classic Gourmet digital journal

Zeitung des Internetportals www.gourmet-classic.de · Ausgabe 194 / Oktober 2026

Sinfonie am Schmelzteich

Fotos: © Romantischer Winkel

Wie im Südharz Gourmetküche, Wellness und Gastfreundschaft zu einem einzigartigen Gesamterlebnis verschmelzen



Am späten Nachmittag liegt der Schmelzteich still da. Das Licht fällt schräg auf die Wasseroberfläche, die Wälder des Südharzes rahmen das Bild ein. Wer hier im RoLigio® & Wellness Resort „Romantischer Winkel“ in Bad Sachsa, den Weg ins Restaurant „Joseph's Fine Dining“ findet, betritt keinen isolierten Gourmettempel, sondern findet sich in der kulinarischen Adresse eines Hauses wieder, das seit Jahrzehnten Entschleunigung, Natur und Gastfreundschaft zu einer eigenen Philosophie verbunden hat.

Bodentiefe Fenster öffnen den Blick auf den See, der im 16. Jahrhundert im Kurviertel der niedersächsischen Stadt Bad Sachsa künstlich angelegt wurde. Elegantes, zurückhaltendes Interieur mit viel Holz bietet der offenen Küche eine Bühne. Die Gäste sitzen nicht abseits des Geschehens. Sie sitzen mittendrin.

Ein familiengeführtes Resort am See

Das Wellness Resort „Romantischer Winkel“ wird in dritter Generation von der Familie Oelkers geführt. Mit 91 individuell eingerichteten Zimmern und Suiten, die auf mehrere miteinander verbundene Gebäude verteilt sind, bietet es Platz für Paare, Alleinreisende und Familien gleichermaßen. Die Lage direkt am Schmelzteich, nur wenige hundert Meter vom Ortskern Bad Sachsas entfernt, macht das Resort zu einem natürlichen Ausgangspunkt für Wanderungen und Ausflüge in den Südharz.

Doch das Haus versteht sich nicht als klassisches Hotel. Es versteht sich als Ort, an dem man ankommt und entschleunigt. Das spürt man bereits am Vormittag: im 3.800 Quadratmeter großen SPA-Bereich, einer der größten Hotel-Wellnesslandschaften des Harzes. Hier wechseln sich Innen- und Außenpools ab, darunter der ganzjährig beheizte Laguna-SPA-Außenpool mit Strömungskanal und Massage-Nischen. Eine vielschichtige Saunalandschaft mit



Küchenchef Ralph Hollokoi

(Fortsetzung nächste Seite)

Wie im Südharz Gourmetküche, Wellness und Gastfreundschaft zu einem einzigartigen Gesamterlebnis verschmelzen



Panorama-Außensauna, Tepidarium, Bergkristall-Dampfbad, Wilderer- und Stubensauna sowie einer Frischluft-Solegrotte lädt zum Verweilen ein. Ruheräume mit Licht- und Klangkonzept, Schwebeliegen und ein Fitnessbereich mit TechnoGym-Geräten ergänzen das Angebot.

Im Zentrum steht das RoLigio®-Konzept — ein von der Familie entwickeltes Wellness- und Lebenskonzept, das über klassische Anwendungen hinausgeht. Es zielt darauf ab, Gästen nicht nur momentane Entspannung zu bieten, sondern Impulse für mehr Resilienz und Lebensqualität mitzugeben. Professionelle Therapeuten arbeiten mit eigens entwickelten Treatments, die körperliche Regeneration mit mentaler Stärkung verbinden.



Bewegung, Begegnung und Veranstaltungen

Parallel zum SPA-Angebot läuft das tägliche Fit- & Fun-Programm. Es ist für Hotelgäste inklusive und wechselt von Tag zu Tag: Aqua-Gymnastik, Nordic Walking, Rückenfit-Kurse, geführte Wanderungen, Radtouren mit kostenloser Bike-Nutzung oder abendliche Unterhaltung von Modenschauen bis Casino-Abenden. Für Familien gibt es den Kids- & Teens-Club. Tennisplätze und weitere Sportmöglichkeiten runden das aktive Angebot ab.

Das Resort eignet sich zudem auch für kleinere Tagungen und Feiern. Drei lichtdurchflutete Veranstaltungsräume für bis zu 50 Personen sowie die historische Jugendstilvilla und eine hauseigene Kapelle bieten Rahmen für Klausuren, Seminare oder private Anlässe. Outdoor-Incentives in der Region — vom Klettern bis zu besonderen Aktionen an der Rappbodetalsperre — lassen sich einbinden.

All das bildet den Hintergrund für den Abend im „Joseph's Fine Dining". Wer den Tag im SPA verbracht, einen Spaziergang um den See gemacht oder an einem Kurs teilgenommen hat, kommt mit einem anderen Tempo an den Tisch.

Joseph's Fine Dining

Nähe statt Distanz

Das Fine-Dining-Konzept geht auf Inhaber Josef Oelkers zurück. Sein Anspruch war, dem Resort eine kulinarische Dimension zu geben, die dem Ort und seiner Philosophie entspricht. Herausgekommen ist ein Format, das bewusst auf Nähe setzt.

Küchenchef Ralph Hollokoi und sein Team arbeiten an der Frontcooking-Station. Handgriffe sind sichtbar, Aromen entstehen vor den Augen der Gäste. Was in vielen Sterne-Restaurants hinter Türen verschwindet, wird hier Teil des Abends. Hollokoi und sein Souschef begleiten die Gäste persönlich. Sie erklären Produkte, Techniken und die Gedanken hinter den Gerichten. Aus einem Teller wird eine Geschichte. Um 18:30 Uhr beginnt

Fotos: © Romantischer Winkel

Wie im Südharz Gourmetküche, Wellness und Gastfreundschaft zu einem einzigartigen Gesamterlebnis verschmelzen

das Menü für alle Gäste gleichzeitig. Diese gemeinsame Startzeit verleiht dem Abend eine eigene Dramaturgie. Kein gestaffeltes Servieren, kein isoliertes Erlebnis. Stattdessen eine kollektive Reise durch die Gänge.



Der Harz trifft auf die Welt

Das kulinarische Leitmotiv des „Joseph's Fine Dining" lautet: „Der Harz trifft auf die Welt." Regionalität gilt hier nicht als Dogma, sondern als Ausgangspunkt. Produkte aus der Umgebung und dem eigenen Anbau werden mit internationalen Einflüssen und modernen Techniken kombiniert.

Die Gerichte tragen Namen, die neugierig machen. „Back to Life" verbindet Wassermelone, Tomate und Reis. Das „Maisterstück" stellt Mais in den Mittelpunkt einer eigenständigen Interpretation. Bei der „Feldgeschichte" trifft Wagyu-Rind auf verschiedene Paprikavariationen. Weitere Gänge wie „Im Fluss" mit Zander oder „Harzer Rose" mit Pfifferlingen zeigen die Bandbreite. Die Küche überrascht, ohne den Charakter der Produkte zu verleugnen. Sie erzählt vom Harz — und schaut gleichzeitig über ihn hinaus.

Mittwochs gibt es den „Kleinen Gourmetabend" mit sechs Gängen. Von Donnerstag bis Samstag folgt der „Große Gourmetabend" mit acht Gängen. Zwischen den Tellern bleibt Raum: für Gespräche, für den Blick auf den See, für das bewusste Wahrnehmen. Gourmetküche braucht hier Zeit — nicht nur in der Zubereitung, sondern auch beim Genießen.

Der Genusskalender

Neben den regulären Gourmetabenden veranstaltet das „Joseph's Fine Dining" regelmäßig besondere kulinarische Events. Dazu gehören Gastkochabende, Wein- und Champagner-Dinner sowie besondere Menükooperationen. Der aktuelle Veranstaltungskalender bietet einen Überblick über die kommenden Termine.

Kulinarischer Kalender

Mehr als ein Restaurantbesuch

Das „Joseph's Fine Dining" verbindet mehrere Welten: regionale Identität und internationale Inspiration, moderne Gourmetküche und persönliche Gastgeberkultur, Wellness und Genuss. Der MICHELIN Stern 2026 ist dabei eine offizielle Anerkennung der kulinarischen Qualität des Restaurants. Doch ein Stern erzählt noch nicht die ganze Geschichte dieses Ortes. Die eigentliche Geschichte beginnt dort, wo Küche, Landschaft und Zeit zusammenkommen. Und vielleicht ist genau das die besondere Qualität dieses Gourmetabends: Man geht nicht nur satt nach Hause. Man nimmt einen Moment mit.



Der Nachhall

Irgendwann ist der letzte Gang serviert. Die Gespräche werden leiser. Draußen liegt der Schmelzteich dunkel und still. Dann kommt der Kaffee — klassisch am Tisch aufgebrüht. Ein simpler, aber wirkungsvoller Schlusspunkt. Was bleibt, ist selten nur die Erinnerung an einzelne Gerichte. Es bleibt der Blick aufs Wasser, die offene Küche, die Erklärungen des Küchenchefs, ein unerwartetes Aroma — und das Gefühl, für ein paar Stunden Teil eines größeren Ganzen gewesen zu sein: eines Resorts, das Wellness, Natur, Begegnung und Kulinarik nicht nebeneinanderstellt, sondern ineinanderfügt.

„Joseph's Fine Dining" ist der Höhepunkt eines Aufenthalts, der den Körper zur Ruhe kommen und den Kopf freier werden lässt. Die Küche von Ralph Hollokoi setzt auf regionale Verwurzelung, internationale Impulse und die persönliche Begegnung mit dem Gast. Aus einem Dinner wird so mehr als eine Folge von Gängen. Es wird ein Gesamterlebnis.

Und wenn die Lichter des Resorts sich im dunklen Wasser spiegeln, bleibt vor allem eines zurück: der Geschmack eines Abends, der noch lange nachhallt — und der untrennbar mit dem Ort verbunden ist, an dem er stattgefunden

Romantischer Winkel
RoLigio® & Wellness Resort
Familie Oelkers
Bismarckstraße 23
37441 Bad Sachsa
Tel: +49 (0)5523 3040
Fax: +49 (0)5523 304122
info@romantischer-winkel.de
www.romantischer-winkel.de

Im Hotel Gut Trattlerhof in Bad Kleinkirchheim den „Indian Summer“ erleben



Bad Kleinkirchheim liegt im Süden Österreichs auf etwa 1.100 m Seehöhe und wird touristisch auch als Teil des „Südbalkons der Alpen“ beschrieben. Es liegt in den Kärntner Nockbergen. Durch seine Lage im südlichen Alpenraum bietet der Ort eine besondere Verbindung aus Berglandschaft, Natur und einem vergleichsweise milden Klima.

Im Herbst können dort noch milde und sonnige Tage vorkommen. Typisch können auch Frühnebel in den Tälern und sonnige Bedingungen auf den Bergen sein. Gerade die Herbstfärbung der Landschaft und die klare Bergluft machen diese Jahreszeit für Wanderungen sehr attraktiv.

Das Gut Trattlerhof ist familiengeführt und vermittelt einen gemütlichen und zugleich hochwertigen Eindruck. Die Atmosphäre ist sehr angenehm und einladend. Besonders auffällig sind die Verbindung von traditionellem Ambiente und gehobenem Service sowie die liebevolle Gestaltung des Hauses.

Besonders beeindruckend ist die gelungene Verbindung von Tradition und Moderne im Hotel Gut Trattlerhof. Die historische und althergebrachte Einrichtung wurde sehr gut erhalten und harmonisch in das heutige Konzept integriert. Dadurch entsteht ein stimmiger Übergang zwischen der Vergangenheit und der Gegenwart. Gerade diese Kombination verleiht dem Hotel seinen besonderen Charakter und macht den Aufenthalt zu einem Erlebnis, bei dem Geschichte und moderne Gastlichkeit miteinander verbunden werden. Die Atmosphäre ist sehr angenehm und einladend.

Kulinarische Besonderheiten

Auch die kulinarische Seite des Trattlerhofs ist besonders hervorzuheben. Unweit vom Hotel befindet sich die urige Hütte „Trattlers Einkehr“, die durch ihre gemütliche und traditionelle Atmosphäre einen ganz besonderen Charme ausstrahlt. In regelmäßigen Abständen werden dort besondere Degustationsmenüs mit begleitenden Weinen aus der Region angeboten. Dabei steht nicht nur das Essen im Mittelpunkt, sondern auch das bewusste Kennenlernen regionaler Produkte und Weine.

Die Chalets

Direkt neben der „Einkehr“ befinden sich außerdem 14 neue Chalets, die ebenfalls zum Gut Trattlerhof gehören.







(Fortsetzung nächste Seite)

Im Hotel Gut Trattlerhof in Bad Kleinkirchheim den „Indian Summer“ erleben



Die Chalets verbinden modernen Komfort mit dem traditionellen Stil einer gemütlichen Berghütte.

In einem Chalet können bis zu zehn Personen untergebracht werden, wodurch sich diese Unterkünfte besonders für Familien oder Gruppen eignen. Durch die großzügige Gestaltung und die Kombination aus modernem Wohnkomfort (Kamin und Sauna) und traditionellem Hüttencharakter entsteht eine sehr gemütliche, naturnahe Atmosphäre.

Wellness und Sauna

Besonders hervorzuheben ist die moderne Wellnessanlage mit Saunabereich im Hotel Gut Trattlerhof, die den Gästen eine angenehme Möglichkeit bietet, nach einem erlebnisreichen Tag zur Ruhe zu kommen und sich zu entspannen. Die ruhige Atmosphäre und das angenehme Ambiente tragen dazu bei, dass man sich während des Aufenthalts maximal erholen kann.



Verschiedene Saunen, die sich in ihrer Art unterscheiden, ergänzen das Angebot. Dadurch hat man die Möglichkeit, je nach persönlichem Geschmack die passende Sauna auszuwählen. Besonders angenehm sind die regelmäßig durchgeführten traditionellen Saunaaufgüsse, die den Saunagang zu einem besonderen Erlebnis machen.

Ein weiteres interessantes Angebot des Hotels ist der Bereich Longevity, der sich mit dem Thema gesundes und bewusstes Älterwerden beschäftigt. Auf Wunsch kann ein individueller Bodyscan hinzugebucht werden. Dabei erhält man einen persönlichen Überblick über verschiedene körperbezogene Werte und kann sich intensiver mit dem eigenen Wohlbefinden und der persönlichen Gesundheit auseinandersetzen. Dieses ergänzt den Wellnessbereich auf moderne Weise und zeigt, dass im Hotel neben Erholung auch ein bewusster und nachhaltiger Lebensstil eine Rolle spielt.



Ausflugsmöglichkeiten

Die Kärntner Berglandschaft bietet sowohl sportliche Herausforderungen als auch eine beeindruckende Aussicht auf die umliegende Natur.

Eine interessante Ausflugsmöglichkeit ist eine Fahrt mit der Biosphärenparkbahn Brunnach in die umliegende Bergwelt. Von dort aus kann man die Landschaft der Nockberge erkunden und bei einer Wanderung um einen nahegelegenen Bergsee, den Brunnachsee, spazieren.

Besonders positiv ist, dass die Region auch auf die Bedürfnisse von Familien und Menschen mit eingeschränkter Mobilität Rücksicht nimmt. Viele Bereiche sind gut zugänglich und können je nach Weg und Ausstattung auch mit Rollstuhl, Rollator oder Kinderwagen genutzt werden. Die Kombination aus gut erreichbaren Ausflugszielen, der Bergbahn und der beeindruckenden Landschaft ist nahezu optimal. Somit können auch Menschen mit unterschiedlichen körperlichen Voraussetzungen an den Freizeitaktivitäten teilnehmen und die Natur der Nockberge genießen.

Auch in Bad Kleinkirchheim gibt es zahlreiche Möglichkeiten, die Freizeit abwechslungsreich zu gestalten. Eine besondere Aktivität ist ein Besuch des Golfplatzes Bad Kleinkirchheim. Der herrliche 18-Loch-Golfplatz liegt inmitten der schönen Kärntner Berglandschaft und bietet sowohl sportliche Herausforderungen als auch eine beeindruckende Aussicht auf die umliegende Natur. Als Hotelgast kann man diesen Golfplatz ohne zusätzliches Greefee nutzen! Die Kärnten Card und die Sonnenschein Karte ist ebenso für Hotelgäste kostenlos und bietet umfangreiche Attraktionen. Die Bergbahnen sind inklusive.

Hotel GUT Trattlerhof & Chalets** Superior**
Gegendtalerweg 1
A-9546 Bad Kleinkirchheim
Österreich
+43 (0) 4240 8172
hotel@trattlerhof.at
www.trattlerhof.at

Fotos oben und rechts: © Weingut Sattlerhof

Eine Begegnung mit dem Sattlerhof in Gamlitz — einem Weingut, das Herkunft nicht erklärt, sondern ins Glas bringt



Die Südsteiermark ist eine Landschaft, die sich nicht auf den ersten Blick erschließt. Ihre Schönheit liegt in den sanften Übergängen: Weinberge, die sich über steile Hänge ziehen, kleine Straßen, die sich durch die Rieden schlängeln, Wälder, Obstgärten und dazwischen die charakteristischen Häuser der Region.

Wer durch das südsteirische Weinland fährt, versteht schnell, warum der Wein hier mehr ist als ein landwirtschaftliches Produkt. Er ist Teil der Landschaft — und Teil ihrer Kultur. Im Sattlerhof in Gamlitz wird diese Verbindung besonders deutlich. Seit Generationen arbeitet die Familie Sattler mit den Reben dieser Region. Aus dem ursprünglichen Bauernhof entwickelte sich ein Weingut, das heute für präzise, charaktervolle Weine und einen konsequenten Herkunftsgedanken steht. Die Gastronomie und das Genießerhotel gehören inzwischen selbstverständlich zum Ensemble. Doch im Zentrum steht der Wein.

Der Wein ist der Anfang. Und er ist der rote Faden, der alles miteinander verbindet. Wer den Sattlerhof besucht, sollte sich Zeit für die Weinberge nehmen. Denn erst dort beginnt das eigentliche Verständnis für die Weine. Die Reben stehen nicht irgendwo in einer austauschbaren Kulturlandschaft. Sie wachsen in Lagen, deren Böden, Expositionen und klimatische Bedingungen den Charakter der Weine prägen. Die Familie Sattler arbeitet dabei mit einem ausgeprägten Bewusstsein für die Herkunft.

Eine besondere Stellung nimmt die Ried Trinkaus ein. Sie befindet sich auf



Familie Sattler, v.l.n.r. Anna, Markus, Andreas und Alex Sattler (Foto: © Klimt)



(Fortsetzung nächste Seite)

Fotos: © Klimt / Mitte: Weingut Sattlerhof

Eine Begegnung mit dem Sattlerhof in Gamlitz — einem Weingut, das Herkunft nicht erklärt, sondern ins Glas bringt







einem rund 500 Meter hohen Hügelkamm und ist von alten Rebstöcken geprägt. Der Boden besteht aus Kiesel-Kalk-Konglomerat — eine geologische Besonderheit, die den Weinen eine eigene mineralische Prägung verleihen kann. Die historische Bedeutung der Lage zeigt sich auch darin, dass die Bezeichnung „Trinkaus" bereits auf rund 200 Jahre alten Karten zu finden ist.

Hier wird ein Grundprinzip des Sattlerhofs sichtbar: Wein beginnt nicht im Keller. Wein beginnt im Boden. Die Aufgabe des Winzers besteht darin, diesen Ursprung möglichst unverfälscht in die Flasche zu bringen.

Wenn eine Rebsorte für die Südsteiermark steht, dann ist es der Sauvignon Blanc. Auch am Sattlerhof nimmt er eine zentrale Rolle ein. Doch der Sauvignon Blanc des Hauses soll nicht einfach durch intensive Aromatik beeindrucken. Vielmehr geht es um Präzision, Struktur und Herkunft. Die Traube ist dabei nur der Ausgangspunkt. Entscheidend ist die Frage, was die jeweilige Lage aus ihr macht. Mal wirkt der Wein frisch und animierend, mal mineralisch und kühl, mal konzentriert und tief. Gerade diese Unterschiede machen den Reiz einer Riedenverkostung aus. Man trinkt nicht einfach verschiedene Sauvignon Blancs. Man verkostet unterschiedliche Landschaften.

Der Sattlerhof ist eng mit der Geschichte der Familie verbunden. Was heute wie ein hoch entwickelter Wein- und Genussbetrieb erscheint, hat seine Wurzeln in einem landwirtschaftlichen Familienbetrieb. Über die Jahrzehnte wurde das Gut erweitert und weiterentwickelt. Weinbau gewann zunehmend an Bedeutung und wurde schließlich zum Mittelpunkt. Willi Sattler prägte diese Entwicklung entscheidend. Mit großer Konsequenz wurde der Weinbau auf Qualität und Herkunft ausgerichtet. Heute führt die nächste Generation diese Arbeit weiter. Dabei ist der Generationswechsel kein Bruch. Er ist eine Weitergabe von Erfahrung. Die jüngere Generation bringt internationale Erfahrungen und neue Perspektiven ein, ohne den Charakter des Hauses aufzugeben. Genau diese Verbindung macht den Sattlerhof interessant: Tradition wird nicht konserviert, sondern weiterentwickelt. Der Sattlerhof setzt nach eigenen Angaben auf biologische Bewirtschaftung und Eigenproduktion. Damit folgt der Betrieb einer Philosophie, die den Weinberg als komplexes Ökosystem versteht. Das klingt zunächst selbstverständlich, ist es aber nicht. Denn biologische Landwirtschaft verlangt ein anderes Denken. Der Winzer kann weniger über chemisch-synthetische Mittel korrigieren und muss stärker beobachten: Boden, Wetter, Reben, Vegetation und den Entwicklungsstand der Trauben. Die Qualität entsteht dadurch nicht automatisch. Aber die Arbeit im Weinberg bekommt eine andere Bedeutung. Man muss genauer hinsehen. Und man muss akzeptieren, dass ein Jahrgang immer auch ein Abbild seines Jahres ist.

Die Südsteiermark ist kein Weinbaugebiet, das sich durch eine einzige Bodenformation definieren lässt. Gerade die unterschiedlichen geologischen Voraussetzungen machen die Region spannend. Kalk, Mergel, Sand und Konglomerate prägen verschiedene Lagen. Hinzu kommen die steilen Hänge und das besondere Klima. Die Alpen sind nicht weit entfernt. Gleichzeitig wirkt das südlichere Klima der Region. Diese Kombination schafft Bedingungen, unter denen Weißweine mit Frische, Spannung und aromatischer Tiefe entstehen können.

Für einen Winzer bedeutet das vor allem eines: Jede Lage verlangt Aufmerksamkeit. Die Arbeit kann nicht vollständig standardisiert werden. Und genau deshalb ist der Begriff „Terroir" am Sattlerhof keine bloße Marketingformel. Er beschreibt die tägliche Auseinandersetzung mit einem konkreten Stück Landschaft.

Im Keller entscheidet sich dann, ob die Arbeit des Weinbergs bewahrt oder überformt wird. Der Sattlerhof verfolgt dabei eine Philosophie, bei der der Wein möglichst präzise und eigenständig bleiben soll. Das bedeutet nicht, dass Kellerarbeit keine Rolle spielt - im Gegenteil. Gerade bei großen Weinen ist Zurückhaltung eine anspruchsvolle

Eine Begegnung mit dem Sattlerhof in Gamlitz — einem Weingut, das Herkunft nicht erklärt, sondern ins Glas bringt

Form des Handwerks. Temperatur, Gärung, Ausbau, Hefelager und Reife müssen sorgfältig begleitet werden. Der Winzer muss wissen, wann ein Eingriff notwendig ist — und wann es besser ist, den Wein in Ruhe zu lassen. Im Glas bleibt dann nicht die Technik zurück, sondern der Wein.

Die Weine des Sattlerhofs erzählen ihre Herkunft auf unterschiedlichen Ebenen. Gebietsweine vermitteln den Stil des Hauses und die Grundzüge der Region. Ortsweine gehen stärker ins Detail. Die Riedenweine schließlich konzentrieren sich auf einzelne Herkunftsorte und zeigen, wie unterschiedlich sich Sauvignon Blanc, Morillon oder andere Sorten je nach Riede entwickeln können. Für den Weinliebhaber eröffnet sich damit eine spannende Dramaturgie. Man beginnt mit einem Glas, das die Region beschreibt. Und endet bei einem Wein, der eine bestimmte Parzelle beschreibt. Das ist der Moment, in dem aus Wein Landschaft wird.

Neben Sauvignon Blanc spielt die Burgunderfamilie eine wichtige Rolle. Morillon — wie der Chardonnay in der Steiermark traditionell genannt wird — kann am Sattlerhof eine andere Seite des südsteirischen Weinbaus zeigen. Weniger unmittelbar aromatisch, dafür häufig strukturierter und mit einem wunderbaren Reifepotenzial. Auch Weißburgunder und weitere Sorten ergänzen das Bild. Dabei geht es nicht darum, möglichst viele Rebsorten anzubieten, es geht um die Frage, welche Sorte welcher Lage gerecht wird. Das ist ein entscheidender Unterschied. Ein gutes Weingut produziert nicht einfach verschiedene Weine, es entwickelt eine Sprache.

Große Weine erkennt man häufig daran, dass sie nichts sofort preisgeben. Gerade die hochwertigen Lagenweine des Sattlerhofs profitieren von Zeit. Im jungen Stadium können sie von Frische und Spannung geprägt sein. Mit zunehmender Reife treten andere Facetten hervor: Tiefe, Würze, mineralische Noten und eine größere aromatische Komplexität. Das macht den Besuch im Weingut besonders interessant. Eine Verkostung muss nicht nach dem ersten Schluck abgeschlossen sein. Man kann einen Wein im Glas beobachten. Nach zehn Minuten. Nach einer halben Stunde. Vielleicht noch einmal beim Essen. Plötzlich hat sich der Wein verändert. Und mit ihm die Wahrnehmung.

Dass am Sattlerhof auch eine anspruchsvolle Gastronomie und ein Genießerhotel entstanden sind, ist aus dieser Perspektive nur konsequent. Der Gast kann hier die Reise des Weines nachvollziehen. Vom Weinberg in den Keller. Vom Keller auf den Tisch. Und vom Tisch schließlich zurück in die Landschaft. Die Küche von Markus Sattler setzt dabei auf regionale Produkte und eine zeitgemäße Interpretation der südsteirischen Küche. Das Essen begleitet den Wein — aber der Wein bleibt der eigentliche Protagonist. Auch die umfangreiche Weinkarte des Genießerrestaurants mit mehr als 550 Positionen zeigt, wie ernst die Familie das Thema Wein nimmt.

Vielleicht liegt die besondere Stärke des Sattlerhofs darin, dass er sich nicht mit der Rolle des Traditionsweinguts begnügt. Tradition allein ist noch keine Qualität. Entscheidend ist, was die nächste Generation daraus macht.

Internationale Erfahrungen treffen auf lokale Herkunft. Moderne gastronomische Ideen begegnen jahrzehntelanger Weinbauerfahrung. Das Ergebnis ist kein radikaler Neuanfang, sondern eine Weiterentwicklung. Die Herkunft bleibt, die Perspektive verändert sich. Und genau so sollte Weinbau funktionieren.

Am Ende eines Besuchs bleibt vielleicht ein besonders einfacher Gedanke. Man steht zwischen den



Foto: © Robert Herbst

Foto: © Volker Renner



Reben, vor einem liegt die Landschaft, aus der der Wein stammt. Im Glas befindet sich nichts anderes als vergorener Traubensaft — und doch erzählt er von Boden, Wetter, Arbeit, Geduld und einer Familie, die sich über Generationen mit diesem Ort beschäftigt. Das ist die eigentliche Faszination des Winzerhandwerks. Ein Wein kann niemals nur eine Flasche sein. Er ist Erinnerung an einen Sommer, an einen Boden, die Lage. Und an die Entscheidung eines Winzers, all diese Dinge nicht zu überdecken, sondern sichtbar zu machen.

Beim Sattlerhof gelingt dieser Gedanke besonders dort, wo der Wein seine Herkunft nicht laut verkündet, sondern leise davon erzählt. Mit jener unverwechselbaren Spannung, die große Weine besitzen, wenn man ihnen Zeit gibt. Der Sattlerhof ist damit vor allem eines: ein Weingut, das seine Landschaft nicht nur bewirtschaftet, sondern in Flaschen übersetzt. Und vielleicht ist das die schönste Form, die Südsteiermark nach Hause mitzunehmen.

Familienweingut Sattlerhof GmbH
Sernau 2
A 8462 Gamlitz
Tel: +43 3453 /2556
weingut@sattlerhof.at
www.sattlerhof.at

Astrid Rauch, WINE+PARTNERS

Die Maremma - Geheimtipp für reisefreudige Genießer

Fotos: © Tenuta Monteti / Massimo Bevacqua

Das Weingut Tenuta Monteti in der südlichen Toskana



Eva Baratta und Javier Pedrazzini



Maremma, die Perle der Toskana - eingebettet in die wildromantische Landschaft der südlichen Toskana liegt die ***Tenuta Monteti*** — ein Ort, der wie eine perfekt inszenierte Filmkulisse wirkt. Das Weingut von ***Eva Baratta und Javier Pedrazzini*** ist umgeben von Reben, Rosen, duftenden Kräutern, Zitronen- und Olivenbäumen, während das Meer nur einen Steinwurf entfernt ist.

Die Maremma gilt noch immer als Geheimtipp für reisefreudige Genießer: eine Region für alle, die Ruhe, unverfälschte Natur, das Meer und eine ursprüngliche, fast wilde Schönheit suchen. Mittelalterliche Burgstädte thronen über sanften Hügeln, die Möglichkeiten reichen von Wandern und reiten bis zu Surfen, Golfen oder entspannten Tagen am Strand. Kulinarisch spannt sich der Bogen von exzellenten Restaurants wie La Selva oder La Dogana bis hin zu erholsamen Stunden in charmanten Agriturismi unter schattigen Pinienbäumen. Verträumt im Chiaccio Bosco:

www.ghiacciobosco.com

Oder luxuriöser mit Ausblick auf die wildromantische Landschaft im Locanda Rossa:

www.locandarossa.com

Die Küche der Maremma

Klassiker wie hausgemachte Wildschwein-Ravioli mit Butter und Salbei, langsam geschmortes Cinghiale, fangfrischer Fisch aus dem Tyrrhenischen Meer oder einfache aromatische Gerichte mit regionalem Olivenöl und Kräutern spiegeln die Vielfalt der Maremma wider.

Das Weingut

Mit großer Hingabe und im Einklang mit der Natur und Umwelt führen Eva Baratta und Javier Pedrazzini ihr Weingut, dessen Fokus bewusst auf nur drei Weinen liegt — jeder mit klarer Handschrift. Die Weingärten erstrecken sich über 30 Hektar Rebflächen, die Böden haben eine komplexe Struktur aus Stein und Ton, die eine gute Drainage und Feuchtigkeitsspeicherung in tieferen Schichten gewährleistet. Die Rebsorten Cabernet Sauvignon, Petit Verdot, Cabernet Franc, Alicante Bouschet und Merlot wurden abwechselnd in jeder Reihe der Weinberge angepflanzt, so dass die Weinberge im Wesentlichen in kleine Parzellen unterteilt sind, die einem Schachbrett ähneln. Dies ermöglicht es der Tenuta Monteti, für jeden Jahrgang nur die besten Selektionen aus der ursprünglichen Weinbergsparzelle zu verwenden.



Der Monteti ist das Herzstück: eine tiefgründige, elegante Cuvée aus Petit Verdot, Cabernet Franc und Cabernet Sauvignon. Er vereint die Würze der Maremma-Wälder mit der kühlen, steinigen Mineralität der Böden - ein intimer, langlebiger Wein mit beeindruckender Tiefe.

Der Caburnio zeigt die sonnige, mediterrane Seite der Region. Die Cuvée aus Cabernet Sauvignon, Merlot und Alicante Bouschet verbindet Frische mit saftiger Trinkfreude und spiegelt die aromatische Vielfalt der umliegenden Hügel wider.

Der TM Rosé schließlich ist eine zarte Hommage an die Nähe zum Meer: fein, blassrosa, mit Aromen von Sommer- und Zitrusfrüchten. Aus Merlot, Cabernet Franc und Mourvèdre vinifiziert, steht er für Leichtigkeit und Eleganz.

Tenuta Monteti öffnet Weinliebhabern auch die Türen zu seiner Gästevilla mit Pool — ein Rückzugsort mitten in der Natur. Besonders eindrucksvoll ist der Workshop „Make your own blend“, bei dem Besuchern und Besucherinnen die Philosophie des Hauses selbst erleben können: Aus reinsortigen Komponenten kreieren sie ihre eigene Cuvée und nehmen diese als persönliche Erinnerung mit nach Hause.

Neu im Sortiment ist ein limitiertes Bio-Olivenöl, das die Essenz der mediterranen Landschaft einfängt: leuchtend grün, mit fruchtigen und pflanzlichen Noten, lebendig und feinwürzig — ein Öl, das die Seele der Maremma in sich trägt. Die Maremma ist eine wahre Schatzkiste: Meer, Wald, Ruhe und eine herausragende regionale Küche verbinden sich hier zu einem authentischen Gesamterlebnis. In der Nähe liegt auch der faszinierende Skulpturenpark „Giardino die Tarrocci“ von der Künstlerin Niki de Saint Phalle. Und das Beste: Dieses kleine Paradies für Genussreisende ist nur rund 80 Autominuten von Rom entfernt.

www.tenutamonteti.it/en/

Alle Weine gibt es bei:

www.superiore.de/
www.tuttigusti.de

Tenuta Monteti
Strada Provinciale Sgrilla 6
58011 Capalbio GR, Italien
+39 0564 896160,
info@tenutamonteti.it,
www.tenutatmoneti.it

Bergkristall — Mein Resort im Allgäu eröffnete neue Bergsuiten - Sechs exklusive Refugien mit Private & Recovery Spa seit August 2026



Rückzug neu gedacht: Mit den neuen Bergsuiten hebt das Bergkristall — Mein Resort im Allgäu das Wohnerlebnis seit 12. August 2026 auf eine neue Ebene. In besonders ruhiger Lage oberhalb der erst im April eröffneten Seesuiten lassen die sechs Einheiten des Neubaus Privatsphäre, Design und die Annehmlichkeiten eines Wellnessresorts miteinander verschmelzen. Auf rund 80 Quadratmetern schaffen ein separater Wohn- und Schlafbereich, eine Kitchenette, bodentiefe Fenster sowie eine private Terrasse mit Sauna und Whirlwanne Raum zum Ankommen, Loslassen und Verweilen. Warmes Holz, naturbelassene Materialien und eine ruhige, erdige Farbwelt prägen die Gestaltung und unterstreichen den exklusiven Charakter der Bergsuiten als eigenständige Refugien innerhalb des imposanten Hauses. Wer möchte, kann sich ebenso in die eigene Suite zurückziehen, wie auch sämtliche Serviceleistungen des Hotels genießen. Ein besonderes Highlight ist dort das integrierte private Recovery Spa. Ausgestattet mit ausgewählten BLACKROLL® Produkten zur Regeneration und Mobilisation — darunter Faszienrollen, Massagepistolen, Trainingsmatten, Trainingsbänder und Kompressionsboots — wird aktive Erholung direkt in der eigenen Suite erlebbar. Ergänzt wird das Konzept durch ein hochwertiges Schlaf-Setup inklusive BLACKROLL® Recovery Kissen und Decken. Auch kulinarisch lässt sich der Aufenthalt ganz nach den eigenen Vorlieben gestalten: Seit dem 12. August 2026 komplettiert die angrenzend gelegene neue Stube 3 das Angebot, vornehmlich reserviert für Suiten-Gäste. Hier beginnt der Tag mit einem individuellen À-la-carte-Frühstück. Wer lieber ganz für sich in der Suite frühstücken möchte, kann auf Wunsch und nach Vorbestellung alternativ einen individuell zusammengestellten Frühstückskorb mit vielen Leckereien direkt in die Suite geliefert bekommen. Am Nachmittag lockt in der Stube 3 feine Pâtisserie, bevor der Abend bei leichter, moderner Genussküche ausklingt. Anstelle klassischer Menüfolgen bestimmt jeder, wie sein Restaurantbesuch aussehen soll — mit einzelnen Gerichten, kleinen Kreationen zum Teilen oder einem individuellen Mehr-Gang-Menü. Mit rund 30 Sitzplätzen bleibt das Restaurant bewusst persönlich und ruhig — ein Ort für alle, die ihre Auszeit in entspannter Atmosphäre und im eigenen Rhythmus verbringen möchten. Eine Übernachtung in den Bergsuiten kostet ab 1.174 Euro für zwei Personen inklusive Bergkristall-Kulinarik und aller Inklusivleistungen. Weitere Details finden sich unter

www.bergkristall.de/de/zimmer/berg-und-seesuiten/

„Für uns bedeutet Luxus vor allem, wieder in die eigene Balance zu finden“, so Gastgeber Johannes Lingg. „Im Alltag bleibt oft wenig Raum für die Dinge, die uns wirklich guttun — für Bewegung und Erholung, für Natur, Genuss und bewusste Zeit für sich





(Fortsetzung nächste Seite)

Bergkristall — Mein Resort im Allgäu eröffnete neue Bergsuiten - Sechs exklusive Refugien mit Private & Recovery Spa seit August 2026

selbst. Mit unseren neuen Bergsuiten schaffen wir einen Rückzugsort, der genau dafür Raum gibt und zugleich Teil unseres ganzheitlichen Angebots im Bergkristall ist. Wir möchten unseren Gästen Impulse mitgeben, die über den Urlaub hinauswirken und sich bestenfalls auch zu Hause in den Alltag integrieren lassen."

Mit der Eröffnung der Bergsuiten und des neuen Restaurants Stube 3 ist die bisher umfangreichste Erweiterung in der der Geschichte des Resorts und somit auch das Projekt „Bergkristall Next Level" vollendet. Bereits im Sommer 2025 hat Gastgeberfamilie Lingg den Wellnessbereich auf beeindruckende 3.700 Quadratmeter erweitert - inklusive eines Indoor-Sportpools, eines Infinity-Whirlpools im Außenbereich sowie zusätzlicher Ruhe- und Entspannungsareale. Für die Umgestaltung aller öffentlichen Bereiche sowie der zwölf neuen Suiten zeichnete die Firma Alpstein in enger Abstimmung mit Familie Lingg verantwortlich. Erholung und alpiner Weitblick verschmelzen hier mit einem persönlichen Service, der genau versteht, was anspruchsvolle Gäste suchen. Neu seit letztem Jahr ist auch die hauseigenen Kosmetiklinie „EWIG by Bergkristall", die mit eigens kuratierten Treatments für nachhaltige Pflege und spürbares Wohlgefühl steht. Das Angebot des renovierten Kristall Spa umfasst zudem einen Concept Store sowie ein modernes Head Spa, eine elegante Pre- und After-Treatment-Lounge und eine erweiterte Außen-Saunalandschaft. Für aktive Gäste schaffen ein neues Fitness Studio auf zwei Etagen und ein separates Yoga Studio Raum für Bewegung, Regeneration und bewusste Auszeit.

Foto: © Günter Standl





Foto: © Johannes Jank, Gronlander GmbH

Über Bergkristall — Mein Resort im Allgäu

Auf 850 Höhenmetern in Alleinlage begeistert das Hotel Bergkristall in Oberstaufen als besonderer Rückzugsort, der die Allgäuer Wurzeln mit zeitgemäßem Design und unverbauter Natur verbindet. Nach umfassender Renovierung und Erweiterung empfängt das von Familie Lingg in dritter Generation geführte Resort seine Gäste mit dem erweiterten Kristall Spa und eigener Naturkosmetiklinie sowie einem Fitness Studio auf zwei Etagen. Als eine der Top-Wellness-Adressen in Bayern punktet das Haus zudem mit einem 3.700 Quadratmeter großen Wellnessbereich inklusive zwei Indoor-Pools, einem Outdoor-Infinity-Pool sowie Outdoor-Infinity-Whirlpool und einer Event-Outdoorsauna mit Blick auf den hauseigenen Wildpark und Platzhirsch Hansi. Kulinarisch zeigt sich das Bergkristall bayerisch verwurzelt, französisch geprägt und im Handwerk vereint. Küchenchef Markus Heimann verwandelt dabei sorgfältig ausgewählte Produkte in fein komponierte, edel angerichtete Kreationen. Das 80:20-Prinzip bringt dabei Balance auf den Teller: 80 Prozent stehen für eine gesunde, leichte und vollwertige Ernährung mit natürlichen Zutaten, 20 Prozent für das bewusste Genießen - etwa für ein feines Dessert zum Abschluss. Weniger Zucker und kein Weißmehl sind dabei kein Verzicht, sondern Teil einer Küche, die Leichtigkeit und Genuss selbstverständlich miteinander verbindet. Mit der neuen Stube 3 erhielt die Kulinarik zudem einen Schauplatz exklusiv für die Gäste der ebenfalls neuen zwölf See- und Bergsuiten. Die Seesuiten liegen direkt am eigens angelegten Bergsee und verbinden so ein Extra an Privatsphäre mit direktem Zugang zu allen Services des Hotels. Die Bergsuiten setzen mit einer großzügigen Terrasse inklusive Sauna und Whirlwanne sowie einem eigenen Recovery Spa einen besonderen Akzent im Bereich Regeneration. Im Frühjahr und im Herbst sind mit Fasten nach Schroth zudem Detox-Retreats mit reizarmer und vegan-basischer Kost geboten.

Bergkristall - Mein Resort im Allgäu
Willis 8, D - 87534 Oberstaufen
+49 8386 911-0
wellness@bergkristall.de
www.bergkristall.de

Wenn Convenience zum Genussritual wird





Die Zubereitung einer gesunden Mahlzeit kann so einfach sein! Am Anfang steht ein bunt gefülltes Glas mit hochwertigen Zutaten in Bio-Qualität. Bei dem oberösterreichischen Unternehmen ***Purora*** dient das Glas gleichermaßen als Aufbewahrung und als präzises Zubereitungsgefäß für eine gesunde Mahlzeit. Deckel auf, Flüssigkeit hinzufügen, mixen — und je nach Rezept direkt im Glas erwärmen. Wenige Minuten später ist die Suppe, der Smoothie oder ein Porridge zubereitet.

Der minimale Handgriff ist das Resultat eines durchdachten Gesamtkonzepts. Purora verbindet hier kompromisslose Bio-Qualität, moderne Küchentechnik und smarte Convenience zu einer gänzlich neuen Form des schnellen Genießens. Die Idee dahinter ist unverkennbar zeitgemäß: Hochwertige, bewusste Ernährung soll auch dann möglich sein, wenn der moderne Tagesablauf nur wenig Spielraum lässt.

Zwischen beruflicher Verpflichtung, Familie und Freizeit droht die Zubereitung frischer Mahlzeiten im Alltag oft auf der Strecke zu bleiben. Klassische Fertiggerichte bieten zwar Zeitersparnis, lassen jedoch oft die geschmackliche Tiefe und Frische vermissen. Purora bricht mit diesem Kompromiss. Die Bio-Zutaten sind perfekt vorbereitet und in getrocknetem Zustand haltbar im Glas. Die eigentliche Mahlzeit entsteht aber erst im Moment der Zubereitung durch den Verbraucher:

Das geöffnete Glas wird mit Wasser, Milch oder Brühe ergänzt, der Mixkopf aufgeschraubt und in den Hochleistungsmixer eingesetzt. Dank vier gezielter Programme — grobes Zerkleinern , Zerkleinern von weichen Zutaten, Warm bei 42°C, Heiß und Cremig bei 52°C — gelingen texturgenaue Ergebnisse von cremigen Smoothies, aromatischen Suppen bis hin zu einem leckeren Porridge. Genuss beginnt hier eben nicht erst beim Geschmack, sondern bei der



Heinz Pöttinger, Gründer & CEO von Purora



Foto: © Gourmet Classic

(Fortsetzung nächste Seite)

Wenn Convenience zum Genussritual wird

perfekten Temperatur und Textur.

Wer das schlanke Glas zum ersten Mal in den Händen hält, stellt sich unweigerlich die Frage: Wird man von einem Glas wirklich satt? Die Antwort liegt in der intelligenten Komposition der Zutaten. Anders als herkömmliche, oft wasserreiche Industriesuppen oder leichte Smoothies setzt Purora auf nährstoffdichte Bio-Komponenten. Ob gehaltvolles Porridge mit wertvollen Haferflocken und Nüssen, proteinreiche Shakes oder Suppen mit Shiitake und hochwertigen Kernen — die Rezepturen sind ernährungsphysiologisch so ausgelegt, dass ein Glas eine vollwertige, langanhaltende Mahlzeit ergibt.

Zudem lässt sich das Konzept flexibel an den persönlichen Hunger anpassen: Wer einen besonders aktiven Tag hat oder eine Hauptmahlzeit sucht, wählt einfach ein gehaltvolleres Porridge oder eine Suppen-Variation, während leichtere Frucht- oder Kräuterelixiere perfekt als vitalisierender Snack für zwischendurch dienen. Das Glas liefert exakt die Portionsgröße, die der Körper braucht, ohne das berüchtigte Völlegefühl nach einem schweren Essen zu hinterlassen.

Betrachtet man Purora im direkten Vergleich zum klassischen Einkauf im Supermarkt, bewegt sich das Konzept in einem anderen Segment als das herkömmliche Fertigprodukt aus dem Kühlregal. Während konventionelle Supermarkt-Convenience oft auf Massenware, industrielle Verarbeitungsstufen und verdeckte Zusatzstoffe setzt, investiert Purora in kompromisslose Bio-Qualität, Handfertigung in Österreich und ein durchdachtes Mehrweg-Kreislaufsystem.

Rechnet man den regulären Supermarkt-Einkauf durch — von der aufwendigen Einzelbeschaffung diverser Bio-Zutaten (wie Shiitake, Ginseng oder hochwertigen Nüssen) über den zeitlichen Aufwand des Schnippelns bis hin zur üblichen Lebensmittelverschwendung durch angebrochene Vorräte —, relativiert sich der Preis schnell. Purora liefert perfekt portionierte Premium-Komponenten exakt in der Menge, die man braucht. Zusätzlich ist die Zeitersparnis durch die unkomplizierte Zubereitung und das Vermeiden von größerem Abwasch garantiert. Die Mahlzeiten von Purora sind ein Investment in einen stressfreien, gesunden Lifestyle und das intelligente Verkürzen der Zutatenbeschaffung und Zubereitung.

Foto: © Monika Loeff





Das Sortiment ist dabei äußerst vielfältig: Fruchtige Kreationen aus Mango, Kokos und Ginseng treffen auf herzhafte Kompositionen mit Kürbiskern, Orange und Shiitake. Ergänzt wird das Portfolio durch Toppings, Drinks, Snacks und Kräuterelixiere. Über ein durchdachtes Refill-System bleiben die Gläser zudem im ökologischen Kreislauf und werden zum festen Bestandteil des täglichen Genussrituals.

Die fertig abgefüllten Gläser können im Online-Shop von Purora gekauft werden. Durch das ebenfalls im Shop erhältliche Kochbuch, erhält man wertvolle Inspirationen für individuelle Eigenkreationen wie Pestos, Dips oder Desserts sowie über gesunde Ernährung und Nährstoffe.

So dient der Purora-Mixer im Zusammenhang mit dem Kochbuch als ein universelles Küchenwerkzeug für den modernen Lifestyle.



Purora auf einen Blick

- **Herkunft & Produktion: Österreich / Raab, Oberösterreich (manuelle Befüllung)**
- **Konzept: Mixfertige Bio-Lebensmittel und integriertes Zubereitungssystem**
- **Sättigung & Portionsgröße: Nährstoffdichte Rezepturen, bei denen ein Glas eine vollwertige Mahlzeit ergibt**
- **Preis-Leistungs-Profil: Premium-Bio-Qualität und Portionsgenauigkeit ohne Food-Waste im Vergleich zum aufwendigen Einzelkauf**
- **Mixer-Performance: 1.000 Watt Leistung · Bis zu 24.000 U/min**
- **Zubereitungsprogramme: grobes Zerkleinern, Zerkleinern von weichen Zutaten, Warm bei 42°C, Heiß und Cremig bei 52°C**
- **Produktwelten: Smoothies, Porridges, Suppen, Protein Shakes, Snacks, Drinks, Elixiere**
- **Kern-Innovation: Zubereiten, Erwärmen und Genießen im exakt selben Gefäß**
- **Internet: www.purora.at**

Annette Zierer, zierer COMMUNICATIONS

Kulinarischer Herbst im Hotel Grand Elisabeth

Fotos: © Hotel Grand Elisabeth

Alex Belasch als neuer Küchenchef, 4-Hands-Dinner mit Starkoch Oliver Scheiblauer, Wine & Dine mit Antinori und ausgewählte Tastings in Bad Ischl



Im ***4-Sterne-Superior-Hotel Grand Elisabeth*** wird Genuss großgeschrieben. Von September bis Dezember zelebriert das Hotel in Bad Ischl seine Kulinarik mit einer Eventreihe: ein 4-Hands-Dinner mit Oliver Scheiblauer, Wine & Dine mit den Weingütern Böck und Antinori sowie ein Hämmerle Schnaps-Tasting.

Die Küche des Grand Elisabeth steht neu unter der Leitung von Küchenchef Alex Belasch, der zuvor in Häusern wie der Seevilla und dem Weißen Rössl in St. Wolfgang, dem Gourmet Hotel Rote Wand sowie dem Zürserhof am Arlberg tätig war. Zuvor leitete er mehrere Jahre Küchen im bayerischen Raum. Im Grand Elisabeth verantwortet Alex Belasch die kulinarische Linie des Hauses und die Umsetzung der verschiedenen Genussformate im Jahresverlauf.

Seine Küche beschreibt der Oberpfälzer so: „Mein Anspruch ist es, den Gast mit saisonalen, ehrlichen Produkten zu überraschen und zu zeigen, dass es weit mehr gibt als das klassische Schnitzel, das natürlich trotzdem seinen Reiz hat. Bei mir rückt das Gemüse ins Zentrum des Tellers, das Fleisch wird zur Beilage. Und ich liebe es, vergessenen Cuts vom Rind eine Bühne zu geben. Teile wie Tender oder Bavette haben für mich mit ihrem Charakter und intensiven Geschmack viel mehr zu bieten, als ihnen oft zugeschrieben wird.“



Küchenchef Axel Belasch

Dine im Grand Elisabeth kommen beide zusammen: Winzer Benedikt Böck präsentiert ausgewählte junge Weine seines Weinguts im Weinviertel, die ein herbstliches Ganslmenü begleiten. Für 79 Euro pro Person genießen die Gäste ab 18:30 Uhr das Ganslmenü inklusive Jungweinverkostung.

14. November:

Wine & Dine mit dem Weingut Böck

Gansl und junger Wein gehören einfach zum November. Beim Wine &

27. November:

Hämmerle Schnaps-Tasting

Ein Abend rund um edle Destillate: Beim Hämmerle Schnaps-Tasting tref-



(Fortsetzung nächste Seite)

Annette Zierer, zierer COMMUNICATIONS

Kulinarischer Herbst im Hotel Grand Elisabeth

Fotos: © Hotel Grand Elisabeth

Alex Belasch als neuer Küchenchef, 4-Hands-Dinner mit Starkoch Oliver Scheiblauer, Wine & Dine mit Antinori und ausgewählte Tastings in Bad Ischl





fen ausgewählte Schnäpse auf ein eigens darauf abgestimmtes Menü. So entstehen besondere Verbindungen zwischen den Aromen der Destillate und den einzelnen Gerichten. Ab 18:30 Uhr erwartet die Gäste ein 5-Gang-Menü mit passender Schnapsbegleitung. Der Preis beträgt 99 Euro pro Person.

12. Dezember:

Wine & Dine mit dem Weingut Antinori

Zum Jahresausklang trifft italienische Weinkultur auf die Küche des Grand Elisabeth. Ausgewählte Weine des renommierten toskanischen Weinguts Antinori begleiten ein eigens darauf abgestimmtes Menü. Ab 18:30 Uhr erwartet die Gäste ein 3-Gang-Menü inklusive passender Weinbegleitung. Der Preis beträgt 89 Euro pro Person.

Weitere Termine im kulinarischen Herbst

Ergänzt wird das Programm durch Sonntagsbrunches am 11. Oktober und 8. November, Gans to go von Oktober bis Ende November sowie den Nikolaus-Brunch am 6. Dezember. Alle Brunch-Termine finden von 12:00 bis 15:00 Uhr statt und kosten 49 Euro pro Person. Weitere Informationen zum Grand Elisabeth unter

Kulinarische Events

Hotel Grand Elisabeth
Tänzlgasse 6
A-4820 Bad Ischl, Salzkammergut
Tel.: +43 6132 30 777
www.grand-elisabeth.at









Sara Jäntti, Helsinki Partners

Helsinkis kulinarischer Vorreiter

Älteste Essenstradition der Stadt mit zehn neuen Varianten von Hering

Foto: © Nicole Bittger / Helsinki Partners



Die Die lokalen Restaurants starten die Heringssaison mit einer Ode an die lokale Delikatesse. Noch bis zum 10. Oktober werden zehn Küchen in der Stadt jeweils ein eigenes Heringsgericht servieren, im Rahmen eines brandneuen Events: Helsinki Baltischer Heringsmarkt in Restaurants.

Es ist das erste Mal, dass der Heringsmarkt, der erstmals in der Mitte des 18. Jahrhunderts organisiert wurde, über den Hafen hinaus in die Speisesäle der Stadt dringt – und für die Veranstalter ist es ein natürlicher nächster Schritt.

„Der Heringsmarkt ist Helsinkis wichtigstes Food-Event, und Hering ist eines unserer wichtigsten heimischen Produkte," sagt Saara Vanhala, Executive Producer des Helsinki Baltischen Heringsmarkts. „Restaurants ins Bild zu bringen, ermöglicht es uns, etwas Erfahrungsreicheres zu schaffen: eine Marktradition, die nun weiter über die Stadt hinaus reicht, wo Jahrhunderte maritimer Esskultur auf die Art des Kochens treffen, für die Helsinki heute bekannt ist."

Die Restaurantwochen sind ein Warm-up. Der Helsinki Baltische Heringsmarkt selbst kehrt Anfang Oktober mit seiner bisher größten Auswahl auf den Marktplatz zurück, aber in diesem Jahr kommt der Geschmack des Herbstes früh, da zehn Restaurants im Herzen der Stadt ab dem 25. September ihre eigenen heringsbezogenen Menüs eröffnen.

Die teilnehmenden Restaurants sind Aoi, Elm, Finnjävel Sali, Gastro Cafe Kallio, Klaava, Maukku, Nokka, Nolita, Nolla, und Sake Bar & Izakaya – die jeweils ein für die Veranstaltung speziell entwickeltes Heringsgericht präsentieren.

Das Konzept wurde gemeinsam mit dem Helsinkier

Foto: © Restaurant Nolla



Koch und Gastronom Luka Balać, dessen eigene Restaurants Nolita, Nolla und Elm zu den teilnehmenden gehören, entwickelt.

"Meiner Meinung nach ist der Heringsmarkt Helsinkis wichtigstes Food-Event, genau wie Hering eines unserer wichtigsten heimischen Zutaten ist. Ich möchte es erneut im Licht präsentieren, welches es verdient," sagt Balać.

Jedes Gericht wurde Wochen lang entwickelt – zehn unterschiedliche Antworten auf den gleichen bescheidenen, brillanten Fisch. Über die Stadt verteilt wird Hering gerollt, gegrillt, geräuchert und in Marinaden gekleidet, die von klassisch bis unerwartet reichen, serviert mit hausgemachten Broten und der ersten Ernte der Saison: eingelegten, fermentierten, karamellisierten und konservierten Zutaten, die die Aromen des Sommers in den Herbst tragen.

Jedes Restaurant wird sein Gericht während der gesamten Dauer auf der Speisekarte behalten. Unterwegs werden Richter der Gastronomischen Gesellschaft Finnlands alle zehn Küchen besuchen, um die Konkurrenz zu probieren, und am Eröffnungstag des Marktes – Sonntag, den 4. Oktober – das „Beste Heringsgericht des Jahres" krönen.

Der Helsinki Baltische Heringsmarkt selbst ist eines der ältesten öffentlichen Events Finnlands, das seit 1743 kontinuierlich abgehalten wird. Die diesjährige Ausgabe findet vom 4. bis 10. Oktober auf dem Marktplatz statt und bringt die Tradition des Schärengartens und die zeitgenössische Esskultur in noch größerem Maßstab zusammen.



Foto: © Finnjävel Sali

Helsinki
Baltischer Heringsmarkt
4.—10. Oktober 2026
Helsinki, Finnland
www.silakkamarkkinat.fi/en/

Hygge checkt ein

Dänemark und Finnland zählen regelmäßig zu den glücklichsten Ländern der Welt, und wer nach dem Grund fragt, landet früher oder später bei „hygge“. Gemeint ist kein Trend, sondern ein nordisches Lebensgefühl aus bewusstem Genuss, Gemeinschaft, Nähe zur Natur und kleinen Ritualen, die den Alltag gerade in der dunklen Jahreszeit wärmer machen. In Kopenhagen und Helsinki wird dieses Gefühl vor allem im Herbst und Winter greifbar, ganz besonders im NH Collection Copenhagen, im NH Copenhagen Grand Joanne und im NH Collection Helsinki Grand Hansa. Drei Hotels, die zeigen, dass Hygge kein Zusatzangebot ist, sondern Teil des Konzepts.

Lichter auf dem Kanal

Leinen statt Label-Logos,Das NH Collection Copenhagen liegt mitten im Szeneviertel Christianshavn, zwischen historischen Lagerhäusern, schwimmenden Hausbooten und stillen Kanälen. Sobald die Tage kürzer werden, zeigt sich rund um das Hotel besonders deutlich, was Dänen mit „hygge“ meinen, etwa gemütliche kleine Cafés mit Blick aufs Wasser und warme Lichter hinter alten Fensterläden. Hygge findet auch im Haus selbst statt. Vor dem offenen Kamin der Lobbybar serviert der Patissier im Winter hausgemachten Glögg und dänisches Weihnachtsgebäck.

Wer tiefer eintauchen möchte, bucht die ganzjährige Experience „Indulge in Danish Delicacies“. Unter dem Motto „Crafted by Danes“ treffen Spirituosen auf passende dänischeSpezialitäten. „The Sweet Dane“ bringt Espresso Martini und hausgemachte Flødebolle zusammen, eine dänische Praline aus Schokolade, Marshmallow-Creme und Keksboden. „The Salty Dane“ kombiniert Gin Tonic mit Flæskesvær, einer krossen, goldbraun gerösteten Schweinekruste. Ein herzhafter dänischer Snack, der die Würze des Gins auffängt.

Am 13. Dezember, dem Luciatag, verwandeln Hunderte beleuchtete Kajaks bei der Lucia Kayak Parade die Kanäle der Nachbarschaft in ein Lichtermeer, direkt vom Hotel aus mit-



Bei der Lucia Parade verwandeln Hunderte beleuchtete Kajaks die Kanäle in ein Lichtermeer (Foto: © Max Mestour)

erlebbar. Nur fünf Gehminuten entfernt öffnet zudem am Kongens Nytorv einer der authentischsten Weihnachtsmärkte Kopenhagens, mit Glühwein und Eisbahn. Für Gäste des Hotels ist er nicht nur Kulisse, sondern Teil des Aufenthalts.

NH Collection Copenhagen





Fotos links und rechts: © Minor Hotels

(Fortsetzung nächste Seite)

Fotos: © Minor Hotels Europe & Americas, Tivoli Gardens, Max Mestour

Boutique-Gemütlichkeit

Kaum ein Haus bringt dänisches Lebensgefühl so unmittelbar auf den Punkt wie das NH Copenhagen Grand Joanne. Schon beim Betreten der Lobby und des hoteleigenen Restaurants Joanne's ist es spürbar am warmen Licht und dem freundlichen Lächeln vom Team. Wer hier bei Kaffee oder einem Glas Wein in einer der Sofaecken sitzt, während draußen früh die Dunkelheit einbricht, muss das dänische Lebensgefühl nicht mehr erklärt bekommen.

Ein verstecktes Kleinod des Hauses ist die hoteleigene Bodega Pinden. Hier wird Bier ganz ohne Schnickschnack serviert, die Atmosphäre ist zu jeder Jahreszeit „hygge", Sobald der Dezember näher rückt wird die Bodega weihnachtlich dekoriert und wer hier einkehrt, kommt an Weihnachtsstimmung kaum vorbei.

Nur einen Katzensprung entfernt liegt Tivoli Gardens. Wer im Oktober, November oder Dezember zu Gast ist, sollte dem Vergnügungspark unbedingt einen Besuch abstatten. Im Oktober und November verwandelt sich Tivoli in ein stimmungsvoll-schauriges Halloween-Wunderland, im Dezember dann in eine der schönsten Weihnachtskulissen der Stadt mit Lichtern, Karussells und Glühwein unter freiem Himmel. Das Grand Joanne liegt praktisch nebenan.

NH Copenhagen Grand Joanne



Foto: © Minor Hotels



Foto: © Minor Hotels



Tivoli Garden in Kopenhagen (Foto: © Tivoli)

Wärme nach finnischer Art



Bar Kupoli im NH Collection Helsinki Grand Hansa
(Foto: © Minor Hotels)

Wenn es in Helsinki früh dunkel und kalt wird, ist Saunazeit. Zugegeben, das ist es in Finnland das ganze Jahr, aber in der kalten Jahreszeit zeigt sich erst richtig, warum die Finnen die Sauna zur Kunstform erhoben haben. Das NH Collection Helsinki Grand Hansa liegt mitten in Helsinki zwischen Hauptbahnhof und dem belebten Platz Ylioppilasaukio. Es verbindet historischen Charme mit zeitgemäßer Gastfreundschaft in 224 stilvollen Zimmern. Im Untergeschoss liegt Usva by Terhen, ein 2024 eröffnetes Spa mit eigenem 300 Quadratmeter großem Wellness-Gym, inspiriert von finnischen Saunatraditionen.

Mit dem kürzlich neu aufgelegten Usva Wellness Club bringt das Hotel Training, Erholung, finnische Sauna und Kälteanwendungen sowie persönliche Wellness-Betreuung unter einer Mitgliedschaft zusammen, gerade in den kalten Monaten ein willkommener Ausgleich. Gründerin und Saunatherapeutin Terhi Ruutu fasst den Wandel so zusammen: „Die wichtigste Wellness-Fähigkeit ist heute nicht mehr die Optimierung der Leistung, sondern die Optimierung der Erholung." Drei Mitgliedschaftsstufen, Core, Pro und Premium, stehen sowohl Hotelgästen als auch Einheimischen offen, mit Preisen zwischen 80 und 250 Euro im Monat.

Vom Spa im untersten Stock geht es für die Aussicht ganz nach oben. Auf der ikonischen Kuppel des NH Collection Helsinki Grand Hansa liegt die Kupoli Cocktailbar. Hier werden die besten Drinks der Stadt serviert, mit Blick über die winterlich glitzernden Dächer Helsinkis. So zeigt das Hotel zwei Seiten finnischer Winterentspannung: die entspannte beim Saunieren und die gesellige bei einem Drink an der Bar.

NH Collection Helsinki Grand Hansa



Foto: © Minor Hotels

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

---

Dresden Christmas
DAS WEIHNACHTSPORTAL

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

Kathy Kelly, Dirk Michaelis, BJARNE und Radio Doria stehen bei der 18. HOPE-Gala Dresden auf der Bühne — begleitet von jungen Dresdner Musikerinnen und Musikern

Die HOPE-Gala Dresden hat sich über die Jahre zu einer festen Größe im Dresdner Veranstaltungskalender entwickelt und findet nun bereits zum 18. Mal statt. Als ein reines HIV-Projekt zur Gesundheitsvorsorge von Kindern gestartet, entwickelte es sich mittlerweile zu einem Bildungsprojekt, welches Kinder und junge Erwachsene in den Townships rund um Kapstadt unterstützt. Ziel ist es, dass die Kinder später ein selbstbestimmtes Leben in ihrer Heimat führen können.

„Die Organisation HOPE Cape Town wurde vor 25 Jahren gegründet und ist heute ein Vorbild für viele andere Hilfsorganisationen in Südafrika“, erzählt die Initiatorin der HOPE-Gala Viola Klein. „Dass die vielfältigen Angebote für Schwangere, für Kinder, für Jugendliche aufgebaut und finanziert werden können, daran hat die HOPE-Gala einen großen Anteil. Die regelmäßigen Spenden aus Dresden sichern eine kontinuierliche und professionelle Arbeit. Jeder, der ein Ticket für die HOPE-Gala kauft oder mit seinem Unternehmen als Sponsor dabei ist , trägt dazu bei und beschenkt sich gleichzeitig mit einem wunderbaren Galaabend.“

Mehr als 2,9 Millionen Euro wurden bisher an HOPE Cape Town gespendet. Besonders hervorzuheben ist, dass jeder gespendete Euro 1:1 ins Projekt fließt und die Kosten der Veranstaltung komplett durch Sponsoring gedeckt werden und zu Beginn der Gala bezahlt sind.

Was erwartet die Gäste der diesjährigen HOPE-Gala in Dresden?

Auf den Empfang am roten Teppich folgen ein kurzweiliges Bühnenprogramm mit prominenten Künstlerinnen und Künstlern sowie eine Aftershowparty mit Live-Musik, Tanz und Kulinarik, die auf der großen Theaterbühne und in der Lounge gefeiert wird. Die Gala folgt dem Motto „Von Klassik bis Rock für Hoffnung am Kap“ und verbindet verschiedene Genres zu einem abwechslungsreichen Programm.

Mit Kathy Kelly steht eine Künstlerin auf der Bühne, die Pop, Folk, Gospel und klassische Einflüsse zu ihrem ganz eigenen musikalischen Stil verbindet. In diesem Jahr wird Kathy Kelly durch das junge Dresdner Orchester „Camerata Musikus(s)“ begleitet, fünf junge Musiker und Musikerinnen, die sich der Barockmusik verschrieben haben und zum Teil auf historischen Instrumenten musizieren. Das Arrangement schrieb Prof. Milko Kersten, der seit 2020 zu den musikalischen Unterstützern der HOPE-Gala gehört. Allein mit dem Jugendsinfonieorchester des Heinrich-Schütz-Konservatoriums war er dreimal bei der HOPE-Gala dabei. Die 2023 gegründete Camerata Musikus(s) probt für die Gala unter seiner Leitung und wird mit mehreren Musikstücken zu erleben sein.

Auch die „Youth of HOPE“ - ein Kinder- und Jugendchor der Dresdner Musikschule „Goldenes Lamm“ - ist Teil des Programms. Der Auswahlchor vereint 27 begabte Schülerinnen und Schüler zwischen 9 und 19 Jahren und wurde extra für den Auftritt im Schauspielhaus gegründet. Unter Leitung von Ella Wappler proben sie derzeit den Song „African Dreams“ von Vicky Sampson, den Götz Bergmann neu arrangiert hat. Die jungen Sängerinnen und -sänger werden außerdem zwei Solisten begleiten.

Ein gemeinsames Lied ist mit dem Sänger Dirk Michaelis geplant. Er bringt darüber hinaus zwei eigene Songs mit, darunter seinen Klassiker „Als ich fortging“, mit dem er vor fast 40 Jahren als Sänger der Band Karussell bekannt wurde.

Für rockigen Sound sorgt ein weiterer Dresdner — der in Dresden geborene Schauspieler Jan Josef Liefers, der mit seiner Band Radio Doria als leidenschaftlicher Musiker auf der Bühne steht. Die Band überzeugt mit deutschsprachigen Songs, die nachklingen und die sie mit feinem Humor und hörbarer Spielfreude präsentiert.



Als Moderatorin kehrt Ruth Moschner auf die Bühne des Schauspielhauses zurück. Sie hatte die HOPE- Gala bereits 2010 und 2012 mit viel Charme präsentiert. Dieses Mal moderiert sie gemeinsam mit Benjamin Bieneck, der 2025 zusammen mit Karen Heinrichs durch das Programm führte und die Gäste mit seiner großen Empathie für das Projekt HOPE Cape Town und die Menschen in Südafrika berührte.

Nach dem Bühnenprogramm sind alle Gäste im Schauspielhaus zur After-Show-Party eingeladen.

Sie können im Salon des Schauspielhauses - der HOPE-Lounge - tanzen oder direkt auf der Theaterbühne unter einem mit vielen Lichtern übersäten „Sternenhimmel“. Hier sorgt Milan Devinne mit seiner Band für das mitreißende Erlebnis eines Live-Konzertes und rockt die Bühne vor allem mit den großen Hits von Queen und David Bowie.

Kulinarisch werden die Gäste von über 23 Catering- und Getränkepartnern verwöhnt.

Rest-Tickets für die HOPE-Gala gibt es noch auf

www.hopegala.de

Sie kosten je nach Platzkategorie zwischen 220 und 260 Euro. Im Preis enthalten sind das Galaprogramm, der Sektempfang und die After-Show-Party mit Musik und Kulinarik im ganzen Haus.

Sabine Mutschke PR

Geballte Dresdner Schnitzelkompetenz:

Foto: © Gourmet Classic

Das „Augustiner“ landete bei Falstaff-Voting auf Platz vier, das Schwesternrestaurant „1328“ erreichte Platz acht



Wo gibt es das beliebteste Wiener Schnitzel in Ostdeutschland? Dieser Frage ging das Magazin für kulinarischen Lifestyle ***„Falstaff“*** mit einem Voting unter seiner Community nach. Auf der Liste standen ausschließlich Restaurants, die ein Original Wiener Schnitzel vom Kalb servieren. Denn ein echtes Wiener Schnitzel wird traditionell ausschließlich mit Kalbfleisch zubereitet.

Im Ergebnis schaffte es das ***„Augustiner an der Frauenkirche“*** in Dresden auf Platz vier — hinter drei Berliner Restaurants. Auch das Dresdner Schwesternrestaurant ***„1328 — Restaurant & Bar“*** konnte sich weit vorn platzieren und erreichte Rang acht.

Dass in beiden Häusern viel Erfahrung mit Schnitzeln vorhanden ist, zeigt auch ein Blick auf die Zahlen. Allein im „Augustiner an der Frauenkirche“ wurden im Jahr 2025 mehr als 50.000 Schweine-, Kalbs- und gefüllte Schnitzel geklopft, paniert, gebraten und serviert. Im „1328“, das im März 2025 eröffnet wurde, kamen im vergangenen Jahr rund 6.000 Kalbsschnitzel auf den Teller.

Doch was macht eigentlich ein gutes Schnitzel aus? In beiden Restaurants gibt es dafür einen eigenen Schnitzelposten, der sich um den Klassiker kümmert. Bei den großen Mengen übernimmt inzwischen eine Maschine das Klopfen: Zwei Geräte — eins pro Haus — sorgen dafür, dass die Schnitzel die richtige Stärke bekommen. Beim Panieren ist anschließend Handarbeit gefragt.

Mehl, Ei und Semmelbrösel bilden die traditionelle Panade. Die Semmelbrösel kommen dabei aus Österreich und werden in entsprechend großen Mengen verarbeitet. Einen kleinen Kniff gibt es bei der Eimasse: Etwas Sahne sorgt dafür, dass die Panade besonders locker und fluffig wird.

Anschließend geht es für jedes einzelne Schnitzel in die Pfanne. Gebraten wird in einer Mischung aus Rapsöl und Butterschmalz. Dabei kommt es nicht nur auf die richtige Temperatur an: Das Schnitzel braucht auch genügend Fett, um beim Ausbacken darin zu schwimmen. Und genau das passiert im „Augustiner“ und im „1328“ ausnahmslos in der Pfanne — jedes Schnitzel wird einzeln ausgebacken. Zum Schluss darf das Schnitzel kurz auf Küchenpapier abtropfen, um dann mit Beilagen wie Kartoffel-Gurken-Salat, Pommes Frites oder Bratkartoffeln serviert zu werden.

Hintergrund

Das „Augustiner an der Frauenkirche“ lädt seit 2011 unter Geschäftsführung von Mary Berger und ihrem Mann Herbert zu bayerischen, österreichischen und sächsischen Gaumenfreuden in das liebevoll ausgestattete Gasthaus am Neumarkt. Seit 2025 gehört das „1328 — Restaurant & Bar“ direkt gegenüber zur „Familie“. Hier bekommt der Gast in einem eleganten Ambiente zwischen Art Deco und Bauhaus-Stil gehobene alpenländische Küche inklusive feiner Fischgerichte und Patisserie. Was beide Restaurants verbindet, ist nicht nur die Geschäftsführung durch die BENIGA GmbH, sondern vor allem das Augustiner Bier aus Münchens ältester Brauerei, das in beiden Gastronomien gezapft bzw. ausgeschenkt wird.

Die hochwertige Ausstattung der beiden Restaurants übernahm und finanzierte die Edith-Haberland-Wagner-Stiftung, Mehrheitseigentümerin der Augustiner Brauerei München. Die Stiftung ist auch Eigentümerin und Investorin des neu errichteten Gebäudes Rampische Straße 2, wo das „1328“ ansässig ist. Die Sanierung und der Erhalt denkmalgeschützter Bausubstanz ist eine der Aufgaben, der sich die Stiftung vielerorts widmet.

Quelle: Das beliebteste Schnitzel Deutschlands: Das sind die Sieger 2026 - Falstaff

SIEGER: OSTEN DEUTSCHLANDS

1. **Borchardt, Berlin**
2. **Gasthaus Alt Wien, Berlin**
3. **Gärtnerei Gastwirtschaft, Berlin**
4. **Augustiner an der Frauenkirche, Dresden**
5. **Austria, Berlin**
6. **Restaurant Am Hundewinkel, Meißen**
7. **Ottenthal Restaurant und Weinhandlung, Berlin**
8. **1328 Restaurant, Dresden**
9. **Café Grundmann, Leipzig**
10. **Opera, Dresden**

+++ 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