

Mediterrane Menüs treffen auf Lieblingsgerichte

Neues kulinarisches Konzept ergänzt Gourmetkarte um Klassiker und schnellen Lunch



Wenn die Sonne über der Elbe untergeht und die Hafencity in Canaletto-Licht taucht, ist das der perfekte Moment für eine kulinarische Auszeit in der ElbUferei Restaurant & Bar. „Saisonale Strömung“ heißt das neue Menü-Konzept, das passend zu den Jahreszeiten alle drei Monate wechseln wird. Küchenchef David Schöbel zeigt in wahlweise drei oder fünf Gängen, wie er aus heimischen Zutaten durch kreative Kompositionen, Gewürze und Texturen neue Geschmackserlebnisse schafft.

Alternativ ist seine innovative Küche auch à la carte erhältlich, dazu gehören auch die hochwertigen, hausgereiften Steaks aus dem Dry Ager. Wer lieber traditionell genießt, findet auf der Klassiker-Karte frisch zubereitete Gerichte aus Sachsen und der Welt. Zum Lunch serviert die ElbUferei Restaurant & Bar eine kleine, feine Auswahl von der Abendkarte.

„Mit unserem neuen Konzept möchten wir an das überwältigende Gäste-Feedback auf die Kochstundens-Menüs anknüpfen, die als

„Saisonale Strömung“ nun in regelmäßigem Wechsel ganzjährig auf der Karte stehen“, sagt Jens Meißner, neuer Direktor des ARCOTEL HafenCity. „Die ElbUferei Restaurant & Bar ist nicht nur bei Dresdner Gourmets beliebt. Unsere Hotelgäste möchten auch mal unkompliziert essen und typisch sächsische Spezialitäten probieren. Mit der Klassiker-Karte können wir diesen Spagat perfekt leisten, ohne vom kulinarisch hochwertigen Konzept abweichen zu müssen.“ Der gebürtig aus Ludwigsfelde bei Berlin stammende

General Manager war 20 Jahre für Holiday Inn-Häuser der IHG Hotels & Resorts tätig und zuletzt Area Manager Berlin der Classik Hotel Collection. „Am ARCOTEL HafenCity reizt mich nicht nur das ausgesprochen schöne Haus mit seiner herrlichen Elblage, sondern auch die hervorragende Gastronomie – das ist heute ein echtes Alleinstellungsmerkmal für ein 4-Sterne-Superior-Hotel“, betont er.

Das aktuelle Menü verschreibt sich ganz den Aromen des Sommers. Den Auftakt macht eine cremige Butter-

Mediterrane Menüs treffen auf Lieblingsgerichte

Neues kulinarisches Konzept ergänzt Gourmetkarte um Klassiker und schnellen Lunch



milch-Panna Cotta mit Granatapfel, Radieschen und würzigem Miso, verfeinert mit Portulak. Es folgt gegrillter Pulpo, der mit Tamarinde, Shiitake, Limette und einem Hauch Crispy Chili eine fruchtige, leicht scharfe Note erhält. Für Frische sorgt eine geeiste Erbsensuppe mit Edamame, Kaffir-Limette und getrockneter Tomate, bevor gebratenes Maishähnchen mit Mangold, kandierter Orange und Hoisin geschmackliche Tiefe und Umami an den Gaumen zaubert. Den süßen Abschluss bildet ein überraschendes Finale aus Brombeere und Lavendel, kombiniert mit Schokolade, Sorbet aus alkoholfreiem Gin und Mandel, serviert mit hausgemachtem Eistee.

Auf der Klassik-Karte stehen regionale Gerichte wie sächsische Kartoffelsuppe oder Sauerbraten neben internationalen Klassikern wie Rindertatar und Wiener Schnitzel - alles frisch zubereitet

und in feinster ElbUferei-Qualität. Für David Schöbel schließt sich das nicht aus: Als gebürtiger Sachse kennt er geheime Familienrezepte und legt zudem großen Wert auf die enge Zusammenarbeit mit regionalen ProduzentInnen. Die Grenzen seiner Kochkunst sind fließend: Mal interpretiert er sächsische Klassiker neu und hebt sie mit mediterranen Gewürzen auf ein modernes Level, mal bereitet er alte Rezepte so gut und frisch zu, wie sie früher bei Oma geschmeckt haben. Immer überraschend, immer 100% David Schöbel.

Restaurantleiter Max Kunschmann kümmert sich nicht nur charmant um die Gäste, er sorgt als ausgebildeter Sommelier auch für eine besondere Weinbegleitung. Den Schwerpunkt legt er auf sächsische Weingüter, bietet aber auch internationale und alkoholfreie Weine an. Barchef Johannes Leybold



Küchenchef David Schöbel

legt auf selbstkreierte Cocktail-Kreationen genauso viel Wert wie auf Mocktails, die auch ohne Procente großen Spaß machen.

Über das ARCOTEL HafenCity Dresden

Das "ARCOTEL HafenCity - Die Sonnenseite von Dresden" verfügt über 183 Zimmer und Suiten mit 4-Sterne-Superior-Komfort, davon eine mit privater Dachterrasse, sowie fünf kombinierbare Tagungsräume von 30 bis 90 Quadratmetern. In der von Architekt Harald Schreiber entworfenen Einrichtung dominieren warme Naturtöne, klare Linien und als Leitmotiv und Material der Wahl die Jahrhunderte alte "Elbeiche". Die ElbUferei Restaurant & Bar steht für hervorragendes Frühstück, zeitgenössische Gourmet- und Wohlfühlküche, ausgesuchte regionale Weine und beste Cocktails.



Saisonale Strömung
3-Gang-Menü: EUR 45,00
5-Gang-Menü: EUR 75,00
Weinbegleitung (auch alkoholfrei):
EUR 25,00 | EUR 35,00
Hauptgerichte à la carte ab EUR
21,00

Weihnachts-, Silvester- und Valentinsmenüs bitte wegen hoher Nachfrage rechtzeitig buchen.

ElbUferei Restaurant & Bar
Leipziger Straße 29, 01097 Dresden
www.elbuferei.de

Reservierung: T +49 171 350 8818

info@elbuferei.de

Öffnungszeiten:

täglich: 11.30 — 23.00 Uhr

Fr. & Sa.: 11.30 — 23.30 Uhr

Das vinophile Leuchtfeuer des Kamptals

In den Hügeln rund um Langenlois, 70 Kilometer westlich von Wien, wo das Kamptal auf das Donautal trifft, liegen die Weingärten der Familie Bründlmayer geschützt vor eisigen Nordwestwinden durch die dichten Wälder des Waldviertels. Tagsüber erhitzt die Sonne die steinigen Terrassen, nachts sickert frische, würzige Waldluft ins Tal. Das Zusammenspiel heißer Tage und kühler Nächte, die geologische Vielfalt und das Zusammentreffen zweier Flüsse prägen Weine von seltener Klarheit und Ausdruckskraft.

Bei Bründlmayer gilt der respektvolle Umgang mit Natur und Mensch als erstes Gebot. Früh wurde bewusst auf ökologischen Weinbau gesetzt: Begrünung, Mulch und Kompostwirtschaft fördern das Bodenleben, junge Reben werden aus alten Beständen vermehrt — mit Blick auf genetische Vielfalt, Widerstandskraft und Standortanpassung. Ein beachtlicher Teil der Anlagen steht in Lyra-Erziehung. Alle Weingärten sind zertifiziert biologisch-organisch bewirtschaftet. „Unsere behutsam gepflegten Weingärten sind der wahre Schatz der Familie“, sagt Willi Bründlmayer.

Die prächtigen Berg- und Terrassenlagen auf Gneis und Paragneis,



Zöbinger Heiligenstein

ergänzt durch tiefgründige Löss- und Leimböden, liefern das Fundament für große Weine.

Grüner Veltliner dominiert mit rund 36 Prozent der Fläche. Von den leichtfüßigen Exemplaren wie L+T (leicht & trocken) und Kamptal Terrassen bis zu den komplexen Lagenweinen zeigt die dickschalige, würzige Sorte eine unglaubliche Bandbreite. Am Tisch kommt diese

Vielseitigkeit besonders zur Geltung. Die frischen, pfeffrigen und mineralischen Vertreter begleiten mühelos klassische österreichische Gerichte wie Wiener Schnitzel mit Erdäpfelsalat, Tafelspitz oder gebratenes Huhn. Sie glänzen zu Spargel, Artischocken und grünem Gemüse, zu Meeresfrüchten, geräuchertem Fisch oder Ziegenkäse und halten selbst asiatischen Aromen — von Dim Sum über Wok-Gerichte bis zu milden Currys — stand. Die großen Lagenweine gewinnen mit der Zeit an Fülle und Komplexität und passen dann zu gebratener Ente, Gans oder kräftigeren Fischgerichten. Kaum eine Rebsorte ist kulinarisch so flexibel.

Riesling, der auf 25 Prozent der Fläche angebaut wird, gedeiht traditionsgemäß auf den kargen Gesteinsböden des Heiligenstein IÖTW und des Steinmassl IÖTW. Seine klare Frucht und rassige Säure machen ihn zum idealen Begleiter von gegrilltem Fisch, gebratenem oder geröstetem Geflügel, Wiener Schnitzel, Schweins- oder Kalbsbraten und — bei reiferen Exemplaren — auch von Ente oder Gans. Burgundersorten fühlen sich im Kamptal ebenfalls wohl: Aus Grau- und Weißburgunder entsteht der Langenloiser Spiegel — ein verlässlicher Spei-



Willi Bründlmayer



(Fortsetzung nächste Seite)

Das vinophile Leuchtfeuer des Kamptals

Foto: © Weingut Bründlmayer - Anna Stöcher

senbegleiter auf vielen Karten, der sich zu hellen Fleischgerichten, Fisch und Gemüseaufläufen bestens eignet. Der Chardonnay vom Steinberg wird in kleinen Eichenfässern ausgebaut. Die Sorte voll Duftigkeit und Frische erhält so zusätzliche Festigkeit und Fülle. Der „Ried Steinberg“ begleitet kräftigere Geflügel- und Fischgerichte ebenso wie cremige Saucen. Pinot Noir, Zweigelt und St. Laurent ergänzen das Portfolio und harmonisieren zu dunklerem Fleisch und herzhafteren Speisen.

Seit 1989 produziert Willi Bründlmayer den handgerüttelten „Bründlmayer Brut“ aus Chardonnay, Blau-, Grau- und Weißburgunder sowie Grüner Veltliner. Stuart Pigott nannte ihn in seinem „Best Sekt Guide“ „vielleicht den besten Sekt im deutschsprachigen Raum“. Die Palette umfasst zudem Brut Rosé (Zweigelt, St. Laurent, Pinot Noir), Extra Brut, Blanc de Blancs (100 Prozent Chardonnay) und Blanc de Noirs (100 Prozent Pinot Noir). Am Tisch zeigt der Sekt seine wahre Stärke: Er veredelt Amuse-Bouches, Austern, Lachstartar, Tapas und Antipasti, begleitet Fisch, Geflügel und helles Fleisch ebenso souverän wie exotische Gerichte und bringt selbst Desserts und Käsevariationen zum Leuchten.

Neben Wein entstehen Trauben-



Terrassen am Heiligenstein entlang des Kamptals

safft, Verjus, das Erfrischungsgetränk Grapester, kaltgepresstes Traubenkernöl und in guten Jahren Weingartenhonig von hauseigenen Bienenstöcken. Verjus und Traubenkernöl finden ihren Weg in die modernen Küchen als frische, säurebetonte bzw. mild-nussige Akzente, der Honig veredelt Käse und Desserts. Im Heurigenhof Bründlmayer in Langenlois lassen sich die Weine direkt zur regionalen und saisonalen Küche erleben.

Der Name Bründlmayer steht heute weltweit für beständige Spitzenqualität. Peter Moser schreibt im Falstaff Weinguide 2025/26: „Nahezu jeder Wein, vom leichtesten Grünen Veltliner über den Rotwein bis hin zum Sekt hat das Potential, Jahrgangsbester seiner Kategorie zu sein.“ Willi Bründlmayer war auch erster Falstaff-Winzer des Jahres und Träger der À-la-Carte-Trophée Gourmet.

An der Schwelle des neuen

Jahrtausends wurde er vom britischen Weinmagazin Decanter unter die 50 Persönlichkeiten eingereiht. Die große britische Fach-Journalistin Jancis Robinson (Oxford Companion to Wine) bezeichnete das Weingut Bründlmayer als „Leuchtfeuer für den Österreichischen Wein“ („...a beacon for Austrian wine...“).

Ilka Lindemann nannte das Weingut bei der Verleihung des Meininger Awards 2020 „Weltklasse“. „Die Weine und Sekte aus dem Hause Bründlmayer genießen Weltruhm (...) sind elegant und präzise — sie spiegeln ihre Lagen aufs Feinste wider. (...) Willi Bründlmayer ist der Star der Österreichischen Weinszene.“



Bründlmayer Sekt - Für viele der beste Sekt im deutschsprachigen Raum (Foto: © Weingut Bründlmayer - Stefan Schierhuber)

WEINGUT
BRÜNDLMAYER
LANGENLOIS - ÖSTERREICH

Weingut Bründlmayer

Zwettlerstraße 23

3550 Langenlois

Österreich

+43 2734 2172-0

weingut@bruendlmayer.at

www.bruendlmayer.at

Instagram, Facebook

Zwei Jahre Nordic Cocktails und mehr im NH Collection Helsinki Grand Hansa

Die **Roof-Top-Bar Kupoli** im NH Collection Helsinki Grand Hansa feiert im August ihr zwei-jähriges Bestehen: Seit der Eröffnung 2024 hat sie sich zu einer der führenden Cocktailbars Finnlands entwickelt und wurde 2025 bei den Bartenders' Choice Awards als „Best New Cocktail Bar“ ausgezeichnet. In den vergangenen Monaten empfing die Bar zudem renommierte Gast-Barkeeper beispielsweise aus der Osloer Cocktailbar Svanen. Wer die Location auch tagsüber erleben möchte, genießt samstags von 10 bis 14 Uhr ein vielfältiges Frühstück mit Blick über die Dächer der Stadt. Bei einem festgelegten Menü und einem Glas Champagner oder alkoholfreiem Sekt lässt sich mit nordischer Gelassenheit und einer Prise Design ideal in den Tag starten. Das Frühstück kostet 59 Euro pro Person.

ZUM NH COLLECTION HELSINKI GRAND HANSA



Zwischen Kaisergebirge und dem herbstlichen Walchsee

Der klare See, goldene Wälder und das Kaisergebirge zum Greifen nah: Im Kaiserwinkel zeigt sich der Tiroler Herbst von seiner besonders stimmungsvollen Seite. **Das Walchsee** liegt mittendrin — zwischen Wasser und Bergen, nah an der Natur und ideal für Tage, die entschleunigen und zugleich neue Energie schenken.

Das Besondere am Das Walchsee ist die Move & Relax Philosophie. Sie verbindet gesunde Bewegung, wohltuende Regeneration und vitale Ernährung zu einem Angebot, das sich angenehm in den Urlaub einfügt. Abwechslungsreiche Gruppenkurse, individuelle Beratung und ein gut ausgestatteter Trainingsbereich laden dazu ein, den eigenen Rhythmus zu finden und Körper wie Geist etwas Gutes zu tun. So entsteht ein inspirierender Ausgleich mit kleinen Impulsen, die auch nach dem Aufenthalt nachwirken.

Die Natur des Kaiserwinkls wird dabei zum Trainingsraum unter freiem Himmel. Rund um Das Walchsee führen Wanderwege, Panoramawege und abwechslungsreiche Bike-Routen durch die herbstliche Bergwelt. Wer die Region gemeinsam mit Experten entdecken möchte, kann an geführten Touren teilnehmen und die schönsten Plätze kennenlernen.

Nach aktiven Stunden lädt der Relax Bereich dazu ein, zur Ruhe zu kommen. Saunen, Dampfbad, Infrarotkabine und belebende Anwendungen schaffen Raum für Erholung und neue Leichtigkeit. Ergänzt wird dieses Wohlgefühl durch die Energy Küche, die auf nährstoffreiche, regionale Zutaten, frische und ausgewogene Produkte setzt.

Zwischen dem Walchsee und dem Kaisergebirge wird der farbenfrohe Herbst zu einer Zeit, in der neue Energie ganz von selbst entsteht.

www.daswalchsee.at



Foto: © Smon Hausberger / Das Walchsee



FRANKFURT & RHEIN-MAIN GEHT AUS! 2027

Foto: © Dirk Ostermeier



Abgebildete Köche - von links nach rechts, vordere Reihe:

- Lohninger // Mario Lohninger // 1. Platz "Österreich" & 2. Platz "Business Lunch" & Platz 5 "Die Lieblinge" & Platz 9 "Frankfurt exklusiv"
- Bornheimer Ratskeller // Mario Furlanetto // 1. Platz "Deutsche Küche Frankfurt" & 1. Platz "Unter freiem Himmel" & 1. Platz "Essen mit Kindern" & 7. Platz "Die Lieblinge"
- Rausch // Jochim Busch // 2. Frankfurt exklusiv" & 2. Platz "Die Spitze: Exklusiv Frankfurt & Rhein-Main"

Abgebildete Köche - von links nach rechts, hintere Reihe:

- Chairs // Lukas Schett // 1. Platz "Casual Fine Dining Frankfurt"
- PIKÄ // Fabian Saalfeld // 1. Platz "Eat & Meet Hotspots"
- the dune // Niclas Nußbaumer // 1. Platz "Frankfurt exklusiv" & 1. Platz "Newcomer des Jahres"
- Helbigs Fine Dining // Ludger Helbig // 2. Platz "Rhein-Main exklusiv" & 4. Platz "Newcomer des Jahres" & "Top Newcomer Rhein-Main"
- Ristorante Carmelo Greco // Carmelo Greco // 1. Platz "Italian Fine Dining" & 1. Bella Italia" & 3. Platz "Business Lunch"
- Bombay Brasserie // Nilesh Dangwal // 1. Platz "Indien" & 3. Platz "Newcomer des Jahres" & 4. Platz "Asien Fine Dining" & 3. Platz "Newcomer des Jahres"
- Sogum // Jinseok Oh // 1. Platz "Korea" & 5. Platz "Newcomer des Jahres"

Mitte August erschien die 38. Ausgabe von FRANKFURT & RHEIN-MAIN GEHT AUS! Auf mehr als 270 Seiten präsentiert der Restaurantführer die spannendsten Neueröffnungen, die besten Restaurants, aktuelle Genuss-Trends und die wichtigsten kulinarischen Entwicklungen in Frankfurt und der Rhein-Main-Region. Mehr als 100 Testerinnen und Tester waren erneut anonym unterwegs und haben Hunderte Restaurants besucht. Das Ergebnis ist der umfassendste Restaurantführer der Region mit rund 500 Restaurantempfehlungen in mehr

als 80 Top-Listen.

Wie gewohnt gehört zum Heft ein kostenloser Zugang zur FRANKFURT GEHT AUS!-App. Dort finden Leserinnen und Leser sämtliche Restaurantempfehlungen und aktuelle Tests sowie praktische Navigations- und Merkfunktionen und viele zusätzliche Inhalte.

DIE REDAKTIONELLEN HIGHLIGHTS

Die Gastronomieszene in Frankfurt und Rhein-Main entwickelt sich derzeit so dynamisch wie selten zuvor. Neue Restaurants eröffnen beinahe im Wochentakt, internationale Konzepte bereichern die

Region, gleichzeitig behaupten sich zahlreiche etablierte Spitzenrestaurants auf konstant hohem Niveau. Genau diese Mischung aus Innovation und Kontinuität bildet die Grundlage der neuen Ausgabe von FRANKFURT & RHEIN-MAIN GEHT AUS! 2027.

Ein besonderes Thema ist in diesem Jahr Frankfurts Aufstieg zur Gourmetstadt. Noch nie wurden so viele Restaurants der Stadt und der Region für ihre kulinarischen Leistungen ausgezeichnet.

Mit the dune von Niclas Nußbaumer und RAUSCH von Jochim Busch eröffneten in

Frankfurt gleich zwei neue Spitzenrestaurants, während im vergangenen Jahr Andreas Krolnik mit dem Lafleur noch einsam an der Spitze stand. Mario Lohninger feierte mit seinem Restaurant zudem die Rückkehr in die Stergastroonomie.

„Die Entwicklung der vergangenen Jahre zeigt eindrucksvoll, welches kulinarische Potenzial in Frankfurt und der gesamten Rhein-Main-Region steckt. Für uns als Restaurantführer bedeutet das, immer wieder genau hinzuschauen, neue Talente und Konzepte zu entdecken und gleichzeitig die Restaurants sichtbar zu machen, die über viele Jahre hinweg für Qualität und Verlässlichkeit stehen“, so Gabriele Lohwasser, Chefredakteurin von FRANKFURT & RHEIN-MAIN GEHT AUS!.

Zu den spannendsten Entdeckungen dieser Ausgabe gehören unter anderem das Colbo in Klingenberg am Main, das kurz nach seiner Eröffnung den Sprung in die Spitzengastronomie geschafft hat, das neue Restaurant im Atelier de Temple, das exklusive Yugen Omakase, die Bombay Brasserie im Taj Hessischer Hof sowie das Helbigs in der Villa Marburg. Weitere Newcomer finden Sie auf den Seiten 16 und 17.

Auch der Restaurantführer selbst wurde weiterentwickelt. Erstmals gibt es eigene Bestenlisten für Ramen-Restaurants, das Trendgetränk Matcha und das Thema Day Drinking. Außerdem wurden mehrere beliebte Kategorien in der neuen Rubrik Streetfood zusammengeführt. Zahlreiche weitere Überarbeitungen sorgen für noch mehr Übersicht und Orientierung.

Denn exzellente Küche findet längst nicht nur im Fine Dining statt. Der Restaurantführer bildet die gesamte kulinarische Bandbreite der Region ab — vom Nachbarschaftslokal über kreative Bistros bis hin zu ambitionierten Neueröffnungen.

(Fortsetzung nächste Seite)

FRANKFURT & RHEIN-MAIN GEHT AUS! 2027

SO WIRD GETESTET

Seit der ersten Ausgabe gelten dieselben Grundsätze: Alle Restaurants werden anonym besucht, sämtliche Rechnungen von der Redaktion selbst bezahlt. Bewertet werden ausschließlich Qualität, Atmosphäre, Service und Preis-Leistungs-Verhältnis. Enttäuschende Ergebnisse werden grundsätzlich mehrfach und von unterschiedlichen Testerinnen und Testern überprüft.

DIE TOP-LISTEN

An der Spitze der wichtigsten Rankings kommt es in diesem Jahr zu einer echten Veränderung: Erstmals führt the dune die Top-Liste Frankfurt exklusiv an, gefolgt von RAUSCH und Lafleur. Die Entscheidung fiel der Redaktion so schwer wie selten zuvor, denn mit Niclas Nußbaumer, Jochim Busch und Andreas Krolik verfügt Frankfurt heute über drei Küchenchefs auf Zwei-Sterne-Niveau. Den Ausschlag gab schließlich die außergewöhnliche Handschrift des erst 33-jährigen Niclas Nußbaumer, dessen the dune wenige Monate nach der Eröffnung auf Anhieb mit zwei Sternen ausgezeichnet wurde.

Einen neuen Spitzenreiter gibt es in der Region: Das Colbo in Klingenberg am Main steigt als Neueinsteiger direkt auf Platz eins der Kategorie Rhein-Main exklusiv ein und verdrängt das 360° in Limburg auf Rang zwei.

In der Kategorie Rhein-Main feine Küche übernimmt die Atrium Genusswerkstatt in Mainz die Spitzenposition vor Helbig's Fine Dining. Gleichzeitig wurde die Liste aufgrund der wachsenden Zahl herausragender Restaurants von fünf auf acht Empfehlungen erweitert. Kontinuität herrscht dagegen in den internationalen Spitzenkategorien: Carmelo Greco verteidigt Platz eins im Italian Fine Dining, Masa bleibt Spitzenreiter im

Asian Fine Dining, und das Lafleur führt weiterhin die Kategorie Frankreich exklusiv an.

Eine besondere Top-Liste ist seit jeher die Liste der „Lieblinge“. Hier zählen keine kurzfristigen Trends oder spektakulären Neueröffnungen, sondern Restaurants, die ihre Gäste über viele Jahre hinweg mit konstant hoher Qualität begeistern. In diesem Jahr verabschiedet sich das Im Herzen Afrikas aus der Liste. Neu dabei ist der Bornheimer Ratskeller, der sich mit seiner beständigen Leistung einen Platz unter den Lieblingsrestaurants der Redaktion gesichert hat. Für alle, die gerne Neues entdecken, hält FRANKFURT & RHEIN-MAIN GEHT AUS! 2027 außerdem wieder zehn brandneue Geheimtipps bereit — von versteckten Nachbarschaftslokalen über spannende Neueröffnungen bis hin zu bislang unterschätzten Adressen.

Der Trend zum Casual Fine Dining — kreative Spitzenküche in entspannter Atmosphäre — hält unvermindert an. In Frankfurt übernimmt das Chairs nach der Schließung des bisherigen Spitzenreiters Peysk Platz eins der Kategorie. Neu auf Rang zwei folgt das Kanouhou in Offenbach. In der Region behauptet das Pankratz in Mainz-Hechtsheim erneut souverän die Spitzenposition.

Auch in den Szene-Kategorien gibt es Bewegung: In der Top-Liste Eat & Meet Hotspots erobert das Pika auf Anhieb die Spitzenposition. Bei Eat & Meet de luxe Frankfurt übernimmt das Yaldy die erste Adresse für stilvolle Genussabende. In der Region behaupten das 1811 Carmelo Riccardo Cali in Hofheim und das Schwarzbach Restaurant in Wiesbaden ihre Spitzenplätze in der Kategorie Eat & Meet de luxe Rhein-Main.

DIE FLOPS

Wo Licht ist, gibt es auch Schatten. Auch in diesem Jahr mussten die

Testerinnen und Tester Restaurants erleben, bei denen Anspruch und Wirklichkeit weit auseinanderliegen. Zu den größten Enttäuschungen zählen das M-Steakhouse, das trotz großer Versprechen weder bei Fleischqualität noch beim Service überzeugen konnte, sowie das Oceans, das die Hoffnungen auf ein erstklassiges Fischrestaurant mit handwerklichen Schwächen und liebloser Küche enttäuschte.

Weitere Negativbeispiele sind das italienische Restaurant Cascata („Chaos statt Cucina“), die Pizzeria del Corso („Aus dem Ofen ins Desaster“), Fried 90's („Marketing top, Hähnchen Flop“) und Amir Sandwich („Fertigware statt Frische“).

Wie immer verfolgt die Flop-Liste dabei zwei Ziele: Sie soll Gäste vor Enttäuschungen bewah-

ren und den betroffenen Betrieben einen Anstoß geben, Qualität und Service zu verbessern. Nicht selten haben ehemalige Flops den Weg zurück in unsere Top-Listen geschafft — genau das wünschen wir uns auch diesmal.

NEUGIERIG GEWORDEN?

Die vollständigen Restauranttests, sämtliche Rankings, Hunderte Empfehlungen und alle neuen Top-Listen finden sich in FRANKFURT & RHEIN-MAIN GEHT AUS! 2027 sowie in der dazugehörigen App.

FRANKFURT & RHEIN-MAIN GEHT AUS! 2027 inklusive praktischer App für unterwegs ist für nur 8,80 Euro im Zeitschriftenhandel sowie online im Journal-Shop erhältlich unter:

www.journal-shop.de



10 Jahre The Sea Hotel by Grupotel

Als Kind zog die gebürtige Schleswig-Holsteinerin Kaja Brüser mit ihren Eltern nach Mallorca, heute arbeitet sie für eines der größten spanischen Hotelunternehmen. Als Direktorin des The Sea Hotel by Grupotel hat die 37-jährige dieses Jahr Grund zu feiern: Zum 10-jährigen Hoteljubiläum erinnert sie sich an ihre Anfänge auf der deutschen Lieblingsinsel, gibt Einblicke in ihre Arbeit und verrät, wie sich der lokale Tourismus verändert hat.

www.grupotel.com

Sie sind als Siebenjährige nach Mallorca gekommen. Wie war es damals für Sie als Kind, in ein anderes Land zu ziehen?

Für mich war es vor allem ein großes Abenteuer. Natürlich musste ich Freunde und Vertrautes in Deutschland zurücklassen, aber gleichzeitig war alles neu und spannend. Rückblickend bin ich meinen Eltern sehr dankbar, dass wir ausgewandert sind.

Gastgeberin Kaja Brüser leitet das The Sea Hotel by Grupotel auf Mallorca seit 2022.



Wie hat Ihr persönlicher Hintergrund — das Aufwachsen zwischen deutscher Herkunft und mallorquinischer Lebensart — Ihre heutige Führungs-

persönlichkeit geprägt?

Ich glaube, dass ich das Beste aus beiden Kulturen mitgenommen habe. Von meinen deutschen Wurzeln habe ich Werte wie Verlässlichkeit, Organisation und Verantwortungsbewusstsein gelernt. Das Leben auf Mallorca wiederum hat mir gezeigt, wie wichtig Menschlichkeit, Flexibilität und ein positiver Umgang mit Herausforderungen sind. Aus der Hotellerie weiß ich, dass nicht alles planbar ist und jeden Tag neue Situationen entstehen, auf die man schnell reagieren muss. Deshalb versuche ich, klare Prozesse mit einer gewissen Gelassenheit zu verbinden.

Sie sind seit 2014 bei Grupotel und leiteten zuvor das Grupotel Natura Playa, ein klassisches Familienhotel. Nun führen Sie mit dem The Sea Hotel by Grupotel ein Adults-Only-Haus. Was war der Grund für den Wechsel und wie unterscheidet sich die Arbeit in diesen beiden Häusern?

Ich habe den Wechsel nicht aktiv gesucht, er ergab sich durch die Pensionierung meines Vorgängers. Grupotel bot mir die Leitung des The



10 Jahre The Sea Hotel by Grupotel

Sea Hotels an — eine tolle Möglichkeit, mich innerhalb des Unternehmens weiterzuentwickeln. Natürlich hat sich mein Arbeitsalltag dadurch verändert: In einem Familienhotel weiß man nie, was passiert — es ist lebhafter und abwechslungsreicher. In einem Adults-Only-Haus ist es ruhiger. Es gibt keinen Miniclub und keine Minidisco, der Fokus liegt auf Erholung und Angeboten für Erwachsene. Dafür kann man Kinder und Eltern oft schneller für sich gewinnen und eine gute Beziehung zu ihnen aufbauen.

Dieses Jahr feiert The Sea Hotel by Grupotel sein 10-jähriges Bestehen. Sind für das Jubiläumsjahr bestimmte Aktionen geplant?

Das Jubiläum ist für uns ein Meilenstein. Wir möchten das vor allem gemeinsam mit unseren Gästen und unserem Team feiern. Geplant sind verschiedene kleine Überraschungen und Aktionen über die Saison hinweg, wie zum Beispiel Open-Air-Kinoabende.

Was hat sich in den vergangenen zehn Jahren im Tourismus auf Mallorca verändert?

Die Ansprüche der Gäste sind deutlich gestiegen. Heute spielen Individualität, Nachhaltigkeit, Digitali-

sierung und authentische Erlebnisse eine viel größere Rolle. Gleichzeitig ist Mallorca als Reiseziel vielfältiger geworden. Die Insel wird längst nicht mehr nur mit Sonne und Strand verbunden, sondern auch mit Kulinarik, Natur, Sport und Kultur. Diese Entwicklung bietet große Chancen für die Hotellerie.

Was macht das Hotel Ihrer Meinung nach so einzigartig?

Natürlich ist die direkte Lage am Meer etwas ganz Besonderes. Aber was unser Hotel wirklich auszeichnet, ist die Atmosphäre. Viele Besucher erzählen uns, dass sie sich vom ersten Moment an willkommen fühlen. Das liegt vor allem an unserem Team. Ein schönes Hotel kann man bauen — echte Gastfreundschaft entsteht durch die Menschen, die dort arbeiten.

Gibt es ein Erlebnis mit Ihren Gästen, das Ihnen bis heute in Erinnerung geblieben ist?

Es gibt viele unvergessliche Momente, aber besonders berühren mich Urlauber, die Jahr für Jahr zurückkommen und mit denen über die Zeit echte Beziehungen entstehen. Manche haben wichtige Lebensereignisse mit uns geteilt — Hochzeitsjubiläen, Geburtstage oder sogar Heiratsanträge. Es

ist ein schönes Gefühl zu sehen, dass unser Hotel Teil dieser besonderen Erinnerungen ist. Viele unserer Stammgäste sagen inzwischen nicht mehr „Wir fahren nach Mallorca“, sondern „Wir kommen nach Hause“. Für mich ist das eines der schönsten Komplimente, das man in der Hotellerie bekommen kann.

Gibt es etwas, das Sie als Inselbewohnerin über Mallorca wissen, was kein Urlauber jemals in einem Reiseführer finden wird?

Mallorca zeigt seinen wahren Charakter oft außerhalb der Hauptsaison. Wenn die Insel ruhiger wird, erlebt man die authentische Seite: die kleinen Dorffeste, die lokalen Traditionen und die tiefe Verbundenheit der Menschen mit ihrer Heimat. Das sind Momente, die man nicht planen kann und oft die schönsten sind.

Gibt es konkrete Ideen, die Sie in den nächsten Jahren im The Sea Hotel umsetzen möchten?

Unser Ziel ist es, das Gästeerlebnis kontinuierlich weiterzuentwickeln. Dabei geht es nicht nur um Investitionen in das Hotel selbst, sondern auch um nachhaltige Konzepte, innovative Serviceideen und noch individu-

ellere Angebote. Wir treiben die Digitalisierung unserer Prozesse konsequent voran und planen beispielsweise, ab nächstem Jahr einen vollständig papierfreien Check-in einzuführen. Parallel dazu widmen wir uns dem Thema Lebensmittelverschwendung und führen eine Studie durch, um Abfälle langfristig zu reduzieren. Wir möchten, dass unsere Gäste auch in Zukunft das Gefühl haben, an einen besonderen Ort zurückzukehren.

Interview: Sarah Stelzl/AHM

Über Grupotel Hotels & Resorts.

Das Hotelunternehmen gehört zu den größten auf den Balearen. Hauptgesellschafter Miguel Ramis hat sein erstes Hotel 1968 auf Mallorca eröffnet. Gäste wählen zwischen 48 Anlagen, vorwiegend im Drei- bis Fünf-Sterne-Bereich, auf Mallorca, Menorca, Ibiza, Lanzarote, Gran Canaria sowie in Barcelona, Madrid, Cádiz und bei Málaga. Die Mehrzahl der Resorts und Aparthotels liegt direkt am Strand und verfügt über großzügige Garten- und Poolanlagen. Die Angebotspalette reicht von Wellness- bis zu Aktivurlaub, von Familienferien bis zur Adults-Only-Auszeit.

www.grupotel.com



Tripadvisor zeichnet das Traditionshotel mit „Best of the Best“ aus Jubiläumsjahr bringt neue Zimmer und frische Akzente

Foto: © Hotel Kaiserhof Wien



Der KAISERHOF Wien gehört auch 2026 zur internationalen Spitzenklasse der Hotellerie. Das traditionsreiche Vier-Sterne-Superior-Hotel wurde von Tripadvisor erneut mit dem renommierten „Best of the Best“-Award ausgezeichnet. Diese Auszeichnung erhalten lediglich die besten ein Prozent aller Hotels weltweit — basierend auf Millionen authentischer Gästebewertungen.

Besonders bemerkenswert: In Wien tragen aktuell nur vier Hotels diese Auszeichnung, österreichweit sind es lediglich 31 Häuser. Für den

KAISERHOF Wien ist die erneute Ehrung eine Bestätigung jener Werte, für die das eigentümergeführte Hotel seit Generationen steht: persönliche Gastfreundschaft, außergewöhnliche Servicequalität und höchste Gästezufriedenheit.

Die Auszeichnung fällt in ein besonderes Jahr. 2026 feiert der KAISERHOF Wien sein 130-jähriges Bestehen. Seit 1896 empfängt das Haus Gäste im Herzen der Stadt und verbindet Wiener Tradition mit zeitgemäßem Komfort. Das Jubiläum wird zugleich zum Startpunkt eines weiteren Entwicklungsschrittes: Zwei



Foto: © Studio Nova - Nora Forsthuber & Vanessa Tahödl

komplette Etagen wurden neugestaltet und präsentieren sich mit neuen Superior Zimmern in einem Design, das klassische Wiener Eleganz modern interpretiert. Maßgefertigte Vollholzmöbel, eigens entworfene Stoffe, hochwertige Materialien und neu gestaltete Bäder mit Walk-in-Duschen schaffen ein stilvolles Wohngefühl mitten in Wien.

Die zentrale Lage nahe Staatsoper, Ringstraße, Kärntner Straße und Stephansdom macht den KAISERHOF seit jeher zu einer der beliebtesten Adressen für Kultur- und Städtereisende. Dass das Haus

nun erneut zu den besten Hotels weltweit zählt, zeigt: Echte Gastlichkeit, persönliche Betreuung und kontinuierliche Weiterentwicklung sind auch nach 130 Jahren ein Erfolgsrezept.

Hotel KAISERHOF Wien
Tertius Hotel Betriebs GmbH
A-1040 Wien,

Frankenberggasse 10

Tel.: +43 (0)1 505 17 01

E-Mail: wien@hotel-kaiserhof.at

www.hotel-kaiserhof.at



Superior Romantik Suite (Foto: © Hotel Kaiserhof Wien)



Schlafen im neuen Superior Zimmer (Foto: © Studio Nova - Nora Forsthuber & Vanessa Tahödl)

Tipps für Wellnessurlaub in Rheinland-Pfalz



Lichtspiel in den Römer-Thermen Bad Breisig (Foto: © Dominik Ketz)

An warmen Sommertagen ist eine Auszeit in den rheinland-pfälzischen Thermen besonders angenehm. Ob beim Baden in den Thermalwasserbecken, in den Außenbereichen oder beim Ausruhen auf Sonnenliegen oder unter schattigen Bäumen, hier findet jeder ein angenehmes Plätzchen. In der Südpfalz-Theme in Bad Bergzabern locken die Perlucht und der Floating-Bereich, sowie ein großer Saunagarten. Großzügige Liegewiesen unter schönen alten Bäumen und ein Kinderbereich mit Rutschen und Wasserfontänen erwarten die Badegäste in Bad Breisig am Mittelrhein. Im traditionsreichen Bad Ems begeistert die moderne Theme mit der auf der Lahn schwimmenden Fluss-Sauna mit Sonnenterrasse.

Perlucht und Petronella-Quelle

Sprudelliegen und Floating-Bereich
in der Südpfalz-Theme

Warme Sonnenstrahlen auf der Haut, das sanfte Plätschern des Thermalwassers und der Blick ins satte Grün des Pfälzerwaldes — die Südpfalz-Theme in Bad Bergzabern ist auch im Sommer der ideale Ort, um zur Ruhe zu kommen. Mit ihren großzügigen Innen-

und Außenbereichen verbindet sie wohlthuende Entspannung mit der Schönheit der Pfälzer Landschaft.

Das heilkräftige Thermalwasser aus den Petronella-Quellen, das aus rund 450 Metern Tiefe an die Oberfläche gelangt, sorgt bei angenehmen 32 Grad für pure Erholung. Unter freiem Himmel laden Sprudelliegen, Massagedüsen, Nackenduschen, die Perlucht und der Floating-Bereich dazu ein, neue Energie zu tanken. Während der Blick über den blühenden Thementgarten schweift, wird selbst ein kurzer Sommerschauer zum Teil des Wellnesserlebnisses.

Großer Saunagarten und salzhaltiges Mikroklima

Ein besonderes Highlight ist der weitläufige Saunagarten mit großzügigen Ruhebereichen zwischen altem Baumbestand. Die individuell gestalteten Themen-Saunen — von der urigen Waldsauna über die Rosensauna bis zur Wiesensauna — greifen die Natur der Region auf und schaffen eine Atmosphäre, die den Sommer auch im Innenbereich spürbar macht. Bei angenehmen Temperaturen und einem salzhaltigen Mikroklima können Haut und

Atemwege in der Totes-See-Salzgrotte neue Kraft schöpfen — eine wohlthuende Ergänzung zum Themen- und Saunabesuch. Ein vielfältiges Wellnessangebot beispielsweise mit aromatischen Ganzkörpermassagen, exotischen Anwendungen wie einem Coco-Mango-Peeling oder einer Limette-Bambus-Massage sowie entspannenden Wohlfühlbädern schenken neue Energie und machen den Themenbesuch zu einem kleinen Sommerurlaub.

Weitere Informationen zur Region Pfalz
Weitere Informationen zur Südpfalz-Theme

Außenbecken der Südpfalz-Theme



Foto: © Florian Trykowski / Rheinland-Pfalz Tourismus GmbH

Wellnessauszeit mit Aussicht

Modernes Ambiente in der Theme
in Bad Ems an der Lahn

Ein Sommertag im Lahntal lässt sich auf vielfältige Weise genießen — bei einer Wanderung, einer Radtour entlang der Lahn oder einer Kanutour auf dem Fluss. Das vielfältige Freizeitangebot der UNESCO-Welterbestadt Bad Ems wird durch die Theme ergänzt. Nach einem Spaziergang durch den historischen Kurpark, einem Bummel entlang der Lahnpromenade oder einer Fahrt mit der Kurwaldbahn bietet sie Erholung für Körper und Geist an. Direkt am Lahnufer gelegen, verbindet sie modernes Wellnessambiente mit großzügigen Außenbereichen und Ausblicken auf die Natur des Lahntals.

Schwerelos im Wasser schweben

Besonders in den Sommermonaten entfaltet die Theme in Bad Ems ihren ganz besonderen Charme. Das beheizte Thermal-Außenbecken lädt dazu ein, schwerelos im mineralhaltigen Wasser zu entspannen und dabei den Blick über die Lahn und die bewaldeten Hänge rund um die traditionsreiche Kurstadt schweifen zu lassen. Ergänzt wird das Angebot mit einem Sport-Außenbecken sowie mit großen Liegewiesen, auf denen sich Sonnenhungrige ebenso wohlfühlen wie Gäste, die lieber ein schattiges Plätzchen zum Lesen oder Erholen suchen.

(Fortsetzung nächste Seite)

Tipps für Wellnessurlaub in Rheinland-Pfalz

Foto: © Dominik Ketz / Touristik Bad Ems - Nassau e.V.

Fluss-Sauna auf der Lahn mit Sonnenterrasse

Auch der weitläufige Saunapark begeistert mit seinem großzügigen Außenbereich. Der Saunagarten bietet mit Ruheinseln, vielen Liegen und dem Außenbecken viel Raum zum Entspannen zwischen den Saunagängen. Ein besonderes Highlight ist die Fluss-Sauna mit Sonnenterrasse. Wer den Tag entspannt ausklingen lassen oder sich einfach eine wohltuende Auszeit gönnen möchte, ist hier genau richtig.

[Weitere Informationen zur Region Lahntal](#)

[Weitere Informationen zur Therapie in Bad Ems](#)

Thermalbäder am Mittelrhein

Großzügige Außenanlage in der Römer-Therme

Mit mineralreichem Thermalwasser aus einer rund 600 Meter tiefen Heilquelle verbinden die Römer-Themen in Bad Breisig Erholung, Bewegung und Gesundheitsvorsorge an einem Ort. Die Stadt blickt auf eine lange Tradition als Heilbad zurück: Bereits Anfang des 20. Jahrhunderts wurde hier eine warme Quelle erschlossen. Bis heute bildet das Thermalwasser die Grundlage für den Gesundheitsstandort und macht die Stadt zu einem beliebten Ziel für Erholungssuchende.

Heilwasser unter freiem Himmel

Im Mittelpunkt steht die großzügige Thermalbadelandschaft mit Innen- und Außenbecken, die ganzjährig zum Entspannen einlädt. Das natürliche Thermalwasser stammt aus vulkanischen Tiefen. Besonders geschätzt wird



Fluss-Sauna der Emser Therapie

die sogenannte „Braune Grotte“, in der das ursprüngliche, ungefilterte Thermalwasser genutzt wird. Ergänzt wird das Angebot mit einem weitläufigen Saunabereich mit verschiedenen Saunen, Dampfbad und regelmäßigen Aufgüssen sowie mit einem modernen Fitnessstudio.

Herzstück des Außenbereichs ist das ganzjährig beheizte Thermal-Außenbecken mit angenehm warmem Heilwasser. Massagedüsen, Sprudelbänke und ein Wasserpilz sorgen für zusätzliche Entspannung unter freiem Himmel. Wer sich sportlich betätigen möchte, findet im sepa-

raten 20 Meter langen Außen-Sportbecken ideale Bedingungen zum Schwimmen. Außerdem gibt es eine Gartensauna, in der regelmäßige Aufgüsse für besondere Wellnessmomente sorgen.

Kleinkindbereich lädt zum Planschvergnügen ein

Auch an Familien ist gedacht: Direkt am Rand der Liegewiese — zwischen Thermal- und Sportbecken — gibt es einen Kleinkindbereich. Zwei flache, angenehm temperierte Becken (circa 29 Grad) laden zum sicheren Planschen ein, während sprudelnde

Wasserfontänen und eine sanfte Rutschfläche für großen Badespaß sorgen. Der Bereich ist übersichtlich angelegt und für Eltern bequem einsehbar. Rund um die Becken bieten großzügige Liegewiesen viel Platz zum Sonnen, Lesen oder Ausruhen.

Ob nach einer Wanderung auf dem RheinBurgenWeg, einer Radtour entlang des Rheins oder einfach als bewusste Auszeit vom Alltag, die Therapie bietet ideale Voraussetzungen, um im Sommer neue Kraft zu schöpfen.

[Weitere Informationen zur Region Mittelrhein](#)

[Weitere Informationen zur Therapie Bad Breisig](#)



Blick auf Bad Bergzabern

(Foto: © Florian Trykowski / Rheinland-Pfalz Tourismus GmbH)



Heilwasser in den Römer-Thermen Bad Breisig

(Foto: © Dominik Ketz / Dominik Ketz / Rheinland-Pfalz Tourismus GmbH)

Der Bodensee-Sternekoch Toni Neumann verbindet mediterrane und asiatische Küche und denkt dabei konsequent regional



Das Relais & Châteaux Hotel VILLINO befindet sich in Bodolz bei Lindau, eingebettet in idyllische Apfelplantagen und nur wenige Minuten vom Bodensee entfernt. Seit 2017 leitet hier **Küchenchef Toni Neumann** das Gourmetrestaurant des Hauses, das unter seiner Leitung einen Michelin-Stern führt — getragen von einer Haltung, die er selbst mit den Worten „Mut zum Würzen“ umschreibt. Dabei trifft er Aromen mit einer Präzision, die beim Gast Vertrautes weckt und ihn für einen Moment in die eigene Kindheit zurückversetzt.

Neumanns aktuelle Menülinie zeigt, wohin seine Haltung führt. Das Sechsgang-Menü „Cucina della Passione“ verbindet mediterrane Küche mit asiatischer Präzision: Thunfisch mit Bagna Cauda und Zucchini, Jakobsmuscheln mit Daikon-Rettich und

Ponzu, Riesengarnelen mit Artischocke und japanischem Reis. Das Hirschkalb mit Gänseleber und Rhabarber steht exemplarisch für die Balance, die Neumanns Küche auszeichnet: Kraft und Frische, ohne dass das eine das andere überlagert. Das Menü „Tradizionale“ rückt wiederum die klassische Küche ins Zentrum, die der Spitzenkoch mit bemerkenswerter Klarheit interpretiert: Fjordlachs mit „Kartoffelsalat“ und Pinienkernen, Tettlinger Spargel mit Morchel-Ravioli sowie zweierlei vom Kalb mit Topinambur und Sauce Bordelaise. Zum Abschluss wird ein Dessert aus Erdbeeren, weißer Schokolade und Joghurt serviert.

Sonja Fischer und ihre Tochter Alisa prägen den Service als Gastgeberinnen höchstpersönlich. Für die passende Getränkebegleitung sorgt Sommelier Rainer Hörmann mit seinen

sorgfältig abgestimmten Weinpaarungen. Das VILLINO zeigt, wie moderne Gourmetküche heute aussehen kann: neugierig, weltoffen, klar in der Haltung und dabei angenehm unprätentiös. Weitere Informationen finden Sie unter:

www.villino.de

[@hotel_restaurant_villino](https://www.instagram.com/hotel_restaurant_villino)

Über VILLINO — Relais & Châteaux

Das seit 34 Jahren familiengeführte Boutique-Hotel VILLINO ist ein Ort für alle, die das Außergewöhnliche suchen — und das zeigt sich nicht nur in der märchenhaft schönen Parkanlage, die, inspiriert von italienischen Formalgärten und englischer Gartenkunst, zum Flanieren zwischen Obstplantagen einlädt. Auch der elegante italienische Landhausstil, der sich stimmig durch das gesamte Anwesen zieht, unterstreicht den besonderen Charakter des Hauses. Das VILLINO gehört zur

renommierten Hotel- und Restaurantvereinigung Relais & Châteaux sowie zur Kollektion Feine Privathotels und liegt in Bodolz bei Lindau am Bodensee. Das Boutique-Hotel trägt die persönliche Handschrift von Sonja Fischer und ihrer Tochter Alisa. 21 stilvolle Zimmer und Suiten, in toskanisch-modernem Stil gehalten, laden mit traumhaftem Blick in den Garten zu einer Auszeit im Grünen ein. Das Gourmetrestaurant unter der Leitung von Toni Neumann ist mit einem MICHELIN Stern ausgezeichnet.

Hotel VILLINO

Mittenbuch 6

88131 Lindau/Bodolz

+49 8382 93450

info@villino.de

www.villino.de



Romantischer Winkel in Bad Sachsa erweitert Studienangebot um Culinary Management

Für 16 junge Menschen beginnt in diesen Tagen ein neuer Lebensabschnitt: Sie starten ihre berufliche Zukunft im „RoLigio® & Wellness Resort Romantischer Winkel“ in Bad Sachsa. Das familiengeführte Wellnesshotel setzt damit sein langjähriges Engagement für die Ausbildung und Förderung qualifizierter Nachwuchskräfte in der Hotellerie und Gastronomie fort. Zum neuen Ausbildungsjahr begrüßt das Haus zwei angehende Kaufleute für Hotelmanagement, fünf Hotelfachleute, zwei Köche sowie vier Fachleute für Restaurants und Veranstaltungsgastronomie. Hinzu kommen zwei dual Studierende im Bereich Tourismusmanagement. Erstmals beginnt zudem eine Studentin den Studienschwerpunkt Culinary Management. Insgesamt verstärken damit 16 neue Berufseinsteigerinnen und Berufseinsteiger die RoWi-Familie.

Bevor es für die Nachwuchskräfte in den regulären Arbeitsalltag der verschiedenen Hotelbereiche geht, steht zunächst das Ankommen im Mittelpunkt. In den ersten beiden Wochen besuchen die neuen Auszubildenden und Studierenden die hauseigene RoWi-Schule. Unter der Betreuung von Azubibetreuerin Sina-Marie Aschenbrenner lernen sie nicht nur die einzelnen Abteilungen, Arbeitsabläufe und Qualitätsstandards des Hauses kennen. Auch die Unternehmenskultur, das besondere Verständnis von Gastlichkeit und die Werte der RoWi-Familie spielen während dieser Einführungszeit eine zentrale Rolle. Gemeinsame Schulungen, praktische Übungen und das persönliche Kennenlernen der Kolleginnen und Kollegen sollen den Einstieg erleichtern und von Beginn an Sicherheit vermitteln. Zugleich erhalten die Nachwuchskräfte einen Überblick über die vielfältigen Entwicklungsmöglichkeiten innerhalb des Hauses. Theorie und Praxis greifen dabei unmittelbar ineinander. Die neuen RoWiener sollen frühzeitig lernen, Verantwortung zu übernehmen, eigene Ideen einzubringen und die verschiedenen



Bereiche eines modernen Wellnesshotels als zusammenhängendes Ganzes zu verstehen.

Neu im Ausbildungsportfolio des Romantischen Winkels ist der Studienweg Culinary Management. Er verbindet fundierte Kenntnisse des Hotelmanagements mit einem besonderen Schwerpunkt auf Küche und Food & Beverage. Zu den Studieninhalten gehören unter anderem Küchenorganisation, Menü- und Kostenkalkulation, Einkaufsmanagement, Hygiene- und Qualitätsstandards sowie nachhaltige und zeitgemäße Ernährungskonzepte. Damit bereitet das Studium insbesondere auf spätere Führungsaufgaben in der Küche, der Gastronomie oder im gesamten Food-&-Beverage-Bereich eines Hotels vor. Mit der Erweiterung des dualen Studienangebotes reagiert der Romantische Winkel zugleich auf die wachsenden Anforderungen der Branche. Denn moderne Gastronomie verlangt heute nicht nur handwerkli-

ches Können und Kreativität am Herd — ebenso wichtig sind betriebswirtschaftliches Denken, Personalführung, nachhaltiger Ressourceneinsatz, Digitalisierung und die Entwicklung innovativer gastronomischer Konzepte. Die Förderung des beruflichen Nachwuchses besitzt im Romantischen Winkel seit vielen Jahren einen hohen Stellenwert. Neben der intensiven Begleitung während der Ausbildung bietet die hausinterne RoWi-Akademie den Mitarbeitenden zahlreiche Möglichkeiten zur fachlichen und persönlichen Weiterbildung. Ziel ist es, junge Menschen nicht nur auf einen erfolgreichen Berufsabschluss vorzubereiten, sondern ihnen langfristige Perspektiven innerhalb der Hotellerie und Gastronomie zu eröffnen. Dabei versteht sich das Team nicht allein als Kollegium, sondern als RoWi-Familie. Die persönliche Einbindung, ein strukturierter Einstieg und die enge Betreuung sollen dafür sorgen, dass sich die neuen Auszubildenden und Studierenden

vom ersten Tag an willkommen fühlen. Unter dem Leitgedanken „RoWiener — eine Klasse für sich“ vermittelt das Haus neben beruflichem Fachwissen auch Werte wie Offenheit, eigenverantwortliches Handeln, gegenseitige Wertschätzung und Führung mit Herz, Freude und Sachverstand. Mit den 16 neuen Nachwuchskräften investiert der Romantische Winkel erneut gezielt in die Zukunft des eigenen Hauses und der gesamten Branche. Gleichzeitig erhalten die jungen Menschen die Möglichkeit, ihre berufliche Laufbahn in einem vielfach ausgezeichneten Wellnesshotel zu beginnen, sämtliche Facetten gehobener Gastlichkeit kennenzulernen und Schritt für Schritt zu kompetenten Gastgeberinnen und Gastgebern heranzureifen.

Über den Romantischen Winkel:

Das RoLigio® & Wellness Resort Romantischer Winkel in Bad Sachsa im Südharz, direkt am See gelegen, ist ein familiengeführtes 5-Sterne-Wellness-

(Fortsetzung nächste Seite)

Romantischer Winkel in Bad Sachsa erweitert Studienangebot um Culinary Management

Hotel mit 91 Zimmern, Suiten und Apartments und das weltweit erste RoLigio®-Hotel. Seit mehr als 40 Jahren verwöhnt die Inhaberfamilie Oelkers mit ihrem Team die Gäste mit einer besonderen Mischung aus gehobener Gastlichkeit und einmaligen und innovativen Angeboten zum Verwöhnen, Entspannen und Regenerieren. Stets gelang es aufs Neue, die Gäste so zu begeistern, dass sie wiederkommen — der Anteil der Stammgäste liegt daher

bis heute bei rund 60 Prozent. Der Romantische Winkel ist ein renommierter Ort für innovative Spa- und Wellnessangebote, Tagungen über kulinarische und kulturelle Events. Tradition und Innovation gehen im Romantischen Winkel Hand in Hand: Als eines der ersten Hotels in Deutschland bot der Romantische Winkel den Gästen schon 1992 einen großen Spa- und Wellnessbereich. Eine besondere hoteleigene und mehrfach

preisgekrönte Innovation ist das mit Ärzten und Wissenschaftlern verschiedener Disziplinen entwickelte Wellness- und Lebenskonzept RoLigio®. Heute ist der Romantische Winkel zudem das erste RoLigio®-Hotel weltweit. Gäste lieben die Herzlichkeit im Hotel, die kulinarischen Genüsse im Restaurant und die 3.800 Wohlfühl-Quadratmeter mit Saunen, Dampfbädern, Whirlpools, ganzjährig beheiztem Außen- und Innenpool, verschie-

denen Bädern, Licht- und Klangraum, Fitness und allem, was es zur Erholung bedarf. Zum Haus gehören auch ein Kinder- und Jugendclub sowie ein umfangreiches Aktionsprogramm mit kulturellen, sportlichen und geselligen Veranstaltungen. Direkt am Nationalpark Harz findet man zudem vielfältige Freizeitmöglichkeiten wie Mountainbiking, Wandern, Golfen und Wintersport. Weitere Infos:

www.romantischer-winkel.de

Nelson Müller und sein Team feiern erfolgreichen Neustart

Die Freude ist immer noch groß bei Nelson Müller und seinem Team. Das Gourmetrestaurant „Schote“ ist wieder mit einem Michelin-Stern ausgezeichnet worden. Jetzt hat die Betriebsleitung der Metro Leverkusen die renommierte Auszeichnung in Form der Plakette offiziell überreicht. Nelson Müller freut sich über die Auszeichnung: „Der Michelin Stern ist vor allen eins, die Bestätigung einer außergewöhnlichen Teamleistung und eines gelungenen Neustarts des Gourmetrestaurants „Schote“ in meinem Boutiquehotel Diepeschrather Mühle in Bergisch Gladbach. Der Michelin-Stern gehört meinem ambitionierten 8-köpfigen Team. Wir haben gemeinsam viel Herzblut, Leidenschaft und Geduld investiert. Umso schöner ist es, dass unsere intensive Arbeit auf diese Weise gewürdigt worden ist“.

Mühle. Herzlich Willkommen im Sterne-Restaurant „Schote“.

Über das Hotel:

Ende Mai 2025 hat Spitzenkoch und Gastro-Unternehmer Nelson Müller sein Relais & Châteaux Hotel Diepeschrather Mühle in Bergisch-Gladbach offiziell eröffnet. Seine Vision, eine neue Dimension aus Small Luxury Resort und Spitzengastronomie zu schaffen, hat er mit dem Boutiquehotel im Naturschutzgebiet vor den Toren der Rheinmetropole Köln verwirklicht. Dieses moderne „Tasteful Hideaway“ verfügt über 25 Zimmer und Suiten, das Sterne-Restaurant Schote, die Brasserie MÜLLERS in der Mühle, Hotelbar, drei Meeting- und Event-Räume, das Mühlen SPA mit Natur-Schwimmteich, Saunen, Beauty-Lounge, Fitness-Bereich, Yoga-Raum und Kochschule.



Nelson Müller erhält von der Betriebsleitung der Metro Leverkusen, Nathalie Moneta und ihren Kollegen vom Kundenmanagement Alexander Rossa und Jan-Arne Driesker, die Plakette, v.l.n.r.

Sternstunden mit Nelson Müller

Unter dem Motto „Celebrate the star“ bietet das Relais & Châteaux Hotel noch bis 30. September 2026 mittwochs und donnerstags ein „Sterne-Arrangement“ mit folgenden Leistungen an: Eine Übernachtung im Superior-Doppelzimmer, Frühstück vom Schlemmerbuffet, Fünf-Gänge-Menü im Sterne-Restaurant „Schote“ inklusive Ruinart Champagner-Aperitif, zum Preis € 450,- p.P. Genuss unter Sternen im „Tasteful Hideaway“ Diepeschrather

Über Müllers Restaurantbetriebe:

Seit September 2009 ist Nelson Müller Inhaber des Restaurants „Schote“ in Essen, das erstmals im November 2011 vom Guide Michelin mit einem Stern ausgezeichnet wurde und diesen seitdem kontinuierlich hält. Seit Anfang 2014 betreibt der Spitzengastronom am Rüttenscheider Stern in Essen die Brasserie „Müllers auf der Rü“ mit Spezialitäten aus dem Ruhrgebiet und aller Welt. 2019 zog der Stern an den Stern. Bis Ende 2024 hat Nelson Müller

sein Sterne-Restaurant und die Brasserie unter einem Dach geführt. Die Brasserie „MÜLLERS auf der Rü“ führt er nun — wieder vergrößert — weiter. Diese Brasserie hat 2023 mit „MÜLLERS auf Nordemey“, im neuen Boutique Hotel „1884 Nordemey“, mit dem „MÜLLERS in der Mühle“ im neuen Relais & Châteaux Hotel Diepeschrather Mühle April 2025 zwei erfolg-

reiche Ableger erhalten. Der leidenschaftliche Gastro-Unternehmer und beliebte TV-Koch expandiert nun weiter, neu ab Sommer 2025: „MÜLLERS im Morgenroth“ im neuen Hotel Morgenroth in Bad Blankenburg/Thüringen.

www.diepeschrather-muehle.de

www.restaurant-schote.de

www.nelson-mueller.de

Unser Service für Ihr Unternehmen



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



Original Dresdner Christstollen®*



**Kurfürstlich Sächsischer
Christstollen®***



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



Mini-Rosinenstollen, 250 g



Mandelstollen*



Marzipanstollen*

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



CFG Fischer GmbH
Gambrinusstr. 16
01159 Dresden

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

www.christstollen-shop.com

Fon: +49 351 /49 766 390

E-Mail: info@dresden-christmas.de



Vier Berge, zwei Täler — ein Ski-Erlebnis der besonderen Art



Bergstation aus zahlreiche Möglichkeiten für den weiteren Skitag, der hier auf 2.128 Metern Höhe beginnt.

Skifahren mit Aussicht — und Geschmack

Was das Erlebnis besonders macht, ist nicht allein die Zahl der Pisten. Es ist die Kombination aus Landschaft und Gastronomie: verschneite Hänge, bewaldete Abschnitte und der Blick auf die Tiroler Bergwelt begleiten die Abfahrten. Dabei bleibt das Gebiet überschaubar genug, um sich nicht in der Dimension großer internationaler Skidestinationen zu verlieren. Die einzelnen Bereiche haben ihren eigenen Charakter — und jede Hütte ihre eigene kulinarische Handschrift.

Es gibt Skigebiete, die vor allem mit Superlativen werben. Und es gibt Orte, an denen das Skifahren und der pure Genuss im Mittelpunkt stehen. Das **Ski Juwel Alpbachtal Wildschönau** gehört zur zweiten Kategorie. Zwischen den Kitzbüheler Alpen erstreckt sich diese abwechslungsreiche Wintersportregion, die zwei Tiroler Täler miteinander verbindet und dabei ihren alpinen Charakter bewahrt.

Vier Berge, zwei Täler und rund **114 Pistenkilometer** bilden das Herz des Skigebietes. 45 Liftanlagen erschließen die Hänge, dazu kommen 25 urige

Skihütten und Bergrestaurants, die nicht nur am Wegesrand liegen, sondern echte kulinarische Kraftplätze darstellen. Familien, Genussfahrer und sportlich ambitionierte Skifahrer finden hier gleichmaßen ihre Strecken — und ihren Lieblingsplatz zum Schlemmen.

Vom Alpbachtal in die Wildschönau

Der besondere Reiz des Ski Juwels liegt in seiner Verbindung. Das Alpbachtal mit seinen traditionellen Holzhäusern und die Wildschönau mit ihren weitläufigen Berglandschaften werden durch eine moderne 8er-Verbindungsbahn

miteinander verknüpft. Von Inneralpbach geht es hinauf auf den Schatzberg — und damit von einem Tal in das andere.

Wer morgens im Alpbachtal startet, kann den Skitag ganz individuell gestalten: Eine Abfahrt hier, ein Gipfel dort, zwischendurch ein kulinarischer Einkehrschwung auf einer Sonnenterrasse und schließlich die nächste lange Abfahrt. Das Skigebiet zählt zu den größeren Tirols und bietet dabei eine angenehme Mischung unterschiedlicher Schwierigkeitsgrade. Am Wiedersberger Hom etwa eröffnen sich von der

Kulinarik im Ski Juwel: Von Alpbachtaler Hausmannskost bis zur Haubenküche

Wer in Tirol auf der Piste unterwegs ist, weiß: Der Einkehrschwung gehört zum Skifahren wie der Schnee. Die 25 Hütten im Ski Juwel Alpbachtal Wildschönau setzen auf eine gelungene Mischung aus uriger Gemütlichkeit und regionaler Kochkunst.

Auf den Speisekarten dominieren Tiroler Originale, wie herzhafte



Vier Berge, zwei Täler — ein Ski-Erlebnis der besonderen Art



Kaspressknödelsuppe, Speckknödel, knusprige Schnitzel oder frische Tiroler Gröstl. Viele Wirte legen großen Wert auf regionale Produkte aus den umliegenden Tälern.

Ohne den unvermeidlichen Kaiserschmarrn, frisch in der Pfanne zubereitet und serviert mit Zwetschenröster, ist ein Skitag im Alpbachtal kaum komplett. Und neben den traditionellen Hütten finden sich auch Bergrestaurants, die alpine Klassiker modern interpretieren und den Fokus auf exquisite Zutaten aus der Region legen.

Für Familien ebenso interessant wie für Könner

Das Ski Juwel richtet sich nicht ausschließlich an sportliche Vielfahrer. Kinder und Familien gehören ausdrücklich zum Konzept der Region. Kinderländer, spezielle Übungsbereiche, Funslopes und weitere Angebote sorgen dafür, dass auch der Nachwuchs seine eigenen Erfolgserlebnisse sammeln kann — unterbrochen von kinderfreundlichen Hüttenmenüs.

Für sportlichere Fahrer stehen dagegen Rennstrecken, Speedcheck, SkiMovie-Strecke, KidsCross und zwei Snowparks zur Verfügung. Damit reicht



das Angebot vom ersten kontrollierten Schwung bis zum ambitionierten Skitag.

Mehr als nur Skifahren

Auch abseits der Pisten hat die Region einiges zu bieten. Winterwanderungen und Rodeln gehören ebenso zum Angebot wie weitere Aktivitäten für Familien. Ein besonderer Publikumsmagnet ist der **Alpbachtaler Lauser-Sauser**, ein rund ein Kilometer langer Alpine Coaster.

Wer den Tag entspannt ausklingen lassen möchte, findet in den Tälern charmante Gasthöfe, in denen

die Tiroler Gastfreundschaft am Abend bei einem Glas Wein oder einem regionalen Schnaps ihre Fortsetzung findet.

Ein Skigebiet mit Tiroler Charakter

Vielleicht liegt genau darin die Stärke des Ski Jewels Alpbachtal Wildschönau: Es versucht nicht, größer zu wirken, als es ist. Stattdessen verbindet es zwei Täler, vier Bergbereiche, abwechslungsreiche Pisten und traditionelle Tiroler Gastlichkeit zu einem Wintersport-Erlebnis, das alle Sinne anspricht. Wer Tirol nicht nur als Kulisse, sondern tatsächlich auf der Piste erfahren möchte, findet im Ski Juwel Alpbachtal Wildschönau eine abwechslungsreiche Destination mit alpinem Charakter, sportlichen Möglichkeiten und reichlich Gelegenheit für den genussvollen Einkehrschwung.

Für die kommende Wintersaison 2026/27 ist der Saisonbeginn im Hauptgebiet ab Mitte Dezember vorgesehen. Die Bereiche Wiedersberger Hom und Schatzberg sollen bereits ab 4. Dezember 2026 geöffnet sein; das geplante Saisonende ist der 4. April 2027. Die konkreten Betriebszeiten können sich ändern.

www.skijuwel.com



+++ 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

© 2026 CFG Fischer GmbH

