

Genuss-Vielfalt im Hotel Elephant Weimar



Das Hotel Elephant Weimar bleibt gesellschaftlicher Treffpunkt in der Goethestadt: Auch die zweite Jahreshälfte ist gespickt mit Events, die Genuss und Vergnügen in bester Gesellschaft versprechen. Neben den Weintalks, der kulinarischen Eventreihe „Wallners Lieblinge“ und den Gastkoch-Abenden „Geschmackssachen“ plant das Hotel auch ein rauschendes Sommerfest. Ganz zu schweigen von den Promis, die im Hotel Elephant gastieren — allen voran der Entertainer *Alexander Herrmann*, dessen Restaurant zwei

Michelin-Sterne führt, und Stermekoch *Anton Schmaus*, der die deutsche Fußballnationalmannschaft bekocht. Tickets für die Veranstaltungen gibt es an der Rezeption und über die Homepage

<https://hotelelephantweimar.de/ticketshop>

Sommerparty

Am 3. August 2024 steigt auf der romantischen Gartenterrasse des Hotel Elephant eine exklusive Sommerparty, für die *Johannes Wallner* die Gastköche *Maria Groß*, *Dieter Müller* und *Franz Keller* gewinnen konnte. Winzer präsentieren

ihre besten Tropfen und ein DJ sorgt für Stimmung. Das Ziel: Genießen, Spaß haben und miteinander ins Gespräch kommen.

Sechs Monate — sechs Weintalks

Im Rahmen der beliebten Weintalks können Weinliebhaber und Kenner in lockerer Atmosphäre edle Tropfen verkosten und dabei mit Winzern und Weinexperten ins Gespräch kommen. Sommelière Anna-Maria Beckert wartet mit Insider-Tipps auf und informiert über Anbauggebiete und Rebsorten.

Die Termine:

- 29. August 2024 Weintalk mit *Emil Bauer und Söhne (Pfalz)*
- 26. September 2024 Weintalk mit dem Weingut *Weingut Kloster Pforta (Saale-Unstrut)*
- 24. Oktober 2024 Weintalk mit dem *Winzerhof Stahl (Mittelfranken)*
- 28. November 2024 Weintalk mit dem Weingut *Wolfram Proppe (Thüringen)*
- 19. Dezember 2024 Weintalk mit dem Weingut *Rings (Pfalz)*

Genuss-Vielfalt im Hotel Elephant Weimar



Alexander Herrmann

Wallners Lieblinge

Eine lange Tafel, 18 Gäste und sieben Gänge: In seinem eleganten Lichtsaal zelebriert das Hotel Elephant jetzt eine ganz besondere Form des geselligen Genusses. Küchenchef Johannes Wallner präsentiert an acht Terminen saisonal abgestimmte Themenmenüs, die von ausgesuchten Weinen begleitet werden. 18 Gäste genießen den Abend gemeinsam an einer langen Tafel inmitten des stimmungsvollen Lichtsaals mit seiner Kunstsammlung und der gläsernen Decke.

Die Termine:

- 6. & 7. September 2024: Wallners Lieblinge / Vive La France
- 4. & 5. Oktober 2024: Wallners Lieblinge / Kaviar & Trüffel
- 8. & 9. November 2024: Wallners Lieblinge / Willkommen an Bord
- 7. Dezember 2024: Wallners Lieblinge & Weihnachten in aller Welt



Dieter Müller



Anton Schmaus

Geschmackssachen: Duette am Herd

Gemeinsam mit jeweils einem Gastkoch kocht Anna-Küchenchef Johannes Wallner ein 6-Gang-Menü. Jeder der beiden Köche kreiert drei Gänge eigens für die Veranstaltung. Sommelière Anna-Maria Beckert begleitet den Abend mit den passenden Weinen.

Die Termine:

- 26. Oktober 2024 Anton Schmaus, Restaurant „Storstad“ in Regensburg; 1 Michelin-Stern; Koch der Deutschen Fußball-Nationalmannschaft
- 14. Dezember 2024 Alexander Herrmann, Posthotel in Wirsberg mit dem Restaurant „Aura by Alexander Herrmann & Tobias Bätz“ (2 Michelin-Sterne) (neu interpretierte frankische Küche)

Champagne Taittinger & Johannes Wallner

Am 16. November bringt das drittälteste Champagner-Haus der Welt prickelndes

Foto: © Thomas Abe



Franz Keller

Foto: © Thomas Abe



Johannes Wallner

Vergnügen ins thüringische Weimar. Dazu präsentiert das Team um Johannes Wallner ein außergewöhnliches Buffet. An den verschiedenen Stationen können die Gäste luxuriöse Köstlichkeiten wie Krustentiere & Kaviar probieren, aber auch kreative Spielereien aus regionalen Produkten. Dazu gibt es — natürlich — Champagner von Taittinger.



Maria Groß

Hotel Elephant Weimar, Autograph Collection

Das Hotel Elephant Weimar im Herzen der Klassikerstadt gehört zu den geschichtsträchtigsten und renommiertesten Hotels Deutschlands. Betrieben von arcona Hotels & Resorts eröffnete das Traditionshaus nach umfassender Renovierung im Oktober 2018 als Hotel der Autograph Collection. Unter dieser



Genuss-Vielfalt im Hotel Elephant Weimar



Portfolio zählen unter anderem das bekannte Hotel Elephant Weimar, das traditionsreiche Hotel Kaiserhof auf Usedom und der Golfclub Schloss Teschow. Als Lizenznehmer des von Til Schweiger entwickelten Barefoot-Konzepts betreibt arcona außerdem ein Barefoot Hotel auf Mallorca. Inhaber und Gesellschafter von arcona sind Alexander Winter und Treugast-Gründer Prof. Stephan Gerhard. Firmensitz ist die denkmalgeschützte Zeeck'sche Villa in Rostock.

www.hotelelephantweimar.de

www.arcona.de

Marke vereint Marriott außergewöhnliche, handverlesene Hotels mit einzigartiger Perspektive bei Design, Handwerkskunst und Gastlichkeit unter der Prämisse „exactly like nothing else“. Der unverwechselbare Charme des Boutique Hotels wird geprägt durch zeitlos elegantes Design sowie klassische Art-déco- und Bauhauselemente, die in 99 komfortablen Zimmern und Suiten, den Tagungsräumen sowie den öffentlichen Bereichen zur Geltung kommen.

Im Lichtsaal, dem Herz des Hauses, stehen das vielschichtige Kulturprogramm sowie die hoteleigene Kunstsammlung im Fokus. Authentischen und unkomplizierten Genuss finden Gäste im stilvollen Restaurant Anna sowie in der Bar und Weinkost. Das Hotel Elephant Weimar ist heute mehr denn je ein Ort der offenen Begegnungen und inspiriert als Hotspot und Wohnzimmer der Stadt sowohl Reisende als auch Einheimische und Besucher der Region. Wer diesen Ort betritt, kann ihn spüren.

arcona Hotels & Resorts

2008 gegründet, sind die arcona Hotels & Resorts mit Sitz in Rostock auf den Betrieb und die Entwicklung erstklassi-

ger Freizeit- und Ferienhotels spezialisiert. Die derzeit elf arcona Häuser befinden sich in teils denkmalgeschützten Immobilien an namhaften Urlaubsdestinationen wie Rügen, Sylt und Kitzbühel. Zum



Berliner Restaurant Tim Raue als bestes deutsches Restaurant auf Platz 30 der „The World’s 50 Best Restaurants“-Liste

Am 05. Juni 2024 wurden in Las Vegas die „The World’s 50 Best Restaurants“, gesponsert von S.Pellegrino & Acqua Panna, präsentiert. Die Liste basiert auf den Bewertungen von mehr als 1.000 Branchenexperten aus der ganzen Welt und wird jedes Jahr mit enormer Spannung erwartet. Entsprechend groß war die Freude bei den *Berliner Gastronomen Marie-Anne Wild und Tim Raue* darüber, es auch in diesem Jahr mit ihrem Restaurant Tim Raue wieder in die Top 50 geschafft zu haben - und das bereits zum neunten Mal in Folge!

In diesem Jahr belegt das Restaurant Tim Raue Rang 30 und ist damit nicht nur das beste deutsche Restaurant, sondern auch um ganze zehn Plätze nach oben geklettert! Nur ein weiteres deutsches Restaurant hat es in die Top 50 geschafft: Das benachbarte Nobelhart & Schmutzig ist auf Platz 43 gewählt worden.

Für die beiden gebürtigen Berliner ist die erneute Auszeichnung eine Bestätigung für die harte Arbeit, die das Team tagtäglich leistet, aber auch ein großer Ansporn: „Es ist unfassbar, dass

wir seit nunmehr neun Jahren ohne Unterbrechung in der „The World’s 50 Best Restaurant“ Liste sind und damit Berlin und Deutschland kulinarisch vertreten dürfen“, so Marie-Anne Wild. Und Spitzenkoch Tim Raue ergänzt: „Keine andere Auszeichnung hat eine so große internationale Strahlkraft, wie diese Liste. Sie bringt unseren Kollegen und uns Gäste aus aller Welt nach Berlin. Unser Dank gilt insbesondere unserem Team, das wirklich jeden Tag sein Bestes gibt. Wir wären nichts ohne dieses Team!“

The World’s 50 Best Restaurants

Die Liste „The World’s 50 Best Restaurants“ wird von William Reed Business Media organisiert und zusammengestellt. Erstellt wird sie aus den Stimmen der World’s 50 Best Restaurants Academy, die aus knapp 1.100 internationalen Restaurantfachleuten besteht und ein Geschlechterverhältnis von 50/50 aufweist. Bewertet werden Restaurants in 27 Regionen auf der ganzen Welt. Dabei hat jede Region ihr eigenes Abstimmungs-gremium mit 40 Mitgliedern, einschließlich einer/eines Vorsitzenden. Mindestens 25 % der



Foto: © Nils Hasenau

Marie-Anne Wild und Tim Raue

Mitglieder aus jeder Region wechseln pro Jahr. Die Jury in jeder Region setzt sich aus Food-Autoren und -Kritiker, Köchen, Gastronomen und weitgereisten Goumets zusammen. Jedes Academy-Mitglied stimmt für zehn Restaurants ab; davon müssen mindestens vier Restaurants außerhalb der eigenen Heimatregion sein. Einige Regionen umfassen mehr als ein Land. Ganz wichtig: Die Academy-Mitglieder müssen in den vergangenen 18 Monaten in den von ihnen nominierten Restaurants gegessen haben - und werden gebeten, dies bei jeder ihrer Nominierungen zu bestätigen. Teilnehmen kann jedes beliebige Restaurant auf der Welt: Es gibt keine Kriterien, die ein Restaurant erfüllen muss. „The World’s 50 Best Restaurants“ wird von der Unternehmensberatung Deloitte betreut. Dadurch werden Integrität und Authentizität des Abstimmungsprozesses und der daraus resultierenden Liste „The World’s 50 Best Restaurants 2023“ gewahrt. Die gesamte Liste und weitere Informationen sind hier zu finden:

www.theworlds50best.com

Restaurant Tim Raue

Das Restaurant Tim Raue wurde im September 2010 von Marie-Anne Wild und Tim Raue eröffnet und befindet sich im Berliner Bezirk Kreuzberg. Raue präsentiert dort eine moderne Küche, die sich insbesondere durch den gekonnten Einsatz von Süße, Säure und Schärfe auszeichnet. Dabei verzichtet er weitestge-

hend auf Beilagen wie Brot, Nudeln und Reis, ebenso wie auf weißen Zucker und Gluten und verwendet ausschließlich laktosefreie Milchprodukte. Seit September 2019 wird außerdem ein veganes Menü angeboten. Doch nicht nur die Küche ist ein Erfolgsfaktor für das Restaurant - es sind vor allem auch die Mitarbeiter und Mitarbeiterinnen, von denen einige die beiden Gastronomen Marie-Anne Wild und Tim Raue bereits seit vielen Jahren begleiten. Ein eingespieltes Team also, das seit dem ersten Tag den gewohnt hohen Standard hält. Insgesamt 30 Mitarbeitende kümmern sich um das Wohlbefinden der internationalen Gäste. Diese werden in einem betont schlichten Ambiente empfangen, das von der urbanen Atmosphäre der Großstadt Berlin geprägt ist und auch den Werdegang der beiden Gastronomen widerspiegelt. Denn der in Kreuzberg aufgewachsene Küchenchef hat sich in den vergangenen Jahren Schritt für Schritt an die Spitze der deutschen Kochelite gearbeitet. Eine Aufgabe, die aufgrund der schweren Kindheit in einem Problembezirk besondere Anerkennung verdient. Marie-Anne Wild ist ebenfalls gebürtige Berlinerin, jedoch bürgerlich im Berliner Westen aufgewachsen. Im Restaurant Tim Raue haben die beiden die teils rougher Vergangenheit nun harmonisch mit der Gegenwart verbunden. Weitere Informationen unter:

www.tim-raue.com



Marie-Anne Wild bei der Verleihung in Las Vegas (Foto: privat)

Münchner JAN holt erstmals Platz 3 nach Deutschland

„Opinionated About Dining“ hat sein aktuelles Ranking der besten Restaurants in Europa veröffentlicht. Mit dem Münchner „JAN“ von Dreisternekoch Jan Hartwig schafft erstmals ein Restaurant in Deutschland den Sprung in die Top 3. Der Spitzenplatz geht wie im Vorjahr nach Dänemark ans „Alchemist“, gefolgt vom baskischen „Asador Etxebarri“ auf Platz 2. Als landesbeste Gourmetadresse in der Schweiz wird das „Schloss Schauenstein“ auf Platz 6 und in Österreich das Wiener „Steirereck“ auf Rang 40 gelistet. Bei der Verleihung in Madrid stellte Steve Plotnicki auch das neue „OAD Travel“ vor, das Gäste mit Gourmetreisen inklusive Reservierungen in den gefragtesten Restaurants der Welt unterstützt.



Opinionated About Dining (OAD) hat die Ergebnisse seiner diesjährigen Bewertungsumfrage zu den „Top European Restaurants 2024“ in Madrid vorgestellt. Als eine der international relevanten Quellen für Restaurant-Rankings wählte die aus knapp 8000 registrierten Gästen und Food-Bloggern bestehende OAD-Community ihre europaweiten

Favoriten im Genre „Zeitgenössische Küche“.

Platz 3 erstmals in Deutschland

Das *Münchner „JAN“* verbessert sich als „biggest mover“ von Platz 133 auf Platz 3. Kein Restaurant in Deutschland war in der elfjährigen Geschichte des OAD-Rankings bisher höher platziert. „Unsere Community ist begeistert vom JAN und

der beeindruckende Erfolg von Jan Hartwig unterstreicht auch Münchens aktuell bedeutende Rolle in der internationalen Goumetzene“, kommentiert Steve Plotnicki, Gründer von OAD und OAD Travel. Erst im Vorjahr wurde das Restaurant als beste Neueröffnung in Europa geehrt. Entsprechend unerwartet kam die Auszeichnung für Drei-Sterne-Koch Jan Hartwig: „Ich bin über-

wältigt und sehr glücklich über diesen tollen Zuspruch. Mein Dank geht an die vielen Voter und Gäste, die aus der ganzen Welt zu uns nach München reisen. Für mein Team und mich ist die starke Platzierung bei OAD eine unglaubliche Motivation.“

Die Top 5 2024

Angeführt wird das Ranking zum vier-

Münchner JAN holt erstmals Platz 3 nach Deutschland

Foto: © OAD

Top 10 der Top 100+ European Restaurants 2024

1	Alchemist	Rasmus Munk	Dänemark
2	Etxebarri	Victor Arguinzoniz	Spanien
3	JAN	Jan Hartwig	Deutschland
4	Restaurant Frantzén	Björn Frantzen	Schweden
5	Bagá	Pedro Sanchez	Spanien
6	Schloss Schauenstein	Andreas Caminada & Marcel Skibba	Schweiz
7	Diverxo	David Munez	Spanien
8	Quique Dacosta	Quique Dacosta	Spanien
9	De Librije	Jonnie Boer	Niederlande
10	Geranium	Rasmus Kofoed	Dänemark

Weitere Informationen und die vollständige Liste der besten europäischen Restaurants (ab 20.30 Uhr online) für 2024 sowie vergangene Ranglisten unter:

<https://www.oadlists.com/>
<https://www.oadguides.com/lists/europe/top-restaurants/2024>

ten Mal in Folge vom *Kopenhagener Restaurant „Alchemist“*. Rasmus Munks aufwendig inszenierte, kreative Küche hat die internationale Jury einmal mehr überzeugt. „OADs Rezensenten kehren immer wieder zurück, um Rasmus Munks allumfassendes Alchemist zu erleben. Dies ist ein großer Beweis sowohl für Munks Können und Kreativität als Koch als auch für die pure Freude, die sein Manifest der ganzheitlichen Küche allen Besuchern bringt“, so Plotnicki. Das „Alchemist“ stellt durch die Verschmelzung von Gastronomie, Theater und Kunst die konventionelle Definition eines Restaurants in Frage. Das Erlebnis wird durch einen Gastraum verstärkt, in dem Gäste zu kunstvollen Projektionen rund 45 essbare Eindrücke unter einer gigantischen Planetariumskuppel serviert bekommen.

Auf Platz 2 behauptet sich das baskische „*Etxebarri*“ in *Axpe*, wo Victor Arguinzoniz am offenen Feuer

mit seiner innovativen Asador-Küche beeindruckt. Auf den dritten Platz für das „JAN“ folgen das Restaurant „*Frantzén*“ in *Stockholm* unter der Leitung von Björn Frantzen auf Platz 4 sowie das „*Bagá*“ im spanischen *Jaén* auf Platz 5, wo Küchenchef Pedro Sanchez mit progressiven Kreationen begeistert.

Bestes neues Restaurant in Europa

„Wie in den Vorjahren bin ich besonders stolz auf die neuen Restaurants, die in die Liste aufgenommen wurden und von unseren OAD-Rezensenten große Anerkennung erhalten“, so Steve Plotnicki. Als „Beste Neueröffnung“ zeichnet OAD das „*Atelier Moesmer*“ von Norbert Niederkofler in italienischen Bruneck (Platz 63) aus.

Die Spitzenplätze in der DACH-Region

Mit Platz 16 verabschiedet sich das nur noch bis Ende 2024 geöffnete „Ernst“ in Berlin von Dylan Watson-Brawn in die



OAD wurde 2004 von dem New Yorker Gastro-Enthusiasten Steve Plotnicki ins Leben gerufen.

sem Jahr aus der Liste (23/2023). Für Deutschland weiterhin konstant vertreten ist das „*Vendôme*“ von Joachim Wissler in Bergisch-Gladbach auf Platz 47 (46/2023) sowie das „*Essigbrütlein*“ von Yves Ollech und Andree Köthe in Nürnberg auf Platz 64 (49/2023).

In der Schweiz hält sich das „*Schloss Schauenstein*“ von Marcel Skibba und Andreas Caminada wie im Vorjahr auf Platz 6, gefolgt von Sven Wassmers „*Memories*“ in Bad Ragaz, welches 2024 auf Platz 12 vorrückt (50/2023).

Österreichs bestplatziertes Restaurant bleibt das Wiener „*Steirereck*“ von Birgit und Heinz Reitbauer auf Rang 40 (39/2023), während sich das Restaurant „*Amador*“ in Wien auf Platz 62 (67/2023) verbessert.

Neu: OAD Travel

Mit OAD Travel schafft OAD die erste integrierte Restaurant- und Hotelbuchungsplattform, die Zugang zu den begehrtesten Tischen der Welt garantiert. Bei der aktuellen Verleihung in Madrid gab Steve Plotnicki bekannt, dass OAD Travel im September 2024 ein Kopenhagen-Stockholm-Paket starten werde, bei dem auch Tische im #1-Restaurant „Alchemist“ buchbar sind. Ihre ersten OAD-Pakete in Spanien ermöglichen es Gästen bereits, Luxushotels zusammen mit den gefragtesten Restaurants der Region zu buchen, darunter „Disfrutar“ (Barcelona),

„Asador Etxebarri“ (San Sebastian) und „DiverXO“ (Madrid). „Für Gäste ist es oft schwierig, selbst Tische in Restaurants wie Alchemist, Etxebarri und JAN zu reservieren. Mit OAD Travel nehmen wir nicht nur den Kopfschmerz bei der Buchung von Bucket-List-Restaurants ab, sondern kümmern uns auch um Zimmer in den besten Hotels der Stadt und das ohne Aufschläge, die Gäste oder Restaurantpartner benachteiligen würden“, erklärt Steve Plotnicki das Konzept des neuen OAD Travel Angebots.

Opinionated About Dining

OAD wurde 2004 von dem New Yorker Gastro-Enthusiasten Steve Plotnicki ins Leben gerufen. Der anfängliche Blog entwickelte sich zu einem Forum für kulinarischen Erfahrungsaustausch unter Gleichgesinnten und mündete in einer weltweiten Restaurant-Bewertungsumfrage, die mittlerweile die Meinungen von mehr als 8000 registrierten Restaurantgästen und Food-Bloggern wiedergibt. OAD ist die einzige Umfrage ihrer Art, die durch einen Algorithmus auch die persönliche Erfahrung des jeweiligen Voters miteinbezieht und gewichtet. Auf der Grundlage dieser Faktoren werden so seit 2013 jährliche Bestenlisten für verschiedene Restaurantkategorien veröffentlicht.

www.instagram.com/oadtop100/

Hofstube Deimann im Sauerland erneut vom Guide Michelin ausgezeichnet

Kulinarische Spitzenklasse: Bereits zum siebten Mal in Folge hat Küchenchef Felix Weber vom Fünf-Sterne-Superior Hotel Deimann in Schmalleben-Winkhausen den einzigen Michelin Stern des Sauerlandes erkocht. „Ich werte die Bestätigung des Sterns als eine tolle Belohnung für unsere Anstrengungen. Meine Vision ist, dass wir unsere Gäste weiterhin so glücklich machen können wie in den vergangenen Jahren, in denen wir den Stern verteidigt haben“, so Felix Weber. Jochen Deimann, Geschäftsführer des Gourmetrestaurants ergänzt: „Felix' Küche ist so besonders, weil er mit seinem Team in der Lage ist, die erstklassigen Grundprodukte in Szene zu setzen und fachlich so toll zu verarbeiten, dass es geschmacklich ein wahres Erlebnis für die Sinne ist.“

Erst im Herbst letzten Jahres bezog das Stermerestaurant neue Räumlichkeiten im ersten Obergeschoss des Haupthauses. Mehr Raum, weite Ausblicke in die Natur, geschmackvoll-elegantes Mobiliar und mit Liebe zum Detail ausgewählte Dekoration warten in der neuen Hofstube auf alle Foodies. Die offene



Foto von links nach rechts: David Schick, Julian Steilmann und Florian Niegel vom Hotel Deimann sowie Restaurantleiter & Sommelier Christian Pufahl und Küchenchef Felix Weber von der Hofstube Deimann und André Stoffel von der Metro Siegen.

Showküche, in der Felix Weber und sein Team ein exquisites, saisonales Sechsgang-Menü voller Aromen live vor den Augen der Gäste zubereiten, bleibt dabei erhalten.

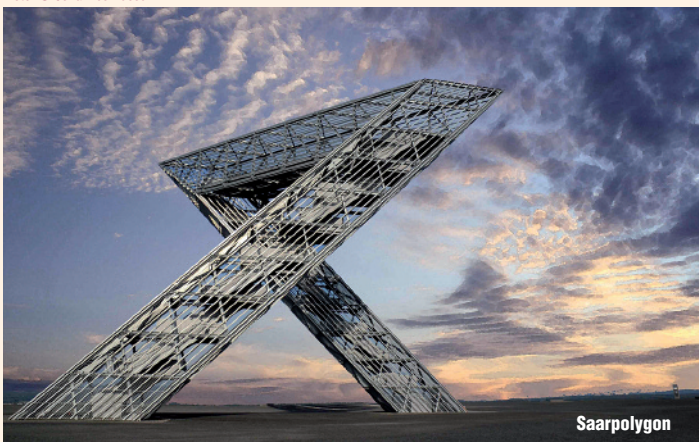
Vor der Kulisse des Hunau- und Rothaargebirges und angrenzend an das größte Skigebiet nördlich der Alpen

ist das ehemalige Gutshaus das einzige Fünf-Sterne-Superior-Hotel des Sauerlandes und bietet seinen Gästen Luxus in allen Bereichen. So begeistert seit Anfang des Jahres auch der Liege- und Ruhebereich Seeterrassen nur für Erwachsene mit Panorama-Saunen, Ruhebereichen und einem Outdoor-

Infinitypool. Familien und Actionfans freuen sich derweil über einen neuen Aktivpark mit Neun-Loch-Adventure-Golfplatz, einen Tennisplatz, eine Boule- und Eisstockbahn sowie einen Kinderspielplatz. Weitere Informationen finden sich unter:

www.deimann.de/hofstube

Das Hotel La Maison in Saarlouis bietet Arrangement für Opern-Fans



Saarpolygon

Im August wartet auf Liebhaber der klassischen Musik im Saarland ein ganz besonderes Highlight. Vor der Kulisse des beein-

druckenden Saarpolygons, einem Denkmal an den jahrhundertlangen Kohlebergbau, finden erstmals Opernfestspiele statt. Dargeboten

wird „Die Zauberflöte“ von Wolfgang Amadeus Mozart. Idealer Ausgangspunkt ist das nur wenige Kilometer entfernt liegende Hotel La Maison, das vom 16. bis zum 25. August das Opern-Arrangement anbietet. Es beinhaltet ein oder zwei Übernachtungen inklusive Frühstück, eine süße Überraschung aus der eigenen Patisserie, ein Drei-Gang-Menü im PASTIS Bistro sowie einen Aperitif am Anreisetag und die Saarland Card. Es kostet ab 177 Euro pro Person im Doppelzimmer bei einer Übernachtung und ab 337 Euro für zwei Nächte, zuzüglich dem Ticket für die Festspiele.

<https://lamaison-hotel.de/arrangements/opern-arrangement/>



Eine der besten Auszubildenden im Gastgewerbe kommt aus Dresden

Kristina Zyranov, Hotelmanagement-Studentin im *Hotel Bülow Palais Dresden*, ist in Münster mit dem Nachwuchspreis der Einkaufsgenossenschaft HGK ausgezeichnet worden.

Teampayerin, fleißiges Bienechen und Frohnatur: Kristina Zyranov gehört zu den Auszubildenden, die jeder sofort ins Herz schließt. Selbst wenn es stressig wird, hat sie ein Lächeln auf den Lippen und immer ein offenes Ohr für ihre Kollegen. Für ihr leidenschaftliches Engagement für die Mitarbeitenden und Auszubildenden im Relais & Châteaux Hotel Bülow Palais Dresden ist die Studentin Ende Mai in Münster mit dem „Hospitalityhero-Award“, in der Kategorie „Feelgoodmanager“ der Genossenschaft Hotel- und Gastronomie-Kauf (HGK) und der Gerhard Günnewig Stiftung ausgezeichnet worden.

„Im ersten Moment konnte ich es gar nicht glauben“, erinnert sich die Dresdnerin an den Moment der Bekanntgabe des Gastgewerbe-Nachwuchspreises im Rahmen der HGK-Generalversammlung in Münster. „Doch dann war ich unglaublich stolz. Das ist die Anerkennung dafür, dass ich für meine Stärken einstehe.“ Sie gebe immer 100 Prozent, versuche ihr Team zu motivieren, setze sich besonders für die Auszubildenden im Hotel Bülow Palais ein, engagiere sich ehrenamtlich. So habe sie beispielsweise den Azubi-Tag im Hotel mitorganisiert oder bei den Special Olympic World Games in Berlin als Freiwillige internationale Delegationen betreut.

Die 21-Jährige studiert Internationales Hotelmanagement an der Dresden School of Management im sechsten Semester. Im Wechsel sammelt sie jeweils für ein Semester praktische Erfahrungen im Hotel Bülow Palais im Barockviertel, im darauffolgenden Semester vertieft sie an der Hochschule die theoretischen Grundlagen.

„Wir freuen uns mit Kristina



Dr. Urban Uttenweiler, HGK-Vorstandsvorsitzender (links im Bild) und Hardy R. Voges, Vorstand Gerhard Günnewig Stiftung überreichten Kristina Zyranov, Studentin im Hotel Bülow Palais Dresden den HGK-Hospitalityhero-Award 2024 in der Kategorie „Feelgoodmanager“.

Zyranov. Der Preis ist eine Wertschätzung ihrer überdurchschnittlichen Leistungen“, sagt Hoteldirektor Ralf Kutzner. „Wir hoffen, damit noch mehr junge Menschen dazu zu ermutigen, diese Ausbildung zu machen.“

Fünf Nachwuchspreise verliehen

Mit dem Nachwuchspreis ehrte die HGK, Deutschlands größte Einkaufs- und Dienstleistungskooperation, insgesamt fünf junge Frauen im Hotel- und Gastgewerbe, die sich durch ihre besonderen Fähigkeiten, ihr Engagement und ihre Persönlichkeit auszeichneten. Auszubildende aus ganz Deutschland hatten sich auf den Award beworben. Erstmals wurde dieser in fünf Kategorien von „Allrounder“ bis „Masterofcuisine“ ausgeschrieben. Kristina Zyranov überzeugte die fünfköpfige Jury, darunter Vertreter der HGK und der Gerhard Günnewig Stiftung, mit ihrem Video und ihrer Präsentation.

„In ihrer Bewerbung wurde deutlich, mit wie viel Empathie und positiver Energie sich Kristina Zyranov tagtäglich für ihre

Kolleginnen und Kollegen im Hotel Bülow Palais Dresden engagiert. Damit ist sie ein echtes Vorbild in der Branche und für uns eine mehr als würdige Preisträgerin“, so Dr. Urban Uttenweiler, Jurymitglied und Vorstandsvorsitzender der HGK. Der Preis wird seit 2016 an die besten Auszubildenden im Gastgewerbe verliehen.

Die erste Hotelluft schnupperte Kristina Zyranov bereits als Kind. Immer wieder begleitete und unterstützte sie ihre Mutter, die in einem kleinen Hotel im Erzgebirge arbeitete. Hier fühlte sie sich zu Hause. So stand der Berufswunsch früh fest. „Mein Traum ist es, ein eigenes Hotel zu führen“, sagt sie. Im Hotel Bülow Palais legt sie den Grundstein dafür.

Relais & Châteaux Hotel Bülow

Palais ****S

Königstraße 14

01097 Dresden

Telefon: +49 351 800 30

<https://www.buelow-palais.de>



Über Relais & Châteaux

Hotel Bülow Palais:

Das 2010 eröffnete Relais & Châteaux Hotel Bülow Palais Dresden zählt als Fünfsterne-Superior-Hotel zu den feinsten Adressen in Deutschland. Mit dem Carrousel Nouvelle unter kulinarischer Leitung des Küchenchefs Sven Vogel beherbergt es eines der renommiertesten Restaurants im Freistaat Sachsen. Das unter Beteiligung des Schweizer Star-Designers Carlo Rampazzi entstandene Interieur des Hauses bildet den Rahmen für eine raffinierte Symbiose aus Antiquitäten und Gegenwartskunst.

Staatsmeisterin kochte in der Fuggerstube des Böglerhof

Foto: © Der Böglerhof

Rookie of the Year, Tiroler Meisterin — und nun Staatsmeisterin. Das Nachwuchstalent **Anna Lea Hausberger** krönt ihre noch junge Karriere mit dem Sieg und dem Staatsmeistertitel bei den Junior Skills 2024. Im Juni kochte sie ihr Siegermenü in der Fuggerstube.

Im Der Böglerhof — pure nature spa resort wird staatsmeisterlich gekocht. Anna Lea Hausberger holte den Staatsmeistertitel bei den Junior Skills 2024, den Lehrlingsmeisterschaften für Tourismusberufe. 81 Lehrlinge kämpften heuer um die begehrte Auszeichnung. Vor den Augen einer fachkundigen Jury wurden exquisite Gerichte zubereitet, Gäste professionell empfangen und mit exzellentem Tischservice verwöhnt. Anna Lea Hausberger konnte die Experten mit ihren Kochkünsten auf ganzer Linie überzeugen. Im Böglerhof, wo die erfolgreiche Köchin ihre Ausbildung absolviert, ist man sehr stolz auf das engagierte Nachwuchstalent. Gemeinsam mit Küchenchef Hansi Treichl und Souschef Kevin Muther kochte die Staatsmeisterin deshalb den ganzen Juni über ihr Siegermenü in der Fuggerstube, dem Gourmet-Restaurant des Hauses. Feinschmecker waren herzlich eingeladen, sich von Anna Leas großem Können zu überzeugen.

Im Böglerhof treffen fünf Sterne auf Herzlichkeit und Tradition in der



Die Staatsmeisterin Anna Lea Hausberger

traumhaften Berglandschaft des Alpbachtals. Die neueste Errungenschaft des schönen Hauses ist das pure nature spa — ein exklusives „adults only spa“ mit großem Badesee und beheiztem Outdoor Pool. Familien entspannen im eigenen Familienzeit.spa mit Indoor- und Outdoor-Pool im Panoramagarten — zwei Spa's mit 19 Relax-, Schwitz- und Badeattraktionen auf 2.000 m². Schöner kann man Tirol nicht erleben: Acht neue Wohlfühlsuiten, davon vier luxuriöse Penthouses mit Balkon und freiem Blick über

Alpbach, zeigen, was Wohnluxus bedeutet. Die 76 exquisit ausgestatteten Zimmer und Suiten vereinen Eleganz und alpinen Stil auf einzigartige Weise. So fühlt sich der Gast rundum wohl und verwöhnt. Die Berge im Blick und die Sonne auf der Haut geht es hinaus in die Natur. Mit Wanderführer Andreas entdecken Gäste des Böglerhofs verborgenen Plätze, traumhafte Pfade und urige Hütten. Das Alpbachtal ist ein Eldorado für alle, die gern mit dem Bike unterwegs sind.

www.boeglerhof.at

Das Siegermenü im Juni 2024 in der Fuggerstube des Böglerhofs

- Pilzmousse**
- Kräuterseitlinge/ Rote Rübe/ Erdnüsse**
- *
- Seezunge**
- Tomate/ Sellerie/ Ravioli**
- *
- Rinderrücken**
- Zwiebel/ Karotte/ Kartoffel**
- *
- Topfenknödel**
- Nougat/ Rhabarber/ Himbeere**



Liegebereich am Aussenpool

Foto: © Der Böglerhof



Süße Gaumenfreuden

Foto: © Lehmann / Der Böglerhof

Das gastronomische Universum von Küchenchef Paul Stradner



Lammrücken im Strudelteig



Orangen, Quark, Orangenblüte, Absinth

Idyllisch inmitten des regionalen Naturparks der Nordvogesen im Elsass gelegen, ist die *Villa René Lalique* seit ihrer Eröffnung im Jahr 2015 ein Refugium für Liebhaber einer raffinierten Gastronomie und französischer Lebensart.

Küchenchef Paul Stradner, der das mit zwei Michelin-Sternen ausgezeichnete Goumetrestaurant leitet, lässt sich von der Umgebung inspirieren und setzt auf saisonale Spitzenprodukte aus der Region.

«Wir wollen eine nachhaltige Küche mit kurzen Wegen gewährleisten und arbeiten deshalb eng mit regionalen Erzeugern aus den Bereichen Gemüse- und Obstbau, Vieh- und Fischzucht sowie mit weiterverarbeitenden Betrieben zusammen, welche dieselben Werte vertreten wie wir. Wir bringen hervorragende Produkte in einer einfachen und unverfälschten Form perfekt zur Geltung», so Küchenchef Paul Stradner.

Der gebürtige Österreicher Paul Stradner hat dank der Prägung durch seine Heimatregion und durch die Küchenchefs, bei denen er in die Lehre

gegangen ist, einen eigenen Stil darin entwickelt, wie er Produkte interpretiert und zur Geltung bringt und Aromen kontrastreich einsetzt. Seine Kunst setzt dabei insbesondere auf drei Regionen: Österreich als Heimatland; Deutschland, wo er sich beruflich weiterentwi-

ckelt hat; und das Elsass als Wahlheimat.

Küchenchef Stradner ist sich seiner Wurzeln bewusst und strebt nach Authentizität, indem er nachvollziehbare, sinnliche und von Erinnerungen geprägte Gerichte kreiert. Mit seinem

Küchenteam erschafft er hinter den grossen Glasfenstern der Villa René Lalique immer wieder raffinierte, fantasievolle und farbenfrohe Gerichte, die mit Texturen und gewagten Kombinationen spielen.

Für den Sommer bietet Paul Stradner eine Karte an, bei der talentierte Erzeuger aus einem begrenzten geografischen Radius im Mittelpunkt stehen.

So stammen der Safran von Cédric Dossmann in den Nordvogesen, der elsässische Mozzarella von der Domaine des Bufflonnes in Uhrwiller, die Linsen von Graines d'Alsace in Plobsheim und der Saibling von der Familie Kircher ganz in der Nähe der Villa René Lalique. Der rote Faden zeigt sich in der Reduktion, aber auch im unerwarteten Zusammenspiel der Aromen und im Verzicht auf den systematischen Einsatz von Fleisch oder Fisch.

Die Gäste erwartet unter anderem:

Ein Salat von Linsen aus dem Elsass, begleitet von schwarzen Beluga-Linsen, kaviarähnlich mit Kumquat und einer Vinaigrette aus handgepflückten Fichtenspitzen aus dem Park der Villa René Lalique präsentiert.



Das gastronomische Universum von Küchenchef Paul Stradner



Grüner Spargel Grapefruit — Holunder



Saibling aus Sparsbach

Grüner Spargel vom Hof Brandt Arbogast. Paul Stradner setzt den Spargel in drei verschiedenen Texturen ein: als Creme, roh und gekocht. Er wird mit Grapefruit, einer Holundervinaigrette und Olivenölperlen serviert. Während im Elsass vor allem weisser Spargel angebaut wird, verleiht der grüne Spargel vom Hof Brandt Arbogast der Kreation durch seinen ausgeprägten, leicht bitteren Geschmack Komplexität.

Den Frühling begrüsst Küchenchef Stradner mit Lammrücken im Strudelteig. Das Lamm des elsässischen Züchters Théo Heim wird mit Sumach und Zataar, getrockneten Gewürzen aus dem Atelier Levanthym von Sarah Kanj in Strassburg, zubereitet. Für die frühlingshafte Note sorgen Cébetze-Zwiebeln, für den österreichischen Akzent ein Zwiebelkompott, Lammjus und eine milde Knoblauchcreme.

Die süssen Momente von Chefpatissier Nicolas Multon mit saisonalen Produkten ergänzen perfekt die Kreationen von Küchenchef Paul

Stradner: So lässt das Dessert Oranges, das mehrere verschiedene Orangensorten mit Quark, Orangenblüten und Absinth kombiniert, Erinnerungen an die südportugiesische Algarve aufleben. Dazu wird ein kleiner Leckerbissen im Stil von Crêpe Suzette gereicht.

Über die Villa René Lalique:

Die 1920 von René Lalique errichtete Villa ist seit September 2015 mit neuem Leben erfüllt. Auf Initiative von Silvio Denz, Verwaltungsratspräsident von Lalique, bildet die Villa René Lalique heute den prächtigen Rahmen für ein Fünf-Sterne-Hotel von Relais & Châteaux und ein Gourmetrestaurant, das im Januar 2016, nur drei Monate nach seiner Eröffnung, mit zwei Sternen im Guide MICHELIN ausgezeichnet wurde. Die Villa René Lalique, deren Raumgestaltung den Innenarchitekten Lady Tina Green und Pietro Mingarelli anvertraut wurde, ist das Schaufenster des Savoir-faire und der Expertise des Hauses Lalique und bietet sechs exklusive Suiten. Seit Januar 2019 ist

die Villa René Lalique Mitglied des renommierten Clubs «Les Grandes Tables du Monde».

Küchenchef Paul Stradner, der das vom international renommierten Schweizer Architekten Mario Botta erbaute Restaurant seit 2020 leitet, kann in diesem erhabenen gastronomischen Ambiente auf die Unterstützung einer 15-köpfigen Küchenbrigade zählen. An seiner Seite steht Nicolas Multon mit seinem Team von vier Patissiers. Er lässt sich bei seinen süssen Kreationen von den Produkten inspirieren, die man im Herzen der Nordvogesen findet. Chef-Sommelier Romain Iltis wacht über einen aussergewöhnlichen Weinkeller, der mit stolzen 60.000 Flaschen zu den schönsten Europas zählt. Restaurantleiter Hervé Schmitt dirigiert das Serviceteam und zeichnet verantwortlich für die Lalique-Tischdekoration.

www.lalique.com



Salate von Linsen aus dem Elsass Kumquat — Fichte

Feinschmecker und Gourmets finden in Hongkong die besten Restaurants Asiens



Hongkong ist ein Mekka für Gourmets und Feinschmecker. Aus kulinarischem Blickwinkel betrachtet, trägt die Stadt nicht ohne Grund den Namen „duftender Hafen“: Unzählige Dai Pai Dongs (Garküchen) sorgen dafür, dass Besuchern die wohlriechenden Gewürzaromen von frisch gekochtem Essen in die Nase steigen. Mehr als 15.000 Restaurants, neben Dai Pai Dongs auch Cha Chan Tengs, die chinesische Variante von Diners/Cafés sowie zahlreiche Restaurants, die sogar mit MICHELIN-Sternen ausgezeichnet wurden, machen Hongkong zur „kuli-

narischen Hauptstadt“ Asiens.

In der asiatischen Metropole haben nicht nur chinesische, sondern auch europäische Einflüsse ihre Spuren hinterlassen. Dank der vielen internationalen Einflüsse zieht die Stadt experimentierfreudige Köche aus aller Welt an und es hat sich eine Stemenküche auf höchstem Niveau entwickelt. Daher wurden 79 Restaurants auch in diesem Jahr wieder mit MICHELIN-Sternen ausgezeichnet. Sieben Restaurants haben zwei Sterne erhalten, und 60 wurden mit einem MICHELIN-Stern gekürt.

Außerdem sind sieben neue Bib Gourmand-Restaurants im Guide MICHELIN gelistet, womit es nun insgesamt 66 Bib-Restaurants in Hongkong gibt. Auch Gourmets mit geringem Budget finden in Hongkong eine Vielzahl von erstklassigen Restaurants.

Restaurants mit drei MICHELIN-Sternen

Sieben Restaurants mit drei MICHELIN-Sternen gab es bereits im letzten Jahr und alle konnten die drei Sterne für ein weiteres Jahr bestätigen: 8 ½ Otto e Mezzo - Bombana, Caprice, Forum, L'Atelier de Joël Robuchon, Sushi

Shikon, Ta Vie und Tang Court.

Das Ta Vie ist seit letztem Jahr dabei und besticht mit einer innovativen Küche. Das Mantra von Küchenchef Hideaki Sato lautet „rein, einfach und saisonal“. Durch seine experimentelle Herangehensweise erschafft er originelle und außergewöhnliche Kreationen, zubereitet mit erstklassigen Zutaten hauptsächlich aus seiner Heimat Japan.

Restaurant mit zwei MICHELIN-Sternen

Das Restaurant Noi hat in diesem Jahr erstmalig den wohlverdienten zweiten MICHELIN-Sterne erhalten. Die Küchenchefs Airaud und Troiano bieten ein saisonal abgestimmtes zehngängiges Omakase-Menü, das an italienische Traditionen anknüpft und alle zwei bis drei Monate wechselt. Es werden vor allem Meeresfrüchte verwendet.

Restaurants mit einem MICHELIN-Stern

Unter der Leitung des renommierten französischen Küchenchefs David Toutain gibt es im Feuille ausschließlich regional bezogene Bio-Produkte. Das mehrgängige vegetarische Degustationsmenü ist, genau wie der Name des Restaurants, von der Natur und dem Lebenszyklus der Pflanzen inspiriert. Die Gerichte werden von der Wurzel bis zum Spross zubereitet und durch französische Techniken verfeinert.



Feinschmecker und Gourmets finden in Hongkong die besten Restaurants Asiens

Fotos obere Reihe: © Gourmet Classic



von Ost-Kowloon ist das **Man Yuen**. Es liegt versteckt in einer Wohnsiedlung, was Gäste nicht davon abhält in Scharen von nah und fern zu kommen, um hochwertige kantonesische Gerichte mit frischen Zutaten zu genießen. Auf der Speisekarte stehen Klassiker wie „King of stir-fries“, das aus frischen sowie getrockneten Produkten und Sakura-Gamelen im Wok zubereitet wird.

Neu ausgezeichnet wurde das **Mora**, das sich in der Cat Street, die für ihre Antiquitäten- und Trödelmärkte bekannt ist, befindet. Im Mittelpunkt der Speisekarte stehen Sojabohnen, die in abgewandelten Texturen verwendet werden. Europäische Techniken verschmelzen dabei mit lokalen Aromen und sorgen für ein abwechslungsreiches und interessantes Geschmackserlebnis. Dabei ist auch der Mapo-Tofu ein besonderes Highlight.

Bib Gourmand Restaurants

Im **Little Napoli** gibt es, getreu der Tradition aus der Heimat des italienischen Chefkochs, neapolitanische Pizzen und Straßengerichte ausschließlich mit Zutaten aus Neapel zubereitet. Die Pizzen werden in einem italienischen Steinofen bei 400 Grad gebacken und im Ganzen serviert. Es ist eine Pizzeria zum Mitnehmen mit nur wenigen Sitzplätzen.

Ein Newcomer in der Restaurantszene



Fotos unten links / Kreis Mitte: © Hong Kong Tourism Board

Foto: © Gourmet Classic

Wiedereröffnung bei WOW Porto: Küchenchef und Sternekoch Ricardo Costa experimentiert mit portugiesischen Aromen in der neuen Speisekarte von Mira Mira

Nach einer zweimonatigen Pause hat das *Restaurant Mira Mira by Ricardo Costa* im Kulturviertel WOW Porto mit einem neuen gastronomischen Angebot wiedereröffnet. Küchenchef Ricardo Costa, der auch ein Zwei-Sterne-Restaurant im renommierten Weinhotel The Yeatman führt, konzentriert sich auf portugiesische Zutaten und traditionelle Rezepte und mischt Kreationen aus seinem Portfolio mit einigen Neuheiten, die in zwei Degustationsmenüs und weiteren À-la-carte-Optionen angeboten werden.

Traditionelle portugiesische Rezepte und Design 2.0: Das Mira Mira erfindet sich pünktlich zur Sommersaison neu

Das im Herzen des WOW-Kulturviertels gelegene Restaurant Mira Mira by Ricardo Costa wurde mit einer neuen Terrasse wiedereröffnet. Die modernen Möbel, die geometrischen Muster und die warmen Farben der Stoffe laden dazu ein, im Freien zu speisen — mit einem privilegierten Blick auf Porto sowie den Douro und in einer informellen und gemütlichen Atmosphäre.

Das neue Degustationsmenü mit Produkten überwiegend aus dem Norden und Süden des Landes, hält eine Auswahl an vier oder acht Gerichten bereit. Zudem gibt es À-la-carte-Gerichte mit bereits bekannten Kreationen und einigen neuen saisonalen Favoriten.

Das Menü „Colheita“ („Ernte“) beginnt mit vier Vorspeisen, die als Fingerfood serviert werden, wobei die klassische Bola de Berlim mit Queijo da Serra (Käse) oder das Vitello Tonnato mit knusprigem Kalbfleisch, Thunfisch und Sardellen hervorstechen.

Es folgen frische und ausgewogene Kombinationen wie Lotus mit Rettich und Gurkenperlen, Muscheln mit Escabeche-Sauce, Kurkuma und Petersilie oder Seespinnne mit Krustentierbrühe und Sprossen. Eine der Neuheiten auf der Speisekarte ist der Rochen, ein vielseitiger Fisch, der bei Mira Mira auf dem Grill gegart wird, wo er eine rauchige Note erhält, und mit Blumenkohl in verschiedenen Texturen, iberischem Pancetta und einer Zwiebelbrühe mit Schnittlauchöl präsentiert wird.

Der portugiesische Kabeljau-Eintopf wird in diesem Menü in einer neuen Version angeboten, die viel leichter und komplexer im Geschmack ist. Zum Kabeljau gesellen sich Butterbohnen aus Santarém, Gamelen frisch von der Küste und Chorizo-Öl. Schweinefleisch nach Alentejo-Art ist ein weiteres traditionelles Rezept, das Küchenchef Ricardo Costa inspiriert hat. Bei diesem Gericht wird das gegrillte Schweinefleisch von Herzmuscheln, Muscheln und Koriandersauce sowie eingelegten Zwiebeln begleitet, die für die richtige Säure sorgen.



Santola (Seespinnne)

Ananas von den Azoren reinigt den Gaumen in einem Pre-Dessert, bei dem die Frucht in verschiedenen Texturen und Temperaturen präsentiert wird. Es folgt eine weitere Neuheit auf der Speisekarte, die Pêra Rocha do Oeste (Bime), karamellisiert in einer Vanillecreme und serviert mit einem knusprigen Biskuit, Bimeneis und Trockenfrüchten.

In Knoblauch sautierte Carabineiros (Riesengamelen) mit Toast und Koriander, Arroz de Peixes e Mariscos da Costa (Fisch- und Meeressfrüchtepaella nach Art des Küchenchefs), eine 24 Stunden lang gegarte Jarret de Vitela (Kalbshaxe) oder das Schokoladen-Tonka-Toffee sind einige der weiteren Optionen auf der Speisekarte.

Das Mira-Mira-Degustationsmenü kostet zwischen 80 Euro (vier Gänge) und 150 Euro (acht Gänge), während die Weinbegleitung bei 60 Euro und 150 Euro liegt. Weitere Informationen zu WOW Porto unter :

www.wow.pt

www.instagram.com/wow.porto/

www.facebook.com/wowporto

ÜBER WOW PORTO

In WOW Porto (ursprünglich: World of Wine) erleben Besucher die portugiesische Kultur rund um die Themen Wein, Geschichte, Kork, Mode, Schokolade und Kunst hautnah — und das in restaurierten, ehemaligen Portweinalagerhäusern inmitten des historischen Weinkellerviertels Vila Nova de Gaia. Sieben Museen, zwölf Restaurants, Bars und Cafés sowie Shops, Veranstaltungssäle, weitläufige Ausstellungsflächen sowie eine eigene WSET-zertifizierte Weinschule und eine Schokoladenfabrik bieten Besuchern auf 55.000 Quadratmetern kulturelle und gastronomische Erlebnisse mit einem weiten Blick auf die Altstadt und den Douro. Das größte Tourismusprojekt Europas 2020 und neues Must-See Portos wurde bereits nach wenigen Monaten für seine Einzigartigkeit und bedeutenden Nutzen für die Region Porto und den Weintourismus im Land ausgezeichnet.



Frango Piri Piri



Jalapeno und Matcha

Food-Festival auf Sternenniveau, Gourmet-Menü von den Azubis: Kulinarischer Sommer im Hotel Vier Jahreszeiten Starnberg, Oberbayern



Oberbayerns kulinarischer Sommerhit — beim alljährlichen „Food-Festival“ im Hotel Vier Jahreszeiten Starnberg schlemmen sich Besucher nach einem Champagner-Aperitif stundenlang von Stand zu Stand.

Der Duft von Trüffel und Pamesan liegt in der Luft. Gäste beobachten fasziniert, wie Stemekoch Maximilian Moser Grillspezialitäten auf dem heißen Rost zubereitet. Im Hintergrund erklingt ein Mix aus Swing, Soul und Pop. Am Samstag, 27. Juli 2024 lädt das Hotel Vier Jahreszeiten Starnberg im oberbayerischen Fünfseenland zu seinem nunmehr sechsten „Food-Festival“ ein. Und nach dem Genuss-Event? - Übernehmen die Azubis.

www.vier-jahreszeiten-starnberg.de

Ein Fest für alle Sinne

Vom Goumetrestaurant Aubergine (ein Michelin-Stern seit 2014) über das Restaurant Oliv's bis in die Hemingway Bar, von den Tagungsräumen zur Lobby bis auf die Terrasse: Das gesamte Erdgeschoss des Hotel Vier Jahreszeiten Starnberg unweit des Starnberger Sees verwandelt sich am 27. Juli von 17 Uhr bis Mitternacht in einen Marktplatz für Feinschmecker. An mehreren Live-Cooking-Stationen bereiten Stemekoch Maximilian Moser (38) und sein Team



Noch in der Ausbildung und doch schon mittendrin — die Lehrlinge des Hotel Vier Jahreszeiten Starnberg in Oberbayern kreieren im August ein eigenes „Azubi-Gourmet-Menü“. Sternechef Maximilian Moser steht stolz hinter dem einzigartigen Projekt.

unter anderem Barbecue-Variationen, Trüffelpasta aus dem Parmesanlaib sowie Bao Buns zu. Außerdem feiert die beliebte Austembar beim diesjährigen „Food-Festival“ ein Comeback. Gewohnt stimmungsvoll begleiten die „Walking Voices“ das Event, zu späterer Stunde heizt DJ Zoom.Like den Gästen ein. Darüber hinaus präsentieren ausgewählte regionale Partner ihre Produkte, etwa die Bernrieder Schokoladenmanufaktur „Clement Chococult“, die Weinhandlung Lederer, die Starnberger Eiswerkstatt sowie Toni Tänzers Food-Truck mit 360-Grad-Grill. Die limitierten Tickets kosten 159 €/Pers. inkl. aller Speisen und Getränke, ein passendes Arrangement gibt's ab 398 €/Pers. mit 2 Ü im Superior DZ, Frühstück, Ticket fürs Festival, kostenloser Minibar und weiteren Extras.

www.vier-jahreszeiten-starnberg.de/food-festival

Azubi-Gourmet-Menü: Beförderung auf Zeit

Nach dem „Food-Festival“ gehen das Goumetrestaurant Aubergine und Stemekoch Maximilian Moser traditionell in die Sommerpause. Doch die kulinarische Strahlkraft des überregional bekannten Hotel Vier Jahreszeiten Starnberg sollte auch dann nicht unterschätzt werden. Denn von 29. 7. bis 27. 8. 2024 übernehmen im Rahmen des „Azubi-Gourmet-Menü“ die Nachwuchsköche für vier Wochen das Ruder. Statt dem Chef zu assistieren und dabei die Kunst der Haute Cuisine zu erlernen, dürfen die Auszubildenden ihr Können aktiv unter Beweis stellen: In Eigenregie konzipieren und kochen die angehenden Gastronomen ein hochklassiges Vier-Gänge-Menü, das täglich ab 18.30 Uhr im Restaurant Oliv's serviert wird. Das „Azubi-Gourmet-Menü“ kostet 59 €/Pers., Reservierung unter

www.vier-jahreszeiten-starnberg.de

Fermentation und Saucen für Zuhause

Seit diesem Frühling bietet die **Kaiserküche in Oldenburg** auch Kochklassen, in denen Hobbyköche und Feinschmecker nützliche Tipps und viele Fertigkeiten für Zuhause erlernen können. Gemeinsam mit Küchenchef Malte Ibbeken und Küchenleiterin Alke Twarz tauchen die Teilnehmer in die Geheimnisse der Fermentation sowie die Kunst perfekter Saucen ein. Nachdem die ersten Kurse schnell ausgebucht waren, offeriert das Team nun für den Herbst drei neue Termine.

Die Kaiserküche im Oldenburger Bahnhofsviertel gehört zu den „500 besten Restaurants in Deutschland“. Die Küche von Clarissa und Malte Ibbeken will mit besten, nachhaltig produzierten Zutaten von der Küste und aus benachbarten Regionen den Geschmack der Saison erlebbar machen. Dafür betreiben die Oldenburger Gastronomen viel Aufwand und sind mit Herzblut bei der Sache. „Anstatt bei Großhändlern Produkte aus aller Welt zu bestellen, kochen wir nur mit dem, was von passionierten Erzeugern im



Alke Twarz

Norden geerntet oder aufgezogen wurde. Wir wollen unseren Gästen eine zeitgemäße Küche servieren, die mit Kochhandwerk und guten Lebensmitteln von hier begeistert“, erklärt Malte Ibbeken, der die Kaiserküche im Bahnhofsviertel gemeinsam mit Gastgeberin Clarissa Ibbeken führt. Gäste können die Passion der siebenköpfigen Brigade und die Qualität der regionalen Zutaten nicht nur bei

einem Abendessen erleben. Neu sind regelmäßige Kochklassen in der offenen Küche des Restaurants. Küchenchef Malte Ibbeken und seine Küchenleiterin Alke Twarz zeigen an drei neuen Terminen, wie man Lebensmittel richtig fermentiert und perfekte Saucen sicher gelingen.

Wer

gemeinsamen Vorbereitung der Zutaten lernen die Teilnehmer die Grundlagen: Was ist bei verschiedenen Saucen besonders zu beachten, wie bindet man richtig und welche Sauce passt zu welchen Speisen? Malte Ibbeken verät zudem seine Tipps und Tricks für Saucenklassiker wie Velouté, Hollandaise oder Kalbs-Jus. Das gemeinsame Kochen in der offenen Küche des Restaurants wird durch den Austausch bei Sauerteigbrot, feinen Saucen und Getränken zum Erlebnis.

Über die Kaiserküche:

Die Kaiserküche in Oldenburg steht für exzellente, regionale Küche mit Zutaten von handverlesenen Produzenten und Erzeugern aus Norddeutschland. Unter der Leitung von Küchenchef Malte Ibbeken und Gastgeberin Clarissa Ibbeken bietet das Restaurant im Oldenburger Bahnhofsviertel eine saisonal wechselnde Speisefolge sowie stets eine kleine Karte mit ausgewählten A la Carte Gerichten und passender, berauschender oder rauschfreier Begleitung im Glas. Die Kaiserküche gehört laut des Restaurant-Guides „Der Feinschmecker“ seit 2024 offiziell zu den „500 besten Restaurants in Deutschland“ und wurde im „Gusto“ 2023 zu den spannendsten Neuentdeckungen des Jahres gewählt.



Clarissa und Malte Ibbeken

sich für die faszinierende Welt der Fermentation interessiert, ist in der Kaiserküche genau richtig. Das gesunde Haltbarmachen von Gemüse und anderen Lebensmitteln ist hier schon aus Gründen der Nachhaltigkeit gängiges Handwerk. Die Vorratsregale im Restaurant werden das ganze Jahr über mit in Gläsern eingewecktem Nachschub bestückt. Im Kochkurs lernen die Gäste, wie die uralte Methode zur Konservierung in der eigenen Küche funktioniert. Los geht es mit einer Kennenlernrunde, gefolgt von der Auswahl der Zutaten, die gemeinsam fermentiert werden. Eine Brotzeit und Getränke runden das Programm ab. „Am Ende des Nachmittages nimmt jeder nicht nur wertvolles Wissen, sondern auch sein selbst hergestelltes Fement sowie eine kleine Erstausrüstung mit nach Hause“, verspricht der Küchenchef.

Bei der Kochklasse „Grundsaucen“ dreht sich hingegen alles um die Königsdisziplin vieler Küchen: Das Kochen einer guten Sauce. Hobbyköche können ihre kulinarischen Fertigkeiten perfektionieren. Nach der Einführung und

Termine der Kochklassen in der Kaiserküche im Überblick:

Kochklasse: Fermentation

13. Oktober 2024 ab 10:30 Uhr
(Dauer: 4 Stunden)

Kosten: 99 Euro pro Person inklusive Brotzeit, Getränke und kleiner Erstausrüstung

Kochklasse: Saucen

25. August und 27. Oktober 2024 ab 10:30 Uhr (Dauer: ca. 5 Stunden)

Kosten: 99 Euro pro Person inklusive Saucen-Verkostung, Brotzeit und Getränken

Anmeldemöglichkeiten finden sich im Reservierungstool auf der Website der Kaiserküche unter <https://kaiserkueche-ol.de/>

Zirbe & Rosé Sekt - Ein Meisterwerk der Natur und Tradition

Der renommierte Tiroler Spitzenkoch und BBQ-Profi Thomas Ellwanger hat gemeinsam mit seinem Freund und Partner Aaron Schwegler ein innovatives Getränk entwickelt: den *Zirbe & Rosé Sekt*. Diese exquisite Kreation vereint die aromatische Frische der in Tiroler Wäldern wachsenden Zirbe mit der Eleganz eines feinen Rosé Sekts vom Weingut Albrecht Schwegler.

Der Zirbe & Rosé Sekt ist das Ergebnis der gemeinsamen Leidenschaft von Thomas Ellwanger und Aaron Schwegler für Natur und Tradition. Die harmonische Verbindung von natürlichen Aromen und handwerklicher Perfektion macht diesen Sekt zu einem wahren Genusslebnis.

Jede Flasche erzählt die Geschichte einer tiefen Freundschaft, gemeinsamer Wurzeln und einer besonderen Verbundenheit zur Natur.

„Für uns ist der Zirbe & Rosé Sekt nicht nur ein Produkt, sondern eine Hommage an unsere gemeinsamen Werte und die Schönheit unserer Heimat“, erklärt Thomas Ellwanger. „Jede Perle trägt die Essenz unserer Familiengeschichte, der Region und der

Freude an guter Küche in sich.“

In einer schnelllebigen Welt, in der Genuss oft zu kurz kommt, bietet der Zirbe & Rosé Sekt eine erfrischende Alternative zu klassischen Aperitifs. Diese einzigartige Kombination aus der spritzigen Leichtigkeit eines Aperitifs und der besonderen Note der Zirbe ist perfekt ausbalanciert und trinkfertig - ideal für all jene, die ein besonderes Geschmackserlebnis ohne großen Aufwand genießen möchten.

„Der Zirbe & Rosé Sekt ist unsere Antwort auf die Frage, wie man besondere Momente einfach und dennoch raffiniert genießen kann“, fügt Aaron Schwegler hinzu. „Ob bei geselligen Treffen mit Freunden, einer traditionellen Tiroler Marende auf der Alm oder einem entspannten Abend zu Hause - unser Sekt ist immer die richtige Wahl.“

Einfach öffnen, einschenken und den Moment genießen - der Zirbe & Rosé Sekt von Thomas Ellwanger und Aaron Schwegler bietet maximalen Genuss mit minimalem Aufwand. Erleben Sie das Beste, was Natur und handwerkliche Perfektion zu bieten haben, und lassen Sie sich von diesem außergewöhnlichen Getränk verzaubern.



Weitere Informationen unter:

www.ellwanger.at

www.albrecht-schwegler.de

KUNZ PR

Wie zu alten Zeiten:

Foto: © Nürnberger Land Tourismus, ThomasGeiger

Die Backofenfeste im Nürnberger Land

Wenn original altdeutsche Holzbacköfen wieder angefeuert werden, ist die Zeit der Backofenfeste im Nürnberger Land gekommen. Goldbrauner Brotkuchen und geschmackvolles Brot werden dann wie damals zu Großmutterzeiten gebacken. Früher war der Backofen nämlich der Mittelpunkt des Dorfes, ein Treffpunkt für alle zum Zusammenkommen und Austauschen. Nicht jeder hatte zu Hause einen eigenen Backofen, es gab oftmals nur einen einzigen im Dorf, der dann mehrmals an einem Tag angeschürt wurde. Um diese Tradition wieder aufleben zu lassen, lädt das Nürnberger Land zu den so typisch fränkischen Backofenfesten ein. Diese finden von 6. Juli bis 15.



September in den Orten Engelthal, Hüttenbach, Kirchensittenbach, Förrenbach, Eismannsberg, Rückersdorf, Lieritzhofen, Vorra und St. Hele-

na/Simmelsdorf statt. Es gibt Kaffee und Kuchen sowie natürlich frisch geschmierte Brote.

urlaub.nuernberger-land.de



+++ Impressum +++

Das **Gourmet Classic Journal** ist eine Zeitung in der Digital Edition für die gehobene Hotellerie und Gastronomie, für Wellness und Events. Die Bezieher dürfen Vervielfältigungen nur von der kompletten Zeitung mit Impressum herstellen. Alle Angaben sind mit journalistischer Sorgfalt geprüft, für die Richtigkeit kann jedoch keine Gewähr übernommen werden.

Herausgeber:

CFG Fischer GmbH

Gambrinusstraße 16

01159 Dresden

Telefon (0351) 49 76 63 90

Telefax (0351) 49 76 63 92

email:

journal@gourmet-classic.de

Geschäftsführer: Kristina Fischer

Amtsgericht Dresden HRB: 33501

Steuernr.: 203/107/18115

© 2024 CFG Fischer GmbH