classic Gourmet journal digital

Zeitung des Internetportals www.gourmet-classic.de · Ausgabe 151 / März 2023

Winterromantik am Fuschlsee im Salzkammergut

Foto: © Ebner's Waldhof am See

Ebner´s Waldhof****s am See

EBNER'S WALDHOF ★★★★S AM SEE

Die dick verschneiten Tannen biegen sich unter ihrer Last und es schneit unaufhörlich in großen Flocken. Still und umgeben von sanften Hügeln schmiegt sich der Fuschlsee unter der grauen Glocke des Winterhimmels.

Mit drei großen Gebäuden nicht zu übersehen liegt direkt am See das familiengeführte Hotel Ebner´s Waldhof, welches sich über die Jahrzehnte stets vergrößert und auf die Bedürfnisse und Wünsche der Feriengäste eingestellt hat.

1958 als Pension Haslgut eröffnet, später in Pension Waldhof umbenannt, wurde der Betrieb 1969 zum Hotel und besaß bald das erste Hallenbad der Region. Ab 1980 konnten dann die ersten Golfurlauber anreisen.

Vorteilhaft erwies sich, dass die Betreiberfamilie Ebner stets im Haus wohnte. 2019 haben dann die beiden Schwestern Stephanie und Daniela die Leitung des Hotelbetriebes von ihren Eltern übernommen. Die Monate während der Pandemie nutzten beide direkt, um größere Renovierungs- und Umbaumaßnahmen durchzuführen. So wurde eine neue Küche eingebaut, das Villa-Restaurant, die SeeBar und ein Seminarraum für Gruppen von 10-30 Personen geschaffen. Gerne wird hier der persönliche Service von den Seminarteilnehmern genutzt und die Tatsache, dass das Haus über ein großes Spa verfügt, ist bei der Entscheidung für einen Seminarort sicherlich von großem Vorteil.

Überhaupt ist das Spa absolut vielfältig und besitzt neben einer großen In- und Outdoorpool-Landschaft einen Fitness- und einen Yogaraum sowie einen Saunabereich.

Fachkundige Physiotherapeuten und Physiotherapeutinnen stellen für jeden Gast auf Wunsch das perfekte Massageprogramm zusammen und gehen hier — was in Hotels dieser Art nicht häufig der Fall ist — individuell auf die Bedürfnisse der Gäste ein, so dass eine hier gebuchte Behandlung auch wirklich effektiv ist. Wundervoll abgerundet wird solch ein Spa-Tag durch eine Beauty-Behandlung der Extraklasse

(Fortsetzung nächste Seite)

Fotos Reihe oben und unten: © Gourmet Classic

rundes Foto Mitte: © Ebner's Waldhof am See

Ebner´s Waldhof****s am See

mit hochwertigsten Pflegeprodukten, die auf Naturwirkstoffen basieren.

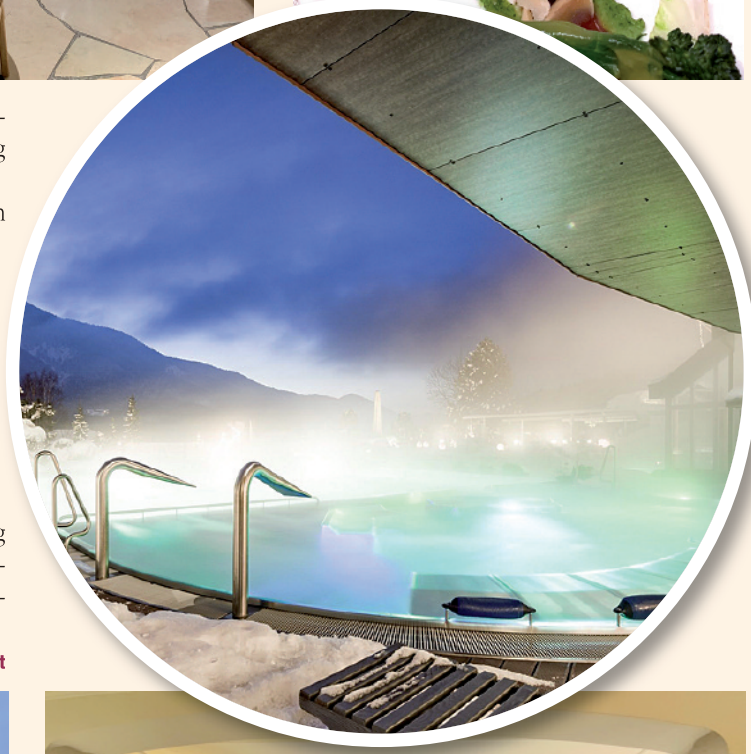
Die Aktivguides von Ebner´s Waldhof bieten viele tolle Möglichkeiten an, sich an der frischen Luft zu betätigen, wie zum Beispiel Schneeschuhwandern oder Langlaufski. Pilates, Aqua-Gymnastik, Bouldern sind nur einige Beispiele für die Betätigung im Haus. Der Seniorchef spannt gerne die Pferde ein für eine romantische Pferdeschlittenfahrt.

An Romantik kaum zu übertreffen ist aber eine Winterwanderung rund um den Fuschlsee, der selbst an grauen Wintertagen in den herrlichsten Blau-und Grüntönen schimmert. Oft führt der schmale Weg direkt am Wasser entlang.

Wer mehr Action braucht, ist in etwa 30 Minuten in Salzburg und kann sich ins Sightseeing-Getümmel stürzen — der Wolfgangsee ist ebenfalls nicht weit entfernt.

Abends kehrt man gerne zu einem zünftigen Fondue-Abend mit Live-Musik auf der Waldhof Alm ein, die sich etwa 10 Gehminuten vom Hotel entfernt am Hang befindet, oder lässt sich in der Gütl-Stub´n ein wunderbares Fünf-Gänge-Menü servieren.

www.ebners-waldhof.at



Eine der ersten Adressen im Wiener Weinbau: Das Weingut Christ

Foto: © Raimo Rudi Rumpler

Rainer Christ

Am nordöstlichen Stadtrand Wiens, im historischen Ortskern von Großjedlersdorf, liegt das *Weingut Christ*, eine der ersten Adressen im Wiener Weinbau. An den Hängen des Wiener Bisamberges, am linken Donauufer sind deren Reben auf geschichtsträchtigen Böden beheimatet.

400 Jahre lang führte Familie Christ in Wien einen gemischten Bauernhof als landwirtschaftlichen Betrieb. Einige Generationen später, in den 1980er Jahren entschlossen sich Franz und Johanna Christ von Vieh und Äckern zu trennen und nur mehr den Weinreben zu widmen. Damit war der Grundstein für das heutige Weingut gelegt.

Im Jahr 2005 wurde es an Rainer Christ übergeben und großzügig um- und ausgebaut. Die Metamorphose sollte einerseits der weinbaulichen Spezialisierung dienen, als auch den Weinen die entsprechende Bühne bieten.

Rainer Christ ist ein Vollblutwinzer mit Liebe zu Balance und Respekt. Voll sprühender Begeisterung lebt er detailverliebt und achtsam seinen Traum von höchster Qualität mit dem Ziel, dem Bisamberg und seinem Terroir die Aufmerksamkeit zu schenken die er verdient. Hochkomplexe Wechselwirkungen und konfliktträchtige Evolution in der Natur haben ihn gelehrt, Gesetzmäßigkeiten zu achten und dabei innovativ und anspruchsvoll zu agieren.

In diesem Zusammenhang wurden Weingarten- und Weinbereitungsprozesse gründlich hinterfragt und neu betrachtet. Mit Sachverstand und Erfahrung komplettiert Vater Franz Christ das engagierte Duo, das die Handschrift des Weingutes Christ prägt.

Beim Heurigen war "Ausbau" das Motto der letzten Jahrgänge. Bereits 1927 wurde den Gästen in der privaten Küche jeweils an 14 Tagen im Frühling und im Herbst serviert und ab 1959 gibt es ein eigenes Lokal für die Gäste.

Ein stilvoller Mix aus Naturstein, Holz und Glas empfängt die Gäste auf der einladenden Weingutszufahrt.

(Fortsetzung nächste Seite)

Eine der ersten Adressen im Wiener Weinbau: Das Weingut Christ

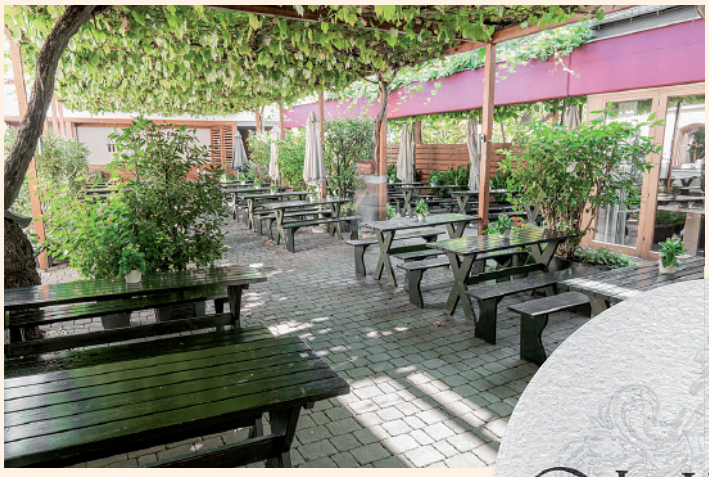


Foto: © Jansenberger Fotografie / www.digitalimage.at

Der herrliche Gastgarten, gemütliche Stüberl, ein großzügiger Parkplatz und der kindgerechte Spielplatz machen Naturnähe, Weingenuss und Familienfreizeit zum Gesamterlebnis der kulinarisch entspannten Art.

Seit 2015 gehört der Heurige Christ zu den neu gegründeten Wiener Top Heurigen. 2017 wurde Rainer Christ zum Heurigenwirt des Jahres in Österreich gekürt. Neben den Klassikern vom Heurigenbuffet erwarten die Gäste zahlreiche saisonale Köstlichkeiten.

Als Biobetrieb ist den Christ´s Regionalität und Qualität, als auch der enge Kontakt zu Partnern und Lieferanten sehr wichtig. Der Heurige Christ wurde auch mit dem „AMA GENUSS REGION“ Gütesiegel ausgezeichnet.

Ob eine rauschende Geburtstagsparty, elegante Hochzeit, festliche Taufe oder ein klassisches Businessevent ansteht — mit jedem noch so individuellem Wunsch sind die Gäste bei Familie Christ aufgehoben.

Exklusive Weingartenwanderungen, Kellerbesichtigungen und Verkostungen runden das Angebot des Weingutes ab.

https://shop.weingut-christ.at/

https://www.weingut-christ.at/

Foto: © Thomas Hantke / www.tom-foto.at

Besuchen Sie uns!

Wir sind auf der ProWein in Düsseldorf vertreten.

19. - 21.03.2023!

*

Weingut & Heuriger Christ
Ing. Rainer Christ
Amtsstraße 10-14
A-1210 Wien - Jedlersdorf

Tel.: +43 1 292 51 52
Fax.: +43 1 292 51 52 - 53
E-Mail: info@weingut-christ.at

www.weingut-christ.at

Weingut Dr. Hinkel — Frischer Wind aus Rheinhessen

Das Weingut Dr. Hinkel bewirtschaftet rund 32 Hektar Weinberge im Herzen Rheinhessens. Hervorzuheben ist dabei der Zechberg, Framersheims älteste und beste Weinbergslage. Dort wachsen Rebsorten wie Chardonnay, Riesling und Spätburgunder, die als Lagenweine ein hohes Entwicklungs- und Lagerpotential haben. Eine feine Kräuternote begleitet elegant den jeweiligen Sortencharakter. Ergänzt wird das Sortiment des Gutes mit internationalen Klassikern wie Sauvignon Blanc, Shiraz und Cabernet Sauvignon, ebenso mit regionalen Traditionsrebsorten wie Huxelrebe und Scheurebe. Der Weinbau hat in Framersheim Tradition und kann bis ins Jahr 775 n.Chr. zurückverfolgt werden. Das Weingut Dr. Hinkel blickt zurück auf über 320 Jahre Familienweinbau. Doch der Blick geht heute nach vorne. Peter Hinkel entwickelt neue Ideen und setzt Impulse um. So gab es 2021 erstmalig einen Shiraz Rosé, der spontan im Barriquefass vergoren und anschließend unfiltriert abgefüllt wurde. Ein Wein mit einem intensiven Zusammenspiel aus Würze, Frucht, Holz und einem langen Nachhall.

Dr. Roland & Peter Hinkel

WEINGUT DR. HINKEL

Naturnah: Weil guter Wein allein nicht reicht.

Seniorwinzer Dr. Roland Hinkel beschäftigte sich als einer der ersten deutschen Winzer mit der Mengenbegrenzung im Weinberg. Im Rahmen seiner Doktorarbeit machte er schon Anfang der 90er Jahre Anschnittbegrenzung und Dauerbegrünung in den Rebzeilen. Durch den geringen Anschnitt erzielt er mit seinen Weinen zwar eine geringere Ernte, aber diese ist durch eine sehr hohe Güte charakterisiert. Dort legte er bereits den Grundstein für eine nachhaltige Bewirtschaftung der Weinberge. Eine biodiverse Begrünung, der Einsatz von Kompost und der Verzicht auf Herbizide sind dabei als wichtige Punkte zu nennen. In der Weinbereitung verzichten Dr. Roland und Peter Hinkel auf jegliche Schönungsmittel und nutzen den Faktor Zeit, weshalb alle Weine auch vegan sind. Um den CO_2-Fußabdruck weiter zu senken wird Altglas gespült, und werden erneuerbare Energien im Weingut genutzt. „Jeder Aspekt spielt eine wichtige Rolle, um in Summe ein nachhaltiges Produkt in Händen zu halten, auf das wir stolz sein können“, so Peter Hinkel, Jungwinzer im Weingut.

Erlebnis: Die Zeit der klassischen Weinprobe ist vorbei.

Ein Besuch im Weingut Dr. Hinkel ist auf jeden Fall eine gute Idee. Familie Hinkel lädt regelmäßig zu abwechslungsreichen Weinevents ein. Bei kulinarischen Weinwanderungen, mörderischen Planwagenfahrten, musikalischen Themenabenden und vielem

Farbweinprobe im neu gebauten Weineventraum

(Fortsetzung nächste Seite)

Weingut Dr. Hinkel — Frischer Wind aus Rheinhessen

mehr werden die Framersheimer Weine verkostet und die rheinhessische Lebensart gelebt. Hervorzuheben ist auch die Farbweinprobe im neu gebauten Weineventraum des Gutes. Bei unterschiedlichem Licht erlebt man, wie Farbe, Bild und Atmosphäre auf den Geschmack Einfluss nehmen. Durch die schwarzen Gläser wird der Fokus bewusst auf den Wein gelegt. Dabei führt Dr. Roland Hinkel durch die Probe und hebt die Besonderheiten der jeweiligen Rebsorte gekonnt hervor. Die Farbweinprobe wurde 2015 als innovativstes Weinerlebnis weltweit mit dem Best Of Wine Tourism Award der Great Wine Capitals ausgezeichnet. Eine Weinprobe der besonderen Art.

Alkoholfrei neu gedacht

In den vergangenen Jahren wächst die Nachfrage nach alkoholreduzierten und alkoholfreien Produkten stetig. Ein gesünderer Lebensstil, Krankheit, Schwangerschaft, Autofahren oder einfach der Wunsch nach weniger Alkohol sind Gründe für den Konsum alkoholfreier Weine. Peter Hinkel hat sich in seiner Masterarbeit damit beschäftigt, die Qualität alkoholfreier Weine zu steigern. Heraus kam mit dem Dri.Ver! ein Produkt, das das Thema alkoholfrei völlig neu interpretiert. Durch den Verschnitt von entalkoholisiertem Wein mit Verjus, dem Saft unreifer Trauben, entsteht ein spannendes Süße-Säure-Spiel mit viel Mundgefühl und Nachhall. Verjus ist als Grundprodukt nicht neu, sondern wurde bereits in der Antike als Heilmittel und Würzmittel verwendet. Es enthält von Natur aus einen hohen Gehalt an Antioxidantien und Säure, weshalb es in Europa lange Zeit ein wichtiges Konservierungsmittel war, und erst im Mittelalter in Vergessenheit geriet. Dr. Hinkel nutzt den Saft und schafft mit dem Dri.Ver! weiß und dem Dri.Ver! sparkling zwei hervorragende alkoholfreie Alternativen.

Ausflugstipp: Eine Wanderung durch die Framersheimer Weinberge.

Der Jakobsweg führt nicht nur durch Framersheim, sondern auch durch die angrenzenden Weinberge. Auf dem Hornberg gibt es Informationen über die Pilgerroute und die dort wachsenden Rebsorten, Picknickplätze und eine tolle Aussicht zu genießen. Außerdem führt der Pilgerweg am Framersheimer Labyrinthplatz vorbei, der von der ortsansässigen Künstlerin Rita Breuder initiiert und angelegt wurde. Der ideale Ort, um die Seele einmal baumeln zu lassen. Zum Verweilen lädt auch die Bohnerzwäsche ein, die daran erinnern soll, dass im 19. Jahrhundert dort Eisenerz im Tagebau abgebaut wurde. Ein Wanderweg, der vieles bietet und neue Einblicke in die Geschichte Rheinhessens gibt.

Weitere Informationen hier:

www.weingut-dr-hinkel.de

Termine 2023

25. März 2023:
Farbweinprobe
*
29. April & 6. Mai 2023:
Weine und Tapas
*
3. Juni 2023:
Österreich, dahoam im Weingut
*
15. & 16. Juni 2023:
Verkostungstage mit Farbweinprobe
*
26. August & 28. Oktober 2023:
Mörderische Planwagenfahrt
*
23. & 30. September 2023:
Weinerlebnistag mit Weinlese
*
18. November 2023:
Farbweinprobe Online
*
Mehr Informationen gibt es unter:
https://shop.weingut-dr-hinkel.de/Veranstaltungen/

Frühlingskur mit Kartoffeln

Wer vor dem Frühling winterlichen Ballast abwerfen möchte, der darf auf die Kraft der Kartoffel bauen. Ihre wertvollen Inhaltsstoffe helfen dabei, den Körper zu entwässern, den Säure-Basen-Haushalt des Körpers auszugleichen und das Immunsystem zu stärken. Die regionale Knolle ist außerdem die ideale Zutat, wenn überflüssige Pfunde purzeln sollen. Die langkettigen Kohlenhydrate der quasi fettfreien und kalorienarmen Kartoffel sorgen für ein langanhaltendes Sättigungsgefühl. Um ihre Wirkung komplett zu entfalten, wird die Kartoffel am besten schonend und ohne Zugabe von Fett zubereitet. Markenbotschafter Franz Schned verrät seine Rezepte für einen gesunden Klassiker: Pellkartoffeln mit Dips aus Quark bringen den Organismus in Schwung.

Da sie nicht in frischen Farben strahlt und man ihr ihren Reichtum an Vitaminen und Mineralstoffen auf den ersten Blick kaum ansieht, wird die heimische Kartoffel meist weniger als Superfood, sondern vielmehr als Kohlenhydratbombe und nährstoffarmer Dickmacher gesehen. Dabei ist die Kartoffel eine echte Powerknolle, die zu beinahe 80 Prozent aus Wasser besteht und sowohl im rohen sowie im gekochten Zustand mit nur 0,1% quasi fettfrei ist. Schon gewusst? Mit einem Kohlenhydrat-Gehalt von etwa 16% haben 100 Gramm Kartoffeln nur halb so viele Kalorien wie die gleiche Menge an Nudeln. Sogar Reis bringt in Relation mehr Kalorien auf die Waage als die Kartoffel. Die gesunden langkettigen Kohlenhydrate der Kartoffel lassen den Blutzuckerspiegel nur langsam steigen und halten ihn dann konstant — eine klare Absage an dick machende Heißhungerattacken. Neben ihrer Sattmachqualität ist die oft unterschätzte Knolle aus der Region ein wichtige Vitamin- und Mineralstoffquelle. In ihr stecken Vitamin C, Vitamin B1, B2, B5 und B6 — allesamt wichtig z.B. für die Stärkung des Immunsystems. Die Kartoffel liefert auch Kalium, das die Nierentätigkeit anregt und somit dem Körper hilft, überflüssige Wassereinlagerungen auszuscheiden. Andere enthaltene Mineralien und Spurenelemente wie Kalzium, Magnesium, Phosphor, Eisen und Zink sind essenziell für Stoffwechsel und Zellaufbau.

Pellkartoffeln mit feinen Dips — Pure Protein-Power

Die Kartoffel enthält außerdem essenzielle pflanzliche Aminosäuren mit hoher biologischer Wertigkeit, die besonders gut vom Körper aufgenommen werden. Die Protein-Power lässt sich noch steigern, indem man eiweißreichen Quark zu den Kartoffeln reicht — die man am besten erst nach dem Kochen pellt. „Denn wenn die Kartoffeln mit wenig Wasser und Salz in der Schale gegart werden, bleiben die Vitamine, Mineralstoffe und Spurenelemente bestmöglich erhalten“, erklärt Franz Schned, der sich der Bayerischen Kartoffel als Markenbotschafter verschrieben hat. Der Profi-Koch hat einige leckere Dips kreiert, die sich leicht nachmachen lassen.

Weitere Infos und Inspirationen unter:

www.bayerische-kartoffel.de
www.youtube.com/bayerischekartoffel
www.facebook.com/BayerischeKartoffel/
www.instagram.com/bayerische_kartoffel/

Rezepte für Dips:

Curry-Limetten Quark Dip
130 g Magerquark
30 ml Limettensaft
1/2 Limetten, Abrieb
1 TL Currypulver
Zucker, Salz, Pfeffer

Avocado-Quark-Dip
1 Avocado
100 g Magerquark
1 TL Senf grob
1/2 Zitrone frisch
Salz, Pfeffer

Kräuter-Quark-Dip
2 EL Olivenöl
½ Knoblauchzehe
125 g Magerquark
1 EL Mineralwasser
1½ EL Petersilie und Schnittlauch
1/2 Zitrone, Saft
Salz, Pfeffer

Unsere Spezialität für Ihr Osterfest
Osterbrot
Ein traditionelles Gebäck, welches zum Ende der Fastenzeit gerne verschenkt wird und auf keinem Tisch fehlen sollte. Der Teig des Osterbrotes wird auf der Basis des Dresdner Stollen®-Teiges hergestellt, nur etwas leichter in der Zusammensetzung. Seit drei Generationen von Hand im Familienbetrieb gefertigt.
Letzter Versandtermin ist der 05.04.2023
www.christstollen-shop.com
Zum Shop
Unser Service für Firmen -
Osterbrot mit individueller Banderole!
Hier könnte Ihr Logo stehen!
Frohe Ostern wünscht
Frohe Ostern wünscht

Das MaMi's Food & Wine im Prenzlauer Berg

Mit seinen unzähligen Cafés, Restaurants, Bars und kleinen Boutiquen zählt der Prenzlauer Berg zu einem der beliebtesten Kieze der deutschen Hauptstadt. Nicht nur Bewohner schätzen das besondere Flair, auch internationale Reisende tummeln sich hier während des gesamten Jahres. Eine ihrer Hauptbeschäftigungen: ein Restaurantbesuch. Schließlich hat kaum ein anderer Kiez eine solche kulinarische Vielfalt zu bieten. Absoluter Lieblingsplatz für Weinliebhaber und Fans einer gehobenen Wohlfühlküche ist das privat geführte Nachbarschaftsrestaurant *MaMi's Food & Wine* in der Oderberger Straße/Ecke Kastanienallee. Wie der Name schon verrät, steht hier die gleichberechtigte Verbindung von Essen und Wein im Vordergrund. Zu jedem Gericht wird also immer ein speziell darauf abgestimmter Wein angeboten — insgesamt sind 200 (!) verschiedene Weine auf der Karte vertreten.

Eröffnet wurde das helle Souterrain-Restaurant mit 20 Sitzplätzen und einer großen Terrasse im April 2021 von den beiden Geschwistern *Ma*rcel und *Mi*riam (MaMi) Hertrampf. Schon lange hegten die gebürtigen Schwaben den Traum von der Selbständigkeit. Doch bevor sie sich diesen erfüllten, sammelten sie zunächst Erfahrungen in renommierten europäischen Betrieben. Der gelernte Koch Marcel war zuletzt als Sous Chef im Restaurant Tim Raue tätig und blickt unter anderem auf Stationen im St. Regis Hotel Mardavall auf Mallorca sowie im Reber's Pflug in Schwäbisch Hall zurück. Darüber hinaus hat er mehrere Monate in Südostasien und in den USA verbracht, um sich kulinarisch weiterzubilden. Miriam war als zertifizierte Sommelière und teilweise auch Restaurantleiterin in Betrieben wie dem Restaurant Alexander Hermann, dem Tristan auf Mallorca, im BollAnts Spa im Park in Bad Sobenheim sowie im LOISIUM Wine & Spa Hotel im Kamptal tätig. Mit dem MaMi's haben die Geschwister nun einen Ort gefunden, an dem sie mit ihren individuellen Stärken glänzen können — Marcel am Herd, Miriam als Sommelière und Gastgeberin.

Marcel und Miriam Hertrampf

Küche & Wein

Die Küche im MaMi's lässt sich am besten als eine Fusionsküche mit Wohlfühlfaktor beschreiben, die von Marcels Küchenstationen und Reisen rund um den Globus geprägt ist. So sind die Saucen beispielsweise eher von den klassischen Stationen in der DACH-Region inspiriert, aus dem Restaurant Tim Raue und von den Reisen durch Südostasien hat der 33-jährige Küchenchef eine gewisse Schärfe in seine kulinarische Handschrift aufgenommen. Und die Jahre auf Mallorca haben eine klare Vorliebe für Zitrusfrüchte, frischen Fisch und Gemüse mit sich gebracht.

In der Kombination ist daraus eine aromatisch deftige, aber gleichzeitig kalorisch leichte Küche entstanden, die immer mit einem Hauch Süße und Schärfe aufwartet. Eine Küche mit handwerklich hohem Anspruch, die zugänglich ist, ohne banal zu sein. Komplexität und Abwechslung sind Marcel extrem wichtig, ebenso wie ein professionelles Handwerk und die Vermeidung von Müll. Einen Vakuumierer sucht man hier vergeblich — „zu viel Plastik", sagt Marcel. Und auch Lebensmittel-Reste landen hier nicht in der Tonne, sondern in neuen Produkten. Der Trester der Sojasoße wird zum Beispiel für die Reifung von Gemüse und Fisch eingesetzt, der Essig wird aus Weinresten der offenen Weine hergestellt. Wie gut Marcel sein Handwerk beherrscht, zeigt sich auch darin, dass im MaMi's wirklich alles selbst produziert wird. Von der Sojasauce über Seitan bis hin zu Mayonnaise und Limoncello. Nur das Brot kauft der 33-jährige bei der Bäckerei Domberger zu. Wild bezieht er aus dem Naturschutzgebiet Schlaubetal von der Familie Wünsch, Gemüse vom Bauer aus dem Berliner Umland und Zitrusfrüchte direkt aus Mallorca.

Auf der Speisekarte des MaMi's finden Gäste unter anderem Gerichte wie die Pimientos de Padron mit Knoblauch, Orange, Cheddar und Dulce de Leche sowie die MaMi's Bolo — eine Rinderbolognese, die ohne Gemüse, aber mit ganz viel Knoblauch und verschiedenen Chilisorten kräftig eingekocht und so intensiv abgeschmeckt wird, dass sie nicht mit Nudeln oder

(Fortsetzung nächste Seite)

Das MaMi's Food & Wine im Prenzlauer Berg

Reis, sondern mit knackigen Salatblättern, Crème fraîche und Röstzwiebeln serviert wird. Außerdem auf der Karte: Hamachi mageres Filet und fettiger Bauch in Sojatrester gereift mit eingelegtem Rettich, Frühlingslauch und Ingwer sowie Kürbissuppe süß-sauer mit Misokrokette und Faux Gras - vegane Stopfleber mit Zitrus, Habanero und Five-spice Waffel. Wer mag, kann à la Carte bestellen oder sich für „Tischlein deck Dich" entscheiden — ein Menü zum Teilen in wahlweise acht (59,50 Euro) oder zehn Gängen (69,50 Euro). Absolute Besonderheit im MaMi's: Alle Gerichte sind entweder ohnehin vegetarisch oder werden als vegetarische, teilweise vegane, Variante angeboten. Bei der beliebten Bolo wird das Rinderhack mit Linsen ersetzt, bei der gezupften Rehkeule kommt hausgemachter Seitan zum Einsatz, bei der Stopfleber ist es Cashewnuss und Miso. Wem statt mehrerer Gänge eher nach einem guten Glas Wein und einem Snack ist, der kann aus der gleichnamigen Karte den Käse des Tages mit Feigensenf, Iberico- Schinken mit Aioli und gepickeltem Gemüse oder Sardinen aus der Premiumdose bestellen.

Für die Auswahl und Empfehlung der Weine zeichnet die 36-jährige Miriam Hertrampf verantwortlich. Insgesamt 200 Positionen in einem Preissegment von 30 bis 490 Euro pro Flasche stehen im MaMi's auf der Karte. Der Fokus liegt dabei auf klassischen Rebsorten aus Deutschland, Österreich, Spanien und Frankreich. Im offenen Ausschank bietet Miriam 20 Weine zwischen 5 und 10 Euro pro 0,1 l Glas an. Dank einer schönen Auswahl alkoholfreier PriSeccos von Jörg Geiger finden Gäste im MaMi's auch eine hochwertige Begleitung ohne Umdrehungen. Mit reichlich Erfahrungen in der gehobenen Hotellerie und Gastronomie ist Miriam auch eine perfekte Gastgeberin. Dabei geht es der Wahl-Berlinerin vor allen Dingen darum, aufmerksam gegenüber ihren Gästen zu sein und so auch die unausgesprochenen Wünsche erfüllen zu können. Wie gut ihr das gelingt, zeigen die vielen guten Bewertungen im Netz und die hohe Anzahl der Stammgäste.

Ambiente

Mit seiner exponierten Lage inmitten des Szeneviertels Prenzlauer Berg ist das MaMi's bei Berlinern und Besuchern gleichermaßen beliebt. Im Sommer lockt die herrlich begrünte Terrasse mit 30 Sitzplätzen, der roten Markise und großen Schirmen. An kalten Tagen empfangen Miriam und Marcel Hertrampf Gäste in ihrem hellen Souterrain-Restaurant an schlichten Holztischen mit frischen Blumen, Geschirr von ASA und edlen Zwiesel Gläsern. Hingucker ist die rote Backsteinwand im hinteren Bereich des Raumes. Im Mittelpunkt des Raumes befindet sich ein großer Holztresen, an dem Miriam Weine und andere Getränke vorbereitet.

Das MaMi's Food & Wine befindet sich in der Oderberger Straße 13 in 10435 Berlin und hat donnerstags bis montags ab 18 Uhr geöffnet. Reservierungen nimmt das Team online oder via E-Mail an contact@mamis-berlin.de entgegen. Weitere Informationen unter:

www.mamis-berlin.de

Anantara Plaza Nice Hotel brilliert als elegante Neueröffnung - Architektur-Juwel an der Côte d'Azur

Das 19. Jahrhundert erleben: Im glanzvollen Ambiente der Belle Époque erstrahlt das *Anantara Plaza Nice Hotel* ab sofort als eines der geschichtsträchtigsten Häuser an der französischen Mittelmeerküste. Nach umfassenden Renovierungsarbeiten eröffnet das Fünf-Sterne-Haus in einem denkmalgeschützten Gebäude an der bekannten Promenade des anglais am Strand von Nizza. Das 175 Jahre alte Anwesen empfängt seine Gäste mit 151 luxuriösen Zimmern und Suiten, viele mit Terrasse oder Balkon mit Meerblick, einem neuen Anantara Spa, einem stilvollen Rooftop Restaurant und Bar mit grandiosem Panoramablick auf die Baie des Anges und die Altstadt von Nizza sowie einem Seminarbereich mit sechs Tagungsräumen und einem Ballsaal. Das historisch-elegante Interior verbindet den neoklassizistischen Stil des ursprünglichen Hotels, das 1848 als erstes Luxushotel in Nizza eröffnet wurde, mit modernen Einflüssen. Für die Gestaltung verantwortlich zeichnen unter anderem das preisgekrönte Londoner David Collins Studio, der französische Architekt Jean-Paul Gomis und das TBC Studio aus Madrid. Das Anantara Plaza Nice Hotel befindet sich rund 20 Fahrminuten vom Flughafen Nizza entfernt. Der Übernachtungspreis beginnt bei 350 Euro für zwei Personen in einem Deluxe Doppelzimmer inklusive Frühstück. Weitere Informationen finden sich unter:

www.anantara.com/en/plaza-nice

Inspiriert vom Glitzern des Mittelmeers und der mediterranen Umgebung, kombinieren die Zimmer und Suiten des Anantara Plaza Nice Hotels raffinierten Komfort mit exklusiven Anantara-Elementen. Die mit Marmor verkleideten Innenräume mit Blick auf das Meer oder die umliegenden Gärten sind in Pastelltönen gehalten und schaffen so eine ruhige Atmosphäre, angeregt durch Akzente aus Holz und Gold. Für besonders viel Platz und Privatsphäre steht Gästen die 75 Quadratmeter große Presidential Suite im fünften Stock zur Verfügung. Mit bodentiefen Fenstern und einer großzügigen Terrasse lädt sie zum Sonnen oder auch zu privaten Feiern ein.

Kulinarisch verwöhnt das hoteleigene Restaurant SEEN by Olivier auf dem Dach im sechsten Stock des Hauses. Mit einem atemberaubenden 360-Grad-Blick genießen Gäste hier Köstlichkeiten aus der Mittelmeerregion wie Seeigel oder Austern, zubereitet unter der Leitung des portugiesischen Chefkochs Olivier da Costa. Zudem serviert die Kaviar- und Champagnerlounge Les Colonnades in der Lobby frische Meeresfrüchte, Häppchen und lokale Gerichte sowie Wein, zusätzlich zu einem Afternoon Tea à la Niçoise. Entspannung finden Gäste im exklusiven Anantara Spa mit fünf Behandlungsräumen, einem Hammam und einer Sauna wie auch im 24-Stunden-Fitnesscenter. Das Spa setzt auf die regenerierenden Kräfte der Natur und verwendet eine maßgeschneiderte Kollektion exklusiver Massageöle, die mit ätherischen Ölen aus der nahegelegenen Parfümhauptstadt Grasse hergestellt werden. Neben Nizza selbst mit seinem pulsierenden Nachtleben, spannenden Museen und ausgiebigen Shoppingmöglichkeiten, bietet das Anantara Plaza Nice Hotel für Unternehmungslustige einige Highlights, darunter die Tour „Auf den Spuren von Coco Chanel" zum offiziellen Urlaubsort der berühmten Designerin, abgerundet von einer Weinverkostung in einem der ältesten Weingüter Frankreichs, das Château de Cremat.

Seit 2017 empfängt das Anantara Vilamoura Algarve Resort seine Gäste als erstes Haus der Anantara Hotels, Resorts & Spas in Europa. Darauf folgten das luxuriöse Anantara Villa Padierna Palace Benahavís Marbella Resort sowie 2021 die Eröffnungen des Anantara Palazzo Naiadi Rome und des Anantara New York Palace Budapest Hotel. 2022 setzte die Hotelgruppe mit dem Anantara Grand Hotel Krasnapolsky Amsterdam ihre Expansion in Europa fort. Neben dem Anantara Plaza Nice Hotel folgen weitere Hotels 2023.

Rooftop Restaurant und Bar mit grandiosem Panoramablick auf die Baie des Anges

AHM Kommunikation

Neueröffnung bei Centara Hotels & Resorts in Osaka, Japan

Fotos: © Centara Hotels & Resorts

Thailändische Gastfreundschaft im Land der aufgehenden Sonne

Centara Hotels & Resorts, Thailands führender Hotelbetreiber, eröffnet im Juli 2023 sein erstes Haus mit thailändischer Mentalität in Japan. Das moderne Fünf-Sterne-Hotel in Form eines 33-stöckigen Turms ist ein architektonischer Hingucker, der sich in der Nähe von Namba, Osakas pulsierendem Unterhaltungs- und Einkaufsviertel, über die Stadt erhebt. Dank der zentralen Lage, den vielfältigen gastronomischen Angeboten sowie den Annehmlichkeiten und Veranstaltungsräumen gilt es schon jetzt als ideales Ziel für Geschäfts- und Freizeitreisende.

www.centarahotelsresorts.com

Gäste des Centara Grand Hotel Osaka/Japan können sich in sieben hoteleigenen Restaurants und Bars kulinarisch verwöhnen lassen.

Ein Blick ins neue Centara Grand Hotel Osaka

„Die Eröffnung des Centara Grand Hotel Osaka — unser erstes Hotel in Japan — stellt einen wichtigen Meilenstein in der Geschichte der Centara Hotels & Resorts dar. Japan ist eines der attraktivsten und eindrucksvollsten Reiseziele der Welt, mit einem reichen Erbe und einer Kultur, die Besucher von überall her anzieht. Als drittgrößte Volkswirtschaft und Zentrum der Industrie ist die Inselnation auch eines der wichtigsten Länder für Geschäftsreisende. In Form eines hoch aufragenden, strahlenden neuen Wahrzeichens im Herzen der zweitgrößten Stadt Japans wird das Centara Grand Hotel Osaka anspruchsvolle Gäste aus der ganzen Welt anziehen", so Thirayuth Chirathivat, CEO von Centara Hotels & Resorts.

Das Centara Grand Hotel Osaka verfügt über 515 Zimmer und Suiten, die zwischen 28 und 60 Quadratmeter groß sind. Mit den Optionen Standard, Superior, Deluxe, Deluxe mit Etagenbett und Suite werden sie den Ansprüchen aller Gäste gerecht — seien es Alleinreisende, Paare oder Familien. Jedes Zimmer verfügt über ein schlichtes, modernes Dekor, Kingsize- oder Twin-Betten, raumhohe Fenster und Annehmlichkeiten wie Nespresso-Maschinen, Smart-TVs, Regenduschen und High-Speed- WLAN. Jene, die in den Executive-Etagen 26-31 übernachten, erhalten exklusive Dienstleistungen in der Club Lounge.

Geschäftsreisenden und Tagungsplanern stehen außerdem ein 351 Quadratmeter großer Ballsaal, der flexibel in zwei kleinere Räume unterteilt werden kann, sowie drei weitere Tagungsräume zur Verfügung. In ihrer Freizeit können Gäste im Fitnesscenter trainieren oder sich im thailändisch inspirierten SPA Cenvaree mit vier Behandlungsräumen, einem Fußmassagebereich und einem Thai-Massageraum verwöhnen lassen.

In Osaka selbst erwartet Reisende eine erstaunliche Vielfalt an Attraktionen, von historischen Wahrzeichen wie der Burg Osaka und dem Shitennoji-Tempel bis hin zu modernen Attraktionen wie den Universal Studios und dem Osaka Aquarium. Im Innenstadtbezirk Namba, der das Hotel umgibt, sind zahlreiche Einkaufszentren, Restaurants und Bars zu finden.

Das neue Centara Grand Hotel Osaka verfügt über 515 moderne Zimmer und Suiten. Die Neueröffnung findet im Juli 2023 statt.

Kulinarische Höhepunkte

Osaka gilt als kulinarische Hauptstadt Japans und die hoteleigenen Restaurants und Bars des Centara Grand Hotel Osaka werden diesem Ruhm gerecht. Kunsei Kitchen ist eine Räucherkammer im obersten Stockwerk, in der innovative Gerichte mit erlesenen Weinen und Panoramablick kombiniert werden. Im Whiskey Nova, einem stilvoll eingerichteten Steakhouse in der 32. Etage, wird erstklassiges Fleisch mit einer umfangreichen Sammlung an Whiskys und Weinen begleitet. Das Embassy of Crab präsentiert saftige Meeresfrüchte, darunter die charakteristischen Krabbengerichte, und das Suan Bua spiegelt Centaras stolzes thailändisches Erbe mit authentischem südostasiatischem Street Food wider. Leichte Tagesgerichte und hausgemachtes Gebäck können Gäste im Platform 2 Café zu sich nehmen. Automata ist eine futuristische Selbstbedienungs-Cocktailbar, in der die Gäste ihre eigenen Drinks kreieren dürfen. Für besondere Anlässe gibt es das Crudo Deck, eine 90 m² große Dachterrasse im Freien, auf der Cocktails bei Sonnenuntergang geschlürft und erstklassige Küche genossen wird, während ein hauseigener DJ gute Laune verbreitet.

Eröffnungsangebot

Zur Eröffnung des Centara Grand Hotel Osaka gibt es für Aufenthalte zwischen dem 1. Juli und dem 21. Dezember 2023 ein besonderes Angebot. Darin enthalten sind 25 Prozent Ermäßigung auf die Standard-Zimmerpreise, ein kostenloses Zimmer-Upgrade, einen späten Check-out um 14 Uhr sowie exklusive Speiseprivilegien und ein Geschenk der Marke Centara. Das Angebot gilt ab sofort bis einschließlich 30. Juni 2023. Das Doppelzimmer mit Frühstück kostet ab 212 Euro pro Nacht.

Sabine Mutschke PR

„Seitenwechsel“ und neue Pläne

Foto: © Sabine Mutschke

Das „Augustiner“ in Dresden zieht in die frühere Kurfürstenschänke, erschließt ein Gewölbe als Eventlocation und plant ein weiteres Restaurant.

Seit 15 Jahren lädt das *„Augustiner an der Frauenkirche“* zu bayerischen, österreichischen und sächsischen Gaumenfreuden in das liebevoll ausgestattete Gasthaus am Neumarkt. Jetzt steht das Restaurant kurz vor einem „Seitenwechsel“ — einem Umzug in das Eckgebäude gegenüber. Dort war bis Ende 2021 die Kurfürstenschänke ansässig. Momentan werden die Gasträume fertiggestellt und eingeräumt, in der zweiten Februarhälfte soll das Restaurant eröffnen.

Für das Team des „Augustiner an der Frauenkirche“ ist der Umzug ein großer Glücksgriff. „Die riesige Terrasse unserer Nachbarn mit dem Eins-A-Blick zur Frauenkirche hat es uns schon immer angetan“, erzählt Geschäftsführerin Mary Berger, die gemeinsam mit ihrem Mann Herbert 2011 das „Augustiner an der Frauenkirche“ nach einem Pächterwechsel wiedereröffnet hatte. Nach 15 Jahren war hier längst eine Sanierung der Gasträume und der Küche fällig — das Konzept lag schon parat. Als bekannt wurde, dass die Räume der Kurfürstenschänke neu vermietet wurden, plädierten die Gastronomen für den Umzug. Gemeinsam mit der Edith-Haberland-Wagner-Stiftung, der Mehrheitseigentümerin der Augustiner Brauerei München, wurde die Neugestaltung des Restaurants geplant und umgesetzt. Die Edith-Haberland-Wagner-Stiftung besitzt auch die Räumlichkeiten des bisherigen „Augustiners an der Frauenkirche“ und finanziert die Umbauarbeiten im neuen Objekt.

Große Terrasse, helle Gasträume und alles behindertengerecht

Für die Gäste bedeutet der Umzug nur wenige Schritte nach gegenüber. Sie werden in dem frisch renovierten Haus neben dem bewährten Wirtshaus-Ambiente und der großen Terrasse einige weitere Vorteile genießen. Das ist vor allem der behindertengerechte Zugang in alle drei Etagen Dank eines Gästeaufzugs. Er führt auch in den gemütlichen Keller für 50 bis 60 Personen, dessen Decke zu einem Gewölbe modelliert und mit typisch bayerischer Malerei verziert wurde.

Das Gewölbe kann von Gesellschaften mit 60 bis 80 Personen separat gemietet werden, ebenso wie die Stube im zweiten Obergeschoss, wo etwa 25 bis 30 Gäste Platz finden. Die Gasträume wurden bewusst hell gestaltet, was durch das eingefasste Glasdach über der Treppe verstärkt wird, und erlauben einen wunderbaren Blick auf den Neumarkt. Das Mobiliar kombiniert dunkle und helle Holztöne auf traditionelle und zugleich moderne Weise und wurde in einer bayerischen Tischlerei gefertigt. Auch die Wände sind holzvertäfelt. Inmitten der versetzten und vergrößerten Theke im Erdgeschoss kann man verfolgen, wie das Augustiner Bier - übrigens aus Münchens ältester Privat-Brauerei - aus einem 30-Liter-Holzfass gezapft wird. „Unser Personal freut sich sehr auf die riesige, moderne Küche“, so Mary Berger. „Sie ist dreimal so groß wie im bisherigen Objekt, dazu kommen neue Kühlhäuser, großzügige Theken und Vorbereitungsküchen. Wir haben tolle Arbeitsbedingungen und Platz für neue Leute im Team.“

v.l. Herbert und Mary Berger, Roland Rodig

Im angrenzenden Untergeschoss entsteht ein Gewölbekeller als separate Eventlocation

Parallel läuft bereits der Ausbau des Kellergewölbes unter dem Nachbargebäude, dem Hotel Suitess. Die Fläche umfasst etwa ca. 250 m² und ist bisher nicht genutzt worden. Hier soll eine separate Eventlocation entstehen für exklusive Veranstaltungen — vom Oktoberfestgaudi über Hochzeiten, Karneval bis hin zu Firmenevents. Dafür erhält der nüchterne Kubus ein mit Hilfe von Drahtgeflecht modelliertes Deckengewölbe und wird mit einem Tresen, einer Vorbereitungsküche und separaten Toiletten ausgestattet. Die Location wird extra schallisoliert und bekommt von der Rampischen Straße aus einen separaten Eingang. Über einen Durchbruch wird sie auch mit dem „Augustiner“ nebenan verbunden. Das Kellergewölbe soll vom Stil her dem damaligen „Augustiner Kellers“ in Dresden nachempfunden werden, welcher in der Waisenhausstraße 8 bis zum 2. Weltkrieg ansässig war.

„Auf diese Location freuen wir uns ganz besonders“, erzählt Mary Berger. „Hier können die Gäste zu Livemusik bis in den Morgen tanzen, ohne Nachbarn zu stören. Momentan sind ausgedehnte Familienfeiern im Haus oder auf der Terrasse wegen des Lärmschutzes nicht möglich.“ Schon in wenigen Monaten soll hier die erste Veranstaltung stattfinden — Anfragen für Reservierungen werden bereits entgegengenommen. Je nach Bestuhlung finden bis zu 150 Gäste Platz.

Eine weitere Augustiner Gastronomie entsteht im Haus in der Rampischen Straße 2

In einem dritten Schritt soll im Haus neben dem ursprünglichen Lokal eine neue Augustiner Gastronomie entstehen. Die Edith-Haberland-Stiftung ist Eigentümerin des Gebäudes und übernimmt den Ausbau. Das gastronomische Konzept wird momentan gemeinsam mit der Familie Berger entwickelt und soll voraussichtlich von mediterranen Einflüssen geprägt werden. Die Fertigstellung und Eröffnung ist im zweiten Halbjahr 2023 geplant.

Kapazität der Terrasse wird verdoppelt

Ein Nachnutzungskonzept für das bisherige „Augustiner an der Frauenkirche“ wird noch erarbeitet. Die Terrasse vor dem früheren Lokal wird jedoch weiterhin bewirtschaftet, so dass die Gäste im kommenden Sommer sogar 400 Plätze statt bisher 200 Plätze mit Blick zur Frauenkirche genießen können. Für alle gastronomischen Projekte werden weitere Mitarbeiter und Mitarbeiterinnen gesucht. Momentan arbeiten 60 Mitarbeiter und Mitarbeiterinnen inklusive Minijobbern im „Augustiner an der Frauenkirche“, darunter acht 8 Auszubildende in der Küche und im Service.

www.augustiner-dresden.com

KUNZ PR

Auf Wein-Skisafari:

Exklusive Verkostung in Alta Badias Berghütten

Foto: © Volker Schmitt, volker@vsfoto.de

Die edelsten Tropfen Südtirols verkosten Gäste am 26. März in Alta Badia. Von 10 bis 15.30 Uhr schwingen Skifahrer von Hütte zu Hütte und probieren sich durch das Angebot der exklusiven regionalen Weine — von den roten Sorten Lagrein und Vernatsch bis zum weißen Gewürztraminer. Das Besondere: Die Reben wachsen zwischen mediterraner Vegetation und schneebedeckten Gipfeln in Höhenlagen von 200 bis 1000 Metern. Wer in den Genuss der Weinprobe in der bezaubernden Kulisse des UNESCO Dolomiten Welterbes kommen möchte, kauft am Tag des Events direkt in einer der teilnehmenden Hütten ein Ticket für 35 Euro pro Person. Mit dabei sind die Skihütten Piz Arlara, Ütia de Bioch, I Tablá und Pralongiá. Urlauber, die diese Veranstaltung nicht besuchen können, aber dennoch nicht auf die Kombination von Skifahren und Genuss verzichten möchten, schließen sich dem „Sommelier auf der Piste“ an. Dieser gibt sein Weinwissen in den Hütten weiter, während ein Skilehrer Teilnehmer zwischen den Verkostungen auf die schönsten Abfahrten mitnimmt. Die nächsten Termine sind 7. und 21. März sowie 4. April. Unter dem Motto „Skifahren mit Genuss“ begleiten zahlreiche weitere kulinarische Events die Wintersaison in der Südtiroler Dolomitenregion.

www.altabadia.org

Lagazuoi Skirunde

Foto: © Alta Badia Brand, Alex Moling

+++ 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