

Das Relais & Châteaux Londra Palace Venezia erzählt die Geschichte Venedigs neu

Foto: © Hidden Cliffs



Foto: © Daniel Garofalo

Boutique-Luxus mit Blick auf die Lagune — ein traditionsreiches Haus, in dem venezianische Geschichte, moderner Charme und unaufdringliche Eleganz verschmelzen. Direkt an der ikonischen Uferpromenade Riva degli Schiavoni, mit freiem Blick auf die Lagune und die Insel San Giorgio Maggiore, gehört das **Londra Palace Venezia** zu den traditionsreichsten Adressen der Stadt — und zugleich zu den stilvollsten Geheimtipps Venedigs. Seit seiner Eröffnung im Jahr 1853 empfängt das Haus Reisende aus aller Welt und verbindet bis heute venezianische Geschichte mit zeitgemäßem Luxus. Das historische Boutiquehotel ist Teil der exklusiven Kollektion

The Hospitality Experience und Eigentum der Familie Babini, deren Anspruch an Authentizität, Qualität und moderne Gastlichkeit spürbarer Teil des Gästelerlebnisses ist.

Was einst als „Hôtel d'Angleterre & Pension“ begann, entwickelte sich rasch zu einem Treffpunkt für Künstler, Intellektuelle und Kosmopoliten. Zu den berühmtesten Gästen zählt der Komponist Pjotr Iljitsch Tschaikowski, der hier die ersten drei Sätze seiner vierten Symphonie vollendete — inspiriert vom Blick auf das glitzernde Markusbecken. Noch heute liegt in genau diesen Momenten der eigentliche Zauber des Hauses: wenn am frühen Abend die Sonne langsam hinter



Das Relais & Châteaux Londra Palace Venezia erzählt die Geschichte Venedigs neu

der Lagune versinkt, sich das Licht golden auf dem Wasser bricht und der Aperitivo auf der Terrasse zum stillen Höhepunkt des Tages wird. Zwischen sanftem Stimmengewir, dem leisen Plätschern der Wellen und dem unverstellten Blick auf die Silhouette Venedigs entsteht eine Atmosphäre von einer beinahe aus der Zeit gelösten Gelassenheit.

Heute präsentiert sich das Londra Palace Venezia als elegantes Boutiquehotel mit nur 52 individuell gestalteten Zimmern und Suiten — eine bewusste Entscheidung zugunsten von Exklusivität und Privatsphäre. Die historische Fassade mit ihren einhundert Fenstern zur Lagune ist längst zu einem Wahrzeichen geworden und lässt Innen- und Außenwelt auf eindrucksvolle Weise miteinander verschmelzen. Nach einer umfassenden Renovierung im Jahr 2024 durch die venezianischen



Küchenchef Daniele Galliazzo



die große Tradition der lokalen Handwerkskunst und interpretieren sie neu. Auch inhaltlich versteht sich das Hotel als Hüter venezianischer Kultur. Im Rahmen des Engagements für die The Place of Wonders Stiftung ermöglicht das Londra Palace Venezia Atelierbesuche und pflegt Kooperationen mit regionalen Manufakturen. So wird das kulturelle Erbe der Lagunenstadt aktiv gefördert, erhalten und für Gäste erlebbar gemacht.

Kulinarisch setzt das Londra Palace Venezia mit seinem Restaurant auf eine moderne Interpretation der

venezianischen Küche. Daniele Galliazzo, Küchenchef des Hauses, kreiert mit präziser Technik und bewusst zurückhaltender Aromatik Gerichte mit klarer Herkunft und zeitgenössischer Handschrift. Originale Elemente wie Parkettböden und kunstvolle Wandverkleidungen wurden behutsam restauriert und mit modernen Designakzenten ergänzt. Edle Stoffe, Murano-Glas und maßgefertigte Möbel zitieren

venezianischen Küche. Daniele Galliazzo, Küchenchef des Hauses, kreiert mit präziser Technik und bewusst zurückhaltender Aromatik Gerichte mit klarer Herkunft und zeitgenössischer Handschrift — serviert mit Blick auf die Lagune, getragen vom stillen Rhythmus der Stadt. Nur wenige Schritte vom Markusplatz entfernt gelegen, ist das Londra Palace Venezia zugleich ein

Das Relais & Châteaux Londra Palace Venezia erzählt die Geschichte Venedigs neu

idealer Ausgangspunkt und ein Rückzugsort: ein Ort, an dem sich das lebendige Venedig unmittelbar vor der Tür entfaltet — und im Inneren Ruhe, Stil und Geschichte zu einem unverwechselbaren Gesamtbild verschmelzen.

„Das Londra Palace Venezia ist ein Ort, an dem Geschichte, Emotion und Gegenwart in einzigartiger Weise zusammenfinden. Unser Anspruch ist es, diese Identität zu bewahren und zugleich immer wieder neu erlebbar zu machen“, sagt General Manager Alain Bullo. Seine persönliche Verbindung zum Haus geht dabei über seine Rolle hinaus und ist Teil seiner Familiengeschichte: Bereits sein Vater Aldo war über 56 Jahre als Head Concierge im Hotel tätig und lernte seine französische Mutter Anne-Marie kennen, als sie das Haus als Gast besuchte. Seit 2011 führt Alain Bullo das Haus als General Manager und prägt es mit dieser besonderen Mischung aus Kontinuität und gelebter Tradition. Weitere Informationen finden Sie unter:

www.londrapalace.com

[@londrapalacevenezia](https://www.instagram.com/londrapalacevenezia)

Über Relais & Châteaux Londra Palace Venezia

Das Relais & Châteaux Londra Palace Venezia liegt an der Riva degli Schiavoni, nur wenige Schritte vom Markusplatz entfernt, und zählt zu den traditionsreichen Häusern der venezianischen Luxushotellerie. Es verbindet



historische Architektur mit zeitgenössischem Design und einer kuratierten, klaren ästhetischen Handschrift. Das Haus gehört zur Hotel- & Resort-Kollektion „The Hospitality Experience“, einer italienischen Luxusmarke, die im Jahr 2023 von Familie Babini gegründet wurde. Zur Kollektion gehören ebenso die Häuser Borgo dei Conti Resort nahe Perugia in Umbrien und The Place im Herzen der Piazza Santa Maria Novella in Florenz. Im Rahmen der Stiftung „The Place of Wonders“ fördert das Londra Palace Venezia ein Modell der Gastlichkeit, das bedeutungsvolle Verbindungen zwischen

Gästen und der Region herstellt, indem es exklusiven Zugang zu historischen Handwerksbetrieben bietet, die die einheimische Handwerkskunst am Leben erhalten. Als Adresse der gehobenen Gastfreundschaft empfängt das Londra Palace Venezia internationale und lokale Gäste, welche Venedig und seine besondere Atmosphäre kennenlernen möchten. Das Haus ist Mitglied der renommierten Hotel- und Restaurantvereinigung Relais & Châteaux und ist mit einem MICHELIN Key ausgezeichnet.

Londra Palace Venezia

Riva degli Schiavoni,

Castello 4171

30122 Venedig

Italien

Tel: + 39 041 5200533

info@londrapalace.com

www.londrapalace.com



39. SHGF mit vielen Premieren, 33 Events und über 12.700 Speisen



Taro Bünemann, Chef Patissier in der Orangerie im Maritim Seehotel Timmendorfer Strand (Foto: S. Plaß)



Schafskäse und Kürbis, Christian Parzer vom Goldenen Hirschen in Traunsee (Österreich) (Foto: S. Plaß)



Vorspeise von Marcus Blonkowski vom Genuss Atelier in Dresden (Foto: N. Friese)

Mit zwei exzellenten Highlights fand die 39. Saison des Schleswig-Holstein Gourmet Festivals (SHGF) ihren krönenden Abschluss. Anfang März begeisterte Zweisternekoch Dirk Hoberg (Ophelia im Hotel Riva, Konstanz) mit einem fein austarierten 5-Gänge-Menü die Gäste im Waldhaus Reinbek. Die Genussreise

endete am 29. März mit einem außergewöhnlichen Dessert-Lunch in der Orangerie im Maritim Seehotel. Chef-Patissier Taro Bünemann konzentrierte sich auf seine Wurzeln, die sowohl in Deutschland wie auch in Japan liegen. „Ich wollte schon lange Topinambur im Dessert ausprobieren und habe sehr viel Arbeit in die Kombination mit

Zitrone und Salbei gesteckt“, erzählt der 38-Jährige. Herausgekommen ist ein exzellentes Kunstwerk mit Topinambur als Chip, Püree, Eis und gekocht, dazu frische Zitronen- und Salbei-Aromen. „Ich dachte, es werden heute nur süße Gänge gereicht und erlebe jetzt einen kulinarischen Orgasmus nach dem anderen“, war sich ein Damen-Tisch im

Urteil einig. Gewohnte Dessertbilder dekonstruiert der Beerenfan zu spannenden Geschmackserlebnissen mit sauren, süßen, salzigen, umami und bitteren Aromen. Das ist Taro Bünemann auch mit Rhabarber & Tom Kha Gelungen: „Die leicht scharfe japanische Hühnersuppe reiche ich als Eis, dazu die Säure vom Rhabarber und eine Sauerrahm-Creme zum Neutralisieren.“ Einfach göttlich!

Die diesjährige SHGF-Bilanz spricht für sich: Die Präsenz in den Medien mit über 520 Beiträgen und die Interaktion auf den Social-Media-Kanälen sind deutlich angestiegen. 22 Gastköche und Gastköchinnen stellten über 12.700 delikate Speisen in den 15 Mitgliedshäusern her und verwöhnten damit knapp 2.420 Feinschmecker.

Einen ausdrucksstarken Auftakt lieferten Sternköchin Nathalie Leblond (*Les Deux, München) und Dreisternekoch Christoph Rüffer (***Hearlin, Hamburg). Nach dem Motto „Wo Genuss Wellen schlägt“, verwöhnten sie die Gäste, gemeinsam mit dem Team der bestmöglichen Orangerie mit einem exzellenten 5-Gänge-Menü an der Ostsee. Anschließend setzten Saucenkönig Jens Rittmeyer (Buxtehude), der Österreicher Christoph Parzer (Zum Goldenen Hirschen,



v.l. Matthias Gfrörer (Gutsküche, Tangstedt), Gunnar Hesse (Seeblick, Amrum), Thomas Lemke (*Orangerie, Timmendorfer Strand) und Lasse Knickrehm (*Ahlmanns, Kiel) beim Charity-Dinner zugunsten des Kinderschutzbundes Landesverband Schleswig-Holstein e.V. (Foto: A.C. Baßin)

(Fortsetzung nächste Seite)

39. SHGF mit vielen Premieren, 33 Events und über 12.700 Speisen

Traunsee) und Deutschlands Nr. 1 Marco Müller (**RUTZ, Berlin) ihr kulinarisches Statement. Weitere Herdchampions wie Tony Hohlfeld (**Jante, Hannover), der Däne Peter Daniel Madsen (Madklubben, Aarhus), Felix Gabel (*KAI 3, Sylt), Heiko Antoniewicz (Münster), Nils Henkel (Bingen), Dirk Hoberg (**Ophelia, Konstanz) und Marcus Blonkowski (*Genuss Atelier, Dresden) nahmen die interessierten Gäste mit in ihren ganz persönlichen Genuss-Kosmos. Die Gewinnerin der TV-Kochshow 'The Taste' Katja Baum (Hamburg) und Finalistin Helena Gouveia (Zur Flottbeker Schmiede, Hamburg) schafften mit ihrem Menü im The Taste-Stil Abwechslung im StrandGut Resort in St. Peter-Ording.

Zu den besonderen Highlights der 39. Saison zählte das erstmals veranstaltete Charity Dinner in Kooperation mit den Sparkassen in Schleswig-Holstein in der Gutsküche (Tangstedt). Dabei kamen 7.500 Euro zugunsten des Kinderschutzbundes Landesverband Schleswig-Holstein e.V. zusammen. Die Mitgliedsköche Gunnar Hesse (Seeblick, Amrum), Thomas Lemke (*Orangerie, Timmendorfer Strand) und Lasse Knickrehm (*Ahlmanns, Kiel) kreierte zusammen mit Küchenchef Matthias Gfrörer ein regionales Menü, das von Live-Musik begleitet wurde. Ein weiteres Top-Ereignis war das 90-jährige Jubiläum vom Hotel Cap Polonio (Pinneberg), bei dem Küchenchef Marc Ostermann gemeinsam mit Matthias



Gebeizter Lachs von Jens Rittmeyer, Buxtehude (Foto: A.C. Baßin)

Gfrörer (Gutsküche) und seinem Mentor Thomas Martin (Jacobs, Hamburg) aufkochte. Auch die Neumitglieder Eichhorns Hotel & Restaurant (Risum-Lindholm) mit 2-Sterne-Gastkoch Michael Kempf (Facil, Berlin) und Küstenperle Strandhotel & Spa (Büsum) mit Spitzenkoch Thomas Martin (Jacobs, Hamburg) feierten erfolgreich ihre Premiere. Darüber hinaus gab Markus Pape (*Meisenheimer Hof) sein Debüt im Romantik Hotel Waldschlösschen, während Deutschlands jüngster 2-Sterne-Koch Luis Hendricks (**Pietsch, Wernigerode) im Hotel Der Seehof (Ratzeburg) gastierte.

„Spitzenkoch Alain Ducasse

bezeichnet die Kochkunst als eine Liebesgeschichte. Wir spinnen seinen Faden weiter und versuchen, unseren Gästen mit den interessanten Geschichten unserer Gastköchinnen und -köche eine Genussreise durch die angesagten Küchen Deutschlands und Europas im Rahmen des Schleswig-Holstein Gourmet Festivals zu bieten“, so Klaus-Peter Willhöft, Vorsitzender des SHGF e.V.

Die Jubiläumssaison 40 Jahre SHGF* startet am 30. August im Romantik Hotel Kieler Kaufmann. Die Termine und Infos werden im Juni auf der Webseite des SHGF freigeschaltet:

www.gourmetfestival.de



Marcus Blonkowski (Genuss Atelier, Dresden) und Michaela Friese (Holländische Stube in Friedrichstadt) (Foto: N. Friese)



Orangerie Team & Marco Müller (RUTZ, Berlin)** (Foto: Rutz)



v.r. Jens Rittmeyer (Buxtehude), Anne und Bernd Ratjen (Zur Erholung, Uetersen) (Foto: Zur Erholung)



v.l. Peter Madsen (Madklubben, Aarhus) & Gunnar Hesse (Seeblick, Amrum) (Foto: Seeblick)

Fünf gute Gründe für eine Auszeit in Niendorf — und ein Hotel mit Geschichte



Im Frühling zeigt sich die Ostsee von ihrer vielleicht schönsten Seite: Die Luft ist klar, das Licht weich, der Strand noch angenehm ruhig. Nach den langen Wintermonaten tut das Meer jetzt besonders gut und bietet viel Raum für Bewegung. Niendorf an der Lübecker Bucht ist ein idealer Ort, den Neustart der Natur am Meer zu genießen — und in dem **Hotel „Mein Strandhaus“** eine Gastfreundschaft, die bis ins 19. Jahrhundert zurückreicht. **Fünf gute Gründe** für einen Frühlingstripp in das Ostseeheilbad in der Lübecker Bucht.

1. Spaziergang am Strand: Der rund zwei Kilometer lange, bis zu 40 Meter breite Sandstrand von Niendorf gehört zu den schönsten der Lübecker Bucht. Im Frühling ist hier besonders viel Platz für ausgedehnte Strandspaziergänge

- begleitet vom Rauschen der Wellen, Möwenrufen und der klaren Meeresluft.

2. Naturerwachen am Hemmeldorfer See: Nur wenige Minuten vom Strand entfernt, beginnt eine ganz andere Landschaft: In den Feuchtwiesen, Schilfflächen und Seen rund um den Hemmeldorfer See ist die Vogelwelt im Frühling besonders aktiv, weicht das Wintergrau einem zarten Frühlingsgrün — ein Paradies für alle, die das Rauschen der Natur hautnah miterleben wollen.

3. Der Charme der Vorsaison: Ostsee-Kenner schwören auf den Frühling: Cafés öffnen ihre Terrassen, die Promenade erwacht zum Leben, doch der große Ferienandrang bleibt noch aus. In Niendorf lässt sich das maritime Flair besonders entspannt genießen — etwa beim Bummel am Yacht- und

Fischereihafen oder bei frischem Fisch direkt am Hafen. Vielleicht lassen sich die Fischer beim Netze-Flicken über die Schulter gucken.

4. Weitblick am Brodtener Ufer: Östlich von Niendorf erhebt sich mit dem Brodtener Ufer eine eindrucksvolle Steilküste. Die bis zu 20 Meter hohen Klippen bieten spektakuläre Ausblicke über die Ostsee. Gäste schlendern entlang der 185 Meter langen Seebücke über die weite Ostsee. Das hilft dabei, die eigenen Gedanken zu ordnen und den Stress des Alltags buchstäblich am Ufer zurückzulassen.

5. Vitamin D tanken und Immunsystem stärken: Nach den dunklen Wintermonaten wirkt das reflektierte Sonnenlicht auf den Wellen wie ein natürlicher Stimmungsaufheller. Und die Brandung setzt feine Aerosole frei. Beim tiefen Durchatmen werden die Atemwege gereinigt und das Immunsystem gestärkt — ein natürliches Inhalat, das es so nur am Meer gibt.

140 Jahre Gastfreundschaft am Meer

Wer die ersten Frühlingsbrisen in Niendorf hautnah erleben möchte, findet im Hotel „Mein Strandhaus“ den idealen Rückzugsort. Warme Sandtöne und maritime Details sorgen hier für eine entspannte Atmosphäre mit Ostseeflair. Viele Zimmer bieten zudem direkten Blick auf die Lübecker Bucht. Und in der Küche

trifft nordische Frische auf Salzburger Herzlichkeit: Hier vereinen Volker Muuß und Horst Promberger das Beste aus zwei Welten.

Das familiengeführte Haus blickt auf eine lange Geschichte zurück: Bereits 1886 eröffnete der Fischer Johannes Muuß hier eine Pension, aus der sich über mehrere Generationen das heutige Hotel entwickelte. Im Juli dieses Jahres steht daher ein besonderes Jubiläum an: 140 Jahre Gastfreundschaft in Niendorf. Mit Stolz blicken Familie Muuß und Familie Promberger auf die vergangenen 140 Jahre zurück.

Angebot zum Saisonstart: „Frühlingserwachen“

Zum Auftakt der warmen Jahreszeit hat das „Mein Strandhaus“ ein spezielles Angebot aufgelegt: Das Arrangement Frühlingserwachen umfasst wahlweise vier oder sieben Nächte — mit reichhaltigem Frühstücksbuffet und leckerem 3-Gänge-Menü am Abend: Nutzung von Sauna, Dampfbad und Schwimmbad inklusive.

Preis: ab 553 Euro pro Person für vier Nächte im Doppelzimmer.

Informationen & Buchung:

Mein Strandhaus
Strandstraße 65 / 67
23669 Niendorf / Ostsee
Telefon: 04503 895-0
info@hotel-mein-strandhaus.de
www.hotel-mein-strandhaus.de
https://timmendorfer-strand.de/



Foto: © Melanie Görnitz

NEU: Marius Pieper wird Küchenchef im LOUIS Hotel München

Am Viktualienmarkt weht ein neuer kulinarischer Wind: Marius Pieper ist ab dem 1. Mai 2026 neuer Küchenchef im **LOUIS Hotel München**. Mit seiner klaren, reduzierten und zugleich ausdrucksstarken Küche wird er die gastronomische Ausrichtung des Hauses weiterentwickeln und neu interpretieren. Zuletzt verantwortete der 30-Jährige die Küche im Severin*s — The Alpine Retreat in Lech am Arlberg, wo er mit einer modernen Inszenierung alpiner Fine-Dining-Küche überzeugte. Seine Handschrift: Präzision, Harmonie und kompromisslose Produktqualität.

Von den Alpen in die Stadt:

Klare Linie, neue Impulse

Im intimen Gourmetrestaurant in Lech prägte Pieper eine Küche, die internationale Einflüsse mit regionaler Produktkultur verbindet. Französische Techniken treffen auf asiatische Aromen — stets mit dem Anspruch, Produkte in ihrer ganzen Tiefe erlebbar zu machen. Nachhaltigkeit versteht er dabei als gelebtes Prinzip: vom respektvollen Umgang mit den Zutaten bis hin zu deren ganzheitlicher Verarbeitung. „Ein Gericht muss vom ersten Moment an überzeugen - mit Tiefe, Klarheit und einer stimmigen Komposition“, beschreibt Pieper seine Philosophie. Im LOUIS Hotel trifft diese Haltung nun auf ein urbanes, kosmopolitisches Umfeld direkt am Viktualienmarkt - einem der renommiertesten Lebensmittelmärkte Deutschlands.

Marktfrische Küche neu gedacht

Das Restaurant „The LOUIS Grillroom“ steht traditionell für eine saisonale, marktfrische Küche, geprägt von der unmittelbaren Nähe zum Viktualienmarkt. Unter der Leitung von Marius Pieper wird dieses Konzept konsequent weitergeschärft und um eine moderne, kreative Dimension ergänzt. Im Mittelpunkt stehen sorgfältig ausgewählte Zutaten, die präzise in Szene gesetzt werden. Die Nähe zum Markt dient dabei als tägliche Inspirationsquelle — regional verwurzelt und international interpretiert. General Manager Paul Gründemann sieht in der Neubesetzung eine wichtige Weichenstellung: „Mit Marius Pieper



Küchenchef Marius Pieper

gewinnen wir einen Küchenchef, der für Präzision, Kreativität und eine klare kulinarische Haltung steht. Seine Handschrift wird unsere Küche auf ein neues Niveau heben und zugleich perfekt zur Philosophie des Hauses passen.“

Das LOUIS Hotel München als vielseitige Genussadresse

Mit Marius Pieper an seiner kulinarischen Spitze setzt das LOUIS Hotel ein bewusstes Zeichen für die Weiterentwicklung seiner gastronomischen Positionierung. Das Boutique-Designhotel am Viktualienmarkt zählt zu den ikonischen Adressen der Stadt und verbindet stilvolles Ambiente mit einem gehobenen kulinarischen Angebot. Neben dem Restaurant „The LOUIS Grillroom“ prägen auch der legendäre Viktualienmarkt-Brunch an Wochenenden und Feiertagen, „The LOUIS Rooftop“ mit Panoramablick über die Altstadt sowie die stilvolle „LOUIS Sparkling Bar“ das Gesamterlebnis des Hauses und unterstreichen dessen Position als vielseitige Genussadresse im Herzen Münchens. Weitere Informationen finden Sie unter:

www.louis-hotel.com

[@louishotelmunich](https://www.instagram.com/louishotelmunich)

[@thelouisgrillroom](https://www.instagram.com/thelouisgrillroom)

Über LOUIS Hotel München

Das urbane Boutique-Designhotel LOUIS mit 72 Zimmern und Suiten liegt unmittelbar am Viktualienmarkt — im Herzen der Münchner Altstadt. Vor der Tür: Marktstände, Manufakturen, Museen und die besten Shopping-Adressen der Weltstadt mit Herz.



Anspruchsvolle Reisende finden hier ein stilvolles Hideaway, dessen Philosophie auf zeitloses Design, wertige Materialien und entspannten Luxus setzt. Kulinarisch prägt die Nähe zum Markt das Angebot: Gäste und Locals erwartet eine saisonale, marktfrische Küche. Das LOUIS Hotel München gehört zu den „101 Besten Hotels Deutschlands“ und belegt in der Kategorie „Luxury City Palais“ den dritten Platz.



Turmhotel Victoria in Davos

Foto: © Turmhotel Victoria Davos

Davos ist vielen vor allem durch das World Economic Forum ein Begriff. Doch wenn die Limousinen abgefahren und die Konferenzsäle wieder leer sind, kehrt eine ganz andere, tiefere Ruhe ein. Dann zeigt sich Davos von seiner ursprünglichen, berührenden Seite — als Ort, an dem die Alpen nicht nur Kulisse sind, sondern das Herz berühren.

Auch Thomas Mann kam 1912 nach Davos, um seine Frau Katia Mann zu besuchen, die sich dort im Lungensanatorium auf der Schatzalp behandeln ließ. Dieser Aufenthalt dauerte nur wenige Wochen, hinterließ aber einen enormen Eindruck bei ihm. Aus diesen Eindrücken entstand später der Roman *Der Zauberberg*, der 1924 veröffentlicht wurde. Nicht zuletzt beeindruckte ihn die Bergwelt selbst: die klare Luft, die Höhe, das Gefühl von Distanz zur „Flachland“-Zivilisation. Diese Landschaft verstärkte im Roman die Idee eines Ortes außerhalb der normalen Zeit und Ordnung.

Im Frühling und Frühsommer erwacht die Bergwelt zu neuem Leben. Das Licht wird weicher, die Luft klarer, und die weiten Hänge rund um Jakobshorn, Parsenn, Madrisa und Rinerhorn strahlen in frischem Grün. In diesen Wochen entfaltet sich eine alpine



Landschaft voller Kraft und Stille zugleich — ein Ort, der einlädt, tief durchzuatmen und wirklich anzukommen.

Für alle, die die Freiheit auf zwei Rädern lieben, ist Davos ein wahres Paradies. Über 700 Kilometer gut ausgeschilderte Bike-Strecken führen durch beeindruckende Naturkulissen, vorbei an schroffen Felswänden, blühenden

Alpwiesen und kristallklaren Bächen. Jeder Anstieg fordert Kraft und Konzentration, jede Abfahrt schenkt pure Freude und das intensive Gefühl, lebendig zu sein. Gerade im Frühsommer, wenn das milde Alpenklima Körper und Geist belebt, wird das Biken hier zu weit mehr als nur Sport. Es wird zu einer bewegten Meditation, zu einem

Ausdruck von Freiheit, Leidenschaft und innerer Balance.

Mitten in dieser kraftvollen Natur liegt das **Turmhotel Victoria** — ein Haus, das mehr ist als nur eine Unterkunft. Nur wenige Schritte vom Bahnhof entfernt und direkt in der Nähe des Davosersees gelegen, bildet es den idealen Ausgangspunkt für Ihr ganz persönliches Davos-Erlebnis.

Schon von Weitem grüßt der markante Turm wie ein stilles Versprechen: „Hier dürfen Sie ankommen, hier dürfen Sie sein.“ Hinter den Türen erwarten Sie 97 individuell gestaltete Zimmer und Suiten, die moderne Leichtigkeit mit herzlicher Schweizer Bodenständigkeit verbinden. Nichts wirkt aufgesetzt, alles ist echt und durchdacht. Das Team des Hauses lebt diese Haltung jeden Tag spürbar — mit Herzlichkeit, Aufmerksamkeit und einer Atmosphäre, in der man sich nicht nur willkommen, sondern wirklich angekommen und geborgen fühlt.

Nach einem Tag voller Eindrücke — ob auf dem Bike durch die Berge, bei einer Wanderung auf aussichtsreichen Pfaden oder nach einem erfrischenden Sprung in den Davosersee — wird das



Foto: © Martin Bissig / Turmhotel Victoria Davos

(Fortsetzung nächste Seite)

Turmhotel Victoria in Davos



Fotos Reihe oben: © Gourmet Classic

Turmhotel Victoria zum perfekten Rückzugsort. Der Wellnessbereich empfängt Sie wohltuend, ruhig und regenerierend. In der Sauna, im Dampfbad oder im entspannten Ruheraum lässt der Alltag langsam los. Wer sich noch mehr Privatsphäre gönnen möchte, kann einen privaten Spa-Moment buchen und die alpine Stille ganz für sich allein genießen.

Ein besonderes Geschenk ist die Premium Card, die Sie bereits ab einer Übernachtung erhalten. Sie öffnet die Türen zur unbegrenzten Nutzung der öffentlichen Verkehrsmittel und zu stark vergünstigten Bergbahnen — so können Sie Davos ganz entspannt, ohne eigenes Auto und ohne Zeitdruck entdecken.

Doch Davos berührt nicht nur

durch Natur und Bewegung. Auch kulinarisch bietet das Turmhotel Victoria ein Erlebnis, das lange in Erinnerung bleibt. Hier wird gute Küche nicht als Extra verstanden, sondern als selbstverständlicher Teil des Aufenthalts — mit Respekt vor regionalen Produkten, handwerklicher Qualität und der Vielfalt der Schweizer Alpenküche.

Die drei Restaurants des Hauses stehen für ganz unterschiedliche Genusswelten und laden ein, je nach Stimmung und Appetit zu wählen:

Im eleganten Wintergarten „La Terrasse“ genießen Sie gehobene Küche mit atemberaubendem Blick auf die Berge. Hier werden feine, kreative Gerichte serviert, die regionale Zutaten mit moderner Raffinesse verbinden —

perfekt für besondere Abende, an denen Sie sich verwöhnen lassen möchten.

Im traditionellen Restaurant Victoria steht die klassische Schweizer Küche im Mittelpunkt. Mit viel Liebe zum Detail werden bewährte Rezepte neu interpretiert und mit besten Produkten aus der Region zubereitet. Hier spürt man die Herzlichkeit und die Bodenständigkeit, die Davos so auszeichnet.

Und im gemütlichen „Kirchners Stübli“ tauchen Sie ein in die urige Seele der Alpen. Knistendes Kaminfeuer, holzgetäfelte Wände und der Duft von geschmolzenem Käse schaffen eine unvergleichliche Atmosphäre. Hier werden traditionelle Fondue- und Raclette-Abende zelebriert, alpine Spezialitäten wie Bündner Gerstensuppe, Capuns

oder hausgemachte Würste serviert — Gerichte, die die Seele wärmen und die Schweiz auf dem Teller erlebbar machen.

Viele Gäste schätzen besonders diese Vielfalt: Man kann den Tag sportlich und aktiv beginnen und ihn am Abend entspannt und genussvoll ausklingen lassen — alles unter einem Dach. Nach einem intensiven Tag in den Bergen gibt es kaum etwas Schöneres, als am Kaminfeuer zu sitzen, ein gutes Glas Wein oder einen regionalen Digestif zu genießen und den Tag in guter Gesellschaft oder ganz für sich Revue passieren zu lassen. Und das Beste: Sie müssen das Hotel dafür nicht einmal verlassen.

Davos ist kein Ort, den man einfach nur besucht. Es ist ein Ort, den man spürt — mit allen Sinnen. Bewegung in der grandiosen Natur, tiefe Erholung im Wellnessbereich und genussvolle Momente am Tisch verschmelzen hier zu einem Erlebnis, das lange nachwirkt. Slow Travel in seiner schönsten, ehrlichsten Form: bewusst, intensiv und ganz bei sich.

Das Turmhotel Victoria ist Ihr persönlicher Ausgangspunkt für genau diese Erinnerungen — Erinnerungen, die bleiben.



Lichtdurchflutetes Wintergartenrestaurant „La Terrasse“ (Foto: © Turmhotel Victoria Davos)

Turmhotel Victoria Davos

Alte Flüelastrasse 2
7260 Davos Dorf
+41 (0)81 417 53 00
hotel@victoria-davos.ch
<https://victoria-davos.ch/de/>

Weltweit einzigartig: Der Liechtenstein-Weg

Das Fürstentum Liechtenstein befindet sich nur rund 60 Autominuten von Zürich entfernt im Vierländereck und lockt mit einer erstaunlichen Erlebnisdichte abseits vom Massentourismus. Die liechtensteinische Landesgrenze ist 76 Kilometer lang und wird etwa je zur Hälfte mit der Schweiz und mit Österreich geteilt. Die höchste Erhebung, der Grauspitz, misst 2.599 Meter. So klein das Land, so vielseitig sind seine Möglichkeiten. Das Fürstentum Liechtenstein hat sowohl für Naturliebhaber wie auch Kulturinteressierte wahre Schätze zu bieten. Rund 400 Kilometer Wanderwege, herrliche Velostrecken, verschiedenste Museen und kulinarische Highlights sprechen für sich.

Wer das Fürstentum Liechtenstein in all seiner Vielfalt erleben möchte, der wandert auf dem einmaligen Liechtenstein-Weg. Auf 75 Kilometern führt die landschaftlich reizvolle Strecke durch alle elf Gemeinden des Landes. Von Süden nach Norden geht es entlang beschaulicher Weinberge, durch Naturschutzgebiete, zu alten Dorfkernen, vorbei an idyllischen Hofläden und geschichtsträchtigen Stätten. Je nach Kondition teilen sich die Wanderer den Liechtenstein-Weg in mehrere Tagesetappen ein. Buchbare Packages mit integriertem Gepäcktransport sorgen für einen unbeschwerteren Genuss von Liechtensteins Schönheiten. Wer es genau wissen möchte, benützt die kostenlose lStory App und erfährt so auf seiner Wanderung viel Interessantes rund um die Geschichte und Kultur des Fürstentums. Selbst



E-Bike-Ausflüge durch Liechtenstein

Einblicke in sonst verborgene Innenräume - wie zum Beispiel in das Schloss Vaduz - macht die App möglich. Noch ein guter Tipp: Der Liechtenstein-Weg lässt sich auf einer leicht angepassten und etwas längeren Route auch mit dem E-Bike oder Mountain-/Gravelbike in zwei bis drei Etappen erfahren.

www.liechtensteinweg.li

Von Süden nach Norden:

Burgen, Sagen und Aussichten

Der Startpunkt des Liechtenstein-Wegs befindet sich in der südlichsten Gemeinde — in Balzers. Hier lohnt sich ein Abstecher zur Burg Gutenberg, die über dem Dorf thront. Von Balzers aus führt der Weg in den alten Dorfteil von Triesen. Dort legen Wanderer gerne eine Pause ein, bevor es etwas steiler hinauf ins Walsertal

geht. Beim Gehöft Prufatscheng erreicht der Weg seinen höchsten Punkt 1.100 Meter über Meer. Von hier genießen die Wanderer einen fantastischen Blick auf das Rheintal. Besondere Aufmerksamkeit verdienen die Sagen, die entlang des WalserSagenWegs auf Tafeln für Unterhaltung und Information sorgen. Im Anschluss geht es im Wald bergab vorbei an der Burgruine Schalun bis zum Schloss Vaduz.

Ein Abstecher in den Hauptort Vaduz

Vom Schloss Vaduz — dem Wahrzeichen Liechtensteins und Wohnsitz der Fürstlichen Familie — schlängelt sich der Liechtenstein-Weg hinab in das verkehrsfreie Städtchen Vaduz. Hier erwarten die Wanderer entlang der Museumsmeile eine Reihe interessanter Museen. Ganz besonders lohnt sich ein Besuch der Liechtensteinischen SchatzKammer sowie des Kunstmuseums Liechtenstein mit Hilti Art Foundation. Unter dem Titel „Vom Fürstentum über die Welt ins Weltall“ zeigt die SchatzKammer eine repräsentative Auswahl von Kostbarkeiten der fürstlichen Sammlungen. Nach der Museumsmeile führt die Wanderung durch das Regierungsviertel zum Weingut der Hofkellerei des Fürsten von Liechtenstein. Hier sollte man die Gelegenheit zu einer Weinprobe nutzen. In Schaan, dem

nächsten Dorf der Route, steht ein Besuch in der Kaffeerösterei Demmel oder dem Liechtensteiner Brauhaus mit gemütlicher Braustube auf dem Programm.

Historischer Höhenweg, idyllische Weingüter, Naturschutzgebiete

Von Schaan sind rund 300 Höhenmeter bis nach Planken zu bewältigen. Von der kleinsten Gemeinde Liechtensteins präsentiert sich dem Wanderer ein herrlicher Blick auf das Talgebiet und die umliegenden Berge. Nun folgt der steile Abstieg nach Nendeln. Von dort führt der Weg durchs Ried nach Eschen, wo ein Teilstück entlang des Historischen Höhenwegs begangen wird. In Eschen kann man in einem der idyllischen Weingüter verweilen. Die Strecke folgt dann in Bendem dem Rhein entlang und führt zum Badensee Grossabünt in Gamprin. Von Gamprin geht es über Wiesen und durch Wälder nach Ruggell. Die nördlichste Gemeinde Liechtensteins lässt das Herz von Naturliebhabern höherschlagen. Im rund 90 Hektar grossen Naturschutzgebiet kann man Fauna und Flora beobachten. Dann folgt der kurze Anstieg nach Schellenberg. In Schellenberg reicht der Rundblick an schönen Tagen bis zum Bodensee. Über einen ehemaligen Schmugglerpfad führt der Liechtenstein-Weg hinunter ins



Weinlese in Vaduz

Weltweit einzigartig: Der Liechtenstein-Weg



Fakten zum Liechtenstein-Weg

Ganzjährig begehbar, **beste Reisezeit** April bis Oktober
Der Weg führt durch alle **11 Gemeinden** Liechtensteins
Die Streckenlänge beträgt **75 Kilometer** für Wanderer und **85 Kilometer** mit dem **E-Bike**
4-5 Etappen für Wanderer, **2-3 Etappen** für **E-Biker**
Gepäcktransport in Kombination mit **Package-Buchung** verfügbar
Der Begleiter ist die **App Listory**, **kostenlos** verfügbar im **App Store** und auf **Google Play**
Angebote Liechtenstein-Weg:
www.tourismus.li/liwegangebote

Dorfzentrum von Mauren. Anschließend gelangen die Wanderer über Riedstrassen nach Schaanwald bis zum Zollamt an der Grenze Liechtenstein/Österreich und Liechtenstein ist durchwandert.

Besonders praktisch:

Der ALL INCLUSIVE Erlebnispass

Mit dem ALL INCLUSIVE Erlebnispass genießen Gäste nicht nur freie Fahrt auf allen Buslinien, sondern auch Zugang zu über 30 Freizeit-

attraktionen, davon 20 Gratisangebote, im Wert von über CHF 300 (Erlebnispass ganzjährig gültig, ab CHF 25). Dazu gehören unter anderem das spannende Liechtensteinische LandesMuseum und die

Sesselbahn in Malbun. Auch Hallen- und Freibäder sowie zahlreiche Museen können mit dem ALL INCLUSIVE Erlebnispass besucht werden. Zudem erhalten alle Übernachtungsgäste in Liechtenstein den kostenlosen WELCOME Erlebnispass, der ebenfalls zahlreiche Vergünstigungen und die freie Nutzung des öffentlichen Verkehrs bietet.

Brunch im Hofgut Hafnerleiten



Ein Muttertag, der nach italienischer Leichtigkeit schmeckt: Am 10. Mai 2026 lädt das Hofgut Hafnerleiten in Bad Bimbach zu einem besonderen Muttertagsbrunch in seinen GenussHof ein. Zwischen Natur, Architektur und entspannter Atmosphäre beginnt der Brunch mit einem prickelnden Glas Prosecco zur Begrüßung. Anschließend erwartet die Gäste eine kulinarische Reise, inspiriert von der italienischen Brunchkultur



„Pricola“. Hausgemachte Antipasti, frisch zubereitete Pasta und weitere saisonale Köstlichkeiten stehen im Mittelpunkt des genussvollen Angebots. Bekannt für seine ruhige Lage inmitten der Natur zeichnet sich das Hofgut Hafnerleiten durch seine individuellen Themenhäuser aus, die Rückzug und Genuss miteinander verbinden. Der Muttertagsbrunch bietet die Gelegenheit, gemeinsam Zeit zu verbringen und den Sonntag in stilvoller Atmosphäre zu genießen. Wer das Dolce Vita noch etwas länger auskosten möchte, kann den Besuch mit einer Übernachtung in einem der individuellen Themenhäuser verbinden. Ein Aufenthalt ist ab 220 Euro pro Nacht und pro Person inklusive Halbpension möglich, der Brunch kostet 58 Euro pro Person inklusive einem Glas Sekt und zwei Cappuccini.

ZUM HOGGUT HAFNERLEITEN

Perfekte Mischung aus Naturerlebnissen, Sightseeing und Kultur

Wenn die Temperaturen im Frühling angenehm warm sind, lockt Andalusien mit einer perfekten Mischung aus Naturerlebnissen, Sightseeing und Kultur. Rund 30 Fahrminuten von Marbella entfernt liegt das **Anantara Villa Padierna Palace Benahavis Marbella Resort**. Es ist umgeben von Gärten und Grünanlagen, einem See und drei Golfplätzen, die zu den bekanntesten in der Region zählen. Zudem lohnen sich Ausflüge an die feinen Sandstrände und in die Weinberge der Costa del Sol. Das Hotel selbst begeistert mit andalusischer Haute Cuisine sowie internationaler Küche, privatem Racquet Club und Thermal-Spa. Besonders prägend ist die beeindruckende Kunstsammlung des Hauses mit über 1.200 Werken aus verschiedenen Epochen — darunter griechisch-römische Skulpturen sowie Artefakte aus der Zeit der Iberer — die dem Resort eine außergewöhnliche Atmosphäre verleiht. Ein weiteres

Highlight ist das Amphitheater im Außenbereich, das im Sommer zur Bühne für kulturelle Veranstaltungen wird.

**ZUM ANANTARA VILLA PADIERNA PALACE
BENAHAVIS MARBELLA RESORT**



Tivoli Estela Golf & Lodges als Rückzugsort an Portugals Küste

Zwischen Pinien, Dünen und dem weiten Atlantik entfaltet das **Tivoli Estela Golf & Lodges** in Póvoa de Varzim seine besondere Ruhe und lädt dazu ein, den Frühling bewusst zu erleben. Direkt am renommierten Estela Golf Club gelegen und nur wenige Schritte vom Strand entfernt, verteilen sich 80 stilvolle Holzlodges auf einem acht Hektar großen Naturareal — alle mit privaten Terrassen für ruhige Momente im Freien. Eine Golfrunde mit Meerblick, Radtouren entlang der Küste, erste Surfversuche oder Yoga im Freien — Bewegung und Natur greifen hier mühelos ineinander, während der Wellnessbereich mit holistischen Anwendungen wie der Abhyangamassage, einem Adults-only-Hydrotherapie-Pool, Sauna und Dampfbad für wohltuende Entschleunigung sorgt.

Kulinarisch spannt sich der Bogen von portugiesischen Klassikern im Green's Restaurant bis zu leichten Gerichten und Drinks in der Dunas Bar oder am Pool. Ob als Paar oder mit der Familie: Das Tivoli Estela Golf & Lodges verbindet Natur, Bewegung und Slow Living und ist zugleich idealer Ausgangspunkt für Entdeckungen im Norden Portugals bis hin zur Douro-Region.

ZUM TIVOLI ESTELA GOLF & LODGES



Falstaff ehrt Traube Tonbach

Die Traube Tonbach in Baiersbronn ist mit der Sonderauszeichnung „**Bestes Gourmethotel in Deutschland**“ im aktuellen Falstaff Hotelguide 2026 geehrt worden. Mit dem Preis würdigt Falstaff die besondere Rolle der Traube Tonbach für die Gourmet- und Hotelkultur in Deutschland sowie ein kulinarisches Gesamtprofil, das über Jahrzehnte gewachsen ist. In der Begründung der Jury heißt es, die Traube Tonbach habe den Ruf Baiersbronn als „Stemedorf“ und als feste Adresse für anspruchsvolle Gastlichkeit maßgeblich mitgeprägt.

Die Auszeichnung als bestes Gourmethotel verweise dabei nicht allein auf die Sterkeküche, sondern auf ein gewachsenes Genussverständnis, das weit zurückreicht. „Und alles ist Genuss“ lautet seit jeher ein Leitspruch der Familie Finkbeiner. Er steht dafür, Genuss im Haus nicht auf einzelne Momente zu begrenzen, sondern für Gäste vielfältig erlebbar zu machen — von der Küche über den Service bis zur Atmosphäre des Aufenthalts.

Dieser Anspruch zeigt sich auch in der gastronomischen Breite des Hotels: vier Michelin-Sterne unter einem Dach, die „legendäre“ **Schwarzwaldstube** als Herzstück und das **Restaurant 1789** als zeitgemäße Fortführung dieser Genusskultur. Neben den Gourmetrestaurants tra-



Die Schwarzwaldstube in der Traube Tonbach mit Blick ins Tonbachtal (Foto: © Bernhard Kahrmann)



gen auch das **Schatzbauser**, die **Blockhütte** im Wald und das Hausgastrorestaurant **Silberberg** zum eigenständigen kulinarischen Profil des Hauses bei. Saisonalität und kompromisslose Produktqualität hebt Falstaff als „roten Faden der Küchenphilosophie“ hervor.

Seniorchef Heiner Finkbeiner nahm die Auszeichnung stellvertretend für das Schwarzwälder Traditionshaus in Wien entgegen. „Wir freuen uns sehr über diese Auszeichnung, weil sie für unser Haus als Ganzes und unsere gelebte Leidenschaft für die Kulinarik steht. Sie gilt den vielen großartigen Menschen, die hier mit uns jeden Tag mit großer Verlässlichkeit, Erfahrung und Sorgfalt arbeiten.“

Schwarzwaldstube, Torsten Michel, Traube Tonbach, Salat von jungen Bohnen, Bohnenkerne, Wildkräuter, Stangenbohnenmousseline, geräucherte Rohmilchbutter, Dinkel-Ukrusten-Croutons, Bohnenkrautcoulis (Foto: © René Riis)



Eröffnung der Schwarzwaldstube 1977 (Foto: © Traube Tonbach)



Die Hoteliersfamilie Finkbeiner, Inhaber und Gastgeber der Traube Tonbach (Foto: © Bernhard Kahrmann)

(Fortsetzung nächste Seite)

Falstaff ehrt Traube Tonbach



Badelandschaft mit Schwarzwaldblick (Foto: © Traube Tonbach)



Picknick im Tonbachtal (Foto: © Julian-Beekmann-Fotografie)



Im Schatthaus der Traube Tonbach trifft Kunst auf Kulinarik (Foto: © Julian Beekmann)

Gerade in einer Zeit, in der die Branche wirtschaftlich und personell stark gefordert ist, sei dies keine Selbstverständlichkeit, ergänzt auch Hotelier Matthias Finkbeiner. „Umso dankbarer sind wir für die Treue unseres Teams und das Vertrauen unserer Gäste. Für uns als Familie ist das die schönste Bestätigung und zugleich Ansporn, unseren Weg mit Augenmaß weiterzugehen.“

Die Sonderauszeichnungen des Falstaff Hotelguide würdigen jährlich herausragende Häuser und Persönlichkeiten im deutschsprachigen Raum. Die Preisverleihung fand im Park Hyatt Vienna im Kreis von rund 120 geladenen Branchenvertretern statt.

Traube Tonbach — Best since 1789.

Die Traube Tonbach empfängt Erholungssuchende, Feinschmecker, Familien und Abenteuerer in einer der schönsten Naturlandschaften Europas - dem Schwarzwald. Mit rund 130 Zimmern und Suiten, vielfach ausgezeichnete Gastronomie sowie einer weitläufigen SPA und Wellnesslandschaft gehört das Luxusresort zur Spitze der europäischen Hotellerie. Das traditionsreiche Fünf-Sterne-Superior-Hotel befindet sich seit über 235 Jahren in Familienbesitz und wird heute von Heiner und Renate Finkbeiner sowie ihren Nachfolgern Matthias, Sebastian und Antonia in

achter Generation geführt. Seit 2011 erweitert die Hoteliersfamilie ihr Unternehmensportfolio und betreibt heute neben dem Stammsitz im Tonbachtal das Schlosshotel Monrepos in Ludwigsburg, die Cateringmarke „WildparkTaste“ für die Hospitality-Bereiche im Karlsruher BBBank Wildpark sowie hochwertige Betriebsgastronomien für ausgewählte Partner an Standorten in Stuttgart, Karlsruhe und Regensburg. In den fünf Sparten des Unternehmens beschäftigt die Traube Group über 600 Mitarbeiter und Mitarbeiterinnen.

www.traube-tonbach.de



Restaurant 1789, Gebeizte Gelbschwanzmakrele mit Auster, Gurke und Miso (Foto: © René Riis)



Torsten Michel und Florian Stolte, Küchenchefs der Traube Tonbach (Foto: © Julian-Beekmann-Fotografie)

Krönender Abschluss der Saison am 17. Mai mit drei Sterneköchen: Benjamin Peifer, Boris Rommel und Robert Rädels

Foto: © Andreas Gieser/Cheesy Fotos



Die siebte Ausgabe des „Stories“, des von der Heidelberger Gastronomengruppe Bliss seit 2018 veranstalteten Restaurants auf Zeit, geht ihrem Ende entgegen. Zum Abschluss wird noch einmal groß aufgeföhrt: Für das finale Wochenende kommen weitere Spitzenköche hinzu. Benjamin Peifer aus Wachenheim prägt das sogenannte „Omakase-Menü“, das noch bis 16. Mai im Palais Prinz Carl serviert wird. Am Sonntag, 17. Mai, stoßen Boris Rommel vom Le Cerf im Schloss Friedrichsruhe und Robert Rädels vom Restaurant Oben in Heidelberg dazu.

„An diesem Abend treffen drei der prägendsten Küchen des deutschen Südwestens aufeinander“, sagt Swen Schmidt von der Bliss Group. Rommel verteidigt seit 2017 zwei Michelin-Sterne, Peifer wurde 2025 für sein Restaurant Intense in Wachenheim mit dem zweiten Stern ausgezeichnet. Rädels zählt zu den bekanntesten Vertretern der StemeGastronomie in der Region; sein Restaurant ist seit sieben Jahren mit einem Michelin-Stern ausgezeichnet und trägt seit drei Jahren zusätzlich einen Grünen Stern für Nachhaltigkeit.



Gemeinsam präsentieren die drei Köche ein sechsgängiges Menü, das kulinarisch weit über den üblichen Rahmen hinausgeht. Das Menü steht bereits fest und verspricht mit Odenwald Sashimi von Gurke und Buttermilch, Dim Sum mit Wagyu und Hummer, Pot au feu vom FlusskrebS und Tataki vom Maibock und Spargel das komplette kulinarische Spektrum meisterhaft abzubilden. Wenn Mitte Mai die siebte Ausgabe des Stories endet, dürften schätzungsweise 4.500 Gäste

Teil der kulinarischen Geschichte gewesen sein. „Wir sind fast sprachlos angesichts des Erfolges und freuen schon auf das achte Stories, das, soviel können wir verraten, auch wieder in Heidelberg stattfinden wird.“

Das „Sterne-Spezial“ findet am Sonntag, den 17. Mai im Palais Prinz Carl statt. Gestartet wird um 17 Uhr mit Aperitif & Fingerfood. Der Preis pro Gast inklusive aller begleitenden Getränke beträgt 199 Euro.

<https://stories-popup-kitchen.de/sterne-spezial/>

Das Menü

SNACKS À TROIS | PEIFER · RÄDELS · ROMMEL

- i) Norikrokant & Bluefin (Thunfisch, Oroshi, Wasabi, Kinome)
- ii) Käsewaffel & Löwenzahnkaper
- iii) Holunder & Spargel mit Himbeere

AMUSE-BOUCHE | RÄDELS Odenwald Sashimi, Gurke, Buttermilch

- 1. GANG | ROMMEL
Bio-Landeil, Rahmspinat, Räucheraal, Kartoffel
- 2. GANG | PEIFER
Dim Sum, Wagyu und Hummer, Beefdashi, Yuzu Kosho, Kujyo Negi
- 3. GANG | ROMMEL
Pot au feu, FlusskrebS, Sot-l'y-laisse, Morcheln
- 4. GANG | PEIFER
Tataki vom Maibock, Pfälzer Jagd, Sauce Riche, Spargel, Koshihikari
- DESSERT | RÄDELS
Rhabarber Alaska, Rohrnnudel

Jetzt Platz sichern

** Boris Rommel
Le Cerf · Friedrichsruhe



Foto: © Onifotografie

* Robert Rädels
OBEN · Heidelberg



Foto: © OBEN Heidelberg

** Benjamin Peifer
Intense · Wachenheim



Foto: © Andreas Gieser/Cheesy Fotos

Chaletdorf Büchelbergerei im Fränkischen Seenland

Den Tag im eigenen Rhythmus beginnen und ein ausgedehntes Frühstück genießen - dafür ist das **Chaletdorf Büchelbergerei** im Fränkischen Seenland der ideale Ort. Die Anlage mit ihren zehn individuell gestalteten Design-Unterkünften ist in Form eines kleinen Dorfes konzipiert und richtet sich an Gäste, die Wert auf Privatsphäre, Ruhe und stilvollen Komfort legen. Üppig bepflanzte Gärten schaffen im Sommer eine geschützte Atmosphäre und laden mit gemütlichen Liegen sowie integrierten Saunen und Hot Tub zum Rückzug ein. Das Frühstück wird direkt ins Chalet oder auf die sonnige Terrasse serviert und enthält unter anderem frisch gepresste Säfte, Obstsalat, hausgemachte Mameladen, Müsli und das „BüchelbergerEi“ — der perfekte Start in den Urlaubstag.

ZUM CHALETDORF BÜCHELBERGEREI



Büchelbergerei Chaletdorf

Fränkisches Seenland - Bayern
Büchelberg 200 | 91710
Gunzenhausen
Tel. 09831 8831030
info@buechelbergerei.de
www.buechelbergerei.de

Kartoffelfocaccia zum Nachmachen aus dem Hotel Deimann

Rund um das Fünf-Sterne-Superior-Hotel Deimann im Sauerland zeigt sich die Region derzeit von ihrer besonders reizvollen Seite. Nach der ersten Blüte von Weiden und Haselstrauch begegnen Wanderfreunde auf ihren Touren Buschwindröschen, Dotterblumen und dem regionaltypischen, leuchtend gelben Ginster. Auch der Bärlauch hat jetzt Saison und verströmt entlang der Wege seinen intensiven Duft. In der Deimannschen Küche findet das aromatische Wildkraut ebenfalls Verwendung: Sternekoch Felix Weber aus der Hofstube Deimann verarbeitet es gerne zu einem feinen Pesto. Gemeinsam mit Sous-Chef Julian Steilmann lässt er daraus eine köstliche Kombination mit Kartoffelfocaccia entstehen. Als Erinnerung können Gäste das Bärlauch-Pesto im Glücksglas mit nach Hause nehmen, inklusive Kartoffelfocaccia-Rezept.

www.deimann.de

Kartoffelfocaccia

Zutaten:

500 g gekochte Kartoffeln (mehlig kochend, z. B. Andengold)
30 g Salz
30 g Zucker
1 Würfel Hefe
1 kg Mehl Typ 405
150 ml Milch
450-500 ml Wasser
2 EL Bärlauch- oder Kräuterpesto (z.B. von Felix Weber)
250 g Cocktailtomaten

Zubereitung:

Gekochte Kartoffeln passieren und erkalten lassen. Mehl sieben und eine Mulde formen. Die kalten Kartoffeln hineingeben, die Küchenmaschine langsam kneten lassen, bis Mehl und Kartoffeln fein krümelig sind. Die Hefe in etwas lauwarmem Wasser auflösen, Milch und Wasser dazu, die Flüssigkeit zum Mehl-Kartoffel-Gemisch geben und alles zu einem glatten Teig kneten. Ein Blech mit Olivenöl bestreichen. Nun den Teig gleichmäßig und bis an den Rand des Backblechs verteilen, mit Pesto bestreichen und die halbierten Tomaten darauf verteilen. Die Focaccia abgedeckt 30-45 Minuten ruhen lassen. Bei 200 Grad 25 Minuten backen und anschließend auskühlen lassen.

Foto: © Ydo Sol Images



Foto: © Matthias Gruppe

Brennesselknödel zum Nachmachen von den Vitalpina® Hotels Südtirol

In den Vitalpina® Hotels Südtirol spielen heimische Wildkräuter eine besondere Rolle. Mit viel Wissen, Erfahrung und Kreativität werden sie dort im gesamten Hotelalltag eingesetzt — von der Küche bis zum Wellnessbereich. Gastgeberin Patrizia vom **Hotel Tonzhaus in Schnals** und ihr Mann Andreas verraten uns exklusiv ihr Rezept für herzhaft-leckere Brennesselknödel: einfache Zutaten, echte Kräuterküche und ganz viel Geschmack aus der Natur. Viel Spaß beim Nachkochen!

ZU VITALPINA



+++ 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
© 2026 CFG Fischer GmbH

Brennesselknödel

Zutaten für 4 Personen:

- 125 ml Milch
- 40 g Butter
- 1 Messerspitze Muskatnuss
- 2 EL Mehl
- 300 g Knödelbrot
- 300 g Brennessel
- 1 Zwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- 4 Freilandeier
- Salz, Pfeffer

Außerdem:

- 40 g Parmesan, gerieben
- 60 g braune Butter

Zubereitung:

Das Knödelbrot mit Milch befeuchten. Die Brennessel waschen, blanchieren, gut ausdrücken, fein hacken und mit dem Brot vermischen. Die Zwiebel und den Knoblauch fein schneiden und in Butter dünsten, dann dem Brot mit den Eiern beimengen. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen und die Masse gut durchkneten. Zum Schluss das Mehl dazu geben und aus der Masse kleine Knödel formen. Im Salzwasser etwa 10 Minuten kochen. Mit Parmesan bestreuen und mit zerlassener, brauner Butter servieren. Guten Appetit!

