

News

Die neue Koch Lounge mit Otto Koch

Seit August 2008 gibt es in der Infanteriestraße 11a (Reithalle) in München die neue Koch Lounge mit Otto Koch. Wie der Name schon verrät, ist dies nicht nur eine anspruchsvolle Kochschule, sondern auch eine Kommunikations- und Spaßplattform für Firmen, Kochlöffelvirtuosen, ambitionierte Kochfreaks, Teambuilder u.v.m.
E-Mail: office@hausd.net

Chef-Sommelier

Die 33-jährige Weinfachfrau Lidwina Weh ist seit September 2008 Nachfolgerin von Hendrik Thoma auf dem Posten des Chef-Sommeliers im Hotel Louis C. Jacob in Hamburg.

Jörg Müller

Deutschlands kulinarischer Nordstern, der Sylter 1-Sterne-Koch Jörg Müller, ist der Kooperation der Romantik Hotels & Restaurants beigetreten und nennt sein Hotelrestaurant auf Westerland nun Romantik Hotel & Restaurant Jörg Müller.

Koch der Köche

Joachim Wissler (Schloss Bensberg) wurde nach der Volkenborn Hitliste, die seit über 20 Jahren anhand eines ausgeklügelten Systems analysiert, welcher Koch an welchem Platz im nationalen Ranking steht, mit Harald Wohlfahrt (beide jeweils 101,20 Punkte) gleichgestellt. Guide Michelin und Gault Millau bewerten auch beide Köche mit 3 Sternen, 19,5 Punkten und 4 Hauben.

Pfeifenrauchen, so jung wie vor 160 Jahren



Aus Anlass des 160. Firmenjubiläums bringt die älteste deutsche Pfeifenmanufaktur VAUEN eine edle limitierte Edition auf den Markt. Im Mundstück der Pfeifen wurde das Markenzeichen in Sterling Silber eingelassen. Die empfohlenen Endverkaufspreise betragen für die helle glatte und für die schwarze Ausführung 169 Euro, für die sandgestrahlte Ausführung 149 Euro. Außerdem gibt es zu der Jubiläumsedition einen Jubiläums-Automatikpfeifenstopfer in Sterling Silber (85 Euro), eine versilberte Dose mit Gravur und 140 Dr. Perl junior Aktivkohlefilter (109 Euro) und einen neuen Jubiläums Blend mit zartem Zimtaroma (12,50 Euro).

Wood

Bei der neuen Kollektion Wood wurden Riegelahorn-, Cocobolo- und Zebranoholz verwendet. Um Raucheigenschaften auf höchstem Niveau zu gewährleisten, wurden diese Pfeifen mit einem Bruyèreholzeinsatz ausgestattet (109 Euro).



Handverlesen:

Exklusive Weinraritäten & Kulinarik im Schloss Fuschl

Klar funkelnd, sherryfarben, mineralisch und vollendet im Abgang – auf der Suche nach neuen Geschmackserlebnissen lockt das Hotel Schloss Fuschl im November 2008 wieder zu einer Weinraritäten-Weinverkostung mit hervorragenden Tropfen, die das Auge, die Nase und den Gaumen verzaubern.

In Verbindung mit den kulinarischen Highlights wird Sternekoch Thomas M. Walkensteiner ein jeweils eigens kreierte 6-Gänge-Menü zelebrieren. Gourmets und Liebhaber treffen sich dazu an vier Themen bezogenen Samstagen im Schloss Fuschl. Mit zu den Höhepunkten gehört, dass den Gästen zu Beginn des Abends der Geheimnis umwobene Raritäten-Weinkeller zum Aperitif geöffnet wird.

Alle Angebote können direkt über den Concierge per E-Mail: schloss.concierge@schlossfuschlresort.at oder unter der Tel. +43/62 29/22 53 15 55 gebucht werden.

Weitere Informationen finden Sie auf www.schlossfuschlresort.at

Bitte beachten Sie: Es sind nur noch wenige Plätze frei.

Die Buchungsbestätigungen erfolgen nach Anmeldedatum.

Termine | Themen im November 2008:

Samstag, 8. November 2008

Weinraritäten & Kulinarik am See Weingut JURIS –

»Beste österreichische Weine«
Eine Selektion von Weinen aus den Jahren 1971 bis 2007.

Samstag, 15. November 2008

Weinraritäten & Kulinarik am See Weingut Domaine de la Romanée Conti – Weinbaugbiet Burgund. Eine exklusive Weinraritäten-Selektion von 1983 bis 1990.

Samstag, 22. November 2008

Weinraritäten & Kulinarik am See Weingut Château Cheval Blanc – Weinbaugbiet Bordeaux. Eine exklusive Selektion von Weinen aus den Jahren 1950 bis 1992.

Samstag, 29. November 2008

Weinraritäten & Kulinarik am See Weingut Château d'Yquem – Weinbaugbiet Bordeaux. Eine Selektion von Weinen aus den Jahren 1941 bis 1994.

