classic Gourmet journal digital

Zeitung des Internetportals www.gourmet-classic.de · Ausgabe 137 / Januar 2022

Text: mk Salzburg

Pure Lebensfreude — DAS KAISERBLICK**Superior**

Entspannung — Erholung — Genuss — Gourmet

Foto: © DAS KAISERBLICK****Superior

Foto: © Markus Auer /DAS KAISERBLICK****Superior

Jetzt zeigt der Winter seine besonders genussvolle Seite. Der Schnee flirtet mit der Frühlingssonne. Mit dem Vogelgezwitscher erwachen die Lebensgeister. Sonnenskilauf und Mußestunden auf den schönen Terrassen der Skihütten oder Wanderungen auf den Spuren von ersten Frühlingsboten, die ihre grünen Köpfe aus der Schneedecke recken. Ellmau am Wilden Kaiser bietet — nicht nur im Frühling — eine einzigartige Naturarena, die Körper und Seele guttut. Inmitten der Bergwelt liegt das 4-Sterne Superior Hotel *DAS KAISERBLICK*. Es zählt zu den besten Hotels in der Region. Eine exklusive Wellness- und Spawelt sowie feinste Kulinarik versüßen eine energiespendende Auszeit zum Start in das neue Jahr.

Wer am Vormittag die bestens präparierten Pisten der Skiwelt Wilder Kaiser-Brixental erobert, der kann sich nachmittags auf kaiserliche Wellness freuen. 1.900 m² Wellnessfläche bietet das Hotel DAS KAISERBLICK****Superior. Seit Mitte Dezember bereichert ein neuer Outdoor Whirlpool am Dach der Süd Relax Area erholsame Auszeiten. Der Infinity Sky Pool auf der Dachterrasse bietet einen fantastischen Blick auf die umliegenden Berge. Der Indoorpool und ein ganzjahrig beheizter Outdoorpool sorgen für entspannten Wellnessgenuss. Dazu kommen 11 Saunen & Dampfbäder, traumhafte Ruheflächen und Treatments für Schönheit und Wohlbefinden. Stylish, geräumig, hell und hochmodern — das sind alle Zimmer und Suiten. Jeder Raum schafft mit stilvollem Interieur eine Atmosphäre zum Wohlfühlen. Die Panoramastudios halten ihr Versprechen und bieten einen atemberaubenden Blick auf den Wilden Kaiser.

1.000 Wein-Etiketten und erlesene Gourmetgerichte

Gastgeberfamilie Künig und ihr Team sind aber auch ein Garant für feinste Kulinarik. Selbst Gourmets und Weinliebhaber haben DAS KAISER-

(Fortsetzung nächste Seite)

Text: mk Salzburg

Pure Lebensfreude — DAS KAISERBLICK**Superior**

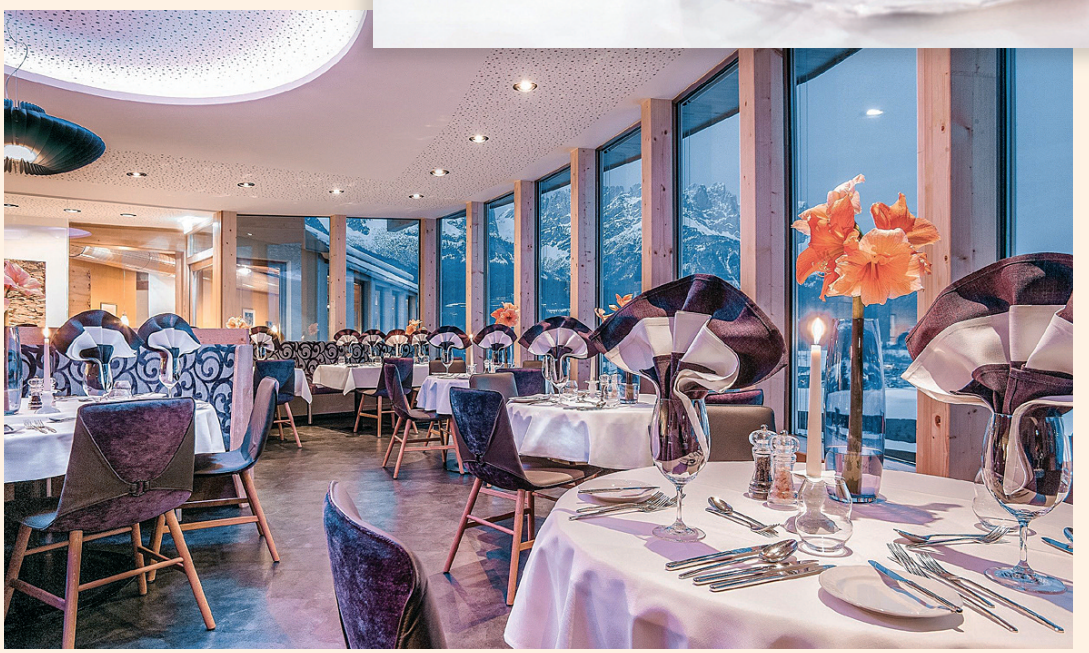
Entspannung — Erholung — Genuss — Gourmet

Foto: © Markus Auer /DAS KAISERBLICK****Superior

BLICK****Superior auf ihre Wunschliste gesetzt. Die Genusspension ist von früh bis spät ein kulinarisches Highlight. Das mehrgängige Abendmenü mit a la carte Auswahl lässt keine Wünsche offen. Begleitet werden die Köstlichkeiten von erlesenen Weinen aus dem bestens bestückten Weinkeller und der Vinothek. Weinakademiker Heribert und Chef Armin erfüllen alle vinophilen Vorlieben. Seien es nationale Weinklassiker, handwerklich gefertigte Winzerchampagner oder Kultweine aus dem Napa Valley. Im hauseigenen Genussmarkt trifft man auf köstliche und heimische Spezialitäten. Speck, Kaminwurzen, Käse, selbstgemachte Marmeladen, Edelbrände und Liköre warten darauf von Feinschmeckern mit nach Hause genommen zu werden. In der „Schnapsidee“ hat sich Chef Armin einen kleinen Traum verwirklicht. Dort reifen Speck und Käse bei perfekten Bedingungen, neben exklusiven Wein- und Schaumwein-Raritäten und Geheimtipps der Weinwelt.

Es gibt noch viele weitere Besonderheiten zu entdecken. Pure Wellness und Genuss für Körper und Geist.

www.kaiserblick.at



Fotos links/oben:
© Markus Auer /DAS KAISERBLICK****Superior

Superskiwochen (19.03.—03.04.22)

Leistungen: 4 bis 7 Nächte, 3- bis 6-Tage-Skipass für den Skigroßraum Wilder Kaiser-Brixental, kauft ein Elternteil einen Skipass Kinder bis einschl. 15 Jahre frei, Kinderfestpreise 6-10 J. 50 Euro, 11-14 J. 60 Euro pro Nacht — Preis p. P.: ab 711 Euro für 4 Nächte, ab 1.245 Euro für 7 Nächte

Text: STROMBERGER PR

Kulinarische Renaissance

Juffing Hotel & Spa lädt zur Genussreise in die neue Gourmetstube — Zwei Hauben und 14,5 Punkte für „Alt Juffing“

Ausgezeichnete Symbiose aus Alt und Neu: Im Adults-Only-Hotel Juffing in Hinterthiersee, Tirol, stehen traditionelles Handwerk und der Mut zu Neuem seit jeher in perfekter Balance. Vor knapp 60 Jahren legte Sigi Juffinger als Koch des ehemaligen Gasthauses Juffing das Fundament für das heutige Hotel mit 53 Zimmern und Suiten sowie einem großen Spa. An gleicher Stelle bringt der gebürtige Salzburger Küchenchef Manuel Schratl nun nahezu vergessene Rezepte, Zutaten und Zubereitungsarten kreativ und ausgewogen auf die Teller. Eine gelungene kulinarische Zeitreise, für die die Gourmetstube Alt Juffing im Eröffnungsjahr direkt 14,5 Punkte und zwei Hauben von GaultMillau erhielt. Gäste können die einzigartigen Kompositionen wahlweise als Fauna-Menü mit Fisch und Fleisch oder als vegetarisches Flora-Menü genießen. Zu Beginn der kalten Jahreszeit ist beispielsweise eine vollmundige Ochsenschleppessenz mit Zunge und Markravioli, verarbeitet getreu der Nose-to-Tail-Ideologie, eine der Protagonisten des winterlichen Menüs. Für die vegetarische Variante stehen unter anderem Tiroler Camembert mit Kartoffeln, Wirsing und Powidl und eine Kombination aus Karfiol und Wachtelei auf der Karte. Das Alt Juffing ist jeweils von Montag bis Mittwoch ab 18.30 Uhr für bis zu 15 Personen geöffnet. Hausgäste kommen für einen Aufpreis von 45 bis 55 Euro in den Genuss des Fünf-Gang-Fine-Dining-Menüs. Für externe Gäste kostet das Menü zwischen 79 Euro und 94 Euro. Die Getränkebegleitung gibt es für 30 Euro dazu; diese und umfasst die auf die einzelnen Gänge abgestimmten Weine oder alkoholfreie Varianten.

Im Rahmen des Arrangements „Romantische Auszeit“, sind zwei Übernachtungen ganzjährig ab 376 Euro pro Person im Doppelzimmer buchbar. Inkludiert sind die Dreiviertel-Naturgenießerpension, die Teilnahme am Besinnen-Beginnen-Programm sowie eine 50-minütige Duo-Ganzkörpermassage mit 20-minütigem Romantikpaket, ein Willkommensgruß im Zimmer, ein Kuschelfrühstück im Bett und ein Sundowner-Cocktail am Kamin. Der Wellnessbereich kann am Abreisetag noch bis 17 Uhr genutzt werden. Tischreservierungen und Buchungen werden unter der Telefonnummer +43 53 76 5 58 50, per Mail an info@juffing.at oder auf der Website www.juffing.at entgegengenommen.

Gemäß der Philosophie der Grünen Haube, die das Haus seit 2014 durchgehend schmückt, stammen sämtliche Produkte für Hauptrestaurant und Gourmetstube aus regionaler Landwirtschaft und sind zum größten Teil biozertifiziert. Zudem zählt das Haus zu den „Bewusst Tirol“-Betrieben und ist mit dem AMA-Gastrosiegel ausgezeichnet. Beides unterstreicht den Fokus auf Produkte mit hochwertiger regionaler Herkunft. Abgerundet wird der Genuss durch einen aufmerksamen Service und ein angenehmes Ambiente. Während das Restaurant mit teils raumhohen Glasfronten und einer unverbaubaren Aussicht auf den Wilden und Zahmen Kaiser überzeugt, schaffen in der mit Zirbenholz verkleideten Stube edle Stoffe von Dedar in Altrosa, Beige- und Brauntönen mit Goldschimmer die perfekte Kulisse für einen besonderen Abend. Geschirr von Serax, Geminiano Cozzi und Cookplay unterstreicht die moderne Tischkultur.

In dritter Generation begeistern die Gastgeber Sonja Juffinger-Konzett und ihr Mann Elmar Konzett zudem mit nachhaltiger Unternehmensführung und einem dem Zeitgeist entsprechenden, ganzheitlichen Wellnesskonzept. Neben der Kulinarik umfasst dieses gleichermaßen entspannende und aktivierende Angebote von Meditation über Yoga und Waldbaden, beste Voraussetzungen für tiefen Schlaf und eine große Auswahl an Büchern für positive gedankliche Impulse. Gleichzeitig werden die Werte der Eltern und Großeltern wie herzliche Gastfreundschaft und Heimatverbundenheit gelebt.

Foto: © Juffing Hotel & Spa / Thorben Jureczko

Gourmetstube Alt Juffing

Über das Juffing Hotel & Spa

Das Angebot des für Erwachsene konzipierten Boutiquehotels Juffing steht ganzjährig im Zeichen von Ruhe und nachhaltiger Entspannung. Alle 53 großzügigen, modernen Zimmer und Suiten sind der sonnigen Südseite zugewandt und bieten herrliche Ausblicke auf den Hausberg Pendling und das Kaisergebirge. Das 2.000 Quadratmeter große Spa wartet unter anderem mit Saunalandschaft, vier Ruheräumen und einer großen Gartenanlage auf. Neben verschiedensten Wellness- und Beautyanwendungen haben Gäste die Möglichkeit am inkludierten Besinnen-Beginnen-Wochenprogramm, angeleitet von einem Expertenteam, zu dem unter anderem eine Waldbademeisterin, eine Vitaltrainerin und ein Saunameister gehören, teilzunehmen. Eine bewusste Kulinarik im Hauptrestaurant und der neuen Gourmetstube Alt Juffing, optimale Voraussetzungen für einen tiefen Schlaf sowie die große Literaturauswahl des Hauses mit über 3.600 Büchern runden das Angebot ab.

www.juffing.at

Schafsmilch-Frischkäse mit Honig und Bergthymian

Foto: © Juffing Hotel & Spa / wildbild.at

Text: Primo PR

Mediterrane Küche trifft auf Levante-Food

Fotos: © Leonardo Hotels Central Europe

Markus Silbernagel ist neuer Küchenchef im Leonardo Royal Berlin Alexanderplatz

Das *Leonardo Royal Berlin Alexanderplatz* hat einen neuen Küchenchef: *Markus Silbernagel*. Der 31-jährige Pasewalker aus Mecklenburg-Vorpommern bringt umfangreiche Erfahrungen aus der gehobenen Gastronomie und Hotellerie ein und war zuletzt Sous-Chef im Berliner Hilton Hotel. Mit seinem 15-köpfigen Team hat er das Ziel, das neue Food-Konzept, das mit der Komplettrenovierung des Hauses im Oktober 2021 in allen F&B Outlets des Hotels eingeführt wurde, kreativ weiterzuentwickeln: Inspiriert von den Aromen des östlichen Mittelmeeres trifft sowohl im Restaurant „Vitruv" als auch an der Bar/Lounge „Leo90" und im Tagungsbereich mediterrane Küche auf Levante-Food. Damit beginnt eine kulinarische Reise zu den Wurzeln der Hotelgruppe und einer wiederentdeckten Esskultur, die das Teilen von vielfältigen kleinen Gerichten im Kern hat und sowohl Übernachtungs- und Tagungsgäste als auch BerlinerInnen erfreuen wird.

„Wir bringen mit der Kombination verschiedener Einflüsse der trendigen levantinischen Küche, unserer Kreativität und einer persönlichen Note neuen Schwung in alle F&B Bereiche des Hauses. Gemeinsam mit meinem Team möchte ich ein außergewöhnliches kulinarisches Erlebnis bieten und unseren Fußabdruck in der vielfältigen gastronomischen Szene Berlins hinterlassen", so Markus Silbernagel. Er absolvierte seine Ausbildung zum Koch im Müritz Hotel in Klink. Danach kochte er sich in renommierten Berliner Restaurants und Hotels wie Marriott, Swissotel und Hilton vom Commis de Cuisine bis zum Sous-Chef an die Spitze.

Markus Silbernagel

Kreativ und trendy: Food-Konzept mit viel Gemüse und exotischen Gewürzen

Im Zuge der Komplettrenovierung des Hotels wurden auch alle gastronomischen Bereiche aufgewertet: Während das Restaurant „Vitruv" mit frischen Farben, vielen Pflanzen, gemütlichen Banknischen und Lichtquellen für eine warme Atmosphäre sorgt, ist die Bar/Lounge „Leo90" als Teil der Open Lobby mit exquisiten Design-Möbeln, chilligen Ecken und einem Working Spaces Bereich mitten im Geschehen, wo auch einzelne Events stattfinden können. Hier und besonders im Tagungsbereich soll Kreativität durch den Magen gehen - mit dem neuen Food-Konzept: frisch, leicht und mediterran, bringt es bunte Farben, betörende Düfte und exotische Aromen aus den Ländern des östlichen Mittelmeeres auf die Teller. Dabei werden verschiedene Variationen der neuen Gerichte zielgruppenspezifisch kreiert - ob für Lunch- und Kaffeepausen zwischen Events und Meetings, für Übernachtungsgäste oder Berliner Restaurant- und Bar-Gäste.

Frisch und exotisch: das neue Food-Konzept

Restaurant "Vitruv"

Die Levante-Küche ist eine der ältesten und gesündesten Küchen der Welt. „Unsere Intention ist es, durch diesen beliebten Food-Trend ein Stück weit zu unseren Hotelwurzeln in Israel zurückzukehren und eine kulinarische Brücke zum Levantinischen Mittelmeerraum zu schaffen", so Daniela Degenhart, Hoteldirektorin des Leonardo Royal Berlin Alexanderplatz.

Zu den Levante-Ländern gehören neben Israel auch Syrien, Libanon, Jordanien und Palästina, aber auch die griechischen Inseln in der Ägäis sowie die mediterranen Küstengebiete der Türkei und Zypern. Das Motto lautet „sharing is caring" - weg vom traditionellen À la carte geht es hier darum, alles gleichzeitig in kleinen Schälchen auf den Tisch zu bringen und dann zu teilen: jeder soll etwas von allem probieren können. Das sympathische Chaos am Tisch und der sinnliche Moment des Teilens gibt das Gefühl zu Gast bei Familie und Freunden zu sein. Es kommen wenig Fleisch und Fisch, dafür viel Gemüse, exotische Kräuter und Gewürze auf den Tisch, die auch gerade Vegetarier und Veganer erfreuen.

Weitere Infos sind hier abrufbar:
www.leonardo-hotels.de/leonardo-royal-hotel-berlin-alexanderplatz

Text: Holidu GmbH

Holidus ultimatives Ranking zum „Veganuary“

Foto: © Ella Olsson via Unsplash

Die Top 10 Städte in Deutschland für Veganer und Vegetarier

Im Januar ist es wieder so weit: Der „Veganuary” steht an. Der ganze Monat steht im Zeichen des Veganismus und möchte Menschen unterstützen, eine rein pflanzliche Ernährung auszuprobieren, um damit zum Klimaschutz und Tierwohl beizutragen. Während Veganer und Vegetarier in ihrem eigenen Wohnort schon wissen, welche Lokale das beste fleischfreie Essen bieten, kann es auf Reisen zu einer Herausforderung werden, entsprechende Restaurants, Bars und Cafés zu finden. Da Food Tourismus nach wie vor boomt, hat Holidu (www.holidu.de), die Suchmaschine für Ferienhäuser, untersucht, welche deutschen Städte im Verhältnis zur Einwohnerzahl die meisten Lokale für Veganer und Vegetarier zählen. Egal, ob Veganer, Vegetarier oder Omnivore - kommen Sie mit auf eine kulinarische Tour durch Deutschland.

Vegane Mahlzeit

1. Heidelberg - 101,56 Restaurants pro 100.000 Einwohner

Überraschender Sieger des Rankings ist Heidelberg. Trotz der nur etwa 160.000 Einwohner, ist der Ort äußerst vegetarier- und veganfreundlich. Auf 100.000 Einwohner kommen hier ganze 101,56 Restaurants, in denen auch Menschen, die sich fleischlos ernähren, auf ihre Kosten kommen. Restaurant-Tipp: Das „Café Nomad” serviert ausschließlich vegetarischen und veganen Köstlichkeiten (vorwiegend Brunch) in modernem Ambiente. Das Café erfreut sich großer Beliebtheit und gibt es in Heidelberg mittlerweile schon drei Mal.

2. Frankfurt am Main - 35,11 Restaurants pro 100.000 Einwohner

Frankfurt hat es auf den zweiten Platz im Ranking geschafft. Hier gibt es 35,11 Restaurants pro 100.000 Einwohner, weshalb die Stadt ein wahres Paradies für alle ist, die komplett auf Fleisch verzichten. 16 Lokale bieten rein vegane Speisen an, während sich 20 Restaurants auf vegetarischlebende Gäste spezialisiert haben. Restaurant-Tipp: Das „Zeil Kitchen” bietet rein vegane Küche an, darunter Wraps, Burger und leckere Kuchen. Und schmeckt dabei herrlich authentisch!

3. Düsseldorf - 34,89 Restaurants pro 100.000 Einwohner

Auf dem dritten Platz in der Rangliste liegt Düsseldorf mit einer Dichte von 34,89. In über 200 Restaurants finden Gäste Fleischalternativen, davon sind 6 komplett vegan und ganze 12 ausschließlich vegetarisch ausgerichtet. Restaurant-Tipp: Das vietnamesische Lokal „To1980” begeistert mit feinen pflanzenbasierten Street-Food Gerichten. Das Restaurant befindet sich zentral in der Stadtmitte Frankfurts. Wer braucht schon Fleisch, wenn das Essen immer so köstlich schmeckt?

4. Mainz - 32,94 Restaurants pro 100.000 Einwohner

Eine kleine, aber feine Auswahl an rein veganen sowie vegetarischen Lokalen gibt es in Mainz. Im Verhältnis zur Einwohnerzahl schafft es die Karnevals-Hochburg damit auf Platz vier. Wer die Mainzer Altstadt erkundet, wird schnell bemerken, dass sich alternative Restaurants hier regelrecht die Klinke in die Hand geben. Restaurant-Tipp: Das „Möhren Milieu” unweit des Mainzer Hauptbahnhofs, ist das erste rein vegane Restaurant in Mainz gewesen. Ein Blick in die Speisekarte lässt aber nicht nur Veganern das Wasser im Mund zusammenlaufen: Pancakes mit Schokomousse, abwechslungsreiche Bowls zum Mittagessen und leckere Smoothies stillen den Appetit.

5. Saarbrücken - 30,49 Restaurants pro 100.000 Einwohner

Saarbrücken mag nicht gerade als Zentrum der veganen Szene bekannt sein, wurde auch das erste komplett vegane Restaurant erst im Jahr 2015 eröffnet. Dennoch schafft es die Stadt dank des Verhältnisses der Lokale zur Einwohnerzahl auf den fünften Platz. Restaurant-Tipp: „Tante Emmas Veganeria” im Nauwieser Viertel ist das besagte erste vegane Restaurant in Saarbrücken gewesen. Hier lassen sich nicht nur vor Ort vegane Leckereien genießen, sondern das Café ist gleichzeitig ein Laden, in dem Produkte aus ausgewählten Manufakturbetrieben angeboten werden - rein vegan versteht sich.

6. Hamburg - 29,02 Restaurants pro 100.000 Einwohner

Auch die zweitgrößte Stadt Deutschlands, Hamburg, ist in der Liste vertreten. 264 Restaurants, in denen Omnivore, Vegetarier und Veganer willkommen sind, gibt es hier. Sieben davon haben sich auf vegane und 32 auf vegetarische Kost konzentriert. In Hamburg kommt mit Sicherheit jeder auf seine Kosten! Restaurant-Tipp: Im „Golden Temple Teehaus” im Stadtteil Eimsbüttel gibt es leckere vegane und organische Currys, Suppen und Kuchen. Im inneren des Cafés lassen sich gemütliche Regentage verbringen, während sich die großzügige Terrasse für warme Sommertage anbietet.

7. Freiburg im Breisgau - 26,82 Restaurants pro 100.000 Einwohner

Freiburg im Breisgau ist ebenfalls eine Oase für Fans der fleischlosen Ernährung. In mehr als 62 Restaurants

(Fortsetzung nächste Seite)

Text: Holidu GmbH

Holidus ultimatives Ranking zum „Veganuary“

Die Top 10 Städte in Deutschland für Veganer und Vegetarier

finden Hungrige eine passende Speise. Freunde der rein veganen und vegetarischen Kost können aus insgesamt zehn darauf ausgerichteten Restaurants wählen. Restaurant-Tipp: Wie der Name schon verrät gibt es im „Veggie Liebe” viele Gerichte ohne Fleisch. Hier gibt es leckere Burger, Suppen und Yufka (eine türkische Spezialität) zum selbst zusammenstellen.

8. Mannheim - 25,75 Restaurants pro 100.000 Einwohner

Eher bekannt für ihre barocken Bauten, die Universität und den Luisenpark denken nicht mal unbedingt Veganer sofort an Mannheim als eine geeignete Stadt für veganes Essen. Doch siehe da, genaueres Nachforschen zeigt: Die Stadt ist ein absoluter Geheimtipp und schafft es im Ranking auf den achten Platz! Restaurant-Tipp: Im Restaurant „Mahalo Poke Corner” werden nicht nur vegane, leckere Bowls angeboten, sondern es wird im Allgemeinen großer Wert auf Nachhaltigkeit gelegt. So sind laut Inhaber verwendete Plastikschalen für to-go-Gerichte kompostierbar.

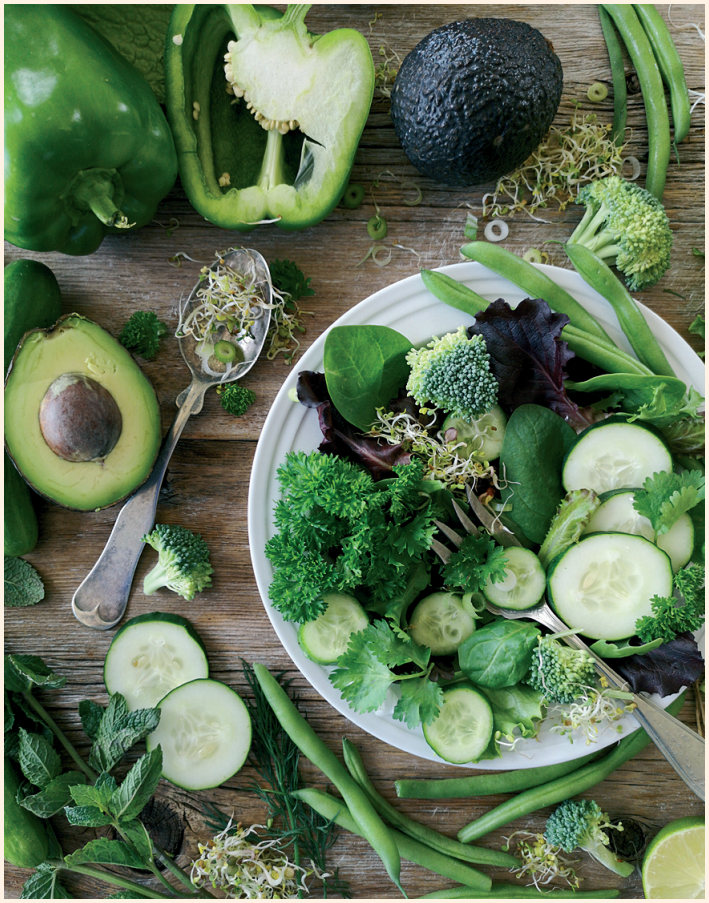
9. Aachen - 25,02 Restaurants pro 100.000 Einwohner

Aachen holt sich im „veggiefreundlichen” Städte-Ranking den neunten Platz. Zwei voll vegane und drei vegetarische Restaurants sind hier zu finden. 64 Betriebe sind auf alle drei Neigungsgruppen ausgerichtet. Restaurant-Tipp: Köstliche Gerichte auf Pflanzenbasis findet man im „Pfannenzauber”. Das Restaurant hat es sich zur Mission genommen, Lebensmittelverschwendung den Kampf anzusagen. Zu Essen gibt es zum Beispiel Risotto, Burger oder Salate, die mit regionalen Produkten zubereitet werden.

10. Darmstadt - 22,93 Restaurants pro 100.000 Einwohner

In Darmstadt erwarten „Fleischlos”-Liebhaber insgesamt zehn Restaurants, die ausschließlich vegetarische und vegane Mahlzeiten servieren. In weiteren 40 Lokalen ist für jeden etwas dabei. Restaurant-Tipp: Im „Plantyful” stillen wechselnde vegane Bowls, Suppen, Smoothies und Kuchen den Hunger.

Foto: © Nadine Primeau via Unsplash



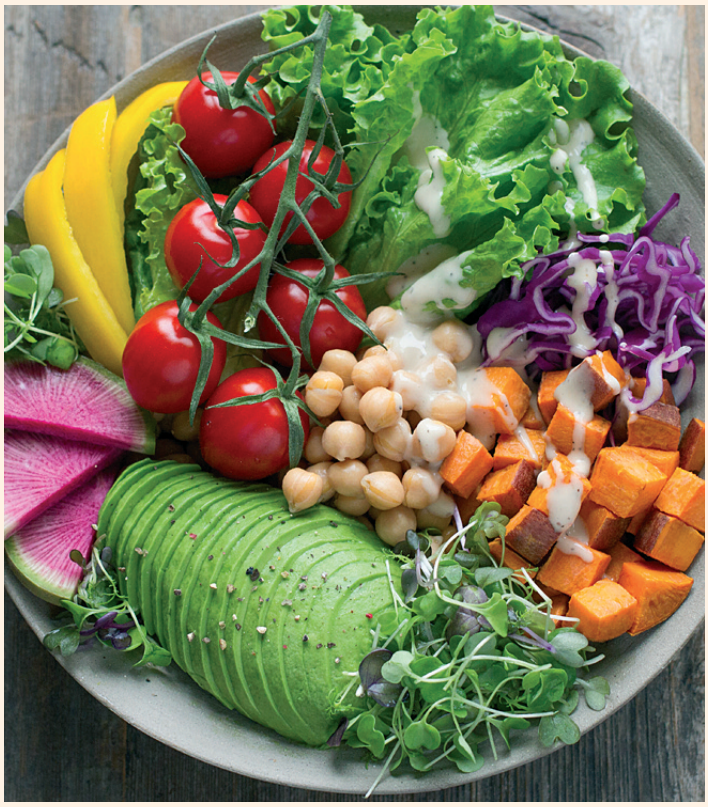


Foto: © Anna Pelzer via Unsplash

Viel Platz gibt es in dem kleinen Café zwar nicht, aber alle Speisen gibt es auch zum Mitnehmen.

Die Auswertung finden Sie auch in unserem Magazin:

www.holidu.de/magazine/top-10-staedte-in-deutschland-fuer-veganer-und-vegetarier

Über die Methode

Das Ranking wurde von Holidu, der Suchmaschine für Ferienhäuser, erstellt. Für die Datenerhebung wurde www.happycow.net, eine auf vegane und vegetarische Ernährung spezialisierte Website, hinzugezogen. Um die Rangliste zu erstellen, wurde die Anzahl der Restaurants, die auf Happy Cow als vegan, vegetarisch oder vegetarierfreundlich gekennzeichnet waren, für 57 Städte in Deutschland (mehr als 150.000 Einwohner) bestimmt. Die Top 10 setzt sich aus den Städten zusammen, die im Verhältnis zur Einwohnerzahl die höchste Anzahl an vegan- und vegetarierfreundlichen Restaurants bieten. Die Daten wurden im November 2021 erhoben.

Über Holidu

Die Mission von Holidu ist es, das Suchen und Buchen von Ferienwohnungen endlich einfach zu machen. Die Suchmaschine für Ferienhäuser und -wohnungen ermöglicht es Reisenden, die ideale Unterkunft zum niedrigsten Preis zu finden. Mit seiner Software- und Servicelösung unter der Marke Bookiply hilft das Unternehmen auch Ferienhausvermietern, mit weniger Aufwand mehr Buchungen zu bekommen. Die Brüder Johannes und Michael Siebers gründeten Holidu im Jahr 2014. Das wachstumsstarke Start-up mit Hauptsitz in München verfügt über lokale Niederlassungen in den attraktivsten Reisezielen Europas. Weitere Informationen finden Sie unter:

www.holidu.de

www.bookiply.de

Text: Schälli Leuen AG

Restaurant Dörfli

Fotos: © Schälli Leuen AG

Unvergessliche Momente am Fuss des Üetliberges

Uitikon Waldegg, das Dorf am Sonnenhang des Uetliberges erhält einen neuen (alten) Mittelpunkt, bestehend aus dem bekannten Gemeindesaal, der gemäss *Manuel Thalmann*, Leiter Events und Bankette bei der Schälli Leuen AG, der Betreiberin der beiden Uitiker Restaurants Leuen und Dörfli, mit Ideenreichtum und Strahlkraft weit über die Region hinaus bekannt werden wird. Ergänzend zum Restaurant Dörfli, das am 1. September wieder eröffnet wurde, entsteht so ein neues Zentrum.

Gastgeber mit grossen Ambitionen

Die Stelle „Leiter Events und Bankette“ wurde neu geschaffen und durch den ausgewiesenen Profi Manuel Thalmann besetzt. Er verfügt über eine solide Basis, um aus den vielen neuen Ideen wirkliche Höhepunkte werden zu lassen. Eine breit abgestützte Ausbildung sowohl im Gastrobereich wie auch in Betriebswirtschaft zeichnen Manuel aus. So ist er dipl. Restaurateur/Hotelier HF, hat an der KV Business School Projektmanagement studiert und an der HSO Wirtschaftsschule den Dipl. Betriebswirtschafter NDS HF abgeschlossen. Der 1977 geborene Winterthurer hat sich sehr viel vorgenommen und freut sich darauf, seine grosse Erfahrung in der Privatwirtschaft, der Systemgastronomie und auch als selbständiger Unternehmer einbringen zu können..

Dorfmittelpunkt: Restaurant Dörfli mit Gemeindesaal für bis zu 400 Personen

Das seit 1. September 2021 wiedereröffnete Restaurant Dörfli überzeugt mit einer vielseitigen mit vielen Überraschungen gespickten Menuekarte. Da gibt es einerseits die kaum mehr in einem Restaurant anzutreffenden „Gschwellti“ auf der Karte, das Signature Dish bildet die begehrten „Huuspastetli“ in vielen verschiedenen Variationen. Und seit Oktober gibt es eine monatlich wechselnde Spezialitätenkarte. Im Januar machen Russische Spezialitäten „gluscht“, im Februar sind Cordon Bleus in verschiedenen Variationen angesagt und im März erwarten uns Leckereien aus Österreich.

Das Resaurant Dörfli bildet die Basis (Catering) für die Events in den Üdiker Sälen: „Gastgeber für bis zu 400 Personen — Events nicht nur möglich, sondern erwünscht“ heisst das Motto. Mit dem grossen Saal im Zentrum von Uitikon Waldegg hat die Betreiberin, die Schälli Leuen AG, sehr viel vor. Er bietet Platz für bis zu 400 Personen. Ob es nun Hochzeiten, Bankette, Tanz, Theater, Firmenevents, Jubiläen oder andere Veranstaltungen sind, im Dörfli-Saal findet sich eine hervorragende Basis dafür. So sollen die Veranstaltungen nicht nur professionell organisiert und durchgeführt werden, sondern auch durch ihre Fantasie und Ideenreichtum bestechen. Bleibende Momente sollen kreiert werden, das Programm soll immer wieder überraschen und vor allem — überzeugen. Und natürlich kann der Saal auch für Privatanlässe gemietet werden.

Ein geplantes, ambitioniertes Programm für 2022, das sich sehen lässt. Die „Büchse der Pandora“ wird natürlich noch nicht restlos geöffnet, aber sicher ist, dass die geplanten Veranstaltungen sehr unterschiedlich und ein breites Publikum ansprechen werden. Um nur einige der Fixpunkte zu nennen, hier ein paar Veranstaltungen aus dem Programm 2022 (Corona-bedingte Änderungen vorbehalten):

- 7. Mai Dinnerkonzert mit Gjon’s Tears
- 22. Mai Kinderdisco für Kinder im Alter von 4 — 14 Jahren
- 23. September: Aleksey Igudesman, der virtuose Geiger beehrt uns mit dem Kammerorchester
- 24. September Rockabilly Night mit Kendy Toms & the Red Boots
- 18. November Comedy Gala mit Peter Pfändler
- Und sicher einer der Jahreshöhepunkte: die Fussball WM 2022 in einem stimmigen Public Viewing vom 21. November bis 18. Dez.
- vom 2. — 4. Dezember findet erstmals ein Weihnachtsmarkt mit klassischen Weihnachtskonzerten statt

Halt eben unvergessliche Momente.

www.redu.ch

Manuel Thalmann

Dorfmittelpunkt: Restaurant Dörfli mit Gemeindesaal für bis zu 400 Personen

Text: Agentur Plaß Relations

35. Schleswig-Holstein Gourmet Festival

Drei neue Gastköche und ein zusätzlicher Termin im Hotel „Der Seehof“ beim SHGF

Das *35. Schleswig-Holstein Gourmet Festival* startet im Januar 2022 in seine zweite Hälfte. Die Sicherheitsvorkehrungen bezüglich der Pandemie wurden noch einmal verschärft und stehen immer im Einklang mit der Länderverordnung des nördlichsten Bundeslandes. In der ersten Hälfte zwischen September und Dezember 2021 gab es in den überwiegend ausgebuchten Veranstaltungen danach nicht einen Corona-Fall. Einige Häuser haben allen Gästen vorab einen Schnelltest angeboten, um so die Sicherheit zu erhöhen. Das ist gut angekommen!

Neu in dieser Saison sind die Gemeinschaftstische für Alleinreisende, an denen es immer sehr gesprächig und fröhlich zugeht. Dabei spielen Alter und Geschlecht keine Rolle. Sowohl in St. Peter-Ording wie auch in Bad Segeberg können noch Plätze am Gemeinschaftstisch reserviert werden.

Weitere Infos unter:

www.gourmetfestival.de

Tony Hohlfeld im „ambassador hotel & spa“

Foto: © Dieter Sieg

Tony Hohlfeld

Am 28. und 29. Januar feiert *Tony Hohlfeld* sein Festival-Debüt beim SHGF im „ambassador hotel & spa“ in St. Peter Ording. Der 32-jährige Inhaber vom Restaurant „Jante“ in Hannover wurde 2020 für seine junge, innovative Küche, die sich an heimischen Produkten orientiert, mit zwei Michelin-Sternen ausgezeichnet. Seine legere und doch hochwertige Esskultur will Hohlfeld im 4-Sterne-Superior-Hotel einer anspruchsvollen Feinschmecker-Klientel vorstellen. Am Freitag gibt es noch freie Platzkapazitäten sowohl beim SHGF-Event wie auch bei den Zimmern mit herrlichem Blick auf die Dünenlandschaft der Nordsee. Um ausreichend Abstand zwischen den Tischen garantieren zu können, werden die Gäste auf die zwei Restauranträume mit Blick auf die Promenade und die Seebrücke platziert. Unterstützt wird das 5-Gänge-Menü mit passenden Weinen vom Partner Rindchen`s Weinkontor inkl. Weinmoderation. Preis 169 Euro.

ambassador hotel & spa

Foto: © mobby fotograf st. peter-ording

David Görne im Hotel „Der Seehof“

Foto: © David Görne

David Görne

Zur gleichen Zeit trifft auch *David Görne* aus der Normandie in am Ratzeburger See ein. Der gebürtige Hamburger kann es kaum erwarten, seine treue Anhängerschaft mit seiner meisterhaften Haute Cuisine im Hotel „Der Seehof“ am 28. und 29. Januar 2022 zu begeistern. Sein Handwerk hat der Sternekoch aus dem französischen „Restaurant G. A.“ oberhalb der Seine sowohl bei Thomas Martin wie auch bei der 3-Sterne-Legende Alain Ducasse verinnerlicht. Saisonprodukte allerbester Güte finden unter seiner Hand ihr genussvolles Finale. Weil der Run auf die Plätze im romantisch am Küchensee gelegenen Hotel „Der Seehof“ so stark ist, wird David Görne noch einen Tag dranhängen und auch am Sonntag, 30. Januar 2022, sein exzellentes SHGF Menü kochen. Preis für 5-Gänge inkl. Getränke 169 Euro.

Foto: © Der Seehof

Der Seehof

Laurin Kux im „VITALIA Seehotel“

Foto: © Insa Ackmann

Laurin Kux

Viel Platz in unterschiedlichen Räumlichkeiten mit Panoramablick über den Großen Segeberger See bietet das „VITALIA Seehotel“. Am 4. und 5. Februar 2022 wird erstmals *Laurin Kux* sein Können als Gastkoch beim SHGF präsentieren. Als exzellenter Fischkoch hat Kux sich einen Namen im Hamburger Restaurant „Jellyfisch“ gemacht, wo er mit dem ersten Michelin-Stern ausgezeichnet wurde. Zurück in seiner Heimat Münster brilliert der 31-Jährige seit 2019 im Fine-Dine-Restaurant „Ferment“, das nach seiner Leidenschaft, dem Fermentieren von Lebensmitteln, benannt wurde. Auf dem SHGF Menü steht natürlich reichlich Fisch, vom Makrelen-Tatar über

(Fortsetzung nächste Seite)

Text: Agentur Plaß Relations

35. Schleswig-Holstein Gourmet Festival

Drei neue Gastköche und ein zusätzlicher Termin im Hotel „Der Seehof“ beim SHGF

Laurin Kux im „VITALIA Seehotel“

Rauchaal bis zum Steinbutt im Seeigelschaum — das verspricht Spannung! An beiden Tagen gibt es noch Plätze und Hotelzimmer im VITALIA Seehotel. „Wir werden die Tische nach Buchung belegen und bieten vom 2er bis 10er Tisch alle Varianten an“, sagt Direktor Guido Eschholz. Preis für das 5-Gänge-Menü inkl. korrespondierender Getränke 160 Euro.

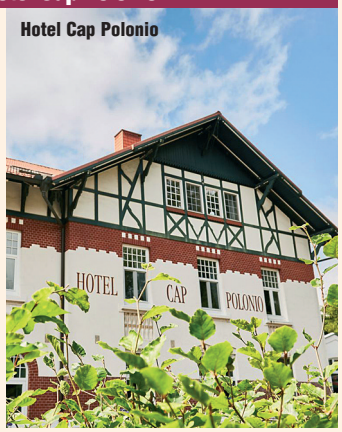
Foto: © VITALIA Seehotel

VITALIA Seehotel

Henry Bach im „Hotel Cap Polonio“

Foto: © Henry Bach

Henry Bach



Hotel Cap Polonio

Foto: © Hotel Cap Polonio

Drei Tage Fullhouse meldet das familiengeführte „Hotel Cap Polonio“. Zum Jubiläum kommt der langjährige 2-Sterne-Koch *Henri Bach* aus Essen nach Pinneberg. Der passionierte Westernreiter hat 22 Jahre lang die deutsche Küche im „Restaurant Résidence“ entscheidend mitgeprägt und war einer der besten Ausbilder der weißen Zunft. Kein Wunder, dass so viele Feinschmecker die außergewöhnliche Handschrift dieses Ausnahmekochs noch einmal beim Schleswig-Holstein Gourmet Festival erleben möchten.

Philipp Heid im „Ringhotel Waldschlösschen“

Foto: © Philipp Heid

Philipp Heid

Ausgebucht ist das Gastspiel von *Philipp Heid*, Küchenchef im Sternerestaurant „Prisma“ in der Schweiz, am 11. und 12. Februar im „Ringhotel Waldschlösschen“ in Schleswig. Seine Fusion-Küche aus europäischen und asiatischen Einflüssen mit Frischekick zieht Feinschmecker aus ganz Deutschland in den hohen Norden, wie Hans-Werner Behmer, Inhaber des Gründungsmitglieds vom Schleswig-Holstein Gourmet Festival, erfreut berichtet. Hier können sich die Gäste direkt vorab im Hotel kostenfrei testen lassen.

Foto: © Soenke Hansen / www.alte-schleihalle.de

Ringhotel Waldschlösschen

Sonja Frühsammer in der „Holländischen Stube“

Foto: © Peter Frühsammer

Sonja Frühsammer

Restplätze gibt es hingegen noch am 25. und 26. Februar in Friedrichstadt in der „Holländischen Stube“. In der Grachtenstadt wird mit *Sonja Frühsammer* vom Berliner „Restaurant Frühsammer’s“ die einzige Frau im Reigen der Gastköche der 35. Saison die weibliche Note präsentieren. Und die hat es in sich! Denn die Food-Loverin nimmt das Kochen als glücklich machende Berufung wahr. Sie folgt bei der Kombination und Zubereitung der Speisen aus hochwertigen Produkten ihrem Gefühl, Herzen und Intention - heraus kommen intensive Geschmackserlebnisse, die überraschen. Preis 160 Euro für das 5-Gänge-Menü inkl. korrespondierender Getränke.

Foto: © Marschland Media & Arts 2017

Holländische Stube

Text: Lieb Management & Beteiligungs GmbH

Von Kawaii-Träumen, Sterneküche und einer gigantischen 3D-Katze

Neuigkeiten aus Japans Hauptstadt

Gucci Osteria da Massimo Bottura © Hiroki Kobayashi

„Harajuku"-Themenwohnung © Moshi Moshi Rooms

3D-Katze vor der Shinjuku Station

Wer schon immer einmal in einem Restaurant von Michelin-Stern-Legende Massimo Bottura speisen wollte oder in einem Apartment wohnen möchte, das sich komplett dem Kawaii-Stil verschrieben hat, der hat zukünftig in Tokio die Möglichkeit dazu. Japans Hauptstadt macht wieder Vorfreude auf das Reisen mit Neueröffnungen und einer riesigen virtuellen Katze.

Gucci Osteria da Massimo Bottura eröffnet in Ginza

Mit seinem Restaurant Osteria Francescana in Modena steht der drei-Sterne-Koch Massimo Bottura auf der Bucketlist vieler Feinschmecker ganz oben. Nun eröffnet der Koch sein zweites Restaurant außerhalb Italiens. In der vierten Etage des Gucci Namiki Flagship Stores in Tokios Stadtteil Ginza verbindet die Gucci Osteria da Massimo Bottura ab dem 28. Oktober 2021 moderne italienische Küche mit dem Design der Luxusmarke. Das neue Restaurant bietet Platz für 48 Gäste im Hauptspeisesaal sowie für sechs Personen an der Theke. Geleitet wird die Osteria von Küchenchef Antonio Iacoviello, der bereits in den Restaurants von Alain Ducasse und René Redzepi für Genussmomente sorgte. Die aktuellen Degustationsmenüs reichen von umgerechnet 75 Euro (10.000 Yen) für fünf Gänge bis hin zu 115 Euro (15.000 Yen) für sieben Gänge — alle werden auf exklusivem Geschirr der Designermarke serviert. Weitere Informationen unter:

gucciosteria.com/ja/tokyo/

Neue Ära für das Edo Tokyo Museum

Seit 1993 nimmt das Edo Tokyo Museum seine Besucher mit auf eine imposante Zeitreise in die Geschichte und Kultur der Edo-Periode (1603 bis 1868). Seine Popularität verdankt es den Dauerausstellungen mit echten Artefakten und beeindruckenden Modellen sowie thematischen Sonderausstellungen und den von Kuratoren geleiteten Museumsseminaren. Vom 1. April 2022 bis circa Ende 2025 wird nun das Edo Tokyo Museum geschlossen und umfassenden Renovierungsarbeiten unterzogen, um anschließend mit neuen faszinierenden Ausstellungen aufzuwarten. Bis dahin können Besucher noch in den Genuss der Sonderausstellung „Memories of the City: A Thirty Thousand Year History of Tokyo" kommen, die mit antiken Werkzeugen aus der Altsteinzeit sowie mit historischen Drucken und Holzschnitten Einblick in die lange Geschichte Tokios gibt. Weitere Informationen unter:

www.edo-tokyo-museum.or.jp/en/

Ein Traum aus Kawaii — Übernachten in der Harajuku-Themenwohnung

Wer bereits einmal in Tokio war, der hat mit Sicherheit auch den Stadtteil Harajuku besucht. Bekannt für ausgefallene Mode- und Food-Kreationen, werden hier regelmäßig neue Trends gesetzt, die sich nicht zuletzt auch um das Thema „Kawaii" drehen (übersetzt niedlich, liebenswert). Vor Kurzem haben die beliebten Moshi Moshi Rooms, die für ihre kunstvoll gestalteten Themenwohnungen bekannt sind, ihr Angebot um ein neues Meisterwerk im Kawaii-Stil erweitert. Unter dem Namen „Harajuku" ist das Apartment mit farbenfrohen Tierfiguren, Möbeln und Pflanzen ausgestattet und bietet mit Queen-Sitze-Bett, Schlafsofa und einer zusätzlichen Luftmatratze Platz für bis zu vier Personen. Zudem verfügt die Wohnung über eine voll ausgestattete — und nicht weniger farbintensive — Küchenzeile samt Mikrowelle und Kühlschrank. Eine Übernachtung in der „Harajuku"-Themenwohnung ist ab umgerechnet 300 Euro pro Nacht (40.000 Yen) möglich. Weitere Infos unter:

rooms.moshimoshi-nippon.jp

Virtuelle Riesenkatze begrüßt Besucher der Shinjuku-Station

Seit Kurzem beheimatet der weltweit geschäftigste Bahnhof — Shinjuku Station — eine riesige, virtuelle Katze. Auf dem Platz vor dem Ostausgang des Bahnhofs thront die imposante 3D-Katze auf einem mehr als 150 Quadratmeter großen 4K-Display und grüßt die Passanten alle 15 Minuten in vier unterschiedlichen Video-Varianten. Die Werbefläche selbst nutzt ein hochmodernes Soundsystem, 4K-Bildqualität sowie 3DBilder, die auf einem gekrümmten LED-Bildschirm dargestellt werden. Ähnlich wie die berühmte Kreuzung in Shibuya soll auch die riesige 3D-Katze zu einer neuen Attraktion werden.

Neuer Food-Truck-Park an der Tokyo Station

Japans Gastronomie wird zunehmend umweltbewusster: Von der Abfallreduzierung über den Erhalt natürlicher Ressourcen und Artenschutz bis hin zur Verringerung von Umweltbelastungen und die Unterstützung lokaler, umweltbewusster Produzenten gibt es vielfältige Initiativen. Auch der neue Pop-up-Food-Court, der sich direkt neben der Tokyo Station befindet, soll zu einem größeren Bewusstsein für alternative Speisen und Getränke beitragen. „Beeat Yeasu" umfasst acht verschiedene Food-Trucks mit nachhaltiger Küche, darunter auch einige vegane Optionen. So können Foodies beispielsweise am „Appetizer-Truck" des Luxushotels Aman Tokyo eine Gemüseauswahl mit einem Bagna Cauda-Dip probieren. Der dazu gereichte Salat wird auf einer städtischen Farm in Tokio angebaut. Noch bis Ende März nehmen die Food-Trucks Besucher mit auf eine kulinarische Reise. Weitere Infos unter:

beeatyaesu.com

Das Tokyo Convention & Visitors Bureau ist die offizielle Tourismusorganisation der Stadt Tokio. In der Hauptstadt des Landes der aufgehenden Sonne an der Südküste der Hauptinsel Honshu trifft Tradition auf Moderne. Dank einer gut ausgebauten touristischen Infrastruktur entdecken Besucher die Stadt und ihre Sehenswürdigkeiten, darunter der Kaiserpalast mit seinen beeindruckenden Gärten, traditionelle Tempel und Museen sowie unzählige Sterne-Restaurants mühelos. Neben dem urbanen Flair verfügt Tokio auch über unberührte Natur, so zum Beispiel auf den mehr als 300 zu Tokio gehörenden Inseln im Pazifik. Mehr Informationen unter:

www.gotokyo.org

www.tokyotokyo.jp

Text: crystal communications

Fit ins neue Jahr

Ein gelungener Jahresbeginn in Bad Kissingen

Über die Feiertage haben viele aus dem Vollen geschöpft — auf dem Programm standen Plätzchen, Punsch und die gemütliche Couch im Warmen anstatt gesunder Bewegung im Freien. Doch spätestens mit dem Jahreswechsel wird bei vielen die Motivation geweckt, wieder fitter und aktiver zu werden. In Bad Kissingen kennt man sich bestens aus, wenn es um einen gesunden Lebensstil und seelisch-mentales Wohlbefinden geht. Vielfältige Programme und moderne Angebote helfen Besucherinnen, Körper und Geist zu stärken sowie Vitalität in die tägliche Routine zu integrieren.

Gesundheitsprogramm von Philipp Lahm in Bad Kissingen

In Bad Kissingen können Sie mit dem neuen Gesundheitsprogramm von Philipp Lahm #gesundkannjeder fit und aktiv in das neue Jahr starten. Gemeinsam mit Expertinnen aus Sport, Medizin und Wissenschaft hat der damalige Nationalspieler dieses exklusive Gesundheitsprogramm in Kooperation mit GESUNDES BAYERN, das man im Rehabilitations- und Präventionszentrum HESCURO erleben kann, entwickelt. Eine Kombination aus Bewegung, gesunder Ernährung, Entspannung und unterschiedlichen Naturheilverfahren soll Gäste auf dem Weg zu einem gesünderen Leben unterstützen. Das Programm beinhaltet unter anderem:

Foto: © www.gesundes-bayern.de / Bert Willer

- 6 Übernachtungen inkl. Vollpension (Anreise nur montags)
- Nutzung des hauseigenen Schwimmbads und Fitnessraums
- Gästekarte mit zahlreichen Vergünstigungen in Bad Kissingen
- 2x einen Fitnesscheck
- 6 Sport-Kurseinheiten
- 4x Ergometertraining
- 1x Wasser- oder Trockengymnastik
- 2x Mineralbäder und Vorträge zu verschiedenen Gesundheitsthemen.

Das Angebot kann ab 897 Euro gebucht werden. Weitere Infos unter

www.badkissingen.de/gesundkannjeder

Darüber hinaus bietet Bad Kissingen zahlreiche Möglichkeiten, etwas Gutes für sich und seine Gesundheit zu tun. Hier finden Gäste die ideale Erfrischung mit mineralstoffreichem Heilwasser. Sieben Heilquellen sprudeln in und um Bad Kissingen und begründen bis heute seinen Ruf als Weltbad. Schon vor 500 Jahren erkannten Mediziner ihre heilende, lindernde oder vorbeugende Wirkung. Jede dieser Quellen ist in ihrer Zusammensetzung absolut einmalig und kann mit ihren individuellen Wirkungsweisen zu einem gesunden Lebensstil beitragen. Das Bad Kissinger Heilwasser findet seine Anwendung in Trinkkuren mit fachlich versierten Brunnenfrauen, Bädern und Inhalationen.

Während die Natur im Frühjahr aufblüht, können Besucherinnen bei Spaziergängen im Kurgarten, Luitpoldpark oder Rosengarten neue Energie tanken. Wanderwege entlang der Fränkischen Saale sorgen für kraftvolle Momente der Ruhe. Überall laden Bänke und Hängematten zum Innehalten ein.

Entdecke die Zeit — in Bad Kissingen

Im Herzen Deutschlands zwischen Frankfurt, Leipzig und Nürnberg gelegen, steht im Bayerischen Staatsbad Bad Kissingen der moderne Mensch mit seinem Bedürfnis nach Erholung und Entspannung im Mittelpunkt. „Zeit" ist im bekanntesten Kurort Deutschlands zentrales Leitmotiv und überall zu spüren — in der eindrucksvollen Geschichte und Architektur, in den Gärten und Grünanlagen im Wechsel der Jahreszeiten, im ewigen Sprudeln der heilenden Quellen sowie den abwechslungsreichen saisonalen Festen und Veranstaltungen. Vielfältige Programme und moderne Angebote verhelfen Besuchern, Körper und Geist zu stärken und einen gesunden Lebensstil in ihren Alltag zu integrieren. In Bad Kissingen verbindet sich altbewährte Bäderkultur mit Wellnessprogrammen auf höchstem Niveau, historisches Ambiente trifft auf zeitgemäße Kultur- und Tourismusangebote — optimale Rahmenbedingungen für Gesundheits- und Wohlfühlurlaube, Tagungen und Kongresse. Mit zehn weiteren Orten aus sieben europäischen Ländern gehört Bad Kissingen zum UNESCO Welterbe der „The Great Spa Towns of Europe".

www.badkissingen.de

Foto: © Hummel

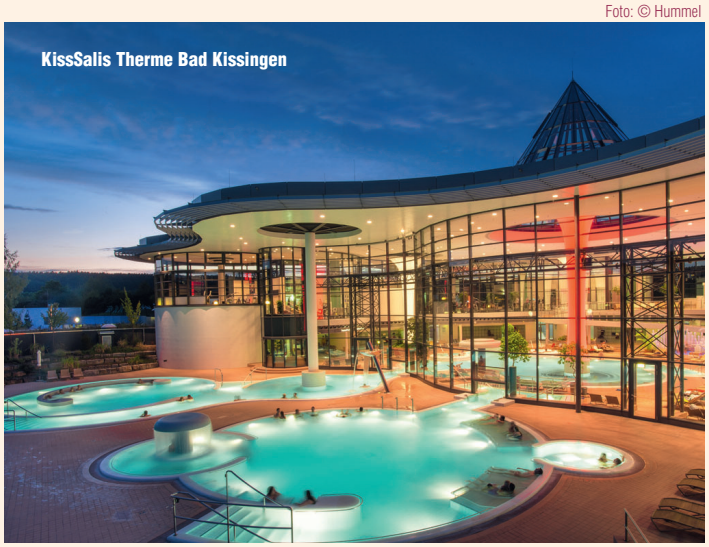


Foto: © Bayer. Staatsbad Bad Kissingen GmbH / Heji Shin

+++ 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
© 2022 CFG Fischer GmbH