

Das Trofana Royal — eine mondäne Welt des Wellbeing deluxe



Luxuriöser Lifestyle und gehobene Gastlichkeit sind die hohe Kunst des *Gourmet & Relax Resort Trofana Royal*****Superior*. Kaum eine Auszeichnung, die das exklusive Resort nicht auf seine Fahnen heften darf. Als Member der HIDEAWAYS HOTELS Collection — eine handverlesene Kollektion individueller, herausragender Hotels — zeichnet sich das Trofana als Destination für Luxusreisende und Connaisseurs aus. Ein Wintererlebnis auf höchstem Niveau hat hier an den Pisten der Silvretta Arena seine Bühne.

Das Gourmet & Relax Resort

Trofana Royal*****Superior hat sich am internationalen Parkett einen großen Namen gemacht, es gilt europaweit als eines der bestens Hotels. Stilvoller Luxus hat hier seinen Platz, gepaart mit unaufdringlich exzellentem Service. In Zimmern und Suiten in großzügigen Dimensionen mit maßgefertigtem Interieur, edlen Naturmaterialien und royalen Akzenten finden Hotelgäste ihren privaten Rückzug. Seit Jahrzehnten steht Gourmetkoch Martin Sieberer an der Spitze der exzellenten Feinschmeckeradresse. Vier Gault&Millau Hauben attestieren der *Paznaunerstube* im Trofana Royal herausragende kulina-

rische Erlebnisse. Drei Hauben krönen die *Heimatbühne*, das zweite À-la-carte-Restaurant des Trofana. Die eleganten Stuben für die royale Halbpension bieten höchste Genussvielfalt.

Das Royal SPA ist eine exklusive Welt der vitalisierenden Entspannung. 2.500 m² Wellness, Spa und Beauty, die es verstehen, dem anspruchsvollen Gast ein besonderes Relax-Erlebnis zu bieten, schmiegen sich in die Natur. Diskretion, Ruhe und ein besonderes Raumgefühl begleiten durch eine Me-Time mit traumhaften Pools, wärmenden Saunas in vielen Varianten, wohl-

tuenden Bädern und exklusiven Beauty-Behandlungen mit bestens ausgebildeten Experten.

Glamour und Beschaulichkeit vereinen sich in Ischgl zu einer einzigartigen Winterwelt. Bis Anfang Mai schwingen Skifahrer zwischen Ischgl und Samnaun durch ein traumhaftes Panorama, das sie auf über 2.000 Meter Höhe führt. 239 Kilometer Pisten in zwei Ländern und eines der größten Freeride-Gebiete Europas nehmen vor den Toren des Trofana Royal ihren Anfang. Beim Langlaufen, Winterwandern und Skitourengehen tauchen Wintersportler in eine magische Ruhe ein. Mit einem exzellenten

Das Trofana Royal — eine mondäne Welt des Wellbeing deluxe



Shopping- und Gastronomieangebot genießen Gäste des Trofana Royal in Ischgl ein gehobenes Savoir-vivre.

Im Gourmet & Relax Resort Trofana Royal**** Superior lässt ein hochprofessionelles und herzliches Team keine Gelegenheit aus, das Leben mit Luxusmomenten zu versüßen. Die

Gastgeberfamilie von der Thannen lebt seit über 20 Jahren die Leidenschaft der Gastlichkeit auf höchstem Niveau. Ihr Bestreben, dem Gast nur das Beste zu bieten, bleibt definitiv kein leeres Versprechen.

www.trofana.at



ANGEBOTE

Royal Ski Package inklusive Skipass (bis 01.05.23)

Leistungen: 5 Tage wohnen inklusive
Gourmet Halbpension und 4-Tages-VIP
Skipass

Preis p. P.: ab 1.576,50 Euro

Royal Midweek Special inklu- sive Skipass (bis 27.04.23)

Leistungen: 3 oder 4 Übernachtungen
inklusive Gourmet Halbpension, alle
royalen Wohlfühlleistungen, 2-Tages-
VIP Skipass

Preis p. P.: ab 997 Euro

Royal Gourmet (bis 27.01.23)

Leistungen: 2 Übernachtungen inklusi-
ve Frühstück, alle Wohlfühlleistungen,
1 Dinner im Gourmetrestaurant
Heimatbühne, 1 Dinner im
Gourmetrestaurant Paznaunerstube
Preis p. P.: ab 817 Euro

Royal re-start (bis 27.04.23)

Leistungen: 5 Übernachtungen inklusi-
ve Halbpension, alle royalen
Wohlfühlleistungen, 3-Tages-VIP
Skipass, 1 Dinner im
Gourmetrestaurant Paznaunerstube, 1
Beauty Behandlung:
Teilkörpermassage, Spa Maniküre oder
Spa Pediküre
Preis p. P.: ab 1.798,50 Euro

Royal Spring Blanc (10.—26.04.23)

Leistungen: 4 Übernachtungen, alle
royalen Wohlfühlleistungen, 3-Tages-
VIP Skipass, Champagnerdinner im
Gourmetrestaurant Paznaunerstube,
Champagnerverkostung im Rahmen des
Dinners, Genussabend im
Gourmetrestaurant Heimatbühne
Preis p. P.: ab 1.603 Euro

Sternstunden für Feinschmecker bis 2. April 2023

Foto: © Susanne Pläß



Die Gastronomie, vor allem die gehobene, hat in diesen schwierigen Zeiten arg zu kämpfen. Die 17 Mitglieder wollen mit dem *Schleswig-Holstein Gourmet Festival* ein Zeichen setzen und starten mit Vorfreude und viel Elan in die zweite Hälfte der 36. Saison. Mit dabei sind Berlins einzige Sterneköchin *Sonja Frühsammer*, Mecklenburg-Vorpommerns Nr. 1 *Romy Siewert*, *Daniel Raub* aus Friedland, sein Debüt gibt *Valentin Rottner*, Ex-Fußball-Nationalspieler der U16, *Nils Henkel*, der auch ohne Sterne zur deutschen Kochelite zählt, *Laurin Kux* aus Münster, TV-Koch *Christoph Rülffer*, Triathlet *Michael Kempf*, Ausnahmekoch *Rolf Fliegauf* aus der Schweiz sowie Saucen-König *Jens Rittmeyer*.

Für die jungen Feinschmecker führt die 15. Tour de Gourmet Jeunesse am 25. März vom *Waldhaus Reinbek* in die *Orangerie ins Maritim Seehotel*. Zum Finale der 36. SHGF gibt es ein interessantes Dessertmenü von *Taro Bünemann*, Pâtissier der Orangerie in Timmendorfer Strand, der die Partner des SHGF wie Lanson Champagne, Edelbrände von Hubertus Vallendar, J.J. Darboven Kaffee und Hanse Gamelen bei seinen Kreationen einbeziehen wird.

Die zweite Hälfte des 36. Schleswig-Holstein Gourmet Festivals (SHGF) startet mit der ersten Sterneköchin Berlins, Sonja Frühsammer, in St. Peter-Ording und endet mit einem interessanten Dessertmenü von Taro Bünemann, Pâtissier der



Sonja Frühsammer

Orangerie in Timmendorfer Strand. Wenn draußen der Winter mit seinem weißen Mantel an die Tür klopft, heizen herausragende Gastköche in den Mitgliedshäusern die Herde auf. So ein 5-Gänge-Menü beim SHGF ist etwas Besonderes — und auch zu Weihnachten, Geburtstagen oder Jubiläen ein individuelles Geschenk, um genussvolle Zeit zusammen zu verbringen. Es ist interessant zu erleben, wenn ein Spitzenkoch in einer fremden Küche mit fremden Mitarbeitern heimische Produkte mit seinen Techniken und seiner Philosophie veredelt und in Szene setzt. Da zeigt sich, was Kochkunst bedeutet! Folgende Herdchampions bestreiten die zweite Hälfte des 36. SHGF:

Sterneköchin Sonja Frühsammer im ambassadeur hotel & spa

Zum Jahresende 2022 schlossen Sonja und Peter Frühsammer ihr Restaurant

„Frühsammers“ im Tennisklub Grunewald. Sie werden sich künftig auf Wein-Events und anspruchsvolle Caterings von ihrem Hof in Beelitz aus fokussieren. Was die gebürtige Australierin für inspirierende Speisen auf die Teller bringt, zeigt sie am 20. und 21. Januar 2023 im „ambassadeur hotel & spa“. In St. Peter-Ording wird die einzige Sterneköchin der Hauptstadt Highlights aus ihrem großen Repertoire aufstischen. Sie ist mit Leib und Seele Köchin, der Beruf und ihre Islandpferde machen sie glücklich. Vielleicht ist das eine der letzten Gelegenheiten, diese engagierte Spitzenköchin an zwei außergewöhnlichen Abenden beim SHGF im Restaurant „Sandperle“ vom 4-Sterne-Superior-Hotel zu erleben.

Preis: 178 €. ambassadeur hotel & spa, E-Mail: info@hotel-ambassador.de, Internet:

www.hotel-ambassador.de



Sanddorn-Dessert von Taro Bünemann

Foto: © Maritim Hotel Timmendorfer Strand

Sternstunden für Feinschmecker bis 2. April 2023

Mecklenburg-Vorpommerns Nr. 1 im Hotel Der Seehof

Französische Küche par excellence ist die Leidenschaft von Ronny Siewert. An drei Tagen, vom 27. bis 29. Januar 2023, zeigt er seine akribische Küchenhandschrift im Hotel „Der Seehof“. Die familiengeführte Perle zwischen Küchensee und Ratzeburger See ist der ideale Ort zum Ausspannen, spazieren im Wald und an den Seen, radeln oder Wassersport betreiben. Seine Kochkunst verinnerlichte Ronny Siewert bei Stationen der deutschen Kochelite, wie Heinz Winkler, Dieter Müller und Helmut Thielges. 2005 erhielt der beste Koch Mecklenburg-Vorpommerns im „Restaurant Chezan“ (Wamemünde) seinen ersten Michelin-Stern. Seit seinem Wechsel ins „Friedrich Franz“ im Grand

Hotel Heiligendamm strahlt auch dort stets ein kulinarischer Himmelskörper.

Preis: 179 €, Der Seehof, E-mail: info@der-seehof.de, Internet:

www.der-seehof.de

Daniel Raub bringt Genussküche ins VITALIA Seehotel

„Intensive Geschmacksnuancen, harmonisch ineinandergreifende natürliche Texturen, klug gesetzte Kontraste — so funktioniert die schnörkellose Genussküche à la Daniel Raub“, urteilt der Gusto und wertet 7 Pfannen. Der Michelin Guide ist seit 2014 von seiner ausdrucksstarken Küche angetan und vergibt einen Stern an die „Genießer Stube“. Daniel Raub wird anlässlich des ältesten Gourmetfestivals Deutschlands am 3.+4. Februar ein Gastspiel im



Foto: © fabianfruehling.com

„VITALIA Seehotel“ in Bad Segeberg geben. Das Team vom vielseitig aufgestellten 4-Sterne-Hotel am idyllischen Großen Segeberger See freut sich auf den sympathischen 39-jährigen, der viel von seinem Lehmeister Dieter Müller verinnerlicht hat!

Preis: 160 €, VITALIA Seehotel, E-Mail: info@vitaliaseehotel.de, Internet:

www.vitaliaseehotel.de

Senkrechstarter Valentin Rottner kocht im Waldschlösschen

Die Leidenschaft für die Jagd und die Natur haben Familie Behmer vom „Waldschlösschen“ und Valentin Rottner vom „Romantik Hotel Rottner“ gemein. Da passt es perfekt, dass der ehemalige Fußballer der U16 Nationalmannschaft seine SHGF-Premiere in Schleswig feiert. Am 10.+11. Februar wird der gebürtige Nürnberger seine puristische, nachhaltige Küche mit Überraschungseffekten auf die Teller bringen. Wild steht im Fokus, wobei das gesamte Tier verarbeitet wird. Auch der Küchenchef im „Waldschlösschen“, Florian Holtmann, und Team verwöhnen mit hoher Kochkunst: Fleisch von Robustrindern, Biogemüse, Milch & Käse von regionalen Erzeugern sowie Kräuter aus dem Hotelgarten werden verarbeitet.

Preis: 195 €, Hotel Waldschlösschen, E-Mail: reception@hotel-waldschloessen.de, Internet:

www.hotel-waldschloessen.de

Nils Henkel bringt Pure Nature Stil ins Romantik Hotel Kieler Kaufmann

„Back home“ heißt es für Nils Henkel, wenn er am 11. und 12. Februar 2023 ins „Romantik Hotel Kieler Kaufmann“ kommt. Einer der besten und feinsinnigsten Köche Deutschlands präsentiert seinen raffinierten Pure Nature Stil zum 36. SHGF in der Landeshauptstadt. Das „Romantik Hotel Kieler Kaufmann“, oberhalb der Kieler Förde gelegen, bietet eine einmalige Mischung aus Tradition & Design, Stil & Entspannung sowie erstklassige Gaumenfreuden. Familie Lessau hatte sich Nils Henkel als Koch gewünscht. Der 52-jährige hat bei Heinz Wehmann, Pascal Levallois und Dieter Müller viel gelernt und hat bereits die höchste Stufe im Koch-Olymp erklommen. 2020 wechselte er in den hippen Hotelneubau „Papa Rhein“ in Bingen, wo er für das gesamte kulinarische Konzept verantwortlich zeichnet.

Preis: 199 €, Romantik Hotel Kieler Kaufmann, E-Mail: info@kieler-kaufmann.de,

www.kieler-kaufmann.de

Fermentierkünstler Laurin Kux in der Holländischen Stube

Am 24.+25. Februar 2022 wird Laurin Kux sein Restaurant „BOK“ in Münster gegen Friedrichstadt verlassen, um zum Schleswig-Holstein Gourmet Festival in der „Holländischen Stube“ ein Menü der Extraklasse zuzubereiten. Nachhal-



Nils Henkel

Foto: © Dominik Ketz

Sternstunden für Feinschmecker bis 2. April 2023

tigkeit, Leichtigkeit und Kombinationsfreude zeichnen die Küche von Laurin Kux aus. Durch seine Leidenschaft für das Fermentieren kann er ganzjährig auf frische Regionalprodukte zurückgreifen. Im ‚Jellyfish‘ in Hamburg wurde er erstmals mit einem Michelin-Stern ausgezeichnet, was ihm im ‚Ferment‘ in Münster erneut gelang. In Friedrichstadt erwartet ihn eine kleine Märchenwelt: Beschauliche Grachten, historische Häuser mit Kletterrosen an den Mauern, ein großer Marktplatz mit Geschäften und Cafés und viele genussfreudige Gäste.

Preis: 170 €, Holländische Stube,
E-Mail: hollaendischestube@t-online.de, Internet:

www.hollaendischestube.de

Zwei-Sterne-Koch Christoph Rüffer im Boutique Hotel Wassersleben

TV-Koch und Zwei-Sterne-Halter Christoph Rüffer wird am 25. + 26. Februar 2022 anlässlich des 36. SHGF die Feinschmecker mit seiner aromatischen Produktküche im ‚Boutique Hotel Wassersleben‘ an der Flensburger Förde verwöhnen. Der Küchenchef aus dem ‚Haerlin‘ steht für inspirierende, facettenreiche, akzentuierte und oft mit überraschenden Texturen daher kommenden Gerichte, die die Geschmacksknospen der Genießer verzaubern. Im modernisierten Boutique Hotel an der Flensburger Förde zwischen Wald und Strand erwartet Inhaber und Küchenchef Eicke Steinort seinen Gastkoch mit Spannung, ist er selbst doch weitgereist und hat dabei



Gastgeber Anne und Bernd Ratjen vom Familienbetrieb „Zur Erholung“ in Uetersen

viele herausragende Küchenchefs kennengelernt. Das dürfte ein interessantes Zusammentreffen von zwei Maitres de Cuisine werden, die ihrer Kreativität keine Grenzen setzen.

Preis: 189 €, Boutique Hotel Wassersleben, E-Mail: info@hotel-wassersleben.de, Internet:

www.hotel-wassersleben.de

Triathlet und Teamplayer Michael Kempf im Neumitglied Zur Erholung

Gastgeber Anne und Bernd Ratjen vom Familienbetrieb ‚Zur Erholung‘ in Uetersen freuen sich darauf, zur Premiere Michael Kempf vom Restaurant ‚Facil‘ im The Mandala Hotel am 4. und 5. März 2023 zum Schleswig-Holstein Gourmet Festival zu begrüßen. Der Zwei-Sterne-Koch aus Berlin lernte bei Spitzenvertretern der weißen Zunft, wie Lothar Eiermann, André Jäger und Dieter Müller. Er kreiert aus Top-Produkten feinsinnige Kompositionen, die von der Zusammensetzung, der Würze und Aromen sowie der Zubereitung herausstechen. Küchenchef Bernd Ratjen, der vollumfänglich auf ressourcenschonende Bio-Produkte setzt, hat sich schon frühzeitig mit seinem Kollegen aus Berlin kurzgeschlossen. Auf das Ergebnis dürfen wir gespannt sein!

Preis: 189 €, Zur Erholung, E-Mail: ratjen@zur-erholung-uetersen.de, Internet:

<https://zur-erholung-uetersen.de>

Ausnahmetalent Rolf Fliegau im Waldhaus Reinbek

Gern nimmt Rolf Fliegau den langen Weg aus der Schweiz nach Norddeutschland auf sich, um als Gastkoch beim SHGF mitzuwirken. Vom 17. bis 19. März 2023 wird dieser geniale Produktveredler im ‚Waldhaus Reinbek‘ seine Performance zeigen! Das Küchenteam vor Ort, das regional ambitionierte Köstlichkeiten kredenzt, hat sich intensiv auf den gebürtigen Bayern, der seine Karriere in der Schweiz gemacht hat, vorbereitet. Sowohl im Restaurant ‚Ecco‘ in Ascona wie auch in der gleichnamigen Wirkungsstätte im Winter in St. Moritz zeichnete der Michelin Guide Rolf Fliegau mit zwei Sternen für seine avantgardistische, produktfokussierte Küche aus.

Preis: 185 €, Waldhaus Reinbek, E-Mail: waldhaus@waldhaus.de, Internet:

www.waldhaus.de/de/home.html

Jens Rittmeyer geht auf kulinarische Entdeckungstour in Enge-Sande

Nehmen Sie Platz am 24. und 25. März 2023 beim SHGF im ‚Berger's Hotel & Landgasthof‘ in Enge-Sande. Jens Rittmeyer wird mit seiner nordischen, deutschen Küche und den begleitenden Saucen ein Feuerwerk an Geschmacksexplosionen entzünden. Sein Händchen für Saucen lernte er u.a. bei Dieter Müller und Dieter Koschina in Portugal, wo er auch 2003 seinen ersten Michelin-Stern als Küchenchef vom ‚Sao



Michael Kempf

Foto: © Susanne Pläß

Sternstunden für Feinschmecker bis 2. April 2023

Foto: © Bergers Landgasthof



Bergers Landgasthof

Gabriel erhielt. Was der Patron vom „Rittmeyers Restaurant No4“ in Buxtehude kocht, ist konsequent regional, nachhaltig, Gemüse fokussiert und von aromastarken Jus und Fonds geprägt. Das brachte ihm den Beinamen „Saucengott“ ein, den er auch mit Köstlichkeiten im Online-Handel erfolgreich vermarktet.

Preis: 165 EUR, Berger's Hotel & Landgasthof. E-Mail: info@bergers-landgasthof.de

www.bergers-landgasthof.de

15. Tour de Gourmet Jeunesse für junge Feinschmecker:

Waldhaus Reinbek — Orangerie

Lust auf ein kommunikatives Restaurant-Hopping unter jungen Feinschmeckern? Dann nichts wie anmelden zur „Tour de Gourmet Jeunesse“, aber nur, wenn Sie zwischen 18 und 35 Jahre alt sind! Zum 15. Mal findet das Zielgruppen-Event statt, das gute Laune, spannende Küchen und Speisen sowie neue Bekanntschaften



Waldhaus Reinbek

Foto: © Susanne Pläß

und Netzwerke verspricht. In diesem Jahr stehen das „Waldhaus Reinbek“ und die „Orangerie“ im „Maritim Seehotel“ in Timmendorfer Strand auf der Route. Los geht es am Samstag, 25. März 2023, um 12 Uhr im modernisierten „Waldhaus Reinbek“. Küchenchef Christian Dudka huldigt als passionierter Jäger die saisonalen Produkte der Umgebung und bereitet diese in den ersten zwei Gängen zu. Nach zwei Stunden wird es Zeit, Abschied zu nehmen und den Transfer an die Ostsee anzutreten. In der „Orangerie“ überrascht Stermekoch Lutz Niemann seine Gäste mit virtuellen Kreationen, die auch zuweilen die Geschmacksknospen fordern. Die 15. „TdGJ“ kostet 120 € p. P, Buchung mit Altersangabe über shgf@plass-relations.de.

Herzhaft-süßes Dessertmenü von Taro Bünemann am Sonntag, 2. April 2023

Neues wagen, um Gäste glücklich zu machen! Dass ein Dessert nicht zwangsläufig süß sein muss, sondern auch mit herzhaften Komponenten besticht, den Beweis tritt Taro Bünemann, Chef Pâtissier der „Orangerie“ im „Maritim Seehotel“, an. Erleben Sie ein besonderes Genusserevent im Fine Dine Restaurant an der Ostsee und lassen sich mit einem inspirierenden 5-Gänge-Menü überraschen, dass auf den Techniken der Pâtisserie basiert.

Preis 160 Euro inkl. 5-Gänge-Menü und begleitende Getränke. Buchung: Orangerie im Maritim Seehotel, Strandallee 73, info.tim@maritim.de. Weitere Informationen gibt es unter:

www.gourmetfestival.de



Taro Bünemann

Foto: © vision photos / Orangerie Timmendorfer Strand



Schokoplanet

Foto: © Maritim Hotel Timmendorfer Strand

Strand, Land, Allein — zwei Hoteltipps fürs nachhaltige Soloreisen

Frauen reisen immer öfter solo. Laut des Zukunftsinstitutes sind Neuorientierung und das Auskosten neuer Freiheiten unter anderem die Beweggründe — speziell für die Frau ab 50. Sie ist beruflich meist gefestigt, die Kinder sind aus dem Haus, der Partner hat andere Interessen oder keine Lust aufs Reisen. Alleinreisen wird so Mittel zum Zweck — gepaart mit mehr Sinn für Nachhaltigkeit. Drei Hotelbesitzerinnen haben diese Zielgruppe speziell im Blick: **Marion Muller vom Lifestylehotel SAND** in Timmendorfer Strand und die Geschwister **Kristin und Maren Okelmann vom Hotel Okelmann's** im niedersächsischen Warpe.

Neue Freiheit mit Naturkautschuk, Roof Top Feeling und Bambus-Fahrrad

Eine „Reise zum Ich“ mit allen Komponenten der Natur — nennt es Marion Muller, Inhaberin des Lifestylehotels SAND. Sie engagiert sich in den Bereichen SANDkreativ und -future in Sachen nachhaltiger Lifestyle. Ihr Hotel in Timmendorfer Strand an der Ostsee ist eine eigene Naturoase für sich. Hier entspannt Frau auf der COCO-MAT Matratze aus Naturkautschuk, in einem der drei verfügbaren Roomkategorien zur Alleinnutzung, lässt es sich auf der Dachterrasse mit Roof Top Sauna und SANDschlafkorb gut gehen oder startet auf dem myBoo Fitnessrad aus Bambus in den Tag. Übrigens steht auch ein Tourenrad der



Marion Muller, Inhaberin des Lifestylehotels SAND



gleichen Marke zur Verfügung für die Erkundung der Umgebung — zum Beispiel entlang der Ostsee vom Brodtener Steilufer bis hin zum Travemünder Fischerhafen.

Für den anschließenden Saunagang bekommt die Dame eine exklusive SANDsauna-Wellnesstasche mit Handtuch, Samova-Icetea, Slipper und Massageschwamm; zusätzlich ein Natural Surprise mit SANDschlafmaske und Duschtab's von WALTZ 7 für die besondere Spa-Session. Auf Wunsch kommt eine Physiotherapeutin ins Hotel und massiert die Wehwechen weg. Bei Antipasti und Cocktails in der SANDbar lässt sich der Tag allein oder mit Gleichgesinnten gemütlich ausklingen. Hierfür hat Marion Muller das Paket „Her“ neu aufgelegt: mit zwei Übernachtungen, Frühstück bis 13 Uhr, zweimal myBoo Leihrad, Antipastiteller mit Wein, SANDdowner auf der Dachterrasse sowie Nutzung der Roof Top Außensauna für 1,5 Stunden (ab 238,00 Euro zur Alleinnutzung in drei Roomkategorien). „Her“-Special und weitere buchbar hier: [SANDspecials](#).

Okelmann's lockt Frau aufs Land — allein oder mit Hund

Gesundheit, innere Heilung, Achtsamkeit und bewusstes Leben sind seit vielen Jahren Herzensangelegenheiten der beiden Schwestern Kristin und Maren Okelmann. Die zwei jungen Unternehmerinnen und Hotelprofis in



fünfter Generation sind auch in Yoga, Reiki und Klangschalen-Massage ausgebildet. Alles Themen, die auch die Frau ab 50 bewegen.

So bieten sie in ihrem Okelmann's im niedersächsischen Warpe Yoga- und Achtsamkeits-Retreats — auch mit Hund — sowie einen Raum der Stille für Meditation. Der große Garten sorgt mit Whirlpool und Schäferwagen-Sauna für weitere Entspannung. Ruhe spendet auch die Landschaft und der Warper Wald rund um das Hotel mit der Weite, in der die Mittelweser durch die Norddeutsche Tiefebene langsam Richtung Norden fließt. Für etwas Abwechslung bietet sich ein Spaziergang durch die Verdener oder Nienburger Altstadt an. Besondere Entdecker-Tipps haben die Schwestern auch parat: zum Beispiel das Atelier von Pablo Himdorf, der unterschiedliche Materialien wie Blech, Stroh oder Holz unter malerischem Schwerpunkt verarbeitet. Bekannt sind zum Beispiel die Holz-Skulpturen im Warper Wald oder das Haus der Sonne als begehbare Skulptur, inspiriert durch den gleichnamigen Gedichtzyklus des Autors Bert Strebe. Dieses Gebäude weitgehend aus Naturmaterialien mit einem Lichtturm in der Mitte schafft Raum für Bilder und Wörter, fürs Zuhören, Schauen und für Gespräche. „Nicht zu vergessen ist auch unser beliebtes Café mit Concept Store und unser Restaurant. Wir verwenden hier ausschließlich

Produkte aus der Region, möglichst in Bio-Qualität, und bieten viel Selbstgemachtes nach alten Familienrezepten.“ Passendes Paket: „Einklang“ mit zwei Übernachtungen, Frühstück und Abendessen, eine Lütt's Landlust-Schorle & Bio-Schokolade zur Begrüßung im Zimmer, Kaffee und hausgebackener Kuchen, Nutzung des Yoga- & Meditationsraumes, der Sauna im Schäferwagen inklusive kuscheligem Leih-Bademantel und des Outdoor-Whirlpools (nach Verfügbarkeit) sowie eine Klangschalen-Massage (ab 322 Euro im Einzelzimmer). „Einklang“-Special und weitere Angebote buchbar hier.

Das Hotel SAND liegt in Timmendorfer Strand und verfügt über 75 Zimmer.

Strandallee 168,
23669 Timmendorfer Strand,
info@hotelsand.de,
Tel. 04503-897-0
www.hotelsand.de

Das Hotel Okelmann's in Warpe/Niedersachsen verfügt über 16 liebevoll eingerichtete Wohlfühlzimmer.

Warpe 15
27333 Warpe
Tel: 05022 512
<https://okelmanns.de/>

Joseph's, ein Lebenstraum, der auf der Zunge zergeht

Was die Haute Couture in der Modewelt ist, stellt das „Fine Dining“ in der Gastronomie dar. Den Traum vieler Köche, ein solches Restaurant zu betreiben, hat sich der Seniorchef des Hotels „*Romantischer Winkel — RoLigio® & Wellness Resort*“ in Bad Sachsa, Joseph Oelkers, erfüllt. Schließlich hat Oelkers selbst viele Jahre im Romantischen Winkel sein Können als Küchenchef unter Beweis gestellt. Inspiration für das neue Glanzstück des Romantischen Winkels am Fuß des Südharzes sind die Erfahrungen, die Joseph Oelkers in seinen Lehr- und Wanderjahren machen durfte. Damals führte sein Weg unter anderem zu Sternekoch Gutbert Fallert in die Talmühle Sasbachwalden, aber auch zu Friedberg Langs 2-Sterne-Küche in Lindau im Bodensee und zuletzt zum 3-Sterne-Jahrhundertkoch Eckard Witzigmann in das Restaurant Aubergine in München.

Zum glanzvollen Opening genoss der kleine handverlesene Gästekreis die Köstlichkeiten von Küchenchef Ralph Hollokoï unter der charmant-humorvollen Moderation von Stammoderator und Winzer des Jahres 2023, Günther Jauch. Hollokoï und sein Junior-Souschef Christoph Mazur krenzen an diesem Abend so elegante Kreationen, dass jeder Gang eine unvergleichliche kulinarische Reise getreu dem Motto „Der Harz trifft auf die Welt“ war. Angerichtet und zubereitet wurde unmittelbar vor den Augen der Gäste auf der



v.l.n.r. Tabea und Marco Oelkers, Christoph Mazur, Joseph und Nora Oelkers, Günther Jauch sowie Ralph Hollokoï

Frontcooking-Station und beim Servieren nahmen die Köche sich die Zeit, jedes Gericht persönlich vorzustellen.

Auch Küchenchef Ralph Hollokoï ist, wie sein Patron Joseph Oelkers, sterneerfahren. So führte ihn seine Karriere unter anderem ins 3-Sterne-Restaurant „The Fat Duck“ (Grafschaft Berkshire) zu Heston Blumenthal, ins 2-Sterne-Restaurant „Gidleigh Park“ (Devon) zu Michael Caines, beide in Großbritannien am Herd „aktiv“ sowie ins „Le Moulin de l'Abbaye Brantôme“ (Perigord) mit einem Stern in

Frankreich ausgezeichnet und ins „Relais & Châteaux Hotel Jagdhof Glashütte“ im Siegerland nahe Bad Laasphe, wo er zuletzt als Teil des Teams einen Stern erkochte. Seit November 2019 bereichert Ralph Hollokoï das Team des Romantischen Winkels mit seiner ruhigen und professionellen Hand. „Als Chef habe ich im Joseph's Fine Dining den für mich besten Arbeitsplatz im ganzen Hotel gefunden. Die entspannte Atmosphäre und der direkte Kontakt zu den Gästen geben mir das Gefühl, in meinem Wohnzimmer für Freunde zu kochen“,

beschreibt der Maître seinen neuen Arbeitsplatz und fügt hinzu „mein Lieblingsrezept ist aus dem aktuellen Menü der Tettendorfer Kürbis. Das Interessante an diesem Gang ist für mich, dass man dadurch den Gästen die Vielfalt des Produktes aufzeigen kann. Zudem wird der Tettendorfer Kürbis lediglich drei Kilometer vom RoWi entfernt angebaut. Auch das ist für mich ein Credo — kochen, so regional und saisonal wie möglich und dies auf allerhöchstem Niveau.“ Hollokoï's rechte Hand Mazur bewies bereits, dass Kochen für ihn mehr als eine



Joseph's, ein Lebenstraum, der auf der Zunge zergeht

Leidenschaft ist. So schaffte er es, seine Ausbildung mit dem besten Koch-Ausbildungsergebnis Ost-Hessens abzuschließen und sich so für den Einstieg im Romantischen Winkel zu „qualifizieren“. Seit 2020 Teil ist er nun Teil des Teams im Romantischen Winkel.

Natürlich gehören zu so einem fantastischen Eröffnungsabend auch die passenden Weine, die die Speisen in ihrer Finesse aufs Trefflichste ergänzen und damit sich selbst und die Aromen der Menue Courses und Ingredienzien ins rechte Licht rücken. Diese stammen an diesem besonderen Abend von keinem Geringeren als vom Weingut „von Othegraben“, das Günther Jauch und seiner Frau gehört und inzwischen in siebter Generation in Familienbesitz ist. Auf seine unterhaltsame und nahbare Art bereicherte Günther Jauch das Erlebnis mit Anekdoten aus seinem Leben und Wissenswertem aus Wein und Kulinarik. Sein abschließender Eindruck vom Erleben des Joseph's ist aussagekräftig wie simpel: „Wenn man ein Erlebnis haben möchte, an das man sich noch jahrelang erinnert, dann ist dies genau das Richtige.“

Über den Romantischen Winkel:

Das RoLigio® & Wellness Resort Romantischer Winkel in Bad Sachsa im Südharz, direkt am See gelegen, ist ein familiengeführtes 5-Sterne-Wellness-Hotel mit 78 Zimmern, Suiten und Apartments und das weltweit erste



RoLigio®-Hotel. Seit 40 Jahren verwöhnt die Inhaberfamilie Oelkers mit ihrem Team die Gäste mit einer besonderen Mischung aus gehobener Gastlichkeit und einmaligen und innovativen Angeboten zum Verwöhnen, Entspannen und Regenerieren. Stets gelang es aufs Neue, die Gäste so zu begeistern, dass sie wiederkommen — der Anteil der Stammgäste liegt daher bis heute bei rund 60 Prozent. Der Romantische Winkel ist ein renommierter Ort für innovative Spa- und Wellnessangebote, Tagungen über kulinarische und kulturelle Events. Tradition und Innovation gehen im

Romantischen Winkel Hand in Hand: Als eines der ersten Hotels in Deutschland bot der Romantische Winkel den Gästen schon 1992 einen großen Spa- und Wellnessbereich. Eine besondere hoteleigene und mehrfach preisgekrönte Innovation ist das mit Ärzten und Wissenschaftlern verschiedener Disziplinen entwickelte Wellness- und Lebenskonzept RoLigio®. Heute ist der Romantische Winkel zudem das erste RoLigio®-Hotel weltweit. Gäste lieben die Herzlichkeit im Hotel, die kulinarischen Genüsse im Restaurant und die 3.500 Wohlfühl-Quadratmeter mit Saunen, Dampf-

bädern, Whirlpools, ganzjährig beheiztem Außen- und Innenpool, verschiedenen Bädern, Licht- und Klangraum, Fitness und allem, was es zur Erholung bedarf. Zum Haus gehören auch ein Kinder- und Jugendclub sowie ein umfangreiches Aktionsprogramm mit kulturellen, sportlichen und geselligen Veranstaltungen. Direkt am Nationalpark Harz findet man zudem vielfältige Freizeitmöglichkeiten wie Mountainbiking, Wandern, Golfen und Wintersport.

www.romantischer-winkel.de
www.josephs-fine-dining.de



Über den Dächern der Stadt eröffnet das „Jil Drink & Dine“ in jeder Hinsicht neue Perspektiven



Kreativ, unbeschwert und inspirierend — so präsentiert sich Heidelbergs neues Restaurant „Jil Drink & Dine“ im 7. Stockwerk auf dem Dach des neuen Plaza Hotels. Das Potenzial, ab sofort die angesagteste Location der Region zu werden, bringt die 200 m² große Rooftop-Terrasse allein schon aufgrund der Lage mit: Inmitten der Innenstadt, auf einem der höchsten Gebäude bietet sich ein 360 Grad Panorama-Ausblick auf Heidelberg. Vom „Stadtbalkon“ Schloss- und Altstadtblick inklusive. Hinter dem Projekt stehen die vier Macher der Bliss Group Sven Günther, Swen und Jens Schmidt sowie Daniel Marquardt, die unter anderem in Heidelberg bereits erfolgreich das Neo Bar & Restaurant im Stadtteil Bahnstadt betreiben. Die erfahrenen Gastronomen konnten für das Jil den externen Investor und Branchenkenner Carsten Kaisig gewinnen. „Wir haben 2017 mit den Plänen für das Jil begonnen und sind sehr froh, dass wir mit Carsten Kaisig einen so versierten Investor gefunden haben, um das Projekt auch in der gewünschten Form realisieren zu können“, sagt Swen Schmidt. Abgesehen vom einzigartigen Standort will das Team auch mit einem einmaligen Ambiente punkten. Für die

Innenarchitektur zeichnet das in Heidelberg und Berlin ansässige Design-Duo Wolfram Glatz und Tilman Emonts (glatz & glatz) verantwortlich, die sich für das neue Restaurant wiederum mit den Künstlern Maximilian Arnold und Sandro Kopp zusammengetan haben. „Wir wollten einen inspirierenden Ort schaffen, daher haben uns die beiden in Heidelberg geborenen Künstler mit ihrer Kreativität unterstützt. Das ist gelebte Kultur“, sagt Wolfram Glatz.

Während das Design im Inneren mit zarten Pastellfarben, Samt und großflächigen Blumendekors spielt und auf der Terrasse Urlaubsflair versprüht, sorgt das Küchenteam für „Casual Dining“. Nach dem Motto „from Coast to Coast — die Küsten dieser Welt“ trifft New York die Côte d'Azur und Buenos Aires trifft Tokio. Der 26-jährige Küchenchef Sven Wortmann will kreative und elegante Gerichte kreieren, die für Fisch- oder Fleisch-Liebhaber gleichermaßen passen, aber auch auf vega-

ne und vegetarische Vorlieben will er eingehen. „Wir schöpfen ohne Dogmen aus dem Besten aller Welten. Spannende und immer wieder neue Speisen, die keine Grenzen kennen. Auf den Teller kommt, was uns selbst gefällt“, unterstreicht Schmidt das Konzept. Genauso ungezwungen und doch mit Stil setzen die Betreiber im Jil neben dem à la Carte-Angebot und dem „After-Work-Drink“ dienstags bis donnerstags am Wochenende hingegen auf einen Mix aus Bar und Restaurant. Bei „Beats & Bottles“ mit DJs und sogenannten Food-Sharing-Kreationen ist das Rooftop bis drei Uhr geöffnet und wird so zum stylischen Partyziel in der Region.

Seit Anfang Oktober empfängt Betriebsleiter Marc Hübner und sein Team die Gäste in einem Restaurant, das die schönsten Seiten Heidelbergs von oben zeigt und gastronomisch frischen Wind in die Region bringt. Mit rund 110 Plätzen im Innenbereich und weiteren 120 Plätzen im Außenbereich eignet sich die Location ebenfalls ideal für Veranstaltungen jeglicher Art für bis zu 200 Personen. „Ob Hochzeitsfeier, Empfänge oder Firmen-Events, all das ist hier oben über den Dächern der Stadt möglich. Wir wünschen uns einen lebendigen Ort, der wandelbar vielerlei Wünsche bedient“, sagt Schmidt.

www.jil-heidelberg.de



Das Acquarello in München von „50 Top Italy“ zu einem der 50 besten italienischen Restaurants der Welt gekürt



Mario Gamba

Der renommierte italienische Restaurantführer „50 Top Italy“ kürte bei einer Gala in Mailand die weltweit 50 besten italienischen Restaurants außerhalb Italiens. Mit seiner „Cucina del Sole“ punktet das Münchner „Acquarello“ von Mario Gamba auf dem sensationellen 13. Platz. Neben der Ehre unter den 50 italienischen Küchenweltmeistern zu sein, bedeutet die Platzierung auch als die Nummer 1 in ganz Deutschland ausge-

zeichnet zu werden. Seine Auszeichnung widmet Mario Gamba seinem kürzlich verstorbenen „Meister“ Heinz Winkler. Das Gesamtranking gewonnen hat übrigens das „Da Vittorio“ in Shanghai.

Die Jury begründete ihre Entscheidung für das Acquarello mit einem einzigartigen Spiel aus klassischen und kreativen Elementen in den Gerichten Mario Gambas. Die



Küche des Acquarello besticht für die Jury durch die Ausgewogenheit am Gaumen und die Raffinesse der Kombinationen. Dadurch spiegeln die zeitgenössischen Menüs Reminiszenzen der traditionellen Küche wider, eine einmalige Kombination.

Die Platzierung ist nicht die erste Top-Bewertung für das renommierte Gourmetrestaurant, das Mario Gamba 1994 eröffnete. Die Liste der Auszeichnungen ist lang: Magazine wie BUNTE und Feinschmecker kürten das Acquarello mehrfach zum besten Italiener Deutschlands. Außerdem zeugen der Michelin-Stern und die Auszeichnung Mario Gambas als „Chef of the Year 2021“ des Gourmet- und

Foodmagazins „Gambero Rosso“ von außergewöhnlicher Expertise.

Gemeinsam mit seinem langjährigen Mentor Heinz Winkler eröffnete Mario Gamba 1986 das Restaurant Tristan auf Mallorca, das unter seiner Ägide mit zwei Michelin-Sternen punktete. Nach einem Gastspiel bei Gualtiero Marchesi in Mailand eröffnete Mario Gamba 1994 sein Acquarello in München und seitdem sind das Acquarello und Mario Gamba eine untrennbare, perfekte Einheit. Mario Gamba kocht fein mediterran mit avantgardistischem, luxuriösem Stil, internationalen Ausflügen und einem exzellenten Gespür für die Präsentation. Der gebürtige Italiener sieht im Genuss eine ganzheitliche Erfahrung: „Wer genießen will, muss sein Herz öffnen. Meine Kreationen, ihr Geschmack, ihre Konsistenz müssen das Innerste, die Seele, berühren. Nur dies ermöglicht wahren Genuss“ und Mario Gambas Ziel ist es, das bei jedem Gast zu erreichen. Die

Seelen der Kritiker von „50 Top Italy“ hat Mario Gamba offensichtlich berührt und kann so stolz behaupten, zu den besten italienischen Restaurants der Welt zu gehören und in Deutschland sogar die Nummer 1 zu sein.

In seinem Restaurant und bei seinem Catering hat Mario Gamba schon viele Prominente bekocht u.a. Elton John und Madonna. Ab April 2023 ergänzt Mario Gamba sein Portfolio mit „Cucina del Sole“ Kochkursen in seiner neuen Kochschule in der Toskana. Mario Gamba und sein Team setzen auf Genuss mit Herz und praktizieren ein wenig die typisch italienische Kumpel-Gastronomie.

<http://www.acquarello.com/>

Informationen zum Award:

<https://www.50topitaly.it/it/>



Royal Hideaway Luxury Hotels & Resorts glänzt mit Sternenküche — Haute Cuisine auf den Kanaren und in Andalusien



Auch das La Finca im La Bobadilla, a Royal Hideaway Hotel in Granada ergatterte eine der begehrten Auszeichnungen des Michelin. Dort begeistert Küchenchef Pablo Gonzalez mit ausgefeilten Menü-Kreationen

Ausgezeichnete Kulinarik: Das Fünf-Sterne Royal Hideaway Corales Resort auf Teneriffa ist um zwei Michelin-Sterne reicher. So zeichnete die Jury des Michelin Guide 2023 das hoteleigene Gourmetrestaurant El Rincón de Juan Carlos mit einem zweiten Stern aus, während das San Hô seine erste Prämierung erhielt. Die Küche des El Rincón basiert auf regionalen Produkten, aus denen die Brüder Juan Carlos und Jonathan Padrón außergewöhnliche Avantgarde-Gerichte kreieren. Mit einer Symbiose aus peruanisch-japanischen Einflüssen und traditioneller kanarischer Küche punctete das auf Nikkei-Cuisine spezialisierte

San Hô unter der Leitung von Adrián Bosch und Eduardo Domínguez, die beide zu den besten Köchen Teneriffas zählen. Durch die Ehrungen steigt die spanische Barceló Hotel Group mit insgesamt vier Michelin-Sternen zur Hotelgruppe mit den meisten Michelin-Sternen auf den Kanarischen Inseln auf, denn das Poemas by Hermanos Padrón im Fünf-Sterne Santa Catalina, a Royal Hideaway Hotel in Las Palmas de Gran Canaria verteidigte seinen Michelin-Stern. Auch das La Finca im La Bobadilla, a Royal Hideaway Hotel in Granada ergatterte eine der begehrten Auszeichnungen. Dort begeistert Küchenchef Pablo Gonzalez mit ausge-

feilten Menü-Kreationen aus lokalen Zutaten wie Riofrío-Kaviar aus Sierra de Loja. Weitere Informationen zu den Gourmetrestaurants sowie den Hotels finden sich unter:

www.barcelo.com/de

Als eines der Flaggschiffe der Barceló Hotel Group steht das Royal Hideaway Corales Resort für eine exzellente Kulinarik. Hervorzuheben ist die avantgardistische Küche der Gebrüder Padrón im El Rincón de Juan Carlos, welche die gastronomische Erfahrung der Gäste auf eine neue Ebene hebt — nun honoriert mit einem zweiten Stern. Während Juan Carlos federführend die

Hauptgerichte kreiert, widmete sich sein Bruder Jonathan den formvollendeten Desserts. Ein weiterer Höhepunkt ist das Restaurant San Hô, das Trends setzt mit seiner Nikkei-Fusion aus japanischen und peruanischen Spezialitäten. Die Küchen beider Länder sind für ihre vielfältigen rohen Speisen bekannt, so dass Feinschmecker besonders fettarme und nährstoffreiche Gerichte erleben. Den fangfrischen Fisch bezieht das Team, wenn möglich, aus dem Atlantik.

Auch das Poemas by Hermanos Padrón im Santa Catalina, a Royal Hideaway Hotel auf Las Palmas de Gran Canaria, das seinen Michelin-Stern verteidigte, steht unter der Führung der Padrón-Brüder. Dank der Expertise der in Teneriffa beheimateten Spitzenköche sowie von Küchenchefin Iciar Pérez schmecken Gäste die Essenz der kanarischen Insel in allen Gerichten, zumal die hochwertigen Produkte aus der Region stammen. Bekannt für ihren modernen Küchenstil bleibt sich das Duo im Poemas ebenfalls treu. Den Sternenregen für die Restaurants von Royal Hideaway Luxury Hotels & Resorts komplementiert die Auszeichnung des La Finca im La Bobadilla, a Royal Hideaway Hotel auf Granada. Doppelte Freude für die Küchenchefs Fernando Arjona, Pablo González und ihr Team, denn La Finca schmückt sich als erstes Restaurant der Provinz mit einem Michelin-Stern.



Die Küche des El Rincón im Fünf-Sterne Royal Hideaway Corales Resort auf Teneriffa basiert auf regionalen Produkten, aus denen die Brüder Juan Carlos und Jonathan Padrón außergewöhnliche Avantgarde-Gerichte kreieren.



Mit einer Symbiose aus peruanisch-japanischen Einflüssen und traditioneller kanarischer Küche punctete das auf Nikkei-Cuisine spezialisierte San Hô unter der Leitung von Adrián Bosch (Foto) und Eduardo Domínguez, die beide zu den besten Köchen Teneriffas zählen.

Vilnius hat sein Restaurant-Ökosystem mit echten Sternen im Himmel ausgezeichnet

Foto: © Go Vilnius

Qualifizierte kulinarische Talente, ein multikulturelles gastronomisches Erbe sowie eine gewagte Mischung aus traditionellen und modernen Geschmacksrichtungen locken einheimische und internationale Besucher in zahlreiche Restaurants in Vilnius, der Hauptstadt Litauens. Um die Verdienste moderner Köche zu würdigen, die saisonale Zutaten in moderne Umsetzungen traditioneller Gerichte einfließen lassen, hat die Stadt ihr Restaurant-Ökosystem mit drei echten Sternen in der Konstellation Fomax ausgezeichnet.

Wenn es um Esskultur geht, hat Vilnius, die Hauptstadt Litauens, eine Gastroszene, die internationale Anerkennung verdient. Talentierte, moderne Köche kombinieren traditionelle Küche mit zeitgenössischen Trends, um das ultimative kulinarische Erlebnis zu schaffen. Die kulinarischen Talente von Vilnius erfüllen alle Voraussetzungen für die prestigeträchtige Auszeichnung durch den Guide Michelin, die weltweit nur wenige Restaurants erhalten, und es ist nur eine Frage der Zeit, bis sie diesen Titel bekommen. In der Zwischenzeit hält die Stadt Vilnius ihre Restaurants bereits der höchsten Bewertung für würdig und hat ihnen



Übergabe der Registrierungsurkunde, v.l.n.r Evalda Šiškauskienė, Jaroslav Orševski und Inga Romanovskienė

zur Feier der litauischen Gastronomiewoche drei echte Sterne am Himmel geschenkt.

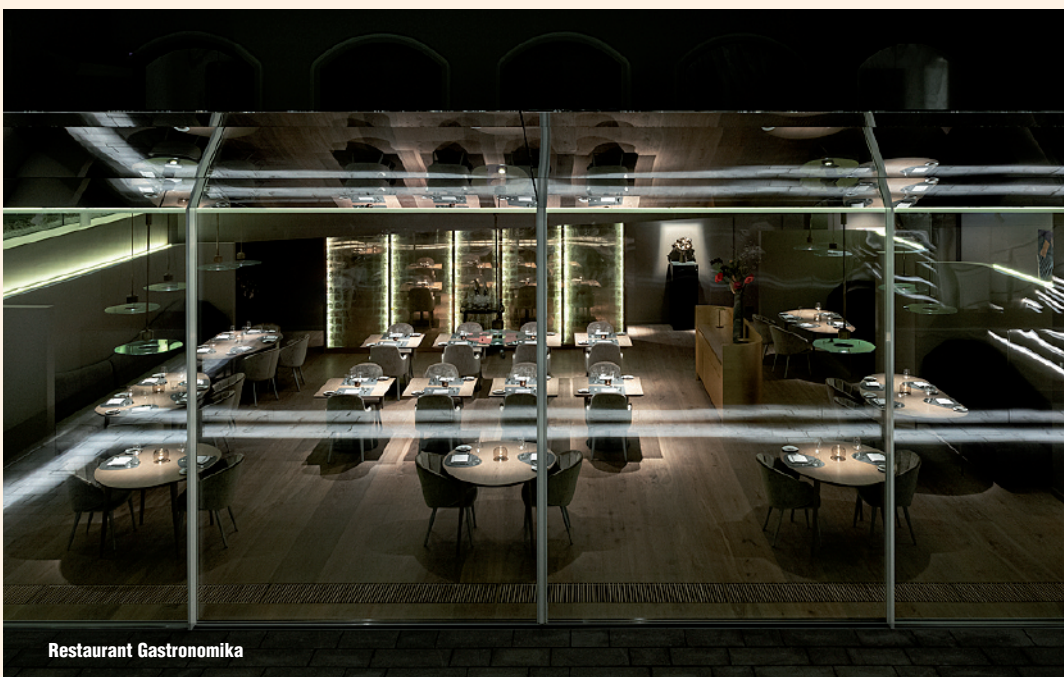
"Einheimische und Besucher, die sich nach einzigartigen köstlichen Erlebnissen sehnen, lieben es, in der Gastroszene von Vilnius zu schwelgen. Wir glauben, dass die kulinarischen Talente der Stadt für ihren Ein-

fallsreichtum, ihr ständiges Streben nach unerwarteten Geschmacksrichtungen oder Kombinationen und ihren Mut bei all ihren Kreationen alle Michelin-Sterne verdient haben", sagte Inga Romanovskienė, Direktorin von Go Vilnius, der offiziellen Tourismus- und Wirtschaftsförderungsagentur von Vilnius. "Die Sterne sind ein Geschenk

der Stadt an Restaurants, die Vilnius stolz auf sein einzigartiges multikulturelles kulinarisches Erbe mit modernem Flair machen. Die Initiative zeigt der Welt auch, dass Vilnius erstklassige Restaurants hat, die selbst die anspruchsvollsten Experten verblüffen."

Die Sterne gehören zum Stembild Fomax, das im Herbst und Winter zu sehen ist, und befinden sich in 46,43, 177,99 und 371,05 Lichtjahren Entfernung. Die drei gekauften und registrierten Sterne - die auf der Night Sky Guide App zu sehen sind - tragen den Namen "G'Astronomijos Vilnius" und sind "für Restaurants, die das gastronomische Ökosystem von Vilnius ausmachen und die so hell leuchten, dass sie echter Sterne würdig sind".

Die Urkunde, die die Registrierung der Sterne auf der Star Registration Website bestätigt, wurde Evalda Šiškauskienė, der Präsidentin des litauischen Hotel- und Gaststättenverbandes, und Jaroslav Orševski, dem Präsidenten des litauischen Verbandes der Köche und Konditoren, überreicht. Die vorgestellte Konstellation wurde auch in einer Form auf die Erde gebracht, die Lebensmittel- und Sternenliebhabern zugänglicher ist: Die



Restaurant Gastronomika

Foto: © Gastronomika

Vilnius hat sein Restaurant-Ökosystem mit echten Sternen im Himmel ausgezeichnet

Foto: © Amandus



Deivydas Praspaliauskas und sein Team

Lichtkünstlerin Kotryna Čalkaitė hat ihre Bilder in einer Installation auf der Terrasse des MO-Museums, das sich in einem beliebten Gastro-Viertel befindet, dargestellt.

"Die Geschichte, der Multikulturalismus und die Gegenwart von Vilnius sind eine Quelle der Inspiration für die Restaurants unserer Hauptstadt. Unsere junge Generation von Kulinarikern ist sehr engagiert, reist um die Welt, studiert an renommierten Schulen, nimmt neue Trends auf und gibt sie durch lokale Produkte und ein Erbe weiter, das Feinschmecker aus aller Welt anlockt. Daher ist diese Anerkennung für uns von großer Bedeutung, da sie das Niveau der kulinarischen Kompetenz lokaler Talente und deren Vergleich mit dem globalen Standard zeigt", fügte Frau Šiškauskienė hinzu.

Feines Essen hat seine Wurzeln auf dem Land

Im Laufe seiner reichen, fast 700-jährigen Geschichte ist Vilnius für seine historisch bedingte multikulturelle

Fusionsküche aus Juden, Polen und litauischen Adligen berühmt geworden. Die zeitgenössische Küche vereint Aromen aus dem Libanon, Japan, Indien, Nepal, Frankreich, Deutschland, Italien und Mexiko mit traditionellen litauischen Gerichten wie der leuchtend rosafarbenen kalten Rote-Bete-Suppe, Kartoffelknödeln, frittiertem Brot und anderen einzigartigen Köstlichkeiten, die fast überall erhältlich sind, einschließlich Kantinen, Restaurants mit traditioneller Küche und Bierkeipen.

In den letzten zehn Jahren ist die Spitzengastronomie in Vilnius aufgeblüht. Sie wird von einer neuen Generation von Köchen aufgebaut, die aktiv ins Ausland reisen, dort studieren und Praktika absolvieren und schließlich nach Hause zurückkehren, um ihre neuen Fähigkeiten in der Gastro-Kultur von Vilnius zu präsentieren. Internationale Reisende wie Robert Makłowicz, ein polnischer Gastrokritiker, Journalist und TV-Persönlichkeit, haben das neue Zeitalter der Gastrokultur ebenfalls zu schätzen

gelernt, und die gastronomische Szene der Stadt wurde in diesem Herbst auf dem Kanal VICE Munchies vorgestellt.

Vilnius ist der Meinung, dass seine vielen Köche die Auszeichnung des Michelin-Führers verdienen, weil sie selbst die wählerischsten Feinschmecker beeindrucken können. Eines der berühmtesten kulinarischen Talente des Landes ist der preisgekrönte Küchenchef Deivydas Praspaliauskas, der auch Eigentümer des äußerst erfolgreichen skandinavisch-baltischen Haute Cuisine-Restaurants Amandus ist, das sich im böhmischen Stadtteil Užupis befindet. Herr Praspaliauskas hat die Gäste des Restaurants mit Kreationen wie einem Rinder-Donut, Rote-Bete-Lakritz-Brot und Kürbisbrühe mit Kaninchen und Haselnüssen begeistert.

Liutauras Čepreckas ist ein weiterer Star der kulinarischen Szene von Vilnius und der Chefkoch des Restaurants Gastronomika, das es auf die Listen der besten Restaurants in Litauen geschafft hat. Das Restaurant bietet ein innovatives Degustationsmenü und ein traditionelles À-la-carte-Menü, das eines echten Gourmets würdig ist: Kingfish Tartare, Wagyu Steak mit Ultra Fries und Padrón-Pfeffer und Foie Gras mit Kastaniensuppe und Shimeji-Pilzen.

Die Küchenchefs von Vilnius arbeiten eng mit lokalen Landwirten zusammen, um den Gästen ein außergewöhnliches kulinarisches Erlebnis zu bieten, bei dem frische Produkte vom Bauernhof auf den Tisch kommen, nachhaltig bezogene und selbst angebaute Zutaten und saisonale Köstlichkeiten kombiniert werden. So ist die Senators' Passage eine enge Gemeinschaft von Geschäften, die Produkte von einem nachhaltigen Bio-Bauernhof Farmers Circle, Delikatessen lokaler Landwirte, Wein, Backwaren, Blumen und Einrichtungsgegenstände sowie die beiden Fine-Dining-Restaurants Nineteen18 und 14horses anbieten. Das Konzept der Senators' Passage kann mit dem des Noma verglichen werden - einem mit einem Michelin-Stern ausgezeichneten dänischen Restaurant mit einer ähnlichen Küchenphilosophie, bei dem der Außenbereich ein städtischer Bauernhof ist, der frische Lebensmittel für die Mahlzeiten des Restaurants produziert.

Während die Köche von Vilnius in Erwartung der Michelin-Auszeichnung die Feinschmecker weiterhin mit exquisiten Köstlichkeiten verblüffen, ist die vielfältige kulinarische Szene der Hauptstadt einer der Anziehungspunkte für internationale Reisende, die einen gastronomischen Urlaub verbringen möchten.



Süßes Kaffeegebäck vom Restaurant Gastronomika

Foto: © Gastronomika

Drei familiengeführte Bäckereien, die von den Einheimischen geliebt werden

Foto: © Biržų Duona

Wenn der Winter allmählich kälter wird und die Tage kurz sind, suchen die Litauer Bäckereien auf, um sich aufzuwärmen und eine wohlige Leckerei zu genießen. Drei dieser familiengeführten Konditoreien - Biržų Duona, Pinavija und Patorė Sesės - sind bei den Einwohnern von Vilnius wegen ihrer familiären Atmosphäre und der echten Liebe zum Bäckerhandwerk besonders beliebt.

Über Jahrhunderte hinweg haben litauische Bäcker Stroh zu Gold gesponnen - mit nur einer Handvoll Zutaten wie Weichkäse, Eiern, Mehl und Honig konnten sie köstliche Desserts für ihre Familien herstellen. Das Erbe kulinarischer Traditionen aus mehreren Ländern ist der Schlüssel zur besonderen Alchemie der litauischen Küche. Deutsche, Franzosen, Italiener, Franzosen, Juden, Karaiten, Tataren, Griechen und andere waren willkommen, sich in Litauen niederzulassen, wovon auch die Gastronomie des Landes profitierte.

Heute wird mit diesen klassischen Rezepten experimentiert - aufregende Geschmackskombinationen mit bisher nicht erhältlichen Zutaten haben der litauischen Backkunst neues Leben eingehaucht. Von den süßen, mit Mohn gefüllten Šimtalapis bis zu den leichten, knusprigen Žagarėliai - litauische Backwaren sind einfallsreich, einfach und voller Geschmack. Von den zahlreichen Bäckereien in Litauen, die man praktisch an jeder Ecke des Landes fin-



Bäckereikette Biržų Duona

det, sind eine Handvoll Familienbetriebe, die das kulinarische Erbe des Landes mit modernen Trends verbinden. Die folgenden drei Konditoreien bezaubern die Besucher mit ihrer familiären Atmosphäre und ihren fachmännisch hergestellten Aromen.

Täglich über 20 Tonnen gebackene Leckereien

Eines der ältesten und grundlegendsten litauischen Lebensmittel war und ist das Roggenbrot, das jeden Tag zum Frühstück, Mittag- und Abendessen gegessen wird. Ihm werden mystische Eigenschaften zugeschrieben, und es spielt eine wichtige Rolle bei familiären

Festtagsritualen und bäuerlichen Zeremonien. Auch in der malerischen litauischen Stadt Biržai gehören Bier und Brot zu den wichtigsten Produkten. Die Einheimischen sind von Geburt an mit der Liebe und dem Wissen um ihr Getreide ausgestattet und legen besonderen Wert auf Brot, da es für Kraft, Familie und Gesundheit steht. Nirgendwo wird dies deutlicher als in Biržų Duona, einer Bäckereikette, die 1953 gegründet wurde und sich seither auf 13 weitere Städte ausgebreitet hat und seit mehreren Generationen in Familienbesitz ist. Von den erstaunlichen 20 Tonnen Backwaren, die sie täglich herstellen, sind Produkte wie Hanfbrot und ihre originellen Kekse mit Johannisbeermarmelade und Frischkäsefüllung - Skarelės - heute auf fast jedem litauischen Tisch zu finden, von großen Festtagsfeiern bis zum gemütlichen Sonntagsbrunch.

"Biržų Duona steht heute für eine Verschmelzung der authentischen litauischen Backwurzeln mit der Technologie und der zukunftsorientierten Einstellung von heute. Rund 30 % der Energie, die wir für unseren Betrieb benötigen, stammt aus einem Solarkraftwerk, das wir 2020 gebaut

haben und das es uns ermöglicht, die von unseren Kunden geliebten Waren mit minimalen Auswirkungen zu liefern", so Gintarė Stepanavičiūtė, Marketing Project Manager bei Biržų Duona. "Diese nachhaltige Philosophie spiegelt sich immer mehr in unseren Produkten wider: Mit Produkten wie unserem Brotgranola - das durch die Mischung verschiedener Samen und Agavensirup mit kleinen karamellisierten Brotstücken hergestellt wird, die nicht in das Standardregal passen - helfen wir, Lebensmittelabfälle zu vermeiden, indem wir ihnen ein neues Leben geben."

Ein pastellfarbenes Paradies für Liebhaber der Teestunde

Im Herzen einer der belebtesten und geschäftigsten Gegenden Litauens - der Vilnius-Straße - befindet sich eine Bäckerei und Teestube, die direkt aus einer pastellfarbenen Puppenstube entsprungen zu sein scheint. Pinavija - vor über 10 Jahren von den Eheleuten Vija und Jevgenijus Zanevas gegründet - verbindet den verlockenden Duft frisch gebackener Köstlichkeiten mit einer Einrichtung, die ebenso dekadent ist wie die vielen Desserts hinter der



Der Kaziukas-Jahrmarkt ist der jährliche Jahrmarkt in der litauischen Hauptstadt Vilnius

Foto: © Go Vilnius

Drei familiengeführte Bäckereien, die von den Einheimischen geliebt werden

Fotos: © Patorè Sesės / Robertas Daskevicius



Patorė Sesės ist eine bescheidene Bäckerei etwas außerhalb der Altstadt von Vilnius

Theke. Das Angebot reicht von hausgemachten Kibinai - Gebäck mit einer Fülle von Füllungsmöglichkeiten - über traditionelle jüdische Bagels bis hin zu kunstvollen Kuchen und Keksen. Alles wird aus hochwertigen Zutaten hergestellt, die direkt von litauischen Bauern bezogen werden, und bei der Herstellung werden keine synthetischen Farb- und Aromastoffe verwendet, so dass sie auch für kleine Kinder geeignet sind.

Die Bäckerei Pinavija hat unter den Einwohnern von Vilnius bereits einen legendären Status erlangt. Im Laufe der Jahre hat sich der Smetonische Napoleon zum Stolz der Bäckerei entwickelt. Diese Torte wird nach einem einzigartigen Rezept hergestellt - der Teig wird von Hand auf einem speziell angefertigten Eichenbrett geschnitten und gerollt, die Buttercreme wird auf einzigartige Weise zubereitet und für den perfekten Geschmack wird erstklassiger französischer Cognac verwendet. Von hausgemachten Kibinai und Bagels bis hin zu Kuchen und Keksen wird alles aus erstklassigen Zutaten hergestellt, die direkt von litauischen Bauern bezogen werden.

Gesunde Desserts nach Art der Schwestern

Patorė Sesės ist eine bescheidene Bäckerei etwas außerhalb der Altstadt der Hauptstadt - ein ruhiger und einladender Rückzugsort für ein Nachmittagsbrötchen abseits des Trubels auf den belebten Straßen von Vilnius. Die Bäckerei, die für ihre zuckerfreien Süßigkeiten und gesunden Backwaren bekannt ist, die auch die größten Naschkatzen zufrieden stellen, wird seit kurzem von den beiden Schwestern Lina und Rasa geführt. Die Schwestern, die seit über zehn Jahren den Traum von einer eigenen Konditorei hegen, hoffen nun, das Erbe der Vorbesitzerinnen fortzuführen und auszubauen. Patorė Sesės setzt auf die gleiche Basis sauberer Zutaten und bietet nun einzigartige, köstliche Variationen klassischer Backwaren, Kuchen und Torten an - wie zum Beispiel den inzwischen berühmten Šaltibarščiai-Kuchen, eine moderne Variante der beliebten litauischen kalten Rote-Bete-Suppe.

"Was uns einzigartig macht, ist, dass wir alle unsere Backwaren vor Ort und mit unseren eigenen Händen herstellen. Wir verwenden weniger

Zucker, natürliche Butter und nur die hochwertigsten Produkte. Was sie auszeichnet, ist der Geschmack, der für sich selbst spricht", sagt Rasa Kalinauskaitė. "Ich hole mir meine Ideen für das Backen aus Familienrezepten und meinen Kindheitserinnerungen, gemischt mit französischem Backen. Außerdem ist unsere Speisekarte saisonal, denn wir verwenden natürliches Obst und Beeren, von denen einige in unserem

Familiengarten angebaut werden."

Besuchern, die zum ersten Mal kommen, empfiehlt Patorė Sesės, die handgemachten Croissants zu probieren, die aus einem zwei Tage lang zubereiteten Teig hergestellt werden oder die fluffigen Eclairs mit vier verschiedenen Füllungen. Ebenfalls einen Versuch wert sind die bei den Einheimischen beliebten Skarelės mit Quark- und Apfelfüllung oder ein Streuselkuchen, der nach dem Rezept der Mutter des Inhabers hergestellt wird.

ÜBER LITHUANIA TRAVEL

Lithuania Travel ist eine nationale Agentur für Tourismusentwicklung, die für das Marketing und die Förderung des Tourismus in Litauen zuständig ist und dem Ministerium für Wirtschaft und Innovation untersteht. Ihr strategisches Ziel ist es, den Bekanntheitsgrad Litauens als attraktives Reiseziel zu erhöhen und den Incoming- und Inlandstourismus zu fördern. Die Agentur arbeitet eng mit Tourismusunternehmen und -organisationen zusammen und präsentiert litauische Tourismusprodukte, -dienstleistungen und -erlebnisse in sozialen und digitalen Medien, auf Pressereisen, auf internationalen Reisemessen und B2B-Veranstaltungen.

www.lithuania.travel/de/



Backen von Baumkuchen

Foto: © Rasa Linkaite

Eine kulturelle und kulinarische Schatztruhe



Gäbe es eine Auszeichnung für „Kultur- und Gourmet-Dichte“, dann wäre das Fürstentum Liechtenstein wohl ein grosser Gewinner. In Vaduz erfreuen sich Kulturinteressierte auf einer Länge von wenigen hundert Metern an beeindruckender Architektur, an historischer und moderner Kunst, an Museen und vielen Sehenswürdigkeiten. Wohl nirgendwo sonst gibt es so viel Kultur auf so kleinem und überschaubarem Raum. Und geniessen kann man auch wunderbar in Liechtenstein. Auf nur 160 km² Landesfläche konnten gleich fünf Restaurants bei Gault&Millau kräftig punkten. Europas viertkleinstes Land ist eine kulturelle und kulinarische Schatztruhe, die zu einem (Winter)Trip für Geist, Herz und Gaumen lädt.

Die Vaduzer Museumsmeile:

6 x Kunst und Kultur

Das Kunstmuseum Liechtenstein mit der Hilti Art Foundation, die Liechtensteinische Schatzkammer, das Liechtensteinische Landesmuseum mit dem Postmuseum und der Kunstraum Engländerbau — sie alle liegen in der verkehrsfreien Museumsmeile in Vaduz Tür an Tür. Das Kunstmuseum Liechtenstein wurde im Jahr 2000 eröffnet und ist das Museum für moderne und zeitgenössische Kunst mitten im Hauptort Liechtensteins. Im Fokus steht die staatliche Kunstsammlung des Fürstentums Liechtenstein. 130 Jahre Kunstgeschichte warten im Kunstmuseum Liechtenstein darauf, erfahren

und entdeckt zu werden. Das markante schwarze Gebäude des Kunstmuseums wird durch den leuchtend weissen Erweiterungsbau der Hilti Art Foundation mit ihren exzeptionellen Werken der klassischen Moderne und der Gegenwartskunst ergänzt.

Die Liechtensteinische Schatzkammer zeigt eine Auswahl von Kostbarkeiten der fürstlichen Sammlungen wie Kunstwerke, historische Prunkwaffen, Jagdbesteck und repräsentative Geschenke von Königen und Kaisern. Besucher werfen zudem einen einmaligen Blick auf den Fürstenhut, einen Mondstein der Apollo 11-Mission und das Fabergé-Ei "Apfelblüten". Der von der Kulturstiftung Liechtenstein geführte Kunstraum Engländerbau fungiert als Präsentationsfläche zeitgenössischer, regionaler Kunst.

Theater hat immer Saison

Das TAK Theater Liechtenstein in Schaan bietet seit mehr als fünf Jahrzehnten einen künstlerisch herausragenden Spielplan in den Sparten Schauspiel, klassische Konzerte, Kinder- und Jugendtheater, Weltmusik sowie Comedy/Kabarett an. Grosse Schauspielhäuser wie das Burgtheater Wien und das Deutsche Theater Berlin spielen

hier, Jazzmusiker wie Branford Marsalis, Rebekka Bakken und beliebte Comedians wie Helge Schneider, Martina Schwarzmann, Bernhard Hoëcker und viele mehr. Selten hat man die Gelegenheit, Weltklasse-Künstlern so nah zu sein wie im TAK — und oft genug ergeben sich auch nach den Vorstellungen im gemütlichen Foyer persönliche Begegnungen mit den KünstlerInnen.

„Städte“, so nennen die Liechtensteiner liebevoll das Herz von Vaduz. Ob zum Einkaufen, Flanieren, Kultur Geniessen oder sich verwöhnen lassen — das reizende Ortszentrum ist verkehrsfrei und ein Kleinod, das man gesehen haben muss. Genau schauen, lohnt sich: Eine Vielzahl von Skulpturen weltberühmter Bildhauer zielt die Stadt. Entdecker sollten auch, die fürstliche Hofkellerei mit dem privaten Weingut der Fürstlichen Familie besuchen und durch das Regierungsviertel mit seiner besonderen Architektur spazieren. Und wer im Anschluss an einen kulturell höchst erfreulichen Tag besondere Gaumenfreuden sucht, der lässt sich von den zahlreichen Restaurants begeistern — und dazu schmeckt ein Glas erstklassiger liechtensteinischer Wein.

<https://tourismus.li/>

Erlebnispass Liechtenstein für Zugang zu Museen

1 Übernachtung in einem 3- oder 4-Sterne Hotel in Vaduz inkl.
Frühstück — Preis p. P.: ab 235 CHF
Folgende Museen können mit dem Erlebnispass kostenlos besucht werden:

Kunstmuseum Liechtenstein & Hilti Art Foundation
Liechtensteinisches Landesmuseum
Fürstliche Schatzkammer
Liechtensteinisches Postmuseum
Uhrenmuseum Kurt Beck

Weitere Informationen:
www.tourismus.li/museumundgenuss

Weltklasse-Künstlern ganz nah im TAK-Special

Leistungen: Die TAK-Übernachtungsangebote verbinden einen spannenden Abend in einer Vorstellung nach Wahl mit einer Übernachtung im Fürstentum. Bei einem Apéro vor der Vorstellung geniessen Besucher die künstlerische Atmosphäre und bei einer exklusiven Backstage-Führung erhalten sie spannende Einblicke in den Theater-Ablauf hinter der Bühne.

27.—28.01.23:
Sol Gabetta und
Kristian Bezuidenhout
31.01.—01.02.23:
Richard Galliano New York Tango Trio
17.—18.03.23:
Astor Piazzolla Quintett
04.—05.04.23:
Johannes-Passion

Weitere Informationen
www.tourismus.li/tak

Glücksmomente im Country House Montessino



Es ist ein Glück, es überhaupt zu finden: Das **Country House Montessino** im Monferrato, einem der bekanntesten italienischen Weinanbaugebiete und Heimat des weißen Trüffels. Die Region im Piemonte ist mit ihren Genuss-Produkten weltberühmt, das Country House Montessino jedoch ein echter Geheimtipp. Wer Ruhe und Authentizität sucht, findet hier seinen Sehnsuchts-Ort. Das einstige Winzerhaus aus dem Jahr 1850

vereint Tradition und zeitgemäßen Luxus. Liebevoll restauriert und renoviert, nur sechs individuell gestaltete Doppelzimmer, Pool mit Blick über die sanfte Hügellandschaft, stilvolle Romantik. Der perfekte Ort für Valentins-Träume und -tage. Claudia und Alessandro Cardamone-Brombin laden ihre Gäste das ganze Jahr über ein, die malerische Landschaft und ihre Einzigartigkeit zu erleben. Ob bei der Trüffelsuche, beim E-Biken, Golfen oder Wandern — die bei-

den Inhaber, ein schweizer-italienisches Paar, sind eingenommen von der Region und teilen ihre Leidenschaft mit Hingabe. Übrigens: Zum erlesenen Design des Country House Montessino gehören besondere Kunstwerke — die stammen von Gastgeber Alessandro Cardamone, einem der zeitgenössisch bekanntesten Künstler Italiens. Eine Nacht im DZ mit Frühstück gibt es ab 85 Euro pro Person.

www.bnb-montessino-piemonte.com



+++ Impressum +++

Das **Gourmet Classic Journal** ist eine Zeitung in der Digital Edition für die gehobene Hotellerie und Gastronomie, für Wellness und Events. Die Bezieher dürfen Vervielfältigungen nur von der kompletten Zeitung mit Impressum herstellen. Alle Angaben sind mit journalistischer Sorgfalt geprüft, für die Richtigkeit kann jedoch keine Gewähr übernommen werden.

Herausgeber:

CFG Fischer GmbH
Gambrinusstraße 16
01159 Dresden

Telefon (0351) 49 76 63 90
Telefax (0351) 49 76 63 92
email:

journal@gourmet-classic.de

Geschäftsführer: Kristina Fischer
Amtsgericht Dresden HRB: 33501
Steuernr.: 203/107/18115
© 2023 CFG Fischer GmbH