

A LA CARTE®

RESTAURANTS | WEINE | REZEPTE | HOTELS | REISEN

*Hotel- und
Restaurant-Tipps*

OSTWESTFALEN

SAUERLAND



*Eine Kreation von Zwei-Sterne-Köchin
Rosina Ostler aus dem Alois Dallmayr*

München-Special

*Die besten Hotels und Restaurants
der Bayernmetropole*


Wahrer Luxus ist leise.
Er lässt Ihre Persönlichkeit
für sich selbst sprechen.

SieMatic



Die neue S2 Next Generation aus der Stilwelt Siematic PURE ist mehr als ein elegantes, skulpturales Objekt. Ihr wahrer Luxus liegt in der Reduktion auf das Wesentliche. Eine elementare Einfachheit, die zu einer Kunstform wird, zu einem Ausdruck von Raffinesse. Ein Refugium der Besinnung und Inspiration, in dem sich die eigene Persönlichkeit entfalten kann.

www.siematic.com/S2nextgen/



Grenzen zwischen innen und außen verschwinden und alles wird zu einem großen Raum.

Das rahmenlose Schiebefenstersystem besticht neben seiner hochwertigen und variablen Konstruktion durch eine klare, puristische Formsprache und fließende, barrierefreie Übergänge.

Mit Stil. Ohne Rahmen.

burckhardt's glide® – das rahmenlose Fenster.

burckhardts.de







SEIT  2004
Herrlicher
MANUFAKTUR FEINSTEN TEXTILS
BLAUSTOFF HERRLICHER



Mallorca



PLETA DE MAR


Luxury Hotel by Nature

***** gl

at its Best



HIDEAWAYS HOTELS®

Attraktive Angebote: www.hideaways-hotels.com
Entdecken Sie die Welt der HIDEAWAYS HOTELS Collection
jetzt auch auf Facebook 

Editorial A LA CARTE

DIE BAYERISCHE LANDESHAUPTSTADT ist unbestritten auch eine Metropole für Genießer, kulinarisch spielt sie schon lange in der Champions League der feinsten Gourmandise. Das belegt auch eindrucksvoll der Guide Michelin – gleich 26 der heiß begehrten Sterne gehen an die Isar. In die Oberliga der besten Genuss-Adresen haben es sechs Zwei-Sterne-Restaurants geschafft. Innerhalb kürzester Zeit nach der Eröffnung seines eigenen Restaurants KOMU konnte sich Christoph Kunz zwei begehrte „Étoiles“ vom Michelin-Himmel pflücken. Mit dem Restaurant Schreiberei von Sternekoch Tohru Nakamura sowie dem Alois – Dallmayr Fine Dining unter kochkünstlerischer Regie des Münchner Kindls Rosina Ostler glänzen weitere Betriebe in der Zwei-Sterne-Liga. Eine Bereicherung der Gastroszene



*Herausgeber Thomas und
Martina Klocke*

ist zweifellos auch das Brothers, der wiedereröffnete Bogenhauser Hof, das Gasthaus Waltz und der Ladurée Salon de The im Platzl Hotel. Der hohen Qualität der Gastronomie entspricht auch das Niveau der hochkarätigen Hotellerie. Etwas ländlicher und beschaulicher geht es bei unseren kulinarischen Landpartien im Münsterland, in Ostwestfalen und im Sauerland zu, wo wir ebenfalls zahlreiche gastfreundliche Adressen für Sie entdeckt haben.

Thomas Klocke Martina Klocke



LODENFREY.COM

A LA CARTE

erscheint monatlich im

KLOCKE VERLAG GMBH
Höfeweg 40, D-33619 Bielefeld
Fon: 00 49 / (0) 5 21 / 9 11 11-0
Fax: 00 49 / (0) 5 21 / 9 11 11-12
Internet: www.klocke-verlag.de
E-Mail: info@klocke-verlag.de

HERAUSGEBER
THOMAS & MARTINA KLOCKE

VERANTWORTLICH FÜR DEN INHALT
THOMAS KLOCKE

ANZEIGENLEITUNG
THOMAS KLOCKE

REDAKTION
GABRIELE ISRINGHAUSEN,
BERND TEICHGRÄBER,
ANNA-LENA ESWEIN

LEKTORAT
BIANCA NORMANN

GRAFIKDESIGN
NADINE MEISSNER, CLAUDIA STEPPUTTIS

FOTOGRAFIE
YDO SOL, KLAUS LORKE,
GÜNTER STANDL, FLORIAN BUSCH

BILDBEARBEITUNG
KLOCKE MEDIENSERVICE
HOLGER SCHÖNFELD, BIRGIT LAHODE

TITELFOTO
RESTAURANT_ALOIS_DALLMAYR_FINE_DINING_
©DAVIDMAUPILÉ

PRODUKTION
CLAUDIA SCHWARZ, DIANA WILKING

SEKRETARIAT
SABINE HERDER, KATRIN BAUMGART

VERTRIEB
STEPHAN KLOCKE

VERTRIEB/HANDEL
IPS PRESSEVERTRIEB GMBH
Carl-Zeiss-Straße 5, D-53340 Meckenheim
info@ips-d.de, www.ips-d.de

GESAMTHERSTELLUNG
LEHMANN OFFSETDRUCK
UND VERLAG GMBH, Norderstedt

Gedruckt auf Magnogloss –
ein Produkt der IGEPa

Printed in Germany

A LA CARTE
ist ein eingetragenes Warenzeichen
des Klocke Verlages. Alle Rechte vorbehalten.
Nachdruck, auch auszugsweise, verboten.

ANZEIGENPREISLISTE
vom 1. Dezember 2018

PREISE
Einzelpreis: 8,- Euro, Jahresabo: 78,- Euro
Abonnementbestellung beim Verlag

ABONNEMENT-VERWALTUNG
LESERSERVICE A LA CARTE
OHL CONNECT GMBH & Co. KG
Neuer Hölzigbaum 6, D-22143 Hamburg
Fon: 00 49 / (0) 40 / 23 67 03 41
Fax: 00 49 / (0) 40 / 23 67 03 01
E-Mail: alacarte@primaneo.de

ISSN 0945-375X

ZUM TITEL: Hochgenüsse im Zwei-Sterne-Restaurant Alois



Seit 1700 steht der Name Dallmayr für Gaumenfreuden par excellence. Das traditionsreiche Feinkost-Eldorado im Herzen von München ist eine der besten Delikatessenadressen nicht nur in Deutschland, sondern in ganz Europa. Neben der eigenen Kaffeerösterei und den Köstlichkeiten, die man bei Dallmayr nicht nur verkosten, sondern auch für daheim erwerben kann, befindet sich in der Beletage der Dienerstraße der Gourmettempel des Hauses: das Restaurant Alois – Dallmayr Fine Dining, das vom Guide Michelin mit zwei der begehrten Sterne ausgezeichnet wird. Der Ort für pure Lebensfreude und höchste Genüsse wird geprägt von der Münchnerin Rosina Ostler, eine Ausnahmeköchin und herausragende Persönlichkeit am Herd gleichermaßen.

RESTAURANTS UND HOTELS À LA CARTE

München-Special	14
Ostwestfalen und Münsterland	60
Sauerland	80

AUSSERDEM

News à la carte	12
Travel à la carte	96
Szene à la carte	106
Weinkolumne à la carte	110
Index November 2024	111
Vorschau Dezember 2024	112

Inhalt A LA CARTE



Klassische
Gaumenfreuden,
neu interpretiert,
erwarten die Gäste
im Alois – Dallmayr
Fine Dining.



44 **Bogenhauser Hof:** Traditionsadresse mit frischem Wind in Bogenhausen.



34 **Restaurant
Les Deux:**
höchster Genuss

62 **Dauerbrenner
in Bielefeld:**
Bernhard Grubmüller



82 **Hofstube Deimann:** Sterneküche im Sauerland



100 **Travel à la carte:** Jordan's Untermühle



LODENFREY THE NEW SHOE DEPARTMENT

Nach acht intensiven Wochen des Umbaus erstrahlt die Schuhabteilung von LODENFREY in neuem Look. Die Verkaufsfläche im Untergeschoss wurde umfassend neu gestaltet, um ein noch vielseitigeres und inspirierendes Shopperlebnis zu schaffen.

Die Neugestaltung der Schuhabteilung zielt darauf ab, die Partnerschaften mit bestehenden Labels zu stärken und gleichzeitig ein erweitertes Sortiment anzubieten. Kunden können sich auf luxuriöse Brands wie Tod's, Sergio Rossi, Ferragamo, Moncler und Hogan freuen. Besonders hervorzuheben ist die größte Selektion an Santoni für Damen in München.

Ein weiteres Highlight ist die verdoppelte Fläche für Sneaker, die nun beliebte Marken wie Autry, Veja und Philippe Model umfasst. Ein besonderer Höhepunkt wird der Pop-up-Store von Santoni sein, der im Winter eröffnet.

Kundinnen werden durch die Neugestaltung der verschiedenen Stilwelten wie Luxury und Contemporary sowie spezielle Bereiche wie Sneaker und Premium-Classic inspiriert. Das visuelle Erscheinungsbild kombiniert edles Holz, gebürsteten Stahl und modernes Glas zu einem eleganten und zeitgemäßen Design. Ein ausgeklügeltes Lichtkonzept schafft eine luxuriöse und gleichzeitig warme Atmosphäre.

Das Highlight der neuen Abteilung ist eine großzügige Lounge, wo Gäste bei einem Glas Crémant oder einer Tasse Kaffee in entspannter Atmosphäre ihr Einkaufserlebnis genießen können.

Mit dieser umfassenden Neugestaltung bietet LODENFREY seinen Kunden ein inspirierendes und einladendes Shopperlebnis und setzt somit neue Maßstäbe für Damenschuhe in München. ■

1001 NIGHTS



Aus den Tiefen der Erde Tansanias stammt einer der seltensten Edelsteine der Welt: der Tansanit. Farblich exakt gleiche Paare von über 30 Karat sind eine Rarität. Die Ohrringe „1001 Nights“ fangen die Schönheit dieser blauen Kostbarkeiten ein und erstrahlen in Harmonie mit funkelnden weißen Diamanten.

Unsichtbare Wechselmechaniken ermöglichen vielfältige Tragevarianten, die die Magie der Edelsteine immer wieder neu entfalten.

THOMAS JIRGENS

JUWELENSCHMIEDE

WWW.JIRGENS.COM

Am Kosttor 1 / Ecke Maximilianstrasse · 80331 München · +49 89 29 162 152 · info@jirgens.com





München

Hochkarätige Gastronomie und angesagte Hotels

Dass München in der Champions League der Spitzengastronomie spielt, haben die Experten des Guide Michelin der bayerischen Landeshauptstadt einmal mehr attestiert. Gleich 26 Sterne gehen an die Isar. In die kulinarische Oberliga haben es sechs Zwei-Sterne-Restaurants geschafft. Schon nach kürzester Zeit konnte sich Christoph Kunz mit seinem KOMU zwei begehrte „Etoiles“ vom Michelin-Himmel pflücken. Mit dem Restaurant Schreiberei von Sternekoch Tohru Nakamura sowie dem Alois – Dallmayr Fine Dining unter kochkünstlerischer Regie von Rosina Ostler glänzen weitere Betriebe in der Zwei-Sterne-Liga. Der hohen Qualität der Gastronomie entspricht das auch das Niveau der hochkarätigen Hotellerie. Vom familiengeführten Traditionshaus über das individuelle Boutiquehotel bis zum exklusiven Luxus-Refugium findet jeder Gast in München die geeignete Logis-Adresse für seine Ansprüche.

**Text: Anna-Lena Eswein, Gabriele Isringhausen,
Bernd Teichgräber**

Fotos: vorgestellte Hotels und Restaurants



Leichtigkeit, Genuss, Freude,
ein Ort des Austauschs –
willkommen im Alois!

RESTAURANT ALOIS DALLMAYR FINE DINING

SCHÖPFERIN *edler Speisen*

Seit Jahrhunderten schon steht der Name Alois Dallmayr für ein Verkostungs-Eldorado, das es so wohl kaum ein zweites Mal gibt. Tag für Tag brechen Liebhaber feiner Genüsse zu spannenden Geschmackshorizonten in der Dallmayr'schen Gastro- und Delikatessen-Welt auf. Da kommt es nicht von ungefähr, dass auch das Restaurant Alois – Dallmayr Fine Dining in der Champions-League der Kochkultur eine herausragende Rolle spielt und sich gleich zwei Sterne vom Michelin-Himmel pflücken konnte.

Wo der feine Klang des Namens Verheißung und Versprechen zugleich ist, tauchen Feinschmecker in einen Ort des guten Geschmacks ein, der viel Freiraum für

Lebensfreude und ein unvergessliches Gourmeterlebnis bietet – unübersehbar geprägt von der Münchnerin Rosina Ostler, eine Ausnahmeköchin und herausragende Persönlichkeit am Herd gleichermaßen. Den feinen Schliff für ihr kokünstlerisches Wirken holte sich Rosina Ostler in erstklassigen Restaurants wie der Schwarzwaldstube in Baiersbrunn, dem einsunternull in Berlin oder zuletzt im mit drei Michelin Sternen ausgezeichneten Maaemo in Oslo. Jetzt ist sie dort angekommen, wo es durchaus bereits Berührungspunkte gab. „Schon meine Eltern waren immer treue Dallmayr-Kunden. Deshalb bin ich schon seit meiner Kindheit mit dem Unternehmen positiv verbunden.“

Für Freunde unbeschwerter Top-Kulinarik, denen die persönliche Premiere hier noch bevorsteht: Die Leidenschaft Rosina Ostlers für hochwertige Zutaten, der Mut zu kräftigen Aromen und ein ausgepräg-



tes Gespür für spannende Kombinationen verspricht den Gästen ein unvergessliches kulinarisches Erlebnis. Klug und kreativ, wie die Sterneköchin die authentischen Aromen in weiser Balance zueinander in Beziehung setzt. Das Ergebnis sind ungewöhnliche, oft aufregende Kombinationen. Bedenkenlos kann man sich den Weinempfehlungen von Restaurantleiter und Sommelier Julien Morlat anvertrauen, in dessen Händen die sorgfältig kuratierte Weinliste mit rund 800 Positionen liegt. Auf der Kreszenzenliste finden sich Raritäten, Entdeckungen und Geheimtipps. Auch als Faszilität für private Anlässe und Events bietet das „Alois“ den adäquaten Rahmen. ■

Alois – Dallmayr Fine Dining
Dienerstraße 14 – 15
D-80331 München
Telefon: 0 89 / 21 35 - 1 00
E-Mail: alois@dallmayr.com
Internet: www.dallmayr.com



Mit Rosina Ostler hat ein Münchner Kindl das Zepter im Sternerestaurant Alois – Dallmayr Fine Dining übernommen.





RESTAURANT KOMU

ZWEI MICHELIN-STERNE *für Christoph Kunz*

Zu dieser Leistung kann man nur „Chapeau!“ sagen. Erst im August vergangenen Jahres eröffnete Christoph Kunz sein eigenes Fine Dining Restaurant KOMU – nun wurde er bereits mit zwei Michelin-Sternen ausgezeichnet! Der Baden-Württemberger wirkt heute an einem Ort, der durch seine Gegensätze besticht: das Hackenviertel in der Münchner Altstadt. Zum einen gilt es als das älteste der vier Altstadtviertel, zum anderen begeistert es durch junges, innovatives Leben und moderne Kunstwerke wie das Museum MUCA. Vielen Gourmets ist der Sternekoch noch bestens aus dem Restaurant Alois (Dallmayr) bekannt. „Mit dem KOMU hat sich für mich ein lang gehegter Traum erfüllt. Ich wollte einen Ort schaffen, wo Genuss und Freude Hand in Hand gehen. Auch beim Fine Dining darf es leidenschaftlich, ausgelassen und ganz ungezwungen sein“, sagt der 38-Jährige. „Ecken, Kanten, Rund – mutig, kreativ und manchmal abseits ausgetretener Pfade, trotzdem passt am Ende alles zusammen. So unterschiedlich wie die



Sternekoch und leidenschaftlicher Gastgeber: Christoph Kunz.



Menschen, so unterschiedlich sollen auch die Geschmackserlebnisse sein“, beschreibt Christoph Kunz seine Philosophie.

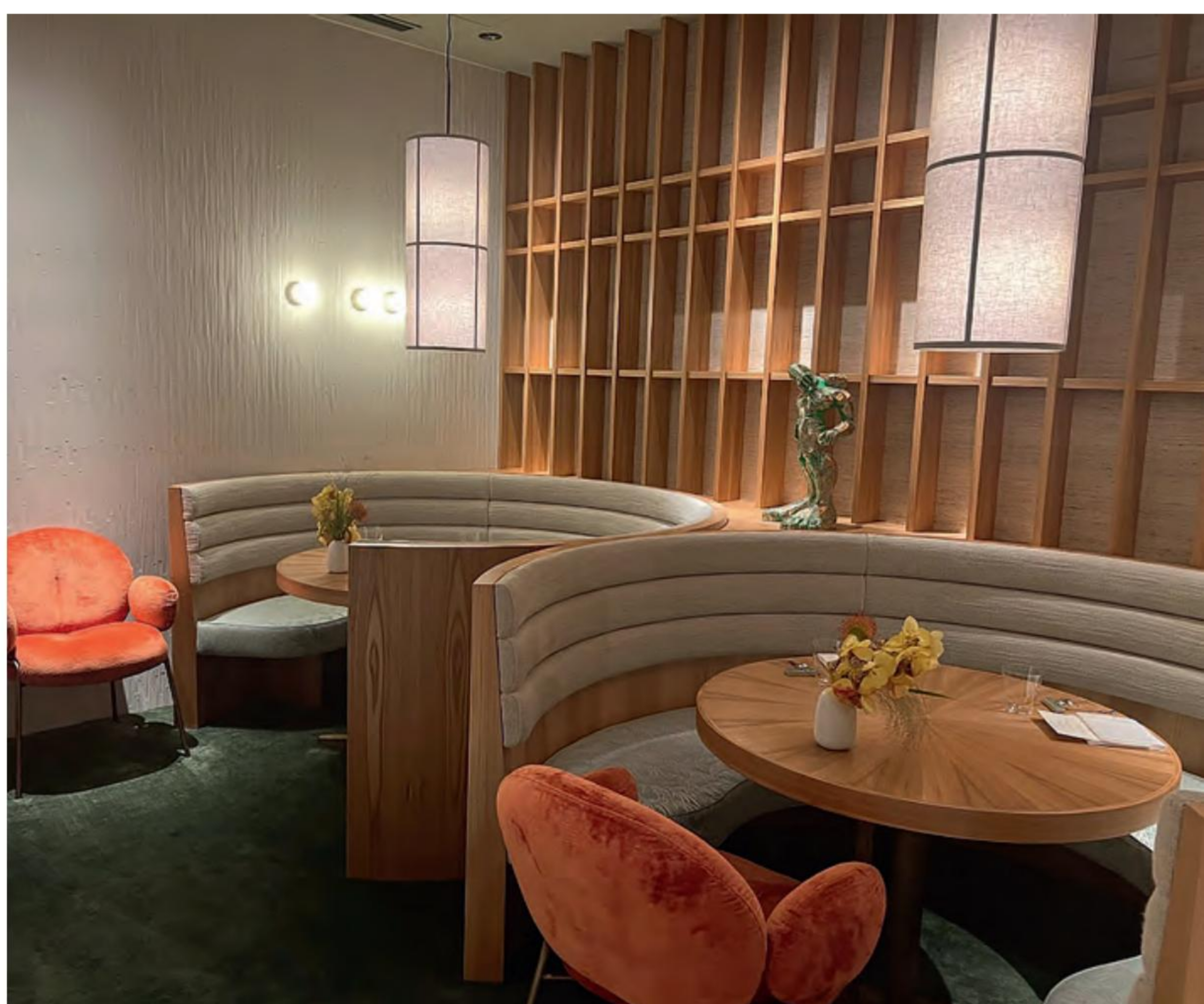
Während der Ausbildung im renommierten Fünf-Sterne-Haus Colomby Hotel in seiner Heimatstadt Freiburg/Breisgau wurde er schnell zum Meisterschüler und bekam am Ende der Lehrzeit spitzenmäßige Empfehlungsschreiben. Es folgten Stationen in den besten Sternerestaurants Frankreichs (u.a. in Alain Ducasses „Le Jules Verne“) und Deutschlands, er besiegte Tim Mälzer im TV-Duell, erhielt zahlreiche Auszeichnungen und während seiner Zeit als Küchenchef im Alois zwei Michelin-Sterne. 2022 eröffnete der ehrgeizige, leidenschaftliche Spitzenkoch bereits für vier Monate sein eigenes Pop-up-Restaurant in der bayerischen Landeshauptstadt. Aber das war nur ein Intermezzo auf dem Weg zum KOMU.

„Dieses Restaurant ist mein persönlicher Meilenstein. Ich konnte es gar nicht erwarten, die ersten Gäste zu begrüßen“, verrät Christoph Kunz schmunzelnd. Für ihn geht es im KOMU einerseits um kulinarisch perfekt abgestimmte Geschmackserlebnisse, andererseits aber auch um die Rückbesinnung zum Kern des Essens als ein verbindendes Erlebnis. Fine Dining auf höchstem Niveau in einem familiären, fröhlichen und modernen Ambiente. Drei Komponenten – mehr braucht es in seiner Küche meistens nicht, um kulinarischen Hochgenuss auf den Teller zu bringen. Dass er dabei oft Ungewöhnliches kombiniert, wie zum Beispiel Kumamoto-Auster mit Buttermilch, Blaubeeren und Fichtensprossen, liebt seine „Fangemeinde“, denn das Ergebnis ist immer ein grandioser Gaumengenuss. Es versteht sich von selbst, dass der Meister nur hochwertigste, frische Produkte verarbeitet, sich durch seine Erfahrung ein perfektes Netz erstklassiger Lieferanten und Erzeuger aufgebaut hat. Mittags kann der Gast im KOMU zwischen drei oder vier Gängen wählen, am Abend sind bis zu acht Gänge möglich. Eine adäquate Weinbegleitung perfektioniert das kulinarische Erlebnis. ■

Restaurant KOMU
Gastgeber: Christoph Kunz
Hackenstraße 4, D-80331 München
Telefon: 0 173 / 1 56 04 15
E-Mail: hello@komu-restaurant.de
Internet: www.komu-restaurant.de



**KULINARIK AUF HÖCHSTEM NIVEAU IN EINEM FAMILIÄREN,
AUSGELASSENEN UND MODERNEN AMBIENTE.**





BROTHERS RESTAURANT

STERNFUNKELN über der *Cuisine Supreme*

Sie spielten in verschiedenen Bands von Heavy Metal bis Reggae Ska, waren im Vorprogramm von Madsen und Jennifer Rostock. Heute rocken die Brüder Tobias und Markus Klaas die Münchner Spitzengastronomie! Erst Ende 2022 eröffneten die Zwillinge im angesagten Stadtteil Schwabing ihr Brothers Restaurant und bereits vier Monate später leuchtete über ihrem Genusstempel der begehrte Michelin-Stern. Früher als Stadtteil der Künstler und Bohème bekannt, ist Schwabing heute eines der beliebtesten Ausgehviertel der Stadt. Frühstück im kleinen Café, nachmittags auf der Leopoldstraße flanieren und am Abend den idyllischen Englischen Garten entdecken. In der belebten Schwabinger Kurfürstenstraße lädt das Brothers zu kulinarischen Auszeiten ein.

Das klassisch-schlichte, aber mit viel Liebe zu originellen Details eingerichtete Restaurant begrüßt seine Gäste in lockerer Atmosphäre, erinnert auf den ersten

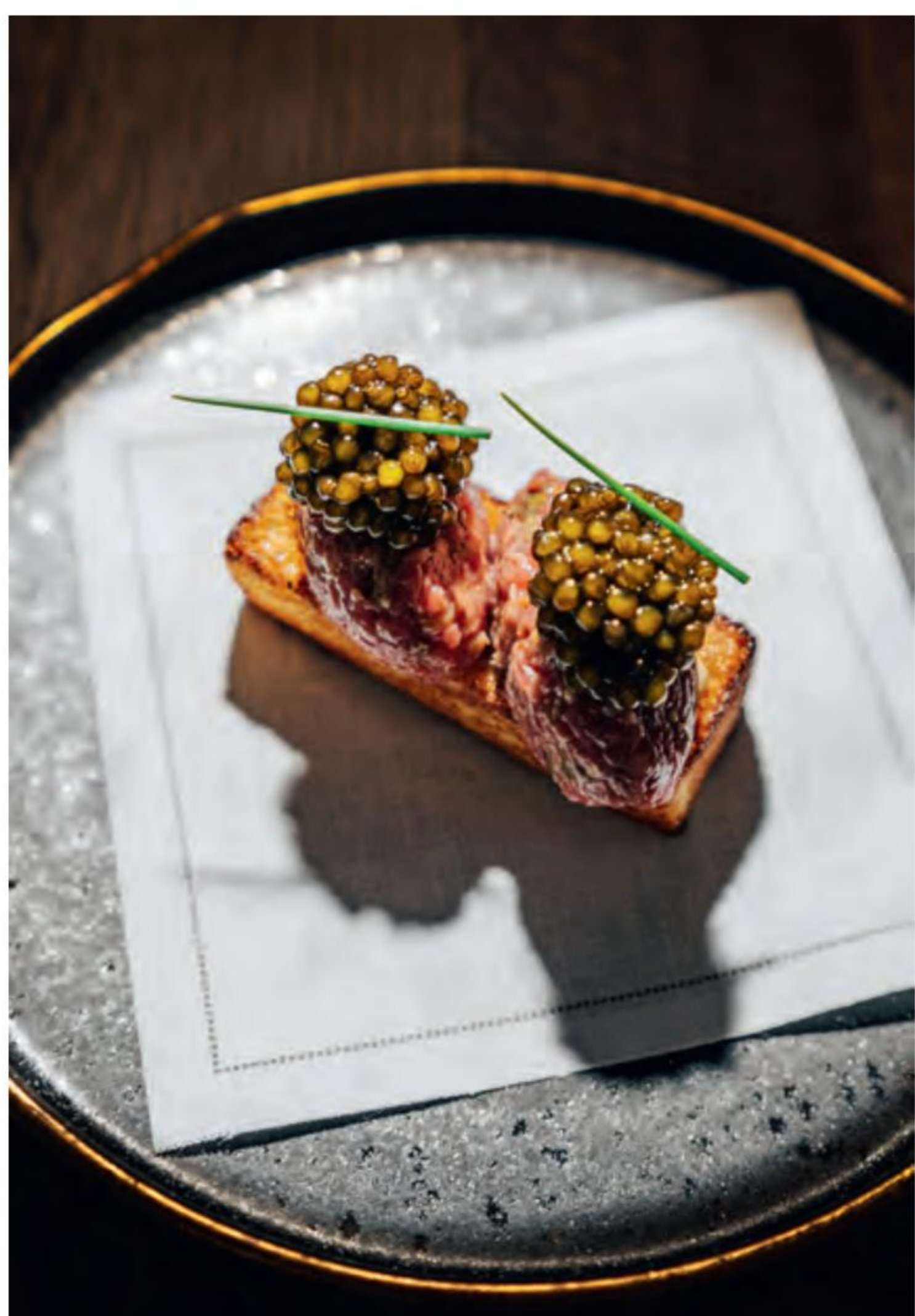
Blick an ein Bistro, in dem man sich einfach wohl und willkommen fühlt. „Uns ist auch das Erlebnis neben dem Essen wichtig. Wir haben das Brothers von der anderen Seite des Passes aus geplant, nicht von der Küchenseite“, sagt Markus Klaas. Vom Tresen aus hat man den besten Blick in die offene Küche – und kommt natürlich auch mit dem Brothers-Team in Kontakt. Zunächst zog es die Brüder aus dem oberbayerischen Moosburg in die Welt. Sie arbeiteten u.a. in London, sammelten zuletzt als Sommelier und Restaurantleiter an der Seite von Zwei-Sterne-Koch Tohru Nakamura Erfahrung. Dass sie etwas Eigenes machen wollten, war schon länger beschlossene Sache. Im Brothers Restaurant verbinden die 37-jährigen Zwillinge exquisite Gastronomie mit einem entspannten Bistro- und Brasserie-Flair. Eine wichtige Rolle spielt dabei natürlich Küchenchef Daniel Bodamer, früherer Souschef im berühmten Tantris, heute Sternekoch im Brothers! Er steht für eine wahrlich außergewöhnlich feine Art zu kochen. Ob à la carte oder als Sechsgänge-Menü – im Brothers soll es laut den Betreibern nicht um Minimalismus und Askese gehen, sondern um reich gedeckte Tische, um saisonale Genussfreude und Geschmackserlebnisse für die Sinne.

Und das Konzept geht auf: Die kreativ-modernen Gerichte mit europäischen Einflüssen, gespickt mit französischen oder auch mal asiatischen Akzenten, sind mittlerweile auch außerhalb der Münchener Gastro-Szene bekannt und beliebt. Das Menü startet zum Beispiel mit Langustine, Pfifferlingen und Kirsche. Als Zwischengang wird eine Seeforelle an Radichio und Malabar-Curry serviert. Fischliebhaber genießen vielleicht einen See-teufel. Das Pommersche Rind wird von Steinpilzen und Petersilie begleitet. Zum Abschluss geht die pochierte Feige eine gar köstliche Liaison mit Pistazie, Ricotta und Orange ein. Jeder Gang kann auch separat bestellt werden. Das genussvolle Angebot wird durch die abwechslungsreiche Weinkarte mit edlen Tropfen aus aller Welt sowie einer Auswahl an offenen Weinen wunderbar abgerundet. ■

Brothers Restaurant

Gastgeber: Tobias und Markus Klaas
Kurfürstenstraße 31, D-80801 München
Telefon: 0 89 / 45 46 / 19 30
E-Mail: hello@brothers-munich.com
Internet: www.brothers-munich.com
Öffnungszeiten: Mi. bis Sa. ab 18.30 Uhr
Sonntag: nur mittags ab 12.00 Uhr
Ruhetage: Mo. und Di.

TOBIAS UND MARKUS KLAAS ROCKEN DIE MÜNCHNER SPITZENGASTRONOMIE!



FOTOS: © DIMI KATSAVARIS



Im Werneckhof treffen moderne Eleganz auf traditionelle Elemente, edler Stuck auf aparte Deckenleuchter und trendige Designerstühle auf rustikale Holztäfelungen.





Sterneköchin Sigi Schelling weiß mit facettenreichen, raffinierten Speisen zu begeistern.

WERNECKHOF SIGI SCHELLING

STERNEGEKRÖNTE SPITZENKÜCHE *für Gourmets*

Nur wenige Schritte vom Englischen Garten entfernt, beschert der mehrfach ausgezeichnete Werneckhof Sigi Schelling außergewöhnlich genussreiche Momente im entspannten Wohlfühl-Ambiente. Die schlicht-edle Einrichtung sorgt für eine ruhige Atmosphäre, die einen bereits beim Betreten des Restaurants umfängt. Hier treffen moderne Eleganz auf traditionelle Elemente, edler Stuck auf aparte Deckenleuchten und trendige Designerstühle auf rustikale Holztäfelungen. Der „Wellenreiter“, eine Kunstinstallation von Sternekoch Hans Haas, war 2021 ein Einzugs-geschenk zur Eröffnung des Werneckhofs und ziert seitdem eine Wand des Lokals. Schließlich war die Inhaberin und Küchenchefin Sigi Schelling 14 Jahre lang Souschefin bei Hans Haas, damals noch

im legendären Münchner Tantris, bevor sie sich mit ihrem Restaurant selbstständig machte. Damals wie heute liegt der charmanten Österreicherin ein zeitgemäßer, gastorientierter und herzlicher Service besonders am Herzen. Dabei lässt sie ihrer Leidenschaft für authentische Geschmackserlebnisse erstklassiger saisonaler Produkte freien Lauf. Auf das Wesentliche reduziert, werden im Werneckhof mehrgängige Menüs serviert, deren facettenreiche Speisen mit Ideenreichtum und Raffinesse begeistern. Ob Fischspezialitäten, Wildgerichte oder kreative Nachspeisen – die abwechslungsreichen Menüs stellen immer wieder den Bezug der Küchenchefin zu ihrer österreichischen Heimat her. Den Auftakt zu einem unwiderstehlich genussvollen Abend macht zum Beispiel „Wilder Hamachi“ mit Crevetten, jungem Fenchel und Wassermelone. Danach folgt ein Steinbutt, zu dem Taschenkrebis, Blumenkohl und Hummerravioli gereicht werden. Das Tüpfelchen auf dem i ist die hervorragende Zitronensoße. Anschließend gehen Taubenbrust, eine leicht geräucherte Gän-

seleber, Hokkaido-Kürbis und Perigord-Trüffel eine perfekte Liaison ein. Ein weiteres Highlight ist der Poltinger Reh Rücken, begleitet von einem Pastinaken-Apfelpüree, Pfifferlingen und Holunderbeercreme. Die kulinarische Reise endet in Österreich: Wachauer Marille, Schokoladensoufflé, Kaffee und Pfirsicheis – zum Dahinschmelzen köstlich. Passend zu den kulinarischen Kreationen berät Sommelier Xavier Didier die Gäste in Sachen Wein. Der Schwerpunkt liegt auf Deutschland und Österreich, aber auch internationale Weine finden sich auf der interessant zusammengestellten Karte. Sigi Schelling und ihr Werneckhof – Gault&Millau-Aufsteigerin des Jahres 2023 und bereits ein Jahr nach der Eröffnung mit einem Michelin-Stern ausgezeichnet – gehören ohne Frage zum Besten, was Münchens Gourmetszene zu bieten hat. ■

Werneckhof Sigi Schelling
Werneckstraße 11, D-80802 München
Telefon: 0 89 / 2 44 18 91 90
E-Mail: info@werneckhof-schelling.de
Internet: www.werneckhof-schelling.de

SCHREIBEREI

ZWEI MICHELIN-STERNE UND SOUL FOOD *in historischem Ambiente*

Mitten in der Münchner Innenstadt, nur wenige Schritte vom Marienplatz entfernt, befindet sich ein Restaurant, das seinesgleichen sucht. Gemeinsam mit Sternekoch Tohru Nakamura verwandelte Gastronom Marc Uebelherr das älteste Bürgerhaus Münchens (erste Erwähnung anno 1552) in der Dienerstraße mit viel Liebe zum Detail in ein Kleinod mit kosmopolitischem Akzent. Auf drei Stockwerken werden die Gäste zum (Fine) Dining, Lunch oder auf einen zwanglosen Apéro im Garten eingeladen – eine köstliche Menage à trois, die für jeden Gast das kulinarisch Gewünschte bereithält. Während sich im Tohru im ersten Stock die erlesene Küche von Tohru Nakamura präsentiert, feiert die Schreiberei im Erdgeschoss die entspannte mediterrane Art des Genießens. Das gesamte Ensemble ist eine Hommage an Frankreichs Savoir-vivre und verspricht ein Rendezvous für die Sinne. Hier treffen raffinierte französische Kreationen, gepaart mit italienischem Temperament und spa-

nischem Feuer, auf japanische Präzision. Großen Wert legt man in der Schreiberei auf Nachhaltigkeit und Achtsamkeit gegenüber Ressourcen. Gekocht wird in beiden Küchen mit derselben Hingabe und ebenso erstklassigen, frischen, möglichst regionalen Zutaten in bester Qualität. Bei einem Menü im Tohru schmücken zum Beispiel Chawanmushi-Hummer, Zucchini und Meerrettich oder Kalbsbries-Shiokoji, Kyoto-Aubergine, Anchovis und Nduja den Teller wie ein Kunstwerk. Tohru Nakamura, der kurz nach der Eröffnung der Schreiberei 2022 bereits mit zwei Michelin-Sternen ausgezeichnet wurde, ist nicht nur ein Meister am Herd, sondern ebenso ein „Maler“, der seine Komponenten perfekt in Szene setzt.

Auch eine Etage tiefer sorgt ein kreativer Spitzenkoch für exzellenten Genuss. Küchenchef Dominik Schmid setzt mit außergewöhnlichen Aromen überraschende Akzente und verleiht seinem Soul Food ganz viel Seele. Ein Blick auf die Speisekarte weckt Vorfreude: Der Wolfsbarsch hat ein „Bad“ in der Sauce Bordelaise genommen und wird von Spinat sowie Kartoffel-Trüffel-Püree begleitet. Zarte Ochsbacken gehen eine gar köstliche Liaison mit Dreierlei von der Pastinake und Karotte ein. Die perfekt mit Fenchel abgeschmeckte Bouillabaisse entführt an die Côte d’Azur, wobei ein Dessert daran erinnert, dass man gerade in der „Hauptstadt mit Herz“ all diese Köstlichkeiten genießt: bayerische Topfencrème.

Maître Sommelier Christian Rainer – 2020 Gewinner Guide Michelin „World’s Best Service Awards“ zeichnet für die gesamte, eindrucksvolle Weinauswahl der Schreiberei verantwortlich. Ob im wunderschön angelegten Garten oder im Innenbereich unter dem historischen Gewölbe – architektonisch wie kulinarisch ist dieser Ort eine absolute Oase des Genusses, in der Restaurantleiter Alexander Will und sein Team für perfekten Service und Wohlfühlatmosphäre sorgen. ■



Marc Uebelherr (*oben links*) und Tohru Nakamura (*oben Mitte*) mit ihrem engagierten Team.



Restaurant Schreiberei
Gastgeber: Tohru Nakamura
und Marc Uebelherr
Dienerstraße 20
D-80331 München
Telefon: 0 89 / 21 52 91 72
E-Mail: kontakt@schreiberei-muc.de
Internet: www.schreiberei-muc.de



DIE SCHREIBEREI IST EINE HOMMAGE AN FRANKREICHS SAVOIR-VIVRE.



DAS TSCHECHEERL

ÖSTERREICHISCHE Wohlfühlküche

Schon wenn man den Namen hört, beginnt das Kopfkino – Tschecherl. Regiowiki.at bringt Aufklärung: Mit einem Tschecherl wird eine „niedrige Stufe des Gasthauses“ definiert. Das ist im Fall des „Tschecherl“ in der Münchner Amalienpassage sicherlich eine maßlose Untertreibung. Die Location mag in gewisser Hinsicht durchaus unpräzise erscheinen, doch geschmacklich spielt sie in der Fine-Dining-Liga.

Dem Haus klare Konturen verliehen hat Jürgen Wolfgruber, den Kenner der Münchner Gastro-Szene aus dem mit einem Stern geadelten Sparkling Bistro kennen. Seinem gastronomischen Portefeuille hat der gebürtige Österreicher und Sternekoch nun mit dem Restaurant „Das Tschecherl“ einen kleinen Bruder hinzugefügt, der feine österreichische Küche, jenseits von Backendl und Wiener Schnitzel, auf die Teller bringt.

Hat man das Restaurant betreten, fällt der Blick unweigerlich auf die offene Küche mit dem kochkünstlerischen Wirken der Akteure am Herd. Regie zwischen Töpfen, Pfannen und anderen Gerätschaften führt Nico Sartor. Gekocht wird, was

schmeckt, mit viel Freude an ausgesuchten Zutaten – ohne Firlefanz und geschmacksverwirrende Drahtseilakte. Jeder soll sehen, was er isst, und alles soll so schmecken, wie es aussieht.

Seeforelle aus Epenhausen, dazu Bittersalate, Karfiol und Paradeiser sind ebenso Auszüge aus einem mehrgängigen Menü wie Innviertler Grammel- oder Kaspressknödel mit Erdäpfel-Vogerlsalat und Kernöl. Zu Recht setzt das Traunviertler Milchkalb mit Kapern, Zitrone, Steinpilzen und Erdäpfelschmarrn auf die Qualität der erstklassigen Ausgangsprodukte. Da reift im Gast rasch die schöne Erkenntnis, dass die eine Menüfolge so köstlich schmeckt wie die andere.

Perfekt mit der österreichischen Wohlfühlküche korrespondiert die Weinkarte unter Leitung von Nicola Spanier. Gut gelistet im offenen Ausschank sind österreichische Winzer, aber auch spannende Gewächse aus Frankreich für den gehobenen Geldbeutel auf der Flaschenweinkarte entführen in Bacchus' Reich. ■

Das Tschecherl
Gastgeber: Jürgen Wolfgruber
Amalienstraße 89
D-80799 München
Telefon: 0 89 / 46 13 82 67
Teleax: 0 89 / 46 13 82 69
E-Mail: info@dastschecherl.com
Internet: www.dastschecherl.com



Das Tschecherl bietet vielfältige Gerichte aus der österreichischen Wohlfühlküche.







Aus dem hauseigenen Salzwasserbecken genießen die Gäste Spezialitäten wie Hummer, Langusten, Taschenkrebse und Austern.



ATLANTIK RESTAURANT

AUTHENTISCHE *Atlantik-Küche*

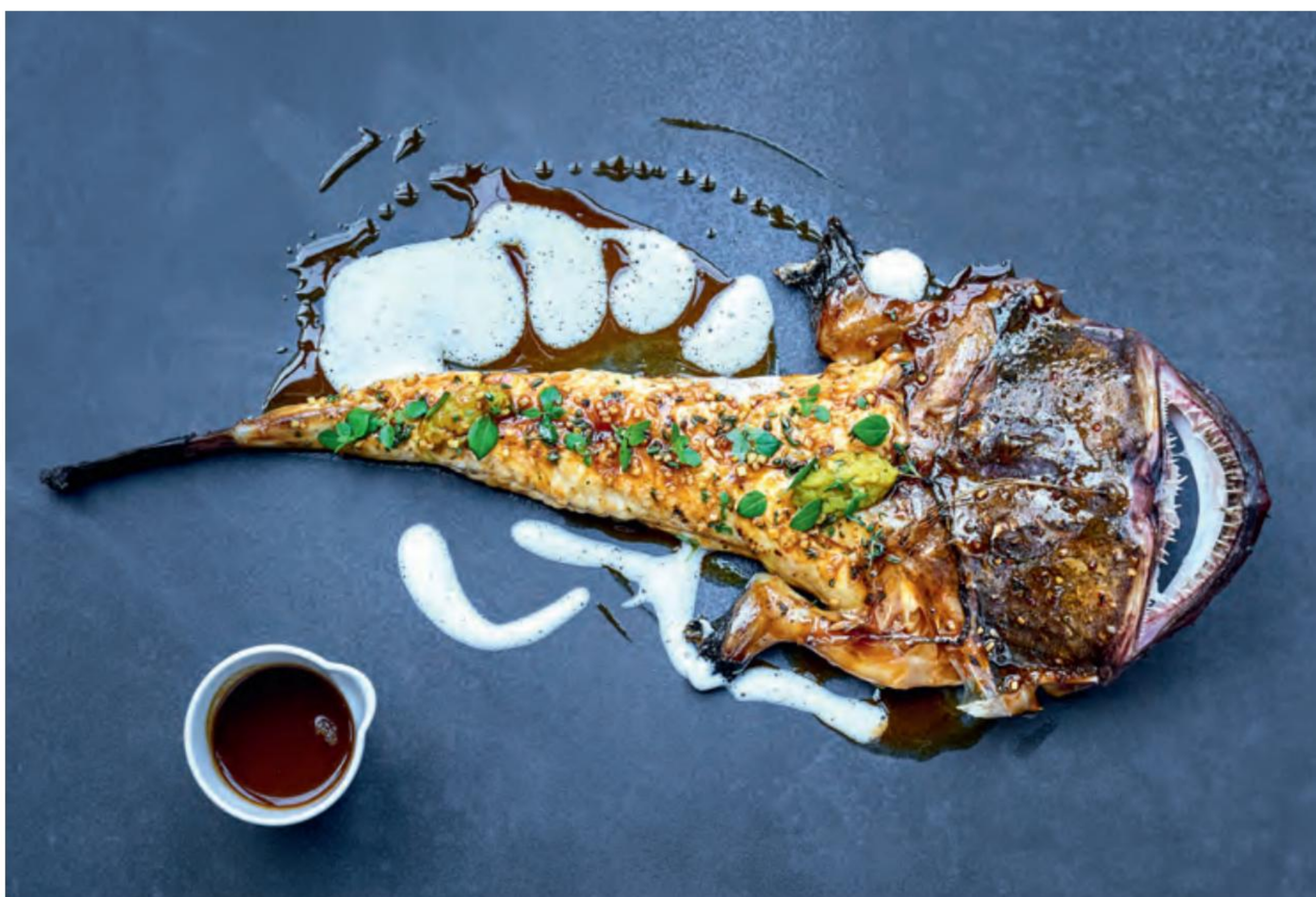
Es gibt Stichworte, die zwangsläufig einen bestimmten Film im Kopf abspulen. Fallen beispielsweise die Worte „München“ und „Atlantik-Fisch“, denken Kenner der Gastroszene der bayerischen Landeshauptstadt sofort an das gleichnamige Fischrestaurant in der Zenettistraße. Hier wacht Officier Maître Rôtisseur Peter Feigl über sein Casual Fine Dining Restaurant, das weit über dem kulinarischen Durchschnitt den Geschmack und die Würze von Meer und Ozean auf den Teller bringt. Dem Gastgeber zur Seite steht seine charmante Frau Anja, die sich liebevoll um die Gästebetreuung und die mit Hingabe gestalteten Events kümmert.

Was darf es bitteschön sein? Kenner der authentischen Atlantik-Küche mit marktfrischen und hochwertigsten Zutaten schwören auf den Ruhm der Schätze aus Neptuns Reich. Als Vorspeise empfiehlt Peter Feigl vielleicht Jakobsmuschel-Ceviche mit Ginger Beer, Mango, Shiso und Koriander. Ein Genuss, der à la minute zubereitete Hummer, frisch aus dem hauseigenen Salzwasserbecken. Unbedingt probieren sollte man einmal bretonische Seezunge, im Ganzen gegrillt, mit Zitrusbutter. Wie Fleischliebhaber können auch Vegetarier sicher sein, dass ihre gewissenhaft zubereiteten Gerichte eine Quelle des Wohlgenusses sind.

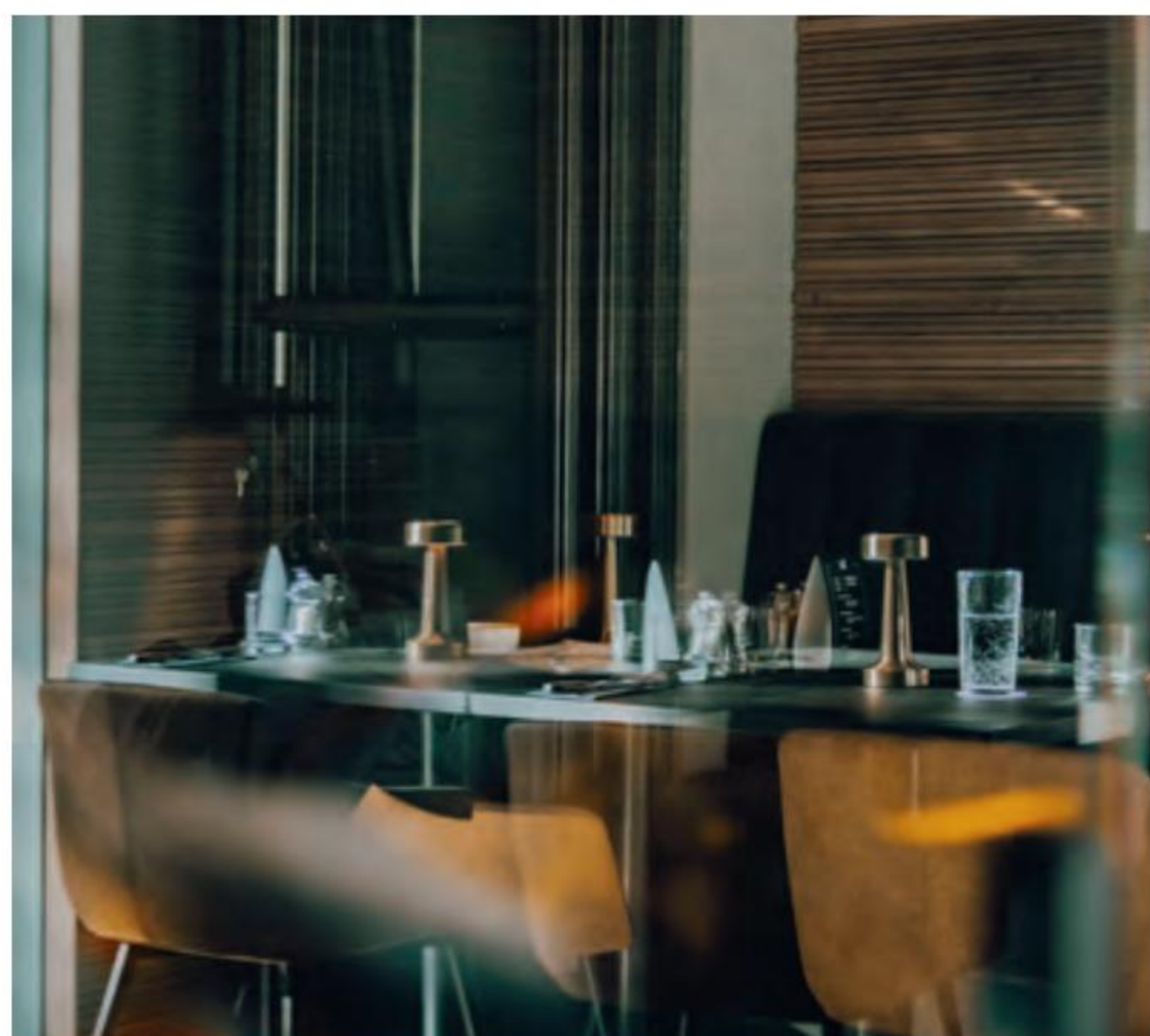
Und natürlich hält der Hausherr auch den Schlüssel zu den formidablen Schätzen des Weinkellers in den Händen. Rund 15 000 Flaschen umfasst die faszinierende Sammlung, die über 800 Positionen enthält. Jede Flasche wartet darauf, entdeckt und genossen zu werden. Doch nicht nur die verführerischen Paarungen zwischen Küche und Keller sorgen für Wohlgefühl.

Für geschäftliche Meetings, private Feiern oder einfach nur ein gemütliches Abendessen unter Freunden bietet das Atlantik Restaurant den entsprechend attraktiven Rahmen. Es gibt einen gemütlichen Wintergarten oder auch weitere Separees für zwei bis 16 Personen. ■

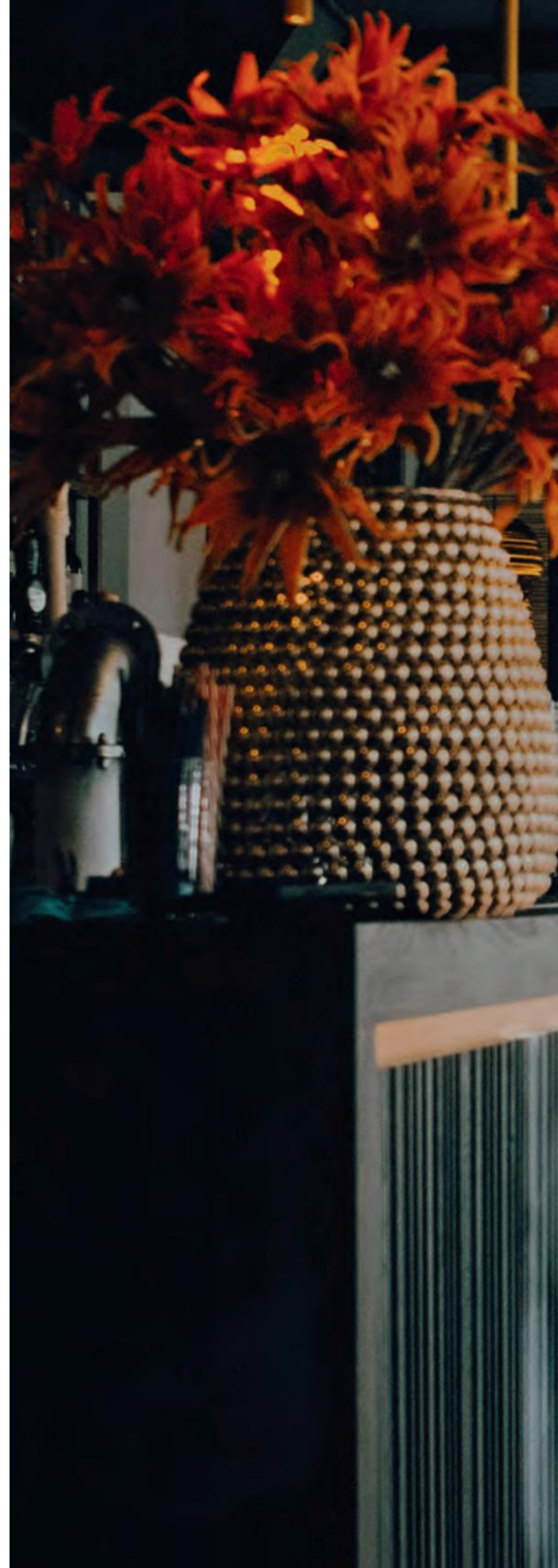
Atlantik Restaurant
Inhaber und Gastgeber: Peter Feigl
Zenettistraße 12
D-80337 München
Telefon: 0 89 / 74 79 06 10
E-Mail: atlantik@atlantik-muenchen.de
Internet: www.atlantik-muenchen.de



**GENUSS FÜR ALLE SINNE –
IN EINZIGARTIGEM AMBIENTE.**



**BESTES ENTERTAINMENT
FÜR KOPF UND BAUCH!**



Im The ASH München tauchen Gäste in das Flair eines amerikanischen Supper Clubs der 20er- und 30er-Jahre.

THE ASH

MIT AMERICAN *Steakhouse-Konzept*

Die Restaurantkette The ASH Restaurant & Bar treibt ihre Expansion voran und ist im Sommer letzten Jahres mit einem weiteren Ableger auf der Leopoldstraße an einem der prestigeträchtigsten Standorte der bayrischen Landeshauptstadt an der Start gegangen. Inspiriert von den amerikanischen Supper Clubs der 20er- und 30er-Jahre, tauchen Gäste im The ASH in das Flair der vergangenen Zeit. Das charakteristische Interieur der Location macht es leicht, Essen und Trinken als gemeinschaftliches Erlebnis in kleiner oder großer Runde zu

zelebrieren. Die unverkennbaren Flammen bei der Begrüßung und die große idyllische Außenterrasse sind ein erster Vorgeschmack auf das, was Gäste im The ASH erwartet. Ob an der großen Bar oder im separaten Weinraum in ruhiger Wohlfühlatmosphäre – hier findet jeder seinen Lieblingsplatz.

Wo man sich wie im eigenen Wohnzimmer schnell heimisch und bestens versorgt fühlt, lassen die erstklassigen Darbietungen aus der Küche nicht lange auf sich warten. Zur kulinarischen Aufführung kommt ein breites Angebot an Gauden-Events. Besonders attraktiv zeigt sich auch das Speisenangebot veganer und vegetarischer Gerichte. So wurde die Plant Based Kategorie beispielsweise um veganen Thunfisch in Form von Plant Based



Tuna Tatar und Vegan Tuna Tataki erweitert. Neben veganem Fisch bereichern vegane Burger Patties, veganes Flanksteak und Hackfleisch sowie Chicken das Portfolio. Nicht zu vergessen die Bruschetta, der Wakame-Salat und Hummus als drei fleischlose Appetizer.

Ob nun das 1100-Gramm-Dry-aged-Tomahawk-Steak, saftige Burger-Variationen aus Premium-Beef oder eben doch das frische Tuna-Steak oder ein knackiger Salat – kulinarisch wird ausnahmslos an jeden Gast gedacht. Selbstverständlich kommen auch Fisch- und Seafood Lover nicht zu kurz. Der Genussbogen wird von saftigem Lachsfilet und köstlichem Yellowfin Tuna Tataki über exklusives Surf & Turf bis zu weiteren täglich frisch zubereiteten Fisch- und Seafood-Gerichten gespannt.

Sich kulinarisch einstimmen auf den Tag, das gelingt bereits am Morgen mit einem vielfältigen Frühstückserlebnis. Das Angebot reicht von Oats, erfrischenden Smoothies und verschiedenen Variationen von Rührei bis hin zu köstlichen Sandwiches, Bowls und fluffigen Pancakes. Kurzum: Das The ASH München bietet bestes Entertainment für Kopf und Bauch! ■

*The ASH München
Leopoldstraße 2
D-80802 München
Telefon: 0 89 / 2 44 17 51 41
E-Mail: office@the-ash.com
Internet: www.the-ash.com*

FINE DINING *in der berühmten Maximilianstraße*

Wenn von den Orten des hinreißenden Rundumgenusses in der gastronomischen Szene Münchens die Rede ist, darf das Restaurant Schwarzeiter mit angeschlossener Tagesbar nicht fehlen. Namensgebend für den Treffpunkt für Liebhaber kulinarischer und vinophiler Freuden ist der Saibling aus den Tiefen des Alpensees, der, auf Holz geräuchert, schon zu einem der Lieblingsgerichte König Ludwigs gehörte. Kulinarisch verbindet das Schwarzeiter Handwerkskunst, Tradition, Genuss und Eleganz. Der Komponist am Teller ist Küchenchef Franz-Josef Unterlechner. Der Genuss-Profi bringt einen großen Erfahrungsschatz aus der gehobenen Küche mit. So war er unter anderem im Restaurant Überfahrt, im Hotel Königshof München sowie im Bachmair Weissach Resort and Spa tätig. Zuletzt leitete er als Chef de Cuisine die Küche des Münchner Restaurant Atlantik.



Ein Besuch im Schwarzeiter ist eine Hommage an die bayerische Küche.

Befragt nach seiner Küchenphilosophie, braucht Franz-Josef Unterlechner nicht lange zu überlegen. „Meine Küche steht für eine bodenständige Lebendigkeit, die Tradition, Genuss und Eleganz miteinander vereint“, so Unterlechner. „Meine Gerichte spiegeln – optisch wie auch geschmacklich – meinen Ehrgeiz und meine Genauigkeit wider. Damit möchte ich

meine Gäste begeistern und ihnen ein einmaliges kulinarisches Erlebnis beschere-
ren.“ Ein Besuch im Schwarzeiter ist ohne Zweifel eine Hommage an die traditionelle bayerische Küche in einer modernen und exklusiven Umgebung.

Wer im Schwarzeiter Restaurant speist, nimmt an einem der Tische Platz, die speziell für das Restaurant design wurden.





PERFEKTES ZUSAMMENSPIEL VON TRADITION, GENUSS UND ELEGANZ.



Die unterhalb einer gläsernen Tischplatte liegenden Bronzeweige mit frühlinghaften Blüten stammen aus der Porzellan Manufaktur Nymphenburg: Hornveilchen, japanische Kirschblüten, Sternmagnolien und Hibiskus aus feinstem Biskuitporzellan ziehen die Blicke auf sich. Jeder Zweig ist ein Unikat, der speziell für das Restaurant handgefertigt wurde.

Die Schwarzreiter Tagesbar ist der entspannte Teil des Schwarzreiter-Duos und serviert unkomplizierte regionale Gerichte mit einem schönen Blick auf die berühmte Maximilianstraße. Die Bar ist zugleich ein idealer Ort für ein Mittagessen mit Geschäftspartnern oder ein zwangloses Abendessen unter Freunden. ■

*Schwarzreiter Restaurant
im Vier Jahreszeiten Kempinski München
Maximilianstraße 1, D-80539 München
Telefon: 0 89 2 / 12 52 12
E-Mail: info@schwarzreiter.com
Internet: www.schwarzreiter-muenchen.de*



WIE MIT GOURMET-AUGEN GEMALT.

RESTAURANT LES DEUX

FRANZÖSISCHE *Küchen-Kunstwerke*

Allein schon die markante Handschrift der avancierten Architektur macht Lust auf das „Innenleben“ des Keilspitzen Gebäudes im Münchner Schäfflerhof. Und tatsächlich – hier sorgt mit dem Restaurant Les Deux ein sternegekrönter Genusstempel für den effektvollen Auftritt, in dem Patron Fabrice Kieffer zusammen mit seiner Frau Katrin die kulinarische und atmosphärische Note Frankreichs feinsinnig zum Klingen bringt. Der absoluten Toplage entspricht das zweigeteilte gastronomische Konzept: Brasserie mit leger gehobener Küche und schönen offenen Weinen. Oben: Fine Dining in elegantem Ambiente auf hohem Niveau.

Zuständig für die kulinarische Gala ist Küchenchefin Nathalie Leblond, die längst aus dem Schatten der von Männern dominierten Spitzenküche getreten ist und mit eigenem kreativem Kopf und sicherer Hand dem Genuss-Profil des Hauses klare Konturen verleiht. „Sie steht für die neue Generation von Küchenchefinnen, ist sehr kreativ, hat wunderbare Ideen und setzt diese herausragend um“, freut sich Katrin Kieffer über die engagierte Herdkünstlerin. Den feinen Schliff für ihr kochkünstlerische Wirken hat sich Nathalie Leblond zuvor als Souschefin bei Drei-Sterne-Koch Jan Hartwig im Restaurant Atelier geholt. Für bleibende Eindrücke sorgt ihre französische Cuisine am Puls der Zeit – geradlinig und raffiniert. Es macht sich erfreulich bemerkbar, dass sie sich immer stärker auf regionale Produkte besinnt, ohne die Aromen der großen weiten Welt aus den Augen zu verlieren. Das Ergebnis kann sich sehen und vor allem wunderbar genießen lassen. Was



das mehrgängige Menü offeriert, ist zum Beispiel Bretonischer Hummer-Cocktail à la Les Deux, gefolgt von Saibling von der Fischzucht Birnbaum mit Pfirsich, Roscoff-Zwiebel und Parmesan. Zu Recht setzt das Roastbeef von der Alten Milchkuh, serviert in zwei Gängen, mit Räucheraal, Shiitake, Kaviar und Erbse auf die Qualität der erstklassigen Ausgangsprodukte.

Im Mittelpunkt des vinophilen Repertoires steht die internationale Weinkarte mit rund 600 Positionen, die beim französischen Restaurantleiter Vincent Leblond in kompetenten Händen liegt. Groß ist die Auswahl an Gewächsen seiner Heimat und natürlich findet man Rebensäfte aus dem familieneigenen Weingut von Fabrice Kieffer im Elsass ebenso auf der Karte wie hochkarätige Winzer aus Deutschland und Österreich. Solchermaßen eingetaucht in Wärme und Wohlgenuss, gewinnt der Gast rasch die Erkenntnis, dass der Aufenthalt ein baldiges Wiedersehen nahelegt. ■

Restaurant Les Deux
 Gastgeber: Fabrice und Katrin Kieffer
 Maffaistraße 3a (in den Schöfflerhöfen)
 D-80333 München
 Telefon: 0 89 / 7 10 / 40 73 73
 E-Mail: info@lesdeux-muc.de
 Internet: www.lesdeux-muc.de



Charmantes Gastgeberpaar mit Ausstrahlung: Fabrice und Katrin Kieffer. Zuständig für die kulinarische Gala ist Küchenchefin Nathalie Leblond.





Die Kulinarik im 1804 Restaurant erfreut alle Sinne – ob im idyllischen Kräutergarten, auf der mediterranen Terrasse oder im gemütlichen Restaurant.

1804 RESTAURANT

MIT FARM-TO-TABLE Konzept

In der Gastronomie wollen immer mehr Restaurants keine Kompromisse eingehen, was Frische und Nachhaltigkeit angeht. Das Prinzip „farm to table“ ist ein Konzept, das immer beliebter wird. Das ist auch im 1804 Restaurant nicht anders. „Immer mehr Menschen achten darauf, woher ihre Lebensmittel kommen und wie sie angebaut oder hergestellt werden“, sagt Gastgeber Lukas Spendler, der zusammen mit Daniel Egger die beliebte Gastro-Adresse in der Hirschau gut auf Kurs hält. Dritter im Bunde ist Küchenchef Lukas Adebahr, der nach Stationen in Münchens renommiertesten Sternerestaurants Tantris und Werneckhof im „1804“ seiner Kreativität freien Lauf lässt. „Die überwiegende Mehrheit unserer Produkte stammt von regionalen Zulieferern.“ Ohne Umwege gelangen ein Groß-

teil der Kräuter sowie einige Obst- und Gemüsesorten direkt vom Hirschau-Grundstück im Englischen Garten in die Küche. „Dies ermöglicht nicht nur eine drastische Kürzung der Lieferketten, es garantiert auch die Frische und Qualität der Produkte. Durch diesen Standort-Vorteil sind wir das einzige Restaurant in München, das Produkte aus eigenem Anbau auf den Teller bringen kann“, freut sich Lukas Adebahr.

Gäste kosten bei jedem Bissen, wie sehr die Küche die feinen heimischen Zutaten in den Mittelpunkt stellt. Das Ergebnis kann sich sehen und vor allem wunderbar genießen lassen. Aufgetischt werden bayrische Gerichte mit einem modernen Touch, jedoch stets mit traditionellen Wurzeln und regionalen Komponenten. Ob Lachsforelle mit Gurke und Holler, Wammerl mit Rettich und Paprika oder Rinderlende mit Perl-Couscous und Koji – im Rahmen des mehrgängigen Menüs weiß man sich mit seinen kulinarischen Gelüsten in besten Händen. Und natür-

lich haben die Gastgeber für Vegetarier feine fleischfreie Gerichte auf die Karte gesetzt. Goldene und rote Begleiter aus Deutschland bilden den Schwerpunkt der Weinkarte, aber auch Frankreich, Italien und Österreich sind gut gelistet.

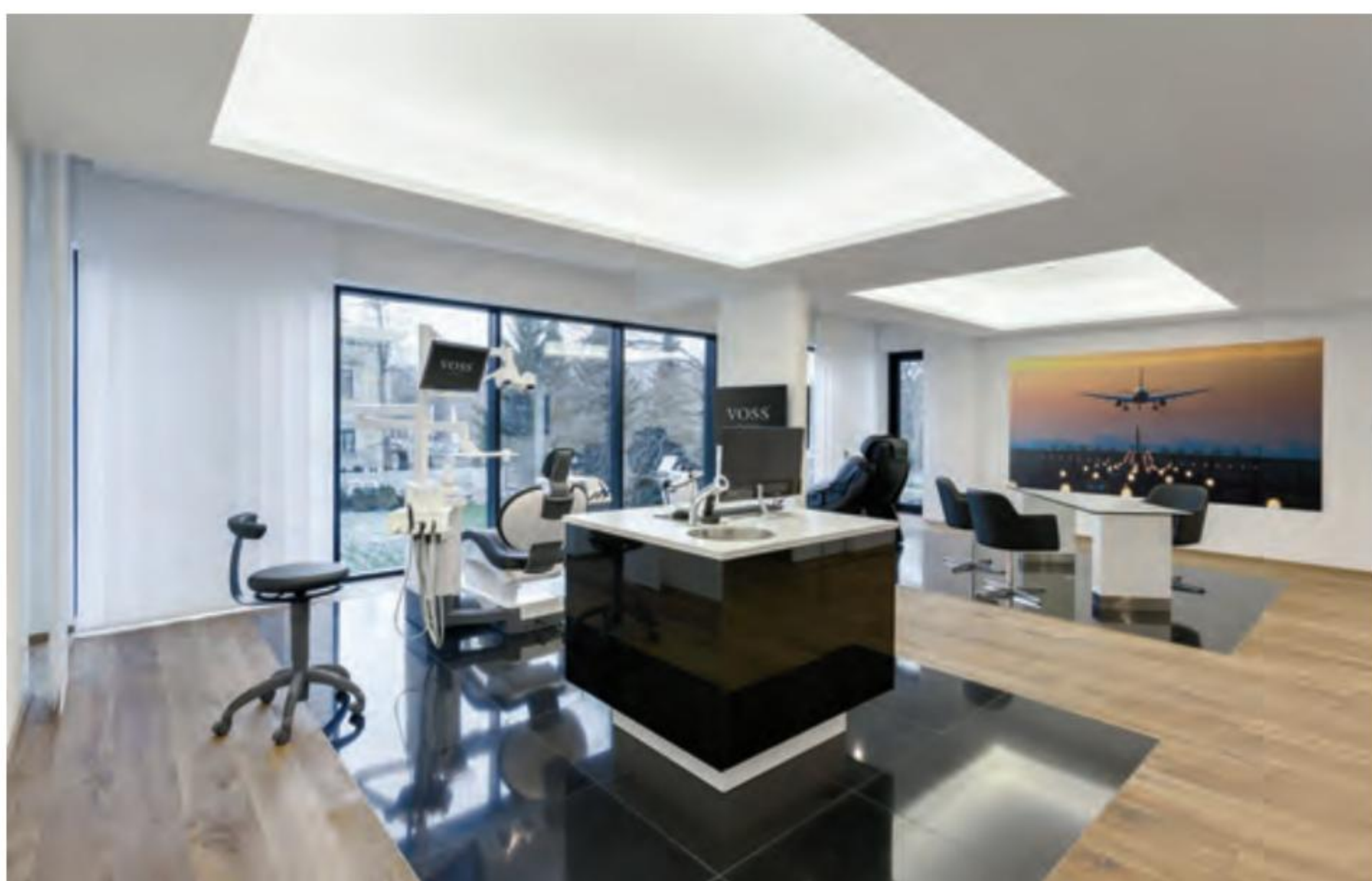
Doch damit nicht genug. Für die besonderen Momente im Leben zieht es Kenner des Hauses ins 1804 Chalet im Englischen Garten. Egal, ob privates Fest, Weihnachtsfeier oder Jahresabschlussessen – das Chalet ist die perfekte Location für bis zu 50 Personen. Für Abwechslung sorgen die über das Jahr verteilten Themenabende ebenso wie das beliebte 1804 Fondue in den Wintermonaten. ■

Gastgeber: Daniel Egger und Lukas Spendler
Gyßlingstrasse 15
D-80805 München
Telefon: 0 89 / 3 60 90 49 0
E-Mail: info@die-hirschau.de
Internet: www.1804muc.de

High-End-Zahnklinik trifft auf exzellentes Suiten-Hotel



Exklusives Übernachten und ästhetische Zahnmedizin auf höchstem Niveau



VOSS VILLA

Wilhelm-Seyfferth-Straße 2 · D-04107 Leipzig
www.voss-villa.com · www.voss-klinik.com · www.white-lounge.com

MODERNES *Fisch- und Steak-* Konzept

Wenn der Name „Wolfsbarsch“ in Vaterstetten fällt, werden bei Kennern der Münchner Gastroszene beste Erinnerungen wach. Mit seiner preisgekrönten Kombination aus Laden, Restaurant und Sushi-Store hat Gastgeber Sebastian Wolf zusammen mit seiner Ehefrau Anna eine gastronomische Erfolgsgeschichte geschrieben. Nun ist das Paar mit einem neuen Ableger im November letzten Jahres im Münchner Hackenviertel an den Start gegangen. Herausgekommen ist mit dem „Mas-Tava“ ein kleines gastronomisches Juwel im Asamhof in Münchens Altstadt.

Wer das Restaurant noch nicht kennt, kann sich angesichts der geradlinig geformten Produktküche den Stoßseufzer, hier des Öfteren speisen zu wollen, kaum verkneifen. Es macht sich erfreulich bemerkbar, dass Sebastian Wolf im Zusammenspiel mit Küchenchef Alexander Dostal den Bezug zu den besten Händlern Europas sorgsam pflegt. So werden nur Fische, Meeresfrüchte und Steaks in allerbesten Qualität und Geschmacksgüte in der Küche mit kreativem Kopf und sicherer Hand zu Hochköstlichem veredelt. Das Ergebnis kann sich sehen und vor

allem wunderbar genießen lassen. Mit Steinbutt aus nachhaltiger Zucht, dazu Kartoffelrösti, Beurre blanc, Kaviar, Schnittlauch und Zuckerschoten setzt Genuss-Profi Alexander Dostal ebenso rasant eigene Zeichen wie mit Meeräsche (Wildfang), begleitet von Maitake, Pilzessenz und Kartoffel. Für Freunde unbeschwerter Top-Kulinarik, denen die persönliche Premiere noch bevorsteht: Im Rahmen des fein ausbalancierten, mehrgängigen Degustationsmenüs schmeckt eine Folge so köstlich wie die andere. Fleisch-Aficionados hingegen schwören auf die Qualität von butterzartem Entrecôte Black Angus von Jack's Creek aus Australien. Dazu attraktive Side-Dishes.

Die umfangreiche Weinkarte mit über 500 Positionen unter der Regie von Restaurantleiter und Sommelier Max Haußmann ist mit europäischen Tropfen von jungen und namhaften Winzern, sowie kleinen Champagnergütern und Winzersekten bestückt. Ein besonderes Highlight bietet das komplett abtrennbare Séparée mit Platz für bis zu 18 Personen. ■

Restaurant Mas-Tava

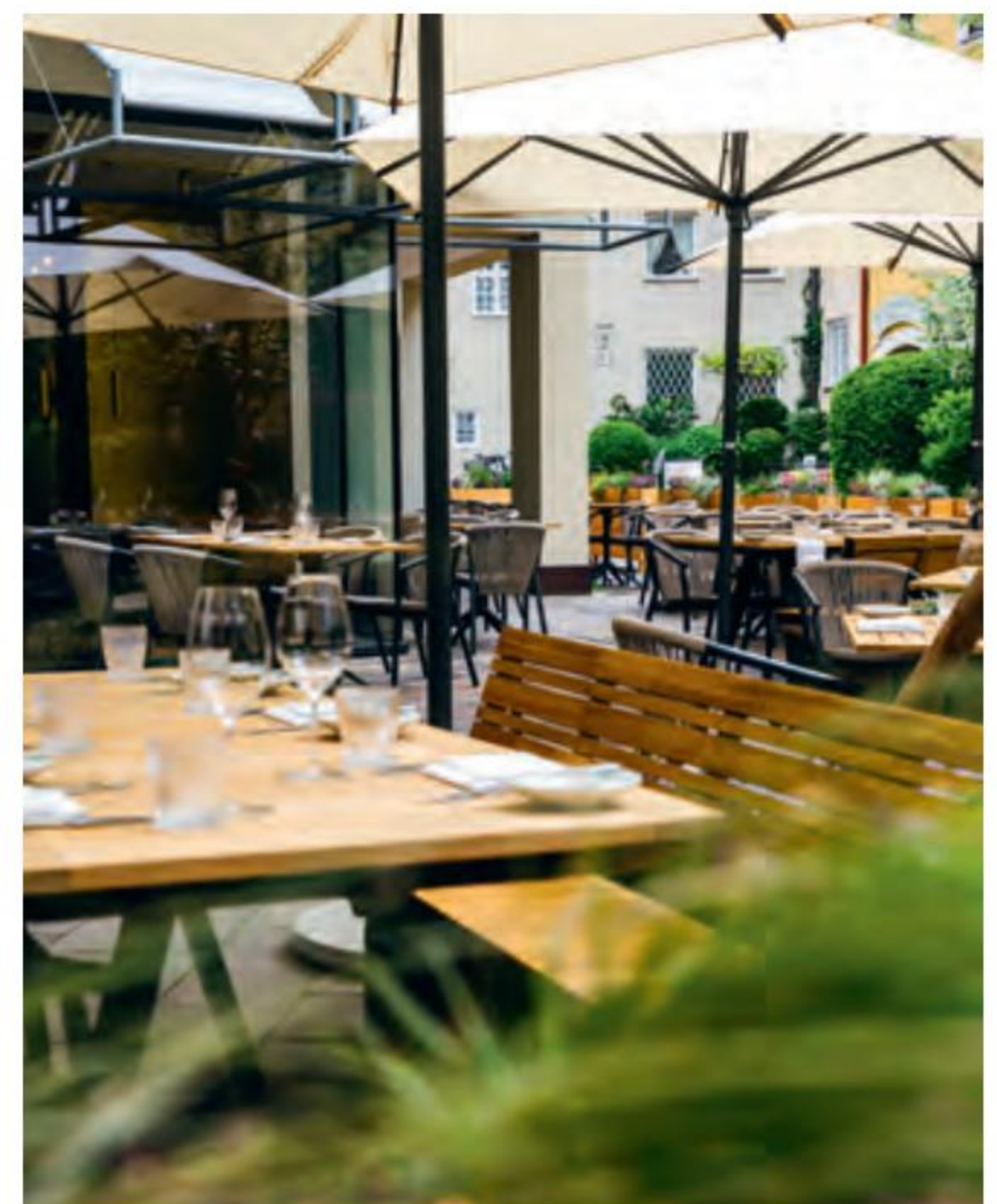
Gastgeber: Sebastian Wolf, Artem Khvostov

Sendlinger Straße 28, D-80331 München

Telefon: 0 89 / 66 05 56 86

E-Mail: restaurant@mastava.de

Internet: www.mastava.de



Die erlesenen Köstlichkeiten lassen sich bei schönem Wetter auf der neu gestalteten Terrasse im Innenhof herrlich genießen.





Das Hotel, das sich in zwei wunderschön restaurierten Gebäuden befindet, begeistert mit einem einladenden Ambiente und eleganten Akzenten.



ROSEWOOD MUNICH

LUXUSHOTEL *mit globalem Flair*

Im historischen Herzen der bayerischen Landeshauptstadt, nur wenige Schritte vom Marienplatz entfernt, feiert das Rosewood Munich die Pracht und lebendige Kultur dieser außergewöhnlichen Metropole. Das Hotel, das sich in zwei wunderschön restaurierten Gebäuden befindet, begeistert mit einem einladenden Ambiente und eleganten Akzenten.

„Wir freuen uns darauf, unsere internationalen Gäste im Rosewood Munich begrüßen zu dürfen. Die beiden prachtvollen Gebäude im Zentrum bieten den perfekten Ort, um Rosewoods Philosophie „A Sense of Place“ umzusetzen. Wir möchten einen wertvollen Beitrag zur reichen Kultur und Gastfreundschaft dieser schönen Stadt beitragen und unvergessliche Erinnerungen für unsere Gäste aus nah und fern schaffen“, sagt Managing Director Roland Dürr.

In unmittelbarer Nähe zum Marienplatz, Herz und Seele Münchens, bietet das Luxushotel eine Atmosphäre, in der Entdeckergeist und Kulturgenuß Hand in Hand gehen. Zu den geräumigsten Unterkünften der Stadt gehören die 73 Zimmer und 54 komfortablen Luxus-Suiten. Elegant, aber dennoch warm und einladend mit individueller Note gestaltet. Die stilvolle Executive Suite, mit einer Größe von 84 bis 89 Quadratmetern, bietet eine ebenso geräumige wie elegante Unterkunft mit bayerischem Charme. Ultimativen Wohnluxus offeriert das 250 Quadratmeter große König Maximilian I. House. Das moderne Setting bewahrt das historische Flair der originellen Merkmale des Gebäudes und spiegelt das reiche Erbe des bayerischen Designs wider. Das House verfügt über einen lichtdurchfluteten Wohnbereich und einen geräumigen Sitzbereich für viel Privatsphäre. In der voll ausgestatteten Küche können bis zu sechs Gäste zusammensitzen. Eine der Besonderheiten ist ein großer Esstisch für bis zu zwölf Personen. Die kleine Innenhof-Terrasse, ein seltener Luxus in der Stadt, lädt zum Empfang von Gästen ein. Zusätzliche Flexibilität entsteht durch die Möglichkeit, drei weitere Suiten anzu-

schließen, sodass insgesamt 450 Quadratmeter Platz zur Verfügung stehen.

In diesen hochwertigen Rahmen fügt sich die höhere Kulinarik des Hauses. Im Restaurant CUVILLIÉS wird eine moderne Interpretation authentischer Aromen der Alpenregion aufgetischt. Damit alle Gäste in die regionaltypischen Aromen eintauchen können, reichen die Gerichte von Klassikern wie Ochsenbacken bis hin zu einem bayerischen Risotto mit Bergkäse, Birnen und Artischocken. Eine Hommage an die legendäre Lola Montez, die im 19. Jahrhundert für ihre temperamentvollen Bühnenauftritte und ihre Lebenslust bekannt wurde, ist die hoteleigene Bar Montez. In dem eleganten Ambiente der Bar erwarten Gäste außergewöhnliche Drinks, sorgfältig ausgewählte Jahrgänge und Liköre sowie köstliche Snacks. Im Wintergarten und Palaishof genießt man elegante und einzigartige Speisen mit ein-

deutig bayerischem Flair. Der Wintergarten ist ideal für ein schnelles Frühstück, Mittagessen oder den Nachmittagstee mit Patisserie-Kreationen.

Wer nach all den Kulinariken entspannen möchte, der taucht ein in das Wohlfühl-Ambiente des Asaya Spa mit Indoor-Pool. Angeboten wird eine Vielzahl von Behandlungen zur Regeneration von Körper und Geist. Hier kann man sich nach einem anstrengenden Tag entspannen und Kraft für bevorstehende Aufgaben tanken. ■

Rosewood Munich
Managing Director: Roland Dürr
Kardinal-Faulhaber-Straße 1
D-80333 München
Telefon: 0 89 / 8 00 01 90
E-Mail: munich@rosewoodhotels.com
Internet: www.rosewoodhotels.com





Das Team um Küchenchef Joshua Leise (ein Stern und ein Grüner Stern im Guide Michelin) kreiert aus sorgfältig ausgewählten regionalen Produkten vielfältige, komplexe und dabei immer überraschende Geschmackserlebnisse.



GROSSE KUNST AUF DEM TELLER, *im Glas und in der Location*

Es ist ein ganz besonderer Ort. Das Münchner Museum of Urban and Contemporary Art inmitten der Münchner Altstadt ist das erste deutsche Street-Art-Museum. Und so ist es fast selbstverständlich, dass hier auch ein besonderes Restaurant für außergewöhnliche Geschmackserlebnisse sorgt: das Mural Restaurant. Darüber hinaus setzt der mit einem Michelin-Stern ausgezeichnete Genusstempel optisch ebenfalls überraschende Akzente. So besticht das moderne Interieur mit einer minimalistisch-urbanen Einrichtung. Die Atmosphäre ist angenehm ungezwungen. Passend zum Namen – Mural steht für Wandmalerei – haben sich international bekannte Künstler an den Wänden verewigt. Für die kulinarischen Highlights ist das Team um Joshua Leise zuständig. Der junge Sternekoch und Küchenchef, der erst im kommenden Jahr 30 Jahre alt wird, absolvierte seine Ausbildung bei

Sternekoch Johannes King auf Sylt, wechselte später ins Restaurant Atelier im Bayerischen Hof (drei Michelin-Sterne) und blieb der bayerischen Metropole verbunden. Heute zaubert der innovative Meisterkoch im Mural aus sorgfältig ausgewählten Produkten abwechslungsreiche und kreative Menüs, die mit ihren intensiven Aromen und einzigartigen Geschmacksvierungen unvergleichliche Genusserlebnisse beschere. Übrigens gibt es das saisonale, monatlich wechselnde Sieben-Gänge-Menü auch in der veganen Variation – etwas, das in einem Sternerestaurant noch sehr ungewöhnlich ist. Als Amuse-Gueule werden zum Beispiel Lauch, Bergkäse, Holunderblüte, Wachtel, Champignon sowie Graupen gereicht. Und während sich Nichtvegetarier u.a. auf eine leicht gegarte Schliersee-Seeforelle und auf zartes Reh freuen, bietet das Veggie-Menü marinierte Münchner Tomate, Frühlingsgemüse. Bohne mit Kapuzinerkresse und Nussbutter, Kartoffel, begleitet von Erbsen und Meerrettich, sowie Ratatouille-Ravioli, die eine köstliche Liaison mit Pfifferlingen, Sellerie, Zwiebel und Brennessel eingehen. Den süßen Abschluss bilden Joghurt, im Ofen gegarter Rhabarber, Kamille und Heidelbeere sowie Schokolade, Himbeeressig, Vanille,

Mürbeteig. Wer kann da widerstehen? Großen Wert legt man an diesem genussvollen Ort auf Nachhaltigkeit. Dafür wurde das Restaurant auch mit einem grünen Guide-Michelin-Stern ausgezeichnet. Auf den Tisch kommen fast ausschließlich von regionalen Erzeugern nachhaltig produzierte Produkte höchster Qualität – und das schmeckt man aus jeder einzelnen Komponente des feinen Menüs heraus.

Passend zu den Speisen serviert Mural-Sommelier und Geschäftsführer Wolfgang Hingerl qualitativ hochwertigste Weine und Schaumweine aus vielen Weinregionen der Welt. Ganz nach dem Mural-Motto „Eat local, drink natural“ werden naturnah erzeugte Weine von Winzern serviert, zu denen das Mural im persönlichen Kontakt steht. Mit insgesamt 1100 edlen Tropfen lässt die Weinkarte wohl selbst bei anspruchsvollsten Önologen keine Wünsche offen. ■

Mural Restaurant
Hotterstraße 12
D-80331 München
Telefon: 0 89 / 23 02 31 86
E-Mail: contact@mural.restaurant.de
Internet: www.muralrestaurant.de



NEUER GLANZ *hinter historischen Mauern*

Bogenhausen gilt als eines der schönsten Stadtviertel Münchens. Einst war der 13. Bezirk imposanter Herrnsitz und noch heute schmücken edle Gründerzeitbauten, Parkanlagen sowie berühmte Monumente wie der goldene Friedensengel das mondäne Viertel. Weit über die Grenzen des Quartiers und der „Weltstadt mit Herz“ hinaus hat sich das Traditionshaus Bogenhauser Hof (anno 1850) bei Feinschmeckern einen Namen gemacht. Nach aufwendigen Umbau- und Renovierungsarbeiten erstrahlt die denkmalgeschützte Villa nun in frischem Glanz. Im Mai 2023 wurde sie unter Leitung der neuen Pächter Karl Rieder und Kian Moussavi wiedereröffnet. Ein Blick in den herrlichen begrünten Garten mit hochwertigen Outdoor-Möbeln und in die Gasträume zeigt: Hier werden Genuss und Lebensfreude großgeschrieben. Im Gastraum erfreuen florale Tapeten, mauvefarbene Samtbänke und aufwendig gestaltete Deckenblumen das Auge des Betrachters. Das lichtdurchflutete Jagdzimmer ist in Grün- und Brauntönen gehalten. Hingucker: weiße Porzellan-Geweihe und ein offener, schwarzer Dachstuhl. Im ersten Stock des Hauses laden drei weitere, individuell gestaltete Räume wie die Südtiroler Stube, das Weinzimmer und der Champagner-salon zu Events und Familienfeiern ein.

Küchenchef Hannes Reckziegel und Betriebsleiter Stephan Fobo sorgen für das leibliche Wohl.



© ANNETTE SANDNER (3)



Alpine Küche mit asiatischem Twist.

Aber natürlich begeistert nicht nur die neue Optik – Hauptdarsteller im Bogenhauser Hof war und ist stets eine exzellente Kulinarik. Für die Küche zeichnet Hannes Reckziegel verantwortlich. Der Allgäuer blickt auf hochkarätige Stationen zurück, war Souschef im Berliner Orania sowie Chef de Partie im Sternerrestaurant Tim Raue und dürfte vielen Gästen bereits aus dem Münchner Sternerrestaurant Schwarzreiter bekannt sein. Im Bogenhauser Hof präsentiert der 30-Jährige eine moderne alpine Fine-Dine-Küche mit asiatischen Komponenten. Zusätzlich zum saisonal wechselnden Menü „Chef's Choice“ aus vier Gängen gibt es große und kleine À-la-carte-Gerichte, die jedes Gourmetherz höherschlagen lassen. Unbedingt zu empfehlen: Lachsforellen-

Sashimi, begleitet von eingelegtem Rettich, Physalis und japanischer Vinaigrette, oder die bayerische Bouillabaisse mit Fischen aus heimischen Gewässern. Sozusagen ein Muss: das „Different Backhendl“ mit Umai Caviar, das einmal mehr die feine, innovative Küche des Hauses charakterisiert. Zum süßen Abschluss verführt u. a. ein himmlisch leckerer Topfen-Nougat-Knödel! Mit wöchentlichen Specials wird das kulinarische Angebot abgerundet: Mittwoch gibt es Schnitzel & Schmarrn, Donnerstag wechselnde Leispeisen zum Teilen! Während Hannes Reckziegel in der Küche Regie führt, „bespielt“ Stephan Fobo als Gastgeber die Bühne. Der erfahrene Restaurantfachmann hat ebenfalls hervorragende Referenzen aufzuweisen, u. a. als Betriebsleiter in dem mit zwei Michelin-Sternen ausgezeichneten Restaurant Schreibung. Edle Tropfen aus dem opulenten Weinkeller komplettieren den Genuss und selbstverständlich darf in Bayern eines nicht fehlen: eine zünftige Maß. Im Bogenhauser Hof sind es Bierspezialitäten der Hacker-Pschorr Brauerei. ■

Bogenhauser Hof
Gastgeber: Stephan Fobo
Küchenchef: Hannes Reckziegel
Ismaninger Straße 85
D-81675 München
Telefon: 0 89 / 98 55 86
E-Mail: reservierung@bogenhauserhof.de
Internet: www.bogenhauserhof.de





LADURÉE SALON DE THÉ

SÜSSES PARIS-FEELING *am Platzl in München*

Paris – Stadt der Liebe, des Savoir-vivre und des Genusses. Dafür steht seit über 160 Jahren besonders ein Name in der französischen Metropole: Ladurée! Die Historie begann anno 1862, als Ernst Ladurée seine kleine Bäckerei

und einen Salon de Thé an der Rue Royale eröffnete. Sein Etablissement wurde bald zu einem Wahrzeichen der Stadt und des Pariser Lebensstils. Bis heute erzählt das Unternehmen Ladurée die Geschichte der weltberühmten Macarons und der Salons de Thé durch eine ständige Neuinterpretation seiner Klassiker weiter, hat sich rund um den Globus einen Namen gemacht. Nach kleinen Dependancen in Münchner Luxuskaufhäusern sowie einem Salon de Thé in Ingolstadt ist die französische Luxusmarke jetzt mit ihrem ersten Flagship-

Store in München vertreten. „Ich freue mich, dass wir den perfekten Platz an diesem wunderbaren Ort mit seinen prächtigen Bürgerhäusern gefunden haben“, sagt Luka Lukic, Official Partner von Ladurée in Deutschland. Am 16. Mai 2024 öffnete der Ladurée Salon de Thé am Platzl seine Türen. Er entführt in die zauberhafte Welt der Bohème und der Lebensfreude. Das wunderschöne Interieur begeistert ebenso wie all die verführerischen Köstlichkeiten. Egal ob Petit Déjeuner, außergewöhnliche Brunch-Gerichte, Tee, Kaffeevariationen oder ein Glas Champagner – hier genießt man ganz nach französischer Art und fühlt sich fast ein wenig an die Seine versetzt. Im Ladurée Salon de Thé wird ein klassischer Croque Monsieur (Croissant mit Räucherlachs und Spinat) ebenso serviert wie ein French Toast. Das absolute Highlight aber ist natürlich die Patisserie, die nicht nur mit Pain au Chocolat und Brioche aufwartet, sondern mit der ganzen Bandbreite französischer Leckereien verführt: mit Macarons in den herrlichsten Farben und Geschmacksrichtungen wie Vanille, Pistazie oder Caramel, mit hausgemachtem Eis, mit Sorbets, Eclairs (Brandteig mit süßer Creme), Tartes aux fraises, kunstvollen Törtchen oder zart schmelzenden Schokoladen-Pralinés. Darüber hinaus gibt es eine Auswahl an Konfitüren und Honig, die mit größter Sorgfalt und Leidenschaft nach französischer Handwerkskunst hergestellt werden, sowie elegante Teekreationen in entzückenden Boxen. Wer seinen Liebsten eine Freude machen möchte, dem bietet Ladurée zauberhafte Geschenkideen – zum Beispiel den Schlüsselanhänger Porte clé réglisse mit dem Eiffelturm. ■

Ladurée Salon de Thé
Geschäftsführer: Luka Lukic
Platzl 4a
D-80331 München
Telefon: 0 89 / 37 01 05 52
oder 08 45 / 69 67 54 23
E-Mail: info@laduree.de
Internet: www.laduree.de
Öffnungszeiten: Mo. bis So.
10.00 – 20.00 Uhr
Terrasse

Die farbenfrohen Macarons sind ein Markenzeichen von Ladurée.





WACA RESTAURANT

NIKKEI-KÜCHE UND GRILL *mit kosmopolitischem Flair*

Aus der Fusion der traditionellen japanischen und südamerikanischen Küchen entstand Ende des 19. Jahrhunderts das Beste aus zwei kulinarischen Welten. Minimalistische, ruhige und ordentliche Migration verband sich mit einer festlichen, facettenreichen und chaotischen Farbenwelt. Gegensätze ziehen sich bekanntlich an und genau diese kulinarischen Gegensätze vereint die faszinierende Nikkei-Küche. Genießen kann man die perfekte Symbiose zwischen der Finesse Nippons und den feurigen Zutaten Perus im WACA Restaurant, das 2021 von dem Münchner Gastro-Power-Paar Elena und Markus Aichinger eröffnet



Fusion aus peruanischer und japanischer Küche. Nicht weniger geschmackvoll: das Interieur.



wurde. Zarteste Prime Steaks vom Grill komplettieren das Angebot in diesem Genussstempel. Schon die Location selbst ist eine ganz besonderer Ort: die Motorwelt München, ein Szene-Treffpunkt für Fahrkultur, Lifestyle, Events, Konzerte, Tagungen. Längst ist jedoch das WACA Restaurant dem Insider-Status entwachsen, zeigt sich als kosmopolitischer „place to be“. Das edle Interieurkonzept der Kitzig Design Studios vereint raue industrielle Elemente der denkmalgeschützten, ehemaligen Dampflokrichthalle mit glamouröser Eleganz, warmen Farben, samtigen Stoffen und opulenten Kronleuchtern. Die Casual Fine Dining Area grenzt direkt an eine offene Showküche. Bar, Lounge und eine Weinstation stehen für einen Empfang oder ein Wine Tasting zur Verfügung. Ein Private Dining Room bietet den perfekten Rahmen für private Anlässe oder Firmen-Meetings. Auf der Außenterrasse können



Das WACA Restaurant zeigt sich als kosmopolitischer „place to be“.

die Gäste den Sonnenuntergang in angenehmer Lounge-Atmosphäre erleben. Die abwechslungsreiche Speisekarte hält immer wieder neue, ausgefallene Geschmackserlebnisse aus besten Zutaten mit dem exotisch-unkonventionellen WACA-Touch bereit. Hier genießt man klassische Gerichte wie Ceviche, das mit frischen Meeresfrüchten, Obst, Gemüse und Leche de Tigre serviert wird oder spannende Tostadas – japanische Minipizzas, die mit

Tatar vom Wagyu-Rind oder Tuna Sashimi belegt werden. Köstlich auch das getrüffelte Quisotto oder die butterweiche Short Ribs. Darüber hinaus werden die Gäste mit einer Vielfalt an feinen Spezialitäten verwöhnt, erfahren Grillkunst in Perfektion – von der robusten Eleganz des Black Angus über ein kunstvoll geschnittenes Tomahawk-Steak bis zur zarten Raffinesse des Wagyu. Dabei stehen Qualität und Herkunft im Mittelpunkt. Zum sü-

ßen Abschluss begeistern diverse Dessert-Kunstwerke wie das himmlische „Tres Leches“, eine Köstlichkeit aus Südamerika und der erfrischende Matcha Cheesecake mit Himbeere Granita aus Japan. Komplettiert wird das kulinarische Portfolio durch eine Auswahl von über 350 verschiedenen Weinen, Premium Sake aus Japan oder Signature Cocktails wie den angesagten Pisco Sour. ■

WACA Restaurant
 Gastgeber und Inhaber:
 Elena und Markus Aichinger
 Am Ausbesserungswerk 8, D-80939 München
 Telefon: 0 89 / 90 40 77 22
 E-Mail: info@wacarestaurant.com
 Internet: www.wacarestaurant.com
 Instagram: @WACA_Restaurant

GASTHAUS WALTZ

SO SCHÖN *isst Österreich*

Viel ist schon über die gehobene österreichische Küche geschrieben worden. Und immer nur Gutes – was wenig überraschend auch auf das Gasthaus Waltz im Glockenbachviertel zutrifft. Die österreichischen Gastgeber und Sommeliers Markus Hirschler und Stefan Grabler haben sich auf der Suche nach neuen Herausforderungen mit dem „Waltz“ ihren Traum vom eigenen Wirtshaus erfüllt. Und sich dabei den Anspruch an die Einfachheit und die Bodenständigkeit der österreichischen Küche bewahrt – die freilich im modernen Gewand daherkommt. Befragt nach dem Konzept seiner

Mit Herz und Engagement für österreichische Gastlichkeit: Markus Hirschler und Stefan Grabler.



gastlichen Adresse, muss Markus Hirschler nicht lange überlegen: „Die Gäste sollen einfach entspannt sitzen, ratschen und ohne Blick auf die Uhr verweilen, das ist uns ganz wichtig.“ „Es soll keine Hektik aufkommen“, ergänzt Stefan Grabler. „Man soll sich bei uns wohlfühlen und den Besuch in bester Erinnerung behalten.“ Schön zu erleben, wie Atmosphäre und Stil des Hauses sowie die gleichbleibende kulinarische Qualität und Sorgfalt der gastronomischen Adresse ihre Ausstrahlung geben und sie zu einem festen Bestandteil der österreichischen Gastro-Szene in München machen.

Das Ergebnis derlei Freuden kann sich sehen und vor allem wunderbar genießen lassen: Auf den Tisch kommt eine gehobene, natürlich österreichisch geprägte Gasthausküche in Kombination mit gro-

ßen Weinen aus ganz Europa. Was darf es bitteschön sein? Als Vorspeise lockt Rindertatar mit Essiggurken, Ei und Kernöl. Als Zwischengang vielleicht Tafelspitz-Kroketten mit Zucchini und geschmorten Zwiebeln. Nicht vorbei kommt man an den Süßwasserfischen der Fischzucht von Nikolai Birnbaum aus Penzing. Topfrisch landet der Saibling auf dem Teller, dazu Fenchel, Mais und Polenta. Ein Hochgenuss, die Steinpilzspätzle mit Madeira, Bärlauch und geräuchertem Schafskäse. Das Backhendl wird von Erdäpfeln, Romanasalat und Preiselbeeren begleitet. Dies alles kann man à la carte wählen oder sich als Menü mit vier oder fünf Gängen zusammenstellen. Immer im Mittelpunkt des kochkünstlerischen Wirkens: das hochwertige und nach dem Lauf der Jahreszeiten verarbeitete Produkt von ausge-

suchten, möglichst regionalen Lieferanten. Die stattliche Weinkarte darf als Besonderheit gelten, listet sie doch rund 1200 (!) Positionen. Beim Wein konzentrieren sich Markus Hirschler und Stefan Grabler auf naturnah und verantwortungsvoll Produziertes aus Frankreich, Deutschland und Österreich sowie dem Rest Europas. Dies kombinieren sie mit altbekannten Klassikern in Weiß, Rot und Schaumig. ■

Gasthaus Waltz

Gastgeber:

Markus Hirschler und Stefan Grabler

Ickstattstraße 13

D-80469 München

Telefon: 0 89 / 90 42 98 47

E-Mail: info@waltz-gasthaus.de

Internet: www.waltz-gasthaus.de





ST.RIBS RESTAURANT & BAR
AM VIKTUALIENMARKT

FLEISCHGENUSS *am Puls der Zeit*

Wenn ein Gastronom mit einem Koffer voller Ideen und ein Hotelier mit der genau richtigen Location das gastronomische Terrain neu bespielen, kann nur etwas Unverwechselbares daraus entstehen. Und genauso ist es auch in diesem Fall. Mit dem am 17. Juli vergangenen Jahres eröffneten St.Ribs-Restaurant am Viktualienmarkt nähern sich die Betreiber Max Schlereth und Moritz Haake dem leckeren Fleischgenuss auf zeitgemäße Art und Weise.

Der Münchner Gastronom Moritz Haake, zu dessen stetig wachsendem Kulinarik-Kosmos Places to be wie das Jacob, die Burger & Lobster Bank, der Haxen Grill und seit kurzem auch das Fürstenberg-Festzelt auf dem Cannstatter Wasen zählen, spielte schon länger mit dem Gedanken, Spareribs zum Soulfood für jedermann zuzubereiten – mit viel Liebe zum Produkt und in bedingungslos guter Qualität.

Die Betreiber des St.Ribs Restaurant am Viktualienmarkt, Max Schlereth und Moritz Haake, freuen sich über den Erfolg.



© DEREK HENTHORN (5)

Für diesen Ansatz, gerade in der jetzigen Zeit Fleisch einen neuen Rahmen zu geben und dabei auch ein Stück weit mit dem kulturellen Hintergrund zu spielen, sah Living-Hotels-Inhaber Max Schlereth nicht nur jede Menge Potenzial und eine echte Marktlücke, sondern hatte mit seinem Hotel in der Frauenstraße 4 auch den idealen Ort.

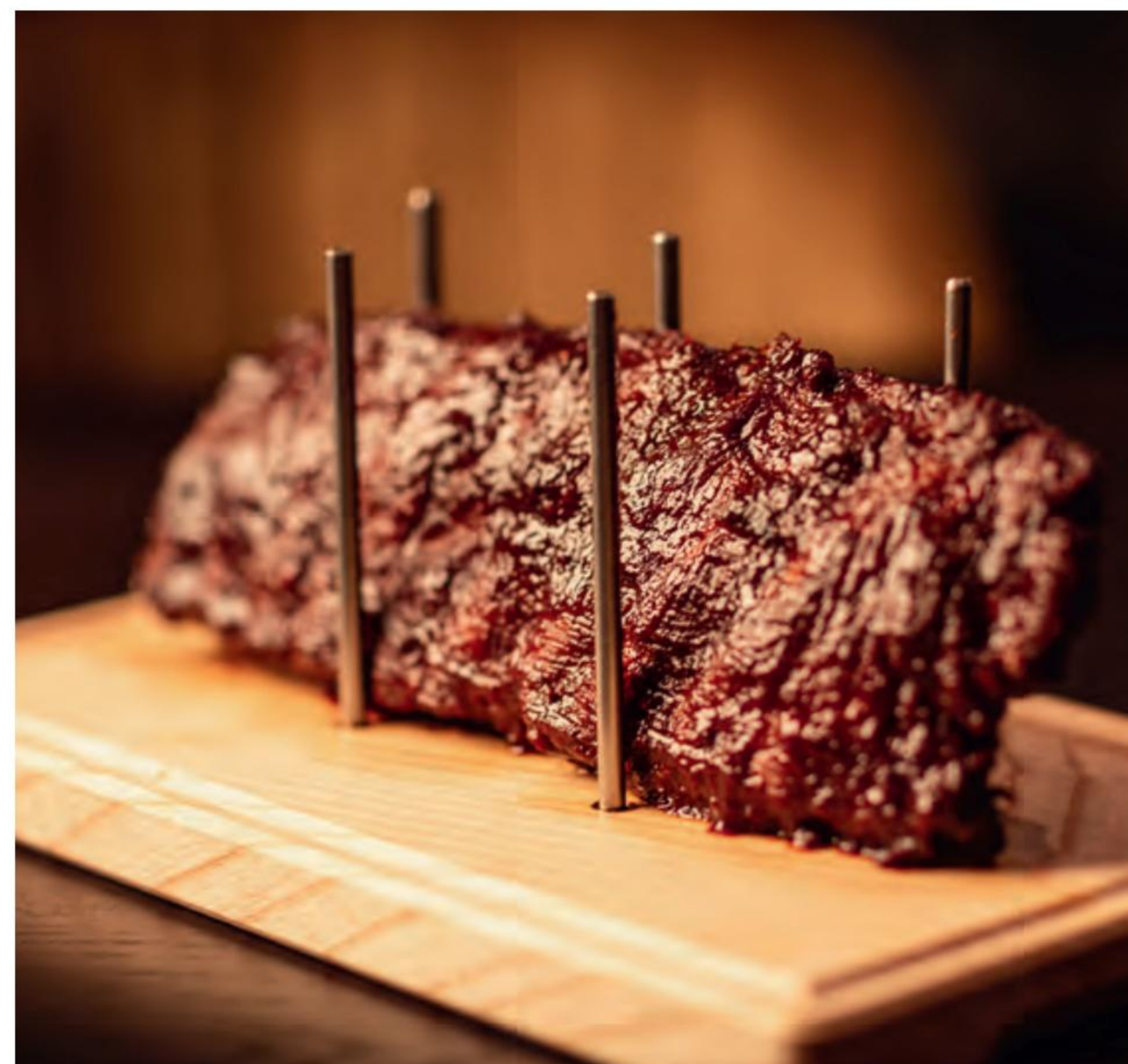
Das beeindruckende Konzept ist klar mehr als „einfach gut essen gehen“. Das Ergebnis auf der Bühne des guten Geschmacks sind Spareribs, die glücklich machen – zart am Limit und „love at first bite“ garantiert. Das Fleisch von gewissenhaft ausgesuchten Partnern kommt in verschiedensten Zubereitungen auf den Tisch. Dafür wurden eigene Rezepturen und Gewürzmischungen entwickelt. Butterzart und so raffiniert zubereitet, dass das Fleisch fast von alleine vom Knochen fällt. Ganz klassisch als St. Louis, Babyback oder Short Ribs. Oder auch als neue Kreationen wie zum Beispiel auf dem St. Ribs Prime Sandwich oder als Spareribs Cheese-Bällchen. Warum Ribs? Warum Fleisch? „Spareribs wurden bislang in der Gastronomie sehr stiefmütterlich und

lieblos behandelt. Wir leben in München, wir lieben Biergärten, aber hierzulande findet man einfach (fast) keine gut gemachten Spareribs. Nur Knochen, kein Fleisch, dabei sind sie ein echtes kulinarisches Highlight“, sagt Moritz Haake und ergänzt: „Was uns fehlte, war das Thema Fleisch als Delikatesse, in hoher Qualität, im Kontext, sich selbst etwas zu gönnen, und das alles in richtig tollem Ambiente.“ Ziemlich einzigartig dürfte auf alle Fälle auch die aufwendige Neugestaltung des Restaurants im Living Hotel Das Viktualienmarkt sein. Extravagant und edel zugleich, dabei absolut stilsicher. Das St.Ribs – ein Genusstempel, der optisch Materialien, Lichtspiele und Farben sowie inhaltlich besten Fleischgenuss perfekt in Einklang bringt. ■

St.Ribs Restaurant & Bar am Viktualienmarkt
 Gastgeber: Max Schlereth und Moritz Haake
 Frauenstraße 4
 D-80469 München
 Telefon: 0 89 / 8 85 65 67 22
 E-Mail: hello@saintribs.com
 Internet: www.saintribs.com



Das Fleisch von ausgesuchten Partnern kommt in verschiedensten Zubereitungen, aus eigens entwickelten Rezepturen und mit Gewürzmischungen auf den Tisch.





RESTAURANT SPARKLING BISTRO

INNOVATIVE *Sterneküche*

Etwas versteckt in Münchens quirliger Maxvorstadt erwartet das Restaurant Sparkling Bistro seine Gäste. Wer das kulinarische Kleinod in der Amalienpassage gefunden hat, der wird angenehm überrascht. Ledersitzbänke, puristische Tische auf Betonblöcken, minimalistisch dekorierte Accessoires und sehr angenehme Lichtverhältnisse. Nichts ist hier überladen, dennoch strahlt der Raum Gemütlichkeit und eine angenehme Atmosphäre aus. 2015 eröffnet und fünf Jahre später mit einem Michelin-Stern ausgezeichnet, ist das Restaurant (17 Gault&Millau-Punkte) inzwischen für



eine ebenso raffinierte wie innovative Küche bekannt. Gastgeber und Küchenchef Jürgen Wolfsgruber – gebürtig aus dem Salzkammergut – blickt in seinem Lebenslauf auf hervorragende Karrierestationen. Dazu zählen das ehemalige Drei-Sterne Restaurant El Bulli von Ferran Adrià nördlich von Barcelona und das aktuell ebenfalls mit drei Sternen ausgezeichnete Fat Duck von Heston Blumenthal in England. Der Mann kann also zweifellos kochen. „Wir setzen auf eine kompromisslose Produktküche. Alle Zutaten werden direkt von den Erzeugern bezogen, wobei wir größten Wert auf Frische, Saisonalität und die perfekte Qualität der Produkte legen. Unser Angebot passt sich täglich den besten verfügbaren Lebensmitteln an, um ein authentisches und traditionsreiches Gastronomieerlebnis zu garantieren“, erklärt der 37-jährige Patron seine Philosophie.

Das Sparkling Bistro bietet mittags und abends ein abwechslungsreiches Menü in fünf bis sieben Gängen plus passender Weinbegleitung. Die reduziert angerichteten Kompositionen zeichnen sich durch Geschmacksintensität aus, die auch immer wieder das Faible des Chefs für Produkte aus seiner österreichischen Heimat widerspiegelt. So wird „Reh vom Mondsee“ serviert, statt Tomaten stehen „Paradeiser“, statt Zander „Fogosch“ auf der Speisekarte. Appetit macht der Blick auf Auszüge aus dem Menü. Zum Beispiel auf die Frankenalb-Paradeiser von Diplom-Biologe und Tomatenzüchter Peter Kunze. Dazu wird ein 2021 Zierfandler Mandel Höh vom Weingut Stadlmann aus dem Weinviertel gereicht. Zur marinierten Entenleber aus Sopron (Ungarn) schimmert ein 2022 Rohwerk, Neuburger aus der Grabenwerkstatt (Wachau) im Glas und die Salzkammergut Taube aus dem Almtal wird von einem 2019 Saint Joseph „Bourasseau“, Yves Cuilleron – Rhône begleitet.

Anfang dieses Jahres erfüllte sich Jürgen Wolfsgruber einen weiteren Traum: Zusätzlich eröffnete er in der Amalienpassage „Das Tschecherl“. Österreichisches Soul Food – bodenständig, lecker und natürlich ebenfalls aus hochwertigsten Produkten. Liebhaber von klassischem Tafelspitz, Grammelknödeln, Paprikahendl, Wachauer Marillen-Palatschinken oder „Milchreis wie bei Oma“ sind entzückt. ■



Jürgen Wolfsgruber und sein Team bieten eine herrlich entspannte und reduzierte Küche. Ausdruck und Geschmacksintensität stehen im Fokus.



Restaurant Sparkling Bistro
 Gastgeber: Jürgen Wolfsgruber
 Amalienstraße 89, D-80799 München
 Telefon: 0 89 / 46 13 82 67
 E-Mail: info@sparklingbistro.de
 Internet: www.restaurantsparklingbistro.com



Das Kunstkraftwerk Bergson ist eine Location der Extraklasse, die Kunst- und Kulturliebhaber, Musikfreunde und Feinschmecker gleichermaßen begeistert.

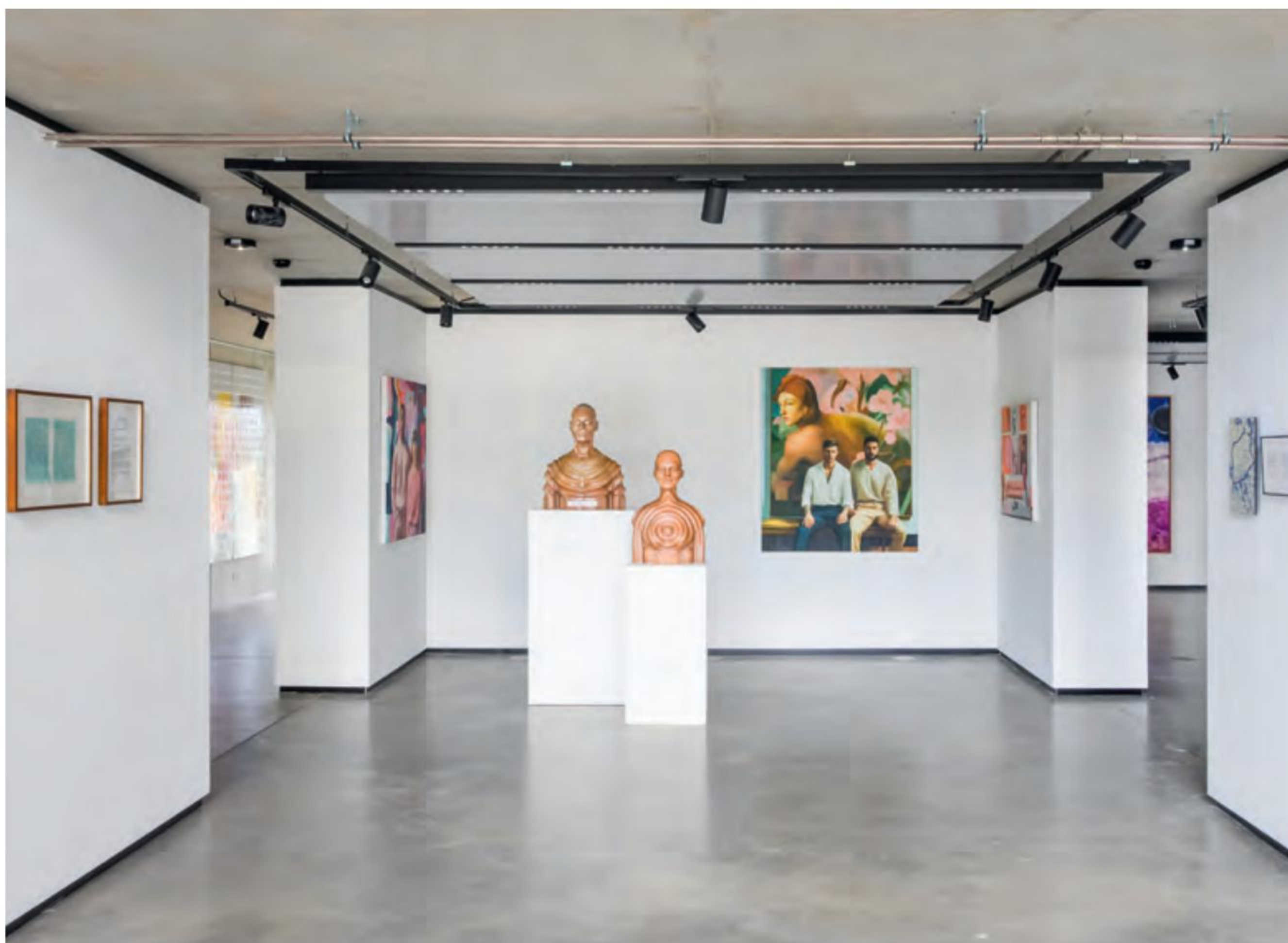
KUNSTKRAFTWERK BERGSON

MÜNCHENS NEUER PLACE TO BE *für Kunst, Kultur, Kulinarik und Events*

Schon seit jeher punktet München mit zahlreichen Sehenswürdigkeiten. Jetzt aber ist die „Weltstadt mit Herz“ um eine ganz besondere Attraktion reicher. Das neue Kunstkraftwerk Bergson ist eine Location der Extraklasse, die Kunst- und Kulturliebhaber, Musikfreunde und Feinschmecker gleichermaßen begeistert. Aber erzählen wir die Geschichte von vorn, denn sie beginnt mit zwei innovativen, begeisterungsfähigen Männern: Christian und Michael Amberger – Mineralölunternehmer und Kunstliebhaber mit Pioniergeist. Vor fast 20 Jahren entdeckten die Brüder das verfallene, ehemalige Heizkraftwerk im Westen ihrer Heimatstadt. „Ich habe mich sofort in diese marode Industrieruine verliebt, sah ihren historischen Charme“, erzählt Michael Amberger. Sein Bruder Christian ergänzt: „Wir hatten zahlreiche Ideen, wie man das alte Heizkraftwerk zu neuem Leben erwecken könnte. Es kristallisierte sich heraus,

dass wir einen Ort für viele Menschen schaffen wollten, einen Ort der lebendigen Debattenkultur, des Zusammenkommens über alle Alters-, Wohlstands- und Geschlechtergrenzen hinweg.“ 2005 erwarben sie das moribide Gebäude mit dem 20 000 Quadratmeter großen Areal. Aber es sollte noch zehn Jahre bis zur Konkretisierung ihrer Vision dauern. 2015 begann die Planung, 2021 starteten Sanierung und Neubau. Im April 2024 schließlich war die Eröffnung. Der neue Hotspot beherbergt u. a. einen Konzertsaal, eine große Galerie für zeitgenössische Kunst und diverse Eventbereiche. Es finden Veranstaltungen, Hochzeiten, Familienfeste, Firmenevents, Bankette, Lesungen, Diskussionen und Konzerte unterschiedlichster Richtungen statt, denn die Genres sollen durch ihre Vielfältigkeit im ehemaligen Heizwerk verschmelzen. So spielt zum Beispiel die Jazzrausch-Bigband „Orchestra in Residence“ im Kunstkraftwerk Bergson.

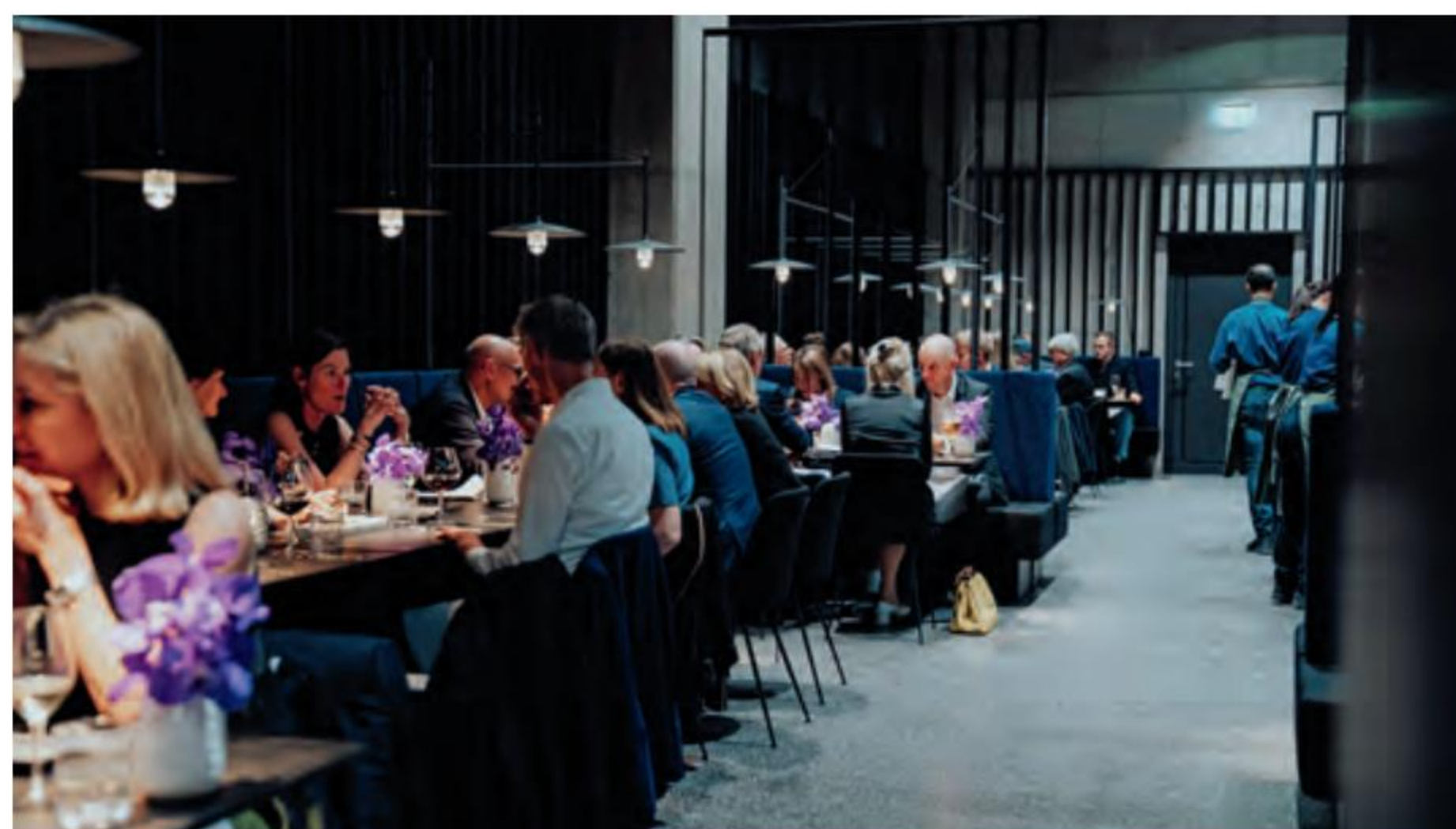
Natürlich nimmt auch die Kulinarik an diesem Kraftort einen hohen Stellenwert ein. „Zeitlang“ haben Christian und Michael Amberger ihr Restaurant genannt. Das bayerische Wort steht poetisch für Sehnsucht und dieses Verlangen nach etwas wirklich Gutem wird hier auf das



Köstlichste bedient. Gastgeber im „Zeitlang“ ist kein Geringerer als Spitzenkoch Christopher Engel, der u.a. im Fünf-Sterne-Luxushotel Vier Jahreszeiten in München am Herd stand. Die kulinarische Palette reicht von Schnitzel über Fisch bis Fine Dining – alles frisch gekocht und aus besten Zutaten. Vegetarier und Veganer finden ebenfalls ihr Lieblingsgericht. Die Tagesbar Anima im beeindruckenden Atrium, der ehemaligen 25 Meter hohen Kesselhalle, ist das Herzstück des Bergson und bietet den ganzen Tag die Möglichkeit einer kleinen, feinen kulinarischen Auszeit. Das Ambiente mit hohen Glasfronten und Backsteinwänden sorgt für eine ganz besondere Atmosphäre. Im gemütlichen Biergarten kann man sich bei köstlichen Schmankerln dem Müßiggang hingeben und all das Gesehene auf sich wirken lassen. ■

*Inhaber: Christian und Michael Amberger
Geschäftsführer: Matthias Altmann
Am Bergson Kunstkraftwerk 2
(ehemals Rupert-Bodner Straße)
D-81245 München
Telefon: 0 89 / 44 44 34 80
E-Mail: info@bergson.com
Internet: www.bergson.com*

Der neue Hotspot beherbergt neben einem Restaurant unter anderem einen Konzertsaal, eine große Galerie für zeitgenössische Kunst und diverse Eventbereiche.



HOTEL OPÉRA

LUXUS, LEBENS- FREUDE UND GENUSS *im Herzen von München*

Schon von außen ist das Vier-Sterne-Hotel Opéra in Münchens exklusivem Stadtteil Lehel – in unmittelbarer Nähe zum berühmten Prachtboulevard Maximilianstraße, zu Theatern, Sehenswürdigkeiten und der Oper – ein absolutes Schmuckstück. Die durch die Inhabersfamilie Lutz sehr aufwendig renovierte Fassade des mediterranen Renaissance-Palais aus dem vergangenen Jahrhundert verheißt schon außen, was innen zur schönen Gewissheit wird: luxuriöser Komfort, Lebensfreude und herzliche Gastfreundschaft. Hoteldirektor Malte Wiedemeyer, seit nunmehr über 13 Jahren im Haus, kennt die Wünsche seiner anspruchsvollen Gäste sehr genau. Er weiß, wer welches Kissen benötigt, ob das Ei hart oder weich gekocht sein muss, nimmt sich stets Zeit für einen persönlichen

Hausherr Alexander Lutz
und Gastgeber Malte
Wiedemeyer vor der schönen
Fassade des Hotels Opéra.



Ein lauschiges Plätzchen fernab der Innenstadt: der zauberhafte Innenhof.

Plausch. „Wir sind vielleicht einen Hauch liebevoller, verschwiegener, individueller. Das zeigt sich bei dem Etageren-Frühstück, den silbernen Kaffeekannen und unserem Christofle-Tafelbesteck, aber auch an der Art, wie wir mit unseren internationalen Gästen umgehen. Nicht umsonst sind wir gerade bei Künstlern und Medienmenschen sehr beliebt“, erzählt der sympathische Gastgeber. Sorgfältig ausgewählte Antiquitäten, elegante Marmorbäder, feine Stoffe, liebevolle Details oder ein privater Balkon zum Innenhof machen jedes der individuell eingerichteten Zimmer und Suiten zu einem perfekten Rückzugsort. Von Säulen getragene Arkaden säumen den romantischen, mediterranen Innenhof. Zitronenbäumchen verströmen im Sommer ihren mediterranen Duft, werden begleitet vom leisen Rauschen des Eisbaches, der hier verrohrt durch die Münchner Altstadt fließt. Elegantes Mobiliar lädt auch an goldenen Herbsttagen noch zum Verweilen ein. Obwohl das Vier-Sterne-Refugium „nur“ Frühstück serviert, braucht niemand auf feine Kulinarik zu verzichten. Nur wenige Schritte entfernt, direkt am St.-Anna-Platz,

betreibt Hausherr Alexander Lutz das Gandl, eine gelungene Mischung aus Restaurant, Feinkostlädchen und Café. Feinschmecker erwartet mittags eine leichte, italienische Küche, am Abend werden internationale Gerichte mit Einflüssen aus der Cuisine française perfekt in Szene gesetzt. Zum Portfolio zählen auch ein exzellenter Catering-Service sowie eine zauberhafte Jugendstil-Location für individuelle Veranstaltungen, Konferenzen, Empfänge oder unvergessliche Partys. ■

Hotel Opéra
Gastgeber: Malte Wiedemeyer
St.-Anna-Straße 10
D-80538 München
Telefon: 0 89 / 21 04 94 0
Telefax: 0 89 / 21 04 94 77
E-Mail: rezeption@hotel-opera.de
Internet: www.hotel-opera.de

Restaurant Gandl
St.-Anna-Platz 1
D-80538 München
Telefon: 0 89 / 29 16 25 25
Telefax: 0 89 / 29 16 25 26
E-Mail: info@gandl.de
Internet: www.gandl.de



**REGIONALER
GENUSS UND
HANDWERKLICHE
TRADITION AUS
DER REGION
FRANCHE-COMTÉ**

Natürlich köstlich

Das macht COMTÉ so einzigartig: Zunächst die herrliche Natur des französischen Jura-Massivs, einer urgesunden Landschaft im Osten Frankreichs. Hier grasen die rot-weißen Montbéliarde-Kühe auf den Weiden und genießen jeweils 10.000 m² Platz. Jede Käserei hat einen Einzugsbereich von maximal 25 Kilometern, so ist die natürliche Zubereitung aus tagesfrischer Rohmilch gesichert. Zum Reifen hat der COMTÉ dann ganz viel Ruhe. Mindestens vier Monate sind es, oft aber auch zwölf und mehr Monate. In dieser Zeit im Reifekeller wird jeder Laib regelmäßig gewendet und mit Salzwasser abgerieben. Was auf den kräuterprallen Wiesen im Jura-Gebirge beginnt, kommt so als naturreines, AOP-Geschmackserlebnis auf den Tisch. Bon appétit!

Komm genießen - Comté



www.comte.de

www.comte.de/facebook

www.instagram.com/comte_kaese/

Ostwestfalen und das Münsterland

Entdeckungstour durch zwei besondere Regionen

Hier schlägt das Herz Ostwestfalens: Bielefeld, umgeben von der Naturschönheit des Teutoburger Waldes, lockt mit seiner bezaubernden Altstadt, der Sparrenburg, und einer lebhaften Gastronomieszene. Seit vielen Jahren ist hier das Tomatissimo der kulinarische Platzhirsch unter den beliebtesten Genießeradressen. Ein sehr gelungenes und viel beachtetes Debüt feierte im letzten Jahr die Charlie Gastrobar. Mit exzellenter und vielseitiger Küche und einem tollen Service fand sie von Anfang an großen Zuspruch und erfreut sich größter Beliebtheit. Auch im benachbarten Münsterland wird hervorragend aufgetischt – zum Beispiel im Romantik Hotel Hof zur Linde oder im Sternerrestaurant BOK. Mit ihm schuf das Ehepaar Kux mit Lurin als Chefkoch und Dana als Patissière eine kulinarische Top-Adresse. Engagierte Hoteliers und Gastronomen sorgen mit herzlicher Gastfreundschaft in beiden Regionen dafür, dass sich die Menschen bei ihnen wohl und willkommen fühlen. Außer gutem Essen gibt es natürlich noch viel mehr zu erkunden: pittoreske Dörfer, pulsierende Städte, imposante Bauwerke, Museen, zahllose Rad- sowie Wanderwege und vieles mehr.

Text: Gabriele Isringhausen, Bernd Teichgräber

Fotos: vorgestellte Hotels und Restaurants





TOMATISSIMO

BUNT, WELTOFFEN, *köstlich*

Von weit her zieht es Feinschmecker und Weinliebhaber in den beschaulichen Bielefelder Ortsteil Kirchdornberg. Denn hier begeistert sie eine ganz besondere Genussoase: das Guide-Michelin-Restaurant Tomatissimo, eines der besten Restaurants der ostwestfälischen Metropole. Im Sommer lockt die herrliche Terrasse am Dorfbrunnen unter alten Kastanien, im Winter bezaubert das elegant-gemütliche Interieur, ein flackerndes Feuer sorgt im Kaminzimmer für wohlige Atmosphäre. Für all das Gute, das hier auf den Teller und in die Gläser kommt, zeichnet ein Mann verantwortlich, für den Kochen ein Lebenselixier ist: Bernhard Grubmüller – gebürtiger Bayer und Ostwestfale aus Leidenschaft. Die Stadt am Teutoburger Wald ist dem stets gut gelaunten Meisterkoch zur Heimat geworden. Begonnen hat er als Küchenchef im Tomatissimo, übernahm 2016 von den ehemaligen Inhabern Martina und Thomas Klocke das 1998 eröffnete Restaurant. „Damit hat sich für mich ein Traum erfüllt. Ich war ein Mann der ersten Stun-

de, das Tomatissimo von Beginn an auch mein Baby. Gemeinsam haben wir damals das Konzept erarbeitet, gemeinsam viel Herzblut in die Realisierung gesteckt. Mir wurde sehr viel Freiraum gelassen. Die Gäste haben das Restaurant sofort sehr gut angenommen, im vergangenen Jahr konnten wir unser 25-jähriges Jubiläum

feiern“, erzählt Bernhard Grubmüller stolz, ergänzt: „Ich bin sehr zufrieden mit der Entwicklung, habe ein tolles Team, auf das ich mich hundertprozentig verlassen kann. Zum Beispiel auf meinen Küchenchef Nico Jahn. Er hat unter anderem im Hotel Budersand auf Sylt gekocht. Nun ist er in seine ostwestfälische Heimat





und zu uns zurückgekehrt. Uns verbindet Vertrauen und eine enge Freundschaft. Nico backt übrigens hervorragendes Natursauertagbrot. Eine absolute Bereicherung ist auch unser Service-Chef Osman Kamci. Er verwöhnt die Gäste ebenso wie Magnus Joe Lorenz und unsere charman- te Mitarbeiterin Laureen Naujokats mit Kompetenz, Engagement und stets einem Lächeln, das von Herzen kommt. Wir alle möchten unseren Gästen unvergessliche Stunden bieten und das können wir nur gemeinsam.“

Immer wieder lassen sich die „Macher“ im Tomatissimo etwas Neues einfallen, begeistern mit Themenabenden, Wein-De- gustationen oder zum Beispiel mit dem „Sharing-Dinner“. Dabei nehmen sechs bis zehn Gäste am Chef’s Table Platz und lassen sich mit vielen kleinen Leckereien verwöhnen. „Der antike Refektoriums- tisch wird gern als Geburtstagsüberra- schung oder für Geschäftsfreunde ge- bucht“, verrät Bernhard Grubmüller. Der 58-Jährige ist auch Mitglied der „Gourmet- Gang“ – einer Vereinigung von ostwestfä- lischen Gastronomen, die sich höchste Qualität und einen Blick über den Teller- rand auf die Fahnen geschrieben haben: „Wir sind Individualisten, Entdecker und Geschmacksfetischisten, bieten in unse- ren Lokalen reihum Genuss auf höchsten Niveau. Dieses Jahr trifft Ostwestfalen Asien. Im November kann man im Toma- tissimo unsere Version dieser Symbiose genießen.“ Ein Blick auf dieses Menü (in- klusive Weinbegleitung) steigert die Vor- freude: Den Auftakt macht eine curryge-

beizte Lachsforelle mit Kimchi-Vinaigret- te, Bubu Arare, Quitte und Soja-Gelee. Köstlich auch die mit Schweinehack und Kohl gefüllte „Dampfnudel“ Bánh Bao in XO-Soße. Zu ihr werden gepickeltes Ge- müse und Koriander gereicht. Die gebratene Brust und die Keule des Dornberger Freilandhuhns gehen eine perfekte Liai- son mit Rotkohl-Roulade, Miso-Jus und Sticky-Rice-Krokette ein. Zum süßen Ab-

schluss verführt ein Pflaumensorbet, Ko- kos-Kastanien-Püree, Kaffee-Kombucha, in Sake pochierte Birne, Ingwer-Pandan- Eis sowie Soja-Karamell. Alternativ wer- den vegetarische Varianten angeboten. Bernhard Grubmüller ist auch ein leiden- schaftlicher Verfechter italienisch-medi- terraner Kochkunst. Durch einen ganz ei- genen Stil, auf Grundlage der italieni- schen Küche, kreierte das Team mit regio-

Der „Chefs Table“ erfreut sich für gesellige Runden bis zu 10 Personen größter Beliebtheit.



nalen und saisonalen Produkten überraschende Gerichte, die stets bodenständig bleiben. Der Patron bereitet Klassiker wie Spaghetti aus dem Parmesanlaib oder schwarze Paella mit Meeresfrüchten ebenso gern zu wie raffinierte Geschmackskompositionen. Der innovative Holzkohlegrill, auf dem vorwiegend regionale und dry-aged gereifte Fleischspezialitäten brutzeln, rundet das Portfolio ab.

Bei der Weinkarte konzentriert sich der Spitzenkoch auf Europa – Frankreich, Spanien, Italien und Deutschland: „Dort gehe ich in die Tiefe.“ ■

Tomatissimo

Gastgeber: Bernhard Grubmüller

Am Tie 15, D-33619 Bielefeld

Tel.: 05 21 / 16 33 33, Fax: 05 21 / 16 33 26

info@tomatissimo.de, www.tomatissimo.de

Öffnungszeiten Küche: Mi. bis Sa.

18.00 – 21.30 Uhr, So. 12.00 – 14.00 Uhr

und 18.00 – 21.00 Uhr

Ruhetage: Montag, Dienstag

Dry Aged Beef aus dem hauseigenen Reifeschrank, Chef's Table, Kochkurse

www.tomatissimo-fuer-zuhause.de

Tomatissimo-Produkte gibt es auch im

Hofladen Nolting-Obermann, Kirchdornberg, Höfeweg 1, D-33619 Bielefeld





Die charmanten Charlie-Gastgeberinnen: Kathrin Reinkemeier und Claudia Buse.

CHARLIE GASTROBAR

GENUSS UND LEBENSFREUDE *im Bielefelder Harms Markt*

Die Bielefelder Altstadt ist um ein kulinarisches und architektonisches Juwel reicher. Mitte August vergangenen Jahres öffnete im Harms Markt, dem vielseitigen „Esszimmer“ der ostwestfälischen Metropole am Mirabellenplatz, Charlies Gastrobar seine Türen. Die Idee zu der neuen Genussoase entstand im Skiurlaub bei einem Glas Rosé-Wein mit den Namen „Elefant im Porzellanladen“, den Harms-Geschäftsführerin Claudia Buse gemeinsam mit der renommierten Gütersloher Innenarchitektin Kathrin Reinkemeier genoss. „So wurde Charlie, der Elefant, ins Leben gerufen und ziert heute unser Logo. Unser Charlie soll ein Ort sein, an dem sich die Menschen treffen, um gemeinsam eine gute Zeit zu erleben, dabei exzellent essen und Weine genießen. Wir lieben es, Gastgeberinnen zu sein“, erzählen die charmanten Freundinnen lächelnd. Selbstverständlich

trägt das besondere Interieur die Handschrift der vielfach ausgezeichneten Innenarchitektin. Lederbänke, goldig schimmernde Sofas, abgerundete Hölzer, warme Farben und ausgesuchte, edle Accessoires strahlen Fröhlichkeit und Savoir-vivre aus. In diesem gelungenen, gemütlichen Mix aus modernem Landhausstil und mediterraner Lounge lässt man sich gern verwöhnen.

Für all das Gute, das hier auf die Teller kommt, zeichnet Patrick Korndörfer verantwortlich. Der Chefkoch überzeugt mit einer maritim-französischen Note, legt dabei größten Wert auf hochwertige, frische Produkte. „Bei uns wird alles selbst hergestellt, jede Soße, jedes Chutney. Auch unsere Fonds setzen wir selbstverständlich selbst an“, so der engagierte Maître. Ein Blick auf die Speisekarte weckt die Lust auf vielversprechende Gaumenfreuden. Die Küche verwöhnt zum Beispiel mit Beef Pasta – gebratene Streifen vom Rinderfilet in Trüffelsahne mit Wurzelgemüse, Portobello, Parmesan und Linguine. Beim Malaiischen Fischcurry gehen Steinbutt, Wolfsbarsch und Garnele in grünem Kokossud eine geschmacklich perfekt abgerundete Liaison mit saisonalem Gemüse und Vadouvan-Reis ein. Die

Seafoodplatte „Charlie's Urlaub am Meer“ (ab zwei Personen) inkludiert feinste Fische und Meeresfrüchte wie Wolfsbarsch, Miesmuscheln, Riesengarnelen, Steinbutt, Muschelpralinen, Pulpo und Venusmuscheln. Serviert wird sie auf einem Kartoffel-Gemüse-Ragout mit Safran-Beurre-blanc. Auch „Charlie's Bouillabaisse“ weckt Erinnerungen an unbeschwerte Ferientage in der Provence – einfach köstlich! Eine kleine Hommage an die ostwestfälische Heimat ist der Schnitzeltag am Dienstag. Zum süßen Abschluss lockt etwas ganz Besonderes: Dreierlei des japanischen Mochi-Eises, gefüllt mit Eiscreme und umhüllt mit zartem Teig aus Reismehl. Vegetarische Speisen komplettieren das kulinarische Portfolio. Restaurantleiterin Sonja Altan und ihr Team offerieren zu allen Speisen den passenden Tropfen aus der gut sortierten Weinkarte. ■

Charlie Gastrobar
Gastgeberinnen:
Claudia Buse und Kathrin Reinkemeier
Goldstraße 9 / Mirabellenplatz
D-33602 Bielefeld
Telefon: 0521 16397777
E-Mail: info@charlie-gastrobar.de
Internet: www.charlie-gastrobar.de



**IN GELUNGENEM MIX AUS MODERNEM LANDHAUSSTIL UND
MEDITERRANER LOUNGE LÄSST MAN SICH GERN VERWÖHNEN.**





Herrlich entspannen lässt es sich nicht nur in den individuell gestalteten Zimmern, sondern auch bei zahlreichen Wellnessbehandlungen.

GRÄFLICHER PARK HEALTH & BALANCE RESORT

EXKLUSIVE HERBSTFREUDEN im Teutoburger Wald

Mit einer perfekten Lage inmitten eines der schönsten englischen Landschaftsparks in Deutschland lädt das Gräflicher Park Health & Balance Resort zu Genuss, Wellness und traditionellen Heilkuren auf höchstem Niveau ein. Schon seit über 240 Jahren wird hier, in der weitläufigen Natur des Teutoburger Waldes, die ganzheitliche Betrachtung des Menschen in den Mittelpunkt gerückt.

So war es Caspar Heinrich Graf von Sierstorpff, der schon im 18. Jahrhundert erkannte, dass Körper, Geist und Seele für eine gute Gesundheit im Einklang stehen müssen. Er legte den Grundstein für das heutige, renommierte Wellnessresort, das seine Behandlungen stets an die neuesten Erkenntnisse aus Forschung, Wissenschaft und Medizin anpasst. Inha-

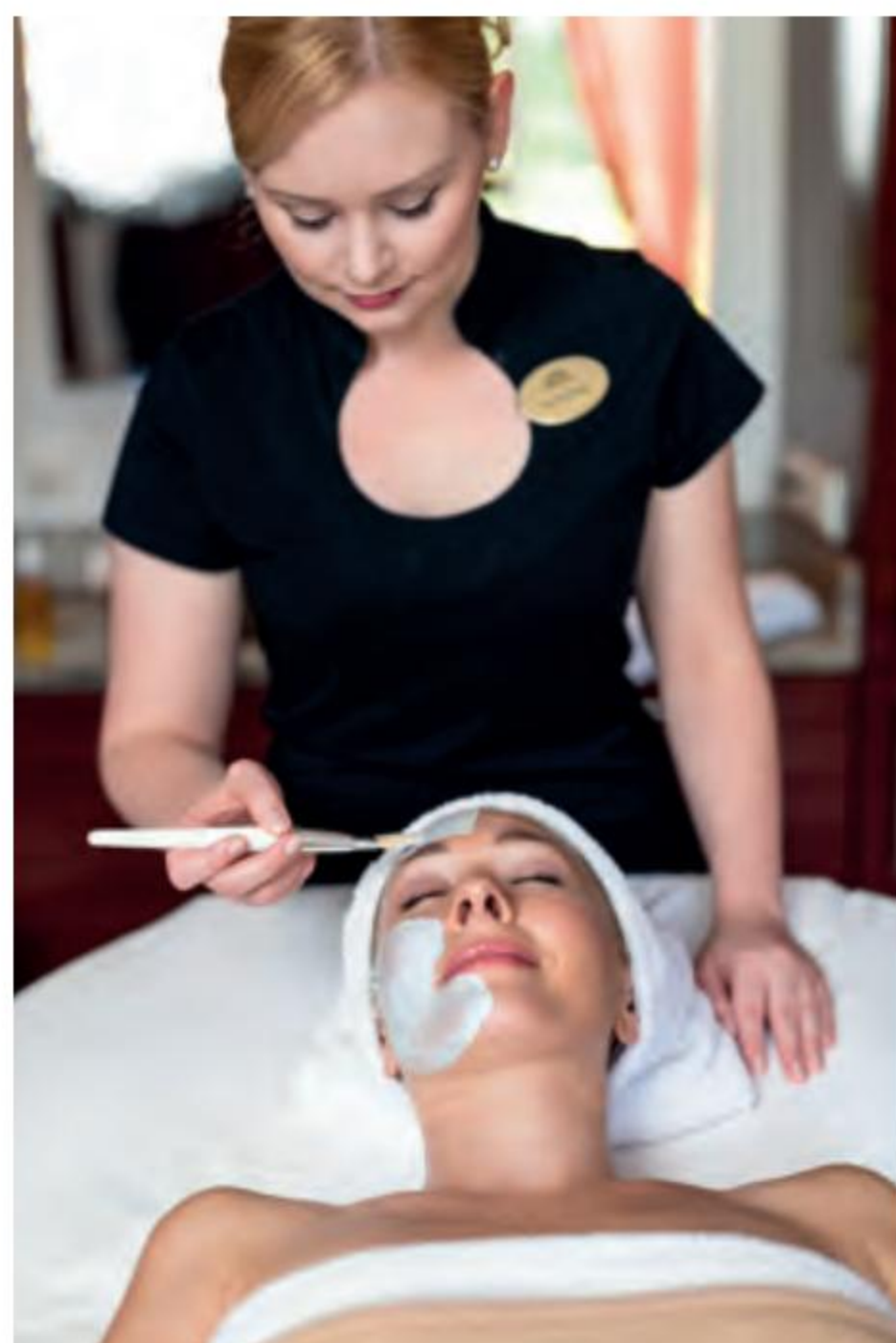
ber ist Marcus Graf von Oeynhausen-Sierstorpff, der den Standort in siebter Familiengeneration führt. Vor allem im Herbst lockt die einmalige Kulisse zu einem unvergesslichen Aufenthalt in einem der elegant eingerichteten und voll ausgestatteten Zimmer und Suiten, die sich auf mehrere Logierhäuser verteilen. Neben der ausgezeichneten Küche, die mit regionalen und frischen Gerichten von westfälischen Klassikern bis zu internationalen Spezialitäten punktet, sorgt das preisgekrönte SPA für Genussmomente an kühlen Herbst- und eisigen Wintertagen.

Wohltuende Wärme spenden die zahlreichen Saunen, die sich im 1800 Quadratmeter großen Wellnessbereich befinden, der sich über zwei Ebenen erstreckt. Dazu gesellen sich ein Außenpool mit Whirlbecken, Ruheräume und Lounges, in denen heilsames Wasser aus den hauseigenen Quellen bereitsteht.

Das Fitness- und Entspannungsangebot sorgt für eine aktive Auszeit vom Alltag und ist genau das Richtige, wenn draußen die Schneeflocken fallen. Ob am Morgen mit Morgengymnastik „Fit in den Tag“, Yoga, Qigong oder einem Personal Training – bei der großen Auswahl an Bewegungsmöglichkeiten ist für jeden etwas dabei. Ebenso kommen Golfer oder Tennisfans auf ihre Kosten.

Die schöne Herbstlandschaft des Teutoburger Waldes lässt sich ideal bei einer Wanderung erleben, während sich zahlreiche attraktive Freizeit- und Ausflugsziele direkt in der Nähe befinden, wie Corvey, Weltkulturerbe der UNESCO, oder das Naturdenkmal Externsteine.

Tipp: Ab dem 24. Oktober 2024 beginnt im Platanenhof der alljährliche Glühweinverkauf jeweils donnerstags bis sonntags in der urigen Glühweinhütte. Nur eine der Veranstaltungen, die im Gräflichen Park stattfinden. ■



Gräflicher Park Health & Balance Resort
Gastgeber:

Marcus Graf von Oeynhausen-Sierstorpff
Brunnenallee 1

D-33014 Bad Driburg

Telefon: 0 52 53 / 95 23 - 0

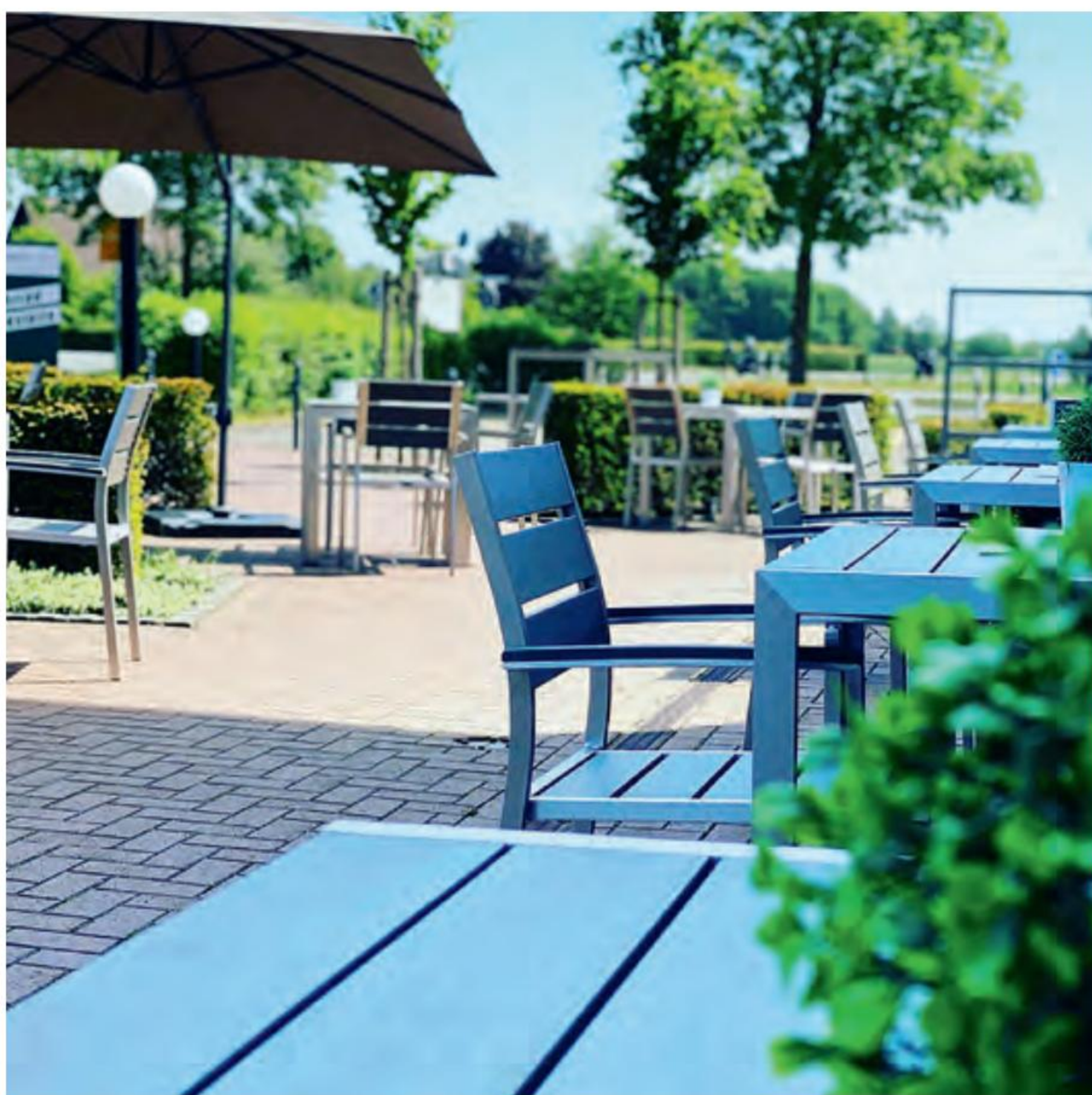
E-Mail: info@graeflicher-park.de

Internet: www.graeflicher-park.de





Die erlesenen Gerichte können ebenfalls auf der einladenden Terrasse eingenommen werden.



HAUS STOCKHORST

MÜNSTERLÄNDER GENUSS mit „Rundum- Erlebnis“

Das Traditions-**haus** Stockhorst empfängt seine Gäste bereits seit 1908. In nunmehr vierter Generation verbinden sich hier gekonnt Tradition und Moderne, um ein unvergessliches „Rundum-Erlebnis“ zu schaffen. Im Mittelpunkt der anspruchsvollen Gastronomie stehen kreative Vorspeisen, raffinierte Hauptgänge und verführerische Desserts, die zum Mittag oder Abendessen serviert werden. Am Nachmittag laden Kaffee und frische Waffeln zu einer genussvollen Auszeit im schönen Ambiente von Rhede-Vardingholt im Münsterland ein.

Die erlesenen Gerichte auf der Speisekarte des Haus Stockhorst werden in der ideenreichen Küche mit frischen und regionalen Zutaten zubereitet. Für wahre Geschmackserlebnisse und Gaumenfreuden sorgen unter anderem Spezialitäten wie hausgemachte Antipasti mit verschiedenen Dips und ofenfrischem Baguette, Ochsenbacke mit eigener Jus, Kartoffelgratin und Spitzkohlpraline oder Bandnudeln mit Gambas, Cherrytomaten und Basilikumpesto.

Neben Flammkuchen ist Marias Currywurst mit Pommes und Mayo ein echter Geheimtipp. Vegetarische und vegane Kreationen wie dreierlei gebackene Sushi-**ball**chen mit Paprikadip runden das Angebot ab. Den krönenden Abschluss bildet





In der nunmehr vierten Generation verbinden sich im Haus Stockhorst gekonnt Tradition und Moderne.

die Herrencreme mit Rahm und Schoki. An Sonn- und Feiertagen kann wahlweise ein Drei-Gänge-Menü gebucht werden. Eine echte Besonderheit: Im Haus Stockhorst werden Fisch und Schinken vor Ort noch selbst geräuchert. Ebenso steht ein Festsaal für Feierlichkeiten bereit. Events wie das alljährliche Weihnachtsbüfett komplettieren das Angebot. Aber auch wer gerne zu Hause feiern möchte, ist im Haus Stockhorst gut aufgehoben. Die kompetenten Mitarbeiter sorgen dafür, dass das private Event zu einem unvergesslichen Fest wird – ganz gleich, ob runder Geburtstag, Jubiläum oder Hochzeit. ■

Haus Stockhorst
 Gastgeber: Ann-Christin u. Christian Danielek
 Hauptstraße 38, D-46414 Rhede-Vardingholt
 Telefon: 0 2872 / 21 73
 E-Mail: info@haus-stockhorst.de
 Internet: www.haus-stockhorst.de

In individuell eingerichteten Zimmern und Suiten logieren die Gäste.



ROMANTIK HOTEL HOF ZUR LINDE

VERWURZELT IN DER TRADITION *westfälischer Gastlichkeit*

Im Münsterland versteht man sich auf die Kunst des Gastgebertums. Ein besonders gelungenes Aushängeschild entdeckt man vor den Toren Münsters: das Romantik Hotel Hof zur Linde in Handorf. Bereits in dritter Generation führen Christiane und Heiko Löffken das ländliche Refugium, das fest verwurzelt in der Tradition westfälischer Gastlichkeit zu den Grundfesten Handorfs gehört. Dabei

haben sich die Gastgeber stets den frischen Blick nach vorn bewahrt und das Romantik Hotel an den Anforderungen moderner Hotellerie ausgerichtet. Heute stehen Gästen ganz individuelle Räumlichkeiten in mehreren Gebäuden zur Verfügung, die sich mit dem Stammhaus zu einem harmonischen Ganzen verbinden. Ohne Übertreibung zählt das Romantik Hotel Hof zur Linde zu den schönsten Hotelanlagen im Münsterland. In dem großzügigen Landhotel zeugen 48 individuell eingerichtete Zimmer und Suiten, teilweise mit offenem Kamin oder eigener Sauna, von gemütlicher Wohnkultur. Keines gleicht dem anderen, jedes bietet ein stilvolles Ambiente zum Wohlfühlen.

In den Restaurantstuben, die zum Teil aus dem Jahr 1648 stammen, genießt man allerlei Tafelfreuden. Im Restaurant „Linnenboom“ erfreut das Küchenteam um Lucas Schütte mit Schmackhaftem aus frischen regionalen Zutaten nach dem Lauf der Jahreszeiten und setzt auch über den Tellerrand hinaus internationale Akzente. Das Handorfer Stammessen als Zweigänge-Menü sowie die Wein- und Bierstube „Das Otto“ runden das gastronomische Portefeuille ab. Doch damit nicht genug. Ob Tagung, Konferenz, Krimi-Dinner, Picknicktage oder Küchenparty – im Hof zur Linde erhalten Veranstaltungen eine ganz besondere Note. Besonders hervorzuheben für unvergessliche Feiern mit bis zu 140 Personen – z. B. für eine prächtige Hochzeit – ist das Historische Torhaus, das dem Stammhaus vorgelagert ist. Durch die bodentiefen Fenster strömt viel Tageslicht in die großzügigen, voll klimatisierten Räumlichkeiten. Das im modernen Landhausstil renovierte Torhaus verfügt über eine eigene große Terrasse und eine Theke sowie über eine moderne Musikanlage. ■

Lucas Schütte erfreut mit Schmackhaftem aus frischen regionalen Zutaten.



Romantik Hotel Hof zur Linde
Inhaber: Familie Löffken
Handorfer Werseufer 1
D-48157 Münster-Handorf
Telefon: 02 51 / 3 27 50
E-Mail: info@hof-zur-linde.de
Internet: www.hof-zur-linde.de

LANDHAUS EGGERT

NEUER AUSSENPOOL mit Weitblick

In unserer oft hektischen Zeit in einmaliger Naturlage zeitlos elegant logieren und dabei die Vorzüge einer Metropole genießen, die als Stadt mit der höchsten Lebensqualität in Nordrhein-Westfalen gilt. Das Landhaus Eggert vor den Toren der Westfalenmetropole Münster macht es möglich – und gleich auf beeindruckende Weise. Wie es sich für ein ländliches Hideaway gehört, liegt das Refugium ein wenig versteckt zwischen dem Flösschen Werse und Wallburg Haskenau. Schritt für Schritt wurde das charmante Landhaus in den letzten Jahren von Familie Eggert den Anforderungen der modernen Hotellerie angepasst. Stillstand liegt Gastgeber Hendrik Eggert nicht im Blut. „Wir haben aktuell unser Haus noch attraktiver aufgestellt. Unsere Gäste dürfen sich auf einen wunderschönen, neuen Außenpool mit Weitblick in das Wersetal freuen“, sagt Hendrik Eggert nicht ohne Stolz in der Stimme. Doch damit nicht genug. „Noch schöner gestaltet sich der Aufenthalt in unserem erweiterten Wellnessbereich mit neuem Ruhebereich inklusive Kaminofen.“

Der Hausherr weiß nur zu gut, was sich ein Gast von seinem Urlaubsdomizil wünscht. Ein Ort für Menschen die ent-

spannen wollen und dabei eine gute Küche nicht verachten. Dementsprechend kommen Genießer im Rahmen des angepassten Küchenkonzeptes nun in den Genuss eines feinen und frisch zubereiteten Menüs mit hochwertigen Zutaten nach dem Lauf der Jahreszeiten, das sich noch stärker an dem lokalen Angebot orientiert. Aus dem täglich wechselnden Fünf-Gang-Menü können Gäste selbstverständlich auch nur einzelne Gänge wählen, zusätzlich gibt es eine kleine Zusatzkarte mit ausgewählten, altbekannten Klassikern des Hauses. Womit noch nichts über die einmalig schöne Terrasse mit weitem Blick über grüne Wiesen und Waldflächen gesagt ist. Ein weiteres Erholungs-Highlight ist bei sommerlichen Temperaturen die großzügige Liegewiese. „Wichtig ist uns vor allem die gelebte Herzlichkeit

gegenüber unseren Gästen“, sagt Hendrik Eggert. „Letztendlich soll der Gast bei der Heimkehr unser Haus in besonderer Erinnerung behalten.“ Dazu zählen auch die mit viel Liebe zum Detail eingerichteten 37 individuellen Zimmer des ehemaligen Gutshofes.

Im Herbst nimmt man gerne im Kaminzimmer Platz, während vielleicht der Wein rubinrot im Glas funkelt und man sich gedanklich auf den nächsten Tag einstimmt. Viele Rad- und Wandertouren führen in das schöne Münsterland. ■

*Landhaus Eggert
Inhaber: Familie Eggert
Zur Haskenau 81, D-48157 Münster
Telefon: 02 51 / 3 28 04-0
E-Mail: landhauseggert@ringhotels.de
Internet: www.landhaus-eggert.de*



Der neue Außenpool mit Weitblick in das Wersetal macht den Aufenthalt im Landhaus Eggert noch attraktiver.



Im stilvollen Interieur des Wersehäuschens lässt es sich ganz wunderbar entspannen. Kulinarische Genüsse verwöhnen die Gäste.



Immer einen Besuch wert ist im BOK die Weintheke oder die lauschige Terrasse.

BOK

DIE LEICHTIGKEIT des Genießens

Münster – das steht für Geschichte mit Zukunft, für Kulturhochburg und Fahrradparadies, für Bischofssitz und Universitätsstadt. Ist die boomende westfälische Perle seit jeher einen Besuch wert, so punktet sie in jüngster Zeit auch mit zahlreichen kulinarischen Bravourstücken auf der gehobenen Gastro-Bühne. Gleich drei Sternerestaurants leuchten in Münster derzeit hell am Gourmet-Himmel. Mit dem Restaurant BOK im Kreuzviertel schuf Gastgeber und Chefkoch Laurin Kux zusammen mit seiner Frau und Patissière Dana eine kuli-

narische Topadresse – ausgezeichnet mit einem Michelin-Stern. Angefangen hat Laurin Kux als Praktikant im „BOK“, nun hat er nach Stationen in renommierten Betrieben und Rückkehr an die alte Wirkungsstätte das Restaurant zu Sterneehren geführt.

„Wer auf hohem Niveau kochen will, der muss größten Wert auf hervorragende Produktqualität von ausgesuchten Produzenten legen. Unsere Lieferanten kommen größtenteils aus Deutschland und der heimischen Region“, sagt Laurin Kux. „Während der Jahreszeiten wechseln die Gerichte, angepasst an den Rhythmus der Natur.“ Das Ergebnis seines kochkünstlerischen Wirkens sieht nicht nur optisch gut aus, sondern kann sich auch wunderbar genießen lassen. Gang für Gang er-

liegt der Gast den fein ausbalancierten Aromen im Rahmen des vegetarischen Menüs „Flora“ mit seinen natürlichen Zutaten. Im Menü „Fauna“ bilden Fisch und Fleisch die Highlights der Gerichte. Außergewöhnlich verarbeitet und zubereitet, setzt das Küchenteam die geschmacklichen Noten herausragender Produkte mit kreativem Kopf und sicherer Hand in Szene. Köstlich: das selbstgebackene Brot sowie die hinreißend verführerischen Desserts von Dana Kux als fester Bestandteil jedes Menüs. Mit an Bord sind Restaurantleiter Dominik Berner und Sommelière Celia Brietzke, die locker und doch professionell den Gast aufmerksam umsorgen. Edle Tropfen aus Europa, die durch Aromatik, Diversität sowie Qualität überzeugen, komplettieren das Geschmackserlebnis. „Neben unserer Wein Auswahl bieten wir auch eine komplett alkoholfreie Getränkebegleitung zum Menü an“, erklärt Kux. Immer einen Besuch wert im BOK ist die Weintheke – ob vor dem Kinobesuch im Schlosstheater, während eines Spaziergangs durch das Kreuzviertel oder nach Feierabend. Im gemütlichen Außenbereich auf der Terrasse rückt der Alltag rasch in weite Ferne. ■

Küchenchef Laurin Kux hat das Restaurant BOK zu Sterneehren geführt.



BOK

Gastgeber: Laurin und Dana Kux

Restaurantleiter: Dominik Berner

Sommelière: Celia Brietzke

Melchersstr. 32, D-48149 Münster

Telefon: 02 51 / 9 7 96 5 6

E-Mail: info@brustoderkeule.de

Internet: www.brustoderkeule.de





Historisches Juwel seit über 450 Jahren: Der Naundrups Hof liegt mitten in Lüdinghausen-Seppenrade und ist von einer wunderschönen Grünanlage umgeben. Das Interieur des Domizils lädt zum Entspannen ein.

NAUNDRUPS HOF

EIN SCHÖNES STÜCK Münsterland

Lüdinghausen, rund 26 000 Einwohner, im schönen Münsterland gelegen. Eine charmante Stadt mit Flair, die neben ihren vielen Burgen und umliegenden Sehenswürdigkeiten auch noch einen historischen und pittoresken Altstadt kern bietet. So wie die Wasserburgen Burg Vischering, Burg Lüdinghausen und Burg Wolfsberg ist auch das Landhotel

Naundrups Hof untrennbar mit der Stadt verbunden. Bereits 1560 wurde der historische Naundrups Hof im Stadtteil Seppenrade das erste Mal urkundlich erwähnt. Seither ist das Münsterländer Traditions haus zu einem gastlichen Landhotel erblüht, in dem stilvolles Ambiente, eine feine regionale Küche mit Raffinesse und brandneue und urgemütliche Zimmer dem Hotel seine Ausstrahlung geben und es zu einem festen Bestandteil im Leben der heimischen Bevölkerung machen. Schon allein die gebotenen Gaumenfreuden lassen den Besuch in bester Erinnerung. Aufgetischt wird eine abwechslungsreiche und frische Regionalküche nach dem Lauf der Jahreszeiten. Es macht sich erfreulich bemerkbar, dass der Gastgeber und Direktor Thibault Levasseur sorgsam den Bezug zu den Lieferanten pflegt. Hier kennt man die Bäcker, Gemüsebauern, Getränkeshändler, Jäger, Fleisch- und Fischlieferanten noch persönlich und freut sich über den engen Kontakt. Nicht von ungefähr stehen westfälische Rindfleischsuppe oder der allseits berühmte Sauerbraten für den anhaltend guten Ruf der Küche. Fischliebhaber genießen ein Kabeljaufilet mit Kräuterkruste, Rieslingsoße, Bandnudeln, Tomaten, Spinat und Shiitake-Pilzen. Eine lukullische

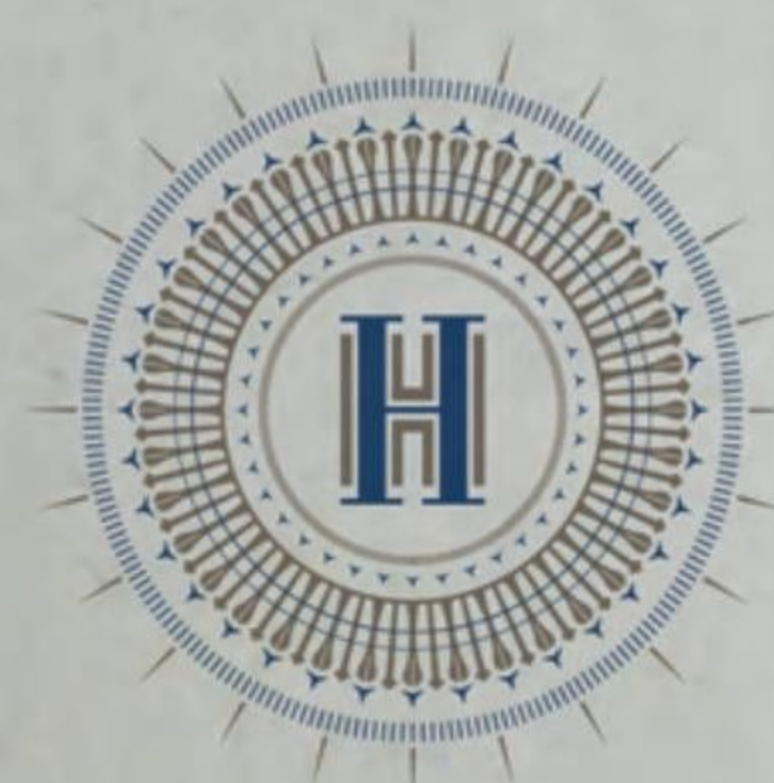
Entdeckung wert ist auch die wöchentlich wechselnde Sonntagskarte mit mehrgängigen Menüs und Tagesgerichten. Und auf die besonders stimmungsvolle Atmosphäre mit winterlichem Festmahl in der Vorweihnachtszeit dürfen sich die Gäste bereits jetzt freuen.

Nach all den Kulinariken, nach einer Tagung oder nach einem langen Tag in der Natur bieten die Zimmer einen angenehmen Rückzugsort mit Wohlfühlcharakter. Auch als Faszilität für Hochzeiten, Veranstaltungen und Feierlichkeiten aller Art hat sich das Landhotel Naundrups Hof einen Namen gemacht. Wer nach einer Radtour oder einer Burgbesichtigung im Haus entspannen möchte, kann dies im Wellnessbereich mit diversen Saunen und Ruhebereich tun. Das Landhotel Naundrups Hof – ein Aufenthalt, der ein baldiges Wiedersehen nahelegt. ■




© KREATIVAGENTUR ARCO (5)

Naundrups Hof
Inhaber: Bernd Lange und Christoph Lange
Direktion: Thibault Levasseur
Dülmener Str. 24
D-59348 Lüdinghausen
Telefon: 0 25 91 / 80 02
E-Mail: info@naundrupshof.com
Internet: www.naundrupshof.com



HIDEAWAYS
HOTELS®

*homes
away from home!*

Weitere Informationen: hideaways-hotels.com | Entdecken Sie die Welt der HIDEAWAYS HOTELS Collection jetzt auch auf 

LEIDENSCHAFT für Spirituosenkunst

Sie haben es wohl im Blut, immerhin führen die Geschwister Theres und Georg Glitz-Ehringhausen das Handwerk des Brennens in dritter Generation in bewährter Tradition fort. Ihre Familien-Brennerei liegt malerisch auf einem Bauernhof im münsterländischen Werne und hat sich zu einem der besten Edelbrenner Deutschlands entwickelt. Da kommt es nicht von ungefähr, dass man mit Stolz auf die tolle Auszeichnung zur „World Class Distillery 2022“ blickt.

Schön zu sehen, wie die Geschwister für eine neue Generation ihrer Zunft stehen, die Lust am Experimentieren hat und Brände auch für jüngere Genießer kreiert. Beide haben das Gespür für das perfekte Genusserlebnis im Gepäck, geeint im Anspruch an die Qualität der Produkte der Brennerei. Befragt nach ihrer Philosophie, muss Theres Glitz-Ehringhausen

nicht lange überlegen: „Viel Arbeit, viel Liebe und sorgsames Handwerk.“ Mit einem guten Schuss Kreativität und erlesenen Zutaten erzeugen sie Destillate von einzigartigem Geschmack. Aber warum sind sie so gut? „Der erste Punkt: Wir nehmen uns die Zeit für unsere Brände und Liköre, die sie brauchen, um zu reifen und zu wachsen. Manchmal sind es Jahre, die ein Destillat braucht, um den vollen Geschmack zu entfalten“, sagt Georg Glitz-Ehringhausen. „Es ist immer wieder ein Glücksmoment, wenn der volle Geschmack aus der Natur in die Flaschen fließt und das Ergebnis stimmt.“

Die Geschwister legen bei ihrer Spirituosenkunst viel Wert auf alte Sorten. „Hauptgetreide ist bei uns der Dinkel. Wir verarbeiten aber auch Roggen, Weizen und unterschiedlichste Malzsorten.“ Immer im Mittelpunkt: die regionale Spezialität Korn als Inspiration. Mit den besten Zutaten und Rezepturen entstehen neue Kreationen auf Kornbrandbasis. „Korn sollte nicht neutral schmecken, sondern eine feine Getreidenote mitbringen“, er-

klärt Theres. „Unser Ziel ist es, dem Korn frischen Wind einzuhauchen.“ Ganz nach dem Motto: „Korn kann mehr.“

Theres und Georg Glitz-Ehringhausen setzen dabei auf ehrliche Klassiker und veredeln raffinierte Geschmacksrichtungen. „Doch nicht nur der Geschmack ist uns wichtig, sondern auch die Verpackung.“ So kommen neben Korn auch Gin, Whisky, Brände und Liköre in liebevoller Gestaltung daher. Zu finden sind sie in Szene-Bars, Concept Stores und ausgewählten Feinkostläden. Der eigene Hofladen zeigt sich außerdem als eine perfekte Location für eine umfassende Beratung. Whisky-Liebhaber dürfen sich schon jetzt auf drei neue Abfüllungen im Herbst freuen! ■

Brennerei Ehringhausen

Inhaber: Theres und Georg Glitz-Ehringhausen
Ehringhauser Weg 2

D-59368 Werne

Telefon: 0 23 89 / 23 63

E-Mail: info@brennerei-ehringhausen.de

Internet: www.brennerei-ehringhausen.de



Theres und Georg Glitz-Ehringhausen führen das Handwerk des Brennens in bewährter Tradition fort.



Der Grain Whisky präsentiert sich als harmonische Komposition aus reifen Fruchtaromen, warmen Mokkanoten, dezentem Holzrauch und einer subtilen Würze mit einem Touch Zartbitterschokolade.



Das Sauerland

Eine Region mit vielen Möglichkeiten

Naturgenießer, Feinschmecker und Wellness-Liebhaber wissen: Manchmal braucht es eine Auszeit im Sauerland, um sich selbst mit Gutem für Körper, Seele und Gaumen zu verwöhnen. Jetzt im Herbst legt das „Land der 1000 Berge“ Wanderern und E-Bikern eine herrliche Natur zu Füßen. Im Winter zieht es Brettl-Fans hinaus in die verschneiten Berge. Bewegung an der frischen Luft macht hungrig und weckt den Appetit auf die Köstlichkeiten der heimischen Gastronomie. Das Angebot der vielen Gasthöfe, Restaurants und Hotels im Schmallenberger Sauerland verführt gleichermaßen mit bodenständigen Genüssen wie mit überraschenden Kreationen aus der neuen deutschen Küche. Viele Gastgeber in erstklassigen Hotels in der Region haben sich auf Rekreation spezialisiert und freuen sich, Besucher mit ihrem Wellnessangebot zu verwöhnen.

Text: Anna-Lena Eswein, Gabriele Isringhausen, Bernd Teichgräber

Fotos: vorgestellte Hotels und Restaurants





**DIE STERNE-KOCHKUNST VON FELIX WEBER GENIESSEN DIE GÄSTE
IM STIMMUNGSVOLLEN AMBIENTE DES GOURMETRESTAURANTS HOFSTUBE.**



HOTEL DEIMANN

HERBSTLICHE URLAUBSFREUDEN *auf hohem Niveau*

Wenn der goldene Oktober das Sauerland in ein Farbenmeer taucht, entfaltet das „Land der 1000 Berge“ seine ganze Schönheit. Die Region punktet nicht nur mit dichten Wäldern, grünen Wiesen und idyllisch gelegenen Fachwerkdörfern, sondern auch mit Wandererlebnissen. Spezielle Themenwege und weit verzweigte Wanderrouen gehen durch Täler, Wälder und Dörfer. Abseits der großen Trassen ist alles angerichtet für einen gelungenen Wanderurlaub. Die Schönheit der Landschaft erfreut auch Genussradler ebenso wie Mountainbiker oder Tourenbiker. Jede Menge Spielgenuss wartet auf Freunde des „grünen Sports“ im Golfclub Schmallenberg.

Schön, dass das Fünf-Sterne-Hotel Deimann in Schmallenberg-Winkhausen für jeden Sportstyp genau das Richtige bietet. Stets am Puls der Zeit lockt das familiengeführte Refugium seit diesem Jahr mit einigen Neuerungen: So erstreckt sich der neue Adults-only-Liege- und Ruhebereich Seeterrassen nach Abschluss der Bauarbeiten Ende letzten Jahres auf einen Anbau von insgesamt fünf Stockwerken. Die ersten drei Ebenen bieten Entspannung auf hohem Niveau. Erwachsene Gäste relaxen hier unter anderem auf ergonomischen Ruheliegen und stylischen Hängeschaukeln oder Daybeds der Marke Dedon. Die Kaminlounge im ersten Stock sowie eine hochmoderne Micro-Salt-Kabine und Infrarotliegen in der zweiten Etage sorgen derweil für Wohlfühlatmosphäre – ebenso die im Dezember fertiggestellte Liegeterrasse oben auf der Dachebene. Weitere Highlights sind die großzügigen Ruhezonen, die neuen Panoramasaunen, ein Eisbrunnen sowie ein Outdoor-Infinity-Pool. Ein Kinderspielplatz sowie ein Aktivpark mit Neun-Loch-Adventure-Golfplatz, Tennisplatz, eine Boule- und Eisstockbahn sowie neue Spazierwege machen den Urlaub noch attraktiver.

Darüber hinaus ist das etablierte Sternrestaurant Hofstube innerhalb des Hotels in das Obergeschoss des Stammhauses





© BJOERN LUELF

Das einzige Fünf-Sterne-Superior-Hotel im Sauerland ist die Topadresse für Urlaub und Wellness. Panoramafenster geben den Blick auf den Hotelpark frei.

im Guide Michelin ausgezeichnet wurde. Weinliebhaber dürfen sich auf ein erweitertes Angebot und eine noch eindrucksvollere Präsentation der feinen Tropfen freuen. Ein angrenzender Raum mit Platz für bis zu zehn Personen kann außerdem für private Feiern oder Weinverkostungen genutzt werden. Im „Parkrestaurant“ wiederum werden das reichhaltige Frühstücksbüfett sowie das Vier-Gänge-Wahlmenü der hervorragenden Halbpension serviert. ■

umgezogen – so bietet es mehr Platz und Privatsphäre für den einzelnen Gast sowie Ausblicke ins Grüne. Hier lässt man sich gut und gerne von der modernen, puristischen Küche des renommierten Küchen-

chefs Felix Weber verzaubern. Die französisch-inspirierten Menüs locken Genuss-Liebhaber aus nah und fern in diese Location des guten Geschmacks, die sogar das siebte Mal in Folge mit einem Stern

Hotel Deimann
Alte Handelsstraße 5, D-57392 Schmallenberg
Telefon: (0) 29 75 / 8 10
E-Mail: info@deimann.de
Internet: www.deimann.de

BERGHOTEL HOHER KNOCHEN

IN IDYLLISCHER LAGE AUF einem Bergplateau

Das Schmallenberger Sauerland ist wie gemacht für eine kleine Auszeit vom Alltag. Egal, ob man hier seine Ferientage verbringt, für ein Wellness-Wochenende oder für einen spontanen Tagesausflug kommt – die Region zeigt sich von ihrer schönsten Seite. Insbesondere für alle, die das familiengeführte Berghotel Hoher Knochen in Schmallenberg zu ihrer präferierten Urlaubs- und Genussadresse auserkoren haben. In exponierter Lage auf 670 Höhenmetern führt Familie Kevekordes ein charmantes Vier-Sterne-Haus, das im Laufe der Zeit zu einem modernen Hotel gewachsen ist, ohne die regionalen Wurzeln zu verleugnen. Schön zu erleben, wie hier in Schmallenberg-Westfeld die Natur des Rothaargebirges, feine Wohnkultur und kulinarische Freuden zueinanderfinden. Immer im Mittelpunkt: die Wärme Sauerländer Gastfreundschaft. Die Gastgeber Bernhard Kevekordes und Kristin Werner bringen es auf den Punkt: „Bei uns findet jeder sein Glück, von Jung bis Alt – perfekt für den nächsten Familienurlaub oder eine große Feier.“

Wer in den modernisierten, traditionellen Zimmern und zwei gemütlichen Ferienhäusern logiert, ist schnell angekommen, freut sich über das „Zuhause“-Gefühl. Herrlich im Sommer die Sonnenterasse mit 270-Grad-Panoramablick. Mit duftendem Kaffee und vielen Köstlichkeiten startet der Tag. Im Restaurant sorgt die Sauer-

länder Küche vom reichhaltigen Frühstücksbüfett bis zum mehrgängigen Menü am Abend für vielfältige und nahezu täglich wechselnde Geschmackserlebnisse. Verantwortlich hierfür ist der jüngste Zuwachs Marian Cehan. Der aus Rumänien stammende, gelernte Koch verleiht der Küche mit seiner Kochkunst frische, moderne Züge. Seine Reise führte ihn quer durch Europa zum Hohen Knochen, wo er nun mit einem ambitionierten Küchenteam die Kulinarik mit italienischen, französischen und asiatischen Einflüssen weiterentwickelt. Doch damit nicht genug. Kenner des Hauses schätzen den Genuss des selbst gebrauten 4B-Bieres zum Sonnenuntergang oder die Erfrischung vom kristallklaren Quellwasser direkt aus der eigenen Quelle.

Als wahre Verwöhnoase zeigt sich das moderne Wald-Spa mit Schwimmbad, Whirlpool, Sauna und Tretbecken. Umfangreich das Angebot an Massagen und Beauty-Anwendungen. Ob Waldbaden, Wandern, E-Biken oder winterliche Langlauf Touren – in der Natur vor der Haustür findet man schnell seine innere Balance. Auch für Feierlichkeiten im privaten oder geschäftlichen Rahmen hat sich das Hotel einen Namen gemacht. Das Berghotel Hoher Knochen – wohl kaum ein anderes Haus verfügt über eine so angenehme persönliche Note wie dieses! ■

Berghotel Hoher Knochen
Gastgeber: Bernhard Kevekordes
und Kristin Werner
Westfeld – Hoher Knochen 1
D-57392 Schmallenberg
Telefon: 0 29 75 / 8 50
E-Mail: info@hoher-knochen.de
Internet: www.hoher-knochen.de



Wer in den modernisierten Zimmern oder gemütlichen Ferienhäusern logiert, ist schnell angekommen, freut sich über das „Zuhause“-Gefühl.

Als wahre Verwöhnoase zeigt sich das moderne Wald-Spa mit Schwimmbad, Whirlpool, Sauna und Tretbecken.





Das futuristische „Hotel-Ei“ hält mit 76 modern gestalteten Zimmern und Suiten ausreichend Platz für Erholungsuchende bereit.



HOTEL OVERSUM WINTERBERG
SKI & VITAL RESORT

SAUERLÄNDISCHE SPEZIALITÄTEN *im kreativen Gewand*

Gelehen im weitläufigen Kurpark des uralten Ortes Winterberg, bettet sich das außergewöhnlich futuristisch gestaltete Oversum Vitalresort in die traumhafte Naturumgebung ein. Das „Hotel-Ei“ hält mit 76 modern gestalteten Zimmern und Suiten ausreichend Platz für Erholungsuchende bereit. Dafür, dass diese auch gekonnt vom Alltag abschalten können, sorgt zusätzlich der rund 3000 Quadratmeter große Wellnessbereich. Aktivurlauber freuen sich auf Wandern, Biken und Wintersporteln in einem der schönsten Teile des Sauerlandes.

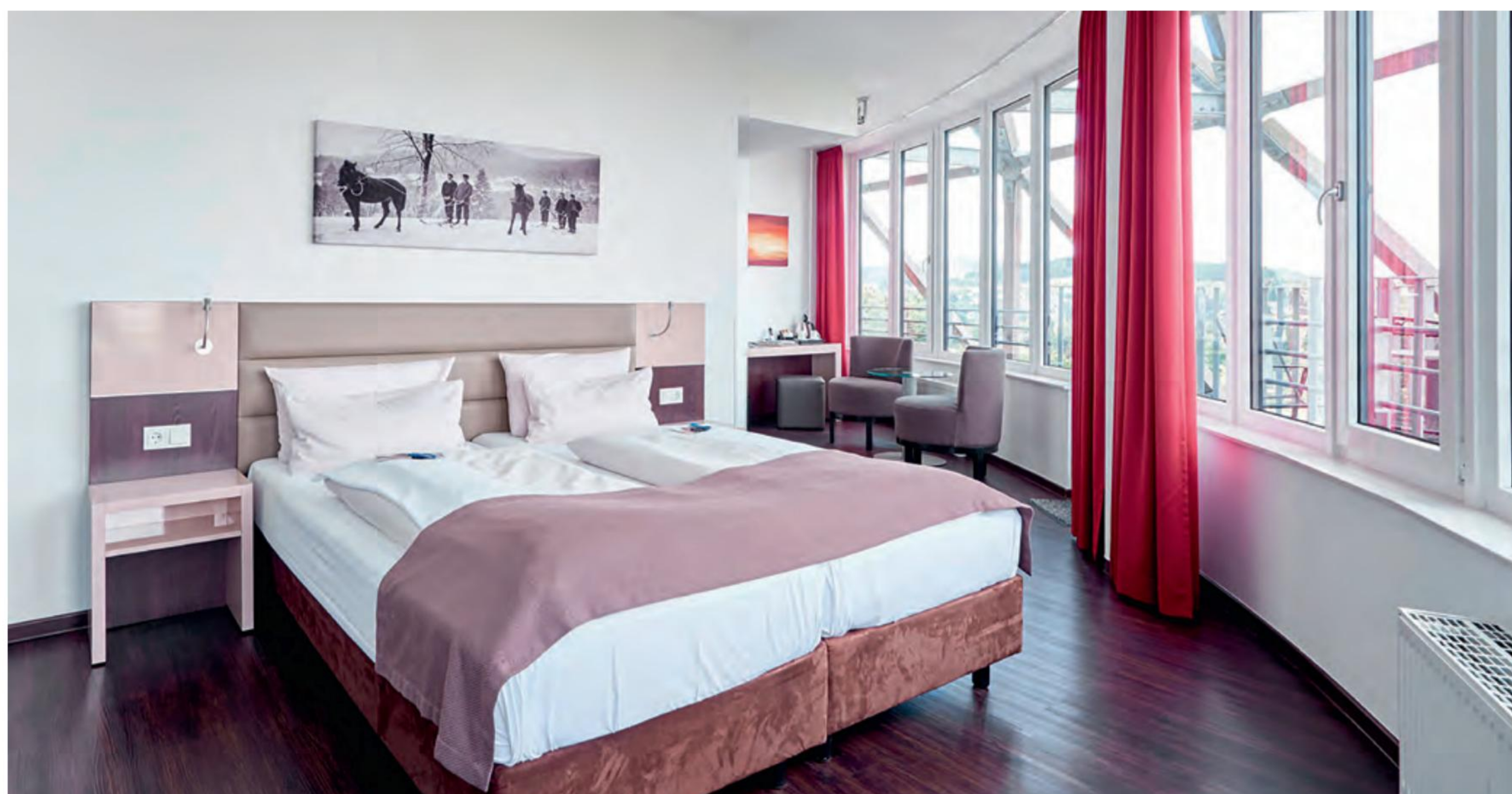
Um den unvergesslichen Genuss nach einem ausgiebigen Spa-Tag oder einer Entdeckungstour durch die Region kümmert

sich getreu dem Motto „Genuss-Lust erleben“ das Küchenteam des Restaurants „Oversum“. Jeden Abend stehen einmalig leckere und kreative Menüs auf der Speisekarte, die mit regionalen und frischen Zutaten zubereitet werden. Begleitet werden die Gaumenfreuden mit Blick durch die Panoramafenster auf die sagenhafte Landschaft. Im Anschluss klingt der Abend in der modernen Lounge bei einem frisch gezapften Landskron-Bier oder einem tropischen Hauscocktail aus. Große Sportevents werden regelmäßig auf den großzügigen Flatscreens live übertragen, zu denen Drinks und Snacks gereicht werden. Ein besonderes Erlebnis ist das Krimidinner im Oversum. Teilnehmer werden im Rahmen der „mörderisch guten Unterhaltung“ in die 1960er-Jahre entführt und müssen während eines ausgefallenen Vier-Gänge-Menüs ganz im Stil von Edgar Wallace auf Spurensuche gehen. Wer wohl am Ende der Täter ist? ■

*Hotel Oversum Winterberg
Ski & Vital Resort
Am Kurpark 6, D-59955 Winterberg
Telefon: 0 29 81 / 9 29 55-0
E-Mail: info@oversum-vitalresort.de
Internet: www.oversum-vitalresort.de*



Der große Wellnessbereich und die schönen Zimmer sorgen dafür, dass die Gäste vom Alltag abschalten können.





Die Zimmer zeigen sich sehr gemütlich und im modernen Landhausstil.

WALDHAUS OHLENBACH

EIN MALERISCHER RÜCKZUGSORT *für besondere Momente*

Wälder, Seen, romantische Fachwerkstädtchen, Panoramablicke par excellence – so schön präsentiert sich das Sauerland seinen Besuchern. Nicht umsonst wird es auch das „Land der 1000 Seen“ genannt. Ein wenig abseits und wunderbar ruhig liegt das Dörfchen Ohlenbach. Der pittoreske Stadtteil von Schmallenberg ist die Heimat von Stefan Schneider. Hier schuf er gemeinsam mit seiner charmanten Frau Anja aus der kleinen Pension seiner Eltern das zauberhafte Vier-Sterne-Superior-Hotel Waldhaus Ohlenbach – luxuriös und dennoch bodenständig. Im goldenen Herbst ist es an diesem wunderbaren Fleckchen Erde besonderes idyllisch. Dann genießen Wanderer und Radler die





Natur auf abwechslungsreichen Touren und Themenwegen wie dem Weitwanderweg Sauerland-Höhenflug oder dem beliebten Rothaarsteig. Dem landschaftlichen Genuss steht der kulinarische Hochgenuss im Hotel Waldhaus Ohlenbach in nichts nach. Hausgemacht ist das Zauberwort von Stefan Schneider. „Und frisch muss es sein. Wir verarbeiten möglichst Produkte aus der Region, auch wenn sich manchmal ein Steinbutt, ein Hummer, ein kleines Trüffelchen oder eine Auster zu Reh, Wachtel, Perlhuhn und Sauerländer Rindern gesellen“, sagt der Gastgeber schmunzelnd, ergänzt: „Schließlich möchten wir unsere Gäste über den Tellerrand hinaus verwöhnen.“ Gekocht wird mit Freude und handwerklicher Sorgfalt. Für viele Gäste zählt die Waldhaus-Halbpension zu den besten deutschlandweit. Und dann ist da noch die Leidenschaft des Hausherrn zu edlen Tropfen. Von den

meisten Weinen im Keller (ca. 420 Positionen) kennt er die Winzer persönlich. Womit das Waldhaus Ohlenbach noch punktet? Mit supergemütlichen Zimmern und Suiten im modernen Landhausstil zum Beispiel. Nur das Zwitschern der Vögel könnte hier die Nachtruhe stören. Dann sind da noch ein 30 °C warmer Indoor- und ein Panorama-Outdoor-Pool zu nennen, eine Saunawelt, wohltuende Massagen, Hamam, Beauty-Treatments sowie entspannende Wellnessbäder. Mehr geht nicht, um sich rundum wohlfühlen. Höchstens noch der Sprung ins Wasser, bevor man die einzigartige Landschaft erkundet. Last, but not least ein Wort zu den Gastgebern und ihren Mitarbeitern: Sie alle haben etwas verinnerlicht, was heute keine Selbstverständlichkeit mehr ist: besten Service – kompetent, ohne Hektik und dabei stets mit einem Lächeln, das von Herzen kommt! ■

**WASSER PLÄTSCHERT,
VÖGEL ZWITSCHERN,
WÄLDER WISPERN –
BALSAM FÜR DIE SEELE.**

*Gastgeber: Anja und Stefan Schneider
Ohlenbach 10
D-57392 Schmallenberg-Ohlenbach
Telefon: 0 29 75 / 84-0
Telefax: 0 29 74 / 84 48
E-Mail: info@waldhaus-ohlenbach.de
Internet: www.waldhaus-ohlenbach.de*

In der Residenz Itterbach laden sechs komfortable Suiten zu einem entspannten Kurzurlaub ein. Der Festsaal des Gutshofs eignet sich für große und kleine Events, Feierlichkeiten und Feste.



© FORTUNA HOTELBETRIEBSGESellschaft MBH



© ANNIEKA VAN BEEK PHOTOGRAPHY & ATELIER

GUTSHOF ITTERBACH

FEINSTE GUTSHOF-KÜCHE *mit modernem Twist*

Im idyllischen Strycktal heißt es im charmanten Gutshof Itterbach einkehren und genießen. Mit einer Kombination aus Moderne, Tradition und Exklusivität ist die liebevoll restaurierte Villa aus den 1900er-Jahren im schönen Sauerland der ideale Ort für alle, die die besonderen Genuss- und Ruhemomente suchen.

Wer seine Auszeit direkt verlängern möchte, findet nur 200 Meter vom Gutshof entfernt die dazugehörige Residenz Itterbach. In perfekter Lage nahe der berühmten Mühlenkopfschanze, die als Austragungsort diverser Skisprung-Events bekannt ist, laden gleich sechs komfortable Suiten, die mit ihrem unverwechselbaren Design aus antiken Möbeln und zeitloser Eleganz überzeugen, zu einem entspannten Kurzurlaub ein. Nach einem unvergesslichen Tag in der Upländer Natur, einer Partie Golf oder einem Ausflug zu den Sehenswürdigkeiten der Region lässt es sich ausgiebig im modern ausgestatteten Saunabereich relaxen.

Kulinarisch anspruchsvoll wird es in der Gutshof-Küche, die bereits von zahlreichen renommierten Restaurantführern ausgezeichnet wurde, darunter der Guide Michelin, Gault&Millau und der Feinschmecker. Seit Mai 2024 ist das Restaurant zudem als GreenSign Gastro zertifiziert, was die nachhaltige Ausrichtung unterstreicht. Fest verankert in der Philosophie des Hauses sind Nachhaltigkeitsziele wie die Produktion von sauberer Energie, Maßnahmen zum Klimaschutz wie die Reduktion von Abfällen und der Fokus auf den Einsatz saisonaler und regionaler Lebensmittel.

Auf der erlesenen Speisekarte lassen sich Gerichte der kreativ-gehobenen Küche entdecken. Die Zutaten stammen aus der Region und überzeugen mit erstklassiger Qualität und einem einzigartigen Geschmack. Dabei ist die ausgezeichnete Handschrift des Küchenchefs unverkennbar. Die wechselnden Menüs bilden eine exzellente Mischung aus heimischen Spezialitäten und internationalen Delikatessen. Hier treffen Vielfalt vom Feinsten und modernstes Kochhandwerk, das auf Spitzenniveau rangiert, zusammen.

In den wärmeren Monaten lassen sich die Meisterkreationen auf der traumhaften Sonnenterrasse einnehmen, die ebenso

für feierliche Anlässe bereitsteht. Auch der Festsaal oder der Grillpavillon eignen sich für große und kleine Events, Feierlichkeiten und Feste. Einen ganz individuellen Charme bringen die Stuben und Kammern des Gutshof Itterbach mit, in die man sich nach einem guten Essen zurückziehen kann.

Beliebt sind ferner die kulinarischen Events des Gutshofs, die regelmäßig stattfinden. Ein echter Geheimtipp ist der sonn- und feiertägliche Brunch, bei dem eine exquisite Mischung aus Frühstück und Mittagessen im Mittelpunkt steht. Auch als besondere Hochzeitslocation eignet sich die Event-Location hervorragend. Und wer abseits der hektischen Arbeitswelt zusammenkommen möchte, nutzt den Gutshof für Tagungen, Meetings oder Seminare. ■

Gutshof Itterbach
Mühlenkopfstraße 7
D-34508 Willingen / Hochsauerland
Telefon: 0 56 32 / 96 94 0
Telefax: 056/32 / 96 94-20
E-Mail: info@gutshof-itterbach.de
Internet: www.gutshof-itterbach.de



Kulinarisch anspruchsvoll – in wunderschönem Ambiente – verwöhnt die Gutshof-Küche, die bereits von zahlreichen renommierten Restaurantführern ausgezeichnet wurde.



© FORTUNA HOTELBETRIEBSGESELLSCHAFT MBH (4)



UNVERGESSLICHE URLAUBSTAGE IN WUNDERSCHÖNER NATURLAGE IN WILLINGEN.

ROMANTIK HOTEL STRYCKHAUS

EXZELLENT FRISCHEKÜCHE *für Genießer*

Zweifelsohne ist das Romantik Hotel Stryckhaus der richtige Ort, um unvergessliche Urlaubstage in idyllischer Naturkulisse im sauerländischen Willingen zu verbringen. Heinrich Vogler, Worpsweder Jugendstilkünstler, hatte bereits 1912 den Grundstein für das Refugium „an diesem schönen Fleckchen Erde“ gelegt. Im Laufe der Jahre entwickelte sich das ehemalige Landhaus durch stilgerechte Um- und Ausbauten zum stilvollen Romantik Hotel Stryckhaus, das heute den familiengeführten Göbel Hotels angeschlossen ist. Wo sich der Hausberg Willingens, der 838 Meter hohe Ettelsberg, erhebt, liegt an dessen Südhang und direkt am Waldrand das exklusive Vier-Sterne-Hotel.



Schon am Morgen machen sich Wanderer auf, um auf ausgedehnten Wegen durch Bergheide und Wälder entlang von Wasserquellen und über Aufstiege mit der Natur auf Tuchfühlung zu gehen. Ausgeschilderte Mountainbike-Routen locken zu sportlichen Ausflügen. Die vielleicht spannendste Entdeckung macht man mit einer der neuen Top-Attraktionen des Sauerlands. In direkter Nachbarschaft zur bekannten Mühlenkopfschanze spannt sich mit 665 Metern Länge und 100 Metern Höhe in der Mitte der Skywalk Willingen, die längste frei schwebende Fußgängerhängebrücke der Welt.

Eingebettet in die Natur des Strycktals, verfügt das Wohlfühlrefugium über komfortabel eingerichtete Zimmer und Appartements, die mit ihrem gemütlichen Ambiente einen Ort zum Entspannen bieten. Nach einem aktiven Tag im Wintersport- und Wanderparadies des Sauerlandes mit seinen zahlreichen Freizeitmöglichkeiten wartet bereits die 600 Quadratmeter große SPA- und Saunawelt mit Innen- und Außenpool auf ihre Gäste. Verschiedene Saunen bringen im Handumdrehen Körper, Geist und Seele in Einklang. Wem das noch nicht genug ist, der bucht eine wohltuende Massage oder eine Schönheitsbehandlung im Beauty-SPA.

Für Feinschmecker und Gourmets lässt die Gastronomie im Stryckhaus keine Wünsche offen. Im stilvoll eingerichteten Restaurant mit großzügiger Gartenterrasse heißt es: Genuss pur, nachhaltig, regional und frisch. Die gehobene Küche präsentiert eine exzellente Auswahl an Gerichten aus traditionellen Spezialitäten und internationalen Köstlichkeiten. Während der Tag mit einem vielseitigen Genießerfrühstück startet, bedient man sich am Abend am abwechslungsreichen Büfett oder lässt sich vom Küchenteam À-la-carte-Speisen inklusive einer hervorragenden Weinbegleitung servieren. Wer hingegen zum Mittag oder Nachmittag in das Hotel einkehrt, kann sich in der rustikalen Wirtsstube auf vorzügliche Schmankerl und süße Verführungen freuen. Den Abend lässt man bei einem frisch gezapften Pils in der urig-gemütlichen Jugendstilkneipe ausklingen. Alternativ stehen der gemütliche Barbereich oder die Kaminecke zur Verfügung. Im Sommer ist der angrenzende Biergarten der perfekte Ort zum abendlichen Verweilen. ■



Romantik Hotel Stryckhaus
Hoteldirektor: Dieter Fritsche
Mühlenkopfstraße 12
D-34508 Willingen
Telefon: 0 56 32 / 9 86-0
E-Mail: info@stryckhaus.de
Internet: www.stryckhaus.de

Das Romantik Hotel Stryckhaus bietet mit gemütlichem Ambiente einen Ort zum Wohlfühlen und Entspannen.





Das Hotel Vierjahreszeiten überzeugt mit kultivierter Wohnkultur und feiner Kulinarik.

HOTEL VIERJAHRESZEITEN ISERLOHN

HOCHKARÄTIGES WEINEVENT *im November*

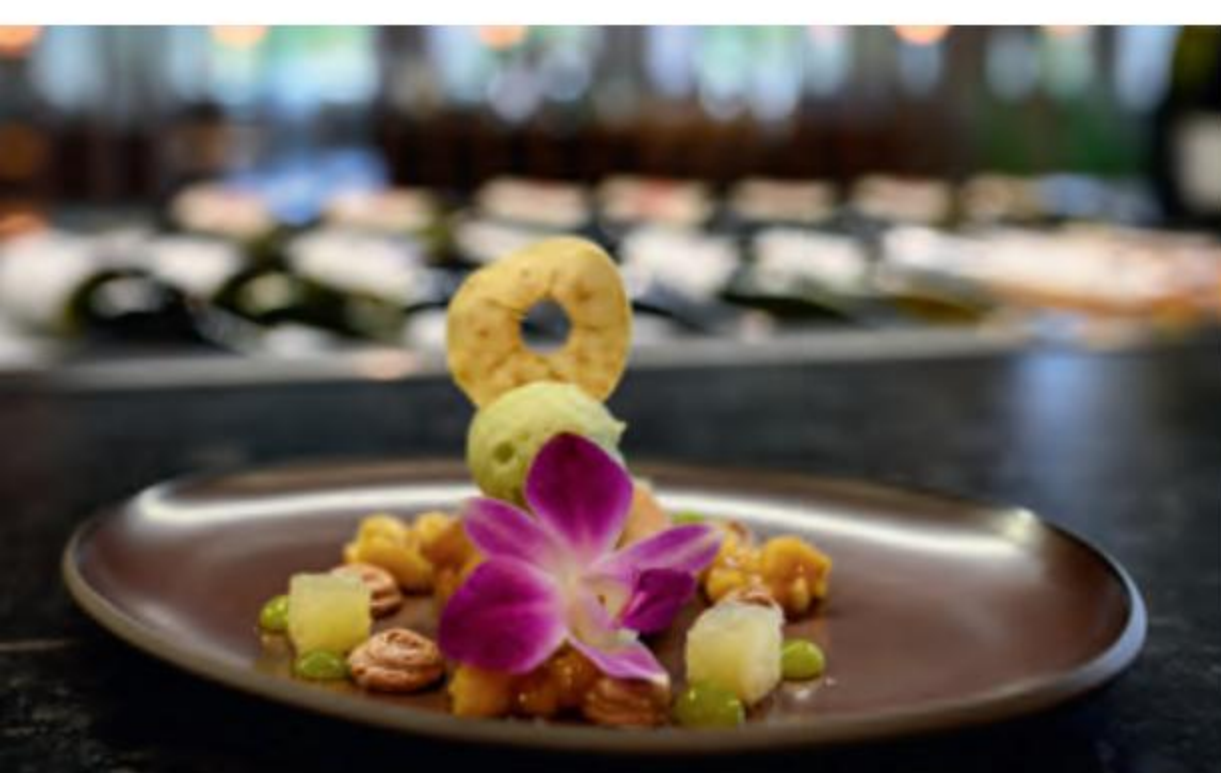
Es gibt landauf, landab wohl nur wenige familiengeführte Hotels, die sich so positiv von den üblichen Kettenhotels abheben. Das Hotel Vier Jahreszeiten in Iserlohn fällt in diese Kategorie. Inhaberin Susanne Schlüter führt zusammen mit Hoteldirektorin Alexandra Schenk ein Hotel, das mit modernem Vier-Sterne-Komfort, kultivierter Wohnkultur und feiner Kulinarik für den anhaltend guten Ruf eines waschechten sauerländischen Familienbetriebes steht. Wo der Genuss zu Hause ist, blickt man schon jetzt auf ein exklusives Weinevent am 16. November 2024 am Seilersee. Die Veranstaltung „Weine am See“ verspricht ein unvergessliches Erlebnis für Weinlieb-

haber und Genießer, bei dem die Welt der Weine mit einem exklusiven Menü zelebriert wird. Die Kombination aus erlesenen Weinen, kulinarischen Köstlichkeiten und der bezaubernden Umgebung des Seilersees macht diese Veranstaltung zu einem Muss für alle, die die Faszination des Weins in einer exklusiven Atmosphäre erleben möchten.

Umgeben von der malerischen Kulisse des Seilersees, kommen Besucher in den Genuss einer Verkostung unter fachkundiger Anleitung von Sommelier Sascha Gille mit einer sorgfältig kuratierten Auswahl erlesener Weine. Hauptdarsteller des Abends: das berühmte Weingut Lafite Rothschild, eines der renommiertesten Weingüter der Welt. Das Weingut befindet sich im Herzen des Bordeaux-Gebiets in Frankreich, in der Gemeinde Pauillac der Weinregion Médoc. Es gehört zu den prestigeträchtigen Premier-Cru-Classé-Weingütern, die 1855 im Rahmen der Pariser Weltausstellung klassifiziert wurden. Diese Klassifikation, die auf Anweisung von Kaiser Napoleon III. erstellt wurde, gilt bis heute als eine der bedeutendsten Weinklassifikationen weltweit. Die Geschichte, Qualität und der Innovationsgeist des Weinguts machen es zu einem herausragenden Beispiel für Spitzenweine. Gäste haben im Rahmen der Veranstaltung „Weine am See“ die Gelegenheit, diese Meisterwerke des Weinbaus zu entdecken und zu genießen.

Begleitet wird die Verkostung von einem exquisiten Sechs-Gang-Menü, das vom Küchenchef des Hotels kreiert wird. Jede Speise ist perfekt auf die ausgewählten Weine abgestimmt und bietet den Gästen ein harmonisches Geschmackserlebnis. Weinevent „Weine am See“, Datum: 16. November 2024, Uhrzeit: 18.30 Uhr, Ort: Seeblick Räume im Hotel Vier Jahreszeiten, Preis: 240 Euro pro Person. ■

Hotel Vier Jahreszeiten Iserlohn
 Eigentümer: Familie Schlüter
 Hoteldirektorin: Alexandra Schenk
 Seilerwaldstraße 10
 D-58636 Iserlohn
 Telefon: 0 23 71 / 9 72-0
 E-Mail: info@vierjahreszeiten-iserlohn.de
 Internet: www.vierjahreszeiten-iserlohn.de



© WEIN WOLF GMBH

ZWISCHEN WELLNESS, Kaminfeuer und Hochgenuss

Wellness lässt sich vielleicht am besten mit der Antwort auf die Frage beschreiben: Was tut uns gut? Wellness ist etwas ganz Persönliches, eine Lebenseinstellung und die bewusste Entscheidung, das zu tun, was einen nährt. Für manche ist es eine Waldwanderung, die einen durchatmen lässt, oder ein tolles Essen mit Freunden. Ein anderer mag sich gern mit einer heißen Tasse Tee und einer Kuscheldecke aufs Sofa zurückziehen und ein gutes Buch lesen. Und manchmal braucht es eine Auszeit im Schmallenberger Sauerland und der Ferienregion Eslohe, um sich selbst rundum Gutes zu tun.

Oft reicht schon ein Kurztrip, um Körper, Geist und Seele wieder in Balance zu bringen. Viele Gastgeber in der Region haben

sich auf Wellness spezialisiert und freuen sich, Gäste mit ihrem Angebot zu verwöhnen: großzügige Erlebnisbäder, gemütliche Saunalandschaften und modern-elegante Wellness- und BeautySPAs lassen keine Wünsche offen. Anwendungen aus dem Ayurveda, Klangschalen-Massagen, Heupackungen oder eine Massage in einem Bett aus Quarzsand – jeder Gastgeber hat sein individuelles Programm, um bestmögliche Entspannung zu bieten. So tun sich die Gäste etwas Gutes und träumen sich für ein paar Stunden in eine andere Welt!

Aber auch der Gaumen wird verwöhnt, für jeden Geschmack ist etwas dabei: zum Beispiel selten gewordene Hausmannskost in einem kleinen Gasthof mit gemütlichen Nischen, eine Brotzeit oder Hausgebackenes in einer rustikalen Wanderhütte oder auch ein feines Fünf-Gang-Menü mit korrespondierenden Weinen in leger elegantem Ambiente. Der Gast hat die Wahl, denn das Angebot der vielen Gasthöfe, Restaurants und Hotels im Schmallenberger Sauerland verführt gleichermaßen mit bodenständigen Genüs-

sen wie mit überraschenden Kreationen aus der neuen deutschen Küche – von den führenden Restaurant-Guides wie Guide Michelin, Gault&Millau oder Varta hochgelobt und geschätzt. Gäste werden überrascht sein, wie gekonnt Tradition und Moderne sowohl in der Architektur als auch auf der Speisekarte zu einem stimmigen Ganzen verbunden werden. Ehrliche, regionale Küche mit innovativen Ideen, aber ohne Tamtam, wird hier vielerorts geboten.

Reisen besteht aus vielen besonderen Momenten, die unbezahlbar sind. Das Schmallenberger Sauerland lädt dazu ein, Momente zu sammeln – in der Landschaft und in der Natur, mit Kultur und Traditionen, mit Kulinarik und Genuss und natürlich Begegnungen mit den Menschen vor Ort. ■

Schmallenberger Sauerland Tourismus

Poststr. 7

D-57392 Schmallenberg

Telefon: 0 29 72 / 9 74 00

E-Mail: info@schmallenberger-sauerland.de

Internet: www.schmallenberger-sauerland.de

Zahlreiche Gasthöfe, Restaurants und Hotels im Schmallenberger Sauerland laden auf vielfältige Weise zum Entspannen ein.



Goldener Herbst in den schönsten Regionen Europas

Die Natur trägt ihr buntes Kleid, die Blätter leuchten in Rot-Braun-Gelb-Tönen, scheinen fast golden. Früchte werden eingefahren, die Temperaturen sind angenehm warm, aber nicht mehr drückend heiß – der Herbst zeigt sich gerade im Oktober oft von seiner schönsten Seite. Es ist die ideale Zeit, ihn in herrlichen Regionen noch einmal richtig zu genießen. Unsere Herbstreise beginnt in Rheinhessen. Hier empfängt Jordan's Untermühle inmitten traumhafter Weinberge seine Gäste. Es ist das erste Wellness- und Weinhotel in Rheinhessen und bietet neben einer innovativen Küche natürlich höchst edle Tropfen. Auch im Frankenland steht der Genuss mit Wohlfühlfaktor im Mittelpunkt – bei Gastgeber Christoph Hoenig im Neumühle Resort & SPA. Weiter geht es nach Tirol. Das Vier-Sterne-Naturerlebnis- und Wellnesshotel haldensee hat seine Türen nur für Erwachsene geöffnet und lädt in der traumhaften Natur des Tannheimer Tals zu unvergesslichen Momenten ein.

Text: Gabriele Isringhausen, Bernd Teichgräber

Fotos: vorgestellte Häuser





Neumühle Resort & SPA

Moderne Kulinarik



In den luxuriösen Zimmern und Suiten kann man herrlich relaxen.



Entspannung pur finden die Gäste im Pool oder in der Sauna.

Nach umfangreichen Umbauten und einer grundlegenden Renovierung lädt das Neumühle Resort & SPA im Ambiente einer einstigen Mühle als Vier-Sterne-Superior-Hotel zum Erholen inmitten der schönsten, fränkischen Natur zwischen Fulda und Würzburg ein. Neben den modernen und zeitgleich rustikal gestalteten Zimmern, die mit anspruchsvollem Komfort begeistern, sorgt der 1000 Quadratmeter große Wellnessbereich dafür, dass Gäste beruhigt vom Alltag abschalten können.

Auch in der Küche steht Genuss mit hohem Wohlfühlfaktor im Mittelpunkt. Im Gourmetrestaurant „Scheune“ serviert Küchenchef Michael Hübl exzellente Gerichte und beeindruckende Vier-Gang-Gourmetmenüs, die sich sehen und schmecken lassen können. Jeder Bissen entzündet ein wahres Feuerwerk der Aromen, was neben den ausgesuchten Zutaten – stets aus der Region – zweifelsohne an der besonderen Kochkunst und Kreativität des Feingeistes hinter dem Herd liegt. Gekonnt weiß Hübl die kulinarischen Schätze Frankens mit einem modernen Twist zu veredeln, sodass Gastronomie auf höchstem Niveau neue Standards setzt. Kein Wunder, dass das Neumühle Resort & SPA zu den noch echten Geheimtipps für Genießer in Deutschland zählt und sich bereits über viele Auszeichnungen freuen durfte.

Begleitet werden die Speisen, die in einer stilvollen Atmosphäre zwischen kunstvollen Holzarbeiten und zahlreichen Gemälden eingenommen werden, von einem der über 3000 Weine aus dem hauseigenen Weinkeller. So geht historischer Fachwerkcharme 4.0. ■

Neumühle Resort & SPA
Gastgeber: Christoph Hoenig
Neumühle 54, D-97797 Wartmannsroth
Telefon: 0 97 32 / 8 03-0
E-Mail: info@neumuehle-resort.de
Internet: www.neumuehle-resort.de



Besonders attraktiv zeigt sich das Vier-Sterne-Superior-Domizil zu dieser Jahreszeit als Ausgangspunkt für allerlei Aktivitäten.



Im Gourmetrestaurant Scheune wird den Gästen abends ein Vier-Gänge-Menü serviert.



Kraftvoll und inspirierend:
Geschichtsträchtiges
Fachwerk trifft auf stil-
volle Moderne.

Jordan's Untermühle

Kreative Leckerbissen

Das erste Wellness- und Weinhotel in Rheinhessen empfängt seine Gäste mit 45 gemütlichen Zimmern, die mit viel Liebe zum Detail gestaltet wurden. Wer in Jordan's Untermühle inmitten traumhafter Weinberge und der markanten Adresse „Außerhalb 1“ einkehrt, kann sich zudem auf einen großzügigen Herz&Rebe SPA-Bereich nebst feinsten Kulinarik freuen. Diese wird im hauseigenen Vinothek-Restaurant Lu's Bunter Genuss serviert, in denen Luisa Jordan, Tochter des Hauses, den Kochlöffel schwingt. Das innovative Gastrokonzept überzeugt mit einer Mischung aus ursprünglichen Gerichten und raffinierten Nuancen, die für die richtige Note Kreativität sorgen. Schon jetzt gilt das Gourmetrestaurant als echter Geheimtipp in der Pfalz.

Zum Einsatz in der Küche kommen für die köstlichen Spezialitäten vor allem knackige, frische und regionale Schätze des Umlandes. Mit einer großen Portion Leidenschaft setzt die quirlige Küchenmeisterin und Küchenchefin, die nach mehreren Stationen in der Sternegastro-

nomie im Jahr 2023 die Eröffnung ihres eigenen Restaurants feierte, neue Standards an ein gehobenes Fine-Dining. Getreu dem Motto „Die Welt auf dem Teller“ verwöhnt Lu mit ihrem Team im urigen Fachwerk-Ambiente oder auf der sonnigen Außenterrasse Gäste mit täglich wechselnden Drei-Gänge-Menüs oder À-la-carte-Speisen. Begleitet werden die Gaumenfreuden von einer eleganten Auswahl an Weinen aus der hauseigenen Vinothek, die von Grauburgunder bis Silvaner reichen. Regelmäßig stattfindende Weinproben laden zum Tasting der exzellenten Tropfen ein.

Wem das alles noch nicht genug ist, der kann Lu im Serien-Format „Star Kitchen“ auf dem Weg zum ersten Michelin-Stern zusammen mit sechs weiteren Jungköchen begleiten. ■

Jordan's Untermühle
Gastgeber: Familie Jordan
Außerhalb 1, D-55278 Königernheim
Telefon: (0) 67 37 / 7 10 00
E-Mail: info@jordans-untermuehle.de
Internet: www.jordans-untermuehle.de





In Jordan's Untermühle erwartet den Gast ein einzigartiges und vollmundiges Wellness-, Wein- und Genusserlebnis.



haldensee****

Tiroler Köstlichkeiten

Das Vier-Sterne-Naturerlebnis- und Wellnesshotel haldensee hat seine Türen für Erwachsene geöffnet und lädt in der traumhaften Natur des Tannheimer Tals zu unvergesslichen Momenten ein. Unmittelbar am Haldensee gelegen, überzeugt der Kraftort mit direktem Zugang zum See, modern eingerichteten Zimmern neben beeindruckendem Ausblick, einem großzügigen Wellnessbereich und einer besonderen Genuss-Kulinarik.

Für letztere sorgt das eingespielte Küchenteam, das echte Tiroler Köstlichkeiten und kreative Gerichte aus der ganzen Welt auf den Teller zaubert. Dennoch liegt der Fokus der Vitalküche auf regionalen Zutaten, die von Bauernhöfen und Erzeugern aus der Nähe stammen. Das stellt bei den Menüs und Themenbüfets nicht nur die herausragende Qualität sicher, sondern fördert gleichermaßen Nachhaltigkeit, die einen zentralen Stellenwert im Wellnessresort einnimmt. Auf Wunsch werden alle Speisen auch gluten- oder laktosefrei serviert. Diniert wird wahlweise in der offenen und einladenden Atmosphäre des Innenbereichs oder im Sommer auf der Panorama-Seeterrasse. Hausgäste lassen sich jeden Tag mit der Dreiviertelpension

verwöhnen, die bereits mit einem reichhaltigen Frühstücksbüfett beginnt. Am Mittag warten Salate, Suppen und eine warme Speise darauf, den Hunger zu stillen. Kleine süße und herzhafte Snacks läuten die Nachmittagsjause ein, während der Abend mit einem Vier-Gänge-Wahlmenü und Themenbüfets ausklingt. Zudem findet wöchentlich ein Gala-Abend statt. Begleitet wird das exzellente Essen von ausgesuchten edlen Tropfen aus dem hauseigenen Weinkeller. Ergänzend werden spezielle Weinverkostungen in der Vino-

thek angeboten. Selbstverständlich wird auch eine große Auswahl an alkoholfreien Drinks offeriert. Für Kaffee-Liebhaber sind die hochwertigen Kaffee-Spezialitäten zu empfehlen. ■

haldensee****

Naturerlebnis und Wellnesshotel
Gastgeber: Michaela und Lukas Gleirscher
Haller 27, A-6672 Nesselwängle
Telefon: 00 43 / (0) 56 75 / 2 07 27
E-Mail: info@haldensee-hotel.com
Internet: www.haldensee-hotel.com



© CAROLA MICHAELA



© FLORIAN SCHERL



© ACHIM MEURER

Im Innenpool, Infinity-Freibad und Whirlpool genießen die Gäste angenehme Wassertemperaturen und den Blick in die Natur.



© ACHIM MEURER

Erholungsuchende, die sich eine Auszeit vom Alltag in schönster Tiroler Kulisse gönnen möchten, sind im Vier-Sterne-Naturerlebnis- und Wellnesshotel haldensee am Ziel ihrer Wünsche angekommen.



© ACHIM MEURER



The Original Mayr Medical Resort

Leichter Herbstgenuss: Genießen und schlank bleiben – so geht's

Es ist ein wunderbares Gefühl, stressfrei und entspannt durch das Leben zu gehen. Besonders im Herbst, wenn die Natur in warmen Farben erstrahlt, wenn uns die kühle Luft angenehm erfrischt, dann ist die Zeit, um die wohltuenden Momente der Ruhe und Gelassenheit voll auszukosten. Ohne Stress haben wir die Freiheit, die Schönheit des Augenblicks zu genießen und so mit einem ausgeglichenen Geist den Alltag zu meistern.

Chronischer Stress ist in unseren Breiten zu einem Alltagsphänomen geworden. Nimmt unser Gehirn eine Situation als potenziell gefährlich oder überfordernd wahr, werden Stresshormone freigesetzt, die unseren Körper in Alarmbereitschaft versetzen, um einer möglichen Bedrohung zu begegnen. Stress belastet den Körper. Er erhöht den Blutdruck, schwächt das Immunsystem und führt zu Muskelverspannungen. Langfristig kann Stress ernsthafte gesundheitliche Probleme verursachen. Eine ausgewogene Ernährung unterstützt Körper und Geist und kann Stresssymptome reduzieren.

Mayr Cuisine – ganz leicht und gesund

**Gegrillter Saibling
mit Dreierlei vom Kürbis und Petersilienschaum:**

Fisch liefert als wertvolle Eiweiß- beziehungsweise Proteinquelle essentielle Aminosäuren wie Tryptophan. Diese dient als Vorstufe zum wichtigen Neurotransmitter Serotonin, welcher Stimmung und Emotionen positiv beeinflusst.

Kürbis versorgt uns mit zellschützendem Betacarotin, das vermindernd auf oxidativen Stress wirkt. Außerdem sorgen die enthaltenen Ballaststoffe für ein ausgeglichenes Mikrobiom.

Heimische Kräuter wie Petersilie wirken durch das enthaltene Vitamin C antientzündlich.

The Original Mayr Medical Resort
Golfstraße 2, A-9082 Maria Wörth – Dellach
Telefon: 00 43 / (0) 42 73 / 2 51 10
E-Mail: info@original-mayr.com
Internet: www.original-mayr.com



**Tipps für mehr Gelassenheit und Wohlbefinden
von Mayr Kurcoach Claudia Waldner:**

Stressquellen eliminieren: Identifizieren Sie alltägliche Belastungen und ergreifen Sie gezielt Maßnahmen, um diese zu reduzieren oder vermeiden.

Resilienz stärken: Regelmäßige Bewegung hilft, Stress abzubauen, und verbessert das allgemeine Wohlbefinden.

Achtsamkeit und Meditation: Meditation, Yoga oder Atemübungen fördern die Entspannung und helfen, im Moment präsent zu bleiben.

Zeitmanagement: Eine strukturierte Planung des Tagesablaufs kann helfen, Überforderung zu vermeiden, Prioritäten zu setzen und Pausen einzuplanen.

Schlaf: Ausreichender und erholsamer Schlaf ist essenziell für die Regeneration und das Stressmanagement.

*Traditionelle österreichische Küche à la Mayr:
Weitere Rezepte sind im Kochbuch „Original Mayr Cuisine –
genussvolle Rezepte für ein Leben in Balance“ zu finden.*





Im prachtvollen Festsaal des Fünf-Sterne-Superior-Hotels an der Alster findet alljährlich der legendäre „Ball über den Wolken“ statt.

Hotel Atlantic Hamburg

BALL ÜBER DEN WOLKEN

Legendär, traditionell und seit mehr als sieben Jahrzehnten ein außergewöhnliches gesellschaftliches Ereignis: der Ball über den Wolken im Hotel Atlantic Hamburg!

Seit seiner Gründung verbindet der Ball auf glamouröse Weise die für die Hansestadt bedeutungsvolle Luftfahrt mit einem Galaabend in den eleganten Festsälen des Fünf-Sterne-Superior-Hotels an der Alster.

So spiegelt sich bis heute in dieser beliebten und begehrten Ballnacht der Geist des Weltentdeckens und Reisens, für den das Hotel Atlantic Hamburg steht. Die legendäre Reise geht weiter. Wohin, das erfahren wir schon ganz bald. Spannung und Vorfreude steigen auf den nächsten Flug inmitten der Hansestadt!

Wie es begann: „Glanzvoll“, „ein richtiges Fliegerfest“, „ein glänzendes Gesellschaftsspiel, vielleicht das schönste dieses Winters“, „kostbare Roben, schönste Blumenarrangements, Prominenz aus aller Welt“ – mit diesen Worten beschrieb das Hamburger Abendblatt in den 1950er Jahren den Ball über den Wolken. Wie war wohl die Stimmung in der Freien und Hansestadt Hamburg und in der Luftfahrt zu jener Zeit, als der Ball ins Leben gerufen wurde?

Gegründet und veranstaltet wurde der Ball 1950 von der Hamburger Flughafenverwaltung, dem Hotel Atlantic, den sieben Hamburg anfliegenden Luftverkehrs-

gesellschaften und der Gemeinschaft der Hamburger Luftfahrt-Agenten. Auch der SKAL Club Hamburg stieß dazu. Der Ball sollte der Anknüpfung freundschaftlicher internationaler Beziehungen dienen – in einer Zeit, in der Deutschland nach dem Ende des Zweiten Weltkrieges noch nicht seine Lufthoheit zurückerhalten hatte. Deutsche Flugzeuge und Piloten durften noch nicht wieder fliegen, der Flugverkehr wurde ausschließlich von den Besatzungsmächten durchgeführt. Immerhin durften seit der Währungsreform auch Deutsche gegen D-Mark-Bezahlung wieder als Passagiere fliegen – bis 1949 mussten sie noch bis zur letzten Minute im Falle des Auftauchens eines dollarzahlenden US-Amerikaners ihren Platz an diesen abtreten. Nach der Währungsreform gaben die Amerikaner die Anweisung, deutsche Passagiere gleichwertig zu behandeln.

So öffnete sich in den 50er Jahren Schritt für Schritt auch für die Deutschen wieder das Tor zur Welt der Luftfahrt. Das war beson-

ders gut in Hamburg zu spüren. Der Hamburger Flughafen hatte bereits zu Beginn der 50er Jahre wieder Verbindung mit der Welt und erfüllte eine Brückenkopf- und Drehscheibenfunktion nach West-Berlin und Skandinavien. Der Frankfurter Flughafen war zu dieser Zeit dagegen nur für innerdeutsche Zwischenlandungen vorgesehen. Die 50er Jahre waren für Hamburg von Meilensteinen in der Luftfahrt geprägt: 1950 ging die Flughafenverwaltung wieder in deutsche Zuständigkeit über, 1953 dann auch die Flugsicherung. Der Hamburger Flughafen wurde als einer der ersten Flugplätze Westdeutschlands mit der modernsten Radar-Landeanlage ausgerüstet. 1953 war die Deutsche Lufthansa neu gegründet worden – 1954 wurde in Hamburg das Richtfest für die neue Lufthansa-Werft gefeiert: Hamburg war jetzt der Heimathafen der Deutschen Lufthansa. Das bot vielen Hamburgern attraktive Arbeitsplätze in dieser internationalen, lebendigen Branche.

Am 1. März 1955 begann die Lufthansa mit dem Probeflugverkehr innerhalb der Bundesrepublik. Im April wehte auf dem Hamburger Flughafen erstmals wieder die Lufthansa-Flagge mit dem Kranich.

Im Mai 1955 war es endlich so weit: Mit den Pariser Verträgen erhielt die Bundesrepublik Deutschland die volle Souveränität und Lufthoheit zurück. Ab jetzt konnte die Lufthansa ihre neuen Europa-Linien aufnehmen. Die Strecken nach London, Madrid und Paris wurden mit feierlichen Anspra-

chen eröffnet. Neben München und Frankfurt sollte sich Hamburg zu einem Hauptplatz für den Amerika-Verkehr entwickeln. Die sogenannten Luftkreuzer flogen die Linie Hamburg – New York in 21 Stunden. Fliegen war attraktiv: Viele junge Menschen wollten Stewardessen und Piloten werden, und nachdem 1958 die Economy Klasse gegründet worden war und einige Reiseveranstalter schon Pauschalflugreisen anboten, wurde das Fliegen auch für den „Normalbürger“ erschwinglicher.



Die Luftfahrt stand in den 1950er Jahren also unter einem guten Stern. So war es kein Wunder, dass in dieser Zeit auch der Ball über den Wolken immer beliebter wurde, nicht nur für Gäste aus Hamburg, sondern auch aus Europa und Übersee. 1956 schrieb das Hamburger Abendblatt: „Der Ball gehört nun schon zur Tradition der winterlichen Saison.“ Und dies ist auch 2025 ganz besonders der Fall, denn der Ball über den Wolken gilt als der schönste und prächtigste Ball Hamburgs. ■

♦ *Hotel Atlantic Hamburg*
Managing Director: André Vedovelli
An der Alster 72–79, D-20099 Hamburg
Telefon: 0 40 / 2 88 80
E-Mail: atlantic-hamburg@brhhh.com
Internet: www.brhhh.com/atlantic-hamburg



BALL ÜBER DEN WOLKEN

Samstag, 8. Februar 2025
 Ticket: 345 Euro pro Person





Seit 20 Jahren führt Erwin O. Licher die Marke Herrlicher zusammen mit seiner Frau Christine. Durch beste Zutaten miteinander verwoben, zeichnen sich die Stoffe aus dem Hause Herrlicher durch einen unverwechselbaren Stil aus. Dieser Stil hat Tradition.



Herrlicher

MANUFAKTUR FEINSTEN TEXTILS

„Woran wir uns immer halten, sind unsere Grundwerte. Aber ansonsten lassen wir uns in unserer Kreativität nicht einschränken“, sagt der Modeunternehmer Erwin O. Licher. Mit Erfolg! Seit 2004 erzielt der Münchner Designer mit seiner Marke Blaustoff Herrlicher national wie auch international stetig Erfolge und steht für nachhaltige und familiäre Werte, die die Unternehmenskultur so wertvoll machen.

Durch beste Zutaten miteinander verwoben, zeichnen sich die Blau- und Tragestoffe aus dem Hause Herrlicher durch einen unverwechselbaren Stil aus. Dieser Stil hat

Tradition. Denn hinter und für die Marke Herrlicher steht Erwin O. Licher mit der umfassenden Erfahrung als Gestalter, Formgeber und Vordenker im Bereich hochwertiger Bekleidung.

Der stilisierte Weberkamm im Herrlicher Logo ist Sinnbild einer feinen Textilsélection, die mit Liebe zum Detail verarbeitet ist. Diese Feinheiten bestimmen auch den besonderen Umgang mit der gesamten Kollektion: Jedes einzelne Stück wird – bevor es die Manufaktur verlässt – auf ein vorzügliches Zusammenspiel von Passform, Tragekomfort und Materialbeschaffenheit geprüft und erhält erst dann das Herrlicher Blau- und Tragekomfort-Siegel.

Das Modelabel von Designer Erwin O. Licher steht für trendorientierte Farbigkeit, perfekte Passform und detailverliebte Verarbeitung. Mit den neuesten Designs beweist das Fashion- und Denimlabel abermals sein ausgeprägtes Stilgefühl. Immer individuell, immer überraschend und immer schön – das sind die Kreationen der Manufaktur feinsten Textils. ■

♦ www.herrlicher.com



Wellwasser

AUS LEITUNGS- WASSER WIRD WELLWASSER®

Seit dem Siegeszug in der Tiroler Gastronomie und Hotellerie ist das wellwasser® sozusagen in aller Munde. Mit dem Fokus auf die Nutzung der Ressource Leitungswasser bietet die Innsbrucker Firma Wellwasser Technology seit 2012 Wasseraufbereitungsanlagen an.

Einmal vor der Wasserentnahmestelle installiert, wird aus Leitungswasser durch die dreistufige Filteranlage sauberes geschmacksneutrales und keimfreies well-

wasser®. Still oder perlend ist das wellwasser® eine perfekte Alternative zu abgefüllten Wässern. Mit zahlreichen Vorteilen: Leergut, Transportwege und Müllentsorgung entfallen. Das bedeutet einen geringeren Energieaufwand und weniger Abgasbelastung. Zudem schützt Wasser aus der Leitung vor Plastikmüll.

Und so darf sich das Wellwasser-Konzept als eines der besten Umweltprojekte Österreichs mit dem Energy Globe Austria schmücken. In erster Linie spart es CO₂ ein. Abgefülltes Wasser oft über hunderte Kilometer bis in die entlegensten Regionen zu transportieren, gehört der Vergangenheit an. Den Betrieben spart das regionale Produkt Lagerraum und Handlingsarbeit und somit auch Personalzeit. Damit trifft das Getränkekonzept von Wellwasser genau den Puls der Zeit und es kommt nicht von ungefähr, dass man sich mit der Wellwasser-Filtertechnologie aktuell den begehrten European Health & Spa Award in der Kategorie „Technische Produkt Innovation“ auf die Fahnen schreiben kann. Wellwasser® verfolgt die Vision einer Welt, in

der sauberes Trinkwasser für alle verfügbar ist, ohne die Umwelt zu belasten, und setzt auf nachhaltige Lösungen im Getränkemarkt, fördert bewusste Entscheidungen und strebt eine Zukunft an, in der Trinkwasser rein und für jeden zugänglich ist. Die wellwasser®-Werte umfassen: Nachhaltigkeit, Verantwortung, Zuverlässigkeit, Umweltfreundlichkeit, fortschrittliche Technologie, Engagement und Gesundheit. ■

◆ www.wellwasser.at

**WELLWASSER® VERFOLGT
DIE VISION EINER WELT,
IN DER SAUBERES
TRINKWASSER FÜR ALLE
VERFÜGBAR IST, OHNE DIE
UMWELT ZU BELASTEN.**

Mehr als nur Wasser: Damit es dem Anspruch eines Premiumgetränkes gerecht wird, durchläuft das örtliche Leitungswasser eine dreistufige Wellwasser-Filterstation, bevor es an der Schankanlage als wellwasser® still oder perlend gezapft wird.



Die Kunst des Weinkühlens:

Mehr als nur eine Frage der Temperatur

Es gibt kaum etwas Entspannenderes, als in Ruhe einen perfekt temperierten Wein zu genießen. Die Frage, wie man den Wein optimal auf Temperatur bringt, beschäftigt nicht nur Weinliebhaber, sondern auch alltägliche Genießer. Dabei kommt dem Weinkühler eine zentrale Rolle zu. Doch ist dieser wirklich nur ein praktisches Utensil oder hat er auch eine kunstvolle Dimension? Neben der Funktionalität ist sicherlich auch die Optik mitentscheidend. So gibt es Weinkühler vom simplen Eiskübel bis hin zu eleganten Edelstahlmodellen. Als Variante auf oder neben dem Tisch, mit Beleuchtung, ohne Beleuchtung, für eine Flasche oder mehrere Flaschen. Alle eint die Funktion, den Wein auf die richtige Temperatur zu bringen oder diese zu halten. Je nach Weinsorte ist das absolut entscheidend für den perfekten Genuss: Ein Rotwein sollte optimalerweise eine Temperatur zwischen 14 und 18 °C, max. 20 °C aufweisen. Ist er zu warm, wirkt er üppig

und büßt an Eleganz ein. Hier kann ein Weinkühler helfen, den Rotwein einige Grade herunterzukühlen. Weiß-, Rosé- und Schaumweine dagegen werden generell kühler getrunken, um die frisch-fruchtigen Aromen zu betonen. Hier liegt die Temperaturspanne zwischen 8 und 12 °C. Meistens werden diese Weine vor dem Genuss dem Kühlschrank entnommen. Für die gleichbleibende kühle Temperatur kommt dann auch hier der Weinkühler erfolgreich zum Einsatz.

Da das Auge bekanntlich mittrinkt, darf ein solches Accessoire auch ein echtes Designobjekt sein und für ein eindrucksvolles Ambiente sorgen, um Feierlichkeit und Genuss in den Alltag zu bringen. Der Weinkühler ist also weit mehr als nur ein Mittel zur Kühlung von Wein. Er ist ein Ausdruck von Stil, eine Unterstützung für den optimalen Genuss und ein wesentlicher Bestandteil der Weinkultur. ■

www.mbg-amberroom.com



Der SCAVI & RAY Premium Ice Bucket Bellissima Silver ist der Inbegriff von Eleganz und Funktionalität. Der mitgelieferte Fuß erlaubt den Einsatz als Standkühler, während die LED-Leuchte den Inhalt zum Strahlen bringt. Die exklusiven Kühler gibt es für 499,00 Euro im MBG Amber Room.



Anette Lambert, Weinakademikerin (WSET Diploma) und Sachverständige für Wein und Sekt (DLG) schwört auf edle Kühler.



Stilvolle Temperierung gewährleistet der Premiumkühler Bella Donna Black. Als beleuchteter Standkühler neben dem Tisch setzt er jeden Wein in Szene und hält ihn jederzeit griffbereit – natürlich optimal gekühlt.

INDEX Oktober 2024

HOTELS UND RESTAURANTS
IN MÜNCHEN

Alois – Dallmayr Fine Dining	16/17
Restaurant KOMU	18/19
Brothers Restaurant	20/21
Werneckhof Sigi Schelling	22/23
Schreiberei	24/25
Das Tschecherl	26/27
Atlantik Restaurant	28/29
The ASH München	30/31
Schwarzreiter Restaurant	32/33
Restaurant Les Deux	34/35
1804 Restaurant	36
Restaurant Mas-Tava	38/39
Rosewood Munich	40/41
Mural Restaurant	42/43
Bogenhauser Hof	44/45
Ladurée Salon de Thé	46/47
WACA Restaurant	48/49
Gasthaus Waltz	50/51
St.Ribs Restaurant & Bar am Viktualienmarkt	52/53
Restaurant Sparkling Bistro	54/55
Kunstkraftwerk Bergson	56/57
Hotel Opéra	58

HOTELS UND RESTAURANTS
OSTWESTFALEN UND MÜNSTERLAND

Tomatissimo	62–65
Charlie Gastrobar	66/67
Gräflicher Park Health & Balance Resort	68/69
Haus Stockhorst	70/71
Romantik Hotel Hof zur Linde	72
Landhaus Eggert	73
BOK	74/75
Naundrups Hof	76
Brennerei Ehringhausen	78/79

HOTELS UND RESTAURANTS
IM SAUERLAND

Hotel Deimann	82–84
Berghotel Hoher Knochen	85
Hotel Oversum Winterberg Ski & Vital Resort	86/87
Waldhaus Ohlenbach	88/89
Gutshof Itterbach	90/91
Romantik Hotel Stryckhaus	92/93
Hotel VierJahreszeiten Iserlohn	94
Schmallenberger Sauerland Tourismus	95

Das KOMU in München avancierte innerhalb kürzester Zeit zum Zwei-Sterne-Restaurant.



Weckt Erinnerungen an Ferien in der Provence: die Charlie Gastrobar in Bielefeld.

Im Sauerland beeindruckt ein futuristisches „Hotel-Ei“: das Oversum Winterberg Ski & Vital Resort.



Bühne frei für die Natur – das haldensee**** ist ein Wellness-hotel for adults only.

TRAVEL À LA CARTE

Neumühle Resort & SPA	98/99
Jordan’s Untermühle	100/101
haldensee****	102/103

HEALTHY LIVING À LA CARTE

The Original Mayr Medical Resort	104/105
----------------------------------	---------

Vorschau A LA CARTE



© SYLT MARKETING I. HOLGER WIDERA



© ANNELESE KOMPATSCHER



© WWW.POV.AT

- 1. WINTER AUF SYLT:** Das idyllische Inselparadies lädt in der kalten Jahreszeit nicht nur zu Strandspaziergängen ein.
- 2. PARKHOTEL, BAD WÖRISHOFEN:** Das Vier-Sterne-Superior-Domizil im Allgäu präsentiert sich als Ort des Lebensglücks.
- 3. MÖRWALD RELAIS & CHATEAUX HOTEL:** Österreichisches Savoir-vivre und klassische Haute Cuisine am Wagram.

IM NÄCHSTEN HEFT LESEN SIE UNTER ANDEREM:

Wenn sich der erste Schnee wie Puderzucker über die reetgedeckten Häuser legt, wenn das Watt wie eine silberne Eisfläche funkelt, wenn nur das Rauschen des Meeres die wunderbare Stille unterbricht und man auf endlosen Strandspaziergängen kaum einer Menschenseele begegnet, dann ist **Winter auf Sylt**. Für viele Insel-Liebhaber ist es die schönste Zeit des Jahres. Selbstverständlich gibt es auch im Winter auf Sylt viel Unterhaltsames zu erleben – Ausstellungen, Konzerte, Nordic Walking bei steifer Brise, Fasten- oder Wattwanderungen und Shoppingtouren ohne jeden Stress. Zu den schönsten Regionen, die der Süden Deutschlands zu bieten hat, zählt zweifelloso das **Allgäu**. Mit ihren hügeligen Tälern erinnert die Landschaft fast ein wenig an die liebliche Toskana. Aber auch eine faszinierende Bergwelt, glasklare Seen und weltberühmte Königsschlösser prägen das Bild. Von der Berghütte bis zum Spitzenrestaurant, von der Pension bis zum Luxusdomizil – hier findet jeder Reisende sein Plätzchen zum Verweilen. Last, but not least führt die Reise nach **Niederösterreich**. Dieses bezaubernde Fleckchen Erde nördlich von Wien im Herzen Europas präsentiert sich sowohl landschaftlich als auch kulturell und kulinarisch äußerst reizvoll. Genussmenschen und Weinliebhaber werden begeistert sein. Hochmotivierte Winzer, herzliche Gastgeber und kreative Köche laden zu einer unvergesslichen Genussreise durch die Schatzkammer Niederösterreichs ein. Unbedingt empfehlenswert ist ein Besuch in Wien, denn kaum eine Metropole hat so viele Sehenswürdigkeiten, so viel Flair und Charme wie diese märchenhafte Stadt an der Donau.

AUSERWÄHLT FÜR DIE BESTEN
IN UND UM MÜNCHEN



PORSCHE



5-Sterne-Genuss? Serviert auf Asphalt.

OVERFEEL. DER NEUE TAYCAN.

Nachhaltige Genussmomente? Serviert der neue Taycan mit geschärfter Optik, mehr Leistung, mehr Reichweite, sportlicherem Fahrverhalten und schnellerem Beschleunigen täglich. Erleben Sie den neuen Taycan im Porsche Zentrum 5 Seen.

Porsche Zentrum 5 Seen
Hörmann Sportwagen GmbH
Am Römerstein 53
82205 Gilching-Argelsried
Tel. +49 8105 3766-0
www.porsche-5seen.de

Taycan 4S Sport Turismo (WLTP): Stromverbrauch kombiniert: 21,8 – 18,5 kWh/100 km;
CO₂-Emissionen kombiniert: 0 g/km; CO₂-Klasse: A; Stand 08/2024