classic digital Gourmet journal

Zeitung des Internetportals www.gourmet-classic.de · Ausgabe 156 / August 2023

Erholung und Genuss der Extraklasse im Tannheimer Tal

Fotos: © Gourmet Classic

Grenzenlos Zeit zum Genießen im BERGBLICK Hotel & Spa*****

Die extravaganten Uhren sind neben dem stahlblauen Oldtimer das Erste, was beim Betreten des Hotels ins Auge sticht. Insgesamt sind es 137 Raritäten, die über mehrere Stockwerke fast im ganzen Haus verteilt sind.

Seltsamerweise wirkt die Allgegenwärtigkeit von Zeit und deren all zu schneller Vergänglichkeit aber keineswegs unruhig, sondern gibt dem Gast die Sicherheit, hier gerade die beste Zeit seines Lebens zu verbringen.

Die Lage des BERGBLICK Hotel & Spa***** ist einfach grandios. Hoch am Hang über dem Tannheimer Tal mit Blick auf´s Neunerköpfle. In dieser exponierten Lage einige Minuten von Grän entfernt genießt man grenzenlose Stille und bilderbuchreife Bergkulissen.

Die Geschichte des Hotels, bzw. die Bewirtschaftung des Hofes mit Herberge durch eine Familie Wagner, lässt sich bis ins 17. Jahrhundert zurückverfolgen. Stück für Stück wurde der Hof mit den mühsam erarbeiteten und zurückgelegten Mitteln ausgebaut, modernisiert und vergrößert, bis das Hotel 2009 an seine jetzigen Eigentümer veräußert wurde. Diese investierten noch einmal groß und nutzten die pandemiebedingte Schließzeit 2020, um das Hotel um einen Anbau und ein Schwimmbad zu erweitern.

Neben mehreren Saunen können die Gäste im Spa nun das große Schwimmbecken nutzen, nach außen in den beheizten Panoramapool schwimmen und anschließend auf gemütlichen Kuschelliegen den Blick in die Berge genießen. Oder sie buchen eine kosmetische Behandlung. Auch ein großer Fitnessraum ist vorhanden.

Wer lieber in der Natur aktiv

(Fortsetzung nächste Seite)

Grenzenlos Zeit zum Genießen im BERGBLICK Hotel & Spa*****

sein möchte, kann sich eines der zahlreichen E-Bikes leihen, die das Hotel seinen Gästen zur Verfügung stellt. Auch für ungeübte Radfahrer bietet das Tannheimer Tal viel Fahrvergnügen, da zahlreiche asphaltierte Radwege durch Wiesen, Felder und Dörfer kreuzen.

Auf das nahe gelegene Neunerköpfle führt eine Bergbahn hinauf und ermöglicht wunderschöne Wanderungen. Nur fünfzehn Minuten mit dem Fahrrad entfernt befindet sich der Haldensee und lädt mit seiner angrenzenden Wasserwelt zum Baden für die ganze Familie ein. In einer halben Stunde erreicht man den Vilsalpsee, der durch seine Tiefe zum Schwimmen angenehm erfrischend ist.

Aber wer möchte schon ein Freibad mit dem azurblau glitzernden Panoramapool des BERGBLICK Hotel & Spa***** eintauschen?

Im Grunde muss man kaum einen Schritt vor die Tür setzen — das Hotel bietet alles, was das Herz begehrt und selten erlebt man solch ein aufmerksames und perfektes Housekeeping wie hier.

Ein großer Wunsch des jetzigen Eigentümers war, die Küche des Hotels auf ein Hauben-Level zu heben. Durch großes Glück bewarb sich *Peter Reithmayr*, der zu den Top 50 der Köche Österreichs gehört und verwöhnt die Gäste nun seit 1. Juni 2023 mit großer Kreativität, Raffinesse und Können. Auf mehreren Stationen seiner Karriere, die ihn von Fuschl nach Davos, Dublin, Wien und San Diego führte, sammelte er Erfahrungen und erkochte zuletzt im

Peter Reithmayr

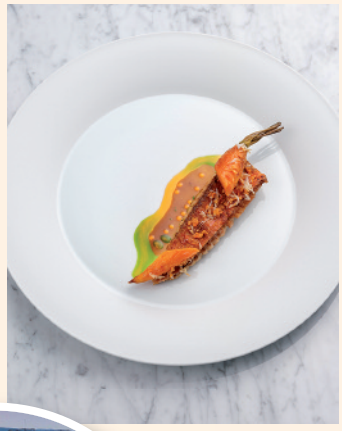
Restaurant Aquarium in Geinberg, Oberösterreich zwei Gault-&Millau-Hauben.

Seine Gerichte bestechen durch einen künstlerischen Anspruch und verzücken geradezu durch ein unerwartetes Wechselspiel der Aromen, die sich auf einem Teller vereinen. Nicht zuletzt durch seine familiären Verbindungen nach Thailand fließen asiatische Einflüsse in seine Kreationen ein und überraschen den verwöhnten Gaumen.

Im *Gourmet Restaurant Grunstube* des BERGBLICK Hotel & Spa***** möchte er nun an seine Erfolge anknüpfen. Unseren Stern hat er auf jeden Fall und eines ist sicher — die Zeit wird im BERGBLICK Hotel & Spa***** niemals zu lang.

www.hotelbergblick.at

Das Gourmetrestaurant Glasswing im The Amauris Vienna



Rotbarbe

Kaisergranat

Ein Trio mischt Wiens Gourmetszene auf: Küchenchef Alexandru Simon, Restaurantleiter Andreas Rehrmbacher und Sommelier Max Populorum. Gemeinsam trägt das eingespielte Team die kulinarische Verantwortung im neuen Hotspot Wiens, dem *Gourmetrestaurant Glasswing* im The Arts Amauris Vienna. Hier genießen Gäste herausragende Kulinarik umgeben von Stil, spannender Historie und zeitgenössischer Kunst.

Chef de Cuisine Alexandru Simon schafft Erlebnisse aus Innovation und Tradition

Der Gourmetküche des Glasswing gibt Alexandru Simon seine eigene Note, vereint durch subtile Aromatik. Hingebungsvoll kombiniert der in Frankreich geborene Koch das kulturelle Erbe Wiens mit Einflüssen aus aller Herren Länder. Der Vielbereiste macht seine Sehnsucht nach fernen Kulturen und die Liebe seiner Wahlheimatstadt Wien zum Konzept. Aus Fernweh entstand im Lockdown sein Signature-Dish, das er heute in seiner Wirkungsstätte auf den Teller bringt: Ein lauwarmer Kaisergranat in Kombination mit Karfiol-Parfait, Vadouvan-Hollandaise und Walter-Grüll-Kaviar. Ein Gericht, das allein durch die Raffinesse seiner Sauce auf die französischen Wurzeln Simons hinweist.

Restaurant Manager Andreas Rehrmbacher hat alles im Blick

Leise, ruhig und bedacht zieht Andreas Rehrmbacher im Hintergrund die Fäden, und sorgt für einen runden Ablauf im Glasswing Restaurant. Sein Handwerk hat der gebürtige Niederösterreicher von der Pike auf gelernt. Dabei war das renommierte Hotel Sacher eine wichtige Station in seiner beruflichen Laufbahn. Unaufgeregt und mit dem entsprechenden Knowhow lenkt er den Restaurantbetrieb und ist das Bindeglied zwischen Gast und Küche. Er verantwortet die Personalstruktur, den Einkauf sowie den herzlichen Service. Außerdem sorgt er dafür, dass der Küchenchef seine kreativen Ideen vollends entfalten kann.

Drink Pairing — Was ins Glas kommt, entscheidet Sommelier Max Populorum

Mit geschultem Gaumen und fundierten Wissen konzipiert Max Populorum die Weine zum Glasswing Sieben-Gang-Gourmetmenü. Hierbei empfiehlt er saisonale Lieblinge und besondere Fundstücke. Zu bestimmten Gerichten werden auch Cocktails kombiniert, um spezielle Aromen noch mehr hervorzuheben und die Gäste zu beeindrucken. Bereits frühzeitig folgte er seinem Wunsch, mehr über Weine und deren Herstellung zu erlernen. So hat der junge Sommelier seine Leidenschaft zum Beruf gemacht. Die ansehnliche Weinkarte listet 350 Positionen und zeugt vom umfangreichen Wissen des talentierten Weinkenners. Der gebürtige Bad Zeller ist selbst charmanter Gastgeber, kundiger Berater und weiß um die Schätze aus alter und neuer Welt. Dabei glänzt er mit viel spannendem Hintergrundwissen. Weitere Informationen finden Sie unter:

www.theamauris.com
@theamaurisvienna
@glasswingvienna

Alexandru Simon

Max Populorum

Über The Amauris Vienna

Das prächtige Stadtpalais aus dem 19. Jahrhundert in bester Ringstraßenlage, am Kärntner Ring 8, wird nach aufwendigen Renovierungsarbeiten zum neuen Design-Hotspot der Stadt Wien. Zwischen Kultur und Kunst finden Interior-Fans, Gourmets, anspruchsvolle Reisende und Freunde des gehobenen Komforts ein neues Kleinod. Die 62 eleganten Zimmer und Suiten des neuen Luxury-Boutique-Hotels bieten größten Komfort. Gelebte Gastfreundschaft, gehobene Kulinarik und Nachhaltigkeit werden hier großgeschrieben. Daher hat sich Johann Breiteneder, CEO der Breiteneder Immobilien Parking AG, bewusst für die Mitgliedschaft bei der renommierten Hotel- und Restaurantvereinigung Relais & Châteaux entschieden, die diese Ideale teilt und lebt. „The Amauris Vienna ist ein Ort höchster Qualität, das gilt für alle Bereiche des Hauses. Die individuelle Betreuung unserer Gäste steht an erster Stelle“. Das neue Luxury-Boutique-Hotel im Herzen Wiens ist das erste Haus der Breiteneder Immobilien Parking AG. Weitere Häuser werden in Kroatien und Italien folgen.

Visteria - das neue Feinschmecker-Restaurant des Hotels Royal Victoria

Das *Hotel Royal Victoria* der Gruppe R Collection Hotels in Varenna am Comer See präsentiert sein neues Feinschmeckerkonzept, das *Restaurant Visteria*. Das anspruchsvolle und elegante Restaurant im mittelalterlichen Dorf Varenna, das seit Anfang Mai geöffnet ist, bietet ein intensives Essenserlebnis, das alle Sinne anspricht - inklusive eines bezaubernden Blicks auf den Comer See.

Kürzlich im Innendesign mit spektakulären Buntglasfenstern erneuert, fängt das Visteria die Magie des Comer Sees und des Ortes Varenna ein und ermöglicht dabei beste Aussichten auf die Umgebung. Das Visteria, in seiner englischen Aussprache Wisteria, will an die Zierpflanze Glyzinie der schönen Pergola erinnern, die mit ihren leuchtenden Farben in Lila-, Rosa- und Weißtönen das Wahrzeichen des Hotels Royal Victoria darstellt und den Gästen eine angenehme und außergewöhnliche Überraschung offeriert.

Das Visteria ist an sechs Tagen in der Woche, außer dienstags, von 19.00 bis 22.00 Uhr für die Gäste des Hotels Royal Victoria und der Villa Cipressi sowie für einheimische und internationale Gäste geöffnet, die ein Restaurant mit hervorragender Qualität suchen, um mit den angebotenen Speisen und Weinen multisensorische Erfahrungen zu machen.

Mit 28 Plätzen besitzt das Visteria eine raffinierte Küche auf der Speisekarte von Chefkoch Francesco Sarno an. Sarno, der ursprünglich aus Kampanien stammt, verfügt über fundierte Berufserfahrungen und hat sich auf die Luxusgastronomie spezialisiert. Im Angebot ist ein Standardmenü mit einer raffinierten Auswahl an Gerichten. Es besteht die Möglichkeit ein 4-Gang- oder ein 6-Gang-Degustationsmenü zu ordern, darunter auch ein vegetarisches Degustationsmenü. Die Küche möchte die Werte und Geschmäcker der italienischen Tradition in einer frischen und spritzigen Art und Weise hervorheben. Die Produkte sind von höchster Qualität und stehen im Dialog mit der Region und verkörpern eine Auswahl an mediterranen Zutaten auf der Basis von Fleisch, Fisch oder Gemüse. Zu den besten Gerichten, die Chefkoch Sarno kredenzt, gehören das Risotto mit Zitrone, Scampi und Büffel, der erste Gang mit Büffel und Aubergine, die Artischocke mit Parmesan und Trüffel oder das szenisch gekochte und rohe Gemüse.

Das Visteria ist ein feines Restaurant in Varenna, das sich durch ein raffiniertes, bis ins kleinste Detail durchdachtes Design auszeichnet. Eine warme und gemütliche Atmosphäre entsteht durch die Wahl der Materialien und Texturen: Marmor gemischt mit Holztischen und Sitzen aus Samt. Das Spiel mit natürlichem Licht durch die hellen Glasfenster verspricht eindrucksvolle Aussichten. Farblich gesehen bietet das Visteria ein Spiel der Gegensätze, das von einer warmen Farbe wie dem Ziegelstein, der die Hauptfarbe des Raumes ist und an die Tradition des Ortes und der Struktur erinnert, bis zum Blau der Vorhänge reicht, das die Farbe des Wassers des Sees wieder aufnimmt, an dem das Restaurant liegt. Das Ergebnis ist ein Restaurant mit einer starken ästhetischen Wirkung. Ein großes Bild verleiht dem Ort Charakter und Identität, das gleichzeitig als schallabsorbierende Platte fungiert und für akustischen Komfort sorgt. Jedes einzelne Möbelstück ist so konzipiert, dass es dem Gast einzigartige Eindrücke vermittelt, den Service erleichtert und den Ort angenehm macht.

Das Visteria ist multisensorisch, nicht nur für Geschmack und Gaumen und das Auge, sondern auch fürs Hören. Sanfte Musik, die den kulinarischen Weg des Gastes begleitet, gepart mit der zarten Helligkeit der Lichter, schaffen eine charmante Atmosphäre.

Das Visteria ist vom historischen Zentrum des Dorfes Varenna aus leicht zu erreichen, mit dem Auto oder über den See, dank der privaten Anlegestelle, die allen Gästen zur Verfügung gestellt wird und so dazu beiträgt, dass das Erlebnis zu einem echten Zauber wird.

Für Gäste, die es wünschen, hat das Visteria auch eine grosse Cocktailauswahl im Angebot, zum Beispiel während des Sonnenuntergangs in der speziellen Cocktail&Bar am Eingang des Restaurants einen Aperitif zu probieren, oder am Ende des Abendessens, um dieses mit einem hochwertigen Bitter abzuschließen.

www.rcollectionhotels.it/en/hotel-royal-victoria/index

Küchenchef Francesco Sarno

Fasten zwischen Mozartkugeln und Kaiserschmarrn

Fasten bedeutet Verzicht. Fasten heißt, über einen begrenzten Zeitraum von meist einer Woche bestimmten Speisen, Getränken und Genussmitteln völlig oder teilweise zu entsagen.

Dies dient der Prävention, der Pflege der Gesundheit, oft auch dazu, sich innerlich wieder neu zu erden und dies ohne die permanenten Einflüsse, denen wir täglich ausgesetzt sind.

Gefastet wird im *Pallottiner Schlössl* vorwiegend nach der etablierten Dr. Buchinger-Methode unter der Anleitung ärztlich geprüfter Fastenleiterinnen und Fastenleiter. Die Teilnehmer nehmen dabei Suppen, Frucht- oder Gemüsesäfte, Kräutertee und viel klares Wasser zu sich. Bei ungefähr 300 Kalorien, die pro Tag zugeführt werden, schaltet der Körper in den Fastenmodus, ohne dass ein Hungergefühl entsteht. Der gesamte Körper, besonders das Verdauungssystem, die Blutgefäße und die Haut können sich dadurch intensiv regenerieren und Giftstoffe werden ausgeschieden. Zu den Fastenangeboten im Johannes-Schlössl gehören auch Basenfasten und Intervallfasten.

Wir hatten uns für das Basenfasten entschieden, da es hierbei gestattet ist, Obst, Gemüse, Nüsse, Gewürze und Kräuter, Mandelmilch, kaltgepresste Öle, Hirse, Quinoa, Buchweizen, Leinsamen, also alle Pseudogetreide zu konsumieren. Ganz so üppig sollte der Speiseplan dennoch nicht ausfallen.

Die Fastenkurse werden im Salzburger Pallottiner Schlössl ganzjährig angeboten. Zusätzlich beherbergt das Schlössl noch ein Gästehaus mit Frühstücksbuffet, wobei der Schwerpunkt des Hauses nicht auf der Gastronomie liegt, erzählt uns unsere Fastenleiterin Margot. Gerne kochen die Servicekräfte der Küche aber auf Wunsch für die Hotelgäste.

Ganz versteckt liegt das Pallottiner Schlössl zwischen den Bäumen hoch über der Stadt Salzburg auf dem Mönchsberg, fußläufig etwa 10 Minuten vom Museum der Moderne entfernt. Von dort gelangt man auf schnellstem Wege mit einem Fahrstuhl hinunter in die Stadt und befindet sich sofort im städtischen Getümmel und in der Getreidegasse.

Einen so idyllischen und ruhigen Rückzugsort vermutet man hier oben nicht. Das Schlössl, mehrere Nebengebäude sowie eine Kirche rahmen eine großzügige Parkanlage mit Pavillon, Hortensien und Rosen ein. Unbezahlbar ist der Rundumblick von der Dachterrasse des Schlössels in die Berge und die Stadt hinunter.

Im vergangenen Jahrhundert diente das Pallottiner Schlössl als Herberge für Kranke und Kriegsgefangene, später dann für Theologiestudenten und in Folge als ein Sitz für Pater des Pallottiner Ordens.

Unser kleines Zimmer war klösterlich einfach eingerichtet, was wir auch nicht anders erwartet hatten. Die Gruppe der Fastenteilnehmer bestand aus ausgesprochen offenen und herzli-

(Fortsetzung nächste Seite)

Fasten zwischen Mozartkugeln und Kaiserschmarrn

Foto: © Johannes-Schlössl

Pater Schwarzfischer

chen Menschen, die mitten im Leben stehen. Mit Humor und Heiterkeit begleitete Fastenleiterin Margot die Gruppe durch die anstrengenden Tage. Als erfahrene Fasterin und Veganerin gab uns Margot fundierte Tipps zu gesunder Ernährung und der Auswahl bestimmter Lebensmittel.

Das Essen schmeckte sehr neutral und die abendliche Gemüsesuppe nahmen wir gemeinsam mit den Buchinger-Fastern ein, so dass bis zum Frühstück mindestens 13 Stunden ohne Nahrungsaufnahme lagen.

Jeden Morgen startete eine kleine Wanderung in die Umgebung, bei der wir ganz unbekannte Ecken von Salzburg kennenlernten. Interessant war, dass die kulinarischen Verlockungen in den Auslagen der Geschäfte auf uns keinen Eindruck machten und der Körper auch keinerlei Bedürfnis nach Süßem oder schweren Speisen verspürte.

Die körperliche Energie ließ von Tag zu Tag etwas mehr nach, was beim Fasten normal ist, so dass der empfohlene Mittagsschlaf unausweichlich war.

An den Nachmittagen gab es Angebote zur Gymnastik und wissenswerten Vorträgen zum Thema Ernährung und Fasten. Als sehr bereichernd empfanden wir auch den geistigen Impuls mit Pater Schwarzfischer, der über große Menschenkenntnis, Lebensweisheit und Humor verfügt. Wer sich für das Pallottiner Schlössl als Fastenort oder Herberge entscheidet, sollte sich im Ganzen bewusst sein, dass er sich an einem klösterlichen Ort befindet. Insgesamt waren die Fastentage eine bereichernde Erfahrung und einige der neugewonnenen Erkenntnisse lassen sich prima in den Alltag integrieren, so dass der durch die Fastentage erreichte Effekt noch über längeren Zeitraum erhalten bleibt.

Johannes-Schlössl
Pallottiner Liegenschaftsverwaltung GmbH, Dir. Ulrich Walder
A-5020 Salzburg, Mönchsberg 24
Tel.: +43/(0)662/846543-81,
E-Mail: ulrich.walder@pallottiner.at
www.johannes-schloessl.at

Der Pariser Schokoladensalon lädt zum 28. Mal Gäste aus aller Welt ein

Der Pariser Schokoladensalon wird in diesem Jahr die nationalen Schätze der süßen Gastronomie Frankreichs in den Mittelpunkt stellen.

Seit fast 30 Jahren ist er DER Treffpunkt für Süßschnäbel! Die weltweit größte Veranstaltung, die dem Kakao und all seinen Variationen gewidmet ist, kündigt für ihr 28. Mal eine Feier des Terroirs und des Erbes der süßen Gastronomie an. Vom 28. Oktober bis zum 1. November werden Schokoladenjuwelen, Patisserieschätze und andere Kreationen aus der Bäckerei vorgestellt, um die ganze Vielfalt der Leckereien, die den Reichtum der Tricolore ausmachen, zu präsentieren.

Seit seinen Anfängen hat der Pariser Schokoladensalon diese französische Konditorkunst, die in der ganzen Welt Nachahmer gefunden hat, geehrt. Als Schaufenster des gesamten Know-hows hat diese Weltmesse für Schokolade, Kakao und Konditorei schon immer darauf geachtet, die Schönheit und die Exzellenz des Produkts aufzuwerten. Die Ausgabe 2023 wird daher mit zwei neuen Bereichen die Tradition der Feinschmeckerei feiern, die durch ikonische Kreationen und regionale Rezepte mit Signaturcharakter bedient wird.

In "Il était une fois la pâtisserie" (Es war einmal die Patisserie) können die Besucher unumgängliche Klassiker von drei großen Häusern genießen: Klassiker, die von der Künstlerin Sasha Nogueira verewigt wurden, deren Werke "Du dessin à l'assiette" (Von der Zeichnung bis zum Teller) auch die erfahrensten Augen täuschen werden.

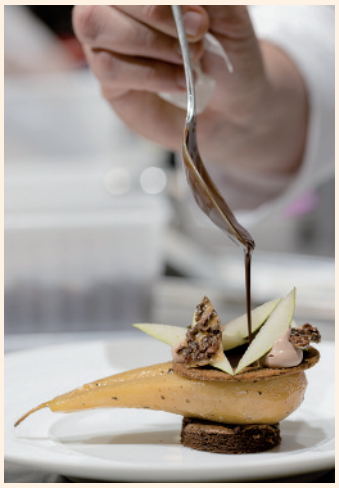
In der "Passage gourmand" lädt eine Tour de France der süßen Leckereien die Liebhaber der Region dazu ein, die regionalen Spezialitäten in einer farbenfrohen Inszenierung (wieder) zu entdecken.

Nach zwei Jahren Abwesenheit kehren die japanischen Meister der Schokoladenherstellung nach Paris zurück, um die ganze Bandbreite ihrer Kreativität zu zeigen und zur Verkostung einzuladen. Im Espace Japon, der um eine Demonstrationsbühne herum aufgebaut ist, werden die Besucher in die japanische Meisterschaft eingeführt und können in die Welt der süßen Gastronomie eintauchen.

Die Stammgäste dieser großen Messe für Schokolade in all ihren Formen werden ihre Naschwünsche erfüllt sehen, dank der nunmehr fest verankerten Rituale der Parade von Schokoladenkleidern, der Vorführungen virtuoser Konditoren auf der Pastry Show, der manchmal monumentalen Skulpturen, des Karussells der Paläste und anderer Formen.

Der Salon du Chocolat bleibt ein Treffpunkt für alle, die sich für Schokolade interessieren. Die Organisatoren haben jedoch mehr denn je den Wunsch, das B2B auszubauen, um den Salon auch zu einem Treffpunkt für Fachleute zu machen, indem sie insbesondere den Austausch und die Reflexion zwischen allen Akteuren der Kakaobranche fördern, die vor großen Herausforderungen steht. Es wird definitiv die größte Veranstaltung des Jahres für Liebhaber der süßen Gastronomie, die immer auch für Überraschungen gut ist!

www.salon-du-chocolat.com



ANZEIGE

LANDMANN
HOME OF FIRE

DEIN PROFI FÜR
FEURIG & LECKER

LANDMANN.DE

Daniela Heykes, ROOM426. Relations

Ausgezeichnet und aufgewertet:

Fotos: © Julian Beekmann

Schwarzwaldstube mit Höchstnote und Gastgeberin des Jahres im Gault Millau 2023

Gastgeberin des Jahres: Nina Mihilli, die Maître der Schwarzwaldstube

Torsten Michel, Küchenchef der Schwarzwaldstube

Die neu vorgestellte 2023er Ausgabe des Gault Millau hebt *Nina Mihilli*, die Maître der Schwarzwaldstube in der Traube Tonbach, als Gastgeberin des Jahres aufs Ehrenpodest. Das wieder aufgebaute Gourmetrestaurant unter der Regie von Torsten Michel wird zudem mit 5 roten Hauben in die Spitzenkategorie des Guides aufgewertet, während das 1789 von Küchenchef Florian Stolte erneut mit 3 schwarzen Hauben ausgezeichnet wird.

„Wir gratulieren unseren Teams in der Schwarzwaldstube und im 1789 von ganzem Herzen. Die kontinuierliche Leistung eines jeden, macht uns in der Traube Tonbach zu dem was wir sind“, verdeutlicht Hotelier Matthias Finkbeiner. „Der Fokus auf die Qualität und die Leidenschaft für unsere Gäste ist bei jedem spürbar.“ „Einfach nicht in Worte zu fassen“ ist die Freude für die frisch gekürte Gastgeberin des Jahres. Auf die Frage, was ihr diese besondere Auszeichnung bedeute, verrät Nina Mihilli: „Ein ganz großer Traum ist wahr geworden und ich bin unfassbar stolz auf unser tolles Team.“ Seit 2022 ist die 30-Jährige Maître in der Traube Tonbach. Im offiziellen Ehrungstext zur Auszeichnung heißt es: „Die Schwarzwaldstube ist ein Monolith in der deutschen Restaurantlandschaft, eine Legende. Wer sich hier bewähren will, bekommt es mit einem Rucksack von historischem Gewicht voller Erwartungen und Ansprüche zu tun, wie ihn nur wenige schultern können. Nina Mihilli gelingt das mit Leichtigkeit.“ Natürlich und unverstellt, so sachkundig wie zugewandt und mit feinstem Gespür für ein ideales Verhältnis von Nähe und Distanz ausgestattet, sorge sie für eine heiter-entspannte Atmosphäre am Tisch sowie in ihrem großartgien Team, so das Urteil des Gault Millau.

Für Nina Mihilli erfüllte sich bereits mit der Ernennung zur Maître im vergangenen Sommer ein Kindheitstraum: Mit gerade 29 Jahren übernahm sie die Restaurantleitung in einer der bekanntesten Gourmetadressen des Landes. Durch ihre Passion avancierte sie an der Seite ihres Vorgängers schnell zu dessen Stellvertreterin und Nachfolgerin. Als erste Gastgeberin der Schwarzwaldstube teilt Mihilli sich mit Sommelier Stéphane Gass und ihrem neunköpfigen Team die Verantwortung für den exzellenten Service zur Küche von Torsten Michel. „Wir feiern den Genuss mit unseren Gästen, ganz authentisch und fröhlich, weil wir selbst soviel Freude dabei haben. Jeder darf in unserem Team durch sein Naturell glänzen. Diese Freiheit hat auch mir auf meinem Weg zur Maitre immer geholfen“, erklärt die ausgezeichnete Gastgeberin.

In ihrer Rolle geht Mihilli auf: „Für mich war es immer ein absoluter Traumberuf - schon als Kind war ich von Gastronomie begeistert“, verrät sie. Nach dem Abitur lernte sie ihr Handwerk von der Pike auf. Nach einer Ausbildung zur Restaurantfachfrau im Posthotel Achenkirch in Österreich sowie Stationen im Trofana Royal in Ischgl und bei Holger Bodendorf auf Sylt kam sie 2015 erstmals ins Team der Traube Tonbach. „Ich hatte Respekt vor der Herausforderung, denn die Schwarzwaldstube war damals bereits mehrfach für Deutschlands besten Service ausgezeichnet worden“, erinnert sich Mihilli.

Die lockere, bisweilen unkonventionelle, aber immer auf den Gast fokussierte Servicekultur hat in der Schwarzwaldstube eine lange Tradition und ist eine Mannschaftsleistung, deren Stellenwert sich laut Heiner Finkbeiner kaum hoch genug schätzen lässt: „Das Herz seiner Gäste erreicht man nicht durch Etikette und Regeln. Es braucht natürlich fundiertes Wissen und ein gutes Gespür, aber das Wichtigste ist gelebte Großzügigkeit, Aufmerksamkeit und Persönlichkeit“, unterstreicht Hotelier Heiner Finkbeiner. „Wir sind besonders stolz auf Nina Mihilli und freuen uns mit unseren Teams im 1789 und der Schwarzwaldstube über ihre guten Bewertungen im Gault Millau.“

Die neue Schwarzwaldstube der Traube Tonbach im wiederaufgebauten Stammhaus

www.traube-tonbach.de

primo PR, Nuray Güler

New Yorker Design trifft auf Berliner Küche

Fotos: © DoubleTree by Hilton Berlin Kudamm, vision photos

Jetzt eröffnet: DoubleTree by Hilton Berlin Ku´damm

Nach 16-monatigen Renovierungsarbeiten hat das *DoubleTree by Hilton Berlin Ku'damm*, das erste Hotel der Hilton Full-Service-Marke DoubleTree by Hilton in der Hauptstadt, am Los Angeles Platz eröffnet. Mit 420 Zimmern, darunter 15 Suiten, sowie einer Konferenzfläche von über 800 Quadratmetern ist das Hotel eines der größten in der Stadt. Vorausgegangen war eine Franchise-Vereinbarung zwischen Hilton und dem in New York ansässigen Eigentümer Blackstone Group, einem der weltweit größten Investoren in alternative Anlagen. Franchisenehmer und Betreiber ist Event Hotels aus Köln, die damit ihr Portfolio in Berlin auf fünf Hotels erweitern. Das neue Haus wird mit New Yorker Design und Berliner Küche internationale Business- und Städtereisende vom Mythos Ku´damm faszinieren.

Was haben Alice Cooper, Marlon Brando, Luciano Pavarotti und Tina Turner gemeinsam? Sie alle logierten einst im Hotel am Los-Angeles-Platz, das 1981 eröffnete und lange Zeit eine der ersten Adressen Berlins war. Doch zu Beginn des neuen Jahrtausends war das Hotel hinter seiner gelben Fassade in die Jahre gekommen. Schließlich erwarb ein Joint Venture, bestehend aus der amerikanischen Blackstone Group und den Kölner Event Hotels, das Gebäude und begann mit einer umfassenden Renovierung, um die modernen Unterkünfte und Annehmlichkeiten der gehobenen Marke DoubleTree by Hilton einzuführen.

Facelifting mit Nachhaltigkeit

Die Fassade bekam ein Facelifting, der Haupteingang rückte in die Mitte, die schwarze massive Marmortreppe aus alten Zeiten wurde entfernt und der frühere Frühstücksraum wich einem Dutzend neuer Zimmer — die Innenarchitektur wurde von den preisgekrönten New Yorker Designern Virserius komplett neu gedacht. Ihr Ansatz: Räume zu schaffen, die nicht nur ästhetisch anspruchsvoll sind, sondern den Menschen helfen, dem Alltag zu entfliehen.

Bäume zieren die Zimmertapete, im Konferenzraum zieht ein stilisiertes Bergpanorama die Blicke auf sich und in der Lobby führt eine neue Treppe auf eine Sitzgruppe mit einem meerblauen Teppich, der optisch wie ein erfrischendes Wasserbecken wirkt. Maßgeschneiderte Wandverkleidungen und Kunstwerke orientieren sich an den Jahreszeiten Berlins und sind eine Hommage an den kleinen Park vor dem Hotel und die Geschichte der Hauptstadt. Mit modernen Unterkünften und durchdachten Annehmlichkeiten, einschließlich des für das DoubleTree by Hilton typischen warmen Chocolate Chip Cookie, sorgt das DoubleTree by Hilton Berlin Ku'damm wortwörtlich für ein „warm welcome".

Das hoteleigene Restaurant mit 260 Plätzen wird von Küchenchef Alexandre Castelain geleitet, der auf über 17 Jahre Erfahrung zurückblicken kann. Seine Speisekarte konzentriert sich im À-la-carte-Restaurant auf nachhaltige regionale Küche im Berliner Stil und verfolgt einen Zero-Waste-Ansatz.

Initiativen wie das Care-Komitee, das aus Mitarbeitenden der verschiedensten Abteilungen besteht und sich regelmäßig über die Bedürfnisse der Gäste und Mitarbeitenden austauscht, sowie gemeinnütziges Engagement vor Ort wie die Aktion „Teaching Kids to Care", die das Umweltbewusstsein von Kindern stärkt, sind klare Beispiele für die Bemühungen des DoubleTree by Hilton Berlin Ku'damm, sich mit Gästen, Mitarbeitenden und der lokalen Gemeinschaft zu verbinden.

Nachhaltigkeit ist ohnehin ein wichtiger Aspekt für das Haus: von der Photovoltaikanlage auf dem Dach bis hin zur Zero-Waste-Küche und dem ersten Bio-Breakfast-Büfett Berlins — hier wird an das große Ganze gedacht.

Der neue „Place to be" am Ku´damm

„Wir haben in die Gebäudestruktur stark eingegriffen und große Veränderungen vorgenommen. Wir haben ein komplett neues Hotel mit viel Licht, Platz und Raum erschaffen, das für frischen Glanz inmitten des Ku´damms sorgt. Das neue 'Place to be´ für Business- und Eventgäste sowie Städtereisende", sagt Hannes Dreher, Hoteldirektor des Hauses.

„Ob der historische Breitscheidplatz, der Zoologische Garten, der Nollendorfkiez oder der Savignyplatz — unser Hotel liegt mitten im Herzen von Geschichte, Kultur und Shopping. Unsere Lage am Ku´damm ist ein Pluspunkt für viele Gäste, die Abgeschiedenheit mitten im Geschehen suchen. Unser Hauptaugenmerk ist internationales MICE-Geschäft, ob für kleinere Meetings oder zukünftige legendäre Partys, wie sie hier einst gefeiert wurden", so Dreher weiter.

So stehen insgesamt elf Veranstaltungsräume mit über 800 Quadratmetern für bis zu 500 Personen für Konferenzen und Events zur Verfügung. Die Breakout Rooms haben alle Tageslicht sowie das weitläufige Foyer mit Blick auf den Los-Angeles-Platz, das auch für nachhaltige Kaffeepausen mit Snacks und Süßigkeiten aus der hauseigenen Patisserie genutzt wird. Frische Energie nach der Tagung erhalten die Gäste auch im großzügig ausgestatteten und lichtdurchfluteten Fitnessbereich mit zwei Saunen.

Unter der Leitung von Hannes Dreher kümmern sich 80 Mitarbeitende und 15 Auszubildende um das Wohl der Gäste. Die Hälfte des Teams wurde aus „alten Zeiten" übernommen, die teilweise schon über 30 Jahre an Bord sind. Durch neue Recruiting-Wege über Social Media konnten auch viele Quereinsteiger gewonnen werden, die mit Lust und Leidenschaft für eine neue Frische im Hotelbusiness sorgen werden.

www.doubletree-by-hilton-berlin-kudamm.de/

Michaela Störr, Störrfaktor

Sterneküche ohne Muh und Mäh

Regensburg: Das Storstad verführt mit veganem Sommermenü

Foto: © Lukas Kirchgässer

Küchenchef Anton Schmaus

Vegan essen? Gerade in der Spitzengastronomie ist das bisher die Ausnahme: Hummer schlägt Hummus. Doch die Zeiten ändern sich. *Sternekoch Anton Schmaus* serviert deshalb in den kommenden Wochen neben dem regulären Abendmenü eine vegane Alternative in sieben fein aufeinander abgestimmten Gängen.

„Unser Angebot richtet sich nicht nur an Vegetarier und Veganer, sondern an alle Genussmenschen, die einfach mal probieren und Vorurteile ablegen möchten", sagt der Küchenchef. „Gerade jetzt im Sommer können wir mit frischen regionalen Früchten, Gemüsen und Pilzen aus den Vollen schöpfen."

Das vegane und das reguläre Menü gibt es von Dienstag bis Samstag ausschließlich am Abend ab 18.30 Uhr (Last Order: 20.15 Uhr) wahlweise mit fünf oder sieben Gängen zum Preis von 155 bzw. 175 Euro p. P.. Wer rechtzeitig unter 09 41 / 59 99 30 00 reserviert, kann einen Platz auf der windgeschützten Terrasse des Restaurants ergattern und dort den herrlichen Domblick genießen.

Intensiv mit der Thematik beschäftigt

Das Kochen „ohne Muh und Mäh" will gekonnt sein: „Vegetarische und vegane Gerichte der Spitzenklasse verlangen von uns Köchen ein ganz neues Knowhow, denn man kann die tierischen Produkte nicht einfach weglassen", sagt der Sternekoch. „Mein Küchenteam und ich haben viel Zeit darauf verwendet, uns in die Thematik einzuarbeiten. Inzwischen bieten wir im Storstad immer auch ein vegetarisches und manchmal ein veganes Menü an, das unserem Menü mit Fleisch und Fisch qualitativ in nichts nachsteht. Auch im Sticky Fingers haben wir immer vegetarische und vegane Gerichte auf der Karte, die sich wachsender Beliebtheit erfreuen.

Geschmorter & gegrillter Fenchel, Aprikosenkompott & aufgeschlagener Haferyoghurt mit karamellisierter Fenchelsaat. (Foto: © Josef Weig)

Anton Schmaus erlebt neuerdings viel Aufgeschlossenheit gegenüber veganer Ernährung. „Es hat sich herumgesprochen, dass vegane und vegetarische Ernährung keinen Verzicht bedeutet, sondern ganz neue Genusserlebnisse ermöglicht." Auch von der Deutschen Fußballnationalmannschaft, die Schmaus seit 2017 bei ihren Auswärtsspielen bekocht, kommt viel Zuspruch.

Sommerliche Produkte aus der Region — Hafermilch statt Kuhmilch

Ab sofort bis Mitte August wird es im Storstad nun erstmals durchgehend ein veganes Abendmenü geben. Zentral sind dabei Früchte, Gemüse und Pilze der Saison, darunter Melone und Fenchel, Artischocke und Kirsche, Paprika und Pfifferlinge — alle überraschend kombiniert und gewohnt kreativ zubereitet. Die meisten Zutaten kommen aus der Region. Auch das ist Programm im Storstad: „Wir praktizieren Nachhaltigkeit auf vielen Ebenen — die Auswahl der Zutaten ist eine davon", sagt Anton Schmaus. Anschließend gibt es wieder ein vegetarisches Menü, das aber immer auch vegan gekocht werden kann.

Seit zwei Jahren kooperiert Schmaus mit der schwedischen Firma Oatly („The Original Oat Drink Company"), deren Produkte auch beim neuen Sommermenü zum Einsatz kommen. Auch beim regulären Menü wird das Storstad in den kommenden Wochen auf Kuhmilch verzichten und sie durch Oatly-Haferprodukte ersetzen.

Über das Storstad

2014 eröffnet, verbindet das mit einem Michelin-Stern ausgezeichnete Restaurant Storstad skandinavische Schlichtheit mit höchster kulinarischer Güte. Von der Straße kaum erkennbar, bietet es aus dem 5. Stock einen einzigartigen Blick auf den Regensburger Dom und die umliegende Altstadt. Der lichtdurchflutete Raum mit den intimen Nischen und der windgeschützten Terrasse bieten mittags und abends ein heiteres Ambiente — ganz ohne die Steifheit eines Gourmettempels. Erstklassige frische Zutaten verbinden sich auf dem Teller zu abwechslungsreichen Texturen und überraschenden Aromen, die von edlen Weinen oder auch alkoholfreien Getränken begleitet werden. Anton Schmaus führt seit zehn Jahren einen Michelin-Stern und ist seit 2017 Koch der Deutschen Fußballnationalmannschaft. In Regensburg betreibt er neben dem Storstad auch das Sticky Fingers, die Sushi-Bar ASKA (ebenfalls mit einem Michelin-Stern ausgezeichnet) und den Wine Concept Store Tipsy — jedes ein gastronomisches Gesamtkunstwerk, das die Gäste auf ganz eigene Weise begeistern will.

www.storstad.de

STROMBERGER PR

Pink ist die Farbe des Sommers

Foto: © NFT Skybar

NFT Skybar im nhow Frankfurt präsentiert In-Getränk

Mit der höchsten Dachterrasse Deutschlands und einem 360-Grad-Panoramablick über Frankfurt zählt die *NFT Skybar des nhow Frankfurt* zu den spektakulärsten Orten der Stadt. Der 47. Stock des ONE Towers im Frankfurter Businessviertel bietet sich perfekt an, um mit Freunden oder Geschäftspartnern einen neuen Cocktail zu genießen — noch dazu, wenn dieser mit dem Sonnenuntergang farblich um die Wette leuchtet. Der *Sommerdrink „Brave.Bold.Pink."* ist ein echter Trendsetter und wurde passend zur pinken Lichtinstallation kreiert — mit Pink Grapefruit Likör der regionalen Destillerie Deheck, Prosecco und erfrischendem Tonic. Ab dem 25. Juli kann der Drink getestet werden: NFT Skybar, nhow Frankfurt, Brüsseler Str. 1-3, 60327 Frankfurt am Main

www.nft-skybar.com/de/

IPSOS GmbH

Repräsentative Studie

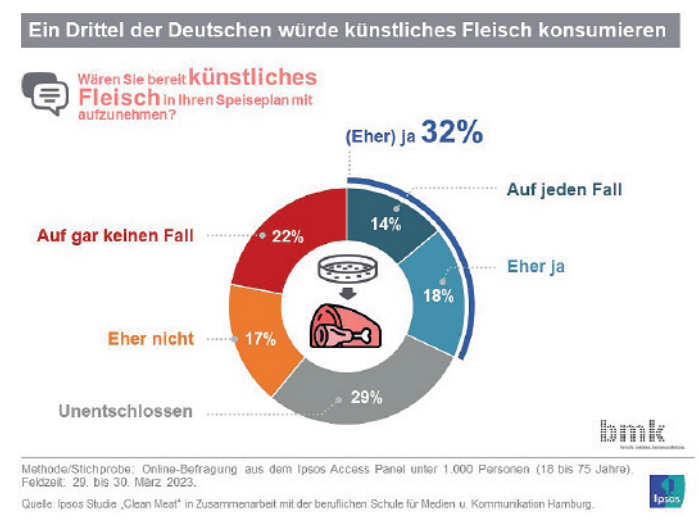
Künstliches Fleisch: Für jeden Dritten eine Alternative

Rund ein Drittel der Deutschen (32%) wäre bereit, künstliches Fleisch in ihren Speiseplan aufzunehmen. Weitere 29 Prozent sind unentschlossen, für 39 Prozent kommt diese Option eher nicht oder auf keinen Fall in Frage. Dies ergab eine repräsentative Studie des Marktforschungsinstituts Ipsos in Kooperation mit der Beruflichen Schule für Medien und Kommunikation in Hamburg. Die Befragten hatten zuvor einen Informationstext zu künstlichem Fleisch bekommen.

Grundsätzlich stehen deutsche Verbraucher künstlichem Fleisch, das im Labor auf Basis von tierischen Muskelzellen hergestellt wird und in Konsistenz und Geschmack nahezu identisch zu natürlichem Fleisch ist, relativ offen gegenüber.

Pro und Contra: Folgen für die Landwirtschaft vs. Tierleid

Zwar findet jeder Zweite die Herstellung im Labor verwerflich (56%) oder unethisch (50%). Acht von zehn Bundesbürgern (79%) mahnen außerdem die Folgen für die deutsche Landwirtschaft an. Jedoch werden auch die Vorteile im Hinblick auf die Vermeidung von Tierleid (74%), eine nachhaltige Zukunft (63%) und Klimaschutz (62%) wahrgenommen.



Selbst Befragte, die noch nie etwas von künstlichem Fleisch gehört haben (17%) sehen es mehrheitlich als innovativ und gute Alternative zu natürlichem Fleisch an (54%).

Akzeptanz von künstlichem Fleisch eine Altersfrage

Bei den offenen Assoziationen zu künstlichem Fleisch fällt auf, dass nur bei den 30 bis 39-Jährigen eine positive Einstellung überwiegt, während vor allem die Generation der Baby Boomer (60-75 Jahre) deutlich negativere Assoziationen hat. Auch bei den 40 bis 59-Jährigen wäre noch einiges an Überzeugungsarbeit zu leisten.

Verbraucher mittleren Alters (30-39 Jahre) sind auch die Gruppe, die künstliches Fleisch überdurchschnittlich oft für eine gute tierfreundliche Alternative (81%) halten und als einen wichtigen Beitrag für eine nachhaltige Zukunft ansehen (78%). Auffällig ist zudem, dass Befragte mit Kindern künstlichem Fleisch deutlich aufgeschlossener gegenüberstehen als die Gesamtbevölkerung. Fast jeder Zweite (46%) ist in dieser Gruppe konsumbereit, gegenüber 32 Prozent insgesamt.

Auch Fleischesser stehen künstlicher Alternative positiv gegenüber

Befragte, die angeben, sehr häufig Fleisch zu konsumieren, zeigen eine überdurchschnittlich hohe Bereitschaft, künstliches Fleisch in ihren Speiseplan aufzunehmen (42%). Zwei Drittel der Befragten, die angeben Fleisch zu essen, sehen in künstlichem Fleisch einen wichtigen Beitrag für eine nachhaltige Zukunft (66%) — das sind ebenso viele wie in der Gruppe derjenigen, die kein Fleisch konsumieren. Auch Verbraucher, die bereits Fleischalternativen verwenden, stehen künstlichem Fleisch grundsätzlich positiver gegenüber als der Durchschnitt.

Offene Fragen selbst bei Informierten

Immerhin jeder zweite Befragte gibt an, schon von künstlichem Fleisch gehört zu haben (51%), jeder Dritte hat sich sogar schon mit diesem Thema beschäftigt (32%), während knapp jeder Fünfte noch nie davon gehört hat (17%). Unabhängig vom Informationsstand wünschen sich acht von zehn Konsumenten (82%) mehr Informationen zu künstlichem Fleisch — selbst diejenigen Befragten, die sich bereits damit beschäftigt haben (64%). Etwa ebenso viele (83%) sind der Meinung, es seien noch zu wenig Folgen auf die menschliche Gesundheit bekannt. Eine Mehrheit von 77 Prozent gibt zu bedenken, dass man nicht abschätzen kann, wie nachhaltig künstliches Fleisch wirklich ist.

www.ipsos.de

Weinwunder, Wildnisdinner und Weltküche:

Gaumenabenteuer in Südaustralien

Buschrestaurants im Outback, hypermoderne Weinstuben zwischen grünen Rebstöcken oder eine Stadt, die zehn Tage lang zur Open-Air-Küche wird — Südaustralien lockt mit außergewöhnlichen kulinarischen Entdeckungen. Rund um das trendige Adelaide laden mit den Adelaide Hills oder dem Barossa Valley einige der weltweit besten Weinanbaugebiete zu Führungen und Verkostungen ein, bevor das neu erlernte Wissen bei Food-Festivals wie „Tasting Australia“ oder während Wildnisdinnern auf Kangaroo Island oder in den Flinders Ranges Anwendung findet. An den Herden stehen Köche, die tief in der Region verwurzelt sind und traditionelle Küchenkunst kosmopolitisch interpretieren. Ganz neu ist das Kochkonzept „Place“, das kulinarische Abenteuer an einzigartigen Orten in Südaustralien verspricht.

Weißer Sandstrand in der Coffin Bay der Eyre-Halbinsel, rund 40 Flugminuten von Adelaide entfernt (Foto: © BRZY PTY LTD, Wim Barzeele)

Happy Eating: Wunderbar tafeln zwischen Wüste und Wasser

Am 2. September 2023 startet der renommierte Adelaider Küchenchef Kane Pollard das nachhaltige Genussreiseerlebnis „Place“, bei dem Teilnehmer an ausgewählten Plätzen in der Natur Südaustraliens Abendessen aus regionalen Zutaten genießen können. Die Kulissen bilden Eukalyptuswälder, Wüsten, Höhlen oder weiße Sandstrände, wo an langen Tafeln diniert wird. Ebenfalls unter freiem Himmel, jedoch im Schatten eines 120 Jahre alten Feigenbaumes, werden im „The Enchanted Fig Tree“ („Der verzauberte Feigenbaum“) auf der Insel Kangaroo Island Gerichte und Getränke serviert, darunter Longdrinks mit Gin aus der vielfach prämierten Destillerie Kangaroo Island Spirits. Feinschmecker kommen im Restaurant Botanic in Adelaide auf ihre Kosten, wo der Drei-Hauben-Koch Justin James Gerichte aus einheimischen, größtenteils im benachbarten Botanischen Garten angebauten Produkten zubereitet. Rotbraun statt grün ist die Umgebung des Outback Prairie Restaurants im Sieben-Einwohner-Örtchen Parachilna. In dem urigen Pub können typische australische Speisen aus Emu-, Kamel- oder Känguruffleisch probiert werden.

Von Barossa bis Coonawarra: Zu Besuch auf Weltklasse-Weingütern

Südaustralien ist bekannt für seine erstklassigen Weine. Eine der berühmtesten Weinbauregionen ist Barossa Valley, wo zum Beispiel das 1851 gegründete Weingut Seppeltsfield Hobbysommeliers einlädt, Weine aus ihrem Geburtsjahr zu verkosten. Ein besonderes Erlebnis ist der Besuch des futuristischen Wein-Würfels d'Arenberg Cube im McLaren Vale. Eingebettet in ein großes Weinfeld, wartet das stylische Gebäude mit mehreren Bars, Verkostungsräumen und einem Restaurant auf. Nur wenige Kilometer weiter, in den Adelaide Hills lohnt eine

Futuristischer Wein-Würfel d'Arenberg Cube im McLaren Vale (Foto: © SATC/Andre Castellucci)

Food-Festival „Tasting Australia“ (Foto: © SATC/Duy Dash)

(Fortsetzung nächste Seite)

Weinwunder, Wildnisdinner und Weltküche:

Gaumenabenteuer in Südaustralien

Kanku-Breakaways Conservation Park, die Flinders-Bergkette im Outback (Foto: © Elise Cook)

Lucky Dumpling Market in Adelaide (Foto: © SATC, Michael Waterhouse)

Rundtour zu mehreren Boutique-Kellereien. Malerisch gelegene Weinoasen wie Shaw+Smith, Bird in Hand oder The Lane Vineyard versprechen nicht nur Freuden für den Gaumen, sondern auch interessante Einblicke in die Weinkultur Südaustraliens. Weitere preisgekrönte Weinregionen sind Riverland, Langhorne Creek oder Coonawarra — ihre Vielzahl brachte Südaustralien auch den Beinamen „Great Wine Capital of the World“ ein.

Austern ernten oder radeln auf dem Riesling-Trail: Abenteuer trifft Genuss

Genuss mit Bauchkribbeln — das ist das Konzept sogenannter Weinflüge, die entlang der Küste der Fleurieu Peninsula, über dem Barossa Valley oder McLaren Vale führen und neben Weitblicken auf Weinfelder und beeindruckende Naturlandschaften auch Weinproben und Lunch-Stopps beinhalten. Aktiver geht es auf dem Riesling-Trail zu, der Radler durch das für seinen Weißwein bekannte Clare Valley lotst. Mehr als zehn Weinkeller reihen sich an den 33 Kilometer langen Weg, der entlang einer alten Eisenbahnstrecke aus dem 19. Jahrhundert verläuft und die Städte Auburn und Clare miteinander verbindet. Liebhaber von Meeresdelikatessen können sich an der weißsandigen Coffin Bay im gleichnamigen Nationalpark auf der Eyre Peninsula, rund 40 Flugminuten von Adelaide entfernt, auf eine kulinarische Expedition begeben. Von hier aus starten regelmäßig Schiffstouren zu Austernbänken, an denen aufstrebende Gourmets bei der Ernte helfen und die Riesenmuscheln frisch verkosten können.

Weitere Informationen zu kulinarischen Erlebnissen in Südaustralien unter *www.southaustralia.com* sowie auf *Twitter*, *YouTube*, *Instagram* und *Facebook*.

Über South Australia Tourism Commission

Die South Australia Tourism Commission mit Sitz in Adelaide ist die Dachorganisation für Destinationsmarketing im australischen Bundesstaat Südaustralien und vermarktet die Region als Urlaubsziel auf nationaler und internationaler Ebene. Südaustralien steht für Wein, Wildnis und Naturwunder: Endlose Küsten mit wilden Steilufern und weißen Sandstränden, das mystische Outback mit einer faszinierenden Aborigines-Kultur sowie der Opal-Hauptstadt Coober Pedy und ein hügeliges Weinland, das zu den besten Rotwein-Anbaugebieten der Welt zählt, laden im viertgrößten Staat des Landes zum Erleben ein. Dreh- und Angelpunkt ist die aufstrebende Festival-Stadt Adelaide mit ihrer jungen Kultur- und Gastronomieszene. Die Stadt ist idealer Ausgangspunkt für Ausflüge in nahegelegene Naturelldorados wie Kangaroo Island, den Flinders Ranges (Flinderskette) oder der Eyre-Halbinsel, wo Abenteuerlustige mit Seelöwen und Delfinen schwimmen oder mit Haien tauchen können. Aufgrund seiner zentralen Lage ist Südaustralien, das an alle anderen Bundesstaaten des Landes grenzt, auch für Roadtrip-Reisende geeignet - zum Beispiel in Verbindung mit Fahrten auf der weltberühmten Great Ocean Road oder dem Explorer's Way.

Besuch im „The Enchanted Fig Tree“ auf der Insel Kangaroo (Foto:© SATC Elliot Grafton)

Unser Service für Ihr Unternehmen

Christstollen aus Dresden® sind immer ein besonderes Firmenpräsent.
Alle Informationen zu unserem Service auf unserer Website.

Original Dresdner Christstollen®*

Kurfürstlich Sächsischer Christstollen®*

Stollen-Trilogie (Original Dresdner Christstollen®, Mandelstollen, Marzipanstollen), 3 x je 500 g

Mini-Rosinenstollen, 250 g

Mandelstollen*

Marzipanstollen*

*** in den Grammaturen 500, 750, 1000, 1500 und 2000 g erhältlich**
Weitere Stollensorten wie z.B. Cranberry, Eierlikör, Mohn auf Anfrage möglich

---

Dresden Christmas
DAS WEIHNACHTSPORTAL

CFG Fischer GmbH
Gambrinusstr. 16
01159 Dresden

Steuer-Nr.: 203/107/18115
USt-IdNr.: DE 295 720 954
Registernummer: HRB 33501

www.christstollen-shop.com

Fon: +49 351 /49 766 390
E-Mail: info@dresden-christmas.de

Fotos: © JEFF Zuerich GmbH / David Hubacher

St. Moritz Gourmet Festival vom 29. Januar bis 3. Februar 2024

Vom 29. Januar bis 3. Februar 2024 verwandelt sich St. Moritz wieder in den ultimativen Hotspot für Gourmets. Dann findet zum bereits 30. Mal das weltweit renommierte St. Moritz Gourmet Festival statt — einer der wichtigsten kulinarischen Anlässe der Schweiz. Seit drei Jahrzehnten begeistert das Festival Feinschmecker aus aller Welt, jedes Jahr präsentieren andere herausragende internationale Gastköche und Gastköchinnen ihr Können im Engadin. Die Jubiläumsausgabe 2024, «30 Jahre kulinarische Exzellenz im Engadin — Ein Feuerwerk aus Sternen», verspricht besonders spektakulär und einzigartig zu werden. Sieben der hochkarätigen Namen stehen bereits fest.

Seit der Gründung 1994 haben schon 256 Gastköche und Gastköchinnen aus 39 Ländern ihr Können im Engadin unter Beweis gestellt. Zusammen mit den Executive Chefs der Partnerhotels haben sie das Festival zu dem gemacht, was es heute ist: ein Paradies für Geniesser und ein einzigartiges Erlebnis für alle Sinne. Das Festival zelebriert die herausragende kulinarische Vielfalt und Qualität der Region St. Moritz, bietet den renommierten Gastköchen und -köchinnen eine einzigartige Plattform, um ihre Kreationen einem kulinarisch interessierten Publikum zu präsentieren und ermöglicht den Festivalgästen unvergessliche Genusserlebnisse. Und mehr noch: Das Festival fördert den Austausch zwischen Spitzenköchen, Gastronomen und Produzenten und sorgt dafür, das Engadin als international beachteten kulinarischen Hotspot zu festigen.

30 Sterne zum 30-jährigen Jubiläum 2024

Vom 29. Januar bis 3. Februar 2024 findet das St. Moritz Gourmet Festival zum 30. Mal statt — und das wird mit einem besonders spektakulären Line-up gefeiert. Sechs Tage mit insgesamt 30 Sternen: Die Gäste des St. Moritz Gourmet Festivals 2024 dürfen sich auf einen unvergesslichen Jubiläumsanlass und ein Feuerwerk der Spitzengastronomie freuen. Sieben der hochkarätigen Gastköche und Gastköchinnen stehen bereits fest (siehe Infobox). Die weiteren werden bis Oktober bekannt gegeben.

Rahmenprogramm mit neuen exklusiven Veranstaltungen

Wie jedes Jahr dürfen sich die Festivalbesucher zudem auf zahlreiche exklusive Veranstaltungen freuen. Neben beliebten Eventformaten wie den Gourmet Safaris und der Kitchen Party wird es 2024 auch einige neue Überraschungen geben, um den Gästen ein noch einzigartigeres Erlebnis zu bieten.

Das genaue Programm wird spätestens Ende Oktober 2023 bekannt gegeben, der Ticketverkauf für das St. Moritz Gourmet Festival 2024 startet Anfang November.

www.stmoritz-gourmetfestival.ch

- **Stefan Stiller, Taian Table, Shanghai / China (3 Michelin-Sterne)**
- **Paolo Casagrande, Restaurant Lasarte, Barcelona / Spanien (3 Michelin-Sterne)**
- **Hideaki Matsuo, Kashiwaya, Osaka / Japan (3 Michelin-Sterne)**
- **Simon Rogan, Restaurant L'Enclume, Cartmel / Vereinigtes Königreich (3 Michelin-Sterne)**
- **Hideaki Sato, Ta Vie, Hongkong / China (3 Michelin-Sterne)**
- **Julien Royer, Odette, Singapur / Singapur (3 Michelin-Sterne)**
- **Viki Geunes, Restaurant Zilte, Antwerpen / Belgien(3 Michelin-Sterne)**

Zuwachs für Osakas Skyline

Ab sofort ragt inmitten der japanischen Millionenmetropole ein neuer, 33-stöckiger Turm in die Höhe: Am 1. Juli 2023 ist das *Centara Grand Hotel Osaka* als jüngste Eröffnung der thailändischen Centara Hotels & Resorts an den Start gegangen. Von dem architektonischen Hingucker aus lassen sich die wichtigsten Sehenswürdigkeiten wie der buddhistische Shi-Tennō-ji-Tempel oder die historische Burg von Osaka erkunden. Besonders für junge Gäste interessant: das Kaiyukan-Aquarium. Direkt am Meer gelegen, taucht man dort mit etwa 30.000 Tieren in die Unterwasserwelt ab und bekommt als größte Attraktion sogar riesige Walhaie zu Gesicht. Alternativ lohnt sich ein Besuch des Freizeitparks Universal Studios Japan. Überdies reiht sich mit dem Centara Grand Hotel Osaka selbst ein neues Wahrzeichen in die Skyline der Hafenstadt ein. Sowohl Familien als auch Geschäftsreisende finden in verschiedenen Kategorien der 515 Zimmer ein stylisches wie durchdachtes Refugium — Panoramablick über das Wirtschaftszentrum auf Japans Hauptinsel Honshu inklusive. Auf die bewährte „Thainess" der Hotelgruppe wird auch im Land der aufgehenden Sonne ein großer Wert gelegt: Diese vereint zuvorkommenden und diskreten Service mit thailändischer Gastfreundschaft. Die besten Jahreszeiten für einen Besuch sind Frühling oder Herbst, denn dann zeigt sich die Metropole von ihrer schönsten Seite — zum Beispiel zur Kirschblüte jedes Jahr ab Ende März. Die Preise fürs Superior Zimmer beginnen bei 149 Euro/Nacht.

www.centarahotelsresorts.com

Kulinarische Hauptstadt Japans

Neben ihrem pulsierenden Nachtleben und der modernen Architektur ist Japans traditionelle Handelsmetropole im Süden des Inselstaats vor allem als Paradies für Gourmets bekannt. Die vielfältige Küche kann in Osakas zahlreichen Restaurants oder bei typisch asiatischem Streetfood probiert werden. In den obersten Stockwerken des Centara Grand Hotel Osaka gibt es die eindrucksvolle Aussicht auf die umliegende Skyline noch obendrauf: So erwartet Gäste im *„Kunsei Kitchen"* in der 33. Etage Fine Dining mit Spezialitäten aus der Räucherkammer. Im 32. Stock serviert das elegante *Steakhouse „Whiskey Nova"* ausgewählte Spirituosen, Weine und Fleischgerichte aus aller Welt. Zum Sundowner oder entspannten Dinner mit westlicher Küche treffen sich Nachtschwärmer auf dem Rooftop im *„Crudo Deck"*, während der hauseigene DJ auflegt. Ebenso zahlt sich ein Besuch im *„Embassy of Crab"* mit Meeresfrüchten und Fisch aller Art aus. Im *„Suan Bua"* schließlich kommt authentische Straßenküche aus Südostasien auf den Tisch.

+++ 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