classic Gourmet digital journal

Zeitung des Internetportals www.gourmet-classic.de · Ausgabe 155 / Juli 2023

mk Salzburg

Stearawirts Hauserei: Das Beste aus zwei Welten

Foto: © ratko-photography (Stearawirt`s Hauserei)

Urig. Lässig. Bsundrig.

Stearawirts Hauserei im Lechtal verseint, wonach sich viele sehnen. Der urige Stearawirt besteht seit mittlerweile 180 Jahren. Er steckt voll Geschichte. Schöne Erlebnisse und liebgewonnene Traditionen vergangener Zeiten haben hier ihren Platz. Bis heute. Echt und ohne die Vergangenheit nur zu imitieren. Die neue, lässige Hauserei spannt einen faszinierenden Bogen vom Damals ins Jetzt. Das zeitgeistige Design ihrer modernen Wohn- und Wellnesswelten begeistert. Die Raffinesse, mit der die Brücke zwischen Alt und Neu geschlagen wurde, überzeugt. Stearawirts Hauserei: Ein bsundriger (besonderer) Platz zum Runterkommen.

Stearawirts Hauserei ist ein Rückzugsort in Steeg am Lech, ein charmantes Dorf auf 1.120 Metern Seehöhe. Genießer schätzen, dass dies die ruhigere (und auch kostengünstigere) Seite des Arlbergs ist, wenn auch die mondänen Orte der weltbekannten Bergsportregion nicht weit entfernt sind. In das Kleinod von Familie Hauser kommt man, um sich bewusst Zeit zu nehmen für sich und das Leben. Ganz nach dem eigenen Rhythmus. Tag für Tag, wie es die persönlichen Bedürfnisse verlangen. 27 Naturzimmer von modern, lässigen Suiten in der Hauserei bis hin zu traditionellen Zimmern im Tiroler Landhausstil im Stearawirt laden ein, sich zu entfalten. Jedes für sich ist einzigartig und individuell, alle sind wunderbar heimelig und gemütlich. Fichte, Weißtanne, Esche und Zirbe spielen die tragende Rolle. Räume, um in Balance zu kommen. Das Lechtal in seiner naturbelassenen Schönheit ist der beste Begleiter, um sich zu erholen. Das zarte Prickeln der Morgensonne auf der Haut. Die Kraft der Berge. Die Stille. In dem Kleinod von Familie Hauser erleben Gäste eine Naturparkregion, die das Ursprüngliche bewahrt. Die Liebe der Gastgeber steckt im Detail — in der Raffinesse, Tradition mit bodenständigem Luxus und Lifestyle zu verbinden.

Die Naturentdecker sind draußen, die Wellness-Genießer tauchen in der Hauserei in eine Welt der vollkommenen Erholung ein. „Immer mit der Ruhe“, das klingt verlockend. In der „Knetstuba“ verwöhnt eine Wohlfühlmassage. Von der großen Sky Lounge schweift der Blick hinaus auf die Berge. Im romantischen Kuschelnest versinken oder auf der Rooftop-Terrasse mit den

(Fortsetzung nächste Seite)

Urig. Lässig. Bsundrig.

Gipfeln „auf Du“ sein. Die Hauserei wurde gemacht, um im Hier und Jetzt anzukommen.

Schmecken, riechen, sehen. Die Hauserei ist auch ein Kräuterhotel. Und zwar aus einem ganz natürlichen Grund: Rund um das Hotel wachsen die wertvollsten Schätze. Wilde, aromatische Kräuter in der alpinen Landschaft, duftende Kräuter, Salate und Gemüse im eigenen Bauerngarten. Da liegt es auf der Hand, dass sich das kreative Küchenteam auf farbenfrohe Gerichte mit heimischen Wild- und Gartenkräutern spezialisiert hat. Gemeinsam mit saisonalen, regionalen Produkten von heimischen Bauern entstehen Köstlichkeiten. Es schmeckt hervorragend in der Hauserei. Und damit nicht genug: Drei diplomierte Kräuterpädagoginnen sind täglich für die Gäste da, um sie in die Welt der Kräuter einzuführen: Mit „selbstgebrauten“ Salben, Tinkturen und Säften.

Was einst ein Bauern-Gasthaus war, ist heute ein Refugium, in dem ganz besondere „Wirtsleut´“ leidenschaftliche Gastfreundschaft leben. In die beiden Welten Stearawirt & Hauserei kann man sich verlieben. Stearawirts Hauserei lässt ihre Gäste teilhaben an einem kleinen Paradies — einem wunderbaren Wandergebiet, der Tiroler Lebensfreude, der Tradition und den schönsten Seiten unserer Tage.

www.hauserei.at

Bergkräuterwochen (17.06.—23.09.23)

Leistungen: 7 Nächte mit Frühstück, 6 x Genießer-Abendmenü inkl. Lechtal Aktiv Card, Gartagriller mit regionalen Spezialitäten, 1 x Zirbensalzpeeling beim Dampfbaden, Nordic-Walking-Stöcke Verleih, 1 x Fahrradverleih zum Sonderpreis, 1 Flasche Wein im Zimmer u. v. m.— Preis p. P.: ab 666 Euro

Den Lechweg entdecken (22.06.—24.09.23)

Leistungen: 3 Nächte mit Genießer-Halbpension, 1 x Zirbensalzpeeling beim Dampfbaden, Nordic-Walking-Stöcke Verleih, 1 x Solarium, 1 x Lechwegservicebücherl, Lechtal Aktiv Card u. v. m. —

Preis p. P.: ab 290 Euro

Stearawirts Hauserei, A-6655 Steeg, Dickenau 14, Tel.: +43 5633 5644, www.hauserei.at

(Fortsetzung nächste Seite)

KUNZ PR

Käse, Kräuter, Krustenbrot:

Fotos: © Region Hohe Salve, Magdalena Laiminger

Kulinarische Erlebnisse in der Region Hohe Salve

Wie wird aus frischer Almmilch köstlicher Käse, worauf muss man beim Kräutersammeln achten und wie geht eigentlich Permakultur? In der Region Hohe Salve tauchen Gäste bei verschiedenen Führungen und Workshops des Aktivprogramms in die Natur und Kulinarik der Kitzbüheler Alpen ein. Jeden Montag erfahren Urlauber auf der Niederkaseralm inmitten des malerischen Seitentals Kelchsau, wie hier bereits seit Jahrhunderten Käse, Butter und Joghurt hergestellt wird — natürlich inklusive Kostproben (6 Euro für Erwachsene, Kinder bis 14 Jahre kostenlos). Wer sich für Pflanzen interessiert, schließt sich dienstags Kräuterpädagogin Lous an. Unterwegs durch die wundeschönen Wälder und Wiesen der Region erklärt sie Spannendes über die Heilwirkung, das richtige Sammeln und die Verarbeitung der grünen Schätze (inkl. Getränk und kleiner Jause 12 Euro pro Person mit Gästekarte, ansonsten 18 Euro pro Person). Am Permaparadieshof in Angerberg hingegen dreht sich alles um Artenvielfalt und die natürlichen Kreisläufe in der Tier- und Pflanzenwelt — zur Stärkung wird gemeinsam Brot gebacken, dazu gibt es einen Aufstrich mit selbst gesammelten Kräutern aus dem Garten (inkl. Verpflegung 20 Euro pro Person; auf Anfrage). Weitere Infos:

www.hohe-salve.com

Kräuterwanderung mit Kräuterpädagogin Lous

Selbstgemachte Jause

STROMBERGER PR

Sommer-Retreat im HUBERTUS Mountain Refugio Allgäu

Von Männern für Männer

Auszeit mal anders: Im *HUBERTUS Mountain Refugio* im Allgäuer Örtchen Balderschwang dreht sich vom 24. bis zum 27. August 2023 alles um die Männer und ihre Vorlieben. Zum Auftakt des Retreats „Reine Männersache“ am Donnerstag lockt ein Sundowner mit Brotzeit und Bier an der Käsehütte. Am Freitag geht es bei einer E-Bike-Tour mit den Gastgebern Karl und Marc Traubel zur Brauerei Zötler, wo eine Besichtigung und Verköstigung warten. Samstag kommt die Herrenrunde in den Genuss einer Barber-Behandlung sowie einer Maniküre und Pediküre im Mountain Spring Spa des HUBERTUS, wo es sich im Anschluss herrlich saunieren, schwimmen oder einfach relaxen lässt. Der Tag klingt bei einem Vier-Gänge-Menü und anschließender Schnapsverkostung mit Zigarren aus. Ein gemütliches Weißwurst-Frühstück bildet am Sonntag den Abschluss des Retreats. Die Auszeit kostet ab 890 Euro pro Mann für drei Übernachtungen im Doppelzimmer inklusive kulinarischer Mountain Experience. Wer sich Tipps vom Grillmeister holen möchte, checkt schon einen Tag eher ein und bucht am Mittwoch, den 23. August das Grill-Event mit BBQ-Profi und Buchautor Tom Heinzle hinzu. Was will man(n) mehr? Das HUBERTUS Mountain Refugio Allgäu wurde übrigens jüngst mit dem Travellers‘ Choice Best of the Best Awards 2023 ausgezeichnet. Dabei werden jedes Jahr die unter den Reisenden beliebtesten Unternehmen weltweit ausgezeichnet, basierend auf den Bewertungen und Gesamtwertungen aus dem Vorjahr. Wir gratulieren!

www.hotel-hubertus.de

Arrangement "Reine Männersache"

Foto: © StefanSchuetz.com

Foto: © Moritz Attenberger

Boutique Hotel Mühle Schluchsee

Rising Star der jungen deutschen Gourmet-Szene

Fotos: © Boutique Hotel Mühle Schluchsee

Niclas Nussbaumer ist der jüngste Zwei-Sterne-Koch Deutschlands

Der 29-jährige Küchenchef des Restaurants *Mühle am Schluchsee* gilt damit als Rising Star der jungen deutschen Gourmet-Szene. Schluchsee — Für das Restaurant im *Boutiquehotel Mühle Schluchsee* ist es der zweite Michelin-Stern im zweiten Jahr. Bereits 2022 erkannte der Guide Michelin das große Potenzial und vergab auf Anhieb einen Stern, nur wenige Monate nach der Eröffnung. 2023 folgte der zweite Stern. Damit ist Niclas Nussbaumer der jüngste Küchenchef eines Zweisterne-Restaurants in Deutschland jemals. *„Wir sind überaus glücklich und sehr stolz auf Niclas Nussbaumer. Gerade weil der Guide Michelin nur in Ausnahmefällen zwei Sterne direkt hintereinander vergibt“*, so Hoteldirektor Marius Tröndle. Für Niclas Nussbaumer ist die Auszeichnung auch eine Bestätigung: *„Der zweite Stern ermöglicht es uns, unseren Weg unbeirrt fortzusetzen. Wir bleiben unserer Philosophie des maximalen Respekts vor dem Produkt und der Natur treu“.*

www.muehle-schluchsee.de

Niclas Nussbaumer

STROMBERGER PR

LOUIS restaurant erneut ausgezeichnet

Fotos: © LA MAISON Hotel Saarlouis

Neuigkeiten aus dem LA MAISON Hotel in Saarlouis

Das LA MAISON Hotel in Saarlouis, Saarland, hat Grund zur Freude! Bei den diesjährigen Tripadvisor Travellers Choice Awards schaffte es das Hotel unter die Top 25 und ist damit bei den „Best of the Best“ Deutschlands dabei. Die Gewinner dieser Auszeichnung gehören zu dem obersten ein Prozent der Einträge auf Tripadvisor und damit zu den absoluten Favoriten für 2023. Darüber hinaus reiht sich eine weitere Auszeichnung in die Sammlung des zum Hotel gehörenden Zwei-Sterne-Restaurants LOUIS ein: Es holte sich acht von zehn Pfannen — eine hohe Auszeichnung des Gourmetführers Gusto, der 1.000 Restaurants in Deutschland testete. Das junge Team rund um Sternekoch Sebastian Sandor begeistert mit einer nachhaltig ausgerichteten Kochphilosophie. Geprägt von den Küchen Japans und Belgiens, setzt Sandor mit seiner weltoffenen Art eigene Akzente. Weinliebhaber genießen edle Tropfen empfohlen von Restaurantleiter und Sommelier Robert Jankowski. Wer sich kulinarisch rundum verwöhnen lassen möchte, bucht das Genuss-Arrangement des LA MAISON. Es beinhaltet drei Übernachtungen mit Frühstück, einen Apéritif zum Abendessen, ein Drei-Gänge-Menü „PASTIS“ und ein Vier-Gänge-Menü „Gourmand“ jeweils im PASTIS bistro sowie ein Sieben-Gänge-Menü im LOUIS restaurant. Es kostet ab 648 Euro pro Person im Doppelzimmer. Jeder Gast erhält zudem die Saarland Card mit freiem Eintritt zu vielen Ausflugszielen in der Region.

https://lamaison-hotel.de/GENUSSARRANGEMENT

v.l.n.r. Sebastian Sandor und Robert Jankowski

LOUIS restaurant

PR/TICULAR

17 Gault&Millau-Punkte

Das Hôtel & Restaurant LALIQUE Château Lafaurie-Peyraguey und Chefkoch Jérome Schilling präsentieren für «La Terrasse de Lafaurie» ein neues Sommerkonzept

Foto: © Agi Simoes & Reto Guntli

Anfang Juni 2023 wurde das Restaurant LALIQUE - Château Lafaurie-Peyraguey vom berühmten Gastronomieführer neu mit 17 von 20 Punkten und mit vier von fünf möglichen Kochmützen ausgezeichnet. Darüber hinaus hat Chefkoch Jérôme Schilling zusätzlich die goldene Gault&Millau-Trophäe der Region Nouvelle Aquitaine erhalten. Ausserdem wurde auch die sommerliche Open-Air-Terrasse im Herzen des Schlosses mit neuem Konzept wiedereröffnet.

Nur wenige Monate nach seiner prestigeträchtigen Ernennung als «Meilleur Ouvrier de France 2023» verbucht Chefkoch Jérôme Schilling seinen nächsten Erfolg: er ist stolzer Besitzer der goldenen Gault&Millau-Trophäe Nouvelle Aquitaine und gehört durch die höchste regionale Auszeichnung des berühmten Gastronomieführers nun offiziell zur gastronomischen Elite in der gleichnamigen Region.

«Ich bin unendlich stolz auf die Arbeit, die wir gemeinsam leisten», sagt Jérôme Schilling. *«Diese Auszeichnung ist in erster Linie die eines ganzen Teams von Enthusiasten, das gemeinsam ein grossartiges Abenteuer erlebt. Wir verdanken dies Schlossbesitzer Silvio Denz, der uns sein volles Vertrauen und die Mittel zur Verfügung gestellt hat, um unsere Ziele in Rekordzeit zu erreichen. Ausserdem möchte ich den Gästen danken, die uns jeden Tag dazu ermutigen, über uns hinauszuwachsen. Ihre Treue ist die schönste Anerkennung.»*

Auch Silvio Denz, Aufsichtsratspräsident von LALIQUE, freut sich: *«Ich gratuliere Jérôme und seinen Teams im Restaurant und in der Küche. Sie haben es geschafft, Jahr für Jahr ihre Ansprüche zu steigern und damit die fantastische Anerkennung des Guide Gault&Millau zu erreichen. Dieser Erfolg ist der Erfolg all unserer Mitarbeitenden, die sich engagieren und jeden Tag daran arbeiten, unseren Gästen ein einzigartiges Erlebnis der Lebenskunst rund um Wein und Kristall zu bieten.»*

Sommerliche Wiedereröffnung der Hotelterrasse im Herzen des Schlosses

Seit Mitte Mai hat das Hotel & Restaurant LALIQUE Château Lafaurie-Peyraguey ausserdem seine Terrasse de Lafaurie mit einem neuen und innovativen Konzept von Jérôme Schilling wieder geöffnet. Das Pop-up-Restaurant befindet sich im Hof des Schlosses unter freiem Himmel und bietet den ganzen Sommer hindurch Köstlichkeiten aus der Feuerschale, die in geselliger und entspannter Atmosphäre genossen werden können. Wer dabei auf den Geschmack gekommen ist, ist herzlich eingeladen, weitere sommerliche Gerichte aus der Küche des mit zwei Sternen im Guide Michelin ausgezeichneten Restaurant LALIQUE zu kosten, in der Boutique die neuste LALIQUE Kristallkollektion kennenzulernen oder sich einfach vom Charme der Weinberge von Sauternes in der schönen Jahreszeit verzaubern zu lassen.

Das neue Grill-Konzept bietet köstliche Kreationen, deren Zutaten, wie zum Beispiel saisonales Gemüse und eine breite Auswahl verschiedener Meerestiere zu einem grossen Teil aus der nahegelegenen Gegend um Gironde und aus dem Ozean der Region stammen. Chefkoch Jérôme Schilling und seine Teams zaubern daraus einfache, aber grosszügige Gerichte, darunter «Abalone», ein Sandwich mit Austern aus dem Bassin d'Arcachon, oder grüne und Tarbais-Bohnen sowie Granatapfel mit Hibiskus zu. Dazu gibt es eine perfekte Auswahl an Weinen, die sich durch Frische, Fruchtigkeit und Leichtigkeit auszeichnen.

Neue Sommerkarte im LALIQUE Restaurant & das Sommer-Must-See der Region

Jérôme Schilling präsentiert für diesen Sommer in seinem mit 2-Michelin-Sternen und neu 17 Gault&Millau Punkten ausgezeichneten Gourmet-Restaurant viele neue Gerichte. Immer von den Weinbergen und den Weinen von Sauternes inspiriert, hat der Chefkoch seiner Speisekarte spannende Kreationen hinzugefügt, die aus lokalen Zutaten, Geschmäckern und Farben der Saison bestehen. Während den Sommermonaten ist das Hôtel LALIQUE ausserdem ein beliebter Ort für Wochenendaufenthalte in der Region Bordeaux. Die zehn Zimmer und drei Suiten sind wunderschöne Oasen der Ruhe und vereinen harmonisch die Welt des Kristalls und des Weins. Als idealer Ausgangspunkt für die Erkundung der Region von Sauternes bietet das Schloss seinen Gästen die Möglichkeit, die Weinberge des 1er Grand Cru Classé und der benachbarten Weingüter mit einem geländegängigen Elektroroller zu durchqueren und Besichtigungen und Weinproben auf dem Weingut zu erleben. Und als Krönung des Wochenendes bietet sich ein Abendessen inmitten der Weinberge, das von Küchenchef Jérôme Schilling zubereitet wird und zu den Weinen des Schlosses bei Sonnenuntergang oder unter den Sternen

Foto: © Michaël Boudot

(Fortsetzung nächste Seite)

17 Gault&Millau-Punkte

Das Hôtel & Restaurant LALIQUE Château Lafaurie-Peyraguey und Chefkoch Jérome Schilling präsentieren für «La Terrasse de Lafaurie» ein neues Sommerkonzept

Foto: © Hôtel & Restaurant LALIQUE

Foto: © Hervé Lefebvre

genossen werden kann.

Aufenthalt im Hotel LALIQUE ab 460 Euro / Nacht im Superior-Zimmer. Das Hotel ist jeweils von Donnerstag bis Montag geöffnet.

Noch bis zum 18. September 2023 ist das Restaurant LALIQUE - Château Lafaurie-Peyraguey donnerstags bis montags, jeweils am Abend sowie sonntags zum Mittagessen geöffnet.

La Terrasse de Lafaurie ist noch bis zum 18. September 2023 geöffnet von Donnerstag bis Montag, ausser Sonntag, jeweils zum Mittagessen.

Über Jerome Schilling

Jérôme Schilling legte mit seinen Stationen bei den grössten französischen Köchen den Grundstein für seine Karriere: Nach einer Lehre bei Küchenchef Hubert Maetz in seiner Heimatregion Elsass setzte er seine Laufbahn bei Joël Robuchon und später bei Roger Vergé — den Meilleurs Ouvriers de France mit 3 Sternen im Guide Michelin — fort. Dank seiner Entschlossenheit und Neugier lernte er bei Thierry Marx und Jean-Luc Rocha in Cordeillan-Bages eine avantgardistische Küche kennen. Anschliessend liess er sich sieben Jahre lang in Chasselay bei Guy Lassausaie nieder, den er 2015 verliess, um sich dem Abenteuer der Villa René Lalique an der Seite von Jean-Georges Klein für zwei Jahre als Executive Chef anzuschliessen. 2018 übernahm Jérôme Schilling ab Eröffnung des Restaurants LALIQUE - Château Lafaurie-Peyraguey die Leitung und bietet seither eine moderne, sensible und delikate Küche an. Wenn er sich als Koch der Weinberge bezeichnet, dann deshalb, weil er ihnen auf privaten und beruflichen Wegen immer gefolgt ist: von den Weinbergen seines Vaters bis hin zu den klassifizierten Grand Crus des Bordelais, wo er in Sauternes den Wein in den Mittelpunkt seiner Küche stellt. Nach einem ersten Stern im Guide Michelin im Jahr 2019 folgte die Krönung 2022 mit einem zweiten Stern und dem Titel Meilleur Ouvrier de France 2023 (Bester Arbeiter Frankreichs).

Foto: © Jean-Marc Lhomer

Über das Hôtel & Restaurant LALIQUE - Château Lafaurie-Peyraguey

Seit Juni 2018 ist das Hôtel & Restaurant LALIQUE Teil des 400-jährigen Château Lafaurie-Peyraguey in Sauternes/Bordeaux und schreibt unter der Leitung des LALIQUE Aufsichtratspräsidenten Silvio Denz Erfolgsgeschichte. Im einzigartigen Refugium verschmelzen vier Welten miteinander: der Wein, das Kristall, die Gastronomie und die Gastfreundschaft. Das Fünf-Sterne-Haus verfügt über zehn Zimmer und drei Suiten, über eine Cocktailbar und über ein mit zwei Michelin-Sternen ausgezeichnetes Gourmet-Restaurant mit Küchenchef Jérôme Schilling an der Spitze. Das gesamte Hotel wurde von den Innenarchitekten Lady Tina Green und Pietro Mingarelli eingerichtet, den Schöpfern der Möbelserie LALIQUE Maison. Bereits zwei Monate nach der Eröffnung wurde das Hôtel & Restaurant LALIQUE Château Lafaurie-Peyraguey in die Vereinigung Relais & Châteaux aufgenommen, und wenige Wochen später erhielt es fünf Sterne in der berühmten Hotelklassifizierung von Atout France.

www.lafauriepeyragueylalique.com

Mit LANDMANN jeden Tag besondere Momente erleben

Die Traditionsmarke LANDMANN besteht stolze 57 Jahre auf dem Markt und ist damit der älteste Hersteller von Grills in Deutschland. Die Gründer der Firma brachten 1966 mit gutem Gespür und Geschäftssinn den ersten Grill aus Kanada nach Deutschland mit und sahen Potenzial im geselligen Zubereiten von gegrillten Speisen im Freien.

Alles begann mit dem nostalgischen „Dreibeiner“, einem kompakten Rundgrill auf drei Beinen, der praktisch jederzeit einsatzbereit war und von deutschen Familien gerne mit auf Reisen genommen wurde. Dieser Kultgrill erzielte sensationelle Verkaufserfolge. Somit war LANDMANN das erste Unternehmen, welches in großem Umfang Grillgeräte auf dem deutschen Markt verkaufte.

Heute ist ein guter Grill im Garten nicht mehr wegzudenken. Wo anfangs mit Holzkohle gegrillt wurde, entwickelte LANDMANN im Laufe der Jahre diverse Smoker, Hochtemperaturgrills, Räucheröfen, den Keramikgrill für Longjobs und nachhaltige Elektro- oder Pelletgrills und natürlich Gasgrills. Ein Gasgrill bietet eine enorme Flexibilität. Je nach Bedarf werden die Brenner eingeschaltet, daurch wird nicht unnötig Energie verbraucht. Ein weiterer Pluspunkt ist die extrem kurze Vorheizzeit.

Gasgrill FRYTON 4.1 cooK mit Heißluftfritteuse, der gleichzeitiges Grillen, Heißluftfrittieren und Kochen ermöglicht.

Elektrogrills funktionieren über Heizspiralen, die sich stark erwärmen. Mit unseren E-Grill-Favoriten grillt man also äußerst bequem, nahezu rauchfrei und ohne unangenehme Gerüche.

LANDMANN möchte seinen Kunden zeigen, dass Grillen spielend einfach ist und jeden Tag Grilltag sein kann. Grillen ist ein geselliges Vergnügen und bringt Menschen zusammen. Mit seinem großen Sortiment bietet LANDMANN als starke und verlässliche Marke für jeden Geschmack und jede Lebenssituation genau den richtigen Grill und optimale Qualität zu einem fairen Preis.

LANDMANN - Grillgeräte werden ständig weiterentwickelt und neue Ideen umgesetzt, damit Handhabung und Reinigung noch einfacher und praktischer für den Benutzer werden.

Ein gelungenes Beispiel dafür ist der neue Gasgrill FRYTON 4.1 cooK mit Heißluftfritteuse, der gleichzeitiges Grillen, Heißluftfrittieren und Kochen ermöglicht.

Modulare Grillroste mit einer Grillfläche von 65 x 40 cm bieten genügend Platz für Fleisch, Fisch oder anderes Grillgut. Auf dem Seitenbrenner-Kochfeld, der integrierten cooK-Zone, lassen sich wunderbar Kartoffeln, Saucen oder Gemüse zubereiten und zusätzlich hat der Kunde die Möglichkeit, knusprige Pommes zu backen, denn der Gasgrill besitzt eine eingebaute 3,5 Liter-Heißluftfritteuse mit LED-Display, so dass die Zubereitung von knusprigen Nuggets, Pommes oder Kartoffelecken nahezu ohne Öl spielend möglich ist.

www.landmann.de

Timur Yilmaz ist neuer Küchenchef im Berliner Restaurant Oukan

Timur Yilmaz heißt der neue Küchenchef im Berliner *Restaurant Oukan*. Das Restaurant im trubeligen Bezirk Mitte hat sich als Ort der Ruhe und Achtsamkeit etabliert, an dem eine gehobene vegane Küche serviert wird. Der gebürtige Belgier Yilmaz, der schon in namhaften Resaurants wie dem Restaurant Pujol in Mexiko-Stadt, im Restaurant Frantzén in Stockholm und im Berliner CODA gearbeitet hat, möchte nun das vegane Profil der japanischen und buddhistisch inspirierten Küche des Restaurants weiter schärfen und mit eigenen Impulsen bereichern.

Der im belgischen Genk geborene Yilmaz ist in einer Familie mit deutsch-türkischen Wurzeln und einer ausgeprägten Esskultur aufgewachsen. Da ein Teil seiner Familie aus Italien kommt, gab es wenige Momente, in denen Essen keine zentrale Rolle spielte. Vor allem aber sein deutscher Großvater ließ es sich nicht nehmen, die Verwandtschaft an Feiertagen mit reichlich Gebäck und Kuchen zu verwöhnen. Schon als Kind war Timur also einem ganzen Spektrum an Aromen ausgesetzt. Da seine Eltern berufstätig waren, übernahm Timur schon als Jugendlicher die Aufgabe, für die Familie zu kochen und neue Geschmackskombinationen zu erfinden. „Das hat mich schon früh zum Feinschmecker werden lassen."

Statt einer Karriere in der Gastronomie schlug Yilmaz aber zunächst einen anderen Weg ein: Nach seinem Studium der Betriebswirtschaft im belgischen Löwen kam er 2014 nach Berlin. Dort arbeitete er in der Medienbranche. Schnell merkte er jedoch, wie sehr ihm die kreative Arbeit in der Küche fehlte. Nach Bewerbungen bei verschiedenen Restaurants heuerte er zuerst als Commis de Cuisine im Restaurant Tulus Lotrek (ein Michelin Stern) an. Danach wechselte er ins Restaurant Cell, in dem er sich von der Position des Commis de Cuisine bis zum Chef de Partie hocharbeitete. Als die Gastronomie im März 2020 aufgrund der Corona-Pandemie schließen musste, nutzte Yilmaz diese Zeit, um von den besten Köchen zu lernen und sich so viel Wissen und Handwerkszeug wie nur möglich anzueignen. Dafür verließ er Deutschland und reiste um die Welt.

Yilmaz arbeitete unter anderem im Restaurant Pujol in Mexiko-Stadt, das für seine Küche auf der „The World's 50 Best Restaurants" Liste auf Platz fünf steht. Danach zog es den jungen Küchenchef weiter in das mit zwei Michelin-Sternen ausgezeichnete Restaurant Daniel Berlin nach Schweden. Im Anschluss folgte noch eine Station im Restaurant Frantzén in Stockholm (drei Michelin Sterne). Nach anderthalb Jahren intensiver Lehrzeit kehrte Yilmaz schließlich wieder nach Berlin zurück, wo er zunächst als Chef de Partie im Restaurant CODA (zwei Michelin Sterne) beschäftigt war und schließlich als Küchenchef ins Neuköllner Restaurant merold wechselte. Dort sammelte er viele Erfahrungen im Bereich der Fermentation.

Im Restaurant Oukan fühlt sich Yilmaz nun angekommen. Hier kann er sich voll auf die Weiterentwicklung der veganen Menüs konzentrieren — eine Aufgabe, die der 32-Jährige als besonders bereichernd empfindet: *„Der Verzicht auf tierische Produkte zwingt mich dazu, so kreativ wie niemals zuvor zu arbeiten, ständig weiterzudenken und neue Lösungen zu finden. Ich glaube zudem fest an die „Bauch-Hirn-Achse" — also daran, dass man ist, was man isst. Teile dieser Philosophie finde ich auch hier im Oukan wieder. Für mich ist das Oukan daher viel mehr als nur ein Restaurant. Ich arbeite hier mit Menschen zusammen, die unglaublich viel Wissen haben und von denen ich lernen kann. All das hat mich an dieser Position so gereizt."*

Timur Yilmaz' Ziel für das Oukan ist es nun, die Gerichte auf der Karte häufiger auszutauschen, um je nach Saison die besten und frischesten Zutaten verarbeiten zu können. Außerdem möchte er möglichst viele fermentierte Produkte wie Sojasoße und Misopaste selbst herstellen. Durch den Einsatz verschiedener Techniken will er den Gästen zeigen, welche Geschmacksintensität man erreichen kann. Außerdem wird er im Oukan in Zukunft mehr über offenem Feuer kochen, was den Geschmack der Gerichte noch unverwechselbarer machen soll.

Das Restaurant Oukan befindet sich in der Ackerstraße 144 in 10115 Berlin-Mitte. Das Restaurant ist dienstags bis samstags ab 18 Uhr geöffnet. Reservierungen können online, via E-Mail an contact@oukan.de oder telefonisch unter +49 30 54774716 getätigt werden. Weitere Informationen sind zu finden unter:

www.oukan.de

Tilmur Yilmaz

Scandic Frankfurt Hafenpark bereichert Main-Metropole

Mit dem Scandic Frankfurt Hafenpark bereichert seit Kurzem ein trend- und zukunftsorientiertes Hotel die Main-Metropole. In unmittelbarer Nähe zur Europäischen Zentralbank und mitten im Hafenpark Quartier gelegen, begeistert das Haus Urlauber und Geschäftsreisende gleichermaßen und setzt mit einem durchdachten und nachhaltigen Konzept neue Akzente. Herzstück ist der Meeting Park mit dem 600 Quadratmeter großen Ballroom. Hier befinden sich Deutschlands größte Skyfold-Wände, die den Raum in drei Bereiche unterteilen können. Nach dem Motto „Meeting im Park“ begeistert das Hotel mit einer innovativen, naturnahen Architektur, die das Grün der Umgebung ins Innere holt und den für Scandic essenziellen Nachhaltigkeitsaspekt mit skandinavischer Gemütlichkeit vereint. Das Scandic Frankfurt Hafenpark beherbergt 505 Zimmer auf zehn Etagen, einen modernen Fitnessraum mit Sauna, eine Bar sowie ein Restaurant mit offener Showküche. Hier genießen Gäste eine gesunde Küche mit saisonalen und regionalen Produkten. Wer die Zimmerkategorien Superior Plus und Master Suite bucht, erhält exklusiven Zugang zum Living Room, der täglich Frühstück, Snacks und Getränke in hyggeliger Atmosphäre anbietet. Neben dem Scandic Frankfurt Museumsufer ist es das zweite Haus der aus Schweden stammenden Hotelgruppe in Frankfurt. Die Übernachtungspreise beginnen bei 145 Euro für zwei Personen im Doppelzimmer einschließlich vielfältigem Frühstück.

Für die Kommunikation im deutschen, österreichischen und deutschsprachigen Schweizer Markt setzt das Scandic Frankfurt Hafenpark auf die fachkundige Unterstützung von STROMBERGER PR. Weitere Informationen finden sich unter

www.scandichotels.de

www.strombergerpr.de

Größtmögliche Flexibilität und durchdachte Technik für zukunftsorientiertes Arbeiten zeichnen das Scandic Frankfurt Hafenpark aus. Insgesamt verfügt das Hotel über 14 Tagungsräume, die sich flexibel an nahezu jede Form der Veranstaltung und Eventidee anpassen. So findet sich im Moss Raum nicht nur ein Panoramablick auf Park und Main, sondern auch eine begrünte Wand aus dunklem Moos, mobile 100 Zoll Displays und ein eigener Bereich für Konferenzpausen. In allen Räumlichkeiten gibt es Panorama-Wandverglasungen, die für viel Tageslicht sorgen und helfen, die Konzentration zu erhalten. Dank mobiler Displays und LED-Wänden können Inhalte zudem in hoher Helligkeit dargestellt und Präsentationen gezeigt werden, ohne die Räume zu verdunkeln. Weitere Highlights sind der Bleasure Park, der mit Sofas das Gefühl eines gemütlichen Wohnzimmers vermittelt sowie der angrenzende Raum The Kitchen. Ausgestattet mit Esstisch, Küchenzeile und warmem Licht schafft er eine private Atmosphäre für Besprechungen in kleiner Runde. Kreativität und Teamgeist entstehen im Activity Park. Hier ist der stylische Schreibtisch gleichzeitig eine Tischtennisplatte und Matten auf dem Boden laden zu Yoga oder Mediationsübungen ein. Zur individuellen Gestaltung der Räumlichkeiten steht eine große Auswahl an Mobiliar bereit. Vom Liege- bis hin zum Regiestuhl findet sich so für jede Veranstaltung das passende Zubehör. Auffällig im Erscheinungsbild des gesamten Hauses sind die zahlreichen grünen Deko-Elemente bestehend aus Zimmerpflanzen, wachsenden Wänden und begrünten Pergolas. Sie wirken nicht nur beruhigend, sondern erfüllen auch praktische Zwecke, indem sie die Luft feucht halten und viel Sauerstoff spenden.

Die Zimmer reichen von Standard Doppelzimmern über Familienzimmer für bis zu vier Personen hin zu den zirka 50 Quadratmeter großen Master Suiten. Sie vereinen Gemütlichkeit mit Funktionalität und zeichnen sich durch ihre Einrichtung im Skandi-Stil aus. Dabei dominieren naturbelassene Materialien wie Leinen, Naturstein oder Holz das nachhaltige Designkonzept. Ein Blickfang an den Wänden sind die Werke junger schwedischer Künstler und Künstlerinnen, die allen Räumen einen individuellen Charakter verleihen und die skandinavische Herkunft der Hotelkette unterstreichen.

Über Scandic Hotels Group

Scandic Hotels Group ist mit einem Netzwerk aus fast 280 Hotels mit 57.000 Zimmern in sechs Ländern und über 18.000 Mitarbeitern die größte Hotelkette im Norden Europas. Das Unternehmen ist Vorreiter, wenn es darum geht, Nachhaltigkeit in alle Abläufe zu integrieren. Zudem stellt das preisgekrönte Konzept „Design for All“ sicher, dass alle Häuser für alle Zielgruppen zugänglich und ohne Abstriche erlebbar sind. „Scandic Friends“ ist mit 2,9 Millionen Mitgliedern das größte Kundenprogramm der Hotelbranche in Skandinavien. Scandic Hotels ist am Nasdaq Stockholm börsennotiert.

STROMBERGER PR

Strahlender Bergsommer

Foto: © Kulm Hotel St. Moritz

Kulm Hotel lockt mit vielfältigem Programm ins Engadin- Symbiose aus Naturschönheit und kulturellen Höhepunkten

Kunst und Kultur trifft auf exklusive Outdoor-Erlebnisse: Das Kulm Hotel St. Moritz begeistert diesen Sommer mit außergewöhnlichen Veranstaltungen, die alle Sinne anregen. Mit der inspirierenden Kraft der Natur rund um das Luxushotel dürfen sich Gäste vom 16. Juni bis 10. September 2023 auf sportliche, kulturelle und kulinarische Highlights freuen, immer unter fachmännischer Anleitung. Ob Bergmeditation oder Waldbaden - mit der deutschen Ultra-Läuferin und Extremsportlerin Anne-Marie Flammersfeld übt sich die eigene Achtsamkeit auf den Gipfeln der Engadiner Bergwelt besonders intensiv. Adrenalin pur bietet ein Gleitschirmflug bei Vollmond. Wer es entspannter angehen möchte, hält sich an Fliegenfischen und Golf auf dem nahegelegenen eigenen Neun-Loch-Golfplatz oder trifft auf Engadiner Handwerkskunst und Tradition. Mit dem Festival da Jazz findet zudem erneut vom 6. bis 31. Juli ein hochkarätiges Event mit vielen Live-Konzerten, unter anderem in der Sunny Bar oder dem Dracula Club, statt. Auf der Bühne stehen bekannte Acts wie Matt Bianco oder Melody Gardot aber auch der deutsche Künstler Helge Schneider. Insgesamt wartet die 16. Ausgabe des Festivals mit über 60 Konzerten auf, deren Interpreten an unterschiedlichen Orten in und um St. Moritz auftreten. Das Kulm Hotel ist der perfekte Ausgangspunkt für Entdeckungstouren. Concierge Teodora Moncea, die jüngst vom Karl Wild Hotelrating und der Schweizer SonntagsZeitung zur Concierge des Jahres 2023 gekürt wurde, organisiert zusammen mit ihrem Team die Aktivitäten, die direkt im Hotel buchbar sind. Eine Übernachtung im Kulm Hotel St. Moritz kostet für zwei Personen im Doppelzimmer ab 710 Euro inklusive Halbpension. Buchungen können telefonisch unter +41(0)81 836 80 00 oder per E-Mail an info@kulm.com vorgenommen werden. Weitere Infos unter :

www.kulm.com

Exklusiv für Gäste des Kulm Hotel St. Moritz arrangierte Besichtigungen in traditionsreichen Engadiner Handwerksbetrieben geben spannende Einblicke in diese Kunstfertigkeiten. Die lokale Tessanda-Handweberei mit feinsten Unikaten der Webkunst und die ansässigen Sgraffito-Kunstwerke mit der typischen Kratzputzkunst der Nachkriegszeit sind sicherlich einen Besuch wert.

Wer die Welt des Engadins vor 100 Jahren durch die Linse des Fotokünstlers Albert Steiner betrachten möchte, kann diese in einer temporären Fotoausstellung im Kulm erleben. Ergänzt wird diese durch regional ansässige Künstler der Gegenwart, zum einen den Fotografen Andrea Furger, der Steiners Motive in die Gegenwart transformiert und mit seinen Motiven zu fotografischen Wander- und Biketouren einlädt. Des Weiteren werden die Fotografien von Danieli Meuli gezeigt, auch er lässt sich von den beeindruckenden Landschaften und der Flora und Fauna der Region immer wieder inspirieren.

Auch Genuss und Erholung kommen nicht zu kurz. Das Kulm Hotel bietet seit 1856 Luxusgastronomie par excellence und kulinarische Höhepunkte für jeden Geschmack. Im Sommer nehmen die Gäste auf der Terrasse des Kulm Country Club ein gemütliches Mittagessen mit lokalen Produkten ein oder geniessen in der traditionellen Trattoria mit Blick auf den See klassische italienische Gerichte. Das 2.000 Quadratmeter große Spa mit Seeblick bietet einen In- und Outdoorpool mit Unterwassermusik sowie ein exklusives Wellnessangebot. Auf dem hoteleigenen Neun-Loch-Golfplatz kann vor herrlicher Kulisse gespielt werden, für den Nachwuchs ist im Kids Club gesorgt.

Kulm Hotel St. Moritz

Das Kulm Hotel St. Moritz verfügt über 150 Zimmer und Suiten, sechs Restaurants und drei Bars, einen eigenen Eislaufplatz in der Wintersaison sowie ein modernes Spa auf 2.000 Quadratmetern. Das luxuriöse Grandhotel blickt auf eine bewegte und geschichtsträchtige Vergangenheit zurück. 1864 wurde hier vom Hotelpionier und ehemaligen Besitzer Johannes Badrutt der Wintertourismus ins Leben gerufen. Bis heute erfährt das Kulm Hotel eine ständige Weiterentwicklung durch die charmanten Gastgeber Jenny und Heinz E. Hunkeler. Ein Großteil der Zimmer und Suiten wurden von dem französischen Star-Architekten Pierre-Yves Rochon neugestaltet, weitere Zimmer durchliefen eine Soft-Renovierung. Highlight ist der Kulm Country Club im historischen, neu gestalteten Eispavillon im Kulm Park mit Restaurant und Bar, der die Handschrift von Architekten-Ikone Lord Norman Forster trägt.

Für Sandburgenbauer und kleine Entdecker

Das Grupotel Tamariscos an der Cala'n Bosch im Südwesten Menorcas ist speziell auf Familien ausgerichtet.

Ruhige Strände inmitten ursprünglicher Natur, kristallklares Wasser und abwechslungsreiche Freizeitaktivitäten — die Baleareninsel Menorca bietet sich insbesondere für Reisen mit Kindern an. Darüber hinaus gibt es zahlreiche familienfreundliche Unterkünfte, etwa die Apartmentanlagen Grupotel Tamariscos und Grupotel Playa Club an der Südwestküste. Beide befinden sich in Strandnähe, zudem sorgen Kids Pool, Spielplatz und Miniclub für viel Spaß bei den kleinen Gästen.

Outdoor-Action anstatt Langeweile

Lieber Sandburgen bauen oder schon erste Stehversuche auf dem SUP Board wagen? Beides ist an den flach abfallenden Stränden Cala'n Bosch und Son Xoriguer, nur wenige Gehminuten von den beiden Grupotel-Häusern Tamariscos und Playa Club entfernt, möglich. Familien bietet Menorca darüber hinaus zahlreiche weitere Möglichkeiten für gemeinsame Unternehmungen, etwa eine Tour mit dem Glasbodenboot durch den größten Naturhafen des Mittelmeers. Bei der einstündigen Fahrt geht es unter anderem vorbei an Kolonialhäusern, schwimmenden Muschelbänken sowie der Festungsanlage von Isabel II „La Mola" aus dem 19. Jahrhundert. Hobby-Archäologen begeben sich indes bei einem Besuch von Menorcas größter prähistorischer Siedlung Torre d'en Galmés im Inselsüden auf die Spuren der Ureinwohner. So gewähren dort die Überreste jahrtausendealter Bauten einen Blick in die Geschichte der Insel. Menorcas Tier- und Pflanzenwelt lässt sich außerdem gut zu Fuß erkunden, zum Beispiel bei einer leichten Wanderung durch den Naturpark s'Albufera des Grau im Nordosten. Drei Wege mit mehreren Aussichtspunkten führen durch das Feuchtgebiet, in dem Eidechsen, Wasserschildkröten sowie Laubfrösche leben und jedes Jahr zahlreiche Zugvögel Station machen.

Das Drei-Sterne-Grupotel Tamariscos sowie das Vier-Sterne-Grupotel Playa Club liegen beide an Menorcas Südwestküste, direkt beziehungsweise nur wenige Meter von den feinsandigen Stränden Cala'n Bosch und Son Xoriguer entfernt und richten sich speziell an Familien. Buggys sind an der Rezeption ausleihbar, im Zimmer steht auf Wunsch ein Babybett bereit. Für kurzweilige Stunden sorgen Kinderpool, Spielplatz und Miniclub. Im Grupotel Playa Club gibt es außerdem einen Babysitter-Service, der Eltern auch Mal Zeit zu zweit erlaubt. Preisbeispiel: Sieben Nächte im Apartment für zwei Erwachsene mit Kind (2 bis 12 Jahre) und Baby kosten im Grupotel Tamariscos ab 840 € (inkl. Frühstück), im Grupotel Playa Club ab 1.150 € (mit Halbpension). Für Insel-Ausflüge können Hotelgäste Fahrräder und Mietwagen direkt vor Ort ausleihen, eine Bushaltestelle befindet sich ebenfalls in der nächsten Umgebung.

Im Vier-Sterne-Grupotel Playa Club auf Menorca wohnen Familien in Apartments mit einem oder zwei separaten Schlafzimmern.

Über Grupotel Hotels & Resorts

Das Hotelunternehmen gehört zu den größten auf den Balearen. Hauptgesellschafter Miguel Ramis hat sein erstes Hotel 1968 auf Mallorca eröffnet. Gäste wählen zwischen 46 Anlagen, vorwiegend im Drei- bis Fünf-Sterne-Bereich, auf Mallorca, Menorca, Ibiza, Lanzarote, Gran Canaria und in Barcelona. Die Mehrzahl der Resorts und Aparthotels liegt am Strand und verfügt über großzügige Garten- und Poolanlagen. Dabei reicht die Angebotspalette von Wellness- bis zu Aktivurlaub, von Familienferien bis zur „adults only"-Auszeit.

www.grupotel.com

Die Dresdner Schlössernacht lädt zum 13. Mal zum Flanieren und Genießen ein

Beschwingt, poetisch und hochmusikalisch geht es am 15. Juli auf dem Areal der drei Elbschlösser und der Saloppe zu. Dann findet hier die 13. Dresdner Schlössernacht statt, ein Open-Air-Kulturfestival mit 15 Bühnen, 80 Konzerten und über 250 Künstlern. Aber auch die fantasievollen Fabelwesen, feine Kulinarik und ausgewählte Weine, illuminierte Wandelwege und Projektionen und das mit Musik pointierte Feuerwerk machen den Zauber dieser Sommernacht aus. Vom Einlass bis zum letzten Ton in den Morgenstunden kann man hier elf Stunden lang flanieren und genießen, tanzen und träumen.

Ein Musik-Spaziergang von Bühne zu Bühne und von Genre zu Genre

Das Programm bietet Musikgenuss für jeden Geschmack. Nach jahrelangen Bemühungen ist es gelungen, die stimmgewaltige Julia Neigel und ihre Band an den Elbhang zu locken.

Aus Hamburg reist die „Marios Westernhagen Tribut Band“ an. „Doch zwei Drittel der Künstler stammen aus Sachsen“, erzählt die Künstlerische Leiterin Sylvia Grodd. Von der Indie-Rockband „Apollo Universe“ bis zum Duo „Riley & Voltz“, von Retropop mit Fräulein Clara über die Queen-Revival-Band Mercury bis zum Frauenensemble Yokali und dem Sänger und bekennenden Melancholiker Bernd Pakosch reicht die Palette. In der Saloppe wird nach der „Balkan-Mugge“ der „Offbeat-Cooperative“, nach Latin Music mit „Rumba de Bodas“ und später mit DJ Bongo so richtig abgetanzt. Am Kavaliershaus spielt das 18köpfige Tanzorchester von Marc Hartmann und lädt zusammen mit den Hepcats zum Schwoofen ein. Auch auf der Südterrasse von Schloss Albrechtberg gibt es Tanzvergnügen open air mit MANINA & Band und zum Sound von DJ Speedy House. In Kooperation mit den Jazztagen Dresden ist eine „Jazzbühne Surprise“ ist geplant — das Geheimnis um die hochkarätigen Jazzkünstler wird erst kurz vorher gelüftet. Auch die Dachterrasse des Lingnerschlosses kann man wieder besteigen. Der Förderverein Lingnerschloss e.V. regelt den Besucherstrom und freut sich über eine kleine Spende für die Schlosssanierung.

Bildende Kunst am Teich / Tom Roeders „ganz ganz großer Zirkus“ am Römischen Bad

Rund um den Teich am Schloss Albrechtsberg bauen 13 Künstler in Open Air Ateliers ihre Staffeleien und Kunstwerke auf und lassen sich beim Arbeiten über die Schulter schauen. Das Areal wird mit Licht poesievoll in Szene setzt und durch den jungen Musiker Edgar Neumann mit vielfältigen Klängen eingehüllt.

Walking Acts, Projektionen und ein Feuerwerk

Am Eingang und auf den Wegen sorgen kostümierte Fabelwesen von „Art of Choice“ aus Dresden und opulent gekleidete Fantasiefiguren von Dulce Compania auf Stelzen für eine zauberhafte Atmosphäre. Das mit Musik unterlegte Feuerwerk bildet um 22.45 Uhr einen grandiosen Höhepunkt im Programm.

Eine Vielfalt von kulinarischen Ständen lockt zum Verweilen

Sechs Kilometer beleuchtete Wege schlängeln sich von Bühne zu Bühne durch das 32 Hektar große Areal und führen auch zu vielen kulinarischen Verlockungen. Im „Genussgarten“ präsentieren sich Teilnehmer der Kochsternstunden wie „Petit Frank“ und der „Laurichhof“. Auch die Restaurants „Stresa“, „Daniel“ und „Genuss am Hafen Nr. 13“ kommen mit Equipment und Kochkunst extra auf den Elbhang. Nicht zu vergessen die Gastronomen mit „Heimvorteil: das „Schloss Eckberg“, die Lingnerterrassen, die Sommerwirtschaft der Saloppe und Winzer Müller freuen sich auf viele Gäste. Darüber hinaus findet man allerorten Snacks und Speisen, vom Gegrillten über Flammkuchen bis hin zur Ofenkartoffel.

Der Vorverkauf steigt sprunghaft an

Die Tickets gibt es unter der Tickethotline 0351 - 50 150 66. Die Flanierkarte kostet 48,50 Euro zuzüglich Vorverkaufsgebühr und damit 5,50 Euro weniger als an der Abendkasse. VIP —Tickets für 165 Euro beinhalten auch Buffet und Getränke im Schloss Albrechtsberg. Für Kinder bis 14 Jahre ist der Eintritt in Begleitung eines zahlenden Erwachsenen frei. Für die An- und Abreise empfehlen die Veranstalter die öffentlichen Verkehrsmittel, da es rund um das Festgelände keine Parkplätze gibt. Außerdem richten die Veranstalter wieder einen kostenlosen Bus-Shuttle von und zu Parkplätzen in der Nähe ein.

13. Dresdner Schlössernacht
am 15.7.2023
Parkanlagen der Elbschlösser
Bautzner Straße 130 bis 134
01099 Dresden
Einlass ab 17:00 Uhr,
Beginn 18:00 Uhr
www.dresdner-schloessernacht.de

Get-Together für Partner & Mitglieder in Lübeck

Traumhafte Atmosphäre im Hotelgarten des Friederikenhofs

v.l.n.r. Felix Lestrat und Stefan Fäth

Unser Get-Together als inoffizielle Eröffnung der 37. Saison des Schleswig-Holstein Gourmet Festivals fand am 05. Juni 2023 bei Kaiserwetter und mit bester Stimmung im Hotel Friederikenhof statt. Netzwerken und Genießen war das Motto, zu dem sich Partner, Mitglieder und eingeladene Journalisten zusammenfanden. Das Team rund um Hoteldirektor Patrick Wulf sorgte mit liebevollen Dekorationen für eine traumhafte Atmosphäre im Hotelgarten des Friederikenhofs, der als Location für ein kommunikatives, fröhliches Beisammensein perfekt war. SHGF-Präsident Klaus-Peter Willhöft begrüßte die Anwesenden mit einer Dankesrede für unsere Mitglieder, Partner und Journalisten, denen das Event als Zeichen der Dankbarkeit für gute Zusammenarbeit gewidmet wurde.

Für das kulinarische Highlight sorgten dieses Mal Sternekoch Stefan Fäth vom ‚Jellyfish' in Hamburg sowie der Küchenchef des Gasthauses Felix Lestrat. Nach dem Apero durch Felix Lestrat und sein Team folgte ein Amuse Gueule von Stefan Fäth in dem er geflämmte Makrele mit Chorizowurst, geschmacklich angelehnt an das kreolische Gericht Jambalaya, servierte. Für die nötige Frische sorgten kleine marinierte Mangowürfel, die perfekt mit der Jalapeño-Creme harmonierten.

Den ersten Gang präsentierte Felix Lestrat, der einen Lüneburger Forellenkaviar auf Schmand und Spitzkohl-Speck-Sud mit Piment Eis zauberte. Die kleinen Kreationen waren ebenso kunstvoll angerichtet, wie köstlich. Und auch die darauffolgende geflämmte Hanse Garnele aus Glückstadt wurde mit Bisque, Bleichsellerie und einem Hauch Apfel von dem Lokalmatador in ein kulinarisches Gedicht verwandelt.

Gar nicht genug bekommen konnten die geladenen Gäste von Stefan Fäths Wels ‚Barbecue'. Seine Festival-Premiere als Gastkoch feiert dabei Stefan Fäth vom ‚Jellyfish'. Der Sternehalter hatte 2019 das Restaurant in Hamburg-Eimsbüttel übernommen und die Michelin-Auszeichnung seither erfolgreich mit seinem Küchenstil verteidigt. Der Name ‚Jellyfish' deutet den Schwerpunkt auf Fisch und Meeresfrüchte an. Nachhaltigkeit steht bei ihm an oberster Stelle, sodass seine Zutaten ausschließlich aus Wildfang oder ökologischer Zucht stammen. Bereits mit 16 Jahren begann der Jungunternehmer seine Kochausbildung, baute seine Fertigkeiten seitdem in diversen renommierten Stationen aus, darunter als Sous-Chef neben Kochlegende Dieter Müller an Bord der MS Europa. „Ein guter Koch will mit seinen Gerichten Emotionen erschaffen", sagt Stefan Fäth und wird dies anlässlich seines Gastspiels in Lübeck mit zwei Gängen beweisen.

Die anderen beiden Menü-Gänge übernimmt Felix Lestrat, der die ländliche Küche des schönen Hotelanwesens am Elbe-Lübeck-Kanal verantwortet. Zusammen mit seinem jungen Team bereitet er für die Gäste gern Gerichte aus regionalen und saisonalen Produkten zu. Felix Lestrat wurde im September 1993 in Hamburg geboren und hält die deutsche wie französische Staatsbürgerschaft. Nach dem Fachabitur absolvierte er seine Kochausbildung im Friederikenhof, in das er im Juni 2022 als Küchenchef zurückkehrte. Neben lehrreichen Stationen in den besternten Häusern, wie Orangerie im Maritim Seehotel (Timmendorfer Strand) und Buddenbrooks im AROSA Travemünde, bildete sich der Teamplayer an der Carl-Friedrich-von-Rumohr Hotelfachschule in Lübeck weiter. Dort schloss er den Hotel- und Gaststättenbetriebswirt sowie die Prüfung zum Küchenmeister erfolgreich ab. Felix Lestrat setzt sich für seine Zunft ein: von 2014-2018 war er Kapitän der Jugend Nationalmannschaft der Köche Deutschlands und kickte danach ein Jahr lang in der Nationalmannschaft der Köche Deutschlands mit. Zudem ist der Küchenmeister als Referent für den VKD-Landesverband Nord im Einsatz, um sein Wissen an den Nachwuchs weiterzugeben. Gern stellt sich der 29-Jährige Wettbewerben, so wurde er 2015 Landesjugendmeister der Köche Schleswig-Holstein und holte Bronze 2017 mit der Köche Jugendnationalmannschaft in Honkong. Felix Lestrat hat ein Faible für die Patisserie und Saucen.

Amuse Gueule von Stefan Fäth in der Zubereitung

www.gourmetfestival.de

Restaurant VEN Dresden:

Sommermenüs mit alkoholfreier Getränkebegleitung

Foto: © meeco Communication Services

Marcel Spahn, Küchenchef des Dresdner Restaurants VEN im Hotel INNSIDE

Dass eine alkoholfreie Getränkebegleitung zum Menü eine echte Alternative sein kann, bewiesen Marcel Spahn, Küchenchef des Dresdner Restaurants VEN im Hotel INNSIDE und Marlon Kutschke, F&B Executive vor einigen Tagen bei der Vorstellung des diesjährigen Sommermenüs, welches ab sofort im Restaurant VEN serviert wird.

„In unserem Haus ist es üblich, dass zumindest jede Jahreszeit ihre eigene Karte bekommt. Für die ab jetzt geltende Sommerkarte hatten wir wieder alle Mitarbeiter in Küche und Service gebeten, uns ihre Vorschläge und Wünsche zu unterbreiten“, so Küchenchef Marcel Spahn. Zum Stichtag wurde dann alles vom Küchenteam aufbereitet und über mehrere Etappen hinweg getestet, zubereitet und verkostet — und dann gemeinsam über den Inhalt der neuen Karte entschieden. „Mit der fertigen Sommerkarte bekommen unsere Gäste die ganze Vielfalt unseres Teams mit den Augen und dem Gaumen zu sehen“, sagt Spahn, der praktisch in der Küche groß geworden ist. Als Leistungssportler im Eisschnelllauf hat er gelernt, dass er als einzelner nur so stark sein kann, wie das Team, das mit ihm an einem Strang zieht. „Als ich 2008 dann quasi als Quereinsteiger meine Ausbildung bei Mario Pattis begann, hatte ich mir vorgenommen, meine Erfahrungen aus dem Sport nie zu vergessen und daher bringe ich diese bis heute immer wieder in mein Alltagsgeschäft mit ein“, so Spahn weiter.

Dies beginnt schon beim Aperitif, denn schon vor einigen Jahren brachte Martini eine alkoholfreie Variante seines wichtigsten Getränks auf den Markt, die der alkoholischen in nichts nachsteht“, informiert Marlon Kutschke, F&B Executive im INNSiDE Dresden. „Schwäbisches Wiesenobst, handwerkliche Perfektion und Leidenschaft“, so präsentiert das Restaurant VEN seine Auswahl an alkoholfreien Seccos und Weinen in der neuen Karte. Pflücken und Reinbeißen ist bei den meisten alten Wiesenobst-Sorten nicht zu empfehlen — „räs“ nennen die Schwaben die Kombination intensiver herber Geschmacksnoten, die diese tanninreichen Früchte auszeichnet. „Genau diese Eigenschaft ist es, die in der Manufaktur Jörg Geiger auf der Schwäbischen Alb zum Herstellen ausgezeichneter und spannender Geschmackskombinationen genutzt wird. Da es sich um Obstsorten handelt, die nicht in großen Mengen verfügbar sind, passen wir unsere Getränkekarte ständig an, was zu immer neuen Geschmackskompositionen führt“, so Kutschke weiter. Und über die hauseigene Sky-Bar „Twist“ wird das Restaurant regelmäßig mit weiteren alkoholfreien „Spirituosen“ versorgt, so dass auch einem perfekten Menü-Abschluss mit dem entsprechenden Digestif nichts im Wege steht.

„Wir freuen uns, wenn unsere alkoholfreie Menüvariante den Geschmack der Speisen noch intensiver erlebbar macht. Wir sind auch eines der wenigen Restaurants im Freistaat, die kein Menü vorgeben, jeder Gast stellt sich sein Menü selbst zusammen und unsere Servicemitarbeiter bieten dazu die passenden alkoholfreien Getränke an - individueller geht es kaum“, sind sich Kutschke und Spahn sicher. Weitere Infos zum Restaurant:

www.ven-dresden.de

runde Fotos: © Gourmet Classic

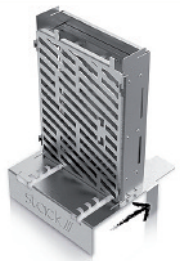
ANZEIGE

///Anheizen, grillen und genießen

Für dein perfektes Grillerlebnis - https://stack-grill.de/

Für dein perfektes Grillerlebnis

Zu Hause vorbereiten



Vor Ort zusammen-stecken & anheizen

Losgrillen

stack///

GEWINNSPIEL!

Unter allen Teilnehmern verlosen wir drei stack///grills.

Senden Sie uns dazu einfach eine E-Mail mit dem Betreff “stack///grill” an info@gourmet-classic.de

Einsendeschluss ist der 31.07.2023!

Mit Ihrer Teilnahme an diesem Gewinnspiel stimmen Sie unserer Datenschutzerklärung und unseren Teilnahmebedingungen zu.

Die entspannte Lösung für das perfekte Outdoor-Grillerlebnis. Mit dem praktischen, kleinen Edelstahl-Grill, der auch zur Feuerschale umgebaut werden kann, gibt es nun auch gemeinsame Grillmomente und gemütliche Sommerabende außerhalb des eigenen Gartens.

RUCKZUCK IN FEUERSTELLE UMBAUBAR!

Sabine Mutschke PR

Veranstaltungsserie „PalaisGourmet“ in Dresden:

Foto: © Michael Schmidt - www.schmidt.fm

Das Taschenbergpalais Catering gibt auf Schloss Albrechtsberg ein kulinarisches Gastspiel

v.l.n.r. Marten Schwass, Direktor Hotel Taschenbergpalais Kempinski Dresden, Katja Gäbler, Leiterin Schloss Albrechtsberg, Stefan Rust, AIS Radebeul GmbH, Markus Kluge, ab 1.7.23 Geschäftsführer Messe Dresden

Seit Januar 2023 wird das Hotel Taschenbergpalais Kempinski Dresden grundlegend renoviert. Erst zum Jahresende soll es schrittweise öffnen. Das bedeutet nicht nur für die Gäste eine lange Wartezeit — auch das Team vermisst das Umsorgen der Gäste bei Events und Tagungen, beim Fine Dining im Innenhof oder beim Törtchen-Genuss in der Lobby.

Jetzt hat das Taschenbergpalais, das auch auf die Inszenierung kulinarischer Erlebnisse spezialisiert ist, die neue Eventreihe “PalaisGourmet” entwickelt und lädt dreimal zu einem exklusiven BBQ-Abend auf Schloss Albrechtsberg ein. Hier können sich die Gäste von den Grillkünsten des Catering Teams des Taschenbergpalais rundum verwöhnen lassen. Die Veranstaltungen finden in einer der schönsten historischen Locations der Stadt statt — auf Schloss Albrechtsberg. Mit seiner beeindruckenden Architektur und der malerischen Lage hoch über der Elbe bietet das Schloss dafür eine traumhafte Kulisse. Die Sängerin Anne Großhäuser und der Gitarrist Richard Fuhrmann umrahmen den Abend musikalisch und spannen den Bogen von Soul über Pop bis hin zum Jazz.

„Das Schloss Albrechtsberg ist für unser kulinarisches Gastspiel „PalaisGourmet“ der perfekte Ort“, erklärt Hoteldirektor Marten Schwass. „Die herrliche Südterrasse und selbst das Foyer und der Gartensaal machen jede Veranstaltung zu einer besonderen. Bei schlechtem Wetter dürfen wir in den fantastischen Kronensaal ausweichen. Auch hier würden unsere Gäste einen wunderbaren Abend mit feinster Kulinarik verleben.“

Das Menü für das mediterrane Grillbuffet macht den hohen Anspruch des Catering Teams deutlich. Neben verschieden marinierten Maispoularden, Grillgemüse und Hochrippe vom Wiesenrind kommen Schwertfischsteaks auf den Grill, die man beispielsweise mit getrüffelten Ofenkartoffeln, knusprigem Pane Maggiore und Risoni Salat kombinieren kann. Sommerlich-frische Süßspeisen sowie live zubereitete Crêpes runden den Abend ab.

Der genussreiche Abend beginnt jeweils um 19 Uhr, kann aber schon an der eigenen Haustür starten. Denn die AIS Dresden GmbH, die das Lexus Forum Dresden betreibt, holt eine limitierte Zahl von Gästen nach Anmeldung ohne Aufpreis von zu Hause ab.

Es gilt die Reihenfolge der Reservierung. Das ist gleichzeitig eine gute Gelegenheit, um mit den Fahrern und Fahrerinnen über die Marke Toyota und dessen Luxusmarke Lexus ins Gespräch zu kommen. Außerdem werden drei Premium - Fahrzeuge bei der Veranstaltung präsentiert, darunter das vollelektrische Modell Lexus RZ.

Die Eventreihe des Taschenbergpalais Caterings „PalaisGourmet“ findet jeweils an einem Donnerstag von 19 bis 22 Uhr statt: am *6. Juli* sowie am *10. und 17. August*. Eine Karte kostet 89 Euro und beinhaltet alle Speisen sowie auch Bier, Wein und Softgetränke. Buchungen können direkt online über den Voucher-Shop getätigt werden.

Alternativ kann man unter meetings.taschenbergpalais@kempinski.com oder per Telefon 0351 4912 800 reservieren und hier auch den Shuttle-Service anfragen.

Über das Hotel Taschenbergpalais Kempinski Dresden

Das Hotel Taschenbergpalais Kempinski Dresden ist ein klassisch europäisches Grandhotel. Im 18. Jahrhundert vom sächsischen Kurfürsten August „dem Starken“ für seine Geliebte Anna Constantia Gräfin von Cosel erbaut und 1995 originalgetreu wiedererrichtet, verbindet das Hotel Taschenbergpalais Kempinski barocken Stil mit zeitgenössischer Eleganz. Entspannung für Körper und Seele verspricht der Wellnessbereich auf 350 Quadratmeter. 9 Veranstaltungsräume ergänzen das Angebot und machen das Haus auch für Geschäftsreisende zu einem einzigartigen Erlebnis. Der 800 Quadratmeter große Innenhof bietet im Sommer das ideale Ambiente für Events oder Dinner.

+++ 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

DEINE FERIEN — DEINE ZEIT, WERDE STAR IN DER MANEGE ENTDECKE DEIN ABENTEUER

Unter diesem Motto findet ab dem 10.07.2023 bis zum 18.08.2023 der Dresdner Ferien-Mitmach-Circus im Zeltpalast am Elbepark in Dresden statt.

Beim Dresdner Ferien-Mitmach-Circus können Kinder im Alter von 5 bis 15 die aufregende Welt des Circus hautnah erleben und gleichzeitig hinter echte Circus-Kulissen schauen. Erfahrene Trainer und Künstler zeigen ihnen die Geheimnisse der Akrobatik, die Techniken des Jonglierens und die Geschicklichkeiten des Seiltanzes. Auch Clownerie will gelernt sein. Im Dresdner Ferien-Mitmach-Circus ist es möglich auch dies zu erleben.

Wie versorge ich Circus-Tiere? Wie ist ein Circus-Zelt aufgebaut? Wie wohnen die Circus-Macher? Hier erfahren die Sommerferien-Kinder alles rundherum um die Welt des Circus und haben die Möglichkeit waschechte Circus-Luft zu schnuppern!

Der Circus-Tag beginnt täglich um 9:00 Uhr mit einer Begrüßung, der Besprechung des Tages und einem gemeinsamen Frühstücken. Anschließend studieren die Kinder In ihren Gruppen, je nach Lust und Talent, ihre eigenen Nummern ein.

Gegen 13:00 Uhr gibt es Mittagessen, danach wird weiter fleißig trainiert und 15:00 Uhr ist dann das verdiente Trainingsende. Doch das ist noch längst nicht alles, was die Kinder in dieser spannenden Circus-Woche erleben werden.

An jedem Samstag, am Ende einer Mitmach-Circus-Woche, steht am Nachmittag um 15:00 Uhr eine kleine, zauberhafte Circus-Aufführung für Eltern, Geschwister und/oder Freunde. Der Eintritt zu dieser Veranstaltung beträgt an diesem Tag 15 Euro pro Person.

Jedes Training wird belohnt, denn im Anschluss an jeden Circus-Mitmach-Tag, haben die Kinder die Möglichkeit das Hüpfburgen-Land zu besuchen, welches sich ebenfalls auf dem Gelände befindet. Zahlreiche, verschiedene, bunte und teils themenbezogene Hüpfburgen laden zum Hopsen, Hüpfen und Springen ein. Ein perfekter Tagesausklang, nach einem aufregendem Circus-Trainingstag. Schuhe aus und rein ins Vergnügen!

Das Hüpfburgenland steht auch jedem kleinen und großen Gast zur Verfügung und lädt täglich zum spaßigen Vergnügen ein. Ob Space Shuttle, Piratenschiff, Action Held oder Riesenrutsche, für jeden Geschmack und Abenteurer ist etwas dabei. Mehr als 30 Hüpfburgen stehen bereit und können zum Tagespreis bespielt werden. Auch für das leibliche Wohl ist gesorgt und für Mamis und Papis stehen bequeme Liegestühle bereit. Springen, toben, Spaß haben — alles, was das Herz hüfen lässt. An heißen Tagen steht auch eine Wasserlandschaft zur Erfrischung bereit und lädt ein zum Hinunterrutschen ins kühle Nass.

Die Kosten für die Teilnahme am Dresdner Ferien-Mitmach-Circus belaufen sich auf 250,00 Euro pro Woche, pro Kind und der Eintritt ins Hüpfburgen-Land ist für die fleißigen Circus-Sommerkinder inklusive - Ein unvergessliches Sommererlebnis ist damit garantiert!

http://circus-piccolino.com/

Der Dresdner Ferien Mitmach Circus findet in sechs Gruppen innerhalb der Sommerferien statt.

Diese staffeln sich wie folgt:
1. Woche Gruppe 1. — von Mo. 10.07 bis Sa. 15.07.
2. Woche Gruppe 2. — von Mo. 17.07. bis Sa. 22.07.
3. Woche Gruppe 3. — von Mo. 24.07. bis Sa. 29.07.
4. Woche Gruppe 4. — von Mo. 31.07. bis Sa. 05.08.
5. Woche Gruppe 5 — von Mo. 07.08. bis Sa. 12.08.
6. Woche Gruppe 6 — von Mo. 14.08. bis Fr. 18.08.

Alle Informationen zum Ablauf und zur Anmeldung unter http://circus-piccolino.com

Ansprechpartner vor Ort:
Sascha und Katharina Köllner
Telefon: 0151-16915003
E-Mail: info@circus-piccolino.com