classic Gourmet digital journal

Zeitung des Internetportals www.gourmet-classic.de · Ausgabe 153 / Mai 2023

Aus dem Restaurant Alexander Herrmann by Tobias Bätz wird das Restaurant AURA by Alexander Herrmann & Tobias Bätz mit dem Future Lab ANIMA

Future Lab ANIMA

- **Food Scout Joshi Osswald arbeitet mit mehr als 70 Produzenten aus Franken.**
- **Grenzenlose Heimat bedeutet innovativ und authentisch gelebte Regionalität ohne Dogmatismus.**
- **Im Future Lab ANIMA wird detailversessen daran gearbeitet, Lebensmittel haltbar zu machen und ihren Eigengeschmack zu verdichten.**
- **80 Prozent der Produkte auf dem Teller wurden schon einmal im ANIMA verarbeitet. Herrmann und Executive Chef Tobias Bätz kreieren also immer zweimal.**

Den Entertainer Alexander Herrmann kennt die Nation seit mehr als zwanzig Jahren. Was viele jedoch nicht wissen: Herrmann führt als Patron ein Team von 120 Mitarbeitenden und ist einer der erfolgreichsten Gastronomen des Landes. 1996 kam er als ausgebildeter Koch und geprüfter Küchenmeister zurück in den Familienbetrieb und gab diesem mit „Posthotel Alexander Herrmann“ seinen Namen. Denn schon damals kamen Gäste nicht einfach so in das Vier-Sterne-Hotel ins fränkische Wirsberg, sie kamen „zum Alexander“. Ein Jahr später klopfte erstmals das Fernsehen an. Aus einem Auftritt beim „Kochduell“ entwickelte sich eine zweite Karriere als Juror bei „The Taste“, Herausforderer bei „Kitchen Impossible“ und regionaler Food-Scout in „Aufgegabelt“. Es folgten Kochbücher, eine Live-Show, neue Betriebe und die Entwicklung von Feinkostprodukten. Herrmann ist längst zum Multi-Unternehmer geworden. Doch egal, woran der 51-Jährige arbeitet: Im Zentrum steht immer das von ihm in fünfter Generation betriebene Posthotel in Wirsberg mit seinem zweifach besternten Gourmetrestaurant. Und weil Herrmann dort nicht selbst jeden Tag präsent sein kann, steht ihm seit 2009 Tobias Bätz als fester Partner zur Seite. Zunächst als Küchenchef, inzwischen als Executive Chef. Wie wichtig Bätz für die Entwicklung in Wirsberg ist, hat Herrmann bereits 2016 verdeutlicht: Seitdem trägt das Restaurant nämlich auch dessen Namen. Bis jetzt, denn aus dem Restaurant Alexander Herrmann by Tobias Bätz wird nun das Restaurant AURA by Alexander Herrmann & Tobias Bätz mit dem Future Lab ANIMA. „Die Umbenennung ist für mich persönlich einer der größten Schritte der vergangenen Jahre. Ich möchte damit zeigen, dass die gemeinschaftliche Idee unseres Schaffens größer ist als mein Name“, so Herrmann.

AURA by Alexander Herrmann & Tobias Bätz

Mit dem neuen Namen AURA möchte Alexander Herrmann klarstellen, worum es in seinem Restaurant wirklich geht. Und das ist nicht sein Name, sondern die besondere Ausstrahlung des-

(Fortsetzung nächste Seite)

Aus dem Restaurant Alexander Herrmann by Tobias Bätz wird das Restaurant AURA by Alexander Herrmann & Tobias Bätz mit dem Future Lab ANIMA

sen, was Gäste dort erleben: Eine Aromenwelt, die unter dem Motto „grenzenlose Heimat“ steht und die kulinarische Eigenständigkeit des geschmacklichen Epizentrums Franken in den Vordergrund stellt, ohne dabei dogmatisch zu sein. Franken, das ist nicht nur Bier, Bratwurst und Lebkuchen. Franken ist für das Duo Herrmann und Bätz viel mehr als das: Grüne Papaya, Artischocken und Ingwer zum Beispiel. Aber auch Calamondinen, Surinamkirschen und Longhorn-Rindfleisch.

Um solch besondere Produkte in bester Qualität zu finden, beschäftigt Herrmann mit dem 38-jährigen Joshi Osswald einen eigenen Food Scout. Der ist bereits seit zwölf Jahren Teil des Teams, kümmert sich jedoch seit 2020 ausschließlich um die Suche nach spannenden Produkten und die Kommunikation mit den inzwischen mehr als 70 fränkischen Produzenten. Herrmann, Bätz und Küchenchef Philipp Weichlein verfügen dadurch über eine Vielfalt, die in Deutschland ihresgleichen sucht — und dem Team klargemacht hat, dass es sich für die Entwicklung der Menüs immer zuerst in der Heimat bedienen kann, statt woanders hinzuschauen. Wenn sie es aber doch tun, dann aufgrund besonderer Produkte wie Champagner, Kaviar oder Austern. *„Wir versuchen immer, aus dem Mittelpunkt Wirsberg heraus zu agieren. Je näher wir an diesen herankommen, desto besser. Gleichzeitig möchten wir uns nicht verschließen oder uns in der Großartigkeit der Produkte beschneiden“*, so Executive Chef Bätz.

Gourmetrestaurant AURA by Alexander Herrmann & Tobias Bätz (Foto: © uligraphics 2015)

Alte Kuh (Foto: © Rebecca Pfiffer)

Auf den Teller übersetzt sich die Philosophie der „grenzenlosen Heimat“ mit Gerichten wie etwa „12 Jahre alte Kuh“. Dabei handelt es sich um ein zwölf Jahre altes Hereford-Rind vom Hof der Familie Leichtenstern aus der Nähe von Bayreuth. Ein Hof, mit dem das Wirsberger Team bereits seit mehr als zehn Jahren so eng zusammenarbeitet, dass dieser sogar das Futter der Tiere angepasst hat, um die Qualität des Fleisches noch besser zu machen. Heute präsentiert sich das acht Wochen in der Salzkammer gereifte und anschließend mit Rindergarum marinierte Fleisch auf dem Teller mit Salz-Aprikosen, die von Johannes Haas aus Pretzfeld stammen, im AMINA mit Obstler gewaschen und mit einem relativ hohen Salzgehalt milchsauer fermentiert sowie anschließend über mehrere Wochen luftgetrocknet werden. Dazu gibt es confiertes, cremiges Eigelb mit Linsenshoyu, scharfes Gel und eingelegte Schale von der Calamondin aus dem Tropenhaus Klein Eden im nördlichen Frankenwald, hausgemachte Sriracha-Sauce mit Chilis aus eben jenem Tropenhaus, süß-sauer eingelegte Bärlauch-Blüten und fünf verschiedene Pilze aus heimischen Wäldern.

Die „12 Jahre alte Kuh“ zeigt, wie viel Heimat in einem Gericht steckt. Aber auch, wie man sich unabhängig von der Saisonalität eines Produktes gemacht hat. Die ist tatsächlich nur einmal relevant — bei der Beschaffung. Dabei achtet das Duo Herrmann und Bätz penibel auf den richtigen Zeitpunkt. Geerntet oder geschlachtet wird erst, wenn das Produkt perfekt ist.

Aus dem Restaurant Alexander Herrmann by Tobias Bätz wird das Restaurant AURA by Alexander Herrmann & Tobias Bätz mit dem Future Lab ANIMA

Alexander Hermann (l.) und Tobias Bätz

Dann bezieht das Küchenteam teilweise mehrere hundert Kilogramm davon und beginnt erstmalig damit, das Produkt zu verarbeiten — und schließlich zu lagern.

Inzwischen verfügt das Team in Wirsberg über einen Lagerbestand im Wert von knapp 345.000 Euro! Fast 80 Prozent der Produkte, die Gäste am Ende auf dem Teller haben, wurden schon einmal verarbeitet — also fermentiert, eingelegt, getrocknet oder Ähnliches. Damit das möglich ist, hat Herrmann in den vergangenen Jahren einen eigenen Produktionsort geschaffen: Das Future Lab ANIMA. Insgesamt lagern etwa 150 verschiedene Lebensmittel im ANIMA. Und genau aus diesen kreieren Herrmann und Bätz in einem über mehrere Wochen dauernden Prozess das Menü. Dafür stellen sie sich zunächst die Frage, was sie mit einem Gericht ausdrücken wollen. Also welche Aura es haben soll. Anschließend legen sie auf Basis der vorhandenen Lebensmittel ein Geschmacksmuster fest und besprechen dieses mit AURA-Küchenchef Philipp Weichlein, der es gemeinsam mit seinem Küchenteam in ein Gericht übersetzt. Sobald dieses fertig ist — der Prozess kann Wochen in Anspruch nehmen! —, verkosten Herrmann und Bätz das Ergebnis ihrer ursprünglichen Idee und geben Feedback. Erst wenn dieses dann umgesetzt wird, ist das Gemeinschaftswerk fertig.

Future Lab ANIMA

ANIMA bedeutet Seele. Für Herrmann und Bätz ein elementarer Bestandteil ihrer Küche. Denn trotz der in Wirsberg eingesetzten, modernen Techniken hat jedes Gericht eine Seele. Unterstrichen wird das auch bei der Präsentation, denn Gäste bekommen zu jedem Teller ein kleines Kärtchen, auf dem neben Insider-Informationen über die Herkunft der Produkte auch zu lesen ist, was die Küche damit ausdrücken möchte und welche Zutaten dafür verarbeitet wurden. Zum Großteil kommen diese aus dem Future Lab ANIMA. Verantwortlich dafür ist Chris Vejdovsky. Der 29-jährige Koch ist bereits seit 2014 im Team Alexander Herrmann und bildet gemeinsam mit Herrmann selbst, Food Scout Joshi Osswald, Executive Chef Tobias Bätz und Gourmet Küchenchef Philipp Weichlein die kulinarische Spitze des Wirsberger Teams.

Im ANIMA fließt die Kreativität aller fünf Experten und die ihrer Mitarbeitenden zusammen. Hier wird experimentiert und über das ganze Jahr daran gearbeitet, das Beste aus jedem Produkt herauszuholen. *„Das ANIMA gibt uns die Möglichkeit, mit unserer Küche eine Einzigartigkeit zu schaffen“*, so Herrmann. Davon können sich auch die Gäste in Wirsberg überzeugen, denn die werden jeden Abend um 17 Uhr zu einer Führung hinter die Kulissen eingeladen. Bei der zeigt sich nicht nur die Vielfalt der Produkte, sondern auch, wie detailversessen das Team daran arbeitet, diese haltbar zu machen und ihren Eigengeschmack zu verdichten. Krause Glucke wird beispielsweise erst lacto-fermentiert und dann geröstet, Herbsttrompeten kommen ins Trockengerät, werden anschließend rehydriert und später knusprig ausgebacken.

Was bei der Produktion übrig bleibt, wird weiterverwendet: Aus Kirschkernen entsteht Amaretto, in dem ein Jahr später wieder Kirschen eingelegt werden. Aus den holzigen Blättern der Artischocke wird ein Cynar Bitter gemacht. Aus den Blättern des Bamberger Wirsing wird Sauerkraut gefertigt, das Herz wird geschmort, der Strunk wird eingelegt. Fruchtreste werden zu Essig verarbeitet, aus Pflanzenabschnitten entstehen mithilfe eines Rotationsverdampfers Elixier oder Parfum. Herrmann und Bätz kreieren also nicht nur einmal in der Küche, sondern immer zweimal.

Und sie gehen sogar noch einen Schritt weiter, denn inzwischen sind sie so eng mit den Landwirten verbunden, dass sie auch Einfluss auf die Wertschöpfungskette nehmen können: Mit dem regionalen Schweinebauern haben die Wirsberger beispielsweise eine Kreuzung aus Iberico- und Duroc-Schwein entwickelt und den Prozess von der Fütterung über die gesamte Haltung, Schlachtung und Reifung bis hin zur Verarbeitung neu erarbeitet. Mit den Gemüsebauern besprechen sie, welche Sorten wann angebaut und geerntet werden. Wenn sie bei einem Thema einmal nicht weiterkommen, greifen sie auf Experten von außen zurück. Und wenn ein Produkt nicht in der Heimat verfügbar ist, dann sprechen sie mit den heimischen Landwirten darüber, dieses in Zukunft vor Ort anzubauen.

Ein großes Invest für den Unternehmer Alexander Herrmann, von dem er nicht überzeugter sein könnte. Schließlich ist für ihn eben jene Vorgehensweise authentisch gelebte Regionalität. Nur vor Ort kann sich das Team rund um Tobias Bätz direkt mit den Erzeugern austauschen und gemeinsam das Beste erreichen. Für Gäste, Landwirte, aber vor allem auch für die Heimat Franken. Mit den neuen Namen AURA und ANIMA möchte er nun genau dieser Philosophie Ausdruck verleihen.

Das Restaurant AURA by Alexander Herrmann & Tobias Bätz und das Future Lab ANIMA befinden sich am Marktplatz 11 in 95339 Wirsberg. Weitere Informationen sind hier zu finden:

https://herrmanns-posthotel.de/gourmet-restaurant

Reservierungen nimmt das Team via E-Mail an:

mail@herrmanns-posthotel.de

ElbUferei erstmalig mit dem Bib Gourmand ausgezeichnet

Guide MICHELIN 2023: Von 274 Restaurants erhalten 28 neue den begehrten Award

v.l.n.r. Manuel Neuber (Chef de Partie), Marcel Kube (Küchenchef) u. David Schöbel (Souschef)

Erstmalig wurde die *Elbuferei* in Dresden mit einem Bib Gourmand ausgezeichnet. Damit ist das Restaurant im *ARCOTEL Hafencity* aktuell das einzige Haus in der sächsischen Landeshauptstadt, welches sich mit der renommierten Auszeichnung für ein exzellentes Preis-Leistungsverhältnis schmücken kann. Die neue Bib Gourmand-Selektion des Guide MICHELIN 2023 umfasst 274 Restaurants, davon 28 Neuzugänge.

Dafür haben die MICHELIN Inspektoren deutschlandweit hervorragende Restaurants ausfindig gemacht, die schmackhafte Küche aus guten, frischen Produkten zu moderaten Preisen anbieten. Somit treten die mit dem Bib-Gourmand-Award ausgezeichneten Restaurants den Beweis an, dass gutes Essen nicht teuer sein muss.

„Wir sind sehr stolz, dass der Guide Michelin die kontinuierlich herausragende Leistung von Marcel Kube und seinem Team mit dem bei kulinarisch Interessierten außerordentlich beliebten Bib Gourmand ausgezeichnet hat. Seit Eröffnung des Hotels in 2021 zieht das Restaurant neben Hotelgästen auch zunehmend Dresdner Gourmets an. Der Bib-Award bestätigt uns darin, dass wir mit der kreativ südeuropäische Aromen mit der Levante-Küche vereinenden Küche in der ElbUferei genau richtig liegen“ sagt Hoteldirektor Florian Stühmer.

Der Kommentar des Guide MICHELIN zur ElbUferei: „Etwas außerhalb des Zentrums, am Elbradweg, erwartet Sie im EG des "ARCOTEL HafenCity" ein freundliches Restaurant mit schöner Terrasse, Bar und Showküche. Angenehm locker und modern-maritim die Atmosphäre, mediterran das Speisenangebot (à la carte oder als Menü) nebst Snacks und Steaks. An bestimmten Wochentagen gibt es zusätzlich Specials wie Pasta oder Burger.“

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

Über Marcel Kube

2007 begann er seine Kochausbildung in Berlin-Hennigsdorf. In Dresden war er im Restaurant “bean&beluga“ als Chef de Partie tätig, anschließend als Küchenchef des Restaurants “william“ im Dresdner Schauspielhaus und seit 2016 im Fine-Dining Restaurant „Atelier Sanssouci“ in der Radebeuler Villa Sorgenfrei, die zum Imperium von Sternekoch Stefan Hermann gehört. Dort wurde Kube 2019 mit einem eigenen Michelin-Stern ausgezeichnet und gewann im selben Jahr den Dresdner Menü-Wettbewerb Kochsternstunden. Im Restaurant ElbUferei hat er sich ganz bewusst einer hochwertigen Küche jenseits der Zwänge der Spitzenküche verschrieben und verantwortet als Küchenchef des Hotels auch das Bankett-Geschäft und das Frühstücksangebot.

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

www.elbuferei.de

PREIS FÜR GROSSE GASTLICHKEIT 2023

Am 17. April 2023 kamen zwölf qualifizierte Teilnehmer und Teilnehmerinnen zum 11. Wettbewerb *PREIS FÜR GROSSE GASTLICHKEIT* in das Hotel Palace Berlin in der deutschen Hauptstadt. Siegerin des Jurywettbewerbs, der in dieser Form einzigartig im deutschsprachigen Raum ist, wurde am Abend Vanessa Lieser aus dem Hotel Hohenhaus im hessischen Herleshausen. Platz 2 belegte Jeannine Hahlbohm aus dem Althoff Seehotel Überfahrt in Rottach-Egern (Bayern) und Platz 3 ging an Dennis Liskowskis aus dem Opus V, Engelhorn Gastronomie in Mannheim (Baden-Württemberg).

Austragungsort für das Finale mit Preisverleihung war das Hotel Palace Berlin in Berlin. Der renommierte Branchen- und Jury-Award richtet sich an alle Restaurantmitarbeiter im deutschsprachigen Raum. Die 12 qualifizierten Finalisten kamen in diesem Jahr aus Hessen, Sachsen, Baden-Württemberg, Bayern, Nordrhein-Westfalen und aus Wien.

Der abwechslungsreiche Prüfungstag wurde von einer Fach-Jury begleitet. Honoriert wurde das Engagement der Teilnehmer und Teilnehmerinnen ebenfalls durch großartige Preise von Unterstützern des Wettbewerbs einschließlich einer neuen exklusiven Trophäe für die Erstplatzierten aus der ZWIESEL Glasmanufaktur.

Alle Finalisten zeigten im Tagesverlauf bei fünf praktischen, einer schriftlichen und einer mündlichen Prüfung ihr Können und zugleich aber auch den Facettenreichtum des Berufs. Zu den praktischen Prüfungen zählten der „Fehlertisch" sowie Tests zu den Themen Wasser-Wein, Käse, Tee und Champagner. Am Abend ging es dann um den Service am Tisch des Gastes und die Herausforderungen eines 3-Gang-Menüs, bei dem unter anderem auch filetiert wurde.

„Von den Service-Mitarbeitern im Restaurant hängt es ab, ob sich ein Gast wohlfühlt oder nicht. Ein gelungener Abend ist eine Kombination aus Atmosphäre, Gastlichkeit und Genuss — das spielt alles ineinander, egal, ob wir uns im Kiezlokal oder im Gourmet-Restaurant befinden. Es gibt Erwartungen, die es zu erfüllen gilt — ein Versprechen zu halten! Vieles davon ist auch Ausdruck von Zeitgeist, vergangenes Know-how kommt auf neue Weise zurück, Traditionelles erfährt eine Renaissance und trägt dazu bei, dass die Service-Mitarbeiter durch Wissen sowie Fertigkeiten für positive Aufmerksamkeit sorgen können. Hier gibt es besonders in Zukunft viel spannenden Spielraum für den Service-Beruf. Wichtig ist uns, dass die Kollegen geschätzt werden für ihre Leistungen. Diese Anliegen stellen wir im Wettbewerb dar. Wir werten es als positives Zeichen, wenn sich immer wieder Teilnehmer und Teilnehmerinnen aufs Neue bewerben, weil sie zu den Besten gehören wollen", so L'Art de Vivre Präsident, 2-Sterne-Koch und Juryvorsitzender Hans Stefan Steinheuer.

Preis für Grosse Gastlichkeit 2023 Preisträger 1-3: Jeannine Hahlbohm (li.), Platz 2, Mitte: Vanessa Lieser 1. Platz und (re.) Dennis Liskowskis, 3. Platz

KREIS FÜR GROSSE KOCHKUNST & GASTLICHKEIT

L'Art de Vivre RESIDENZEN

Der einzige Jury-Preis im deutschsprachigen Raum dieser Art ist Teil der konsequenten Nachwuchsförderung der Initiatoren wie Unterstützer. Die L'Art de Vivre Vereinigung von ausgezeichneten Hoteliers, Gastgebern und Spitzenköchen aus dem deutschsprachigen Raum begann damit bereits vor vielen Jahren und hat früh erkannt, dass für den Service mehr getan werden muss. Heute hat sich die Situation weiter für die gesamte Branche zugespitzt. Umso wichtiger ist es, dieses entscheidende Thema nicht aus dem Blick zu verlieren und Mitarbeitern mit Wertschätzung eine berufliche Perspektive zu bieten.

Der Wettbewerb findet breite Unterstützung in der Branche. *„Ohne ihre Hilfe wäre so ein Wettbewerb nicht zu leisten, dafür sind wir sehr dankbar"*, sagt Hubert Obendorfer, L'Art de Vivre Geschäftsführer und Hotel-Gastgeber sowie 2-Sterne-Koch.

https://lartdevivre-residenzen.com/wettbewerb/

Preis für Grosse Gastlichkeit 2023 FinalistInnen, Jury und PartnerInnen

PR/TICULAR, Katja Grauwiler

2 x 2 MICHELIN Sterne

Die Villa René Lalique im Elsass und das Restaurant LALIQUE im Château Lafaurie-Peyraguey im Sauternes bestätigen ihre je zwei Guide MICHELIN Sterne für 2023

Foto: © Gilles Pernet

Villa René Lalique

Die beiden Chefköche *Paul Stradner*, Villa René Lalique, und *Jérôme Schilling*, Hôtel & Restaurant LALIQUE Château Lafaurie-Peyraguey, freuen sich über die Auszeichnung mit je zwei Sternen des weltberühmten roten Hotel- und Restaurantführers für das Jahr 2023. Eine gute Gelegenheit, um die neuen Frühlingsmenüs der beiden Spitzenköche und Weine aus den umfangreichen Weinkellern der beiden Häuser zu entdecken. Dazu lockt die malerische Umgebung der beiden Hotels zu vielseitigen Erkundungstouren.

Die erneute Verleihung des zweiten Sterns an Paul Stradner, Chef in der Villa René Lalique, ist eine Bestätigung für sein aussergewöhnliches Talent. Der Österreicher stiess bereits im Jahr 2017 zum Team und leitete die Küche im Duo mit Chef Jean-Georges Klein. Als sein Mentor Klein im 2021 beschloss kürzerzutreten, übernahm Stradner das gastronomische Zepter in der Villa René Lalique, die rund eine Autostunde von Strassburg entfernt liegt, komplett.

Stradner setzt auf heimische Produkte und arbeitet mit zahlreichen lokalen Produzenten zusammen, mit denen er eine starke Bindung pflegt. *«Kein Produkt ist edler als das andere»*, sagt der 41-Jährige. *«Es ist erst unser Blick, der das Produkt aussergewöhnlich macht und es in ein ganz anderes Licht rücken kann. In diesem Sinne möchte ich jenen, die denken, sie würden das Terroir in- und auswendig kennen, die Möglichkeit geben, es wieder zu entdecken. Bei den übrigen möchte ich die Lust wecken, sich von der verkannten Ländlichkeit überraschen zu lassen».*

https://villarenelalique.com

Paul Stradner

Fotos oben und unten: © Karine Faby

Im Südwesten Frankreichs, rund 45 Fahrminuten von Bordeaux entfernt, freut sich auch Chef Jérôme Schilling über die erneute Auszeichnung mit zwei Guide MICHELIN Sternen. Der im Elsass geborene Koch ist seit der Eröffnung vor fünf Jahren für die Küche im Hôtel & Restaurant LALIQUE Château Lafaurie-Peyraguey verant-

Gerichte Frühlingskarte

Restaurantatmosphäre

(Fortsetzung nächste Seite)

PR/TICULAR, Katja Grauwiler

2 x 2 MICHELIN Sterne

Die Villa René Lalique im Elsass und das Restaurant LALIQUE im Château Lafaurie-Peyraguey im Sauternes bestätigen ihre je zwei Guide MICHELIN Sterne für 2023

Foto: © Agi Simoes - Reto Guntli

Hôtel & Restaurant LALIQUE Château Lafaurie-Peyraguey

wortlich. Nach Erhalt des zweiten Sterns im letzten Jahr, bestätigt der renommierte Hotel- und Restaurantführer für 2023 die kontinuierliche Arbeit und das Talent des Chefs, der mit seinem Menü «Le Terroir du Sauternais» (Das Terroir des Sauternais) seiner Kreativität jeweils gemäss der aktuellen Jahreszeit freien Lauf lässt.

«Mit einem zweiten Stern ausgezeichnet zu werden, war immer mein Ziel - und diesen nun verteidigen zu können, ist das Ergebnis kontinuierlicher Arbeit», sagt Jérôme Schilling. *«Man gewinnt nie allein, der Erfolg geht immer auf ein ganzes Team zurück. Diese Auszeichnung ist eine Ehre und würdigt die gemeinsame Arbeit, die wir im Hôtel & Restaurant LALIQUE Château Lafaurie-Peyraguey kontinuierlich leisten».*

Jérôme Schilling

Foto: © Deepix

Foto: © Anneemanuelle Thion

Erbsen, geräucherter Aal und Kalamansi - Frühlingskarte

Foto: © Michael Boudot

Lalique Hospitality

Die im September 2015 eröffnete Villa René Lalique markierte das erste Hotel im Bereich «Hospitality» der Maison Lalique. Seither kamen weitere dazu: Im Jahr 2016 wurde in unmittelbarer Nähe der Villa René Lalique in Wingen-sur-Moder im Elsass das Château Hochberg by Lalique eingeweiht, ein Vier-Sterne-Hotel mit einem Restaurant im Bistro-Stil, das von Chefkoch Arnaud Barberis geleitet wird und eine raffinierte, authentische Küche anbietet. Darauf folgte Château Lafaurie-Peyraguey, ein Premier Grand Cru Classé Weingut mit 18 Hektar im Herzen des Anbaugebiets von Sauternes. Auf diesem Anwesen wurden ein Relais & Chateaux-Hotel mit fünf Sternen eröffnet sowie ein Restaurant. Die Gäste können die Kelleranlagen besichtigen, das Lalique-Kristallfass bewundern und die von Lalique dekorierte Kapelle besichtigen. Ende Juli 2021 kündigten The Glenturret, Schottlands älteste aktive Destillerie, und Lalique die Eröffnung des Restaurants The Glenturret Lalique in Crieff an. Mitten in der idyllischen Landschaft von Perthshire bietet das neue Restaurant im Herzen der Whisky-Brennerei ein gastronomisches Erlebnis der besonderen Art. Im Februar 2022 wurden Chefkoch Mark Donald und sein Team mit einem Stern im Guide Michelin Grossbritannien belohnt.

www.lafauriepeyragueylalique.com

ANZEIGE

Open-Air-Kunstfestival in Dresden

Foto: © Michael Schmidt - www.schmidt.fm

13. Dresdner Schlössernacht am 15. Juli 2023

Seien Sie herzlich willkommen zum ausgiebigen Flanieren, Tanzen und Genießen. Auf verschiedenen Bühnen treten unzählige Künstler auf. Sie begeistern von Klassik bis Rock über Tango, Soul und Latin Music bis hin zu Swing — Musik für jeden Geschmack. Genießen Sie Flair und kulinarische Vielfalt dieses einmaligen Open-Air-Kunstfestivals mit zahlreichen Bühnen und Spielstätten in den weitläufigen Parkanlagen über die drei Elbschlösser — Schloss Albrechtsberg, Lingnerschloss und Schloss Eckberg — zur Saloppe. Zauberhaft beleuchtete Wege schlängeln sich von Bühne zu Bühne und zu den ausgesuchten Ständen mit kulinarischen Verlockungen. Gekrönt wird der Abend mit einem fantastischen Feuerwerk und einer eigens produzierten Fassadenprojektion auf Schloss Albrechtsberg.

Feiern Sie mit uns eines der größten Highlights des Jahres!

Wir freuen uns schon auf die 13. Schlössernacht am 15.07.2023.

Weitere Infos unter:

www.dresdner-schloessernacht.de

TICKET-HOTLINE
0351 - 501 50 666

AHM Kommunikation

Neun kulinarische Hotelkonzepte von alpin bis exotisch

Bergfrühstück, Sterneküche und Thai-Tapas

Für viele liegt darauf ein besonderes Augenmerk, für manche ist es vielleicht sogar das Wichtigste im Urlaub: die Kulinarik und der damit verbundene Genuss. Um Gästen einen unvergleichlichen Aufenthalt zu garantieren, greifen immer mehr Hotels auf innovative Konzepte im Bereich Food & Beverage zurück. Sei es eine mallorquinische Küche der Gegensätze, exklusive Weinerlebnisse in Südtirol auf buchstäblich allen Ebenen oder ein abwechslungsreiches Bergfrühstück unter dem freien Allgäuer Himmel. Während die einen mit gleich mehreren Restaurants für jeden Geschmack etwas bereithalten, überzeugen andere mit regionaler „Farm-to-table"-Philosophie oder ausschließlich leichter Kost von vegetarisch bis vegan. Welch kulinarische Vielfalt die Hotellerie heutzutage bereithält, zeigen im Folgenden unsere neun Locations von Österreich bis Thailand.

Elegante Kreationen wie die „Fichtensprosse" genießen und gleichzeitig Gutes tun — je verkauftem Menü in seinem Gourmetrestaurant Aubergine spendet das Hotel Vier Jahreszeiten Starnberg im Kalenderjahr 2023 einen Euro an die Kinderhilfsorganisation „Sternstunden" (Foto: © Hotel Vier Jahreszeiten Starnberg)

(Fortsetzung nächste Seite)

Hotel Cort, Mallorca

Von roh bis gegrillt

Kulinarisches Spiel der Gegensätze im Hotel Cort auf Mallorca: Das Restaurant Raw & Grill — The Brasserie in Palma hält für jeden Geschmack etwas bereit. Während einerseits rohe Köstlichkeiten von Carpaccio über Tatar bis hin zu Ceviche serviert werden, dürfen sich Gäste auf der anderen Seite über Barbecue-Spezialitäten mit echtem Holzkohle-Aroma freuen. Dafür hat das Designhotel im Herzen der Inselhauptstadt eigens einen Indoor-Profigrill installiert. Auf den Rost kommen neben Fisch und Fleisch zudem viele vegetarische und vegane Kreationen. Das Raw & Grill ist täglich von 12.30 bis 22.30 Uhr geöffnet. Vinophile buchen zum viergängigen Gourmet-Menü die Weinbegleitung von der hauseigenen Sommelière exklusiv dazu.

www.hotelcort.com

Im Restaurant Raw & Grill — The Brasserie im Hotel Cort in Mallorcas Hauptstadt Palma ist der Name Programm: Sowohl rohe Köstlichkeiten als auch Herzhaftes vom Grill stehen auf der Speisekarte. (Foto: © Hotel Cort)

Unter freiem Allgäuer Himmel genießen Gäste von Haubers Naturresort das Bergfrühstück am Schwalbennest auf 950 Meter Höhe. (Foto: © Haubers Naturresort)

Tipp: Das Schwalbennest dient auch als exklusive Abend-Location für zahlreiche Kulturveranstaltungen im Sommer 2023, kostenfrei für alle Haubers-Gäste.

Haubers Naturresort, Allgäu

Bergfrühstück am Schwalbennest

Oberhalb von Haubers Naturresort in Oberstaufen befindet sich für Hotelgäste ein ganz besonderer Rückzugsort auf 950 Meter Höhe. Der Duft von Wald und Wiesen, der sanfte Klang entfernter Kuhglocken und Vögel sowie die Aussicht auf die Allgäuer Bergwelt machen Haubers Schwalbennest zu einem einzigartigen Naturgenuss. Einmal in der Woche findet dort das traditionelle Bergfrühstück statt. Bei schönem Wetter geht's entweder zu Fuß oder per Heuwagen und Traktor hinauf. Oben angekommen, genießen Hotelgäste unter freiem Himmel ein buntes Frühstücksbuffet aus regionalen Produkten, darunter Bio-Bergkäse, Bratkartoffeln und selbstgebackene Waffeln. Der aromatische Kaffee wird frisch mit dem eigenen Quellwasser aufgebrüht. Die ungezwungene Atmosphäre und angenehmen Gespräche am Tisch sowie der Blick auf die Alpen sorgen für ein unvergleichliches Genuss-Event am Morgen. Haubers Bergfrühstück ist für alle Hotelgäste inbegriffen und findet bis November bei guter Witterung immer sonntags zwischen 9 und 11 Uhr statt.

www.haubers.de

Indigourlaub: Kleebauer Hof Retreat Center, Oberösterreich

Tausche Braten gegen Leichtigkeit

Früher gab es in der gemütlichen Gaststube des Kleebauer Hofs im oberösterreichischen Mühlviertel bestimmt einen guten Schweinebraten. Seit der Übernahme durch den Reisespezialisten Indigourlaub werden im ehemaligen Pferdestall inzwischen Yogamatten ausgerollt und das Küchenteam verwöhnt die Kursteilnehmer mit vegetarisch-veganen Leckereien. Nach der morgendlichen Yoga-Einheit erwartet sie ein reichhaltiges Frühstücksbuffet, mittags gibt es leichte Kost. Zum Abendessen stehen Salate, Hauptspeisen und Desserts zur Auswahl — natürlich alles fleischlos. Indigourlauber sind nicht allesamt Veganer oder Vegetarier, doch wie einfach Fleischverzicht sein kann, merkt man spätestens bei einem Aufenthalt. Yoga ist die Verbindung von Leichtigkeit, Bewegung und dem Loslassen, wohingegen deftiges Essen eher belastend wirken kann. Fast könnte man meinen, Yogis wären ihrer Zeit voraus: Seit einigen Jahren wächst der Anteil von Menschen, die sich vegetarisch-vegan ernähren — vor allem in der jüngeren Bevölkerung ist dieser Trend ausgeprägt. Der Kleebauer Hof geht seit jeher auf die kulinarischen Bedürfnisse seiner Gäste ein und bietet ihnen eine entspannte und stressfreie Auszeit in der Natur.

www.kleebauerhof.com

Die veganen Kokosbällchen vom Kleebauer Hof im oberösterreichischen Mühlviertel gehören zu den Lieblingsrezepten von Küchenchefin Maria. (Foto: © Indigourlaub)

(Fortsetzung nächste Seite)

Hotel Vier Jahreszeiten Starnberg, Oberbayern

Kulinarischer Leuchtturm vor den Toren Münchens

25 Kilometer südlich der bayerischen Landeshauptstadt empfängt das Hotel Vier Jahreszeiten Starnberg seine Besucher mit einer geschmacklichen Vielfalt erster Klasse. Erst im April 2023 verteidigte das hauseigene Gourmetrestaurant Aubergine unter Leitung des Kulinarischen Direktors Maximilian Moser bereits zum 9. Mal in Folge den einzigen Michelin-Stern der oberbayerischen Starnberg-Ammersee-Region. Auch im Feinschmecker-Restaurant Oliv's genießen Haus- sowie externe Gäste gehobene Küche in stilvollem Ambiente. Dazu bietet die Hemingway Bar des Vier Sterne Superior Hotels die größte Rumsammlung Süddeutschlands mit passenden Probier-Arrangements. Ein karibischer Rumflight, moderne Drinks und Cocktailklassiker sowie eine Auswahl an Barfood erwartet Genießer bei der Premiere des Bar-Events „Hemingway trifft Karibik" am 24. Juni 2023. Weitere spannende Veranstaltungen und Highlight-Menüs des Hauses finden Gourmets ganzjährig im Kulinarischen Kalender — darunter das überregional bekannte „Food-Festival" am 29. Juli 2023 mit Live-Cooking auf Sterneniveau, Swing-Musik und insgesamt rund 20 Schlemmer-Stationen. Auch Tagungsteilnehmer im Hotel Vier Jahreszeiten Starnberg profitieren vom innovativen „Meet Culinary"-Konzept, das persönlich betreute Meetings und Spitzengastronomie vereint. Das Besondere am kulinarischen Starnberger „Leuchtturm": Von Barfood über Tagungssnack bis Sterneküche wird alles vom Team um den 37-jährigen Maximilian Moser kreiert.

Das Gourmetrestaurant Aubergine befindet sich in einem exklusiven Anbau des Hotel Vier Jahreszeiten Starnberg/Oberbayern. (Foto: © Hotel Vier Jahreszeiten Starnberg)

www.vier-jahreszeiten-starnberg.de

Direkt vom Hof kommt im Naturhotel Leitlhof nicht nur das Fleisch — neben der Angus-Rinderzucht liefern Gemüsebeete, Kartoffelacker und Kräutergarten wertvolle Zutaten für die Südtiroler Gourmetküche. (Foto: © Naturhotel Leitlhof/Mike Rabensteiner)

Naturhotel Leitlhof und Atto Suites & Cuisine, Südtirol

Nachhaltiger Genuss hat immer Saison

Erlesene Kulinarik im Sinne des regional-saisonalen Farm-to-table-Konzepts erwartet Feinschmecker in den familiengeführten Betrieben Naturhotel Leitlhof und Atto Suites & Cuisine im Südtiroler Hochpustertal. Für den Gastgeber und Nachhaltigkeits-Pionier Stephan Mühlmann steht die Wertschätzung gegenüber Mensch, Tier und Natur auch in der Küche an oberster Stelle. So verwendet Chefkoch Markus Auer für seine Gerichte vorwiegend Zutaten aus eigener oder lokaler Produktion. Zahlreiche Gemüsesorten sowie Kartoffeln werden von der dazugehörigen Landwirtschaft „Mühlhof" bezogen, während die eigene Angus-Rinderzucht Fleisch der höchsten Güteklasse liefert. Dieser kulinarische Qualitätsanspruch wird auch im exklusiven Gästehaus Atto Suites & Cuisine verfolgt. Selbstgebackenes Brot zum Frühstück und eine bewusst klein gehaltene Karte, die saisonbedingt wechselt, spiegeln die gelungene Verbindung aus Genuss und Leben im Einklang mit der Natur wider.

www.leitlhof.com / www.attosuites.com

Centara Reserve Samui, Thailand

Thai-Tapas, Popcorn-Whiskey und bühnenhaftes Dinner-Erlebnis

Lokale Inspiration mit persönlicher Fünf-Sterne-Gastfreundschaft: Das erste Haus der Marke Centara Reserve auf der thailändischen Insel Koh Samui hat es sich zur Aufgabe gemacht, dass Gäste Gerichte nicht nur verzehren, sondern erleben. Mit gleich vier außergewöhnlichen Restaurants unter Leitung des australischen Spitzenkochs Christopher John Patzold ist im Centara Reserve Samui für jeden Geschmack etwas dabei. Bei Livemusik, Meeresbrise und Strandaussicht wird im Salt Society vor allem frisches Seafood kredenzt. Zum Sundowner gibt's überraschende Cocktails wie den „Lavender Pearl" mit zarter lila Blüte und Grapefruit, den „Honey Hemp" mit Hanf-Rum oder Whiskey mit Popcorn-Geschmack. Während The Terrace zum Lunch an die Hotel-Piazza lockt, bekommen saisonale Zutaten und zeitgenössische Küche beim Dinner im Upscale-Restaurant Act 5 ihren großen Auftritt. Jeder Gang wird bühnenhaft inszeniert, so sorgen Geschmack und Darbietung noch lange für Gesprächsstoff. Besonderes Highlight des Resorts ist das Konzept des Sa-Nga, wo Authentizität und Innovation aufeinander treffen. Kulinariker erwartet ein modernes thailändisches Tapas-Konzept. Leichte, avantgardistische Gerichte fusionieren mit den berühmten Aromen des Königreichs und zeigen eine lokale Küche, die vor Ort ihresgleichen sucht — nach dem Motto: auffallend und einfallsreich.

Das moderne thailändische Tapas-Konzept des Sa-Nga Restaurants im Centara Reserve Samui auf der Insel Koh Samui umfasst neue Interpretationen der klassischen Landesküche. (Foto: © Centara Hotels & Resorts)

www.centarahotelsresorts.com

(Fortsetzung nächste Seite)

Biohotel Schlossgut Oberambach, Oberbayern

Kraftort im Grünen mit Farm-to-table-Kulinarik

Farm to table lautet das kulinarische Motto im Schlossgut Oberambach oberhalb des Starnberger Sees. Bio ist dort seit mehr als 20 Jahren selbstverständlich, darüber hinaus setzt das Hotel durch seine enge Kooperation mit örtlichen Bauern, Metzgern und Fischern auf Saisonalität und absolute Frische. Zudem verfügt der denkmalgeschützte Landsitz über einen eigenen Demeter-Garten, wo auf einem Hektar Fläche allerlei Gemüse, Salate und Kräuter wachsen. So wandern Gurke, Tomate, Paprika, Karotte, Bohne, Zucchini und Co. vom angrenzenden Feld direkt in die Hotelküche. Bio-Landgärtner Manuel Chinea José zeigt Interessierten gern persönlich, was aktuell gedeiht und wie es sich besonders geschmackvoll verarbeiten lässt. Im „Gemüse-Häusl“ sind die täglich frisch geernteten Produkte für Hausgäste und Ausflügler auch zum Mitnehmen erhältlich.

www.schlossgut.de

Im oberbayerischen Schlossgut Oberambach stammen Gemüse, Salate und Kräuter vom eigenen Demeter-Feld auf einem Hektar Fläche. (Foto: © Schlossgut Oberambach/Robert Kittel)

Im Vier-Sterne-Superior-Hotel Der Weinmesser in Schenna erleben Genießer die vielfältige Welt des erlesenen Rebensafts und kommen dazu noch in den Genuss der Gourmet-Küche von Inhaber Christian Kohlgruber. (Foto: © Der Weinmesser/Rupert Mühlbacher GAS)

Der Weinmesser, Schenna

Im Zeichen des Rebensafts

Der Weinmesser in Schenna oberhalb von Meran verbindet gekonnt Stil, Kulinarik und Wellness ganz im Sinn des Rebensafts. Dies beginnt in Südtirols erstem Weinhotel bereits beim „Wine & Dine“ im hauseigenen Rotweinkeller, während die kulinarische Erfahrung mit den Empfehlungen von Sommelière und Hausherrin Doris Kohlgruber veredelt wird. Aber auch im Wellnessbereich zieht sich das Konzept des Hotels konsequent durch. Schwitzen in der Weinsauna oder ein Treatment mit feinster Traubenkernöl-Kosmetik entspannen nicht nur, sondern verleihen auch einen strahlenden Teint. Wer etwas mehr Zeit mitbringt, den erwartet im Schenner Vier-Sterne-Superior-Hotel ein vielfältiges Wochenprogramm mit exklusiven Geschmackevents — von klassischen Verkostungen über Gourmetwanderungen in die Rebberge bis hin zum sonntäglichen Galadinner samt Weinbegleitung. Kenner lernen dabei — umgeben von einem Sortiment aus über 600 Tropfen — ebenso viel Neues wie Anfänger auf dem Gebiet des Rebensafts.

www.weinmesser.com / www.schenna.com

Hotel Jungbrunn, Österreich

Ein Hotel, drei Restaurants

Wer im Hotel Jungbrunn in Tannheim/Österreich zu Gast ist, erlebt kulinarische Höhepunkte in drei unterschiedlichen Genusswelten. Denn die Restaurants des mehrfach ausgezeichneten Tiroler Gutzeitorts mit dem 7.900-Quadratmeter-Spa lassen keinerlei Langeweile am Gaumen aufkommen. Im Jungbrunn Kulinarium etwa setzt Küchenchef Martin Pöll internationale Akzente von mediterran bis asiatisch. Sechs-Gänge-Menüs und Schlemmerbüffets sorgen neben einer herausragenden Weinbegleitung aus dem hunderte Sorten umfassenden Keller für nachklingende Abende. Im Jungbrunn Grill liegt der Duft von kross gebratenem Fleisch, frischem Fisch und Gemüse in der Luft, die Grillmeister arbeiten am offenen Feuer mitten im Gastraum. Und wer sich nach traditioneller Tiroler Küche sehnt, verbringt den Abend im Jungbrunn Wirtshaus. Die liebevoll zubereiteten Schmankerl harmonieren mit dem Wohlfühlambiente der 300 Jahre alten wiederaufgebauten Stube, die dem Restaurant seine gemütliche Atmosphäre verleiht. Feinschmecker auf Reisen dürfen sich im Jungbrunn auf eine für Wellnesshotels ungeahnte Vielfalt freuen.

www.jungbrunn.at

In der Showküche des Jungbrunn Grill geht es heiß her — und dies ist nur eines von vielen Highlights in den drei Restaurants, die der österreichische Gutzeitort beherbergt. (Foto: © Hotel Jungbrunn, Tannheim/Tirol — Christian Schramm)

Anantara Palazzo Naiadi Rome Hotel eröffnet Gourmet-Restaurant Ineo - Charakteristische Gerichte mit internationalem Einschlag

Die italienische Hauptstadt ist um ein kulinarisches Highlight reicher: Liebhaber der gehobenen Küche freuen sich über das neue *Gourmetrestaurant Ineo* im Anantara Palazzo Naiadi Rome Hotel. Unter der Leitung von Küchenchef und Sternekoch Heros De Agostinis begrüßt es Gäste mit 28 Sitzplätzen in stilvoller Atmosphäre, elegantem Design aus dunklen Materialien und goldenen Akzenten sowie einer feinen Speisenauswahl. Stets auf der Suche nach neuen Trends, zeichnet sich die Küche De Agostinis durch verschiedene Kulturen und Küchen aus. Bei der Zusammenstellung neuer Menüs lässt sich der gebürtige Römer von seinen vorherigen Stationen als Koch inspirieren. Dazu zählen internationale Gourmetrestaurants und Luxushotels wie das renommierte Lanesborough Hotel in London, wo er seinen ersten Michelin-Stern erkochte. Zu den Signature-Gerichten im Ineo gehören Ceviche aus rohen roten Garnelen mit Mandarinen, Estragon Öl und knusprigem Pfeffer, Spaghetti mit Lachskaviar, Rehrücken an Blumenkohl und Rosinen sowie Himbeer-Rhabarber Soufflé mit weißer Schokolade als Dessert. Ein Sieben-Gang-Menü im Ineo kostet 130 Euro pro Person, die dazugehörige Weinbegleitung 70 Euro.

Heros De Agostini

Der Übernachtungspreis im komplett renovierten und seit Herbst 2021 eröffneten Anantara Palazzo Naiadi Rome Hotel beginnt bei 350 Euro für zwei Personen in einem Deluxe Doppelzimmer inklusive Frühstück. Weitere Informationen finden sich unter :

www.anantara.com/en/palazzo-naiadi-rome

Der Restaurantname Ineo kommt aus dem Lateinischen und bedeutet „Neuanfang". Der renommierte Chefkoch blickt auf 25 Jahre in der Spitzengastronomie zurück. So arbeitete er bereits mit Größen wie Heinz Beck, Marc Veyrat, Joel Robuchon und Heinz Winkler, die sich alle mit Michelin-Sternen schmücken dürfen und zu Lebzeiten durften. Im Ineo lässt er die Aromen und Geschmäcker seiner vorherigen Stationen einfließen. „Ich bin stolz darauf, mit meiner Küche die Authentizität, die für die Marke Anantara so wichtig ist, weitergeben zu können. Nach so vielen Jahren des Reisens, bedeutet die Rückkehr nach Rom für mich, nach Hause zu kommen und Traditionen mit anderen Augen zu sehen," sagt De Agostinis, dessen Wirkungsstätte zuvor das The Ritz-Carlton Bahrain war.

Mit dem Wissen über zahlreiche Zutaten von den Märkten der Welt im Gepäck, zieht es De Agostinis nun zum nahen Esquilino Markt auf die Piazza Vittorio Emanuele in Roms lebendigem, multikulturellen Stadtteil.

Das Design des Ineo ist elegant und zeitgemäß. Die dominierenden Farben beige und grün, ergänzt durch goldene und pflaumenblaue Akzente, verleihen dem Raum ein stilvolles Erscheinungsbild. Die Stühle sind aus genarbtem Leder und Samt, die Lampen „Martinelli Luce" im Stil der 1960er Jahre wurden von der italienischen Architektin und Designerin Gae Aulenti entworfen. Kostbarer, ornamentreicher Marmor aus der Provinz Carrara ziert Boden und Wände. Die Tische sind mit hochwertigem Limoges-Porzellan und Besteck von Christofle eingedeckt.

Über das Anantara Palazzo Naiadi Rome

Das im Herbst 2021 nach einem Umbau eröffnete Anantara Palazzo Naiadi Rome Hotel befindet sich im Herzen der Piazza della Repubblica und blickt, ganz im Zeichen des prunkvollen alten Roms, auf eine faszinierende architektonische Geschichte zurück. Am Gebäude finden sich noch immer original Elemente aus Zeiten von Papst Clemens XI., die auf das Jahr 1705 zurückdatiert werden. Das Gebäude steht auf dem historischen Boden der antiken Diokletian-Thermen, deren Fundamente, Pools und Mosaike vom Erdgeschoss aus sichtbar sind. Das Hotel, das Mitglied bei The Leading Hotels of the World ist, beherbergt 238 Zimmer und Suiten, ein Gourmetrestaurant und Anantara's erstes Spa in Italien mit einem modernen Fitnessstudio. Auf dem Dach findet sich eine der größten Terrassen im Zentrum Roms, deren Pool nach umfangreicher Renovierung ab Frühjahr 2023 auch für externe Gäste geöffnet ist.

Das Tessin: Die italienischste Perle der Schweiz

Foto: © swiss-image.ch/Ivo Scholz

Ascona am Lago Maggiore

Das Tessin mit seinem mediterranen Flair ist der südlichste Kanton der Schweiz. Auf einer Fläche von rund 2.800 Quadratkilometern vereint die italienischsprachige Alpenregion Gegensätze wie Palmen und Gletscher, Dolce Vita und Extremsport, mittelalterliche Burgen und moderne Architektur. Teile der Hauptstadt Bellinzona zählen zum UNESCO-Weltkulturerbe, als Kulturmetropole gilt Lugano am Ufer des gleichnamigen Sees. Zu Kunstgenuss sowie zum Baden, Biken und Bummeln laden auch Locarno und Ascona am Lago Maggiore ein. Die Wein- und Genussregion Mendrisiotto im Süden des Kantons bietet Besonderheiten aus Natur und Kulinarik. Dank seiner Lage auf der Alpensüdseite und seiner milden Temperaturen wird das Tessin auch als „Sonnenstube der Schweiz" bezeichnet und eignet sich ganzjährig für sportliche Aktivitäten.

Foto: © Castello del Sol

Risotto von Mattias Roock

Sterneküche aus dem eigenen Garten

Die traditionsverbundene Tessiner Küche gilt als einzigartig und Geheimtipp für Liebhaber regionaler Köstlichkeiten. Mattias Roock etwa setzt im Fünf-Sterne-Hotel Castello del Sole in Ascona konsequent auf lokale Produkte, so auch bei seinem „Risotto del nostro orto", was so viel heißt wie „Risotto aus unserem Garten". Zum Nachkochen sollen dieses und fünf weitere Rezepte von Tessiner Spitzenköchen anregen.

Die italienischste Perle der Schweiz

Die Tessiner Hauptstadt Bellinzona liegt an der strategischen Tal-Enge zwischen den Alpenpässen Gotthard, San Bernardino und Lukmanier. Das historische Zentrum mit seinen reich verzierten Patrizierhäusern, Kirchen aus verschiedenen Epochen, schmalen Gässchen, kleinen Cafés und Bars lädt zum Staunen und Flanieren ein - gerade im Frühling, wenn die Temperaturen wieder angenehm mild werden.

Das Muggiotal im Schweizer Süden steckt voller seltener Natur und Geschichten über das ursprüngliche Tessin. Besucher erkunden etwa die historische Mühle von Bruzella. Unkonventionell übernachten lässt es sich im Albergo Diffuso, dem „verstreuten Hotel" im ehemaligen Schmugglerdorf Scudellate. Und mit dem „Gincarlin" lebt eine uralte kulinarische Tradition neu interpretiert wieder auf — denn der Weichkäse wird beim Formen anstatt mit Weißwein („Zincarlin") mit lokal produziertem Gin eingerieben.

www.ticino.ch

Foto: Ticino Turismo

Bild rechts: Das Grotto Teresa am Luganersee serviert saisonale Tessiner Gerichte mit hausgemachten Produkten

Die Gastgeberfamilie Frank baut ihr Fünf-Sterne-Hotel Franks Oberstdorf im großen Stil um

Gemeinsam gehen die zweite und dritte Franks-Generation mit weitreichenden Renovierungs- und Erweiterungsplänen in den Frühling. Die Vorbereitungen für das 60-jährige Jubiläum des Franks in 2024 laufen bereits auf Hochtouren.

Wenn das Franks die umfassende Frischekur Ende September 2023 abschließt, wartet Oberstdorf mit einem neuen Spa- und Wellnesshighlight par excellence auf. Das charmante familiengeführte Fünf-Sterne-Hotel liegt inmitten der Allgäuer Hochalpen und wird zum 60-jährigen Jubiläum 2024 in neuem Glanz erstrahlen. Im Franks Oberstdorf treffen Historie und Gastgeber aus Leidenschaft aufeinander — ein brillantes Zusammenspiel, das auf langjährigem Know-how basiert. „Zeit bei Freunden“ lautet die Philosophie der Familie Frank, die authentische Herzlichkeit und individuellen Service lebt. Cora Bethke-Frank führt gemeinsam mit Tochter Mara Frank das Luxushotel in dritter Generation.

Die letzten Gäste sind abgereist und die Umbauarbeiten in vollem Gange. Verläuft alles nach Plan, gliedern sich die Baumaßnahmen in drei Bauabschnitte. Zum Soft Opening am 1. Mai 2023 präsentieren sich die Außenfassade und die Hotel-Lobby im neuen Look. Ende Juni soll schließlich der Umbau der Lounge und Hotelbar abgeschlossen sein. Die neue Bar wird Treffpunkt für Gäste, Einheimische und Urlauber gleichermaßen und unterstreicht so die Vision der Gastgeber — ein Hotel in und für Oberstdorf zu sein. Dazu wird eigens ein separater Eingang geschaffen.

Pünktlich zur Ferienzeit erwarten Groß und Klein beste Wellnessaussichten im Grünen und unter blauem Himmel. Denn der Naturpool bekommt Verstärkung und ein Infinity-Pool wird das neue Highlight im Spa-Garten des Hauses sein.

Zum Ende des dritten und letzten Bauabschnitts erblicken die heimlichen Stars des Umbaus das Licht der Welt: Zwei Onsen-Pools in der vierten Etage im neuen Adults-Only-Rooftop-Spa, mit einem 360 Grad Blick auf die zauberhafte Kulisse der Allgäuer Hochalpen. Die beiden japanischen Heißwasserpools unter freiem Himmel erweitern das exklusive Spa-Angebot im dritten und vierten Obergeschoss um eine Oase für erholungssuchende Erwachsene, um gänzlich loslassen zu können und neue Kraft zu tanken. Der gesamte Wellnessbereich steht nicht ausschließlich den Hotelgästen offen, Day-Spa-Gäste sind ausdrücklich erwünscht und ganz nach Franks Manier: herzlich willkommen. Weitere Informationen unter:

www.hotel-franks.de

Litauens Hotspots: Von minimalistischen Cafés bis zu unwirklichen Dünen

Litauen ist ein Land voller malerischer Landschaften und einzigartiger Reiseerfahrungen, die man gerne mit seinen Freunden teilen würde. Ob ein Restaurant in einem blaugrünen Gewächshaus oder eine außerirdisch anmutende Dünenwüste - Reisende können das Land für sich entdecken, indem sie auf Bilderjagd gehen.

Litauen ist ein kleines Land, aber die Suche nach seinem Namen auf Instagram führt zu einer Fülle von reizvollen Bildern: von riesigen, weißen Dünen, die an eine Wüste erinnern, bis hin zu leuchtend rosafarbenen Suppen vor dem Hintergrund der mit Kopfsteinpflaster gepflasterten Altstadt. Die Fülle an Erlebnissen in diesem baltischen Juwel - einige natürlich, einige von Menschenhand geschaffen, einige aus einer anderen Welt - garantiert, dass jedes Foto fantastisch wird.

Die Parnidis-Düne befindet sich auf der Kurischen Nehrung etwa 1 km südwestlich der litauischen Ortschaft Nida (Foto: © Daiva Cirtaute)

Erlebnisreisen sind einer der wichtigsten Trends, die die Tourismusbranche im Jahr 2023 beeinflussen werden, da immer mehr Touristen die Geschichte, Kultur und Küche eines Reiseziels entdecken wollen, anstatt nur Freizeitaktivitäten oder materielle Anschaffungen zu tätigen. Erlebnisse werden auch aufgrund der zunehmenden Bedeutung der sozialen Medien immer beliebter, da sie die Menschen dazu ermutigen, die einzigartigen Orte, die sie abseits der ausgetretenen Pfade entdecken, festzuhalten und zu teilen. Im Folgenden finden Sie einige Beispiele dafür, warum Litauen so Instagram-tauglich ist.

Aufwendige Inneneinrichtung für #decorinspo

Instagram ist voll von Beispielen luxuriöser Restaurants und innovativer Architektur, aber keines kommt an den authentischen Charakter der gemütlichen, eklektischen und farbenfrohen Innenräume Litauens heran. Die Aura der Liebe, die den Kaffee im *Café Augustas ir Barbora* in Vilnius - der Hauptstadt - durchdringt, erinnert an die berühmte Liebesgeschichte des Großherzogs von Litauen, Sigismund Augustus, und Barbora Radvilaitė, und wird durch die Kaskaden pastellfarbener Blumen symbolisiert, die aus der waldgrünen Decke sprießen.

Bilder unten: Impressionen aus dem Café Augustas ir Barbora in Vilnius

(Fotos: © Darius Kucys)

(Fortsetzung nächste Seite)

Litauens Hotspots: Von minimalistischen Cafés bis zu unwirklichen Dünen

Ganz zu schweigen von dem frisch gebrühten Kaffee, dem Champagnerfrühstück und den umwerfenden Desserts.

Die Litauer haben noch nie vor Skurrilität zurückgeschreckt, und kein Lokal verkörpert diesen Hang zum Kuriosen besser, als das in Klaipėda ansässige *ToLi nuo klasikos*, das seinen Namen der völligen Ablehnung von Restaurantnormen und Erwartungen verdankt. Kein Besuch gleicht dem anderen, denn die einzigartige Speisekarte und das Interieur werden im Rahmen des einzigartigen gastronomischen Theaters, das hier stattfindet, ständig durch verschiedene Regionen und kulturelle Themen aus der ganzen Welt neu interpretiert. Die Besucher können die Sonne genießen, während sie in einem juwelenartigen blauen Gewächshaus sitzen, das mit exzentrischen Gemälden, leuchtenden Blumensträußen und einer Sammlung von verzierten Stühlen bestückt ist, für die jeder Vintage-Liebhaber schwärmen würde.

Malerische Panoramen von oben

Die üppige Natur Litauens lässt sich am besten aus der Vogelperspektive genießen, wo kristallklare Flüsse, majestätische Hügel und grüne Wälder ein einzigartiges Mosaik in die Landschaft zaubern. Ein Ort, an dem dieses Bild aufgenommen werden kann, erhebt sich über dem *Regionalpark Anykščiai*. Der Baumwipfelpfad führt bis zu 34 Meter in die Höhe und bietet einen weiten Blick auf den romantischen Anykščiai-Pinienwald, den Fluss Šventoji und die imposanten Türme der St. Matthäus-Kirche.

Auf der Aussichtsbrücke über den *Zarasai-See* können die Besucher die malerische Schönheit der kleinen Inseln, die auf der sanften Oberfläche des Zarasaitis-Sees schwimmen, und den fast futuristisch anmutenden Rundwanderweg entlang der Küste bewundern. Auf diesem Weg können die Besucher über dem schimmernden Wasser schweben und so eine hervorragende Kulisse für ein frühlingshaftes Instagram-Update schaffen.

Die *Sudargas Burghügel* in der Nähe von Šakiai beeindrucken von den fünf Burghügeln aus mit einem weiten, azurblauen Blick auf den Fluss Nemunas Belt.

Der Großvater von J. D. Salinger - dem Autor des bahnbrechenden

Die Bilder dieser Seite zeigen Impressionen aus dem Restaurant ToLi nuo klasikos in Klaipeda

Blue Oceans PR

Das baltische Juwel

Litauens Hotspots: Von minimalistischen Cafés bis zu unwirklichen Dünen

Foto: © Marius Jovaiša

Nida auf der Kurischen Nehrung an der Ostsee, der Ort befindet sich auf der Haffseite

Foto: © Giedrius Akelis

Märchenhafte Natur am Zarasaitis See

Romans Der Fänger im Roggen aus dem Jahr 1951 - stammt aus Sudargas, und ihm wurde 2020 ein kleines Denkmal auf der Bergfestung enthüllt. Die bezaubernde Skulptur - eine hohle Silhouette eines Mannes - steht am Anfang der Hügel wie am Rande eines Abgrunds. Sie bezieht sich direkt auf einen Satz aus dem Buch: 'Ich stehe am Rande einer verrückten Klippe. Ich muss alle auffangen, wenn sie anfangen, über die Klippe zu stürzen.

Ansichten von einem anderen Planeten

Obwohl Litauen sehr kompakt ist, bietet es reichlich Gelegenheit, sich an unzählige Orte zu schleichen, die sich stark vom Rest der Region unterscheiden und manchmal sogar außerirdisch wirken. Die litauische Ostseeküste, die von Wind und Meer geformt wurde, bietet weite Sand- und Wanderdünen, die auf den ersten Blick wie eine Momentaufnahme von der Venus wirken. Unverstellte Blicke krönen die weiten einsamen Strände der *Kurischen Nehrung*, einer UNESCO-geschützten Halbinsel, auf der die Natur streng geschützt ist. Einer der bezauberndsten Orte ist die *Parnidis-Düne in Nida*. Mit ihren 52 Metern Höhe ist sie eine der höchsten Dünen Europas und bietet ein beeindruckendes Panorama mit endlosen Sandstränden, die in duftende Kiefernwälder übergehen.

Das *Čepkeliai-Moor* ist ein einzigartiges, vom Menschen weitgehend unberührtes Gebiet, dessen mystische, nebelige Atmosphäre an die Toten Sümpfe aus Herr der Ringe erinnert. Das Hochmoor wird von dichten Kiefern gesäumt, die den größten Teil der Region bedecken und den Eindruck erwecken, dass es sich um ein Feuchtgebiet handelt, das vom Rest der Welt völlig abgeschnitten ist. Das Hochmoor im Süden verwandelt sich allmählich in ein Moor mit Seggen, Schilf und Weidenröschen - ein geheimnisvoller Anblick, der jeden, der sich in den sozialen Medien bewegt, zum Staunen bringt.

www.lithuania.travel/de/

AVIAREPS Tourism GmbH

Frisch in den Frühling mit Fine Dining und Wellness an der kroatischen Küste

Foto: © Liburnia Hotels & Villas

Die Liburnia Hotels in Opatija bieten ein buntes 3 bis 5 Sterne-Angebot

Wenn der Frühling erwacht, bietet die kroatische Riviera Opatija ein wahres Freudenfest an Köstlichkeiten und Schönheiten. Dies seinen Gästen näher zu bringen, haben sich die Liburnia Hotels & Villas zum Ziel gemacht. Die Küstenstadt Opatija ist dafür das perfekte Reiseziel für jeden Feinschmecker und Genießer. Nicht nur gutes Essen lassen Körper und Seele entspannen, sondern auch die zahlreichen Wellness- und Spa-Angebote der 3 bis 5 Sterne Liburnia Hotels.

Oh du schöne Spargelzeit - Saisonale Highlights im Frühjahr

Wer die Spargelzeit in heimeligen Gefilden liebt, kommt auch hier nicht zu kurz, ist doch der Frühling die perfekte Jahreszeit, um den Spargel an der Riviera Opatija zu genießen. Köstliche Risottos und Salate, salzige Quiches und einzigartige Desserts laden dazu ein, Spargel ganz neu kennen zu lernen.

Passend dazu kann man das beliebte Spargelfest in Lovran im Frühling besuchen. Das traditionelle Fest ehrt den Frühlingsboten mit vielerlei Köstlichkeiten. Der wild wachsende Spargel, der für seinen einzigartigen Geschmack bekannt ist, wächst in großer Zahl an den Hängen des Berges Učka. Sein besonderer Geschmack entsteht durch den Einfluss der Meeresgischt bzw. durch die Vermischung von Meeres- und Bergluft.

Das Fine-Dining-Restaurant Cubo des Hotels Ambasador hat passend dazu ein spezielles Menü auf der Karte und im Café Strauss des Hotel Palace Bellevue gibt es ein außergewöhnliches

Spargelbrunch Angebot.

Ausflugstipp: Die älteste Siedlung an der Riviera Opatija, Lovran, zieht seit Tausenden von Jahren Reisende an und fasziniert mit einer bezaubernden Landschaft und dem aromatischen Duft nach Lorbeer und Meersalz. Der Hafen der geschichtlich bedeutenden Stadt liegt am Rande des Učka-Gebirges und bietet viele Ausflugsmöglichkeiten für aktive Besucher. Zu den Hauptattraktionen von Učka gehören die einzigartigen Kalksteinformationen auf dem Gipfel von Učka.

Die Liburnia Hotels in Opatija bieten ein buntes 3 bis 5 Sterne-Angebot

Fine-Dining-Restaurant Cubo des Hotels Ambasador

Von hier bietet sich ein unvergesslicher Blick auf die nahegelegenen Inseln und die Riviera von Opatija, die ihre erfrischenden Abende dem Schutz der üppigen Wälder von Učka verdankt. Wanderer und Bergsteiger, die den Učka im Hochsommer besuchen, können ihn in seiner ganzen Schönheit genießen, sei es in den erfrischenden Wäldern oder entlang des windgepeitschten Bergrückens. Die mutigsten Besucher nutzen die günstigen Luftströmungen und nutzen den Gipfel von Učka als Startrampe für Paragliding.

Die Küche der Liburnia Hotels verbindet Tradition und Innovation

Bereits das Liburnia-Frühstück in den Hotels Ambasador und Palace Bellevue lässt einen ganz besonders in den Tag starten. Die Wahl fällt zwischen dem Meeresteller „Primorski pijat“ und dem Bergteller „Gorski pijat“ nicht leicht, vereinen Sie doch beide die besten regionalen und saisonalen Zutaten örtlicher Familienbetriebe. Ob der beliebte Skuta (Frischkäse aus Schafsmilch), Feigen vom kroatischen Küstenland, mediterrane Miesmuscheln und Sardinen, istrischen Zarebrnik und Pancetta sowie der heilsamen Schnaps des Kvarner aus Weinraute, für jeden Genuss findet sich die richtige Zutat.

Wer Meeresfrüchte liebt, der sollte im Mai wiederkommen, denn dann beginnt der Monat der Scampi und die Liburnia á-la-carte Restaurants Cubo und Laurus zaubern auch zu diesem kulinarischen Highlight spezielle Menüs die den Gaumen erfreuen.

Für jeden das passende Frühlingsangebot finden — Gourmet & Wellness vereint

Eine wohlverdiente Auszeit kann man sich im *Hotel Palace Bellevue* und im *Hotel Ambasador* gönnen und Körper, Geist und Seele revitalisieren. Das Wellness Programm der hoteleigenen Wellness & Spa Bereiche, lädt nicht nur zum Entspannen des körperlichen Wohlbefindens ein, sondern wirkt auch verschönernd und entschlackend auf die Haut und löst Verspannungen.

Oder man sucht Entspannung an der Küste, probiert lokale Köstlichkeiten und lernt Opatija und seine Umgebung näher kennen. Während dieser besonderen Gastro-Reise, genießt man den Aufenthalt im *Hotel Istra*, dem besten 3-Sterne-Hotel Kroatiens, das direkt an der Promenade liegt. Hier kann man nicht nur die Gastronomie und die Naturschönheiten des Reiseziels entdecken, sondern auch Körper und Geist durch zahlreiche Aktivitäten und gesunde Mahlzeiten erfrischen.

Darüber hinaus lädt die Landschaft rund um Opatija mit malerischen Wanderwegen und Fußgängerzonen dazu ein, bei einem Spaziergang die Frühlingssonne zu genießen und sich von der reichen Geschichte der Gegend inspirieren zu lassen. Passend dazu veranstaltet der Tourismusverband der Stadt Opatija kostenlose, angeleitete Nordic-Walking-Touren.

www.liburnia.hr

mk Salzburg

Genuss und Badevergnügen deluxe

Fotos: © Villa Bulfon

Die Villa Bulfon steht an einem Traumplatz am Wörthersee

Sommertage in der Villa Bulfon — das ist ein Potpourri der Genussmomente. Das altehrwürdige Haus schmiegt sich in einen prachtvollen Garten am Wörthersee. Geschmackvolle Zimmer laden ein, eine Auszeit voll dolce vita zu erleben. Komfortable Wohnwelten mit herrlichem Blick auf Veldens Einkaufs- und Flaniermeile Corso, in den Garten und über den See betten den Sommerlifestyle in das passende Ambiente. Die Strand-Area, die der Villa Bulfon vorgelagert ist — ja, die erinnert fast schon an einen Urlaub an der Südsee. Ruhe und viel Platz, exklusive Ausstattung, ein angenehmes, „chilliges" Flair, das Grün der Natur, das Blau des Sees — hier lässt es sich im Sommer wunderbar verweilen. Auf den schönen Liegen Platz nehmen, die man an heißen Tagen einfach unter eine der alten, schattenspendenden Baumkronen rückt. Ein Doppel-Daybed buchen, das man am liebsten den ganzen Tag nicht mehr verlassen möchte. Hinausblicken auf den schönen Wörthersee, in das herrlich warme Wasser eintauchen. Erfrischende Drinks und köstliche Speisen à la carte versüßen traumhafte Badetage. Wenn eine Bootsfahrt gewünscht ist, legt das Bootstaxi an und bringt einen genau an das Wunschziel.

Wer zum Essen in die Villa Bulfon mit dem eigenen Boot kommt, der kann in dieser Zeit an den Anlegestellen mit Elektroladestationen „auftanken".

Das Boutiquehotel liegt im Zentrum von Velden, die Atmosphäre ist einzigartig. Hier ist das süße Leben zu Hause. Ein Refugium für Sommerträume: Wenn morgens das Frühstück im duftenden Rosengarten serviert wird und am Beach das Daybed reserviert ist, dann ist die Welt ein Stückchen schöner.

Das Seerestaurant Rosé — der absolute Hotspot in Velden

Viele kulinarische Highlights spielen sich in der Villa Bulfon unter freiem Sommerhimmel und auf der überdachten Terrasse ab. Unvergleichlich ist das Flair des Seerestaurant Rosé im Park. Die Köche kreieren regionale Spezialitäten, verwandeln heimischen Fisch in unglaubliches Sushi und sind Meister der mediterranen Küche. Die Steak-Liebhaberinnen und -Liebhaber haben besonderen Grund zur Freude: Ausgewählte Fleischstücke kommen zunächst in den Reifeschrank, ehe sie auf dem brandneuen Josper Holzkohlegrill ganz nach den Wünschen der Gäste gegart werden. Das Dolce Vita ist perfekt, wenn dazu sommerliche Cocktails und edle Weine an den Tisch kommen. Insider wissen: Der Bellini im Rosé ist berühmt-berüchtigt.

(Fortsetzung nächste Seite)

mk Salzburg

Genuss und Badevergnügen deluxe

Foto: © Villa Bulfon

Die Villa Bulfon steht an einem Traumplatz am Wörthersee

Kostbare Momente im Salon Bökermann

Für einen gelungenen Tagesausklang bietet sich der Besuch der Bar „Salon Bökermann“ mit feinen Drinks in den Räumlichkeiten des alten Casinos Velden an. Nach behutsamer Modernisierung präsentiert sich eine edle Genussadresse, wo es sich gut trinken und speisen lässt — ein perfekter Mix von Tradition und frischen Ideen: Classic with a Twist. Neu im Salon Bökermann: Ab Mai gibt es im Salon Bökermann im Rosengarten herrliche Tapas. Und das ist ebenfalls neu: Raritäten aus dem Meer in Dosen, die Feinschmecker genießen können.

Seit dem Frühjahr 2020 führt der erfahrene und bekannte Gastronom Florian Böker die Geschäfte der Villa Bulfon, des Seerestaurant Rosé und des Salon Bökermann. Neuerdings reiht sich auch das Seehotel Süd — am Seeufer vis a vis der Villa Bulfon — in die Reihe seiner hervorragenden Lifestyleplätze an dem beliebten Wörthersee. Auch in diesem Strandjuwel hat der stilvolle Genuss Einzug gehalten. Viel Gutes liegt ganz nah: So die Landeshauptstadt Klagenfurt und Villach. 500 Meter sind es zu den Tennisplätzen, 300 Meter zum Casino Velden und acht Kilometer zum Golfplatz Velden-Köstenberg.

www.villa-bulfon.at

STROMBERGER PR

Schladming trifft auf Japan

Fotos: © JOHANN Schladming

JOHANN Schladming zaubert Sushikreationen

JOHANN GENUSSbar

Hochwertig, unkompliziert, weltoffen — so bezeichnet *Lukas Cirjak*, Küchenchef im JOHANN Schladming, seinen Kochstil. Daher lag es für ihn nahe, auch Maki und Nigiri auf die Speisekarte der hoteleigenen Bar und der AlmArenA zu bringen. Frisch gerollt von Sushi-Meister *Tibor Lakatos* genießen Gäste immer dienstags bis samstags von 16 bis 21.30 Uhr feine Sushi-Kreationen und passende Drinks in der chilligen Lounge-Atmosphäre der *GENUSSbar* und sonntags von 12 bis 19 Uhr in der AlmArenA an der Talstation Hauser Kaibling. Wie in allen Bereichen setzt das JOHANN Schladming auch hier auf Regionalität und Saisonalität. So stammt der Saibling aus dem hauseigenen Fischteich von Hotelier und Gastgeber *Christian Gappmayr*. Noch mehr kulinarische Vielfalt bietet das im Dezember 2022 wiedereröffnete Hotel mit seinem *Restaurant ANNA* und dem Haubenrestaurant *JOHANN GENUSSraum*.

www.johann-schladming.at

+++ 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

Sabine Mutschke PR

Exklusives Konzert mit feiner Kulinarik

Konzert von Karat und Gregor Meyle im Innenhof des Kurländer Palais in Dresden

Begleitung mit feiner Kulinarik aus „Kastenmeiers“ Küche und einer besonderen Weinauswahl

Zwei Bands, 10 Musiker und nur 250 Gäste — am 1. September lädt das „Kastenmeiers“ zu einem musikalisch und kulinarisch außergewöhnlichen Konzert in den idyllischen Innenhof des Kurländer Palais. Unter dem Motto „Kastenmeiers meets Karat & Friends“ ist Gregor Meyle mit seinen Musikern der „Special Guest“ des Abends. Dafür erweitert Gregor Meyle extra seine große Sommertour und macht einen Abstecher nach Dresden. Im Gepäck hat er neben bekannten Hits wie „Keine ist wie du“ oder „Hier bin ich zu Haus“ vor allem Songs von der neuen CD „Gleichgewicht“, die dieses Jahr erscheint.

Auch für Karat wird das Konzert bei Gerd Kastenmeier zum Novum, denn die Band ist hier in ihrer neuen Besetzung mit Daniel Bätge am Bass und Heiko Jung am Schlagzeug zu erleben.

Zwar gab es zwischen Karat und Gregor Meyle schon tolle musikalische Begegnungen — auf der Karat-CD „Seelenschiffe“ findet sich sogar ein Song von Gregor Meyle — aber ein ganzes Konzert haben die beiden Bands noch nicht zusammen gestaltet. So ist geplant, einige Songs gemeinsam zu performen — ein einmaliges Erlebnis für die Fans.

KARAT: erster Fototermin mit der neuen Besetzung (Foto: © Uwe Tölle)

Gastgeber Gerd Kastenmeier freut sich auch aus einem weiteren Grund auf diesen Abend: *„Was viele nicht wissen: Gregor Meyle hat gemeinsam mit einem Weingut in der Pfalz eigene Weine kreiert und bringt sie am 1. September mit.“*

Dazu gibt es kulinarische Freuden ohne Limit. Tuna-Sashimi, Austern, Sushi, ganze Fische im Salz gebacken oder Trüffelspaghetti stehen zusammen mit vielen weiteren Köstlichkeiten zur Auswahl. Als Weinbegleitung hat Gerd Kastenmeier extra für diesen Abend auch Weine in 5-Liter-Flaschen Wein geordert wie zum Beispiel den eigenen Hauswein vom Weingut Schloss Proschwitz. Zu vorgerückter Stunde zaubern die Köche ein leckeres Dessertbuffet.

Die Zahl der Tickets ist auf 250 limitiert. Damit bekommt der Abend einen sehr familiären Charakter. Hier kann man die Musiker ganz aus der Nähe erleben und nach dem Konzert mit ihnen ins Gespräch kommen. Oder man trifft sie an der Bar, wo ein DJ bis in die Morgenstunden auflegt. Ein Ticket kostet 290 Euro und kann im Kastenmeiers bestellt werden unter :

info@kastenmeiers.de

Es zählt die Reihenfolge des Eingangs der Bestellungen.

Ein „Kulinarischer Gig“ mit Karat und dem „Kastenmeiers“ hat im Innenhof des Kurländer Palais schon Tradition. Karat-Sänger Claudius Dreilich und Gerd Kastenmeier sind seit vielen Jahren enge Freunde. Das erste Konzert fand anlässlich des ersten Geburtstags des Restaurants im Herbst 2011 statt, das letzte Mal spielte Karat 2019 hier. Mit dem Motto „Kastenmeiers meets Karat & Friends“ bekommt die Konzertreihe nun eine neue Ausrichtung. Präsentiert wird der Abend mit Karat & Gregor Meyle durch Sachsen Fernsehen und die AIS Dresden, Toyotahändler in Dresden und Freital.

Gregor Meile (Foto: © Profibild_GM)

Wann:

01.09.2023, ab 18 Uhr,
Konzertbeginn 20.30 Uhr

Wo:

Kurländer Palais -
Tzschirnerplatz 3-5
Telefon 0351/ 48 48 48 01;
info@kastenmeiers.de
www.kastenmeiers.de