

## Kraftplatz zum Auftanken



Manchmal benötigt es nicht viel, um die persönlichen Reserven wieder aufzuladen und durchzuatmen: Stille, Weite, Natur, Privatsphäre. Genau das — und noch vieles mehr — bietet *Das Walchsee Lakeside*, welches neu gebaut und im Juni 2024 eröffnet wurde.

Dieses sehr puristisch-moderne Wohlfühlhotel befindet sich direkt am Walchsee im schönen Kaiserwinkl in Tirol und ist mit seinen 22 stilvoll und großzügig eingerichteten Appartements ein wahrer Rückzugsort.

Die Gäste des Hauses haben die Auswahl zwischen Mountain View-Suiten, mit einer Größe von 25 bis 30 Quadratmetern sowie den Lake View-Suiten, die mit ihren 54 Quadratmetern Größe mancher Großstadtwohnung den Rang ablaufen. Die Inneneinrichtung ist hochwertig und pur. Zentrales Detail ist natürlich die sehr großzügige Terrasse mit Glasfront, aber auch eine kleine Küchenzeile mit Waschbecken, Kühlschrank und Kaffeemaschine befindet sich in den Suiten, um den Gästen ein hohes Maß

an Flexibilität zu ermöglichen.

Das Lakes Restaurant & Bar lässt kulinarisch keine Wünsche offen. Mit einem hochwertigen und gesunden Frühstück kann man hier in einen aktiven Tag starten. Gefallen hat uns die frische Auswahl an Obst, Gemüse und Cerealien und dass hier auf die sonst üblichen Buffetauslagen verzichtet wird. Feinste Tiroler Schinken und Käse sowie auch gebeizten Lachs schneidet der freundliche Frühstücksservice an der Kochstation frisch vom Stück, oder fertigt Eierspeisen nach Wunsch.

Am frühen Nachmittag füllt sich dann bereits die Seeterrasse, wo am Tag kleine Gerichte, Kuchen, Eis und eine Auswahl an Drinks serviert werden. Die akustische Begleitung ist das Plätschern des Seewassers.

Das abendliche À-la-carte-Angebot verspricht meisterliche Kochkunst zwischen Genuss und gesundheitsbewussten Speisen. Schön ist, dass der Gast hier durch unterschiedliche Symbolik in der Speisekarte bewusst zwischen typisch regionalen Gerichten, veganen oder vegetarischen Speisen oder auch

## Kraftplatz zum Auftanken



auseigenen Kreationen wählen kann.

Aber nicht nur zum reinen Erholen ist *Das Walchsee Lakeside* die perfekte Wahl! Es ist — besonders durch die allgegenwärtige Stille — the best working place! Es ist schwer, sich einen schöneren Ort zum Arbeiten, als die sonnige Terrasse am See vorzustellen. Was liegt also näher, als hier im Haus Seminare und Tagungen anzubieten?

Zwei lichtdurchflutete Seminarräume mit direktem Seezugang und Blick auf die Berge bieten insgesamt 100 Personen Platz! Für Teambuildings, Tagungen, aber auch Feiern in so inspirierender Umgebung und in Räumen, die technisch auf dem modernsten Stand sind, ist *Das Walchsee Lakeside* eine großartige Empfehlung! Zusätzlich stehen im *Das Walchsee Aktivresort* noch einmal zwei weitere



Tagungsräume mit gleicher Kapazität zur Verfügung.

Da *Das Walchsee Lakeside* mit dem *Das Walchsee Aktivresort* im Ortskern des kleinen Örtchens Walchsee zu den Pletzer Resorts gehört, die sich einer aktiven und nachhaltig gesunden Lebensweise verschrieben haben, gibt es im *Das Walchsee Lakeside* einen großzügigen und innovativ eingerichteten Fitnessraum. Das

Besondere hier ist, dass ein ausgebildeter Sportwissenschaftler und Personal Trainer zur Verfügung steht, bei dem aufschlussreiche Gesundheitschecks gebucht werden können, wie zum Beispiel eine bioelektrische Impedanzanalyse oder Spiroergometrie am Fahrrad. Diese wissenschaftlich fundierten Checks werden durch inklusive Beratungsgespräche sowie Tipps zur Ernährung abgerundet. Außerdem erhält die betref-

fende Person Vorschläge für persönlich abgestimmte Trainingseinheiten. Yoga, Pilates-Kurse, geführte E-Bike Touren und Wandern sind nur einige der Angebote, die Hotelgäste hier in der Gruppe durchführen können. Zusätzlich haben die Gäste des *Das Walchsee Lakeside* die Möglichkeit, den Pool im *Das Walchsee Aktivresort* zu nutzen und aus einem großen Angebot an Beauty- und Massageanwendungen wählen.

Nur ungefähr 12 Kilometer von der deutschen Grenze entfernt, ist *Das Walchsee Lakeside* auch von seiner Lage her äußerst attraktiv für Urlauber aus dem Norden.

### Wo liegt Das Walchsee Resort?

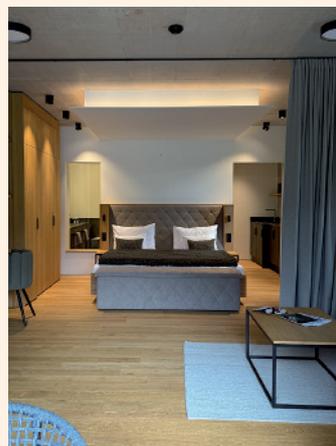
Die Region Kaiserwinkl liegt eingebettet zwischen den malerischen Bergwinkeln des Wilden und Zahmen Kaisers. Das Resort befindet sich im kleinen Dorf Walchsee in Tirol auf 686 Metern. Das Walchsee Lakeside mit modernen Suiten befindet sich direkt am Seeufer.

Das Walchsee Lakeside  
direkt am See:

Kirchgasse 6  
6344 Walchsee  
Österreich

Tel.: +43 5374 5331

E-Mail: [info@hotelwalchsee.at](mailto:info@hotelwalchsee.at)  
[www.daswalchsee.at](http://www.daswalchsee.at)



## Zwei 3-Sterne-Köche und viele Premieren



Neue Mitglieder des SHGF: Küstenperle Strandhotel & Spa in Büsum und ... (Foto: © Johannes Brunner)



... Eichhorn's Hotel & Restaurant in Risum-Lindholm (Foto: © Eichhorn's Hotel & Restaurant)

Das *Schleswig-Holstein Gourmet Festival (SHGF)* startet in die 39. Saison — und bleibt seiner kulinarischen Mission treu: Genuss auf höchstem Niveau mit kreativen Gastköchinnen und Gastköchen, 15 ausgesuchten Mitgliedshäusern und einem feinen Gespür für aktuelle Entwicklungen in der Gastronomie. „Die Branche spürt — wie viele andere auch — die angestiegenen Preise, den Fachkräftebedarf und die allgemeine Unsicherheit. Umso bedeutender ist es, mit diesem Festival ein starkes Zeichen zu setzen und die Qualität und Vielfalt des gastronomischen Angebots ins Rampenlicht zu rücken. Spitzenköche aus aller Welt bereichern die Veranstaltung mit ihrer Kreativität und bringen Glanz in die dunklere Jahreszeit — ein echter Lichtblick für den Norden“, sagt Claus Ruhe Madsen, Minister für Wirtschaft, Verkehr, Arbeit, Technologie und Tourismus des Landes Schleswig-Holstein, in seinem Grußwort.

Zwei Mitglieder haben sich aus dem SHGF e.V., verabschiedet, zwei neue, familiengeführte Hotels sind dazu gekommen: Das *Küstenperle Strandhotel & Spa* von Familie Kahlke und Schneider trägt mit einem ganzjährigen Konzept zur Verjüngung des Tourismus in Büsum bei. Edyta und Mike Eichhorn überraschen und begeistern ihre Gäste im *Eichhorn's Hotel & Restaurant* im malerischen Ort Risum-Lindholm. Beide Häuser stehen für gelebte Gastlichkeit mit Fokus auf anspruchsvolle Kulinarik.

Im Vorfeld der offiziellen Eröffnung feiert das *Hotel Cap Polonio* am 1. August sein 90-jähriges Jubiläum mit einem 6-Gänge-Menü, das Küchenchef *Marc Ostermann* mit seinem Mentor *Thomas Martin* (Jacobs, Hamburg) und Freund *Matthias Gfrörer* (Gutsküche, Tangstedt) zubereitet.

Unter dem Motto „Wo Genuss Wellen schlägt“ startet das älteste Gourmetfestival Deutschlands am Sonntag, 28. September 2025, seinen

Auftakt im *Maritim Seehotel*. Die Messlatte mit fünf ausgezeichneten Michelin-Sternen liegt hoch, denn für das Gala-Menü stehen erstmals gemeinsam am Herd: 3-Sterne-Koch *Christoph Ruffer* (Hearlin, Hamburg) und Stermeköchin *Nathalie Leblond* (Les Deux, München) sowie das ebenfalls mit einem Michelin-Stern ausgezeichnete Local-Chef-Duo *Simone Melis* und *Thomas Lemke*. Das verspricht ein spannendes Menü mit französischer Eleganz und hanseatischer Präzision aus überwiegend regionalen Top-Produkten für die rund 130 Gäste zu werden. Für das Finale zeichnet *Taro Bünemann*, Chef Pâtissier der Orangerie, verantwortlich.

Auch in der 39. Saison beweist das SHGF seine Anziehungskraft auf die Größen der kulinarischen Zunft. 18 Gastköche und -köchinnen, darunter die Creme de la Creme mit Deutschlands Nr. 1 in Sache Kulinarik und Nachhaltigkeit, *Marco Müller*, sowie u.a. *Dirk Hoberg*, *Tony Hoblfeld*, *Michael Kempf*, *Robin Pietsch* und *Nils*

*Henkel*. Ihre Premiere beim ältesten Gourmetfestival Deutschlands feiern *Katja Baum & Helena Gouveia*, die bei der TV-Sendung 'The Taste' ihre Performance bewiesen haben, sowie die bestemten Herdchampions *Markus Pape* (Meisenheim) und *Christoph Parzer* (Zum Goldenen Hirschen, Österreich).

Am 10. und 11. Oktober wird Saucen-Papst *Jens Rittmeyer* (Buxtehude) mit Patron *Bernd Ratjen* im Restaurant *Zur Erholung* (Uetersen) für ein aromaintensives Menü vorwiegend aus Bio-Produkten sorgen. Der vom Gault Millau mit zwei Toques und vom Wirthausführer zum Aufsteiger des Jahres 2025 ausgezeichnete Österreicher Christoph Parzer feiert sein Festivaldebüt im *Romantik Hotel Friederikenhof* (Lübeck). Seit 2024 führt *Marco Müller vom Restaurant RUTZ* (Berlin) mit Höchstnoten in allen ari-vierten Restaurant-Guides den deutschen Kocholymp an und verwöhnt am 19. Oktober mit seiner visionären



Felix Gabel (Foto: © Kai3)



Helena Gouveia (Foto: © Helena Gouveia)



Katja Baum (Foto: © Jorma Gottwald)



Marcus Blonkowski (Foto: © Marcus Blonkowski)

(Fortsetzung nächste Seite)

## Zwei 3-Sterne-Köche und viele Premieren

Handschrift die Gäste in der *Orangerie* an der Ostsee. Am letzten Oktober-Wochenende wird Zwei-Sterne-Koch *Tony Hoblfeld* (Jante, Hannover) die Feinschmecker in der *Gutsküche* (*Wulksfelde*) mit seinem No-Waste-Ansatz begeistern. Nach elf Jahren kehrt der Däne *Peter Daniel Madsen* (Madklubben, Aarhus) am 7.+ 8.11.25 ins *Seeblick Genuss & Spa Resort* zu *Familie Hesse* auf die Nordlessel Amrum zurück. Ein weiteres Highlight im November: Das SHGF-Neumitglied *Küstenperle Strandhotel & Spa in Büsum* hat sich TV-Juror *Thomas Martin* (Jacobs) mit seiner ausdrucksstarken, frankophilen Handschrift zum Einstand gewünscht.

Die zweite Hälfte der 39. Saison startet am Wochenende 23. und 24. Januar 2026 in gleich zwei Mitgliedsbetrieben: *Michael Kempf*, SHGF-Ikone und 2-Sterne-Koch aus dem Facil, reist aus Berlin nach Nordfriesland, um im Neumitglied *Eichhorn's Hotel & Restaurant* mit seiner leichten und zugleich tief sinnigen Küche zu brillieren. Die frisch mit 2 Michelin-Sternen ausgezeichneten *Robin Pietsch und/oder sein Küchenchef Lars Hendricks* (Restaurant Pietsch & ZeitWerk, Wernigerode) tauschen die Harzer Berge gegen den Ratzeburger See, um im *Hotel Der Seehof* für genussreiche Stunden zu sorgen.

Im Februar möchte Stermekoch *Markus Pape* (Romantik Hotel Meisenheimer Hof) bei seinem Kollegen im *Romantik Hotel Waldschlösschen* in Schleswig seine deutsche Regional-küche klassischer Machart präsentieren. Weltenbummler *Felix Gabel* (KAI3, Sylt) tauscht am 7.+ 8.2.26 die Nordsee mit

der Ostsee, um zusammen mit seinem frisch bestemten Kollegen *Lasse Knickrehm* vom *Romantik Hotel Kieler Kaufmann* Gerichte mit Geschichte auf die Teller zu zaubern. Gleich zwei Powerfrauen teilen sich am 12.+13.2.26 den Herd von Chefkoch *Markus Friederici* im Restaurant *Deichkind im Strandgut Resort* (St. Peter-Ording). *Katja Baum und Helena Gouveia* nahmen die SAT1-Kochshow 'The Taste' als Karriere-Sprungbett. Mitte Februar zeigt *Heiko Antoniewicz*, Aromen-Alchemist und Vordenker der Avantgarde-Küche, im *VITALIA Seehotel* (Bad Segeberg), welche Geschmackstiefen aus vermeintlich einfachen Produkten zu gewinnen sind. *Nils Henkel* (Boothaus, Bingen) hat in seiner Koch-Karriere alle kulinarischen Ehren erreicht. Der gebürtige Schleswig-Holsteiner freut sich darauf, mit *Marc Ostermann* vom *Hotel Cap Polonio* in Pinneberg, seine Passion mit seinem Pure Natur Stil wieder ausleben zu können. Ende Februar tischt *Marcus Blonkowski* (Genuss-Atelier, Dresden) in der *Holländischen Stube* in Friedrichstadt seine sächsische Sterneküche auf. Den nächsten Höhepunkt liefert Anfang März 2-Sterne-Koch *Dirk Hoberg* (Ophelia, Konstanz). Der sportliche Maître de Cuisine wird die Feinschmecker im modernisierten *Waldhaus Reimbek* mit seiner modern interpretierten Haute Cuisine getragen von Tiefe, Harmonie und internationalen Akzenten verwöhnen.

Zum SHGF-Finale am 29. März 2026 lädt *Taro Bünemann* zum begehrten Lunch in die *Orangerie* (Timmendorfer Strand) ein. Unter dem Motto deutsch-japanische Dessert-Träume



Ende Februar tischt *Marcus Blonkowski* (Genuss-Atelier, Dresden) in der *Holländischen Stube* in Friedrichstadt seine sächsische Sterneküche auf. (Foto: © Holländische Stube)

präsentiert der kreative Patissier kunstvolle und außergewöhnliche Kompositionen — ein krönender Abschluss für eine genussreiche 39. Saison. Dem Zeitgeist entsprechend, bleibt das Konzept für Alleinreisende erhalten: Wer ein SHGF-Event ohne Begleitung besuchen möchte, kann bei der Buchung einen Gemeinschaftstisch wählen. Diese offenen Runden haben sich zu besonders geselligen Begegnungsorten entwickelt und bieten Raum für Gespräche und neue kulinarische Freundschaften.

Der Schleswig-Holstein Gourmet Festival e.V. baut auch weiterhin auf

starke Partnerschaften, ohne die ein solch facettenreiches Festival nicht möglich wäre. Neben den langjährigen Wegbegleitern wie Original Selters, Champagne Lanson, Chefs Culinar, J.J. Darboven, Niehoffs Vaihinger und die Sparkassen in Schleswig-Holstein freut sich der Verein über neue Partner: Mack & Schühle mit großer Weinexpertise, feinsten Grappa von Luigi Francoli, Bitburger Brauerei mit den Marken König Pilsener und Benediktiner, Hygienespezialist Klean and The Gang sowie messerscharfe Prestigeobjekte von F. Dick.

[www.gourmetfestival.de](http://www.gourmetfestival.de)

### 39. SHGF Facts

Seit Gründung im Jahr 1987 hat sich das SHGF zur Aufgabe gemacht, das nördlichste Bundesland und seine hochwertigen Lebensmittel bei Gästen und Gastköchen bekannter zu machen. Der Schlüssel dazu sind die 18 vielfach ausgezeichneten Köchinnen und Köche aus dem In- und Ausland, die mit ihrer Stilistik, Philosophie und ihren Techniken aus den Viktualien eindrucksvolle Speisen kreieren. Die Preise für die Veranstaltungen liegen zwischen 185 Euro und 259 Euro inkl. 5-Gänge-Menü und begleitender Getränke der SHGF-Partner. Weiterführende Informationen erfährt der User im Internet auf der Webseite [www.gourmetfestival.de](http://www.gourmetfestival.de). Persönliche Einblicke über die Gastköche, Partner und Mitglieder gibt es im SHGF Podcast, der auf allen Kanälen abrufbar ist.

- 39. Schleswig-Holstein Gourmet Festival vom September 2025 bis März 2026
- Ausrichter seit 1987 ist die Kooperation Gastliches Wikingland e.V., die sich 2023 in Schleswig-Holstein Gourmet Festival e.V. umbenannt hat
- 15 Mitglieder und 33 Veranstaltungen — Buchungen über die jeweiligen Häuser
- jedes Mitglied entscheidet selbst den Preis für das 5-Gänge-Menü inkl. begleitender Getränke der Partner
- es gibt drei Extraveranstaltungen: Jubiläums-Dinner, Dessert-Lunch und Charity Küchenparty
- auf Anfrage von Alleinreisenden gibt es Gemeinschaftstische bei den SHGF-Events mit den Starköchen.



**Marcus Pape** (Foto: © Meisenheimer Hof)



**Jens Rittmeyer** (Foto: © Götz Wraga)

## 12 Köche kochen im Felsenkeller Leipzig

Das Koch Kunst Fest Leipzig ist zurück. Sechs Jahre nach der letzten Ausgabe gibt es eine neue Auflage. In Zusammenarbeit mit dem Felsenkeller heißt es dann am 23. Oktober: 12 Köchen über die Schulter schauen, ran an die Teller und den Gaumen verwöhnen. Ab 19 Uhr startet die Veranstaltung. Einlass ist 18 Uhr. Das Ticket zum Gaumenglück kostet 99 EUR. Tickets bekommt man im **Ticketshop**.

Regional und saisonal inspiriert, gibt es beim Koch Kunst Fest auch dieses Jahr wieder ein Festival der kreativen Leipziger Köche. Die Gäste können nicht nur an jedem Stand die jeweilige Köstlichkeit verkosten, man hat auch die seltene Gelegenheit mit den Köchen oder Restaurant-Besitzern ins Gespräch zu kommen, was im Restaurant immer schwierig ist.

Mit von der Partie ist das KUULTIVO. Die Küche von Küchenchef KLAUS SCHUNACK konzentriert sich, wann immer möglich, auf lokale Produzenten sowie nachhaltige Erzeugnisse und punktet mit raffiniertem, kompromisslosem Handwerk. KUULTIVO versteht sich einfach als bequemer Treffpunkt für leidenschaftlichen Genuss. Genau das Richtige also auch für unkonventionelle Feinschmecker, die das fomlose Gourmet-erlebnis jenseits des üblichen Dresscodes suchen.

Kulinarischen Genuss gibt es auch aus Oranienbaum-Wörlitz. Im Zieglers

findet man eine große Auswahl an traditionellen Gerichten der Region, aber auch Freunde mediterraner Speisen finden das passende Angebot.

Heiko Arndt vom Literaturcafé entführt nicht nur in ein Paradies der Genüsse, sondern auch in den Ursprung der Lebensmittel. Mit jeder Menge Lust auf Selbstanbau und kulinarische Highlights aus dem eigenen Garten, setzt er sich das Ziel, die Gäste so zu inspirieren.

Zur Seite stehen den Köchen eine Vielzahl regionaler Produzenten und Erzeuger, die darauf warten, dass ihre Produkte veredelt werden. Passend zu den Gerichten wird die Weinhandlung Weinköner Winzer aus Sachsen und Sachsen-Anhalt zu Gast haben, um die passenden Weine zu den verschiedenen Gerichten zu präsentieren.

Aber auch Craftbeerfreunde werden nicht enttäuscht sein. Mit der Brauerei Kasten gibt es die beste Bierbegleitung. Für Kaffeegenießer hat Arnold's Genuss-Oase das perfekte "Scheelchen Heßen".

Alle Mitwirkende: Kuultivo, Literaturcafé/Café im Grassi, Wuest, Macis, Naumanns, Rasselbock, Biomare, Merifood, Komiro, Manusso Bio Eis, Zieglers/Wörlitzerhof, 292 Karangahape Road und Sachi.

Das Koch Kunst Fest wird unterstützt von Slow Food Leipzig-Halle und dem HeimatGenuss Mitteldeutschland e.V. Alle Infos auf:

[www.kochkunstfest.de](http://www.kochkunstfest.de)



Die Tickets können nur im VVK  
HIER im TICKETSHOP  
im Felsenkeller (Karl-Heine-Straße 32, Leipzig) und  
über Weinköner (Könnertitzstraße 8, Leipzig) erworben werden.

Das Ticket kostet 99 EUR inklusive aller Speisen und dem Begrüßungsapero.  
Einlass: 18 Uhr / Start: 19 Uhr



Anna König und Moritz Mönich vom "Rasselbock"



Heiko Arndt vom "Literaturcafé"



Klaus Schunack vom "KUULTIVO"

## Gemeinsam am Herd mit Sternechef Maximilian Moser

Nach der erfolgreichen Premiere Ende 2024 kehrt die Kochveranstaltung zurück: Ab 26. Oktober 2025 können Hobbyköche an einem der Kurse im Hotel Vier Jahreszeiten Starnberg teilnehmen. Gemeinsam mit Sternekoch Maximilian Moser entsteht ein raffiniertes Drei-Gänge-Menü: vom geräucherten Saiblingstatar mit grünem Apfel über Kalbsrücken im Wirsingmantel bis hin zum süßen Mangostudel. Die Gäste erhalten Profi-Tipps, probieren unter Anleitung des 40-jährigen neue Techniken aus und erleben den kreativen Austausch am Herd.

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

Bis März 2026 stehen insgesamt fünf Termine zur Auswahl. Im Preis von 169 €/Pers. enthalten sind sowohl die Kochutensilien als auch Kursmappen sowie Weinbegleitung, Wasser, Softgetränke, Kaffee und Tee.



**Gemeinsam mit Maximilian Moser zaubern Hobbyköche ab Oktober 2025 ein 3-Gänge-Menü im Hotel Vier Jahreszeiten Starnberg unweit der bayerischen Landeshauptstadt München. Foto: © Hotel Vier Jahreszeiten Starnberg**

Reservierung telefonisch oder per E-Mail an

[frontoffice@vier-jahreszeiten-starnberg.de](mailto:frontoffice@vier-jahreszeiten-starnberg.de)

Die passende Übernachtung gibt's auf Wunsch ab 105 €/Pers.

### Zwischen Genuss und Inspiration

Die stilvolle Event-Suite „Sisi“ des oberbayerischen Vier-Sterne-Superior-Hotels bietet den perfekten Rahmen, um nach dem Kochkurs einen Abend voller Genuss und Inspiration zu verbringen. In eleganter Ambiente treffen kulinarische Köstlichkeiten auf persönlichen Austausch, während die Gäste die gemeinsam zubereiteten Gerichte verkosten und den Abend in entspannter Atmosphäre genießen. Küchenchef Maximilian Moser, bekannt für seine präzise Technik, liebevoll komponierte Kreationen und den gekonnten Einsatz frischer, saisonaler Produkte, begleitet die Teilnehmer mit Leidenschaft durch jeden Gang und teilt sein umfangreiches Wissen über die Spitzenküche. Der gebürtige Münchner absolvierte seine Ausbildung bei Alois Dallmayr, sammelte Erfahrungen im

Fünf-Sterne-Biohotel Stanglwirt in Österreich sowie im Restaurant Sonne in der Schweiz. Seit 2013 leitet er das hauseigene Gourmetrestaurant Aubergine (1 MICHELIN-Stern) im Hotel Vier Jahreszeiten Starnberg und verbindet dort feinstes Handwerk mit kreativer Raffinesse - ein Erlebnis, das sowohl Hobbyköche als auch Genießer begeistert.

### Über das Hotel Vier Jahreszeiten Starnberg.

Das Vier-Sterne-Superior-Hotel liegt 25 Kilometer südlich von München im oberbayerischen Fünfseenland und verfügt über 114 Zimmer sowie acht Suiten. 400 Quadratmeter flexible Veranstaltungsfläche bieten den idealen Rahmen für Meetings und Events mit bis zu 256 Personen, wahlweise hybrid. Dank seines seit 2014 mit einem MICHELIN-Stern gekrönten Gourmetrestaurant Aubergine, des Restaurant Oliv's und Süddeutschlands größter Rumauswahl in der hauseigenen Hemingway Bar zählt das Hotel Vier Jahreszeiten Starnberg auch viele Feinschmecker und Kurzurlauber zu seinen Stammgästen.



Foto: © Hotel Vier Jahreszeiten Starnberg (Marc Brugger)

## Mariya Un Noun und Hannes Schmid im Landgasthof Leuen in Uitikon/Zürich



Heute hat es Mariya weit gebracht: Als Küchenchefin betreut sie ein Team von 24 Personen und ihr Restaurant gilt als eines der besten Kambodschas. Was noch viel eindrücklicher wirkt, wenn man sich bewusst macht, in welcher Armut sie aufgewachsen ist.

Im September 2025 konnten wir die außergewöhnliche Kochkunst von Mariya Un Noun im Landgasthof Leuen in Uitikon-Waldegg persönlich bestaunen und genießen.

Ganz zart und filigran kommen die einzelnen Gänge daher. Poetisch, wie kleine Gemälde, verziert mit Miniatur-Blüten. Vielversprechend lautet auch der Name des Charity Menüs,

Geschmäcker wieder auf die Teller zu zaubern.

Vor zehn Jahren erhielt die Kambodschanerin durch *Smiling Gecko* die Möglichkeit, an der Hotelfachschule



Als es den Schweizer Fotograf *Hannes Schmid*, der zum Beispiel für die weltbekannte Kampagne mit dem Marlboro Man bekannt ist, aus Abenteuerlust nach Kambodscha zog, ahnte er wahrscheinlich noch nicht, dass dieses Land sein Leben verändern würde.

Die große Armut vor Ort und die Chancenlosigkeit der Kinder nahe Phnom Penh veranlassten ihn, seine finanziellen Mittel, die er durch seine berufliche Tätigkeit verdient hatte, weitestgehend in ein Projekt zu investieren, welches beispielhaft ist.

Er erwarb zunächst 9 Hektar Land nahe Phnom Penh und begann, dieses zu kultivieren. Heute ist das Areal bereits auf 150 Hektar angewachsen und beherbergt eine Schule und Kindergarten, ein Kulturzentrum, Handwerksstätten, in denen die Menschen der Region ausgebildet und beschäftigt werden. Außerdem wird Land- und

Viehwirtschaft betrieben und es entstand ein Farmhouse Resort, in dessen Restaurant *Mariya Un Noun* Chefköchin ist.

Mariya Un Noun musste als Kind selbst das Elend der Slums von Phnom Penh erleben und wurde verkauft. Nach ihrer Flucht konnte sie in einer Kleiderfabrik arbeiten, wo sich die Wege von Hannes Schmid und Mariya Un Noun kreuzten.

Mariya Un Noun erhielt die Möglichkeit, im Farmhouse von Smiling Gecko in der Küche zu arbeiten und schnell wurde klar, dass sie Talent besitzt. Die kambodschanische Küche ist in Europa kaum bekannt. Und auch in Kambodscha selbst kennen nur wenige die traditionelle Khmer-Küche, da die Roten Khmer Mitte der 70er einen Großteil der Bevölkerung vernichtet haben. Auch Mariya kannte diese Küche kaum, schaffte es aber, diese ursprünglichen

Luzern zu lernen. Dort saugte sie förmlich alles auf, was ihr begegnete: unbekannte Zutaten, neue Kochtechniken, Begegnungen mit fremden Menschen. Mit wenigen Englischkenntnissen kämpfte sie sich in die neue Welt und stillte ihre Neugier, indem sie vieles probierte.

mit dem Mariya Un Noun nun die westliche Welt erobert: „Die Sinfonie des Geschmacks - Ein Konzert in sieben Sätzen“. Nächste Station ist New York.

<https://www.leuen.ch/>  
<https://www.smilinggecko.ch/de/>

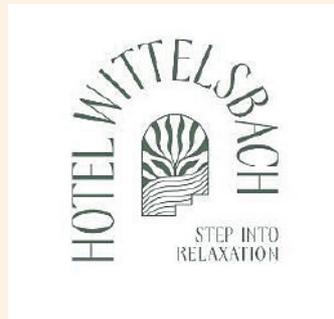


## Wellnesshotel Wittelsbach startet als Design-Boutiquehotel neu durch — Interieur-Highlights, Sky Spa und regionale Küche setzen Akzente

Foto: © Gourmet Classic



Das *Wellnesshotel Wittelsbach* im Zentrum des Kurorts Bad Füssing hat sich komplett neu erfunden. Nach einer umfassenden Modernisierung präsentiert sich das Traditionshaus im Bayerischen Golf- und Thermenland als Design-Boutiquehotel. Alle 65 Zimmer und Suiten, die Lobby, das Spa und die Gastronomie wurden in den vergangenen fünf Jahren nach und nach neugestaltet. Der Look lebt von satten Farben und edlen Materialien: Smaragdgrün trifft auf Bordeaux, Königsblau setzt elegante Akzente, dazu kommen Samt, Marmor und Holz. Skulpturale Leuchten greifen das Spiel mit Formen auf und verleihen dem Haus eine urbane Eleganz. Bereits beim Betreten des Vier-Sterne-Superior-Hotels setzen weißer Marmorboden, Bocci-Leuchten in ver-



schiedenen Höhen und Samtsessel in Smaragd und Rosé ein starkes Statement. Ein Blickfang ist dabei die Galerie, in der Fotografien aus dem Hause Wittelsbach den Bogen zwischen Geschichte und Gegenwart spannen. In den Zimmern und Suiten eröffnen sich Farbwelten von tiefem Königsblau über beruhigendes Waldgrün bis hin zu warmem Senfgelb. Grafische Tapeten, maßgefertigte Klei-



derschränke und teils freistehende Badewannen verleihen den Unterkünften eine individuelle Handschrift. Rosé-Samt und silberne Leuchten schaffen im Restaurant ein stylisches Ambiente. Ruhe und Klarheit dominieren im Spa; sanfte Salbeitöne und warme Materialien laden zum Durchatmen ein. Die Neugestaltung verantwortete die preisgekrönte Innenarchitektin Svenja Hansen mit ihrem Büro Bargtied Innenarchitektur mit Sitz im Chiemgau. Eine Übernachtung im Doppelzimmer ist ab 306 Euro pro Nacht inklusive Verwöhnspension buchbar. Weitere Informationen unter:

[www.wellnesshotel-wittelsbach.de](http://www.wellnesshotel-wittelsbach.de)

Herzstück des Hauses ist die neue lichtdurchflutete Sky-Sauna im sechsten Stock, die mit Panoramablick über die Baumkronen ein echtes Signature-Highlight setzt. Auf derselben Etage befinden sich weitere Saunen und Dampfbäder. Innenpool und Whirlpool sorgen im Erdgeschoss mit heilemdem Thermalwasser für entspannte

Stunden, während der Außenpool zum Bahnen ziehen und Sonnenbaden einlädt. Acht Behandlungsräume stehen für Anwendungen bereit — von Lavendelbad und Facial mit Dr. Spiller bis zur ayurvedischen Ganzkörpermassage. Ein modern ausgestatteter Fitnessbereich ergänzt das Angebot.

Kulinarisch begeistert das Wellnesshotel Wittelsbach mit einer modernen Genussküche und regionalen Zutaten. Gäste starten mit einem reichhaltigen Frühstück und wählen am Abend aus einem Vier-Gang-Menü mit abwechslungsreichem Salat- und Dessert-Buffer. Die Weinkarte präsentiert internationale Spitzenweine,



### Wellnesshotel Wittelsbach

Beethovenstraße 8  
94072 Bad Füssing, Deutschland  
T +49 (0)8531/9520  
[info@wellnesshotel-wittelsbach.de](mailto:info@wellnesshotel-wittelsbach.de)  
[www.wellnesshotel-wittelsbach.de](http://www.wellnesshotel-wittelsbach.de)

(Fortsetzung nächste Seite)

## Wellnesshotel Wittelsbach startet als Design-Boutiquehotel neu durch — Interieur-Highlights, Sky Spa und regionale Küche setzen Akzente



darunter Robert Mondavi, Robert Weil und Kollwenz. Ergänzt wird das kulinarische Konzept durch das Café O'Lala, das mit feinen Gerichten und Torten aus der hauseigenen Kondi-

tori den Tag verüßt.

Bad Füssing liegt im Bayerischen Golf- und Themenland, einer der bekanntesten Wellness- und Gesundheitsregionen Europas. Neben den



Thermen eröffnen sich zahlreiche Möglichkeiten für Spaziergänge und Radtouren durch die umliegende Landschaft. Das Wellnesshotel Wittelsbach verbindet so modernes Bou-

tique-Design mit der Thermaltradition der Region — ein Rückzugsort für alle, die Architektur, Genuss und Erholung in einem suchen.

## „7 Paintings“ begeistert im NH Collection Köln Mediapark

Wenn Kunst, Kultur und Kulinarik aufeinandertreffen, sich Gäste an sieben exquisiten Gängen erfreuen und nebenbei eine außergewöhnliche Show erleben, dann handelt es sich um das Dinner-Event „7 Paintings“, das regelmäßig im NH Collection Köln Mediapark stattfindet. Das Konzept dieser besonderen Dinner-Show ist einzigartig und entführt die Besucher in eine Welt voller Farben, Musik und Genuss. „7 Paintings“ ist weit mehr als ein Abendessen — es ist ein Fest für die Sinne und ein Abenteuer. Jedes Gericht der Menüfolge ist von einem berühmten Künstler wie Dalí, Warhol und Jason Pollock inspiriert. Serviert werden kunstvoll arrangierte Teller wie Carpaccio vom Kalb mit Trüffelmayonnaise à la Banksy, andalusisches Barbenfilet mit Zimt und Lavendel frei nach Pablo Picasso oder zum süßen Abschluss van Goghs Sternennacht als Schokoladenmalerei. Schauplatz ist das Restaurant im modernen Vier-Sterne-Superior-Hotel *NH Collection Köln Mediapark*. Wer nach dem opulenten Kunstwerk zu müde ist

um den Heimweg anzutreten, übernachtet einfach in einem der 217 Zimmer oder Suiten und startet am nächsten Morgen mit einem ausgiebigen Frühstück in den Tag. Tickets für die Dinner-Show sind ab 139 Euro pro Person erhältlich, Getränke sind separat zu bezahlen. Die Veranstaltung findet jeweils freitags und samstags um 19 Uhr statt und dauert rund zweieinhalb Stunden.

<https://www.7paintings.com/koeln>



### 7 Paintings - Köln

Das NH Collection Köln Mediapark Hotel befindet sich in zentraler Lage, 1,3 km vom Kölner Dom und 1,75 km von der Altstadt entfernt. Wenn Sie mit dem Auto anreisen, steht Ihnen die hoteleigene Tiefgarage P8 (Einfahrtshöhe 1,90 m) zur Verfügung. Die Parkgebühr beträgt 3,50 € je angefangene Stunde. Geben Sie die Adresse "Im Mediapark 1" in Ihr Navigationssystem ein und folgen Sie der Route bis Sie die Einfahrt des Tunnels des Mediaparks sehen. Aus Anfahrtsrichtung Erfstraße halten Sie sich links, um in den Tunnel für die Parkgarage zu gelangen, über die Straße "Am Küppchenschhof" müssen Sie sich rechts halten (am Motel One vorbei) und sich in die Spur zum Abbiegen für die Parkgarage des Mediaparks einordnen - dort die rechte Abfahrt nutzen. Folgen Sie dem Tunnel bis zur Zufahrt NH Hotel / P8 oder KölnTurm, dort finden Sie die Parkplätze unseres Hotels auf der oberen Parkebene. Aus dem Parkhaus gelangen Sie mit einem Aufzug direkt in die Hotellobby — folgen Sie der Ausschilderung bis zur roten Eingangstür. Wenn Sie mit den öffentlichen Verkehrsmitteln anreisen, nutzen Sie die U-Bahnstation Christophstrasse oder den S-Bahnhof Hansaring. Vor dort sind es jeweils ein paar wenige Gehminuten bis zum Mediapark. Das NH Collection Köln Mediapark befindet sich direkt neben dem KölnTurm.

**JETZT BUCHEN**

## 15 Sterne und 32 Hauben zu Gast im Vinschgau



Wenn Vier-Hauben-Koch *Marc Bernhart* zur Kitchen Party ins „Weisse Kreuz“ einlädt, kommen sie alle: 16 Top Chefs und kreative Newcomer aus acht Ländern geben sich dort am 23. November 2025 sozusagen die Pinzette in die Hand, zwei Szene-DJs sorgen für die passenden Beats. Dabei startet das exklusive Food Event nicht etwa in einer großen Metropole, sondern im 800-Einwohner-Dorf Burgeis. Insgesamt 15 MICHELIN-Sterne und 32 Gault & Millau-Hauben bringen dann erstmals den Goumethimmel über Südtirols Westen zum Leuchten.

[www.weisseskreuz.it/events/details/kitchenparty](http://www.weisseskreuz.it/events/details/kitchenparty)

Das hat Südtirol noch nicht gesehen. Eine solche Dichte an Vertretern der internationalen Spitzengastronomie gab es jenseits von Brenner und Reschenpass selten, schon gar nicht im Vinschgau und erst recht nicht in so ungezwungener



Atmosphäre: Denn trotz der insgesamt 15 MICHELIN-Sterne und 32 Gault&Millau-Hauben, die sich da auf einem Fleck versammeln, freuen sich alle 16 Spitzenköche vor allem darauf, gemeinsam mit den „Weisses Kreuz“-Gästen zu feiern — frei nach dem Motto: *The best parties end up in the kitchen!* Entsprechend laden nach dem entspannten Champagner-Aperitif überall verteilte Live Cooking Stations dazu ein, lustvoll durch die gastronomischen Bereiche des Vier-Sterne-Superior-Hotels zu streifen und die verschiedenen Küchen, Restaurants, Lounges und Bars zu erkunden.

Gourmetlegenden, junge Wilde und neue Kochtalente. Zu den hochdekorierten Gastköchen vor Ort zählen Joachim Jaud vom Restaurant 141 in Mieming, Andreas Senn von Senns.Restaurant in Salzburg und Philip Racherer vom Hotel&Restaurant Mühlthof in Unternberg/Österreich (alle zwei MICHELIN-Sterne, vier Gault & Millau-

**Wie eine große Familie: Bei der ersten Kitchen Party des jung-dynamischen Gastroduos Mara Theiner (Inhaberin Hotel Weisses Kreuz in Burgeis) und Marc Bernhart, mit vier Gault&Millau-Hauben dekorierter Küchenchef (Bild im Kreis Mitte) im hoteleigenen Fine-Dining-Restaurant Mamesa, haben 16 Spitzenköche aus acht Ländern ihre Teilnahme angekündigt.**



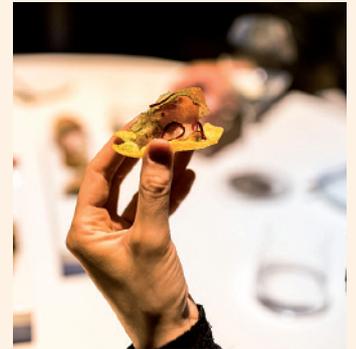
## 15 Sterne und 32 Hauben zu Gast im Vinschgau

Hauben), Nick Brill vom Restaurant The Jane in Antwerpen, Belgien (zwei MICHELIN-Sterne), Matthias Diether vom Restaurant 180° by Matthias Diether in Tallin/Estland (zwei MICHELIN-Sterne), Dieter Koschina von der Vila Joya an der Algarve/Portugal (zwei MICHELIN-Sterne), Michael Gollenz vom Restaurant Alfred Keller im Hotel Alhambra/Kroatien (ein MICHELIN-Stern, vier Gault&Millau-Hauben), Tim Golsteijn vom Restaurant Bougainville in Amsterdam/Niederlande (ein MICHELIN-Stern) sowie Alessandro Scaccia vom Restaurant Kle in Zürich/Schweiz (ein MICHELIN-Stern). Ergänzt wird der elitäre Reigen von Alexander Posch von der Genießerei in Graz/Österreich (vier Gault&Millau-Hauben), Amin Rauscher vom Restaurant Aurea in Villach/Österreich (drei Gault&Millau-Hauben), Peter Lauterbach vom Landhaus Gräfenthal in Bindlach/Deutschland (eine Gault&Millau-Haube), Michael Schuler von der Krone Regensburg in Regensburg/Schweiz und Laurenc Kugel vom Landgasthof Adler in Oberdorf/Deutschland.

Feinschmecken bis zum Open End. Nicht zuletzt komplettieren Marc Bernhart, Küchenchef im Restaurant Mamesa im Hotel Weisses Kreuz in Burgeis/Südtirol (vier Gault&Millau-Hauben), dessen Patisserie Kay Baumgardt (vier Gault&Millau-Hauben) und Mara Theiner (Inhaberin und Sommelière) als Kreativköpfe, Ideen- und vor allem Gastgeber. Und so wartet an jeder Ecke des inhabergeführten Hauses ein neues Geschmacksfeuerwerk, ein anderer „Local Hero“ mit seinen regionalen Produkten oder der Winzer, den man immer schon mal kennenlernen wollte. Gegessen und getrunken wird, wie es sich auf einer richtigen Party gehört, kommunikationsfördernd direkt an den Stationen, an Stehtischen oder locker verteilten Sitzplätzen. Für noch mehr Stimmung sorgen ab 22 Uhr DJ Mark Butler aus Meran und der niederländische DJ Nick Brill, der in Doppelfunktion auch an einer der Live Cooking Stations vertreten sein wird.

### Über das Hotel Weisses Kreuz

Als Krämerladen, Gastwirtschaft oder Traditionsotel — das Weisse Kreuz in Burgeis war stets ein Ort der Begegnung und ist seit 1871 in Besitz von Familie Theiner. Im ursprünglichen Vinschgau gelegen, verbindet das architektonisch bemerkenswerte Vier-Sterne-Superior-Haus Historisches mit Modernem und Tradition mit Innovation. Gemeinsam mit dem denkmalgeschützten Ansitz zum Löwen verfügt das Design-Ensemble im Herzen des Südtiroler Dorfs über 47 so stilvoll wie unterschiedlich eingerichtete Zimmer und Suiten für „adults only“. Im haubengekrönten Gourmetrestaurant Mamesa genießen Gäste kulinarische Kreationen von Alpenklassikern und Mediterranem bis hin zu internationalen Köstlichkeiten. Erlesene Weine aus aller Welt lagern im „the blue wineroom“. Lokale Naturnaterialien wie Holz und Samer Porphyrtstein prägen das 1.300 Quadratmeter große Aura Mea Spa mit drei Saunen, Ruheräumen und Pools. Ausgewählte Treatments mit Südtiroler Naturkosmetik runden das Wellnessangebot ab.



### „Kitchen Party“-Arrangement

Das Package kostet ab 393 /Pers. im DZ und enthält eine Übernachtung, 20 % Ermäßigung auf die Unterkunfts-kategorie nach Wahl, das All-Inclusive-Ticket zur Küchenparty, freie Nutzung des AURA MEA Spa am Sonntag, 23. November 2025 sowie das Langschläfer-Frühstück am nächsten Morgen. Außerdem bleibt der Infinity Pool am Montag, 24. November bis 14 Uhr geöffnet.

Das Einzelticket kostet ab 260 /Pers.

[www.weisseskreuz.it](http://www.weisseskreuz.it)

STROMBERGER PR

## Auszeit im Weinberg

### Mit dem Hofgut Wißberg die „Toskana Deutschlands“ genießen

Hoch über den Rebhängen Rhein Hessens, mit Blick über Felder, Weinberge und sanfte Hügel, liegt das Hofgut Wißberg. Das Boutiquehotel beherbergt 20 individuell gestaltete Zimmer und verbindet mediterrane Leichtigkeit mit der ruhigen

Eleganz eines historischen Gutshofs. Gäste erwartet eine Atmosphäre der Entschleunigung und Herzlichkeit mit Panoramablick über die „Toskana Deutschlands“. Wer gem aktiv ist, findet vor der Haustür zahlreiche Radrouten, Wandermöglichkeiten sowie einen

direkten Zugang zum 18-Loch-Golfplatz des Golfclubs Rheinessen. Für eine kurze, gemütliche Pause vom Alltag bietet das Hofgut Wißberg das Arrangement „Träumerei im Weinberg 3=2“. Gäste bekommen eine Nacht

geschenkt und genießen zudem täglich ein ausgewogenes Vital Frühstück sowie einmal Flammkuchen, eine Flasche Winter-Secco und einmal Eintritt in die Crucenia-Thema in Bad Kreuznach.

<https://www.hofgut-wissberg.de/de/hotel/arrangements/>



Foto: © Martina Pipprich



Foto: © Stefan Schuetz.com / Hofgut Wißberg

## Neues Spa, neue Chalets und neuer Küchenchef im Alpzitt Chaletdorf

Foto: © Alpzitt Chalets



Ab dem 15. September 2025 laden zahlreiche Neuerungen in den *Alpzitt Chalets* zum großen Herbstgenuss ein. In einem kleinen Bergdorf im Allgäu, am Fuße des Grüntens, befindet sich das Refugium, das weit mehr ist als ein schönes Chaletdorf. Eingebettet zwischen alten Obstbäumen, klaren Quellen und weitläufigen Wiesen bieten die Alpzitt Chalets gerade im Herbst die ideale Kulisse für eine entschleunigte Auszeit, in der Naturverbundenheit, Ruhe und Qualität im Vordergrund stehen.

Das Besondere liegt in der einzigartigen Verbindung von naturnaher Lage, exklusivem Komfort und persön-

licher Atmosphäre — fernab jeglicher touristischer Routine. Der neu angelegte Naturbadesee, gespeist aus kristallklaren Bergquellen, fügt sich harmonisch in die herbstliche Landschaft und lädt alle ein, echte Momente der Ruhe zu genießen. Für besonders behagliche Genusszeiten sorgt der ganzjährig beheizte Außenpool mit Panoramablick auf die bunt gefärbten Wälder. Das Naturidyll wird vom historischen Mühlweiher ergänzt, einem stillen Rückzugsort für Mensch und Tier.

Die Herbstzeit ist Rückzugszeit — und genau dafür wurde der neue Spa- und Ruhebereich geschaffen. Hier verbindet sich die Panorama-Außensauna

mit stimmungsvollen Ruheoasen drinnen und draußen, ergänzt durch ein erweitertes Angebot an individuellen Behandlungen. Dank der persönlichen Betreuung über eine eigene Spa-Rezeption finden Gäste hier ihre ganz private Wohlfühloase.

Die neuen Chalets am See Premium und Premium Plus stehen für eine außergewöhnliche Kombination aus alpinem Design, hochwertiger Ausstattung und privatem Naturerlebnis. Mit eigenen Saunen, geschützten Gärten und besonderen Highlights wie dem privaten Zugang zum Naturbadesee, eigenem Schwimmteich oder Whirlpool auf der Terrasse — stets mit

freiem Blick auf die herbstlich leuchtenden Berge — bieten sie exklusiven Komfort. Die Feuerschale auf der Terrasse sorgt zusätzlich für eine stimmungsvolle Atmosphäre an langen Herbstabenden unter dem Sternenhimmel.

Das Panorama Chalet macht das Erlebnis komplett: seine erhöhte Lage ermöglicht einen unvergleichlichen Rundumblick über das Chaletdorf und den Naturbadesee. Der Whirlpool wird hier zur Aussichtstribüne für spektakuläre Sonnenuntergänge.

Die Alpzitt Chalets sind der perfekte Ausgangspunkt für aktive Herbsttage. Wanderungen, Radtouren und Ausflüge führen direkt von der Haustür hinein in die bunte, ursprüngliche Allgäuer Bergwelt. Die Nutzung der Bergbahnen ist bereits im Aufenthalt enthalten — einfach einsteigen und die vielfältigen Gipfelwelten entdecken.

### Marcel Siegers übernimmt das Genusswerk der Alpzitt Chalets

Marcel Siegers, ausgebildeter Küchenmeister und ehemaliger Küchenchef des Stermerestaurants KAI3 auf Sylt, leitet ab sofort das Genusswerk in den Alpzitt Chalets. Mit seiner Erfahrung, Kreativität und Leidenschaft für erstklassige, regionale Zutaten prägt er das kulinarische Herz des Chaletdorfes. Gäste dürfen sich auf persönlich inszenierte Gerichte freuen, die saisonale Produkte in moderner, geschmackvoller Art präsentieren und perfekt zur besonderen Atmosphäre der Alpzitt Chalets passen.



Foto: © Alpzitt Chalets



Foto: © Ulla Wälder - studio Wälder / Alpzitt Chalets

mk Salzburg

## Chalets - eine ganz besondere Urlaubsunterkunft



Foto: © Ulla Wälder - studio Wälder / Alpzitt Chalets

Sein Vorgänger Alex Schareina hat das Genusswerk über fünf Jahre hinweg zu einem kulinarischen Highlight mitten im Allgäu entwickelt. Unter seiner Leitung entstanden unvergessliche Geschmackserlebnisse, die Gäste immer wieder begeisterten. Marcel Siegers knüpft daran an und führt diese Erfolgsgeschichte nun mit seiner eigenen Handschrift fort.

Das Genusswerk in den Alpzitt Chalets bietet Gästen maximale kulinarische Flexibilität: Ob Dinner à la carte im stilvollen Restaurant, privates Abendessen im eigenen Chalet oder kulinarische Highlights geliefert direkt ins Chalet — höchste Qualität und persönliche Betreuung stehen stets im Vordergrund. Regionale Partner, von der Dorfbäckerei über die Eismanu-

faktur bis hin zum Imker aus der Nachbarschaft, sorgen für frische, hochwertige Zutaten.

### Alpzitt Chalets

An der Sägemühle 2  
87545 Burgberg

Tel.: +49/(0)8321/22099-0  
E-Mail: [info@alpzitt-chalets.de](mailto:info@alpzitt-chalets.de)  
[www.alpzitt-chalets.de](http://www.alpzitt-chalets.de)

## Almabtrieb und Herbstzauber in den Zillertaler Hofchalets

Foto: © Foto Atelier Walkersdorfer / Zillertaler Hofchalets

Wenn sich das Zillertal im Herbst in ein leuchtendes Farbenmeer hüllt, beginnt in den Zillertaler Hofchalets ein ganz besonderes Kapitel im Jahreskreis: Der Almabtrieb steht bevor. Kuh Zilli vom Schustererhof wird für diesen großen Auftritt festlich herausgeputzt — ihr Fell glänzt in der Herbstsonne, bunte Blumen schmücken ihren Kopf, und eine klingelnde Glocke um den Hals kündigt ihre Rückkehr an.

Der Almabtrieb ist hier mehr als ein buntes Spektakel. Er ist ein Ausdruck gelebter Dankbarkeit, ein Fest der Natur und ein echtes Gemeinschaftserlebnis für Groß und Klein. Gäste der Hofchalets dürfen hautnah miterleben, wie Zilli und ihre Gefährten, stolz und „aufgekrantzt“, ins Tal zurückkehren. Während die Tiere langsam den heimischen Hof erreichen, erfüllt sich die Luft mit Vorfreude und einem Gefühl von Ruhe und Zufriedenheit — so beginnt die wahre Herbstauszeit.

Am Schustererhof, eingebettet zwischen sanften Bergen und weitläufigen, bunten Wiesen, öffnet sich ein



Rückzugsort voller Ursprünglichkeit und Gemütlichkeit. Die drei exklusiven Chalets mit eigenem Whirlpool, Infrarot-Sauna und großzügigen Terrassen laden dazu ein, die klare Bergluft tief einzuatmen und rundum entspannte Tage zu erleben. Zwei charmante Ferienwohnungen im traditionellen Bauernhaus verbinden alpinen Komfort mit herzlicher Authentizität — ein ideales Zuhause für Paare, Familien oder Freunde, die den Herbst in der traumhaften Bergwelt — beim Wandern und

Biken — verbringen möchten.

Morgens wartet ein liebevoll zusammengestellter Frühstückskorb mit hofeigenen Spezialitäten und saisonalen Köstlichkeiten, der die Sinne weckt und Kraft für neue Entdeckungen gibt. Abends genießen die Gäste den regionalen Hüttenschmaus im Chalet — ganz privat und umgeben vom idyllischen Hofleben. Das i-Tüpfelchen für alle Herbstliebhaber: Im September gibt es 10 Prozent Rabatt auf Übernachtungen ab drei Nächten. So wird der

Almabtrieb bei den Zillertaler Hofchalets zum Tor in eine goldene Jahreszeit voller Ruhe und Genuss.

### Zillertaler Hofchalets

Schustererhof und Chalet-E  
Taxachgasse 12  
A-6275 Stumm

Tel.: +43/(0)650/620 15 38  
E-Mail: [info@zillertaler-hofchalets.at](mailto:info@zillertaler-hofchalets.at)  
[www.zillertaler-hofchalets.at](http://www.zillertaler-hofchalets.at)



Foto: © Sarah Edinger / Zillertaler Hofchalets

# Unser Service für Ihr Unternehmen



[zur Website ▶](#)

**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](http://www.christstollen-shop.com)

Fon: +49 351 /49 766 390

E-Mail: [info@dresden-christmas.de](mailto:info@dresden-christmas.de)



„MAFIA MIA“ oder „Moments 3“? Wer sich nicht entscheiden kann, besucht einfach beide



„The Firebirds“ als Bang Gang, die Sängerin Elisa Cipro als „Tochter vom Boss“ und die MAFIA MIA Dancers. Damit verwoben werden artistische Acts, die teilweise eine „tragende Rolle“ innerhalb der Story übernehmen. Begleitet wird der Abend mit einem Vier-Gänge-Menü, das in den Showpausen untermalt von Livemusik serviert wird.

Im nunmehr 13. Kapitel ist in diesem Jahr Venedig der Schauplatz der Story. Untermalt durch zwölf witzige, sehr aufwändig produzierte Videosequenzen, die zum Teil direkt in Venedig gedreht wurden und auf einem Screen auf der Bühne gezeigt werden, gewinnt die Show an Drive und technischer Brillanz.

Die Dinnershow „MOMENTS“ ist ein temporeiches und spritziges Potpourri aus einer Liveband, einem internationalen Showballett mit Weltklasse-Akrobatik und Comedy und wird im prächtig dekorierten „Chapiteau der Träume“ gezeigt. Dank der riesigen, 14 Meter breiten LED-Wand als Bühnenhintergrund werden die Showteile mit ausgeklügelten Video- und Lichteffekten verstärkt, was in ein einmaliges visuelles Erlebnis mündet. Begleitet wird der Abend mit einem Vier-Gänge-Menü, welches in den Spielpausen, untermalt von Livemusik, serviert wird.

Bei „Moments 3“ sind 30 Künstler, Musiker und Tänzerinnen aus 16 Ländern zu erleben. Außerdem sind zwölf, zum Teil atemberau-

bende artistische Acts in die Show eingebunden. Einige Artisten waren bereits im Cirque de Soleil verpflichtet, andere wurden in Monte Carlo ausgezeichnet oder kommen direkt von ihrer Show aus Las Vegas nach Dresden.

**Moments 3 - Die Dinnershow im „Chapiteau der Träume“**

**Spielzeit: 28.11.25 bis 18.1.2026**

**Termine siehe:**

**www.moments-dinnershow.de**

**Ort: Chapiteau der Träume,**

**Zur Messe 9, 01067 Dresden**

**Tickets inkl. 4-Gänge-Menü, Show & After-Show-Party ab 85,50 Euro (zzgl.**

**VVK-Gebühr) je nach Platzgruppe**

**erhältlich über die Webseite**

**www.moments-dinnershow.de**

**MAFIA MIA! — Carnevale di Venezia — Die Mafia lässt die Maske fallen**

**Spielzeit: 21.11.2025 bis 18.1.2026**

**Termine siehe:**

**www.mafia-mia.de**

**Ort: Dinner-Theater im OSTRADOME, Zur Messe 9A, 01067 Dresden**

**Tickets inkl. 4-Gänge-Menü, Show & After-Show-Party ab 85,50 Euro (zzgl.**

**VVK-Gebühr) je nach Platzgruppe sind**

**im Ticketshop über die Webseite**

**www.mafia-mia.de erhältlich.**

bunden. Hier treffen sich die Gäste beider Shows nach dem Schlussapplaus zur After-Show-Party, können zur Musik eines DJ tanzen und die breite Auswahl an Cocktails an der Bar genießen.

In „MAFIA MIA“ wird jährlich eine Story mit Musik, Artistik, Tanz und Comedy verknüpft. Rund um den Paten und seine Familie wird eine Geschichte erzählt, die sich wie ein roter Faden durch den gesamten Abend zieht. Die Konstanten der Show kehren jedes Jahr zurück: Entertainer Bert Callenbach als „Il Patrone“, das Comedy-Duo „Schlicht & Kümmerling“ als seine Handlanger, die Rock’n’Roll Band

ine Show erleben, ein Menü genießen und im Anschluss bei der After-Show-Party tanzen — das Konzept der Dinnershows, die Mirco Meinel zusammen mit seinem Team von First Class Concept seit Jahrzehnten erfolgreich veranstalten, ist bewährt.

Mit „MAFIA MIA“ und „MOMENTS“ gehen im November zwei Dinnershows an den Start, die sich dem Gast ganz unterschiedlich präsentieren. Sie finden im Dresdner OSTRADome und im Chapiteau der Träume direkt benachbart statt und sind durch die OSTRADios miteinander ver-



**+++ 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

© 2025 CFG Fischer GmbH