classic Gourmet digital journal

Zeitung des Internetportals www.gourmet-classic.de · Ausgabe 161 / Januar 2024

Sport- und Wellnesshotel HELD****s im Zillertal

Foto: © Sport- und Wellnesshotel HELD

Wo Wohlfühlen an erster Stelle steht

Gesäumt von den Zillertaler Bergketten, ungefähr 40 Autominuten von Innsbruck entfernt, befindet sich das familiengeführte Hotel Held, welches kürzlich sein 50jähriges Jubiläum feiern konnte.

Bereits beim Eintreten in den neuen Empfangsbereich wird klar: Die Gastgeberfamilie besitzt viel Geschmack und Gespür für Einrichtung. Sitzgruppen in trendigem Violett und naturbelassenes Holz laden sofort zum Verweilen ein. Überall im Haus wurde viel Altholz und Zirbenholz verarbeitet, was einen warmen und gemütlichen Charakter ausstrahlt. Zirbenduft empfängt uns auch beim Betreten unseres Superior-Zimmers. Die Einrichtung ist leicht und modern. Klare Linien dominieren, Leinenvorhänge, Filzkissen und ein Schaukelstuhl versprühen Gemütlichkeit pur. Ein großer Holzbalkon lässt den Blick auf die Berge frei — direkt vor uns der Hausberg des Hotels, das Spieljoch.

Ganz begeistert waren wir auch vom durchdachten Lichtkonzept im Raum. Dieses erzeugt durch indirekte Beleuchtung und unterschiedlich platzierte Lichtquellen eine warme und heimelige Atmosphäre.

2017 wurde an das bestehende Stammhaus angebaut, wobei hochwertige Suiten mit eigener Sauna entstanden sind. Insgesamt gibt es 74 Zimmer im Sport- und Wellnesshotel HELD****s.

In der Küche des Hauses werden regionale Zutaten aus dem Zillertal und dem hauseigenen Kräutergarten verwendet. Küchenchef Martin Lechner konnte bereits in renommierten Restaurants Erfahrungen sammeln, die nun in der Feinschmeckerküche des Sport- und Wellnesshotels zum Tragen kommen. Es werden ausschließlich hochwertige, heimische Produkte bei der Zubereitung der Feinschmeckerküche verwendet.

Die Eier liefert der Gartnerhof in Uderns. Von der Sennerei Fügen wird das Hotel HELD mit bester Heumilch von den Almen und Bergbauernhöfen des Zillertals versorgt. Familie Wurm bringt den selbstgemachten Zillertaler Honig. Morgens genießen die Gäste des Hauses frisches Brot der Dorfbäckerei. Obst und Gemüse ist am Buffett in reicher Auswahl vorhanden. Ganz beliebt ist auch die Saftbar, wo sich die Gäste morgens frischen Obst- oder Gemüsesaft pressen können. Die angebotenen Marmeladen und Aufstriche sind liebevoll hausgemacht. Und für die Kräuterauswahl kann man von den Balkonen aus direkt in den urigen Kräutergarten des Hotels schauen. Als Anerkennung dafür, dass das Sport- und Wellnesshotel HELD vorwiegend gesunde heimische Produkte verwendet, ist es vom Agramarketing mit der Prämierung „Bewusst Tirol“ ausgezeichnet worden.

(Fortsetzung nächste Seite)

Wo Wohlfühlen an erster Stelle steht

Der Weinkeller birgt auch so manch gutes Tröpfchen. Juniorchef Andi ist Weinliebhaber und besucht die Winzer persönlich, um hervorragende Weine zu entdecken und für die Weinkarte des Hotels herauszusuchen. Darin befinden sich vorwiegend österreichische Spitzenweine, aber auch eine erstklassige Auswahl an Weinen aus Italien, Frankreich, Spanien und Übersee.

Jeden Abend wird ein feines mehrgängiges Menü serviert. Nach solch ausgiebigem kulinarischen Genuss sollte die Aktivität aber auch nicht zu kurz kommen. Dazu gibt es im Zillertal herrliche Winterwanderwege, Langlaufloipen und Rodelstrecken. Auf den nahe gelegenen Hausberg Spieljoch führt ein Lift herauf für alle Abfahrtsski-Begeisterte.

Für Gäste, die sich gerne unter Anleitung aktiv betätigen, stellt Familie Held jeden Tag ein Aktivprogramm auf. Mit erfahrenen Guides kann man zum Beispiel zu einer Schneeschuhwanderung aufbrechen, zweimal wöchentlich gibt es auch ein Angebot zum Skifahren mit Trainer. Es können Yoga-Sessions belegt oder Kurse zur Dehnung und Stabilität besucht werden.

Dafür gibt es den hochmodernen 150 qm großen Panorama-Fitnessraum mit neuesten High-Tech Cardiogeräten, die mit Musik, Spielen und TV-Anlage ausgestattet sind und Zugang zum Internet haben.

Nach der körperlichen Aktivität lässt es sich wunderbar entspannen im

Foto: © Gourmet Classic

(Fortsetzung nächste Seite)

Wo Wohlfühlen an erster Stelle steht

Foto: © Sport- und Wellnesshotel HELD

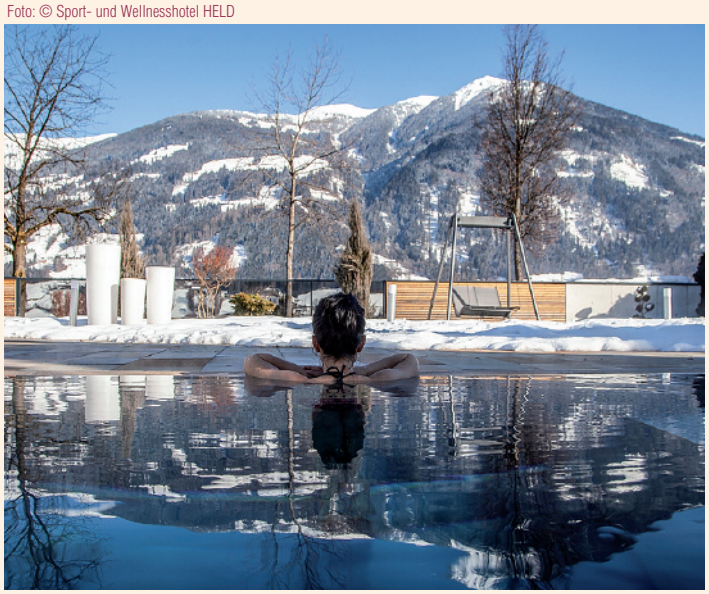


Foto: © Gourmet Classic

großen Wellnessbereich mit Indoorpool, Soledampfbad, Zirbensauna, Biosauna, Hütten-Panorama-Außensauna und in verschiedenen Ruhezonen. Außerdem werden im Hotel verschiedene Beauty- und Wellnesstreatments angeboten. Für Kinder gibt es ein schönes Spielzimmer im Haus und wenn darüber hinaus Kinderbetreuung gewünscht ist, wird diese sehr gerne von Familie Held für Ihre Gäste organisiert.

www.held.at/de/

Foto: © Gourmet Classic

Ganz in der Nähe befindet sich ein besonderes Ausflugshighlight, welches auch für Familien wunderbar geeignet ist. Nur 25 Autominuten entfernt vom Sport- und Wellnesshotel HELD****s befinden sich in Wattens die *SWAROVSKI Kristallwelten*. Sie begeistern schon seit knapp 30 Jahren Millionen Besucher aus aller Welt und wurden 1995 anlässlich des 100jährigen Firmenjubiläums eröffnet und vom Multimediakünstler *André Heller* entworfen. Zentraler Punkt ist der grüne Riese, der in seinem Inneren mehrere Wunderkammern beherbergt. In jüngerer Zeit neu dazugekommen sind unter anderem die Lichtinstallation „Umbra“ von James Turrell oder die Wunderkammern „Timeless“ und „Heroes of Peace“. Sehr beeindruckend ist die über 7,5 Hektar große Gartenanlage, die in Zusammenarbeit mit international renommierten Künstlern, Designern und Architekten entstand. Besucher können an verschiedenen Kunstinstallationen vorbeiflanieren, in denen Kristalle verarbeitet wurden und faszinierende Lichtreflexionen auslösen. Für Kinder befindet sich im Gartenareal ein Spielturm mit mehreren Ebenen, ein Spielplatz mit Karussell und Labyrinth.

https://kristallwelten.swarovski.com/

Foto: © Gourmet Classic

AHM Kommunikation

Gourmetrestaurant Aubergine, Starnberg:

Fotos: © Hotel Vier Jahreszeiten Starnberg

Jahresstart mit kulinarischen Highlights „Best of"-Sternemenü

Tofu mit Melone

Von 10. Januar bis 24. Februar 2024 genießen Gäste beim *„Best of Aubergine Menü"* im Gourmetrestaurant des Hotel Vier Jahreszeiten Starnberg die kulinarischen Highlights des vergangenen Jahres. Die feinsten Gerichte aus den vergangenen zwölf Monaten in einem Menü vereint — beim „Best of Aubergine" erwarten Gäste des Sternelokals im Hotel Vier Jahreszeiten Starnberg zu Beginn des neuen Jahres aufregende Geschmacksexplosionen. Seit 2014 trägt das Gourmetrestaurant unter Leitung von Chefkoch Maximilian Moser (38) den einzigen Michelin-Stern im oberbayerischen Fünfseenland. Alle vier bis sechs Wochen entstehen dort neue Kreationen, die mit viel Liebe zum Detail inszeniert werden. Die Highlight-Gerichte bereiten Moser und sein Küchenteam traditionell von 10. Januar bis 24. Februar 2024 in sieben Gängen zu. Zum Preis ab 149 €/Pers. gibt's unter anderem heimischen Saibling, französische Bouchot-Muscheln und orientalisches Lamm mit Kibbeh. Darüber hinaus bietet das Gourmetrestaurant Aubergine Feinschmeckern stets auch eine komplett vegetarische Variante an. Alle Food-Events 2024 zum Download im Kulinarischen Kalender, weitere Infos und Reservierung unter

www.aubergine-starnberg.de

Vegetarischer Hochgenuss

Mit seiner Interpretation der veganen Jakobsmuschel kreiert Maximilian Moser im Gourmetrestaurant Aubergine des Hotel Vier Jahreszeiten Starnberg eine fleischlose Alternative für die vegetarische Variante des „Best of"-Menüs.

Dass Sterneküche auch fleischlos möglich ist, beweisen Maximilian Moser und sein Team vom Gourmetrestaurant Aubergine im Hotel Vier Jahreszeiten Starnberg schon seit Jahren. Auf Wunsch wird das Menü auch komplett vegetarisch zubereitet. „Mithilfe von Techniken, die wir aus der klassischen Küche adaptieren, kreieren wir eine Reise durch pflanzliche Aromen und Texturen", so Moser. „Besonders wichtig ist uns dabei die besondere und stimmige Präsentation der Gerichte." Ganz neu im kulinarischen Leuchtturm vor den Toren Münchens etwa ist die Kombination aus Tofu und Melone, welche im Aussehen an Nigiri-Sushi mit Thunfisch erinnert und für ein überraschendes Geschmackserlebnis sorgt.

Über das Gourmetrestaurant Aubergine

Das Gourmetrestaurant Aubergine liegt südlich von München im oberbayerischen Starnberg, fünf Gehminuten vom Starnberger See entfernt. Bereits im zweiten Jahr nach der Eröffnung 2012 konnten Küchenchef Maximilian Moser und sein Team einen der renommierten Michelin-Sterne ergattern, den das Restaurant bis heute trägt. Das Aubergine überrascht mit moderner Architektur in ungezwungener Atmosphäre so manchen Gourmet nicht nur geschmacklich. Das Restaurant befindet sich in einem exklusiven Anbau des Vier Sterne Superior Hotel Vier Jahreszeiten Starnberg.

Über das Hotel Vier Jahreszeiten Starnberg

Das Vier Sterne Superior Hotel liegt 25 Kilometer südlich von München im oberbayerischen Fünfseenland und verfügt über 115 Zimmer sowie sieben Suiten. 400 Quadratmeter flexible Veranstaltungsfläche bieten den idealen Rahmen für Meetings und Events mit bis zu 256 Personen, wahlweise hybrid. Dank seines seit 2014 mit einem Michelin-Stern gekrönten Gourmetrestaurant Aubergine, des Restaurant Oliv's und Süddeutschlands größter Rumauswahl in der hauseigenen Hemingway Bar zählt das Hotel Vier Jahreszeiten Starnberg auch viele Feinschmecker und Kurzurlauber zu seinen Stammgästen.

www.vier-jahreszeiten-starnberg.de

Vegane Jakobsmuschel

Marius Tröndle

Spitzen-Patissier zum Gastspiel am Schluchsee

Fotos: © Hotel Auerhahn / Rainer Kallenbach

Logan Seibert bildet im Pop-Up Restaurant im Hotel Auerhahn die neue Doppelspitze mit Küchenchef Yann Bosshammer

Ab Januar 2024 geht das Pop-Up Restaurant auf der Baustelle im Hotel Auerhahn in die nächste Runde und wird in den kommenden Monaten neue Schwerpunkte in der Patisserie setzen. Seit Oktober 2023 ist der Schwarzwald durch das Gourmet-Pop-Up um einen kulinarischen Hotspot reicher. Wie Hoteldirektor Marius Tröndle bekannt gab, ist nun der Elsässer Spitzen-Patissier Logan Seibert zum Team des Auerhahns dazugestoßen. Damit folgt Seibert auf den spanisch-schweizerischen Sternekoch Oscar de Matos, der sich wie geplant zu Ende 2023 aus dem Schwarzwald verabschiedet hat. „Die Idee war von vornherein, unserem Küchenchef Yann Bosshammer während der Renovierung wechselnde Gastköche für ein paar Monate an die Seite zu stellen. Oscars Zeit am Schluchsee war eine echte Bereicherung für uns und wir sind sicher, dass Logan daran anknüp-

Asiatischer Kohlrabisalat

(Fortsetzung nächste Seite)

Marius Tröndle

Spitzen-Patissier zum Gastspiel am Schluchsee

Fotos: © Hotel Auerhahn / Rainer Kallenbach

Logan Seibert bildet im Pop-Up Restaurant im Hotel Auerhahn die neue Doppelspitze mit Küchenchef Yann Bosshammer

Logan Seibert (links) bildet im Pop-Up Restaurant im Hotel Auerhahn die neue Doppelspitze mit Küchenchef Yann Bosshammer

fen und den Auerhahn ebenfalls mit seinem Handwerk prägen wird", erläutert Tröndle das Konzept des Pop-Ups als Sneak-Preview für das neue Hotel direkt am Seeufer.

Das Gebäude wird gerade mit viel Sorgfalt renoviert und soll noch im Jahr 2024 öffnen. „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.

Die Gäste erwartet nach dem Wechsel Gewohntes und Neues. Nichts ändern wird sich am fixen Acht-Gang-Menü in der zukünftigen Hotel-Brasserie und der kreativen Küche Bosshammers — gleichermaßen inspiriert vom Schwarzwald, der französischen Klassik und modernen Techniken. Die Desserts werden in Zukunft die klare Handschrift von Logan Seibert tragen und auch die Menü-Dramaturgie wird sich ändern. „Mir ist der Übergang von Hauptgang zu Dessert sehr wichtig. Nach vier herzhaften Gängen kann man nicht einfach abrupt vier Desserts schicken, sondern muss sich herantasten. Ich freue mich, gemeinsam mit Yann, die Freiheit zu haben, den perfekten Spannungsbogen von salzig zu süß zu finden", beschreibt Logan Seibert die Zusammenarbeit.

Logan Seibert besuchte die renommierte Hotelfachschule Alexandre Dumas im elsässischen Illkirch und begann seine Karriere als Koch. Früh spezialisierte er sich dabei auf die Patisserie und absolvierte die vergangenen Stationen ausschließlich auf diesem Posten in einigen der besten Restaurants. Von 2017 bis 2021 war Seibert im Drei-Sterne-Restaurant Schwarzwaldstube tätig, zuletzt als Chef-Patissier.

Yann Bosshammer und Logan Seibert standen bereits mehrfach gemeinsam hinter dem Herd, etwa 2013 im Jardin Secret in La Wantzenau und später in der Schwarzwaldstube, wo Bosshammer als Chef-Saucier unter Torsten Michel tätig war. 2021 wurden beide parallel ausgezeichnet: Bosshammer mit dem zweiten Platz beim Wettbewerb Koch des Jahres, Seibert als Patissier des Jahres. 2020 wurde Seibert zudem als Patissier des Jahres vom Schlemmeratlas gekürt. Nach dem Gastspiel am Schluchsee wird sich Seibert 2024 neuen Projekten in seiner Wahlheimat Florida widmen.

Interview

„Alles dreht sich um Heimat, Tradition und Moderne"

Yann Bosshammer wird als Küchendirektor die Kulinarik im Hotel Auerhahn vom Frühstück bis zum Gourmet-Menü verantworten. Im Interview erklärt der Küchenchef, wieso Tradition und Moderne sich nicht widersprechen müssen

Herr Bosshammer, Sie bleiben dem Hotel auch nach dem Pop-Up als Küchendirektor erhalten und sind für ein Gourmet-Restaurant, eine Brasserie und das Frühstück verantwortlich. Was verbindet die drei Outlets mit dem Pop-Up?

Yann Bosshammer: Auch wenn wir im Pop-Up für weniger Personen kochen, dient es als Vorgeschmack für die Küchenphilosophie im Hotel. Alles dreht sich um Heimat, Tradition und Moderne. Während der Bauarbeiten im Hotelgebäude habe ich Zeit, kleine Bauernhöfe in der Gegend zu besuchen. Das meiste können wir im Umkreis von 100 Kilometern einkaufen. Dazu gehört der Schwarzwald, aber auch noch das Elsass, wo ich aufgewachsen bin. Punktuell verwenden wir importierte Produkte und Seefische. Und abschmecken werden wir auch mal mit Sojasoße aus Japan oder aromatischen Zitrusfrüchten.

Wie schafft man es, dass Tradition und Moderne kein Widerspruch werden?

Yann Bosshammer: Traditionell ist ja nicht gleich altmodisch. Der Geschmack soll sich an der Tradition und am Heimatgefühl orientieren, aber ich kann als Koch moderne

Schluchsee

(Fortsetzung nächste Seite)

Marius Tröndle

Spitzen-Patissier zum Gastspiel am Schluchsee

Fotos: © Hotel Auerhahn / Rainer Kallenbach

Logan Seibert bildet im Pop-Up Restaurant im Hotel Auerhahn die neue Doppelspitze mit Küchenchef Yann Bosshammer

Technik verwenden, um diesen Geschmack zu perfektionieren. Wenn ich beispielsweise in der Brasserie ein Wiener Schnitzel koche, werde ich dazu kein lactofermentiertes Kumquatkosho auf die Karte schreiben. Das würde viele Gäste nur verunsichern. Aber im Hintergrund können wir solche Komponenten trotzdem benutzen, um die Heimat unaufdringlich besser schmecken zu lassen.

Wie viel Moderne verträgt ein Wellnesshotel im Schwarzwald?

Yann Bosshammer: Viel! Modern ist etwa unser Frühstückskonzept. Wir wollen den Gästen die Zeit geben, auszuschlafen und die Natur auch morgens zu genießen. Daher bieten wir länger Frühstück an und verzichten dafür auf ein klassisches Mittagsmenü. Unsere Brasserie ist aber den ganzen Mittag geöffnet und bietet à la carte warme Küche für interne sowie externe Gäste an. Für das Frühstück haben wir uns auch von kleinen Cafés inspirieren lassen. Neben einem Buffet bieten wir auch Frühstücksgerichte à la carte an. Ich liebe zum Beispiel Schakschuka, aber das gibt es fast nie im Hotel. Wieso sollen wir das nicht auch morgens im Auerhahn servieren?

www.auerhahn-hotel.com

Une Brésil mit Mango und Kokosnuss

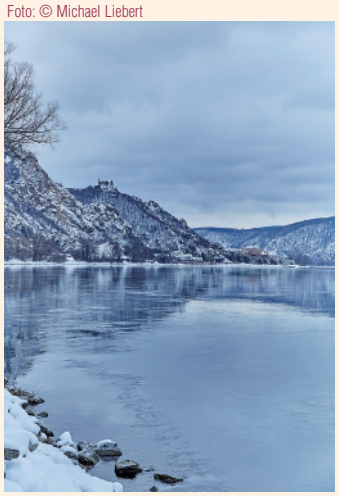
achter-zens Public Relations

Valentinstag

Romantische Alternativen zum Klassiker

Vermutlich ist der Valentinstag der wohl einzige Tag im Jahr, an dem Männer mehr Blumen kaufen als Frauen. Wir zeigen Ihnen heute romantische Alternativen zum Klassiker — drei herrlich romantische Hideaways, in denen es sich am Valentinstag einkuscheln, entspannen und auf die ewige Liebe schwören lässt.

Foto: © Michael Liebert



Eine Luxusvilla im Jugendstil wie aus dem Bilderbuch vor pittoresker Kulisse: Als exklusiver Rückzugsort bietet die Villa Schönthal, nur wenige Schritte vom Hotel Schloss Dürnstein Relais & Châteaux entfernt, ihren Gästen das ganze Jahr über absolute Privatsphäre. Im Jahr 1923 erbaut und erst 2016 zu neuem Leben erweckt, ist die charmante Villa mit eigener Sauna und Weinkeller der ideale Hideaway, um den Valentinstag in vollen Zügen zu genießen. Für alle, die sich nach Ruhe und Entschleunigung sehnen, ist der malerische Ort Dürnstein genau die richtige Adresse. In der kalten Jahreszeit versprüht die wunderschöne Gegend mit traumhaften Ausblicken auf die Donau einen besonderen Charme und lädt dazu ein, die Wachau bei ausgiebigen Winterwanderungen im Weltkulturerbe von einer ganz neuen Seite zu betrachten. Kulinarisch werden die Gäste in der hauseigenen Schloss Greisslerei verwöhnt: Von Frühstück, Fingerfood über exquisite Gerichte, bis hin zu lokalen Klassikern ist für jeden etwas dabei. Weitere Informationen finden Sie unter

www.villawachau.at

Villa Schönthal, Hotel Schloss Dürnstein in der Wachau

Foto: © Hotel Schloss Dürnstein

(Fortsetzung nächste Seite)

Romantische Alternativen zum Klassiker

Suite

Foto: © Hotel VILLINO

Restaurant

Foto: © Hotel VILLINO, Veronika Stark

Hotel VILLINO, Lindau am Bodensee

Eine märchenhaft schöne Parkanlage, die von italienischen Formalgärten und englischer Gartenbaukunst inspiriert wurde, 21 liebevoll im toskanisch-modernen Landhausstil eingerichtete Zimmer und Suiten und ein raffinierter Sternekoch: Das sind die idealen Komponenten für ein romantisches Getaway. Das seit 30 Jahren familiengeführte Luxushotel Relais & Château Hotel VILLINO erwartet verliebte Paare mit seinem ganz individuellen Charme und verspricht eine kuschelige Auszeit zu zweit. Die romantischen Zimmer erinnern an die Grazie vergangener Zeiten, die hauseigene Parkanlage lädt zu einem Spaziergang ein. Abends kombiniert Toni Neumann, Sternekoch im VILLINO´s La Cucina dei Sensi versiert italienische und asiatische Aromen auf den Tellern der Verliebten. Inmitten der mediterranen Bodensee-Kulisse kocht der sympathische Hallenser immer auf höchstem Niveau. Sein Credo: Experimentell aber nicht entrückt, exklusiv aber ohne Effekthascherei. Ein Dinner im La Cucina dei Sensi fühlt sich dabei wie nach Hause kommen an. Weitere Informationen finden Sie unter

www.villino.de

Gastgeberinnen Sonja und Alisa Fischer

Foto: © Hotel VILLINO, Conni Breyer

Rhabarber Dessert

Foto: © Hotel VILLINO, Konstantin Volkmar

Saibling

Foto: © Hotel VILLINO, Konstantin Volkmar

(Fortsetzung nächste Seite)

Romantische Alternativen zum Klassiker

Hummer

The Amauris Vienna, Wien

Imperiale Grandezza, zeitlose Eleganz und erhabene Jungstilelemente: Wer das Luxury-Boutique-Hotel The Amauris Vienna in der Donaumetropole Wien betritt, vergisst beinah, dass Paris eigentlich die Stadt der Liebe ist. Das historische Stadtpalais aus dem 19. Jahrhundert und in bester Ringstraßenlage ist der neue Design-Hotspot in Österreichs lebhafter Hauptstadt und die Adresse für anspruchsvolle Reisende und frisch Verliebte. Das exklusive Hideaway entführt seine Gäste in eine einmalige Welt der Extraklasse. 62 luxuriöse Suiten, feinster italienischer Marmor und der Mix aus antiker Kunst und zeitgenössischen Klassikern machen das Design-Juwel zu einem außergewöhnlichen Ort. Ein maßgeschneidertes und genau auf die Bedürfnisse der Gäste abgestimmtes Verwöhnprogramm, wie ein Rendezvous im Gourmetrestaurant Glasswing mit kulinarischen Erlebnissen, die der Wiener Grandeur würdig sind, machen das The Amauris Vienna zu dem perfekten Rückzugsort für eine außergewöhnliche Auszeit zu zweit. Weitere Informationen finden Sie unter

www.theamauris.com

Gourmetrestaurant Glasswing

Grand Deluxe Room

Luxus im Dreivierteltakt:

So zelebriert The Amauris Vienna — Relais & Châteaux den legendären Wiener Opernball

Wiener Staatsoper

Foto: © WienTourismus / Christian Stemper

Vom Am 8. Februar 2024 beheimatet die Mozartstadt das Glamour-Event des Jahres. Gleichermaßen stilvoll lädt das Luxushotel The Amauris Vienna mit einem exklusiven Rahmenprogramm zum Aufenthalt ein.

Kaum sind Feiertage und Silvester vergangen, steht in der österreichischen Hauptstadt der feierliche Höhepunkt des neuen Jahres an: wenn die Wörter «Alles Walzer» am Abend des 8. Februars 2024 erklingen, erstürmt die nationale und internationale High Society das Parkett der Wiener Staatsoper. Mindestens so erhaben wie in einer Loge an diesem Abend fühlen sich Gäste im Luxus-Boutique-Hotel The Amauris Vienna aufgehoben. Zum 66. Jubiläum des mondänen Festaktes, darf man sich hier in bester Ringstraßenlage mit einem exklusiven Opern-Package voller „Wiener Schmankerl" verwöhnen lassen. Kulturelle Highlights wie ein Besuch des Kunsthistorischen Museums Wien stehen dabei genauso im Mittelpunkt wie das eigens von Chefkoch Alexandru Simon kreierte 3-Gänge-Menü im Gourmetrestaurant „Glasswing". Während die ganze Welt gespannt auf den Dreivierteltakt des Orchesters wartet, stößt man genüsslich mit ausgezeichnetem Champagner und den von Chef-Barkeeper Max Wölle gemixten Cocktails auf die schöne Donaustadt und ihre einzigartige Atmosphäre an.

Weitere Informationen finden Sie unter:

www.theamauris.com
@theamaurisvienna
@glasswingvienna

Über The Amauris Vienna

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

Opera-Suite im The Amauris Vienna

Fotos links/rechts: © The Amauris Vienna / Barbara Ster / Tony Gigov

Sternekoch Antonio Colaianni zu Gast im Landgasthof Leuen in Uitikon

Foto: © Christopher Alexander Kuhn

Foto: © Gourmet Classic

Antonio Colaianni ist einer der renommiertesten italienischen Köche der in der Schweiz. Der Süditaliener ist in Bern aufgewachsen und begann 1985 seine Ausbildung zum Koch. Früh stellte sich seine Leidenschaft zum Kochberuf heraus. In seinen Wanderjahren, die ihn z.B. nach Zürich, Lugano und London führten, hatte er sich schnell die Positionen Chef de Partie/ Chef de Cuisine erarbeitet.Auszeichnungen, wie Davidoff Cigarman of the year 1999, Michelin Stern seit 2000, 17 Gault Millau Punkte folgten konsequent auf seine Leistungen. Antonio´s Credo ist es, die französische und italienische Küche zu vereinen. Einfach Kochen ist nicht sein Bestreben, ein gewisser Aufwand muss schon sein. Voraussetzung dafür sind Disziplin und Fleiss. Wie viele Köche erwartet er von jungen Mitarbeitern unbedingte Leidenschaft und Passion. Von August 2020 bis April 2023 konnte Antonio Colainni in Zürich im Ristorante Ornellaia als Geschäftsführer und Küchenchef seine vielen Fans kulinarisch auf hohem Niveau verwöhnen. Einhergehend mit dem Fachkräftemangel ist es fast unmöglich geworden, kostendeckend auf Sterne-Niveau zu kochen. Das veranlasste Antonio, das Ornellaia als Chef zu verlassen. „An fast jedem Tag wurde ich gefragt, was ich in Zukunft machen möchte. Für mich war klar, dass ich erstmal meinen Kopf frei bekommen muss um gute Zukunftsentscheidungen treffen zu können. Angebote lagen genügend vor. Die Option: Wenn ich einen Geschäftspartner finde, der die Service-Seite übernimmt und mit derselben Leidenschaft dabei ist wie ich selbst, dann würde ich auch den Schritt in die Selbstständigkeit wagen. Mir ist bewusst, dass die Gourmet-Sterne-Küche ohne persönliche Fremdfinanzierung nicht mehr möglich ist. Eine gute solide Küche mit hochwertigen Produkten ist auch wunderbar umsetzbar. Bis ich das richtige auf mich abgestimmte Projekt gefunden habe, verwirkliche ich Kochkurse und Gastauftritte. Mit Freude erfüllt es mich, dass ich am 06. März 2024 im Landgasthof Leuen in Uitikon beim Gastgeber Herrn Remo Schällibaum mit einem köstlichen 3-Gang-Menü mit auserlesener Weinbegleitung aufwarten kann. Auch meine ehemaligen Stammkunden und Fans erweisen mir die Ehre, für sie kochen zu dürfen."

www.leuen.ch

Foto: © Antonio Colaianni

© leuen.ch

Sonja Thelen

27. Rheingau Gourmet & Wein Festival

Fotos: © RGW.

Starköche und Spitzenwinzer zu Gast im Rheingau

Die Veranstalter des 27. Rheingau Gourmet & Wein Festival, Johanna und Hans B. Ullrich

Vom 22. Februar bis zum 10. März 2024 treffen sich mehr als 30 Starköche und Weltklasse-Winzer aus der ganzen Welt zum 27. Rheingau Gourmet & Wein Festival. Die Veranstalter, Johanna und Hans B. Ullrich, haben ein spannendes Programm zusammengestellt: Workshops, Cooking Demonstrations, Masterclasses und Partys, Lunches, Gala-Dinner und Raritäten-Proben. Für jeden Geschmack ist die passende Veranstaltung dabei.

Entlang der altehrwürdigen mächtigen Mauern des Laiendormitoriums im Kloster Eberbach haben die zahlreichen Kochstars und Winzer ihre Stationen aufgebaut. Berge von Tellern und Schüsseln türmen sich. Auf ihnen werden die kulinarischen Köstlichkeiten, die die Sterneköche zusammen mit ihrem Team sorgfältig arrangieren, anschließend mit einem Lächeln den Gästen überreicht. Bei der traditionellen Welcome-Party des Rheingau Gourmet und Weinfestivals (RGW) liegt immer eine besonders aufgeregte und lockere Stimmung in der Luft. Die Gäste erfreuen sich an den vorzüglich mundenden Speisen, die vor ihren Augen zubereitet werden und kommen ins Gespräch mit den Winzern über ihre edle Tropfen. Auch die 27. Auflage des weltweit nahezu einmaligen Gipfeltreffens zahlreicher Sterneköche und mehrfach prämierten Weingütern wird — wie es quasi schon die Tradition verlangt — von der Welcome Party in Kloster Eberbach eröffnet. Und zwar am Donnerstag, 22. Februar. Wie bei der Farewell-Party am 10. März werden zehn Starköche und 25 Weingüter die Gäste live an ihren Ständen begeistern und so das Festival willkommen heißen.

„Dieses Festival ist in seiner Qualität und Vielfalt einmalig, wir erwarten wieder mehr als 6.000 Gäste“, sagt Johanna Ullrich, General Manager des Hotels Kronenschlösschen in Eltville. „Wir freuen uns auf zahlreiche Veranstaltungen mit mehr als 220 Weingütern aus aller Welt.“ Neben den klassischen Fine-Dining-Events finden sich auch Cooking-Demonstrations, Masterclass-Tastings und die traditionellen Partys im Programm. Dass das Rheingau Gourmet und Wein Festival aktuelle Trends aufgreift, zeigen Johanna und Hans B. Ullrich unter anderem mit einem Lunch zum Thema Open-Fire-Cooking oder „Low & No Alcohol“ mit einem Menü von Sternekoch Alexander Hohlwein.

38 Michelin-Sterne aus aller Welt

Nicht weniger als 38 Michelin-Sterne sind beim Festival 2024 vertreten. Strahlender Mittelpunkt ist Najat Kaanache, die beste marokkanische Köchin der Welt. Nach ihrer Ausbildung bei Ferran Adria im „El Bulli“ hat sie mit den 3-Sterne-Stars Thomas Keller, Heston Blumenthal und René Redzepi zusammengearbeitet, bevor sie 2016 ihr eigenes Restaurant „Nur“ eröffnete, welches bereits zwei Mal zum weltbesten marokkanischen Restaurant gewählt wurde. Drei-Sterne-Koch Christian Bau kommt mit seinem Team zum 18. Mal. Viele andere Spitzenköche sind zum ersten Mal dabei, darunter die Zwei-Sterne-Köche Pascal Bastian („Cheval Blanc“ im Elsass), Guido Braeken („Julemont“ in Witten, Niederlande), Thomas Imbusch (100/200, Hamburg) und Benjamin Chmura („Tantris“, München). Auch die Sterneköche Pavlos Kiriakis (Athen), Max Strohe (Berlin), Peter Gast (Amsterdam), Stefano Cervani (Franciacorta), Carlos Teixeira (Portugal) und Valentin Rottner (Nürnberg) sind zum ersten Mal dabei. Philipp Vogel aus dem Orania Berlin ist ebenfalls zum ersten Mal dabei und serviert in vier Gängen seine berühmte XBerg Duck, die moderne Version der klassischen Peking-Ente.

Unter den Gastköchen gibt es aber auch viele vertraute Gesichter, wie die Zwei- Sterne-Köche Jordi Artal (Barcelona), Erik van Loo (Rotterdam), Rolf Fliegauf (Ascona), Ralf Berendsen (Belgien), Hans Stefan Steinheuer und Christian Binder (Bad Neuenahr), Jochim Busch (Frankfurt), Thomas Kellermann (Rottach-Egern) sowie

(Fortsetzung nächste Seite)

(Fortsetzung von Seite 11)

Sonja Thelen

27. Rheingau Gourmet & Wein Festival

Fotos: © RGW.

Starköche und Spitzenwinzer zu Gast im Rheingau

Matteo Metullio und Davide de Pra (Triest) und Fabio Daniel (Südafrika). Es fehlen nicht die Klassiker wie der Trüffel-Lunch von Carmelo Greco und Ralf Bos, der Hummer-Lunch von Roland Gorgosilich und Caviar & Champagner mit Prunier und Louis Roederer.

Kronenschlößchen

Raritäten-Events

Das Festival ist seit jeher berühmt für seine Weinraritäten-Events. In zwölf exklusiven Veranstaltungen bekommen Gäste die Möglichkeit, besonders seltene Weine zu verkosten, so zum Beispiel den legendären Jahrhundertjahrgang 1959 mit 24 Weinen, Cheval Blanc in 26 Jahrgängen aus sieben Jahrzehnten, Opus One in 25 Jahrgängen mit Winemaker Michael Silacci, Château Montrose in 25 Jahrgängen, Burgund-Raritäten, KULTWEINE und Weltraritäten aus dem Kloster Eberbach und Château Haut Brion.

Kochen mit offenem Feuer und das zum Wein passende Glas

Wer schon immer wissen wollte, wie Profis mit offenem Feuer kochen, ist bei der Cooking Demonstration zum Thema Open-Fire-Cooking mit Tobias Beck aus dem Berliner Ember richtig. Er hat in Argentinien bei Francis Mallmann, den man hierzulande aus der Netflix-Serie „Chef´s Table“ kennt, gelernt, das Feuer zu beherrschen. Dass es zu jedem Wein das passende Glas gibt, davon können sich Teilnehmer des Riedel-Glas-Tastings überzeugen. Für alle, die begeisterte Tee-Trinker sind oder es werden wollen, bietet das Teehaus Ronnefeldt erstmals einen Tee-Workshop an. Neben spannenden Informationen über Teesorten und die richtige Zubereitung wird natürlich ausführlich verkostet. Eröffnet wird das Rheingau Gourmet & Wein Festival mit der Welcome-Party im Kloster Eberbach, mit einer Farewell-Küchen-Party klingt es aus. Je 10 Starköche und 25 Weingüter begeistern wie jedes Jahr die Gäste live an ihren Ständen. Tickets für alle Veranstaltungen können online gebucht oder telefonisch direkt im Kronenschlösschen reserviert werden, die Preise reichen von 35 Euro bis 2.250 Euro. Weitere Informationen unter

www.rheingau-gourmet-festival.de

AHM Kommunikation

Vier-Sterne-Hotel im niederbayerischen Bäderdreieck

Foto: © Andrea Vielhuber/Das Aunhamer - Suite & Spa

„Das Aunhamer — Suite & Spa“ - urbanes Lifestyle-Hotel auf dem Land

Ob Pärchen-Auszeit, ein Wochenende mit Freundinnen, legerer Junggesellenabschied oder als Basis für eine ausgedehnte Golfrunde — das niederbayerische *Adults-Only-Hotel „Das Aunhamer — Suite & Spa“* richtet sich mit moderaten Preisen und lässiger Atmosphäre gezielt auch an ein junges Publikum. Als Highlight und USP gilt der täglich bis Mitternacht geöffnete, 1.000 Quadratmeter große Spa: Dort schwitzen Gäste in der Steinbad-Dampfsauna, der Bio-Brechelsauna oder der finnischen Sauna. Das Private Spa beschert Paaren Stunden der Zweisamkeit. Noch mehr Entspannung finden Erholungssuchende im beheizten Innen- und Außenpool sowie in den drei Ruheräumen. Ein Spa-Bistro sowie das rund um die Uhr geöffnete Gym ergänzen das Relax-Angebot. In 15 der insgesamt 83 Zimmer - davon 48 Suiten - sind Hunde ausdrücklich willkommen und freuen sich dort zum Beispiel über ihr Leih-Bettchen und ein Spielzeug zum Mitnehmen. Zehn 18-Loch-Golfplätze im Umkreis von 40 Minuten Fahrtzeit machen Bad Griesbach zu einem der besten Golfspots in Deutschland. Dank der Nähe zu Passau, Linz sowie Salzburg kommen auch Kulturinteressierte nicht zu kurz.

www.das-aunhamer.de

Das einzigartige 5-Sterne-Juwel auf der kroatischen Insel Brač

Charmant versteckt inmitten des kleinen Fischerdorfes Sutivan liegt das *Hotel Lemongarden*. In einer idyllischen Bucht der Insel Brač schuf die österreichische Hotelière Helena Ramsbacher ein 5-Sterne-Haus, fernab der kroatischen Touristenpfade. Harmonie, Entschleunigung, Entspannung und Genuss auf allerhöchstem Niveau zusammenzubringen, meistert man hier mit Bravour.

Äußerlich fügt sich das luxuriöse Boutique-Hotel in die von der Historie des Fischerorts Sutivan gegebene Traumkulisse ein. Ein sinnliches Ensemble aus drei jahrhundertealten Steinhäusern, die feinfühlig renoviert wurden und gleichsam ein eigenes Dorf im Dorf bilden. Zimmer, Suiten, Restaurants, Spa, Pool und Bar fügen sich zu einem harmonischen Miteinander, geprägt von der Eleganz mediterranem Savoir-vivres. Die Farben des Südens spiegeln sich besonders in den 39 individuell eingerichteten Zimmern und Suiten wider, die sich auf mehrere Herrenhäuser verteilen. Mit einem gängigen Luxushotel ist das Anwesen keineswegs vergleichbar. Das Herzstück ist der prächtige, von Palmen, Zitronenbäumen und Bougainvilleen geschmückte Garten mit einem 25 Meter langen Swimmingpool. Umgeben von florierender Natur genießt man dort den Duft blühender Zitronenbäume, Hibiskus, Kräutern und die Farben der paradiesischen Bepflanzung. Entspannung für alle Sinne erwartet Gäste des «Adults Only»-Hauses im Wellness Pavillon mit Sauna und Dampfbad. Ein weiterer Höhepunkt ist der 10 Gehminuten entfernte Privatstrand. Rund 3.000 Quadratmeter groß, in einer azurblauen Naturbucht gelegen, von Pinienwäldern und Stille umringt. Komfortable Strandliegen,

(Fortsetzung nächste Seite)

Das einzigartige 5-Sterne-Juwel auf der kroatischen Insel Brač

Yoga- und Massagemöglichkeiten runden perfekte Urlaubstage am Meer ab. Kulinarisch bietet das Hotel Lemongarden eine überwältigende Vielfalt an Spots, die sich dem Hauptanwesen natürlich anschließen: Feinschmecker verwöhnt Executive Chef *Ante Udovičič* im hauseigenen Restaurant Lemongarden mit authentischer sowie lokal-mediterraner Küche und Olivenöl von der hoteleigenen Farm. Die exquisite Strandbar ist ausschließlich Hotelgästen vorbehalten und erwartet diese mit eiskalten Drinks, Snacks und einem leichten Mittagessen im Schatten unter Pinien. In der *Gelateria Rosa* zaubert Pâtissier *Luka Pavič* köstliche Haselnussbällchen, perfekte Mille Feuille und Eis-Kreationen. An die Hafenpromenade grenzt die hoteleigene *Lounge Bar* und der, auch bei Einheimischen beliebte *Marina Club*. Hier beobachtet man zum Sundowner das heitere Treiben mit hausgemachtem Lemongarden-Spritz und stößt auf das sonnige Inselleben Kroatiens an. Weitere Informationen finden Sie unter:

www.lemongardenhotel.com

@hotellemongarden

Über Hotel Lemongarden

Gastgeberin und Hoteliere Helena Ramsbacher schuf auf der kroatischen Insel Brač, genauer gesagt in der Bucht des Ortes Sutivan, das luxuriöse 5-Sterne-Hideaway. Drei denkmalgeschützte Steinhäuser kommen hier zu einem architektonisch einmaligen Heritage-Hotel zusammen. Im Laufe der Renovierung, bei der nur die besten Materialien der Insel verwendet wurden, entstanden so 39 exklusive Suiten und Zimmer. Eingerichtet mit anspruchsvollem Interior-Design und umgeben von der farbenprächtigen Flora des Paradiesgartens. Erholungssuchende erwartet ein 25 Meter langer Pool, Sauna, Dampfbad, ein 3.000 m² großer Privatstrand sowie abwechslungsreiche und exklusiv für Hotelgäste integrierte Kulinarik-Spots. Das Restaurant und Frühstückscafé, Lounge Bar und Gelateria befinden sich direkt an der Hafenpromenade, romantisch gelegen und nur wenige Meter vom Meer entfernt.

Chinesisches Neujahr in Hongkong:

Von authentischen Traditionen bis zu bunten Feierlichkeiten

Die Cathay International Chinese New Year Night Parade wird am 10. Februar stattfinden

Foto: © Hong Kong Tourism Board

Am 10. Februar 2024 wird in China das Jahr des Drachen eingeläutet. In Hongkong wird dieses bedeutende Ereignis mit großer Begeisterung gefeiert und lockt zahlreiche Besucher an. Das Chinesische Neujahrsfest ist ein traditionsreiches Ereignis von großer Bedeutung, das tief in alten chinesischen Bräuchen verwurzelt ist. In diesem Jahr wird es am 10. Februar beginnen und traditionsgemäß 15 Tage lang andauern. Hongkong ist das ideale Reiseziel, um die alten Bräuche und die bunte Atmosphäre des Festes zu erleben. Die Stadt verbindet auf einzigartige Weise Moderne und Tradition. Das lebendige Treiben während des chinesischen Neujahrs zieht viele Menschen aus nah und fern an. Mit festlichen Dekorationen und stadtweiten Veranstaltungen, die sich von morgens bis abends über den gesamten Festzeitraum erstrecken, präsentiert sich Hongkong als eine der Städte in Asien mit der festlichsten Atmosphäre zum Chinesischen Neujahrsfest.

Es gibt einige Aktivitäten, die bei einem Besuch in Hongkong während der Feierlichkeiten nicht fehlen sollten und es ermöglichen, das Neujahrsfest wie die Einheimischen zu erleben:

New Year Pudding Workshop in Kee Wah Studio

Foto: © Kee Wah Bakery / Hong Kong Tourism Board

Authentische Traditionen erleben:

Poon Choi Fest: Besucher können an traditionellen Poon Choi Festen in Yuen Long oder Sha Tau Kok teilnehmen und einen Einblick in die lokale Festkultur gewinnen.

Chinesischer Neujahrs-Pudding: Bei Workshops in Bäckereien wie Kee Wah können Besucher die Zubereitung dieser traditionellen Leckereien erlernen.

Dried Seafood Shopping: In Sheung Wan bieten zahlreiche Geschäfte entlang der Des Voeux Road West getrocknete Meeresfrüchte an, die für traditionelle Festmahlzeiten während des Neujahrs verwendet werden.

Veranstaltungen, die nicht verpasst werden sollten:

Mahjong-Kurse: Exklusive Kurse ermöglichen es Besuchern, das traditionelle Mahjong-Spiel kennenzulernen.

Cathay International Chinese New Year Night Parade: Die beeindruckende Parade in Tsim Sha Tsui ist nach einer fünfjährigen Pause zurück und verspricht eine spektakuläre Show mit weltweiten Künstlern und aufwendigen Festwagen.

Lunar New Year Fireworks Display: Das spektakuläre Feuerwerk am Victoria Harbour verspricht ein fulminantes Erlebnis, um das Jahr des Drachen zu begrüßen. Das Chinesische Neujahr in Hongkong bietet ein faszinierendes Kaleidoskop aus Traditionen und Feierlichkeiten, das zu einem spektakulären Ereignis für Besucher wird. Von kleinen Festen in ländlichen Dörfern bis hin zu Workshops bietet die Stadt authentische Einblicke in die Kultur des Neujahrs. Nicht zu verpassen sind außerdem die Rückkehr der beeindruckenden Cathay International Chinese New Year Night Parade und das magische Neujahrsfeuerwerk am 11. Februar am Victoria Harbour.

+++ 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
© 2024 CFG Fischer GmbH