

TISCH & BETT



Graben nach der Urlaubsbombe

Es gibt bestimmte Eigenheiten des Winters, auf die man mit dem größten Vergnügen verzichten möchte. Dazu gehört es, wenn morgens um fünf Uhr unter dem eigenen Schlafzimmerfenster der Nachbar die Scheiben seines Autos freikratzt oder zu ähnlich nachtschlafender Zeit mit der Schneeschaukel über den kalten Asphalt rattert. Überhaupt hat Schneeschaukeln für die meisten Menschen die Attraktivität eines Zahnarztbesuchs. Es nervt, wen man es macht, es kann aber auch nerven, wenn es jemand nicht macht.

Unter diesen Umständen erscheint es ganz schön mutig, was der Tourismusverband in Bayern im Bayerischen Wald seinen Gästen verheißt. Vom 27. Dezember an suchen die Bodenmaiser jeden Tag hundert Urlaubsgäste, die dann die öffentlichen Gehwege freischaufeln – freiwillig und ohne Bezahlung. Damit die Gäste auch entsprechend motiviert morgens aus den Federn hüpfen, um ihre kommunalen

Dienstleistungen akkurat zu verrichten, hat man sich einen besonderen Anreiz ausgedacht: Im Schnee ist jeden Tag eine Urlaubsbombe versteckt. Die Schaufel können damit einen Gratisurlaub in Bodenmais und diverse, nicht näher beschriebene Sachpreise gewinnen. Der Bodenmaiser Gemeindegeld leidet wie in vielen anderen deutschen Kommunen an notorischer Schwindsucht, und so haben die Initiatoren dieser Arbeitsbeschaffungsmaßnahme vermutlich zwei Fliegen mit einer Klappe schlagen wollen. Einmal die Kosten fürs Schneeschaukeln reduzieren und dann noch einen Marketinggag für die Wintersaison setzen.

Ganz neu ist die Idee mit der Schatzsuche im Schnee allerdings nicht. Vor einigen Jahren gab es in Obertauern im Salzburger Land eine ähnliche Aktion. Im April konnten die Schatzsucher im Schnee nach dreißig Kisten buddeln. In einer der Kisten lag der Schlüssel eines nagelneuen Porsches. Der Unterschied zu Bodenmais: Das Graben in Obertauern hatte keinen nennenswerten kommunalen Nutzen, da das Schneebuddeln im Skigebiet keinen erkennbaren Spareffekt mit sich bringt.

Nicht ganz uninteressant ist die Frage, was die Bodenmaiser bei Schneemangel machen. Eine Urlaubsbombe braucht vermutlich eine gewisse Mindestschneehöhe. Und bei akutem Schneemangel erscheint das Vergraben im Erdbreich wenig sinnvoll, da die Flurschäden vermutlich zu Lasten der Gemeindegasse gehen. Für den künftigen Gast in Bodenmais auch nicht unwichtig: Wer in Bodenmais nun seinen Winterurlaub plant und nicht auf die Schatzsuche gehen will, der sollte sich danach erkundigen, zu welcher Uhrzeit frühmorgens die Räumaktion startet.

Tadel für die Küche

tdt. LONDON. Mehr als fünfundzwanzigtausend Touristen aus dem Ausland hat das britische Fremdenverkehrsamt zur Küche des Landes befragen lassen. Jetzt liegt die Auswertung vor: Franzosen, Deutsche und Spanier mögen das Essen auf der Insel am wenigsten. Dafür schätzten es Amerikaner, Iren und Australier. Allerdings scheint die britische Küche die wichtigsten Besuchergruppen nicht weiter abzuschrecken – Franzosen und Deutsche stellen die meisten Besucher auf der Insel. „Entweder haben wir so viele Attraktionen, dass das Essen in Kauf genommen wird, oder es schmeckt den Gästen dann doch, wenn sie es einmal hier sind“, sagte ein Sprecher der Fremdenverkehrsbehörde.

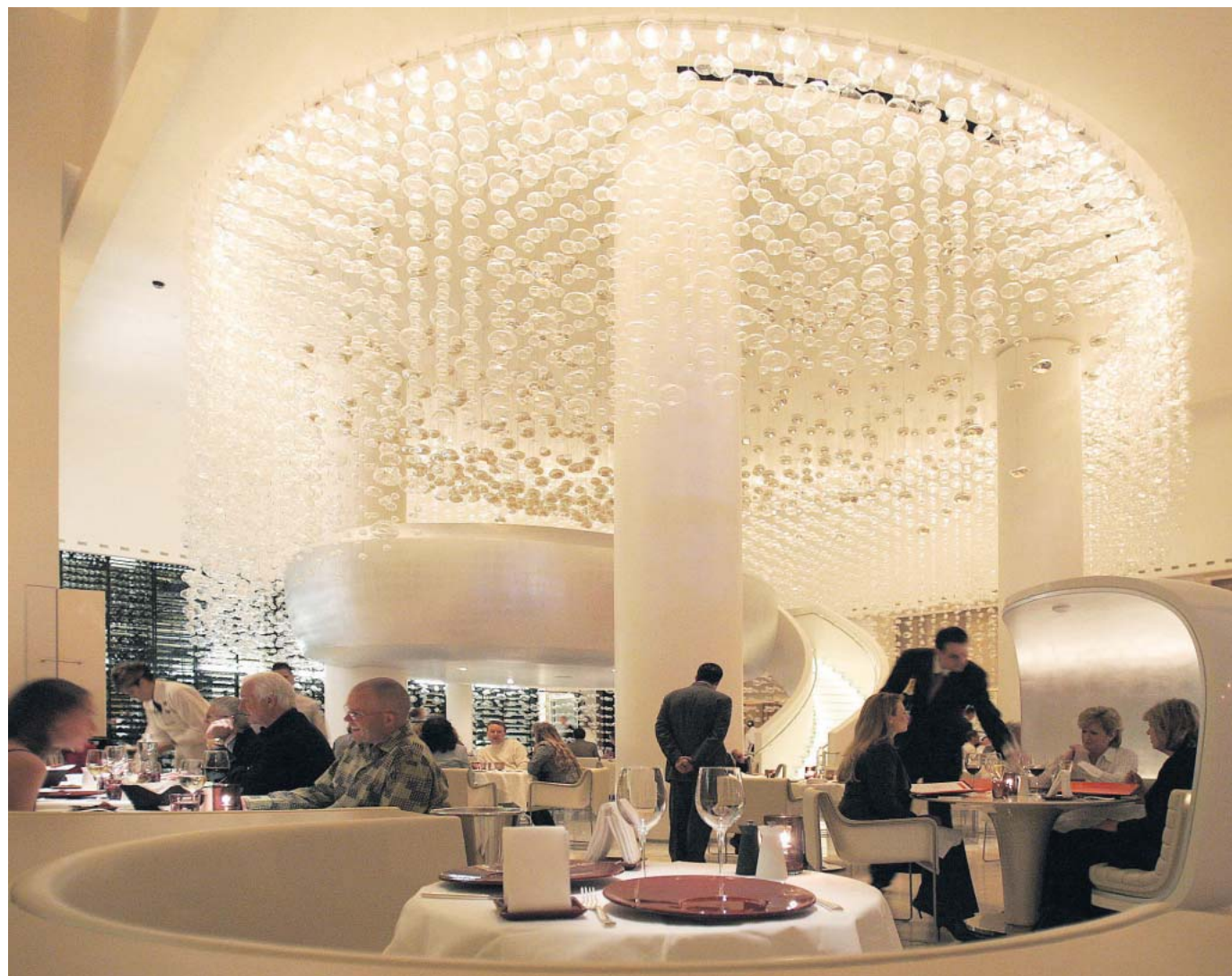
Lob des Lokalen

F.A.Z. FRANKFURT. Für Restaurants, Landgasthöfe und einfache Gaststätten, die traditionelle, regionale Gerichte anbieten, ist ein neues Zertifikat geschaffen worden. Es heißt „Coq d'Or“, der goldene Hahn, und soll das kulinarische Erbe in ganz Europa bewahren oder wiederbeleben. „Essen wie zu Großmutterzeiten“ ist für Betriebe mit dem goldenen Hahn ein Leitmotiv, ihre Köche sollen sich ganz bewusst mit traditionellen Rezepten auseinandersetzen. Ausgezeichnete Betriebe müssen mindestens ein Menü mit kalter oder warmer Vorspeise, einer Suppe, einem Hauptgang

und einem Dessert anbieten, das die kulinarische Hinterlassenschaft ihrer Region widerspiegelt. In Baden-Württemberg zum Beispiel können das Gaisburger Marsch, Saitenwürstle mit Alpinsen und Spätzle und Pfritzauf mit Apfelsin sein. In Zukunft soll ein Restaurantführer mit allen Coq-d'Or-Betrieben herausgegeben werden. Das Zertifikat ist ein weiterer Indiz für die seit einigen Jahren zu beobachtende Tendenz, sich auf die einfache, regionale Küche zurückzubesinnen.

Reines Leben

tdt. HANNOVER. Deutschlands größter Reiseveranstalter erweitert sein Hotelangebot um eine neue Marke namens Pura Vida. Die ersten beiden dieser TUI-Häuser sind in Belek in der Türkei und auf der griechischen Insel Kos eröffnet worden, bis 2015 sollen weitere dreizehn Anlagen hinzukommen. Zielgruppe seien die „erfahrenen und weltoffenen Reisenden der Altersgruppe zwischen dreißig und fünfzig“, sagte TUI-Deutschland-Chef Volker Böttcher. Es gebe keine andere Hotelmarke, die auf diese Kundenschicht „so stringent abstimmt ist“. Alle Häuser liegen direkt am Meer oder in vergleichbar guter Lage, haben eine mindestens 2500 Quadratmeter große Wellness-Zone und mindestens drei À-la-carte-Restaurants. „Pura“ steht laut TUI für Entspannung und Ruhe, „vida“ für aktiv und gesund. Auf Spanisch bedeutet der Name „reines Leben“.



Hauptsache, es schmeckt: Extravaganzen des Geschmacks in Alain Ducassés Restaurant Mix im Hotel Mandalay Foto Peter DaSilva/laif

Großaugenthunfisch in Rummelwüste

Las Vegas ist nicht nur Spiel und Show und All-you-can-eat-Büfett. Immer mehr Meisterköche eröffnen in der Wüste Nevadas Dependancen. Doch halten Namen wie Joël Robuchon, Alain Ducasse oder Pierre Gagnaire auch, was sie versprechen?

Von Hannes Finkbeiner

Das Restaurant Mix im Hotel Mandalay ist ein schillernder, champagnerfarbener Feinschmecker-temple, elegant, glamourös, extravagant nicht nur wegen des Blickes aus dem vierundsechzigsten Stockwerk auf eine Stadt, die sich in der Dämmerung wie ein fluzerzierender Teppich der Verheißung entrollt. Dieses spektakuläre Ambiente mit einem kulinarischen Gegengewicht zu übertrumpfen ist für jeden Koch eine Herausforderung. Im Mix stellt sich ihr Großmeister Alain Ducasse und serviert knusprige Taro-Chip, saftiges, würziges Großaugenthunfisch-Tatar, vermischt mit der eleganten Säure eines Mango-Chutneys. Das ist alles ganz hervorragend, und doch kann man Mutmaßungen darüber anstellen, ob es nicht noch besser wäre, wenn Ducasse selbst am Herd gestanden hätte. Vielleicht wäre das Thunfischtatar mit etwas mehr Kräutern bedacht oder es wäre noch filigraner arrangiert worden. Doch was danach auf den Teller kommt, ist über alle Zweifel erhaben. Der pikante Krabbensalat mit Guacamole, Gurke und

grüner Papaya ist eine aromatische Tollkühnheit, ohne jedoch überwürzt zu sein. Das Maracuja-Granité mit Kokoscham besitzt trotz Wässrigkeit und Luftigkeit der beiden Komponenten einen herrlich erfrischenden Eigengeschmack – eine Feinschmeckerküche durch und durch.

Das Gourmetrestaurant Joël Robuchon im MGM Grand ist im Vergleich zur latenten Exorbitanz der Glücksspielerstadt ein intimes Stübchen, gehalten in Purpur, Lila und Schwarz, mit Kristalleuchtern, knisterndem Kamin, dicken Vorhängen. Zu den dezenten Anschlägen eines einsamen Pianos agiert der Service in einem so harmonischen Einklang, dass es sich nur um eine lang einstudierte Choreographie handeln kann. Keine Frage, dieser Raum ist erfüllt von Erwartungen. Und das hat vor allem mit dem Guide Michelin zu tun, der im vergangenen Jahr zum ersten Mal einen Restaurantführer für Las Vegas veröffentlichte. Die Bilanz spiegelt ein beachtenswertes Niveau wider: In einem Radius von drei Meilen befinden sich dreizehn Ein-Sterne-Restaurants, drei Zwei-Sterne-Restaurants und ein Drei-Sterne-Restaurant. Das hier ist Letzteres.

Die Auswahl an Brot, Brötchen und Petits Fours zwingt so manchen europäischen Vorlegewagen in die Knie: Dutzende Gebäcke, gezwirbelt, gerollt, geplättet, geflochten, und unzählige Pralinen, in Formvollendung arrangiert. Die Präsentation der Servicekraft fordert uneingeschränkte Konzentration, dauert eine gefühlte Ewigkeit, und selbst mit beherztem Engagement hat man am Ende der Darbietung den Anfang wieder vergessen. Die Qualität der klassischen Produktpalette von Hummer bis Kaviar ist so hochwertig wie ihr Preis. Das Vier-Gänge-Menü kostet 109 Dollar, das Vier-Gänge-Menü 215 Dollar, Hauptgerichte gibt es für 100 Dollar.

Der Küchenstil hat französische Bodenhaftung, etwa die Langustenpraline, eingeschlagen in Kohl, mit schwarzem Trüffel und Gänselebersauce, oder die Entenbrust mit Foie gras, Kirschen, Mandeln und – so trivial es klingen mag – Kartoffelbrei. Wenn aber ein Joël Robuchon Kartoffelbrei servieren lässt, hebt sich die Speise selbstredend von einer schlichten Beilage ab. Das bedeutet nun nicht, dass hier ein avantgardistischer Küchentrick Anwendung findet. Als Ingredienzien lassen sich Sahne, Butter, Salz und Pfeffer ausmachen. Die Zutaten wurden wohl durch ein Haarsieb gestrichen, anders lässt sich diese unverschämte Cremigkeit nicht erklären. Das mag unspektakulär klingen, aber es ist in diesem Restaurant auch nicht die Ausgefallenheit der Kreationen, die in Staunen versetzt. Es ist die Klarheit der Aromen. Selten haben wir Kartoffeln, Tomaten, Pistazien oder Himbeeren in dieser Intensität gekostet. Das Wort Perfektion liegt auf der Zunge, denn dieses Restaurant hat Weltniveau. Unter diesen Umständen ist es dem Gaumen auch vollkommen egal, dass nicht der Maître selbst, sondern sein Küchenchef Claude le Tohic hier Regie führt. Tohic ist ein sympathischer Mann, dessen Englisch sanft über einen französischen Akzent gleitet, wenn er davon berichtet, dass er selbstverständlich in stetigem Kontakt mit dem Patron stehe und dass dieser natürlich alle paar Monate vorbeischaue.

Mit einem ähnlichen Konzept werden inzwischen viele Gourmetrestaurants in Las Vegas unterhalten, deren Klientel nicht ausschließlich Touristen und Geschäftsreisende sind, sondern auch Einheimische, die das üppige Feinschmeckerangebot schätzen. Im Caesars's Palace befindet sich ein französisches Gourmetrestaurant, im Venetian gibt es ein Bistro von Thomas Keller, im Hard Rock Hotel hat Sushimeister Nobu Matsuhisa seine Dependance, im Aria Hotel haben Jean-Georges Vongerichten und Masa Takayama Einzugs gehalten. Die verlockendste Neueröffnung ist jedoch woanders zu finden.

Es ist ein Ort meditativer Ruhe in dieser Stadt der Exaltation, versteckt im dreundzwanzigsten Stockwerk des Mandarin Oriental, ein Restaurant mit dem schlichten Namen Twist. Dort wird der Drei-Sterne-Koch Pierre Gagnaire von Pascal Sanchez vertreten, der vierzehn Jahre lang an der Seite der französischen Kochgröße arbeitete. Die Kreationen bestechen durch die pure Lust am Spiel mit ungewöhnlichen Kombinationen, unterschiedlichen Temperaturen und Konsistenzen. Und die Produktqualität ist dabei so berauschend, dass einem angesichts des logistischen Aufwands hinter dem Ganzen fast schwindelig wird. Gemüse, Kräuter oder Fleisch werden täglich aus Arkansas, Texas oder Pennsylvania eingeflogen. Hinzu kommen lebende Krustentiere von der Westküste, Tintenfisch von der Ostküste, schwarzer Trüffel aus Italien, weißer Spargel aus Holland, Loup de mer aus Frankreich – Dienstag gekauft, Mittwoch geliefert, kompromissloser Einkauf für feinsinnigen Wüstenhedonismus.

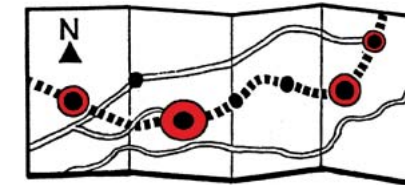
Was im Twist auf dem Teller passiert, ist trotz aller Lust am Spiel kein Illusionstheater. Es besitzt, ganz untypisch für Las Vegas, allergrößte Ernsthaftigkeit. Da wird Spargel mit Granny Smith und Champignons kombiniert, um den Geschmackshorizont zu erweitern, und da

Schlemmen in Las Vegas

- **Mix** (Alain Ducasse) im Hotel Mandalay Bay, 3950 Las Vegas Blvd. South, Telefon: 001/702/632 9500, www.mandalaybay.com/dining/mix.aspx.
- **Joël Robuchon** Restaurant im MGM Grand Hotel & Casino, 3799 Las Vegas Blvd. South, Telefon: 001/702/891 79 25, www.mgmgrand.com/restaurants/joel-robuchon-french-restaurant.aspx.
- **Twist** (Pierre Gagnaire) im Hotel Mandarin Oriental, 3752 Las Vegas Blvd. South, Telefon: 001/702/590 88 88, www.mandarinoriental.com/lasvegas/dining/twist.
- **Weitere Restaurants:** Restaurant Guy Savoy und Spago (Wolfgang Puck) im Caesars Palace; Michael Mina im Bellagio; Nobu (Nobu Matsuhisa) im Hard Rock Hotel & Casino; Bistro Bouchon (Thomas Keller) im The Venetian; Barmasa (Masa Takayama) und Jean Georges Steakhouse (Jean-Georges Vongerichten) im Aria Resort & Casino.
- **Information:** Las Vegas Convention & Visitors Authority, c/o Aviareps Tourism, Sonnenstraße 9, 80331 München, Telefon: 089/23 66 21 30, www.visitlasvegas.de.

wird ein Dessertklassiker zu einer Safran-Tequila-Bavaroise mit gepfeffertem Mozarella-Eis auf süßlichem Tomatenragout variiert. Doch damit nicht genug: Jeder Gang wird von Beilagen begleitet, zur pochierten Foie gras mit Iberico-Schinken, Jakobsmuschel-Mousseline, Auberginen-Tuile und jungem grünen Gemüse wird ein Gelee aus blauen und schwarzen Karotten, schwarzen Gnocchettis und frischen Algen gereicht, außerdem eine Santa-Barbara-Garnele auf Ingwer-Kartoffelsalat und würzigem Grapefruit-Sirup. Um diese vielfältigen Aromen harmonisch aufeinander einzustellen, ist mehr notwendig als ein souveräner Küchenchef. Alle Mitarbeiter müssen die Geschmacksidee verstanden haben, um sie handwerklich verwirklichen zu können. Und der Feinschmecker in Las Vegas hat eine wunderbare Gewissheit: In den Restaurants von Pierre Gagnaire und seinen Kollegen wird mit dem Glück nicht gespielt. Es kommt auf den Tisch.

Wegweiser



Kalabrien als Feinschmeckerland kann man bei einem neuen Arrangement des Reiseveranstalters FTI kennenlernen. Die Stiefelspitze Italiens ist vor allem für Antipasti, Fisch, Meeresfrüchte, Gemüse und Zitrusfrüchte bekannt. Die Küche ist bodenständig, aber raffiniert – so werden die roten Zwiebeln von Tropea zu Speiseeis verarbeitet. Die Mietwagenrundreise „Kulinarisch durch Kalabrien“ führt in einer Woche durch die gesamte Region. Jeder Tag steht unter einem bestimmten Motto, von Weinen über Steinpilze bis zum Olivenöl. Die Teilnehmer besuchen Weingüter, Ölmühlen und Käsehersteller, erfahren, was Bergamottensind und wie Stockfisch hergestellt wird, und übernachten in Agriturismo-Unterkünften oder familiären Drei-Sterne-Hotels. Die Tour kostet inklusive Unterkunft mit Frühstück, Flug und Mietwagen ab 729 Euro pro Person im Doppelzimmer. Als einwöchige Busrundreise inklusive Unterkunft, kulinarisches Programm, Vollpension und Flug kostet sie ab 1066 Euro pro Person im Doppelzimmer. Beide Rundreisen sind mit einem Badeaufenthalt kombinierbar. Weitere Auskünfte im Internet unter www.fti.de/themenreisen.html oder telefonisch unter der Nummer 089/25 25 10 14. kn

Baiersbrunn im Schwarzwald ist mit sieben Michelin-Sternen nicht nur Deutschlands Hauptstadt der Haute Cuisine, sondern bietet auch rustikale Genüsse. Ein neues Pauschalangebot namens „Vesperkörbe“ umfasst einen Picknick-Rucksack voller regionaler Spezialitäten wie Landjäger oder Schwarzwälder Schinken, dazu einen Gutschein für eine bewirtschaftete Wanderhütte und ein Abendessen bei einem der sogenannten Naturpark-Wirte. Diese Gastronomen verwenden ausschließlich Produkte aus der unmittelbaren Umgebung und servieren ein „33 Kilometer Menü“; alle Zutaten stammen dabei aus einem Umkreis von maximal dreiunddreißig Kilometern. Das Arrangement kostet 89 Euro pro Person. Zwei Übernachtungen mit Frühstück können in einer Pension ab 70 Euro, in einem Gasthof ab 90 Euro und in einem Drei-Sterne-Hotel ab 110 Euro gebucht werden. Weitere Informationen im Internet unter www.baiersbrunn.de oder telefonisch unter 074 42/8 41 40. kn

„Gans wie zu Hause“ lautet im November und Dezember das zweiteilige Motto in den Fleming's Hotels & Restaurants. Damit das beliebte Tier – sei es als Weihnachts- oder als Martinsgans – pünktlich und knusprig auf den Tisch kommt, bereiten die Küchenchefs der Hotels diesen Klassiker der deutschen Weihnachtsküche mit Beilagen wie Rotkraut, Kartoffelklößen, Maronen oder Bratäpfeln zum Mitnehmen oder als Lieferung zu. Das Arrangement kostet 79 Euro inklusive einer Flasche Wein für Selbstabholer und 93 Euro bei Lieferung. Die Bestellung muss mindestens vierundzwanzig Stunden vorher bei folgenden Hotels aufgegeben werden: Fleming's Hotel Frankfurt an der Neuen Börse (Telefon: 069/5 06 04 02 00, E-Mail: conference.fra.neuboeerse@flemings-hotels.com), Steigenberger Hotel Metropolitan am Hauptbahnhof (Telefon: 069/5 06 07 02 00, E-Mail: conference@metropolitan.steigenberger.de), Steigenberger Hotel Frankfurt-City (Telefon: 069/21 93 01 50, E-Mail: conference@frankfurt-city.steigenberger.de), Fleming's Hotel München-Schwabing (Telefon 089/2 06 09 03 00, Mail: conference.muc.schwabing@flemings-hotels.com). Die Aktion dauert vom 8. November bis 26. Dezember. Weitere Informationen zu den Hotels der Gruppe unter www.flemings-hotels.com.

Weihnachten und Silvester ohne Hektik und Stress kann man in den Flair Hotels verbringen, einem Zusammenschluss von 116 meist idyllisch gelegenen Häusern in Deutschland, Österreich, der Schweiz und Italien. Das Arrangement im Kurpark-Flair-Hotel Im Ilsetal im Harz zum Beispiel (23. bis 28. Dezember) umfasst unter anderem eine Glühwein-Fackelwanderung, einen Spaziergang durch Ilseburg, eine weihnachtliche Kaffee- und Kuchentafel, eine Fahrt mit der Harzer Schmalzspurbahn, einen Besuch der Klosteranlage Wöltingerode mit Brennereiführung und Bingoabend. Pro Person kostet es ab 419 Euro. Weitere Informationen telefonisch unter 0394 52/95 60 oder im Internet unter www.kurpark-hotel-ilseburg.de. Das Flair Hotel Blauer Engel in Aue im Erzgebirge bietet ein Silvesterarrangement mit vier Nächten pro Person für 370 Euro im Doppelzimmer an. Inbegriffen sind ein Bierseminar mit anschließendem Brauerschmaus, eine Silvesterparty, ein Fünf-Gänge-Gala-Menü, Tanz in allen Räumen, Mitternachtsbiss und Silvesterfeuerwerk (Telefon: 03771/59 20, www.hotel-blauerengel.de). Auskünfte über die Angebote aller Häuser findet man unter www.flairhotel.com oder telefonisch unter der Nummer 093 31/983 90. kn

BUNTES EUROPA-ANGEBOT
by AIRFRANCE

Europaweit zu mehr als 30 Zielen.
Buchen Sie jetzt bis 30.11.2010!

PARIS
AB € 89

Weitere EUROPA-ZIELE
z. B. NIZZA oder MADRID
AB € 149

alle Angebote auf www.airfrance.de

Preisbeispiele für einen Hin- und Rückflug ab allen 10 deutschen Abflughäfen (inkl. Steuern, Gebühren und Ticket-Service-Entgelt). Preisabweichungen möglich bei Reiseantritt in 2011 oder bei Buchung im Reisebüro oder unter 0180 5 830 830 (0,14 €/Min. aus dem Festnetz, Mobilfunk max. 0,42 €/Min.). Tarif inkl. Verpflegung und Gepäckmitnahme, begrenztes Sitzplatzangebot, nicht umbuchbar oder erstattungsfähig. Buchbar bis 30.11.2010. Reiseantritt vom 01.12. bis 17.12.2010 und 10.01. bis 11.04.2011. Paris dauerhaft günstig buchbar. Weitere Bedingungen und Informationen auf www.airfrance.de. Stand 10.11.2010.