhig zu, da viele Touristenattraktionen noch geschlossen sind. Deshalb ist die Vorsaison bei milden Temperaturen gerade zum Wandern und Radfahren ideal.

Wo das Leben natürlich immer pulsiert, ist die Inselhauptstadt Palma. Restaurants und Geschäfte sind geöffnet und laden zum shoppen und genießen ein. Empfehlenswert sind hier auch der Besuch des historischen Bäckerladens *Fornet de la Socá*, in dem man die mallorquinische Spezialität Ensaimada kaufen kann sowie Palmas größte Markthallen *Mercat de l'Olivar* und den *Mercat de Santa Catalina*. Hier können mallorquinische Köstlichkeiten probiert werden und man kann sich diese auch vor Ort direkt zubereiten



Text/Fotos: Gourmet Classic

Mallorca im Frühling

Warum die Balearen-Insel gerade in der Vorsaison so reizvoll ist

Restaurant Raw & Grill - The Brasserie

und mit einem Glas Wein munden lassen.

Wenige Gehminuten vom Mercat de Santa Catalina entfernt liegt das *Vier-Sterne-Superior-Hotel Cort*. Das in dem historischen Gebäude angegliederte *Restaurant Raw & Grill - The Brasserie* verdient eine absolute kulinarische Empfehlung. Von rohem Ceviche über vegetarische und vegane Gerichte bis hin zu gegrilltem Tomahawk Steak und fantasievollen Desserts reicht hier die Palette des Angebotes bei sehr moderaten Preisen und Top-Qualität.

Möchte man seinen Palma-Besuch noch abrunden, empfiehlt sich ein Besuch der Kathedrale und des Aquariums.

Etwa fünfundvierzig Minuten von Palma entfernt Richtung Osten lohnt sich der Besuch der *Perlen Factory in Manacor*. Im Ausstellungsraum werden die schönsten Schmuckstücke, welche die Firma Majorica seit Beginn des 19. Jahrhunderts hergestellt hat, gezeigt. Darunter befinden sich mehrere Diademe von Misswahlen oder auch königlicher Schmuck. Der deutsche Fabrikant Eduard Heusch entwickelte bereits 1902 ein Verfahren zur künstlichen Herstellung von Perlen mittels einer perlmuttähnlichen Beschichtung von Glasperlen, um diese so einer breiteren Bevölkerungsschicht zugänglich zu machen. Diese etwas erschwinglicheren Schmuckstücke können direkt vor Ort im Fabrikverkauf erworben werden.

Bäckerei Fornet de la Socá

Nach solch Tagen voller Erkundungen ist es jedes mal eine Freude gewesen, in „unser“ Hotel Esplendido****s nach Port de Sóller zurückzukehren und die Seele baumeln zu lassen.

www.esplendidohotel.com

Vier-Sterne-Superior-Hotel Cort

Text: PR/TICULAR, Katja Grauwiler

Guide MICHELIN France 2022

Zweiter Stern für das Restaurant LALIQUE im Château Lafaurie-Peyraguey

Foto: © Michaël Boudot

Jérôme Schilling

Das *Restaurant LALIQUE* im Château Lafaurie-Peyraguey erhielt den zweiten Stern des Guide MICHELIN France 2022.

Bereits seit der Eröffnung vor fünf Jahren zeichnet *Jérôme Schilling* für die Küche des Restaurants LALIQUE verantwortlich. Nach Erhalt des ersten Sterns im Jahr 2019 belohnt der berühmte rote Hotel- und Restaurantführer nun die kontinuierliche Arbeit und das Talent des Küchenchefs Jérôme Schilling und seines Teams in der Küche und im Saal.

Mit der Ausgabe 2022 des Guide MICHELIN France werden in diesem Jahr sechs neue Restaurants mit einem zweiten Stern belohnt. Dank dieser Auszeichnung tritt das Restaurant in den kleinen Kreis der sechs Restaurants ein, die in der Region Aquitanien zweifach mit einem Stern ausgezeichnet sind.

Das im Juni 2018 eröffnete Château Lafaurie-Peyraguey ist ein aussergewöhnliches Refugium im Herzen der Weinberge des Sauternes auf den Anhöhen des Dorfes Bommes. Heute beherbergt das Weingut, das seit 2018 Mitglied der renommierten Hotelvereinigung Relais & Châteaux ist, ein äusserst raffiniertes und intimes 5-Sterne-Hotel und das mit 2-Sternen Guide MICHELIN ausgezeichnete Gourmet-Restaurant.

Seit der Eröffnung des Restaurants LALIQUE haben Jérôme Schilling und sein Team ihr Streben nach Exzellenz fortgeführt. «Mit einem zweiten Stern ausgezeichnet zu werden, war immer mein Ziel - und heute dort anzukommen, ist das Ergebnis kontinuierlicher Arbeit. Diese Auszeichnung widmen wir in erster Linie unseren Gästen im Restaurant LALIQUE. Der zweite Stern ist eine Bestätigung für das Engagement von Silvio Denz und der Lalique Group, die uns auf dieser Reise mit viel Engagement stetig unterstützt haben», so Jérôme Schilling. Weiter führt er aus: «Man gewinnt nie allein, der Erfolg geht immer auf ein ganzes Team zurück. Diese Auszeichnung ist eine Ehre und würdigt die gemeinsame Arbeit, die seit der Eröffnung des Restaurants LALIQUE im Château Lafaurie-Peyraguey geleistet wurde».

Der Küchenchef aus dem Elsass, Jérôme Schilling, hat bei den grössten französischen Chefs gearbeitet: bei Joël Robuchon, Roger Vergé, Jean-Yves Schillinger, Thierry Marx, Jean-Luc Rocha, Guy Lassausaie und Jean-Georges Klein, bei dem er zwei Jahre lang als Chefkoch in der Villa René Lalique im Elsass tätig war. Und wie viel hat Schilling an kulinarischen Wettbewerben schon erreicht: Bocuse d'Argent France 2021, von Gault&Millau 2019 zum grossen Chefkoch von morgen gewählt, erster Preis bei der Challenge du Président de la République 2017, Finalist im Concours du Meilleur Ouvrier de France 2015 und Gewinner der Trophäe Henri Huck 2010.

Foto: © Agi Simoes/Reto Guntli

Hôtel & Restaurant Lalique - Château Lafaurie-Peyraguey

Jérôme Schilling arbeitet mit seinem Team aktiv an der Kreation neuer Gerichte, die von Mal zu Mal köstlicher, lesbarer und innovativer sein sollen. Seine Karte ist auf die verschiedenen Produkte abgestimmt, mit denen ihn seine treuen regionalen Züchter, Landwirte und Produzenten versorgen und die er stets streng auswählt. Schilling ist ausserdem sehr darauf bedacht, den CO_2-Ausstoß des Restaurants LALIQUE zu reduzieren.

Mit seinem Menü «Le Terroir du Sauternais» (Das Terroir des Sauternais) lässt Jérôme Schilling seiner Kreativität jeweils gemäss der aktuellen Jahreszeit freien Lauf. Eine unkonventionelle Komposition von roter Bete «unge-

Restaurant LALIQUE im Château Lafaurie-Peyraguey

Foto: © Agi Simoes/Reto Guntli

(Fortsetzung nächste Seite)

Text: PR/TICULAR, Katja Grauwiler

Guide MICHELIN France 2022

Zweiter Stern für das Restaurant LALIQUE im Château Lafaurie-Peyraguey

Foto: © Michaël Boudot

Mise en bouche von Jérôme Schilling

wöhnlich vom Sauternes bis zum Hibiskus», Messermuscheln und Butternut-Kürbis nach Interpretation des Jahrgangs 2010, Champignons in der Kruste und holländische Esskastanien an Vadouvan oder, noch vor Kurzem auf der Winterkarte 2022: geräucherter Topinambur an Weinrebe und Bergamotte. Das sind die Gerichte in seinem vollständig pflanzenbasierten Menü. Im Menü «Grain Noble» (Edles Getreide) finden sich Schöpfungen wie Jakobsmuscheln und Topinambur mit einer delikaten Sauce Matelote «ungewöhnlich vom Sauternes bis zum Topinambur», in Traubenkernöl eingelegter Seehecht an einer Johannisbeer-Vinaigrette mit Holunderblüten und Rüben mit Sauternes an Holunderblüten oder eine glasierte Stockente mit einem Mosaik aus Kohlrabi und einer Sauce Salmis.

Auch im fünften Jahr als Küchenchef im Restaurant LALIQUE will Jérôme Schilling mit seinem Team noch höher hinaus, mit dem Ziel vor Augen, immer noch einen Schritt weiterzugehen. In der Küche wird der Chef begleitet von seinem stellvertretenden Küchenchef Alejandro Moyo und seinem Sous-Chef Maxime Kuhlmann. Die Chef Pâtissière Héloïse Château ist erst seit Kurzem im Restaurant LALIQUE, ebenso wie Thomas Vandenbossche, der Restaurantmanager, der mit dem neuen Hotelmanager Tristan Beau de Lomenie und mit Lucie Cozzi zusammenarbeitet. Luci Cozzi ist seit der Eröffnung 2018 treue Herrin des Hauses.

CHÂTEAU
LAFAURIE-PEYRAGUEY
1ER GRAND CRU CLASSÉ
SAUTERNES
• HÔTEL & RESTAURANT LALIQUE ★★★★★ •

Über das Hotel & Restaurant LALIQUE im Château Lafaurie-Peyraguey:

Auf Initiative von Silvio Denz, dem Präsidenten und CEO von Lalique, wurde das Hotel & Restaurant LALIQUE im Château Lafaurie-Peyraguey im Juni 2018 zum 400-jährigen Jubiläum des Schlosses eröffnet. Hier verschmelzen vier Welten miteinander: der Wein, das Kristall, die Gastronomie und die Gastfreundschaft. Dieses einzigartige Refugium in der Region Sauternes verfügt über zehn Zimmer und drei Suiten, über eine Cocktailbar auf Basis von Sauternes-Weinen und über ein Gourmet-Restaurant mit zwei Michelin-Sternen, das vom Küchenchef Jérôme Schilling geleitet wird. Das gesamte Hotel wurde von den Innenarchitekten Lady Tina Green und Pietro Mingarelli eingerichtet, den Schöpfern der Möbelserie Lalique Maison. Bereits zwei Monate nach der Eröffnung erhielt das Hotel & Restaurant LALIQUE des Château Lafaurie-Peyraguey die Auszeichnung des Relais & Châteaux und wenige Wochen später fünf Sterne in der berühmten Hotelklassifizierung von Atout France.

www.lafauriepeyragueylalique.com

Restaurant LALIQUE im Château Lafaurie-Peyraguey

Foto: © Agi Simoes/Reto Guntli

Text/Fotos: Europa-Park GmbH & Co Mack KG

Guide Michelin zeichnet die besten Adressen aus

Erneut zwei Sterne für das „Ammolite — The Lighthouse Restaurant“

Küchenchef Peter Hagen-Wiest

Am 09. März 2022 hat der Guide MICHELIN Deutschland seine diesjährige Selektion der besten Restaurants in der Handelskammer Hamburg bekannt gegeben. Nach zwei digitalen Sterneverleihungen fand das renommierte gastronomische Ereignis in diesem Jahr wieder live statt. Bereits zum achten Mal in Folge wurde das im Leuchtturm des 4-Sterne Superior Hotels Bell Rock gelegene *„Ammolite — The Lighthouse Restaurant“* mit zwei Michelin-Sternen ausgezeichnet. Das bedeutet: Spitzenküche — einen Umweg wert! Mit ihrem einzigartigen Konzept auf anhaltend höchstem Niveau stehen Küchenchef *Peter Hagen-Wiest* und sein Team weit über die Grenzen der Region hinaus für eine exquisite Küche. Das Ammolite darf sich damit weiter zur gastronomischen Spitzenszene in Deutschland zählen.

Exquisite Küche ohne Hokuspokus

Mit der erneuten Auszeichnung des Guide Michelin haben Küchenchef Peter Hagen-Wiest und sein Team das hervorragende Niveau ihrer vielseitig inspirierten Küche mit konstantem Format unter Beweis gestellt. Der bodenständige Österreicher schätzt eine in ihrem Grundcharakter ehrliche Küche, abwechslungsreich interpretiert und erstklassig umgesetzt. Kreative Raffinesse und die Liebe zum Detail stehen klar im Vordergrund. Er vertraut dabei dem Anspruch, den Bezug zur Region und zu den eigenen Wurzeln zu bewahren. Die Karte vereint Einflüsse der klassischen, mediterranen und internationalen Küche, den Saucen kommt dabei stets eine besondere Rolle zu. Sie sorgen für ein perfektes Zusammenspiel der Aromen am Gaumen, konzentriert auf das Wesentliche. Der Fokus bleibt stets gerichtet auf den Geschmack, den Charakter des Urprodukts und die Balance der Komposition - es gilt das Prinzip: „weniger ist mehr“. In dem Menu „Green Forest“ legt Hagen-Wiest den Schwerpunkt auf vegetarische Produkte, raffiniert kombiniert— so setzt er unter anderem eine Chawanmushi mit roter Bete und Shiitake gekonnt in Szene. Die sieben Gänge der kulinarischen Weltreise „Around the World“ zeigen einen deutlich internationaleren Charakter.

Das Urteil des Gourmetführers: „Während Sie auf edlen Samtsesseln an hochwertig eingedeckten Tischen sitzen und von einem gut eingespielten Serviceteam aufmerksam und kompetent umsorgt werden, gibt Küchenchef Peter Hagen-Wiest zwei tolle Menüs mit sieben Gängen zum Besten: "Around the World" sowie die vegetarische Variante "Green Forest". Er kocht eine klassisch basierte Küche mit modernen Einflüssen, die er angenehm ausgewogen umsetzt. Dazu empfiehlt man hervorragend abgestimmte Weine und präsentiert sie fachlich sehr fundiert.“

„Wir freuen uns sehr, dass der Guide MICHELIN dem Ammolite erneut zwei Sterne vergeben hat. Neben dem direkten Feedback unserer Gäste ist das natürlich eine tolle Bestätigung unserer Küche. Wir arbeiten täglich daran, noch exakter, filigraner, aber auch gleichzeitig ein wenig selbstbewusster zu werden“, so Peter Hagen-Wiest.

Auch der geschäftsführende Gesellschafter des Europa-Park, Thomas Mack, freut sich mit dem Team über die grandiose Auszeichnung: „Gratulation! Mein großes Kompliment und der Dank gehen natürlich an das gesamte Team um Peter Hagen-Wiest und Marco Gerlach. Ich freue mich natürlich auch sehr über die Auszeichnung, da

Chawanmushi I Bete I Shiitake

mein Traum, ein Fine Dining Restaurant im Europa-Park Erlebnis Resort zu verwirklichen, sich mehr als bestätigt hat."

Neben der exzellenten Küche ist auch der erlesene Weinkeller, bestückt mit regionalen, nationalen sowie internationalen Größen, eine Reise wert. Marco Gerlach, ein ebenso kundiger wie aufmerksamer Sommelier und Restaurantleiter, geht dabei individuell auf die Wünsche und Vorlieben der Gäste ein und weiß stets die passende Weinempfehlung zur Küche von Peter Hagen-Wiest anzubieten. „Wein bedeutet für mich Geselligkeit, Lebensfreude und zugänglicher Genuss“, so Gerlach.

Fazit: Das „Ammolite — the Lighthouse Restaurant“ ist ein Ort für besondere Momente und Gäste, die ein exquisites Essen in außergewöhnlichem Rahmen schätzen. Edles Interieur, gedämpftes Licht und durchlässige Organzavorhänge schaffen eine einzigartige Atmosphäre mit einem Gefühl von Großzügigkeit. Und spätestens nach dem Genuss steht fest: Das Ammolite ist ein Leuchtturm des Geschmacks!

Guide Michelin

Die Inspektoren des Guide MICHELIN testen regelmäßig und anonym Hotels und Restaurants. Dabei treten sie wie ganz normale Kunden auf: Sie reservieren ihren Tisch und bezahlen ihre Rechnung genau wie jeder andere Gast auch. Diese Anonymität macht den Erfolg des Guide MICHELIN aus. Die Michelin Inspektoren sind offen für alle Küchenstile. Ob klassisch französisch, innovativ, ob regional, mediterran, asiatisch oder orientalisch geprägt, sämtliche Häuser werden nach den gleichen Kriterien beurteilt. Für die Sterne-Vergabe zählt einzig und allein die Qualität des servierten Essens. Dies bedeutet, dass für diese Auszeichnung nur die Küchenleistung und die Qualität der verwendeten Produkte zählen. Weitere Informationen unter:

www.ammolite-restaurant.de

Das "Ammolite - The Lighthouse Restaurant"

Text: AHM Kommunikation

Jubelstimmung im Hotel Vier Jahreszeiten Starnberg, Oberbayern

Foto: © Hotel Vier Jahreszeiten Starnberg

Erneuter Michelin-Stern fürs Gourmetrestaurant Aubergine

Stolzer Sternekoch mit starkem Rückhalt — Maximilian Moser, Küchenchef und Kulinarischer Direktor im Hotel Vier Jahreszeiten Starnberg, sieht die erneute Auszeichnung des Gourmetrestaurant Aubergine durch den „Guide Michelin" als Teamleistung.

Das *Gourmetrestaurant Aubergine*, hauseigenes Sternelokal des Hotel Vier Jahreszeiten Starnberg und gleichzeitig einziges seiner Art im oberbayerischen Fünfseenland, darf sich auch weiterhin als solches bezeichnen. Bei der Preisverleihung am 9. März 2022 in Hamburg belohnte der „Guide Michelin" die Arbeit von Chefkoch Maximilian Moser und seinem Team mit einem der renommierten Michelin-Sterne — und das bereits zum achten Mal in Folge. „Mein besonderer Dank gilt unserer engagierten Mannschaft, die in einem schwierigen Jahr allen Widerständen getrotzt hat", sagt der 36-jährige Moser, als Kulinarischer Direktor mittlerweile erster Ansprechpartner für alle gastronomischen Belange des Vier Sterne Superior Hotels. „Ich bin seit fast zehn Jahren im Betrieb und kann mir keinen schöneren Ort vorstellen, um meine Ideen und Visionen einer modernen Kreativküche auszuprobieren", so der gebürtige Münchner. „Die Branche ist noch immer geschüttelt von der Pandemie. Umso mehr freut es uns, dass Küche und Service weiterhin auf diesem Niveau performen", ergänzt Aubergine-Restaurantleiterin und Diplom-Sommelière Claudia Mikschowsky. Infos und Reservierung unter:

www.aubergine-starnberg.de

Genussfeiern am Starnberger See

25 Kilometer südlich von München empfängt das Hotel Vier Jahreszeiten Starnberg seine Gäste mit einer geschmacklichen Vielfalt erster Klasse. Unter Leitung des Kulinarischen Direktors Maximilian Moser verteidigt das Gourmetrestaurant Aubergine seit 2014 den einzigen Michelin-Stern in der Starnberg-Ammersee-Region, auch im Feinschmecker-Restaurant Oliv's wird gehobene Küche geboten. Die größte Rumsammlung Süddeutschlands wartet in der Hemingway Bar auf Neugierige und Kenner. Gäste des Vier Sterne Superior Hotels im oberbayerischen Starnberg dürfen sich das ganze Jahr über auf spannende Events und Highlight-Menüs aus dem Kulinarischen Kalender 2022 freuen: So lädt das Team um Chefkoch Moser etwa bei „Aubergine goes Rooftop" am 25. Juni zu fünf sommerlichen Gängen auf der Dachterrasse (199 €/Pers. inkl. Weinbegleitung und Champagner-Aperitif). Überregional bekannt ist mittlerweile auch das Food-Festival im Hotel Vier Jahreszeiten Starnberg. Bei Live Cooking und Swing-Musik treffen sich Gourmets sowie eine Handvoll exklusiver Aussteller am 30. Juli zum Fachsimpeln und Genussfeiern am Starnberger See (99 €/Pers.).

www.vier-jahreszeiten-starnberg.de

Über das Gourmetrestaurant Aubergine

Das Gourmetrestaurant Aubergine liegt im oberbayerischen Starnberg, 25 Kilometer südlich von München und fünf Gehminuten vom Starnberger See entfernt. Bereits im zweiten Jahr nach der Eröffnung 2012 konnten Küchenchef Maximilian Moser und sein Team einen der renommierten Michelin-Sterne ergattern, den das Restaurant bis heute trägt. Neben den saisonal wechselnden Highlight- und Event-Menüs ist das Aubergine auch für seine exzellente Weinauswahl und den First-Class-Service überregional bekannt. Das Restaurant befindet sich in einem exklusiven Anbau des Hotel Vier Jahreszeiten Starnberg, wo Sternechef Moser zudem als Kulinarischer Direktor fungiert.

Über das Hotel Vier Jahreszeiten Starnberg

Das Vier Sterne Superior Haus liegt im Starnberger Fünfseenland, nur 25 Kilometer südlich von München und verfügt über 115 Zimmer und sieben Suiten. Mit 400 Quadratmetern Veranstaltungsfläche für bis zu 256 Personen bietet es den idealen Rahmen für Tagungsgäste und Geschäftsreisende. Dank seines mit einem Michelin-Stern ausgezeichneten Gourmetrestaurant Aubergine zieht es auch Gourmet- und Kurzurlauber an.

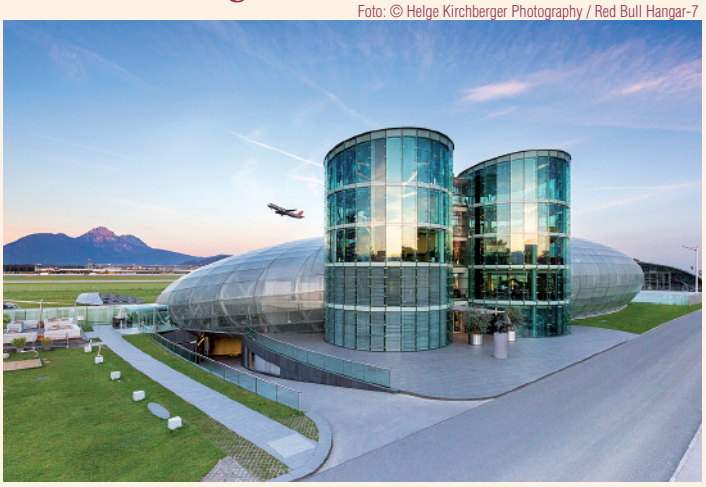
Text: NewsRoom.pr

Restaurant Ikarus präsentiert "Best of Österreich 2.0" im April

Benjamin Parth wird Gastkoch im Hangar-7

Foto: © Hotel YSCLA

Foto: © Helge Kirchberger Photography / Red Bull Hangar-7



Der Tiroler Haubenkoch Benjamin Parth (33) wird im April 2022 Gastkoch im Restaurant Ikarus im Hangar-7 in Salzburg. Unter dem Motto „Best of Österreich 2.0“ wird Parth gemeinsam mit zwei weiteren jungen österreichischen Spitzenköchen — Philip Rachinger und Max Natmessnig — ein spektakuläres Gourmetmenü kreieren. Benjamin Parth wird dazu vier Gänge beisteuern. Von 1. bis 30. April wird der kulinarische Schulterschluss in Menüform im mit zwei Michelin-Sternen und fünf Gault&Millau-Hauben dekorierten Restaurant Ikarus zu verkosten sein.

Das Restaurant Ikarus in Salzburg ist über die Grenzen Österreichs hinaus bekannt für sein einzigartiges Gourmetkonzept: Jeden Monat kocht ein anderer Spitzenkoch im Hangar-7. Im April 2022 bekommen gleich drei junge, österreichische Shootingstars die Chance, ihr Können im Hangar-7 unter Beweis zu stellen: Benjamin Parth (YSLCA Stüva, Ischgl), Philip Rachinger (Ois im Mühltalhof, Neufelden) und Max Natmessnig (Rote Wand, Lech am Arlberg).

Jahrhundertkoch Eckart Witzigmann fungiert seit 2003 als Patron des Restaurant Ikarus. Seit 2014 wird das Ikarus-Konzept unter Leitung von Executive Chef Martin Klein umgesetzt. Kochgrößen wie Hans Haas, Norbert Niederkofler, Heinz Reitbauer, Virgilio Martínez, Massimo Bottura, Sergio Herman, René Redzepi sind nur ein paar Namen, die bereits im Restaurant Ikarus gekocht haben. Aktuell steht das Menü des italienischen Spitzenkochs Enrico Bartollini auf der Karte im Hangar-7, der Ende März den Kochlöffel an die drei Österreicher übergeben wird.

Der Ruf ereilte Parth kurzfristig: Eigentlich war der griechische Starkoch Angelos Lantos (Restaurant Spondi, Athen) als Gastkoch für April 2022 vorgesehen. Aufgrund seines Ausfalls musste Martin Klein spontan umdisponieren und entschied sich dafür, drei aufstrebenden österreichischen Köchen die Chance zu geben im Restaurant Ikarus zu kochen: „Als die Idee für ein ‚Best of Österreich 2.0‘ aufkam, waren das die ersten drei Namen, die gefallen sind. Benjamin, Philip und Max sind im Moment überall im Gespräch“, so Martin Klein.

Benjamin Parth sieht seinem Auftritt in Salzburg mit Freude entgegen: „Es ist eine große Ehre für mich, den Hangar-7 im April gemeinsam mit zwei geschätzten Kollegen kulinarisch bespielen zu dürfen. Es ist die Chance, meinen Kochstil einem neuen Publikum zugänglich zu machen. Tolle Sache, dass Executive Chef Martin Klein uns die Chance gibt, sich in eine ganze Reihe von internationalen Spitzenköchen einzureihen und unser Können unter Beweis zu stellen. Ich schätze Martin Klein sowohl als versierten Koch als auch persönlich als Mensch und freue mich auf die Zusammenarbeit mit ihm sowie mit Philip und Max!“

Welches Menü die drei Köche zusammenstellen werden? Dieses Geheimnis wurde am 1. April 2022 gelüftet. Zu verkosten ist es dann von 1. bis 30. April 2022 im Restaurant Ikarus in Salzburg. Details unter:

www.hangar-7.com

Seit 2014 wird das Ikarus-Konzept unter Leitung von Executive Chef Martin Klein umgesetzt.

Foto: © Helge Kirchberger Photography / Red Bull Hangar-7

Text/Fotos: Hotel GUT Trattlerhof

Hotel GUT Trattlerhof & Chalets in Bad Kleinkirchheim

11. Charity Wein & Golf Cup am 25. Juni 2022

Mit seinem exklusiven Charity-Wochenende von 24. — 27. Juni 2022 zeigt das Hotel GUT Trattlerhof einmal mehr, dass es die schönsten Dinge zusammenbringt! Die Symbiose aus Wein und Golf findet in Gestalt des Charity Wein & Golf Cups heuer zum elften Mal statt. Das Golfturnier wird dabei von einem attraktiven Rahmenprogramm komplettiert: Gäste freuen sich auf Weinverkostungen, Galadinner, Trachtenmoden-Tipps sowie einer großen Siegerehrung mit tollen Golf- & Weinpreisen!

Und das wohl Schönste dabei: Alle Erlöse aus der Wein- & Raritätenauktion gehen traditionell an das SOS Kinderdorf Moosburg.

Golfen in der Golfarena Bad Kleinkirchheim, inmitten grüner Almwiesen und mit Blick auf ein atemberaubendes Bergpanorama — für viele Golfer ist dies ein einzigartiges und unvergessliches Erlebnis.

Das 4-Sterne Hotel GUT Trattlerhof ist nur wenige Minuten entfernt. Durch den Blick auf die sanften Gipfel des UNESCO Biosphärenparks Nockberge, die Höhenlage und die herrliche Luft ist die Anlage ein Genuss für jeden Spieler. Der 60 Hektar große Golfplatz, zugleich der höchstgelegene Parcours Kärntens, zählt zu den schönsten und renommiertesten Plätzen Österreichs.

www.trattlerhof.at

Charity Wein & Golf in Bad Kleinkirchheim - mit Olympiasieger Franz Klammer (Bild Mitte)

Winzer am Berg Sommer 2022

Erfahren Sie Geschichten zum Weinbau und erleben Sie kulinarischen Hochgenuss mit edlen Tropfen.

Gipfeltreffen für Weinliebhaber und Gourmets

Im Sommer 2022 treffen sich wieder namhafte Winzer aus Österreich zu einem ganz besonderen Gipfeltreffen im Hotel GUT Trattlerhof & Chalets sowie im Hüttenrestaurant Trattlers Einkehr in Bad Kleinkirchheim.

In deren Rahmen finden Weinverkostungen mit namhaften Winzern aus Österreich, Degustationsmenüs mit Weinbegleitung und spannenden Weingesprächen statt. Die Genuss-Wochenenden starten freitags mit einer exklusiven Weinverkostung im Hotel. Samstag am Abend verwöhnt Küchenchef David Regenfelder und sein Team die Gäste im Hüttenrestaurant Trattlers Einkehr mit einem genussvollen 5-Gänge-Degustationsmenü, begleitet von einer vom Winzer kommentierten Weinreise. Mehr Informationen finden sie unter:

www.trattlerhof.at

Kulinarischer Hochgenuss und edle Tropfen

Winzer-Termine Sommer 2022

13.-15.5.2022 Weingut Hannes Sabathi — Gamlitz, Steiermark
3.-5.6.2022 Weingut Weixelbaum — Straß im Straßertal, Niederösterreich
10.-12.6.2022 Weingut Skoff Original — Walter Skoff — Gamlitz, Steiermark
1.-3.7.2022 Weingut Allacher — Gols, Burgenland
9.-11.9.2022 Winzerhof Sax — Langenlois, Niederösterreich
16.-18.9.2022 Weingut Lenzbauer.wine — Wolfsberg, Kärnten
23.-25.9.2022 Weingut Michael Auer — Höflein, Niederösterreich
30.9.-2.10.2022 Weingut Taubenschuss — Poysdorf, Niederösterreich
7.-9.10.2022 Weingut Salzl Seewinkelhof — Illmitz, Burgenland
14.-16.10.2022 Weingut Goldenits — Tadten, Burgenland
21.-23.10.2022 Weingut Wieninger — Wien
28.-30.10.2022 Weingut Wellanschitz — Neckenmarkt, Burgenland
4.-6.11.2022 Weingut Domaines Kilger — Gamlitz, Steiermark
11.-13.11.2022 Weingut Tesch — Neckenmarkt, Burgenland

Text: Frohe Botschaft PR GmbH

Gastronomie muss grüner & digitaler werden

Foto: © Jon Pride

Interview mit Change Manager Bassam Kharashfeh

Der Hamburger Unternehmer Bassam Kharashfeh trimmt mit Ukusimama Consulting Gastronomiebetriebe, Startups und den Lebensmitteleinzelhandel (LEH) auf grün und digital. Sich selbst bezeichnet er als Food-Botschafter und Change Manager: "Ich betrachte Gastronomen 360 Grad in ihrem Ökosystem und schaffe ihnen ein Netzwerkfundament, das ihnen lokal und überregional ökologisch nachhaltige Vorteile verschafft", erzählt der Unternehmer. "Die Pandemie hat uns gezeigt, wie wichtig es ist, digital zu sein. Alte Konzepte funktionieren nicht mehr", weiß Kharashfeh. "Wer jetzt nicht mitzieht und digitaler denkt, fliegt raus." Im Interview verrät er, welche Konzepte Zukunft haben und wie Foodies die Megatrends New Work, Live-Kommunikation und Kreislaufwirtschaft umsetzen können.

Foodie, Gastro-Revoluzzer, Öko-Aktivist, Change-Manager - wie würdest Du Deine Superkraft als Berater beschreiben?

Bassam: Ich würde mich als Food-Botschafter bezeichnen, dessen Superkraft im Change Management liegt. Ich betrachte Gastronomen 360 Grad in ihrem Ökosystem und schaffe ihnen ein Netzwerkfundament, das ihnen lokal und überregional ökologisch nachhaltige Vorteile verschafft.

Was sind die Herausforderungen der Gastronomie und Lebensmittelbranche in den kommenden Jahren?

Bassam: Digitalisierung und Neu-Positionierung. Die Pandemie hat uns gezeigt, wie wichtig es ist, digital zu sein. Alte Konzepte funktionieren nicht mehr. Auch ein kleiner Gastronom benötigt eine Webpräsenz und muss kurzfristig ein Lieferkonzept entwickeln können. Dabei sind kleine Gastronomie-Konzepte schneller zu mobilisieren, als Restaurantketten. Ihr Vorteil liegt im aktiven Austausch mit anderen Foodies. Seit der Pandemie ist dieses Netzwerk sogar stärker als vorher. Wer jetzt nicht mitzieht und digitaler denkt, fliegt raus. Zahlreiche Food Delivery Services machen sich digitale Tools bereits zu Nutze und erfreuen sich wachsender Beliebtheit, die ebenfalls zur Veränderung von Gewohnheiten beiträgt. Lieferservices generieren höhere Reichweiten. Dadurch verschieben sich die Machtverhältnisse zunehmend.

Welche Wünsche und Ansprüche werden vom Endverbraucher an die Gastronomie, Produzenten und den Lebensmitteleinzelhandel herangetragen?

Bassam: Der Verbraucher möchte heute wissen, woher die Produkte kommen. Der Mehrwert von Geschichten rund um die Herkunft und die Qualität, die hinter den Produkten steht, spielt heute eine größere Rolle als vor der Pandemie. Und sie wird weiter zunehmen. Ich suche stets die Geschichte hinter dem Produkt oder Konzept, die erzählt werden will. Dabei denke ich vor allem an die Zukunft: Wie wollen wir uns zukünftig ernähren, wie den Alltag gestalten? Wie bringt uns Food zusammen? Gutes Essen steht für Familienzusammenkünfte, unsere Wurzeln, Selbstliebe und erinnerungsreiche Momente und kann dennoch so viel mehr sein.

Welches Konzept hat Dich zuletzt begeistert und ist besonders zukunftsrelevant?

Bassam: Eine Innovation sind die Dark Kitchens oder Ghost Kitchens. Sie halten nicht an einem Konzept fest, sondern vereinen verschiedene Marken für unterschiedliche Tageszeiten. So werden vegetarische Thai-Spezialitäten neben Burgern oder Salaten produziert. Was nicht funktioniert, wird kurzerhand abgestoßen. Die Überlebenschance ist größer als bei herkömmlichen Gastronomie Konzepten. Auch das Marketingbudget lässt sich gezielter einsetzen.

Welche Bereiche müssen sich besonders intensiv neu erfinden?

Bassam: Den größten Handlungsbedarf sehe ich bei Messen, im Lebensmitteleinzelhandel und in Betriebskantinen, die zu den Top drei der Müllproduzenten zählen. Mit Technologie ließe sich jede Menge Müll verhindern und mehr Kreislaufwirtschaften herstellen. Ein Beispiel für gelungenes Netzwerkdenken ist die App Too Good To Go, die im LEH immer häufiger zum Einsatz kommt und Essen zu einem günstigen Preis verkauft oder verschenkt, das andernfalls im Müll landen würde. In Betriebskantinen schafft ein eigener, digital verknüpfter Kompost Abhilfe. Eine Benachrichtigung geht automatisch an einen Abholservice raus, sobald der Container voll ist. So kann Öl, das zuvor für die Zubereitung von Essen verwendet wurde, an bspw. Kosmetikhersteller verkauft und von diesen für die Herstellung von Cremes recycelt werden. Dazu sollte der Einzelhandel junge Food-Startups endlich mehr supporten. Das Festhalten an großen Abnahmemengen und namhaften Marken schädigt der regionalen Wirtschaftskraft und ist kleinen Machern gegenüber unverhältnismäßig und unfair. Kleine Produzenten haben es im LEH dadurch unheimlich schwer, dabei sind ihre Produkte häufig nachhaltiger und gesünder. Viele Bio-Läden zeigen bereits, dass auch kleine Abnahmemengen und regionale, nachhaltige Anbieter koexistieren können.

Was hat Corona verändert/beschleunigt?

Bassam: Die Pandemie war und ist ein Wachrüttler und versetzte der Digitalisierung in der Lebensmittelwirtschaft einen ordentlichen Push. Gleichzeitig hat Corona den regionalen Support und das Netzwerkdenken gestärkt. Die Solidarität, lokal zu essen und zu shoppen, war nie so stark, wie jetzt. Kleine Gastronomen und Händler haben sich gewagt, von jetzt auf gleich umzudisponieren und die Dinge selbst in die Hand zu nehmen. Die Menschen kochen und backen wieder mehr selbst und wissen die Gastro-Lokalitäten besser zu schätzen, auf die sie zurzeit nicht mehr oder nur noch begrenzt zurückgreifen können.

Welche Rolle werden Events in Zukunft spielen?

Bassam: Events bleiben wichtig. Viele Messen und Veranstaltungen werden aber nicht mehr in dem Rahmen oder Umfang stattfinden, wie vor der Pandemie. Stattdessen wird es viele kleine, dafür hochwertige und hybride Veranstaltungen geben. Immer mehr Technologien erobern den Eventmarkt und die innovativsten Dienstleister mit den besten Tools werden im Rennen bleiben. Events werden personalisierter, Besucher verlassen die Rolle der stillen Zuschauer und werden zu Co-Kuratoren, in dem sie stärker in die Formate integriert werden. Sprich: Es wird mehr mit den Besuchern kommuniziert, in dem sie aktiv über Feedbackbogen oder Streaming teilnehmen und die Veranstaltung ein Stück weit mitgestalten. Auch Eventlocations werden intelligenter und Räume werden unsichtbarer. Virtual Reality Technologien verwandeln unscheinbare Räume wie beispielsweise Garagen in Locations, lassen unternehmensspezifische CI zu und kombinieren analoge und digitale Veranstaltungsformate.

Wie lange dauert ein Turn-around-Prozess? Welche Schritte braucht es?

Bassam: Je nach Unternehmensgröße und Umfang der Ziele kann es mehrere Jahre dauern oder auch nur ein paar Monate oder Wochen. Als Externer habe ich den Vorteil, Fragen

(Fortsetzung nächste Seite)

Text: Frohe Botschaft PR GmbH

Konzepte für die Zukunft

„Der Zusammenhalt unter Foodies ist mega“

zu stellen, die zuvor keiner gestellt hat oder stellen mochte. Das Schöne ist ja aktuell: Alle wollen Wandel und sind offen für neue Ansätze.

Wie gehst Du vor?

Bassam: In einem ein bis zweistündigen Workshop analysiere ich mit dem Unternehmen, an welchen Stellen Bedarf besteht und skizziere Stellschrauben, an denen wir drehen können. Daraus ableitend, entwickle ich eine Strategie zur gemeinsamen Umsetzung für die kommenden Monate mit langfristigen Zielen für bis zu 5 Jahre. Es ist mir besonders wichtig, dass sich jede Mitarbeiterin und jeder Mitarbeiter von Anfang an begleitet fühlt und sich mit den Neuerungen identifizieren kann.

Wer sind Deine Kunden?

Bassam: Vom Food Startup, über Agenturen bis KMU's sowie Gastronomen war alles schon dabei.

Warum braucht es im Change Management die Perspektive von außen?

Bassam: Betriebsblindheit macht vor keiner Branche Halt — und Food befindet sich im Wandel und ist längst mehr als nur das fertig zubereitete Essen, das den Hunger stillen soll. Food kommt mit einer Geschichte und soll uns guttun. Gleichzeitig wollen wir verantwortlich konsumieren. Als Externer bringe ich den geschulten Blick für Trends und Einflüsse mit und stelle Fragen, die sich das Team noch nicht gestellt hat oder nicht weiterkommt. Dabei bringe ich ein Netzwerk und vielschichtige Erfahrungen aus unternehmensübergreifenden Zusammenarbeiten ein und nehme eine neutrale Perspektive ein.

New Work: Welche Bedeutung hat der Trend in der Gastronomie und Live-Kommunikation?

Bassam: Das Prinzip New Work ist in der Gastronomie und Live-Kommunikation von hoher Bedeutung. Agile Arbeitskonzepte und smarte Tools ermöglichen mehr Selbstbestimmung, schaffen kreativen Freiraum zur Weiterentwicklung, vermitteln zusätzliche Wertschätzung und können simpel in bestehende Konzepte integriert werden. Ein Beispiel ist die Nutzung von professionellen Dienstplan-Apps wie Planday oder Gastromatic, oder Projektmanagement Tools wie Awork oder Monday. Sie verhelfen Teams zu einer besseren Struktur und Zusammenarbeit und erlauben es, Projekte orts- und zeitunabhängig voranzutreiben. Das wirkt sich positiv auf die Atmosphäre im Team aus und trägt zu mehr Gleichberechtigung bei. Aktuell begeistert mich auch YOOK, eine App, die den CO_2-Fußabdruck von Produkten und Lieferketten ermittelt.

Warum ist es so schwer, die Themen Kreislaufwirtschaft, zero waste und CO2 umzusetzen?

Bassam: Es muss nicht schwer sein. Es scheint manchmal so, weil grandiose Ideen und Positivbeispiele so selten kommuniziert werden. Viele Verantwortliche haben Angst vor hohen Kosten und viel Aufwand. Auf den ersten Blick ist es leichter, sich keine Gedanken zu machen und zum Beispiel Lebensmittelreste einfach loszuwerden. Ein „Wir haben das schon immer so gemacht“ schwingt auch oft mit. Dabei gibt es immer mehr Startups, die Müll aufbereiten, Essensabfälle kompostieren und dahin bringen, wo sie sinnvoll weiterverarbeitet werden können. Für eine optimale Kreislaufwirtschaft reicht Recycling nicht aus und ist nicht kosteneffizient. Zero waste bedeutet, Produkte und Prozesse so zu gestalten und zu managen, dass die Menge und Toxizität von Abfall und Materialien gesenkt werden und dass sämtliche Ressourcen geschont und rückgewonnen werden, anstatt sie zu verbrennen oder zu deponieren. Das ist am Ende nicht nur am günstigsten, sondern schont auch Umwelt und Klima. Aber das ist das Optimum und viele kleine Schritte zählen ja auch — Hauptsache, wir kommen in Bewegung.

Wie hast Du zu Deiner Berufung gefunden?

Bassam: Die Affinität zu Food habe ich aus früher Kindheitsprägung. Ich habe schon als 12-Jähriger auf dem Bauernhof meiner Großeltern und später im Restaurant meiner Eltern gelernt, woher unsere Produkte kommen, wie sie gut verarbeitet werden und überhaupt mit den Ressourcen zu arbeiten, die wir zur Verfügung hatten. Traditionelle arabische Küche mit deutschem Twist — wir waren die early birds des orientalischen Genusses. Fünf Jahre lang erlebte ich dort die beste Schule, habe von der Pike auf gelernt, selbst zu backen und eine Gastronomie erfolgreich zu leiten. Mit 17 Jahren sollte ich den Laden übernehmen, doch ich hatte andere Pläne.

Du warst unterwegs, um Food-Trends auf der ganzen Welt kennenzulernen. Wie hat Dich das geprägt?

Bassam: Ich bin durch die Food-Communities von Australien, Südostasien und den Mittleren Osten gereist, arbeitete als Küchenhelfer in einem Restaurant mit einem Stern in Melbourne und habe Kochbücher gesammelt, um mich mit den kulinarischen Produkten anderer Kulturen auseinanderzusetzen. Wir importieren massenweise exotische Produkte, aber interessieren uns wenig dafür, woher diese kommen, wie sie transportiert und ob die Bauern wertgeschätzt werden. Ich bin tiefer in das Thema eingestiegen und stellte fest: Die Kommunikation ist grauenvoll. Für mich ein Wendepunkt und neu entfachte Leidenschaft. Ich studierte BWL mit dem Schwerpunkt Eventmarketing in Braunschweig, um die Geschichten, die Food erzählen, emotionaler aufziehen und Menschen näher bringen zu können. Als freier Eventmanager habe ich rund sieben Jahre für verschiedene Agenturen gearbeitet, darunter FKW Scorpio und Team 412 und habe große Foodfestivals veranstaltet. Dabei fiel mir wieder auf: Kreativ waren alle - doch über die einzelnen Produkte wurde kaum gesprochen. Was fehlte, war eine klare Botschaft an den Kunden. Was begeistert uns daran, warum ernähren wir uns so?

Welche Projekte hast Du zuletzt begleitet?

Bassam: Für Belfor habe ich eine Eventreihe von insgesamt vier Events in verschiedenen Großstädten geplant, organisiert und durchgeführt. Unser primäres Ziel war Kosteneffizienz. Das zog sich von der Inneneinrichtung über die Transportmittel bis hin zum Catering und der Frage, welche Produkte wir von wo beziehen. So haben wir Städtebezogene Netzwerke aufgebaut und darüber regionale Produkte bezogen. Meine Hauptaufgabe dabei lag in der finalen Konzeption. Ich habe die Grundidee mit dem nötigen Feinschliff versehen, meine nachhaltigen Ideen und Netzwerkkontakte reingegeben und das Projekt auf diese Weise zu Ende gedacht. Ähnlich bei Frosta: Das Grundrezept Frostatüte habe ich mit meiner Kampagne „Pimp My Bowl“ aufgepeppt. Dabei haben wir mit kleinen, regionalen Erzeugern kooperiert, die die Frostatüte mit ihren Produkten und Toppings angereichert haben. Auf diese Weise konnten wir Frosta regional besser einbinden und eine zusätzliche Reichweite generieren. Die Logistik haben wir geschmälert, in dem Transporte reduziert und übrige Wege kurzgehalten wurden. Zuletzt haben wir recyclehero mit der OKR Methodik beraten, um die Ziele des Startups klarer herauszuarbeiten.

Corona hat die Gastronomie besonders hart getroffen und auch Deine Projekte ausgebremst. Warum blickst Du trotzdem positiv in die Zukunft?

Bassam: Weil sich in allen Bereichen mehr Bewusstheit entwickelt. Auch der schon angedeutete Zusammenhalt unter Foodies ist mega. Ebenso aber eben auch die Offenheit Standards zu hinterfragen und nachhaltiger zu handeln. All das stimmt mich positiv. Wir können mehr und sind mitten in einem tollen Lernprozess, der mich jeden Tag inspiriert. Ich halte mir bewusst vor allem positive Beispiele und Projekte vor Augen und stürze mich mit Freude in die Arbeit.

Text: hussen.net

Dekorative Möbelüberzüge

Frisch bezogen

Foto: © Shanliangdigital | Dreamstime.com

Sie waren schon fast überall. Bei offiziellen Staatsbanketten sind sie ebenso zugegen, wie bei Botschaftsempfängen oder Vorstandssitzungen. Sie sorgen dafür, dass das Ambiente stimmt und halten sich bei Fotoempfängen still, aber wirkungsvoll zurück. Für den Gesamteindruck sind sie dennoch unverzichtbar: Die Rede ist von *Hussen*, textile Möbelbezüge für ein stilvolles Make-over für Stühle, Tische und Co. im Handumdrehen.

Werner Radisch von *Hussen.net* ist Herr der Hussen. Mit viel Engagement und Kreativität hat sich sein Unternehmen zum Fachhändler mit einem der umfangreichsten Sortimente an Hussen, Skirtings und Gastronomietextilien im deutschsprachigen Raum entwickelt. „Manchmal überrascht es uns selbst, wo unsere Bezüge überall Verwendung finden“, erzählt der Unternehmer aus Haan. „Unsere Modelle durften sogar die Feier zur Deutschen Ratspräsidentschaft ausschmücken.“

Was in früheren Zeiten Möbel in verwaisten Palästen und Residenzen vor dem Zahn der Zeit schützte, gehört heute zu jeder stilvollen Veranstaltung. Entsprechend liefert das Team von hussen.net ihre Bezüge, Skirtings und Textilien für Business-Veranstaltungen aller Art. Eingehüllt in ein passendes Design ergeben Stühle, Tische, Stehtische oder Bierzelt-Garnituren einen zusammenhängenden und einheitlichen Look — ohne viel Aufwand. „Unsere Kunden kommen vor allem aus dem Bereich Gastronomie, Hotellerie und Gewerbe, da sind viele Maße Standard.

(Fortsetzung nächste Seite)

Text: hussen.net

Dekorative Möbelüberzüge

Frisch bezogen

Für besondere Veranstaltungen bieten wir selbstverständlich auch Maßanfertigungen an“, so Radisch.

Während Hochzeiten vor allem im strahlenden Weiß begangen werden, können die dekorativen Möbelüberzüge bei anderen Veranstaltungen ganz schön was her machen, beispielsweise bedruckt in der Farbe des Hauses oder versehen mit dem Logo des Kunden. „In unserer Inhouse-Produktion übernehmen wir das Nähen und Bedrucken von Sonderwünschen, beispielsweise für Messeauftritte. Kleinere Auflagen können wir auch in Firmenfarben einfärben“, ergänzt Radisch. „Für spezielle Anforderungen greifen wir zu Spezialtextilien, die etwa auch in der Automobilindustrie eingesetzt werden.“ In diesem Bereich gibt es gar keine Lösungen von der Stange. Hier arbeitet das Team nach Maß. Eine kompetente Beratung ist besonders wichtig.

Bei allen Ideen legt das Team von hussen.net stets viel Wert auf Qualität. Die Hussen, Skirtings und Co. sollen nicht nur gut aussehen. Auch der Preis und die Langlebigkeit sind wichtig. „Je nach Einsatzzweck, Bereich und Umgang mit den Hussen sehen wir unsere Kunden meist erst nach Jahren wieder. In der Regel wollen sie dann ihren Bestand aufstocken“, verrät Radisch. All das ist dem Geschäftsführer aus Haan aber nicht genug. Treu nach dem Motto „Herkömmlich kann ja jeder“, entwickeln er und sein Team ständig neue Produkte, wie beispielsweise Stretchvarianten und Hussen nach Maß für Palettenmöbel, die seit einigen Jahren so beliebt sind. Oder Modelle aus schwer entflammbarem, gewebtem Polyester oder Tischhussen in jeder erdenklichen Farbe.

Bei so viel Know-how und Ideenreichtum wächst das Angebot von hussen.net ständig. Aus diesem Grund hat man zwei Bereiche des Textilunternehmens auf eigene Füße gestellt:

Bei *messetischdecken.com* finden Kunden bedruckte Tischdecken und Skirtings für Kongresse und Tagungen, mit Logodruck oder als kompletter All-Over-Print; bei *schutzhussen.net* geht es häufig um Staubschutz von Maschinen und Geräten. Darüber hinaus werden auch gepolsterte Bezüge für den Transport von fragilen oder empfindlichen Gegenständen hergestellt. „Hier geht es uns vor allem um das Thema Nachhaltigkeit. Statt alles aufwändig in Folie zu verpacken, heißt es bei uns: Husse drüber, Reißverschluss zu.“ Und so ist man bestens aufgestellt für den nächsten großen Auftritt.

www.hussen.net

Foto: © Jiboom I Freepik.com

Text: auerswald concept gmbh

Kulinarik hoch 2:

Gourmetrestaurant Ostseelounge jetzt mit Doppelspitze

Foto: © strandhotel-ostsee.de/ Carolin Knipschild

André Beiersdorff (li.) und Matthias Stolze (re.) kochen als Doppelspitze im Gourmetrestaurant Ostseelounge

Zwei erfahrene Spitzenköche übernahmen am 28. März 2022 im Gourmetrestaurant Ostseelounge des Strandhotels Fischland gemeinsam das Ruder: André Beiersdorff und Matthias Stolze wollen an die Tradition des Hauses anknüpfen und jetzt als Doppelspitze den Sternenhimmel für Feinschmecker abermals erobern.

Seit 2011 kochte Pierre Nippkow im Gourmetrestaurant Ostseelounge auf hohem Niveau, kämpfte sich unter die Besten des Bundeslandes. Seine Bilanz ist außergewöhnlich: Schon 2013 wurde er das erste Mal mit einem Michelin-Stern ausgezeichnet und konnte ihn Jahr für Jahr durch hervorragende Leistungen verteidigen. Es blieb der einzige Stern auf der Halbinsel, in der bei Urlaubern so beliebten Ferienregion mit zahlreichen Hotels und Restaurants. Viele weitere Anerkennungen folgten. Nun verlässt Nippkow nach knapp elf Jahren die Ostseelounge, deren Ruf er maßgeblich geprägt hat. Er geht in den elterlichen Betrieb nach Graal-Müritz.

Die Küchenübergabe an die neue Doppelspitze in der Ostseelounge hat bereits stattgefunden. André Beiersdorff und Matthias Stolze sind mitten im Kreativprozess und tüfteln an den Menüs für die neue Speisenkarte. Auf dem Dach des Hauses, mit Blick über die herrliche Naturstrandkulisse des Ostseebades, wird auch ihre Kochkunst zukünftig stark von der Region beeinflusst sein, beste Produkte aus der Umgebung bleiben ein wichtiges Kernelement.

Die beiden Köche kombinieren mit all ihren Erfahrungen regionale, nationale und internationale Spitzenprodukte. Ihr Ziel ist eine vielfältig inspirierte Cross-Over-Küche, mit der sie die Gourmetwelt gewinnen wollen. Ohne klassische Hierarchien geht es ihnen um die Entwicklung einer eigenen kulinarischen Handschrift für die Ostseelounge, als ein Leuchtturm für Gäste aus nah und fern.

Der geborene Kyritzer André Beiersdorff war zuletzt in den Spitzenbetrieben Hotel Bayerisches Haus, Potsdam, und Resort Mark Brandenburg, Neuruppin, jeweils als Souschef an verantwortlichen Positionen. 2012 bis 2019 war er gleichzeitig mit Matthias Stolze in der Yachthafenresidenz Hohe Düne in Rostock, wo sie unter anderem im Gourmetrestaurant „Der Butt“ zusammen am Herd standen.

Matthias Stolze macht sich als langjähriger Küchenchef in der Yachthafenresidenz einen Namen und erkochte dort bereits einen Stern im Restaurant „Der Butt“. Im Strandhotel Fischland ist er kein Unbekannter, denn 2020/2021 war er bereits hier tätig, sammelte anschließend für ein Jahr als Projektmanager Erfahrung und widmet sich jetzt wieder leidenschaftlich der Spitzenküche.

„Unser Ziel ist es, weiterhin eine feste Größe unter den besten Restaurants des Landes zu sein. Dafür haben wir alle Voraussetzungen geschaffen. Die Zeichen stehen gut, dass beide Spitzenköche zusammen an den Erfolg der letzten Jahre anknüpfen. Die neue kulinarische Handschrift wird unsere Gäste begeistern“, so Andreas Schulz, Hoteldirektor im 4-Sterne Superior Strandhotel Fischland. Beiersdorff und Stolze sind in Mecklenburg-Vorpommern fest verwurzelt und bereiten nun engagiert den Neustart für die Ostseelounge vor. Weitere Informationen unter:

www.strandhotel-fischland.de/mit-allen-sinnen-geniessen/

Foto: © strandhotel-ostsee.de

Text: primo PR

Zum 10. Mal in Folge mit Michelin-Stern

Kochkunst mit Sternen - auch zum Lernen

Foto: © Harald Bickel

René Dittrich

René Dittrich vom *Alt Wyk* auf Föhr verteidigt seinen Michelin-Stern zum zehnten Mal in Folge. Vor elf Jahren eröffnete er mit seiner Frau Daniela, die als Weinkennerin für die edlen Tropfen zuständig ist, sein Restaurant und konnte bereits im Jahr darauf mit dem ersten Michelin-Stern glänzen. Seitdem ist er der einzige Sternekoch der Insel. Der 48-jährige Erzgebirger liebt sein Kochhandwerk so sehr, dass er vergangenes Jahr auch eine Ausbildung zum Küchenmeister absolvierte. Warum? Er möchte seine Leidenschaft für echtes Kochhandwerk und fundiertes Knowhow rund um die Küche an potenzielle Köche weitergeben. Daher sucht das Alt Wyk neben Azubis im Bereich Koch, Küche und Service auch bereits ausgebildete Köche, die klassische Kochkunst inmitten Föhrer Brise lernen möchten.

„Die Küche des Restaurants Alt Wyk auf Föhr ist für ihre moderne, kreative und klassische Art über alle Grenzen Deutschlands hinweg bekannt. Sie kommt schnörkellos daher, mit frischen, saisonalen und hochwertigen Produkten. „Wir nennen sie die neue Klassik“, so das Gastgeberpaar Dittrich, das von Sankt Moritz bis Südkorea viele Jahre in der gehobenen Gastronomie Erfahrungen sammelte. „Für uns zählt das Handwerk, aber auch die Produkte und die Verarbeitung sind sehr wichtig in unserem Haus, die sich in den Geschmäckern unserer Gerichte widerspiegeln. Wir freuen uns sehr, dass wir unseren Michelin-Stern so verteidigen konnten“, so René Dittrich. Vom Brot bis zur Terrine backt und kocht er alles selbst, kauft nichts zu. „Handwerkliche Fähigkeiten sind leider am Aussterben und diese gilt es für mich - so gut es geht - zu bewahren“, so Dittrich.

Um seine kaufmännische Basis zu vertiefen, absolvierte er im Jahr 2021 auch eine Ausbildung zum Küchenmeister. „Themen wie Kalkulation des Wareneinsatzes, aber auch Rechnungswesen, Recht und Steuern gehören auch zu unserem Metier, die uns in diesen Zeiten immer mehr beschäftigen. Und mein fachliches und praktisches Wissen kann ich jetzt perfekt an potenzielle Köche weitergeben.“

Mitarbeiter gesucht

So werden in erster Linie ausgebildete Köche gesucht, die echtes Kochhandwerk erlernen möchten. „Zum Beispiel, wie backe ich Brot in verschiedensten Variationen oder bereite Macarons und Pralinen mit regionalen Produkten zu. Aber auch Klassiker wie Terrine, Schmorgerichte oder das Leipziger Allerlei als ideales Frühlingsgericht sind in Vergessenheit geraten“, so Dittrich weiter, der sein Fachwissen gern an interessierte Köche weitergibt.

Umgestellter Restaurantbetrieb funktioniert gut

Seit Corona hat das Alt Wyk seinen Restaurantbetrieb umgestellt, um den empfohlenen Mindestabstand zu gewährleisten. Nach Möglichkeit wird nur jeder zweite Tisch belegt und das Restaurantteam widmet sich zwei Servicezeiten — 17:30 Uhr und 20:15 Uhr. „Wir haben festgestellt, dass dies für uns gut funktioniert. Wir werden dies beibehalten, egal welche weiteren Maßnahmen oder Lockerungen auf uns zukommen“, erklärt Daniela Dittrich. „Wir haben so viel mehr Zeit für den einzelnen Gast und können fokussierter agieren.“ Pro Service werden etwa zwischen zehn und 15 Gäste bedient, was zu einem entspannteren Ambiente für alle Beteiligten führe. Aktuell wird ein 4-Gang Menü ab 89 Euro pro Person angeboten, das im Zuge der Lockerungen auf sechs Gänge erhöht werden wird. Hinzugebucht werden kann eine Weinreise ab 35 Euro, das zu jedem Gang einen passenden Wein bietet. Die Speisen bestehen vorwiegend aus Fisch und Fleisch (Beispiele: hausgemachte Zwiebel-Tortellini mit Kalbsragout oder Seezungenroulade auf Rote-Beete-Risotto und gebratenem Blumenkohl). Auf Anfrage werden auch vegetarische und vegane Köstlichkeiten serviert. Das Menü wechselt regelmäßig ohne vorab definierten Rhythmus und ist immer auf der Website abrufbar. Für wiederkehrende Gäste wird stets ein neues Menü angeboten. Weitere Informationen unter:

www.alt-wyk.de

Rezepttipp von René Dittrich aus der „fast“ vergessenen traditionellen Küche: Leipziger Allerlei als ideales Frühjahrsgericht

Zutaten:

- 4 Stangen Spargel, grün
- 4 Stangen Spargel, weiß
- 4 Fingerkarotten
- 4 Neue Kartoffeln
- 100 g Erbsen
- 100 g Feves
- 50 g Morcheln
- 1 Tomate
- 1 Tl Kerbel, gehackt
- 1 Tl Petersilie, gehackt
- 1 Zweig Estragon
- 1 El Mehl
- 100 g Sahne
- 50 g Butter
- 4 Hahnenkämme
- 16 Flusskrebse
- 150 g Kalbsbries
- 100 g Gemüse- und Kräuterbouquet (Karotte, Sellerie, Lauch, Petersilie, 2 Lorbeerblätter, Thymian, Pfefferkörner)
- 1 l Court Bouillon
- 1 Tl Kümmel
- 200 g Fischfarce
- Kräuter
- 1,5 l Wasser

Zubereitung:

Aus dem Gemüse- und Kräuterbouquet zusammen mit Wasser einen Sud herstellen. Die Hahnenkämme darin weich kochen, das Bries zugeben und etwa 15 Minuten mitkochen. Den Kümmel und die Court Bouillon zugeben, die Krebse darin 2 Minuten kochen und anschließend ausbrechen. Die Köpfe der Krebse mit der Fischfarce füllen und pochieren. Das Gemüse rüsten und blanchieren. Den Spargel kochen. Die Butter für eine Velouté schmelzen. Das Mehl darin ohne Farbe anrösten und anschließend abkühlen lassen. Mit 250 ml vom Spargelfond aufgießen und etwa 20 Minuten kochen, bis sich der Mehlgeschmack verliert. Zum Schluss das Gemüse und die Kräuter hinzugeben. Aus den Krebskarkassen eine Krebssauce ansetzen.

Foto: © Andreas Thumm

Text: Strömma AB

Das blaue Band Schwedens

Fotos: © Gourmet Classic Journal

Die Touristen haben zurück zum Göta Kanal gefunden

Die Göta-Kanal-Touren fanden in den letzten zwei Jahren aufgrund der Pandemie nicht statt. Nach der Wiedereröffnung beobachtet Stromma eine starke Buchungsnachfrage. Die Besucherzahlen sind höher als vor der Pandemie und vor allem die Deutschen wollen diesen Sommer auf dem Göta Kanal fahren.

Endlich können wir wieder Gäste am Göta Kanal begrüßen. "Die Sehnsucht war groß und wir sehen großes Interesse dort, wo die Buchungen auf einem höheren Niveau sind als zum entsprechenden Zeitpunkt im Jahr vor der Pandemie", sagt Peter Henricson, Schweden-Manager bei Stromma, dem die Rederi AB Göta Kanal gehört. In den letzten zwei Jahren hatten die ausländischen Touristen, die einen großen Teil der Gäste auf dem Göta Kanal ausmachen, Schwierigkeiten, nach Schweden zu kommen. Jetzt wurden die Beschränkungen aufgehoben und sie können wieder wie bisher reisen. Die Reisegruppen an Bord, die an den Kreuzfahrten interessiert sind, kommen traditionell hauptsächlich aus Schweden, den USA und Europa. Alle wählen die Kreuzfahrt, um durch die Landschaft zu fahren und dem Göta Kanal zu folgen, der die Ostsee mit der Nordsee verbindet. Die aufbereiteten Kabinen der alten Boote sind kürzlich renoviert worden und auf der Speisekarte gibt es sorgfältig ausgewählte Zutaten von Produzenten entlang des Kanals. Dazu gut ausgewählte Weine. Die Umgebung lädt zu sozialer Gemeinschaft ein und ist ein sogenanntes Once-in-a-lifetime-Erlebnis. Zusammen erleben die Gäste schwedische Geschichte, die Spannung bei den Passagen der zahlreichen Schleusen und die Besuche berühmter Schlösser und Bauernhöfe. "Die Gemeinschaft bringt Freunde fürs Leben und bevor die drei Tage zu Ende sind, haben sich neue Reisegruppen gebildet und die nächste Kreuzfahrt in einem anderen Teil der Welt ist geplant", sagt Peter Henricson.

Die fünf Top-Länder, aus denen die Touristen kommen:

1. **Deutschland**
2. **Schweiz**
3. **Dänemark**
4. **Norwegen und die**
5. **USA**

Fakten zum Göta Kanal

Seit mehreren Jahrhunderten erleben Touristen die Reise am Göta Kanal. Der Göta Kanal ist zum führenden Bauwerk des Jahrtausends ernannt. Um den Handel zu vereinfachen haben 60.000 Männer 22 Jahre gegraben, gesprengt und gemauert. Der Göta Kanal wurde 1822 eröffnet und führt seither durch unterschiedliche Umgebungen, wie z.B. durch die Weiten des Vänernsees mit seinen Schären und engen Kanälen und Passagen. Das Schleusensystem in der Stadt Berg verfügt über 15 Schleusen und ist einer der Höhepunkte der Reise. Ein weiteres Juwel ist Forsvik, eine Ortschaft, die für ihre Industrie und die älteste Schleuse des Landes bekannt ist.

www.gotacanal.se/de/

Text: crystal communications

Österliche Pracht

Ostertraditionen in Tschechien

Foto: © Jan Volejnicek / CzechTourism

Heutzutage verbindet man mit Ostern in erster Linie Hasen und buntbemalte Eier. Dabei ist der Feiertag ursprünglich ein wichtiger religiöser Tag, welcher mit allerlei Traditionen und Brauchtümern einhergeht. Anders als in Deutschland wird das Osterfest in Tschechien nicht nur im kleinen Kreis der Familie gefeiert - vielmehr erstrahlt das ganze Land in voller österlicher Pracht. Wer tiefer in das volkstümliche Tschechien eintauchen möchte, dem bietet das Osterfest eine wunderbare Gelegenheit. Und besonders zum Frühjahr, wenn Parks und Alleen, Städte und Dörfer aus dem Winterschlaf erwachen, ist unser Nachbarland eine Reise wert.

Besonderheiten in der Karwoche

Einige Bräuche weichen in Tschechien von denen in Deutschland ab. So wird der Mittwoch in der Karwoche Rußfeger-Mittwoch genannt, weil an diesem Tag der Ruß aus den Schornsteinen gefegt wurde. Es wird im Haushalt geputzt, wobei man dabei nicht hässlich dreinschauen sollte, da sich einem Aberglauben nach dieser Gesichtsausdruck an jedem Mittwoch im Jahr wiederholen könnte. Am Gründonnerstag kommt Spinat, Kohl oder beispielsweise Brennnesselsalat auf den Tisch, damit man das ganze Jahr über gesund bleibt. Bei der Heiligen Messe am Donnerstag läuten zum letzten Mal die Kirchenglocken, bevor sie laut dem Volksmund „nach Rom fliegen“. Um die Gläubigen am Karfreitag an die Gebets- und Gottesdienstzeiten zu erinnern, wird mit an Schubkarren befestigten Ratschen ordentlich Lärm gemacht. Selbstverständlich wird an diesem Tag gefastet oder nur Fisch wie Karpfen oder Forelle gegessen. Der Karsamstag ist für Gläubige der Tag der Stille und Erwartung. Die Häuser werden mit Kalk geweißt und geputzt, weshalb dieser Tag auf tschechisch der Weiße Samstag heißt. Im Anschluss bleibt Zeit, um sich gebührend auf den Ostersonntag vorzubereiten, denn schließlich darf ein festlich gedeckter Tisch mit gefülltem Osterbraten, Osterlamm und Gebäckvariationen aus Hefeteig, wie die traditionellen „jidáše“ oder das Osterbrot („mazanec“), nicht fehlen. Sehr beliebt ist auch das Osterlamm („beránek“), ein Kuchen aus süßem Rührteig, der die Auferstehung Jesu Christi symbolisieren soll. Am Karsamstag wird nach der Rückkehr aus der Kirche traditionell die Osterfüllung aus Brötchen, Ei, geräuchertem Fleisch und jungen Brennnesseln („nádivka“) gegessen. Alle traditionellen kulinarischen Highlights finden sich unter:

www.visitczechrepublic.com/de-DE/News/2022/02/n-czech-easter-feasting

Besondere Traditionen: Peitschen und Tauchen

Den Höhepunkt findet das Osterfest am Ostersonntag, an dem Gläubige in die Kirche strömen und die Auferstehung Jesu Christi feiern. Traditionell bemalen die Mädchen und Frauen des Dorfes an diesem Tag die Eier. Die Schalen ausgeblasener Eier werden je nach überlieferten Familien- oder regionalen Traditionen verziert, geographisch können diese stark variieren. Zu bewundern gibt es bemalte, gekratzte, bunte, in Zwiebelschalen bzw. mit natürlichen Farben gefärbte, geätzte, mit Draht oder mit Wachs verzierte und perforierte Ostereier. Besonders traditionsreich ist beispielsweise das Verzieren mit Stroh. Die Jungen und Männer dagegen bereiten an diesem Tag ihre Osterpeitschen („Pomlázka“) vor, die am Ostermontag beim symbolischen „Schlagen“ der Mädchen und Frauen zum Einsatz kommen. Bei den Osterpeitschen handelt es sich um festlich geschmückte Ruten, die aus miteinander verflochtenen Weidenzweigen gefertigt werden. Am Ostermontag ziehen die Jungen und Männer in einem Umzug durch das Dorf und halten bei jedem Haus inne. Dort „peitschen" sie die Beine aller dort lebenden Mädchen mit ihren Ruten. Der Überlieferung nach, dient dieses Ritual dazu, dass die Frauen gesund und jung bleiben. Als „Dank“ erhalten die Jungen und Männer bemalte Ostereier, eine farbenfrohe Schleife zum Binden um die Osterrute, Süßigkeiten oder etwas zum Anstoßen. Insbesondere in Mähren mit der lebendigen Tradition hausgebrannter Schnäpse ist dieser Brauch bei Männern beliebt. Dieser Tag wird gerne mit "Peitschen-Montag" übersetzt. Eine andere Variante dieser Tradition ist das „Ostertauchen“, bei dem ein Mädchen

Foto: © Vendula Burgrova / CzechTourism

(Fortsetzung nächste Seite)

Text: crystal communications

Österliche Pracht

Ostertraditionen in Tschechien

gepackt und in ein Bad aus kaltem Wasser gesteckt wird. Das kalte Wasser und das Peitschen dienen dazu, böse Geister zu vertreiben. In vielen Dörfern im ländlichen Tschechien sind diese Bräuche noch sehr lebendig. In der Weltstadt Prag erlebt man diese Umzüge eher auf den traditionellen Ostermärkten.

Nadivka Osterfüllung

Foto: © CzechTourism

Feierliche Ostermärkte

Auf den regionalen Ostermärkten („Velikonoční trhy“) in den Städten wie Prag, Karlsbad (Westböhmen), Olmütz (Mittelmähren), Böhmisch Krumau (Südböhmen) gibt es ein reiches Kulturprogramm mit traditionellem Kunsthandwerk und Bräuchen, Folkloregruppen aus dem ganzen Land, Theatervorstellungen, Gottesdiensten und Konzerten. Prägnant für die Märkte ist das vielseitige Angebot von tschechischem Kunsthandwerk wie Glasbläserei und Kerzenziehen, Holzschnitzereien und feinste handgeklöppelte Spitze. Besonders eindrucksvoll sind der handgemachte Osterschmuck, das Flechten der Osterruten und natürlich die Fertigung kunstvoll bemalter Ostereier.

Beliebt sind auch die Feierlichkeiten in einigen Freilichtmuseen. Die in historischen Kostümen gekleideten Angestellten präsentieren volkstümliche Traditionen und Bräuche, von denen einige bereits vergessen sind. Richtig traditionell, urig finden diese Veranstaltungen im Walachischen Freilichtmuseum in Rožnov pod Radhoštěm statt. Ergänzt wird das Osterprogramm mit vielen Konzerten in den Kirchen.

Foto: © Vendula Burgrova / CzechTourism

Das Flechten der Osterrute

Weitere Informationen unter:
www.visitczechrepublic.com/de-DE/News/2022/02/n-czech-easter-celebrations

ANZEIGE

Sitten und Bräuche

Rund ums Osterfest

Woher kommt die Bezeichnung Ostern?

Der Begriff leitet sich von „Ostara“ für Osten, „Eostre“ oder „Eostrae“ ab, wobei die zwei Letzeren auch angelsächsische Namen der germanischen Göttin der Morgenröte sind. Diese gilt ebenfalls als Göttin des Frühlings und der Fruchtbarkeit.

Ostern wird nach dem christlich-gregorianischen Kalender am Sonntag nach dem ersten Frühlingsvollmond gefeiert und fällt somit jedes Jahr auf einen anderen Tag. Es folgt auf die 40-tägige Fastenzeit und kann zwischen dem 22. März und dem 25. April liegen.

Ostern ist das wichtigste und höchste Fest des Christentums. Am Gründonnerstag feiert das Christentum das letzte Abendmahl Jesu mit seinen Jüngern. Am folgenden Karfreitag wird des Todes Jesu am Kreuz gedacht, am Karsamstag ist Grabesruhe, und am dritten Tag, dem Ostersonntag, wird schließlich die Auferweckung Jesu Christi von den Toten gefeiert.

Kein Osterfest ohne die beliebten Goldhasen von Lindt & Sprüngli

(Fortsetzung nächste Seite)

(Fortsetzung von Seite 18)

ANZEIGE

Sitten und Bräuche

Rund ums Osterfest

www.lindt.de

Warum ist ein Hase das Symboltier für Ostern, wieso bringt ausgerechnet er die Ostereier?

Möglicherweise liegt es daran, dass sowohl Hasen als auch Eier Symbole für Fruchtbarkeit sind. Hasen gehören außerdem zu den ersten Tieren, die im Frühjahr Nachwuchs bekommen.

Zum ersten Mal richtig erwähnt wurde der Osterhase von Medizinprofessor Georg Franck von Franckenau im Jahr 1682 in seiner Dissertation „De ovis paschalibus — von Oster-Eyern". Ihm zufolge soll der Brauch im Elsass, in der Pfalz und am Oberrhein entstanden sein. Neben bunten Ostereiern und Schokohasen sind Frühlingsblumen, Kuscheltiere, Bücher, Süßigkeiten aller Art und Tee oder Wein beliebte Geschenkideen. Ebenfalls oft verschenkt werden Becher und Tassen mit lustigen Sprüchen und Motiven und andere Wohnaccessoires wie Vasen oder Kerzenständer. Will man Kinderaugen strahlen lassen, wird oft ein reich gefülltes Osterkörbchen verschenkt. Dabei wird der Osterkorb mit Heu oder Stroh befüllt und die selbst gefärbten Eier hineingelegt. Oder man versteckt die Ostereier und läßt die Kinder danach suchen. Die Tradition der Osterei-Suche reicht in Deutschland bis ins 16.Jahrhundert zurück. Schon im alten Ägypten wurde das Ei als Ursprung der Welt verehrt, während man im antiken Griechenland und Rom im Frühjahr zur Feier der Tag- und Nachtgleiche bunte Eier aufgehängt und verschenkt hat.

ANZEIGE

+++ 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