classic digital Gourmet journal

Zeitung des Internetportals www.gourmet-classic.de · Ausgabe 163 / März 2024

Gourmet-Erlebnis zwischen Tannenwipfeln in Südtirol

Taste nature / Forest edition am Rosengarten

Foto: © Gourmet Classic

Frische Bergluft, weicher Waldboden, Sonnenstrahlen, die durch die Tannenwipfel dringen und ein grandioser Ausblick auf die Bergwelt der Dolomiten — all das ist Luxus, den die Südtiroler Natur gratis für uns bereithält und die besonderen Zutaten für ein einzigartiges Erlebnis, welches alle Sinne anspricht.

Die Idee zu einem exklusiven Gourmet-Menü mitten im Wald im oberen Eggental bei Bozen hatte Theodor Falser, der seit 2015 die Küche des Wellness Hotel Engel ****S, einschließlich des Gourmet Restaurants Johannesstube leitet. Diese wurde bereits mit 1 Michelin-Stern ausgezeichnet.

Als gebürtiger Bozener ist Theodor Falser stark mit seiner Heimat und der Natur der Dolomiten verwurzelt, was sich ganz besonders auch in seiner Handschrift als Koch und seinem Credo in der Küche ausdrückt. Die Inspiration für seine Gerichte gibt ihm die Natur vor. Auch die jeweilige Jahreszeit und die Bauern als Erzeuger von Produkten mit erstklassiger Qualität sind ganz maßgeblich am Entstehungsprozess seiner Gerichte beteiligt.

„Es ist nicht so, dass ich mich von irgendjemanden inspirieren lasse oder dass ich irgendwo ein Vorbild hätte … Ich gehe einfach wahnsinnig viel in und mit der Natur und versuche, die gesamte Gourmet-Küche naturabhängig zu gestalten.“ Wichtig ist Theodor Falser dabei, den Geschmack der einzelnen Produkte nicht durch diverse Garmethoden oder zu viele Gewürze zu verfälschen. Daher kommen in der Johannesstube nur wenige Produkte zum Einsatz, die nicht aus der Region stammen. „Wir benutzen beispielsweise auch keine Gewürze, die nicht bei uns wachsen, keinen schwarzen Pfeffer, keinen weißen Pfeffer. Eigentlich sind es nur sechs Produkte, die nicht aus Südtirol kommen: Salz und Zucker natürlich, der Saiblingskaviar, die Schnecke aus dem Piemont, der Trüffel aus Umbrien und der Risottoreis. Das war’s. Wir verwenden auch kein Olivenöl, keine Zitronen und keine Schokolade von außerhalb.“

(Fortsetzung nächste Seite)

Taste nature / Forest edition am Rosengarten

Außerdem betont Theodor Falser, dass sein Küchenkonzept auch nicht daraus besteht, importierte Luxusprodukte, wie Gamberi oder Hummer zu verwenden, sondern nur das, was in der nahen Umgebung natürlich wächst. Es ist ihm wichtig, von vornherein seinen Gästen gegenüber zu kommunizieren, dass Fleisch, Fisch und Gemüse aus der unmittelbaren Umgebung stammen.

Um dieses Gourmet-Erlebnis zu intensivieren, zieht die Johannesstube an ausgewählten Terminen einfach in den Wald um. Sieben weiß gedeckte Tische stehen ausbalanciert auf weichem Moosboden. Die in der Hotelküche vorbereiteten Speisen werden später auf einem alten gusseisernen Ofen unter der professionellen Hand von Chefkoch Falser zu einem 5-gängigen Gourmet-Menü zubereitet. Der Umzug der Gourmetstube in den Wald ist mit großer logistischer Vorarbeit verbunden. Mit einem Traktor wird sämtliches Equipment, einschließlich des schweren Ofens ca. 20 Autominuten vom Hotel in Welschnofen hinauf in den Wald gebracht. Wasser aus natürlichen Quellen ist dort oben nicht vorhanden, das Gelände ist uneben und ein wenig abschüssig. Es bedarf wohl einiger Zeit, bis alle Tische in Waage ausbalanciert sind, so dass die Weingläser später einen sicheren Stand haben.

Beim Kochen lässt sich Theodor Falser nicht aus der Ruhe bringen und beantwortet den staunenden Gästen geduldig die eine oder andere Frage. Das ist überhaupt ein großer Unterschied zu Gourmet-Menüs im geschlossenen Raum — man läuft umher, mit einem Glas Wein in der Hand, tauscht sich mit den Tischnachbarn aus, staunt über den alten Ofen und fachsimpelt mit dem Sternekoch, der ganz in sich selbst ruht, als wäre es die normalste Sache der Welt, auf offenem Feuer zu kochen.

Serviert werden die einzelnen Gänge auf wunderschönstem handgefertigten Keramikgeschirr, getöpfert nach den Vorstellungen von Theodor Falser, angelehnt an Formen und Farben aus der Natur und jedes Stück ein Unikat.

Nach einem abschließenden Kaffee und Marshmallows am Feuer gibt es noch einen kleinen, besonderen Spaziergang auf ein Bergplateau zum „Dolomitenkino“: Nussbällchen und Grappa werden gereicht und das Bergmassiv des Rosengartens färbt sich in der untergehenden Sonne in tiefes Orange.

Taste nature / Forest edition

Termine für 2024:

- 26.06-30.06.2024
- 10.07-14.07.2024
- 31.07-04.08.2024

Kosten: 225 Euro pro Person (ab 14 Jahren).

www.hotel-engel.com/de

Mit Panchakarma-Kuren einen neuen Weg zu sich selbst finden

Ayurveda-Arzt Dr. Mishra

Neues Jahr, neue Vorsätze. Im neuen Jahr setzen sich viele Menschen den Vorsatz, ihre Gesundheit zu verbessern und integrieren dabei oft Detox-Praktiken in ihren Lebensstil. Das erst im November 2023 neu eröffnete "Adults-Only" *Hotel Engel Ayurpura* in Welschnofen/Bozen ist das erste und einzige auf Ayurveda und Panchakarma spezialisierte Hotel in ganz Italien. Panchakarma ist eine traditionelle ayurvedische Reinigungs- und Entgiftungstherapie, die darauf abzielt, Körper, Geist und Seele zu reinigen und das Gleichgewicht der Doshas (Vata, Pitta, Kapha) im Körper wiederherzustellen. Die Behandlungen im Engel Ayurpura umfassen die Handlungen des Panchakarma wie Ölmassagen, Dampfbäder, Kräuterdetoxifikation und Ernährungsumstellungen.

Dr. Mishra, derzeit der einzige Ayurveda-Arzt in Italien, steht an der Spitze des hochqualifizierten Teams von Ayurveda-Ärzten und -Therapeuten im neuen Engel Ayurpura. Als einer der führenden Pulsdiagnostiker Indiens ist er auf Panchakarma und Ayur-Yoga-Atemtechniken spezialisiert. Durch gezielte Maßnahmen werden Toxine und Ablagerungen im Körper freigesetzt und ausgeleitet. Panchakarma hilft dabei, das Gleichgewicht der drei Doshas wiederherzustellen, um Gesundheit und Wohlbefinden zu fördern. Die Therapie zielt darauf ab, den Alterungsprozess zu verlangsamen und die Lebenskraft zu stärken. Außerdem unterstützt sie die körpereigene Abwehr, indem sie das Immunsystem stärkt. Die ganzheitliche Natur der Therapie wirkt sich positiv auf den Geist aus und fördert emotionale Ausgeglichenheit. Im Engel Ayurpura wählt man aus den folgenden Kur-Arrangements: Panchakarma Klassik 7 Tage, Ayurveda-Kennenlernen 4 Tage für Einsteiger, Rasayana-Jungbrunnen-Tage 5 Tage und weitere.

Neben 15 Gästezimmern, darunter zwei Suiten und eine Loft-Suite mit freistehender Badewanne und eigener Sauna, gibt es 12 Ayurveda-Behandlungsräume, ein Yoga-Studio mit Waldblick, eine gemütliche Lounge mit offenem Kamin sowie eine Bibliothek und ein Atelier für künstlerisches Gestalten während der Kur.

Heimisches Holz und natürliche Materialien schaffen ein edles und friedvolles Ambiente. Der Gast ist hier bestens aufgehoben und resettet mit Panchakarma-Kuren seinen Körper in entspannter Umgebung.

Die entgiftende und zugleich stärkende ayurvedische Hotelküche, unter der Leitung von Claudio Denti, hat sich zum Ziel gesetzt, dass Ayurveda auch lecker sein kann. Die ayurvedische Küche ist fein und leicht, denn im Ayurveda heißt es: Du bist, was du verdaust. Das Küchenteam zaubert ebenso raffinierte wie auch leicht bekömmliche Menüs. Dabei werden ausschließlich naturbelassene Lebensmittel und aromatische Kräuter aus der Region verwendet. Eine Spezialität sind die hausgemachten ayurvedischen Gewürzmischungen. So einen Aufenthalt muss man natürlich nicht alleine machen. Wintersportbegeisterte Partner kommen hier ebenfalls auf ihre Kosten. Während der eine Partner zum Beispiel die Kurangebote in Anspruch nimmt, übt der andere sich im 400m entfernten Skigebiet Carezza. Dieses besticht mit einer atemberaubenden Kulisse und dem gleichnamigen smaragdgrünen Bergsee im Hintergrund. Mit abwechslungsreichen und gut präparierten Pisten, modernen Liften und den beeindruckenden Dolomiten als Panorama ist Carezza ein beliebtes Ziel für Skifahrer, die die Schönheit der Natur mit Wintersport kombinieren möchten.

Weitere Informationen und Packages unter:

https://ayurpura.hotel-engel.com/de

Hotel Engel Ayurpura in Welschnofen/Bozen

Katja Grauwiler, PR/TICULAR

Hohe Anerkennung für die schottische Gastronomie

The Glenturret Lalique Restaurant in Schottland erhält begehrten zweiten Michelin-Stern

Foto: © The Glenturret Limited

Im Februar 2024 wurde das *The Glenturret Lalique Restaurant* in Crieff/Schottland mit einem zweiten Michelin-Stern ausgezeichnet. Die Preisverleihung für die Ausgabe 2024 des renommierten Guide Michelin für Grossbritannien & Irland fand im Midland Hotel in Manchester statt.

Die Destillerie The Glenturret ist Schottlands älteste noch aktive Brennerei. Seit 1763 wird dort Whisky hergestellt - auf Grundlage eines über Generationen vererbten Know-hows. Seit Silvio Denz von der Lalique Group und der Unternehmer Hansjörg Wyss die Destillerie im März 2019 erwarben, hat sie es mit ihrem preisgekrönten Whisky zu weltweiter Berühmtheit gebracht. Das The Glenturret Lalique Restaurant öffnete seine Türen im Jahr 2021 und ist nun auf Augenhöhe mit seinen Schwesterrestaurants in Frankreich, die beide ebenfalls zwei Michelin-Sterne vorweisen können: das Hôtel & Restaurant LALIQUE Château Lafaurie-Peyraguey im Sauternes/Bordeaux und die Villa René Lalique im Elsass. Silvio Denz, Verwaltungsratspräsident der Lalique Group: «Die Lalique Group betreibt ihre Hotels und Restaurants mit ebenso grosser Leidenschaft wie Professionalität. Dass Michelin nun der harten Arbeit von *Küchenchef Mark Donald* und seinem Team Anerkennung zollt, erfüllt uns mit grossem Stolz. Ich besuche Glenturret oft und freue mich auf meinen nächsten Besuch in diesem Monat, bei dem ich meine Glückwünsche persönlich überbringen kann.»

Chefkoch Mark Donald

Der schottische Chefkoch Mark Donald stiess im Eröffnungsjahr 2021 zum Restaurant, das nur sieben Monate später den ersten Michelin-Stern erhielt. Es war notabene das erste Restaurant in einer Destillerie, das von Michelin ausgezeichnet wurde. Weitere Auszeichnungen und Anerkennungen für Mark Donald und sein Team folgten. Am 5. Februar 2024 erhielt das Restaurant nun den begehrten zweiten Michelin-Stern, erst als zweites Restaurant in Schottland überhaupt, dem diese Ehre zuteil wurde, und als erster Betrieb seit 18 Jahren.

Mark Donald erklärt: «Dies ist ein grossartiger Moment für uns; wir sind alle begeistert, dass wir einen zweiten Michelin-Stern erhalten haben. Ich bin meinem Team zu grossem Dank verpflichtet, denn diese Auszeichnung haben wir uns gemeinsam erarbeitet. Ausserdem freue ich mich sehr, dass Schottland damit die Anerkennung erhält, die es als gastronomisches Reiseziel verdient.»

Das The Glenturret Lalique

Foto: © Marc Millar Photography

The Glenturret Lalique Restaurant

Foto: © Agi Simoes / Reto Guntli

(Fortsetzung nächste Seite)

Katja Grauwiler, PR/TICULAR

Hohe Anerkennung für die schottische Gastronomie

The Glenturret Lalique Restaurant in Schottland erhält begehrten zweiten Michelin-Stern

Foto: © Agi Simoes / Reto Guntli

Julien Beltzung - Executive Sommelier - The Glenturret Lalique Restaurant

Foto: © The Glenturret Limited

Perthshire-Brombeere, Sake Lees (Sake Kasu), Jasmin

Restaurant gleicht einem historischen Zeugnis für das Land und seine Umgebung. Küchenchef Mark Donald fängt die Essenz der Brennerei spielerisch in seinen Menüs ein, indem er Anspielungen auf den Destillationsprozess auf raffinierte Art und Weise in seine Küche einfliessen lässt. Dank des Standorts im beschaulichen Crieff an den Ausläufern der schottischen Highlands können Mark Donald und sein Team sich direkt aus der schottischen Speisekammer vor ihrer Haustür bedienen. Sie arbeiten ganz selbstverständlich mit lokalen Bauern, Produzenten, Züchtern und Fischern zusammen, um möglichst handverlesene Zutaten zu verwenden.

John Laurie, Geschäftsführer von The Glenturret ergänzt: «Wir sind alle sehr stolz auf Küchenchef Mark Donald und sein Team. Ihr tiefes Verständnis für die Whiskyherstellung widerspiegelt sich in der gesamten Speisekarte, und ihr Streben nach Exzellenz wurde nun gebührend belohnt. Zwei Sterne sind eine Auszeichnung, die man sich hart erarbeiten muss. Dass Mark Donald und sein Team das in nur zweieinhalb Jahren geschafft haben, ist unglaublich. Die schottische Gastronomie war schon immer von aussergewöhnlicher Qualität; sie bietet ein fantastisches Angebot an natürlichen Zutaten und dazu talentierte Köche, die leider allzu oft übersehen werden. Nun aber gewinnt die schottische Küche weltweit an Anerkennung, und Mark Donald leistet dazu einen starken Beitrag. Die gesamte Glenturret-Lalique-Familie steht voll hinter ihm und freut sich über die wohlverdiente Anerkennung.»

Das behagliche Restaurant bietet einen wunderbaren Blick auf das klare Wasser des Flusses Turrett und die historischen Destilleriegebäude. Der Raum wartet mit zwei goldglänzenden Lalique Champs-Élysées-Kronleuchtern auf und bietet Platz für 26 Gäste. Das Restaurant ist von Mittwoch bis Samstag zum Dinner (Degustationsmenü) geöffnet. An denselben Tagen serviert die Küche auch ein Mittagsmenü à la carte in der ins Restaurant integrierten Lalique Bar.

Reservierungen:

Für Reservierungen im The Glenturret Lalique Restaurant wenden Sie sich bitte an das Empfangsteam unter der Telefonnummer +44 (0) 1764 657016 oder per E-Mail an reservations@theglenturret.com

The Glenturret Distillery
The Hosh
Crieff
Perthshire
PH7 4HA

www.theglenturretrestaurant.com
www.instagram.com/theglenturretlalique/
www.facebook.com/TheGlenturretLalique
www.instagram.com/_mark_donald/

Himbeer-Leber

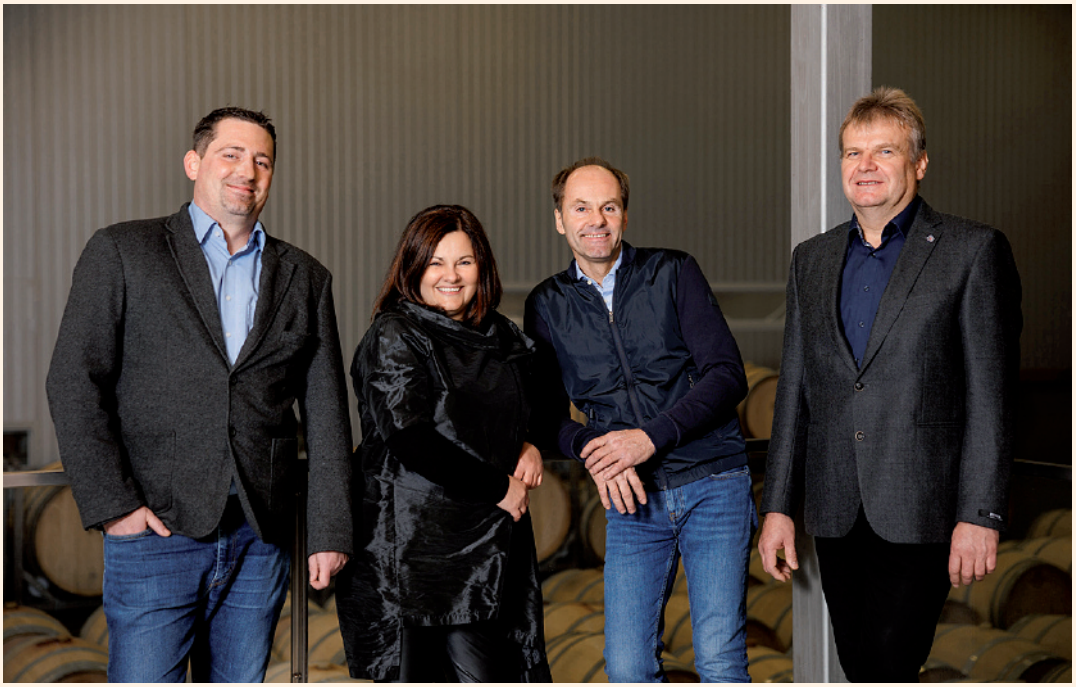
Foto: © Marc Millar Photography

Nougat - Sweetie Box

Foto: © The Glenturret Limited

Wein aus gutem Grund und Boden

Foto: © Maria Hollunder



Das Team von NDW, v.l.n.r. Raffael Winkler, Margit Wieder, Gerald Wieder und Gerhard Iby

Was es braucht, um guten Wein zu machen? Einen wirklich guten Grund und einen hervorragenden Boden!

Das Mittelburgenland, und ganz besonders Neckenmarkt, bietet dieses Terroir auf dem sich nicht nur der Blaufränkisch besonders wohlfühlt.

Neckenmarkt die Winzer blickt auf eine lange Erfolgsgeschichte zurück. Gegründet wurde die Genossenschaft im Jahr 1968. Als eines der modernsten Weingüter Österreichs bewirtschaftet sie mit rund 70 Mitgliedern insgesamt 280 Hektar Weingärten. Modernste Produktionsverfahren sorgen für die hohe Qualität, Innovation und Zusammenhalt für die nachhaltige Entwicklung des Weinguts.

Qualität steht an erste Stelle.

Das ganze Jahr über arbeitet das Weingut eng, intensiv und unter strengen Richtlinien mit den Winzerfamilien zusammen. Diese leisten großartige Arbeit und sorgen dafür, dass es ihren Weingärten an nichts fehlt. Mit Kellermeister Gerald Wieder haben sie einen Partner an der Seite, der sie stets begleitet und unterstützt. Er ist Verfechter der strengen Qualitäts-Philosophie des Hauses und realisiert ideenreich und konsequent das erfolgreiche Weinportfolio.

Vom Rebschnitt über die Laubarbeit bis hin zur Kontrolle der Weingärten mit modernsten Analysegeräten, wird nichts dem Zufall überlassen. Nur so kann garantiert werden, dass ressourcenschonend gearbeitet wird. Ein Leben mit und nicht von der Natur — das ist seit vielen Jahren das erklärte, gemeinsame Ziel.

Alle Trauben werden selektiv geerntet. Eine wichtige, zeitintensive und harte Arbeit, die sich lohnt! Nur die besten Trauben, fein getrennt nach Sorten, Lagen und Güte gelangen so in die Produktion des Weinguts. Wohl einer der wichtigsten Gründe für die hohe Qualität der Weine.

Der Blaufränkisch.

Man hat sich vor allem auf die Rotweinsorten — allen voran auf den Blaufränkisch — spezialisiert. Dieser gedeiht auf den besten Lagen Neckenmarkts. Alles andere wäre für den edlen Wein nicht gut genug, der das große Potential der Sorte Blaufränkisch im Mittelburgenland widerspiegelt. Der besondere Boden speichert die Wärme des Tages und gibt diese in der Nacht an die Rebstöcke ab. Das Ergebnis: besonders würzige und mineralische Rotweine mit einem etwas filigranerem Körper. Die reduzierte Traubenmenge pro Stock und die strengen Qualitätskontrollen das ganze Jahr über garantieren hier die besonders hohe Qualität.

www.neckenmarkt.at

Fotos links/rechts: © NDW

Fotos: © Weinhof vlg. Ritter (Ramona Steiner)

Die Winzerin aus dem Lavanttal

Sabine Davids Weingärten liegen im Osten Kärntens in einem der kleinsten Weinbaugebiete. Die Charakteristik des alpinen Terroirs beeindruckt Weinliebhaber wie Jurys internationaler Verkostungen gleichermaßen.

Kärntner Wein wächst meist auf steilen Hängen zwischen 400 und 750 Metern Seehöhe. Die Anlagen sind klein und müssen händisch bearbeitet werden. Dies gilt auch für die zwei Hektar, die zum *„Weinhof vulgo Ritter“* gehören. Wer an Süden und mediterranes Klima denkt, liegt aber daneben. Die Temperaturen in den höheren Lagen sind eher kühl. „Außergewöhnlich ist auch, dass wir ausschließlich Lagenweine haben, die auf unterschiedlichen Böden wachsen und daher unterschiedliche Aromen entwickeln“, beschreibt Sabine David weitere Besonderheiten ihrer Weine.

Sabine David

vlg. Ritter
WEIN AUS DEM LAVANTTAL

Kalk, Urgestein, Lehm und Karst

Da wären einmal die Kalkböden auf der Riede „Steinbruch“. Dort legte die gelernte Wirtschaftsingenieurin vor etwa 15 Jahren im ehemaligen Obstgarten ihrer Großeltern den ersten Weingarten an. „Anfangs habe ich einfach einen Ausgleich zu meiner Arbeit am Computer gesucht“, erinnert sich David. Einige Jahre pendelte sie noch zwischen Graz und den Reben in Kärnten, bis sie sich voll und ganz für den Weinbau entschied und ein leerstehendes Gehöft unweit des bekannten Benediktinerstiftes St. Paul im Lavanttal entdeckte. Wie geschaffen für die Pläne der Neo-Winzerin.

Die historische Hofbezeichnung lebt im Namen des „Weinhofs vulgo Ritter“ weiter. Doch sonst hat sich einiges geändert. Zunächst terrassierte die Winzerin die mineralischen Urgesteinsböden vor dem Haus und pflanzte ihren zweiten Weingarten an.

(Fortsetzung nächste Seite)

Fotos: © Weinhof vlg. Ritter (Ramona Steiner)

Die Winzerin aus dem Lavanttal

Bald kam der dritte Weingarten auf der gegenüberliegenden Talseite dazu, die „Ried Weinberg". Oberflächlich sind die Böden dort mit Lehm bedeckt, doch tief unten wurzeln Chardonnay, Sauvignon Blanc, Rotburger und Blauburger im Karst. Und das schmeckt man.

Ein-Frau-Unternehmen

Apropos Geschmack: Für die Vinifizierung zeichnet Sabine David selbst verantwortlich. Die Trauben verarbeitet sie im ehemaligen Stall des Gehöfts, der zum Weinkeller umgebaut wurde. Für die Lagerung ist ebenfalls Platz geschaffen und über die Treppe gelangt man in den schönen Verkostungsraum im ersten Stock mit Blick auf die Reben.

Das nötige Wissen hat sich die Kärntnerin durch Ausbildungen im nahen Obst- und Weinbauzentrum St. Andrä erworben. „Wichtig war und ist auch der Austausch mit Winzerinnen und Winzern aus der Umgebung und aus anderen Weinbaugebieten."

Ins Gespräch kommt Sabine David oft, denn auch die Vermarktung der Weine zählt zu den Aufgaben ihres Ein-Frau-Unternehmens. Die Arbeit würde nie aufhören, meint die Weinbäuerin, die sich von ihrer Familie sowie Freundinnen und Freunden gut unterstützt fühlt. „Ohne sie würde ich das alles nicht schaffen." Zweifel tauchten nur hin und wieder auf, wenn - wie zuletzt immer wieder - Hagel, Frost und Unwetter die Ernte vernichteten, gibt sie zu. Doch so sei es eben in der Landwirtschaft. „Meine Hauptmotivation ist der Zuspruch von Leuten, die unsere Weine schätzen", sagt sie mit Hinweis auf die Auszeichnungen in Gold und Silber, die sie von internationalen Wettbewerben mitgebracht hat, und das positive Feedback von Weinfreunden aus Österreich, Europa und neuerdings aus Übersee.

Auch in puncto Nachhaltigkeit hat die Winzerin bereits einiges erreicht. Der „Weinhof vulgo Ritter" erhielt als erster Betrieb Kärntens das renommierte Siegel „Nachhaltig Austria", Die Photovoltaikanlage und biologische Abwasseraufbereitung sorgen für saubere Lösungen. Doch Sabine David hat noch viel vor. „Den Winter über habe ich recherchiert und getestet, um neue Züchtungen zu finden, die gegen klimatische Veränderungen, Schädlinge und Krankheiten resistenter sind. Mit Cabernet Cortis und Satin Noir sowie Souvigner Gris beginnen wir nun den Bioweinbau. In sechs Jahren wissen wir, wie's schmeckt", sagt Sabine David, steigt auf den Traktor und fährt vom Hof. Der vierte Weingarten muss fertig werden ...

www.vulgoritter.at

Wein & Feste

- 08. - 09.03.2024
  Winzer am Berg @ Trattlerhof Bad - Kleinkirchheim
- 04. - 05.04.2024
  Mostbarkeiten @ Zogglhof
- 10.05.2024
  Fassweinverkostung JG2023 (Anmeldung erforderlich)
- 25.05.2024
  Jahrgangsvorstellung & Verkostung
- 14.06.2024
  Weinblütenfest @ Weinbau Fam. Weber, Leidenberg
- 10.07.2024
  Wein am Wasser- Verkostung am Draufloß (Anmeldung notwendig)
- 27.07.2024
  Wein am Wasser- Verkostung am Draufloß (Anmeldung notwendig)
- 09. - 18.08.2024
  Gackern @ Lorettowiese St. Andrä

mk Salzburg

Juwel für Genussurlaub

Wellness und pure nature im Böglerhof im Alpbachtal

Foto: © Der Böglerhof

Der Böglerhof ist ein Juwel für Genussurlaub im Alpbachtal. Die neuesten Highlights, die nun errichtet wurden, bringen das pure nature resort auf höchstes Niveau. Acht neue Wohlfühlsuiten, davon vier luxuriöse Penthouses mit Balkon und einem Ausblick zum Dahinschmelzen zeigen, was Wohnluxus bedeutet. 2 SPA´s mit 19 Relax-, Schwitz- und Badeattraktionen auf 3.000 m² sind eine Einladung zum Glücklichsein: Das neue pure nature spa „for adults only" — ein Refugium, wie es schöner nicht sein könnte — und das Familienzeit.spa mit Dress On Saunabereich.

Inmitten des bezaubernden Alpbachtals, bekannt als das schönste Dorf Österreichs, entfaltet das „Der Böglerhof pure nature resort" seinen Charme. Die 76 exquisit ausgestatteten Zimmer und Suiten verbinden auf eine hervorragende Art und Weise Eleganz und alpinen Stil. So fühlen sich Gäste rundum geborgen und bestens verwöhnt. Der Böglerhof — das zweite Zuhause für Genießer aus aller Herren Länder.

Der Böglerhof ist ein Geschenk der Großzügigkeit an die Sinne: Die weitläufigen, gepflegten Themen- und Traumgärten mit zwei Outdoor-Pools an ver-schiedenen Panoramaplätzen, direkt verbunden mit stilvollen Indoor-Pools, die „SPA Livingrooms", edel und großzügig geschnitten für die feinsten Treatments, sind nur einige Highlights des Böglerhofs. Absolut einzigartig ist der neue 40 Meter lange „Bögler's Badesee", in den direkt der neue „Infinity-Panorama-Relaxpool" eingebettet wurde. Die leuchtende Farbe Aquamarin schmiegt sich in erfrischendes Lichtgrün. Schier unendlich scheint die wohl schönste Wasserfläche der Region. Auch der neue „Yoga-Lichtraum" spiegelt die Liebe der Gastgeber zum Detail und deren Hingabe an Qualität wider.

Was wäre solch ein Resort ohne seine kulinarischen Kreationen? Die mit drei Hauben gekürte Küche ist für Hotelgäste inklusive. Wer mag, gönnt sich in der historischen 500 Jahre alten (!) Fuggerstube und dem ebenso ehrwürdigen, bestens bestückten Weinkeller „Fine Dining der Extraklasse". Dazu begeistert — mit einer fast märchenhaften Kulisse — ein Erlebnisangebot mit verschiedensten Attraktionen im Böglerhof und outdoor in der Natur und den Ber-gen. Der Böglerhof — wo fünf Sterne auf pure Herzlichkeit treffen.

Neue Böglerhof Highlights

8 neue Wohlfühlsuiten inkl. vier luxuriösen Penthouses mit Balkon und Ausblick zum Dahinschmelzen

***

Großzügiger Badesee mit beheiztem Outdoorpool und grandiosem Bergpanorama (im Sommer für die ganze Familie, im Winter adults only)

***

Infrarotkabinestube, Eventsauna, Biosauna und Dampfbad (adults only)

***

Zeitvergessene Momente im neuen Ruheraum (adults only)

***

Neue Treatments und top Spa-Anwendungen in bestens ausgestatteten Spa-Kabinen

***

Der Böglerhof - pure nature resort
A-6236 Alpbach 166
Tel.: +43 5336 5227
info@boeglerhof.at
www.boeglerhof.at

Die 500 Jahre alte Fuggerstube Foto: © Lorenz Masser (Der Böglerhof)

Einladender Wellnessbereich Foto: © Michael Huber (Der Böglerhof)

Das pannonische Klima ermöglicht elegante und harmonische Weine

Das Weingut Robert Goldenits im burgenländischen Weinbaugebiet Neusiedlersee

Foto: © Fotoart

"Mephisto" - das rote Aushängeschild des Weinguts Goldenits erzielt stets hohe Bewertungen. Die Cuvée aus Syrah, Merlot und Cabernet Sauvignon reift am Heideboden östlich des Neusiedler Sees. Foto links: Robert Goldenits mit Sohn Robert Junior (Foto: © Johannes Pasler)

Unser Weingut befindet sich in Tadten, inmitten der Großlage des Heidebodens.

„Unser Ziel ist es, aus der großen, uniformen Weinwelt die Weine vom Heideboden in ihrer Typizität hervorzuheben."

Dieser kleine Landstrich östlich vom Neusiedler See wird vom pannonischen Klima geprägt und erlaubt uns Winzern Trauben zu keltern, die hochreif und vor allem bei den Rotweinen von einer Eleganz getragen werden, die unserem Verständnis von Wein sehr nahe kommen. Wir sind ein Familienbetrieb und bewirtschaften 35 ha Weingärten. Auf den Rotwein entfallen 75 % der Rebfläche, 25 % auf den Weißwein.

Die Riede St.Michael mit ihren Subrieden (Kreuzjoch, Oberzick, Unterjoch, Richterhöhe) befindet sich mitten in der Großlage Heideboden,

(Fortsetzung nächste Seite)

(Fortsetzung von Seite 10)

Weingut Goldenits

Das pannonische Klima ermöglicht elegante und harmonische Weine

Das Weingut Robert Goldenits im burgenländischen Weinbaugebiet Neusiedlersee

Foto: © Fotoart

Birgit und Robert Goldenits

die Böden sind meist Schotter- oder Sandböden mit geringer Auflage, aber auch schwere Schwarzerdeböden mit mittlerem bis hohem Tongehalt sind vertreten.

Die Weißweine werden fast zur Gänze im Edelstahl ausgebaut, wo sie bis zu drei Monaten auf der Feinhefe liegen können. Die Rotweine lagern in den 400 Barriquefässern im Rotweinkeller, ein Teil vom Heideboden Zweigelt wird auch im großen Holzfass ausgebaut. Wir verwenden ausschließlich französische Barriques und glauben, dass die Weine harmonischer, strukturierter bzw. stabiler werden und auch länger lagerfähig sind.

Wir wirtschaften nachhaltig mit besonderem Augenmerk auf den Schutz der Reben, des Bodens und der umgebenden Natur. Um unsere Umwelt auch für die nachfolgenden Generationen gesund und fruchtbar zu erhalten, verwenden wir weder Insektizide noch Herbizide. Wir sind Nachhaltig zertifiziert seit Jahrgang 2020.

Unser Leitmotiv: Die Qualität des Weines wächst IMMER im Weingarten!!!

www.goldenits.at

Die Weißweine

Welschriesling
Sauvignon Blanc
Chardonnay

*

Die Rotweine

Zweigold - Zweigelt DAC
Heideboden - Zweigelt
Blaufränkisch
Pinot Noir

*

TETUNA Serie

Tetuna Weiß (CHA/GR)
Tetuna Rose (ZW/BF/CS/SY/PN)
Tetuna Reserve (BF/ZW/CS)

*

TOP Rotweine

(nur in guten Jahren, unfiltriert)
65 Zweigelt DAC Reserve
Mephisto Cuvee (SY/CS/ME)

*

Die Süßweine

Welschriesling Eiswein

Das Nürnberger Restaurant Imperial by Alexander Herrmann begleitet das WEIN AM STEIN Festival im Juli 2024 mit einem abwechslungsreichen kulinarischen Angebot.

Wer an das „Genießerland Franken“ denkt, kommt an zwei Protagonisten nicht vorbei: Spitzenkoch Alexander Herrmann und Familie Knoll vom Weingut am Stein. Denn ob das Posthotel Alexander Herrmann mit seinem Gourmetrestaurant AURA und dem Bistro „oma & enkel“, die Nürnberger Restaurants Imperial und Fränk'ness oder die Weine vom Würzburger VDP Weingut am Stein — Herrmann und Familie Knoll begeistern mit ihren Produkten seit Jahrzehnten Genussliebhaber aus nah und fern. Darüber hinaus verbindet die beiden Unternehmer seit vielen Jahren eine persönliche Freundschaft. Und die hat nun dazu geführt, dass Alexander Herrmann mit seinem Team aus dem Nürnberger Imperial das diesjährige WEIN AM STEIN Festival vom 11. bis zum 28. Juli 2024 mit einem abwechslungsreichen kulinarischen Angebot begleitet.

WEIN AM STEIN, das ist ein jährlich stattfindendes Wein- und Musikfestival mitten in der bekanntesten Weinlage Frankens, dem Würzburger Stein — mit atemberaubendem Blick über die Stadt und Kulinarik vom Feinsten. Fast 30 internationale Bands und DJs reisen dafür extra in die Stadt am Main, um mit vielen Tausend genussfreudigen Menschen gemeinsam zu feiern. Gäste können dabei gemütlich zwischen den Rebzeilen sitzen, ausgelassen im Innenhof tanzen oder auf dem gesamten Gelände eine feine Auswahl der gutseigenen Bioweine sowie regionale Köstlichkeiten verschiedener Caterer genießen. Gute Stimmung ist damit garantiert!

Für das Restaurant des Weinguts und auch einen Stand in den Weinbergen zeichnet in diesem Jahr nun das Nürnberger Restaurant Imperial by Alexander Hermann unter gastronomischer Leitung von Michi Seitz verantwortlich. Mittwochs bis samstags serviert das Imperial-Team im Restaurant ein Menü in vier Gängen. Gäste dürfen sich unter anderem auf eine lauwarm gebeizte Salzwassergarnele mit Chili-Vinaigrette und Tomaten-Melonen-Salat, ein geflämmtes Lachsforellenfilet Tataki Style mit Yuzu Vin Blanc, krossen Gewürzmandeln und Wasabi-Spinat sowie ein gegrilltes Rinderfilet mit BBQ-Glasur, geröstetem Salatherz, Gemüse-Relish und Ofenkartoffel Deluxe freuen. Selbstverständlich wird auch ein vegetarisches Menü angeboten. Der Einlass zum Festival beginnt Mittwoch bis Freitag ab 16:30 Uhr sowie Samstag und Sonntag ab 15 Uhr. Der Einlass zum Dinner beginnt ab 18:30 Uhr, Menüstart ist immer um 19:15 Uhr. Der Preis für das Menü beträgt 159 Euro pro Person und beinhaltet neben dem Festivalticket auch eine Flasche Wein, der speziell auf das Menü abgestimmt wurde. Eine Buchung ist dringend erforderlich und

Foto: © Weingut am Stein

Familie Knoll

Hoffest Weingut am Stein

Foto: © Weingut am Stein / Holger Leue - Frankentourismus

(Fortsetzung nächste Seite)

Das Nürnberger Restaurant Imperial by Alexander Herrmann begleitet das WEIN AM STEIN Festival im Juli 2024 mit einem abwechslungsreichen kulinarischen Angebot.

ab dem 4. Februar 2024 unter https://wein-am-stein.de/restaurant/ möglich.

Ab 20:30 Uhr öffnet das Restaurant dann auch für alle anderen Besucher. Diese können es sich an der Bar gemütlich machen und dort ein Glas Wein, einen coolen Wein-Cocktail und einen Soulfood Snack Imperial Style genießen. Angeboten werden unter anderem ein Hotdog mit Käsekrainer, Schalotten-Chutney, Chili-Cheese Creme, eingelegten Radieschen und Röstzwiebeln sowie fränkische Pommes aus frittiertem Kartoffel-Kloßteig — mit Trüffel, Parmesan und Schnittlauch, Chili-Cheese-Creme, Ingwer und Koriander oder mit Störkaviar, Zitronen-Crème Fraîche und Frühlingslauch. Eine Reservierung ist nicht notwendig — Gäste benötigen allerdings ein Festivalticket. Buchbar ist dieses online unter https://wein-am-stein.de.

Die Sonntage stehen, wie bereits im vergangenen Jahr, unter dem Motto Exit:am Stein und bieten Electronic Beats in einzigartiger Kulisse. An diesen beiden Tagen bietet das Imperial-Team eine vegane Poke Bowl mit gedämpftem Sushi Reis, grünem Spargel, eingelegten Tomaten, Miso-Pilzen und gerösteten Chili-Cashewkernen sowie ein geflämmtes Sashimi von der Lachsforelle mit Papa Mame Ponzu, Ingwer und krossem Pfeffer an. Eine Reservierung ist nicht notwendig — Gäste benötigen allerdings ein VIP-Festivalticket. Ein Aperitif und Soulfood Snack Imperial Style sind bereits im Preis inbegriffen. Buchbar sind die Tickets unter: www.exit-family.de.

Für alle, die keinen Platz mehr auf der Terrasse finden, bietet das Team um Alexander Hermann an einer Foodstation auf dem Festivalgelände herzhafte Snacks „auf die Hand“ an: frisch durchgelassenes Tatarbrot Imperial Style mit von Hand gebeiztem Weiderind aus Franken, Schalotten-Gurken-Chutney und Zitronen-Pfeffer-Schmand oder Schmorgemüse-Brot mit Humus aus schwarzen Bohnen, Zitronen-Pfeffer-Schmand und Kürbiskern-Crunch.

Das WEIN AM STEIN Festival ist mittwochs bis freitags ab 16:30 Uhr sowie samstags und sonntags ab 15 Uhr geöffnet. Weitere Informationen, auch zum musikalischen Programm, sind hier zu finden:

www.wein-am-stein.de

Weingut am Stein

Seit fünf Generationen betreibt Familie Knoll Weinbau in Franken, seit 1980 in der berühmten Weinlage am Würzburger Stein. Der Anspruch von Sandra und Ludwig Knoll, Weine von erster Güte aus renommierten Lagen zu erzeugen, hat oberste Priorität; Steillagen sind das Steckenpferd des Weinguts. Dabei erfolgt die Bewirtschaftung der Weinberge biologisch-dynamisch, die Traubenqualität wächst im Einklang mit der Natur. Grundlage für die Qualität der Weine ist der Weinberg. Ein Dialog zwischen Innovation & Tradition schafft neben den Weinen auch die moderne Architektur.

Das Weingut umfasst rund 40 Hektar Rebfläche. Die Spitzenlagen sind der Würzburger Stein, die Würzburger Innere Leiste und der Stettener Stein. Weitere Informationen unter:

www.weingut-am-stein.de

Foto: © JH_Eisbach_teth

Alexander Herrmann

Weingut am Stein

Foto: © Weingut am Stein / Markus Basler

Alexander Herrmann Gourmetwelten

Mit dem Posthotel Alexander Herrmann in Wirsberg führt Alexander Herrmann bereits seit 1996 ein privat geführtes Boutiquehotel im Fachwerkstil mit 40 individuell gestalteten Zimmern, dem mit zwei Michelin Sternen ausgezeichneten Restaurant AURA by Alexander Herrmann und Tobias Bätz, dem Future Lab ANIMA sowie dem Bistro oma & enkel. Informationen dazu unter:

www.herrmannsposthotel.de

Etwa 100 Kilometer südlich von Wirsberg betreibt der Unternehmer zwei weitere Restaurants, die sich beide in einer wunderschönen Stadtvilla in der Königstraße befinden: Das Fränk'ness mit fränkischer Steinofenküche

www.fraenkness.de

und das Imperial by Alexander Herrmann als Casual Fine Dining Konzept

www.ah-imperial.de

Der renommierte Profi-Kochwettbewerb „Koch des Jahres“ in Deutschlands bekanntester Wettkampfarena!

Der führende Live-Kochwettbewerb im deutschsprachigen Raum — *„Koch des Jahres“* —, findet am 05.05.2024 in der Allianz Arena in München statt. Gewohnt als Bühne großer Fußballerfolge, wird die Arena nun zum Schauplatz eines kulinarischen Wettstreits der Extraklasse. Ein bahnbrechendes Event, das Hunderte Spitzenköche und Gastronomie-Entscheider zusammenbringt. Aufstrebende Profi-Köche und Köchinnen haben bis zum 18.03.2024 die Möglichkeit, sich für die Teilnahme am Wettbewerb zu bewerben.

Kochsensation am 05.05.2024 in der Allianz Arena München

Der renommierte Live-Wettbewerb „Koch des Jahres“ setzt neue Maßstäbe und präsentiert das herausragendste Gastronomie-Event des Jahres in einer der ikonischsten Wettkampfarenen Deutschlands.

Am 05.05.2024 wird die Allianz Arena in München, ein Ort unvergesslicher Fußballmomente, zum Schauplatz eines kulinarischen Wettstreits der Extraklasse. Dieses Mal findet der Wettkampf nicht auf dem Rasen statt, sondern an 16 modernen Kochstationen im exklusiven VIP-Bereich des Stadions — ein Ereignis, das zum Magnet für internationale Spitzenköche, Gastronomen sowie Presse und Fernsehen wird!

Höhepunkte des Events:

- Der spannendste **Live-Kochwettbewerb**, der die Fähigkeiten der Spitzenköche auf die Probe stellt.
- Eine **Verkaufsmesse**, die neueste Trends und Produkte der Gastronomiebranche präsentiert.
- **Master Classes und Workshops**, die von führenden Experten der Branche geleitet werden und wertvolle Einblicke sowie Weiterbildungsmöglichkeiten bieten.
- Die **legendäre "Koch des Jahres" Küchenparty**, die kulinarische Highlights und außergewöhnliche Geschmackserlebnisse verspricht.

Gastronomische Exzellenz vor Ort: DO & CO in der Allianz Arena

DO & CO, ein weltweit führender Catering-Anbieter, betreut mit seinen innovativen und erstklassigen Dienstleistungen prestigeträchtige Kunden auf drei Kontinenten, einschließlich dem VIP-Bereich der renommierten Allianz Arena. „Die Ausrichtung von 'Koch des Jahres' in unseren Räumlichkeiten unterstreicht unser Engagement für exzellente Gastronomie. Mit unserer globalen Präsenz, unterstützt von mehr als zehntausend engagierten Mitarbeitenden, ist es unser Ziel, den Kochberuf zu fördern und eine Leidenschaft für die Gastronomie zu wecken. Diese Veranstaltung liegt uns daher besonders am Herzen,“ betont Johannes Echeverria, Geschäftsführer DO & CO Deutschland.

Bewerbungsphase läuft noch bis zum 18.03.2024

Der Wettbewerb ist eines der erfolgreichsten Karrieresprungbretter für aufstrebende Köche und Köchinnen im deutschsprachigen Raum. Zu ehemaligen Kandidaten zählen bekannte Sterneköche wie Sebastian Frank, Tristan Brandt oder Christian Sturm-Willms. Um die Wichtigkeit dieser Plattform für Branchentalente weiß auch Starkoch Tim Mälzer, der den Wettbewerb 2023 als Ehrenjurymitglied begleitete. Sein Appell an alle Köche und Köchinnen: „Seid mutig und glaubt an eure eigene Handschrift“

Bewerben können sich Profi-Köche und Köchinnen aus Deutschland, Österreich, der Schweiz und Südtirol noch bis zum 18.03.2024.

Die Wettbewerbsherausforderungen

Um sich für den Wettbewerb zu bewerben, muss ein Drei-Gänge-Menü kreiert werden, welches folgende Vorgaben erfüllt:

- Vorspeise: Vegetarisch
- Hauptspeise: Klassisch Französisch
- Dessert: Kräuter der Saison

Die Rezepturen für dieses Menü müssen mitsamt der Kalkulation, der kulinarischen Philosophie hinter den Gerichten und Fotos eingereicht werden. Zudem müssen die Bewerber sich in einem kurzen Video vorstellen und Ihre Motivation am Wettbewerb teilzunehmen, kurz erläutern.

Mehr Infos zur Bewerbung unter:
www.kochdesjahres.de/bewerber

16 Kochteams werden in der Allianz Arena antreten

Über den schriftlichen Vorentscheid werden aus allen eingesandten Bewerbungen nur die sechzehn besten zum Live-Wettbewerb in die Allianz Arena eingeladen. Hier müssen sie gemeinsam mit ihrem Assistenten ihr Menü innerhalb von fünf Stunden zubereiten und einer hochkarätigen Jury präsentieren.

Die besten vier Wettbewerbskandidaten ziehen ins Finale ein. Zwei weitere Kandidaten können sich in der Küchenparty am Vorabend des Wettbewerbs über den Publikumsentscheid ihr Ticket ins Finale sichern. Insgesamt werden sechs Kandidaten in das Finale einziehen, welches am 21.Oktober 2024 in Bonn stattfindet.

Gastronomische Vielfalt: spanische Erfolgsformate in der Allianz Arena

Neben dem renommierten Live-Wettbewerb "Koch des Jahres" begeistern zwei weitere Höhepunkte bei diesem Kulinarik Spektakel:

Beim deutschen Vorentscheid des internationalen Wettbewerbs "Copa Jerez" treten drei Teams bestehend aus Koch und Sommelier gegeneinander an und präsentieren je ein Drei-Gänge-

(Fortsetzung nächste Seite)

Der renommierte Profi-Kochwettbewerb „Koch des Jahres“ in Deutschlands bekanntester Wettkampfarena!

Menü mit passendem Sherry-Wein Pairing vor einer Expertenjury.

Zusätzlich lädt das innovative Symposium "Spain Fusion", organisiert von den Machern des weltbekannten Fachsymposiums "Madrid Fusion", Fachbesucher zu einem immersiven Erlebnis ein. Eine einmalige Möglichkeit in die Welt der spanischen Kulinarik einzutauchen, lokale Produzenten kennenzulernen und sich von Experten in spannenden Workshops und Master Classes begeistern zu lassen.

Hintergrundinformationen über den Wettbewerb

Als Live-Wettbewerb mit umfassendem Rahmenprogramm ist das Networking-Event „Koch des Jahres“ eine Ideenschmiede für neue Konzepte, die die Gastronomie-Branche bewegen. Veranstalter ist die ROIKA Solutions GmbH. Der Wettbewerb richtet sich an Profi-Köche und Köchinnen aus Deutschland, Österreich, der Schweiz und Südtirol. Im Vorfinale kürt eine Jury internationaler Spitzengastronomen vier Finalisten. Die Teilnehmer müssen innerhalb von fünf Stunden ein Dreigang-Menü für 6 Personen mit einem Warenwert von max. 16 € pro Person präsentieren. Außerdem werden in einer exklusiven Küchenparty noch zwei weitere Wild Cards per Publikumsentscheid vergeben — die Wild Card Gewinner ziehen auch in das Finale ein. Neben dem prestigeträchtigen Titel „Koch des Jahres“ winken dem Gewinner ein Preisgeld in Höhe von 5.000 Euro, sowie zahlreiche durch die Sponsoren vergebenen Sonderpreise.

www.kochdesjahres.de

Koch des Jahres
DER WETTBEWERB

Winning Words, Gesa Noormann

Regionale Küche mit Knalleffekt

Restaurant ElbUferei Dresden: David Schöbel ist neuer Küchenchef

Restaurant ElbUferei Dresden: David Schöbel ist neuer Küchenchef

Foto: © ARCOTEL

Seit 2021 begeistert die ElbUferei im ARCOTEL Hafencity mit kreativer, regionaler Küche, 2023 wurde sie dafür mit dem Bib Gourmand des Guide Michelin für besondere Küche bei einem exzellenten Preis-Leistungsverhältnis ausgezeichnet. Nun hat *David Schöbel* (33) die Leitung des achtköpfigen Küchenteams von seinem ehemaligen Küchenchef Marcel Kube übernommen. Der gebürtige Pirnaer absolvierte im Hotel Ramada in Dresden seine Ausbildung und war von Anfang an als Sous-Chef in der ElbUferei tätig. „Im Mund muss Silvester sein“ ist die Devise des Nachwuchstalentes aus Sachsen. „Mein Ziel ist es, alle Geschmacksknospen von sauer bis scharf, von süß bis salzig anzusprechen. Mit extra Texturen wie Crunch oder Gewürzen wie dem japanischen Togarashi möchte ich selbst bei vermeintlich simplen Komponenten für den Überraschungs- und Knalleffekt sorgen.“

Wichtig ist David Schöbel zudem die enge Zusammenarbeit mit Produzenten aus der Region, um die kulinarische Kultur Sachsens im Restaurant erlebbar zu machen. Der hauseigene Dry Age-Reifeschrank sorgt für perfekt abgehangenen Schinken und zarte Steaks, die in bester Qualität von der nahen Fleischerei Händlers aus Großdobritz kommen. Das Gemüse stammt von regionalen Betrieben, das köstliche Sauerteigbrot von Elias Boulanger aus Dresden, und die Weinkarte setzt einen klaren Akzent auf sächsische Weingüter wie Schwarz und Schuh. Beim Design dominieren wie im Elbtal warme Naturtöne und klare Linien, die Jahrhunderte alte „Elbeiche“ und die der Kuppel der Frauenkirche nachempfundenen Leuchten im Foyer.

Dresdner Feinschmecker und Feinschmeckerinnen, Foodies und Hotelgäste können sich auf die gewohnte ElbUferei-Qualität mit neuer Handschrift freuen. Gemeinsam mit Sous-Chef Claudio Zinke und dem gesamten Team entwickelt David Schöbel neue Rezeptideen und Menüs. Sein besonderes Augenmerk liegt dabei auf Gerichten, die er auf der Basis vermeintlich einfacher Komponenten mit Hilfe ungewöhnlicher Kompositionen, Gewürze und Texturen auf neue geschmackliche Sphären hebt. Dabei fließen sowohl Aromen aus der mediterranen als auch aus der asiatischen und orientalischen Küche ein, ohne dass der Geschmack der hochwertigen, regionalen Grundzutaten dabei überfrachtet würde.

Bestes Beispiel dafür ist die Karotte mit Kaffir, Yuzu, kandiertem Ingwer und Honig-Kaviar, die den Auftakt des aktuellen Kochsternstunden-Menüs bildet. Auch die hausgemachten Rote Beete-Ravioli mit Ziegenkäse setzen auf einfache Grundzutaten und überraschen mit Noten von Trüffel, Pistazie und eigenem Honig-Essig. Dass Honig sich wie ein roter Faden durch das Menü zieht, ist kein Zufall - wird auf dem Hoteldach doch der eigene Hotel-Honig produziert. Bei den Jakobsmuscheln kommt er als Lack, bei den Kalbsbäckchen als Honig-Senf-Jus und schließlich bei dem von ElbUferei-Dessertspezialistin Fränze Lemke kreierten süßen Finale mit Schalotte und Popcorn auf den Teller. Mit dem Kochsternstunden-Menü möchte die ElbUferei, in der am 13.3. das Finale stattfinden wird, sich in die Herzen und Gaumen der Gäste und damit auf einen Top- Platz kochen.

Über ARCOTEL

Die ARCOTEL Unternehmensgruppe positioniert sich mit derzeit 11 Hotels in Österreich und Deutschland und über 30-jähriger Markterfahrung in attraktiven Stadtlagen in der Business- und Stadthotellerie. Die ARCOTEL Hotelgruppe lebt ihr Motto “Das MEHR Hotel“ in Form eines MEHR an Leistung und Erlebnissen für ihre Gäste und Mitarbeitenden. Zuletzt wurde das ARCOTEL HafenCity in Dresden im Juni 2021 eröffnet, weitere Eröffnungen sind für Wien und Linz geplant. Die Gruppe beschäftigt ein Team mit rund 650 Mitarbeitenden.

Kochsternstundenmenü
(bis 12.3.2024):
3-5 Gänge für 59 € - 79 €
www.elbuferei.de

Foto: © Harald Eisenberger

Foto: © Stephan Hentschel

ElbUferei im ARCOTEL Hafencity

Unsere Spezialität für Ihr Osterfest
Osterbrot
Ein traditionelles Gebäck, welches zum Ende der Fastenzeit gerne verschenkt wird und auf keinem Tisch fehlen sollte. Der Teig des Osterbrotes wird auf der Basis des Dresdner Stollen®-Teiges hergestellt, nur etwas leichter in der Zusammensetzung. Seit drei Generationen von Hand im Familienbetrieb gefertigt.
Letzter Versandtermin ist der 27.03.2024
www.christstollen-shop.com
Zum Shop
Unser Service für Firmen -
Osterbrot mit individueller Banderole!
Hier könnte Ihr Logo stehen!
Frohe Ostern wünscht
Frohe Ostern wünscht

Daniel Raub setzt auf klaren Geschmack mit starkem Ausdruck

Berger's Hotel & Landgasthof in Enge-Sande Foto: © Hilbert Fotografie

Bei der Verfolgung einer Leidenschaft, sind Opfer manchmal unumgänglich. *Daniel Raub*, Patron des Gourmet Restaurants Genießer Stube in Friedland, musste diese Erkenntnis erleben, als er zusammen mit seiner Mutter Karin den familiengeführten Betrieb Landhaus Biewald aus der Insolvenz führte. Am 8. und 9. März 2024 steht der Sternekoch anlässlich des 37. Schleswig-Holstein Gourmet Festivals (SHGF) am Herd von Berger's Hotel & Landgasthof in Enge-Sande. Wie man in der aktuellen Staffel der NDR-Doku „Am Pass" über Daniel Raub erfährt (8. Folge am 27.02.2024), ziert der Stern nicht nur das Gasthaus, sondern auch seine rechte Pobacke. Sein humorvolles Versprechen, sich im Falle einer Auszeichnung tätowieren zu lassen, musste er einlösen, denn die Genießer Stube ist das einzige Sternerestaurant Südniedersachsens. Ausgebildet im erstklassigen Hotel Hohenhaus (Herleshausen) und bei Kochlegende Dieter Müller im Schloss Lerbach, kam Raub zurück nach Friedland. Durch sein neues Konzept, neben der Landhausküche auch Fine-Dine anzubieten, schafft er 2014 den wirtschaftlichen Turnaround. Seine Handschrift ist gradlinig ohne Chichi, dafür mit Tiefe und Ausdruck. Seine Gerichte stecken voller persönlicher Geschichten, wie etwa die Bucheckern, die er früher als Kind und heute mit seiner Tochter im Wald sammelt. Aus der Wirtschaftlichkeit heraus ist eine pointierte Fokussierung auf das Produkt entstanden, die den Stil des gebürtigen Göttingers beschreibt, der im SHGF Podcast Folge 38 mehr über sein Leben erzählt. Wer diesen Ausnahmekoch live erleben möchte, der reserviert einen Platz im mit viel Herzblut von Susanne und Uwe geführten Berger's Hotel und Landgasthof im nordfriesischen Enge-Sande. Eine gute Nachricht für Feinschmecker: Es gibt am 8. + 9. März 2024 noch freie Plätze beim 5-Gänge SHGF-Menü zum Preis von 165 Euro inklusive begleitender Getränke.

Daniel Raub, Patron des Gourmet Restaurants Genießer Stube Foto: © Genießer Stube

Buchungsanfragen:
info@bergers-landgasthof.de
Mehr Infos über das 37. SHGF auf
www.gourmetfestival.de

+++ 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 derkompletten 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