

Naturparadies Silberregion Karwendel

Foto: © Gourmet Classic



Träumen statt online.

SILBER REGION
Karwendel

Hoch oben in Weerberg, einer von 12 Gemeinden der Silberregion Karwendel versammelt sich gefühlt das ganze Dorf in festlicher Tracht um die Kirche. Auch Persönlichkeiten und Schützenabordnungen aus ganz Tirol kommen zur

Herz-Jesu-Prozession nach Weerberg, wo die Gemeinde als einzige der Region den Feiertag direkt an einem Freitag begeht, der auf ein altes Tiroler Gelöbnis von 1796 und 1809 zurückzuführen ist.

Eine festliche Stille liegt über dem

kleinen Ort und die tiefhängenden Regenwolken scheinen dem Proceedere keinen Abbruch zu tun.

Wally, die schräg gegenüber der Kirche wohnt und bedauert, dass wir weitgereiste Besucher solch ein schlechtes Wetter erleben müssen, bittet

uns kurzer Hand direkt durch ihr Wohnzimmer auf die Terrasse, um uns einen uneingeschränkten Blick auf die Prozession zu gewähren. So eine Herzlichkeit und fröhliche Offenheit ist für uns Großstädter zunächst ungewöhnlich, aber Wally

Naturparadies Silberregion Karwendel



graden an. In jedem Fall wird die Mühe des Aufstiegs mit einem traumhaften Ausblick über die Tiroler Bergwelt belohnt. Allerdings empfiehlt es sich, hier Wanderstöcke mitzunehmen, denn so manche Wanderroute, die von den Einheimischen als „entspannt und gerade hin“ beschrieben wird, stellt sich für uns Flachländer als durchaus anspruchsvoll dar. Die urige Bergwirtschaft auf dem Kellerjoch wird von Claudia und Christian betrieben und ist eine kulinarische Überraschung. Die beiden bereiten sämtliche Speisen frisch zu und haben für ihre Küche bereits Auszeichnungen erhalten.

Ein idealer Ausgangspunkt für Unternehmungen in der Silberregion Karwendel ist das Hotel Schwarzbrunn in Stans. Die Schwarzbrunnquelle, die oberhalb von Stans entspringt, speist den Bergsee im SPA des Hotels und findet sich auch als Trinkbrunnen am Buffett.

In der weitläufigen Wellness-Welt, die aus mehreren Saunen, zwei Pools und Ruheräumen mit entspannendem Lichtkonzept besteht, kann man sich nach einer anstrengenden Wanderung wunderbar regenerieren. Die eine oder andere SPA-Behandlung macht das Wellness-Erlebnis rund.

nimmt uns die Zurückhaltung und schenkt beschwingt Sekt aus.

Und wie durch Zauberhand hebt sich der Wolkenvorhang nach der Messe und die feierliche Prozession durch die Wiesen rund um Weerberg kann wie geplant stattfinden.

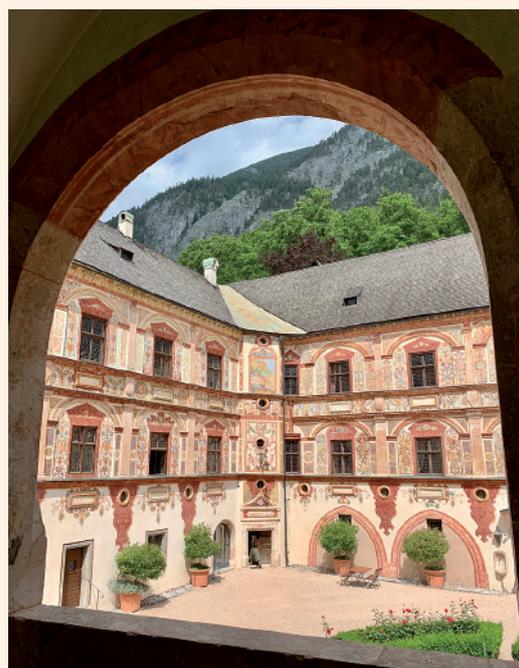
Ganz in der Nähe der Gemeinde Weerberg thront am Hang das imposante und von der Grafenfamilie Goëss-Enzenberg wunderschön sanierte Schloss Tratzberg, welches für geschichtlich interessierte Tirol-Reisende eine absolute Empfehlung ist. Mittels VR-Brille werden wir durch die bewegte Geschichte des Schlosses geführt und können im Anschluss mit Unterstützung eines Audioguides original möblierte Räume mit so mancher Rarität besichtigen.

Nicht weit entfernt in Wattens sollte man sich die Kristallwelten von Swarovski nicht entgehen lassen. Ganz neu hat 2022 der Künstler James Turrell eigens für die Swarovski Kristallwelten eine seiner berühmten "Shallow Space Constructions" als neue Wunderkammer geschaffen: "Umbra, 2022" — eine begehbare Installation aus Licht

und Farben. Dies ist die derzeit einzige dauerhafte Installation dieses Werktyps im deutschsprachigen Raum.

Natürlich kommen die Naturliebhaber in der Silberregion Karwendel voll auf ihre Kosten und finden hier das reinste Wanderparadies. Das Kellerjoch

gilt dabei als einer der schönsten Aussichtsberge der Region. Mit dem Doppelsesselfitz der Kellerjochbahn gelangen wir zunächst mühelos auf eine Höhe von 1900 Meter. Von dort aus bieten sich zahlreiche Wanderwege mit verschiedensten Schwierigkeits-



Naturparadies Silberregion Karwendel



Kulinarisch bleiben auch keine Wünsche offen. Nach einem reichhaltigen Frühstücksbuffet wird am Mittag zum Lunch aufgetischt und wer nachmittags ausgehungert von der Wanderung zurückkehrt, darf sich mit saisonalem Obst oder selbstgemachten Leckereien aus der Patisserie verwöhnen lassen.

Im Grunde nicht weit von Stans entfernt, aber nur über den Achensee und Deutschland erreichbar, befinden sich im nördlichen Karwendel der große und der kleine Ahomboden, die aufgrund ihrer großen Anzahl an Bergahomen landschaftlich einzigartig sind.

Hier am großen Ahomboden betreiben die beiden Schwestern Melanie Schwarzenberger und Carina Pfuertscher-Kofler das Naturhotel „Die Eng“ und führen das Haus nun in der 4. Generation fort. 2022 hat „Die Eng“ nach umfangreichen Sanierungsarbeiten neu eröffnet und bietet jetzt neben der bestehenden Wanderherberge mit Mehrbettzimmern auf drei Etagen stylische, aber gemütliche Ahomzimmer mit viel Holz und natürlichen Materialien an sowie einen großzügigen Vitalbereich mit Blick auf die Berge.

In den Frühlings- und Sommer-

monaten leben die beiden Schwestern mit ihren Familien im Hotel. Während der Wintermonate gelangt durch die dicht beieinander stehenden Bergketten kaum

SILBER REGION
Karwendel

Sonnenlicht in das enge Tal, wodurch die Temperaturen durchschnittlich bei klirrenden — 18 °C liegen und das Hotel deshalb geschlossen bleibt, erzählt uns Carina. Also kann man „Die Eng“ durchaus als ein Hotel für Wanderer und Familien bezeichnen.

Nach einem zünftigen Frühstück mit Blick auf das imposante Bergpanorama brechen wir mit der über siebzigjährigen Mutter von Melanie und Carina zur Wanderung auf eine nahegelegene Alm auf. Margit ist drahtig und fit, kennt jeden Winkel am Ahomboden und bietet geführte Berg- und Kräutertouren an. Dreimal in der Woche besteigt sie privat einen Gipfel in der Umgebung und wir zollen ihr dafür ganz offen unsere Bewunderung.

Unsere Wanderung führt uns an der Eng-Alm vorbei, wo es Ferkel und ein Kälbchen zu bewundern gibt. Für Kinder ist der Ahomboden gleichermaßen eine reizvolle Umgebung, wie für Erwachsene und ein wunderbarer Ort zum Entschleunigen und Eintauchen in die Natur.

<https://silberregion-karwendel.com/>



Nachhaltige Hotels mit Vollpensionsangeboten

Wo finden wir heute ein passendes Restaurant? Gäste, die sich für einen Hotelaufenthalt mit Vollpension entschieden haben, müssen sich diese Fragen nicht stellen. Frühstück, Mittagssnack, Abendessen — alles inklusive. Denken viele dabei an lange Schlangen genervter Urlauber an den All-inklusive-Buffets unpersönlicher Hotelresorts,

geht das inzwischen auch ganz anders: biologisch, saisonal und regional. Auch einige unserer Green Pearls® Partner bieten „Rundum-Sorglos-Pakete“ an. Welche Hotels Vollverpflegung zum Pauschalpreis anbieten, worauf sie dabei besonderen Wert legen und welche Kosten zusätzlich zu tragen sind, lesen Sie hier.



Foto: © Bina Noehr



Foto: © HUBERTUS Mountain Refugio Allgäu

HUBERTUS Mountain Refugio - Achtsames Schlemmen im Allgäu

Im HUBERTUS Mountain Refugio Allgäu bleiben keine Wünsche offen, im Zimmerpreis ist die komplette Wohlfühl-Kulinarik mit dabei: Morgens und mittags gibt es ein reichhaltiges Buffet und am Nachmittag hausgebackenen Kuchen. Am Abend genießen die Gäste des HUBERTUS ein mehrgängiges Menü, an dessen Ende traditionell eine Auswahl an Käse aus der Region serviert wird. Das Einzige, was dazukommt, sind die Kosten für die Getränke. Ausgenommen davon ist allerdings Kaffee, der bis zum Nachmittag kostenlos serviert wird. Zu einem Rundum-sorglos-Urlaub im HUBERTUS gehört ausgewogene Ernährung dazu. Deshalb gibt es am

Frühstücksbuffet immer eine warme Speise, wie z. B. ein Getreidebrot und frische Waffeln, salzig oder süß. Das Lunchbuffet beinhaltet leichte Küche mit einem ayurvedischen Touch. Für die Kuchen und Strudel verwendet das Küchenteam ausschließlich Dinkelmehl. Zudem gibt es immer eine glutenfreie und vegane Alternative. Gäste, die auch im Urlaub viel Wert auf bewusste und gesunde Ernährung legen, können den „Achtsamkeitsweg“ wählen. Ihr Menü enthält dann besonders verträgliche Lebensmittel und keine schweren und fettigen Gerichte.

www.hotel-hubertus.de/

ADLER Lodge RITTEN - Mit vollem Service

Das Die ADLER Lodge RITTEN bietet ein All-inclusive-Arrangement im klassischen Sinne an. Es beinhaltet neben einem reichhaltigen Frühstücksbuffet,

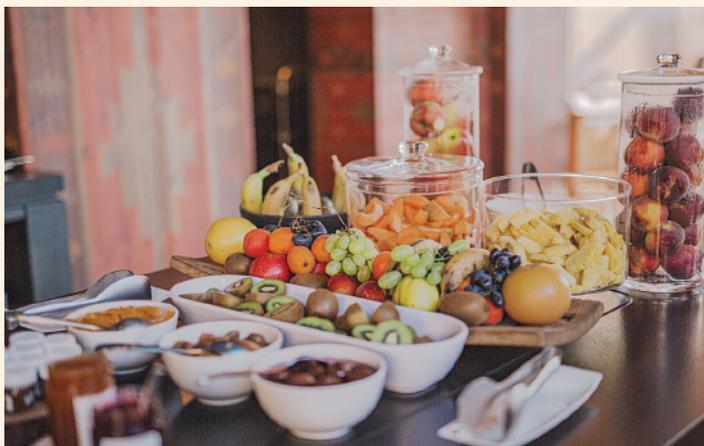


Foto: © chicchoolee / ADLER Lodge RITTEN



Foto: © ADLER Lodge RITTEN

Mittagessen auf der Sonnenterrasse mit leichten Gerichten und dem abendlichen à la carte Gourmethighlight im Panorama Restaurant auch sämtliche Softdrinks sowie eine große Auswahl an Südtiroler Weinen und Spirituosen. Alle Produkte, die im Rahmen des All-inklusive-Angebots auf den Tisch kommen, stammen vorwiegend direkt vom Bauern oder sind in der ADLER-Küche unter Chefkoch Hannes Pignater selbst gemacht. Doch nicht nur in kulinarischer Hinsicht können sich die Gäste der ADLER Lodge auf einen Rundum-Service freuen. Auch das tägliche Outdoor-Programm sowie der Zugang zum Wellnessbereich sind im Preis inbegriffen.

www.adler-resorts.com/de/adler-lodge-ritten/299-0.html

Gut Nisdorf - Bio-Genuss aus der Gutshofküche

Foto: © Biohotel Gut Nisdorf



Die Gäste des Gut Nisdorf an der Ostsee können sich nach dem Frühstück direkt zum Entspannen an den Schwimmteich begeben, einen Spaziergang an der Boddenküste einplanen oder die Schönheiten der Region entdecken, denn um ihre Verpflegung müssen sie sich keine Gedanken mehr machen. Sie bedienen sich einfach nach Herzenslust am Frühstücksbuffet und packen sich ausreichend Proviant für den Tag mit ein. Bei einer so großen Auswahl an Brot, Brötchen, süßem Gebäck und Obst fällt das leicht. Und wer zwischendurch Appetit verspürt, kann sich den ganzen Tag über etwas aus der Obstschale nehmen. Den selbst gebackenen Kuchen gibt es mit einer Tasse Tee oder einem Cappuccino auf der Terrasse oder am Kaminfeuer, je nachdem, welches Wetter der hohe Norden Deutschlands zu bieten hat. Zum Abendessen stehen verschiedene Fleischgerichte und vegetarische sowie vegane Optionen vom Bio-Büffet zur Wahl. 100 % der im Gut Nisdorf verwendeten Lebensmittel sind bio-zertifiziert.

<https://gut-nisdorf.de/>

Berghotel Rehlegg — Beeindruckende Auswahl regionaler und internationaler Spezialitäten

Kaffee von der bayerischen Rösterei Dinzler, Biosphären-Brot vom Dorfbäcker mit hausgemachter Marmelade, Bergbauernkäse, Speck aus der eigenen Räucherei, süßes Gebäck und vieles mehr. Der Tag im Rehlegg beginnt mit einem vielfältigen und reichhaltigen Frühstücksbuffet. Eierspeisen können nach eigenem Gusto am Tisch bestellt werden. Da die Gäste des Berghotel Rehlegg zu ganz unterschiedlichen Zeiten von ihren Wanderungen im Berchtesgadener Land, Ausflügen in die weitere Umgebung oder von der Wellnessbehandlung zurückkommen, bietet das Hotel vom Mittag bis zum Nachmittag ein Tagesbuffet an, das mit leichten Suppen, einer Jause, Salaten und Kuchen für jeden Geschmack und über einen langen Zeitraum etwas bereithält. Zum Abendessen laden zwei verschiedene Möglichkeiten zum Gaumenschmaus: im „Lichtmanneggers“ gibt es ein täglich wechselndes „Rehlegger Genussbuffet“ und im à la Carte „Almstüberl“ werden die Rehlegger Spezialitäten als Menü serviert.

www.rehlegg.de



Foto: © Berghotel Rehlegg, iStock_000004873120Large.jpg

Grafenast — rundum versorgt und nahe dran



Foto: © Biohotel Grafenast

Im Grafenast kann die ganze Familie die Seele baumeln lassen und die Essensplanung gänzlich dem Hotelteam überlassen. Die Bio-Verpflegung umfasst ein abwechslungsreiches Frühstücksbuffet, eine Mitnehmjause vom Buffet, einen Snack zur Mittagszeit und abends ein 4- bis 5-gängiges Wahlmenü oder Erlebnisdinner. Verschiedene Sorten Tee und Wasser stehen den Tag über in der Kräuterstube und in der Kuretage bereit. Die Getränke für die Mittags- und die Abendmahlzeit sind nicht in der Buchungspauschale inbegriffen.

Das Credo "Aus dem Garten auf den Teller" ist dem Grafenast-Team ein großes Anliegen. Das zeigt sich in der Zusammenstellung der Menüs aus regionalen Produkten genauso wie in der Wahl der Getränke, die ebenfalls von heimischen Produzenten stammen. Bei den „Best of Bio-Verkostungen“ können Gäste die Zulieferer persönlich kennenlernen oder lassen sich das Handwerk bei einem Hofbesuch erklären. Seit über einem Vierteljahrhundert ist das Biohotel Grafenast mit der "Grünen Haube" ausgezeichnet.

www.grafenast.at

SCHWARZWALD PANORAMA - Vollpension nach Bedarf



Foto: © SCHWARZWALD PANORAMA

Nicht jeder braucht eine Vollverpflegung über den Tag. Wer auf eine Mittagsmahlzeit verzichten kann oder diese nur bei Bedarf in Anspruch nehmen und bezahlen möchte, ist im SCHWARZWALD PANORAMA gut aufgehoben. Buchen Gäste hier die Halbpension, werden sie morgens mit einem leckeren und nachhaltigem Zero-Waste Frühstücksbuffet sowie dem 3-Gang Genussdinner am Abend versorgt. Das Mittagessen, kleine Snacks im Blauen Salon sowie die Getränke beim Abendessen müssen zusätzlich bezahlt werden. Alles, was Gäste zusätzlich essen oder trinken, kann einfach auf das Zimmer gebucht und am Tag der Abreise bezahlt werden. So kann die Entscheidung, ob Halb- oder Vollverpflegung gewünscht wird, täglich neu und unkompliziert getroffen werden.

<https://schwarzwald-panorama.com/start/>

Schlosshotel Blankenburg — Wanderfreuden mit Vollverpflegung

Auch die meisten Gäste des Schlosshotel Blankenburg nehmen die angebotene Halbpension mit Frühstücksbuffet und einem täglich wechselnden Abendmenü in Anspruch. Wie bei den anderen Green Pearls® Partnern setzt hier das Küchenteam vom Blankenburg ebenfalls ganz auf Regionalität: Das frische Obst und Gemüse stammt vom Gartenbau Staszat in Blankenburg und die Bio-Käsespezialitäten vom Harzer Höhenvieh sowie vom Westerhäuser Käsehof. Das Schweinefleisch wird vom Metzger Halberstädter Landwurst geliefert und das Wildfleisch aus den Harzer Wäldern von der Jagdgemeinschaft Wienrode.

Erst kürzlich wurde das Restaurant des Schlosshotels erstmalig mit dem Greentable Siegel „Nachhaltige Gastronomie“ ausgezeichnet. Das Siegel erhalten Betriebe aus dem Gastgewerbe, die überdurchschnittlich ökologisch und sozial verantwortlich handeln. Neben der klassischen Halbpension gibt es die Möglichkeit, das Angebot „Wanderfreuden“ zu buchen. Zum Verpflegungspaket gehört dann auch ein mit einem Lunchpaket und einer Flasche Wein gefüllter Picknickrucksack, sodass man sich während der Wanderung oder der Radtour durch den schönen Harz keinen Gedanken um die nächste Mahlzeit machen muss.

www.schlosshotel-blankenburg.de



Foto: © Schlosshotel Blankenburg



Foto: © HUBERTUS Mountain Refugio Allgäu

All-inclusive mit Getränken, Verwöhnension mit Kaffee, Tee und Wasser, Halbpension mit Picknickkorb oder Mittagsmahlzeit on demand — für jeden Bedarf ist das passende Rundum-Sorglos-Paket bei einem der Green Pearls® Partner zu finden. Weitere Informationen zu den vorgestellten Hotels sowie weiteren Partnern gibt es auf:

www.greenpearls.com


GREEN PEARLS®
UNIQUE PLACES

FOOD ZURICH vom 8. bis 18. September 2022



Vom 8. bis 18. September 2022 findet die 7. Ausgabe von **FOOD ZURICH** statt. Das drittgrösste Food Festival Europas mit über 100 Events in und um Zürich bringt Menschen zusammen, lässt sie geniessen, Neues entdecken und lustvoll lernen. Auf dem Event-Menü stehen die kulinarische Zukunft, der gesunde Planet, der gesunde Mensch, Brutal Lokal oder der Innovationsstandort Zürich. Ab sofort sind die ersten Events im Vorverkauf: **FOOD ZURICH**.

Gemeinsam können wir eine kulinarische Zukunft nachhaltig und genussvoll gestalten. **FOOD ZURICH** bietet Gastronom:innen, Produzent:innen, kulinarischen Neudenker:innen und Start Ups elf Tage lang eine Bühne. Die 7. Ausgabe des Kulinarikfestivals **FOOD ZURICH** bietet über 100 Events in und um Zürich vom 8. bis 18. September 2022. Alle Veranstaltungen richten sich nach zehn Fokusthemen, wie «Nachwuchs», «die Frau im Fokus»

oder «Plant based». Diese machen das Festival-Thema «kulinarische Zukunft» greifbar und erlebbar. Die gesamte Übersicht gibt's hier: [10 Fokusthemen](#)

Opening im Jelmoli Food Market

Am Donnerstagabend, 8. September, geht's los: Das **FOOD ZURICH** Opening im Jelmoli Food Market ist bereits Tradition. Die Küchenchefs der Zürcher Fünf-Sterne-Hotels kochen in diesem Jahr «Farm to table» und bringen das Feinste aus der Region «brutal lokal» direkt zu den Gästen. Die Nachwuchstalente der Talentklasse der Allgemeinen Berufsschule Zürich bereiten am grossen Opening die Vorspeise zu: Schweizer «Pintxos», die sie entwickelt haben und zusammen mit ihren Küchenchefs umsetzen. Bekanntlich ist Zürichs grosse Food-Party inmitten von feinen Delikatessen jeweils frühzeitig ausgebucht. Daher sollten leidenschaftliche Foodies schnell zugreifen: [Tickets FOOD ZURICH OPENING](#)

Genussmeile direkt am Zürich HB

Als dezentrales Kulinarikfestival findet **FOOD ZURICH** auch in diesem Jahr an den unterschiedlichsten Orten in und um Zürich statt. Im öffentlichen Festivalzentrum in der Europaallee sind die richtungsweisenden Gastronom:innen mit ihren Kreationen zur «kulinarischen Zukunft» präsent und an der Bar gibt's erfrischende Drinks. Zudem laden Kochsessions, Talks und Workshops sowie der grosse Slow Food Market am Samstag, 10. September, zum Besuch in der Europaallee ein.

«Soil to Soul — Du bist, was Du isst»

Die 2021 gegründete internationale Bewegung hinter der gleichnamigen Veranstaltung für eine verantwortungsvolle, gesunde und genussvolle Ernährung und eine regenerative Landwirtschaft, geht im Rahmen von **FOOD ZURICH** in die zweite Runde. Vom 15. bis 17. September wird das Sihlcity mit spannenden Keynotes,

Podiumsdiskussionen, Masterclasses, Screenings, Genuss-Events und einem Soil Food Market bespielt. Zum Themenfokus «Fermentieren» ist das Fermentista-Festival Teil des [Soil to Soul](#).

Einfach durchs Programm navigieren und Tickets sichern

Das Festivalprogramm kann man nach Kategorien, Daten oder Orten sortieren und rasch eine persönliche Favoritenliste erstellen. Tickets für die ersten Veranstaltungen sind ab sofort online erhältlich. Laufende News zum Festival und Hintergrundinfos zu den Fokusthemen findet man auf der Website

www.foodzurich.com

Auch über den [Newsletter](#) oder auf den Social-Media-Kanälen von **FOOD ZURICH** auf [Instagram](#) und [Facebook](#) wird informiert.



Schweizerische Tradition und paraguayische Küche — eine Liebesbeziehung

Foto: © Gourmet Classic



v.l. Remo Schällibaum und Hugo Caballero

Paraguay ist ein Paradies für Fleischesser. Fleisch ist eine der Grundzutaten der paraguayischen Küche. Daneben werden auch die für viele anderen südamerikanischen Küchen typischen Zutaten wie Mais, Reis, Maniok, Bohnen und Süßkartoffeln sowie Früchte wie Bananen, Kochbananen, Ananas und Mangos verarbeitet. Die Küche Paraguays ist relativ scharf und schwer. Außerdem wird in Paraguay viel Brot, wie z.B. Chipa aus Maniokmehl gegessen.

Auch im Leuen in Uitikon fanden sich schon seit je her Fleischgerichte wie Schweizerfleisch und US-Rind-

fleisch auf der Speisekarte und erfreuten sich großer Beliebtheit bei den Stammgästen. Nun werden auch die vorzüglichen Angus-Erzeugnisse aus Paraguay im Leuen serviert.

Doch was haben der fast 200-jährige Landgasthof „Leuen“ vor den Toren Zürichs und Paraguay miteinander zu tun? 1834 wurde das Wirtshaus „Taverne zum Löwen“ von der hiesigen Kirchgemeinde als Versammlungsraum gebaut. In der Objektbeschreibung hiess es: „für eine Behausung mit Tavernen- und Metzgereirecht, inklusive Scheune, Stallungen, Waschhaus und dazugehöriges Acker- und Mattland“.

Ganze 140 Jahre wurde der „Löwen“ als Bauernhof und Poststation betrieben. Hier wurden die Pferde der Postlinie Zürich — Luzern gewechselt.

Ab 1977 baute Mineli Wüest den Bauernhof wieder zu einem gut laufenden Gasthaus aus — das Tavernenrecht blieb bis heute bestehen.

Die nächsten Eigentümer des „Leuen“, die diesen 1995 übernahmen, führten das Haus zu einer Bekanntheit und Erfolg, den es noch heute genießt.

Als es 2019 darum ging, das geschichtsträchtige Haus zu verkaufen und profitabel umzubauen und

Wohnungen einzurichten, griff der erfolgreiche Unternehmer und gebürtige Uitikoner Remo Schällibaum ein und rettete den „Leuen“, um ihn für die Gemeinde als Traditionsgasthaus mit 14 heimeligen Zimmern und Ort der kulinarischen Begegnung zu erhalten. Fast die gesamte ehemalige Leuen-Crew wechselte zum neuen Eigentümer.

Da der engagierte Unternehmer Remo Schällibaum schon zeitlebens private Verbindungen nach Paraguay unterhält, lag es für ihn nahe, die paraguayischen Wochen im „Leuen“ ins Leben zu rufen, die am 02. Juli 2022 ihren Abschluss fanden.

Dazu wurde der junge sympathische Koch Hugo Caballero für vier Wochen eingeflogen und gewann die Schweizer Gäste in Handumdrehen. Seine beruflichen Erfahrungen konnte Hugo in Uruguay, Paraguay und Brasilien sammeln, aber auch in Spanien, Frankreich und der Schweiz.

Besonders die französische Küche hat es ihm angetan, was sich in seinen Gerichten widerspiegelt, die quasi einen raffinierten Mix aus der französischen und lateinamerikanischen Küche darstellen. Der leidenschaftliche Koch versteht es, die schweren paraguayischen Speisen raffiniert mit Frische und Leichtigkeit zu verweben. Und wie uns Hugo Caballero gestanden hat, würde er im „Leuen“ geme zum Wiederholungstäter.

www.leuen.ch



Fotos: © M. Michels und E. Auf der Maur

Foto: © Gourmet Classic

Neuer Gourmetführer für Frankfurt und Rhein-Main erschienen

Foto: © FGA



So umfassend wie noch nie ist der aktuell erschienene Gourmetführer „Frankfurt & Rhein-Main geht aus 2023“ (FGA): Er listet auf gut 260 Seiten mehr als 500 Restauranttipps in 81 Top-Listen verteilt auf. Für dieses Ergebnis haben sich die Redaktion und damit die Tester, die sich anonym in die Restaurants, Bistros und Gaststätten der Mainmetropole und der Region wagten und Gerichte verkosteten, mächtig ins Zeug gelegt. Sehr zufrieden zeigte sich Herausgeber Jan Eichhorn — im Beisein der beiden leitenden FGA-Redakteure Sebastian Ruben Schellhaas und Bastian Fiebig — darüber, dass nach den coronabedingten Verschiebungen der vorherigen Ausgaben diesmal der beliebte Restaurantführer wieder rechtzeitig vor den hessischen Sommerferien erscheinen konnte. „Es

macht ja keinen Sinn, wenn wir Tipps für schöne Terrassen geben, die dann geschlossen sind, wenn wir erst wieder im Herbst erscheinen“, erklärte Eichhorn auf der Pressekonferenz, auf der das neue Magazin — auch kulinarisch — vorgestellt wurde. Denn einige Erstplatzierte ließen es sich nicht nehmen, der versammelten Joumaille Kostproben ihres Könnens zu servieren. Zugleich nutzte Herausgeber Eichhorn die Gelegenheit, um auf die schwierige Situation der Gastronomie hinzuweisen, die angesichts gravierender Personalengpässe und steigender Preise im Energiesektor und bei den Lebensmitteln im Nachgang zur Corona-Pandemie vor „der stärksten Herausforderung steht, und das in einem Ausmaß, wie wir es noch nie erlebt haben“.

Das mit den beiden vorangegangenen Ausgaben eingeführte neue

Konzept mit neuem Layout, neuer Struktur und der Zusammenlegung der früher getrennten Gastro-Führer „Frankfurt und Rhein-Main geht aus!“ stößt Eichhorn zufolge bei der Leserschaft auf eine positive Resonanz. Auch in diesem Jahr können die Lesenden durch 18 Genusswelten blättern, Top-Listen studieren und sich von den Texten und Bildern so richtig Appetit für den nächsten Restaurantbesuch machen lassen.

Einmal fündig geworden, braucht es keine Eselsohren & Co.: Der QR-Code am Ende jedes Textes führt zum jeweiligen Eintrag in der Frankfurt geht aus!-App. Hier kann das Restaurant mit einem Klick zur persönlichen Merkliste — „Lieblingsrestaurants“ — hinzugefügt werden. Wer seine Freude über ein Restaurant mit Bekannten teilen möchte, kann dies problemlos über die Teilen-Funktion. Vervollständigt wird das Ganze von der Navigationsfunktion.

Auf den über 260 Seiten der neuen Ausgabe hat die Redaktion über 500 Restauranttipps verteilt auf 81 Top-Listen zusammengetragen — von exklusiven Gourmet-Tempeln und veganer Sterneküche über kuriose Geheimtipps und neuste Trends bis hin

zu den gemütlichsten Frühstücks-Locations und angesagten Szene-Bars. Da ist für jeden Geldbeutel, Geschmack und Ernährungsstil etwas dabei.

Apropos Ernährungsstil: Der Trend zu vegetarischer und veganer Ernährung spiegelt sich zunehmend auch in der Frankfurter Gastronomielandschaft wider. Das Spektrum reicht dabei vom Imbiss bis zum Stermerestaurant. Entsprechend umfasst die Genusswelt „Fleischlos glücklich“ nun neben den Top-Listen Veggie & Vegan Exklusiv und Veggie & Vegan Trend noch zusätzlich die Top-Liste Veggie & Vegan Imbiss. Ebenfalls neu im Heft ist die Genusswelt „Besondere Anlässe“. Hier dreht sich alles um die perfekte Location für ein Essen mit Skyline, Essen mit Ausblick oder Essen mit Kindern.

Ergänzt werden die Tipps der Redaktion durch ganz besondere Restaurantempfehlungen: Unter der Überschrift „Hier essen die Küchenchefs“ verraten bekannte Frankfurter Küchenchefinnen und -chefs, wo sie Essen gehen, wenn sie mal nicht selbst am Herd stehen.

Für die Testerinnen und Tester galten die seit nunmehr 34 Jahren gewohnt strengen Regeln: Alle Restaurants wurden anonym getestet, alle Rechnungen selbst bezahlt. Die Auswahl und Bewertung der Restaurants durch die Redaktion erfolgte aus-



Kostprobe von Tobias Schmitt vom Favorite Restaurant in Mainz, 1. Platz „Wiesbaden/Mainz/Darmstadt exklusiv“ & 3. Platz „Veggie & Vegan exklusiv“ & 4. Platz „Frankfurt & Rhein-Main exklusiv“ (Foto: © Sonja Thelen)

Neuer Gourmetführer für Frankfurt und Rhein-Main erschienen

schließlich aufgrund ihrer Qualität, und im Falle eines Flops wurden die schlechten Küchenleistungen durch die Besuche mehrerer unterschiedlicher Tester an verschiedenen Tagen bestätigt.

Absolutes Highlight ist die Top-Liste der Spitze: Exklusiv Frankfurt & Rhein Main in der Genusswelt „Fine Dining“. Hier versammeln sich die absoluten Top-Adressen der gesamten Region — inklusive Frankfurt. Der Blick auf die einzelnen Top-Listen offenbart dabei spannende neue Konstellationen. Das „Gustav“ im Frankfurter Westend hat das Lafleur im Gesellschaftshaus des Palmengartens von der Spitze verdrängt, das in Frankfurt auf den zweiten und in Rhein-Main sogar auf Rang drei

zurückfällt. Das „360 Grad“ in Limburg rückt auf den zweiten Rang in Rhein-Main vor und bleibt unangefochten auf Rang eins der Liste Exklusiv Rheingau — Taunus. Das „Favorite Restaurant“ in Mainz setzt sich an die Spitze der Liste Exklusiv Wiesbaden — Darmstadt — Mainz. Aus den Reihen der Exklusiven gibt es noch weitere tolle Neuigkeiten: Erno's Bistro, das seit der ersten Ausgabe von Frankfurt geht aus! Im Jahr 1989 einen festen Platz im erlesenen Kreis der exklusiven Restaurants in Frankfurt und der Region hat, ist in diesem Jahr erstmals auch bei den Lieblingen dabei. „Das ist das erste Mal, dass in dieser Liste auch ein Sterne-Restaurant vertreten ist“,



Kostprobe von Masaru Oae vom Masa Japanese Kitchen in Frankfurt, 1. Platz „Asian Fine Dining“ & 1. Platz „Japan“ & 4. Platz „Frankfurt exklusiv“

betonte Jan Eichhorn.

Frankfurt & Rhein-Main geht aus! 2023: Überall im Zeitschriftenhandel

für 6,80 Euro inklusive App oder versandkostenfrei erhältlich über:

www.journal-shop.de

Text: STROMBERGER PR

Boutique Hotel Genusswerk Eifel, Körperich, Deutschland

Fotos: © Dominik Ketz

Grüne Impressionen



In Rheinland-Pfalz, unweit der luxemburgischen Grenze, liegt das *Boutique Hotel Genusswerk Eifel* von Gastgeberpaar Uschi und Wolfgang Wagner. Als ideales Refugium für den Sommerurlaub wartet das kleine aber feine Haus mit acht Junior Suiten und zwei Panorama Suiten auf. Letztere bieten von ihrer großzügigen Dachterrasse einen herrlichen

Rundumblick auf die umliegenden Wiesen, Felder und Hügel des Naturparks Südeifel. Die Panorama Suite Deluxe besticht zudem mit einem eigenen Außenjacuzzi, der Entspannung unter freiem Himmel zum Naturerlebnis macht und für ein Extra an Luxus und Privatsphäre sorgt. Auch das hotel-eigene Restaurant schlägt mit seiner Terrasse, einem verglasten Private

Dining-Raum, einer neuen Sonnenplattform und der Outdoorküche eine Brücke zur herrlich grünen Natur, die sich auch wunder-



bar erwandern und mit dem Rad erkunden lässt. In der Küche verwendet Uschi Wagner weder Convenience-Produkte und Zusatzstoffe, noch fertige Soßen oder Gewürzmischungen. Alles wird frisch zubereitet und die verwendeten Produkte kommen aus dem eigenen Kräuter- und Gemüsegarten, Wolfgang Wagners Biolandwirtschaft, der eigenen Jagd und den grenznahen Regionen. In den Genuss der Produkte kommen Gäste im Hotel oder sie erwerben diese im Hofladen zur Mitnahme.

Eine Übernachtung in den Panorama Suiten kostet ab 165 Euro pro Person inklusive Genusswerk Kulinarik. Reservierungen telefonisch unter 06566 9335400 oder per E-Mail an die folgende Adresse:

info@sachsen-wagner.de

www.genusswerk.de

Geschmackvoll wohnen und speisen

Individuell und exklusiv: Inmitten von Wiesen und Wäldern gelegen, spüren Urlauber im *Boutiquehotel Alpenloge* in allen Bereichen eine persönliche Atmosphäre. So heißen Anja Engelke und Michael Schott sie nicht nur in einer von neun stilvollen Logen willkommen, die Note der Beiden ist stets präsent. Liebevoll arrangieren sie beispielsweise das Frühstück. Das kulinarische Erlebnis findet sein Highlight im Dinner des neuen Chef de Cuisine Mark Beastall. Mit seiner Kombination aus Genuss und Design spiegelt er die Philosophie des Hauses ideal wider.

Dabei zaubert er den Hotelgästen, denen das Restaurant vorbehalten ist, wahlweise Drei- oder Vier-Gang-Menüs auf den Teller. Die Köstlichkeiten genießen sie im familiären Rahmen des Salons oder Wintergartens, wo große Fenster das Panorama der umliegenden Berge freigeben.

Lokal und regional

„Je lokaler und regionaler, desto besser“, lautet Mark Beastalls Devise. Dabei kommt er ganz ohne Convenience-Produkte aus, in der heutigen Zeit keine Selbstverständlichkeit. Wer seine Gerichte kostet, schmeckt die Allgäuer Natur. Ob vom Biobauer oder vom Jäger, die Zutaten seiner ehrlichen, gehobenen Küche stammen überwiegend von regionalen Erzeugern. Praktisch ist dabei auch der hoteleigene Kräutergarten, den er gerne nutzt. Ohnehin dient dem Briten die Umgebung als Inspiration. Das Ergebnis? Europäische Haute Cuisine mit internationalem Touch. „Mir ist es wichtig, mich vor



Ort von der Qualität der Produkte zu überzeugen“, erklärt Beastall. „Dazu gehört für mich auch schon einmal unseren Fischlieferanten beim Fang zu begleiten, um die persönliche Note ist dabei stets zu spüren. Frischer geht es nicht.“

Alles aus einer Hand

Kreativ und mit Liebe zum Handwerk — was Beastall seinen Gästen serviert, ist Kunst auf dem Teller. Das Besondere: Er zeichnet in allen kulinarischen Bereichen verantwortlich. So begrüßt die Gäste bereits bei der Ankunft ein Duft von frischem Brot. Kein Wunder, denn der Küchenchef backt jeden Tag frisch. Täglich kreiert der Gourmet zudem neue Menüs. Ob Fischvarianten aus dem

Bodensee, geröstete Wachteln oder Himbeer- und Zitronen-Mille-Feuille, in der Küche bereitet er alles alleine zu. Die persönliche Note ist dabei stets zu spüren.

„Ohne große Brigade in der Küche zu stehen, ermöglicht mir, meine Fähigkeiten in allen Abteilungen der Küche unter Beweis zu stellen, vom Brotbacken über die Zubereitung von Fleisch und Fisch bis hin zur Zubereitung großartiger Desserts, alles am selben Tag“, so Beastall.

Von Mensch zu Mensch

Zu Gast bei Freunden: Wie ein roter Faden zieht sich die persönliche Atmosphäre durch die Alpenloge. Dazu trägt auch der exklusive Rahmen des Boutiquehotels bei, schließlich liegt die Maximalbelegung bei 20 Personen. Für das kulinarische Konzept bedeutet es, dass auch Beastall näher an den Menschen ist. Gemein tauscht er sich mit ihnen nach deren Geschmackserlebnis aus. Eine Frage, die Gäste dem Briten häufig stellen, ist, warum er nach Deutschland gekommen ist. Die Antwort? Die Liebe. Zudem schlägt sein Herz längst nicht nur für seine Frau, sondern auch für das Allgäu und dessen lokale Produkte.

„In der Alpenloge für eine exklusive Anzahl von Gästen zu kochen, gibt mir tolle Möglichkeiten“, erläutert Beastall. „Zum einen kann ich bei täglich wech-

selnden Menüs wirklich kreativ und experimentierfreudig sein, zum anderen schätze ich es sehr, mit jedem Gast individuell von Angesicht zu Angesicht zu sprechen.“

Über die Alpenloge

Das Designhotel Alpenloge im Westallgäu beherbergt neun Zimmer und Suiten auf drei Stockwerken, sechs davon mit Balkon oder Terrasse ausgestattet. Die Größe variiert zwischen 33 und 60 Quadratmetern. Edle Materialien wie Holz, Naturstein, Leinen und Fell kommen zum Einsatz. Dabei dominieren pro Etage andere Farben wie Grau-, Rot- und Grüntöne im Erdgeschoss, kräftiges Blau und Grün im Obergeschoss und helle Naturfarben unter dem Dach. Der Stil ist klassisch modern, immer behaglich und einladend. Im Erdgeschoss befindet sich ein Wintergarten mit angrenzendem Wohn- und Essbereich, der sich mit Loungemöbeln und Kamin ausgestattet auch für ein geselliges Zusammensein eignet. Das Untergeschoss steht ganz im Zeichen der Erholung. Hier wartet ein kleines Spa mit Panorama-Sauna, Sole-Dampfbad, Massage- und Ruheraum und Kamin auf die Gäste. Preise starten ab 270 Euro im Doppelzimmer pro Nacht mit Frühstück. Das Drei-Gang-Menü kostet 62 Euro, für das Vier-Gang-Menü zahlen Gäste 79 Euro. Mehr Informationen unter:

www.alpenloge.com



Ab sofort jeden Mittwoch ein exklusives Shōjin Ryōri Menü



Das Berliner Restaurant Oukan offeriert ab sofort jeden Mittwoch ein exklusives Shōjin Ryōri Menü. Seit November 2021 gibt es im trubeligen Berlin-Mitte das Restaurant Oukan — ein Ort der Ruhe und Achtsamkeit, an dem eine japanisch und buddhistisch inspirierte, rein vegane Küche angeboten wird. Küchendirektor Martin Müller lässt sich bei der Kreation seiner Gerichte von der tradi-

tionellen buddhistischen Küche Japans inspirieren, auch Shōjin Ryōri genannt. Diese orientiert sich an den fünf Elementen und daran, die mit ihnen verbundenen Energien in Einklang zu bringen. Es geht aber auch um die Harmonie von Farben, Geschmacksrichtungen und Zubereitungsarten. Um Regionalität und Saisonalität. Und natürlich auch darum, welche Wirkung die verschiedenen

Zutaten auf den Körper haben. Zutaten wie Chili, Knoblauch, Zucker, Zwiebeln und die meisten anderen Gewürze sind in dieser Küche streng verboten. Und doch bietet sie spannende Aromen, die gerade für den westlich geprägten Gaumen neu sind. Für die täglich im Oukan angebotenen Menüs ist die Shōjin Ryōri Küche dem gebürtigen Berliner Martin Müller etwas zu dogmatisch, schließlich schränkt sie den Küchenchef aufgrund der geringen Würzmöglichkeiten in seiner Kreativität ein. Und doch ist er ein großer Anhänger der damit verbundenen Philosophie.

Aus diesem Grund bietet er gemeinsam mit seinem Team ausschließlich an Mittwochen ein Shōjin Ryōri Menü an. Präsentiert werden fünf Gänge mit korrespondierender Teebegleitung zum Preis von 59 Euro pro Person — das können Gerichte wie grüner Salatspargel mit Sesamdressing, frittiertes Tofu mit einer Ingwercreme und Rettich sowie im Tempurateig ausgebackenes Gemüse sein oder Udon-Nudeln in einer Brühe auf Pilzbasis. Dazu gibt es eingelegtes Gemüse sowie eine Schale Reis. Wer mag, kann die Ruhe des Oukan und die speziell für die Mittwoch kuratierte Hintergrundmusik nutzen, um vor, während oder nach dem Essen zu meditieren und sich damit noch mehr auf den Moment und die verschiedenen Aromen zu konzentrieren. Tee-Sommelière Kwok Ying von Beuningen präsentiert zu jedem der ersten vier Gänge einen kalten Tee.

Shōjin Ryōri

In der immer vegetarischen und meist

sogar veganen Shōjin Ryōri Küche geht es darum, dem Körper genau das zu geben, was er braucht — und beim Gast gleichzeitig ein Gefühl von Dankbarkeit, Ausgeglichenheit und Bewusstsein zu wecken. Auf weißen Zucker und weißes Mehl wird verzichtet. Stattdessen orientiert man sich an den fünf Elementen und daran, die mit ihnen verbundenen Energien in Einklang zu bringen. Aber auch die Harmonie der fünf Farben (weiß, schwarz, rot, grün und gelb), der fünf Geschmacksrichtungen (süß, salzig, sauer, bitter, umami) sowie der fünf Zubereitungsarten (gekocht, gedämpft, geschmort, gebraten und roh) spielen bei der Kreation der Gerichte eine Rolle. Denn jede dieser Komponenten spricht die fünf Sinne an und zielt darauf ab, dem Gast eine Wertschätzung für jede Zutat und ihre Zubereitungsweise zu vermitteln. Wichtig sind außerdem Regionalität und Saisonalität — nicht nur, was die verwendeten Zutaten, sondern vor allem auch, was die Wirkung dieser auf den Körper betrifft. Im Frühling darf es daher gerne etwas saurer sein und im Sommer etwas bitterer. Eingelegtes und fermentiertes Gemüse ist ein fester Bestandteil vieler Gerichte.

Das Restaurant Oukan befindet sich in der Ackerstraße 144 in 10115 Berlin-Mitte. Das Restaurant ist montags bis samstags ab 18 Uhr geöffnet. Reservierungen können online, via E-Mail an contact@oukan.de oder telefonisch unter +49 30 54774716 getätigt werden. Weitere Informationen sind zu finden unter:

www.oukan.de



Unbeschwert ins Land des Lächelns

Gute Nachrichten für Thailand-Fans: Aufgrund der entspannten Covid 19-Infektionslage hat die thailändische Regierung die Einreise ab 1. Juli 2022 erleichtert, die bisher notwendige Vorabregistrierung mit dem Thailand Pass entfällt. Fortan reicht der Nachweis einer vollständigen Impfung mit einem in Thailand zugelassenen Impfstoff; ansonsten sollten Urlauber einen negativen PCR oder Antigen-Schnelltest vorlegen, der maximal 72 Stunden vor Abflug erfolgt sein sollte. Ferien im Land des Lächelns sind wieder so unkompliziert wie eh und je! Als

ideale Unterkünfte erweisen sich die Hotels und Resorts der asiatischen Hotelgruppe Avani, die sowohl Strandliebhabern als auch Städtereisenden ein tolles temporäres Zuhause bieten - und das zu einem bezahlbaren Preis! Zum Avani-Portfolio gehören beispielsweise Hotels wie das Avani+ Riverside in Bangkok mit schicken Suiten und spektakulärem Rooftop oder das neue Avani+ Koh Lanta Krabi Resort mit paradisiischen Poolvillen. Nichts wie hin!

www.avanihotels.com



Beste Aussichten: Avani+ Riverside Bangkok

Schöner aufwachen in Thailands pochendem Herzen: Das Avani+ Riverside Bangkok Hotel legt seinen Gästen die thailändische Hauptstadt buchstäblich zu Füßen. Der Blick aus den 250 Zimmern und Suiten eröffnet selten schöne Aussichten auf die Skyline der pulsierenden Megacity und den mächtigen Fluss Chao Phraya. Darüber hinaus ist das Haus die ideale Basis, um berühmte Tempelanlagen der Stadt wie Wat Phra Kaeo im alten Königspalast und Wat Arun zu besuchen. Nach dem Sightseeing oder Shopping entspannen Gäste auf dem Rooftop und ziehen ein paar Bahnen im Infinity-Pool, selbstverständlich immer mit Blick auf die Stadt. Ähnlich aussichtsreich lässt man den Tag in einem der fünf Restaurants und Bars des Hotels ausklingen. Für Feinschmecker empfiehlt sich die Fusion-Küche des SEEN Restaurants & Bar im 26. Stock. Weitere Informationen:

www.avanihotels.com/de/riverside-bangkok

Im Inselglück: Avani+ Koh Lanta

Seit Ende Dezember letzten Jahres ist die Hotelgruppe um einen Top-Spot reicher: Das Avani+ Koh Lanta Krabi Resort liegt idyllisch auf der Insel Lanta am südlichsten Zipfel der Provinz Krabi. Die 92 Zimmer, Suiten und Poolvillen fügen sich herrlich harmonisch in die paradisiische Umgebung ein. Auch beim Design besann sich Avani auf Region und Kultur, zu der auch Moken, Muslime und Chinesen zählen, weshalb sich auf den Tapeten traditionelle malaiische Muster wiederfinden, während die Fliesen chinesische Elemente aufgreifen. Wer mit der Familie oder mit Freunden reist, ist in den exklusiven Grand Ocean Residences mit eigenem Pool, Sonnenterrasse und Garten bestens aufgehoben, die auf 235 Quadratmetern jede Menge Platz und Privatsphäre bieten. Von allen Zimmern genießen Gäste einen fantastischen Blick auf den Mangroven-Wald und den Ozean. Besonders schön sind, von den beiden Hotelpools einmal abgesehen, die Strände Koh Kwang und Klong Dao direkt vor der Haustür mit kristallklarem Wasser. Weitere Informationen:

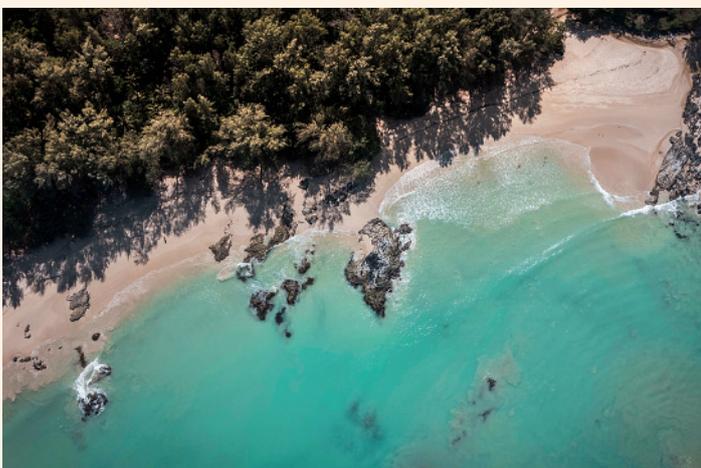
www.avanihotels.com/en/koh-lanta-krabi



Paradies für alle: Avani+ Khao Lak

Unberührte Strände wie der Bangsak Beach, dichte Bambuswälder und die paradisiische Andamanen-See — schöner könnte das neue Avani+ Khao Lak Resort in der Ferienregion Phang Nga im Norden Phuket's kaum liegen. Der jüngste Zuwachs der asiatischen Hotelgruppe ist mit 327 Zimmern und Suiten ihr größtes Haus in Thailand und erstreckt sich auf zehn Hektar. Die Anlage eignet sich für die unterschiedlichsten Urlauber — für Familien mit Kindern, für Paare und Alleinreisende. Die Zimmerkategorien reichen von Deluxe Doppelzimmern mit teilweise eigenem Pool bis hin zu Pool Villen mit mehreren Schlafzimmern, Wohnzimmer und eigener Kitchenette. Alle haben ein klares Design und profitieren von der stilvollen Poollandschaft mitten im Grünen. Wer sich im Urlaub gerne fit halten will, ist hier genau richtig: Zu den Highlights des Resorts zählt AvaniFit, das neue Lifestyle-Fitness-Konzept der Hotelgruppe. Wer einfach nur genießen will: Kulinarisch verwöhnen fünf Restaurants und Bars die Gäste, besonders schön sitzt man im neuen The Beach House direkt am Strand. Weitere Informationen:

www.avanihotels.com/en/khao-lak-phang-nga/





Chillige Inselvibes: Avani Chaweng Samui

Das Avani Chaweng Samui Hotel & Beach Club eröffnet im August 2022 und bildet den perfekten Rahmen für einen stylishen Thailand-Urlaub. Das brandneue Resort liegt zehn Minuten vom Flughafen entfernt, direkt am sechs Kilometer langen Chaweng Beach, der als der schönste der Insel gilt. 80 luftige Balkonzimmer und Suiten im Retro-Schick geben durch ihre bodentiefe Fenster den unverstellten Blick aufs Meer oder auf den Pool frei. Letzterer bildet das Zentrum der geschmackvollen Hotelanlage, die ein tendenziell jüngeres, hippes Klientel anspricht. Der Weg vom Pool zum SEEN Beach Club, der direkt nebendran liegt, ist nicht weit. Dort steigen regelmäßig ausgelassene Pool-Partys, die Jung und Älter begeistern. Weitere Informationen finden sich unter:

www.avanihotels.com/en/chaweng-samui

Pool Position: Avani+Mai Khao Phuket Suites & Villas

Das Avani+ Mai Khao Phuket Suites & Villas im Nordwesten Phuket liegt nur 15 Fahrminuten vom Flughafen der Halbinsel entfernt und verfügt über 100 Suiten, Pool-Suiten und Pool-Villen mit bis zu vier Schlafzimmern, in denen sich nicht nur Paare, sondern auch Familien mit Kindern pudelwohl fühlen. Außenpool, Whirlpool, Spielplatz, Fitnesscenter und Swim-up-Bar runden das Freizeitangebot des Resorts ab. Das Hotel überzeugt aber auch mit seiner günstigen Lage: Beliebte Ausflugsziele wie die Phang Nga Bucht oder die Similan-Inseln sind für Aktivurlauber und Naturliebhaber schnell erreichbar. Direkt vor der Haustür lädt der Sai Kaew Beach nicht nur Strandliebhaber zum Verweilen ein. Wer gerne shoppen möchte, erreicht das Turtle Village Einkaufszentrum in nur wenigen Gehminuten. Weitere Informationen:

www.avanihotels.com/de/mai-khao-phuket



Über Avani Hotels und Resorts



Avani+ Mai Khao Phuket Suites & Villas

Die Avani Hotels & Resorts wurden 2011 von der Minor Hotel Group als Ergänzung ihrer Fünf-Sterne-Marke Anantara ins Leben gerufen. Sie bieten unangestregten Komfort und modernes, zeitgemäßes Design in Stadthotels sowie Resorts. „Avani“ bedeutet in Sanskrit „Erde“ und bezeichnet damit den bodenständigen Luxus und unaufdringlichen Stil sowie die Liebe zum Detail, die sämtliche Hotels ausmachen. Derzeit zählen über 35 Häuser in Botswana, Lesotho, Mosambik, Namibia, auf den Seychellen, inSambia, Thailand, Laos, Sri



Avani+ Riverside Bangkok

Lanka, Vietnam, Malaysia, Portugal und in den Vereinigten Arabischen Emiraten zum Portfolio der aufstrebenden Hotelmarke. Weitere Expansionen in Südkorea, auf den Malediven, auf Mauritius, in Tunesien und im Oman sind geplant. Ein zusätzliches Upgrade schuf die lifestyle-affine Marke mit der Einführung ihres Produktes Avani+ im März 2018. Die Häuser dieser Kategorie zeichnen sich durch eine erstklassige Lage, auffallende Architektur und Design sowie ausgewählten Service aus. Mehr Informationen:

www.avanihotels.com

Das Café Toscana in Dresden erweitert seine Torten-Kompetenz um einen Mittagstisch



Geschäftsführer Clemens Eisold und Küchenchef Roy Geißler (v.l.n.r.)

Clemens Eisold erweitert mit seinem Team die Torten-Kompetenz des Café Toscana um einen Mittagstisch und plant für 2023 einen Eispavillon.

Avocado-Toast mit pochierem Ei, Lachsfilet an Kräuter-Risotto — diese Gerichte klingen für Kaffeegäste im Café Toscana nicht gerade typisch für die 125jährige Tradition des Hauses am Blauen Wunder. Und doch sind das Frühstücksangebot und herzhaftere Gerichte schon lange Teil der Speisekarte und erfreuen jene Gäste, die sich für Süßes eher nicht begeistern. Quiche und Ragout Fin vom Kalb sind die beliebtesten herzhaften Klassiker auf der Standardkarte. Sie wird nun durch eine wöchentlich wechselnde Mittagskarte ergänzt. Damit will sich das Café Toscana neben seinem Ruf als Kaffeehaus auch als Restaurant mit Mittagstisch und als Ziel für ein ausgiebiges Frühstück stärker ins Bewusstsein der Gäste bringen.

Mittagstisch, Café Gourmand und Special des Monats

Das Mittagsgeschäft stärker anzukurbeln ist das Anliegen von Clemens Eisold, Geschäftsführer im Café Toscana. Der 33jährige Hotel- und Gastronomiefachmann führt die 125jährige Tradition des Café Toscana und zugleich die 30jährige Tradition der Familie Eisold in nunmehr vierter Generation fort. Gemeinsam mit seinem fast gleichaltrigen Küchenchef Roy

Geißler und drei weiteren Köchen tüfelt Clemens Eisold Woche für Woche an einer neuen Karte mit sächsisch—mediterraner Prägung. Der Abschluss der aktuellen Mittagskarte schlägt dann den Bogen zur Patisserie. Angelehnt an das Dessert „Café Gourmand“, einer vor allem in Frankreich beliebten Kombination von Espresso und süßen Häppchen, bekommt der Gast auch hier einen Kaffee, der von kleinen Teilchen aus der Konditorei begleitet wird.

Außerdem gibt es ein „Spezial“ des Monats. Das war im Juli das Jägerschnitzel, ein Lieblingsessen aus Kindertagen von Clemens Eisold und eine Würdigung seines Jahrestages. Denn am ersten Juli vor genau einem Jahr hatte Clemens Eisold die Leitung des Café Toscana übernommen. Er ist Geschäftsführer der Eisold GenussManufaktur GmbH, die sich nach der Insolvenz der Bäckerei Eisold gegründet hatte. Während die Bäckerei in Radeberg inzwischen mit neuen Inhabern arbeitet, ist die Familie Eisold weiterhin Pächter des Café Toscana.

„Ich freue mich sehr, dass ich die Tradition des Café Toscana fortführen darf“, erklärt Clemens Eisold. Sein Einstieg in das Familienunternehmen war zunächst mit einer großen Herausforderung verbunden — der Corona-Krise. Dennoch verfolgte er seine Pläne, kümmerte sich um das Küchenteam und den Mittagstisch und richtete parallel im Keller eine hauseigene Patisserie ein. Hier arbeiten zwei

Konditorinnen seit Oktober 2021 auch nach individuellen Kundenwünschen.

In der hauseigenen Patisserie werden

Wunschsorten kreiert

„Die Nachfrage nach individuellen Torten zur Hochzeit, Schuleinführung oder für Firmen-jubiläen steigt immer mehr an“, erklärt Clemens Eisold. „Dank der hauseigenen Konditorei können wir die Kunden vor Ort beraten und Wünsche besonders schnell und flexibel erfüllen.“

Torten, Kuchen und Tartelettes hatten einst den Ruf des „Café Toscana“ begründet und sorgen nach wie vor für den Großteil des Umsatzes. Der Gästekreis setzt sich zusammen aus rund 60 Prozent Einheimischen und 40 Prozent Touristen. Die tägliche Auswahl in der acht Meter langen Kuchenvitrine zählt etwa 60 verschiedene Kreationen aus der Konditorei. Die beliebteste ist die „Toscana-Torte“, ein etwa zehn Zentimeter hohes Meisterwerk. Sie hält einen Anteil von 17 Prozent am Gesamtumsatz an Konditorwaren, gefolgt von Donauwelle (11 Prozent), Eierschecke (8,5 Prozent) und Stachelbeer-Baiser-Torte. Der Großteil der Torten stammt aus der eigenen Konditorei, etwa ein Drittel kommt aus der „Bäckerei und Konditorei Eisold“ in Radeberg, wo Clemens' Vater Jörg Eisold nach wie vor tätig ist. Sie werden nach den traditionellen Rezepten der Familie hergestellt. Nur 50 Prozent der Torten werden im Café genossen, die andere Hälfte holen die Kunden für die heimische Kaffeetafel ab. Dazu zählen auch die Torten, die vor Ort für individuelle

Anlässe bestellt werden. Betrachtet man den gesamten Umsatz, so werden 14 Prozent außer Haus realisiert. Herzhaftere Gerichte kann man sich über Lieferando auch nach Hause liefern lassen.

Im nächsten Jahr wird ein gläserner Eispavillon eingebaut

Neben den Torten ist auch die hausgemachte Eiscreme sehr beliebt bei den Gästen. Momen-tan kann man sie nur im Eisbecher im Café genießen. Das soll sich ändern. Im nächsten Jahr plant Clemens Eisold einen gläsernen Eispavillon für den Außer-Haus-Verkauf. Er wird in den Verkaufsraum integriert und soll separat temperiert werden. Hier will das Café im Winter auch Glühwein anbieten. Seit kurzem gibt es bereits hauseigenes Softeis im Straßenverkauf.

125 Jahre Café Toscana

Im Jahr 1987 kaufte Friedrich Louis Köhler das erste Haus an der neu gebauten „König-Albert-Brücke“ (dem späteren Blauen Wunder“, um hier eine „Kaffeerösterei mit Kaffeeausschank“ zu eröffnen. Im Jahr 1901 wurde das Kaffeehaus erstmal mit dem Namen „Café Toscana“ erwähnt — benannt nach Luise von Toskana, Gattin des Sächsischen Kronprinzen Friedrich August III. von Sachsen. Sie war sehr gerne hier zu Gast und wurde auch nach ihrer Flucht vom Sächsischen Hof vom Konditor des Cafés regelmäßig mit Stollen und Baumkuchen beliefert. Mehr Informationen zur Historie unter:

www.cafe-toscana.de



Mit dem Zug durch Tschechien

Foto: © Jan Watzek / CzechTourism



Elbe und Böhmisches Mittelgebirge

Mit dem 9-Euro-Ticket ist man aktuell deutschlandweit im Nahverkehr unterwegs. Die Reise kann auch nach Tschechien preisgünstig erweitert werden. Unser Nachbarland hat eines der dichtesten Eisenbahnnetze in Europa. Das Bahnnetz wird von der Tschechischen Bahn "České dráhy" (ČD) betrieben, aber auch private Anbieter decken viele Bahnstrecken ab. Wie in Deutschland gilt: Je früher man bucht, desto günstiger wird in der Regel der Preis. Außerdem gibt es Ermäßigungen und Sonderangebote, wie das Sommergruppenticket für ganz Tschechien für ca. 28 Euro oder für eine ausgewählte Region für ca. 10 Euro. Die Tickets gelten für zwei Erwachsene und bis zu drei Kindern. Im folgenden finden sich einige Reise-Tipps, die man leicht mit der Bahn erreichen kann.

Kreuz und quer — City Hopping

Prag ist ein Muss und aufgrund seiner Lage idealer Ausgangspunkt für weitere Reisen in die Republik. Nach Prag reist man am besten mit dem sogenannten Knödelexpress — also mit einer Verbindung mit dem tschechischen Speisewagen. Der beliebte Service von JLV ist auch in manchen anderen Zügen durch Tschechien unterwegs. In Prag selbst sollte man auf keinen Fall eine Kaffeepause in dem sogenannten Fanta-Gebäude verpassen. Dies ist der historische Teil des Hauptbahnhofes und im renovierten Fanta-Café genießt man vor allen Dingen die einzigartige

Atmosphäre mit exzellentem Kuchen.

Danach geht die Erkundungstour durch Böhmen, Mähren und Schlesien weiter. Die zweitgrößte Stadt Tschechiens Bmo (Brünn) erreicht man in knapp drei Stunden. Landschaftlich erlebt man hier einen Tapetenwechsel und taucht in die bekannteste mährische Weinregion ein. Tschechien ist aber vor allem durch sein Bier bekannt — bis in die Wiege des Brauens, nach Pilsen (Plzeň), dauert es von Prag aus 1,5 Stunden mit dem Zug. Die drittgrößte Stadt Tschechiens ist Ostrava (Ostrau), Hauptstadt der Region Schlesien. Hier findet das bekannteste

tschechische Musik- bzw. Multigenrefestival Colours of Ostrava statt, wohin auch der spezielle Colours Express mit Live Musik on Board fährt. Weitere Infos unter:

www.cd.cz/en

TIPP: Auch der gefeierte zeitgenössische tschechische Autor und Wahlberliner Jaroslav Rudiš (*1972) schwärmt in seinen Büchern vom bestens ausgestatteten tschechischen Bahnnetz. Die einzelnen Städte werden in seinen Werken vorgestellt. Nach seinem erfolgreichen ersten deutschen Roman „Winterbergs letzte Reise“

(2019) folgte 2021 das zweite deutsche Buch „Gebrauchsanweisung fürs Zugreisen“, eine Ode an das Reisen mit dem Zug, dessen Netz das ganze Europa verbindet wie die gemeinsame Jahrtausendlange Geschichte.

Radeln oder Zug fahren entlang der Flüsse

Der Elberadweg ist seit Jahren der beliebteste Femradweg in Deutschland, der im tschechischen Riesengebirge, wo die Elbe entspringt, anfängt. Wer aber nicht die ganze Strecke in die Pedale treten will, ist mit den tschechischen Zügen gut beraten. So ist zum Beispiel die Fahrt entlang der Elbe an



Im Altvatergebirge

Foto: © CzechTourism

Mit dem Zug durch Tschechien

Foto: © Karel Kita



Schmalspurbahn in Osoblaha

dem grenzüberschreitenden Park Böhmisches-Sächsisches Schweiz mit den Felsen des Elbsandsteingebirges eine wahre Augenweide. Auf der Strecke gibt es nicht nur wunderschöne Natur, sondern auch viele königliche Städte, vor allem in der Elbtalebene in Mittelböhmen wie Kolín, Poděbrady, Nymburk oder Mělník. Das eigene Fahrrad kann mitgenommen werden (am besten im Voraus Fahrradplätze reservieren), aber dank ČD Bike Service der Tschechischen Bahn können auch Fahrräder ausgeliehen werden. Weitere Bahn-Rad-Wege sind der Moldauweg mit den unzähligen Burgen

und Schlössern oder der Egerweg an den UNESCO-Kurstädten Marienbad-Franzensbad-Karlsbad vorbei. Neben Zug und Fahrrad können die schönen Landschaften auch aus einem Kanu, Raft oder Floss beobachtet werden. Mehr Informationen:

www.cd.cz/en/dalsi-sluzby/pujcovny-kol-ci-bike

Die TOP 3 romantischen

Nostalgie-Strecken in Tschechien

So modern die Idee des Zugreisens ist, so betagt sind teilweise die Bahnen und Strecken. Dabei macht das hohe Alter unbestritten den besonderen Reiz aus, wenn Passagiere an Bord von historischen Bahnen aus dem 19. Jahrhundert

durch Tschechiens malerische Landschaften bummeln.

Eine Zugfahrt mit dem legendären Pošázaví-Pazifik (Pošázavský pacifik) in Mittelböhmen ist an und für sich schon beeindruckend, mit einer Prise Nostalgie und Romantik wird sie noch zusätzlich in den eleganten Personenwagen aus den 1960er Jahren aufgepeppt.

Die Eisenbahnstrecke vom Prager Hauptbahnhof ist besonders reizvoll, führt sie doch durch mehrere Tunnel und über Viadukte durch das Flusstal der Sázava wie der bemerkenswerte fast 42 Meter hohe Žampacher Viadukt (Žampašský viadukt).

Die steilste Eisenbahnstrecke Tschechiens findet sich in Nordböhmen: Hier schafft die Zahnradlokomotive den größten Höhenunterschied von 235 Metern mit einer maximalen Steigung von bis zu 58 % — ein Rekord in Tschechien. Der sieben Kilometer lange Abschnitt Tanvald-Kořenov wurde 1992 vom tschechischen Kultusministerium sogar zum Kulturdenkmal ernannt. Vom denkmalgeschützten Bahnhof in Kořenov (701 ü. M.) fährt die Zahnradbahn in einem hufeisenförmigen Bogen über den Fluss Jizera. Dort überquert sie auch die Grenze zwischen Isergebirge und Riesengebirge und erreicht wenig spä-

ter ihr Ziel, den Bahnhof Harrachov.

In Mähren führt eine außergewöhnliche Strecke durch das Altvatergebirge und ebenfalls in luftige Höhe. In Ramzová passiert man den 764 Meter hohen Gebirgssattel: Bis heute liegt hier der höchstgelegene Bahnhof des Altvatergebirges. Den schönsten Streckenabschnitt genießen Fahrgäste allerdings auf dem weiteren Abschnitt hinab zum Bahnhof Lipová-lázně. Das starke Gefälle lösten die Bauherren durch mehrere elegante Bögen, die stark an die berühmte Bergbahn am Österreichischen Semmering erinnern.

Mehr Tipps und Informationen auf der Seite der Tschechischen Zentrale für Tourismus:

www.visitczechrepublic.com/de-DE/Travel-Info/Bahnen



+++ 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
Gambriusstraße 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



Prag

Foto: © Michael Vitasek / CzechTourism