GROSSE KOCHKUNST, REGION & LEBENSART

L'Art de Vivre

SPITZENREZEPT

OBENDORFERS GEMÜSE

SPITZENIDEEN

JAHRHUNDERTUMBAU
GOURMETGIPFEL IM RHEINGAU
HEISSER HOCHSITZ

SPITZENREGIONEN

ALBTAL, ARLBERG, AHRTAL ...
10 KILOMETER FÜR EIN MENÜ

SPITZENPRODUKT

SÜDTIROLER BAUERNSPECK
„ADLERS“ HAUSMARKE

SPITZENTYPEN

KÖCHE, FISCHHÄNDLER, ZOODIREKTOR, BURGHERREN ...

AUSGABE
2020

L'Art de Vivre
RESIDENZEN

EDITORIAL

Foto © Uwe Leo

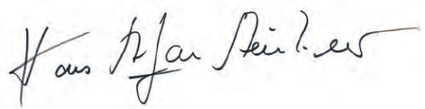
Liebe Freundinnen und Freunde von L'Art de Vivre, seit mehr als dreißig Jahren gibt es unsere Vereinigung nun schon. Was haben wir in dieser Zeit nicht alles erlebt: einander kennen gelernt, fleißig gearbeitet, köstlich gegessen, unglaubliche Weine entdecken können und Gemeinsamkeiten gefeiert. Immer waren es unsere Mitglieder, die Gastgeber, die mit ihren Häusern den Rahmen – und prächtige Kulissen – für unsere Treffen geboten haben. Die Köche und ihre Teams ließen uns ihre Meisterschaft genießen. Vielfach durften wir voneinander lernen. Und immer mit Vergnügen. Klar könnte jeder von uns die Welt auch für sich allein entdecken. Wie viel angenehmer ist es jedoch, es zusammen zu tun, Erfahrungen auszutauschen, sich inspirieren zu lassen. Allein das Warten auf das nächste Treffen hat seinen besonderen Reiz. Dann ist es wieder soweit.

Unsere Informationsgesellschaft kann wirklich vieles, täglich wird es mehr und das ist auch gut so. Für alles Mögliche gibt es inzwischen eine App, oder was auch immer. Aber bestimmt noch lange keine oder nie eine, die uns den persönlichen Zusammenhalt ersetzt, den freundschaftlichen Umgang, die sinnliche Erfahrung, das Essen, Trinken, Schmecken, eine Umarmung, Gespräche oder das unmittelbare Gefühl, Werte zu teilen.

Unsere Vereinigung L´Art de Vivre lässt uns genau das erleben. Gemeinsam konnten und können wir etwas bewegen – zum Beispiel, der neuen deutschen Küche die Bedeutung verleihen, die sie verdient.

Mit diesem Magazin wollen wir eine neue Seite aufschlagen, etwas anders, aber keineswegs alles neu machen, denn das braucht es nicht. Lassen Sie uns über den Guide hinausschauen, andere Themen in Augenschein nehmen, die Welt von L´Art de Vivre noch ein wenig größer machen. Wir meinen, es gibt viel zu erzählen: spannende Geschichten über die Vielfalt unserer Häuser und Menschen mit Ideen. Wir wollen einladen, anregen und vor allem begeistern: für Lebenskunst und unsere Art der Gemeinschaft – eben L´Art de Vivre.

Viele Vergnügen beim Lesen!



Ihr Hans Stefan Steinheuer
L'Art de Vivre Präsident

INHALT

SPITZENREZEPT I Querbeet zu den Sternen S. 2-3 **I SPITZEN**IDEE I Ein Jahrhundertumbau S. 5 I Gipfel der Genüsse S. 6 I Heiss begehrt S. 7 **I SPITZEN**REGION I Schätze heben im Albtal S. 8 I Bekenntnis zu den Wurzeln S. 9 I Zehn Kilometer für ein Menü S. 10-11 I Gewachsene Tradition S. 13 I Rüssels Revier S. 13 I Seite an Seite S. 14 **I BUCH**TIPP I Lesenswertes von einem Tausendsassa S. 14 **I SPITZEN**EVENT I Advent am Meer S. 15 **I SPITZEN**PRODUKT I Ran an den Speck S. 16-17 **I SPITZEN**TYPEN I Frischer Fang mit Stern S. 18 I Die Hüter der Burg S. 19 I Mit gutem Rat aufs beste Rad S. 20 I Auf gute Nachbarschaft S. 21 I Alles für die Krone S. 22 I Hausmarke mit Tradition S. 22 **I KULTUR**TIPPS **2020** I

ZUM TITELBILD DES MAGAZINS Foto © Hotel Castel I Für das Titelbild bedanken wir uns bei Familie Dobitsch, Hotel Castel. Es zeigt Chefkoch Gerhard Wieser mit einer Ricola, einer Gelbflossenmakrele.

SPITZENREZEPT

QUERBEET ZU DEN STERNEN

Seine Kochbücher sind ein Augenschmaus. Aber auch mit Radiosendungen bringt er Leute auf den Geschmack. Hubert Obendorfer wird nicht müde, Erfahrungen und Rezepte zu sammeln und Neues auszuprobieren. Dabei zelebriert er lokale und internationale Küche auf Sterne-Niveau, klassisch geprägt, regional inspiriert, modern interpretiert.

Fotos © Volker Debus

Im eigenen Haus, am eigenen Herd, spielt er gekonnt die Doppelrolle als Gastgeber und Küchenchef: Die L'Art de Vivre Residenz **Landhotel Birkenhof** mit dem Gourmetlokal ist seine Visitenkarte. Mit großen Glasfronten und luftiger Terrasse gewährt „Obendorfers Eisvogel" zu jedem Menü ein Landschaftspanorama. Weit schweift der Blick ins Oberpfälzer Seenland, wo auch der namensgebende Eisvogel sein Refugium hat. Hier, in Neunburg vorm Wald, hat Hubert Obendorfer Wurzeln geschlagen – nachdem der gelernte Koch, Hotelbetriebswirt und Küchenmeister zuvor weite Kreise in Bayern und darüber hinaus gezogen hatte. In zahlreichen Spitzenrestaurants bewies er sein Können, zuletzt als stellvertretender Küchenchef im weltbekannten Luxushotel Rafael München, dem heutigen Hotel Mandarin Oriental. 1997 eröffnete er das Landhotel Birkenhof. Den Stern, den ihm der Guide Michelin im Dezember 2008 für den „Eisvogel" zusprach, verteidigt er seither erfolgreich.

In seinen bisher erschienenen Kochbüchern widmete sich Oberndorfer der „Feinen Ostbayerischen Landküche", interpretierte „Küchenklassiker" neu und kreierte „Small & Fine Finger Food". In „Querbeet" spielt Gemüse die tragende Rolle, farbenfroh und ungewöhnlich kombiniert: Der Sternekoch inszeniert 70 exzellente Kreationen aus Knollen, Wurzeln und altbekannten Gartenfrüchten – von der Vorspeise bis zum Dessert. Topinambur als Creme zu Birne, Aal und Pumpernickel, Trüffel und Mandelmilch, Rote-Bete-Tatar begleitet von Passionsfruchtsphären und Currysticks … Fisch, Fleisch und Milchprodukte fehlen nicht, ordnen sich jedoch geschmackvoll unter.

Als Kostprobe – und für Ambitionierte zum Nachmachen am heimischen Herd – hier exklusiv das Rezept für einen Hauptgang im Menü. Viel Vergnügen – und guten Appetit!

QUERBEET – DAS KOCHBUCH

von Hubert Obendorfer, Landhotel Birkenhof
Fotos © Volker Debus / Matthaes Verlag

272 Seiten / Matthaes Verlag

MAIRÜBE | KAROTTE | LAMM

4 Portionen

KAROTTENPÜREE

- 20 g Butter
- 1 Schalotte, geschält und klein geschnitten
- 160 g Karotten, geschält und in Würfel geschnitten
- 20 g Ingwer, geschält und gehackt
- 20 ml weißer Portwein
- 60 ml Sahne
- 40 g Crème double
- Muskatnuss

Die Butter in einem Topf zerlassen, Schalotte, Karotte und Ingwer zugeben und leicht anschwitzen. Mit Portwein ablöschen, dann Sahne und Crème double zugeben. Leicht köcheln lassen, bis die Karotten weich sind. Dann die Karotten abpassieren und den übrigen Fond beiseite stellen. Die Karotten in einem Mixer fein pürieren und gegebenenfalls etwas vom Kochfond zugeben bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist. Mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken und durch ein Haarsieb streichen. Vor dem Servieren heiß rühren und in einen Dressiersack füllen.

MAIRÜBENRÖLLCHEN

- 1 mittelgroße Mairübe

Die Mairübe schälen und 20 Scheiben von 2 mm Dicke auf der Aufschnittmaschine aufschneiden. Mit einem runden Ausstecher (6 cm Durchmesser) ausstechen. Die Scheiben einzeln auf ein Blech legen und leicht salzen. Vor dem Servieren zu Röllchen formen.

LAMMFILETS

- 2 Lammfilets
- Sonnenblumenöl
- je 1 Thymian- und Rosmarinzweig
- 1 Knoblauchzehe, angedrückt

Die Lammfilets mit Salz und Pfeffer würzen. Anschließend die Filets in einer Pfanne mit etwas Öl, Thymian- und Rosmarinzweig sowie dem Knoblauch anbraten, bis sie rosa sind. Vor dem Servieren die Lammfilets leicht schräg halbieren.

LAMMSCHULTER, SOUS-VIDE

- 300 g Lammschulter, ausgelöst
- Abrieb von ½ unbehandelten Zitrone
- Sonnenblumenöl
- 300 ml brauner Lammfond
- 2 Knoblauchzehen
- je 1 Thymian- und Rosmarinzweig
- 50 ml Madeira
- 100 ml roter Portwein
- 30 ml alter Balsamico
- Speisestärke zum Abbinden

Die Lammschulter mit Salz, Pfeffer und Zitronenabrieb würzen und binden. Die gebundene Schulter von allen Seiten gut in etwas Öl anbraten. Anschließend mit dem Lammfond, Knoblauch, Thymian und Rosmarin vakuumieren. Bei 64 °C etwa 12 Stunden im Wasserbad garen und in Eiswasser abkühlen.

Die Lammschulter anschließend aus dem Beutel nehmen und den Fond passieren. Den Fond mit Madeira, Portwein und Balsamico mischen und zur Hälfte reduzieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und leicht binden. Die Lammschulter in 4 Rechtecke à 5 x 2 cm schneiden und vor dem Servieren in der Lammjus heiß legen.

ANRICHTEN

- wilde Senfkresse
- hauchdünne Karottenstreifen, frittiert

Die glasierte Lammschulter auf einen runden Teller geben und die halbierten Filets anlegen. Drei Punkte des Karottenpürees verteilen und je ein Mairüben-Röllchen anlegen, zwei Röllchen überkreuzt daneben legen. Das Lammfilet leicht mit etwas Jus nappieren und das Karottenpüree mit etwas Senfkresse und Karottenstroh garnieren.

EIN JAHRHUNDERTUMBAU

Familie Sackmann, in vierter Generation in Baiersbronn-Schwarzenberg zu Hause, ist offen für Neues: Ihr Hotel wird sich 2020 sichtlich verändern

Es ist bei weitem nicht die erste Erneuerung, die das heutige **Wellness- und Genusshotel** erlebte, seit Jörg Sackmanns Großeltern 1927 mit einer kleinen Pension an den Start gingen. Wohl aber die umfassendste. Seine beiden Söhne – Nico als Küchenchef und Daniel im Management – tragen das Ihre dazu bei. Hier wird Platz für die Zukunft geschaffen. Neues wagen heißt nicht, auf Tradition verzichten. Mut gehört trotzdem dazu.

In ihrer berühmten Gourmet-Küche sind Vater und Sohn schon lange ein eingespieltes, mit Michelin-Stern gewürdigtes Team. Nur beste Zutaten und natürliche Aromen kommen ihnen ins Haus – ein Erfolgrezept, dass nun auch für ihr Bauvorhaben gilt. Und wie ein gelungenens Menü eben seine Zeit braucht, so geht es auch hier Schritt für Schritt: Geplant und gebaut wird in überschaubaren Etappen. Die Bauherren wollen weder sich noch den Gästen zu viel zumuten.

Moderne Holzarchitektur und natürliche Ästhetik werden den neuen Look prägen: Das schwarzwaldtypische Material verbindet den traditionellen Bestand mit dem Neubau und der Umgebung. Dabei wird die Fassade nicht nur energetisch saniert, sie bekommt ein komplett neues Erscheinungsbild: Eigens dafür wird das Holz „getoastet“, ein reizvoller Kontrast zu den hellen Loggien aus heimischer Weißtanne. LED-Beleuchtung im ganzen Haus und ein hoteleigenes Blockheizkraftwerk sorgen dafür, dass Nachhaltigkeit und Energie-Effizienz nicht nur Fassade bleiben.

Ein erster Blick auf die ambitionierten Pläne sei gestattet: Die neue Lobby im Erdgeschoss wird großzügig gestaltet, in den Farben der Natur. Gäste dürfen sich auf Weinlounge, Bibliothek und vieles mehr freuen. Alles Weitere ist noch geheim. Wer jedoch 2020 öfter mal vorbeischaut, kann den Wandel live miterleben. Hotel und Restaurants bleiben empfangsbereit …

Familie Sackmann
Fotos © Hotel

Der Familientradition eng verbunden – Christian Ress vom Weingut Balthasar Ress und Johanna Bächstädt, Foto © Hotel

GIPFEL DER GENÜSSE

Die Weinkarte ist dick wie ein Buch, das „Rheingau Gourmet & Wein Festival" regelmäßig in aller Munde: Das Kronenschlösschen in Eltville-Hattenheim gilt als Genießer-Hotspot. Hotelmanagerin Johanna Bächstädt über seine spannende Chronik.

Die Geschichte des Kronenschlösschens ist eng verbunden mit der des Weinguts Ress: Für seinen Gasthof begründete Balthasar Ress 1870 den Weinhandel und eröffnete 1894 das Hotel Ress. Wieviel Historie ist im heutigen Kronenschlösschen noch zu spüren?
Johanna Bächstädt: Das Weingut Ress wurde gegründet, um den Hotelgästen eigenen Wein zu kredenzen, genannt „Von Unserm". Den Wein dieses Namens gibt es bei uns bis heute! Mein Vater Hans B. Ullrich erwarb das Kronenschlösschen 1990 mit dem Ziel, den historischen Zustand wiederherzustellen, heute führen wir es gemeinsam. Das ganze Haus atmet Geschichte, unsere Gäste lieben es dafür. Viele Räume – wie Küche, Restaurant, Bistro und Rheinsaal – sind im Originalstil erhalten, selbstverständlich renoviert. Hotel und Weingut blieben eingespielte Partner. Christian Ress und ich sind befreundet und arbeiten gern zusammen.

Was bedeutet Ihnen die Familientradition?
J. B.: Die halten wir hoch, denn sie macht den Charme aus, mit dem sich unser Hotel von anderen unterscheidet. Wir sind ein Familienbetrieb, wie das Weingut Ress: Wir stehen persönlich für unsere Leistungen. Das schließt Veränderungen ein. Ich bin stolz auf die Arbeit meines Vaters, habe aber auch eigene Ideen. Gott sei Dank funktioniert unsere Familie als Team – jede Generation bringt sich bestmöglich ein.

Ihr Vater begründete vor fast 25 Jahren das RHEINGAU GOURMET & WEIN FESTIVAL – inzwischen die Nr. 1 der kulinarischen Festivals weltweit. 2018 übernahmen Sie die Verantwortung. Mit welchem Gefühl?
J. B.: Mit Begeisterung. Alljährlich präsentieren wir knapp 30 Starköche und zwei Dutzend Spitzenwinzer. Mehr als 6000 Genießer aus aller Welt reisen dafür an. Und das Kronenschlösschen ist der Dreh- und Angelpunkt. Wir nehmen Trends auf und entwickeln selbst welche. Das aktuelle Programm umfasst 16 Seiten; bereits bei Erscheinen waren die ersten Events ausgebucht. Kenner wissen: Man muss schnell sein.

Infos: **www.rheingau-gourmet-festival.de**

HEISS BEGEHRT

Familie Berlin lässt ihre Gäste auf einer Hochsitzsauna im Nordschwarzwald schwitzen.

Tannenspitzen berühren den Horizont, Zedernholz duftet und die Aussicht ins Teinachtal ist grandios. Hier kommt man gern ins Schwitzen: Die Sauna gleicht einem Hochsitz. Nur holt sich niemand kalte Füße. In neun Metern Höhe glüht der Ofen, zischt der Aufguss. Baumwipfel und Hoteldach befinden sich auf Augenhöhe. Eine luftige Brücke führt hinüber zum Pooldeck. Rolf Berlin, Familienoberhaupt und Eigentümer des Wellnesshotels **Berlins KroneLamm** in Bad Teinach-Zavelstein, wollte mit seiner schweißtreibenden Idee hoch hinaus. Der Naturliebhaber engagierte ein ganzes Team von Spezialisten: Krieg & Wolf Architekten, die Saunaexperten von Baum's Holzteam, viele Handwerker aus der Region. Eine Herausforderung für alle, besonders für Statiker.

Die Grundkonstruktion aus heimischer Fichte steht auf Eichenpfeilern. Die Sauna selbst, vier mal vier Meter, wurde aus witterungsbeständiger Lärche gebaut und innen mit Zedernholz verkleidet. Maximale Kabinentemperatur: 85 Grad Celsius.

Das KroneLamm ist ein modernes Wellnesshotel mit renommierter Feinschmecker-Küche, erwachsen aus zwei alten Gasthöfen. Gudrun und Rolf Berlin haben es zu völlig neuer Größe ausgebaut und führen es gemeinsam mit ihren drei Kindern als Familienbetrieb. Da liegt es nahe, dass die Hotelbar – mitten im Nordschwarzwald – „Berliner Platz" heißt, auch wenn die Hauptstadt in weiter Ferne liegt.

Im 1600 Quadratmeter großen SPA-Bereich ist in den letzten Jahren viel Neues entstanden, zum Beispiel eine Softsauna, auch mit Panoramablick, und traumhafte Ruheoasen. Von der Natur lässt sich der Patron als begeisterter Bauherr stets aufs Neue inspirieren. Ein Schwitzkasten in gehobener Position, mit unverbauter Weitsicht – wer weiß, was ihm dort oben noch alles einfällt.

Fotos © Roman Knie

Schon gewusst?
Der Berliner Fernsehturm ist mit 368 Metern das höchste Bauwerk Deutschlands sowie der vierthöchste Fernsehturm Europas. Am 3. Oktober 2019 wurde sein 50. Geburtstag gefeiert.

SCHÄTZE HEBEN
IM ALBTAL

Gemeinsame Sache machen. Was verbindet ein Dutzend Hoteliers und Gastronomen, Biobauern, Metzger, Brauer, Kaffeeröster und Konditoren zwischen Ettlingen und Bad Herrenalb? Anspruch an Qualität, Passion für Genuss und ehrliche Gastfreundschaft. Die Vereinigung „Feine Adressen in Albtal“ will kulinarische Schätze heben und die Landschaft im Nordschwarzwald noch einladender gestalten – sagt Bernhard Zepf, Inhaber des **Hotels Erbprinz** und einer der Initiatoren. Einmal im Jahr werden alle Register gezogen: Zum „Albtal Genießerabend“ am Mittwoch vor Himmelfahrt trifft man sich im Hotel Erbprinz zur musikalischen Küchenparty. 350 Gästen lassen sich auf der Zunge zergehen, was die „Feinen Adressen“ zu bieten haben – von der Weißwurst bis zum Kalbsfilet, vom Vogelbräu Bier bis zum Rotwein. Mundpropaganda für die Region – im wahrsten Sinne des Wortes.

Foto © Jan Bürgermeister - fotostate.de

DIE LOGE AM ARLBERG

Ein Postkartenidyll, ganz real. Majestätische Gipfel und charaktervolle Bergkämme prägen die Kulisse. Genau genommen ist der Arlberg ein Gebirgsmassiv in den Lechtaler Alpen. Valluga heißt seine höchste Spitze, unterhalb verläuft der Arlbergpass, und der Arlbergtunnel verbindet die Bundesländer Vorarlberg und Tirol. Hier oben, auf einer Seehöhe zwischen 1.450 bis 2.450 Metern, erstreckt sich eines der bekanntesten Skigebiete Österreichs: der Arlberg eben – das touristische Markenzeichen der Region.

Auf einem Sonnenplateau in Oberlech hat sich die L'Art de Vivre Residenz **Burg Vital Resort** den Logenplatz reserviert: Sieben Chalets mit faszinierendem Bergblick zum Sattsehen. Jeden Moment möchte man festhalten. Es empfiehlt sich, Handy und Kamera aus der Hand zu legen und tief die gesunde Bergluft einzuatmen. Aber vorher schnell noch ein Foto. Schließlich sind wir in einer Postkartenkulisse.

Foto © Hotel

BEKENNTNIS
ZU DEN WURZELN

Rebhänge, Wanderrouten, Schlemmeradressen: Das Ahrtal ebnet viele Wege zum Genuss. Was die reichhaltige Natur hervorbringt, macht auch Sterneköche glücklich.

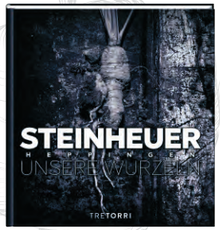
Weinliebhaber und Wanderfreunde sind sich an dieser Stelle einig: Das Ahrtal ist ein Kraftfeld. Begeistert pilgern sie durch Deutschlands Rotweinparadies, über grüne Hügel und saftige Wiesen, folgen wildromantischen Flusswindungen, bewundern bizarre Felsen und extreme Steilhänge, an die sich Weinstöcke schmiegen. Von der Sonne verwöhnt, schlängelt sich die Ahr fast 90 Kilometer von ihrer Quelle in der Eifel bis zum Mündungsdelta bei Remagen und bildet eines der schönsten Seitentäler des Rheins aus. Das milde Klima wussten schon die alten Römer für den Weinbau zu schätzen. Heute gehören die Winzer an der Ahr zur Spitze deutscher Weinerzeuger.

In dieser Umgebung hat Familie Steinheuer ihre Wurzeln: In Heppingen, einem Ortsteil von Bad Neuenahr, laden sie in ihr **Hotel und Restaurant „Zur Alten Post“** ein. Hans Stefan Steinheuer hat den Gasthof, den schon seine Großeltern betrieben, mit zwei Michelin-Sternen veredelt. Ehefrau und Tochter kümmern sich um die Gäste; mit Schwiegersohn Christian Binder teilt sich der Altmeister den Küchenchefposten. Stolz erzählt Stefan Steinheuer vom Ursprung, davon, wie der Vater noch mit Pferden eigene Felder bestellte. Die Achtung vor dem bäuerlichen Leben und seinen ehrlichen Produkten hat er sich immer bewahrt. Bei ihm wird mit größtem Respekt behandelt, was die Natur hervorbringt und den Menschen der Region ermöglicht: Das beste Produkt ist und bleibt das mit dem kürzesten Weg in die Küche.

Die Küchenchefs und ihr Gemüsegärtner (Mitte): Hans Stefan Steinheuer, Berthold Stüsgen und Christian Binder (v.l.n.r)
Fotos © Peter Schulte/Tre Torri Verlag

Berthold Stüsgen ist Gärtner aus Leidenschaft und produziert ganz in der Nähe, was der Sternekoch braucht – Frisches aus erster Hand: geschmacksstarke Karotten und Kartoffeln, rote und weiße Bete, Topinambur (Foto oben), Mangold und Wirsing, aromatische Kräuter, selten gewordene Tomatensorten, kleine Exoten wie mexikanische Minigurke … Stüsgen ist ein Unikat, Ende Siebzig, aber Ruhestand kennt er nicht. So sind intensive Gespräche zwischen dem Gemüsebauern und den Köchen Teil ihrer Geheimnisse. Wenn sie von Wurzeln sprechen, meinen sie eben nicht nur Gemüse, sondern auch ihre eigenen im Ahrtal.

STEINHEUER –
UNSERE WURZELN



Hans Stefan Steinheuer und Christian Binder haben ihrer Heimatverbundenheit ein Kochbuch gewidmet und ihre Wurzeln damit in die nächste Generation verpflanzt.
Tre Torri Verlag

ZEHN KILOMETER FÜR EIN MENÜ

Am Rande Hessens, kurz hinter Thüringen, ist der Ringgau fast noch ein Geheimtipp. Hier, auf Schloss Hohenhaus, entwickelt ein Spitzenkoch aus naheliegenden Zutaten eine hochkarätige Küchenphilosophie.

Zwischen dem thüringischen Eisenach und dem hessischen Bad Hersfeld nimmt man die Abfahrt von der A 4, und schon ist man in Herleshausen. Einstmals abgelegen im Schatten der innerdeutschen Grenze, heute in Deutschlands Mitte – das Werratal, die Höhenzüge des Ringgaus, Fachwerkdörfer und Herrenhäuser locken Wanderer, Radtouristen, Wassersportler und Kulturinteressierte in diese Gegend.

Holzhausen heißt eins der hübschen, zur Gemeinde Herleshausen gehörenden Dörfchen, privilegiert durch sein gewaltiges Schlossensemble: Ende des 19. Jahrhunderts im Stil der Neorenaissance erbaut, liegt das herrschaftliche Anwesen inmitten eines weitläufigen Parks mit alten Bäumen, vereint Gutshof, Kavaliershaus und Kapelle, Stallungen und Schlachthaus, Wald und Wiesen – kaum zu überblicken.

Eine Herausforderung: Peter Niemann stellte sich ihr. Seit drei Jahren ist er Hoteldirektor und Küchenchef im Hotel Hohenhaus. Er kommt aus Leipzig, hat hier auf dem Land noch viel vor und startet mit einprägsamen Maßnahmen.

„Zehn Kilometer – eine längere Wegstrecke braucht es in dieser Region nicht für ein authentisches Drei-Gänge-Menü“, erklärt er seine Küchenphilosophie. „In Zeiten, in denen auch die exotischste Zutat nur einen Mausklick entfernt ist, wächst die wahre, pure Küchensensation auf der nächsten Ackerscholle, im eigenen Garten, wartet im Wald und auf der Wiese.“

„Farm to table“ nennt man das Konzept, für das Gourmetlokale von London bis New York enormen Aufwand betreiben. Im Hotel Schloss Hohenhaus mit seinen beiden Restaurants „La Vallée Verte“ und „Hohenhaus Grill“ sind regional geprägte und nachhaltig produzierte Lebensmittel kein Trend, keine Mode, sondern gelebtes Selbstverständnis: „Im Ringgau wächst uns die Qualität direkt in die Küche“, sagt Peter Niemann. Hier liegt das Gute wirklich nah: Mit seinen Lieferanten pflegt er engen Kontakt.

Fotos © Torsten Pross

Regionale Qualität sei hier schlicht genial, schwärmt Niemann: Das Huhn aus der Aufzucht der Willershäuser Familie Zimmermann etwa stehe dem französischen Bresse-Huhn in nichts nach, befand ein Kritiker der „Frankfurter Allgemeine“. Mit Max Beck lebt einer der besten Jungfleischer Europas im nahen Datterode, und die Familie Tröll hat in ihrem Gärtnerhof „Im Zipfel“ in Herleshausen den Gemüseanbau nach Demeter-Richtlinien seit Jahren zum Standard erhoben. Gemeinsam mit Gutsverwalter Stephan Boschen züchtet Niemann für die eigene Küche Hühner und braune Bergschafe direkt vor Ort, aber auch 60 Bienenvölker, ein eigenes Jagdgebiet und ein eigener Mineralwasserbrunnen gehören zum Gut Hohenhaus.

Es sind die einfachen, keineswegs simplen Dinge, die Peter Niemann antreiben. Für das Restaurant „Hohenhaus Grill“ hat er nach der erklärten Devise sein „Zehn-Kilometer-Menü“ kreiert: Vom Gruß aus der Küche bis zum Nachtisch stammen alle Zutaten aus nächster Nähe. Das Getreide für Ruch- und Dinkelbrot wird rund um Gut Hohenhaus angebaut. Fenchel, Radicchio, Lauch und Strauchtomaten für den Salat kommen aus Herleshausen, luftgetrocknete Stracke und Zwiebelschmalz aus der Landfleischerei Opfer in Datterode. Das Deutsche-Angus-Bioland-Rind für das Ragout im Hauptgericht wurde von Familie Zimmermann in Willershausen aufgezogen, von ihrem Nordhof stammen auch die Eier. Und die Mirabellen fürs das Dessert wachsen direkt vor der Tür.

Das kulinarische Angebot steht für eine neue Art des Genusses, der bewussten Ernährung – und wirkt weit über den Tellerrand hinaus. Nach Niemanns Geschmack geht der Ringgau noch viel zu leise mit seinen kulinarischen Juwelen um: „Die Region hat allen Grund, selbstbewusst zu sein. Ihre Küche ist ein authentisches Vergnügen.“

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
Startdatum: 27.07.2020
Dauer: 9 Tage
Preis: 2.800 Euro

MANAGER/-IN FÜR NACHHALTIGE ERNÄHRUNG IHK
Startdatum: 27.07.2020
Dauer: 10 Tage
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

GEWACHSENE TRADITION

Kaiserstuhl – was für ein majestätischer Name. Das kleine Mittelgebirge in der Nähe des Schwarzwaldes zählt zu den wärmsten Regionen Deutschlands. Vulkanische Aktivität formte vor Jahrmillionen eine Landschaft, die heute optimale Bedingungen für den Weinbau schafft. Rebterrassen zeigen sich mal mystisch vom Nebel verhangen, dann wieder farbenprächtig von der Sonne beleuchtet. Themenpfade und Wanderwege durchziehen die Region. Gut, dass das badische Land auch für seine Gastfreundschaft bekannt ist. Denn nach ausgedehnten Touren braucht es eine ordentliche Stärkung. Im **Schwarzen Adler** zum Beispiel: Das von Familie Keller geführte Restaurant & Hotel in Vogtsburg-Oberbergen war bereits im 15. Jahrhundert ein Gasthof, seit 50 Jahren glänzt hier ein Michelin-Stern! Die Gastgeber sind auch bekannte Winzer, seit Generationen schon und 2019 vom Gault Millau als „Winzer des Jahres“ gefeiert. „Von der Natur für die Natur“ – so werden im Weingut Franz Keller die Kleinterrassen und Steillagen kultiviert, organisch gedüngt, mechanisch bearbeitet. Wie man ihren legendären Burgunderweinen die größte Ehre erweist? Am besten mit einem perfekten Essen im „Schwarzen Adler“, in der „KellerWirtschaft“ oder im „Winzerhaus Rebstock“. Denn dafür wurden sie ursprünglich gemacht.

Foto © Hotel

RÜSSELS REVIER

Trier liegt nahe, Luxemburg quasi um die Ecke. Auch nach Frankreich oder Belgien ist es nicht weit. Die Mosel schlängelt sich an berühmten Weinorten vorbei. Im Seitental der Dhron liegt Naurath (Wald). Hier fand eine stillgelegte Mühle 1992 eine neue Bestimmung: Rüssels Landhaus ist ein Refugium, von Wald und Wiesen gerahmt. Mit Harald und Ruth Rüssel eroberte sowohl die Sterneküche als auch eine moderne Landküche in den zwei Restaurants das traditionelle Gemäuer. Hier perfektioniert der Spitzenkoch und passionierte Jäger die neue deutsche Küche – gern mit Wild aus den heimischen Revieren. Ruth Rüssel, Winzertochter von der Mosel, führt, zusammen mit Restaurantleiter Thomas Rücker, Regie im Restaurant. Gastgeber sind Ruth und Harald mit Leidenschaft – und auch die nächste Generation ist fester Teil des Teams: Maximilian Rüssel, ältestes von drei Kindern, kocht bereits an der Seite von Vater Harald und Küchenchef Enrico Back.

Fotos © Hotel

SEITE AN SEITE

Natur, Kultur und Kulinarik. Die schönsten Seiten dreier Länder verschmelzen in einer Region: französischer Charme, schweizerische Herzlichkeit und die Romantik Deutschlands, sagen die Leute. Der Rhein verbindet heute mehr, als dass er Länder trennt und prägt die Landschaft ebenso wie die Höhen des Schwarzwaldes. Freiburg, die südlichste Großstadt Deutschlands, präsentiert hinter historischen Mauern beeindruckende Kulturschätze. Beispielhaft dafür ist das im Zentrum gelegene Colombischlössle aus dem 19. Jahrhundert – heute das Archäologische Museum. Hier kommt man vergangenen Zeiten auf die Spur. Auf kurzem Weg hingegen, durch den herrlichen Colombipark, erreicht man das exklusive **Colombi Hotel** – die erste Adresse der Stadt mit „gekrönter" Sterne-Küche. Über prominente Gäste bewahrt man hier ebenso Stillschweigen wie einst die Gräfin Maria Antonia Gertrudis von Zea Bermudez y Colombi nebenan im „Colombischlössle".

Foto: Freiburg Colombischlössle © FWTM-Mende

LESENSWERTES VON EINEM TAUSENDSASSA

Fotos © Cover/Edition Port Culinaire – Fackelträger Verlag, Porträt © Hotel

BUCHTIPP

60 Rezepte aus dem Zwei-Sterne-Restaurant „Seven Seas", rustikale Rezepte aus der „Süllberg Almhütte", 20 Bistro-Rezepte aus dem Market Restaurant „Deck 7" und zehn Lieblingsrezepte aus der beliebten Fernsehsendung „ARD-Buffet": Das Buch „Hauser" ist eine vielseitige und spannende Dokumentation des kulinarischen Schaffens von Sternekoch Karlheinz Hauser. Auf 288 Seiten erhält man zudem einen tiefen Einblick, wie sich ein „kulinarisches Imperium" und vielschichtiges Gastronomiekonzept auf dem Hamburger Süllberg wirtschaftlich managen lässt. Es ist ebenso gespickt mit persönlichen Geschichten aus dem **Hotel Süllberg**, seinen Erfahrungen als TV-Koch, als Veranstalter von Galas sowie Events und als Chef der Hauser Catering & Consulting Company. Familienvater, Sternekoch, Manager – Karlheinz Hauser ist ein wahres Multitalent.

Rezepte, Konzepte, Geschichten, Philosophie
von Karlheinz Hauser und Thomas Ruhl

288 Seiten, Edition Port Culinaire – Fackelträger Verlag

Schon gewusst?
Weihnachtsmarkt in Deutschland hat Tradition, schon seit 600 Jahren: Der Dresdener Striezelmarkt gilt als der älteste, 1434 wurde er erstmals erwähnt.

ADVENT AM MEER

Mit seinem ganz persönlichen Weihnachtszauber sorgt Spitzenkoch Jörg Müller vor seinem Hotel auf Sylt für Stimmung und hält die Tradition hoch.

Lichterketten funkeln in den Bäumen. Wo sonst Autos parken, reihen sich liebevoll geschmückte Stände. Es duftet nach Waffeln und Plätzchen. Ein nostalgisches Karussell dreht seine Kreise. Dieser Budenzauber ist ganz nach dem Geschmack seines Patrons Jörg Müller: Hausgemachte Maultaschen kommen dampfend auf den Teller. Auch die leckeren Lammbratwürstchen dürfen nicht fehlen oder der Trüffelflammkuchen von Meisterhand. Seine Feuerzangenbowle aus der Kupferblase hat mittlerweile Kultstaus erreicht.

An allen Adventswochenenden verbreitet der kleine, feine Weihnachtsmarkt in der Süderstraße Herzenswärme – direkt vor der Haustür des **Hotels Jörg Müller**. Westerland ist ein Ortsteil der Gemeinde Sylt und zugleich Hauptort der Nordseeinsel. Etwa 9000 Einwohner leben hier. Hunderttausende Urlauber kommen zu Besuch, längst nicht mehr nur im Sommer. Der Winter auf Sylt hat seinen eigenen Reiz. Und Weihnachten ist Hochsaison. Nur die Vorfreude ließ jahrelang zu wünschen übrig. Während bundesweit auf mehr als 2500 Weihnachtmärkten unterschiedlichster Art Adventsstimmung zelebriert wird, taten sich die Westerländer eine Zeit lang schwer damit. Ende der 1990er-Jahre schlief die vorweihnachtliche Tradition ganz ein. Jörg Müller ist einer der bekanntesten Köche Deutschlands. Und mit Leib und Seele Westerländer. Zudem ein Familienvater, der Rituale schätzt. Die Idee sei ihm ganz spontan gekommen, sagt er, auf einer Fahrt von Hamburg nach Sylt. Was ihm an Stimmung fehlte, hat er dann 2008 einfach selbst inszeniert: „Adventszauber" – mit Weihnachtsschmuck, Kunsthandwerk und natürlich auf höchstem kulinarischen Niveau. Einheimische und Hotelgäste waren begeistert. Alle Jahre wieder lädt er sie seither ein, sich mit ihm und seiner Familie genüsslich auf Weihnachten zu freuen – bei Punsch und Plausch im Lichterglanz.

Termine: „Adventszauber bei Jörg Müller" findet an allen Adventswochenenden jeweils Freitag bis Sonntag von 15 bis 20 Uhr statt, am 24.12. von 12 bis 14:30 Uhr und vom 25. bis 30. Dezember von 13 bis 16 Uhr.

RAN AN DEN SPECK

Südtirols deftigste Köstlichkeit bereichert nicht nur rustikale Brotzeiten: Zwei-Sterne-Koch Gerhard Wieser gewinnt der traditionellen Bauernküche im Hotel Castel völlig neue (Speck-)Seiten ab, und Bauer Heinrich Pöder liefert dafür beste Voraussetzungen.

Zwei vom Fach: Chefkoch Gerhard Wieser (oben rechts im Bild) zu Besuch beim Speckbauer Heinrich Pöder
Fotos: © Hotel Castel

Woran erkennt man guten Speck? Gerhard Wieser schwärmt von „milder Würze und feinem Rauchgeschmack". Der Küchenchef der „Trenkerstube" räumt regionalen Spezialitäten eine tragende Rolle in seiner kulinarischen Philosophie ein, besonders dieser: „Unter den traditionellen Köstlichkeiten Südtirols steht der Speck wohl an erster Stelle."

Wie ein Logenplatz schmiegt sich das Hotel Castel an einen von Weinreben überzogenen Südhang. Weit schweift der Blick über das Meraner Land. In der sonnenverwöhnten Landschaft Südtirols trifft alpenländische auf mediterrane Kultur. Auch in der Küche: Nördlich der Alpen wird Schinken geräuchert, im Süden an der Luft getrocknet. Beim Südtiroler Speck kommt eins zum anderen.

Salzen und Räuchern sind uralte Konservierungsmethoden: „Es wird wohl die Entdeckung unserer Vorfahren in prähistorischer Zeit gewesen sein", so Wieser, „dass frisches Fleisch erlegter Tiere im Rauch der Feuerstelle vor dem allzu schnellen Verderben bewahrt werden kann."

Heutzutage betreibt man deutlich mehr Aufwand. Echter „Südtiroler Bauernspeck" – nicht zu verwechseln mit dem allerorten erhältlichen „Südtiroler Speck ggA" – stammt ausschließlich von Schweinen, die auf 16 bis 18 ausgesuchten Südtiroler Bauernhöfen artgerecht gehalten und nur mit gentechnikfreiem Futter aufgezogen werden. Das Fleisch wird trocken gepökelt und gewürzt, dann kalt geräuchert und reift anschließend sechs bis acht Monate in würziger Bergluft. Das Ergebnis: Ein kerniger, fester Speck, nicht zu salzig, mit buttrig-nussigem Geschmack.

„Unsere Gäste wollen wissen, woher die Produkte auf ihrem Teller kommen", sagt Gerhard Wieser. „Wir geben gern Auskunft und organisieren auch Ausflüge zu heimischen Produzenten."

Zum Beispiel ins urige Ultental. Dort betreibt Bauer Heinrich Pöder einen Erbhof, auf dem seit Generationen Schweine gezüchtet und Speckseiten geräuchert werden. Tierliebe und traditionelles Handwerk liefern dem Koch die beste Basis für hochwertigen Bauernspeck. Seit mehr als zwanzig Jahren bezieht Wieser die Pödersche Qualität: „Er verkauft nur an Leute, die er persönlich kennt und schätzt." Das Vertrauen beruht auf Gegenseitigkeit – sie sind Freunde geworden. Beim Räuchern und Pökeln schwört jeder Bauer auf sein Rezept – und gibt damit dem Speck eine persönliche Note. Unverkennbar auch Wiesers Handschrift, die den Genuss potenziert: „Stunden Ei / Zwiebel / Pilze / Speck" heißt das dann vielversprechend auf der Speisekarte des Zwei-Sterne-Lokals. Oder: „Carbonara Ravioli / Speck / schwarzer Trüffel". Köstlichen Rezepten mit dem berühmten kulinarischen Botschafter Südtirols hat er sogar ein ganzes Kochbuch gewidmet: „33 x Speck".

FRISCHER FANG MIT SEESTERN

Schmeckt nach Meer: Das beste Rezept für Markus Gerlach, Küchenchef im Fährhaus Sylt, ist frische Ware von Andreas Oertel.

Das Meer rauscht, der Wind braust und am Munkmarscher Yachthafen geht Küchenchef Markus Gerlach fürs Abendessen einkaufen. „Fiiwfutt“ heißt das Restaurant im Fährhaus Sylt, friesisch für Fünffuß – zu deutsch Seestern. Hier gibt es Fisch, radikal saisonal, und alle drei Wochen ein neues Menü, Wattenmeerblick von der Veranda inklusive. Die wichtigsten Zutaten liefert ihm ein alter Bekannter: Markus Gerlach und Andreas Oertel haben einander schon 1996 als Kollegen kennengelernt. Damals, im Breidenbacher Hof in Düsseldorf, ahnten sie nicht, dass sich ihre Wege zwanzig Jahre später wieder kreuzen sollten – bei einem Spaziergang am Strand von Sylt. Ein Glückstreffer. Denn Oertel hatte die Seite gewechselt und sich von Klixbüll aus dem Fischhandel gewidmet. Seither beliefert er Gerlach mit Dorsch, Makrele, Scholle, Krabben, Hummern – vorzugsweise aus Wildfang. Auch zum Fachsimpeln ist meist Zeit. Sollte der Wunschfisch einmal nicht von absoluter Qualität sein, meldet sich Oertel vorab in der Küche und bietet Alternativen an. Für frische Ware ist er ständig auf Achse, oft ab morgens um drei. Webseite? Fehlanzeige. Seine Handynummer hat, wer sie braucht – wie Gerlach. Sein Netzwerk hat er dennoch im Griff, ganz persönlich, von Mensch zu Mensch.

So ein riesiger Rotbarsch, wie ihn Fischhändler Andreas Oertel (re.) frisch an Küchenchef Markus Gerlach liefert, ist selten. Fotos © Hotel

DIE HÜTER DER BURG

Drei Generationen, zwei Familien, eine Vision: Hoch über dem Filstal haben weitsichtige Gastronomen in historischer Kulisse ihren Stammsitz eingerichtet: Hotel Burg Staufeneck.

Burgherr sein – das klingt romantisch. Man denkt an wehrhafte Mauern, gewaltige Tore und herrliche Weitsicht, in grauer Vorzeit überlebenswichtig. Die Geschichte der Burg Staufeneck im baden-württembergischen Salach geht auf das Jahr 1080 zurück, als Ludwig von Staufen den Bau eines Stammsitzes in Auftrag gab. Mehr als 250 Jahre blieb sie im Besitz des Adelsgeschlechts. Später wird sie verkauft, vererbt – und verfällt.
Bis 1926 der Burgfried wieder zugänglich gemacht wird. Pächterin Hildegard Wörner eröffnet einen Kiosk. Damit beginnt eine neue Familienchronik: Fast 50 Jahre später übernimmt ihre Tochter Lore mit Ehemann Erich Straubinger die Wirtschaft, Restaurant und Bankettsaal entstehen. Familie Straubinger erwirbt die Burganlage. Sohn Rolf wird Küchenchef und holt 1991 den Michelin-Stern; seine Frau und seine Schwester Karin organisieren Events. Karin heiratet ihren Jugendfreund Klaus Schurr, der als Manager einsteigt. Beide Paare haben eine gemeinsame Vision: Sie bauen ein Spitzenhotel in historischer Kulisse, mit erstklassigem Restaurant und Wellnessbereich.

Der Auszeichnung als „Hoteliers des Jahres 2011“ folgte die Fünf-Sterne-Superior-Zertifizierung. Heute zählt die Burg zu den 30 besten Hotels in Deutschland und ist als Hochzeitslocation beliebt. 2020 präsentieren sich Burgrestaurant und Gourmetlokal in neuer Gestalt. Staufeneck hat einen exzellenten Ruf zu verteidigen. Von Gästen lässt man sich dabei gern belagern.

Gutes Team: Küchenchef Rolf Straubinger (links) und Hotelchef Klaus Schurr Fotos © Hotel

Schon gewusst?

Das Radwegenetz in Deutschland ist ca. 45.000 km lang, die Gesamtlänge der Autobahnen beträgt rund 13.000 km.

MIT GUTEM RAT AUFS BESTE RAD

Außenansicht Hotel Deimann © Fotos: Friederike Hegner

Jakob Kwiatkowski animiert zum Aktivurlaub, weckt die Lebensgeister und umsorgt die Gäste des Hotels Deimann im Sauerland als „Vitalconcierge“.

Concierge – da fällt einem doch gleich Monsieur Gustave H. in „Grand Budapest Hotel“ ein. In Wes Andersons preisgekröntem Film spielt Ralph Fiennes grandios einen graumelierten Türhüter in den 1930er-Jahren, der die Wünsche der Gäste erfüllt, noch bevor sie sie bemerken.

Dagegen passt der junge Mann im Fünf-Sterne-Hotel Deimann im Sauerland perfekt in die Gegenwart. Was einen Concierge heutzutage ausmacht? Er oder auch sie sollte dem Hotelgast diskret, aufmerksam, verständnisvoll und verschwiegen als Ansprechpartner zu Diensten sein. Luxushotels leisten sich eine solche Vertrauensperson, auch Deimann in Schmallenberg-Winkhausen. Portier ist Jakob Kwiatkowski schon lange, seit kurzem nun „Vitalconcierge“. Beim Empfang hat er das Sagen, bestimmt den Ton. Für ihn beginnt damit der Spaß an der Arbeit, für den Gast das Loslassen, sein entspanntes Leben im Hotel.

Natürlich ist auch für Jakob Kwiatkowski das Rundum-Sorglos-Paket das Ziel. Zusätzlich aber kommt hier das Vitale ins Spiel: Er ist ein Concierge, der das Draußen schon drinnen im Kopf hat, alles weiß, plant und vorbereitet. Die besten Wander- und Radwege hat er selbst ausprobiert. Seit April 2019 besitzt er auch die Lizenz zum Fitnesstrainer Kategorie C. Vor der Haustür eröffnet Herr Kwiatkowski den Gästen eine intakte Natur, lädt zum Entdecken, zum Erleben ein. Mit dem ortsansässigen Gebirgsverein oder dem Holz- und Touristikzentrum Schmallenberg besteht eine enge Verbindung. Fahrradspezialist Liquid Life ist Kooperationspartner. Für jeden Gast das passende Rad, dazu Ratschläge für die reizvolle, herrliche Welt rund um das Hotel – da ist Herr Kwiatkowski in seinem Element. Ein Pfandfinderwort blieb ihm in Erinnerung: Der Mensch, der blind ist für die Schönheit der Natur, hat nur das halbe Vergnügen am Leben.

Bei schlechtem Wetter steht der Vitalconcierge natürlich auch nicht im Regen. Schließlich verfügt das Hotel mit seinem Raum der Stille, einem Meditations- und Gymnastikraum, der Bade- und Saunalandschaft oder dem Solebad über eine großzügige Vitaloase. Sportliches Vergnügen oder tiefe Entspannung – ein Vitalconcierge weckt gern die Lebensgeister.

AUF GUTE NACHBARSCHAFT MITTEN IN DER CITY

Zwei Berliner Direktoren und eine tierisch gute Idee: Patenschaft für einen Zwergesel

Was haben Zoodirektor Dr. Andreas Knieriem und Hoteldirektor Michael Frenzel gemeinsam? Beide sorgen für ein besonderes Quartier in Berlin. Zoologischer Garten und Hotel Palace Berlin beherbergen Gäste von allen Kontinenten und betreuen internationales Publikum. Und beide sind Nachbarn in exklusiver Lage – mitten im Zentrum der Hauptstadt haben sie sozusagen Blickkontakt.

Die Kaiser-Wilhelm-Gedächtniskirche und der weltberühmte Boulevard Kurfürstendamm sind nur wenige Schritte entfernt, in den Museen, Kinos, Geschäften und Lokalen der City herrscht Trubel. Das Umsorgen ihrer Gäste fernab der Alltagshektik hat für Zoo- und Hoteldirektor gleichermaßen Priorität.

Und so wundert es nicht, dass diese ungewöhnliche Nachbarschaft in einer besonderen Initiative mündete: Im März 2017 übernahm Michael Frenzel für das Hotel Palace Berlin die Patenschaft über die kleine Zwergeselin Heidi – und unterstützt damit deren Haltung und Pflege. Heidi lebt mit ihrem Zwergesel-Nachwuchs Peppino im rund 3.500 Quadratmeter großen Streichelgehege, zusammen mit Ponys, Schafen, Ziegen, Schweinen, Kaninchen und Meerschweinchen. Ein Besuch im Zoo wurde Hotelgästen schon immer gern empfohlen. Umso überzeugender, wenn man zu seinen Nachbarn so gute Beziehungen unterhält. Ist ja nur ein Katzensprung.

Schon gewusst?

Zwergesel: Es gibt die Herdentiere seit rd. 2,5 Mio. Jahren auf der Welt, sie werden bis 105 cm groß und etwa 40 Jahre alt.

Foto: v.l.n.r. Michael Frenzel, Generaldirektor im Hotel Palace Berlin, Dr. Andreas Knieriem, Direktor im Zoo Berlin und Mathias Müller vom Hotel. © Anna Nesterenko. Das Bild von Heidi wurde uns vom Zoo Berlin zur Verfügung gestellt. © Zoo Berlin

Foto © Hotel

ALLES FÜR DIE KRONE

Familienbetriebe sind wie Lokomotiven. Sie entwickeln Zugkraft und können eine Menge bewegen. Im pfälzischen Herxheim-Hayna liefert das **Hotel Krone** ein anschauliches Beispiel für derart generationsübergreifenden Unternehmergeist. Seit mehr als 100 Jahren ist es im Besitz der Familie Kuntz. Und bereits damals wurde die Gaststätte als „Haus der Blumen und der Gastlichkeit" verehrt. Die Familiendynastie lässt sich bis 1701 zurückverfolgen; der erste Gastwirt dieses Namens taucht 1780 in der Haynaer Chronik auf. Sein Enkel, ein Kellner, kauft 1908 das älteste Gasthaus des Ortes, dessen Sohn verwandelt die ehemalige Postkutschenstation „Zum Kreuz" in das „Gasthaus Zur Krone" – und führt es bis 1960. Karl und Erika Kuntz machen es weit über regionale Grenzen hinaus bekannt; ihrem Sohn Karl-Emil wiederum verdankt die Krone den Michelin-Stern, der seit 32 Jahren über der Küche leuchtet. Gäste aus ganz Deutschland, aber auch aus dem benachbarten Frankreich zieht es nach Hayna. 2018 ging in der „Krone-Familie", wie sie sich selbst nennt, wieder eine neue Generation an den Start. Karl-Emil und Martina Kuntz übergaben das Zepter an ihre jüngste Tochter Erika Kuntz und deren Lebensgefährten Fabio Daneluzzi. Die Messlatte hängt hoch, aber der neue Koch bringt beste Referenzen mit, hat er doch sein Handwerk bei Karl-Emil Kuntz in der „Krone-Küche" gelernt.

SPITZENWEIN

HAUSMARKE MIT TRADITION

Gelungene Eigenkomposition: Früher, als der „Adler" in Reichenbach noch ein schlichter Braugasthof war, nannte man die Cuvée „Sommerwein". Der frische Tropfen wurde eigens für die Terrassenzeit kreiert und an warmen Tagen kühl serviert. Später, als das heutige **Hotel und Restaurant Adler** an der Reichenbacher Hauptstraße in Lahr entstand, zog der Sommerwein mit ins Haus. Seitdem wird die Gasthaus-Cuvée ganzjährig ausgeschenkt. Mehr als 150 Jahre ist der „Adler" bereits in Familienhand; Otto und Daniel Fehrenbacher, 3. und 4. Generation, bescherten ihm den Michelin-Stern. Für ihren Hauswein wandten sie sich an Experten: Die Sonderedition ADLER Gasthaus Cuvée wird im Weingut Weber in Ettenheim in der Ortenau aus Weißburgunder, Sauvignon Blanc und Scheurebe gekeltert. Er kostet 18 Euro pro Flasche, mundet besonders zu Fisch und kalten Vorspeisen und erfreut sich großer Beliebtheit – mehr denn je.

Foto © Hotel

Grandiose Sammlungen, wunderbare Exponate, Kostbarkeiten und Kurioses – ausgewählte Ausstellungen laden zu reizvollen Entdeckungen ein und sind Empfehlungen für Reisen in die Kulturregionen der L'Art de Vivre Residenzen.

BADEN-BADEN:
DIE BILDER DER BRÜDER. EINE SAMMLUNGSGESCHICHTE

MUSEUM FRIEDER BURDA

28.03.-30.08.2020

Von Max Beckmann über Ernst Ludwig Kirchner bis zu Gabriele Münter: Es ist der deutsche Expressionismus, dem die drei Brüder Franz, Frieder und Hubert Burda ihre erste Begegnung mit Kunst verdanken.

L'Art de Vivre Residenz in der Nähe: Hotel Sackmann

BERLIN:
YAYOI KUSAMA

MARTIN-GROPIUS-BAU

04.09.2020 - 17.01.2021

Yayoi Kusama ist der Superstar der zeitgenössischen Kunst in Japan. 2020 widmet der Berliner Gropius Bau der Künstlerin die erste umfassende Retrospektive in Deutschland. Neben aktuellen Gemälden wird auch ein komplett neuer Infinity Room zu sehen sein.

L'Art de Vivre Residenz in der Nähe: Hotel Palace Berlin

BONN:
UNSERE GESCHICHTE. DEUTSCHLAND SEIT 1945

HAUS DER GESCHICHTE DER BUNDESREPUBLIK DEUTSCHLAND

DAUERAUSSTELLUNG

... eine Zeitreise durch die deutsche Geschichte.

L'Art de Vivre Residenz in der Nähe: Steinheuer Heppingen

MERAN (SÜDTIROL):
SAMMLUNGEN

PALAIS MAMMING MUSEUM IN MERAN

DAUERAUSSTELLUNG

Das Palais Mamming Museum – das die Sammlungen des Stadtmuseums Meran präsentiert – ist seit 2015 im neu restaurierten Barockpalais am Pfarrplatz untergebracht. Die Schausammlung gibt einen Überblick über die historische Entwicklung der Stadt.

L'Art de Vivre Residenz in der Nähe: Hotel Castel

EISENACH:
REUTER-WAGNER-VILLA

THÜRINGER MUSEUM EISENACH

DAUERAUSSTELLUNG

Die 1866 erbaute Villa am Fuße der Wartburg macht mit den Wohnräumen des Dichters Fritz Reuter bürgerliche Wohnkultur des 19. Jahrhunderts erlebbar. Seit 1897 beherbergt die prächtige Villa zudem die größte Wagner-Sammlung außerhalb Bayreuths.

L'Art de Vivre Residenz in der Nähe: Hotel Schloss Hohenhaus

HAMBURG:
GOYA, FRAGONARD, TIEPOLO. DIE FREIHEIT DER MALEREI

KUNSTHALLE

BIS 13.04.2020

Die Hamburger Kunsthalle widmet mit dem 18. Jahrhundert einer der folgenreichsten Epochen der europäischen Kunstgeschichte eine umfassende Schau.

L'Art de Vivre Residenz in der Nähe: Hotel Süllberg

TRIER:
TRIERS NEUES MUSEUM ZEIGT JUWELEN DER BUCHKULTUR

SCHATZKAMMER

DAUERAUSSTELLUNG

Ein faszinierender Blick in die Kunst und Kultur von Mittelalter und früher Neuzeit. Modernste Medientechnik kommt zum Einsatz, wenn bibliophile Schätze von höchstem Wert und internationalem Rang gezeigt werden.

L'Art de Vivre Residenz in der Nähe: Rüssels Landhaus

KARLSRUHE:
BAUHAUS.FILM.EXPANDED

ZENTRUM FÜR KUNST UND MEDIEN (ZKM)

1.02.-10.05.2020

Die Ausstellung greift die Idee des Totaltheaters auf, das der Bauhausdirektor Walter Gropius 1926/1927 für Erwin Piscator entworfen hatte. Mit Hilfe von mehr als einem Dutzend Filmprojektoren beabsichtigte er, „den Raum unter Film zu setzen".

L'Art de Vivre Residenz in der Nähe: Hotel Krone, Hotel-Restaurant Erbprinz

LECH (ÖSTERREICH):
DER ERINNERUNG AUF DER SPUR. HANDWERK UND ARBEIT.

LECHMUSEUM

DAUERAUSSTELLUNG

Diese Schausammlung beherbergt die umfangreiche Sammlung des Heimatpflege- und Museumsvereins Lech-Tannberg. Neben bergbäuerlicher Landwirtschaft, Skisport und sakraler Volkskunst gibt es zahlreiche Exponate aus den Bereichen Handwerk, Viehhaltung, Wohnkultur und textilem Schaffen zu entdecken.

L'Art de Vivre Residenz in der Nähe: Burg Vital Resort

SYLT:
INSELGESCHICHTE UND INSPIRIERENDE SONDERAUSSTELLUNGEN

SYLTER MUSEUM

DAUERAUSSTELLUNG

Das Sylt Museum wurde aktuell für seinen internationalen Standard zertifiziert und gehört damit zu einer ausgewählten Gruppe schleswig-holsteinischer Vorzeigehäuser. Fundierte Inselgeschichte, Alltagsgeschichten der Inselmenschen und Abenteuer der Seefahrer, die Sprache der Sylter und die vielfältige Kunst, die auf der Insel über Jahrhunderte hinweg entstanden ist.

L'Art de Vivre Residenz in der Nähe: Hotel und Restaurant Jörg Müller, Fährhaus Sylt

NÜRNBERG:
HELDEN, MÄRTYRER, HEILIGE. WEGE INS PARADIES

GERMANISCHES NATIONALMUSEUM

BIS 04.10.2020

Held des Alltags, Action-Hero, Superheld: Inflationär bringt unsere Gesellschaft in allen Lebensbereichen meist sehr kurzlebige neue Helden hervor. Seit Menschengedenken dienen Helden als Vor- und Leitbilder.

L'Art de Vivre Residenz in der Nähe: Landhotel Birkenhof

STUTTGART:
VERTIGO. OP ART UND EINE GESCHICHTE DES SCHWINDELS 1520-1970

KUNSTMUSEUM STUTTGART

BIS 19.04.2020

Die Ausstellung präsentiert Op Art als eine Kunstrichtung, die mit visuellen Strategien – von geometrischen Mustern bis zum Licht in all seinen Erscheinungsformen –, über die manipulierte Wahrnehmung und optische Täuschungen einen aktiven Dialog zwischen Werk und Betrachter*in in Gang setzt. Ein emotionales, gesamtkörperliches Erlebnis.

L'Art de Vivre Residenz in der Nähe: Burg Staufeneck, Berlins KroneLamm

FREIBURG IM BREISGAU:
EXPRESSIONIST SCHERER – DIREKTER, ROHER, EMOTIONALER

MUSEUM FÜR NEUE KUNST

BIS 15.03.2020

Akte in freier Natur, zerklüftete Bergwelt, Porträts von Freundinnen und Freunden oder literarische Gestalten wie Dostojewskis berühmter Raskolnikow: In seinem kurzen Leben schafft Hermann Scherer (1893–1927) ein eindrucksvolles Werk. Heute gilt der gebürtige Badener als einer der wichtigsten Expressionisten in der Schweiz.

L'Art de Vivre Residenzen in der Nähe: Hotel-Restaurant Adler, Colombi Hotel, Schwarzer Adler Restaurant & Hotel

WIESBADEN:

Neben wunderbaren Dauerausstellungen sei hier die Sonderausstellung empfohlen:

LEBENSMENSCHEN / ALEXEJ VON JAWLENSKY UND MARIANNE VON WEREFKIN

MUSEUM WIESBADEN

13.03.-12.07.2020

Eines der wegweisenden Künstlerpaare der Avantgarde. Mit der von ihnen 1909 initiierten Gründung der „Neuen Künstlervereinigung München", aus der zwei Jahre darauf der „Blaue Reiter" hervorgegangen ist, haben sie Kunstgeschichte geschrieben.

L'Art de Vivre Residenz in der Nähe: Hotel Kronenschlösschen

KREIS FÜR GROSSE KOCHKUNST & GASTLICHKEIT

L'Art de Vivre
RESIDENZEN

SPITZEN-GASTGEBER UND STERNE-KÖCHE IN DEN BESTEN RESTAURANTS UND HOTELS!

BEI DEN L'ART DE VIVRE RESIDENZEN GEHÖREN ERSTKLASSIGE KÜCHENLEISTUNG, HERZLICHER SERVICE UND GASTGEBERKULTUR ZUR GRUNDAUSSTATTUNG.

L'ART DE VIVRE RESIDENZEN

... das ist der „Kreis für Große Kochkunst & Gastlichkeit", den es so im deutschprachigen Raum nur einmal gibt. Neben den Spezialisten gehört ebenso der private Freundeskreis zu L'Art de Vivre.

GEMEINSAMKEIT ERLEBEN

Wollen Sie uns kennenlernen? Sie sind herzlich eingeladen. Kommen Sie doch einfach mit und melden sich für eine Veranstaltung unverbindlich an.

ZUSAMMEN AN EINEM TISCH SITZEN

Und wer weiß, vielleicht gefällt es Ihnen so gut, dass Sie dazugehören wollen. Unkomplizierte Tischgespräche unter Freunden, erstklassige Kulinarik, besondere Häuser ... L'Art de Vivre eben.

Bestellen Sie hier unseren Newsletter oder nehmen Sie mit uns persönlich Kontakt auf.

www.lartdevivre-residenzen.com

IMPRESSUM

Stand Januar 2020 **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, artfood **I RECHTEHINWEIS I** Kein Anspruch auf Vollständigkeit. Änderungen vorbehalten. Kein Rechtsanspruch.

UNSERE PARTNER

UNSERE UNTERSTÜTZER

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