

## Tradition und Innovation im Alpbachtal



Bereits die Anreise zum *Der Böglerhof - pure nature spa resort* ins Alpbachtal, welches in den Kitzbüheler Alpen am Fuß der 1898 Meter hohen Gratspitze liegt, ist beeindruckend.

Das Dorf Alpbach war bis in die 1920er Jahre nicht an das örtliche Straßennetz angebunden und konnte sich dadurch seine Traditionen und sein Brauchtum erhalten. In den 1930er Jahren wurde der Ort für den Fremdenverkehr erschlossen. Dabei wurde darauf geachtet, dass das Ortsbild nicht durch große Hotels und Betonbauten, wie sie in anderen Tourismusregionen entstanden sind, zerstört wird und die Ursprünglichkeit

des Alpbachtals verloren geht. Diese Zielsetzung hat sich ausgezahlt. Die Gemeinde erhielt für Ihre Bemühungen die Auszeichnungen „Schönstes Dorf Österreichs“ und „Schönstes Blumen-dorf Europas“.

Familie Johannes Duftner begrüßt seit 1933 im familiengeführten Böglerhof - pure nature spa resort in der einmaligen Bergwelt Tirols seine Gäste aus nah und fern. Der Tradition verpflichtend ist es auch in der dritten Generation für Familie Duftner wichtig, für Ortsansässige ein Treffpunkt zu sein. Für die bodenständige Familie ist es die reine Selbstverständlichkeit, ihren Gästen einen entspannten Erholungsurlaub zu ermöglichen.

Mit viel Liebe und innovativem Engagement wurde im Dezember 2023 durch umfassende Modernisierungen und anspruchsvolle Ausstattung der Spa-Bereich um 1000 qm erweitert. Die verschiedenen Saunalandschaften inklusive einmaligem Bergblick wurden mit fünf Sternen ausgezeichnet, was Familie Duftner, den Tourismusverband und die Dorfbewohner mit großem Stolz erfüllt, da der Böglerhof - pure nature spa resort das erste 5-Sterne Haus in der Region ist.

Das Hotel mit seinen 76 Zimmern und Suiten wurde durch zusätzliche 8 neue luxuriöse Penthouses - Suiten erweitert. Bewusst wurde in eine hochwertige, nachhaltige Ausstattung inves-

tiert, damit auch für die jüngeren Gäste das „Pure Nature Resort Böglerhof“ ein Ort der Auszeit sein kann.

Für Küchenchef Hansi Treichl und sein Team sind saisonal erhältliche Lebensmittel aus regionalem Anbau mit hohen Qualitätsstandards in Ihrer Umsetzung selbstverständlich. Das Highlight des Hauses ist das mit 3 Hauben im Gault Millau ausgezeichnete *Restaurant Fuggerstube*. Die Stube stammt aus dem 15. Jahrhundert, ist mit dunklem Holz getäfelt und weitestgehend original erhalten. Hier saßen schon Familienmitglieder der Fugger zu Tisch. Die Handelsfamilie Fugger aus Augsburg übernahm neben dem Bergbau in Kitzbühel und Schwaz auch

## Tradition und Innovation im Alpbachtal



den Bergbau in Alpbach. Sitz des Berggerichts sowie der fuggerrischen Verwaltung war der Böglerhof. Gegen Ende des 19. Jahrhunderts wurde der Bergbau jedoch aufgrund geringer Erträge wieder eingestellt.

Das Pure Nature Resort - Der Böglerhof bietet eine hervorragende Ausgangslage für Wanderungen und Outdooraktivitäten sowohl im Sommer, als auch im Winter. Das Alpbachtal verfügt über 900 km markierte Wanderwege. Das Angebot an

Aktivitäten ist vielfältig und reicht vom Klettern über Mountainbiken bis hin zum Trekking in der einzigartigen Naturlandschaft der Kitzbüheler Alpen. Für Nervenkitzel sorgt die neue Sommerrodelbahn Alpine Coaster. Der Lauser Sauser braust mit bis zu 40 km/h ins Tal. Für einen gemütlicheren Aufstieg auf das Wiedersberger Horn und den Reitherkogel bietet sich die Seilbahnen an. Ein herrlicher Ausblick ist garantiert.

[www.boeglerhof.at](http://www.boeglerhof.at)



## Das Tipken's by Nils Henkel im Severin's Resort & Spa auf Sylt mit einem Michelin Stern ausgezeichnet

Foto: © Michael Magulski

Die Erfolgsgeschichte im *Severin's Resort und Spa* wird um ein weiteres Kapitel ergänzt. Das *Restaurant Tipken's by Nils Henkel* wurde bei der diesjährigen Sterneverleihung des Michelin-Führers in Hamburg mit einem Michelin-Stern ausgezeichnet. Zusammen mit Tipken's Küchenchef *René Verse* realisiert das kulinarische Ausnahmetalent *Nils Henkel* eine unprätentiöse Küche, die mit professioneller Zwanglosigkeit höchste Ansprüche erfüllt.

Nils Henkel, ehemaliger 3-Sterne Koch und mehrmaliger Koch des Jahres, ist stolz auf den Erfolg des Teams sowie seines langjährigen Mitarbeiters und Küchenchefs René Verse, die seit der Eröffnung im März 2023 gemeinsam die nordische Variante von Henkels Flora & Fauna Küche elegant umsetzen.

„Ich freue mich sehr über diese Auszeichnung — in erster Linie gehört diese allerdings dem gesamten Team vor Ort — also der Küchenbrigade unter René genauso, wie dem gesamten Service-Team, die unsere Flora- und Fauna-Gerichte vor Ort unseren Gästen servieren. Ohne die exzellen-



v.l.n.r. René Verse, Restaurantleiterin Julia Westphal und Nils Henkel



ten Protagonisten vor Ort wäre das Konzept nicht so erfolgreich.“

Auch Hoteldirektor Christian Siegling ist sichtlich stolz: „Natürlich

haben wir gehofft, das Tipken's mit diesem Konzept zu einem kulinarischen Magneten zu machen, aber zum ersten Geburtstag gleich einen Stern zu erhalten, ist schon eine ganz besondere Freude.“

Das kulinarische Konzept des Tipken's ist geprägt durch einen starken Nachhaltigkeitsgedanken, bei dem viel regionale Produzenten eingebunden sind. Mit saisonalen Zutaten, wiederentdeckten Gemüsesorten und wilden Kräutern von der Insel entstehen naturverbundene und sich an den Jahreszeiten orientierende Menüs. Dabei stehen die vegetarischen und veganen Elemente oft im Mittelpunkt. Auch bei den Fauna-Menüs kombinieren Nils Henkel und René Verse Fisch & Fleisch auf subtile Weise mit pflanzlichen Produkten, sodass unvergessliche Geschmacksbilder mit nordischem Twist entstehen.

Die Auszeichnung mit dem Michelin-Stern bestätigt die exzellente Auswahl der Menüs und deren



Foto: © Axel Steinbach Fotografie

(Fortsetzung nächste Seite)

## Das Tipken's by Nils Henkel im Severin's Resort & Spa auf Sylt mit einem Michelin Stern ausgezeichnet

Foto: © Axel Steinbach Fotografie



Umsetzung, die einen Aufenthalt im Tipken's by Nils Henkel zu einem unvergesslichen kulinarischen Erlebnis machen.

### Über das Severin's Resort & Spa, Sylt

Das Severin's Resort & Spa im idyllischen Kapitänsdorf Keitum liegt direkt am UNESCO Weltnaturerbe Norddeutsches Wattenmeer und wurde im Friesenhausstil mit typischem Reetdach gebaut. Die 62 Zimmer und Suiten, 22 Studios und Appartements sowie fünf Villen wurden vorwiegend in hellen Naturtönen und modernem Design gestaltet. Auf 2.000 qm erstreckt sich das

Spa des Resorts mit Glas überdachtem Indoor-Pool, orientalischem Hamam, vier Themensaunen - Finnische-, Kräuter-, Aroma- und Dampfsauna, behaglichen Ruheräumen sowie einer geschützten Außenterrasse. Ein exklusives und vielfältiges Behandlungs- und Kurs-Angebot, acht Behandlungsräumen sowie ein La Biothétique Hair Spa und eine private Spa-Suite runden den Spa-Genuss ab.

Die Gastronomie des Luxusresorts ist gekennzeichnet durch echte Leidenschaft für die feine Sylter Küche. Gäste haben die Wahl zwischen der exzellenten regionalen und weltäufigen Flora- und Fauna-Küche von Nils Henkel im legeren Abend-Restaurant Tipken's und dem nordisch angehauchten Ambiente des Restaurants Hoog mit den besten Produkten der Region. Die Severin's Bar mit Kamin und Smoker's-Lounge ist der ideale Ort, um nach einem Tag in der Natur zu entspannen. Der Weinkeller des Hauses wird für Weinproben und private Veranstaltungen geöffnet. Darüber hinaus verfügt das Haus über eine Bibliothek und mehrere Veranstaltungsräume für Meetings und Events. Für die kleinen Gäste gibt es einen Kids Club. Hunde sind im Resort ebenfalls herzlich willkommen. Weitere Informationen unter:

[www.severins-sylt.de](http://www.severins-sylt.de)



Food-Fotos: © Michael Magulski

## Restaurant Portun München begeistert mit Artisan Kitchen - Kochende Doppelspitze stellt sich vor



Daniel Martinovic (l.) und Zarko Skocic - die Doppelspitze im Restaurant Portun

Kroatien, Italien, Österreich — Beliebte Urlaubsländer, die mit Landschaft, Kultur, ihren Menschen und ihrer Kulinarik begeistern. Auf diesen Pfaden wandelt das neu formierte Küchenteam um die beiden Köche *Daniel Martinovic und Zarko Skocic* im *Restaurant Portun* am exklusiven Schwabinger Tor in München. Ab sofort steht eine authentische Küche mit althergebrachten Rezepten und frischen Zutaten aus dem Alpen-Adria-Raum auf dem Plan. So kommen Fisch, Tintenfisch, Muscheln und Krebse von der Insel Pag in Dalmatien, das Olivenöl stammt aus Italien, Meersalz und Käse aus Istrien und das Fleisch aus der Alpenregion. „Wir möchten unsere Gäste mit ehrlicher Handarbeit überzeugen und ihnen den Geschmack unserer Heimat näherbringen“, erklärt der 34-jährige Martinovic, der zuvor im Portun Bistro und im Stermerrestaurant Les Deux tätig war. Ihm zur Seite steht ein Veteran der Wiener Gastroszene. Der ebenfalls gebürtige Kroat Zarko Skocic war viele Jahre erfolgreich in Wien tätig und führte unter anderem den Passauerhof in Grinzing. Zudem sammelte er internationale Erfahrung in Japan und Honkong, bevor er in Belgrad sein

eigenes Restaurant leitete. Jetzt freut er sich darauf, gemeinsam mit seinem jungen Kollegen die Geheimnisse ihrer aromareichen und durchaus auch mal rustikalen Küche zu lüften. Neben einem neuen Mittagslunch und der vielfältigen Abendkarte locken ausgewählte Snacks, Weine aus der Alpen-Adria-Region sowie verschiedene Sprizz-Varianten zu einem Besuch an die Bar.

[www.portun-restaurant.de](http://www.portun-restaurant.de)

### Abends im Portun

Aber was ist nun typisch für die Küche des Portun? Neben den Produkten aus den jeweiligen Regionen lassen sich die Köche vom unverfälschten Lebensgefühl der Alpen-Adria-Gegend inspirieren. So nehmen sie viel in ihre Gerichte auf — das Meer, die Sonne, grüne Wiesen und schroffe Berge. Restaurantinhaber Marko Pešić sieht das Portun auf dem richtigen Weg: „Mein Partner Sasa Lukic und ich haben unser Konzept weiterentwickelt und verfeinert. Neben der kulinarischen Vielfalt liegt unser Augenmerk ebenso auf dem Gesamtauftritt und dem Restaurantdesign. Authentizität ist unser Motto.“ Dieses echte Geschmackserlebnis findet sich auf dem Teller wieder. Nun locken gratinierte Jakobs-

muscheln mit in Orangen-Safran eingelegtem Fenchelsalat, eine in Geschmack und Farbe kräftige adriatische Fischsuppe, eine Chorizo Carbonara oder das Skradinski Risotto mit einem 72 Stunden lang geschmortem Kalbfleisch. Der Seeteufel ummantelt mit Speck und begleitet von schwarzem Linsensalat und Mangold zergeht genauso auf der Zunge wie das ausgelöste Kalbskotelett mit Madeirasauce und einer fluffigen Parnesan-Polenta. Passend dazu wählen die Gäste feine Weine und Schaumweine aus Kroatien, Italien, Österreich und Deutschland sowie Süß- und Portweine aus Istrien.

### Neuer Mittagslunch im Portun

Für das Mittagessen hat sich das Küchenteam eine kleine Karte mit Vorspeisen, Suppen, Risotto und Pasta, Fisch und Fleisch sowie Desserts überlegt. Im Preis von 24 Euro versteckt sind zwei Gänge nach Wahl, entweder Vorspeise und Hauptgang oder Hauptgang und Dessert sowie Wasser und Kaffee. Die Speisen reichen von leichten Kreationen wie Ziegenkäse mit Rote Beete, Rucola und Granatapfel über Klassiker wie ein Wiener Schnitzel oder die Tagliatelle mit Steinpilzen und Madeira bis hin zur Pasticada, eine kroatische Hausmannskost bestehend aus langsam geschmortem Rindfleisch, Kartoffelpüree, Röstzwiebeln und einer Soße zum Niederknien. Das Pistazienküchlein mit Brombeeren rundet den Mittagsgenuss ab.

### Daniel Martinovic und Zarko Skocic

Bevor Daniel Martinovic 2019 nach München kam, arbeitete er in verschiedenen Positionen in der Gastronomie. Hervorzuheben sind seine Erfahrungen als Koch in Zagreb, im Esplanade Luxury Hotel sowie im ersten Restaurant mit Michelin-Stern, dem Noel. Darüber hinaus kochte er für den kroatischen Präsidenten von 2008 bis 2016 und kümmerte sich um das Wohl von Staatsgästen bei feierlichen Anlässen. In Dalmatien geboren zog es den gelehrten Koch und Restaurantfachmann Zarko Skocic in die österreichische Hauptstadt. Dort zeichnete er über viele Jahre als Küchenchef und F&B Director für das Parkhotel Wien verantwortlich. Nach Stationen in Tokio und Hongkong eröffnete er sein eigenes Restaurant TATA, Vater auf Deutsch, in Belgrad und etablierte es zu einer der Top Adressen in der Alpen-Adria-Region.

### Restaurant Portun

Leopoldstraße 150  
80804 München

Dienstag-Samstag:  
11:30 Uhr — 15:00 Uhr  
18:00 Uhr — 23:00 Uhr

Reservierung:  
Tel.: 0175/8831016  
[www.portun-restaurant.de](http://www.portun-restaurant.de)  
[www.opentable.de/r/portun-restaurant-munchen](http://www.opentable.de/r/portun-restaurant-munchen)



## Bärlauchpaste

Der Frühling steht vor der Tür! Und schon lockt der Duft von Blumen und frischen Kräutern wieder hinaus in die Natur. Milde Temperaturen und Sonnenschein laden zu ausgiebigen Spaziergängen ein. Dabei lassen sich im Wald die verschiedensten Kräuter entdecken. So treiben zum Beispiel die Blätter des Bärlauchs aus dem Boden. Man erkennt sie an einer lindgrünen, am Ende spitz zulaufenden Blattfläche und einem dünnen dreieckigen Blattstiel. Die Oberseite des Blattes ist glänzend, die Unterseite matt. Der Bärlauch ist besonders als Kraut für Aufstriche, in Suppen und Soßen oder im Salat beliebt.

Das Neuwirt Hotel & Wirtshaus im Salzburger Land verarbeitet die Pflanze unter anderem zu einer Bärlauchpaste. Gastgeberin *Katharina Schiefer* verrät nachstehend ihr Rezept zum Nachmachen. Guten Appetit!

[www.neuwirt-badvigau.at](http://www.neuwirt-badvigau.at)



Foto: © fotografiepeterkuehnl

### BÄRLAUCHPASTE

#### Zutaten:

300g Bärlauch, 150g Butter, 100 ml Rapsöl, Salz & Pfeffer

#### Zubereitung:

Bärlauch blanchieren und in Eiswasser abschrecken (macht man bei allem Grünem, damit's die Farbe behält). Mit der Hand etwas auspressen und dann grob schneiden. Zusammen mit erwärmter (geschmolzener) Butter und Rapsöl in den Zerkleinerer oder Mixer geben und ordentlich durchmischen. Die so entstandene Masse in den Kühlschrank stellen. Wer auf Vorrat produziert, formt aus der Masse am besten eine Rolle und dreht diese in Frischhaltefolie ein. So kann man sie gut einfrieren und nach Bedarf scheibenweise herunter schneiden. Die Paste ist eine tolle Basis für Suppen und Saucen oder auch zum Verfeinern von Salaten.

In der Küche des Neuwirt Hotel & Wirtshaus gilt stets das Credo: „Besonders gut ist alles, was gerade Saison hat“. Daher finden sich täglich saisonale Schmankerln auf der Speisekarte. Im Frühjahr genießen Gäste unter anderem Tennengauer Spinatkrapferln und einen knackigen Frühlingskräutersalat.



Foto: © Neuwirt Hotel & Wirtshaus



Foto: © Günter Standl

## Erstmals zwei Michelin-Sterne für maltesische Küche

Der renommierte Guide Michelin hat erstmals zwei Sterne einem maltesischen Restaurant zuerkannt, dem *ION Harbour in Valletta* unter der kreativen Leitung von Chefkoch *Simon Rogan*. Diese Auszeichnung markiert einen Meilenstein für die maltesische Gastronomie und unterstreicht die wachsende internationale Wertschätzung für die Qualität und Raffinesse der lokalen Küche. Darüber hinaus wurde auch das *Rosami Restaurant* mit Blick auf die Spinola-Bucht mit einem Michelin-Stern geehrt. Alle zuvor ausgezeichneten Einrichtungen behalten ihren Ein-Stern-Status für ein weiteres Jahr.



### Valletta, die Hauptstadt des Inselstaates Malta

— zum ersten Mal aufgenommen. Darüber hinaus empfiehlt der Guide Michelin fünf neue Restaurants: Terroir H'Attard, One80 in Valletta, Kaiseki Valletta in Malta sowie Level Nine by Oliver Glowing in Mġarr Harbour und Al Sale in Xagħra, beide in Gozo gelegen. Damit erhöht sich die Gesamtzahl der ausgezeichneten Restaurants im Guide auf 40. Gwendal Poullennec, Internationaler Direktor des Guide Michelin, erklärt: „Unsere anonymen Inspektoren haben die lokale kulinarische Szene erkundet, die sich kontinuierlich weiterentwickelt, sowohl in Bezug auf die Anzahl der Restaurants als auch auf die Qualität der zubereiteten Speisen und der verwendeten Produkte. Darüber hinaus haben sie festgestellt, dass sich der kulinarische Geist Maltas verändert und immer dynamischer und innovativer wird. Die Küchenchefs richten ihren Fokus nun verstärkt auf die lokale Gastronomie, indem sie die Landwirtschaft der Insel in den Mittelpunkt stellen und somit einen nachhaltigeren Ansatz in der maltesischen Küche etablieren. In unmittelbarer Nähe der Restaurants entstehen kleine Gemüsegärten, um den Köchen

die Verwendung lokaler mediterraner Produkte zu ermöglichen“. Carlo Micallef, CEO der Malta Tourism Authority (MTA), äußert sich zu den Auszeichnungen: „Wir freuen uns außerordentlich über die Bekanntgabe des Guide Michelin. Die Auszeichnungen unterstreichen unser Engagement für gastronomische Exzellenz und Vielfalt. Sie betonen nicht nur Maltas Status als ansprechendes Gourmet-Reiseziel, sondern verdeutlichen auch das beeindruckende Talent und die Innovation in unserer Restaurantszene. Mit jedem Michelin-Stern laden wir die Welt ein, die reichen Aromen und die lebendige Kultur Maltas zu entdecken.“ In diesem

Zusammenhang bekräftigt Malts Tourismusminister Clayton Bartolo die Bedeutung kontinuierlicher Investitionen im Tourismussektor, um die hohen Standards aufrechtzuerhalten. Der Guide Michelin ist für seine anspruchsvolle Bewertung kulinarischer Höchstleistungen bekannt. Seine Tradition reicht bis ins späte 19. Jahrhundert zurück und setzt seit über 120 Jahren Maßstäbe in der internationalen Gastronomie. Er zeichnet handverlesene Leistungsträger der Luxusreisebranche weltweit aus. Restaurants erhalten hierbei einen bis drei Michelin-Sterne auf der Grundlage von fünf Schlüsselkriterien: Qualität der Zutaten, Beherrschung von Aromen und



Maltas lokale, mediterrane Produkte

In die fünfte Ausgabe des Guide Michelin Malta hält erstmals ein Zwei-Sterne-Restaurant Einzug: das ION Harbour in Valletta darf sich für seine kulinarischen Kreationen mit den begehrten Michelin-Sternen schmücken. Den ersten Stern verdiente sich zudem das Rosami Restaurant. Die beiden Neuprämierten führen eine illustre Auswahl an lukullischen Höhepunkten im Inselstaat an, die Feinschmeckern aus aller Welt gerecht wird. Während das ION Harbour für seine nachhaltige „Fam-to-table“-Mentalität bekannt ist, zeichnet sich das elegante Rosami Restaurant durch seine modernen Gerichte mit internationalem Geschmack aus. In der Rubrik BIB Gourmand wurde das Restaurant AYU — gegenüber der Insel Manoel gelegen

(Fortsetzung nächste Seite)

## Erstmals zwei Michelin-Sterne für maltesische Küche

Kochtechniken, kulinarische Identität des Küchenchefs, Harmonie der Aromen und Beständigkeit bei jedem Besuch.

### ÜBER MALTA

Sonne rund ums Jahr, kristallklares Wasser, vibrierende Kultur und eine faszinierende Vergangenheit — es gibt viel zu erleben auf dem Archipel im Mittelmeer, das aus den drei Inseln Malta, Gozo und Comino besteht. Die Hauptstadt Valletta auf Malta ist das kulturelle Zentrum. Maltas kleinere Schwesterinsel Gozo ist ländlicher geprägt mit Fischfang, Landwirtschaft und Handwerk. Comino ist unbesiedelt. Zu den fesselnden Sehens-

würdigkeiten gehören das weltberühmte Hypogäum (UNESCO), prähistorische Tempel, stattliche Barockpaläste und Renaissance-Kathedrallen. Die Landschaft ist mit Megalithen, mittelalterlichen Mauern und sagenhaften Höhlen überzogen. Die ältesten bekannten menschlichen Anlagen der Welt präsentieren sich dem Besucher in einem riesigen Freilichtmuseum. Die verschiedenen Nationalitäten von Malts Besatzern haben zu einer faszinierenden Verschmelzung der Stile und Traditionen geführt. Außerhalb der Orte verbinden Wanderwege Natur und Geschichte. Wassersportler schätzen die türkisfarbenen Buchten und historischen Unterwasserschätze.



Fine Dining auf Malta



Marsaxlokk- Malerisches Fischerdorf

Fremdenverkehrsamt Malta  
 Schillerstr. 30-40, 60313 Frankfurt am Main  
 Telefon +49 69 24 75 03 130, E-Mail: info@urlaubmalta.com  
 www.visitmalta.com / www.malta.reise

## Cannelloni-Kochkurs im Kloster



Chefkoch Claudio Lanuto

Kulinarik mit Blick auf die Amalfi-Küste: Gäste des *Anantara Convento di Amalfi Grand Hotel* können den beliebten italienischen Klassiker Cannelloni ab sofort selbst zubereiten. Dabei kochen sie genau dort,

wo das traditionsreiche Gericht 1924 erstmals serviert wurde — in den Mauern des ehemaligen Klosters, dem heutigen Hotel. Mit Chefkoch Claudio Lanuto geht es zunächst in den Klostersgarten, um frische Kräuter und Gemüse zu ernten.

Anschließend wird gemeinsam ein Drei-Gang-Menü gezaubert. Als Vorspeise gibt es Caprese-Salat gefolgt von Tagliolini al Limone und Cannelloni del Convento als Hauptgericht. Zum Dessert lockt ein Zitronen-Delizia. Ausgewählte lokale

Weine, Kaffee und Wasser sind ebenfalls inklusive. Gespeist wird auf der Terrasse vor malerischer Kulisse. Das luxuriöse Hotel eröffnete im Frühsommer 2023 als außergewöhnlicher Rückzugsort in einem ehemaligen Kapuzinerkloster aus dem 13. Jahrhundert. Alle 52 Zimmer und Suiten, viele davon frühere Mönchsquartiere, wurden renoviert und neugestaltet, wobei Originalfliesen, Gewölbendecken und Kalkwände weiterhin die Räumlichkeiten zieren.

[www.anantara.com/de/convento-di-amalfi](http://www.anantara.com/de/convento-di-amalfi)



## Neues Gourmet-Restaurant am Grundlsee

Foto: © MONDI Hotels & Resorts



MONDI Resort am Grundlsee

Am 2. Mai eröffnet das MONDI Resort am Grundlsee seine Gourmet-Stube im Ausseerland wieder. Im *Gourmet-Restaurant Wassermann* wird der Fokus auf rein österreichische Fisch-Kulinarik gelegt

werden. Edel und natürlich im Geschmack.

Jetzt unter der Leitung des 30 Jahre jungen, ambitionierten Küchenchefs Johannes Ganisl. Gäste dürfen sich über ein völlig neues Genuss-

Konzept freuen. Unter dem Motto „Edel Fisch“ werden Spezialitäten geboten, die ausschließlich österreichischen Gewässern und Zuchten entstammen. Puristisch zubereitet, auf Top-Niveau. Daneben wird es feine

vegetarische Alternativen geben, die auch Nicht-Fisch-Esser glücklich machen. „Ich bin stolz auf die große Auswahl an Fischen, die wir hier frisch und ohne lange Lieferwege bekommen“, so Ganisl, „diese werde ich möglichst natürlich im Geschmack und geradlinig zubereiten, aber als Augenweide auf den Tellen anrichten.“ Zusätzlich gibt es Neuigkeiten für die Getränkekarte. Neben der hervorragenden Weinauswahl hält man nun auch besondere alkoholfreie Tropfen parat, die im richtigen Mix fantastisch mit den à la carte wählbaren Speisen harmonieren.

Das MONDI Resort am Grundlsee ist ein 4-Sterne-Ferienresort im Steirischen Salzkammergut, exponiert gelegen auf einer Anhöhe mit Blick über den Grundlsee. Neben den beiden Restaurants gehören gemütliche Studios und Appartements, die sich auf acht Häuser verteilen, ein stylisches Hotelgebäude und nobel-rustikale Chalet-Unterkünfte dazu.

[www.grundlsee.mondihotels.com](http://www.grundlsee.mondihotels.com)



Küchenchef Johannes Ganisl

Foto: © Karl Steinegger

## Wenn Kultur und Kulinarik im Südtiroler Eggental fusionieren

Wenn in Steinegg getanz und altes Handwerk in Deutschnofen neu entdeckt wird sowie sechs Gourmet-Köche in Welschnofen mit Köstlichkeiten verwöhnen, dann ist „Culturinarika-Zeit“ im Eggental. Zwischen Kultur und Kulinarik entsteht ein einmaliges Genuss-Erlebnis für alle Sinne. Unter dem Motto „Music under the stars“ präsentieren die Bands „As wild as her“ als Hauptact, „Strutzer Combo“ und „Hannes & friends“ am 4. Juli um 20.30 Uhr auf dem Viglatscher Hof ihre Musik — natürlich unter freiem Sternenhimmel. Ein Genuss für Augen und Ohren gleichermaßen. Am 11. Juli hingegen bekommen beim Event „Art Affair“ in Deutschnofen teilweise in Ver-



„Chefs Open-Air“ mit alten Holzherden auf der Wiese unterhalb der Stadlalm in Welschnofen



gessenheit geratene Handwerkskünste eine besondere Bühne: Schmied, Spinnerin, Strickerin, Korbmacher und Drechsler zeigen ab 20 Uhr ihr Können. Abgerundet wird die Veranstaltung von „Gaslschnöllem“, einem Ziehorgelspieler sowie traditionellen Gerichten wie Krapfen und Schwarzpolenta-knödeln mit Gulasch, hausgemacht von

den Bäuerinnen des Tals. Am 14. Juli verwöhnen dann sechs Eggentaler Gourmet-Köche beim „Chefs Open-Air“ mit alten Holzherden auf der Wiese unterhalb der Stadlalm in Welschnofen die Gäste mit Südtiroler Schmankerln. Sagenhafte Bergkulisse und Brass Sound vom Feinsten inklusive.

[www.eggental.com](http://www.eggental.com)

## Monat für Monat ein Genuss

Es ist angerichtet: 2024 lockt europaweit mit großen und kleinen kulinarischen Sternstunden, die dazu einladen, der Urlaubsreise ihr Sahnehäubchen aufzusetzen. Wie wäre es zum Beispiel mit einem Besuch des Festivals „Chefs on Fire“ an Portugals Westküste, bei dem spektakulär über offenem Feuer gekocht wird? Oder dem „Mercato del Gusto“, wo sich Tessiner Spitzenköche bei ihrer Arbeit über die Schultern schauen lassen? Guten Appetit!



JUNI 2024

Tessin, Schweiz

### Auflauf der Spitzenköche beim „Mercato del Gusto“

Neben saisonalen Freuden wie den Kastanienfesten im Herbst hält das mediterrane Tessin ganzjährig Highlights für Foodies parat. Speziell Lugano wurde vom „Guide Michelin“ geadelt: Der Restaurantführer attestierte der größten Stadt im Südkanton 2021 eine „bis dato unerreichte gastronomische Entwicklung“ und kürte sie zur „neuen Genuss-Destination für Gourmets“. Insgesamt empfehlen die Experten 39 Restaurants im Tessin, neun davon mit Sternen. Open air genießen Feinschmecker auf Reisen eine exquisite und gleichzeitig üppige Auswahl davon beim Mercato del Gusto am 2. Juni 2024, wenn von 11 bis 17 Uhr Spitzenköche aus der ganzen Schweiz an über 50 Ständen im einmaligen Ambiente der Terreni alla Maggia in Ascona ihre besten Produkte und Gerichte präsentieren. Der Eintritt ist frei.

[www.ticino.ch](http://www.ticino.ch)

## Monat für Monat ein Genuss

Foto: © Hotel Vier Jahreszeiten Starnberg



Beim „Food-Festival“ des Hotel Vier Jahreszeiten Starnberg am 27. Juli 2024 präsentieren Sternekoch Maximilian Moser und sein Team ihr Können an mehreren Live-Cooking-Stationen.

JULI 2024

Gourmetrestaurant Aubergine und Hotel Vier Jahreszeiten  
Starnberg, Oberbayern

### „Food-Festival“ auf Sterne-Niveau

Oberbayerns kulinarischer Sommerhit: Das Hotel Vier Jahreszeiten Starnberg lädt zu seinem sechsten Food-Festival ein. Am Samstag, 27. Juli 2024 verwandeln sich Lobby, die Hemingway Bar, das Gourmetrestaurant Aubergine (ein Michelin-Stern seit 2014), das Restaurant Oliv's sowie die Terrasse von 17 Uhr bis Mitternacht in einen Marktplatz für Feinschmecker. Nach dem Champagner-Aperitif können sich Besucher von Stand zu Stand schlemmen. An mehreren Live-Cooking-Stationen bereiten Sternekoch Maximilian Moser und sein Team unter anderem Grillspezialitäten, Sashimi vom Thunfisch, Trüffelpasta aus dem Parmesanlaib sowie eine „bayerische Bowl“ mit mariniertem Schweinebraten zu. Ein Mix aus Swing, Soul und Pop sorgt für eine stimmungsvolle Begleitung bei dem Event vor den Toren Münchens. Zu späterer Stunde heizt DJ Zoom.Like den Gästen ein. Die limitierten Tickets kosten 159 €/Pers. Übrigens: Das unter Feinschmeckern beliebte Vier-Sterne-Superior-Hotel gibt jährlich sogar einen eigenen Kulinarischen Kalender heraus.

[www.vier-jahreszeiten-starnberg.de](http://www.vier-jahreszeiten-starnberg.de)

SEPTEMBER 2024

Victor's Portugal Malveira-Guincho, Portugal

### „Chefs On Fire“ in Cascais

Food, Fire and Music — das erwartet Gäste von „Chefs On Fire“ im portugiesischen Cascais nahe Lissabon. Von 20. bis 22. September 2024 findet das hochkarätige, nachhaltig ausgerichtete Boutique-Festival zum fünften Mal an der Westküste Portugals statt. Das Konzept: Nationale und internationale Spitzenköche stellen ihr Können über den Flammen einer 90 Quadratmeter großen Feuerstelle unter Beweis und erschaffen so extravagante Gerichte in einzigartiger Umgebung, begleitet von musikalischen Highlights. Durch eine begrenzte Teilnehmerzahl erzeugen die Veranstalter ein Gefühl von Exklusivität, zudem soll so der ökologische Fußabdruck möglichst klein gehalten werden. Wer sich anschließend entspannen möchte, findet in der nahe gelegenen Ferienhausanlage von Victor's Portugal Malveira-Guincho den passenden Rückzugsort. Zu den vielfältigen Annehmlichkeiten der 24 exklusiven Villen zählen übrigens auch hochmoderne Küchen — ideal, um gesammelte Eindrücke direkt umzusetzen.

[www.chefsonfire.pt](http://www.chefsonfire.pt)

[www.victors-portugal.com](http://www.victors-portugal.com)

Spitzenküche auf offener Flamme: Von 20. bis 22. September 2024 bringt das Festival „Chefs On Fire“ bereits zum fünften Mal die besten nationalen und internationalen Köche ans Lagerfeuer nach Cascais in Portugal. Bildnachweis: Hailey Kelsing/Chefs On Fire 2023

## Peter Hagen-Wiest vom „Ammolite - The Lighthouse Restaurant“ unter Gewinnern



v.l.n.r. 3-Sterne Koch Edip Sigl aus dem Restaurant „es:senz“, Küchenchef Patrick Raaf vom Hauben-Restaurant Schlossherrnstube und 2-Sterne Koch Peter Hagen-Wiest aus dem „Ammolite — The Lighthouse Restaurant“

Kürzlich fand der Sterne-Cup der Köche in Ischgl statt — unter den Teilnehmern war 2-Sterne

Koch Peter Hagen-Wiest aus dem „Ammolite — The Lighthouse Restaurant“, gelegen im 4-Sterne Superior

Hotel Bell Rock des Europa-Park Erlebnis-Resort.

Die Starköche mit insgesamt 25 Michelin Sternen hatten die Aufgabe, bei einer Art „Schmugglerunde“ Zutaten für ihre kulinarischen Kreationen zu sammeln. Anschließend traten die Teams zum Live-Cooking an. Jedes Team, bestehend aus den Ischgl Haubenköchen sowie den jeweiligen Gastköchen, hatte lediglich 20 Minuten Zeit, um die renommierte Kochjury zu überzeugen. Diese bestand aus den Kochlegenden Hans Haas, Rudi und Karl Obauer, TV-Koch Johann Lafer sowie 3-Sterne Koch Peter Knogl vom Restaurant Cheval Blanc in Basel. In der Gesamtwertung siegten Peter Hagen-Wiest mit 3-Sterne Koch Edip Sigl aus dem Restaurant „es:senz“ und dem Team vom Hauben-Restaurant Schlossherrnstube.

Das „Ammolite — The Lighthouse Restaurant“ unter der Leitung von Peter Hagen-Wiest wurde erst kürzlich zum zehnten Mal in Folge mit zwei Michelin Sternen dekoriert. Auch der Restaurantführer Gault&Millau hat das Restaurant mit drei roten Kochhauben ausgezeichnet.

Der Sterne-Cup der Köche entstand im Jahr 1997 aus einer spontanen Idee von Thomas Schreiner von Champagne Laurent-Perrier und Sternekoch Hans Haas. Die Veranstaltung mit hochdekorierten Köchen fand in der Sport- und Kochszene sofort Anklang und hat inzwischen Kultstatus erreicht. Seit 2005 findet diese Top-Veranstaltung in der Alpen-Lifestyle-Metropole Ischgl statt. Ein Event, das die Top-Gastronomie der DACH-Region zusammenführt.

[www.ammolite-restaurant.de](http://www.ammolite-restaurant.de)

Sabine Mutschke PR

## 14. Dresdner Schloßernacht

Foto: © www.kumbier.info

### Mazze Wiesner und Kiki de Ville rocken bei der Schloßernacht die „Moments Bühne“

Sie sind auch bei der Dinnershow „Moments II“ in Dresden dabei, die am 29. November Premiere feiert und neben Businessstagen einen Brunch anbietet

„Nur auf Tour“ — das ist der Plan von Mazze Wiesner bis zur Premiere der Dinnershow „Moments II“ am 29. November im „Chapiteau der Träume“ in Dresden. Der Chemnitzer Musiker, der durch „The Voice of Germany“ bekannt wurde, wird wieder mit seiner Band „The Matt Lawner five“ für die vielen Artisten, Comedien und das Ballett den musikalischen Teppich ausrollen.

Bis dahin tourt er mit verschiedenen Projekten durch ganz Deutschland und arbeitet parallel an einem neuen Album. Dennoch muss man nicht bis 29.11. auf ihn warten: er kommt am 20. Juli zur Dresdner Schloßernacht. Dort wird er mit seiner Band und der stimmungswaltigen britischen Sängerin Kiki de Ville eine extra „Moments-Bühne“ rocken. Im Gepäck haben die beiden jede Menge Rock- und Popsongs aus der alten und der neuen Show, ob von Aretha Franklin oder Robbie Williams, Tina Turner oder

Westernhagen bis hin zu funkiger Musik wie „Uptown Funk“.

„Ich habe auch eigene Songs geplant und will unbedingt einen vorstellen, der auf mein neues Album kommt“, verspricht Mazze Wiesner. Ein Muss bei jedem Konzert ist natürlich „Halt mich“ von Herbert Grönemeyer, für den er 2021 bei „The Voice“ vier Buzzer bekam.

Für sein neues Album zäumt Mazze das Pferd quasi von hinten auf. Etwa jeden Monat stellt er den Fans auf Social Media einen neuen Song vor, begleitet von aufwendig gedrehten Videos. In einem Jahr soll das Album erscheinen. Bis dahin wird anhand der Resonanz entschieden, welcher Song den Titel für das ganze Album liefert.

Die Dinnershow „Moments“ wurde 2023/24 zum ersten Mal in Dresden gezeigt und vom Publikum begeistert aufgenommen. Bei „Mo-

ments II“ gibt es einen neuen Mix an Musik und Tanz, Akrobatik und Comedy, Lichteffekten, Düften und Videoprojektionen, der zusammen mit einem Vier-Gänge-Menü zu einem Erlebnis für alle Sinne verschmilzt. Ganz neu ist ein sonntäglicher Brunch geplant, der auch einen Erlebnisbereich für Kinder bietet mit extra Buffet und

separatem Bühnenprogramm für die kleinen Gäste. Außerdem hat Veranstalter Mirco Meinel den Mittwoch und Donnerstag zu Business-Tagen erklärt, an dem Firmen für größere Gruppen besondere Konditionen erhalten. Mehr Informationen hier:

[www.moments-dinnershow.de](http://www.moments-dinnershow.de)

[www.dresdner-schloessernacht.de](http://www.dresdner-schloessernacht.de)



Mazze Wiesner und Kiki de Ville

## Der Dresdner Koch Gerd Kastenmeier ist beim Leipziger Opernball zum 13. Mal als Chefkoch dabei

Foto: © Opernball Leipzig Production GmbH



„Great, Britain!“, lautet das Motto des diesjährigen Leipziger Opemballs am 8. November 2024. Insbesondere Leipzigs Verbindungen zur Partnerstadt Birmingham sollen gefeiert werden. Für Kooperationsgespräche verbrachten die Geschäftsführerinnen Vivian Honert-Boddin und Maxi Fenger in Begleitung von Vertreterinnen der Stadt Leipzig und des Birmingham City Council drei Tage in Großbritanniens zweitgrößter Stadt. Mit jeder Menge Ideen und Inspirationen für einen britischen Opemball sind sie am vergangenen Mittwoch zurückgekehrt. Die Gäste dürfen sich auf landestypische Kunst, Kultur und Kulinarik freuen.

### British Cuisine auf dem Leipziger Opemball

Ein bedeutender Punkt der Reise war der Besuch des Birmingham College of Food, das die besten Köche der Region ausbildet. Zahlreiche Stereköche haben hier ihr Handwerk gelehrt. Gastprofessor David Colcombe, der selbst 10 Jahre lang ein AA-Rosette-Restaurant leitete, gab einen Einblick in die Feinheiten der britischen Küche:

„Die britische Küche hat sich im Laufe der Jahre stark weiterentwickelt - früher konzentrierte sie sich auf gehobene Küche oder nette Hotelrestaurants, aber heute ist sie viel mehr. Im Laufe des letzten Jahrzehnts hat die britische Restaurantszene eine neue Welle an Erlebnissen, Geschmacksrichtungen und Küchen hervorgebracht.“

Gerd Kastenmeier tauschte sich mit David Colcombe über das Typische der Küche in Birmingham aus, die aufgrund der multikulturellen Stadtgesellschaft von vielen internationalen Einflüssen geprägt ist.

Jetzt hat Gerd Kastenmeier die Aufgabe, seine Eindrücke in ein Menü einfließen zu lassen, das sich auf jeden Fall „britisch anfühlen“ soll. Die ersten Gedanken gehen in Richtung Lachs aus Schottland oder „Surf & Turf“, der beliebten Kombination von Meeresfrüchten mit Fleisch. Das Menü muss aber auch technologisch umsetzbar sein, denn die Logistik im Leipziger Opernhaus ist sehr herausfordernd und fordert viel organisatorisches Geschick.

### Birmingham im Parkettfoyer der Oper Leipzig

Birminghams Stadtbild - das meint Backsteinbauten der Industrialisierung, heimelige Pubs, Hochhäuser der 1970er, moderne Glas- und Spiegelfassaden an Bahnhof und Bibliothek - ist architektonisch so vielfältig wie seine Einwohner selbst. Mehr als die Hälfte haben einen Migrationshintergrund und bringen zahlreiche Facetten ihrer Kultur in das alltägliche Leben ein. Ein prägendes Element der Stadt sind die Wasserstraßen, die früher dem Transport der Industriegüter dienten und heute hauptsächlich für den Personennahverkehr und den Tourismus genutzt werden - eine interessante Parallele zur Leipzigs Kanälen.

Foto: © Oliver Harloff / Opernball Leipzig Production GmbH



v.l.n.r. Gastprofessor David Colcombe, die Geschäftsführerinnen Maxi Fenger und Vivian Honert-Boddin sowie der Dresdner Koch Gerd Kastenmeier

Birmingham ist seit 1992 mit dem Beginn der Städtepartnerschaft zum wichtigen Ratgeber für den Ausbau der Wasserstraßen in der Messestadt geworden.

Die Delegation traf sich mit dem Fotografen Andrew Roberts. Gemeinsam mit dem Opemballfotografen Oliver Harloff wird er in einer Ausstellung seine persönliche Sicht auf Birmingham präsentieren. Wie sieht ein Einheimischer seine Stadt, und was empfindet jemand, der noch nie zuvor da gewesen ist? Die Fotografien werden

am Ballabend im Parkettfoyer des Opernhauses zu sehen sein.

Auch in diesem Jahr findet wieder die Tombola statt, für die Ball-Präsentator Porsche ein Fahrzeug als Hauptgewinn zur Verfügung stellen wird. Im letzten Jahr konnten 125.000 Euro an die Stiftung „Leipzig hilft Kindern“ übergeben werden.

Der Leipziger Opemball findet in diesem Jahr am 8. November 2024, an einem Freitag, statt. Trotz des ungewöhnlichen Termins ist der Kartenverkauf gut angelaufen. Flanierkarten gibt es für 245 Euro, Tischkarten sind ab 675 Euro verfügbar. Bestellungen sind über das Internet sowie bei Eventim und in der Ticketgalerie Leipzig möglich.

[www.leipziger-opemball.com](http://www.leipziger-opemball.com)



Foto: © Opernball Leipzig Production GmbH

## Erfolgreiche Sterne-Verteidigung im Saarland und im Sauerland

Foto: © Günter Standl



**LOUIS Restaurant im LA MAISON Hotel**

Was ist besser, als ein Stern vom Guide Michelin? Ganz klar: zwei Sterne. Diese Ehre wurde dem kreativen *Restaurant „Louis“* erneut zuteil, das mit seiner japanisch-angehauchten Küche europäischen Gerichten eine Pfiffigkeit verleiht, die ihresgleichen sucht. Wie wär's mit gereifter Dorade, Radieschen, Wasabi und japanischem Ingwer?

Wer sich von den Herdkünsten des Küchenchefs *Sebastian Sandor* verzaubern lassen möchte, muss einen der heißbegehrten Tische im „Louis“ reser-

**Felix Weber, Küchenchef der Hofstube Deimann**



Foto: © Günter Standl

vieren — und hängt am besten auch gleich noch eine Übermachtung im Boutique-Hotel La Maison, der Heimat des Spitzenrestaurants im saarländischen Saarlouis, mit dran.

Weiterhin Stern des Sauerlandes: Auch das Hotel Deimann in

Schmallenberg hat wieder einen Grund zum Feiern. Küchenchef *Felix Weber* konnte bei der Vergabe der Michelin Sterne erneut seine Auszeichnung verteidigen. Bereits seit 2017 prangt der Stern über dem hoteleigenen Gourmetrestaurant *Hofstube Deimann*

**Kreative Köstlichkeiten in der Hofstube Deimann**



Foto: © Ydo Sol Images

Foto: © Benedikt Theis



**Sebastian Sandor, Küchenchef des LOUIS Restaurant**

— dem Herzstück des Hauses.

Erst im Herbst zog das prämierte Restaurant innerhalb des Fünf-Sterne-Superior-Hotels in den 1. Stock des Haupthauses um und begrüßt seitdem Gäste in noch exklusiverem Rahmen. Die offene Showküche, in der Felix Weber und sein Team ein exquisites, saisonales Sechsgang-Menü voller Aromen live vor den Augen der Gäste zubereiten, blieb erhalten und sorgt weiterhin für exquisite Highlights für jeden Geschmack.

## Von Kappeln aus die schönsten Themenrouten am Ostseefjord entdecken

Vorbei an sonnengelben Rapsfeldern, malerischen Bauerngärten und einem blau glitzernen Meeresam — die Schlei ist wahrlich ein Paradies für alle, die im Urlaubem Fahrrad fahren und den Strand nicht missen wollen. Jetzt wird das Radeln entlang der längsten Ostseeförde in Schleswig-Holstein noch attraktiver. Das Land investiert in die Radwege der Region und möchte sich vom ADFC als ausgewiesene Radreiseregion zertifizieren lassen. Der Fokus hierbei: Radreisende, die von ihrer Unterkunft aus die Umgebung in Tagesetappen erkunden. Ein perfekter Ausgangspunkt hierfür ist Kappeln. Das liegt nicht nur ideal am Tor zur Schlei, sondern bietet mit dem Pierspeicher, dem Südspeicher und dem Schlei Hotel drei hervorragende Unterkünfte für Urlauber, die gem Rad fahren. Der Südspeicher wurde jetzt sogar als besonders radfreundlich zertifiziert und wird vom ADFC als „bett & bike“ empfohlen.

Die Ostsee bietet nicht nur entspannte Tage am Strand, sondern hat auch für Radreisende einiges parat. Nicht ohne Grund wurde der Ostseeküstenradweg, der von Flens-



S Ü D  
SPEICHER

die Region vom ADFC als ausgewiesene Radreiseregion zertifiziert werden. Dafür müssen bestimmte Standards erfüllt, Radwege nachhaltig geplant und ein passendes touristisches Angebot vorangetrieben werden. Das soll vor allem die „Regio-Radler“ im Blick haben — also Radurlauber, die von ihrer Unterkunft aus die Umgebung auf Tagesetappen entdecken und nach den Touren ins Hotel zurückkehren. Auch die Hotels stellen sich zunehmend auf Radfahrer als Gäste ein. So wie das Hotel Südspeicher in Kappeln, das sich schon jetzt vom ADFC als besonders radfreundlich zertifizieren ließ.

Das moderne Hotel im ehemaligen Getreidespeicher firmiert nun als „bett & bike“ und wird auf der zugehörigen Internetseite [www.bettundbike.de](http://www.bettundbike.de) Radurlaubern empfohlen. Hier sind auch die Bett+Bike-Zusatzangebote gelistet: So wird ein Gepäcktransfer von der letzten, bzw. zur nächsten Unterkunft sowie ein Hol- und Bringdienst angeboten. Die Gäste können qualitativ hochwertige Fahrräder und E-Bikes mieten, Tagestouren buchen und ein Lunchpaket mitnehmen. Es gibt eine Ladestation für E-Bikes, kostenfreies WLAN und auf

Wunsch auch eine Beratung zur umweltfreundlichen An- und Abreise.

Natürlich wird auch in Sachen Radtouren beraten. Bei der Vielzahl an schönen Touren fällt die Wahl nämlich gar nicht leicht. Allein 15 Themenrouten hat die Ostseefjord Schlei GmbH (OfS) zusammengestellt. Drei davon sind ideal vom Pierspeicher oder Südspeicher aus zu befahren.

### 1. Fahrrad mit Fischfang: der Heringstörn

Eine davon ist der Heringstörn, eine leichte Fahrradtour über 29 Kilometer für alle Fitnesslevel. Der Name kommt nicht von ungefähr: Die Tour führt an Orte, an denen Fisch gefangen, verarbeitet und gegessen wird — zuallererst natürlich an den 500 Jahre alten und letzten funktionstüchtigen Heringszaun Europas. Weiter geht es in Richtung Ostsee zur Schleimündung und an den herrlichen Strand. Über Karby, einem hübschen Dorf mit einer frühgotischen Backsteinkirche, führt die Tour an die Schlei, die mit einer Fähre überquert wird. Auf der anderen Seite liegt Amis, die kleinste Stadt Deutschlands. Die letzte Etappe führt einmal leicht hügelig um Kappeln herum und zurück.



burg bis Usedom parallel zum Meer verläuft, kürzlich unter die drei schönsten Radwege Deutschlands gewählt. Ein besonders schönes Teilstück führt von Kappeln ans Meer. Und das seit kurzem auch besonders bequem: Zwischen der Schleibrücke und dem

Ostseeresort Olpenitz wurden die Radwege auf 2,50 bis 3 Meter ausgebaut. 1,53 Millionen haben Stadt und Land dafür ausgegeben.

Es war der Beginn einer umfangreicheren Investition in das hiesige Radwegenetz. Denn bis 2026 möchte

## Von Kappeln aus die schönsten Themenrouten am Ostseefjord entdecken



### 2. Von Kappeln zum Guly-Thing

Eine weitere leichte Fahrradtour hat den Guly-Thing zum Ziel. Für nordische Völker war der Thing so etwas wie ein Parlament und Gerichtshof zugleich, an



dem gewählte Männer eines Stammes das Zusammenleben regelten. Die Tour zum originalgetreu rekonstruierten Guly-Thing führt vom Kappeler Ortsrand auf wenig befahrenen

Feldstraßen durch kleine Dorfweier und romantische Höfe. In unmittelbarer Nähe der historischen Versammlungsstätte befindet sich auch ein Runenstein und ein Steingrab aus Tragsteinen und einer Deckenplatte, ein so genannter Dolmen.

### 3. Von Kappeln nach Amis

Etwas mehr als zwei Stunden und eher mittelschwer ist die schöne Tour entlang der Schleifer um den mittleren Teil der Förde. Ab Kappeln geht es über die Klappbrücke und dann in den malerischen, von reetgedeckten Häusern geprägten Ort Siseby, der vollständig unter Denkmalschutz steht. Am Ufer der Schlei führt die Tour und über die Lindaunisbrücke ans andere Ufer. Hier erwartet die Radreisenden ein schöner Weg parallel zur Schlei — und

schließlich das hübsche Amis mit seinem Charme aus der Mitte des 19. Jahrhunderts. Von hier sind es nur wenige Kilometer bis Kappeln.

Zurück im Hotel kann man sich dann beispielsweise in der Sauna des Südspeichers erholen (die Privatsauna im Untergeschoss reserviert man sich am besten schon vor der Tour) und lässt den Tag später im Wintergarten — oder bei gutem Wetter auf der Terrasse — des Bistros ausklingen. Bei einem frisch gezapften Bier oder dem „Schleidowner“ als Signature Drink des Südspeichers kann man den historischen Kuttem beim Segelsetzen zuschauen und die Bilder des Tages Revue passieren lassen.

Pierspeicher: [www.pierspeicher.de](http://www.pierspeicher.de)

Südspeicher: [www.suedspeicher.de](http://www.suedspeicher.de)

Schlei Hotel: [www.schleihotel.de](http://www.schleihotel.de)

STROMBERGER PR

## Glück in Gläsern

### Sternkoch Felix Weber aus dem Hotel Deimann bringt eigene Produkte heraus



Felix Weber

Foto: © Ydo Sol Images



Foto: © Günter Standl

Seit kurzem können Gäste des Hotel Deimann im Sauerland sich ein Urlaubssouvenir mit nach Hause nehmen, das die Handschrift von Sternkoch Felix Weber trägt. Der junge Chef, der in diesem Jahr seinen Michelin-Stern für das *Gourmet-restaurant Hofstube Deimann* verteidigte, kreiert köstliche Produkte in Gläsern. Dazu gehören beispielsweise Lammragout, Honig-Senf-Dressing und Joghurtsoße sowie Ingwerchutney,

Granola und Makadamianüsse. „Die Idee entstand, als ich aus übriggebliebenem Rehfleisch ein Ragout machte und meinem Chef zum Probieren gab. Er fand es so lecker, dass er sich für eine Familienfeier direkt mehr davon bestellte. So entstand die Idee, auch unseren Gästen die Möglichkeit zu bieten, meine Kulinarik mitnehmen zu können“, sagt Felix Weber. Nach dem Kochen werden die Speisen bei 200 Grad im Ofen ultrahoch erhitzt und

haltbar gemacht. Die befüllten Gläser müssen im Kühlschrank aufbewahrt werden, um frisch zu bleiben. Zukünftig plant Weber auch die Herstellung von Produkten wie Tomatensoße, die sich bei Raumtemperatur über einen längeren Zeitraum halten. Die Gläser sind ab sofort in der Ladenpassage des Hotel Deimann erhältlich und kosten zwischen 6 Euro und 11,50 Euro.

[www.deimann.de](http://www.deimann.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](mailto:journal@gourmet-classic.de)

Geschäftsführer: Kristina Fischer  
Amtsgericht Dresden HRB: 33501

Steuernr.: 203/107/18115

© 2024 CFG Fischer GmbH