

Das Hotel Weisses Kreuz und Gourmetrestaurant Mamesa in Südtirol



Die Zeit scheint stehengeblieben zu sein in dem kleinen Vinschgauer Bergdorf Burgeis, 30 Minuten südlich vom Reschensee und ca. eine Stunde von Meran entfernt.

Still und verträumt schmiegt sich der Ort auf 1216 Meter an den Hang des Watles, der ganzjährig ein Paradies für Wanderer und Skifahrer ist und eröffnet Richtung Süden einen weiten Blick in die Südtiroler Bergwelt.

Wir fahren langsam durch enge, verwinkelte Gassen, vorbei an einer Sennerei, die, wie sich herausstellt, das

einzigste Ladengeschäft in der 850-Seelen Gemeinde ist. Hier wird von den meisten Anwohnern noch Landwirtschaft betrieben, auch wenn es nur zwei Kühe sind, die sich auf dem Hof tummeln, oder ein paar Hühner, die am Wegesrand in der Erde picken.

Bekannt ist Burgeis aber vor allem durch das an den Hang geschmiegte Benediktinerstift Marienberg, das höchstgelegene Kloster Europas.

Der kleine Dorfplatz von Burgeis wird im Grunde geprägt von zwei historischen Gebäuden: Das Hotel



Mara Theiner

Das Hotel Weisses Kreuz und Gourmetrestaurant Mamesa in Südtirol

Foto: © Hotel Weisses Kreuz / Daniel Zangerl



Gourmetrestaurant Mamesa

Foto: © Hotel Weisses Kreuz



Küchenchef Marc Bernhart

Weisses Kreuz aus dem Jahre 1871 und dem Ansitz zum Löwen, das älteste und geschichtsträchtigste Haus im Ort aus dem Jahr 1236. Mara Theiner führt hier in bereits sechster Generation ein sehr besonderes Adults-only-Designhotel.

Schon ihre Großeltern betrieben an dieser Stelle eine Gastwirtschaft und einen Krämerladen. Großvater Theiner war ein Visionär und glaubte schon lange, bevor andere Hotels dies etablierten, an das Konzept von Wellness und ließ hier eines der ersten Hotellschwimmbäder der Region bauen. In den sechziger Jahren kamen dann mehr und mehr Sommerfrischler nach Burgeis ins Weisse Kreuz, so dass die anderen Wirtschaftszweige aufgege-

ben wurden und sich die Familie komplett der Hotellerie widmete.

Nach dem frühen Tod des Großvaters kümmerte sich nun die Großmutter allein um Kinder und Hotelbetrieb. Durch ihre kluge und weitsichtige Entscheidung kaufte sie der Familie ihres neuen Lebensgefährten den völlig maroden 800 Jahre alten Ansitz zum Löwen ab, der heute Dank Familie Theiner aus dem Dornröschenschlaf erwacht ist und 9 außergewöhnliche Hotelsuiten beherbergt. Auch ein Café befindet sich hier im Ansitz und lädt zum Verweilen und lebendigem Austausch zwischen Hotelgästen und Dorfbewohnern ein.

1999 wurde der Wellnessbereich

im Stammhaus ausgebaut und 2013 ein moderner Neubau ans Stammhaus angegliedert. Ebenfalls 2013 entschied die Familie Theiner, dass mit dem recht verfallenen Ansitz zum Löwen etwas passieren müsse, da dieser hier in der Dorfmitte kein ansehnliches Bild abgab. So wurde eine geradezu beeindruckende Sanierung des histori-



Fotos im Kreis und Reihe unten : © Gourmet Classic



Suiten im Hotel Burgeis (Foto links) und im Ansitz zum Löwen (Foto rechts)



Behutsame Sanierung im Ansitz zum Löwen

schen Gebäudes begonnen, welches ursprünglich wirtschaftlich einmal zur Fürstenburg am Rande des Dorfes gehörte.

Behutsam wurde hier in Zusammenarbeit mit dem Denkmalmat die historische äußere und innere Bausubstanz restauriert. So wurde auf gekonnte Weise eine Symbiose mit dem zeitgemäßen Luxus eines Vier-Sterne-Hauses geschaffen, wie zum Beispiel der Einbau großzügiger Bäder oder eines Fahrstuhls. Heute können die Gäste zwischen 9 unterschiedlichen Suiten wählen und unter kunstvoll

Das Hotel Weisses Kreuz und Gourmetrestaurant Mamesa in Südtirol

geschnitzten Holzdecken aus der Renaissance nächtigen. Glas und Sichtbeton transportieren dieses historische Kleinod ins Heute und machen einen Aufenthalt im Ansitz zum Löwen einzigartig.

Wer als Urlauber das Authentische liebt, Luxus in der Ruhe, der Natur, gewachsener Geschichte und gutem Essen begreift, wird im Hotel Weisses Kreuz mit seinen 47 Zimmern und Suiten eine glückliche Zeit verbringen.

Da gutes Essen im Vinschgau verortet ist und im Weissen Kreuz Burgeis schon immer wichtig war, ist es nur eine Frage der Zeit gewesen, bis sich hier im Haus ein ganz besonderer Hotspot der Kulinarik entwickelte.

2022 wurde das Hotel um das **Gourmetrestaurant Mamesa** erweitert. Den gebürtigen Burgeiser und jetzigen Küchenchef Marc Bernhart zog es nach seiner Ausbildung zunächst hinaus in die Welt. Besondere Stationen waren dabei die besten Küchen in Kitzbühel, Lech und Zürich. Aber später erkannte er den besonderen Reiz seiner Heimat und das Potential, sich hier im Mamesa verwirklichen zu können.

Exzellente Produkte aus der heimischen Region werden in einer kosmopolitischen Ambiente mit viel Ehr-



lichkeit und Herz auf den Tisch gezaubert. Dabei ist es Marc Bernhart wichtig, sich nicht nur auf das übliche Filet eines Tieres zu beschränken, sondern auch manchmal ein wenig vergessene Produkte wie Kalbsbries oder Knochenmark in seine Gerichte mit einzubauen. Er ist ständig für neue Inspirationen offen, probiert und lässt die Ergebnisse dann in seine Menüs mit

einfließen, stets mit höchster Sorgfalt und handwerklicher Perfektion.

Dabei ist es ihm besonders wichtig, immer den Eigengeschmack eines Produktes zu betonen und herauszustellen. So werden in der Küche Honig und Eier aus Burgeis verwendet. Das schließt aber nicht aus, dass Marc Bernhart auch Jacobsmuschel oder Wolfsbarsch verarbeitet. Pasta, Ravioli

und Gnocchi werden in der Küche frisch zubereitet. In der hauseigenen Patisserie werden Kuchen, Eis, Pralinen und Brötchen selbst gemacht. Uns hat nicht nur das Gourmetmenü im Mamesa beeindruckt, auch im à la carte Restaurant des Hauses sind die Speisen hervorragend und überraschend in ihrer Komposition.

Mehrere namhafte Preise, die Marc Bernhart und sein Team in den letzten beiden Jahren erkocht haben, sprechen für sich, wie zum Beispiel 4 Hauben und 18 Punkte im Gault Millau Restaurantguide Südtirol, oder 94 Punkte im Falstaff Restaurant Guide.

Für Liebhaber kulinarischer Events werden unterjährig 4-, beziehungsweise 6-Hands-Dinner veranstaltet. Als besonderer Höhepunkt des Jahres gilt aber die Kitchenparty, die am letzten Tag vor der Winterpause 2025 das erste mal stattfand, aber nun fest in den Eventkalender aufgenommen werden soll. 16 Top Chefs und kreative Newcomer aus acht Ländern kochten an Live Cooking Stations und DJ's sorgten für die passenden Beats.

Ein kulinarisches Highlight der Extraklasse, welches man 2026 nicht verpassen sollte.

www.weisseskreuz.it



In Caorle nahe Venedig steht die Eröffnung des spektakulären Cavallino Bianco Venezia bevor

Das malerische Städtchen Caorle mit seinen bunt gestrichenen Häuserfassaden liegt in einer Lagune an der Adria und nur eine Autostunde von Venedig entfernt.

Hier konnte der charismatische Visionär Ralph A. Riffeser seinen Traum von einem Familienhotel der Extraklasse verwirklichen — ein Jahrhundertprojekt. Am 1. Mai 2026 eröffnet nun das neue *Luxury Family Beach Resort Cavallino Bianco Caorle* — Venezia und gilt schon jetzt als Meilenstein für die touristische Entwicklung der Region. Zwischen Pinienhainen und direkter Meerlage können hier in der „Tankstelle der Liebe“, wie R.A. Riffeser es nennt, Familien einzigartige Quality-Time miteinander verbringen.

101 großzügige Suiten — die magische Zahl wurde absichtlich gewählt — wurden stilvoll designt und perfekt auf die Bedürfnisse moderner Familien ausgerichtet. Jede Suite wird den Familien kompromisslosen Komfort, Privatsphäre und Bewegungsfreiheit schenken. Ausgestattet mit zwei Bädern, getrennten Schlafbereichen, Pantryküche und Terrasse, ermöglicht jede Suite Meerblick.



Fünf Hektar Strandbereich bieten hier ein völlig neues Gefühl von Urlaub am Meer.

Elegante Strandvillen sind mit einem großzügigen Abstand von 10-15 Metern voneinander platziert und erzeugen auch hier das wunderbare Gefühl von Privatsphäre.

Überhaupt erhält Wellness im Cavallino Bianco Caorle einen sehr großzügigen Rahmen: Auf über 4000 Quadratmetern Fläche können sich Familien in beheizten Pools, Ruhezonen sowie auf einen Adults-only-

Rooftop-Bereich zurückziehen, während die Kinder im Lino Land auf 750 Quadratmetern Indoor- und Outdoor-Flächen mit altersgerechten Spielbereichen und Kreativwerkstätten liebevoll betreut werden.

Dies spiegelt sich auch in dem außergewöhnlich hohen Mitarbeiterschlüssel wider. Auf die 101 Suiten sind 200 Mitarbeiter verteilt, die sich um das Wohlbefinden der Gäste kümmern.

Das Resort bietet neben den Angeboten für Kinder und Jugendliche bis 16 Jahren bewusst auch Bereiche, die Paaren und Einzelpersonen als exklusive Rückzugsmöglichkeiten zur Regeneration dienen. Hier soll ein ganz natürlicher Ausgleich zwischen Family

Time, Kids Time, Me Time und Two Time entstehen, so dass es wirklich gewährleistet sein wird, dass Familien sich hier regenerieren können und ins Gleichgewicht finden.

Das Cavallino Bianco Caorle — Venezia empfängt seine Gäste bis zu zehn Monate im Jahr, so dass Familien ihren Urlaub hier auch außerhalb der klassischen Sommermonate genießen können.

Cavallino Bianco Caorle - Venezia

Viale dei Cacciatori
30021 Caorle (VE), Italien
caorle@cavallino-bianco.com
<https://caorle.cavallino-bianco.com/de>



Europas neuer Gesundheits-Hotspot



Ob medizinische Kur, naturbasierte Regeneration, spektakuläre Outdoor-Erlebnisse oder luxuriöse Rückzugsorte – Tschechien bietet heute ein breites Spektrum an Wellness- und Longevity-Erfahrungen, das weit über die bekannten Klassiker hinausgeht. (Fotos: © VisitCzechia/Jan Kasl)

Wer bei Wellness in Tschechien sofort an mondäne Kolonnaden, Trinkbecher und nostalgische Kummusik denkt, liegt nicht falsch - aber längst nicht mehr vollständig richtig. Neben dem traditionsreichen westböhmisches Bäderdreieck entwickelt sich das Nachbarland zunehmend zur modernen Longevity-Destination: Mit innovativen Gesundheitskonzepten, spektakulärer Naturarchitektur, Design-Spa-Resorts und Rückzugsorten fernab der üblichen Wellness-Hotspots gilt das Land als derzeit spannendste Gesundheitsdestination Europas. Übrigens: Viele der Orte sind von Deutschland aus in wenigen Stunden erreichbar - ideal für ein verlängertes Wochenende oder eine

bewusste Auszeit mit Tiefenwirkung.

www.visitczechia.com

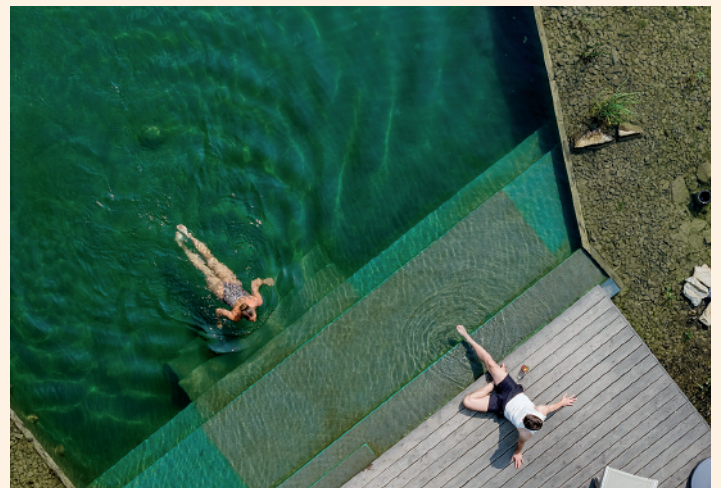
Der Klassiker: Heilende Quellen im Böhmisches Bäderdreieck

Karlsbad, Marienbad und Franzensbad bleiben das Herz der tschechischen Bäderkultur - Orte, an denen seit Jahrhunderten medizinische Kurtradition auf architektonische Eleganz trifft. Gäste baden in heilendem Thermalwasser, flanieren durch Parks und Kolonnaden und lassen sich in Kurhäusern verwöhnen. In Karlsbad, dem größten Kurort Tschechiens, wo einst schon Goethe, Beethoven, Freud, Chopin oder Sissi zur Kur waren, sprudelt beispielsweise die berühmte Quelle Vřídlo mit bis zu 70 °C. In Marienbad laden über hun-

dert Mineralquellen zu wohltuenden Trinkkuren ein — zum Beispiel aus der Kreuzquelle, deren leicht salziges Wasser durch knapp zehn Gramm Mineralsalze pro Liter belebend wirkt. Eine beliebte Unterkunft ist das Falkensteiner Spa Resort Marienbad, in dem ganzheitliche Gesundheitskonzepte und medizinische Diagnostik, Bewegung, Ernährung und Regeneration zu individuell abgestimmten Programmen für Vitalität und nachhaltiges Wohlbefinden verschmelzen. Franzensbad wiederum ist berühmt für Schwefel- und Moorbäder, das regionale Naturoor wird in traditionellen Anwendungen genutzt, die Durchblutung, Hautbild und Regeneration fördern.

Sonnenheilbad mit Zukunft: Luhačovice

Weniger bekannt, aber ebenso wirkungsvoll ist das mährische Heilbad in der Kleinstadt Luhačovice, das häufig als „Sonnenheilbad“ bezeichnet wird, aufgrund des historischen Areals der sogenannten Sluneční lázně („Sonnenbäder“). Diese Anfang des 20. Jahrhunderts vom Architekten Dušan Jurkovič gestaltete Anlage diente einst dem Baden, Schwimmen und Sonnen in freier Natur und wurde jüngst aufwendig restauriert. Das Projekt, ausgezeichnet beim Wettbewerb „Spa Inspiration 2025“, verbindet diese traditionsreiche Kurgeschichte mit modernen Wellness- und Longevity-Ansätzen — in einer entspannten, weniger touristischen Atmosphäre. Ein weiteres



Wellness-Geheimtipp: Luhačovice gilt als „Sonnenheilbad“ Mährens und verbindet traditionsreiche Heilverfahren mit modernen Wellness- und Longevity-Konzepten. (Fotos: © VisitCzechia)

Europas neuer Gesundheits-Hotspot

Beispiel in Luhačovice ist das stilvolle Augustiniánský dům (Deutsch: Augustiner Haus), das medizinische Kompetenz mit Boutique-Hotel-Charme verbindet. Hier geht es weniger um mondäne Kurgesellschaft als um bewusste Regeneration — ein Trend, der besonders bei jüngeren Wellnessreisenden an Bedeutung gewinnt.

Auch auf klassischer Ebene entstehen neue Maßstäbe. Mit dem MELORI aqua & spa eröffnete am 31. Januar 2026 eines der größten Spa-Resorts des Landes, das ganz auf umfassende Regeneration und hochwertige Wellness-Infrastruktur ausgerichtet ist. Die Anlage befindet sich in der Bergregion Dolní Morava im Glatzer Schneegebirge - einer Region, die sich in den vergangenen Jahren zu einem vielseitigen Ganzjahresziel für Aktiv- und Erholungsurlaub entwickelt hat. Abseits urbaner Zentren setzt auch das Resort Svata Kateřina inmitten ausgedehnter Wälder auf ganzheitliche Ansätze: Beim Ayurveda Longevity Weekend stehen traditionelle indische Heilmethoden, Yoga, Meditation und eine individuell abgestimmte Ernährung im Fokus.

Schlösser, Designhotels und prämierte Hideaways

Wer Wellness mit außergewöhnlichem Ambiente verbinden möchte, findet im ganzen Land eine wachsende Zahl ausgezeichneter Häuser, von historischen Schlössern bis zu avantgardistischen Designhotels. Viele davon wurden jüngst im neuen Gault&Millau-Guide „Stay & Dine“ gewürdigt. Dazu zählen etwa Schlossresorts wie das Chateau Mcely, Zbiroh oder Herálec in Mittelböhmen, das vielfach ausgezeichnete Dvůr Perlová voda nahe der sächsischen Grenze, das kunstaffine Miura Art Hotel Čeladná am Fuß der Beskiden oder das moderne Hotel Perk in Šumperk im Altvatergebirge.

Über Tschechien

Wer die goldene Mitte Europas erkundet, begegnet einem Land, das Geschichte und Moderne vereint: Städte wie Prag, Brünn oder Ostrava gelten



In Dolní Morava öffnet mit dem MELORI aqua & spa das größte Wellnesszentrum des Landes, samt exklusivem Adults-Only-Spa und familienfreundlichem Kinderbereich. (Foto: © MELORI aqua & spa)

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 Lan-

desinneren 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 jahrhundertalten Bräuchen, die bis heute gepflegt werden.

www.visitczechia.com



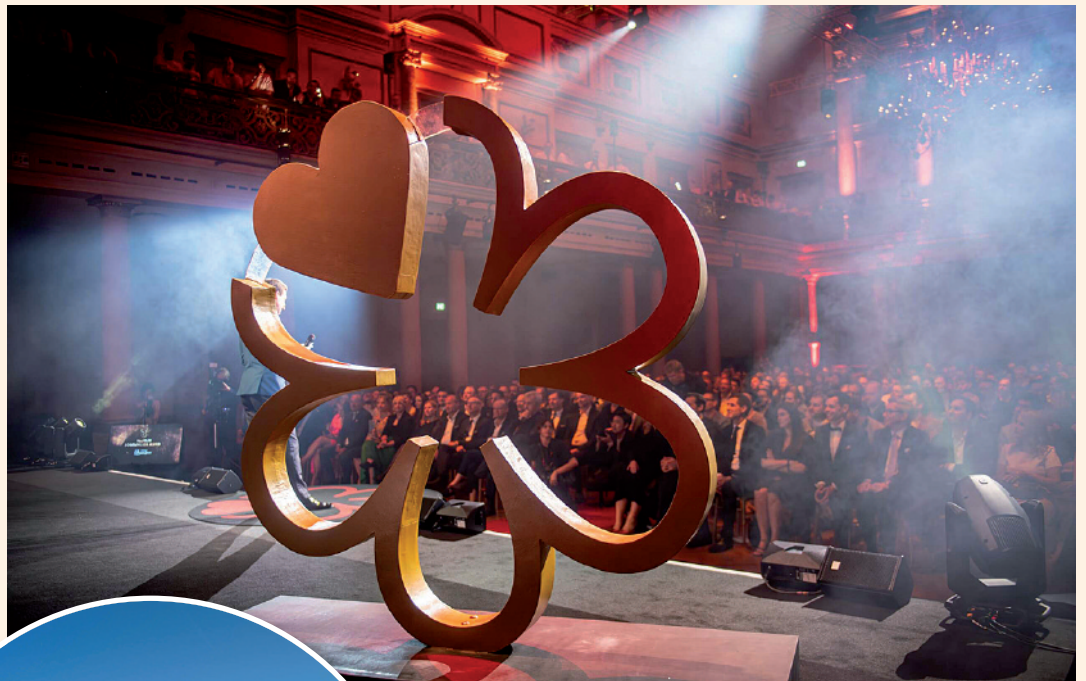
Schloss Zbiroh in Mittelböhmen zählt zu den ältesten Adelsitzen Tschechiens und verbindet heute historisches Ambiente mit exklusiven Aufenthalten inmitten waldreicher Hügellandschaft. (Foto: © VisitCzechia / Jiri Jirousek)

Die Michelin Guide Ceremony bleibt zwei weitere Jahre in Frankfurt am Main

Über Frankfurt geht erneut der kulinarische Sternenhimmel auf. Nach der Premiere im vergangenen Jahr ist die Mainmetropole sowohl 2026 als auch 2027 Gastgeberin für die deutsche Sterneverleihung und rückt für zwei weitere Jahre in den Mittelpunkt der nationalen Goumetwelt. Um das entsprechend zu würdigen, haben die Stadt zusammen mit der DEHOGA Hessen und der „Tourismus + Congress“ GmbH ein fünfwöchiges Begleitprogramm unter dem Motto „Sterne über Frankfurt“ kreiert. Hochwertige Events mit Stereköchen, spezielle Genussformate und exklusive Blicke hinter die Kulissen sollen vom 19. Mai bis zum 23. Juni Spitzenküche für Branchenvertreter ebenso erlebbar machen wie für Frankfurterinnen und Frankfurter sowie Gäste aus ganz Deutschland.

Das Rahmenprogramm haben Stadt und DEHOGA jetzt im Frankfurter Gesellschaftshaus Palmengarten vorgestellt: Also, an dem Ort, wo am 23. Juni die Michelin Guide Ceremony stattfindet und gespannt darauf gewartet wird, wer die begehrten Ein-, Zwei- und Drei-Sterne-Auszeichnungen Deutschlands für 2026 erhält. Zudem werden der Bib Gourmand für ein besonders ausgewogenes Preis-Leistungs-Verhältnis sowie die Michelin Special Awards, darunter der Sommelier Award, verliehen.

„Frankfurt verfügt über so viele Superlative“, betonte Wirtschaftsdezementin Stephanie Wüst bei der Vorstellung des Rahmenprogramms. Dazu gehöre auch das Gastgewerbe: „Unsere Gastronomie und Hotellerie sind bedeutende Wirtschaftsfaktoren, Arbeitgeber und Imageträger für Frankfurt weit über die Stadtgrenzen hinaus“, betonte die Stadträtin. Dass die Guide Michelin Ceremony erneut in Frankfurt stattfindet, ist für sie „ein starkes Signal für unseren Wirtschaftsstandort. Frankfurt steht für Internationalität, Qualität und Dynamik —



genau das spiegelt sich in unserer Gastronomieszene wider: Von ausgezeichneten Sternerestaurants über innovative Nachwuchstalente und veganer Küche bis hin zu traditionsreichen Apfelweinbetrieben, die vielfältigen Veranstaltungen zeigen, wie eng Spitzenküche, regionale Identität und wirtschaftliche

Wertschöpfung miteinander verbunden sind“. Ähnlich sieht das Robert Mangold, Präsident des DEHOGA Hessen: „Die erneute Austragung der Michelin Guide Ceremony in Frankfurt ist ein wichtiges Signal für unsere Branche.“ Das Festival „Sterne über Frankfurt“ schaffe aus seiner Sicht „Wertschöpfung für Gastronomie und Hotellerie, erhöht die überregionale



Michelin Guide Ceremony 2025

(Fortsetzung nächste Seite)

Die Michelin Guide Ceremony bleibt zwei weitere Jahre in Frankfurt am Main

Strahlkraft Frankfurts und zeigt, wie leistungsfähig und vielfältig unser Gastgewerbe ist“. Durch die Guide Michelin Ceremony und dem damit verbundenen Rahmenprogramm habe Frankfurt 2025 als gastronomisch interessante Destination deutlich an Aufmerksamkeit und Zuspruch gewonnen, berichtet Jasmin Bischoff, Leiterin Tourismusmarketing bei der TCF: „Durch die sehr gute Pressearbeit hatte die Stereverleihung in Frankfurt ein viel höheres Medienecho als in den Jahren zuvor. Frankfurt wurde in kulinarischer Hinsicht auf einmal mit gastronomischen Hotspots wie Hamburg, Berlin und dem Schwarzwald in Verbindung gebracht.“

In diesem Jahr wird am 19. Mai das neu eröffnete Althoff-Hotel „The Florentin“ in der früheren Villa Kennedy Schauplatz für die Eröffnungsparty des kulinarischen Festivals „Sterne über Frankfurt“. Unter anderem wird Küchenchef Niclas Nußbaumer, 2023 Deutschlands jüngster Zwei-Sterne-Koch, vom hoteleigenen Restaurant „the dune“ mit anderen hochklassigen und Sterne-Köchen an Live-Kochstationen Signature-Kreationen zubereiten. Das Restaurant „The dune“, das Nußbaumer mit Lea Rupp leitet, gilt durchaus als Aspirant auf einen Michelin-Stern. Ein weiterer Höhepunkt der Eventreihe ist „Ein Abend mit acht Michelin Sternen“ am 2. Juni im Gesellschaftshaus Palmengarten: Dort bringen Claus-Peter Lump^{***}, Christoph Ruffer^{***} und Andreas Krolik^{**} gleich acht Michelin-Sterne mit. In einem exklusiven Menü präsentieren sie acht Gerichte, die ihre jeweilige Handschrift tragen. Kompromisslose Produktqualität verspricht am 8. Juni ein Four-Hands-Dinner von Andreas Krolik^{**} und Benjamin Chmura^{**} aus dem ikonischen Münchener Tantris.

Der Nachwuchs der Branche steht am 12. Juni im Fokus. An dem Abend wird der Festsaal des Gesellschaftshauses Palmengarten zur Bühne für Kochauszubildende, die von Berufsschullehrer David Fischer und



Innenhof des Althoff-Hotels „The Florentin“, wo die Eröffnungsparty von „Sterne über Frankfurt“ stattfindet.

(Foto: © CONREN Land AG)

Foto: © Claudia Simchen



Am 19. Mai 2026 wird das neueröffnete Althoff-Hotel „The Florentin“ in der früheren Villa Kennedy Schauplatz für die Eröffnungsparty des kulinarischen Festivals „Sterne über Frankfurt“. Unter anderem wird Küchenchef Niclas Nußbaumer (Foto oben), 2023 Deutschlands jüngster Zwei-Sterne-Koch, vom hoteleigenen Restaurant „the dune“ (Foto unten) mit anderen hochklassigen und Sterne-Köchen an Live-Kochstationen Signature-Kreationen zubereiten.

Foto: © Daniel Schäfer



Küchenchef Mario Lohninger fachlich begleitet werden.

Natürlich darf auch das hessische Nationalgetränk nicht fehlen: Am 8. und 16. Juni laden besondere Tastings dazu ein, die Vielfalt von Apfelwein im Einklang mit korrespondierenden Speisen neu zu entdecken.

Am 22. Juni ehrt Oberbürgermeister Mike Josef die anwesenden Stermeköchinnen und -köche sowie die Vertreterinnen und Vertreter des Guide Michelin im Rahmen eines offiziellen Empfangs im Kaisersaal im Römer. Am Abend setzt sich das Programm mit einer Hommage an die Schätze des Meeres fort: Der Ehrenhof im Frankfurter Hof verwandelt sich dann in einen Marktplatz der Stermeküche. Kulinarische Stationen mit ausgewählten Kreationen von Stermeköchen werden ergänzt durch eine spannende Gesprächsrunde, unter anderem mit Drei-Sterne-Koch Tohru Nakamura aus München.

Den feierlichen Höhepunkt der Veranstaltungsreihe bildet die Michelin Guide Ceremony am 23. Juni im Gesellschaftshaus Palmengarten. Die Teilnahme ist ausschließlich auf Einladung möglich. Weitere Informationen und Tickets zum Festival gibt es unter

www.sterneueberfrankfurt.de

Wo nordisch-asiatische Techniken auf Saar-Zutaten treffen



Chefkoch Axel Boesen



Ein 200 Jahre altes historisches Gebäude in Rheinland-Pfalz, wo asiatisch-nordische Präzisionstechniken mit Saar-Zutaten verschmelzen — willkommen im **Restaurant Dopamin Fine Dining**. Als kulinarischer Treffpunkt des im November eröffneten Hotel Villa Keller by Erasmus Saarburg empfängt es Gäste in entspannter, lockerer Atmosphäre zum Apero in der Lounge, zum Sieben-Gang-Menü im modernen Restaurantbereich oder zum geselligen Chefs Table für einen Blick hinter die Kulissen.

Chefkoch Axel Boesen, Bruder von Gastgeber Niko Boesen, schuf ein Menükonzept, das heimische Produkte in ein neues Licht rückt. Seine Küche verbindet die Aromen der Region Saar-Hunsrück mit japanisch-nordischen Einflüssen und setzt auf Leichtigkeit und Präzision. So entsteht eine Fine-Dining-Erfahrung, die sich bewusst von klassischen Formaten abhebt und Genuss modern weiterdenkt. Für die perfekt korrespondierenden Weine sorgt

Sommelière Janina Elflein mit ihrem Händchen für regionale Tropfen. Zu den Highlights der Speisekarte, die alle sechs bis acht Wochen wechselt, gehören derzeit ein Thai Curry mit Gelbflossenmakrele, Kalbsbäckchen mit Reis und Frühlingslauch, Perlhuhn mit Morcheln und Radicchio sowie bbq Ananas mit Reiseis und Sesam als Dessert. „Das besondere an unserem Menü ist die Mischung aus unterschiedlichen kulinarischen Einflüssen. Internationale Aromen verbinden sich mit klassischen Techniken aus der französischen Küche. So treffen Gerichte wie unsere Roscoff-Zwiebel-Essenz mit Vanilleöl oder das Perlhuhn mit Sauce Périgourdine auf eine Ancho-Chili-Vinaigrette, die dem Gericht einen würzigen, leicht scharfen Akzent verleiht. Gleichzeitig gibt es auch sehr persönliche Wohlfühlgänge, wie die Mehlknödel mit braunem Butterschaum, Périgord-Trüffel und selbstgemachtem Maggi-Öl — meine

Interpretation eines Kindheitsgerichts von meiner Oma,“

so Axel Boesen. Der 26-jährige Boesen war zuletzt als Chef de Partie im Zwei-Sterne-Restaurant The Japanese by twins im The Chedi Andematt Hotel in der Schweiz tätig.

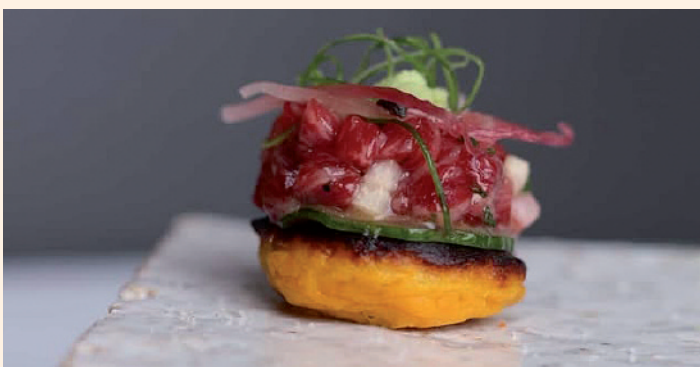
Die Villa Keller by Erasmus durchlief umfangreiche Renovierungsarbeiten und verbindet seit dem 1. November 2025 als Boutiquehotel den Charme eines denkmalgeschützten Hauses von 1801 mit zeitgenössischer Architektur und kulinarischer Finesse. Unmittelbar am Ufer der Saar gelegen, empfängt das Haus seine Gäste mit elf individuell gestalteten Zimmern und Suiten, Keller's Wirtshaus, einem eigenen Biergarten sowie dem neuen Restaurant Dopamin Fine Dining. Das Projekt verantwortet Gastgeberfamilie Boesen, die in der Region Saar-Hunsrück mit den beiden bestehenden Betrieben der Erasmus Collection bereits seit 30 Jahren für herzliche Gastfreundschaft und vielfältige

Kulinarik steht. Sohn Niko Boesen leitet das Hotel in zweiter Generation.

Über Erasmus Collection:

Die Erasmus Collection vereint drei Häuser der Gastgeberfamilie Boesen, die in der Region Saar-Hunsrück bereits seit 30 Jahren für authentische Gastfreundschaft, kulinarische Vielfalt und ein maßgeschneidertes Übernachtungsangebot steht. Das Erasmus Hotel in Trarres ist mit seinen modernen Suiten, einem großzügigen Wellnessbereich sowie exzellentem Restaurant und Bar besonders geeignet für Paare. Ergänzend richten sich die Zimmer der Kategorie Erasmus Smart an Businessreisende. Familien finden hingegen in der Erasmus Lodge großzügige Ferienwohnungen mit viel Platz und Komfort. Die historische Villa Keller by Erasmus in Saarburg mit dem hoteleigenen Restaurant Dopamin Fine Dining erweitert seit November 2025 die Collection um ein Designrefugium für Genießer.

www.villa-keller.de/dopamin-fine-dining



Apero: Wagyu | Wasabi | Kürbislini



Mehlknödel: perigord trüffel | Lauch | Nussbutter | Maggi-Öl

Restaurant LUDO eröffnet im nhow Roma

Seit dem 12. Februar ist Rom um einen stylischen Treffpunkt reicher: Mit dem **LUDO** hat im **nhow Roma** das neue Signature-Restaurant seine Türen geöffnet. Das Konzept erzählt die fiktive Geschichte eines jungen Italieners, der nach einer Reise durch die USA mit frischen Ideen in seine Heimat zurückkehrt — und genau dieses Spannungsfeld prägt Küche und Atmosphäre. Im LUDO trifft süditalienische Kulinarik auf den entspannten Stil amerikanischer Brasserien. Authentische Rezepte verbinden sich mit herzhaftem Soulfood, serviert in einem Interieur aus weichen Materialien, warmem Licht und urbanem Design. Das Restaurant versteht sich dabei nicht nur als Ort zum Essen, sondern als Bühne für Begegnungen. Ein kuratiertes Musikprogramm mit DJ-Sets, Live-Acts und Performances



begleitet die Abende und verleiht dem Raum eine eigene Dynamik. Eingebettet ist das LUDO in das kreative Umfeld des nhow Roma am Corso d'Italia — einem Haus, das Geschichte und Gegenwart mit spielerischen Kontrasten verbindet und sich als neues Design-Statement in der ewigen Stadt positioniert.

ZUM HOTEL NHOW ROMA



Amàre Beach Hotel Sancti Petri eröffnet im Frühjahr 2026



Direkt am feinsandigen Strand La Barrosa in Novo Sancti Petri, rund 40 Minuten von der spanischen Stadt Cádiz entfernt, eröffnet im Frühjahr 2026 das **Amàre Beach Hotel Sancti Petri** als drittes Haus der Marke Amàre Hotels. Das neue Adults-Only-Refugium verbindet moderne Eleganz mit der entspannten Leichtigkeit Südspaniens. 352 Zimmer und Suiten, inspiriert von der andalusischen Küstenlandschaft, schaffen einen stilvollen Rückzugsort mit viel Licht und klaren Linien. Eine großzügige Poollandschaft inklusive Infinitypool auf dem Dach eröffnet weite Blicke über den Atlantik und unterstreicht die besondere Lage

direkt am Meer. Kulinarisch setzt das Hotel auf Qualität und Charakter: Stemenkoch Mauricio Giovanini prägt das Restaurant Hayaca; das Mare Nostrum ergänzt das Angebot mit einem hochwertigen Buffet. Die Weinkarte wird von Sommelière Meritxell Falgueras kuratiert und die Belvue Rooftop Bar begeistert mit einem Cocktailkonzept von Diego Cabrera. Durch Amàre Wellness, einem Fitnessbereich mit Meerblick, sowie ein Kunst- und Live-Musik-Programm entsteht ein neues Hideaway für alle, die Design, Genuss und die idyllische Strandlage in ruhiger Adults-Only-Atmosphäre schätzen.

ZUM AMARE BEACH HOTEL SANCTI PETRI



KOOS Hotel&Apartments als idealer Ausgangspunkt um München zu entdecken

Mit den nahenden Feiertagen beginnt auch die Hochsaison der Städtrips. Wen es nach München zieht, der ist im **KOOS Hotel & Apartments** genau richtig. Das Vier-Sterne-Haus eignet sich ideal, um die Stadt zu Fuß zu erkunden. Es liegt zentral an der Sonnenstraße, nur wenige Schritte vom Karlsplatz entfernt und auch Frauenkirche, Marienplatz und Fußgängerzone sind in wenigen Minuten erreichbar. Das KOOS verbindet die Vorteile eines klassischen Stadthotels mit der Flexibilität großzügiger Apartments. Insgesamt 95 Zimmer und Serviced Apartments in neun Kategorien stehen zur Wahl — von kompakten Doppelzimmern bis hin zu weitläufigen Einheiten mit Küchenzeile, Waschmaschine oder sogar einer Rooftop Suite mit Dachterrasse. Gerade für Familien oder Freundesgruppen entsteht so ein urbanes

Zuhause auf Zeit. Gestalterisch setzt das Haus auf helle Farben, natürliche Materialien und eine offen konzipierte Lobby im skandinavischen Stil, die als Treffpunkt und Rückzugsort zugleich fungiert. Der Übergang zur KOOS Bows&Bar ist fließend: Hier prägen regionale Produkte — über 90 Prozent stammen aus einem Umkreis von weniger als 100 Kilometern — das Zero-Waste-Frühstück sowie die frischen Bowls und Suppen das Angebot. Auch in Sachen Nachhaltigkeit nimmt das KOOS eine Vorreiterrolle ein. Mit Stufe Fünf, der höchsten der GreenSign-Zertifizierung, ist es das einzige Stadthotel in Deutschland mit dieser Auszeichnung. Photovoltaik, Blockheizkraftwerk, papierlose Prozesse und ein eigenes Kräuterbeet im Innenhof zeigen, dass Umweltbewusstsein hier strukturell gedacht wird.

ZUM KOOS HOTEL&APARTMENTS



Eine Gastronomielegende zieht ins Kloster Eberbach

Ein neues Kapitel für eine Legende der deutschen Gastronomie: Die „Ente“, das wohl traditionsreichste Stermerestaurant Deutschlands, hat nach 46 Jahren im Nassauer Hof eine neue Heimat gefunden.

Aufgrund umfassender Sanierungsarbeiten im Nassauer Hof zieht das renommierte Restaurant für die Dauer der Renovierung ins geschichtsträchtige Kloster Eberbach um.

Seit dem 18.03.2026 begrüßt das bewährte Team der Ente seine Gäste im charmanten Pfortenhaus des Klosters Eberbach, das Platz für rund 40 Genießer bietet. Die Mannschaft bleibt vollständig erhalten: Sowohl das sechsköpfige Service - mit Restaurantleiter **Jimmy Ledemazel** als auch das ebenso große Küchenteam - angeführt von Küchenchef **Michael Kammermeier**, der seit fast 20 Jahren das kulinarische

Zepter schwingt und einst einer der jüngsten Stermeköche Deutschlands war. Das Kloster Eberbach, bekannt als Drehort von „Im Namen der Rose“, öffnet damit erstmals dauerhaft seine Pforten für die Stermegastronomie. Bisher war das Pfortenhaus nur für exklusive Events zugänglich. Nun, da das Kloster die Gastronomie selbst verantwortet, entstand in Zusammenarbeit mit der Ente ein außergewöhnliches kulinarisches Angebot im historischen Ambiente. Die Gäste dürfen sich weiterhin auf die gewohnt hohe Qualität und den exzellenten Service freuen. Neu ist der noch stärkere Fokus auf regionale Produkte aus dem Umfeld des Klosters. Die klassische internationale Küche der Ente bleibt erhalten, wird aber um lokale Spezialitäten bereichert.

Zum Stermerestaurant ENTE



Öffnungszeiten
Mi.-Fr.
18:30-21:30 Uhr
Sa.
12:00-14:00 Uhr
18:30-21:30 Uhr

NEU: Pfortenhaus
Kloster-Eberbach-Straße 1
65346 Eitville am Rhein

Kontakt:
T +49 6723 9178285
ente@hommage-hotels.com



Restaurantleiter Jimmy Ledemazel (links) und Küchenchef Michael Kammermeier

Team Bride goes Wellness im Vital CAMP Bayerbach

Foto: © Matt und Glänzend (Vital CAMP Bayerbach)

Jungesellinnenabschiede haben heute viele Facetten: mal ruhig, mal ausgelassen, mal abenteuerlich. Für alle, die ihren besonderen Tag entschleunigt und mit einem Hauch Luxus verbringen möchten, ist das **Vital CAMP Bayerbach** im niederbayerischen Rottal die perfekte Location.

Theme, Sekt und Mädelsmomente

Das vielfach ausgezeichnete Glamping-Resort verbindet die Ruhe der Natur mit dem Komfort gehobener Hotellerie. Für die Braut und ihre Crew heißt das: Einziehen in ein stylisches Luxus-Chalet, den Sekt kaltstellen, die Kuschedecken ausbreiten und in den Mädelsmodus schalten.

Die privaten Chalets bieten reichlich Platz für alles, was einen unvergesslichen Mädelsstrip ausmacht: Feierstimmung, Beauty-Sessions und Late-Night-Talks. Sobald die Ladies ihren Morgenkaffee in der Hand halten, wartet gleich nebenan das volle Wohlfühlprogramm mit Thermalhallenbad, Sauna-Highlights und purer Wärme. Finnische Sauna, Bio-Sauna, Panorama-Außensauna oder die herrliche Dampfsauna — hier wird jeder Saunagang zum Mini-Retreat. Wer noch mehr Verwöhnprogramm wünscht, kann direkt im Resort Pure Skin Care Treatments buchen. Das Beste: Drei Nächte kosten beispielsweise im Chalet mit Privatsauna bei einer Belegung von 6 Personen weniger als 150 Euro pro Person. Luxus, aber budgetfreundlich — genau richtig für Gruppen, die sich etwas gönnen möchten, ohne das Hochzeitsbudget zu sprengen.

Food, Fun & Feel-Good

Ob bayerische Schmankerl im Huckenhamer Stadl oder gemeinsames Kochen im Chalet — Kulinarik und Gemeinschaft gehen im Vital CAMP Bayerbach Hand in Hand. Die komplett ausgestatteten Küchen eignen sich perfekt für kreative Kochrunden und entspannte Abende am großen Esstisch — ein Mix aus Genuss und Geselligkeit,



der den JGA authentisch und persönlich macht.

Happy vor dem „Ja“

Spaziergänge durch die sanften Hügel des Rottals, Ausflüge zu den umliegenden Themen und entspannte Stunden im Chalet bieten den idealen Rahmen für gemeinsame Erlebnisse. Ob Spieleabend, Party oder kleine Überraschungen für die Braut — hier entsteht Raum für alles, was den Tag vor dem großen Tag besonders macht.

Der nächste Sommer kommt bestimmt:

Girls just wanna have sun

Nach dem gefeierten Jungesellinnenabschied ist der nächste Mädelsurlaub oft nicht weit — und der Sommer liefert die perfekte Gelegenheit. Das Vital CAMP Bayerbach bietet dafür ein kaum

zu toppendes Angebot: Sieben Nächte Sommerurlaub für zwei Erwachsene für unter 290 Euro.

Ob entspannte Tage am Naturbadensee, Sonnenuntergänge vor dem Chalet, Radtouren oder Wanderwege durch die Region — der Sommer im Rottal steht für Leichtigkeit, Natur und gemeinsame Erlebnisse, die lange nachklingen.

Das Vital CAMP Bayerbach zählt zu den beliebtesten Camping- und Glamping-Resorts Bayerns und bietet vielfältige Unterkunftsoptionen — von Stellplätzen über Mobilheime bis hin zu modernen Chalets und Ferienhäusern. Wellness steht ganzjährig im Mittel-

Essbereich in den Bayern Village-Chalets

punkt. Im Sommer laden Naturbadesee zum Entspannen ein. Familien profitieren von großzügigen Spiel- und Sportbereichen sowie einem abwechslungsreichen Ferienprogramm. Ein Highlight 2026: Der Circus Belli gastiert vom 26.08. bis 10.09.2026 direkt am Platz.

Vital CAMP Bayerbach

Huckenham 11

94137 Bayerbach

+49 8532 9278070

info@vitalcamping-bayerbach.de

www.vitalcamping-bayerbach.de



Foto: © Vital CAMP Bayerbach

Tim Mälzer und Lukas Mraz erkunden Genussmetropole Wien

Mit seiner neuen Folge „Hungry for more“ setzt der WienTourismus einen weiteren Impuls für Wiens internationale Positionierung als Foodie-Metropole. Dieses Mal führt Stemekoch **Lukas Mraz** TV-Star **Tim Mälzer** zu seinen kulinarischen Lieblingsorten. Authentisch, unverwechselbar und mit viel Wiener Schmah zeigt der Guide-Michelin-Koch Mraz seinem Freund Wien aus einer Perspektive, die so in keinem Reiseführer steht: dort, wo Köche und Köchinnen selbst essen, genießen und Inspiration finden.

Auf dem kulinarischen Streifzug der neuen Folge „Hungry for More — Love at First Bite“ liegen Stationen wie die Cucina Itameshi, die Rundbar, das Ostwind, das Salzamt sowie das traditionsreiche Café Anzengruber. Zwischen Italo-Japan-Fusion, zeitgenössischer Barkultur, asiatischen Einflüssen und Wiener Kaffeehausatmosphäre entsteht so ein kulinarisches Stadtporträt, das persönliche Handschrift und kosmopolitische Vielfalt vereint.

Norbert Kettner, Geschäftsführer WienTourismus: „Mit Hungry for More zeigen wir die Bundeshauptstadt als internationale Genussmetropole mit Haltung, Charakter und unverwechselbarer Identität. Wien ist die einzige Stadt der Welt, die Namensgeberin eines eigenständigen Speisenstils ist: der Wiener Küche.“

Gleichzeitig bündelt die Stadt mehr als ein Drittel der österreichischen Gastro-Beschäftigten sowie ein Drittel der gastronomischen Wertschöpfung des Landes. In Wien verschmelzen Tradition, Innovation und individuelle Handschrift — genau diese Mischung prägt unser Themenjahr 2026 „Vienna Bites: Küche, Kultur, Charakter“ und positioniert die Stadt weltweit als inspirierende Food-Destination.“

Gastrozone international positioniert

Die neue Folge „Hungry for More“ fügt sich nahtlos in das Themenjahr 2026 „Vienna Bites: Küche, Kultur, Charakter“ ein. Mehr als 500 Gastrobetriebe werden in der City Guide App ivie vorgestellt — „Wirtshaus & Beisl Guide“ inklusive. Auf wien.info gibt es einen umfangreichen, eigens kuratierten Überblick über die kulinarische Vielfalt Wiens in 12 Sprachen. Zusätzlich profitieren Inhaber der Vienna City Card — Wiens offizieller Gästekarte — von 20 Prozent Ermäßigung in zahlreichen Partnerrestaurants. „Die Wiener Küche prägt Identität und Atmosphäre der Stadt. 2026 geben wir Wiener Betrieben eine internationale Bühne und präsentieren die Vielfalt der Stadt — authentisch, aber nicht provinziell, weltoffen, aber nicht verwechselbar. Wir richten die Scheinwerfer auf die gesamte kulinarische Opulenz, von der Spitzengastronomie bis zum Wiener Würstelstand. Dafür



Auf ihrem Streifzug durch Wien kostet sich Tim Mälzer gemeinsam mit Lukas Mraz durch dessen Lieblingslokale

holen wir Multiplikatoren aus aller Welt nach Wien, führen internationale Mediengruppen zu 63 Partnerbetrieben und stärken damit jene, die täglich für Qualität und Innovation sorgen“, so Kettner.

Wiener Küche weltweit ein Hit

Internationale Rankings und Auszeichnungen unterstreichen Wiens kulinarische Strahlkraft und Relevanz über die Landesgrenze hinweg: In den „100 Best Food Cities“ von TasteAtlas rangiert Wien auf Platz acht weltweit. Guide Michelin führt Wien als eine von nur drei europäischen Städten — neben Amsterdam und Bath — in seiner Liste der „Exciting Foodie Destinations 2025“. Aktuell sind 14 Wiener Betriebe mit Michelin-Stemen ausgezeichnet; als einzige Destination Österreichs verfügt Wien zudem über zwei Drei-Sterne-Restaurants: das Steirereck im Stadtpark und das Amador.

Ausblick: „Hungry for More“

Wirtshauskultur & Street Food 2.0

In den kommenden Wochen folgen zwei weitere Folgen der Reihe „Hungry for More“. Die Episode über die Wirtshauskultur widmet sich in einer kompakten Spezialfolge einem Herzstück der Wiener Identität. Im Fokus stehen Fragen wie: Was definiert ein Wiener Wirtshaus? Welche Speisen bestellt man klassischerweise? Und was

macht die besondere Atmosphäre zwischen Stammtisch, Schank und Mehlspise aus? Mit „Hungry for More Street Food 2.0“ richtet sich der Blick auf Wiens lebendige Imbiss- und Street-Food-Szene — von den traditionsreichen Wiener Würstelständen bis hin zu international geprägten Angeboten wie Döner oder modernen Pita-Konzepten. Die Folge zeigt, wie sich urbane Esskultur in Wien stetig weiterentwickelt und dabei doch ihre Eigenständigkeit bewahrt.

LINKS:

„Hungry for More — Love at First Bite“ mit Tim Mälzer: [youtube Trailer](#)

„Hungry for More“ auf YouTube: <https://bit.ly/hungryformorevienna>

Jahresthema 2026 „Vienna Bites: Küche, Kultur, Charakter“: www.viennabites.wien.info

Kulinarik auf wien.info: www.wien.info/de/essen-trinken

City Guide App „ivie“ — Infos & Download: www.ivie.wien.info

Weitere Informationen zur Kampagne: vampires.vienna.info



Bei der Produktion der neuen „Hungry for More“ Folge - v.l.n.r.: Tim Mälzer (Hamburger Starkoch und Fernsehpersönlichkeit), Lukas Mraz (Hungry-for-more-Host und Guide-Michelin-Koch) und Norbert Kettner (Geschäftsführer des WienTourismus)



Tejeda knüpft europäische Freundschaften unter blühenden Mandelbäumen



Die 53. Ausgabe der Fiestas del Almendro en Flor hat in diesem Jahr nicht nur Besucher aus ganz Europa verzaubert, sondern auch den Grundstein für ein einzigartiges europäisches Partnerschaftsprojekt gelegt. Das Bergdorf Tejeda, mitten auf Gran Canaria, empfing kürzlich Delegationen aus Alleins (Frankreich) und Castro Marim (Portugal), die die Möglichkeit nutzten, gemeinsame Strategien für nachhaltigen Tourismus, Kulturerhalt und lokale Wirtschaft zu erkunden.

Mandelblüte als europäisches Bindeglied

Die Fiestas del Almendro en Flor, 1970 gegründet und das älteste Mandelblütenfest Europas, feiern jedes Jahr die Blüte der Mandelbäume, die Tejeda nicht nur optisch, sondern auch wirtschaftlich prägen. Dank der Technologie von Telefónica Tech, die aus einer Vereinbarung zwischen der Vereinigung der Schönsten Dörfer Spaniens und Telefónica resultiert, um hochpräzise, anonymisierte Daten bereitzustellen, konnte Tejeda seine touristische Anziehungskraft deutlich steigern. Rund 786.000 Besucher zählten die Veranstalter 2025, darunter etwa 79.447 aus Deutschland, einem der wichtigsten Quellmärkte für den Tourismus in Tejeda.

Bürgermeister Francisco Juan Perera Hemández betont: „Deutschland ist für Tejeda ein zentraler Partner. Die deutschen Gäste schätzen die Authentizität, die Kultur und unsere Mandelspezialitäten — sie tragen maßgeblich dazu bei, dass unser Dorf als nachhaltiges Reiseziel bekannt wird.“

Tradition und internationale Zusammenarbeit

Die Delegationen aus Alleins und Castro Marim nutzten das Fest, um gemeinsame touristische und kulturelle Projekte zu sondieren. Sie konnten die „Jomada del Turista“ kennenlernen, ein Modell, das zeigt, wie Tejeda internationale Besucher in traditionelle Aktivitäten wie Folkloreaufführungen, Volkssport und Handwerksmärkte integriert, ohne die Authentizität zu verlieren.

Phillippe Grange, Bürgermeister von Alleins, erklärte: „Die Gastfreundschaft Tejedas und ihr Engagement für Traditionen bestätigen uns, dass dieses Partnerschaftsabkommen eine strategische Allianz für unsere Kultur und ihre europäische Sichtbarkeit sein wird.“

Filomena Pascoal von Castro Marim fügte hinzu: „Wir haben nicht nur ein Fest besucht, sondern ein erfolgreiches Modell erlebt. In Tejeda trägt der Mandelbaum eine ganze Wirtschaft — vom Anbau bis zu den regionalen Spezialitäten. Dieses Projekt wird unseren

Landwirten und Handwerkern ermöglichen, Wissen und Erfahrung europaweit auszutauschen.“

Geschichte, Landschaft und Genuss

Die Mandelblüte prägt Tejeda seit Jahrhunderten — ursprünglich eine wirtschaftliche Grundlage für die Dorfgemeinschaft, heute ein Symbol für Kultur, Identität und Genuss. Besucher können durch das historische Ortszentrum mit weißen Häusern und engen Gassen schlendern und die spektakuläre Kulisse genießen: den Roque Nublo, einen 80 Meter hohen Monolithen, und den Roque Bentayga, einen Felsen von historischer Bedeutung für die Ureinwohner Gran Canarias. Kulinarisch steht die Mandel im Mittelpunkt: Bienmesabe, ein traditionelles Dessert aus Mandeln, Honig, Zucker und Eigelb, Marzipan, Kekse und weitere lokale Spezialitäten lassen die Besucher die Verbindung zwischen Landschaft, Kultur und nachhaltiger Wirtschaft schmecken.



Ausblick: Mandelblütenfest 2027

Das Mandelblütenfest 2027 findet vom 5. bis 7. Februar 2027 statt und verspricht erneut eine Kombination aus Natur, Tradition und internationalem Austausch.

Dreier-Partnerschaft auf europäischer Ebene

Die zukünftige Dreierpartnerschaft zwischen Tejeda, Alleins und Castro Marim konzentriert sich auf:

- 1) Förderung regionaler Produkte und traditioneller Gastronomie („Kilometer-Null-Produkte“)
- 2) Austausch nachhaltiger Anbaumethoden, angepasst an den Klimawandel
- 3) Kulturelle Vernetzung der Gemeinden, um europäische Identität und Traditionen zu stärken

<https://fiestasdelalmendroenflor.eu/de/>

Über Tejeda

Tejeda ist ein malerischer Ort in den Bergregionen Gran Canarias, auf über 1.000 Metern Höhe gelegen — mitten im vulkanischen Herzen der Insel. Bekannt als eines der schönsten Dörfer Spaniens, beeindruckt der Ort mit spektakulären Ausblicken auf die Caldera de Tejeda, den Roque Nublo sowie mit Mandelhainen und kanarischen Kiefern. Zum historischen Ortskern zählen Aussichtspunkte, Museen und die Kirche Nuestra Señora del Socorro. Tejeda pflegt seine traditionsreichen Feste mit starkem Naturbezug — allen voran die Fiestas del Almendro en Flor, die zu den bedeutendsten Kulturereignissen der Insel zählen.

Neue Leichtigkeit und bewusster Genuss hoch über dem Gardasee

Weniger Alkohol, mehr Tiefe: Die angesagtesten Drinks des Jahres spiegeln ein verändertes Verständnis von Genuss wider. Im **Cape of Senses — Spa Hideaway** verbindet sich diese Haltung mit präziser Handwerkskunst, hochwertigen Zutaten und einer klaren ästhetischen Linie.

Oberhalb des Gardasees entwickelt sich Genuss stetig weiter — leiser, bewusster und präziser. Für das Jahr 2026 zeichnet sich an der Bar des Adults-only-Resorts eine klare Bewegung ab: Cocktails mit reduziertem Alkoholgehalt, komplexem Aromenspiel und starker visueller Identität stehen im Mittelpunkt.

Verantwortlich für diese Handschrift ist **Michele Pedrett**, Bar Manager im Cape of Senses, der seine internationalen Erfahrungen mit der Philosophie des Hauses verbindet: Qualität vor Quantität, Tiefe statt Lautstärke.

„Für mich geht es bei Cocktails 2026 nicht darum, weniger zu trinken, sondern bewusster. Ein guter Drink soll leicht sein, aber dennoch Tiefe haben — er begleitet den Moment, statt ihn zu überlagern“, sagt Michele Pedrett.

Weniger Alkohol, mehr Ausdruck

Low-Alcohol- und Low-Impact-Drinks prägen die neue Barkultur. Statt Intensität über Promille zu definieren, rückt die Qualität der Aromen und ihre präzise Abstimmung in den Mittel-

punkt. Sie ermöglichen ein feineres, gesellschaftlich angenehmes Trinkenerlebnis — ohne Schwere oder Reue.

Beispiele aus der aktuellen Barkarte:

- **BelliNo** — preisgekrönter Mocktail und moderner Twist auf den Bellini mit weißer Pfirsichnote und feiner Perlage
- **NoGroni** — alkoholfreie Interpretation des Klassikers, vollmundig und bitter strukturiert
- **ItaliaNo** — spritzige, bittersüße Aperiti-Variante mit 0 %

Auch klassische Aperitifs auf Basis von Vermouth, Americano oder Chinato erleben eine Renaissance — ergänzt durch hausgemachte Soda-varianten und fein abgestimmte Aromatik.



MICHELE PEDRETT: internationale Erfahrung, italienische Seele



ZENTRALE ELEMENTE DER NEUEN BARKULTUR:

Aromen und Tiefe

Herzhafte Nuancen wie Soja oder Ponzu verleihen Struktur und Umami und stehen exemplarisch für eine Barkultur, die zunehmend mit Kontrasten, Texturen und überraschenden Geschmacksebenen arbeitet. Hausgemachte Sirupe, Infusionen und karbonisierte Tees sorgen für zusätzliche Komplexität.

Charakterstarke Beispiele:

- **Melting Pot** — Zimtlkör, Tonkabohne, Kalamansi, Limetten-Habanero-Sirup und hausgemachte Wok-Sauce
- **MyTini** — Gin mit Oliveninfusion und Sherry Fino, trocken und elegant
- **BerrieSmash** — moderner Mocktail mit frischen Beeren, Basilikum und alkoholfreiem Vermouth

NACH DEM ESSEN: Bitterkultur und italienische Handschrift

Bitters, Amari und Digestifs gewinnen

weiter an Bedeutung und spiegeln eine Rückbesinnung auf traditionelle Kräuter- und Bitterrezepturen wider, die seit Generationen fester Bestandteil italienischer Genussskultur sind. Sie unterstreichen Italiens Rolle als Impulsgeber moderner Barkultur.

After-Dinner-Favoriten:

- **TiramiSuper** — weltweit ausgezeichneter Cocktail, inspiriert vom klassischen Tiramisu
- **Cape Fashioned** — würziger Whisky-Blend mit feiner Bitterstruktur
- **Old Japanese** — eleganter Whisky-Drink mit Bitters und klarer Tiefe

Michele Pedrett — internationale Erfahrung, italienische Seele

Michele Pedrett prägt seit der Eröffnung 2023 die Identität der Bar im Cape of Senses. Mit über 20 Jahren Erfahrung führte ihn sein Weg von London — unter anderem in die renommierte Locanda Locatelli — über Berlin zurück nach Italien.

Neue Leichtigkeit und bewusster Genuss hoch über dem Gardasee

Foto: © Alex Moling / Cape of Senses

Schon früh entdeckte er in Jazzclubs seine Leidenschaft für Dramaturgie und Atmosphäre. Für ihn gleichen die Grundlagen der Mixologie musikalischen Noten — wenige Elemente mit unendlichen Kombinationsmöglichkeiten.

Zahlreiche nationale und internationale Auszeichnungen unterstreichen seinen Anspruch, darunter der Gewinn der AcademyLab 20/20 Worldwide Cocktail Competition sowie Erfolge bei der Tassoni Mocktail Competition und Finalteilnahmen bei Baritalia und About Ten.

Über Cape of Senses

Das Cape of Senses — Luxury Resort & Spa Hideaway liegt oberhalb von Torri del Benaco am Gardasee und wurde 2023 eröffnet. Das Cape of Senses bietet 55 luxuriöse Suiten in sieben Kategorien und einen exklusiven 2.000 m² großen Senses Spa. Gäste können sich an einem beheizten Infinity-Pool, einem Indoor-Sportpool und einem Sportpool entspannen sowie in drei Saunen und Ruheräumen zur Ruhe kommen. Der Spa-Bereich umfasst auch ein Fitnessstudio mit Technogym-Geräten sowie eine Yoga- und



Meditationsplattform. Kulinarisch genießen die Gäste in den Restaurants „Al Tramonto“ und Osteria La Pergola sowie an der Cocktail-Bar und auf der Dachterrasse mit atemberaubendem Ausblick. Weitere Annehmlichkeiten umfassen Parkservice, Elektroauto-Aufladestation, Shuttleservice und kos-

tenfreies WLAN. Das Hotel liegt in Località Le Sorte, 37010 Torri del Benaco (VR), nur 45 Minuten von Verona und etwa 1,5 Stunden von Venedig, Mailand und Bozen entfernt. Reservierungen und weitere Informationen unter:

www.capeofsenses.com

Cape of Senses

Località Le Sorte

37010 Torri del Benaco (VR)

Tel.: +39 045 430 1430

info@capeofsenses.com

www.capeofsenses.com

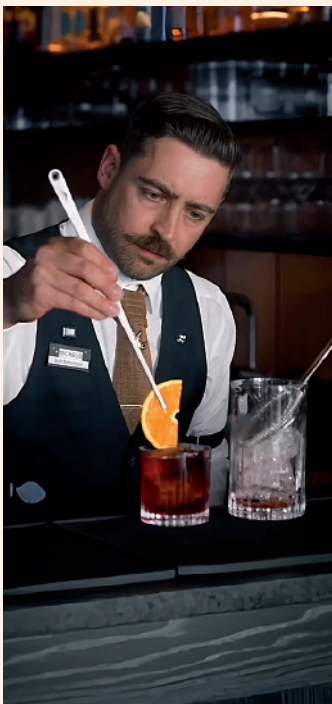


Foto: © Cape of Senses



Foto: © Alex Moling / Cape of Senses

Am 18. und 19. April kommt die Weinmesse „Baden-Württemberg Classics“ zum 13. Mal nach Dresden. Auch sächsische Winzer sind dabei.

Baden-Württemberg Classics
Wein. Genuss. Lebensart.



W ein probieren direkt beim Winzer — das kann man am 18. und 19. April wieder geballt in Dresden erleben. Dann findet die **13. Weinmesse „Baden-Württemberg Classics“** statt. Rund 40 Weingüter und renommierte Winzergenossenschaften aus Baden und Württemberg sind im Internationalen Congress Center Dresden zu Gast und haben fast 600 Weine, Sekte und Edelbrände dabei. In einer Sonderpräsentation stellen sich auch sächsische Weinbaubetriebe vor. Jeweils von 11 bis 18 Uhr kann man mit den Ausstellern über das Naturprodukt Wein, über Rebsorten, Boden und Klima ins Gespräch kommen, die Weine probieren und bestellen. Ob zum Spargelessen oder für die Sommerparty — die Aussteller haben viele Empfehlungen parat und spezielle Messeangebote kalkuliert.

Dazu zählt eine spannende Auswahl an Weinen und Sekten ohne Alkohol — ein Trend, der weiterhin



anhält. Begleitend kann man an geführten Winewalks über die Messe teilnehmen. Auch über touristische Highlights kann man sich informieren, ob bei den Weinerlebnisführern aus Württemberg oder an den Ständen der Stadt Müllheim und von „Augustus Tours“ aus Dresden. Tickets gibt es für 20 Euro bei Eventim sowie vor Ort, die Verkostung der Weine ist inklusive.



Baden-Württemberg Classics Dresden 2026

Datum: 18. Und 19. April 2026
jeweils 11 bis 18 Uhr
Ort: Internationales Congress Center Dresden
Devrientstr. 10/12

S-Bahn 1 Haltepunkt Mitte / Straßenbahnlinie 6 und 11
Wer mit Bus oder Bahn kommt, zahlt bei Vorlage des Fahrscheins nur 10 Euro.

www.bwclassics.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
Gambriusstraße 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

© 2026 CFG Fischer GmbH