

Text: Gourmet Classic

Sich selbst etwas Gutes tun ...

Auszeit mit Heilwirkung in Bad Füssing

Foto: © THERME EINS, Bad Füssing



Mitunter entstehen große Dinge ganz aus dem Zufall heraus. So verdankt *Bad Füssing* seine Popularität und Bedeutung dem Umstand, dass 1938 an dieser Stelle nach Erdöl und Erdgas gesucht worden ist.

Statt Öl sprudelte aber „nur“ Wasser aus den Quellen, dem man zunächst keine Bedeutung beimaß. Füssing bestand zu dieser Zeit aus sechs Bauernhöfen. Nach 1945 erinnerte man sich an die temperierten Quellen im Ort und verwendete das 56 °C heiße Thermalwasser, welches direkt aus dem Boden kam, praktischerweise herabgekühlt zum Waschen der heimgekehrten Soldaten. Schon dabei fiel auf, dass sich bei den Menschen, die mit dem noch unbekanntem Thermalwasser in Berührung kamen, vorhandene körperliche

Beschwerden milderten. Auch die Kühe der Bauern sollen geme im Wasser über der Quelle gelegen haben, erfahren wir von Bernhard Stopp, dessen Vater sich zu dieser Zeit in Füssing niederließ und später den Grundstein für das heutige Parkhotel Stopp legte.

Heute ist Bad Füssing die wohl größte und weitläufigste Themenlandschaft Europas.

Drei große Themen sind in Bad Füssing aktiv und bilden das Herzstück des Kurortes. Die Kurgäste können zwischen der *Europatherme*, der *THERME EINS* sowie dem *Johannisbad* wählen. Einige Hotels besitzen direk-

ten Zugang zu einer Thematik, was den Hotelgästen einen unkomplizierten Zugang im Bademantel ermöglicht. Außerdem gibt es Wellnesshotels, die von der am nächsten gelegenen Thematik ihr Wasser beziehen, so dass sie die Bezeichnung Thermalbad verwenden dürfen.

Hotels und Bettenhäuser bilden den Ortskern von Bad Füssing. Auf sämtlichen Straßen ist eine Fahrgeschwindigkeit von 30 km/h vorgegeben. Es gibt überall breite Radwege, kleine Geschäfte, Restaurants und einen Kurpark. Das Spielcasino wird sehr gerne aufgesucht. Die Landschaft rund um Bad

Füssing ist flach und ideal zum Wandern und Radfahren. 460 Kilometer Radwege erwarten die aktiven Urlauber. Die vielfältigen Wanderwege verlaufen entlang idyllischer Flusslandschaften, durch Wiesen und Wälder, Passau befindet sich ganz in der Nähe.

Nach der bewussten Entdeckung der Quelle 1945 wurde vom Balneologischen Institut an der Universität München 1953 ein Gutachten in Auftrag gegeben und veröffentlicht. Damit war die Heilkraft des schwefelhaltigen Wassers amtlich bestätigt. Vor allem auch die begeisterten Stimmen der Patienten, die in dem schwefelhaltigen Wasser Linderung oder gar Heilung erfahren hatten, ließ die Thermalquelle über die Grenzen Bayerns hinaus bekannt werden. In dieser Zeit ließen sich



Auszeit mit Heilwirkung in Bad Füssing

Foto: © Gourmet Classic



hier erste Kurärzte nieder und auch die ersten Hotels schossen aus dem Boden.

Auf Grund der positiven Wirkung des Wassers auf Haut und vor allem Gelenke liegt der Altersdurchschnitt der Kurgäste über 60 Jahre. Die Unternehmungen der Betreiber zielen aber ganz klar dahin, auch jüngeres Publikum anzusprechen. So werden in der Theme Schwimmkurse und Babyschwimmen angeboten, in der Saunawelt sind neue Massageräume entstanden, es gibt eine Cocktailbar und Strand. In Planung sind private Bereiche, die einschließlich Butlerservice gemietet werden können.

Viele Hotels in Bad Füssing sind in den letzten zwei Jahren grundlegend umgebaut und modernisiert worden, um allen Ansprüchen der Erholung suchenden Gäste gerecht zu werden.

So eröffnete erst im März 2021 das *Hotel FrechDachs* nach einjähriger Umbauphase neu und erhielt eine Vier-Sterne-S-Klassifizierung. Genießer können sich auf die komfortablen Extras der PremiumZimmer und UnikatStudios freuen. Hier wurden teilweise die Grundrisse geändert und die Außenfassade optisch vorgerückt,



Fotos unten: © Gourmet Classic



rundes Foto Mitte: © THERME EINS, Bad Füssing

Fisch werden nach Kundenwunsch frisch zubereitet. Gäste dieses Hauses haben den exklusiven Zugang zur Europa Theme, die mit 3.000 m² Themallandschaft und 1.000 m² neugestalteter Saunalandschaft ans Haus angebunden ist. Das Hotel FrechDachs ist, wie einige weitere Häuser in Bad Füssing, familiär geführt, so dass schnell auf die Wünsche und Befindlichkeiten der Gäste eingegangen werden kann.

Auch das *Wellnesshotel Wittelsbach* wechselte den Besitzer und wurde von Familie Lealahabumung neu saniert und aus dem Dornröschenschlaf vergangener Zeiten geweckt. Neu im Hotel Wittelsbach sind die Lobby, das Restaurant, der Ruheraum und die Sky-sauna mit Blick bis in die Alpen. Die Zimmer wurden von Grund auf renoviert und mit edlen Materialien und Designmöbeln ausgestattet. Elegante Bäder mit freistehender Badewanne und ein neues Lichtkonzept machen den anspruchsvollen Gast glücklich. Das Ehepaar Lealahabumung war vor Übernahme des Hotels im

so dass dadurch die Balkone auch viel großzügiger wurden. Das exzellente Showcooking-PARKrestaurant wartet mit einer unglaublichen Vielfalt an Speisen auf. Fleisch und



Auszeit mit Heilwirkung in Bad Füssing

Foto links: © Parkhotel Stopp

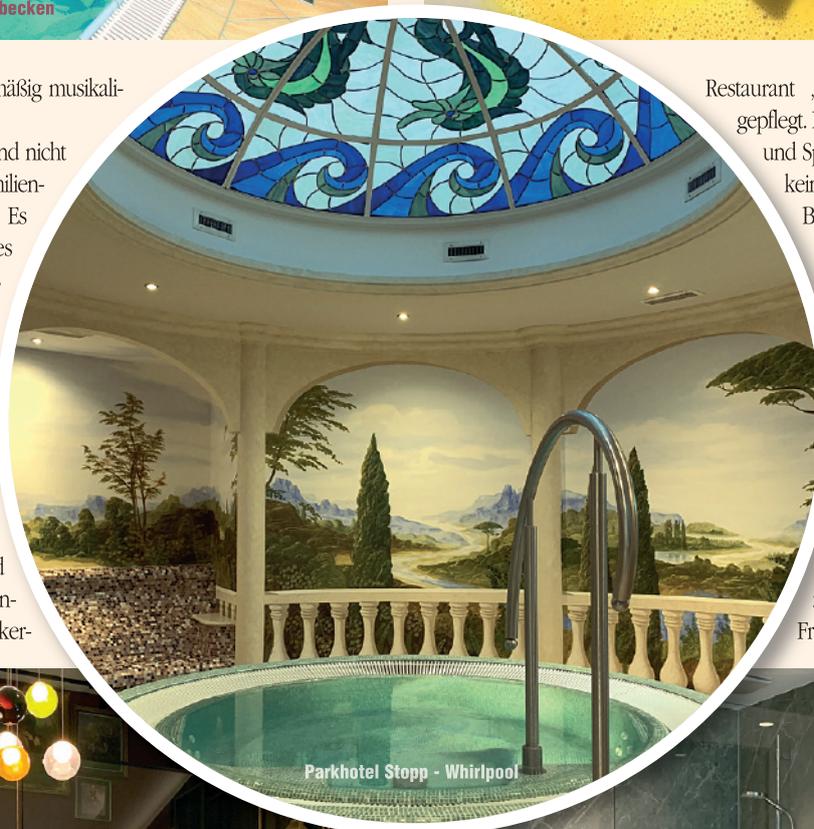


Foto rechts und Mitte: © Gourmet Classic



Event Bereich tätig, so dass es regelmäßig musikalisches Live Programm gibt.

Ganz anders im Kontrast dazu und nicht weniger schön, lernten wir den Familienbetrieb des *Parkhotels Stopp* kennen. Es wurde 1962 von den Eltern des Seniorchefs gegründet und war das erste Hotel mit einem Fahrstuhl in Bad Füssing. Ein österreichischer Bühnenbildner designte die Innenausstattung. Pastellfarben, plüschig, mit floralen Ornamenten und vielen Bildern wurde hier ein Ort zum Entspannen und Wohlfühlen geschaffen. Das hauseigene Spa mit mehreren Saunen, Salz-Tepidarium und Thermalwasser wird höchsten Ansprüchen gerecht. Im Feinschmecker-



Restaurant „Toskana“ wird hohe Tischkultur gepflegt. Ein überaus zuvorkommender Service und Speisen auf sehr hohem Niveau lassen keine Wünsche offen. Auch der externe Besucher darf sich auf eine hervorragende Küche freuen.

Das ebenfalls familiengeführte *Thermenhotel Gass* befindet sich am Rand von Bad Füssing in völlig ruhiger und verkehrsberuhigter Lage. Hier können die Gäste zwischen je einem Thermalbad innen und außen wählen, Saunen und Infrarotkabinen nutzen, ein Dampfbad und Meeres-Klima-Kabine. Großzügige Ruhezone laden zum Entspannen ein. Hier gibt es nur Frühstück und kleinere Snacks, wer



Fotos unten: © Gourmet Classic

Text: Gourmet Classic

Sich selbst etwas Gutes tun ...

Auszeit mit Heilwirkung in Bad Füssing

umfangreicher Speisen möchte, wählt aus den zahlreichen Angeboten Bad Füssings nach eigenem Geschmack und kann dazu idealerweise gleich auf E-

bike's steigen, die im Themenhotel Gass leihweise zur Verfügung gestellt werden. Inhaber Oliver Gass ist schon morgens gutgelaunt im Hotel unterwegs, gibt Tipps

und kümmert sich persönlich um verschiedenste Belange, um seinen Gästen den Aufenthalt so angenehm wie möglich zu machen und jeden Wunsch zu erfüllen.



Fotos: © Thermenhotel Gass

Hotel FrechDachs
Paracelsusstr. 5
94072 Bad Füssing
Tel.: +49 (0)8531/942-0
E-Mail: frechdachs@haslinger-hof.de
www.frechdachs-hotel.de

Hotel Wittelsbach
Beethovenstr. 8
94072 Bad Füssing
Tel.: +49 (0)8531 9520
E-Mail: info@wellnesshotel-wittelsbach.de
www.wellnesshotel-wittelsbach.de

Parkhotel Stopp
Waldstraße 16
94072 Bad Füssing
Tel.: +49 (0)85 31 / 92 80
E-Mail: team@parkhotel.stopp.de
www.parkhotel.stopp.de

Thermenhotel Gass
Finkenstraße 6
94072 Bad Füssing
Tel.: +49 (0)8531 2908-0
E-Mail: info@thermenhotel-gass.de
www.thermenhotel-gass.de

Kurverwaltung Bad Füssing
www.badfuessing.de

Text: Kunz PR

Exklusives Herbst-Tafeln am Millstätter See:

Foto: © MTG, Gert Perauer

Dinieren unter der Lichtkuppel

Ein neu errichteter Logenplatz am naturbelassenen Südufer des Millstätter Sees feiert seine Premiere: die Lichtkuppel direkt am Wasser. Inmitten der Natur wird die Tafel gedeckt und unter der Kuppel bis zum Sonnenuntergang diniert. Bis zu sechs Personen können in dieser romantischen Location Platz nehmen und sich von Spitzenkoch Rainer Werchner mit einem Vier-Gänge-Menü verwöhnen lassen. Für das exklusive Herbst-Tafeln unter der Kuppel zaubert er raffinierte Gerichte, die keine Wünsche offenlassen. Ob mit dem Partner, den besten Freundinnen oder der ganzen Familie: Mit dem Boot wird man bequem ans idyllische Südufer chauffiert und erlebt dort behagliche Momente mit unvergesslichen See- und Bergberührungen. Die Herbstsonne tanzt auf den Wellen, die Berge spiegeln sich im smaragdgrünen Wasser, die letzten Sonnenstrahlen beschließen das Dinner. Das exklusive Herbst-Tafeln ist von 1. September bis 15. Oktober für 99 Euro

pro Person online buchbar und kann auch als Gutschein verschenkt werden. Tipp: Neben dem exklusiven Tafeln

unter der Kuppel finden bis Ende Oktober zwölf Themen-Tafeln an außergewöhnlichen Orten statt: vom Gipfel auf

der Millstätter Alpe bis zum Säulengewölbe im ehrwürdigen Schloss Porcia.
www.millstaettersee.at/tafeln



7132 Silver - Genuss kennt keine Grenzen

Foto: © Copyright Global Image Creation — 7132 Hotel, Vals

Seit 2018 leitet *Mitja Birlo* das *Restaurant Silver* im ikonischen *7132 Hotel* im Schweizer Vals. Mit 18 Gault&Millau-Punkten und zwei Sternen hat sich der gebürtige Deutsche mit viel Talent und Experimentierfreudigkeit an die internationale Spitze gekocht.

Im folgenden nehmen wir Sie mit auf eine kulinarische Reise nach Vals und stellen Ihnen Mitja Birlos Küchenphilosophie vor. Wir verraten geheime Zutaten, die er aus Wald und Wiesen sammelt und aus der berühmten St. Petersquelle zapft.

Geboren in Berlin, hatte Mitja Birlo schon als Kind ein Faible fürs Kochen. Mit Kochmütze und aufgemaltem Zwirbelbart ging er seiner Mutter gerne in der Küche zur Hand. Seitdem hat sich viel getan. Seine Ausbildung bestritt er unter anderem in London bei Nuno Mendes. „Das war meine intensivste und prägendste Zeit.“ Heute kann Mitja Birlo in seinem Restaurant Silver im 7132 Hotel stolze 18 Gault&Millau-Punkte und zwei Sterne vorweisen. Zu verdanken hat er das nicht zuletzt seiner unermesslichen Kreativität, mit der er lokale Besonderheiten mit internationalen Klassikern kombiniert. So durchstreifen Birlo und sein Team regelmäßig die Wälder rund um Vals, um neue Geschmackserlebnisse in heimischen Pflanzen und Pilzen zu entdecken. Wie man ein Restaurant in die aktuelle Zeit und den Ort einbettet, wo es sich befindet, zeigt sein Menü auf wunderbare Weise. Privat ist Mitja großer Fan der großartigen kreativen Energie im berühmten „Noma“ in Kopenhagen unter der Leitung von René Redzepi. Und wenn es schnell gehen muss, gibt der sympathische Küchenchef zu, sich auch gerne mal einen Burger zu holen. „Auch das ist für mich Soulfood.“

Der Geschmack von Wiesen und Wäldern

Der Hinterausgang der Küche im Restaurant Silver führt direkt hinaus in



Hotel 7132 Vals



Chefkoch Mitja Birlo

die Valser Natur, vorbei an einem wilden Kräutergarten bis zu einer Treppe, die einen in die Bergwelt leitet. Hierher zieht es Mitja Birlo und sein Team etwa zwei Mal die Woche. Ausgestattet mit Bechern und Boxen begibt sich jeder auf eine Schatzsuche ins

Unterholz: Feine Blüten werden gepflickt, Moose und Pilze gesammelt, frische Triebe oder Baumfrüchte gepflickt. Mitja Birlos jüngste Entdeckung sind die Zapfen der Arve, einer Bergkieferart. Mit viel Raffinesse werden diese eingemacht, eingelegt oder eingekocht. Auch frisch gehobelt finden sie ihren Weg auf die Teller und verleihen dem Menü den Geschmack eines Spazierganges durch den Wald. Nicht jede neue Idee, die Birlo entwickelt, landet am Ende auch auf dem Teller. An manchen Ansätzen tüfelt er wochenlang, bis der Geschmack für ihn stimmig ist. An oberster Stelle steht für ihn aber stets der Respekt vor der Natur. Weggeworfen wird nichts. Aus manchen Resten zaubert Mitja zum Beispiel feines Sirup oder aromatisiert Schnäpse.

Die Wucht des Wassers

Köche kochen auch nur mit Wasser - das mag sein, doch Mitja Birlo sitzt buchstäblich an der Quelle. Und zwar an der St. Petersquelle, die zum Einen für das Valser Mineralwasser und zum Anderen für die berühmte 7132 Theme verwendet wird. Nachdem es sich jahrzehntelang seinen Weg durch die Berge gesucht hat, sprudelt das Wasser



Foto mitte und unten: © Jennifer Endom - 7132 Hotel, Vals

Text: STROMBERGER PR

Kulinarischer Gipfelstürmer in Vals

7132 Silver - Genuss kennt keine Grenzen

Foto: © Copyright Global Image Creation — 7132 Hotel, Vals



Restaurant Silver

mit einem hohen Gehalt an Sulfat, Calcium und Magnesium aus dem Stein. Und seitdem der Küchenchef das Valsler Quellwasser kennt, weiß er umso mehr, dass Wasser nicht gleich Wasser ist. Vor allem beim Kochen von Dashi, der japanischen Brühe, bemerkt man einen Unterschied. Das Quellwasser macht das Gericht spritziger, weicher und insgesamt spannender. Auch das Sauerteigbrot, das das Küchenteam extra für das Restaurant 7132 Silver backt, profitiert vom besonderen Geschmack der Quelle. Im Restaurant erhält Jeder Gast zum Auftakt ins Menü einen Steinbecher gefüllt mit Quellwasser, das mit Kohlensäure versetzt wird.

Im Zentrum der Schaffenskraft

Ein ganz besonderes Erlebnis, das exklusive Einblicke in die Abläufe der Zwei-Sterne-Küche Mitja Birlos ermöglicht, ist der Chef's Table im Restaurant 7132 Silver. Bis zu acht Personen finden an der Tafel Platz, die sich mitten in der Küche befindet. Ganz ungefiltert und hautnah erleben Gäste die Geräusche und Gerüche der Küche von einem von schwarzen Wänden umgebenen Erker aus. Auch die Momente, in denen es im Team mal heiß hergeht, machen den Zauber dieses Erlebnisses aus. Buchbar ist das Chef's Table-Erlebnis exklusiv mit dem 7132 Cristal Package in Zusammen-



Chefkoch
Mitja Birlo

arbeit mit Louis Roederer und beinhaltet ein saisonales Zehn-Gang-Menü sowie edle Roederer Cristal Vintage Prestige Cuvées. Zum Auftakt begeistert ein Helikopterflug mit Landung auf einem Schweizer Gletscher, wo die erste Flasche Cristal Champagner entkorkt wird. Das Angebot ist buchbar in Kombination mit zwei Übernachtungen

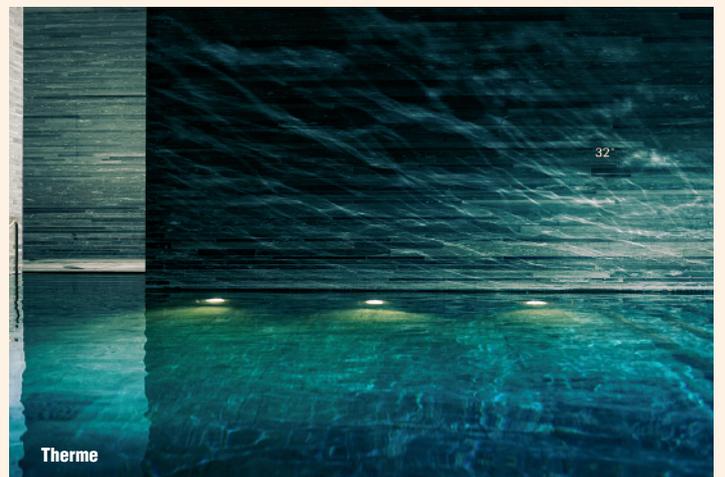
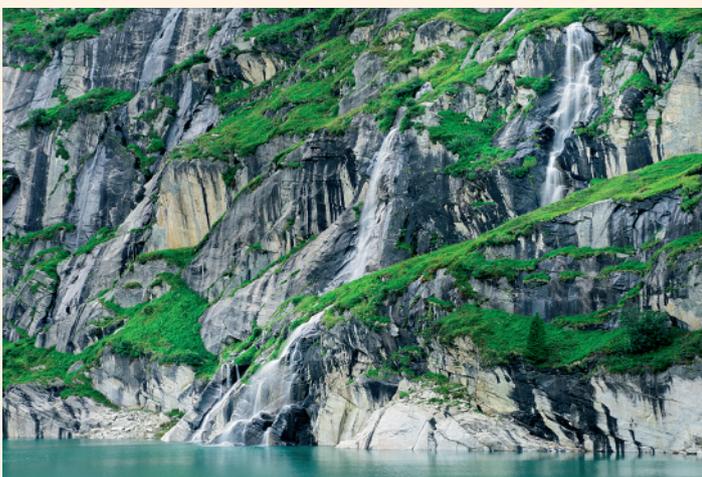
im 7132 Hotel und kostet für zwei Personen ab zirka 6.310 Euro. Freier Eintritt in die 7132 Theme sowie Frühstück sind ebenfalls inkludiert.

Das 7132 Hotel

Die kleine 1.000-Seelen-Gemeinde Vals im Kanton Graubünden ist Heimat der 7132-Welt. Die Postleitzahl der Gemeinde stand Pate bei der Namensgebung und kennzeichnet ein ganz besonderes touristisches Konzept, das die Wahrung der Ursprünglichkeit in das Zentrum aller Angebote stellt. Seit 2017 ist das luxuriöse 7132 Hotel nach einem kompletten Umbau des alten Kurgebäudes in seiner jetzigen Form fertiggestellt. Drei Spa Suites und zwölf Spa Deluxe Zimmer mit eigenem Dampfbad sowie drei Doppel- und ein Einzelzimmer empfangen Gäste seitdem in edlem Glanz. Die oberste Etage besticht mit drei 90 Quadratmeter großen Penthouse Suites von Kengo Kuma. Neben der Architektur spielt auch die exquisite Kulinarik eine zentrale Rolle. Die berühmte 7132 Therme von Peter Zumthor, ein Mekka für Design- und Architekturfans ist über einen Gang direkt mit dem 7132 Hotel verbunden. Hier lässt es sich im Thermalwasser der St.-Petersquelle in einzigartiger Atmosphäre entspannen.

7132silver.com

7132.com



Therme

Foto mitte: © Jennifer Endom - 7132 Hotel, Vals / Fotos unten: © Copyright Global Image Creation — 7132 Hotel, Vals

Das Hotel Elephant Weimar startet wieder mit kulinarischen und kulturellen Veranstaltungen

Das traditionsreiche *Hotel Elephant Weimar* im Herzen der Klassikerstadt ist seit dem 15. Juni 2021 wieder für Gäste geöffnet. Auch das beliebte Kulturprogramm des Hauses läuft allmählich wieder an und Küchenchef Johannes Wallner hat ein exklusives Willkommensmenü im *Restaurant Anna* kreiert.

Hoteldirektor Stefan Schwind freut sich sehr über die ersten Gäste: „Ich habe sie mit dem Team zu einem kleinen Willkommensumtrunk eingeladen. Es ist ein erhebendes Gefühl, endlich wieder Menschen im Haus zu haben, die sich unheimlich freuen, wieder reisen und die Zeit bei uns genießen zu dürfen.“ Auch die neuen sommerlichen Gerichte des Küchenchefs kämen sehr gut bei den Gästen an. „Die Markt- und Gartenterrasse sind wieder beliebte Treffpunkte und viele erkundigen sich nach unseren kulinarischen- und kulturellen Veranstaltungen, die ab Juli unter Einhaltung aller Hygienerichtlinien wieder stattfinden werden.“

Start mit Musik und Kunst

Wie in den Jahren zuvor, arbeitet das Hotel Elephant Weimar eng mit dem Kunstfest Weimar zusammen, das vom 25. August bis 11. September 2021 stattfindet. Hier stehen mehrere gemeinsame Veranstaltungen auf dem Programm.

Gespräche bei gutem Wein

Weinfreunde können sich ab dem 29. Juli 2021 wieder auf monatliche



Wiedereröffnung im Juni 2021

Elephant's Finest Weintalks freuen: In Kooperation mit verschiedenen Weingütern lädt das Boutique Hotel jeden letzten Donnerstag im Monat ab 19 Uhr bis einschließlich Dezember zum Weintalk ein. Diese finden bei gutem Wetter auf der Gartenterrasse, ansonsten in der Bar & Weinkost statt.

Die einzelnen Termine sind:

- 30. September 2021: Landesweingut Kloster Pforta aus Saale Unstrut
- 28. Oktober 2021: Weingut Klumpp aus Baden
- 25. November 2021: Weingut Wolfgang Proppe aus Saale Unstrut
- 16. Dezember 2021: Weingut Rings

aus der Pfalz

Die Anmeldung erfolgt kostenfrei hier:

www.hotelelephantweimar.de/genuss-momente/

Ein besonderes Geburtstagsangebot für die Wiedereröffnung des 325-jährigen Hauses: Gäste erhalten für 325 EUR zwei Übernachtungen inklusive reichhaltigem Frühstück und einem 4-Gang-Menü. Außerdem können sie mit einer Flasche Sekt, dem hausgemachten Geburtstagskuchen und einer Geburtstagsüberraschung ganz gepflegt auf das Jubiläum anstoßen.

Eine weitere Kooperation mit dem Dresdner Residenz Orchester steht ebenfalls bereits fest: Es sind besondere

Konzerte in kleiner Besetzung im Lichtsaal des Hotels Elephant Weimar vorgesehen, zum Beispiel ein Violinrezital mit Werken von Ludwig van Beethoven, Carl Maria von Weber, Pjotr Iljitsch Tschaikowsky und Francis Poulenc. Dazu bietet das Hotel buchbare Pakete, die entweder nur die Konzertkarte (29 EUR), zusätzlich ein 4-Gang-Abendessen (89 EUR) oder eine Übernachtung mit Frühstück und 3-Gang-Abendessen (173,50 EUR) enthalten.

Mehr zum Kulturprogramm des Hotels Elephant finden Sie hier:

www.hotelelephantweimar.de/kulturprogramm/



Lichthalle



Erstes Logis-Hotel im Elbsandsteingebirge!

Mit dem neuen Logis „QUARTIER 5“ in Gohrisch gibt es nun 15 deutsche Logis-Mitglieder



Gastgeber im QUARTIER 5 - Patricia Liepe und Uwe-Henkenjohann



Esszimmer

Logis-Hotels zeichnen sich durch ihre Individualität und ihren besonderen Service aus: Die meisten Hotels sind inhabergeführte kleine Häuser, die eng mit der Region verknüpft sind und ganz besonderen Charme und Authentizität ausstrahlen. Ein weiteres Plus: Viele Logis-Mitglieder liegen idyllisch und ruhig abseits großer Touristenströme, zum Beispiel im Pfälzer- und Spree-wald, in der Lausitz, der Eifel, an der Mosel und am Bodensee. Nun gibt es ein weiteres besonderes Logis-Hotel: Mit dem erst im Juni neu eröffneten *Hotel „QUARTIER 5“* ist der Logis-Gruppe das erste Hotel im Nationalpark Sächsische Schweiz beigetreten! Der Landgasthof im Luftkurort Gohrisch liegt an der sechsten Etappe des Malerwegs und lockt mit gemütlichem Stil und gehobener Küche unweit des gleichnamigen berühmten Tafelberges.



dem er für Gohrisch als „ländliche Gebirgs-Sommerfrische“ warb. Die offizielle Anerkennung folgte 1875. Gohrisch ist damit die älteste Sommerfrische in der Sächsischen Schweiz, 1935 wurde dem Ort gemeinsam mit Oberwiesenthal das Prädikat Kurort verliehen. Bis heute hat sich an den hervorragenden Bedingungen nicht viel geändert: Gohrisch darf seit dem Jahr 2000 den Titel „Staatlich anerkannter Luftkurort“ tragen. 2019 kauften die heutigen Inhaber und

Logis-Hoteliers Uwe Henkenjohann (42) und Ehefrau Patricia Liepe (35) „Annas Hof“ und renovierten die in die Jahre gekommene Pension mit viel Liebe zum Detail. Die ursprünglich 15 Zimmer wurden in Anlehnung an die fünf Grundelemente der Natur Erde, Feuer, Holz, Wasser, Metall zu acht Zimmern mit je 12 bis 30 m² sowie zwei Appartements mit rund 40 m² gestaltet. Dabei sorgen klare Formen und sanfte Naturfarben für Geborgenheit und einen angenehmen Schlaf.

Im Juni war nun offizielle Hotel- und Restauranteröffnung unter neuem

Namen. Das geschichtsträchtige Haus erstrahlt jetzt als moderner Landgasthof „QUARTIER 5“ in neuem Glanz, in dem traditioneller Charme mit modernen Elementen gepaart ist. Antike Möbelstücke, Vasen und Kronleuchter treffen auf zeitgenössische Kunstwerke, exklusive Tapeten, edle Samtbezüge und viele weitere Details und gehen eine stimmige Liaison ein. Im sogenannten „Wohnzimmer“ wurden Hotellobby, Restaurant, Café, Bar und Bibliothek stimmig miteinander vereint: Bequeme Sitzgruppen, fröhliche Farben, frischer Duft, warmes Licht und beruhigende



Doppelzimmer „Erde“

Erstes Logis-Hotel im Elbsandsteingebirge!

Mit dem neuen Logis „QUARTIER 5“ in Gohrisch gibt es nun 15 deutsche Logis-Mitglieder

Foto: © meeco, Franziska Märtig

Hintergrundmusik sorgen für ein angenehmes Wohnzimmerfeeling.

„Anstatt unechte, nachgemachte Dekos zu kaufen haben wir jedes Stück einzeln ausgewählt, zum Beispiel eine schöne alte Vase von Hutschenreuter oder einen alten Schreibtisch, der noch aus der Familie meiner Frau stammt. Wir haben hier ein Urlaubszuhause geschaffen, wie wir es uns auch selbst als Gäste wünschen würden — mit viel Charme, Komfort und Herzlichkeit fernab vom Alltag“, berichtet Uwe Henkenjohann. Der gebürtige Dresdner war nach seiner Ausbildung zum Hotelfachmann im The Westin Bellevue Dresden viele Jahre im Allgäu im Lindner Parkhotel & Spa tätig — zuletzt als stellvertretender Direktor. Was sich Gäste wünschen und was Hotels und Restaurants weltweit bieten, erlebte Henkenjohann zudem bei einem Auslandsjahr in Vancouver. Zurück in der Heimat ist er mittlerweile gemeinsam mit Ehefrau Patricia Liepe Gastgeber in den Bergwirtschaften Papststein und Kuhstall sowie im Café Drehscheibe im Bahnhof Bad Schandau. Im neusten Objekt, dem Hotel QUARTIER 5, gibt es nun viele Details für einen besonderen Aufenthalt: Italienischer Schinken und Fenchelsalami werden beispielsweise mit einer

Berkel „Schwungradaufschnittmaschine“ für ein ganz besonderes Aroma von Hand hauchdünn geschnitten. Am Frühstücksbüffet gibt es frisch gepressten Orangensaft und von der Chefin des Hauses selbstgekochte Mameladen und Konfitüren. Patricia Liepe bäckt zudem köstliche Käsekuchen und Beeren-Crumbles fürs Kuchenbüffet. „Das Aroma des besten Kaffees, den ich jemals genossen habe, liegt mit noch heute in Erinnerung. Das war vor einigen Jahren in Siena. Mit den speziell für uns gerösteten Kaffeebohnen der Dresdner Fima Kaffanero und unserer italienischen Siebtrügemaschine haben wir diesen Genuss nun in die Heimat geholt“, so Henkenjohann.

So viel Individualität, Service und Liebe zum Detail — das passt perfekt zu den Logis-Hotels und Restaurants, wie Uwe Henkenjohann schnell merkte: „Ich war ohnehin auf der Suche nach einer passenden Hotelkooperation und habe über unseren Inneneinrichter Steffen Thiele von GDI Gastro-Design & Inneneinrichtung von Logis erfahren und die deutsche Logis-Präsidentin Tina Weißollek vom Logis-Hotel und Restaurant L'Auberge Gutshof in Bischofswerda kennengelernt. Da hat die Chemie sofort gestimmt und es war schnell klar, dass



Gastgeberin Patricia Liepe

unser Konzept hervorragend zur Logis-Gruppe passt“, berichtet der frischgebakene Logis-Hotelier. Logis ist Europas größte Kooperation unabhängiger inhabergeführter Hotels und Restaurants mit 2.300 Mitgliedern in neun Ländern. Die besonderen Werte erläutert die deutsche Logis-Präsidentin Tina Weißollek: „Jedes Logis-Mitglied bewahrt seine Individualität, alle Hotels und Restaurants bleiben grundsätzlich inhabergeführt. Der Gast genießt und spürt so die Persönlichkeit und den Charme eines jeden Hauses, während die Mitglieder selbst von der Unterstützung durch unser großes Netzwerk profitieren. Dennoch teilen die Logis-Mitglieder den gleichen Grundgedanken einer sehr persönlichen und aufmerksamen Gastlichkeit, der von unseren Gästen sehr geschätzt wird.“ Im Rahmen der Logis-eigenen Klassifizierung erzielte das QUARTIER 5 hervorragende Ergebnisse: Das Hotel wurde als „Logis Éléance“ eingestuft und verspricht damit eine Umgebung voller Harmonie. Das Restaurant erhielt die Auszeichnung als „Table Gourmande Logis“ und verspricht damit eine groß-

zügige Küche in gepflegter Umgebung.

Fürs hoteleigene Restaurant haben die neuen Logishoteliers nun noch eine weitere Neuigkeit: „Ab August konnten wir mit Martin Seifried einen namhaften neuen Küchenchef gewinnen. Der gebürtige Pirnaer machte seine Ausbildung am Kempinski Hotel Taschenbergpalais Dresden. Danach war er in mehreren Stermerestaurants in leitender Funktion tätig“, so der Logis-Hotelier. Zu den namhaften Stationen Seifrieds zählen das Caroussel in der Bülow Residenz, Bean&Beluga sowie das Genuss Atelier in Dresden, das Sendig in der Elbresidenz Bad Schandau sowie in Wien die Stermerestaurants Anna Sacher und Das Loft sowie das Zwei-Sterne-Restaurant Silvio Nickol.

Reservierungen für Restaurant sowie Hotelbuchungen sind direkt über die Logis-Webseite möglich. Die Übernachtung im Logis-Hotel QUARTIER 5 im Doppelzimmer mit Frühstück kostet für zwei Personen ab 99 Euro.

www.logishotels.com/de/hotel/logis-hotel-quartier-5-432196

www.quartier-5.de



Wohnzimmer

Foto: © Norman Pöth, Quartier 5

35 Jahre Schleswig-Holstein Gourmet Festival vom September 2021 bis April 2022



Optimistisch und voller Vorfreude feiert das *Schleswig-Holstein Gourmet Festival* 2021/22 sein 35-jähriges Jubiläum! Corona hat unser soziales Leben stark beeinflusst und tut es weiterhin. Dank funktionierender Sicherheitskonzepte, das hat die vergangene Saison gezeigt, freuen sich die 15 Mitgliedshäuser auf genussvolle und kommunikative Events.

Mit einem Füllhorn an interessanten Gastköchinnen und —köchen lernen die Feinschmecker verschiedenste Restaurants, Küchen und Techniken kennen. 35 Veranstaltungen mit 15

Herdchampions sorgen für inspirierende Feinschmecker-Erlebnisse. Internationales Flair bringen Naturliebhaber *René Mammen (Dänemark), *David Göme (Frankreich) sowie Rolf Fliegau mit gleich 2x zwei Sternen im Ecco und *Philipp Heid, Vertreter der Fusion-Cuisine, (beide Schweiz) nach Schleswig-Holstein. Ihr Debüt geben **Jan-Philipp Bemer, Nachfolger von Johannes King im Söl'ring Hof auf Sylt, **Tony Hohlfeld vom Jante in Hannover, *Daniel Raub mit seinen nuancenreichen Kreationen im Landhotel Biewald sowie Fermentier-Künstler *Laurin Kux aus Münster. Der

Mix an neuen und bewährten Köchen sorgt für Zugkraft und immer wieder für große Begeisterung. Wieder dabei sind: Berlins einzige Sternköchin Sonja Frühsammer; ** Nils Henkel mit seiner Nature Cuisine; Thomas Martin, der für eine puristische Haute Cuisine steht sowie **Christoph Rüffer mit der perfekten Balance zwischen Aromen und Texturen. Viele Fans hat auch **Michael Kempf vom Berliner Facil, der seine Speisen mit hintergründiger Raffinesse zubereitet. Mecklenburg-Vorpommerns unangefochtene Nummer Eins, *Ronny Siewert, setzt auf einen bodenständigen Kochstil aus erstklassigen Produkten. Zum Jubiläum dürfen wir auch den langjährigen Festivalbegleiter und Top-Koch wie -Ausbilder, Henri Bach, begrüßen.

„Ein großer Dank gebührt unseren langjährigen Partnern: Original Selters, Champagner Lanson, Rindchen's Weinkontor, J.J. Darboven, Chefs Culinar, Niehoffs Vaihinger, Brennerei Vallendar, Valrhona Schokolade und Chroma Messer. Sie alle stehen auch in schwierigen Zeiten an unserer Seite und ermöglichen es uns, das älteste Gourmetfestival Deutschlands in diesem Rahmen durchzuführen“, sagt Präsident Klaus-Peter Willhöft und begrüßt als neuen Partner das Marktwirtschaft Brauhaus zu Glücksburg mit LYKKE Bier.

Das Schleswig-Holstein Gourmet Festival hat sich seit seiner Gründung 1987 Nachhaltigkeit auf die Fahne geschrieben. Dazu gehört beispielsweise das Bekanntmachen von regionalen Produkten. Seit diesem Jahr wird bei der Auswahl der Produkte auch ausdrücklich auf die Achtung des

Tierwohls hingewiesen.

Im Jubiläum startet das SHGF am 26. September mit der 7. „Tour de Gourmet Solitaire“ (TdGS), das beliebte Restaurant-Hopping für Alleinreisende ab 40 Jahren. Gemeinsam mit Gleichgesinnten lernen die Gäste das Hotel „Der Seehof“ in Ratzeburg sowie das „Waldhaus Reinbek“ kennen. Spaß haben, interessante Speisen und neue Häuser erkunden sowie Freundschaften schließen stehen dabei im Zentrum!

Zum Jubiläum gibt es ein neues Event „Glücksgefühle in vier Gängen“, das am Freitag, 25. März 2022, im Friederikenhof stattfindet. Champagner Lanson prickelt im Glas, auf den Tellern werden Speisen mit Valrhona Schokolade veredelt und zum Finale umschmeicheln Edelbrände von Hubertus Vallendar die Gaumen — der Abend verspricht amüsant zu werden!

Unterhaltungen in bester Gesellschaft und dabei die Schleswig-Holsteiner Restaurant-Landschaft mit allen Sinnen genießen — das verspricht die 14. „Tour de Gourmet Jeunesse“ (TdGJ). Sie richtet sich an junge Feinschmecker zwischen 18 und 35 Jahren. Jede Saison gibt es eine neue Route, am 2. April 2022 sind erstmals „Berger's Hotel und Landgasthof“ sowie „Boutique Hotel Wassersleben“ die Gastgeber. Es gibt viele Stammgäste, die vom Konzept begeistert sind, aber auch neue Gesichter: eine inspirierende Mischung!

Die Preise für die Veranstaltungen liegen zwischen 110 Euro und 189 Euro inkl. Menü und begleitender Getränke der SHGF Partner. Infos unter:

www.gourmetfestival.de

35. SHGF

- 35. Schleswig-Holstein Gourmet Festival vom September 2021 bis April 2022
- Ausrichter seit 1987 ist die Kooperation Gastliches Wikingland e.V.
- 15 Mitglieder und 35 Veranstaltungen — Buchungen über die jeweiligen Häuser
- 15 Gastköche aus Deutschland, Dänemark, Frankreich und der Schweiz
- jedes Mitglied entscheidet selbst den Preis für das 5-Gänge-Menü inkl. begleitender Getränke der Partner
- 7. „Tour de Gourmet Solitaire“ für 135 Euro inkl. 4-Gänge, Getränke und Shuttle
- 14. „Tour de Gourmet Jeunesse“ für 110 Euro inkl. 4-Gänge, Getränke und Shuttle
- Neues Event: „Glücksgefühle in vier Gängen“ für 129 Euro im Friederikenhof

Gastköchinnen und Gastköche des SHGF

35 Jahre Schleswig-Holstein Gourmet Festival vom September 2021 bis April 2022

Foto: © Susanne Pläß



***René Mammen**
Substans (Aarhus / Dänemark)

Foto: © Maximilian Hühnergarth



****Michael Kempf**
Facil (Berlin)

Foto: © SHGF



****Rolf Fliegauf**
Ecco (Schweiz)

Foto: © Dominik Ketz



Nils Henkel
Papa Rhein (Bingen)

Foto: © Stefan Beuermann



***Daniel Raub**
Landhotel Biewald (Friedberg)

Foto: © Jens Schmidt



****Jan Philipp Berner**
Söirng Hof (Sylt)

Foto: © Susanne Pläß



**Thomas Martin
Jacobs (Hamburg)**

Foto: © Dieter Sieg



****Tony Hohlfeld**
Jante (Hannover)

Foto: © SHGF



***David Görne**
G.A. (Frankreich)

Foto: © SHGF



***Laurin Kux**
Ferment im Rest, Ackermann (Münster)

Foto: © SHGF



*** Philipp Heid**
Prisma im Park Hotel Vitznau (Schweiz)

Foto: © SHGF



Henri Bach
(Küchendirektor RGE, Essen)

Foto: © Wonge Bergmann



***Sonja Frühsammer**
Frühsamers (Berlin)

Foto: © SHGF



***Ronny Siewert**
Friedrich Franz (Heiligendamm)

Foto: © SHGF



****Christoph Ruffer**
Haerlin (Hamburg)

Foto: © SHGF



Moritz Meyer
Friederikenhof

Und wer mehr über die Gastköche, Partner und Mitglieder erfahren möchte, der hört in den SHGF Podcast u.a.
<https://www.podcast.de/podcast/882949/schleswig-holstein-gourmet-festival>

Termine zum Jubiläum

35 Jahre Schleswig-Holstein Gourmet Festival vom September 2021 bis April 2022

Termine	Mitgliedshäuser	Gastköche
16.09.21	Vom Hof auf die Teller Gutsküche Wulksfelde	Arne Linke* Matthias Baltz Taro Bünemann Matthias Gfrörer
26.09.21	7. Tour de Gourmet Solitaire	Der Seehof – Waldhaus Reinbek
02./03.10.21	Gutsküche	René Mammen*
16./17.10.21	Boutique Hotel Wassersleben	Michael Kempf**
16./17./ 18.10.21	Friederikenhof	Rolf Fliegau**
24./25.10.21	Orangerie im Maritim Seehotel Timmendorfer Strand	Nils Henkel
31.10.21/ 01.11.21	Fitschen am Dorfteich	Daniel Raub*
06./07.11.21	****S Seeblick Genuss und Spa Resort	Jan-Philipp Berner**
15./16.01.22	Romantik Hotel Kieler Kaufmann	Thomas Martin
28./29.01.22	ambassador hotel & spa	Tony Hohlfeld**
28./29.01.22	Der Seehof	David Görne*
04./05.02.22	VITALIA Seehotel	Laurin Kux*
11./12.02.22	Ringhotel Waldschlösschen Schleswig	Philipp Heid*
18./19./ 20.02.22	Hotel Cap Polonio	Henri Bach
25./26.02.22	Holländische Stube	Sonja Frühsammer*
04./05.03.22	Berger's Hotel & Landgasthof	Ronny Siewert*
12./13.03.22	Waldhaus Reinbek	Christoph Ruffer**
25.03.22	Glücksmenü Friederikenhof	
02.04.22	14. Tour de Gourmet Jeunesse	Berger's Landgasthof – Hotel Wassersleben

Urlaub an der Mosel ist möglich: „Ihr helft, indem ihr anreist.“

Foto: © C. Heinen



Moselschleife in Bremm

Die Urlaubsregion Mosel wurde weitgehend verschont vom Starkregen und der Flutkatastrophe. Es sind keine Folgeschäden entstanden und die beliebten Wander- und Radwege voll nutzbar. Auch Ausflugsziele, Hotels, Pensionen, Ferienwohnungen und Campingplätze haben geöffnet. Trotzdem sind viele Gäste zurzeit unsicher, ob ein Aufenthalt in der Region möglich ist, stornieren ihre Reise oder zögern ihren Sommerurlaub an der Mosel zu buchen. Mit dem Slogan „Ihr helft, indem ihr anreist“ informiert die Mosellandtouristik potentielle Gäste aus dem Inland über aktuelle Infos zum Aufenthalt und zu Aktivitäten vor Ort, zu Angeboten und Unterkünften an der Mosel.

„Die Urlauber erwarten keine Einschränkungen an der Mosel. Der beliebte Mosel-Radweg und auch der

Moselsteig sind voll nutzbar und die Gastgeber freuen sich auf Gäste. Auch die Zufahrtswege und Straßen sind befahrbar“, versichert Sabine Winkhaus-Robert, Geschäftsführerin der Mosellandtouristik. Gäste, die ihren Sommerurlaub an der Mosel bereits gebucht haben oder planen finden auf der eigens eingerichteten Webseite

www.visitmosel.de/hochwasser-info

aktuelle Infos zum Aufenthalt und zu Aktivitäten vor Ort, zu Angeboten und Unterkünften an der Mosel sowie Hilfen zur Umbuchung.

Nach den harten Monaten des Lockdowns halten die Gastgeber und Touristiker an Mosel und Saar für ihre Gäste ein umfassendes Angebot touristischer Produkte von Rad- und Wandertouren, über Wohlfühlarrangements bis zum Familienurlaub vor.

Wandern, Radfahren oder Weingenuß — die Weinberge und -terrassen, die im Sommer in satten Grüntönen erstrahlen, sind ständiger Begleiter und bilden eine spektakuläre Kulisse für aktive Freizeit- und Urlaubserlebnisse mit Freunden und Familie. Entlang des Flusses verbindet der Mosel-Radweg Winzerorte und Städte miteinander und beliebte Ausflugsziele wie Tier- und Freizeitparke, Freilichtmuseen und Sommerrodelbahnen sind bequem mit dem Fahrrad zu erreichen. Auf den Moselhöhen werden Wanderer auf dem Moselsteig mit ständig neuen Eindrücken belohnt. Die schmalen Naturpfade der 24 Moselsteig-Etappen sind oftmals genauso spektakulär wie die Aussichten, zu denen sie führen. Landschaftliche und kulturelle Höhepunkte wie Europas steilster Weinberg und die Burg Eltz liegen direkt an der Strecke. Ob zu Fuß oder mit dem Rad:

Unterwegs laden reizvolle Städte wie Saarburg, Trier, Bernkastel-Kues, Traben-Trarbach und Cochem zu Abstechern und Übernachtungen ein.

Inspirative Geschichten, Erlebnistipps und Informationen zum Moselurlaub gibt es online unter

www.visitmosel.de

info@mosellandtouristik.de

und Mosellandtouristik GmbH, Kordelweg 1, D-54470 Bernkastel-Kues, Tel. 0049 (0)6531-97330.

mosel
FASZINATION URLAUB

Gourmet-Festival im September & gastronomische Neuigkeiten aus der „ville rose“

Die kulinarische Landschaft von Toulouse ist ein Synonym für Genuss: frischer Fisch und Meeresfrüchte, traditionelle südwestfranzösische Küche, Haute Cuisine von Meisterhand, kreative und innovative Gastronomie-Konzepte von aufstrebenden und landesweit bekannten Küchenchefs. Im September zelebriert Toulouse die vielfältige Genussszene im Rahmen des *Festivals „Toulouse à table“*. Das Gourmetfestival findet bereits seit 2014 statt, in diesem Jahr vom 8. bis zum 11. September. Toulouse bittet jeden Abend mit einem anderen Thema zu Tisch, Foodtrucks servieren wechselnde Köstlichkeiten. In einem „Feinschmeckerdorf“ präsentieren lokale Erzeuger und Gastronomen ihre Kreationen, es gibt zudem eine „Gourmet-Schatzsuche“. Das große, äußerst beliebte Finale des Festivals bildet ein Bankett im Herzen der Stadt, auf dem Place du Capitole: Serviert wird ein riesiges Cassoulet, das traditionelle Gericht aus Toulouse. Auch das ganze Jahr über lockt die Stadt an der Garonne mit einzigartigen kulinarischen Angeboten.

Guingettes: Sommer-Restaurants mit dem gewissen Etwas

Jedes Jahr zu Beginn der Sommersaison schießen die so genannten „Guingettes“ in Toulouse wie Pilze aus dem Boden. Die Tavernen, die schon Maler wie Van Gogh in ihren Gemälden verarbeiteten,



Die schwimmende Guinguette „Horizon“

locken mit schönen Außenbereichen und ungewöhnlichen Dekorationen. Von Mai bis Oktober sind sie an vielen Orten in der Stadt zu finden. In diesem Jahr lockt am Quai de la Daurade sogar eine Taverne aus dem Wasser: die schwimmende Guinguette „Horizon“. Tagsüber werden köstliche Gerichte zum Mittagessen, Snacks und Aperitifs serviert. Abends legt die Horizon um 20 Uhr zu einer Dinner Cruise ab, bei der die Gäste zum einen Toulouse aus einer neuen Perspektive erleben und zum anderen die lokale und zeitgenössische Küche probieren können. Eine

Guingette, die zwar nicht auf, aber direkt am Wasser liegt, ist Le Bistreau Bazacle. Es wurde kürzlich im ehemaligen Wasserkraftwerk Espace EDF Bazacle eröffnet und verfolgt ein nachhaltiges Konzept — sowohl kulinarisch als auch hinsichtlich des Designs. Die

Sommerterrasse eröffnet einen einmaligen Blick auf die Garonne. Ebenfalls direkt am Fluss, am Fuße des Riesenrads am Port Viguerie, befindet sich die Guinguette de Racines mit lokaler, saisonaler und raffinierter Küche. Vor oder nach dem Essen kön-



Bankett im Herzen der Stadt, auf dem Place du Capitole



Guingette grande roue

Foto: © Arnaud Späni

Gourmet-Festival im September & gastronomische Neuigkeiten aus der „ville rose“

Foto: © Dominique Viet



Restaurant "Les Jardins de l'Opéra"

nen Gäste den Abend aufs Wasser verlagern: In unmittelbarer Umgebung bietet ein Wassersportzentrum Kajaks, Paddel- und Elektroboote zum Verleih an.

Neuigkeiten aus der

Gastronomieszene von Toulouse

Das mit einem Michelin-Stern ausgezeichnete Restaurant Les Jardins de l'Opéra zählt zu den bekanntesten Gourmet-Adressen von Toulouse. Direkt nebenan hat der Küchenchef Stéphane Toumié ein neues Konzept ins Leben gerufen mit einer neuen Speisekarte und moderner Einrichtung. Im „Côte Comptoir“ auf dem Capitole von Toulouse werden exklusive Drinks und Kreationen von Toumié serviert. Das Ambiente ist lässig, die Preise erschwinglicher als im Jardins de l'Opéra — und die ruhige Terrasse zählt zu den beliebtesten Adressen im

Herzen der Stadt. Ähnlich beliebt bei Einheimischen und Reisenden und ebenfalls am Place du Capitole gelegen ist Le Bibent, Das Gebäude, in dem die Brasserie untergebracht ist, steht seit 1975 unter Denkmalschutz. Mit einem neuen Küchenchef und einem modernen Konzept, das nach dem Essen ab 22 Uhr bei Musik und Tapas zum Feiern einlädt, hat sich die Brasserie kürzlich neu erfunden.

Eine Ode an die Renaissance:

Bier mit Färberwaid

Eine Pflanze verhalf Toulouse in der Renaissance zum Ruhm und läutete das goldene Zeitalter für die Stadt ein: Pastel, auch Färberwaid genannt. Mithilfe der Pflanze ließen sich Stoffe blau färben, Pastel avancierte zum Exportschlager und ermöglichte den Händlern den Bau jener Residenzen, die noch heute das Stadtbild von

Foto: © Lydie Lecarpentier



Bier mit Färberwaid

Toulouse prägen. Heute wird Färberwaid noch bei Workshops im lokalen Modehandwerk oder in Kosmetika aus Toulouse eingesetzt — und seit neuestem in einem Bier. „Terre de Pastel“ und die Brauerei La Garonnette haben gemeinsam das erste Bier aus Okzitanien erschaffen, seine Basis bildet Pastel-Honig.

Weitere Informationen zu Toulouse als Reiseziel unter:

www.toulouse-tourismus.de

Infos zu Toulouse als MICE-Destination unter:

www.meetings-toulouse.com

Und zum Wirtschaftsstandort Toulouse unter:

www.invest-in-toulouse.com



Canaille Club VERT

Foto: © Arnaud Späni



[zur Website ►](#)

**Christstollen aus Dresden® sind immer ein besonderes Firmenpräsent.
Alle Informationen zu unserem Service auf unserer Website.**



Original Dresdner Christstollen®*



**Kurfürstlich Sächsischer
Christstollen®***



**Stollen-Trilogie (Original Dresdner
Christstollen®, Mandelstollen,
Marzipanstollen), 3 x je 500 g**



Mini-Rosinenstollen, 250 g



Mandelstollen*



Marzipanstollen*

*** in den Grammaturen 500, 750, 1000, 1500 und 2000 g erhältlich
Weitere Stollensorten wie z.B. Cranberry, Eierlikör, Mohn auf Anfrage möglich**



CFG Fischer GmbH
Gambrinusstr. 16
01159 Dresden

Steuer-Nr.: 203/107/18115
USt-IdNr.: DE 295 720 954
Registernummer: HRB 33501

www.christstollen-shop.com

Fon: +49 351 /49 766 390

E-Mail: info@dresden-christmas.de



Rigoletto von Giuseppe Verdi - Spiel auf dem See

Ein riesiger, lebenswüchsig schauender Clownskopf mit fast ebenso großem Ballon in seiner Hand sind die markanten Komponenten des Bühnenbildes von *Rigoletto* gewesen.

Die Oper von Giuseppe Verdi feierte bereits 2019 auf der *Seebühne in Bregenz* Premiere, pausierte jedoch im Coronajahr 2020 und wurde 2021 erneut vor begeistertem Publikum aufgeführt. Regisseur und Bühnenbildner Philipp Stözl, der sich unter anderem auch durch Musikvideos für



hob sich der Ballon von der Bühne in die Höhe, als Rigolettos Tochter Gilda damit nach ihrem Tod sinnbildlich in den Himmel aufstieg. Musikalisch, schauspielerisch, ja beinahe

artistisch ist hier von allen Mitwirkenden wieder eine Meisterleistung erbracht worden. Bühnenbild und Beleuchtung waren sensationell. Die letzte Aufführung von *Rigoletto* am 22. August 2021 musste leider aufgrund des unbeständigen Wetters von der Seebühne ins Festspielhaus verlegt werden. Dies blieb aber die einzige Regenabsage der Saison. Die Vorfreude auf die nächste Spielzeit ist

garantiert: Vom 22. Juli bis zum 21. August 2022 wird auf der Seebühne *Madame Butterfly* von Giacomo Puccini zu erleben sein. Die musikalische Leitung übernimmt hier Enrique Mazzola in einer Inszenierung von Andreas Homoki. Der Vorverkauf startet am 04. Oktober 2021. (Das sommerliche Wetter ist bereits bestellt.)

<https://bregenzerfestspiele.com/de>

Rammstein und Madonna einen Namen machte, konnte sich mit der Inszenierung des Dramas auf der Seebühne einen lang gehegten Traum erfüllen.

Mit bunten Kostümen hüpfen und tanzten die Darsteller clownesk wuselnd, wie in einer Zirkusmanege, auf der überdimensionalen Halskrause Rigolettos, die die Hauptbühne darstellte, herum. Faszinierend und berührend zugleich, wie sich die Mimik des Clownskopfes mit Zuspitzung des Dramas veränderte, angstvoll starrend oder komplett rot leuchtend, zum Schluss ohne Nase, die Augäpfel rollten, riesigen Bällen gleich im Wasser. Mehr als 40 Meter



Das ESS:ENZ in Leogang: Naturküche zum Erleben

Foto: © thecreatingclick

Wenn früher die Essglocke am Dachfirst des Bauernhofes geläutet wurde, dann wussten die Mägde und Knechte der Pinzgauer Bauern: Das Essen ist fertig. Wenn heute von Mittwoch bis Sonntag abends im **Naturresort PURADIES** die Glocke erschallt, dann öffnen sich die Türen in ein hervorragendes Gourmetrestaurant. Zwei GaultMillau Hauben und drei Falstaff Gabeln zeichnen das **ESS:ENZ** im PURADIES in Leogang aus. Naturküche zum Erleben.

Foodies, die im PURADIES ihre freien Tage verbringen, und Gäste von Nah und Fern feiern diesen Genussplatz. Jenseits von steif und schick begegnen sich im ESS:ENZ Menschen. Küche und Restaurant verschmelzen. Die Köche schnibbeln und sautieren, braten und brutzeln bei 100 Prozent frontcooking. Das ist genau richtig für Individualisten: Kein Menü-Dogma bestimmt den Goumetabend, vielmehr wählt jeder, wonach ihm der Sinn steht — einzelne Gerichte oder eine nach Appetit zusammengestellte Abfolge von Köstlichkeiten (auch vegetarisch und vegan). Küchenchef Albert Dschulnigg und sein Team sind Naturburschen, Natumadln und Freigeister. Herumgesprochen hat sich bereits ihre hausgemachte Pasta. Den Trüffel holt Kollege Nenad frisch aus Kroatien. Steak aus dem Dry Ager, Saalfeldner Lachsforelle im Salzteig, Radieschensorbet — ESS:ENZ Naturküche ist, was es gerade gibt, und das besonders spannend und auf Haubenniveau zubereitet.



Auf einem Sonnenplateau am Fuße des Asitz, umgeben von Natur pur und den Bergrücken und Hügeln der Leoganger Bergwelt, breitet sich das Naturresort PURADIES mit seinen

Premium-Chalets, stylischen Suiten und Zimmern aus. Baden am glasklaren Naturbadesee und Wellness, die besser den Namen Private Retreat verdient, wecken in dem weitläufigen, 30 Hektar

großen Erholungsresort die Lebensgeister. Wer bergaktiv sein möchte, der schöpft in der Aktivregion Saalfelden Leogang aus dem Vollen.

**Ein Tipp für den Herbst:
3 Tage „Pures
Lebensglück“ im PURADIES
ab 420 Euro pro Person
(12.09.—07.11.21).**

**Naturresort PURADIES
A-5771 Leogang
Rain 9
Tel: +43 (0)6583 20888
www.puradies.com
info@puradies.com**



Restaurant ESS:ENZ

Fotos oben und unten: © Peter Kühnl



Selbstgemachte Tortelloni mit Trüffelüllung

Schlemmen mit Burgblick — kulinarisch unterwegs im Nürnberger Land



Aktiv sein und gutes Essen genießen gehört im Nürnberger Land, das sich zwischen der namensgebenden fränkischen Metropole und der Oberpfalz erstreckt, seit jeher zusammen. Mit den neuen Schlemmertouren wird das Angebot für Gourmets erweitert: Zu Fuß oder mit dem Rad geht es zu prämierten Produkten wie Schäumele vom Weideschwein oder Krautwurst, die beim Spezialitätenwettbewerb der Metropolregion Nürnberg gekürt wurden. Tipp: Die Touren sind mit dem ÖPNV gut zu erreichen.

Neunmal wurde im Nürnberger Land das Prädikat „Unsere Originale“ vergeben, an Spezialitäten, die typisch und untrennbar mit der Region verbunden sind. „Die Schlemmertouren führen zu Gasthäusern und Direktvermarktenden, bei denen man diese besonderen, lokal produzierten Spezialitäten probieren kann“, sagt Petra Hofmann vom Nürnberger Land Tourismus. Zum Beispiel bei der Genussstour „Schlösser, Schluchten, Schlemmen“. Die 15 Kilometer lange und ca. vier Stunden dauernde Wanderroute führt durch die eindrucksvolle Bitterbachschlucht sowie weitläufige Mischwälder und verbindet die mittelalterliche Kleinstadt Lauf mit der Vier-Schlösser-Gemeinde Heroldsberg. Los geht es in Lauf, S-Bahnhof Lauf links der Pegnitz. Originale auf der Tour sind zum einen der Honig-Bienenbrand-Schokoladentraum, ein Gemeinschaftsprodukt der Imkerei „Das Bienenkörbchen“ und der Brennerei „Die Destille“. Zum anderen die Krautwurst auf Schloss Oedenberg,

das bereits in der fünften Generation von Familie Fensel bewirtschaftet wird; in der schlosseigenen Metzgerei werden täglich frische Wurstwaren hergestellt. Schlemmen mit Burgblick ist typisch fürs Nürnberger Land, dessen Landschaft durch zahlreiche Burgen und Schlösser geprägt ist.

„Im Schatten der Houbirg“ führt die 24 Kilometer lange, mittelschwere Radrunde entlang des Happurger Stausees und auf die Albflächen rund um Alfeld. Die typische Landschaft der Frankenalb mit ihren Dolomithfelsen, verträumten Tälern und aussichtsreichen Hochflächen begleitet diese Tour. Die reine Fahrtzeit beträgt zwei Stunden. Unterwegs bietet sich die Möglichkeit, das Nationalgericht des Nürnberger Lands zu verkosten, das unter den prämierten Spezialitäten nicht fehlen darf: Ein Schäumele vom Weideschwein, serviert im Landgasthof Zur Schmiede in Lieritzhofen. Flüssiges Gold dagegen ist das Veldensteiner

Rotbier, für das man eine Pause in der Kainsbacher Mühle einlegen sollte. Es steht in der Tradition des „Nürnberger Rotbieres“, das seit dem Mittelalter nach eigenen Braugesetzen gebraut wird. Die Lust auf Süßes stillt der Bio-Frühjahrsblüten- und Sommertracht-honig, der gleich um die Ecke bei „Die Honigwanderer“ erhältlich ist. Start- und Zielpunkt ist der S-Bahnhof Happurg.

Die 15 Kilometer lange, aussichtsreiche Genussstour Frankenweg führt durch den Süden des Naturparks Fränkische Schweiz-Frankenjura mit seinen bizarren Felsformationen und weitläufigen Wäldern. Nach dem Start in Hersbruck (Bahnhof rechts der Pegnitz) quert man die „Hausberge“ Michelsberg, Kleiner und Großer Hansgögl, bevor der Weg am Albrauf entlang zur Felskanzel des Glatzensteins führt. Von dort geht es durch Wälder und an Feldern vorbei bis nach Reichenschwand (Bahnhof Reichenschwand), Dauer ca. viereinhalb Stunden. Vor dem Start sollte man einige „Originale“ in den Wanderrucksack packen, um gut gerüstet für den kleinen Hunger zu sein: Die Bauernstadtwurst der Metzgerei Hartmann und die Obstsäfte der Streuobstinitiative Hersbrucker Alb e.V., genannt „Pomme 200“, da sich im Streuobstortengarten der Initiative mehr als 200 unterschiedliche Apfelsorten befinden. Man bekommt sie in der „Mahlzeit“ oder im Biomarkt Hersbruck.

Eine ganz besondere Spezialität gibt es allerdings nur zu Zeiten der frän-

kischen Kirchweih, „Kerwa“ oder „Kirwa“ genannt: Die Vogelsuppe im Landhotel Grüner Baum Kühnhofen, die übrigens nicht aus Geflügel, sondern aus Innereien besteht. „Vor den Kirchweihfesten wurde mehr Vieh geschlachtet; der Gasthof Vogel in Pommelsbrunn verarbeitete als erster die leicht verderblichen Innereien zu einer Suppe“, weiß Petra Hofmann. Nach und nach übernahmen andere Gasthäuser diesen Brauch, bis die Vogelsuppe zu einem festen Kerwa-Bestandteil wurde. Denn auch Brauchtum und Kulinarik gehören im Nürnberger Land zusammen.

Nürnberger Land Tourismus

Waldluststraße 1

91207 Lauf a. d. Pegnitz

Tel. 09123/950-6062

E-Mail: urlaub@nuemberger-land.de

<https://urlaub.nuemberger-land.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

