classic digital Gourmet journal

Zeitung des Internetportals www.gourmet-classic.de · Ausgabe 142 / Juni 2022

Text: STROMBERGER PR

Sterne-Reigen auf Teneriffa

Royal Hideaway Corales Resort lädt zu „Inspirational Chef Program"
Sternekoch Massimo Bottura verzaubert mit exklusiven Menüs

Foto: © Barcelo Hotel Group

Köstliche Aussichten: Im *Royal Hideway Corales Resort* im Südwesten Teneriffas freuen sich Feinschmecker beim „Inspirational Chef Program"-Event auf kulinarischen Hochgenuss. Bereits zum achten Mal findet die Veranstaltung des Fünf-Sterne-Hauses statt und glänzt auch in dieser Ausgabe mit einem hochkarätigen Gast. Kein Geringerer als der mehrfach ausgezeichnete Spitzenkoch Massimo Bottura zaubert am 25. und 26. Juni 2022 mit Küchenchef Niki Pavanelli mediterrane Spezialitäten auf die Teller. Mit drei Michelin-Sternen zählt Bottura zu den weltweit einflussreichsten Köchen, zudem rangiert sein Restaurant Osteria Francescana in Modena regelmäßig unter den „The World's 50 Best Restaurants". Sein Stil wird als Gratwanderung zwischen Tradition und Moderne bezeichnet. Der Chefkoch erforscht die Wurzeln italienischer Küche und lässt Geschichte, Kunst und Philosophie in das Konzept des Hotelrestaurants Il Bocconcino einfließen sowie lokale kanarische Produkte. Auch die Zutaten von Botturas Überraschungsmenüs stammen von regionalen Erzeugern, von deren Qualität und Herkunft sich der Sternekoch vor Ort überzeugt. Ein Vortrag über seine Erfahrungen, Techniken und Anekdoten ergänzt die Dinner als „Inspirational Talk". Der Preis für das Abendessen beträgt 300 Euro pro Person. Eine Übernachtung in einer Junior Suite des Royal Hideaway Corales Resort inklusive Frühstück kostet ab 335 Euro für zwei Personen. Weitere Informationen zum Hotel sowie zur Veranstaltung finden sich unter:

www.barcelo.com/de-de/royal-hideaway-corales-beach/

(Fortsetzung nächste Seite)

Text: STROMBERGER PR

Sterne-Reigen auf Teneriffa

Fotos: © Barcelo Hotel Group

Royal Hideaway Corales Resort lädt zu „Inspirational Chef Program"
Sternekoch Massimo Bottura verzaubert mit exklusiven Menüs

Massimo Bottura

Gourmets kommen im Royal Hideway Corales Resort voll auf ihre Kosten. Das Fünf-Sterne-Haus steht für eine exzellente Küche, gekrönt von dem Inspirational Chef Program. Seit 2018 bringt das Hotel die besten Spitzenköche der Welt nach Teneriffa. Ob Sergio und Javier Torres, Ana Rôs oder Sebastian Frank, zu Gast ist stets die Crème de la Crème der Haute Cuisine. Die Veranstaltung organisiert das Luxushotel in Zusammenarbeit mit Champagne Taittinger, der sizilianischen Weinkellerei Bodegas Planeta und dem nachhaltigen Fischereiunternehmen Aquanaria.

Über die Barceló Hotel Group:

Seit ihrer Gründung als Familienunternehmen durch Simón Barceló in Felanitx auf Mallorca/Spanien vor über 90 Jahren hat sich die Barceló Hotel Group weltweit einen Namen in der Hotellerie gemacht und kann mit über 270 Häusern in 24 Ländern aufwarten. Sie ist damit die zweitgrößte Hotelgruppe in Spanien und liegt im internationalen Ranking auf Platz 31. Mit einer ausdifferenzierten Markenstrategie spricht die spanische Gruppe verschiedene Zielgruppen noch präziser an und unterteilt sich in Royal Hideaway Luxury Hotels & Resorts, Barceló Hotels & Resorts, Occidental und Allegro. Es gibt neben Stadthotels auch Adults Only-Häuser und Resorts, die auf Familien und deren Bedürfnisse spezialisiert sind. Nach der Eröffnung des Royal Hideaway Corales Resort an der Costa Adeje auf Teneriffa wurde 2019 als weiteres Highlight das Santa Catalina, a Royal Hideaway Hotel in Las Palmas auf Gran Canaria eröffnet. Auch während der Corona-Pandemie ist die stetige Expansion ungebrochen. In ihrer Strategie setzt die Gruppe vor allem auf den Ausbau der Marken Barceló und Occidental Hotels and Resorts und wartet mit zahlreichen neuen Vier- und Fünf-Sterne-Häusern in Europa und in den Vereinigten Arabischen Emiraten auf. Nach dem Markteintritt auf den Azoren folgen zudem Sri Lanka, Bali sowie die Malediven. Weitere Informationen finden sich auf:

www.barcelo.com

Barceló HOTEL GROUP

Suites Restaurant Il Bocconcinot

Welcome back Asia!

Asien öffnet dem Tourismus nun nach und nach wieder vollständig seine Pforten und ermöglicht nunmehr ohne große Hürden die Reise ins Paradies. Erleben Sie mit Avani Hotels & Resorts den Facettenreichtum des asiatischen Kontinents noch einmal aus einer völlig neuen Perspektive. Jenseits von Thailand entführen wir Sie von Kambodscha über Indonesien, Laos und Sri Lanka nach Vietnam. Neben dem klassischem Strandurlaub liefert dieser Exkurs auch einen erheblichen Mehrwert in puncto Kultur, Geschichte, Architektur und Kulinarik.

www.avanihotels.com

FCC ANGKOR BY AVANI

Kambodscha im Boutique-Style

Inmitten des französischen Viertels von Siem Reap liegt das FCC Angkor by Avani, das nicht zuletzt durch seinen Boutique-Charakter besticht. Wo einst der Foreigner Correspondents' Club residierte, laden heute lichtdurchflutete Zimmer und Suiten ihre Gäste zum Verweilen und Entspannen ein. Unweit der weltberühmten Tempelanlage Angkor Wat und dem UNESCO Weltkulturerbe Angkor, bettet sich das FCC Angkor by Avani in eine vielfältige, tropische Flora.

Bei einem Sundowner in der charmanten Hotelbar „The Scribe" oder während des kambodschanischen Dinners im Restaurant „The Mansion", fühlt man sich auch heute als Gast des FCC Angkor noch wie ein exklusives Member des Clubs. Ab 112 Euro pro Nacht können hier zwei Personen im Doppelzimmer des einstigen Herrenhauses residieren. Das Frühstück ist im Preis mit inbegriffen.

AVANI+ LUANG PRABANG

Laos in seiner Authentizität erleben

Das Avani+ in Luang Prabang lässt Sie voll und ganz in die ereignisreiche Geschichte und Kultur Laos' eintauchen. Während Sie in den Morgenstunden den ersten Kaffee genießen, ziehen Mönche im senfgelben Gewand vorüber und versprühen das ganz besondere Flair. Ein Flair das sich durch das gesamte Avani zieht und Sie auch in den Zimmern und Suiten im individuellen Stil erwartet. Aktivitäten vor Ort reichen über Fahrradtouren, Mekong-Bootsfahrten bei Sonnenuntergang, Ausflüge zum nahegelegenen Wasserfall oder einem unvergesslichen Besuch einer der zahlreichen Tempel in unmittelbarer Nachbarschaft. Bleibende Erinnerungen können hier ab 95 Euro pro Nacht im Doppelzimmer inklusive Frühstück geschaffen werden.

(Fortsetzung nächste Seite)

AVANI SEMINYAK BALI RESORT

Das Poolvillen-Mekka an der Westküste

Wer träumt nicht davon, nach dem Aufstehen direkt aus dem Bett in den eigenen Pool zu springen. Vom Wachmach-Kick einmal abgesehen, garantiert dieser Süßwasser-Luxus das maximale Urlaubsfeeling. Lassen Sie sich treiben, ziehen Sie Ihre Bahnen, genießen Sie den Sonnenuntergang mit einem Cocktail in der Hand oder relaxen Sie mit einem guten Buch auf Ihrer Terrasse. Diese Pool-Villen sind der perfekte Ort, um völlig abzuschalten und die Seele baumeln zu lassen.

So groß die Versuchung auch ist, während des Aufenthalts die eigenen vier Wände nicht zu verlassen, so unverzeihlich wäre es: das Avani Seminyak liegt nur wenige Gehminuten von Bali's schönstem Strand entfernt und besticht mit seinem einzigartigen Inselambiente. Ab 147 Euro pro Nacht lässt es sich in der eigenen Poolvilla zu zweit residieren. Das Frühstück ist im Preis mit inbegriffen.

AVANI QUY NHON

Perfekter Mix aus Sand, Meer und Sonnenuntergängen

Das Avani Quy Nhon besticht durch seinen Privatstrand und entführt Sie in einen kleinen Küstenort, der sich perfekt für eine Auszeit in malerischer Kulisse eignet. Umgeben von Meer, Strand und saftig grünen Bergen gilt Quy Nhon als touristisch noch sehr unerschlossen und bietet so die Möglichkeit, Vietnam während des Aufenthalts in seiner Authentizität zu erleben. Die GIO Bar am Pooldeck lädt zum romantischen Sundowner mit uneingeschränkter Sicht auf das Meer ein, während sich der Besuch des Spabereichs im Jungle-Flair als idealen Spot erweist, um den stressigen Alltag zurückzulassen und den maximalen Erholungsfaktor zu erzielen.

Die Zimmer und Suiten bestechen mit Meerblick und sind ab 116 Euro pro Nacht im Deluxe Studio Room inklusive Frühstück buchbar.

AVANI KALUTARA RESORT & AVANI BENTOTA RESORT

Zwischen Kultur, Strand und Romantik

Ob Entspannung am Meer, Kultur oder die Natur in ihrer Vielseitigkeit erleben, eine Reise nach Sri Lanka bietet jedem das passende Angebot. Das Avani Kalutara, umgeben sowohl von Fluss als auch Meer, erstrahlt nach einer umfassenden Renovierung in noch vollerem Glanz. Das Freizeitprogramm ist prall gespickt mit Aktivitäten auf und an dem Wasser. Ob Abenteuer in Höchstgeschwindigkeit oder entspannte Stunden in der Hängematte am Strand, kommt hier jeder auf seine Urlaubs-Kosten. Vor allem für einen Erholungsurlaub mit romantischer Note eignet sich das von Geoffrey Bawa, einem der bekanntesten Architekten Sri Lankas, entworfene Avani Bentota ideal. Eine zauberhafte Traumhochzeit am Strand wird ebenso zum unvergesslichen Erlebnis wie das Dinner-Setup direkt am Meer für all jene, die den großen Tag vielleicht noch vor oder bereits hinter sich haben. Die Übernachtung können Sie im Avani Kalutara ab 82 Euro oder im Avani Bentota ab 101 Euro pro Nacht im Doppelzimmer inklusive Frühstück buchen.

Text: Lutz Waage / Cunard Line

Cunard präsentiert das Weltreisenprogramm 2024

Willkommen in der Welt - 4 Queens erobern die Weltmeere

Foto: © Cunard Line

Eine Woche nach dem Verkaufsstart der Premierenreisen der *Queen Anne*, Cunards neuestem Flottenmitglied, gab die Traditionsreederei am 25. Mai 2022 auch das neue Reiseprogramm für die *Queen Mary 2, Queen Victoria und Queen Elizabeth* zur Buchung frei — damit ist ab dem 25. Mai 2022 das gesamte Reiseprogramm für den Zeitraum von November 2023 bis Mai 2024 buchbar. Im Rahmen des neuen Angebots können Gäste aus über 110 Reisen mit einer Dauer von zwei bis 111 Nächten wählen und auf Anläufen in insgesamt 126 Häfen bis zu 51 Länder besuchen.

Schifffans, die 2023 keine Gelegenheit dazu haben, an den fast restlos ausgebuchten Jubiläums-Weltreisen der Queen Victoria und Queen Mary 2 teilzunehmen, bietet sich 2024 erneut die Chance, dieses „Once in a lifetime"-Erlebnis von ihrer „Bucket List" zu streichen: Am 9. Januar 2024 bricht die Queen Victoria wieder zu einer Weltumrundung ab Hamburg auf, wohin sie am 30. April 2024 zurückkehrt. Bei ihrem ersten Stopp in Southampton am 11. Januar 2024 trifft die Queen Victoria auf die Queen Mary 2 sowie ihre jüngste Schwester, die Queen Anne — ein wahrlich königliches Treffen und ganz besonderer Auftakt für die Weltreise. Von dort fährt das Schiff westwärts nach Nordamerika, durchquert den Panamakanal, fährt weiter nach Australien und Asien und kehrt über Südafrika nach Europa zurück. Die knapp viermonatige Fahrt mit Besuchen in 32 Destinationen und Übernachtaufenthalten unter anderem in Hongkong und Südafrika kostet in der Innenkabine ab 16.992 Euro pro Person bei Doppelbelegung, eine Balkonkabine kostet ab 24.642 Euro pro Person bei Doppelbelegung.

Auch die „Königin der Meere", die Queen Mary 2, geht ab Januar 2024 wieder auf eine Reise um den Globus. Diese beginnt am 11. Januar 2024 ab Southampton und führt in 108 Nächten nach Südafrika, Australien, nach Asien, durch den Suezkanal, ins Mittelmeer und zurück nach Southampton, wo sie am 28. April 2024 eintrifft. Eine Innenkabine ist bereits ab 16.142 Euro pro Person bei Doppelbelegung buchbar, eine Balkonkabine gibt es ab 22.942 Euro pro Person bei Doppelbelegung. Gäste, die an Bord der Queen Mary 2 auf Große Weltentdeckerreise gehen, haben die Möglichkeit, in Hamburg auf der Queen Victoria ein- und zwei Nächte später in Southampton auf die Queen Mary 2 umzusteigen. Nach Abschluss ihrer Weltreise können sie ab Southampton auf der Queen Victoria bequem mit zurück nach Hamburg fahren. Beiden Weltreisen geht ein exklusiver Gala-Abend voraus, zu dem Cunard die Weltreisengäste am Abend des 8. Januars 2024 in einem Luxus-Hotel in Hamburg einlädt.

Gäste an Bord der Queen

Garden Lounge auf der Queen Elizabeth

Foto: © Cunard Line / Greywolf Studios Ltd

(Fortsetzung nächste Seite)

Text: Lutz Waage / Cunard Line

Cunard präsentiert das Weltreisenprogramm 2024

Willkommen in der Welt - 4 Queens erobern die Weltmeere

Foto: © Cunard line / Andy Rose Photography

Queen Elizabeth - Britannia Balkon-Kabine

Foto: © Cunard line / Christopher Ison

Elizabeth dürfen sich 2023 und 2024 auf eine Vielzahl von Rundreisen ab Tokio sowie ausgedehnte Erkundungstouren rund um Australien und Neuseeland freuen. Nach einer Saison im Mittelmeer ab Barcelona setzt das Schiff nach Singapur über, bevor es seine Australien-Saison mit einer Reise ab Fremantle beginnt. Von Melbourne und Sydney aus geht es dann auf eine Reihe von Kurz- und Rundreisen, darunter eine Weihnachts- und Neujahrsreise nach Neuseeland, eine 10-Nächte-Reise nach Queensland und eine neue 14-Nächte-Reise in den Südpazifik. Darauffolgend können Gäste mit der Queen Elizabeth die grellen Straßen, Sake-Brauereien und heiligen Schreine Japans entdecken. Eine 9-Nächte-Rundreise ab/bis Tokio im Mai 2024 kostet beispielsweise ab 2.117 Euro pro Person in der Balkonkabine bei Doppelbelegung, eine Princess Grill Suite ist bereits ab 4.497 Euro pro Person bei Doppelbelegung buchbar.

Das neue Reiseprogramm für die Queen Mary 2, Queen Victoria und Queen Elizabeth ist ab dem 25. Mai 2022 in jedem guten Reisebüro, über die Cunard Reservierungszentrale unter 040 4153 3555 (Mo. bis Fr., 10 bis 17 Uhr) oder über die Cunard Website buchbar. Bei Buchung bis zum 28. Februar 2023 profitieren Reisende von einer Frühbucherermäßigung von bis zu 15 Prozent auf den Premium Preis, die nach Buchungsauslastung gesteuert wird. Stammgäste, die Mitglieder des Cunard World Clubs, erhalten im Buchungszeitraum bis 28. Februar 2023 zusätzlich ein doppeltes Premium Bordguthaben auf Reisen mit einer Dauer von sieben Nächten und mehr.

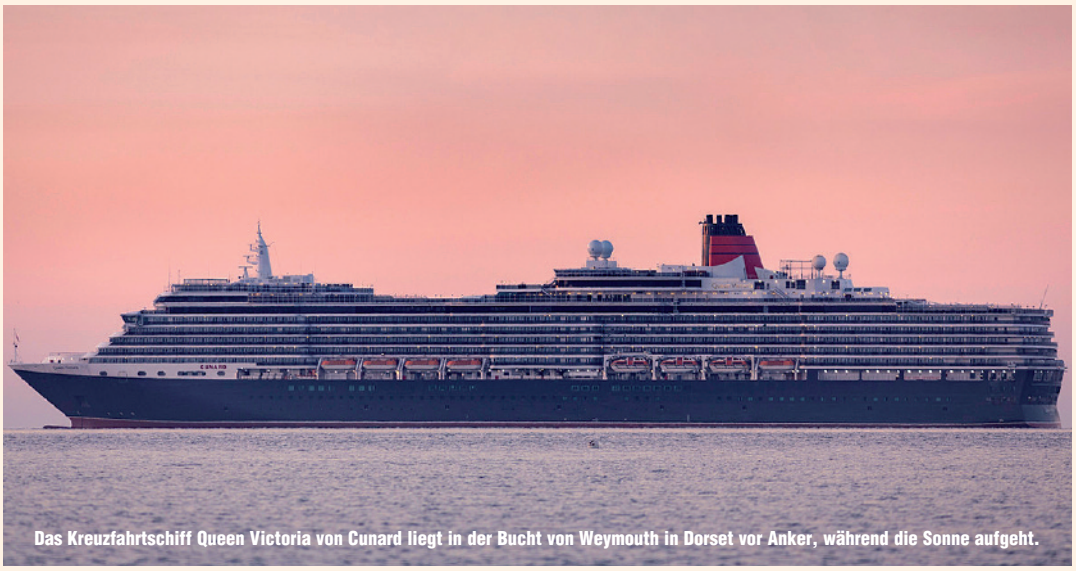
Über Cunard Line:

Cunard Line ist eine der renommiertesten Kreuzfahrtmarken mit über 182-jährigem Bestehen. Unter der Flagge der britischen Reederei kreuzen derzeit die „Königin der Meere“, die Queen Mary 2, die Queen Victoria und die Queen Elizabeth. Alle drei Schiffe bieten höchsten Komfort nebst renommiertem White Star Service™, Gourmet-Restaurants und herausragendem Entertainment. Sie kreuzen auf allen Weltmeeren; auf Reisen mit wenigen Tagen Dauer bis hin zu monatelangen Weltreisen rund um den Globus. Zu den Reisezielen gehören unter anderem Europa, die Karibik, der Ferne Osten, Alaska und Australien. Cunard ist zudem die einzige Kreuzfahrtschiffgesellschaft, die regelmäßig Transatlantik-Passagen anbietet.

Ein viertes Cunard Schiff, die Queen Anne, befindet sich derzeit im Bau und wird Anfang 2024 in Dienst gestellt. Es wird das 249. Schiff der Flotte und das erste Mal seit 1999, dass Cunard vier Schiffe gleichzeitig in Betrieb hat. Diese Investition ist Teil der ehrgeizigen Pläne des Unternehmens für die Zukunft von Cunard weltweit.

Cunard hat seinen Sitz im Carnival House in Southampton und befindet sich seit 1998 im Besitz der Carnival Corporation & plc (NYSE/LSE: CCL; NYSE:CUK).

https://www.cunard.com/de-de/



Das Kreuzfahrtschiff Queen Victoria von Cunard liegt in der Bucht von Weymouth in Dorset vor Anker, während die Sonne aufgeht.

Foto: © Cunard line / Christopher Ison

Text: Green Pearls GmbH

Behind the Scenes

Grüne Küchenchefs und Küchenchefinnen

Frisch, saisonal, regional — und überwiegend bio. Das ist der Leitgedanke in allen Restaurants der *Green Pearls® Partner* und ihrer Küchenchefs. Sie sehen in der nachhaltigen Küche die beste Grundlage für eine gesunde, kreative und hochwertige Spitzengastronomie. Wir laden Sie ein, bei verschiedenen Green Pearls® Partnern hinter die Kulissen — oder vielmehr in die Küchen zu schauen.

Foto: © Farmhouse Smiling Gecko

Mariya Un Noun - Farmhouse Smiling Gecko

Für Mariya Un Noun gehört vor allem viel Liebe in jedes Essen. Die 31-jährige Küchenchefin des Farmhouse Smiling Gecko in Kambodscha hat einen beeindruckenden Weg hinter sich. Sie wuchs in den Slums von Phnom Penh auf und ging nur drei Jahre lang zur Schule. Seitdem hat sie sich mit Ehrgeiz und Beharrlichkeit hochgearbeitet. Mitentscheidend dafür — ihre Liebe zur Natur und den Lebensmitteln. Seit der Eröffnung des Farmhouse Restaurants im Jahr 2015 ist sie mit dabei und zeichnet für die Weiterentwicklung des Speisenangebotes verantwortlich. Die junge Kambodschanerin lässt die lokale Küche auf ihre eigene kreative Art und Weise mit viel Intuition und Seele aufblühen und mit der europäischen fusionieren. Die Gerichte im Farmhouse Restaurant werden hauptsächlich mit Zutaten aus der eigenen landwirtschaftlichen Produktion zubereitet. Neben Bio-Obst und -Gemüse, Eiern und Fisch werden auch Brot und Gebäck aus der Smiling Gecko-Bäckerei verwendet. Selbst die Fleischprodukte stammen aus der eigenen Metzgerei von Smiling Gecko. Seit Kurzem wird Mariya von Spitzenkoch Andreas Caminada unterstützt, der von ihrem Talent begeistert ist. Die Partnerschaft mit seiner Stiftung "Fundaziun Uccelin" ermöglicht es jungen europäischen Köchen, mit Mariya im Farmhouse zu arbeiten und die Schönheit der kambodschanischen Küche in die Welt zu tragen.

Luca Sordi - LA VIMEA

Küchenchef im ersten veganen Hotel Italiens ist Luca Sordi, ein ehemaliger Ingenieur, der sich schon in Studium und Arbeit auf Nachhaltigkeit konzentrierte. Er kann definitiv als Autodidakt bezeichnet werden. Nach seinem Studium beschloss er, seiner größten Leidenschaft und seinem Traum zu folgen und Profikoch zu werden. Mit Motivation und Entschlossenheit verfolgte er sein Ziel, sich in der pflanzlichen Spitzengastronomie zu verwirklichen. Auf seinem Weg sammelte Luca Erfahrungen in einigen preisgekrönten Restaurants wie zum Beispiel im "Soul Kitchen" in Turin, dem ältesten britischen vegetarischen Restaurant "Hendersons" und als Küchenchef im "Saorsa 1875", dem ersten veganen Hotel in Großbritannien.

Im Jahr 2017 gründete er dann La Vimea in Südtirol. Ein Ort, an dem er sich als Chefkoch, Küchenleiter und Mensch weiterentwickelt hat. "Kochen ist für mich eine sehr tiefgehende Tätigkeit, bei der Körper und Geist zusammenarbeiten müssen. Das ist oft harte Arbeit, aber ich habe eine Menge Spaß daran." Seine Leidenschaft ist es, verschiedene Techniken, Texturen, und Temperaturen zu erforschen und Neues auszuprobieren. Am meisten aber mag er den intuitiven Teil: „Wenn der Geist sich frei entfalten kann und etwas Neues schafft... das ist wie Jazz." Wild wachsende Zutaten, offenes Feuer und Kochen im Freien prägen seine Küche und spiegeln seine Liebe zur Natur wider. Ebenso wie die Fermentation. Ein Ansatz für die Entwicklung von Aromen, an dem er ständig arbeitet und studiert, um köstliche, nachhaltige und gesunde Gerichte zu produzieren.

Foto: © LA VIMEA

(Fortsetzung nächste Seite)

Text: Green Pearls GmbH

Behind the Scenes

Grüne Küchenchefs und Küchenchefinnen

Foto: © Genießerhotel Die Forelle / Wolfgang Hummer Meisterfotograf

Hannes Müller — Genießerhotel Die Forelle

Zu den Pionieren außergewöhnlicher Kreationen mit heimischen Kräutern und Wildpflanzen gehört auch Hannes Müller, Inhaber des Hotels Die Forelle und Chefkoch des Restaurants am Weissensee in Kärnten. Unter dem Leitbild Berg.See.Küche nutzt er ausschließlich regionale Produkte für seine Küche und folgt dem saisonalen Erntekalender. Erdbeeren im Winter oder Spargel im Herbst sind daher nicht auf der Speisekarte der Forelle zu finden. Dafür steht Hannes Müller für hochwertige Kreationen aus Produkten, die zur jeweiligen Saison in höchster Qualität verarbeitet werden. Regional, raffiniert, authentisch. Die Philosophie dahinter basiert auf dem Glauben, dass in Zeiten, in denen immer alles und jederzeit verfügbar ist, Rückbesinnung und Reduktion das Besondere sind. Viele der Lebensmittel, die in der Forelle auf den Tisch kommen, werden selbst angebaut und nach der Ernte eingelegt, gefroren, getrocknet oder fermentiert. Zum nachhaltigen Konzept der Forelle gehört es auch, direkt mit den lokalen Landwirten zusammenzuarbeiten, möglichst alle Teile eines Produktes zu verwenden, Lebensmittelreste zu kompostieren und sogar Biogas herzustellen. Die Küche kann zum Großteil mit der hauseigenen PV-Anlage elektrisch versorgt werden. Sein Wissen um die heimische Flora gibt Hannes Müller gerne an seine Gäste in Form von Kräuterwanderungen, Kochkursen und Workshops weiter. Für seine nachhaltige und exzellente Küche wurden Hannes Müller und sein Team 2019 mit vier Hauben von Gault Millau ausgezeichnet.

Justine Rist — Naturhotel Aufatmen

Im Naturhotel Aufatmen in Leutasch hält Justine Rist das Kochzepter beziehungsweise den Kochlöffel in der Hand. Justine is(s)t nicht nur vegan, sie lebt es auch. Und Kochen ist für sie eher Berufung als "nur" Beruf, denn sie kocht seit ihrer Kindheit leidenschaftlich gerne. Nach ihren Lernjahren in gehobenen Restaurants und Michelin-Sterne-Restaurants in Frankreich hat es die 30-Jährige in die große Welt hinausgezogen. Nach Stationen in Japan und Australien war Justine mehr als ein Jahr auf einem Schiff der NGO Sea Shepherd Ocean Conservation als Volunteer tätig. Auch hier versorgte Sie die ganze Crew mit veganen Köstlichkeiten. Neben dem Tierwohl ist ihr wichtig, dass die Produkte, welche Sie verarbeitet, aus biologischem Anbau kommen und möglichst in der Nähe angebaut werden. „Das Spiel, Gemüse auf vielfältige Weise zuzubereiten und immer wieder neue Wege zu entdecken ist meine Welt“, sagt die junge Französin und beweist mit ihren Menüs, wie bunt und abwechslungsreich vegetarische und vegane Gerichte sein können. Jung, spritzig und originell zugleich. Beim Pastry Contest in Frankreich wurde Justine 2021 mit dem dritten Platz ausgezeichnet.

Foto: © Naturhotel Aufatmen

(Fortsetzung nächste Seite)

Text: Green Pearls GmbH

Behind the Scenes

Grüne Küchenchefs und Küchenchefinnen

Foto: © Puri Dajuma

Rudi & Dedi — Puri Dajuma

Wie alle Mitarbeiter des Öko-Resort Puri Dajuma auf Bali, stammen auch die beiden Küchenchefs Dedi Putra Susila und Rudi Setiawan aus dem benachbarten Ort. Sie führen ein Team von fünf Köchen und verantworten die exotische und vielfältige Speisenauswahl im Resort. Sie können beides: balinesische Spezialitäten, aber auch internationale Klassiker. Immer auf Grundlage frischer und saisonaler Zutaten von lokalen Märkten, Bauern und Fischern.

Die einfallsreichen Kreationen von Rudi & Dedi überzeugen mit authentischen Rezepten, die von der traditionellen balinesischen Küche und durch die Lage der Insel am Kreuzungspunkt verschiedener Kulturen inspiriert sind. Zu den beliebtesten Gerichten der erfahrenen Küchenchefs gehören die berühmte Rijstafel nach balinesischer Art, eine eigene Variation des Nasi Campur und die Meeresfrüchtekasserolle.

Radenko Jovicic — Hotel Outside

„Gekocht wird, was die Genussregion Osttirol zu bieten hat.“, so lautet das Küchencredo. Seit fast 20 Jahren arbeitet Radenko Jovicic in der Küche des 4-Sterne-Superior-Hotel Outside in Matrei und verantwortet neben der täglichen Nachmittagsjause im Hotel auch das abendliche 6-Gang-Gourmet-Menü und das wöchentlich stattfindende Galadinner. Grundlage seines kulinarischen Wirkens sind traditionelle regionale Lebensmittel, die er auf moderne und überraschende Art zubereitet. Der ursprünglich aus Bosnien-Herzegowina stammende und zwischenzeitliche Tiroler überzeugt mit bodenständigen und fantasievollen Kreationen. Und einem täglichen veganen und vegetarischen Kunstück: „Wir wollen nicht weniger als die Sinne überraschen und den Gaumen beeindrucken. Und zwar nachhaltig.“ Um diesem hohen Anspruch gerecht zu werden, ist die Qualität der Zutaten entscheidend. Sie stammen von Bio-Produzenten oder aus dem Garten des Naturhotels. Im Restaurant kommt auch Hausgemachtes auf den Tisch. So wird auch das Schwarzbrot aus Osttiroler Urweizen im Haus gebacken sowie eigene Marmeladen und Sirups hergestellt. Wichtig ist Radenko und seinem Team, dass der Weg der Lebensmittel nachvollziehbar bleibt. „Je kürzer der Weg, desto jünger die Vitamine. Je näher der (Berg-) Bauernhof, desto besser der Geschmack.“ So einfach, so gut.

Foto: © Hotel Outside

(Fortsetzung nächste Seite)

Text: Green Pearls GmbH

Behind the Scenes

Grüne Küchenchefs und Küchenchefinnen

Mauro Massei & Grazia Bianchi — Paradiso Pure. Living

Ein Tandem führt die zeitgenössische vegetarisch-vegane Küche des ersten vegetarischen Hotels in den Dolomiten: Mauro Massei und Grazia Bianchi. Die beiden arbeiten seit vielen Jahren zusammen und sind ein eingespieltes Team. Mauro hat einen klassischen professionellen Hotelhintergrund, der durch eine Ausbildung in Michelin-Küchen ergänzt wird. Seine persönliche Sensibilität für die vegane Welt hat Mauro dazu gebracht, auch beruflich den veganen Weg einzuschlagen und die Küchen mehrerer pflanzlicher Hotels, wie des Lord Bio oder des LA VIMEA zu leiten. Grazia hat ihre beruflichen Erfahrungen in der Nähe von Starköchen, wie Niko Romito, Küchenchef des Ristorante Reale in Rom gesammelt und ist schließlich auch in der pflanzlichen Küche und im Lord Bio an der Seite von Mauro Massi angekommen.

Sie ist spezialisiert auf herrliches veganes High-End Gebäck sowie auf Bäckerei und Fermentierung. Bei beiden dreht sich alles um bewusste Lebensmittelauswahl und ganzheitliches Wohlbefinden. Ein rein vegetarisch-veganer Ansatz, der die Natur respektiert. Diesen möchten sie gerne auch ihren Gästen im Paradiso Pure. Living vermitteln: "Unser Ziel ist es, dass unsere Gäste ihre Erfahrungen mit unseren Kreationen mit nach Hause nehmen und auch dort eine Veränderung im Alltag durch bewusste Lebensmittelauswahl stattfindet." Grazia und Mauro arbeiten ständig daran, die Angebotsvielfalt zu erweitern. Sie haben Tempeh mit auf die Speisekarte genommen, stellen verschiedene Arten von hausgemachtem Kefir und Kombucha her und experimentieren viel mit der Fermentation von Obst und Gemüse. „Fermentierte Lebensmittel haben einen unglaublichen Nährwert und versorgen uns mit einer Dosis gesunder Probiotika. Eine vegetarisch-vegane Lebensweise ist sehr vorteilhaft für Körper und Geist und auch von unschätzbarem Wert für den gesamten Planeten", davon sind beide Veganer überzeugt.

Foto: © Paradiso Pure. Living

Foto: © CERVO Mountain Resort / CHRISTIAN PFAMMATTER VISP

Davide Cretoni CERVO Mountain Resort

In dem italienischen Restaurant des CERVO Mountain Resorts ‚Madre Nostra' ist der Römer Davide Cretoni im Lead. Seiner Meinung nach fußt nachhaltige Küche auf drei wichtigen Säulen: Reduce, Recycle und Reuse. Das heißt, nur so viel zu kaufen, wie man tatsächlich verbraucht und Übriggebliebenes zu recyceln und wiederzuverwerten. Darauf richten er und sein Team von CERVO im Schweizer Zermatt ihr Handeln aus. „Nachhaltig kochen bedeutet ein neues Zeitalter, das auch dem Verbraucher durch Transparenz Respekt zollt. Welche Zutaten verwendet werden, woher diese kommen und wie sie zubereitet werden, dafür interessieren sich immer mehr Gäste. Ein bewusstes Verständnis für das, was auf dem Teller liegt, trägt zu einem verantwortungsvollen Umgang mit Lebensmitteln bei.

Weitere Informationen zu Green Pearls unter

www.greenpearls.com

Auf Facebook, Instagram, Twitter und Pinterest sowie dem Green Travel Blog.

Die deutsche Green Pearls GmbH mit Sitz in Darmstadt vereinigt internationale Tourismusunternehmen, die sich für den Schutz der Umwelt einsetzen und sozial engagieren. Dabei ist Green Pearls die erste Holdinggesellschaft weltweit, die nachhaltige Hotels, Destinationen und Restaurants in einer globalen Datenquelle zusammenfasst.

GREEN PEARLS®
UNIQUE PLACES

(Fortsetzung nächste Seite)

Text: AHM Kommunikation

Sommer-Event

Fotos: © Hotel Vier Jahreszeiten Starnberg

Erster „Sterne-Lunch“ in Starnberg

All-inclusive-Genuss mit vier Sterneköchen am 3. Juli 2022

Eine schmackhafte Sommer-Premiere mit vier Sterneköchen auf einen Streich präsentiert das Hotel Vier Jahreszeiten Starnberg beim ersten „Sterne-Lunch“ am 3. Juli 2022. Neben dem Kulinarischen Direktor und Mitausrichter *Maximilian Moser* dürfen sich Gäste auf die individuellen Kreationen der ebenso vom Guide Michelin ausgezeichneten Gastköche *Sascha Kemmerer* (Kilian Stuba, Kleinwalsertal), *Florian Vogel* (Camers Schlossrestaurant, Hohenkammer) und *Simon Lang* (maximilian's, Augsburg) freuen. Mit von der Partie sind außerdem *Peter Wiedner* (Doma, München) und Pasta-Weltmeister *Janko Hilliges*. Nicht nur die prominenten Gastronomen inszenieren ihre Spezialitäten beim Live Cooking an je einer eigenen Schlemmer-Station, auch ausgewählte Partner sind mit einem feinen Speise- und Getränke-Angebot vertreten. Der Preis von 229 €/Pers. versteht sich „all-inclusive“ — wer eines der nur 150 Tickets erwirbt, kann sich zwischen 12 und 17 Uhr von Stand zu Stand durchprobieren. Der Vorverkauf für den „Sterne-Lunch“ beginnt am 16. Mai, Tickets gibt es ausschließlich unter

info@vierjahreszeiten-starnberg.de

oder

+49 8151 4470-0

Im Münchner Umland gilt das Hotel Vier Jahreszeiten Starnberg dank seines Gourmetrestaurant Aubergine (ein Michelin-Stern seit 2014) bereits seit Jahren als erste Adresse für Feinschmecker, nun schafft das Hotel mit dem neu kreierten „Sterne-Lunch“ im Rahmen des Projekts „12 Monate 12 Sterne“ weitere Anreize für Genussreisende.

www.vier-jahreszeiten-starnberg.de

In der Küche ebenso kreativ wie als Chef — Maximilian Moser, Sternekoch und Kulinarischer Direktor im oberbayerischen Hotel Vier Jahreszeiten Starnberg, testet derzeit mit seinem Küchenteam die Vier-Tage-Woche als dauerhaftes Arbeitszeitmodell.

Ganzjährig #Genussfeiern am Starnberger See

Mit hochkarätigen Kulinarik-Events kennt sich das Team des oberbayerischen Hotel Vier Jahreszeiten Starnberg bestens aus, wie ein Blick in den Veranstaltungskalender offenbart. Nachdem das Terrassen-Opening am 27. Mai 2022 die Freiluftsaison mit feinen Drinks, ebensolchen Klängen und einem hochklassigen BBQ-Angebot eingeläutet hat, steigt am 25. Juni unter dem Motto Aubergine goes Rooftop der wortwörtliche Höhepunkt. Dann laden Sternekoch Maximilian Moser und Co. zu fünf sommerlichen Gängen auf der Dachterrasse des Vier Sterne Superior Hotels ein (199 €/Pers. inkl. Weinen und Champagner-Aperitif). Rund vier Wochen nach dem neuen Sterne-Lunch (3. Juli, 229 €/Pers.) treffen sich beim mittlerweile überregional bekannten Food-Festival am 30. Juli erneut Gourmets sowie eine Handvoll exklusiver Aussteller zum Fachsimpeln und Genussfeiern (99 €/Pers.). Alle Termine 2022 im Kulinarischen Kalender oder unter

www.vier-jahreszeiten-starnberg.de

Oberbayerns kulinarischer Sommerhit — beim „Food-Festival“ am 30. Juli 2022 im Hotel Vier Jahreszeiten Starnberg probieren sich Feinschmecker durch rund 20 verschiedene Geschmacksstationen.

Text: STROMBERGER PR

Einziger Michelin-Stern im Sauerland

Fotos: © Romantik- und Wellneshotel Deimann

Hofstube des Romantik- & Wellnesshotels Deimann erneut ausgezeichnet

Foto: © Romantik- und Wellneshotel Deimann / Günter Standl

Kulinarische Spitzenklasse: Zum fünften Mal in Folge hat Küchenchef *Felix Weber* vom *Fünf-Sterne-Romantik- & Wellnesshotel Deimann* in Schmallenberg-Winkhausen die begehrte Auszeichnung des Guide Michelin erhalten. „Mein Team und ich freuen uns wieder sehr über diesen Stern, der neben zufriedenen Gästen die schönste Belohnung für unsere Arbeit ist", freut sich Felix Weber nach der feierlichen Verleihung im hoteleigenen Gutshof. „Für mich persönlich ist der Stern vor allem eine Anerkennung für unsere Teamarbeit und die offizielle Bestätigung der vielen tollen Rückmeldungen der Gäste", so der 33-jährige Küchenchef des Fünf-Sterne-Hotels.

UnkomplizierteWow-Momente

Ob Austern mit Holundervinaigrette, Gänseleberterrine im Portweinmantel oder wie in diesem Fall Lachs mit Gartengurke, Gillardeau Auster auf Algenstrand - im offenen Küchenkonzept der *Hofstube Deimann* bereitet Felix Weber puristische Menüs aus Lebensmitteln von höchster Qualität direkt vor den Augen des Gastes zu. Das Gourmetrestaurant ist das einzige Sterne-Restaurant im Sauerland.

Hofstube Deimann bald in neuen Räumlichkeiten

Zum Jahreswechsel 2023 wird Felix Weber mit seinem Küchenteam in die neuen Räumlichkeiten des Restaurants in der ersten Etage des Haupthauses ziehen; denn die Hofstube Deimann soll ein noch stilvolleres Ambiente erhalten als bereits zuvor. Daran wird im Romantik- & Wellnesshotels Deimann derzeit mit Hochdruck gearbeitet. Die Hofstube Deimann hat von Mittwoch bis Samstag ab 19.30 Uhr geöffnet. Tischreservierungen werden telefonisch unter 02975/810 oder per E-Mail unter info@deimann.de entgegengenommen.

Über das Romantik- & Wellnesshotel Deimann

Vor der Kulisse des Hunau- und Rothaargebirges und angrenzend an das größte Skigebiet nördlich der Alpen, ist das ehemalige Gutshaus das einzige Fünf-Sterne-Hotel des Sauerlandes. Inmitten einer großen Parkanlage gelegen, umfasst es 114 Zimmer und Suiten, drei Restaurants, darunter das mit einem Michelin Stern ausgezeichnete Gourmetrestaurant Hofstube Deimann, eine Bibliothek, das Spa im Gutshof, ein tägliches Fitness- und Entspannungsprogramm sowie wöchentliche Wanderungen mit der Hoteliersfamilie. Eine eigene Waldhütte, das Golf-Café-Restaurant am nahegelegenen 27-Loch-Meisterschaftsplatz, eine Ladenpassage und das Hotel Störmann im Stadtkern von Schmallenberg ergänzen die umfangreiche Erlebnishotellerie der Familie Deimann. Weitere Informationen finden sich unter:

www.deimann.de

Lachs mit Gartengurke, Gillardeau Auster auf Algenstrand

Baustelle der neuen Räumlichkeiten für die Hofstube Deimann

Text: piroth.kommunikation GmbH

Öko-Ochse, schwäbische Seelen & Bio-Kräutertaschen

Nachhaltig Schlemmen in Bayerisch-Schwaben

Foto: © Florian Trykowski

Gasthaus Goldener Stern - Chefkoch und Inhaber Stefan Fuß

In Bayerisch-Schwaben schlemmen sich Genussliebhaber durch das kulinarische Erbe der Ausflugs- und Kurzurlaubsregion. Dabei begeben sie sich auf eine vielfältige Reise, bei der Nachhaltigkeit und natürliche, regionale Produkte für besondere Geschmackserlebnisse sorgen. Ob Bio-Pralinen, vollwertige Brotwaren, edle Obstbrände oder hochwertiges Bio-Ochsenfleisch — vom Hofbetrieb bis zum grünen Michelin-Stern setzen die Produzenten der Region auf heimische, ökologische Zutaten sowie auf Qualität und direkte Lieferketten.

Von der Wiese in den Topf: Kräuterführungen auf dem Holunderhof Lohe

Am nördlichen Riesrand nahe Oettingen betreibt Kräuterpädagogin und Bio-Bäuerin Siglinde Beck den Holunderhof Lohe mit der Intention, die Natur in ihrer Vielfalt zu schützen und zu bewahren. Gäste erleben dort zwischen Sojafeldern und Rinderweiden, was in nachhaltiger Landwirtschaft Leckeres produziert wird. So finden sie im Hofladen beispielsweise Fleischwaren der hofeigenen Galloway-Rinder, hausgemachte süße und pikante Aufstriche sowie Kräuter- und Wildfruchtliköre aus heimischen Zutaten. Wissenswertes über Verwendung und Geschichte der Rieser Pflanzenwelt lernen Teilnehmer auf der Kräuterwanderung mit Siglinde Beck. Und auch was man daraus zaubern kann, erfahren sie von ihr: Von Zitronenmelissen-Sirup über Kräutertaschen bis hin zum Dinkel-Emmer-Bärlauchbaguettestrudel teilt Siglinde inspirierende Rezepte zum Nachkochen.

Bio-Ochsenfleisch aus der Region für die Region: das „BruderOx"-Projekt

Im Rahmen der Öko-Modellregion Paartal bietet das BruderOx-Projekt regionales, hochwertiges Bio-Ochsenfleisch aus bäuerlichen Betrieben des Wittelsbacher Landes. Das Projekt basiert auf einer Partnerschaft zwischen bioregionalen Milchvieh- und

Mastbetrieben. Männliche Kälber, die auf Milchbetrieben geboren wurden, verlassen nicht - wie meist üblich - die Region, sondern kommen auf Bio-Mastbetriebe im Wittelsbacher Land. Damit trägt die Initiative dazu bei, das Bewusstsein für ökologische Lebensmittel, Tierwohl, Klimaschutz und eine verantwortungsbewusste Ernährung zu schärfen und eine für den Verbraucher transparente Wertschöpfungskette mit ansässigen Bauern zu schaffen. In den Genuss des Ochsenfleisches kommen Gäste auch in verschiedenen Restaurants, wie beispielweise im Schloss Blumenthal, einer der vielen bio-zertifizierten Küchen.

Bio-Fairtrade-Pralinen: die Lanwehr Schokoladenmanufaktur

In Bayerisch-Schwaben kommen auch Naschkatzen auf ihre Kosten: Die in dritter Generation familiengeführte Schokoladenmanufaktur Lanwehr in Illertissen verwöhnt Schokofans bereits seit 1927 mit feinster, süßer Handwerkskunst basierend auf Traditionsrezepten. Neben Klassikern wie Königsberger Marzipan und Konditorenpralinen finden Schleckermäuler auch zuckerfreie Diabetikerpralinen sowie ein breites Bio-Sortiment mit Bio-Pralinen, Bio-Schokolade und Bio-Trüffeln. Letztere werden aus erlesenen Fairtrade-Zutaten, basierend auf kontrolliertem biologischem Anbau, hergestellt.

Bayerisch-schwäbische Küche mit grünem Michelin Stern: das Gasthaus Goldener Stern

Das familiengeführte Traditionsgasthaus Goldener Stern in Rohrbach nahe Friedberg blickt auf eine Jahrhunderte alte Geschichte zurück. Chefkoch und Inhaber Stefan Fuß führt seinen Betrieb mit viel Leidenschaft sowie einem großen Augenmerk auf Nachhaltigkeit, weshalb die Gaststätte auch mit dem grünen Michelin Stern für nachhaltige Gastronomie ausgezeichnet ist. Für seine trendigen bayerisch-schwäbischen Gerichte nutzt er fast ausschließlich frische und regionale Zutaten. Dafür sammelt der Hobbygärtner auch gerne mal selbst die Kräuter aus dem eigenen Garten und bezieht seine Produkte aus einem Netzwerk von über 20 regionalen Lieferanten. Der passionierte Koch verwendet darüber hinaus immer das komplette Produkt, das ganze Rind oder auch die Schalen der Kartoffeln, und zaubert daraus hochwertige Traditionsspeisen mit modernem Twist.

Vollwertige Backwaren: die Traditionsbäckerei Himmelbäck

Mehl, Wasser, natürliche Rohstoffe und jede Menge Liebe zum Backhandwerk — das ist das Geheimrezept von Bäckermeister Jakob Lenzer aus dem Dillinger Land. Seit 1722 werden in den Backstuben der Bäckerei Himmelbäck in Lauingen Brot und Backwaren hergestellt. Dabei kommen für die zahlreichen

(Fortsetzung nächste Seite)

Text: piroth.kommunikation GmbH

Öko-Ochse, schwäbische Seelen & Bio-Kräutertaschen

Nachhaltig Schlemmen in Bayerisch-Schwaben

Foto: © Carina Sirch

Holunderhof Lohe

Brotsorten sowie die Sahne- und Plunderteilchen keine künstlichen Aromen oder Farbstoffe, sondern nur Naturprodukte zum Einsatz. So werden Dinkel-Vollkornbrot, Roggenbrot und Co. mit Vollkornmehl aus der Region hergestellt, auf dem Kürbisbrot landen heimische Kerne und für die süßen Teilchen werden Eier aus Lauingen und natürliche Aromen wie Zitronenraspeln verwendet.

Obst und Gemüse auf kurzen Wegen: der Obsthof Zott

Auf dem Obsthof Zott im Naturpark Augsburg — Westliche Wälder baut Familie Zott bereits seit über 40 Jahren eine beeindruckende Vielfalt an Beeren, Stein- und Kernobst an. Aus der Ernte stellt Katharina Zott in der hofeigenen Destillerie hochwertige Edelobstbrände sowie Liköre in verschiedensten Geschmacksrichtungen her, die bereits zahlreiche internationale Preise erhalten haben. Die edlen Tropfen finden sich nicht nur auf den Getränkekarten zahlreicher Restaurants in Bayerisch-Schwaben wieder, sondern können neben Marmeladen, Obst und Gemüse auch im Hofladen vor Ort probiert und gekauft werden. Wer selbst Hand anlegen möchte, blickt hinter die Kulissen und erntet auf den Selbstpflückplantagen Äpfel, Heidelbeeren und Co., um die Ernte direkt vom Feld mit in die heimische Küche zu nehmen.

Die Schätze des kulinarischen Erbes

Der Paartaler Bauernschinken, die Riebelesuppe oder die Augsburger Bierkultur — besondere Genussschätze, -orte und lokale Spezialitäten gehören zum kulinarischen Erbe Bayerisch-Schwabens. So gibt es in der Region etwa alte Apfel- und Birnensorten sowie die einzige einheimische Hühnerrasse in Bayern, das Augsburger Huhn. Der „Ox“ ist eng mit der Geschichte des Wittelsbacher Landes verwoben, wurden doch im späten Mittelalter jährlich bis zu 8.000 Grauochsen aus Ungarn über den heutigen Landkreis Aichach-Friedberg nach Augsburg getrieben. Mittlerweile erwandern Naturliebhaber die historischen Pfade des beschilderten „altbaierischen Oxenwegs“ und lassen sich in den zahlreichen Gasthäusern die „G’schmoxerlebnisse“ schmecken. Weitere traditionsreiche Gerichte, wie die Rieser Bauerntorte aus dem 16. Jahrhundert, die Nördlinger Stabenwurst, die auch immaterielles Kulturerbe ist, oder der Augsburger Zwetschgendatschi dürfen bei keiner Reise in die Genussregion fehlen.

Weitere Informationen zu diesen und vielen weiteren Erlebnismöglichkeiten in Bayerisch-Schwaben gibt es beim Tourismusverband Allgäu/Bayerisch-Schwaben e.V. — c/o Destinationsmarketing Bayerisch-Schwaben unter +49 (0)821 450 401 oder auf

www.bayerisch-schwaben.de

Katharina Zott vom Obsthof Zott

Foto: © Florian Trykowski

Text: Sabine Mutschke PR

Von Bühne zu Bühne im Schlenderschritt

Foto: © Michael Schmidt

Raus aus der Stille - auf zur 12. Dresdner Schlössernacht!

Eine idyllische Sommernacht, Livemusik zum Rocken, Tanzen oder Träumen, in buntes Licht getauchte Schlösser und viele kulinarische Köstlichkeiten - all das sind Attribute der Dresdner Schlössernacht. Zweimal musste die Schlössernacht wegen der Corona-Pandemie verschoben werden, zwei Sommer lang war es still am Elbhang. Jetzt endlich geht es für den Veranstalter, Künstler und das ganze Team hinter den Kulissen wieder raus aus der Stille!

Am 16. Juli verwandeln sich die Parkanlagen von Schloss Albrechtsberg, Schloss Eckberg, Lingnerschloss und Saloppe zum 12. Mal in eine riesige Open-Air-Kulturlandschaft. Über 250 Künstler bespielen parallel 15 Bühnen und Spielstätten und bieten Musikgenuss im bunten Mix von Jazz bis Rock, von Swing bis Weltmusik.

Das beliebte Fest gemeinsam mit der hiesigen Kulturszene wieder an den Start zu bringen, das liegt den Veranstaltern besonders am Herzen. Deshalb wurden extra viele Musiker aus Dresden und der Umgebung eingeladen, sich dem Publikum zu präsentieren und es mit ihrer verblüffenden Vielfalt und ihrer großen Spielfreude zu überraschen.

Dazu kann man auch Open Air das Tanzbein schwingen, später legen DJs im Heizhaus und in der Saloppe auf. Zauberhaft beleuchtete Wege schlängeln sich von Bühne zu Bühne und zu den ausgesuchten Ständen mit kulinarischen Verlockungen. Fantasievoll kostümierte Fabelwesen mischen sich unter die Besucher. Gekrönt wird der Abend von einem musikalisch unterlegten Feuerwerk und einer

eigens produzierten Fassadenprojektion auf Schloss Albrechtsberg.

Die Flaniertickets à 42 Euro zzgl. VVK-Gebühr sind an den Vorverkaufsstellen der SZ, an den Konzertkassen, bei der Dresden Information und im Torhaus am Lingnerschloss erhältlich. Oder man nutzt den Online-Ticket-Service auf:

www.dresdner-schloessernacht.de

12. Dresdner Schlössernacht
Samstag, 16.7.2022/
Einlass: 17 Uhr/ Beginn: 18 Uhr
Areal der Dresdner Elbschlösser,
Bautzner Straße
Tickethotline 0351/ 501 50 666
info@dresdner-schloessernacht.de
www.dresdner-schloessernacht.de

Text: Callwey GmbH

Ab sofort werden bis zum 2. August 2022 gesucht:

Foto: © Maris Mezulis

Die schönsten Restaurants & Bars 2023

Peng Dumplings, Basel; Innenarchitektur von Stern Zürn Architekten

Der Callwey Verlag, der Deutsche Hotel- und Gaststättenverband e.V. (DEHOGA), die AHGZ Allgemeine Hotel- und Gastronomie-Zeitung, die Zeitschrift falstaff profi, Signal Iduna, die Internorga und der bdia Bund Deutscher Innenarchitekten loben zum fünften Mal den Wettbewerb „Die schönsten Restaurants & Bars“ aus. Teilnahmeberechtigt sind Gastronomen, Innenarchitekten und Ausbaubetriebe. Die eingereichten Restaurant- und Bar-Interieurs sollten nicht älter als fünf Jahre sein (Fertigstellung nach dem 1. Januar 2017). Die Teilnahmegebühr beträgt 390,- Euro (zzgl. MwSt.; ab der zweiten Einreichung erhalten Partizipienten 50% Rabatt). Mitglieder des bdia Bund Deutscher Innenarchitekten können für eine vergünstigte Gebühr von 330,- Euro teilnehmen.

Es gibt es zahlreiche Auszeichnungen und Awards, die Köche und Foodkonzepte auszeichnen. In Deutschland jedoch gibt es keine Auszeichnung, die sich mit Interior Design in Verknüpfung mit neuen Food- und Gastronomiekonzepten beschäftigt. Dies ist insofern unverständlich, als dass Design und Ambiente einen immer größeren Faktor im Rahmen eines gastronomischen Gesamtkonzepts darstellt. Emotional aufgeladene Orte sind das Zukunftsthema. Der Wettbewerb „Die schönsten

(Fortsetzung nächste Seite)

(Fortsetzung von Seite 15)

Text: Callwey GmbH

Ab sofort werden bis zum 2. August 2022 gesucht:

Die schönsten Restaurants & Bars 2023

Restaurants & Bars“ würdigt die wichtige Rolle, die diese Betriebe als „öffentliche Wohnzimmer“ spiegeln. Beachtung finden sowohl exklusive Geheimtipps, spektakuläre Neueröffnungen als auch gelungene Umgestaltungen und Renovierungen.

Die eingereichten Arbeiten werden von einer unabhängigen Jury beurteilt:

- Pia A. Döll, Präsidentin bdia Bund Deutscher Innenarchitekten
- Alexandra Gorsche, Geschäftsleiterin falstaff profi
- Philipp Haag, Pump Room GmbH (Gewinner von 2022)
- Ingrid Hartges, Hauptgeschäftsführerin DEHOGA Bundesverband
- Christoph Lockemann, Zielgruppendirektor Handel & Dienstleistungen Signal Iduna
- Holger Zwink, Chef vom Dienst AHGZ Allgemeine Hotel- und Gastronomie-Zeitung

Details auch unter:
https://www.callwey.de/blog/die-schoensten-restaurants-bars-2023-jetzt-einreichen
Anmeldung und Einreichung unter:
https://schoensterestaurantsundbars.awardsplatform.com/
Die Frist endet am 2. August 2022.
Das schönste Restaurant und die schönste Bar erhalten ein breites Medienecho seitens der Fach- und Publikumsmedien. Alle ausgewählten Lokale dürfen sich außerdem über ein exklusives Label freuen, das an der Tür oder im Lokal angebracht sowie auf der eigenen Website und den Social Media-Kanälen präsentiert werden kann. Die Gala zur Preisverleihung findet im Rahmen der Messe Internorga statt. Zusammen mit den weiteren Ausgewählten werden alle Sieger im hochwertigen Jahrbuch „Die schönsten Restaurants und Bars“ präsentiert, das ab März 2023 im Handel erhältlich sein wird.

Der Produktpreis „Innovation des Jahres“
„Innovation des Jahres“ ist die Produktauszeichnung für Unternehmen der Gastronomiebranche, die mit ihren Produkten einen wichtigen Beitrag zur deutschen Gastronomiekultur leisten. Bewertet werden Produkte verschiedener Kategorien. Alle Sieger der jeweiligen Kategorien erhalten ein attraktives Mediapaket. In folgenden Kategorien kann eingereicht werden:

- Wand-/Bodendesign
- Möbeldesign
- Beleuchtung
- Sanitär
- Küchentechnik
- Textilien/Tischwäsche
- Küchenausstattung
- Kassen-/Bestellsysteme
- Gastronomiekleidung
- Tischkultur

Teilnahmeberechtigt sind Hersteller aus dem internationalem Raum. Die Markteinführung der eingereichten Produkte soll nicht länger als fünf Jahre zurück liegen (nach dem 1. Januar 2017). Die Teilnahmegebühr beträgt 390,- Euro (zzgl. MwSt.; ab der zweiten Einreichung erhalten Partizipienten 50% Rabatt). Hier endet die Einreichfrist am 14.10.2022. Alle Infos unter:
award.restaurants-des-jahres.com
oder
https://www.callwey.de/blog/die-schoensten-restaurants-bars-2023-jetzt-einreichen

Text: Callwey GmbH

„Auf‘brezelt is“

Foto: © Stefan Ringler

Das Breznsuppenfest in der Ferienregion Hohe Salve

Sie ist 30 Kilo schwer und etwa einen Meter lang — die größte Breze Tirols, die am 12. Juni beim *Breznsuppenfest in Wörgl* ihren großen Auftritt hat. Präsentiert wird sie beim Einmarsch mit Dirndl und Lederhose durch die zweitlängste Einkaufsmeile Tirols, begleitet von traditioneller Musik. Wer mag, spendet einen kleinen Beitrag für gute Zwecke und bekommt ein Stück des XXL-Laugengebäcks ab. Daneben lockt das kulinarische Volksfest mit vielen weiteren Schmankerln: Schmalznudeln, Zillertaler Krapfen und natürlich Breznsuppe — ursprünglich eine Mahlzeit zur Resteverwertung, heute ein wahres Kultgericht im Tiroler Unterland (altbackene Brezn werden mit Rindssuppe übergossen und anschließend mit Käse überbacken). Der Nachwuchs ist währenddessen beim Kinderprogramm mit Tattoo-Zelt, Mitmachzirkus und Riesenseifenblasen bestens aufgehoben. Die Kalorien von Breze und Co. trainiert man sich anschließend beim Wandern oder Biken wieder ab. Die Ferienregion Hohe Salve punktet mit 350 Kilometern schönster Wanderwege und 180 Kilometer für Radfahrer und Mountainbiker. Tipp: Den Gipfel der Hohen Salve (1829 m), einer der schönsten Aussichtsberge Tirols, erklimmen und das 360°-Panorama auf die Kitzbüheler Alpen genießen.

www.hohe-salve.com

+++ 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