classic digital Gourmet journal

Zeitung des Internetportals www.gourmet-classic.de · Ausgabe 145 / September 2022

Text: AHM Kommunikation

Die hohe Kunst des „Placemaking“

Foto: © Ben Richards/BLINK Design Group

Neuer Coup der BLINK Design Group: Luxus-Resort ROKU KYOTO in Japan gewinnt zahlreiche Preise für Design und Innenarchitektur

BLINKs Vision vom „Placemaking“ der Zukunft

„In einer Welt, in der anspruchsvolle Reisende alles schon einmal gesehen haben und Luxus um des Luxus Willen meiden, gibt es eine Sehnsucht nach Erlebnissen, die von Einfachheit, Authentizität und einem tief bewegenden, perfekt imaginierten Gefühl für den Ort durchdrungen sind“, sagt Clint Nagata, Gründer der BLINK Design Group. Die hohe Kunst des „Placemaking“ ist für das führende multidisziplinäre Designstudio mit 16 Jahren Erfahrung in der Luxushotellerie Ethos und Inspiration zugleich. Mit dem ROKU KYOTO, Hiltons erstem Haus der Marke „LXR Hotels & Resorts“ im asiatisch-pazifischen Raum, haben die Kreativköpfe einen Ort geschaffen, der den eleganten japanischen Design-Lifestyle mit der schlichten Raffinesse des alten Kyoto verbindet. Seit Eröffnung Ende 2021 erhielt das Luxus-Hideaway in Kyotos Takagamine-Viertel bereits eine Reihe renommierter Auszeichnungen. Zu den jüngsten Preisen gehören der Ehrenplatz auf der neuesten „Hot List“ des Condé Nast Traveler, der KOHLER Bold Design Award sowie der „Best Hotel Interior Award“ bei den Asia Pacific Property Awards 2022-2023.

Interkulturelle Einflüsse für eine neue Ära des Reisens

Clint Nagata ist Gründer und kreativer Partner des preisgekrönten Architektur- und Innenarchitekturbüros BLINK Design Group, das auf fünf Kontinenten mit den renommiertesten Luxushotel- und Resort-Marken der Welt zusammenarbeitet. Geboren und aufgewachsen auf der hawaiianischen Insel Oahu in einer japanisch-amerikanischen Familie, lebt der Visionär seit 15 Jahren in Thailand. Seine Leidenschaft für Reisen, Gastfreundschaft und Design haben die Philosophie von BLINK nachhaltig beeinflusst. Für den Amerikaner hat nach der Pandemie eine neue Ära des Reisens begonnen, in der innovative Produktgestaltung und makellose Funktionalität wichtiger denn je sind.

(Fortsetzung nächste Seite)

Text: AHM Kommunikation

Die hohe Kunst des „Placemaking“

Fotos: © Ben Richards/BLINK Design Group

Neuer Coup der BLINK Design Group: Luxus-Resort ROKU KYOTO in Japan gewinnt zahlreiche Preise für Design und Innenarchitektur

So auch beim ausgezeichneten ROKU KYOTO auf der japanischen Insel Honshu. „Als erstes Resort der Marke LXR im asiatisch-pazifischen Raum wussten wir, dass Hilton und die Eigentümer ein einzigartiges Designkonzept suchten — ein Resort, das sich von der Masse abheben und doch in die Landschaft einfügen würde", so Nagata. „Wir haben uns von Kyotos reichem Erbe, der organischen Schönheit und der Zen-Philosophie inspirieren lassen, um etwas, das sowohl authentisch als auch elegant, gleichzeitig innovativ und zeitgemäß ist."

Lage und Verbindung zur Umgebung

Das ROKU KYOTO am Fuße der Takagamine-Berge auf der japanischen Insel Honshu verfügt über 114 Gästezimmer und Suiten, mehrere Restaurants und ein Spa. Gemäß der Vision seiner kreativen Schöpfer, der BLINK Design Group, ist das Luxus-Hideaway von der Einfachheit und Raffinesse des alten Kyoto geprägt. Das im Norden der Stadt gelegene Takagamine-Viertel ist seit jeher ein Paradies für Kunsthandwerker und beherbergt einige der erhabensten Tempel Japans. Die bescheidene Schönheit der japanischen Lebensart durchdringt das Resort in einer harmonischen Verbindung von Kultur und Natur. Überall im Haus finden sich vom historischen Kyoto beeinflusste Kunstwerke und Möbelstücke, ausgewählt mit zeitgenössischer Sensibilität.

Design-Highlights im japanischen Luxus-Hideaway

Unter den fünf buchbaren Kategorien des ROKU KYOTO halten die „Garden Deluxe“-Zimmer im ersten Stock eine von vielen Besonderheiten bereit: Im japanischen Stil mit Steinen, Moos und kunstvoll positionierten Bäumen öffnen sie sich hin zu einem kleinen, separaten Privat-Garten. Am inneren Fensterrand der Suiten sprudelt natürliches Thermalwasser in bodentief eingelassene, schwarze Steinbäder. Im Spa des Resorts sticht die außergewöhnliche Ansammlung von Daté-Kan-Felsen aus dem Okurayama Studio im Norden Japans ins Auge. Im 25 Meter langen Thermalbecken gerät das Schwimmen zum Schweben mit Blick in den Himmel. Und in den drei Behandlungsräumen, die mit grünen Fliesen, hellem Holz und gedämpftem Licht ausgestattet sind, beginnt das Treatment mit einem traditionellen Ritual der Reinigung.

Über BLINK Design Group

Die BLINK Design Group, gegründet von Clint Nagata, ist ein führendes multidisziplinäres Designstudio mit 16 Jahren Erfahrung in der Luxushotellerie und Büros in Bangkok, Shanghai und Singapur. Mit Projekten auf fünf Kontinenten für die renommiertesten Luxushotel- und Resort-Marken der Welt glaubt BLINK fest daran, dass die Schaffung unvergesslicher Räume jeden Gast auf eine Reise mitnimmt, die von Menschen und Orten kreiert wird. Nagatas Leidenschaft für das Reisen, die ständige Erkundung und den Genuss der Welt haben die Philosophie und den Ansatz von BLINK für jedes einzelne Projekt geprägt.

https://www.blinkdg.com/portfolio/roku-kyoto-lxr-hotels-resorts/

Text: noble kommunikation GmbH

Kleine Köstlichkeiten, die das Herz berühren

Dim Sum und die HEIMAT by PETER FIND in Hongkong

Foto: © Hong Kong Tourism Board

Frischer Teig liegt auf der Arbeitsfläche. Der Koch nimmt ein daumengroßes Stück, rollt es zu einer Kugel und formt es mit der Hobelspitze seines Hackmessers. Unter der Klinge entsteht ein nahezu perfekter Kreis aus Teig, der so dünn ist, dass man fast die Küchentheke durchsieht. Darauf gibt er einen Löffel Krabbenmischung, bevor er den Teig mit einer Hand in kleine Falten legt und ihn mit der anderen zu einem perfekten Har Gau formt, um ihn dann zu dämpfen.

Die Kunst eines Dim-Sum-Kochs zeigt sich an einem Garnelenknödel wie Har Gau: Die Hülle muss dünn genug sein, um durchschauen zu können, aber auch dick genug, um nicht auseinanderzufallen. Es gibt eine bevorzugte Anzahl von Falten, mindestens sieben für Har Gau, und ein ideales Maß an Klebrigkeit. Er sollte weder an anderen Knödeln noch am Bambusdampfer haften. Auch die Füllung sollte perfekt gegart sein. So viele Überlegungen für diesen kleinen Happen — und dann ist er mit einem Bissen weg. Dim Sum ist aus der kantonesischen Küche nicht mehr wegzudenken. Der Name bezieht sich auf die kleinen herzhaften und süßen Speisen, die während der Mahlzeit serviert werden, die als Yum Cha bekannt ist und übersetzt „Tee trinken" bedeutet. In traditionellen Yum-Cha-Restaurants wird der Tee zuerst bestellt. Derjenige, der der Teekanne am nächsten ist, schenkt ihn ein und füllt seine eigene Tasse zuletzt, während die anderen Gäste zum Dank mit drei Fingern auf den Tisch tippen. Die Herstellung von Dim Sum erfordert Geschick, Training und viel Liebe zum Detail. In den letzten Jahren hat sich Dim Sum sowohl ästhetisch als auch in Bezug auf die Zutaten weiterentwickelt. Einige Chefköche halten an Traditionen fest, während andere sich trauen, anders zu sein: So etwa der in Hongkong lebende Peter Find. Geboren und aufgewachsen in der nordhessischen Kleinstadt Bersrod, war er mehr als 30 Jahre lang unterwegs in den Spitzenküchen auf der ganzen Welt, einen Großteil davon in Hongkong; etwa 1995 als Chefkoch des Restaurants Pierrot im Mandarin Oriental, wo er sechs Jahre lang blieb. Nach Stationen in Singapur, Bahrain und Macau übernahm Find im Jahr 2010 die Position des Küchenchefs im The Ritz-Carlton, Hong Kong. Bis er schließlich im März 2022 in Central,

Foto: © KiTKitKIT@7kit

(Fortsetzung nächste Seite)

Dim Sum und die HEIMAT by PETER FIND in Hongkong

dem ältesten Stadtteil von Hongkong, sein eigenes Restaurant eröffnet und es HEIMAT nennt. Auf der Speisekarte befinden sich ausschließlich regionale deutsche Gerichte — jedes auf eine von ihm einzigartige Weise neu interpretiert. Und Peter Finds kulinarische Idee zu Dim Sum? „Maultaschen klassisch mit einem Hongkong-Twist“ — gefüllt mit Schweinefleisch und Shrimps, Spinat und chinesischem Sellerie in einer kräftigen Hühnerbrühe. Quasi das Beste aus zwei Welten oder: „Die Füllung ist Hongkong, der Name ist Heimat.“

www.discoverhongkong.com

Peter Find

Foto: © KiTKitKIT@7kit

Rezept von Peter Find:
„Maultaschen klassisch mit einem Hongkong-Twist“

Zutaten für 2 Personen:

Maultaschen Teig
- 200 g Mehl
- 62,5 ml lauwarmes Wasser
- 1 Prise Salz
- ½ EL Essig (weiß)
- 2 ½ EL Öl

Maultaschen Füllung
- 200 g Hackfleisch vom Schwein
- 100 g frischen Spinat
- 1 Zwiebel
- 1 Brötchen vom Vortag
- 1 Ei
- 100 g Shrimps
- 100 g Chinesischen Sellerie
- Eine Prise Salz, weißen Pfeffer und etwas Muskatnuss

Selbstgemachte Hühnerbrühe
- 1 Suppenhuhn oder 4-6 Hähnchenkeulen
- 1 Zwiebel
- 1 Karotte
- 1 Stange Lauch
- ½ Knollensellerie
- 60 g Ingwer
- 10 Pfefferkörner (weiß)
- 2 Lorbeerblätter
- 1 Prise Salz
- 1 EL Sojasoße

Zubereitung: Das Mehl mit dem Salz, dem Wasser, dem Essig und dem Öl zu einem geschmeidigen Teig kneten. Danach in Klarsichtfolie einschlagen oder in einer Schüssel abgedeckt ruhen lassen. Das Brötchen vom Vortag im heißen Wasser einweichen, etwas ausdrücken und klein schneiden. Die Zwiebel und den Chinesischen Sellerie in kleine Würfel schneiden. Den frischen Spinat kurz blanchieren, dann kalt abschrecken, gut ausdrücken und klein hacken. Das Hackfleisch in einer großen Schüssel würzen, kurz durchkneten und zusammen mit dem Gemüse und dem Brötchen gut untermischen. Die Shrimps abwaschen, den Darm entfernen und in große Würfel schneiden. Noch ein Ei dazugeben und alles zusammen gut vermischen. Im Anschluss die Füllung kaltstellen. Das Huhn gut abwaschen und das Gemüse schneiden. Den Ingwer in Scheiben schneiden, mit der Schale in einem großen Topf mit 2 Liter kaltem Wasser aufkochen und anschließend köcheln lassen. Dabei gelegentlich den entstehenden Schaum mit einer Schaumkelle abschöpfen. Nach ca. einer Stunde das Huhn herausnehmen und die Brühe durch ein Sieb abseihen. Das Gemüse kann später als Suppeneinlage verwendet werden. Die Suppe nun mit Sojasoße und Salz zu einer kräftigen, aromatischen klaren Brühe abschmecken. Den Teig für die Maultaschen auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche ca. 3 mm dick ausrollen und dann in ca. 15 cm große Quadrate schneiden. Jeweils einen Esslöffel der Füllung auf die Quadrate geben und ein gleich großes Stück Teig obendrauf legen. Die Ränder fest zusammendrücken und mit Eigelb bestreichen. In einen Topf mit Salzwasser geben und kurz aufkochen lassen. Danach 6-8 Minuten ziehen lassen. Die Maultaschen in einem Suppenteller anrichten und mit der kräftigen heißen Hühnerbrühe aufgießen, mit gehacktem Schnittlauch bestreuen und servieren!

Maultaschen

Foto: © Peter Find

Dim Sum

Foto: © Hong Kong Tourism Board

Text: Agentur Plaß Relations

36. Schleswig-Holstein Gourmet Festival September 2022 bis April 2023

Fokus auf Nachhaltigkeit und Vielfalt der Region

Das gab es noch nie in der Geschichte des Schleswig-Holstein Gourmet Festivals (SHGF) — und das besteht immerhin seit 1987: In der 36. Saison wird es 42 kulinarisch anspruchsvolle Veranstaltungen im hohen Norden geben, davon 41 öffentlich buchbar. „Mit der ‚Hofküche Backensholz' (Oster-Ohrstedt) und ‚Zur Erholung' (Uetersen) heißen wir zwei Neuzugänge herzlich Willkommen, die unsere Feinschmecker-Landkarte um zwei spannende Mitglieder ergänzt", sagt Klaus-Peter Willhöft, Präsident des SHGF Vereins: „Beide Häuser werden von der jungen Generation mit frischen Ideen und konsequenten, nachhaltigen Konzepten in eine verheißungsvolle Zukunft geführt. Sie sind die einzigen Betriebe in Schleswig-Holstein, die das Bioland Gold Siegel tragen. Da ziehe ich den Hut!"

Das SHGF hat sich zur Aufgabe gemacht, das nördlichste Bundesland und seine hochwertigen essbaren Produkte bei Gästen und Gastköchen bekannter zu machen. Der Schlüssel dazu sind die über 20 vielfach ausgezeichnete Köchinnen und Köche aus dem In- und Ausland, die mit ihrer Stilistik, Philosophie und ihren Techniken aus den Nahrungsmitteln eindrucksvolle Speisen kreieren.

Den Startschuss setzt ein Get-Together der Partner und Mitglieder im Restaurant ‚Zur Erholung'. In lockerer Atmosphäre wird Patron Bernd Ratjen zusammen mit Sternekoch Volker

Fuhrwerk vom Hotel ‚Ole Liese' (Gut Panker) für außergewöhnliche Geschmackserlebnisse sorgen.

Gäste des Schleswig-Holstein Gourmet Festivals dürfen sich auf den Auftakt am Sonntag, den 11. September 2022, freuen: Zum Start der 36. Saison wird ein Meister der modern interpretierten, französischen Küche erstmals aus dem Schwarzwald ins Hotel ‚Der Seehof' nach Ratzeburg reisen: **Manuel Ulrich aus dem ‚Ösch Noir' setzt darauf, französischen Grundprodukten einen überraschenden Twist zu verleihen. Unterstützt wird er von *Lutz Niemann (Orangerie, Timmendorfer Strand) und Pâtissier Stephan Koch aus dem ‚Hotel Altantic Hamburg'.

In 2022 hat der Michelin Guide Deutschland 327 Restaurants mit Sternen ausgezeichnet, einige erstrahlen beim 36. SHGF. Der Mix aus neuen und bekannten Gastköchen löst auch international Sogwirkungen aus. Ein Hauch von Europa weht dank folgender Spitzenköche beim Festival: Rolf Fliegauf mit gleich 2x zwei Sternen im Ecco und *Philipp Heid, Vertreter der Fusion-Cuisine im Prisma, (beide Schweiz) sowie *David Görne (G.A., Frankreich). „Ganz besonders freut uns, dass der amtierende 3-Sterne-Koch Marco Müller vom ‚RUTZ' in Berlin dem SHGF seit Jahren die Treue hält. Dieser feingeistige und visionäre Produktveredler wird zusammen mit Lutz Niemann in der ‚Orangerie' an der Ostsee für einzigarte Genussmomente sorgen", so Willhöft. Mit den ehemaligen 3-Sternern Dieter Müller und Nils Henkel konnten zudem zwei der besten Köche und Ausbilder Deutschlands nach Sylt ins ‚Fitschen am Dorfteich' und ins ‚Romantik Hotel Kieler Kaufmann' engagiert werden. Ein Run auf die begrenzten Plätze ist gewiss. Sonja Frühsammer hat als einzige Sterneköchin im von Männern domi-

Hofküche Backensholz

Foto: © Björn Weinbrandt

Neues Gesicht beim SHGF: Thomas Imbusch vom 100/200 Kitchen in Hamburg

Foto: © Rene Flindt

(Fortsetzung nächste Seite)

Fokus auf Nachhaltigkeit und Vielfalt der Region

3-Sterne-Koch Marco Müller vom ‚RUTZ' in Berlin

nierten Köchereigen wieder ihr Kommen zugesagt. „Eigentlich wollte ich pausieren, aber es gibt so viele SHGF Gäste, die uns im ‚Frühsammer's' im Grunewald besuchen", erklärt die Pferdenärrin. Viel Freude hat auch **Christoph Rüffer (Haerlin, Hamburg) beim Gourmetfestival, der mit der Höchstnote von 5 Toques im aktuellen Gault Millau ausgezeichnet wurde, und im Februar 2023 im ‚Boutique Hotel Wassersleben' neben Inhaber Eicke Steinort am Herd steht. Viele Fans hat Sympathieträger Michael Kempf vom Berliner Restaurant ‚Facil' im ‚The Mandala Hotel'. Seine konstant mit 2-Sternen ausgezeichneten Gerichte brillieren durch hintergründige Raffinesse und subtile Aromen. *Ronny Siewert führt seit Jahren die Kochelite in Mecklenburg-Vorpommern an und macht sich im Januar auf den Weg nach Ratzeburg. *Daniel Raub, Fischkoch *Laurin Kux und Saucenfreak Jens Rittmeyer zeigen ebenfalls wieder ihre Ästhetik und Lust am Beruf des Kochs mit Gerichten zum Niederknien.

In der 36. Saison gibt es viele neue Gesichter, die ihr Debüt beim SHGF feiern: *Volker Fuhrwerk (Gut Panker, Schleswig-Holstein), **Thomas Imbusch (100/200 Kitchen, Hamburg), *Michael Oettinger (Hotel Hirsch, Fellbach), *Maurizio Oster (Zeik, Hamburg), **Manuel Ulrich (Ösch Noir, Baden-Württemberg) und *Valentin Rottner (Romantik Hotel Rottner, Nürnberg).

Die Macher des Schleswig-Holstein Gourmet Festivals haben verschiedene Zielgruppen im Visier. Eine ungezwungene Plattform des Kennenlernens und der guten Küche bietet die ‚Tour de Gourmet Solitaire' für Alleinreisende ab 40 Jahren. Auf der 8. TdGS am 19. November lernen die Gäste die ‚Hofküche Backensholz' in Nordfriesland mit eigener Käserei näher kennen. Zudem führt Partner Rindchen's Weinkontor sie in sein umfangreiches Portfolio von Bio-Weinen ein. Zum Ausklang des amüsanten Tages verwöhnt die Crew vom ‚ambassador hotel & spa' die fröhliche Runde im Restaurant Sandperle in den Dünen von St. Peter-Ording.

Ein Selbstgänger ist auch die beliebte ‚Tour de Gourmet Jeunesse', bei der junge Feinschmecker die Region und die anspruchsvollen Küche der Mitgliedshäuser kennenlernen sowie wertvolle Freundschaften und Kontakte schließen. Es gibt viele Stammgäste, die vom Konzept begeistert sind, aber auch neue Gesichter - eine inspirierende Mischung, die sich am 25. März 2023 im ‚Waldhaus Reinbek' und im Sternerestaurant ‚Orangerie' im ‚Maritim Seehotel' trifft!

Neues wagen, um Gäste glücklich zu machen. Erstmals endet die Festivalsaison mit einem außergewöhnlichen Dessertmenü. Am 2. April 2023 um 13 Uhr wird der kreative Chef Pâtissier Taro Bünemann im Restaurant ‚Orangerie' seine Leidenschaft mit herzhaften und süßen Desserts nach Herzenslust ausleben können.

Ohne verlässliche Partner an der Seite würde so ein Festival nicht durchführbar sein. „Original Selters, Champagner Lanson, Rindchen`s Weinkontor, J.J. Darboven, Chefs Culinar, Niehoffs Vaihinger, Brennerei Hubertus Vallendar, LYKKE Bier, Valrhona Schokolade und Chroma Messer stehen auch in schwierigen Zeiten an unserer Seite und ermöglichen es uns, das älteste Gourmetfestival Deutschlands in diesem Rahmen durchzuführen. Wir freuen uns, mit der HanseGarnelen AG einen neuen Partner begrüßen zu dürfen, der Ende 2022 einen neuen Betrieb mit Bio-Garnelen in Glücksstadt in Schleswig-Holstein eröffnet," erklärt Präsident Willhöft, der dabei die Nachhaltigkeit des SHGF gestärkt weiß.

Die Preise für die Veranstaltungen liegen zwischen 120 Euro und 239 Euro inkl. Menü und begleitender Getränke der SHGF Partner. Infos unter :

www.gourmetfestival.de

Wer mehr über die Gastköche, Partner und Mitglieder erfahren möchte, der hört in den SHGF Podcast z.B.

https://www.podcast.de/podcast/882949/schleswig-holstein-gourmet-festival

oder auf anderen Kanälen.

Debüt bei SHGF: Manuel Ulrich vom Ösch Noir

Text: Winning Words

Fine Dining in Falkensee bei Berlin

Fotos: © Restaurant Sawito

Marco Wahl kocht im Restaurant Sawito

v.l. Patrick Schwabe und Maco Wahl

Anspruchsvolle Kulinarik endet nicht an der Berliner Stadtgrenze: Tief im Westen geht nämlich nicht nur die Sonne besonders schön unter - hier hat auch Marco Wahl seine neue kulinarische Heimat gefunden. Im Restaurant Sawito in Falkensee kann der ehemalige Sous-Chef des DUKE im Ellington Hotel zusammen mit seinem Team seine Lust an weltoffen interpretierter französischer Küche auf der Basis von exzellenten saisonalen Produkten und ausgesuchten Raritäten regionaler Erzeuger frei ausleben.

Gradlinigkeit und Tiefe im Geschmack zeichnen Marco Wahls Stil aus: „Ehrliche Handwerkskunst, ungekünstelter Geschmack und ein gekonnter Umgang mit Konsistenzen stehen bei mir im Vordergrund“, sagt der gebürtige Pfälzer. Der fein abgestimmten Ästhetik seiner Gerichte tut dies keinen Abbruch - er verzichtet lediglich auf fancy Details, die allein aus dekorativen Gründen auf den Teller kommen.

Er möchte den Gast auf hohem Niveau, aber jenseits allzu verkopfter Konzeptionsküche abholen. Deshalb stehen im Sawito neben einem Hummer mit Gurke, Passionsfrucht, Ölrettich und Olivenkraut oder Pluma vom Ibaiama Schwein mit Bohne, Aprikose, schwarzen Knoblauch und Salbei auch Alternativen wie die rustikalen und bereits zum Sawito-Klassiker avancierten „Fish & Chips“ auf der Karte. Die kreativen, wunderbar zwischen Säure und Süße, zwischen crispy und creamy ausbalancierten Desserts kreiert Pâtissier Eric Ohlmann, der ebenfalls aus dem DUKE ins Sawito gewechselt ist. Bei schönem Wetter gibt es das neue Menü auf der mit Westsonne gesegneten Terrasse, ansonsten speisen Gäste im hellen Restaurant um den von Besitzerfamilie Wruck selbst entworfenen Weinkühlschrank. Eine feine Weinkarte mit Positionen ausgesuchter Winzer aus Italien, Frankreich und Deutschland ergänzt das Menü. Neben Weingütern wie Dreissigacker aus Rheinhessen, Weingut Nik Weis St.Urbanshof von der Mosel und Alois Lageder aus Südtirol überrascht die Karte mit lokalen Brandenburger Gewächsen wie dem Riesling Marbachs Wolfshügel oder dem Pinot Noir Précose von der Villa Jacobs aus Potsdam.

Gastgeber Patrik Schwabe, der seit September 2021 zum Team gehört, steht gerne mit Rat und Tat zur Seite, wenn es um die Wahl der passenden Weinbegleitung geht. Der Falkenseer Hotel- und Restaurantfachmann blickt auf verschiedene Stationen in der 5-Sterne-Gastronomie zurück, unter anderem im Mandala Hotel Berlin und den Schweizer Häusern Arosa Kulm Hotel und Park Weggis. „Mit Patrik Schwabe können wir endlich den Service bieten, der zu unserer Küche passt“, freut sich Küchenchef Marco Wahl. „Und wenn wir endlich genug Mitarbeitende für unser tolles Team finden, kann er sich noch mehr seiner Leidenschaft, der Kreation eigener, zum Menü passenden Cocktails, widmen.“

Das 5-Gang-Menü kostet 89 € (ohne Cheddar 79 €), die Weinbegleitung 38 bzw. 32 €. Hauptgänge à la carte beginnen bei 18 €.

https://restaurant-sawito.com/

Text: mk Salzburg

Ganz sicher anders, besser, intensiver:

Fotos: © The Grand Green - Familux Resort

Das neue The Grand Green — Familux Resort im Thüringer Wald

Im Herbst 2022 beginnt der Start für ein neues Vier-Sterne-Superior-Familienhotel im Thüringer Oberhof. Ein außergewöhnliches Hotel mit allem, was Familien im Urlaub wollen: Spaß und Unterhaltung für die Kinder, eine Spiel- und Wassererlebniswelt mit einer Riesenwasserrutsche, Wellness und erholsame Rückzugsmöglichkeiten für Erwachsene, dazu kulinarische Highlights aus Vinothek und Gourmetküche, an einem Standort mit besonderer historischer Bedeutung. Harmonisch eingebettet zwischen dem Stadtplatz und den weiten Wäldern des Rennsteigs.

The Grand Green: das buntergrüne Waldresort

Geplant sind im The Grand Green — Familux Resort der Lermooser Hoteliers-Familie Mayer 105 Familiensuiten und 11 Chalet-Einheiten. Im Resort befinden sich neben Spiel-, Kinderbetreuungs- und Sportbereichen eine Indoor-Go-Kart-Bahn, Softplay-Anlangen, ein Kino, ein Virtual-Reality-Raum, eine Bade- und Saunalandschaft mit Rutschenpark und vieles, vieles mehr. Für das leibliche Wohl stehen mehrere Restaurant- und Büffetbereiche zur Verfügung. Die großartige Kulinarik in den bereits etablierten Familux Resorts in Lermoos, Gosau und Oberjoch wirft ihre Schatten voraus. „Es wird regional eingekauft und sensationell gekocht.“, verspricht Ernst Mayer, der als Weinkenner natürlich auch an eine eigene Vinothek gedacht hat. Ein Skiübungs- und Windelskihang sowie ein Naturlehrpfad und die umfangreichen Außenspielbereiche mit E-Trial-Strecke fügen sich harmonisch ins Gesamtbild.

Höchstmögliche Qualität

Ernst Mayer, der Gründer der Familux Resorts, beschreibt die Kernkompetenz seiner Betriebe: „Immer mehr Familien mit kleinen Kindern wollen anspruchsvolle Urlaube in der Nähe ihres Zuhauses. Für die Qualität, die wir erzielen, braucht es einfach entsprechend Raum, angefangen von der Zimmergröße über reichlich Spiel- und Freizeiträume bis zu den großzügigen Restaurants und den ausgedehnten Arealen im Freien. Mit unserer klugen Ausstattung und achtsamen Betreuung nutzen wir den Platz perfekt für ein Urlaubserlebnis voller behaglicher und abenteuerlicher Augenblicke. So bleiben Erlebnisse lange Zeit intensiv in Erinnerung und werden von der ganzen Familie gemeinsam empfunden.“

All das wird auch im neuen The Grand Green zu finden sein. Doch wie der Name und die Intension schon erkennen lassen: Darüber hinaus entsteht ein nochmal um Vieles weiterentwickeltes Urlaubsdomizil. Ein Haus, das neben den Bedürfnissen seiner Gäste auch den Anforderungen unserer Zeit entsprechen wird. „Wenn nicht hier, wo dann?“, wirft Florian Mayer, einer der Söhne des Familienbetriebes, eine neue Frage auf. Er hat sehr bewusst den zunehmenden Trend zum Naturbewusstsein junger Menschen registriert. „Wenn wir das nicht wirklich ernst nehmen, erkennen wir nicht die Zeichen der Zeit.“ Dabei ist ihm und seiner Familie völlig bewusst, dass es viele kleine Schritte aber auch großes Verständnis hin zu einer wahrnehmbaren Veränderung braucht.

Ein Urlaubserlebnis, das unendlich viel Sinn macht

Mit dem Konzept The Grand Green — Familux Resort entsteht europaweit das erste Familienhotel, das ernst macht mit seiner naturbezogenen Ausrichtung.

„Meist merken wir gar nicht, wie weit wir uns von der Natur und unserem Lebensraum entfernt haben. Das wollen wir als Hoteliers mit unserem neuen Angebot in Thüringen grundsätzlich besser machen“, verspricht Florian Mayer.

Natur und Umwelt neu entdecken — Themen und Programm

Das The Grand Green-Erlebnisprogramm baut auf das Lernen und Erleben in und mit der Natur. Auf Basis didaktischer Strukturen können Kinder und Eltern gleichermaßen den Zugang zu umweltbezogenen Themen und Aktivitäten finden. Spaß und Spannung kommen da keineswegs zu kurz. Parallel sind im gesamten Resort umweltrelevante Zonen gekennzeichnet und mit interessanten Informationen hinterlegt. „Lernen, handeln und schützen“ zeigt auf und macht schlau. Ohne Zwang und Pflicht, immer offen, stets bewusst.

The Grand Green — Familux Resort liegt im Herzen Deutschlands

In bester Lage in Oberhof, bekannt als das deutsche Biathlon-Zentrum, und inmitten der naturbelassenen Landschaft, soll The Grand Green — Familux Resort einen Maßstab für zukunftsweisendes Urlauben setzen, eine neue Dimension der Feriengestaltung in der Mitte Deutschlands. „Oberhof bietet Sport- und Freizeitmöglichkeiten, die es in ganz Deutschland in dieser Form nur hier gibt.“, so Ernst Mayer.

www.thegrandgreen.de

Text: MEIKO Deutschland GmbH

Einwegbehälter ade:

Mehrweg-Spüllösungen im Fokus

Für Gastronomen, Caterer und Lieferdienste tritt ab dem 01. Januar 2023 ein neues Gesetz in Kraft: Mehrwegbehälter müssen als Alternative zu Einwegbehältern angeboten werden. Höchste Zeit sich über das Thema Mehrwegspülen zu informieren. Zahlreiche Becher, Bowls, Flaschen & Co. gilt es nicht nur sauber, sondern auch hygienisch rein zu spülen. Die Schwierigkeit dabei? Die Trocknung des Spülgutes. Kunststoff speichert die beim Spülvorgang entstehende Wärme schlechter als Porzellan oder Glas, wodurch Mehrweglösungen aus Kunststoff nur sehr langsam trocknen. Feuchte Becher oder die gerade sehr beliebten Mehrweg-Bowls können aus diesem Grund nicht einfach ineinander gestapelt werden — andernfalls leidet die Hygiene. Der Trend zu mehr Nachhaltigkeit bringt viel Gutes in Bewegung — und zahlreiche Herausforderungen mit sich. Hilfe für den Außer-Haus-Markt kommt vom Offenburger Hygiene-Spezialisten MEIKO mit seiner zukunftsweisenden Spültechnik.

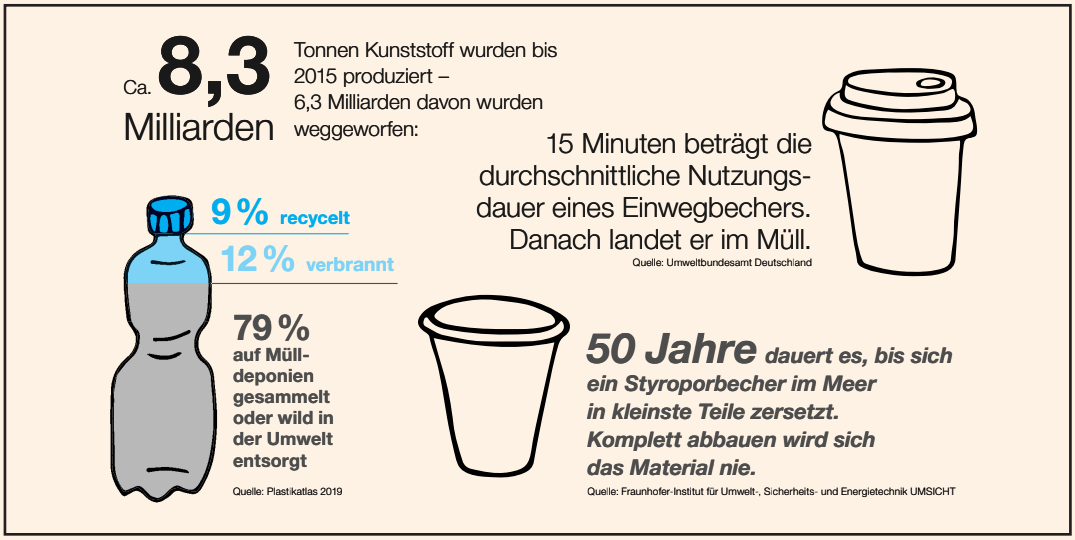
Mehrweg ist der saubere Weg

MEIKO unterstützt die Bemühungen, Plastikmüll zu vermeiden. „Die größte Gefahr für unseren Planeten ist der Glaube, dass schon jemand anderes ihn rettet.“ Dieses Zitat stammt von dem britischen Polarforscher und Umweltschützer Robert Swan. Auch Dr.-Ing. Thomas Peukert — Geschäftsführer der MEIKO Gruppe — unterstützt diesen Gedanken:

„Die größte Chance für unseren Planeten ist die Möglichkeit, dass jeder von uns SOFORT mit irgendetwas beginnt, was auf das Nachhaltigkeits-Konto einzahlt“.

MEIKO’s Ansatz: Weniger Plastikmüll dank intelligenter Spültechnik. Lösungen bietet das Unternehmen in den Bereichen Becher-, Flaschen- und Bowlspülen. Welchen positiven Effekt Mehrwegspülen für den Planeten haben kann, zeigen die Zahlen der Grafik zu Einweggeschirr und Kunststoff.

Unser Planet erstickt sprichwörtlich in Plastikmüll. Auf dem Weg zur Arbeit noch schnell einen Kaffee genießen? Heutzutage eine Selbstverständlichkeit. Tausende von Menschen leisten sich diesen Luxus in Deutschland jeden Tag. Was viele dabei vergessen:



Selbst vermeintlich umweltfreundliche Alternativen wie beispielsweise Bioplastik liefern nicht die erhoffte Lösung. Im Gegenteil: Sie erfordern einen hohen Energie- und Ressourceneinsatz und produzieren dennoch Abfall. Das Bewusstsein für die Gefahr wächst — weltweit.

Deshalb begrüßt MEIKO die zum Jahreswechsel in Kraft tretende Mehrwegangebotspflicht und unterstützt seine Kunden aktiv auf ihrem Weg zu mehr Nachhaltigkeit.

Rund-Um-Sorglos-Paket Mehrwegspülen

Neben effizienter Spültechnik liefert das Unternehmen auch für Kunststoff geeignete Reiniger und Klarspüler und sorgt obendrein für ein optimales Trocknungsergebnis. Bei Fragen zum Thema Mehrwegspülen beraten MEIKO Mitarbeiter vor Ort oder geben ihr Wissen in Online-Schulungen weiter.

Einem florierenden Liefer- und Abholgeschäft steht also nichts mehr im Weg. Und was wenn’s doch mal klemmt? Dann sind MEIKO Servicetechniker zur Stelle und bringen den Betrieb schnell wieder zum Laufen. Kunden, die ihre Maschine seit längerem nicht mehr gewartet haben, empfiehlt MEIKO sein Energie-Check Wartungspaket. Damit sind deutliche Energieeinsparungen möglich. Angesichts steigender Energiekosten ein Angebot zur richtigen Zeit.

Wer in den Genuss des MEIKO Rund-Um-Sorglos-Pakets kommen möchte, findet Ansprechpartner und weitere Informationen zum Thema Geschirr- und Mehrweggeschirrspülen unter :

www.meiko.de

Professionelle Hygienetechnik und Speiserestesysteme

MEIKO
The clean solution

Mehrwegpflicht?
Energiekrise?
Alles im Griff.

Aus Einweg wird Mehrweg, aus Speiseresten wird energetischer Rohstoff. Welche Herausforderung haben Sie?

Mit Premiumtechnik von MEIKO sind Sie bestens gerüstet. Starten Sie mit unseren nachhaltigen Lösungen zum Spülen, Reinigen und Reste verwerten in eine saubere Zukunft. Jetzt!

www.meiko.de

Ein starkes Team:
M-iClean H für Becher und Bowls
und *BioMaster*® für Speisereste

ANZEIGE

Prags kleine Schwestern

Nightlife in Brünn

Hauptstädte ziehen die meisten Touristen an. So ist auch die tschechische Hauptstadt Prag der „Place to visit“. Dabei haben einige kleinere Städte ebenso viel Charme, geschichtsträchtige Architektur, Events und vor allen Dingen außergewöhnliche kulinarische Angebote. Insbesondere der Herbst eignet sich perfekt für einen City-Trip.

Brünn — das Mekka der Architektur und Gastronomie

Brünn (tsch. Brno) ist die zweitgrößte Stadt Tschechiens und stand immer schon ein wenig im Schatten der Hauptstadt Prag. Nötig hat sie das nicht: Neben junger Kultur und bewegter Architektur gibt es dort ein vielfältiges Angebot an gutem Essen. Unbedingt sehenswert sind die legendäre Villa Tugendhat, das geheimnisvolle unterirdische Labyrinth, der Atombunker für die Elite, das befürchtete Gefängnis und das zweitgrößte Beinhaus Europas. Das alles in einer Stadt der Studenten, der Wissenschaft und einer überall spürbaren entspannten, fast nachbarschaftlichen Atmosphäre durch alle Jahreszeiten. Ein Muss für alle Food-Interessierte ist der Krautmarkt, der Brünner Obst- und Gemüsemarkt unter freiem Himmel. Hier kaufen auch die (Gourmet-)Köche für ihre Restaurants ein, für deren Können Brünn bekannt ist. Das Beste aus der Brünner Gastronomieszene wird in einem Gourmetführer vorgestellt. Brünn liegt mitten in der südmährischen Weinregion, daher finden zur Weinlese im Herbst hier viele Feste statt. Das bekannteste Fest ist wohl das Weinfest Brno („Slavnosti vína v Brně), welches vom 16.-24.09.2022 stattfindet. Weitere Veranstaltungen finden sich unter:

www.gotobrno.cz/de

Ostrava — die monumentale Stadt aus Stahl

Schwerindustrie, Hüttenwerke, Kohlegruben und Bergbau gaben Ostrava (dt. Mährisch Ostrau) die Form und Gestalt, dank der die Stadt den Beinamen „Stahlherz der Republik“ erhielt. Heute zählt das Gelände der Eisenwerke als technische Sehenswürdigkeit zu der TOP-5 der meistbesuchten touristischen Attraktionen Tschechiens! Bekannt ist die Stadt wegen ihres Multigenre-Festivals „Colours of Ostrava“, das Ende Juli jährlich zehntausende Besucher aus dem In- und Ausland sowie hunderte Künstler aus der ganzen Welt anlockt. Das ganze Jahr über gibt es Streetfoodfestivals, insbesondere auf der Burg von Ostrava. Am 08.10.2022 findet dort das kulinarische Fest „Hodokvas“ statt, bei dem sich regionale Brauereien präsentieren. Witkowitzer Eisenwerke, spaßig „Ostravaer Hradschin“ genannt, haben es auch auf das Etikett des Ostrauer Sirups geschafft. Dieses süße lokale Produkt aus regionalen Kräutern aus dem Gebirge, deren Farbe der Aktivkohle zu verdanken ist, ist ein aussergewöhnliches Mitbringsel.

https://eshop.ostravainfo.cz/chute-ostravy/

Pilsen - Kultur- und Biermetropole

Renaissance- und Barockbauten, Jugendstil und Gotik — die Altstadt von Pilsen braucht sich nicht zu verstecken. Übrigens steht in Pilsen die zweitgrößte Synagoge in Europa und es war auch europäische Kulturhauptstadt 2015! Zusätzliches Plus: Hier ist es deutlich weniger überlaufen als in Prag. Außerdem punktet Plzeň, wie es auf tschechisch heißt, gleich mit zwei Exportschlagern: Škoda und dem Pilsener Urquell. Begonnen hatte der einzigartige Siegeszug des Pilsener Bieres eigentlich schon im 13. Jahrhundert. Seitdem durften die Bürger in Pilsen, in Westböhmen, Bier brauen. Noch heute verleiht das weiche Brauwasser aus dem hauseigenen Brunnen dem Pilsener Urquell seinen unnachahmlichen Geschmack. Inzwischen wird zwar in Edelstahltanks gebraut, aber es gibt immer noch eini-

Ostrava

(Fortsetzung nächste Seite)

(Fortsetzung von Seite 11)

Text: crystal communications

Kulinarische Städtetrips in Tschechien

Prags kleine Schwestern

Foto: © David Peltan

Bohemia Jazz Fest in Pilsen 2019

Foto: © Petr Polak

Tor der Brauerei in Pilsen

Weinberg in Prag-Troja

Foto: © Libor Svacek www.fotosvacek.cz

ge traditionelle Holzfässer, damit die Qualität und der originale Geschmack stets überprüft werden können. Wer sich persönlich vom Pils überzeugen möchte, der besucht am besten eines der vielen Bierfestivals im September und Oktober. Alle Termine unter:

www.pilsnerfest.cz

www.slunceveskle.cz

Last but not least: Schlemmen in der Hauptstadt Prag

Prag gilt als die Stadt der hundert Türme, ist UNESCO-Denkmal und zählt zu einer der schönsten Städte der Welt. Die tschechische Hauptstadt hat von allem etwas — historische Denkmäler, faszinierende Architektur sowie weitläufige Gärten und Parkanlagen. Kein Wunder, dass jährlich Touristen aus aller Welt die Stadt besuchen. Neben den Hotspots wie Karlsbrücke und Burg bietet Prag noch viele (kulinarische) Geheimtipps. So wird hier sogar Wein angebaut. Die Weinberge befinden sich unterhalb der Prager Burg und am Schloss Troja. Dementsprechend finden im Herbst auch hier viele Weinlesefeste statt. Beliebt sind in Prag auch die Food Märkte auf dem Moldau-Ufer Náplavka und die vielen Gastro-Events. Für Gourmets ist auch eine kulinarische Tour durch Prag zu empfehlen. Infos dazu unter:

www.prague.eu

Mehr Tipps zu Veranstaltungen und zur tschechischen Küche sowie Reisetipps unter:

www.visitczechrepublic.com

Kulinarischer Genuss an der Karlsbrücke in Prag

Foto: © Lukas Zentel

Text: mk Salzburg

Rückzug ins schöne Leben

Fotos: © Hollmann am Berg

Das „Hollmann am Berg“ auf der Turracher Höhe

Robert Hollmann redet nicht lange um den heißen Brei: „Ich reise unfassbar gerne — und ich hasse Hotels.“ Daher gibt es für ihn nur eines: Hotels neu erfinden. Dass dies dem charismatischen Freigeist mehr als gelungen ist, wissen die Liebhaber der außergewöhnlichen Hollmann Vergnügungsstätten — vier an der Zahl sind es — in Wien, in Sri Lanka, in Triest und auf der wunderschönen Turracher Höhe. Die Turracher Höhe im Dreiländereck Steiermark-Kärnten-Salzburg ist ein Geheimtipp für Bergspitzen-Gucker und Waldrauschen-Lauscher. Im „Hollmann am Berg“ verfallen Gäste, die das Alltägliche und Belanglose ebenso hinter sich lassen wie ihr Gastgeber, dem unverwechselbaren Hollmann-Geist.

Zwischen Gipfeln und Bergsee, auf einem Hochplateau auf 1.800 Metern Höhe, begeistert das Hollmann am Berg Individualisten, die ihren persönlichen Lifestyle ausleben. Das kleine, aber feine Ensemble hat Charakter: „Drei Riesen“ — Troadkästen, die nach alter Zimmermannskunst wie ein typischer alter Getreidespeicher gebaut wurden — reichen bis in die Baumspitzen. Natürlich anders als immer schon und anderswo, sonst wäre es kein „echter Hollmann“: Die Hütten sind Türme, der Aufstieg vergnüglich, in jeder Hütte eine Überraschung. „Toni“, „Luki“ und „Franzi“ schmiegen sich in die Zirben und Föhren. So lauten die liebevollen Namen für die ideenreichen Refugien. „Toni“ lieben die Kinder für ihre Schlafkojen, die Erwachsenen für die großzügige Sauna. „Luki“ lädt Freunde und Familien in die urgemütliche Stube zum Spielen und Ratschen. Aus seiner Sauna geht es direkt ins Freie in den Wald. Die Außendusche ist genau dort, wo man sie braucht — High Life nach Art des Hauses Hollmann. Die dritte im Bunde, „Franzi“, wartet mit einer traumhaften Waldterrasse auf. Alle drei Häuser verführen mit einem Kaminofen zu gemütlichen Abendstunden. Für eine volle Vorratskammer sorgt der komfortable Billa-Lieferservice: Vor Anreise und immer, wenn was fehlt, alle kulinarischen Wünsche bekanntgeben und die gefüllten Einkaufstaschen in der Hütte entgegennehmen.

So unkompliziert kann Hüttenurlaub sein. Ein frischer Laib Bauernbrot vom Bäcker verführt bei Ankunft zur ersten Jause. In der Scheune gibt es Raum für Vieles: Für Partys und Familienfeste, für Business Meetings und Vor-träge für bis zu 30 Personen. Das Hollmann am Berg zeigt sich nicht nur Zweibeinern außergewöhnlich charming, sondern hat auch ein großes Herz für wedelnde Vierbeiner.

Das Hollmann am Berg ist gemacht für Menschen, die sich nach ausgedehnten Zirbenwäldern, nach frischer Luft, nach Stille, Träumen im Wald und tiefem Durchschnaufen sehnen. Gipfelstürmer und Almwanderer beschreiten hier ihre Wege. Mountain- und E-Bike-Trails locken nach draußen, es geht zum Walken und gemütlichen Spazieren zur nächsten Almwirtschaft. Die alpine Achterbahn, der Nocky Flitzer, ist nicht nur bei den Kindern der große Renner. Kleine Entdecker kommen zum Edelsteine Schürfen und Gold Waschen in der idyllischen Natur im Biosphärenpark Nockberge.

Freunde, Generationen, Familien gehen im Hollmann am Berg eine Liaison mit der Natur ein. Hüttenurlaub neu gedacht — darauf legt Robert Hollmann größten Wert. Seinen Gästen fehlt es weder an kleinen noch an großen Dingen, und das rund um die Uhr. Eine Auszeit im Hochwald, damit schlägt Robert Hollmann herkömmlichen Hotels ein Schnippchen. Und wer es einmal erlebt hat, der wird die „Erholungsstätte“ à la Hollmann nicht mehr missen wollen. Special: Im September und Oktober verfärben sich die Lärchen auf der Turracher Höhe in rotgoldene Farbtöne — ein magisches Naturschauspiel. Für einen Aufenthalt von drei Nächten unter der Woche packt das Hollmann am Berg eine Nacht als Geschenk obendrauf. Zur Begrüßung gibt es Bauernbrot und hausgemachte Hollmann-Marmeladen.

www.crazyhollmann.com

Text: STROMBERGER PR

Anantara Villa Padierna Palace Benahavís Marbella Resort

Fotos: © Anantara Hotels, Resorts & Spas

Marbella für Foodies

Barriga llena, corazón contento — in Spanien ist es kein Geheimnis, dass Essen glücklich macht. Gerade in den späten Abendstunden, wenn die Hitze des Tages ein wenig nachlässt, wird gemeinsames Essen in entspannter Atmosphäre zelebriert. Ob traditionell-regional oder international spielt dabei keine Rolle — eine wahrlich genussvolle Auswahl in besonderem Ambiente bietet das Anantara Villa Padierna Palace Benahavís Marbella Resort. Begleiten Sie uns auf eine kulinarische Reise unter andalusischer Sonne!

www.anantara.com/villa-padierna-marbella/

Nostalgie für das Herz: La Veranda

Back to the roots heißt es im La Veranda, das wortwörtlich auf der Veranda des Hotels liegt. In charmant-elegantem Stil kreiert Küchenchef Santiago Altuna die Lieblingsgerichte der Gäste von vor 20 Jahren neu — Nostalgie zum Schmecken! In märchenhafter Kulisse kosten Urlaubende klassischen Chateaubriand vom Simmentaler Rind, heimischen Hummer, klassisches Beef Tartar oder Crêpe Suzette als süßen Abschluss. Außergewöhnlicher Service in einem außergewöhnlichen Setting unter der untergehenden Sonne oder den Sternen - Andalusien auf höchstem Niveau! La Veranda ist Donnerstag bis Montag von 20 bis 24 Uhr geöffnet.

www.anantara.com/en/villa-padierna-marbella/restaurants/la-veranda

Sushi für die Seele: 99 Sushi Bar & Restaurant

Modern, frisch und original lautet das Motto des 99 Sushi Bar & Restaurant — ein Motto, das sich mit allen Sinnen selbst erleben lässt. In avantgardistisch-japanischer Atmosphäre genießen Foodies traditionelle japanische Köstlichkeiten wie Sashimi mit frischem, marmoriertem Wagyu Rind. Highlights der Speisekarte sind zudem Tempura Garnelen, Sakana Nabe — in Bouillabese angebratener Fisch mit gelbem Aji und Entenpastete - oder klassische Lachs Nigiri, mit Limette flambiert. Geöffnet hat das Restaurant von Dienstag bis Samstag von 20 bis 24 Uhr, eine Reservierung ist zu empfehlen. Ein wohltuendes Erlebnis für die Seele!

www.anantara.com/de/villa-padierna-marbella/restaurants/99-sushi-bar-and-restaurant

Mediterran für die Sinne: Beach Club

Unter schattenspendenden Palmen, das Rauschen der Wellen im Hintergrund und saftige Meeresfrüchte auf dem Teller: Im Anantara Beach Club steht Entspannung pur auf der Speisekarte. Ob zum Brunch, zum Mittagessen oder doch erst am Abend auf ein Glas Sangria - Genuss ist hier ganztags möglich. Kulinarische Highlights sind traditionell-andalusische Espetos, Paella mit Meeresfrüchten und Seebarsch in Salz gebacken. Fisch und Meeresfrüchte werden hier vor Ort gefangen, anschließend frisch zubereitet und den Gästen serviert — um den Geschmack des Mittelmeers in genüsslichstem Maße zu erleben. Geöffnet ist der Beach Club von Montag bis Sonntag von 11 bis 19 Uhr (warme Küche von 13 bis 17 Uhr), der Brunch findet jeden Sonntag statt. Dinner gibt es zudem von Dienstag bis Samstag von 19 bis 1 Uhr (warme Küche von 20 bis 24 Uhr).

www.anantara.com/de/villa-padierna-marbella/restaurants/club-de-mar

(Fortsetzung nächste Seite)

Text: STROMBERGER PR

Anantara Villa Padierna Palace Benahavís Marbella Resort

Fotos: © Anantara Hotels, Resorts & Spas

Marbella für Foodies

Italienisch für den Geist: La Loggia

Italien trifft Spanien, mediterran in paradiesischem Ambiente vereint. Gemütlich im stilvollen Innenbereich oder auf der Terrasse im Schatten der Sonnensegel hält das Restaurant La Loggia eine Auswahl an italienischen Köstlichkeiten bereit. Während mittags leichte Spezialitäten wie andalusische Gazpacho oder Wolfsbarschfilet mit Mojo-Pfeffersauce serviert werden, genießen Gäste Abends ein Anti-Pasti-Buffet und klassische Pastagerichte, die live am Tisch zubereitet werden. Pizza, Pasta, Amore werden hier einmal anders interpretiert. Der Blick auf die angrenzenden hauseigenen Golfplätze inspiriert vielleicht zu einer kleinen (oder großen) Partie — natürlich erst nach dem stärkendem Essen und einer gebührenden Siesta. La Loggia ist täglich von 11:30 bis 17 Uhr und von 19:30 bis 23:30 Uhr geöffnet.

www.anantara.com/de/villa-padierna-marbella/restaurants/la-loggia

Snacks für zwischendurch: La Pérgola

Unter der andalusischen Sonne in Gartenambiente entspannen, ab und zu einen Sprung in den angenehm kühlen Pool wagen und zwischendurch eine genussvolle Stärkung. Möglich macht es die Pool Bar La Pérgola, die Hotelgästen ganztägig Getränke, gesunde Smoothies und Salate, Wraps oder Burger — auch in veganen Varianten - zur Auswahl stellt. Die Oase aus üppigem Grün mit römischen Statuen, Palmen und Zypressen rundum den großen Außenpool lädt zum Verweilen ein. Noch einen leckeren Cocktail in der Hand und das Leben kann so einfach sein!
Die Pool Bar können Gäste täglich von 11 bis 19 Uhr (warme Küche von 13 bis 17 Uhr) genießen.

www.anantara.com/de/villa-padierna-marbella/restaurants/la-pergola

Authentisches Erlebnis für Luxussuchende: Spice Spoons & Dining by Design

Für besonderen kulinarischen Genuss sorgen zwei außergewöhnliche Anantara Erlebnisse. Bei den klassischen Spice Spoons greifen Gäste selbst zum Kochlöffel. Der Kochkurs beginnt mit einer geführten Tour zum traditionellen Markt in der Altstadt von Marbella oder zum Fischereihafen von Estepona, um die Zutaten frisch zu besorgen. Zurück im Hotel leitet der Chefkoch des Hauses durch den Kurs und gemeinsam bereiten die Teilnehmer köstliche spanische Leckereien zu.
Wer sich hingegen lieber verwöhnen lässt, findet im Signature Erlebnis Dining by Design das Richtige. Gäste wählen einen Ort ihrer Wahl und genießen in entspannter Atmosphäre ein privates Dinner mit einem persönlichen Butler — zum Beispiel unter dem Nachthimmel mit Blick auf die Golfplätze.

www.anantara.com/de/villa-padierna-marbella/restaurants/dining-by-design

www.anantara.com/de/villa-padierna-marbella/restaurants/spice-spoons

(Fortsetzung nächste Seite)

Text: STROMBERGER PR

Anantara Villa Padierna Palace Benahavís Marbella Resort

Fotos: © Anantara Hotels, Resorts & Spas

Marbella für Foodies: Über das Anantara Villa Padierna Palace Benahavís Marbella Resort

An der Costa del Sol, nur zehn Minuten von Marbellas historischer Altstadt entfernt und zugleich mit einem traumhaften Ausblick über die grünen Hügel dreier Golfplätze ausgestattet, befindet sich das Anantara Villa Padierna Palace Benahavís Marbella Resort — als erstes Haus der Anantara Hotels, Resorts & Spas in Spanien. Das Fünf-Sterne-Resort, das vom britischen Architekten Ed Gilbert im Stil eines andalusischen Palastes entworfen und einem Rebranding unterzogen wurde, ist eine spanische Symbiose aus luxuriösen Zimmern, exquisiter Kulinarik und exklusiver Wellness, bestens geeignet für einen Erholungsurlaub oder Städtetrip.

www.anantara.com/de/villa-padierna-marbella/

Über Anantara Hotels, Resorts & Spas

Seit Jahrhunderten stellen die Menschen in Thailand ein Gefäß mit Wasser vor ihre Häuser, als Erfrischung für vorbeigehende Reisende. Der Name Anantara leitet sich von einem alten Sanskrit-Wort ab und bedeutet "grenzenlos“, als Symbol für die herzliche Gastfreundschaft und einmalige Erlebnisse, die Kernziele der Anantara Gruppe. Vom üppigen Dschungel und einsamen Stränden bis hin zu Wüsten und Metropolen - derzeit verfügt die Gruppe über mehr als 40 Häuser in Thailand, auf den Malediven, in Indonesien, Vietnam, Sri Lanka, Oman, Portugal, Spanien, Italien, China, Kambodscha, Mosambik, Sambia, Tunesien, Katar und in den Vereinigten Arabischen Emiraten. Weitere Resorts folgen in Asien, Europa und im Nahen Osten.

ANANTARA
VILLA PADIERNA PALACE
BENAHAVIS · MARBELLA
RESORT

Über Minor Hotels

Minor Hotels (MH) ist als Eigentümer, Betreiber und Investor von aktuell 517 Hotels, Resorts, Camps und Serviced Suites tätig. Neben den eigenen Marken Anantara, AVANI, Tivoli, Oaks, M Collection, NH Collection, NH, nhow sowie Elewana entwickelt und betreibt das in Thailand ansässige Unternehmen Marken wie Marriott, Four Seasons, St. Regis, Radisson Blu und Minor International. Durch den Erwerb der NH Hotel Group im Oktober 2018 verfügt MH über Hotels in 53 Ländern - darunter Asien, der Nahe Osten, Afrika, der Indische Ozean, Europa, Nord- und Südamerika sowie Australien. Mit der Eröffnung neuer Häuser der bestehenden Marken und strategischen Übernahmen setzt MH die Expansion weiter fort.

Text: WOEHRLE / PIROLA Events & Public Relations

Save the date:

Fotos: © Daniel Martinek

St. Moritz Gourmet Festival 2023 — 20. bis 28. Januar 2023 «Middle Eastern Cuisine»

Opening 2020

Feinschmeckerinnen und Feinschmecker sollten sich dieses Datum bereits fix in der Agenda vermerken: Vom 20. bis 28. Januar 2023 lädt die 29. Ausgabe des St. Moritz Gourmet Festivals zu einer kulinarischen Reise durch die «Middle Eastern Cuisine» ins Oberengadin ein. Zehn Spitzenköchinnen und -köche aus den weltweit angesagtesten Fine-Dining-Restaurants der vielseitigen nahöstlichen Küche werden die Festivalgäste an über 40 verschiedenen Genussevents mit ihren aussergewöhnlichen Kochkünsten begeistern.

Seiner Philosophie entsprechend, Gourmetfans neue kulinarische Entdeckungen im Oberengadin zu ermöglichen, die vor dieser grandiosen Winterkulisse derart gebündelt sonst nirgendwo zu erleben sind, widmet das St. Moritz Gourmet Festival seine 29. Ausgabe vom 20. bis 28. Januar 2023 der trendsetzenden «Middle Eastern Cuisine». Die zehn eingeladenen Gastköchinnen und -köche sind etablierte und hochtalentierte Protagonistinnen und Protagonisten. Mit ihren Kochkünsten sorgen sie für eine beeindruckende Food-Renaissance der sogenannten MENA-Region (MENA steht für «Middle East and North Africa»), also etwa der arabischen, israelischen, libanesischen, syrischen, marokkanischen, iranischen oder türkischen Küche.

In ihren Kreationen dokumentieren sie die Einflüsse der unterschiedlichen kulinarischen Kulturen, erweitern und verfeinern sie. Ihre Gerichte sind einerseits gelebte bzw. gekochte Geschichte. Andererseits verschmelzen darin, geschmacklich hoch spannend, traditionelle Zutaten und Zubereitungsmethoden des Orients und Nordafrikas mit den klassischen und neuen Kochtechniken der westlichen Welt. Auch die multikulturelle familiäre Herkunft dieser Next-Generation-Chefs sowie ihr spannender internationaler Werdegang spielen dabei eine Rolle. Wie kaum eine andere ist die «Middle Eastern Cuisine» eine stark pflanzenbasierte Küche, die dem zunehmenden Wunsch nach einer veganen oder vegetarischen Ernährungsweise entgegenkommt. Traditionell kommen aber auch Fisch- und Fleischliebhaberinnen und -liebhaber dabei nicht zu kurz.

Einer der Gastköche ist Musa Dağdeviren — der gebürtige Türke wird am kommenden St. Moritz Gourmet Festival seine orientalischen Kochkünste zum Besten geben. Das erste seiner drei Restaurants, «Çiya», eröffnete er

Lunch Kronenhof Pontresina

(Fortsetzung nächste Seite)

(Fortsetzung von Seite 17)

Text: WOEHRLE / PIROLA Events & Public Relations

Save the date:

Fotos: © Daniel Martinek

St. Moritz Gourmet Festival 2023 — 20. bis 28. Januar 2023 «Middle Eastern Cuisine»

bereits 1987 in Istanbul und 2018 wurde er in der preisgekrönten Serie «Chef's Table» porträtiert. Seine regionale türkische Küche und seine einzigartige traditionelle Kochtechnik wurden bereits in seiner frühsten Kindheit in der Bäckerei seines Onkels geprägt. Musa wird auch als kulinarischer Archäologe bezeichnet, da er mit den Techniken von früher eine Vielfalt der Landesküche serviert und so verhindert, dass diese in Vergessenheit geraten.

In den kommenden Wochen werden die Gastköchinnen und -köche im Einzelnen vorgestellt. Nur so viel sei über sie bereits verraten: Die zehn «Middle East»-Starchefs haben mit ihren kulinarischen Konzepten in Heimatländern wie Bahrain, Israel, Syrien, der Türkei oder Libanon erfolgreich Wurzeln geschlagen oder führen in Metropolen wie Berlin, London und Paris ausgezeichnete Fine-Dining-Restaurants.

Beim gewohnt vielfältigen Eventprogramm darf man sich am St. Moritz Gourmet Festival 2023 entsprechend auf glanzvolle und gesellige Elemente der orientalischen Lebensphilosophie und Gastgeberkultur freuen. Das Porsche Grand Opening im Grand Hotel des Bains Kempinski in St. Moritz wird für einen genussvollen Auftakt sorgen, gefolgt von den individuellen Gourmet Dîners und Gourmet Safaris, der legendären Kitchen Party im Badrutt's Palace Hotel und Special Events in den Partnerhotels. Zum krönenden Abschluss wird das St. Moritz Gourmet Finale im Kulm Hotel St. Moritz stattfinden.

Der Vorverkauf für die Eventtickets startet Anfang November 2022. Laufende News zum St. Moritz Gourmet Festival 2023 sind auf der Website

www.stmoritz-gourmetfestival.ch

sowie Facebook und Instagram zu finden.

Folgende Festival-Partnerhotels freuen sich darauf, Gourmetfans beim Festival 2023 begrüssen zu dürfen:
Badrutt's Palace Hotel***Superior, St. Moritz; Carlton Hotel*****Superior, St. Moritz; Grand Hotel des Bains Kempinski*****Superior, St. Moritz; Grand Hotel Kronenhof*****Superior, Pontresina; Hotel Saratz****Superior, Pontresina; Hotel Giardino Mountain*****Superior, Champfèr/St. Moritz; Nira Alpina****Superior, Silvaplana-Surlej; Hotel Waldhaus Sils*****, Sils-Maria; Kulm Hotel St. Moritz*****Superior, St. Moritz und Suvretta House*****Superior, St. Moritz**

Das Festival wird durch das grosse Engagement folgender Sponsoren unterstützt:
Title Sponsor & Official Car: PORSCHE Schweiz AG; Co-Sponsors: Caratello Weine St.Gallen, G. Bianchi AG, Laurent-Perrier Suisse S.A., Martel AG St.Gallen, Rageth Comestibles AG, VALSER; Suppliers: BRAGARD SUISSE AG, CERUTTI „il Caffè", Hugo Dubno AG, sknife ag; Local Carrier: Massé Transports by Fischer Limousine AG; Local Media Partner: Engadiner Post / Posta Ladina; Media Partners: Gault&Millau Channel, htr hotel revue, marmite; Partner of Young Engadine Talents: Schweizer Kochverband

Foto: © Steve Hadorn

Text: KUNZ PR

Laufend Genuss entdecken:

Foto: © Erwin Haiden

„KAT Walk trifft KochArt“

Im Rahmen der Kitzbüheler Alpen Herbstmomente findet vom 30. September bis 7. Oktober erstmals das geführte Angebot im Zeichen des Genusses statt. Erlesene Weine, heimische Forellen und handgemachter Käse, so exklusiv kehren Wanderer unterwegs auf dem KAT Walk ein. Der Weitwanderweg führt einmal quer durch die Kitzbüheler Alpen, von der Ferienregion Hohe Salve über das Brixental und St. Johann in Tirol bis hinüber ins Pillerseetal. Vom 30. September bis 7. Oktober steht er mit dem geführten Angebot „KAT Walk trifft KochArt“ erstmals ganz unter dem Genuss Motto: In Begleitung von heimischen Bergwanderführern besuchen Gäste auf dem Weg liegende KochArt-Betriebe, die besonders großen Wert auf regionale und hochwertige Küche legen.

www.kat-walk.at / www.kochart.tirol

„Das geführte Angebot ‚KAT Walk trifft KochArt‘ im Rahmen der diesjährigen Herbstmomente verbindet den Weitwanderweg quer durch die Kitzbüheler Alpen mit unserer Kulinarik Initiative KochArt“, erklärt Michael Grafl, Obmann von KochArt. Der KAT Walk führt in verschiedenen Varianten in drei, fünf oder sechs Etappen durch die vier Teilregionen der Kitzbüheler Alpen. Mit dem Rundum sorglos Paket, das ausgewählte Unterkünfte sowie Gepäcktransport beinhaltet, war er immer schon ein Weitwanderweg für Genießer. Mit der Einbindung der KochArt Betriebe wird noch eine Portion Gaumenfreude obendrauf gepackt. Denn die rund 20 heimischen Gastronomen legen besonders großen Wert auf regionale und hochwertige Gerichte. „KAT Walk trifft KochArt‘ ist also die perfekte Genuss Kombination: Komfortables Wandern mit herrlichen Ausblicken sowie unsere hervorragende Tiroler Küche.“

Vom 30. September bis 7. Oktober (inkl. An und Abreisetag) sind Gäste auf der Alpin Variante mit ihren sechs Tagesetappen, 106 Kilometern und 6350 Höhenmetern gemeinsam mit ortskundigen Bergwanderführern unterwegs. Jeden Tag steht ein Mitgliedsbetrieb der KochArt-Initiative zur Besichtigung oder Einkehr auf dem Programm. Auf der ersten Etappe etwa, die von Hopfgarten in der Ferienregion Hohe Salve in etwa sechs Stunden über saftige Wiesen und traditionelle Bauernhöfe in das malerische Seitental Kelchsau verläuft. Unterwegs zeigen Markus und Thomas Ehammer, auch bekannt als „Milchbuben“, ihre Schaukäserei und bieten ihre Bio Camembert Kreationen zum Probieren an. Am nächsten Tag geht es von der Kelchsau ins Windautal. Hier, im Gasthaus Steinberg, wurde vor rund zehn Jahren der Grundstein der KochArt gelegt. Obmann Michael Grafl erzählt von der Entstehungsgeschichte, kulinarisch verwöhnen anschließend Wildspezialitäten. Weitere Genuss Ziele auf den folgenden Tagesetappen: Das Kasplatzl mit Führung durch die Schaukäserei, die Labalm, wo ein gemütlicher Hüttenabend lockt (Etappe 3), und die Seidlalm, auf der köstlicher Moosbeerenschmarrn und frische Buttermilch serviert werden (Etappe 4). Auf der fünften Etappe von Kitzbühel nach St. Johann in Tirol kreiert Wein Sommelière Annemarie Foidl auf der Angerer Alm ein Menü, begleitet von erlesenen Tropfen aus ihrem almeigenen Weinkeller. Und das Finale feiern Genussliebhaber im Sendlhof in Waidring mit Forellen aus dem Pillerseetal.

Auf den einzelnen Tagesetappen ist man zwischen sechs und acht Stunden, auf 15,5 bis 19 Kilometern und 800 bis 1250 Höhenmetern unterwegs. Interessierte melden sich entweder zur gesamten „KAT Walk trifft Tour von 30. September bis 7. Oktober an (inkl. Rundum sorglos Paket mit Übernachtungen, Gepäcktransport, KochArt Paket und geführter Wanderung ab 1000 Euro pro Person) oder wählen einzelne Tagesetappen (mit Gästekarte ab 18 Euro pro Person). Anmeldung jeweils bis spätestens sieben Tage zuvor in den Tourismusbüros der vier Teilregionen der Kitzbüheler Alpen (Etappe 1 und 2: Tourismusverband Ferienregion Hohe Salve, +43 57507 7000, info@hohe salve.com; Etappe 3 und 4: Tourismusverband Brixental, +43 57507 2000, info@kitzbuehel-alpen.com; Etappe 5: Tourismuserband St. Johann in Tirol, +43 5352 63335, info@kitzalps.cc; Etappe 6: Tourismusverband Pillerseetal, +43 5354 56304, info@pillerseetal.at) oder per Mail unter info@kat-walk.at. Weitere Infos:

www.kitzbueheler alpen.com/herbstmomente

Kitzbüheler Alpen Herbstmomente:

Von 21. September bis 26. Oktober feiern die Kitzbüheler Alpen mit ihren vier zugehörigen Regionen Hohe Salve, Brixental, St. Johann in Tirol und Pillerseetal mit einem vielseitigen Programm für Kulinarik Liebhaber und Sportbegeisterte den goldenen Herbst. Weitere Highlights neben der geführten „KAT Walk trifft Tour: Der Erlebnistag am Pillersee (25. September), die Tiroler Gaumen Glücks Tour mit Weinfinale auf der Angerer Alm in St. Johann in Tirol (28. September), der Familientag auf der Hohen Salve (9. Oktober) und die geführte Bike & Hike Tour auf die Spießnägel im Brixental (18. Oktober).

www.kitzbueheler alpen.com/herbstmomente

Zum KAT Walk:

Der KAT Walk wurde 2014 in der Alpin Variante mit sechs Wandertagen eröffnet und kostet mit sieben Übernachtungen, Halbpension, Gepäcktransport und Kartenmaterial ab 769 Euro pro Person im Doppelzimmer. Aufgrund der vorbildlichen Beschilderung findet er sich auch ohne Guide wie von selbst. Die Angebote wurden kontinuierlich weiterentwickelt, um unterschiedliche Bedürfnisse noch besser zu bedienen. Seit 2015 gibt es die Kompakt Variante mit fünf Wandertagen und sechs Übernachtungen für 689 Euro. Wer die Auszeit Tour (die ersten drei Etappen der Alpin Variante) bucht, zahlt 419 Euro. Die Genießer Tour (die letzten drei Etappen der Alpin Variante) kostet 439 Euro. Weitere Infos: Kitzbüheler Alpen Marketing GmbH, Dorfstraße 11, A 6365 Kirchberg in Tirol, Tel.: +43 57507 8000, info@kitzalps.com:

www.kitzalps.com / www.kat-walk.at

+++ 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