achter-zens Public Relations

Luxushotel im Herzen der Wachau

Foto: © Relais & Châteaux Hotel Schloss Dürnstein / Gregor Semrad

Der unwiderstehliche Charme historischer Gemäuer spiegelt sich facettenreich im Relais & Châteaux Hotel Schloss Dürnstein wider



as prachtvolle Relais & Châteaux Hotel Schloss Dürnstein im Herzen der Wachau ist das einzige Fünf-Sterne-Hotel Niederösterreichs und überzeugt mit seiner Panoramalage, 46 royalen Zimmern & Suiten und einer Luxusvilla, die exklusiv ganzjährig buchbar ist. Hier lebt und arbeitet die Familie Thiery seit über 80 Jahren. Heute leiten die Geschwister Maria Katharina Thiery-Schroll und Johannes Christian Thiery das Luxushotel in mittlerweile

dritter Generation, nachdem das Anwesen 1937 in den Familienbesitz übergegangen war. Gemeinsam bewahren sie das kulturelle Erbe des Schlosshotels, in dem sie aufgewachsen sind. Einst ein Jagdschloss und Adelspalais, ist es heute ein Sternehaus, das viele Geschichten erzählt — und den Zauber eines historischen Anwesens mit modernem Komfort vereint.

Das Refugium verzaubert anspruchsvolle Reisende im großzügi-

gen Schloss-Spa. Erst im vergangenen Winter unterzog sich der gesamte Wellnessbereich einem umfassenden Facelift und erstrahlt heute im neuen Glanz. Bemerkenswert ist der Außenpool, der sich im Innenhof des Schlosses verbirgt und einen pittoresken Blick auf die sagenumwobene Ruine Dürnstein und das Wahrzeichen der Wachau — den blau-weißen Turm der Stiftskirche — freigibt. Überhaupt bestimmt märchenhaftes Flair das Ambiente des historischen

Anwesens. Reichlich davon gibt es auch im Restaurant Schloss Dürnstein und seiner Panoramaterrasse. Hier servieren Oberkellner Stefan Schubert und sein Team Köstlichkeiten, die Küchenchef Mario Scandura mit seiner Mannschaft in der Schlossküche zaubert. Magische Sonnenuntergänge stehen, neben Spezialitäten aus der Wachau, auf der Tageskarte. Abgerundet wird das kulinarische Angebot mit dem romantischen Grillrestaurant Küffer Keller und der



achter-zens Public Relations

Luxushotel im Herzen der Wachau

Der unwiderstehliche Charme historischer Gemäuer spiegelt sich facettenreich im Relais & Châteaux Hotel Schloss Dürnstein wider



Foto: © Relais & Châteaux Hotel Schloss Dürnstein / Thomas Kirschner

Schloss Greisslerei mit regionalen Schmankerln.

Das Juwel ist seit 45 Jahren ein engagiertes Mitglied der renommierten Hotel- und Restaurantvereinigung Relais & Châteaux. Weitere Informationen finden Sie unter:

www.schloss.at (@schloss_duernstein)



Foto: © Relais & Châteaux Hotel Schloss Dürnstein / Günther Standl







Frischer Wind im Feld der Gourmetkritik



Der neue Gourmetführer Gusto testet die besten, einzigartig kuratierten 1.000 Restaurants in Deutschland, er ist als Buch, Online-Version und Gusto App verfügbar. Besondere Würdigung durch Auszeichnungen in sechs Bereichen und zehn Top-10-Kategorien.

Gusto hat sich als kulinarischer Reiseführer binnen kurzer Zeit in der gesamtdeutschen Restaurantund Feinschmeckerszene einen sehr guten Namen gemacht und ist zum bundesweit vielbeachteten Gourmetführer avanciert, dem die Spitzenköche und -köchinnen und Gastronomen vertrauen.

Dabei hat der jüngste unter den einschlägigen Guides für viel frischen Wind im Feld der Gourmetkritik gesorgt — nicht zuletzt durch offene Worte in detaillierten Beschreibungen und Transparenz in der Bewertung.

So war Gusto seinerzeit auch der erste Guide, der seine Bewertungskriterien für die einzelnen Auszeichnungsstufen klar definiert und offengelegt hat. Mit dem Erscheinen des Buches gibt der Gusto nun die Besten der Besten in sechs Bereichen bekannt sowie zehn thematische Ranglisten.

Der Gusto 2024 erschien am 2. September 2023 bei ZS — ein Verlag der Edel Verlagsgruppe 992 Seiten, Hardcover 34,00 EUR (DE) ISBN 978-3-96584-347-9 Redaktionsleiter ist Markus Oberhäußer.

Koch des Jahres: Torben Schuster

Restaurant Gut Lärchenhof in Pulheim

Schon im vergangenen Jahr tauchte der 37-Jährige als der breiten Gourmetöffentlichkei noch weitgehend unbekannter Koch unter lauter großen Namen in einer unserer Top-10-Listen auf - jetzt heben wir Torben Schuster für seine aufwendige, nicht nur handwerklich perfekte und qualitativ herausragende, sondern insbesondere auch sehr eigenständige Kochkunst ganz allein aufs Podest. Der ebenso hochtalentierte wie ambitionierte, aber sehr zurückhaltend und bescheiden auftretende Küchenchef, dem man wegen der Unvergleichbarkeit seiner Gerichte sofort abnimmt, dass er nicht allzu viel nach rechts und nach links schaut, was die hochdekorierten Kollegen so machen, legte im Gourmetrestaurant auf dem

Gelände des exklusiven Golfplatzes Gut Lärchenhof einen beeindruckenden Start vor. Schon als er im November 2017 aus dem Team von Jonnie Boers De Librije in den Kölner Westen gekommen war und bereits damals mit hierzulande seltenen Einflüssen viel frischen Wind mitgebracht hatte, waren wir sofort auf ihn aufmerksam geworden und hatten seine Küche hoch bewertet. Seither wurde er immer noch ein bisschen besser und hat sich seine individuelle Handschrift, mit der er Nordseeküsten und mediterrane Gefilde des Mittelmeers lässig miteinander verschmelzen lässt, bewahrt. Ein würdiger Koch des Jahres, von dem man in Zukunft noch sehr viel hören wird.



Association forder

Newcomer des Jahres 2023: Sebastian Sandor

Louis in Saarlouis

Sebastian Sandor hat es in seiner ersten Chefposition in Deutschland auf Anhieb geschafft, die großen Fußstapfen seines Vorgängers im renommierten Gourmetrestaurant des Hotels Maison in Saarlouis nicht nur locker auszufüllen, sondern ihnen außerdem eine ganz neue und spannende Marschrichtung vorzugeben. Der stilistisch frische Wind seiner Küche kommt nicht von ungefähr, hat der ambitionierte Chef mit ungarischen Wurzeln doch nach einer klassischen Schule in besten deutschen Häusern

vor allem während mehrerer Stationen in Japan und seiner Zeit mit eigenem Restaurant in Belgien ganz unterschiedliche Einflüsse aufgenommen, die er jetzt in einem sehr eigenständigen Stil bündelt. Seine stark verdichteten und zugleich flirrend leichten Kreationen, die irgendwo zwischen japanisch-puristischer Klarheit und nordisch-belgischen Bezügen pendeln, konnten uns auf Anhieb begeistem und machen neugierig, wohin die Reise geht. Und genau deshalb zeichnen wir Sebastian Sandor als "Newcomer des Jahres" aus!







Aufsteiger des Jahres 2023: Dirk Grammon

Grammons Restaurant in Dortmund

Natürlich spielt es bei der Wahl des jährlichen Aufsteigers des Jahres eine übergeordnete Rolle, dass der Ausgezeichnete in unserem Bewertungsranking einen möglichst großen Sprung nach oben hingelegt hat. Wir achten aber immer auch darauf, dass dieser Aufstieg nicht nur aus höherer Qualität oder mehr Präzision der Küche des Protagonisten resultiert, sondem dass auch sonst eine gewisse Weiterentwicklung stattgefunden hat. Und die konnten wir in diesem Jahr in besonderem Maße auf den Tellern von Dirk Grammon feststellen, der im eigenen Restaurant in Dortmund hohen gastronomischen Anspruch mit Einfamilienhaus-Charme in Einklang bringt. In ihren Grundzügen ist die Küche des kulinarischen Frühstarters, der schon mit Anfang zwanzig an seiner ersten Küchenchefstelle in hohem Maße auf sich aufmerksam machen konnte und heute, nach gut 15 Jahren, fast schon so etwas wie altmeisterliche Souveränität besitzt, weiterhin konsequent klassisch-französisch. Doch es ist ihm in der jüngeren Vergangenheit bravourös gelungen, seine ausdrucksstarken Kreationen von allem Überflüssigen zu befreien, das Relevante auf den Tellem bemerkenswert klar und gestochen scharf zu fokussieren und auf diese Art auch gleich seine große Stärke für tiefe, komplexe und zugleich vibrierend leichte Saucen noch besser herauszustellen.

Die angenehme Atmosphäre und zugewandter Service sind zwar selbst in der gehobenen Gastronomie keineswegs selbstverständlich, aber doch häufig anzutreffen. Deutlich seltener sind jene Gastgeber, die eine ganz besondere Stimmung kreieren, ohne die das Gesamterlebnis kaum denkbar wäre. Die sind eher die Ausnahme. So wie Maria Groß und Matthias Steube, die ihre idvllisch verwunschene Bachstelze in der Peripherie von Erfurt mit einer ansteckenden Begeisterung für das eigene Tun, die Produkte und die passenden Getränke zelebrieren. Während Maria den Bachstelzen-Spirit vor allem auf den Tellem erlebbar macht, transportiert Matthias ihn als geborener Entertainer und

passionierter Gastgeber sehr wirkungsvoll ins Restaurant oder in den Garten. Nicht zuletzt durch seine Begrüßungsansprachen oder das obligatorische gemeinsame Anstoßen vor dem Menübeginn gelingt es, dass sich jeder Gast für diesen Abend als Teil einer eingeschworenen Genussgemeinschaft fühlt - und dennoch wird im weiteren Verlauf jeder auf ganz individuelle Art umsorgt. Für die Gaben, Stimmung und Gemeinschaftsgefühl zu schaffen, die eigene Begeisterung auf die Gäste zu übertragen und mit hoher Kompetenz, nicht nur den Füllstand der Gläser, sondern auch sonst jedes Detail im Blick zu behalten, zeichnen wir Maria Groß und Matthias Steube als "Gastgeber des Jahres aus".

Gastgeber des Jahres 2023: Maria Groß & Matthias Steube Bachstelze in Erfurt



Sommelier des Jahres 2023: Tobias Klaas

Brothers in München



Obwohl wir für unsere Sonderauszeichnungen und insbesondere bei der Auswahl für unseren Sommelier des Jahres immer auf der Suche nach Underdogs sind, fällt der Titel in diesem Jahr doch auf einen alten Bekannten. Wenngleich einem noch recht jungen alten Bekannten, der zudem in einem ganz neuen Umfeld wirkt. Denn mit dem Restaurant Brothers

machte sich Tobias Klaas gemeinsam mit seinem Zwillingsbruder, dem Restaurantleiter Markus Klaas im Jahr 2023 erstmals selbstständig. Ein feines Händchen für spannende und völlig unkonventionelle Weinbegleitungen zeigte Klaas zuvor unter anderem auch schon als Sommelier bei Tohru Nakamura. Im eigenen und deutlich kleineren und quirligeren Laden hat sich Klaas' Weinservice aber nun ganz automatisch verändert - ein wenig mehr Spontaneität

gefragt und weniger Servicebrigade und Liturgie. Aber gerade in diesem Umfeld mit seinen neuen Herausforderungen für den Sommelier und natürlich einem ganz anderen mit den Weinen zu begleitenden Küchenstil kommt Klaas' Fingerspitzengefühl für Gäste und Pairings sowie sein beeindruckendes, aus zahlreichen und Verkostungen Reisen geschöpftes Weinwissen fast noch besser zur Geltung.



komma,zum.punkt pr — events — text





Neueröffnung des Jahres 2023 Restaurant Intense Wachenheim



Der Umzug eines etablierten Restaurants als Neueröffnung des Jahres? Absolut, denn das neue Intense, das vor einigen Jahren in Kallstadt gestartet ist und dann vorübergehend als Pop-up-Konzept in einem Gewächshaus weitergetrieben wurde, ist mit der grundlegend neu errichteten Location in Wachenheim nun viel mehr als nur das Alte an einem anderen Ort. Mit dem Umzug und Neueröffnung begannen Benjamin Peifer und Bettina Peifer-Tiehl nämlich damit, ein ganzes Haus zu bespielen, das passgenau auf die Bedürfnisse der Gastgeber und des ideenreichen Kochs zugeschnitten ist: mit Bäckerofen, offener Feuerstelle, einem ZenGarten dem Sanshö-Pfeffer und

Habaneros wachsen und gedeihen, und natürlich sehr viel Platz, um töpfeweise Miso anzusetzen, selbst Schinken herzustellen oder ganze Rinderrücken reifen zu lassen. Und das spiegelt sich logischerweise auch im Essen wider. Begeistert waren wir von der Idee der pfälzischjapanischen Handschrift schon immer, erlebten sie bei unserem Besuch in Neueröffnung des Jahres aber so ausgereift wie nie zuvor. Es scheint so, als werde im neuen Intense nicht nur ein unvergleichliches Gesamterlebnis für die Gäste geboten, sondern dass die neue Lokalität es Peifer nun auch ermöglicht, endlich alle Register zu ziehen und weiter in die Spitze der deutschen Köche-Elite vorzudringen.

Top 10 Listen des Jahres (Auswahl)

TOP 10 Alkoholfreie Getränkebegleitung

Rutz, Berlin

Cappuccino aus fermentierten und frischen Pilzen mit Rohmilchbutter? Genial! Nancy Großmanns kreative, perfekt korrespondierende Alternativen wirken oft wie ein weiterer Teil des Gerichts.

Votum. Hannovei

Beinahe noch lohnender als die Weinbegleitung sind die beispielhaft schlank und pointiert gearbeiteten alkoholfreien Getränke, die viele Gerichte noch um spannende Facetten erweitern.

Horváth, Berlin

Der Vorreiter, aber nicht mehr "Primus inter pares". Die auf komplex cuvetierter Obst-/Gemüse-Basis kreierten schlanken Drinks im Horváth haben aber nach wie vor das Zeug, Benchmarks zu setzen.

Coeur D'Artichaut, Münster

Mit Pinot-Noir-Traubensaft, Fichtensprosse und Schwarztee oder einem Mandarine-Sour-Cocktail mit Pumpkin Spice zum Dessert auch diesmal wieder unter unseren alkoholfreien Favoriten.

Vendôme, Bergisch-Gladbach

Sommelière Hannah Schmiderer kreiert mit großem Ideenreichtum und leichter Hand Getränke vom zitrisch-säuerlichen Wasserkefir bis zur kaltmazerierten Beeren-, Gewürz- und Kräuter-Cuvée.

Storstad, Regensburg

Rooibusch, Vanilletee, Shisoöl und Salz oder Oolong und Blutorangensaft: Kaum süß und immer sehr straff, sind die meist auf Tee- und/ oder Fermentationsbasis hergestellten Getränke ein Highlight.

schanz.restaurant., Piesport

Die aromatisch immer sehr markanten, aber erfreulich leichten Getränke aus der Hand von Sommelier Aleksandar Petrovic passen perfekt zu Thomas Schanz' ebenfalls kraftvoller Küche.

Etz, Nürnberg

Ebenso durchdacht, originell und auf puristische Art sehr komplex wie die Küche des Etz ist auch die alkoholfreie Getränkebegleitung, ebenfalls aus ausschließlich regionalen Produkten.

The NoName, Berlin

Die alkoholfreien Begleitgetränke im NoName, etwa von roter Paprika, Sauerkraut und Olivensalz, sind nicht nur originell, sondern auch aromatisch sehr präzise und überraschend ausdrucksstark.

Ösch Noir, Donaueschingen

Getränkebegleitungen aus der Hand von Souschef Julian Lechner, der unter dem Label "Julians Saftladen" sehr originelle und markante Getränke wie von Roter Zwiebel, Sellerie und Verjus herstellt und auch vertreibt.

TOP 10 Einzelkämpfer am Herd

Cédric Staudenmeier

Neu in unseren Einzelkämpfer-Top-10 ist Cédric Staudenmeier, der mit seinem Restaurant Cédric in Weinstadt als Alleinkoch den Sprung in die Selbstständigkeit gewagt hat und auf Anhieb auf hohem Niveau gelandet ist.

Mathias Luiz

Kein Riesenaufwand auf dem Teller, aber immer viel Präzision. Er hat für seine Küche verinnerlicht, wie man das Maximum auch aus vermeintlich simplen Produkten herausholen kann.

Enrico Dunkel

Seit vielen Jahren allein auf 7-Pfannen-Niveau! Er bekocht sein Restaurant Altes Haus in Braunschweig ohne Beiköche anspruchsvoll und entwickelt sich und seine Küche stetig weiter.

Dieter Grubert

Seit rund 30 Jahren mit dem Titus in Hannover als Solist am Herd im Einsatz. Und man kann nur weiter staunen, was er so alles in wohlproportionierter und durchdachter Form auf die Teller zauhert

Joannis Malathounis

Mit 7+ Pfannen der am höchsten bewertete Alleinkoch und zudem noch einer, mit Alleinstellungsmerkmal, denn seine "Modern Greek Cuisine" hat hierzulande Seltenheitswert.

Udo Knörleir

Obwohl wir es seit Jahren wissen, ist es immer wieder kaum zu glauben, dass die aufwendigen Kreationen des Menüs der Kitchen Library in Berlin einzig und alleine von ihm zubereitet werden.

Mona Johr

Als wir dieses Jahr das winzige Coup de Coeur der Alleinköchin zum ersten Mal besuchten, waren wir spontan begeistert von ihrer herrlich frankophil von der Liebe zur Butter durchzogenen, dabei aber faszinierend feinsinnigen Küche.

Andreas Hettinger

Ein Koch, fünf Gänge, sechs Tische, sieben Pfannen: Unter der Gewölbedecke des Stuttgarter Delice legt er allabendlich ein beachtliches Niveau an Präzision und Qualität vor. Und das seit Jahren!

Klaus Dit

Durch die konsequente Beschränkung auf vier, maximal fünf Gänge und eine perfekte Organisation bekocht er seinen Hugenhof in Simonswald allabendlich allein ganz entspannt auf stabilem 7-Pfannen-Niveau.

Pierantonio Maritan

Er bäckt sogar das Brot selber, obwohl die à la carte offerierte kreative italienische Küche in seinem Restaurant Rauchfang in Bad Orb für ihn als Alleinkoch unheimlich viel Arbeit darstellt.



komma,zum.punkt pr — events — text

Gusto, der kulinarische Reiseführer 2024

TOP 10 Highlights des Jahres 2023

Schulter vom Friesischen Wagyu-Beef, Klassenzimmer in Fürstenhagen

Mit roter Schmorpaprika, eingelegten Tannenwipfeln, gepuffter Rindersehne, nach Salzpflaumenart eingemachtem und von Buttermilch schlotzig gehaltenem Aprikosenkompott, wildem frischem Meerrettich und purem reduziertem Rinder-Schmorsaft.

Gelbschwanzmakrele, Gurke & Auster, Grammons Restaurant in Dortmund

Gelbschwanzmakrele und Gurke, eigentlich der Langweiler schlechthin, hier mit verschiedenen Austern-Komponenten, dickkörnigem Imperial-Kaviar und Eigelbcreme aber ein grandioses Gericht mit überraschend viel Tiefenschärfe.

Hummer, Sonnora in Dreis

Das Krustentier in absoluter Referenzklasse mit mutig kontraststarken Begleitern rund um das Birne-Bohne-Speck-Thema, zartbitterem Chicorée und hauchdünnen knusprigen Zwiebelringen auf einem mit grünem Lauchöl marmorierten Hummerfond.

Gänseleber, schanz.restaurant. in Piesport

Mit einer komplexen Reduktion aus Sherry und gereiftem Saba glasierte Foie gras in unkonventioneller Kombination mit Schafskäse und Madagaskar-Pfeffer, Bucheckern und ausdrucksstarken Kräutern

Lamm, Zeik in Hamburg

Eine Creme von Rotschmierkäse und Knollensellerie und eine prägnant wacholderwürzige Hollandaise gaben das spielentscheidende ausdrucksstarke Geleit zum mit gewürfelter Lammsalami getoppten und von ihr aromatisierten Lammrücken.

Sangohachi-Zander, Tim Raue in Berlin

Der schneeweiße Fisch mit Topping aus Sauerkraut, Ananas und peruanischer Minze thront auf leicht angeschärftem Erbsenpüree nebst Thaichili-Öl und Sauerkraut-Beurre-blanc: Spannung und Komplevität en massel

Waldorfsalat, Zur Weinsteige in Stuttgart

So originell "neu interpretiert" in präziser Geometrie und zugleich überraschend komplex und wohlschmeckend haben wir einen Waldorfsalat auch noch nicht gesehen.

Strozzapreti, Broeding in München

Für den völlig unitalienischen, aber genialen Pastagang wurde die Pasta aus gemahlenem Heu, Wildkräutern und Hartweizengrieß mit Frischkäse, mit Amalfi-Zitrone milchsauer fermentierten grünen Mandeln, Minze, schwarzem Pfeffer und Dill liiert.

Sparerib vom Karpfen, Rutz in Berlin

Mit einer süßlich-würzigen barbecueartigen Sauce sowie gelber Tomatencreme glasiert und eigentlich nur der zweite Teil eines Gerichts: fett, üppig, nussig und wunderbar reintönig – man wird es nicht leicht haben, in diesem Universum hochwertigeren Süßwasserfisch ausfindig zu machen.

Haselnuss-Gâteau, Mühle in Schluchsee

Das geniale Türmchen aus Haselnuss-Gâteau, einer mit Mirin und heller Sojasauce abgeschmeckten "japanischen Sahne", Eis aus geröstetem Reis und Gel von Bergamotte hat uns im letzten Jahr gleich mehrfach umgehauen.

TOP 10 Individuellste Handschrift

Christian Bau (Victor's Fine Dining by Christian Bau, Perl)

Paris-Tokio, Bau-Stil, franko-japanisch: Er war hierzulande der erste Spitzenkoch, der die Aromen und die Perfektion japanischer Küche und die Grundtugenden der französischen Haute-Cuisine zu einem neuen Stil hat verschmelzen lassen.

Tim Raue (Restaurant Tim Raue, Berlin)

Keiner treibt das Spiel mit Schärfe, Säure, Süße und Frucht so gekonnt und prononciert auf die Spitze wie Tim Raue mit seiner von der asiatischen Küche im Allgemeinen und der chinesischen im Besonderen inspirierten Kochkunst.

Andree Köthe & Yves Ollech (Essigbrätlein, Nürnberg)

Die Pioniere der Gewürz- und Gemüseküche stehen für hintergründige, eher subtile Finessen und bieten in Nürnbergs Altstadt seit Jahrzehnten außergewöhnlichen Gaumenkitzel für erwachsene Gourmets, der gänzlich ohne die typischen Edelprodukte auskommt.

Matteo Ferrantino (bianc Hamburg)

Mit seiner zwar modern interpretierten, im Kern aber nicht kühl konstruierten, sondern den Gast warm umarmenden, Emotionen weckenden mediterranen Küche hat er es in diesem Jahr erstmals in diese Top 10 geschafft.

Benjamin Peifer (Intense, Wachenheim)

Mit der Pfalz im Herzen und Japan im Sinn hat der noch sehr junge, hochtalentierte Koch Benjamin Peifer schon sehr früh zu einer eigenen Handschrift gefunden - und diese im neuen eigenen Restaurant nun perfektioniert.

Marco Müller (Rutz, Berlin)

Spannend unkonventionelle, sehr komplexe Gerichte voller hintergründiger Finessen aus vorwiegend regionalen Produkten führen bei ihm zu originellen Aromenbildern, die neuartig und doch vertraut schmecken.

Sebastian Frank (Horváth, Berlin)

Jenseits aller Normen der traditionellen Haute Cuisine, mit starkem österreichischem und osteuropäischem Einschlag. Sebastian Frank ist einer, der mit seiner unangepassten Art zu kochen ebenso inspiriert wie polarisiert.

Felix Schneider (etz, Nürnberg)

Von Skandinavien inspiriert, von Franken infiziert: Felix Schneiders Kulinarium steht für puristische, in ihrer Konsequenz einzigartige Produktküche aus herausragenden, ausschließlich regionalen Produkten.

Daniel Schmidthaler (Klassenzimmer, Fürstenhagen)

Er bringt den Geschmack der Region und der Saison seiner Wahlheimat auf äußerst kreative Art auf die Teller. Keinen Gang seines Menüs hat man so oder so ähnlich schon mal irgendwo gegessen.

Peter Maria Schnurr (Falco, Leipzig)

Die verrücktesten und spannendsten Aromenkombinationen - immer mutig, immer verblüffend neuartig. Bei "PMS" kommt armonisch und genial zusammen, was vermeintlich überhaupt nicht zueinanderpasst.

TOP 10 Der besondere Ort

Pavo, Pfronten

Mit weitem Ausblick über Berge, Täler und das Allgäuer Voralpenland, nicht nur auf der kleinen Aperitif-Terrasse, sondern auch in den zum Panorama hin ausgerichteten runden Sitzinseln, hat das Pavo auf dem Falkenstein ein Alleinstellungsmerkmal.

Tantris, Müncher

Hummerrot und trüffelschwarz, die Decken und Wände aus orangefarbenem Teppich. Hier trifft auch nach dem Relaunch von vor zwei Jahren der abgenutzte Begriff "Gourmettempel" ausnahmsweise voll

Falco, Leipzig

Nicht nur der spektakuläre Ausblick über die pulsierende Sachsenmetropole durch die durchgängige Fensterfront im 27. Stock, auch das mondäne Interieur macht das Setting im Falco Top-10-würdig.

EssZimmer in der BMW-Welt, München

Ein riesiges und trotzdem heimelig wirkendes Luxus-Wohnzimmer, das als spannender Gegensatz fast wie ein Paralleluniversum über der kühlen und technisierten Hightech-Autowelt von BMW schwebt.

Söl'ring Hof, Rantun

Ein Gesamtkunstwerk. Das stattliche Reetanwesen aus den 50ern lebt längst nicht nur von seiner traumhaft schönen Lage zwischen den Dünen am südlichen Ortsrand von Rantum, sondern von der einzigartigen Gesamtatmosphäre.

SKYKITCHEN, Berlin

Auch beim zehnten Besuch noch spektakulär: Das Breitwand-Panorama durch die bodentiefen Fensterfronten über die Hauptstadt und der behagliche Raum als Kontrast zur unwirtlichen Großstadt.

Ostseelounge, Ostseebad Dierhagen

Mehr Meerblick geht nicht! Die behaglich-elegante Ostseelounge mit sensationellem Blick über kilometerweiten Strand, das Meer und den nach allen Seiten hin unendlichen Horizont.

Luce d'Oro, Elmau

Das Ambiente des Restaurants selbst ist schön, aber erst durch die idyllische Anfahrt, die Alleinlage und die behaglich entschleunigte Atmosphäre im monumentalen Schloss wird das Luce d'Oro zum ganz besonderen Genussort.

Dichter, Rottach-Egern

Das Design trägt ländliche Züge, wirkt durch sehr viel Licht und Glas aber auch mondän und urban. Blickfang sind zwei zum Himmel hin offene Glassäulen mit nach Bonsai-Art zurechtgetrimmten Bäumen.

Orania. Berlin

Hier macht die Mischung aus behaglichem Design im Axel-Vervoordt-Stil, der großen offenen Küche mit Pekingentenofen und der Bühne mit allabendlicher Livemusik das besondere Setting aus.





Herbst-Urlaub bei den Spezialisten des Hotel Sand im Vinschgau

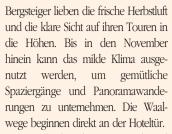


etzt startet die Wander- und Bikesaison so richtig durch. Outdoor-Genießer können die Spätsommertage kaum erwarten. Wenn sich langsam der Herbst ankündigt, dann gibt es für sie nur noch eines: Raus in die prachtvolle Natur. Das Hotel Sand Sim Vinschgau ist ein perfektes Ziel für alle, für die Wandern und Biken das Höchste der Gefühle ist. Mit drei Bergkristallen ist das Mitgliedhotel der Wanderhotels in Südtirol prämiert. Dies

bestätigt, hier sind echte Wander-Experten zur Stelle, die sich um Wanderurlaub auf höchstem Niveau kümmem. Zwei Mal in der Woche begleitet die Gastgeberfamilie persönlich ihre Gäste in die einzigartige Landschaft im "sonnigsten Tal der Alpen". Von der Familienwanderung bis zur ausgewählten Wanderung zu einem Bergsee ist alles mit dabei im Aktivprogramm. Das Hotel Sand liegt ideal am Fuße der beeindruckenden



3.000er Gipfel, dem Ortler-Cevedale-Massiv, dem Naturpark Texelgruppe und dem Nationalpark Stilfserjoch.



Ran an die Bikes. Das Hotel Sand ist ein zertifiziertes Mountainbike-Hotel und Mitglied der Ötzi Bike Academy. Ob Biker, Genussradler, Mountainbiker, Rennradfahrer, Familien oder E-Biker - rund um das Hotel Sand wird in die Pedale getreten. Ausgebildete Bike-Guides begleiten die Radfahrer zu den schönsten Aussichtsplätzen und Mountainbike-Trails in Südtirol. Der Service im Hotel ist umfangreich - von einem kostenlosen Verleih von Trekkingrädern und Helmen über einen Online-Bike-Verleih bis hin zu einem Bikeraum sowie einer großen Auswahl an Tourenvorschlägen und Kartenmaterial ist für alles gesorgt. Der Radweg führt direkt hinter dem Hotel vorbei. Vom Hotel geht es zu Almen und Trails. Bike in - Bike out macht den Herbsturlaub besonders unkompliziert.

Aktiv- und Genussurlaub, das ist die große Passion des Hotel Sand. Wer vom Wandern und Biken zurückkommt ins Hotel, der freut sich auf Wellness und Entspannung. Das 25-Meter-Sportbecken ist ganzjährig beheizt. Durch das Wasser gleiten, tief durchatmen, das lockert müde Muskeln. Dank des mediterranen Klimas ist es auch im Herbst noch möglich, im Naturschwimmteich in der wunderschönen Gartenanlage zu baden. Wenn die Tage kürzer werden, sind der Indoorpool und die Saunawelt die richtigen Relax-Plätze. Das Wellness-Team verwöhnt mit vielfältigen und tiefenentspannenden Massagen.

Im Hotel Sand kann man sich wohlfühlen. Die Wohnraumstile Classic, Tradition, Zim und Design erfüllen jeden Geschmack und spiegeln die Geschichte der Gastgeberfamilie wider. Die bereits vierte Generation der Familie Bemhart lebt im Hotel Sand leidenschaftliche Gastfreundschaft. Der



TOLOS. © FIORAL ANDERGASSEN (NO

Herbst-Urlaub bei den Spezialisten des Hotel Sand im Vinschgau



moderne, purististische Neubau, in dem der Wellnessbereich, die Pools und Zimmer untergebracht sind, schlägt gekonnt die Brücke zwischen Tradition und Moderne. Alles ist auf eine genussvolle Auszeit ausgerichtet. So auch die Feinschmeckerküche, die mediterrane und herzhafte Südtiroler Gerichte auf die Teller zaubert. Küchenchef Florian Volgger und sein Team kümmem sich täglich persönlich um die frischen und regionalen Zutaten für eine abwechslungsreiche und gesunde Kulinarik. Am Abend bringen verführerische Fünf- bis Sieben-Gänge Genießer-Menüs die Hotelgäste zum Schwärmen. Herbstabende in der alten Stube sind herrlich gemütlich. Wenn dann noch die edels-

ten Südtiroler Tropfen aus dem Weinkeller geholt werden, ist das Urlaubsglück perfekt. Ein Tipp für Weinliebhaber: Die beliebten Weinwanderungen des Hotels Sand führen entlang der Waalwege zu Weingütem in der Region, wo verkostet und probiert werden kann.

www.hotel-sand.com

Vorteilswochen Goldener Herbst (04.—13.11.23)

Anreise täglich möglich, Bei einem Aufenthalt von 5 Nächten 6 % Skonto Preis p. P.: 5 Nächte ab 658 Euro

Hotel Sand****^S Familie Bernhart I-39020 Kastelbell-Tschars Mühlweg 2, Tel.: +39 0473 62 41 30, E-Mail: info@hotel-sand.com









STROMBERGER PR Appell an die Politik Foto: © Manuela Meyer

Kilian Rau, stellvertretender Hoteldirektor im Seezeitlodge Hotel & Spa, zur geplanten Rückkehr zu 19 Prozent Mehrwertsteuer auf Speisen in der Gastronomie

as würde es für die Seezeitlodge bedeuten, wenn die 7 "fällt" und die Mehrwertsteuer auf Speisen wieder angehoben wird?

Für uns sind sieben Prozent Mehrwertsteuer auf Speisen eine wettbewerbserhaltende Maßnahme. Es ist sehr wichtig, dass Lebensmittel fair besteuert sind und werden. Warum darf ich die gleich zubereitete Speise außer Haus zu sieben Prozent verkaufen und inhouse, wo ich keinen Abfall durch Verpackung produziere, mit 19 Prozent? Ist die Darreichung tatsächlich zwölf Prozent mehr wert? Sind nicht die dadurch entstehenden erheblichen Mehrkosten zum Beispiel für Personal und Energie es sogar wert, den reduzierten Satz anzuwenden? In allen Ländern um uns herum wird die Gastronomie mit einem reduzierten Steuersatz berücksichtigt. In Österreich zum Beispiel haben Gastronomie und Hotellerie einen ganz anderen Stellenwert. Die dortige Regierung begegnet der Branche mit viel größerem Respekt, als dies in Deutschland der Fall ist. Teile unserer Regierung bezeichnen die sieben Prozent als Subvention. Dem ist nicht so. Es ist eine längst überfällige Angleichung der Wettbewerbsfähigkeit unserer Branche gewesen.

Für unsere Gäste bedeutet es schlimmstenfalls in Zukunft ein erheblich gestiegenes Preisniveau. Es kommen ja viele Faktoren zusammen: unsere Tarifangleichungen der Löhne und Gehälter haben sich teilweise um bis zu 20 bis 25 Prozent erhöht, dies wird sich in diesem und im nächsten Jahr nochmals erheblich erhöhen. Hubertus Heil fordert einen Mindestlohn von 14 Euro, was einer Erhöhung von 16 Prozent entspricht. Faktisch betrachtet werden

wir aber nicht nur die unteren Tarifgruppen auf dieses Preisniveau anheben, sondern diese 16 Prozent werde ich jeder einzelnen Tarifgruppe obendrauf zahlen müssen, damit der Abstand zwischen qualifizierter und weniger qualifizierter Arbeit gleichbleibt. In einer viertel Kalkulation, wie sie in der Gastronomie üblich ist, bedeutet dies bereits, dass der Gast ein vier Prozent höher ausgepreistes Produkt kauft. Dazu kommen die gestiegenen Energiekosten, gestiegene Waren und Einkaufspreise. Es stellt sich die Frage, bis wohin sich diese Spirale dreht. Unserer Meinung nach sind Maßnahmen reine Inflationstreiber. Die Lohn-Preisspirale zu drehen bringt am Ende niemandem auch nur einen Euro mehr in die Tasche.

Wie würden Ihre Gäste auf die Erhöhung reagieren? Sind die Kunden überhaupt bereit, mehr zu bezahlen?

Unsere Gäste reagieren bereits jetzt schon sensibel auf die aktuellen Preise, die bisweilen ausschließlich die höheren Löhne und Gehälter sowie die gestiegenen Energie- und Warenkosten berücksichtigen. Das Preis-Leistungs-Verhältnis wird seitens der Gäste bereits dadurch anders bewertet, als das noch im letzten Jahr der Fall war. Wenn ich jetzt die Preise noch einmal um zwölf Prozent erhöhen muss, kann dies zu einem Kollaps führen. Viele kleine Gastronomiebetriebe werden dies nicht leisten können, beziehungsweise werden deren Gäste es nicht mittragen. Besonders hart werden diese Maßnahmen die ländliche Gastronomie treffen.

Ihr Appell an die Politik?

Stetig wird in den Medien



Kilian Rau, stellvertretender Hoteldirektor im Seezeitlodge Hotel & Spa

angemahnt, dass das Gastgewerbe mit Fachkräftemangel zu kämpfen hat und dies auf schlechte Bezahlung zurückzuführen ist. Wir in der SEEZEITLODGE haben es uns von Anfang an zur eigenen Auflage gemacht, dass schlechte Bezahlung kein Argument sein darf, warum uns ein Mitarbeiter verlässt. Aber faire Löhne müssen sich letztendlich auch über den Preis amortisieren. Auch die Differenz der Mehrwertsteuererhöhung werden nicht die Hotels und Gastronomen selber tragen können. Schlussendlich muss es der Gast, der Kunde tragen. Demnach stehen Arbeitsplätze und damit natürlich auch Steuereinnahmen für den Staat auf dem Spiel. Die Staatskasse über Steuereinnahmen nur über die Mehrwertsteuererhöhung in der Gastronomie zu füllen, ist eine zu kurz gedachte Lösung. Unsere Branche ist in den vergangenen Jahren mehr als stark belastet worden. Für große Industrien gibt es stetig Steuererleichterungen, Subventionen, Sonderprogramme und so weiter. Daher fordern wir unsere Politik zu nichts weiter auf als zu einer fairen und wettbewerbsgleichen Besteuerung. Sieben Prozent Mehrwertsteuer auf alle Lebensmittel, egal ob im Einzelhandel oder in der Gastronomie, egal ob in Deutschland oder im Rest von Europa. Wir fordern unseren Bundeskanzler Olaf Scholz dazu auf, sich an seine Worte zu erinnern, nämlich, dass er die sieben Prozent Mehrwertsteuer Speisen als gesetzt erachtet.





Naturresort Schindelbruch und Weltmarke MEISSEN kooperieren -Exklusive Zusammenarbeit in Sachsen-Anhalt

ie Kunst des Begeisterns: Am 16. August 2023 eröffnete das Naturresort Schindelbruch in Stolberg im Südharz nach einem sechswöchigen Umbau und bestätigt eindrucksvoll was Pioniergeist bewegen kann. Mit feiner handwerklicher Expertise, leidenschaftlicher Freude an Details und höchstem Oualitätsversprechen entstand in Kooperation mit MEISSEN, älteste Porzellan-Manufaktur Europas, eine umfangreiche Kunst- und Interieur-Collection für die Hotellerie. Diese gibt es erstmals im Naturresort Schindelbruch nicht nur zu bestaunen, sondern auch zu erleben. Die exklusiven Arbeiten der Staatlichen Manufaktur MEISSEN ziehen sich wie ein edler roter Faden durch das Hotel. Fotoserien der beiden Kunstfotografen Heiko Hellwig aus Stuttgart und Prof. Jörg Schöner aus Dresden zeigen Figureninszenierungen in der Harzer Natur und durch faszinierende Tiefenschärfe plastisch präsentiert. Von Wandinstallationen in 26 Zimmern und Suiten sowie beeindruckend lebendig wirkenden Porzellanskulpturen in den öffentlichen Räumen über ein eigens für das neue Gourmetrestaurant. Silberstreif kreiertes Tisch- und Tafelservice bis hin zum bundesweit einzigen Hotelshop mit exklusiver MEISSEN-Kollektion — Gäste kommen ab Herbst 2023 in den Genuss künstlerischer Hochleistung beim Streifzug durch das Resort. Das Naturresort Schindelbruch gehört neben dem

Romantik Hotel FreiWerk zu den Ritter von Kempski Privathotels im Südharz. Der Übernachtungspreis beginnt bei 300 Euro für zwei Personen im Doppelzimmer mit Frühstück. Weitere Informationen finden sich unter:

www.schindelbruch.de

Die exklusive Handschrift der Ritter von Kempski Collection by MEISSEN wurde von Eigentümer Dr. Clemens Ritter von Kempski entwickelt. Sie besteht aus verschiedenen Wandinstallationen und beeindruckt mit einer modernen Interpretation von Altbekanntem. Auf diesen fast 2 m² großen Arbeiten werden Figuren der Kaendler'schen Menage der Tiere aus dem 18. Jahrhundert und Großplastiken von anderen Künstlern der Manufaktur MEISSEN durch wenige Striche abstrahiert dargestellt und auf einer Fläche mit architektonisch angeordneten Porzellan-Elementen in den vier Grundfarben Weiß, Sepia, Platin und Gold zusammengeführt. Ergänzt werden diese "ars muralis" durch Vitrinen detailverliebt gearbeiteten Porzellanfiguren, die vor speziell angefarbigen Porzellanfertigten, Rückwänden bezaubern. Einen Genuss für Augen und Gaumen erleben die Gäste ab 19. Oktober 2023. Im neuen Gourmetrestaurant Silberstreif kommt ein exklusiv designtes Tisch- und Tafelservice zum Einsatz, das auf der Basis der MEISSEN-Service Cosmopolitan und Vitruv entwickelt



wurde. Auch hier finden sich auf Tassen und Tellern die feinen Skizzierungen der Porzellantiere und Skulpturen wieder. Im November folgt die Eröffnung des einzigen Hotelshops in Deutschland mit exklusiver MEIS-SEN- Kollektion — eine exklusive Auswahl an kunstvollen Figuren, Fotografien und Geschirr sowie attraktiven Angeboten für Hotelgäste.

"Unser Ziel ist es, unsere Position als eines der führenden touristischen Unternehmen in Mitteldeutschland auszubauen, weiter zu investieren und uns für die Zukunft bestens aufzustellen. Wir haben noch viel vor", erläutert Dr. Clemens Ritter von Kempski, Eigentümer und Geschäftsführer der Ritter von Kempski Privathotels. "Meine persönliche Leidenschaft für MEISSEN Porzellan und die sich daraus ergebene Kooperation ist auch Ausdruck für unsere Verbundenheit zur Region und den schönen Dingen, die dieses Land hervorbringt."

"Der rote MEISSEN-Faden, der sich durch das wunderbare Naturresort Schindelbruch zieht, ist eine großartige Ausstellung von Kunst und Kunsthandwerk. Auf höchst eindrucksvolle Weise ist es mit der Ritter von Kempski Collection gelungen, das Kulturgut MEISSEN an seinen Wurzeln aufzugreifen und in die Moderne zu überführen", so Dr. Tillmann Blaschke, Geschäftsführer Staatliche Porzellan-Manufaktur MEISSEN.

Das Naturresort Schindelbruch befindet sich in direkter Nachbarschaft. zur kleinen mittelalterlichen Fachwerkstadt Stolberg im Südharz -Luftkurort, historische Europastadt und Thomas-Müntzer-Stadt zugleich. An der Deutschen Fachwerkstraße gelegen, präsentiert sich der Geburtsort von Thomas Müntzer, Theologe und Revolutionär während der Bauernkriege, mit einem geschlossenen Stadtbild bestehend aus über 380 Fachwerkhäusern aus vier Jahrhunderten. Hoch über der Stadt thront das Wahrzeichen, das Stolberger Schloss, und auf dem 580 Meter hohen Auerberg steht Josephskreuz, das größte eiserne Doppelkreuz der Welt. Von dort bietet sich eine unbeschreibliche Aussicht bis hin zum Brocken. Die verschiedenen Rundwanderwege des gut ausgebauten Wandernetzes ermöglichen zudem immer wieder faszinierende Blicke auf die Stadt.







Zwei Dinnershows in Dresden im OSTRA-DOME und im neuen "Chapiteau der Träume" in den Ostra Studios

ie Dresdner Dinnershows sind aus dem weihnachtlichen Veranstaltungskalender seit vielen Jahren nicht mehr wegzudenken. Heiß geliebt und erwartet von der "Familie" wird jedes Jahr der Pate mit seinen beiden Handlangern, dem Comedy-Duo Kümmerling & Schlicht. Jedes Jahr verschlägt es den Paten geschäftsbedingt an einen anderen illustren Ort der Welt in diesem Jahr wird der Schauplatz der Story das Casino Monte Carlo sein. Weder Schlicht und Kümmerling, noch die Bang Gang kennen dafür die Hintergründe und sind verunsichert. Zusätzlich hat der Pate noch junge, talentierte Akrobaten und Musiker aus Monte Carlo nach Dresden eingeladen. Spielt er mit dem Gedanken, seine treuen Weggefährten auszutauschen? Jedenfalls nehmen die Dinge ihren Lauf und schnell verwandelt sich das Casino Total in ein Casino Fatal.

Fester Bestandteil der Show sind wie immer die "Mafia Mia Dancers" und die "Bang Gang", die Leipziger Rock 'n' Roll Band "The Firebirds", die musikalisch mit großer Spielfreude durch die Show führt. Die Hauptrolle im kulinarischen Bereich übernimmt aber stets die Ente. Das gesamte Viergangmenü, bzw. die vegetarische und vegane Variante kann man einsehen unter:

www.mafia-mia.de



70 Prozent der Besucher von Mafia Mia sind Stammgäste, freut sich Mirco Meinel von First Class Concept. Bereits vor 25 Jahren veranstaltete Mirco Meinel seine erste Dinnershow und war damit nicht nur in Dresden, sondem in ganz Sachsen ein Vorreiter. Bis zu 550 Gäste finden im OSTRA-DOME Platz und können teilweise von Podesten das Geschehen auf der Bühne, bzw. dem 20 Meter langen Bühnentisch sehr gut verfolgen.

Parallel feiert in Dresden die Dinnersbow "Moments" Premiere. Extra für die Show wird angrenzend an die Ostra-Studios das "Chapiteau der Träume" errichtet

Idee und Konzept der Show stammen ebenfalls von Veranstalter Mirco Meinel und Guido Gentzel als Künstlerischem Leiter. Von 2017 bis 2019 war die Dinnershow in Chemnitz zu sehen und hat dort über 50.000 Gäste begeistert. Nun kommt sie nach Dresden.

Anders als bei Mafia Mia gibt es hier keine direkte Story-Line. Bei "Moments" folgen die Show-Acts schnell aufeinander. Etwa 30 Künstler teilen sich hier eine 14 Meter breite Bühne und präsentieren eine temporeiche musikalisch-artistische Show mit tollen Effekten. Eine 80 m² große LED-Wand dient als Bühnenhintergrund und

wird die einzelnen Show-Acts visuell untermalen. Ganz neu werden auch ausgewählte Düfte in die Inszenierung integriert um den Besuchem ein außergewöhnliches Gesamterlebnis zu präsentieren.

Zwei Gemeinsamkeiten gibt es mit "Mafia Mia": Die Ente im Hauptgang des Menüs und die After-Show-Party. Das neue "Chapiteau der Träume" wird über einen extra Lounge-Bereich mit den Ostra-Studios verbunden, so dass die Gäste beider Dinnershows im Anschluss des Abends miteinander feiem und sich austauschen können. Mirco Meinel verspricht sich hiervon mehrere Synergieeffekte. Karten sind ab sofort erhältlich.



"Chapiteau der Träume", Zur Messe 9, 01067 Dresden Spielzeit: 01.12.2023 bis 14.01.2024, Einlass 17:30, Beginn 19:00 Uhr

Karten unter: www.moments-dinnershow.de Tickets ab 88,50 Euro inkl. Menü und After Show Party

Mafia Mia — Casino Fatal OSTRA-DOME Dresden, Zur Messe 9A, 01067 Dresden Spielzeit: 24.11.2023 bis 14.01.224 Einlass 18:30 Beginn 19:30 Uhr

Karten unter: www.mafia-mia.de Tickets ab 85,50 Euro inkl. Menü und After Show Party







H-Hotels.com stellt neues Kulinarik-Konzept bei H+ Hotels vor – FRIEDRICHS Schnitzel-Bar begeistert Fleischliebhaber und Vegetarier



ochwertiger Schnitzelgenuss: H-Hotels.com geht mit einem neuen kulinarischen Konzept an den Start und eröffnet die erste FRIEDRICHS Schnitzel-Barim H+ Hotel Frankfurt Eschborn. Im Mittelpunkt stehen der traditionsreiche Fleischklassiker und verschiedene Variationen des beliebten Gerichts. So finden sich neben Kalb, Landuro-Schwein und Kikok-Hähnchen auch Lachsforellenfilet sowie Kohlrabi- und Austernpilzschnitzel als vegane Komponenten auf der Karte. Die Beilagen reichen von Pilzragout über Butterspätzle hin zu Möhrengemüse und Süßkartoffelpüree. Darüber hinaus begeistert eine feine Auswahl an Vorspeisen in kleinen Schälchen oder größeren Portionen zum Teilen. Desserts wie Basilikumsorbet mit Beeren runden das Angebot ab. Großer Wert wird nicht nur auf die Abwechslung der Speisen, sondern auch auf die Qualität der Produkte gelegt. Herkunftsorte des Fleischs und Inhaltsstoffe des Essens werden dabei stets transparent und für Gäste nachvollziehbar kommuniziert. So stammt beispielsweise das Schweinefleisch aus Thüringen, das Hähnchenfleisch ist ausschließlich Kikok und für die Panade wird Brot regionaler Bäcker verwendet. Weitere FRIEDRICHS Schnitzel-Bars sollen in den Hotels H+ in Bad Soden, Wiesbaden und Lübeck folgen. Mehr Informationen finden sich unter:

www.h-hotels.com/friedrichs-schnitzel-bar

Die Idee zum Schnitzelrestaurant hatte Thomas Haas, CEO von H-



Hotels.com: "Ich bin ein großer Fan dieses Traditionsgerichts und seiner vielen Variationen. Ich freue mich sehr über die Umsetzung des Konzepts." Jürgen Schmieder, Corporate Director of Food, ergänzt: "Alle lieben doch Schnitzel; bei meiner Mutter und bei Oma gab es immer die besten und leckersten. Hervorragende Qualität des Produktes und Liebe bei der Zubereitung sind uns besonders wichtig." Für die Zusammenstellung der Speisekarte legte er Wert auf eine breite Auswahl und eine Mischung aus Tradition und Innovation. "Über ein Dutzend verschiedene kleine Leckereien - ob warm, kalt, vegan, vegetarisch mit Fisch oder Fleisch laden dazu ein, Neues zu entdecken oder Altbekanntes neu zu erleben," schwärmt Schmieder. Immer im Blick

hat er bei allem ein verantwortungsbewusstes Food-Waste-Management: "Wir kaufen nachhaltig ein und bereiten nachhaltig zu. Wir engagieren uns gegen Lebensmittelverschwendung und achten unter anderem darauf, nicht zu viel vorzubereiten, sondem frisch zu kochen". Der Name FRIEDRICHS ist eine Hommage an den Gründer der Residenzstadt Bad Arolsen, Fürst Friedrich Anton Ulrich zu Waldeck und Pyrmont, und gleichzeitig Firmensitz der Hotelgruppe.

Über H-Hotels.com

Die H-Hotels GmbH mit Sitz im hessischen Bad Arolsen zählt zu den größten privat geführten Hotelgesellschaften Deutschlands. Seit 1969 am Markt, blickt das Unternehmen auf über 50 Jahre Erfahrung als Gastgeber zurück. Über 60 Häuser befinden sich derzeit unter dem Dach der H-Hotels GmbH. Mit einem Klick auf h-hotels.com tritt der Gast in die Markenwelt ein. Von der zeitlosen Eleganz eines HYPERION Hotels zu genussvollem Komfort der H4 Hotels über schick designte H2 Hotels und sehr individuelle H+ Hotels bis hin zu Serviced Apartments bei H.omes und unkomplizierten H.ostels. Und das zwischen Hamburg und den Alpen in über 40 Destinationen in Deutschland, Österreich, der Schweiz und Ungarn. Das H2 Hotel in Mainz eröffnet noch in diesem Jahr. Im Frühjahr 2024 begrüßt ein erstes Haus in der Seine-Metropole seine Gäste -Salut H4 Hotel Paris Pleyel. Im März 2024 folgen das H2 Hotel in Wien sowie das H2 Hotel in Saarbrücken.







Schaukel oder Sauna? Die neuen Suiten im Lindenhof 1887 haben ihren ganz besonderen Luxus



ine Schaukel im Hotelzimmer? Und die Kletterwand mit Turn-es denn so was? Ab sofort im Hotel-Restaurant Lindenhof 1887 im dithmarscher Lunden. Nach dem Umbau des 190 Quadratmeter großen Veranstaltungs-Saals, lädt die Familiensuite für vier Personen mit ihrer besonderen Gestaltung zum Verweilen, Spielen und Genießen ein. Während die Kinder ihren Indoor-Spielplatz erkunden, genießen die Eltern eine Pause auf dem Doppelhängesessel der West-Terrasse. Nebenan in den zwei ebenfalls neuen Spa-Suiten sorgt derweil die private Sauna für Wellness ganz exklusiv. Die drei Suiten ergänzen das bisherige Portfolio aus acht Doppelzimmern. Sie alle sind mit ausgewählten Materialien, liebevollen Details, stilvollen Farbkompositionen und sanftem Licht geschmackvoll eingerichtet. Buchbar sind die drei neuen Suiten ab 18. September 2023. Als Kennenlern-Special ist eine Nacht schon ab 189 € buchbar. Weitere Infos und Buchungen unter:

www.lindenhof1887.de

Genuss hat für das Gastgeberehepaar Jasmin und Tjark-Peter Maaß viele Ebenen. Neben ihrer mehrfach ausgezeichneten Spitzenkochkunst gehört schönstes Wohnen ebenfalls dazu. Dabei lieben sie es schnörkellos, modem, bodenständig und natürlich. Auch vielfältig und abwechslungsreich soll ein Aufenthalt im Hotel-Restaurant Lindenhof 1887 sein. Darum hat das sympathische Paar sich nun entschlossen, ihren ehemaligen Veranstaltungs-Saal in drei Suiten umzubauen.

Spa-Suite ZweiZeit

Diese Wohlfühl-Suite ist ganz auf Wellness zu zweit ausgerichtet. Das Besondere ist hier die eigene Sauna, die durch das große Bad mit zwei Regenduschen, Schwallbrause und Kneippschlauch perfekt ergänzt wird. Als schöner Ruhebereich dient entweder das runde Kuschelsofa oder der Doppelhängesessel auf der eigenen West-Terrasse mit Blick auf den Garten. Die 50 Quadratmeter großen Suiten verfügen darüber hinaus über ein 43 Zoll Ultra HD Smart TV, eine Minibar und einen Spieltisch. Ein exklusiver

Wohnraum mit viel Platz für Entspannung.

Familien-Suite zwei x zwei

Die großzügige und gemütliche Familien-Suite mit Terrasse bietet auf 65 Ouadratmetern viel Platz für alle. Eine Koje mit Etagenbett, die Kletterwand und Schaukel machen sie zum Kindertraum. Die Eltern schlafen in einem separaten Zimmer zur Terrasse hin mit bodentiefen Fenstern, Doppelbett und Komfortmatratzen. Auf dem gemütlichen Sofa im Wohnraum ist Platz für alle. Der Spieltisch lädt auch zu Gesellschaftsspielen ein. Für einen gemütlichen Fernsehabend sorgen die zwei 43 Zoll Ultra HD Smart TV entweder im Wohnzimmer oder im Elternschlafzimmer. Draußen relaxt wird auf der Terrasse Doppelhängesessel und kleiner Sitzgruppe.

Wohlfühlen wie eh und je in den Doppelzimmern

Gemütlich und behaglich wie eh und je kommen die bisherigen sechs Doppelzimmer daher. Das kuschelige Linden-Zimmer unterm Dach ist mit Doppelbett, Zweier-Sofa, Schreibtisch und 43 Zoll Ultra HD Smart TV ausgestattet. Die Garten-Zimmer mit Sesseln statt Sofa sind lichtdurchflutet. Auf ihrer privaten Terrasse zur Südseite sorgt ein Doppelhängesessel für Entspannung mit leichtem Swing.

"Wir haben schon länger darüber nachgedacht, unsere Auswahl bei den Zimmern zu erweitern und beim Aufenthalt noch mehr Genuss zu schaffen", verrät Jasmin Maaß, "Unsere Gäste kommen oft von weit her zu uns ins Restaurant und nutzen immer öfter unsere traumhafte Naturlandschaft so nah am Wattenmeer für eine etwas längere Auszeit. Dafür können wir sie jetzt mit unseren schönen Suiten auch beim Wohnen verwöhnen", ergänzt ihr Mann Tiark-Peter Maaß. Er ist für die kulinarischen Genüsse zuständig und in der Spitzenkochkunst eine feste Größe. Neben Michelin. Gusto und Varta wird der Lindenhof 1887 auch im Feinschmecker, im Schlemmer Atlas und von Slow Food gelistet.

Kennenlern-Special

Wer neugierig auf die neuen Zimmer ist, kann sie ab sofort buchen. Als Kennenlem-Special sind die Spa-Suiten schon ab 189 Euro für 2 Personen und die Familien-Suite ab 189 Euro für 2 Personen buchbar.



Gastgeber Jasmin und Tjark-Peter Maaß





Kolibri x Berlin:

Restaurant Tim Raue präsentiert neues Menü als Hommage an Berlin



Hühnerfrikassee mit schwarzem Trüffel und Erbse

it seiner asiatisch inspirierten Küche hat das Berliner Restaurant Tim Raue in den vergangenen 13 Jahren so ziemlich alles erreicht, was man in der Branche erreichen kann: Zwei Michelin Sterne, fünf schwarze Hauben im Gault & Millau. eine eigene Folge beim Netflix-Erfolgsformat "Chef's Table" und das achte Mal in Folge einen Platz unter den "The World's 50 Best Restaurants". Doch die beiden Betreiber Marie-Anne Wild und Tim Raue wären nicht so weit gekommen, wenn sie sich nicht ständig weiterentwickeln würden. "Mit Stillstand können wir nicht umgehen. Wir reflektieren uns und unsere Leistung täglich, um unsere Gäste zu begeistern", so der 49-jährige Raue. Und weil durch den internationalen Erfolg des Restaurants auch immer mehr Gäste aus der ganzen Welt nach Berlin kommen, ist für die beiden Gastronomen nun der richtige Zeitpunkt gekommen, um ein Berlin-Menü anzubieten. "Vor 20 Jahren hat mich Asien voll und ganz in seinen Bann gezogen und meine kulinarische Entwicklung maßgeblich geprägt. Seit einigen Jahren habe ich jedoch dank der "The World's 50 Best" Liste und Fernsehformaten wie "Kitchen Impossible" und "Herr Raue reist!" die Möglichkeit, auch andere Teile der Welt zu entdecken. Diese Ausflüge in die Ferne haben mir noch einmal verdeutlicht, wo meine Heimat ist - und die ist ganz klar Berlin. Gleiches gilt für Marie-Anne Wild. Gemeinsam möchten wir Besuchern unserer Stadt, aber natürlich auch den Berlinern, daher

nun unsere Hommage an diese Stadt auf höchstem kulinarischen Niveau präsentieren", so Raue weiter.

Das neue Menü nennt sich "Kolibri x Berlin" und kombiniert deutsche Klassiker mit Raue's prägender Aromenhandschrift von Süße, Säure und Schärfe. Den Anfang macht dabei Sprotte mit Gurke und Imperial Kaviar, gefolgt von Sangohachi Zander mit Sauerkraut und peruanischer Minze sowie Garnelencocktail "KadeWe" mit Mandarine und Kopfsalat. Natürlich dürfen bei einem Berlin-Menü auch die Königsberger Klopse nicht fehlen, die Raue in seinem Gourmetrestaurant mit Rote Bete und Kapernblatt serviert, bevor das Hühnerfrikassee mit schwarzem Trüffel und Erbse eingesetzt wird. Weiter geht es mit Wagyu Beef Gulasch mit roter und grüner Paprika und dem Dessert Kalte Liebe mit Himbeeren und Joghurt. Der Preis für das Menü in sieben Gängen beträgt 268 Euro pro



Garnelencocktail "KadeWe"

Person.

Für all jene, die besonders die asiatisch inspirierten Gerichte der vergangenen Jahre schätzen, bietet das Restaurant Tim Raue auch weiterhin das *Menü KOI* in sieben Gängen an. Zu den darin enthaltenden Gerichten zählen unter anderem Seehecht mit Miso und Mandarine, Dim Sum Bambuspilz mit Jakobsmuschel und Petersilie, Spanferkel Eisbein mit Dashi und Inguer sowie Taube Sichuan mit Kohl und Johannisbeere. Wer mag, kann außerdem eines der beiden Signature Gerichte, den Wasabi Kaisergranat und die Ente "MARIE-ANNE", als zusätzlichen Gang gegen einen Aufpreis bestellen. Das Menü KOI wird ebenfalls mit 268 Euro pro Person berechnet. Neben den Menüs KOLIBRI x Berlin und KOI wird natürlich auch weiterhin ein veganes Menü in sieben Gängen angeboten.

Doch unabhängig davon, welches

Menü ein Gast bestellt: Die verwendeten Produkte werden zu 99 Prozent aus Europa, meist sogar aus Deutschland, bezogen. Miso und Sojasauce kauft Tim Raue beispielsweise bei mimi ferments, Gemüse beim Keltenhof in Filderstadt, Johannisbeeren und andere Früchte bei Bauer Uwe. Jakobsmuscheln bezieht der Spitzenkoch in Norwegen, Garnelen und Mandarinen in Sizilien. Nur ganz wenige Zutaten wie Ingwer und Mango kommen aus Thailand, um den authentischen Geschmack zu ermöglichen.

Für die beiden Gastronomen Marie-Anne Wild und Tim Raue sind die Neuerungen Teil ihres unternehmerischen Selbstverständnisses. "Die Gastronomie und auch Mitarbeitenden und Gäste verändern sich. Eine starke Identität, ein hohes Maß an Flexibilität, zuverlässige Partner und ein komplexes Zahlenverständnis sind wichtiger denn je. Wir sind sehr stolz darauf, ein so stabiles Team von Mitarbeitenden und Partnern zu haben und wirtschaftlich gesund zu sein", so Marie-Anne Wild. "Beides erlaubt uns. ohne Druck und dafür mit umso mehr Freude an neuen Konzepten zu arbeiten", so Wild weiter.

Das Restaurant Tim Raue befindet





Wagyu Beef Gulasch mit roter und grüner Paprika



Tipps für Ihre Drinks STROMBERGER PR Fotos: © Hotel Eisvogel / pieknikphoto

Drei Fragen an Rene Thamm, Barkeeper aus Leidenschaft in der Eisvogel Bar



n Ihren Drinks finden sich manchmal ganz besondere Zutaten, z.B. Radieschen — wie schaffen Sie es, ein so dominantes Gemüse in einen runden Drink ein-

zuarbeiten?

Zuerst habe ich ein. zwei Radieschen pur probiert, um die Intensität herauszufinden. Dann habe ich drei oder vier Versuche gebraucht, das perfekte Verhältnis zwischen Radieschen, Gin, Zitronensaft und Rohrzucker herauszufinden — ganz nach dem Motto "probieren geht über studieren".

Inwieweit spielen die Produkte aus der Region für Ihre Drinks eine

Eine große Rolle spielt bei uns in der Hallertau natürlich der Hopfen. Aus Hopfen kann man nicht nur gutes Bier herstellen, sondern auch tollen Gin, Wodka und Kräuterlikör. Die eignen sich hervorragend für Cocktails.

Auch der Eisvogel bietet Signature-Drinks (mit regionalen Zutaten) an. Würden Sie uns zwei Rezepte verraten?

Aber klar!

"Bavarian Raspberry"

3 cl Frisches Himbeerpüree, 4 cl Humulus Hopfen Gin, 3 cl Zitrone, 2 cl Zucker

Alles kräftig shaken und mit Kuchelbauer Weißbier auffüllen. Mit Minze und frischen Himbeeren dekorieren

"Hallertauer Mule"

3 cl Hopfengold, 2 cl Bayrischer Slyers Whisky, 2 cl Limettensaft, 1 cl Zucker, 2 bis 3 Scheiben Ingwer Alles kräftig shaken und mit Bier nach

Viel Spaß beim Testen!

www.hotel-eisvogel.de



Beeren der Saison dekorieren.

STROMBERGER PR

Wandern mit Weitblick

Fotos: © WIESERGUT (Klaus Peterlin)

Vom WIESERGUT in Hinterglemm die Bergwelt erkunden und ausgiebig schlemmen



lasklare Seen, grüne Almen und raue Berge — im Glemmtal warten rund 400 Kilometer Wanderwege mit faszinierendem Panoramablick über das Salzburger Land. Wer ein edles Boutiquehotel sucht, von dem aus man direkt in die Natur starten kann, ist im WIESERGUT genau richtig. Das von Familie Kröll geführte Refugium liegt Richtung Talschluss in Hinterglemm und

begeistert mit 24 Suiten, feinem Spa-Bereich und naturverbundenem Luxus. Restaurant samt idvllischer Terrasse offerieren kulinarische Köstlichkeiten mit Produkten aus der eigenen Landwirtschaft und der Region. Im Anschluss an einen Tag in den Bergen lockt der Innenhof zum Entspannen und lädt zur geselligen Runde um den Feuerring ein.

Noch bis November buchen



Gäste das Arrangement "Hike & Lunch", das unter anderem eine Einkehr am Mittag in die WIESE-RALM beinhaltet. Drei Nächte gibt es ab 1.444 Euro in der GutshofSuite Glück für zwei Personen inklusive Frühstück im Restaurant oder der eigenen Suite, Zugang zum Spa und Vier-Gänge-Slow-Food-Menü am Abend.

www.wiesergut.com







Mit PURESLeben in der Steiermark den "Luxus des Einfachen" genießen





ie Silly Brüder Dietmar und Gerald sind Gastgeber durch und durch. Am Anfang stand eine Idee, aus der nach und nach eine Erfolgsgeschichte wurde. Schon lange hatte Dietmar Silly den Wunsch, Besuchern die Schönheit seiner Heimat, der Steiermark, näher zu bringen. Zudem gilt seine Leidenschaft seit jeher dem Bauen und Wohnen. Im hauseigenen Weingut Silly und der dazugehörigen Landwirtschaft bringt er gemeinsam mit seinem Bruder Gerald hochwertige, regionale Produkte hervor und vereint seit 2004 alles zusammen PURESLeben. Die außergewöhnlichen Plätze der Ferienhäuser sind von Dietmar Silly eigenhändig ausgewählt. So befindet sich das Weingartenhaus Sausal auf den oberen beiden Bildern inmitten von Rebstöcken und begeistert mit eigener Sauna und Pool mit Panoramablick auf die Sausaler Weinstraße.

Zum PURESLeben-Konzept gehört seit 2020 auch das Restaurant Sillys Kuchl. Im ehemaligen Weinstadel entstand ein Ort des Genusses. Am Holzofen bereiten Dietmar und Gerald steirische Menüs mit saisonalen Zutaten aus der eigenen Landwirtschaft zu und bieten Weinverkostungen an. Die hausgemachten PURESLeben-Produkte wie die Silly-Klassik-



weine, Öle und Brotaufstriche werden außerdem zum Verkauf angeboten und sind im eigenen Onlineshop erhältlich.

www.puresleben.at



Dietmar und Gerald Silly







Nach vier Jahren Pause am 28.10.2023 zurück im Schauspielhaus Dresden



Cateringpartner "Sushi und Wein"

eit 2006 sammeln die Organisatoren der Dresdner HOPE-Gala Spenden für das Kinderprojekt "HOPE Cape Town" in Südafrika. Die HOPE-Gala gilt als einer der größten Einzelspender und konnte bereits über 2,3 Millionen Euro an die Organisation in Südafrika überweisen, die sich um die gesundheitliche Betreuung und Bildung der Kinder in den Townships in der Western Cape Region kümmert und ihnen damit eine Perspektive bietet.

Nach coronabedingten Ausweich-Veranstaltungsplätzen kann nun die Gala zum 12. Mal ins Schauspielhaus Dresden zurückkehren, was Initiatoren und Gäste gleichermaßen freut.

Die Veranstalter setzen beim Gala-Programm auf eine Mischung aus Bewährtem und Neuem. Das Motto "Von Klassik bis Rock — für Hoffnung am Kap" auf der Gala-Bühne bleibt. Neu ist allerdings, dass erstmalig auch die After-Show-Party im Schauspielhaus stattfinden wird. In verschiedenen Lounges werden die Gäste mit Live-Musik und DJs in Partystimmung versetzt. Auch die Bühne des Schauspielhauses wird sich nach der Gala in einen Tanzboden verwandeln. Matthias Killing und Karen Heinrichs vom SAT1-Frühstücksfernsehen werden durch das Programm des Abends moderieren. Außerdem wird das Showprogramm durch das Dresdner Jugendsinfonie-Orchester

des Heinrich-Schütz-

Konservatoriums mitge-



Cateringpartner e-VITRUM by Mario Pattis

staltet. Viele namhafte Gastronomen und Lieferanten aus Dresden und der Region sind auf der After-Show-Party vertreten und setzen mit ihrem kulinarischen Angebot der Veranstaltung ein Sahnehäubchen auf. Im Food-Bereich verwöhnen unter anderem Mario Pattis, das Restaurant Stresa, oder das Restaurant Elbuferei die Gäste. Sushi und Wein, der Luisenhof und das Carolaschlösschen sind ebenfalls in diesem Jahr als Cateringpartner vertreten. Die Weinzentrale, Heide-Säfte, der Champagnerklub sowie der Kobalt Club Royal servieren die passenden Getränke - um nur einige zu nennen.



Karten können noch erworben werden unter

www.hopegala.de

Je nach Platzgruppe stehen Tickets von 250 bis 330 Euro zur Auswahl und beinhalten die Teilnahme an der Gala sowie der anschließenden After-Show-Party. Spenden sind jederzeit möglich auf das Spendenkonto:

HOPE-Kapstadt Stiftung bei der Ostsächsischen Sparkasse Dresden, IBAN DE44 8505 0300 3100 3880 02



Foto: © Jörg Fieback





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



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







Yann Bosshammer und Oscar de Matos bieten eine Sneak-Preview auf das neue Hotel Auerhahn



b dem 5. Oktober ist der Schwarzwald um einen kulinarischen Hotspot reicher. Die Sterne-erfahrenen Köche Yann Bosshammer und Oscar de Matos eröffnen ein Pop-Up am Schluchsee. Gemeinsam werden sie die Küche des Auerhahns einweihen, der gerade renoviert und nach dem Pop-Up als exklusives Hotel direkt am Seeufer eröffnen wird.



Oscar de Matos absolvierte seine Ausbildung von 2000 bis 2003 bei Ferran Adrià im legendären El Bulli und siedelte danach in die Schweiz über, wo er bis 2023 das Sternerestaurant Maihöfli in Luzern betrieb. 2021 erregte der Spanier Aufsehen, als ihn der Schweizer Gault Millau von 14 auf 16 Punkte hochstufte und zum Aufsteiger des Jahres ausrief. Yann Bosshammer ist ebenfalls schon seit Jahren in der Sterne-Gastronomie zu Hause, unter anderem im Drei-Sterne-Restaurant Schwarzwaldstube. Zuletzt war der gebürtige Elsässer Sous Chef im zweifach besternten Opus V in Mannheim. Bosshammer wird dem Auerhahn auch nach dem Pop-Up als Küchendirektor des gesamten Hotels erhalten bleiben.

"Das Gebäude wird gerade mit viel Sorgfalt renoviert. Da Küche und Restaurant als Erstes fertig wurden, dient das Pop-Up auf der Baustelle als Blaupause für das Hotel Auerhahn, das wir als Hochburg für Kulinarik, Wellness und Naturerleben am Schluchsee etablieren möchten", so Hoteldirektor Marius Tröndle, der am Schluchsee bereits das Boutique-Hotel Mühle mit dem gleichnamigen Zwei-Sterne-Restaurant betreibt.

In einem acht gängigen Menü lassen Oscar de Matos und Yann Bosshammer ihre Handschriften verschmelzen. "Yann kocht unglaublich präzise und ist stark im klassischen Handwerk ...", sagt de Matos. "... und Oscar hat geniale Ideen, die ich noch nie davor gesehen habe!", ergänzt Bosshammer.

Das Hotel Auerhahn soll eine Hochburg für Genuss und Naturerleben im Schwarzwald werden. Das erste gemeinsame Menü von Yann Bosshammer und Oscar de Matos gibt einen ersten Einblick in die Kulinarik des Hauses

Während die Umbauarbeiten in Teilen des 1990 erbauten Hotels direkt am Seeufer andauern, werden der elsässisch-deutsche und der spanisch-schweizerische Spitzenkoch ab Oktober viermal die Woche ein Gourmet-Menü im Gastraum der späteren Brasserie des Hotels servieren, das einen Vorgeschmack auf den kulinarischen Duktus des kommenden

Spitzen-Hotels bietet.

Die Vorpremiere des Hotels Auerhahn mit gleich zwei Köchen zu feiern, war eine bewusste Entscheidung von Inhaber und Hotelier Marius Tröndle: "Wir verwandeln das Gebäude mit seinen 64 Zimmern, zwei Restaurants und einem großen Wellnessbereich gerade von Schwarzwald-Barock in Schwarzwald-Modern. Da passt ein kosmopolitisches Duo bestens, das vor neuen Ideen sprudelt, aber mit Yann Bosshammer auch in der Region verwurzelt ist".

www.auerhahn-hotel.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

