Gourmet classic digital journal

Zeitung des Internetportals www.gourmet-classic.de · Ausgabe 152 / April 2023

Kurztrip ins Voralpenland

Foto: © Gourmet Classic

Der Starnberger See von seiner schönsten Seite

Endlich erwacht die Natur wieder zu neuem Leben. Die Tage werden länger und einige lange Feiertagswochenenden stehen an. Zeit, einen Kurztrip in die nähere Umgebung zu planen. Ein wunderschönes Reiseziel mit ganz vielfältigen Möglichkeiten ist der Starnberger See und seine Umgebung. Er wirkt in den warmen Monaten fast ein bisschen mediterran, bietet den Ausblick auf das Voralpenland samt Zugspitze und verführt mit seinen wunderschönen Uferpromenaden zu ausgedehnten Spaziergängen.

Der ideale Ausgangspunkt für verschiedenste Unternehmungen ist das *Hotel Vier Jahreszeiten ****s Starnberg*, das sich nur fünf Gehminuten vom Seeufer entfernt, befindet. Der ausgezeichnete Service im Haus macht den Aufenthalt hier unbeschwert und angenehm. Die feine Küche des Oliv´s verwöhnt die Gäste mit einem ausgesuchten Speiseangebot mittags und abends. Gourmets haben die Möglichkeit, sich im Restaurant Aubergine, das mit einem Stern im Guide Michelin ausgezeichnet ist, von Maximilian Moser und seinem Team kulinarisch verzaubern zu lassen.

Starnberg selbst bietet kleine feine Shoppingmöglichkeiten und eine gute Auswahl an Eisdielen und Gastronomie. Bis zur Schiffsanlegestelle läuft man vom Hotel Vier Jahreszeiten aus nur ca. 15 Minuten und hat die Möglichkeit, den See und seine Umgebung bei vielfältigen Erlebnis- und Streckenfahrten zu genießen. Der Saisonstart 2023 ist am 09. April.

Ein absolutes Highlight für Besucher des Starnberger Sees ist das *Buchheim Museum der Phantasie*. Auf fünf Etagen beherbergt es zahlreiche Kunstwerke und Sammlungen des Schriftstellers und Kunstsammlers Lothar-Günther Buchheim sowie wechselnde expressionistische Ausstellungen. Das Museum ist nicht nur für seine Sammlungen bekannt, sondern auch für seine einzigartige Architektur, die einem Schiffsrumpf nachempfunden ist. Das Gebäude wurde vom Gründer des Museums, Lothar-Günther Buchheim, entworfen und ist ein architektonisches Meisterwerk, welches sich perfekt in die natürliche Umgebung des Starnberger Sees einfügt und den Besuchern ein besonderes Erlebnis bietet.

Auf Grund der Fülle der Sammlungen sollte man hier auf jeden Fall mehrere Stunden für einen Besuch einplanen.

(Fortsetzung nächste Seite)

Der Starnberger See von seiner schönsten Seite

Buchheim Museum der Phantasie

Schloss Possenhofen, welches sich ganz in der Nähe befindet und auf dem die spätere österreichische Kaiserin Sisi ihre Kindheit verbrachte, ist nur von außen zu besichtigen. Ein Besuch ist dennoch lohnenswert, da es von einer wunderbar weitläufigen Parkanlage umgeben ist. Das Schloss wurde 1834 von Elisabeths Vater Herzog Max gekauft und beherbergt heute Eigentumswohnungen.

Unweit entfernt befindet sich das *Strandbad Feldafing*, welches direkten Seezugang besitzt sowie eine wunderschöne Aussicht auf die Roseninsel und die Voralpen. Es wurde bereits 1927 gegründet und zu Zeiten der Kaiserin für ihre Besuche komplett gesperrt.

Wer weiter auf den Spuren von Sisi wandeln möchte, dem sei das *Kaiserin Elisabeth Museum in Possenhofen* empfohlen. Es befindet sich im früheren Prunkwartesaal der Bahnstation Possenhofen und beherbergt zahlreiche authentische Exponate und Raritäten, die über das Leben der Kaiserin und Ihrer Familie Auskunft geben. Betrieben wird es ehrenamtlich von einem Verein und ist daher nur zu ausgewählten Zeiten geöffnet. Sehr gerne kann man hier auch eine Sonderführung buchen und erfährt von den ehrenamtlichen Museumsführerinnen manche Anekdote.

Schloss Possenhofen

Auf die *Roseninsel*, die König Ludwig II. als romantischer Rückzugsort diente, gelangt man heute mit einem kleinen historischen Fährboot. Sie ist auch heute noch ein perfekter Ort, um zu entspannen, dem Trubel der Stadt zu entfliehen und durch die ausgedehnten Parkanlagen zu wandeln. 2011 wurden die prähistorischen Pfahlbauten, die

Der Starnberger See von seiner schönsten Seite

rund um die Roseninsel aus dem Wasser schauen, von der UNESCO als Weltkulturerbe anerkannt.

Das nahe gelegene *Kloster Andechs* eignet sich hervorragend als Ausflugsziel für eine Fahrradtour von Starnberg aus. Das Benediktinerkloster auf dem Heiligen Berg zwischen Ammersee und Starnberger See gelegen, ist bekannt für seine Bierbrauerei und seine Wallfahrtskirche. In der Klosteranlage gibt es mehrere Biergärten und Ausschänke und an den Wochenenden zünftige Live-Musik.

Die passenden E-bikes zur Tour können die Gäste im Hotel Vier Jahreszeiten in Starnberg ausleihen. Nach einem Tag voller Aktivitäten lässt es sich im Wellnessbereich auf der Dachterrasse des Hotels wunderbar entspannen.

www.vier-jahreszeiten-starnberg.de

Mit dem Fährboot zur Roseninsel (o./u.)

Kloster Andechs

AHM Kommunikation

Hemingway Bar im Hotel Vier Jahreszeiten Starnberg, Oberbayern:

Foto: © Hotel Vier Jahreszeiten Starnberg

Schütteln, Rühren und Genussfeiern im englischen Stil

Drinks und Events mit internationalem Flair sowie Süddeutschlands größte Rumauswahl

Oase für feine Gaumen sowie entspannter Treffpunkt zum An- und Runterkommen: In der Hemingway Bar des oberbayerischen Hotel Vier Jahreszeiten Starnberg macht sich der erfrischende Aperitif ebenso gut wie eine Runde After-Dinner-Cocktails oder ein Gläschen vom frisch gezapften Bier aus der benachbarten Brauerei. Schwere Ledersessel und Kronleuchter im englischen Stil verströmen Behaglichkeit, der Kamin und eine kleine Bücherauswahl laden zum Stöbern und Zurücklehnen ein. Donnerstags bis samstags gibt's ab 20 Uhr Live-Musik vom Piano. Die Karte umfasst neben rund einem Dutzend ausgewählter Gerichte wie Flammkuchen, Linguine, Couscous Bowl oder Desserts eine große Fülle an Longdrinks, Digestifs und Eigenkreationen. Nachmittags stehen Kaffee, hausgemachte Kuchen und feinste Pralinen im Fokus. Ein besonderes Augenmerk der Hemingway Bar liegt auf edlen Spirituosen wie Whisk(e)y, Gin und Rum. Doch auch Weinkenner und Freunde antialkoholischer Genüsse schätzen die saisonale Kreativität von Matthias Mühling und seinem Team hinter dem Tresen des Hotel Vier Jahreszeiten Starnberg.

www.vier-jahreszeiten-starnberg.de/hemingway-bar

Matthias Mühling und das Team der Hemingway Bar sorgen im Hotel Vier Jahreszeiten Starnberg südlich von München für die Genussmomente im Glas.

Ob ein kubanischer Drink an der Theke, ein internationaler Cocktail, ein Glas Rotwein im Ledersessel oder ein gutes Buch vor dem Kaminfeuer — die einladende Atmosphäre der gut sortierten Hemingway Bar im Hotel Vier Jahreszeiten Starnberg zeigt sich als ganztägiger Alleskönner. Mit rund 160 Sorten aus 37 Ländern beherbergt sie zudem Süddeutschlands größte Rumauswahl. Neben Tipps für die Hausbar bietet das Team um Matthias Mühling ein „Rumflight Special" zur Einführung in die Welt der edlen Destillate an: Kenner sowie Neulinge testen drei erlesene Tropfen und erfahren alles über deren Herkunft, Aroma und Reifegrad. Gerührt oder geschüttelt? Beim klassischen Cocktail-Kurs erlernen Interessierte weitere spannende Kniffe hinsichtlich Zutaten, Garnituren und Techniken.

Event-Tipp: Hemingway trifft Karibik — 24. Juni 2023

Warme Sonnenstrahlen, coole Beats von DJane Lady Chan und der beste Rum zum „Genussfeiern": Am 24. Juni 2023 lädt das Team des Hotel Vier Jahreszeiten Starnberg zum Bar-Event Hemingway trifft Karibik ein, im Preis von 34 €/Pers. inbegriffen sind ein Welcome Aperitif, ein Cocktail sowie die Teilnahme an einem Mini-Rumflight. Als Signature Drink präsentieren Barchef Matthias Mühling und seine Mannschaft einen Pineapple Daiquiri. Infos und Anmeldung unter:

www.vier-jahreszeiten-starnberg.de

Hamburger Sterne verzaubern den Norden

Foto: © Karl-Heinz Hänel

Nordseemakrele und Kaviar von Laurin Kux

Zwei Köche, die in Hamburg Großartiges geschaffen haben, reisten zum 36. Schleswig-Holstein Gourmet Festival in den Norden. So heizte *Christoph Rüffer*, Zwei-Sterne-Koch aus dem ‚Haerlin' im ‚Fairmont Hotel Vier Jahreszeiten', den Herd im ‚Boutique Hotel Wassersleben' an der Flensburger Förde ein. *Laurin Kux*, der einst im Hamburger ‚Jellyfish' mit einem Michelin Stern ausgezeichnet wurde, zeigte sein kulinarisches Können — natürlich mit vielen Meeresfrüchten - in der ‚Holländischen Stube' in Friedrichstadt!

Die beiden Abende mit Laurin Kux am 24. und 25. Februar waren aromatische Genießerstunden in dem mit Grachten durchzogenen Kurort. Michaela Friese und ihr Team aus der ‚Holländischen Stube' waren begeistert von dem Sternekoch, der bekannt ist für seine exzellente Verarbeitung von Meerestieren. Zum Gourmetfestival kredenzte Kux u.a. Helgoländer Hummer, Nordseemakrele, Wolfsbarsch und Holsteinische Färse - alles aus der Region Schleswig-Holstein! In dem 1621 errichteten Kaufmannshaus kamen die Gäste in den Genuss seiner nachhaltigen, leichten Küche, die er derzeit im Restaurant ‚BOK Brust oder Keule' in Münster auf die Teller bringt. Nach seiner Tätigkeit im ‚Jellyfish' in Eimsbüttel kehrte der Familienvater nach dem Erhalt des Michelin-Sterns in seine Heimat zurück, wo er drei Jahre lang im ebenfalls besternten Fine-Dine-Restaurant ‚Ferment' den Kochlöffel schwang, bevor er 2022 ins ‚BOK' wechselte.

Eicke Steinort und Christoph Rüffer (r.)

Foto: © Boutique Hotel Wassersleben

Foto: © Friese

v.l. Michaela Friese und das Ehepaar Dana und Laurin Kux

Christoph Rüffer wurde im ‚Boutique Hotel Wassersleben', zwischen Wald und Ostsee gelegen, von strahlendem Sonnenschein und dem motivierten Hotelteam empfangen. Gemeinsam mit dem Inhaber und Küchenchef des historischen Hauses, Eicke Steinort, zauberte der sympathische Rüffer am 25. und 26. Februar ein exzellentes Menü auf die Teller. Zu den Highlights gehörten Holsteiner Makrelenfilet mit Sauerampfer-Vinaigrette, Joghurt und geeister Gurke, die Schaumsuppe von Hanse Garnelen mit Aquavit und Fenchel sowie Roulade von Lachs und Petersfisch in Safran-Muschelnage mit Paprika und Estragon. Abgerundet wurde das Ganze mit köstlichen Schokoladentörtchen mit Lübecker Marzipan und Maître Gewürz-Quittensud — die einmal mehr von der Produktverliebtheit des 2-Sterne-Kochs zeugten.

Die SHGF-Veranstaltungen wurden von den edlen Tropfen von Rindchen's Weinkontor und der Edelbrennerei Hubertus Vallendar sowie Selters Mineralwasser perfekt begleitet. Infos unter:

www.gourmetfestival.de

Holsteiner Makrelenfilet von Christoph Rüffer

Foto: © Boutique Hotel Wassersleben

mk Salzburg

Tratterhof Mountain Sky Hotel in den Dolomiten

Happy vibes im Frühling auf 1.500 Meter

Tief durchatmen und sich grenzenlos frei fühlen: Im *Tratterhof Mountain Sky Hotel* auf 1.500 Meter Höhe, inmitten der Dolomiten, steckt der Frühlingsbeginn voll Wohlgefühl. Das einzigartige Terrace Luxury Living ist ein Lebensgefühl, welches großartige Weitblicke in die Bergwelt eröffnet. Großzügige Balkone und Terrassen geben der Frühlingssonne Platz. Das Monte Silva Mountain Spa mit dem Premium Spa Award der Belvita Leading Wellnesshotels bietet ungeahnte Möglichkeiten, sich zu entfalten. Den Start in die warme Jahreszeit stellt der Tratterhof in das Zeichen des Genießens. Yoga, Pilates, Qigong, verschiedene Fitnesseinheiten und Mentalcoaching geben neue Kraft. Die Natur rund um das Mountain Sky Hotel erwacht und lockt zur Bewegung unter freiem Himmel.

Energiegeladen und fit begrüßen Gäste des Tratterhof die warme Jahreszeit. Das Yoga-Programm wird vielfältig: Von 25. März bis 01. April 2023 bietet Kathrin Rottmann ein tägliches „Rebalance Stretching & Yoga“. Von 03. bis 10. Juni 2023 drehen sich die Frühsommertage rund um Iyengar-Yoga mit Anja Bangert. Gabi Bitzer führt von 17. bis 24. Juni 2023 durch das Programm „Yoga meets Pilates“. An den Tagen von 01. bis 08. Juli 2023 dürfen Interessierte im Tratterhof eine ganz besondere Erfahrung machen: Maksim Klasanovic, alias Thai-Miki, kommt in das Mountain Sky Hotel. Sein Yoga ist gelebte Realität. Er hat fast neun Jahre seines Lebens in den härtesten Gefängnissen Thailands gesessen. In eine Falle gelockt, wurde er zur Haft verurteilt. Um im Gefängnis zu überleben, war Yoga sein Ankerpunkt. „Die Stärke, die ich in Gefangenschaft aufgebaut habe, möchte ich anderen weitergeben“, so Thai-Miki, der im Tratterhof ein beeindruckendes Yoga- und Mentalprogramm bieten wird.

Das Tratterhof Mountain Sky Hotel steht dort, wo die Natur wildromantisch und die Berge zum Greifen nahe sind. Von der Haustür weg geht es in das Altfasstal — ein wahres Juwel für Naturgenuss zu jeder Jahreszeit. Sobald das erste zarte Grün sichtbar wird, machen sich Wanderer und Biker vom Tratterhof aus auf den Weg zu Bergseen, Almen und Gipfel. Das abwechslungsreiche Aktivprogramm bereichert Frühlingstage mit Atem- und Waldwanderungen, Alpakawanderun-

Foto: © Isabela Danev (Tratterhof)

Foto: © Moving Pictures (Tratterhof)

Mehr Yoga-Angebote für den Frühling

Frühlingsferien 4=3
(04.—08.06.23) — Anreise Sonntag
Leistungen: 4 Nächte zum Preis von 3 inklusive HP, Monte Silva Mountain Spa, Monte Silva Fitnesshalle, abwechslungsreiches Aktivprogamm inkl. Wanderungen, traumhafter Garten mit Panoramablick, Gitschberg Jochtal Almencard — Preis p. P.: ab 570 Euro

Sonnenwend & Schneeschmelze
7=6 (11.06.—02.07.23)
Leistungen: 7 Nächte zum Preis von 6 inklusive HP, Monte Silva Mountain Spa, Monte Silva Fitnesshalle, abwechslungsreiches Aktivprogamm inkl. Wanderungen, traumhafter Garten mit Panoramablick, Gitschberg Jochtal Almencard — Preis p. P.: ab 1.140 Euro

mk Salzburg

Tratterhof Mountain Sky Hotel in den Dolomiten

Foto: © Günter Standl (Tratterhof)

Happy vibes im Frühling auf 1.500 Meter

gen und Wanderstammtischen, mit Fitnesstrainings, Spezialaufgüssen in der Sauna und vielem mehr, das Spaß macht und gut tut.

Wer in das Tratterhof Mountain Sky Hotel kommt, der regeneriert in dem ausgezeichneten Monte Silva Mountain Spa. 4.000 m² reinste Entspannung mit einem überwältigenden Bergpanorama verführen dazu, pure Me-Time auf sich wirken zu lassen. Was könnte schöner sein, als in den Infinitypools in den Dolomiten die Welt einfach Welt sein zu lassen? Oder sich in aller Ruhe der Beauty zu widmen: Die hauseigene Kosmetiklinie Monte Silva Cura nutzt die Kraft des Waldes, frisches Quellwasser und heimische Heilpflanzen, um höchstes Wohlbefinden zu schenken. Der exklusive Saunabereich ist für adults only reserviert und bietet alpine Wellness auf höchstem Niveau. Täglich zwei Showaufgüsse in der Panorama-Sauna, ein separater Familien-Wellnessbereich und die Beauty Farm vereinen sich im Monte Silva Mountain Spa zu einer herausragenden Welt des Well-Being.

Dass die Natur viele Schätze zu bieten hat, das wissen auch die Köche im Tratterhof. Mit großer Sorgfalt wählen sie bei den Bauern der Region die hochwertigsten Lebensmittel aus, um die Feinschmecker mit ihrer beliebten Cucina Alpina zu verwöhnen — eine herrliche Symbiose Südtiroler Kochkunst und mediterraner Köstlichkeiten.

Das Gourmetrestaurant und der Weinkeller La Cantina sind wohl die genussvollsten Orte im Tratterhof Mountain Sky Hotel.

www.tratterhof.com

Die Schneiderei — Atelier für Texte und Konzepte

Sterne-Treff

Foto: © Hotel Vier Jahreszeiten Starnberg

Zwei Mal zwei macht vier:

Daniel Gottschlich aus dem Kölner Ox & Klee lädt gemeinsam mit Jeroen Achtien aus dem Schweizer Restaurant Sens zu einem Four-Hands-Dinner der Extraklasse.

Sie zählen zu den besten Köchen ihre Landes und sind außerdem Freunde. Gründe genug für den Kölner Spitzenkoch *Daniel Gottschlich* aus dem Restaurant Ox & Klee, ausgezeichnet mit zwei Michelin Sternen, und den ebenfalls zweifach besternten *Jeroen Achtien* aus dem Schweizer Restaurant Sens im Hotel Vitznauerhof, nun einmal gemeinsam am Herd zu stehen. Dafür kommt Achtien am 23. April 2023 erstmalig zu einem Four-Hands-Dinner an den Kölner Rheinauhafen. Achtien ist für seine von Fermentation geprägte Küche auf höchstem Niveau bekannt und nutzt vorwiegend regionale Produkte der Saison. Gottschlich hat sich mit seinem „Experience Taste Menü", das sich an den sechs Geschmackssinnen süß, sauer, salzig, scharf, fettig und umami orientiert, einen Namen gemacht.

Beim Four-Hands-Dinner am 23. April präsentieren die beiden Spitzenköche ein Menü in sechs Gängen für maximal 30 Gäste. Buchbar ist der Abend online unter:

https://www.opentable.de/restaurant-ox-and-klee

zu einem Preis von 379 Euro pro Person, inklusive Amuse-Gueules, Aperitif, Weinbegleitung, Wasser, Kaffee und Digestif. Für alle, die lieber auf eine Weinbegleitung verzichten möchten, wird eine alkoholfreie Getränkebegleitung angeboten.

Beim Gastspiel in Köln allein wird es übrigens nicht bleiben: Nach Achtiens Besuch am Rhein kocht er am 21. Mai 2023 gemeinsam mit Gottschlich am Vierwaldstätter See, um Gäste im Restaurant Sens zu begeistern. Reservierungen dort werden per E- Mail unter info@vitznauerhof.ch oder telefonisch unter +41 41 399 77 77 entgegen genommen.

Daniel Gottschlich Foto: © Ox & Klee

Jeroen Achtien Foto: © Digitale Massarbeit

IN VINO WEIX - Weingut Weixelbaum im Kamptal

IN VINO WEIX
WEIXELBAUM

Im lebhaften Zwiegespräch mit der Natur, ganzheitlich und persönlich — so wird das Familienweingut in Strass bereits in dritter Generation betrieben. Die Vergangenheit gibt Rückendeckung, Bodenhaftung und wertvolle Schätze für die Vinothek. In die Zukunft schaut man gemeinsam mit den Kindern Theresa und Pauli, die beim „Familienrat" im Weingarten bereits mitreden, welche Rebsorten ausgepflanzt werden.

Die 'harten' Fakten?

Auf 28 ha Rebfläche im Weinbaugebiet Kamptal hegt und pflegt man 110.000 Rebstöcke. Der Schwerpunkt liegt auf Weißwein, abgerundet durch ein kleines, feines Sortiment in Rot. Ausgezeichnet durch Qualitätssiegel, besonders aber durch treue Kunden von Wien bis Los Angeles beruht der Erfolg des Weinguts auf ganzheitlichen, ökologischen Grundsätzen.

Die 'weichen' Faktoren?

Gastfreundschaft, gute Laune und bodenständiges Herzblut fließen durch die Adern des Weinguts. „Wenn unser Wein davon erzählt, dann macht uns das zufrieden. Wenn unser Wein Menschen Freude schenkt, dann macht uns das glücklich. Dann wird unser Beruf ebenso zum Lebenselixier wie ein guter Tropfen Wein", so Heinz Weixelbaum.

Kosten, wie die Jahre schmecken.

Die sorgfältig sortierte Vinothek ist das Gedächtnis des Weinguts. Sie wächst mit den Generationen und wurde

Kamptaler Weinfrühling 2023 — ein Wochenende der offenen Kellertür

Am 29. und 30.April 2023 findet der Weinfrühling von 10 bis 18 Uhr im Weingut Weixelbaum statt: Der neue Weinjahrgang 2022 will nun endlich verkostet, getrunken, besprochen und gekauft werden. Wir freuen uns auf Ihr/euer Kommen!

(Fortsetzung nächste Seite)

IN VINO WEIX - Weingut Weixelbaum im Kamptal

Fotos: © Weingut Weixelbaum

zuletzt 2016 vergrößert. Freuen Sie sich auf angeregte Stunden im gemütlichen Verkostungsraum. Entdecken Sie herausragende Jahrgänge seit 1967, die auch für die Winzerfamilie eine besondere Bedeutung haben: Grüne Veltliner aus den Jahren 1983 und 1986 — noch vom Vater Heinrich Weixelbaum, Geburtsjahrgänge aus der Familie, 1998 der erste Jahrgang von Heinz Weixelbaum, 2008 der Sauvignon blanc Salonsieger und viele mehr … Reservieren Sie Ihren Termin für eine genussvolle Verkostung. Lassen Sie sich von den Winzern persönlich einschenken, hören Sie die Geschichten, kosten Sie, wie die Jahre schmecken.

Terroir

„Terroir" — ein großes Wort mit großer Aura. Für Winzerfamilie Weixelbaum ganz einfach der Mix aus allem, was das Kamptal prägt: Die Größe der Mammuts, die vor 30.000 Jahren den Speeren der Jäger erlagen… die Weite des Urmeeres, das sich hier erstreckte…die Vielfalt der Böden, die es zur tüftlerischen Aufgabe macht, für jede Traube den richtigen Platz zu finden… die Launen der Luftströme von pannonisch bis waldviertlerisch… der Zusammenhalt der Winzer, die in klaren Nächten den Frost wegräuchern… die Kraft des gemeinsam erhobenen Glases… ….all das ist Terroir, all das dürfen die Weixelbaum-Weine erzählen.

Auszeit beim Winzer

Ruhe und Privatsphäre finden Sie in den Ferienwohnungen des Weinguts. Sie wohnen inmitten von Weingärten, direkt am Gut. Ganz entspannt lässt sich ihr Urlaub von hier aus gestalten. Das Kamptal und die Region halten sehenswerte Ausflugsziele für Sie bereit: das historische Schloss Grafenegg, die Weinerlebniswelt Loisium in Langenlois, die malerische Altstadt von Krems, die unvergleichliche Wachau, selbst Wien ist für einen Opern- oder Konzertbesuch nur 45 Autominuten entfernt. Genießen Sie Ihre Jause beim Heurigen, gönnen Sie sich Gemütlichkeit, ein Buch, ein Glas Wein im Sonnenschein. Auch wenn es nur ein paar Tage sind: Ihre Sinne schalten auf Genuss, Ihre Seele wird erfrischt.

https://invinoweix.at

Foto: © Robert Herbst / www.pov.at

URLAUB AM BAUERNHOF Winzerhof

Wohnen beim Weix
Bestens ausgestattet

Auf ca. 40 m² — ebenerdig mit eigener Terrasse und Garten — Wohnraum mit voll ausgestatteter Küche — Schlafzimmer — WC — Badezimmer — Vorraum preis pro Person und Nacht

1 Nacht: 55 Euro,
2 Nächte: 50 Euro,
ab 3 Nächte: 45 Euro
Ortstaxe: 1,60 Euro
Kinderermäßigung auf Anfrage!

Endreinigung für Hund einmalig: 30 Euro

www.urlaubambauernhof.at/ferienwohnungen-weixelbaum

Heidemarie Fischer

Ausgezeichnet

Fotos: © Weingut R&A Pfaffl

Im Gespräch mit Winzer Roman Josef Pfaffl aus dem Weinviertel

Roman Josef Pfaffl

Der Weinviertler Winzer räumt aktuell Medaillen und Auszeichnungen am laufenden Band ab. Grund genug, mal nachzufragen…

In den letzten vier Jahren ist das Weingut R&A Pfaffl ***sechsmal*** *als* ***„Bester Produzent aus Österreich“*** *ausgezeichnet worden,* ***viermal*** *als* ***„Österreichs Weingut des Jahres“*** *und* ***einmal*** *als* ***„Internationales Weingut des Jahres“****. Wie kommt das?*

Für solche Auszeichnungen brauchst Du eine breite Produktpalette und die ganze Bandbreite muss überzeugen. Uns kommt da entgegen, dass unsere Weingärten sehr weit verstreut liegen. Dadurch haben wir es mit vielen verschiedenen Böden und Kleinklimazonen zu tun und können die unterschiedlichsten Rebsorten und Weinstile anbieten.

Welche Sorten stechen da besonders hervor?

Natürlich ist der Grüner Veltliner unsere bei Weitem wichtigste Rebsorte. Wir bauen ihn vor allem als Weinviertel DAC oder Weinviertel DAC Reserve aus, denn diese pfeffrig-fruchtige Stilistik passt einfach ganz hervorragend zu uns. Nicht umsonst gibt's bei uns oft Schnitzel. Das harmoniert genial zum Pfaffl-Pfefferl. Aber die Leute sind oft überrascht, was wir neben Veltliner sonst noch so alles zu bieten haben.

Was wäre das zum Beispiel?

Muskateller zum Beispiel. Ich sehe unglaublich viel Potenzial in dieser Sorte in unserer Gegend. Wir bauen ihn fein-duftig aus, trocken und sehr süffig. Heuer gibt's erstmals auch eine Reserve. Da haben wir lang dran getüftelt. Aber ich denke, es ist eine richtige Geschmacksexplosion geworden.

Wie kommt es, dass Ihr auch so viele Rotweine anbietet?

Ja, das glauben die wenigsten, dass man bei uns gute Rotweine machen kann. Aber das ist ein Vorurteil! Wenn man sich genau anschaut, wo unsere Weingärten liegen: Manche Weingärten schauen genau ins Marchfeld hinein. Da kriegst Du noch das ganze warme Klima vom Süden her rauf. Bei den Rotweinen bin ich besonders ehrgeizig, weil ich sie selbst so gern trinke. Da machen wir unsere Hausaufgaben ganz genau.

Und wo glaubst Du persönlich, dass Ihr besonders stark seid?

Bei den Burgundersorten. Grauburgunder, Weissburgunder, Chardonnay. Das sind Weine, die werden einfach jedes Jahr genial. Das liegt vor allem an unserem Klima. Aber selbstverständlich kennt man uns für unsere Grünen Veltliner. Die sind uns halt auch besonders ans Herz gewachsen und da stecken wir viel Arbeit und Leidenschaft rein, damit wir die unterschiedlichen Böden rausarbeiten.

www.pfaffl.at

Zwischen Luxus-Unterkunft mit modernem Dorfkonzept, Gourmet-Restaurants, Concierge-Service und mehr

Bodrum Loft an der Demirbükü-Bucht

Bodrum hat den Ruf, das St. Tropez der Türkei zu sein, das Freigeister und Fashionistas anzieht. Diese schöne Stadt an der türkischen Ägäis, in der jeder etwas für sich finden kann, mit ihren weißen, von Bougainvillea umgebenen Häusern, Windmühlen, engen Gassen, dem Nachtleben und unberührten Buchten, ist ein beliebtes Ziel nicht nur für Touristen aus dem eigenen Land, sondern auch für ausländische Reisende. Letztes Jahr zählte man hier über eine Million Touristen, in diesem Jahr werden rund 1,5 Millionen Gäste auf der Halbinsel erwartet.

Ein besonderer Geheimtipp ist die Demirbükü-Bucht, wo der türkische Jetset Urlaub macht. Und mittendrin liegt eine atemberaubende Oase: Das Bodrum Loft, das seit 2021 mit seinem nachhaltigen dörflichen Design, ultimativer Privatsphäre und schlichtem Luxus fasziniert. Das Anwesen mit 36 voll möblierten und großzügig ausgestatteten Villen befindet sich auf einem sechs Hektar großen Grundstück mit einem weiten Blick auf das Grün der Natur und Blau der Ägäis.

Inspiriert von dem Lebensstil, den die Menschen in Bodrum seit Jahrhunderten im Freien führen, wurde das Bodrum Loft wie ein ägäisches Dorf gestaltet mit Schwerpunkt auf Design und Nachhaltigkeit. Mit seinem sonnenverwöhnten Dorfcharakter, der Schlichtheit und Luxus in Einklang bringt, bietet das Resort 36 komplett eingerichtete und wunderschön gestaltete Villen, die sich wie ein zweites Zuhause anfühlen.

Das Bodrum Loft ist ein preisgekröntes Projekt und das erste seiner Art in der Region.

Die exklusiv designten Villen bieten zwei, drei und vier Schlafzimmer und können für lange und kurze Aufenthalte gebucht werden. Kurzfristig ist auch eine Unterbringung in Zimmern und Suiten möglich. Die voll möblierten Wohneinheiten bieten Annehmlichkeiten und Services, die man von einem Fünf-Sterne-Hotel erwarten würde. Dazu gehören ein zentraler Swimmingpool und wunderschön angelegte Gärten, Feinschmecker-Restaurants mit weltbekannten Köchen, privates Villen-Catering, Barbereiche, Open-Air-Fitnessstudio, Spa, Privatstrand, Housekeeping und mehr. Und jedes Haus ist ein Traum für Minimalisten. Offene, halboffene und geschlossene Bereiche sind miteinander verflochten, wodurch ein auf das Klima abgestimmtes Bauwerk geschaffen wurde. Hier sind natürliche Klimatisierung und Sonnenschutz Programm - durch die optimale Einstellung der Winkel in jedem Gebäude.

Designt mit Felsen aus Heu und Olivenöl, umgeben von Sandelholz, Zitrus und mehr

Wie in der ganzen Region hat die Natur auch im Bodrum Loft einen hohen Stellenwert. Nur knapp ein Drittel des insgesamt etwa sechs Hektar großen Grundstücks wurde bebaut, der Rest wurde der Natur überlassen. Sandelholz-, Oliven-, Lorbeer-, Mastix-, Preiselbeer- und Zitrusbäume sowie immergrüne Sträucher, die im Mittelmeerraum endemisch sind, sind

(Fortsetzung nächste Seite)

Zwischen Luxus-Unterkunft mit modernem Dorfkonzept, Gourmet-Restaurants, Concierge-Service und mehr

überall erhalten geblieben.

Bei diesem Projekt war das Istanbuler Architekturbüro Tabanlioglu Architects federführend, das innovative Immobilien entwickelt und Konzepte umsetzt, die sich auf die Einzigartigkeit eines Ortes konzentrieren. Mit dem Ziel, fortschrittliche und anpassungsfähige Räume zu schaffen, die das Leben um einen Innenhof herum ermöglichen und im Einklang mit der Natur und der umgebenden Topografie das Draußen ins Innere bringen.

Alle Villen sind durch Innenhöfe miteinander verbunden, die in das Gelände eingebettet sind, so dass jede Einheit einen atemberaubenden Blick auf die Bucht bietet. Jede Unterkunft hat einen einzigartigen Grundriss mit rustikalen Holzdetails und Mosaiken aus der Region, die dem Raum Charakter und Leben verleihen.

Die Villen fügen sich weiter in die Landschaft ein, sowohl durch ihre Lage als auch durch die für den Bau verwendeten Natursteine. Die Beschichtung der Felsen wurde nach einem alten ägäischen Rezept aus Heu und Olivenöl hergestellt und mit traditionellen Methoden aufgetragen.

Fine Dining und französische Konditorkunst

Innerhalb des Anwesens können die Gäste verschiedene gastronomische Erlebnisse genießen: im Schatten der Olivenbäume im Loft Elia, das zum Frühstück, Mittag- und Abendessen geöffnet ist und ein ägäisches Menü serviert. Direkt an der Küste befindet sich das italienische Restaurant Paper Moon, wo man die schönste Vollmondzeit erleben kann und eine Aussicht bietet, die sich seit Homers Zeiten nicht verändert hat. Neben Prosecco und Aperol Spritz am Nachmittag in der Aperitivo-Bar und Abendessen im Freien bietet das Paper Moon ein exquisites Menü, das von Chefkoch Giuseppe Pressani im Fine-Dining-Stil kreiert wurde.

Die Patisserie Loft by Vakko L'Atelier ist eine führende türkische Marke, die die französische Konditorkunst aufgreift. Diese Patisserie erweckt die Kultur der traditionellen Konditoreien zu neuem Leben und serviert den ganzen Tag über süße Köstlichkeiten. Am Strand wird den Gästen zum Mittagessen eine Snackkarte mit traditioneller, leichter türkischer Küche angeboten.

Vom privaten Concierge-Service bis Personal Training mit Blick auf die Bucht

Zu den weiteren Annehmlichkeiten gehören ein Spa mit Massageräumen im Innen- und Außenbereich, ein privates Stranddeck für Erwachsene und Familien, private Bootscharter und -transfers, ein Babysitter-Service und ein Fitnesscenter, in dem Personal Training, Yoga und Pilates angeboten werden. Der private Concierge des Resorts hilft den Gästen auch dabei, die versteckten Juwelen der Insel zu entdecken, darunter lokale Restaurants, exklusive Boutiquen und historische Stätten. Er organisiert auch Ausflüge zu anderen Stränden und exklusiven Strandclubs der Insel, entweder mit dem privaten Bootsshuttle oder mit einer gecharterten Privatyacht.

Eigner von Bodrum Loft

Bodrum Loft ist das jüngste Projekt der Akfen Holding, die im Jahr 2021 ihr 45-jähriges Bestehen feierte. Akfen entwickelt moderne Projekte auf dem Immobilienmarkt sowie in verschiedenen Sektoren auf der ganzen Welt und konzentrierte sich zuletzt auf High-End-Resort-Entwicklungen in einer der begehrtesten Regionen der Türkei. Das Bodrum Loft ist auch Mitglied der Leading Hotels of the World, da es ein einzigartiges Angebot in der Region bietet.

Lage

Das Bodrum Loft liegt im Südwesten der Türkei an der Demirbükü-Bucht und ist 42 Kilometer vom Flughafen Bodrum und 18 Kilometer vom Stadtzentrum Bodrums entfernt. Von den internationalen Flughäfen Izmir und Dalaman sind es weniger als drei Stunden Fahrt. Einige griechische Inseln wie Patmos und Kos sind von Bodrum Loft aus schneller zu erreichen als von manch einem anderen Ort.

Das Bodrum Loft ist jedes Jahr von Mai bis Oktober geöffnet. Die Preise für eine Villa mit zwei Schlafzimmern starten ab 3.800 € pro Woche. Weitere Informationen:

https://www.bodrumloft.com.tr/

Pressence in den Medien, Cristina Bastian

Saisonstart ins Jubiläumsjahr

Foto: © Esteban Gari

Wiedereröffnung des Castell Son Claret auf Mallorca

Das *Castell Son Claret* startete mit der Wiedereröffnung am 01. März 2023 nicht nur in die neue Saison, sondern auch in das Jahr seines 10-jährigen Bestehens. Schon jetzt ist nicht nur bei den Gästen des herrschaftlichen Domizils am Fuße des Tramuntana-Gebirges die Vorfreude groß. Auch das Team des Castell Son Claret freut sich auf das Jubiläumsjahr, schließlich wartet es mit außergewöhnlichen Aktivitäten und Programmpunkten, wie den Castell Insights sowie besonderen musikalischen Highlights bei den Castell Classics auf. Dem nicht genug, begrüßt das Team um Küchenchef Pep Forteza seine Gäste im neu gestalteten Wintergarten. Auch die inzwischen weit über die Grenzen Mallorcas bekannten Castell Classics finden dieses Jahr zum 10. Mal statt: Die jungen Talente des Young Singer Project der Salzburger Festspiele stehen am 15. Juni erneut auf der Bühne vor der malerischen Fassade des Castells unter freien Sternenhimmel. Am 27. Juli empfängt das Luxushotel zwei internationale Stars aus der Ukraine: Sopranistin Olena Tokar Sopran und am Piano Dmytro Choni. Schließlich, am 10. August, verwöhnen Sängerinnen und Sänger der Akademie des Teatro Maggio Musicale Fiorentino Gäste mit einem unterhaltsamen Abend beliebter italienischer Arien. Überraschungen hält auch Sa Clastra Küchenchef Jordi Canto bereit. Im Rahmen seiner Pop-Up-Tour „kulinarische Inselreise“ stand er während der Winterpause in den Küchen renommierter Hauser in Österreich und Deutschland am Herd. Seine gesammelten Eindrücke präsentiert er pünktlich zu Saisonstart wieder im Sa Clastra seinen Gästen. In feinfühlig komponierten Neuinterpretationen traditioneller mallorquinischer Gerichte, stellt er die Einzigartigkeit der heimischen Küche gekonnt ins Rampenlicht und liegt damit genau am Puls der Zeit.

Castell Son Claret

Über das Castell Son Claret

Das Castell Son Claret bietet auf der beliebten Insel Mallorca ein neuartiges Konzept der Erholung. In historischen Mauern und inmitten außergewöhnlich schöner Natur kommt der wählerische Gast an einem fast magischen Ort zur Ruhe. Am Fuße des UNESCO-Weltnaturerbes, dem Tramuntana Gebirge, unweit von Puerto Portals in der Provinz Calvía gelegen, präsentiert das Luxushotel Castell Son Claret, Mitglied der Leading Hotels of the World, Abgeschiedenheit und absolute Erholung. Eigentümer Christine und Klaus-Michael Kühne restaurierten das historische Schloss mit seinen 41 Zimmern und Suiten originalgetreu und erweiterten es mit viel Liebe zum Detail. Bei der respektvollen Umgestaltung wurde großer Wert darauf gelegt, dass die Intimität des Anwesens mit seinen weitläufigen, ursprünglichen Gärten erhalten bleibt. Für die Kulinarik sorgt Küchenchef José Forteza mit seinem Team im Restaurant Olivera, das neue Restaurant Sa Clastra steht unter der Leitung von Jordi Cantó.

www.castellsonclaret.com

STROMBERGER PR

Royal Hideaway Corales Resort - Teneriffa

Foto: © Barceló Hotel Group

Paella unterm Sternenhimmel

La Caleta gilt als eines der verträumtesten Fischerdörfer Teneriffas. Weit über die Landesgrenzen hinaus bekannt, ist der Ort für seine exzellente Kulinarik. Unzählige Restaurants tummeln sich entlang der Promenade. Längst kein Geheimtipp mehr, aber zweifelsohne die Adresse für Gourmet-Erlebnisse schlechthin: das *Hideaway Corales Resort* mit insgesamt drei Michelin-Sternen verteilt auf zwei Restaurants. Ein Besuch lohnt sich auch im Starfish Atlantic Grill. Die Terrasse gibt den Blick über die Dächer bis nach La Gomera frei. Alleine dafür lohnt sich der Besuch. Wer etwas essen möchte, fragt am besten nach der Paella Valenciana oder probiert die fangfrischen Caramote aus dem Atlantik.

Den Sonnenuntergang noch spektakulärer erleben? Das geht in der Maresía Atlantic Bar auf dem Rooftop. Hier bestellen Gäste einen Sundowner aus Zutaten, die zu 100 Prozent von den Kanaren stammen. Für seine ausgefallenen Kreationen erhielt Yonathan Mesa bereits die Ehrung als bester Barkeeper der Inselgruppe. ¡Salud!

www.barcelo.com/en-ww/royal-hideaway-corales-beach/

Weingut IPSMILLER aus Schrattenberg im österreichischen Weinviertel

IPSMILLER
FOREVER WINE

Das Weingut IPSMILLER ist bereits in der 8. Generation mit der Vinifizierung von Rot- und Weissweinen erfolgreich. Von Generation zu Generation wurde das Wissen und das Handwerk aus gesunden, reifen Beeren, vollmundige und harmonische Weine zu keltern, weitergegeben. Noch heute entstehen hier die Weine nach diesem Qualitätsrezept mit ganz eigener Handschrift.

„Jeder Wein wird familiär verkostet, bevor dieser in die Flasche abgefüllt wird. Das ist eines unserer Weingeheimnisse und das zeichnet unsere Familie seit Generationen aus", so Herbert Donner-Ipsmiller.

Das Gefühl, die richtigen Reben ausgewählt zu haben, die sortengerechte Verarbeitung, die gute Bodenbeschaffenheit der sonnigen Hügellagen und das sorgsame Reifen lassen im Weinkeller spürt man mit allen Sinnen. Es lässt das Verkosten der Weine zum Erlebnis werden.

Beste Lagen

Auf einer Seehöhe von 286 m erstrecken sich die Ausläufer der Kalkalpen, wobei die Toplage für Rotweine der „Raistenberg" ist. Östlich gelegen bestens für Grünen Veltliner und Welschriesling geeignet die „Zuckermandeln" und nördlich gelegen die Riede „Satzen". Eine weitere Toplage „Johannesbergen" in der Nachbarweinbaugemeinde Hermbaumgarten, wo exzellente Grüne Veltliner mit fruchtigem Bukett reifen.

Die Kessellage Schrattenberg ist einzigartig im Weinviertel und prädestiniert für die Kelterung von vollmundigen und harmonischen Rotweinen.

Edle Rotweine

Unter dem Slogan „Größte Rotweingemeinde an der A5" finden Rotwein-

Herbert und Petra Donner-Ipsmiller

(Fortsetzung nächste Seite)

Weingut IPSMILLER aus Schrattenberg im österreichischen Weinviertel

genießer und Fanatiker Ihre Überraschung. Die nur 500 m entfernte tschechische Seenlandschaft speichert Tags über die warmen Sonnenstrahlen. Nach Sonnenuntergang durch nordöstliche Winde strömen diese nach Schrattenberg und sorgen für diese hervorragenden Reifebedingungen für Rotweinsorten, wie Zweigelt, St. Laurent, Blaufränkisch, Merlot und Cabernet Sauvignon.

Forever Wine

Ziel ist es, in der Zukunft mit der Natur gemeinsam und dem Erfahrungschatz vieler Generationen Weine zu vinifizieren, die Trinkfreude bereiten. Jeder Schritt ist durchdacht und überwacht, vom Grünen Veltliner über Chardonnay zu Blaufränkisch und Cabernet Sauvignon sollen IPSMILLER Weine für jeden Anlass Trinkfreude bereiten.

Die Trauben müssen gesund über die Vegetationsperiode gehegt und gepflegt werden. Für das Weingut IPSMILLER ist die Traubengesundheit oberstes Ziel. Nur gesunde und reife Trauben sind der Schlüssel zur TOP — Weinqualität.

Urlaub bei den Winzern

Entfliehen Sie aus dem Alltagsstress ins sonnige Weinviertel und erleben Sie Entspannung pur in den modernen Appartements inklusive Terrasse. Ob Urlaub zu zweit oder mit der ganzen Familie, in den Appartements steht Ihnen reichlich hochwertige Ausstattung zur Verfügung. Gerne wird auf Anfrage ein Frühstück serviert.

Das Weinviertel bietet vielfältige Freizeitangebote für Groß und Klein, von der Erkundungstour des Barfussweges in Schrattenberg bis hin zu Schlössern oder Erholung in der Therme Laa.

www.ipsmiller.at

Urlaub bei den Winzern

URLAUB AM BAUERNHOF

Das Winzerhaus

Traditionelles Winzerhaus 130 m², modern renoviert und ausgestattet. Das Haus ist liebevoll eingerichtet mit 3 Doppelbett Schlafzimmern und 2 Bädern mit Dusche und WC. Eine Küche mit Essbereich und ein Wohnzimmer mit Sofa und TV. In den Zimmern befindet sich auch ein TV und kostenloses W-LAN.

Platz für 6 Erwachsene, es besteht die Möglichkeit ein Kinderbett oder Gitterbett beizustellen. Das perfekte Haus für Ihren Familienurlaub in Schrattenberg. Das Haus hat einen Innenhof mit Platz zum Entspannen. Parkplätze sind vorhanden, gerne auch im Innenhof zu parken.

Frühstück individuell mit Service ins Haus oder im Weingut. Aufpreis 8 Euro p.P.

Buchbar ab 2 Nächten, Preis Pro Tag 180 Euro mit einer Endreinigung von einmalig 80 Euro.

SEELEITEN Lake Spa Hotel in Kaltern zelebriert Südtiroler Kulinarik - Küchenkoryphäen, Konzerte und entspannter Lifestyle am See

Genuss von Sonnenaufgang bis Sonnenuntergang: Beim *SEELEITEN Lake Spa Hotel* am Kalterer See steht vom 25. Juni bis zum 9. Juli 2023 alles im Zeichen der Kulinarik Südtirols. So freuen sich Feinschmecker auf ein Fünf-Gang-Menü des Sternekochs Philipp Stein vom Mainzer Restaurant Steins Traube, der die regionale Küche auf neue, kreative Art interpretiert. Seniorchef Franz Moser und Kellermeister Gerhard Sanin laden zu Degustationen mit Südtiroler Weinen und am Hotel wartet ein kleiner Genussmarkt mit lokalen Produzenten. Highlight für Kenner ist das Gastspiel des Küchenmeisters und Kochbuchautors Heinrich Gasteiger aus Lana. Er stellt im SEELEITEN seinen Bestseller „So kocht Südtirol" vor und serviert den Gästen Kostproben seiner Spezialitäten. Als Geschenk erhalten alle Teilnehmer ein signiertes Kochbuch. Krönender Abschluss des Programms ist das Summernight-Konzert am Lake House, einem der beiden privaten Seezugänge des Hotels. Nach dem Abendessen lassen Gäste hier den lauen Sommerabend mit Cocktails von Barkeeper Matthias ausklingen und lauschen der Musik Patrick Strobls von der bekannten Südtiroler Band Mainfelt. Zum Genießen laden auch Yogastunden und Wanderungen, SUP-Touren auf dem See sowie Fackelwanderungen mit Hotelchef Daniel Moser bei Sonnenuntergang ein. Das Angebot „Gourmet am See" kostet ab 740 Euro pro Person für vier Nächte im Doppelzimmer mit Dreiviertel-Verwöhn-Pension. Zudem sind das jeweils am 28. Juni und am 3. Juli stattfindende Sterne-Menü sowie die Teilnahme am wöchentlichen Aktivprogramm inkludiert. Weitere Informationen finden sich unter:

www.seeleiten.it

Im SEELEITEN Lake Spa Hotel hat Genuss auf allen Ebenen die höchste Priorität. „Uns ist es sehr wichtig, unsere Gäste an der Südtiroler Küche in all ihren Facetten teilhaben zu lassen und dafür bieten sich die Genusswochen ideal an," sagt Gastgeber Daniel Moser. „Durch unser eigenes Weingut und die Landwirtschaft, die wir rund um den Kalterer See betreiben, werden bei uns Regionalität und Qualität der Produkte seit jeher großgeschrieben." So gehören der Anbau von Äpfeln und Wein und seit 2021 auch eine Brauerei zu den weiteren Standbeinen der Familie Moser.

Das Weingut Moser und die eigene Handwerksbrauerei Mendelbier befinden sich in Unterplanitzing, nur wenige Kilometer vom Hotel entfernt, und begrüßen Gäste mit einer Bar, in der Wein und Bier verkostet und gekauft werden können. Im Rahmen des Wochenprogramms bietet Seniorchef Franz Moser seinen Gästen regelmäßig Führungen und Weindegustationen an. Seit 2021 zeichnet Benita Moser für die Leitung des landwirtschaftlichen Bereichs verantwortlich und verfolgt konsequent die Themen Nachhaltigkeit und biodynamischen Anbau.

Dank der direkten Lage am Kalterer See ist das SEELEITEN beliebter Ausgangspunkt für genussvolles Aktivsein. Neben Stand-Up-Paddling und Surfen können Tret- und Ruderboote ausgeliehen werden. An Land warten abwechslungsreiche Wander- und Spazierwege durch die Weinberge und die Umgebung bietet beste Voraussetzungen für unterschiedliche Radtouren. Das SEELEITEN hat sein Angebot für Biker weiterentwickelt und begeistert mit einem großen Areal mit videoüberwachten Bike-Räumen, Werkstatt und Waschstraße. Zudem stehen wöchentlich zwei geführte Radtouren auf dem Programm. Helme, Rucksäcke sowie Mountainbikes können kostenfrei ausgeliehen werden.

Über das SEELEITEN Lake Spa Hotel:

Eingebettet in die Weinberge zwischen den Gemeinden Eppan und Tramin liegt die kleine Gemeinde Kaltern, das Zuhause des SEELEITEN Lake Spa Hotel. Die Geschichte des Hotels begann mit Franz Moser, der das ursprüngliche Vier-Sterne-Haus Seeleiten 1984 übernahm und in die Liga der Top-Hotels in Südtirol führte. 2012/13 erfolgte ein großer Umbau, bei dem die markante Holzfassade errichtet wurde. In den vergangenen zwei Jahren vollzog sich ein Generationswechsel, seither leiten die Söhne Dominic und Daniel Moser das Fünf-Sterne-Hotel. Unter ihnen entschied sich die auch die Umfirmierung zum SEELEITEN Lake Spa Hotel und die Neuausrichtung zum edlen Wellness-, Aktiv- und Genusshotel. Der Kalterer See gilt als der wärmste See der Alpen und gilt als Hotspot für Wassersportler und Aktivurlauber. Zum umfangreichen Fitness- und Aktivprogramm des Hotels zählen Wander- und Radausflüge genauso wie Fitness-, Wassersport-, Golf- und Tennisangebote. Auch die wöchentlichen Verkostungen im eigenen Weingut und der 2021 eröffneten Brauerei erfreuen sich großer Beliebtheit. Für einen Abstecher zum Bummeln und Einkaufen ist die Landeshauptstadt Bozen nur 15 Kilometer entfernt.

Heinrich Gasteiger

Foto: © Günther Pichler / www.gpichler.com

NEU: Gin-Festival und Matinéen mit Schloss-Feeling

Foto: © Tourismusverein Schenna / René Gamper

Während der Veranstaltungsreihe „Schenna blüht auf" betrachten Urlauber Schloss Schenna nicht nur von außen, sondern erleben bei einer Matinée im Innenhof den ganzen Glamour der einst von Erzherzog Johann bewohnten Anlage.

Zwei Feste für die Sinne

Im Rahmen der Veranstaltungsreihe „Schenna blüht auf" haben Urlauber die seltene Möglichkeit, einmal hinter die Kulissen der beiden Südtiroler Schlösser Goyen sowie Schenna zu blicken und die Eindrücke bei spritzigem Wein und Häppchen aus der Region zu genießen. Die erste Gelegenheit dazu bietet Schloss Goyen am 15. April 2023 von 11 Uhr bis 14 Uhr. Es zählt zu den ältesten sowie besterhaltenen Burganlagen der Gegend und geht aufs 12. Jahrhundert zurück. Da ein Teil des Schlosses bewohnt und für Besucher in der Regel nicht zugänglich ist, gilt es, die Chance zu nutzen und das mittelalterliche Flair des geöffneten Burghofs während der Matinée zu erkunden. Begleitet wird das Event von der Musik der „The Legendary St. Pauls Tschäss Band". Wer noch mehr Burg-Charme erleben möchte, besucht am 13. Mai die Matinée im Innenhof von Schloss Schenna, ebenso von 11 Uhr bis 14 Uhr. Zusätzlich zu Speis und Trank werden dort die Sinne mit Werken der einheimischen Künstlerin Judith Klotzner sowie mit „rosigen" Eindrücken für Nase und Gaumen von Kräuterpädagogin Jutta Tappeiner verwöhnt. Musikalisch untermalt die Band „Helga Plankensteiner & revensch" die Matinée. Der Eintritt zu beiden Veranstaltungen ist kostenlos.

www.schenna.com/fruehling

Foto: © Tourismusverein Schenna / Patrick Schwienbacher

Ganz besondere Gin-Genüsse mit eigens hergestellten Eiswürfeln erleben die Besucher von „Gin in Spring — 1. Südtiroler Gin & Tonic Festival" am 6. Mai 2023 auf Schloss Schenna.

Gin in Spring — 1. Südtiroler Gin & Tonic Festival

Eine Premiere der hochprozentigen Art bereichert die neu konzipierte Veranstaltungsreihe „Schenna blüht auf". Zum ersten Mal findet dort am 6. Mai 2023 das „Gin in Spring — 1. Südtiroler Gin & Tonic Festival" auf Schloss Schenna statt. Kenner und Gelegenheitsgenießer lernen dort regionale Gin-Sorten wie Sloe Gin, Speck Gin oder La vita è bella Gin kennen und erkunden die verschiedenen Nuancen des Trendgetränks bei Verkostungen vor Ort. Dabei begleitet lässige DJ-Musik das Event, zudem werden thematisch passende Snacks als Gaumenschmeichler im Schlosshof serviert. Ein Ticket kostet für Frühbucher ab 18 Jahre 33 Euro, regulär dann 35 Euro. Darin enthalten sind Eintritt, Verkostung sowie ein „Gin in Spring"-Guthaben im Wert von 12 Euro. Zudem haben Interessierte die Möglichkeit, separate Fachvorträge für 20 bis 25 Euro dazuzubuchen. Mehr Infos unter:

www.schenna.com/gin-festival

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
Hier könnte Ihr Logo stehen!
Frohe Ostern wünscht
Mitten im Leben
Frohe Ostern wünscht
Unser Service für Firmen -
Osterbrot mit individueller Banderole!

Foto: © Dominik Ketz / www.dominikketz.de

Wandern, Radeln und Genießen — dem Spargel auf der Spur

Wenn in Rheinhessen, im Dreieck zwischen Bingen, Mainz und Worms die Obstbäume in voller Blüte stehen, dann regt sich auch am Boden neues Leben. Ab Mitte April reckt der Spargel seine zarten Köpfchen empor und durchbricht die Erde. Gerade einmal zwei Monate dauert die Saison für das feine Gemüse. Offiziell endet die Spargelzeit in ganz Deutschland an Johanni, am 24. Juni. Doch bis es soweit ist, steht in Rheinhessen Spargel satt auf dem Programm. Ob am Familientisch, bei guten Freunden, im Gutsausschank, auf den Landgasthöfen oder in den Sterne Restaurants — jetzt regiert König Spargel das Land.

Wer sich auf Entdeckungsreise macht und durch das weite Land rund um die geschichtsträchtigen Städte Mainz, Ingelheim und Worms wandert oder radelt, kommt am Spargel einfach nicht vorbei. Zahlreiche Wanderwege sind gerade im Frühling, wenn es noch nicht zu heiß ist und es überall grünt und blüht, eine gute Wahl. Die Hiwweltour Stadecker Warte hat nicht nur viele wunderbare Aussichtpunkte zu bieten; sie führt ganz nebenbei auch durch die Gemeinde mit der größten Anbaufläche für Spargel — Stadecken-Elsheim. Fahrradfahrer radeln auf perfekt ausgezeichneten Routen wie dem Selztal-Radweg ab Ingelheim durchs Spargelland und genießen entspannt ihre Touren im Land der tausend Hügel.

Auf den Feldern sieht man die Spargelstecher in gebückter Haltung. Die Arbeit erfordert Wissen, Können und Ausdauer und ist keine leichte Aufgabe. Auf den Höfen der Spargelbauern werden die Stangen dann gewaschen und nach Güteklasse sortiert. In den Hofläden ist der Spargel in verschiedenen Güte- und Preisklassen erhältlich — meistens auch am Wochenende. Darüber hinaus bieten die Bauern ihre Ware an zahlreichen Verkaufsstellen im Straßenverkauf an. So kann man sich ganz bequem mit frischem Spargel und vielen Rezeptideen versorgen.

Die Winzer eskortieren mit flüssigem Traumstoff passend zum Spargel und der jeweiligen Zubereitungsform. Ob Silvaner, Grauburgunder oder Riesling — darüber lässt sich trefflich diskutieren. Und natürlich darf, ja soll, auch ausgiebig probiert werden. Einen Überblick über die Vinotheken und ihre Öffnungszeiten kann man sich jederzeit online holen und kommt dabei schon mal so richtig in Stimmung für einen Ausflug ins Spargelland Rheinhessen.

Siehe rechts nachstehende Links. Hier gibt's auch Spargelrezepte.

www.rheinhessen.de

***

https://www.rheinhessen.de/ausgezeichnete-vinotheken

***

https://www.rheinhessen.de/frittierter-spargel

***

https://www.rheinhessen.de/haehnchenbrust-mit-riesling-senf-marinade-auf-fruehlingshaftem-salat-mit-erbsen-und-weissem-spargel

+++ 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