classic Gourmet digital journal

Zeitung des Internetportals www.gourmet-classic.de · Ausgabe 157 / September 2023

Hotel Alpina Wellness****s & Spa Resort Kössen

Foto: © Atelier Gerhard Wolkersdorfer, www.traumbild.at

Spätsommergenuss im Tiroler Kaiserwinkl

Nur eine halbe Autostunde vom Chiemsee entfernt, zwischen malerischer Bergkulisse und saftigen Wiesen gelegen, schmiegt sich das *Hotel Alpina Wellness****s & Spa Resort* in die Landschaft.

Optisch fällt sofort auf, dass das Haus organisch gewachsen ist. Sarah Gruber, die Tochter des Hauses und zukünftige Inhaberin und Direktorin erzählt uns, dass ihre Großeltern das Hotel Alpina gekauft und als Pension 1972 eröffnet haben. In den 90er Jahren übernahmen dann ihre Eltern die Geschäftsführung und erweiterten das Haus grundlegend. Heute verfügt es über Zimmer und Suiten in unterschiedlichen Größen und Ausstattungen, traditionell, oder auch geradlinig und modern eingerichtet. Allein der Wellnessbereich ist 3000 m² groß und bietet seinen Gästen eine komplexe Saunawelt mit verschiedensten Saunen, einen Innenpool, Solebad, Bergsee sowie einen ganzjährig beheizten Außenpool mit großer Sonnenliegewiese.

Lisa, die jüngere Tochter des Hauses betreut den Spa-Bereich und verwöhnt mit ihrem Team die Hotelgäste mit verschiedensten Wellnessbehandlungen. Auch Familien mit Kindern sind im Hotel Alpina Wellness****s & Spa Resort herzlich willkommen. Ein großer, eingezäunter Spielplatz ist direkt hinter dem Haus für alle kleinen Gäste vorhanden.

Für den Bewegungsdrang und die Abenteuerlust der „Großen“ sind in Kössen paradiesische Möglichkeiten gegeben. In nächster Nähe zum Hotel befindet sich der Golfplatz Kaiserwinkl-Kössen, der als einer der schönsten in Österreich zählt. Er wurde vom Star-Landschaftsarchitekten Donald Harradine gestaltet und bietet 18 anspruchsvolle Löcher in idyllischer Kulisse.

Ein wenig weiter geht die Seilbahn zum Unterberg hinauf, der schöne Wanderungen mit Aussicht ermöglicht. Für alle Höhenluft-Begeisterten, die von der Aussicht nicht genug bekommen können, kann am Unterberghorn ein tolles Abenteuer beginnen, denn das Fluggebiet Kössen Unterberghorn zählt zu den besten Gleitschirm-Hotspots Europas. Leander Dagn und Christoph Kurz von *Next Outdoor Generation* bieten dort unvergessliche Tandem-Paragleit-Flüge an. Wer

(Fortsetzung nächste Seite)

Spätsommergenuss im Tiroler Kaiserwinkl

Foto: © Leander Dapp, Next Outdoor Generation

möchte, kann sich während des Fluges noch ganz professionell filmen und fotografieren lassen und somit diese Erinnerungen auf jeden Fall fest sichern.

Ebenfalls ein abenteuerliches Erlebnis für die ganz Mutigen ist das Canyoning in der Taxaklamm. Dabei springt man in natürlich gewachsene Pools an Wasserfällen hinunter, rutscht über Steine und seilt sich hin und wieder ab. Auf jeden Fall wird rund um das Hotel Alpina Wellness****s & Spa Resort Kössen eine Menge an aktiver Freizeitgestaltung geboten. Wem das alles zu action-reich ist, dem sei die wild-romantische Wanderung auf dem Schmugglerweg ans Herz gelegt, oder eine Radtour auf einer der unzähligen Radstrecken, die durch die Landschaft führen mit ganz verschiedenen Schwierigkeitsstufen. Rucksäcke und Wanderstöcke stellt das Hotel Alpina Wellness****s & Spa Resort kostenlos zur Verfügung, E-Bikes können gegen Gebühr geliehen werden.

So viel Betätigung macht hungrig und fein zu essen gibt es im Hotel Alpina Wellness****s & Spa Resort Kössen fast rund um die Uhr. Schon das Frühstücksbuffet wartet mit allen erdenklichen Leckereien auf. Das Hotel betreibt sogar eine eigene Backstube, die täglich für frisch gebackenes Brot und verschiedenste Kuchen sorgt. Auch die Cerealien, Nüsse, Trockenfrüchte und Joghurts sind in reichhaltigster Auswahl vorhanden. Mittags gibt es ebenfalls wie-

(Fortsetzung nächste Seite)

Hotel Alpina Wellness**s & Spa Resort Kössen**

Fotos: © Gourmet Classic

Spätsommergenuss im Tiroler Kaiserwinkl

der ein großes Angebot an Speisen, von der Suppe, über warme Gerichte, Süßspeisen, Kuchen, Obst bis zur selbstgemachten Eiscreme.

Abends wird wieder in größter Fülle aufgetischt und einmal in der Woche veranstaltet die Gastgeberfamilie Gruber ein Grillfest, bei dem leckerste Salate und Grillgemüse mit Scampi, Hirsch oder herzhaften Würstchen konkurrieren. Das Kulinarium „Alt Tyrol“ , also die Speisestuben, ist ganz traditionell gestaltet und soll an ein Tiroler Dorf erinnern. Sechs

ganz unterschiedlich dekorierte Almhütten und Stuben sowie der Marktplatz unterstreichen diesen Effekt und wirken sehr gemütlich. Sogar eine kleine Familienkapelle ist vorhanden. Sarah erzählt, dass für den Bau des Kulinariums historische Baustoffe wiederverwendet wurden. Man spürt als Gast an jeder Stelle, dass Familie Gruber mit Herzblut Gastgeber ist und ein ganz tolles Team hinter sich weiß, auf welches sie stolz sein kann.

www.hotel-alpina.at

KUNZ PR

Kugelrund und köstlich:

Logo: © Kitzbüheler Alpen Marketing GmbH

St. Johann in Tirol lädt zum 41. Knödelfest

Fotos oben, unten: © Sportalpen

Am 23. September verwandelt sich das Ortszentrum von St. Johann in Tirol anlässlich des 41. Knödelfests in eine „Open-Air-Gaststätte“ im XXL-Format. Die Stars des Kulinarik-Events sind die Knödel — genau genommen rund 26.000 davon in 22 verschiedenen Sorten: Wer's klassisch mag, holt sich eine Portion Semmel-, Speck- oder Marillenknödel. Oder darf's etwas ausgefallener sein? Dann vielleicht die Variante mit Pulled Pork oder im Brasilien-Style probieren. Quer durch das Zentrum der Marktgemeinde St. Johann in Tirol schlängelt sich die Festtafel, an der sich Gäste und Einheimische niederlassen, um die runden Köstlichkeiten zu genießen und der Live-Musik von insgesamt acht Gruppen zu lauschen. Übrigens: Die „Knödeltafel“ ist mit ihren knapp 600 Metern weltweit die längste ihrer Art. Eintrittskarten für das St. Johanner Knödelfest sind ausschließlich online im Vorverkauf erhältlich. Erwachsene zahlen 10 Euro, Kinder und Jugendliche bis einschließlich 14 Jahren nichts, Gruppen ab 10 Personen erhalten Ermäßigungen. Im Preis ist neben dem Festabzeichen auch ein 40-seitiges Rezeptbuch mit den besten klassischen sowie ausgefallenen Knödel-Rezepten zum Nachkochen für zu Hause enthalten. Weitere Infos unter:

www.knoedelfest.at

www.kitzalps.cc

Weinbau mit Blick auf die Alpen

Das Weingut Sattlerhof in Gamlitz in der Südsteiermark

Foto: © Robert Herbst

Umgeben von steilen Hängen sitzt das Familienweingut seit 1886 auf einem kargen Hügel in Gamlitz. Seit vielen Jahren zählt der 35 ha bewirtschaftende Hof zu den besten Weingütern der Welt. Diese Auszeichnungen sind nicht nur auf die biodynamische Arbeitsweise in den blühenden Weingärten zurückzuführen, die von Andreas und Alexander Sattler eingeführt wurde, sondern auch auf die langjährigen Erfahrungen ihrer Eltern Maria und Willi Sattler. Mit bis zu 55jährigen Rebstöcken auf extrem steilen Hängen sind die Weingärten von Quarz, Kalk und Kiesel geprägt. Perfekte physiologische Reife der Trauben, selektive Handlese und ein puristischer Ausbau mit texturgebendem Maischekontakt sind einige der handwerklichen Schritte, mit denen die Familie die Qualität ihrer Weine seit Jahrzehnten hochhält. Ziel der von Zeit und Ruhe geprägten Arbeitsweise ist es, dem Charakter der ausgezeichneten Rieden Trinkaus, Alter Kranachberg, Pfarrweingarten und Kapellenweingarten Raum zu geben, um sich zu entfalten.

100% Eigenproduktion, Kreislaufwirtschaft in den alten Weingärten und Feingefühl sind für die Familie Sattler die Grundsteine, um charakterstarke Weine mit hoher Eigenständigkeit zu entwickeln. Beständigkeit in der Qualität und die unermüdliche Suche nach Verbesserung prägen das Handwerk der Winzerfamilie. Für den jugendlichen Esprit sorgen die beiden Söhne Alexander und Andreas,

v.l.n.r. Andreas, Alexander und Willi Sattler (Foto: © Michael Königshofer)

Foto: © Weingut Sattlerhof

(Fortsetzung nächste Seite)

Das Weingut Sattlerhof in Gamlitz in der Südsteiermark

Foto: © Robert Herbst

die für Weingärten und Keller verantwortlich zeichnen.

Besonders die Sauvignon blancs und Burgundersorten von den Toprieden gelten als erstrangige Weinbotschafter Österreichs. Alle Weine stammen aus den eigenbewirtschafteten Weingärten. Familie Sattler verfolgt das langjährige Ziel, sowohl den Orts- als auch den Riedenweinen optimale Reifezeit im Keller zu geben.

Mit der Erzeugung des eigenen Stromes durch Sonnenenergie, eigener Wasserversorgung, Holz aus den eigenen Wäldern als Heizmaterial, einem vollelektrischen Weingartentraktor entwickeln die beiden Söhne das Weingut zu einem nachhaltigen Hoforganismus weiter. Ein wichtiger Meilenstein war die Umstellung auf biodynamische Bewirtschaftung: Alle Weine ab dem Jahrgang 2021 sind biodynamisch zertifiziert und mit dem Respekt Biodyn-Logo gekennzeichnet.

Zudem unterliegen alle Weine den Richtlinien des Südsteiermark DAC und garantieren die regionale Herkunft Südsteiermark:

* Gebietsweine: aus unseren Weingärten in der Südsteiermark
* Ortsweine: aus den Gamlitzer und Eichberger Weingärten
* Riedenweine: aus den Toprieden Trinkaus, Sernauberg, Kapellenweingarten, Alter Kranachberg und Pfarrweingarten

T + 43 (0)3453 2556
weingut@sattlerhof.at
www.sattlerhof.at/weingut-sattlerhof/

Trattlers Einkehr: Kulinarischer Herbstgenuss & edle Tropfen

Wer zu den Feinschmeckern gehört und auf der Suche nach kulinarischen Köstlichkeiten ist, ist im familiengeführten 4-Sterne *Hotel GUT Trattlerhof & Chalets* inmitten der Kärntner Nockberge genau richtig. Sowohl das Traditionshotel, als auch das zugehörige Hüttenrestaurant *Trattlers Einkehr* verwandeln sich wieder zu einem Schauplatz des Genusses. Kulinarischer Hochgenuss, begleitet von edlen Tropfen von namhaften Winzern aus Österreich, stehen dabei im Mittelpunkt.

Genießen Sie die letzten wärmenden Sonnenstrahlen im Süden Österreichs und lernen Sie die Genussregion Bad Kleinkirchheim von ihrer geschmackvollsten Seite kennen. An kühlen Herbsttagen erwarten Gäste im Hotel GUT Trattlerhof sowie im Hüttenrestaurant „Trattlers Einkehr" herbstliche Schmankerln von Acker, Wald und Wiese sowie eine vorzügliche Weinbegleitung und gute Geschichten. Die Trattlers Einkehr gilt als Marktplatz des guten Geschmacks. Das rustikale Ambiente mit Geschichte und Tradition in jedem Detail verwöhnt mit genussvoller Kulinarik und edlen Tropfen. Neben typischen Kärntner Schmankerln werden in der gemütlichen Gaststube auch Dry-Aged-Beef Steaks sowie fangfrische Forellen und Saiblinge aus dem hauseigenen Fischteich serviert. Besser lässt es sich kaum genießen. Als Mitglied der Slow Food Region Kärnten wird stets gekocht, was Natur und Saison so hergeben — nachhaltig und genussvoll soll es sein.

Genussvolle Momente bei „Winzer am Berg"

Vorzüglich verwöhnt werden Gäste bei der traditionellen Veranstaltungsreihe „Winzer am Berg", umrahmt von namhaften Winzern aus den bekanntesten Weinbauregionen Österreichs.

Exklusive Weinverkostungen im Hotel und ein hervorragendes kulinarisches Rahmenprogramm im dazugehörigen Hüttenrestaurant Trattlers Einkehr garantieren unvergessliche Wein-Wochenenden.

Hervorragend tafeln bei den Kulinarischen Nächten

Von 22. September bis 14. Oktober 2023 finden die genussvollen Abende immer unter einem einzigartigen Motto statt. „Kärntner Wein trifft Kärntner Kas", „Vom Reh zum See", „Korn, Kraut & Ruabn" sowie „Feines aus Rauchkuchl und Selch" beim Gipfeltreffen des guten Geschmacks kredenzen wir Ihnen in Trattlers Einkehr die besten Hofkochkünste mit den feinsten Produkten der Genussland-Kärnten Produzenten. Das Team der Einkehr bittet gerne zu Tisch und kocht Ihnen kreative Menüs, mit den besten Zutaten, die das Kärntner Land zu bieten hat. Wer auf den Kärntner-Genuss auch zu Hause nicht verzichten möchte, kann sich am Genuss-Markt jeden Samstag von 14.00 -18.00 Uhr mit den Schmankerln eindecken.

Foto: © Hotel GUT Trattlerhof

Hotel GUT Trattlerhof & Chalets**
9546 Bad Kleinkirchheim
Tel.: +43 (0) 4240 8172
www.trattlerhof.at

Herbst-Termine „Winzer am Berg"

- **15.—16.09.2023**
  Weingut Skoff Original, Gamlitz, Steiermark
- **22.—23.09.2023**
  Weingut Kreuzschneider, Launsdorf, Kärnten

Kulinarische Nächte

- ***Kulinarische Nächte: „Kärntner Wein trifft Kärntner Kas"***
  29.—30.09.2023
  Weingut Markowitsch, Göttlesbrunn, Niederösterreich
- ***Kulinarische Nächte: „Vom Reh zum See"***
  06.—07.10.2023
  Weingut Allacher, Gols, Burgenland
- ***Kulinarische Nächte: „Korn, Kraut & Ruabn"***
  13.—14.10.2023
  Weingut Andreas Unger, Halbturn, Burgenland
- ***Kulinarische Nächte: „Feines aus Rauchkuchl & Selch"***
  20.—21.10.2023
  Weingut Wellanschitz, Neckenmarkt, Burgenland

- **03.—04.11.2023**
  Weinschloss Thaller, Großwilfersdorf, Steiermark
- **10.—11.11.2023**
  Weingut Wieninger, Wien

TIPP: Winzer am Berg Wochenende

2 ÜN im Doppelzimmer inklusive Trattlers Genuss-Halbpension, eine kommentierte Weinverkostung mit einem namhaften Winzer sowie ein 5 Gänge-Degustationsmenü mit Weinbegleitung im Hüttenrestaurant Trattlers Einkehr; ab 232 Euro pro Person (01.09. — 11.11.2023 / zu speziellen Terminen).

v.l.n.r. Küchenchef Daniel Horvath, Gastgeber Jakob Forstnig und Serviceleiterin Caroline Herberth-Guschlbauer, Foto: © Arnold Pöschl

Ein Herd, zwei Herzen & zwei Küchen

Die Devise von Sternekoch Thomas Gerber: Gemeinsam aus Einfachem das Beste machen — marktfrisch, bodenständig für alle Gäste

Küchenchef: Sternekoch Thomas Gerber

Das familiengeführte, luxuriöse Landromantik Hotel Oswald — Relais & Châteaux liegt mitten im Bayerischen Wald. Foodies wissen längst, dass sich hier das kulinarische Juwel *Oswalds Gourmetstube* mit nur 18 Plätzen leise im Anwesen versteckt. Hotelier Andreas Oswald, heute Inhaber in dritter Generation, setzte 2015 alles auf eine Karte, um das Feinschmeckerrestaurant inmitten seiner Heimat zu etablieren.

Der von Kochlegende Heinz Winkler ausgebildete Gastronom hatte das richtige Gespür und holte mit Küchenchef Thomas Gerber nicht nur den Michelin-Stern nach Kaikenried, sondern erfüllte sich einen Herzenswunsch. «Es war meine Vision, ein Sternerestaurant in meinem Heimatdorf zu verwirklichen», so der Hotelier. Mit *Oswalds Gourmetstube* gelang ihm damit der kulinarische Coup, denn nicht ohne Grund werden anspruchsvolle Feinschmecker hier zu Stammgästen und geniessen eine fabelhafte Gourmet-Auszeit auf dem Land.

Im herzlichen Familienbetrieb der Oswalds mit über siebzigjähriger Tradition hat Thomas Gerber seinen Platz als gefeierter Küchenchef und ein neues Zuhause gefunden. Seit 2014 ist der gebürtige Cottbuser in Niederbayern beheimatet und der kulinarisch-kreative Kopf im Haus. Der begehrte Michelin Stern ließ lediglich ein Jahr auf sich warten und ziert das Restaurant seit 2015. Seine Lehrmeister sind Vorzeigeausbilder und Kochlegenden zugleich: Sechs Jahre war Gerber Souschef bei Christian Bau, 2 Michelin Sterne, bevor er sechs Jahre mit Heinz Winkler, 2 Michelin Sterne, zauberte.

Im Landromantik Hotel Oswald wird täglich erstklassige Küche serviert. Die Gerichte des versierten Spitzenkochs sind kreativ, marktfrisch und fachgerecht zubereitet. Dabei gibt die persönliche Note seinen Kreationen stets das gewisse Etwas. Er begeistert seine Gäste mit klassisch-modernen Menüs und leugnet dabei nicht seine Liebe zur französischen Küche — seine Soßen verraten es jedem frankophilen Feinschmecker.

Stets an seiner Seite ist Ehefrau und begnadete Patissière Filiz Gerber. Zusammen machen beide, was sie lieben und kochen gemeinsam — sowohl für das Sterne- als auch für das Hotelrestaurant — und das schmeckt man! So schlagen in Kaikenried zwei Herzen an einem Herd in zwei Küchen, denn wer einen Schweinebraten möchte, bekommt ihn genauso wie Liebhaber ihren Hummer, und beides in Sterne-Qualität. Weitere Informationen finden Sie unter:

www.hotel-oswald.de

@landromantikhoteloswald

Hotel Experience Made in Bavaria

Zeitgeist und Vision tragen den traditionsreichen Familienbetrieb seit über 70 Jahren — die Oswalds setzen auf Authentizität und Regionalität

Landromantik Hotel Oswald Relais & Châteaux

München, Kaikenried & Bodenmais: Im Bayerischen Wald ordnen die Oswalds ihre Familienschmuckstücke neu. Die drei Preziosen — das *Landromantik Hotel Oswald*, das *natura Hotel* und *Das Kronberg Bodenmais* werden nun von den Brüdern *Georg, Alfons und Andreas* gehütet, die im Stammhaus der Oswald Collection aufgewachsen sind. In den 1980ern haben *Alfons sen.* und *Rosmarie Oswald* die Verantwortung für den elterlichen Gasthof mit eigener Metzgerei — das heutige *Landromantik Hotel Oswald* — übernommen und in ein luxuriöses Wellnesshotel verwandelt. Ihr größter Schatz: Drei Söhne, die ihre Vision in dritter Generation fortführen.

Alfons und *Andreas Oswald* leiten heute die drei Hotels der Oswald Collection und setzen auf den etablierten Trend der Luxus- und hochwertigen Budgethotellerie. Verantwortungsbewusst treffen die Brüder gemeinsam Entscheidungen, stets achtsam im Umgang mit den Ressourcen ihrer Heimat. Bruder *Georg* erlernte, wie sein Vater und Großvater, das Metzgerhandwerk und versorgt die Häuser seiner Brüder mit regionalen Delikatessen.

Einblicke in die Oswald Collection:

Landromantik Hotel Oswald Relais Châteaux — Andreas Oswald

Das luxuriöse Landromantik Hotel Oswald — Relais & Châteaux liegt im 500-Seelen-Dorf Kaikenried und bietet beste Voraussetzungen für Aktivurlauber, Wellnessfans und Gourmets im Sommer wie Winter. Es ist ein Rückzugsort für Kenner des gehobenen Komforts sowie bayerischer Herzenswärme und vereint exklusive Wellnesserlebnisse mit preisgekrönter Kulinarik. Gastgeber *Andreas Oswald* empfängt seine Gäste in 57 elegant-

Landromantik Hotel Oswald Relais & Châteaux, Poolanlage und Suite “Storchennest”

(Fortsetzung nächste Seite)

Hotel Experience Made in Bavaria

Zeitgeist und Vision tragen den traditionsreichen Familienbetrieb seit über 70 Jahren — die Oswalds setzen auf Authentizität und Regionalität

natura Hotel - Lounge und Außenansicht

romantischen Zimmern und Suiten. Kulinarischer Coup des Hauses ist das mit einem Michelin-Stern ausgezeichnete Haute Cuisine Restaurant *Oswalds Gourmetstube*. Hier erfüllt Küchenchef Thomas Gerber die anspruchsvollen Wünsche der angereisten Feinschmecker.

natura Hotel — Alfons Oswald

Im Herzen von Bodenmais gelegen, definiert das familienfreundliche *natura* Active-Spa-Budget-Hotel alles, was sich Groß und Klein für einen erschwinglichen Aktiv- oder Wellnessurlaub in unberührter Natur wünschen. Kinder unter fünf Jahren logieren kostenfrei. Gastgeber *Alfons Oswald* setzt hier auf Wohlfühlatmosphäre und Authentizität im Einklang mit der Region. Auch wenn das Wetter nicht mitspielt, kommt im *natura Hotel* mit 55 Zimmern und Suiten garantiert keine lange Weile auf. Gäste üben sich an der hauseigenen Kletterwand oder relaxen im Spa mit Innenpool. Highlight für Bikefans ist die lässige Schrauber-Lounge mit Panoramablick.

Das Kronberg Bodenmais — Alfons Oswald

Das charmante Wellness-Boutique-Hotel *Das Kronberg Bodenmais* steht für exquisite Auszeiten und überzeugt mit einem attraktiven Preis-Leistungsverhältnis. Es ist das jüngste Schmuckstück der Oswald Collection und wurde 2022 baubiologisch und mit Liebe zum Detail renoviert. Das Adults Only Hotel bietet 35 großzügig geschnittene Zimmer und Suiten, eine Spa-Oase mit Innenpool sowie eine extravagante Bar mit Billardtisch. Gekonnt kombiniert das Hideaway die ländliche Idylle des Bayerischen Waldes mit urbanen Standards. Hotelier *Alfons Oswald* legt Wert auf ein stilvolles Interieur und modernes Design.

Übrigens erhalten Gäste im natura Hotel und Kronberg Bodenmais *die aktivCARD Bayerischer Wald*. Damit haben sie kostenfreien Zugang zu über 130 regionalen Attraktionen.

Über die Oswald Collection

Im Herzen des Bayerischen Waldes liegen die drei Preziosen der Oswald Collection — *Hotel Experience Made in Bavaria: Landromantik Hotel Oswald Relais & Châteaux*, das *natura Hotel* und *Das Kronberg Bodenmais*. Ganzjährig geöffnet, erfüllen sie ideale Voraussetzungen für Erholungssuchende und Aktivurlauber unterschiedlicher Zielgruppen. In dritter Generation bietet die moderne Gastgeberfamilie individuelle Auszeiten und setzt auf den etablierten Trend der Luxus- und hochwertigen Budgethotellerie. So spricht die Oswald Collection ein breites Publikum an und bleibt dabei regional, bodenständig und kulturverbunden. Weitere Informationen finden Sie unter:

www.oswaldcollection.com
@hoteloswald
@natura_hotel
@daskronberg

Das Kronberg Bodenmais - Innenpool und Doppelzimmer

Jordan's Untermühle gibt seinem Restaurant einen neuen Namen - Lu's sorgt für frische Würze in Rheinhessen

Küchenchefin Luisa Jordan

Schwungvoll, wohltuend und kunterbunt - das ist das Credo von *Küchenchefin Luisa Jordan*. Bereits seit rund einem Jahr leitet sie das Restaurant in dem von ihrer Familie betriebenen Wellnesshotel *Jordan's Untermühle* in Köngernheim, nahe Mainz. Seit Juni 2023 trägt es als „Lu's" nun ihren Spitznamen und begeistert, gemäß dem Zusatz „Bunter Genuss" mit einem rundum überarbeiteten Konzept und einer vielfältigen, kreativen Küche. Die 28-jährige und ihr Team kombinieren dafür vorwiegend regionale Produkte mit Aromen aus aller Welt zu leckeren und leichten Gerichten wie Juwelenreis mit Kohlrabi, Erbsen, Röstzwiebeln und Tahinicreme, Seeteufel mit Perlgraupen, Staudensellerie, Mango und Krustentiersud oder Rinderrouladen mit Haselnusscreme und Romanesco. Bis Ende Oktober ist das neu aufgelegte „Genussreise"-Angebot ab 459 Euro pro Person mit zwei Übernachtungen im Doppelzimmer buchbar. Neben dem Frühstücksbuffet und einer herzhaft-süßen Nachmittagsvesper umfasst dieses auch das Fünf-Gang-Premieren-Menü am Abend mit passender, rheinhessischer Weinbegleitung sowie ein Willkommens- und Abschiedsgruß aus Lu's Küche. Mehr zum Hotel und Lu's findet sich auf :

www.jordans-untermuehle.de

instagram.com/lus_buntergenuss

Das Gastgeber-Gen und die Leidenschaft für den feinen Geschmack wurden Luisa von ihren Eltern in die Wiege gelegt. „Ich bin im Hotel aufgewachsen und habe sehr viel Zeit in unmittelbarer Nähe zur Küche verbracht. Neben mir wurde fleißig produziert und gekocht und ich habe Playmobil gespielt." Heute ist „Gastronomie ist einfach geil" das Motto der gebürtigen Rheinland-Pfälzerin, die im Gourmetrestaurant Luce D'Oro von Schloss Elmau und dem Zwei-Sterne-Restaurant Facil in Berlin gelernt und sich zahlreiche Inspirationen auf Reisen geholt hat. Dank der zusätzlichen Ausbildung zur Ayurveda-Köchin sind ihre Gerichte nicht nur lecker, sondern besonders bekömmlich und wohltuend. Zukünftig möchte sie den roten Faden zwischen Wellness und Kulinarik noch weiter herausarbeiten. Ebenfalls geplant ist eine Reihe von eigenen Produkten, die im Hotelshop erworben werden kann. Entspannung findet Luisa bei ihren Hühnern, die auch Eier liefern, unter anderem für ausgewählte Eierspeisen zum Frühstück für die Gäste. Nicht verpassen sollten diese zudem das Hausbrot, das von einer traditionellen Holzofenbäckerei im Nachbarort, nach dem Originalrezept der Untermühle gebacken wird.

Über Jordan's Untermühle

Das Wellness- und Genusshotel Jordan's Untermühle wird seit 2005 von der Gastgeberfamilie Jordan betrieben. Mit dem Kauf der drei historischen Fachwerkgebäude und der alten Mühle aus dem 17. Jahrhundert haben sich Martina und Gerhard Jordan einen Traum verwirklicht. Detailverliebt renovierten sie es zu einem Vier-Sterne-Superior-Hotel und ergänzten das Ensemble 2018 um einen modernen Anbau. Inzwischen gilt das Haus als eine der feinsten Hoteladressen der Region und wird von Sohn Niclas geleitet. Mit 45 Doppelzimmern und Suiten im eleganten Landhausstil und dem großzügigen Herz & Rebe Spa lockt es vor allem Weinliebhaber:innen, Paare und Aktivreisende an. Feinschmecker werden von der Gastgebertochter und Küchenchefin Luisa Jordan im Restaurant Lu's Bunter Genuss verwöhnt. Rad- und Wandertouren durch das sonnenverwöhnte Weingebiet, die direkt vor der Türe starten, runden das Angebot von Jordan's Untermühle ab und machen es zu einem perfekten Ort zum Entspannen und Genießen.

Restaurant Lu's Bunter Genuss

Pulpo, in Traubensaft eingelegter Treviso, Weiße-Bohnen-Creme, Rotkohlschaum und Reispapier-Chip

Canfranc Estación, a Royal Hideaway Hotel setzt auf Haute Cuisine - Traditionelle Rezepte aus den Pyrenäen modern interpretiert

Der ehemalige internationale Bahnhof von Canfranc, der Anfang 2023 als Fünf-Sterne-Hotel eröffnete

Eduardo Salanova und Ana Acín

Beginn einer kulinarischen Zeitreise: Unter der Leitung von Spitzenkoch Eduardo Salanova eröffnet das Luxusrefugium *Canfranc Estación, a Royal Hideaway Hotel* der spanischen Barceló Hotel Group, sein *Restaurant Canfranc Express*. Mit Liebe zur Tradition verleiht der aus Huesca stammende Sternekoch althergebrachten regionaltypischen Rezepten aus den Pyrenäen einen modernen Twist. Setting ist ein Speisewagen, der im Stil der Züge aus den 1920er Jahre restauriert wurde und Platz für zwölf Gäste bietet. Sie begeben sich auf eine gastronomische Reise durch die Geschichte des ehemaligen internationalen Bahnhofs von Canfranc, der Anfang 2023 als Fünf-Sterne-Hotel eröffnete. Zur Speisenauswahl des À-la-carte-Restaurants gehören Gerichte wie der aus dem Aragón-Tal stammende Klassiker Migas del Pastor, wo Brotreste mit Gemüse verfeinert werden, und Pintada y remolacha, also rote Bete und Wildperlhuhn aus Los Monegros. La Trilogía del Ternasco, eine Trilogie bei der das Pyrenäenlamm die Hauptrolle spielt, lässt zudem Nuancen der benachbarten französischen Küche einfließen. Zu den weiteren kulinarischen Einrichtungen gehören das Vagón 1928, das in Kürze ebenfalls in einem restaurieren Waggon eröffnet sowie ein Hauptrestaurant El Internacional und zwei Bars. Eine Übernachtung in einem der nostalgischen Deluxe-Doppelzimmer kostet ab 225 Euro für zwei Personen inklusive Frühstück. Weitere Infos:

www.barcelo.com/de-de/canfranc-estacion-a-royal-hideaway-hotel.

Gemeinsam mit Restaurantleiterin Ana Acín möchte Eduardo Salanova das Canfranc Express zu einer der gefragtesten kulinarischen Adressen in Aragonien machen. Beide wirkten zuvor im Restaurant Espacio N in Huesca, das für seine originelle, avantgardistische aragonische Küche mit einem Michelin-Stern ausgezeichnet wurde. Diese Philosophie führt Salanova auch im Canfranc Estación fort. „Mir ist es wichtig, unseren Gästen neue Geschmackserlebnisse zu bieten ohne dabei die Traditionen und das Know-how von früher zu vernachlässigen," sagt Salanova. „Aragonien verfügt über ein reiches kulinarisches Erbe, das durch Aromen und typische Produkte der Region wiederbelebt werden will."

Eduardo Salanova und Ana Acín verantworten das gesamte Gastronomieangebot des Canfranc Estación, zu dem auch das El Internacional gehört. Als Hauptrestaurant des Hotels bietet es Speisen aus der aragonischen Küche gepaart mit traditionellen Rezepten aus dem Hochgebirge an. Hier lässt Salanova auch Geschmackserlebnisse seiner vorherigen Stationen einfließen. Das Restaurant Vagón 1928 befindet sich ebenfalls in einem restaurierten Waggon und erinnert an die Zugreise von den aragonischen Pyrenäen nach Paris in den 1920er Jahren sowie an die Eisenbahnlinie, die die beiden Nachbarländer noch immer verbindet. Von gallischen Rezepten inspiriert, präsentiert die Speiskarte französische Küche mit einem Hauch Aragonien, begleitet von französischen und spanischen Weinen. Highlight der Karte ist Salanovas Neuinterpretation des Menüs, das am 18. Juli 1928 serviert wurde, dem Tag, an dem der internationale Bahnhof Canfranc eingeweiht wurde. Im Erdgeschoss runden neben der Bibliothek mit Cocktailkarte zwei weitere Bars das kulinarische Angebot ab.

Das Hotel Waastwinj im Südwesten der Insel Föhr

Fünf Jahre ist es her, dass der Wind ein neues zu Hause gefunden hat. Im *Hotel Waastwinj,* friesisch für Westwind. Es liegt im Südwesten der Insel Föhr nur ein paar Steinwürfe vom Strand entfernt. Mit Weitblick über das Meer bis nach Amrum und Sylt ist es der perfekte Ort, um sofort im nordischen Flair anzukommen. Hell, leicht und klar sind alle Räume gestaltet. Das Meer und die Landschaft haben dabei die Farben inspiriert. Muschelhelles Holz, meerblaue Polster, sandbrauner Boden. Hier ist drinnen wie draußen. Und mittendrin *Roluf Hennig,* waschechter Föhrer und leidenschaftlicher Gastgeber, der jetzt ein Jubiläums-Special für Inselträumer aufgelegt hat: „The Art of Föhr". Im Paket ab 349 Euro pro Person im Doppelzimmer sind neben drei Übernachtungen der Besuch zwei seiner Lieblingsplätze auf der Insel enthalten: das Friesenmuseum und das Museum Kunst der Westküste. Außerdem zwei Fahrräder für den Aufenthalt, mit denen sich die größte und bevölkerungsreichste deutsche Insel bequem erkunden lässt. Weitere Infos und Buchungen unter :

Web: www.waastwinj.de
Tel.: 04683-963330
E-Mail: info@waastwinj.de

Gastgeber Roluf und Ellin Hennig

„Als wir Pfingsten 2018 mit unserem Waastwinj an den Start gingen, hatten wir nur eins im Sinn: Menschen unsere wunderbare Insel so erleben zu lassen, wie wir sie von Herzen lieben. In einem Hotel wie es für uns nicht schöner sein kann. Damals ahnte noch keiner, dass wir schon nach kurzer Zeit vor sehr herausfordernden Zeiten stehen würden. Dass und wie wir sie bewältigt haben, macht uns ein bisschen stolz und hat uns als Team und auch mit unseren Gästen ganz besonders zusammenwachsen lassen", zieht Roluf Hennig ein erstes Fazit.

Gemeinsam mit seiner Frau Ellin und einem zwölfköpfigen Team hat der 58-jährige das Waastwinj mit zwei Einzel- und 16 Doppelzimmern zu einer festen Größe auf Föhr gemacht. Besonders charmant ist das Thema Wellness umgesetzt. Wer im Waastwinj schwitzt, tut es in der Schäferwagen-Sauna. Ganz nach föhrischer Art steht sie draußen. In einem traditionellen und gut isolierten Schäferwagen wird eingeheizt, im Ruheraum dann die Wärme entspannt genossen.

Treffpunkt mit höchsten Genüssen: das Restaurant Hennigs

Bewusster Genuss in ausgesuchter Qualität steht im Fokus des Restaurants Hennigs. Nicht zuletzt auch mit vielen geschmackvollen Überraschungen wie Föhrer Wein und Käse hat es inzwischen eine Fangemeinde, die weit über die Grenzen der Insel reicht. „Wir setzten auf regionale und frische Produkte, originäre Rezepte und saisonale Spezialitäten und fahren damit sehr gut. Und seit wir Anfang dieses Jahres unsere Vorabend-Bestellung für das Frühstück eingeführt haben, können wir dort noch mehr Auswahl anbieten und individuelle sowie Allergiker freundliche Lieblingsspeisen zubereiten", erläutert Hennig.

Mit Leib und Seele Föhrer

Wenn er gefragt wird, was ihm an seiner Insel am besten gefällt, nennt er immer wieder den wunderbaren Strand in Utersum. „Die Sonnenuntergänge dort sind einfach unschlagbar," schwärmt der gebürtige Föhrer. Aber auch die kleinen Orte der Insel oder die vielen Vogelarten begeistern ihn. Und die beiden Insel-Museen dürfen auf der Ausflugsliste nicht fehlen: Das Museum Kunst der Westküste wurde im Sommer 2009 in Alkersum auf Föhr eröffnet und hat sich seitdem einen sehr guten Ruf geschaffen. Es sammelt, erforscht und vermittelt Kunst, die sich mit den Themen Meer und Küste auseinandersetzt. Der Schwerpunkt liegt dabei auf den Westküstenländern Niederlande, Deutschland, Dänemark und Norwegen und hier auf der Kunst des 19. bis 21. Jahrhunderts. Das kleine Friesenmuseum gibt Einblick in die Geschichte und Natur der Insel.

Zeit für Kunst mit dem Jubiläums-Special „The Art of Föhr"

Beide Museen sind in das aktuelle Angebot „The Art of Föhr" eingebunden. Im Paket ab 349 Euro pro Person sind drei Übernachtungen in der gebuchten Kategorie, täglich ein regionales Frühstück als „Verwöhnprogramm am Morgen", zweimal ein 3-Gang-Abendmenü mit Hauptgang zur Wahl sowie eine Flasche Föhrer Wein, WLAN und die freie Nutzung der Schäferwagensauna enthalten. Als besonderes Extra erhalten Gäste freien Eintritt in das Friesenmuseum und das Museum Kunst der Westküste sowie zwei Leihfahrräder plus Fahrradkarte von der Insel. Wer ein E-Bike bevorzugt, kann dies gegen Aufpreis dazu buchen ebenso ein Strandpicknick, Massagen und Physiotherapien, Maniküre oder Pediküre sowie Yoga. Das Angebot gilt ab sofort bis einschließlich 27. März 2024.

Vegan auf Reisen

Es gibt viele Gründe, warum sich Menschen für eine Umstellung auf eine pflanzliche Lebensweise entscheiden: Den einen geht's um reduzierte Emissionen und damit einhergehend den Schutz von Klima und Umwelt. Andere wissen die gesundheitlichen Vorteile einer ausgewogenen fleischlosen Ernährung zu schätzen und deren weitaus geringeres Risiko für Herz-Kreislauf-Erkrankungen oder Diabetes. Für die meisten aber ist das stärkste Argument die Vermeidung des Tierleids, welches in der Ernährungsindustrie allgegenwärtig ist. In großen Metropolen finden Veganer meist eine bunte Auswahl an pflanzlichen Alternativen, anders jedoch verhält es sich auf Reisen: Gerade in kleinen Städten oder ländlichen Regionen stellt das Suchen und Finden entsprechender Unterkünfte sowie Restaurants sie vor riesige Herausforderungen. Im Folgenden neun Beispiele, bei denen Urlauber selbst auf landestypische Gerichte nicht verzichten müssen und vollwertige vegane Köstlichkeiten genießen können.

Auf ein farbenfrohes, rein pflanzliches Abendmenü können sich Veganerinnen und Veganer im Klosterhof im oberbayerischen Bad Reichenhall freuen. © Klosterhof - Alpine Hideaway & Spa

Plant-based-Pioniere in Mendrisio, Tessin

Das erste vegane Lokal in der italienischen Schweiz

„Mit viel Farbe, Geschmack und Fantasie möchten wir beweisen, dass unsere 100 Prozent pflanzliche Küche genauso gut, wenn nicht sogar besser schmecken kann, als Gerichte aus tierischen Produkten", sagt Silvia Serena, Inhaberin und Geschäftsführerin des *Aquafaba.* Die einstige Schülerin des Tessiner Sternekochs Pietro Leemann eröffnete 2021 das erste rein pflanzenbasierte Restaurant der italienischen Schweiz. Ihre Küche zeichnet sich durch regionale, teilweise weniger bekannte Lebensmittel aus und steht für einen ethischen, gesunden und nachhaltigen Lebensstil. „Der Respekt vor allen Lebewesen und dem Planeten ist die Grundlage für unsere persönliche Entscheidung pro vegan. Dieser schließt natürlich auch unsere Kunden mit ein", erklärt die Gastgeberin. Neben Rohkostvariationen stehen auf der Karte des Aquafaba einige Neuinterpretationen traditioneller Rezepte sowie eine große Auswahl an herzhaften und süßen Speisen. Genießer freuen sich in dem „100% vegetal"-Lokal auf Gemüse-Carbonara, Tiramisu oder Tempeh-Tartar.

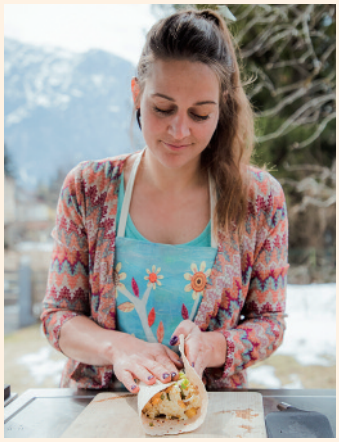
Event-Tipp für Plant-based-Gourmets: Von 8. bis 21. Januar 2024 findet das zweite „VegVegan"-Festival im Tessin statt. Die Veranstaltungsreihe unterstützt mit der „Veganuary"-Bewegung die weltweit größte ihrer Art und soll Menschen dazu anregen, sich im Januar (und möglichst auch den Rest des Jahres) rein pflanzlich zu ernähren. Alle Restaurants im Kanton Tessin sind anlässlich des Events aufgerufen, Gerichte ohne tierische Produkte anzubieten.

www.ticino.ch

Die Verwendung lokaler Rohstoffe gehört zur Philosophie des Restaurant Aquafaba im Schweizer Kanton Tessin. Inhaberin Silvia Serena überrascht ihre Gäste gerne mit neuen Geschmacksrichtungen und Kreationen. © Aquafaba Restaurant

Osttirol, Österreich

Essen, das der Seele gut tut



Das „Vegane Ernährung soll nicht nur schmecken und nachhaltig sein, sondern auch der Seele gut tun", erklärt Verena Steiner den Namen ihres *Soul Food Bikes.* Auf dem unteren Hauptplatz in Lienz/Osttirol bereitet Verena dienstags bis freitags jeweils von 11 bis 14 Uhr täglich frische Speisen zu. Einheimische und Touristen freuen sich auf eine Auswahl an wöchentlich wechselnden Wraps mit Chili sin Carne oder grünem Curry. Außerdem kocht die gebürtige Osttirolerin auf privaten und öffentlichen Veranstaltungen. Die saisonalen, rein pflanzlichen Zutaten schützen nicht nur die Umwelt durch Einsparung von CO_2, sondern fördern auch einen gesunden und umweltbewussten Lebensstil. Für das „food2go"-Angebot verwendet die vegane Köchin ausschließlich 100-prozentig kompostierbare Verpackungen, Getränke gibt's in Mehrweg- oder Pfandflaschen.

www.osttirol.com

Eine gesunde und umweltbewusste kulinarische Abwechslung bietet Verena Steiner mit ihrem Soul Food Bike in Osttirol. © Verena Steiner

(Fortsetzung nächste Seite)

Füssen, Bayern

Zu Gast im ersten vegetarisch-veganen Boutiquehotel im Allgäu

Da läuft selbst Nicht-Veganern das Wasser im Mund zusammen: Die rein pflanzlichen Buchteln, die zum Frühstück im Drei-Sterne-Superior-Boutique-Hotel Dreimäderlhaus am Füssener Weißensee im Allgäu serviert werden, zeugen von Kreativität, Bodenständigkeit und Regionalität in Sachen nachhaltiger Ernährung. © Dreimäderlhaus Füssen

Schon seine Zertifizierung zum Schlafgastgeber lässt erahnen, dass es sich beim Dreimäderlhaus in Füssen um keine Unterkunft im herkömmlichen Sinn handelt. Für ruhelose Nachteulen gibt es dort neben besonderen Angeboten und Ausstattungsmerkmalen auch mehrere Schlaflotsen. Seit neuestem aber macht das Drei-Sterne-Superior-Haus am bayerischen Weißensee vor allem in Sachen Ernährung von sich reden: So ist das kleine, feine Boutiquehotel derzeit das erste und einzige im Allgäu mit rein vegan-vegetarischer Küche. Beim von den Hoteliers Simone Sommerlad und Michael Duijndam ausschließlich von Hand zubereiteten Frühstück kommen dementsprechend gern Produkte aus dem Allgäu und auf Wunsch nur pflanzliche Lebensmittel auf den Tisch. Die Auswahl reicht vom tierproduktfreien Birchermüsli mit Kokosjoghurt über vier pflanzenbasierte Aufstriche sowie Kuchen bis hin zum Hafermilch-Cappuccino. Sogar Milchreis, Buchteln und andere Süßspeisen gibt es in der veganen Variation. Doch damit nicht genug: Wo möglich, werden Gemüse, Obst und Kräuter dafür von den Gastgebern im eigenen Garten kultiviert — und das mit voller Überzeugung: Das Paar lebt selbst vegan. DZ/ÜF ab 85 Euro.

www.fuessen.de

www.dreimaederlhaus.de

Kamalaya Koh Samui, Thailand

Natürliches Entgiften durch veganen Genuss

Die preisgekrönten Gerichte des Kamalaya Wellness Sanctuary & Holistic Spa entwickelte Gründerin Karina Stewart in Zusammenarbeit mit dem Chefkoch. Karinas umfangreiche Kenntnisse in funktioneller Medizin und Zellentgiftung haben nach dem Prinzip „Food for healing“ maßgeblichen Einfluss auf die Gestaltung der Speisekarte genommen. Vegane Ernährung unterstützt den Entgiftungsprozess, entsprechend sind alle Gerichte im Detox-Menü des Kamalaya 100 Prozent pflanzlich und werden möglichst aus Bio- und Regionalprodukten wie heimischem Gemüse, Früchten, Kräutern und Gewürzen hergestellt. Die sorgfältige Auswahl der gesunden Zutaten und deren raffinierte, meist asiatische Zubereitung sind der Erfolgsgarant für das schmackhafte Ernährungskonzept im Kamalaya.

www.kamalaya.com

Speisen wie die „Signature Detox Rolls“ gehören zum pflanzlichen Ernährungskonzept des Detox-Programms im thailändischen Kamalaya Wellness Sanctuary & Holistic Spa. © Kamalaya Koh Samui

Schenna, Südtirol

Vegan-Arrangement für Körper, Geist und Seele

So sexy kann vegan sein — das Gemüsekunstwerk mit Pfifferlingen ist nur eines der pflanzenbasierten Gerichte, die gesundheitsbewusste Urlauber im Schenna Resort in der Südtiroler Gemeinde oberhalb von Meran auf Wunsch serviert bekommen. © Schenna Resort/Andreas Pollok

Nicht nur pflanzenbasierte Gourmet-Halbpension, sondern ein abwechslungsreiches Bewusstseins- und Aktivprogramm verspricht das Arrangement *Veganer Genuss PUR* im Schenna Resort in Schenna oberhalb von Meran. Dabei haben Gäste des Vier-Sterne-Superior-Hotels in der Südtiroler Gemeinde die Wahl aus gesunden und ausgewogenen Gerichten, die obendrein den Gaumen verwöhnen — von der kreativen Vorspeise bis hin zum außergewöhnlichen Dessert. Den Zutritt zu gleich drei großzügigen SPAs sowie das achtsame „Mind & Soul“-Programm mit Yoga, Meditationen, Sauna-Aufgüssen und vielem mehr gibt's gratis dazu. Wer mag, nimmt an der kostenlosen wöchentlichen Verkostung des hauseigenen Weinguts Pföstl teil. Die feinen Tropfen sind selbstverständlich auch vegan. Das Package für Achtsame kostet ab 316 Euro pro Person und versteht sich inklusive zwei Übernachtungen mit Halbpension, Willkommensgetränk, Programmen wie beschrieben sowie Late Check-out in den Wellnessbereichen.

www.schenna.com

(Fortsetzung nächste Seite)

Bad Reichenhall, Oberbayern

Ein Tag für Plant-based Lovers und Entdecker

Das „GenussArt"-Menü im Klosterhof in Bad Reichenhall/Oberbayern ist für Hotelgäste im gebuchten Arrangement inklusive und bietet mit der Speiseauswahl „Kraut & Rüben" auch für Veganer eine pflanzliche Option. © Klosterhof - Alpine Hideaway & Spa

In Bad Reichenhall haben Urlauber zahlreiche Möglichkeiten, vegan zu schlemmen. Ein kulinarischer Tag in der oberbayerischen Alpen- und Kurstadt könnte demnach wie folgt aussehen: So erwartet Gesundheitsbewusste schon morgens ein „Genuss-Frühstück" im *Boutiquehotel Villa Rein*. Dank Martina, selbst Vegetarierin und Lebensgefährtin von Hoteleigentümer Sebastian Xaver Rein, gibt es dort eine große Auswahl an pflanzenbasierten Optionen. Hergestellt aus vorwiegend regionalen Spezialitäten, sind vor allem ihre selbstgemachten Aufstriche das Highlight des morgendlichen Buffets. Zum Mittagessen genießen Besucher im *Vitamin Boom* Bowls, Sandwiches und viele weitere vegane Leckereien. Inhaberin Svenja Hoffmann beliefert übrigens auch Kindergärten und Unternehmen mit ihren frischen Smoothies und Energie Balls. Ein naturbelassenes, fleischloses Dinner für „Plant-based Lovers & Entdecker" bietet schließlich das Alpine Hideaway & Spa *Klosterhof* im Ortsteil Bayerisch-Gmain. Das Menü steht für kreative Geschmacks- sowie Texturkombinationen und eine innovative, neue Küche.

www.bad-reichenhall.de

„Das Wichtigste ist, die vegane Küche nicht als Verzicht zu sehen. Gemüse und Obst sind so vielfältig! Und mit der Entscheidung für eine tierproduktfreie Ernährung tue ich nicht nur etwas Gutes für Umwelt und Lebewesen, sondern es öffnen sich völlig neue Möglichkeiten und Geschmacksrichtungen", so Alex Müller, Koch und Geschäftsführer des Mountain Retreat Center im Chiemgau. Das vegane Hotel im Bayerischen Voralpenland ist eines der drei veranstaltereigenen Häuser von Indigourlaub, die vegane Vollverpflegung anbieten. Für ihre pflanzenbasierten Kreationen wählen die Köche an allen drei Standorten nur beste, möglichst regionale Zutaten aus. „Wir machen gar kein großes Ding daraus, dass unsere Speisen vegan sind. Häufig erfahren Gäste erst im Gespräch davon und sind dann meist fassungslos, dass der „Cheezy Brokkoli" gar keinen Käse enthält. Oft sagen sie, dass sie noch nie so lecker gegessen haben — aber da darf sich jeder gern ein eigenes Bild machen", freut sich Alex Müller. Wer wissen möchte, wie man authentischen, pflanzenbasierten Käse für Pizza, Pasta und Co. herstellt, kann in der Kochwoche *Bella Italia* vom Küchenchef persönlich lernen.

www.indigourlaub.com

Indigourlaub, Österreich

Selbstverständlich vegan

Im Mountain Retreat Center Chiemgau machen sich Yoga und Ayurveda nicht nur in den Themen-Programmen, sondern auch in den veganen Kreationen von Chefkoch Alex Müller bemerkbar. © Indigourlaub

In Haubers Naturresort in Oberstaufen werden traditionelle Allgäuer Krautkrapfen mit Zwiebelsud, etwas Miso Paste aus dem Schwarzwald und marinierten Wiesenkräutern serviert. © Haubers Naturresort

Haubers Naturresort, Oberstaufen

„Veganisierte" Allgäuer Gaumenfreuden

Wer als Veganer in Haubers Naturresort in Oberstaufen eincheckt, muss auf traditionelle Allgäuer Köstlichkeiten nicht verzichten. Mit einer kurzen Info vorab ans Hotel erwartet Urlauber eine große Auswahl an pflanzlichen Optionen. Schon beim Frühstücksbuffet dürfen sich Gäste neben Obst und Gemüse auf vegane Backwaren, Butter- und Käsealternativen sowie verschiedene Aufstriche freuen. Beim Abendmenü überrascht Küchenchef Tobias Boneberg etwa mit veganer Lasagne, Gemüsestrudel oder Artischockenböden. Diese werden gefüllt mit mediterranem Gemüse, serviert mit Rucola und pflanzenbasiertem Käse in einer Tomaten-Basilikum-Soße. Auf Wunsch wird die standardmäßig vegetarische Menüoption komplett tierproduktfrei zubereitet. Koch Vineeth aus Indien kümmert sich zudem um entsprechende asiatische Gerichte wie Curry, Masala und Co. Für Gourmets, die es lieber traditionell mögen, gibt es im Vier-Sterne-Superior-Hotel sogar die beliebten Allgäuer Krautkrapfen auch ohne tierische Inhaltsstoffe.

www.haubers.de

(Fortsetzung nächste Seite)

AHM Kommunikation

Neun Tipps für eine pflanzenbasierte Ernährung im Urlaub

Hotel Vier Jahreszeiten Starnberg, Oberbayern

Sternekoch-Rezept für daheim: Vegane Jakobsmuschel

Eine spannende kulinarische Kreation teilt Maximilian Moser, Sternekoch des Hotels Vier Jahreszeiten Starnberg/Oberbayern mit seiner Interpretation einer veganen Jakobsmuschel. © Hotel Vier Jahreszeiten Starnberg/Ben Döring

Wer an Sterneküche denkt, hat meist hochwertige Fleisch- oder Fischgerichte im Sinn. Dass auch vegetarische oder gar vegane Alternativen große Beliebtheit in der Königsklasse der Restaurants erreichen können, beweist Sternekoch Maximilian Moser vom Gourmetrestaurant Aubergine in Starnberg. Mit Techniken, die der 37-Jährige aus der klassischen Küche adaptiert und auf ein neues Level bringt, hat er die „Mittelmeerpilgermuschel" neu kreiert, und das vollkommen pflanzenbasiert. „Das Rezept für die vegane Jakobsmuschel mit Senfkaviar ist genial und sehr authentisch im Geschmack. Würde man nicht wissen, dass das Gericht plant-based ist, würde man den Unterschied zur Meeresfrucht kaum bemerken — speziell was die Optik und Textur im Mund betrifft", ist Moser überzeugt. Der Gastronom ist überregional bekannt für seine kulinarischen Interpretationen. So trägt das Gourmetrestaurant Aubergine im Hotel Vier Jahreszeiten Starnberg unter seiner Leitung seit 2014 durchgehend den einzigen Michelin-Stern im oberbayerischen Fünfseenland. *Hier* geht's zum Rezept.

www.aubergine-starnberg.de

www.vier-jahreszeiten-starnberg.de

STROMBERGER PR

Herbstlicher Rezepttipp:

Eierschwammerl Mousse vom Neuwirt in Bad Vigaun

Foto: © Wolfram Marius

Eierschwammerl Mousse

Zutaten für 6 Portionen
- ¼ l Schlagsahne (36%)
- ¼ l Eierschwammerlsuppe (kalt)
- 4,5 Blatt Gelatine
- Salz & Pfeffer

1. Etwas Suppe (ca. 50ml) erhitzen.
2. Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen, ausdrücken und in der Suppe auflösen.
3. Die restliche Eierschwammerlsuppe einrühren und die Masse mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Sahne cremig schlagen und unterheben.
4. Mousse in Dariolformen oder beliebiges Glas füllen und kalt stellen.

Tipp zum Garnieren: marinierter Rucola, luftgetrockneter Bio-Ochsenschinken und geröstete oder eingelegte Schwammerl.

Herbstzeit ist Eierschwammerlzeit und damit der beste Moment, neue Rezepte auszuprobieren. Auch das Neuwirt Hotel & Wirtshaus im Salzburger Land nutzt die Saison, um leckere Köstlichkeiten zu kreieren. Dank des starken Regens nach heißen Tagen sprießen die kleinen Pilze in den Salzburger Wäldern schon jetzt und kommen ganz frisch in die Küche des kleinen aber feinen Boutiquehotels. Gastgeberin Katharina Schiefer verrät nachstehend eines ihrer Lieblingsrezepte zum Nachkochen: Eierschwammerl Mousse. Guten Appetit!

www.neuwirt-badvigaun.at

Katharina und Michael Schiefer
Foto: © Günter Standl

Wirtshaus Foto: © fotografiepeterkuehnl

77. Bregenzer Festspielsaison beendet

Foto: © Anja Köhler I andereart.de

„Madame Butterfly" begeisterte das Seebühnen-Publikum

Die Bregenzer Festspiele — besonders natürlich das Spiel auf dem See — sind jedes Mal aufs Neue ein beeindruckendes Event, welches man unbedingt einmal erlebt haben sollte.

Am 20. August gingen nun die diesjährigen Festspiele zu Ende. Auf der Seebühne war in den Jahren 2022/23 Puccinis Madame Butterfly zu erleben. Alleine die Zahlen und Fakten sprechen für sich: Zehn Monate wurde am Bühnenbild gearbeitet einschließlich Montage und Endkorrekturen. 33 Technikfirmen aus Österreich, Deutschland und der Schweiz waren an den Aufbauarbeiten beteiligt. Die Seebühne selbst ist auf 119 Pfählen errichtet, die bis zu sechs Meter tief in den Seegrund gerammt sind. Das Bühnenbild zu Madame Butterfly stellte ein gewelltes Papier dar, auf welches schemenhaft eine japanische Landschaft stilisiert wurde. Es maß an seiner höchsten Stelle 23,2 und an seiner breitesten Stelle 33 Meter mit einem Gesamtgewicht von ca. 300 Tonnen. 6.659 Besucher konnten allabendlich die Vorstellung erleben.

1904 wurde Giacomo Puccinis Oper uraufgeführt und 2022/23 auf der Seebühne in Bregenz in einer ergreifenden Inszenierung von Andreas Homoki umgesetzt. In dieser Aufführung dominierten die leisen Töne und auf die sonst üblichen großen Showeffekte beim Spiel auf dem See wurde verzichtet. Zart sang und spielte sich Barno Ismatullayeva als Butterfly durch den gesamten Abend und hatte mit Annalisa Stroppa als mitfühlende Suzuki und Brett Polegato als Konsul zwei wunderbare Dialogpartner. Kirschblüten wurden verstreut, japanische Schirme tanzten, Stoffbahnen wehten leicht im Wind, Stoßfeuer zum Finale. Wir sind gespannt auf den Freischütz, der 2024 vom 17. Juli bis 18. August auf der Seebühne zu erleben sein wird.

www.bregenzerfestspiele.com

© Bregenzer Festspiele GmbH

15. HOPE-Gala in Dresden

Foto: © Detlev Schneider

Endlich stehen sie auf der HOPE-Bühne — Kultband Silly und Julia Neigel

Zur diesjährigen HOPE-Gala in Dresden wurde nun ein weiterer musikalischer Höhepunkt angekündigt: Die *Kult-Rockband Silly* hat zugesagt und steht am 28. Oktober gemeinsam mit der charismatischen Rocksängerin *Julia Neigel* auf der Bühne im Dresdner Schauspielhaus.

Damit hat das Programm neben Fury in the Slaughterhouse, Kathy Kelly und den WEATHER GIRLS ein weiteres musikalisches Highlight zu bieten, das nur auf dieser Veranstaltung zu erleben ist. Denn Silly wird begleitet vom Dresdner Jugendsinfonieorchester des HSKD unter Leitung von Prof. Milko Kersten. Die Tickets kann man bequem auf www.hopegala.de online kaufen. Sie werden je nach Platzgruppe in drei Kategorien für 250 Euro, 280 Euro und 330 Euro angeboten. Im Preis enthalten ist nicht nur die Gala im beeindruckenden Saal des Schauspielhauses, sondern auch die After-Show-Party inklusive kulinarischer Köstlichkeiten und ausgesuchter Getränke mit den WEATHER GIRLS und Livemusik in verschiedenen Lounges und auf der Bühne. Mehr Informationen auf:

www.hopegala.de

15. HOPE - Gala Dresden am 28.10.23
Einlass 17:30 Uhr I Start 19:00 Uhr I
Ende 02:30 Uhr
Staatsschauspiel Dresden
Großes Haus
Theaterstraße 2, 01067 Dresden

Kult-Rockband Silly mit Julia Neigel

Lisa Kochte

Fotos: © Lisa Kochte / Lio-Laurell Wolf

Unvergesslicher Familienurlaub im Herzen von Bayern

Im malerischen Chiemgau, mitten in der traumhaften bayrischen Landschaft liegt der *Ferienhof Staller*. Nur eine kurze zehnminütige Autofahrt trennen den Ferienhof vom Chiemsee. Der Hof selbst ist im Dorf Seeon gelegen, das mit seinem traditionellen bayerischen Flair und der Nähe zur Natur eine perfekte Kulisse für erholsame Ferien bietet.

700 Jahre Geschichte vereint mit zeitloser Eleganz

Der Ferienhof wurde 2015 von Thomas und seiner Frau Dorothea eröffnet und vereint den Charm eines 700 Jahre alten rustikalen Bauernhofs mit modernem Luxus. Insgesamt sieben fünf-Sterne-Ferienwohnungen erwarten die Gäste auf dem Ferienhof. Jede Wohnung verfügt über zwei gemütliche Schlafzimmer, großzügige Badezimmer und eine private Sauna, die zum Entspannen einlädt. Einige der Wohnungen bieten sogar private Whirlpools auf den Terrassen, von denen aus man die Chiemgauer Landschaft bewundern kann. Die Liebe zum Detail ist in der gesamten Gestaltung des Bauernhofs spürbar und schafft eine einzigartige Atmosphäre, die Tradition und Moderne in Einklang bringt.

Ein Paradies für kleine Abenteurer

Für Kinder wird der Ferienhof zu einem wahren Spielparadies. Ein weitläufiger Außenbereich mit einem naturbelassenen Badeteich, einem riesigen Spielplatz und einer Vielzahl von Kettcars lässt keine Langeweile aufkommen. Und selbst bei schlechtem Wetter bietet eine großzügige Spieloase in der Scheune genügend Platz für jede Menge Spaß.

Ein besonderes Highlight des Ferienhofs sind die zahlreichen Tiere von A bis Z - von Alpakas, Ponys, Kühen, Hühnern, Katzen und Kaninchen bis hin zu Ziegen. Der Hof bietet nicht nur Gelegenheiten zum Streicheln und Bestaunen, sondern auch die Möglichkeit für Kinder, bei klassischen Bauernhofaufgaben zu helfen. Kinder haben die Möglichkeit auf den beiden kleinen Ponys zu reiten, mit den Alpakas spazieren zu gehen, die kleinen Ziegen und Schafe zu füttern oder Eier für das Frühstück zu sammeln.

Gemeinsam genießen und Entspannen

Zwischen all den abenteuerlichen Aktivitäten bietet der Ferienhof Staller auch kulinarische Highlights. Ein genussvolles Frühstück erwartet die Gäste jeden Morgen im Gewölberaum. Hier werden hofeigene Produkte wie Honig, Marmelade und Eier, frischer Kaffee sowie eine Vielzahl von regionalen Produkten serviert. Auch das wöchentliche BBQ mit zarten Spareribs am Donnerstag bietet ein köstliches Erlebnis. Der Ferienhof Staller ist ein wahres Paradies für Familien, das zum Verweilen einlädt. Mit seiner harmonischen

(Fortsetzung nächste Seite)

(Fortsetzung von Seite 18)

Lisa Kochte

Staller Ferienhof am Chiemsee

Fotos: © Lisa Kochte / Lio-Laurell Wolf

Unvergesslicher Familienurlaub im Herzen von Bayern

Mischung aus rustikalem Charme, modernem Luxus und einer Fülle von Aktivitäten für Kinder ist er der perfekte Ort, um gemeinsame Erinnerungen zu schaffen und unvergessliche Ferien zu erleben. Der Ferienhof hat sich seinen Ruf als Urlaubsoase in der bayerischen Landschaft und den Titel zum beliebtesten Ferienhof Deutschlands (2017, 2020) redlich verdient.

Staller Ferienhof
Urlaub auf dem Bauernhof
Staller 1, 83370 Seeon
Tel. 08621-6496929
info@staller-ferienhof.de
www.staller-ferienhof.de

STROMBERGER PR

Raus aus dem Alltag, rein in den Minimoon

Foto: © Christian Woeckinger

Im GAMS zu Zweit mit speziellen Arrangements die Liebe feiern

Hochzeitstag, Geburtstag, Kennenlerntag, Flitterwochen, Kinderpause, Liebespaarzeit... Es gibt viele Anlässe für einen Minimoon. Am 4. September 2023 öffnet das *Kuschelhotel GAMS zu Zweit* wieder und startet in die neue Saison. Im wunderschönen Bezau, im Bregenzerwald, wird die Liebe großgeschrieben. Das Vier-Sterne-Superior-Haus verwöhnt seine Gäste mit großen Kuschelsuiten, dem *Restaurant EDEN* sowie dem *Wellness-Bereich PAARADIES* auf 3.000 Quadratmetern mit zusätzlich buchbarem Rooftop-Pool.

Jeden Donnerstag verwandelt sich das Hotel in ein sinnliches Märchen aus 1001 Nacht. Dabei reisen Urlaubende vom Bregenzerwald in den Orient: Dekoration, Kulinarik und Spa-Anwendungen sind dann auf das orientalische Motto abgestimmt. Das Spa ist bis Mitternacht geöffnet und jede halbe Stunde finden Peelings, erfrischende Aufgüsse sowie orientalische Reinigungsrituale statt. Weiterer Pluspunkt: Auch der sonst exklusive Ruhe- und Relaxbereich Wolke 7 mit Skypool ist für alle Gäste frei zugänglich. Kulinarisch verwöhnt das Küchenteam mit einem abwechslungsreichen Frühstücksbuffet und einem Fünf-Gänge-Menü am Abend.

www.hotel-gams.at/arrangements

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

Das Juwel auf der Insel Mykonos erstrahlt in neuem Glanz

Nach einer umfassenden Renovierung im einzigartigen, mykonischen Stil erstrahlt das Mykonos Lolita Grecotel Boutique Resort, ein Juwel aus der renommierten Grecotel Kollektion, in frischem Glanz in herzlicher und einladender Atmosphäre. Der luxuriöse und architektonisch neue Rückzugsort verbindet den angesagten Insel-Lifestyle mit verträumter Abgeschiedenheit und ist die ideale Oase für Romantiker und Abenteuerlustige, die abseits des Trubels ein Hideaway über den Klippen einer unberührten Meeresbucht auf Mykonos suchen.

An der malerischen Nordküste der Insel gelegen besitzt das Grecotel Mykonos Lolita einen eigenen Privatstrand in unberührter Umgebung. Gäste erleben dort reine Natur und die Schönheit der Insel in ihrer ursprünglichen Pracht. Die 18 individuellen Gästezimmer und 15 Suiten auf zwei Ebenen garantieren absolute Privatsphäre und bieten einen atemberaubenden Blick auf den hoteleigenen Strand, begleitet vom sanften Rauschen der Wellen — perfekt für einen entspannten und romantischen Urlaub zu zweit. Das Resort verfügt auch über die schönste Hochzeitskapelle von Mykonos, ideal für eine Traumhochzeit im ganz intimen Rahmen!

Das Grecotel Mykonos Lolita ist der Ort, an dem Unberührtheit auf Eleganz und Ruhe auf Lebendigkeit trifft. Die Umgebung bietet wunderschöne, wilde Joggingtrails, Wassersportmöglichkeiten, Reiten und Ausflüge auf Caiques, den traditionellen Fischerbooten des Ionischen Meers, die für Abwechslung und unvergessliche Erlebnisse in der Natur sorgen.

Für Gäste, die die Partyszene erleben möchten, ist die lebhafte Stadt Mykonos mit ihrem bunten Nachtleben nur zehn Fahrminuten entfernt, ganz in der Nähe der belebten Hotspots der Insel. Dank der liebevollen Neugestaltung ist die einstige "Perle im Norden der Insel Mykonos" nun zu einem neuen Juwel mit unverwechselbarem Charakter aufgestiegen. Anspruchsvolle Reisende mit Sinn für Luxus und Individualität finden hier ihre Traumdestination auf Zeit. Sowohl romantische Fluchten als auch ausgelassene Partynächte sind hier möglich — die unterschiedlichen Facetten von Mykonos offenbaren sich in einer anspruchsvollen Atmosphäre neu.

Mehr Infos und Buchungen unter:
https://mykonoslolita.grecotel.com/

+++ 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