

Touristischer Leuchtturm inmitten der Natur im Südharz



Das Naturresort Schindelbruch ist ein Haus mit Geschichte. So entstanden auf dem Gelände des 1928 erbauten fürstlichen Jagdhauses ein Berggasthof und zu DDR-Zeiten ein Betriebsferienheim. Nach der Wende wurde das Gebäudeensemble privatisiert, umgebaut und als Drei-Sterne „Harzhotel im Schindelbruch“ eröffnet. Doch noch in den 1990er Jahren erlosch das Interesse an dem Haus. Erst der Mediziner und Betriebswirt Dr. Clemens Ritter von Kempski sah das Potenzial und legte 2003 mit dem Kauf des Areals den Grundstein für das heutige Refugium und die Ritter von Kempski Privathotels. Nach dem Prinzip „learning by doing“

durchlief er die folgenden Jahre mit Höhen und Tiefen der Gebäudesanierung. Im August 2008 wurde der zweite große Anbau des Naturresorts, jetzt ein Vier-Sterne-Superior-Hotel, fertiggestellt. 2012 folgte die finale Erweiterung und ein Jahr später die Eröffnung des umfangreichen Badehauses. Stets mit der Vision vor Augen, den Qualitätstourismus im Südharz voranzutreiben, führte er den Schindelbruch in die Erfolgsspur und machte ihn zu einem der renommiertesten Wellnesshotels in Ostdeutschland. Der Schindelbruch folgt einem streng zertifizierten ökologischen Konzept und strahlt mittlerweile als touristischer Leuchtturm weit über die

Region hinaus. Nach vielen Erweiterungen sowie An- und Umbauten gilt das charmante Haus seit 2009 als das erste Wellnesshotel mit vollständig kompensierter CO₂-Bilanz in Mitteldeutschland. Neben dem Naturresort Schindelbruch gehört auch das Vier-Sterne-Superior Romantik Hotel FreiWerk, das ebenfalls in Stolberg liegt, zu der Hotelgruppe. Beide Häuser zählen zu den insgesamt sieben Vier-Sterne-Superior-Hotels in Sachsen-Anhalt. Dr. Clemens Ritter von Kempski ist verheiratet und Vater von vier Kindern.

Zimmer und Suiten

Das Gebäudeensemble aus historischen und modernen Teilen beherbergt 95

Zimmer und Suiten, davon sind 26 in der neuen Landresidenz untergebracht, die sich in ruhiger Lage direkt neben dem Hauptgebäude befindet. Warme Farben wie beige, braun und grau dominieren das zurückhaltende Erscheinungsbild, feine Stoffe aus Grüntönen setzen Akzente. Ein weiterer wichtiger Bestandteil im Design der Inneneinrichtung sind natürliche Materialien wie Holz und Naturstein, die die Umgebung widerspiegeln und zum Wohlfühlen einladen. Als perfekte Ergänzung zeigt sich in den Zimmern und Suiten der Landresidenz die MEISSEN Kunst „ars muralis®“ in Form von exklusiven Kunstwerken und Fotografien an den Wänden.

Geschichte des Hauses und der Ritter von Kempiski Privathotels



Kulinarik

„Das Gute genießen“ — diesem Motto hat sich das Küchenteam im Schindelbruch verschrieben. Sorgsam ausgesuchte Produkte vornehmlich von regionalen Produzenten, frische Kräuter aus dem Hotelgarten und das Rotwild aus eigener Jagd in den Wäldern bei Stolberg spielen die Hauptrolle in der Küche. Gäste speisen unter anderem im lichtdurchfluteten Wintergarten des Hotelrestaurants. Inmitten des Parks befindet sich das Restaurant „Jagdhaus Holzeule“ in einem historischen Fachwerkhaus. Der unge Schankraum versprüht eine besonders heimelige Atmosphäre und bietet den Rahmen für regionale Spezialitäten und exklusive BBQs auf der zugehörigen Terrasse.

Wie schmeckt der Wald, eine Wiese, ein Bach? Küchenchef Eric Jadischke begibt sich mit seinem Team im neuen Gourmetrestaurant Silberstreif auf eine kulinarische Reise durch den

Harz. Neben Wild in allen Varianten, verfeinert mit heimischen Kräutern und Blüten, steht auch Jadischkes Lieblingskreation auf der Karte - ein Eis aus Sauerraum mit gefrorenem Ziegenkäse und Meersalz. Gäste dinieren auf einem Tisch- und Tafelservice, das auf Basis der MEISSEN-Service Cosmopolitan und Vitruv exklusiv für dieses Restaurant entwickelt wurde. Auch hier finden sich auf Tassen und Tellern die feinen Skizzierungen der Porzellantiere und Skulpturen aus Meißen wieder. Die aufwendig gefertigten

Originale unterstreichen die Eleganz des 18-Plätze Restaurants und werden in das kulinarische Erlebnis integriert. Ein MEISSEN-Kronleuchter empfängt die Gäste im Eingangsbereich und bildet einen modernen Kontrast zu der erdigen Farbgebung des Restaurants und den großen Wandbildern des Malers Johann Elias Ridinger. Warme Grüntöne und elegante Holzelemente stellen die Kulisse dar und unterstreichen das Geschmackserlebnis auf dem

Teller. Gäste können von Sechs-Gang bis Acht-Gang-Menüs auswählen.

Der angenehme Wohlgeruch des Raumes und seine gedämpfte Akustik — der Silberstreif ist ein Erlebnis für alle Sinne.

Weinliebhaber wählen aus einer Karte mit 130 Etiketten — Klassiker aus aller Welt, aber auch eine Vielzahl regionaler Weine, Bioweine und vegane Angebote sorgen für die perfekte Begleitung zum Menü. Mit dem Weingut Alfons Hornuth aus der Pfalz hat der Schindelbruch sogar einen komplett klimaneutral arbeitenden Winzer im Programm. Wer mehr zu diesem und anderen Weinen erfahren möchte, nimmt an regelmäßig stattfindenden Verkostungen in der Vinothek teil. Der ideale Ausklang des Tages findet in der Bar Federgeist statt, wo die Barkeeper mit wechselnden Kreationen begeistern.

www.schindelbruch.de

Fünf Gründe für das Naturresort Schindelbruch

Idyllische Alleinlage in einem weitläufigen Park mit exklusiver Logis ***

Großzügiger Spa-Bereich auf 2.500 Quadratmetern mit Blick in die Baumwipfel ***

Gehobene Kulinarik mit neuem Gourmetrestaurant Silberstreif ***

Eigene Kunst- und Interieur-Kollektion in Zusammenarbeit mit der Staatlichen Porzellan-Manufaktur MEISSEN ***

Umfangreiches und prämiertes Nachhaltigkeitskonzept



Naturresort Schindelbruch eröffnet Gourmetrestaurant Silberstreif - Eine aromatische Reise durch die Region



Küchenchef Eric Jadischke

Für alle Sinne: Seit 1. Februar 2024 bereichert das Gourmetrestaurant Silberstreif im Naturresort Schindelbruch nicht nur den Südhaz, sondern die kulinarische Landkarte Deutschlands als neue Adresse für Feinschmecker. Küchenchef Eric Jadischke und sein Team bringen hier eine sinnliche, nachhaltige und saisonale Aromaküche auf die Teller. Wie schmeckt der Wald, die Wiese, der Bach? Diese Fragen beantworten die Kreationen im Silberstreif mal avantgardistisch, mal kreativ oder ganz bodenständig. Aber immer mit dem vollen Geschmack der Region. Dafür experimentiert der Küchenchef mit den aromatischen aber auch gesundheitlichen Eigenschaften hei-

mischer Kräuter sowie Wildpflanzen und setzt sie als prägende Komponenten ein. „Meine größte Inspiration ist die Natur rund um den Schindelbruch. Wir verarbeiten im Silberstreif nur, was die jeweilige Jahreszeit an Produkten hergibt“, so Jadischke, der seit März 2022 als Küchenchef Gourmet im Naturresort tätig ist. Zuvor leitete er drei Jahre lang das Restaurant Martinus im Van der Valk Golfhotel Serrahn nahe seiner Geburtsstadt Rostock. Aktuell finden sich auf dem Wintermenü unter anderem Lachsforelle mit Petersilienwurzel, Grünkohl und Räucherfischsud sowie Havelberger Wagyu mit Pilz, Spitzkohl, Zwiebel und Apfel. Dazu werden mit Sorgfalt ausgewählte individuelle Weine aus heimischen Reben sowie erlesene Craftbiere gereicht.



Das Gourmetrestaurant bietet in elegantem Ambiente Platz für 18 Personen und ist von Donnerstag bis Samstag für Hausgäste wie auch externe Besucherinnen und Besucher geöffnet. Die Preise für das Sechsgang-Menü beginnen bei 135 Euro. Weitere Informationen finden sich unter :

www.silberstreif-restaurant.de

Serviert und inszeniert werden die Gerichte im Silberstreif auf einem exklusiv für das Restaurant entwickelten Tisch- und Tafelservice der Ritter von Kempski Collection by MEISSEN. Auf diesem sind die feinen Skizzierungen der Porzellantiere und Skulpturen aus Meissen zu sehen, während ein MEISSEN-Kronleuchter Gäste bereits im Eingangsbereich des Restaurants empfängt. Auf diese Weise gehen Kunst und Kulinarik eine unverwechselbare Symbiose ein und zeigen die handwerkliche Präzision zweier Welten par excellence.

Warme Grüntöne, elegante Holzelemente und natürliche Materialien prägen die Einrichtung und unterstreichen damit das kulinarische Erlebnis auf dem Teller. Das zurückgenommene Interior mit strukturierten kalkgeputzten Wänden und ausgewählten Kunstwerken aus der Sammlung von Dr. Clemens Ritter von Kempski schafft eine angenehme Atmosphäre mit viel Privatsphäre und spiegelt das Thema Wald elegant wider.

Inspiziert vom Schmetterling des Jahres 2022 trägt das Restaurant den Namen Silberstreif. Diese Namensgebung schließt sich an die Tradition der anderen Hotelrestaurants an, die ebenfalls alle nach Schmetterlingen wie Feuerfalter, Waldteufel oder Federgeit benannt sind. Die Flügelunterseiten des Silberstreifs sind mit zwei kurzen und einem längeren Silberstreifen versehen, was ihm seinen charakteristischen Namen verleiht. Genauso vielseitig wie dieser Tagfalter präsentiert sich die Küche des Gourmetrestaurants.

Naturresort Schindelbruch eröffnet Gourmetrestaurant Silberstreif - Eine aromatische Reise durch die Region



SILBERSTREIF QUINTESSENZ FRÜHLING 2024

Abendbrot
Harzer Einstimmungen

Bodetaler Lachsforelle | Radieschen | Meerrettich | Apfel | Gurke

Kaninchen | Karotte | Estragon | Senf

Neue Meere Garnele | Kerbel | Fenchel

Spargel | Ei | Bärlauch | Jessener Kaviar

Bodetaler Saibling | Gekeimte Linsen | Kohlrabi | Altenburger Safran

Wendland Lamm | Blumenkohl | Tomate | Krapfen

Sophienhofer Ziegenkäse | Sauerrahm | Pflaume | Meersalz

Joghurt | Buchweizen | Rhabarber | Sträucher- Öl

6 Gang Menü 145€

7 Gang Menü 162€

8 Gang Menü 179€

Text/Foto: © Michelin

MICHELIN Sterne 2024

340 MICHELIN Sterne — so erleuchtet der gastronomische Himmel über Deutschland

Der Guide MICHELIN Deutschland 2024 auf einen Blick

- 10 Restaurants mit drei Sternen (davon 1 neu)
- 50 Restaurants mit zwei Sternen (davon 3 neu)
- 280 Restaurants mit einem Stern (davon 32 neu)
- 77 Restaurants mit Grünem Stern (davon 10 neu)
- 199 Restaurants mit Bib Gourmand (davon 15 neu)

Michelin präsentiert seine neue Ausgabe des Guide MICHELIN Deutschland. Auch in diesem Jahr zeigt die deutsche Gastronomie eine bemerkenswerte Entwicklung — wirtschaftlich schwieriger Zeiten zum Trotz. Mit kulinarischer Vielfalt und unvermindert hohem Niveau macht die Restaurantauswahl 2024 Lust aufs Essengehen. Eindrucksvoll die Zahlen:

Von insgesamt 340 Stermerestaurants erhält eines neu die 3-Sterne-Auszeichnung, drei Restaurants steigen in die 2-Sterne-Liga auf und 32 Restaurants erhalten einen Stern.

Die vollständige und aktuelle MICHELIN Stenmeliste finden Sie im Michelin Newsroom:

www.guide.michelin.com/de/de

Desweiteren in der App, die kostenlos für iOS und Android verfügbar ist. Der Guide MICHELIN Deutschland 2024 ist ab dem 6. Mai für 29,95 Euro in Deutschland und 30,80 Euro in Österreich im Handel erhältlich. Auf 468 Seiten werden mehr als 1.260 Restaurants empfohlen. Die Restaurants sind mit der Hotelauswahl des Guide MICHELIN verknüpft. Sie stellt einzigartige und aufregende Orte in Deutschland und der ganzen Welt vor. Die Auswahl für Deutschland umfasst

die eindrucksvollsten Hotels des Landes, darunter luxuriöse Boutique-Hotels wie das SO/Berlin Das Stue, majestätische Berghotels wie das Schloss Elmau Luxury Spa Retreat und herausragende Hotels aus der Plus-Kollektion wie die Gorki Apartments.

Der Guide MICHELIN ist der

Maßstab für die Gastronomie, jetzt setzt er auch einen neuen Standard für Hotels. Um alle Restaurants in der Auswahl zu entdecken und ein unvergessliches Hotel zu buchen: einfach die Website des Guide MICHELIN besuchen oder die kostenlose App für iOS und Android herunterladen.



Hendrik Friedrich neuer Küchenchef im Sternerestaurant „Weinstock“ in Volkach



Hendrik Friedrich

Hendrik Friedrich (31) übernimmt ab April 2024 die kulinarische Verantwortung im *Romantik Hotel und Prädikatsweingut „zur Schwane“* in Volkach am Main und damit auch im Sternerestaurant „Weinstock“. Friedrich war zuletzt Küchenchef im Restaurant Siedepunkt in Ulm, in dem er im letzten Jahr den Michelin-Stern verteidigte. In der „Schwane“ wird Hendrik Friedrich sowohl für das Sternerestaurant „Weinstock“ als auch für die Küche des Restaurants „Schwane 1404“ verantwortlich sein. Friedrich kann sich in Volkach auf ein eingespieltes Küchen- und Serviceteam mit großer Erfahrung verlassen.

Hendrik Friedrich absolvierte seine Ausbildung zum Koch im Gasthaus Keull in Coesfeld. Es folgten führende Positionen in der Spitzengastronomie in Deutschland und Österreich. Seit 2022 war der gelehrte Küchenmeister Küchenchef im Restaurant Siedepunkt in Ulm, das auch unter seiner Führung mit einem Michelin-Stern ausgezeichnet wurde. Zuvor leitete er die Küchenmannschaft im Severins in Stubenbach, unweit von Lech am Arlberg.

„Wir freuen uns riesig, dass wir mit

Hendrik Friedrich einen jungen Stermekoch gewinnen konnten, der perfekt nach Volkach passt. Als Winzer und Gastgeber an der Mainschleife, stehen die Jahreszeiten und die Natur für uns genauso im Zentrum, wie für unseren neuen Küchenchef. Wir sind uns sicher, dass Hendrik Friedrich, mit seiner Erfahrung in der internationalen Spitzengastronomie, die Gäste der „Schwane“ begeistern wird. Auch alle Mitarbeiter in Service und Küche freuen sich auf den neuen Küchenchef, so Eva und Ralph Düker, die Gastgeber im Romantik Hotel zur Schwane.

Die Wertschätzung der Natur sowie eine artgerechte Haltung und eine ursprüngliche Lebensmittelkultur liegen Hendrik Friedrich besonders am Herzen. Dafür wird er auch für die Restaurants „der Schwane“ beste Produkte von ausgewählten Bauern und Erzeugern beziehen, wodurch vor allen Dingen die kulinarische Stärke der Region weiter ausgebaut werden soll. Im Sternerestaurant „Weinstock“ betont Hendrik Friedrich die vegetarischen Komponenten der Menüs noch deutlicher. „Heimat und Kräuter“ als Titel seines ersten Menüs, das im „Weinstock“ serviert wird, zeigt auf, welche

Küchenphilosophie zukünftig in Volkach gelebt werden soll. Um eigene Kräuter und Gemüse anzubauen, steht dem Küchenteam auch das über 600 Quadratmeter große Gewächshaus „der Schwane“ zur Verfügung.

Somit schickt sich Hendrik Friedrich an, die große Tradition der Gastfreundschaft im Romantik Hotel zur Schwane fortzusetzen. Seit 1404 gehen Reisende in dem Gasthaus, direkt gegenüber der Pfarrkirche von Volkach, ein und aus. An der Mainschleife werden Tradition und Innovation nicht als Widerspruch, sondern als Herausforderung gesehen. Das Boutique-Design-Hotel mit dem Sternerestaurant, der historischen Wirtsstube und dem rebenumrankten Innenhof, zählt zu den besten Häusern der Region. Ein weiteres Hotel der Familie Düker, der „Turmdieb“, ebenfalls in Volkach, bringt schon seit Jahren erfolgreich „Budget-Design“ ins Fränkische.

Daneben führen Eva und Ralph Düker das familieneigene Weingut, das für anspruchsvollen Weinbau mit höchster Sorgfalt steht. Vor einigen Jahren wurde der Gutswein der „Schwane“ beim weltgrößten Riesling-

Wettbewerb (Best of Riesling) mit dem ersten Platz in der Kategorie „Riesling trocken“ ausgezeichnet.

Von den 27 Hektar Rebfläche des Winzerbetriebs sind 50 Prozent mit Silvaner bestockt; weitere wichtige Rebsorten sind die prämierten Rieslinge und Spätburgunder. Die „Schwane“ ist Mitglied im Verband Deutscher Prädikatsweingüter (VDP), in dem die besten deutschen Weinerzeuger zusammengeschlossen sind.

Nach einem schweren Unfall stand die bisherige Küchenchefin Comelia Fischer schon seit Ende November 2023 nicht mehr in den Küchen „der Schwane“. Zwischenzeitlich übernahm Stermeköchin Alexandra Müller gemeinsam mit dem Weinstock-Team mit einem Pop-Up-Konzept. Mit Hendrik Friedrich ist die Stelle des Küchenchefs nun neu besetzt.

www.schwane.de

Das Weinstock-Menu von Hendrik Friedrich, das ab April 2024 in der „Schwane“ serviert wird

HEIMAT & KRÄUTER/ BY SCHWANE

**AUFTAKT IN VIER GRÜßEN
KICHERERBSE/TOMATE/KAROTTE/JOHANNISBEERE**

**KRÄUTERBUCHTEL
TOPFENBUTTER/ROSMARIN**

**PANNA COTTA „BASILIKUM“
TOMATE/WACHOLDER/KRÄUTERESSIG**

**GEFLÄMMTER SAIBLING „KAPUZINA“
BUNTER RETTICH
/SAIBLINGSKAVIAR/BUTTERMILCH**

**WEIß & GRÜN „KERBEL“
RUCOLA/GELBE PFLAUME/EINGELEGTER PILZ**

**HEIMISCHES LAMM
„INDIANERNESEL“
BOHNE/ZWIEBEL/SCHWARZER KNOBLAUCH**

**FRÜHLINGSSPAZIERGANG
„SAUERKLEE“
WILDKRÄUTER/TANNENHONIG**

**ERDBEERE „ZITRONENVERBENE“
MANDEL/JOGHURT/SIG**

SÜßES ZUM ABSCHLUSS

Ein Hideaway im Rheingau: Facettenreiche Historie trifft auf Moderne

Charmant versteckt, mit beeindruckendem Panoramablick über das Rheintal thront inmitten der Weinberge des malerischen Rheingaus das luxuriöse **Relais & Châteaux Hotel Burg Schwarzenstein** und bereichert fortan das exklusive Portfolio von achter-zens Public Relations. 1876 erbaut, war die Burg einst Familiensitz der Familie Mumm von Schwarzenstein und ist heute ein Rückzugsort, der viele Geschichten erzählt — und den Zauber eines historischen Anwesens mit modernem Komfort vereint.

Eingebettet in einen 2,5 Hektar großen mediterranen Park betreiben *Stephanie und Michael Teigelkamp*

hier mit Liebe zum Detail ein Luxushotel in reicher Kultur- und Weinlandschaft, das seinesgleichen sucht. Entschleunigung, Harmonie und Genuss auf allerhöchstem Niveau zusammenzubringen, geht den Gastgebern meisterhaft von der Hand. Äußerlich fügt sich das romantische Hotel perfekt in die von der Historie des Weinanbaugebiets Johannisberg gegebene Kulisse ein. Hinter den im Jahr 2005 liebevoll und detailgetreu renovierten 150-jährigen Mauern verbirgt sich heute ein Refugium, das exzellente Gastfreundschaft und exquisite Kulinarik verspricht. 2010 wurde das prächtige Anwesen um den Neubau der



Riesling Suite Burg Schwarzenstein

Parkresidenz erweitert. Die Teigelkamps schufen ein sinnliches Ensemble aus jahrhundertealten Wänden mit historischen Elementen, Antiquitäten und modernen lichtdurchfluteten Zimmern und Suiten. Zwei Kulinarik-Spots und ein großzügiger Kamin-, Bar- & Loungebereich sowie sechs individuelle Tagungsräume fügen sich zu einem harmonischen Miteinander, geprägt von Eleganz und Stil. Während in den Räumlichkeiten der Parkresidenz zarte elegante Creme- und Beigetöne in Geradlinigkeit dominieren, finden Gäste in den romantischen Zimmern und Suiten der historischen Burg epo-

chale Elemente und Antiquitäten, die an den Charme vergangener Tage erinnern und aber auch klug mit modernen Annehmlichkeiten verbunden sind.

Zum eindrucksvollen Luxushotel gehören zwei Restaurants mit ansprecher Kulinarik, unter der Leitung des bekannten Stermekochs *Nelson Müller* und Küchenchef *Marco Stenger*. Im eleganten *Burgrestaurant* werden herzhaft regionale Spezialitäten serviert, während sich auf der Karte der modernen *Brasserie MÜLLERS* auf der Burg französische und deutsche Klassiker wiederfinden. Beide Spots bieten eine beeindruckende Terrasse in



Restaurant MÜLLERS auf der Burg Schwarzenstein

Ein Hideaway im Rheingau: Facettenreiche Historie trifft auf Moderne



rieses Hideaway mit Blick auf Schloss Johannisberg. Seit 2007 ist das idyllische Refugium ein engagiertes Mitglied der renommierten Hotel- und Restaurantvereinigung Relais & Châteaux. Das traditionelle Burghotel, das schicke Gästehaus und die moderne Parkresidenz verschmelzen zu einem architektonisch einmaligen Luxushotel. Im Laufe der Jahre entstanden so 51 exklusive Suiten und Zimmer, eingerichtet mit anspruchsvollem Interior-Design und umgeben von einem prachtvollen mediterranen Garten und Panoramaterrassen mit imposantem Ausblick auf die malerischen Weinberge des Rheintals. Burg Schwarzenstein ist ganzjährig geöffnet und 40 Autominuten von Frankfurt am Main entfernt. Hunde sind auf Burg Schwarzenstein übrigens erwünscht.

Brasserie MÜLLERS auf der Burg

Logenlage und bleiben damit dem gesamten Charakter des Refugiums auch im Detail treu: romantisch, mit Arkaden überdacht oder ausladend modern, aber stets mit beruhigendem Weitblick. Weitere Informationen finden Sie unter:

www.burg-schwarzenstein.de
@burgschwarzenstein



Über Relais & Châteaux Hotel Burg Schwarzenstein

Mit Relais & Châteaux Hotel Burg Schwarzenstein betreiben die Gast-

geber
Stephanie und
Michael Teigelkamp inmitten
der Weinberge im Rheingau ein luxu-



Nelson Müller im MÜLLERS



Imposanter Ausblick auf die Berge des Rheintals

Am 4. und 5. Mai 2024 kommt die Weinmesse „Baden-Württemberg Classics“ nach Dresden



Weinmesse „Baden-Württemberg Classics“

www.bwclassics.de
 4. und 5. Mai 2024
 Samstag/Sonntag von 11 bis 18 Uhr

Internationales Congress Center
 Dresden, Devrientstr. 10/12
 S-Bahn 1 Haltepunkt Mitte /
 Straßenbahnlinie 6 und 11

Tickets: 20 Euro im Vorverkauf bei
 Eventim sowie an der Tageskasse
 Wer mit Bus oder Bahn anreist und
 seinen Fahrausweis vorlegt, zahlt nur
 10 Euro.

Veranstalter:
 Weininstitut Württemberg GmbH
 Geschäftsführer Patrick Hilligardt
 71696 Möglingen
 Telefon: (0 71 41) 24 46 - 0
www.weininstitut-wuerttemberg.de
 E-Mail:
info@weininstitut-wuerttemberg.de

Bald beginnt die Grillsaison und die Zeit, Frühling und Sommer auf Balkon und Terrasse zu genießen. Die passenden Weine kann man auf der Weinmesse Baden-Württemberg Classics entdecken.

Sie ist am 4. und 5. Mai wieder in

Dresden und möchte Weingenießer inspirieren, auch beim Weinkauf regional zu denken und sich für Weine aus Deutschland zu entscheiden.

Etwa 40 Winzer und Weinerzeuger aus Baden und Württemberg haben sich für die Veranstaltung im

Internationalen Congress Center Dresden angemeldet. Sie bringen fast 600 Weine, Winzersekte und Edelbrände mit und laden zum Probieren, zum Vergleichen und zum Fachsimpeln ein. In einer Sonderpräsentation stellen sich auch ausge-

wählte Winzer aus Sachsen vor. Begleitend kann man an Winewalks zu den Ständen der Winzer teilnehmen und mehr über die Arbeit im Weinberg und die Kunst der Winzer im Keller erfahren. Die Weinmesse öffnet Samstag und Sonntag von 11 bis 18 Uhr. Tickets gibt es für 20 Euro im Vorverkauf bei Eventim sowie an der Tageskasse. Die Verkostung der Weine ist inklusive. Wer mit Bus oder Bahn kommt und seinen Fahrausweis vorlegt, zahlt nur 10 Euro.



Die Fotos dieser Seite zeigen Impressionen der „Baden-Württemberg Classics“ 2023



Neue vegane Küchenchefin im Paradiso.Pure.Living auf der Seiser Alm



Küchenchefin Aggeliki Charami

Aggeliki Charami gilt in der internationalen Veganer-, Veganerinnen- und Gastro-Szene als Pionierin für pflanzenbasierte Genusskunstwerke. Die Küchenchefin hat nun zusätzlich zu ihrem Projekt "Koukoumi Vegan Hotel" auf der griechischen Insel Mykonos die Leitung der Küche als Executive Chef im Paradiso.Pure.Living in Südtirol übernommen.

Vegan und modern: Aggeliki Charami

In den sozialen Medien wird Aggeliki auch "Agge" oder "Angel" genannt, was übrigens auch die Bedeutung des griechischen Namens ist. Auf ihrem Instagram Account zeigt sie ihren rund 11.500 Followern laufend neue vegane

Kreationen und gibt Tipps und Rezepte weiter (z. B. für das perfekte Gelingen von Sushi-Reis). Die Erschaffung neuer Kreationen beschreibt sie in den Captions als "einzigartige Möglichkeit, dem Traum näherzukommen" sowie ein Gemisch aus "starken Emotionen" und dem Wunsch, "die Zeit einzufrieren".

Vegan-Vegetarisches Hotel auf der Seiser Alm

Das GreenPearls® Hotel Paradiso.Pure.Living ist nachhaltig ausgerichtet und ist das erste Hotel auf der Seiser Alm, das eine rein vegetarisch-vegane Küche anbietet. Mit der neuen Küchenchefin wurde das Menü-Konzept nochmal überarbeitet. Die



Gäste können auf neue Gerichte mit mediterranem und japanischem Touch gespannt sein. Interessant wird auch die Fusion mit lokalen Lebensmitteln, beispielsweise den Südtiroler Äpfeln, werden, welche bisher eine große Rolle in der Alpenküche des Hotels gespielt haben.

Das Paradiso.Pure.Living ist mit laufenden Kunstausstellungen und der Fokussierung auf einen nachhaltigen und gesunden Lebensstil avantgardistisch ausgerichtet - die neue Küchenchefin ist nun ein weiterer Schritt, um den Aufenthalt dort auf ein neues Level zu heben.

Weitere Informationen finden Sie auf der verlinkten Microsite sowie der Website des Hotels. Bei Fragen wenden Sie sich gern an

press@greenpearls.com

<https://www.greenpearls.com/newsroom/de/neue-vegane-kuechenchefin-im-paradisopureliving-auf-der-seiser-alm/>



Über 17.550 Speisen - zum Finale ein süß-herbes Dessertmenü



Chef Pâtissier Taro Bünemann von der Orangerie im Maritim Seehotel Timmendorfer Strand

Mit einem himmlischen 8-Gänge-Dessertmenü ging die 37. Saison des Schleswig-Holstein Gourmet Festivals (SHGF) am 24. März in Timmendorfer Strand zu Ende. Die süß-würzigen Versuche des Chef Pâtissiers Taro Bünemann von der Orangerie im Maritim Seehotel sorgten für Begeisterung bei den Gästen. (siehe Fotos) Allein an dem Osterfest mit Waldfrüchten und Schokolade hatte der kreative Halbjaner monatlang pro-

biert, um die besten Effekte und Geschmäcker herauszufinden. Insgesamt wurden 22 Menüs von 20 Gastköch*innen an den 39 Veranstaltungen des Festivals angeboten. Rund 17.550 Couverts verließen die Küchenpässe der 17 Mitgliedsbetriebe.

Das SHGF ist das älteste Festival seiner Art in Deutschland. Es hat sich seit 1987 zur Aufgabe gemacht hat, Schleswig-Holstein als Feinschmecker Bundesland zu etablieren, die qualitativ hochwertigen Produkte des Nordens bekannter zu machen, den Tourismus in den umsatzschwächeren Jahreszeiten zwischen September und März anzukurbeln und Netzwerke zu schaffen. Für die 37. Saison zieht Klaus-Peter Willhöft, Präsident vom Schleswig-Holstein Gourmet Festival e.V., eine positive Bilanz: „Trotz gestiegener Kosten und damit auch der Preise konnten wir überwiegend gute Buchungslage in unseren Mitgliedsbetrieben generieren. Zudem verspüren wir einen Trend zu noch mehr Nachhaltigkeit sowie Nutzung unserer hochwertigen Lebensmittel — viele aus biologischem Anbau - aus Schleswig-Holstein in den Menüs unserer Gastköche.“ Den offiziellen Saisonstart gab am 10. September 2023 bei

Kaiserwetter das VITALIA Seehotel in Bad Segeberg. Das deutsch-dänische Stemetrio bildeten Benjamin Gallein aus dem VOTUM im Hannoveraner Landtag und Rainer Gassner vom Ti Trin Net im dänischen Fredericia. Mit einem fulminanten 5-Gänge-Menü ebneten sie den Weg für eine erfolgreiche Festivalsaison, die viel Unterstützung durch Beiträge in den Medien erfuhr und ausgezeichnete Rückmeldungen der Gäste erhielt.

Neben Koryphäen wie dem 3-Sternkoch Marco Müller (RUTZ Restaurant, Berlin), Nils Henkel (Bootshaus, Bingen), Jörg Sackmann (Sackmanns, Baiersbrunn), Dirk Hoberg (Ophelia, Konstanz), Tony Hohfeld (Jante, Hannover) sowie den Hamburger Sterneköchen Maurizio Oster und Christoph Rüffer, konnte das SHGF auch spannende Herdchampions aus Anrainerstaaten gewinnen, darunter Christoffer Norton (Domestic, Dänemark), David Görne aus Frankreich (G.a.) sowie Alexandra Müller (Schweiz), die einzige Sterneköchin der Saison. Allein sieben Köche feierten ihre Premiere, darunter neben Norton und Müller, Robin Pietsch (ZeitWerk, Pietsch, Harz), Benjamin Gallein, Marcus Blonkowski

(Genuss-Atelier, Dresden), Stefan Fäth (Jellyfish, Hamburg) und Felix Gabel (KAI3, Sylt). Auch die bekannten SHGF-Gastköche sorgten für volle Häuser mit über 2.700 begeisterten Feinschmeckern. So inszenierte 2-Sterne-Koch Michael Kempf (Facil, Berlin) die Backe vom Schleswig-Holstein Charolais Rind mit Grünkohl, Liebstöckel und Blutorange, Valentin Rottner (Nürnberg) überzeugte mit seinem Wild-lastigen Menü in Friedrichstadt und Daniel Raub (Friedland) bereitete neben seinem Fisch-Fleisch-Menü auch vegetarische Varianten zu.

Das 38. SHGF startet am 15. September 2024 im Hotel Cap Polonio. Die neue Saison hält einige zeitgemäße Änderungen bereit: Die Tour de Goumet Solitaire für Alleinreisende wird eingestellt, dafür gibt es bei jeder Veranstaltung Single-Tische, um auch Solisten die Teilnahme an den Top-Events in geselliger Runde zu ermöglichen. Das SHGF verabschiedet sich vom ambassador hotel & spa in St. Peter Ording und begrüßt dafür das gegenüberliegende stylische Hotelkonzept StrandGut Resort als Neumitglied. Aktuelle Infos unter:

www.gourmetfestival.de



Rhababer, Buchweizen, Himbeere und RoterShiso



Osterei Waldbeeren und Schokolade

10. Michelin-Stern für die Starnberger Kreativküche



Maximilian Moser (4. v. r.), Küchenchef sowie Kulinarischer Direktor im Hotel Vier Jahreszeiten Starnberg, Restaurantleiterin Miriam Steinmeyer (r.) und das Team vom Gourmetrestaurant Aubergine dürfen sich seit 2014 mit einem Michelin-Stern schmücken.

Alle guten Dinge sind — zehn! Im Starnberger Gourmetrestaurant Aubergine haben Chefkoch Maximilian Moser und sein Team das Unwirkliche wahrgemacht und den zehnten Michelin-Stern in Folge eingefahren. Somit zählt das Stemelokal des Hotel Vier Jahreszeiten Starnberg südlich von München weiterhin zu den Top-Adressen auf Deutschlands Gourmet-Landkarte. Nach der Prämierung des renommierten „Guide Michelin“ am 26. März 2024 in Hamburg betont der stolze Küchenchef die Teamleistung: „Jede und jeder Einzelne darf sich mit der Auszeichnung angesprochen fühlen, da spielt die Position keine Rolle. Vom Spüler bis hin zum Service — ohne sie funktioniert das System nicht. Ich bin außerdem allen ehemaligen Wegbegleitern sehr dankbar für ihre geleistete Arbeit.“ Und kann man nun noch Ziele haben? „Es ist auf keinen Fall alles erreicht“, so der 38-jährige Moser. „Wenn ich ein Gefühl von Sättigung hätte, müsste ich meine Messer packen. Ich finde es enorm wichtig, auch weiterhin ambitioniert zu sein!“ Vor den Toren Münchens in einem exklusiven Anbau des Vier-Sterne-Superior-Hauses gelegen, bleibt

das Gourmetrestaurant Aubergine seit 2014 das einzige Stemelokal im oberbayerischen Fünfseenland. Infos und Reservierung unter:

www.aubergine-starnberg.de

Ein großer Name und sein Stemechef

Der Name Aubergine lässt es bei Kennern der Branche klingeln — besonders in München, wo Eckart Witzigmann bis 1993 sein gleichnamiges Feinschmeckerlokal betrieb. Doch das Starnberger Gourmetrestaurant versteht sich nicht als Reminiszenz an den Jahrhundertkoch. Der selbstbewusst gewählte Titel weist vor allem auf die im Interieur vorherrschenden Farbakzente hin. Originalität, Perfektion und Frische hingegen dominieren die Kulinarik. Restaurantführer heben außerdem regelmäßig die exzellente Weinbegleitung sowie den aufmerksamen, aber unaufdringlichen Service hervor. Das Gourmetrestaurant Aubergine im Hotel Vier Jahreszeiten Starnberg ist immer mittwochs bis samstags ab 18.30 Uhr geöffnet. Maximal 40 Gästen steht neben fünf oder sieben Gängen auch je ein komplett vegetarisches Menü zur Auswahl, wahlweise mit

Weinbegleitung.

Vom Sous-Chef zum Stemekoch

Seine Ausbildung absolvierte Maximilian Moser bei Alois Dallmayr in München. Danach wechselte er ins Biohotel Stanglwirt in Going/Österreich und ins Scheunenburger Restaurant Sonne nahe Bem in der Schweiz. Anschließend kehrte er in seine Geburtsstadt München zurück, um bei Stemekoch Mario Gamba im Acquarello zu arbeiten. Im Hotel Vier Jahreszeiten

Starnberg hatte er seine Kochkünste 2007 erstmals unter Beweis gestellt — als Chef de Partie bei der Eröffnung des Hotelrestaurant Oliv's unter dem damaligen Küchenchef André Kracht. Nach erneuten Stationen in Österreich kehrte er fünf Jahre später an den Starnberger See zurück, wo Hoteleigentümer Dr. Detlev Graessner und Tochter Comelia Graessner-Neiss gerade das gastronomische Angebot um das Gourmetrestaurant Aubergine erweiterten. Als Küchenchef zeichnete zu dieser Zeit der Franke Michael Schneider verantwortlich. Nach dessen Abgang ergriff Maximilian Moser die Chance zum Aufstieg. 30 Jahre war es damals her, dass der Name Starnberg am gastronomischen Stemehimmel gefunktelt hatte. „Und dann kam der November 2014“, erinnert sich Moser, damals 29 Jahre alt und seit eineinhalb Jahren Sous-Chef im Hotel Vier Jahreszeiten Starnberg. „Ich war relativ jung Leiter einer großen Küchenbrigade geworden. Daher haben wir überhaupt nicht damit gerechnet, ausgezeichnet zu werden — sicherlich das Highlight meiner bisherigen Karriere. Diesen Moment wird keiner der Beteiligten jemals vergessen“, schwärmt der Küchenchef. „Das Wichtigste und Schönste aber ist, dass wir unseren Gästen Abend für Abend einen wohlthuenden Aufenthalt bereiten und besondere Momente schaffen. Ihr Feedback treibt uns an und motiviert uns jeden Tag aufs Neue.“



Relais & Châteaux Hotel Schloss Dürnstein lädt Sternekoch Norbert Niederkofler ein

Foto: © Niederösterreich Werbung



Dürnstein in der Wachau

Die 800-Seelen Gemeinde Dürnstein in der malerischen Wachau blickt auf eine lange Geschichte zurück, gehört zu den besten Weinregionen für Weißwein in Europa und liegt am schönsten Flusstal der Donau.

Während der Frühling in Niederösterreich Einzug hält, findet vom 4. bis 18. April die fünfzehnte Auflage des *wachau GOURMETfestivals* statt. Dieses

Foto: © www.guenterstandl.de



Gastgeber Christian Thiery und Maria-Katharina Thiery-Schroll

hat sich in den vergangenen Jahren zu einer der größten und bekanntesten Institutionen der Gegend etabliert und bringt Spitzenwinzer und Top-Gastronomen aus aller Welt mit den schönsten und exklusivsten Betrieben und Produzenten der Region zusammen.

Auch das *Relais & Châteaux Hotel Schloss Dürnstein* als einziges Fünf-Sterne-Hotel in Niederösterreich nimmt als Austragungsort teil: Die Hoteliersfamilie Thiery lädt im Rahmen des *wachau GOURMETfestivals* — neben drei weiteren Events — zu einem exklusiven Gala-Dinner mit dem 3 + 1 *Sternkoch Norbert Niederkofler* ein.

Am Sonntag, dem 14. April 2024 bringt der versierte Südtiroler Spitzenkoch — den der bekannte Gastronomieführer Guide Michelin mit gleich drei seiner begehrten Sterne sowie einem zusätzlichen grünen Stern für besonderes Engagement in puncto Nachhaltigkeit ausgezeichnete — sein revolutionäres Konzept auf die Teller des Hotels Schloss Dürnstein. Der

Abend steht unter dem Motto „Wachau meets Südtirol“: Gäste erhalten unter anderem einen exklusiven Vorgeschmack auf das neue Menü des Restaurants „Atelier Moessmer Norbert



Sternkoch Norbert Niederkofler

Foto: © Lorenzo Polato

Niederkofler“. Weitere Informationen finden Sie unter:

www.schloss.at
[@schloss_duernstein](https://www.instagram.com/schloss_duernstein)

Über Relais & Châteaux Hotel Schloss Dürnstein

Ein Schlosshotel, wie es schöner nicht liegen kann, befindet sich seit über 80 Jahren im Besitz der Familie Thiery. Heute leiten die Geschwister Maria Katharina Thiery-Schroll und Johannes Christian Thiery das luxuriöse Anwesen in dritter Generation. Hotel Schloss Dürnstein überzeugt mit seiner Panoramalage, 46 royalen Zimmern & Suiten und einer Luxusvilla, die exklusiv ganzjährig buchbar ist. Gelebte Gastfreundschaft, ein großzügiger Schloss-Spa, ein herrlicher Außenpool — idyllisch im altherwürdigen Gemäuer gelegen — und die kulinarischen Köstlichkeiten der Schlossküche, die auf der Panoramaterrasse mit herrlichem Donaublick serviert werden, krönen den Aufenthalt der Gäste. Das Juwel ist seit 45 Jahren ein engagiertes Mitglied der renommierten Hotel- und Restaurantvereinigung Relais & Châteaux.

Bewährte Zutaten mit frischen Ideen — Sommerfestival für Jung und Alt

Aufgefrischt und mit drei neuen Spielstätten erwartet die Dresdner Schössernacht am 20. Juli Musikkfans und Flaneure, Genießer und Tanzwütige am Dresdner Elbhang. Dann verbinden sich die Parkanlagen von Schloss Albrechtsberg, Lingnerschloss, Schloss Eckberg und Saloppe zum 14. Mal zu einem großen Open Air Festivalgelände mit nunmehr 18 Bühnen und Spielstätten.

Das altbewährte Konzept wurde neu gedacht und mit Highlights ergänzt, die auch Publikum ab 20 oder 30 Jahre anlocken sollen. Unter anderem ist eine Live-DJ-Performance mit Projektionsshow auf der Fassade von Schloss Albrechtsberg geplant, die erst nach Mitternacht starten wird.

So groß wie das Gelände, so groß ist auch



Foto: © Sabine Mutschke

Die künstlerische Leiterin Sylvia Grodd und Marketing-Experte Robert Triebel laden ein.

die Bandbreite der musikalischen Acts. Hier kommen Freunde von Swing und Jazz genauso auf ihre Kosten wie Fans von Balkansound und sogar Techno. Die Bühnen werden klug im ganzen Gelände verteilt — so kann sich

jeder seine Lieblingsmusik suchen und später bei Feuerwerk und Projektion Familie oder Freunde wiedertreffen. Damit wird die Schössernacht immer mehr zu einem Event für Jung und Alt.

Ein erstes Highlight, das wohl jede Altersgruppe anlocken wird, ist die Band „It's all Pink“. Sängerin Vanessa Henning kommt der US-amerikanischen Pop-Rock-Sängerin mit ihrer außergewöhnlichen Stimme und der enormen Bühnenpräsenz verblüffend nahe. Sie tourt seit 2010 sehr erfolgreich als Pink durch Europa. Wie bisher werden zauberhafte Walking-Acts die Schössernacht begleiten. Romantisch illuminierte Flanierwege führen von Bühne zu Bühne und entlang der vielen kulinarischen Stände. Dort soll es in diesem Jahr eine größere Auswahl an veganen und vegetarischen Gerichten geben. Der Vorverkauf ist in vollem Gange, der Zuspruch ist sehr gut. Ein Flanierticket kostet 52,50 Euro zzgl. VVK-Gebühr. VIP-Tickets gibt es für 185 Euro zzgl. Gebühr. Tickets und Hinweise auf alle Vorverkaufsstellen gibt es unter:

www.dresdner-schoessernacht.de



Foto: © It's all Pink

Grecootel setzt neue Maßstäbe für den gehobenen All-inclusive-Urlaub mit der Einführung der "LUXME®"-Resorts



LUX ME Resort White Palace auf Kreta



Grecootel, der Vorreiter in der Luxushotellerie, markiert mit der Präsentation des Startes der "LUX ME®"-Resorts, einen Meilenstein in der Luxushotellerie Griechenlands und setzt damit einen neuen Standard des gehobenen All-inclusive-Urlaubs. Mit einem Fokus auf Innovation, Design und exzellentem Service bekräftigt Grecootel seine Position als führender Anbieter und schafft einmalige Erinnerungen für Gäste aus aller Welt. Das Herzstück des "Lux All-In Living"-Konzepts ist die Vision eines exklusiven Lebensstils am Meer.

Die LUX ME Resorts auf Kreta, Korfu, Kos, Rhodos und Peloponnes stehen für eine einzigartige Urlaubserfahrung mit einem umfangreichen Unterhaltungsangebot und zahlreichen Wellness-Treatments. Von opulenten Frühstück bis hin zu verführerischen

Snacks und exquisiten Drinks am Pool und Strand — hier verschmelzen kulinarische Highlights und höchste Gaumenfreuden zu einem wahren Fest für die Sinne.

Als kulinarisches Highlight bietet die neue, elegante Lobsteria Bar Restaurant in allen LUX ME Resorts exquisite Hummer- und Meeresfrüchtespezialitäten, begleitet von erlesenen Weinen. In dieser Saison präsentiert das

LUXME®-Portfolio die Renovierung des KOS IMPERIAL auf Kos sowie die Fertigstellung von COSTA BOTANICA auf Korfu.

Gäste der "LUXME®"-Resorts haben zudem Zugang zu einem 24-Stunden-WhatsApp-Conciierge, der innovativen Grecootel Mobile App und einem persönlichen Service der Extraklasse, somit wird jeder Urlaubswunsch jederzeit wahr. Die

sechs Resorts präsentieren eine Bandbreite von exklusiven Strandcabanas bis hin zu malerischen Sonnenuntergängen, die sämtliche Sehnsüchte erfüllen.

Gäste erleben hier eine unvergleichliche Erfahrung in einer Oase der Schönheit und Ruhe. Eine attraktive Wahl für eine stressfreie Urlaubserfahrung, ohne auf Luxus verzichten zu müssen.



CENTRAL RESERVATIONS OFFICE

Email: book@grecotel.com

Tel. +30 210 72 80 433

www.grecotel.com

<https://homes-villas.grecotel.com/>

#myGrecotel @grecotel

<https://www.facebook.com/Grecotel>

<https://www.instagram.com/grecotel/>



LUX ME Resort KOS IMPERIAL



Beim 4. Pfälzer Foodrock© Festival bruzzelt und grillt die Kochelite und Live-Bands rocken die Waldbühne



Es ist das exklusivste Festival dieser Art, denn vom 21. bis 23. Juni treffen im Natursteinbruch Picard bei Kaiserslautern wieder die ganz Großen der Grill- und Kochszene auf Kulinarik- und Classic Rock-Fans. Das Open Air Spektakel serviert drei Tage lang Live-Bands, Food & Bar-Kulinarik sowie Workshops und das alles samt Camping auf dem Festivalgelände.

Zum vierten Mal ruft **TV-Koch Peter Scharff** seine Buddies zum verrücktesten Foodrock© Festival Deutschlands zusammen. Vom 21. — 23. Juni kümmern sich dann wieder ein ganzes Wochenende lang Spitzenköche, Grill-Experten, Sommeliers, Whisky- und Bierspezialisten und Konditorweltmeister um eine exklusive Schar von höchstens 500 Festivalteilnehmer. Für diese wird ein großes Programm an Kochshows, Workshops, Livekonzerten und vor allem viel Essen und Trinken geboten. Inmitten des Pfälzer Waldes im Natursteinbruch Picard kann außerdem direkt Outdoor gecamppt werden — im Wohnmobil, Hängematte, Auto oder Zelt. Oder bequem im Hotel, das per Shuttle angefahren wird.

Grillgut Deluxe von Grillweltmeistern

Bereits zum vierten Mal dabei ist der Berliner TV-Koch **Ralf Zacherl**: „Es ist mein absolutes Sommer-Highlight. Es gibt viele tolle Food-Festivals, aber kein Vergleichbares wie das in einem 35 Millionen Jahre alten Steinbruch. Das hat eine besondere Energie und ich

freue mich jedes Jahr aufs Neue auf diese Location und die coolen Gäste.“ Ebenfalls von der Partie sind TV-Koch **Kolja Kleeberg**, Spitzenkoch **Martin Scharff** und eben **Peter Scharff**, der die Idee zu diesem ausgefallenen Event hatte und begeistert ist von dem Erfolg: „Das Pfälzer Foodrock© Festival hat sich schon jetzt etabliert. Nicht nur die Köche und Grillmeister wollen jedes Jahr dabei sein, sondern auch unsere Gäste.“ Dennoch will Scharff die Zahl von maximal 500 Teilnehmern nicht erhöhen: „Es bleibt eine exklusive Geschichte, denn die intime Atmosphäre einer Community, die auf gutes Essen und guten Classic Rock steht, ist unschlagbar.“ Scharff selbst ist gelernter Konditor und ehemaliger

Sternkoch sowie TV-Koch. Heute betreibt er in Kaiserslautern ein gastronomisches Bildungszentrum samt Kochschule und Eventlocation.

Jedes Jahr gelingt es ihm, für das Event die Besten ihres Fachs zusammenzubringen: Von Freitag bis Sonntagmittag erleben die Gäste an den Showkochgrills den 2-fachen Grillweltmeister **Heimer Haseidl** sowie Grill-

Ambassador **Gerhard Volk**, die täglich am offenen Feuer und Holzkohlegrill Feinstes zubereiten werden. Unterstützt in Perfektion am Keramik-Grill von **Stephan**

Stobl und am BBQ-Smoker vom bekannten Avantgarde-Koch **Giuseppe Messina**. Doch auch Vegetarier und Veganer kommen mit Vegan-Koch **Patrick Maus** auf ihre Genusskosten. Konditorweltmeister **Bernd Siefert** serviert täglich Dessert- und Schokoladenkreationen.

Wenn der Classic Rock im Wald schallt

Es gibt aber nicht nur viel für den Gaumen, sondern auch mächtig was auf die Ohren. „Bei allem Leckeren, dass von morgens bis abends genossen werden kann, kommt die Musik nicht zu kurz“, sagt aber Organisator Peter Scharff. Auf der Foodrock-Stein-

bruchbühne treten in diesem Jahr „The Chain“ auf — die als beste Coverband von Fleetwood Mac gelten, ebenso die Foodrock-Band, die alle wichtigen Rockklassiker performen wird, sowie Angel's Share mit Finest Acoustic Rock zum Ausklang. Für Gänsehaut sorgt garantiert im mit Fackeln erleuchteten Steinbruch um Mitternacht die 9-köpfige K-Town Pipe Band mit schottischen Klängen.

Komplettwochenende mit allem drin

Wie während des Festivals die Gäste übernachten möchten, entscheiden sie selbst. Vor allem für Biker und Caravaning-Reisende eignet sich das Gelände ideal zum Campen. Der Ticketpreis aber beinhaltet das komplette kulinarisch-musikalische Paket von Freitag bis Sonntag. „Deswegen können wir zwecks Planung auch keine Tickets mehr kurzfristig verkaufen oder vor Ort. Es lohnt sich also, frühzeitig zu buchen“, sagt Scharff. Neben den Grill- und Foodfreuden erwartet die Gäste erneut die größte Steinbruch-Open-Air-Bar, tagsüber ein Sport- und Yoga-Angebot der Lewenstein-Gruppe genauso wie das Harley Davidson Dart-Turnier.

Das Event ist auf 500 Teilnehmer limitiert. Das all-inclusive Ticket kann für das gesamte Wochenende, aber auch nur für einzelne Tage gebucht werden. Mehr Infos unter:

www.foodrock-festival.de



Eierlikörsahnetorte à la Seezeitlodge Hotel & Spa

Foto: © Gunter Standl



Brauchen Sie noch einen Tipp für die österliche Kaffeetafel? Dann haben wir etwas für Sie - Eierlikörsahnetorte!

Chefpâtissier Nico Klink aus der Seezeitlodge Hotel & Spa am Bostalsee im Saarland verrät sein Rezept:

Eierlikörboden

80 g weiche Butter
100 g Eigelb
10 g Rum
20 g Eierlikör
Jeweils 100 g Kokosflocken, Schokoladentropfen und geröstete Mandelblätter
150 g Eiweiß
100 g Zucker
Salz

Die Butter schaumig schlagen und nach und nach das Eigelb hinzugeben. Rum und Eierlikör einrühren. In einer separaten Schüssel Eiweiß, Zucker und Salz zu Schnee schlagen; die Kokosflocken, Schokoladentropfen und gerösteten Mandelblätter unterheben. Beide Massen miteinander mischen. Den Eierlikörboden in einen Tortenring mit 26 cm Durchmesser füllen und für circa 35 Minuten bei 180 °C im Ofen backen. Aus der Form lösen, abkühlen lassen und die Haut des Eierlikörbodens abtrennen. Den Boden mit etwas Läuterzucker und Cognac bepinseln.

Eierlikörsahne

700 g Sahne
75 g Zucker
50 g Eierlikör
50 g Cognac
1,5 Blätter Gelatine



Foto: © Seezeitlodge Hotel & Spa



+++ 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

Die Sahne und den Zucker schlagen, Eierlikör und Cognac dazugeben. Die Gelatine einweichen lassen und mit etwas Cognac erhitzen. Mit einem Teil der Sahne-masse angleichen, danach die restliche Eierlikörsahne unterheben und auf dem Boden verteilen.

Eierlikörspiegel

50 g Eierlikör
0,5 Blätter Gelatine

Gelatine einweichen und mit Eierlikör erwärmen. Den Eierlikörspiegel über die Sahnemasse gießen und anziehen lassen. Zum Schluss die Torte mit Kochschokolade überspinnen und genießen!