

Sommerferien inmitten der Dolomiten

Foto: © LCproductions



Wo jeder Blick zum Erlebnis wird und jede Aussicht eine Geschichte erzählt — das Refugium für alle, die hoch hinaus wollen. Schon

Johann Wolfgang von Goethe, der visionäre Architekt Le Corbusier und der Südtiroler Bergsteiger Reinhold Messner fanden große Worte für die Dolomiten — ein

Meisterwerk der Natur, rau und erhaben zugleich. Ihre zerklüfteten Kalksteingipfel, tief eingeschnittenen Täler und das ständig wechselnde Lichtspiel machen sie zu

einem Ort, der berührt. Kein Wunder, dass dieses einzigartige Gebirge im Nordosten Italiens zum UNESCO-Welterbe ernannt wurde. Und wer einmal dort war, versteht



Fotos links und rechts: © BP - Benno Prenn

Sommerferien inmitten der Dolomiten



only-Hotel My Arbor — Dolomites, dessen Ideengeber die Natur ist, überzeugt mit edlem Design. Großzügige Fensterfronten holen Licht und Luft in die holzdominierten Räumlichkeiten und schaffen eine Atmosphäre der Leichtigkeit und Geborgenheit. Von den zum Tal ausgerichteten Balkonen des in den Hang gebauten Hotels blickt man durch die Bäume auf prächtige alpine Bauwerke der Natur. Jede der 104 Suiten verfügt über einen eigenen Balkon mit Talblick sowie über eine gemütliche, nestartige Nische mit Liegebett an der üppigen Fensterfront. Den Rücken an die warme

warum. Die majestätischen Gipfel ziehen seit jeher Menschen aus aller Welt in ihren Bann — auf der Suche nach Ruhe, nach Weite, nach einem Gefühl von Freiheit. Genau dieses Gefühl fängt das familiengeführte Hotel **My Arbor — Dolomites** ein. Hoch oben, mitten in den Baumwipfeln, erwacht

man hier mit Vogelgezwitscher und geht mit dem sanften Rauschen der Blätter im Wind zu Bett. Umgeben von der stillen Kraft der Dolomiten wird jeder Moment zu einem intensiven Naturerlebnis — kraftvoll, entschleunigend, unvergesslich.

Zwischen Wiesen und Wäldern schmiegt sich das architektonische Juwel an den Hang des Gebirgsstocks Plose. Das luxuriöse Adults-



Holzwand gelehnt, sitzen die Gäste in ihrem Nest und bestaunen die gegenüberliegende prächtige Gebirgskette.

Ob beim Frühstück im Restaurant, beim Entspannen im Wellnessbereich in einem der neuen kuscheligen Liegebetten, die im SPA-Bereich jetzt noch mehr Privatsphäre bieten oder bei einem Espresso auf der Panoramaterrasse — jeder Moment im 5-Sterne-Adults-Only-Hotel ist von der

Sommerferien inmitten der Dolomiten

Fotos links und rechts: © BP - Benno Prenz



beeindruckenden alpinen Kulisse geprägt. Die Wanderwege beginnen direkt vor der Haustür. Oben auf der Plose verlieren Aktivurlauber den Blick auf die majestätischen Dolomiten bestimmt nicht aus den Augen und erleben — je nach Tageszeit — zum Sonnenaufgang oder -untergang ein einzigartiges Naturschauspiel. Schließlich besitzt das Gestein der Dolomiten eine besondere Gabe: Es saugt das Licht in sich auf und beginnt zu strahlen. So verwandeln sich die Bergketten in der Morgenröte und der Abenddämmerung in rötlich leuchtende Skulpturen. Die Italiener bezeichnen dieses eindrucksvolle Schauspiel als «Enrosadira». In diesem Licht erscheinen die Dolomiten in überirdischem

Glanz. Wer den Morgen in aller Ruhe beginnt, spaziert in wenigen Minuten zur nahegelegenen Plose-Talstation oder genießt die ersten Sonnenstrahlen im Spa Arboris, wo Entspannung und Fernblick eins werden.

Und irgendwann wird es dann Zeit für ein wenig Kultur und la dolce vita. Dafür ist Brixen mit seinen rund 23.000 Einwohnern wie geschaffen. Die Gäste erreichen die charmante Bischofsstadt im Tal entweder bei einem malerischen Spaziergang oder in nur 15 Minuten mit dem Auto. Dort laden ansprechende Cafés und gemütliche Bars dazu ein, das milde Klima zu genießen und in entspannter Atmosphäre mit Einheimischen ins Gespräch zu kommen — echtes



Italo-Feeling inklusive. Weitere Informationen finden Sie unter:

www.my-arbor.com

www.instagram/my_arbor/

Über My Arbor - Dolomites

Im facettenreichen Wandergebiet Plose, das zum Vorgarten der Dolomiten zählt, liegt das extravagante Adults-Only-Hideaway My Arbor — Dolomites, geleitet von der Familie Huber. Mit dem Baumhotel auf Stelzen, umgeben von Wald und Natur, hat sie 2018 ein modernes alpines Refugium und einen Kraftort für Erholungssuchende und Genießer geschaffen. Zwischen Baumwipfeln, Lärchen- und Fichten-Altholz, edlen, natürlichen Materialien und feinsten Kulinarik fin-

den anspruchsvolle Reisende und Freunde des gehobenen Komforts einen schicken Rückzugsort inmitten der Natur, mit 104 eleganten Suiten und dem 2.500 Quadratmeter großen Spa Arboris. Das ganzjährig buchbare Mekka für Natur- und Wellnessliebhaber bietet eine moderne Südtiroler Küche, die mit Panoramablick serviert wird und den Aufenthalt der Gäste krönt.

My Arbor — Dolomites

Leonharderstraße 26

39042 Brixen — Südtirol — Italien

+39 0472 694012

info@my-arbor.com

www.my-arbor.com



Foto: © BP - Benno Prenz



Foto: © JP - Josef Plackner

Jordan's Untermühle präsentiert neues Menükonzept — Vegetarische Küche mit optionalen Ergänzungen



Flexitarier aufgepasst: Im hauseigenen Restaurant *Lu's Bunter Genuss* des Wellness- und Genusshotels Jordan's Untermühle in Rheinhessen gibt es ab sofort ein neues Menükonzept. Dieses trägt die ganz persönliche Handschrift von Küchenchefin *Luisa Jordan* und gestaltet die Kulinarik passend zum Restaurantnamen damit noch bunter und kreativer. Gäste haben beim abendlichen inkludierten Drei-Gang-Menü täglich die Wahl zwischen je vier vegetarischen Vor- und Hauptspeisen sowie verschiedenen Desserts. Auf der Karte stehen Gerichte wie Süßkartoffel mit Zwiebel und Sonnenblume, gebackene Aubergine mit Paprika und Petersilie, Spargel mit Bärlauch und Kartoffel sowie Tonka mit Rhabarber und Fenchel. Wer nicht auf Fisch- und Fleischkomponenten verzichten möchte bestellt optional Rotbarbe, Heilbutt, das Federstück vom Iberico-Schwein oder Kalbskrone vom Holzkohlegrill dazu. Ebenfalls neu sind Leckereien zum Teilen wie Krokette mit Koriander-Mayo und Brokkoli mit Sumach. Eine Übernachtung im Doppelzimmer inklusive Frühstück, Nachmittagsjause und Menü am Abend kostet ab 184 Euro pro Person. Das Restaurant steht abends auch externen Gästen offen; das Drei-Gang-Menü kostet ab 55 Euro pro Person, eine Reservierung wird empfohlen. Die Küche in Lu's Bunter Genuss ist leicht, aromenstark und ideenreich und spie-



gelt Luisa Jordans tiefe Überzeugung wider: bewussten Genuss ohne Kompromisse. „Ich fühle mich in der vegetarischen Küche einfach am wohlsten“, erklärt die Gastgeber-Tochter die Neuausrichtung. „Hier kann ich mich kreativ ausdrücken und Gerichte entwickeln, die meine Haltung zeigen — frei, bunt und inspirierend.“ Mit dem neuen Menü möchte sie zeigen, wie vielfältig und schmackhaft pflanzenbasierte Küche sein kann. Fleisch und Fisch sind kein Muss sondern eine Möglichkeit. Die Zutaten stammen weitestgehend aus der Region; die Gemüse-Auswahl orientiert sich dabei jeweils am saisonalen Angebot und internationale Aromen verleihen den Gerichten eine weltweite Note.

Gelernt hat Luisa Jordan ihr Handwerk unter anderem im früheren Gourmetrestaurant „Luce d'Oro“, jetzt IKIGAI, auf Schloss Elmau und im Zwei-Sterne-Restaurant „Facil“ in Berlin. 2021 kehrte sie zurück ins Familienhotel in Rheinhessen und bringt seither in dem nach ihr benannten Restaurant frischen Wind in die Kulinarik. Ihre Ausbildung zur Ayurveda-Köchin fließt ebenso in ihre Gerichte ein wie ihr Gespür für überraschende Aromen-Kombinationen. Bekannt wurde Luisa unter anderem durch ihre Teilnahme an der Amazon Prime Serie Star Kitchen mit Tim Raue. In der Sendung begleitete der Stemenkoch die junge Gastgeberin durch ihren Küchenalltag in Königheim. Weitere Drehs sind in Planung.

Über Jordan's Untermühle

Das Wellness- und Genusshotel Jordan's Untermühle wird seit 2005 von der Gastgeberfamilie Jordan betrieben. Mit dem Kauf der drei historischen Fachwerkgebäude und der alten Mühle aus dem 17. Jahrhundert haben sich Martina und Gerhard Jordan einen Traum verwirklicht. Detailverliebt renovierten sie es zu einem Vier-Sterne-Superior-Hotel und ergänzten das Ensemble um einen modernen Anbau. Inzwischen gilt das Haus als eine der feinsten Hoteladressen der Region und wird von Sohn Niclas geleitet. Mit 45 Doppelzimmern und Suiten im eleganten Landhausstil und dem großzügigen Herz & Rebe Spa lockt es vor allem Weinliebhaber, Paare und Aktivreisende an. Feinschmecker werden von Gastgeberin und Küchenchefin Luisa Jordan im Gourmet-Restaurant Lu's Bunter Genuss verwöhnt. Dieses ist auch für externe Gäste geöffnet, eine Reservierung wird empfohlen. Rad- und Wandertouren durch das sonnenverwöhnte Weingebiet, die direkt vor der Türe starten, runden das Angebot von Jordan's Untermühle ab und machen es zu einem perfekten Ort zum Entspannen und Genießen. Weitere Informationen finden sich unter:

www.jordans-untermuehle.de
www.instagram.com/lus_buntergenuss



Küchenchefin Luisa Jordan



Restaurant „GRETA OTO“ eröffnet im JW Marriott Hotel Frankfurt



Die MHP Hotel Group expandiert ihr innovatives Restaurantkonzept **GRETA OTO** nun deutschlandweit und eröffnet ab sofort nach mehmonatiger Renovierung den zweiten Standort im JW Marriott Hotel Frankfurt. Herzstück des neuen Designs ist eine markante, elegant geschwungene Showtreppe, die die Bar im Erdgeschoss unkompliziert mit dem Restaurant GRETA OTO im ersten Obergeschoss verbindet. Das neue Restaurant begeistert mit authentischen Küche Mittel- und Südamerikas in einem modernen, ungezwungenen Ambiente.

Dr. Jörg Frehse, CEO der MHP Hotel Group, betont: „GRETA OTO steht exemplarisch für unsere Strategie, erfolgreiche Gastronomiekonzepte an mehreren Standorten deutschlandweit zu etablieren. Nach München und Frankfurt planen wir bereits die weitere Expansion nach Hamburg.“

Das Design, entwickelt vom Frankfurter Architekturbüro Rosen, spiegelt die historische Bedeutung des Standorts wider — früher befanden sich hier die Gärten des Palais Thum und Taxis. Üppige

Pflanzen, geschwungene Holzoberflächen und warme Farben schaffen eine Atmosphäre voller Sinnlichkeit und Opulenz. Eine eigens für das Hotelatrium von dem Unternehmen Metallart konstruierte elegante Showtreppe verbindet zukünftig beide Etagen fließend und ermöglicht vor allem den Frankfurter Gästen einen unkomplizierten Zugang von der lebhaften Bar ins stimmungsvolle Restaurant im ersten Obergeschoss, das lateinamerikanische Lebensfreude versprüht.



Benannt nach dem lateinamerikanischen Glasflügelalter, verbindet GRETA OTO moderne Eleganz mit der vibrierenden Atmosphäre Mittel- und Südamerikas. Gäste können sich hier auf authentische, zeitgemäß interpretierte Gerichte aus der vielfältigen Küche Südamerikas freuen, während das Ambiente mit lebendiger, südamerikanischer Musik perfekt für stimmungsvolle Abende ist.

Küchenchef des Restaurants ist der 33-jährige Dean K'Toth, der bereits seit anderthalb Jahren im Hotel tätig ist und umfangreiche Erfahrung in der gehobenen Gastronomie mitbringt — unter anderem aus renommierten Häusern wie der Villa Kennedy und dem Frankfurter Restaurant Aureus.

Michael Wagner, COO der MHP Hotel Group, erläutert: „Nach der erfolgreichen Eröffnung in München bietet Frankfurt als internationale Wirtschaftsmetropole die ideale Bühne für unser kosmopolitisches Gastronomiekonzept. Mit GRETA OTO wollen wir sowohl lokale Gäste als auch internationale Besucher begeistern und neue kulinarische Akzente setzen. Das Sharing-Konzept von GRETA OTO schafft eine besonders gesellige Atmosphäre, perfekt, um die vielfältigen Aromen Südamerikas gemeinsam mit Freunden oder Geschäftspartnern zu entdecken.“

Weitere Informationen:

www.gretaoto-restaurants.com



Kulinarische Bühne unter Sternen



Beim alljährlichen „Food-Festival“ im Hotel Vier Jahreszeiten Starnberg in Oberbayern schlemmen sich Besucher nach einem Champagner-Aperitif von Stand zu Stand.

Barbecue vom Sternekoch, Trüffelpasta aus dem Parmesanlaib, swingende Live-Musik und feinsten Champagner — das „Food-Festival“ im Hotel Vier Jahreszeiten Starnberg ist längst mehr als ein Event. Der kulinarische Sommerhit lockt Jahr für Jahr hunderte Feinschmecker ins oberbayerische Fünfseenland 25 Kilometer südlich von München. Am Samstag, 26. Juli 2025 verwandelt sich das gesamte Erdgeschoss des Vier-Sterne-Superior-Hauses von 17 Uhr bis Mitternacht erneut in einen stilvollen Marktplatz für Genießer.

www.vier-jahreszeiten-starnberg.de

Snack, Sip, Swing

Das Setting: Rund 20 Live-Cooking-Stationen, flanierende Menschen, dazu stimmungsvolle Musik. Vom Gourmetrestaurant Aubergine (ein MICHELIN-Stern seit 2014) über das Restaurant Oliv's bis in die Hemingway Bar, von den Tagungsräumen zur Lobby bis auf die Terrasse — im gesamten Erdgeschoss des Hotel Vier Jahreszeiten Starnberg unweit des Starnberger Sees schlemmen sich Besucher am 26. Juli beim inzwischen siebten „Food-Festival“ von Stand zu Stand. Sternekoch

Maximilian Moser (39) und sein Team servieren unter anderem Trüffelpasta aus dem Parmesanlaib, marinierte Wassermelone und Barbecue-Highlights wie gegrillten Pulpo oder Flanksteak frisch vom Rost — zubereitet unter freiem Himmel und direkt vor den Augen der Gäste. 2025 wieder mit dabei ist die beliebte

Austernbar sowie ausgewählte regionale Partner wie Clement Chococult aus Bernried, die Starnberger Eiswerkstatt sowie die Weinhandlung Lederer. Für das musikalische Flair sorgen die „Walking Voices“ mit Unplugged-Sets am frühen Abend, später legt ein DJ auf. Ein Ticket (159 €/Pers.) beinhaltet sämtliche

Speisen sowie ausgewählte Getränke — vom Champagner-Aperitif bis zum Digestif an der Hemingway Bar. Wer das Erlebnis mit einer Übernachtung kombinieren möchte, bucht das **Festival-Arrangement** ab 398 €/Pers. inkl. zwei Nächten im Superior-Doppelzimmer, Frühstück, Minibar und Eintritt zum Event.

www.vier-jahreszeiten-starnberg.de/food-festival

Über das Hotel Vier Jahreszeiten Starnberg.

Das Vier Sterne Superior Hotel liegt 25 Kilometer südlich von München im oberbayerischen Fünfseenland und verfügt über 114 Zimmer sowie acht Suiten. 400 Quadratmeter flexible Veranstaltungsfläche bieten den idealen Rahmen für Meetings und Events mit bis zu 256 Personen, wahlweise hybrid. Dank seines seit 2014 mit einem MICHELIN-Stern gekrönten Gourmetrestaurant Aubergine, des Restaurant Oliv's und Süddeutschlands größter Rumauswahl in der hauseigenen Hemingway Bar zählt das Hotel Vier Jahreszeiten Starnberg auch viele Feinschmecker und Kurzurlauber zu seinen Stammgästen.



Küchenchef Maximilian Moser im Hotel Vier Jahreszeiten Starnberg zeigt sich beim jährlichen „Food-Festival“ locker, nahbar und kreativ.

Mit der Fuchsegg Eco Lodge zu den Bregenzer Festspielen

Foto: © Fuchsegg Eco Lodge

Am 16. Juli 2025 heißt es wieder „Bühne frei“ für die 79. Bregenzer Festspiele. Auf der größten Seebühne der Welt, inmitten der traumhaften Kulisse des Bodensees genießen Opernfans hochkarätige Darbietungen wie "Cedipe" von George Enescu, das erstmals bei den Festspielen aufgeführt wird. Nur rund 30 Fahrminuten



entfernt, befindet sich die **Fuchsegg Eco Lodge** in Schetteregg, einem Ortsteil der Marktgemeinde Egg in Vorarlberg. In dem stilvollen Gebäudeensemble, das behutsam in die Natur eingebettet ist, werden wohngesunde Materialien stimmungsvoll in Szene gesetzt. Zum

Anlass der Festspiele hält das Fuchsegg für seine Gäste ein exklusives Arrangement bereit, das jeweils den Hin- und Rücktransfer zu den Inszenierungen inkludiert. Zurück im Zimmer erwartet Gäste eine kleine Überraschung. Für die nötige Entspannung stehen der Außenpool sowie das Saunahaus und Yogaplattformen im Freien zur Verfügung. Das Angebot ist im Zeitraum von 17. Juli bis 16. August 2025 buchbar und beinhaltet neben dem ausgewogenen, regionalen Frühstück auch ein extra frühes Abendessen ab 17.30 Uhr, um pünktlich bei den Events sein zu können.

Mehr Infos



Fotos Mitte und unten: © Günter Standl

Fuchsegg Eco Lodge
Amagmach 1301
6863 Egg, Österreich
Bregenzerwald
+43 5512 44544
hallo@fuchsegg.at
www.fuchsegg.at

Weshalb das Refugium zwischen Reben und Riesling auch 2025 der perfekte Ort zum Innehalten ist

Foto: © Relais & Châteaux Hotel Burg Schwarzenstein



Seit der Eröffnung als Hotel im April 2005 sind 20 Jahre vergangen — 2025 feiert das Relais & Châteaux Hotel Burg Schwarzenstein ein rundes Jubiläum. Ein Sehnsuchtsort, in dem Historie auf moderne Leichtigkeit trifft, große Weine auf geerdete Küche, elegante Gastfreundschaft

auf entspannte Zurückgezogenheit. Wer morgens in der Panoramasuite erwacht oder abends durch den mediterranen Park flaniert, erlebt, dass es diesen einen, besonderen Ort im Rheingau wirklich gibt — und dass er lebendiger ist denn je.

Mit dem Jubiläumsjahr startet auch

ein kulinarischer Kalender, der Genuss auf den Punkt bringt: persönlich kuratiert, tief verwurzelt in der Region - und doch weltoffen. Im März wurde das kulinarische Jahr mit einem Bordeaux-Menü der Extraklasse stilvoll eröffnet. Ende April folgte mit „Bauer trifft Burg“ ein

Abend, der Rheingauer Produzenten ins Rampenlicht stellt: ehrlich, kreativ, überraschend. Der Feiertagslunch Anfang Mai auf der Panoramaterrasse war der Auftakt für die Draußen-Saison — mit Blick über das Rebenmeer bis zum Horizont.

Im Mai kehrte die Spargelzeit auf Burg Schwarzenstein zurück — traditionell zelebriert im Burgrestaurant, kreativ inszeniert im Fine Dining. Eine Hommage an das, was direkt vor der Tür wächst, begleitet von ausgesuchten Weinen und leichter Frühlingküche. Neue Geschmackshorizonte öffnen sich am 16. Juni. Dann trifft das Küchenteam der Burg Schwarzenstein auf die biodynamische Weinkunst des renommierten Weinguts



Fotos links, rechts, im Kreis: © RAMAN PHOTOS



Die Gastgeber Stephanie und Michael Teigelkamp

(Fortsetzung nächste Seite)

Weshalb das Refugium zwischen Reben und Riesling auch 2025 der perfekte Ort zum Innehalten ist

Foto: © RAMAN PHOTOS



Peter Jakob Kühn — ein Abend, der Handwerk, Haltung und Genuss miteinander verbindet. Parallel dazu laden die Schlemmerwochen im Burgrestaurant zu wöchentlich wechselnden Menüs ein — inspiriert von regionalen Spezialitäten und voller sommerlicher Leichtigkeit: mediterrane Aromen, aromatische Kräuter, perfekt gereifte Rieslinge — unkompliziert und doch raffiniert. Ein weiteres Highlight im Juni ist die Sommer-Wein-Degustation, bei der die hauseigene Sommelière gemeinsam mit Gastwinzern zu einer Entdeckungsreise durch die Vielfalt des Rheingaus einlädt. Bei goldenem Abendlicht werden auf der Burgterrasse kleine Köstlichkeiten aus der Küche serviert, fein abgestimmt auf die vorgestellten Weine. Und schließlich: das Rheingau Musik Festival. Wenn der Sommer kommt, verwandelt sich Burg Schwarzenstein in einen Ort voller Klang, Genuss und Begegnung. Konzertabende, Dinnerevents, inspirierende Gesellschaft — ein lebendiges Zusammenspiel von Kulinarik und Kultur. Damit hat sich die Burg Schwarzenstein zu einem Fixpunkt

für Feinschmecker, Musikliebhaber und Stilbewusste entwickelt.

Was bleibt? Das Gefühl, angekommen zu sein. In einem Haus, das mit Haltung geführt wird. Mit aufrichtiger Aufmerksamkeit. Und mit dem Mut, nicht jedem Trend zu folgen — sondern das zu tun, was wirklich zählt: Menschen zu berühren und Erinnerungen zu schaffen. Weitere Informationen zum kulinarischen Kalender und dem neuen Brasserie-Konzept finden Sie unter:

www.burg-schwarzenstein.de

www.instagram.com/burgschwarzenstein



Foto: © RAMAN PHOTOS

Über Relais & Châteaux

Hotel Burg Schwarzenstein

Mit Relais & Châteaux Hotel Burg Schwarzenstein betreiben die **Gastgeber Stephanie und Michael Teigelkamp** inmitten der Weinberge im Rheingau ein luxuriöses Hideaway mit Blick auf Schloss Johannisberg. Seit 2007 ist das idyllische Refugium ein engagiertes Mitglied der renommierten Hotel- und Restaurantvereinigung Relais & Châteaux. Das traditionelle Burghotel, das schicke Gästehaus und die moderne Parkresidenz verschmelzen zu einem architektonisch einmaligen

Relais & Châteaux Burg Schwarzenstein

Rosengasse 32

65366 Geisenheim-Johannisberg

Tel.: +49 (0)6722 - 99 50-0

E-Mail: info@burg-schwarzenstein.de

Web: www.burg-schwarzenstein.de

gen Luxushotel. Im Laufe der Jahre entstanden so 51 exklusive Suiten und Zimmer, eingerichtet mit anspruchsvollem Interior-Design und umgeben von einem prachtvollen mediterranen Park und Panoramaterrassen mit imposantem Ausblick auf die malerischen Weinberge des Rheintals. Burg Schwarzenstein ist mit Ausnahme des Monats Januar ganzjährig geöffnet und liegt nur 40 Autominuten von Frankfurt am Main entfernt. Hunde sind auf Burg Schwarzenstein übrigens erwünscht.

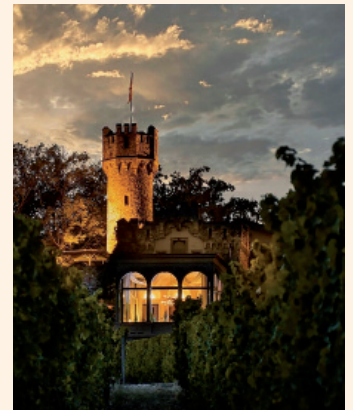


Foto: © Relais & Châteaux Hotel Burg Schwarzenstein



Foto: © Hans Juergen Heyer

Eine Flussreise in sechs Sätzen

Es beginnt mit einem Flüstern. Mehrere Quellbäche im Böhmerwald mumeln durch den moosbedeckten Wald, bis sie sich zur Moldau vereinen — und zu einem der bekanntesten Klangbilder der Musikgeschichte. Vor 150 Jahren, am 4. April 1875, wurde Bedřich Smetanas sinfonische Dichtung „Die Moldau“ (tschechisch: Vltava) in Prag uraufgeführt. 2025 steht neben dem namensgebenden Strom das ganze Land im Zeichen des besonderen Jubiläums: Dann feiert Tschechien seinen musikalischen Schatz mit einem Festjahr. Das Projekt „VLTAVA — slavná & splavná“ (dt. „MOLDAU — befahrbar und legendär“) verbindet Konzerte, Ausstellungen, Festivals und innovative Erlebnisse entlang des Flusses. Die Moldau wird damit nicht nur landschaftlich, sondern auch künstlerisch und kulturell zur Brücke zwischen Tschechiens Regionen — als klingendes Gedicht, als Stück Identität, als Naturwunder.

www.visitczechia.com

Erster Satz: Der Ursprung im stillen Wald — Šumava macht den Auftakt

Wo Smetana seine Sechzehntelketten über Flöten und Klarinetten tanzen ließ,



150 Jahre im Takt der Zeit: Mit 430 Kilometern ist die Moldau nicht nur der längste Fluss Tschechiens, sondern hat den Komponisten Bedřich Smetana darüber hinaus zu seiner gleichnamigen sinfonischen Dichtung inspiriert. 2025 findet dort das visionäre Projekt „Vltava“ statt, das die Flusslandschaft als lebendigen Kulturraum neu denkt. (Foto: © Jiří Jiroušek/VisitCzechia)

da fließt die Moldau noch ganz jung. Im **Nationalpark Šumava**, wie der Böhmerwald tief im Südwesten Tschechiens heißt, sammelt sich die Quelle aus Mooren und Bächen. Am

Ursprung der Moldau warten Natur-Performances, Klangspaziergänge und Open-Air-Konzerte auf lauschende Ohren. Wanderwege werden zur Bühne, Bäume zu Resonanzkörpern,

Vogelstimmen zum Teil der Partitur. Ein ge(k)lungener Auftakt, der die Musik in die Natur zurückbringt.

Zweiter Satz: Jagd und Tanz — Südböhmen in Feierlaune

Der Fluss nimmt Fahrt auf, das Land öffnet sich. Zwischen den geschwungenen Ufern **Südböhmens** erklingen — sinnbildlich — Jagdhörner im quirligen Zweierteltakt. Passend dazu geht's sowohl in Český Krumlov, in der traditionsreichen Bierstadt Budweis, als auch im **UNESCO-Dorf Holašovice** volkstümlich zu — sei es bei Dorffesten, in historischen Stadtkernen oder der regionalen Küche. Das wird 2025 gefeiert: mit südböhmischen Musikfestivals, historischen Umzügen und kulinarischen Märkten, bei denen der Polka-Rhythmus aus Smetanas Bauernhochzeit scheinbar bis heute über das Kopfsteinpflaster tanzt.

Dritter Satz: Der Tanz der Nymphen — Kunst im Fluss

Im stillen Mittellauf der Moldau zwischen Týn nad Vltavou, Hluboká und



In Český Krumlov umarmt die Moldau die Stadt wie ein schützender Arm — und trägt seit Jahrhunderten Kultur, Handwerk und Geschichten durch ihre Gassen. (Foto: © Ales Motejl/VisitCzechia)

(Fortsetzung nächste Seite)

Eine Flussreise in sechs Sätzen



Schloss Orlik thront über der Moldau — einst Sommerresidenz der Schwarzenbergs, heute ein märchenhafter Blickfang im Süden Tschechiens und Geheimtipp für Kultur- und Naturfans. (Foto: © Libor Sváček/VisitCzechia)

Orlik liegt das ruhige Herz der Symphonie — und auch das Zentrum des Kulturprojekts „VLTAVA — slavná & splavná“. Dort verwandeln sich Schlösser und Flussufer in Ausstellungsräume, Lichtinstallationen am Wasser erzählen vom Nymphenreigen im Mondschein und **Schloss Hluboká** zeigt eine Sonderausstellung über romantische Landschaftsmalerei. Kammerkonzerte, Kunst-Workshops und literarische Lesungen runden das Programm ab.

Vierter Satz: Stromschnellen im Stillstand — Klangräume auf dem See

Smetana vertonte einst das Tosen der St.-Johann-Stromschnellen mit dramatischen Klangkaskaden — heute dominieren ruhige Stauseen die Szenerie. Tschechiens größtes Binnengewässer, der Lipno-Stausee, lädt zu Wassersport und Wanderlust ein, während Ausflugsschiffe Burgen, Buchten und Badestrände verbinden. Auch der Orlik-Stausee ist, wie die Lipno und Slapy, eine der Stufen der sogenannten Moldau-Kaskade. Dem Orlik-Stausee leiht ein **Renaissanceschloss** seinen Namen, das

hoch über dem Wasser thront — nicht weit entfernt erhebt sich bei der Mündung der Otava die mächtige Königsburg Zvíkov. Wer dem Strom per Ausflugsschiff folgt, entdeckt unterwegs noch mehr steinerne Geschichten.

Fünfter Satz: Schlösser, Schleifen, Stille — und der Blick in die Tiefe

Zwischen Zvíkov, Solenice und Slapy schlängelt sich die Moldau in kunstvollen Bögen durch felsige Täler — wie gemalt für Aussichtsplattformen, Fotomotive und stille Gedanken. Auch der Slapy-Stausee bei Prag ist Teil des kulturellen Wasserwegs: als Sommerrefugium der Hauptstädter und Bühne für Veranstaltungen. In Städten wie Budweis oder Krumau entstehen in Kooperation mit Museen, Gemeinden und internationalen Künstler und Künstlerinnen neue Perspektiven auf die Moldau — visuell, historisch und interaktiv. Dazu gibt es Klanginstallationen in stillgelegten Kirchen, Lesungen am Lagerfeuer und geführte Moldau-Meditationen. Ein Satz der leisen Töne.

Sechster Satz: Der große Strom — das Finale furioso

In Prag erreicht die Moldau ihren klanglichen und kulturellen Höhepunkt. An ihren Ufern: die Karlsbrücke, das Nationaltheater, das **Bedřich-Smetana-Museum**. Dort, direkt am Fluss, wird seine Partitur zur Zeitreise. Die Ausstellung „Má vlast“ (dt. „Mein Vaterland“) im Nationalmuseum widmet sich noch bis Oktober 2025 dem Gesamtwerk Smetanas und der kulturellen Rolle des Flusses in der tschechischen Geschichte. Ein besonderer Moment erwartet Besucher zudem am Schloss Veltrusý nördlich von Prag: Dort wird Smetanas Musik beim **Open-Air-Ballett „Má Vltava“** von deutschen Balletttänzern eindrucksvoll in Bewegung übersetzt. Sechs hochkarätige Solisten aus Deutschland verleihen der Choreografie Strahlkraft: darunter zwei Mitglieder des Staatsballetts Berlin, drei Solisten des Thüringer Staatsballetts sowie ein ehemaliger Erster Solist des Semperoper Balletts Dresden. Eine Begegnung von klassischer Komposition, moderner Choreografie und

barocker Kulisse. Und beim Eröffnungskonzert des Prager Frühlings 2025, traditionell gespielt von der Tschechischen Philharmonie im majestätischen Smetana-Saal, kehrt das Werk dorthin zurück, wo es einst begann. Der Strom wird zum Klangkörper, die Stadt zur Bühne — und die Moldau zum Herzschlag eines Landes. **Veranstaltungskalender und mehr Infos zum Kulturprojekt hier.**

Über Tschechien. Wer die goldene Mitte Europas erkundet, begegnet einem Land, das Geschichte und Moderne vereint: Städte wie Prag, Brünn oder Ostrava gelten mit ihren historischen Zentren und visionärer Architektur als Zeitzeugen — damals wie heute. Entlang der 817 Kilometer langen deutsch-tschechischen Grenze lässt die Natur beide Seiten eins werden. Während sich der dicht bewachsene Böhmerwald mit seinen Moorgebieten bis ins Bayerische erstreckt, birgt die Sächsisch-Böhmische Schweiz Wanderwege zu bizarren Sandsteinformationen. Auch im Landesinneren zeigt Tschechien mit dem mystischen Riesengebirge, weniger bekannten Skiorten oder dem Naturschutzgebiet Pollauer Berge viele Facetten. Karlsbad, Marienbad und Franzensbad, als westböhmisches Bäderdreieck berühmt und ebenfalls UNESCO-Welterbe, zählen seit 2021 zu den „Great Spa Towns of Europe“. Die reiche Geschichte lässt sich anhand der Burgen- und Schlösserlandschaft nur erahnen, dazu zählen fast 2.000 Bauwerke wie die Prager Burg oder Schloss Český Krumlov. Doch Tschechiens Erbe lebt nicht nur in Mauern, sondern auch in Gläsern. So etwa in Pilsen, Wiege der Bierbrauerei oder in Brünn, Zentrum der mährischen Weintradition — mit jahrhundertealten Bräuchen, die bis heute gepflegt werden.

www.visitczechia.com

Für einen Sommer voller Stil und Charme

Foto: © Chris Saupper / Hollmann Beletage



Wenn Wien im Sommer seinen unvergleichlichen Rhythmus entfaltet, ist die Stadt Bühne, Genusssort und Kulturmétropole zugleich. Die Tage sind lang, die Abende lau — perfekte Voraussetzungen für Spaziergänge entlang der Ringstraße, Picknicks im Burggarten, Open-Air-Konzerte oder einen Besuch in den zahlreichen Museen, Galerien und Theatern, die ihre Türen auch in der warmen Jahreszeit weit öffnen. Wer



Foto: © EAT BUTTER FIRST

Wien wirklich erleben will, findet im **Boutique Hotel Beletage** ein charmantes Refugium mitten im ersten Bezirk — ruhig gelegen und doch nur wenige Schritte vom pulsierenden Leben der Stadt entfernt.

Ein Ort für Individualisten — mitten im Geschehen

Die Beletage ist kein Hotel wie jedes andere. Sie hebt sich durch ihre Einzigartigkeit hervor — ein Haus voller Persönlichkeit, Wiener Charme und liebevoller Details. In dem historischen Gründerzeithaus finden Gäste keine Standardzimmer, sondern ein stilvolles Ambiente, das Individualität und Entspannung perfekt miteinander vereint.

Wer die Stadt erkunden will, startet mit einem Frühstück, das unter Wien-Reisenden als Geheimtipp gilt — bio, hausgemacht, legendär. Für Erkundungstouren stehen E-Scooter und Fahrräder bereit. Die Beletage ist der ideale Ausgangspunkt für einen unvergesslichen Sommer in Wien: Ob ein Kaffeehausbesuch am Nachmittag, ein Konzert im Freien oder ein Glas Wein bei Sonnenuntergang am Donaukanal — die

Stadt zeigt sich von ihrer lebendigsten und charmantesten Seite. Und wenn der Tag zur Ruhe kommt, laden das hauseigene Kino mit duftendem Popcorn und das charmante Spa in der Beletage ein.

Genuss mit Handschrift

Die kulinarische Vielfalt rund um die Beletage ist einzigartig — und eng verbunden mit der Handschrift von Gastronom Benjamin Buxbaum, der das Boutique Hotel seit



Foto: © Konstantin Kurasch / Gernot Gleiss / Hollmann Beletage

(Fortsetzung nächste Seite)

Südamerikanisches Lebensgefühl und Wiener Handschrift



kurzem führt. In unmittelbarer Nachbarschaft finden Gäste eine feine Auswahl an Genussadressen: das Zwei-Hauben-Restaurant Buxbaum im Heiligenkreuzerhof, die Focacceria Il Bosso mit handgemachter Focaccia oder das neu konzipierte Steakhouse Boxwood (Eröffnung im September 2025). Das Bojito — eine Cocktailbar mit südamerikanischem Flair — rundet die kulinarische Szene ab.

Frischer Wind und innovative Akzente

Unter der Leitung von Benjamin Buxbaum, der das Hotel im Herbst 2024 übernommen hat, gibt es spannende Neuerungen: So sind eine neu gestaltete Rezeption, eine elegante Lobby sowie eine exklusive Luxussuite mit Dachterrasse geplant. Damit bleibt das Hotel seiner Tradition treu und setzt gleichzeitig auf frische, moderne Akzente, die den Aufenthalt für die Gäste noch angenehmer und individueller machen.



Bojito: Neue Cocktailbar mit südamerikanischem Lebensgefühl und Wiener Handschrift

Mit der Eröffnung der Cocktailbar Bojito am 24. April 2025 hat Wien ein neues Highlight in seiner kulinarisch-kulturellen Szene bekommen — stilvoll, weltoffen und mit dem gewissen Etwas, das man sofort spürt. In der Köllnerhofgasse, direkt neben dem Boutique Hotel Beletage, heißt

es: Türen auf für alle und willkommen in einer Welt, in der südamerikanisches Flair auf Wiener Lebensfreude trifft.

Südamerika mitten im ersten Bezirk

Inspiriert von der Leichtigkeit südamerikanischer Nächte und eingebettet in die traditionsreiche Wiener Innenstadt, verspricht die neue Bar unvergessliche Abende zwischen feinen Drinks, wechselnden Taquitos, Barsnacks, rhythmischen Beats und kulinarischen Überraschungen.

Ein neues Kapitel in der Welt von Buxbaum Gastronomie

Das Bojito ist Teil der stetig wachsenden Genusswelt rund um den Gastronomen Benjamin Buxbaum, der mit seinem unverkennbaren Stil Wiener Kulinarik mit internationalen

Impulsen verbindet. Neben dem Zwei-Hauben-Restaurant Buxbaum im Heiligenkreuzerhof, der Focacceria Il Bosso und dem modernen Steakhouse Boxwood (Eröffnung im September 2025) ist das Bojito der aktuelle Zugang — und ein Statement für stilvolle Lebensfreude.

Ein Ort, der verbindet — Menschen, Kulturen, Momente

Mit dem Bojito hat ein Ort eröffnet, der Menschen zusammenbringt. Für einen Abend, für ein Glas, für einen Moment, der bleibt. Es ist die Einladung, Wien neu zu entdecken — durch die Linse eines Cocktails, der nach Süden schmeckt.

**Design & Boutique
Hotel Beletage
A-1010 Wien
Köllnerhofgasse 6**

Tel.: +43/1/9611960

**hotel@hollmann-beletage.at
www.hollmann-beletage.at**

Espléndido: Ein Boutique-Hotel voller Charme und Natur

Foto: © Hotel Espléndido

Mallorca von seiner romantischsten Seite erleben — das *Hotel Espléndido* in Puerto de Sóller ist eine wahre Oase der Entspannung. Der malerische Fischerort versprüht mit seinem Retro-Charme eine einzigartige Atmosphäre, in der man den Alltag hinter sich lassen kann. Hier verbindet die nostalgische Straßenbahn das Tramuntana-Gebirge mit dem glitzernen Meer und versetzt Urlauber in vergangene Zeiten. Feinschmecker kommen nach Puerto de Sóller, um frischen Fisch, Meeresfrüchte und atemberaubende Sonnenuntergänge zu genießen.

Ein Hotel mit Geschichte und Stil

Auch die Gastgeber des Hotel Espléndido haben sich in diesen besonderen Ort verliebt. Nach einer Renovierung erstrahlt das Boutique-Hotel in neuem Glanz und gehört heute zu den sehenswertesten Plätzen der Insel. Direkt am Hafen gelegen und umgeben von der majestätischen Kulisse des Tramuntana-Gebirges, ist das Espléndido ein wahres Schmuckstück und der ganze Stolz des Ortes.

Design trifft Wohlbefinden

Das Espléndido besticht durch stilvolles skandinavisches Design in harmonischen Farben und schafft mit handver-



lesenem Interieur eine unvergleichliche Atmosphäre. Hier verschmelzen Vintage-Charme und mediterrane Eleganz zu einem Ort, an dem man sich sofort wohlfühlt.

Foto: © Hotel Espléndido

Unbeschwerte Genussmomente

Ein Aufenthalt im Espléndido bedeutet pure Erholung: Entspannen im mediterranen Garten, das sanfte Rauschen des Meeres genießen, ein Sonnenbad am Pool nehmen oder im Schatten einer Pinie zur Ruhe kommen. Am Strand kann man das süße Sommerleben in vollen Zügen auskosten — ob bei einem leichten Snack und einem erfrischenden Getränk im Chiringtonito oder bei

einem kühlen Glas Rosé am Nachmittag. Kulinarisch verwöhnt das Hotel seine Gäste mit einer Kombination aus mediterranen Köstlichkeiten und internationalen Spezialitäten. Für vollkommene Entspannung stehen die SPA-Experten täglich bereit.

Ein Paradies für Aktivurlauber

Puerto de Sóller liegt nur eine halbe Stunde von Palma entfernt und ist der ideale Ausgangspunkt für Outdoor-Abenteuer. Die Region lädt zum Wandern und Radfahren ein, begeistert mit Canyoning- und Tauchangeboten und ist ideal für eine spritzige Ausfahrt mit der Vespa.

Das Hotel Espléndido heißt Gäste willkommen, die das Besondere suchen — einen Ort, an dem Natur, Design und Genuss eine perfekte Symbiose ergeben.



Foto: © Johanna Gunnberg (Hotel Espléndido)

Foto: © MK Salzburg (Hotel Espléndido)

Hotel Espléndido

E-07108 Puerto de Sóller, Mallorca

Tel.: +34/971/631850

E-Mail: info@esplendidohotel.com

www.esplendidohotel.com

Im Himmel der Köstlichkeiten

Schon wieder sonntags auf dem Sportplatz stehen und Kreisliga sehen! Während Alfred Ritter das Fußballspiel verfolgt, bemerkt Ehefrau Clara allwöchentlich ein sich wiederholendes Ritual: Die Fans um sie herum ziehen unhandliche lange Schokoladentafeln aus den Jackentaschen. Wie unpraktisch! Das müsste doch einfacher gehen...

www.stuttgart-hidden-champion.de

Aus Clara Ritters Geistesblitz wurde schnell die 1932 auf den Markt eingeführte, „quadratisch, praktische“ Form der berühmten Ritter Sport Schokolade. Im 20 Kilometer von Stuttgart entfernten Waldenbuch befindet sich heute neben der Unternehmenszentrale und der Produktion auch ein Museum samt Werksverkauf und Schokowerkstatt. Was lang in Vergessenheit geraten ist: Stuttgart war einst Deutschlands „Schokoladenstadt“. Zu Beginn des 20. Jahrhunderts waren die Marken Waldbaur, bekannt für ihre „Katzenzungen“, die Gründer der berühmten Eszet Schnitten und die Edelschokolade Moser-Roth in der Automobilstadt ansässig.

Besä oder Stern?

Wo sich schwäbisches Ideen- und Erfindertum (sowie das Faible zur Sparsamkeit) noch bemerkbar machen? In der Küche! So landen unverbrauchte Reste im Suppentopf oder sie werden

im Teig versteckt, wie das Fleisch in der Maultasche. Derlei typische Schwaben-Hausmannskost, das regionale Filderkraut oder Linsen mit Spätzle kosten Besucher der baden-württembergischen Landeshauptstadt in uralten Besenwirtschaften oder wie man auf schwäbisch sagt: Im Besä. In solch einer „Weinwirtschaft auf Zeit“ darf der Wengerter (Weingärtner) nur seinen eigenen Wein ausschenken und das nur maximal vier Monate im Jahr. Besucher erkennen die Lokalität anhand des Reisigbesens vor der Tür. Tipp für Auswärtige: Einfach dazusetzen und sich bei einem „Viertel“ Wein kennenlernen. Mit der Stuttgart Citytour ist es auch möglich, per kleinem Elektrobus durch die Rebenlandschaft zu fahren, verschiedene Weingüter zu besuchen und den Tag bei einem romantischen Picknick an der Grabkapelle auf dem Württemberg ausklingen lassen. Neben regionalen Weinen wird in Stuttgart aber auch Bier gebraut, zum Beispiel in der Familienbrauerei Dinkelacker mit Sitz im Stuttgarter Süden. Das genießt man auf den zwei großen Volksfesten: dem Stuttgarter Frühlingsfest oder dem Wasen Stuttgart im Herbst. Wer dem kulinarischen Himmel über Stuttgart noch näherkommen möchte, klettert entweder die historischen Treppenanlagen „Stäffle“ hinauf oder begibt sich in eines der 22 vom renommierten Food-Guide Michelin gekrönten



Die Weintour der Stuttgart Citytour führt durch die Weinberge, zu Weingütern und dem Weinbaumuseum Stuttgart. (Foto: © Stuttgart-Marketing GmbH, Thomas Niedermüller)

Sternrestaurants der Region. Acht davon befinden sich sogar direkt in der Stadt: Zauberehring, Hupperts, Délice, Wielandshöhe, 5, Hegel Eins, Zur Weinsteige und das Zwei-Sterne-Restaurant „Speisemeister“ im Schloss Hohenheim.

„Die wohl schönste Markthalle Deutschlands“

Taste tests, Foodpom und food hauls sind von Instagram, TikTok und YouTube nicht mehr wegzudenken. Food-Content-Creator schwören während ihrer Städtetrips stets auf den Besuch der örtlichen Markthalle. Denn wo sind lokale und authentische Lebensmittel einfacher zu finden als da, wo die Einheimischen einkaufen? Die 1914 im Jugendstil erbaute Markthalle in Stuttgarts Stadtzentrum ist ein echtes Schmuckstück. Von außen zurückhaltend, eröffnet sich im Inneren eine hohe Glas-Stahl-Konstruktion. Tageslicht fällt durch das gewölbte Dach auf glänzende Kirschen und Äpfel, Fleisch, duftende Backwaren und Käse, an 33 Ständen kunstvoll drapiert. In der Fischhalle gibt es tagesfrische Fänge und Meeresfrüchte sowie eine Austernbar. Im „Desirée“ kosten Besucher spanische Tapas und im Restaurant „Empore“ italienische Küche. Wer noch was für den Garten oder die Wohnung benötigt, der wird bei Merz & Benzing fündig. Im ersten Stock der Markthalle präsentiert das Warenhaus auf 3.000 Quadratmetern

Vintage-Möbel und Wohnaccessoires, Literatur, Kosmetik, Schmuck sowie liebevoll gebundene Bouquets aus frischen Blumen.

Über Stuttgart

In Deutschlands Südwesten liegt die Region Stuttgart mit der gleichnamigen Landeshauptstadt Baden-Württembergs. Umgeben von Hügeln, Obstgärten und Weinbergen bis ins Zentrum besticht die Genießerhochburg mit ihrer charakteristischen Kessellage und unzähligen Aussichtspunkten. Ausgezeichnete Architektur und Kunst sind ebenso typisch für die Kulturmétropole wie die Automobilgeschichte von Mercedes-Benz bis Porsche — oder der erste Fernsehturm der Welt, Symbol des Stuttgarter Erfindertums. Schwäbische Spezialitäten prägen die typischen Besenwirtschaften, während Gourmetrestaurants mit kreativ-internationaler Küche aufwarten. Sowohl in der Stadt als auch im Umland gibt es zahlreiche Ausflugsmöglichkeiten vom Neckartal-Radweg über Panorama- sowie Weinwanderwegen bis hin zu Gärten und (Tier-)Parkanlagen. Großveranstaltungen wie der Wasen, das Stuttgarter Weindorf oder die Weihnachtsmärkte machen die Region zu einem attraktiven Ganzjahresziel, das mit dem Einzug des VfB Stuttgart in den Fußballolymp der Champions League ab sofort noch mehr internationales Publikum anziehen wird.

www.stuttgart-tourist.de



Kesselblick: Studenten, Familien, Pärchen und Freunde genießen die Aussicht auf Stuttgart bei einem Picknick zwischen den Reben mit regionalem Wein.

(Foto: © Stuttgart-Marketing GmbH, Martina Denker)

Odefey & Töchter lädt zum Hühnerfest



Am 14. Juni öffnet der Hof von **Odefey & Töchter** seine Tore zum zweiten Hühnerfest. Wer dabei an ein rustikales Bauernhoffest denkt, liegt falsch: Das Festival bringt sieben Michelin-Sterne und einige der besten Köche und Köchinnen Norddeutschlands sowie ausgewählte Erzeuger in die Lüneburger Heide. Das kulinarische Gipfeltreffen der Extraklasse verbindet auf dem idyllischen Hof Genuss, Tierwohl und Nachhaltigkeit zu einem besonderen Erlebnis.

Auf dem Hof von Geflügelpionier **Lars Odefey**, dessen Hühner, Enten und Wachteln in den besten Küchen des Landes serviert werden, verschmelzen am 14. Juni Spitzengastronomie, regionale Erzeugnisse und bäuerliches Handwerk. Über 20 Koch- und Genussstationen laden zum Probieren und Entdecken ein. Mit dabei sind u.a. die Stermeköche Micha Schäfer („Nobelhart & Schmutzig“, Berlin), Benjamin Gallein („Votum“, Hannover), Maurizio Oster („Zeik“, Hamburg) und



Thomas Wohlfeld („Handwerk“, Hannover). Gemeinsam mit Szenestars und Lokalfavoriten wie Isabelle Pering („bellas Lokal“, Bad Soden), Kevin Bümann („haebel“, Hamburg) und Malte Ibbeken („Kaiserküche“, Oldenburg) kochen sie groß auf.

Genuss trifft Haltung

Das Aufgebot der Spitzenköche kommt nicht von ungefähr. Gastgeber Lars Odefey zählt mit seinem 2017 gegründeten Unternehmen Odefey & Töchter zu den Vorreitern nachhaltiger Geflügelzucht in Deutschland. Seine Hühner, Enten und Wachteln wachsen unter strengen Tierwohlkriterien auf — in artgerechter Haltung mit viel Auslauf und hochwertigem Futter. „Gutes Essen beginnt bei der Haltung“, sagt Gastgeber Lars Odefey. Im Zentrum steht so nicht nur das Federvieh aus eigener Zucht, sondern auch ein starkes Zeichen für nachhaltige Landwirtschaft und respektvollen Umgang mit Tieren.

„Unser Hühnerfest macht diese Werte erlebbar und verbindet Genuss, Tierwohl und Nachhaltigkeit zu einem einmaligen Erlebnis“, verspricht Odefey. Gäste erhalten bei Hofführungen Einblicke in die artgerechte Haltung und treffen Erzeuger und Manufaktoren wie „Alster Wagyu“, die Bäckerei „Brotwerk“, die Rösterei „55 Degrees“ oder das Weingut „Schätzkel“ und probieren Spezialitäten von Geflügel über Fleisch und Fisch bis hin zu vegetarischen Kreationen.

Kochkunst, Kinderspaß und Camping-Flair

Neben dem ganztägigen kulinarischen Programm, Workshops, Tastings und Hofführungen sind mit Festivalpreis auch viele Erlebnisse inkludiert, bei denen junge Gäste auf ihre Kosten kommen: von einer Heuballenburg über Ponyreiten und Eier sammeln bis zu Spiegeleier-Workshops. Wenn die Sonne untergeht, wird bei einer Scheunenfete mit DJ und 1Live-Moderator Tilman Köllner bis in die Morgenstunden gefeiert. Wer möchte, kann direkt auf dem Hofgelände campen und mit Katerfrühstück und Eierspeisen vom offenen Feuer in den Sonntag starten.

Tickets & Infos

Wer dabei sein möchte, kann sich ab sofort online ein Ticket sichern. Die Teilnahme inklusive aller Getränke und Speisen kostet 249 Euro pro Person. Für Kinder bis 12 Jahre sind Besuch und Verzeehr kostenfrei. Optional können Zelte samt Ausstattung von Nordian Camp ab 79 Euro gebucht werden. Tickets gibt's unter:

www.odefeyundtoechter.de/huehnerfest



Foto: © Christian Kerber

Hühnerfest Programm im Überblick

20 Food-Stationen mit Gerichten von Spitzenköchen & Gastronomen

Spezialitäten mit Huhn, Wachtel, Rind, Schwein & vegetarischen Zutaten

Regionale Erzeuger sowie Weingüter, Brauerei, Bäckerei & Kaffeerösterei vor Ort

Workshops zu kulinarischen Themen

Hofführungen zur artgerechten Tierhaltung

Kaffee-Tasting mit Spezialröstungen

Scheunenfete mit 1Live Moderator Tilman Köllner

Kinderprogramm und kostenfreies Camping direkt am Hof möglich

Katerfrühstück am Sonntag

**Veranstaltungsort:
Odefey & Töchter, Mehrer Straße 1,
29525 Hansestadt Uelzen**

Gut essen und das Leben genießen

Das Waldhof Fuschlsee Resort verwöhnt Feinschmecker nach allen Regeln der Kunst. Auch, wer nicht im Hotel wohnt, ist in dem hervorragenden Restaurant des Hotels herzlich willkommen, um für ein paar Stunden den Alltag hinter sich zu lassen. Die Türen in das Restaurant Gütl Stub'n, zur dazugehörigen Sonnenterrasse mit Seeblick und zur SeeBar stehen allen offen.

NEU: Waldzauber aus der Küche

Im Waldhof Fuschlsee Resort wird nicht einfach nur hervorragend gekocht — hier entfaltet sich die unberührte Geschmackswelt des Waldes auf dem Teller. Wilde Kräuter, aromatische Harze und duftende Nadeln schenken jedem Gericht eine Note, die so einzigartig ist, wie der Wald selbst. Jede Zutat erzählt eine Geschichte, jeder Duft entführt in die Tiefen der Natur. Die neue Waldzauber-Küche von Küchenchef Giuseppe Lopez macht die Jahreszeiten schmeckbar: So verleihen zum Beispiel zitrusfrische Tannennadeln, süßlich-harzige Zirbenzapfen und würziger Thymian jedem Gericht eine magische Note. Hier verschmelzen handwerkliche Perfektion und der Zauber der Natur zu einem Genuss, der nicht nur den Gaumen, sondern auch die Seele berührt.

Das Waldhof Fuschlsee Resort ist ein familiär geführtes Hotel, in dem sich jeder zu Hause fühlen kann. Gäste schätzen die gepflegte, ungezwungene Wohlfühlatmosphäre des Hauses. Stilvoll Essen und Trinken — das bleibt Waldhof Gästen in bester



Erinnerung. Von früh morgens bis spät abends ist im Waldhof angerichtet. Ein großartiges Frühstücksbuffet verführt mit allem, was das Herz begehrt zu einem entspannten Morgen. Wer den Tag im Waldhof Spa verbringt oder von einer schönen Wanderung zurückkommt, den erwarten im lichtdurchfluteten Arkadenhof ein Mittagssnack und eine Nachmittagsjause. Süßes und Pikantes ist vorbereitet, um dem kleinen Hunger zwischendurch vorzubeugen. Abends dürfen sich Gäste des Waldhof auf ein besonderes Kulinarikerlebnis freuen. In den gemütlichen Stuben und schönen Räumlichkeiten kommt ein Fünf-Gänge-Abendmenü an den Tisch, das

voll haubenverdächtiger Genüsse steckt. Dazu schmecken die feinen Weine, die der Sommelier passend aus einem großen Sortiment empfiehlt. Für den Aperitif oder Digestif nimmt man an der SeeBar Platz. Von der Lounge auf der Terrasse sind die Sonnenuntergänge am Fuschlsee besonders eindrucksvoll. Nach dem Essen klingen gelungene Abende bei Barmusik aus.

Im Waldhof Fuschlsee Resort sind die angenehmen Seiten des Lebens zu Hause. Das Spa bietet eine der größten und schönsten Wellnesslandschaften des Landes. Am Privatstrand finden Sommertage ihre Höhepunkte. Der liebevoll angelegte Hotelgarten zwischen See und Berg ist eine Oase

der Ruhe. Loslassen und zu sich kommen, das geht hier ganz einfach. Hotelgäste verbringen im Waldhof Fuschlsee Resort erholsame Tage am malerischen, idyllischen Seeufer. Wer sich ein paar angenehme Stunden zwischendurch gönnen möchte und nicht im Hotel übernachtet, der reserviert für das Frühstück oder Abendessen im Restaurant Gütl Stub'n seinen Lieblingsplatz.

www.waldhof-fuschlsee.at



Gold-Vogel-Woche (noch bis 30.11.25)

Waldhof-Highlight: 7 Übernachtungen zum Vorteilspreis, Spa-Gutschein im Wert von 30 Euro pro Zimmer, Begrüßungs-Aperitif und ein gemeinsames Abendessen mit Daniela und Stephanie — Preis p. P.: 7 Nächte ab 1.020 Euro

Waldhof Fuschlsee Resort

A-5330 Fuschl am See, Seestraße 30

Tel.: +43/(0)6226/8264

E-Mail: info@waldhof-fuschlsee.at

www.waldhof-fuschlsee.at

Waldwellness auf 1.500 Metern



Im *Hotel Tann* am Südtiroler Ritten verbringen Naturgenießer eine unvergessliche Auszeit. Waldbaden, der Kneippweg, die natürliche Wellness-Oase und Barbaras Waldküche ermöglichen ein tiefes Eintauchen in die heilende Kraft der Südtiroler Berge. Auf 1.500 Metern Höhe, eingebettet in eine unberührte Waldlandschaft und umhüllt von klarer Bergluft, entfaltet der Frühsommer hier seinen ganzen Zauber. Körper und Geist tanken neue Energie.

Waldbaden — die Heilkraft des Waldes erleben

Waldbaden ist so alt, wie die Menschheit selbst, die tiefe Verbundenheit mit der Natur ein Urinstinkt, der in der Hektik des modernen Alltags oft verdrängt wird. Dabei ist es überraschend einfach: Das bewusste Wahrnehmen der stillen Kraft des Waldes schenkt innere Ruhe, neue Energie und ein gestärktes Immunsystem. Es hebt die Stimmung und entfaltet eine positive Wirkung auf Körper und Geist, die sogar wissenschaftlich belegt werden konnte. Im Hotel Tann wird das Waldbaden zu einem Erlebnis, das weit über den klassischen Ansatz hinaus-

geht: Es ist Wellness-Ritual, Lebensgefühl und Ausdruck der besonderen Werte des Hauses. Begleitet von einer erfahrenen Waldtherapeutin wird das Waldbaden zu einer Reise der Sinne. Mit gezielten Anregungen, achtsamen Übungen und inspirierenden Impulsen



eröffnet sich die Möglichkeit, die Heilkraft des Waldes auf einer tiefen Ebene zu erfahren.

Sich etwas Gutes tun — auf dem neuen Kneippweg

Der Kneippweg verläuft entlang des Wanderweges Nr. 8 und verbindet das Hotel Tann mit Bad Siess. Über 1,2 Kilometer schlängelt sich der naturbelassene Weg durch den Wald und schafft Raum für bewusste Begegnungen mit der Natur. Er lädt ein, innezuhalten und sich auf die zeitlosen Lehren Sebastian Kneipps einzulassen, die heute aktueller denn je sind. Der Wald bietet dafür nicht nur die ideale Kulisse, sondern auch die perfekte Atmosphäre für tiefe Entspannung und neues Gleichgewicht. Ohne Ablenkung können hier Körper, Geist und Seele in Einklang gebracht werden und die Kneipp'sche Lehre wird auf ganz natürliche Weise erfahrbar. Das bewusste Erleben von Wasser, Bewegung und der umgebenden Natur stärkt das Immunsystem, fördert die Durchblutung und wirkt harmonisierend auf den gesamten Organismus.



(Fortsetzung nächste Seite)

Waldwellness auf 1.500 Metern

Foto: © Armin Huber (Hotel Tann)



Wald Spa — Eintauchen in die pure

Entspannung der Natur

Eingebettet in die unberührte Waldlandschaft des Südtiroler Rittens verbindet das Wald Spa im Hotel Tann Natur und Wellness zu einem inspirierenden Erlebnis. Die klare Höhenluft, der würzige Duft von Lärchen und Fichten und das Bergpanorama schaffen eine Atmosphäre, die sofort erdet

und entschleunigt. Ein Highlight ist die Bio-Außensauna, versteckt zwischen den Bäumen. Bei 65 Grad und dem Duft von Fichtenzapfen stellt sich tiefe Entspannung ein, die Muskeln werden gelockert, der Stoffwechsel angeregt und das Immunsystem gestärkt. Der beheizte Tannoramapool rundet das Erlebnis ab: Das Solewasser regeneriert Haut und Atemwege, der Blick auf die

Dolomiten schenkt Ruhe und Freiheit. Traditionelle Badezeremonien wie das milde Brotbad oder das aromatische Brechlbild sorgen für zusätzliche Erholung, während das Zirbenstüberl mit seinem beruhigenden Duft die Tiefenentspannung fördert. Auf der Liegewiese, umgeben von Almwiesen und Nadelwäldern, lädt die Natur zum Durchatmen und Auftanken ein.



Foto: © Hotel Tann

Waldküche — Genuss und Gesundheit im Einklang mit der Natur

Im Hotel Tann ist die Küche eine Hommage an den Wald und seine Schätze. Frische Zutaten aus der unmittelbaren Umgebung wie Kräuter, Beeren, Pilze und regionales Gemüse vereinen ursprüngliche Aromen mit wertvollen Nährstoffen. Dieses naturverbundene Konzept bietet nicht nur unvergleichlichen Geschmack, sondern auch gesundheitliche Vorteile: Wildkräuter wirken entzündungshemmend und stärken das Immunsystem, Waldfrüchte liefern Antioxidantien, und Ballaststoffe aus Wurzeln und Gemüse fördern die Verdauung. Die Waldküche steht für bewusste, naturnahe Ernährung, die Körper und Seele nährt. Jeder Bissen spiegelt die Kraft der Natur wider und sorgt für Genuss und Wohlbefinden.

Tann Frühsommerfreuden (15.—29.06.25)

Leistungen: 7 Tage regenerieren inklusive Genießer-Halbpension, Montag und Mittwoch geführtes Waldbaden, Dienstag geführte Wanderung „Ritten erleben“, Wellnessbereich, Ritten Card u. v. m. - Preis p. P.: ab 1.099 Euro

Kneipp Naturwellness (29.06.—03.08.25)

Leistungen: 7 Tage mit der Kraft des Wassers inklusive Genießer-Halbpension, Montag leichte Kneippanwendungen an der neu errichteten Kneippanlage in Bad Siess, Dienstag geführte Wanderung „Ritten erleben“, Mittwoch geführtes Waldbaden Wellnessbereich, Ritten Card u. v. m. Preis p. P.: ab 1.134 Euro

Hotel Tann****
Das Waldhotel in Südtirol
I-39054 Klobenstein,
Tannstraße 22
Tel.: +39 0471 356 264
E-Mail: info@tann.it
www.tann.it

Auf der Dresdner Schlössernacht am 19. Juli kommen mit der Band „New Jersey“ die legendären Rocksongs von Bon Jovi auf die Bühne

Rockmusik ist nur eine von vielen Facetten auf den 18 Bühnen

Foto: © Simona Isonni



Es wird auch rockig bei der Dresdner Schlössernacht! Mit „New Jersey“ hat sich Europas führende Bon Jovi Tribute Band angekündigt. Sie wird die Bühne am Schweizerhaus so richtig rocken mit legendären Songs wie „Livin’ on a Prayer“, „It’s My Life“ oder „You Give Love a Bad Name“. Die italienische Band hatte sich 2007 gegründet und ihren Namen nach dem 4. Studioalbum und der mit 237 Shows legendären Welttournee von Bon Jovi gewählt. Mit dem typischen Look von Bon Jovi im Jahr 2000, einer beeindruckenden Show und Originalinstrumenten ist die Tribute Band kaum vom Original zu unterscheiden.

Rockmusik ist aber nur eine von vielen Musikrichtungen, die man auf der nunmehr 15. Schlössernacht erleben kann. Auf 18 Bühnen und Spielflächen bieten rund 300 Künstler ein vielfältiges Spektrum von Swing



Mit „New Jersey“ hat sich Europas führende Bon Jovi Tribute Band angekündigt.

und Jazz über Balkansound bis hin zu House — da ist für jeden Geschmack etwas dabei.

Seit 2009 zieht die Schlössernacht Musikfans, Genießer, Flaneure und Tanzbegeisterte aus ganz Deutschland nach Dresden. Nach einem Frischekick im vergangenen Jahr wird auch bei der 15. Ausgabe Bewährtes mit Neuem verquickt, um junge Leute genauso wie die

Junggebliebenen an den Elbhäng zu locken. So ist erneut ein Areal mit Streetart, Hip Hop und Breakdance geplant, eine Late-Night-Projektion an der Schlossfassade mit Live-DJ-Performance sowie angesagte DJs, die bis in die Morgenstunden auflegen.

Aber auch auf die seit 15 Jahren typischen und beliebten „Zutaten“ dieses Kulturevents können sich Gäste

aller Altersgruppen freuen: illuminierte Wandelwege, die verlockende Auswahl an den kulinarischen Ständen, farbenprächtige Stelzenläufer und kostümierte Fabelwesen, Tanzböden unterm Sternenhimmel, die fabelhafte Aussicht und das mit Musik unterlegte Feuerwerk.

Vom Einlass bis zum letzten Ton in den Morgenstunden können die Gäste bei der Schlössernacht elf Stunden lang Musik lauschen, flanieren, genießen, tanzen und träumen.

Der Ticketvorverkauf ist längst im Gange und zieht nach Erfahrung so richtig an, wenn mit den Temperaturen auch die Vorfreude auf sommerliche Open Air Events steigt. Ein Flanierticket kostet 52,50 Euro zzgl. VVK-Gebühr. Den Ticketshop erreicht man auf:

www.dresdner-schloessernacht.de



Foto: © Michael Schmidt

**15. Dresdner Schlössernacht
am 19.7.2025**

Parkanlagen der Elbschlösser,
Bautzner Straße 130 bis 134, 01099
Dresden

Einlass ab 17:00 Uhr, Beginn 18:00 Uhr

Sensoanalyse: Wie man Wein verkostet, um ihn zu genießen



Im ersten Teil dieser Artikelserie Demokratisierung der Genusskultur/Lerne zu Genießen (Ausgabe Mai 2025) haben wir über Entstehung und Nutzen der Lebensmittelsensorik als Mittel zur Genussoptimierung geschrieben. In diesem zweiten Teil werden wir uns mit der Sensoanalyse, als Mittel zum Zweck am Beispiel Wein, beschäftigen.

A. Sensoanalyse: Wie man Wein verkostet, um ihn zu genießen

Sie mögen Wein? Hier können Sie erfahren, wie Sie Ihr Objekt der Begierde besser verstehen und genießen können. Begleiten Sie uns in die Welt der Sinne. Ergänzen Sie ihr Wissen und üben Sie bewusstes Sehen, Riechen, Schmecken und Fühlen. Sie werden Weine und Rebsorten unterscheiden, beschreiben und das Preis-Leistungsverhältnis besser einschätzen können.

Im Selbstgespräch, im Austausch mit Familie und Freunden, beim Einkauf und bei der Kombination von Speisen und Getränken zeigt sich dann der alltägliche Nutzen des erworbenen Wissens.

Sensoanalyse

Als Sensoanalyse bezeichnet man die Beschreibung und Bewertung eines Objektes mit den Sinnen. Ohren, Augen, Nase, Zunge, Mundschleimhaut und Haut sind die dafür beim Menschen vorhandenen Sinnesorgane.

Bei der Sensoanalyse handelt sich primär nicht um ein hedonistisches Vergnügen. Ziel der Sensoanalyse ist es, sensorische Kompetenz zu erhöhen und dadurch Urteilskraft zu stärken: Genuss durch Wissen. Wer die Inhaltsstoffe, die er riecht, schmeckt und fühlt (Haptik), erkennt, benennt und zuordnet, kann das sensorische Potential des Getränks in seinem Glas ausschöpfen und genießen. Die gewonnenen Erkenntnisse lassen sich, angepasst, auf alle anderen Lebens-

mittel übertragen und ermöglichen täglich genussfreudige Erlebnisse.

Sprache

Um Aussagen für sich selbst und Andere verständlich und somit nachvollziehbar zu machen, bedarf es einer klar definierten Terminologie, um objektive, reproduzierbare und wiedererkennbare Aussagen zu treffen.

Methodik

Winehead hat eine deskriptive Methodik entwickelt, die sich an natürlichen Verhaltensweisen des Menschen orientiert. Sehen, direktes Riechen (orthonasale Olfaktion), Schmecken, Fühlen (haptisches Empfinden) und indirektes Riechen (retronasal) über den Rachenkanal bilden die natürliche Reihenfolge bei der Speisenaufnahme.

Objektive Beschreibung

Es gilt, die Sensoanalyse aufzuspalten, um die simultan auftretenden Empfindungen zu unterscheiden. Werden diese erkannt, identifiziert und ihrer Herkunft im Lebenszyklus des Weines zugeordnet, entstehen Wahrnehmungen. Diese lassen sich nun quantitativ beschreiben und bilden die Grundlage für den qualitativen Teil der Sensoanalyse. Als Beispiel sei hier Säure erwähnt. Wie viel Säure (quantitativ) wird wahrgenommen? Passt die Menge zum Weintyp (qualitativ)?

Subjektive Bewertung

Nach Abschluss der fünf objektiven Phasen der Sensoanalyse steht die letzte Phase, die subjektive Wertung, im besten Fall als genussvolle, hedonistische Erfüllung, an.

B. Und so geht's... Schritt für Schritt

Erst beschreiben — dann bewerten

Es gilt die Schritte (Phasen) der Analyse bewusst einzeln nacheinander durchzuführen, auch wenn viele der Empfindungen gleichzeitig in Erscheinung treten. Die von Winehead entwickelte Verkostungsmethodik ist chronologisch aufgebaut, sie orientiert sich an dem natürlichen Ablauf der Speisenaufnahme und besteht aus 6 Phasen:



1. Phase, Augen: Sehen

Der Farbton eines Weines setzt sich aus einer Vielzahl von Einflüssen aus dem gesamten Entstehungs- und Reifungsprozess zusammen. Er kann Aufschluss über den Entwicklungsstand und somit über die Trinkreife geben; es lässt sich jedoch nur bedingt eine Aussage zur sensorischen Qualität ableiten. So entspricht beispielsweise eine hohe Farbdichte nicht unbedingt einem breiten Aromaspektrum.

Drei Eigenschaften beschreiben das Aussehen von Wein.

Klarheit: misst die Anzahl der Schwebeteilchen in der Flüssigkeit.

Sättigung: beschreibt die Leuchtdichte der Flüssigkeit.

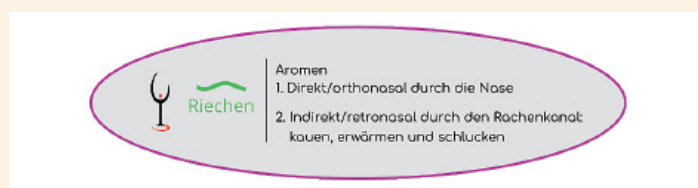
Farbton: bestimmt die Farbe innerhalb des Farbspektrums.

2. Phase, Nase: Riechen

Der Riechvorgang gliedert sich in zwei Phasen:

Zunächst erfolgt die direkte (orthonasale) Olfaktion durch die Nase. Schenken Sie den Wein in ein geeignetes Glas (geruchsfrei, transparent, dünnwandig, >400ml) und halten Sie Ihre Nase tief hinein und riechen Sie daran stoßartig, zwei -bis dreimal, ohne das Glas zu schwenken. Versuchen Sie, Ihre Riechempfindungen zu identifizieren: Was rieche ich? Schwenken Sie dann den Wein einige Male im Glas und wiederholen den Riechvorgang. Versuchen Sie mögliche Veränderungen zu erkennen.

Der zweite Teil des Riehens, die indirekte (retronasale) Phase, erfolgt, wenn der Wein sich schon im Mund befindet. Dort wird er erwärmt, gekaut und zusätzlich belüftet. Dadurch werden Aromen freigesetzt, die nun über den Rachenkanal zur Riechschleimhaut gelangen.



Sensoanalyse: Wie man Wein verkostet, um ihn zu genießen

3. Phase, Mund: Schmecken, Fühlen Riechen (retronasal)

3.1. Schmecken

Schmecken ist nicht gleich Geschmack!

Als Schmecken bezeichnet Winehead den chemischen Prozess, der die im Speichel gelösten Inhaltsstoffe für die Sinneszellen bereitstellt. Schmecken beruht somit ausschließlich auf der Funktion der Zunge: schmeckbare süße, saure, bittere, salzige und umami Stoffe in Empfindungen umzuwandeln, die dann trigeminal durch elektrische Reize an das Gehirn mandibular und maxillar weitergeleitet werden. Dort erfolgt die Zuordnung der Reize durch das Gehirn (Wahrnehmung).

Als Geschmack bezeichnet Winehead den sensorischen Gesamteindruck, der sich aus auditiven, visuellen, olfaktorischen, geschmeckten und haptischen Wahrnehmungen zusammensetzt. Die auditiven Attribute kann man bei Wein vernachlässigen. Bei Kartoffelchips sieht es anders aus.

Geschmack wird im deutschsprachigen Raum bei Lebensmitteln mit doppelter Bedeutung (Schmecken + sensorische Gesamtbewertung) verwendet. Dies führt zu Konfusion und zu Verwechslung mit Schmecken (Wahrnehmungen der Zunge: süß, sauer, bitter, salzig, umami).

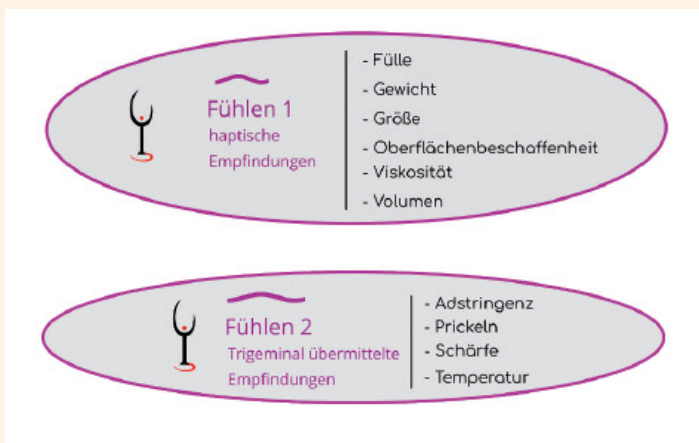
Attribute, die beim Schmecken zu berücksichtigen sind



3.2. Mundgefühl — haptische Eigenschaften

Konzentrieren Sie sich auf das Mundgefühl (haptische Empfindung durch die Mundschleimhaut). Haptisches Empfinden drückt aus, wie ein Stoff sich anfühlt. Versuchen Sie, Ihre Empfindungen den haptischen Eigenschaften zuzuordnen, die in der folgenden Abbildung dargestellt sind. So wird Empfindung zu Wahrnehmung.

Attribute, die beim Fühlen zu beachten sind



Haptik: drückt aus, wie ein Stoff sich anfühlt (Textur). Dafür gibt es vier verschiedene Rezeptortypen im Mundraum. Diese empfinden Festigkeit, Temperatur, Schmerz, Bewegung und Position. Dadurch wird die Evaluation von Adstringenz, Fülle, Gewicht, Größe, Oberflächentextur, Schärfe, Schmerz, Temperatur, Viskosität und Volumen möglich. Bei Wein findet die Empfindung durch die Mundschleimhaut (Lippen, Zunge, Gaumen, Rachen und Backen) statt und wird als mechanischer Reiz (z.B. Adstringenz, hervorgerufen durch Phenole), als Viskosität (Zähflüssigkeit), als Ausdruck mineralischer Effekte, als Schärfe oder als Temperatur (Vasodilatation, z.B. durch Alkohol) wahrgenommen.

Die dafür zuständigen, hochsensiblen Sinneszellen finden sich unter der Haut des Menschen verteilt über den ganzen Körper. Sie können Teilchen von einer Größe von 20-25 Micra unterscheiden.

3.3. Retronasal, indirekte

Olfaktion

Der zweite Teil des Riechens, die retronasale Phase, setzt ein, wenn sich der Wein bereits im Mund befindet. Der gekaute und somit erwärmte und dadurch veränderte Wein setzt Aromen frei, die nicht unbedingt schon bei der direkten Olfaktion sensorisch präsent waren.

4. Phase: Nachhall

Auch Abgang genannt, benennt Finale das Zusammenspiel aller sensorischen Eigenschaften (olfaktorisch, geschmeckt, haptisch, retronasal), nachdem das Getränk geschluckt wurde.

4.1. Welche sensorischen Eigenschaften bleiben bestehen?

Sticht eine Eigenschaft hervor, überlagert Sie andere? Fehlt Ihnen etwas?

4.2. Wie lange bleibt der sensorische Ausdruck bestehen?

5. Phase: Gesamteindruck

5.1 Ist der Wein trinkreif?

5.2 Ist der Wein komplex?

5.3 Ist der Wein harmonisch?

5.4 Hat der Wein Lagerpotential?

6. Phase: Persönliche Bewertung

6.1 Schmeckt Ihnen der Wein?

6.2 Halten Sie den Preis für angemessen?

6.3 Zu welchem Gericht passt der Wein?

Mit den Phasen 5. und 6. werden wir uns in der Juli 2025 Ausgabe beschäftigen. Bis bald!

bildung@winehead.de

+49 1520 8469 829

www.winehead.de

Elsasser Str. 3

01307 Dresden



Layan Life by Anantara bietet maßgeschneidertes Programm

Der Sommer steht vor der Tür — und damit die ideale Gelegenheit, neue Energie zu tanken, sich zu regenerieren und bewusst durchzustarten. Im exklusiven Gesundheits- und Wellnesszentrum **Layan Life by Anantara** auf der thailändischen Insel Phuket finden Gäste das perfekte Rundum-Programm, das mentale Auszeit, personalisierte Fitness, moderne Therapien und gesunde Gourmetküche vereint. Jede Reise beginnt mit einer umfassenden Analyse - inklusive Ganzkörper-Scan und epigenetischer Auswertung - auf



deren Basis ein individuell abgestimmtes Programm entsteht. Ob Muskelaufbau, eine straffere Silhouette, mehr Flexibilität, Stressabbau oder Detox: das Expertenteam von Layan Life begleitet die Gäste auf ihrem Weg zu mehr Balance, Stärke und einem Körper, in dem sie sich rundum wohlfühlen. Neben Personal Trainings, Reformer-Pilates und Aerial-Yoga bietet die „Active Zone“ des Anantara Layan Phuket Resorts, zu dem das Zentrum gehört, sportliche Abenteuer in der Natur — von Klettern und Muay Thai bis hin zum Stand-up-Paddeln und Ziplining. Für tiefgehende Regeneration und beste Ergebnisse sorgen High-End-Behandlungen wie Kryotherapie, IV-Infusionen und Detox-Anwendungen - begleitet von einer feinen, gesundheitsbewussten Küche, kuratiert von erfahrenen Ernährungsberatern und Spitzenköchen. Layan Life by Anantara ist nicht nur ein Retreat, sondern auch ein Neustart für alle, die sich selbst etwas Gutes tun möchten.

Zu Layan Life by Anantara

Layan Life by Anantara
Anantara Layan Phuket,
168 Moo 6, Layan Beach Soi 4,
Cherngtalay, Thalang, Phuket
(+66) 076 317 210
layanlife@anantara.com
www.layanlifephuket.com



+++ 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

© 2025 CFG Fischer GmbH