

Großes Gourmet Festival & Gastro News

Organisiertes Chaos

Viele Topköche beim Gourmet Festival in Schleswig-Holstein

Das Aufgebot an Topköchen ist beträchtlich, beim 25. Gourmet-Festival Schleswig-Holstein werden Harald Wohlfahrt, Jörg Müller, Dieter Müller, Hans-Stefan Steinheuer und Thomas Bühner dabei sein, aber auch Newcomer wie Michael Kempf vom Berliner Facil, der ultraregionale Koch Magnus Ek aus Schweden und der Däne Thorsten Schmidt, der seine Küche als organisiertes Chaos bezeichnet.

Auftakt war der 11. September, wer für die Gala keine Karten mehr bekommen hatte, muss sich nicht grämen, das Festival geht noch viele Wochen bis zum Januar nächsten Jahres. Ziel des Festivals ist es dem kulinarischen Leben zwischen Ahrensburg und Sylt frischen Wind einzuhauchen, den Tourismus in der umsatzschwächeren Zeit Herbst/Winter anzukurbeln und Schleswig-Holstein als Feinschmecker-Bundesland zu etablieren.

Programm, Informationen, Preise: www.gourmetfestival.de



Walking Wine Dinner

Auf Schloss Reinhartshausen im Rheingau gibt es am 11. November ein Walking Wine Dinner mit Frankfurts Spitzenitaliener Carmelo Greco und Egbert Engelhardt von der Wiesbadener Consortium Gastronomie, der für die tollen Gourmetfrikadellen und Bratwürste der 11. Generation verantwortlich ist. Folgende Weingüter sind vertreten: Giacomo Bologna (Piemont), Diel (Nahe), Dr. Heger (Baden), Reichsgraf von Kesselstatt (Mosel), Reichsrat von Buhl (Pfalz), Fürst (Franken) sowie das schlosseigene Weingut. Beginn 19.30 Uhr, Preis pro Person 135 €.

www.schloss-reinhartshausen.de

Champagner zu Börsenkursen trinken

Im Grand Resort Bad Ragaz steht ab heute der Champagner hoch im Kurs. Gäste können in den Bars und Restaurants die Edelperlen zum Euro-Tageskurs genießen. Während manche Gäste gerade wegen des Franken-Kursanstiegs gegenüber dem Euro seufzen, verwandelt das Management des Grand Resort Bad Ragaz das Stimmungstief in ein prickelndes Hochgefühl. Denn ab sofort ist der Champagner De Castellane, eine Marke von Laurent-Perrier, zum Preis des Euro-Tageskurses erhältlich. Dabei wird der Preis täglich um 10:00 Uhr angepasst und mit dem Faktor 10 multipliziert, so dass ein Glas des sogenannten *Börsen-Cüpli* dann bei einem Notenkurs von beispielsweise 1,13 nur 11,30 Schweizer Franken (10 Euro) kostet. Der Börsen-Champagner wird noch bis zum 15. Dezember ausgeschenkt.

www.resortragaz.ch



Erste Unterwasser-Weinprobe der Welt an der Mosel

In Traben-Trarbach moselt es gewaltig: Am 11. und 18. Dezember findet kurios-kulinarische Wein- und Wasser-Action statt: Die [Tourist-Information Traben-Trarbach](#) lädt in Zusammenarbeit mit der Moseltherme, dem Unterwasserfotograf Andreas Scholer und dem Tauchveranstalter Yeti-Divers zur weltweit ersten Weinprobe unter Wasser ein. Das Sportbecken der Moseltherme dient als Schauplatz für einen Tauchgang der anderen Art. Mit einem Tisch, Stühlen, Weinflaschen und Weingläsern ausgestattet, verwandelt sich das Erholungsbad in einen Wein-Probierraum für abenteuerlustige Genießer. Insgesamt sechs Taucher verkosten während des 2-stündigen Tauchgangs kleine Proben der fünf ausgewählten Traben-Trarbacher Premium-Weine. Sowohl Tauchprofis als auch Laien – die im Vorfeld eine kurze Schulung zum Tauchsport erhalten – können sich für das Unterwasser-Event anmelden. Nach einer kurzen Einführung im flachen Wasser werden die Teilnehmer im tiefen Teil des Beckens zu Tisch gebeten. Damit die Weinprobe im wahrsten Sinne des Wortes nicht ins Wasser fällt, wird während der Verkostung mit Signalen und Unterwasser-Schildern kommuniziert. Im Anschluss an die Tauchgänge, die an beiden

Tagen jeweils um 14, 16 und 18 Uhr stattfinden, wird die Weinprobe „im Trockenen“ weitergeführt und von einem Önologen begleitet. Der Preis pro Person für die Unterwasser-Weinprobe beträgt 95 Euro und inkludiert die Tauchausrüstung, den Eintritt in die Moseltherme, die Weinprobe, das Teilnahmezertifikat sowie ein vergrößertes Unterwasser-Foto zur Erinnerung.

Buchung & Informationen unter www.traben-trarbach.de