

Ein Logenplatz im herbstlichen Nationalpark Hohe Tauern



Sonne und Energie tanken, zur Ruhe kommen, das Leben genießen: Der goldene Oktober ist endlich da und lässt die Natur in den schönsten Farben leuchten. Wer jetzt in das zauberhafte Schloss Mittersill inmitten des Nationalparks Hohe Tauern kommt, der erlebt die mitunter schönsten Tage des Jahres an diesem erlesenen Plätzchen. Die beste Zeit, um vor dem Winter noch einmal hinauszuwandern über Wiesen und auf die Berge. Die beste Zeit, sich in dem geschichtsträchtigen Schloss mit einer außergewöhnlich stilvollen Anmut zu erholen.

Im Hotel Schloss Mittersill ist bis

heute der Glanz vergangener Zeiten zu spüren. Exquisite Parkettböden, wertvolles antikes Mobiliar und Malereien unterstreichen das herrschaftliche Ambiente der historischen Gemäuer. In jedem der 54 Zimmer und Suiten ist die große Geschichte des Hauses behutsam erhalten, gekonnt präsentiert im edlen Design. In historischen Badewannen mit weitem Blick in die Natur genießen Schlossgäste ihre private Auszeit. In den Suiten sorgen Infrarot- bzw. elektrische Kamine für wohlige Gemütlichkeit. Die Suiten tragen die Namen großer Persönlichkeiten, die hier genächtigt haben: Die Gina Lollobrigida Suite mit

einer Original-Schlossmauer im Bad, die Aristoteles Onassis Suite mit ihrer wunderschönen historischen Einrichtung, die Coco Chanel Suite mit der privaten Außensauna im Wehrturm, die Henry Ford Suite mit einer Raumhöhe von über drei Metern, ...

Die Ruhe, die sich im Herbst über den Oberpinzgau legt, ist magisch. Jetzt zu wandern, ist unbeschreiblich schön. Der Nationalpark bezaubert Naturbegeisterte. Unzählige Wandertouren für jeden Geschmack führen in die Region. Das Hochmoor Wasenmoos mit seinen Heidelbeer-Fichten-Wäldern erstrahlt in einer ganz besonderen Atmosphäre. An

milden Herbsttagen ist eine Wanderung durch die Schösswendklamm zu dem Naturjuwel Hintersee ein „Must“. Ob Nordic Walking, Waldspaziergänge, einfaches Wandern zu glasklaren Bergseen oder Gipfelbesteigungen — unvergessliche Eindrücke und Ausblicke sind garantiert. Der 18-Loch-Golfclub Nationalpark Hohe Tauern in Mittersill lädt zum Spiel. Golf in Schloss Mittersill geht über die Region hinaus mit weiteren acht Golfplätzen in der nahen Umgebung.

Der Schlossgarten des Schloss Mittersill ist ein Refugium, ein Ort der Ruhe und Kraft: Meditation, Yoga,

Ein Logenplatz im herbstlichen Nationalpark Hohe Tauern

Momente der Stille, in einem Buch versinken. Wer sich hierhin zurückzieht, der entschleunigt vollends. Das Schloss Spa verwöhnt mit Herbst-Wellness. Jeder einzelne Ruheraum besticht durch einen überwältigenden Ausblick. Die eleganten Saunas spenden Kraft und Energie. Die SPA-Experten verwenden ausschließlich hochwertige Produkte von Sothys Paris und kümmern



derholt von Gault&Millau mit einer Haube ausgezeichnet. À la carte und falstaff bewerten die Kulinarik mit großartigen zwei Gabeln. Wenn es abends gemütlich wird im Schlossrestaurant, dann holt der Sommelier die feinsten Tropfen aus

dem einzigartigen Weinkeller im historischen Gemäuer. Im Kaminzimmer und im Gewölbekeller knistert der Kamin. Das Glashaus lädt ein, besondere Momente zu feiern, mit einem 360° Ausblick auf die Hohen Tauern und die Kitzbüheler Alpen.

www.schloss-mittersill.com

sich gekonnt um das körperliche, seelische und geistige Gleichgewicht jedes einzelnen Gastes. Morgens vor dem Frühstück eine Runde im beheizten Außenpool drehen und dabei die klare, reine Bergluft ganz bewusst einatmen, die Faszination der Aussicht in sich aufnehmen, dann tief ausatmen und der Tag kann beginnen — Namaste!

Die Schlossküche ist auf Herbst eingestellt. Die Erntezeit ist vorbei und die hochwertigsten kulinarischen Schätze der Region kommen auf die Teller. Das Schloss Mittersill ist wie-



Eldorado für Gourmets - Das kulinarische Angebot im herbstlichen Bad Kissingen



Wenn der Sommer sich verabschiedet hat und es kühler wird, dann zieht man sich gern gemütlich zurück und widmet sich den Gaumenfreuden. Herbstzeit ist Genusszeit. Bad Kissingen ist zwar primär bekannt für seine heilenden Quellen, Gärten und Parks, seine Architektur und ganz besonders für seine Geschichte, aber auch abwechslungsreiche Angebote für Genießer versprechen hier eine sinnliche Erlebnisreise. Ob Frühstück, Kaffee, Snack, Mittag- oder Abendessen — hier findet man garantiert das richtige Café oder Restaurant. Die Stadt bietet ein umfangreiches gastronomisches Angebot mit fränkischer und internationaler Küche.

Fränkische Traditionsküche

Franken zeichnet sich durch seine deftige und ursprüngliche Küche aus. Ein wichtiges Kriterium dabei ist die Regionalität und Qualität der Speisen und Getränke. Auch in Bad Kissingen urigen Restaurants und

Gaststuben genießt man deftige Spezialitäten wie beispielsweise Bratwürste. Im gutbürgerlichen Restaurant Bratwurstglöckle ist der Name Programm: Neben gängigen Wirtshauspeisen gibt es hier besondere Bratwurstgerichte wie Saure Zipfel, Nürnberger Rostbratwürste, Krakauerli oder Käsebeißer.

Deftig und kreativ speist man im Platzhirsch. Das traditionell, aber auch modern eingerichtete Wirtshaus bietet Wildprodukte, teils vom Biosphärenreservat Rhön gelabelt, und den legendären Plootz — ein Vollkornsauerteig mit Kartoffelschmand, welcher eine Rhöner Spezialität ist. Die bodenständige Küche von Schubert's Weinstube wird geprägt von überwiegend regionalen Produkten, bevorzugt von benachbarten Lebensmittelbetrieben. Und selbstverständlich werden die fränkischbayerischen Speisen mit heimischen Weinen begleitet. Mehr Details:

www.bratwurstgloeckle-badkissingen.de
www.schubertsweinstube.de



Weitere Informationen zum vielfältigen kulinarischen Angebot in Bad Kissingen sowie zu Restaurants und Cafés unter

www.badkissingen.de/gastronomie

Bad Küssinger Genuss-Welten

Bereits seit 17 Jahren begeistern die „Bad Küssinger Genuss-Welten“ mit geschmackvollen Momenten für Gaumen, Geist und Seele. Regionale Partner, Produzenten und Gastronomen kredenzen zusammen mit dem Kulturreferat der Stadt Bad Kissingen eine programmliche Vielfalt, die zum Genießen mit allen Sinnen einlädt. Interessierte erwarten beispielsweise am 5. November 2022 ein Käse & Wein Tasting im Stermerestaurant Laudensacks, am 11. November 2022 genießt man Käse, Brot und Wein im Weingut Baldauf in Ramsthal. Weitere Informationen zu den Terminen finden sich unter

www.badkissingen.de/genusswelten

Exklusive Gaumenfreuden

Wer qualitativ hochwertige Fleischspeisen mag, der sollte unbedingt einen Besuch in Fabers Feinkostladen einplanen. Thomas Faber ist Fleischsommelier und betreibt in vierter Generation das Unternehmen mit eigenen Metzgerei- und Feinkostgeschäften, Gastronomie, Steak-Haus, Party-Service und Großhandel. Durch die eigene Handwerksmetzgerei mit traditioneller Warmfleischverarbeitung und der

Feinkostmanufaktur hat Fabers Feinkostladen einen enorm hohen Anteil an Eigenprodukten.

Das reicht vom althergebrachten fränkischen Rotgelegten bis hin zu modernen Produkten wie dem „Bacon Jam #männerglück“ sowie unzähligen selbstgemachten Feinkostspezialitäten, wie beispielsweise Salaten, gebeiztem Lachs oder küchenfertigen Fleischgerichten.

Exklusive kreative Kreationen mit regionalen Zutaten genießt man in Bad Kissingen im mehrfach prämierten Sterne-Restaurant Laudensacks, welches sich im Laudensacks Parkhotel & Beauty Spa befindet. Der Guide Michelin bestätigt bereits seit 2009 den Stern von Küchenchef Frederik Desch Jahr für Jahr. Sein Kochstil ist ein Mix aus Klassik und Moderne. Dazu gehören Gerichte wie die Rhöner Lachsforelle, heimisches Reh oder Bresse-Poularde. Es kann zwischen vier, fünf oder sechs Gänge-Menüs gewählt werden. Weitere Informationen unter

www.faber-feinkost.de

www.laudensacks.de/gourmet

In Vino Veritas — das Bad Küssinger Weinangebot

Die örtlichen Vinotheken verwöhnen ihre Gäste: Für Liebhaber des Weines bietet das WEINWERK neben Verkostungen und Besichtigungen der Kellerei auch kulinarische Gaumenfreuden in der Manufaktur. Auf der Ludwigsbrücke gelegen, lädt die

(Fortsetzung nächste Seite)

Eldorado für Gourmets - Das kulinarische Angebot im herbstlichen Bad Kissingen

Foto: © WEINWERK Vinothek & WineShop



Vinothek des Weinwerks zum Brückenschöppeln ein. Von hier aus hat man einen wunderbaren Blick auf den Multimedia-Brunnen im Rosengarten, der mit regelmäßigen Beamershows begeistert. Die KissVino ist Heimat für zehn Winzer und Weingüter aus dem fränkischen Saale, die sich im ehemaligen Rathaus aus dem Jahre 1577 in Bad Kissingen präsentieren. Mit der großen Weinberatungstheke, dem gemütlichen Gastrobereich und einem besonderen Präsentationsregal für die Winzer*innen wurde im Erdgeschoss des historischen Gebäudes ein besonderes Ambiente geschaffen, das zum Probieren und Verweilen einlädt. Weitere Informationen zu den Vinotheken unter

www.weinwerk-hab.de

www.kissvino.de

Süßes für daheim

Wer hätte gedacht, dass im Bayerischen Staatsbad süße, runde Oblaten hergestellt werden, die man ja eigentlich mit Karlsbad in Tschechien in Verbindung bringt? Die Kissinger Oblaten sind ein feines Waffelgebäck mit Vanille- und Nussfüllung, das nach einem geheimen Familienrezept von der Oblatenbäckerei Zintl in Handarbeit mit Hilfe speziell angefertigter Maschinen hergestellt wird. Durch das besondere Rezept bleiben die Kissinger Oblaten, anders als andere Oblaten, drei Monate lang knusprig. Das Waffelgebäck eignet sich also perfekt als genussvolle Erinnerung an einen unvergesslichen Urlaub in Bad Kissingen. Liebhaber*innen des süßen

Genusses finden auch in der Pralinenmanufaktur Troll überraschende Geschmacksexplosionen. Sanddorn-Orange Trüffel, Otilika-Trüffel, Secret-Mango-Trüffel, Basilikum-Praline, Troll-Praline, Brombeer-Rosmarin Trüffel, Rhön-Praline — das sind nur einige der außergewöhnlichen Kreationen von Konditormeister Otmar Troll. Vor über neun Jahren hat er sich mit der Herstellung von köstlichen Pralinen, Trüffeln und Schokoladen selbstständig gemacht und betreibt seinen eigenen Laden in Bad Kissingen. Die Pralinenherstellung und das Kreieren von neuen Kompositionen ist seine große Leidenschaft. Die Verbundenheit Trolls zu Bad Kissingen findet sich in seinen handgefertigten Produkten wieder. Da gibt es die Quellenkönigin Praline mit echtem Heilwasser, die auf Marzipan-Nougat basierende Praline Otto von Bismarck, die Peter Heil Praline aus Kirschen und Honig, die Prinzregent Luitpold Praline, angelehnt an die bekannte Torte, zudem die Beatrix von Botenlauben Praline mit orientalischem Geschmack und die Rakoczy Praline mit ungarischem Tokaji Wein. Weitere Informationen unter

www.badkissingen.de/gastgeber-undangebote/shop

www.pralinen-troll.de

Tipp: Kulinarische Welterbetour

Eine besondere Möglichkeit die Stadt kulinarisch zu erkunden ist die seit 2022 neu angebotene Gästeführung "Kulinarische Welterbetour". Hier haben Teilnehmer nicht nur die Möglichkeit einzigartige Leckereien kennen zu lernen, sondern erfahren auch Wissenswertes zu Bad Kissingens Geschichte und dem einzigartigen Beitrag zur UNESCO-Welterbestätte „Die bedeutenden Kurstädte Europas“. Bei der Führung kostet man an drei Stationen vom „Maxwasser“ mit feinem Gebäck, „Saure Zipfeln mit Ballingbrot“ und Silvaner bis hin zur Quiche mit fränkischem Rosé. Feine Pralinen dürfen dabei natürlich auch nicht fehlen. Die nächste Stadtführung findet am 12. November 2022 um 11.30 Uhr statt und bietet Teilnehmern den perfekten Mix

Foto: © Bayerisches Staatsbad Bad Kissingen



aus kulinarischen Highlights und interessantem Hintergrundwissen zur prachtvollen Geschichte des einstigen Weltbades.

Tickets für die kulinarische Welterbetour sind in der Tourist-Information Arkadenbau, telefonisch unter 0971 8048-444 oder unter der E-Mail-Adresse kissingen-ticket@badkissingen.de erhältlich. Zudem können sich Interessierte Tickets online kaufen und diese an der Tourist-Information abholen.

www.badkissingen.de/events

Entdecke die Zeit — in Bad Kissingen

Im Herzen Deutschlands zwischen Frankfurt, Leipzig und Nürnberg gelegen, steht im Bayerischen Staatsbad Bad Kissingen der moderne Mensch mit seinem Bedürfnis nach Erholung und Entspannung im Mittelpunkt. „Zeit“ ist im bekanntesten Kurort Deutschlands zentrales Leitmotiv und überall zu

spüren — in der eindrucksvollen Geschichte und Architektur, in den Gärten und Grünanlagen im Wechsel der Jahreszeiten, im ewigen Sprudeln der heilenden Quellen sowie den abwechslungsreichen saisonalen Festen und Veranstaltungen. Vielfältige Programme und moderne Angebote verhelfen Besuchern, Körper und Geist zu stärken und einen gesunden Lebensstil in ihren Alltag zu integrieren. In Bad Kissingen verbindet sich altbewährte Bäderkultur mit Wellnessprogrammen auf höchstem Niveau, historisches Ambiente trifft auf zeitgemäße Kultur- und Tourismusangebote — optimale Rahmenbedingungen für Gesundheits- und Wohlfühlurlaube, Tagungen und Kongresse. Mit zehn weiteren Orten aus sieben europäischen Ländern gehört Bad Kissingen zur UNESCO-Welterbestätte „Die bedeutenden Kurstädte Europas“.

www.badkissingen.de

Im LA MAISON hotel steht ab 2023 Sebastian Sandor am Herd — Spitzenkoch setzt auf Nachhaltigkeit und seltene Gemüsesorten

Foto: © Günter Standl / Hotel La Maison



Foto: © Hotel La Maison



Neuzugang in Saarlouis: Ab Mitte Januar wird der deutsche Spitzenkoch **Sebastian Sandor** für die Gesamt-Küchenleitung im Vier-Sterne-Superior-Hotel LA MAISON und damit für das LOUIS restaurant, PASTIS bistro und Petit LOUIS verantwortlich zeichnen. Sein Vorgänger, Martin Stopp, verlässt das Haus zum Jahresende. Derzeit steht der gebürtige Pforzheimer Sandor noch als Küchenchef im Stermerestaurant Rüssels Landhaus in Naurath hinter dem Herd. Mit ihm gewinnt das LA MAISON einen versierten Küchenchef, der in der Vergangenheit in diversen internationalen Gourmetrestaurants tätig war und mit seinem Erfahrungsschatz, gespeist aus der französischen, japanischen und nordischen Küche, neue aromatische Akzente setzen wird. Ein Schwerpunkt seiner nachhaltig ausgerichteten Küche gilt dem Thema Gemüse, so dass Gäste des LOUIS restaurant künftig auch in den seltenen Genuss von unbekannten, historischen Obst- und Gemüsesorten kommen werden, die unter Sandors Ägide auch mal die Hauptrolle spielen. Das LOUIS restaurant ist von Mittwoch bis Samstag ab 18.30 Uhr geöffnet; das petit LOUIS kann man Donnerstag bis Samstag jeweils ab 19 Uhr genießen, externe Gäste sind immer willkommen. Reservierungen:

Telefonnummer: 06831/8940440

E-Mail: reservierung@laimaison-hotel.de

www.laimaison-hotel.de

Gemeinsam mit Inhaber Günter Wagner freut sich Sebastian Sandor auf die neue Herausforderung: „Es ist für mich eine riesige Chance und große Ehre, die Zukunft des LA MAISON mitzugestalten. Gäste im LOUIS restaurant erwartet eine moderne, saisonale und ehrliche Küche mit ausgezeichneten Rohstoffen, in der tierische und vegetarische Produkte den gleichen Stellenwert haben.“

Seine Ausbildung absolvierte Sebastian Sandor im Schlosshotel Friedrichsruhe und in Rüssels Landhaus; es folgten Stationen in Restaurants mit zwei oder drei Sternen in Tokio und Kyoto, Österreich und in Belgien, wo er auch ein eigenes Restaurant eröffnete. Sein kulinarisches Augenmerk gilt dem Gemüse, weil es nach Sandors Überzeugung unendlich viele Möglichkeiten und Zubereitungsweisen bietet. So verwendet er oftmals Teile von Produkten, die sonst keine Verwendung finden, wie der Stiel von Rosenkohl oder Selleriewurzeln. Gerne überrascht der experimentierfreudige Koch, der Königsberger Klopse seine Leibspeise nennt, mit ausgefallenen Geschmackskombinationen: Beispielsweise ergänzt er regionale, klassische Zutaten wie Rind und Rote Beete mit außergewöhnlichen Kompositionen wie Shiso und Zedernholz. Um die Gäste auch optisch zu beeindrucken, kreiert er monochrome Gerichte aus Ingredienzen gleicher Farbigkeit.

Über das LOUIS restaurant

In Saarlouis bietet das mehrfach prämierte LOUIS restaurant im ehemaligen Gerichtssaal mit Terrasse zum Park für 22 Personen Gourmetküche in entspannter Atmosphäre. Nach der ersten Auszeichnung 2019 wurde das Lokal Anfang dieses Jahres vom Guide MICHELIN mit gleich zwei Sternen geädelt, vom Gault & Millau 2022 Deutschland erhielt es drei von fünf Kochhauben und von Gusto 2023 Deutschland acht von zehn möglichen Pfannen.

Über das LA MAISON hotel

In direkter Nähe zur Innenstadt von Saarlouis im Saarland liegt das LA MAI-

SON hotel von Eigentümer Günter Wagner. Die historische Villa aus dem Jahr 1914 mit modernem dreigeschossigem Anbau und eigener Parkanlage verbindet Tradition mit Moderne. Für die Architektur und das Innendesign zeichnen CBAG.studio aus Saarlouis sowie Conni Kotte Interior aus Hamburg und Nicolay Design aus Stuttgart und New York verantwortlich. Das Interieur ist geprägt von warmer Eleganz, wechselnden Farben, hochwertigen Materialien und ausgewählten Designerstücken. Das Vier-Sterne-Superior-Haus beheimatet neben den Restaurants 50 Zimmer und Suiten sowie Tagungsräume und versteht sich als Individualhotel mit Charakter.



Foto: © Günter Standl / Hotel La Maison



Mehrwegpflicht?
Energiekrise?
Alles im Griff.

Aus Einweg wird Mehrweg, aus Speiseresten wird energetischer Rohstoff. Welche Herausforderung haben Sie?

Mit Premiumtechnik von MEIKO sind Sie bestens gerüstet. Starten Sie mit unseren nachhaltigen Lösungen zum Spülen, Reinigen und Reste verwerten in eine saubere Zukunft. Jetzt!



www.meiko.de

Ein starkes Team:
M-iClean H für Becher und Bowls
und *BioMaster®* für Speisereste



ANZEIGE

Digitale Küche führt zu mehr Effizienz und motiviertem Personal im Gastronomiealltag

Ein Interview mit dem Geschäftsführer des Restaurants „Enchilada“ in Aalen

Sven Wilkens ist seit 2022 Geschäftsführer des Restaurants „Enchilada“ in Aalen und beantwortet in einem Interview mit *Gewinnblick* Fragen rund um die Digitalisierung seines Gastronomiebetriebes. Er ist immer an der neuesten Technologie interessiert, die den Alltag seines Personals erleichtert und die Zufriedenheit der Gäste steigert.

Die ersten Schritte der digitalen Transformation

Das „Enchilada“ in Aalen gibt es schon seit über 20 Jahren. Inzwischen bietet das Restaurant mehr als 500 Plätze und beschäftigt 47 Angestellte. Seit 2020 setzt sich die Geschäftsführung aktiv mit dem Thema Digitalisierung auseinander. Durch die erfolgreiche Zusammenarbeit von Gewinnblick mit anderen Partnern der „Enchilada“-Gruppe, war schnell klar, wer der Digitalisierungspartner werden soll. „Das Wichtigste für uns ist der Service. Gewinnblick ist sieben Tage die Woche an 365 Tagen im Jahr über die Notfallhotline erreichbar. Ein kurzer

Telefonanruf genügt und in kürzester Zeit werden die Probleme gelöst“, berichtet Wilkens. Der erste Schritt war der Umstieg auf das digitale Küchenmonitoring, also die papierlose Küche. „Früher musste die Bonrolle alle zwei Tage gewechselt werden, heute ist es definitiv umweltfreundlicher“, so Wilkens. Dem neuen Küchenmonitoring gegenüber waren die Mitarbeitenden zunächst skeptisch eingestellt. Nach einer kurzen Eingewöhnungsphase ist das System nun nicht mehr wegzudenken. 2022 gab es die nächste digitale Umstellung, jeder Servicemitarbeitende hat sein eigenes EC-Gerät bekommen. Der Geschäftsführer zu den Vorteilen: „Die Laufwege sind definitiv kürzer geworden. Durch die unkomplizierte Abrechnung mit dem Gast, können Tische schneller neu vergeben werden.“

Wie verändert sich das Daily Business durch die Digitalisierung?

Die digitale Küche hat die Prozesse in der Küche eindeutig vereinfacht. Die Koordination übernimmt eine Person,

die am großen Bildschirm eine Übersicht über alle Bestellungen hat. Dadurch müssen Gäste einer kleineren Bestellung nicht darauf warten, bis die vorher abgegebene größere Bestellung bearbeitet wird. Das Servicepersonal muss nicht in die Küche gehen, um den Bestellzettel abzulegen, sondern kann sich nach dem Absetzen der digitalen Bestellung direkt um den nächsten Tisch kümmern und hat generell mehr Zeit für die Gäste. „Wenn ein Glas runterfällt, kann die Bedienung noch im gleichen Moment das Getränk nachbestellen, ohne erst in die Küche oder an die Bar zu gehen“, veranschaulicht Wilkens. Am Abend ist die Abrechnung viel schneller fertig, da das Bonier-Handheld als mobile Kasse alles automatisch erfasst und keine Bons gezählt werden müssen. Zur papierfreien Zukunft gehört auch der Wegfall der Stundenzettel. Mittlerweile wird die Zeiterfassung per iPad getrackt. Auch das Telefon muss durch die Modernisierung nicht ständig betreut werden. Die Webseite des „Enchilada“ Aalen ermöglicht es Kunden, online ihre ToGo-/Abholbestellungen aufzugeben. Alle Details erscheinen dann automatisch auf dem Bildschirm in der Küche und werden strukturiert abgearbeitet. Dem Geschäftsführer ist aufgefallen: „Die Motivation der Mitarbeitenden ist durch die Digitalisierung und Optimierung der Prozesse deutlich gestiegen.“

Was ist für die Zukunft geplant?

Der nächste Schritt wird die Einführung des neuen Ordeman 9 im Winter 2022 sein. Die neue Generation der bewährten Handhelds bietet vor allem mehr Möglichkeiten und eine verbesserte Performance dank neuer Technologie bei bewährter Robustheit und dank der auf den Gastronomiealltag ausgelegten Funktionen. Zum Thema Selbstbedienung hat der Geschäftsführer eine klare Meinung: „Wenn es mit dem Fachkräftemangel so weiter geht, ist es schön, die Möglichkeit zu Self-Service und Self-Ordering zu haben. Allerdings



genießen die Gäste eine einzigartige Atmosphäre, wenn sie von der Bedienung bewirtet werden, das fühlt sich dann ein bisschen an wie Urlaub.“

Über Gewinnblick

Die Gewinnblick GmbH ist mit 85 Mitarbeitern und zehn Standorten einer der größten Anbieter von Kassen- und Bezahlssystemen für die Gastronomie und Hotellerie in der DACH-Region. Das Portfolio umfasst individuelle Beratung, Konfiguration und Installation digitaler Gesamtlösungen sowie flächendeckenden Service an 365 Tagen im Jahr - telefonisch, online und vor Ort. Gestartet als Einkaufsgemeinschaft aus mehreren Kassenhändlern werden mittlerweile über 14.000 Kunden betreut. 40 Jahre Erfahrung und die Zusammenarbeit mit stärksten Branchenpartnern machen Gewinnblick auch zum Impulsgeber bei der Weiterentwicklung bestehender und eng aufeinander abgestimmter Kassen- und Bezahlssysteme für das gesamte Gastgewerbe. Getreu dem Motto „Sehen, was wirklich zählt.“ ist das erklärte Ziel, Kunden zu Vorreitern ihrer Branche zu machen. Sämtliche gastronomischen Abläufe in Service, Küche und Büro werden durch innovative und flexible Kassen- und Bezahlssysteme gesteuert, verwaltet und optimiert. Das Ergebnis: mehr Transparenz, ein entspannterer Arbeitsalltag und höhere Zufriedenheit bei Gästen, Kunden und Mitarbeitern.

www.gewinnblick.de



Das Restaurant BRIKZ in Berlin-Charlottenburg

Fotos: © Restaurant BRIKZ



Das Restaurant BRIKZ ist ein modernes Gourmetrestaurant in Berlin-Charlottenburg, das Ende 2020 eröffnet und seine Heimat in den Räumlichkeiten eines ehemaligen Jazzcafés gefunden hat. Eigentümer und Küchenchef ist **Arne Anker**, der in der Szene kein Unbekannter ist: Denn Anker war eineinhalb Jahre Chef de Partie und später Sous Chef von Sergio Hermann in dem mit drei Michelin Sternen ausgezeichneten Restaurant Oud Sluis sowie ein weiteres Jahr Sous Chef von Hermann und seinem Partner Nick Brill im Aufsehen erregenden Restaurant The Jane. Darüber hinaus wirkte Anker vier Jahre lang als Küchenchef im Berliner Pauly Saal, wo er einen Michelin Stern erkochte.

Mit dem BRIKZ hat sich der gebürtige Norddeutsche den Traum von der Selbstständigkeit erfüllt. Allerdings auf seine Art, nämlich ohne einen Millionenkredit aufzunehmen oder eine*n Investor*in hinzuzuziehen. Sein Antrieb: Er möchte Freude an dem haben, was er tagtäglich tut. Ohne Kompromisse. Dafür aber mit der Möglichkeit, jeden Tag alles neu zu denken. Und genau diese Philosophie setzt er im BRIKZ mit langjährigen Weggefährten wie Sabine Panzer als

Restaurantleiterin und Norman Faust sowie Patryk Aleksander Döring als Sous Chefs um.

Mit dem ehemaligen Jazzcafé nahe des Charlottenburger Savignyplatzes hat Anker einen Ort mit idealer Lage in der City-West, der richtigen Größe und Raumaufteilung sowie großer Terrasse gefunden. Um in diesen unsicheren Zeiten dann auch möglichst schnell an den Start gehen zu können, übernahm der 36-jährige kurzerhand das gesamte Inventar und eröffnete direkt nach der Schlüsselübergabe. Perfekt ist das Interieur daher noch nicht — und doch hat Anker endlich ein Zuhause für seine Küchenphilosophie gefunden. Ein Zuhause, das — ebenso wie die Küche — dem stetigen Wandel unterliegt. Denn Anker steckt jeden verdienten Euro in neue Möbel, Stoffe und anderes Equipment. Eines wird dabei jedoch immer bleiben: Die charakteristischen roten Ziegelsteine (englisch: Bricks), denen das Restaurant seinen Namen zu verdanken hat. Weil im BRIKZ aber alles mit einem gewissen Augenzwinkern gemacht wird, ist in Anlehnung an das ehemalige Jazzcafé aus den Bricks schließlich das BRIKZ geworden.

Der Neon-Schriftzug „I don't give a



fuck“ und ein Bild der Marvel-Comic Figur HULK, beides aus der benachbarten Kunstgalerie Sexauer, verdeutlichen Ankers Einstellung: „Mich interessiert nicht, was andere über mich denken. Ich möchte einfach Spaß beim Kochen haben! Und ich schaffe das — mit viel Kraft und Ausdauer!“ Sein Team, von dem ein Großteil schon seit vielen Jahren an seiner Seite ist, unterstützt ihn auf diesem Weg.

Und genießt die neue Art zu arbeiten; ohne starre Strukturen. Denn im BRIKZ macht jeder alles. Ganz klar also, dass Anker seine Gerichte selbst serviert und dadurch auch ins Gespräch mit seinen Gästen kommt. Zu erzählen gibt es schließlich viel: Denn Anker serviert eine saisonale Küche mit Produkten aus der Region, deren roter Faden der gekonnte Einsatz von erfrischender Säure und seltenen Kräutern ist. Und mit dieser Küche präsentiert er sich authentischer denn je.

Angeboten wird grundsätzlich nur das, was auch verfügbar ist. Was ande-

re bei der Gestaltung ihrer Speisekarte einschränken würde, gibt Anker Antrieb: Denn wenn etwas nicht mehr verfügbar ist, ändert der kurzerhand das Gericht auf der Karte. Und das macht er tatsächlich sehr regelmäßig. Ebenso regelmäßig, wie er auch im Austausch mit seinen Lieferanten ist. Anker lässt es sich nicht nehmen, freitags persönlich in die Markthalle 9 zu fahren, um einen Kaffee mit Kräuterbauer Wemer zu trinken, den Jungs von Kumpel & Keule oder mit anderen Produzenten zu sprechen. Diese Gespräche sind ihm wichtig, denn immer nimmt er neues Wissen und so manches Mal auch ein neues Produkt mit. Dann tüftelt er in seiner Küche, probiert und entwickelt sich weiter. Wer Anker kennenlernt versteht: Stillstand ist für diesen Mann Rückschritt!

Regionale und saisonale Produkte allein machen jedoch noch keine kulinarische Handschrift aus. Bei Anker kommen daher zwei Komponenten hinzu, die sich wie ein roter Faden durch seine Küche ziehen und ihn in der Berliner Gourmetlandschaft unverwechselbar machen: Das Spiel mit der Säure und der Einsatz frischer Kräuter. Mehr als 30 verschiedene Essige nutzt der Spitzenkoch, um seinen Gerichten einen gewissen Twist zu verleihen. Auch Zitrusfrüchte wie Buddhas Hand, Kafir Limetten oder Finger Limes sind immer wieder in den Gerichten zu finden und so sehr Teil seiner Küche, dass Anker die drei Früchte als Tattoo trägt.



(Fortsetzung nächste Seite)

Das Restaurant BRIKZ in Berlin-Charlottenburg



Doch der leidenschaftliche Koch ist noch lange nicht am Ende: Seit Neuestem nutzt er auch immer häufiger hausgemachten Kefir oder Kombucha, um seinen Gerichten genau den richtigen Grad an Säure zu verleihen. So entstehen besonders leichte und frische Gerichte, die anregend wirken und Lust auf mehr machen. Dafür sorgen auch die vielen frischen Kräuter, für die sich Anker interessiert. Denn jedes Kraut hat nicht nur ein ganz eigenes Aroma, sondern auch eine spezielle Wirkung auf den Körper. Tagetes wirkt aphrodisierend, Ananas-Salbei beruhigend und Eibisch reizlindemd.

Eine besondere Leidenschaft hegt der gebürtige Norddeutsche außerdem für rare oder noch unbekannte Produkte. Fischblutwurst zum Beispiel, die er gemeinsam mit der regionalen Fischfarm 25 Teiche entwickelt hat. Oder Holzkohlesahne, die immer wieder in seinen Gerichten auftaucht. Absolute Lieblingszutat ist allerdings die mexikanische Tagetes.

Was auch immer aus dem Zusammenspiel regionaler Produkte mit gekonnt eingesetzter Säure und frischen Kräutern entsteht, wird am Ende ganz und gar verarbeitet. Denn Anker ist großer Fan der Zero Waste Philosophie und stellt sicher, dass er sowohl vom Tier als auch von der Pflanze alle Teile bestmöglich verwertet. Was nicht sofort verwendet werden kann, wird eingeweckt, fermentiert oder eingelegt. So entstehen dann wieder ganz von selbst wunderbare

Zutaten für hausgemachte Liköre und mehr.

Auf der Speisekarte präsentiert sich diese Küchenphilosophie als Menü in fünf bis sieben Gängen, entweder mit Fisch und Fleisch oder vegetarisch, sowie als kleine à la Carte Karte. Und dort finden sich Gerichte wie die in brauner Butter konfierten Bamberger Hömchen mit einer Emulsion vom Huhn, gepickelten Rettichen und einem Schaum aus mexikanischer Tagetes. Oder Spitzkohl mit Olivenöl, gebläutem Mangold, Sumach und einem Sud aus Holzkohlesahne. Auffällig: Zu fast jedem Gericht wird ein kleines Kännchen mit Sauce serviert. Was unauffällig daherkommt, ist jedes Mal eine echte Aromenexplosion.

Absolute Besonderheit auf dem Berliner Markt ist die Flexibilität der Küche. Denn im BRIKZ geht das Team im Rahmen der angebotenen Menüs gerne auf die individuellen Wünsche der Gäste ein. Angemeldet sollten diese natürlich sein. Aber dann kann der/die Fleischliebhaber/in auch gerne mit den Vegetariern vorbeischaun und noch den/die Freund/in mit der Fischallergie mitbringen.

Zu den Gerichten schenkt der Service um Restaurantleiterin Sabine Panzer und Chef de Rang Francesca Manfron ausgewählte Weine und gerne auch alkoholfreie Getränke aus. Der Fokus der rund 60 Positionen umfassenden Weinkarte liegt auf kleinen und meist biodynamisch arbeitenden

Weingütern aus Deutschland und Europa. Die alkoholfreien Getränke werden in enger Zusammenarbeit mit der Küche auf Basis von Tee, hausgemachten Shrubs oder Sirupen entwickelt. Selbst gemachter Kefir und Kombucha runden das Angebot ab.

Das Restaurant BRIKZ befindet sich in der Grolmanstraße 53/54 in 10623 Berlin und ist dienstags bis samstags von 18 bis 23 Uhr geöffnet. Reservierungen werden unter der Telefonnummer 030-31803780 oder online entgegengenommen unter:

www.exploretock.com/restaurantbrikz

Weitere Informationen:

<https://restaurantbrikz.com/>



Das Tante Fichte Speiselokal in Berlin Kreuzberg

Fotos: © Nils Hasenau / Tante Fichte



Das Tante Fichte Speiselokal ist ein Nachbarschaftsrestaurant mit Gourmetanspruch, das im März 2021 in der Kreuzberger Fichtestraße eröffnet hat. Gemeinsam mit Restaurantleiterin Viktoria Kniely und Küchenchef Dominik Matokanovic präsentiert Eigentümer Michael Köhle dort eine durch und durch persönliche Küche, die beste regionale Produkte mit Einflüssen der kroatischen Küche verbindet. Mittwochs und donnerstags können Gäste à la Carte wählen oder das Menü in fünf bis sieben Gängen bestellen, freitags und samstags wird ausschließlich das Menü angeboten. Doch natürlich geht es im Tante Fichte Speiselokal nicht allein ums Essen, auch das Thema Wein steht hier im Vordergrund — ein Großteil der rund 650 Positionen stammt aus Deutschland, Österreich und Frankreich. Es sind aber auch Weine aus dem restlichen Europa und teilweise aus der Neuen Welt vertreten. Um diese Vielfalt zu präsentieren, gehören zum Speiselokal neben dem Gastraum auch eine kleine Weinbar und eine herrliche Terrasse. Ein Private Dining Room für bis zu 14 Personen im hinteren Bereich des Speiselokals rundet das Angebot ab.

Steife Umgangsformen gibt es hier nicht — stattdessen darf gerne laut und oft gelacht werden, denn Genuss und Lebensfreude werden großgeschrieben. Und doch agieren im Tante Fichte Speiselokal ausschließlich ausgebildete Profis, die ihr Handwerk von der Pike auf gelernt haben. Das ist wichtig, denn hier sitzt jeder Handgriff. Das gemeinsame Ziel aller Akteure: Einen Lieblingsort zu schaffen, an dem jeder entspannt genießen kann. Wer das lieber in den eigenen vier Wänden erleben möchte, der kann im Tante Fichte Onlineshop bodenständige Leibgerichte bestellen, die mit viel Liebe zubereitet werden.

Küche

Für die Küche zeichnet seit der Eröffnung des Speiselokals der gebürtige Westfale Dominik Matokanovic verantwortlich. Und der präsentiert im Tante Fichte eine Küche mit Charakter, die auf den klassisch französischen Techniken seiner Ausbildung basiert und beste regionale Produkte mit Einflüssen der kroatischen Küche verbindet. Natürlich ist das kein Zufall.

Vielmehr steckt die Familie von Küchenchef Dominik Matokanovic

dahinter, denn die kommt ursprünglich aus Kroatien. Aus unzähligen Urlauben kennt Matokanovic vor allem die traditionelle dörfliche Küche des Ostens, die stark vom ehemaligen Osmanischen Reich beeinflusst ist. Und die hat ihn so sehr geprägt, dass einzelne Komponenten dieser Küche heute in seine Kreationen einfließen. Das können Produkte wie Olivenöl und Trüffel aus Istrien, Meerfenchel von der Insel Pag oder die pikant-scharf gewürzten Kulen sein, eine Rohwurst-Spezialität, die nur in Slawonien und teilweise auch in Serbien hergestellt werden darf.

Gleichzeitig greift Matokanovic mit Vorliebe auf die Produkte zurück, die ihm das Berliner Umland zur Verfügung stellt — denn hier ist seit 2016 seine Heimat.

Gemüse kauft er am liebsten bei Peter Janoth in Brandenburg, Fleisch beim Beefhunter Nils Czaja, Getreide, Eier, Milch und Obst beim Ökohof Kuhhorst und Fisch bei der Fischhandlung Sattelberg-Pelikan. Ein besonderes Faible hat Matokanovic aber für alles Selbstgemachte: Brot und auch alle anderen Gebäcke, Eis und teilweise auch Käse stellt er daher grundsätzlich selbst her. Was eingelegt werden kann, wird außerdem eingelegt: Vorwiegend sind das Blüten, Kräuter und Gemüse. Vieles davon kommt aus dem Umland, wo Restaurantleiterin Vicky Kniely an ihren freien Tagen auf Foraging Touren geht. Gelemt hat der 31-jährige Küchenchef übrigens im Bayerischen Hof in München. Weitere Stationen waren die BMW-Welt (Bobby Bräuer), das Restaurant Le Deux (Johann Rappenglück und Fabrice Kieffer) sowie das Fischers Fritz (Christian Lohse) und das SAVU (Sauli Kempainen). Seit März 2021 ist Dominik nun im Tante Fichte Speiselokal und präsentiert dort seine durch und durch persönliche Küche. Mit seinen Gerichten will Dominik ein Gefühl von Heimat vermitteln — und die ist für ihn neben Berlin ganz klar Kroatien.



Das Tante Fichte Speiselokal in Berlin Kreuzberg

Wein

Für die Auswahl der Weine zeichnen Michael Köhle und Viktoria Kniely gleichermaßen verantwortlich. Die beiden erfahrenen Sommeliers pflegen eine sehr dynamische Karte mit rund 650 Positionen — die meisten Weine stammen aus dem westlichen Europa, es gibt aber auch ausgewählte Tropfen aus Osteuropa und der Neuen Welt. Eine besondere Leidenschaft pflegen beide für den Riesling und Weine aus Frankreich, vorwiegend von der Loire und aus dem Burgund. Auf der Karte finden sich daher auch Schätze von den Domaines de la Romanée-Conti, Clos Rougeard und Vincent Girardin. Darüber hinaus legen Köhle und Kniely bei der Auswahl der Weine großen Wert auf eine gewisse Jahrgangstiefe und Vielfalt. Um beides zu erreichen, arbeiten sie gerne mit unterschiedlichsten Händlern und Weingütern zusammen. Im Tante Fichte Speiselokal ist alles erlaubt, solange es schmeckt, handwerklich gut gemacht ist und dem Qualitätsempfinden der beiden Gastgeber entspricht. Das kann mal bodenständig oder klassisch sein, mal eigenwillig oder auch etwas wild. Am Ende entscheidet immer das erkennbare Terroir — denn Köhle und Kniely möchten, dass Gäste genau schmecken können, von wem und wo der Wein gemacht wurde. Besonderes Augenmerk legt das Tante Fichte Team auch auf die alkoholfreie Getränkebegleitung. Und so findet man auf der



Karte auch hausgemachte Kräuterauszüge, Kombucha, Wasserkefir und mehr.

Räumlichkeiten

Die Kreuzberger Fichtestraße ist vielen Berlinern und Besuchern dank des ältesten Gasometers der Stadt ein Begriff, denn dieser befindet sich direkt gegenüber des Speiselokals. Die Straße selbst ist eine verkehrsberuhigte Anwohnerstraße mit Kopfsteinpflaster und vielen gepflegten Altbauten. In einem solchen befindet sich auch das Tante Fichte Speiselokal. Im Souterrain der Nummer 31 heißen Michael Köhle,

Viktoria Kniely und Dominik Matokanovic Gäste willkommen. Das einladende Speiselokal besticht mit einem stilvollen Interieur: Weiß gestrichene Backsteinwände, herrliche Rundbögen und Tapeten von Graham Brown vermitteln Ruhe und Entspannung. Ausgewählte Kunstwerke von Nelson Jamal und Michail Fanghaenel setzen in Kombination mit den Designleuchtern von Massifcentral gekonnte Akzente. Komfortable Stühle und die speziell für das Speiselokal angefertigten Tische aus massivem Eichenholz vermitteln in Kombination mit dem Geschirr von Hering Berlin und anderen kleineren Manufakturen sowie Gläsern von Zalto und der Josephinenhütte eine hochwertige Wohlfühlatmosphäre. Hier lässt es sich gut und lange sitzen, ohne von zu viel Design und anderem Schnickschnack abgelenkt zu werden. An der Weinbar finden bis zu vier Gäste Platz. Ideal, um am frühen Abend oder zu später Stunde ein gutes Glas Wein und einen Snack zu genießen. Im Private Dining Room können maximal 14 Gäste zusammensitzen und genießen. Im Sommer lädt die von Hecken eingeraumte Terrasse zu entspannten Abenden unter der Markise ein. Unter

dem Motto „Tante Fichte auf dem Gehweg“ können zudem all jene, die statt des großen Menüs ein, zwei Gläser Wein und einen kleinen Snack genießen möchten, am Nachmittag einkehren und das kleine Tante Fichte Angebot auf dem Gehweg genießen. Besonders beliebt ist außerdem der „Beschwipste Lunch“, bei dem Dominik Matokanovic an einem Sonntagmittag im Monat das Beste aus zwei Welten kombiniert: Hochwertige regionale Produkte treffen dann auf Einflüsse der kroatischen Küche. Gastgeberin Viktoria Kniely schenkt derweil gerne aus und sorgt dafür, dass genau das richtige Getränk den Weg in jedes Glas findet. Und so entscheidet jeder selbst, ob sie/er beschwipst nach Hause geht oder nicht. Das Tante Fichte Speiselokal befindet sich in der Fichtestraße 31 in 10967 Berlin und ist mittwochs bis samstags ab 18 Uhr geöffnet. Tante Fichte auf dem Gehweg wird mittwochs bis samstags am Nachmittag angeboten. Reservierungen nimmt das Team über die Homepage

<https://tantefichte.berlin>
oder per E-Mail an
dinner@tantefichte.berlin
entgegen.



Mehrwegbecher reinigen leicht gemacht — nachhaltige Spültechnik dank MEIKO!

Die Umweltverschmutzung durch Plastikmüll hat in den vergangenen Jahrzehnten rapide zugenommen. Die weltweite jährliche Plastikproduktion ist geradezu explodiert. Der größte Anteil entfällt dabei auf Verpackungen. Sie machen etwa ein Drittel aller hergestellten Kunststoffe aus. Einwegbecher zählen auch dazu. Einmal benutzt, landen sie im Müll — wenn überhaupt. Die traurige Wahrheit ist: Etwa 32 Prozent des Plastikabfalls gelangen frei in die Umwelt und bedrohen so den Lebensraum und die Gesundheit aller Lebewesen. Auch wir Menschen nehmen bereits unweigerlich Plastik zu uns.

Die Industrie begegnet dem Problem mit Ersatzmaterialien. Vermutlich ökologische Alternativen überfluten den Markt für Ein- und Mehrwegprodukte. Eine wirkliche Verbesserung bringen sie bei genauerem Hinsehen jedoch nicht, da einerseits ein hoher Energie- und Ressourceneinsatz nötig ist und andererseits nach wie vor Abfall entsteht.

Die Lösung: Mehrweg nutzen

Das Bewusstsein für diese Gefahr setzt sich in der Bevölkerung und Politik immer stärker durch. Gastronomen, Caterer und Lieferdienste müssen deshalb ab dem 01.01.2023 Mehrwegbehälter als Alternative zu Einwegbehältern anbieten.

Ob bei Konzerten, Festivals oder Sportevents: Wo Glas oder Porzellan

aufgrund der Zerbrechlichkeit eher ungeeignet sind und ein Sicherheitsrisiko darstellen, greift man meist auf Einwegbecher zurück. Doch es gibt eine Alternative! Mehrwegbecher aus stabilem und hitzefestem Polypropylen. Sie lassen sich zu 100 Prozent recyceln und können laut Herstellerangaben zuvor bis zu 400 Spülzyklen überstehen.

Auf die Spültechnik kommt es an

Eine professionelle Spülmaschine ist bei einem Umstieg auf ein Mehrwegsystem unverzichtbar. Sie reinigt nicht nur schnell und hygienisch sauber, sondern ist zudem auch effizient und wirtschaftlich. Mit speziellen, auf das Spülgut abgestimmten Reinigungsmitteln und entsprechender Trocknungstechnik lassen sich nicht nur Zeit, sondern auch Personalkosten einsparen. Ein Aspekt, der bei der Wahl der passenden Spültechnik hohe Priorität haben sollte.

Die Herausforderung: Kunststoff zeigt ein geringeres Benetzungsverhalten als Porzellan oder Glas. Dadurch kühlt das Material schneller ab, weshalb es schlechter trocknet. Die gute Nachricht ist aber, dass Profi-Spülmaschinen wie die M-iQ Bandtransportspülmaschine, die Untertischspülmaschine M-iClean U und die Haubenspülmaschine



M-iClean H von MEIKO sowohl Kunststoff als auch Glas oder Porzellan trotz dieser Unterschiede einwandfrei reinigen.

Neu: die M-iQ Cup

Bei der M-iQ Cup handelt es sich um

gieneprobleme. Bereit für den Ansturm am nächsten Festival oder Event. Die professionelle Lösung für Catering- und Festival-Gastronomie mit einer Kapazität bis zu 8.400 Becher pro Stunde (DIN-konform).

Rundum-sorglos-Paket Becherspülen

Neben effizienter Spültechnik liefert MEIKO auch für Kunststoff geeignete Reiniger und Klarspüler. Bei Fragen zum Thema Becherspülen beraten Mitarbeiter vor Ort oder geben ihr Wissen in Online-Schulungen weiter.

Und wenn's mal klemmt? Dann sind MEIKO Servicetechniker zur Stelle und bringen den Betrieb schnell wieder zum Laufen. Kunden, die ihre Maschine seit längerem nicht mehr gewartet haben, empfiehlt MEIKO das Energie-Check Wartungspaket. Damit sind deutliche Energieeinsparungen möglich. Angesichts steigender Energiekosten ein Angebot zur richtigen Zeit.

Wer in den Genuss des MEIKO Rundum-sorglos-Pakets kommen möchte, findet Ansprechpartner und weitere Informationen zum Thema Geschir- und Mehrweggeschirrspülen hier unter folgendem Link.

Weitere Informationen zum Unternehmen unter:

www.meiko.de



eine neu entwickelte Variante der M-iQ, die eigens auf das Spülen und vor allem Trocknen von Kunststoffbechern ausgerichtet ist. Dank integrierten Luft- und Vibrationstrocknungen wird nicht nur ein perfektes Trocknungsergebnis mit 0 Prozent Restfeuchte gewährleistet, sondern auch, dass die Becher danach direkt eingelagert werden können — ohne Zusammenkleben, ohne Hy-

Marvin Böhm aus dem Aqua in Wolfsburg ist Koch des Jahres 2022!

Tausend Besucher küren den Titelträger in Bonn!

Foto: © Erik Witsøe



Sechs Profi-Köche standen im Finale des härtesten Live-Kochwettbewerbs der Dach-Region. Tausend Fachbesucher strömten am 17.10.22 zum großen Finale ins Kameha Grand in Bonn, um den neuen Koch des Jahres zu küren. Überzeugen mussten die Finalisten mit ihren Wettbewerbsmenüs einige der gefragtesten Spitzenköche und Gastkritiker der Welt. Den Sieg sicherte sich schlussendlich **Marvin Böhm** aus dem Aqua*** in Wolfsburg. Neben ihm auf dem Treppchen: Auf Platz zwei **Francesco D'Agostino** aus dem Gioias in Rheinau und auf Platz drei **Niklas Oberhofer** aus dem EPOCA by Tristan Brandt in Flims (CH), der am selben Tag seinen ersten Michelinsterm erhielt. Die Wettbewerbsassistenten Riccardo Ponti aus dem Gioias & La Casita in Rheinau und Simon Bantle (EPOCA by Tristan Brandt, Waldhaus Flims Wellness Resort, Flims) sicherten sich außerdem den Titel Newcomer des Jahres. Auch die Sponsoren des Wettbewerbs vergaben Sonderpreise für besondere Leistungen in der Küche. Unter dem Motto Personalmangel wurde die Veranstaltung zudem von vielen Gastronomen genutzt, um Mitarbeiter zu finden. Ein weiterer Publikumsmagnet war die Balfegó Kaitai-Show, bei der ein 150kg schwerer Blauflossenthunfisch tranchiert wurde.

Das Wettkampfspektakel „Koch des Jahres“ zieht tausend Besucher nach Bonn

Der härteste Wettkampf der Gastronomiebranche läutete am 17. Oktober 2022 zum großen Finale im Kameha Grand in Bonn. Sechs Ausnahmetalente, darunter Mario Aliberti (Ivy, Karlsruhe), Marvin Böhm (Aqua***, Wolfsburg), Francesco D'Agostino (Gioias & La Casita, Rheinau), Paul Decker (Restaurant LUMI im Seezeitlodge Hotel & Spa, Gonnese), Niklas Oberhofer (EPOCA by Tristan Brandt, Waldhaus Flims Wellness Resort, Flims) und Tim Steidel (angehender Küchenmeister, Hotelfachschule Heidelberg) standen im Finale. Sie hatten



sich im schriftlichen Vorentscheid und im Vorfinale gegenüber 300 Konkurrenten durchgesetzt und kämpften nun um den prestigeträchtigen Titel, 5.000€ Preisgeld und den Kamierespung ihres Lebens. Tausend Fachbesucher aus Gastronomie, Hotellerie und Catering strömten in die Hallen des Kameha Grands und verwandelten Bonn in die Gastronomie-Metropole der Superlative.

Marvin Böhm aus Wolfsburg überzeugt die internationale Spitzenjury und sichert sich den Sieg

Drei Gänge, vier Pflichtzutaten, 16 Euro Warenkorb — diese Challenge galt es für die Finalisten am Wettbewerbstag zu bewältigen. Überzeugen mussten sie damit niemand Geringeren als einige der gefragtesten Spitzenköche und Gastkritiker der Welt. Unter der Schirmherrschaft von Dreistemelegende Dieter Müller versammelten sich in Bonn Dreistemeköchin Elena Arzak (Arzak***, San Sebastian), Oriol Castro (disfrutar**, Barcelona, Platz 3 der Worlds 50 Best Restaurants), Mario Sandoval (Coque**, Madrid), Sebastian Frank (Horváth**, Berlin), Marco Müller (Rutz***, Berlin), Thomas Schanz (schanz.restaurant***, Piesport), Tobias Bätz (Restaurant Alexander Hemann by Tobias Bätz**, Wirsberg), Tony Hohlfeld (Jante**,

Hannover) und Jie Wang, Gastkritikerin und Journalistin in Asien und Europa.

„Das Niveau der Kandidaten hat mich so begeistert und es tut mir so Leid, dass es nur einen Sieger geben kann. Aber ich denke, es ist schon ein absoluter Gewinn, hier dabei gewesen zu sein“, sagt Elena Arzak. Auch Jurypräsident und Dreistemelegende Dieter Müller zeigte sich restlos begeistert: „Ich begleite diesen Wettbewerb seit Anbeginn. Ich durfte über die Jahre schon so viele herausragende Talente mitentdecken und dabei sein, wie sich Koch des Jahres stetig weiterentwickelt hat. Doch was ich heute erlebt habe, war präzedenzlos — die Kandidaten, die kulinarischen Erlebnisse, die Jury, das ganze Event — einfach ganz großes Kino!“

Restlos begeistert waren die Spitzenjuroren schlussendlich von Marvin Böhm aus dem Aqua*** in Wolfsburg. Er sicherte sich neben Assistentin Jana Böker (Aqua***, Wolfsburg) den Sieg und darf sich nun auf ein rasantes Jahr als amtierender Koch des Jahres gefasst machen. „Ich bin absolut sprachlos. Dieser Sieg ist für mich eine riesige Ehre und ich danke allen, die mich auf diesem Weg begleitet haben. Ich möchte gerne alle ermutigen für ihre Ziele zu kämpfen, so wie ich es beim Koch des Jahres getan habe.“

Neben Marvin Böhm auf dem

Treppchen folgten Francesco D'Agostino aus dem Gioias & La Casita in Rheinau neben Assistent Riccardo Ponti (Gioias, Rheinau) auf Platz zwei und Niklas Oberhofer (EPOCA by Tristan Brandt, Waldhaus Flims Wellness Resort, Flims (CH)) neben Assistent Simon Bantle (EPOCA by Tristan Brandt, Waldhaus Flims Wellness Resort, Flims (CH)) auf Platz drei. Für Niklas Oberhofer nicht die einzige frohe Botschaft an diesem Tag — während des Wettbewerbs erhielt er auch die Nachricht, dass er seinen ersten Michelinsterm erhalten hatte.

Die Wettbewerbsassistenten im Rampenlicht — Riccardo Ponti & Simon Bantle sind Newcomer des Jahres

Beim diesjährigen Finale haben zum ersten Mal auch die Wettbewerbsassistenten ihre eigene Bühne bekommen. In einer extra Challenge übernahmen Sie das Catering für eine Küchenparty mit hundert Personen. Hier musste jeder der sechs Wettbewerbsassistenten ein Gericht kreieren — bewertet wurde die Leistung von den Gästen. Hintern Herd war die Rollenverteilung bei dieser Challenge umgekehrt: Der Assistent gab den Ton an und die Finalisten waren die Helfer. Hier konnten sich sogar gleich zwei Kandidaten mit ihrer Leistung hervorheben und wurden zum Newcomer des

Marvin Böhm aus dem Aqua in Wolfsburg ist Koch des Jahres 2022!

Tausend Besucher küren den Titelträger in Bonn!

Foto: © Julian Redondo Bueno



Jahres gekürt: Riccardo Ponti (Gioias, Rheinau) und Simon Bantle (EPOCA by Tristan Brandt, Waldhaus Flims Wellness Resort, Flims (CH)). Die beiden sind somit automatisch im Vorfinale von Koch des Jahres 2023.

Bühne frei für Personalmangel — Koch des Jahres Match-Making finden großen Anklang

Das Rahmenprogramm des Wettbewerbs war dem Motto Personalmangel verschrieben. So präsentierten sich einige personalsuchende Gastronomen auf der Bühne, um so potenzielle Arbeitnehmer unter den Gästen auf sich aufmerksam zu machen. Aber auch arbeitssuchende Gastrolente durften sich auf der Bühne vorstellen. Außerdem standen Speed Datings, gemeinsamer Austausch und innovative Konzepte zum Match-Making an der Tagesordnung. Auch der Nachwuchs der Branche profitierte vom Event — über 200 Schüler der Hotelfachschule Heidelberg und der Wihoga in Dortmund waren unter den Gästen und nutzten diese einmalige Gelegenheit einige der renommiertesten Köche des Landes kennenzulernen, sich zu vernetzen und sich inspirieren zu lassen. „Es gibt aktuell kein größeres Problem im Gastgewerbe, als Personal zu finden. Es war uns wichtig, unsere Plattform zu nutzen, um Lösungen anzubieten, denn wir müssen gemeinsam dafür sorgen, dass diese Berufe und die Gastronomie nicht ausstirbt. Dass das Thema so viel Anklang gefunden hat, freut uns natürlich sehr, zeigt uns aber auch, dass wir hier in Zukunft noch mehr tun müssen,“ sagt Veranstalterin Nuria Roig.

Balfegó Kaitai-Show mit Christian Sturm-Willms und Tristan Brandt

Als gastronomischer Paukenschlag eröffnete die Kaitai-Show von Balfegó die Main Stage zu Beginn der Veranstaltung und erwies sich abemals als Publikumsmagnet. Die Gäste konnten hautnah erleben, wie ein Cutting-Master einen 150kg schweren Blauflossenthunfisch tranchierte. Gemeinsam mit Nuria Vemis (Balfegó) moderierten die Stemeköche Christian Sturm-Willms (Yunico*, Bonn) und Tristan Brandt (Stemekoch & Consultant) die Show und gingen dabei auf die einzelnen Teilstücke des Thunfischs und deren Verwendung ein. „Zu sehen, wie so ein Koloss zerlegt wird, ist ein must-see für jeden Koch. Jedes Teilstück bietet so viele Möglichkeiten zur Verarbeitung in der Küche — diese zu kennen und zu wissen, wie man sie verwendet ist immens wichtig“ sagt Tristan Brandt. Auch für Christian Sturm-Willms war dies eine besondere Erfahrung: „Ich arbeite sehr viel mit Thunfisch und Balfegó ist in diesem Bereich weltweiter Vorreiter was Nachhaltigkeit und Transparenz angeht. Die Kaitai-Show ist einfach ein Highlight, das einem Thunfisch auf eine einzigartige Weise erleben und kennenlernen lässt.“

Weitere Leistungen wurden prämiert — Finalisten freuen sich über tolle Preise

Neben dem Titel wurden von den Sponsoren des Wettbewerbs weitere Preise vergeben, die besondere Leistungen der Kandidaten prämierten.

Die von der EU geförderte Kampagne „Jamones Ibericos aus Spanien: Die Botschafter Europas in der Welt“ verlieh jedem der sechs Finalisten einen Iberico Schinken für ihre herausragende kulinarische Leistung.

Francesco D'Agostino (Gioias & La Casita, Rheinau) hat mit seiner nachhaltigen und ressourcenschonenden Arbeitsweise überzeugt und erhält dafür den Nachhaltigkeitspreis der Firma HOBART. Er freut sich über eine Untertischspülmaschine der Serie PRE-MAX im Wert von 8.000 Euro, die besonders ressourcenschonend arbeitet und mit der einzigartigen TOP-DRY Trocknung

ausgestattet ist.

Seidenmatjes — der neue exklusive Matjes der Firma Friesenkrone war der Protagonist der Vorspeisen der sechs Finalisten. Besonders kreativ und ausgewogen umgesetzt hat diese Aufgabe Francesco D'Agostino (Gioias, Rheinau). Seine Vorspeise erhielt die Bestwertung der Jury und Friesenkrone verlieh ihm einen Gutschein für einen Restaurantbesuch nach Wahl (inklusive Übernachtung im Wert von 1.000 Euro).

Das Auge ist ja bekanntlich mit — und besonders bei den Tellem von Mario Aliberti (Ivy, Karlsruhe) frohlockten die Augen der Juroren. Deswegen bekam er von der Firma Rosenthal den „Best Plating Award“ verliehen.

Team Spirit und kollegiales Verhalten in der Küche ist wichtig — das hat besonders Paul Decker (LUMI, Seezeitlodge Hotel & Spa, Gonnweiler) bewiesen. Er sicherte sich den Best Spirit Award der Firma Dynamic Professional und freut sich über die Kombi Serie Junior von Dynamic im Wert von 670 Euro.

Sauberkeit und Hygiene sind das A und O in der Küche. Im Wettbewerb hat sich Marvin Böhm (Aqua***, Wolfsburg) mit seiner sauberen Arbeitsweise besonders hervor getan und freut sich über den Tork Hygienepreis — eine Küchenausstattung mit Tork-Hygieneprodukten im Wert von 800 Euro.

Hintergrundinformationen über den Wettbewerb

Als Live-Wettbewerb mit umfassendem Rahmenprogramm ist das Networking-Event „Koch des Jahres“ eine Ideenschmiede für neue Konzepte, die die Gastronomie-Branche bewegen. Veranstalter ist die spanische Unternehmensgruppe Grupo Caterdata S.L. mit Sitz in Barcelona (ES) und Freiburg (DE). Der Wettbewerb richtet sich an Profiköche aus Deutschland, Österreich, der Schweiz und Südtirol. In einem Vorfinale kürt eine Jury internationaler Spitzen-gastronomen vier Finalisten. Die Teilnehmer müssen innerhalb von fünf Stunden ein Dreigang-Menü für 8 Personen mit einem Warenwert von max. 16 Euro pro Person präsentieren. Im

Anschluss an den Wettbewerb werden in einer exklusiven Küchenparty noch zwei weitere Wild Cards per Publikumsentscheid vergeben — die Wild Card Gewinner ziehen auch in das Finale ein, welches am 17.10.22 im Kameha Grand in Bonn stattfindet. Neben dem prestigeträchtigen Titel „Koch des Jahres“ winken dem Gewinner ein Preisgeld in Höhe von 5.000 Euro, sowie exklusive von den Sponsoren vergebene Sonderpreise wie beispielsweise der Nachhaltigkeitspreis der Firma HOBART, der mit einer Untertischspülmaschine der Serie PRE-MAX im Wert von 8.000 Euro prämiert wird.

www.kochdesjahres.de

Siegermenüs:

1. Platz

Marvin Böhm (Aqua***, Wolfsburg) & Assistentin Jana Böker (Aqua***, Wolfsburg)
Vorspeise: Matjes mit Rote Bete-Pflaumen Salat
Hauptspeise: Challandaise Ente mit Sauce Rouennaise | Steckrübe | Keulen Ragout
Dessert: Marone | Hagebutte | Pistazien | Schwarzwurzel

2. Platz

Francesco D'Agostino (Gioias & La Casita, Rheinau) & Assistent Riccardo Ponti (Gioias & La Casita, Rheinau)
Vorspeise: Seidenmatjes von Friesenkrone | Ananas | Kokosmilch | Zitronenverbene | Avocado | Erdnüsse
Hauptspeise: Mieral Ente | Pilze | Karotten | Schwarze Oliven | Petersilie
Dessert: Maronen | Hagebutte | Rum | Creme Fra che | Sanddorn

3. Platz

Niklas Oberhofer (EPOCA by Tristan Brandt, Waldhaus Flims Wellness Resort, Flims (CH)) & Assistent Simon Bantle (EPOCA by Tristan Brandt, Waldhaus Flims Wellness Resort, Flims (CH))
Vorspeise: Matjesgänseleber | Kombu | Pastinake
Hauptspeise: Challans Ente | schwarzer Knoblauch | fermentierte Waldheidelbeeren
Dessert: Marone | Hagebutte | Apfel | Schweizer Whiskey

Im Januar zieht das Restaurant Kastenmeiers temporär zurück ins Kurländer Palais

Foto: © Daniel Bahrmann

Im Januar 2023 zieht das Restaurant Kastenmeiers temporär zurück ins Kurländer Palais. Wenn Anfang Januar die Silvestergäste im Taschenbergpalais auschecken, geht auch im Restaurant Kastenmeiers das große Einpacken los. Dann steht ein Umzug an, der genau genommen eine Rückkehr ist. Denn die neue Adresse ist das Kurländer Palais, wo Gerd Kastenmeier sein Restaurant vor 12 Jahren gegründet hatte, bevor er im Frühjahr 2019 mit seiner Mannschaft und mobilem Equipment in das Taschenbergpalais gewechselt ist.

Dass es nun wieder zurückgeht, liegt an den Plänen des Hotels Taschenbergpalais Kempinski Dresden. Dort sollen nach 27 Jahre seit Eröffnung des Hauses nicht nur die Zimmer und die technischen Anlagen, sondern auch die Lobby und öffentlichen Bereiche umfassend renoviert werden. Dafür wird das Hotel für rund zehn Monate schließen — über die Details will das Haus in Kürze selbst informieren.

„Unser Restaurant ist von der Renovierung nicht betroffen, denn hier wurde ja schon vor drei Jahren alles erneuert“, erklärt Gerd Kastenmeier. „Jedoch würden die Bautätigkeiten den Restaurantbetrieb empfindlich stören. Daher sind wir sehr froh, dass wir das Kurländer Palais all die Jahre für Exklusivveranstaltungen weiter genutzt haben und unser Mietvertrag noch Bestand hat.“



Kurländer Palais

Neu: Mittagstisch und Sonntagsbrunch

Für die Gäste bringt der Umzug ins Kurländer Palais sogar einige Vorteile mit sich. Denn das Team des Kastenmeiers wird während der Renovierungspause des Hotels durch Personal aus Küche und Service vom Frühstücksgeschäft, aus dem „Café Vestibül“ und dem Restaurant „Palais Bistro“ verstärkt. Daher ist es möglich, künftig auch einen Mittagstisch im Kastenmeiers anzubieten.

Außerdem ist jeden Sonntag von 11 bis 15 Uhr ein Brunch geplant, der von Live Musik begleitet wird. Ein Séparée für die beliebte Sushi- und Austembar ist im Kurländer Palais nicht möglich, aber eine extra Sushi-Theke, wo man Sushi-Meister Taka beim Fertigen der Röllchen und Häppchen zuschauen kann. Und Barkeeper Mo wechselt auf seinen alten Stammpfad hinter die Bar, wo er die Gäste schon in früheren Zeiten mit seinen Cocktails und seiner guten Laune begeistert hat.

„Es ist uns wichtig, unsere Gäste rechtzeitig über den Umzug zu informieren“, so Gerd Kastenmeier. „Viele planen jetzt die Familienfeiern für nächstes Jahr — ob Konfirmation oder runder Geburtstag. Das ist natürlich auch im Kurländer Palais möglich, ob im Restaurant oder im lauschigen Innenhof.“ Auch der Cateringservice des „Kastenmeiers“ arbeitet ohne Einschränkungen weiter und betreut wie bisher Veranstaltungen außer Haus.

Auch „Kastenmeiers Genussshop“ — der Onlineshop mit Weinen und Spezialitäten — wird weiter geführt und

ist unter folgender Homepage zu finden:

www.kastenmeiers-genussshop.de

Ausbildung wird während der Renovierung des Hotels hier fortgeführt

Für die Azubis des Hotels bedeutet der Umzug ein großes Glück, denn so kann ihre Ausbildung während der renovierungsbedingten Schließung des Hotels fortgeführt werden. „Auch hier zahlen sich die Synergie-Effekte zwischen Hotel und dem Kastenmeiers aus“, betont Hoteldirektor Marten Schwass, der zusammen mit Gerd Kastenmeiers parallel als Geschäftsführer des „Kastenmeiers“ fungiert. Ab 1. August 2023 will das Hotel ganz normal in das neue Ausbildungsjahr starten und die neuen Azubis zunächst im Kastenmeiers an Bord nehmen. Bewerbungen werden bereits entgegen genommen.

Der Umzug des Restaurants ist vom 3. bis zum 5. Januar 2023 geplant. Schon am Abend des 6. Januar sollen die ersten Gäste am neuen alten Standort kulinarisch verwöhnt werden.

www.kastenmeiers.de



Gerd Kastenmeier

Foto: © Michael Schmidt

Unser Service für Ihr Unternehmen



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



Original Dresdner Christstollen® *



**Kurfürstlich Sächsischer
Christstollen® ***



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



Mini-Rosinenstollen, 250 g



Mandelstollen*



Marzipanstollen*

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



CFG Fischer GmbH
Gambrinusstr. 16
01159 Dresden

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

www.christstollen-shop.com

Fon: +49 351 /49 766 390

E-Mail: info@dresden-christmas.de



Eine Auszeit im Ebner's Waldhof am malerischen Fuschlsee



erfreuen sich auch das Ruderboot und die Kajaks von Familie Ebner. Damit können die Hotelgäste jederzeit hinausrudern, um das Naturjuwel Fuschlsee hautnah zu entdecken. Oder wie wäre es mit einem spannenden Match am Hotel-Tennisplatz oder einer Runde am 3D-Bogenparcours? Einfach nur die „Himmelstreppe“ hinaufsteigen, und schon eröffnet sich das Sportgelände hinter dem Hotel. Das umfangreiche Waldhof-Aktivangebot bietet so viele Möglichkeiten, die paradiesischen Herbsttage auszukosten.

Zeit für mich im Waldhof-Spa

Wer liebt es nicht? In eine Wellnessliege versinken und den Tagträumen nachhängen.

Höchste Zeit für eine Pause? Die goldenen Herbsttage sind traumhaft, um sich ein paar Tage Erholung in der Natur zu gönnen. Wer zwischen See und Berg Kraft tanken möchte, der kommt an den Fuschlsee. Er ist wohl einer der schönsten Salzkammergut-Seen — malerisch, idyllisch und voll magischer Ausstrahlung. An sein Ufer schmiegt sich **Ebner's Waldhof am See**. „Endlich Erholung“, verspricht die Gastgeberfamilie Ebner. Wenn das kein Gefühl ist, nachdem wir uns alle sehnen. In familiärer Atmosphäre erleben Jung und Alt aktive, wohltuende und sinnliche Genießertage.

In der Herbstsonne strahlen der glasklare See und die bunten Blätter förmlich um die Wette. Bei diesem Anblick ist schnell klar: Wanderschuhe anziehen, Fahrrad aus der Garage holen und raus an die frische Luft. Ob sportlich, sanft aktiv oder ganz entspannt, das spielt keine Rolle. Die Aktivguides im Waldhof sind echte Könnner, wenn es darum geht, jedem Gast seinen unvergesslichen Waldhof-Moment zu bescheren. Bei geführten Wanderungen und Radausflügen oder beim Nordic Walking haben sie für alle

Fitnesslevels die richtigen Wege. Unvergessen bleiben die Stand up Paddle-Touren am glitzernen See. Die Boards liegen am privaten Hotelstrand bereit und warten auf jene, die mit den Guides oder auch gerne auf eigene Faust voll und ganz in die Naturschauspiele am Fuschlsee eintauchen möchten. Großer Beliebtheit



Eine Auszeit im Ebner's Waldhof am malerischen Fuschlsee

Die In- und Outdoorpools laden zum Schwimmen ein. Die Badesaison am See ist vorüber, in den beheizten Pools in dem liebevoll gestalteten Waldhof-Garten schwebeln Hotelgäste weiterhin in Sommergefühlen. Den See haben sie dabei im Blick. Familie Ebner achtet schon lange auf einen verantwortungsbewussten und schonenden Umgang mit Ressourcen. Ihre Gäste können guten Gewissens die beheizten Pools genießen. Sich in den Saunas mit wohliger Wärme umgeben, im prickelnden Tauchbecken erfrischen — Ebner's Waldhof am See bietet eine erholsame, weitläufige Wellnesswelt für jedes Wohlfühlbedürfnis. Mit viel Privatsphäre, in verschiedenen Ruhe- und Spabereichen lassen Gäste den Alltag hinter sich und genießen es, Zeit für sich selbst zu haben. Die Expert:innen im Waldhof Spa widmen sich voll Hingabe der Schönheit und dem Wohlbefinden. Sie schöpfen aus einem großen Naturschatz: Aus dem reichhaltigen Waldhof Kräutergarten kommen heilsame Kräuter. Diese finden in der Kräuterküche im Spa direkt den Weg in wohltuende Hydrolate: Der duftende Lavendel, der heilende Thymian, der wirksame Frauenmantel — Waldhof-



Treatments stecken voll Natur. Tannenöl- und Lavendelduft hüllen im Dampfbad und in der Sole Gradiergrotte in einen warmen Aromamantel. Selten sind Wellnessstunden schöner als im Herbst, wenn sich Körper und Geist auf die kalte Jahreszeit vorbereiten.

Fein essen, wann immer es in den Urlaubstag passt

Ebner's Waldhof am See ist weitem für seine genussvolle Kulinark bekannt. Feinschmecker lieben es, von früh bis spät verwöhnt zu werden. Denn das ist wahre Erholung: Ausschlafen, weil es das Frühstück bis 11 Uhr gibt, dazwi-

schen essen, wann immer der kleine Hunger kommt und sich abends so richtig verwöhnen lassen. Vom Frühstücksbuffet über den Mittagssnack und die Nachmittagsjause im Arkadenhof bis hin zum Gourmet-erlebnis am Abend in der Gütl Stub'n freuen sich Waldhof-Gäste über viele Köstlichkeiten. Das Fünf-Gänge-Abendmenü ist ein Höhepunkt im Urlaubstag. Von „Salzburgerisch aufgetischt“ über traditionelle Gerichte bis zur leichten und modernen Kräuterküche haben Gäste viel Auswahl. Sorgfältig ausgesuchte Zutaten, regionale Produkte und viel Leidenschaft spiegeln sich in jedem Gericht wider. Traditionelles und Deftiges kommen bei den wöchentlichen Hüttenabenden in der Waldhof Alm auf den Tisch. Ob Fondue, eine würzige Kaspressknödelsuppe oder flaumiger Kaiserschmarrn. An der SeeBar in einem gemütlichen Lounge-Sessel einfach nur sein, den Blick hinaus auf den See schwebeln lassen, in legerer Atmosphäre, mit chilliger Musik, guten Getränken, Snacks, Kaffee und Kuchen lassen sich hier rundum erholsame Stunden verbringen.

www.ebners-waldhof.at



Rekordsaison für Kreuzfahrten auf dem Göta Kanal

Die diesjährige Saison für Rederi AB Göta Kanal kann nun zusammengefasst werden. Nach zwei Pandemiejahren, in denen alle Kreuzfahrten abgesagt wurden, war der Sommer 2022 für das Unternehmen der beste aller Zeiten. Die Zahl der Passagiere ist stetig gestiegen und im Vergleich zu 2016 gab es 23 Prozent mehr Besucher. Es gab einen Nachholbedarf für diese Art von Erlebnissen. "Während der Pandemie mussten wir alle Touren absagen. Daher haben wir uns sehr auf den diesjährigen Sommer gefreut und unsere Gäste offensichtlich auch", sagt Peter Henricson, Schweden-Manager bei Stromma, dem Rederi AB Göta Kanal gehört. Die längeren Kreuzfahrten von 4-6 Tagen auf dem Göta Kanal werden hauptsächlich von ausländischen Besuchern gebucht. Der Göta Kanal ist exotisch und gilt als ein ganz besonderes Erlebnis. Der Göta Kanal liegt den Deutschen besonders am Herzen, weil er Schauplatz einer beliebten Fern-



sehserie war. Unsere nordischen Nachbarn sind auch übliche Besucher. Andererseits sind die Fernreisenden beispielsweise aus den USA, Australien und Neuseeland nach der Pandemie noch nicht zurückgekehrt. "Bis nächsten Sommer freuen wir uns auch auf diese Gruppe", sagt Peter Henricson.

Rangliste — Besucher Göta Kanal

1. Deutschland
2. Schweden
3. Die Schweiz
4. Dänemark
5. Norwegen

Fakten — Rederi AB Göta Kanal

Drei historische Kanalschiffe mit Platz für etwa 50 Personen per Boot, bietet zwei-, drei-, vier- oder sechstägige Kreuzfahrten an, die Reederei gehört seit 2001 zur Stromma-Gruppe

Fakten — der Göta Kanal

Seit mehreren Jahrhunderten haben Touristen die Reise am Göta Kanal erlebt. Der Göta Kanal ist zum führenden Bauwerk des Jahrtausends emanant. Um den Handel zu erleichtern, haben 60.000 Männer 22 Jahre lang gegraben, gesprengt und gemauert. Der Göta Kanal wurde 1822 eröffnet und führt seither durch unterschiedliche Umgebungen, wie z.B. durch die Weite des Vänernsees mit seinen Schären und engen Kanälen und Passagen. Das Schleusensystem in der Stadt Berg verfügt über 15 Schleusen und ist einer der Höhepunkte der Reise. Ein weiteres Juwel ist Forsvik, eine Ortschaft, die für ihre Industrie und die älteste Schleuse des Landes bekannt ist.

www.gotacanal.se/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

