

Die Quellenhof See Lodge: Südtirols exklusiver Rückzugsort

Foto: © Quellenhof See Lodge



Wenn der Herbst die Landschaft rund um Meran in leuchtendes Gold taucht, wird die *Quellenhof See Lodge* zu einem der romantischsten Orte der Region. Als Adults-Only-Hideaway (ab 14 Jahren) und mit nur 26 Wohneinheiten bietet sie Paaren etwas Besonderes: Zeit füreinander — ungestört, stilvoll und ganz bewusst. Hier geht es um echten Genuss. Um das gemeinsame Frühstück auf der privaten Terrasse

mit Blick auf den See. Um ruhige Gespräche im warmen Wasser des Infinity-Pools. Um geteilte Genussmomente am Kamin oder ein Picknick, das ganz für zwei gedacht ist.

Die See-Suiten mit direktem Zugang zum großen Naturbadesee sowie die privaten Villen mit Pool, Whirlpool und Sauna schaffen ein Wohnambiente, das Privatsphäre und Luxus vereint. Umgeben von sanften Farben, edlen Naturmaterialien und der beruhigenden Weite des Wassers entsteht ein Raum, der nichts fordert außer das Hier und Jetzt zu genießen. Im BalanceSPA erleben



Foto: © zulustudios F. Andergassen AdobeStock (Quellenhof See Lodge)

Die Quellenhof See Lodge: Südtirols exklusiver Rückzugsort

Foto: © Quellenhof See Lodge



Paare wohltuende Anwendungen. Und wer sich bewegen möchte, kann dies im BalanceSPORT-Programm tun — ob beim gemeinsamen Training oder in der Stille des YogaROOMs, der sich hoch über den Dächern der Lodge befindet und einen Blick bis zu den herbstlichen Gipfeln bietet.

Kulinarisch wird Zweisamkeit zum Erlebnis: In der Balance-CUISINE entfalten herbstliche

Aromen ihre ganze Raffinesse — serviert im lichtdurchfluteten Panoramarestaurant. Ein Höhepunkt für alle Sinne ist das exklusive „Underwater Restaurant“, in dem kreative Edelfisch-Menüs, perfekt abgestimmte Weine aus dem haus-eigenen Keller und ein außergewöhnliches Ambiente ein Abendessen in ein sinnliches Ritual verwandeln.

www.quellenhof.it



Foto: © zulustudios F. Andergassen AdobeStock (Quellenhof See Lodge)



Foto: © Quellenhof See Lodge

Romantic Escape

Leistungen: 4 Nächte inkl. Paket „Die süße Verführung“, Candle-Massage im Zimmer, Aperitiv und Schokoladen-fondue im Zimmer

Kuschelpaket

Leistungen: 4 Nächte romantische Auszeit mit liebevollen Details und romantischen Überraschungen, liebevoll gedeckter Tisch am ersten Abend, 2 Stunden Private Spa Suite

Flitterwochen

Leistungen: ab 5 Nächten, romantische Überraschung im Zimmer, 2 Stunden Private Spa Suite, liebevoll gedeckter Tisch am Anreisetag

Quellenhof See Lodge

I-39010 St. Martin
in Passeier bei Meran
Tel.: +39 0473 645474
E-Mail: info@quellenhof.it
www.quellenhof.it

Ab 2026 findet das St. Moritz Gourmet Festival im Sommer statt

Seit 31 Jahren steht das *St. Moritz Gourmet Festival* für Genuss auf höchstem Niveau und lockt jedes Jahr Feinschmecker und Feinschmeckerinnen aus aller Welt ins Oberengadin. Es hat die gastronomische Landschaft der Region nachhaltig verändert und mit dafür gesorgt, dass der Zeitraum Ende Januar bis Anfang Februar inzwischen zu einem der stärksten der gesamten Wintersaison zählt. Jetzt richtet sich das Erfolgs-Festival neu aus und findet ab 2026 im Sommer statt.

Es ist eine Erfolgsgeschichte, die ihresgleichen sucht. Seit 31 Jahren begeistert das St. Moritz Gourmet Festival anspruchsvolle Geniesser aus aller Welt mit unvergesslichen kulinarischen Erlebnissen. Ursprünglich ins Leben gerufen, um den in der gehobenen Hotellerie traditionell schwächeren Monat Januar durch ein hochwertiges kulinarisches Angebot zu stärken, entwickelte es sich rasch zu einem Highlight. Heute zählt der Zeitraum Ende Januar bis Anfang Februar zu den stärksten der gesamten Wintersaison. Auch das kulinarische Angebot in St. Moritz und im Oberengadin hat sich durch das Festival stark verändert. Während es 1994 hier nur wenige mit Sternen oder Punkten ausgezeichnete Restaurants gab, sind es heute mehr als 200 Gault-Millau-Punkte sowie acht Michelin-Sterne.



Neupositionierung als Chance für die Region

Jetzt richtet sich das beliebte Festival neu aus: Ab 2026 findet das St. Moritz Gourmet Festival im Sommer statt. Damit eröffnen sich der Destination St. Moritz/Oberengadin — wie schon zur Einführung vor 31 Jahren — völlig neue Chancen, diesmal in der Sommersaison. Der wachsenden Zahl an Gästen im Sommer kann damit ein zusätzliches, hochkarätiges gastronomisches Angebot gemacht werden, das sie emotional an die Region bindet. Durch die enge Einbindung der Destination St. Moritz

(STMT AG) mit der Neupositionierung im Sommer entsteht ausserdem eine unabhängige und zukunftsorientierte Partnerschaft — strategisch, personell und wirtschaftlich.

Ein Erfolgsgeheimnis des St. Moritz Gourmet Festivals ist, dass es sich stets weiterentwickelt hat. Das gilt selbstverständlich auch für die erste Sommerausgabe: Für das St. Moritz Gourmet Festival 2026 werden bestehende Formate neu interpretiert, ergänzt durch kreative sommerliche Events. Das Konzept mit den teilneh-

menden Köchinnen und Köchen, Eventpartnern und Veranstaltungen wird in den kommenden Monaten schrittweise vorgestellt. Alle Genussinteressierten sollten sich bereits jetzt den Termin vormerken: **Das St. Moritz Gourmet Festival 2026 findet von Dienstag, 25. bis Sonntag, 30. August 2026 statt.**

Laufende News zum St. Moritz Gourmet Festival 2026 gibt es auch auf der Website:

www.stmoritz-gourmetfestival.ch und auf Facebook/Instagram.

Sankt Moritz Gourmet Festival - Impressionen



Foto: © Kevin Ringli / David Hubacher



Fotos Mitte/rechts: © Gourmet Classic

Stilsicher kochen — mit BEECK Küchen



Landhausstil



minimalistischer Stil



Das Familienunternehmen BEECK Küchen aus Bad Oeynhausen, konnte bereits 2020 sein 50-jähriges Firmenjubiläum feiern und legt großen Wert auf hochwertige Materialien, sorgfältige Verarbeitung und eine klare Haltung: Handwerkskunst trifft auf moderne Technologie und ansprechendes Design, um zeitgemäße Lösungen für alle Kundenansprüche zu schaffen. In

den Küchen von BEECK finden sich zahlreiche Stilrichtungen, die sowohl ästhetische als auch funktionale Ansprüche bedienen.

Designvielfalt ist hier für jeden Geschmack gegeben. Designliebhaberinnen und -liebhaber, die Minimalismus, Technik und ein klares Raumgefühl schätzen, entscheiden sich zum Beispiel meist für eine moderne Küche. Hier trifft Klarheit auf Funktion und ist auf das Wesentliche reduziert sowie technisch durchdacht.

Typisch dafür sind klare Linien, glatte Oberflächen und grifflose Fronten. Matte Fronten sind in edlen Tönen wie Kaschmir, Graphit oder Schwarz erhältlich oder es kommen Lack, Kunststoff oder Anti-Fingerprint-Materialien zum Einsatz. Die Geräte

sind dabei dezent integriert, Stauraumlösungen laufen unsichtbar mit — vom vollintegrierten Geschirrspüler bis zum versenkbaren Dunstabzug. LED-Lichtleisten, grifflose Auszüge mit Tip-on-Technik und innovative Schubkastensysteme unterstreichen den Hightech-Charakter der BEECK Küchen.

Wie Sie sich ihr individuelles stilsi- cheres Kochumfeld schaffen

Die Landhausküche — Gemütlichkeit trifft Moderne

Wer gemütliches, traditionelles Ambiente bevorzugt, findet in der Landhausküche eine ideale Verbindung von Charme und Technik. Hier dominieren eine warme Ausstrahlung und

zeitlose Akzente: Rahmenfronten, profilierte Kanten, nostalgische Griffe und offene Regale gehören dazu. Farblich setzen sich sanfte Naturtöne wie Cremeweiß, Pastellblau, Salbeigrün oder Vanille durch — oft kombiniert mit Holzarbeitsplatten oder Steinoptiken. Moderne Akzente lassen sich durch integrierte Küchengeräte, sanfte LED-Beleuchtung oder einen Küchenblock in einem Kontrastton setzen. So entsteht eine einladende, wohnliche Küche, die dennoch durchdacht und praktisch bleibt.

Industrial Style — Rau und markant

Der Industrial Style präsentiert sich mit rohen, ursprünglichen Materialien und einer urbanen Note. Fronten in Beton-, Rost- oder Metalloptik, sichtbare Stahl-



Industrial Style



Skandi-Stil

Stilsicher kochen — mit BEECK Küchen



Japandi-Stil

regale und dunkle Griffleisten prägen das Bild. Kücheninseln mit offenen Regalelementen erinnern an Werkstätten oder Lofts. Arbeitsplatten aus Naturstein oder dunkler Keramik, sichtbare Technik (zum Beispiel Dunstabzugshauben im Fabrikdesign) und robuste Bodenbeläge runden das Ambiente ab. Die Verbindung von Robustheit und zeitloser Ästhetik macht diesen Stil besonders attraktiv für

Individualisten.

Skandi-Charme — Leicht, hell, praktisch

Für Liebhaberinnen und Liebhaber des Skandi-Stils gilt: Wählen Sie helle Farben und leichte, praktische Lösungen. Der Norden inspiriert mit klaren Linien und Farben wie Weiß und Grautönen. Hier dominieren helles Holz und grifflose Fronten oder zierliche Holzgriffe. Offene Regale und helle

Arbeitsplatten aus Holz oder Quarzkomposit schaffen eine freundliche, luftige Atmosphäre — ideal für Menschen, die eine offene, wohnliche und unkomplizierte Küche wünschen.

Japandi — japanische Klarheit trifft skandinavische Behaglichkeit

Japandi vereint Ruhe und Ordnung mit warmem, behaglichem Ambiente. Dezent Farbtöne wie Sand, Taupe

oder Schwarz, glatte Holzoberflächen, matte Lackfronten und Naturstein oder strukturierte Keramik prägen diesen Stil. Die Linienführung ist streng, aber nicht kalt. Weniger ist mehr — die Küche wirkt ruhig und zurückgenommen. Geeignet für Ästhetinnen und Ästheten, die klare Formensprache, Achtsamkeit und zeitlose Eleganz schätzen.

Klassik — zeitlose Schönheit mit moderner Technik

Die klassische Küche bleibt zeitlos schön: Harmonische Fronten mit dezenten Profilen oder feinen Rahmen, gedeckte Farben wie Sand, Steingrau, Weiß oder Taupe und edle Griffe aus Chrom oder Messing sorgen für ein hochwertiges Gesamtbild. In Kombination mit moderner Technik, cleveren Stauraumlösungen und eleganten Details entsteht eine Küche, die Jahrzehnte gefällt — unabhängig von kurzlebigen Trends.

Beeck Küchen — Ihre Küche. Ihr Stil. Ihr Zuhause.

Erleben Sie die neuesten Küchenideen live auf der BEEK Hausmesse 2025 vom 20. Bis 26. September unter dem Motto: „More Color. More Storage. More You.“ Fachhändler können sich ganz einfach über den QR-Code anmelden.

Und auch nach der Messe lohnt sich ein Besuch in der Ausstellung: Die Neuheiten 2025 bleiben dort weiterhin erlebbar — individuell, inspirierend, echt BEECK.



BEECK Küchen GmbH

Carl-Zeiss-Straße 23
32549 Bad Oeynhausen

Tel.: +49 (0)5734 9101-0
Fax: +49 (0)5734 9101-15
info@beeck-kuechen.de
www.beeck-kuechen.de



Klassik-Stil

Dresden hat wieder einen „Augustiner Keller“



Nach 80 Jahren gibt es in Dresden wieder einen „Augustiner Keller“. Der aufwändige Innenausbau ist abgeschlossen und Pächterin Mary Berger freut

sich, hier eine neue Veranstaltungslage anbieten zu können. Für Hochzeiten, große Geburtstage, Firmenevents oder Seminare steht dieser schmucke Saal jetzt zur Verfügung.

Die neue Location befindet sich neben dem Restaurant „Augustiner“ An der Frauenkirche 13, hat einen separaten Eingang und kann über einen Aufzug barrierefrei erreicht werden. Zusätzlich gibt es eine Verbindungstür zum Augustiner-Restaurant, so dass der Augustiner Keller in Stoßzeiten auch als zusätzlicher Gastraum dient.

120 Gäste können in dem historisch nachgebildeten Saal dank Schallschutz mitten in der Innenstadt bis in den Morgen feiern. Sogar eine Musikanlage, Leinwand und Beamer stehen bereit.

Zukünftig wird es hier auch zünftige Oktoberfest-Gaudi und Karnevalsfeiern geben.

www.augustiner-dresden.com



Strahlender Barock im Hotel Taschenbergpalais Kempinski Dresden

Das *Hotel Taschenbergpalais Kempinski Dresden* ist der ideale Ausgangspunkt für romantische Ausflüge ins malerische Elbsandsteingebirge sowie ausgedehnte Spaziergänge zu Dresdens

barocken Wahrzeichen wie dem Dresdner Zwinger und der Frauenkirche. Auch die Porzellanmanufaktur Meissen und weitere traditionsreiche Familienmanufakturen befinden sich im Umland des fürstlichen

Taschenbergpalais.

Auf eine kulinarische Reise voller außergewöhnlicher Aromen und Kombinationen werden Gäste von Marcel Spahn, Senior Executive Chef, begleitet. Seit Mai diesen

Jahres versieht der gebürtige Dresdner die gesamt kulinarische Ausrichtung des Hotels mit seiner individuellen Handschrift. Sowohl die saisonal wechselnden Menüs als auch das exklusive Signature-Menü des hauseigenen Restaurants „Das Palais“ werden in den Sommermonaten auf der weitläufigen Außenterrasse serviert.

Auch Liebhaber des Golfsports sind im Hotel Taschenberg Kempinski Dresden an der richtigen Adresse. Nur wenige Autominuten entfernt, befinden sich die renommierten 18-Loch-Golfplätze Ullersdorf und Elbflorenz. Das exklusive Golf-Package ermöglicht einen luxuriösen Golfurlaub, der Komfort auf höchster Ebene mit sportlichem Vergnügen vereint.

Das *Golfpaket* ist für Aufenthalte bis zum 5. Oktober 2025 buchbar.

www.kempinski.com/de/hotel-taschenbergpalais



Genussvolles Urlaubsfeeling direkt an der Elbe

Rooftop-Sundowner mit DJ, Drinks und Fingerfood | Barbecue auf der Terrasse



ARCOTEL HafenCity Dresden, Barchef Johannes Leybold

Mit den Genuss-Events der ElbUferei Restaurant & Bar fühlt sich Sommer in der Stadt wie Urlaub an. Ob beim Sundowner in den Elbhaus-Suiten, einem sommerlichen Barbecue oder einem mediterranen Menü auf der lauschigen Terrasse: In der ElbUferei Restaurant & Bar zeigt Dresden sich passend zum herrlichen Wetter von seiner köstlichsten und luftigsten Seite.

Rooftop-Sundowner mit Elbblick

In exklusivem Ambiente mit einmaligem 360 Grad-Panoramablick über die Elbe und die Dresdner Altstadt den Sonnenuntergang erleben? Beim Rooftop-Sundowner in den Suiten des Elbhauses stimmt der Rahmen, um sich mitten in Dresden wie in den coolsten Locations des Mittelmeers zu fühlen. Chillige Musik, speziell für das Event kreierte Drinks und köstliche Spezialitäten vom Grill sorgen für einen rundum besonderen Abend. Nach Verfügbarkeit kann der Rooftop-Sundowner auf der Terrasse der Elbhaus-Suiten auch für

private Feiern wie Hochzeiten, Geburtstage oder Firmenevents gebucht werden. Preis: EUR 89,00 p. P. inkl. kleinen Grill-Spezialitäten und Getränken. Reservierung erforderlich.

Sommerliches Barbecue auf der Terrasse
Grillen gehört zum Sommer wie

Sonne, Erdbeeren und gute Laune. Auf der lauschigen Terrasse der ElbUferei Restaurant & Bar serviert das Küchenteam flammengeküsste Kompositionen vom Holzkohlegrill. Im Stil eines 4-Gang-Menüs werden die gegrillten Komponenten mit köstlichen Beilagen am Platz serviert — immer mit dem speziellen kulinarischen Twist, der diese Grillabende ganz besonders macht. Preis: EUR 69,00 p. P. inkl. Begrüßungsdrink, Amuse-Bouche, Brot- und Wasserbegleitung. Optionale Weinbegleitung: EUR 35,00 p. P. Termine: 20. und 27. September 2025 jeweils 18.00 Uhr. Reservierung erforderlich.

Urlaubsfeeling mit mediterranen Menüs

Küchenchef David Schöbel kreiert auf der Basis hochwertiger heimischer Produkte und mit Hilfe ungewöhnlicher Kompositionen, Gewürze und Texturen immer wieder neue Interpretationen bekannter Gerichte. Mit Handwerkskunst und Savoir-faire zaubert er unkomplizierte und gleichzeitig kreative Speisen auf den Teller, bei denen jeder Bissen seine Freude an der Sache schmeckbar macht. Einen

einfachen Tomatensalat etwa verwandelt er mit gepickelter Zwiebel, fermentiertem Knoblauch und Crostini in eine aufregende Vorspeise, beim urösterreichischen Tafelspitz sorgen Erbsen, Meerrettich und eine als Salat marinierte Wurzel-Julienne für geschmackliche Überraschungen. Die Garnele mit Passionsfrucht, grünem Spargel und Szechuan Pfeffer zaubert fruchtig-scharfe Sommeraromen auf den Teller, die gebackene Aubergine mit Kichererbsen, Granatapfel und Pistazie setzt einen mediterranen Levante-Akzent. Abschließend locken als Dessert etwa Mango, die mit einem Brownie leckere Schokoaromen und mit Limette und Zitronenmelisse feine Säure mitbringt, oder vollmundige Kirsche mit feinem Nougat, Joghurt und Yuzu. Eine Auswahl regionaler Weine und von Barchef Johannes Leybold kreierte Drinks ergänzen das Angebot.

Reservierungen unter:
+49 351 448 111 0 oder
hafencity@arcotel.com
ElbUferei Restaurant & Bar
Leipziger Straße 29, 01097 Dresden
www.elbuferei.de



Familienweingut Leitz aus Rüdesheim am Rhein

Als Johannes Leitz 1985 das bis dahin noch im Nebenerwerb geführte Weingut von seiner Mutter übernahm, ahnte er nicht, dass dieses kontinuierlich wachsen würde und heute international für sein präzises Terroir bekannt ist. Der bis damals noch recht kleine Familienbetrieb wuchs über die Jahre zu einem modernen Weingut mit rund 130 Hektar Rebfläche, wovon sich etwa 40 Hektar im Eigenbesitz befinden. Unter der Hand von Johannes Leitz war die Philosophie immer klar: Qualität vor Quantität und eine unerschütterliche Bindung an das Terroir des Rheinregionals.

Mittlerweile besitzt der Wein der Familie Leitz nicht nur in Deutschland Liebhaber, sondern wird auch nach Norwegen, Schweden, England, in die USA und weitere 33 Länder exportiert. Der Fokus liegt dabei auf der sensorischen Qualität und dem alterswürdigen Potenzial der Weine. Die Palette des Angebots reicht von eleganten, frischen Einsteigerweinen bis hin zu komplexen, lang gereiften Spitzenweinen, die das Zusammenspiel von Rebsorte, Bodenbeschaffenheit und mikroklimatischen Feinheiten des Rüdesheimer Berges widerspiegeln.

Besonders ausdrucksstark sind die trockenen Spitzenweine aus den Lagen Berg Schlossberg, Berg Rottland und Berg Kaisersteinfels. Diese entfalten eine aromatische Vielfalt und eine salzige Mineralität, die im Glas spürbar ist und sich über Jahre hinweg weiterentwickelt. Die Weine zeichnen sich durch Struktur, Finesse und eine präzise Balance zwischen Frucht und Würze aus, wodurch sie sowohl auf dem Gaumen als auch im Kopf eine nachhaltige Erinnerung hinterlassen.

Alkoholfreier Wein

Um zu süßen Säften und Wasser eine Alternative zu schaffen, entstand bereits vor 10 Jahren als Resultat aus vielen Experimenten der erste entalkoholisierte Riesling. Johannes Leitz und sein Team legen von Beginn an allergrößten Fokus auf eine hervorragende Grundweinqualität, von der nach der Entalkoholisierung möglichst viel erhalten bleiben soll. Damit ist es möglich, mit vergleichsweise wenig Zucker zu arbeiten und sich somit geschmacklich auf den wirklichen Wein zu fokussieren. Dabei



werden die Grundweine zur Entalkoholisierung nach denselben hohen Standards produziert, die auch beispielsweise bei der Herstellung der Weine aus den großen Lagen (GG) angelegt werden. Somit erzielen die alkoholfreien Weine des Weingutes Leitz Jahr für Jahr höchste Auszeichnungen.

Mittlerweile kann das Weingut Leitz seinen Kunden 9 verschiedene alkoholfreie Produkte in zwei Kategorien anbieten. Dazu zählt einmal die Kategorie der „EINS-ZWEI-ZERO“-Weine, die gezielt so weit, wie technisch möglich, entalkoholisiert werden. Außerdem enthält das Portfolio die „ZERO-POINT-FIVE“-Weine. Wie der Name bereits andeutet, enthalten diese Weine bis zu 0,5%vol. Alkohol, was auch verbraucherfreundlich so auf dem Etikett angegeben wird. Dies ist Johannes Leitz besonders wichtig. Denn auch nur eine kleine Menge von etwa 0,2% vol. macht einen erheblichen Unterschied im Geschmack und dürfte rein rechtlich mit 0% vol. auf dem Etikett ausgezeichnet werden.



Foto: © Florian Kresse

(Fortsetzung nächste Seite)

Familienweingut Leitz aus Rüdesheim am Rhein

Diese Weine werden per Vakuumdestillation bei etwa 26-28 °C entalkoholisiert, was zum jetzigen Standpunkt die schonendste Methode dazu darstellt.

Vinothek

In den regelmäßig stattfindenden Weinverkostungen präsentiert Johannes Leitz interessierten Teilnehmern eine Mischung aus traditioneller Handwerkskunst und modernem Önologie-Ansatz in der neuen und modernen Eventlocation. Diese kann von bis zu 150 Personen genutzt werden, die hier je nach Bestuhlung und Veranstaltung Platz finden. Die Location wurde als eine stilistische Weiterentwicklung des bestehenden Büro- und Kellergebäudes mit einer Hommage an vergangene Generationen geplant. Denn das Weingut Leitz besitzt eine urkundlich belegte Geschichte, die bis ins Jahr 1744 zurückreicht.

Gekonnt wird dort die moderne Atmosphäre einer Vinothek mit

geschichtsträchtigen Bildern und Darstellungen vergangener Generationen verbunden. Die räumliche Nähe zum Weinkeller und den Weinbergen macht die Materie um so anschaulicher. Die Architektur des Weingutes spiegelt insgesamt dennoch den Stil der hauseigenen Weine wider: puristisch, klar und elegant und dynamisch.

Der Rüdesheimer Berg mit seinen Großen Gewächs-Lagen ist bestens dafür geeignet, reife, geschmackvolle und einfach perfekte Riesling-Trauben hervorzubringen. Während im vorderen Rheingau größtenteils Löss-Lehm die Bodenstruktur prägt, lassen sich im Rüdesheimer Berg viele verschiedene Arten mineralischer Gesteinsarten wie Quarz, Quarzit, grauer Schiefer oder



roter Schiefer finden. Gerade diese Böden sind es, die die Weine aus den Berglagen so einzigartig und dennoch unterschiedlich machen. Hier entstehen Weine mit unglaublicher Strahlkraft, gepaart mit feiner Eleganz, Mineralität und zugleich ausreichend Tiefgang und Komplexität.

Ein Wein aus dem Berg Schlossberg zeichnet sich häufig durch herbe, kräuterge, erdige, aber zugleich fruchtige, florale Noten aus. Ein Wein der in jungen Jahren meist etwas verschlossen wirkt, aber schon ein großes Potenzial andeutet. Nach meist 3-5 Jahren entfaltet er sich und steht mit ganzer Stärke im Glas. Daher warten die Winzer des Weingutes Leitz bis zwei Jahre nach der Lese, bevor sie den fertigen Wein in den Verkauf geben, um dem Wein im Vorfeld bereits eine gewisse Reife zu ermöglichen.

Im Rüdesheimer Berg werden rund 18 Hektar reine Steillage ausschließlich per Hand bewirtschaftet. Einerseits ist eine maschinelle Bearbeitung anders nicht möglich, anderer-

seits kann auf diese Weise bewusst ein intensiver Einfluss auf das Wohlergehen der heranwachsenden Trauben genommen werden — eine Voraussetzung für vollendeten Wein.

Weinproben und Weinverkauf ab Hof

Email: vinothek@leitz-wein.de
Telefon: 49 (67 22) 99 99 100

Rüdesheimer Straße 8a
65366 Geisenheim
Rheingau, Germany

Öffnungszeiten
Mo — Do: 8:00 — 12:00 und
13:00 — 17:00 Uhr
(außer an Feiertagen)
Fr: 8:00 — 12:00 und
13:00 — 15:00 Uhr
(außer an Feiertagen)

Weinproben ab 6 Personen gerne mit
Vorankündigung.

Gerne nehmen wir Ihre Bestellungen in
unserem neuen Leitz Shop entgegen.

www.leitz-wein.de

Bei der Aftershowparty der HOPE-Gala in Dresden sind mehr als 20 Gastronomen dabei

Foto: © Claudia Jaquemin



Am 27. September 2025 findet die 17. HOPE-Gala Dresden statt, eine Benefizveranstaltung, die das Projekt „HOPE Cape Town“ in Südafrika in seinem Engagement für Kinder und ihre Familien in den Townships, für ihre Gesundheit, ihre Bildung und eine Perspektive in ihrer Heimat unterstützt. Die Dresdner Benefizgala gilt als eine der größten Charity-Veranstaltungen in den neuen Bundesländern. Künstler verschiedener Genres sind im Galaprogramm zu erleben, von Comedian Matze Knoop und den Impulso Tenors über Stefanie Hertel mit ihrer Band „MORE THAN WORDS“, JOEY (Johanna Mross solo) und Cassandra Steen bis hin zu MVX, die seit ihrem Erfolg bei The Voice Kids 2021 so richtig durchgestartet sind. Bei der Aftershowparty kann man auf der großen Bühne des Schauspielhauses tanzen, im neuen „SchlagerSalon“ zu Livemusik feiern oder in einer weiteren

Lounge zur Musik von namhaften DJs wie DJ Agent Twist abtanzen. Kulinarisch wird den Gästen bei der Aftershowparty eine riesige Auswahl geboten. Mehr als 20 namhafte Restaurants und Cafés aus Dresden und dem Umland unterstützen die Gala und bieten im ganzen Haus feine Kulinarik und Getränke an. Die Liste der Gastronomen reicht von Mario Patis, VEN Restaurant und Stresa/Hirschsalon über Elbuferei, La Campagnola, Carolaschlösschen und Luisenhof bis zum Lingnerschloss, KORA I Gerichtecküche und die Canapé Manufaktur. Auch das Vapiano hat seine Teilnahme zugesichert. Eine weitere Anreise haben der „Waldblick Pulsnitz“, das „Quartier 5“ aus Gohrlich und das Schmiedeland-



haus Greifendorf. Süße Akzente setzen die Baumstriezel Manufaktur, MaryCakes und die Terence Hill Kaffee & Candybar „Italia“. Der Valckenberg Weinhandel bringt eine feine Weinauswahl mit, das Begrüßungsgetränk kreiert Karls Erdbeerhof. Für Nachschub an Koffein sorgen das House of Coffee und das Kaffee-kraftwerk, und auch die Zigarrenmanufaktur ist vor Ort. Eine Auswahl an Cocktails bietet der Kobalt Club Royal an. Alkoholfreies und Biere aus der Region steuern Oppacher und Meissner Schwerter bei, die die Gala seit Jahren unterstützen. Alle Caterer spenden die Arbeitszeit ihrer Teams vor Ort. Beim Wareneinkauf profitieren sie unter anderem von einer

Kooperation mit dem Unternehmen Milchwerk, das die Veranstaltung als Sponsor unterstützt. Für einen reibungslosen Ablauf sorgen die „Stephan Gaubatz Eventlogistik“ und das Elbtalteam mit mehr als 40 Servicekräften.

Tickets für die HOPE-Gala sind unter www.hopegala.de erhältlich. Sie kosten je nach Platzkategorie zwischen 220 und 260 Euro. Im Preis enthalten sind das Galaprogramm, der Sektempfang und die Aftershowparty mit Musik und Kulinarik im ganzen Haus.

www.hopegala.de



Der Wired Cooker - Ihre Küche in einem Topf

Ob Profi- oder Hobbyköche, alle haben sie ein gemeinsames Problem: Platz. Die Kunst des Kochens verlangt nach einer Bandbreite an Küchengeräten, um das Beste aus den Zutaten herauszuholen. Für einen perfekt gekochten Reis braucht es einen Reiskocher, damit der Sushi-Abend gelingt. Damit die Gamelen im Tempuramantel von allen Seiten richtig kross werden, benötigt es eine Fritteuse. Karotten-Julienne mit Ingwer? Am besten im Dampfgarer. Und der gute Schmorbraten muss natürlich in einem schweren Schmortopf zubereitet werden, wie es schon die Großmutter getan hat. Oder muss er das wirklich? Was wäre, wenn Sie eine ganze Küche, 12 verschiedene Geräte mit all ihren Funktionen, in einem einzigen Topf vereinen könnten?

Genau das bietet ein Stück schweizerischer Ingenieurskunst, entwickelt, um Präzision und Qualität mit intuitiver Anwendung zu kombinieren: Der **Wired Cooker** von Wired Cooking.

Auf den ersten Blick sieht der Wired Cooker aus wie ein eleganter Topf mit einem Kabel daran. Doch sobald er in Betrieb ist, zeigt sich, dass weit mehr unter dem Topfdeckel steckt




Wired Cooking

als von außen anzunehmen ist. Das multifunktionale Küchengerät bietet ambitionierten Hobbyköchen neue Freiheit in der Küche, indem er komplizierte Arbeitsprozesse durch das Auswählen von 12 Modi und anschließender Prozessüberwachung übernimmt. Dafür sorgen drei hochpräzise Sensoren im Boden, im Wasser und im Deckel, die den gesamten Garprozess überwachen und durch eigenständige Anpassungen so gleichmäßige Ergebnisse garantieren. Sie sorgen für eine schweizerische Präzision bei Temperatur und Timing. So gelingt jedes Gericht — von Sous-vide-Garen über Schmoren bis hin zum passgenauen Eierkochen. Kein ständiges Schauen auf die Uhr im Kochstress, kein stetiges Kontrollieren von Temperatur oder Konsistenz während man eigentlich an einer anderen Stelle arbeiten müsste. Alles ist von einer App steuerbar, die sich über Bluetooth mit dem doppelwandigen Topf verbindet.

Unsere Redaktion unterzog den Wired Cooker einem 3-Gänge-Menü-Test: Wir wollten wissen, ob in einem Topf sowohl Vor-, Haupt- und



(Fortsetzung nächste Seite)

Der Wired Cooker - Ihre Küche in einem Topf



Nachspeise gelingen. Den Startschuss legten wir mit Dim Sum, kantonesischen Teigtaschen, deren Teigkonsistenz und Gamelen-Ingwerfüllung entscheidend vom Dämpfen abhängt. Wir bereiteten die Dim Sum vor, füllten den Topf und wählten unter „Geräte“ den Modus „Steamer“ aus. Das Resultat? Samtiger Teig, nicht wässrig aber dafür saftig, und knackige Gamelen im Ingwersud. Wir waren überzeugt, aber noch lange nicht am Ende mit unserem Test. Denn der Hauptgang ist bekanntlich der wichtigste Teil im 3-Gang-Menü. Der Wired Cooker sollte hier gleich drei Küchengeräte ablösen: Das

Lachsfilet in Zitronenbutter mit Dill wurde im Sous-vide-Verfahren gegart, um Aroma in den Fisch zu bringen. Der Sushi-Reis als Beilage sollte im Reiskoch-Modus die gleiche Konsistenz wie in einem Reiskocher erlangen. Den krossen Part des Hauptganges rundete schließlich das gehackte Karotten-Auberginengemüse ab, vorher eingelegt in einer Sesamhonigmarinade und anschließend frittiert im Wired Cooker. Das Gerät meisterte jeden der Schritte und besonders waren wir vom Fisch begeistert, dessen Aroma in unserer Küche Restaurantqualität bekam. Kein solches Menü darf ohne eine süße

Sünde bleiben. Für die Nachspeise entschieden wir uns für die Schokoladenschmelzer-Funktion, um schokolierete Erdbeeren und Weintrauben zu zaubern. Schokolade ist hitzeempfindlich und darf nicht über 50 °C erhitzt werden, weshalb ein langsames, gleichmäßiges Erwärmen und Rühren für eine glatte Konsistenz unabdingbar ist. Wir konnten den Wired Cooker dabei beobachten, wie er unsere Schokolade gezielt erwärmte und abgekühlte, um sie stets wohltemperiert zu halten. Unter diesen Voraussetzungen konnten unsere schokolierten Früchte nur top werden. Kleiner Tipp der Redaktion: Geben Sie eine Mischung aus Chili und Zimt in die Schokolade und verleihen Sie den

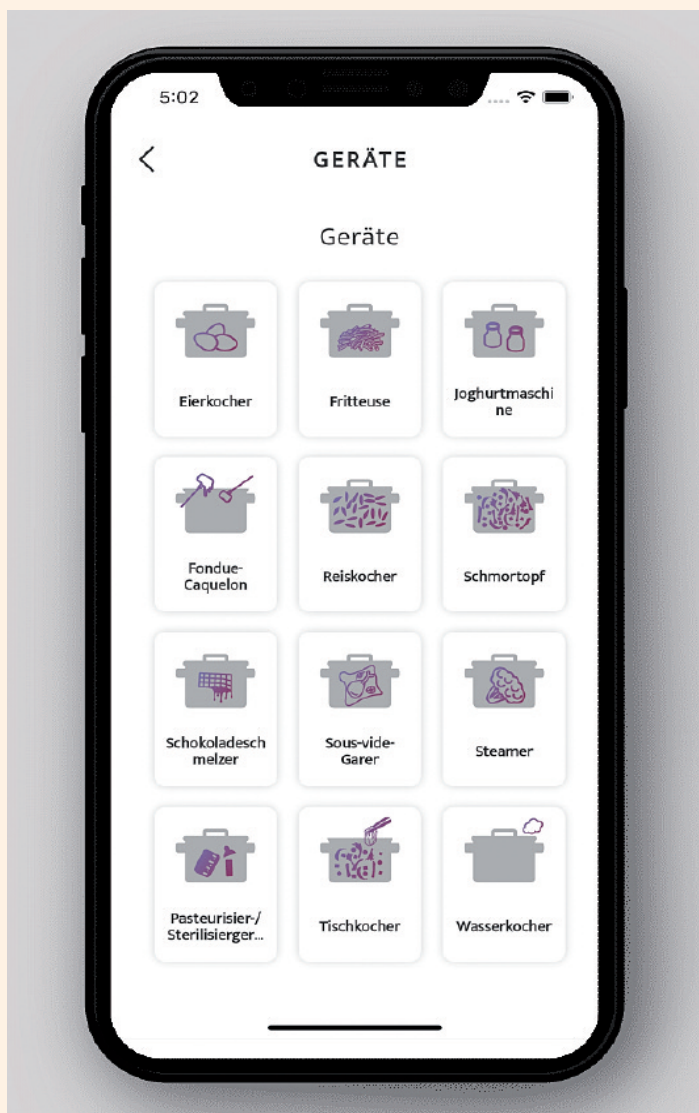
Früchten so eine leicht pikante Note.

Nach den üppigen Gängen wanderte der Wired Cooker einfach in die Spülmaschine. Ob wir den doppelwandigen Topf als nächstes als Tischkocher, für ein Käsefondue oder als präzisen Wasserkocher benutzen werden, wissen wir noch nicht. Was wir aber entschieden sagen können, ist, dass der Wired Cooker nun seinen Platz in unserer Küche gefunden hat. Seine einfache Anwendung, das Timing beim Kochen und die Qualität der Speisen sind ein Garant für ein komfortables Kocherlebnis für den Alltag.

<https://wiredcooking.com/>

Instagram: @wiredcooking

<facebook.com/Wired-Cooking-100117425706148>



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 wie z.B. Cranberry, Eierlikör, Mohn auf Anfrage möglich**



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



Zürserhof: Opening am 3. Dezember 2025

Foto: © Marcel A. Mayer / Grand Resort Zürserhof

Manche Orte vergisst man nie. Andere entdeckt man immer wieder neu. Das **Zürserhof Grand Resort*****s** ist beides: alpine Legende und stilvolles Hideaway für Anspruchsvolle, die genau wissen, was sie wollen: Qualität, Charakter und luxuriöse Gelassenheit. Direkt an der Piste.

Der Zürserhof startet am 3. Dezember 2025 in eine neue Wintersaison — stilvoll, exklusiv und ganz nah am echten Arlberg-Gefühl. Seit 70 Jahren in Familienbesitz, präsentiert sich das Hideaway heute moderner denn je: mit gelebter Tradition und zeitgemäßer Leichtigkeit.

Ready. Set. Snow.

Morgens aufwachen, den Blick über die verschneiten Berge schweifen lassen — und direkt vom Hotel auf die Piste starten. Im hauseigenen Sport-Shop wartet High-End-Equipment, abgestimmt auf jedes Level und jeden Anspruch. Für sportliche Abenteurer steht der Local Guide bereit — für versteckte Abfahrten, Pulverschnee und Momente, die den Arlberg so unvergleichlich machen.

70 Jahre alpine Klasse — und kein bisschen alt

Der Zürserhof ist mehr als ein Hotel — er ist Teil des Arlbergs.



Foto: © Dominik Zimmermann / Grand Resort Zürserhof

So selbstverständlich wie der erste Schnee. Seit 70 Jahren in Familienbesitz, wird das exklusive Haus heute mit Fingerspitzengefühl und frischer Vision von **Laura und Hannes Skardarasy** (Foto im Kreis) geführt. Tief verwurzelt in seiner langen Geschichte und offen für das Jetzt. Ein Ort, der nicht laut sein muss, um Eindruck zu hinterlassen: Quiet Luxury mit echtem Herz.

Soulspace — auch für kleine Schneekönige

Vor dem Kamin im Panorama-Ruheraum ins Daybed sinken, die Schneeflocken beobachten. Eine wohltuende Behandlung genießen, im warmen Pool schweben, umgeben von Kräuterdüften. Das Aureus Spa ist ein Rückzugsort zum Durchatmen. Groß-



Foto: © Dominik Cini / Grand Resort Zürserhof



Foto: © Marcel A. Mayer / Grand Resort Zürserhof

Zürserhof: Opening am 3. Dezember 2025

Foto: © Marcel A. Mayer / Grand Resort Zürserhof



zügig. Ästhetisch. Und ehrlich regenerierend. Für Erwachsene — oder als Family Spa auch für die Kleinen. Denn Entspannung kennt im Zürserhof keine Altersgrenze.

Move — zwischendurch mal ohne Schnee

Indoor-Tennis, Basketball, Soccer Bubbles — und ein Fitnessbereich, der keine Wünsche offenlässt. Wer in Bewegung bleiben will, findet hier Platz, Energie und Spaß —

ganz gleich, ob ambitioniert oder einfach aus Freude am Spiel. Die Kids? In bester Betreuung. Die Eltern? Entspannt und frei für ihre ganz persönliche Quality-Time.

Winternächte am Arlberg

Wenn es draußen still wird, beginnt drinnen die schönste Zeit. In den Stuben trifft alpine Bodenständigkeit auf Dining mit Feinsinn — entspannt, hochwertig, exquisit. Danach an die



Foto: © Patrick Langwallner / Grand Resort Zürserhof

Bar: ein Signature Drink, Piano-Vibes von Eddie und dieser eine Moment, in dem alles passt.

Grand Experience. Echt Zürserhof.

Der Zürserhof ist ein Lebensgefühl. Die Vorfreude steigt — auf das Wintergefühl, auf Begegnungen mit Herz und auf eine Genussskultur, die Gäste aus aller Welt begeistert. Saisonstart: 3. Dezember 2025.

Grand Resort Zürserhof*****s

Zürs 75

A-6763 Zürs am Arlberg

Tel.: +43/(0)5583/2513-0

hotel@zuerserhof.at

www.zuerserhof.at

Haubers Naturresort, Allgäu: Jung-Chefinnen im Doppelinterview



Eva (li.) und Tanja Hauber leiten das Vier-Sterne-Superior-Hotel Haubers Naturresort in Oberstaufen/Allgäu. (© Haubers Naturresort/Michael Colella)

Ein Schicksalsschlag, der alles veränderte: 2019 übernahmen Eva und Tanja Hauber im Alter von 25 bzw. 27 Jahren und damit weit früher als geplant die Leitung des Familienbetriebs Haubers Naturresort bei Oberstaufen im Allgäu. Seither gestalten sie gemeinsam mit Vater Klaus und Bruder Tobias (heute 23 Jahre) die Zukunft des Hauses — mutig, modern und mit einem Umbau, der den Wandelsichtbar macht.

Eva und Tanja, seit mittlerweile fünfeinhalb Jahren führt Ihr das Hotel nun schon gemeinsam mit Eurem Vater Klaus. Welche Herausforderungen begleiten Euch dabei regelmäßig im Alltag?

Tanja: Natürlich sind wir beide

nicht immer einer Meinung, was auch an unseren unterschiedlichen Charakteren liegt. Gerade das macht es aber spannend, denn Entscheidungen treffen wir meist irgendwo in der Mitte. Alles, was unsere Mitarbeitenden betrifft, geschieht in Absprache mit unserer Personalreferentin Theresa und/oder den Abteilungsleitern. Größere Themen besprechen wir im Familienrat. Die Erfahrung von Klaus und seine sachliche Sichtweise sind dabei sehr wertvoll.

Eva: Tanja und ich haben gelernt, dass jede mal eine (Fehl-)Entscheidung treffen kann, aus der man lernt. Streit gibt es nur konstruktiv und sachlich. Auch privat sehen wir uns oft, sogar öfter als unsere Partner. Das ist schon irgendwie schön!

Haubers Naturresort, Allgäu: Jung-Chefinnen im Doppelinterview

Wer übernimmt welche Aufgaben im Hotel?

Eva: Die Zuständigkeiten vermischen sich stark, obwohl wir die verschiedenen Bereiche damals klar aufgeteilt haben. Tanjas Stärke liegt in der Vertragsgestaltung (Arbeitsrecht), Buchhaltung und bei den Zahlen. Sie ist außerdem Ansprechpartnerin für Rezeption, Reservierung und Verwaltung. Ich hingegen bin eher „analog“ unterwegs und kümmere mich vor allem um das „Menschliche“, also die Kommunikation nach innen und außen. Außerdem betreue ich die Küche, den Service sowie den Spa.

Tanja: Die Haustechnik teilen wir uns auf. Ich organisiere sämtliche Reparaturen und deren Erledigung seitens externer Partner, während Eva sich häufig Verbesserungs- oder Modernisierungsmaßnahmen überlegt, diese vorbereitet und beauftragt. Den Prozess des Neubaus hat sie begleitet, dokumentiert und aktiv mitgestaltet. Zusätzlich verantworte ich die „schönen, dekorativen“ Dinge wie Zimmerausstattung, Böden usw. Eva kann das nicht so gut (lacht). Bei technischen Angelegenheiten halten wir immer Rücksprache mit unserem Vater Klaus und/oder unserem Bruder Tobi.

Ende Juli erfolgte der Spatenstich für den großen Umbau. Warum habt Ihr Euch für diesen entschieden und für wann ist die Neueröffnung des Hotels geplant?

Tanja: Wir wollen endlich die bislang doppelt vorhandenen Strukturen zusammenfassen, um den Betrieb langfristig effizienter und wirtschaftlich tragfähig aufzustellen. Im Fokus stehen dabei eine optimierte Logistik, ein stimmiges Gesamtkonzept und ein Aufenthalt, der für Gäste noch ansprechender wird. Die Neueröffnung planen wir aktuell für Spätherbst 2026.

Wie läuft der Hotelbetrieb jetzt weiter?

Tanja: Unser Gutshof, also das größere Gebäude, kann uneingeschränkt weiterbetrieben werden. Wir

sind sehr froh, dass wir auch nahezu unser gesamtes Team weiterbeschäftigen können. Bis zur Wiedereröffnung wird es für alle im Unternehmen spannend: Es entstehen neue Abläufe, veränderte Zuständigkeiten und zum Teil ganz andere Wege der Zusammenarbeit. Aber wir sind bereit, diesen Prozess gemeinsam zu gestalten.

Worauf müssen sich Eure Gäste während der Umbauphase einstellen und wie kommt Ihr ihnen dabei entgegen?

Eva: Während der Abrissarbeiten bis Anfang September ist es natürlich laut, danach versuchen wir so schnell wie möglich, den Rohbau fertigzustellen, und im Grunde herrscht dann wieder Ruhe. Wir haben aus der Vergangenheit gelernt, dass wir am besten ehrlich kommunizieren und ggf. sehr kulant sind. Nur so können wir auf eventuelle Gastfeedbacks positiv reagieren. Unser Schwalbennest wird öfter für den Nachmittagskaffee zur Verfügung stehen, um dem Baulärm ein wenig zu entkommen. Generell gilt für uns: flexibel bleiben, aufmerksam zuhören und mit viel Verständnis reagieren.

Was sind die konkreten Ziele des Umbaus und was erwartet Gäste nach der Neueröffnung?

Eva: Unsere beiden Häuser, Landhaus und Gutshof, werden durch einen unterirdischen Gang miteinander verbunden, sodass unsere Gäste in Zukunft bequem und witterungsgeschützt von einem Gebäude ins andere gelangen. Über diese Verbindung wird auch das Landhaus an das bestehende Holzheizwerk angeschlossen und künftig mit Wärme aus Hackschnitzeln versorgt. Im Gutshof dreht sich künftig alles rund um Wellness und Entspannung. Das Landhaus hingegen vereint Kulinarik, sportliche Aktivitäten und den Empfangsbereich unter einem Dach. Unsere Gäste begrüßen wir in einer eleganten Lobby mit stilvollem Loungebereich und angeschlossener Sonnenterrasse. Auch eine Bar für entspannte Abendstunden ist geplant. Das Restaurant, welches sich aktuell noch im Gutshof befindet, wird ins oberste Stockwerk im neuen Landhaus verlegt.

Tanja: Zudem entstehen individuell gestaltete Themenzimmer und komfortable Suiten, eine moderne Carportanlage mit Photovoltaik-Überdachung,

E-Ladestationen, ein Billard- und Dartzimmer sowie eine gemütliche Stube für Gesellschaftsspiele. Sportbegeisterten stehen größere Cardio- und Krafräume mit mehr Platz sowie ein weitläufiger und heller Yogaraum zur Verfügung.

Wo seht Ihr Haubers Naturresort in fünf Jahren?

Tanja: Immer noch in Kalzhofen (lacht). Wir werden uns dann vermutlich mit der Renovierung des Gutshofs, der Erweiterung des Spa-Bereichs „Haus am See“ sowie mit neuen Highlights beschäftigen. Zusätzlich sind weitere Zimmer im südwestlichen Bereich des aktuellen Landhauses geplant.

Eva: In den nächsten Jahren liegt unser Fokus stärker auf der Qualität der bestehenden Infrastruktur — wie dem Klimapfad oder dem Gutshof. Auch unser Spa-Anwendungskonzept und die zugehörigen Räumlichkeiten müssen erneuert werden. Aber jetzt steht für uns erst einmal „der große Wurf“ an — und ganz nebenbei freuen wir uns über unsere wachsenden Familien und die Zeit mit unseren Kindern.

Interview Natalie Schneider/AHM

www.haubers.de



Am 31. Juli 2025 erfolgte der Spatenstich für den großen Umbau bei Haubers Naturresort/Allgäu: v. l. n. r. Tobias Hauber; Eva Hauber; Hans-Martin Renn, Architekt; Peter Winder, Bauleiter; Klaus Hauber; Martin Beckel, Bürgermeister Oberstaufen und Tanja Hauber.

Stuttgart geht aus

Stuttgart tanzt aus der Reihe. Denn in der baden-württembergischen Landeshauptstadt feiern Party-people, wo einst Goldbarren gelagert oder Geschäfte erledigt wurden und es einen Geheimcode für den Einlass braucht. Es sind vor allem die außergewöhnlichen Locations, die das besondere Flair ausmachen — und der Metropole neben Klassikern wie dem Stuttgarter Weindorf oder Wasen Stuttgart ein überraschend unkonventionelles Image verleihen.

www.stuttgart-hidden-champion.de

Stuttgart gilt als Stadt der großen Feiern und lebendigen Ausgeviertel. So hat sich unter anderen die Gegend rund um den Hans-im-Glück-Brunnen in den letzten Jahren zum beliebten Treffpunkt entwickelt. Dort findet sich beispielsweise die bei Nachtschwärmern beliebte Szene-Bar *Mata Hari* oder das stilvolle *Café Deli*. Ebenso hoch frequentiert ist die legendäre *Waranga-Lounge* am Kleinen Schlossplatz. Im Hospitalviertel wiederum gilt das *Jigger & Spoon* nicht zuletzt deshalb als „place to be“, weil sich die Bar in einem ehemaligen Banktresor befindet. Von außen erahnt übrigens niemand, dass sich hinter der Tür eine von zahlreichen angesagten Flüsterkneipen versteckt. Eine weitere „Speakeasy Bar“ gibt's im Leonhardsviertel mit dem *Holzmaier*, dessen Namensgeber Johannes Mack dort Anfang des 19. Jahrhunderts als Künstler tätig war.



Nachtleben im „Kessel“: In den Abendstunden erwachen Stuttgarts angesagteste Party-Spots zum Leben.

Ganz in der Nähe sollten Jazz- und Soul-Liebhaber auch dem renommierten *BIX Jazzclub* einen Besuch abstatten. Zu den weiteren ungewöhnlichen Hot Spots zählen der *Palast der Republik* (einst stilles Örtchen, heute angesagter Treffpunkt im Sommer) sowie die *Sattlerei* nahe des Marienplatzes, wo früher das Geschirr der Dinkelacker-Brauereipferde gelagert und repariert wurde. Heute genießen Besucher dort eine große Auswahl an Bier- und Gin-Spezialitäten in stilischem Ambiente. Wen es trotzdem lieber ins Festzelt zieht, der sollte den traditionellen *Wasen Stuttgart* nicht verpassen. Vom 25. September bis 12.

Oktober 2025 findet das zweitgrößte Volksfest der Welt zum nunmehr 178. Mal statt. Dann heißt es wieder „O'zapft isch!“ — aber auf Schwäbisch eben.

Tagsüber Stadtbummel, abends ein Logenplatz mit Aussicht: Besonders an lauen Sommertagen zieht es Besucher zum Sundowner raus aus der Stadt und hinauf auf ihre unzähligen Höhenlagen — etwa für ein romantisches Picknick inklusive Sonnenuntergang bei der *Grabkapelle auf dem Württemberg* oder am *Teehaus im Weissenburgpark*. Wer ihn nicht tagsüber schon besucht hat, sollte sich auch den Ausblick vom 217 Meter hohen *SWR Fernsehturm Stuttgart* nicht entgehen lassen, übrigens bequem erreichbar mit der *Grünen Tour der Stuttgart Citytour*. Musik- und Theaterfans wiederum zieht es für Ballett-, Oper-, und Schauspiel-Aufführungen in die *Staatstheater Stuttgart*. In der kommenden Saison hat Europas größtes Drei-Sparten-Theater spannende Premieren und beliebte Repertoirevorstellungen wie „Die unendliche Geschichte“ (16. November 2025) oder „Hamlet“ (6. Dezember 2025) im Programm. Und für alle Kurzentschlossenen wartet beim *Stuttgarter Weindorf* (21. August bis 6. September) eine riesige Auswahl an verschiedenen regionalen Etiketten zum Verkosten, inmitten der stimmungsvoll geschmückten Lauben in der Innenstadt.

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. Mit der StuttCard erhalten Besucher sogar freien Eintritt in verschiedenen Museen. 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.

www.stuttgart-tourist.de



Romantische Abendstunden: Der Weissenburgpark Stuttgart gilt als beliebter Treffpunkt, um sich den Sonnenuntergang über der Stadt anzuschauen.

Wie das Familienunternehmen Clement Chococult aus Bernried am Starnberger See zur Schokolade kam

Angefangen hatte alles 1985, als Franz X. Clement in Tutzing am Starnberger See aus seiner Leidenschaft für sehr gute Schokolade gemeinsam mit seiner Frau Andrea ein alteingesessenes Café mit Conditorei übernahm. Von Beginn an stand bei ihnen die Qualität der Rohstoffe, der Geschmack der Torten und Pralinen sowie das handwerkliche Können im Mittelpunkt. 2001 wurden die beiden von neuen Produkten aus der Schweiz inspiriert: Felchlin Grand Cru Couverturen brachte neue Aromen in ihr Sortiment. Die Clements reisten sogar in die Schweiz, um das Know-how zu vertiefen, und veredelten schon bald alle Torten und Confiturwaren mit dieser feinen Schokolade.

Im Jahr 2003 entschlossen sich Andrea und Franz X. Clement, das Café und die Conditorei zu schließen. Der Fokus wurde nun gänzlich auf die Herstellung von Pralinen und Schokoladen gelegt. Nach



Sebastian (li) und Max Clement auf dem Food-Festival 2025 im Hotel Vier Jahreszeiten Starnberg

Clement
chococult

einem intensiven Planungsjahr gründete das Paar Clement Chococult in Bernried am Starnberger See. Das Ziel war klar: Qualität mit außergewöhnlichem Geschmack zu verbinden — mit hochwertigen Rohstoffen wie Edelcacao und viel handwerklichem Können.

2014 sind die beiden Söhne in den Familienbetrieb eingestiegen: Sebastian leitet als gelernter Koch und Küchenmeister die Creation und Produktion. Max verantwortet die Organisation, den Vertrieb und den Markenauftritt. Seit 2015 gibt es zudem eine eigene Filiale in der Münchner Innenstadt, und seit Ende 2020 gibt es neben der Manufaktur in Bernried einen Chocomaten, der Chocoholics auch rund um die Uhr versorgt.

Anfang 2024 haben die beiden Söhne mit Ihrer Firma Clement Culinaries GmbH die Nachfolge vollzogen und den elterlichen Betrieb sowie die Marke Clement Chococult übernommen. Damals wie heute steht Clement Chococult für feinste Pralinen und Schokoladen, hergestellt mit Hingabe und Tradition und mit dem Anspruch, Geschmackswelten zu eröffnen, die begeistern. Besuchen Sie Clement Chococult vor Ort oder entdecken Sie die feinen Kreationen online unter:

www.clement-chococult.de



+++ Impressum +++

Das **Gourmet Classic Journal** ist eine Zeitung in der Digital Edition für die gehobene Hotellerie und Gastronomie, für Wellness und Events. Die Bezieher dürfen Vervielfältigungen nur von 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

