classic digital Gourmet journal

Zeitung des Internetportals www.gourmet-classic.de · Ausgabe 148 / Dezember 2022

Text: mk Salzburg

Ein Ort, an dem sich Qualität und purer Lifestyle berühren:

Foto: © Christian Wöckinger / Alpenhotel Kitzbuehel

Neu: Das Alpenhotel Kitzbühel am Schwarzsee

Das neugebaute und großzügig erweiterte *Alpenhotel Kitzbühel* liegt einzigartig am Ufer des Schwarzsees. Das geschmackvolle, stylische Erholungs-Ensemble vereint die schönsten Seiten des Lebens: Ruhe und freie Zeit, Genuss und Wohlfühlen.

Die Lage ist traumhaft. Die See-Idylle im Blick, stecken die #lakeside-moments im neuen Alpenhotel Kitzbühel voll exklusiver Gemütlichkeit. In edlen, heimeligen Zimmern und Suiten entspannen Gäste, die das Besondere suchen — direkt im Alpenhotel, im Das Steghaus oder in der Lakeside Lodge. Das Urlaubs-Refugium schmiegt sich in der winterlichen Landschaft ans Wasser. Hier kann man sich wunderbar zurückziehen, die winterweiße Szenerie beobachten und seine ganz persönliche Me-Time auskosten. In einem stylischen Ambiente verwöhnen lassen, dafür ist das Alpenhotel Kitzbühel gemacht.

Die Wohnwelten im Alpenhotel Kitzbühel sind neu gebaut. Das exklusive Interieur unterstreicht die wohlige Atmosphäre mit natürlichen Materialien, mit hochwertigen Textilien und edlen heimischen Hölzern. Sonnendurchflutet und puristisch zeigt sich die Lakeside Lodge — durch die zweistöckigen Panorama-Fensterfronten erlebt man den beruhigend schönen Ausblick auf den Schwarzsee und die Natur. Das private Wellbeing ist perfekt: Jede Suite der Lakeside Lodge bietet eine große Panorama-Sauna mit angrenzender Wellnessdusche. In den Obergeschossen des Steghauses befinden sich fünf Rooftop-Suiten, von deren Terrassen aus man das Gefühl hat, nicht nur am, sondern direkt im Schwarzsee zu sein. Die Suiten selbst sind elegant und kuschelig zugleich. Verweilen wird hier auf eine neue Stufe gehoben.

Genuss bedeutet im Alpenhotel Kitzbühel auch Wellness auf höchstem Niveau. Im ganzjährig wohltemperierten Infinity Pool scheint man direkt in den tiefergelegenen See zu schweben. Der weite Blick auf den Schwarzsee und auf die umliegende Bergwelt gibt dem Pool ein unvergleichliches Flair. Direkt am Ufer ist die See-Sauna ein Ort puren Wohlgefühls. Durch die Panorama-Fensterfront erlebt man hier einen völlig neuen Blickwinkel auf den Schwarzsee, während man die wohltuende Wärme der Sauna genießt. In der großen Wellness-Oase mit Saunalandschaft, Dampfbad, Infrarotkabine, Fitnessraum, Sonnendeck und erfrischendem Seebrise-Frischluftraum schweift der Blick immer wieder über das Naturjuwel Schwarzsee. Für die Pause zwischen

(Fortsetzung nächste Seite)

Text: mk Salzburg

Ein Ort, an dem sich Qualität und purer Lifestyle berühren:

Fotos: © Jukka Pehkonen / Alpenhotel Kitzbuehel

Neu: Das Alpenhotel Kitzbühel am Schwarzsee

Saunieren und Dampfen sind die unterschiedlichen Indoor- und Outdoor Ruhezonen perfekte Rückzugsorte. Das Urlaubs-Feeling ist grandios. Wer nicht gerade sauniert, sich im Dampfbad wärmt, Massagen und Treatments auf sich wirken lässt, der träumt im „Traumraum“ auf einem herrlich kuscheligen Daybed oder genießt in der „Cozy Corner“ Silence vom Feinsten.

#seelavie: Feinste Spezialitäten der österreichischen Küche und neue Genusskreationen serviert die Küche direkt im Hotel. Oder Feinschmecker speisen im „Das Steghaus“ in einmaliger Panoramalage am Steg. Mediterranes Soulfood begeistert ebenso wie die Sonnenterrasse und der ganzjährig geöffnete Loungebereich. Nach einem Spaziergang an der Wintersonne, eingekuschelt in eine Decke, ein gutes Getränk und eine kulinarische Stärkung, das ist Erholung. An der Hotelbar schmecken raffinierte Cocktails, edle Schnäpse und frisch gezapftes Bier. Im Weinkeller lagern kostbare Tropfen.

Winterurlaub am See, das Alpenhotel Kitzbühel macht es möglich. Zahlreiche Skigebiete sind vom Schwarzsee nur einen Katzensprung entfernt. Die Fleckalmbahn, Hahnenkammbahn und Hornbahnen des Kitzbüheler Skigebiets erreichen Skifahrer in wenigen Minuten. Der kostenlose Shuttleservice bringt Gäste des Alpenhotel Kitzbühel bequem zur Fleckalmbahn und wieder zurück. Der persönliche Skiguide kann ebenfalls im Hotel gebucht werden. Mit ihm erkunden Wintersportbegeisterte die umliegenden Skigebiete oder sie erleben die Stille der Kitzbüheler Alpen bei einer geführten Skitour. Der Seerundweg ist malerisch schön. Der Naturpfad führt direkt am Seeufer entlang. Langlaufloipen und Winterwanderungen beginnen vor der Haustür. Und was liegt näher als Eisstockschießen und Eislaufen am zugefrorenen See? Bis Ostern ist im Alpenhotel Kitzbühel Wintertime und es gelten die Schneespaß-Packages für unvergessliche #lakesidemoments an dieser neuen Genuss-Adresse.

www.alpenhotel-kitzbuehel.at

Smart Wellness im Winter
(08.—23.12.22, 07.—17.01.23, 05.03.—10.04.23)

Leistungen: 3 oder 5 Nächte im DZ Klassik, Benützung des SPA-Bereichs am Abreisetag bis 17 Uhr (ohne Zimmer), Nachmittagsjause am Abreisetag inklusive, „Mehr ist Mehr“ Inklusivleistungen — Preis p. P.: ab 419 Euro
Dieses Well-Being Basispackage ist ausschließlich in Kombination mit einem von 5 Wellnesspackages buchbar — Preis p. P.: ab 170 Euro

Von Sonja Thelen

Champagne Drappier

Fotos: © Sonja Thelen

Ein prickelnder Genuss aus dem Südosten der Champagne

Aussicht vom Plateau de Blu à Noë-les-Mallets

Zugewandt und herzlich: So empfängt Michel Drappier die Besucher auf seinem Weingut in Urville an der Côte des Bar. In mittlerweile achter Generation stellt die Familie Drappier ausgezeichnete Champagner her. Ihr Aushängeschild, die Cuvée Carte d'Or, ist vor allem an ihrem auffälligen gelben Etikett zu erkennen. Sie ist ein Hinweis auf die Quitte, deren Aroma sich in Spuren in jeder Flasche findet. Michels Vater André und seine Mutter Micheline Drappier hatten das auffällige Etikett 1952 kreiert. 1808 wurde das Haus gegründet, das bis heute im Besitz der Familie Drappier ist. Mit einer Anbaufläche von 110 Hektar, davon 62 im Eigentum, produziert es rund 1,5 Millionen Flaschen im Jahr. Der Weinberg, der sich im Wesentlichen auf dem Gebiet von Urville befindet, bewahrt den ausgeprägten Charakter des vom Pinot Noir geprägten Bezirks von Bar-sur-Aube.

Michel Drappier

In der Champagne wird schon seit 2000 Jahren Wein angebaut, der nach und nach das Bier, das alkoholische Getränk der Gallier, ersetzte. In Urville hat vor allem der Zisterziensermönch Bernhard von Clairvaux, der die gleichnamige Abtei gründete, diesen vorangetrieben und einen Weinkeller bauen lassen. Um dieses mittelalterliche Denkmal entstand 700 Jahre später das Gut seiner Familie, berichtet Michel Drappier. So manche Anekdote gibt er zum Besten, während wir von seinen Kreationen kosten dürfen. Das charakteristische Profil von Charles de Gaulle ziert etwa die gleichnamige, kraftvolle Cuvée aus 80 Prozent Spätburgunder und zu 20 Prozent aus Chardonnay. Nur wenige Kilometer entfernt hatte der ehemalige französische Präsident in Colombey-les-Deux-Églises seinen Familien- und Alterssitz. Am Fuße des von weithin sichtbaren, monumentalen Lothringer Kreuzes ist General de Gaulle beigesetzt und befindet sich seine Gedenkstätte. Die Champagne von Drappier ließ de Gaulle bei Empfängen auf seinem Landsitz servieren. Auch Michel Drappier erinnert sich gerne, als er als Kind Charles de Gaulle begegnete. Und ihm zu Ehren hat das Champagnerhaus die Cuvée Charles de Gaulle kreiert.

1979 übernahm Michel Drappier die Leitung des Weinguts. Ihm zur Seite steht nach wie vor sein Vater André, mit der Erfahrung von 74 Weinlesen. 1988 erwarb die Familie tiefe Keller, die Mitte des 19. Jahrhunderts unter Napoleon III. unter Reims in die Kreide gegraben wurden. In diesen kühlen Gängen veredelt „unser treuer Verbündeter, die Zeit, unsere kostbarsten Flaschen, insbesondere den Grande Sendrée", erzählt Michel. Aber auch die nächste

(Fortsetzung nächste Seite)

Von Sonja Thelen

Champagne Drappier

Ein prickelnder Genuss aus dem Südosten der Champagne

Foto: © Philippe Martineau

Generation ist bereits fest in den Betrieb eingebunden und unterstützt ihn und seine Frau Sylvie. Charline, Jahrgang 1989, übernimmt nach und nach Marketing und Verkauf, während ihr Bruder Hugo (*1991) für die Reben und die Weinbereitung verantwortlich ist. Antoine, geboren 1996, ist passionierter Tier- und Naturfreund. Mit seinem Arbeitspferd bestellt er einen Teil des Weinbergs nach ökologischen Normen. Das Gut ist als CO_2-neutral zertifiziert. 2016 war es das erste entsprechend zertifizierte Gut der Champagne. Auch sorgt Drappier für den Erhalt und die Pflege fast vergessener und doch unvergesslicher Rebsorten: den Fromenteau, den Arbane, den Petit Meslier und den Blanc Vrai. Authentische und natürliche Champagner: Dafür steht Champagne Drappier. So ist das Champagnerhaus zurückhaltend bei der Dosage und sehr restriktiv beim Einsatz von Sulfiten.

Bei unserem Besuch dürfen wir in den berühmten Weinkeller hinabsteigen. Nach der Französischen Revolution wandelte Napoléon die Abtei Clairvaux in ein Gefängnis um. Der Urviller Weinkeller wurde im 19. Jahrhundert das Pfarrhaus des Dorfes. Die Familie Drappier, die die Räume als Miteigentümer ebenfalls nutzte, kaufte das Gebäude und ließ sich nach dem Zweiten Weltkrieg dort nieder. Heute ruhen dort die seltenen Jahrgangsweine sowie die größten Flaschen, der Stolz des Hauses Drappier.

In dem Kalkkeller reifen die großen Jahrgangsweine in Eichenfuder und -fässer. 2012 wurde die Sammlung durch ein auffälliges ei-förmigen Fuder ergänzt. Das „Ovum“ (lateinisch für Ei) hat ein Fassungsvermögen von 3342 Litern und war das erste seiner Art in Champagne. Das Ovum wird ausschließlich den schönsten Jahrgängen der Grande Sendrée vorbehalten. Aber noch eine weitere Besonderheit erwartet uns im Keller. Denn das Haus Drappier ist weltweit das einzige, das von der halben Flasche bis zum Melchisédech (30 Liter, entspricht 40 Flaschen) die zweite Gärung, das Rütteln und das Degorgieren für jede Flasche einzeln durchführt. Diese traditionelle Technik gewährleistet Frische und eine außergewöhnlich feine Bläschenbildung. 50 Kilo wiegt alleine diese 1,20 Meter hohe Glasflasche. Das Ausschenken aus einer Melchisédech verlangt daher einiges an Muskelkraft. Daher hat Designer Carmelo de Giorgio für Drappier den VCanter entwickelt, um den Sommelier zu entlasten. Das in Luzern hergestellte Gerät erlaubt es, die Gläser aus den größten Champagnerflaschen sanft zu füllen.

www.champagne-drappier.com/de/

30-Liter-Flasche Melchisédech

Foto:© Sonja Thelen

Das Ovum, mit einem Fassungsvermögen von 3342 Litern

Foto: © TH Vallier

Foto: © Sonja Thelen

Von ARCOTEL Hotels & Resorts

Dresden ist TOP-Reiseziel 2023:

Fotos: © Stephan Hentschel

Wein- und Genussreise ans unbekannte Ufer

ARCOTEL Hafencity und ElbUferei | Weinzentrale und Weingut Klaus Zimmerling

Gourmetrestaurant ElbUferei

Lob von höchster Stelle für Dresden: Der international renommierte Reiseführer Lonely Planet empfiehlt die Stadt an der Elbe als *Top-Reiseziel 2023* weltweit. Gegenüber der weltberühmten Altstadt mit ihren Weihnachtsmärkten liegt am anderen Elbufer das unbekanntere, hippe Dresden mit der Neustadt und der Hafencity. Seit letztem Jahr ist sie um das neue 4-Sterne-Superior *ARCOTEL HafenCity* mit dem *Gourmetrestaurant ElbUferei* reicher.

„Wir sind sehr glücklich, dass Arcotel in unserer Hafencity „angelegt hat". Denn mit dem ARCOTEL HafenCity Dresden sind wir nun auch richtig maritim. Den besonderen Charme des Hotels macht gerade auch dessen Lage aus: direkt am Elberadweg und wunderbar eingebettet in ein neu entstehendes Wohn-, Arbeits- und Freizeitareal", sagt Corinne Miseer, Geschäftsführerin der Dresden Marketing GmbH, Dresdens offizieller Dachmarketingorganisation.

Das vom Wiener Designer Harald Schreiber gestaltete ARCOTEL HafenCity ist ganz im Sinne der „Mehr Hotel"-Strategie der ideale Ausgangspunkt für eine kulinarische Entdeckungsreise jenseits touristischer Trampelpfade - und doch sind alle Sehenswürdigkeiten im Blick und schnell mit den hoteleigenen Fahrrädern oder mit der Tram erreichbar. „In der Einrichtung des Hotels spiegelt sich Dresden in jedem Raum wider: Wie im Elbtal dominieren warme Naturtöne, klare Linien und als Leitmotiv und Material der Wahl die Jahrhunderte alte „Elbeiche", die Lampen im Foyer sind der Kuppel der Frauenkirche nachempfunden, und auf den Kissen finden sich die Namen der vielen Künstler, die Dresden mit gestaltet haben" sagt Florian Stühmer, General Manager des ARCOTEL Hafencity.

Den Tag starten Gäste hier mit köstlichen selbstgemachten Marmeladen von Marcel Kube, Küchenchef des hauseigenen Restaurants ElbUferei. Für den kleinen Hunger gibt es eine feine Lunchkarte, das 3-, 4- oder 5-Gänge-Menü wird erst abends serviert. „Vegetarisch mit Benefits" ist die typisch mediterrane Formel, nach der Marcel Kube kocht: „Egal wie ich eine Ente brate, am Ende zählt immer das, was dazu kommt. Gemüse bildet die Basis, auf der wir unsere Gerichte komponieren, Fleisch oder Fisch sind die Extras - nicht umgekehrt."

In der Radebeuler „Villa Sorgenfrei" hatte er einen Stern erkocht, sich jetzt aber ganz bewusst einer Küche verschrieben, die den Gast nicht überfordert und einfach Spaß macht: Kürbis-Humus mit Macadamia, Salbei und Honig oder Artischocke mit Petersilie, Rosinen, Kapern & Joghurt vereinen südeuropäische Aromen mit der Levante-Küche. Das roh marinierte und geflämmte Lachsfilet trifft auf Fenchel, Salzzitrone & Escabeche-Sud, die Ente auf Topinambur, Berberitze und Baharat - ungewöhnliche Gewürz- und Texturkombinationen, die wie im Urlaub auf eine spannende kulinarische Reise entführen.

Zu den beliebtesten Gerichten gehört übrigens das Crispy Chicken mit Apfel-Pfeffer-Tzatziki, Sweet´N´Spicy-Soße und Limette. Dabei handelt es sich um die individuelle Interpretation des österreichischen Backhendls - schließlich gehört die ElbUferei zur österreichischen ARCOTEL Gruppe. Immer ganz oben steht in der ElbUferei größtmögliche Regionalität: Der hauseigene Dry Age-Reifeschrank sorgt für perfekt abgehangenen Schinken und zarte Steaks, die in bester Qualität von der nahen Fleischerei Händlers aus Großdobritz kommen. Das köstliche Sauerteigbrot stammt von Elias Boulanger aus Dresden, und auch die Weinkarte setzt einen klaren Akzent auf herausragende sächsische Weingüter wie Schwarz und Schuh.

Wer im Freien, aber ohne kalte Füße in einem besonders winterlich-romantischen Ambiente speisen möchte, kann bis zum 29. Januar 2023 die Iglu Lounges reservieren. Hier finden bis zu 6 Personen um die liebevoll gedeckten Tische in den drei beheizten Iglus Platz. Serviert wird ein 3-Gänge Menü bestehend aus 10 Speisen der neuen Winterkarte, in der wie immer hochwertige und vorwiegend regionale Produkte Verwendung finden.

Küchenchef Marcel Kube

(Fortsetzung nächste Seite)

Von ARCOTEL Hotels & Resorts

Dresden ist TOP-Reiseziel 2023:

Fotos: © ARCOTEL Hotels & Resorts

Wein- und Genussreise ans unbekannte Ufer

ARCOTEL Hafencity und ElbUferei | Weinzentrale und Weingut Klaus Zimmerling

Jens Pietzonka und Stephan Roisch (r.) von der Weinzentrale

ElbUferei-Cocktailspezialistin Katharina Robitzki hat speziell für die Iglus Cocktails kreiert, die wie der Glühwein-Spritz mit Prosecco, Zimt und Grenadine sofort für Weihnachtsstimmung sorgen.

Eine weitere Top-Adresse für Foodies und Weinliebhaber*innen ist Jens Pietzonkas *Weinzentrale*. Der Spitzensommelier eröffnete 2015 in der Dresdner Neustadt und erhielt in kürzester Zeit eine Reihe von Auszeichnungen, unter anderem vom Deutschen Weininstitut für die beste deutsche Weinkarte und vom DWI für "Das beste Konzept für Weine im glasweisen Ausschank". Seit 2021 gibt es in der Weinzentrale auch hervorragende Küche. „Lecker légère aus nah und fern" ist das Motto von Küchenchef Sebastian Roisch, zu dessen Stationen zahlreiche Sterne-Restaurants gehörten. Er ist gebürtiger Freitaler und kam vor einem Jahr in die Weinzentrale, wo er in der Mini-Küche alleine für die Menüs und kleinen Gerichte verantwortlich ist. „Ich koche nur das, was ich selbst gern esse" sagt er - und beweist dabei einen ausgesprochen guten Geschmack. „Mutig, aber nicht am Gast vorbei gekocht, asiatische Einflüsse sind gewollt" beschreibt Inhaber Jens Pietzonka den Küchenstil - und pairt dazu Weine (gerne auch aus eigenen Abfüllungen), die das kulinarische Erlebnis geradezu auf die nächste Ebene heben.

Zu den Weinen auf der Karte zählen auch die des *VDP-Weinguts Klaus Zimmerling*. Wer tiefer in diese Weine einsteigen möchte, fährt am besten direkt an der Elbe und diversen Schlössern und Villen entlang nach Dresden-Pillnitz zu einer Verkostung vor Ort. Die außen klassizistische, innen behaglich mit Lehm verputzte Vinothek steht in perfektem Einklang mit der an eine Stufenpyramide erinnernde Rysselkuppe, wo auf verwittertem Granit die Rieslinge für die VDP.Grosse Lage Weine wachsen. Ein weiterer Grund, das Weingut zu besuchen sind die Kunstwerke von *Malgorzata Chodakouska*: Im Atelier inmitten der Rebstöcke entstehen aus Holzstämmen oder Bronze subtile Skulpturen, anmutige Frauengestalten. Als jährlich wechselndes Etikett sind sie auf den Weinflaschen zu finden, im Weinkeller und in der Vinothek und verleihen diesem außergewöhnlichen Ort einen ganz speziellen Zauber.

Ralf Müller vom Dresdner Kaffeestübchen

Im Rahmen einer kulinarischen Dresdenreise darf auf keinen Fall ein Stück Eierschecke fehlen - die für viele beste gibt es im *Dresdner Kaffeestübchen* mitten in der Altstadt. Inhaber Ralf Müller bereitet sie nach Originalrezept zu. Dazu passt sein hervorragender Kaffee aus eigener Röstung und ein Schälchen Kaffeelikör - fertig ist das Dresdner Gedeck und auch Auswärtige verstehen jetzt einmal mehr was „So geht sächsisch" bedeutet. Im Rahmen einer kulinarischen Stadtführung erfahren neugierige Gourmets, dass Dresden insgesamt eine Stadt mit Vorliebe für Süßes ist: Mehrere Schokoladen- und Kuchenmanufakturen säumen den Weg vorbei an Neumarkt und Frauenkirche, ebenso wie der im Dezember allgegenwärtige Christstollen, den man tunlichst im 2 kg-Stück kaufen sollte - sonst könnte es eine trockene Angelegenheit werden.

Winzer Klaus Zimmerling

Vinothek VDP-Weingut Zimmerling

Über ARCOTEL

Die ARCOTEL Unternehmensgruppe positioniert sich mit derzeit 11 Hotels in Österreich und Deutschland und über 30-jähriger Markterfahrung in attraktiven Stadtlagen in der Business- und Stadthotellerie. Die ARCOTEL Hotelgruppe lebt ihr Motto "Das MEHR Hotel" in Form eines MEHR an Leistung und Erlebnissen für ihre Gäste und Mitarbeiter*innen. Zuletzt wurde das ARCOTEL HafenCity in Dresden im Juni 2021 eröffnet, weitere Eröffnungen sind für Wien und Linz geplant. Die Gruppe beschäftigt ein Team mit rund 650 Mitarbeiter*innen.

Adressen

ARCOTEL Hafencity & ElbUferei, Leipziger Straße 29, 01097 Dresden
www.hafencity.arcotel.com
www.elbuferei.de

Weinzentrale, Hoyerswerdaer Strasse 26, 01099 Dresden
www.weinzentrale.com

Weingut Klaus Zimmerling, Bergweg 27, 01326 Dresden
www.weingut-zimmerling.de

Dresdner Kaffeestübchen, Salzgasse 8, 01067 Dresden
www.dresdner-kaffeestuechen.de

Dresden Marketing:
www.visit-dresden.travel
www.marketing.dresden.de

Text: Mutschke PR

Ausstellung

THOMAS JANKOWSKI & RALF LEIDINGER

Die Neuentdeckungen der Walentowski Galerien

Bis zum 3. Januar 2023 präsentieren die Walentowski Galerien die Werke von zwei spannenden Künstlern in einer Doppelausstellung im Restaurant Kastenmeiers. Thomas Jankowski ist Kult in seiner Heimatstadt Osnabrück — Ralf Leidinger als Freigeist in der Popart-Szene bekannt. Beide wurden als vielversprechende Neuentdeckungen in das Programm der Walentowski Galerien aufgenommen. Was sie auszeichnet und verbindet, ist ihre Authentizität, ihre Unangepasstheit und eine unbändige Kreativität, die sie mit unterschiedlichen Stilmitteln unter Beweis stellen.

Thomas Jankowski bedient sich einer Mischtechnik, indem er gemalte Originale als Druckbasis auf hochwertigem Hahnemühle-Papier von Hand mit Espresso, Ölkreiden, Acryl oder Lasuren koloriert. Gern fügt er in seine ausdrucksstarken Porträts Skizzen oder Schriftzüge ein und macht sie so zu spannenden Unikaten.

Ralf Leidinger hat mit seiner "Body-Lines" Pop Art — seiner „Kunst in Streifen" — einen ganz eigenen Stil entwickelt und stellt unter Beweis, dass man mit nur zwei Farben Emotionen und Raumgefühl auf verblüffende Weise erzeugen kann. Er arbeitet auf Leinwand oder Alu Dibond.

Beide Künstler wählen als Sujets gern Prominente aus dem Musikgeschäft, der Filmbranche und der Modeszene. So entdeckt man an den lehmverputzten Wänden im Restaurant Kastenmeiers zum Beispiel großformatige Porträts von David Bowie, Frida Kahlo, Audrey Hepburn, Marilyn Monroe oder Michael Jackson. Insgesamt siebenmal sind Motive der Beatles vertreten. Freddie Mercury, Udo Lindenberg und Karl Lagerfeld dienten sowohl Leidinger als auch Jankow-ski als Inspiration. Wie unterschiedlich die Künstler an die Umsetzung gingen, davon kann man sich in der Ausstellung überzeugen. Übrigens haben beide Künstler ein Werk extra für die Ausstellung in Dresden angefertigt. Der Bezug zu Dresden verbirgt sich im Bildmotiv und soll von den Besuchern gern gefunden werden. Insgesamt sind 28 Bilder zu sehen, beginnend beim Format von 35 bis 49 bis zum Großformat von 1 x 1,50 Meter, was auf den lehmverputzten Wänden besonders gut zur Geltung kommt. Die Preise für die Kunstwerke bewegen sich zwischen 890 Euro und 5950 Euro.

Thomas Leidinger: Karl Lagerfeld

Dies ist bereits die 82. Ausstellung im Restaurant Kastenmeiers. Das Restaurant hat von 17 Uhr bis 23 Uhr geöffnet. Eine Besichtigung ist auch unabhängig von einem Restaurantbesuch täglich zwischen 15 Uhr und 17 Uhr möglich. Viele Details über die Ausstellung, die Künstler und ihr Schaffen kann man in der Walentowski Galerie im Taschenbergpalais erfahren. Sie ist täglich von 9 bis 18 Uhr bzw. sonn- und feiertags bis 17 Uhr geöffnet.

The Beatles von Thomas Jankowski

Thomas Jankowski wurde 1963 in Osnabrück geboren. Bereits als Kind entdeckte er seine Begeisterung für die Malerei und zieht später lukrative Auftrags-arbeiten einem Kunststudium vor. Als Clubbetreiber prägte er über zwei Jahrzehnte mit künstlerischen Gastronomiekonzepten und Bars in Atelierräumen die Szene in Osnabrück. Seit Ende 2013 widmet er sich wieder ausschließlich der Malerei. Dabei bedient er sich einer Mischtechnik, indem er gemalte Originale als Druckbasis auf hochwertigem Hahnemühle-Papier von Hand mit Espresso, Ölkreiden, Acryl oder Lasuren koloriert. Durch individuelle Bearbeitung werden die Motive unterschiedlich interpretiert und sind dadurch Unikate. Inspiriert durch seine Leidenschaft für Graphic Novels fügt er auch Skizzen oder Schriftzüge als Statements ein. Mit den detailgetreuen Porträt-Arbeiten gelingt es Thomas Jankowski, Stimmungen einzufangen oder auch den Dargestellten mit dem Betrachter interagieren zu lassen.

walentowski-galerien.de/kuenstler/thomas-jankowski

Ralf Leidinger wurde 1965 in Neunkirchen/Saar geboren. Bereits als Kind war er nur am Malen und als er mit Anfang 20 nach Berlin zog, entdeckte er das Airbrushen für sich. Hier lernte er viele Künstler kennen und entschied als kleiner Rebell für sich, dass er Autodidakt bleiben möchte. Nachdem er in Rheinland Pfalz Fuß gefasst hatte, machte er sich immer mehr einen Namen als Airbrush-Künstler und Wandgestalter. Nach und nach kamen Bodypainting und das Bemalen von Häusern und Wänden dazu. Mit seiner "Body-Lines" Pop Art — seiner „Kunst in Streifen" - revolutioniert er die Kunstszene, indem er mit nur zwei Farben unglaubliche Emotionen und Raumgefühl in sein Werk bringt. Ralf Leidinger lässt den Akt und die Bewegung mit nur wenigen Hauptfarben dreidimensional wirken. Die Beliebtheit dieser neuen Pop Art zeigt sich in den Erfolgen seiner Ausstellungen. Ralf Leidinger ist Frida Kahlo Preisträger 2020.

walentowski-galerien.de/kuenstler/ralf-leidinger

Walentowski Galerien Dresden im Taschenbergpalais

Kristina Maria Eisermann M.A.,
Telefon +49(0)351-4901471
E-Mail :
dresden@walentowski-galerien.de
https://walentowski-galerien.de/galerien/dresden

Text: ARCOTEL Hafencity

Winter in der ElbUferei Dresden

Fotos: © ARCOTEL Hafencity

Marcel Kubes mediterrane Küche auch in der Iglu-Lounge

Draußen ist das neue Drinnen: Kuschelig warm unterm Sternenhimmel schlemmen. Wenn es dunkel wird, leuchten die festlich dekorierten Halbkugeln auf der Terrasse der ElbUferei im ARCOTEL HafenCity Dresden besonders schön. Bis zu 6 Personen finden um die liebevoll gedeckten Tische in den drei beheizten Iglus Platz. So besonders wie die Location ist die kulinarische Begleitung, die das Team um Küchenchef Marcel Kube noch bis zum 29. Januar 2023 zaubert. Serviert wird ein 3-Gänge Menü bestehend aus 10 Speisen der neuen Winterkarte, in der wie immer hochwertige und vorwiegend regionale Produkte Verwendung finden. ElbUferei-Cocktailspezialistin Katharina Robitzki hat speziell für die Iglus Cocktails kreiert, die wie der Glühwein-Spritz mit Prosecco, Zimt und Grenadine sofort für Weihnachtsstimmung sorgen.

Auch bei den aktuellen Wintergerichten zeigt Marcel Kube, was kreative mediterrane Küche bedeutet. Kürbis-Humus mit Macadamia, Salbei und Honig oder Artischocke mit Petersilie, Rosinen, Kapern & Joghurt vereinen südeuropäische Aromen mit der Levante-Küche. Das roh marinierte und geflämmte Lachsfilet trifft auf Fenchel, Salzzitrone & Escabeche-Sud, die Ente auf Topinambur, Berberitze und Baharat - ungewöhnliche Gewürz- und Texturkombinationen, die wie im Urlaub auf eine spannende kulinarische Reise entführen. „Vegetarisch mit Benefits“ ist die typisch mediterrane Formel, nach der Kube kocht: „Egal wie ich eine Ente brate, am Ende zählt immer das, was dazu kommt. Gemüse bildet die Basis, auf der wir unsere Gerichte komponieren, Fleisch oder Fisch sind die Extras - nicht umgekehrt.“

Kreativität, Leidenschaft und Perfektion: So bringt Marcel Kube seine Küchenphilosophie auf den Punkt und schafft damit ein Konzept, das es in der Dresdener Restaurantszene so bisher nicht gab. Zusammen mit seinem Sous-Chef David Schöbel kreiert der ambitionierte Küchenchef Gerichte, die gleichermaßen Dresdner Foodies, internationalen Hotelgästen und Menschen schmecken, die einfach einen schönen Abend verbringen möchten. „Für mich ist Kochen wie Musik, die man ja auch je nach Laune hört. Immer wieder neu, nach Jahreszeit, Angebot, Stimmung und mit dem ganz persönlichen Twist. Meine Gerichte sollen interessant sein, ohne zu überfordern - das Essen muss dem Gast genauso viel Spaß machen wir mir das Kochen“ erzählt Kube.

Auf diese Weise ist auch das Crispy Chicken mit Apfel-Pfeffer-Tzatziki, Sweet´N´Spicy-Soße und Limette entstanden, das zu einem der beliebtesten und inzwischen zum ElbUferei-Klassiker avancierten Gerichte gehört. Dabei handelt es sich um die individuelle Interpretation des österreichischen Backhendls - schließlich gehört die ElbUferei zur österreichischen ARCOTEL Gruppe. Als Hotelrestaurant bietet sie von Tapas an der Bar bis zum 5-Gänge-Menü im Restaurant, vom Frühstück mit selbst gemachten Marmeladen bis zu exzellenter Tagungskulinarik für jeden Anlass das richtige Angebot - von morgens bis spät in die Nacht.

Immer ganz oben steht in der ElbUferei größtmögliche Regionalität: Der hauseigene Dry Age-Reifeschrank sorgt für perfekt abgehangenen Schinken und zarte Steaks, die in bester Qualität von der nahen Fleischerei Händlers aus Großdobritz kommen. Das köstliche Sauerteigbrot stammt von Elias Boulanger aus Dresden, und auch die Weinkarte setzt einen klaren Akzent auf herausragende sächsische Weingüter wie Schwarz und Schuh.

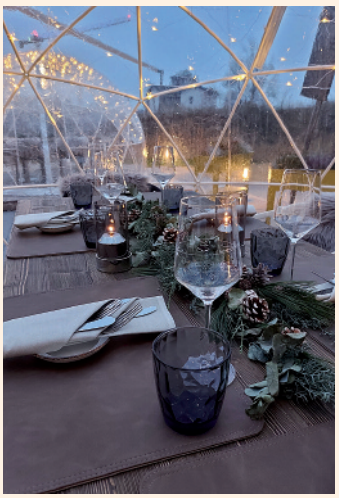
Über Marcel Kube

2007 begann er seine Kochausbildung in Berlin-Hennigsdorf. Danach ging er für rund fünf Jahre an die Nordsee, wo er im Restaurant des Relais & Châteaux Hotel Seesteg, Insel Norderney, arbeitete. Es folgten Stationen in Dresden im Restaurant “bean&beluga“ als Chef de Partie, anschließend als Küchenchef des Restaurants “william“ im Dresdner Schauspielhaus und seit 2016 im Fine-Dining Restaurant „Atelier Sanssouci“ in der Radebeuler Villa Sorgenfrei, die zum Imperium von Sternekoch Stefan Hermann gehört. Dort wurde Kube 2019 mit einem eigenen Michelin-Stern ausgezeichnet und gewann im selben Jahr den Dresdner Menü-Wettbewerb Kochsternstunden. Im Restaurant ElbUferei hat er sich ganz bewusst einer hochwertigen Küche jenseits der Zwänge der Spitzenküche verschrieben und verantwortet als Küchenchef des Hotels auch das Bankett-Geschäft und das Frühstücksangebot.

Über ARCOTEL

Die ARCOTEL Unternehmensgruppe positioniert sich mit derzeit 11 Hotels in Österreich und Deutschland und über 30-jähriger Markterfahrung in attraktiven Stadtlagen in der Business- und Stadthotellerie. Die ARCOTEL Hotelgruppe lebt ihr Motto “Das MEHR Hotel“ in Form eines MEHR an Leistung und Erlebnissen für ihre Gäste und Mitarbeiter*innen. Zuletzt wurde das ARCOTEL HafenCity in Dresden im Juni 2021 eröffnet, weitere Eröffnungen sind für Wien und Linz geplant. Die Gruppe beschäftigt ein Team mit rund 650 Mitarbeiter*innen.

www.elbuferei.de



ElbUferei Restaurant & Bar

Iglu-Lounge:

10 Speisen auf 3 Gänge kosten 49 € pro Person. Mindestumsatz sind 150 Euro, maximal sechs Personen pro Iglu.

Reservierung erforderlich unter:
+49 351 448 111 0 oder
hafencity@arcotel.com

Das 3-Gang-Menü im Restaurant kostet 49 €, das 4-Gang-Menü 59 € und das 5-Gang-Menü 69 €. Hauptgänge à la carte beginnen bei 18 €.

X-MAS Festtagsbrunch am 25.12 & 26.12.2022, 12-15 Uhr: € 59 pro Person

ElbUferei im Hotel ARCOTEL Hafencity,
Leipziger Straße 29, 01097 Dresden
Tel.: +49 35 144 81110
hafencity@arcotel.com
www.elbuferei.de

Text: mk Salzburg

JOHANNES-SCHLÖSSL

Fotos: © Johannes Schlössl

Klosterfasten mitten in Salzburg

Fasten hat eine reinigende Wirkung auf Körper und Geist. Die Pallottiner in Salzburg verbinden das Fasten mit dem Klosterleben, mit der Stille und dem Rückzug. Allein ist man dennoch nicht. In der Gruppe, angeleitet von ärztlich zertifizierten Fastenleitern, machen sich Teilnehmer auf den Weg durch eine Fastenwoche an einem besonders inspirierenden Platz mitten im Grünen.

Über den Dächern der Stadt Salzburg, auf dem Mönchsberg, liegt das Kloster der Pallottiner. Das Johannes-Schlössl ist das Gästehaus des Klosters. Hier kommen Menschen zusammen, die in Ruhe und spiritueller Atmosphäre neue Lebensqualität finden und Kraft schöpfen möchten. „Bei uns muss keiner an etwas glauben oder einer Religion angehören“, so die Pallottiner. Mit dem Klosterfasten im Johannes-Schlössl bietet sich ein vielfältiges Programm, um sich aus einem „Zuviel“ im Leben zurückzuziehen und gestärkt in den Alltag zurückzukehren.

Fasten im Johannes-Schlössl bedeutet, dem Körper und den Organen eine Auszeit zu schenken und sich zu reinigen. Experten begleiten durch eine Fastenwoche nach der Dr. Buchinger-Methode. Die Teilnehmer nehmen da-bei Suppen, Frucht- oder Gemüsesäfte, Kräutertee und viel klares Wasser zu sich. Bei rund 300 Kalorien pro Tag schaltet der Körper in den Fastenmodus, ohne dass ein Hungergefühl entsteht. Der gesamte Körper, besonders das Verdauungssystem, die Blutgefäße und die Haut können sich intensiv regenerieren. Zum Klosterfasten im Johannes-Schlössl gehören auch Basenfasten und Intervallfasten. Basenfasten ist eine Variante, bei der man ausschließlich basische Lebensmittel zu sich nimmt. Dies sind vor allem Obst, Gemüse, Sprossen und Kräuter. Überschüssige Säuren im Körper werden abgebaut, der Körper wird entlastet und gereinigt. Das Intervallfasten beruht auf bestimmten Fastenzeiten oder Fastentagen bzw. zeitlich beschränkten Essenzeiten. Die Fastenleiter im Johannes-Schlössl beraten Interessierte gerne über die verschiedenen Möglichkeiten des Fastens. Egal, für welche Methode man sich entscheidet, es geht um Prävention, um die Pflege der Gesundheit und die Möglichkeit, Körper, Geist und Seele in Einklang zu bringen. Fasten im Johannes-Schlössl bietet zudem die Möglichkeit, in das spirituelle Klosterleben einzutauchen.

Tägliche Wanderungen rund um Salzburg, Yoga, QiGong und „Bewusstes Atmen“ unterstützen das heilsame Fasten. Der Mönchsberg ist wohl einer der schönsten Plätze von Salzburg. Ein Aufzug führt aus der Stadt hinauf in die Ruhe und Idylle, in die sich das Johannes-Schlössl schmiegt. Wald und Wiesen bieten jede Möglichkeit, die Stille und das Alleinsein zu genießen. Vom Johannes-Schlössl führen viele Spazierwege durch die Natur. Wer möchte, taucht in die Schönheit der Stadt Salzburg mit all ihren kulturellen Höhepunkten ein.

Im Johannes-Schlössl schenkt man sich Zeit für das eigene ICH: Zur Reinigung von Körper, Geist und Seele, um sich zu erden und Gelassenheit und Inspiration zu finden. Jeden Monat gibt es mehrere Fastenwochen in kleinen Gruppen. Großer Beliebtheit freuen sich „Fasten und Wandern“ sowie „Fasten und Kochkurs“. Unter anderem lernen Fastenteilnehmer, wie ein Umstieg auf eine langfristig gesunde Ernährung gelingt (alle Termine für das Kloster-fasten). Wenn es die Unterstützung der Gruppe braucht oder das Vertrauensgespräch mit den Patres, dann können sich Fastenteilnehmer auf beste Betreuung verlassen.

Uli Walder ist, neben der Leitung des Johannes-Schlössl, einer der erfahrenen Fastenleiter im Johannes-Schlössl. Er erzählt: „Fasten kann so schön sein, auch ich nehme mir zweimal im Jahr die Zeit, mich wieder zu erden. Das Johannes-Schlössl ist ein außergewöhnlich inspirierender Ort, sich Körper und Geist zuzuwenden. Seit 85 Jahren kommen Besucher an diesen ruhigen Platz, um sich zu besinnen.“ Im Johannes-Schlössl finden Fastenteilnehmer alles, was sie brauchen, aber nichts, das die Ruhe stört.

www.johannes-schloessl.at

Von Sonja Thlen

Die Welt-Elite der Gastronomie zu Gast in Eltville

Fotos: © RGW

Das Rheingau Gourmet und Wein Festival 2023

Hotel Kronenschlösschen

Das pittoreske Eltville ist vom 23. Februar bis zum 12. März wieder das Mekka der Sterne-Gastronomie. Dann steht die 26. Auflage des *Rheingau Gourmet und Wein Festivals* auf dem Programm, über das die FAZ urteilt, es sei weltweit sogar das Gourmet Festival Nummer 1. Im Eltviller Ortsteil Hattenheim, genauer gesagt im Hotel Kronenschlösschen, trifft sich in der Zeit das Who is Who kulinarischer Weltstars: Rund ein Drittel aller 3-Sterne-Köche der Welt hatten bereits einen Gastauftritt bei dem Festival, das Kronenschlösschen-Inhaber Hans B. Ullrich 1997 ins Leben gerufen hat. Beim 26. Rheingau Gourmet und Wein Festival heißt er gemeinsam mit seiner Tochter Johanna die Welt-Elite der Gastronomie willkommen. Zugleich soll das Festival Interessierten auch den Einstieg in die Gourmetwelt ermöglichen.

38 Michelin-Sterne, 225 Weingüter mit rund 1.000 Weinen, 48 Köche und 61 Veranstaltungen an 18 Festivaltagen: Das Rheingau Gourmet und Wein Festival gilt längst als Institution in der Genusswelt, präsentiert aber auch in diesem Jahr wieder viele neue Köche. Rund 6000 Gäste werden zur 26. Ausgabe erwartet. „Wir freuen uns, dass wir in der Gastronomie-Szene an vielen Stellen einen Generationenwechsel sehen und so neue Impulse setzen können. Auch, dass die Frauen der Branche mit einem eigenen Dinner vertreten sind, liegt mir sehr am Herzen“, sagt Johanna Ullrich.

Aus der ganzen Welt reisen Köche nach Eltville. So zum Beispiel Jordi Artal**, der in einem der angesagtesten Restaurants Spaniens kocht, und Jeroen Achtien**, der nach seiner Zeit bei Jonnie Boer*** in der Schweiz vom Guide Michelin ausgezeichnet wurde. Nicolai Noerregaard** präsentiert seine skandinavische Küche, mit der er im Kadeau auf Bornholm und in Kopenhagen zwei Magnete für Gourmets erschaffen hat. Auch Jessica Rosval, die seit 2019 als Head-Chef im Casa Maria Luigia by Massimo Bottura*** kocht, ist mit von der Partie.

Die neuen Spitzenköche im Programm

Zum ersten Mal dabei sind Zwei-Sterne-Köche wie Matteo Metullio** aus Harry’s Piccolo im Grand Hotel Duchi d’Aosta in Triest und Bobby Bräuer** aus dem Esszimmer in der Münchener BMW Welt. Giuseppe Iannotti** aus dem Krèsios in der Telese Terme Neapel, Joachim Busch** aus dem Frankfurter Restaurant Gustav, Daniel Gottschlich** aus dem Ox & Klee in Köln und Fabio Daniel aus dem südafrikanischen Restaurant Rust en Vrede geben ebenfalls ihr erstes Gastspiel im Rheingau. Seine vegetarische Küche serviert Maurizio Oster* aus dem Hamburger Zeik. Auch Franz Berlin* aus dem Kronelamm in Bad Teichnach, Johannes Fuchs* aus dem Salzburger Schloss Fuschl und Sascha Kemmerer* aus der Kilian Stuba im Kleinwalsertal zeigen ihr Können.

Wiedersehensfreu(n)de

Nicht nur bei den Gästen, auch bei den Köchen gibt es zahlreiche Wiederkehrer, so beispielsweise Rolf

(Fortsetzung nächste Seite)

Von Sonja Thelen

Die Welt-Elite der Gastronomie zu Gast in Eltville

Fotos: © RGW

Das Rheingau Gourmet und Wein Festival 2023

Fliegauf** aus dem Ecco Hotel Giardino in Ascona, Hans Stefan Steinheuer** und Christian Binder** aus der Alten Post in Bad Neuenahr oder Sebastian Frank** aus dem Horváth in Berlin, der 2018 auf der Madrid Fusión als bester Koch Europas ausgezeichnet wurde. Andree Köthe** aus dem Nürnberger Essigbrätlein, Carmelo Greco* aus dem gleichnamigen Restaurant in Frankfurt, Daniel Schimkowitsch* aus dem L.A. Jordan im Hotel Ketschauer Hof in Deidesheim, Alexander Hohlwein* aus dem 360 Grad in Limburg sowie Thomas Martin, Heiko Antoniewicz und Lucky Maurer gehören seit Jahren zum festen Stamm.

Laiendormitorium Kloster Eberbach

Für jeden Wein das richtige Glas

In Workshops können sich die Gäste ganz auf das jeweilige Thema fokussieren. Bei Bordier Butter dreht sich alles um den Geschmacksträger schlechthin, während sich La Dolce Vita mit Parmaschinken und Parmigiano Reggiano verschiedener Reifegerade beschäftigt. Beim Rémy Martin Opulence Revealed Table warten üppig gedeckte Tische auf die Besucher. Nicht nur um das Thema Wein, auch und vor allem um die richtigen Gläser geht es beim Riedel Glas Tasting.

Blindprobe und Raritäten-Dinner

Wer besonders tief in die Materie Wein einsteigen will, ist mit den Tastings und Master-Classes bestens bedient. Hier bietet sich die Gelegenheit von Vertikalverkostungen, etwa mit 25 Jahrgängen von Château Margaux oder 20 Jahrgängen des Kultweins „Rüdesheimer Berg Schlossberg“ vom Weingut Georg Breuer, die es so nirgends mehr gibt. Veranstaltungen wie die Blindprobe mit Klassikern aus 30 Jahrgängen, das Raritätendinner mit Weinen, die von Robert Parker zwischen 95 und 100 Punkte erhielten, oder ein Raritätenlunch mit dem Jahrhundertjahrgang 1982 im Mittelpunkt — die Geschmacksknospen werden gefordert.

Eröffnet wird das Rheingau Gourmet und Wein Festival mit der Welcome-Party im Laiendormitorium Kloster Eberbach. Mit einer Farewell-Küchen-Party klingt es aus. Tickets für alle Veranstaltungen können online gebucht oder telefonisch direkt im Kronenschlösschen reserviert werden, die Preise reichen von 32 Euro bis 1.350 Euro. Weitere Informationen:

www.rheingau-gourmet-festival.de

Text: Mutschke PR

Dinnershow

Fotos: © Robert Jentzsch

Noch bis zum 15. Januar 2023: „Mafia Mia“ im Ostra-Dome Dresden

„Der Pate“ wird vom Leipziger Entertainer Bert Callenbach überzeugend verkörpert.

Noch bis zum 15. Januar 2023 residiert „der Pate“ mit seiner Familie in Dresden und lädt zur Dinnershow „Mafia Mia“ in den Ostra-Dome ein. „Back in Business“ titelt die Show nach der zweijährigen unfreiwilligen Pause. Zurück im Geschäft ist damit auch Veranstalter Mirco Meinel und sein Team von First Class Concept, die ebenso die Dresdner Schlössernacht organisieren. Die Gäste bescheinigen den Machern wieder eine rundum gelungene Show, und der Kartenverkauf läuft hervorragend,

Das Erfolgsrezept der Show liegt vor allem an den Konstanten auf der Bühne, die das Publikum nun das zehnte Mal mit neuer Story unterhalten. Der Pate wird vom Leipziger Entertainer Bert Callenbach so überzeugend verkörpert, dass man seine Wurzeln tatsächlich in Sizilien vermutet. Seine Leibwächter Schlicht und Kümmerling sind immer noch dabei, was nach ihren vielen Sprüngen in den Fettnapf sehr erstaunlich ist. Die musikalische Würze liefert wie immer die Rock´n`Roll-Band „The Firebirds“ als Bang Gang des Paten. Auch die Mafia Mia — Dancers sind wieder an Bord. Außerdem sorgen sieben artistische Darbietungen für viel Ästhetik, Erotik und Spannung von der Handstandperformance über Hula Hoop und Pole Dance bis zum Messerwurf und werden mit der Geschichte verwoben. Begleitend gibt es ein 4-Gänge-Menü (Der Hauptgang mit Ente ist gesetzt!), und zum Schluss kann man den Abend bei der After-Show-Party ausklingen lassen.

www.mafia-mia.de

Unseren Lesern danken wir für die Treue und wünschen ein frohes Weihnachtsfest und ein erfolgreiches und friedliches 2023.

Ihr Gourmet Classic- Team

+++ 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