classic Gourmet digital journal

Zeitung des Internetportals www.gourmet-classic.de · Ausgabe 120 / August 2020

Text: Lieb Management & Beteiligungs GmbH

Wie Gott in Frankreich:

Foto: © 2010 by Erich Spiegelhalter

Kulinarische Reise mit dem Hausboot

Locaboat Holidays empfiehlt vier französische Regionen und ihre Spezialitäten

Kanalbrücke von Briare, hier wird die Loire überquert.

Frankreich ist das Land der Feinschmecker und Genießer. Neben hervorragender Küche locken weltberühmte Weine, aber auch ein weites Netz an Wasserstraßen, das mit dem führerscheinfreien Hausboot von *Locaboat Holidays* erobert werden kann. Reisende auf dem Wasser passieren große Städte mit einer Vielzahl an berühmten Restaurants, aber insbesondere auch Landschaften und kleine Dörfer abseits der bekannten Touristenpfade, wo sich kulinarische Kleinode befinden. Ob Schnecken, Flammkuchen, Haute Cuisine, Meeresfrüchte oder Wein: Locaboat Holidays empfiehlt vier Regionen in Frankreich, in denen sich eine genussvolle Hausbootreise lohnt.

Elsass: Hausmannskost trifft Sterneküche

Von Lutzelbourg, gelegen zwischen Nancy und Straßburg, schippern Reisende mit dem führerscheinfreien Hausboot durch die Genussregion Elsass. Kulinarisch finden sich hier Gegensätze, die dennoch die Liebe zum guten Essen und zur Tradition vereint: In den urigen Weinstuben („Winstub“) wird deftige Hausmannskost serviert, in Sterne-Restaurants kredenzen Spitzenköche feine Kreationen. Edle Küche wird im Elsass allerdings nicht wie so oft mit winzigen Portionen gleichgesetzt, sondern überrascht mit perfekt arrangierten und doch gut gefüllten Tellern. Die Auswahl hinsichtlich exzellenter Restaurants ist groß: Fast 30 Spitzenköche mit Michelin-Stern haben sich im Elsass niedergelassen. Wer wiederum in einer Winstub ein original Elsässer Gericht bestellen möchte, ordert „Fleischnacka“. Die Fleischschnecken bestehen aus frischen Eiernudeln, die mit einer gekochten Fleischfüllung mit Eiern, Zwiebeln, Petersilie, Salz und Pfeffer bestrichen, gerollt und in Scheiben geschnitten werden. Den wohl bekanntesten Exportschlager aus dem Elsass gibt es quasi an jeder Ecke: der Flammkuchen oder Tarte Flambée, wie der Franzose ihn nennt. Ein wirklich authentischer Flammkuchen besteht aus wenigen Zutaten: Brotteig, Zwiebeln, Crème fraîche, Sahne und Speck, die süße Variante wird im Elsass traditionell mit Apfel, Zimt und Calvados hergestellt.

Die Locaboat-Restauranttipps entlang der Hausboot-Strecke: *Caveau L'Escale in Saverne:* Direkt am Hafen gelegen, kreative, köstliche Küche zu sehr guten Preisen. *Villa Katz in Saverne:* Authentische Winstub mit sehr guter Elsässer Küche. *Le Pont Tournant in Straßburg:* Sterne-Küche und modernes, wunderschönes Ambiente im Viertel „Klein-Frankreich“.

Burgund: Weingenuss und regionale Spezialitäten

Senf, Schnecken und Wein: Für dieses Trio ist die Region Burgund international bekannt. Burgund kann einige der

(Fortsetzung nächste Seite)

Text: Lieb Management & Beteiligungs GmbH

Wie Gott in Frankreich:

Kulinarische Reise mit dem Hausboot

Locaboat Holidays empfiehlt vier französische Regionen und ihre Spezialitäten

Foto: © 2012 by Erich Spiegelhalter

Bei Harskirchen auf dem Saarkanal in Elsass-Lothringen

berühmtesten Weinberge der Welt vorweisen, die hervorragende Weine aus den Rebsorten Pinot Noir, Gamay sowie Chardonnay und Aligoté hervorbringen. Die edlen Tropfen werden auch in der Küche verwendet, zum Beispiel für die Spezialitäten Boeuf Bourguignon und pochierte Eier in Rotweinsoße. Ein Getränk, das neben Wein zum Burgund-Urlaub dazugehört: der Kir, der in Dijon erfunden wurde. Er verbindet die lokale Johannisbeeren-Spezialität Crème de Cassis und den weißen Burgunder „Aligoté“. Typisch-französisch darf auch der Käse nicht fehlen — probieren Sie bei Ihrer Reise auf dem Hausboot in Burgund lokale Sorten wie Epoisse und den berühmten Concouillotte, der entweder geliebt oder gehasst wird. Nichts für die schlanke Linie, aber köstlich: Gougères, Windbeutel mit Käsefüllung. Diese Klassiker sowie die hervorragenden Weine lassen sich bei einem Genusstrip mit dem Hausboot erleben. Die Tour beginnt in einem der Locaboat-Häfen in Burgund: Von Mâcon, St Léger oder Scey-sur-Saône führt die Reise über die Saône, von Joigny, Briare, Dompierre und Corbigny aus schippern Reisende an der Loire.

Die Locaboat-Restauranttipps entlang der Hausboot-Strecke: *Vega'nath in Joigny:* Französische Klassiker wie Quiche in veganer Version, *Le Terroir in Santenay:* Regionale Küche mit Klassikern wie Schnecken, *Domaine de la Folie in Chalon:* Exzellentes Weingut mit wunderschönem Ausblick.

Bretagne: Blauer Hummer und goldgelbe Crêpes

Die Bretagne ist ein Paradies für Hausbootreisende und für ihren rauen Charme bekannt. Auch die Kulinarik ist hier etwas anders als in den französischen Großstädten — weniger verspielt und durch und durch bodenständig. Der Beiname der Bretagne, „Aremorica“ („Land am Meer“), ist hier Programm, denn Fisch- und Meeresfrüchtespezialitäten bilden das Herz der bretonischen Kulinarik. Zu den beliebtesten Gerichten zählt der bretonische Hummer, der „homard à l'armoricaine“. Wichtigstes Erkennungsmerkmal: Er ist im lebendigen Zustand blau. Erst beim Kochen bekommt er das hummertypische Rot, ist allerdings deutlich intensiver im Geschmack mit festerem Fleisch als der kanadische Hummer. Der bretonische Hummer ist sehr exklusiv, da er sich nicht züchten lässt. Vegetarier können köstliche Algen probieren, die ebenfalls eine maritime Spezialität sind. Es gibt zwölf essbare Algenarten, die Bretagne ist der Algenproduzent Nummer 1 in ganz Europa. Die Algenarten wie Meereshaar, Meersalat und Meeresspaghetti sind dank Mineralien und Vitaminen sehr gesund und kommen zum Beispiel als Rohkost oder Gemüse auf den Tisch. Im Kontrast dazu stammt einer der süßesten Exportschlager Frankreichs aus der Bretagne: Crêpes, hauchdünne Pfannkuchen. Die teils verrückten deutschen Weihnachtsmarkt-Kreationen sorgen in der Bretagne allerdings für Kopfschütteln, als Füllung für die goldgelben Crêpes kommen vor allem frisches Kompott, gesalzene Karamellbutter, Vanilleeis, geröstete Mandeln, Schokolade oder Früchte in Frage. Wer dazu eine Cola von den gängigen Marken bestellt, entlarnt sich als Tourist, die Bretagne kann mit der „Breizh Cola“ eine eigene vorweisen. Für den deutschen Gaumen etwas gewöhnungsbedürftig, aber ein lokaler Geheimtipp als Crêpes-Begleitung: Cidre, bretonisch Chistr. Die Einheimischen trinken ihn zu jeder Tageszeit, sowohl als Aperitif als auch

Locaboat auf der Saône am Souterrain de Savoyeux im Burgund

Foto: © 2019 by Erich Spiegelhalter

Schloss in Ray-sur-Saône

Foto: © Robert Palomba

Text: Lieb Management & Beteiligungs GmbH

Wie Gott in Frankreich:

Fotos: © Robert Palomba

Kulinarische Reise mit dem Hausboot

Locaboat Holidays empfiehlt vier französische Regionen und ihre Spezialitäten

Unterwegs auf dem Canal du Midi, der im Süden Frankreichs Toulouse mit dem Mittelmeer verbindet.

zu Galettes. Zwar wurde der Cidre nicht in der Bretagne erfunden, kam aber sehr früh aus Spanien über die Normandie in die Bretagne. Der Apfelwein wird traditionell nicht aus einem Glas, sondern aus der so genannten „Bolée“ getrunken, einer Keramik-Tasse. Eine Abwandlung des Cidre ist der goldbraune Honigapfelwein Chouchen, der gekühlt als Aperitif getrunken wird. Ab Saint Martin oder Melesse führt eine Reise mit dem Hausboot von Locaboat zu Kulinarik-Hochburgen der Bretagne.

Die Locaboat-Restauranttipps entlang der Hausboot-Strecke:
Crêperie La Sarrazine in Josselin: Diverse fantastische Crêpe-Variationen, *Restaurant Les Enfants Gat'Thés in La Gacilly:* Maritimes, gemütliches Ambiente, köstliche Menüs mit regionalen Zutaten, *Le Galopie in Rennes:* Nostalgische Brasserie und ein umfangreiches Hummermenü.

Südfrankreich: Mediterrane Köstlichkeiten und Austern

Der sonnenverwöhnte Süden Frankreichs eignet sich perfekt für einen Sommerurlaub auf dem Hausboot. Von den Häfen Négra, Bram, Argens und Lattes aus fahren Hausbootreisende Richtung Meer und können unter anderem das Naturparadies Camargue besuchen. Die Nähe zum Meer spiegelt sich auch in der südfranzösischen Küche wider, der kulinarische Leitspruch lautet „mer et montagne“, also „aus dem Land und vom Meer“. Ein Kulinarik-Geheimtipp hinsichtlich Meeresfrüchten ist der Étang de Thau: Das Dorf Bouziges ist seit 1925 die Wiege der Austernzucht. Jährlich werden dort fast 12.000 Tonnen Austern mit sehr charakteristischem Meeresaroma gezüchtet — eine international berühmte Spezialität. Die Küche im Süden Frankreichs gilt als sehr aromatisch. Dafür verantwortlich sind die feinen, mediterranen Gewürze sowie hochwertiges Olivenöl. Zu den lokalen Spezialitäten zählt der deftige Eintopf Cassoulet mit verschiedenen Fleischsorten, Speck und weißen Bohnen. Typisch französisch: eine Käseplatte. Im Süden gehört zu jeder Platte auch ein Ziegenkäse, der in der Region hergestellt wird. Passend dazu locken leichte Sommerweine aus dem Languedoc-Roussillon oder der beliebte Costières de Nîmes aus der Camargue. In der Region entsteht eine Spezialität, die sich perfekt als Mitbringsel eignet und jede Küche aufwertet: Fleur de sel de Camargue, „die Blume des Salzes“. Geerntet wird sie mithilfe der Sonne und des Mistrals, ein ausgeklügeltes System von Salzwasserbecken sorgt dafür, dass sie „erblüht“. Meerwasser fließt monatelang durch leicht abfallende Becken, die Konzentration des Salzgehaltes erhöht sich kontinuierlich und das Salz kristallisiert. Das entstehende Salz ist leicht bis stark rosa aufgrund einer winzigen Alge, die voller Beta-Carotin steckt und das Wasser einfärbt.

Die Locaboat-Restauranttipps entlang der Hausboot-Strecke:
Cook'n'Roll Foodtruck in Salleles d'Aude: Innovatives Konzept direkt am Kanal mit köstlichen Speisen, *Markthalle in Narbonne:* Spezialitäten aus der Region frisch einkaufen und mit einer Flasche Wein an Bord des Hausbootes genießen, *La Table De Franck Poutelat in Carcassonne:* Exklusive Sterne-Küche, über die Grenzen Frankreichs bekannt und sinnbildlich für den Ausspruch „Leben wie Gott in Frankreich“.

Weitere Informationen zu Locaboat Holidays:
www.locaboat.com - Facebook - Instagram

Der Hausbootreisen-Katalog 2020 kann hier bestellt bzw. angesehen werden.

ÜBER LOCABOAT HOLIDAYS

Locaboat Holidays ist seit über 40 Jahren einer der führenden Anbieter für führerscheinfreie Hausbootreisen auf Flüssen, Kanälen und Seen in Europa. Die Kunden können zwischen knapp 200 Routen von 25 Abfahrtshäfen wählen und bereisen die schönsten Wasserwege in Deutschland, Frankreich, Holland, Italien sowie Irland. Locaboat Holidays wurde 2019 zum besten Hausbootvermieter und Testsieger von der Deutschen Gesellschaft für Verbraucherstudien (DtGV) mbH gekürt und überzeugte mit Erfahrung und Expertise im Bootstourismus. Mit der *Pénichette®* hat Locaboat Holidays eigens für den Urlaub auf dem Wasser einen eigenen Bootstyp mit Platz für zwei bis zwölf Reisende entwickelt, das neueste Modell *Pénichette Evolution®* für zwei bis vier Personen ist an vielen Abfahrtshäfen verfügbar.

Auf dem Canal du Midi

Text: Kirsten Lehmkuhl

Köstliches Kampanien

Fotos: © weinspuren.de

Genuss zwischen Neapel, Vesuv und Amalfiküste

Durch Weinberge nach Etrusker-Art spazieren, fluffig-frischen Mozzarella kosten und mit einer Barbie-schönen Sterneköchin in den Töpfen rühren — die italienische Region Kampanien steckt voller Überraschungen … Dank des mediterranen Klimas ist es eines der ältesten Weinbaugebiete des Stiefellandes. Aus gutem Grund. Denn der nahe Vesuv hat mit seinen wiederkehrenden Ausbrüchen zwar Städte in Schutt und Asche gelegt, der Landschaft aber fruchtbare Böden beschert und sie in eine Reiseschönheit verwandelt, die mit jeder Menge Köstlichkeiten und so manchem guten Tropfen lockt. Schon zirka 1.000 v. Chr. gründeten Griechen dort Kolonien und nannten die Gegend um den Golf von Neapel "Oinotria". Was so viel bedeutet wie "Land der Reben, die an Pfählen gezogen werden". Später, unter den Römern, wurde das Gebiet um das sagenhafte Pompeji ein Zentrum des Weinhandels. Noch heute zeugen davon in der Ruinenstadt antike Amphoren, die den Vulkanausbruch 79 v. Chr. unbeschadet überstanden haben.

Wein anbauen wie einst die Etrusker

Fiorina und Prisco Apicella ziehen noch heute Reben an Pfählen. In Tramonti in der Provinz Salerno liegen die sonnendurchfluteten Hänge ihres Weingutes bis zu 600 Meter über dem Meer — echte Hingucker. Von staksigen Holzgerüsten gestützt, rankt der Wein gen Himmel und bildet mit seinem Laub ein Dach wie eine Pergola. "Dieses sistema pergolato ist uralt", erzählt Fiorina Apicella von der Cantine Giuseppe Apicella. "Die Art der Kultivierung geht auf die Etrusker vor mehr als 2.500 Jahren zurück, die ebenfalls in der Region siedelten. Der Ackerboden war begrenzt, und durch diese Technik konnte man unter dem Wein noch Gemüse anbauen." Beim Gang durch die Rebhaine baumeln die Trauben verführerisch direkt vor der Nase am Stock. Es sind rote, einheimische Rebsorten wie Tintore di Tramonti und Piedirosso, der "Rotfuß". Daraus keltert Familie Apicella authentische Weine mit der Herkunftsbezeichnung Costa d'Amalfi. Wein von der Amalfiküste …

Amalfiküste

Fiorina Apicella vom Weingut Apicella

Eine ziemlich runde Sache: Sterne-Kochkurs mit Mozzarella-Knödel

Zu einem guten Glas passen regionale Produkte wie der berühmte Mozzarella aus Kampanien. Auf der Bio-Büffelfarm Tenuta Vannulo in Capaccio-Paestum etwa liefern rund 600 Tiere die Milch. Die Kühe dort haben keine festen Melk-Zeiten. Wann sie ihre rund acht Liter pro Tag abgeben möchten, entscheiden sie selbst. Sie gehen dann in den Melkroboter. Zehn Liter Büffelmilch stecken in drei Kilo Mozzarella.

(Fortsetzung nächste Seite)

Genuss zwischen Neapel, Vesuv und Amalfiküste

Geschmeidig und ganz fluffig — so muss das schmackhafte Käserund sein. Und wer könnte besser mit einem solchen einheimischen Produkt umgehen als die Sterneköchin Rosanna Marziale aus Caserta nördlich von Neapel? Wenn es um Mozzarella geht, kennt ihr Einfallsreichtum keine Grenzen. Sie erfindet den cremig-frischen Klassiker jenseits von Caprese & Co. immer wieder neu.

Mal friert sie ihn ein, um ihn anschließend als Deko über Nachspeisen zu raspeln, mal lässt sie ihn bei ihrer "Pizza verkehrtherum" als "Teigboden" daherkommen. Oder sie füllt ihn wie einen Knödel zur Abwechslung mal mit grüner Pasta. Doch wie bekommt man Nudeln in einen Weichkäse? Am besten schaut man sich das mal persönlich an — bei einem Kochkurs mit Rosanna! Hübsch ist sie, wie sie so rank und schlank in ihrer Küche steht, mit dem dunklen, am Hinterkopf zusammengeknoteten Haar und der Kochjacke. Das fanden wohl auch andere. Denn sie war die Hauptfigur einer Cartoon-Serie namens "La cuoca girovaga", die Kindern Lust aufs Kochen macht. Und vor kurzem stand sie Modell für eine Barbie-Puppe. Einer Puppe mit dunklen, kugelrunden Augen, weißer Kochjacke, schwarzer Hose und Rührbesen in der Hand. Ganz Rosanna eben.

Sterneköchin Rosanna Marziale aus Caserta nördlich von Neapel

Castellabate

Die Tour "Kampanien kulinarisch" ist bei dem kleinen, feinen Genuss- und Weinreise-Anbieter "Dem Wein auf der Spur" zu buchen. Die nächste Tour findet vom 7. bis 13. September 2020 statt und ist auch 2021 im Programm. Infos unter:

www.weinspuren.de

Vietri sul Mar

Traditionell zeitlos

Fotos: © Weingut Selbach Oster

Weingut Selbach Oster - Passion für großen Mosel

Die Familie blickt auf eine 400-jährige Weinbaugeschichte zurück. Seit Mitte des 18. Jahrhunderts entstehen in den Steillagen an der Mosel im Einklang mit der Natur und durch aufwendige Handarbeit hochwertige Rieslingweine. Heute wird das Weingut Selbach-Oster von *Barbara und Johannes Selbach* geführt, mit den Kindern *Sebastian und Hannah Selbach* in der Nachfolge.

Das Weingut Selbach-Oster baut auf 24 ha Steillagen-Weinbergen 97 % Riesling, 3% Weißburgunder und Spätburgunder an. Die Weinberge liegen in einigen der besten Steillagen der Mittelmosel. Der Fluss, der sich in engen Schleifen durch die hügelige Landschaft windet, in der Kelten und Römer bereits vor 2000 Jahren Wein angebaut haben, hat dem Gebiet seinen Namen gegeben. Die Familie lebt und arbeitet im ältesten Weinanbaugebiet Deutschlands und im größten Steillagenanbaugebiet der Welt. Angebaut wird in *Zeltingen (Schlossberg, Sonnenuhr und Himmelreich)*, *Wehlen (Sonnenuhr)*, *Graach (Domprobst)* und *Bernkastel (Badstube)*. Ein großer Teil der Weinberge ist mit uralten, wurzelechten Reben bestockt. Die Ausrichtung der Weinberge sorgt für ein einmaliges Mikro-Klima. Zusammen mit den urzeitlichen Schieferböden entsteht hier eine einzigartige Charakteristik der Weine. Die ausgezeichneten Rieslinge, die unter diesen Bedingungen erzeugt werden können, rangieren mit ihrer Eleganz und besonderen mineralischen Note unter den besten Weißweinen der Welt. Die Gärung erfolgt mit Wildhefen bei niedrigen Temperaturen, um die Frische und das delikate Aroma der Weine zu bewahren. Der Ausbau erfolgt zur Hälfte im traditionellen Fuderfass, zur Hälfte in kleinen Edelstahlgebinden.

Barbara und Johannes Selbach

Selbach-Oster wird seit Jahren von der deutschen Presse als eines der 100 besten Weingüter Deutschlands bezeichnet und zählt zur Spitzengruppe der Mosel. In den einflussreichen Publikationen der nationalen und internationalen Presse erzielen Selbach-Oster Weine beständig hohe Bewertungen, u.a. Gault Millau, Vinum, Eichelmann, Mosel Fine Wines, Robert Parker und Wine Spectator.

Die Vinothek Selbach

Gebaut unter Verwendung hochwertiger, umweltfreundlicher Materialien in Holzbauweise nach Maßgabe der Nachhaltigkeit, lädt sie ein zu

Sebastian Selbach

Hannah Selbach

Im größten Steillagenanbaugebiet der Welt

(Fortsetzung nächste Seite)

Fotos: © Weingut Selbach Oster

Weingut Selbach Oster - Passion für großen Mosel

Blick auf Wehlen

Veranstaltungen rund um den Wein. Die Vielfalt exzellenter Weine wird angemessen präsentiert in den ästhetisch schönen und funktionalen Räumlichkeiten. Erleben Sie Verkostungen, Weineinkäufe, Tagungen, Familienfeiern und Betriebsausflüge in einem stilvollen Rahmen mit Panoramablick über den Fluss auf die atemberaubenden Steilhänge des Ürziger Würzgarten. Die Vinothek Selbach bietet vielfältige Möglichkeiten für alle Weininteressierten, sei es einzeln oder in Gruppen.

Die Vinothek ist von April bis Oktober, Montag bis Samstag von 11:00 bis 17:00 Uhr für Weineinkäufe, Verkostungen und Informationen geöffnet. An Sonn- und Feiertagen ist man nach Vereinbarung für Sie da. In den Wintermonaten November bis März ist von Montag bis Freitag von 11:00 bis 17:00 Uhr und an Samstagen, Sonn- und Feiertagen nach Vereinbarung geöffnet. Parkpätze sind direkt an der Vinothek vorhanden. Natürlich können Sie die Weine auch online im Internet erwerben unter:

www.selbach-oster.de/de/shop.html

Vinothek Selbach

Jahrgangspräsentation

Am 5. September 2020 findet die Jahrgangspräsentation unseres Jahrgangs 2019 in der Vinothek Selbach statt. Anmeldung erwünscht unter 06532/95380 oder per E-Mail info@selbach-oster.de

***

Weinproben

(ab 4 Personen)

Begleitete Verkostung von 4 Weinen (ca. 45 min)
EUR 10,00 / Person

***

Begleitete Verkostung von 5 Weinen (ca. 60 min)
EUR 12,50 / Person

***

Begleitete Verkostung von 6 Weinen (ca. 75 min)
EUR 15,00 / Person

Mineralwasser und Brot reichen wir zu allen Weinproben

Gerne bieten wir Ihnen zu einem Pauschalpreis auch Weinproben für kleinere Gruppen (Minimum 60,00 Euro), oder gestalten eine Weinprobe nach Ihren individuellen Wünschen. Gerne senden wir Ihnen unsere Preisliste auch per E-Mail zu (info@selbach-oster.de)

Kontakt

Weingut Selbach-Oster
Uferallee 23, 54492 Zeltingen

Verkostungen:
Vinothek Selbach
Gänsfelderstraße 20
54492 Zeltingen

www.selbach-oster.de
Tel.: 06532/95380
info@selbach-oster.de
Instagram:
www.instagram.com/selbach.oster/
Facebook:
www.facebook.com/WeingutSelbachOster/

Text: STROMBERGER PR

Vom Hof ins Hotel

Frischer geht's nicht

Nichts ist nachhaltiger, als wenn die Produkte vom eigenen Feld oder Bauernhof ins Hotel kommen. Da viele Gastgeber in der Privathotellerie ursprünglich aus der Landwirtschaft stammen, brauchen sie dafür erst gar keinen Trend. Für sie hat das „Farm to Table" Konzept schon allein praktische Gründe, denn es spart Geld und Transportwege. Und den Gästen schmeckt es frisch sowieso am besten.

Haubers Naturresort, Allgäu/Deutschland: Eigenes Bergheu fürs SPA

Fotos: © Haubers Naturresort

Das Heu für die Anwendungen und den Ruheraum im Spa des Haubers Naturresort im Allgäu mäht Hotelinhaber Klaus Hauber selbst. Nur so ist er sicher, dass die Wirkstoffe der Blumen und Kräuter von den höchstgelegenen Bergwiesen des Hotels sich optimal entfalten können. Im Anschluss trocknet er das Gras mit Hilfe eines aufwendigen Verfahrens und garantiert so, dass auch die feinsten Kräuterblätter nicht verloren gehen.

Die Verbundenheit zur Natur der Familie Hauber spiegelt sich auch in ihrer Nachhaltigkeits-Initiative wider: 500 neue Bäume werden für den hoteleigenen Wald gepflanzt und seit kurzem wohnt ein Bienenvolk auf dem Hotelgelände und versorgt die Gäste mit eigenem Honig.

www.haubers.de

WIESERGUT, SalzburgerLand/Österreich: Landwirt mit Leib und Seele

Fotos: © Hari Pulko

Im Hinterglemmer Designhotel Wiesergut heißt es „Back to the roots". So kommen überwiegend Produkte aus den heimischen Gemüse-, Obst- und Kräutergärten und der eigenen Landwirtschaft zum Einsatz. Hotelchef Sepp Kröll ist nämlich nicht nur leidenschaftlicher Hotelier, in erster Linie ist er Landwirt. Der Umgang mit seinen Pinzgauer Rindern, seinen „Girls", und Hühnern ist für ihn der perfekte Ausgleich zur Arbeit als Hotelchef. Auf Anfrage ermöglicht er Gästen auch einen Einblick in seinen bäuerlichen Alltag und nimmt sie mit zum Füttern, Melken und Stall ausmisten. Gäste sehen, woher die in der Küche verwendeten Lebensmittel aus der eigenen Landwirtschaft stammen und betrachten danach das Genussmenü am Abend mit ganz anderen Augen.

www.wiesergut.com

Farm Resort Geislerhof, Zillertal/Österreich: An der Quelle

Fotos: © mood photography by Jan Hanser

Im Farm Resort Geislerhof stehen die Luxuschalets direkt am Bauernhof, der heute noch, neben den Feriengästen, von der Milchwirtschaft lebt. Deshalb verwöhnt die Familie Geisler ihre Gäste am liebsten mit eigenen Produkten. 14 bis 16 Milchkühe mit ihren Kälbern, Ziegen und Hühner liefern Fleisch, Milch und Eier für das Restaurant Erbhofa und natürlich für den reichlich gefüllten Bergfrühstückkorb, den die fleißigen Helfer des Farm Resort jeden Morgen ins Chalet liefern.

www.farmresort.at

(Fortsetzung nächste Seite)

Text: STROMBERGER PR

Vom Hof ins Hotel

Frischer geht's nicht

mama thresl, SalzburgerLand/Österreich: Brutal regional

Foto: © mama thresl eye5 Christoph Schoech

Im mama thresl in Leogang geht es „brutal regional" zu. Unter diesem Titel hat das Leoganger Hotel nämlich eine ganze Initiative ins Leben gerufen, die für die enge Verbundenheit zu den heimischen Produzenten steht. Eismeersaiblinge von Angie und Michi Hirschbichler vom Adamhof aus regionaler und biologischer Haltung, hauseigener Gin, Milchprodukte wie Quark, Joghurt oder frische Kuhmilch von „Mei Muich" des Leoganger Bergbauern Bernhard Perwein, und viele weitere Produkte.

Hinter der Idee, die regionalen Lieferanten mehr ins Schaufenster zu stellen, stehen Hotelinhaber Renate und Huwi Oberlader, die selbst als Bergbauern mit aktiver Landwirtschaft genau wissen wieviel Arbeit hinter den Produkten steht und damit ihre Wertschätzung zeigen möchten.

www.mama-thresl.com

Foto: © Adamhof

Kurzfristig verreisen — ohne Touristenmassen?

Text: Logis Deutschland

Mit Logis-Hotels den Sommer in Deutschland genießen

Alle 14 Logis-Hotels liegen idyllisch und ruhig abseits der großen Touristenströme und eigenen sich perfekt zum Wandern, Angeln, Baden oder Radfahren

Foto: © Logis-Hotel Moritzdorf

Kurzfristig verreisen — ohne Touristenmassen? Das geht problemlos in den deutschen Hotels der Logis-Kooperation. Alle 14 Mitgliedshäuser liegen idyllisch und ruhig in schönen, weniger überrannten Regionen wie dem Pfälzer- und Spreewald, der Südeifel, der Mosel, dem Bodensee oder der Ostseeinsel Rügen. Zudem zeichnen sich alle 2.400 Hotels der Gruppe LOGIS HOTELS in Deutschland, Frankreich, Italien, Spanien, Andorra, Belgien, Luxemburg und den Niederlanden insbesondere durch vier Eigenschaften aus: Sie sind inhabergeführt, individuell und charmant eingerichtet und bieten persönlichen Service und hohe Gastfreundschaft. Hier geben die Hoteliers noch individuelle Tipps für Ausflüge in der Region!

Wer im Sommer nicht auf Wasser in unmittelbarer Hotelnähe verzichten will, für den eignen sich insbesondere die folgenden Häuser:

Die Ostseeinsel Rügen in Ruhe genießen — das geht im idyllisch gegenüber dem Mönchsgut gelegenen *Logis-Hotel Moritzdorf* im Dörfchen Moritzdorf, einem Ortsteil des bekannten Ostseebades Sellin. Das als HÔTEL COSY klassifizierte Hotel ist idealer Ausgangspunkt für wunderschöne Radtouren über die berühmte Insel und auch an weniger überfüllte Strände. Für Genuss sorgt das als RESTAURANT GOURMAND ausgezeichnete hoteleigene Restaurant - neben regionalen Gerichten stehen frischer Ostseefisch direkt vom Fischer sowie selbstgebackener Kuchen auf der Speisekarte. Aktuell gibt es nur noch wenige freie Zimmer vom 13. bis 16. August sowie vom 21. August bis 4. September (ab 64 Euro für zwei Personen im DZ/Nacht inklusive Frühstück).

Das *Logis-Hotel Burgunderhof* in Hagnau mit seinem ökologisch arbeitenden Weingut sowie einer eigenen „Distillerie" ist ein Kleinod für Genießer und Erholungssuchende. Es liegt mitten in den Weinbergen am Rande des Winzerortes *Hagnau am Bodensee* und bietet einen atemberaubenden Blick auf das Dorf, den Bodensee und die Schweizer Alpen. Von Logis mit dem Luxus-Klassement „HÔTEL D'EXCEPTION" ausgezeichnet, bietet das Hotel zudem außergewöhnliche Zimmer und Suiten, eine Frühstückslounge mit Seeblick sowie einem Ruhegarten mit beheizter Schwimmstraße, Liegewiese und privater Sauna. Freie Zimmer gibt es noch vereinzelt im August und September (ab 185 Euro für zwei Personen im DZ/Nacht inklusive Frühstück).

Das *Logis-Hotel Zur Alten Mühle in Lützkampen in der Südeifel* — ausgezeichnet mit dem Klassement HÔTEL COSY und RESTAURANT GOURMAND, besticht durch seine ländlich-ruhige Lage direkt am Flüsschen Our.

(Fortsetzung nächste Seite)

Text: Logis Deutschland

Kurzfristig verreisen — ohne Touristenmassen?

Mit Logis-Hotels den Sommer in Deutschland genießen

Alle 14 Logis-Hotels liegen idyllisch und ruhig abseits der großen Touristenströme und eigenen sich perfekt zum Wandern, Angeln, Baden oder Radfahren

Foto: © Logis-Hotel Burgunderhof Hagnau

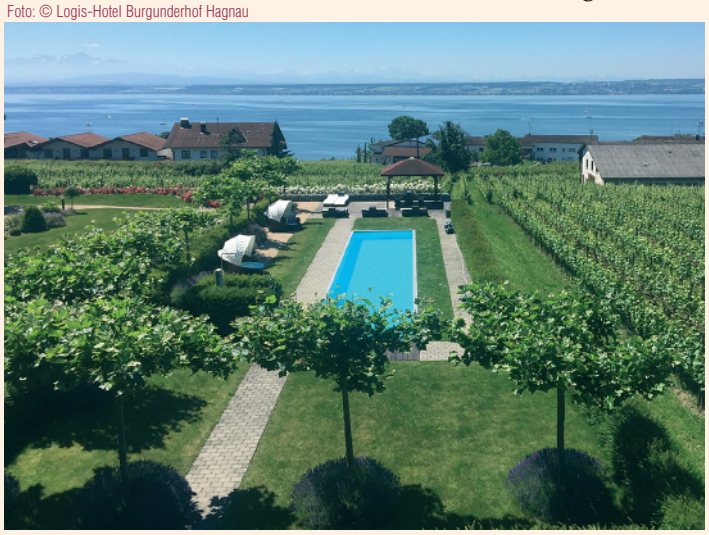


Foto: © Logis-Hotel Zur Alten Mühle / Dominik Ketz

Hier können Gäste insbesondere wandern, angeln und radfahren. Durch die Lage im Dreiländereck Luxemburg — Deutschland — Belgien bieten sich zudem wunderbare Ausflüge in die Nachbarländer an. Freie Zimmer gibt es noch von Anfang bis Mitte August (ab 100 Euro für zwei Personen im DZ/Nacht inklusive Frühstück).

Das *Logis-Hotel Lekker in Neumagen-Dhron*, klassifiziert als HÔTEL COSY, liegt direkt an der *Mosel* und bietet modernen Komfort in historischen Mauern: Das Gebäude stammt aus dem Jahr 1700 und wurde von den Hotelinhabern Remko und Desiree Bordens, beide gebürtige Niederländer, von Grund auf renoviert und neu gestaltet. Lekker ist flämisch und heißt lecker: Kein Wunder also, dass das hoteleigene Logis-Restaurant, ausgezeichnet als RESTAURANT SAVOUREUX, moderne, originelle Küche bietet, die sehr lecker und dennoch bezahlbar ist. Freie Zimmer gibt es noch vereinzelt ab Mitte August (ab 107 Euro für zwei Personen im DZ/Nacht inklusive Frühstück).

Idylle pur verspricht ein Urlaub im wunderschönen *Spreewald*. Das perfekte Urlaubsdomizil bietet dabei das als HÔTEL ÉLÉGANCE ausgezeichnete *Logis-Hotel Ebusch in Lübbenau*: Es liegt im denkmalgeschützten Gebäude direkt am berühmten Topfmarkt in Lübbenau und paart barockes Retro-Ambiente mit modernstem technischen Komfort. Durch die zentrale Lage ist es zudem idealer Ausgangspunkt für Wanderungen, Rad- oder Bootstouren in den Spreewald. Das Frühstück lockt mit regionalen, handwerklich und zum Teil sogar hausgemachten Produkten wie beispielsweise selbstgebackenem Gurkenbrot und Gurkenbratwurst — hergestellt mit den für den Spreewald typischen Gewürzgurken. Freie Zimmer gibt es noch vereinzelt auf Anfrage (ab 140 Euro für zwei Personen im DZ/Nacht inklusive Frühstück).

Foto: © www.durchdiestadt-agentur.de

Foto: © arnoldidesign / Logis-Hotel Lekker

Wer im Urlaub erfrischendes Wasser nicht unbedingt direkt vor der Hoteltür haben will, für den eignen sich auch die weiteren Logis-Hotels — sie alle bieten Ruhe, Nähe zur Natur, Badeseen und tolle Ausflugsziele: So hat beispielsweise das Logis-Hotel Hirschhorn in Wilgartswiesen im Pfälzerwald im August noch einige Zimmer frei (ab 126 Euro für zwei Personen im DZ/Nacht inklusive Frühstück). Freie Zimmer bieten vereinzelt auch die Logis-Hotels Pfalzhotel Asselheim in Grünstadt-Asselheim an der Deutschen Weinstraße, Zum Alten Fritz in Asbach im rheinischen Westerwald, L'Auberge Gutshof in Bischofswerda in der Oberlausitz, Landhotel Rosenschänke in Kreischa bei Dresden, Kranichsee in Eibenstock im Erzgebirge, Zum Nicolaner in Obergoseln zwischen Dresden, Leipzig und Chemnitz, Moments in Bautzen in der Oberlausitz sowie Stadt Neustadt in Neustadt an der Orla in Thüringen. Weitere Infos und Buchungen:

www.Logishotels.com

Infos und Buchungen der deutschen Logis-Hotels:

www.logishotels.com/hotel/de/deutschland

Text: Gourmet Classic

Historische Unterwasser-Motive modern interpretiert

Fotos (wenn nicht anders vermerkt): © MEISSEN ®

MEISSEN® stellt neues Service „Blue Treasures“ vor

Pünktlich zur Sommerzeit stellt die *Porzellanmanufaktur Meissen* ihr Service des Jahres 2020 vor. „Blue Treasures“ fasziniert mit wunderschönen Motiven der Unterwasserwelt wie Hummer, Muschel, Seepferdchen und Fischen. Auf der puren Serviceform MEISSEN® Cosmopolitan wurden die Meeresmotive in Kobaltblau in aufwendiger Handmalerei aufgebracht. Die historischen Motive entwarf Ende des 19. Jahrhunderts Otto Eduard Voigt, wo sie Amphorenvasen zierten.

Nun schmückt jeweils ein Meeresmotiv einen Teller, Schüssel oder Platte und macht Lust, die sommerliche Tafel maritim zu inszenieren. Sechzig bis neunzig Minuten benötigt ein Porzellanmaler zur Fertigung eines einzelnen Motives in Unterglasurtechnik.

Durch die Unterglasurmalerei ist das Geschirr robust und für den alltäglichen Gebrauch geeignet. Es kann in der Spülmaschine gereinigt und in der Mikrowelle verwendet werden und ist zudem noch unbedenklich stapelbar. Alle Teile des Services sind einzeln erhältlich, so dass sich jeder Kunde seine Lieblingsteile individuell zusammenstellen kann. Außerdem lässt sich das Service zum Beispiel mit den bestehenden Kollektionen „Mesh Gold“ und „Mesh Platin“ wunderbar kombinieren, so dass je nach Anlass immer neue Tischdekorationen geschaffen werden können.

Im Dresdner Fischrestaurant „Kastenmeiers“ kommt bereits Porzellan aus der Kollektion MEISSEN® Cosmopolitan zum Einsatz. Nun bietet Gerd Kastenmeier von August bis Oktober auf dem neuen Service „Blue Treasures“ ein täglich wechselndes 4-Gänge-Überraschungsmenü an.

Auch die Hotelgäste des Taschenbergpalais Kempinski können im Rahmen eines besonderen Arrangements das maritime Service MEISSEN® „Blue Treasures“ kennenlernen. Es kombiniert die Übernachtung im Hotel mit einem Besuch im „Kastenmeiers“ und dem Genuss des Überraschungsmenüs auf dem neuen Geschirr.

Mit diesem Arrangement sollen wieder Gäste nach Dresden gelockt und gleichzeitig ein Augenmerk auf die sächsische Handwerkskunst gelenkt werden.

Die Preise für die in meisterlicher Manufakturarbeit gefertigten Geschirrteile liegen zwischen 129 und 229 Euro.

Das Vier-Gänge-Überraschungsmenü im „Kastenmeiers“ wird für 55 Euro pro Person angeboten.

Das Hotelarrangement mit Menü, Weinbegleitung, Übernachtung, Frühstück und Nutzung des Spa-Bereiches ist ab 360 Euro pro Person buchbar. Zusätzlich können die Gäste Tickets für den Besuch der Porzellanmanufaktur Meissen zu besonderen Preisen buchen.

www.MEISSEN.com
www.kastenmeiers.de
www.kempinski.com

Fotos links und Mitte: © Gourmet Classic

Dr. Tillmann Blaschke, Geschäftsführer der Porzellanmaufaktur Meissen (links) und Gerd Kastenmeier vom Fischrestaurant „Kastenmeiers“ bei der Vorstellung des neuen Services „Blue Treasures“ von MEISSEN®.

Text: WOEHRLE / PIROLA Events & Public Relations

Save the date:

Fotos: © PPR/WITWINKEL/David Hubacher

St. Moritz Gourmet Festival 2021 «SWISS MADE»

29. Januar bis 6. Februar 2021

Das St. Moritz Gourmet Festival 2021 findet vom 29. Januar bis 6. Februar unter dem Motto «SWISS MADE» statt. Zehn Starchefs aus der Schweiz werden neun Tage lang als Gastköche im Oberengadin gemeinsam mit den ausgezeichneten Küchenchefs in den Festival-Partnerhotels an über 40 verschiedenen Genussevents für einzigartige Hochgenüsse sorgen. Die Organisatoren werfen damit bewusst ein Spotlight auf die fantastische Schweizer Gastronomieszene.

«Mit der Schweizer Festival-Edition wollen wir in der aktuellen Situation ganz gezielt der Spitzengastronomie unseres Landes und den Produzenten sowie Anbietern fantastischer regionaler Produkte den Rücken stärken. Die internationale Ausstrahlung und die grossartige Plattform unseres Kultfestivals eignen sich dazu besonders gut. In einer einzigartigen Konstellation rücken wir die Vielfalt der Schweizer Spitzenküche — hier im Oberengadin konzentriert — in den Fokus für alle Feinschmecker aus nah und fern», sagt Martin Scherer, Präsident des Vereins St. Moritz Gourmet Festival.

Das hochkarätige Line-up an Spitzenköchen garantiert ein einmalig vielfältiges kulinarisches Feuerwerk. Ihr Kommen zugesagt haben bereits zum jetzigen Zeitpunkt acht von gesamthaft zehn Gastköchen aus verschiedenen Kantonen bzw. Metropolen der Schweiz: Tanja Grandits, die renommierteste Schweizer Spitzenköchin aus dem Stucki in Basel (**Michelin, 19 GaultMillau), sowie die Spitzenköche Mitja Birlo aus dem 7132 Silver in Vals/GR (**Michelin, 18 GaultMillau), Andreas Caminada aus dem Schloss Schauenstein in Fürstenau/GR (***Michelin, 19 GaultMillau), Tobias Funke aus dem Incantare im Gasthaus zur Fernsicht in Heiden/AR (**Michelin, 18 GaultMillau), Stefan Heilemann aus dem Widder im gleichnamigen Hotel in Zürich (**Michelin, 18 GaultMillau), Christian Kuchler aus der Taverne zum Schäfli in Wigoltingen/TG (**Michelin, 18 GaultMillau), Patrick Mahler aus dem focus im Park Hotel Vitznau/LU (**Michelin, 18 GaultMillau) und Mattias Roock aus dem Locanda Barbarossa im Hotel Castello del Sole in Ascona/TI (*Michelin, 18 GaultMillau). Diesen bereits hochkarätigen Kreis werden noch zwei Schweizer Starchefs komplettieren, deren Namen demnächst bekanntgegeben werden. Insgesamt darf man sich wie gewohnt auf zehn Gastköche freuen.

«Ich bin überwältigt von der raschen, positiven Resonanz auf meine Anfragen», schildert Festivalleiter Fabrizio Zanetti. «Wir alle freuen uns bereits riesig darauf, mit solch einer fantastischen Kollegin und ebenso grandiosen Kollegen eine unvergessliche Swiss Edition zu rocken. Es wird bestimmt eine tolle Erfahrung, gemeinsam Grossartiges ‹SWISS MADE› in der Küche zu kreieren, auf dass unsere Festivalgäste den Geschmack unserer Heimat, ihre kulinarische Vielfalt und die Qualität der Schweizer Produkte kennenlernen und geniessen können.»

Gourmet Safari am St. Moritz Gourmet Festival 2020 in St. Moritz, am 07.02.2020

Porsche-Gourmet-Finale 2020

Programm und Tickets im Herbst

Während neun Tagen werden die Festivalgäste von zehn Schweizer Gastköchen und den Küchenchefs der Festival-Partnerhotels an über 40 verschiedenen Genussevents verwöhnt. Schauplätze dieser einmaligen Eventkultur in der märchenhaften Oberengadiner Winterwelt sind die zehn Festival-Partnerhotels, in denen zudem vom 29. Januar bis 6. Februar 2021 attraktive Festival-Komplettarrangements inklusive Übernachtungen angeboten werden. Das Detailprogramm wird im Herbst bekanntgegeben. Der Vorverkauf für die Eventtickets und Hotel-Specials startet Anfang November.

Laufende News sind auf der Website

www.stmoritz-gourmetfestival.ch

und auf **Facebook/Instagram** zu finden.

Kulm Hotel St. Moritz

Text: Kunz PR

Auf „Lila.Reise“ gehen:

Fotos: © Andrea Bichler

Wie ein Lavendelbauer in den Salzburger Bergen ein Stück Provence erschafft

Stecklinge präparieren, eine Feldbegehung machen, süßen Sirup kosten. Auf Führungen lernen Altenmarkt-Zauchensee-Urlauber die südländische Aromapflanze kennen.

Zarte Lavendelpflanzen recken ihre lila-blauen Blüten der Sonne entgegen. Jetzt im Sommer, wenn ihr Gehalt an ätherischen Ölen sein Maximum erreicht, bricht auf dem Schwemmberg bei Altenmarkt-Zauchensee die Erntezeit an. Seit 2017 baut Michael Warter auf einem Steilhang seines 1200 Meter hoch gelegenen Furtlegg Gutes die Aromapflanze an und holt so ein Stück Provence ins SalzburgerLand. Duftsäckchen, Sirup, Salz, Seife.

Wer die Produkte des Biobauern kosten oder kaufen will, geht freitags ab 10.30 Uhr auf *„Lila.Reise“*. Während der 90-minütigen Führung, die pro Person 15 Euro kostet, nimmt der Lavendelbauer seine Gäste mit aufs Feld und lässt sie einen Steckling präparieren. In der Hütte, in der die Lavendelsträuße trocknen, schenkt Warter erfrischenden Sirup aus und informiert über die heißen, trockenen Klimabedingungen, die der Lavendel liebt und seine Böden bieten.

„Wir empfehlen, mit dem E-Bike zum Furtlegg Gut auf den zwischen Altenmarkt und Radstadt gelegenen Schwemmberg zu fahren“, sagt Klaudia Zortea, Geschäftsführerin von Altenmarkt-Zauchensee Tourismus. „So lässt sich die Schönheit der Landschaft am besten genießen und auf dem Rückweg bietet sich eine Einkehr in einer der schönen Hütten und Almen an.“ Die Führungen, für die man sich bei der Tourist-Information Altenmarkt anmelden muss, finden ab vier Teilnehmern statt und werden bis 25. September angeboten. Natürlich ist der Hof auch mit dem Auto zu erreichen.

Lavendelbauer Michael Warter

Wenn der Klimawandel Blüten treibt

„Hitze und Trockenheit. Das mag der Lavendel. Grad, dass er nicht in einem Staubsaugerbeutel überleben kann“, sagt der sympathische Landwirt, der sich mit den Altenmarkter Touristik-Fachleuten zusammengetan hat, um möglichst vielen SalzburgerLand-Urlaubern seine lila Liebe näherzubringen. Die ist übrigens dem Klimawandel und einem Zufall zu verdanken. „Der Regen blieb immer öfters aus, die Böden trockneten von Jahr zu Jahr mehr aus“, erinnert sich der Forstwirtschaftsmeister und Biobauer. Das hat die landwirtschaftliche Nutzung der Felder im unwegsamen Gebirge noch weiter erschwert. Ein Zeitungsartikel über Lavendelbauern in Frankreich, der Warter damals in die Hände fiel, ließ ihn sein Glück wagen: An einer steilen Böschung direkt am Hof pflanzte er 150 Stöcke des Aromastrauches, der eigentlich im Mittelmeerraum beheimatet ist. Und wartete ab.

Die Lavendel-Liebe hat Wurzeln geschlagen

Drei Jahre und weitere 1200 Stöcke später weiß der 40-Jährige: „Die Entscheidung war die richtige.“ Die geologischen und klimatischen Bedingungen des Schwemmbergs passen optimal zum Lavendel. Zwar gibt es nach wie vor auch Rinderzucht und Grünlandwirtschaft auf dem Furtlegg Gut, doch stark eingeschränkt. Denn inzwischen haben die lila-blauen Büsche sowohl in der trockenen Braunerde des südseitigen Steilhangs tiefe Wurzeln geschlagen als auch in Warters Landwirts-Seele. Temperaturen von bis zu 50 Grad im Südhang ertragen, per Hand ernten, mit der Sense jäten. Die versuchsweise eingesetzten Ziegen hatten die Liebe zum Lavendel leider zu sehr geteilt und statt des Unkrauts die Duftpflanze vertilgt. „Man muss es mögen“, sagt Warter angesichts der harten Arbeit trocken.

Zukunftspläne in Violett

Und er mag es. Duftsäckchen, Sirup, Speisesalz — zu diesen Produkten verarbeiten Warter und seine Lebensgefährtin Sabrina die getrockneten und abgeröselten Blüten selbst weiter. Nur die Seife lassen sie von einer Seifenzieherin in Salzburg herstellen. Noch. Denn der Salzburger Lavendel-Pionier hat weiter viel vor mit der kleinen Violetten. So will er in den kommenden Jahren sowohl Lavendel-Essig als auch eigenes ätherisches Öl produzieren. Mit einer Wasserdampf-Destillerie direkt am Hof. Das große Brennrecht besitzt er. Und auch die nötige Ausdauer, die der Lavendel seinen Bauern abverlangt. Wenn aber Anfang Juli die ersten Gäste mit ihm auf „Lila.Reisen“ gehen, wird die robuste Aromapflanze ihre ganze Blütenpracht und ihren einmaligen Duft voll entfaltet haben und den Schwemmberg mit einer südfranzösischen Note überziehen. „Ich freu mich sehr auf interessierte Besucher“, sagt Michael Warter“, „es gibt unendlich viel zu erzählen.“

Weitere Informationen:

Altenmarkt-Zauchensee Tourismus,
Sportplatzstr. 6, A-5541 Altenmarkt-Zauchensee, Salzburger Land,
Tel.: +43 (0) 6452 / 5511,
info@altenmarkt-zauchensee.at,
www.altenmarkt-zauchensee.at

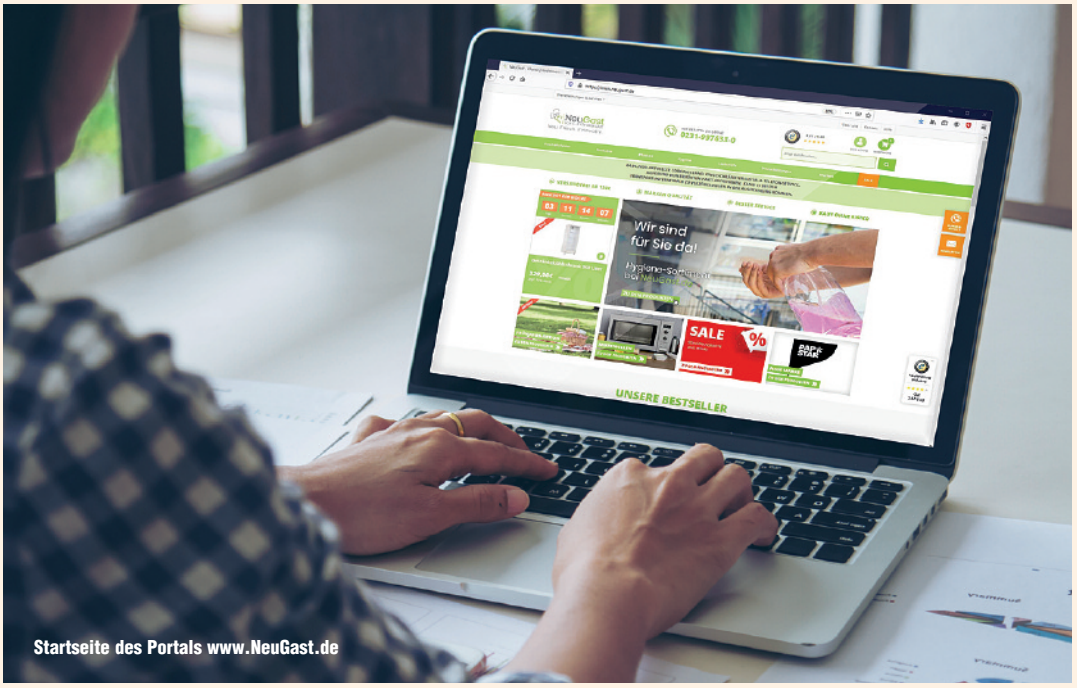
ANZEIGE

Hier steht der Gast im Vordergrund

Fotos: © NeuGast GmbH & Co. KG

Mehr als ein WebShop für die Gastro-Branche: NeuGast

Alles für den Gast — Gerade jetzt zur Wiedereröffnung nach dem Corona Lockdown benötigen das Gastgewerbe und die Gastronomen Unterstützung, um den Aufenthalt für die Gäste trotz Hygieneauflagen so angenehm wie möglich zu gestalten. Sie sollen sich gleichzeitig sicher, aber auch nicht, durch zu viele komplizierte Auflagen, überfordert fühlen. Genau da setzen wir an: Bei *NeuGast* steht der Gast im Vordergrund! Aus diesem Grund stehen wir in ständigem Kontakt mit Ihnen und Experten der Gastronomie, Hotellerie, Bäckereien, Metzgereien und vielen anderen Branchen. Wir hören auf die Meinungen und Wünsche!



Startseite des Portals www.NeuGast.de

Neu:

Neu heißt bei uns, dass wir andere Wege gehen als andere Webshops. NeuGast ist offen für jeden guten Anbieter, der seine Produkte und Dienstleistungen der Zielklientel präsentieren möchte. Bereits 30 Anbieter haben diesen Schritt inzwischen gewählt. Und das nur 6 Monate nach dem Start. In diesem kurzen Zeitraum konnten bereits ca. 50.000 interessierte Kunden gewonnen werden. Und es werden täglich mehr.

Frisch:

"Frisch" steht bei uns für Produkte, die voll im Trend sind. Wir spüren diese für unsere Kunden auf und stellen sie über unsere Plattform bequem zur Verfügung. Das gilt auch für unsere Services. In der Corona-Zeit haben wir unseren kostenlosen "Gemeinsam gegen Corona-Service" gegründet und Top-Experten eingeschaltet. Diese haben mehr als 3.000 unserer Kunden über wichtige Themen wie Kurzarbeit, Fördergelder etc. informiert.

Innovativ:

NeuGast geht innovative Wege. Wir bieten nicht nur - neben unserem Non-Food-Kernsortiment - innovative Dienstleistungen an, wie z.B. die Energieoptimierung und die Gründungsberatung. Vielmehr verlassen wir bewusst auch unser Kerngeschäft, um selektiv unseren Kunden einen Top-Nutzen zu stiften, z.B. NeuGast goes B2C — Profi-Artikel für jedermann.

(Fortsetzung nächste Seite)

Fotos: © NeuGast GmbH & Co. KG

Mehr als ein WebShop für die Gastro-Branche: NeuGast

Mit unseren besagten Partnern beraten wir uns regelmäßig, wie wir Sie im Gastgewerbe - beispielsweise mit Dienstleistungen - entlasten können, damit Sie sich auf das Wesentliche konzentrieren können. Daher bietet NeuGast viele verschiedene Dienstleistungen an. Durch diese Services runden wir das Angebot für die Gastronomie ab und wecken Ideen zur Kostenoptimierung, Mitarbeiterbindung und/oder Investitionen. Somit sind wir neben den Non-Food Artikeln auch Ihr erster Ansprechpartner für Planungen, Finanzierungen, Versicherungen, Personalvermittlung, Altersvorsorge, Reservierungs-Lösungen, Marketing-Unterstützungen, Entertainment-Lösungen, Administrations- und Buchhaltungs-Systeme, Kassensysteme, Auto-Leasing, Reisen, Mitarbeiterbindungs-Systemen u.v.m.

In unserem Onlineshop bieten wir Ihnen neben den Dienstleistungen eine breite Auswahl an Gastronomiegeräten, Equipment, Verbrauchsartikeln und kleinen Küchenhelfern an, welche ständig ausgebaut wird. Derzeit können wir Ihnen über 15.000 Produkte von über 30 verschiedenen Partner-Marken präsentieren. Und wir freuen uns stets neue qualitativ hochwertige Marken dazu zu gewinnen.

Ein weiterer Unterschied zu anderen Onlineshops ist, dass NeuGast zielgruppenspezifische Sortimente anbietet. So findet z.B. ein Pizzabäcker unter dem Geschäftsfeld Pizzeria das passende Sortiment, ohne lange im Shop suchen zu müssen. So können wir garantieren, dass wir für Ihre Geschäftsart, egal ob Bar, Bäckerei, Café, Catering, Fleischerei, Hotel, Imbiss oder Pizzeria ein ausgewähltes Angebot an Gastronomiebedarf und Großküchentechnik anbieten können.

Für jedes Anliegen finden wir gemeinsam eine passende Lösung. Denn unser Team besteht aus langjährigen und kompetenten Branchen-Experten.

Um über Neuerungen zu informieren und abzustimmen, stehen wir im regen Kontakt mit unserer Community. Sowohl über Social Media als auch per Newsletter können wir so bis zu 50.000 Menschen erreichen und zu unserer Community zählen.

Wir sind für Sie da!

Vor allem das Gastgewerbe, Gastronomen und öffentliche Einrichtungen stehen derzeit auf Grund der Corona-Krise vor großen Herausforderungen, um Regelungen sowie Hygienevorschriften einzuhalten, aber auch gleichzeitig wieder für Kunden und Gäste da zu sein. Wir freuen uns natürlich wieder mit Ihnen zusammen durchstarten zu können und haben die Zeit genutzt, ein komplettes Hygiene-Sortiment aufzubauen. Dies lässt sich auf unserer Website in einer eigenen Kategorie finden.

Denn nie war Hygiene so wichtig wie jetzt! Aber auch für die Zukunft möchten wir diese Sparte weiter ausbauen. Mit unseren neuen mobilen und kontaktlos bedienbaren Handwaschstationen sowie Desinfektionsmittel-Systemen können Sie sich wappnen. Diese sind nicht nur funktional, sondern auch stylisch. Einige Modelle lassen sich individuell dem CI Ihrer Firma anpassen.

Heiße Temperaturen - Heißes BBQ

Die Außensaison ist schon im vollen Gange. Mit den Temperaturen steigt die Lust auf ein heißes BBQ oder auch eine kleine Party mit Freunden im Garten. Deshalb erreichen uns immer mehr Anfragen für den Privatgebrauch unserer Artikel. Aus diesem Grund haben wir uns dazu entschieden, unter dem Motto *NeuGast goes B2C* einen B2C-Service für unser Sortiment im Shop einzurichten. So können wir zukünftig auch die Nachfrage von privaten Endkunden decken.

Wir freuen uns darauf, über dieses Konzept in der nächsten Ausgabe zu berichten.

www.neugast.de

Text: AFAG Messen und Ausstellungen GmbH

GTW Summit

Flagge zeigen für die Branche!

Der GTW Summit mit dem Unternehmer-Kongress „Zukunft Gastronomie“ und der SFC Street Food Convention gibt positive Signale für eine gebeutelte Branche. *Am Sonntag, den 11. und Montag, den 12. Oktober* findet der *GTW Summit* mit einem speziell abgestimmten Konzept in einer neuen Location statt, der Grand Hall Zollverein in Essen. Gastro-Größen wie Sarah Wiener, Ralf Bos, Johann Lafer, Hanni Rützler, Toni Tänzer und Heiko Antoniewicz sind beim GTW Summit mit dabei.

Außergewöhnliche Zeiten erfordern Mut, Innovation, Entschlossenheit und neue Perspektiven. Die *GTW GastroTageWest* geht im Oktober an den Start, um der Branche das zu bieten, was gerade jetzt wichtig ist. Es stehen die drängendsten Fragen der HoReCa im Fokus: Wo steht das Gastgewerbe? Wie können Gastronomen und Hoteliers nach der Krise neu durchstarten? Mit welchen Trends können neue Zielgruppen erreicht werden und wie sieht ein zukunftsfähiges und stabiles Gastro-Konzept aus?

Mit der Grand Hall auf der Zeche Zollverein ist eine neue Location für die Kongressmesse gefunden. Die Zeche zeigt mit ihrer Geschichte, dass es auch in schwierigen Zeiten viele Wege in eine erfolgreiche Zukunft gibt. Durch kreative Ideen und Konzepte, neue Partnerschaften und die passenden Produkte und Dienstleister ergeben sich neue Perspektiven für Gastgeber und die Grundlage für einen erfolgreichen Restart.

Zukunft Gastronomie

Zum Programm des GTW Summits gehört der Unternehmer-Kongress „Zukunft Gastronomie“. Bekannte Köche, erfahrene Trendforscher, Food- und Marketing-Experten sowie Innovationsforscher sind mit dabei, so z.B. Ralf Bos, Olaf Hartmann, Pierre Nierhaus, Jean Georges Ploner, Johann Lafer und Sarah Wiener. In den Keynotes und Panels geht es darum wachzurütteln, zu bewegen, zu motivieren und gemeinsam neue Ideen zu entwickeln. In Deep Dives und Think Tanks werden die Themen mit den Teilnehmern des Kongresses vertieft.

SFC Street Food Convention

Die SFC Street Food Convention bringt erfahrene Foodtrucker, erfolgreiche Köche und nicht zuletzt aktuelle Food-Trends nach Essen, um den Teilnehmern zu zeigen, wie sie ihr Konzept mit neuen Ideen weiterentwickeln können. Die Foodtrend-Expertin Hanni Rützler ist auf der SFC-Bühne mit dabei sowie die großen Namen der Streetfood Szene wie Toni Tänzer oder auch Hagen Schäfer, Dr. Melanie Linden und Andrew Fordyce.

Rund um das Vortragsgeschehen präsentieren Aussteller Angebote und Produkte für Hotels, Restaurants, Catering und andere Gastronomiebetriebe.

Außergewöhnliche Zeiten erfordern außergewöhnliche Events

Die vergangenen Monate haben vor allem dem Gastgewerbe zugesetzt, dadurch ergeben sich neue Prioritäten. Projektleiter Stephan Dovern steht im Austausch mit kleinen und großen Unternehmen der Branche: „Wir werden beim GTW Summit Gastgeber zusammenbringen und der Branche zeigen, dass große Veranstaltungen auch in diesen Zeiten möglich und notwendig sind. Gastronomen sind Charaktermenschen, sie sind mutig, ideenreich und manchmal ein bisschen verrückt. Aber im Moment sitzen alle in einem Boot, vom Traditionslokal über die Bude bis hin zum Cateringbetrieb. Gemeinsam beschreiten wir neue Wege, das Konzept ist abwechslungsreich und auf die aktuelle Situation angepasst. Weil Sicherheit und Gesundheit an erster Stelle stehen, sind aktuelle Informationen und Hinweise für Aussteller, Speaker und Teilnehmer immer auf unserer Website zu finden.“

Für weitere Informationen:
www.gastrotage-west.de

Veranstaltungsort:
Grand Hall Zollverein
Kokereiallee 9-11, 45141 Essen

ANZEIGE

Koche mal wieder eine Liga höher

Wir suchen kreativ innovativen Koch (m/w; Sous-Chef; Chef de Partie und dgl.) mit Leidenschaft und Berufsstolz. Unser weit über die Region hinaus bekannter Landgasthof freut sich mit seinem langjährigem Team auf Sie!

Bewerbungsunterlagen bitte an
remo.schaellibaum@leuen.ch

LANDGASTHOF LEUEN

Das Team vom Landgasthof Leuen in Uitikon Waldegg freut sich auf Ihren Besuch.
Landgasthof Leuen, Birmensdorferstrasse 56, Tel. 0041 44 406 15 00, www.leuen.ch

Text: STROMBERGER PR

Bahnfahrt der besonderen Art

Fotos: © The Vietage

The Vietage verspricht luxuriöse Zugreise durch Zentralvietnam - Anantara Schwestermarke bietet eigenen Waggon an

THE VIETAGE

Wahre Geschmackserlebnisse, eine wohltuende Kopf- und Nackenmassage und Eintauchen in die faszinierende Landschaft Vietnams. In diesen Genuss kommen seit dem 1. Juli 2020 Reisende des Zugabteils *The Vietage*. Dieses gehört zum Portfolio der *Minor Hotels*, zu der auch die thailändische Marke *Anantara* zählt. Der Wagon ist Teil einer Bahn, die täglich zwischen den Städten Da Nang und Quy Nhon verkehrt. Gästen, die sowohl im *Anantara Hoi An* als auch in den *Anantara Quy Nhon Villas* wohnen, wird so bei ihrem Transfer in das jeweils andere Haus ein unvergessliches Erlebnis geboten. Aber auch Besucher anderer Hotels dürfen Buchungen tätigen. Um eine besonders angenehme Reise zu garantieren, gibt es in dem aufwendig gestalteten Wagon lediglich zwölf zu reservierende Plätze. The Vietage startet jeden Morgen um 9.31 Uhr von Da Nang und erreicht den Bahnhof Dieu Tri in Quy Nhon um 15.43 Uhr. Die Rückreise erfolgt von Dieu Tri um 17.29 Uhr und kommt in Da Nang um 23.01 Uhr an. Der Zug fährt elf Monate des Jahres und pausiert lediglich während der jährlichen vietnamesischen Tet-Ferien zwischen Ende Januar und Mitte Februar. Ein Einzelticket kostet 164 Euro pro Person inklusive Drei-Gang-Menü, einer Auswahl an Weinen, Bieren sowie Softdrinks, Barsnacks und einer 30-minütigen Kopf- und Schulter-Massage. Die Exklusivmietung des Wagons ist ebenfalls möglich. Weitere Informationen finden sich unter

www.thevietagetrain.com

Packages in Kombination mit Aufenthalten in den Anantara Häusern können unter folgendem Link gebucht werden:

www.anantara.com/de/vietnam

The Vietage verfügt über schlanke, moderne Innenräume, weite Panoramafenster und große, bequeme Sitze. An der Bar können vor dem Menü einheimische Biere, Weine und Snacks bestellt werden. Die exklusiv zusammengestellten Gerichte verbinden die vietnamesische Küche mit französischen Einflüssen und schaffen ein Zusammenspiel aus kreativen Aromen und lokalen Zutaten. Das Personal serviert den Gästen unter anderem einen Quy Nhon Meeresfrüchtesalat, Wagyu Rind oder Crème Brulée. Zudem gibt es Premiumweine, Champagner und Delikatessen wie beispielsweise Kaviar. Diese Produkte müssen allerdings im Voraus geordert werden.

Die durch den Zug verbundenen Anantara Häuser halten für ihre Gäste luxuriöse Zimmer und ein erstklassiges Angebot bereit. Seit November 2018 empfangen die Anantara Quy Nhon Villas Gäste an einem malerischen Strand und begeistern als reines Villenresort mit 26 exklusiven Einheiten. Jede Villa verfügt über einen eigenen Pool, persönlichen Butlerservice und einen Weinkühlschrank, ausgestattet mit feinen Tropfen sowie leckeren Snacks. Das Anantara Hoi An Resort verfügt über 94 Zimmer sowie Suiten und ist von üppigen Gärten umgeben. Es befindet sich in einer unvergleichlichen Umgebung am Fluss Thu Bon, weniger als einen Kilometer von der Altstadt des UNESCO-Weltkulturerbe Hoi An entfernt. Das Resort ist perfekter Ausgangspunkt, um die engen Gassen, die koloniale Architektur und das traditionelle Kunsthandwerk des Ortes zu erkunden.

+++ 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
© 2020 CFG Fischer GmbH