

BAX - Traumküchen aus Liebe zum Handwerk



Alle Naturmaterialien mit Leidenschaft und Erfahrung verarbeitet, individuelle Lösungen und völlige Freiheit in der Planung - dafür steht die in Detmold ansässige Küchenmanufaktur BAX, die bereits auf eine über 130-jährige Firmengeschichte zurückblicken kann. Bereits 1890 wurde das Unternehmen in Detmold / Pivitsheide damals noch als reine Tischlerei gegründet. Ab 1960 konzentrierte man sich ausschließlich auf die Fertigung von Manufakturküchen. Nachdem Josef

Wiese 2011 die Manufaktur kaufte und das Heft übernahm, befindet sich das Unternehmen auf Erfolgskurs und hat sich zu einem Geheimtipp unter den Küchenherstellern entwickelt.

Heute arbeiten ca. 55 Mitarbeiter bei BAX und die Marke ist mittlerweile auch auf den internationalen Markt vorgedrungen. Direkt in Detmold geschulte Handelspartner vertreiben BAX-Küchen in England, Russland, China, Österreich und den Niederlanden, die den wichtigsten Markt darstellen.

Dabei soll die hohe Qualität der Küchen und die individuelle Planung eines jeden Projektes auch immer bezahlbar bleiben. BAX stellt seine Firmenphilosophie auf vier Säulen: Maßfreiheit, Vielfalt, Qualität und Handarbeit. Übersetzt heißt das, dass der Kunde aus über 600 Furnieren und 35 echten Keramikfronten wählen kann. Die Auswahl aus allen gängigen Farbfächern bietet endlose Möglichkeiten in der Gestaltung. Ob bei der Planung von Architektürküchen oder

traditionellen Landhausküchen - der Kunde hat völlige Freiheit im Maß und bei ergonomischen Anforderungen.

Die langjährige handwerkliche Tradition in der Holzverarbeitung und -veredlung kommen dem Unternehmen jetzt bei der Verarbeitung bester Naturwerkstoffe zugute. Auch im Korpus der Möbel werden Naturhölzer statt Spanplatten eingesetzt und hochwertige Beschlagtechnik kommt zum Einsatz. Dass ein reibungsloses Ineinandergreifen der einzelnen Arbeits-

BAX - Traumküchen aus Liebe zum Handwerk



prozesse für das Endergebnis wichtig sind, erkannte Josef Wiese sofort und verfolgte zusammen mit seinen Mitarbeitern gemeinsam die Abläufe, arbeitete in der Werkstatt an Säge und Presse mit, um die einzelnen Arbeitsschritte besser zu verstehen. So kann BAX völlig flexibel arbeiten und sich auf die stets wandelnden Design-trends einstellen. Auf Kundenwunsch werden komplette Wohnräume eingerichtet, aber auch Arztpraxen und Labore.

www.bax-kuechen.de



BAX
Küchenmanufaktur



A-Nobis: Österreichs modernste Sektkellerei öffnet ihre Pforten in Zurndorf

Die Leidenschaft für Schaumweine und Qualität ist in der neuen A-Nobis Sektkellerei im burgenländischen Zurndorf spürbar, die am 30. September 2020 ihre offizielle Eröffnung feierte. In edlem architektonischem Ambiente wird die handwerkliche Sektherstellung auf 4.200 Quadratmetern für Besucherinnen und Besucher erlebbar gemacht, mit „Green Building“-Bauweise wird der Nachhaltigkeit Rechnung getragen. Ein Erlebnis für alle Sinne, das die Spitzenzeugnisse der Kellerei — Sekte und Champagner — sowie deren besondere Herstellung mittels traditioneller Flaschengärung vor den Vorhang holt und zudem als naturnaher und kultureller Anziehungspunkt auch das touristische Angebot der Region attraktiv erweitert.

Die neue, hochmoderne A-Nobis Sektkellerei befindet sich auf einem rund drei Hektar großen Areal in Gehweite und mit Sicht auf das Zurndorfer Naturschutzgebiet „Am Eichenwald“. Passend dazu erfüllt das Kellereigebäude mit 4.200 Quadratmetern Grundfläche höchste ökologische Nachhaltigkeitsstandards.



Ressourcenschonender Genussort

In „Green Building“-Bauweise errichtet, zeichnet es sich durch Effizienz hinsichtlich Wasser, Energie und Ressourcenverbrauch aus: Der Wasserverbrauch wird dank modernster Technik geringstmöglich gehalten und

die Photovoltaik-Anlage am Dach macht den Betrieb nicht nur energieautark — der überschüssig produzierte Strom wird sogar ins öffentliche Netz eingespeist. Nur rund ein Fünftel des Grundstücks wurde verbaut, der Rest wird zum biodiversen Lebensraum mit

mehr als 3.000 neugepflanzten Bäumen umgestaltet. Zusätzlich wird der äußere Laubengang des Gebäudes vollständig begrünt werden und soll somit als natürliche Klimaanlage dienen. Außerdem können sich hier ebenfalls Kleinstlebewesen ansiedeln. Das Herzstück im Gebäude selbst ist der begrünte Innenhof in Atriumform, der zukünftig auch für kulturelle Veranstaltungen genutzt werden soll.

„Mit der Eröffnung erfüllen wir uns zwei Jahre nach der Gründung unserer Firma A-Nobis den Traum einen naturnahen Genussort in der Region zu schaffen, in der wir verwurzelt sind: Unsere Zurndorfer Sektkellerei in „Green Building“-Bauweise vereint unsere Leidenschaft für Sekt, Natur, Kunst und Kultur. Durch die raffinierte Architektur rund um das Atrium können Besucherinnen und Besucher alle Stationen der traditionellen Flaschengärung erleben. Bei den Verkostungen unserer Sekte und Champagner wollen wir nicht nur der hohen Sektkunst huldigen, sondern auch einen ruhigen Ort der Entspannung und der Muße für unsere Gäste schaffen“, freuen sich Norbert und Birgit Szigeti.



A-Nobis: Österreichs modernste Sektkellerei öffnet ihre Pforten in Zurndorf



Birgit und Norbert Szigeti mit "Peppo"

Einblick in die römische Geschichte und Ort der (kulturellen) Begegnung

Neben der eindrucksvollen Demonstration der Sektherstellung wird es bald im hauseigenen, kleinen Museumsbereich zusätzlich einige Artefakte aus der Römerzeit zu sehen geben. Diese Preziosen wurden während der Bauarbeiten vor Ort gefunden und vom Bundesdenkmalamt als Leihgabe zur Verfügung gestellt. Darüber hinaus werden ab der Eröffnung in der Kellerei Malerei und Objekte von Nikolaus Eberstaller ausgestellt. Der Österreicher ist ein international prämiertes Corporate Designer, der auch das Markendesign für A-Nobis und Deux-Cœurs entworfen hat. Zu seinen bekanntesten Kunstwerken zählen die Geldwelt sowie Marie Cochon, ein mit Geld ausgestopftes Schwein, das u. a. bereits im Berliner Bode-Museum ausgestellt wurde. In der Kellerei werden neben diesen Objekten weitere Leihgaben und aktuelle Malerei gezeigt. Die Ausstellung bildet den Startschuss für das Kunst- und Kulturprogramm A-NOBIS KULTUR. Geplant sind unter anderem Theateraufführungen, Konzerte, Lesungen, Vernissagen und kulinarische Veranstaltungen.

Ab sofort können Kellerführungen und Verkostungen von A-Nobis Sekten und Norbert Deux-Cœurs Champagner mit burgenländischen und französischen Köstlichkeiten in sieben Verkostungsräumen durchgeführt werden.

Von der Traube bis ins Glas —

Schaumweine mit besonderer Handschrift

A-Nobis vereint langjähriges Know-how und burgenländische Regionalität. Mit Leidenschaft zum Handwerk widmet sich Norbert Szigeti seit über 30 Jahren der Schaumweinkunst. In der neuen Sektkellerei lagern derzeit bereits rund 1 Mio. Flaschen, die Norbert Szigeti in den vergangenen Jahren kreiert hat. Pro Jahr kommen rund 250.000 Flaschen dazu. „Die Schätze, die wir in die Flasche bringen, sind unser kulturelles Erbe. Wein ist ein österreichisches Kulturgut, das von uns mit größter Behutsamkeit und jahrzehntelanger

Erfahrung versetzt wird — in der für uns einzig schlüssigen Methode, der Méthode Traditionelle. Die traditionelle Flaschengärung ist die älteste und aufwendigste Herstellungsmethode für Sekt oder Champagner“, erläutert Norbert Szigeti. A-Nobis Sekt werden mengenmäßig bewusst kleiner gehalten, um die Sekte in Ruhe reifen zu lassen. Die Champagner-Produktlinie Norbert Deux-Cœurs (französisch für „zwei Herzen“) spiegelt die symbiotische Beziehung von Norbert und Birgit Szigeti wider — und versinnbildlicht die zwei Herzen, die in Norberts Brust schlagen: eines für das Burgenland, das andere für die Champagne.

Bauprojekt A-Nobis

Sektkellerei Zurndorf im Überblick

Bauherr: A-Nobis Sektkellerei Norbert Szigeti GmbH

Architekt: Kurt Sattler von Architect Collective ZT-GmbH, 1030 Wien

Baumeister: Bauunternehmen Ing. H. Schwartz Ges.m.b.H. aus Oberwart

„Green Building“-Bauweise
Nutzfläche: 4.200 m² davon

Kundenbereich: 900 m² (Welcome-Bereich, sieben Verkostungsräume, Shop, Cateringküche)

Innenhof in Atriumform: 625 m²

Öffnungszeiten A-Nobis Sektkellerei Zurndorf

Montag bis Freitag: 8:00 - 12:00 Uhr
sowie 13:00 - 17:00 Uhr

Samstag: 9:00 - 12:00 Uhr

Sonntag & Feiertag geschlossen

Über A-Nobis Sektkellerei Norbert Szigeti GmbH

Die A-Nobis Sektkellerei Norbert Szigeti GmbH wurde 2018 durch das Unternehmerpaar Norbert und Birgit Szigeti gegründet. Der Firmenname A-Nobis (lat.: von uns) spiegelt nicht nur die österreichische Herkunft wider, sondern auch die Initialen der Gründer sind darin verankert. Das burgenländische Familienunternehmen beschäftigt derzeit 15 Mitarbeiter. Bis dato sind rund 1 Mio. Flaschen auf Lager. Die jährliche Produktion beläuft sich auf ca. 250.000 Flaschen. Zahlreiche Auszeichnungen zeugen von der hohen Qualität der Produkte und der über 30-jährigen Erfahrung von Norbert Szigeti. Die A-Nobis Produkte werden exklusiv für Privatkunden, Gastronomie, Hotellerie, Vinotheken und Ab-Hof-Verkauf angeboten und sind nicht im LEH erhältlich. Weitere Informationen unter:

www.a-nobis.at

www.facebook.com/anobissekt



Welcome-Bereich

Winzer Meissen lesen bei -9° Celsius Eiswein Cabernet Blanc wird nach fast 20 Jahren erste frostige Spezialität

Das Weinbaugebiet Sachsen gilt als eines der kleinsten in Deutschland, die Weine sind somit Raritäten. Am Wochenende 16./17. Januar 2021 hat das Team der Sächsischen Winzergenossenschaft Meissen eG in der Nacht Cabernet-Blanc-Trauben gelesen. Aus diesen Trauben soll der erste Eiswein seit fast 20 Jahren entstehen — eine Rarität unter Raritäten. „Wir haben in den letzten Jahren immer Trauben hängen lassen, jedoch hat es mit dem gewünschten Eiswein nie geklappt, da sich die dafür notwendigen frostigen Temperaturen nicht eingestellt haben. Auch in diesem Jahr hatten wir eine Fläche von rund 3.000 Quadratmetern für Eiswein vorgesehen“, informiert Lutz Krüger, Geschäftsführer der Sächsischen Winzergenossenschaft Meißen, mit 1.500 Winzern Sachsens größter Weinerzeuger. „Unser letzter Eiswein ist viele Jahre her: Anfang der 2000er hatten wir Eiswein aus Riesling, kurz darauf aus Dornfelder. Das ist schon etwas Besonderes und daher freuen wir uns, dass es in der Nacht von Sonntag auf Montag geklappt hat

und wir bei -9° Celsius die Lese durchführen konnten.“

Mit dabei waren auch Sachsens Weinhoheiten, die kräftig mit anpackten. „Wir sind hier nicht nur für schöne Fotos vor Ort“, sagt die Sächsische Weinkönigin Katja Böhme, „nein, für uns ist es schon eine Besonderheit, bei so einem seltenen Ereignis live dabei zu sein.“ Die Winzergenossenschaft hatte die Rebstöcke eingenetzt, um diese auch vor hungrigen Vögeln und Waschbären zu schützen. „So



Die Sächsische Weinkönigin Katja Böhme (vorn, 37) und die Sächsische Weinprinzessin Ann-Kathrin Schatzl (29) bei der Eisweinlese



müssen wir nun zuerst die Netze abnehmen, um dann die Trauben ernten zu können. Bei fast zehn Minusgraden muss man da schon aufpassen, dass einem nicht die Finger abfrieren“, verrät Ann-Kathrin Schatzl, die Sächsische Weinprinzessin.

Ein Team von rund 20 Winzern traf sich in der Nacht von Sonntag auf Montag im Weinberg am Zscheilaer Berg in Meißen, um die Cabernet-Blanc-Trauben zu ernten. Eine Arbeit, die bis in den frühen Morgen andauerte. Anschließend ging es für die gefrosteten Trauben direkt in die Presse der Winzergenossenschaft.

„Aus den Trauben der Eisweinlese konnten rund 350 Liter Most gewonnen werden. Dieser wird in unserem Weinkeller ausgebaut. Nun liegt es an Kellermeisterin Natalie Weich, aus dem gewonnenen Most den begehrten Eiswein zu keltern. Dafür haben wir mit ihr eine Expertin, die das Können und das richtige Händchen dafür hat“, ist sich Krüger sicher.

Weitere Infos:

www.winzer-meissen.de



Lutz Krüger (57), Geschäftsführer der Sächsischen Winzergenossenschaft Meissen eG, bei der Eisweinlese

Kultur und Wellness mit Respektabstand in Straubing

Foto: © www.foto-bernhard.de- Hotel Asam



Aussenansicht Hotel Asam mit Ost-Westflügel und historisches Offizierscasino

Die historische niederbayerische Stadt Straubing ist das ganze Jahr über eine Reise wert. Um ein altes Offizierscasino von 1905 im Zentrum liegt das **Hotel Asam**. Seit dem großen Um- und Erweiterungsbau vereint das Hotel historischen Charme und modernes Design unter einem Dach.

Die Herzogstadt Straubing ist die Stadt der Tüme und Feste und ein begehrtes Reiseziel, egal ob man sich für Straubinger Römerschatz, die mittelalterliche Stadanlage oder die spätbarocken Bauten der Gebrüder Asam interessiert. Die Baumeister sind die Namensgeber für das Hotel Asam um ein altes Offizierscasino aus dem Fin de Siecle. Seit dem großen Um- und Erweiterungsbau ist das Haus mit 101 modern ausgestatteten Zimmern und Suiten die erste Adresse für einen Kultur- und Wellnessurlaub in

Straubing. Dafür sprechen 100 Prozent Weiterempfehlungen auf holidaycheck.de und der Travellers' Choice Award 2020 auf tripadvisor. Christiane und Florian Medek sind in diesem „Gesamtkunstwerk“ allerdings auch rund um die Uhr bemüht, perfekte Gastgeber zu sein.

Ein Tag im Mittelalter und in der „Neustadt“

Nur zehn Gehminuten sind es bis zum Straubinger Stadtplatz mit seinem mittelalterlichen Flair, bunten Patrizierhäusern mit Treppengiebeln und dem 68 Meter hohen Straubinger Stadtturm von 1316. Straubing wird nach der niederbayerischen Region südlich des Bayerischen Waldes und der Donau auch Gäubodenstadt genannt. Im Gäubodenmuseum mit dem weltberühmten Römerschatz entdeckt man, dass die Geschichte der Stadt über Jahrtausende

zurückreicht. Viele Besucher steuern danach die spätgotische Hallenkirche St. Jakob mit dem sehenswerten Mosesfenster von Albrecht Dürer an. Danach ist es nur mehr ein kurzes Stück zum mächtigen Herzogsschloss an der Donau und der prächtigen spätbarocken Ursulinenkirche, dem letzten gemeinsamen Werk der Gebrüder Asam. Die historische Neustadt mit der Fußgängerzone ist aber nicht nur das Herz für Kulturreisende, sondern auch für alle, die das Treiben in der Einkaufsmeile, den Cafés, Restaurants und an den Marktständen lieben.

Wellness auf zwei Ebenen — und mit „gesundem Abstand“

Nach dem Kultur- folgt der Wellnessgenuss. Im neuen asamSPA können Gäste auf zwei Etagen „entschleunigen“ — natürlich unter Einhaltung höchster

Hygienestandards. Das asam SPA-Team versteht sich auf wohltuende Aromaöl-Massagen mit Salz und Hot Stones, Hamam-Rituale und Treatments mit der hochwertigen Pflegelinie „Pharmos Natur“. Zum Tagesausklang ist die asam Art Bar einen Abstecher wert. Dort wird zu Soul und Lounge-Jazz, eine große Auswahl an Aperitifs, Weinen und Biersorten angeboten. Danach geht es für das Dinner in das italienisch anmutende Restaurant „Asams“ oder das zünftig-bayerische „Agnes-Bernauer-Stüberl“. Hier wird man als Gast im Asam mit traditionellen bayerischen Rezepten verwöhnt, die mitunter auch mit mediterraner Leichtigkeit neu interpretiert werden. Das Schmuck- und Herzstück des Hotels ist übrigens der historische „Quirin-Saal“ mit seinem sieben Meter großen Deckengewölbe, holzvertäfelten, ornamentverzierten Wänden und originalem Eichenparkett. Der Saal ist die Bühne für feine Gourmet-Abende, aber auch für Feste und Konzerte „mit Sicherheitsabstand“. Danach klingt der Abend in einem der modern designten Zimmern und Suiten aus.

www.hotelasam.de



Theresienplatz in der Straubinger Altstadt

Foto: © www.foto-bernhard.de- Hotel Asam

Gourmet & Shopping in Straubing

2 Ü/F inkl. Sieben-Gänge-Menü mit Weinbegleitung, Champagner auf dem Zimmer, asam SPA Bereich, Bademantel, Preis p.p. ab 238 Euro im Komfort-Zimmer

7132 Hotel kooperiert mit Maison Louis Roederer — Exklusives Chef's Table-Erlebnis mit Helikopterflug und edlen Tropfen

Foto: © Jeremy Mason McGraw



Bubbles and Stars: Im 7132 Luxusrefugium in Vals im Schweizer Kanton Graubünden freuen sich Gäste ab sofort auf ein kulinarisches Erlebnis der Extraklasse. Gemeinsam mit dem traditionsreichen Champagnergut Maison Louis Roederer aus Reims lädt das Haus zum **7132 Cristal Table** in die mit zwei Sternen ausgezeichnete Küche Mitja Birlos im Restaurant Silver. Mitten im Geschehen der Profiköche werden ein saisonales Zehn-Gang-Menü sowie edle Roederer Cristal Vintage Prestige Cuvées serviert. Zum Auftakt begeistert ein Helikopterflug mit Landung auf einem Schweizer Gletscher, wo die erste Flasche Cristal Champagner entkorkt wird. Das Angebot ist buchbar in Kombination mit zwei Übernachtungen im 7132 Hotel. Das Package 7132 Cristal kostet für zwei Personen ab 6.820 CHF, zirka 6.310 Euro, und beinhaltet neben dem Chef's Table freien Eintritt in die

7132 Theme sowie Frühstück. Wer auf der Suche nach einem besonders eindrucksvollen Arrangement ist, entscheidet sich für das Package 7132 Vinothèque, das zusätzlich zum Chef's Table und zwei Übernachtungen in der Penthouse Suite den Helikoptertransfer von und nach Vals ab einem beliebigen Ort in der Schweiz sowie eine Flasche Cristal Vinothèque 1999 enthält. Die limitierte Kollektion gilt als die exklusive Schöpfung aus dem Hause Louis Roederer und lagert seit 20 Jahren im Weinkeller. Dazu wartet ein Tagesausflug mit dem 7132 Helikopter oder Privatflugzeug von Vals nach Reims mit Limousinen-Transfer und exklusivem Empfang im Maison Louis Roederer. Das Erlebnis 7132 Vinothèque kostet ab 16.740 CHF, zirka 16.490 Euro. Weitere Informationen finden sich unter

www.7132.com

Das Gourmetrestaurant Silver, aus-

gezeichnet mit zwei Michelin-Sternen und 18 Gault&Millau-Punkten, steht unter der Ägide von Chefkoch Mitja Birlo. Es ist das kulinarische Herz des 7132 Hotels und offeriert seinen Gästen ausschließlich Überraschungsmenüs. Der gebürtige Berliner kocht mit viel Frische und Dynamik und geht seinen ganz eigenen Weg, stets inspiriert von der Natur. So durchstreifen er und seine Mitarbeiter auch gern selbst in die Valsler Natur, um Pilze, Kräuter und Beeren zu sammeln.

Das Haus Louis Roederer ist ein legendäres Champagnergut in Reims, das sich nach wie vor in Familienbesitz befindet. Gegründet wurde es 1776, jedoch entstand der heutige Name erst als Louis Roederer 1833 das Geschäft von seinem Onkel übernahm und das Unternehmen nach sich benannte. Das Haus etablierte sich als Hoflieferant des Zaren von Russland. Zar Alexander II. gab in Auftrag, seinen Lieblings-

Champagner in eine einzigartige, unverwechselbare Flasche zu füllen; woraufhin Roederer 1876 die berühmte Cristal-Flasche entwarf, die einen flachen Boden besass und vollständig aus Baccarat-Kristallglas gefertigt wurde. Der Roederer Cristal war damit die allererste Cuvée de Prestige und das Vorbild für alle kommenden Luxus-Champagner.

Über 7132

Das edle 7132 Ensemble in Vals im Schweizer Kanton Graubünden umfasst das Fünf-Sterne-Superior-Haus 7132 Hotel mit 22 Zimmern und Suiten, das 7132 House of Architects in der Vier-Sterne-Kategorie mit 73 Zimmern, das Guest House 7132 Glenner und die berühmte 7132 Theme. Für die hochwertige Neugestaltung in den letzten Jahren zeichneten vier international renommierte Architekten verantwortlich: der Schweizer Peter Zumthor, die beiden Japaner Kengo Kuma und Tadao Ando und der US-Amerikaner Thom Mayne. Besonders im 7132 House of Architects konnten sie ihre Leidenschaft frei entfalten und die Zimmer nach ihren Ideen umsetzen. Neben der Architektur spielt auch die exquisite Kulinarik eine zentrale Rolle. So kommen die Gäste in den Genuss des Zwei-Sterne-Restaurants 7132 Silver, des feinen Hauptrestaurant 7132 Red sowie der Pizzeria 7132 DaPapà. Beide Hotelgebäude sind mit der von Peter Zumthor 1996 erbauten Theme und einem ESPA Spa verbunden.



Foto: © Jeremy Mason McGraw



Foto: © 2020 Julien L. Balmer, all rights reserved VISUALSPECTRUM photography

Elegantes Altiana by La Ginabelle ist eröffnet - Weiteres Highlight auf 1.600 Höhenmetern



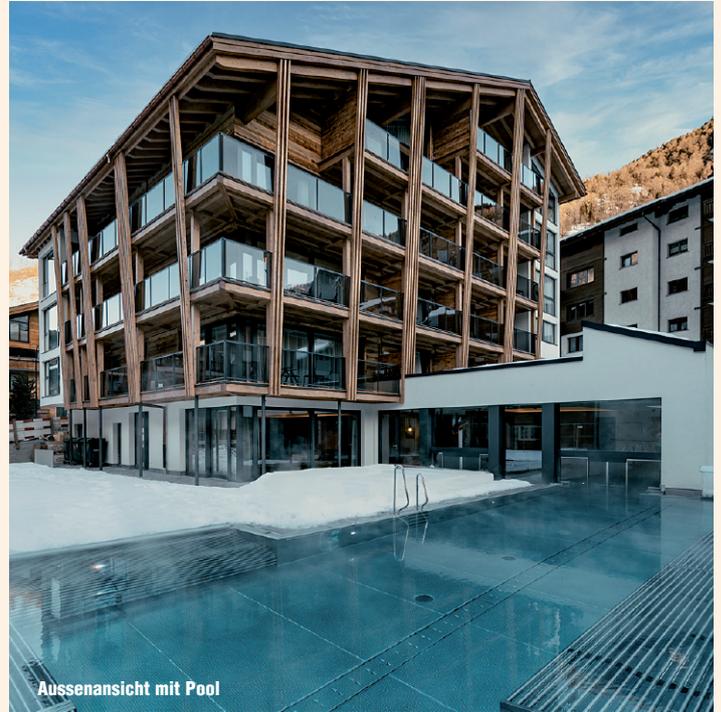
Naturverbunden, familiengefüht und großzügig: Die Familie Abgottspon eröffnete das *Altiana by La Ginabelle* als stilvolle Erweiterung des bestehenden Vier-Sterne-Superior-Hotel La Ginabelle im Herzen von Zermatt, Kanton Wallis in der Schweiz. Der Neubau vereint geschickt erstklassige Qualität, modern-alpinen Stil und weitläufige Räumlichkeiten. Die neue Residenz am FuÙe des Matterhorns hebt das Resort auf ein neues Level und überzeugt Paare und Familien gleichermaßen. 23 großzügige und helle Wohneinheiten aus Doppelzimmern, Junior Suiten und Apartments lassen sich bei Bedarf kombinieren und sind teilweise mit Küche ausgestattet. Auch kulinarisch verpasste die Familie dem Resort ein Upgrade und errichtete die neue Käsestube melted sowie das À-La-Carte-Restaurant Peak3. Das auf drei Ebenen untergebrachte GinaSPA rundet das Angebot ab. Das Thema Nachhaltigkeit liegt Familie Abgottspon besonders am Herzen, weshalb sie beim Bau der neuen Residenz großen Wert auf regionale Materialien sowie ein umweltschonendes Konzept zur Energiegewinnung gelegt hat. Im Frühjahr 2021 öffnet zudem das neue Organic-Spa als Adults Only-Bereich exklusiv für Altiana-Gäste seine Türen. Mit rund 300 Sonnentagen im Ferien-

und Kurort Zermatt und nur zwei Gehminuten von der Bergbahn entfernt, eignet sich das Altiana perfekt für einen Aktivurlaub in den Schweizer Alpen. Das Doppelzimmer für zwei Personen inklusive Frühstück kostet pro Nacht ab 371 Schweizer Franken, zirka 345 Euro. Die Verpflegung als Halbpension kann ab 50 Schweizer Franken, zirka 47 Euro, pro Person dazu gebucht werden. Da Zermatt autofrei ist, bietet das Hotel seinen Gästen vergünstigte Tarife für den Transfer mit dem Taxi aus dem Nachbarort Täsch an. Die Buchung und Bezahlung erfolgt direkt an der Hotelrezeption. Reservierungen werden unter info@la.ginabelle.ch entgegengenommen. Weitere Informationen finden sich unter :

www.la.ginabelle.ch/de/resort/altiana

Seit 1990 begrüÙt Familie Abgottspon ihre Gäste im Vier-Sterne-Superior-Hotel La Ginabelle mit 45 Zimmern und Suiten. Nun warteten die Gastgeber mit der Erweiterung des Altiana auf. Mit schickem Design, alpinem Lifestyle sowie mit viel Raum für Privatsphäre begeistert der Neubau. Zum Großteil besteht das Haus aus Altholz, wobei deckenhohe Fenster das Gesamtbild auflockern. Erker im Osten und Westen sowie Holzlamellen, die schräg vom ersten Stock bis zum Dach reichen, sorgen für Abwechslung in der Fassade und schaffen einen besonderen Wiedererkennungswert.

Neben dem Frühstücksbuffet genießen Besucher im Rahmen der



Aussenansicht mit Pool

Halbpension abends ein Fünf-Gang-Menü im Hauptrestaurant La Ginabelle, das nahtlos mit dem Altiana verbunden ist. Käse-Fans kommen in der neuen Käsestube melted voll auf ihre Kosten. Auf der Menükarte stehen traditionelle Spezialitäten wie die Zermatter Heusuppe, Raclette und Fondue. Auch das neue Peak3 mit einem Fine-Dining-Menü bis zu sieben Gängen mit Fokus auf vegetarische Speisen lässt Feinschmecker-Hezen höherschlagen.

Im dreistöckigen Wellnessbereich mit dem ersten Infinitypool von Zermatt, Indoor- und Außenpools, verschiedenen Ruheräumen sowie drei Saunen und Dampfbäder kommen

Besucher zur Ruhe. Außerdem können sie sich bei unterschiedlichen Beauty- und Vitalbehandlungen sowie diversen Massagen verwöhnen lassen. Im Frühjahr 2021 entsteht das exklusive Organic-Spa und greift in der Ausstattung Materialien aus der umliegenden Natur wie Treibholz, Heu und Moos auf.

Während die Eltern sich eine Auszeit gönnen, sind Kinder bis zwölf Jahre im Mummelclub bestens betreut. Dort toben und basteln die kleinen Gäste sowohl im Sommer als auch im Winter oder unternehmen abwechslungsreiche Ausflüge in die Natur.



Apartment Pollux, Wohnraum



Käsestube melted

Ammolite — The Lighthouse Restaurant im Europa-Park Rust

Foto: © Joss Andres

Am 30. November 2020 ist der Gault&Millau Restaurant Guide 2021 erschienen. Erstmals wurde das im Leuchtturm des 4-Sterne Superior Hotels Bell Rock gelegene „Ammolite — The Lighthouse Restaurant“ von der Goumetbibel mit 18 Punkten ausgezeichnet. Mit ihrem einzigartigen Konzept auf höchstem Niveau stehen *Küchenchef Peter Hagen-Wiest* und sein Team weit über die Grenzen der Region hinaus für eine exquisite Küche.

Der Guide empfiehlt für das Jahr 2021 1.000 Restaurants quer durch die Republik — darunter die 500 besten Restaurants Deutschlands und 500 weitere ausgezeichnete Adressen. Der Guide gilt als kritischer, kompetenter und völlig unabhängiger Lotse durch die Qualitätsgastronomie in Deutschland. Bei Gault&Millau, der größtenteils nach dem französischen Schulnotensystem urteilt, stehen 18 von 20 möglichen Punkten für „höchste Kreativität und bestmögliche Zubereitung“. Damit haben Küchenchef Peter Hagen-Wiest und sein Team das Niveau ihrer vielseitig inspirierten Küche mit konstantem Format unter Beweis gestellt. Der gebürtige Österreicher vertraut dabei dem Anspruch, den Bezug zur Region und zu den eigenen Wurzeln zu bewahren. Hagen-Wiest schätzt eine in ihrem Grundcharakter ehrliche Küche, abwechslungsreich interpretiert und erstklassig umgesetzt. Kreative Raffinesse und die Liebe zum Detail stehen klar im Vordergrund. „Die



Das "Ammolite - The Lighthouse Restaurant"

Leistung der Europa-Park Familie Mack ist bewundernswert. Auch kulinarisch. In Peter Hagen-Wiest haben Macks seit 2012 einen kongenialen Partner, geschult bei großen Lehrern (Harald Wohlfahrt, Dieter Koschina, Peter Knogl), einen Meister zeitgemäßer Klassik in filigraner Zubereitung ohne überdrehte Modernismen. Seine komplexen, dabei verständlichen Gerichte lässt er in zwei Menüs servieren“, so das Urteil des Gault&Millau. In dem Menü „Black Forest Cuisine“ legt Hagen-Wiest einen ganz besonderen Fokus auf die Schwarzwaldregion und kombiniert heimische Produkte raffiniert — so setzt er unter anderem eine Schwarzwaldforelle mit japanischer Miso gekonnt in Szene. Die 7 Gänge der kulinarischen

Weltreise „Around the World“ zeigen einen deutlich internationaleren Charakter.

Der geschäftsführende Gesellschafter des Europa-Park, Thomas Mack freut sich sehr mit dem Team: „Die Auszeichnung ist eine besondere Anerkennung für uns. Besonders in der aktuellen Situation ist es ein schöner Lichtblick und eine Bestätigung unserer konsequent hohen Qualität. Wir fühlen uns sehr geehrt, eines von nur wenigen Restaurants in Deutschland mit dieser Auszeichnung zu sein. Mein Kompliment und der Dank geht natürlich an das gesamte Team um Peter Hagen-Wiest!“

www.europapark.de



Gänseleber | Kiwi | Grüner Pfeffer

Fotos oben - unten: © HELGE KIRCHBERGER Photography



Peter Hagen-Wiest

Foto: © Anna Thoma



Jakobsmuschel | Blumenkohl | Kaviar

Alpine Küche kreativ verfeinert

„Gault&Millau 2021“ zeichnet das Hotel Post Steeg im Tiroler Lechtal/Österreich aus



Über 15 Punkte und drei Hauben im „Gault&Millau 2021“ freuen sich Küchenchef Florian Obwegeser (links) und die Geschäftsführer des Tiroler Hotel Post Steeg, Martina und Norbert Obwegeser

Foto oben und unten: © Kulinarik/wildbild.at

Mit 15 Punkten und drei Hauben darf sich das Restaurant „Postami“ im Vier-Sterne-Hotel Post Steeg im Tiroler Lechtal auch 2021 schmücken. Der kürzlich erschienene „Gault&Millau 2021“ verlieh der exklusiven Küche unter Leitung von Florian Obwegeser damit seit 2011 konstant mindestens eine Haube. Restimee des Restaurantguides: „Mit handwerklichem Geschick werden vor allem lokale Grundprodukte verfeinert und neu interpretiert.“ So trägt die Bewertung dem Anspruch des Chefkochs Rechnung. „In unserer Küche erfinden wir traditionelle Tiroler Rezepte neu und schaffen damit eine alpine Küche, die beste regionale Zutaten kreativ verfeinert.“ Hotelgeschäftsführer Martina und Norbert Obwegeser, Eltern des jungen Küchenmeisters, fühlen sich durch die erneute Auszeichnung geehrt. „Als leidenschaftliche Hoteliers wollen wir unsere Gäste nicht nur mit Herzlichkeit und hervorragendem Service, sondern auch kulinarisch verwöhnen.“ Begleitet werden Florian Obwegesers Menüs von österreichischen und internationalen Weinen — vom „Gault&Millau 2021“ ebenfalls positiv hervorgehoben. Tipp



Traditionelles wird im Hotel Post Steeg kreativ verfeinert — Rind mit hausgemachten Schupfnudeln, Pfifferlingen, Zuckerschoten und Rotweinjus

www.poststeeg.at

Auf 1.122 Metern im Naturpark Lechtal liegt das familiengeführte Vier-Sterne-Hotel Post Steeg im österreichischen Tirol



Foto: © Hotel Post Steeg/Arnold Weißenbach

Zero Percent startet neue Bewegung für achtsamen Konsum – STROMBERGER PR übernimmt PR-Arbeit

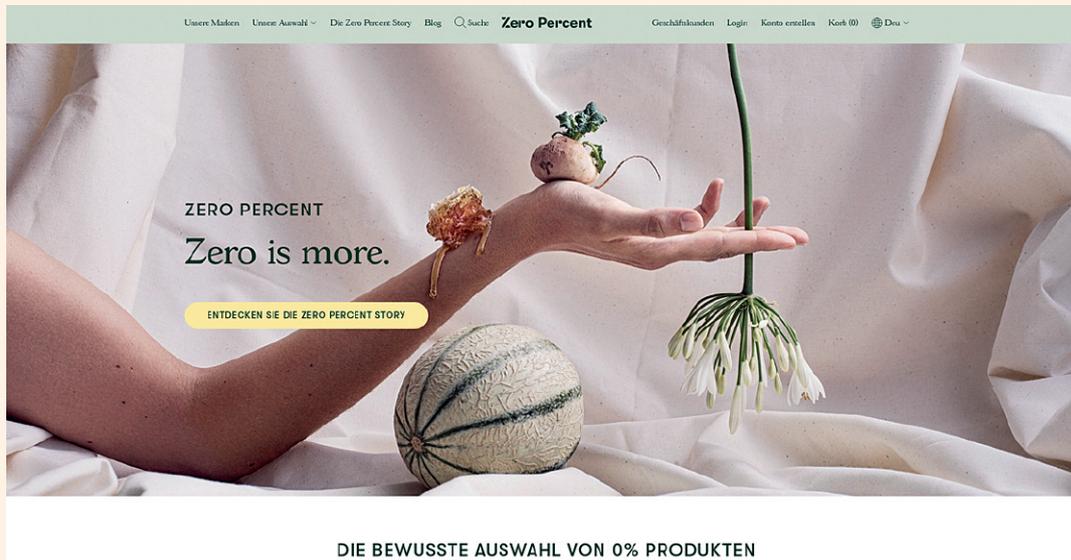
Weniger ist mehr — nach diesem Motto richten immer mehr Menschen ihr Leben aus. Hinter Trends wie Digital Detox, Entrümpelung oder einer gesunden Ernährung steht die Frage: Was brauche ich wirklich, um mich wohlzufühlen? Meist keine radikalen Veränderungen, es genügen schon kleine Schritte für eine große Wirkung. Genau hier setzt das Start-up Zero Percent an. Dafür bündelt die Plattform für einen achtsamen Lebensstil gesunde und verantwortungsbewusste Alternativen zu herkömmlichen Produkten. In aktuell acht Kategorien von 0%-Alkohol, 0%-Milchprodukten, 0%-Gluten, 0%-Pestiziden, 0%-Zucker, 0%-Fleisch bis hin zu 0%-Mikroplastik sowie einer separaten Sparte für feines Wasser, zeigt sie Inspirationen für den Verzicht mit Genuss auf. Ein Baustein hierfür ist der Webshop, der kürzlich als deutschsprachige Version gelauncht wurde. Eine weitere Säule des Start-ups ist die Zusammenarbeit mit Supermärkten, Reformhäusern oder Drogerien, um das Zero Percent-Sortiment auch im Handel anzubieten. Darüber hinaus adressiert Initiator Aman Gupta mit seiner Geschäftsidee das Hotel- und Gastgewerbe, um den Konsumenten auch unterwegs mehr Wahlfreiheit für achtsame Alternativen zu lassen. Weitere Informationen finden sich auf:

www.zeropercent.shop/de

Für die Kommunikation im deutschen, österreichischen und deutschsprachigen Schweizer Markt vertraut Zero Percent ab sofort auf die fachkundige Unterstützung der Agentur STROM-



Aman Gupta



DIE BEWUSSTE AUSWAHL VON 0% PRODUKTEN

BERGER PR in München.

Vom Wasser zum Webshop

Hinter der Idee steht der gebürtige Inder Aman Gupta, der heute im oberbayerischen Tutzing am Starnberger See lebt. Nach persönlichem Schicksalsschlag begann er seine Lebensweise zu hinterfragen und suchte Wege, gesünder und achtsamer mit sich selbst umzugehen. Seine eigenen Erkenntnisse und Erfahrungen möchte er nun in Form der Zero-Percent-Bewegung mit anderen teilen.

„Zero Percent spiegelt meine eigene Lebenserfahrung und durchlaufenen Veränderungen wider. Ich bin überzeugt, dass viele Menschen Elemente eines achtsamen Lebensstiles übernehmen würden, wenn sie direkt vor ihnen liegen“, so erklärt Aman Gupta sein Konzept. „Es darf keine komplizierte Sache sein, etwas zu verändern. Wir wollen einen Anstoß geben, wie wir das, was uns nicht guttut, weglassen können,

ohne dabei jemanden zu belehren.“ Durch seine Tätigkeit im F&B-Bereich bei der Luxushotelgruppe Four Seasons kennt er sich bei hochwertigen Lebensmitteln aus. Seine nächste berufliche Station führten ihn in die Getränkebranche, wo er für die Markteinführung der exklusiven Wassemarke VEEN Waters verantwortlich zeichnete, die heute sein Eigentum ist. Durch seine berufliche Verbindung zum Hotel- und Gastgewerbe reizt es ihn besonders, Produkte zu finden, die ihren herkömmlichen Pendants geschmacklich in nichts nachstehen und sogar Blindverkostungen standhalten. Auch der Schritt bei Restaurants und Bars anzusetzen, um eine alkoholfreie Getränkekarte an der Bar oder ein Dessertmenü ohne Zucker zu etablieren, ist deshalb für ihn naheliegend.

Vom Netz in den Laden

Das 0%-Angebot wird nun sukzessive in allen Bereichen erweitert. Anstatt schnell

das Sortiment des Webshops zu füllen, sucht Aman Gupta lieber weltweit nach den richtigen Partnern, die seinem hohen Anspruch genügen. Dabei bevorzugt er unbekannte, mittelständische Hersteller, die sonst für Kunden nicht leicht zu finden wären. Jedes Produkt erfüllt strenge Kriterien in punkto Qualität, nachhaltigen Herstellungsprozess bis hin zur umweltfreundlichen Verpackung. Zukünftig sollen Konsumenten auch offline in geschmackvoll designten Concept Stores mit angeschlossenem Café shoppen und probieren können. Ein erster Laden in Starnberg ist in Planung, weitere in größeren Innenstädten werden folgen.

Über Zero Percent

Das Start-up für einen achtsamen Lebensstil gehört zur Third Culture Group mit Sitz in Finnland. Die Firmengruppe, an der Zero Percent-Initiator Aman Gupta die Mehrheit hält, vereint verschiedene Marken, die alle die Vision eines „mindful lifestyle“ teilen. Zero Percent bietet als Webshop gesunde Alternativen zu herkömmlichen Produkten in den Kategorien 0%-Alkohol, 0%-Milchprodukten, 0%-Gluten, 0%-Pestiziden, 0%-Zucker, 0%-Fleisch, 0%-Mikroplastik sowie einer separaten Sparte für feines Wasser.

Die deutsche Seite ist unter folgendem Link erreichbar:

www.zeropercent.shop/de



Lahnsteiner Craftbierbrauerei in Betrieb



Blick in die Craftbierbrauerei



Flaschenfüller

Man soll die Feste feiern wie sie fallen — und manchmal fallen sie eben auch zusammen. So geschah es am 4. Juni 2019 in der Lahnsteiner Brauerei. Der erste Anlass zum Feiern war bereits seit 50 Jahren planbar: Dr. Markus Fohr, Inhaber der Brauerei, feierte die Vollendung seines 50. Lebensjahres. Der Plan an exakt diesem Tag auch die neue 1.000 Liter Craftbierbrauerei in Betrieb zu nehmen gewann erst einige Monate vorab Konturen. Doch er passte perfekt und so stellte der Jubilar selbst die rhetorische Frage: „Was kann es für einen Bierbrauer und antierenden deutschen Meister der Biersommeliers Schöneres geben als an seinem 50. Geburtstag eine Craftbierbrauerei einzuweihen?“

Eineinhalb Jahre später lieferte Dr. Markus Fohr selbst die Antwort auf seine Frage: „Mit der Inbetriebnahme des neuen Flaschenfüllers und Etikettierers sowie dreier zusätzlicher Tanks hat die Craftbierbrauerei nun ihre volle Leistungsfähigkeit erreicht!“

Hier die Fakten im Überblick:

- Produktionsvolumen 1.000 Liter Vollbier je Charge.
- Jedes Rezept inner- und außerhalb des Deutschen Reinheitsgebotes ist möglich.
- Acht Gär- und Lagertanks mit einem Volumen von je 1.550 Litern.
- Abfüllung in Fässer, 330 ml oder 500 ml Euroflaschen mit Kronenkorken.

- Abfüllung in kleinen Mengen in 1,0 l oder 3,0 l Bügelverschlussflaschen, 5 l Partydosen, Siphons oder andere Spezialgebilde.

Den Plan eine Craftbierbrauerei zu bauen hegten die Lahnsteiner Bierbrauer schon seit einigen Jahren. Zum einen ermöglicht ihnen die Craftbierbrauerei nun selbst jedes nur erdenkliche Rezept in die Tat umzusetzen — zum anderen gilt dies auch für die vielen Anfragen von Gypsy-, Gasthaus- oder Hobbybrauern, Gastronomen sowie Getränkegroß- und Einzelhändlern die die Lahnsteiner Brauerei in den letzten Jahren erreichten.

Der Maßstab von 1.000 Liter Produktionsvolumen je Charge bei einer Stammwürze von 11 % bietet hierzu den idealen Rahmen. Auch eine andere Stammwürze ist möglich, wobei sich dann das Produktionsvolumen entsprechend verkleinert oder vergrößert. Jeder Sud gärt und lagert individuell in einem separaten Gär- und Lagertank mit einem Fassungsvermögen von 1.550 Litern. Die Tanks verfügen über eine eigene Kühlung um jederzeit perfekte Bedingungen zu gewährleisten. Acht Tanks stehen zur Verfügung. Bei Bedarf ist es jederzeit möglich weitere Tanks zu ergänzen. Eine eigene Schrotmühle sorgt für perfektes Schrot individuell für jeden Sud, ein eigener Plattenkühler für die Würzekühlung.

Im ursprünglichen Sinne handwerklichen Bierbrauens kommt in der Craftbierbrauerei ausschließlich Natur-

hopfen in Form von Pellets oder Dolden zum Einsatz. Zwar hat der Hopfenextrakt das schlechte Image, das er derzeit häufig genießt, nach Meinung der Lahnsteiner Bierbrauer nicht verdient, doch ist er zum einen in der Craftbierszene nicht gern gesehen, zum anderen auch zum Brauen im handwerklichen Maßstab und zum Einsatz von Aromahopfen nicht geeignet. Ferner bleiben alle Biere aus der Craftbierbrauerei naturbelassen. Es erfolgt weder eine Filtration noch eine Wärmebehandlung in Form von Pasteurisation oder Kurzzeiterhitzung.

Die Abfüllung der Biere erfolgt in Kegs sowie in 330 ml und 500 ml Euroflaschen mit Kronenkorken. In kleinen Mengen sind auch 5 l Partydosen, Bügelverschlussflaschen 1,0 l und 3,0 l oder andere Spezialgebilde möglich.

Als Geburtstags- und Jungfernsud braute Braumeister Henrik Rohmann seinem Chef und Freund aus Weihenstephaner Studientagen ein Rauchbier mit 11 % Stammwürze und einem dezenten Rauchmalzanteil von 7%. Natürlich gibt es weitere Ideen, doch dies wollen die Lahnsteiner Bierbrauer nicht alleine entscheiden. Hier sollen die Freunde der Brauerei mitreden und zum einen Bierstile oder auch konkrete Rezepte vorschlagen und zum anderen im Anschluss abstimmen welches der vorgeschlagenen Biere den Anfang macht. Und natürlich sollen die Freunde auch etwas davon haben. Brautage an der Craftbierbrauerei sind

genauso angedacht wie die Möglichkeit für Lohnbrauer bei „ihrem“ Sud dabei zu sein — eine handwerkliche Brauerei zum Anfassen eben.

Mit den ersten Bieren aus der Craftbierbrauerei hält auch ein neues Etikettendesign für die Lahnsteiner Craftbiere Einzug. Das neue Design zeigt sich moderner, klarer und einheitlicher als das bisherige. Der Vallendarer Desinger Andreas Breiden und die Druckerei Lohmann entwickelten es exklusiv und auf Wunsch für die Lahnsteiner Brauerei. Als Logo der neuen Linie fungiert eine Variante des Lahnsteiner Brauerei Logos, das den bewährten Schriftzug nutzt und mit dem historischen Brauereiturm den markantesten Teil des Brauerei Logos zum dominanten Teil des Logos erhebt. Ferner enthalten die neuen Etiketten die wichtigsten Informationen zum jeweiligen Craftbier sowie eine Ampel, die für Jedermann verständlich über Farbe, Bittere, Stärke, Aroma und Süße des jeweiligen Bieres informiert.

www.lahnsteiner-brauerei.de



Das St. Moritz Gourmet Festival wird um ein Jahr verschoben

Foto: swiss-image.ch



Die 28. Ausgabe des St. Moritz Gourmet Festivals unter dem Motto «SWISS MADE» wird im nächsten Jahr, vom 28. Januar bis 5. Februar 2022, durchgeführt. Dann wieder wie gewohnt mit einem vielfältigen Eventprogramm.

Ende des letzten Jahres waren die Organisatoren noch zuversichtlich, das St. Moritz Gourmet Festival 2021 zumindest in einem kleineren Format durchführen zu können. Die Voraussetzungen dafür sind in den zehn Oberengadiner Festival-Partnerhotels mit ihren ausgereiften Schutz- und Hygienemassnahmen nach wie vor gegeben.

Zum jetzigen Zeitpunkt ist die notwendige Planungssicherheit für ein Festivalprogramm Ende Januar aufgrund der immer noch nicht einschätzbaren Rahmenbedingungen jedoch nicht gegeben, selbst für die kleineren Genusserevents. Daran wird sich auch auf absehbare Zeit leider nichts ändern. Deshalb wird die 28. Festivalausgabe komplett ins nächste Jahr verschoben: Unter dem Motto «SWISS MADE» werden von Freitag, 28. Januar 2022, bis



Samstag, 5. Februar 2022, zehn Schweizer Starchefs als Gastköche gemeinsam mit den ebenfalls hoch ausgezeichneten Local Chefs der Partnerhotels für einzigartige Hochgenüsse im Oberengadin sorgen.

«Zu dieser Entscheidung haben uns vor allem auch der Wunsch und die Hoffnung bewogen, den Festivalgästen und allen Beteiligten im Jahr 2022 wieder wie gewohnt die uneingeschränkte Freude eines vielfältigen Genussprogramms bei unserem Kultfestival bieten zu können», erklärt Martin Scherer, Präsident des Vereins St. Moritz

Gourmet Festival.

Fest steht schon jetzt: Auch wenn auf das St. Moritz Gourmet Festival im Jahr 2021 verzichtet werden muss, sind dennoch unbeschwerter und erlebnisreiche Aufenthalte in den Partnerhotels mit ihren zahlreichen Vorzügen auch in dieser Wintersaison möglich. Das Engadin bleibt eine Reise wert!

Laufende News zum St. Moritz Gourmet Festival 2022 sind hier zu finden:

www.stmoritz-gourmetfestival.ch
www.facebook.com/GourmetFestival

Folgende Festival-Partnerhotels freuen sich darauf, Gourmetfans beim Festival 2022 begrüssen zu dürfen:

Badrutt's Palace Hotel***Superior, St. Moritz; Carlton Hotel*****Superior, St. Moritz; Grand Hotel des Bains Kempinski*****Superior, St. Moritz; Grand Hotel Kronenhof*****Superior, Pontresina; Hotel Saratz****Superior, Pontresina; Hotel Giardino Mountain*****Superior, Champfèr/St. Moritz; Nira Alpina****Superior, Silvaplana-Surlej; Hotel Waldhaus Sils***** , Sils-Maria; Kulm Hotel St. Moritz*****Superior, St. Moritz, und Suvretta House*****Superior, St. Moritz**

Das Festival wird durch das grosse Engagement folgender Sponsoren unterstützt:

Title Sponsor & Official Car: PORSCHE Schweiz AG; Co-Sponsors: Caratello Weine St.Gallen, G. Bianchi AG, Laurent-Perrier Suisse S.A., Martel AG St.Gallen, Rageth Comestibles AG, VALSER; Suppliers: Bader + Niederöst AG, BRAGARD SUISSE AG, CERUTTI „il Caffè“, Hugo Dubno AG, Schwob AG, sknife ag; Local Carrier: Massé Transports AG; Local Media Partner: Engadiner Post / Posta Ladina; Media Partners: enjy.tv, Gault&Millau Channel, htr hotel revue, marmite; Partner of Young Engadine Talents: Schweizer Kochverband



+++ 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

© 2021 CFG Fischer GmbH