

Viele Premieren beim 38. Schleswig-Holstein Gourmet Festival

September 2024 bis April 2025

Das Schleswig-Holstein Gourmet Festival (SHGF) setzt in dieser Saison auf Innovationen: Erstmals in der 38-jährigen Geschichte wird es ein rein vegetarisches 5-Gänge-Menü geben. Das entspricht dem Zeitgeist, laut einer repräsentativen Befragung im Oktober 2023 vom Bundesverband des Deutschen Lebensmittelhandels e.V. ernähren sich rund 12% der Bevölkerung hierzulande vegetarisch oder vegan. Das spannende Menü wird **Nicholas Hahn** vom Cookies Cream (Berlin) bei Familie Hesse im Seeblick Genuss und Spa Resort auf Amrum kochen.

Tolle Neuigkeiten hat auch **Klaus-Peter Willhöft**, Präsident vom SHGF e.V., zu verkünden: „Wir freuen uns, mit dem StrandGut Resort in St. Peter-Ording das einst erste Lifestyle Hotel an der Westküste als neues Mitglied willkommen zu heißen. Das inspirierende Hotel für Jedermann zieht auch viele Musiker an die Nordsee. Da passt es perfekt, dass Sternekoch **Nelson Müller** aus dem Restaurant Schote zur Premiere sein Menü vorstellt.“

In der 38. Saison modernisiert das älteste Gourmetfestival in Deutschland die Zielgruppen-Events ‚Tour de Gourmet Jeunesse‘ (TdGJ) und ‚Tour de Gourmet Solitaire‘ (TdGS) durch neue Angebote. Anstatt wie bisher mehrere Mitglieder bei der TdGJ mit einem Shuttleservice anzusteuern, stellt sich künftig ein Mitglied den jungen Feinschmeckern zwischen 18 und 35 Jahren durch eine lockere Genussparty vor. Gestartet wird im



StrandGut Resort — natürlich mit Livemusik. Auch für die beliebte und organisatorisch anspruchsvolle TdGS gibt es ein neues Konzept „Es gab vielfach die Bitte von

Teilnehmern, auch Angebote für Singles bei den Events mit den prämierten Gastköchen zu machen. Den Wunsch erfüllen wir gern und bieten auf Nachfrage bei jedem

SHGF-Event Gemeinschaftstische, an denen die Alleinreisenden in kommunikativer Atmosphäre zusammen dinieren können. Das werden sicherlich die fröhlichsten Tische“, erklärt Klaus-Peter Willhöft.

Am Sonntag, 15. September 2024, startet der SHGF e.V. seine 38. Saison mit einer mediterran-alpinen Auftaktgala im Hotel Cap Polonio in Pinneberg. Premiere feiert dabei **Gerhard Wieser** vom Castel fine dining im Hotel Castel in Südtirol. Der mit 5-Toques im Gault Millau und 2 Michelin-Sternen ausgezeichnete Italiener wird erstmals zusammen mit seiner prominenten deutschen Kollegin **Cornelia Poletto** vom gleichnamigen Restaurant in Hamburg das 5-Gänge-Menü konzipieren und dabei für sonnenverwöhnte Köstlichkeiten sorgen.

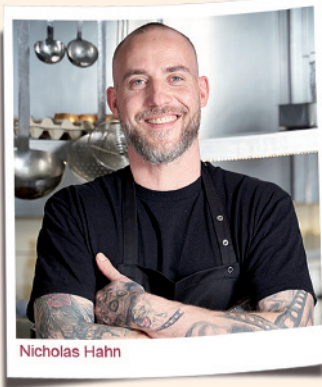
Der Fachkräftemangel und die gestiegenen Produkt- und Energiekosten setzen dem Gastgewerbe weiter empfindlich zu. Das macht es nicht einfacher, so viele attraktive Gastköchinnen und -köche aus Deutschland und den Anrainerstaaten für Events außerhalb ihrer Restaurants zu gewinnen. Doch unter den Meistern der weißen Zunft hat sich herumgesprochen, dass das SHGF nicht nur allen Beteiligten viel Freude macht, sondern auch für das eigene Business gut ist: Es zieht interessierte und neue Gäste an, die nationale und internationale Presse berichtet und die Netzwerke werden sinnvoll erweitert. Eine Win-Win-Situation für alle!

19 trendgebende Gastköche inkl. einer Gastköchin, die insgesamt

Agentur Pläß Relations

Kulinarische Attraktionen

Foto: © Cookies Cream



Nicholas Hahn

Foto: © Nina Stiller



Nelson Müller

Foto: © Annette Sandner



Gerhard Wieser

Foto: © Melanie Dreyse



Cornelia Poletto

Foto: © Facil



Michael Kempf

Foto: © vision photos



Taro Bünnemann

Foto: © Michael Magulski



Quirin Brundobler

Foto: © Thorsten Weigl



Carmelo Greco und Benedetto Russo

Foto: © Tommi Anttonen



Sauli Kemppainen

Foto: © Ingo Hilger



Marco Müller

19 Michelin-Sterne (ohne grüne Sterne) vereinen, zeigen beim 38. SHGF ihre Performance anhand von meist 5-Gänge-Menüs. Premiere beim Festival feiern: *Quirin Brundobler* (Das Grace, Flensburg), das Duo *Carmelo Greco und Benedetto Russo* (Restaurant Carmelo Greco, Frankfurt), *Nicholas Hahn* (Cookies Cream, Berlin) und aus dem Ausland *Sauli Kemppainen* (Helsinki, Finnland) sowie *Gerhard Wieser* (Südtirol).

Seit 2024 führt *Marco Müller* den deutschen Kocholymp mit seinen zahlreichen Auszeichnungen an. Am 20. Oktober 2024 wird der 3-Sterne-Visionär aus dem RUTZ (Berlin), der zudem einen grünen Stern hält, in der Orangerie vom Maritim Seehotel (Timmendorfer Strand) zusammen mit *Lutz Niemann und Thomas Lemke* das Festival-Menü gestalten. Der Mix aus neuen und bekannten Gastköchen macht das Gourmetfestival immer wieder spannend. Nach einer Schaffenspause steigt *Thomas Martin* (Jacobs, Hamburg) wieder ins Geschehen ein — diesmal im Zur Erholung (Uetersen).



Orangerie im Maritim Seehotel Timmendorf

Von Sylt reist *Jan-Philipp Berner* (Söl'ring Hof) ins Romantik Hotel Friederikenhof (Lübeck), um seine filigrane Meisterkunst am Elbe-Lübeck-Kanal zu zelebrieren. Aus Helsinki fliegt *Sauli Kemppainen* nach Hamburg zum Festivaldebüt in der Gutsküche (Tangstedt). *Marcus Blonkowski* (Genuss-Atelier, Dresden) hat sein Auswärtsspiel in der vergangenen Saison so gut gefallen, dass er auch in der 38. Saison mitmacht — dieses Mal bei Ehepaar Berger in Enge-Sande. Keine weite Anreise hat *Quirin Brundobler*

(Flensburg) zu seinem Einstand im Hotel Der Seehof (Ratzeburg). Italienfan *Sönke Behmer* vom Romantik Hotel Waldschlösschen freut sich, dass erstmals das italienische Doppelgespann *Carmelo Greco und Benedetto Russo* nach Schleswig kommen. Produkt-Forscher *Heiko Antoniewicz* steht im Februar im Romantik Hotel Kieler Kaufmann am Herd und sorgt für geschmacksintensive Überraschungen. No-Waste-Koch *Tony Hoblfeld* (Jante) reist von Hannover an den Großen Segeberger See ins

Agentur Pläß Relations

Kulinarische Attraktionen

Foto: © Thomas Martin



Thomas Martin

Foto: © Ydo Sol Images



Jan-Philipp Berner

Foto: © GenussAtelier



Marcus Blonkowski

Foto: © Sven Schomburg



Heiko Antoniewicz



Neues Mitglied beim SHGF: Das Strandgut Resort in St. Peter-Ording, das einst erste Lifestyle Hotel an der Westküste.

VITALIA Seehotel. Sein ähnlich agierender Kollege **Maurizio Oster** (Zeik, Hamburg) stellt seinen nachhaltigen Küchenstil in der Holländischen Stube in Friedrichstadt vor. **David Görne** vom Restaurant G.a. in der Normandie (Frankreich) sorgt im Boutique Hotel Wassersleben Ende Februar an gleich drei Tagen für ein lustvolles Savoir Vivre. Gerichte mit Geschichte gibt es beim Weltenbummler **Felix Gabel** (KAI3, Sylt) im Hotel Cap Polonio zu probieren. Den Abschluss des

Foto: © Jante



Tony Hohlfeld

38. SHGF gestaltet Anfang April 2-Sterne-Produktveredler **Michael Kempf** im Waldhaus Reinbek.

Weil es so gut angenommen wurde, lädt die Orangerie im Maritim Seehotel zum dritten Mal zum Dessertmenü mit ihrem Chef Pâtissier **Taro Bünemann** ein. Sein Motto lautet am 30. März 2025 zur Mittagszeit: süß & salzig.

Ein neues Event ist das BBQ mit Messerworkshop. In verträumter Gartenatmosphäre mit Blick über die Felder bietet das Romantik Hotel

Foto: © ZEIK



Maurizio Oster

Foto: © Susanne Pläß



David Görne

Foto: © Kai3



Felix Gabel

Friederikenhof von Fleisch über Fisch und Gemüse alles, was auf den Grill passt. Dazu kommt Entertainer **Mirko Reeb**, Geschäftsführer von Chroma Messer, um sein umfassendes Wissen über Messer und Cuts in lockerer Atmosphäre zu vermitteln.

Der Schleswig-Holstein Gourmet Festival e.V. ist stolz auf die langjährigen Partnerschaften, ohne die so ein traditionsreiches und zugleich zeitgemäß aufgestelltes Festival nicht durchführbar wäre. „Original Selters, Champagne Lanson, Rindchen's Weinkontor, J.J. Darboven, Chefs Culinar, Niehoffs Vaihinger, Brennerei Hubertus Vallendar, Chroma Messer und HanseGarnelen AG stehen fest an unserer Seite. Wieder dabei ist das glücklich machende LYKKE Bier aus Glücksburg. Erst Mitglied und nun Partner ist der Backensholzer Hof mit seinen international prämierten Rohmilchkäsesorten. Herzlich begrüßen möchten wir unseren neuen Partner: die Sparkassen in Schleswig-Holstein,“ erklärt Präsident Klaus-Peter Willhöft.

38. SHGF Facts

Seit Gründung im Jahr 1987 hat sich das SHGF zur Aufgabe gemacht, das nördlichste Bundesland und seine hochwertigen Lebensmittel bei Gästen und Gastköchen bekannter zu machen. Der Schlüssel dazu sind die 19 vielfach ausgezeichnete Köchinnen und Köche aus dem In- und Ausland, die mit ihrer Stilistik, Philosophie und ihren Techniken aus den Viktualien eindrucksvolle Speisen kreieren. Die Preise für die Veranstaltungen liegen zwischen 165 Euro und 259 Euro inkl. 5-Gänge-Menü und begleitender Getränke der SHGF-Partner. Weiterführende Informationen erfährt der User im Internet auf der anwenderfreundlichen Webseite.

www.gourmetfestival.de

Persönliche Einblicke über die Gastköche, Partner und Mitglieder gibt es im SHGF Podcast, der auf allen Kanälen abrufbar ist.

Download Broschüre 38. SHGF (pdf):

<https://www.gourmetfestival.de/dl/38-SHGF-Broschuere.pdf>

Happy vibes in sommerfrischen 1.500 Metern Höhe

Foto: © Sascha Russotti / Tratterhof



Foto: © Günter Standl / Tratterhof



Tief durchatmen und sich grenzenlos frei fühlen: Im **Tratterhof Mountain Sky Hotel** auf 1.500 Meter Höhe im sonnenverwöhnten Meransen steckt der Sommer voll Wohlgefühl. Das einzigartige Terrace Luxury Living eröffnet großartige Weitblicke in die Bergwelt der Dolomiten. Geräumige Balkone und Terrassen geben der Sonne Platz. Das Monte Silva Mountain Spa, mit dem Premium Spa Award der Belvita Leading Wellnesshotels ausgezeichnet, bietet ungeahnte Möglichkeiten, sich zu entfalten. Die warme Jahreszeit stellt der Tratterhof in das Zeichen des Genießens. Yoga, Pilates, Qigong, Fitnesseinheiten und Mentalcoaching geben neue Kraft. Die Natur rund um das Mountain Sky Hotel lockt zur Bewegung unter freiem Himmel.

Fit und vital: Sommerliches Aktivprogramm

Das Tratterhof Mountain Sky Hotel steht

dort, wo die Natur wildromantisch und die Berge zum Greifen nahe sind. Von der Haustür weg geht es in das Altfasstal — ein wahres Juwel für Naturgenuss zu jeder Jahreszeit. Sobald das erste zarte Grün sichtbar wird, machen sich Wanderer und Biker vom Tratterhof aus auf den Weg zu Bergseen, Almen und Gipfel. Das abwechslungsreiche Aktivprogramm bereichert Sommertage mit Atem- und Waldwanderungen, Alpakawanderungen und Wanderstammtischen, mit Fitnesstrainings, Spezialaufgüssen in der Sauna und vielem mehr, das Spaß macht und gut tut.

Entspannt: Monte Silva Mountain Spa

Wer in das Tratterhof Mountain Sky Hotel kommt, der regeneriert in dem ausgezeichneten Monte Silva Mountain Spa. 4.000 m² reinste Entspannung mit einem überwältigenden Bergpanorama verführen dazu, pure Me-Time auf sich

wirken zu lassen. Was könnte schöner sein, als in den Infinitypools mit traumhaftem Dolomiten-Panorama die Welt einfach sein zu lassen? Oder sich in aller Ruhe der Beauty zu widmen: Die hauseigene Kosmetiklinie Monte Silva Cura nutzt die Kraft des Waldes, frisches Quellwasser und heimische Heilpflanzen, um höchstes Wohlbefinden zu schenken. Der exklusive Saunabereich ist für adults only reserviert und bietet alpine Wellness auf höchstem Niveau. Täglich zwei Showaufgüsse in der Panorama-Sauna, ein separater Familien-Wellnessbereich und die Beauty Farm vereinen sich im Monte Silva Mountain Spa zu einer herausragenden Welt des Well-Being.

Genussvoll: Cucina Alpina

Dass die Natur viele Schätze zu bieten hat, das wissen auch die Köche im Tratterhof. Mit großer Sorgfalt wählen sie bei den Bauern der Region die

hochwertigsten Lebensmittel aus, um die Feinschmecker mit ihrer beliebten Cucina Alpina zu verwöhnen — eine herrliche Symbiose Südtiroler Kochkunst und mediterraner Köstlichkeiten. Das Panoramarestaurant ist wohl der genussvollste Ort im Tratterhof Mountain Sky Hotel.

Vorteilskarte Almencard Gitschberg Jochtal

Gratis Nutzung der öffentlichen Verkehrsmittel sowie Eintritt in über 90 Museen in Südtirol und Teilnahme am Wochenprogramm. 16.09.-02.11.24 Bergbahnen Gitschberg und Jochtal kostenlos.

Tratterhof Mountain Sky Hotel

Hotel Tratterhof GmbH

I-39037 Mühlbach-Meransen

Tel.: +39 0472 520108

E-Mail: info@tratterhof.com

www.tratterhof.com



Foto: © Andreas Marini / Tratterhof



Foto: © Günter Standl / Tratterhof

Gesunde und bunte Vielfalt auf dem Teller

Darauf haben wir gewartet! Langweilige Blattsalate haben ab sofort keine Chance mehr!

Über 75 köstliche und gesunde Rezepte hat die Kochbuchautorin und Foodstylistin **Emily Ezekiel** in ihrem neuen Buch zusammengestellt, welches jetzt im August im Callwey Verlag erscheint.

Zu jeder Jahreszeit kann nun die Frische der jeweiligen Saison auf den Teller gezaubert werden.

Wie wäre es mit einem sommerlichen Beerensalat mit Ahorn, Zitrone und Vanille, erfrischendem Melonen-Prosciutto-Salat mit Pan-grattato und Zitrus-Dressing für die heißen Tage, oder Rosenkohl Salat mit Petersilie und Dijon-Dressing?

Neben ausführlichen Anleitungen zur Zubereitung gibt Emily Ezekiel unter mehreren Rezepten auch genaue Hinweise, wie die Salate in die vegane Variante umgewandelt werden können.

Die jeweils in den einzelnen Jahreszeiten erhältlichen Gemüse und Obstsorten werden erklärt und sind übersichtlich zusammengefasst. Außerdem werden die Grundlagen über die Zubereitung und Lagerung von Gemüse erläutert.

Emily Ezekiel lebt aktuell in London und beschäftigt sich bereits seit über 15 Jahren ausführlich mit der Vielfalt von Lebensmitteln. Dabei arbeitete sie bereits mit namhaften Kollegen, wie Jamie Oliver und Nigella Lawson zusammen. Gemeinsam mit der Köchin Anna Jones und der Fotografin Issy Croker gründete sie das Narroway Studio in London, in welchem sich die drei kreativ ausleben und Workshops rund um die Foodszene anbieten.

Emily Ezekiel
Da hast du den Salat
Köstliche Rezepte für jeden Tag
2024. 208 Seiten. 150 Fotos und Abbildungen
19 x 24 cm. Gebunden
€ [D] 22,00 / € [A] 22,70 / sFr. 30,90
ISBN: 978-3-7667-2730-5
Infos auch unter:
<https://www.callwey.de/buecher/da-hast-du-den-salat/>



Emily Ezekiel (Foto: © Issy Croker)



Restaurant Portun München bekommt frischen Wind an der Bar - Barkeeper Filip Kadlec begeistert mit einfallsreichen Cocktails



Ab sofort setzt das **Restaurant Portun München** hinter dem Tresen auf kunstvolle Unterstützung. **Barkeeper Filip Kadlec** bringt beim Cocktailmixen über 20 Jahre Erfahrung mit und verzaubert Gäste seit dem 2. Juli 2024 mit seinen raffinierten Drinks. Neben der spannenden Alpe-Adria-Küche, die von den beiden **Küchenchefs Daniel Martinovic und Zarko Skocic** serviert wird, fühlen sich die Gäste nun auch an der Bar wie im Urlaub. So lässt der fruchtigfrische Signature-Cocktail „Tiki Old Fashioned“ mit reduziertem Kokoswasser und Plantation Pineapple Rum als eine Hommage an den klassischen Piña Colada Bilder von azurblauem Meer, sattgrünen Palmen und weißen Sandstränden aufkommen. 13 Jahre lang führte der gebürtige Münchner Kadlec den Ksar Club, war unter anderem in München im Restaurant DO & CO, in der Trattoria Marta sowie im Gigi tätig und sammelte darüber hinaus internationale Erfahrung in Dubai. Aber auch kulinarisch erwartet die Gäste Neues an der Bar. Kleine Köstlichkeiten wie Tatar vom Galloway Rind, Panko Gamelen oder die besondere Tapenade Portun mit Tomaten und Oliven sind die ideale Begleitung für die facettenreichen Kreationen Kadlecs. Das Restaurant Portun, Leopoldstraße

150, ist Dienstag bis Samstag von 11.30 bis 15 Uhr und von 18 bis 23 Uhr geöffnet. Reservierungen werden unter der Telefonnummer 0175/8831016 und online entgegengenommen unter

www.portun-restaurant.de

„Ich darf mich im Portun, einem der für mich schönsten Restaurants Münchens, nun wieder selbst kreativ ausleben. Meine individuellen Kreationen und neu inszenierten Drinks werden Schwabing ab sofort aufmischen“, freut sich Kadlec auf seine neue Position. Im hippen Gebäudekomplex Schwabinger Tor gelegen, spricht das Restaurant Portun Gäste an, die Wert auf eine aromareiche und authentische Küche legen.

Neben der Alpe-Adria-Küche, die mit handverlesenen Zutaten aus der Region zubereitet und von viel Lebensgefühl inspiriert ist, sind die neuen Signature-Cocktails das Sahnehäubchen auf der Torte. Kadlec setzt auf Authentizität und echtes Geschmackserlebnis. Der 39-jährige hebt die Gastfreundlichkeit der Restaurantinhaber besonders hervor: „Lula und Marko Pešić prägen das

Portun mit einer herzlichen und familiären Atmosphäre, sodass man sich gleich ganz wie zuhause fühlt.“

Über das Restaurant Portun

Seit April 2024 steht mit Daniel Martinovic und Zarko Skocic eine neue Doppelspitze am Herd des Restaurant Portun, das sich ganz der Artisan-Kitchen verschreibt. Bevor Martinovic 2019 nach

München kam, arbeitete er in verschiedenen Positionen in der Gastronomie. Hervorzuheben sind seine Erfahrungen als Koch in Zagreb, im Esplanade Luxury Hotel sowie im ersten Restaurant mit Michelin-Stern, dem Noel. Darüber hinaus kochte er für den kroatischen Präsidenten von 2008 bis 2016 und kümmerte sich um das Wohl von Staatsgästen bei feierlichen Anlässen. In Dalmatien geboren, zog es den gelehrten Koch und Restaurantfachmann Zarko Skocic in die österreichische Hauptstadt. Dort zeichnete er über viele Jahre als Küchenchef und F&B-Director für das Parkhotel Wien verantwortlich. Nach Stationen in Tokio und Hongkong eröffnete er sein eigenes Restaurant TATA, Vater auf Deutsch, in Belgrad und etablierte es zu einer der Top Adressen in der Alpen-Adria-Region. Nun kochen beide Köche zusammen im Restaurant Portun.



Neueröffnung mit weiblicher Doppelspitze Gourmetrestaurant des Hotel Schloss Reinhartshausen setzt auf Frauenpower



v.l. Simone Kubitzek, Tristan Brandt und Hella Eggers

Das *Gourmetrestaurant Marcobrunn by Tristan Brandt* konnte mit Simone Kubitzek (30) und Hella Eggers (31) zwei Küchenchefinnen gewinnen, die zu den großen Nachwuchstalenten in Deutschland zählen. Die beiden Köchinnen wechseln aus dem mit drei Michelinsterren ausgezeichneten Restaurant Aqua ins Rheingau. In Wolfsburg wirkte Simone Kubitzek zuletzt als Junior Sous Chef und Hella Eggers als Chef Pâtissière.

„Für mich sind Simone und Hella die absolute Wunschbesetzung für die Küchenleitung des Marcobrunn“, sagt Tristan Brandt, kulinarischer Patron des Hotel Schloss Reinhartshausen. „Die beiden Top-Köchinnen setzen meine kulinarische Vision nicht nur hervorragend um, sondern bringen auch eigene Ideen und Inspiration ein. Bei unserem ersten gemeinsamen Kochen sind bereits sehr spannende Kreationen entstanden: Wir haben die gleiche Denkweise und eine hohe Affinität zu asiatischen Einflüssen auf der Basis von perfektem französischem Kochhandwerk.“

Ein gemeinsam entwickeltes Gericht für die neue Karte ist zum Beispiel der *Gebramte Lauch, Sauce*

Soubise, Salzzitrone & Seidentofu. Die Salzzitrone verleiht der leicht rauchigen Sauce Soubise nicht nur die nötige Frische, sondern verbindet sich mit dem cremigen Seidentofu zu einem harmonischen Gesamtkunstwerk. Erste geschmackvolle Synergien offenbart auch das *Wagyu gebraten & geschmort, Spitzkohl, Shiitake & schwarzer Knoblauch*. Das von Simone Kubitzek unter Wettbewerbsdruck entwickelte Siegergericht zur Jungen Wilden 2023 des Rolling Pin wurde im Trio weitergedacht, um beispielsweise der Soße mehr Tiefe und Umami zu verleihen.

Deutschlands einst jüngstem 2-Sterne-Koch liegt es seit jeher am Herzen, Kochtalente zu fördern und bei ihren nächsten Karriereschritten zu unterstützen. Dass im 5-köpfigen Küchenteam des Fine Dining-Restaurants drei Mitglieder weiblich sind, kommt in der männerdominierten Restaurantbranche einer kleinen Sensation gleich. Tristan Brandt hofft mit diesem Statement noch mehr junge Frauen für das Kochhandwerk und eine Karriere in der Spitzengastronomie begeistern zu können. Er selbst wird regelmäßig vor Ort sein und als kreativer Kopf im Hintergrund sowie kompetenter Ansprechpartner fungieren.

„Im neuen Marcobrunn by Tristan Brandt kann ich im Team wachsen und dabei meine eigene Handschrift voll einbringen“, bekräftigt Simone Kubitzek. „Zudem freue ich mich, meine Leidenschaft für die asiatischen Aromen ausleben zu können. Nach ihrer Ausbildung im Hotel Leicht in Bielefeld entdeckte sie schnell ihre Liebe zur Stermegastronomie. Vor ihrer Tätigkeit im Aqua*** kochte sie fünf Jahre im Hotel Schloss Elmau, zuletzt als Demichef & Chef de Partie im Gourmetrestaurant Luce d'oro** (jetzt Ikigai). Hella Eggers hat sich vor allem in der Pâtisserie einen Namen gemacht. Nach Stationen in den Hamburger Häusern Jacobs** und Se7en Oceans*, sowie im Courtier**, Vendôme (damals****) und zuletzt im Aqua*** freut sie sich, nicht mehr ausschließlich für die Pâtisserie verantwortlich zu sein. Gemeinsam mit Simone Kubitzek und Tristan Brandt wird sie auch federführend eigenständige Gerichte entwickeln und die große Tradition des Marcobrunn in neuem Glanz erstrahlen lassen.“

Eine gemeinsame Leidenschaft der neuen Küchenchefinnen sind unter anderem selbst fermentierte Produkte, die allerdings vor allem Nuancen setzen sollen, statt im Mittelpunkt zu stehen. Ziel der beiden ist es, wie bei der

Jakobsmuschel, fermentierten Karotten Beurre Blanc & Passionsfrucht neue Geschmäcker zu entdecken und unbekanntes Aromenterrain zu erschließen. Dass das gesamte Küchenteam viel Wert auf Nachhaltigkeit und den Einsatz hochwertiger Produkte von vorwiegend regionalen Produzenten legt, versteht sich dabei fast von selbst.

Die Eröffnung des Gourmetrestaurants Marcobrunn by Tristan Brandt ist für Oktober 2024 geplant. Neben einem 7-Gang-Dinnermenü werden auch verkürzte Varianten mit drei oder fünf Gängen angeboten, auch ein 3- oder 4-Gang à-la-carte Menü ist in der Planung. Das Restaurant wird von Freitag bis Montag geöffnet sein.

Während das Küchenteam bereits komplett ist, braucht der Service als zweite wichtige Säule eines erfolgreichen Spitzenrestaurants noch tatkräftige Unterstützung. Auch die beiden anderen Restaurant-Outlets, das pan-asiatische Restaurant Blue Garden und das Mariannengewölbe mit regionalen Spezialitäten, befinden sie noch im Teamaufbau. Bewerbungen gerne an karriere@schloss-hotel.com.

Über das Hotel Schloss Reinhartshausen

Das Hotel Schloss Reinhartshausen befindet sich im Besitz des Unternehmers Dana Qadir; Hevar Berzenji verantwortet als Geschäftsführender Gesellschafter die Hotel Schloss Reinhartshausen Betriebs GmbH, General Manager ist Gisbert Kem. Im Rahmen einer schonenden Renovierung und Instandsetzung in Zusammenarbeit mit der Interior Designerin Constanze Ladner aus Mainz wird jedes Einrichtungsdetail genau auf den Geist der stilgebenden Besitzerin Prinzessin Marianne von Nassau-Oranien abgestimmt. Die Wiedereröffnung des Hotels ist für Ende Oktober 2024 mit 80 Mitarbeitenden geplant. Das luxuriöse Boutique-Hotel umfasst 53 elegant eingerichtete Zimmer und Suiten, drei Restaurants und 13 Veranstaltungsräume für Tagungen, Hochzeiten und Events.

<https://hotelschloss-reinhartshausen.de/>

Trinkgenuss ohne Rausch und Reue

Die Zeiten, in denen „ohne Alkohol“ im Restaurant bedeutete, dass Gäste sich mit Wasser oder Saftchorle begnügen mussten, sind glücklicherweise vorbei. Alkoholfreie Getränke sind gefragt und spannend wie nie. Die Oldenburger Kaiserküche setzt beim Genuss im Glas eigene Maßstäbe und kredenzte zu jedem Menü eine innovative Getränkebegleitung, die nicht nur ohne Promille auskommt, sondern auch hausgemacht ist. Maria Neumann weiß, worauf es bei rauschfreien Drinks ankommt.

„Viele Gäste trinken heutzutage gerne weniger Alkohol und wir möchten sie mit rauschfreien Getränken begeistern“, sagt Restaurantleiterin Maria Neumann aus der Kaiserküche. Im Oldenburger Restaurant von Clarissa und Malte Ibbeken kümmert sich die 28-jährige deshalb nicht nur um die klassische Weinauswahl. Die gelemte Köchin stellt zu jeder Speisefolge auch passende, alkoholfreie Getränke her und profitiert dabei von ihrer langjährigen Küchenerfahrung.



Hausgemacht und handgemacht - Maria Neumann nutzt ihr Kochwissen für alkoholfreie Getränke und Fermente

Hausgemacht statt eingekauft

Statt fertig abgefüllter Spirituosen-Alternativen setzt Neumann auf hausgemachtes und verwertet, was Küche und Vorratskammer hergeben: „Mit verschiedenen Methoden verarbeite ich

saisonales Gemüse, Obst und Kräuter, Nüsse oder Milchprodukte. Gerne die gleichen Zutaten wie im Menü oder einfach das, was übrig bleibt.“ Die regionalen Zutaten werden wie alles in der Kaiserküche ganzheitlich verwertet. „Unsere Gurken-Dill-Limo verfeinere ich mit der Molke, die beim hausgemachten Frischkäse entsteht. Trester, der beim Entsaften von Karotten oder Äpfeln anfällt, wird zu Pulver zermahlen, das am Glasrand schön intensiv schmeckt.“ Zugekauft wird entsprechend wenig. „Wir schenken zu fast 100 Prozent eigene Drinks aus“, verrät Neumann und ergänzt: „Nicht nur weil es nachhaltiger ist. Ich kann den Geschmack einfach besser steuern.“ Wenige Ausnahmen seien alkoholfreie Schaumweine und Priseccos oder mal eine Gin-Alternative zum Aperitif. „Mein erster Gedanke ist immer: Wie kann ich es selbst machen?“

Vielfalt im Glas

Das Ergebnis ist eine breite Palette an alkoholfreien Getränken, die auf die Aromen und Texturen der norddeutschen Küche von Malte Ibbeken genau abgestimmt sind. „Aus frischen Säften, Tees, Auszügen und Essenzen mixe ich Mocktails oder wir nutzen

sie als Basis für selbstgemachten Wermut, Espumas und Granités“, erklärt Neumann. Auch Fermente kommen ins Glas. „Besonders Kombucha setze ich gerne ein, weil ich den vollmundigen, komplexen Geschmack sehr mag. Der für die Fermentation nötige „Soby“, ein Art Pilzkultur, ist zwar etwas empfindlicher und das Getränk braucht schon mal zehn Tage für die Gärung, aber die Vielfalt ist großartig“, meint die Getränkeexpertin. Im Vorratsregal des Oldenburger Restaurants zeugen davon aufgereichte Gläser mit Labeln wie „Kamille-Kombucha“, „Holunderbeer-Kombucha“ oder „Mädesüß-Kombucha mit Karamell und Thymian“. Zu Vorspeisen und Desserts reicht sie hingegen gern Kefir. „Die lebendige Säure ist erfrischend leicht und Kefir im Gegensatz zu Kombucha meist bereits nach zwei Tagen trinkreif. Jetzt im Frühjahr hatten wir einen „Wildkräuter-Kefir mit Apfelrand“ und „Rhabarber-Kefir mit Erdbeer-Chips.“

Essenz der Qualität: Handwerk und Hygiene

Nicht nur Ideen und Können sind bei der Herstellung gefragt. „Experimentieren gehört dazu, aber man



Perfektes Pairing ohne Promille - Schwarztée-Kombucha mit Karamell zu Odefey-Weidehuhn

Trinkgenuss ohne Rausch und Reue

Foto: © Oliver Wagner



muss vor allem penibel sauber und sehr diszipliniert arbeiten, weil sonst ein Ansatz schnell verdirbt oder zum Beispiel der Scoby-Pilz eingeht“, weiß die Getränkeexpertin. Auch zur Haltbarkeit und richtigen Lagerung von selbst produzierten Getränken brauche es Erfahrungswerte: „Manche Getränke brauchen während der Gärung konstante Temperatur, andere verderben beim Kontakt mit Edelstahl.“ Entscheidend sei zudem das Equipment: „Neben einem großen Sortiment an geeigneten Gläsern und speziellen Flaschen sind für uns auch Küchengeräte wie Entsafter, Froster und ein Dörrautomat unerlässlich.“

Foto: © Oliver Wagner



Clarissa und Malte Ibbekens Kaiserküche steht für eine nachhaltige und zeitgemäße Restaurantkultur

Genuss statt Verzicht

Gastgeberin Clarissa Ibbeken bestätigt: „Der handwerkliche Aufwand für eine gute, rauschfreie Begleitung ist vergleichsweise groß, aber es lohnt sich absolut. Die Drinks schmecken nicht nur raffinierter, sie vervollständigen auch unsere Gerichte und sind weit mehr als nur eine Alternative für Nicht-Trinker.“ Die Offerte spreche natürlich viele an, die fahren müssten oder aus persönlichen Gründen auf Alkohol verzichten würden. „Unsere Gäste greifen aber auch aus purer Neugier zur alkoholfreien Begleitung, weil sie den neuen Geschmack ohne Rausch und Reue schätzen“, so Ibbeken.

Über die Kaiserküche:

Die Kaiserküche in Oldenburg steht für exzellente, regionale Küche mit Zutaten von handverlesenen Produzenten und Erzeugern aus Norddeutschland. Unter der Leitung von Küchenchef Malte Ibbeken und Gastgeberin Clarissa Ibbeken bietet das Restaurant im Oldenburger Bahnhofsviertel eine saisonal wechselnde Speisefolge sowie stets

eine kleine Karte mit ausgewählten A la Carte Gerichten und passender, berauschender oder rauschfreier Begleitung im Glas. Die Kaiserküche gehört laut des Restaurant-Guides „Der Feinschmecker“ seit 2024 offiziell zu den „500 besten Restaurants in Deutschland“ und wurde im „Gusto“ 2023 zu den spannendsten Neuentdeckungen des Jahres gewählt.

www.kaiserkueche-ol.de

Foto: © Ibbeken



Die Kaiserküche von Clarissa und Malte Ibbeken hat 2022 im Bahnhofsviertel von Oldenburg eröffnet

Badia Hill: Exklusives Food & Boutique Hotel in den Dolomiten



Foto: © Reylphoto

In traumhafter Lage in den Dolomiten empfängt das **Food & Boutique Hotel Badia Hill** Feingeister von nah und fern, die gutes Essen und edle Getränke lieben. Es lohnt sich in jeder Hinsicht, diesem luxuriösen Rückzugsort einen Besuch abzustatten und Entspannung, Abenteuer und hochwertige Gastronomie bis ins kleinste Detail zu erleben.

Kulinarische Exzellenz ist das Signature des Badia Hill. Die Gastgeber **Marco Verginer**, Küchenchef, und **Michaela Mair**, Sommelière, geben hier ihrer Lebensphilosophie Raum und Zeit: Essen ist die Quelle des Glücks. Die Leidenschaft und Hingabe der beiden Hoteliers spiegelt sich in jedem Gericht und jedem Schluck Wein wider. Unvergessliche Genusserfahrungen sind im Badia Hill die besten Begleiter durch jeden einzelnen Urlaubstag. Von früh bis spät, von frischen Köstlichkeiten zum Frühstück über das gemütliche Bistro Badia Hill für einen Abend zu zweit, mit Freunden oder Familie, von der Lounge Bar über den Cigar Room bis hin zum Herzstück des Hotels — dem Ristorante Porcino. Raffiniert zelebriert das Porcino den Steinpilz im Gourmetmenü von Küchenchef Marco. Michaela begleitet die Hommage an das „Gold der Dolomiten“ mit sorgfältig ausgewählten Weinen, die die authentischen und kostbaren Aromen dieser seltenen und geliebten Delikatesse unterstreichen. Von den besten Südtiroler Weinen bis hin zu den edelsten italienischen und internationalen Tropfen widmet sich

Michaela mit viel Wissen dem besonderen önologischen Erlebnis für ihre Gäste.

Der gute Geschmack geht im Badia Hill noch einen Schritt weiter. Er reicht bis ins Spa. Nüsse und Tee, ja die gibt es auch im Badia Hill. Hier wartet aber auch eine Spa-Bar mit exklusiven Cocktails, Gin & Tonic, Bieren und alkoholfreien Getränken darauf, die Stunden am Pool zu versüßen. Wenn sich der Gusto meldet, dann schmecken kleine Feinheiten, süß oder herzhaft — und auch dafür muss man das Spa nicht verlassen. Denn es ist viel zu schön im Roof Top Spa mit 360 Grad Blick. Von den Morgenstunden bis zum Sonnenuntergang lädt der beheizte Pool mit Blick auf den Sasso Santa Croce zum Entspannen ein. Biosauna und Dampfbad bieten Momente puren Wohlbefindens. Im Wellness-Wohnzimmer in ein bequemes Sofa sinken und ein Buch lesen, die großen Fenster geben den Blick auf die Dolomiten frei, auf der Sonnenterrasse die Sonne und die frische Luft genießen und die Schönheit der Berge bewundern. Es ist schon ein besonderer Ort, der auf dem Rooftop des Badia Hill geschaffen wurde.

Wenn der Spätsommer und der Herbst die Dolomiten in prächtige Farben tauchen, dann ist es im Badia

Hill traumhaft. Das Boutique-Hotel liegt in unmittelbarer Nähe zu „Sehenswürdigkeiten“ wie dem Heiligkreuzkofel, dem

Lagazuoi See oder dem Hochland der Gardenaccia. Und es gibt noch viel mehr Naturschönheiten und Hütten für ein entspanntes Bergerlebnis. Herbstwanderungen oder mit den hoteleigenen E-Bikes die Gegend erkunden. Mit einem Almfrühstück mit frisch gebackenem Brot, selbstgemachtem Käse, Almbutter und frischer Milch in den Tag starten. Bis in den Spätherbst liegen den Naturliebhabern die Dolomiten zu Füßen. Das Auto braucht hier niemand. Leichte Spaziergänge, anspruchsvolle Wanderungen und Radtouren starten vom Hotel aus.

33 Zimmer in fünf Kategorien verleihen dem Rückzugsort Badia Hill viel

Stil. Wer Wert auf exklusive Details legt, wird begeistert sein. Ob hausgemachte Pralinen, Weinkühlschränke oder private Saunen und Whirlpools, das gewisse Etwas darf nicht fehlen. Jedes Zimmer verfügt über einen Balkon mit Blick auf die Dolomiten, der einen die Besonderheit dieses Ortes förmlich „vor Augen führt“.

Michaela und Marco haben sich beim Arbeiten in einem Zwei Sterne Restaurant in Südtirol kennengelernt. Schnell war den beiden klar: „Aus uns kann was werden.“ Und so haben sie 2022 ihren gemeinsamen Traum realisiert: Ein neues Hotel mitten in den Bergen, in dem sich (fast) alles um das Essen und Trinken dreht.

Hotel Badia Hill

I-39036 Abtei/Badia,
Strada Damez 2A

Tel.: +39 0471 1808 060

info@badiahill.com

www.badiahill.com



Den Herbst am Wilden Kaiser genießen

Foto: © TVB Wilder Kaiser / GMedia Günther Frankhauser



Wilder Kaiser Gourmetfestival 2022 in Scheffau

Wenn der Wilder Kaiser in den schönsten Farben erstrahlt, morgens die Nebelschwaden mystisch durchs Tal ziehen, um dann der herbstlichen Sonne zu weichen, die die letzten morgendlichen Tautropfen glitzern lässt — dann zeigt sich der Herbst von seiner allerschönsten Seite.

Die angenehmen Temperaturen und die berauschende Fernsicht machen Aktivitäten in der Natur, wie etwa Laufen, Wandern oder Bergsteigen zu einem einzigen Genuss. Lässt man den Tag dann noch mit Wellness, einem hervorragenden abendlichen Menü und einem guten Glas Wein ausklingen, geht eigentlich gar nicht mehr Entspannung und Zufriedenheit, oder?

All das bietet die

Region Wilder Kaiser den gesamten Herbst — für Kulinarik-Fans gibt's darüber hinaus noch ein paar Highlights, die man sich nicht entgehen lassen sollte.

Da wäre gleich zum Sommerabschluss Ende August das bekannte *Gourmet-Festival in Scheffau*, das heuer in die letzte Runde geht. Also dabei sein ist alles, gilt in diesem Jahr also nicht nur für Olympia, sondern auch fürs Gourmetfestival am 30. August in Scheffau am Wilden Kaiser.

Aber kein Grund zur Sorge für alle, bei denen sich das nicht einrichten lässt: Für Genuss-Fans hat Scheffau auch im Rahmen des „Kaiserherbst“ im September und Oktober ein ganz neues Angebot: eine Kulinarik-Wanderung mit dem passenden Titel *„BIERisch gut“*. Hier trifft „romantisch gelegene Hütte mit Geschichte“ auf „Küche der Extraklasse“, gekrönt vom hauseigenen Craft-Bier aus der vielfach ausgezeichneten Brauerei Bierol. In das Genuss dieses Angebots kommt man in der Stöfflhütte, die oberhalb des wunderschönen Hintersteiner Sees auf der Walleralm zu finden ist. Caroline Bichler hat in diesem Sommer die seit jeher familiengeführte Hütte übernommen und sich für den Herbst in Zusammenarbeit mit dem Tourismusverband etwas ganz Besonderes einfallen hat lassen: Eine kulinarische Wanderung mit Bierverskostung.



Foto: © TVB Wilder Kaiser / GMedia Günther Frankhauser



Frühstück am Berg

Von 12. September bis 24. Oktober, immer donnerstags von 10.00 bis ca. 15.30 Uhr. Alle Infos, Anmeldung und Termine gibt's hier:

www.wilderkaiser.info/bierischgut

Ein anderes kulinarisches Highlight, das insbesondere bei Wander-Fans die Herzen höher schlagen lässt, ist das *„Frühstück am Berg“*, das auf zahlreichen familiengeführten Hütten in der Region Wilder Kaiser angeboten wird. Was könnte es schöneres geben als mit einem warmen Kaffee oder Tee in der Hand, ein liebevoll zubereitetes Frühstück aus regionalen Köstlichkeiten am Tisch und die ersten, wärmenden Sonnenstrahlen im Gesicht? Stress, Hektik und Alltag ist bei einer frühmorgendlichen Wanderung durch tauforsche Wälder schnell vergessen — und

oben wartet dann die Belohnung für die wohlthuende Anstrengung.

Und wer kulinarischen Genuss lieber im Tal — dafür mit kaiserlichem Panorama rundherum — genießt, ist in den vier Kaiser-Orten Ellmau, Scheffau, Going und Söll auch bestens versorgt. In zahlreichen Restaurants und Gasthäusern werden von Tiroler Schmankerl bis hin zu ausgefallenen Innovationen Köstlichkeiten kredenzt. Und gerade im Herbst lässt sich in vielen Häusern das eine oder andere Gericht auf der Karte finden, das nicht nur hervorragend zur Jahreszeit passt, sondern nur exklusiv in diesem Zeitraum angeboten wird.

Alle Infos zur Kulinarik, Aktivitäten und Unterkünften am Wilden Kaiser gibt es unter:

www.wilderkaiser.info

Das Hotel im Tannheimer Tal gilt als angesagte Gourmet-Adresse

James Gutierrez lebt für das Kochhandwerk. Der erfolgreiche Spitzenkoch sorgt in der „Grunstube“ im Bergblick Hotel & Spa**** für Furore.



Das *Bergblick Hotel & Spa* ist das einzige Fünf-Sterne-Hotel im Tannheimer Tal. In traumhafter Alleinlage im Hochtal, das als eines der schönsten in Europa gilt, zelebriert das Luxushotel einen wunderbar entschleunigten Lebensstil. Seit April bekleidet *James Gutierrez* die Position des Küchenchefs. Im Fine Dining Restaurant „*Grunstube*“ begeistert er gemeinsam mit der hoch talentierten Chef-Pâtissière *Bianka Pecz* die Gourmets. Durch die Zusammenarbeit mit Gutierrez hat das Bergblick seine kulinarische Kompetenz als auße-

wöhnliche Gourmetadresse weiter gefestigt.

Der aus Manila stammende 30-jährige James Gutierrez hat die anspruchsvolle Aufgabe übernommen, insbesondere die „Grunstube“ im Bergblick unter die besten Restaurants Tirols zu bringen. Hoteldirektor *Daniel Braun*, der das ausgezeichnete Wellness- und Genusshotel („Hotel des Jahres 2024“) seit Jahren erfolgreich leitet, zeigt sich sehr zufrieden: „Mit unserem neuen Küchenchef haben wir unsere kulinarischen Ambitionen auf den Punkt gebracht. James arbeitet sehr fokussiert,

bringt frische Impulse ein und begeistert unsere genussorientierten Stammgäste sofort“, erzählt der Hotelier.

Manila-Österreich-Grän

James Gutierrez zog nach seiner Schulzeit in Manila mit seiner Familie nach Wien, wo er den Kochberuf erlernte. Parallel dazu machte er sein Abitur und schloss ein Studium des Tourismus-Event-Managements ab. Seine kulinarische Karriere führte ihn in renommierte Wiener Küchen, darunter das Restaurant „Labstelle“, „Steirerack“ sowie das „Sofitel

Wien“. Seine erste Position als Küchenchef übernahm er im „Steigenberger Hotel MAXX“. Es folgten Stationen im „Vila Vita Pannonia“ in Pamhagen, im „Chesa Monte“ in Fiss und im Hotel „Hohenfels“ in Tannheim. Seit April 2024 ist er im „Bergblick“ tätig. An seiner Seite ist seine Lebenspartnerin *Bianka Pecz*, eine talentierte Chef-Pâtissière, deren Können im Tannheimer Tal sicherlich noch für Aufsehen sorgen wird. Zusammen bilden sie ein perfektes Team, vereint durch ihre Leidenschaft für das Kochhandwerk.

Innovative Genussimpulse und lokale Partnerschaften

Die Gäste des Bergblick Hotel & Spa dürfen sich auf interessante kulinarische Impulse freuen. James Gutierrez will lokale Bauern und Produzenten im Hochtal finden und mit ihnen strategische Partnerschaften eingehen, um eine lokale Wertschöpfungskette für seine Küche aufzubauen. Sein Ziel ist eine naturnahe Produktküche, die den ursprünglichen Geschmack in den Vordergrund stellt. Das Fine-Dining-Erlebnis im „Bergblick“ will er ungewohnter und kommunikativer gestalten, auch durch Sharing-Konzepte. Asiatische Kreationen sollen als Aperitif-Häppchen zum Champagner in der Hotellobby serviert werden. Mit großer Leidenschaft entwickelt Gutierrez seine puristische Frische-



Uriges Gourmetrestaurant Grunstube

Foto: © Michael Huber | Huber Fotografie

Das Hotel im Tannheimer Tal gilt als angesagte Gourmet-Adresse

James Gutierrez lebt für das Kochhandwerk. Der erfolgreiche Spitzenkoch sorgt in der „Grunstube“ im Bergblick Hotel & Spa** für Furore.**

küche weiter, die er mit mutigen Gewürzen akzentuiert.

Wellnessluxus und Naturparadies

In das Hideaway Bergblick Hotel & Spa kommt man, um zu genießen. Das SPA ist ein Refugium zum Krafttanken. Eintauchen in den großzügigen Innenpool, im ganzjährig wohltemperierten Außenpool den Bergen entgegen schwimmen, henlich saunieren und sich mit hochwertigen Treatments verwöhnen lassen. Das Beauty-Team setzt dabei auf die exklusiven Produkte von Team DR. JOSEPH - Hightech Natural Cosmetics für eine neue Generation der Hautpflege. Die Liegestühle am Pool stehen für ein Sonnenbad bereit. In den Ruheräumen „wiegen“ die Wasserbetten in den Schlaf. Zwischen dichten Wäldern, hohen Gipfeln und blühenden Wiesen

kommen die Gäste des Bergblick Hotel & Spa zur Ruhe. Yoga hilft, die innere Mitte zu finden.

Draußen lockt die Natur. Das Tannheimer Tal legt Naturliebhabern ein Ensemble aus Bergwiesen und imposanten Gipfeln, klaren Bergseen, Almen und Wäldern zu Füßen. Für Wanderer gibt es 300 Kilometer Wanderwege in allen Schwierigkeitsgraden. Radfahrer freuen sich, in dieser Topdestination in die Pedale zu treten. Rennradfahrer und Mountainbiker sind gleichermaßen begeistert vom Tannheimer Tal. Der kostenlose Wanderbus hält direkt vor dem Hotel. Mountainbikes und E-Bikes können bequem im Hotel ausgeliehen werden. Mit dem Ticket „Sommerbergbahnen inklusive“ können Bergfreunde die vier Sommerbergbahnen einmal pro Tag gratis benutzen.

Foto: © Mathis Leicht Photography / www.mathisleicht.de



GourmetZeit (Anreise Mi. und Do.)

Leistungen: 2 Übernachtungen, 2 x Frühstücksbuffet, am Mittwoch 4-Gänge-Abendmenü im Restaurant, am Donnerstag exklusives 7-Gänge-Gourmet-Abendmenü im Gourmetrestaurant „Grunstube“, Bergblick-SPA, Preis für 2 Personen: ab 990 Euro

Bergblick Hotel & Spa, A-6673 Grän, Tannheimer Tal, Tel.: +43 (0) 5675 6396-0

E-Mail: info@hotelbergblick.at / www.hotelbergblick.at

Der KAISERHOF Wien



Den Titel „Best of the best 2024“ darf sich das **Hotel KAISERHOF Wien** auf die Fahnen heften. TripAdvisor hat dem Wiener Innenstadthotel diese aussagekräftige Auszeichnung verliehen und den KAISERHOF somit in die Top 1 Prozent der Ranglisten der beliebtesten Hotels aufgenommen. Diese Wertung basiert auf echtem Feedback von allen Mitgliedern der Community, die über einen Zeitraum von zwölf Monaten eine authentische Bewertung aus

erster Hand auf TripAdvisor hinterlassen haben. Dabei werden Details zu Qualität, Service, Preis-Leistungs-Verhältnis und vieles mehr berücksichtigt. Das Hotel KAISERHOF Wien ist eine Adresse, um mit Herz und Seele in Wien einzutauchen und sich in die geschichts- und kulturträchtige Metropole zu verlieben. Hier lebt das behagliche Flair von Alt-Österreich, haben klassische Werte und ein stilvolles Lebensgefühl ihren Platz. Die Lage ist fantastisch: Die

klassischen Sehenswürdigkeiten entlang der Ringstraße und der Kärntner Straße sowie der Stephansdom sind dem Hotel KAISERHOF Wien ganz nah. Die Oper liegt nur wenige Schritte entfernt. Von der Haustür weg flanieren, bummeln, besichtigen, genießen und in das imperiale Sightseeing eintauchen. Die 74 Zimmer und Suiten im KAISERHOF Wien verbinden die großzügige Architektur der Jahrhundertwende mit zeitgemäßem Komfort. Im Salon Imperial

wird ein kaiserlich opulentes Frühstück serviert. In der KAISERHOF-Bar gönnen sich Genießer eine Pause vom Großstadtleben. Von 11 bis 24 Uhr kann man hier behagliches Ambiente genießen — beim Nachmittagstee, bei einem Snack oder einem erfrischenden Glas Bier u. v. m. Kaiserliches Wohlbe-finden bietet ein kleiner, feiner Wellnessbereich mit finnischer Sauna, Saunarium, Dampfbad und Fitnesscenter. Seit langem zählt der KAISERHOF Wien zu den bestbewerteten Hotels der Stadt. Seit vielen Generationen verwöhnt das traditionsreiche, privat geführte Haus seine Gäste mit perfektem Service, Charme und Herzlichkeit.

www.hotel-kaiserhof.at

Hotel Kaiserhof Wien

1040 Wien, Frankenberggasse 10

Tel.: +43 (0) 1 505 17 01

wien@hotel-kaiserhof.at

Zweimal Platz 1 für CANtine — Made by Traube Tonbach

CANtine

Made
by
Traube
Tonbach

Der Kantinentest 2024 der Initiative Food & Health wurde in München vorgestellt und feiert im sechsten Jahr seines Bestehens eine Premiere. Erstmals gibt es beim Ranking der Top-Kantinen in Deutschland einen Doppelsieg: Das Kantenkonzept „CANtine — Made by Traube Tonbach“ des Baiersbronner Feinschmeckerhotels für die Vector Informatik GmbH wurde zum zweifachen Gesamtsieger gekürt. Während sich die Vector-Betriebsgastronomie in Stuttgart Platz 1 in der Gruppe der Großkantinen sichert, geht Platz 1 in der Gruppe der kleinen Kantinen bis 400 Essen an die Zweigstelle des Softwareentwicklers in Regensburg. Zudem holen beide Betriebe den ersten Platz in der Kategorie „Genuss“.

Wie wichtig eine gute Kantine für das Unternehmensklima und die Mitarbeiterwertschätzung ist, erkannte die Vector Informatik GmbH bereits vor gut zehn Jahren. Seit 2016 vertraut der weltweit agierende Stuttgarter Softwareentwickler für die ganzheitliche Ausrichtung seiner Betriebsgastronomien auf die kulinarische Expertise der Traube Tonbach aus Baiersbronn. Eine Partnerschaft, deren Erfolg sich beim deutschlandweiten Kantinentest 2024 besonders deutlich zeigt: Erstmals holen beide Standorte der „CANtine — Made by Traube Tonbach“ in Stuttgart und Regensburg den Doppelsieg in ihrer Größenordnung und werden damit jeweils als „Deutschlands Beste Kantine“ ausgezeichnet.

In der Gruppe der Großkantinen



(mehr als 400 Essen pro Tag) schafft Stuttgarts „CANtine“ den Sprung an die Spitze der Gesamtwertung und sichert sich zudem Platz 1 in der Kategorie „Genuss“ sowie Platz 4 in der Kategorie „Gesundheit“. Dabei verpflegt das Team um Küchen- direktor Michael Bahn und

Betriebsleiter Jochen Behl nicht nur täglich bis zu 1400 Vector-Mitarbeitende auf allerhöchstem Niveau, sondern spendet jede Woche auch 100 Essen an eine soziale Organisation in der Region. Die Kollegen aus der Regensburger CANtine um Betriebsleiter und Küchenchef Marcus Schmuck führen



Zweimal Platz 1 für CANTine — Made by Traube Tonbach

2024 bei den kleinen Kantinen bis 400 Essen am Tag die deutschlandweite Gesamtwertung an und dürfen sich ebenfalls über Platz 1 in der Kategorie „Genuss“ sowie den dritten Platz in der Kategorie „Gesundheit“ freuen. An beiden Standorten lernen zudem Kinder von Mitarbeitern und Mitarbeiterinnen als Mini-Köche wie gute Ernährung geht.

„Zweimal Platz 1 ist nicht zu toppen. Mehr noch als das wiederholt ausgezeichnete Abschneiden bei den Kantinentests bestärkt uns das Vertrauen unseres Kunden Vector Informatik in unser innovatives Konzept und das positive Feedback unserer Gäste in den Betrieben. Dort erleben wir jeden Tag, wie sehr es sich lohnt, eine gesunde, abwechslungsreiche Kantinenküche auf bestem Restaurantniveau anzubieten“, betont Sebastian Finkbeiner, der die Sparte Gemeinschaftsverpflegung innerhalb der Traube Group verantwortet. Wilfried Denk, operativer Geschäftsführer der beiden ausgezeichneten Standorte in Stuttgart und Regensburg ergänzt: „Wir sind unfassbar stolz auf unsere Mannschaft und danken unseren 105 Mitarbeitern und Auszubildenden für ihr großartiges Mitwirken an diesem besonderen Erfolg.“ Seit 2016 spezialisiert sich die eigens gegründete Finkbeiner Kantinen GmbH & Co.KG als Tochterfirma



des Traditionshotels Traube Tonbach auf gehobene Betriebsgastronomie. Das genussorientierte Konzept zeichnet sich durch Saisonalität, Regionalität und solides Kochhandwerk aus. Statt Convenience und Fertigware werden ausschließlich frisch zubereitete Gerichte aus ausgewählten, regionalen Zutaten angeboten.

Die Auszeichnung der Bestplatzierten im Kantinentest fand am 4. Juli 2024 im Rahmen der 2. Munich Food Convention im Bayerischen

Staatsministerium für Ernährung, Landwirtschaft, Forsten und Tourismus statt. Die Initiative Food & Health ehrt seit 2018 die Besten einer Branche, die laut Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft täglich rund neun Millionen Menschen in Deutschland verköstigt. Betriebsgastronomien werden dafür von einer unabhängigen Jury aus Branchenexperten überprüft und in den Kategorien Verantwortung, Gesundheit und Genuss bewertet. „Noch

nie war die Qualität der Teilnehmer am Kantinentest so hoch wie in diesem Jahr. Das ist ein Beleg dafür, dass sich die Unternehmen auf den Weg gemacht haben, die drängenden Themen unserer Zeit aktiv anzugehen“, verdeutlicht Theresa Geisel, Vorsitzende von Food & Health und erklärt abschließend: Das Betriebsrestaurant ist längst nicht mehr nur der Bauch eines Unternehmens, sondern entwickelt sich zum Herzstück und Aushängeschild.“



Sebastian Finkbeiner, der die Sparte Gemeinschaftsverpflegung innerhalb der Traube Group verantwortet.



Wilfried Denk, operativer Geschäftsführer der beiden ausgezeichneten Standorte in Stuttgart und Regensburg (Foto: © CANTine — Made by Traube Tonbach)

Unser Service für Ihr Unternehmen



**Christstollen aus Dresden® sind immer ein besonderes Firmenpräsent.
Alle Informationen zu unserem Service auf unserer Website.**



Original Dresdner Christstollen®*



**Kurfürstlich Sächsischer
Christstollen®***



**Stollen-Trilogie (Original Dresdner
Christstollen®, Mandelstollen,
Marzipanstollen), 3 x je 500 g**



Mini-Rosinenstollen, 250 g



Mandelstollen*



Marzipanstollen*

*** in den Grammaturen 500, 750, 1000, 1500 und 2000 g erhältlich
Weitere Stollensorten: Cranberry und Eierlikör**



CFG Fischer GmbH
Gambrinusstr. 16
01159 Dresden

Steuer-Nr.: 203/107/18115
USt-IdNr.: DE 295 720 954
Registernummer: HRB 33501

www.christstollen-shop.com

Fon: +49 351 /49 766 390

E-Mail: info@dresden-christmas.de



Das Tante Fichte Speiselokal bietet ab sofort ein sommerliches Seafood-Menü in drei Etappen an



Fichte Manier schenken Eigentümer Michael Köhle und Gastgeberin Viktoria Kniely dazu glasweise Weine und Schaumweine, erfrischende Cocktails und alkoholfreie Drinks aus — natürlich haben Gäste aber auch die Möglichkeit, von der rund 650 Positionen umfassenden Weinkarte zu bestellen.

Das Tante Fichte Speiselokal befindet sich in der Fichtestraße 31 in 10967 Berlin und ist mittwochs bis samstags ab 18 Uhr geöffnet. Reservierungen nimmt das Team über die Homepage entgegen.

Die Europameisterschaft ist geschafft und viele der internationalen Besucher und Besucherinnen haben die Stadt inzwischen verlassen. In der Hauptstadt ist es damit deutlich ruhiger geworden — für Berliner und Berlinerinnen also der perfekte Zeitpunkt, um der heimischen Gastronomie einen Besuch abzustatten. Wer Lust auf gehobene Küche ohne lange Menüfolgen hat, der ist in den kommenden Wochen besonders gut im Kreuzberger Tante Fichte Speiselokal aufgehoben. Denn dort wird ab sofort zusätzlich zum großen Menü und dem „Bubbles & Burger“ Special auf dem Gehweg auch ein sommerliches Seafood-Menü in drei Etappen zum Teilen angeboten.

Unter dem Motto „Istrian Summer“ präsentiert Küchenchef Dominik Matokanovic mittwochs bis samstags eine Auswahl verschiedener Vorspeisen, darunter Hobotnica (Tintenfisch) und Scampi Salata, Brancin na bjelo (Wolfsbarsch), Austern, Incuni (Sardellen), hausgebackenes Brot mit Dip und andere. Im Hauptgang dürfen sich Gäste auf marktfrischen Fisch à la Dugi mit krumpir na lesu (gestampfte Kartoffeln mit Mangold) und

Petersiliensalat freuen. Das Dessert besteht aus so genannten Fritule — gebackenen, süßen Teighällchen. Der Preis für das Menü beträgt 60 Euro pro Person. Reservierungen werden auf jeden Fall empfohlen und sind möglich unter

<https://tantefichte.berlin>

Wer mag, kann sein Menü mit zusätzlichen Gängen erweitern: Auf der Special-Karte stehen derzeit Hummerpasta, ein halber Hummer mit Skuta-Käse sowie Kaviar von Imperial Kaviar. In gewohnter Tante



v.l.n.r. Inhaber und Gastgeber Michael Köhle, Gastgeberin Viktoria Kniely und Küchenchef Dominik Matokanovic

Kunterbunte Köstlichkeiten im rheinhessischen Genusshotel Jordan's Untermühle

Spätestens seit Küchenchefin **Luisa Jordan** kürzlich erfolgreich an der TV-Reality-Sendung Star Kitchen mit Tim Raue teilgenommen hat, sprudelt ihre kreative Küche nur so vor innovativen Ideen für ausgefallene Gerichte.

Im Restaurant Lu's Bunter Genuss kommen Feinschmecker beispielsweise in den Genuss von traditionellen Maultaschen - modern interpretiert mit feurigem Jalapeno-Sud, Lachs mit Gurke und Buttermilch und knusprig gebratenem Oktopus auf schwarzem



Küchenchefin Luisa Jordan



Knusprig gebratener Oktopus auf schwarzem Risotto mit süß-sauer eingelegtem Rettich

Risotto mit süß-sauer eingelegtem Rettich. Abgerundet wird dieser mit einem Chip aus Reisapapier mit Holzkohlemayo und Forellenkaviar, dazu ein Roter-Curry-Schaum. Tim Raue lobte diese außergewöhnliche Komposition in den höchsten Tönen. Den Signature-Oktopus kann man täglich im Lu's genießen - bei jedem Drei- und Fünf-Gang-Menü für einen Aufpreis von zehn Euro, im Sieben-Gang-Menü ist er bereits enthalten.

www.jordans-untermuehle.de

MONDI Hotels & Resorts

Pflanzliche Ernährung

Vegan-Experience auf der Alm

Die Woche vom 2. bis 8. September 2024 steht auf der **MONDI Bellevue Alm Gastein** ganz im Zeichen der pflanzlichen Ernährung. Mit dem „Festival Frischer Früchte Austria“ wird in der legendären Hütte erstmals über mehrere Tage rein veganes Essen zubereitet. Dazu werden neben dem Begründer des fruchtbasierten Rohkost-Lebensstils, Dr. Douglas Graham, Menschen aus der ganzen Welt anreisen, die sich zu dem Thema austauschen und in unterschiedlichen Gesprächs-, Bewegungs- und Genuss-Runden die Vorzüge dieser gesunden und leistungsstärkenden Orientierung ausloten. Das Festival findet 2024 zum 6. Mal statt. Erstmals haben die Veranstalter Raphael und Gabriele Resch die panoramareiche MONDI Bellevue Alm Gastein in 1.265 Metern Höhe als Austragungsort gewählt. Wer dabei sein will, kann sich hier ein Alm-Zimmer buchen:

www.gastein.mondihotels.com/de/almen

Anmeldungen zum Festival können unter folgendem Link erfolgen:

www.gastein.mondihotels.com/kulinarik/bellevue-alm

Tipp: Auch zum Wandern und Mountainbiken ist der September in Gastein herrlich. Nach Ferienende kehrt langsam Ruhe ein, aber die Hütten und Bahnen sind noch durchgehend geöffnet und die Natur duftet nach Spätsommer und frischen Beeren.

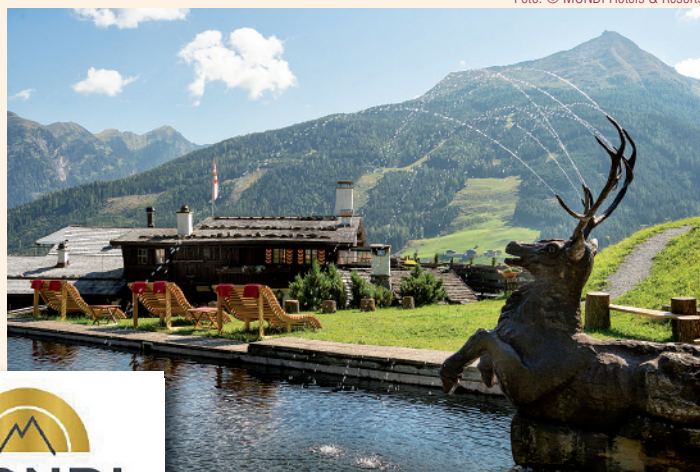
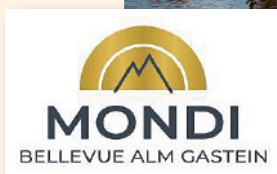


Foto: © MONDI Hotels & Resorts

MONDI Bellevue Alm Gastein, Festival Frischer Früchte Austria



Veranstalter Gabriele und Raphael Resch

Foto: © Festival Frischer Früchte Austria



+++ 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