KüRo 1.2023

KüchenRock

DAS GENUSSMAGAZIN

CITY & LAND
GOURMET

GOURMET TALK
STERNE & MEHR

GOURMET & WINE
PORTUGAL

KULINARISCHE REISEN

THE FINE ART OF TRAVEL & GOURMET

www.küchenrock.de

Küchen Rock
No. 5

EDITORIAL A LA KÜCHENROCK

Der genussvolle Sommer à la KüchenRock hat bereits begonnen. Die lauen Sommernächte stehen für gemütliche Stunden im Freien und die südländischen Temperaturen sorgen für eine herrliche Urlaubsstimmung.

Auch in dieser Ausgabe lesen Sie von KüchenRockern, deren Geschichten mit Aromen nicht nur kulinarisch für einen faszinierenden Spannungsbogen sorgen. **KüchenRock – THE FINE ART OF TRAVEL & GOURMET** hat für Sie mit dieser Ausgabe ein Menü in Form von exklusiven, kulinarischen Reisen zusammengestellt.

Entdecken, schmecken & genießen, sammeln wir kulinarische Inspirationen. Diese Ausgabe hält jede Menge davon für Sie bereit. Freuen Sie sich auf eine ausgezeichnete Alpen Cuisine, eine spannende Wine- & Gourmet-Experience in Portugal und lassen Sie sich von einigen Rezepten inspirieren. Wie immer gilt, im OnlineMagazin können Sie noch weitere Beiträge lesen.

Der Connaisseur schätzt es, seine Reisen mit außergewöhnlichen und erlesenen Empfehlungen begleitet zu wissen. **KüchenRock – THE FINE ART OF TRAVEL & GOURMET** verbindet den kulinarischen Ansatz mit Erlebniswelten der entsprechenden Region. Ich freue mich sehr, dass Sie den lebendigen GourmetGuide schätzen. Handverlesene, exklusive Hotels stehen mit Travel-, Restaurant- & Genuss-Empfehlungen aus aller Welt für einen beliebten Mehrwert.

Voilà, Sie blättern in der aktuellen Ausgabe von **KüchenRock THE FINE ART OF TRAVEL & GOURMET**, ich wünsche Ihnen jede Menge GenussMomente.

In diesem Sinne: Let´s rock!

Ihre,

Danielle Fußstetter

„Essen ist ein Bedürfnis,
Geniessen ist eine Kunst.“
Francois de la Rochefoucauld

Zum KüchenRock OnlineMagazin

www.kuechenrock.de

inhalt

TALK

60 **Gourmet-Talk** | Anzeige
Cuisine Alpine
Christian Jeske

68 **Gourmet-Talk** | Anzeige
Region schmecken
David Senfter

FOOD TREND

32 **Notizen** | Teil-Anzeige
Unterwegs | Termine | Beauty

42 **Trend** | Teil-Anzeige
Gesundheit

REZEPTE

70 **Aufgetischt**
Chalet-Stil Zuhause

72 **Spargel-Pesto**

73 **Zitronen-Gurken-Limonade**
Gemüse-Chips

SERVICE

3 Editorial
4 Inhalt
74 Impressum
75 Vorschau

KULINARISCHE REISE

7 **Symphonie des Sommers**

8 **Gourmet- & Wine-Experience Portugal**
10 Porto | Anzeige
20 Lissabon | Teil-Anzeige

26 **City Gourmet**
München | Teil Anzeige

34 **GourmetSafari Italien** | Anzeige
Rimini
Lebe deinen Traum

46 **LandGourmet** | Anzeige
46 Ellmau | Wochenbrunner Chalets
54 Stubaital | 5-Sterne-SPA-Hotel Jagdhof
62 Osttirol | 5-Sterne-Designhotel Dolomitengolf Suites

ZUM TITELBILD

Octopus mit Salsa Verde und Paprika
The Restaurant im Luxus-Wein-Hotel The Yeatman | Chefkoch Ricardo Costa | Zwei Michelin-Sterne

GENUSS IST

LÄNDER MIT ALLEN SINNEN ZU ERLEBEN & ZU SCHMECKEN.

SYMPHONIE DES SOMMERS

Die Geschmacksnerven lieben es verwöhnt und überrascht zu werden, die Augen sind ob kulinarischer Kunstwerke dankbar und der Feinschmecker begrüßt kleine und große Genuss-feuerwerke.

„Magische Momente sorgen für besondere Erinnerungen!“

Ob reiselustiger, aktiver Urlauber oder Business-Reisender, „**KüchenRock – THE FINE ART OF TRAVEL & GOURMET“** hält jede Menge Überraschungen für Sie bereit. Mit den Zutaten: Kreativität, kulinarischem Herz und Begeisterung treffen wir die Chefs, probieren wir, kaufen wir auf Märkten ein, kochen und verreisen wir mit kulinarischer Note. Das Ziel von KüchenRock ist Ihnen stets besondere Empfehlungen geben zu können.

An dieser Stelle sei erwähnt, dass die Genussthemen weit über die Gourmet-Highlights hinaus gehen. Food für die Seele, Wellness, Healthcare spielen eine große Rolle bei KüchenRock. Es gilt Körper & Geist im Gleichgewicht zu wissen.

Setzen wir uns gemeinsam an den **TastingTable,** schätzen wir die Gespräche, die Zeit, die man sich füreinander nimmt und sind wir neugierig.

Der Fluss Douro teilt die Altstadt von Porto vom Stadtviertel (Vila Nova de) Gaia, indem sich das Kulturviertel WOW befindet. Beide bestechen mit ihren kleinen Gassen, Läden und den historischen Bauwerken und laden zum Bummel ein. Das Kulturviertel WOW mit den alten Manufakturen, dem Kulturtreffpunkt, ausgewählten kulinarischen Hotspots und den Museen galt es für mich in 4 Tagen zu erkunden.

ANZEIGE

PORTUGAL
Gourmet- & Wine-Experience

„Wer sich einmal für Portugal, das Land auf der iberischen Halbinsel bei Spanien begeistert, wird immer wieder kommen." Mit dieser Empfehlung reiste ich zum ersten Mal in das Land am Atlantik. Ich war gespannt, neugierig und bemerkte schnell, dass Portugal für Naturliebhaber, Feinschmecker & Weinliebhaber ein idealer Ort zur geschätzten Genusszeit ist.

Ob für ein Wochenende oder eine längere Relax-Zeit, exklusive Hotels, kleine Boutique-Hotels, Bars, Restaurants, Weingüter, die Kultur und Geschichte fesselten mich vom ersten Moment an. Portugal zählt derzeit zu einem der bevorzugten Reiseziele. Dies sicherlich nicht nur, da Preis-Leistung überzeugen. Das atlantisch-subtropische Klima steht für einen Garanten in Punkto gutes Wetter. Die kreative mediterrane Fusionsküche mit all ihren unterschiedlichen geschmacklichen Einflüssen aus aller Welt wird gefeiert. Nicht zu vergessen sind die vielen besonderen Weine und der Portwein. Die Welt der Künstler präsentiert sich an vielen Orten geradezu schillernd. Auch in Sachen Bildung punktet Portugal mit exzellenten Universitäten. Noch ist Portugal nicht überlaufen und so steht ein Urlaub, ob am Meer oder in einer der zauberhaften Städte, für ein empfehlenswertes Highlight. Nach meinem ersten Aufenthalt in Portugal war für mich klar, dass ich diesem wundervollen Land eine Reihe bei KüchenRock schaffe. Freuen Sie sich also auf die Gourmet- & Wine-Experience durch Portugal, die gefühlt nie enden wird.

Der Trolley war schnell gepackt, der Blick auf die Wetter-App verriet gemischte Wetterverhältnisse bei warmen Temperaturen. Freude und Neugierde reisten mit und mein erster Stopp sollte Porto sein.

ANZEIGE

Porto, die Stadt am Fluss Douro verzaubert mit Flair und Charme.

Porto
Kunst, Kultur, Kulinarik & Weinkultur

Kulinarische Abenteuer, das ist unbedingt etwas für KüchenRock. Ich freute mich über die Einladung der World Of Wine, der WOW, und war auf meine erste Station in Portugal gespannt.

In Porto, der Weltkulturerbe Stadt der UNESCO, ist der Gourmet und Weinkenner zu Hause. Ich hatte schon so viel über Porto gehört und gelesen, dass ich mich sehr auf die Zeit in der Stadt an dem Fluss Douro und der Algarve freute und der Einladung von WOW Porto sehr gerne folgte.

Porto und sein Kulturviertel WOW, der World of Wine, sind faszinierend. Lassen Sie mich ausholen, bis ich Ihnen mehr zum Kulturviertel und meinen Genusstagen in einer neu entdeckten Lieblingsstadt von mir erzähle.

Porto, die zweitgrößte Stadt Portugals, liegt geradezu romantisch an dem Fluss Douro, der die Stadt teilt. Dies in die Altstadt und in den Teil des Kulturviertels. Hotels, ausgewählte Restaurants mit mediterran-portugiesischen Spezialitäten aber auch internationalen Kompositionen sind gut besucht. Museen laden zu Abenteuern und Themenwelten Portos ein. Die Konzepte der Museen lassen den Besucher spannende und unterschiedliche Geschichten nacherleben. Ich muß gestehen, dass ich kein klassischer Museumsfan bin. Hier war ich bei jeder Führung neugierig auf mehr, denn die Art der Themenvermittlung ist unterhaltsam, an einigen Stellen auch spannend. Nicht zu vergessen sind die Manufakturen, Portwein-Keller und die Foodmärkte. Ganz Porto lädt zu einer abwechslungsreichen Zeit mit Mehrwert ein und so startete meine Gourmet- & Wine-Experience durch Portugal mit einem spektakulären Auftakt.

Links: Der großzügige Aufgang im Luxushotel „The Yeatman“ und das von Licht durchflutete Foyer sorgen für ein exklusives Wohngefühl.
Rechts: Das Haus verfügt über einen Innen- und Aussenpool mit traumhaften Blick.

Mit Handgepäck und Vorfreude ging es in nur 4 Stunden mit einem Direktflug nach Porto. Ich hoffte auf Sonne. Der Blick auf die Wetter-App war ungnädig. Egal, ich hatte jede Menge Sonne im Herzen. Sanfte Landung, 17 Grad, etwas Regen, ein traumhaftes Hotel und ein voller Terminkalender. Ich wollte so viel wie möglich sehen, erleben, entdecken, schmecken.

Das mit zwei Michelin-Sternen ausgezeichnete Luxus-Wein-Hotel „The Yeatman“ ist Mitglied der renommierten Relais & Châteaux Kette. Das fünf Sternehaus steht für ein Juwel und liegt auf einer kleinen Anhöhe im historischen Teil der Stadt, wo man die ältesten Portweinkeller finden kann. Schon bei Betreten des Foyer war klar, dass es sich bei diesem Haus um ein besonders Juwel handelt. Der herrschaftliche Stil wirkt mit den modernen Details und den großzügigen Räumlichkeiten äußerst luxuriös. Dass der Service gehoben ist möchte ich erwähnen, auch wenn es natürlich im Luxus-Segmet stets dazu gehört. Der Service lässt einen ab Ankunft wohl fühlen. Jedes der 109 Zimmer steht für ein Weingut. Eine schöne Idee, die mich ansprach, denn zum „The Yeatman“, dem Luxus-Wein-Tempel, der 2010 erbaut wurde, passt dieses Storytelling perfekt. Das Haus, das über einen der größten Weinkeller der Welt verfügt, besticht nicht nur mit seiner Welt für Feinschmecker und Weinkenner. Der Wellness- & Spa-Bereich ist großzügig, der Innen- und Aussenpool lädt zu entspannten Momenten ein, der Saunabereich ist luxuriös und die Bibliotheken verführen zum Schmökern und Philosophieren. Die zentrale Lage ermöglicht dem Gast beide Teile Portos optimal zu verbinden.

Rechts: Die großzüge Suite ist hell, elegant und herrschaftlich. Ein besonderes Wohngefühl. Links: Nach einer erholsamen Nacht wird man zum Frühstück, bei dem keine Wünsche unerfüllt bleiben, verwöhnt.

Eingecheckt und Zimmer bezogen. Die Suite ist großzügig und der Blick auf den Douro und die Altstadt ist unbezahlbar. Nachts, so darf ich an der Stelle verraten, saß ich Stunden im Bett und habe dem Lichterspiel zugesehen. Was für ein positives Lebensgefühl.

Mein Handy erinnerte mich liebevoll, dass es gleich zum Lunch gehen würde. Vorlauf 10 Minuten. Es wartete ein echtes KüchenRock-Highlight. Das Restaurant des Hauses, „The Restaurant“, verwöhnt mit einer kreativen Küche, bei der die regionalen Produkte für einen erlesenen Aromenzauber sorgen. 2011 wurde das Restaurant mit dem ersten Michelin-Stern und 2016 mit dem zweiten Michelin-Stern ausgezeichnet. Zum Lunch wurde ich nach allen Regeln der Kunst verwöhnt. Look & Feel in den Räumlichkeiten sind wohltuend, auch hier fällt der Blick wieder auf die Altstadt. Ich wählte als Starter (1) den Octopus mit Salsa Verde und Paprika. Als Hauptgang (2) freute ich mich auf den Fisch des Tages auf Jahreszeiten-Gemüse und der Garnelen-Krone. Das Zusammenspiel der Aromen fesselte und ich war vom kulinarischen Auftakt begeistert. Die Weinbegleitung, bei der ich auf die Empfehlungen vertraute, war exzellent.

(1)

(2)

Erlebniswelten begeistern! Nach dem Gaumenfeuerwerk zum Lunch ging es in das Kulturzentrum von Porto, das derzeit über sieben Museen verfügt. Ich wollte sie alle besuchen.

Erste Station war das **Museum Pink Palace**. Im Mittelpunkt der Themenwelt steht der Rosé, seine Geschichte, die Herstellung und der Genuss. Die Führung ist mit einem Wine-Tasting kombiniert. Dieser Museumsbesuch zählt zu den lustigsten, die ich die letzten Jahre erlebt habe. Man sollte sich einfach auf die Tour einlassen. Macht man das, schwimmt man im rosa Bälle-Bad, sitzt im Cadillac, probiert portugiesischen Rosé und erfährt einiges zur Produktion. Ein interaktives Museum das Freude bereitet. Tipp: Praktische Kleidung tragen.

Im **Porto Fashion & Fabric Museum** erwartete mich eine Moden-Show & Zeitreise. Die Studenten der Modeschule der Stadt haben hier die Möglichkeit ihre Designerstücke zu präsentieren. Farbenfroh, geschmackvoll, ausgefallen, besonders, die Modewelt Portugals steht für einen ansprechenden, modernen Lifestyle. Fashion-Effekt! Ich bin in Punkto Mustermix seitdem inspiriert.

Porto Region Across the Ages, das Geschichtsmuseum, zählt zu meinen absoluten Favoriten. Die interaktive und moderne Präsentation liegt mir. Die Filme sind informativ und ansprechend. Ganz besonders gut hat mir die weiße Location gefallen, die als Projektionsfläche für historische Informationen zu Porto diente.

Das **Korkmuseum Planet Kork**, steht für nachhaltige Themen. Auf dem Spaziergang durch verschiedene Vegetationen lernt man den Kork und auch die Herstellung der Korken für Weinflaschen kennen.

The Chocolate Story, das Schokoladenmuseum, ist ein Erlebnis wert. Das Wissen um die Kakaobohne, die in den verschiedenen Ländern unterschiedlich riecht und schmeckt und für die besten Schokoladen auf der ganzen Welt für Aromen sorgt, ist interessant. Bei der Führung hatte ich das Gefühl verschiedene Länder zu bereisen. Auch Einblicke in die Herstellung von Schokolade zu bekommen, den Machern bei ihrer Arbeit zusehen zu dürfen, das fand ich klasse. Im Museum befindet sich eine gläserne Manufaktur. Das Schokoladen-Tasting setzte dem Museumsbesuch die Krone auf. Tipp: Das Tasting kann man extra buchen und lohnt sich.

Im **Glasmuseum, The Bridge Collection,** präsentiert CEO Adrian Bridge die private Glassammlung mit über 2000 Exponaten. Gläser faszinieren mich schon immer. Die Sammlung ist so vielseitig, vermittelt die Geschichte von Glas und stellt Gläser aus aller Welt vor. Eines haben alle Gläser gemeinsamen, sie erzählen ihre persönliche Geschichte. Gläser für Trinkspiele, geschmackvolle Designerstücke, königliche Exponate mit Gold, das Thema Glas wird spannend bespielt.
Was mir bei allen Museumsbesuchen auffiel, das waren die zeitgemäßen und individuellen Konzepte. Jede Themenwelt wurde lebendig transportiert und sorgte so bei mir für eine moderne, unterhaltsame und kurzweilige Wissensvermittlung.

The Wine Experience, das Flagschiff-museum der WOW, stand für ein weiteres Highlight. Raum für Raum erfuhr ich wissenswertes zur Welt der Weine. Besonders interessant fand ich die Aromenkunde und die Weinlehre, die beinahe jedes Land auf dieser Erde zu seinen Trauben vorstellte. Die Weinkunde zu Portugal stand selbstverständlich im Vordergrund.

Im Bällebad im Museum Pink Palace.

Gourmet Notizen

Exklusives Ambiente für einen ausgezeichneten KüchenRock. Das Tatar wird mit Kaviar auf übergroßen Tellern serviert und brilliert geschmacklich.

Das 1828 Steakhaus zählt zu den besten in Portugal. Hier wird mit regionalen Zutaten gekonnt und perfekt gegrillt. Sie wählen zwischen dem Menü oder aus der Karte.
Das Menü bietet einen kulinarischen Einblick in die Vielfalt der Produkte und das Können des Chefkochs. Look & Feel sind gehoben.

Auch dieses spektakuläre Restaurant befindet sich im Kulturzentrum und bietet einen unvergesslichen Blick. Die vielen kleinen Spezialitäten laden zum Teilen ein und verwöhnen. Wer kein Fleisch isst, wird eine gute Auswahl an gegrilltem Gemüse in der Karte finden. Auf Sonderwünsche wird ebenfalls eingegangen.

Lingucirao, frischer Koriander, Butter und Kräuter-Crostini

Das Fischrestaurant Golden Catch liegt im Kulturzentrum WOW. Die großen Glasfronten ermöglichen den Ausblick auf den Fluss und die Altstadt. Frisch, aromatisch überzeugen die verschiedenen Gänge. Regionale Zutaten führen auch in diesem Restaurant Regie. Look & Feel sind stimmig, modern und nicht überladen. Das Farbkonzept wurde gekonnt mediterran gewählt.

Landestypische Vorspeisen: Schinken, Gemüse, Chips und Aufstriche.

Im T&C, das sich in einem ehemaligen Portweinlagerhaus befindet, isst man typisch portugiesisch. Regionale Produkte führen Regie. Look & Feel erinnern an portugiesische Bauernhöfe, Feuerstellen sorgen für Gemütlichkeit. Große Weinfässer, in denen man sitzen kann, bieten eine besondere Möglichkeit Platz zu nehmen und die landestypische Musik rundet das Gesamtkonzept stimmig ab. Ein authentisches, kulinarisches Erlebnis.

Die Fusionsküche im neuesten Restaurant Mira Mira verbindet Portugals Geschmackswelten gekonnt und spektakulär mit den asiatischen Ansätzen. Der moderne Stil und die hohe Qualität der Gerichte stehen für eine kulinarische Reise in Porto. Ideal nach einem Museumstag oder langen Stadtbummel.

Noch einmal in die Schule! Irgendwie konnte ich früher nicht schnell genug aus der Schule raus kommen. Heute wünschte ich mir ab und zu noch einmal so jung zu sein und in die Schule zu gehen. In Porto sollte mein Wunsch, noch einmal in der Schulbank zu sitzen, in Erfüllung gehen. Kennen Sie den legendären Film „Feuerzangenbowle“? In meiner Schule in Porto gab es zwar keine Feuerzangenbowle, dafür sehr guten Wein. Die Weinschule von WOW Porto vermittelt in verschiedenen Kursen, die aufeinander aufbauen, das komplexe Wissen um die edlen Tropfen. Ob Fachleute oder Wein-Interessierte, die **„Escola de Vinho“**, lädt zu Workshops im exklusiven Rahmen ein.

Ich durfte bei einem Grundkurs teilnehmen und habe beschlossen bei meinem nächsten Besuch in der Stadt den Aufbaukurs zu belegen. Interessant und spannend hörte ich den Vorträgen zu. Wer das Seminar mit einem Zertifikat abschließen möchte, kann sich über die WSET-Zertifizierung freuen.

In Kombination zum Besuch in der Weinschule empfehle ich den Besuch einer **Manufaktur für Portwein**. Man erlebt eine Zeitreise und entwickelt ein Gefühl für die hochwertige Arbeit der Winzer und Önologen. Die alten Mauern, die großen Holzfässer, der Duft des Portweins, die Geschichte des Unternehmens, eine spannende und interessante Tour durch die Manufaktur.

Der erst Anfang 30-jährige Direktor der Weinschule, José Sá, begrüßt zum Workshop und führt im Anschluß gekonnt durch das Seminar.

10 DINGE, die man in Porto gesehen, getan & gegessen haben sollte.

- Schokoladentasting erleben.
- Die Altstadt auf eigene Faust erobern und unbedingt den Bahnhof ansehen.
- Auf dem Foodmarkt an den verschiedenen Ständen die lokalen Gerichte probieren.
- Gourmet-Abende gönnen, denn es gibt einige exklusive und mehrfach ausgezeichnete Restaurants zu erobern.
- Typisch portugiesische Gerichte essen. Portugal schmeckt intensiv und verwöhnt mit seinen Aromen.
- Eine Portwein-Manufaktur besuchen. Die Fässer sind beeindruckend.
- Den Sonnenuntergang in Porto mit Blick auf die Altstadt genießen. Oft erwartet einen ein faszinierendes Farbenspiel.
- Wer Weine mag, der wird von den portugiesischen Tropfen begeistert sein. Preis-Leistung ist sehr gut.
- In ein Straßencafé setzen und das pulsierende Leben genießen.

Portugal, du hast mich in
der Seele berührt.

ANZEIGE

KATHARINA FENNERS
REISEN À LA CARTE

Individuelle Reiseplanung vom Profi

Wenn Sie das Fernweh packt ...
...reisen Sie mit Genuss & Sicherheit!

Ihre Reise ist bei der Reise-Agentin Katharina Fenners in besten Händen. Von der Beratung über die Auswahl des besten und günstigsten Buchungsweges bis hin zur sorgsamen Durchführung von A bis Z ist Katharina Fenners Ihre persönliche Ansprechpartnerin. Das Portfolio ist unendlich: sie arbeitet mit allen namhaften Reiseveranstaltern, Club-Anbietern und Kreuzfahrtgesellschaften zusammen. Für die Erfüllung Ihrer Reise-Träume greift die Reise-Expertin auf Spezial-Reiseveranstalter für bestimmte Länder und Themen und auf ihr umfassendes Netzwerk zu Tourismus-Profis weltweit zu. Spezialgebiete sind Inselurlaube im Indischen Ozean, Safaris und Rundreise im Südlichen Afrika sowie Reisen nach Arabien und Asien.

Rufen Sie an, und lassen Sie sich mehr über das Angebot Ihrer persönlichen Reise-Beraterin berichten.

Katharina Fenners Reisen à la Carte e. K.

www.fenners-reisen.de info@fenners-reisen.de
Hechendorfer Str. 44 – 82211 Herrsching am Ammersee T: +49 (8152) 99 86 85

Ein Wahrzeichen von Lissabon, das ist die Hängebrücke Ponte 25 de Abril. Der Brückenzug ist 3,2 Kilometer lang und führt über den Fluss Tejo.

LISSABON
Gourmet- & Wine-Experience

Mit Portugal und mir war es Liebe auf den ersten Blick. Die Stadt Porto hatte mich sehr begeistert und so beschloss ich Portugal öfter zu bereisen. Meine nächste Station sollte Lissabon sein.

Kennen Sie den Effekt „Alle wollen das, was man selbst möchte?“ Ich wollte nach Lissabon, in die Hauptstadt Portugals und plötzlich las ich überall etwas über die wunderschöne, absolut romantische Stadt am Atlantik, in der Meeresbucht Rio Tejo. Vier Tage hatte ich für die Städtereise eingeplant und machte mich auf die Suche nach Flügen und einem besonderen Hotel. Preisvergleiche finde ich wichtig und ich achte auf Empfehlungen. Für die Hotelbuchung recherchierte ich zuerst die Angebote und fragte dann direkt beim Hotel an. Die Flüge waren schnell gebucht. Ein Streik war nicht eingeplant. Die Reise-Verschwörung begann. Der geplante Flug wurde annulliert, denn er sollte am 27. März stattfinden. An diesem Tag sollte ein großer Streik stattfinden. Der Flug wurde immer wieder verlegt. Die Krönung erlebte ich, wie ich mit dem Ticket am Terminal stand und zum Boarding die Mitteilung erhielt, dass auch dieser Flug nicht gehen sollte. Ich reiste nach einem Urlaubstag am Flughafen wieder nach Hause. An der Stelle muß ich sagen, dass das Team der Fluggesellschaft großen Einsatz zeigte. Übrigens genau so wie das Team im Hotel. Heute eine Reise wie geplant antreten zu können ist nicht unbedingt garantiert. Nach einigen Tagen hin und her befand ich mich auf dem Weg nach Lissabon.

Endlich war ich in Lissabon. So viel hatte man mir von der Stadt, die Künstler aus der ganzen Welt begeistert, kulturell viel zu erzählen hat und kulinarisch verführt, erzählt. Nun wollte ich sie selbst erleben. .

Mit der Linie 28 geht es ratternd durch die Altstadt von Lissabon.

Ich hatte mich für das Boutique-Hotel Wine & Books entschieden. Das 5-Sterne-Haus präsentiert sich modern und ansprechend. Design und Farbe sorgen für einen extravaganten Flair. Der Name des Hauses sprach mich vom ersten Moment an, denn die Verbindung von einem guten Buch und Wein kann ich schätzen.

Mit 29 Zimmern, bei dem jedes den Namen eines anderen portugiesischen Schriftstellers trägt, jeder Menge Bibliotheken im Haus und einer exklusiven Auswahl an Weinen steht das Hotel für ein Juwel in Lissabon. Das Gesamtkonzept präsentiert sich mit eigenem Charme.
Das Haus befindet sich im Stadtteil Belem, einer gehobenen Gegend mit schönen Sightseeing-Möglichkeiten, Restaurants, Bars und Geschäften. Einige Highlights: Memória Church, der Turm von Belem in der Mündung des Tejo, die Reitschule und der Präsidenten-Sitz, das Kloster Jerónimus und natürlich sollte man eines der legendären Törtchen, die Pastéis de Nata, probieren. Die Blätterteig-Törtchen, die mit warmen Vanillepuddig gefüllt sind schmecken genial.
Im Vorfeld hatte ich recherchiert, wie ich Lissabon am traditionellsten erkunden kann.

In dieser Stadt empfiehlt es sich zu Fuß, mit dem Uber, Taxi, Bus oder der Straßenbahn unterwegs zu sein. Die Linie 28 zählt zu den charakteristischen Merkmalen der Stadt. Wer einmal drin ist möchte nicht mehr raus.
Tipp: Tageskarte im Vorfeld online kaufen. Auf der mehrstündigen Tour immer mal wieder aussteigen. Viele Sehenswürdigkeiten liegen auf der Strecke der Linie 28 und man kann in einer kleinen Bar die portugiesische Küche genießen. Die Strecke verläuft durch malerisch enge Gassen. Gesehen haben sollte man die Festung Lissabon, die Basilika da Estrela, Assembleia da Republica, Praca Luis de Camoes, Rua Augusta, Praca do Comercio, Igreja de Santo Antônio, Se de Lisboa, Portas do Sol und vieles mehr.

Hatte ich schon erwähnt, dass man in Lissabon sehr gut essen kann? Mein Auftrag für Lissabon: Kultur- & Food-Tagebuch zu führen. Restaurant-Tasting, eine Tour über den Foodmarkt. Sie lesen und bekommen Appetit? Kleiner Vorgeschmack: Zu den lokalen Spezialitäten gehören das traditionell portugiesische Gericht Bacalhau, Kabeljau und vieles mehr. Und schon lesen Sie in meinem Tagebuch der Aromen zur Hauptstadt von Portugal.

ANZEIGE

(2)

Food Tagebuch

(1)

1. Tag

Das Dinner startete mit einem Oktopus-Cappucino. Verführerisch, spannend, eine Prise geräucherte Aromenwelt. Ein grandioser Auftakt von Sternekoch Vittorio Colleoni (2).

Am 1. Tag kam ich nachmittags an, checkte im Hotel ein und erkundete die Gegend um das Urlaubs-Zuhause. Der Flair begeisterte mich. Die vielen kleinen Läden, Restaurants, die Nähe zum Wasser, herrlich. Der Präsidentenpalast und die Reitschule fand ich beeindruckend. Wer in Belem ist sollte unbedingt die traditionelle Süßspeise Pasteis de Nata probieren. Besonders bekannt für die mit warmer Vanille-Creme gefüllten Blätterteig-Törtchen sind die **Bar Pasteis de Belém** und die **Fabrica Manteigaria** (1) . Ich war in der zweiten, sah zu, wie die kleinen Törtchen zubereitet wurden und bestellte drei Mal nach.
Ich hatte Glück und von der **Hofreitschule Escola Portuguesa de Arte Equestre** konnte ich einen Umzug, der durch Belém führte, erleben. Voller Eindrücke ging es abends zurück ins Hotel, wo ich mich zum Dinner im Hotelrestaurant **Na Tasca da Memória** fertig machten. Der **italienische Sternekoch, Vittorio Colleoni** (2), verbindet die italienische und portugiesische Küche auf unvergessliche Weise. Das Menü lässt den Gast eine kulinarische Reise der mediterranen Aromen erleben und steht für ein unvergleichliches Geschmackserlebnis.

(5)

(3)

2. Tag

Für den 2. Tag hatte ich mir vorgenommen am Vormittag die Altstadt von Lissabon (3) zu erkunden. Die Fahrten mit dem Uber waren stets günstig und gut. Zu Fuß und mit der **Linie 28** ging es von Sehenswürdigkeit zu Sehenswürdigkeit. Der **Time out market** ist zum Lunch eine gute Wahl gewesen. Probieren, Aromen studieren, die Gespräche an den verschiedenen Ständen in der großen Markthalle genießen, das ist KüchenRock. Wer es etwas ruhiger möchte, für den kann ich die kleine Bar **Prado Mercearia** (4) empfehlen. Um den großen Tisch stehen kleine Bistro-Tische. Die Atmosphäre ist familiär, serviert werden Spezialitäten der Region. Ich hatte am 2. Tag viel vor und so ging es am Nachmittag mit dem Uber in 45 Minuten zum **westlichsten Punkt des europäischen Festlands, dem Cabo da Roca** (5). Nehmen Sie sich Zeit, hören Sie dem Meer zu und lassen Sie die Naturgewalten auf sich wirken. Mit etwas Appetit ging es in das kleine, 10 Minuten entfernte **Café Ocidente**, das ich zufällig entdeckte. Preis-Leistung war wieder einmal sehr gut.

(4)

Wer in Lissabon ist wird sicherlich die **The Pink Street** besuchen. Wie ich dort war, wurde die Straße gerade frisch gestrichen. Die rosa Straße und die vielen bunten Schirme, ein faszinierender Anblick und natürlich ein Foto wert.

(6)

(3)

All die Eindrücke bei einem guten Essen Revue passieren zu lassen, das steht für den doppelten Genuss. Abends ging es in die Altstadt in das kleine Restaurant **The Insòlito** (6) mit Blick über Lissabon**.** Klasse Rooftop, coole Drinks, lässige Atmosphäre. Im **The Insòlito** dreht sich fast alles um kreative Brotrezepte. Look & Feel im Innenbereich sind lässig, der Service herzlich und authentisch. Wie in allen Restaurants in Lissabon empfiehlt es sich vorher zu reservieren. Alles, was man zum Brot, drauf, drunter oder drüber serviert, im Mittelpunkt der kreativen Rezepte steht das Brot.

Am 3. Tag sollte es über die legendäre **Brücke, die Ponte de 25 Abril** zur **Cristo Rei Statue** (7) gehen. Wer möchte kann mit dem Lift bis oben auf die Plattform fahren und wird mit einem spektakulären **Blick auf Lissabon** und die **Ponte de 25 Abril** belohnt. Dem Himmel sehr nah! Nach diesem Erlebnis fuhr ich in das für mich beste Restaurant in Lissabon. Alle, die ich besucht habe sind besonders empfehlenswert – das **Restaurant Ponte Final** (8)**,** mit dem Auto 10 Minuten von der Cristo Rei Statue entfernt, ist filmreif. Ich hatte im Vorfeld versucht zu reservieren, leider klappte es nicht. Spontane Anrufe lohnen sich manchmal. Grandiose Lage, Fisch, Fisch, Fisch, sehr gute Weine und typisch portugiesisch. Einheimische kommen mit dem Boot, Touristen laufen gefühlte 100 Treppen runter zum Ufer – jeder ist glücklich da zu sein. Große Portionen, geschmacklich exzellent, Preis-Leistung ist wie so oft in Lissabon sehr gut. Ich blieb lang, lief von dort aus zum nächsten Hafen und setzten mit dem Fährboot auf die Seite der Altstadt von Lissabon über. Ich wollte jeden Moment festhalten und so flanierte ich noch einmal an der Promenade entlang, saugte die Bilder auf und genossen den Flair. An der Promenade gibt es verschiedene Stände und zu diesen gehören Liegen.

Tipp: Früh einen Liegestuhl nehmen, einen Drink bestellen und den Sonnenuntergang erleben.

(8)

3. Tag

(7)

Leichtigkeit und Lebensfreude, beides haben, wie die Gesundheit, in meinem Leben einen hohen Stellenwert eingenommen. Die letzten Jahre haben mir gezeigt, dass dies alles, was früher so selbstverständlich war, eben nicht selbstverständlich ist. In Lissabon habe ich mich unglaublich glücklich gefühlt. Diese Stadt hat für mich etwas magisches. Die Einheimischen waren sehr freundlich, halfen, gaben Tipps in Punkto KüchenRock. Die Stadt hat kulturell sehr viel zu bieten und war in der Nebensaison nicht überlaufen. Beim Schreiben vermisse ich sie, die Hauptstadt von Portugal und weiß, dass ich sie wieder besuchen werde. Es gibt noch so viel dort zu entdecken. Ich freue mich darauf. Bis dahin werde ich einige Rezept zu diesem Städtetrip kreieren. Dazu im OnlineMagazin mehr.

Das Foto entstand im Restaurant Ponte Final. Ich wartete kurz auf unseren Platz, entspannte beim Blick auf den Tejo und entschleunigte. Lebensfreude!

(9)

(10)

4. Tag

Wenn man mittags spektakulär beim Lunch war, dann kann man abends nichts mehr essen. Falsch. Ich war wieder gefühlt Stunden zu Fuß unterwegs und freute mich auf das **Restaurant Bairro do Avillez** (9) im Stadtteil Chiado. Das Restaurant, das nach dem kulinarischen Konzept von Starkoch José Avillez verwöhnt, lädt in vier unterschiedliche Food-Welten ein. Auf über 1000 Quadratmetern taucht man in eine herrlich inspirierende Atmosphäre ein, kann den Chefs beim Front-Cooking zusehen, und probiert.
Tipp: Spezialitäten & Sharing.

Am **4. Tag** besuchte ich noch einmal Lissabon und den Strand. An den Stränden gibt es herrliche Bars und Restaurants von denen man den Wassersportlern zusehen kann. Ich entschied mich für einen langen Spaziergang. Es ging noch einmal an die für mich schönsten Plätze in der pulsierenden Stadt und abends, ja, da habe ich wieder einen Volltreffer in Sachen KüchenRock entdeckt. Es ging in das **Restaurant Altar** (10), das von einer sympathischen und herzlichen Portugiesin geführt wird. Bei Livemusik, in einer wieder besonderen Location, die die Handschrift der Inhaberin trägt, werden landestypische Spezialitäten serviert. Wie in allen Restaurants brillierten die Weine der Regionen Portugals. Preis-Leistung überzeugte mich.

10 DINGE, die man in Lissabon gesehen, getan & gegessen haben sollte.

- Sonnenuntergang am Tejo genießen.
- Sonnenuntergang auf einem Rooftop mit Blick auf die Altstadt und das Meer erleben.
- Die Musik Fado bei Kerzenschein hören und das Fado-Museum besuchen.
- Zeit für den Foodmarkt einplanen.
- Gourmet-Abende gönnen, denn es gibt einige exklusive und mehrfach ausgezeichnete Restaurants zu erobern.
- Typisch portugiesische Gerichte probieren.
- Mit der Straßenbahnlinie 28 durch Lissabon rattern.
- In ein Straßencafé setzen, Pastéis de Nata essen, die Leichtigkeit genießen.
- Zum Cabo da Rocca, dem westlichsten Punkt Portugals fahren und auf das offene Meer sehen.
- Bei der Cristo-Rei Statue den Blick auf Lissabon auf sich wirken lassen.

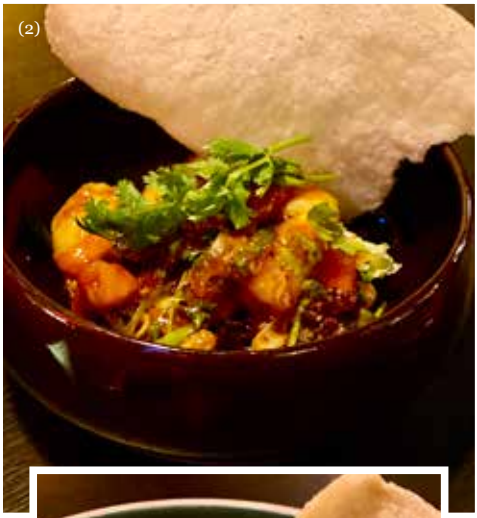
CITY GOURMET MÜNCHEN

SOMMER IN THE CITY & München lädt zum mediterranen Urlaub an der Isar ein. Bei südländischen Temperaturen, bunt gedeckten Tischen im Innenbereich oder auf einer der gut besuchten Terrassen – kulinarische Gaumenfeuerwerke sind garantiert. Leichtigkeit und Lebensfreude kombiniert mit kulinarischen Erlebnissen lassen die Chefs die Fusionsküche kreativ, modern und verführerisch rocken. Geschmacksnoten verbinden gekonnt mit dem Rest der Welt. Die Stadt an der Isar überzeugt in Sachen Kochkunst mit verschiedenen Restaurantkonzepten.

Zum KüchenRock OnlineMagazin

(1)

(1) Das moderne Design des KhaoSan 58 ist geschmackvoll gewählt. (2) GUNG PLA PAPITA PRIKPAO: Garnelen Salat mit reifer Thai Papaya und Thai Gewürzen, frischen Kräutern. (3) NUA NAM TOK: Salat mit rosa gegrilltem Rinderfilet, Röstreis, Limetten-Kräuter- Dressing.



(2)

(3)

Das **KhaoSan 58** sorgt mit Thai Tapas für eine abwechslungsreiche kulinarische Reise im Westen von München. Die verschiedenen, frisch zubereiteten Gerichte, werden in kleinen, optisch ansprechenden Portionen serviert. Jeder Gang brilliert mit eigenen Aromen. Ob zum Lunch oder Dinner, die traditionelle Thaiküche wird gekonnt zubereitet.

Wenn ich nicht gewusst hätte, dass der bereits bekannte Gastronom Viet Hai Pham, Inhaber des Thai-Restaurants Shimai in der Maxvorstadt und dem Aimy in der Briennerstraße, hinter dem Thai Tapas Restaurant KhaoSan 58 steht, hätte ich es am feinen und einzigartigen Geschmacksmuster der Saucen erkannt. Der Geschäftspartner von Viet Hai Pham, Mr. Quang Nguyen, ist ebenfalls ein Zauberer der Aromen. Augen schließen und den Genuss, der durch das Aromenspiel getragen wird, erleben.

Look & Feel des Restaurants sind stimmig, der Service sehr zuvorkommend und kompetent. In Punkto Weinkarte steht eine große Auswahl zur Verfügung. Ich habe am TastingTable die hauseigene Ingwer-Zitronen-Limonade bestellt und war ob der Frische und des Geschmacks mit meiner Wahl sehr glücklich. Für mich muss es nicht immer Alkohol sein. In dem gut besuchten Restaurant treffen sich Feinschmecker, die die gekonnte Thaiküche schätzen.

Buon Appetito!

Der Kamin sorgt für eine besondere Gemütlichkeit.
(1) Fitness-Salat mit Garnelen und Avocado
(2) Pasta Ragout wie bei Nonna.

Im Restaurant **Ettore da Elters**, im zentral gelegenen Freizeitpark von Grünwald, im Süden von München, erwartet den Gast eine sportlich-italienische Gastfreundschaft, die unkompliziert und zuvorkommend ist. Bei schönem Wetter sitzt man auf der großzügigen Sonnen-Terrasse mit Blick auf die Tennisplätze und Grünanlagen. Look & Feel des Innenraums bestechen durch den zentrierten Kamin um den die eingedeckten Tische platziert sind. Die geschmackvollen Farben, Weinkisten, die zu Regalen umfunktioniert wurden und mediterrane Accessoires runden das Gesamtkonzept perfekt ab.
Man wählt aus der Karte oder den Tagesempfehlungen. Jedes Gericht wird frisch, mit saisonalen Produkten zubereitet. KüchenRocker Ettore verwöhnt gekonnt mit Antipasti, Pizza, Pasta, Risotto, Fisch- wie auch Fleischgerichten und Dolci. Jeder Besuch steht für eine willkommene Auszeit, eine kulinarische Reise, die für Urlaubsfeeling sorgt. Die hohe Qualität der Zutaten überzeugt und die Rezepte des bekannten und beliebten Chefkochs Ettore sorgen für einen typisch italienischen Aromenzauber. Die Weinkarte überrascht mit einer guten Auswahl, der sehr gute KüchenRock und Service lassen einen zum Stammgast werden.

Willkommen ist jeder, ob Sportler im Haus oder externer Gast. Typisch italienisch genießt man den Flair allein, zu zweit, mit der Familie oder Freunden.

ANZEIGE

LAUENSTEIN
CONFISERIE

Elegant
DURCH DEN SOMMER

FRUCHTIG SÜSSE GEHEIMNISSE

Elegant, überschwänglich, leichtfüßig – wie eine Gartenparty in bester Gesellschaft versprühen die handgemachten Sommerkreationen der Lauenstein Confiserie fruchtig-prickelnden Genuss mit dem Zauber der heißen Jahreszeit.

Ob glitzernd-elegant mit Claire's Cocktail Collection im Stil der Roaring Twenties, opulent und fruchtig mit der Design Edition 2023 oder klassisch dekadent mit der edlen Champagner Liaison: Geteilte Geheimnisse sind die süßesten…

Entdecken Sie sommerliche Confiserie-Kunst unter **lauensteiner.de**

lauensteiner.de

GENUSS IST

EINE STADT VON
UNTERSCHIEDLICHEN
KULINARISCHEN
SEITEN ZU ERLEBEN
UND SICH AUF
KULINARISCHE REISEN
ZU BEGEBEN.

Congratulazioni Mario Gamba

(1)

(2)

(3)

(1) Carpaccio von Sizilianischen Gambas mit Lachskaviar, Yuzugelee, Gurkenrelish und Sauerrahm. **(2)** Onsen Ei mit Blattgold, Sevruga Kaviar, Amalfi Zitronenschaum & Kräuter **(3)** Das italienische Ambiente des Restaurants sorgt für Urlaubsfeeling pur.

Wer das **Acquarello Restaurant** in München betritt, erlebt einen italienischen Kurzurlaub mit grandiosem Gaumenfeuerwerk. Ich freute mich über die Einladung von Mario, den ich vor einigen Jahren kennenlernen durfte und seine Kochkunst seit dem verfolge und bewundere.
Es gibt Anlass von Herzen zu gratulieren. Zu all den Auszeichnungen, wie dem Michelin-Stern, die Auszeichnung zum „Chef of the Year 2021“ und vielen weiteren, freut sich der sympathische Italiener, der in seiner Cucina für einen unverwechselbaren Aromenzauber sorgt, über die Ehrung des renommierten italienischen Restaurantführer „50 Top Italy“, die ihn mit seinem Restaurant zu einem der 50 besten italienischen Restaurants der Welt und in Deutschland zur Nummer 1 gekürt haben. Marios Philosophie: „Wer genießen will, muss sein Herz öffnen.“, lebt er bewußt und sorgt für jubelnde Feinschmecker-Herzen. Mit seinem neuen Kochbuch Mario Gamba Capri sorgt er für besondere kulinarische Momente Zuhause. Die feine, mediterrane und avantgardistische Handschrift des Meisters ist und bleibt unverwechselbar.

Tipp: 2023 wird es exklusive Kochkurse mit unserem italienischen KüchenRocker aus München in Italien geben: Toskana, Capri & Sardinien. Geplant ist ein Besuch auf dem regionalen Markt, eine kreative Zeit in der Cucina und jede Menge Auszeiten in der Region.

Tipps & Termine

NOTIZEN

UNTERWEGS

Praktische Tipps

Einfach verreisen, **dazu gehört das Gepäck.** Der kleine, rollende Koffer, die praktische Reisetasche oder der gut konzipierte Rucksack liegen im Trend. Wer mit wenig Gepäck unterwegs ist, wird zum Künstler des Packens. Überlegen Sie zuerst, was Sie wann tragen möchten und welche Kombi zu welchem Anlass.
Ob man mit dem Flugzeug, Zug, Auto oder zu Fuß unterwegs ist, beim Reisegepäck gilt: WENIGER IST MEHR. Der beste Nebeneffekt nach der Reise ist die kurze Nachbereitung.

Food-Festival

Hotel
Vier Jahreszeiten Starnberg
29. Juli 2023, ab 17 Uhr

Sternekoch Maximilian Moser sorgt mit seinem Team für ein Feuerwerk der Aromen. Zum fünften Mal findet das Sommer-Highlight am Starnberger See statt. Das Hotel wird zu einem Marktplatz des Genusses. Gestartet wird mit dem Champagner-Aperitif und dann heißt es probieren, probieren, probieren, an einer der Genuss-Stationen: Grillspezialitäten, Sashimi vom Thunfisch, Trüffelpasta aus dem Parmesanlaib sowie eine „bayerische Bowl“ mit mariniertem Schweinebraten. Eine Erwachsenenkarte kostet € 159.-. Ein echtes Highlight.

Anfragen: info@vier-jahreszeiten-starnberg.de

FOTO: © Hotel Vier Jahreszeiten Starnberg

TERMINE

…mit kulinarischer

FOTO: © Patricia Lucas

Michaela Aschberger lädt mit ihrem **Ladies-Businessclub Belladonna** zu einem besonderen Event:

Save the Date heißt es für die spektakuläre Weihnachtsfeier mit Lesung und Show-Acts – dieses Jahr am **07. Dezember,** um 19.30 Uhr, in Münchens **Traditionshaus Donisl am Marienplatz**. Ein Jahresausklang mit bayerischer Geschmacksnote und jeder Menge Weihnachtsüberraschungen.
Highlights: Schauspielerin Manuela Denz und Künstler Gaston Florin sowie ein genüssliches Christkindlmenü.

Anmeldung: m.aschberger@belladonna-muenchen.de

Im **September 2023** findet das beliebte **Event MPE-Gourmet** in der zauberhaften **FASANERIE in München** statt. **Monika Freifrau von Pölnitz von und zu Egloffstein (MPE)** und **Martina Schotter (die FASANERIE)** freuen sich schon sehr auf einige kulinarische Genüsse, persönliches Networking u.a. zu Gourmet-Themen mit den bekannten Vernetzungskarten von MPE – und dies in wunderbarer Atmosphäre in der schönen **Tenne** und auf der gemütlichen **Terrasse der FASANERIE.**

Anfragen: info@mpe-poelnitz-egloffstein.com

FOTO: MPE und Martina Schotter, die FASANERIE

Me Time. Den Zauber des Sommers genießen und sich etwas verwöhnen.

BEAUTY

Sommer, Sonne, Sand & Sonnenschutz!

Der Schutz vor Sonne ist wichtig. Die Kopfbedeckung, das Eincremen am Morgen und unter Tage, die richtige Schutzbekleidung bei langen Aufenthalten im Freien, die Sonnenbrille, der Sonnenschirm oder Schatten unter den großen Bäumen – alle Punkte zum Sonnenschutz zu beachten lohnt sich. Von BABOR gibt es zum Beispiel die neue DOCTOR BABOR PROTECT CELLULAR Linie mit vier Produkten für einen cremigen Sonnenschutz. **Pollution- und Photo-Aging werden hier direkt bedacht.**

Mattifying Protector SPF 30 ist eine sehr leichte Lotion. Sie lässt sich gut auftragen, zieht schnell ein und mattiert.

Protecting Balm SPF 50 steht für den leichten Balm. Ohne zu kleben zieht er schnell ein und sorgt für ein beruhigendes Gefühl der Haut.

Body Protection SPF 30 die leichte Body Lotion die schützt und die Haut spürbar mit Feuchtigkeit versorgt.

De-Stress & Repair Lotion, der After-Sun Fluid für Gesicht und Körper kühlt, zieht schnell ein und unterstützt die Regeneration der Haut.

Informieren Sie sich und gönnen Sie sich bei Ihrem nächsten Besuch in einem Institut, Parfümerie oder Apotheke eine Beratung zum Thema Sonnenschutz.

ANZEIGE

GOURMET SAFARI ITALIEN

RIMINI

Rimini, wie ich mich auf die Stadt an der Adriaküste, in der Region Emilia-Romagna, freute. Arbeiten und leben im sonnigen Süden, mein Traum! In Rimini habe ich zwei, wie ich finde, besondere Frauen getroffen, die den Traum leben, von dem so viele träumen. Neugierig, von welchem Traum ich spreche? Wird gern verraten. Ein liebevoll geführtes Hotel in dem beliebten Badeort Rimini, unweit von besonderen Restaurants für Feinschmecker entfernt. Eine Projekt- & Zusammenarbeit ganz nach meinem Geschmack. Zum Foto: Der TastingTable im Restaurant Il Pesce Innamorato in Rimini.

(1) Das 3 Sterne AURA LIVING Hotel ist ruhig und trotzdem zentral gelegen. (2) Für die UnternehmerInnen Sandra Homberg und Ulrike Wiertz geht der Trend hin zu Long-Stay-Aufenthalten für Entspannungssuchende sowie zu Workation als ideale Synergie von Arbeit und Urlaub.

RIMINI
URLAUB & RESIDENZ

Rimini, der bekannte Badeort an der Adriaküste, in der Region Emilia-Romana, zählt sicherlich zu einem der besonders beliebten Urlaubsziele in Italien. Gut mit dem Auto, Zug oder Flugzeug (Bologna) zu erreichen, gibt es inzwischen zu jeder Jahreszeit Angebote für Genießer.

Neben Party und Strandleben hat Rimini kulturell und kulinarisch eine Menge zu bieten. Bekannt geworden ist der Badeort durch seine kilometerlange Küste, an der sich im Sommer zahlreiche Sonnenanbeter einfinden. Rimini hat weit mehr als Parties zu bieten und gilt inzwischen auch bei Yoga-Fans und Kulturbegeisterten als angesagtes Reiseziel. Die Altstadt besticht nicht nur durch die typisch italienische Bauart, die kleinen Bars und Restaurants, die Roller, die an einem vorbei fahren, sie hat geschichtlich Spannendes zu erzählen.

In Punkto KüchenRock erwarten den Food-Begeisterten ebenfalls einige Highlights. Restaurants, die es zu entdecken gilt, eine Aperitif & Street-Food-Tour, der Markt-Bummel, der Ausflug in einen der nahe gelegenen Weinberge, der Kochkurs bei Nonna, dies sind nur einige Beispiele zur Kostprobe. Mein Hauptanliegen galt dem Besuch von Sandra Homberg und Ulrike Wiertz, die ich in München kennen lernte und die mir von ihrem Traum, ein Hotel nach ihren Vorstellungen in Italien zu eröffnen, erzählt haben. Um ihre Vision in die Tat umzusetzen, hatten sie mit großem Einsatz in kurzer Zeit viel erreicht. Ich wollte ein wenig von dem Traum, den doch so viele verspüren und nicht leben, schnuppern und berichten. Ich war gespannt. Ab Ankunft hatte ich das Gefühl in einem der typisch italienischen Filmen, dessen Drehbuch nicht besser, spannender geschrieben werden könnte, mitzuspielen.

Auszug aus meinem Reise-Tagebuch

Die Zimmer tragen die persönliche Handschrift von Sandra und Ulrike. Es wird einmal mehr unterstrichen, mit welcher Liebe das Hotel renoviert wurde.

Das Hotel verfügt am Strandabschnitt 27 über eigene Liegen und Sonnenschirme. Wer sein Strandtuch vergessen hat, kann eines im Hotel erwerben.

Die Lobby mit den großen Glasfronten wirkt stimmungsvoll und vermittelt das Gefühl ein Stück weit auf der schönen Terrasse zu sitzen.

Es war Nachmittag in Rimini, dem bekannten Badeort an der Adriaküste. Ich reiste mit dem Auto von München in 7 Stunden an. Es ging für mich in das 3 Sterne Hotel Aura Living, wo an diesem Vormittag noch weitere Gäste erwartet wurden. Das renovierte Haus stimmte durch die mediterranen Farben und die geschmackvolle Kombination aus alten und modernen Elementen gekonnt auf eine italienische Urlaubszeit ein. Ich ließ mich auf mein bequemes Bett fallen, freute mich in Bella Italia zu sein, packte aus und gönnte mir den ersten Strandspaziergang. Am Strand, der 300 Meter vom Hotel entfernt ist, war einiges los. Ich sprang in die Wellen, war glücklich.

Zurück im Hotel galt es sich kurz frisch zu machen, um beim Apero und Event-Dinner, bei dem ein faszinierender Zauberer auftrat, nichts zu verpassen. Der Aperitivo sorgt in der Regel mit oder ohne Alkohol und kleinen Antipasti in Italien für einen idealen Auftakt in den Abend.
„Aura Living“, was für ein schöner Name für ein Hotel. „Aura“ steht für eine besondere Ausstrahlung und Wohlfühl-Momente. Dieses wohltuende Gefühl stellte sich bei mir vom ersten Moment an ein. Look & Feel und die persönlich, herzliche Art des Hotelteams wirkten authentisch.

In einem meiner Sommerkleider fand ich mich auf der Terrasse ein. Italienische Musik, ein großer Tisch, es wurden Spezialitäten aus der Region Emilia-Romagna serviert. Die Gäste waren begeistert. Wir feierten uns und den Urlaub. Die Katze des Hauses thronte auf ihrem Lieblingsplatz auf der Terrasse. Es machte sich ein Spirit der typisch italienischen Lebensfreude breit. Jeder war auf seine Weise glücklich Teil des Zaubers zu sein. Klingt wie ein Anfang einer meiner Lieblingsfilme, bei dem ich mich stets beim Gedanken ertappe die Koffer zu packen, um in Italien ein ähnliches Abenteuer zu erleben. Haben Sie auch schon einmal vom Leben in Italien geträumt? Ich schon mein Leben lang.
Sandra Homberg und Ulrike Wiertz hatten diesen Traum, eine gemeinsame Vision. Sie wollten einen Ort schaffen, der zum Einen für ein persönlich geführtes Urlaubszuhause steht und zum Anderen das Wohnen über einen längeren Zeitraum ermöglicht. Es war Zeit zu gratulieren, denn ich fühlte mich bereits sehr wohl, war glücklich da zu sein und wollte mehr zur Entstehung des Hotels erfahren.

Talk

Träume leben

Am ersten Abend nutzte ich die Gelegenheit mehr zu erfahren über das gelungene Projekt von Sandra Homberg & Ulrike Wiertz, die spürbar durch dick und dünn gehen und dabei ihr Ziel von „Aura Living" gemeinsam erfolgreich erarbeitet und nie aus den Augen verloren haben.

In der Lobby. Für das moderne, geschmackvolle Ambiente zeichnen sich die Macherinnen verantwortlich. Das Farbkonzept wurde stilvoll umgesetzt.

Ich freue mich mit Sandra (Mitte) und Ulrike über den interessanten Austausch. Spannend und faszinierend, was sie in kurzer Zeit geschaffen haben.

Look & Feel gefallen mir. Die Begeisterung ist auch bei anderen Hotelgästen zu bemerken. Ein schönes Kompliment für die Gastgeberinnen.

Wie sind Sie auf die Idee gekommen in Italien zusammen ein Hotel zu eröffnen?
Wir hatten im Grunde nicht geplant ein Hotel in Italien, Rimini zu eröffnen. Über viele Jahre tauschten wir uns über neue Wohnprojekte, wie z.B.: "Wohnen und Leben im Hotel" mit Serviceleistungen aus. Wir wollten einen Ort schaffen, an dem sich die Menschen wohl fühlen und es ihnen gut geht. Das Ziel war ein Zuhause auf Zeit für Menschen ab 50+ ins Leben zu rufen. Dies in positiver Atmosphäre, mit Genuss-Erlebnissen und Impulsen für ein ausgeglichenes Leben.

Wie führte Sie der Weg nach Rimini?
Dies war reiner Zufall. Jenes Jahr führte uns der Weg nach Rimini ins Grand Hotel, was wir sehr schätzen und dort schon einige Male gemeinsam Urlaub gemacht haben. Die Stadt hat sich in den letzten Jahren neu erfunden. Dies mit der Eröffnung des neuen Fellini-Museums, der neu angelegten Strandpromenade, der modernen Kläranlage und den vielen antiken Schätzen, die die Altstadt zu bieten hat. Rimini hat ein wunderschönes Hinterland, was es zu entdecken gilt. Wir hörten von dem Hotel, das kurz vor einer Versteigerung stand, sahen es uns an und so nahm das Abenteuer seinen Lauf.

(1) Das stimmige Design-Konzept findet sich in vielen Räumlichkeiten des Hauses und im Aussenbereich wieder. (2) Die Bar im Haus lädt tagsüber zum Cappuccino und abends zum Wein ein.

Warum haben Sie sich genau für dieses Haus entschieden?
Dies war eine reine Bauchentscheidung und alles ging sehr schnell. Das seit 50 Jahren familiengeführte Hotel wurde verkauft. Die Hotelstruktur erschien uns ideal für unser Projekt. Uns begeisterte die zentrale aber ruhige Lage, die wunderschöne, von Palmen und Pinien umrahmte Terrasse und die lichtdurchfluteten Räumlichkeiten.

Wie sind Sie auf den Namen Aura Living gekommen?
Für uns war das eine ganz spontane Eingebung. Klar war, dass wir unserem Hotel einen neuen Namen geben wollten. Da wir den Focus auf die Gesundheit richten und einen Ort der Lebensfreude schaffen wollten, wuchs die Idee des Namens. Das Hotel sollte eine neue CI erhalten, daraus entstand dann Aura. Living steht für unseren Long-Stay-Aufenthalt.

Verraten Sie uns die bisher größte Herausforderung.
Die Zeit bis zur Eröffnung empfanden wir als enorme Herausforderung. Wir gingen oft über unsere Grenzen, denn wir waren für alles zuständig, verantwortlich. Wir haben es gemeinsam geschafft. So ein Projekt zum Laufen zu bringen erfordert ein hohes Durchhaltevermögen. Wir ermutigten uns stets gegenseitig an die Vision zu glauben und wir unterstützten uns um unseren Traum zum Leben zu erwecken. Never give up!

Was dürfen sich die Gäste unter dem Long-Stay-Aufenthalt vorstellen?
In und nach der Corona Zeit haben wir festgestellt, dass viele Menschen vereinsamt sind. Wir bieten durch unseren **Long Stay** die Möglichkeit sich in der Lobby zu treffen und gleichzeitig einen schönen Rückzugsort, sein Zimmer, zu haben. Dazu kommt, dass es nun die Möglichkeit gibt aus dem Home-Office zu arbeiten und dies oftmals aus dem Ausland. Dieses Angebot entwickelt sich im Aura Living gerade als sehr gut gebuchte Möglichkeit. Viele buchen den Urlaub und das Home-Office. Sie verlängern und arbeiten. Diesen Trend erleben wir gerade und freuen uns sehr darüber.

ANZEIGE

(1)

Der Fluss Marecchia hieß früher Ariminus, daher hat Rimini seinen Namen (1).
Der Uhrturm liegt an der malerischen Piazza Tre Martiri (2).

Was für ein interessantes Gespräch. Ich war voller Bewunderung, denn in knapp zwei Jahren hatten Sandra und Ulrike viel geschafft und trotzdem die Bodenhaftung behalten.

Das Frühstück wurde im Restaurant serviert. Wir wurden auch hier wieder verwöhnt. Der Cappuccino, ein Landei, der frisch gepresste Orangen-Saft und auch das mit Crema gefüllte Hörnchen, es fehlte einfach an nichts.

Wer in Rimini ist, sollte neben dem Strandleben unbedingt Zeit für die **Altstadt** und **Sightseeing** einplanen.

Die **zwei Hauptplätze**, die früher das römische Forum in Rimini bildeten, das sind die **Piazza Tre Martiri** mit dem großen **Uhrturm Torre dell Òrologio** und die **Piazza Cavour** mit einigen besonderen Cafés. Tipp: Sich hier einen Cappuccino gönnen und den Tag genießen. Wer am **Piazza Cavour** ist, sollte den **Palazzo dell` Arengo** ansehen. Die **Tiberiusbrücke** (Ponte di Tiberio, auch Ponte d`Augusto genannt) fand ich beeindruckend. Ich fühlte mich in die Zeit der Römer zurückversetzt. Die Arbeiten zu dieser Brücke hatten unter Augustus begonnen und wurden in der Zeit der Herrschaft von Tiberius vollendet. Die fünf Rundbögen und die Verkleidung durch den wertvollen Marmor machen dieses Brückenwerk zu einem Kunstwerk, das über 2000 Jahre besteht.

Rimini präsentiert sich mit einigen schönen **Parkanlagen.** Das Aura Living Hotel liegt direkt neben einem Park durch den man die Altstadt in 20 Minuten zu Fuß erreicht.

Das ehemalige **Fischerviertel, Borgo San Giuliano** ist mindestens einen Besuch wert. Die kleinen Gassen, die liebevoll renovierten Häuser, das Fischerviertel verwöhnt typisch italienisch. Natürlich gibt es in Rimini viele schöne Kirchen. Den **Tempio Malatestiano** fand ich ob der aufwendigen Arbeiten besonders einprägsam.
Besuche im Museum oder in der **Festung** und dem **Gefängnis von Cagliostro** sollte man in der Zeit in Rimini einplanen. Pflichtprogramm ist der Besuch im **Fellini Museum**. Der bekannte Regisseur spielt eine der Hauptrollen der Stadt.
Tipp: An der Rezeption kann man Führungen buchen und wird sehr gut beraten. Touren empfehlen sich von Herbst bis Frühjahr.

ANZEIGE

Das Restaurant Il Pesce Innamorato ist für seine Fischgerichte bekannt. Vertrauen Sie auf die Weinempfehlung.

Zurück im Hotel habe ich mir gern eine Auszeit auf der Terrasse gegönnt. Wer ein Wellness-Angebot nutzen möchte kann über die Rezeption Massagen und kosmetische Behandlungen bei externen Anbietern buchen.

Yoga und Klangschalen-Meditation im Hotel und am Strand, stehen für einen willkommenen Mehrwert. Die Auszeit um Kraft für Körper und Geist zu schöpfen tut gut. In der Früh, wenn Rimini schläft, geht es an den Strand, der Tag wird gemeinsam begrüßt. Tipp: Erkundigen Sie sich nach Themen Wochen. Yoga ist sehr gern gebucht. Sport wird in Rimini groß geschrieben. Am Strand befinden sich Fitness-Studios im Freien und an der breiten Strandpromenade flaniert man und trifft Jogger.

Wer italienisch lernen will, der kann den Aufenthalt im Aura Living Hotel mit einem **Sprachkurs** kombinieren. Eine klasse Idee.

Apero & Kochkurs. Das Hotel Aura Living ist für seinen besonders guten AperiCena bekannt. Am Nachmittag trifft man nicht nur Hotelgäste, die in den Abend mit einem kleinen kulinarischen Highlight starten. Die Einheimischen schätzen das Angebot auch.

Un picnic sulla spiaggia. Wer möchte, kann den Sonnenuntergang romantisch am Strand verbringen. Mit einem kleinen Picknick-Korb geht es zum Strand. Oder man besucht eines der Partner-Restaurants, wo Gäste des Hauses vergünstigt ein typisch italienisches Dinner genießen können.

Gemeinsam in den Abend starten, das bereitet mit Sandra und Ulrike große Freude, denn jeder hat von Erlebnissen des Tages zu berichten und freut sich den ein oder anderen Tipp für den nächsten Tag zu bekommen. Was ich übrigens sehr geschätzt habe, das war der DressCode: Typisch italienisch, sportlich, elegant und chic.

Wer in Rimini zum Lunch oder Dinner geht, für den gibt es einige Gourmet-Highlights zu erleben. Ein Drink im Grand Hotel Rimini, in dem schon Starregisseur Federico Fellini wohnte, bleibt bestimmt unvergesslich.

Italien ist so oder so ideal für Genuss-Menschen. An der Rezeption habe ich perfekte Restaurant-Empfehlungen bekommen. Bei bestimmten Lokalitäten gibt es für Hotelgäste ein Upgrade.
Das **Ristorante Amico** ist zentral gelegen und verwöhnt gekonnt. Der Gast erlebt eine kulinarische Genussreise durch Italien. Die Karte liest sich verführerisch. Tipp: Fisch! Fisch! Fisch! Der Fisch im Salzmantel war grandios (1).
Die **Pizzeria da Vinci** verwöhnt mit einer typisch italienischen Küche. Zentral gelegen. Look & Feel im Innen- und Aussenbereich gemütlich und geschmackvoll. Tipp: Vorspeisen-Platte mit Fisch und Pizzen (2).

ANZEIGE

(1)

(2)

FAZIT: Das Hotel Aura Living steht für einen Mehrwert in vielerlei Hinsicht. Eine kulinarische Reise lässt sich gut mit einem Aufenthalt im Hotel verbinden. Im Grunde könnte ich ein Buch über das facettenreiche Leben im Hotel, die UnternehmerInnen, das Team, die Angebote der Stadt und das schillernde Leben in Rimini schreiben. Wie Sandra und Ulrike, die vom ersten Moment an perfekte GastgeberInnen waren, aber auch zu FreundInnen wurden, die ich nicht mehr missen möchte, ihren Lebenstraum erfolgreich umsetzen, das begeistert und berührt mich.

Das Angebot Long-Stay trifft den Zeitgeist. Warum nicht mal für eine längere Zeit im sonnigen Süden bleiben und den Traum vom Dolce Vita leben! Das Hotel bietet dazu eine gute Möglichkeit. Im geschmackvoll eingerichteten Zimmer lässt es sich sehr gut wohnen und arbeiten.
Über die Zusammenarbeit mit dem gesamten Team von Aura Living habe ich mich sehr gefreut und bin schon mehr als gespannt, was ich beim nächsten Besuch erleben werde. Wie schön, dass es Menschen gibt, die Visionen haben und sie so wunderbar umsetzen, dass viele ihrer Gäste zu Freunden werden und nicht nur ein Urlaubszuhause, sondern auch die Möglichkeit haben, in Zukunft ihren Lebensmittelpunkt ein wenig zu erweitern. Das Besondere, wir können ein Teil des Abenteuers sein und an dieser Stelle gilt es den Dank und die damit verbundene Bewunderung für Sandra und Ulrike auszusprechen. Grazie!

Die **Jahreszeitenküche** ist beliebt wie noch nie. Man kauft selbstverständlich regional und schätzt die **Vielfalt & Aromen** der Region. **Geschmackserlebnisse** mit Vitaminen werden geschätzt. Die **gesunde Ernährung** mit Herz und Verstand hat an Stellenwert gewonnen.

ANZEIGE

SEIT 1936 hübner

Unser Job.
Dein Wohlbefinden.

hübner® Ingwer Tropfen, hübner® Curcuma Tropfen: BIO DE-ÖKO-070
hübner Multivital Kids®: [1] Die in hübner Multivital Kids® enthaltene Kombination aus Calcium und Vitamin D wird für ein gesundes Wachstum und eine gesunde Entwicklung der Knochen bei Kindern benötigt.[2] Vitamin D trägt zu einer normalen Funktion des Immunsystems bei Kindern bei.
hübner® Haut Haare Nägel Kompakt: *Zink trägt zur Erhaltung normaler Haut, Haare und Nägel bei. *Mangan trägt zu einer normalen Bindegewebsbildung bei. *Selen trägt zur Erhaltung normaler Haare und Nägel bei. *Biotin trägt zur Erhaltung normaler Haut und Haare bei.
hübner® Haut Haare Nägel Direkt: *Biotin trägt zur Erhaltung normaler Haut und Haare bei.*Selen trägt zur Erhaltung normaler Haare und Nägel bei.

Aufgrund einer Änderung der Produktdesigns können die in den dm-Märkten und im dm-Onlineshop verfügbaren Produkte im Aussehen abweichen.

Nahrungsergänzungsmittel sind kein Ersatz für eine ausgewogene, abwechslungsreiche Ernährung und eine gesunde Lebensweise.
hübner® Haut Haare Nägel + Bindegewebe, Original silicea-Balsam Wirkstoff: Kieselsäure-Gel mit gefälltem, disperskolloidalem Siliciumdioxid. Anwendungsgebiete: Traditionell angewendet: innerlich zur Vorbeugung von brüchigen Fingernägeln und Haaren, zur Kräftigung des Bindegewebes; äußerlich bei umschriebenen lokalen Reizzuständen der Haut. Diese Angaben beruhen ausschließlich auf Überlieferung und langjähriger Erfahrung. Beim Auftreten von Krankheitszeichen sollte ein Arzt aufgesucht werden. **Zu Risiken und Nebenwirkungen lesen Sie die Packungsbeilage und fragen Sie Ihren Arzt oder Apotheker.** Stand 04/19. Anton Hübner GmbH & Co. KG, 79238 Ehrenkirchen

Entdecke die Vielfalt
www.huebner-vital.com

Deine Gesundheit. Unser Schwarzwald.

FOODTREND GESUND

Zukunft = Gesundheit

Wie geht es weiter in puncto Foodtrend? Die Gesundheit war sicherlich schon immer wichtig. In den letzten Jahren hat sie noch mehr an Bedeutung gewonnen. Körper & Geist im Gleichgewicht zu wissen und durch eine gesunde Lebensweise dafür zu sorgen, dass man bis ins hohe Lebensalter möglichst gesund bleibt, das steht für eine gewünschte Lebensqualität.
Die Ernährung spielt bei dieser Thematik natürlich eine wichtige Rolle. Saisonal und regional einkaufen. Die Qualität steht vor der Quantität. Es wird auf eine fettarme, gesunde Zubereitung Wert gelegt. Farm to Table ist Ehrensache. Alles, was die Gesundheit unterstützt wird gern in der Küche beachtet. Die vegane Küche findet sich selbstverständlich auf den Speisekarten wieder.

KULINARISCHE BASIS

Ein Foodtrend löst den anderen ab. Seine eigene Ernährungs-Philosophie zu finden und diese mit aktuellen Trends, die einem für empfehlenswert erscheinen und gut tun, zu ergänzen, das kann für eine sinnvolle Ernährungsbasis stehen. Dabei lassen sich die Themen gut mit Ernährungsberatern abstimmen.

UMWELTSCHONEND

Die umweltschonende Kulinarik führt Regie. Das Essen der Zukunft ist gesund, umweltschonend, nicht kompliziert zuzubereiten und vor allen nachhaltig und wird ansprechend serviert.

KEIN ABFALL

Abfall in der Küche wird vermieden. Wissen von früher, traditionelle Zubereitungsarten und ein Speiseplan, bei dem man über die Verwendung der Produkte im Vorfeld nachdenkt, ermöglicht es wenig Speiseabfälle zu produzieren. Beispiel: Der Apfel zum Apfelkuchen wird gut gewaschen, die Schale nicht weggeworfen, es entsteht ein Apfeltee oder eine Limonade.

TRADITION

Traditionell überlieferte Rezepte sind gefragt. Wie die Gesundheit bereits früher beim Kochen sinnvoll gestützt wurde, wird neu entdeckt. Danke, liebe Oma.

ZEIT

Wer Zuhause etwas zubereitet, nimmt sich schon zum Einkaufen Zeit. Kochen ist Genuss und es wird bewusst und langsam gegessen. Sich für den Genuss Zeit nehmen ist ganzheitlich betrachtet sehr gesund.

LOKAL

In seiner Region einzukaufen, lokale Manufakturen nutzen, das Bewusstsein ist diesbezüglich gestärkt. Dem Kunden ist klar, dass er mit seinem lokalen Einkauf wichtige Arbeitsplätze erhält. Auch der lokale Online-Handel erfährt eine stets wachsende Nachfrage. Lokal steht für ein Miteinander und eine Qualität, die man zusammen schätzt, lebt und erhält.

GEMEINSCHAFTLICH

Der Blick über den Tellerrand ist wichtig! Gern denkt man an die Nachbarn, tauscht Rezepte, Produkte des Eigenanbaus aus und kauft für Andere mit ein oder kocht für sie mit.

ÜBERLIEFERT

Das Wissen um die gesunde Ernährung und dem Kochen mit verschiedenen Kräutern und Gewürzen, ein Wissen, das über Generationen weiter gegeben wurde, erfährt eine hohe Aufmerksamkeit. Zu Omas-Zeiten, das gibt Sicherheit und steht für Bodenständigkeit und die Küche, die einen liebevoll verwöhnt. Oma sei Dank!

FREESTYLE

Die Jahreszeiten führen in der Küche Regie. Leider sind in den letzten Jahren die Produkte oftmals teurer geworden und so richtet sich die Auswahl beim Einkauf auch durchaus nach dem Preis. Ist eine Zutat aktuell zu teuer, wird kreativ umgedacht. Freestyle in der Küche lässt Spielraum und schafft Flexibilität. Es muß nicht immer streng nach Rezept gekocht werden. Die Leichtigkeit in der Küche wird gelebt.

FUSIONSKÜCHE

Der Ländermix bei Gerichten sorgt für Aromenzauber und für kulinarische Reisen. Gewürze stehen hoch im Kurs.

ACHTSAMKEIT

Alles zusammen und noch viel mehr steht für einen achtsamen, kulinarischen Lifestyle und eine oftmals neu gefundene Lebensqualität, die für besondere Genussmomente sorgt.

WOCHENBRUNNER CHALETS

Zuhause beim Wilden Kaiser

Er thront kaiserlich und wacht über die Region Tirols, gemeint ist der 2.344 Meter hohe Berg mit Felsmassiv, der Wilde Kaiser. Geradezu beeindruckend präsentiert er sich und sorgt für jede Menge Kraft-Momente. Er besteht seit Jahrtausenden, hat viel erlebt, sorgt für Naturerlebnisse, Ruhe und Genuss. Dieser Kaiser erobert das Herz der Menschen auf den ersten Blick, und diese erobern ihn bei verschiedenen Ausflügen und erfreuen sich z.B. der Zeit, die man in seiner Nähe erlebt.

Schöner könnte kein Märchen beginnen. Lassen Sie sich von meiner märchenhaften Zeit, inspiriert vom Wilden Kaiser, einem Heidi-Chalet der Luxusklasse und der Almenküche berichten. Ich folgte der Einladung der Familie von Toll in die Wochenbrunner Chalets und auf ihre Alm.

Bei schönem Wetter ging es über ein Wochenende in Richtung Ellmau. Am Fuß des Wilden Kaisers liegen die charmanten Wochenbrunner Chalets harmonisch in die Natur eingebettet. Im Rücken thront der Wilde Kaiser und vor einem blickt man aus seinem 146 Quadratmeter großen, auf drei Etagen konzipierten Chalet, über Ellmau hinweg auf die Kitzbüheler Alpen. Von München aus ist es ein Katzensprung nach Ellmau, der Region, die uns natürlich auch die Serie des Bergdoktor immer wieder näher bringt. Lassen Sie mich mit den Chalets beginnen.

Von außen und innen präsentiert sich jedes der Häuser mit alpinem Charme. Die neuen Chalets wurden in traditioneller Bauweise und mit Natur-Rohstoffen errichtet. Jedes der Häuser verfügt über einen großzügigen Wohn-Ess- und Kochbereich mit Kamin, mehreren Schlafzimmern, einem Sauna- und Wellnessbereich, Ruhe- und Meditations-Zonen, jede Menge Natur pur und einem traumhaften Panoramablick. Der Duft der verschiedenen Holzarten unterstützt die Erholung und Entspannung gekonnt. Jedes der Schlafzimmer präsentiert sich geschmackvoll.

Authentisch wohnen

Die Chalets sind großzügig konzipiert. Ob man allein, als Paar, Familie oder mit dem Freundeskreis Urlaub machen möchte, für jede Variante ist das Haus ideal.

Der offene, helle Wohnbereich (1) mit Sitzecke, gemütlichem Esstisch und der Küche aus Holz, reiht sich perfekt um den Kamin. Durch die Glasfronten genießt der Gast einen einzigartigen Blick in die Bergwelt und auf Ellmau.

(1)

(3)

Die verschiedenen Schlafzimmer (2, 3) sind hochwertig ausgestattet. Die Luxusbetten sorgen für einen erholsamen Schlaf. Der Master Bedroom (3) mit Badezimmer und Ankleide führt auf den Balkon im 1. Stock. Das Holz sorgt nicht nur für einen entspannenden Duft, der Wohlfühl-Charakter ist vom ersten Moment an gegebenen.

(2)

ANZEIGE

THE FINE ART OF TRAVEL & GOURMET

ONLINE
kuechenrock.de

INSTAGRAM
@kuechen_rock

FACEBOOK
@kuechenrock.de

Die Wochenbrunner Alm wurde über 20 Jahre Schritt für Schritt von der Familie von Toll erbaut. Heute steht sie für ein Refugium der Berge in Direktlage des Wilden Kaisers.

ANZEIGE

(1)

Im Urlaubs-Zuhause kann man entweder selber kochen, die Küche ist sehr gut ausgestattet und um den Kamin angeordnet. Oder man geht zur Wochenbrunner Alm, die zu Fuß in 5 Minuten erreichbar ist. Wer mit dem Auto fahren möchte, für den steht ein Parkplatz zur Verfügung.

(2)

(1) Das Chalet ist gemütlich und lädt zum romantischen Dinner am Kamin ein. (2) Auf der Alm wird wie im Chalet à la Carte serviert. Die Almenküche brilliert. Hier der Wochenbrunn Burger und ein Schnitzel.

Für alle, die gerne im Chalet essen, aber nicht selbst kochen möchten, die bestellen auf der Alm. Das Essen wird frisch, zur gewünschten Uhrzeit geliefert. Wir haben uns für eine Kombination zwischen Besuch auf der Wochenbrunner Alm und dem angelieferten Abendessen vor dem Kamin entschieden. Die Alm zählt zu den Highlights in Ellmau. Sie verwöhnt nicht nur mit einer herrlich traditionellen Almen-Küche, zubereitet mit Produkten aus der Region, Look & Feel, sind äußerst geschmackvoll. Ich erinnerte mich an Heidi auf der Alm, genoss den Blick auf den Wilden Kaiser, den alpinen Flair und die herzliche Gastfreundschaft. Das Frühstück wird bei Buchung zur gewünschten Zeit liebevoll vorbereitet in einem Korb geliefert. Was man frühstücken möchte, das wählt man am Abend zuvor. Eierspeisen kann man sich im eigenen Chalet zubereiten.

Eine Auszeit mit Hund im Chalet und der Region ist sehr gut möglich. Die Familie von Toll hat an alles gedacht. Bei Ankunft steht das Urlaubsplätzchen bereit, man bekommt Empfehlungen für Wanderungen mit dem Vierbeiner und auf der Wochenbrunner Alm sind Familien und Hunde stets willkommen.

Tipp: Erkundigen Sie sich im Vorfeld nach den Vorgaben für Hundebesitzer.

Vor der Haustüre wird viel geboten. Die Natur lädt zu jeder Jahreszeit zu sportlichen Aktivitäten ein.

Der 5-Sterne-Golfplatz Wilder Kaiser ist ganz in der Nähe, der Berg lädt zum Wandern ein, die Region ist geradezu für Yoga und Meditationen mit ihren verschiedenen Kraftplätzen ideal. Der Radsport ist in den Kitzbüheler Alpen beliebt und die Welt der Kulinarik wird abwechslungsreich bespielt.

Ein bekannter Kraftplatz, das ist der Ellmauer Steinkreis, den man vom Chalet in circa 20 Minuten zu Fuß erreichen kann. Die Wochenbrunner Alm ist ein beliebtes Ausflugsziel. Wanderer kehren hier auf einer Tour gern ein. Man isst nicht nur gut, man kann auch in einem kleinen Almladen einkaufen. Auf dem Gelände befindet sich eine Kneippanlage die zum Wassertreten verführt.

Wer Ausflüge mit kulinarischer Note einplanen möchte, für den habe ich ein paar Empfehlungen von Herzen.

Tagsüber stehen Kräuterwanderungen, für eine besondere Auszeit in der Natur.

Zu bestimmten Jahreszeiten gilt es die verschiedenen Gourmet Festivals zu besuchen. Das Festival in Scheffau ist sehr beliebt. Die bekannten Köche der Region verwöhnen und sorgen gemeinsam für einen kulinarischen Zauber.

Ein Gourmet-Abend bei Sepp Greil im Restaurant „Der Greil“ mit Wein- und Glas-Tasting sorgt für eine unvergessliche Erinnerung.

Wer gern Almen-Eis isst, der wird im Dorf-Café von Fieberbrunn begeistert sein. Ich fand das Sauerampfer-Eis besonders köstlich.

Für Abwechslung sorgen Gourmet-E-Bike-Touren, bei denen jeder Gang des Menüs in einem anderen Restaurant eingenommen wird.

Informationen zu den unterschiedlichen Aktivitäten erhält man beim jeweiligen Tourismusverband.

Almenlifestyle & Gemütlichkeit

Tagsüber unterwegs in den Bergen, das macht müde und so freute ich mich nach einer langen Wanderung auf die Sauna. Der eigene Wellnessbereich mit Sauna, bei der man beim Saunagang durch ein großes Fenster raus in die Natur blickt, steht für Luxus pur. Im Anschluss liegt man entweder draußen und hört der Natur zu oder schwingt drinnen auf einer der Entspannungsliegen.

Fazit

Der Familie Hörhager & von Toll ist es gelungen, über mehr als 20 Jahre hinweg, ein Refugium für Genuss-Menschen zu schaffen. Die beeindruckende Wochenbrunner Alm, die für ein beliebtes Ausflugsziel steht und die Alpen-Chalets im Naturschutzgebiet am Wilden Kaiser, stehen für ein echtes Hideaway. Der herzliche und bodenständige Spirit der Gastgeber und das Gesamtkonzept des Resorts lädt zur Ruhe und Entspannung ein. Die Region bietet für jedes Alter und die unterschiedlichsten Interessen Aktivitäten an. Kulinarisch punktet die Küche mit einer bodenständigen, traditionellen Alpenküche.

Zauberhafter Genuss-Urlaub im Stubaital.

FOTO: © 5 Sterne Spa Hotel Jagdhof

Das Stubaital ist im Winter ein Ski- und Langlauf-Eldorado, ab Frühjahr ein Paradies für Wanderer, Golfer und Radfreunde. Für eines der exklusivsten Häuser der Region steht das mehrfach ausgezeichnete 5 Sterne SPA Hotel Jagdhof. Verschiedene Erlebniswelten, wie die Gourmet-Restaurants, das 3.000 Quadratmeter große Wellness- & SPA-Refugium oder der herausragende Weinkeller wurden mehrfach ausgezeichnet. Seit 1977 prägt das Luxus-Resort die Natur der Region. Dem gekonnten Designkonzept des Hauses ist es gelungen auch hier zu punkten. Die Kraft der Natur kommt bei den Natur-Erlebnissen und im Hotel zum Tragen. Der großzügig angelegte 5.000 Quadratmeter große Naturgarten lädt zum Relaxen ein. Ein Refugium, das die Sinne verführt und für unvergesslich wertvolle Urlaubserinnerungen für jedes Alter sorgt.

5 Sterne-SPA-Hotel Jagdhof
Reset für Körper & Geist

Der Ruf des 5-Sterne-Hotel Jagdhof, im wunderschönen Stubaital in Tirol, ist so positiv, dass ich der Einladung von Christina, Armin und Alban Pfurtscheller voller Freude folgte. Das Besondere dieses Mal, ich war mit meiner kleinen Hündin Naila unterwegs.

Das 5-Sterne-SPA-Hotel Jagdhof, das zu den Relais & Châteaux Hotels gehört, liegt im zauberhaften Stubaital im beliebten Ort Neustift. Die Region besticht mit herrlichen Tälern und den Stubaier Alpen und steht für das größte Seitental des Wipptal. Es erstreckt sich von Innsbruck bis zum Alpenhauptkamm und lädt zur Auszeit in der Natur ein.

Der Stubaier Gletscher ist nicht nur bei den Skifahrern, die dort oft bis Mitte Juni die Pisten genießen können, beliebt. Wanderfans schätzen den Gletscher ebenfalls. Der Tiroler Charme und die verschiedenen traditionellen Feste, wie zum Beispiel der Almauf- und -abtrieb stehen für Highlights die es zu erleben gilt. Der Wildwasserweg, den man in einer oder mehreren Etappen nehmen kann, lädt einen ein die Entstehung des reißenden Baches bis zu seinem Ursprung zu verfolgen. Die Orte Schönberg, Telfes, Mieders, Fulpmes und Neustift haben einiges zu bieten. Der im Tal romantisch eingebettete Ort Neustift zählt sicher zu den bekanntesten im Stubai. Von München aus ging es für mich und meine kleine Hündin Naila entspannt in circa zweieinhalb Stunden mit dem Auto zum Jagdhof. Die Fahrtzeit war kurz und es gab keinen Stau.

Juhu, wir sind da. Vor uns thronte das beeindruckende Luxushotel und im Hintergrund die Stubaier Alpen. Den Haupteingang des Hotels erreicht man über eine herrschaftliche Treppe. Mit jeder Stufe ließ ich den Alltags-Stress hinter mir. Oben angekommen taucht man ein in die Erlebniswelten, die von der Familie Pfurtscheller und ihrem Team geschaffen wurden. Es erwartete uns eine persönliche, herzliche Gastfreundschaft in einem gediegenen Ambiente.

Während der Concierge die Koffer in die Suite brachte galt es beim **Begrüßungsdrink** einzuchecken. Das Feuer im Kamin sorgte für Gemütlichkeit, die Musik stimmte auf die Auszeit ein. An dieser Stelle ist zu unterstreichen, dass auch Naila Wasser als Begrüßungsdrink im Näpfchen bekommen hat. Eine herzliche Geste. Es war mein erster Hotelbesuch mit ihr und wir waren glaube ich beide etwas aufgeregt.

Mein Motto für die Zeit im Stubaital: Nichts tun und wenn etwas tun, nur auf was man Lust hat.
Reset für Körper & Geist.
Die Ankunft war gelungen und wir auf eine nachhaltige Erholung eingestimmt. Das nächste Highlight des Hauses ließ nicht lange auf sich warten. Die **komfortable, geräumige Suite im Chalet-Stil** begeisterte. Ich schätze die Farbtöne, die sich in der Natur wieder finden, die natürlichen Materialien, die Holzarbeiten, das modern-alpine Design und die Großzügigkeit des Urlaubszuhauses. Naila freute sich über ihr Plätzchen und ein kleines Tütchen mit Hunde-Leckerbissen. Sie fühlte sich vom ersten Moment an willkommen. Ein wichtiger Punkt, denn sie sollte in den weiteren Tagen auch für kurze Zeiten im Zimmer allein bleiben. Das klappte ganz wunderbar.

ANZEIGE

Fesselnder KüchenRock Alban Pfurtscheller, der Sohn und Junior-Manager des Hauses, hat das gastronomische Gesamtkonzept des Hideaways kreiert. Mit Spitzenkoch Christian Jeske ist das kulinarische Spitzenniveau garantiert.

Als Gast wählt man beim **Dinner im Hotel-Restaurant** zwischen dem „normalen“ Menü und dem JSPA-Cuisine Menü, das low carb, vegan oder vegetarisch ist. Wer möchte kann auch traditionelle Gerichte à la Carte gegen einen kleinen Aufpreis wählen. Egal für was wir uns entschieden, jeder Gang stand für sich, harmonierte mit dem nächsten und brillierte durch das Aromenspiel und einer spannenden Dramaturgie. So startete beispielsweise das Ceviche geschmacklich mild, entwickelte sich süsslich und dann frisch säuerlich und endete mit einer phantastischen Schärfe. Nach dem ersten Gang war klar, dass diese zwei KüchenRocker harmonieren und zusammen für Kochkunst stehen.

Kulinarische Kunst kann man steigern? Ja, das geht. Die Menüs in der Hubertusstube wurden bereits wieder aktuell mehrfach ausgezeichnet. Da Christian Jeske erst Anfang des Jahres von Schloß Elmau in den Jagdhof gewechselt hat, bereits einige Auszeichnungen erhielt, lässt sich mit Spannung die weitere Entwicklung der Kochkunst von Alban und Christian erwarten.

Sie fragen sich zu Recht wo der **Hund beim Dinner** war. Für Hundebesitzer gibt es einen eigenen Restaurantbereich. Auch dieser Punkt ist sehr gut gelöst. Wer möchte, kann seinen Vierbeiner also gern mit zum Abendessen nehmen. Naila war zu der Zeit im Zimmer, denn die Ausflüge in die Region waren für sie anstrengend. Zum Dessert habe ich sie dann geholt. Im Fondue-Express war sie dabei.

Das kleinste Restaurant in der Region, der Fondue-Express, ist eine kleine, mit Holz ausgekleidete 5-er Gondel. Sie steht auf der Terrasse des Jagdhofs. Gegen einen Aufpreis können dort 2 - 5 Personen einen zünftigen Fondue-Abend erleben. Gewählt wird zwischen Fondue Bourguignonne, Chinoise und einem Käse- oder Schokoladen-Fondue. Der Service ist wie in allen anderen Restaurants des Hauses auffallend authentisch, herzlich und professionell.

Gekonnt schickt einen die Familie Pfurtscheller auf die unterschiedlichsten kulinarischen Reisen und schafft es somit bei jedem Dinner für eine schillernde Abwechslung zu sorgen. Hervorzuheben ist der persönliche Kontakt mit den Familienmitgliedern und dem Team. Geradezu familiär sind die Gespräche und es ist auffallend, dass sie sich für jeden der Gäste Zeit nehmen. Ein Wert, den man als Gast schätzt.

ANZEIGE

(1)

(2)

(3)

Nach einem herrlichen Tag in der Natur und dem Besuch im SPA- & Wellnessbereich steht das Dinner für die perfekte Abrundung eines traumhaften Tages.

Kulinarische Kunst. Die Jahreszeiten geben die Geschmacksnote vor. Die verschiedenen Gänge greifen dramaturgisch ineinander über. Jedes Gericht hält seinen Spannungsbogen und steigert diesen gekonnt durch die Menüabfolge.

Der Jagdhof verfügt über eine besondere Weinauswahl und so steht die Weinbegleitung für Feinschmecker, die die edlen Tropfen schätzen, für eine gekonnte Abrundung des Menüs. Ich schätze die Begleitung ohne Alkohol und diese ist empfehlenswert. In punkto Wasser gibt es ebenfalls etwas besonderes. Die Gäste können das gesunde Hallstein Wasser aus der Dachsteinregion ordern.
Ein Auszug aus einem Menü.

Rote Bete – Carpaccio
Ziegenkäse | Walnuss | Rucola
Bauernbrot – Crunch (1)

Französische Zwiebelsuppe
Bergkäse | Majoran | Weißbrot

Black Cod
Süßkartoffel | Dashi | Grüner Spargel (2)

Schokoladen – Passionsfrucht – Ganache
Exotisches Sorbet | Kokosnuss (3)

Internationale Käseauswahl
Mit fruchtigen Chutneys

Mehr zum Gourmet-Erlebnis erfahren Sie zum Beispiel bei Instagram.

Alban Pfurtscheller, Junior Chef Jagdhof und Danielle Fußstetter, KüchenRock, im einzigartigen Ambiente des Weinkellers des Hauses.

Ob Weinkenner oder nicht, wenn Alban Pfurtscheller die schwere Eisentüre zu den edlen Tropfen im Jagdhof öffnet, dann erwartet einen ein Zauber, den man mit Worten kaum beschreiben kann. Man schreitet die Treppe hinunter. Die vielen Kerzen sorgen für ein Lichtermeer voller Stimmung, klassische Musik untermalt den Zauber. Der ehemalige Luftschutzbunker wurde zu einem der spektakulärsten Weinkeller umgebaut. Das Haus ist mit seiner Weinauswahl von über 1000 Positionen und bemerkenswerter Jahrgangstiefe bekannt, geschätzt und ausgezeichnet. Zu besonderen Anlässen finden hier Wine-Tastings statt. Weine aus der ganzen Welt erwarten den Gast. An diesem Ort zu stehen, einen guten Schluck Wein zu genießen und den Spirit auf sich wirken zu lassen – ein Erlebnis, das man nie vergisst.

Gourmet-Talk Chefs

IM GESPRÄCH MIT Christian Jeske

Im 5-Sterne-Hotel Jagdhof im Stubaital freute ich mich Chefkoch Christian Jeske, der vor Kurzem von Schloss Elmau zum Jagdhof gewechselt ist, zu treffen. Nach der Ausbildung auf Schloss Elmau, kochte Jeske mit Andreas Döllerer, der für seine „Cuisine Alpine" bekannt ist. Zu weiteren Stationen zählte das mit drei Michelin-Sternen ausgezeichnete „Victor's Fine Dining by Christian Bau". Mit dem Team des „La Miranda" in der Schweiz, in Chasa Montana in Samnaun, erkochte er den ersten Michelin-Stern.

Der gebürtige Bayer, Christian Jeske, der zuletzt Küchenchef auf Schloss Elmau in Bayern war, zeichnet sich seit Kurzen für den kulinarischen Zauber im Jagdhof verantwortlich. Genussmenschen feiern den sympathischen und bescheidenen KüchenRocker, der im April 23 vom renommierten Schlemmer Atlas als „TOP50 Köche Österreich" ausgezeichnet wurde. Das Gourmet-Magazin A La Carte zeichnete die gastronomischen Ausnahmeleistungen der Hubertusstube mit 86 Punkten, 3 Sternen und 3 Weinflaschen aus. Mit regionalen Zutaten kreiert er traditionelle Gerichte mit alpiner Geschmacksnote und einem Hauch internationaler Frische.

In der mehrfach ausgezeichneten Hubertusstube, dem Hotelrestaurant und in der kleinen Fondue-Gondel kann der Feinschmecker die kulinarische Kunst von Christian Jeske erleben. Auch sein Konzept für die gesunde Ernährung, die JSPA-Cuisine, wird geschätzt.
„Die Region hat viel zu bieten.", so beginnt Christian den GourmetTalk auf der Terrasse des Hauses.

Warum sind Sie Koch geworden?
Gelernt habe ich zuerst etwas anderes. Wie es so oft im Leben ist, kommt man an den Punkt, an dem man sich fragt, was man wirklich in seinem Leben tun möchte. Ich habe schon immer gern gekocht und hatte das Gefühl meine Leidenschaft zum Beruf machen zu wollen.

Was war bis jetzt die größte kulinarische Herausforderung?
Bis jetzt gab es schon einige kulinarische Herausforderungen in meinem Leben. Die größte war aber sicherlich der G7 Gipfel im Schloss Elmau. Sich der Herausforderung zu stellen und mit dem gesamten Team diese auch zu meistern, das war ein unbeschreibliches Gefühl.

Wie darf man sich die Alpen Cuisine à la Jeske vorstellen?
Ich schätze Traditionen und so auch traditionelle Gerichte. Sie erzählen oftmals eine spannende Geschichte und sind von Erfahrungen getragen. Traditionelle Gerichte mit einer manchmal modernen Note und natürlich der regionalen alpinen Geschmackswelt, das steht in meinen Augen für die Alpen Cuisine.

Wie sieht Ihr kulinarisches Konzept im Jagdhof aus?
Ganz einfach. Ehrliche Top-Qualität, die jeden Tag für ein abwechslungsreiches Menü mit kulinarischem roten Faden und einem Spannungsbogen steht. Am Ende soll der Gast ein Gaumenfeuerwerk der Aromen erleben bei dem regionale und internationale Gerichte Regie führen. Zum Konzept gehört, dass wir das kochen, was wir gern kochen. Das wiederum, so bestätigen uns die Gäste, schmeckt man am Ende.

Das kann ich unbedingt bestätigen.

Was ist Ihnen in der Küche besonders wichtig?
Eine gute Frage. Erst einmal ist mir der Teamgeist wichtig. Wir können nur gemeinsam für kulinarische Abenteuer sorgen. Jeder soll sich bei der Entwicklung von Rezepten einbringen dürfen. Kreativität auszuleben ist ebenfalls wichtig, tut gut und jeder in meinem Team kann sich so mit dem Ergebnis identifizieren. Was mir noch wichtig ist, dass ist die Müllvermeidung. Das gelingt uns mit durchdachten Speiseplänen. Wir nehmen uns zur Planung dafür sehr gern Zeit, das lohnt sich.

Was kann sich der Gast unter der JSPA Cuisine vorstellen?
Wir haben im Jagdhof ein ganzheitliches Gesundheitskonzept entwickelt, dies auch im Bereich der Kulinarik. Die Gesundheit ist sicherlich das höchste Gut, das wir geschenkt bekommen haben. Die Ernährung kann hier das ganzheitliche Wohlbefinden sehr gut begleiten. Somit finden Sie im Angebot die JSPA Cuisine.

Tipp: Informieren Sie sich vor der Anreise über das JSPA Konzept und gönnen Sie es sich bei Ihrem Aufenthalt.

Was kochen Sie Zuhause?
Christian lacht.
Zuhause verwöhnt die Schwiegermutter und das genieße ich, denn sie kocht sehr gut.

Was bedeutet für Sie KüchenRock?
Die Leidenschaft und Liebe, mit der wir gemeinsam in der Küche jeden Tag kulinarische Abenteuer rocken und kreieren.

Vielen DANK für Ihre Zeit, den kulinarischen Aromenzauber am TastingTable und die Gaumenfeuerwerke, die verwöhnen und in Erinnerung bleiben.

Tipp: Gönnen Sie sich zum Dinner ein **Wine-Tasting** und besuchen Sie den beeindruckenden Weinkeller. Der Jagdhof ist für seine edlen Tropfen bekannt.

Osttirol, mitten in einer einzigartigen Naturkulisse.

FOTO: © Hamacher Hotels & Resorts

Der beliebte 36-Loch Golfplatz zählt zu den größten in der Alpen-Region. An dem Golfplatz befinden sich von der Unternehmerfamilie Hamacher zwei empfehlenswerte und unterschiedliche Hotels. Das 4-Sterne-Superior „Dolomitengolf Hotel & Spa“ präsentiert sich gemütlich und gediegen und wird bevorzugt von Gruppen und Familien besucht. Das 5-Sterne-Designhotel „Dolomitengolf Suites“ spricht die Luxusreisenden an und verwöhnt auf höchstem Niveau. Tipp: Im Winter verwandelt sich das Golf-Paradies zum Langlauf-Paradies.

DOLOMITENGOLF SUITES
Gourmet-Hotel & Sport-Eldorado

Das 5-Sterne-Designhotel Dolomitengolf Suites, auf der Alpensüdseite in Osttirol, lädt zu einer exklusiven Auszeit für die Sinne ein. Ich freute mich über die Einladung in das exklusive Haus, von dessen KüchenRock ich bereits begeisterte Stimmen gehört hatte.

Das 5-Sterne-Designhotel Dolomitengolf Suites ist facettenreich und inspirierend. Wo beginne ich von meinem Aufenthalt zu berichten? Türe auf, einchecken und in die Suite. Ich liebe das moderne Design, bei dem Farbakzente für eine wohltuende Atmosphäre sorgen. Der erste Eindruck überwältigt ob der Großzügigkeit.

Mediterrane Einflüsse werden gekonnt mit alpinem Design kombiniert. Look & Feel lassen einen vom ersten Moment an heimisch fühlen. Die Herzlichkeit sorgt für das Willkommens-Gefühl, das ich sehr schätzen kann. Die großen Glasfronten integrieren die faszinierende Kulisse der Lienzer Dolomiten.

Die Anreise von München war entspannt. Mit dem Auto sind es circa 3-4 Stunden von München nach Lienz. Ich kaufte mir online ein Zugticket. Kleiner Preis und viele Vorteile. Es war stressfrei und ich konnte während der Fahrt gut arbeiten. Am Bahnhof in Lienz angekommen wurde ich mit dem E-Auto abgeholt.
Das Hotel besticht mit seiner Lage am 36-Loch Golfplatz, der im Winter zum Langlauf-Paradies wird. Der moderne Baukörper machte neugierig auf mehr.

Einmalige Lage & Vision. Die Familie Hamacher, die einige Hotels in Osttirol und auch ein Luxus-Resort auf Mallorca betreibt, steht für Exklusivität und visionären Unternehmergeist. An der Stelle möchte ich die Gelegenheit nutzen um zu dem Geschaffenen zu gratulieren. Ab dem ersten Moment war für mich spürbar, dass dieser Ort für etwas besonderes steht. Perfektionismus in Kombination mit Lebensfreude und Leichtigkeit führen Regie und sorgen für ein angenehmes Wohlbefinden.

Genuss- & Gourmet-Hotel. An weiß gedeckten Tischen, im geschmackvoll gestalteten Gourmetrestaurant Vincena, mit Blick auf die Lienzer Dolomiten, sitzt man exklusiv. Die Piano Bar, die man vorher und im Anschluß besuchen kann, setzt nicht nur mit den Drinks extravagante Akzente.

Die Seele baumeln lassen. Nur tun, was einem gut tut und verwöhnt werden. Ich brauche das von Zeit zu Zeit. Die Kombination aus kulinarischen Erlebniswelten und Food für die Seele stehen für ein Lebenselixier, das Körper & Geist stärkt. Ich freute mich über die Einladung zur Pressereise nach Osttirol und war auf alles, was mich erwarten sollte gespannt.

Gourmet-Menü mit inspirierendem Echo. Chef David Senfter kreiert Gaumenfeuerwerke im Freestyle. Hier der erste Gang: Romanasalat.

Das **Gourmet-Menü** von Chef David Senfter hat er zusammen mit seinem Team kreiert und er betont in unseren Gesprächen immer wieder, wie wichtig ihm die sehr gute Zusammenarbeit mit seinem Team ist. Freestyle und die Fusionsküche in Kombination mit den Produkten aus den umliegenden Wäldern und Manufakturen lässt Gang für Gang zu einem unvergesslichen kulinarischen Erlebnis werden.

Das „normale“ Menü von Senfter und Team sorgt bereits für einen hervorzuhebenden Aromenzauber. Das Gourmet-Menü, das gegen Aufpreis von Hotelgästen dazu gebucht werden kann und auch von externen Gästen gern geordert wird, lässt den Feinschmecker weitere Gaumenfeuerwerke erleben. Lassen Sie es mich so beschreiben: *Ich schloß die Augen und ging durch den Wald. Der Geruch von Fichtennadeln machte mich neugierig. Langsam entfaltete sich ein Geschmack, der in seinen Facetten schillerte, für Begeisterung sorgte und bis heute in positiver Erinnerung blieb. Dankbarkeit.*

(1)

(2)

Kulinarische Kunst. David erweckt traditionelle Gerichte zu neuem Leben. Das Menü wechselt zu den Jahreszeiten. Jeder Gang wurde gekonnt präsentiert und erzählte seine eigene Geschichte aus der Region. Die Weinbegleitung wurde hervorragend abgestimmt. Sie können auch eine Begleitung ohne Alkohol wählen. Hier ein Auszug aus dem Gourmet-Menü.

Brotzeit
Bierbrot & Brioche
Röstzwiebelbutter & Kräuterbutter

Snacks
Gams | Erdäpfel | Speck | Karotte
Rote Beete | Gölles Essig | Kollnighof Joghurt
Pilz | Hopfen | Topinambur | Casheymiso
Kaviar | Grünkohl | Heidelbeere

Erster Gang
Romanasalat
Topinambur | Geräucherte Creme Fraiche | Petersilie

Zweiter Gang (1)
Brandat
Grüner Apfel | Stangensellerie | Lauch | Yuzu | Grill Kaviar

Dritter Gang (2)
Ziegentopfen vom Figerhof
Cavatelli | Kürbisshoyu | Fichte | Zwetschke

ANZEIGE

Stilvoll genießen

(1)

Nach dem grandiosen Dinner geht es abends an die Piano Bar (1), zu der man einige Treppen hinauf steigt und an einer exklusiven Dinner-Location (2), die direkt an den großen Weinraum angrenzt vorbei kommt.

In der Piano Bar angekommen, freute ich mich über die Karte mit einer Vielzahl besonderer Drinks. Ich schätze es auch Drinks ohne Alkohol wählen zu können. Alles in diesem Haus ist exklusiv, so auch das Design in der Bar.

(2)

ANZEIGE

Die großzügigen und modernen Zimmer ermöglichen den Blick in die umliegende Natur. Die Aussenanlage mit Pool grenzt an den Golfplatz an.
Der Terrassenbereich lädt zum Verweilen ein.

FOTO: © Hamacher Hotels & Resorts

Dieses Hotel hat einen eigenen Charakter der über das ganze Jahr zur wohl verdienten Auszeit einlädt. Die Kombination zwischen Sport, Kultur, Naturerlebnissen, Wellness & Spa-Zeiten und der exzellenten Gourmet-Küche lässt den Gast jubeln. Den Gastgebern, der Familie Hamacher, dem Hotel-Manager, Florian Steiner, Chefkoch David Senfter und dem gesamten Hotel-Team ist es gelungen einen Ort zu schaffen, der aussergewöhnlich ist.

Nach einer aktiven Zeit in der Natur, beim Sport, oder bei einem der zahlreichen Kultur-Angebote gilt es sich zu entspannen. Die Seele baumeln zu lassen, das ist im großzügigen Spa-Bereich mit Innenpool und der modernen Saunalandschaft sehr gut möglich. Kosmetische Anwendungen und besondere Massagen runden das Gesamtkonzept zur Erholung perfekt ab. An diesem Ort kommen Körper und Geist in Einklang. Nicht vergessen möchte ich den Fitnessraum, der mit den modernsten Geräten und einem herrlichen Blick in die Natur zur täglichen Me Time verführt.

Im Winter Skifahren und Langlaufen, im Sommer das Paradies für Golfer und das gesamte Jahr über ideal für Feinschmecker und Wellness-Fans.

Der moderne Baustil mit großen Glasfronten ermöglicht einem stets den Blick in das beeindruckende Kunstwerk der Natur.
Für alle, die ihre Erholungszeit mit ein wenig Aktivitäten verbinden möchten, hier einige Tipps.
Das Archäologische Museum aus der Römerzeit, mit dem großen Marmorbecken und den vielen Fundstücken sollte man besucht haben. Wer schwindelfrei ist, geht auf den Aussichtsturm und kann die Ausgrabungsstätte von oben bewundern. Tipp: Die App mit dem Audio-Guide herunterladen.

Lavanter Kirchbichl, die kleine Kirche auf dem Hügel. Diese historische Sehenswürdigkeit sieht man vom Hotel aus und sie ist gut zu Fuß zu erreichen. Man wird auch vom Hotel gefahren. Fundstücke aus der Römerzeit sind auch zu entdecken.

Die Seen-Vielfalt mit dem Tristacher See, Laserzsee oder auch der Wasserfall in der Galitzenklamm stehen für erlebnisreiche Ausflugsziele.

Lienz der kulturelle und soziale Mittelpunkt in Osttirol lädt zum Bummeln und entdecken ein. Der Service des Hotels bietet den Shuttle an.

Gourmet-Talk Chefs

IM GESPRÄCH MIT David Senfter

Im 5-Sterne-Designhotel Dolomitengolf Suites treffe ich auf den jungen Chefkoch David Senfter, der für den kulinarischen Zauber im Gourmetrestaurant Vincena mit seiner Kreativküche für Genussmomente sorgt.

Bodenständig, bescheiden, sympathisch – der GourmetTalk mit David Senfter war sehr interessant. Er zeigte mir durch die großen Glasfronten wo einige der Manufakturen liegen, von denen er die regionalen Produkte bezieht.

Der junge KüchenRocker schickt seine Gäste auf eine kulinarische Reise in die Region. Gekonnt lässt er einen die Natur schmecken. Familie und Beruf verbindet David harmonisch und schafft somit Kraftquellen, die für kreative Genuss-Momente stehen.

Wie kommst du auf die kreativen, kulinarischen Ideen?
Durch Versuche. Dabei gelingt auch einmal etwas nicht. Die Natur inspiriert mich und ich bin offen dafür. Ich bin viel in der Natur unterwegs und sammle mit meinem Team Eßbares. Mit Aromen so zu arbeiten, dass am Ende ein harmonisches, spannendes Aromenspiel entsteht, das steht für Freude in der Küche. Am Ende ist es der Ehrgeiz den Geschmack zu bändigen, um ein rundes Geschmackserlebnis zu schaffen. Jede Jahreszeit hat andere Schätze zu bieten.

Wie schaffst du es das Gaumenerlebnis mit Spannungsbogen zu halten?
Die Säure spielt eine große Rolle bei unseren Menüs. Durch die Säure schaffen wir es einen kulinarischen Spannungsbogen in Bezug auf die Aromen zu kreieren, aufzubauen, zu steigern und zu halten. Die Magie der Säure ist das Geheimnis.

Wie verbindest du Familie und Beruf?
Ich habe das große Glück, dass meine Frau und ich im gleichen Berufsfeld arbeiten, so hat sie viel Verständnis für meine Arbeit und die Arbeitszeiten. Wir gehen auch sehr gern mit unserem Kind in den Wald und sammeln. Die Leidenschaft für das, was wir tun, verbindet uns. Die Natur sorgt für Ruhe, Kraft und Harmonie.

Freestyle begleitet dich in der Küche.
Ja, ich orientiere mich nicht klassisch nach einem Rezept aus einem Buch. Wir spielen kreativ mit den Aromen. So kann ein Gericht auch immer wieder etwas anders schmecken und bleibt spannend.

Regionale Zutaten spielen eine Rolle in deiner Küche.
Wir binden die regionalen Manufakturen ein, besuchen sie und suchen gern vor Ort aus. Die Region kann man so wirklich schmecken. Überall wo es möglich ist beziehen wir regionale Produkte mit ein.
Es bereitet auch Freude zu wissen, wo was her kommt und die Menschen, die hinter den Produkten stehen zu kennen.

Du bist sehr jung und hast bereits deine eigene kulinarische Handschrift gefunden. Woher kommt die Begabung?
Das ist eine gute Frage. Aus der Familie kommt keiner aus der Gastronomie. Mein Vater hat gern gekocht, jedoch nur Zuhause. Als Kind habe ich immer gesagt, dass ich kein Koch werden möchte und jetzt bin ich Koch und sehr glücklich. Es sollte so sein.

David Senfter hat seinen Weg, seine Berufung zum Beruf gemacht. Das schmeckt man und sieht man, wenn man mit ihm in der Küche steht.

Was macht dich in deinem Beruf besonders glücklich?
Ich freue mich mit meinem Team, wenn uns ein Gericht sehr gut gelungen ist. Ist der Gast zufrieden, dann ist das ein wunderschönes Gefühl. Und die Kreativität darf man bei diesem Beruf nicht vergessen. Ich bin gern kreativ, es macht mich glücklich, diese ausleben zu können.

Schöner könnte man einen GourmetTalk nicht beenden. Danke, für deine Zeit und den unvergesslichen kulinarischen Zauber.

Tipp: Wer sich für Kulinarik und Wein interessiert, für den ist ein Kochkurs und WineTasting interessant.

Den **Kochkurs** mit David Senfter und Team buchen. Zubereitet werden kleine Spezialitäten wie zum Beispiel der Kaiserschmarrn. Klasse sind die Tricks, die verraten werden, damit das entsprechende Gericht noch besser gelingt. Die Tipps sind einfach und gelingen auch Zuhause.

Das **Wine-Tasting** begleitend zu einem Menü buchen. Dazu stehen verschiedene Weingüter zur Auswahl. Ein Tasting vom bekannten und exklusiven Weingut Esterházy steht sicherlich für ein ganz exklusives Event. Die Weine werden passend zur Menüfolge serviert und präsentiert.

Fazit: Die Kombination aus herrlichen Naturerlebnissen, Sport, exklusiven Spa- & Wellnesszeiten und einer hervorragenden Kulinarik stehen für den Genussurlaub im Sinne der Philosophie von KüchenRock.

CHALET-STIL #ZUHAUSE

AUFGETISCHT
TASTING TABLE

Die Liebe zum Detail setzt einer Einladung gekonnt die Krone auf und sorgt bei den Gästen und sich selbst für Begeisterung.

Es ist eine Freude eine Einladung auszurichten! Kennen Sie das Gefühl der Vorfreude auf eine Einladung mit lieben Freunden? Ist die Zusage getroffen beginnt das Kopfkino und die Ideen stehen Schlange. Zum Thema des Abends wird die Dekoration festgelegt, werden die Gänge ausgewählt und auf die Weinbegleitung abgestimmt. Am Ende schenkt man Zeit, Harmonie, Liebe, ein Verwöhn-Programm mit persönlicher Note für alle Sinne. Ganz ehrlich, sind das nicht genau die Einladungen, die man selbst besonders schätzt, wenn die Liebe, der Spirit des Gastgebers bei der Einladung spürbar verwöhnt?

Spargel-Pesto ist genial!
Spargel-Pesto aufs Brot mit Quark, Gurke und ... Kreativität ist gefragt.

SPARGEL PESTO

ZUTATEN

1 kg grüner Spargel
Butter
200 ml Pflanzenöl
Zitrone
Salz & Pfeffer

ZUBEREITUNG

Den grünen Spargel gründlich waschen und trocken tupfen.

Die Spargel-Köpfe werden abgeschnitten.
Nun in eine Pfanne etwas Butter geben, schmelzen und die Spargelköpfe bei mittlerer Temperatur in Butter schwenken. Dabei gewinnt der Spargel an Geschmack, bekommt eine besonders schöne grüne Farbe und bleibt knackig. Die fertigen Spargelköpfe geben Sie auf einen Teller.

Die Spargel-Enden sparsam abschneiden und die Spargelstangen halbieren. Die eine Hälfte jeweils in dünne, schräge Stücke aufschneiden und ebenfalls unter ständigem Wenden in der Pfanne in Butter schwenken.

In eine hohe Schüssel kommt nun der Rest des Spargels (unterschiedliche Stücke). Dazu 200 ml Pflanzenöl, Salz und Pfeffer geben. Alles zusammen mit einem Pürier-Stab mixen, bis das Öl die grüne Farbe angenommen hat und ein dickflüssiges Pesto entstanden ist. Nun wird die Zitrone ausgepresst und der Saft kommt zum Pesto. Noch einmal gut mixen. Die Zitrone sorgt für einen frischen Frühlingsgeschmack und die grüne Farbe wird intensiviert.
In die Schüssel jetzt die schräg aufgeschnittenen Spargelscheiben und die Spargelköpfe dazu geben. Vermengen sie alles vorsichtig und schmecken Sie das **Spargel-Pesto à la KüchenRock** noch einmal ab.

Zitronen-Gurken-Limonade

ZUTATEN

4 große Gurken
3 große Zitronen

ZUBEREITUNG

Die Gurken und Zitronen schälen und in die Saftpresse geben. Wer möchte kann sie gründlich waschen und dann pressen. Schmeckt etwas bitter, deshalb verzichte ich auf die Schale.
Den Saft in die Glasflaschen füllen und mit Stillem oder Sprudel-Wasser im Verhältnis 1:8 mischen.

EFFEKT

Stärkung des Immunsystems, Detox und kühlend. Die Gurke ist sehr gesund. Sie stärkt das Immunsystem durch ihr Vitamin C, Mineralien und Spurenelemente und entwässert.
Die Zitrone enthält viel Vitamin C und ist ideal gegen die Müdigkeit.

Mit Blätter-Chips sorge ich für eine Überraschung bei meinen Gästen, denn die meisten haben sie noch nicht gegessen. Die Vielfalt der Aromen schmeckt man unglaublich.

Gemüse-Chips

Für 6-8 Personen

GEEIGNET

Salbei, Basilikum, Dill, Kräuter der Saison. Pak Choi ist natürlich nicht unbedingt regional. Die Kohlart wächst und gedeiht aber auch im eigenen Garten.

ZUBEREITUNG

Gut waschen und mit einem Küchentuch vorsichtig trocken tupfen. Dann auf ein Backpapier legen und mit wenig Öl, ich nehme gern Olivenöl, mit dem Pinsel von beiden Seiten besteichen. Jetzt kommt alles in den Ofen und wird 10 Minuten bei 100 Grad knusprig gebacken.

WICHTIG

Die Blätter sollten nicht braun werden. Anschließend dekorativ auf einer Platte oder im Gitter servieren.

IMPRESSUM

Verleger | Verfasser | Herausgeber
Danielle Fußstetter
Herrenwiesstraße 10 a
82031 Grünwald,
T. 089 | 649 19 567, F. 089 | 649 19 568
M. info@kuechenrock.de, www.kuechenrock.de

Druck
Isar Druck Grünwald GmbH
Rathausstr. 10
82031 Grünwald
T. 089 | 641 51 76
M. info@isar-druck.com
www.isar-druck.de

Chefredaktion
Danielle Fußstetter, soweit nicht anders benannt.
Fotohinweise zum Bild
Danielle Fußstetter
Herrenwiesstraße 10 a
82031 Grünwald,
T. 089 | 649 19 567
F. 089 | 649 19 568
M. info@kuechenrock.de, www.kuechenrock.de

Anzeigen
Danielle Fußstetter
Es gelten die Mediadaten 2023
www.kuechenrock.de
info@kuechenrock.de

Verantwortlich für Internet | Social Media
Danielle Fußstetter
Herrenwiesstraße 10 a
82031 Grünwald,
T. 089 | 649 19 567
F. 089 | 649 19 568
M. info@kuechenrock.de, www.kuechenrock.de

RECHTLICHES

Es wird keine Gewähr für die Fehlerfreiheit und Genauigkeit der wiedergegebenen Informationen übernommen. Jegliche Haftung für Schäden, die direkt oder indirekt aus der Benutzung dieser Veröffentlichung entstehen, wird ausgeschlossen, soweit diese nicht auf Vorsatz oder grober Fahrlässigkeit beruhen.

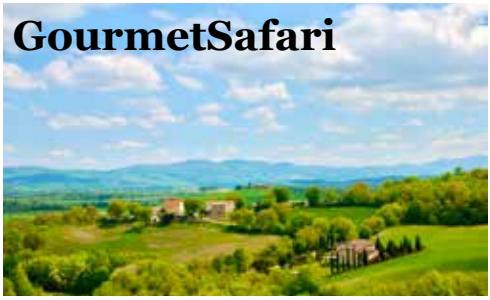
Sofern in dieser Veröffentlichung auf Internetseiten – auch mittels QR-Code – verwiesen wird, wird keine Verantwortung übernommen für deren Aktualität, Korrektheit, Vollständigkeit oder Qualität und es wird sich explizit distanziert von allen verlinkten Inhalten. Hinsichtlich eingesendeter Bilder | Fotos, Textmaterials sowie Leserbriefe behält sich die Redaktion die Kürzung und Bearbeitung der Texte | des Materials vor.
Alle Rechte sind vorbehalten. Für unverlangt eingesandtes Bild | Foto und Textmaterial wird keine Haftung übernommen. Vervielfältigungen jeglicher Art, die Aufnahme in Online-Magazine und Internet und der Nachdruck ist nur mit schriftlicher Genehmigung von Danielle Fußstetter | KüchenRock erlaubt.
Redaktionell werbende Unternehmen und Anzeigenkunden stellen Danielle Fußstetter | KüchenRock in Bezug der für sie erstellten Text- und Bildunterlagen von jeglichen Ansprüchen, auch Dritten gegenüber und von eventuell entstehenden Rechtskosten frei und tragen die Verantwortung. Jeglicher Beitrag und veröffentlichte Ratschlag im Magazin wurde von der Redaktion mit größter Sorgfalt von Verfasser und Danielle Fußstetter | KüchenRock geprüft. Eine Garantie wird jedoch nicht übernommen.

Ust-Id-Nr.: DE191620038

VORSCHAU
NO. 6

STILVOLL

...präsentiert sich die vierte Ausgabe von KüchenRock. Freuen Sie sich auf exklusive kulinarische Reisen die verwöhnen. Blicken wir zusammen in die Berge um ausgewählte Hideaways und Schlemmertouren zu entdecken. Erleben wir bei der GourmetSafari durch Italien den Spirit der Leichtigkeit und freuen wir uns über Gourmet-Highlights.



#kulinarischereise #gourmet #travel #hotels #genuss #rezepte

GENUSS IST

GEMEINSAM KULINARISCH ZU VERREISEN.

EXKLUSIVES SAMMEL-BOOKAZINE

Küchen Rock

No. 5

THE FINE ART OF TRAVEL & GOURMET