

KOLUMNE

Von Eberhard von Elterlein

**Genuss auf dem Wasser**

Eine Bootsfahrt ist die schönste Art, unberührte Natur zu erleben. Sanft zieht die Landschaft vorbei – und bei den Stopps tut man nebenbei noch Gutes für den Kulturtourismus (siehe etwa Schloss Rheinsberg) und die Gastronomie am Ufer.

Einige nackte Zahlen mögen den Erfolg des Wassertourismus belegen: In Deutschland gibt es mehr als 6,3 Millionen Wassersportler, und 17 Millionen Bundesbürger verbringen ihren Urlaub oder ihre Freizeit in, an oder auf dem Wasser. Der Gesamtumsatz der Wassersportwirtschaft liegt bei jährlich etwa 1,8 Milliarden Euro, und allein in Mecklenburg-Vorpommern sorgt die Wassersportbranche für 6000 Vollzeitbeschäftigte.

Die Bundesregierung hat gerade mit der gesetzlich verankerten Charterscheinregelung dafür gesorgt, dass immer mehr Freizeitkapitane ohne Führerschein auf einem Hausboot durch immer mehr deutsche Freizeitwasserstraßen fahren dürfen. Was die Vercharterer freut, die nun immer mehr Bootsfahrten ohne bürokratische Hemmnisse mit dem Hinweis „führerscheinfrei“ anbieten dürfen – und was die Kunden beglückt, denn schließlich kann man mit einem Hausboot nun in bestimmten Fällen erstmals ohne „Pappe“ am Westufer der Müritzer oder über den Schweriner See tuckern. Individualismus plus hoher Erholungswert – Bootsfahrten erfüllen viele Anforderungen an ein Urlaubserlebnis. Kommt bald ein nationaler Wasserwanderplan sowie eine bundeseinheitliche Beschilderung hinzu, ist das Wasser selbst für Landratten mehr als nur eine Alternative bei der Fahrt ins Urlaubsglück.

HÄPPCHEN

Spitzenköche an Bord

In Zusammenarbeit mit dem amerikanischen „Bon Appetit Magazine“ hat die Reederei Celebrity Cruises zwischen 7. Februar und 27. März 2004 acht kulinarische Themen-Kreuzfahrten aufgelegt. Unter dem Motto „Genießen Sie die Karibik“ geht es mit Spitzenköchen an Bord auf Tour. Das Karibik-Thema bezieht sich dabei sowohl auf die Kreuzfahrtroute als auch auf die von den Köchen zubereiteten Speisen. Der Tag auf See wird durch Kochvorführungen abwechslungsreich gestaltet – wer möchte, darf die Köstlichkeiten der karibischen Küche im Anschluss an die Präsentation selbstverständlich kosten. Zu den einzelnen Speisen gibt es von Expertenseite jeweils auch Empfehlungen für den passenden Wein. Das exklusive Programm der Landgänge mit kulinarischem Schwerpunkt rundet die Themen-Kreuzfahrten ab.

Deutschsprachige Informationen zur Flotte, den angefahrenen Destinationen sowie speziellen Angeboten von Royal Caribbean Cruises sind im Internet unter www.royalcaribbean.de und www.celebritycruises.de abrufbar (Kataloge und Preise unter Telefon 069/920 07 10).

RW

DER GUTE SCHLUCK

2001er „Badiola“ Fonterutoli



Empfohlen von: Herbert Seckler und Michael Hamann vom Sytler Restaurant Sansibar

An günstige Weißweine unter fünf Euro haben wir uns ja mittlerweile gewöhnt, weinähnliche Erfrischungsgetränke die, wenn sie eiskalt serviert werden, sogar ihren Dienst verrichten. Doch Rotweine in dieser Preisklasse?! Können die schmecken? Wenn man zu sich und seinem Gaumen ehrlich ist, eigentlich nicht. „Rotwein wird im Weinberg gemacht“, erklärt einem jeder seriöse Winzer. Und das kostet nun mal Mühe, Schweiß, Zeit und Geld. Kann sich der Winzer beim Weißen hin und wieder mal der modernen Technik bedienen, so entstehen erst zu nehmende Rotweine nach wie vor nach traditionellen Methoden. Und dazu gehört nun mal nicht die Zugabe von so genannten Additiven, wie künstliche Farbstoffe und Säuren oder Holzspäne, die einem die teure und aufwändige Barriquelagerung vorkaulen. Bei „Rotweinen“ zwischen zwei und vier Euro leider an der Tagesordnung. Schonen Sie lieber Ihre Geschmacksnerven und investieren ein paar Euro mehr. Denn Rotweinspaß beginnt so um die zehn Euro. Dafür bekommt man mittlerweile aus allen Weinbauregionen ehrliche, saubere Weine, die ihren Namen noch wert sind. Wie den „Badiola“ des renommierten Hauses „Fonterutoli“ aus der Toskana – deren Einstiegsklasse, aber eine qualitative Wein-Sensation. Voll, saftig und betörend, mit Finesse und Eleganz. Dieser Wein ist der flüssige Beweis, dass auch günstige Rote Spaß machen können ...

LEKTÜRE FÜR CONNAISSEURE

Köstliche Natur

Es wundert nicht, wenn bereits auf den Seiten acht und neun eine kalendrische Übersicht für Obst und Gemüse folgt, bevor überhaupt das erste Rezept zum Besten gegeben wird. Die Sinne schärfen, den Einkaufszettel und Gerichte auf Jahreszeiten abstimmen, natürlich genießen. Das Buch **Landküche – Einfach kochen mit Bio-Produkten** (Graefe und Unzer, München, 192 Seiten, 19,90 Euro) führt informativ, aber nie belehrend, sondern Lust machend durch die Jahreszeiten. Zum zarten Erwachen des Frühlings, durch die üppige Vielfalt des Sommers, zur reichen Herbst-ernte und der Ruhepause der Natur im Winter.



heg



Das urige Gourmetrestaurant Alter Goldener Berg in Oberlech ist die älteste Skihütte der Region. Unten: Rustikalität auch in der Hospiz Alm (St. Christoph/Arberg). Im Hotel Trofana Royal (Ischgl) erfreut Martin Sieberer mit raffiniert verfeinerter Regional- sowie internationaler Küche (ein Beispiel im kleinen Bild)

Gourmet im Schnee

VON AUGUST F. WINKLER

Hungrige, die das Essen wie eine Geliebte erwarten, sind in den Alpen auch dann gut aufgehoben, wenn sie anspruchsvoll sind, also Delikatere begehren als die gemeine Dampfnudel, die am Arberg so uncharmant genossen schmeckt wie in den Dolomiten. Und es gibt Wirte, die traktieren ihre Gäste unbekümmert mit wässrigen Kartoffeln, spröden Nudeln, verpfeffertem Gulasch und zähem Fleisch in Einheitssoße. Aber neben diesen leider unvermeidlichen Grausamkeiten zum Thema „Gourmet im Schnee“ finden sich zunehmend Gipfelplätze für Genießer.

In österreichischen Küchen herrscht traditionell die Maxime vom starken Geschmack – köstliche Speisen der klassischen Gasthofkultur wie etwa Beinsulzchen mit Kernöl, Tafelspitz, geschmorte Lammshülter, knusprig gebratener Zander, die unendlichen Knödelvariationen oder Topfenpalatschinken werden im „Römerhof“ in Dorfgastein, dem „Dorfkrug“ in Kleinarl, beim „Löwen“ in Schruns, im „Meilerhof“ in Reith/Seefeld aufgetischt. Gehobene Hausmannskost serviert die famose Anner-

marie Foidl – nebst vorzüglichen Weinen – auf ihrer „Angerer Alm“, 1300 Meter über St. Johann in Tirol. Ein hochklassiges Wiener Saftgulasch gibt es in den „Bürgerstuben“ vom Döllener in Golling.

Selbst in Ischgl, dieser kuriosen Mischung aus Ballermann und Hollywood im Schnee, ist der Zungen-schlag des Genusses zu erleben: in der

Die besten österreichischen Gipfelplätze für Genießer



„Paznauner Stube“ des Hotels „Trofana Royal“ erfreut Martin Sieberer mit seiner raffiniert verfeinerten Regional- sowie Internationalen wie einer originellen Fischpizza mit Austern und Kaviar. Eine ambitionierte Küche französischer Prägung gibt es im „Rosengarten“ des Taxacherhofs in Kirchberg bei Kitzbühel.

Kulinarische Finessen bieten die Brüder Karl und Rudolf Obauer im salzburgischen Werfen nahe der Tauernautobahn. In lichtem Landhausambiente zaubern sie eine Küche, die Logik in der Zusammenstellung der Produkte mit perfekter Garung und aromatischer Vollendung verbindet: gebratener Waller mit Radicchio, Pilzpadding mit geräucherter Kalbsleber und Safranapfel, gesurtes

Schweinsbackerl mit Tomatengerstl – und der große Klassiker Forellenstrudel à la Obauer!

Stets in guter Kochlaune ist Johanna Maier in Filzmoos. Im „Hubertus“ brilliert sie mit einer klar strukturierten Küche von subtiler Aromatik, wie sie etwa Hans Haas vollendet im Münchner „Tantris“ pflegt: französisch mit mediterranen Einsprengeln zwischen Tagliatelle in Kräuterrahm, Saiblingsfilet mit Forellenkaviar-Sauce, Milchkalb und Trüffeljus. Eine weitere Top-Köchin, Sissy Sonnleitner, praktiziert in der „Kellerwand“ in Kötschach-Mauthen eine aparte Mischung aus Kärntner Bauernküche mit italienischem Esprit. Die Wonen der unsterblichen Altwiener Kü-

che werden im Spa-Hotel „Jagdhof“ im Stubaital vermittelt. Dort wird außerdem das beste Beef Tartar der Alpen am Tisch zubereitet, und Weinliebhabern sei die Frage nach Raritäten empfohlen, denn Armin Pfurtscheller, der Hausherr, ist ein Weinkenner von hohen Graden.

Mittendrin, wo man Ski fährt, nämlich am Galzig hoch über St. Anton, reibt sich der Besucher erstaunt die Augen. In der „Verwallstube“ lässt sich der Appetit mit Taubenterrine, Rehkrücken und vor allem Fischen sowie Meeresfrüchten bis hin zur Bouillabaisse stilvoll befriedigen. Fahrt man nach St. Christoph ab, lohnt die „Hospiz Alm“ (im Foto li.) mit delikaten Rustikalitäten und der Suggestivität ihrer Weinkarte einen Einkerschwing. Löbliche Gastro-Adressen sind auch das „Maximilian“ in Serfaus, die „Post“ in Lech und speziell das „Wulfenia-Stüberl“ im kärntnerischen Nassfeld, wo Arnold Pucher, bis vor kurzem noch ein Geheimtipp, recht individuell kocht, was heißt: inspiriert durch Spitzenköche aus aller Welt, was zu einem „Pasticcio von der Gänseleber“ führt, zu Ochsensfilet mit Gewürzweinhonig und Nelkenafterl sowie Eis von quasi allem, ob Meerrettich, Chili oder Olivenöl.

FOTOS: HOSPIS HOTELS & RESTAURANTS (2); HOTEL TROFANA ROYAL (ISCHGL)

VERSCHIEDENE REISEZIELE IN DEUTSCHLAND

Wochenend' & Winterspaß

Jetzt packen Sie mal Ihre Liebsten ein und gönnen sich einen Kurzurlaub. Das Ganze zu Spezial-Winterpreisen und gültig Freitag bis Sonntag. Und das Beste: Bis zum 29. Februar 2004 können Sie das Angebot nutzen, so oft Sie wollen!

ab € 20,-
inkl. 10,- im Stadthaus

In allen 24 Hotels der Queens Gruppe Deutschland:

Holiday Inn: Aachen • Düsseldorf • Düsseldorf Airport-Ratingen
Düsseldorf City Centre-Königsplatz • Frankfurt Airport-North
Frankfurt City-South, Conference Centre • Hannover Airport
Heidelberg • Heidelberg-Walldorf • Köln – Am Stadtwald
Köln-Bonn Airport • Mannheim City Centre • Mönchengladbach
München • München City-North • Wolfsburg City Centre

Queens Hotels: Baden-Baden • Berlin • Hamburg • Hannover
Karlsruhe • Kassel • Pforzheim-Niedern • Wilbert/Düsseldorf

Information und Reservierung unter Tel.: (01 80) 3 33 94 33,
www.queensgruppe.de oder in Reisebüros.

Holiday Inn
QUEENS

<p>NORWEGEN</p> <p>Skiurlaub in Norwegen <i>Komfortabel und preiswert</i> mit dem Wolters-Skibus in die schönsten Wintersportregionen</p> <p>im schneesicheren Norwegen den echten Winter erleben. 2 Wochen, Aufenthalt mit Frühstück, Lunchpaket, Abendessen im Gasthof Besheim Gebirgstube pro Person ab € 995,- im 'Felcor Gebirgshotel' pro Person ab € 1096,-</p> <p>Buchung und Beratung im Reisebüro Kataloge auch von Wolters Reisen Postfach 11 51, 28801 Stuhl/Bremen Tel. 0421-89 99 290, Fax 80 14 47 eMail: vertrieb@wolters.tui.de, www.wolters-reisen.de</p> <p>WOLTERS REISEN</p>	<p>RÜGEN</p> <p>Cliff Hotel.de RÜGEN Telefon: (08 00) 2 54 33 46</p>	<p>TOURISTIK</p> <p>Wir werden bei Ihnen Thailand individuell • Abenteuerurlaub Tel. 0700-266 296 40 • Back to the Life Preis: Fax: 0731-353 087 • Wellness und mehr... info@fun-event-travel.de • www.fun-event-travel.de</p>
<p>DIE SCHÖNSTEN REISEN SIND FARBIG</p> <p>Freitag, Samstag, Sonntag – an diesen drei Kombi-Tagen können Sie Farbe bekommen. Denn die Reise-Sekte am Samstag ist vierfarbig, bestens platziert und bietet mit ihrer großen Themenvielfalt noch mehr für unsere Leser. In diesem attraktiven Umfeld kommt Ihre Anzeige farblich einfach gut an. Möchten Sie mehr wissen? Wir beraten Sie gerne. Tel.: 0 40/3 47 2 73 51, Fax: 0 40/3 47 2 73 50, e-mail: reise-anzeigen@welt.de</p>	<p>THÜRINGEN</p> <p>Weimar • Thüringer Wald • Erfurt Erleben Sie Kultur und Natur im Goethebad Bad Berka bei Weimar</p> <p>Hotel Wettliner Hof Tel. 036458-3430 Fax - 34351 www.wettlinerhof.com</p>	<p>MS „COLUMBUS“ Wunderschöne Nordseekreuzfahrt</p> <p>27. 7. bis 1. 8. 2004, 6 Tage/5 Nächte, Cuxh., Dover/London, Gant/Brügge, Helgoland, Ab 845,00 /Person.</p> <p>Informationen bei: Cruise & Ferry Cuxhaven GmbH Tel.: 04721-60 06 21</p>

Ferienhäuser • Ferienwohnungen

<p>NORDSEE</p> <p>Sylt - Westerland Lux. Apartments direkt am Meer mit Sauna und Schwimmbad Tel. 04651/92 70 77 u. Fax 92 70 78 www.lornsenhof.de</p>	<p>OSTSEE</p> <p>Rügen, Usedom, Darß, Zingst, Mecklenburgische Seenplatte 600 Objekte über www.ferienwunderspezialist.de 1 oder 1 Anruf = 2 Gratis-Kataloge sofort! 018 05/13 13 15 (rund um die Uhr, 6.12 Uhrzeit) Frosch Ferienhäuser + Invest</p>	<p>FRANKREICH</p> <p>Pariser Ferienwohnungen gepflegt, zentral, bis zu 6 Pers., Tel. 040712 05 18</p>	<p>DÄNEMARK</p> <p>www.direkt-am-meer.de Auch ohne Falatte stets günstig! Tel. 0045-96 59 40 11, Fax: 0045-96 59 40 10</p>
<p>Berlin</p> <p>Privatpension Grunewald 0218-... • Age ab 75,- • Nov-Feb 25 13/10 - am 28-12, 28.12.2003 Info: info@grunewald-pension.de, Tel. Fax 030 81 83 18</p>	<p>Föhr</p> <p>exkl. Friesenhaus (235 m² Pers.), 2004 frei, ab 135,- Euro/Tag, Tel. 040-607 27 72</p>	<p>Ferienwohnung in Port-Grimaud zu vermieten. Tel. 0162-439 51 63</p>	<p>ITALIEN</p> <p>Umbrien - Toskana - Lago Trasimeno Besondere Orte zwischen Florenz und Rom einfach schön bis herrlich exklusiv. Zi. F. F. Häuser: 0781-296923-0 Fax -1 www.umbrientoskana.de</p>
<p>ENGLAND/IRLAND</p> <p>IRLAND REISEN Der Spezialist für Top-Ferienhäuser, Kabinenboote, Fährten, Flüge u.v.m. Kirchwerther Elbdeich 250 • 21037 Hamburg Tel. 040 / 723 743-0 • Fax 040 / 723 743-49 www.irland-hamrock-reisen.de</p>	<p>Ostseeheilbad Graal-Müritz Fewo u. Reeddach, ruh. Lage, 2-4 P. NR, Juni, Juli frei. 038206/79673</p>	<p>ÖSTERREICH</p> <p>Chalet in Kitzbühl Ausgestattet mit 5 Schlafz., mit Dusche, Bad, WC, Wohn-, u. Elbz., wochenweise oder längerfristig zu vermieten.</p>	<p>Balearen</p> <p>Umbria: Fewo m. Pool in liebevoll renov. Natursteinh., reiten, wandern, biken, Tipps... v. privat. www.cereto.de oder 089 7605470</p>
<p>Top-Domizil in Berlin-Mitte 1-3-Zi.-Whg. Neu! Exkl. Ausstattung, Tel. (030) 28042280 / 0172 4199877</p>	<p>Ferienwohnungen in Ellmau Am Wilden Kaiser (Tirol), für 2-6 Personen, wochenweise oder längerfristig zu vermieten. Anfrage unter Tel.: 0043-664 22 49 560</p>	<p>Mallorca Arta, exklusive Finca mit Pool, bis 10 Pers., von privat zu vermieten, Tel.: 02864-95 09 83</p>	