

Die Wellnessresidenz Schalber****s in den österreichischen Alpen



Die *Wellnessresidenz Schalber****s* liegt auf dem Sonnenplateau von Serfaus-Fisss-ladis. Ein Logenplatz „with a view“ für ein SPA-Erlebnis, wie es schöner nicht sein könnte. Pures Sommerfeeling in den Bergen. Das Topping: Erlesene Kulinarik, Lebensfreude und jede Menge Natur.

Alles, was guttut, bringt die Wellnessresidenz Schalber****s auf den Punkt. Wenn der Sommer die Herzen erfreut, dann verlagert das exklusive Hotel in den Bergen von Serfaus das Wellnesserlebnis nach draußen — dort

hin, wo die Luft glasklar ist, die Wiesen saftig grün und das Panorama eine Augenweide. Wie ein Garten Eden schmiegt sich der malerische Wellnessgarten des Schalber in die Natur. Hotelgäste geben sich hier vollends der Entspannung hin — unter der Sonne, mit Naturteich, Gartensauna und Ruhelounge, mit bezaubernden Plätzchen für den privaten Rückzug. Das Schalber ist ein renommiertes Hideaway, um Balance zu finden und den Alltag abzuschütteln. Auf 5.000 m² Wellnessfläche, die alle Stücke spielt, entschweben Gäste dem Alltag. Die

Wellness-, Spa-, Vital- und Bäderwelt ist mit drei Relax-Guide-Lilien ausgezeichnet. Regenerierende Aromen, wunderbare Bäder, traumhafte Beauty-Anwendungen — hier genießt man eine kraftspendende Auszeit in den Bergen. Fünf Sterne Superior verpflichten. Die Wellnessresidenz Schalber überzeugt mit exquisitem Interieur, Stil und Geschmack. Gaumenfreuden auf höchstem Niveau werden vom hervorragenden Frühstück bis zum Fünf-Gänge-Wahlmenü am Abend serviert. Aus frischen, gesunden und erstklassigen Zutaten erschaffen Meisterköche

Menükreationen, die das Auge ebenso begeistern wie den Gaumen.

... viele Gourmets kommen in die Wellnessresidenz Schalber

Der Küche eilt der beste Ruf voraus. Im stilvollen Ambiente Platz nehmen, exzellenten Service genießen und sich von erlesenen Genüssen verwöhnen lassen. Das gehört zu einem gelungenen Urlaub dazu. Die Menüs werden nach modernen ernährungswissenschaftlichen Erkenntnissen und ausschließlich mit sorgfältig ausgewählten Zutaten zusammengestellt — vom

Die Wellnessresidenz Schalber **** in den österreichischen Alpen

großzügigen Frühstücksbuffet über das Mittagsbuffet mit köstlichen Variationen für den kleinen Hunger zwischendurch, von hausgemachten Mehlspeisen am Nachmittag bis zum Fünf-Gänge-Dinner mit Elementen aus der Vollwertküche. Auf Wunsch bereitet das Küchenteam auch Diät- bzw. Trennkost zu. Aus dem umfangreichen Weinkeller kommen erlesene Weine, die die Wellness-Gourmetküche begleiten. Die Schalber-Welt des Genusses, der Entspannung und des Luxus ist eingebettet in eine atemberaubende Sommerlandschaft.



Serfaus-Fiss-Ladis zählt zu den schönsten Sonnenplateaus der Alpen. Es geht hinaus zum Wandern und Biken. Wer den Adrenalinkick sucht, kommt zum Canyoning und Klettern. Ein Sprung in den kristallklaren Bergsee oder lieber ein Picknick am Berg — outdoor ist der Sommer einfach am allerschönsten. Wer bei seinen Ausflügen die Karte zückt, ist klar im Vorteil. Mit der SUPER. SOMMER. CARD. genießen Aktive jede Menge Ferien in Serfaus-Fiss-Ladis. Viele Highlights warten in der

Wellnessresidenz Schalber auf die kleinen Gäste. Die Fun- & Action Area ist ein wahres Highlight für den Familienurlaub. Das Family Spa ist für die jüngsten Wellnessgäste reserviert. Badespaß im 20 Meter Sportschwimmbekken und im Kinderfreibecken — die Kids lieben das Schalber. Denn hier dürfen sie Kind sein, ohne dass sie die Erwachsenen, die sich erholen möch-

ten, stören.

Familie Schalber und ihr Team erfüllen ihr beeindruckendes Wellnessresort mit Herzlichkeit und familiärer Atmosphäre. Kultivierte Eleganz und dezenter Luxus sind ihre Passion.

www.schalber.com

Tel.: + 43 5476 6770

E-Mail: info@schalber.com



Die Wellnessresidenz Schalber in den österreichischen Alpen

Vorteilspauschale (23.06.—15.10.23)

Leistungen: 7 Tage Schalber-Verwöhnepension, tolles Wander- und Erlebnisprogramm, 1 Kaiserbad pro Zimmer (bis 15 Uhr), Super.Sommer.Card mit kostenloser Benutzung der Bergbahnen von Serfaus und Fiss — Preis p. P.: ab 1.519 Euro

Short Stay (23.06.—15.10.23)

Leistungen: 4 Tage Schalber-Verwöhnepension, tolles Wander- und Erlebnisprogramm, Super.Sommer.Card mit kostenloser Benutzung der Bergbahnen von Serfaus und Fiss — Preis p. P.: ab 846 Euro



13. Dresdner Schössernacht am 15. Juli 2023

DRESDNER SCHLÖSSERNACHT

13.

15. Juli 2023

JETZT TICKETS UNTER:
0351 - 501 50 666

SCHLOSS ALBRECHTSBERG · LINGNERSCHLOSS · SCHLOSS ECKBERG · SALOPPE

www.DRESDNER-SCHLÖSSERNACHT.de

Sie sind herzlich willkommen zum ausgiebigen Flanieren, Tanzen und Genießen. Auf verschiedenen Bühnen treten unzählige Künstler auf. Sie begeistern von Klassik bis Rock über Tango, Soul und Latin Music bis hin zu Swing — Musik für jeden Geschmack. Genießen Sie Flair und kulinarische Vielfalt dieses einmaligen Open-Air-Kunsthospital mit zahlreichen Bühnen und Spielstätten in den weitläufigen Parkanlagen über die drei Elbschlösser — Schloss Albrechts-

berg, Lingnerschloss und Schloss Eckberg — zur Saloppe. Zaubhaft beleuchtete Wege schlängeln sich von Bühne zu Bühne und zu den ausgesuchten Ständen mit kulinarischen Verlockungen. Gekrönt wird der Abend mit einem fantastischen Feuerwerk und einer eigens produzierten Fassadenprojektion auf Schloss Albrechtsberg.

Feiern Sie mit uns eines der größten Highlights des Jahres!

Wir freuen uns schon auf die 13. Schössernacht am 15.07.2023.

www.dresdner-schloessernacht.de



Entihal Khatib vom Leonardo Royal Nürnberg steht im Finale zum Koch des Jahres — Siegesträume inklusive

Foto: © Melanie Bauer Photodesign

Als einzige Frau steht **Entihal Khatib**, Demi Chef de Partie des Leonardo Royal Nürnberg, im Finale des renommierten Wettbewerbs „Koch des Jahres“ am 13. November 2023 in Bonn. Im Halbfinale am 22. und 23. Mai 2023 kämpfte sie mit ihren 15 männlichen Konkurrenten um den Einzug und setzte sich gekonnt durch. In der Scheck-In Kochfabrik in Achem überzeugte die junge Israelin eine hochkarätige 12-köpfige Jury aus Spitzenköchen mit ihrem Wettbewerbsmenü. Bewertet wurde nach den Kriterien Kreativität, Technik, Textur, Präsentation und Geschmack. Nun tritt Entihal mit fünf Kollegen aus so renommierten Betrieben wie das Facil oder Alois by Dallmayr an, um den Pokal nach Nürnberg zu holen. Insgesamt 200 Profiköchinnen und -köche aus der DACH-Region und Südtirol stellten sich den herausfordernden Aufgaben in den Vorkämpfen und Halbfinals für den Koch des Jahres 2023. Viele von ihnen konnten sich bereits einen Namen in der Spitzengastronomie in Deutschland und der Schweiz machen und spielen in der oberen Liga der kochenden Zunft mit. Nur die sechs Besten ziehen ins Finale ein — zwei von ihnen durch



Die sechs Finalisten, die am 13. November 2023 in Bonn im Finale des Wettbewerbs „Koch des Jahres“ stehen.



Foto: © Marusia Luft

einen Publikumsentscheid bei der Küchenparty mit über 170 Gästen.

Die Crème de la Crème der deutschsprachigen Gastronomieszene versammelte sich in Achem in der Nähe von Baden-Baden, um die Leistungen der Kandidaten zu bewerten. An zwei Wettkampftagen nahmen jeweils bis zu zwölf renommierte Spitzen- und Stemenköche am Jurytisch Platz und begutachteten die Leistungen der Teilnehmer im Live-Wettbewerb. Insgesamt waren es 18 herausragende Juroren, darunter **Tristan Brandt** (Spitzenkoch und internationaler Patron für kulinarische Projekte), **Daniel Gottschlich** (Ox und Klee**, Köln), **Torsten Michel** (Schwarzwaldstube**, Baiersbrunn), **Robert Rädels** (Oben*, Heidelberg), **Manuel Urich** (ÖSCH NOIR**, Donaueschingen), **Tobias Bätz** (Alexander Hermann by Tobias Bätz**, Wirsberg), **Wolfgang Fajsbender** (Journalist und Gastrokritiker), TV-Koch **Benedikt Faust**, **Dominik Sato** und **Fabio Toffolon** (The Japanese Restaurant* & The Japanese by The Chedi*, Andematt (CH)), **Thorsten Bender** (sein**, Karlsruhe), **Yannick Noack** und **Sebastian Kraus** (Purs**,

Entihal Khatib vom Leonardo Royal Nürnberg steht im Finale zum Koch des Jahres — Siegesträume inklusive

Foto: © Marusia Luft

Andernach), **Nico Burkhardt** (Gourmetrestaurant Nico Burkhardt* — Boutiquehotel Pfauen, Schorndorf), **Alexander Hohwein** (360°*, Limburg an der Lahn), **Herbert Brockel** (Burg Nideggen - Brockel Schlimbach*, Nideggen), **Ricky Saward** (Seven Swans*, Frankfurt am Main) und **Ben Benasr** (Ritzi Gourmet*, Stuttgart).

Egal was Entihal Khatib tut, sie hat ihren ganz eigenen Ansatz. Die 35-Jährige folgt ihren israelischen Wurzeln und fusioniert levantinische Küche mit deutschen Einflüssen. Zusammen mit Christoph Ehler, Sous Chef im Leonardo Royal Nürnberg, der ihr assistierte, begeisterte sie die Jury mit ihren orientalisch geprägten Kreationen.

Gäste der Leonardo Hotels kennen die levantinische Küche bereits von ihren Besuchen in den Häusern der Hotelgruppe, die selbst israelische Wurzeln hat. Leichte, raffiniert gewürzte Frischeküche, serviert in vielen kleinen Schälchen — das innovative Food-Konzept kann zum Beispiel in den Leonardo Royal Hotels in Nürnberg, München oder Berlin gekostet werden und erfreut sich großer Beliebtheit, auch im Tagungsbereich. Es bestehen

keine Zweifel, dass Entihal Khatib zu den engagiertesten Mitarbeiterinnen im Unternehmen der Leonardo Hotels gehört — und in der Küche zu den aufstrebenden Stars. Die dreifache Mutter ist in Israel geboren und aufgewachsen. Dort machte sie ihre Ausbildung zur Köchin und erlernte die Feinheiten der klassischen französischen, internationalen und orientalischen Küche. Seit Dezember 2021 ist die 35-Jährige bei Leonardo Hotels an Bord, als Demi Chef de Partie im Leonardo Royal Nürnberg.

Über Leonardo Hotels Central Europe

LEONARDO HOTELS CENTRAL EUROPE mit Hauptsitz in Berlin ist verantwortlich für das Hotelportfolio in den Märkten Deutschland, Österreich, Schweiz, Polen, Tschechische Republik, Ungarn, Rumänien, Spanien sowie Italien. Präsent in diesen 9 Ländern sowie 46 Destinationen, inkludiert das Hotelportfolio 104 Häuser mit 17.000+ Zimmern. Die Markenfamilie besteht aus: Leonardo Hotels, Leonardo Royal Hotels, Leonardo Boutique Hotels, NYX Hotels by Leonardo Hotels und Leonardo Limited Edition. In zentralen



Menü von Entihal Khatib



Foto: © Julian Redondo Bueno

Destinationen gelegen, stehen sie für hohe Qualitäts- und Servicestandards sowie stilvolles Interieur Design mit regionalem Flair.

Leonardo Hotels Central Europe ist Teil der Fattal Hotel Group, die 1998 von David Fattal gegründet wurde. Geprägt durch dynamisches Wachstum werden in Europa & Israel 250+ Hotels mit 47.000+ Zimmern in 117 Destinationen und 20 Ländern betrieben. Zum Markenportfolio gehören: Leonardo Hotels, Leonardo Royal Hotels, Leonardo Boutique Hotels, NYX Hotels by Leonardo Hotels, Leonardo Limited Edition, Jurys Inn, Herods, U Hotels, 7 Minds, Rooms by Fattal, Fattal Terminal, Master Collection und Switch up. Die israelische Hotelgruppe ist an der Tel Aviv Stock Exchange (TASE) gelistet.

www.leonardo-hotels.de

Danijel Kresovic ist der neue Küchenchef des Restaurant SodaZitron

Die Gerichte-„Küche“ brodeln schon länger, die Miravaltauben zwischem es von den Dächern. Nach entsprechender Einarbeitungszeit macht es Bernhard Moser, der Geschäftsführer der SodaZitron GmbH, nun auch öffentlich: Danijel Kresovic ist der neue Küchenchef des Restaurant SodaZitron in der Kollwitzstraße in Prenzlauer Berg.

Im August letzten Jahres übernahm Bernhard Moser die Geschäftsführung des Österreichischen Restaurants SodaZitron und krepelte den Laden um. Das Innendesign wurde verändert und der Einkauf wurde auf „saisonal und regional“ umgestellt. Diese Veränderungen ließen schon vermuten, dass Moser mit diesem Ort noch etwas Besonderes vorhat. Der Macher des eat! berlin Feinschmeckerfestivals und Gründer und Chef der Weinschule Berlin verdankt seinen Ruf nicht dem Schnitzel und dem Kaiserschmarrn, sondern der Liebe zur gehobenen Küche.

Danijel Kresovic ist in Berlin kein Unbekannter. Neben Spitzenköchen wie Marco Müller, Michael Kempf, Stefan Hartmann und anderen zählte er zu den ganz frühen Vertretern eines neuen Berliner Küchenstils, der sich in Berlin entwickelte, bevor die Hauptstadt zum Mekka für Gourmets wurde. So zählt der heute 50-jährige zu



den großen kulinarischen Vordenkern Berlins.

Diesen Ruf manifestierte er vor allem als Küchenchef des Restaurant 44. Sein Handwerk erlernte und verfeinerte er unter anderem im Restaurant Imperial Bühler Höhe, in der Aubergine in Kapstadt und im Restaurant Rutz, das heute mit 3 Sternen dekoriert ist.

Die letzten Jahre arbeitete der begabte und feinsinnige Koch vor allem als kulinarischer Berater, in dieser Funktion baute er deutschlandweit gastronomische Betriebe auf. Warum er jetzt wieder aktiv in der

Küche steht? „Mir haben der Laden und Kiez sofort gefallen. Die Weinkarte ist außergewöhnlich und mit Bernhard Moser habe ich einen erfahrenen und verständnisvollen Sparringpartner an meiner Seite. So bin ich mir sicher, dass an diesem Ort etwas Spannendes entstehen kann und das hat mich an dieser Aufgabe extrem gereizt“, so Danijel Kresovic.

Bernhard Moser und Danijel Kresovic kennen sich seit über 15 Jahren, wobei Moser damals als Restaurantkritiker auf „der anderen Seite“ stand.

Moser sagt zur Wahl des neuen Küchenchefs: „Auch wenn durch Kresovic die Küche jetzt feiner wird und an Rustikalität verliert, wollen wir kein klassisches Fine-Dining, sondern ein Casual-Fine-Dining-Restaurant werden. Die Basis unserer Speisekarte ist ein wechselndes Menü, das wir, je nach Saison, von ein paar Gerichten à la carte begleiten lassen werden. Natürlich wird die Österreichische Esskultur immer mitschwingen, schließlich stammt der Kroatier Danijel Kresovic ja auch aus der ehemaligen k.u.k. Monarchie. Uns verbindet kulinarisch Vieles, aber wir werden kein ganz klassisches Österreichisches Restaurant mehr sein, in dem es ständig Gulasch und Tafelspitz geben wird. Stattdessen wollen wir unser Wissen und unsere Erfahrung einbringen, um ein gemütlicher Ort der Genussskultur zu werden. Unsere 300 Positionen umfassende Weinkarte wird dabei eine noch größere Rolle spielen. Was mich damals an Kresovic so faszinierte und begeisterte war vor allem sein Umgang mit Kräutern und Gewürzen. Sein Kochbuch ‚Gewürze‘, das er damals mit Rose Marie Donhauser veröffentlichte, steht heute noch in meinem Bücherregal.“

www.soda-zitron.de



Bernhard Moser

NH Collection Frankfurt Spin Tower eröffnete am 1. Mai 2023 Ein neues Wahrzeichen für Frankfurt

Neues Design-Highlight am Main: Am 1. Mai 2023 eröffnete das neue *NH Collection Frankfurt Spin Tower* und setzt Akzente in der Hotellerie der hessischen Mainmetropole. Das exklusive Haus befindet sich in den ersten 20 Stockwerken des Wolkenkratzers The Spin, der durch seine spektakuläre Architektur die Skyline Frankfurts neu definiert. Empfangen werden Gäste in der elf Meter hohen, imposanten Lobby, die mit gemütlichen Sitzgelegenheiten und minimalistischen Design-Objekten zu begeistern weiß. Blickfang beim Betreten des Hotels ist die große Treppe, die mit eleganten Sitzgelegenheiten auf Zwischendeckeln zum Verweilen einlädt. Stilprägend für das gesamte Hotel ist der zeitlose New York-Stil: Weite, offene Flächen, große Fensterfronten und Kontraste aus Farben und Materialien sowie Industrial-Akzente machen die Inneneinrichtung aus. So zeichnen sich auch die 414 Zimmer durch eine reduzierte, elegante Architektur mit Holz- und Metallelementen und einer warmen

Farbgebung mit Creme- und Brauntönen aus. Sie verteilen sich auf die 16 oberen der insgesamt 20 Stockwerke. Neben Doppelzimmern und Zimmern mit zwei Einzelbetten stehen Gästen auch zwölf geräumige Suiten zur Auswahl. Zwei Gastrobars, ein Restaurant, modernste Meeting-Räume im zweiten und dritten Stock auf 1.000 Quadratmetern und ein kleiner Wellnessbereich mit Fitnessstudio und Sauna komplettieren die komfortable Ausstattung des Hotels. Eine Übernachtung im NH Collection Frankfurt Spin Tower kostet ab 150 Euro für zwei Personen im Doppelzimmer und ist buchbar unter www.nh-collection.com/de/hotel/nh-collection-frankfurt-spin-tower.

Aushängeschild des NH Collection Frankfurt Spin Tower ist neben der bemerkenswerten Architektur die *Gastrobar Oaks at Frankfurt Spin Tower*. Namensgebend sind die in Eichenfässern gereiften Spirituosen, die neben raffinierten Cocktails, Craft-Bieren sowie einer Variation von geräucherten Schinken- und Käsehäppchen

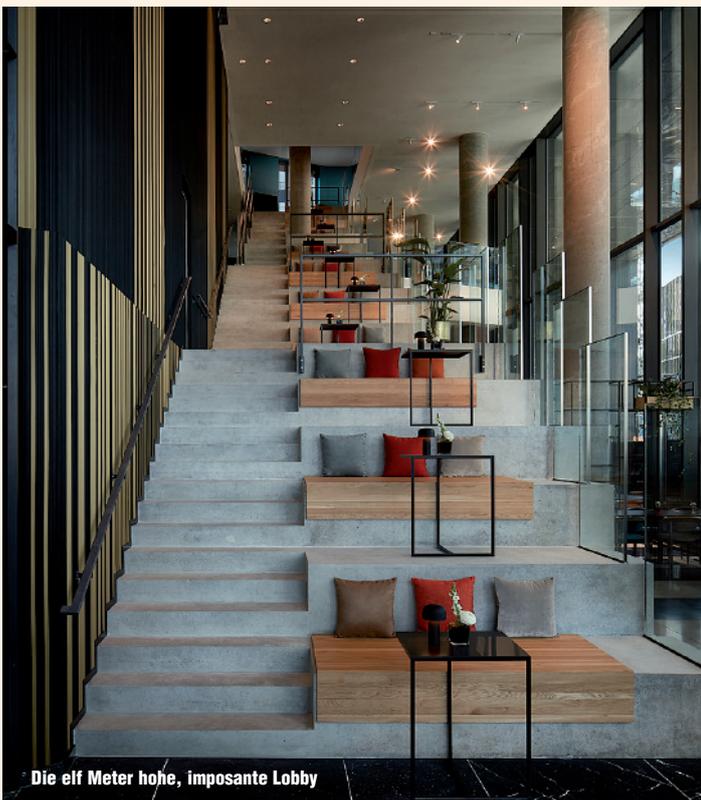


in der Bar gereicht werden. Im dritten Stockwerk liegend begeistert die Oaks-Bar als schicker Treffpunkt Hotelgäste und externe Besucher. Eine Terrasse und hohe Fensterfronten bieten spektakuläre Ausblicke auf die Skyline Frankfurts.

Die „Lobby Lounge“ fungiert als Café und Take-Away-Bar gleichermaßen. Gäste genießen hier Kaffeespezialitäten, frische Säfte sowie Weine und Drinks zu hausgemachten Wraps und raffinierten Bowls. Gemütliche Loungemöbel laden ein zum Arbeiten, Networken oder Entspannen. Hauptrestaurant des Hotels ist „The Spin“, in welchem Frühstück, Mittag- und Abendessen direkt aus der offenen Showküche serviert werden. Kulinarisch verschmelzen verschiedenste Kulturen zu europäischen, asiatischen oder orientalischen Kreationen.

Die markante Form des Gebäudes The Spin stammt aus der Feder des international tätigen, deutschen Architekten Hadi Teherani. Eine leichte Rotation der Grundrisse sorgt für eine

optische Trennung der Obergeschosse vom Rest des Hochhauses und verleiht dem 121 Meter hohen Wolkenkratzer seinen Namen. Die Doppelfassade mit integriertem Sonnenschutz weist einen Hohlraum zwischen beiden Scheiben auf, welcher als Wärmedämmung wirkt, die Energiekosten senkt und den Nachhaltigkeitseffekt verstärkt. Für das Interior-Design war das bekannte spanische Interior-Studio Rafael de la Hoz verantwortlich, das bereits seit einigen Jahren mit der NH Hotel Group part of Minor Hotels zusammenarbeitet. „Wir freuen uns, dass das Markenportfolio am Standort Frankfurt mit der Eröffnung vom NH Collection Frankfurt Spin Tower nun noch vielfältiger für unsere Gäste wird. Die exponierte Lage im Hochhaus The Spin, dem neuen architektonischen Juwel direkt am Güterplatz, unterstreicht den Anspruch der Marke NH Collection, die erste Adresse für gehobene Stadthotellerie zu sein,“ so Maarten Markus, Managing Director Northern Europe, der NH Hotel Group part of Minor Hotels.



Die elf Meter hohe, imposante Lobby

- NH Collection Frankfurt Spin Tower befindet sich in den ersten 20 von 31 Stockwerken des von Hadi Teherani entworfenen Wolkenkratzers The Spin, zentral gelegen am Güterplatz
- Das exklusive Hotel besticht mit einer elf Meter hohen Lobby und imposanter Treppe im Entrée
- Die Bar „Oaks at Frankfurt Spin Tower“ im dritten Stock bietet eindrucksvolle Ausblicke auf die Finanzmetropole und begeistert auch externe Gäste mit stilvollem Ambiente
- Das Hotelrestaurant „The Spin“ mit Showküche verwöhnt mit internationalen Spezialitäten und die „Lobby Lounge“ lockt als City-Treffpunkt mit Kaffee und Snacks

<https://www.nh-collection.com/de/hotel/nh-collection-frankfurt-spin-tower>

Das Pink Soup Fest in Vilnius lädt zum Feiern ein

Der nationale Stolz der litauischen Gastroszene, die kalte Rote-Bete-Suppe, bekommt ein eigenes Fest. Am 10. Juni findet in Vilnius das *Pink Soup Fest* statt, das die Besucher einlädt, die köstlichsten Variationen des Gerichts zu probieren und an thematischen Unterhaltungsprogrammen teilzunehmen.

Die kalte Rote-Bete-Suppe, ein beliebtes Grundnahrungsmittel in jedem litauischen Haushalt während der Sommermonate und berühmt für ihre leuchtend rosa Farbe, wird in Vilnius, der Hauptstadt Litauens, groß gefeiert. Das Pink Soup Fest wird am 10. Juni den ganzen Tag über das Stadtzentrum erobert.

Die Suppe, die der spanischen Gazpacho ähnelt, weil sie auch gekühlt serviert wird, ist das Kultgericht der litauischen Küche. Das farbenfrohe und geschmacklich erfrischende Gericht

kombiniert unerwartete Zutaten wie Rote Bete, Gurken, frischen Dill, Eier und Buttermilch mit einer Beilage aus heißen Kartoffeln zu einem unvergleichlichen Geschmacksfeuerwerk. Da die Suppe kalt ist, wird sie während der Hitzewellen häufig auf litauischen Speisekarten angeboten und hat auch in der Popkultur Einzug gehalten, indem sie auf Kleidungsstücken oder in verschiedenen Snacks auftaucht.



Die Gastroszene von Vilnius hat sich in den letzten Jahren rasant entwickelt - das gesamte Ökosystem wurde mit echten Sternen am Himmel ausgezeichnet, die eine Michelin-ähnliche Auszeichnung symbolisieren, und renommierte Köche bieten Köstlichkeiten aus frischen saisonalen Produkten und lokalen Bauernhöfen an. Einwohner und Besucher von Vilnius entdecken gerne neue Geschmacksrichtungen in den beliebten Food Courts oder erkunden die multikulturelle Fusionsküche, in der jüdische, polnische und litauische Adelsgerichte sowie Aromen aus dem Libanon, Japan, Indien, Nepal, Frankreich und anderen Ländern zu finden sind. Da die kalte Rote-Bete-Suppe in Litauen untrennbar mit den Köstlichkeiten der warmen Jahreszeit verbunden und einer der Anziehungspunkte für Reisende ist, wird mit dem Festival die Tradition der Feier des Sommeranfangs begründet.

Die Veranstaltung wird die Mitglieder der Gemeinschaft von Vilnius vereinen - Restaurants, Cafés, Kneipen, Nachtclubs, Reiseführer, Unternehmen, Künstler, Automobilclubs und viele andere. Restaurants und Cafés werden die Suppe zu Sonderpreisen anbieten und die Festivalbesucher dazu einladen, einzigartige Variationen des Gerichts zu probieren. Darüber hinaus haben die Festivalbesucher die Möglichkeit, die Düfte der rosa Suppe mit nach Hause zu nehmen und sich an den Graffiti

zum Thema Suppe zu erfreuen. Einer der künstlerischen Höhepunkte wird ein Wandgemälde der rosa Suppe des Künstlers Eglė Žvirblytė in der Nähe des Bernardine-Gartens im Herzen von Vilnius sein.

Rosa Wahnsinn in der ganzen Stadt

Die Verrücktheit des fuchsiarbenen Gerichts spiegelt sich auch in der Veranstaltung wider: Alle Teilnehmer werden gebeten, ein Kostüm anzuziehen, das mit der Suppe zu tun hat, sei es eine Rote Bete, ein Ei oder ein Karton Buttermilch, und den Hügel der Barbakanas-Bastion hinunterzurutschen - von wo aus man einen Panoramablick auf die Užupis, das Bohème-Viertel und die selbsternannte separate Republik hat -, direkt in eine speziell angefertigte künstliche Suppenschüssel.

Nach der Rutschpartie wird der rosa Suppenkönig oder die rosa Suppenkönigin gekürt, und die Besucher sind eingeladen, zwischen den Imbisswagen umherzuwandern, die eine erfrischende Schüssel des Gerichts anbieten, sich im örtlichen Park zu entspannen und musikalische Darbietungen zu genießen, während die Kinder die Möglichkeit haben, Trampoline auszuprobieren. Da das Fest in das Jahr des 700-jährigen Jubiläums von Vilnius fällt, haben die Besucher die Möglichkeit, die festliche Atmosphäre zu genießen und weitere kulturelle Veranstaltungen zu besuchen. Weitere Informationen:

<https://www.govilnius.lt/pink-soup-fest>



stack///grill - Für dein perfektes Grillerlebnis

/ Schnelles Anheizen / Bequemes Grillen / Atmosphärische Feuerstelle



stack///

Ob klassisch mit Holzkohle auf dem kleinen Kugelgrill, modern auf dem Gasgrill oder für die Feinschmecker im Smoker, zur Grillsaison sind die Grillfans in ihrem Zuhause bestens vorbereitet für gemütliche Grill-

kleinen Edelstahl-Grill, der auch zur Feuerschale umgebaut werden kann, gibt es nun auch gemeinsame Grillmomente und gemütliche Sommerabende außerhalb des eigenen Gartens.

Auf der Suche nach einem Wachstumskapital für die Ausweitung des Vertriebs und Marketings, stellte er sein Produkt im April dieses Jahres den Investoren in der Fernsehshow „Die Höhle der Löwen“ vor — mit Erfolg. Ralf Dümmel sicherte eine Investition von 80.000 Euro gegen 30 Prozent der Firmenanteile zu.

Entspannte Vorbereitung

Bereits zuhause vor dem Aufbruch kann der knapp 100 Euro günstige stack///grill mit Holzkohle befüllt und vorbereitet werden. Somit kann man sich separates Schleppten der Grillkohle und schmutzige Hände am Grillort sparen. In einer praktischen Umhängetasche verstaubt, kann der portable Grill ohne großen Aufwand überall mit hingenommen werden. Aus wenigen Einzelteilen bestehend, ist das Zusammenbauen am gewünschten Grillort kinderleicht. Das selbstständige Vorheizen

im stehenden Zustand geht schnell und einfach, ohne lästiges Pusten und Wedeln. Grund hierfür ist der Kamineffekt. Im Anschluss wird der stack///grill um 90° umgestellt und schon können die Würstchen, Gemüsespieße und anderen Leckereien auf dem höhenverstellbaren Rost brutzeln.

Auch eine wärmende Feuerstelle

Wenn dann alle satt gegessen sind und es langsam dunkel und frischer wird, kann der Grill mit wenigen Handgriffen in eine wärmende und Licht spendende Feuerstelle umgebaut werden. Und was gibt es Schöneres als nach dem Grillen noch gemütlich am Feuer zu sitzen, den Flammen beim Lodern zuzuschauen und den Abend gemeinsam ausklingen zu lassen? Der stack///grill ist eine großartige Neuheit für alle Grillfans, die gerne auch mobil grillen wollen. Für dein perfektes Grillerlebnis.

<https://stack-grill.de/>



LEICHT UND KOMPAKT - inklusive Grillzange und Transporttasche



abende. Doch wäre es nicht auch etwas, direkt am Strand, See oder im grünen Park den Grill anzuschmeißen? Da wird es vielen bereits zu unkomfortabel und kompliziert, denn wie soll der unhandliche Grill an den Grillort kommen? *Raphael Seiler*, der Gründer des *stack///grills*, bekannt aus „Die Höhle der Löwen“, hat hierfür eine wunderbare und vor allem entspannte Lösung gefunden. Mit dem praktischen,

Selbst entwickelt

Raphael Seiler aus Regensburg hat seinen Kompaktgrill bereits während des Studiums in der Garage seiner Eltern begonnen zu entwickeln, nachdem er es Leid war, mit seinen Freunden nach einem passenden Grill für unterwegs zu suchen. Wenige Jahre später konzentrierte sich der gelernte Bauingenieur dann nur noch auf die Weiterentwicklung des stack///grills.

GEWINNSPIEL!

Unter allen Teilnehmern verlosen wir drei stack///grills.

Senden Sie uns dazu einfach eine E-Mail mit dem Betreff "stack///grill" an info@gourmet-classic.de

Einsendeschluss ist der 31.07.2023!

Mit Ihrer Teilnahme an diesem Gewinnspiel stimmen Sie unserer Datenschutzerklärung und unseren Teilnahmebedingungen zu.

Nach vier Jahren Pause findet am 28. Oktober die 15. HOPE-Gala Dresden statt

Foto: © Gourmet Classic



Joachim Klement, Intendant des Staatsschauspiels Dresden und Viola Klein, Initiatorin der HOPE-Gala

Das Projekt HOPE Cape Town wurde 2001 gegründet. War es anfangs das Hauptanliegen, an AIDS erkrankte Kinder mit Medikamenten zu versorgen und unmittelbar Leben zu retten, verfolgt die Organisation heute einen ganzheitlichen Ansatz. Gesundheitsvorsorge und Bildung sind die wichtigsten Eckpfeiler.

HOPE Cape Town arbeitet im Tygerberg Akademischen Krankenhaus in Kapstadt sowie in 12 Township Kliniken. Dabei kooperiert die Organisation mit lokalen und internationalen Einrichtungen, Hilfsorganisationen und Universitäten. Zum Aufgabengebiet gehören die Behandlung HIV-positiver schwangerer Frauen, die frühkindliche Nachbetreuung deren HIV-negativer Babys und die medizinische Betreuung von Kindern mit HIV oder Tuberkulose zum Beispiel durch Begleitung der Medikamentengabe. Der Fokus liegt aber immer mehr auf der sozialen Betreuung wie Nachhilfe, Bildungsangeboten oder Garten- und Handarbeitsprojekten für die Kinder und ihre Familien. Auch Themen wie eine duale Berufsausbildung in Kooperation mit der Deutsch-Südafrikanischen Industrie- & Handelskammer und die Unterstützung von jungen Existenzgründern sieht HOPE Cape Town längst als wichtige Aufgabe an.

HOPE Cape Town wird vollständig durch private Sponsoren, Stiftungen und Unternehmen finanziert.

Einer der größten Einzelspender ist

die HOPE-Gala Dresden, die in 14 Jahren über 2,3 Millionen Euro erworben hat. Sie fließen in die Finanzierung der Ärzte, die Aus- und Weiterbildung von Gesundheitsarbeitern sowie in die Arbeit von Sozialarbeitern und stärken so die Selbsthilfe vor Ort. Die HOPE-Gala Dresden sichert so die kontinuierliche Betreuung der Kinder in den Townships. Die Benefizgala trägt auch dazu bei, dass die Themen HIV und AIDS stärker in den Blickpunkt der Öffentlichkeit rücken.

„Dass wir schon zum 12. Mal im Schauspielhaus zu Gast sein dürfen, fühlt sich an wie eine Heimkehr“, freut sich Viola Klein. „Die Gala gehört ins Schauspielhaus. Sie passt wunderbar in das festliche und zugleich familiäre Ambiente des Hauses. Und was uns bei der Vorbereitung besonders hilft: fast alle Ansprechpartner sind noch da, auch die tolle Technik-Crew.“

Die Veranstalter setzen auf eine Mischung aus Bewährtem und Neuem. Das Motto „Von Klassik bis Rock — für Hoffnung am Kap“ auf der Gala-Bühne bleibt, doch im Anschluss wird diese Bühne zur Tanzfläche für die After-Show-Party. Live-Musik und DJs in den verschiedenen Lounges werden die Gäste in Partystimmung versetzen.

Das Showprogramm der Gala wird exklusiv und nur für diesen Abend kreiert. „Was wir schon verraten können, sind die Namen der Moderatoren“, so Michaela Gornickel von Par.X Marketing & Events, die sich um die Künstler und das Bühnenprogramm kümmert. „Es sind Matthias Killing und Karen Heinrichs aus dem SAT1-Frühstücksfernsehen. Sie hatten die letzte HOPE-Gala im Herbst 2019 sehr charmant moderiert und sind wie ein Verbindungsglied zu dieser letzten Gala vor der Zwangspause.“

Außerdem wird das Showprogramm durch das Dresdner Jugendsinfonie-Orchester des Heinrich-Schütz-Konservatoriums mitgestaltet.

Der Vorverkauf der Tickets für die HOPE-Gala hat offiziell begonnen. Die Karten können auf www.hopegala.de

Foto: © 2021 Claudia Jacquemin - www.jacquemin.in



Das große HOPE-Jubiläumskonzert am 8. Juli 2021 bei den Filmnächten Dresden

bestellt werden. Die Tickets stehen je nach Platzgruppe in drei Kategorien zur Auswahl und kosten 250 Euro, 280 Euro oder 330 Euro. Im Preis enthalten ist nicht nur die Gala im beeindruckenden Saal des Schauspielhauses, sondern auch die Teilnahme an der After-Show-Party mit Livemusik in verschiedenen Lounges und auf der Bühne, die sich nach der Gala in einen Tanzboden verwandelt.

www.hopegala.de

„Hoffnung pflanzen“ — Mit 2 Euro im Monat

Pate eines Gartens in Südafrika werden

Die HOPE-Gala ist das größte Projekt unter einer Vielzahl von Initiativen, die Viola Klein gemeinsam mit den Kuratoriumsmitgliedern ins Leben gerufen hat, um die Arbeit von HOPE Cape Town zu unterstützen. „Mit der Gala wollen wir die Öffentlichkeit für die Problematik in Südafrika sensibilisieren und vor allem jene erreichen, die den Besuch gesellschaftlicher Ereignisse gern damit verbinden, für einen guten Zweck zu spenden“, erklärt Viola Klein. „Aber auch wenn der Besuch der Gala nicht möglich ist, kann man selbstverständlich helfen. Jeder Euro hilft.“

Damit verweist Viola Klein auf das neue „Gartenprojekt“ von HOPE Cape Town, das beispielhaft ist für das Ziel, Hilfe zur Selbsthilfe direkt vor Ort zu leisten. Eine brachliegende Fläche,

angrenzend an das Township Delft, soll in einen „Community Garden“ verwandelt werden, wo die Bewohner der Townships selbst Obst und Gemüse anbauen und dabei angeleitet werden.

Für jeden Garten mit ca. 4 m² Fläche werden Paten gesucht. Zur Bewirtschaftung und für die Anleitung werden pro Garten 2 Euro im Monat benötigt, also 24 Euro pro Jahr. Unter <https://hopegala.de/hope-projekt/seed-of-hope> kann man eine solche Patenschaft unkompliziert abschließen und zum Beispiel über Paypal spenden.

PLANT A SEED OF HOPE

Mit nur **24 Euro im Jahr** helfen!

Pflanze mit uns gemeinsam Hoffnung an!

Werde Teil unseres Community Garden Projekts! Durch den Obst- und Gemüseanbau in den einzelnen Gärten schenken wir Menschen nicht nur die Chance auf Nahrung, sondern auch eine berufliche Perspektive. Denn durch ihre Spende werden der Anbau sowie Ausbildungen innerhalb des Projekts finanziert.

Sie haben die Möglichkeit für **24 Euro im Jahr** einen oder mehrere Gärten von 3-4m² zu unterstützen.

DANKE!

Spenden Sie mit dem Kontowort „SeedofHOPE“ an:
Spendenkonto HOPE Kapstadt Stiftung
IBAN: DE15 3702 0500 0008 2695 00
BIC: BFSWDE33XXX

Neuigkeiten aus der Gastronomie in Kürze

Bogenhauser Hof



Seit Anfang Mai erstrahlt diese Münchner Institution wieder in neuem Glanz: Das Restaurant Bogenhauser Hof wurde aufwändig saniert und modernisiert. Für die zeitgemäße Kulinarik sorgt der gebürtige Allgäuer Hannes Reckziegel. Gäste erwartet im Bogenhauser Hof mittags und abends eine alpine Küche mit asiatischem Twist. Serviert werden vorwiegend à la Carte Gerichte, die alle sechs bis acht Wochen saisonal angepasst werden. Vor allem jetzt im Sommer lockt die herrlich begrünte Außenterrasse mit 150 Sitzplätzen, drinnen finden Gäste unter anderem in verschiedenen Themenräumen Platz. Weitere Informationen sowie die Möglichkeit zur Reservierung finden sich unter:

www.bogenhauserhof.de

Fotos: © Annette Sandner



Brasserie Colette Tim Raue

An allen drei Standorten der Brasserie Colette Tim Raue dürfen sich Gäste auf regelmäßig wechselnde Menüs freuen. Einmal im Quar-



Foto: © Nils Hasenau



tal präsentiert die Küche neue Gerichte für das Menü Colette classique, das Menü Tim Raue sowie das vegane Menü. Reservierungen können jeweils über die Homepage getätigt werden:

www.brasseriecolette.de

Foto: © Yves Sucksdorf

Einstein Unter den Linden

Seit wenigen Wochen hat das Restaurant & Caféhaus EINSTEIN Unter den Linden einen neuen Küchenchef: Daniel Achilles wird die deutsch-österreichische Küche um leichte und hauptsächlich vegetarische Gerichte ergänzen. Der 46-Jährige hat sich vor allem mit seinem Restaurant reinstoff einen Namen



Foto: © Victoria Communications



Foto: © Einstein

gemacht, das mit zwei Michelin Sternen ausgezeichnet war. Zuletzt hat Achilles im Restaurant Eins44 Kantine Neukölln gearbeitet. Reservierungen werden empfohlen, am besten über die Homepage. Weitere Informationen unter:

www.einstein-udl.com

Frühstück3000



Liebhaber des hochwertigen Frühstücks können sich freuen: Ab Juni gibt es Berlin's Better Breakfast gleich zweimal in der Hauptstadt, denn das Frühstück 3000 eröffnet ein weiteres Restaurant in Berlin-Kreuzberg. Eröffnen wird die zweite Filiale Mitte Juni direkt gegenüber vom Jüdischen Museum, im Metropolenhaus Kreuzberg. Das Metropolenhaus befindet sich in der Markgrafenstraße 88 in 10960 Berlin. Beide Restaurants werden montags bis sonntags von 9 bis 16 Uhr geöffnet sein.

<https://fruehstueck3000.com/>

Fotos links/rechts: © Nils Hasenau



Neuigkeiten aus der Gastronomie in Kürze

Restaurant Tim Raue

Auch im Restaurant Tim Raue wird es eine Schließzeit während des Sommers geben: Vom 1. bis 21. August 2023 hat das mit zwei Michelin Sternen ausgezeichnete Restaurant an der Kochstraße zu. Weitere Informationen finden Sie unter:

<https://tim-raue.com>



Fotos: © Nils Hasenau



Thomas Bühner

Seit kurzem hat das erste international Restaurant von Thomas Bühner, das "La Vie by Thomas Bühner" in Taipeh, Taiwan eröffnet. Betrieben wird das neue la vie von Bühners taiwanesischem Partner



Genesis Lavie unter der Leitung von Ray Wu. Bühner selbst fungiert als Konzeptgeber und Patron. Serviert wird eine europäische Küche mit den besten taiwanesischen Produkten.

Aktuelle Informationen sind auf dem Instagram-Account zu finden:

<https://www.instagram.com/laviebythomasbuehner/>



Fotos: © Bühner



Villa Kellermann

Zum 1. Juni 2023 übergibt der Patron und kulinarische Konzeptgeber Tim Raue den Staffelstab an Küchenchef Christopher Wecker, um sich künftig eigenen Projekten widmen zu können. Der 30-jährige Christopher Wecker ist bereits seit der Eröffnung der Villa Kellermann im Jahr 2019 Küchenchef und serviert dort eine von Brandenburg und Potsdam inspirierte Küche in zeitgemäßer Manier. Weitere Informationen finden sich auf der Homepage:

<https://villakellermann.de/de/>



Fotos: © Nils Hasenau

Oukan

Das frühsummerliche Wetter hat auch auf der Karte des Restaurants Oukan Einzug erhalten: Bei dem veganen Menü gibt es drei neue Gänge: Chawanmushi & Frühlingserbsen mit verschiedenen Meereskräutern, Kräuterseitling und Kosho sowie Spargel und Sansho. Wer in den Genuss der neuen Gerichte kommen

möchte, sollte in den nächsten Wochen unbedingt einen Tisch reservieren, denn vom 26. Juni bis 10. Juli 2023 macht das Oukandining eine kurze Sommerpause.

<https://oukan.de/>

¡Hola! an der Costa del Sol El Fuerte Marbella eröffnet als Fünf-Sterne-Haus wieder



Neuer Glanz im Süden Spaniens: Das geschichtsträchtige *El Fuerte Marbella*, einst das erste Hotel der spanischen Küstenstadt, erstrahlt im Frühsommer nach einjährigem Umbau mit einem fünften Stern. Der besondere Fokus des Hauses liegt auf dem kulinarischen Konzept, welches nun durch zwei gastronomische Angebote erweitert wurde. Im *Restaurant Edge by Paco Pérez* kombiniert der namensgebende Stemekoch hochwertiges Fine Dining in ungezwungenem Ambiente mit erstklassigem Service. Zusätzlich beeindruckt der Infinitypool mit 360-Grad-Ausblick über das Mittelmeer. Das zweite *Restaurant Levante* lässt wiederum andalusische Spezialitäten mit internationalen Einflüssen verschmelzen und serviert mediterrane Küche mit einem modernen Twist. Neben dem zeitgenössischen Innenbereich lockt es mit einer Terrasse inklusive Hängematten zu ent-

spannten Stunden in der Sonne direkt am Pool. Darüber hinaus wurden alle 266 Zimmer und Suiten sowie der Wellnessbereich renoviert. 78 Zimmer der exklusiven Kategorie „Selected“ bringen zusätzliche Annehmlichkeiten, wie den Zugang zu einer privaten Lounge inklusive Snacks und Getränken, täglich kostenfreie Hydrotherapie und Transfers zu den Sehenswürdigkeiten Marbellas mit sich. Die Lage an der Promenade, nur wenige Gehminuten von der Altstadt Marbellas entfernt, überzeugt mit unzähligen Boutiquen, Restaurants und Cafés sowie dem Yachthafen Puerto Deportivo mit abwechslungsreichen Bars. Eine Übernachtung kostet ab 468 Euro für zwei Personen im Doppelzimmer mit Terrasse inklusive Halbpension. Weitere Informationen:

www.elfuertemarbella.com

Für das Interieur zeichnet der spanische Architekt Jaime Beriestain ver-

antwortlich. Als Inspiration diente die reiche Kultur der Region: „Ich suche immer den Kontakt zu lokalen Handwerkern, statt den Trends zu folgen.“ so Beriestain. Handbemalte Keramik, geschnitzte Holzverzierungen und offen gestaltete Bereiche kombiniert mit erdigen Tönen spiegeln dabei die Region wider und repräsentieren den Charakter Andalusiens.

Auch das Thema Nachhaltigkeit nimmt im El Fuerte Marbella einen hohen Stellenwert ein. Um das Hotel so energieeffizient wie möglich zu gestalten, wurde während der Renovierung auf Maßnahmen zur Reduzierung von Treibhausgasen geachtet. Durch eine verbesserte Isolierung, den Einbau eines Energierückgewinnungssystems und der vollständigen Umstellung auf LED-Beleuchtung werden die CO₂-Emissionen um 41 Prozent gesenkt. Die Verwendung lokaler, saisonaler Zutaten und die Zusammenarbeit mit

Bäckereien und anderen Produzenten aus der Umgebung sind fester Bestandteil des kulinarischen Konzeptes.

Die familiengeführte Fuerte Group eröffnete im Jahr 1957 mit dem Fuerte Marbella das erste Hotel im Zentrum der spanischen Küstenstadt. Mittlerweile besteht das Portfolio aus fünf Marken, jede mit ihrer eigenen Persönlichkeit: Fuerte Hotels stehen für qualitativen Familienspaß während ausschließlich Erwachsene in den Amàre Hotels ungestörte Auszeiten genießen. Wer Lust auf einen Trip mit Freunden hat, findet mit den Olée Ferienwohnungen die passende Unterkunft. Gäste des El Fuerte Marbella sowie des DAIA in Cádiz schätzen die Exklusivität des ungezwungenen Fünf-Sterne-Luxus. Die Fuerte Group setzt sich mit der Fuerte Foundation für die lokale Wirtschaft, den Erhalt der Umwelt, sowie die Förderung benachteiligter Gruppen ein.



Paco Pérez



Verbrennungen durch flüssige Brandbeschleuniger

Die ersten Sonnenstrahlen laden zum Grillen mit Familie und Freunden ein. In Supermärkten, Baumärkten oder an Tankstellen finden sich neben Grillkohle und Co. leider immer noch viel zu oft auch flüssige Brandbeschleuniger wie Spiritus. Durch die Verwendung von Brennspritus entstehen meterhohe Stichflammen, die häufig mit schwersten Brandverletzungen für alle umstehenden Personen enden.

„Oft verletzen sich Kinder, die in Grillnähe spielen oder auf Augenhöhe neben dem Grill stehen“, weiß Susanne Falk, Vorsitzende von Paulinchen - Initiative für brandverletzte Kinder e.V. „Die Verbrennungen sind unglaublich schwer und das Leid für die ganze Familie groß. Deshalb fordert Paulinchen e.V., dass flüssige Brandbeschleuniger nicht mehr als Grillanzünder verkauft werden dürfen und am besten ganz aus dem Sortiment genommen werden. Grillunfälle sind zu 100 % vermeidbar!“

Karl-Heinz Banse, Präsident des Deutschen Feuerwehrverbandes (DFV), betont: „Immer wieder wird beim Grillen zu Spiritus gegriffen, weil es schnell gehen soll. Das kann fatale Folgen haben. Im Falle einer Verpuffung kann es zu meterhohen Stichflammen kommen, die schwerste

Verbrennungen zur Folge haben“, so der DFV-Präsident. Er weist zudem auf mögliche Folgen bei der Haftung hin, wenn Brandbeschleuniger entgegen aller Warnungen und Bestimmungen verwendet werden.

Prof. Dr. Henrik Menke, Präsident der Deutschen Gesellschaft für Plastische, Rekonstruktive und Ästhetische Chirurgie (DGPRÄC) und Leiter des Schwerbrandverletztenzentrums Hessen ergänzt: „In den meisten Fällen werden die Kinder frontal von der Flammenwand erfasst und erleiden schwerste Verbrennungen an Kopf/Gesicht, am Oberkörper und an den Armen. Dies ist mit sehr großen Schmerzen verbunden und erfordert eine Vielzahl von Hauttransplantationen und eine langwierige Behandlung, dies auch, um die Beweglichkeit vor allem im Wachstum zu erhalten. Es bleiben lebenslang sichtbare Narben zurück!“

Im Podcast „Paulinchen zum Hören“ gibt Folge 9 „Grillunfälle“ Einblicke und weitere Hintergründe zur Thematik. Der Podcast steht auf allen gängigen Streaming-Plattformen zum Anhören zur Verfügung. Je mehr Menschen sich aktiv an der Aufklärungsarbeit beteiligen, umso weniger Grillunfälle wird es geben. Der [Präventionsfilm](#) von Paulinchen e.V.



gibt anschauliche Tipps zum sicheren Grillen und kann zur Prävention eingesetzt werden. Links:

www.paulinchen.de

Facebook

Instagram

You Tube

Paulinchen — Initiative für brandverletzte Kinder e.V. berät und begleitet Familien mit brandverletzten Kindern in jeder Phase nach dem Unfall. Ein großes Kompetenznetzwerk steht zur Verfügung, sodass keine Frage rund um die thermische Verletzung im Kindesalter offenbleibt. Ziel ist es, für jedes brandverletzte Kind individuell die bestmögliche Versorgung zu erreichen und präventiv auf Unfallursachen hinzuweisen.

Für weitere Informationen kontaktieren Sie uns gerne unter der Telefonnummer: 040 529 50 666 oder per E-Mail:

presse@paulinchen.de

Tipps zum sicheren Grillen:

- Grill kippsticher und windgeschützt aufstellen.
- Niemals flüssige Brandbeschleuniger wie Spiritus oder Benzin verwenden — weder zum Anzünden noch zum Nachschütten — Explosionsgefahr!
- Feste, geprüfte Grillanzünder aus dem Fachhandel verwenden.
- Grill stets beaufsichtigen.
- Kinder nicht in die Nähe des Grills lassen — Sicherheitsabstand von 2 bis 3 m
- Grill nicht von Kindern bedienen oder anzünden lassen.
- Kübel mit Sand, Feuerlöscher o. Löschdecke zum Löschen des Grillfeuers bereithalten.
- Brennendes Fett niemals mit Wasser, sondern durch Abdecken löschen.
- Nach dem Grillen das Grillgerät weiter beaufsichtigen, bis die Glut vollständig ausgekühlt ist.
- Nicht in geschlossenen Räumen grillen und den Grill niemals zum Auskühlen ins Haus stellen — Vergiftungsgefahr!
- Heiße Glut nach dem Grillen am Strand nie im Sand vergraben — die Kohle bleibt noch tagelang glühend heiß! Die Grillkohle mit Wasser löschen und abkühlen.
- Einmalgrills am Strand mit Wasser löschen und abkühlen — auch den Sand unter dem Grill!



+++ 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

© 2023 CFG Fischer GmbH