GROSSE KOCHKUNST, REGION & LEBENSART

L'Art de Vivre

AUSGABE
2021

L'Art de Vivre
RESIDENZEN

GESCHICHTEN

DER THEURERHOF IM SCHWARZWALD

KULINARIK & EVENTS

FICHTENWIPFERL VOM ARLBERG

NEXT GENERATION

GUTE SCHULE, GUTE KÜCHE

1729
Ruinart
LA PLUS ANCIENNE MAISON
DE CHAMPAGNE
1729
Ruinart
CHAMPAGNE
ROSÉ
BRUT · REIMS · FRANCE
Please enjoy responsibly – www.massvoll-geniessen.de

Liebe Freundinnen und Freunde von L‘Art de Vivre,

wohl alle Betriebe unserer traditionsreichen Vereinigung haben in den letzten Monaten eine schwere Zeit durchlebt. Zahlreiche Veranstaltungen konnten nicht wie gewohnt stattfinden. Auch die bereits geplanten L’Art de Vivre Treffen und Reisen waren betroffen – ein emotionales Auf und Ab begleitet diese schwierigen Entscheidungen.

Solidarität und das Wissen um unsere Gemeinschaft waren hilfreiche Stützen in dieser Krise. Im Jahr 2021 hoffen wir auf eine Zeitenwende – auf mehr Normalität, auf Erlebnisse, die wir wieder teilen können, auf persönlich geführte Gespräche und ein Miteinander, das uns voranbringt.

In diesem Sinne freuen wir uns auch auf unser Jubiläum: den 10. L’Art de Vivre Service-Wettbewerb PREIS FÜR GROSSE GASTLICHKEIT, der am 26. April 2021 im Hotel Palace Berlin stattfindet. Junge Talente, Servicekräfte aus nah und fern geben uns erneut tiefe Einblicke in ihre engagierte Arbeit und Proben ihres Könnens. Lassen Sie uns aus der Vergangenheit schöpfen, aus der Krise für die Zukunft lernen, auch positive Impulse mitnehmen und gemeinsam nach vorne blicken.

Im Frühling steht unser L’Art de Vivre Treffen in Berlin mit dem Wettbewerb im Fokus. Wir haben über‘s Jahr vieles nachzuholen. Einige unserer Mitglieder nutzten die Zeit und haben investiert, umgebaut, erweitert und verschönert. Es gibt in den L’Art de Vivre Häusern viel Neues zu entdecken. Lesen Sie in unserem Magazin auch, wie Hoteltradition zeitgemäß gelebt wird, Generationenwechsel gelingen, wie sich Heimat anfühlt, welche kulinarischen Highlights auf Sie warten und erfahren Sie mehr in den Interviews mit großartigen Persönlichkeiten.

Foto © Uwe Leo

L’Art de Vivre – die Kunst, zu leben.
Ich wünsche Ihnen viel Vergnügen beim Lesen!

Ihr Hans Stefan Steinheuer
L’Art de Vivre Präsident

DIE L’ART DE VIVRE MITGLIEDERKARTE

Als Vereinigung wollen wir der tiefen Verbundenheit und Zusammengehörigkeit des L’Art de Vivre Freundeskreises untereinander – der privaten Mitglieder wie der Gastgeber, Hoteliers, Spitzenköche und Kollegen – mit der Mitgliederkarte zusätzlich Ausdruck verleihen. Wir freuen uns, wenn Sie die damit verbundenen liebevollen Aufmerksamkeiten genießen können und gerne in unseren L‘Art de Vivre Residenzen zu Gast sind.

Bei Fragen oder Interesse an einer Mitgliedschaft nehmen Sie gerne Kontakt mit uns auf (siehe Rückseite).

INHALT

GESCHICHTEN

5 Der Theurerhof im Schwarzwald: Rolf Berlin, Patron von Berlins KroneLamm und Bauherr aus Leidenschaft, weckt den Geist des Ortes

KULINARIK & EVENTS

8 Patisserie im Castel: Thomas Kostner schwelgt zwischen Brot und Schokolade

8 Burg Staufeneck: Im Burgrestaurant wird „oifach andersch“ gekocht

9 Jubiläum: 25 Jahre Rheingau Gourmet & Wein Festival im Kronenschlösschen

10 Taube im Heu: Matthias Schütz zelebriert am Arlberg Vitalküche mit Naturaroma

11 Sahnehäubchen für Café und Sterne-Menüs: Das süße Leben im Ettlinger Erbprinz

NEXT GENERATION

12 Ausgezeichnete Sommeliére: Désirée Steinheuer aus der Familiendynastie in Heppingen

12 Kostet mal! Das Colombi-Menü für Gourmets unter 30

13 Gute Schule, gute Küche: Gaumenfreuden à la Fehrenbacher im Adler (Lahr)

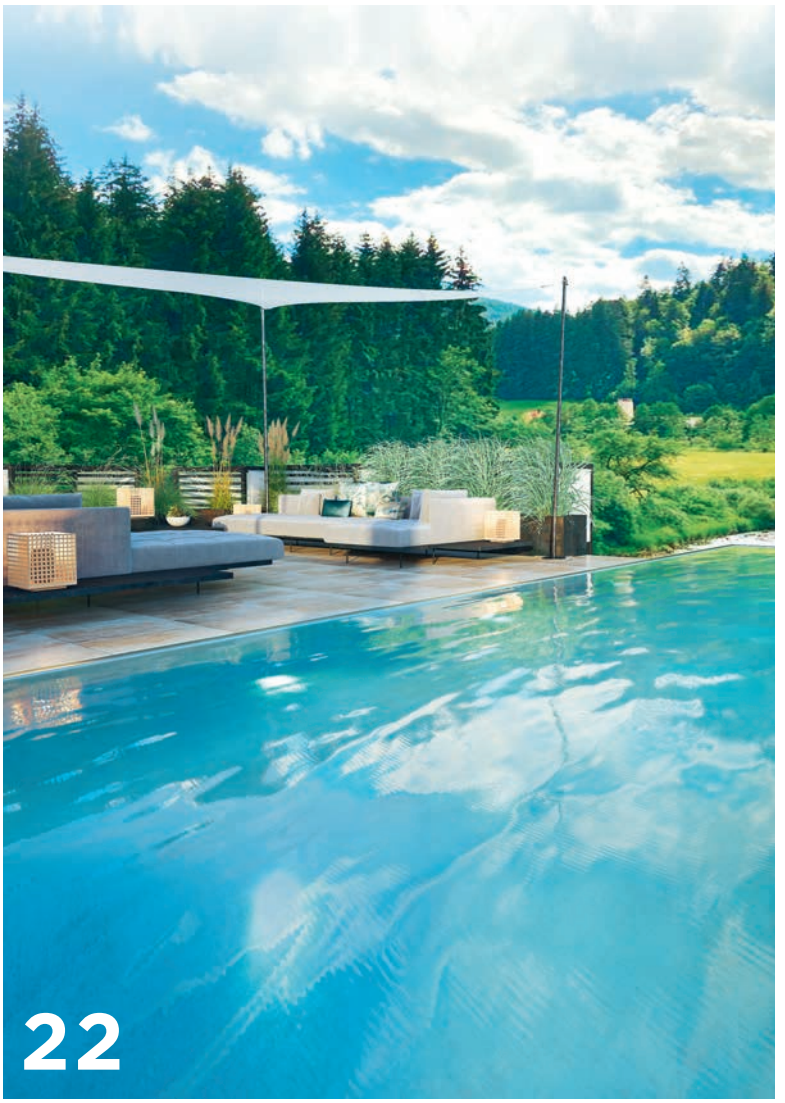
14 Ein Team mit zwei Sternen: Vater und Sohn Obendorfer kreieren Menüs im Birkenhof

INTERVIEW

15 Wein und Herzblut: Winzer Fritz Keller über einen Volltreffer am Kaiserstuhl

16 Finale in Hamburg: Süllberg-Patron Karlheinz Hauser über Veränderungen

17 Regionale Wurzeln: Sommeliére Ruth Rüssel über Heimatgefühle und Landhausküche



HEIMAT

19 Alles selbstgemacht: Schloss Hohenhaus setzt auf beste Zutaten aus hofeigenen Kreisen

RESIDENZEN

20 Ausgedehnte Wellnesslandschaft: Deimanns neue Seeterrassen

20 Willkommen am Wattenmeer: Das geschichtsträchtige Fährhaus Sylt

21 Filmreif: Hotel Palace Berlin und seine illustren Gäste

22 Gewagt und gewonnen: Schwarzwaldromantik 2.0 im neu gestalteten Hotel Sackmann

REZEPT

25 Lieblingsgericht aus Westerland: Jörg Müllers Rehfrikadellen

WETTBEWERB

27 Zum 10. Mal: L' Art de Vivre PREIS FÜR GROSSE GASTLICHKEIT

Ein Magazin der Vereinigung L'Art de Vivre.

L'Art de Vivre
RESIDENZEN

BERLINS KRONELAMM
SCHWARZWALD (BADEN-WÜRTTEMBERG)

Der Genius loci vom Theurerhof

Rolf Berlin ist nicht nur Gastgeber mit Herz, sondern auch Bauherr aus Leidenschaft. Während seine drei Kinder bereits den Familienbetrieb „Berlins KroneLamm“ im Schwarzwald meistern, widmet sich der Patron einem Original aus dem 17. Jahrhundert – dem Theurerhof.

Rund drei Kilometer liegen zwischen dem exklusiven Hotel „Berlins KroneLamm“ in Bad Teinach-Zavelstein und dem Theurerhof am Rande von Speßhardt. 2015 hat Familie Berlin das verwitterte Bauernhaus von 1620 samt Scheune und Stallungen gekauft. Rolf Berlin schwärmt vom „Spirit“ dieses Ortes, der Nähe zur Natur und der Substanz einer 400-jährigen Geschichte. Mit enormem Aufwand, Herzblut und Fingerspitzengefühl stürzte er sich in dieses Projekt. Und die ganze Familie packt selbst mit an.

Gemäuer und Holzkonstruktionen wurden stabilisiert und möglichst nah am Original restauriert. Moderne Annehmlichkeit beanspruchen ihren Platz, müssen sich aber dezent ins Bild fügen. Das alte Bauernhaus steht im Mittelpunkt aller Mühen – Fassade, Wände, Fenster, Türen. Das Dach wurde sogar doppelt gedeckt: So versteckt sich die notwendige Dämmung zwischen zwei Schichten, und innen bleiben die alten Ziegel sichtbar. Rolf Berlin hat dafür sämtliche handgestrichene Biberschwänze gesammelt und sortiert.

Beim Freilegen uriger Mauern im Inneren kommen historische Wandmalereien zum Vorschein. Uralte Pitch Pine Dielen werden aufgearbeitet. Der Ofen aus dem 17. Jahrhundert ist ein Fundstück aus der Region und ersetzt in der großen Wohnstube den verloren gegangenen.

Mit 40 Hühnern und einem Eselpaar zog in die Stallungen bereits Leben ein. Auch der Taubenschlag ist schon bewohnt.

Im Frühjahr 2021 soll alles fertig sein. Feiern, Veranstaltungen, Seminare und Themenabende finden dann einen besonderen Rahmen. Fünf Stuben im Erdgeschoss bieten 80 Personen Platz, aus dem Heulager ein Stockwerk höher wurde ein kleiner Saal für 70 Gäste.

Ein Testlauf fand auch schon statt: Tochter Elisabeth feierte im Juni 2020 ihre Hochzeit im Theurerhof.

»Alle drei Kinder sind im Unternehmen, ein großes Glück, ich mache ihnen gern Platz.«

Fotos © Roman Knie

Rolf Berlin ist rundum zufrieden: „Alle drei Kinder sind im Unternehmen, ein großes Glück, ich mache ihnen gern Platz. Mit dem Theurerhof habe ich eine wunderbare Aufgabe gefunden – und demnächst auch einen Rückzugsort für meine Frau und mich." Ob der Patron aufs Bauen dann ganz verzichtet, darf bezweifelt werden. Platz ist ja genug.

www.berlins-hotel.de

In der alten Stube gibt es noch Pitch Pine Dielen, das sind uralte ca. 7 m lange Kiefern-Dielen. Diese Holzbohlen dienten einst Schiffen zur Ballastierung. Sie sind sehr schwer und robust. Das damals günstige Baumaterial ist heute ein echter Schatz.

HOTEL CASTEL TIROL BEI MERAN (SÜDTIROL, ITALIEN)

EIGENER GESCHMACK

Er bewegt sich zwischen knusprigem Brot und klassischer Patisserie, ist Konditor, Chocolatier, Eismacher und Pralinenhersteller in einer Person: Im Hotel Castel im Meraner Land genießt Thomas Kostner alle kreativen Freiheiten seiner Profession, dazu den Austausch mit Zwei-Sterne-Koch Gerhard Wieser, dem Küchenchef des Hauses. Moderner Trend, auch beim Dessert, ist natürlicher Geschmack statt „Hauptsache süß". Beste Zutaten kommen ohne Umwege aus der Region – Milch von den Almen oder erntefrische Erdbeeren aus den benachbarten Tälern. Bio-Kakao wächst nicht vor der Haustür, wird aber von den Südtiroler Schokoladenpionieren der Karuna-Manufaktur von der Bohne bis zur Kuvertüre erstklassig verarbeitet. Patissier Thomas Kostner weiß diese Qualität zu würdigen – durch Fantasie und Präzision. Viele angehende Köche haben in den vergangen zehn Jahren von ihm gelernt, wie wichtig das ist: Leidenschaft für das Handwerk. Und warum man das schmeckt.

www.hotel-castel.com

Chefpatissier Thomas Kostner und seine Dessertkreation, Fotos © Hotel Castel

HOTEL BURG STAUFENECK SALACH (BADEN-WÜRTTEMBERG)

Der Name des Burgrestaurants lässt kulinarischen Spielraum: „Oifach andersch" – einfach, aber nicht simpel, anders, aber authentisch. Maultaschen sind eindeutig schwäbisch. Sauerbraten wird stundenlang bei Niedrigtemperator geschmort, Klassiker vertragen sich mit Stippvisiten in der asiatischen Küche. Auf Burg Staufeneck hoch über dem Filstal entsteht immer wieder Neues. Die Betreiberfamilien um Spitzenkoch Rolf Straubinger und Hoteldirektor Klaus Schurr bauten den Wellnessbereich aus, organisieren Events – und haben die Restaurants neu sortiert. Während Straubinger mit Küchenchef Markus Waibel im „Fine Dining RS" für kulinarische Höhenflüge sorgt, bleibt das Burgrestaurant bodenständig. Dem jungen Team um Ole Trautner macht es sichtlich Spaß. Der bunt gemischten Burgklientel schmeckt's. Und Straubingers berühmte Bouillabaisse kommt neuerdings in beiden Lokalen auf den Tisch.

www.burg-staufeneck.de

Foto © Hotel Burg Staufeneck

HOTEL KRONENSCHLÖSSCHEN ELTVILLE-HATTENHEIM (HESSEN)

EIN VIERTELJAHRHUNDERT FESTIVAL-SCHLÖSSCHEN

Jubiläum 2021: Das Rheingau Gourmet & Wein Festival findet zum 25. Mal statt. Gegründet von Hotelier Hans B. Ullrich, versammelt es alljährlich Starköche und Spitzenwinzer aus aller Welt im „Kronenschlösschen". Gourmets genießen deren Menüs und spektakuläre Weine, erleben Koch-Shows, Workshops, Tastings und Masterclasses.

Roland Gorgosilich, seit 2020 Küchenchef im „Kronenschlösschen", nahm 2012 selbst als Vertreter Südafrikas teil: „Ich freue mich deshalb besonders auf Bertus Basson aus Stellenbosch, das weckt Erinnerungen an meine Zeit in Südafrika. Bereits letztes Jahr habe ich tolle Kollegen aus Holland, Belgien, der Schweiz und Italien getroffen, einige der ganz großen Chefs der Welt, alte Freunde und berühmte Winzer. Hoffentlich landet auch diesmal wieder das eine oder andere Glas Wein zur Verkostung bei uns in der Küche."
„Schon der Alltag im Kronenschlösschen hat internationales Flair", sagt Nils Müller, angehender Hotelfachmann. „Für mich ein Grund, die Ausbildung gerade hier zu absolvieren. Das Festival ist das Highlight: Wir erleben Weltstars, die uns wie Kollegen behandeln, und fühlen uns als Partner im großen Spektakel. Das ist einmalig."

Foto: Initiator Hans B. Ullrich und Tochter Johanna Bächstädt

Termin: 25.02.-14.03.2021
Infos: www.rheingau-gourmet-festival.de

BURG VITAL RESORT
OBERLECH (VORARLBERG, ÖSTERREICH)

Fichtenwipferl zum Dessert

Gesunde Bergluft schnuppern, die atemberaubende Aussicht über den Arlberg genießen und darüber kurzerhand in den Alpenrausch verfallen: Das Sonnenplateau in Oberlech garantiert von Natur aus hohes Niveau – auf 1700 Metern. Dort oben schmiegt sich das Burg Vital Resort in die Landschaft und sorgt für den Gipfel des Urlaubsglücks.

Matthias Schütz kreiert dazu himmlische Genüsse. Im ausgeprägten österreichischen Dialekt schwärmt der Küchenmeister nicht etwa von Mehlspeisen und Schmorbraten, sondern von Fichtenwipferl-Sirup, Brennnesselpaste und eingelegten Paradeisern. Buntes Gemüse ist in seiner Küche das Schwergewicht. Mit Wiesenkräutern, im Sommer gesammelt und für den Winter konserviert, verfeinert er Fonds, Dressings, Cremes – und alles, was ihm die Landwirte und Fischer der Region ins Haus liefern. Sein Credo fürs Menü: „Die Natur ist Architekt unserer Küche."

www.burgvitalresort.com

Die Besiedlung des Arlbergs reicht bis ins 13. Jahrhundert zurück. Ski-Geschichte schrieb der Arlberg mit der Erfindung des Skilaufs und den ersten Urlaubsangeboten für Touristen um 1885, die dem neuen Sport hier nachgingen. Sie sind der Grund für die Entwicklung der Region in den letzten 100 Jahren. 1901 wurde der Arlberg Ski Club gegründet.

Fotos © Burg Vital Resort

HOTEL ERBPRINZ ETTLINGEN (BADEN-WÜRTTEMBERG)

SAHNEHÄUBCHEN

Schwarzwälder Kirschtorte, Cheesecake, Nougat-Millefeuille – das süße Leben im Hotel Erbprinz ist Jasmina Knebels Domäne. Die Chef-Patissière sorgt für Sahnehäubchen, im hauseigenen Café wie auf der Dessertkarte des Sterne-Lokals in Ettlingen am Rande des Schwarzwaldes. Seit 13 Jahren agieren sie und ihr Mann schon Herdplatte an Backofentür: Während Ralph Knebel „Reh & Nuss“ oder „Rotbarbe & Kichererbse“ kombiniert, arrangiert sie das süße Finale, zum Beispiel „Frangolinotraube & Tahiti-Vanille“ oder Soufflé, pochierte Williamsbirne und Langpfeffereis. Beide sind Künstler auf ihrem kulinarischen Gebiet. Auch bei den Produkten herrscht Einigkeit: Bio-Eier, Bergbauernmilch und andere Zutaten sind handverlesen. Wobei Jasmina Knebel im Café deutlich mehr Kaffee aus dem Röstwerk Waldbronn verbraucht, vor allem Schokolade von Original Beans – fair gehandelt, von Hand zu feinsten Pralinen veredelt und nachhaltig verpackt. Da nehmen nicht nur Hotelgäste gern einen Vorrat mit nach Hause.

Foto © Jacqueline Meisel - foodstylede

www.erbprinz.de

STEINHEUER HEPPINGEN BAD NEUENAHR-AHRWEILER (RHEINLAND-PFALZ)

MIT WEIN ZU DEN STERNEN

Désirée (li.) und Gabriele Steinheuer, Foto © Hotel Steinheuer

2022 ist Bad Neuenahr-Ahrweiler Gastgeber der 5. rheinland-pfälzischen Landesgartenschau. Das Gelände schlängelt sich an der Ahr entlang. Im Fokus steht der Fluss, der Stadteile verbindet und als Lebenselixier eine besondere Rolle spielen wird.

Es bleibt in der Familie: Seit 2015 leitet Désirée Steinheuer gemeinsam mit ihrer Mutter Gabriele in Heppingen an der Ahr ein Lokal, das zu den zehn besten Deutschlands zählt – Steinheuers Restaurant „Zur Alten Post". Während Vater und Ehemann gemeinsam am Herd für Zwei-Sterne-Glanz sorgen, wurde sie 2020 vom Weinmagazin „Falstaff" zur „Sommelière des Jahres" gekürt. Drei Fragen an die Kennerin:

Was beeinflusst Ihre Weinempfehlung?
Désirée Steinheuer: Immer der Gast – seine Vorlieben, sein Budget, ob er eine Menübegleitung möchte oder einen unkomplizierten Wein für den ganzen Abend.

Nicht jeder bringt Weinwissen mit, manchen hält das von einem Besuch im Gourmetlokal ab. Was raten Sie Anhängern von Casual Dining?
D. S.: Kommen und Erleben! Wir sind ein junges Team, und auch wir lernen ständig dazu, gerade beim Wein. Bei einer Menübegleitung lässt sich viel Neues entdecken, ganz ohne Fachwissen, denn man begibt sich in unsere Hände.

Gibt es aktuelle Weintrends für 2021?
D. S.: Der jüngste, Orange-Wein – auf der Maische vergorener Weißwein –, ebbt jetzt ab. Die Winzer an der Ahr setzen weiter auf Spätburgunder, mit weniger Alkohol als noch vor Jahren. Den erkennbaren Trend zu Weißwein und Rosé bedienen sie auf eigene Art, mit einem hervorragenden Blanc de Noir.

www.steinheuers.de

HOTEL COLOMBI
FREIBURG IM BREISGAU (BADEN-WÜRTTEMBERG)

KOSTET MAL!

Gediegene Atmosphäre in der „Zirbelstube": Weiße Tischtücher, gestärkte Servietten, Kerzenschein – sieht nicht gerade nach einem Geheimtipp für junge Leute aus. Aber auch die wissen besondere Momente zu genießen, haben etwas zu feiern, probieren gern Neues. Das Hotel

HOTEL UND RESTAURANT ADLER LAHR/ REICHENBACH (BADEN-WÜRTTEMBERG)

GROSSE FUSSSTAPFEN UND EIGENE HANDSCHRIFT

Als Kind fuhr er manchmal mit dem Dreirad bis an den Herd, inzwischen ist er im Familienbetrieb selbst Chef de Cuisine – in 4. Generation: Daniel Fehrenbacher (Foto) war zehn, als sein Vater Otto Fehrenbacher dem „Hotel und Restaurant Adler" den ersten Michelin-Stern erkochte. Heute kann sich der Junior damit schmücken. Auch in seinen Lehr- und Wanderjahren folgte er mancherorts Vaters Fußstapfen, zum Beispiel in die berühmte „Auberge de l'Ill" im Elsass. Unterwegs in der Welt hatte Daniel immer sein Ziel vor Augen: Erfahrungen für den „Adler" zu sammeln. Seit Jahren führt er ihn – Seite an Seite mit seiner Frau Kerstin als Sommeliére, und Hand in Hand mit den Eltern. In der Küche hat er längst seine eigene Handschrift entwickelt. Aber am bewährten Rezept – herzliche Gastfreundschaft und höchste Kochkunst – hält die ganze Familie erfolgreich fest. Man darf gespannt sein, die nächste Generation wächst bereits heran. Und wieder sind die Fußstapfen groß ...

www.adler-lahr.de

Foto links © Hotel Adler
Foto Food © #heimat/Dell

Colombi ging in die Offensive: „U 30 meets Gourmet" soll ihnen den Einstieg ins Fine Dining schmackhaft machen. Dienstag- bis Donnerstagabend gibt es für Gourmets unter Dreißig ein ausgewähltes Vier-Gänge-Menü mit Weinbegleitung, stets zum gleichen, attraktiven Preis. Die Zielgruppe hat kurze Wege, denn das exklusive Haus liegt mitten im Zentrum von Freiburg. Das außergewöhnliche Konzept, vor zwei Jahren gestartet, bescherte dem Restaurant bereits neue Stammgäste und anregenden Input. Deshalb bleibt das verlockende Angebot 2021 bestehen – auch wenn es inzwischen kein Geheimtipp mehr ist.

www.colombi.de

Fotos © Hotel/Heidi Hintereck

NEXT GENERATION

DER BIRKENHOF – SPA & GENUSS RESORT
NEUNBURG VORM WALD (BAYERN)

Genuss mit Weitblick

Der „Eisvogel“ ist das Aushängeschild des Hotels „Birkenhof“ in der Oberpfalz. Im Acht-Gänge-Menü des Gourmetlokals steckt generationsübergreifendes Können. Hubert Obendorfer und Sohn Sebastian haben es gemeinsam geschafft: Die seit Jahren vom Guide Michelin ausgezeichnete Küche wurde 2020 mit dem zweiten Stern belohnt. Das Fünf-Sterne-Hotel ist ein echtes Mehrgenerationenprojekt. Auch Sohn Lukas bringt sein Know-how als Betriebswirt in den Familienbetrieb ein.

Obendorfers Ursprünge finden sich vor mehr als 100 Jahren in einem lokalen Wirtshaus in Hofenstetten bei Neunburg vorm Wald. Vor zwei Jahrzehnten zogen Hubert und Claudia Obendorfer auf die herrliche Anhöhe, mit Weitblick über die Oberpfälzer Seenlandschaft. Beste Aussichten sind garantiert, vom Panoramafenster des „Eisvogels“ in die Natur – und in die Zukunft: Im „Der Birkenhof – SPA & Genuss Resort“ hat der fließende Übergang zur nächsten Generation gerade begonnen.

www.der-birkenhof.de

Ein Markenzeichen des Hauses ist handverlesene Kunst: Durch den Innen- und Außenbereich zieht sich die Ausstellung mit Werken aus der Galerie Atelier TonArt am Zürichsee. Die in der Schweiz ansässige Kuratorin und Galeristin Inge Louven, selbst langjähriges Mitglied von L’Art de Vivre, lässt sich bei der Auswahl von ihren Eindrücken vor Ort leiten.

Fotos © Hotel Der Birkenhof

SCHWARZER ADLER RESTAURANT & HOTEL VOGTSBURG-OBERBERGEN (BADEN-WÜRTTEMBERG)

VOLLTREFFER MIT HERZBLUT

Im badischen Oberbergen am Kaiserstuhl pflegt Familie Keller gleich zwei Traditionslinien – und das in dritter Generation: Im Hotel & Restaurant „Schwarzer Adler" hat der gastronomische Stammbaum seine Wurzeln, im Weingut Franz Keller erwuchs ihr Ruhm als Winzer und Weinhändler. Fritz Keller, der seit 1990 den Betrieb führt, über Burgunder und Herzblut.

Eleganz, Rasse, Finesse – so beschreiben Sie einen guten Wein. Was dürfen wir vom Jahrgang 2020 aus dem Haus Franz Keller erwarten?
Fritz Keller: Frische, elegante, durchgegorene Burgunderweine, die ihre Mineralität dem einzigartigen Vulkangestein des Kaiserstuhls verdanken. Mit einem moderaten Alkoholgehalt von etwa 12,5 Volumenprozent – Trinkfluss mit Anspruch! Die Handlese 2020 begann bereits Mitte August. Die Qualität der Trauben war sehr gut. Im Vergleich zu den Vorjahren wird es jedoch mengenmäßig weniger Wein geben. Die Weine werden unsere burgundische Philosophie widerspiegeln und sich optimal als Speisebegleiter eignen. Zu einem grandiosen Essen auf den Tisch zu kommen, ist schließlich die Krönung für jeden guten Wein. Bei den Großen Gewächsen ist allerdings Geduld gefragt, denn die Weiß- und Rotweine aus unseren besten Lagen kommen erst 2022 in den Verkauf, zwei Jahre nach der Lese.

Vor einigen Jahren ließen Sie Ihren Weinkeller in den Berg versenken und machten damit auch architektonisch Furore – die Freiburger Architekten Geis & Brantner haben damit zahlreiche Preise gewonnen. Warum haben Sie sich seinerzeit für diesen Entwurf entschieden?
F. K.: Wir leben von der und für die Natur: Der energieeffiziente Neubau ist optimal in die Kulturlandschaft des Kaiserstuhls integriert und scheint mit den Weinterrassen zu verschmelzen. Dabei schafft die Hanglage bestmögliche Voraussetzungen für die Weinbereitung – die Nutzung der Gravitation schont die Trauben und spart Energie. Gleichzeitig können wir unseren Besuchern interessante Einblicke in die Produktionsabläufe bieten – und Panoramablick von der Terrasse der „KellerWirtschaft".

Sie sind nicht nur Winzer und Gastronom, sondern auch Sportfunktionär. Nach einem Vierteljahrhundert beim SC Freiburg hat sie der Deutsche Fußballbund im September 2019 zu seinem Präsidenten gewählt. Fußball und Weinbau – gibt es da Parallelen?
F. K.: Auf jeden Fall. Auf beiden Feldern ist der erfolgreich, der mit Leidenschaft und Herzblut nachhaltige Ziele verfolgt.

Spannend sind beide Themen. Wie entspannen Sie sich am besten?
F. K.: Auf einer Radtour durch die Weinberge und bei einem Essen mit Familie und Freunden. Eine gute Flasche Wein darf dabei natürlich nicht fehlen.

www.franz-keller.de

Foto © Fabian Fiechter

SÜLLBERG KARLHEINZ HAUSER HAMBURG

FINALE AUF DEM SCHÖNSTEN BERG HAMBURGS

Als Patron vom Süllberg ist er eine Institution, als Gastgeber, Küchenmeister und Caterer ein Multiunternehmer, als Spitzenkoch ein Fernsehstar bei ARD-Buffet und ZDF-Küchenschlacht. Seit 2002 schreibt Karlheinz Hauser an der Erfolgsgeschichte seiner Genusswelt rund um das Hotel Süllberg in Hamburg-Blankenese – vom „Seven Seas" mit seinen zwei Michelin-Sternen über Bistro und Bar bis zu Almhütte und Biergarten. Für Ende 2021 kündigt er nun das Finale an. Wir fragten nach.

Foto © Hotel

Sie werden Ihren Pachtvertrag auf dem Süllberg nicht verlängern – setzen Sie künftig andere Prioritäten, haben Sie neue Pläne?

Karlheinz Hauser: Nein, meine Prioritäten haben sich nicht geändert. Und bis zum Dezember 2021 bleibt unter den gegebenen Umständen auf dem Süllberg alles wie gehabt. Allerdings betreibe ich Gastronomie in dieser Form bereits seit 38 Jahren, 20 davon in Hamburg. Ich denke, eine kleine Ruhepause habe ich mir verdient. Mir ist schon klar, dass es mich bald wieder in den Fingern jucken wird. Möglichkeiten und Angebote gibt es reichlich, ich werde genau abwägen. Auch unsere „Poké you"-Restaurants in Frankfurt und Rastatt werden mich weiterhin auf Trab halten. Also keine Sorge, langweilig wird es mit Sicherheit nicht.

Hat die Corona-Krise Ihre Entscheidung beeinflusst?

K. H.: Das würde ich nicht sagen. Die Entscheidung, den auslaufenden Pachtvertrag nicht zu verlängern, wurde bereits weit früher getroffen. Wenn ich mir jedoch den Verlauf der Corona-Krise und ihre ganze Tragweite vor Augen führe, kann ich ermessen, dass es wohl Jahre dauern wird, bis wieder alles in gewohnten Bahnen laufen wird. So gesehen bin ich nicht ganz unglücklich über die Entscheidung.

Nicht nur die Hamburger Genießer werden Sie vermissen. Wie werden Sie die verbleibende Zeit und Ihren Abschied vom Süllberg gestalten?

K. H.: Wir konzentrieren uns trotz der aktuellen Widrigkeiten in den nächsten Monaten voll auf unser Geschäft – Qualität ohne Kompromisse und aus Überzeugung! Ich freue mich auf möglichst viele Gäste und hoffe, die Hamburger wissen unsere Küche und das schöne Ambiente bis zum letzten Tag zu genießen. Sofern es die Umstände zulassen, haben wir natürlich auch vor, die eine oder andere Abschiedsfeier zelebrieren.

Bleiben Sie Hamburg treu?

K. H.: Mein Sohn absolviert derzeit sein duales Studium in Hamburg, die jüngere meiner beiden Töchter geht noch zur Schule, hier in Blankenese. Vorerst werden wir Hamburg erhalten bleiben – mit einer leichten Tendenz gen Süden, wo wir herkommen.

www.karlheinzhauser.de

RÜSSELS'S LANDHAUS NAURATH/WALD (RHEINLAND-PFALZ)

SCHMACKHAFTE HEIMAT

Ruth Rüssel stammt aus einer renommierten Winzerfamilie von der Mosel und ist mit einem Sternekoch verheiratet – die ideale Kombination für den Beruf einer Sommèliere. In Naurath/Wald, nur einen Katzensprung entfernt von den Weinbergen ihrer Kindheit, führt sie gemeinsam mit ihrem Mann Harald seit mehr als 25 Jahren ein Refugium für Genießer – „Rüssels Landhaus". Vom „Rieslingkind" zur Sommelière – Ruth Rüssel über Wurzeln, Wein und Heimat:

Fotos: © Hotel Rüssels Landhaus

Wer wie ich in einer Winzerfamilie aufwächst, bekommt Naturverbundenheit praktisch in die Wiege gelegt. In unserem Familienbetrieb an der Mosel haben alle gemeinsam angepackt. So kenne ich das: Das ganze Team versteht sich als Teil des Projekts. Im Weinbau erlebt man die Landschaft hautnah. Die natürlichen Bedingungen bestimmen die Betriebsabläufe und prägen den Wein, jeder Jahrgang ist anders. Diese Liebe zu den Weinbergen und zu den Weinen, die sie hervorbringen, begleitet mich für immer.

Heimat ist, denke ich, für jeden Menschen wichtig, denn sie ist Teil unserer Identität. Ich fühle mich im Weinbaugebiet der Mosel verwurzelt. Gleichzeitig ist es mir wichtig, über den Tellerrand hinauszuschauen, mich weiterzuentwickeln – den Blick zu weiten und offen für Neues zu sein. Auf unser Landhaus bezogen heißt das zum Beispiel, dass wir unsere Heimat für Gäste erlebbar machen. Sie sollen sich bei uns zu Hause fühlen. Und wir wollen sie ihnen im Wortsinne schmackhaft machen, mit regionaler Landhausküche: Im Restaurant „Hasenpfeffer" werden Waldpilze, Riesling-Gemüsekraut oder Naurather Rehkeule aufgetischt. Kein Wunder, wenn der Koch selbst leidenschaftlicher Jäger ist. In „Rüssels Gourmetrestaurant" transportiert er seine Gäste ja auch gern in entferntere Regionen. Aber vielfältige Geschmacksdimensionen gibt es schon vor der Haustür. Wir leben nicht nur für unseren Betrieb, wir wohnen auch darin. Unsere drei Kinder sind im Landhaus aufgewachsen. Umso schöner für uns, wenn sie es einmal weiterführen möchten. Unser Sohn steht bereits mit seinem Vater und unserem Küchenchef am Herd. Begeisterung für Region und Profession – offensichtlich konnten wir ihn damit anstecken.

www.ruessels-landhaus.de

Der besondere Weintipp von Ruth Rüssel:

Zum Beispiel der **2016er Leiwener Laurentiuslay Riesling Großes Gewächs** – gekeltert auf dem inzwischen von meinem Bruder geführten Weingut, dem Nik Weis St. Urbans-Hof in Leiwen. Es ist ein trockener Riesling mit feinen Zitrus-Aromen, der die Wärme des Schiefers und die Kraft der Mosel in sich trägt. Wunderbar zu heimischem Rehrücken oder zu Fischgerichten.

EDLER SAFTLADEN

Frisch von der Wiese in die Flasche: Sortenreine Obstsäfte aus der Privatkelterei van Nahmen im Rheinland begeistern Gourmets.

Es heißt, man solle nicht Äpfel mit Birnen vergleichen. Bei Obstsäften aus dem Hause van Nahmen darf wohl eine Ausnahme gelten. Hier spielt Williams Christ in einer Liga mit dem Rheinischen Bohnapfel oder der Roten Sternrenette. Auch Stromberger Pflaume oder Morellenfeuer-Kirschen halten dem gewagten Vergleich stand. Sie alle verbindet die Art, wie sie in die Flasche kommen: Als aromatische Vertreter alter Obstsorten werden sie schonend gekeltert und sortenrein abgefüllt. Rund 30 verschiedene Säfte und Nektare gehören zum Sortiment; ein Dutzend allein vom Apfel – gewissermaßen die Hausmarke.

Peter und Sabine van Nahmen führen den Familienbetrieb in vierter Generation. Mit seiner Apfelkrautfabrik in Hamminkeln hatte Urgroßvater Wilhelm van Nahmen 1917 den Grundstein gelegt. Daraus entwickelte sich die Mosterei: Bauern brachten die Früchte ihrer Streuobstwiesen und bekamen dafür den Saft. Ein Service für Privatkunden, der bis heute Bestand hat.

Tradition verpflichtet – auch zu überzeugenden Neuerungen. 2007 spezialisierte sich van Nahmen auf sortenreine Säfte. Ihre Frucht-Seccos prickeln ganz ohne Alkohol, Apfel-Quitte ist nur eine der köstlichen Sorten. Sparkling Juicy Tea heißt der Trendsetter, für den sich Saft mit Tee verbündet: Cuvées wie Earl Grey mit Pfirsich und Zitronengras werden nach dem Cold-Brew-Verfahren hergestellt. „Anders als beim Wein können wir beim Mosten nichts verbessern, wir müssen dafür sorgen, dass die Früchte reif, frisch und unverfälscht in die Flasche kommen“, sagt Peter van Nahmen. Tausende Privatgärtner und Streuobstwiesenbesitzer im Rhein- und Münsterland liefern ihm den begehrten Rohstoff. Damit das so bleibt, setzt sich van Nahmen zusammen mit dem Naturschutzbund NABU für den Erhalt der heimischen Streuobstwiesen ein – und zahlt für reifes, ungespritztes Hochstammobst mehr als den üblichen Preis. Aus Liebe zu den guten, alten Sorten. Für seinen „Saftladen“. Und für die nächste Generation.

HOTEL SCHLOSS HOHENHAUS HERLESHAUSEN (HESSEN)

IN GENIESSERKREISEN

Ein Idyll zwischen Historie und Zukunft: Auf Schloss Hohenhaus im hessischen Herleshausen wird ökologisch gekocht und gelebt. Kreislaufwirtschaft bringt das Beste vom Acker, aus Wald und Flur direkt auf den Tisch.

Fotos: © Torsten Proß

Hinter dem schmiedeeisernen Tor empfängt ein herrschaftliches Schloss im weitläufigen Park. Nebenan schmückt sich ein Fünf-Sterne-Hotel mit historischer Fassade. Im Gutshof tummeln sich Schafe und Hühner. Und im umliegenden Wald lassen sich sogar scheue Wildkatzen blicken.

Auf Hohenhaus, im hessischen Werratal nahe der Grenze zu Thüringen gelegen, sind Kassel und Erfurt gleichermaßen weit weg. Die Welt scheint aus der Zeit gefallen. Jedoch nur auf den ersten Blick. Denn Peter Niemann, Hoteldirektor und Küchenchef, ist bereits seit Jahren unterwegs in eine nachhaltige Zukunft. Sein kulinarisches Konzept setzt auf intakte Natur, nächste Nähe und höchste Qualität.

Mittlerweile ist er selbst sein bester Lieferant. So lässt er das Getreide für hausgebackenes Brot und mehrere Kartoffelsorten auf dem Gut anbauen, züchtet braune Bergschafe, hat eine Mineralwasserquelle erschlossen. Wild bezieht er aus eigener Jagd. 60 Bienenvölker schaffen Honig nur fürs Hotel heran. Der Küchenchef und sein Team ernten wilde Artischocken, Bachkresse, Salbei und Sauerklee von der Kräuterwiese, sammeln im Wald Beeren und Pilze.

Im Sterne-Lokal „La Valée Verte“ und im „Hohenhaus Grill“ kann man sich die authentische Küchenphilosophie genüsslich auf der Zunge zergehen lassen. Hohenhaus ist neuerdings auch Mitglied der Vereinigung „Slow Food“. Wer keine Zeit für „Bergschafrücken mit Senfkruste“ im Restaurant hat oder gerne selbst kocht: Die Produkte des Gutes gibt es auch im neuen Hofladen, freitagnachmittags geöffnet.

www.hohenhaus.de

HOTEL DEIMANN SCHMALLENBERG (NORDRHEIN-WESTFALEN)

BADEN IN WOHLGEFÜHL

Fotos © Hotel Deimann

Baderituale, Kraftorte, Auszeit vom Alltag – das Wellness-Programm soll uns rasch in den ersehnten Relaxmodus beamen. Schwitzen, schwimmen, sich treiben und verwöhnen lassen – im Hotel Deimann stehen dafür nicht nur eine ausgedehnte Badelandschaft und das SPA im Gutshof zur Verfügung. Im Gradierwerk rieselt und dampft heilsame Sole; nebenan strömt kühle, pollenfreie Bergluft wohltuend durch einen Liegestollen im Schieferfels.

2021 wächst die Wellnesswelt weiter in die Landschaft: Auf drei Etagen entstehen begrünte Seeterrassen, in den Hang integriert, dazu eine neue Liegewiese und noch mehr Ruheräume. Alles in allem sind es dann 4600 Quadratmeter Spa – nicht eingerechnet der natürliche Wellnessfaktur des umliegenden Sauerlandes. Ein Traum, flüstern die Gäste, bevor sie schnell wieder abtauchen …
www.deimann.de

FÄHRHAUS SYLT SYLT/ MUNKMARSCH (SCHLESWIG-HOLSTEIN)

FRIESISCHER CHARME UND ZEITLOSE ELEGANZ

Vor 150 Jahren war Munkmarsch Sylts Tor zur Welt und Anlaufstelle für Feriengäste, die per Schiff auf die Insel kamen. Viele, die heute auf Schienen anrollen, steuern dennoch das Fährhaus Sylt an – weil es mehr denn je ein Ort des Willkommens ist, direkt am Wattenmeer.

Der Postschiffer Thomas Selmer hat es gegründet: 1868 baut er seine Hafengaststätte, ersetzt sie später durch ein Hotel und verkauft es 1894 an Familie Nann. 70 Jahre führt die das Geschäft. Dann geben sich diverse Besitzer die Klinke in die Hand. 1980 versinkt das Fährhaus in Dornröschenschlaf. Die Abrissgenehmigung ist längst erteilt, als der Kaufmann Karl-Rudolf Mankel 1990 die Ruine erwirbt. Er renoviert sie, baut aus und um. Das Haus mit der viktorianischen Veranda ist heute Mittelpunkt des 5-Sterne-Superior-Domizils. Und eins seiner Restaurants trägt Käpt'n Selmers Namen.
www.faehrhaus-sylt.de

Foto © Hotel Fährhaus Sylt

HOTEL PALACE BERLIN BERLIN

FILMREIFE KULISSE

Soulsängerin, Schauspieler, Supermodels – ins Hotel Palace Berlin kommen illustre Gäste aus der Medienbranche nicht nur zum Übernachten, sie arbeiten auch dort.

Schon zu Zeiten des „Babylon Berlin“ war die Gegend um das heutige Hotel Palace eine ganz bedeutende, so lebendig, außergewöhnlich, hauptstädtisch.

Kein Wunder, gleich um die Ecke, nahe der Kaiser-Wilhelm-Gedächtniskirche, befand sich auch das Romanische Café – genau da, wo heute das Europa-Center steht. In den Goldenen Zwanzigern ging dort die kulturelle Elite ein und aus. Renommierte Schriftsteller, Maler, Schauspieler, Regisseure gehörten zu den Gästen. Bert Brecht war oft anzutreffen, George Grosz, Billy Wilder, Otto Dix oder Else Lasker-Schüler. Der Kurfürstendamm mit seinen mondänen Geschäften, Restaurants, Kinos und Theatern hatten eine besondere Anziehungskraft.

In den Fünfzigern formierte sich die Gegend neu – als Schaufenster für den lebendigen Berliner Westen. Vor mehr als 50 Jahren kam auch das Palace hinzu.

Mit dem Bikini Berlin – der „Concept Shopping Mall“ – oder dem erneuerten Zoo-Palast hat die Nachbarschaft in den letzten Jahren an Attraktivität gewonnen. Die City-West zieht Film- und Medienschaffende an. Mittendrin avancierte das Hotel Palace zu einem beliebten Treffpunkt der Branche. Immer wieder kommen Kamerateams ins Haus, wird die exklusive Einrichtung für Film und Fernsehen gecastet. Anfang 2020 standen „Germanys Next Topmodels“ im Scheinwerferlicht, im Jahr davor die Schweizer. Im extravaganten Steakhaus „beef 45“ mit den samtgrünen Plüschsesseln und in der Präsidenten-Suite in der 9. Etage nahm Sängerin Dorrey Lyles (s. Fotos) ihr Musikvideo auf.

Foto David Beecroft / © Germania music GmbH

Die Gegend brummt, wie der Berliner sagt. Es heißt, man spüre einen Hauch von „Babylon Berlin“. Vor allem erlebt man eine neue, spannende Zeit. Wenn man im „House of Gin“ an der Bar sitzt, die Nase im Glas mit einer von 150 Sorten Gin, fühlt man sich wie im Film.

www.palace.de

MUSIKVIDEO: „PRACTICE WHAT YOU PREACH“
AUCH AUF YOUTUBE

HOTEL SACKMANN
BAIERSBRONN-SCHWARZENBERG (BADEN-WÜRTTEMBERG)

Schwarzwald-romantik 2.0

Seit eh und je plätschert ein Flüsschen durch das wildromantische Murgtal. Seit 1927 empfängt am Ufer der Murg das Hotel Sackmann seine Gäste. In jüngster Zeit fand dort eine erstaunliche Verwandlung statt.

Der Schwarzwald zählt zu den beliebtesten Reisezielen in Deutschland – und Baiersbronn, sein kulinarischer Hotspot, hat deutschlandweit die höchsten Michelin-Sterne-Dichte aufzuweisen. In diesem Umfeld entfaltet das Hotel Sackmann als exklusive Adresse für Wellness und Genuss seine magische Anziehungskraft.

Traditionsbewusst, aber zeitgemäß, stylisch und nachhaltig: Im großen Stil wurde um- und neugebaut, Platz geschaffen für ein repräsentatives Entree, für mehr behagliche Zimmer, eine neue Küchenwelt. Restaurants bekamen ein modernes Design, Weinlounge, Murgstube und Sonnenterrasse entstanden neu. Hinter den Kulissen arbeiten Blockheizkraftwerke, die Fassaden sind energetisch saniert.

Immer mal wieder hat sich das Hotel neu erfunden. Bewährtes erhalten, Neues wagen – nur so konnte sich der traditionelle Familienbetrieb zum modernen Wellness- und Genusshotel auswachsen. 1993 eröffnete Jörg Sackmann das Gourmet Restaurant „Schlossberg“, über dem bis heute ein Michelin-Stern leuchtet; 2008 kam der Burgfels-SPA hinzu. Aber so viel Veränderung wie 2020 gab es noch nie. Daran mitgewirkt haben bereits die Sackmanns der 4. Generation: Nico als Küchenchef, Daniel im Management.

Die Wellnesslandschaft bekam Zuwachs ganz oben: Per Fahrstuhl geht es direkt auf eine 800 Quadratmeter große Dachterrasse mit Burgfels-Sauna und Panoramablick. Highlight im Wortsinne ist der Infinity-Sky-Pool: Schon während des Einbaus sorgte er für spektakuläre Bilder. Ein Spezialkran beförderte die 8000 Kilogramm Leer- und Schwergewicht an Ort und Stelle.

www.hotel-sackmann.de

Gourmet Restaurant Schlossberg neu gestaltet, Fotos © Hotel Sackmann

Foto © Philippe Steinmayr / Qfact

BESSER KOCHEN, GESÜNDER LEBEN!

Der Wunsch, sich gesund zu ernähren, liegt nicht ohne Grund im Trend: „Jährlich erkranken in Deutschland eine halbe Million Menschen an Krebs. Dabei hat die Ernährung großen Einfluss auf Entstehung und Verlauf der Erkrankung und bietet die Chance, aktiv etwas gegen Krebs zu tun“, so Prof. Dr. Volkmar Nüssler, geschäftsführender Koordinator des Tumorzentrums München.

Neben dem Zusammenhang von Ernährung und Gesundheit, hat das, was täglich auf unseren Tellern landet, einen Einfluss auf die Umwelt: Der Verzehr regionaler und saisonaler Produkte verringert lange Transportwege und den damit verbundenen CO2-Ausstoß. ‚Hinzu kommen der respektvolle Umgang mit der Natur und die besten Aufzuchtbedingungen für Nutztiere. Wenn wir aufhören, Mist zu kaufen, wird die Industrie auch aufhören, Mist zu produzieren“, erläutert Franz Keller - Falkenhof, Vom Einfachen das Beste.

v.l. Prof. Dr. Volkmar Nüssler, Franz Keller und Astrid Löwenberg: Dozenten an der IHK Akademie München und Oberbayern

DIE KUNST DES KOCHENS
GEHÖRT ZU DEN ELEMENTAREN HANDWERKEN

Gesunde, nachhaltige oder auch vegetarische Ernährung sind zentrale Themen unserer Zeit. Gut, wenn man weiß, worauf es dabei ankommt und wo die handwerklichen Kniffe beim Kochen liegen.

KÜCHENPROFI IHK
Datum: 28.06.- 09.07.2021
Preis: 2.800 Euro

MANAGER/-IN FÜR NACHHALTIGE ERNÄHRUNG IHK
Datum: 14.06.-25.06.2021
18.10.- 29.10.2021
Preis: 2.400 Euro

ANSPRECHPARTNERIN
Astrid Löwenberg
astrid.loewenberg@
ihk-akademie-muenchen.de

IHK Akademie München und Oberbayern

GESUNDES PREIS-LEISTUNGS-VERHÄLTNIS

Zum Trugschluss kommt es hinsichtlich nachhaltiger Ernährung häufig bei den Kosten: „Wirtschaftliche Haushaltung und der Einkauf hochwertiger Lebensmittel sind kein Widerspruch. Wichtig ist vor allem der richtige Umgang mit Lebensmitteln. Allein durch falsche Zubereitung werden hochwertige Vitamine und Vitalstoffe zerstört“, weiß Franz Keller.

Prof. Dr. Volkmar Nüssler und Franz Keller sind Dozenten an der IHK Akademie München und Oberbayern. Im Rahmen der Weiterbildungen zum Küchenprofi IHK oder zum/-r Manager/-in für nachhaltige Ernährung vermitteln sie denjenigen wertvolles Know-how, die an gesunder Ernährung und dem Handwerk des Kochens interessiert sind. Beim gemeinsamen Kochen vermitteln die Experten, wie man Nachhaltigkeit fördern und den Nährstoffgehalt von Lebensmitteln optimal nutzen kann.

Jetzt über das Weiterbildungsangebot informieren:
www.ihk-akademie-muenchen.de/gastronomie

RESTAURANT UND HOTEL JÖRG MÜLLER SYLT/ WESTERLAND (SCHLESWIG-HOLSTEIN)

REGIONALE GAUMENFREUDE

Jörg Müller, eine Ikone unter den Spitzenköchen, zählt neben Eckart Witzigmann und Henry Levy zu den Pionieren der neuen deutschen Küche. Seit den 1970er Jahren sammelte er Michelin-Sterne – im baden-württembergischen Wertheim, später in Morsum auf Sylt, zuletzt im eigenen, 1988 in Westerland auf Sylt eröffneten Restaurant und Hotel Jörg Müller. 2015 entschied er, die Sterne der Haute Cuisine hinter sich zu lassen. Seither stellt er mit viel Freude ausgewählte Lieblingsgerichte und beste regionale Qualität in den Mittelpunkt seiner Kochkunst, serviert mit der Herzlichkeit eines Familienbetriebes. Hier eine Kostprobe zum Nachmachen.

www.jmsylt.de

Fotos © Hotel Jörg Müller

REHFRIKADELLEN MIT WALDPILZEN

für 4 Personen

ZUTATEN

- 0,6 kg Rehfleisch aus Schulter oder Nacken, ohne Haut und Sehnen
- 2 weiße Brötchen vom Vortag
- 2 Eier
- Salz, Pfeffer aus der Mühle
- 1/2 Teelöffel gemahlene Wacholderbeeren
- 2 cl Gin
- 50 g Butter
- 100 g Zwiebeln
- 1 kl. Bund Thymian
- 1 kl. Bund Petersilie
- Rapsöl
- 30 g Butter

- 0,3 kg frische Pilze der Saison
- 30 g Butter
- 1 kl. Zweig Thymian

- 0,2 l Wildjus (konzentrierter, entfetteter Wildfond)
- 0,1 l Sahne
- evtl. etwas angerührte Speisestärke zum Abbinden

ZUBEREITUNG

Das Rehfleisch mit Salz, Pfeffer und Wacholder würzen, danach durch die feine Scheibe des Fleischwolfs drehen und kalt stellen. Die Brötchen in Scheiben schneiden, mit etwas heißem Wasser oder Milch übergießen, quellen lassen, danach ausdrücken und ebenfalls kalt stellen.

Zwiebeln schälen, in feine Würfel schneiden. Petersilie und Thymian waschen, Stiele entfernen, den Rest fein hacken. Alles in Butter glasig anschwitzen, danach kalt stellen.

Die Brötchen mit den Zwiebeln und Kräutern gut vermengen, zum Rehhack geben, mit Eiern und Gin verkneten. Nochmals abschmecken und aus der Masse kleine Frikadellen formen. Diese zuerst in Rapsöl von beiden Seiten anbraten. Dann das Öl abgießen und anschließend in Butter fertig braten.

Wildfond etwas reduzieren, Sahne zugeben, je nach Konsistenz mit Speisestärke abbinden.

Pilze waschen, trocken tupfen, in Butter anbraten und mit Salz, Pfeffer sowie etwas Thymian würzen.

ANRICHTEN

Die Wildsauce mit einem Stabmixer aufschäumen, über die Frikadellen geben und mit Spätzle, Kartoffelpüree und Gemüse servieren.

Guten Appetit!

• MILAN

VERSCHÖNERT *jeden* MOMENT

S.PELLEGRINO

Tastefully Italian

SANPELLEGRINO.COM

JUBILÄUM 2021: 10 JAHRE AUSZEICHNUNGEN FÜR DEN SERVICE

L'ART DE VIVRE – EINE STARKE TRADITION

Die Vereinigung der L'Art de Vivre Residenzen wurde 1987 vom Verleger und Sternekoch Wolf von Hornstein gegründet. Seit mehr als 30 Jahren steht sie für die Pflege und Förderung von Tafel-, Tisch- und Weinkultur. Der „Kreis für Große Kochkunst & Gastlichkeit" vereint führende Betriebe im deutschsprachigen Raum. Zu den Gastgebern, Spitzenköchen und Gourmet-Restaurants – allesamt mit Michelin-Sternen, Gault Millau-Kochhauben und/oder „Feinschmecker"-Superlativen ausgezeichnet, gehört auch ein privater, in dieser Form einmaliger Freundes- und Gästekreis: LES AMIS DE L'ART DE VIVRE – Menschen, die die Gemeinschaft lieben, Kultur und Genuss pflegen.

KOCHKUNST, GASTLICHKEIT UND QUALITÄT – DREI LILIEN ALS SYMBOL

L'Art de Vivre Residenzen teilen Werte und Qualitätsmaßstäbe, die in allen Bereichen der Spitzengastronomie gelebt werden: Der bewusste Einsatz von Ressourcen ist ein wichtiger Bestandteil, ebenso fachliche Kompetenz und meisterliches Handwerk. Die drei burgundischen Lilien sind ihr Signet.

10. PREIS FÜR GROSSE GASTLICHKEIT

Um den Nachwuchs zu fördern, initiierte L'Art de Vivre 2010 den Wettbewerb PREIS FÜR GROSSE GASTLICHKEIT. Nachdem viele Jahre der Kochberuf im Fokus stand, legte der Wettbewerb nun erstmals seinen Schwerpunkt auf die Arbeit der Servicekräfte in Hotels und Restaurants. Ziel ist es, dem wichtigen Bindeglied zwischen Küche und Gästen die verdiente Aufmerksamkeit zu verschaffen. Befördert wird dieses Anliegen auch durch die Medien, die in Fernsehbeiträgen, Printmedien oder Online aus verschiedenen Perspektiven immer wieder berichten.

Die 10. Preisverleihung findet am 26. April 2021 im Hotel Palace Berlin statt. Engagierte Partner und Unterstützer sowie eine ehrenamtliche Experten-Jury setzen sich für das Thema Nachwuchs ein und präsentieren nach einem intensiven Wettbewerbstag die Preisträger. Man darf gespannt sein, wer in diesem Jahr den „Service-Oscar" gewinnt.

2010: Preisträger, Jury und Förderer des 1. Wettbewerbs im Colombi Hotel Freiburg, © Foto: Silvie Kühne

Eingespieltes Prüfungs-und Moderatorenteam: Präsident Hans Stefan Steinheuer (li.) und Jurymitglied Alexander Kohnen

Großartige Presseresonanz im Hotel Palace Berlin

Engagierte Teilnehmer mit Freude dabei

Preisträger 2019 mit L'Art de Vivre Präsident Hans Stefan Steinheuer (re.)
Fotos © Christian Kielmann

Anspruchsvolle Wettbewerbsaufgaben

KREIS FÜR
GROSSE KOCHKUNST
& GASTLICHKEIT

L'Art de Vivre
RESIDENZEN

HIER BEWERBEN

TALENT ZEIGEN
AUF LEISTUNG VERTRAUEN
CHANCEN NUTZEN

SIE SUCHEN EINEN AUSBILDUNGS- ODER ARBEITS-PLATZ UND WOLLEN TEIL EINES TEAMS SOWIE EINER BESONDEREN GEMEINSCHAFT SEIN?

L'Art de Vivre Residenzen sind privat geführte Betriebe, die viel zu bieten haben.

• Hotel • Restaurant • SPA/Wellness-Bereich

L'Art de Vivre Residenzen engagieren sich seit mehr als 30 Jahren für die Nachwuchsförderung.

In welchen attraktiven Regionen L'Art de Vivre Häuser zu finden sind und vieles mehr unter:

www.lartdevivre-residenzen.com

L'Art de Vivre Service-Büro: Dorett Auerswald I Tel. +49 (0) 30 28096702
office@lartdevivre-residenzen.com
www.facebook.com/lartdevivre.residenzen

Postanschrift:
L'Art de Vivre e.V. Geschäftsstelle I Minkweg 25 I D – 47803 Krefeld

IMPRESSUM

Stand Januar 2021 **I HERAUSGEBER** I Eine Publikation der Vereinigung L'Art de Vivre. **I KONZEPTION** I auerswald concept gmbh **I REDAKTION** I Dorett Auerswald, Ilona Rühmann, Uwe Leo **I GESTALTUNG** I reinsberg.de **I ABBILDUNGSNACHWEIS** I Die Fotos wurden von Dritten zur Verfügung gestellt. **I WEITERE ABBILDUNGEN** I shutterstock, foodart; Anton27 **I RECHTEHINWEIS** I Kein Anspruch auf Vollständigkeit. Änderungen vorbehalten. Kein Rechtsanspruch.

KREIS FÜR
GROSSE KOCHKUNST
& GASTLICHKEIT

L'Art de Vivre
RESIDENZEN

Sie wollen auf dem Laufenden bleiben, wollen wissen, was die Spitzenküchen und Regionen der L'Art de Vivre Residenzen zu bieten haben?

Dann senden Sie uns eine E-Mail an:
office@lartdevivre-residenzen.com
oder rufen Sie uns an, L'Art de Vivre Service-Büro:
Tel. +49 (0)30 28096702

BLEIBEN SIE MIT UNS IN KONTAKT!

- NEWSLETTER BESTELLEN:
  https://lartdevivre-residenzen.com/aktuelles/newsletter
- FACEBOOK-SEITE:
  www.facebook.com/lartdevivre.residenzen
- HOMEPAGE:
  www.lartdevivre-residenzen.com
- Magazin online lesen

UNSERE PARTNER

Ruinart
ACQUA PANNA
S.PELLEGRINO

UNSERE UNTERSTÜTZER

ZWIESEL GLAS
INTERNATIONAL WINE INSTITUTE
ahgz
DEHOGA BERLIN
FALKENHOF
HotelCareer
HOTEL PALACE BERLIN
IHK Akademie
K·F·P Five Star Conference Service
RESTAURANT RANGLISTEN
Ronnefeldt
Tophotel
VAN NAHMEN

KREIS FÜR
GROSSE KOCHKUNST
& GASTLICHKEIT

L'Art de Vivre
RESIDENZEN

L'Art de Vivre Service-Büro
Dorett Auerswald
Tel. +49 (0) 30 28096702
office@lartdevivre-residenzen.com
www.lartdevivre-residenzen.com
www.facebook.com/lartdevivre.residenzen

Postanschrift
L'Art de Vivre e.V. Geschäftsstelle
Minkweg 25 | D – 47803 Krefeld
Geschäftsführer: Klaus Sieker
Präsident: Hans Stefan Steinheuer