classic Gourmet digital journal

Zeitung des Internetportals www.gourmet-classic.de · Ausgabe 150 / Februar 2023

Erholsame Auszeit zwischen schroffen Gipfeln

Foto: © Das SeeMOUNT

Das Hotel SeeMount****superior im Paznauner Tal

Mit knapp 1200 Einwohnern ist See die kleinste Gemeinde im Paznauner Tal in Österreich. Dominiert wird der Ort von einer Straße, die gesäumt ist mit verschiedenen Ferienpensionen und kleineren Hotels.

Direkt am Skilift gelegen und aufgrund seiner Größe nicht zu übersehen ist das nagelneue und stylische *Hotel SeeMount****superior*, welches vor wenigen Wochen sein 1-jähriges Bestehen feiern konnte.

So jung und erfrischend wie das SeeMount ist auch das Mitarbeiter-Team um Chefin *Sabrina Mallaun*, die trotz ihrer 33 Jahre bereits ein alter Hase im Hotelgewerbe ist.

Schon ihre Eltern betrieben am selben Ort ein Hotel und bauten es von der einfachen Pension zu einem 3-Sterne-Haus aus. Dort konnte Sabrina Mallaun erste Erfahrungen in der Hotellerie sammeln, da sie oft im elterlichen Betrieb aushalf, obwohl es damals nicht ihr Wunsch war, in die Fußstapfen ihrer Eltern zu treten. Später änderte Sie ihre Meinung.

Der Plan, den Staffelstab an die jüngere Generation abzugeben und ein völlig neues Hotelkonzept zu verwirklichen, bestand bereits seit längerer Zeit. Durch die Corona-bedingte Zwangspause ergriff die Familie mutig die Gelegenheit und verwirklichte das Konzept früher als geplant.

In der Rekordzeit von 9 Monaten wurde das alte Hotel abgerissen und das neue SeeMount****superior gebaut. Am 13. Dezember 2021 konnte Eröffnung gefeiert werden. „Ganz nebenbei" wurden dann auch noch Projekte wie ein kleines Kino im Haus verwirklicht, wo täglich zu bestimmten Zeiten Filme für Kinder und Erwachsene gezeigt werden.

Besonders kleinere und Kleinstunternehmen aus der Region wurden bei der Umsetzung der Bauarbeiten und der Ausstattung des Hotels von Sabrina Mallaun beauftragt, welche eine sehr taffe Ausstrahlung hat und genau weiß, was sie will. Sie betont aber, stets dankbar dafür zu sein, auf die Ratschläge und Erfahrungen Ihres Vaters zurückgreifen zu können.

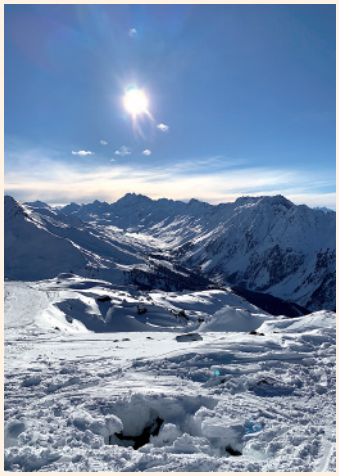
Die Wintermonate sind natürlich die Hochsaison für das SeeMount-Hotel und die Tatsache, dass der Ski-Lift direkt neben dem Haus startet, macht das SeeMount****superior besonders für Skifahrer und wintersportbegeisterte Familien attraktiv. Überhaupt ist die Piste des Skigebietes See durch seine breiten Abfahrten und das einfache Gelände sehr familienfreundlich. Allein in See gibt es 41 präparierte Pistenkilometer und ganz in der Nähe befinden sich die Top Skigebiete der Region: Silvretta Arena, das Skigebiet Kappl und der Silvapark Galtür. 20 Autominuten entfernt liegt Ischgl, was auf Grund seiner vielen kleinen Gässchen mit Bars,

(Fortsetzung nächste Seite)

Erholsame Auszeit zwischen schroffen Gipfeln

Das Hotel SeeMount****superior im Paznauner Tal

Fotos links/Mitte/rechts: © Gourmet Classic



Restaurants und Geschäften auch für Nicht-Skifahrer ein lohnenswertes Ausflugsziel ist.

Ganz einzigartig ist im Hotel SeeMount, dass die Pool-Area täglich bis 22 Uhr geöffnet ist, einmal wöchentlich bleibt die Wasser- und Saunawelt sogar bis 23 Uhr zugänglich. Es ist einfach herrlich, nach dem Abendessen ganz ohne Zeitdruck im kuschelig warmen Außenpool zu schwimmen und die Lichter an den Paznauner Bergen funkeln zu sehen und anschließend den traumhaften Ausblick vom Relaxbereich aus zu genießen.

Die Zimmer und Suiten sind stylisch eingerichtet mit edlen Holzfußböden und Holzschränken großzügig ausgestattet. Auf den großen Balkonen lässt sich im Schaukelsitz entspannt das Treiben der Skifahrer beobachten.

Und wer beim Skifahren genügend Kalorien verbrannt hat, darf ohne Reue das tägliche 5-Gänge-Menü am Abend genießen. Denn die Küche im SeeMount****superior Hotel ist ausgezeichnet. Das Menü startet mit einem wirklich reichen Salatbuffet, Dressings und Nüssen und wird mit einer feinen Auswahl an regionalem Käse beschlossen. Sollte einmal nicht das Richtige beim Menü dabei sein, bekommt der Gast auf jeden Fall ein gutes Wiener Schnitzel oder einen leckeren Kaiserschmarrn als Alternative vom Küchenchef gezaubert. Auch das Frühstücksbuffet hält für jeden Geschmack eine große Vielfalt bereit. Solch eine große Auswahl verschiedenster Sorten getrockneten Obstes und Nüssen sucht man anderswo vergeblich. Wem zwei Mahlzeiten am Tag nicht genügen sollten, der verhungert nicht und darf sich bereits am Mittag wieder eine Stärkung einverleiben und wenig später eine Nachmittagsjause genießen.

Relaxt beschließen lässt sich der Tag in der ErlebBAR bei leckeren Drinks. Besonders schön wird´s, wenn einmal wöchentlich Live Musik spielt.

www.seemount.at

Sabrina Mallaun empfängt Gäste

Foto oben/unten: © Das SeeMOUNT

Fotos: © Hotel GUT Trattlerhof / Gert Perauer

Vorzüglich Schlemmen im Hotel GUT Trattlerhof & Trattlers Einkehr

Wer kennt es nicht? Man ist im Urlaub, genießt eine traumhafte Umgebung und zahlreiche Aktivitäten und überlegt dabei, was man als nächstes essen könnte. Gehören auch Sie zu den Feinschmeckern und sind auf der Suche nach kulinarischen Köstlichkeiten, dann sind sie im familiengeführten 4-Sterne *Hotel GUT Trattlerhof & Chalets* sowie im dazugehörigen *Hüttenrestaurant Trattlers Einkehr* in Bad Kleinkirchheim genau richtig.

Die Lage und das Ambiente des GUTshofs lädt zum Aktivurlaub ebenso ein, wie zur romantischen Kuschelauszeit oder einem verlängerten Genusswochenende. Ein Ort, der verbindet. Altes mit Neuem. Tradition mit Zeitgeist. Gemütliche Stuben, genussvolle Kulinarik sowie ein großzügiger Wellnessbereich runden die erlebnisreiche Gutshofvielfalt ab.

Die Trattlers Einkehr gilt als Marktplatz des guten Geschmacks

Das rustikale Ambiente mit Geschichte und Tradition in jedem Detail sowie einer gemütlichen Sonnenterrasse verwöhnt mit kulinarischem Hochgenuss und edlen Tropfen. In der gemütlichen Gaststube erwarten Sie neben typischen Kärntner Schmankerln auch Dry-Aged-Beef Steaks sowie fangfrische Forellen und Saiblinge aus dem hauseigenen Fischteich. Eines von vielen Highlights sind das selbstgebackene Brot sowie der hauseigene Räucherofen. Für Liebhaber der italienischen Küche bereitet Pizzaiolo Rocco Carlucci nach hauseigenem Rezept und mit ganz viel Amore die köstlichsten Pizzen zu. Wer hingegen einen süßen Gaumen hat, darf sich zu einer Tasse Kaffee die hausgemachte Trattlers Hoftorte nicht entgehen lassen, welche nach altem Hofrezept gebacken wird. Romantisch zu zweit oder mit der ganzen Familie kredenzt Ihnen das Küchenteam wahre Genussmomente, kreiert aus saisonalen Produkten der Region. Als Mitglied der Slow Food Region Kärnten wird stets gekocht, was Natur und Saison so hergeben — nachhaltig und genussvoll soll es sein.

Geballte Weinexpertise bei „Winzer am Berg“ Gipfeltreffen für Weinliebhaber und Gourmets

Rot, weiß oder doch lieber Rosé? Neben genussvoller Kulinarik begeistert das Hotel GUT Trattlerhof sowie die Trattlers Einkehr regelmäßig mit kulinarischen Events und wahrt somit eine langjährige Tradition. Im Rahmen der Veranstaltungsreihe Winzer am Berg kommen namhafte Winzer seit nun mehr 12 Jahren aus den bekanntesten Weinbauregionen Österreichs für ein ganz besonderes Gipfeltreffen in den Trattlerhof. Verkosten Sie an den Genusswochenenden edle Tropfen in geselliger Runde und lauschen dabei spannende Wein-Geschichten. Samstag am Abend erwartet Sie ein fein abgestimmtes 5-Gänge Degustationsmenü vom Küchenchef und seinem Team und verspricht wahre kulinarische Genussmomente.

www.trattlers-einkehr.at

Nächste Termine „Winzer am Berg“:

03.-04.3.2023 Weingut Weixelbaum, Strass im Strassertal, NÖ
10.-11.3.2023 Weingut Scheiblhofer, Andau, Burgenland
17.-18.3.2023 Weingut Ipsmiller, Schrattenberg, NÖ
24.-25.3.2023 Weingut Wellanschitz, Neckenmarkt, Burgenland
31.3.-1.4.2023 Weingut Frescobaldi, Toscana, Italien

TIPP: Unser exklusiver Partner: *Sophienwald Gläser* — Kunstwerke aus Glas, die die Widersprüche zart und fest, klassisch und modern, edel und doch erschwinglich in sich vereinen. Jedes Glas ist mundgeblasen, handgefertigt und somit immer ein Unikat.

„Winzer am Berg“ Angebot

Trattlers Hofleute haben hier ein passendes Angebot geschnürt, mit dem sich der GUTshof von seiner geschmackvollsten Seite präsentiert:

Zwei Tage im Doppelzimmer inklusive Trattlers Genuss-Halbpension, eine kommentierte Weinverkostung mit einem namhaften Winzer und ein 5 Gänge-Degustationsmenü mit Weinbegleitung im Hüttenrestaurant Trattlers Einkehr buchbar ab 267 € im Doppelzimmer (bis 10.04. & 12.05. — 11.11.2023 / zu speziellen Terminen).

Luxus pur? Trattlers Hof-Chalets

Neben dem Hotel bietet der Trattlerhof seinen Gästen 14 luxuriöse Chalets direkt an der Skipiste sowie Bike- & Wanderwegen an. Erleben Sie den Komfort eines modernen Hauses und die Behaglichkeit einer Almhütte im hochwertigen Chalet. Jedes der Chalets verfügt über einen eigenen Holzofen für gemütliche Stunden sowie ein eigenes Private SPA inklusive Panoramasauna und beheizter Außenwanne für maximalen Luxus.

www.trattlers-hof-chalets.at

Hotel GUT Trattlerhof & Chalets**
Gegendtalerweg 1
9546 Bad Kleinkirchheim
Österreich
Tel: +43 4240 81 72
hotel@trattlerhof.at
www.trattlerhof.at

Doppelt gut:

Foto: © Thomas Pirot

Zwei Betriebe aus Mainz-Finthen auf den Spitzenplätzen für Genießer

Carl Grünewald und Philipp Stein wissen, wie man Gäste glücklich macht

Carl Grünewald

Sie sind Nachbarn und „Brüder“ im Geiste: *Carl Grünewald*, Küchenchef im *„Atrium Hotel Mainz“*, und *Philipp Stein*, Chef im Restaurant *„Steins Traube“*. Tür an Tür sorgen sie Tag für Tag für glückliche Gäste, denn das, was sie auf die Teller bringen, ist einfach Spitze. Das wissen auch die Restaurant-Tester, die für den beliebten Guide „Der Mainzer — Restaurant- und Weinführer 2023“ unterwegs waren. Erstmalig hoben sie jetzt mit der „GenussWerkstatt“ des Atrium Hotels und mit „Steins Traube“ zwei Betriebe aus Mainz-Finthen aufs Siegertreppchen. Das gab's noch nie. Insgesamt wurden 96 Restaurants in Mainz und Rheinhessen besucht und bewertet. „Jetzt lohnt es sich doppelt, sich auf Genusstour nach Mainz-Finthen zu machen“ sagt Hotelier Dr. Lothar Becker und freut sich mit seinem Team und den Nachbarn. Das Special „Genusswelt Finthen“ lädt ein, in beiden Betrieben auf kulinarische Entdeckungsreise zu gehen. Übernachtet wird im Atrium Hotel im Design-Doppelzimmer. Details unter :

www.atrium-mainz.de/specials/steinstraube-genusswerkstatt-uebernachtungsspecial/

Insgesamt 9,7 Punkte wurden Carl Grünewald und Philipp Stein auf dem Genusskonto gutgeschrieben. Das ist die Höchstleistung unter allen besuchten Betrieben und steht laut Gastro Führer für Gourmetküche in kreativer Umsetzung und handwerklicher Präzision. Das Gastro-Team des Atrium Hotels hat sogar doppelt gepunktet, denn neben der „GenussWerkstatt“ wurde auch das Hotel Restaurant „Adagio“ mit 9,3 Punkten als überdurchschnittlich bewertet.

Über den Besuch im Restaurant „Adagio“ heißt es: „Vorzüglich versteht es Carl Grünewald mit seinem Team im Adagio, die dargebotenen Speisen auf den jeweiligen Eigengeschmack zu reduzieren und diesen besonders herauszuarbeiten“. Über die „GenussWerkstatt“ liest man folgende Zeilen, aus denen höchste Anerkennung für die überdurchschnittliche Küchen- und Serviceleistung spricht: „Die klare Handschrift des gesamten Küchenteams, die elegant-leichten Genussgänge, der überlegte, handwerklich gekonnte, nachhaltige Umgang mit dem Thema Lebensmittel in der kulinarischen Welt der GenussWerkstatt überzeugten uns auf der ganzen Linie“ — so die Tester.

Über das Atrium Hotel Mainz

Gegründet im Jahr 1974 als Garni-Hotel hat sich das Atrium Hotel Mainz unter sehr persönlicher Führung des Inhabers und Hoteldirektors Dr. Lothar Becker zu einem stilvollen Vier-Sterne-Superior-Hotel für anspruchsvolle Gäste entwickelt. Mit einer Fläche von 15.000 Quadratmetern, 151 Zimmern, Suiten und Appartements und 320 Betten ist es das größte Inhaber geführte Privathotel in Rheinland-Pfalz und in der Rhein-Main Region. Durch die Bauweise und die von viel Grün umgebene Lage ist die Größe des stetig erweiterten Hotels kaum sichtbar. Der Service ist sehr individuell, persönlich und liebenswert und das Haus hat viel Atmosphäre mit einem Hauch von Luxus. Die heitere Gastlichkeit, das ruhige, harmonische Ambiente und die Präsenz von dezentem Design, Kunstobjekten und liebevollen Details geben dem Hotel eine ganz eigene, unverwechselbare Note.

Im Adagio Restaurant & Weinbar werden höchste kulinarische Ansprüche in designorientiertem, modern-elegantem Ambiente erfüllt und erlesene Weine degustiert. Das Frühstücks-Restaurant Allegro, das Buffet-Restaurant Cucina sowie die stilvolle Lounge und Bar ergänzen das moderne gastronomische Konzept. Neu und heute bereits auf dem Erfolgsweg ist die GenussWerkstatt. Eine Attraktion für sich ist der dicht bewachsene Atrium-Garten mit Terrasse, kleinen Spazierpfaden und Kunstinstallationen. Entspannung finden Gäste des Hauses zudem in der hoteleigenen Wellness-World mit Hallenpool und Sauna.

Mit dem Atrium Conference Centrum verfügt das Hotel auf einer Eventfläche von 2.000 Quadratmetern über 22 Konferenzräume mit modernster Tagungstechnik und umfangreichem Bankettangebot. Das Hotel ist Mitglied der WorldHotels EliteCollection und ist eines der meist ausgezeichneten Hotels in Deutschland. So wurde das Atrium Hotel Mainz in den Kategorien Certified Business Hotel und Certified Conference Hotel zertifiziert und hat darüber hinaus zahlreiche weitere Auszeichnungen erhalten, darunter auch das Prädikat „Top Tagungshotelier“ sowie „Gastgeber des Jahres“ der Rheinland-Pfalz Tourismus GmbH.

www.atrium-mainz.de

GenussWelt Finthen Übernachtungsspecial

Zwei Übernachtungen im Design-Doppelzimmer inkl. reichhaltigem Frühstücksbuffet
***
Nutzung unserer Wellness-World
***
„MENÜ PRESTIGE“ im Sternerestaurant „Steins Traube“ am ersten Abend
***
Erlebnis-Reise am zweiten Abend in unserer GenussWerkstatt
***
auf Wunsch Zimmerfrühstück und späte Abreise bis 18.00 Uhr (nach Verfügbarkeit)
***
Preis im Doppelzimmer pro Person ab 319,00 Euro

Preis im Einzelzimmer ab 429,00 Euro

GASTRO SUMMIT Friedrichshafen und Gastro Fachmesse Bodensee-Oberschwaben stehen in den Startlöchern

Das Gastronomie-Fachevent GASTRO SUMMIT ist erstmals in Friedrichshafen zu Gast: Von 26. bis 28. Februar 2023 finden der GASTRO SUMMIT Friedrichshafen und die Gastro Fachmesse Bodensee-Oberschwaben gemeinsam in den Hallen B1 und A2 der Messe Friedrichshafen statt. Beide Veranstaltungen bringen damit die gebündelte Kompetenz für Gastronomie, Hotellerie und Gemeinschaftsverpflegung in die Bodenseeregion. Aktuelle Themen sind die Suche nach Personal sowie Nachhaltigkeit in der Gastronomie.

Rund 150 Aussteller werden zum GASTRO SUMMIT Friedrichshafen und der Gastro Fachmesse Bodensee-Oberschwaben erwartet. Die Gastro Fachmesse Bodensee ist eine Veranstaltung mit Tradition in der Region. Erstmals kooperiert sie mit dem GASTRO SUMMIT, die Besucher können mit einem Ticket beide Veranstaltungen besuchen und erhalten dort Informationen, Inspiration, Angebote und Lösungen für alle Bereiche des Gastgewerbes. Neben den Food & Beverage-Angeboten sind Lieferanten und Brauereien mit dabei sowie Anbieter von Einrichtung und Ausstattung für Restaurants, Imbisse und Großküchen. Anbieter von Softwarelösungen präsentieren Kassensysteme, Apps sowie verschiedene Web-Services, die die Arbeit in Hotellerie, Gastronomie und Gemeinschaftsverpflegung erleichtern können. Darüber hinaus werden auch Service-Roboter im Einsatz gezeigt und können vor Ort auf ihre Praxistauglichkeit geprüft werden.

Marktüberblick und Trends für die Bodenseeregion

Neben den Angeboten der Aussteller von GASTRO SUMMIT und der Gastro Fachmesse Bodensee-Oberschwaben gibt es informative Bühnen-Programme mit Kochshows und Talkrunden: Das Unternehmer-Forum „Zukunft Gastronomie“ diskutiert aktuelle Herausforderungen und auf der „Culinary Food Stage“ gibt es Live Cooking mit erfahrenen Köchen, die Spezialthemen und Trends in den Fokus rücken. Mit dabei sind unter anderen Meta Hildebrand und Benedikt Faust.

Unternehmer-Forum „Zukunft Gastronomie“

Im Unternehmer-Forum „Zukunft Gastronomie“ geht es um die aktuellen und bekannten Herausforderungen der Branche in den drei Bereichen Ökonomie, Ökologie und Soziales. Wichtige Themen sind Automatisierung und Digitalisierung, die Attraktivität als Arbeitgeber sowie die konsequente Ausrichtung auf Regionalität und Nachhaltigkeit. Über 30 Speaker werden in den drei Tagen am Bodensee erwartet. Dazu Jan-Patrick Timmer, Ausrichter des Forums: „Die Probleme der Branche sind seit Dekaden bekannt, die Reaktionen eher gering. Das hat sich in den letzten Jahren geändert. Wir müssen jetzt hart arbeiten, um Versäumtes nachzuholen und unsere Betriebe und damit die gesamte Branche fit für eine attraktive Zukunft zu machen. Auch müssen wir gemeinsam am Image arbeiten — es kann nicht sein, dass schwarze Schafe das Bild einer gesamten Branche prägen, während die unzähligen Unternehmer, die sich darum kümmern, dass ein komplettes Team glücklich und zufrieden ist, nicht einmal zu Wort kommen.“

Stephan Dovern ist Projektleiter der GASTRO SUMMITS sowie der Gastronomiefachmesse HOGA in Nürnberg, die im Januar bereits für einen erfolgreichen Jahresauftakt der Branche sorgte: „Die Gastronomie hat turbulente Jahre hinter sich und auch aktuell steht die Branche vor neuen Herausforderungen. Auf dem GASTRO SUMMIT liefern wir Lösungen für eine zukunftsfähige Gastronomie. Bereits im Januar hat die HOGA Nürnberg gezeigt, dass es sowohl Ausstellern als auch Besuchern, gerade in Krisenzeiten, wichtig ist, sich zu vernetzten, persönliche Kontakte zu pflegen und sich live zu treffen. Wir freuen uns, dass der GASTRO SUMMIT mit Friedrichshafen einen weiteren Standort hat und wir freuen uns besonders auf die Bodenseeregion, in der viele engagierte Gastgeber zu finden sind.“

Der GASTRO SUMMIT fand erstmals 2016 in Essen statt und liefert seitdem an verschiedenen Standorten Produkte, Lösungen und Trends für Gastronomie, Hotellerie und Gemeinschaftsverpflegung sowie für Food-Trucks, Imbiss- und Snackbetriebe. Erstmals kooperiert der GASTRO SUMMIT Friedrichshafen mit der Gastro Fachmesse Bodensee-Oberschwaben, die von Geyer Food veranstaltet wird. Veranstalter des GASTRO SUMMITs ist der private Messeveranstalter AFAG Messen und Ausstellungen, der bereits seit 1950 die große Bayerische Gastronomiefachmesse HOGA in Nürnberg veranstaltet und mit verschiedenen weiteren GASTRO SUMMITs deutschlandweit regionale Gastro-Fachevents organisiert.

Der GASTRO SUMMIT Friedrichshafen und die Gastro Fachmesse Bodensee-Oberschwaben finden von 26. bis 28. Februar 2023 in der Messe Friedrichshafen statt.

Aktuelle Informationen unter :

www.gastro-summit.de

eat excellence berät Hotellerie und Gastronomie im Bereich Hygiene — „Saubere Küchen Gesetz“ in Berlin lädt zu Neudenken ein

Am 1. Januar 2023 führte Berlin als erstes Bundesland das Lebensmittelüberwachungstransparenzgesetz — LMÜTranspG ein. Es zeigt Verbraucherinnen und Verbrauchern auf einen Blick, wie gut Cafés, Restaurants, Imbisse und Kantinen der Hauptstadt die Hygienevorschriften einhalten. Nach dem neuen Gesetz müssen die Ergebnisse der amtlichen Lebensmittelüberwachung öffentlich transparent gemacht werden, sodass leichter erkennbar ist, ob bei der Herstellung, Verarbeitung, Lagerung und dem Verkauf von Lebensmitteln die Hygienevorschriften eingehalten wurden. Dass dieses Gesetz nicht nur Mängel aufführt, sondern auch Chancen für die Betriebe bereithalten kann, zeigt das Team rund um *Aaron Clobes* vom Berliner Unternehmen *eat excellence*, selbst gelernter Koch, Dozent und seit Jahren als Lebensmittelingenieur und als Sachverständiger für Hygiene tätig. Mit seiner Expertise spricht er Betriebe aus der Hotellerie und Gastronomie an, die das Thema Hygiene wie auch er als Chance sehen. Unterstützung erhält er dabei von seinem starken Netzwerk aus den Berliner Gesundheitsämtern der Bezirke, Lebensmittelhygienikern, Sachverständigen, Coaches und Fördermittelberatung. Das Angebotsspektrum reicht von Beratung und Coaching in puncto Hygiene über die richtige Kommunikation der Ergebnisse bis hin zur Beantragung von bestehenden Fördermitteln. Anfragen zur Beratung werden unter

info@eatexcellence.com

entgegengenommen. Weitere Informationen finden sich auf :

www.eatexcellence.com

„Wir möchten den Betrieben der Hotellerie und Gastronomie dazu verhelfen, das neue Gesetz als Chance und nicht als Geißelung der Branche zu sehen,“ so Aaron Clobes, Inhaber und Geschäftsführer der eat excellence GmbH, ehemals in Berlin als Start Up etabliert, nunmehr bundesweit aktiv. „Dafür setzen wir ganz am Anfang an. Wir beraten den Betrieb bei der Vorbereitung auf den Besuch der Behörde und erläutern den Ablauf des Hygienechecks. Wir zeigen zudem Möglichkeiten auf, um positive Ergebnisse im Marketing zu nutzen und kritische Resultate zu korrigieren.“

Zum Expertenteam gehören auch *Gwenola Nusser*, Geschäftsführerin von hiba impulse in Berlin als Expertin für die Bereiche Training und Weiterbildung. Sie verfügt über ein großes Netzwerk an qualifizierten Trainern und legt einen weiteren Schwerpunkt auf die Beantragung von Fördermitteln. Ferner unterstützt *Frank Hörl*, Inhaber der NextGen Hospitality das Team als langjähriger Berliner Hotelier, ehemaliger Geschäftsführer einer Gesundheitseinrichtung und zertifizierter Experte für die digitale Transformation wie zum Beispiel von Lieferketten, interner Prozesse, Kommunikation und Kontrollen.

Die Experten planen zudem ein Online Portal, Webinare, Podcasts und klassische Stammtisch-Formate, um die Branche unter anderem mit Hygienetipps, Gastbeiträgen und Online-Seminaren zu unterstützen.

Über eat excellence

eat excellence wurde von Aaron Clobes gegründet und ist eine Unternehmensberatung, die schwerpunktmäßig im Bereich Zertifizierungen sowie im Qualitäts- und Hygienemanagement für Gastronomie, Hotellerie und Lebensmittel verarbeitende Betriebe tätig ist. Zudem ist Aaron Clobes als Dozent für Mikrobiologie und Qualitätssicherung an der DHBW tätig.

Über hiba impulse

Die hiba impulse GmbH berät Unternehmen und entwickelt individuelle, zunehmend digitale Trainingskonzepte. Darüber hinaus konzipiert die hiba impulse GmbH Anträge und Strategien zu Förderprojekten und setzt erfolgreich zahlreiche eigene Förderprojekte um.

Über NextGen Hospitality

Gründer Frank Hörl ist Hotelier und zertifizierter Digital Transformation Manager-New Work-Agile Coach und begleitet Gastgeber und Dienstleister bei der Transformation zur gesamtheitlichen Nachhaltigkeit und Digitalisierung. Zudem ist er als freiberuflicher Auditor für das Berliner GreenSign Institut GmbH in zahlreichen Betrieben in der DACH-Region aktiv. Mit seiner Fachkompetenz engagiert er sich bei der Berlin School of Business & Innovation und als Tutor bei der Deutschen Hotelakademie. Bei Hotelforen und Tech Events tritt er als Redner und Moderator auf.

Fragen an Aaron Clobes, eat excellence

1. Welche Betriebe sprechen Sie konkret mit Ihrer Beratung an und müssen diese spezielle Voraussetzungen erfüllen?

Unsere Zielgruppe sind Kleinstunternehmer, Mittelständler und Großbetriebe in der Gastronomie und Hotellerie, aber auch Einrichtungen, die Lebensmittel verarbeiten, zubereiten und ausgeben. Dies schließt auch Kitas, Schulen, Betriebskantinen, Imbisse und Schnellrestaurants ein. Diese Betriebe müssen keine besonderen Voraussetzungen erfüllen, idealerweise liegen bereits ein Hygienekonzept oder die üblichen HACCP-Checklisten vor. Diese prüfen wir auf die aktuellen gesetzlichen Voraussetzungen, passen diese rechtssicher an und bereiten gezielt und praxisnah auf einen Besuch der Aufsichtsbehörden vor.

2. Wie läuft die Beratung ab?

Unser Expertenteam besucht den Betrieb, es gibt eine Bestandsaufnahme, wir erfassen die Abweichungen und erstellen nach den Richtlinien einen Maßnahmenplan. Dies reicht von der Definition der für die Lebensmittelsicherheit notwendigen Infrastruktur, der Erstellung von HACCP-Plänen bis hin zu den Schulungen und Qualifikation des Teams. Ferner beraten wir, welche Möglichkeiten die Digitalisierung bei den

Aaron Clobes

Gwenola Nusser

Frank Hörl

(Fortsetzung nächste Seite)

eat excellence berät Hotellerie und Gastronomie im Bereich Hygiene — „Saubere Küchen Gesetz“ in Berlin lädt zu Neudenken ein

Prozessen bieten kann. In diesem Zusammenhang wiederum prüfen wir die Fördermöglichkeiten für die Digitalisierung, Software-Applikationen und die Schulungen. Unsere Dienstleistungen sind auf die unterschiedlichen Bedürfnisse zugeschnitten und wir arbeiten immer in enger Absprache mit den Behörden.

3. Wie profitiert ein Betrieb von Ihrem Pool aus Experten, welchen Mehrwert bekommt er ggf. bei Inanspruchnahme Ihrer Leistungen?

Der Mehrwert — wir sind alle seit Jahrzehnten mit unterschiedlichen Schwerpunkten in der Branche aktiv, jeder mit seiner Qualifizierung, Kompetenz und seinem Netzwerk. Eines jedoch eint uns — wir brennen für unsere Branche und die Qualität unserer Dienstleistung und der handelnden Menschen wie Mitarbeiter, Partner, Gäste und Verbraucher. Jedes Unternehmen wird individuell betrachtet, jeder von seinem “Ist-Stand” abgeholt und ganzheitlich beraten. Wir unterstützen das Unternehmen letztendlich bei der Auswahl der geeigneten Fördermittel, bei der Antragsstellung, der Verwaltung und bei der Umsetzung von Schulungen und möglichen Investitionen.

4. Welche Chancen bietet das neue Lebensmittelüberwachungstransparenzgesetz Ihrer Meinung nach für den einzelnen Betrieb und die Branche insgesamt?

Die Verbraucher erfahren durch diese neue Regelung eine größtmögliche, bisher nicht praktizierte Transparenz und Sichtbarkeit der Qualität eines Betriebs. Die Qualität steht wiederum im Kontext “Preis-Leistung” und einer Botschaft des Gastgebers: ich stehe für gute, verlässliche Hygiene und hochwertige Qualität. Wir laden die Betriebe dazu ein, dieses Gesetz als Chance für eine eigene Öffentlichkeitsarbeit und ihr Marketing zu nutzen und sich damit von den Mitbewerbern abzugrenzen.

Dies führt beim Verbraucher, Mitarbeitern und Mitbewerbern zu einer Sensibilisierung. Die gesamte Branche wird mittelfristig und für die Zukunft eine Wertschätzung erfahren, die ihr Image wieder stärken wird. Es wird eine klare Differenzierung und Konsequenzen zwischen den “best in class” und den “schwarzen Schafen” geben. Dies wiederum stärkt unsere Unternehmer und unsere Strukturen von der Ausbildung zum verantwortungsvollen Gastgeber. Von einem gesteigerten Verbraucherschutz profitieren alle Beteiligten - bis hin zur Politik.

Für weitere Informationen:
Aaron Clobes
eat excellence GmbH
Akazienstraße 3a
10823 Berlin
+49 (0)30 95999695
info@eatexcellence.com
eatexcellence.com

ANZEIGE

Senf - jede Sorte ein besonderes Geschmackserlebnis

Simone Seiboth

Seit Jahrtausenden gilt Senf als wertvolle Zutat vieler Speisen und ist eines der ältesten Gewürze. Es gibt jedoch verschiedene Arten, die alle unterschiedliche Aromen besitzen. *Simone Seiboth*, Inhaberin der Quedlinburger Senf-Manufaktur, erklärt in diesem Artikel, welche Sorte für welchen Zweck geeignet ist und wie man sie für eine Vielfalt an Gerichten verwendet. So können Verbraucher die Vorzüge des speziellen Gewürzes, sowohl kulinarisch als auch gesundheitlich, optimal nutzen.

Was genau ist Senf überhaupt?

Senf ist ein wichtiges Gewürz, das jährlich in rund 160.000 Tonnen geerntet wird. Rund 40 verschiedene Sorten existieren, aber vor allem Mitteldeutschland verwendet Senf als Gründünger: unreife Pflanzen erhalten mehr Nährstoffe, wenn sie untergepflügt werden. Es gibt gelben (Sinapis alba), braunen (Brassica juncea) und schwarzen Senf (Brassica nigra). Letzterer muss von Hand geerntet werden und gedeiht hauptsächlich in Indien.

Vielfalt: Im Geschmack und auf dem Teller

Quedlinburger Senf ist eine wahre Vielfalt an Geschmacksrichtungen. Ob mild und sanft, süß und fruchtig oder mittelscharf und würzig - hier gibt es für jeden Geschmack etwas zu finden. Beliebte Sorten sind Harzkäsesenf, Rhabarbersenf oder auch Schoko-Chillisenf. Doch auch exotische Kreationen wie Orangensenf, Tomatensenf, Curry-Mangosenf oder Zitronensenf finden immer mehr Beliebtheit. Für noch mehr Abwechslung können die Kunden auf Honigsenf, Whiskysenf, Wildkräutersenf oder Bärlauchsenf zurückgreifen. Somit bietet der Hersteller außerordentliche Genussmomente - ganz egal, ob man lieber süße oder scharfe Aromen bevorzugt. Genießer haben die Möglichkeit, ihrer Experimentierfreude und Ideenvielfalt freien Lauf zu lassen - denn im Geschmack und auf dem Teller macht der Senf mehr als deutlich: Genuss steht an erster Stelle!

Warum ist Senf so gesund?

Senfsamen enthalten neben einem nussig-milden Senföl mit einem Anteil von ca. 20-36 %, auch Eiweiß und Glykoside wie Sinalbin (Weißer Senf) oder Sinigrin (Brauner/Schwarzer Senf). Diese sind für den scharfen Geschmack und die appetitanregende sowie verdauungsfördernde Wirkung zuständig. Erst durch Mahlen oder Schroten wird das Enzym Myrosinase in den Samen aktiviert und verwandelt die Glykoside in Traubenzucker, Schwefelsäure sowie Isothiocyanate - welche oft als ätherisches "Senföl" bezeichnet werden -, um so den scharfen Geschmack hervorzurufen. Trockenes Pulver hat deshalb anfangs lediglich einen milden, leicht bitteren Geschmack.

Er ist reich an Vitamin B3 (Niacin) und enthält Magnesium, Calcium und Phosphor. Er vermehrt den Speichel und die Magensäfte, regt die Gallenblasenmotorik an und stärkt durch verbesserte Durchblutung den sogenannten schlaffen Darm und die überanstrengte Leber und Galle.

Mit seiner vielfältigen Zusammensetzung spricht Senfsamen also sowohl den Gaumen als auch unsere Gesundheit an.*

Senf mit Liebe selbst gemacht

Die Fertigstellung eines Senfs auf althergebrachte Weise ist ein aufwendiger Prozess, der sich allerdings lohnt. Als Erstes müssen alle festen Bestandteile in einem Eimer zusammengemischt werden, bevor man Wasser, Essig und Öl dazu gibt. Diese Mischung wird idealerweise mit einem Zauberstab gut vermengt. Danach muss der Senf mindestens eine Woche verweilen, damit er seine typischen Senföle freisetzt und sein Aroma sowie seine Schärfe sich entfalten können. Nach dieser Ruhezeit kann man die Konsistenz und den Geschmack überprüfen, wenn nötig, erneut vermischen und dann noch weitere Wochen abwarten, bis der Senf verzehrfertig ist - insgesamt benötigt man daher circa 3 Wochen zur Herstellung eines Senfs.

Weltweite Lieblinge: Was ist typisch für andere Kulturen?

Senf ist ein vielseitiges Würzmittel, das in vielen Kulturen auf der ganzen Welt verwendet wird. Er kann mild oder scharf sein und einem Gericht zusätzlichen Geschmack hinzufügen. In Asien gibt es verschiedene Senfsorten, von süß bis stark, wobei die Südafrikaner gerne die Paste Mubatuba essen, bestehend aus Tomatenmark, Senfkörnern und anderen Zutaten wie Mehl oder Knoblauch. Im Nahen Osten und Mittleren Osten ist Dill-Senf sehr beliebt: Dazu wird gemahlener Senf mit Dillblüten, Olivenöl und Salz gemischt. In arabischen Ländern findet man auch den Tabak-Mustard, der mit Tabakblättern sowie Knoblauch und Kräutern gewürzt ist und oft mit Olivenöl oder Butter abgerundet wird. Ob süß oder scharf - alle Mustardsorten haben eines gemeinsam: Sie schmecken hervorragend!

https://senf-shop.com/

***Quelle:**
https://www.chemie-schule.de/KnowHow/Senf

Senfsorten Download pdf-Datei

www.gourmetclassic.de/Senf_Rad.pdf

Fly, little Birdie!

Ein Spiel am Golfclub Zillertal-Uderns — mit seinen sanften Hügeln und umgeben von einer grandiosen Naturkulisse — gilt unter Golfern als Hochgenuss. Obsthaine, Teiche, teppichartige Fairways, listig angelegte Bunker und raffiniert bewegte Grüns lassen schwungvolle Gäste schwärmen. Hier wird jeder Schlag zum Erlebnis.

Jede Spielbahn des 18-Hole Championship Course zeichnet sich durch eine Besonderheit aus: Bahn 9 hat ein Inselgrün, auf Spielbahn 14 (Par 3) steht ein Diamant auf dem Spiel. Wer dort im Turnier ein Hole-in-One erzielt, erhält als Geschenk einen Einkaräter. Eingebettet in die prachtvolle Natur des Zillertals, verwöhnt der Golfplatz mit magischen Weitblicken auf das grandiose Alpenpanorama und verführt so vor und nach jedem Schlag zum Innehalten und Seele baumeln lassen. Sogar die Vierbeiner dürfen mit. Im Golfclub Zillertal-Uderns sind Hunde erlaubt. Kein Wunder, dass der Platz schon längst zu den Leading Courses of Austria gehört.

Ein Flight mit dem Wettergott

Der Par-71-Kurs bietet Spielern jeden Könnens einen einzigartigen Mix aus Herausforderung, Entspannung und Genuss. Ein Kurzspielareal, eine PGA Golfschule und eine großzügig angelegte Übungsanlage mit überdachten Abschlägen runden das erstklassige Angebot ab. Letzteres ermöglicht sogar ein effektives Training im Winter. Am Golfplatz Zillertal-Uderns sind Golfspieler besonders gut dran. Denn hier startet das Golfvergnügen bereits im März. Bis November bleibt der Platz geöffnet. Dank der Lage auf 550 Meter Seehöhe und den idealen klimatischen Bedingungen des Zillertals ist die Golfsaison hier besonders lang.

Golf-Schule für alle

In einem mehrstufigen Kursprogramm lernen sowohl Golfeinsteiger als auch Fortgeschrittene in stressfreier und lustiger Atmosphäre alles, was sie für ihre Golfkarriere brauchen. Mit modernsten Unterrichts- und Analysemethoden verbessern Golfbegeisterte gemeinsam mit den Pros ihr Spiel. Einsteiger kommen zur Kennenlern-Stunde und zum Schnupperkurs. Auf Wunsch werden sie auf die Platzreife vorbereitet. Fortgeschrittene wählen aus einem vielseitigen Kursprogramm, das ihr Können perfektioniert. Für Familien und Kinder gibt es einen eigenen Golfkurs, der individuell an die Bedürfnisse von Groß und Klein angepasst wird.

Erstklassig wohnen und ausgezeichnet speisen

Direkt am Golfplatz liegt die Vier-Sterne-Superior Sportresidenz Zillertal, ein exklusives Boutique-Hotel, das für Design, Lifestyle und anspruchsvolle Gastlichkeit steht. Das Restaurant und Clubhaus „Die Genusswerkstatt“ verwöhnt zwischen dem 9. und 18. Green die Feinschmecker mit preisgekrönter Kulinarik. Chef de Cuisine Willi Tillian kocht für seine Gäste nur mit regionalen Zutaten, wofür er von Gault&Millau mit einer Haube und 11 Punkten ausgezeichnet wurde. Auf der Sonnenterrasse genießen

Golfspieler und Hotelgäste gleichermaßen kulinarische Köstlichkeiten und ein beeindruckendes Panorama. In der Hotelbar klingen Golftage mit raffinierten Cocktails, erstklassigen Schnäpsen und frisch gezapften Bieren aus. Die Weinlounge ist der Ort, an dem die Weinliebhaber zusammenkommen.

Nach einem erlebnisreichen Tag lässt es sich im über 1.000 m² großen Spa-Bereich wortwörtlich auf CLOUD 7 schweben. Verschiedene Saunen und ein Dampfbad sorgen für wohliges Relaxen und wohltuende Kosmetik- oder Massagebehandlungen vereinen Vitalität und Erholung. Die Krönung der CLOUD 7 bietet der ganzjährig beheizte Infinity Pool mit Panoramablick über den Golfplatz und die Zillertaler Bergwelt.

Zillertaler Natur, modernen Komfort und zeitgemäße Ästhetik verbinden die großzügigen Zimmer und Suiten. Wenn der Golfschläger Pause macht, geht es hinaus zum Wandern und Biken. Die Sportesidenz Zillertal ist ein idealer Ausgangspunkt für Bergtouren und Wanderungen. Die Radfahrer und Mountainbiker starten direkt beim Hotel zu ihren Touren.

Auch die sechs weiteren Golfhotels im Zillertal runden den Golfurlaub zum perfekten Wohlfühlerlebnis ab. Sie alle liegen in unmittelbarer Nähe zum Golf-club Zillertal-Uderns. Kulinarische Schmankerl und traumhafte Wellness- und Spa Bereiche lassen die Golferherzen nach der Golfrunde höherschlagen. Das Hotel „Das Kaltenbach“, der Wöscherhof, das Kosis Sports Lifestyle Hotel, die ZillerSeasons Luxury Hotel Collection, das Hotel Haidachhof und das Vaya Zillertal liegen allesamt ganz nahe an dem Leading Golf Course und haben sich dem traumhaften Golferlebnis verschrieben. Was alle Unterkünfte gemeinsam haben, sind die Gastfreundlichkeit und das Credo: Ankommen. Wohlfühlen. Genießen.

www.golf-zillertal.at/golfhotels/

Foto: © Jukka Pehkonen / Golfclub Zillertal-Uderns

STROMBERGER PR

Der Saphir unter den Edelsteinen

Fotos: © Zafiro Hotels

Zafiro Hotels nun mit All Inclusive Redefined®-Konzept

Das Fünf-Sterne-Resort *Zafiro Palace Andratx* in Camp de Mar an der Südwestküste Mallorcas startet ab März 2023 mit dem neuen All Inclusive Redefined®-Konzept in die Sommersaison. Ziel des erst 2021 eröffneten Luxushotels ist es, Qualität, Komfort und Erlebnisse auf höchstem Niveau anzubieten und anspruchsvollen Gästen einen unbeschwerten Urlaub zu ermöglichen. 304 elegante Suiten mit großzügigen Balkonen oder Terrassen und imposantem Ausblick, fünf Restaurants von mallorquinisch bis asiatisch inspiriert, sieben Pools und das Zen Spa & Wellnesscenter lassen keine Wünsche offen. Ein individueller Service, tägliches Aktiviätenprogramm sowie die Nähe zum Golf Club Andratx und dem feinen Sandstrand von Camp de Mar sorgen für eine genussvolle Auszeit. So präsentiert sich das Zafiro Palace Andratx ab diesem Jahr als das Flaggschiff der Gruppe Zafiro Hotels. Derzeit umfasst die Gruppe drei Fünf-Sterne- und neun Vier-Sterne-Hotels, Erstere firmieren unter dem Markennamen Zafiro Palace Collection. Übrigens: Bereits der Name weist auf die Orientierung in Richtung Luxusurlaub hin, denn Zafiro bedeutet Saphir auf Spanisch.

www.zafirohotels.com/de/

STROMBERGER PR

Bailando à la Barceló

Barceló Imagine in Madrid hebt Entertainment auf neue Ebene

Elektrisierend und originell: Das *Hotel Barceló Imagine* in Madrid steht für eine harmonische Verbindung aus Design, Kunst und Musik. Ab sofort ergänzt mit dem neuen Tanzspiel „Just Dance 2023“ ein innovatives Erlebnis das Angebot in Zusammenarbeit mit dem Spielehersteller Ubisoft. Als erstes und einziges Hotel in Spanien ermöglicht das Fünf-Sterne-Haus seinen Gästen Tanzsessions in allen Zimmern und Suiten. Elementarer Bestandteil des Spiels für Nintendo und PlayStation ist das Tanzen zu vorgegebenen Rhythmen und Schritten. Dank des Mehrspielermodus richtet sich der Service an Paare, Familien und Freundesgruppen gleichermaßen.

Ohnehin kommen Musikfans im Barceló Imagine voll auf ihre Kosten. So prägen kreative Deko-Elemente wie Gitarren und Schallplatten das Interieur. Im Vinyl-Verleih des Hotels finden sich alte und neue Schätze, zudem stehen diverse hoteleigene Playlists zum Download bereit.

www.barcelo.com/de-de/barcelo-imagine/

Foto: © Grupo Barceló / Alberto Espada

Foto: © Grupo Barceló / Eduardo M.Conde / 2022

cision

Sichere und gesunde Lebensmittel

Foto: © cision

Finnische Lebensmittel entsprechen Wünschen deutscher Verbraucher — Export aus Finnland nach Deutschland um 10 % gestiegen

Deutschland ist Finnlands viertgrößtes Exportland für Lebensmittel und der Export verzeichnete im Jahr 2022 ein Allzeitrekord mit mehr als 130 Millionen Euro. Deutsche Verbraucher fordern Qualität und Nachhaltigkeit von den Produkten und diesen Wünschen kann der finnische Lebensmittelsektor gut nachkommen. Finnische Produkte aus „freier Natur" sind bereits in mehreren Distributionskanälen in Deutschland vertreten.

Das Interesse beruht auf Gegenseitigkeit: Finnische Verbraucher zeigen Interesse an deutschen Lebensmitteln, besonders an Backwaren. Der Statistik aus dem Jahr 2021 zufolge war Deutschland, gleich nach den Niederlanden, Finnlands zweitgrößtes Importland für Lebensmittel.

Deutsche und finnische Verbraucher vereint eine Wertschätzung von reinen, schmackhaften und nachhaltig produzierten Lebensmitteln.

„Finnland ist bestrebt, in den Bereichen Lebensmittelsicherheit, Rückverfolgbarkeit und Nachhaltigkeit zu den Besten der Welt zu zählen. Auch das Tierwohl liegt uns am Herzen. Wir setzen bei der Fleischproduktion keine Antibiotika zur Wachstumsförderung ein und wir verfügen über ein effektives Sicherheitsüberwachungssystem", sagt *Lili Lehtovuori* von Business Finland, Expertin für den deutschen und mitteleuropäischen Lebensmittelmarkt.

Laut Lehtovuori kaufen deutsche Verbraucher antibiotikafreie Fleischprodukte, Speiseeis, Fisch, Backwaren, Produkte auf Haferbasis, Süßigkeiten, Bier, Gin und weitere hochprozentige alkoholische Getränke aus Finnland. Diese Produkte sind in ausgewählten Filialen von Edeka, Rewe und Globus, in Bio-Lebensmittelmärkten wie Denns, in Kaufhäusern wie im KaDeWe, in Online-Shops und über Amazon erhältlich.

Jens Bockelmann, Eigentümer von EDEKA Putlitz und Wittenberge, hat eine erfolgreiche Wahl bezüglich der finnischen Lebensmittel getroffen:

„Sichere und gesunde Lebensmittel sind uns und unseren Kunden wichtig. Von Atria (finnische Fleischmarke) wissen wir, dass die Tiere auf eine würdige Weise gezüchtet und transportiert werden und dass das Fleisch frei von Salmonellen und Antibiotika ist. Deshalb haben wir uns für Fleisch von Atria entschieden. Unsere Kunden lieben den Geschmack und die Qualität der Produkte", berichtet Jens Bockelmann und er fügt hinzu:

„Dieses Jahr veranstalten wir wieder in den E-Zentren eine Finnland-Woche. Wir bieten unterschiedliche Produkte, wie frischen Flammlachs, Bier der Firma Kukko, unterschiedliche Spirituosen wie Wodka und Gin sowie leckere Lakritze. Die vom Programm „Food from Finland" vorgestellten Produkte sind äußerst interessant. Wir gehen davon aus, dass diese auf dem deutschen Markt gut angenommen werden."

Der finnischen Stand auf der Internationalen Grünen Woche in Berlin

Finnlands Interesse an der Zusammenarbeit mit dem deutschen Lebensmittelhandel

Der finnische Land- und Forstwirtschaftsminister Antti Kurvinen besuchte die Internationale Grüne Woche in Berlin und nahm an der Berliner Agrarministerkonferenz teil.

Der Zweck dieses längeren Besuchs lag in der weiteren Stärkung der deutsch-finnischen Zusammenarbeit in den Bereichen Landwirtschaft und Lebensmittel, da sowohl Deutschland als auch Finnland auf den Ausbau der nachhaltigen Landwirtschaft sowie auf Selbstversorgung setzen.

„Wir freuen uns über das Interesse der Deutschen an finnischen Lebensmittelprodukten und an Finnland als Reiseziel. Deutschland ist auch im Bereich Lebensmittel einer der wichtigsten Handelspartner Finnlands und wir planen, weiterhin in deutsche Märkte zu investieren, damit finnische Produkte noch besser in deutschen Geschäften wahrgenommen werden. Die langjährige Zusammenarbeit mit der Grünen Woche ist Teil dieser Arbeit und die Messe ist die ideale Gelegenheit, den deutschen Verbrauchern neue Geschmackserlebnisse vorzustellen", sagt der Land- und Forstwirtschaftsminister Antti Kurvinen.

STROMBERGER PR

Mehr als nur ein Neujahres-Vorsatz

Foto: © Scandic München Macherei

Scandic setzt Maßstäbe im Bereich Nachhaltigkeit

64 Prozent der Deutschen möchten sich 2023, laut einer Forsa-Umfrage im November 2022, umwelt- und klimafreundlicher verhalten. Am Ende ist das oft leichter gesagt als getan. Nicht so im *Scandic Macherei München*. Im Herbst 2022 eröffnet, freuen sich Gäste im neuen Haus der schwedischen Hotelgruppe auf ein nachhaltiges Gesamtkonzept. Ressourcen zu schützen, gehört für das Unternehmen jedoch nicht nur zum grünen Zeitgeist, sondern zu ihrer Philosophie. Überflüssige Verpackungen vermeiden? Im Scandic München Macherei eine Selbstverständlichkeit. Auch in der Gastronomie setzt Scandic auf Abfallvermeidung, Foodsharing und Bio-Produkte. Auf separat verpackte Lebensmittel verzichtet das Team, Übriggebliebenes wird nicht weggeworfen, sondern über die „Too good to go" App weitergegeben. Das Trinkwasser kommt aus den eigenen Wasserhähnen und wird gefiltert und karbonisiert bevor es in Kannen aus recyceltem Glas serviert wird.

www.scandichotels.de/hotelsuche/deutschland/munchen/scandic-muenchen-macherei

mk Salzburg

Das Leben in vollen Zügen genießen:

Fotos: © Hotel Bergblick

Alpines Hideaway im idyllischen Tannheimer Tal

Ausgiebig wohlfühlen in einer Gegend, in der die Berge, der Schnee und die Ruhe zu Hause sind: Das Tannheimer Tal gilt als eines der schönsten Hochtäler in Europa. Idyllische Landschaften und markante Gipfel, weite Natur und verträumte Bergdörfer wecken den Entdeckungsdrang. Massentourismus findet man nicht. Im Tannheimer Tal atmen Menschen in ursprünglicher Natur durch. Den Kopf frei bekommen und den Moment genießen, das ist hier möglich. In einer traumhaften Alleinlage inmitten von Natur toppt das *Bergblick Hotel & Spa* das entschleunigte Lebensgefühl.

Die Zeit anhalten

Der große In- und Outdoor-Panorama-Pool ist das exklusive Herzstück des Bergblick-SPA, das sich rundum dem „Sich-Wohlfühlen" widmet. Der Empfangsbereich, die Lobby, das Restaurant und die Bar sind liebevoll gestaltet, um dem Gast seine Ich-Zeit noch angenehmer zu machen. Im Dachgeschoß bietet eine große Deluxe-Suite großzügigen Wohnraum. Im Haupthaus sind vier Juniorsuiten untergebracht, die edel und komfortabel, in warmen Holz- und Naturtönen eingerichtet wurden. Jedes Zimmer ist ein Unikat, die Möbel feinste Handarbeit. In der Tiefgarage sind die Autos der Gäste Sommer wie Winter bestens untergestellt. An Elektroanschlüsse für E-Fahrzeuge ist ebenfalls gedacht.

Gäste des Bergblick Hotel & Spa sollen vor allem eines haben: Zeit. Zeit, am Kamin ein gutes Buch zu lesen, Zeit für Gespräche, Zeit zum Träumen, Zeit für sich und ihre Liebsten. Im SPA im Hotel Bergblick ist es wohlig warm: ein anregendes, tiefenreinigendes Kräuterdampfbad, Schwitzen in der Almsauna mit Panoramablick, die milde Bio-Sauna, die wohlige Infrarot-Zirben-Lounge. Die Soledampfgrotte stärkt die Atemwege. Das „Bergsee-Tauchbecken" und die Eisgrotte kühlen nach dem Saunagang. In den Ruheräumen „wiegen" einen die Wasserbetten in den Schlaf. Das Kosmetikteam setzt auf die hochwertigen Produkte von Team DR. JOSEPH — Hightech Natural Cosmetics für eine neue Generation der Hautpflege. Zwischen dichten Wäldern, hohen Gipfeln und verschneiten Wiesen bringen Gäste des Bergblick Hotel & Spa ihre Gedanken zur Ruhe. Yoga unterstützt darin, zur inneren Mitte zu finden. Hier „versteckt" sich der Genießer vor Stress und Hektik.

Juniorsuite Enzian mit Talblick

Schneezeit

Draußen glitzert der Schnee. Kilometerlange Loipen, geräumte Winterwanderwege, Skipisten und Rodelbahnen, Natureisflächen zum Eislaufen, unberührte Landschaften zum Schneeschuhwandern — all das liegt vor der Haustür des Bergblick Hotel & Spa in dem schönen Tiroler Hochtal. Nur drei Minuten sind es mit dem Auto zum nächsten Skilift. Der Ski- und Wanderbus hält direkt vorm Hotel. Mit diesem kommen aktive Wintergäste kos-tenlos durch das Tal. Den Moment genießen, das ist das Gebot der Stunde — auf Ski oder Schritt für Schritt durch die Winternatur, im Tal oder auf den Berggipfeln.

Gratis Bergbahnen

Mit dem Ticket „Winterbergbahnen inklusive" ist die Benutzung aller Skilifte in allen Tannheimer Skigebieten für Urlauber, die vom 13. bis 16. März 2023 einen Mindestaufenthalt von drei Nächten von Montag bis Donnerstag gebucht haben, inklusive. Davon profitieren nicht nur Skifahrer, sondern auch Winterwanderer, die kostenlos die drei Bergbahnen in Tannheim, Grän und Schattwald nutzen können.

Kein Stress, keine Hektik, kein Termindruck, stattdessen in einer wundervollen Landschaft loslassen — das ist die Philosophie des Hotel Bergblick.

Anjo kocht mit Leidenschaft …

… und er kocht ab sofort im Bergblick Hotel & Spa. Anjo Pegel hat es in das alpine Hideaway im Tannheimer Tal gezogen. Falstaff attestiert der Küche im Bergblick Hotel & Spa mit 1 Gabel eine hohe Auszeichnung, laut Gault Millau zählt diese auch 2023 zu den besten Restaurants des Landes. Anjo Pegel hat viel vor: Für das Bergblick entwickelt er eine „Cuisine Alpienne" mit Bezug zur Regionalität des Tannheimer Tals. Dieses hat eine unglaubliche Vielfalt wertvoller, verantwortungsvoll

(Fortsetzung nächste Seite)

mk Salzburg

Das Leben in vollen Zügen genießen:

Fotos: © Hotel Bergblick

Alpines Hideaway im idyllischen Tannheimer Tal

Küchenchef Anjo Pegel

produzierter Lebensmittel zu bieten und das kommt dem kreativen Koch zugute. Für ihn gibt es nichts Schöneres, als regionale und saisonale Produkte ins Rampenlicht genussvoller Höhepunkte zu stellen. Höchste Qualitätsansprüche verschmelzen bei Anjo mit modernen Kochtechniken, mit großem handwerklichem Können und neuen Ideen. Die Gäste des Bergblick „schmecken" das Tannheimer Tal — Sinneseindrücke, die den Urlaub in den Bergen bereichern. Von früh bis spät verwöhnt das inspirierte, kulinarische Schaffen die Hotelgäste. Zudem ist die Gourmetstube namens Grunstube im Hotel ein exklusiver Treffpunkt von À-la-carte-Genießern.

www.hotelbergblick.at

Gourmetrestaurant Grunstube

+++ 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