

Das Kulm Hotel präsentiert einen Sommer zum Träumen



Im Kulm Hotel zeigt sich ab dem 14. Juni 2024 der Sommer von seiner besten Seite. Hier, wo seit jeher Natur, Kultur und Pioniergeist zu einem einzigartigen Lebensgefühl verschmelzen. Auf die Gäste warten die vom französischen Innenarchitekten Pierre-Yves Rochon neu designeten Zimmer und Suiten mit unverwechselbarer Seesicht. Die Kulm Sommerterrasse lädt zum Lazy Lunch und zelebriert einen klassischen Aperitivo Italiano, wie er in der Region wohl einzigartig ist. Dank persönlichen Exklusiv-Erlebnissen und

vielseitigen Veranstaltungen in der ganzen Region entdecken die Gäste die authentische Engadiner Natur, Architektur und Kultur. Ein Sommer zum Träumen und Geniessen!

Die Sommerzeit im Kulm Hotel St. Moritz, dieser Ikone unter den alpinen Grand Hotels, lässt Erinnerungen an die eigene Kindheit aufkommen. An eine Zeit, als Ferien ein Gefühl von Freiheit und Sorglosigkeit bedeuteten. Umgeben von geschichtsträchtigen Mauern, in denen seit über 165 Jahren Pioniergeist und Innovation zuhause

sind, wartet in diesem entspannt-luxuriösen Refugium jedes Jahr ein Sommer, wie er sein sollte: voller Abenteuer, verspielt und mit unvergesslichen Erlebnissen und Begegnungen. Es ist die ideale Zeit, um das Engadin (neu) zu entdecken.

Pierre-Yves Rochon gestaltet

neue Zimmer und Suiten

Um für die Gäste die bestmögliche Experience zu kreieren und den Komfort zu steigern, hat das Kulm Hotel erneut mit Pierre-Yves Rochon

zusammengespannt. Der renommierte französische Innenarchitekt hat weitere Zimmer und Suiten neugestaltet: Diese verbinden alpine Eleganz, Komfort und einen einmaligen Blick auf die See- und Berglandschaft. Akzente aus Arvenholz spiegeln das klassische Erbe der Region wider. Bei seinen Entwürfen legt Rochon jeweils auch grossen Wert auf Nachhaltigkeit, was sich in der Verwendung von hochwertigen organischen Materialien und Möbeln zeigt, die leicht recycelt werden können. Hinzu kommt, dass dem aromatischen

Das Kulm Hotel präsentiert einen Sommer zum Träumen



Zimmer im Kulm Hotel verantwortlich zeichnet.

Legendäre Sonnenterrasse neu erlebt & Amaru mit Sommerpremiere

Ein Genusserlebnis al fresco findet sich auf der Kulm Sommerterrasse: Als Erweiterung der Kulm Lobby Lounge konzipiert, kann auf der Terrasse bei schönem Wetter der Tag mit einer breiten Variation an Kaffees oder Tees begangen werden — umgeben von einer ruhigen, alpinen Atmosphäre. Zum Lunch werden beliebte Kulm-Klassiker wie Pizza und Pasta sowie leichte sommerliche Gerichte serviert. Später lockt bis über den atemberaubenden Sonnenuntergang hinaus ein grandioser italienischer Aperitivo, der von einer Auswahl an raffinierten Snacks und viel Italianità begleitet

wird. Bunte Sonnenschirme verleihen der Sonnenterrasse das Flair und den Charme eines Cafés in einer Weltmetropole, eingebettet in die Engadiner Natur.

Mit der Eröffnung des Amaru im vergangenen Winter hat Claudia Canessa im Kulm eine neue kulinarische Heimat erhalten. Gemeinsam mit dem Designer Luke Edward Hall hat die Köchin mit peruanisch-italienischen Wurzeln einen farbenfrohen Kosmos aus Musik, Malerei, Licht und Design geschaffen — und damit eine opulente Bühne für ihre span-

nenden peruanischen Street-Food-Kombinationen. Hier treffen Einflüsse aus Peru auf das extravagante St. Moritzer Flair. Während der Sommersaison bleibt das Amaru neu jeweils an vier Tagen pro Woche abends geöffnet.



Arvenholz nachgesagt wird, dass es eine heilende Wirkung hat, die Herzfrequenz senkt und den Schlaf verbessert. *„Bei jedem neuen Projekt berücksichtige ich die bestehende Architektur, die Umgebung, die Lebensweise der Einheimischen und die lokalen Baumaterialien; ich respektiere die Geschichte und ihre Traditionen. Das Design muss sich an den Bedürfnissen der Gäste orientieren“, so Pierre-Yves Rochon, der inzwischen für das Interior Design eines Grossteils der*



Das Kulm Hotel präsentiert einen Sommer zum Träumen




**KULM HOTEL
ST. MORITZ**
★★★★★

Exklusiv für Kulm-Gäste: das High Points Programm

Via hauseigenen kuratierten Expeditionen — den High Points — kann gemeinsam mit den bestens vernetzten Guides in die normalerweise den Einheimischen vorbehaltene Natur und lokale Kultur eingetaucht werden. Dabei werden die Traditionen und inspirierende Geschichte des Engadins entdeckt oder auch Körper und Geist wieder ins Gleichgewicht gebracht. Neben persönlichen Lieblingslocations und -aktivitäten organisiert das Kulm-Team über die Plattform auch massgeschneiderte, auf die individuellen Bedürfnisse abgestimmte Erlebnisse.

Das Kulm Hotel St. Moritz ist während der Sommersaison vom 14. Juni bis 8. September 2024 geöffnet.

www.kulm.com

KULM HOTEL

Das Kulm Hotel St. Moritz (www.kulm.com) war das erste Hotel, das in St. Moritz gebaut wurde. Seit seiner Eröffnung im Jahr 1856 etablierte es sich rasch zu einem beliebten Ziel für Badeurlaube und Malreisen, vor allem unter den Briten, die etwa 75 % der Hotelgäste ausmachten. Der damalige

Besitzer des Kulm Hotels, Johannes Badrutt, bot ab 1864 Winterurlaub in St. Moritz an. So konnten das Hotel, der Ort und die ganze Schweiz in der Saison 2014/15 150 Jahre Wintertourismus feiern. Seit dem 19. Jahrhundert hat sich das Kulm Hotel durch Erweiterungen und Renovierungen

stark verändert, doch die wunderbare Lage im Herzen von St. Moritz mit Blick auf den See ist gleich geblieben. Das Kulm Hotel St. Moritz ist Mitglied von «The Leading Hotels of the World». Es verfügt über 150 Zimmer und sechs Restaurants und das weitläufige Kulm Spa St. Moritz, das mit einem 20-Meter-

Hallenbad mit Unterwassermusik, verschiedenen Saunen und Dampfbädern, einem Jacuzzi, einem voll ausgestatteten Fitnessraum und Behandlungsräumen aufwartet — immer mit herrlichem Blick auf den St. Moritzersee. Ausserdem bietet das Hotel 6 Konferenzräume für 50 bis 500 Personen.

Der Kulm und St. Moritz Kalender

Am 6. Juni 2024 eröffnet der Kulm Golfplatz St. Moritz die Golfsaison. Der hoteleigene Golfplatz, der als Ältester der Alpen gilt, verfügt über 9 Loch und eine Driving Range mit 16 Abschlagplätzen.

Mitte Juni startet der Segelclub St. Moritz in die Sommersaison. Die Segel-Schule bietet Segelunterricht für Anfänger und Fortgeschrittene sowie Yacht-Ausfahrten mit einem Skipper an. Zudem können Segel- und Ruderboote gemietet werden.

Am 29. und 30. Juni 2024 findet das grosse Architektur-Erlebnis Open Doors Engadin unter dem Motto «Architektur für alle» statt. Bereits zum dritten Mal gewährt der Event Einblicke in über 80 ausgesuchte Bauten aus den verschiedensten Epochen vom bergellisch-italienischen Grenzdorf Castasegna über das gesamte Oberengadin bis S-chanf.

Beim British Classic Car Meeting St. Moritz (BCCM) treffen sich seit 1994 über 100 britische Classic Cars zu Ausfahrten, Rallye und «Concours d'Elégance». Die diesjährige Jubiläumsausgabe vom 4. bis 7. Juli 2024 steht unter dem Motto «Safari».

Das Festival da Jazz bringt vom 4. bis 28. Juli 2024 internationale Musikgrössen nach St. Moritz, wobei sich die Sunny Bar im Kulm Hotels bei den Free Concerts jeweils in einen kleinen, aber feinen Jazz-Club verwandelt.

Vom 1. bis 4. August 2024 verwandelt der 29. Sommer Concours Hippique St. Moritz die Pferdesportwiese San Gian in eine eindrucksvolle Bühne für den Springsport.

An der Passione Engadina vom 23. bis 25. August 2024 gilt es, in die Welt der Oldtimer einzutauchen. Nicht nur leidenschaftliche Autofans, sondern alle, die die schönen Dinge im Leben lieben, geniessen im Kulm Country Club Leidenschaft, Eleganz und Stil.

Vom 12. bis 15. September 2024 lockt die dritte Ausgabe des St. Moritz Art Film Festivals Filmbegeisterte und -schaffende aus der ganzen Welt ins Engadin.

Interview mit Sommelier Robert Jankowski, LOUIS restaurant im LA MAISON hotel



Sommelier Robert Jankowski

Gebürtig aus Norddeutschland kommend, ist *Robert Jankowski* schon seit 2017 als Sommelier an Bord des *LOUIS restaurant im LA MAISON hotel* im Saarland, das erst kürzlich seine zwei Sterne verteidigte. Jankowskis Leidenschaft, der Wein, fasziniert ihn in sämtlichen Facetten. An seinem Traumberuf schätzt er speziell den Abwechslungsreichtum: „Gerade die Begegnung mit Gästen ist etwas Besonderes und stets eine Herausforderung, da man nur einen begrenzten Zeitraum zur Verfügung hat, die Wünsche, Geschmäcker und Stimmung des Gastes zu erkennen, darauf einzugehen und ihnen einen schönen Abend zu bereiten.“

Robert Jankowski beschreibt hier einige Eindrücke aus seinem Som-

melier-Alltag, der Zusammenarbeit mit Chefkoch Sebastian Sandor und aktuellen Weintrends.

1. Welche Talente benötigt ein Sommelier? Welches davon sehen Sie im Besonderen bei sich persönlich?

Aufmerksamkeit und Empathie am Gast, Eloquenz und Umgangsformen, Lernfreude, ein bisschen Kreativität und ein allgemeines Interesse wären für mich die Talente, welche einen guten Sommelier ausmachen. Mit Wein ein im Prinzip unendliches Thema gefunden zu haben, gefällt mir an der Thematik besonders. Es gibt immer etwas Neues zu lernen, lesen und studieren. So würde ich Interesse und Lernfreude bei mir gerade sehen.

2. Welche Schwerpunkte haben Sie

in Ihrer Ausbildung gesetzt?

Die Ausbildung oder den Weg zum Sommelier habe ich beinahe gegenteilig begonnen als die meisten und arbeite zuerst ein paar Jahre in der gehobenen Gastronomie zusammen mit einem erfahrenen Sommelier bevor ich auf die Hotelfachschule ging, um mein Examen zu erhalten. So war die direkte Berufspraxis und das „Arbeiten am Gast“ von vornherein der Hauptpart und die Theorie wurde sozusagen der Praxis Tag für Tag nachgelernt und besprochen. Bei den Weinen waren Französische und Alteuropäische Weine und Weinbaugebiete der Schwerpunkt, da das Restaurant sehr klassisch ausgerichtet war und ist.

3. Warum ist Sommelier Ihr Traumberuf?

In diesem Beruf trifft man Tag für Tag neue Menschen, lernt durch die Köche neue Produkte kennen und verkostet unbekannte Weine und Gerichte. Dann sucht man die beste Kombination aus beidem, oder gar dreien. Dieser Abwechslungsreichtum macht diesen Beruf zu meinem Traumberuf. Gerade die Begegnung mit Gästen ist etwas Besonderes und stets eine Herausforderung, da man nur einen begrenzten Zeitraum zur Verfügung hat die Wünsche, Geschmäcker und Stimmung des Gastes zu erkennen, darauf einzugehen und ihnen einen schönen Abend zu bereiten.

4. Setzen Sie bestimmte Weine besonders oder gar nicht ein? Nach welchen Ansprüchen wählen Sie die Produkte aus?

Nicht jeder Guest wünscht gemeinsam eine Weinbegleitung und nicht jeder Wein hat die Fähigkeit, große Teile eines so komplexen Menüs wie die von Sebastian zu begleiten. Besonders gerne arbeite ich in diesen Fällen mit Weinen aus dem Burgund und deutschen Rieslingen, welche einfach sehr dankbare und umsichtige Speisenbegleiter, auch zu verschiedensten Gängen, sein können. Zu meinem Glück fällt dann eine gezielte Weinbegleitung zu einzel-

nen Gerichten oft genau gegenteilig aus und man kann mit recht eigenen und speziellen Weinen einen Gang besonders betonen. So kommen häufig dort Weine und Getränke zum Einsatz, wie unbekannte Weinbaugebiete, Orange Wine, Biere und Sake, welche ich nie als gesamte Flasche, für ein Paar zum Beispiel, empfehlen würde.

Der Zweck und die Menge des Weines macht da sozusagen den Einsatzbereich aus und so kann oder muss man auf keine Weinart ganz verzichten.

5. Woran erkennen Sie einen guten Wein?

Bei der Bewertung der reinen Qualität wird es für viele schwer und zeigt sich die Ausbildung zum Sommelier, da man die subjektiven Punkte möglichst ausblenden können muss. Oft arbeitet man mit einer Art (Punkte-)Schema, um einen Wein gerecht nach Tiefe, Nachhall, Substanz und ähnlichen Punkten zu bewerten.

Allerdings spielen auch dort eher subjektiv-objektive Punkte wie Charakter und Typizität eine Rolle. Das ist dann meist doch der für mich wichtigste Teil, denn ein qualitativ gut gemachter Wein muss für mich noch lange kein guter Wein per se sein.

6. Gibt es aktuell spezielle Weintrends, die Sie für das LA MAISON im Besonderen aufgreifen?

In letzter Zeit tut sich nach einigen eher ruhigen bis eingeschlafenen Jahren im Bordelais wieder einiges und es gibt einige spannende neue Projekte, neu zugelassene Gebiete und Entdeckungen von eingesessenen wie auch neuen Gütern.

Die Liebe der Gäste für gute Bordeaux' ist auch in den letzten Jahren nie ganz abgekühlt, so wird da auch bei uns in nächster Zeit wohl mit am meisten auf der Weinkarte passieren. Außerdem ist auch der Trend für interessante alkoholfreie Weinbegleitungen immer noch sehr stark und ich denke auch auf lange Frist ein großes Thema.

Unser Küchenteam entwickelt seit

Interview mit Sommelier Robert Jankowski, LOUIS restaurant im LA MAISON hotel

diesem Jahr, zusammen mit mir und unserer Barfrau, immer wieder spannende Essenzen, Drinks und Fermentiertes passend zu den Gerichten.

7. Was ist Ihnen am wichtigsten, bei der Wahl des Weins?

Das Wichtigste ist für mich der Charakter, Typizität und die Einzigartigkeit/Unverwechselbarkeit eines Weines. Ein zum Beispiel guter Barolo muss für mich auch ein typischer Barolo sein. Wenn man das Weinbaugebiet und zum Beispiel die Rebsorte nicht erkennen kann, kann es unter Umständen trotzdem ein sehr guter Wein sein, aber ich arbeite mit solchen Weinen nicht gerne. Bei großen Weinen kann man die Handschrift eines bestimmten Winzers blind erkennen, ohne dass jener den Charakter des Weines selbst stark verändert. Das ist dann für mich die Krönung für die Wahl eines guten Weines.

8. Welche Weine dürfen auf Ihrer Weinkarte nicht fehlen?

Von der Weinkarte werden meist jene Weine gewählt, welche mehr als einen Gang oder größere Teile des Menüs begleiten sollen. Dadurch sind die Weine von Burgund und der Loire, Deutsche Rieslinge und zu guter Letzt Champagner, bei dem diese Rolle oft leider vergessen wird, Weine welche auf keinen Fall auf der Karte fehlen dürfen.

9. Gibt es einen Wein, der bei Ihren Gästen zurzeit besonders gut ankommt?

In unserer Weinbegleitung haben wir zurzeit einen Weißwein aus dem Jura. Einem Gebiet an der französischen Grenze zur Schweiz mit sehr orthodoxen Weinstilen.

2015 Savagnin von der Domaine Tissot, der Wein hat schon sehr spezielle Aromen, die an Sherry, Walnüsse und eher Gemüearomen wie etwas Kohl erinnern. Mit einem kraftvollen Gericht, Saint Pierre mit brauner Butter, geröstetem Blumenkohl und schwarzem Trüffel, kombiniert, hat es mich über-

rascht, wie gut den Gästen der Wein gefallen hat. Das passende Gericht und der richtige Moment machen da eben sehr viel aus.

10. Wie wichtig ist Ihnen Regionalität?

Regionalität ist mir durchaus wichtig, allerdings hat das in einem gehobenen Restaurant in der Küche wie auf der Getränkekarte seine Grenzen. Mit einem der besten Weinbaugebiete der Welt, dem Moseltal mit Saar und Ruwer, hat man hier das Glück, bei Wein in großer Fülle auf Regionalität zugreifen zu können.

Allerdings beziehe ich das auch immer gerne etwas anders auf regional-typische Produkte einer speziellen Gegend. So empfehle ich gerne klassische Weine einer Region, die in Kultur und Herkunft tief verwurzelt sind. Auch auf die Küche bezogen empfehle ich lieber Produkte, wie zum Beispiel dieses Jahr ein Rind aus Norddeutschland, wo das Züchten und Aufziehen der Tiere seit Generationen mit viel Kenntnis und seit Generationen geschieht.

Das wiegt für mich dann die direkte Regionalität auf, wenn vergleichbare Qualität in der eigenen Gegend nicht verfügbar ist.

11. Welcher ist Ihr persönlicher Lieblingswein?

Auf einen einzelnen Wein ist das schwer festzunageln. Aber etwas grober gefasst, sind reife Rotweine aus dem Piemont mein persönlicher Favorit. Eher auf Eleganz und eine gewisse Säurestruktur als auf Massivität und Fülle bezogen, sind vor allem Nebbiolo aus Barolo mein liebster Wein.

12. Sind spezielle Weinthemen/Themenwochen für die Zukunft geplant?

Themenwochen eher nicht, allerdings habe ich für dieses Jahr bei bestimmten Themen vor, mich noch mehr und tiefer mit der Materie auseinanderzusetzen. Sake steht da ganz vorne, eine immer mal wieder passende Art, das eine oder andere Gericht des Louis Menüs zu begleiten, welches eine

mal mehr mal etwas weniger Japanische Küchentechnik aufweist. Ein überraschend komplexes Thema, auf das ich mich sehr freue.

13. Auf was achten Sie im Besonderen bei der Beratung und dem persönlichen Kontakt zum Gast?

Empathie und ein Gespür für den Gast ist eine äußerst wichtige Eigenschaft eines Sommeliers. Bei einem kleinen Beratungsgespräch versuche ich erst zu erfahren, ob man gerne verschiedene Weine zum Menü probieren möchte oder eine schöne Flasche von der Karte gewünscht ist. Vieles weiteres ist von der Lust für Neues und den Trinkgewohnheiten, nicht zuletzt auch dem Menü abhängig. Ich denke, niemand in unserer Branche möchte Gäste belehren. Bei jenen, die möglicherweise offen für neue Erfahrungen sind, kann das aber auch oft eine Gratwanderung sein und bedarf etwas Fingerspitzengefühl.

14. Wie finden Sie die Vorlieben von Gästen für den richtigen Wein heraus, wenn der Kunde nicht genau sagen kann, was er mag?

Wichtig sind da die Trinkgewohnheiten des Gastes. Viele können nicht genau den Geschmack beschreiben, aber welche Weine sie gerne trinken und welche Winzer zu

Ihren liebsten gehören. Es muss ja dann nicht unbedingt diese Weinart sein, aber ob die Weine eher säurelastig oder -arm sind, körperreich oder gradlinig kann man so schnell erfahren. Dann kann man schon gut in Zusammenhang mit dem Menü oder Gericht empfehlen.

15. Wie eng arbeiten Sie mit der Küche im LA MAISON zusammen?

Eine gute Zusammenarbeit mit der Küche, gerade mit Chef und Sous Chef ist enorm wichtig. Der erste Gang an jedem Arbeitstag ist der zur kurzen Besprechung des Tages und was es am Abend zu beachten gibt. Auch die Abstimmung mit der Küche, bei Menü wie auch Weinbegleitung, ist sehr eng. Vieles wird zusammen probiert und darüber gesprochen. Viele Tipps gehen sowohl hin als auch her, interessiert es mich sehr, wie die beiden den jeweils von mir ins Auge gefassten Wein zum Gericht finden, kommt auch die Frage zurück, ob einem bei einem Gericht noch etwas fehlen könnte oder ähnliches. Natürlich immer im jeweiligen Rahmen. Der Stil der Küche und der Begleitung ist auch die Handschrift einer verantwortlichen Person dahinter, auf bestimmte Feinheiten muss man aber manchmal auch hingewiesen werden, um nicht betriebsblind zu arbeiten.

www.lamaison-hotel.de



LOUIS Restaurant im LA MAISON Hotel

Oben Himmel — unten Erde — ringsum Berge



Kein Jahr vergeht, ohne dass sich das *Alpin Panorama Hotel Hubertus* mit aufsehenerregenden Neuigkeiten als eine der schönsten Urlaubsdestinationen der Alpen krönt. Die spektakulären Bilder des freischwebenden Infinity-Pools und der scheinbar der Schwerkraft trotzenden Wellnessplattform Heaven & Hell sind in den letzten Jahren wohl keinem Genießer entgangen. Am 16. Mai 2024 startete das Aktiv- und Wellnesshotel in die Sommersaison 2024. Die Liste der Neuheiten, die den Urlaubsgenuss erneut toppen, ist lang.

Der bestehende SPA-Bereich für Massagen und Beauty-Behandlungen wurde komplett erneuert und erstrahlt auf einer Fläche von über 400 m² in neuem Glanz. Der Restaurantbereich erhielt einen zusätzlichen neuen Speisesaal mit herrlichem Panoramablick, der die Jagdstube ersetzt. Die Jagdstube wiederum wurde umgebaut und dient nun als Office-Bereich für die Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter, wodurch auch eine höhere Qualität in den Arbeitsabläufen gewährleistet ist. Weiters hat die Gastgeberfamilie Gasser den in die Jahre gekommenen



Fasziniert aus jeder Perspektive - der Sky Pool

Bikeraum in eine moderne Bikegarage umgewandelt. Ausgestattet mit Servicestation, Waschanlage, Ladestationen für E-Bikes und vielem mehr. Auch die Gärtner haben 100 Prozent gegeben: Um die Vielfalt zu fördern, pflanzten sie zusätzliche Bäume und Sträucher auf dem Hotelgelände. Im Garten-Sauna-Nacktbereich wurde ein neues Kaltwasserbecken angelegt. Die Küche wurde erweitert, sodass neben der ¾-Pension auch eine Mittags-À-la-carte-Karte mit ausgewählten Gerichten angeboten wird. Sogar ein eigener Room-Service verwöhnt die Genießer im Hubertus.

Das Alpin Panorama Hotel hat das große Glück, an einem besonders schönen Aussichtspunkt in den Dolomiten zu stehen. Bis zu fünfzehnmal in der Woche marschieren die Wander- und Aktivguides des Hauses mit den bergbegeisterten Gästen zu Highlights

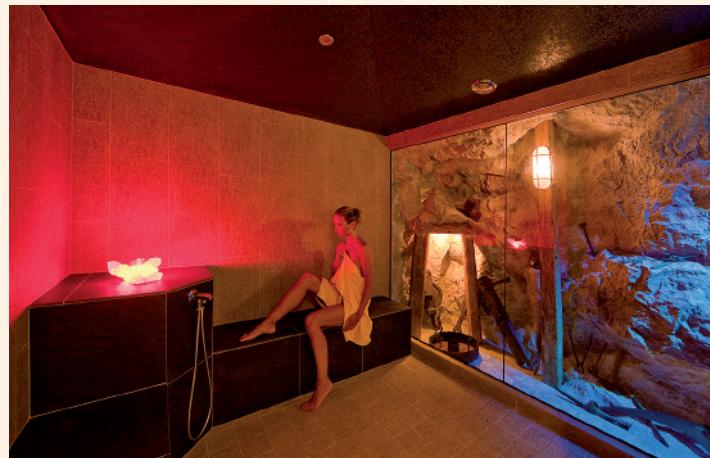
Touren in die Natur. Der Leading Spa Award bescheinigt dem Resort In- und Outdoor-Wellness der Spitzensklasse. Unter der Federführung des international erfahrenen und für seine Kochkunst gefeierten Kochs Antonio Triscari verschmilzt in der Hubertus-Küche der kühle Norden mit dem heißen Süden. Das Resultat dieser Fusion sind wahnsinnige Geschmacksexplosionen.

Wer sich auf das „Erlebnis Hubertus“ einlässt, wird eins mit sich und der Natur. Dieser Ort der Lebensfreude und der Ruhe schafft es auf eindrucksvolle Weise, die Grenzen zwischen Architektur und Landschaft, Himmel und Erde, Mensch und Natur verschwimmen zu lassen. Fünf Sterne zeichnen das Alpin Panorama Hotel Hubertus aus — und der große Luxus eines unvergleichlichen Freiheitsgefühls.

www.hotel-hubertus.com



Neu gestaltete Dining Area



Dolomiten-Höhlen-Dampfbad

Beeindruckender Meilenstein für Sternekoch Thomas Gerber — der Küchenchef feiert sein 10-jähriges Jubiläum im Bayerwald



Thomas Gerber



Der versierte Spitzenkoch feiert runden Geburtstag und blickt auf eine ereignisreiche, erfüllende Dekade im Landromantik Hotel Oswald zurück.

Sein zehn Jahren arbeitet Thomas Gerber bereits als Küchenchef im familiengeführten, luxuriösen *Landromantik Hotel Oswald — Relais & Châteaux*, mitten im Bayerischen Wald. Hotelier *Andreas Oswald*, heute Inhaber in dritter Generation, setzte 2014 alles auf eine Karte. Er schmiedete den Plan, ein Feinschmeckerrestaurant in seinem Heimatort zu etablieren und holte seinen Mentor Thomas Gerber in das 500-Seelen-Dorf Kaikenried.

Fortan ist der gebürtige Cottbuser in Niederbayern beheimatet und der kulinarisch-kreative Kopf im Hause Oswald. Seine Lehrmeister sind Vorzeigeausbilder und Kochlegenden zugleich: Drei Jahre war Gerber zuvor bei

Karlheinz Hauser, sechs Jahre Souschef bei *Christian Bau*, zwei Michelin-Sterne, bevor er sechs Jahre mit *Heinz Winkler*, zwei Michelin-Sterne, zauberte. Der ebenfalls von Kochlegende Heinz Winkler ausgebildete Gastronom Andreas Oswald beweist damals das richtige Gespür, holt Gerber nach Kaikenried und erfüllte sich seinen Herzenswunsch: Nach nur einem Jahr wird die Oswald Gourmetstube mit einem Michelin-Stern ausgezeichnet, der mittlerweile seit neun Jahren in Folge über ihr leuchtet. Hier trifft erstklassige Produktqualität auf elegantes Design und exzellenten Service der herzlichen Gastgeberin und Sommelière *Michaela Skotnicova*.

Die handwerklich einwandfreien Gerichte sind mit einem breiten Spektrum von Aromen und Texturen kreativ, marktfrisch und fachgerecht zubereitet. Gerbers Linie ist traditionell und innovativ zugleich und verdeutlicht den

Standpunkt seiner Vorliebe für die Haute Cuisine, die er zeitlos spektakulär interpretiert. So sind die Garpunkte bei Gerichten wie bei der Taube mutig genug, die Qualität und Frische der Produkte zu betonen. Er bietet seinen Gästen eine gehobene Küche, welche die Sinne anspricht und ein kulinarisches Erlebnis auf höchstem Niveau bietet.

Im herzlichen, siebzigjährigen Familienbetrieb der Oswalds hat Thomas Gerber nicht nur seinen Platz als Küchenchef, sondern auch ein neues Zuhause mit seiner Familie gefunden. Stets an seiner Seite ist Ehefrau und begnadete Patissière *Filiz Gerber*. Anspruchsvolle Gäste genießen im Landromantik Hotel Oswald — Relais & Châteaux eine fabelhafte Gourmet-Auszeit auf dem Lande.

Weitere Informationen finden Sie unter:

www.hotel-oswald.de

@landromantikhoteloswald

Über Landromantik Hotel Oswald — Relais & Châteaux

Das familiär geführte luxuriöse Landromantik Hotel Oswald — Relais & Châteaux ist Teil der Oswald Collection, liegt im Herzen des Bayerischen Waldes und schafft beste Voraussetzungen für Aktivurlauber, Wellnessfans und Gourmets im Sommer wie Winter. Zwischen tief verwurzelter Familientradition, gelebtem Brauchtum und moderner Lebensart ist es ein Rückzugsort für Kenner des gehobenen Komforts und bayerischer Herzenswärme. Die Gastgeberfamilie Oswald vereint exklusive Wellnesserlebnisse und preisgekrönte Kulinarik. Ihre Handschrift bleibt dabei lokal, bodenständig und kulturverbunden. Sie empfängt ihre Gäste in 57 eleganten, romantischen Zimmern und Suiten. Kulinarischer Coup des Hauses ist das mit einem Michelin-Stern ausgezeichnete Haute Cuisine Restaurant Oswalds Gourmetstube. Hier erfüllt Küchenchef Thomas Gerber die Wünsche der angrenzenden Feinschmecker.

Drei Destinationen im deutschsprachigen Raum, die eine Solo-Erfahrung wert sind!

Liebe Damen und Herren, haben Sie schon mal darüber nachgedacht, allein zu verreisen und sich damit wieder mehr Freiraum zu gönnen? So unterschiedlich die Reisebedürfnisse des Einzelnen sind, so vielseitig sind die Orte für die kleinen Alltagsfluchten. Denn wer allein unterwegs ist, genießt maximale Freiheit, erkundet ungestört die Umgebung mit eigenen Augen, sammelt neue Eindrücke und hat zu Hause viel zu erzählen. Im Folgenden finden Sie drei Destinationen im deutschsprachigen Raum, die eine Solo-Erfahrung wert sind!

The Amauris Vienna Relais & Châteaux —

Inspirations-Mekka

Ein Tipp für alle, die sich das erste Mal an einen Single-Trip wagen: Starten Sie am besten mit einer Städtereise, beispielsweise nach Wien. Die prächtige Hauptstadt Österreichs zieht ihre Besucher mit ihrer gelungenen Mischung aus Kunst, Kultur und Geschichte in den Bann und empfängt Alleinreisende mit offenen Armen. Die Donaumetropole zählt zu den schönsten Städten weltweit, ist ideal erreichbar und bietet facettenreiche Erlebnisse, die nur darauf warten, entdeckt zu werden. Wien ist sicher und leicht zu navigieren, auch für Solo-Reisende. Vor allem die klug durchdachten ausgebauten Verkehrsmittel machen es einfach, sich innerhalb der Stadt zu bewegen, neue Viertel und die bekanntesten Sehenswürdigkeiten zu erkunden. In bester Ringstraßenlage ist das elegante Luxury-Boutique-Hotel The Amauris Vienna ein idealer Ausgangspunkt, um die Stadt zu Fuß zu erkunden, denn viele Must-sees finden Sie ganz in der Nähe. In den Ausstellungen renommierter Institutionen wie der «Albertina», «Belvedere» und der hochkarätigen Kunstsammlung der «Heidi Horten Collection» können Sie das kulturelle Erbe Wiens bewundern, neue Men-



schen kennenlernen und interessante Begegnungen erleben. Denn Wien ist ein Schmelziegel der Kulturen, und in den vielen Cafés, Bars und auf kulturellen Veranstaltungen gibt es viele

Gelegenheiten, mit Einheimischen und anderen Reisenden ins Gespräch zu kommen. Übrigens: Unbedingt am Freitagabend die Friday Soiree im Glasswing Bar & Bistro miterleben, die

auch für Nicht-Hotelgäste geöffnet ist. Wetten, Sie sind schneller nicht mehr allein, als es Ihnen lieb ist? Weitere Informationen unter:

www.theamauris.com



Foto: © The Amauris Vienna by Tony Gigov



Foto: © The Amauris Vienna by Tony Gigov

Drei Destinationen im deutschsprachigen Raum, die eine Solo-Erfahrung wert sind!

My Arbor, Brixen — Energie-Tankstelle

Naturverbundene Alleinreisende kommen im mediterranen Nahziel Südtirol vollkommen auf ihre Kosten und finden im schicken 5-Sterne-Baumhotel My Arbor für Erwachsene ein komfortables Nest zwischen Wäldern und Baumwipfeln. Eingebettet in die eindrucksvolle Bergwelt der Dolomiten, entfaltet sich auf einer sonnigen Anhöhe oberhalb des Dorfs St. Andrä am Gebirgsstock Plose in Brixen die ikonische Bauart des außergewöhnlichen Luxushotels auf Stelzen. Für Architekturliebhaber mit einem Faible für Sommerfrische ist dies ein wahrer Sehnsuchtsort. Hier können Sie nach Herzenslust ausspannen und Ihre ganz private „Me-Time“ genießen. Vor Ihnen liegt eine Auszeit ganz ohne Verpflichtungen und Zeitpläne, denn Sie allein bestimmen das Tagesprogramm, ganz gemütlich nach Lust und Laune und noch in den Federn der kuschelweichen Boxspringbetten oder im View Corner mit großem Panoramafenster. Starten Sie den Tag mit einem guten Buch, ab und zu schweift Ihr Blick über die umliegende Bergwelt und über das Eisacktal. Dabei atmen Sie den Duft von unbedeltem, wohlig-duftendem Lärchen- und Fichten-Altholz. Edle Designer-Accessoires und natürliche Farbkombinationen sind eine Wohltat fürs Auge. Nach einer kleinen Wanderung entspannen Sie im großzügigen Spa Arboris und lassen den Abend im My Arbor-Restaurant mit



Südtiroler Spezialitäten ausklingen. Besonders hervorzuheben ist hier die kluge Restaurant-Architektur. Dank ihr werden Sie sich auf ihrem ersten Single-Trip während des Dinners ganz und gar nicht verloren vorkommen. Die gemütlichen Nischen und hellen Sitzpolster sorgen für absolute Wohlfühlatmosphäre, Ihre Tischnachbam sind wunderbar — es sind die Dolomiten. Wundern Sie sich also nicht, wenn sie Ihr Smartphone links liegen lassen. Weitere Informationen unter:

www.my-arbor.com



Hangout Suite



Drei Destinationen im deutschsprachigen Raum, die eine Solo-Erfahrung wert sind!



**Relais & Châteaux Hotel Burg
Schwarzenstein, Rheingau**
— Bildungs-Booster

Naturverbundene Kulturinteressierte und wissbegierige Genießer begeben sich ins Rheingau, das sich längst weltweit als herausragende Weinregion etabliert hat. Sie tauchen ein in den Ursprung der deutschen Weinkultur, dem Riesling und dem Spätburgunder, erfahren, wo die Reben wachsen und fühlen sich in bezaubernde Landschaften versetzt. Neben den klassischen Verkostungen bei den Weingütern vor Ort können Sie Weinseminare sowohl für Einsteiger als auch für Fortgeschrittene besuchen. Ausgangspunkt für Ihren Bildungs-

ausflug in die deutsche Weinkultur ist das Relais & Châteaux Hotel Burg Schwarzenstein. Das charmante Luxushotel liegt hoch über den Rhein- und Weinterrassen der Region. Eingebettet in die romantische Kulisse des Rheingaus und versteckt zwischen grünen Weinbergen verbirgt sich hinter diesen denkmalgeschützten Mauern ein wahres Juwel und Rückzugsort mitten in Deutschland und in schönster Rheinlage. Zudem eignet sich das luxuriöse Hotel ideal, da viele Weingüter sich ganz in der Nähe des Luxushotels befinden. Starten Sie den Tag mit einem ausgiebigen Frühstück. Später zieht es Sie hinaus in die Weinberge des Rheingaus, wo Sie verschiedene

Aussenansicht Burg Schwarzenstein

Panorama-Suite Burg Schwarzenstein



Restaurant MÜLLERS auf der Burg



Sonnenterrasse Restaurant MÜLLERS

Weingüter besuchen und hier und da an einer Weinprobe teilnehmen, während Sie gleichzeitig die kulturellen Highlights der Region entdecken. Zurück im Hotel entspannen Sie in Ihrer modernen, lichtdurchfluteten Suite und genießen den Panoramablick von Ihrem Zimmer aus. Neben dem milden Klima und den malerischen Ausblicken auf das Tal erwartet Sie kulinarischer Genuss auf Spitzenniveau durch den Sternekoch Nelson Müller: In der authentischen Brasserie MÜLLERS auf der Burg zelebriert er eine Rheingauer Adaption seines erfolgreichen Konzepts. Ein kosmopolitischer, intimer Ort, der wie dafür gemacht ist, unter dem Schatten der ausladenden Sonnenschirme ein Glas Wein zu genießen. Natürlich finden Sie hier auch einen wunderbaren Tropfen, um ihn als Souvenir den Liebsten zuhause mitzubringen. Weitere Informationen unter

www.burg-schwarzenstein.de

Das Hotel GUT Trattlerhof in Bad Kleinkirchheim in den Kärntner Nockbergen feiert 140 Jahre Gastfreundschaft



Der *Trattlerhof*, ein historisches Juwel im UNESCO Biosphärenpark Kärntner Nockberge, feiert in diesem Jahr sein beeindruckendes 140-jähriges Gastgeber-Jubiläum. Das Anwesen ist bereits seit über 380 Jahren ein Gutshof. Seit 1884, über fünf Generationen hinweg, steht es im Besitz der Familie Forstnig. Das Familienoberhaupt, traditionell benannt als Jakob, führt den Hof mit seiner Familie und den Trattlers Hofleuten mit einem tiefverwurzelten Bewusstsein für Tradition und Nachhaltigkeit.

Gastgeber mit Tradition: Der Unterschied von „Wirtshaus“ & „Gasthaus“

Die geschichtsträchtige Gastfreundschaft des Trattlerhofs begann bereits im Jahr 1642, als die Jesuiten von Millstatt dem damaligen Eigentümer neben anderen Rechten auch das Tavernen- und Schankrecht verliehen. Seitdem ist es Tradition des Hauses, Reisende zu bewirten, die den Weg nach Kleinkirchheim hinaufsteigen. Diese ehrenvolle Aufgabe übernahm 1884 die Familie Forstnig, als Bergmann Jakob

Forstnig II. den Hof erwarb. Mit großer Leidenschaft und echter Gastfreundschaft entwickelte sich der Trattlerhof zu einem Ort voller herzlicher Begegnungen und unvergesslicher Erlebnisse, die im Jubiläumsjahr 2024 besonders hervorgehoben und erlebbar gemacht werden. Die Feierlichkeiten umfassen Jubiläums-Wochen und Sonderkonditionen, die der langen Tradition dieses gastlichen Hauses alle Ehre machen.

Von Pferdestärken zu Kilowattstunden:

Eine Reise durch die Zeit

Einst kamen die Gäste des Trattlerhofs mit Pferd und Kutsche an. Heute dominieren elektrisch aktivierte Pferdestärken das Bild. Doch die acht Reit- und Schulpferde sowie die vier Ponys halten die traditionelle Reitkultur lebendig. Reitunterricht und Ausritte durch die malerische Umgebung bieten den Gästen einzigartige Naturerlebnisse. Ergänzend dazu werden romantische Fackelwanderungen und idyllische Kutschenfahrten angeboten, die das historische Flair des Ortes spürbar machen.

Nachhaltigkeit als gelebte Tradition

Schon früh erkannte die Familie Forstnig die Notwendigkeit, sich kontinuierlich weiterzuentwickeln, um die Tradition des Gastgebens mit modernen ökologischen Standards zu vereinen. Die Ressourcenschonung hat dabei oberste Priorität — ist es doch die Grundlage für den Erhalt der heutigen Kulturlandschaft. Dieser Prozess führte zur Errichtung eines eigenen Wasserkraftwerks, das den Trattlerhof strom-energieautark macht. Heute ist der Aufenthalt im Trattlerhof nicht nur CO2-neutral, sondern auch ein Statement für umweltbewusstes Reisen.

Ausgezeichnetes Engagement für die

Umwelt

Seit 2014 arbeitet der Trattlerhof CO2-neutral, was durch das EU-Ecolabel und das Österreichische Umweltzeichen bestätigt wird. Als Mitglied der exklusiven Gilde der Change Maker Hotels ist der Trattlerhof stolz darauf, seinen Gästen nachhaltige Urlaubserfahrungen zu bieten. Diese umfassen nicht nur die Nutzung von

E-Autos und E-Bikes, sondern auch Anreize wie Rabatte für Gäste, die klimafreundlich anreisen. "Es ist unsere Passion, unseren Gästen nicht nur eine Auszeit, sondern ein echtes, nachhaltiges Erlebnis zu bieten", betont Jakob Forstnig, Inhaber des Trattlerhofs.

Der Trattlerhof im Heute: Eine Bühne für Ökologische Verantwortung und Gastfreundschaft

Das Team des Trattlerhofs, von den Eigentümern liebevoll Hofleute genannt, ist das Herz des Betriebs. Ihr Wohlbefinden steht im direkten Zusammenhang mit der Zufriedenheit der Gäste. Dies spiegelt sich in der "Hofleute Agenda 2025" wider, ein umfassendes Paket aus Erfolgsbeteiligung, Gesundheits- und Sportbudgets sowie persönlicher Weiterentwicklung durch Schulungen und einen Personal Coach. Die Mitarbeiter erfahren Anerkennung und Wertschätzung nicht nur durch ein gutes Arbeitsklima, sondern auch durch konkrete Vorteile, wie ein Style-Budget für persönliche Ausgaben.

Ein Blick in die Zukunft

Der Trattlerhof setzt seine Reise fort, geprägt mit dem Wissen der Vergangenheit und dem Engagement für die Zukunft. Der GUTshof feiert nicht nur sein 140-jähriges Gastgeber-Jubiläum, sondern auch das fortwährende Bestreben, jeden Aufenthalt zu einem nachhaltigen Erlebnis zu machen. Ob durch die Integration von Ökotechnologien oder die Pflege einer umweltbewussten und gästeorientierten Kultur, der Trattlerhof bleibt ein Leuchtturm für Nachhaltigkeit und Innovation in den Alpen.

Wie Urlauber das Gastgeber-Jubiläum erleben:

Ein Feuerwerk an Gutshof-Erlebnissen

Das eigene Magazin "Trattlers Hofpost" läutete das Jubiläumsjahr 2024 ein. In diesem Jahr können sich die Gäste auf exklusive Erlebnis-Gutscheine mit ihrer Buchung freu-

Das Hotel GUT Trattlerhof in Bad Kleinkirchheim in den Kärntner Nockbergen feiert 140 Jahre Gastfreundschaft

en. Zusätzlich wird ein monatliches Gewinnspiel, bei dem die Teilnehmer attraktive Urlaube im Trattlerhof gewinnen können, das Jubiläumsjahr garnieren. Weiterhin setzt der Trattlerhof seine Tradition der Gästebeteiligung mit einem neuen Crowdinvesting-Projekt fort. Eine besondere Köstlichkeit bietet das Weingut Taubenschuss mit dem eigens kreierten „Hofwein“, der exklusiv für Weinliebhaber zur Verfügung steht. Umweltbewusste Anreisen werden belohnt: Gäste, die elektrisch oder mit öffentlichen Verkehrsmitteln anreisen, erhalten eine Green-Rate mit einem Nachlass von 8% als Dank für das CO2-Sparen. Ein weiteres Highlight des Jahres ist die Stammgastwoche im September, die mit spannenden Ausflügen in die Nockberge lockt. Bereits am 8. Juni lädt der Trattlerhof zum Charity Wein & Golf Cup ein, dessen Erlöse dem SOS-Kinderdorf zugutekommen.

Mehr Informationen zu 140 Jahre Trattlerhof:

[140 Jahre Gastgeber](#)

[Philosophie und Geschichte](#)

Über das Hotel GUT Trattlerhof & Chalets, der wahrscheinlich charmanteste GUTshof

im Süden Österreichs

Ob im Winter mit schneedeckten Gipfeln und über 100 Pistenkilometern oder im Frühjahr,



Sommer und Herbst, wenn die unberührte Natur des Biosphärenpark der Kärntner Nockberge in voller Pracht steht: Wer auf der Suche nach einem abenteuerlichen aber auch entspannten Urlaub ist, wird im Hotel GUT Trattlerhof & Chalets in Bad Kleinkirchheim fündig. Ob Zeit zu zweit, mit Familie oder Freunden, die Lage und das Ambiente des GUTshofs lädt zum Aktivurlaub ebenso ein wie zur romantischen Kuschelauszeit oder einem verlänger-

ten Genusswochenende. Das familiengeführte Hotel sowie die luxuriösen Chalets mit direktem „Ski in & Ski out“ sind der ideale Ausgangspunkt für Ausflüge in die Natur — für Wintersportbegeisterte in den kalten und für Wanderer, Biker und Golfer in den warmen Monaten. Entspannung pur nach einem langen Tag in der Natur finden Gäste im hauseigenen „Wald-Wellness“-Bereich mit großzügiger Bade- & Saunalandschaft. Individuelle GUTshof-Erlebnisse, genussvolle Kulinistik und vieles mehr sorgen zusätzlich für wahre „I feel GUT“ Momente am wohl charmantesten GUTsof im Süden Österreichs.

Über die Region

Bad Kleinkirchheim, gelegen auf 1.100 Metern Höhe im UNESCO Biosphärenpark Kärntner Nockberge, ist ein Paradies für Naturliebhaber und Bergsportler. Das Hotel Gut Trattlerhof & Chalets dient dabei als idealer Ausgangspunkt für einen aktiven Urlaub. Im Winter lockt das Skigebiet mit 103 Pistenkilometern, während die

Sommermonate Wanderer und Mountainbiker auf die malerischen Pfade der Nockberge ziehen. Golffreunde kommen in der Golfarena Bad Kleinkirchheim auf einem 18-Loch Golfplatz und sechs weiteren Plätzen in der Umgebung voll auf ihre Kosten. Zusätzlich bieten das Thermal Römerbad und die Familientherme St. Kathrein ganzjährige Entspannung. Nur wenige Minuten entfernt, lädt der Millstätter See zu Wassersport und Erholung ein. Biker können sich auf herausfordernde Flowtrails freuen, und die zahlreichen Premium Wanderwege garantieren Erlebnisse für jeden Schwierigkeitsgrad. Der Trattlerhof fördert zudem das Slow Food-Konzept und bietet Reitmöglichkeiten, die das Naturerlebnis abrunden.



Hotel GUT Trattlerhof & Chalets****

Gegendtalweg 1

9546 Bad Kleinkirchheim, Österreich

Tel: +43 4240 81 72

hotel@trattlerhof.at

www.trattlerhof.at

www.trattlers-hof-chalets.at

Sieben überraschende Fakten aus dem Haschemitischen Königreich Jordanien



126 Meter über Amman weht eine riesige jordanische Flagge

Das Weltwunder Petra, die Wüste Wadi Rum oder das Tote Meer — die wichtigsten Sehenswürdigkeiten Jordaniens sind auf der ganzen Welt bekannt. Dass das Land eine Monarchie ist, die meisten Einwohner Muslime sind und die Hauptstadt Amman heißt, wissen auch noch die meisten. Aber wer weiß schon, dass König Abdullah eine Rolle in der Science-Fiction-Serie „Star Trek“ hatte, das größte Wasserreservoir Jordaniens unter der Wüste liegt oder dass Weihnachten ein offizieller Feiertag ist? Sieben überraschende Fakten aus einem Land, das man auch

aktuell sehr gut und sicher besuchen kann — und unbedingt sollte, denn selten gab es so wenig Andrang vor dem berühmten Schatzhaus von Petra wie im Moment.

Der König als Lieutenant auf der Enterprise

Jordaniens König Abdullah II ist ein großer Fan der US-amerikanischen Science-Fiction-Serie „Star Trek“. Im Jahr 1996, er war noch Prinz, aber bereits mit Rania verheiratet und Kronprinz Hussein zwei Jahre alt, übernahm er eine kleine Nebenrolle in einer der Folgen von „Star Trek: Raumschiff Voyager“. Als lächelnder „Lieutenant

Junior Grade“ taucht er in der typischen Enterprise-Uniform in der Eröffnungssequenz auf. Text hatte er keinen, obwohl er dank seiner englischen Mutter und seines Studiums in Oxford und Washington perfekt Englisch spricht. Wer nicht Mitglied der „Screen Actors Guild“ ist, darf in US-amerikanischen Serien eben nicht sprechen. Auch nicht, wenn man ein zukünftiger König ist.

Hoch über der Hauptstadt — die 1.800

Quadratmeter große Flagge

Wer in Amman auf dem Zitadellenhügel steht, sieht sie sofort: die riesen-

große Fahne, die in der Ferne über einem der 19 Stadthügel weht. Es ist der siebthöchste, freistehende Fahnenmast der Welt. 126,8 Meter ragt er in die Höhe. Die jordanische Flagge, die an ihm flattert, hat ebenfalls gigantische Ausmaße — 60 mal 30 Meter, 1.800 Quadratmeter! Übrigens: Die jordanische Flagge unterscheidet sich nur in einem Detail von jener Palästinas: dem siebenzackigen weißen Stern auf dem roten Dreieck an der Seite. Er steht für die sieben Verse der ersten Sure des Korans sowie für die Einheit der arabischen Stämme und vermutlich auch für die sieben Hügel, auf denen Amman einst erbaut wurde.

Ramadan oder Weihnachten —

Feiertage sind für alle da

Der Islam ist in Jordanien Staatsreligion. Allerdings wird er bei Weitem nicht so streng gelebt wie in manchem Nachbarstaat, so gibt es beispielsweise keine Kopftuchregelung für Frauen. Über 92 Prozent der Bevölkerung sind sunnitische Muslime. Nur rund sechs Prozent bekennen sich zum Christentum. Der prozentuale Anteil an Muslimen in Deutschland, Österreich oder der Schweiz ist ungefähr gleich hoch. Und dennoch — was hierzulande undenkbar erscheint, ist in Jordanien der Fall: Christliche Feiertage — erster und zweiter Weihnachtsfeiertag, sowie Karfreitag, Ostermontag und Ostermontag — sind nationale Feiertage und damit arbeitsfrei für die gesamte Bevölkerung.



Christliche Feiertage - wie Weihnachten - sind nationale Feiertage in Jordanien



Die ältesten Olivenbäume im Norden des Landes waren schon zur Römerzeit da

Sieben überraschende Fakten aus dem Haschemitischen Königreich Jordanien

Fossiles Wasser — das Reservoir unter der Wüste

Das Land am Jordan ist eines der trockensten der Welt. Weniger als 100 Kubikmeter Wasser gibt es jährlich pro Person, das ist fünf Mal weniger als die internationale Wasserarmutsgrenze. Entsprechend sparsam und vorsichtig wird mit dem vorhandenen Wasser gehaushaltet. Der Großteil dessen, was in Jordanien aus dem Hahn fließt, kommt aus natürlichen, unterirdischen Wasserreservoirs. Erstaunlich, aber wahr: Das größte, rund 20.000 Jahre alte, liegt ausgerechnet direkt unter der Wüste Wadi Rum. Doch weil aufgrund des Klimawandels das Oberflächenwasser immer weniger wird, könnte auch dieses Reservoir, das Jordanien sich mit Saudi-Arabien teilt, in einigen Jahrzehnten leer sein.



Olivenhaine soweit das Auge reicht

In Jordanien wachsen zahlreiche Medjool-Dattelpalmen. Ihre Früchte schmecken besonders süß, vor allem, wenn sie vom Ufer des Toten Meers stammen. Doch es gibt noch eine wei-

tere Frucht, die in Jordanien in großen Mengen geerntet wird: Oliven. Rund elf Millionen Olivenbäume — so viele wie Einwohner — wachsen vor allem im fruchtbaren Norden des Landes. Jährlich werden rund 50.000 Tonnen

Oliven geerntet und 25.000 Tonnen Olivenöl produziert. Die ältesten Olivenbäume haben vermutlich schon die Römer vorbeiziehen sehen. Zum Vergleich: Dattelpalmen gibt es in Jordanien nur rund 650.000.

allerdings in der Regel Christen. Schon in biblischen Zeiten wurde im Jordan-Tal Weinbau betrieben und auch in der Nabatäerstadt Petra gab es Wein. Heute werden südlich von Amman, rund um die Stadt Madaba, auf insgesamt etwa 3.200 Hektar vor allem die Sorten Cabernet Sauvignon, Chardonnay, Merlot, Muscat Blanc, Pinot Gris und Sauvignon Blanc angebaut.

Nationalgericht „Mansaf“

Jordanien's Küche gehört zu den besten der Welt. Hier werden feinster Humus, köstliche, fluffige Falafel, frische Salate wie „Fatoush“ mit frittierten Brotsstückchen oder leckere Cremes wie das Auberginenpüree „Mutabal“ serviert. Das bekannte Nationalgericht aber ist „Mansaf“. Es besteht vor allem aus Reis und Lammfleisch, das in Brühe und Jameed, einem Ziegenjoghurt, gekocht wird. Dazu kommen Zwiebeln, Knoblauch, Zimt, Mandeln, Nüsse und die arabische Gewürzmischung „Baharat“. „Mansaf“ gibt es in Jordanien zu allen großen und kleinen Festen. Die UNESCO hat es zum immateriellen Kulturerbe erklärt.

Weinland Jordanien

Alkoholkonsum ist im Islam gemeinhin nicht erlaubt. Und dennoch, auch hier ist man in Jordanien in der Auslegung großzügig, gibt es große Weinberge und sehr gute Winzer. Letztere sind

Über Jordanien

Das Haschemitische Königreich Jordanien ist dank seiner antiken Stätten ein Paradies für Kultur- und Studienreisende. Bei einem Besuch der nabatäischen Felsenstadt Petra, einem Gang durch die prachtvollen Säulengänge Jerash oder auf den Spuren des Alten Testaments entlang des Jordans können Besucher auf Zeitreise gehen. Aber auch Jordaniens Naturraum hat einiges zu bieten: Von der prächtigen Wüstenlandschaft Wadi Rums und leuchtenden Korallenriffen am Golf von Aqaba bis hin zu grünen Wadis und sprudelnden heißen Quellen nahe des Toten Meeres — Jordanien ist eine einzigartige und vielseitige Destination, die Besuchern den Zauber des Orients näherbringt. Weitere Informationen unter:

www.visitjordan.com



Das jordanische Nationalgericht „Mansaf“ besteht aus Lammfleisch, Reis und einer Soße aus Ziegenjoghurt

Peach Fuzz-Drinks aus dem Nova & Kandima Maldives & dem SPA-Hotel Jagdhof

An Peach Fuzz geht diesen Sommer nichts vorbei. Die Trendfarbe des Jahres inspiriert nicht nur Designer und Modeschöpfer weltweit, sondern auch die Barkeeper wie im Nova Maldives, im Kandima Maldives und im 5 Sterne SPA-Hotel Jagdhof im Stubaital. Um die Trendfarbe ins Glas zu bringen haben sich die Mixologen den „Whiskey Peach“, den „Bird of Paradise“-Cocktail und den „Peach Fuzz Mocktail“ einfallen lassen - stilbewusste Sommercocktails, die nicht nur gut aussehen, sondern auch gut schmecken.

„Whiskey Peach“ von der Wink Bar des Nova Maldives

Zutaten:

60 ml Bourbon Whiskey
60 ml Pfirsich-Püree
40 ml Zitronensaft
20 ml Rosmarin-Sirup

Zubereitung:

Zutaten in einen Cocktail Shaker geben und etwa 10 Sekunden kräftig schütteln. 5 Eiszwürfel hinzufügen und nochmals 15 Sekunden schütteln. Anschließend den Inhalt durch ein Sieb in einen mit 3 frischen Eiszwürfeln gefüllten Tumbler gießen.



„Bird of Paradise“ aus der Breeze Pool Bar des Kandima Maldives

Zutaten:

50 ml Wodka
60 ml Ananassaft
30 ml Kokosnusspüree
5 ml Grenadine
10 ml frischer Limettensaft

Zubereitung:

Alle Zutaten in einen Cocktail Shaker geben. Eis hinzufügen und kräftig schütteln. Anschließend in ein Cocktaillglas gießen und mit einem Fruchtspieß garnieren.



Über Kandima Maldives

Dieses erschwingliche Lifestyle Resort punktet durch seine Unkonventionnalität und interpretiert die Lebensstile seiner Gäste neu und überraschend. Das Team vom Kandima Maldives ist professionell, verwurzelt, verantwortungsbewusst und doch spielerisch kreativ. Das drei Kilometer lange Resort ist ein Ort mit einer authentischen maledivischen Seele. Hier geht es um echte Gastfreundschaft mit persönlicher Note und innovative Lösungen, die sich modernster Technik bedienen. Kandima Maldives ist Teil der Hospitality-Gruppe Pulse Hotels &

Resorts und richtet sich an Gäste jeden Alters: Familien, Paare, Freunde- gruppen und Hochzeitsreisende. Egal ob man Entspannung, das reine Wasser- und Inselabenteuer, Wellness, Fitness oder einfach nur Familienzeit sucht, dieses Strandresort mit 10 Restaurants und Bars und 264 Studios und Wasser- sowie Strandvillen bietet für jeden etwas.

www.kandimamaldives.net

www.nova-maldives.com



Nova Maldives



Kandima Maldives

Peach Fuzz-Drinks aus dem Nova & Kandima Maldives & dem SPA-Hotel Jagdhof

„Peach Fuzz Mocktail“ von der Bar des SPA-Hotel Jagdhof

Eine alkoholfreie Alternative von Philipp Loimayer, Barchef vom SPA-Hotel Jagdhof im Stubaital

Zutaten:

100 ml frischer Pfirsichsaft
100 ml Maracujasaft
100 ml Ananassaft
2cl Zitronensaft
2cl Grenadine

Einen Spritzer frischen Ingwersaft und je eine Messerspitze Kurkumapulver und frischen schwarzen Pfeffer

Zubereitung:

Pfirsiche pürieren und alle Zutaten mit dem frischen Saft im Cocktail Shaker mit Eis schütteln; im Cocktailglas mit einem Heidelbeer-Brombeer-Himbeer-Spieß mit Puderzucker garnieren.



5-Sterne-SPA-HOTEL Jagdhof*****

Das 5-Sterne-SPA-HOTEL Jagdhof im Stubaital in Österreich bietet 70 Zimmer und Suiten (bis zu 115 m²) in traditionellem Tiroler Stil. Zu den Besonderheiten, die an die Vereinigung „Relais & Châteaux“ geschlossenen Hotels, gehören der exqui-

sie Weinkeller mit Raritäten aus der neuen und alten Welt, die Fondue-Gondel — das wohl kleinste Gourmet-Restaurant Tirols — sowie die haubengekrönte „Hubertusstube“, in der die Gäste internationale Küche mit den besten regionalen Produkten erwarten. Mit 3.000 m² bietet das SPA eine einmalige Bade-, Relax- und Saunawelt mit einem vielfältigen Anwendungsangebot an Wirkstoff- und Naturkosmetik sowie

mit neuem, exklusivem SPA-CHALET, das ultimativen Luxus gepaart mit authentischem Design, absoluter Privatsphäre und atemberaubendem Gletscherblick bietet. Das Ski- und Wandergebiet Stubaijer Gletscher und der 5.000 m² große Naturgarten des Hotels laden zu unterschiedlichsten Sportaktivitäten in sagenhafter Naturkulisse ein.

www.hotel-jagdhof.at



Afternoon Tea im Anantara The Marker Dublin Hotel

Als Hommage an Irlands Literatur und Landschaft erleben Gäste im Anantara The Marker Dublin Hotel ab sofort das neue Afternoon Tea-Angebot „Poetry and Places“. Das kulinarische Erlebnis wurde vom Pâtisserie-Team unter der Leitung von Executive Pastry Chef Sebastian Ritzen kreiert und würdigt in zehn süßen Gängen die landschaftlichen und literarischen Besonderheiten der grünen Insel. Jedes Gericht wird dabei von einer Gedichtzeile begleitet. Entlang der Westküste, von Achill Island und dem Ring of Kerry zum Wild Atlantic Way und der Insel Valentia, mit Zwischenstopps in Kilkenny Castle und Newgrange im Osten, führt die kulinarische Reise zu den Orten, die Irlands beliebteste Dichter inspirierten. So verwandelt sich zum Beispiel Seamus Heaneys „Blackberry Picking“ in eine feine Torte, aufgegossen mit Wicklow-Brombeerwein und Nelkenbaiser als



Topping. Poetry and Places kostet 65 Euro pro Person und wird täglich zwischen 13 und 16 Uhr, je nach Wetter-

lage, in der Marker Bar & Lounge oder auf der Terrasse serviert.

[Mehr Informationen](#)



+++ 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