Natur, Tradition und Lifestyle

Foto: © Andrea Badrutt / Hotel Belvedere

Auf der Suche nach einem wintersportlichen Genuss-Spot?



as Engadin und die Wintersportler gehören einfach zusammen. Einzigartig verbinden sich hier Natur, Tradition und Lifestyle. In Scuol, harmonisch eingebettet zwischen Gipfeln und verschneiten Bergwiesen, gilt das Hotel Belvedere als stilvoller Ort des Genusses. Der Ski- und Wintersport-Pass ist in dem traditionsreichen Haus für Gäste inklusive. Ebenso entspannte Wohlfühlstunden im Engadin Bad Scuol, wo man im reinen Mineralwasser badet.

Seit 1876 begeistert das Hotel Belvedere seine Gäste. Liebgewonnene Tradition hat hier bis heute ihren Platz. Innovativer Vier-Sterne-Superior-Standard macht das Belvedere zu einem exklusiven Platz, um die vielen Winteraktivitäten in Scuol auszukosten. Das Schneesport- und Skigebiet Scuol Motta Naluns liegt ganz nah und hat wahrlich viel zu bieten. Mit bis zu 80 Kilometer abwechslungsreichen Pisten und Talabfahrten ist es eines der schönsten Skigebiete für Familien und Fortgeschrittene. Skifahrer schwärmen von der zehn Kilometer langen

Traumpiste nach Sent. Einen Schlittelweg gibt es in und um Scuol fast in jedem Ort. Die Langläufer begeistem 90 Kilometer Loipen auf der ganzen Linie. Unzählige Winterwanderwege führen Naturbegeisterte durch die verschneiten Landschaften.

Ski- und Bade-Spass inklusive

Im Hotel Belvedere buchen, und schon kann es losgehen mit dem Skifahren und Wintersporteln. Denn der Skipass ist von 09. Dezember 2023 bis 07. April 2024 inklusive. Vom Anreise- bis zum Abreisetag nutzen Schneebegeisterte die Bergbahnen und Lifte im Skigebiet Motta Naluns-Ftan-Sent ohne Extrakosten. Für die Nichtskifahrer werden die Winterwanderwege im Skigebiet präpariert und können mit dem "Skipass inklusive" Angebot genutzt werden. Und noch ein Ass hat dieses Angebot im Ärmel: Auch die Nutzung der längsten Schlittelbahn der Region mit 3,5 Kilometern ist inklusive.

Wer nicht in den Bergen unterwegs ist, der lässt sich im Engadin





Bad Scuol verwöhnen. Täglich ist der uneingeschränkte Eintritt in die Bäder- und Saunalandschaft des Mineralbads für Gäste des Belvedere frei.

Das Engadin Bad Scuol umfasst verschiedene Innenpools, einen Panorama-Aussenpool sowie eine grosszügige Saunalandschaft. Hinzu kommt das Römisch-Irische Bad, ein Baderitual, das separat dazu gebucht werden kann. Das Wellness- und Therapiezentrum rundet das Wohlfühlangebot ab.

Und wer gerne winterwandert oder zur Abwechslung einmal einen Ausflug in eines der umliegenden Engadiner Dörfer machen möchte, kann mit dem Skiticket die Sportbusse gratis benutzen.

Ruhe und Zeit für sich selbst im SPA Vita Nova

Das Hotel Belvedere bietet in seinem SPA eine einladende Welt der Wellness, Beauty und Massagen. Hochwertige Naturkosmetik kommt in den vielen Treatments zur Anwendung. In Whirlwannen, Erlebnisduschen, Saunen, Dampfbad und im Ruhe-Kubus verbrin-

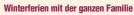


gen Wellnessgeniesser erholsame Me-Time im modern-eleganten Ambiente.

Purer Genuss für Feinschmecker — von früh bis spät

Sich rundum verwöhnen lassen, das ist im Hotel Belvedere Programm. Das Restaurant Allegra bietet sowohl für den Gaumen als auch für das Auge Hochgenuss. Vom leichten, hellen Saal Lischana mit einer aussichtsreichen Südterrasse über den romantischen Saal Belle Epoque bis zum grossen Arvensaal finden sich beeindru-

ckende Räumlichkeiten, um die kulinarischen Highlights aus Küche und Keller zu erleben. Dazu kommen die Wine & Bar Lounge mit einer grossen Barkarte und das Zvieri am Nachmittag für den Hunger zwischendurch. Kinder finden in der Kinder-Speisekarte, was ihnen schmeckt und wenn es einmal besonders gemütlich und privat sein soll, dann ist der Roomservice zur Stelle und bringt Feines und Köstliches auf das Zimmer.



Familien sind im Hotel Belvedere Scuol bestens aufgehoben und herzlich willkommen. Das familienfreundliche Mehrgenerationen-Haus bietet alles für erlebnisreiche Familienferien. In grossen Familienzimmern oder Familiensuiten mit Küche und Essbereich können Familien den Winterurlaub in vollen Zügen geniessen. Die kleinen Gäste profitieren von einem Kinderspielraum mit Kinderbetreuung ab drei Jahren.





Auf der Suche nach einem wintersportlichen Genuss-Spot?

Das 4-Sterne Superior Hotel Belvedere bildet zusammen mit dem 4-Sterne Engadiner Boutique-Hotel GuardaVal, dem 3-Sterne Superior Badehotel Belvair und dem thailändischen Restaurant Nam Thai, das Resort BELVEDERE HOTEL FAMILIE in Scuol. Alle Häuser sind untereinander und mit dem Engadin Bad Scuol verbun-Großzügige Inklusivden. Leistungen sind bei jedem Aufenthalt, egal in welchem Belvedere Hotel, im Preis mit dabei: der Skipass (im Winter), der Wanderpass (im Sommer), die Nutzung der Rhätischen Bahn bis nach Zernez in 2. Klasse, die PostAuto-Linien im ganzen Unterengadin, der unbeschränkte, mehrmalige Eintritt ins Engadin Bad Scuol. Zur Belvedere-Familie gehört zudem das 4-Sterne Businesshotel Münchwilen Allegra Restaurant im Thurgau. Skiwoche Preis p. P.: ab 1.295 CHF u. v. m. Preis p. P.: ab 850 CHF

BELVEDERE 를 FAMILIE

(09.12.23—07.04.24) Leistungen: 7 Üb., 7 Nachtessen im Rahmen der Halbpension, 8 Tage Skiund Badepass u. v. m.

Belvedere Special (09.12.23-07.04.24) Leistungen: 4 Üb., Welcome Apéro, tägliches alpines Schlemmerfrühstück, 3 Nachtessen im Rahmen der Halbpension, 1 Nachtessen dine around, 50 Verwöhnminuten im SPA Vita Nova, 5-Tage-Ski- und Badespass

Hotel Belvedere CH-7550 Scuol, Stradun 330 Tel.: +41 81 861 06 06 E-Mail: info@belvedere-scuol.ch www.belvedere-hotelfamilie.ch



Valentin Vinoteca



Das Château Lafaurie-Peyraguey Hôtel & Restaurant LALIQUE im Sauternes/Bordeaux ist der französische Geheimtipp für Liebhaber des guten Geschmacks und genussvoller Reisen



usgezeichnet mit zwei Guide-Michelin-Sternen, freut sich das Fünf-Sterne-Haus Château Lafaurie-Peyraguey Hôtel & Restaurant LALIQUE, das Ende des Jahres mit seinen Gästen stilvoll zu zelebrieren. Ausserdem lädt das Château seine Gäste ein, ab dem neuen Jahr die malerischen Ecken des Anwesens mit einem neuen Besuchsangebot zu entdecken und das immer noch nahezu unbekannte Umland zu bereisen.

Dieses Jahr war von Erfolg gekrönt: Die Verleihung des zweiten Sterns an Chef Jérôme Schilling, Chef im Restaurant von Château Lafaurie-Peyraguey, war eine schöne Bestätigung für sein aussergewöhnliches Talent und für die Qualität, nach der das gesamte Team tagtäglich strebt. Als Teil des Premier Grand Cru Classé Weinguts im Herzen des Anbaugebiets von Sauternes, steht das Fünf-Sterne-Hotel für höchste gastronomische Ansprüche und verbindet die Liebe für Gastronomie, für die Lalique-Kristallkunst sowie für die Geschichte und die Natur der Umgebung.

Als krönenden Abschluss des Jahres öffnen die Gastgeber ihre Pforten für ein ausser-gewöhnliches Silvestererlebnis und bieten ein speziell geschnürtes Package an: Ein prickelnder Aufenthalt am 31. Dezember 2023 mit Übernachtung im Superior-Zimmer, Deluxe-Zimmer oder in einer Suite, kombiniert mit einem Galadinner. Die speziell für den Silvesterabend kreierten Gerichte bestehen unter anderem aus wildem Steinbutt mit schwarzem Trüffel, kandiertem Hirsch mit bunten Rüben und Kastanien, und als Abschluss einem «Ciron-Nebel». Dieses Dessert ist eine Reminiszenz an den berühmten Morgennebel der Region und besteht unter anderem aus Eiweiss, Ananas- und Kräutersorbet. Alle Details zum Package sind hier zu finden.

Exklusive zusätzliche Besuchsmöglichkeiten ab 2024

Das Jahr 2024 birgt zusätzliche Degustations-Besonderheiten, für die das einzigartige Haus im Südwesten Frankreichs bekannt ist. Neben den bestehenden Besuchsmöglichkeiten bietet das Château im kommenden Jahr neu einen «Prestige Visit», konzipiert für bis zu acht Personen, an: Während 1.5 Stunden gehen die Gäste auf eine Weinbergbesichtigung, entdecken das weltweit einzigartige Lalique-Kristallfass, besuchen den historischen Keller des Restaurants mit einer sorgfältig kuratierten Auswahl von 2.600 Flaschen Wein und geniessen anschliessend eine Verkostung im Privatsaal des Schlosses. Alle Informationen zu den Besuchsmöglichkeiten sind auf der Website abrufbar.

Auch für Tagesausflüge ist das Château ein idealer Ausgangspunkt. Nicht weit entfernt liegt die Weinbaumetropole Saint-Émilion, ca. 50 Kilometer entfernt ist Bordeaux. Die Hafenstadt an der Garonne ist nicht nur für die Weine bekannt. auch die gotische Kathedrale Saint-André, Bauten aus dem 18. und 19. Jahrhundert und erstklassige Kunstmuseen wie das Musée des Beaux-Arts de Bordeaux oder die Cité du Vin sind eine Reise wert. Und wer sich der kulinarischen Welt der Meeresfrüchte widmen will, darf Arcachon mit seiner Wanderdüne nicht verpassen, das vom Château aus ebenfalls gut zu erreichen ist.

www.lafauriepeyragueylalique.com



Foto: © Agi Simoes & Reto Guntli





ROOM426.Relations La Liste 2024: Fotos: ⊚ Julian Beekmann

Schwarzwaldstube erstmals auf Platz 1 weltweit

m Vorfeld zur Veröffentlichung von "La Liste" am 20. November in Paris wurden die Erstplatzierten des internationalen Restaurantrankings bekanntgegeben. Ein erster Platz im "Guide der Guides" geht 2024 nach Deutschland: Die Schwarzwaldstube im Hotel Traube Tonbach erreicht erstmals die Bestnote von 99.50 Punkten und teilt sich den Spitzenplatz weltweit mit sechs internationalen Gourmetadressen. Das Team um Küchenchef Torsten Michel steigt damit von Platz 3 im Vorjahr an die Spitze der aggregierten Weltrangliste der Restaurants auf. "Die Auszeichnung ist für uns natürlich Grund zu großer Freude und wir gratulieren allen ausgezeichneten Kollegen ganz

herzlich. Unser Dank gilt den vielen Gästen, Kritikern und Journalisten, die mit ihren kontinuierlichen Bewertungen quer durch alle Guides und Medien zu diesem großartgien Ergebnis beigetragen haben", sagt Torsten Michel.

"Die Bestnote für die Schwarzwaldstube ist ein echter Mannschaftserfolg und gerade das macht mich besonders glücklich. Gemeinsam setzt die Service- und Küchencrew um Mäitre Nina Mihilli, Sommelier Stéphane Gass und Torsten Michel alles daran, das Erlebnis für unsere Gäste zu zelebrieren", verdeutlicht Heiner Finkbeiner, Hotelier und Inhaber der Traube Tonbach, der die Auszeichnung stellvertretend für sein



v.l. Kuchenchef Torsten Michel, Maitre Nina Mihilli und Sommelier Stephane Gass



Team in Paris entgegen nehmen wird. Punktgleich finden sich 2024 sechs weitere Restaurants in der Spitzengruppe von La Liste: Die französischen Restaurants "Vague d'Or" in Saint-Tropez und "Guy Savoy" in Paris, das "Le Bernardin" in New York, das "L'Enclume" in Grange-over-Sands (UK), das "Sushi Saito" in Tokio und das "Lung King Heen" in Hongkong.

Insgesamt mit jedem Jahr stärker im Ranking vertreten, sind Restaurants in Deutschland. "Das ist beachtenswert und als jemand, der die Entwicklungen der Gourmetküchen schon fast 50 Jahre miterlebt, freut es mich, dass Gäste mehr und mehr entdecken, welche Güte und Kochkunst hierzulande geboten wird", unterstreicht Finkbeiner und erklärt: "Gerade jetzt, wo unsere Branche große Herausforderungen meistern muss, ist das nicht nur für unsere Attraktivität als Reiseziel für internationale Feinschmecker wichtig, sondern auch Motivation für alle Gastronomen."

Zu den höchstplatzierten Restaurants in Deutschland gehören das "Waldhotel Sonnora" von Clemens Rambichler in Dreis und das "Victor's Fine Dining by Christian Bau" in Perl mit jeweils 99 Punkten, das Wolfsburger "Aqua" mit 98,5, das "Bareiss" in Baiersbronn und das "JAN" in München (beide 98). Auf weiteren Plätzen finden sich mehr als 50 deutsche Adressen, darunter auch das "Vendôme" in Bergisch Gladbach, das "Tantris" in München, das "The Table" in Hamburg, das Rutz in Berlin sowie das "Schanz" in Piesport.

Das Ergebnis des Rankings, das insgesamt 1.000 Restaurants weltweit auflistet, basiert auf der Auswertung durch einen Algorithmus von 1.070 internationale Quellen, darunter internationale Medien und Reiseführer sowie Online-Bewertungen. Das Gesamtranking und die Sonderpreise für 2024 wurden am Montag, den 20. November im französischen Außenministerium in Paris vorgestellt und danach auf der Website von La Liste veröffentlicht.

www.traube-tonbach.de





Das Acquarello in München von "50 Top Italy" zum 12. besten italienischen Restaurants der Welt gekürt und zum Besten in Deutschland!

as Acquarello in München schiebt sich im renommierten Ranking der besten italienischen Restaurants weltweit, dem "50 Top Italy", immer weiter nach vorne. Bei der großen Award-Gala für das Jahr 2024 in Mailand belegte Sternekoch Mario Gamba mit seinem Acquarello weltweit den 12. Platz! Neben der Ehre, unter den 50 besten italienischen Köchen weltweit zu wurde Mario Gambas sein. Restaurant auch wieder das beste italienische Restaurant in Deutschland.

In ihrer Begründung lobte die Jury die unglaubliche Konstanz der kulinarischen Ausnahmeleistungen, mit der Mario Gamba seit bald 30 Jahren die Geschicke des Acquarello lenkt. Neben dem einzigartigen Spiel aus klassischen und kreativen Elementen in Mario Gambas "Cucina del Sole" wurde der künstlerische Feinsinn besonders positiv bewertet, mit dem er seine Gerichte zu wahren

Kunstwerken erhebt. Die Küche des Acquarello besticht für die Jury durch die Ausgewogenheit am Gaumen und die Raffinesse der Kombinationen. Dadurch spiegeln die zeitgenössischen Menüs Reminiszenzen der traditionellen Küche wider, eine einmalige Kombination. Besonders hervorgehoben wurde Gambas Pionierleistung, als erster Koch überhaupt, italienisches Fine Dining in Deutschland etabliert zu haben. Vollen Lobes wurde Mario Gamba als "Ikone der kulinarischen Szene Italiens" gefeiert.

Die Platzierung ist nicht die erste Top-Bewertung für das renommierte Gourmetrestaurant, das Mario Gamba 1994 eröffnete. Die Liste der Auszeichnungen ist lang: Magazine wie BUNTE und Feinschmecker kürten das Acquarello mehrfach zum besten Italiener Deutschlands. Außerdem zeugen der Michelin-Stern und die Auszeichnung Mario



Italiener sieht im Genuss eine ganzheitliche Erfahrung: "Wer genießen will, muss sein Herz öffnen. Meine Kreationen, ihr Geschmack, ihre Konsistenz müssen das Innerste, die Seele, berühren. Nur dies ermöglicht wahren Genuss" und Mario Gambas Ziel ist es, das bei jedem Gast zu erreichen. Die Seelen der Kritiker von "50 Top Italy" hat Mario Gamba offensichtlich berührt und kann so stolz von behaupten, zu den besten italienischen Restaurants der Welt zu gehören und in Deutschland sogar

In seinem Restaurant und mit seinem Catering hat Mario Gamba schon viele Prominente bekocht u. a. Elton John und Madonna und zu seinen Fans zählen u.a. Anna-Sophie Mutter, Maria Furtwängler, Nico Hoffmann und Al Bano (von Al Bano & Romina Power), der ihn den "Puccini der italienischen Küche" nennt.

Weitere Informationen unter:

Informationen zum Award:

https://www.50topitaly.it/it/

http://www.acquarello.com/







6. Löwenfestival 2024 auf dem malerischen Weingut am Nil

s ist ein einfach bezaubernder Ort: das Weingut am Nil im malerischen Kallstadt in der Pfalz. Einmal im Jahr öffnet das sorgfältig renovierte Sandstein-Ensemble in dem pittoresken, von lila und blau blühenden Hortensien geprägten Innenhof für einen kulinarischen Hochgenuss seine Pforten: und zwar für das Löwenfestival, benannt nach dem Wahrzeichen von Kallstadt. Und auch die Familie Schuster, die das Weingut am Nil 1841 begründete, wählte den Kallstadter Löwen zu ihrem Sinnbild und platzierte ihn auf ihrem Etikett.

In 2024 steht zum bereits sechsten Mal das Kallstadter Löwenfestival auf dem Programm und öffnet am Sonntag, 26. Mai, seine Pforten. An diesem Tag wird das malerische Weingut am Nil zum Mekka für Kulinarikbegeisterte und nationale sowie internationale Profis der Szene. Die Gäste erleben einen genussreichen Streifzug durch Küche und Weinkeller mit der nationalen und internationalen Koch- und Winzerelite. Geladen sind ausgewählte Winzerinnen und Winzer ebenso wie Starköchinnen und -köche. In den vergangenen Jahren lockte das Festival bereits Stars wie Nelson Müller, Frank Rosin, Ali Güngörmüş, Kolja Kleeberg, Stefan Marquardt, Ralf Zacherl, Hans Neuner und viele weitere bekannte



Namen in die Pfalz. Auch bei der sechsten Auflage stehen wieder zahlreiche Starköche an ihren Stationen bereit, um die Gäste kulinarisch zu verwöhnen. An langen weiß eingedeckten Tischtafeln direkt neben den Weinstöcken können sich die Gourmetfreunde die Köstlichkeiten direkt munden lassen — begleitet vom passenden Wein oder Sekt.

Komplettiert wird die Genusswelt von Entdeckungen, die die Gäste bei hochwertigen Ölen, Schinken, Broten oder Salzen machen können. Und natürlich sorgt Live-Musik für das passende Ambiente.

Das Weingut am Nil — Austragungsort an der Weinstraße

Die Pfalz steht wie kaum eine andere deutsche Region für hochwertigen Genuss. Daher ist das mitten in den historischen Weinbergen gelegene Weingut am Nil ein perfekter Veranstaltungsort für das Genussfeuerwerk der Kochelite, Spitzenweingüter und Edelproduzenten. Das 1841 erbaute Weingut am Nil in Kallstadt in Rheinland-Pfalz steht für hochwertigen Wein aus besten Lagen. Ob mineralische Rieslinge, finessenreiche Burgunder, samtige Spätburgunder oder prickelnde Winzersekte zum Aperitif: Weinkenner und -liebhaber, aber auch all jene, die in die spannende Welt des Weins neu eintauchen wollen, kommen in Kallstadt auf ihre Kosten. Auf dem Weingut am Nil gibt es eine große Bandbreite hochwertiger Weine komplett aus eigenem Anbau zu entdecken. Alte gewachsene Traditionen stoßen hier auf neue, innovative Ansätze.

Mit insgesamt sieben unterschiedlichen Weinsorten zählt das Gut insbesondere durch seine jahrtausendealten Lagen und die moderne Keltertechnik zu Deutschlands Spitze. Als Gastgeber empfängt das Gut mitten in seinen berühmten Weinlagen die kulinarischen und vinologischen "Löwen".

Das 6. Löwenfestival Kallstadt am Sonntag, 26. Mai 2024, auf dem Weingut am Nil (Neugasse 21, Kallstadt) beginnt um 12 Uhr. Die Tickets kosten 250 Euro pro Person zuzüglich einer Vorverkaufsgebühr und sind nur online erhältlich.

Veranstalter des Löwenfestivals ist VILA VITA Marburg, zu dem neben dem Hotel VILA VITA Rosenpark und dem Hofgut Dagobertshausen unter anderem das sternenprämierte Restaurant "Marburger Esszimmer by Denis Feix" und das Weingut am Nil mit seinem Gästehaus gehören.

Weitere Informationen zum Löwenfestival und zum Ticketkauf gibt es online:

> www.vilavitamarburg.de www.weingutamnil.de





Sabine Mutschke PR Erlebnis für die Sinne Fotos: ⊚ Michael Schmidt

"Moments" — die neue Dinnershow für Dresden



Die 30 Artisten, Musiker, Tänzerinnen und Comedians kommen aus 12 Ländern und zeigen ein äußerst abwechslungsreiches und kurzweiliges Programm mit viel Energie und Tempo. Den musikalischen roten Faden spinnt die Showband "The Matt Lawner Five" um Bandleader Mazze Wiesner, vielen bekannt aus "The Voice of Germany". Außerdem begleitet sie die stimmge-



waltige Sängerin Kiki de Ville und liefert die Klänge für das Ballett "La Bouche Showgirls", das schon im Moulin Rouge getanzt hat. Dazu kommen acht artistische Nummern von der Comedy- und Slapstick-Show über kraftvolle Darbietungen am chinesischen Mast, Wurfakrobatik und halsbrecherische Schleuderbrett-Salti, anmutige Luftakrobatik unterm Dach des Chapiteau bis hin zum Balance-Akt auf Rola-Bola-Brettertürmen, der mit einem Bronzenen Clown in Monte Carlo ausgezeichnet wurde.

Der kulinarische Genuss fügt sich als Vier-Gänge-Menü rund um den

Hauptgang mit Ente (alternativ vegetarisch) nahtlos ein. Außergewöhnlichen Blickfang ist die Dekoration im Chapiteau, wo Hermhuter Sterne mit riesigen Weihnachtskugeln um die Wette strahlen. Nach der Show sind die Gäste zu einer großen After-Show-Party eingeladen.



Moments - die neue Dinnershow im "Chapiteau derTräume"

Zur Messe 9 01067 Dresden Telefon 0351/ 421 99 99 www.moments-dinnerhow.de info@moments-show.de

Spielzeit: 01.12.2023 bis 14.1.2024 (Termine siehe Webseite)

> Einlass 17.30 Uhr, Beginn 19 Uhr

Tickets ab 88,50 Euro inklusive Show, Menü und Tanz.





Sabine Mutschke PR Fotos: © Michael Schmidt

Mafia Mia — die Erfolgsgeschichte der Dinnershow in Dresden geht in die 11. Runde





omedy, erstklassige Artistik, mitreißende Live-Musik und tempe-Iramentvolle Tanzeinlagen sind neben einem Vier-Gänge-Menü die wichtigsten Zutaten für die Dinnershow "Mafia Mia". Sie schlägt bis 14. Januar 2024 unter dem Titel "Mafia Mia-Casino Fatal" das 11. Kapitel der Familiengeschichte auf. Erzählt wird von einer Nacht in Monte Carlo, die das Leben des Paten verändert hat und nun seine treuen Leibwächter und die Bang Gang vor eine Zerreißprobe stellt. Entertainer Bert Callenbach in der Rolle des Paten überzeugt mit wunderbar intonierten italienischen Hits, das Comedy-Duo Schlicht & Kümmerling findet wieder jeden Fettnapf, und die "Bang Gang" alias die Rock'n'Roll Band "The Firebirds" verblüfft das Publikum unter anderem mit einem A-Capella-Medley mit Hits von Roland Kaiser. Sie liefert auch den musikalischen Teppich für die italienische Sängerin Elisa Cipro, die



vom frechen Popsong bis zur Puccini-Arie viele Facetten beherrscht. Fester Teil der Show sind ebenso die "Mafia Mia Dancers", die über die Bühne und den Mitteltisch wirbeln.

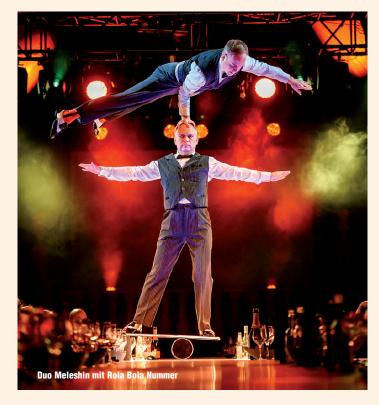
Die Artisten lassen den Atem stocken

Das Duo Illumi ist nicht nur am Ring zu erleben, sondern auch einzeln mit eleganten Handbalance- und Kontorsions-Nummern. Kraftvolle Hand to hand-Akrobatik zeigt das Duo Majestic. Die Sportakrobaten haben schon 11mal die polnischen Meisterschaften gewonnen. Der Rola-Bola-Act" der "Meleshin Brothers wurde beim 39. Internationalen Circus Festival Monte Carlo mit einem bronzenen Clown ausgezeichnet. Und wenn das Trio Bokafi aus Ungarn das Schleuderbrett mitten auf dem Bühnentisch in Stellung bringt, stockt dem Publikum der Atem. Ein solch halsbrecherisches Spektakel

inklusive dreifachem Salto gab es hier bisher noch nicht. Begleitend wird ein Vier-Gänge-Menü (auf Wunsch auch vegetarisch) serviert, und nach der Show steigt in den Ostra-Studios eine After-Show-Party.so tin After-Show-Party eingeladen.

Mafia Mia - Casino Fatal

Spielzeit: 24.11.2023 bis 14.1.2024 (Termine siehe www.mafia-mia.de.) Ort: Dinner-Theater im OSTRA-**DOME Dresden** Tickets inkl. 4-Gänge-Menü, Show & After-Show-Party ab 85,50 Euro zzgl. VVK-Gebühr je nach Platzgruppe erhältlich an allen Vorverkaufskassen, bei Eventim und über die Webseite.







Schon wieder Raclette und Fondue? Silvester im Tapas-Style

euerwerk, der Mittemachtskuss, Bleigießen und die obligatorischen Neujahrvorsätze — an Silvester kommen wir mit unseren Liebsten zusammen, um gemeinsam das neue Jahr zu begrüßen. Um die Stunden bis Mitternacht zu überbrücken, wird natürlich geschmaust — und das über Stunden. Klassiker wie Raclette und Fondue kommen dabei immer wieder auf den Esstisch. Aber warum nicht in diesem Jahr etwas Neues ausprobieren?

Bioland e.V. hat ein Tapas-Menü mit fünf unkomplizierten Rezepten für dich zusammengestellt, das nicht nur deine Gäste begeistem wird, sondern euch auch kulinarisch durch den gesamten Abend bis zum Silvester-Countdown begleitet. Das Gute dabei: Die kleinen, aber abwechslungsreichen Gänge verhindern, dass am Ende des Abends Unmengen von Essen übrig bleiben und trotzdem alle satt werden. Nicht nur ein nachhaltiger Ansatz, sondem auch richtig lecker ist.

Traditionell ins Neue Jahr: Spundekäs als köstlicher Auftakt für Silvester

Silvester steht ganz im Zeichen festlicher Traditionen — wieso dann auch nicht mit einem authentischen Gericht starten? Begrüße deine Gäste zu Beginn der Tapas-Reihe mit einem verlockenden Appetitanreger aus der nördlichen Rheinhessen-Region: dem selbstgemachten Spundekäs. Die Frischkäsezubereitung ist eine Kombination aus cremiger Frische und herzhafter Würze aus feinen Kräutem und Gewürzen.

Am besten servierst du den Spundekäs mit knusprigen Laugenbrezeln, frischem Brot oder leckeren Crackern. Platziert auf einer festlich dekorierten Platte wird die Frischkäsecreme zum perfekten Starter, der



die Vorfreude auf den gemeinsamen Silvesterabend weckt.

Regionaler Gaumenschmaus: Knuspriges Gemüse mit Salsa Verde und Sesamöl-Mayonnaise

Nachdem der obligatorische Smalltalk hinter euch liegt und die Feststimmung in vollem Gange ist, geht es mit dem zweiten Gang weiter. Ob Champignons, Blumenkohl, Karotten oder Schwarzwurzel — bei diesem Rezept sind deiner Kreativität keine Grenzen gesetzt. Bevor es an das Frittieren geht, ist es ratsam, festere Gemüsesorten kurz zu blanchieren, um die Garzeit zu verkürzen und eine optimale Konsistenz zu erzielen. Die begleitende Salsa Verde und die hausgemachte Sesam-Mayonnaise passen zu jeder denkbaren Gemüsevariation und sind somit die perfekte Ergänzung. Natürlich sollten deine Gäste auch getränketechnisch nicht auf dem Trockenen sitzen. Zu der Tapas empfiehlt es sich, einen leichten Pinot Grigio zu servieren. Der Weißwein mit fruchtigen Noten von Birne und Apfel bietet eine erfrischende Begleitung zu den verschiedenen Gemüsesorten.

Tipp: Indem du saisonales und regionales Bio-Gemüse wählst, trägst du nicht nur zum Umweltschutz bei, sondern unterstützt auch lokale Landwirt:innen. Bio-Anbaumethoden vermeiden den Einsatz von synthetischen Pestiziden und Düngemitteln. Dies fördert die Erhaltung der Bodengesundheit und trägt zur Vielfalt der Ökosysteme bei.

Festmahl-Fiesta: Fleischballzauber oder Fenchel-Flirt auf dem Silvester-Speiseplan

Fleisch oder Veggie? Überlass die Wahl deinen Gästen und biete einfach beides an. Wenn jemand sich auf Fleischtapas



freut, wäre ein köstliches Meatball-Sandwich mit Tomatensauce und überbackenem Käse eine tolle Option. Der Clou: Diese Tapas sind fingerfreundlich, sodass kein Geschirr benötigt wird.

Tipp: Achte beim Kauf des Hackfleisches auf die Bioland-Zertifizierung. Bioland-Betriebe legen großen Wert auf artgerechte und flächengebundene Tierhaltung. Bioland-Betriebe unterlaufen zudem jährlich eine Tierwohlkontrolle. Du erhältst also nicht nur hochwertiges Hackfleisch, sondern triffst auch eine bewusste Entscheidung für mehr Tierwohl und den Erhalt unserer Lebensgrundlagen.

Deine vegetarischen Gäste kannst du alternativ mit geschmortem Fenchel mit Trauben und Balsamico glücklich machen. Hier wird der Fenchel behutsam geschmort, damit seine saftige Zartheit voll zur Geltung kommt. Die Trauben bringen eine natürliche Süße ein, während der Balsamico-Essig eine subtile Würze hinzufügt. Wenn kurz vor Mitternacht noch etwas übrig sein sollte, könnt ihr mit dem Obst eine lateinamerikanische Silvestertradition feiern: die zwölf Glücksweintrauben. Jeder Glockenschlag um Mitternacht wird von einer Traube begleitet, während ihr zwölf Wünsche oder gute Vorsätze für das kommende Jahr for-

Gourmet-Fingerfood für den herzhaften Abschluss: Käsewindbeutel mit Dattel-Schalotten-Füllung

Um den herzhaften Teil deines Tapasmenüs abzurunden und kurz vor null Uhr deinen Gästen noch einen Snack anzubieten, sind die Käsewindbeutel mit Dattel-Schalotten-Füllung genau das Richtige. Die leichten, fluffigen Windbeutel werden aus herzhaftem Käseteig zubereitet und





umhüllen eine verführerische Füllung aus fein gehackten Datteln und saftig geschmorten Schalotten. Wenn deine Gäste bei Weißwein bleiben wollen, empfiehlt sich für dieses Gericht ein leicht süßer Wein, beispielsweise ein Riesling. Alternativ kannst du deinen Gästen aber auch schon einen Sekt oder Champagner reichen. Für diejenigen, die ohne Alkohol genießen möchten, bietet sich ein spritziger Apfelsaft oder ein alkoholfreier Sekt an.

Dolce Finale: Willkommen im neuen Jahr mit Sekteis und pochierter Birne

Nachdem die Glocken Mitternacht verkündet, das Feuerwerk bewundert und sich alle ein frohes neues Jahr gewünscht haben, wird es Zeit für das Dessert. Dafür eignet sich natürlich nichts besser als ein Silvester-Klassiker mit aufregendem Twist: das Sekteis. Die zarten Aromen des Eises und der süßen Birne verschmelzen mit der prickelnden Frische des Sekts und bilden so den perfekten Abschluss eines rundum gelungenen Abends. Besonders ansprechend präsentiert sich das Dessert, wenn du es in eleganten Sektgläsern servierst. Für den Extra-Kick kannst du das Eis auch mit Minzblättern, essbaren Blüten oder Früchten garnieren.

Alle Rezepte (pdf) zum Nachkochen und findest du hier.

Spundekäs Knuspriges Gemüse Fleischballzauber Fenchel-Flirt Käsewindbeutel Sekteis und pochierte Bime

Wir wünschen dir einen guten Appetit und einen guten Rutsch ins neue Jahr!

www.bioland.de





Traditionell, gediegen oder mit Knall in 2024

ew Year's Eve mit Stil. Wer 2023 feierlich hinter sich lassen will, beginnt das neue Jahr vorzugsweise im Hotel Vier Jahreszeiten Starnberg. Das oberbayerische Vier Sterne Superior Hotel veranstaltet für seine Gäste ein stimmungsvolles Fest samt Champagner-Aperitif und

Mitternachtsimbiss.

Drei Übernachtungen (ab 29. oder 30. Dezember) im Superior Zimmer inkl. Frühstück, zwei Dinner im Restaurant Oliv's, Rum-Tasting und Party kosten im Rahmen des Silvester-Arrangements ab 1.179 /2 Pers.

www.vier-jahreszeiten-starnberg.de

piel, Spaß und Musik. In Bad Reichenhall dürfen sich Urlauber in gleich zweifacher Hinsicht auf einen festlichen Rutsch in 2024 freuen. Während die Bad Reichenhaller Philharmoniker Kulturliebhaber bei zwei Konzerten am 31.12.. mit beschwingter Musik, unter anderem von Friedrich Gulda, auf den Jahreswechsel einstimmen, geht es in der

Spielbank der oberbayerischen Kurstadt so gediegen wie üblich zu: Um 12 Uhr öffnet das Casino für Besucher, ab 16 Uhr geht's los mit Klassikern wie American Roulette, Black Jack, Poker oder dem Würfelspiel Dice52. Zum exklusiven Sektempfang um Mitternacht sind dann alle Gäste herzlich eingeladen.

www.bad-reichenhall.de

Foto: © Bad Reichenhall Tourismus & Stadtmarketing/Thomas Kujat





Wir wünschen unseren Lesern ein frohes Weihnachtsfest und für 2024 Gesundheit, Erfolg, ein friedliches Miteinander sowie viel Energie für die anstehenden Herausforderungen.

Vielen Dank für Ihre Treue - Ihr Gourmet-Classic-Team.





+++ 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

journal@gourmet-classic.de

Geschäftsführer: Kristina Fischer Amtsgericht Dresden HRB: 33501 Steuernr.: 203/107/18115 © 2023 CFG Fischer GmbH

