

Text: Gourmet Classic

Hotel Blü in Bad Hofgastein

Wenn das Leben Blüten treibt ...

Fotos: © Gourmet Classic



Ein in die Jahre gekommenes Hotel, welches umfunktioniert und verkauft werden sollte, zwei Freundinnen aus Kindertagen, die sich blind verstehen — mehr braucht es manchmal nicht zu einer kühnen Idee. **Eva Eder** und **Bibiana Weiermayer-Schmid** wagten den Sprung und schufen mit viel Liebe, Herzblut und frischen Ideen am Marktplatz in Bad Hofgastein eine neue Oase für Urlaub in einer ganz ungezwungenen Form.

Das **Hotel BLÜ** tanzt schon optisch aus der Reihe am Marktplatz im recht traditionellen Bad Hofgastein im

Gasteiner Tal. An den fröhlich bunten Kunststoffsesseln und Hockern, die nicht nur auf der Außenterrasse sondern ganz unverfänglich auch direkt bis in den Marktplatz hinein stehen, kommt man nur schwer vorbei, da sie so einladend sind.

Im BLÜ sollen keine Barrieren entstehen. Tagesgäste und Einheimische sind im Haus immer willkommen. Sehr oft wuselt Eva Eder zwischen den Tischen herum, plauscht fröhlich mit den Gästen, trägt hier und da ein Geschirr ab. Ganz bewusst gelangt der Gast beim Eintreten ins Hotel zuerst an die Bar. Die Rezeption wurde gekonnt

in den nicht direkt einsehbaren Bereich verlagert. Das komplette Erdgeschoss samt Küche wurde hier umgebaut und aufgefrischt sowie hinter das bestehende Hotelgebäude ein völlig neuer Komplex angebaut mit viel warmem Holz vor und auf den Balkonen. Bei den Zimmern, die in altrosa, türkis oder dunkelblau gehalten sind, fällt die Wahl auf den Favoriten schwer.

Spätestens beim Betreten des Dachgartens im HimmelBLÜ Spa stellt sich Urlaubsfeeling ein: Dichter, kurzer Rasen lädt ein zum Barfußlaufen und die Liegestühle zum Relaxen. Ein Mix aus bunten Wiesenblumen erinnert an die Unbeschwertheit der Kindertage. In

der neuen Relax Area des BLÜ Hotel stehen den Gästen eine 90°C und eine 50°C Biosauna zur Verfügung. Von den Liegen der Spa-Terrasse aus präsentiert sich die malerische Gasteiner Bergwelt.

Die Küche des Hauses setzt dem gesamten Hotelkonzept die „Blüte auf“. Etwas völlig Neues wird hier in Bad Hofgastein geboten. Der österreichische Starkoch **Wini Brugger**, den seine Karriere über die Schweiz nach Tel Aviv, Hongkong, Dubai und Sydney führte, entwickelte für



Text: Gourmet Classic

Hotel Blü in Bad Hofgastein

Wenn das Leben Blüten treibt ...

Fotos links/rechts: © Hotel Blü



das BLÜ die BLÜKitchen. In seinen Kreationen bündelt er die Erfahrung und Einflüsse aus diesen Stationen seines Schaffens. So finden sich auf der Speisekarte die Bettlerente im Blätterteig mit Brennessel neben Alpensushi-Mix mit Wasabi und Umami Spice Opium wieder, oder die Tiroler White Tiger Bio-Gemele und Bloody Sellerie Suppe in der eigenen Wurzel. Zunge und Augen geraten in vollste Verückung und treiben gleichemassen BLÜten. Doch auch der klassische Schweinsbraten vom Bio-Jungschwein ist auf der Speisekarte zu finden.

Das Frühstücksbuffet im BLÜ sucht an Abwechslungsreichtum und Vielfältigkeit seines Gleichen. Wer lieber länger schlafen mag, ist später einfach à la carte. Und wer des Nachts noch kulinarische Gelüste hat, bekommt ebenfalls noch etwas gezaubert.

So gestärkt sind die Urlauber bestens gerüstet für Unternehmungen in die Gasteiner Bergwelt. Im Winter kommen Skifahrer bis auf 2.700 Meter Höhe und können auf über 200 Pistenkilometern bestens Abfahrtski betreiben. Unterschiedlichste Langlaufloipen starten direkt im Bad Hofgasteiner



Kurpark. Sportgastein bietet Husky-Workshops für Schlittenfahrten an. Diejenigen, die auf weniger Tempo stehen, können nach einer kurzen Einführung auf Schneeschuhen mit einem Husky an der Leine durch die Winterlandschaft stapfen.

Außerdem ist das Hotel BLÜ ein zertifiziertes Mitglied von Mountainbike Holidays und bietet geführte Touren mit Lokalmatadoren an. Ob Aktivurlaub oder einfach nur die Seele baumeln lassen — das BLÜ ist der beste Platz dafür im Gasteiner Tal.

Willkommen im



**Kaiser-Franz-Platz 1
5630 Bad Hofgastein
Österreich
T +43 6432 6230
info@hotelblue.at
www.hotelblue.at**



Eva Eder und Wini Brugger

Fotos: © Gerhard Wolkersdorfer / Hotel Blü



Foto: © Gourmet Classic

Überraschung! Themen-Menüs offenbaren die „Versteckte Vielfalt“ des Brixentals

Ein Profi-Koch aus Westendorf lässt seine Gäste Kind sein und überrascht sie mit kreativen Themen-Menüs an geheimen Orten.

Das Brixental inmitten der Kitzbüheler Alpen lockt an vier Freitagen im Oktober mit ganz besonderen Menü-Abenden. Die Details? Top Secret. Der Westendorfer Profi-Koch **Peter Laiminger** möchte seine Gäste neben der Location mit der Vielfalt heimischer Produkte überraschen. Fleisch, Käse und Schnäpse stammen von lokalen Bauern und Betrieben. Kräuter und Pilze sammelt Peter Laiminger selbst vor der Haustür. Gute Kochkunst, ausgewogene Zutaten und mit Liebe zubereitet — alles Weitere bleibt geheim.

www.brixental.com

Ein wenig blindes Vertrauen braucht es schon für ein Menü der „Versteckten Vielfalt“. Denn bis auf Datum und Uhrzeit wissen Teilnehmer nichts. Erst am Vortag erhalten sie per E-Mail einen Treffpunkt, von dem aus sie per Shuttle zum Veranstaltungsort gebracht werden. Der kann alles sein — vom verlassenen Industriebau bis hin zum stillgelegten Handwerksbetrieb. Sie haben lediglich gemeinsam, dass sie eigentlich nicht öffentlich zugänglich sind. Die Menüs orientieren sich thematisch an der Location. Alles Weitere: Ein Geheimnis.

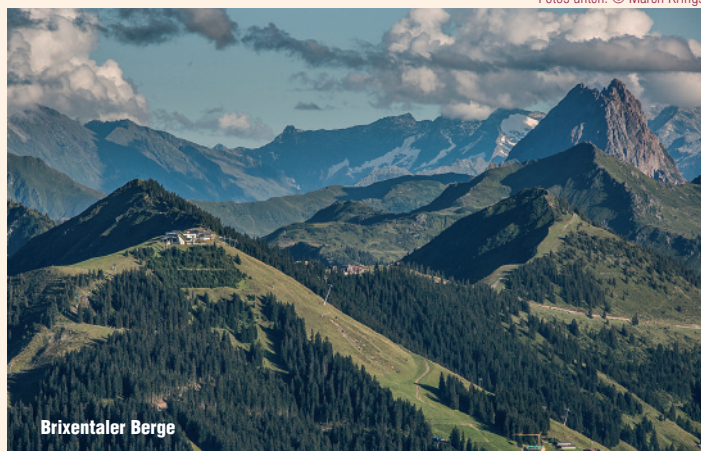
Was allerdings kein Geheimnis ist, ist der Kopf hinter der „Versteckten Vielfalt“. Der Westendorfer Peter Laiminger (30) hat in Brixentaler Hütten und namenhaften Restaurants in Wien und London gekocht. Seit 2020 ist er zurück in der Heimat, sein Catering- und Private-Cooking-Service „Wanderlokal“ ist nun Veranstalter der „Versteckten Vielfalt“. „Wir sind froh, Peter Laiminger als Partner gewonnen zu haben“, sagt Stephan Bannach vom Tourismusverband Kitzbüheler Alpen — Brixental. Denn hier setzt man schon lange auf besondere kulinarische Genüsse und baut das Angebot kontinuierlich aus. Etabliert sind etwa die gut 20 KochArt-Betriebe, die sich allesamt der regionalen Küche auf hohem Niveau verschrieben haben. Der Impuls kam vom Brixental, inzwischen sind die gesamten Kitzbüheler Alpen mit an Bord.



Peter Laiminger

Auch Peter Laiminger ist beim Kochen besonders wichtig, regionalen, traditionellen und vermeintlich langweiligen Produkten neuen Glanz zu verleihen. „Durch meine Zeit im Ausland hat sich mein Blick für das Bodenständige und Ursprüngliche geschärft“, erzählt der Profi-Koch, „und obwohl ich die Tiroler Klassiker wie Kaiserschmarrn oder Käsespätzle liebe, kann unsere heimische Küche noch viel mehr. Die Produkte sind so vielseitig einsetzbar. Damit werden wir unsere Gäste sicher überraschen.“

Die Zutaten, die Peter Laiminger bei seinen vier Menüs im Rahmen der „Versteckten Vielfalt“ verwendet, stammen größtenteils aus dem Brixental bzw. aus den Kitzbüheler Alpen. Das Almschwein kommt von der Holz- und Käsealm am Penningberg oberhalb von Hopfgarten, das Lamm vom Ascherhof und das Kalb vom Schermerhof, beide in Westendorf. Auch mit lokalen Käsereien arbeitet der 30-Jährige eng zusammen — für eins der Gerichte entsteht extra eine Spezialanfertigung, die es nicht zu kaufen gibt. Sogar die Getränke haben Regionsbezug: Für Weinbegleitung sorgt die Vinothek Weinkiste in St. Johann in Tirol, Edelbrände liefern die Brennerie Aggstein in St. Johann in Tirol und Erber in Brixen im Thale. „Die gesamte Aperitif-Karte ist regional“, betont Peter Laiminger stolz. Er selbst sammelt bereits Kräuter und Beeren im Wald und im Garten für ein Getränk auf Gin-Basis.



Brixentaler Berge

Dass ihm seine Gäste blind vertrauen müssen, ist dem Profi bewusst. „Man sollte schon ein wenig Mut mitbringen. Es muss sich aber keiner Sorgen machen“, lacht er. Peter Laiminger plant seine Gerichte sehr sorgfältig — Innereien etwa stehen ganz sicher nicht auf der Speisekarte. Gute Kochkunst, ausgewogene Zutaten und mit Liebe zubereitet — zumindest das wird keine Überraschung sein.

Für ein Menü der „Versteckten Vielfalt“ inklusive Shuttle zahlen Teilnehmer 68 Euro pro Person. Weinbegleitung kostet zusätzlich 23 Euro, Saftbegleitung 18 Euro. Termine sind der 8., 15. und 22. Oktober. Interessierte buchen telefonisch (+43 (0) 57507 2100) oder per Mail (info@kitzbuehel-alpen.com) beim Tourismusverband Kitzbüheler Alpen — Brixental.

Infos zur Region: Das Brixental



liegt mitten im Herzen der Kitzbüheler Alpen. In den drei Orten Brixen im Thale, Kirchberg in Tirol und Westendorf leben rund 10.500 Einwohner. Die Region punktet mit vielseitigen Sport- und Freizeitmöglichkeiten ebenso wie mit Angeboten für Genießer. Besonderer Tipp sind die KochArt-Betriebe, die regionale Küche neu interpretieren. Mit seinen vorbildlichen Stornobedingungen garantiert das Brixental eine flexible Urlaubsplanung. Übrigens: Die Gästekarte, die es automatisch beim Check In gibt, gilt als Ticket für den Regionalverkehr.

Weitere Infos:

Tourismusverband Kitzbüheler Alpen — Brixental, Dorfstraße 11, A-6365 Kirchberg in Tirol, Tel.: +43 (0) 57507 2000, info@kitzbuehel-alpen.com

www.brixental.com

Deftiges Herbstvergnügen — drei Grillrezepte für die Outdoorküche



Ohne Zweifel, Grillen gehört zum Sommer wie Eis essen, Baden oder am Lagerfeuer philosophieren. Dabei kann man die Saison getrost ausweiten: Mit Sonnenschein und frischer Luft um die Nase grillt es sich bestens — ob man die Köstlichkeiten im weiteren Verlauf nun drinnen genießt oder die Temperaturen sogar noch ein Beisammensitzen auf der Terrasse oder im Garten zulassen. Und je später im Jahr, desto besser schmecken doch die herzhaften Fleischgerichte. Der Profi Giuseppe Messina liefert im Rahmen der Kampagne „Bayern glüht“ drei schöne Rezeptideen für herbstlichen Grillspaß.

Immer wieder rückt der erfahrene Gastrocoach und Koch Giuseppe Messina in Zusammenarbeit mit dem Bayerischen Staatsministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten hochwertige Produkte aus Bayern in den Mittelpunkt. Sie alle tragen das

Siegel Geprüfte Qualität — Bayern (GQ Bayern). Ein Steckpferd des Profis ist die Zubereitung der feinen Zutaten auf dem Grill. Dabei endet seine Grill-Saison keineswegs mit den Sommerferien. Solange es nicht stümt und schneit, lässt er die Holzkohlen für den ultimativen Gaumenschmaus glühen. Dabei zeigt er sämtliche Raffinessen des Grillhandwerks als festen Bestandteil der anspruchsvollen Küche. Lediglich ein paar nützliche Helfer wie feuerfeste Töpfe und Pfannen und ein Grillthermometer sollten nicht fehlen.

Im Dutch Oven (oder Feuertopf) — ein gusseiserner Topf, den man direkt auf die Glut setzt oder über ein Feuer hängt — schmort er ausgelöste Rehschlegel bei maximal 60 Grad bis sie rosa, saftig und zart auf der Zunge zergehen. Dabei leisten die Kohlen, die

zusätzlich auf den schweren Deckel gelegt werden, wertvolle Arbeit von oben. Die besonderen Gewürze, die im Teebeutel ihren intensiven Geschmack ans feine Sößchen abgeben, und ein Brezenknödel-Soufflé als Beilage runden das exzellente Schmorgericht ab. Nicht weniger zart gelingt ihm auf dem Grill das Lamm, das er zusammen mit gesundem Graupenrisotto und Brennessel-Pesto serviert. Einfach und schnell, aber genauso köstlich sein Steak-Rezept: Ein gut gereiftes Skirt-Steak scharf anbraten, mit einer Marinade aus Honig, Senf und Whiskey bepinseln und indirekt im Grill bei circa 53 Grad Celsius ruhen lassen — in Kombination mit gut gewürzten

Ofenkartoffeln ein Gedicht.

Oberstes Credo des sympathischen 45-Jährigen aus Bayern ist die Verwendung hochqualitativer Zutaten: „Mit dem Kauf von GQ Bayern — Produkten unterstützen wir nicht nur die heimische Landwirtschaft. Gerade beim Fleisch geht es zum Beispiel um kurze Transportwege und die gesicherte Herkunft. Das schmeckt man einfach — immer!“

Weitere Infos zur Kampagne Geprüfte Qualität — Bayern, zur Person Giuseppe Messina sowie zahlreiche Grill-Rezepte auf der Website:

www.gq-bayern.de/bayernglueht/

Die Direktlinks zu den Rezepten inklusive der Beilagen zum Download hier:

Reh im Feuertopf mit Brezenknödel-Soufflé

Lammrücken mit Graupen und Brennessel-Pesto

Skirt Steak mit Whisky Honig Marinade und Ofenkartoffeln



Eine reife Leistung

Dry Aged — das ist Musik in den Ohren der anspruchsvollen Steak-Genießer. Die Fleischerei **Goritschnigg** in Velden am Wörthersee hat in den letzten Wochen weder Kosten noch Mühen gescheut, um ihre Kunden mit einer echten Attraktion zu begeistern. Ein neuer, beeindruckender Reiferaum für Dry Aged Beef wurde errichtet, der aromatisches, zartes Fleisch hervorbringt und eine zu 100 Prozent nachhaltige Reifung ermöglicht. Umgeben von leuchtenden Salzsteinen, in warmes Ambiente-Licht getaucht, verführt die neue Dry Aging Area zum kulinarischen Hochgenuss.

Der Premium Meat Ager der Fleischerei Goritschnigg ist weit mehr als ein „State of the Art“-Reiferaum, sondern auch ein echter Hingucker. Stylish gestaltet, bis ins letzte Detail designt, rückt das exklusive Klimamöbel die besten Stücke vom Rind in

den Fokus. Verglaste Flächen geben den Blick auf die Köstlichkeiten frei. Die honiggelb leuchtenden Salzsteine sind die perfekte Background-Beleuchtung für ein exklusives Flair — und diese haben noch eine wichtige Funktion: Der Reifeprozess wird ausschließlich mit Hilfe von Salz umgesetzt. Echte Himalaya Salzsteine reichern die Luft mit Salz an und lassen das qualitativ hochwertige Fleisch zu einem einzigartigen Dry Aged Beef reifen. Per gezieltem Luftstrom mit definierter Luftfeuchtigkeit wird das Salz aus den Steinen gelöst und in dem Meat Ager verteilt. Die feinen Salzpartikel fördern einerseits durch ihre hygroskopische Wirkung den Prozess der Trocknung, andererseits wirkt das Salz keimhemmend. Das bedeutet, dass das Fleisch völlig natürlich ohne jegliche Zusätze trocknen kann. Aktivkohlefilter und UV-Lampen, wie man sie von bis-



Knusprige Rippel

herigen Ager kennt, gehören der Vergangenheit an. Mit dem neuen Ager hat sich Familie Goritschnigg für die echte Premium-Klasse entschieden: Ausschließlich VC4A-Stahl, Spezialdichtmittel aus der Seefahrt und gold-eloxierte Edelstahl-Verdampfer sind in dem Ager verbaut. Diese sind nicht nur besonders hochwertig und langlebig, sondern auch ohne spezielle Chemikalien umweltfreundlich und sicher zu reinigen.

Ebenso premium wie die begehrte Reifekammer selbst ist das Dry Aged Beef, das diese hervorbringt. Das in der Luft gelöste Salz sorgt in dem zwischen vier und acht Wochen dauernden Reifeprozess, bei dem das Fleisch durch Verdunstung ca. 30 Prozent seines Gewichts verliert und dabei das Aroma in gleichem Maße konzentriert, für eine Geschmacksintensität, die mit herkömmlichen Dry-

Aging-Verfahren nicht erreichbar ist. „Der Geschmack von salzgereiftem Dry Aged Beef ist unübertroffen.“, berichten die Brüder Thomas und Michael Goritschnigg.

Seit über 125 Jahren garantiert der Familienbetrieb Goritschnigg für hochqualitative Fleisch- und Wurstspezialitäten. Zahlreiche nationale und internationale Auszeichnungen zeugen von der Exklusivität der Produkte der Fleischerei am Casinoplatz in Velden. Die Goritschniggs sind eine große Familie: Fleischermeister Thomas Goritschnigg führt die Fleischerei bereits in vierter Generation. Michael — sein Bruder — leitet das Steakhaus, das sich nur wenige Schritte von der Fleischerei am Seecorso befindet. Das kleine, feine GORITSCHNIGGS Hotel liegt ebenfalls am Casinoplatz.

www.goritschnigg.com



Fleischermeister mit Leidenschaft



Vielseitige Burger für jeden Geschmack

untitled

Einfachheit ist die Konzentrierung
von Intelligenz,
fokussiert auf Qualität

untitled selection gin



Old Tom ist eine ursprüngliche Variante des Gins und wird noch heute nach einem Originalrezept aus dem 19. Jahrhundert hergestellt. Seine Zutaten sind handverlesen von unserem Master-Taster und geben ihm seine intensive pflanzliche Note, die durch eine leichte Süße harmonisiert wird und zusammen ein komplexes Geschmackserlebnis ergibt.

Mitte des 19. Jahrhunderts wurde Gin in Fässern transportiert, gelagert und ausgeschenkt. Nach der Destillation ruht dieser Gin etwa 4 Wochen in Scotch-Whisky Fässern, was ihm seine weiche und milde Note verleiht. Klassische Ginkräuter, von denen Wacholder und Koriander dominieren, sind handverlesen von unserem Master-Taster. Ein außergewöhnlicher und aromatischer Gin – alter Tradition verpflichtet.

Ein traditioneller englischer Likör – ein ausgesprochen fruchtiges Geschmackserlebnis. Wilde Schlehen, die nach dem ersten Frost geerntet werden, sind handverlesen von unserem Master-Taster. Sie werden für mehrere Monate in Gin eingelegt bevor natürlicher Zucker zugesetzt wird. Das Resultat ist ein tief rubinroter Likör mit geringem Alkoholgehalt.

SHOP: <https://www.banneke.com/untitled>



untitled selection rum



Leicht goldfarben und frisch präsentiert sich der untitled 5 Jahre mit dem für Rum üblichen 40% Alkoholgehalt. Er unterscheidet sich von seinen Begleitern vor allen Dingen durch die 5-jährige Lagerung im Fass. Genießen Sie ihn pur oder mit Cola gemixt als "Cuba Libre".

Der untitled Falernum ist ein auf Rum basierender Likör mit vollmundigen exotischen Aromen der Karibik. In der Tiki-Kultur der 1950er und 60er Jahre erfreute sich der Falernum in den USA großer Beliebtheit. Genießen Sie diesen *punch au rhum* gekühlt auf Eis, mit Champagner oder mit Sodawasser als Aperitif.

Eine wahre Spezialität stellt der untitled 73% dar, bei dem es sich aufgrund der Tatsache, dass sein Alkoholgehalt über 57,15% liegt, um einen sogenannten Overproof Rum handelt. Durch das besondere Herstellungsverfahren behält er seine wichtigen Inhaltsstoffe und somit seine Würze. Genießen Sie ihn in Cocktails wie dem Zombie, dem Mai Tai, dem Planters Punch oder als Longdrink auf Eis mit Ginger Ale bzw. Ginger Beer und Limette.

Kulinarisches Inselglück

Sternkoch Daniel Raub feiert sein

Festivaldebüt auf Sylt

Sternkoch **David Raub** steht für intensive Geschmacksnuancen und eine ausdrucksstarke Küche, die mit verschiedenen Texturen überrascht. Anlässlich des 35. Schleswig-Holstein Gourmet Festivals schlägt es den 38-Jährigen am 31. Oktober und 1. November 2021 nach Sylt, in das *„Fitschen am Dorfeich“*. Hier wird er gemeinsam mit Patron Manfred Fitschen und dessen Schwiegersohn Cristian ein 5-Gänge-Menü zubereiten, das für Feinschmecker-Stunden sorgen wird. Der gebürtige Niedersachse Daniel Raub verantwortet die Küche im familieneigenen Restaurant *„Genießer Stube“* in Friedland. Der Weg zum Koch war keineswegs vorgezeichnet: Seine Mutter Karin erinnert sich, dass der junge Daniel am Ende seiner Schulzeit ein Praktikum bei einem Steuerberater gemacht hat. Dabei wurde ihm schnell klar: So soll seine Zukunft nicht aussehen. Deshalb entschied er sich für eine Ausbildung zum Koch im Restaurant *„Hohenhaus“* im



Foto: © Stephan Beuermann

David Raub

Foto: © Fam. Fitschen



Familie Fitschen

hessischen Herleshausen, das mit einem Michelin-Stern ausgezeichnet war. Ein wichtiger Mentor auf seinem Weg in die Spitzenküche war Drei-Sterne-Legende Dieter Müller im *„Schlosshotel Lehrbach“*. Was Raub in verschiedenen Top-Stationen lernte, setzt er inzwischen im heimischen Betrieb um. Mit großem Erfolg: Seit 2014 leuchtet über der *„Genießer Stube“* ein Michelin Stern. Vom Gault Millau gibt es 16 Punkte und folgendes Lob: „Raub konzentriert sich auf wenige, aber immer stimmige Komponenten und verzichtet auf alles Unnötige auf dem Teller.“

Familie Fitschen freut sich auf den produktfokussierten Küchenkünstler, der selbst sagt: „Echter Genuss entsteht, wo sich die Dinge gegenseitig tragen und so fast wie von selbst zu etwas Unverwechselbarem werden.“ Da Dieter Müller der Bruder von Verena Fitschen ist, ist die Spannung groß, was Daniel Raub aus der Hochküche verinnerlicht hat. Den Lockdown haben die

Fitschens genutzt, um Zimmer, Küche sowie das Restaurant zu modernisieren. Plätze für 175 Euro pro Person inkl. 5-Gänge-Menü und begleitender Getränke sind buchbar unter info@fitschen-am-dorfeich.de oder Tel. 04651-32120.



Kulinarisches Inselglück

Foto: © Jens Schmidt

Jan-Philipp Berner gibt seinen Einstand auf Amrum

Ein Sternekoch, der sonst auf Sylt für das perfekte Inselglück sorgt, zieht es zur 35. Saison des Schleswig-Holstein Gourmet Festivals nach Amrum: *Jan-Philipp Berner*. Normalerweise verzau-

bert er gemeinsam mit Johannes King die Gäste im *Söl'ring Hof*. Am 6. + 7. November 2021 zeigt er im *Seeblick Genuss und Spa Resort* auf der Nachbarinsel sein exzellentes Können. Mit gerade mal 33 Jahren gehört er bereits zu den renommiertesten



Foto: © Susanne Pläß



Jan-Philipp Berner

Nicole und Gunnar Hesse - die Gastgeber im Hotel & Restaurant Seeblick



Foto: © Hotel & Restaurant Seeblick

Spitzenköchen Deutschlands! Zu seinen wichtigsten Lehrmeistern zählen Jörg Müller, Johannes King und Nils Henkel. Während seiner Wanderjahre erhielt er bereits erste Auszeichnungen. 2013 kehrte der gebürtige Göttinger zurück zum *'Söl'ring Hof'*. Dort sorgt er seither als Küchenchef mit Patron *Johannes King* für eine authentische, norddeutsche Küche mit Fokus auf in Vergessenheit geratene, regionale Produkte. Das Duo wurde 2019 vom Gault Millau zum *'Koch des Jahres'* gekürt. Zum neuen Jahr 2022 wird er Johannes King als Gastgeber im *Söl'ring Hof* beerben. Wer diesen talentierten Produktveredler Jan-Philipp Berner auf Amrum nicht verpassen möchte, bucht für 160 Euro einen Platz bei den Seeblickern unter mail@seeblicker.de oder Tel.: 04682-92 10.

Weitere Infos stehen unter:

www.gourmetfestival.de

Urlaub umgeben von sanften Hügeln, Reben und Tieren

Foto: © Jan Miklin / CzechTourism



Burgruinen von Pálava

Südmähren ist die bekannteste Weinregion des Landes im Südosten von Tschechien. Die an Österreich grenzende Region bietet Hof- und Weinromantik pur. Genießer, die Naturerlebnisse und Ruhe fernab der Städte schätzen, finden hier ein schönes Spätsommerziel.

Wein und köstliche Mahlzeiten

Der romantische Biobauernhof **Ekofarma Jáňův dvůr** liegt in der südmährischen Weinbaugemeinde **Nový Přerov**. Der weitläufige, historische Hof ist ein wahres Idyll, wo einen nicht nur das Meckern der Ziegen weckt, sondern auch ihre Milch in Form

von köstlichem Ziegenkäse Genuss pur verspricht. Außerdem werden Produkte aus eigener Schafwolle hergestellt sowie verschiedene Sorten kaltgepresster Öle. In einem kleinen urigen Wirtshaus warten weitere regionale Produkte, die zu köstlichen originalen Mahlzeiten verarbeitet werden. Für den aktiven Ausgleich laden dutzende Wege auf eine Radtour oder einen Ausritt ein, um Landschaft und Wein aus der Umgebung zu genießen. Vom Kind bis zum erfahrenen Reiter kommt hier jeder auf seine Kosten. Zur Übernachtung steht entweder die Pension bereit oder die Obstwiese für Zelt und Camper.

Nachhaltiger Weinanbau

Klein und fein geht's hier zu: Im Biobetrieb **Weingut Drmola** nördlich von Mikulov, wenige Kilometer vom Weingut unter der Burg entfernt, dreht sich alles um den nachhaltigen Weinanbau. Im luxuriösen **TOSCA** in Nechory bietet das renovierte Landhaus mit modernen Elementen ein sehr stilvolles Ambiente. Im Garten, der nahtlos in den Weinberg übergeht, lässt es sich grillen oder im eigenen Whirlpool entspannen — dazu natürlich bester Rebsaft.

Die Familie der **Pension Pastuška** empfängt ihre Gäste eher rustikal im traditionell mährischen Stil.

Das hochwertig renovierte Anwesen mit Schilfdach bietet auch in den Zimmern originale Möbel. Im Restaurant wird eigener Wein serviert, hausgemachte Kuchen, regionaler Käse oder köstliche Pasteten. In zwei historischen Kellern finden die Weinverkostungen statt.

Schlafen im Weinfass

Das Familien-Weingut unter der Burg, (**Vinařství pod Hradem**) im höchsten Weindorf von Pálava (Pollauer Berge) in **Klentnice** gelegen, zeichnet vor allem die besondere Übernachtungsmöglichkeit aus: In Riesenfässern inmitten der Weinbergs-Terrassen lässt



Foto: © Petr Slavík / CzechTourism



Foto: © Jaroslav Horák / CzechTourism

Urlaub umgeben von sanften Hügeln, Reben und Tieren

Foto: © David Marvan / CzechTourism



es sich in der Früh direkt vom Bett aus beobachten, wie die einzigartige Natur des Landschaftsschutzgebiets erwacht. Der Komplex aus Pollauer Bergen und der Talaue der Thaya wurde 1986 in die UNESCO-Liste der Biosphärenreservate aufgenommen. Die Weinfasszimmer bieten jeglichen Komfort: Strom und Heizung, genau wie in einem weiteren Fass Dusche, Waschbecken und WC. Die besondere Lage bietet ein einzigartig subtropisches Klima für eine erstklassige Qualität der Weine. Genauso außergewöhnlich die Aussicht — die Gäste blicken auf das Schloss Mikulov oder die Burgruinen von Klenčnice und Děvičky.

Entspannen mit Schafen

Zwischen den Weinbergen und Wäldern in der Gemeinde Némčický südlich von Brünn wartet auf der **Farma Ovčí terasy** (Schafterrassen) vor allem eine bezaubernde Aussicht. Vom Restaurant aus hoch oben, wo mit erlesenen Zutaten direkt vom Hof oder aus der Umgebung gekocht wird, schweift der Blick über die südmährische Hügellandschaft. Dazu der Wein aus eigener Produktion. Die Arbeit mit den Schafen dürfen Gäste gern begleiten, oder sie entspannen einfach zusammen mit ihnen auf der Weide. In der Nähe des Dorfes gibt es die Möglichkeit eines Ausritts hoch zu Ross, genau wie ein Schwimmbad. Nur 20 km von der Farm entfernt befindet sich

Foto: © David Marvan / CzechTourism



mit der Kulturlandschaft **Lednice-Valtice** ein UNESCO-Welterbe. Neben Doppelzimmern steht sogar ein Luxuszelt zur Verfügung, das die Naturnähe auch nachts garantiert.

Freizeitspass in der Mährischen Slowakei

Ein größeres Areal, das sich speziell für Gruppenreisende eignet, befindet sich rund um die romantische **Mühle Bukovanský mlýn** bei Kyjov. Diese Region an der Grenze zwischen Süd- und Ostmähren wird auch als „Mährische Slowakei“ bezeichnet. Hier werden von Folklore- und Handwerks- über Wein- bis hin zu verschiedenen Aktivprogrammen einzigartige Arrangements geschnürt. Neben allerlei Tieren wie Pferde, Esel, Schafe und Ziegen

warten auf dem Gelände weitere Freizeitmöglichkeiten wie Bogenschießen, Minigolf, ein Pool oder ein Schießstand. Im Restaurant freuen sich Gäste auf verschiedene Spezialitäten aus der slowakischen und altböhmisches Küche, begleitet von edlen Tropfen aus dem eigenen Weinkeller. Und drumherum: Die malerischen Auenwälder, Weinberge, Obstgärten und fruchtbaren Felder Südmährens, die per Rad oder auf dem Rücken der Pferde entdeckt werden wollen.

Weitere Infos unter:

www.visitczechrepublic.com

CzechTourism



Schloss Mikulov

Foto: © Ladislav Renner / CzechTourism

Wein ist Leidenschaft — „ROTHES GUT MEISSEN“



Tim Strasser

Die beeindruckend hohen Ziegelmauern sind das Wahrzeichen des „*Rothen Gutes*“ in Meissen. Historisches Mauerwerk verziert mit altherwürdigen Steinrosetten. Sie schmücken auch das Etikett der Weinflaschen. Gleich neben der alten Scheune des Hofes, der erstmals 1765 Erwähnung fand, steht das Produktionsgebäude des „*Rothen Gutes*“. In hochmodernen Tankanlagen reifen hier unter den Händen des Winzers *Tim Strasser* die fruchtig-frischen Qualitätsweine: Müller-Thurgau, Grauburgunder, Traminer und Scheurebe, der nur in Sachsen angebaute Goldriesling und Helios, eine Besonderheit, die es als Meißner Wein nur hier gibt.

Lage

Der historische Hof liegt nur rund 15 Gehminuten von der Meißner Albrechtsburg entfernt. Von hier aus öffnet sich der Blick über die Weinberge der Umgebung. Ein romantischer Wanderweg führt direkt vom „*Rothen Gut*“ durch die Weinfelder - 19 Hektar links der Elbe gelegen. Der tonige Lehm-Löß-Boden und das milde Klima bieten hervorragende Bedingungen für Rebstöcke. Die Bewirtschaftung - vom Anbau bis hin zum Keltern - erfolgt als reiner Familienbetrieb, wodurch man die ausgezeichnete Qualität der Weine sicherstellen kann.

Winzer

Chef des „*Rothen Gutes Meissen*“ ist Tim Strasser. Seine Vorfahren wanderten als Deutsche aus Ungarn ein, wo sie bereits in früheren Jahrhunderten Wein anbauten. Seit mehreren Generationen betreibt die Familie in Meissen Landwirtschaft und Weinanbau. In diese Tradition hineingewachsen, schloss Tim Strasser seine Lehre am Staatsweingut „*Schloß Wackerbarth*“ ab — als damals jüngster Winzer Sachsens. Nach einer weiteren Ausbildung zum Techniker für Weinanbau und Önologie und einem Auslandsaufenthalt in Österreich bietet Tim Strasser seit 2010 seine eigenen Weine unter dem Namen: „*Rothes Gut Meissen*“ an.



Wein ist Leidenschaft — „ROTHES GUT MEISSEN“



Vinothek

Ein altes Backhaus aus dem Jahr 1526 das 2016 für Sie liebevoll saniert wurde. Ein kleines gemütliches Örtchen zum Verweilen von Wandergruppen und Weinliebhabern. Hier sind täglich Weinproben, Geburtstage und Firmenfeiern für kleine Gruppen von 8 bis 13 Personen nach Anmeldung möglich. Kleine Speisen wie Flammkuchen und Brezeln werden gerne zur Weinprobe gereicht.



Öffnungszeiten Vinothek:

Nebensaison: 1. November — 31. März

Mo. - Sa. 10:00 Uhr — 16:00 Uhr / So. & Feiertag 11:00 Uhr — 16:00 Uhr

Hauptsaison: 1. April — 31. Oktober

Mo. - Di. 10:00 Uhr — 16:00 Uhr / Mi. — Sa. 10:00 Uhr — 18:00 Uhr

So. & Feiertag 11:00 Uhr — 16:00 Uhr / Buß & Betttag geschlossen

Nach Absprache für Sie da. Aufgrund der hohen Nachfrage bitten wir alle Wandergruppen um eine Reservierung. Reservierung unter rades@rothesgut.de oder 0162/4158078

Weinkellerei Tim Strasser - Rothes Gut, Lehmberg 4, 01662 Meißen
Mobil: 0173 382 52 30, E-Mail: strasser@rothesgut.de, Internet: www.rothesgut.de

ANZEIGE



WINE & DINE

MIT TIM STRASSER

19. NOVEMBER 2021, 18.30 UHR
5-GANG MENÜ
INKLUSIVE WEINBEGLEITUNG
CHF 198.- PRO PERSON

Wine & Dine mit Tim Strasser

Sie erwartet ein hochstehendes 5-Gängemenü mit exklusiver Weinbegleitung. Tim Strasser ist in die Familientradition hineingewachsen und schloss seine Lehre, als damals jüngster Winzer Sachsen, erfolgreich ab. Tim Strasser wird als der „junge Wilde“ gehandelt; das Magazin „Vinum“ zählt ihn zu „Germany's next Topwinzern“. Seit fünf Generationen keltert seine Familie in Meißen. Strasser absolvierte eine Lehre am Staatsweingut Schloss Wackerbarth, eine Ausbildung zum Techniker für Weinbau und Önologie und setzt seit 2010 die Familientradition auf über elf Hektar fort. 2014 zeichnete der Gault&Millau Weinguide ihn mit einer Traube aus. Lobend erwähnt werden die pilzwiderständigen Weissweintrauben Hibernal und Helios, die er als Pionier in Sachsen angebaut hat. Im Leuen finden sich seine Weissweine auf der Karte und können schweizweit exklusiv erworben werden.

5-Gang Menü inklusive Weinbegleitung
CHF 198.- pro Person

Freitag, 19. November 2021, 18.30 Uhr
Ende der Veranstaltung ca. 23.00 Uhr

Reservierungen: carole.wittwer@leuen.ch oder remo.schaellibaum@leuen.ch



Landgasthof Leuen, Birmensdorferstrasse 56, 8142 Uitikon Waldegg

Der beste Koch der Schweiz kocht in Uitikon Waldegg

Foto: © Landgasthof Leuen

Am 4. Oktober 2021 wurde in Baden der Koch des Jahres der Schweiz ausgezeichnet. Der Berufsverband der Schweizer Köche vergibt alljährlich diese sehr begehrte Auszeichnung. Gewinner ist der aus Urdorf stammende **Dominik Altorfer**. Er hat mit seiner Inszenierung mit dem Thema „Roots“ die Jury begeistert und wird nun ein Jahr lang auch das Gesicht, sozusagen der Markenbotschafter der Gilde der Schweizer Köche sein.

Die begehrte Trophäe wurde mit einem Glanzresultat von Dominik Altorfer, Küchenchef im renommierten **Landgasthof Leuen in Uitikon Waldegg** gewonnen.

Der erste Platz ist ein Glanzresultat für den Jungkoch aus Urdorf. Entsprechend stolz äussert er sich zu seinem gewonnenen Titel: „Ich bin überglücklich, diesen Preis gewonnen zu haben. Er ist mir sehr wichtig, denn das Finale ist anspruchsvoll und als Sieger ist man dann ein Jahr lang das „Gesicht des Jahres“ des Schweizer Kochverbandes. Man erreicht eine hohe Glaubwürdigkeit, Menschen werden auf einen aufmerksam und es hilft

natürlich auf jeden Fall im Daily Business“. Auch sein Arbeitgeber, Remo Schällibaum vom Landgasthof Leuen zeigt sich begeistert: „wir schätzen uns glücklich Dominik bei uns zu haben und gratulieren ihm zum gewonnenen Titel“.

Das Motto des diesjährigen Wettbewerbs hieß „Roots“. Dominik Altorfer begeisterte die Jury mit seiner Leistung restlos. Bewertet wurden etwa die Vorbereitung, die Geschichte mit der das Menue präsentiert wurde, resp. ob der Koch dem gesetzten Thema gerecht wurde. Das Material wurde ebenfalls bewertet und natürlich dann das Endprodukt wenn es auf dem Teller liegt. Dominik Altorfer hat sich für ein spezielles Menue entschieden: „vorgeschrieben waren 3 Gänge. Ich habe mit einem Amuse bouche gestartet, das einen Prolog zum Hauptgang darstellt. Dazu habe ich eine Geschichte aus meiner Kindheit gewählt: Als Kind habe ich oft in Umäsch im Kanton Appenzell auf einem Bauernhof gearbeitet. Also habe ich etwas von einem Appenzeller Kalb verarbeiten: Bäggli, Filet und Milken. Das hat sich dann auch in den



Hauptgang fortgesetzt. Mir ist wichtig, dass alle Teile eines Tieres verwendet werden, das möchte ich klar zum Ausdruck bringen. Zum Dessert habe ich dann Randen (eine Wurzel) verarbeitet, aussergewöhnlich, ich weiss — aber es schmeckt himmlisch“.

16 Punkte-Küche. Heute verzaubert Dominik Altorfer als Küchenchef seine anspruchsvollen Gäste im renommierten Landgasthof Leuen in Uitikon Waldegg.

Herkunft bestimmt Werdegang

Dominik Altorfer stammt aus einer Gastronomen-Familie. Sein Grossvater war Gastronom und auch seine Eltern waren Gastronomen. Der berufliche Werdegang wurde ihm sozusagen in die Wiege gelegt. Dominik steht aber nicht nur in der Küche, er pflegt vielseitige Freizeitbeschäftigungen, wie zum Beispiel sein Engagement im Vorstand des Vespa Club Zürich. Er selbst ist stolzer Besitzer einer Vespa aus dem Jahr 1962, eine der ersten 125ccm-Modelle die es gab, wie er betont.

Werdegang mit Stationen an renommierten Adressen

Dominik Altorfer, Jahrgang 1996 ist in Urdorf geboren. Nach einer Lehre bei Candrian Catering (Bahnhofbuffet Zürich) verschlug es den ehrgeizigen Jungkoch für eine Saison ins Waldhaus Flins. Die nächsten Stationen werden ebenso spannend sein: vom Atlantis Hotel Zürich bis hin zum Restaurant 1904 by Lagonda, eine Top Adresse mit



Impression aus der Küche von Dominik Altorfer

Foto: © Landgasthof Leuen



LANDGASTHOF
LEUEN

LANDGASTHOF LEUEN

BIRMENSCHWANDSTRASSE 56, 8142 UITIKON WALDEGG

TEL.: 044 406 15 00 / WEB: WWW.LEUEN.CH

Die neue Perle der VRetreats Luxury-Collection in Mailand

Die VRetreats Hotels wachsen weiter. Nun zählt auch das *Hotel Palazzo delle Stelline* in der italienischen Metropole Mailand zu der Hotelgruppe, die der italienischen Gastfreundschaft alle Ehre macht. Als Teil der Luxury-Collection der VRetreats Hotels reiht sich der *Palazzo delle Stelline* wunderbar in eine Liste besonders sehens- und erlebenswerter Adressen für Italien-Genießer ein. In einem ehemaligen Kloster im historischen Stadtzentrum, gleich neben der Kirche Santa Maria delle Grazie mit den berühmten Fresken von Leonardo da Vinci, residieren Liebhaber von Mailand hier in einem anmutigen und einmaligen Ambiente. Ein ruhiger, historischer Innenhof und ein schöner, blühender Garten sowie die „berühmte“ große Magnolie des Palazzo bilden ein wohlthuendes Pendant zu der pulsierenden, kosmopolitischen City. Ein Kreuzgang aus dem 15. Jahrhundert zeugt von den historischen Wurzeln dieses außergewöhnlichen Hotels. Einmalig: Die Zimmer sind alle mit Blick in den Kreuzgang ausgerichtet. Die beschauliche Oase liegt nur 500 Meter vom Bahnhof Milano Cadorna entfernt. Den Mailänder Dom erreichen Hotelgäste nach



einem 15-minütigen Spaziergang oder einer kurzen Fahrt mit der Straßenbahn. Ob ein Sightseeing-Tag, ein Shopping-Trip oder ein Business-Aufenthalt: Genießer stärken sich am Frühstücksbuffet mit allem, was das Herz begehrt — vom frischen Obst bis hin zu gluten- oder zuckerfreien Köstlichkeiten, süßen und herzhaften Varianten und vielem mehr. Annehmlichkeiten wie eine 24-

Stunden-Rezeption, Concierge-Service, kostenloses WLAN in allen Räumlichkeiten und eine Garage kommen den Reisenden entgegen. Fashion, Essen, Kultur — Mailand ist jeden Trip wert. Mit dem Palazzo delle Stelline haben die VRetreats Hotels eine Hotel-Rarität an Bord geholt, die wunderbar in die beliebte Luxury-Kollektion der hervorragenden Italien-Locations passt.

VOI bedeutet „*Vera ospitalità italiana*“ — echte italienische Gastfreundschaft. 14 VOIhotels gibt es mittlerweile in Italien — von Nord nach Süd, von West nach Ost. Alle kombinieren sie den einzigartigen italienischen Lifestyle, den viele so lieben, mit bezaubernden Standorten, top Hotelkomfort und einem charmanten, zuvorkommenden Service. VRetreats ist die Luxury-Collection.

www.voihotels.com



Kleine Hocker mit großer Wirkung

Wer seinen Arbeitstag am Schreibtisch verbringt, kennt sicher das Gefühl, das sich spätestens nach wenigen Stunden einstellt: Die Müdigkeit steigt, die Konzentration sinkt. Der Körper sagt quasi: „Ich brauche Bewegung“. Deshalb sieht man in modernen Büros immer öfter Hocker stehen, die zusätzlich zum Bürostuhl für Abwechslung sorgen sollen. Sie sind die Lösung gegen einseitige Sitzhaltungen und die damit verbundenen Probleme mit dem Rücken.

Konventionelle Bürostühle geben dem Körper zwar Halt, schränken aber gleichzeitig die Bewegungsfreiheit ein. Da der menschliche Körper aber Bewegung braucht, um richtig zu funktionieren, hat sich die Firma Rovo aus Loßburg im Schwarzwald alternativ zur Produktion von

Bürostühlen die Entwicklung neuartiger Hocker vorgenommen. Damit soll das Sitzen aktiver werden und die Arbeit am Schreibtisch oder in Besprechungen dynamischer. Denn gerade das Sitzen ohne Rückenlehne beeinflusst die gesamte Körperhaltung. Man sitzt mit mehr Körperspannung, ausbalanciert und auch die Haltung der Beine verändert sich. Dadurch nimmt die Wirbelsäule ihre natürliche Form ein, was einer einseitigen Druckbelastung der Bandscheiben vorbeugt. Rovo als Spezialist für ergonomisches Sitzen bietet in seinen Hockern aber noch mehr. Unter der Sitzfläche und im Fußkreuz wurden Bewegungselemente eingebaut, die sogenannte Ergo Balance Technik. Damit wird Sitzen zum aktiven Vorgang und der Hocker bekommt den Charakter eines Fitnessgerätes. Man sitzt nicht



Der Sattelsitz fördert den Spaß an der Bewegung und eine aktive Haltung mit viel Körperspannung. So stärkt man die Muskulatur und entlastet die Wirbelsäule.



Die Sitzhöhe wird mit der Gasfederhöhenverstellung stufenlos eingestellt. Sie federt weich und dynamisch ein und regt zum Hüpfen an. Die Ergo Balance Mechanik unter dem Sitz animiert zu spontanen Haltungswechseln und geht bei Bewegungen mit. Denn die nächste Sitzhaltung ist immer die beste.

mehr auf dem Hocker, sondern mit ihm. Fest im Sattel überträgt man so jede Bewegung direkt auf den Hocker, der sie aufnimmt und dynamisch zurückgibt. Spielerisch und leicht kommt der gesamte Körper in Schwung und Muskeln,

Sehnen, Gelenke und die Bandscheiben werden aktiv versorgt. Die dynamische Gasfeder animiert zum Hüpfen: Das regt an, bringt den Kreislauf in Schwung und aktiviert die Durchblutung.

ROVO
SETZT ENERGIEN FREI



Die integrierte ERGO BALANCE 3D-Technologie macht Sitzen mobil und hält Muskeln, Bandscheiben, Sehnen und Gelenke fit. Man sitzt rückenaktiv.

Kleine Hocker mit großer Wirkung

Direkt, aktiv und dynamisch — Surfen ist das neue Sitzen

Diese Art des Sitzen mit fließenden Bewegungen hat Rovo auch bei der Namensgebung des Hockers inspiriert: *Rovo Surf*. Wie beim Wellenreiten aktiviert Rovo Surf viele Muskelgruppen gleichzeitig. Und wie beim Surfen fördert dieser Hocker den Wechsel von Körperspannung und -entspannung. Das macht Spaß, erfrischt und schult das Balancegefühl für eine gesunde Körperhaltung. Auf seinen 5 Rollen ist SURF jederzeit griffbereit — für langes konzentriertes Arbeiten ebenso, wie für schnelle Meetings und inspiriertes Teamwork.

Statt des Sattelsitzes bietet Rovo auch alternative Formen an. So gibt es aktives Sitzen auch mit PU Sattel für robuste Arbeitsumgebungen in der Industrie oder für den Hygienebereich. Auch ein runder Sitz mit Tragegriff und Komfortpolster ist kombinierbar.

Internationale Designkompetenz mit Auszeichnung

Für das Design zeichnet das Kreativstudio Geccovision aus Los Angeles verantwortlich, das schon verschiedene Designs in der Stuhlbranche entwickelt hat. Für Rovo zum Beispiel den Rovo Solo, ebenfalls ein Hocker, der mit extra langer Gasfeder auch als Stehhilfe für verschiedene Berufe eingesetzt werden kann, denn langes Stehen macht müde und kostet Kraft. Beine und Rücken schmerzen schon nach kurzer

Zeit. Menschen, die im Stehen arbeiten, wissen ein Lied davon zu singen. Der Rovo Solo Steh-Sitz unterstützt beim Stehen und bietet Abwechslung beim Sitzen. Zudem ist er die ideale Ergänzung an höhenverstellbaren Schreibtischen. Mit der stufenlosen Gasfederhöhenverstellung lässt sich ROVO SOLO für fast alle Körpergrößen

Schnell mal zusammenstehen oder Steh-Sitzen. Mit dem Rovo Solo werden Meetings dynamisch.



ROVO
SETZT ENERGIEN FREI



perfekt einstellen. Praktisches Zubehör, wie der Tragerring oder das Monopad erweitern den Nutzen.

Wer sich einen Hocker als Alternative zum Bürostuhl an den Arbeitsplatz stellt oder kleine Besprechungen abwechselnd im Sitzen und Stehen abhält, wird schnell merken

wie Bewegung und Abwechslung den Kreislauf in Schwung bringt. Der gesamte Körper wird zusätzlich mit Sauerstoff versorgt. Man fühlt sich konzentrierter und leistungsfähiger, weil das Gehirn auf Hochtouren arbeiten kann — eine überschaubare Investition in die körperliche und geistige Fitness, einfach mal ausprobieren.

www.rovo.de

Unser Service für Ihr Unternehmen



[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



Rothenburg ob der Tauber mit „pittoresken“ Angeboten im Herbst

Foto: © Rothenburg Tourismus Service, W. Pfitzinger

Die Mühlen im Taubertal, eine der längsten komplett erhaltenen Stadtmauern in Mitteleuropa und ein imposantes Rathaus im Renaissancestil: Rothenburg ist nach wie vor das Spiegelbild einer historisch-romantischen Stadt. „Märchenhaft“ und „Malerisch“ wurden bereits im 19. Jahrhundert zu typischen Attributen der Kleinstadt in Mittelfranken. Im kommenden Herbst punktet Rothenburg ob der Tauber gleich in vierfacher Hinsicht mit seinen pittoresken Reizen.

Blaue Stunde: Picknick zum Sonnenuntergang

Stadtmauer, Topplerschlösschen oder doch der Aussichtspunkt „An der Eich“? Das romantische Picknickangebot „Blaue Stunde“ in Rothenburg ob der Tauber beinhaltet nicht nur die wichtigsten Utensilien, um den Tag in kulinarischer Hinsicht ausklingen zu lassen. Eine Karte zeigt zudem die besten Sundowner-Plätze in der mittelfränkischen Kleinstadt. Gleich drei lokale Anbieter haben sich dafür zusammengeschlossen: Die Villa Mittermeier, das Hotel Reichsküchenmeister sowie die vegane Cocktailbar Mucho Amor bestücken den Picknickkorb jeweils mit besonderen Leckerbissen. Dazu gibt es Fränkischen Wein oder eine Kreation

der Cocktail-Ikone Simon Kistenfeger.

30 € pro Person (zzgl. 10 € Pfand für Gläser und Tragetasche, eine Picknickdecke auf Anfrage). Anfragen direkt über die Anbieter:

Villa Mittermeier

vm@mittermeiershospitality.com

Hotel Reichsküchenmeister:

hotel@reichskuechenmeister.com

Mucho Amor:

info@muchoamor.com

Von Klassik bis Modern:

Rothenburger Märchenzauber

Mit zauberhaften Geschichten lockt der Rothenburger Märchenzauber vom 5. bis zum 20. November 2021 in die romantische Stadt an der Tauber. Vor der malerischen Kulisse der Altstadt stehen Konzerte, Lesungen und Theaterstücke auf dem Programm. Einige Klassiker werden zwar kindgerecht aufgearbeitet; die Märchen richten sich jedoch hauptsächlich an Erwachsene. Namhafte Schauspieler wie Christian Klischat der im städtischen Musiksaal sein Solo-Theaterstück „Parzival — Aus dem Leben des Roten Ritters“ zum Besten gibt sind ebenso mit von der Partie wie Rothenburger Märchenfans. Die Rothenburger



Cocktail-Ikone Simon Kistenfeger

Foto: © Mucho Amor

Laientheatergruppe um Nico Seifert und Claudia Brand zeigt im Toppler Theater eine Schattentheaterversion des Märchens „Die Bremer Stadtmusikanten“.

Alle Veranstaltungen sind kostenlos, mit Ausnahme des Solotheaterstücks von Christian Klischat am 7. November 2021 — Vorverkauf über die Rothenburger Touristeninformation. Voranmeldung aufgrund begrenzter Plätze nötig: franziska.krause@rothenburg.de

Eine Übersicht der Aufführungen und Angebote findet sich [hier](#).

Gut zu Fuß: Wanderwochen

in Rothenburg ob der Tauber

Vom 9. bis zum 17. Oktober 2021 sowie vom 26. März bis 3. April 2022 finden die Rothenburger Wander-

(Fortsetzung nächste Seite)

Rothenburg ob der Tauber mit „pittoresken“ Angeboten im Herbst

Foto: © Rothenburg Tourismus Service, W. Pfitzinger

wochen statt. Schnupperpilgern auf den Jakobswegen rund um Rothenburg, eine Waldtour mit einem Förster, eine Wanderung auf dem Rothenburger Mühlenweg oder doch eine Kneipp-Wanderung? Das Angebot an geführten Wanderungen ist vielfältig. Die Wanderungen finden stets unter fachkundiger Leitung statt, so führt beispielsweise der Winzer Albert Thürauf durch die Weinberganlage „An der Eich“. Gestartet wird in der Rothenburger Altstadt bevor der Weg dann in die nahe Umgebung führt.

Zu allen Wanderungen ist eine Voranmeldung notwendig unter:

garten@rothenburg.de

Die Teilnehmerzahl ist begrenzt. Details zu den Wanderungen in der Broschüre Rothenburger Wander-wochen.



Mehr als nur Legende: Weinkulinarik erleben

Wein als Retter von Rothenburg ob der Tauber? Diese kurios anmutende Geschichte ist wahr. Nachdem Rothenburg im Dreißigjährigen Krieg von kaiserlichen Truppen erobert wurde, unterbreiteten jene den Rothenburger Räten ein ungewöhnliches Angebot: Rothenburg sollte verschont werden, wenn Letztere einen Humpen Wein auf einen Zug leerten. Gesagt getan, der sogenannte „Meistertrunk“ wurde zur Legende und die Liebe der Rothenburger zum Wein war geschaffen. Rothenburg ob der Tauber kredenzt auch diesen Herbst ein weites Spektrum an Angeboten und Erlebnissen rund um die Weinkulinarik. Eine Besonderheit ist das Weingut der Winzerfamilie Thürauf: Landschaftsprägender, mühsamer Steillagenweinbau wird hier am Südhang der Stadt unterhalb der Stadtmauer — dem Weinberg „An der Eich“ — betrieben. Nebst Weinproben im Holzfasskeller und der Führung „Wein und Stein“ durch das Anbaugelände informiert ein Rebsortenlehrpfad zu den 160

Rebsorten und passiert dabei schöne Aussichtspunkte auf Stadtsilhouette und Taubertal. Auch die weinkulinarische Initiative „Genießen ob der Tauber“ sowie das Gourmet-Restaurant der „Villa Mittermeier“ verzaubern ihre Gäste zum Beispiel beim Arrangement „Tauberrhase Spezial“, welches unter anderem einer Weinprobe mit Weinen aus dem eigenen Weinberg beinhaltet.

Informationen zu den Arrangements der Villa Mittermeier unter:

www.villamittermeier.de/arrangements

sowie zu den Angeboten des Weinguts Glocke auf:

www.glocke-rothenburg.de

Die Informationen zu „Genießen ob der Tauber“ finden sich unter:

www.geniessenobdertauber.de

Allgemeine Informationen zu Rothenburg ob der Tauber finden sich auf:

www.rothenburg-tourismus.de

News, Live-Berichte, Bilder und Videos sind auch auf [Facebook](#) oder [Instagram](#) einsehbar.

Über Rothenburg ob der Tauber

Die Stadt Rothenburg ob der Tauber in Mittelfranken ist weit über die Grenzen der Bundesrepublik bekannt als der Inbegriff des mittelalterlichen, romantischen Deutschlands. Die gotische Stadtmauer, die auf über drei Kilometern die Altstadt umschließt, der historische Stadtkern mit seinen unzähligen Fachwerkhäusern und die landschaftliche Lage der Stadt hoch über dem Taubertal begeistern Besucher aus der ganzen Welt — und machen Rothenburg ob der Tauber somit zu einem Ort der Begegnungen. Hinter den Mauern der pittoresken Häuser verstecken sich idyllische Privatgärten, die Besuchern im Rahmen von Führungen offenstehen. Die Nähe zur Natur zeigt sich in der großen Auswahl an Rad- und Wanderwegen in direkter Umgebung sowie in der Weinkulinarik — denn direkt unterhalb der Stadtmauer entsteht der traditionsreiche Rebsaft. In der Adventszeit gleicht Rothenburg ob der Tauber einem Wintermärchen: Bereits seit dem 15. Jahrhundert findet hier der Reiterlesmarkt statt, einer der beliebtesten Weihnachtsmärkte Europas.



+++ 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