

TASTE-MOMENTS



Insidertreffen für Gourmets im Münchner Maritim

Auf eine ganz besondere Art gelingt es dem Münchner Maritim (gegenüber dem Hauptbahnhof), seine Küche auch Nicht-Hotelgästen schmackhaft zu machen. Und das im wahrsten Sinne des Wortes. Wer nicht nur gerne speist, sondern auch daran interessiert ist, mehr über Land & Leute, Essen & Trinken zu erfahren, kann an ausgewählten Tagen hier im Restaurant sein Wissen vertiefen. Gerade in Zeiten, in denen uns Lebensmittelskandale das Vertrauen und die Lust am Essen nehmen, darf der Gast »hinter die Kulissen« gucken. So erfährt er etwas über die Importeure (z.B. Niederreuther), die auch die exklusivsten kulinarischen Genüsse »herzaubern« und diskutiert mit Winzern, Farmern und Erzeugern aus aller Welt.

»Die Welt zu Gast« im Maritim: Australien »Fine and Dine«: Freitag, 28. April 2006

Dass man es auch in Australien versteht, ganz exquisit zu speisen, beweisen Küchenchef Jörg Michael und sein Team mit einem ausgezeichneten Vier-Gänge-Menü. Mit »Bushfood« hat es bestimmt nichts zu tun, ganz im Gegenteil zeigen diese erstklassigen Spezialitäten die multikulturellen Einflüsse Australiens. Dass dazu die hervorragenden Weine von Wyndham Estate nicht fehlen dürfen, ist schon fast so selbstverständlich wie die Tatsache, dass an diesem ganz besonderen Abend live Digeridoo-Musik gespielt wird. Preis pro Person: 49,50 Euro inklusive Getränke, Beginn: 18.30 Uhr. Wer im März und April die Piano Bar mit dem berühmten Ayers Rock – dem zweitgrößten Monolithen und einem Heiligtum der Aborigines – verwechselt, liegt genau richtig. Lassen Sie sich einfach an diesem »Uluru« (Schatten spendenden Platz) nieder und genießen Sie die traumhaften australischen Cocktails, die Ihnen unser Barchef Pino Trisolino nach Originalrezepten mixt.

Die »Gourmettouren« für die nächsten Monate:

- La vie de Paris: 05. Mai 2006
- Dresden, Zentrum der sächsischen Küche: 05. bis 14. Mai 2006
- Mumm-Champagner-Meditation: 12. Mai 2006
- Geschüttelt oder gerührt? Wir suchen wieder Münchens besten Barkeeper! Am 20. Mai 2006

Da nur eine begrenzte Teilnehmerzahl möglich ist, empfiehlt sich eine rechtzeitige Reservierung unter: ▼

Maritim Hotel,
Goethestraße 7, 80336 München
Tel. 089/55 23 50
Fax 089/55 23 59 00
E-Mail: info.mun@maritim.de
www.maritim.de



Genießerland Baden - beste Weinadressen

Es wird chic, gute deutsche Weine und ihre Winzer zu kennen, schrieb die „Weinwelt“ unlängst. Für Baden gilt dies auf jeden Fall, wo die Qualitäten in den letzten Jahren sehr nach oben gegangen sind. Es gibt ausgesprochene Starwinzer und manche Schätze zu entdecken.

Sehr schön ist die Palette an Spätburgunder Rotweinen vom Winzerkeller Hex vom Dasenstein in Kappelrodeck. Sie reicht von klassisch eleganten Burgundern bis zu maskulineren Vertretern mit mehr Tanninstruktur. Doch samtig ist stets angesagt. Der Erzeuger rangiert weiterhin auf Platz eins der Top100-Liste, welche die Deutsche Landwirtschafts-Gesellschaft mit den Besten bei den Bundesweinprämierungen der letzten 10 Jahre 2004 erstmals herausgegeben hatte. Das will schon etwas heißen.

Kräfte und individuelle Tropfen erzeugt das Durbacher Weingut Andreas Männle, mundfüllende Rieslinge, Grauburgunder mit Schmelz, sowie elegante und zugleich wuchtige Spätburgunder. Es ist der Stil von Alfred und Sohn Thomas Männle, die den 14 Hektar Familienbetrieb in der Eigenlage Bienengarten heute führen. Weine mit persönlicher Note. Auf die drei Silbermedaillen beim letzten weltweiten (!) Weinwettbewerb kann man stolz sein.

Nicht nur erstklassige Weine – mit einer Traube im Gault Millau – bietet der Weinkeller Ehrenkirchen, sondern auch den „schönsten“ Barrique-Keller Deutschlands. Spezialität ist Chasslie, ein geschmeidiger vollmundiger Chasselas – dort Gutedel genannt – mit fünfmonatiger Reifung auf der Feinhefe nach der Methode „sur lie“.



Ganz oben: Crémant aus Britzingen.
Oben: Crew im Winzerkeller Hex vom Dasenstein, Kappelrodeck. Links: Thomas und Alfred Männle im Weingut Andreas Männle, Durbach. Unten: Barrique-Keller im Weinkeller Ehrenkirchen.

Nähere Infos unter:
www.britzinger-wein.de
www.weinkeller-ehrenkirchen.de
www.hex-vom-dasenstein.de
www.weingut-maennle.de

Eine feine Spezialität ist der Crémant der Winzergenossenschaft Britzingen, natürlich brut. Ein Cuvee aus Riesling, weißem und grauem Burgunder, der von allen das beste vereint und Rasse mit cremiger Geschmeidigkeit verbindet. Die Bezeichnung heißt nach klassischem Champagner-Verfahren hergestellt, nur nicht in der Champagne, und darf inzwischen EU-weit verwendet werden. Ganztraubenpressung und eine neunmonatige Reifung auf der Hefe bilden die Qualitätsgrundlage.



Wenn Helmut Bührlle, Gründer von Laura Chavin Cigars und Accessoires, eine Cigarre kreiert, ist sie immer eine Innovation. Die Terre de Mythe ist das Ergebnis einer jahrelangen Suche nach dem besten Rohstoff, dem un-



verschnittenen Samen in seiner Reinheit, so wie vor mehr als 30 Jahren. Exklusiv für die jüngste Cigarren-Schöpfung wurde dafür eine Pflanzung angelegt, auf einem »Terroir« mit viel karibischer Sonne sowie gesicherter Mineralien- und Feuchtigkeitzufuhr. Ein Stück Land, das alle Elemente der mythischen Kraft des Mutterbodens vereint. Daher auch der Name: Terre de Mythe. In der Dominikanischen Republik fermentieren die Blätter unter vollständiger Kontrolle des Hauses Laura Chavin fünf, anstatt wie üblich zwei Mal, und werden nur den allerbesten Torcedoras mit einer Erfahrung von mindestens zehn Jahren anvertraut. Nur sie beherrschen die spezielle Rolltechnik, die Bührlle weiter optimiert hat, um Aromenentwicklung und Brennverhalten nochmals zu steigern. Nach der Manufaktur lagert das Braune Gold weitere Monate im eigenen Keller eines über 300 Jahre alten Gewölbes, in einem Jagdschloss aus dem 18. Jahrhundert. Im Rauch zeigt sich die Terre de Mythe voll, doch nicht mächtig. Süß, ohne schwer zu sein. Dicht, aber nicht belastend für den Körper. Mit ihrer vielschichtigen Würze und tiefen Harmonie entfaltet die Terre de Mythe große Kraft und komplexe Aromatik, bei jedem Zug. www.laura-chavin.com ▼

TERRE DE MYTHE

Das Novum im Sortiment von Laura Chavin Cigars



VINIVERSITAET

– die größte Weinakademie Deutschlands

Je mehr man über Wein weiß, desto besser schmeckt er. Mit dieser einfachen Einsicht und ihrer perfekten Umsetzung ist die Viniversitaet, Meerbusch, in nur sechs Jahren zur wichtigsten Weinschule Deutschlands aufgestiegen. In 17 bundesweiten Außenstellen erfüllt die Akademie flächendeckend ihren Bildungsauftrag. Wer sich noch nie mit Wein beschäftigt hat, erfährt dort in einer Stunde, welcher Weintyp er ist. Rund 8.500 Weininteressierte haben im letzten Jahr so ihr Wissen erweitert. Wie keine andere Organisation steht die Viniversitaet für das neue Image von Wein. Weinwissen ist kein Spezialgebiet mehr für ältere Herren, die verstaubte Flaschen horten. Immer mehr junge Leute entdecken das Thema Wein für sich. Die Hälfte der Kursteilnehmer ist unter 35 Jahre alt, zwei von fünf sind Frauen. Mit fast 30 Jahren Erfahrung in der Weinbranche und einem jährlichen Probenpensum von 3.000 Weinen weiß Dekan Michael W. Pleitgen, worauf es ankommt. Jedem theoretischen Punkt folgt ein Praxisbeispiel. Denn wer Roquefort mit Sauternes einmal probiert hat, wird nie vergessen, dass Salz und Süße eine geniale Beziehung eingehen. »Man muss nicht sofort alles über Wein wissen. Wichtig ist, dass das vermittelte Wissen gleich wieder eingesetzt wird«, erklärt Pleitgen. Und wenn es zunächst beim Surfen am Weinregal zur richtigen Entscheidung führt, ist die erste Etappe zum Weinprofi geschafft. Als einzige deutsche Organisation kooperiert die Viniversitaet mit dem Londoner Wine and Spirit Education Trust



(WSET), dem international größten Schulungsunternehmen für Wein. »Master of Wine« dürfen sich weltweit nur 254 Leute nennen. Und nur einer von zehn Prüflingen erhält den begehrten Titel. Weitere Infos unter www.viniversitaet.de ▼

Auf den Geschmack gekommen

■ Die meisten Spitzenrestaurants Deutschlands (3.649) liegen in Baden-Württemberg (808), NRW (757), Bayern (547), Hessen (262), Rheinland-Pfalz (262) und Niedersachsen (259). Im Osten ist Mecklenburg-Vorpommern (121) an der Spitze. Info unter www.restaurant-hitlisten.de. Als Ende des vergangenen Jahres die Gourmetfrüher Gault Millau und Guide Michelin erschienen, gab es glückliche und lange Gesichter.

■ Mario Carti ist seit 2004 Küchenchef im schon mondänen Mandarin Oriental, München. Er gehört wie Andreas Krolik, Brenner's Parkhotel, Baden Baden, Paul Urchs, Hotel Alpenhof, Bayrischzell, und Tillmann Hahn, Kempinski, Heiligendamm, zu den 17 glücklichen Küchenchefs, die erstmals mit einem Michelin-Stern ausgezeichnet wurden.

■ Christian Bau (Victor's Residenz, Hotel Schloss Berg Perl-Nennig) hat seinen dritten Michelin-Stern erhalten und steht als einer der sieben 3-Sterne-Träger nun in der Pflicht, jeden Tag Höchstleistungen vollbringen zu dürfen. Einen zweiten Michelin-Stern gab es für Sven Elverfeld, Aqua Ritz-Carlton, Wolfsburg, und Juan Amador im hessischen Langen.

■ Hamburg, die Schlemmerstadt Deutschlands, hat jetzt 10 Michelin-Sterne. Neu mit dabei: Jochen Kempf, Abtei. Außerdem erhielt Küchenchef Thomas Martin, Louis C. Jacob, 18 Gault Millau-Punkte, gefolgt von Heinz Wehmann, Landhaus Scherer, Christian Rach, Tafelhaus, und Aufsteiger Wahabi Nouri, Piment, mit 17 Punkten. 15 Punkte für das Ali Güngörmüs, Le Canard Nouveau.

■ Glücklich war Thomas Bühner (La Table Spielbank, Dortmund-Hohensy-

burg), der vom Gault Millau zum »Koch des Jahres« gewählt wurde und jetzt auf gleicher Küchenebene wie Heinz Winkler, Aschau, Hans Haas, Tantris, München steht. Nach der neuen Bewertung des Gault Millau erhielten Harald Wohlfahrt, Helmut Thielges und Dieter Müller die Höchstwertung von je 19,5 Punkten.

Mainz von oben

■ Nach umfangreichen und millionenschweren Investitionen wurde das Restaurant Mollers im Mainzer Stadttheater wiedereröffnet. Statt bisher kühl und sachlich, besticht es heute durch Gradlinigkeit und Klarheit. Küchenchef ist nach wie vor der Sterekoch Dirk Maus.

Rungis Express

■ Wenige Monate nach der Insolvenz investiert der neue Besitzer, die Bremer Cool Chain Group, circa fünf

Millionen Euro in 40 neue Kühlfahrzeuge zur bundesweiten Auslieferung in der Spitzengastronomie.

Whisk(e)y Messe

■ Die gibt's wirklich. Immer am Ende eines Jahres treffen sich die Kenner aus aller Welt und testen die edlen Tropfen aus Schottland, Irland, USA und Kanada. Highlight der 5. Special-Interest-Veranstaltung von Whiskybotschafter Christian Rosenberg war ein 40 Jahre alter Bowmore-Whisky für 6.000 Euro. Ein guter Schluck für Kenner. Mehr unter www.thewhiskysore.de oder www.interwhisky.de

■ Eckart Witzigmann entzieht dem Palazzo seinen Namen. Klar, wie lange kann man dem Publikum »vorgaukeln«, dass man auch als Jahrhundertkoch nicht gleichzeitig in Frankfurt, München, Hamburg und Düsseldorf aufkochen kann. ▼



Die Entdeckung für Kenner

Vasco da Gama Port Wine Cigar oder was Cigarren und Portwein verbindet

Um die Cigarren und den Portwein ranken sich viele Geschichten. Sei es, dass die Engländer vor 400 Jahren den Rauchgenuss in Europa populär machten oder dass der Port ein Jahrhundert später im Rahmen britischer Kolonialpolitik zum bevorzugten Getränk in englischen Häusern avancierte ... Heute sind Cigarren und Portweine aus der Welt des gehobenen Genusses nicht wegzudenken, denn nur die besten Anbaubedingungen für Tabak und Wein garantieren eine hochwertige Basis. Ihre Komposition verlangt viel Fingerspitzengefühl und die streng geheim gehaltene Kunst – der Reifeprozess bei der Cigarre, die Assemblage beim Port – macht jedes Produkt unvergleichlich. Das war auch der Anlass für Arnold André (The Cigar Company), seine Marke Vasco da Gama mit dem Red Bottle Rozès Reserve – einem süßen, frischen Port mit einem reichen Bouquet fruchtiger Aromen aus dem Portweinhaus Rozès – zu vermählen. Wie geschaffen, da die Cigarren alleine schon durch ihren Namen leidenschaftlich mit Portugal verbunden sind und sich der Erhaltung alter Traditionen verschrieben haben. Die extravagante Allianz – eine Cigarre mit portugiesischen Wurzeln und 100%-Tabaken sowie ein Portwein aus besten Rebsorten – konnte ein außergewöhnliches Produkt hervorbringen: die Vasco da Gama Port Wine Cigar, die erste in Portwein-Atmosphäre gereifte Cigar. Eriese Tabake aus Kuba und der Dominikanischen Republik in der Einlage, ein Java-Umblatt und das handverlesene, rötlich schimmernde Brasil-Deckblatt aus der Region Mata Fina bilden die feine Tabakmelange (Das speziell ausgewählte Deckblatt nimmt

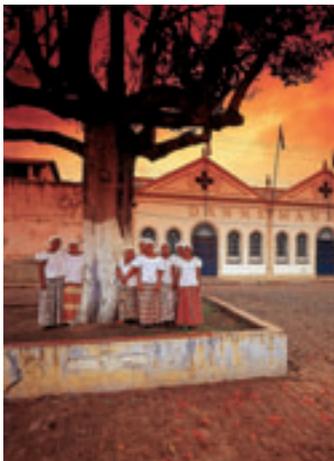


Feuchtigkeit besonders gut auf – eine Eigenschaft, die für den Reifeprozess unentbehrlich ist). In einem aufwendigen, fein abgestimmten Verfahren werden die kräftigen Aromen der Tabake mit der samtigen Tiefe des Portweines verbunden. In den »aging rooms«, den Reifekammern, lagern die fertig gerollten Cigarren zusammen mit dem offenen Rozès Reserve Portwein. Umblatt und Deckblatt atmen auf diese Weise ungestört die gehaltvolle Atmosphäre ein. Das Ergebnis ist eine Cigarre, mildwürzig im Geschmack und fein im Duft, die schon beim Öffnen der Tube die Nase umschmeichelt. Die Vasco da Gama Port Wine Cigar im klassischen Corona Format und ihr Aroma schützt eine hochwertige Aluminiumtube. Erhältlich in der dekorativen Holzbox im gut sortierten Tabakfachhandel zum Stückpreis von 3,60 Euro. ▼



☉ Mit Mut und Ideen zum Erfolg

Er hatte ein ausgeprägtes Bewusstsein für Traditionen und zeitlosen Genuss. Sein Name steht für hochwertige Qualität und für eine innovative Unternehmensführung: (Gerhard) Geraldo Dannemann legte 1873 den Grundstein für ein Tabak-Unternehmen, das heute weltweit zu den Marktführern zählt. Feinste Cigarren und Cigarillos wie die von Hand gerollten ARTIST LINE oder die MOODS tragen seinen Namen: DANNEMANN. Trotz aller Internationalität sind die Länder, in denen die Tabakpflanze zuhause ist, für das Unternehmen bis heute die wichtigsten Standorte. Rund um den Gründungsort der Firma in Bahia, einem der fruchtbarsten Gebiete Brasiliens, gedeihen die Tabakpflanzen bei milden 25 Grad Celsius nahe der Bucht von Bahia. Hier, in dem traditionsreichen Anbaugebiet der Mata Fina, zieht DANNEMANN auch die Pflanzen für den Tabak der ARTIST LINE RESERVA, einer Puro Brasil. Der nährstoffarme, sandige Boden und ein harmonisches Zusammenspiel von Sonne und Regen bestimmen das Aroma des Tabaks maßgeblich. Nur wenn die Natur für eine entsprechende Qualität der Ernte gesorgt hat, werden die Tabake für die ARTIST LINE RESERVA



verwendet. Nach der landestypischen Staudenernte folgt die aufwendige und für Brasil-Tabake einmalige Selektion. Die Tabakblätter werden von den Stängeln genommen, in die Erntestufen Corona, Centro Pé und Livre Pé (Topgut, Mittelgut, Sandblatt) unterteilt und separat fermentiert. Nach der Fermentation werden die Blätter nach Größe und Qualität sortiert. Die Deckblätter zieht DANNEMANN auf einer eigenen Plantage. Für die Qualität sorgt die jahrzehntelange Zusammenarbeit mit den Bauern der Mata Fina-Region. Gerollt werden die ARTIST LINE RESERVA von neun Tocadoras bis heute in dem Gründungshaus in Sao Felix. Die Rollerinnen sind jeweils auf ein Format spezialisiert. Für die Qualität der Cigarren und den würzig milden Geschmack bürgen sie mit ihrem Namen. In jeder Kiste befindet sich eine Kurzvita mit Bild und Signierung der Tocadoras. Wer sich mehr für die Cigarrenherstellung interessiert, kann die Manufaktur im touristisch attraktiven Bahia besuchen. Die DANNEMANN ARTIST LINE RESERVA ist übrigens in Deutschland bei Exklusiv-Partnern erhältlich. Weitere Infos und einen Händlernachweis finden Sie unter www.DANNEMANN.com. ▼

Uisge Beatha gourtrinkgenuss | gourmet

Wasser
des Lebens

– Whisky

Große Whisky-
Ausstellung
in Hamburg



Whisk(e)y – Kult- und Trendgetränk. Der Prince of Wales und auch Harrison Ford wissen das »Uisge Beatha« (Lebenswasser) zu genießen. Unter dem Patronat des BSI (Bundesverband der Deutschen Spirituosen-Industrie und -Importeure) findet die 7. InterWhisky, die Internationale Whiskyausstellung, vom 07. bis 09. April 2006 im Royal Meridien Hotel in Hamburg statt.

Die InterWhisky ist eine Kombination aus Fachausstellungen und Kulturprogrammen rund um den Whisk(e)y. Es sind nicht nur zahlreiche große Marken anwesend wie z.B. Ballantine's, Johnnie Walker oder Glenfiddich. Darüber hinaus präsentieren viele kleine Destillen aus dem schottischen Hochland und von den Inseln ihre wahren Raritäten. Vorträge namhafter internationaler Whiskykenner, Seminare und Degustationen runden das Programm ab. Mitglieder der Deutschen Barkeeper-Union mixen mit dem »Wasser des Lebens«. Experten referieren über die idealen Kombinationen von Zigarren und Whisk(e)y.

Der Besucher kann seltene Whiskys probieren und erlebt auch viele weitere kulinarische schottische Höhepunkte. Der Veranstalter, Christian H. Rosenberg, ist »Whisky Botschafter« und repräsentiert in dieser Eigenschaft verschiedene Whiskymarken in Deutschland. Als Mitglied der schottischen Vereinigung »The Keepers of The Quaich« ist er auch Herausgeber des Fachmagazins »Der Whisky-Botschafter – Journal für Kenner und Genießer«. Mehr Informationen zum Thema erfahren Sie auf der Homepage www.interwhisky.com (Presseservice), unter www.whiskybotschafter.com oder in der neuesten Ausgabe des Magazins »Der Whisky-Botschafter – Journal für Kenner und Genießer«. ▼

■ Kontakt: Christian H. Rosenberg
Medienbotschaft Verlag & Events
GmbH, Oberstrasse 2
CH-8274 Tägerwilten
Tel. 00 41/71/6 69 36 70, Fax 6 69 36 74
E-Mail: info@medienbotschaft.com