

„Wein und Genuss“ — die kulinarische Wein-Erlebnisreise durchs Mittelrheintal

An Bord der „Jules Vernes“ das Leben genießen. Unbeschwerte Abendstunden auf einem der schönsten Flüsse Europas.



Was macht glücklich? Ein liebevoll zubereitetes Gericht, ein geniales Glas Wein, gute Freunde und schöne Landschaft... Das weiß auch Constant Geerling. Seit vielen Jahren schickt er seine eleganten Event-Schiffe aufs Wasser und macht Menschen glücklich. Bisher war der Zustieg nur ausgewählten Gästen erlaubt, die im Rahmen einer Veranstaltung auf Einladung an Bord kamen und hier nach allen Regeln der Kunst verwöhnt wurden. Jetzt öffnen sich die Tore für alle unternehmungslustigen Landratten, die Lust auf eine kulinarische Entdeckungsreise in einer der schönsten Landschaften Deutschlands haben — im Mittelrheintal. Zustieg im Rheingau ist Oestrich-Winkel. Linksrheinisch legt die „Jules Verne“ in Bingen an. Willkommen an Bord sind Genussmenschen, die endlich einmal

wieder für ein paar Stunden die Seele baumeln lassen und den Alltag vergessen möchten. Sobald die aktuelle Lage es zulässt, geht's los. Dann heißt es bis Juli regelmäßig an den Wochenenden ab 19.00 Uhr „Leinen los“ für einen unvergesslichen Abend auf der „Jules Verne“, dem vielleicht schönsten Schiff der Reederei.

Der Name „Jules Verne“ steht für Abenteuer, Vision und Vertrauen in die Zukunft. Das gefiel auch den Partnern, die das neue Angebot begleiten. Für den Brückenschlag zwischen den beiden Rheinseiten sorgen vier Weingüter rechts und links vom Rhein, deren ausgesuchte Weine während der Fahrt verkostet werden. Insgesamt 12 Weine kommen ins Glas, und die persönlichen Favoriten begleiten dann das Menü des Abends, das in drei Gängen serviert wird. Vegetarier und Allergiker

können sich nach der Buchung an den Veranstalter wenden und die nötigen Hinweise geben, sodass dem unbeschwerten Genuss nichts mehr im Wege steht.

Erprobtes Hygienekonzept sorgt für höchsten Komfort und maximale Sicherheit

Die „Jules Verne“ ist für 600 Passagiere ausgelegt. Im Hinblick auf die aktuelle Situation ist die Gästezahl auf 150 Passagiere begrenzt. Sie werden mit dem gebotenen Abstand auf zwei Decks in stilvollen Lounges an platziert. An Bord kommt ein erprobtes Hygiene Konzept zum Einsatz, das für Komfort und Sicherheit Sorge trägt.

Um 22.00 Uhr gehen die Lichter auf der festlich beleuchteten „Jules Vernes“ aus. Ein kleines Abschiedsgeschenk hält die Erinnerung an die schönen Stunden wach. Das Arrange-

ment „Wein und Genuss“ ist pro Person für EUR 109,- inkl. Mehrwertsteuer, zzgl. Ticketgebühren buchbar.

Auf Wunsch bringt ein Shuttle Bus, der ab Mainz und Wiesbaden im Einsatz ist, die Gäste zum Schiff und wieder zurück nach Hause. Die Fahrt mit dem Shuttle Bus kostet EUR 18,- pro Fahrgast. Weitere Infos:

<https://weinundgenussamfluss.de/>

Details zur aktuellen Lage folgen kontinuierlich über die Website.

Buchungen: Lucia Schwarz,
Tel. +49 6721 184 202;
E-Mail: lucia.schwarz@bingen.de
sowie auch bei:

www.adticket.de

Die nachstehend genannten Weingüter sind mit dabei - rechtsrheinisch: *Weingut Allendorf, Bioweingut Hamm*, linksrheinisch: *Weingut Hemmes, Weingut Dreikönigsbof*

Philipp Kuhn - Pfälzer Frohnatur als genialer Allrounder

Foto: Weingut Philipp Kuhn

Philipp Kuhn übernahm direkt nach dem Abitur 1991 die Geschicke des elterlichen Weinguts. Die Entscheidung, den Beruf des Winzers zu ergreifen, war reine Passion und keine Vernunftentscheidung. Damals Ende der 80er, Anfang der 90er Jahre befand sich der Deutsche Weinbau gänzlich am Boden. Jeder Berufs- und Marktberater hätte strikt davon abgeraten, Winzer zu werden. Sogar die Schulfreunde belächelten die Entscheidung Kuhn's und sahen darin keinen angesehenen Beruf.

Aufgrund diesem von außen herangetragenen Pessimismus, entstand eine „jetzt erst recht Situation“. Was einige wenige Pioniere damals Ende der 80er Jahre begannen, nämlich die Weinqualität entscheidend zu verbessern, daran wollte Philipp Kuhn mitarbeiten und natürlich zum Fortbestand des eigenen Weinguts beitragen mit dem Ziel, immer sehr gute Weine zu erzeugen.

Dazu musste fast alles im elterlichen Weingut geändert werden. Mit 16 Jahren bereits überzeugte Philipp Kuhn seinen Vater, doch in der besten Laumersheimer Lage, dem Kirschgarten, anstatt Huxelrebe, Spätburgunder zu pflanzen. Daraufhin wurden über die Jahre fast alle Rebbestände erneuert.



Foto: Weingut Philipp Kuhn

Das Einzige was blieb, sind die alten Rieslinganlagen (eine davon sogar über 50 Jahre alt).

Die Betriebsgröße wurde von 8 ha auf 38 ha ausgedehnt, wobei Rotwein 50% der Fläche ausmacht. Die Betriebsgebäude wurden saniert und erweitert.

Ab dem Jahrgang 1992 lag der Weinausbau gänzlich in den Händen von Philipp Kuhn, was mit 20 Jahren erstaunlich und für die Weinszene sehr ungewöhnlich war. Mit diesem Jahrgang und aus dem Spätburgunder, den er vier Jahre zuvor anpflanzte, stellten sich die ersten Erfolge ein. Eine Platzierung unter den besten 25 beim deutschen Rotweinpreis machte ihm Mut, weiter seinen konsequenten Qualitätsweg zu gehen.



Foto: MELHUBACH PHOTOGRAPHIE

(Fortsetzung nächste Seite)

Weingut Philipp Kuhn

Philipp Kuhn - Pfälzer Frohnatur als genialer Allrounder

Foto: Weingut Philipp Kuhn

Auf dieses gute Ergebnis folgten nach mittlerweile 30 Jahren Winzer-tätigkeit sehr viele besondere Auszeichnungen, national, wie auch international. Viele renommierte Weinführer und Fachzeitschriften wurden aufmerksam und beurteilten diesen jungen Weinbaubetrieb sehr positiv. Die besten Restaurants, von Sylt bis Oberstdorf, bedienen sich der guten Weine von Philipp Kuhn. Schließlich wurde das Weingut im Jahr 2008 in den angesehenen VDP-Verband aufgenommen.

Für Philipp Kuhn gibt es kein Standardrezept, um guten Wein zu erzeugen. Die Natur gibt den Takt vor, nach dem es sich zu richten gilt. Nachhaltige, umweltschonende Wirtschaftsweise, Ressourcen zu schonen, intakte Bodenkultur und ausgewogenes Rebwachstum sind Grundvoraussetzungen, um große Weine zu erzeugen. Die Böden als das wichtigste Grundkapital des Winzers bedingungslos zu schonen und in gesundem Zustand an nächste Generationen zu übergeben, ist Prämisse. Der Pfälzer Winzer ist überzeugt vom allumfassenden Nachhaltigkeits-Gedanken. Für ihn sind umweltbewusstes Wirtschaften in Weinberg und Keller, faire Löhne, positive CO₂-Bilanzen ganz zentrale Punkte, die ihn veranlassen, zusammen mit anderen bekannten Winzerpersönlichkeiten den Verband FAIR'N GREEN zu gründen und sich dementsprechend zertifizieren zu lassen.

Die Besonderheiten eines jeden neuen Jahrgangs, jeder Rebsorte und



jeder einzelnen Lage werden bei Philipp Kuhn individuell gepflegt und individuell herausgearbeitet und im Wein auf höchst charaktervolle Art dargestellt. Seine Nordpfälzer Heimat, zwischen Bad Dürkheim und dem zweiten großen Weinanbaugebiet Rheinhessen gelegen, stellt Philipp Kuhn ein Detail mit bekannten großen Weinberglagen dar. Das Fundament, das den markanten Weinen ihr Profil und ihren Charakter verleiht ist der Kalkstein, der in dieser Region, wie kaum in einer anderen das Bild der Weine prägt. So kann man auf Lagen wie den Laumersheimer „Kirschgarten“ und „Steinbuckel“, sowie den Kallstadter

„Saumagen“ und den seltenen „Schwarzen Herrgott“ aus dem nahegelegenen Zellertal zurückgreifen und hat dadurch ein beachtliches Portfolio an hochdekorierten Lagen zur Verfügung.

Philipp Kuhn ist einer der Shootingstars der deutschen Wein-szene. Die bedeutenden Preise reihen sich bei ihm auf wie an einer Perlschnur. Er ist nicht nur bekannt für seine Rieslinge und Weiße Burgunder, die national und international vielfach ausgezeichnet wurden, auch die unterschiedlichsten Rotweinsorten gedeihen auf den Laumersheimer Kalkstein-Lagen außerordentlich prächtig. Mittlerweile stehen bereits

9 Siege beim Deutschen Rotweinpreis für eine der beständigsten Rotweinqualitäten im Land. 3 Siege allein in der Königsklasse Spätburgunder. Mit vielen Topplatzierungen für seine Riesling-Kollektion steht dieser dem Spätburgunder in nichts nach.

Akribische Handarbeit und das richtige Bauchgefühl sind Philipp Kuhn wichtiger als moderne High tech! Philipp Kuhn versteht sich als Handwerker, der als Ziel immer den nächsten Weinjahrgang sieht, den es immer so gut wie möglich zu gestalten gilt.

Eben ein echter Pfälzer Allrounder!

www.weingut-philipp-kuhn.de



Foto: PFALZWEINFOTO | André Kunz

- 9 x Erster Platz Deutscher Rotweinpreis (3 x Pinot Noir , 3 x Frühburgunder)
- 5x Zweiter Platz Deutscher Rotweinpreis
- Zweiter Platz internat. Pinot Noir Cup (Feinschmecker)
- Finale der 15 besten Rieslinge Deutschlands (Feinschmecker)
- Goldmedaille bei den World Wine Awards London
- Weingut des Jahres 2006 Kategorie Aufsteiger (Eichelmann)
- Bester Trockener Riesling (Capital)
- 2x Staatsehrenpreis des Landes Rheinland-Pfalz
- Bester deutscher St. Laurent 2003 (Feinschmecker)
- Gutsrieslingprobe 2005 des Feinschmecker 2. + 3. Platz,
- Mitglied bei VDP
- 2. und 3. Platz Gesamtkollektion Deutscher Riesling Champion
- Weingut des Jahres 2010/ Kategorie Aufsteiger (Gault Millau)

Weingut Philipp Kuhn, Großkarlbacher Str. 20, 67229 Laumersheim
info@weingut-philipp-kuhn.de
Tel.: +496238656

Im Felsenreich des Rieslings

Strahlend hat der Frühling an der Mosel Einzug gehalten. Roter Weinbergpfirsich, Wiesen-Schaumkraut und Traubenhyazinthen blühen in leuchtenden Farbtönen. Auch die zum Teil über hundert Jahre alten Rebstöcke von Clemens, Rita und Johannes Busch stehen am Start einer neuen Vegetationsperiode. Unverkennbar gehen die drei Charakterköpfe aus dem Winzerort Pünderich ihren eigenen Weg. Bereits seit 1984 bewirtschaften sie ihre Weinberge biologisch, seit einhalb Jahrzehnten biodynamisch. Diese terroirverbundene und kompromisslose Form des ökologischen Anbaus zeugt von größtem Respekt vor dem Können der Natur.

Zusammen mit ihrem Sohn Johannes hegen und pflegen die Buschs die steilen Lagen der berühmten Marienburg am Beginn der Terrassenmosel. Gegenüber des Winzerortes Pünderich erhebt sie sich auf einem Kilometer Länge vom Flussufer bis hinauf zum Prinzenkopf.

In den steilen Felsabbrüchen zwischen den Lagen Rothenpfad, Felsenterrasse und Raffes nisten Falken. Der von kantigen Schieferplatten durchsetzte Boden zwingt die Wurzeln der Rebstöcke auf der Suche nach Wasser und Nährstoffen tief zwischen die



clemenbusch

Gesteinsschichten.

Hier fühlt sich der Riesling besonders wohl — der karge Felsboden verleiht den Weinen von Clemens Busch eine unvergleichliche Mineralität.

Gepaart mit dem feinen Gespür für den Charakter eines jeden Lages entstehen so Jahr für Jahr grandiose Rieslinge. Jeder einzelne davon spiegelt sein zu Hause, den Boden, in einer Intensität



(Fortsetzung nächste Seite)

Im Felsenreich des Rieslings

wider, die den Begriff Terroir deutlich spürbar macht.

„Man schmeckt die salzige, kristalline Mineralität welche die Großen Gewächse der Fahrlay mit sich bringen schon beim Kosten der Beeren im Weinberg“, so Clemens Busch. Die großteils wurzelechten und bis zu 120 Jahre alten Rebstöcke dieser besonderen Parzelle wachsen auf blauem Schiefer - dem härtesten der drei Marienburger Schiefertypen. Am Rothenpfad hingegen verleiht der rote Schiefer den Rieslingen eine unvergleichliche kräutrige Würze und zarte Eleganz. Vom Flussufer schlängeln sich dort die Rebstöcke den Hang hinauf. Eine Vielfalt an Pflanzen bereichert das ökologische Gleichgewicht vor Ort. Brombeerhecken entlang der Weinberge bieten Platz und Schutz für Nützlinge. Im oberen Bereich des Hanges ist Ritas Herde an Thüringer Waldziegen gefräßig dabei, einen Teil der bis zu 80 Grad steilen Hänge zu entbuschen und so wertvollen Lebensraum für eine artenreiche Flora und Fauna zu schaffen.

Im April steht der Austrieb der Reben kurz bevor. Es dauert nicht mehr lange bis sich die ersten zarten Triebe aus den Knospen entfalten. Letzte aufwändige Ausbesserungsarbeiten an den



Clemens, Johannes und Rita Busch

teilweise Jahrhunderte alten Trockensteinmauern werden umgesetzt, bevor eine Vielzahl an Weinbergarbeiten den Start eines neuen Jahrganges einläuten.

Die schonende und weitsichtige Bewirtschaftung der Buschs zeigt sich deutlich in der Vitalität der Reben. „Die Qualität der Weine entsteht im Weinberg. Im Keller kann man sie nur

noch begleiten und ihnen Zeit geben sich zu entfalten“ entgegnet Clemens Busch lachend aber bestimmt, wenn man ihm bei der Arbeit im Guts Keller über die Schulter schaut.

Spontan vergoren reifen die Weine in 1000 Liter fassenden alten Holzfässern. International geschätzt für ihr eindrucksvolles Lagerpotential, werden

sie weltweit exportiert. Nicht laut, sondern mit einer sanften Wucht entfalten sich die Weine im Glas - präzise, feinzeiselt und von außergewöhnlicher Eleganz tragen sie die unverwechselbare Handschrift der Idealisten im Steilhang. Diese würdigten nicht nur Vinum und Falstaff mit jeweils 5 Sternen und damit einer Aufnahme in die Liga der besten Weingüter Deutschlands. Mit herausragenden 98 Parker-Punkten kürte auch das weltbekannte Weinmedium The Wine Advocate kürzlich gleich zwei Weine aus den Steillagen Felsterrasse und Raffes.

Im historischen Gutshaus an der Mosel kann man die Feinheiten der Weine bei Weinproben kennenlernen - umrahmt von einem spektakulären Blick auf die gegenüberliegenden Steilhänge der Marienburg.

www.clemens-busch.de

Weingut Clemens Busch
Kirchstrasse 37
D-56862 Pünderich

weingut@clemens-busch.de
Tel.: +49 6542-1814023



Blauer Schiefer - der härteste der drei Marienburger Schiefertypen

Foto: © Anna Lun

Leidenschaft für Silvaner



Rudolf May hatte schon immer Verbindung zum Weinbau. Seit über 300 Jahren wird in seiner Familie bereits Weinbau betrieben. Auf dem elterlichen Bauernhof, wo er aufwuchs, gab es auch zwei Hektar Weinberge. Und so begann Rudolf May bereits mit 15 Jahren seine berufliche Ausbildung zum Weinbautechniker.

Später war er in der Bayerischen Landesanstalt für Weinbau in Veitshöchheim als Versuchstechniker beschäftigt, sah dies aber nur als Zwischenstation seines Werdeganges, denn die Planungen zu einem eigenen Weingut liefen bereits. Bis dies aber soweit war, gingen noch einige Jahre ins Land.

Wie sich herausstellte, war dabei das Finden eines geeigneten Grundstücks das größte Problem. Im idyllischen Weinort Retzstadt, was ein wenig abseits der bekannten Weinlagen in Franken am Main liegt, wurden die May's fündig, hatten zunächst aber



noch mit Widerstand aus dem eigenen Dorf zu kämpfen, da sie sich mit dem Aufbau eines eigenen Weinguts aus der Gemeinschaft der Genossenschaftsmitglieder gelöst hatten.

Erst 1998 war es soweit und Familie May konnte mit eigenem Weinbau durchstarten.

Heute bewirtschaften die May's ganze 16 Hektar in Retzstadt, aber auch in Thüngersheim (Rothlauf), Stetten (Rossthalberg) und Retzbach (Benediktusberg). Fast 70% des Weines ist Silvaner, der unverfälscht an durchschnittlich sehr alten Reben auf Muschelkalkboden entsteht und sich

durch fränkisch trockenes Aroma auszeichnet.

Keiner von May's drei Lagenweinen besitzt mehr als 3 g Restzucker und etwa 6 g Säure — also geradezu perfekte Analysewerte für eine breitest mögliche Anwendung als Begleitung zu Speisen. Neben Silvaner entsteht auch Riesling, Weißburgunder, Grauburgunder und seit einiger Zeit auch sehr guter Spätburgunder im Weingut May.

Kürzlich wurde das Weingut vom Weinführer Eichmann mit dem Prädikat Weltklasse ausgezeichnet. Im renommierten Winzerverband VDP ist das Weingut May schon seit längerer Zeit Mitglied. Seit 2019 ist das Weingut Bio zertifiziert und gehört dem Naturlandverband an. „Den Boden spürbar zu machen“, ist das Credo Rudolf Mays. Seine Weine haben eine innere Festigkeit, Komplexität und Ausgeglichenheit.

Im Zuge der Umstellung des Weinbaus auf Bio werden keine synthetisch hergestellten Pflanzenschutzmittel und Herbizide verwendet. Dies verursacht gerade im Steilhang erheblich mehr Arbeitsaufwand. „Mit selbst hergestellten organischen Düngem zu



Benedikt (l.) & Rudolf May

Foto: photo andreas durst / ikonodule.de

(Fortsetzung nächste Seite)

Leidenschaft für Silvaner

arbeiten, bringt einen gedanklich weiter. Durch die biologische Bewirtschaftung ist man näher am Boden, muss ihn fühlen und schmecken. Dies macht die Arbeit noch spannender.“

www.weingut-may.de

- 16 ha in Retzstadt, aber auch in Thüngersheim (Rothlauf), Stetten (Rossthalberg) und Retzbach (Benediktusberg)
- 70% Silvaner, fast alles auf Muschelkalk
- Mit dem Jahrgang 2016 bio-zertifiziert, Mitglied bei Naturland

WEINGUT RUDOLF MAY

Im Eberstal 1

97282 Retzstadt

+49 (0) 9364 5760

info@weingut-may.de



Weingut May - Große Lage HIMMELSPFAD

Dresdner Sternerestaurant Caroussel vor Relaunch

Neuer Küchenchef, neuer Name, neues Konzept: Eines der traditionsreichsten Sternerestaurants Sachsens wird verwandelt aus dem Lockdown zurückkehren.

Foto: Sebastian Thiel



Sven Vogel (r.), neuer Küchenchef, und Jana Schellenberg, Sommelière und Restaurantleiterin, im Caroussel Nouvelle

Das Dresdner Sternerestaurant *Caroussel* im Fünfsterne-Superior-Relais & Châteaux-Hotel Bülow Palais ist eine Legende. Es war eines der ersten Häuser in Sachsen, das in den 1990er Jahren mit einem Stern vom Guide Michelin geadelt wurde — und es ist eines der wenigen, welche die Auszeichnung seitdem ununterbrochen verteidigen konnten.

Deutschlandweit bekannt wurde es für seine vegetarische Foie-gras-Alternative „Faux gras“ und die ausschließliche Verwendung von Meissener Porzellan. Nun steht das Haus erneut vor einem Evolutionssprung in seiner Geschichte.

Wichtigste Veränderung ist die Fusion mit dem ebenfalls im Hotel befindlichen Restaurant „Bülow's Bistro“. Es ist ein gewagter Schritt, denn er bedeutet nichts weniger als die Aufhebung der traditionellen Grenze zwischen Haute Cuisine und Bistrotische. Caesar Salat oder Hummerschaumsüppchen? Wiener Schnitzel oder gegrillter Loup de Mer? Die Gäste können zukünftig je nach Lust und Anlass am Tisch entscheiden, wie exklusiv der Abend werden soll.

Die Verantwortung für die kulinarische Ausgestaltung des gastronomischen Konzepts liegt in den Händen des neuen

Küchenchefs Sven Vogel, einem langjährigen Weggefährten des bisherigen Stermekochs Benjamin Biedlingmaier, der eigene neue Wege gehen möchte. Eine der gemeinsamen Stationen war das Zwei-Sterne-Restaurant La Mer auf Sylt.

Die Neuaufstellung wird auch das Restaurantlebnis verändern. „Wir bringen die urbane Lässigkeit unseres Bistros mit der kulinarischen Finesse unseres Fine-Dining-Restaurants zusam-

men. Ehrlich, entspannt, kosmopolitisch: So soll das neue Caroussel sein. Wir leben die Sternküche des 21. Jahrhunderts“, so der 33-Jährige.

Der Einfluss der klassisch-französischen Küche bleibt, aber es wird internationaler. „Es gibt in den Küchen der Welt unglaublich viel zu entdecken. Aus diesem Reichtum wollen wir noch stärker schöpfen“, sagt Sven Vogel. Zugleich strebt der Küchenchef nach

einer neuen Klarheit: weniger verschiedene, dafür größere Komponenten pro Gang. So sollen die Elemente besser zur Geltung kommen.

„Das ist die Richtung, in die sich die Sternküche weltweit entwickeln wird: aufgeräumter, fokussierter, weltgewandter und insgesamt zugänglicher“, ist Sven Vogel überzeugt. „Der Trend war schon vor Corona spürbar, der globale Lockdown hat ihn noch verstärkt.“

Niederschlag findet die grundlegende Neuaufstellung des Restaurants auch im Namen, der den Zusatz „Nouvelle“ erhält. Als Räume nutzt das Caroussel Nouvelle wie bisher den Wintergarten und neu den bisherigen Standort des Bistros, die „Galerie“. Beide tragen die Handschrift des Schweizer Star-Designers Carlo Rampazzi und zeigen zeitgenössische Kunst.

Das Team des Caroussel Nouvelle rekrutiert sich aus den erfahrenen Protagonisten der bisherigen beiden Restaurants: Sebastian Bellmann und Kerstin Nowak werden die beiden stellvertretenden Küchenchefs. Jana Schellenberg bleibt Sommelière und ist gemeinsam mit Julia Schwartz die Gastgeberin im Restaurant. Sie alle stehen in den Startlöchern. Fehlt nur noch das ersehnte „Go“, das den Gastrolockdown beendet.

www.buelow-palais.de



Foto: Jürgen Jeibmann

Restaurants der Traube Tonbach holen Sterne zurück

Mit der Veröffentlichung des aktuellen Guide Michelin gehen vier Sterne ins Baiersbronner Tonbachtal. Die durch das Großfeuer am historischen Stammhaus der Traube Tonbach zerstörten Restaurants „Schwarzwaldstube“ und „Köhlerstube“ haben im neu gebauten „temporaire“ ein Zuhause auf Zeit gefunden — und sind nun wieder mit drei und einem Stern bewertet.

„Unsere Restaurants haben seit letztem Juni ein neues Zuhause und nun wieder vier Sterne“, fasst Heiner Finkbeiner die guten Nachrichten über die erfolgreiche Zurückeroberung der Michelin-Bewertungen zusammen. Mit seiner aktuellen Ausgabe verleiht der Guide Michelin erneut einen Stern an die Köhlerstube für die Finesse der Küche von Florian Stolte, während die kulinarische Handschrift von Torsten Michel in der Schwarzwaldstube fortan wieder mit drei Michelin-Sternen und damit dem höchsten Prädikat des Restaurantführers ausgezeichnet ist. „Durch den Brand haben wir nicht nur unsere Restaurants verloren, sondern in



Das Kernteam der Schwarzwaldstube im neuen „temporaire“, (v.l.n.r.) Maitre David Breuer, Torsten Michel, Patissier Logan Seibert und Sommelier Stephane Gass

der Folge auch ein besonderes Alleinstellungsmerkmal: Unsere 4 Michelin-Sterne“, erinnert sich der Seniorchef des Baiersbronner Feinschmeckerhotels an den Wegfall der Auszeichnungen im vergangenen Jahr. „Selbst wenn die Streichung ohne Restaurants absehbar gewesen

ist, war das für unsere Köche bitter und auch für einen Liebhaber der Grand Cuisine wie mich eine traurige Konsequenz. Aber der heutige Tag zeigt eindrucksvoll, dass unsere Brigaden an Können nichts verloren haben“, freut sich Finkbeiner.

Torsten Michel stimmt ein: „Ich

bin heute ein sehr glücklicher Küchenchef und wahnsinnig stolz auf jeden Einzelnen in meinem Team“, bestätigt der gebürtige Dresdner. „Es fühlt sich richtig an. Die Familie Finkbeiner hat uns die Möglichkeit gegeben, neue Sterne zu erkochen. Gemeinsam mit unserer perfekt eingespielten Servicecrew um David Breuer und Stéphane Gass haben wir die Chance genutzt und die drei Sterne der Schwarzwaldstube zurück ins Tonbachtal geholt“, ergänzt Michel.

Aufgrund der Corona-Beschränkungen fand die Bekanntgabe der Auszeichnungen digital statt und wurde in Tonbach am Bildschirm mitverfolgt. „Wir haben die Sternvergabe mit Interesse erwartet, aber auch mit einer gewissen Gelassenheit“, gesteht Finkbeiner. „Das letzte Jahr war für uns ein durchgängiger Ausnahmezustand: Das abgebrannte Stammhaus, drei zerstörte Restaurants, alle Sterne verloren und monatelang war selbst das Gastgebersein verboten“, verdeutlicht der Seniorchef. „Da bekommt vieles eine neue Gewichtung.“ Die Ereignisse hätten gezeigt, worauf



Die Schwarzwaldstube im „temporaire“

Restaurants der Traube Tonbach holen Sterne zurück

Foto: © René Riis



Das neue „temporaire“ der Traube Tonbach als Zuhause auf Zeit für die Spitzenrestaurants

Foto: © Traube Tonbach



Torsten Michel - Gefüllte Rotbarbe mit milden Knoblauchschnitten, Gewürztomaten und Fenchel, leichtem Paprikasud mit altem Sherryessig

sich das Familienunternehmen selbst im Krisenmodus verlassen könne, so der Hotelier weiter. „Auf den Zusammenhalt unserer Mitarbeiter, die Willenskraft aller Führungskräfte und auf unsere Gäste, die auch geme gekommen sind, als wir keine Sterne vorweisen konnten. Das „temporaire“ war bis zum neuerlichen Lockdown im Herbst nahezu ausgebucht.“

Das hat auch den nun wieder besternten Küchenchef der Köhlerstube bestärkt: „Abseits aller Hürden und Hindernisse, die das vergangene Jahr in petto hatte, war unsere Zeit im „temporaire“ einfach großartig. Die Gäste sind uns nicht nur treu geblieben. Es sind sogar viele neue, auch jüngere, dazugekommen, die das moderne Ambiente und den aufmerksamen, fröhlichen Service meines Teams zu schätzen wissen. Die neue Köhlerstube wurde extrem gut angenommen und wir hatten als Gastgeber viel Spaß“, erklärt Florian Stolte.

Wie bedeutend die Gourmetküche für ein einzigartiges Urlaubserlebnis ist, wissen alle Gastgeber des 230-jährigen Traditionshotels genau. „Exzellentes Essen gehört einfach zur Traube Tonbach und unsere Restaurants waren beliebte Genussorte. Die gewohnte Vielfalt fehlte unseren Gästen wie Köchen gleichermaßen“, bestätigt Heiner Finkbeiner. Entsprechend

ehrgeizig verfolgt das Führungsquartett, zu dem auch die Juniorchefs Matthias und Sebastian Finkbeiner gehören, das Projekt Wiederaufbau. Während das neue Stammhaus erst Anfang 2022 fertig sein wird, sollten die Köhlerstube und die Schwarzwaldstube dank einem Zuhause auf Zeit früher wieder eröffnen.

Die neue Wirkungsstätte für die Teams von Torsten Michel und Florian Stolte entstand in Rekordzeit. Von der Idee bis zur Schlüsselübergabe dauerte es nur knapp vier Monate. Dafür setzten die Bauherren auf eine ungewöhnliche Containerkonstruktion — und eröffneten das „temporaire“ getaufte Gebäude mit Platz für beide Restaurants und 70 Gäste kurzerhand auf dem Dach der Parkgarage. Das stählerne Grundgerüst wurde durch eine Glashülle und unzählige Verstrebungen aus Lärchenholz verkleidet. Von den großzügig verteilten Tischen im Inneren öffnet sich der Blick auf den Schwarzwald. „Das Interieur ist bewusst zurückhaltend. Nichts soll sich aufdrängen, nichts vom Service und den Gerichten ablenken“, erklärt Seniorchefin Renate Finkbeiner, die alle Modernisierungen und Bauprojekte im Familienunternehmen stilistisch prägt.

Das Konzept der Hoteliersfamilie ging auf: Beide Küchenteams fanden schnell zurück zu ihrer

Routine und dankten den Neustart mit kulinarischen Höchstleistungen. Heiner Finkbeiner bekannt rückblickend, dass ihn besonders die enorme Mannschaftsleistung hinter den Kulissen beeindruckt hat.

„Alle Mitarbeiter mussten den Sterneverlust verschmerzen und die Küchenchefs die Zuversicht bewahren, dass es nach dem Lockdown ohne Sterne weitergeht, um ihre hochkarätigen Teams zusammenzuhalten“, weiß der Seniorchef und verrät, dass es zudem für das „temporaire“ keine Zeit zum Wammlaufen gab. „Es war Maßarbeit. Die Bauarbeiten waren pünktlich zu Pfingsten fertig und wir haben sofort losgelegt. Trotz aller Unsicherheiten haben alle Köche nahtlos an ihre Spitzenleistungen angeknüpft, während der Service seine Gastgeberrolle mit bravouröser Leichtigkeit wieder aufgenommen hat. Das hat unsere Gäste begeistert und es ist schön, dass beide Restaurants jetzt wieder ihre verdiente Würdigung durch den Michelin erhalten.“

Die Brigaden freuen sich nun auf den ersten Service nach dem Lockdown — dann wieder vierfach besternt.

Traube Tonbach

Umgeben von ursprünglicher Natur liegt die Traube Tonbach in einer der schönsten Naturlandschaften Europas — dem Schwarzwald. Mit 151

Zimmern und Suiten, vielfach ausgezeichnete Gourmetküche, einem 4500 Quadratmetern großen Wellnessbereich sowie rund 1000 Quadratmetern Veranstaltungsfläche gehört das Luxusresort zur Spitze der europäischen Hotellerie.

Das traditionsreiche Fünf-Sterne-Superior-Hotel befindet sich seit über 230 Jahren in Familienbesitz und wird heute von der Inhaberkfamilie um Heiner und Renate Finkbeiner in achter Generation geführt. Seit 2011 erweitert das Unternehmen sein Portfolio und betreibt heute neben dem Stammsitz im Tonbachtal das Schloss Meersburg am Bodensee, das Schlosshotel Monrepos in Ludwigsburg sowie die Betriebsgastronomie des Softwareunternehmens Vector Informatik GmbH am Firmensitz Stuttgart.

Anfang 2020 wurde das historische Stammhaus mit den drei A la Carte Restaurants „Bauernstube“, „Köhlerstube“ und der seit 27 Jahren dreifach besternten „Schwarzwaldstube“ durch ein Feuer zerstört. Als Zuhause auf Zeit für die zerstörten Spitzenrestaurants entstand im Frühjahr 2020 in nur wenigen Wochen das neue „temporaire“ der Traube Tonbach. Der Wiederaufbau des Stammhauses schreitet indes voran und liegt im Zeitplan. Die Eröffnung ist für Anfang 2022 geplant. Weitere Informationen unter:

www.traube-tonbach.de

verando® — Ihr zuverlässiger Partner in Sachen Terrassen und Outdoor

Verando® ist eine echte Alternative zu Holz und auch WPC und bietet sich als perfekter Partner in unterschiedlichsten Lagen an. Die einzigartige Verbindung von Reishülsen (60%), Steinsalzen (22%) und Mineralöl (18%) macht es möglich. Und das Beste daran: verando® Dielen sehen aus wie Holz, fühlen sich auch so an und bieten gleichzeitig vielfältige Vorteile.

Vor allem beim Thema Nachhaltigkeit ist verando® unschlagbar. Für das besondere Terrassendeckung muss kein einziger Baum gefällt werden. Somit werden die Tropenhölzer in unseren Regenwäldern und damit auch unzählige Tier- und Pflanzenarten geschont.

Doch nicht nur das Material bietet verschiedenste Vorteile. Auch die unterschiedlichen Verlegetechniken von verando® — verando® Basic, verando® coaxis® und verando® Tango — passen sich Ihren individuellen Anforderungen an. Ob Neubau, Renovierung oder Sanierung, ob fester oder loser Untergrund — verando® bietet für jede Gelegenheit die passende Konstruktion.

Die unschlagbaren Vorteile von verando® haben auch die fachkundige Jury des „Gärten des Jahres“ Wettbewerbs überzeugt. Neben besonders schön gestalteten Gärten werden im Zuge dieses Awards



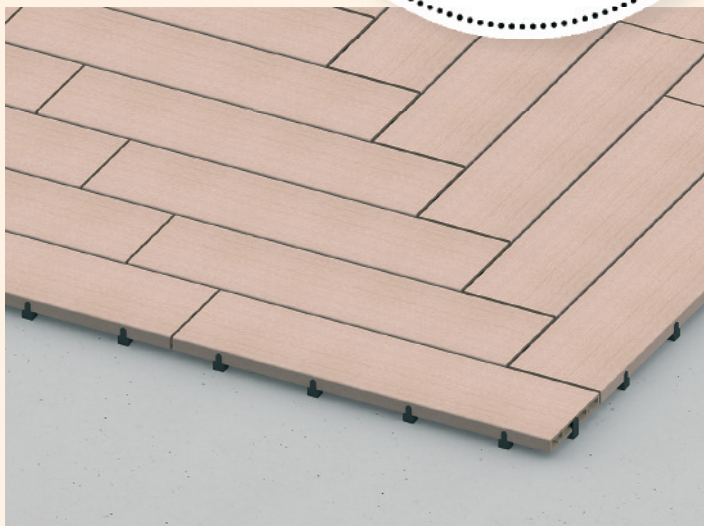
auch verschiedenste Produktinnovationen ausgezeichnet. In der Kategorie „Böden“ konnte verando® 2021 überzeugen und ist nun stolzer Preisträger.

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Dann freuen wir uns, wenn wir Ihnen weitere Informationen liefern und Ihre individuellen Fragen beantworten dürfen. Besuchen Sie uns auf Facebook oder Instagram, informieren Sie sich

weiter auf unserer Webseite verando.de oder rufen Sie uns einfach an. Auch in unseren Kompetenzzentren in Wutöschingen-Horheim, Dortmund und Linz (A) helfen wir Ihnen gerne weiter.

Sie werden sehen: Sie können sich nicht nur auf das Material verlassen, sondern auch auf die Menschen, die hinter der Marke verando® stehen.

www.verando.de



Lieblingsstücke für Eure neue Outdoorküche: Der neue Free S-410 und die neue Version der Free E-Serie

Der Frühling naht und der Blick wandert sehnsüchtig nach draußen: Wir wollen endlich wieder unter freiem Himmel grillen, genießen und zusammen sein. Ihr kocht grundsätzlich zu jeder Jahreszeit lieber im Garten als am heimischen Küchenherd? Dann könnt Ihr Euch mit einer Außenküche an 365 Tagen im Jahr den Traum vom Outdoor Cooking erfüllen.

Dreh- und Angelpunkt ist dabei natürlich ein Einbaugrill, mit dem Euch nicht nur großartige Grillexperimente gelingen — er sollte auch für viele Jahre BBQ-Glück sorgen und entsprechend robust und strapazierfähig sein. Wir stellen Euch hier mit den beiden SANTOS Einbaugrill-Serien Free E und Free S perfekte Teamplayer für das Abenteuer Gartenküche vor.

SANTOS Free E-510 / Free E-511

Die beiden SANTOS Einbaugrill Modelle Free E-510 und Free E-511 sind Voll-Edelstahlgeräte mit einer Ausstattung der Profiklasse — und nach dem aktuellen Update jetzt mit noch mehr Komfort und tollen Features. Mit viel Power fügen sich die schicken Built Ins geschmackvoll in Eure Outdoorküche.

Die reizvollen Neuerungen

- Edles Design mit neuem Bedienfeld: Das Update der SANTOS Free E-Serie glänzt mit einer noch attraktiveren Optik — wie gehabt in Edelstahl: Mit dem geradlinigen Bedienfeld und den schlichten Reglern wirken die Modelle noch edler und fügen sich stilisch in jedes Küchendesign.
- Extraviel Platz auf dem Wamhalterost: Den Wamhalterost haben wir vergrößert, denn Fläche zum Wamhalten und indirekten Grillen kann man ja nie genug haben. Für den Einsatz von Drehspieß und großem Dutch Oven lässt er sich natürlich entnehmen.
- Massive Grillhaube: Der doppelwandige Deckel ist noch massiver verarbeitet — da sitzt alles und die Hitze



bleibt da, wo Ihr sie haben wollt. Das Deckelthermometer sitzt mittig in der schicken Edelstahlhaube und verschafft Euch stets zuverlässig die nötige Info zur Innentemperatur.

Die unveränderte Top-Ausstattung

Mit 5 Edelstahl-Hauptbrennern, dem Keramik-Heckbrenner, Temperaturen bis 350 °C und einer Grillfläche von 80 cm Breite kommt garantiert keine Langeweile auf. Viele Grillmöglichkeiten und viele Gäste sind für die Free E-Serie überhaupt kein Problem. Es gibt ausreichend Platz für vielfältiges Grillzubehör: Gusspfanne, Dutch Oven, Drehspieß, Pizzastein und Einsatzpfanne sind nur eine kleine Auswahl und bei uns selbstverständlich erhältlich. Zwei massive Gussroste in V-Form begeistern mit tollen Brandings und Röstaromen, optional sind auch passende Grillroste in Edelstahl verfügbar.

Die Flammbleche aus Edelstahl sind stabil und korrosionsbeständig und somit Verschleißteile, die erst in einigen Jahren ausgetauscht werden müssen. Dabei versprechen wir Euch: Alle Ersatzteile für SANTOS Grillgeräte sind auch noch nach vielen Jahren zu bekommen.

Für noch mehr Grill- und Kochmöglichkeiten ist der SANTOS Free E-511 zusätzlich mit einem Seitenkocher für Beilagen, Saucen und Suppen ausgestattet. Info: Der Außenkocher wird mit der gleichen Gasflasche

wie die Hauptbrenner betrieben, es ist kein zusätzliches Verteilerstück oder eine zweite Gasflasche notwendig.

SANTOS Free S-410

Die neue SANTOS Einbaugrill-Serie Free S begeistert von Design über Verarbeitung bis Ausstattung mit den gleichen Features und Vorteilen wie die beliebten SANTOS S-Serie Gasgrillstationen:

- Für die dauerhafte Beanspruchung im Außenbereich haben wir viel Wert auf eine robuste Verarbeitung gelegt: Mit Hauptbrennern, Heckbrenner, Flammblechen und Grillwanne aus hochwertigem Edelstahl und einem Gehäuse aus Aluminiumguss sind die Einbaugrills bestens gegen Korrosion gewappnet.
- Mit vier leistungsstarken Hauptbrennern und dem Heckbrenner gibt's jede Menge Grillmöglichkeiten, die große Grillfläche macht mit 73 cm Breite Lust auf Gäste und Grillevents.
- Unter dem extra hohen und doppelwandigen Deckel lassen sich große Geflügel, Gerichte mit Rotisserie und Drehspießkorb sowie leckere Köstlichkeiten aus dem Dutch Oven und anderen Feuertöpfen zubereiten.

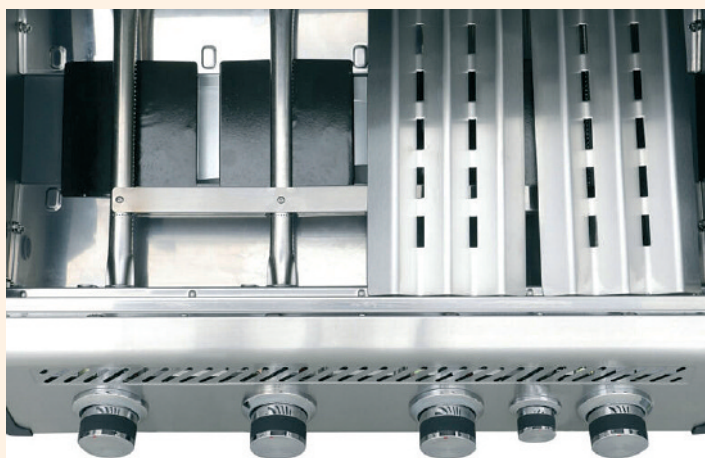


- Der Wamhalterost ist von 14 auf 24 cm ausziehbar, so habt Ihr zusätzlich eine riesige Fläche zum indirekten Garen und Wamhalten.
- Die vier Grillroste in V-Form aus porzellanemailiertem Gusseisen sind beidseitig verwendbar und verwöhnen Steaks und Co. mit ausgeprägten Röstaromen.
- Für das stimmige Design sind die Einbaugrills der SANTOS Free S-Serie wahlweise in Schwarz oder Edelstahl erhältlich — da ist für jeden Grillfan und Küchenbaumeister das passende Schmuckstück dabei.

Info zum Einbau der SANTOS Einbaugrills

Für den Aus- und Einbau des Built Ins habt Ihr zwei Möglichkeiten: Entweder, Ihr verbaut das Gerät mit den seitlich montierbaren Winkeln fest in den dafür vorgesehenen Ausschnitt in der Arbeitsplatte Eurer Außenküche. Oder Ihr stellt es flexibel auf einer Arbeitsfläche oder einem Tisch ab. Mithilfe höhenverstellbarer Standfüße könnt Ihr das Gerät dabei exakt positionieren und justieren. Der Vorteil: Ihr seid mit dem Grillgerät mobil, so z. B.

Lieblingsstücke für Eure neue Outdoorküche: Der neue Free S-410 und die neue Version der Free E-Serie



bei gewerblicher Nutzung in Gastronomie und Catering.

**Einen Built In der SANTOS Free S-Serie /
Free E-Serie bei SANTOS kaufen**

Wir lieben Grillen — bei jedem Wetter und zu jeder Jahreszeit. Mit einem SAN-

TOS Einbaugrill und einer Außenküche seid Ihr flexibel an 365 Tagen im Jahr. Gerne könnt Ihr mit uns eine voll ausgestattete Outdoorküche realisieren. Ihr braucht außer einem Einbaugrill noch passende Einbauschränke oder einen Unterschrank und Schubladen? In unse-



rer Kategorie Außenküchen findet Ihr alles, was Ihr zum Einrichten einer Traumküche unter freiem Himmel braucht. Wer Hilfe bei der Planung braucht — kein Problem, wir helfen Euch gern mit professioneller Beratung weiter und sind telefonisch unter

0221/63072220 oder per Mail für Euch da. Oder am besten: Ihr kommt direkt im SANTOS Grillstore in Köln vorbei — da gibt's Die SANTOS Einbaugrill Serien zum Anschauen und Anfassen. Wir freuen uns auf Euch!

www.santosgrills.de



TEAM SANTOS IST FÜR EUCH DA!

BERATUNG, VERKAUF UND VERSAND VON GRILLS & ZUBEHÖR IST GESICHERT!



Küchenchefs aus der Schweiz und Baden-Württemberg auf dem kulinarischen Vormarsch! Die ersten Finalisten des bekannten Wettbewerbs „Koch des Jahres“!



Showdown in der Messe Stuttgart. Am 09.03.2021 wurde der erste Vorentscheid des renommierten Live-Wettbewerbs „Koch des Jahres“ als Hybrid-Event ausgetragen. Acht Kandidaten kämpften um den Einzug ins Finale. Sieben Stunden hatten die Kochteams für die Zubereitung ihrer Drei-Gang Menüs Zeit. Überzeugt haben die hochkarätige Jury letztlich die zwei Ausnahmetalente Francesco D'Agostino (Gioias Restaurant, Rheinau) und Fabio Toffolon (zum Äusseren Stand*, Bern) — sie sind somit die ersten zwei von insgesamt sechs Finalisten, die am 11. Oktober 2021 auf der Anuga in Köln um den prestigeträchtigen Titel und 10.000 Euro Preisgeld antreten werden. Hunderte Branchenentscheider erlebten den Live-Wettbewerb von zu Hause aus mit und bekamen neben spektakulärem Live-Cooking auch ein mitreißendes Rahmenprogramm mit viel Interaktion geboten.

Erfolgreicher Start! „Koch des Jahres“ als Hybrid-Event in der Messe Stuttgart

„Nie war digital so nah!“ hieß es beim bekannten Live-Wettbewerb „Koch des Jahres“ am Dienstag, den 09.03.2021 in Stuttgart. Statt in den üblichen gefüllten Veranstaltungshallen fand der Auftakt des Wettbewerbs dieses Mal in ganz anderem Rahmen statt — nämlich als Hybrid-Event. Nur die Teilnehmer, Juroren, Sponsoren und Organisatoren des Wettbewerbs kamen in den Räumlichkeiten des Cateringunternehmens Aramark in der Messe Stuttgart zusammen, um die neue Riege aufstrebender Köche auf Mark und Bein zu prüfen. Besuchern war der Zutritt zum Event aufgrund der aktuellen Lage nicht möglich — dabei sein konnte man aber trotzdem! Das Event wurde live auf die Plattform der digitalen Intergastra sowie



Finalist Fabio Toffolon (links) mit Assistent Fabian Dierauer

auf die Streamingplattform Spoon Fellas übertragen und hunderte Branchenentscheider haben das spannende Spektakel von zu Hause aus miterlebt.

Herausfordernde Wettbewerbssituation für die Kandidaten

Acht Ausnahmetalente hatten sich im schriftlichen Vorentscheid gegen über hundert Mitbewerbern durchsetzen können und standen somit im Vorfinale des Wettbewerbs. Nun galt es für die Kandidaten, innerhalb von sieben Stunden ein 3-Gang-Menü für sieben Personen zuzubereiten, dass den Warenwert von 16 € pro Person nicht überschritt. Außerdem musste das

Menü folgende Challenges erfüllen:

Vorspeise: Schwarzwurzel | Austern | Hippo Tops

Hauptspeise: vegetarisch (auch vegan möglich)

Dessert: Apfel | Buchweizen | Caranoa Valrhona

Dabei wurden die Koch-Teams auf der Messe Stuttgart, durch die vor Ort bestehenden strengen Hygiene- und Sicherheitsbestimmungen mit einer gänzlich neuen Wettbewerbssituation konfrontiert, die sie alle auf ganzer Linie souverän meisterten — und das, obwohl die meisten von Ihnen seit

Monaten nicht mehr professionell hinter dem Herd gestanden hatten. „Nach Monaten des Lockdowns war es jetzt eine besondere Herausforderung, wieder auf Betriebstemperatur zu kommen,“ so einer der Kandidaten.

Jury begeistert von hohem Niveau der Kandidaten

Bewertet wurden ihre Leistungen von niemand Geringerem als Jurypräsident und Dreistemelegende Dieter Müller sowie den bekannten Kochgrößen Torsten Michel (temporaire, Baiersbrunn), Tristan Brandt (959 Heidelberg, Heidelberg), Anton Gschwendtner (Olivo**, Stuttgart), Benjamin März (Restaurant Maerz*, Bietigheim-Bissingen) und Christian Stum-Willms (Yunico*, Bonn). Keine leichte Aufgabe, denn das Niveau der Teilnehmer war durchgehend sehr hoch. „Ich muss wirklich sagen, das Teilnehmerfeld ist sehr gut ausgebildet, hoch motiviert und die Entscheidung wurde uns nicht leicht gemacht! Gleichzeitig freuen wir uns, dass solche Talente in Zukunft unseren Nachwuchs ausbilden werden,“ sagt Torsten Michel. Auch Juror Tristan Brandt zeigte sich von der Qualität der Leistungen begeistert: „Es ist immer wieder besonders



Küchenchefs aus der Schweiz und Baden-Württemberg auf dem kulinarischen Vormarsch! Die ersten Finalisten des bekannten Wettbewerbs „Koch des Jahres“!

spannend, als Juror dabei zu sein, weil man neue Küchentechniken, neue Ideen und neue Innovationen entdeckt, die man vielleicht selbst in seinem eigenen Restaurant umsetzen kann.“

Küchenchefs Fabio Toffolon und Francesco

D'Agostino ziehen ins Finale ein

Mit ihren Kreationen durchsetzen konnten sich schlussendlich die zwei Küchenchefs Francesco D'Agostino (Gioias Restaurant, Rheinau) neben Assistenten Carlos Rodriguez Curini und Fabio Toffolon (zum Äusseren Stand*, Bem) neben Assistenten Fabian Dierauer. Bei der Preisverleihung bekamen die zwei Auserwählten den goldenen Schlüssel von Friedr. Dick verliehen und ziehen somit ins Finale ein, welches am 11. Oktober auf der Anuga in Köln stattfindet. Die Freude und Erleichterung der beiden Gewinner, dass ihre Reise mit „Koch des Jahres“ weitergeht, war groß. „Als wir die Teller der anderen gesehen haben, war uns klar, dass es ein krass hohes Niveau ist und jetzt ist die Erleichterung umso größer!“, sagt Fabio Toffolon. Auch Finalist Francesco D'Agostino konnte es kaum fassen: „Wir haben wirklich nicht damit gerechnet zu gewinnen — nicht weil wir uns unterschätzen, sondern weil alle Teilnehmer so stark waren.“

Let's get digital! Spannende Talks,

Mitregende Workshops, Neue Konzepte

Neben spektakulärem Live-Cooking wartete das Eventformat auch mit einem mitregenden Rahmenprogramm auf, das die Möglichkeiten des digitalen Raumes voll ausschöpfte. Auf hands-on Erlebnisse und gegenseitigen Austausch musste auch beim Hybrid-Event keinesfalls verzichtet werden. So wurden den digitalen Besuchern Podiumsdiskussionen und Workshops geboten, die ihnen die Experten per Live-Schaltung direkt ins heimische Wohnzimmer holten. Nur passiv vor dem Bildschirm sitzen war dabei nicht an der Tagesordnung. Unilever Food Solutions beispielsweise überraschte seine Workshop-Teilnehmer mit den Future

50 Zutaten, die auch live zum Einsatz kamen. Auch der Schokoladenexperte Valrhona begeisterte die Besucher mit viel Interaktion und Aha-Momenten — trotz räumlicher Trennung.

In einen regen Austausch konnten Zuschauer von zu Hause auch mit den Branchenvorreiterinnen Douce Steiner (Hotel Restaurant Hirschen**, Sulzburg), Justine Steiner, Lisa Podnar (uuuhmami, Heidelberg), Luzie Pautler, Caroline Autenrieth und Antje de Vries treten, die sich in der Podiumsdiskussion zum Thema Frauengeist (powered by San Pellegrino) einen spannenden Schlagabtausch lieferten. Moderiert wurde das Ganze von Stephanie Bräuer (Autorin & Gründerin des Netzwerkes Culinary Ladies). Auch neue Konzepte für Wege aus der Krise stießen beim „Koch des Jahres“ auf Anklang und Aufmerksamkeit. So präsentierte „The Tastecode“-Gründer Christian Kamm und Kooperationspartner und CEO des SB-Zentralmarktes Allan Brülle ein gänzlich neues Verkaufsmodell für die Gastronomiebranche von dem Gastronomen und Produzenten profitieren sollen.

Ein Zeichen für die Branche —

Veranstalter zufrieden

Für Veranstalterin Nuria Roig war das Event auch ein wichtiger Schritt, um die Branche wieder voranzubringen. „Ich bin sehr dankbar, dass wir in Kooperation mit der digitalen Intergastra die Chance hatten, unser Event auf neue Weise durchzuführen und wünsche mir, dass wir damit auch ein Zeichen der Hoffnung setzen können, dass es weitergeht, dass man immer neue Wege finden kann und, dass wir mit innovativen Ideen die Zukunft unserer Branche gemeinsam gestalten können. Insbesondere war es mir natürlich eine Herzensangelegenheit unseren Talenten endlich die Bühne und die Wertschätzung bieten zu können, die sie verdient haben.“ Auch die Gastronomen schätzten die Veranstaltung sehr: „Wir sind den Veranstaltern und Sponsoren des

Wettbewerbs sehr dankbar, dass sie uns auch in diesen schweren Zeiten die Stange halten und unseren Beruf und unseren Nachwuchs weiterhin fördern“, so Juror Anton Gschwendtner. Die nächsten zwei Vorentscheide des Wettbewerbs werden im Sommer 2021 stattfinden. Weitere Informationen gibt es unter:

www.kochdesjahres.de

Die Siegemenuis:

Francesco D'Agostino:

Vorspeise: Ceviche vom Fines de Claire | Schwarzwurzeln | Maracuja-Hippo Tops | Kalamansschaum | Haselnüsse

Hauptspeise: Tomaten-Grieß-Gnocchi | Röst-Blumenkohl | konfierte Tomaten | schwarzer Knoblauch | Parnesansauce | Paztizz Tops

Dessert: Cremige Caranoa Valrhona | gebrannter Buchweizen | Mariniertes Apfel | Apfel-Sellerie-Piment-Soße | Nussbutter-Mikrobiskuit | Ziegenkäse-Joghurtis | Apple Blossom

Fabio Toffolon:

Vorspeise: Pochierte Gillardeau Auster | Schwarzwurzel | Hippo Tops

Hauptspeise: Confiertes Eigelb | Pilz-Dim Sum | Erbsen | Shiitake Essenz

Dessert: Buchweizen | Apfel | Caranoa Valrhona

Hintergrundinformationen über den Wettbewerb

Als Live-Wettbewerb mit umfassendem Rahmenprogramm ist das Networking-Event Koch des Jahres eine Ideenschmiede für neue Konzepte, die die Gastronomie-Branche bewegen. Veranstalter ist die spanische Unternehmensgruppe Grupo Caterdata S.L. mit Sitz in Barcelona (ES) und Freiburg (DE). Der Wettbewerb richtet sich an Profi-Köche aus Deutschland, Österreich, der Schweiz und Südtirol. In drei Vorfinalen kürt eine Jury internationaler Spitzengastronomen je zwei Finalisten. Die Teilnehmer müssen innerhalb von sieben Stunden (Sonntag: 2 Stunden Mise en Place, Montag: 5 Stunden Wettbewerbszeit) ein Dreigang-Menü für 7 Personen mit einem Warenwert von max. 16 € pro Person präsentieren. Im Oktober 2021 treten die jeweils sechs Finalisten auf der weltweit größten Ernährungsmesse Anuga in Köln gegeneinander an, um den prestigeträchtigen Titel Koch des Jahres, Preisgelder in Höhe von insgesamt 10.000 Euro sowie zahlreiche durch die Sponsoren vergebenen Sonderpreise zu gewinnen.



Langjähriger Innovationsgeist mit einem nachhaltigen Blick in die Zukunft

MBM
seit 1954

Seit 1954 stellt die Münchener Boulevard Möbel GmbH exklusive und hochwertige Möbel für Innen- und Außenbereiche her. MBM überzeugt dabei nicht nur durch einzigartige und zugleich zeitlose Designs, sondern vor allem durch höchste Material-Standards mit dem stetigen Blick in eine nachhaltige Zukunft. Das Design-Material Resysta ist Hauptbestandteil der meisten Kollektionen und spiegelt die klare Ausrichtung des Unternehmens wider. Alle Produkte vereinen Luxus mit Langlebigkeit, sodass Kunden und Partner stetig überzeugt sind und lange Freude daran haben.

Das faserverstärkte Hybridmaterial Resysta besteht zu ca. 60 % aus Reishülsen, zu ca. 22 % aus Steinsalzen und zu ca. 18 % aus Mineralöl. Dieser Aufbau macht es zum einen umweltverträglich, zum anderen widerstandsfähig gegen äußere Einflüsse wie Sonne, Regen, Schnee oder Salzwasser. Außerdem sind Resysta Terrassenmöbel äußerst pflegeleicht und sowohl optisch als auch haptisch kaum von echtem Tropenholz zu unterscheiden. So



schafft das hochwertige Material völlig neue Anwendungsmöglichkeiten für Outdoor-Möbel, ist ganzjährig im Außenbereich nutzbar und extrem haltbar.

**Einzigartige Kollektionen —
vielfältig einsetzbar**

Neben Fortschritt und Zukunftsfähigkeit steht für MBM vor allem auch Beständigkeit im Mittelpunkt — und dies sind keine Werte, die sich gegenseitig ausschließen. Bei der Entwicklung neuer Kollektionen lassen sich die Designer von MBM aus den verschiedensten Bereichen inspirieren und haben das Ziel, den aktuellen Zeitgeist und Trends in einer neuen Kollektion darzustellen. Gleichzeitig liegt der Fokus aber auch auf Beständigkeit und zeitlosen Designs, um eine langfristige Nutzung zu garantieren. Schlichte Eleganz, perfekt abgestimmte Materialkombinationen, zurückhaltende Trendfarben sind mitunter die wichtigsten Erfolgsfaktoren für MBM, die sich in aktuell über 30 Kollektionen widerspiegeln.



(Fortsetzung nächste Seite)

Langjähriger Innovationsgeist mit einem nachhaltigen Blick in die Zukunft

Die Kollektion Bellini ist ein wahres Meisterstück, das seit vielen Jahren einen verdienten Platz im Portfolio von MBM hat und sich gleichzeitig stetig weiterentwickelt. Von Stühlen und Sessel zu Tischen in verschiedensten Größen und Material-Kombinationen bis hin zu Daybeds und Lounge-Modulen mit einer breiten Farbpalette bietet die Kollektion Bellini für jeden das perfekte Möbelstück und ist durch unzählige Kombinationsmöglichkeiten vielfältig einsetzbar.

**Ihr Partner für exklusive Outdoor-Möbel
mit individueller Beratung**

Die hochwertigen Design Möbel von MBM erhalten Sie online, im ausgesuchten Fachhandel sowie in zwei Ausstellungen — MBM Brand Store und MBM Outlet — in der Metropolregion München. MBM ist Ihr Projektpartner, wenn es um die Gestaltung von Innen- und Außenbereichen geht und bietet als Hersteller eine fachkundige und individuelle Beratung an.

Ihre Vorteile auf einen Blick:



MBM
seit 1954

Material-Vielfalt, nachhaltige Möbel mit Charme, einzigartiges Design, exklusive Produkte. Lassen Sie sich von der Vielzahl an Kollektionen inspirieren und überzeugen Sie sich selbst vom Produktportfolio unter

www.mbm-moebel.de

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

Er ist wieder da - Tobias Schmitt holt den Stern in die Favorite zurück

Foto: Thorsten Zimmermann



Tobias Schmitt

Genau ein Jahr ist es her, da übernahm **Tobias Schmitt** (33) den Staffelstab als Küchenchef im Gourmet Restaurant des Favorite Parkhotels in Mainz. Trotz corona-bedingter Zwangspausen gelang es ihm, die Herzen der Gäste im Sturm zu erobern. Mitten im Lockdown kam jetzt eine Nachricht, die „Tobi“ und sein Team fast umgehauen hätte — vor Freude. Nach einem mehr als schwierigen Jahr, in dem die Truppe alles gegeben hat, was nur möglich war, strahlt nun wieder ein Michelin Stern über dem beliebten Mainzer Gourmet Restaurant. Es ist Schmitts erster eigener Stern, von dem er immer geträumt hatte. Auch die gesamte Hoteliersfamilie Barth ist super happy über diese Auszeichnung. „Ein Lichtblick, den wir hier alle gut gebrauchen können“ sagt Christian Barth. „Wir wussten es von Anfang an, mit Tobi kommt der Stern zurück“ so Juniorchefin Julia Barth begeistert.

Bevor Tobias Schmitt in der Favorite festmachte, war er Souschef unter 2-Sterne-Koch

Andreas Krolik im angesagten Frankfurter Sternerestaurant „Lafleur“ im Gesellschaftshaus des Palmengartens. Seine Ausbildung zum Koch hat Tobias Schmitt in „Brenners Park Hotel & Spa“ in

Baden-Baden absolviert. Nach erfolgreich abgeschlossener Lehre nahm er Kurs in Richtung Norden und arbeitete in Hamburg an der Seite von Cornelia Poletto und anschließend als Demi Chef in

„Jacobs Gourmetrestaurant“ im „Hotel Louis C. Jacob“.

Dann ging es in die weite Welt hinaus. Ein Jahr lang stand Schmitt in Australien am Herd - zuletzt im „Orpheuse Island Resort“ am Great Barrier Reef. Es folgte ein Jahr in Amsterdam im „Intercontinental Hotel Amsterdam“, im Sterne Restaurant „La Rive“ bei Küchenchef Roger Rassin. Zwei Michelin Sterne leuchteten über der „Villa Merton“, als Tobias Schmitt bei Matthias Schmidt in Frankfurt am Main auf dem Posten des Gardemanger und Poissonier anheuerte. Er blieb Frankfurt treu als er im Januar 2015 als Souschef und Chef Patissier ins „Lafleur“ wechselte. Dort erreichte ihn dann der Ruf aus Mainz in die Favorite.

Mit Tobias Schmitt möchten Anja und Christian Barth an die Erfolge der Vergangenheit anknüpfen. Jetzt ist dieser Wunsch in Erfüllung gegangen und der begehrte Stern leuchtet wieder über der Favorite.

www.favorite-mainz.de



Favorite Restaurant Team

Foto: Neue Formen

Sterne, Hauben und Gabeln von Bayern bis ins Tessin

Nicht nur Köche, Kritiker und Kenner der Branche werfen gern einen Blick in den Restaurantführer — auch für Urlauber haben Genussmomente auf höchstem Niveau einen wichtigen Stellenwert. Fine Dining geht dabei weit über „instagrammable“ Fotomotive hinaus: Ausgezeichnete Haute Cuisine gewährt Einblicke in die Persönlichkeit ihres Schöpfers, erzählt Geschichten über Region und Kultur oder lässt vergessene Traditionen auf dem Teller aufleben. Welche Sterne- und Haubenchefs zwischen Starnberg, Luganersee und Südtirol ihre Kreationen besonders eindrucksvoll in Szene setzen und wo Reisende darüber hinaus kulinarisch bestens aufgehoben sind, zeigen folgende sieben Beispiele.

St. Anton am Arlberg, Tirol/Österreich Frischekicks im Gletscherblick

Regelmäßig ehrt der österreichische Gault&Millau Lokale aus der Region St. Anton am Arlberg. Ein „durch die Bank köstliches“ und „unglaublich abwechslungsreiches“ Menü fanden die Tester erneut im Hotel Gletscherblick vor und belohnten dessen Alpin Gourmet Stube unter Leitung von Paul Markovics 2021 mit der besten Bewertung im gesamten Stanzertal (drei Hauben/15,5 Punkte). Markovics' Markenzeichen ist der Frischekick: Durch Kräuter und säuerliche Akzente wie Zitrusaromen oder Obstessige erhalten Klassiker der Tiroler Küche eine leichte, moderne Note. Derzeit experimentiert der gebürtige Niederösterreicher auch vermehrt mit minimalistischer Küche, um Gerichte aufs Wesentliche

zu reduzieren und dabei ihr Profil zu schärfen. „Unerwartete Nuancen aus Gemüse herauszukitzeln und mit unterschiedlichen Texturen zu spielen, das reizt mich“, sagt Markovics, der sich auf Spaziergängen in der Natur inspirieren lässt und bewusst auf regionale Produkte setzt. Seine Drei-Hauben-Auszeichnung sieht der Küchenchef als Ansporn, immer besser zu werden — für Hausgäste des familiengeführten Vier-Sterne-Superior Hotels Gletscherblick im Rahmen der Verwöhnspension ebenso wie für À-la-carte-Reservierungen, die ein außergewöhnliches Geschmackserlebnis in St. Anton am Arlberg versprechen.

www.hotel-gletscherblick.at
www.stantonamarlberg.com

Foto: Hotel Gletscherblick/Fotograf Michael Huber



Paul Markovics



Der 35-jährige Maximilian Moser ist als Kulinarischer Direktor des Hotel Vier Jahreszeiten Starnberg/Oberbayern erster Ansprechpartner für alle gastronomischen Belange

Foto: Hotel Vier Jahreszeiten Starnberg / TransGourmet

Gourmetrestaurant Aubergine/Oberbayern Kreationsgeladene Sterneküche am Starnberger See

Feinschmecker schätzen es als erste Adresse vor den Toren Münchens: das Gourmetrestaurant Aubergine, Sternelokal des inhabergeführten Hotel Vier Jahreszeiten Starnberg, Anfang März 2021 erneut vom Guide Michelin bestätigt. „Rendezvous mit Ihrem Hummer“, „Champagner-Menü“ oder „Best of Aubergine“, das jeweils zu Jahresbeginn die Highlights der vergangenen zwölf Monate Revue passieren lässt — unter klangvollem Namen inszeniert das Team um den 35-jährigen Küchenchef Maximilian Moser saisonal wechselnde Menüs mit Achtsamkeit und Liebe zum Detail. Daher ist es nicht verwunderlich, dass das Aubergine unter Mosers Leitung bereits im zweiten Jahr nach der Eröffnung 2012 den einzigen

Michelin-Stern im oberbayerischen Fünfseenland ergatterte und diesen bis heute halten konnte. Konzentration auf das Wesentliche, korrespondierende Aromen und eine Zutat als „Held“ im Fokus: So beschreibt Moser seine Kochkunst, die auch der Gault&Millau 2021 erstmals mit zwei Hauben (15 Punkte) bedachte. Somit zählt das Gourmetrestaurant Aubergine auch weiterhin zu den 500 besten Adressen Deutschlands, welche der französische Haute-Cuisine-Führer als eine der einflussreichsten Publikationen ihrer Art jährlich neu bewertet. Gäste finden alle Genuss-Highlights und Events im Starnberger Vier Sterne Superior Hotel online im [Kulinarischen Kalender](#).

www.aubergine-starnberg.de

(Fortsetzung nächste Seite)

Text: Angelika Hermann-Meier PR

Sieben feine Adressen im Alpenraum

Sterne, Hauben und Gabeln von Bayern bis ins Tessin

Genussdestination Tessin/Schweiz Sterneregen für Lugano, grüne Premiere in Ascona

Europa hat einen neuen Feinschmecker-Hotspot: Lugano am Nordufer des gleichnamigen Sees. Die größte Stadt im Tessin sorgte spätestens mit drei neuen Vertretern im Guide Michelin 2021 für Aufsehen. Zu den erstmals Prämierten zählen das I Due Sud unter Leitung von Domenico Ruberto, Christian Moreschis Principe Leopoldo und Luca Bellancas Meta im spektakulären Palazzo Mantegazza. Der Restaurantführer attestierte Lugano prompt eine „bis dato unerreichte gastronomische Entwicklung“ und kürte es zur „neuen Genuss-Destination für Gourmets“. Bereits seit 2009 gibt es mit Frank Oerthle einen deutschen Sternechef vor Ort, der Gäste seiner Galerie Arté al Lago in einer Mischung aus Lokal und Kunsthalle empfängt. Neben Lorenzo Albrici (Locanda Orico) in der Hauptstadt Bellinzona emp-

fehlt der Guide Michelin auch in Ascona/Lago Maggiore drei Tessiner Gastronomen: Dass Mattias Roock zu den besten Köchen der Schweiz gehört, zeigt nicht nur seine vierte Ehrung in Folge — auch der erstmals verliehene „Grüne Michelin-Stern“ für herausragende Beiträge hinsichtlich Nachhaltigkeit und achtsamem Umgang mit Ressourcen geht an die Locanda Barbarossa. Seine zwei Michelin-Sterne bestätigen konnte erneut das Ecco, wo Rolf Fliegau mit puristischer Aromaküche den Spagat zwischen Haute-Cuisine-Experimenten und ursprünglichen Geschmacksnoten perfektioniert hat. Dritte Adresse in Ascona ist Marco Campanellas nach einer frischen Sommerbrise benanntes Restaurant La Brezza: Entsprechend wird dort leichte, mediterrane Küche serviert.

www.ticino.ch/sterne

Foto: Ristorante Meta



Luca Bellanca vom Ristorante Meta ist einer von derzeit acht Sterneköchen im südlichsten Kanton der Schweiz.



Foto: „Roter Hahn“/Frieder Blickle

„Roter Hahn“/Südtirol Den Hauben den Hof gemacht

Der aktuelle Gault&Millau Südtirol empfiehlt gleich 22 Hof- und Buschenschänken der Qualitätsmarke „Roter Hahn“. Die besten Bauernküchen des Landes rangieren in der 2021er-Ausgabe des renommierten Gastronomieführers zwar außerhalb der Welt der Hauben, dennoch wurden bei Auswahl und Urteil höchste Ansprüche zugrunde gelegt. Es gelang, die Berufs-Gourmets zu überzeugen — mit echter Qualität und dem Bemühen, selbst außerhalb touristischer Ballungszentren „ein hervorragendes kulinarisches Angebot zu bieten“. Stets High-End-Niveau in Sachen Essen und Trinken gewöhnt, prüfen die Tester alljährlich Europas Top-Restaurants auf Herz und Nieren. Zu diesen darf sich das Gros der insgesamt 33

„Roter Hahn“-Schankbetriebe nun zählen. Während Hofschänken wie der Niedermair (Kastelbell /Vinschgau) oder der Kinigerhof (Sexten/Dolomiten) die Jury mit bäuerlichen Köstlichkeiten wie Kasnocken, Kalbsstelze und Kastanienmousse für sich gewinnen konnten, flossen bei den Buschenschänken auch die hofeigenen Weine in die Bewertung ein: etwa beim Oberlegar (Terlan/Südtirols Süden), Oberpartegger (Villanders/Eisacktal) und beim Schnalshuber (Algund/Meraner Land). Die prämierten und elf weitere Schankbetriebe von „Roter Hahn“ in allen Landesteilen finden Südtirol-Urlauber in der kostenlosen Broschüre *Bäuerlicher Feinschmecker*.

www.rotershahn.it

Text: Angelika Hermann-Meier PR

Sieben feine Adressen im Alpenraum

Sterne, Hauben und Gabeln von Bayern bis ins Tessin

Hotel Post Steeg, Tiroler Lechtal/Österreich Alpine Küche kreativ verfeinert

Mit 15 Punkten und drei Hauben darf sich das Restaurant Postamt im Hotel Post Steeg/Tiroler Lechtal auch 2021 schmücken. Der Gault&Millau verlieh der exklusiven Küche unter Leitung von Florian Obwegeser damit seit 2011 konstant mindestens eine Haube. Resümee der Fachjury: „Mit handwerklichem Geschick werden vor allem lokale Grundprodukte verfeinert und neu interpretiert.“ Die aktuelle Lage nutzt Obwegeser für eine Ausbildung zum Diplom-Küchenmeister (Certified Master Chef), höchste Berufsbezeichnung und international anerkannter Titel im Bereich Gastronomie. „Wir erfinden traditionelle Tiroler Rezepte neu und schaffen damit eine alpine Küche, die

beste regionale Zutaten kreativ verfeinert.“ Seine Eltern, die Hotelgeschäftsführer Martina und Norbert Obwegeser, 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 die Menüs von österreichischen sowie internationalen Weinen — vom Gault&Millau 2021 ebenfalls positiv hervorgehoben. Tipp für Übernachtungsgäste des Vier-Sterne-Hotels Post Steeg: Gegen einen Aufpreis von 40 €/Pers. gibt's ein Sechs-Gänge-Überraschungsmenü vom Haubenchef on top.

www.poststeeg.at

Chefkoch Florian Obwegeser vom Hotel Post Steeg/Tiroler Lechtal.



Foto: Netzwerk Kulinarik/wildbild.at



Sternkoch Ulrich Heimann vom Gourmetrestaurant PUR im Fünf-Sterne-Superior-Hotel Kempinski Berchtesgaden/Oberbayern

Foto: Kempinski Berchtesgaden

Restaurant PUR, Berchtesgaden/Oberbayern Die Berchtesgadener Alpen als Inspirationsquelle

Seit Anfang 2020 präsentiert sich das Sternerestaurant des Kempinski Hotel Berchtesgaden in frischem Design — und mit neuem Namen: PUR. Das Credo: purer, unverfälschter Geschmack, der überrascht. Abseits dessen, was man kennt und erwartet, sollen die modern-europäischen Kreationen sein, betont Chefkoch Ulrich Heimann. Für das Gourmet-Restaurant erhielt der gebürtige Schwarzwälder 2006 einen Stern des Guide Michelin, den er seitdem erfolgreich verteidigt. Zudem wurden seine raffinierten Gerichte auch 2021 wieder mit 16 Gault-Millau-Punkten (zwei Hauben) ausgezeichnet. Hauptaugenmerk von Heimanns Koch-Stil liegt auf Regionalität und innovativer Leichtigkeit. Fleisch-, Fisch- und Milchwaren stammen alle von nahegeleg-

nen Anbietern. „Meine Küchenphilosophie war schon immer Achtsamkeit und Respekt dem Produkt gegenüber. Es ist mir wichtig, nicht nur die Edelteile zu verarbeiten, sondern im besten Fall das ganze Tier oder Gemüse“, so der Spitzenkoch. Eine starke Verbundenheit zur heimischen Natur spiegelt sich nicht nur in der je nach Jahreszeit wechselnden Speisekarte wider. Auch in Heimanns Freizeit spielen die Berchtesgadener Alpen eine zentrale Rolle: „Die Berge vermitteln mir ein hohes Maß an Zufriedenheit. Beim Wandern, Klettern oder Skibergsteigen sind sie Herausforderung und Kraftspender zugleich. Sie helfen mir, die Balance zwischen Beruf und Privatleben zu halten.“

www.berchtesgaden.de

Text: Angelika Hermann-Meier PR

Sieben feine Adressen im Alpenraum

Sterne, Hauben und Gabeln von Bayern bis ins Tessin

Schenna/Südtirol

Aufgegabelt — Gourmetküche ohne Chichi

Velouté vom Knollensellerie mit Valrhona-Schokolade. Gebeiztes Passerforellen-Filet auf Tintenfischbrot mit Sauerrahm, Blumenkohl und Kren. Gin-Mousse mit Limette und Wacholder-Crumble. So unprätentiös und regional, dabei aber kreativ und ambitioniert werden Gäste in Schenna bekocht. Denn junge, frische und auch mal überraschend andere Feinschmeckerküche ist das, was die gastronomischen Betriebe der Südtiroler Gemeinde auszeichnet — und wofür sich auch die Tester des aktuellen Falstaff Guides begeistern konnten. Die mit 89 Punkten und zwei Gabeln höchste Punktzahl für Schenna ging entsprechend nicht an einen herkömmlichen Gourmettempel, sondern an die 1.800 Meter hoch gelegene Gomp Alm. Deren einfallsreiche Wirtsfamilie Gufler richtet

übrigens alljährlich den Food-Event „The Unplugged Taste“ mit Sterne- und Haubenköchen am Holzherd aus. Weiter darf sich mit dem Soulfood im Lido Schenna ein Lokal über zwei Gabeln und 86 Punkte freuen, in dem ausschließlich Pizzen auf den Tisch kommen. Diese allerdings haben es in, beziehungsweise auf sich: Nur feinste Zutaten wie Büffelmozzarella, 20 Monate gereifter Parmaschinken und Biotomaten garnieren die edlen Teigfladen und locken mittlerweile auch auswärtige Genießer auf die Bühne oberhalb von Meran. Prämiert wurden außerdem die Hotelrestaurants Schmied (85 Punkte/zwei Gabeln), Schlosswirt und Der Weinmesser (je 84 Punkte/eine Gabel) sowie der Hofschank Zmaler-Hof (83 Punkte/eine Gabel).

www.schenna.com

Foto: Gomp Alm/Lisa Renner



Eine Berghütte für Feinschmecker — Doris und Helli Gufler von der Gomp Alm dürfen sich neben fünf weiteren gastronomischen Betrieben in Schenna/Südtirol über Falstaff-Gabeln freuen.

Text: Mutschke PR

Naturheilmittel von Bombastus gibt es auch im Online-Shop

Fotos: Bombastus-Werke AG

Vom Wellnesstee bis zum ätherischen Öl

Ein violettes Blütenmeer und ein intensiver Duft — wer im Juni über die Freitaler Höhen bei Dresden spaziert, kommt ins Schwärmen. Denn dann blüht der Salbei auf den Feldern der *Bombastus-Werke AG*. Seit 1904 baut das Freitaler Unternehmen nahe

Dresden mehrjährigen Salbei auf eigenen Feldern an und verarbeitet die Pflanze von der Blüte bis zur Wurzel, nach eingehenden Recherchen als einziges Unternehmen weltweit.

Ob für Salbeitee, das zu DDR-Zeiten weithin bekannte Bombastus

Mundwasser Konzentrat, Salbeiblüten-Zahncreme oder Arzneimittel — die Wirkung der Salbeipflanze kommt bei Bombastus in etwa 20 Produkten zum Tragen. Momentan findet das Mundspray Bombastus® reißenden Absatz, denn die enthaltenen ätherischen Öle und Pflanzenextrakte besitzen auch antivirale Eigenschaften und schützen damit die Mundschleimhaut.

Die Inhaltsstoffe der Salbei waren schon vor tausenden Jahren bekannt. Nicht von ungefähr leitet sich das Wort „Salbei“ vom lateinischen „Salvia“ — „die Heilende“ — ab. Gerade in Erkältungszeiten besinnen sich immer mehr Menschen auf Naturheilmittel und greifen zu Salbeitee und pflanzlichen Arzneimitteln.

Begonnen hat die Firmengeschichte der Bombastus-Werke 1904 mit einer kleinen Manufaktur und der



Salbeifeld

(Fortsetzung nächste Seite)

Text: Mutschke PR

Naturheilmittel von Bombastus gibt es auch im Online-Shop

Fotos: Bombastus-Werke AG

Vom Wellnesstee bis zum ätherischen Öl

Absicht, Präparate herzustellen, welche die selbstheilenden Kräfte des Körpers mobilisieren und ihn sanft zu Gesundheit zu führen. Ganz im Sinne des Arztes Theophrastus Bombastus von Hohenheim, genannt Paracelsus und Namenspatron der Firma. Das Firmenlogo - ein stilisierter Violine Schlüssel - ist Ausdruck der Harmonie und für das körperliche und seelische Gleichgewicht.

Zunächst wurden kosmetische Präparate zur Mund-, Zahn-, Haar- und Hautpflege hergestellt. Bald folgten Salbei-Tinkturen. Es war jedoch schwer, stets guten Salbei zu bekommen. Daher entschlossen sich die Bombastus-Werke wenige Jahre nach der Gründung, eigenen Salbei anzubauen, der Qualität wegen und um unabhängig zu werden von den Salbeihändlern in Spanien und England.

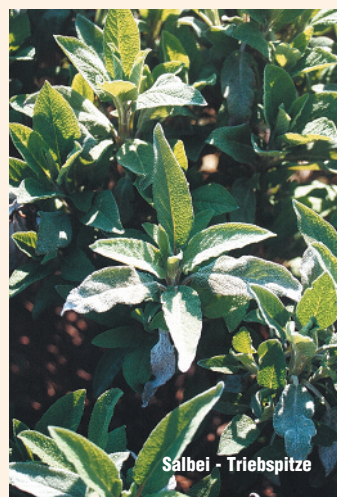
Heute umfasst das Sortiment der Bombastus-Werke Arzneimittel, Schüssler-Salze, pharmazeutische Grundstoffe, mehr als 50 verschiedene Heilpflanzen-, Früchte- und Kräutertees, Mund- und Hautpflegeprodukte, Ätherische Öle, Basisöle und Duft-Essenzen.

Momentan sind die Produkte zum Thema Frühjahrskur sehr gefragt. „Viele starten erst mit dem Frühlingsanfang eine Fastenkur oder stellen die Ernährung um“, weiß Vertriebschef Wieland Prkno. Deshalb sind Fastentee und Basentee gerade gut nachgefragt, ebenso wie Bombastus Mundwasser Konzentrat oder das Mundspray mit

Pflanzenextrakten, welche die oft unangenehmen Begleiterscheinungen einer Fastenkur minimieren. Auch ätherische Öle sind in der Fastenzeit beliebt. Ob Orange zum Vitalisieren oder Lavendel zur Entspannung — diese Duftnoten werden in der Aromatherapie sehr gern zum Verdampfen in der Duftschale genutzt. Ganz ohne Duftlampe kommen die Duft-Essenzen von Bombastus in den handlichen Sprüh-Flakons aus. Sie stehen in den Noten Blütenduft oder Waldesduft zur Wahl.

Auf der Webseite werden alle Naturheilmittel ausführlich erklärt. Die frei verkäuflichen Produkte können online bequem vom Sofa aus bestellt werden. Darüber hinaus sind die Produkte von Bombastus in den Apotheken erhältlich.

www.bombastus.de



+++ Impressum +++

Das **Gourmet Classic Journal** ist eine Zeitung in der Digital Edition für die gehobene Hotellerie und Gastronomie, für Wellness und Events. Die Bezieher dürfen Vervielfältigungen nur von der kompletten Zeitung mit Impressum herstellen. Alle Angaben sind mit journalistischer Sorgfalt geprüft, für die Richtigkeit kann jedoch keine Gewähr übernommen werden.

Herausgeber:

CFG Fischer GmbH
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