

Text: mk Salzburg

Adler Inn — Tyrol Mountain Resort in Hintertux im Zillertal

## Winter-Resort für neugierige Anders-Urlauber

Foto: © Michael Huber, Das Adler Inn - Tyrol Mountain Resort



Outdoor-Sole-Whirlpool mit Blick auf die verschneite Winterlandschaft

Wenn's ein bisschen mehr Fun, Action und Erlebnis sein darf, dann geht es nach Hintertux im Zillertal. Das *Adler Inn — Tyrol Mountain Resort* erwartet Schnee-Enthusiasten mit einem lässig, kecken Style und einem Winterprogramm, das für Prickeln sorgt.

Paul, der geprüfte Tiroler Skiguide im Adler Inn, ist an fünf Tagen in der Woche zur Stelle und der Profi für „etwas andere“ Skitage in dem größten Ski-Tal der Welt. Mit ihm ziehen die Resort-Gäste früh morgens „Die erste

Spur am Berg“ auf den jungfräulich präparierten Pisten. Er führt die Höhenmeter-Safari für die guten Skifahrer an, die etwas mehr Gas geben möchten. Ski-Challenges zwischen Gipfel und Tal und einmalige Tiefschnee-Ausflüge sind ebenso sein Steckpferd wie gemütliche Skitage für die ganze Familie. „Service is Paul's success“: Das Ski-Programm im Adler Inn wird auf die Bedürfnisse der Gäste zugeschnitten. Mit Paul lernen sie unter professioneller Begleitung den Hintertuxer Gletscher und die *Ski & Gletscherwelt Zillertal*

3000 kennen und lieben. Schnee gibt es zu 1000 Prozent, denn dafür garantiert das Ganzjahres-Skigebiet am Hintertuxer Gletscher. Und wenn der Winter ins Land zieht, dann dreht sich in den vier Skiregionen des Zillertals auf über 500 Kilometer Abfahrten — von anspruchsvollen, sportlichen Pisten und unverspurten Tiefschneehängen bis hin zu sonnigen, breiten Carving-Pisten für Familien, Anfänger und Genießer — alles um Ski, Board und Wintergenuss. Der kostenlose, bequeme Hotelshuttle des Adler Inn — Tyrol Mountain Resort

fährt im 20-Minuten-Takt direkt vor die Talstation der Lifts.

Die Wintertage im Adler Inn könnten gem etwas länger sein, so viel gibt es zu erleben: Da kann der Experimentierfreudige und Unternehmungslustige den Tag mit einem Frühstück in der Gondel beginnen, bei einer Nachtrodelpartie und Hüttenzauber dabei sein oder die unterirdische Welt der Gletscher in einer Welt aus Eis und Licht „unter Tag“ bestaunen. Wenn die Gastgeberin Anni Stock einmal wöchentlich mit ihren Gästen

## Winter-Resort für neugierige Anders-Urlauber

zum Schneeschuhwandern aufbricht, dann verschmelzen Erlebnis, Mensch und Natur in der idyllischen Winterlandschaft. Direkt von der Hoteltür führen Langlauf- und Skatingloipen sowie gut beschilderte Winterwanderwege zu den schönsten Kraftplätzen, Hütten und Gipfeln im Zillertal.

Genau dort, wo die Natur den Menschen aus dem Alltag entführt, im Naturpark Zillertaler Alpen, nimmt Das Adler Inn — Tyrol Mountain Resort Bergliebhaber „unter seine Flügel“. Familie Stock weiß ihre Gäste mit einem traumhaften MOUNTAIN SPA zu verwöhnen. Auf über 2.000 m<sup>2</sup> erfreuen fantastische Treatments und eine großartige Wasser- und Saunawelt all jene, die sich in Ruhe eine persönliche



### Bergerlebnis Pur Aktivprogramm

- 5 x wöchentlich geführte Skierlebnisse mit Skiguide Paul
- 1 x wöchentlich geführte Schneeschuhwanderung mit Gastgeberin Anni Stock
- 1 x wöchentlich lustiger Rodelabend
- Hoteleigener Skishuttle zu den Pisten (nur vier Minuten Fahrzeit)
- Kostenloser Sportbus ganztags bis 17.30 Uhr im 15-Minuten-Takt
- Direkt vor der Hoteltür gut beschilderte Winterwanderwege
- Direkt vor der Hoteltür Langlauf- und Skatingloipen
- Skipass-Service im Resort
- Für jedes Zimmer absperrbarer Schrank mit integrierter Skischuheheizung und viel Platz für die Ausrüstung

Auszeit nehmen möchten. Zweimal in der Woche bleiben Pool und Saunalandschaft bis 23 Uhr geöffnet. Was die Kulinarik betrifft, ist im Adler Inn so gut wie alles home made: Vom Salz bis zur Nudel, vom Brot bis zum Eis wird in der Adler-Küche beinahe alles selbst gemacht. Das Schlemmer-Frühstücksbuffet gibt Power für den Tag im Schnee. Abends wird ein exklusives Feinschmeckermenü in fünf Gängen, gerne auch vegetarisch, serviert. Überraschend neue und interessante Ansätze bringt die Alpine Wellnessküche, die das Wohlbefinden steigert und ein Höchstmaß an Genuss

verspricht. Zum Abschluss des Tages darf man sich auf die Franzi Bar freuen — ein Erlebnis für sich.

Das Adler Inn nimmt es genau mit der Gesundheit seiner Gäste und Mitarbeiter und hat ein umfassendes Sicherheits- und Hygienekonzept umgesetzt. Dank großzügiger Flächen und Räume ist es kein Problem, wertschätzenden Abstand zu halten. Das gesamte Maßnahmenpaket — von Reinigung und Desinfektion über Maßnahmen im Spa und Restaurant bis hin zu Buchungsbedingungen — ist hier nachzulesen.

[www.adlerinn.com](http://www.adlerinn.com)



## Im Benglerwald werden neue Chalets eröffnet



Im Benglerwald, inmitten des Lechtaler Winters, eröffnen neue Chalets. Sechs neue Hideaways bereichern das exklusive Benglerwald Berg Chaletdorf in Alleinlage. Chalets mit Fitness-Area, ein Liebes-Chalet für romantische Urlaube in trauter Zweisamkeit, ein komplett eingezäuntes Hunde-Chalet, ein Familien-Chalet und andere Luxushäuschen zum Privatisieren stehen erstmals in der atemberaubenden Bergwelt des Lechtals zur Verfügung. Und es hat sich noch mehr getan in dem Refugium im Benglerwald: Die neue Genussmanufaktur mit Kamin im Haupthaus ist perfekt für kuschelige Wintertage, wenn draußen die Schneeflocken leise vom Himmel fallen. Mit Genuss-Events im Haupthaus und einer großen Auswahl an Dry Aged Beef wurde das Kulinarium erweitert. Ein kristallklarer Bergsee glitzert neuerdings in dem Chaletdorf.

### Hinein in die Komfortzone

Ein privates Hideaway in den Bergen mit exklusivem Service, das dürfen Gäste des Benglerwald Berg Chaletdorf erwarten. Der private Spa-Bereich ist ein Spa Deluxe mit Hot Pot und Sauna, Wohlfühlwanne und Wellness-Dusche, Fitness- und Yoga-Set. Ungestört und unter sich geben sich Chalet-Gäste



ihrem ganz persönlichen Wellness-Erlebnis hin, wann immer sie möchten. Am Morgen kommt das frische Almfrühstück „frei Haus“ ans Chalet. Mit feinsten regionalen Spezialitäten und duftenden Kaffeespezialitäten startet ein Tag im Tiroler Lechtal. Auf der Terrasse ist die hochwertige Grillschale nicht nur ein Hingucker, sondern auch der Quell kulinarischer Freuden. Die Zutaten für den Wintergrill finden Feinschmecker in der Genussmanufaktur bzw. dem angegliederten Bauernshop. Für eine erlesene Bier- und Weinauswahl im Chalet sorgt der Chef des Chaletdorfs persönlich. Berg-Erleben und Luxus schließen einander nicht aus. Vollaustattete Küchen, ausgezeichnete Betten, eine offene Feuerstelle und ein Kamin oder Effektfeuer, Smart-

Home-Ausstattung und freies WLAN zeugen von der Exklusivität der Chalets in purer Natur.

### Winter im Lechtal

Es ist ein einmaliger Anblick, wenn sich das Winterkleid über die Landschaft legt. Die Jöchelspitze in Bach ist das größte Skigebiet im Lechtal. Die Benglerwald Berg Chalets befinden sich wenige Meter neben der Skiabfahrt, die Skifahrer können fast bis vor die Haustür fahren. Unberührte Schneehänge und blauer Himmel warten auf die Skitourengeher, während die Langläufer auf weitläufigen Panorama-Routen ihre Spuren ziehen. 34 Winter-Routen führen die Winterwanderer zu den schönsten Destinationen der Natur-

parkregion. Nur 20 Minuten entfernt steigen Skifahrer in das größte zusammenhängende Skigebiet Österreichs und eines der fünf größten der Welt ein — Ski Arlberg steht für eine neue Dimension des Skivergnügens. 305 spektakuläre Skiabfahrtskilometer bieten Wintersportlern schier unendliche Möglichkeiten, den legendären Arlberg in all seinen Facetten zu erleben.

15.000 m<sup>2</sup> Freiraum zum Leben liegen auf dem Sonnenplateau Benglerwald in der Ruhe und Schönheit der Lechtaler Alpen. Komfort der Extraklasse, kulinarische Highlights aus heimischer Landwirtschaft und exquisites Interieur-Design sorgen für winterlichen Hüttenzauber.

[www.lech-chalets.at](http://www.lech-chalets.at)



## Guide Michelin 2021 zeichnet Monaco mit neun Sternen aus

Ein neuer Stern geht an „La Table d'Antonio Salvatore“ im geschichtsträchtigen Restaurant Rampoli Monte-Carlo

Wer in Monaco in gepflegter Atmosphäre und von den Tellern der besten Köche der Welt essen möchte, hat die Qual der Wahl: denn das klei-

ne Fürstentum an der Französischen Riviera, seit jeher Luxusreiseziel der High Society, zählt auf einer Fläche von nur zwei Quadratkilometern ganze neun

Michelin-Sterne verteilt auf sieben Restaurants! Ein neuer Stern, vergeben vom renommierten „roten“ Guide Michelin 2021 ging kürzlich an „La Table d'Antonio Salvatore“

im legendären Restaurant Rampoli Monte-Carlo. Grund genug, die Sternrestaurants im zweitkleinsten Staat der Welt einmal genauer unter die Lupe zu nehmen.

### La Table d'Antonio Salvatore\*

Nur wenige Meter von den Casino-Gärten entfernt im Herzen des Stadtteils Monte-Carlo, begrüßt „La Table d'Antonio Salvatore“ seit dem 1. September 2020 Gäste in den Räumen des berühmten Restaurant Rampoldi, das auf eine reiche Geschichte seit 1946 zurückblickt. Herr über die Küche ist der junge und talentierte Italiener *Antonio Salvatore*, der 2016 nach Monaco kam und zuvor in London, Madrid, den Kanarischen Inseln und Russland arbeitete. In seinen Kreationen, die auch dem Auge schmeicheln, vereint er italienische mit französischen Aromen. Dabei legt er besonderen Wert auf die Qualität, Frische und Herkunft der verwendeten Produkte und arbeitet nur mit den besten Zulieferern zusammen. Nachhaltigkeit spielt für ihn eine große Rolle und in der Küche betreibt er eine strikte „Zero-Waste“-Policy. Übrigens: La Table d'Antonio Salvatore befindet sich in den exklusiven Räumen des Zigarrenclubs. Dort lagert unter anderem auch die hölzerne Zigarrenbox von Fürst Albert II. von Monaco, zu erkennen an dem eingravierten Grimaldi-Emblem.

Foto: © Rampoli Monaco



### Blue Bay\*

Ein weiterer Koch, der Erwähnung verdient, ist *Marcel Ravin*, ein junger Küchenchef mit karibischen Wurzeln. Er betreibt gleich zwei Restaurants in Monaco: „Mada One“ und „Blue Bay“. Letzteres ist mit einem Michelin-Stern ausgezeichnet. Seine Küche vereint karibische mit mediterranen Einflüssen und nutzt Zutaten aus der kreolischen Küche um ungewöhnliche Gerichte wie Spaghetti Carbonara mit grüner Papaya oder Bio-Ei mit Maniok, Trüffel und Passionsfrucht zu kreieren. So entstehen neue Geschmackserlebnisse, die bei Gourmets für Überraschungen sorgen.

### Le Louis XV\*\*\*

Während Antonio Salvatore in Monaco noch zu den „Newcomern“ zählt, ist er im Fürstentum bereits eine Institution: die Rede ist von *Alain Ducasse*. Der als bester Koch der Welt gefeierte Franzose verhalf dem Gourmetrestaurant des Hôtel de Paris 1987 zu internationalem Ruhm. Im Alter von 33 Jahren erhielt er für das „Le Louis XV“ innerhalb von nur drei Jahren drei Michelin-Sterne. Mehr als 30 Jahre später steht der Ausnahmekoch, der weitere drei-Sterne Restaurants in Paris und London betreibt, noch immer dem Küchenteam des Louis XV unter der Leitung von *Dominique Lory* als Mentor zur Seite. Die Sterne sind daher bis heute geblieben und das Restaurant auch über die Grenzen des Fürstentums hin bekannt.



Foto: © MONTE-CARLO Societe des Bains de Mer



Foto: © MONTE-CARLO Societe des Bains de Mer

## Guide Michelin 2021 zeichnet Monaco mit neun Sternen aus

Ein neuer Stern geht an „La Table d'Antonio Salvatore“ im geschichtsträchtigen Restaurant Rampoli Monte-Carlo

### Elsa\*

Im Restaurant „Elsa“ sind die verarbeiteten Lebensmittel der Star. Denn diese stammen ausschließlich aus biologischem Anbau. Tatsächlich ist das „Elsa“ weltweit das erste Biorestaurant, das vom renommierten Guide Michelin mit einem Stern ausgezeichnet wurde und als solches internationale Bekanntheit erlangte. Auf der von Chefkoch *Benoît Witz* zusammengestellten Speisekarte stehen die Produkte der Côte d'Azur im Mittelpunkt. Dabei arbeitet der aus dem Elsass stammende Franzose, der seine Karriere unter Paul Bocuse und Alain Ducasse begann, Hand in Hand mit den Erzeugern und Landwirten der Region, um für seine Gäste nur die erlesensten und qualitativ hochwertigsten Produkte auszuwählen.



Foto: © MONTE-CARLO Societe des Bains de Mer

### Vistamar\*

Auch das Restaurant „Vistamar“ im für die schöne Belle-Époque Architektur bekannten Hôtel Hemitage steht unter der Leitung von *Benoît Witz*. Gäste erfreuen sich an der gesunden und leichten Steine-Küche, welche auf der weitläufigen Terrasse mit uneingeschränktem Blick über den Hafen und die Altstadt Monacos serviert wird. Der perfekte Ort für ein entspanntes, aber stilvolles Mittagessen unter der mediterranen Sonne.



Foto: © MONTE-CARLO Societe des Bains de Mer



Foto: © Hotel Metropole Monte-Carlo, StudioPhenix

### Yoshi\*

Wer die Raffinesse der japanischen Küche den mediterranen und europäischen Aromen vorzieht, ist bei Chefkoch *Takéo Yamazaki* im Restaurant „Yoshi“ an der richtigen Adresse. Im beruhigenden Ambiente eines japanischen Gartens hebt sich das Restaurant im Hôtel Métropole Monte-Carlo durch die Zen-Stimmung und die edlen wie innovativen japanische Gerichte ab. Das „Yoshi“ ist derzeit das einzige japanische Restaurant an der Côte d'Azur, das mit einem Michelin-Stern prämiert wurde. Gäste genießen hier Nigiris, Makis, Shashimis und mehr auf perfektem Stern-Niveau.

### Le Grill\*

Hier ist der Name Programm: im Restaurant „Le Grill“, das sich im achten Stock des legendären Hôtel de Paris Monte-Carlo befindet, wird der Grillkunst auf höchstem Sternenniveau gefrönt. Chefkoch *Franck Cerutti* arbeitet nun schon seit 23 Jahren mit großer Leidenschaft in den Küchen des Hôtel de Paris und kochte 30 Jahre lang an der Seite von Alain Ducasse. Er sieht sich als Verfechter der natürlichen und einfachen Küche. Aber hinter der scheinbaren Einfachheit verbergen sich Disziplin, Kontrolle und Technik, was sich nicht zuletzt in der Ausführung und Präsentation der Gerichte widerspiegelt. Neben der Küche, ist auch das Ambiente im „Le Grill“ einzigartig: Denn bei schönem Wetter wird das Dach komplett geöffnet, sodass Gäste unter der Sonne Monacos oder dem Sternenhimmel speisen.



Foto: © Hôtel de Paris Monte-Carlo, MONTE-CARLO Societe des Bains de Mer

## Nachhaltige Möbel mit Charme



seit 1954

Die Ansprüche an hochwertige Garten-, Terrassen- und Outdoormöbel steigen. Es reicht nicht mehr aus, ausgefallene Designs mit guter Funktionalität zu vereinen, sondern es werden zunehmend Produkte aus nachhaltigen Materialien mit einer hohen Wirtschaftlichkeit erwartet. Die

Münchener Boulevard Möbel GmbH, kurz MBM, hat diesen Trend schon seit Jahren erkannt und zu einem Hauptbestandteil des gesamten Produktportfolios gemacht. Dies überzeugt nicht nur die Endkunden, sondern auch viele Architekten, Planer oder Gastronomen, die sich bereits häufig für hochwertige Möbel aus dem zukunftsweisenden Design-Material Resysta entschieden haben. Resysta ist die Alternative, um eine Verwendung von echtem Tropenholz zu vermeiden. Sowohl optisch als auch haptisch unterscheidet es sich kaum von Holz, ist zudem nachhaltig und hat eine extrem lange Lebensdauer. Gegen äußere Widerstände wie Sonne, Regen, Schnee oder Salzwasser ist es absolut resistent und kann zu jeder Jahreszeit sowohl im Innen- als auch Außenbereich genutzt werden. Die Möbel von MBM sind somit nicht nur umweltverträglich, sondern auch sehr pflegeleicht und können das gesamte Jahr auch im Außenbereich bleiben.



(Fortsetzung nächste Seite)

## Nachhaltige Möbel mit Charme

### Prämiert mit dem German Design Award 2021

Auch im internationalen Vergleich kann MBM überzeugen: Ausgezeichnet mit dem German Design Award 2021 ist das Unternehmen preisgekrönt ins neue Jahr gestartet. Der German Design Award setzt Maßstäbe, wenn es um die innovativsten Designentwicklungen und um Wettbewerbsfähigkeit auf dem globalen Markt geht. Es werden ausschließlich Projekte prämiert, die wegweisend in der deutschen und internationalen Designlandschaft sind. Dafür sorgt eine internationale Jury, die führende Köpfe aus allen Disziplinen des Designs versammelt. Ihr Urteil hat einen unschätzba-

ren Wert — denn wer diese Jury überzeugt, hat nachweislich Kompetenz in Designinnovation und dabei den Kunden genauso im Blick wie den Markt.

Insbesondere der Stuhl SWAN ist mit den Attributen „hochwertig — stilvoll — nachhaltig“ herausgestochen und konnte den Award für MBM erlangen. Durch die nachhaltige und durchdachte Bauweise unter Verwendung der Materialien Resysta und Schmiedeeisen lässt er sich komplett auseinandernehmen.

Die verschiedenen Materialien lassen sich mit wenigen Handgriffen — um genau zu sein, durch das Lösen von lediglich acht Schrauben — voneinan-

der trennen und können so in den entsprechenden Recycling-Kreisläufen zurückgeführt werden. Herzlichen Glückwunsch zum Award!

### Traditionsreicher Hersteller mit dem Blick in die Zukunft

Die Kombination aus Tradition, Zukunftsfähigkeit und modernem Design spiegelt sich im gesamten Portfolio von MBM wider. Neben den bereits aufgeführten Materialien stellt MBM auch Möbel aus Mirotex, Edelstahl sowie Aluminium her. Der Fokus liegt dabei stets auf einzigartigem und zugleich zeitlosem Design, der Verwendung von hochwertigen Materialien und den Kunden und deren

Ansprüchen im Mittelpunkt aller Tätigkeiten. Mit über 66 Jahren Erfolgsgeschichte ist MBM einer der wenigen Hersteller, die Design, Entwicklung, Produktion und Vermarktung bis hin zum direkten Kundenkontakt und der Auslieferung unter einem Dach vereinen. MBM ist Ihr Projektpartner, wenn es um die Gestaltung von Innen- und Außenbereichen mit exklusiven und hochwertigen Möbeln geht. Überzeugen Sie sich selbst von der aktuellen Kollektion unter:

[www.mbm-moebel.de](http://www.mbm-moebel.de)

MBM erstellt Ihnen gerne exklusive Angebote für Geschäftskunden mit großen Volumen.



## verando® — vielseitig, nachhaltig, einzigartig

Verando® ist eine echte Alternative zu Holz und bietet sich als perfekter Partner in unterschiedlichsten Lagen an. Das Compound, aus dem verando® gefertigt wird, besteht zu 60% aus Reishülsen, die auch in Europa bei der Reisemalte als Abfallprodukt anfallen. Vor allem beim Thema Nachhaltigkeit ist das ein absoluter Pluspunkt — denn kein Baum muss für verando® gefällt werden.

Doch nicht nur das Material bietet verschiedenste Vorteile. Auch die unterschiedlichen Verlegetechniken von verando® passen sich Ihren Anforderungen an.

Sie möchten Ihre Terrasse / Ihren Balkon rundemeuem und wünschen sich ein Decking das nicht splittet, nicht reißt und witterungsbeständig ist? Dann ist verando® coaxis® genau das Richtige für Sie!

Das System eignet sich zur Installation auf festen und auch losen Untergründen. In einen Rahmen aus coaxis® Unterkonstruktions-Profilen werden Klipps eingeschoben, die es ermöglichen das Decking vollkommen ohne Schrauben zu montieren. Die verando® Terrassendielen sind nämlich entsprechend gefräst und können somit ganz einfach aufgeklickt werden.



Das verando® Tango System hingegen eignet sich perfekt zur Verlegung auf festem Untergrund; zum Beispiel einer bestehenden Terrasse oder einem bestehenden Balkon.

Dank einfachem Stecksystem gelingt das Verlegen im Handumdrehen. Und das Beste: Sie können Ihrer Fantasie freien Lauf lassen. Auch das im Parkett-Bereich beliebte Fischgrät-Design lässt sich mit verando® Tango realisieren. Setzen Sie einen ganz besonderen Akzent auf Ihrer Terrasse und vertrauen Sie dabei auf verando®.

Und damit nicht genug. Nicht nur als Terrassendecking bietet sich verando® an. Passend dazu bieten wir Ihnen außerdem ein Hochbeet aus verando®-Dielen. Als perfekter Abschluss oder als Highlight mittendrin: mit dem verando® Bravo Hochbeet sind die Gestaltungsmöglichkeiten noch einmal um ein Vielfaches erweiterbar.

Das Hochbeet gibt es in zwei Größen (59 x 59 cm oder 118 x 59 cm). Die Höhe pro Reihe beträgt 14 cm und Sie allein bestimmen, wie viele Reihen Ihr Hochbeet haben soll.

Besuchen Sie uns gerne auf [www.verando.de](http://www.verando.de) und überzeugen Sie sich selbst!

[www.verando.de](http://www.verando.de)

## Urlaub in der Prignitz: Natur, Ruhe und viel Abstand

Mallorca, Kanaren oder Griechenland? Oder doch lieber Deutschland? Wenn Reisen in diesem Jahr wieder möglich sind, müssen sich Urlauber stets drei Fragen stellen: Wie hoch ist das Infektionsrisiko im Zielland? Wie gut ist die medizinische Versorgung im Notfall? Gibt es eine Quarantänepflicht oder andere Bedingungen nach dem Urlaub? Nicht gerade die schönsten Gedanken für eine entspannte Reiseplanung. Zum Glück gibt es in der Bundesrepublik tolle Regionen. Wer Sandstrände sucht, muss auch nicht unbedingt an die Ost- oder Nordsee fahren: auf halber Strecke zwischen Berlin und Hamburg ist die Prignitz. Sie lockt mit unberührter Natur im Biosphärenreservat Flusslandschaft Elbe-Brandenburg, Sandstränden an der Elbe, mit alten historischen Dörfern und Kleinstädten aber auch der einen oder anderen Attraktion für Groß und Klein für gutes und auch schlechtes Wetter. Zudem gilt die Prignitz als wahres Radlerparadies. Also warum nicht dieses Jahr Urlaub in der Prignitz buchen? Die meisten Anbieter locken zudem mit flexiblen Stornobedingungen.

Bei gutem Wetter eignen sich Radtouren, um die vielfältigen Ausflugsziele in der Prignitz optimal miteinander zu verbinden. Dabei kann man die Region bei verschiedenen geführten Touren sowie dank der Knotenpunktwegweisung auch kinderleicht auf eigene Faust per Rad entdecken. Beim sogenannten „*Radeln nach Zablen*“, das mit dem Tourismuspreis des Landes Brandenburg ausgezeichnet wurde, ist den Kreuzungen mindestens dreier Radwege jeweils ein Knotenpunkt mit einer Nummer zugeordnet — das ermöglicht eine stressfreie Orientierung unterwegs. Auf über 1.100 Streckenkilometern leiten rund 130 nummerierte Knotenpunkte den Radler einfach und sicher durch die Region. „Die Prignitz ist ein wahres Paradies für Fahrradfahrer, perfekt für ruhe- und erholungsliebende sowie kul-



turinteressierte Urlauber. Zudem müssen begeisterte Radler bei uns kaum Höhenmeter überwinden — meist verläuft die Strecke flach auf gut ausgebauten Radwegen“, erklärt Mike Laskewitz, Geschäftsführer des Tourismusverbandes Prignitz.

Für kinderleichtes und entspanntes Radfahren hat der Tourismusverband zudem 17 thematische Rundtouren mit Knotenpunkten zusammengestellt. Wer beispielsweise die typische Prignitzer Landschaft kennenlernen möchte, dem empfiehlt der Tourismuschef die *Lenzerwische-Tour*: Auf 27 Kilometern entdecken Touristen die Landschaft zwischen Elbe und Eldemündung mit einzigartiger Natur, idyllischen Örtchen, Feldsteinkirchen und niederdeutschen

Hallenhäusern. Ebenfalls an mehrere Touren im Radlerparadies angebunden ist die Stadt Kyritz im Dosse-Seen-Land. Dort startet beispielsweise die *„Kleeblatt-Städte-Tour“*, die bei vielen Fahrradfahrern besonders gut ankommt. Die 36 Kilometer lange Strecke ist sehr gut ausgebaut und führt direkt an der malerischen Kyritzer Seenkette entlang. In Kyritz empfängt das Landhotel Heine, zu dem auch die „Ferienhäuser an der Stadtmauer“ gehören, unter anderem auch Urlauber, die ihr Fahrrad lieber zu Hause lassen. Denn der familiengeführte Betrieb bietet eigene Fahrräder und E-Bikes zum Entleihen sowie Lunch-Pakete an.

Bei den Touren können die Radler in einer der ältesten Kulturlandschaften der Mark Brandenburg viel lebendige Geschichte erleben: Wie kaum eine andere Region in Deutschland weist die Prignitz eine außergewöhnlich hohe Dichte historischer Schätze auf. Über 4.300 archäologische Fundstellen zeugen vom reichen geschichtlichen Erbe der Prignitz. Die sechs bedeutendsten Funde wurden als *„Zentrale Archäologische Orte“* definiert: Die

„Zeitschätze Prignitz“ wie das bronzezeitliche Königsgrab Seddin und das Massengrab am „Schlachtfeld 1636“ sind ausgrabungsgeschichtliche Highlights von internationalem Rang. Mehr als 20 *Prignitzer Museen* bewahren das breite Erbe der Region und machen Geschichte(n) erlebbar — von der Frühzeit übers Mittelalter, die Industrialisierung und den DDR-Alltag ist alles dabei. So befindet sich im Schloss Meyenburg, einem der Zeitschätze Prignitz, nicht nur ein seltener Dreikönigsring, sondern auch Deutschlands erstes Modemuseum. Kinder lernen bei einer Tour mit Jakob und Freya durch den Archäologischen Park Freyenstein eine der am besten erhaltenen Stadtwüstungen Mitteleuropas und zugleich einen weiteren Zeitschatz kennen.

Viel Spaß gerade für Familien mit Kindern verspricht die brandneue *FUN-TASY WORLD in Wittenberge*. „Mit acht verschiedenen Attraktionen auf einer Gesamtfläche von 4.300 Quadratmetern ist sie DIE neue Freizeitarena im Norden Deutschlands und bietet Abenteuer für Jung und Alt“, erläutert Betreiber Lutz Lange. Brandenburgs

## Urlaub in der Prignitz: Natur, Ruhe und viel Abstand



Foto: © Tourismusverband Prignitz e.V. - Markus Tiemann

größte Indoor-Erlebniswelt verfügt über einen Trampolinpark mit DodgeBall, Airbag und interaktiven Sprungflächen sowie ein riesiges Abenteuer-Labyrinth über vier Ebenen mit einer Höhe bis zu neun Metern. In der dreistöckigen Lasertag-Anlage gilt es, möglichst viele Punkte zu sammeln und im Ninja Parcours können Groß und Klein Mut beweisen. Die Kletterarena bietet 23 verschiedene Wände mit sieben Metern Höhe. LaserGame, ArrowTag und ein Kleinkindbereich runden das Angebot ab. Mit Platz für über 1.000 Abenteuer- und Sportbegeisterte steht die **FUNTASY WORLD** in Wittenberge für Abenteuer, Spaß und Erlebnis.

Freizeitfreuden für Groß und Klein bietet ebenfalls in Wittenberge die **Alte Ölmühle**. Das liebevoll sanierte Industriedenkmal wurde mit dem Landes-Denkmalpreis sowie als „touristischer Leuchtturm, dessen Strahlkraft die gesamte Prignitz inspiriert“ mit dem Tourismuspreis des Landes Brandenburg ausgezeichnet. Es lockt mit 4-Sterne-Hotel, Restaurant und eigener Brauerei, Strandbar, Indoor-Kletterturm sowie im ehemaligen Öltank Norddeutschlands einzigem Indoor-Tauchturm. In der fünften Etage des

ehemaligen Speichergebäudes bietet der große Wellnessbereich „Loft-Spa“ Entspannung pur. Ideal bei schlechtem

Wetter ist auch ein Besuch in der „**Kristall Kur- und Gradier-Therme Bad Wilsnack**“ in der idyllischen Kurstadt

Weitere Infos:

[www.dieprignitz.de](http://www.dieprignitz.de)  
[www.fantasy-world.de](http://www.fantasy-world.de)



Foto: © Tourismusverband Prignitz e.V. - Lukas Häuser

## Frohe Botschaft während der Corona-Schließung: Romantischer Winkel erhält HolidayCheck Award 2021!



**E**in Lichtblick in den dunklen Corona-Hotelschließungstagen: Das renommierte *RoLigio® & Wellness Resort Romantischer Winkel* in Bad Sachsa im Harz wurde nach 2018, 2019 und 2020 zum vierten Mal in Folge mit dem international anerkannten Award ausgezeichnet, der wegen Corona in diesem Jahr „HolidayCheck Special Award 2021“ heißt. Damit gehört der „Romantische Winkel“ erneut zu den beliebtesten und besten Hotels weltweit.

Die begehrte Auszeichnung von HolidayCheck, einem der weltweit führenden Bewertungsportale im Internet, erhalten nur Hotels, die besonders oft und erstklassig benotet und zudem auch sehr oft weiterempfohlen wurden. Für den Award mussten der Durchschnitt aller Bewertungen eines Hotels bei mindestens 5,0 und die Weiterempfehlungsrate bei mehr als 90 Prozent liegen. Der „Romantische Winkel“ wurde von den Gästen exzellent bewertet und zählt daher wieder zu den beliebtesten Hotels nicht nur in Deutschland, sondern sogar weltweit.

„2020 haben wir trotz der beiden Corona-Schließungen insgesamt 125 Bewertungen gesammelt. Dabei erreichten wir eine Weiterempfehlungsquote von 96 Prozent sowie 5,8 von sechs möglichen Sonnen und gehören laut HolidayCheck Award zu den beliebtesten Hotels weltweit. Aber uns geht es mit den Bewertungen weniger um den Award als vielmehr um das Feedback der Gäste, denn nur so können wir uns stetig verbessern“, erläutert Nora Oelkers, Inhaberin des „Roman-



tischen Winkels“.

„Dass wir das Siegel ‚HolidayCheck Award‘ bereits mehrfach in Folge tragen dürfen ist schon etwas ganz Besonderes und belegt, dass wir mit unserem Konzept die Bedürfnisse der Kunden zu ihrer vollsten Zufriedenheit erfüllen. Wir freuen uns riesig und bedanken uns bei allen Gästen für die vielen und ehrlichen Bewertungen“, ergänzt Matthias Reuter, Direktion im Romantischen Winkel.

Bewertungen sind dem Hotelteam enorm wichtig — aber nicht nur die guten. „Nur durch kritische Bewertungen und Anregungen können wir uns stetig verbessern und die Gäste immer wieder aufs Neue überraschen. Um dieses Feedback der Gäste regelmäßig zu erhalten, arbeiten wir nicht nur mit Portalen wie HolidayCheck, sondern auch mit einem hoteleigenen

Bewertungstool. Die Gäste können uns dabei sowohl digital als auch ganz klassisch über den Fragebogen bewerten, der in den Zimmern ausliegt. Tatsächlich wird diese Form der Bewertung von unseren Gästen noch sehr intensiv genutzt“, so Nora Oelkers.

Dass es der Romantische Winkel immer wieder schafft, nicht nur die Gäste, sondern auch die Prüfer zu überzeugen, belegen die zahlreichen weiteren Auszeichnungen: Das innovative 5-Sterne-Haus wurde unter anderem bereits mit der „Wellness-Aphrodite“, dem „Großen Preis des Mittelstands“, dem „European Health SPA Award“ sowie als „Top-Tagungshotel“ geehrt.

[www.romantischer-winkel.de](http://www.romantischer-winkel.de)

[www.holidaycheck.de/hi/romantischer-winkel](http://www.holidaycheck.de/hi/romantischer-winkel)

### Über den Romantischen Winkel:

Das RoLigio® & Wellness Resort Romantischer Winkel in Bad Sachsa im Südharz, direkt am See gelegen, ist ein familiengeführtes 5-Sterne-Wellness-Hotel mit 78 Zimmern, Suiten und Apartments und das weltweit erste RoLigio®-Hotel. Seit 40 Jahren verwöhnt die Inhaberfamilie Oelkers mit ihrem Team die Gäste mit einer besonderen Mischung aus gehobener Gastlichkeit und einmaligen und innovativen Angeboten zum Verwöhnen, Entspannen und Regenerieren. Stets gelang es aufs Neue, die Gäste so zu begeistern,

dass sie wiederkommen — der Anteil der Stammgäste liegt daher bis heute bei rund 60 Prozent. Der Romantische Winkel ist ein renommierter Ort für innovative Spa- und Wellnessangebote, Tagungen über kulinarische und kulturelle Events. Tradition und Innovation gehen im Romantischen Winkel Hand in Hand: Als eines der ersten Hotels in Deutschland bot der Romantische Winkel den Gästen schon 1992 einen großen Spa- und Wellnessbereich. Eine besondere hoteleigene und mehrfach preisgekrönte Innovation ist das mit Ärzten und Wissenschaftlern verschiedener Disziplinen entwickelte Wellness- und Lebenskonzept RoLigio®. Heute ist der Romantische Winkel zudem das erste RoLigio®-Hotel weltweit. Gäste lieben die Herzlichkeit im Hotel, die kulinarischen Genüsse im Restaurant und die 3.500 Wohlfühl-Quadratmeter mit Saunen, Dampfbädern, Whirlpools, ganzjährig beheiztem Außen- und Innenpool, verschiedenen Bädern, Licht- und Klangraum, Fitness und allem, was es zur Erholung bedarf. Zum Haus gehört auch ein Kinder- und Jugendclub sowie ein umfangreiches Aktionsprogramm mit kulturellen, sportlichen und geselligen Veranstaltungen. Direkt am Nationalpark Harz findet man zudem vielfältige Freizeitmöglichkeiten wie Mountainbiking, Wandern, Golfen und Wintersport.



Foto: © RoLigio® & Wellness Resort Romantischer Winkel / Fotograf Liebau

## 3 MICHELINSTERNE FÜR HÉLÈNE DARROZE UND 2 MICHELINSTERNE FÜR ANDREW WONG IN EINER NACHT

Es war ein unglaublicher Abend für Großbritannien, als der Michelin Großbritannien und Irland 2021 bekannt gegeben wurde. Nicht weniger als 23 Restaurants wurden mit dem neuen grünen Michelin-Stern für Nachhaltigkeit ausgezeichnet, 17 neue Ein-Sterne-Restaurants wurden bekannt gegeben, 3 neue Zwei-Sterne-Restaurants und 2 neue Drei-Sterne-Restaurants, was die Gesamtzahl der von Michelin anerkannten Restaurants in Großbritannien auf 185 erhöht. Dies war ein verheerendes Jahr für das Gastgewerbe auf den britischen Inseln, so dass die Ankündigungen des Guides nicht nur sehr willkommen waren, sondern auch einige sehr emotionale Reaktionen von allen Beteiligten hervorriefen. Wir hier bei Lotus London freuen uns, dass die unglaubliche *Hélène Darroze* für ihr Restaurant in Mayfair, *Hélène Darroze at The Connaught*, mit 3 Sternen ausgezeichnet wurde, nur eine Woche auf den Tag genau, nachdem ihr Restaurant in Paris, *Marsan par Hélène Darroze*, vom Guide Michelin Frankreich mit 2 Sternen ausgezeichnet wurde. Auch der wirklich großartige *Andrew Wong*, der für sein Restaurant in Pimlico, A.Wong, mit einem zweiten Stern ausgezeichnet wurde. Chinesische Restaurants sind von der Pandemie besonders stark betroffen, so dass es für Großbritannien ein doppeltes Fest war, da dies das erste Mal war, dass Michelin chinesisches Essen auf diesem Niveau außerhalb

Asiens anerkannt hat.

### HÉLÈNE DARROZE MIT 5 MICHELINSTERNEN IN EINER WOCHE GEEHRT

Das Jahr 2021 erweist sich bereits jetzt als ein außergewöhnlicher Jahrgang für Hélène Darroze, die, nachdem sie letzte Woche für ihr Restaurant "Marsan" in Paris einen zweiten Stern im Michelin-Führer Frankreich erhalten hat, nun die ultimativen 3 Sterne im Michelin-Führer Großbritannien und Irland für ihr Londoner Restaurant "Hélène Darroze at The Connaught", im The Connaught Hotel, erhalten hat. Im Jahr 2008 suchte das legendäre Connaught Hotel im prestigeträchtigen Mayfair nach einem französischen Koch, der die Küche leiten und an die Tradition der französischen Küche anknüpfen sollte und wandte sich an Hélène Darroze, die die Herausforderung und Verantwortung annahm. Sie erhielt ihren ersten Michelin-Stern im Jahr 2009, sechs Monate nach der Eröffnung, und einen zweiten im Jahr 2011. In ihrer Rede nach der Zeremonie sagte Hélène "Ich nehme diese Auszeichnung mit großer Emotion und Ehre entgegen. Meine ersten Gedanken sind bei meinen Teams, vor allem bei Kirk Whittle, meinem Pastry-Kollegen der letzten 17 Jahre, Executive Chef Marco Zampese und Restaurant Manager Mirko Benzo, die seit über 8 Jahren mit mir im The Connaught arbeiten. Meine Gedanken gehen auch an Paddy McKillen, Miteigentümer des The Connaught, der



Hélène Darroze

mir seit 2008 die Leitung des Gourmetrestaurants anvertraut hat. Meine Wertschätzung gilt vor allem den kleinen Lieferanten, die uns geholfen haben, insbesondere den wunderbaren und aufstrebenden britischen Produzenten, ohne die eine gute Küche nicht möglich wäre und die in dieser Zeit Unterstützung brauchen. Ich bin auch besonders stolz darauf, diese Auszeichnung zusammen mit meiner Freundin, der Küchenchefin Clare Smyth, entgegenzunehmen. Glaubt an eure Träume - alles ist möglich, und bleibt eurer Weiblichkeit treu!" Hélène Darroze, die sowohl in Paris als auch in London ihrer Philosophie treu geblieben ist, kreiert eine Küche, die den Produkten einen hohen Stellenwert einräumt, ganz gleich, ob sie aus ihrer Heimat Les Landes und dem Baskenland stammen, Regionen, in denen sie aufgewachsen ist, oder von den britischen Inseln. Diese charakteristische Küche - inspiriert nicht nur von ihren Wurzeln, sondern auch von ihren Reisen, den Menschen, die sie kennengelernt hat, und natürlich ihrer starken Verbindung zum Vereinigten Königreich - wird von Marco Zampese, unterstützt von einem 15-köpfigen Team und unter der Leitung von Mirko Benzo und seinen Mitarbeitern in dem prestigeträchtigen Speisesaal, der kürzlich von Pierre Yovanovitch renoviert wurde, bemerkenswert umgesetzt.

### FEIERLICHKEITEN: A.WONG ERHÄLT BEGEHRTEN ZWEITEN MICHELIN-STAR

Das Restaurant A.Wong wurde mit einem zweiten Michelin-Stern in der Ausgabe 2021 des renommierten Michelin-Führers Großbritannien & Irland ausgezeichnet. Dies ist das erste Mal, dass ein chinesisches Restaurant außerhalb Asiens auf diese Weise geehrt wird. Chef Patron Andrew Wong eröffnete das A.Wong zusammen mit seiner Frau Nathalie und dem Restaurantleiter Chinobek im Jahr 2012. Das Restaurant, das die reiche Vielfalt der chinesischen Esskultur und seiner 14 internationalen Grenzen präsentiert, wurde 2017 mit seinem ersten Michelin-Stern ausgezeichnet. Basierend auf einem intuitiven Ausdruck von Tradition, Authentizität und Handwerk, lässt sich Andrew von der Arbeit vergangener Vorfahren und heutiger Meister gleichermaßen inspirieren und zelebriert deren wahrhaftige Form mit einer frischen Perspektive und subtiler Innovation. Andrew kommentiert: "Wir sind überglücklich, dass wir vom Michelin mit einem zweiten Stern ausgezeichnet wurden. Wir haben ein unglaubliches Team, das uns jeden Tag unterstützt hat und ein wesentlicher Teil dieser Reise war. Wie für so viele Restaurants war dies ein hartes und herausforderndes Jahr und wir freuen uns alle darauf, zu feiern - virtuell und hoffentlich in nicht allzu ferner Zukunft auch persönlich!"



Andrew Wong

## Prickelndes virtuell verkosten

Foto: © Gerhild Burkard



Gerhild Burkard ist die Initiatorin des Sparkling Festivals

Die Gastronomie darbt massiv. Auch ist es derzeit erheblich erschwert, Weine und Sekte zu verkosten. Eine Plattform, um Sekte aus der ganzen Welt sowie Champagner aus Frankreich kennenzulernen und zu probieren, bot in den vergangenen Jahren das „Sparkling Festival“ in Frankfurt in der Villa Kennedy. Winzer aus den verschiedensten Erdteilen informierten an ihren Ständen über die Produktion ihrer Schaumweine, die die Gäste — Fachpublikum als auch Privatbesucher — gleich probieren konnten. Nach der Premiere 2017 hatte sich das von der Champagner-Botschafterin von 2012, *Gerhild Burkard*, initiierte und organisierte Event in den folgenden zwei Jahren erfolgreich etabliert: „Nachdem ich das Festival drei Jahre lang aufgebaut hatte, wäre 2020 hierfür ein richtiger Schub gewesen.“ Ob das Sparkling Festival nun in diesem Jahr seine Pforten öffnen kann, sei noch ungewiss.

Während des Lockdown kam Gerhild Burkard aber die Idee zu einem alternativen Format, um Schaumwein-Liebhabern „die tollen Produkte“ von Winzern näher zu bringen und schmackhaft zu machen: „Schließlich sehnen sich viele danach, endlich mal wieder etwas Neues zu verkosten.“ Und so kam die Kölnerin auf das „Sparkling Festival Online“. Zwar gibt es solche Online-Verkostungen mit Weinen, aber nicht für Sekte oder Champagner, wie die ausgewiesene

Kennerin von Prickelndem betont. So nutzte Gerhild Burkard ihre vielfältigen Kontakte zu Sekterzeugern rund um den Globus sowie nach Europa und Deutschland und natürlich auch zu Champagner-Herstellern in Frankreich, um Online-Verkostungen auf die Beine zu stellen. Seither hat die ausgebildete Sommelière etwa ein halbes Dutzend solcher Verkostungen im Livestream über ihren eigenen YouTube-Kanal organisiert, weitere sind geplant. „Ich lade mir immer drei Spitzenwinzer ein, die zusammen mit mir auf dem Screen zu sehen sind. So können die Zuschauer besser die Mimik erkennen und die Verkostung gut verfolgen.“

Interessierte melden sich im Vorfeld für den kostenlosen Livestream an und können, wenn sie möchten, das eigens für die Verkostung zusammengestellte Probier-Paket bestehend aus drei oder sechs Flaschen vorher bestellen und sich nach Hause liefern lassen. Während des Livestreams wird im Gespräch mit den Winzern die jeweilige Flasche Sekt oder Champagner geöffnet und probiert. Chamant und kenntnisreich führt Gerhild Burkard durch die Verkostungen, bittet die Winzer ihre An- und Ausbaumethoden, ihre Rebsorten und ihren Herstellungsprozess des Schaumweins zu erläutern oder über ihre Anbaugebiete und Lagen zu sprechen. Auch Fachbegriffe wie Degorgieren, Dosage, Flaschengärung oder Rüttelpult werden für die Zuschauer erklärt, die in der Schaumweinwelt — noch — nicht beheimatet sind. Wer bei YouTube angemeldet ist, hat auch die Möglichkeit direkt im Chat Fragen zu stellen, die die Moderatorin an die Winzer zum Beantworten während des Livestreams weitergibt.

„Dieses Format bietet die Möglichkeit, Schaumweine in ihrer ganzen Bandbreite zu präsentieren, und Winzern die Gelegenheit, ihre Produkte zu zeigen und zu erläutern. Dabei achte ich bei der Auswahl auf Top-Qualitäten“, betont die Champagner-Botschafterin von 2012, die zudem auch Weinreisen organisiert. Auch die Preisspanne ist sehr unterschiedlich:

Foto: © Alfred Gratien



Weinberg von Alfred Gratien in der Champagne

Foto: © Gerhild Burkard



Das Online-Tasting macht virtuelle Begegnungen möglich zum Beispiel mit den Champagnermacherinnen.

Foto: © Alfred Gratien



Nicolas Jaeger ist „Chef de cave“ bei Alfred Gratien

Vorgestellt werden günstigere aber auch teurere Winzersekte und Champagner. Mittlerweile gab es Online-Verkostungen, wo sich aus Deutschland beispielsweise die Sektmanufaktur Strauch (Rheinhessen), das Weingut Georg Breuer und „Meine Freiheit“ (beide Rheingau) sowie die Weingüter Eymann und Weingut Bergdolt-Klosterhof St. Lambrecht (beide Pfalz) und Bamberger (Nahe) ihre Produkte vorstellten. Trotz verschiedener Zeitzonen gelang es Gerhild

Burkard, dass in einem gemeinsamen Livestream Sekte die Kellereimeister des Weingutes Pongracz (Südafrika), von Cavas Castillo de Perelada (Spanien) und der Roederer Estate (Kalifornien, USA) bei der Online-Verkostung „Sparklings around the world“ ihre Schaumweine und deren Besonderheiten den Zuschauern näher brachten. „Dieses Format des Livestream war für mich auch komplettes Neuland. Auch der eigene YouTube-Kanal ist aus der Not geboren, aber er bietet jetzt die

(Fortsetzung nächste Seite)

## Prickelndes virtuell verkosten

Foto: © Vranken-Pommery



**40 Meter unter der Erde lagern bei Pommery in kilometerlangen Gängen die Champagnerflaschen.**

Möglichkeit, sich miteinander zu vernetzen und mit den Winzern in Kontakt zu treten“, betont Gerhild Burkard. 30 Zuschauer und mehr verfolgen einen solchen Livestream und sind voll des Lobes. Wie beispielsweise Uwe Hamening aus Frankfurt: „Ich habe mittlerweile an drei Online-Tastings teilgenommen. Sie waren alle sehr inspirierend und informativ. Vor allem die Qualität der ausgewählten Sektmacher war beeindruckend.“

Zwischenzeitlich ist Gerhild Burkard noch einen Schritt weiter gegangen und nutzt das Medium auch, damit Sommeliers die Zeit des Lockdown und der geschlossenen Restaurants nutzen, sich in der Welt der Champagner weiterzubilden und neue Sorten kennenzulernen. In Kooperation mit den Champagnerhäusern Alfred Gratien und Pommery hatte Burkard in den vergangenen Wochen Sommeliers und andere Experten zu Online-Fachverkostungen eingeladen. Im Interview mit dem Kellermeister Nicolas Jaeger erzählte dieser über die Historie des 1864 in Épernay gegründeten Champagnerhauses Alfred Gratien, dessen

Vorfahr Gaston Jaeger 1905 der erste „Chef de Cave“ bei Gratien war und das Handwerk weitergab. Nicolas ist mittlerweile der vierte „Chef de Cave“, der diese Familientradition übernommen hat.

Charakteristisch sei für die Champagner von Alfred Gratien, „dass wir schon immer mit Holz gearbeitet haben“. So erfolgt seit Generationen der Weinausbau in Holzfässern. Bei der Fachverkostung wurden nun zwei Champagner aus dem Haus probiert: Alfred Gratien Millésime 2007 und Alfred Gratien Paradis brut 2013. Vor allem der Jahrgangschampagner von 2007 eigne sich hervorragend für gastronomische Gerichte. Die Cuvée aus Chardonnay (59%), Pinot Noir (16%) und Pinot Meunier (25%) beeindruckt durch ihre Vollmundigkeit und eignet sich gut zu Fisch- und Fleischgerichten. Auch der „Paradies“ (Chardonnay: 65%, Pinot Noir: 35%) harmoniert gut mit diesen Speisen wie auch mit Meeresfrüchten.

Dem Haus Pommery hat die Schaumwein-Welt bis heute relevante Errungenschaften beziehungsweise Erkenntnisse zu verdanken. Die junge Louise Pommery, die nach dem Tod ihres Gatten Alexandre 1860 die Leitung des erst vier Jahre zuvor in Reims gegründeten Champagnerhauses übernahm, erkannte zum einen die Bedeutung der schon von römischen Soldaten in die Kreidefelsen geschlagenen Gänge, um den Wein zu lagern. Bis heute lagert Pommery in den nach Metropolen benannten, kilometerlangen Gängen die Flaschen — in 40 Meter Tiefe.

Und vor allem beauftragte Louise Pommery ihren Chef de cave einen ungesüßten Champagner zu entwickeln: einen Brut nature. „Sie brachte der Welt den ‚Brut‘-Champagner und setzte damit bis heute einen Standard“,

Foto: © Vranken-Pommery



**Clément Pierlot ist heute der Kellermeister von Champagne Vranken-Pommery**

erzählte Clément Pierlot, der heutige Kellermeister von Champagne Vranken-Pommery, im Gespräch mit Gerhild Burkard. Zudem berichtete Pierlot über das Engagement seines Hauses für eine nachhaltige, organische Bewirtschaftung und eine Umwelt-Zertifizierung: „Bis 2025 wollen wir ohne Pflanzenschutzmittel auskommen.“

Zu Verkostung standen drei verschiedene Champagner aus dem Haus Pommery: Pommery Cuvée Louise 2004, Pommery Apanage Brut und Pommery Apanage Blanc de Blancs. Der zuletzt genannte verströmte mit einem Hauch von Akazienblüte und einer Zitrusnote „ein Gefühl von Frühling im Glas“, beschrieb Gerhild Burkard zutreffend diesen reinen Chardonnay-Champagner, der nicht nur als Aperitif genossen werden kann, sondern auch mit Jakobsmuscheln oder Fischgerichten harmoniert. Ein guter

Essensbegleitung ist ebenso der „Pommery Apanage Brut“.

Für den frischen, eleganten Champagner werden ausschließlich Trauben von Grand-Cru-Lagen verwendet. Danach reift er drei bis vier Jahre in den Kreidekellern von Reims. Nach Louise Pommery ist der Millésime 2004 benannt, der zudem das einzigartige Terroir der drei Grand Cru-Lagen Avize, Cramant und Ay sowie den hervorragenden Jahrgang 2004 unter Beweis stellt, betont Kellermeister Clément Pierlot: „Nach dem fürchterlichen Jahr 2003 war die Lese 2004 einfach phantastisch.“ Die Cuvée Louise duftet nach Brioche und würzigen Aromen zugleich, beeindruckt durch eine feine, lang anhaltende Perlage und durch eine klare, elegante Note. Zu einem Gericht mit Meeresfrüchten oder Trüffeln passt dieser Jahrgang-Champagner ausgezeichnet.

**Beim Online-Tasting verkostet Gerhild Burkard gemeinsam mit den Winzern deren Sekte.**

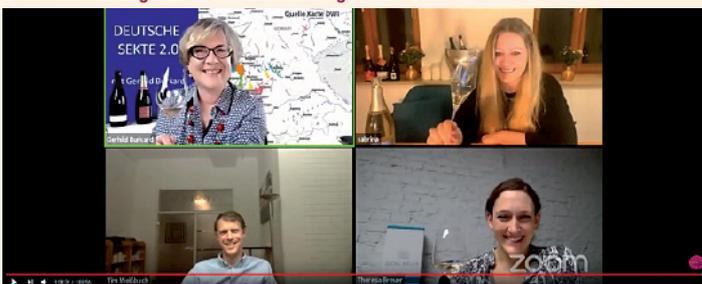


Foto: © Gerhild Burkard

**Informationen zu Online-Tastings sowie zum Sparkling Festival unter <https://www.sparklingfestival.de/>**

**Dienstag, 16. Februar, 19.30 Uhr: Champagne#5 — Les Artisans. Die drei Winzer im Livestream gehören der Gruppe „Les Artisans du Champagne“ an. Der Zusammenschluss der 17 Mitglieder basiert auf gemeinsamen Werten, die die Vielfalt des Terroirs und der Menschen aus der Champagne zum Ausdruck bringen soll. Die Besonderheit ist, dass die vorgestellten Champagnerhäuser alle ihre Grundweine im Holz ausbauen. Die Weingüter: Champagne Nicolas Maillart, Champagne Vilmart in Rilly la Montagne und das Champagnerhaus Alfred Gratien.**

**Dienstag, 9. März, 19.30 Uhr: Champagne#6 Bio und Biodynamisch ausgebaute Champagner mit Pascal Doquet (Champagne Doquet), Hervé Jestin (Champagne Leclerc Briant) und Franck Pascal (Champagne Franck Pascal)**

**Dienstag, 23. März, 19.30 Uhr: Deutsche Sekte# mit Bürklin-Wolf, Wageck-Pfaffmann und Freiherr von Gleichenstein Anmeldung über <https://www.sparklingfestival.de/>**

## Ein Grund zum Feiern



**Einstein St. Gallen**  
 Berneggstrasse 2, 9000 St. Gallen, Schweiz  
 Tel.: +41 71 227 55 55  
 info@einstein.ch  
 www.einstein.ch

**Tisch reservieren**



Der Guide Michelin hat das Einstein Gourmet zum vierten Mal in Folge mit zwei Sternen ausgezeichnet.

«Mein Team und ich freuen uns über den Erfolg und sind stolz, weiterhin mit zwei Sternen ausgezeichnet zu sein.» - Sebastian Zier

Executive Chef, **Sebastian Zier** nimmt Sie mit auf seine

kreative Reise der Aromen und internationalen Geschmackskomponenten. Die klassische französische Haute Cuisine wird mit den leidenschaftlichen Einflüssen des avantgardistischen Kochstils verschmolzen und wird durch auserlesene Weine abgerundet.

Öffnungszeiten: Freitag und Samstag ab 18.00 Uhr

Text: mik Salzburg

## Fischbacher World

Foto: © Fischbacher Gastronomie GmbH

## Eat local when you can

In der Paularei (part of Fischbacher World) in Flachau, mitten im Snow Space Salzburg, schmecken local food und cool drinks. Umgeben von einer heimeligen Wohlfühlatmosphäre in aktuellem Vintage-Design kann man hier von früh bis spät nach Herzenslust genießen. Das beginnt mit einem attraktiven Frühstück von 7.30 bis 10 Uhr (auf Anfrage) und geht fließend in die allgemeine Speisekarte über, die verwöhnteste Gaumen bis 22 Uhr begeistert.

Die Kulinarik in der Paularei zeichnet sich speziell durch die



Paularei in Flachau

## Eat local when you can

Verwendung heimischer Produkte und deren raffinierte, stets frische Zubereitung aus. Mit kreativen Kniffen und kulinarischer Kompetenz zaubern die Köche regionale und internationale Schmankerl auf den Tisch — local and tasty. Ein echtes Highlight in der Paularei ist das einzigartige Raumkonzept, bei dem flexible Bereiche und verschiedene Höhen in perfekter Weise aufeinander reagieren und mit sanften Kontrasten faszinieren. Abgerundet mit Graffiti und Fotografie-Kunst auf höchstem Niveau, ergibt sich eine überzeugende Einheit aus größeren Esstischen, der Stube, den gemütlichen Kaminbereichen und der markanten Bar.

Die Welt von Familie Fischbacher in Flachau im Salzburger Land dreht sich um ihre Gäste und genussvolle Urlaubstage. Daher lassen die leidenschaftlichen Gastgeber keine Gelegenheit aus, ihre Fischbacher World zum Nabel von Erholung, Erlebnis und Kulinarik zu machen. Vier Betriebe — Hotels und Gastronomie — haben sich in der *Fischbacher World* zusammengeschlossen, um zu begeistern. Das *Lifestyle Hotel MATTEO*, das *design wellness Hotel Alpenhof*, das *Restaurant-Café-Bar Paularei* und die *kult-bar Altemeuwirt* bringen Salzburger Gastfreundschaft, sorglosen Urlaub und erlebnisreiche Tage in den Bergen auf den Punkt.

[www.fischbacher.world](http://www.fischbacher.world)



ANZEIGE

## Unsere Spezialität für Ihr Osterfest

# Osterbrot

Ein traditionelles Gebäck, welches zum Ende der Fastenzeit gerne verschenkt wird und auf keinem Tisch fehlen sollte.

Der Teig des Osterbrotes wird auf der Basis des Dresdner Stollen®-Teiges hergestellt, nur etwas leichter in der Zusammensetzung. Seit drei Generationen von Hand im Familienbetrieb gefertigt.

Letzter Versandtermin ist der 31.03.2021

[www.christstollen-shop.com](http://www.christstollen-shop.com)

Zum Shop

Unser Service für Firmen -

Osterbrot mit individueller Banderole!

Hier könnte Ihr Logo stehen!



+++ 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](mailto:journal@gourmet-classic.de)

Geschäftsführer: Kristina Fischer

Amtsgericht Dresden HRB: 33501

Steuernr.: 203/107/18115

© 2021 CFG Fischer GmbH