

Großes Kino in den Hohen Tauern

Fotos: © Hotel Hinteregger



Hotel Gasthof
Hinteregger
www.hotelhinteregger.at

Das Zirbennest - architektonisch einmalige Eckaufstockung



Ofen sind es die „versteckten“ Orte, die unseren Urlaubstagen einen unvergleichlichen Esprit schenken. Abseits des Mainstreams und omnipräsenter Hotspots begeistern sie mit Individualität und Persönlichkeit, mit besonderen Lagen und außergewöhnlichem Ambiente. So ein „Geheimtipp“ ist das *Hotel Hinteregger in Matrei in Osttirol*, umgeben vom Nationalpark Hohe Tauern. *Katharina Hradecky* führt den Traditionsbetrieb in bereits vierter Generation. Wo es zu Beginn des 20. Jahrhunderts ein „schönes Zimmer“ und sieben Strohsäcke gab, erwartet den Gast heute ein spannendes Hideaway.

Das Alte mit dem Neuen zu verbinden, zeitgemäße und moderne Architektur, errichtet mit natürlichen Materialien wie Stein, Holz und Lehm — dafür wurde das Hotel Hinteregger vielfach ausgezeichnet. Das „Zirbennest im Glas“ fällt einem

Großes Kino in den Hohen Tauern



ins Auge. Das Architektenteam setzt mit ornamentalen, weiß beschichteten Verkleidungen einen interessanten gestalterischen Akzent. Die Zimmer in diesem Teil des Hauses haben gläserne Bäder, die Betten geben einen wunderbaren Ausblick frei. Gemütliche mit Zirbenholz verkleidete Séparées stellen Rückzugsorte innerhalb der Räume dar. Die Balkone und Dachterrassen laden zum Verweilen in der Abendsonne ein. Einst war das Dorfkino im heutigen Ho-tel Hinteregger untergebracht. Wo damals die Filme über die Leinwand geflimmert sind, laden jetzt

lichtdurchflutete Räume zum Wohnen ein, transparent für die Gegenwartigkeit imposanter Landschaften. Ein großer Naturpool schmiegt sich ins Grüne, während indoor eine neue Wellness- und Massagearea in elegantem Design einlädt, Körper und Seele zu entspannen.

Katharina Hradecky hat das Hotel Hinteregger in die Moderne geführt. Geblieben ist viel Wertvolles. So die familieneigene Bio-Landwirtschaft, die das Hotel mit frischen, echten Lebensmitteln versorgt. Das Gemüse und die Kräuter kommen aus dem eigenen Garten, Kraut und



Kartoffeln vom Feld, das Fleisch zu einem großen Teil vom eigenen Hof. Wer im Hinteregger durch das Hotel geht, findet verschiedene Bereiche, in denen es sich ums Essen dreht. Denn Essen ist hier ein sinnliches Erlebnis.

Es bedeutet Zusammensitzen, Gemütlichkeit, plaudern und vor allem Genuss. Das in modernem Design gehaltene Restaurant zeigt sich urban und ist der perfekte Gegenpol zur traditionellen alten Stube, die aus jahrhundertealtem Holz gezimmert ist.

Zu allen Jahreszeiten lockt das Hinteregger mit zahlreichen Outdoor-Aktivitäten. Wanderer und Biker finden sich im größten Naturschutzgebiet der Alpen wieder. Das Hotel Hinteregger ist aus Überzeugung ein Partnerbetrieb des Nationalparks Hohe Tauern.

www.hotelhinteregger.at



Luxuriöse Gourmet & Relax-Auszeit in der Wanderregion Paznaun-Ischgl

Die Kraft der Natur spüren, frische Bergluft atmen, sich bewegen und loslassen. Das Paznaun begeistert mit einer enormen landschaftlichen Vielfalt — zum Wandern, zum Bergsteigen, zum Energietanken. Das *Gourmet & Relax Resort Trofana Royal****Superior* verleiht dem alpinen Urlaub luxuriöse Nuancen, die unvergleichlich sind. Fernab vom Trubel, inmitten einer kraftvollen Gebirgslandschaft bietet das exklusive Haus österreichische High-End-Hotellerie.

Das Gourmet & Relax Resort Trofana Royal**** Superior zählt zu den besten und exklusivsten Resorts europaweit. Zimmer und Suiten in außergewöhnlichen Dimensionen umgeben die Gäste mit maßgefertigtem Interieur, edlen Naturmaterialien und royalen Akzenten. Sensationelle 4 Gault Millau Hauben krönen die „Paznauner Stube“, 3 Hauben die „Heimatbühne“ in dem Gourmet- & Relaxhotel. Eine exklusive Wellness-, Fitness- und Beautylandschaft umgibt jeden einzelnen Gast mit Wohlfühlatmosphäre und individuellen Treatments. In den Liegestuhl kuscheln, die Bergkulisse vor den Augen, Sonne tanken und Freiheit spüren.

Wanderservice vom Feinsten

Das Hotel Trofana Royal**** Superior ist ein Ort der Ruhe und des Luxus. Wanderer sind herzlich eingeladen, ihr Naturerlebnis in die Hände erfahrener

Guides zu legen. Sie bringen den ganzen Sommer über die Hotelgäste mit den Bergen auf Tuchfühlung. Der Wandershuttle des Hotels zählt ebenso zu einem exklusiven Wander-Service wie die Bereitstellung von Wanderequipment und von köstlichen Lunch-Paketen für unterwegs. Wenn Haubenkoch Martin Sieberer seine Wirkstätte im Trofana Royal**** Superior verlässt und seine Wanderschuhe schnürt, dann schließen sich die Feinschmecker gerne an. Erlebniswanderungen mit einem kulinarischen Touch oder ein Bergfrühstück in der Weite der Natur lassen sich die Genießer nicht entgehen. Am 09. Juli 2022 wird der „Kulinarische Jakobsweg“ eröffnet. Dann heißt es wandern, einkehren und Gerichte internationaler Stermeköche inmitten der Berge erleben.

Gastgeber Alexander von der Thannen ist selbst ein leidenschaftlicher Bergeroberer. Fragt man ihn nach Tipps für Wanderungen, dann schwärmt er vom Paznauner Höhen-



Traumhafte Wanderregion in Hotelnähe



Starkoch
Martin
Sieberer

weg und von der geschichtsträchtigen Schmugglerrunde sowie von den geführten Gletschersafaris in das ewige Eis. Am Walk of Lyrics wandeln Wanderer auf den Spuren der Hits von Rihanna, Udo Jürgens und Sting, die alle drei bereits in Ischgl ein Konzert gegeben haben. Über drei musikalische Klangpunkte und eine spektakuläre Hängebrücke geht es von Ischgl zur Mittelstation der Fimbabahn. Mit der Silvretta-Card (für Gäste des Trofana Royal kostenlos) entdecken Aktivurlauber die Berge, Freizeiteinrichtungen und Museen im Paznaun und im

benachbarten Montafon als Inklusivpaket, zudem ist der Wanderbus kostenlos.

Im Hotel Trofana Royal**** Superior lässt ein hochprofessionelles und herzliches Team keine Gelegenheit aus, den Natururlaub mit Luxusmomenten zu versüßen. Die Großzügigkeit des Hauses ist wohlthuend und ermöglicht wertschätzendes Abstandhalten. Die Gastgeberfamilie von der Thannen mit ihrem Team lebt seit über 20 Jahren im Gourmet- & Relaxhotel Trofana Royal**** Superior die Leidenschaft der Gastlichkeit auf höchstem Niveau. Ihr Bestreben, dem Gast nur das Beste zu bieten, bleibt definitiv kein leeres Versprechen.

www.trofana.at



Violetter Hummer von Haubenkoch Martin Sieberer



Wanderung zur Friedrichshafener Hütte



Auf der „Zloam“ ist das Ausseer Lebensgefühl daheim

Eindrucksvoll, was auf der Grundseer „Zloam“ im Ausseerland entstanden ist. Das „Narzissendorf Zloam“ realisiert ein in ganz Österreich einzigartiges Urlaubserlebnis: Wohnen in einem traditionellen Ausseerhaus, Genießen und Erleben für die ganze Familie — und sich gemeinsam mit den Ausseern an einem aktiven Dorfleben erfreuen. Musik, Tanz und Liedgut, Bräuche und Vereinsleben sind in der heimischen Bevölkerung tief verankert. Das Narzissendorf Zloam verbindet, was die Menschen bereichert. Ein Feriendorf, in dem Gäste und Einheimische schöne Zeiten verbringen.

Die typischen Ausseer Häuser — bekannt über die Grenzen des Landes

Das „Ausseer Haus“ ist nicht nur Architekten ein Begriff. Wer durch das Ausseerland streift, der verliebt sich in die entzückenden Häuser mit ihren Obergeschossen aus Holz und dem urtümlichen „Brickl“ — die Veranda, die die Verbindung von Innen- und Außenraum schafft. Die schönen Giebelschnitzereien sind wahre Kunstwerke. In liebevoller Kleinarbeit, originalgetreu und hochwertig wurden 34 solcher einzigartiger Häuser im Narzissendorf Zloam errichtet. Sie bilden das Herzstück des Feriendorfes inmitten der malerischen Landschaft des Ausseerlandes.

In den Eibenwald, auf die Fischerwiese und in den Musikantenwald schmiegen sich die unterschiedlich gro-



Außenansicht des Narzissendorfes in der Bauphase

Foto: © Karl Steinegger / Narzissendorf Zloam

ßen Ausseer Häuser. Singles, Paare oder Kleinfamilien fühlen sich im „Troatkostn“ (Getreidespeicher), der der altsteirischen Baukultur nachempfunden ist, heimelig wohl. Vom Haus Topfitzsee über das Haus Gößl bis zum Haus Grundsee stehen flexible und vielfältige Wohnmöglichkeiten für Familien- und Freunde-Urlaub zur Wahl. 181 m² Wohngenuß bieten die größten Wohneinheiten der Häuser Salzkammergut. Ab Herbst 2022 sind auch die Apartments mit Urlaubskomfort von 36 bis 60 m² fertig. Jedes Haus ist ein kleines Kunstwerk für sich, das hochwertiges Ausseer Handwerk, regionale Kultur und die Schönheit der

Natur widerspiegelt. Es duftet nach Holz, die Veranda gibt den Blick auf die Narzissenwiesen, die Berge oder die Wälder frei. Der Ausseer Tracht nachempfundene Stoffe schmücken Fenster und Sofas, hochwertige Bäder mit Saunen, perfekt ausgestattete Küchen, Terrassen und Balkone sorgen für Wohnkomfort.

Kreativ und sportlich — ein ganzes Dorf zum gemeinsamen Erleben

Im Narzissendorf Zloam gehen enthusiastische und sehr erfahrene Gastgeber neue Wege. Wer sich hier ein „reines“ Chaletdorf vorstellt, der irrt. Vielmehr sind die Ausseer Häuser eingebettet in

ein authentisches Freizeitleben. In der Holz- & Kreativwerkstatt boomt das Erschaffen, Probieren und Werken mit den eigenen Händen. Schürze umgebunden und es kann losgehen. Hier wird gesägt, gebohrt, gehobelt. Unter professioneller Anleitung entstehen Schatztruhen, Rennautos, Vogelhäuschen und viele Meisterwerke mehr. Gastkinder und Kinder aus dem Ort basteln gemeinsam und haben ihre wahre Freude daran. Ortsübliche Bräuche finden hier im Jahreskreis ihren Platz. Im Frühling werden Palmbüschen gebunden und Osterkörbchen gebastelt, Erwachsene stellen gemeinsam duftende Naturkosmetikprodukte



Traumhafter Blick auf den Grundsee

Foto: © TVB Ausseerland-Salzkammergut / Tom Lamm (Narzissendorf Zloam)



Das Haus Grundsee für ein entspanntes Wohlfühlen

Foto: © Narzissendorf Zloam

Text: mk Salzburg

Aufblühen im Narzissendorf

Auf der „Zloam“ ist das Ausseer Lebensgefühl daheim

Foto: © Narzissendorf Zloam



Einblick in die Holz- und Kreativwerkstatt

her, ... Freunde von Musik und Festen dürfen sich freuen: Im Herbst 2022 eröffnet die Klangwerkstatt Zloam. Die nahezu unerschöpfliche musikalische und kulturelle Vielfalt des Ausseerlandes findet hier ihre Heimat.

Im Sommer spielt sich das Leben im Narzissendorf unter freiem Himmel ab. Während sich die einen ein erfrischendes Bad im „Dorf-See“ gönnen, toben sich die anderen am Sportplatz aus oder sie bestreiten ein Tennismatch auf den zwei neuen, bestens gepflegten Tennisplätzen. Der 3-D-Bogenparcour und das 4-D-Bogenkino bieten Spaß zu jeder Jahreszeit. Was es mit dem Ausseer Zimmergwehr'n auf sich hat, zeigen die Hobbyschützen. Und sollte das Wetter einmal nicht mitspielen, dann öffnet auch im Sommer die große Eishalle und sportlich Aktive drehen kurzerhand ein paar flotte Runden auf ökologischen Kunststoffeisplatten. Eis-

laufschuhe, Eisstöcke, Pfeil und Bogen können im Narzissendorf Zloam ausgeliehen werden. Im Winter ist der Zloam Skilift Hotspot des Wintervergnügens. Direkt vom Narzissendorf geht es hinauf zu vier familienfreundlichen Abfahrten. Die Kleinen üben am Kinderübungshang.

Das Reitzentrum Ausseerland liegt im Narzissendorf Zloam

Pferdefreunde aufgepasst! Im Narzissendorf Zloam gibt es eine große Pferderanch mit einer Reithalle, einem Dressur- und Springplatz und einer Galoppstrecke. Kinder, Jugendliche und Erwachsene sind eingeladen, an Longeunterricht, Trainerstunden, Einzel- oder Gruppenstunden teilzunehmen. Gemeinsame Ausritte und Wanderreiten in der traumhaften Landschaft des Ausseerlandes bleiben unvergessen. Die süßen Ponys sind nicht nur die



Foto: © TVB Ausseerland - Salzkammergut-Martin Baumgartner (Narzissendorf Zloam)

Foto: © TVB Ausseerland - Salzkammergut-Himsl (Narzissendorf Zloam)



Liebhaber der „Zloam-Chefin“. Wenn es zum Frühstück mit den Ponys, zum Ausreiten oder zur Ponykutschen-Fahrt geht, leuchten die Kinderaugen.

Der Zloam Wirt kennt die Ausseer Küche

Beim Zloam Wirt kann schon mal sein, dass jemand sein Instrument auspackt und dem guten Ausseer Lebensgefühl freien Lauf lässt. So gemütlich ist es hier. Und es schmeckt nach den „Schätzen des Ausseerlandes“. Am Sonntag schiebt der Zloam Wirt Jakob mit Küchenchef Johannes Ganisl sein berühmt berüchtigtes „Brat!“ in den Ofen. Zu besonderen Anlässen und Feiertagen kommen traditionelle Festtagsgerichte auf den Tisch. Oder Jakob wirft den Foodtruck „Essbar“ an und fährt mit dem Zloam Wirt Street Food vor. Die Musikantentreffen, Dämmer-schoppen, Jazz Abende, Brunch und viele Highlights mehr beim Zloam Wirt erfreuen sich großer Beliebtheit. Süße Meisterwerke gibt es im Wiesencafé Zloam. Am Morgen haben Urlauber die Wahl: Feines aus dem liebevoll gepackten Frühstückskorb im Ausseerhaus genießen oder sich im Wiesencafé verwöhnen lassen.

www.zloam.at

Das Narzissendorf Zloam auf einen Blick

Die Dorfteile:

Eibenwald mit 17 Ausseer Häusern, Fischerwiese mit 11 Ausseer Häusern, Musikantenwald mit 24 Apartments in 6 Ausseer Häusern

Der Dorfplatz:

Gutshof mit Rezeption und Holz- & Kreativwerkstatt, Zloam Wirt, Wiesencafé, Spielplatz (ab Herbst 2022)

Die Klangwerkstatt:

Veranstaltungssaal für bis zu 200 Personen, Foyer mit Bar, kleiner Seminarraum, Unterrichtsräume

Die Sportarena:

3-D-Bogenparcours & 4-D-Bogenkino, 2 Tennisplätze (im Winter Natur-eislaufplatz), Eis- und Multifunktionshalle (Eislaufen, Eisstock-schießen, 4-D-Bogenkino), Sport- und Spielwiese, Skilift, Rodlbahn, Indoor-Schießstand zum Zimmergwehr'n, Sportgeräteverleih

Reitzentrum Ausseerland:

Reithalle, Reitplatz, professioneller Einzel- und Gruppenunterricht, Ausreiten, Ponyabenteuer, Kutschenfahrten, Stallungen, Pony Offenstall, Koppeln

Narzissendorf Zloam
Archkogel 188
A-8993 Grundlsee
Tel.: +43(0)3622/20990
rezeption@zloam.at

Einhundert Prozent Genuss im Bergkristall Resort

Balancierte Ernährung liegt im Trend, auch auf Reisen. Dabei ist es keineswegs notwendig, auf ein leckeres Stück Kuchen oder andere Leckereien zu verzichten. Im *Bergkristall — mein Resort im Allgäu* zeigt Familie Lingg wie es auch im Urlaub geht.

Seit vielen Jahren ernähren sich die Gastgeber erfolgreich nach dem Pareto-Prinzip, auch 80/20 Regel genannt. Damit bringen sie ihren Gästen eine Ernährung fast ohne Zusatzstoffe und mit einem Fokus auf frische Lebensmittel von hoher Qualität näher.

Balance ist alles!

Die 80/20 Regel stammt ursprünglich aus dem 19. Jahrhundert von dem italienischen Soziologen und Ökonomen Federico Pareto. Die Verteilung von 2:8 findet seitdem nicht nur in der Wirtschaft Anwendung, sondern wurde auf andere Lebensbereiche wie Ernährung übertragen. Das Prinzip besagt, dass eine balancierte Ernährung zu 80 Prozent aus gesunden Lebensmitteln bestehen sollte und die verbleibenden 20 Prozent aus ungesünderen Gerichten — sozusagen schlemmen in Maßen. So wird der Insulinspiegel stabil gehalten und Heißhungerattacken langfristig vermieden.

Was steckt dahinter?

„Der erste Schritt ist, Weizenmehl und weißen Zucker aus dem Vorratsschrank zu entfernen und stattdessen Alternativen wie Dinkelmehl, Quinoa, Agavendicksaft oder Ahornsirup zu verwenden, die für unseren Körper gesünder sind“ erklärt Andreas Krohn, Küchenchef im Bergkristall. Seit 2019 verwöhnt er die Gäste bereits nach diesem Prinzip. Geschmacklich vermissen Feinschmecker dabei nichts, denn in den Kochtopf wandern stets saisonale, frische und heimische Produkte von höchster Qualität. „Der Grundgedanke war und ist, Lebensmittel mit einem niedrigen glykämischen Index zu verarbeiten. In früheren Jahren hatten wir dies nach dem Glyx-Prinzip schon als zusätzliche Ernährungsform zum übli-



chen Menü angeboten. Mittlerweile haben wir es aber komplett in unsere Küche integriert, da es nach unserer Meinung die optimale Ernährungsform darstellt“, so Krohn.

Jede Mahlzeit ein Genuss!

Dieses Lebensprinzip zieht sich durch alle kulinarischen Bereiche des Hotels. So überzeugt das Frühstücksbuffet mit einer großen Auswahl, unter anderem an Vollkornbrot jeden Morgen frisch vom Bäcker, warmem Hirsebrei und frischen Brotaufstrichen sowie ungesüßter Nusscreme. Die wenigen Ausnahmen — wie klassisches Laugengebäck fallen in die „ungesunden“ 20 Prozent. Beim Mittagstisch werden beispielsweise Käsespätzle mit Dinkel statt Weizenmehl angeboten. Der Kuchen am Nachmittag ist mitunter mal eine Stunde wert. Ein besonderes Highlight und krönender Abschluss des Tages ist schließlich das Gourmetmenü.

Einmal pro Woche kreiert das Küchenteam um Andreas Krohn das Abendmenü nach dem Konzept des hauseigenen Kristall SPAs und den vier Kraftfeldern: *Klarheit, Licht, Kraft und Harmonie*.

Das Bergkristall — mein Resort im Allgäu

In unverbaubarer Alleinlage auf 850 Höhenmetern befindet sich das Vier-Sterne-Superior-Resort in Oberstaufen. Ein besonderer Rückzugsort, mit Blick auf das Säntismassiv. Das Haus verfügt über insgesamt 68 moderne Zimmer, Studios und Suiten. Mit dem über 2.000 Quadratmeter großen Kristall Spa gilt es als eine der Top-Wellness-Adressen in Bayern. Highlights sind unter anderem der 20 Meter lange Outdoor-Infinitypool sowie die Event-Outdoorsauna mit Blick auf den hauseigenen Wildpark und Platzhirsch Hansi. Neben ganzjährig möglichen Ausflügen in die Allgäuer Bergwelt bietet das Hotel ein abwechslungsreiches Sportprogramm mit Gymnastik, Pilates und Aqua Fitness. Bei Bedarf erstellt ein geschultes Team individuelle Trainings- und Ernährungspläne.

Weitere Informationen finden sich unter:

www.bergkristall.de/de/restaurant-genuss

ZUM EINSTIEG

Bärlauchpesto |

Vollkornbaguette

VORSPEISE | SUPPE

KLARHEIT

Waldpilze | Fichtennadeln |

Moos

Tomate | Spinat | Thymian

HAUPTGÄNGE

LICHT

Gemüsegarten

KRAFT

Kabeljau | Spitzkraut |

Sellerie

Short Rib | Pastinake | Bete |

Topinambur

DESSERT

HARMONIE

Johannisbeere | Rose | Minze

KÄSE

Ziegenkäse | Basilikum |

Himbeere

Erlebniswoche Käsetouren durch die Mittelweser-Region

Die Mittelweser-Region ist nicht nur aufgrund des Weser-Radweges eine beliebte Gegend zum Radfahren. Zahlreiche abseits gelegene Wege in der Marsch und der sanft hügeligen Geestlandschaft entlang von Feldern, Wiesen und Wäldern laden zu Tagestouren in allen Himmelsrichtungen ein. Mit der Region wird insbesondere der Spargel in Verbindung gebracht. Doch jetzt machen die NaturFreunde Nienburg auf eine weitere kulinarische Kost aufmerksam. Vom 3.-9. Juli 2022 wird eine Erlebniswoche zu den Käsereien der Mittelweser-Region angeboten. Mit dem Fahrrad werden Tagesausflüge von 30-70 Kilometern unternommen. Ausgangspunkt ist dabei jeweils die Stadt Nienburg/Weser. „Kein Urlaub ist klimafreundlicher als die Erholung im eigenen Lande. Gleichzeitig wollen wir diese Tage zum Erleben und Entdecken einer Region nutzen, die viele auf dem Radfernweg durchradelt haben. Aber wer kennt schon die verschiedenen Käsereien zwischen Minden und Verden und hatte mal die Gelegenheit, diese aufzusuchen?“, so Mitorganisator Volker Selent. Auch wer Käse nicht zu ihrem und seinem Schwerpunkt hat, erfährt einiges zur Landwirtschaft sowie der Vermarktung regionaler Produkte und darf gleichzeitig auf einem breit angelegten Radwegenetz eine neue Heimat entdecken.



Auf wie vielfältige Arten Milch verarbeitet werden kann, zeigt das Programm. Es startet am Sonntag mit einer Tour zum Hof Bünkemühle bei Warpe, wo dann gerade das große Hoffest stattfindet. Während auf diesem Hof die Milch von Kühen die Grundlage für die Käseherstellung bildet, sind es auf dem Biohof Eilte an der Aller neben Kühen auch Wasserbüffel.

Hier besteht am Folgetag die Möglichkeit, die Herstellung des Mozzarellas zu beobachten.

Ganz andere Produkte werden in der Bioland-Hofkäserei Dömann in der Nähe von Petershagen hergestellt, die am Dienstag angefahren wird. Auch wenn Kuhkäse mit in der Palette auftaucht, wird hier vorwiegend die Milch der eigenen Ziegen und Schafe zu Frisch-, diversem Weich- und auch Schnittkäse verarbeitet. Für den Rückweg wird die Bahn ab Petershagen-Lahde genutzt. Der Mittwoch dient als Ruhetag. Es besteht die Möglichkeit, den Nienburger Wochenmarkt aufzusuchen, der als der schönste in Europa prämiert wurde. Die Teilnahme an einer Stadtführung oder ein Ausflug zum nahegelegenen Steinhuder Meer wären weitere Vorschläge.

Am Donnerstag geht es Richtung Asendorf. Die dortige Molkerei verarbeitet ausschließlich Milch aus der Region. Die Produkte wie Milch, Sahne, Joghurt und Butter werden nur im Umkreis von maximal 50 km vermarktet. Dazu gehört auch Schichtkäse. Die

Unterschiede zu den anderen Produzenten werden fachkundig im Betrieb erläutert. Auf dem Rückweg wird noch eine weitere Käserei angefahren.

Mit einer Bahnfahrt startet der Freitag. Vom Bahnhof Verden (Aller) aus geht es über die Schafskäserei Südkampen nach Eystrup. Hier wird die historische Dampfmaschine, die früher für die Stromerzeugung in der Senffabrik Leman eingesetzt war, im Rahmen einer Führung besichtigt. Die Erlebniswoche endet am Samstag mit einem gemeinsamen Brunch in der Nienburger Innenstadt und einer abschließenden kleinen Tour durch die Wesemarsch entlang der Geestkante — ganz ohne Käsereien. Nur ein kleines Geheimnis wird spätestens an diesem Tag gelüftet: Welches Nienburger Produkt kommt weltweit in Käse zum Einsatz?

Interessierte können sich per Mail an volker.selent@naturfreunde-nds.de bzw. per Telefon 05021-62755 an Volker Selent wenden.

www.mittelweser-tourismus.de



Die Spargel-Kartoffel-Überraschung



Die Spargel-Belegte hat begonnen. Beliebteste Beilage ist und bleibt die Kartoffel. Dass das schmackhafte Duo mehr verbindet als eine Sauce Hollandaise oder zerlassene Butter, zeigen drei wahre Experten: die bayerische Spargelkönigin Annalena Fischhaber, Kartoffelkönigin Verena Wenger und der Echinger Spitzenkoch Franz Schned trafen sich zur gemeinsamen Kochsession. Das Ergebnis ist ein überraschendes Spargel-Kartoffel-Rezept.

Wenn der deutsche Spargel seinen beliebten Kopf aus der Erde streckt, ist die heimische Frühkartoffel noch nicht reif. Aber es sind genügend aromati-

sche Lagerkartoffeln auf dem Markt. Damit treffen Gourmets nicht nur ökologisch, sondern auch kulinarisch eine hervorragende Entscheidung, denn die gelbfleischige Knolle aus dem letzten Jahr hat die Wintermonate genutzt, um einen markanten, vollmundigen Geschmack zu entwickeln und ergänzt den eher mild schmeckenden „Asparagus“ in perfekter Manier. Markenbotschafter Franz Schned und die beiden Königinnen nutzen für ihr raffiniertes Gericht mit Schrobenhauser Spargel sowohl mehlig als auch festkochende Kartoffeln aus Bayern, die sie zu Cannelloni mit Kartoffelschaum und Schnittlauchöl verarbeiten. Das Textur-Highlight ist sicher der herzhaft-schäumige Kartoffel-Spargel-Duo zu Hochform auf. Nachkochen lohnt sich!

Weitere Informationen und Inspirationen unter:

www.bayerische-kartoffel.de

www.youtube.com/bayerischeckartoffel

www.facebook.com/BayerischeKartoffel/

www.instagram.com/bayerische_kartoffel/



Die bayerische Spargelkönigin Annalena Fischhaber, Kartoffelkönigin Verena Wenger und der Echinger Spitzenkoch Franz Schned trafen sich zur gemeinsamen Kochsession (v.r.n.l.).



Rezept

Kartoffel Espuma:

300 g mehlig Kartoffeln schälen, in Salzwasser garen. Mit 70 ml heißer Milch, Kartoffelwasser und 50 g Butter fein mixen. Mit Muskat und Salz würzen und heiß in eine Espumafflasche mit 0,5 Liter Fassungsvermögen füllen. 1 bis 2 Sahnekapsel auf die Espumafflasche schrauben, kräftig schütteln.

Kartoffel Cannelloni:

Zwei festkochende Kartoffeln schälen und mit einem Spiralschneider zu "Spaghetti" schneiden. Auf Küchenkrepp trocken tupfen und um das Metallröhrchen wickeln. In Öl ausbacken.

Spargel

1 kg Spargel waschen, schälen und ggf. bündeln. Spargel in 2 Liter kochendes Wasser geben, dem man 1 TL Salz, eine Prise Zucker und 2 EL Butter zugegeben hat und — je nach Wunsch — zirka 15 bis 25 Minuten kochen lassen. Anschließend den fertigen Spargel vorsichtig mit einem Schaumlöffel aus dem Wasser heben und anrichten.

Schnittlauchöl:

180 ml Rapsöl mit 100 g grob geschnittenem Schnittlauch in einen Thermomix (oder einen anderen Hochleistungsmixer) geben und etwa 10 Minuten bei höchster Stufe mixen, bis der Schnittlauch vollständig in das Öl eingearbeitet ist. Durch ein feines Sieb passieren und leicht salzen.

Die gebackenen Kartoffel Cannelloni mit dem Kartoffelschaum füllen. Zusammen mit dem Spargel am Teller anrichten und mit dem Schnittlauchöl ein farbiges und geschmackliches Highlight kreieren.

Exklusive Hussen für Ihre Veranstaltungen



MB HeimService

Exklusive Hussen für jede Festivität



Unter der Bezeichnung Hussen versteht man dekorative Möbelüberwürfe, die hochwertige, oder nicht mehr anschauliche Möbel schützen oder aufwerten. Hussen kommen daher meist zu Events im privaten sowie gastronomischen Bereich zum Einsatz. In Bezug auf Bierzeltgamituren sind sie nicht mehr wegzudenken. Wir haben uns darauf spezialisiert und fertigen unsere Hussen maßgenau für jede Gamitur, denn Sonderanfertigungen sind unsere Spezialität. Unsere patentierten Hussen für Gamituren mit Rückenlehne werden individuell für die Bierzeltgamitur angepasst, da die Hersteller diese alle verschieden in Maß und Ausfertigung herstellen. Je nach Veranstaltungskonzept, z.B. für Hochzeiten, Tagungen, Produktpräsentationen bis hin zu Geburtstagsfeiern bieten wir jegliche Form von Hussen im gewünschten Farbton und machen ihr Event unvergesslich. Wir fertigen unsere Produkte, wie Hussen für Bierzeltgamituren, Stehtischhussen, Stuhlhussen, Hussen für Bankett-Tische, ebenso wie Polsterauflagen für die Gamituren und Polster für Biergartenmöbel und Tischdecken rund und eckig individuell aus strapazierfähigem Stoff, ausschließlich in Europa. Weil wir auch Sondergrößen und individuelle Produkte nach Kundenwunsch her-

Exklusive Hussen für Ihre Veranstaltungen



stellen, unterscheidet uns dies massiv vom Wettbewerb. Viele unserer Kunden wie Gastronomen, Eventfirmen und Verleihfirmen nutzen unsere Produkte über viele Jahre und bestellen immer wieder gerne nach. Ein großes Warenlager lässt auch oft eine kurzfristige Lieferung zu. Fragen Sie uns an und fordern Sie uns für Ihr Projekt!

MB HeimService

www.exklusive-hussen.de



Im TRIHOTEL Rostock ist das Leben bunt



Shick ist es im **TRIHOTEL Rostock** — und fleetzig, wie der Rostocker zu sagen pflegt. Aber: Den Extrakick Lebensfreude, den dieses außergewöhnliche Hotel zu bieten hat, findet man so schnell kein zweites Mal. Es ist eine wahre Freude, in den kultigen Trihotel-Kosmos einzutauchen: Ein buntes Zusammenspiel aus erlebnisreicher Schlemmerei, legendärer Unterhaltung, von Wellnessmomenten und Spa-Genuss, Theaterbühne und coolen Events, hottem Bar-Life, Musik und Film — unglaublich aber wahr, all das gibt es im TRIHOTEL. Dazu der Ostseestrand vor der Tür und der Schweizer Wald vor Augen. Das TRIHOTEL Rostock ist mehr als ein Hotel.

Guten Hunger! Im Restaurant 5 Elemente schmeckt es vorzüglich. Und es gibt auch einiges zu staunen. Denn in dieses Erlebnisrestaurant hat der Wald Einzug gehalten. Die fünf

Elemente Wasser, Feuer, Holz, Erde und Metall spiegeln sich in einem spannenden Ambiente wider — Wasserfallwand, knisternder Kamin, Baumkronen und leuchtende Salzwände. Da isst das Auge gerne mit. Casual Fine-Dining findet im TRIHOTEL mit Live-Ansicht in die Küche statt. Die Küche ist weltoffen, rustikal und fein, bietet saisonale Hits und klassische Evergreens, altbekannte Lieblingsgerichte treffen auf moderne Szeneküche. Am liebsten verarbeitet der Küchenchef Produkte aus der Region oder direkt aus dem Schweizer Wald. Ein Hit für Geschmacksenthusiasten: Die eigene Steak-Karte. Trilicous, sagen die TRIHOTEL-Kenner.

Im Keller des TRIHOTEL fetzt es. Denn dort befindet sich das ROCK-THEATER — das ist Kunst, Konzert, Schauspiel, Bar, Kultur, Treffpunkt, Legende. Das ist der Teil des Hotels, wo Trifamily-Oberhaupt Benjamin Weiß



gar nicht mehr rauskommt — aus dem Schwärmen, dem Schwelgen, aus dem „Kannst-du-dich-noch-an-den-und-den-Abend-erinnern“. In lockerer Wohnzimmeratmosphäre wird bereits seit über 25 Jahren die Bühne bespielt: von Musikern, Comedians, Politikern, von allen, die was zu zeigen haben. An der Bar gibt es Drinks, hausgemachte Pizzen aus dem Steinofen, Burger und kultiges Junk-Food.

#trilax ist im 1.800 qm großen Spa-Bereich für Erwachsene angesagt. Direkt am Schweizer Wald ist der Wohlfühl-Wellness-Faktor groß. Im romantischen Panoramaschwimmbad, in aufregenden Spa-Suiten, in der Saunalandschaft mit Waldblick und bei wohltuenden Anwendungen erwartet Gäste des TRIHOTEL eine rundum lässige Chillarea. Abends strahlt das Schwimmbad im gemütlichen Kerzenlicht.

Die Hansestadt Rostock mit dem Seebad Warnemünde und der Rostocker Heide ist traumhaft schön, um auszuspannen und erlebnisreiche Tage zu verbringen. Kulturelle Vielfalt, historische Kostbarkeiten, eine bunte Lokalszene, frische Meeresbrisen und die nordisch sympathischen Hanseaten bringen die Gedanken auf neuen Kurs. Am 15 Kilometer langen, breiten Ostseestrand stecken die Zehen im Sand, wärmt die Sonne und rauscht das Meer.

www.trihotel-rostock.de

Kuschelweekend für Verliebte inkl. SPA-Suite

Leistungen: 2 Nächte, 1 x Frühstücksbuffet, 1 x Sekstfrühstück ans Bett, Poesie-Dinner 3 Gänge, Spa-Suite mit Bad nach Wahl (Venus, Cäsar, Kleopatra- & Asiad) — Preis p. P.: ab 189 Euro

La Dolce Vita Sparangebot 4=3

Anreise Mo., Mi., Do., Fr., So.
Leistungen: 4 Nächte, jeden Morgen Frühstücksbuffet, 2-Gänge-Menü, Dinner for Two (2 Gänge), Candle-Light-Dinner (3 Gänge), je eine Teilmassage mit aromatischen Ölen — Preis p. P.: ab 379 Euro

Auszeit an der Küste 3=2

Anreise Mo., Di., So.
Leistungen: 3 Nächte, jeden Morgen Frühstücksbuffet, Welcome Drink, Fahrradverleih for free, Restaurant-5-Elemente-Gutschein 10 Euro p. P. — Preis p. P.: ab 219 Euro

Mädelstrip

Freundinnenwochenende

Leistungen: 2 Nächte, jeden Morgen Frühstücksbuffet, Ladies Welcome zur Anreise, ein Sekstchen am ersten Morgen, Ladies Dinner (3 Gänge), Kosmetik-Special: Kalte-Tage-Aktion im Winter oder Frische-Kick im Sommer- Preis p. P.: ab 199 Euro



Sommerfrische im Hotel Schloss Tangermünde an der Elbe

Foto: © Schlosshotel Tangermünde / Jens Ernst



Foto: © Schlosshotel Tangermünde / Thomas Sasse



Das *Hotel Schloss Tangermünde* auf der historischen Burg Kaiser Karl IV. ist ein liebevoll herausgeputztes Kleinod mit sensationellem Blick über die Elbe und die mittelalterliche Stadt von Tangermünde. Die Burg blickt auf eine über tausend Jahre lange Geschichte zurück. Einst residierten hier Kaiser, Könige, Fürsten und Grafen auf der Burg. Bei einem Besuch in Tangermünde kann man im Burgmuseum alles über die spannende Geschichte der altherwürdigen Burganlage erfahren.

Hier entflieht man dem Alltag und findet Erholung und hohe bodenständige Qualität in 38 Gästezimmern und Suiten.

Die Sorgfalt und Liebe zum Detail der Hotelführung mit persönlicher Bindung zu diesem Ort ist durchweg spürbar. Die Hotelinhaberin Melanie Busse führt mit viel Herzblut die



Melanie Busse

Foto: © Schlosshotel Tangermünde / Thomas Sasse

Geschicke dieses Vier-Sterne-Hotels. Seit Sanierung des Hauses im Jahre 1999 von Familie Busse befindet sich dieses im Familienbesitz. Das spüren die Gäste.

Raus aus der Großstadt und rein in den Urlaub auf dem Land

Die Altmark zwischen Berlin und Hannover bietet viel Platz zum Entspannen und Erholen. Aktive finden regionale Rad- und Wanderwege und die schönsten Joggingpfade entlang der Elbe. Soweit das Auge reicht: Elbauen und Natur pur.

Übrigens der Elbradweg gehört zu den beliebtesten Radwegen Deutschlands. Zahlreiche Orte in der Altmark bieten Natur- und Wander-Themenrouten. Das geschichtsträchtige grüne Band vom ehemaligen Eisernen Vorhang ist ebenfalls ein interessanter Ausflug, heute ein Lebensraum für zahlreiche Tiere und Pflanzen. In Teilen lässt es sich mit dem Rad auf dem Vierländer-Grenzzradweg abfahren. Alte Wachtürme sind immer noch zu finden.

Auch Wasserfreunde kommen auf ihre Kosten. An- und Abreise ist per Schiff möglich. Der Hafen Tangermünde entwickelt sich aktuell zum Knotenpunkt für Touristen. Tagesausflüge per Boot, Schlauchboottouren, kombinierte Rad- und Bootstouren können bei den touristischen Anbietern gebucht werden.



Bei einem Landurlaub in der Altmark ist für jeden das Richtige dabei

Wer die Natur und Ruhe liebt, wird hier glücklich. Zahlreiche charakteristische Tierarten wie Seeadler, Turteltauben, Störche und Schafe sind hier beheimatet. Im Oktober kann man die „Kranichrast“ bei Havelberg beobachten.

Kulturinteressierte können sich auf historische Städte freuen, Geschichte findet sich hier an jeder Ecke, die antiken Hansestädte mit ihrer alten Biertradition sind mittelalterliche Zeitzeugen und auch Schlösser mit prächtigen Parkanlagen sind reichlich vorhanden. Kopfsteinpflaster und Backsteine finden sich auf der Straße der Romantik, die zur Europäischen Kulturstraße Transromanica gehört. Das Winkelmannmuseum in Stendal lädt mit unwahrscheinlichem Reichtum und hervorragend erhaltenen Kulturschätzen zum Staunen ein.

Das Kloster Jerichow lädt zu kulturellen Anlässen, wie dem Jazz-Festival im August ein. Auch eine Besichtigung der Klosteranlage lohnt sich in jedem Fall.

Kulinarische Vielfalt genießt man im hoteleigenen Restaurant 1699 in stimmungsvoller Atmosphäre oder auf der Kaiserterrasse mit Blick auf die Elbe und über die Auenlandschaft. Die Küche basiert auf guter deutscher Kochkunst, gutbürgerlich bis fein.

Frische regionale, teils selbst angebaute und produzierte Produkte fließen in die regionale Küche ein und interessante Angebote sprechen unterschiedliche Zielgruppen an, immer jedoch die schöne Natur des Umlands und die Historie einbeziehend. "Jedes Lebensmittel hat eine Seele. Es wird frisch und saisonal nach Jahreszeiten gekocht, ohne künstliche Zusätze. Die Köche verwenden dabei bevorzugt heimische Produkte von regionalen Anbietern." sagt Melanie Busse, Hotelinhaberin.

Wellness und Erholung kommen hier auch nicht zu kurz

Ohnehin ist Entschleunigung in dieser heimeligen Umgebung vorprogrammiert. Hier findet jeder sein persönliches Wohlfühlprogramm. Das Hotel Schloss Tangermünde (Mitglied von Ring Hotels) avanciert zum Vorreiter im Bereich Wellness und Erholung in der Region auch geeignet für einen Wochenendausflug zur Entspannung in der hoteleigenen Kaisertherme. Spezielle Wellnessangebote werden passend für jede Gelegenheit und jeden Geschmack in einer liebevoll ausgearbeiteten „Entdeckerkarte“ angeboten. Ob es nun die Königin-Luise-Kosmetik oder die Auszeit für starke Männer ist, Massagen, Saunagänge, jeder wird hier passend verwöhnt.

www.schloss-tangermuende.de

Das Atmosphere Kanifushi zelebriert die vegetarische Küche mit Gastkoch Fabrizio Marino

Vegetarische Küche auf Gourmet-niveau im *Restaurant JUST VEG* — Vom 27. bis 30. Juli 2022 genießen Gäste ein exklusives Menü im ersten vegetarischen Restaurant auf den Malediven. Viele achten heutzutage verstärkt auf ihren ökologischen Fußabdruck. Ein Fokus liegt dabei auch auf umweltbewusster Ernährung, Alternativen zu Fleisch sowie pflanzenbasierter Küche, die in der globalen Kulinarikszene schon länger auf dem Vormarsch ist. Bereits 2013 war das *Fünf-Sterne-Resort Atmosphere Kanifushi* seiner Zeit voraus, als es das erste ausschließlich fleischlose Restaurant der Malediven — *JUST VEG* — eröffnete. Vom 27. bis 30. Juli 2022 zelebriert das Restaurant erneut die zeitgenössische vegetarische Küche mit einer exklusiven viertägigen Veranstaltung. Unter der Ägide des renommierten italienischen Gastkuchs *Fabrizio Marino* tischt das *JUST VEG* ein speziell kuratiertes, limitiertes Gourmet-Menü auf und lädt zum vegetarischen Fine Dining ein. Getreu der Philosophie der Atmosphere Hotels & Resorts — „Joy of Giving“ — ist das Menü im All-inclusive-Angebot des Resorts enthalten. Somit bietet sich allen Gästen die einmalige Gelegenheit, im *JUST VEG* feinste italienische und französische Gerichte mit Blick auf das türkisfarbene Meer zu genießen.

Feinste Gourmetküche auf Pflanzenbasis

Fabrizio Marinos Küche verbindet traditionelle und moderne Gerichte mit



einem authentischen abendländischen Schwerpunkt. Das extra für das Atmosphere Kanifushi kreierte Menü basiert auf Marinos umfassendem Wissen über natürliche, vegetarische Zutaten und einer Qualität, die diese in ihrer Einfachheit wertschätzt. Jedes Gericht ist ein Höhepunkt dieses kreativen Prozesses, der mit einem kulinarischen Hochgenuss endet. Alle Aspekte des Menüs werden zusammen mit Service, Musik und Sprache zu einem ausgewogenen Erlebnis abgestimmt. Das Menü beinhaltet unter anderem Vorspeisen wie eine frische Tomatensuppe mit Avocado, Erdbeeren und Fruchtsorbet oder eine italienische und französische Käsemousse mit Bimenten und Senf. Zu den Hauptspeisen zählen beispielsweise mit Butter und Salbei überbackene Kartoffelgnocchi mit Spargel, mit Petersilie gewürztes Risotto mit Artischocken und Oliven oder gebratene Pilze mit knusprig-wei-



cher Polenta und aromatischem Mangold. Den Abschluss des Menüs bildet ein erfrischender Zitronenquark mit Vanilleeis. Chefkoch Fabrizio Marino freut sich auf das Event: „Seit mehreren Jahren arbeite ich mit dem spannenden Restaurant *JUST VEG* zusammen. Es ist immer wieder eine Freude, wiederkehrende Gäste zu treffen. Ihr Lächeln inspiriert mich jedes Mal zu neuen Höchstleistungen. Das diesjährige, speziell zusammengestellte Menü bringt den Fokus des Restaurants zurück zu subtilen Aromen durch erfrischende, westliche Gerichte.“

Über Fabrizio Marino

Chefkoch Fabrizio Marino ist bekannt für seine natürliche italienische Haute Cuisine, die nicht nur köstlich und gesund ist, sondern auch einen wichtigen ethischen Aspekt hat. Er arbeitet seit vielen Jahren mit dem bekannten Koch Pietro Leemann zusammen, der

2015 den ersten Michelin-Stern für ein vegetarisches Restaurant erhielt. Vor Kurzem eröffnete Fabrizio Marino mit Maggese sein revolutionäres vegetarisches Restaurant im Herzen der Toskana.

Über das Atmosphere Kanifushi Maldives

Das Atmosphere Kanifushi ist nur einen kurzen 35-minütigen Flug mit dem Wasserflugzeug vom internationalen Flughafen Malé entfernt. Abseits der ausgetretenen Pfade, an einem abgelegenen Rand des Lhaviyani-Atolls, bietet dieses tropische Refugium 162 freistehende Villen am Strand und über dem Wasser. Mit dem All-inclusive-Angebot Kanifushi PlanTM genießen die Gäste ein stressfreies Fünf-Sterne-Resort-Erlebnis. Weitere Informationen zu den Atmosphere Hotels & Resorts und dem Atmosphere Kanifushi unter:

www.atmospherehotelsandresorts.com

www.atmosphere-kanifushi.com



Elephant Gin inspiriert mit 11 eleganten Cocktailrezepten

Ob als Inspiration für den Besuch in der Lieblingsbar oder für kreative Stunden am heimischen Bartresen — mit dem lang ersehnten „Mehr“ an Sonne steigt auch die Lebenslust und die Freude auf sommerliche Drinks — am besten natürlich in guter Gesellschaft. Der klassische Sundowner Gin&Tonic geht uns einfach von der Hand, aber Gin ist äußerst facettenreich und zeigt sich auch in anderen Kombinationen von seiner besten Seite.

Mit **elf ausgesuchten Cocktailrezepten** begleitet Elephant Gin Gin-Liebhaber mit aromatisch-fruchtigen Kreationen durch den Sommer und regt mit seinen Gin-basierten Drinks zum Ausprobieren, Wegräumen und vor allem Genießen an. Für

alle Skill-Levels und Geschmacksrichtungen ist eine passende Kreation auf geschmacklich beeindruckendem Niveau dabei.

Die aromenreichen Cocktails sorgen nicht nur für Spaß am Shaker und erfrischend-prickelnde sowie überraschende Genussmomente. Jeder Drink unterstützt die Berliner Gin-Manufaktur, die ihre preisgekrönten Gin-Kreationen in Mecklenburg-Vorpommern herstellt, in ihrer Herzensangelegenheit: **Denn von dem Kauf jeder Elephant Gin Flasche werden 15 Prozent des Gewinns an Partnerstiftungen und Wildtierschutz-Projekte in Afrika gespendet**, um den Afrikanischen Elefanten vor dem Aussterben zu schützen.



BOTANICAL HIGH

Zutaten

50ml Elephant London Dry Gin
20ml Fermentierter Apfelsaft
15ml Himbeer Sirup
15ml Limettensaft
6 Spritzer Lavendel Bitter
1 Eiweiß

Zubereitung

Alle Zutaten ohne Eis kräftig shaken, dann Eis hinzugeben und noch einmal shaken, danach abseihen

Garnitur: getrocknete Himbeeren

Glas: Coupette

Kreiert von Penelope Mcmylor, Manchester

HIGH PRESSURE

Zutaten

60 ml Elephant Gin Coffee Liqueur
2 Spritzer Salzlösung
Mit Tonic Water auffüllen

Zubereitung

Zutaten auf Eis verrühren
Glas: Collins
Garnitur: Zitronenzeste



ELEPHANT ICED COFFEE

Zutaten

45 ml Elephant Coffee Liqueur
60 ml Milch
Eiswürfel

Zubereitung

Zutaten auf Eis verrühren und nach Bedarf mit mehr Milch auffüllen. Im Tumbler Glas servieren.



Elephant Gin inspiriert mit 11 eleganten Cocktailrezepten

TAKE IT SLOELY

Zutaten

40 ml Elephant Sloe Gin
Rosmarin
2 Spritzer Pfirsich Bitter
Prosecco

Zubereitung

Zutaten auf Eis verrühren und mit Prosecco auffüllen
Glas: Coupette
Garnitur: Rosmarin



Foto: © Lichtwerk

APERITIVO SEMPLICE

Rezept

50 ml Elephant Sloe Gin
10 ml Saft einer Limette
1 Barlöffel Fernet Branca
Fever-Tree Ginger Beer

Zubereitung

Zutaten auf Eis verrühren und mit Ginger Beer auffüllen
Glas: Ballonglas
Garnitur: Ein Zweig Minze

SLOE GIN SOUR

Rezept

40ml Elephant Sloe Gin
40ml Saft einer Blutorange (abgeseiht)
40ml Saft einer Zitrone (abgeseiht)
1 Eiweiß

Zubereitung

Alle Zutaten ohne Eis kräftig shaken, dann Eis hinzugeben und noch einmal shaken, danach abseihen
Glas: Tumbler
Garnitur: Getrocknete Orangenscheibe



AFRICAN SUNDOWNER

Zutaten

50 ml Elephant London Dry Gin
150 ml Premium Tonic Water
Frischer Apfel

Zubereitung

Zutaten auf Eis verrühren
Glas: Tumbler
Garnitur: Mit zwei Scheiben frischer Apfel garnieren

Elephant Gin inspiriert mit 11 eleganten Cocktailrezepten

ORANGE COCOA SOUR

Zutaten

60 ml Elephant Orange Cocoa Gin
20 ml Saft einer Zitrone
10 ml Saft einer Orange
15 ml Zuckersirup (1:1)
1 Eiweiß

Zubereitung

Alle Zutaten ohne Eis kräftig shaken, dann Eis hinzugeben und noch einmal shaken, danach abseihen

Glas: Coupette

Garnish: 5 Tropfen Elephant Sloe Gin

Created by: Damian Müller from Hamburg



ORANGE COCOA BANANALADA

Zutaten

50 ml Elephant Orange Cocoa Gin
15 ml Saft einer Limette
30 ml Hausgemachte Cocotara (100ml Kokosnussmilch, 50g Zucker, 5g Kokosnusssfloeken)
10 ml Saft einer Orange
10 ml Zuckersirup (1:1)
3 Scheiben einer Banane

Zubereitung

Alle Zutaten ohne Eis kräftig shaken, dann Eis hinzugeben und noch einmal shaken, danach abseihen

Glas: Tumbler

>>> Elephant Gin: Gutes Trinken. Gutes Tun.

Das Firmencredo „Gutes Trinken. Gutes Tun“ spiegelt sich auch in ihrem Bewusstsein für verantwortungsvolles, faires und sinnstiftendes Wirtschaften entlang der Wertschöpfungskette wider. Mit Hilfe ihrer Partner konnte Elephant Gin ihre ikonische Glasflasche maßgeblich im Gesamtgewicht reduzieren und verringert damit seinen CO₂-Footprint um 60 Tonnen pro Jahr: Das Gewicht jeder Flasche wurde von 580 auf 500 Gramm, also um ca. 15 Prozent reduziert. Eine *deutliche CO₂-Reduktion* basiert ebenso auf einer gesteigerten Verwendung von nun 65 Prozent Altglas.

Die *weltprämierte Qualität des Elephant Gins*, mit seinen handverlesenen Botanicals wie auch die Liebe zum Detail und zum afrikanischen Kontinent, bleibt trotz aller Innovationen unverändert. Auch das unverwechselbare Design der Elephant Gin Glasflasche musste für das *klimafreundliche Make-over* keinerlei Abstriche machen und überliefert somit nach wie vor den *African Spirit, die Abenteuerlust* und den *nachhaltigen Gedanken* der Marke.

Für ihre umwelt- und sozialverträglichen Produktionsmethoden wurde Elephant Gin 2019 mit dem Butterfly Mark der *Sustainability-Plattform „Positive Luxury“* ausgezeichnet.

Weitere Informationen:

<https://elephant-gin.com/>

ELEPHANT STRENGTH PERFECT SERVE

Zutaten

150 ml Elephant Strength Gin
150 ml Premium Tonic Water
Frischer Apfel

Zubereitung

Zutaten auf Eis verrühren

Glas: Tumbler

Garnitur: Mit zwei Scheiben frischer Apfel garnieren



Foto: © Tessa Gerlach

ELEPHANT STRENGTH ORANGE FLOWER

Zutaten

25 ml Elephant Strength Gin
25 ml Süßer Wermut
15 ml Saft einer Orange

Zubereitung

Alle Zutaten verrühren und abseihen

Glas: Coupette

Garnitur: Gänseblümchen (die Blüten)



Sorbisches Restaurant Wjebik in Bautzen

Foto: © Martin Voigt



Foto: © www.hinzfoto.de



Das sorbische Restaurant Wjebik in der tausendjährigen Stadt Bautzen im Osten von Sachsen ist eine kulinarische Überraschung und kann durchaus als das empfehlenswerteste Restaurant der Stadt bezeichnet werden.

Es existierte bereits vor der Wiedervereinigung Deutschlands und gehörte damals dem sorbischen Ensemble an, dessen Hauptzweck in der Pflege und dem Erhalt „des sorbi-

schen Kulturerbes sowohl in seinen klassischen Ausprägungen wie auch in der Volkskunst“ bestand, „es rein zu erhalten und weiterzuentwickeln.“

1978 wurde das Wjebik, was soviel heißt wie "kleines Gewölbe" und "Vorrats- oder Speisekammer", als Wohnheim mit Klubgaststätte eröffnet. Im Jahr 1991 übernahm es die sorbische Familie Lukasch. Seit 2018 wird das Wjebik in zweiter Generation von Tochter Monika gemeinsam mit ihrem

Ehemann betrieben. Seither hat das Restaurant schon einige Auszeichnungen erhalten — wurde zum Beispiel 2020 mit 83 Punkten im falstaff benotet. Außerdem unterstützt das Restaurant die Idee von Slow Food Deutschland e.V. "Slow Food" fördert eine verantwortliche Landwirtschaft und Fischerei, eine artgerechte Viehzucht, das traditionelle Lebensmittelhandwerk und die Bewahrung der regionalen Geschmacksvielfalt.

Im Wjebik werden typisch sorbische und deutsche Gerichte aus hochwertigsten Zutaten der Region zubereitet und liebevoll angerichtet. Serviert werden die Speisen von der Chefin Monika Lukasch in sorbischer Tracht. Auch wenn im Gewölbe 55 Plätze vorhanden sind, ist es auf jeden Fall ratsam, vorab zu reservieren. Für Reisegruppen und größere Gesellschaften wird auch ein sorbisches Kulturprogramm angeboten.

www.wjebik.de

Text/Foto: Sabine Mutschke PR

Golfpark Dresden-Possendorf

Aus dem „Parkblick“ wurde das „Ferdinand“

Neue Betreiber, neuer Name, neues Konzept - Das frühere Restaurant „Parkblick“ im Golfpark Dresden-Possendorf empfängt ab sofort als „Restaurant und Café Ferdinand“ seine Gäste. Das sind nicht nur die Mitglieder des Golfclubs. Das „Ferdinand“ will auch ein kulinarischer Anlaufpunkt sein für die Nachbarschaft in Possendorf, für Wanderer, Radfahrer, Genießer aus Dresden und dem Umland und für Golfspieler, die als Touristen nach Sachsen kommen.

Der Name des Restaurants ist angelehnt an den preußischen Offizier Ferdinand von Schill, der 1776 geboren wurde. Sein Geburtshaus steht auf dem Gelände des heutigen Golfparks an der Einfahrt zum

Parkplatz. Dort erinnert auch eine Gedenktafel an ihn.

Betreiber des „Ferdinand“ ist das Gastronomen-Ehepaar Jana und Matthias Gentsch, die in Possendorf zu Hause sind und seit Jahren aktiv Golf spielen. Sie kennen die Bedürfnisse ihrer Gästegruppen gut und haben die saisonal geprägte Karte auf sie ausgerichtet. Jana und Matthias Gentsch haben beide über 20 Jahre Berufserfahrung in der Gastronomie und in der Veranstaltungsbranche. Die gelehrten Restaurantfachleute haben sich vor 22 Jahren im Taschenbergpalais Kempinski kennengelernt.

„Wir sind in Possendorf verwurzelt und wollen ein Lokal etablieren, in dem sich alle wohl fühlen“, erklärt



Jana und Matthias Gentsch auf der Terrasse des Ferdinand

Matthias Gentsch. „Ob auf einen Wein oder ein Bier nach dem Feierabend, ob zur Familienfeier oder

zum Firmenevent oder auf einen schnellen gesunden Snack auf der Golfrunde - mit unserer Karte wollen

Text/Foto: Sabine Mutschke PR

Golfpark Dresden-Possendorf

Aus dem „Parkblick“ wurde das „Ferdinand“

wir alle Gästegruppen begeistern.“

Auf der Karte finden sich sowohl Snacks für Sportler wie „Strammer Max à la Ferdinand“, Laugenbrezel oder Flammkuchen als auch Hauptgerichte für ein Mittagessen in Familie wie gebratene Hähnchenbrust, Lachs oder Sächsisches Rumpsteak zum Spargel. Die Kuchen werden von

Jana Gentsch nach Familienrezept gebacken und gelten bereits als Geheimtipp. Oder man wählt die frisch gebackenen Waffeln, die sich auch zum Markenzeichen des Restaurants entwickeln sollen.

Küchenchef Marc Albert ist gerade 31 Jahre jung und hat nicht nur das Gastgeberpaar, sondern auch die

Gäste schon in den ersten Wochen der „Probephase“ des „Ferdinand“ mit seinem Engagement und seiner Kreativität überzeugt. Der neu sanierte Gastraum verfügt über 60 Plätze, 14 davon in einem kleinen Séparée, wo es im Winter durch einen Kamin besonders gemütlich ist. Im Außenbereich gibt es insgesamt 100 Plätze.

Vierzig sind ganz neu entstanden auf einer Terrasse direkt am Grün beziehungsweise vor der Scheune, die das Team des „Ferdinand“ zu besonderen Anlässen wie Golfturnieren, Hochzeiten oder Firmenevents ebenfalls bewirtschaftet. In der Scheune finden 120 Gäste Platz.

www.ferdinand-possendorf.de

Text: meeco Communication Services

Küche nicht nur der sieben Weltmeere auf Tour

Foto: © Gourmet Classic

Chefköche kochen im einzigen Gourmetrestaurantbus Europas



Den Traum eines eigenen Restaurantbusses haben sich Udo und Louis Tränker während der Corona-Auszeit erfüllt. Vater und Sohn kauften einen Doppelstockbus und verwandelten ihn in Europas erstes und einziges Gourmetrestaurant. Ausgestattet mit allen notwendigen Küchenutensilien verwöhnen Chefköche und auch die Inhaber die Gäste nicht nur mit fantastischen Menüs, sondern auch mit einer Stadtrundfahrt und wunderbarer Aussicht. Am 13. sowie am 14. Mai 2022 ist der GoumetLiner jeweils ab 17 Uhr wieder auf allgemeinbuchbarer Sonder-Tour in Dresden.

Am 13. Mai startet die Stadttour im GoumetLiner mit Chefkoch Klaus Kremer. Er ist Herr über eine der größten Küchen der sieben Weltmeere und kocht üblicherweise neun Monate im Jahr auf dem Kreuzfahrtschiff Queen Mary 2. Hier genossen schon zahlreiche prominente Gäste seine kulinarischen Highlights, darunter sogar die englische Königin. Beim 5-Gänge-Menü mit Weinbegleitung in Dresden erleben die Gäste kulinarische Highlights gepaart mit Blicken auf die Sehenswürdigkeiten. Während der gut fünfständigen Tour-Kreuzfahrt durch die Landeshauptstadt kocht Klaus Kremer live an Bord des GoumetLiners.



Ein Duell der besonderen Art liefern sich am 14. Mai gleich zwei Spitzenköche: Klaus Kremer und Verena Leister treten im Kochduell gegeneinander an und kreieren für die Gäste ein einzigartiges 5-Gänge-Menü im GoumetLiner. Die Gäste können nicht nur mit beiden Köchen ins persönliche Gespräch kommen, sondern ihnen auch bei ihrer Arbeit über die Schulter schauen.

Ausgestattet ist der GoumetLiner mit einer professionellen Küche sowie einer Bar. Vater und Sohn Tränker renovierten den Doppeldeckerbus mit viel Liebe zum Detail und verbauten die neueste Technik darin. Platz im 15 Meter langen Bus fanden unter anderem ein Kombidämpfer, Herd und Spülmaschine, ein Soundsystem, rutschfeste Teller und Glshalterungen sowie ein Weinkühlschrank. Bis zu 36 Personen

können nun auf zwei Etagen mehrgängige Menüs und die Fahrt genießen. Verschiedene Sitzkombinationen zu zweit, zu viert oder am „Cheftable“ sind für mehrere Anlässe geeignet und bieten Raum für Firmen- und Familienfeiern. Neben individuellen Fahrten bietet das Team des GoumetLiners wechselnde Themenfahrten wie Wein- oder Whiskey-Touren an. Dabei achtet man bei der Getränkeauswahl bewusst auf regionale Produzenten — so kommen beispielsweise Oppacher Mineralwasser, Meißner Schwerter Bier oder Juniper Jack Gin ins Glas.

Tickets für die beiden Sonderveranstaltungen im GoumetLiner sind für 195 Euro beziehungsweise für 215 Euro über die Homepage erhältlich.

Weitere Informationen und die Möglichkeit der Buchung:

www.goumetliner.de



+++ Impressum +++

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

Herausgeber:

CFG Fischer GmbH
Gambrinusstraße 16
01159 Dresden

Telefon (0351) 49 76 63 90

Telefax (0351) 49 76 63 92

email:

journal@gourmet-classic.de

Geschäftsführer: Kristina Fischer

Amtsgericht Dresden HRB: 33501

Steuernr.: 203/107/18115

© 2022 CFG Fischer GmbH