

# Vinalu

das multilinguale Internet-Magazin für Wein und Genuss mit Berichten aus der Heimat und aus nahen und fernen Ländern

"aus dem Herzen Europas in die Welt des Weins" ©

"From the heart of Europe to the World of Wine" ©

"du coeur de l'Europe dans le monde du vin" ©

## Der faule Zauber

Von Wilfried Moselt

Internationale Weinwettbewerbe jagen einander in der ganzen Welt. Wer bei diesen Veranstaltungen als Juror oder Jury-Präsident dabei war und ist, hat sich nicht selten darüber gewundert, dass nach Offenlegung der zunächst anonym gehandelten Lieferanten der zu bewertenden Weine die hochrenommierten Weingüter unter den gelisteten Anstellern durchweg so schwer auszumachen waren wie die Nadel im Heuhaufen.

Wer einen großen Namen hat, dem ist es wohl keine Herzensangelegenheit, auf Medaillensuche zu gehen, zumal die Kosten für die Weinerzeuger bei den internationalen Weinwettbewerben pro angestelltem Wein nicht unerheblich zu Buche schlagen. In aller Regel gilt – und zwar nicht nur nach den Kriterien der Wahrscheinlichkeitsrechnung –, dass die Chancen, mit einer Belobigung nach Hause zu fahren, mit der Anzahl der eingereichten Weine merklich steigen, spülen doch Vielansteller ordentlich Geld in die Kassen der Veranstalter, die selbstredend nicht auf ihren Kosten sitzenbleiben möchten, sondern verständlicherweise auch Gewinne erzielen wollen. Zu weiteren Interpretationen



der Gegebenheiten schweigt des Sängers Höflichkeit. Nun liegt es in der Natur der Sache, dass bei Veranstaltungen mit dem Anspruch auf Internationalität nicht nur die Weine und ihre Erzeuger aus unterschiedlichen Ländern kommen sollten, auch wenn die meisten zugandenermaßen aus dem jeweiligen Heimatland stammen dürften, in dem der Wettbewerb stattfindet. Die Internationalität sollte selbstverständlich auch für die Jury-Mitglieder gelten. Und da liegt des Pudels wahrer Kern.

Wenn dann nämlich in den Zusammensetzungen der Jurys exotische Namen aus Fernost und solche aus Nord- und Südamerika, aus Osteu-

ropa oder dem Vorderen Orient notiert sind, hat es den Anschein, als hätten die Veranstalter weder Kosten noch Mühen gescheut, solche weiten Anreisen zu finanzieren, um weltübergreifend Weinbeurteilungen zu gewährleisten.

Fakt ist allerdings, dass die „Fernreisenden“ in den meisten Fällen gar keine Fernreisenden sind und in dem Land wohnen, in dem der Wettbewerb abgewickelt wird. Japaner aus Hamburg, Chinesen aus München, Polen aus Berlin und Rumänen aus Köln sind in Deutschland dabei, in Italien sind es zum Beispiel Südkoreaner aus Mailand, Amerikaner aus Rom und Peruaner aus Florenz, und in Spanien, Portugal, Frankreich, Belgien oder Luxemburg ist es nicht anders.

- 01 Editorial + Inhaltsangabe
- 02 Ticker I Rheinhessischer Weinwirtschaftsrat
- 04 Ticker II Wiener Kunstherbst 2016
- 05 Werbung Rossi
- 06 Akte VIP Eine Top-Adresse in der Weltstadt Hamburg – Das Hotel-Restaurant Louis C. Jacob an der Elbchaussee ist eine Perle der Gastro-Szene
- 13 Ticker III Nachrichten aus Spanien
- 14 Luxemburg schenkt ein – Klassische und neue Sommerweine für die Terrasse
- 16 Der Abstecher „Auf der Lüneburger Heide ...“ – Köllner's Landhaus in Celle Boye – eine prachtvolle Stätte der Entspannung und der kulinarischen Genüsse
- 22 Ticker IV Nachrichten aus dem Deutschen Weininstitut DWI
- 23 Luxemburg tischt auf – Das Restaurant Parc Le'h in Düdelingen
- 25 Ticker V VINCE News from Budapest
- 26 Werbung Marie Astrid
- 27 Ticker VI La Selezione del Sindaco
- 28 Luxemburg tischt auf – Küchenchef Vitor Sobral zu Gast im Atelier Bertrand
- 30 Ticker VII New York Report
- 31 Werbung Languedoc

### Autoren dieser Ausgabe

Romain Batya (rb), Wilfried Moselt (wm), Jim Trezise, Liliane Turmes (lt), Frieder Zimmermann

- 32 Luxemburg tischt auf – Das Restaurant von Yves Radelet in Drauffelt
- 34 Ticker VIII Peronospora und Kirschessigfliege
- 35 Lust auf Leben auf Madeira und Manuel Cid im Portrait
- 38 Impressum



Geschäftsführung/Redaktion/  
Sponsoring/Reiseorganisation  
**Liliane Turmes**



Chefredaktion/Diplomübersetzer/  
Gestaltung/Layout  
**Wilfried Moselt**



Stellvertretende Chefredaktion/  
Bildredaktion/Autovorstellungen  
**Romain Batya**



Internet-Umsetzung/  
Site Internet/Website  
**Philippe Jentgen**

FOTOS STEVE EASTWOOD

# Rhein Hessischer Weinwirtschaftsrat

Frühjahrspressegespräch 2016

## Die Gesprächspartner

**Ingo Steitz**, Präsident des Weinbauverbandes Rheinhessen, Vorsitzender des Rhein Hessischen Weinwirtschaftsrates

**Wolfgang Trautwein**, Vorsitzender des Verbandes der Rhein Hessischen Weinkellereien e. V., Stellvertretender Vorsitzender des Rhein Hessischen Weinwirtschaftsrates

**Rolf D. Unger**, Vorsitzender der Vereinigung Rheinischer Weinkommissionäre

**Thomas Schätzel**, Vorsitzender des Rhein Hessischen Wein e. V.

**Otto Schätzel**, Direktor der Staatlichen Lehr- und Versuchsanstalt in Oppenheim und Stellvertretender Dienststellenleiter des DLR Rhein Hessischen Nahe-Hunsrück



(Bildquelle: Rhein Hessischen Wein e. V.)

## Die Gesprächspartner

**Dr. Ludwig Tauscher**, Leiter des Weinbauamtes in Alzey, Geschäftsführer des Rhein Hessischen Weinwirtschaftsrates

**Albrecht Ehse**, Geschäftsführer des Verbandes der Rhein Hessischen Weinkellereien e. V.

**Silvia Diemer-De Schepper**, Geschäftsführerin der Vereinigung Rhein Hessischer Weinkommissionäre

**Friedrich Ellerbrock**, Geschäftsführer des Weinbauverbandes Rheinhessen

**Bernd Kern**, Geschäftsführer des Rhein Hessischen Wein e. V.

**Sabrina Becker**, Rhein Hessische Weinkönigin 2015/2016

**Ort der Veranstaltung:** Weinrestaurant Espenhof in Flonheim

## Weinwerbung für Rheinhessen – Viel los im Jubiläumsjahr 2016

*Rheinhessenwein e. V. hat sich im Jahr 2016 ein umfangreiches Programm vorgenommen. Für die Umsetzung der Maßnahmen steht ein Budget von ca. drei Millionen EURO zur Verfügung.*

Ein wichtiges Instrument ist nach wie vor die Kampagne mit den Winzern aus Rheinhessen. „Rheinhessen. Die Weine der Winzer“ heißt die Botschaft, mit der sich Rheinhessen als dynamisches und erfolgreiches Weinland vorstellt. Bei den Schaltungen im 2. Halbjahr 2016 werden vorwiegend sogenannte Special-Interest-Titel belegt. Oben auf der Agenda stehen auch die Gastronomieaktivitäten. Spezielle Rheinhessen-Workshops für die Gastronomie außerhalb von Rheinhessen wurden in diesem Jahr bereits in Bremen, Nürnberg und Leipzig absolviert. Für die Gastronomie in der Region wurde die Frühjahrskampagne „Rheinhessen blüht auf“ gestartet. Eine Genuss-Kampagne für die Gastronomie in Rheinhessen soll im Herbst dieses Jahres folgen.

Das 1. Halbjahr 2016 war geprägt von vielen Präsentationen: Der große Rheinhessen-Auftritt mit dem Gemeinschaftsstand auf der ProWein in Düsseldorf, die RS-Premiere, die Städte-Tour mit den Stationen in Berlin, München, Köln und Frankfurt, die Ortswein-Preview in Mainz. Dazu kamen in den letzten Wochen weitere nationale und internationale Pressereisen, zumeist in Kooperation mit dem Deutschen Weinstitut (DWI), und im Juni stand eine Rheinhessen-Tour für die Teilnehmer des Nachwuchsförderungsprogramms der Sommelier-Union an.

In vielen Veranstaltungen spielt das Rheinhessen-Jubiläum (200 Jahre) eine Rolle. Bei der konzertierten Aktion der Rheinhessen-Institutionen in Verbindung mit dem

Rheinhessen-Jubiläum 2016 ist Rheinhessenwein e. V. mit von der Partie. Die Steuerung und die Kommunikation der Aktivitäten erfolgt über das Projektbüro 200 Jahre Rheinhessen.

Auch die Beteiligung an Spitzenereignissen gehört zum Programm einer Gebietsweinwerbung: Rhein Hessische Weine werden in diesem Jahr ebenfalls exklusiv bei den Nibelungenfestspielen in Worms dabei sein.

Als elementare Plattform für die Kommunikationsarbeit der Region wird *rheinhessen.de* zusammen mit Rhein Hessischen Touristik und Rhein Hessischen Marketing betrieben. Unter diesem Dach werden auch die Aktivitäten zu „200 Jahre Rheinhessen“ dargestellt. Die Seiten sind zur optimalen Nutzung durch Smartphones, ▶

Tablets & Co. eingerichtet. Ein Drittel der Seitenaufrufe erfolgt schon über mobile Geräte – Tendenz stark steigend.

Weitere Themen, die in der Kommunikationsarbeit des Rheinhessenwein e. V. von Bedeutung sind, betreffen die Profilierung der Herkunft, den Nachhaltigkeitsprozess in der Weinwirtschaft („Rheinhessen denkt an morgen“) und in diesem Jahr den Blick auf die Scheurebe, die ebenfalls einen runden Geburtstag feiert (100 Jahre). 725 Hektar mit Scheurebe bestockte Weingärten stehen in Rheinhessen. Das entspricht der Hälfte der Scheurebe-Fläche in Deutschland. Am 26. August will Rheinhessen mit einem großen Scheurebe-Tag zeigen, was die Rebsorte für die Region bedeutet und welche Potentiale sie mit sich bringt. Scheurebe-Tagung, Scheurebe-Verkostung und Scheurebe-Party – mit diesem Dreiklang soll ein kräftiger Scheurebe-Impuls gesetzt werden.

Die weintouristische Arbeit in der Region gründet neben dem Input der Leistungsträger vor allem auf der effizienten Zusammenarbeit der Institutionen. Das DLR (Dienstleistungszentrum Ländlicher Raum Rheinhessen-Nahe-Hunsrück) in Oppenheim koordiniert unter der Dachmarke Rheinhessen die Zertifizierungen bei den Vinotheken und den Weinfesten („Rheinhessen AUSGEZEICHNET“). Die Rheinhessenkonferenz am 9. November 2016 wird eine Zwischenbilanz der bisherigen Maßnahmen ziehen und einen Ausblick über das Jubiläumsjahr hinaus geben.

Eine Alleinstellung für Mainz und Rheinhessen ist die Zugehörigkeit zum internationalen Netzwerk der Great Wine Capitals. Für neue Rheinhessen-Begeisterung sorgt in diesem Jahr wieder der GWC-Weinexpress, der die Studierenden der Uni Mainz einmal im Monat zu den Winzerbetrieben in Rheinhessen chauffiert.

Die Daten vom Verbrauchermarkt des Jahres zeigen interessante Signale auf: Der wichtigste Vertriebsweg, der Lebensmitteleinzelhandel LEH notiert im Segment der deutschen Weine Rheinhessens Marktanteil bei 30 % (das sind 2 % weniger als im Jahr davor). Verbessert haben sich die Durchschnittspreise. Sie sind bei 2,81 €/Liter angesiedelt (Vorjahr 2,68 €/Liter), und auch die Käuferreichweite ist leicht gestiegen – auf nun 22,1 % (Vorjahr 21,9 %). Auf einem anderen Niveau bewegen sich die Preise für Rheinhessenweine im Direktbezug (Durchschnittspreis 6,47 €/L gegenüber 6,12 €/L im Vorjahr)

### **Prognosen zum Jahrgang 2016**

Nach Einschätzung der Experten des Rheinhessischen Weinwirtschaftsrates ist Rheinhessen bei den Spätfrösten Ende April zum großen Teil mit einem blauen Auge davongekommen. Als frostgefährdet bekannte Lagen wie Senken ohne Kaltluftabfluss sowie Junganlagen, in denen sich rund um die empfindlichen jungen Reben Schutzröhrchen befinden, zeigen dagegen teils gravierende Schäden.

Beim Blick auf die Weinmosternte 2015 bewegt sich die Erntemenge in Rheinhessen mit ca. 2,5 Millionen Hektolitern leicht unter den Werten des Vorjahres und unter dem Durchschnitt der letzten zehn Jahre.

Durchweg positiv fallen die Bewertungen des 2015er Jahrgangs durch die Fachpresse, den Weinhandel und die Gastronomie aus. Nach dem sehr sonnigen Sommer konnten in einer entspannten Lese fast durchweg aromatische und kerngesunde Trauben mit überdurchschnittlichen Mostgewichten eingebracht werden. Herausgekommen sind farbintensive, kraftvolle Rotweine und fruchtige sortentypische Weißweine mit moderaten Säurewerten.

### **Die Fassweinepreise sind eingebrochen**

Leider werden den Winzern diese Qualitäten am Fassweinemarkt nicht honoriert. Die Fassweinepreise sind auf breiter Front massiv eingebrochen und ermöglichen damit keine Vollkostendeckung mehr. Das wird in der Folge zu Einkommenseinbußen bei den Erzeugern führen. Zur Verbesserung der Situation sind die Weinkellereien bestrebt, Weine aus Rheinhessen wieder stärker in den Regalen des Handels im In- und Ausland zu platzieren und Marktanteile zurückzugewinnen. Das aber braucht eine gewisse Zeit. Der Rheinhessische Weinwirtschaftsrat ist vor diesem Hintergrund einhellig der Meinung, dass die Bemühungen um eine spürbare Absatzbelebung insbesondere im Lebensmitteleinzelhandel (LEH) weiter intensiviert werden müssen. Dazu sollen die im letzten Jahr auf Bundesebene durch das Deutsche Weininstitut (DWI) begonnenen Aktionen wie Handelspromotionen und Verkostungen im LEH sowie die Informationskampagne zu den geschützten Herkunftsbezeichnungen durch Aktivitäten der Weinbaugebiete flankiert werden. Unterstützt werden sollen diese Maßnahmen durch EU-Mittel für die Binnenmarktförderung.

### **Die neue EU-Anbauregelung**

In Fragen des Weinrechts haben sich alle Beteiligten in den vergangenen Monaten mit der Umsetzung der neuen EU-Anbauregelung befasst. Die bisherigen Rebpfanzrechte wurden zum Jahresanfang 2016 durch Pflanzgenehmigungen ersetzt. Anders als bisher müssen sich die Winzer jetzt beispielsweise vor einer Pflanzung grundsätzlich eine entsprechende grundstücksbezogene Genehmigung einholen.

### **Der 100. Geburtstag der Scheurebe**

Erfreut zeigten sich die Vertreter des Rheinhessischen Weinwirtschaftsrates über die hohe Resonanz zum 100. Geburtstag der Scheurebe im Jahr 2016, die ihren Ursprung in Alzey hat. Zugleich feiert das größte deutsche Anbaugebiet in diesem Jahr sein 200-jähriges Jubiläum. Die wachsende Beliebtheit der Scheurebe sei sowohl an der starken Teilnahme an den diesbezüglichen Wettbewerben als auch an der aktuell spürbar gestiegenen Zahl der Weinanstellungen der Sorte Scheurebe zur Qualitätsweinprüfung zu erkennen, wie es heißt.

### **Ein Blick noch zu den Rebsorten**

In den Weinbergen Rheinhessens haben im Jahr 2015 die Weißweinsorten mit einem Plus von 239 Hektar weiter hinzugewonnen und liegen damit nunmehr bei einem Anteil von 70,1 % der rheinhessischen Rebflächen. Die Rotweinsorten haben hingegen 224 Hektar verloren und weisen derzeit einen Anteil von 29,9 % auf. Als wichtigste weiße Rebsorten standen 2015 wieder Riesling und Müller-Thurgau (Rivaner) an der Spitze, mit weiter leicht vergrößertem Abstand zwischen beiden Sorten. Es folgt der Silvaner. Die wichtigste Rotweinsorte ist unangefochten der Dornfelder vor dem Spätburgunder, der sich zudem mehr und mehr vom Portugieser auf Platz drei der roten Sorten absetzt.

Weitere Informationen unter  
Rheinhessenwein e. V.  
Otto-Lilienthal-Straße 4,  
55232 Alzey  
Tel. 0 67 31 / 95 10 74-0  
oder über [info@rheinessenwein.de](mailto:info@rheinessenwein.de)  
und auf [www.rheinessenwein.de](http://www.rheinessenwein.de)

## Wiener Kunstherbst 2016

Bild- und Textquelle: *graeser*.  
Weitere Infos unter  
WienTourismus Nikolaus Gräser  
[nikolaus.graeser@wien.info](mailto:nikolaus.graeser@wien.info)

„Alles Kunst“ heißt es in Wien im Herbst 2016. Eine große Kunstmesse, eine Kunstwoche, diverse Ausstellungsprojekte, die Lange Nacht der Museen und der Monat der Fotografie machen Wien zum Zentrum für Kunstfans und Experten aus der ganzen Welt.

Die Kunstmesse *vienna-contemporary* präsentiert vom 22. bis zum 25.9.2016 zeitgenössische Kunst mit dem Fokus auf Zentral-, Ost- & Südosteuropa in der Marx Halle im 3. Bezirk.

Vertreten sind rund 100 Galerien, dazu gibt es ein Rahmenprogramm mit Veranstaltungen, Sonderausstellungen und Gesprächen mit Künstlern. Internationale Kuratoren zeigen in ausgewählten Wiener Galerien Ausstellungen für zeitgenössische Kunst: Das ist das Konzept von *curated by vienna*, das vom 8.9. bis zum 15.10.2016 stattfindet.

*Parallel Vienna* hingegen präsentiert vom 21. bis zum 25.9.2016 unterschiedliche Positionen junger sowie etablierter zeitgenössischer Kunst. Als Ort für das Kunstereignis dient 2016 die Alte Post in der Wiener Innenstadt.



Bei der *Langen Nacht der Museen* können am 1.10.2016 von 18 Uhr abends bis 1 Uhr früh des kommenden Tages Kunst- und Schausammlungen in rund 100 Wiener Museen und Kulturinstitutionen mit nur einem Ticket besucht werden. Zudem werden Künstlergespräche, Lesungen und Live-Musik geboten. Das „Lange-Nacht“-Ticket inkludiert auch die Nutzung der Shuttle-Busse zwischen den Veranstaltungsorten sowie der öffentlichen Verkehrsmittel.

*Eyes On – Monat der Fotografie Wien* (25.10.-30.11.2016) ist Österreichs größtes Fotofestival. Das Spektrum der Ausstellungen reicht von historischer Fotografie über zeitgenössische Kunstfotografie bis hin zu wissenschaftlicher Dokumentarfotografie oder der Fotografie von Alltagsgegenständen. Museen, Galerien und Kunsträume sind ebenso beteiligt wie temporäre, über ganz Wien verstreute Ausstellungszentren. schließlich auch die *Vienna Art Week* von 14. bis 20.11.2016 auf: Ausstellungen, Podiumsdiskussionen, Vorträge, Künstlergespräche, Spezialführungen, Installationen, Interventionen und Performances machen Wien eine Woche lang zum Zentrum für Kunstfans und Experten aus der ganzen Welt.





## ROSÉ DELL' ESTATE

Très belle fraîcheur, une couleur intense pour un équilibre parfait en bouche.

Le seul vin italien à pouvoir porter cette appellation de Rosé d'été, cela en fait un vin exclusif qu'il faut déguster tant qu'il y a, il représente cette idée de soleil, vacances, liberté et vous fait passer un bon moment en famille, entre amis.



SANDESIGN

### HEURES D'OUVERTURE

De lundi au vendredi: 8h00 - 18h00 non stop | Le samedi: 9h00 - 17h00 non stop | Dégustations sur RDV

53, rue Gaffelt | L-3480 DUDELANGE | Tél.: +352 51 06 54 | info@rossi.lu | [www.rossi.lu](http://www.rossi.lu)

# Akte **VIP**

Mit der Nobel-Karosse zum Genuss-Tempel (Folge 25)

## Eine Top-Adresse in der Weltstadt Hamburg

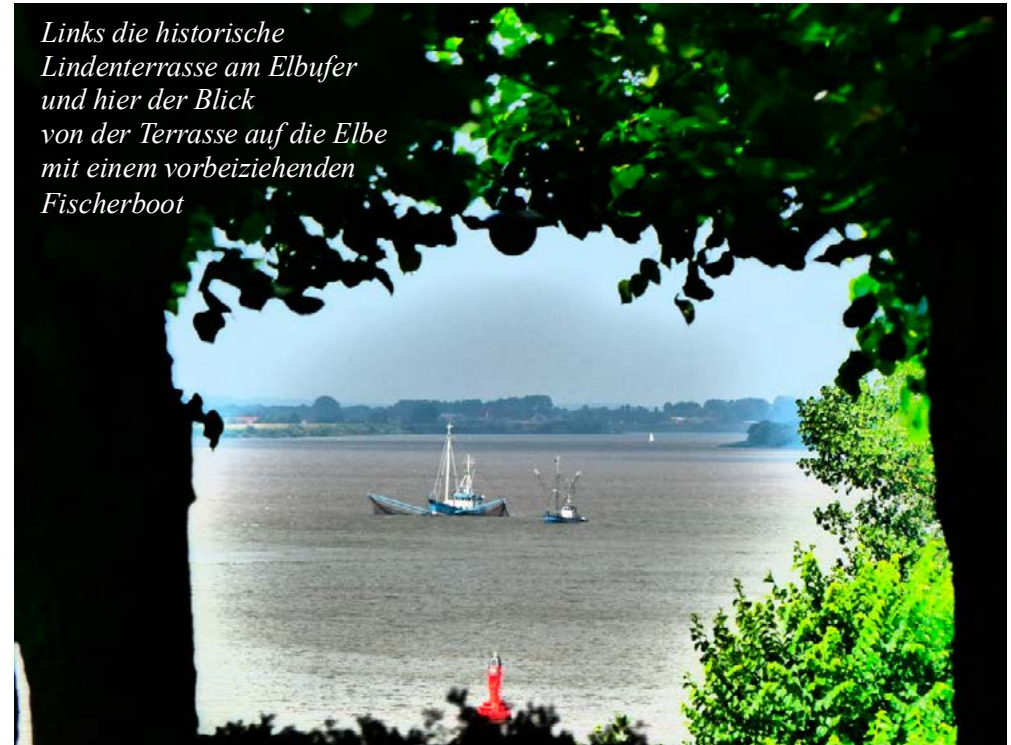
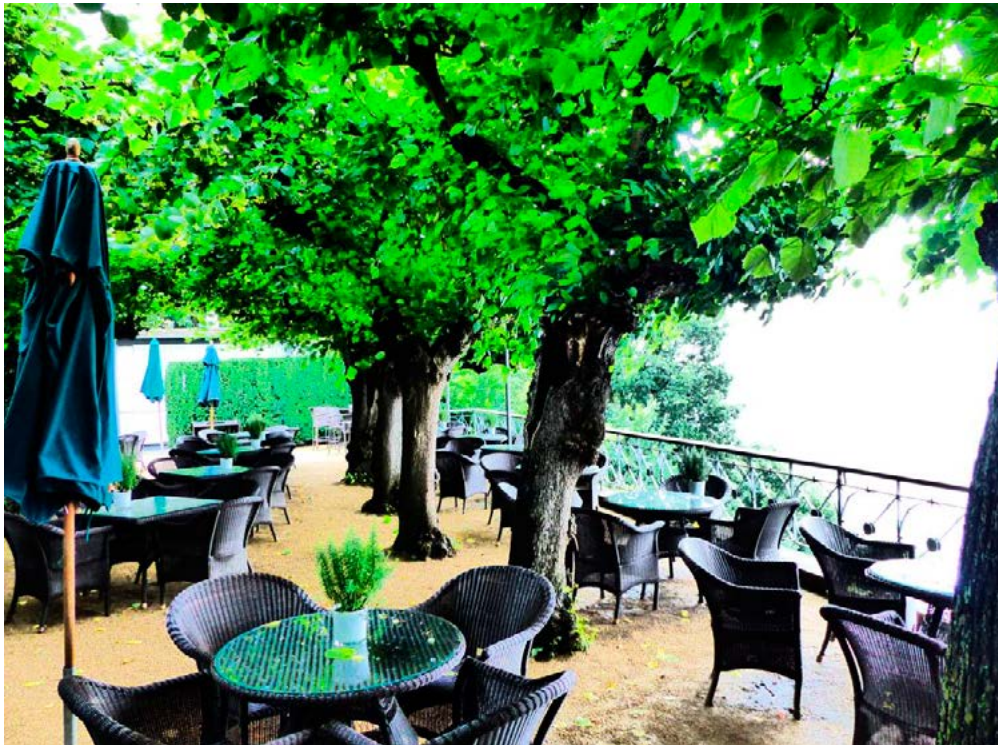
Das Hotel-Restaurant Louis C. Jacob an der Elbchaussee ist eine Perle der Gastro-Szene

*Von Wilfried Moselt, Liliane Turmes und Romain Batya*

(Alle Fotos von Romain Batya)



*Am 1. April 2016 blickte das Haus auf eine Geschichte von 225 Jahren zurück. Alles begann mit dem Zuckerbäckermeister Nikolaus Paridom Burmester, der das Gebäude Nr. 401 im Jahre 1780 erbte. Er versorgte seinerzeit die Nienstedtener mit köstlichem Backwerk und frönte einem extravaganten Hobby. Vorbeifahrende Schiffe pflegte er mit Kanonenschüssen zu verabschieden. Doch 1790 wurde ihm seine Liebe zur Schifffahrt zum Verhängnis: Bei einem Salutschuss mit einer extra Portion Schwarzpulver wird er tödlich verwundet. Seine Witwe heiratete schließlich den französischen Landschaftsgärtner Daniel Louis Jacques, mit dem sie in der Elbchaussee 401 am 1. April 1791 das erste Weinrestaurant gründete. Der gelernte Landschaftsgärtner deutsche seinen Namen in Louis Jacob ein und legte noch im selben Jahr die berühmte Lindenterrasse an. Ende des 18. Jahrhunderts wurde der Gasthof zum Hotel erweitert. Mehr als vier Generationen blieb das Jacob in Familienbesitz. 1922 endete die erfolgreiche Familien-Ära mit dem Tod von Louis Heinrich Jacob. In der Folge verblasste nach vielen Eigentümerwechseln langsam der Stern des Hauses, bis der AIDA-Erfinder Horst Rahe das Anwesen ab 1993 wieder in die Erfolgsspur führte.*



*Links die historische Lindenterrasse am Elbufer und hier der Blick von der Terrasse auf die Elbe mit einem vorbeiziehenden Fischerboot*

*In drei Jahren Planungs- und Bauzeit verwandelte die Familie Rahe das alte Jacob in ein modernes Luxushotel. Zusammen mit den historischen Gebäuden auf der gegenüberliegenden Straßenseite entstand ein stilistisch stimmiges, mittlerweile denkmalgeschütztes Gesamtensemble. Im Jahre 1996 wurde die Wiedereröffnung des Jacob gefeiert. Ein besonderes Geburtstagsgeschenk machte sich das Hotel zu seinem Jubiläum selbst: Seit März 2016 ist die aufwendig umgebaute MS Jacob Barkasse aus den 1940er Jahren als schwimmende Dependance auf Elbe und Este unterwegs, um Gäste stilgerecht zu befördern.*

Im Laufe seiner Geschichte wurde auch so manches in puncto Kulinarik verändert. Die Gastronomie begann mit einem kleinen Weinrestaurant. Doch bereits vor hundert Jahren war das „Jacob“ dermaßen bekannt, dass es für die Hamburger zu einer Institution der gehobenen Gastlichkeit geworden war. Wer auf Etikette achtete, der feierte Familien- und Firmenfeste im „Jacobs“. Ob sich aus dieser Zeit der vielfach hochgehaltene Sinn für die feinen Saucen bis ins 21. Jahrhundert mühelos gehalten hat, wissen wir nicht.

Thomas Martin ist seit neunzehn Jahren der Chefkoch im Luxushotel an der Elbchaussee. Dem aus Mannheim stammenden Küchenchef steht eine Küchen-Brigade von 35 Leuten zur Seite. Martin beschreibt seine Küche als klassisch, vornehmlich durch viele kulinarische Reisen nach Frankreich geprägt. Zeitgemäße Interpretationen der klassischen Kochkunst,

gepaart mit den modernsten Zubereitungstechniken ergeben ein Ganzes, das den weltoffenen, hanseatischen Zeitgeist perfekt widerspiegelt.

„Ich koche nicht nur mit Leidenschaft, ich esse auch gerne. Und nicht nur Gerichte, die bei uns in der Küche geschaffen werden“, antwortet Thomas Martin auf die Frage, wie er sich und seine Küche sieht. Er ist Koch mit Leib und Seele.

Die Vermutung liegt nahe, dass Thomas Martin den Brückenschlag zwischen hanseatischer Weltoffenheit und französischer Küchen-Tradition mit den andernorts teils verbannten, sämigen Geschmacksträgern gefunden hat. Ausserdem war Martin als Familienmensch oft in Frankreichs Südwesten, einer Gegend, die ohne kräftige Saucen zu ihren regionalen Gerichten nicht vorstellbar ist. Die Gascogne und ihre kulinarischen Feinheiten und Extravaganzen haben ihn geprägt.

Natürlich steht bei allen Gerichten das Hauptprodukt im Vordergrund. Auch sollte man nicht vergessen, dass es eine Menge an Vorspeisen und Hauptspeisen gibt, die ganz ohne Sauce auskommen – was einer weiteren Anforderung an die Küche gleichkommt.

„Der Kunde, ob vielgereister Mann von Welt oder junger, angehender Gourmet, muss das pochierte Fischfilet, die delikat gebratene Entenkeule oder die lange geschmorte Ochsenschulter schmecken“, sagt Thomas Martin. „Die Protagonisten auf dem Teller müssen für den Feinschmecker erfassbar sein, bevor die Beilagen und die passenden Saucen dem Gericht seinen Kick geben oder ihm zu einem Aromen-Höhenflug verhelfen.“

Feiner Geschmack und subtile Eigenaromen sind Trumpf in der Küche des Louis C. Jacob.



*Eine Suite*



*Eine Suite*

„Fast 90 % unserer Rohstoffe beziehen wir aus dem nahen Umland. Jeglicher Fisch und alle Meeresfrüchte stammen nur aus nordischen Gewässern. Fleisch, insbesondere vom Weideochsen, kommt aus Schleswig-Holstein“, so der sympathische Küchenchef. „Obst und Gemüse kaufen wir in Deutschland. Wenn es sich um echte, saisonbedingte Spezialitäten handelt, kommt die Ware manchmal aus Frankreich oder aus anderen Regionen Europas.“



*Ein Ausschnitt aus dem Frühstücksbuffet*



*Die Bibliothek*



*„Das kleine Jacob“*



Spezialitäten des Hauses sind die Fischsuppe, die Jacobsmuscheln, der Lachs. Thomas Martin liebt eher Fisch als Fleisch. Dennoch gehören die Hamburger Vierländer-Ente und die geschmorte Ochsenschulter auf die Liste der Tellergerichte, für die das Jacobs bekannt ist. Auch was die Weine zum Essen betrifft, kennt sich Martin aus. „Die Hälfte meines Wissens habe ich durch Essengehen gelernt. Und zum Essen gehört der Wein“, sagt er. Eine seiner kulinarischen Erfahrungen war die Tour mit seinem grünen Käfer in die Champagne. Damals hatte der Küchenlehrling Thomas Martin richtig Geld in einen ganz bestimmten Restaurant-Besuch investiert.



*Der Chefkoch Thomas Martin mit seiner Mannschaft*

„Das Champagner-Essen bei Boyer in den Crayères war herausragend und wegweisend. Unser damaliges Transportmittel – das war Mitte der 1980er Jahre –, den grünen Käfer, werde ich nie vergessen“, sagt der Küchenchef. Sein Second, der junge und talentierte Rüdiger Mehlgarten, schmunzelt.

>>> Das Gourmetrestaurant ist von Mittwoch bis Sonntag jeweils abends ab 18:30 h geöffnet, samstags und sonntags auch zur Mittagszeit. Bis zum 4. September 2016 nimmt die Weinwirtschaft Kleines Jacob am „Hamburger Schlemmer-Sommer“ teil – für Gourmet-Novizen ein Grund mehr, an die Elbchaussee (Hotel Louis C. Jacob, Nr. 401-403, Kleines Jacob, Nr. 404) zu kommen.



*Marinierter Loup de mer mit Avocado, Limette und Korianderkresse*



*Gegrillter Biolachs*



*Thomas Martin*



*Meereskrebse*



*Jakobs-muscheln*



*Samtsuppe vom Hummer mit Champagner*



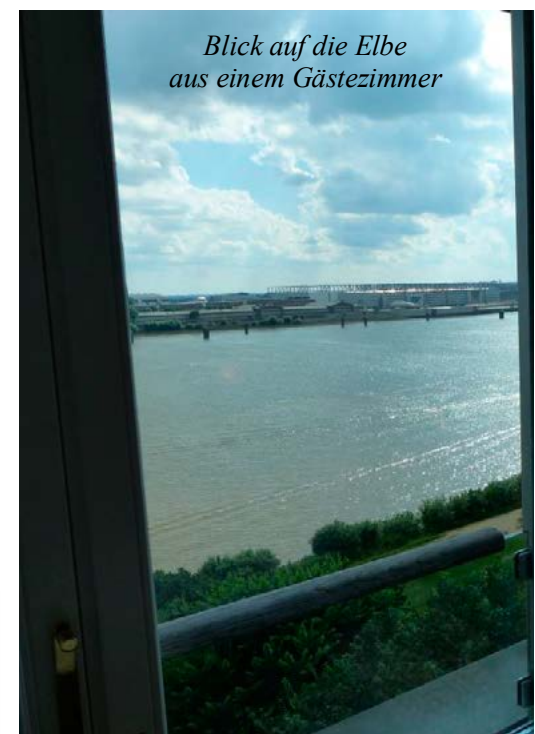
Die PR-Managerin vom Jacob  
Claudia Bellmann (links) mit  
den Vinalu-Redakteuren  
W. Moselt und L. Turmes



Der Restaurantleiter Christoph Koch



Vinalu-Chefredakteur  
Wilfried Moselt  
lässt sich zum feinen  
Abendessen  
gerne einschenken



Blick auf die Elbe  
aus einem Gästezimmer



Hotel Louis C. Jacob, Elbchaussee 401-403, D-22609 Hamburg,  
Tel. (0049)(0)40-82255-405, Fax (0049)(0)40-82255-444,  
E-mail: [reservierung@hotel-jacob.de](mailto:reservierung@hotel-jacob.de); Internet: [www.hotel-jacob.de](http://www.hotel-jacob.de)  
Weitere Informationen zum Hotel unter [c.bellmann@hotel-jacob.de](mailto:c.bellmann@hotel-jacob.de)

# Der Opel Astra Sports Tourer BiTurbo CDTI mit 160 PS

*Von Romain Batya*

Opel hat seinem neuen Astra Kombi Diesel, der bei den Mannen aus Rüsselsheim unter der Bezeichnung ST (für Sports Tourer) vermarktet wird, mit einem modernen Selbstzünder Beine gemacht. Mit dem 1,6-Liter-BiTurbo wird der Astra-Lademeister nun dem hauseigenen Logo gerecht. Höhere Leistung, größeres Platzangebot, dabei weniger Verbrauch und ein niedrigeres Gewicht – so könnte man in kurzen Worten den stärksten Diesel aus der Astra ST-Riege beschreiben.

Aber die Neuerungen gehen noch einen Schritt weiter, insbesondere was die Matrix-LED-Frontscheinwerfer mit Intellilux-Ausstattung, die Vernetzung mit den Online-Diensten OpelOnStar und IntelliLink und die mehr als vollwertige Ausstattung unseres Testautos betrifft.

Das Wichtigste bei diesem Fahrzeug ist sein hoher Nutzwert. Das war seit der Einführung des Kadett A CarAvan, des ersten Kompakt-Kombis von Opel aus dem Jahr 1963 so, und das ist es auch heute bei der aktuell zehnten Generation eines Autos, das sowohl Spaßmobil als auch Arbeitstier zu sein vermag.

Gegenüber dem Vorgängermodell punktet der Sports Tourer mit einem Ladevolumen von maximal 1630 Litern. Das sind fast hundert Liter mehr im Vergleich zur vorherigen Generation.

Unser Testfahrzeug war überdies mit einer elektrisch öffnenden und schließenden Heckklappe ausgestattet, die an einen Sensor unterhalb des hinteren Stoßfängers gekoppelt ist (Keyless Entry). Und der wird durch eine Schwenkung mit dem Fuß (wenn man in jeder Hand eine Einkaufstüte hält) aktiviert. Der Clou ist der Einstellknopf (drei Positionen) der Heckklappe im unteren Bereich der Fahrertür, mit dem die Höhe der aufschwingenden Heckklappe vorgegeben werden kann.



V  
I  
N  
N  
A  
L  
U



V  
I  
N  
N  
A  
L  
U

Obwohl der optische Auftritt des Astra ST als gelungen gilt und die Seitenlinie den Blick auf jeweils fünf Fensterflächen freigibt, sieht man dem bulligen Heck seinen Nutzwert an. Breit und hoch ist die Ladeluke, die im Vergleich zum Opel Insignia ST eher eckig erscheint. Außerdem hat sie keine hohe Ladekante.

Auf unserer Fahrt nach Hamburg wussten wir das zu schätzen. Das nervige Hochheben der Koffer und Taschen bleibt den Nutzern des neuen Opel Astra erspart. Auch über etwaige Mitbringsel kulinarischer Natur, ob es nun Kästen mit schmackhaften Obst-säften aus dem alten Land, Fisch-Delikatessen, Tee und Gewürze in Dosen oder auch ein oder zwei Doppelpack Alsterwasser sind, braucht man sich, was das Platzangebot im Kofferraum angeht, keine Gedanken zu machen.

Im Innenraum geht es bequem zu, es gibt viel Platz in der ersten und in der zweiten Reihe.



Ausstattungsdetails wie ein beheizbares oder gar belüftetes Lenkrad, das automatische Zurückweichen des Fahrersitzes beim Abschalten des Motors oder die optische Warnung, wenn der Fahrzeugschlüssel beim Aussteigen im Auto zurückbleibt, sind nützlich. Die Motorenpalette des neuen Astra ST reicht von 95 bis 200 PS. Unser BiTurbo kann als der goldene Mittelweg bezeichnet werden. Der kompakte 1,6-Liter-Vierzylinder leistet maximal 160 PS bei einem Drehmoment

von satten 350 Nm ab 1500 U/min. Da er mit zwei Turboladern ausgestattet ist (davon der kleinere mit variabler Geometrie, der größere mit einem fixen Schaufelrad), vermeidet der Motor das sogenannte Turboloch beim Hochdrehen aus den unteren Drehzahlen. Auf der Strecke von Luxemburg nach Hamburg lag unser Verbrauch bei realen 5,2 Litern Diesel – ein niedriger Wert für ein derart dynamisches Auto.

>>>> In Luxemburg liegt der Basispreis des Opel Astra Sports Tourer mit BiTurbo-Diesel in der Ausführung Innovation bei 26.400 Euro. Der Preis des auf den Fotos zu sehenden Fahrzeugs mit allen Sonderausstattungen beläuft sich auf 30.160 Euro TTC. Der Preis für das Einsteigermodell des Astra ST liegt bei 18.205 Euro TTC (Stand Juli 2016).

## Rioja debate sin tabús el futuro de sus clasificaciones en la VII Jornada

### Nachrichten aus Spanien

La VII Jornada DIAM ha estado protagonizada por un debate sin tabús sobre las ventajas e inconvenientes para los vinos de Rioja de establecer nuevas categorizaciones, un tema complejo sobre el que sus propios protagonistas, los bodegueros del sector vitivinícola riojano, han concluido la necesidad de avanzar con medidas concretas que mejoren y complementen el actual sistema. Se trata sin duda de un tema de gran repercusión para la D.O.Ca. Rioja, ya que está en juego nada menos que la revisión de un modelo de clasificación implantado hace cuarenta años, cuyos resultados todos consideran excelentes para el conjunto de la Denominación al haber proporcionado valor, prestigio y diferenciación a sus vinos.

(Text- und Bildquelle: La Prensa del Rioja)

Es precisamente el éxito de este modelo y lo que supone para la economía de la región lo que exige sopesar con prudencia los inevitables cambios que se avecinan, como pusieron de manifiesto los diez ponentes de la Jornada organizada por DIAM, que por primera vez planteaba de forma pública y abierta la discusión sobre un tema que parecía tabú. Tras la exposición sobre "el modelo de categorización de los vinos de Rioja en comparación con modelos de negocio vitivinícola en otros países" realizada por el reconocido experto Rafael del Rey, director general del Observatorio Español del Mercado del Vino, el crítico especializado Andrés Proensa dirigió dos debates. En el primero, Francisco Díaz Yubero, exvocal del Consejo que participó activamente en la creación de las actuales categorías de Rioja por envejecimiento en los años setenta; Félix Mato, presidente de Bodegas Sonsierra S. Coop.; Diego Martínez, director comercial de Bodegas Finca Valpiedra, única bodega riojana perteneciente a la Asociación Grandes Pagos de España y Juan Carlos Sancha, propietario de Bodegas Ad Libitum, investigador y profesor universitario, analizaron la conveniencia o no de establecer un nuevo sistema de clasificación de los vinos de Rioja.



*Diego Martínez Aroca, Félix Mato Monge, Andrés Proensa, Francisco Díaz Yubero y Juan Carlos Sancha González durante el primer debate.*

En el segundo debate, Íñigo Torres, presidente de la Comisión de Plan Estratégico del Consejo Regulador; Jaume Gramona, propietario de Cavas Gramona y presidente del Instituto del Cava; Alex Tomé, gerente de Barón de Ley y Tom Puyaubert, portavoz del grupo de jóvenes viticultores y bodegueros Rioja & Roll, expusieron sus propuestas sobre cuál sería el mejor modelo de categorización para Rioja, si la clasificación de vinos, de terrenos, de bodegas, etc.



La categoría y representatividad de dichos ponentes propició un debate de gran altura, cuyas conclusiones marcarán a buen seguro un hito en la evolución del modelo de Rioja que está en marcha, pues el sector vitivinícola riojano está sensibilizado mayoritariamente sobre la necesidad de dar un paso adelante con la incorporación de nuevas figuras de calidad que contribuyan a la diferenciación de los vinos y al reconocimiento de la gran diversidad de Rioja. Buena prueba de la expectación provocada en el sector tanto por la temática planteada como por el nivel de los ponentes ha sido el éxito de convocatoria, cubriéndose el aforo máximo previsto para la Jornada, que finalizó con una cata de seis vinos procedentes de otros tantos grandes 'crus' franceses, dirigida magistralmente por el profesor de Cata de la Universidad de la Rioja Antonio Palacios.



# Luxemburg schenkt ein

## Klassische und neue Sommerweine für die Terrasse

Von der Vinalu-Redaktion

(Alle Fotos von Romain Batya)



Italien, Frankreich und Spanien zählen zu den traditionellen Ferenzielen der Luxemburger. Grund genug, jeweils drei zur sommerlichen Küche passende Weine aus diesen Ländern in unserem Exkurs im Hinblick auf die idealen Begleiter zur leichteren Sommerkost und zu langen Sommerabenden vorzustellen.

Nach kurzen Besuchen bei drei Weinhändlern unseres Vertrauens beginnen wir in Südfrankreich, genauer gesagt, an der Côte d'Azur. Château Minuty ist ein Familienbetrieb in Gassin, einem größeren Dorf auf der Halbinsel von Saint Tropez. Von den 110 Hektar Rebland befinden sich 75 Hektar unmittelbar vor der Haustür zwischen Gassin und Ramatuelle.



Das seit 1936 bestehende Winzerhaus gehört zu den bekanntesten in der Provence. Der Familienbetrieb wird heute von den Gebrüdern Jean-Etienne und François Matton geleitet. Aus der Basis-Linie „M“ von Château Minuty probierten wir den Weißwein, den Rosé und den Roten, alle drei mit den Herkunftsbezeichnungen Côtes de Provence AOP.



*Genießen auf der Terrasse*

In der ausgeprägten Nase erinnert der duftige Weiße an gelbe Melonen, am etwas rustikalen Gaumen überwiegt die intensive Frucht der Traubensorte Rolle (Vermentino), die immer einen leicht bitteren Unterton aufweist. Der Wein ist ein guter Begleiter zu kalter Platte und würzigen Häppchen.

Beim Roten stellt sich das Ganze etwas anders dar. Der Jahrgang 2014 setzt sich aus Syrah und Mourvèdre zusammen, im Bukett und auch am Gaumen ist die Pfeffrigkeit der Syrah unverkennbar. Der Mourvèdre bringt Töne von Maulbeeren und Brombeeren mit ins Spiel. Im Abgang gefallen die leicht marmeladigen Nuancen von roter Johannisbeere – ein Wein für den tagtäglichen Gebrauch während der warmen Jahreszeit. Er passt zu Pasta und Pizza.

Minuty ist bekannt als der Rosé-Spezialist. Eine Aussage, die nur unterstrichen werden kann, denn der hell lachsfarbene Rosé 2015 besticht durch sein zartes Fruchtbukett und das florale, an Strauchrosen erinnernde Bukett. Er ist ein perfekter Begleiter zu gegrilltem Gemüse und zu Fruchtekuchen.

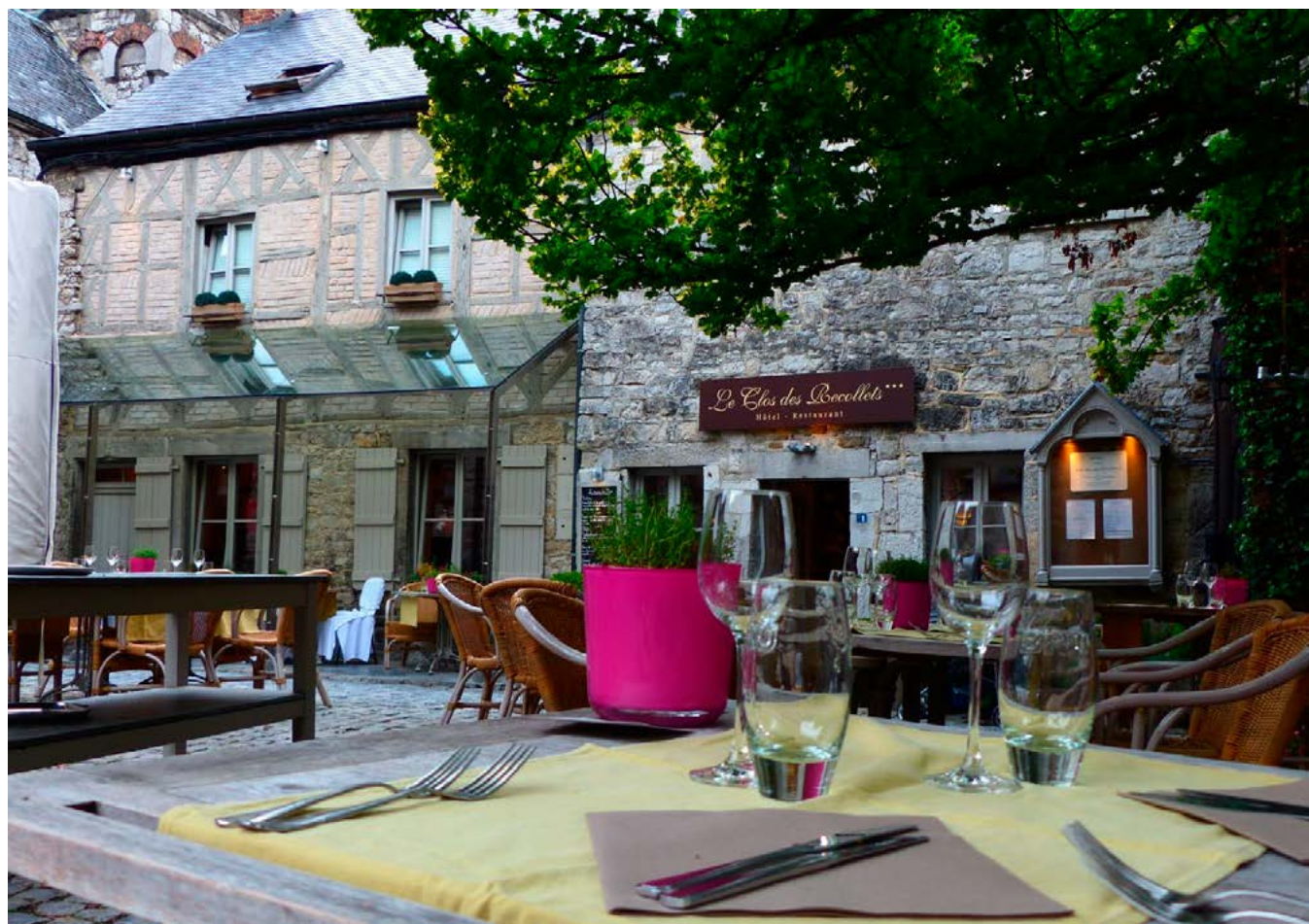
Rosé aus Italien kann sehr unterschiedlich sein. Der Rosé dell' Estate 2015 vom Weingut Lamberti aus Venetien lässt im Bukett an exotische Früchte und Zimt denken. Die Cuvée aus den vier Rebsorten Corvina, Molinara, Rondinella und Merlot zeigt Frische, erinnert an rote Johannisbeeren mit feiner Säure – ein idealer Begleiter zu Antipasti und Nudelgerichten.

Mit nur 8 Vol-% Alkohol ist der violettfarbene Lambrusco „Il Fojonco“ aus der Gebietsbezeichnung Grasperossa di Castelvetro aus San Prospero bei Modena (Lombardei) ein idealer Sommerwein, der als Vino Frizzante Amabile viele Anhänger hat. Er ist zu würziger Pasta eine willkommene Abwechslung und passt gut zu asiatischer Küche.



Von Batasiolo aus La Morra (Piemont) probierten wir einen Moscato d'Asti. „Bosc dla Rei“ 2015 ist ein Stillwein mit überschäumender Frische, das tiefgründige Bukett mit den ausgeprägten Fruchtnoten (Melonen, Mandarinen) gefällt. Erfrischend und zum genüsslichen Abschluss eines Grillabends ist er ein angenehmer Begleiter, da er mit schöner Säure und einem niedrigen Alkoholgehalt von nur 5,5 Vol.-% aufwartet.

Weißweine aus Spanien werden immer besser. Die Aussage passt zum „El Discreto“ 2015, der aus Garnacha (Grenache Blanc) und Viura gekeltert wird und dessen Trauben auf Höhen von bis zu 1000 m in der Region Calatayud wachsen.



Mit dem „Gebirgswein“ ist den Bodegas San Alejandro ein großer Wurf gelungen. Der trocken-fruchtige Weiße zeigt dezente Anklänge an Grapefruit, grüne Birne und weißen Pfirsich. Im lebendigen Nachhall sind Nuancen von Aprikosen nachvollziehbar. Er ist als idealer Begleiter zu Meeresfrüchten und gegrilltem Fisch bestens zu empfehlen.

Juve y Camps ist der Cava-Spezialist aus Sant Sadurn d'Anoia, der Weinhauptstadt des Penedès. Auch der Stillwein „Aurora d'Espells“ 2014, ein fruchtiger Rosé mit ansprechender Tönung und guter Aromatik, macht Freude zu Tapas aller Art.

Schlussendlich haben wir mit dem roten „Mas Donis“-Negre 2015 einen Wein der besonderen Art vorzustellen, der durch sein dichtes Fruchtbukett und die Vielschichtigkeit seiner Aromen beeindruckt. Kataloniens populärem Weinkeller Celler de Capcanes ist es gelungen, Frische, Dichte und Süffigkeit in diesem Rotwein zu vereinen.



>>> Die Weine von Château Minuty gibt es bei Ets. Othon Schmitt in Hellange bei Bettemburg ([www.othon-schmitt.lu](http://www.othon-schmitt.lu), Tel. 00352-515066), alle beschriebenen Weine aus Italien kommen von Ets. L. Rossi in Düdelingen ([www.rossi.lu](http://www.rossi.lu), Tel. 00352-510654), und die drei vorgestellten Weine aus Spanien sind bei Vicente & Fils in Garnich bei Steinfort ([www.vinosvicente.lu](http://www.vinosvicente.lu), Tel. 00352-26430650) vorrätig.

## Der Abstecher (Folge 23)

# „Auf der Lüneburger Heide, in dem wunderschönen Land...

**Köllner's Landhaus in Celle Boye ist eine prachtvolle Stätte der Entspannung und der kulinarischen Genüsse**

*Von Wilfried Moselt, Liliane Turmes und Romain Batya*

(alle Fotos von Romain Batya)

... ging ich auf und ging ich unter,  
allerlei am Weg ich fand. Valleri, valleri,  
und juchheirassa, und juchheirassa, bes-  
ter Schatz, bester Schatz, denn du weißt,  
du weißt es ja...“

So beginnt das herrliche Volkslied, das die Lüneburger Heide besingt und dessen Text von dem berühmten norddeutschen Heimatdichter Hermann Löns (1866-1914) stammt, der als erstes von 14 Kindern des Gymnasiallehrers Friedrich Löns in Westfalen geboren wurde und als dessen Landschaftsideal sich schließlich die Heide entpuppte. Er arbeitete als Journalist, Schriftsteller und Naturforscher und war Jäger und nicht zuletzt Dichter. Die Melodie komponierte übrigens Ludwig Rahlfs (1863-1950).

Um dieses wunderschöne Fleckchen Erde zu erkunden, ist für Ausflüge in die Heide die anheimelnde Stätte Köllner's Landhaus in Celle Boye genau der empfehlenswerte Standort, an dem Entspannung in himmlischer Ruhe und köstliche Genüsse aus der kreativen Küche von Andreas Köllner eine überaus gedeihliche Verbindung eingehen.

Das kleine Romantik-Hotel mit den sechs Gästezimmern in dem restaurierten Fachwerkhaus aus dem Jahr 1589 ist in einer 11.000 m<sup>2</sup> großen Parkanlage in unmittelbarer Nähe zum Flüsschen Aller angesiedelt.



***Wer hat nicht schon einmal davon geträumt, in einem historischen Fachwerkhaus mit Reetdach zu wohnen? Im Landhaus der Familie Köllner ist solch eine Auszeit das ganze Jahr über möglich. Dass sich solch ein Abstecher aber auch als kulinarisch wertvoll erweist, sollte als wichtiges Detail nicht unerwähnt bleiben. Schließlich ist der Hausherr selbst der hochtalentierte Küchenchef.***

Das schmucke, historische Gebäude wurde einst als Bauernhof errichtet. In der jüngeren Vergangenheit war es dann jahrelang das Wohnhaus der Familie Köllner.

Heute kommen Gäste von überall her nach Boye. Das Renommee der guten Küche und der interessante Werdegang des Hausherrn machen neugierig.

„Ich habe lange in der Hotelbranche gearbeitet. In dem Umfeld habe ich auch meine Frau kennengelernt. Um die Jahrtausendwende haben wir uns entschlossen, selbstständig zu werden, indem wir unser damaliges Wohnhaus zu einem hochwertigen Restaurant mit Premium-Boutiquehotel umbauen ließen“, sagt Andreas Köllner.

Als unermüdlicher Perfektionist wollte er sich nicht allein auf das Können des neu eingestellten jungen Kochs verlassen und entschied sich, selbst Koch zu werden. Der gelernte Sommelier, Maître d'Hôtel und ehemalige Gewinner der deutschen Ausgabe der Trophée Ruinart brachte sich als Autodidakt alles bei, was ein gestandener Küchenchef wissen muss, um seine Gäste kulinarisch auf hohem Niveau zu verwöhnen.

„Wein und Essen sind mein Steckenpferd“, sagt Andreas Köllner. Bevor er indes morgens in der Küche anfängt, fährt er jeden Tag 40 km Rad entlang der Aller. ▶



„Das ist meine Hausstrecke“, sagt er. „Dann bin ich fit für die Küchenarbeit.“ Seine Frau Elke ist zusammen mit Tochter Josefina für den Service im Restaurant und im schmucken Boutique-Hotel mit den sechs Zimmern zuständig.

Wer sich dort einquartiert, kann die Ruhe am südlichen Randgebiet der Lüneburger Heide in vollen Zügen genießen. Hotelgäste gelangen über einen separaten Eingang zu ihren Zimmern, die sich im ersten Stock des geschichtsträchtigen Fachwerkhäuses befinden. Sie wohnen, wie man so schön in Norddeutschland sagt, „unter Reet“.

Auch das parkähnliche Gelände mit dem Naturteich sowie die nach Südwesten ausgerichtete Terrasse, die vom vorderen Bereich des Hauses und vom eigenen Parkplatz aus nicht einsehbar sind, sorgen für das richtige Wohlfühl-Ambiente bei den Hausgästen und den vielen Gourmets, die das Hotel-Restaurant regelmäßig besuchen.



Der hauseigene Teich

### Zusatzinformation für die ausländischen Leser von Vinalu

The restored half-timber building from 1589 is located in Celle's rustic village district of Boye, in the midst of a spacious park-like garden. You sleep in a comfortable atmosphere surrounded by an oasis of peace and relaxation. Our elegant light-filled rooms create a pleasant mood. Here you can enjoy the regional and Mediterranean delicacies and let yourself be pampered by the personnel of Köllner's Landhaus.

L'établissement Köllner's Landhaus est une maison à colombage restaurée qui date de l'année 1589 et qui est située au coeur d'un grand jardin dans le secteur rural de Celle qui s'appelle Boye. Vous y trouvez refuge dans une ambiance chaleureuse dans le calme. Les chambres élégantes sont baignées de lumière et particulièrement confortables. Vous y pouvez découvrir également une cuisine excellente qui offre des délices régionaux et méditerranéens servis par un personnel engagé et aimable.

Il albergo, immerso nell'affascinante natura di Celle – un edificio dal 1589 restaurato con grande cura – si trova nella frazione rurale Boye nel cuore di un vastissimo giardino simile a un parco. Potrete pernottare in un ambiente estremamente accogliente, tranquillo e rilassante. Nelle le camere eleganti ed luminose si respira un'atmosfera piacevole e distesa. Qui potrete gustare specialità gastronomiche regionali e mediterranee e lasciarvi viziare dal personale de la casa.



Andreas Köllner und Ehefrau Elke



Tochter Josefina arbeitet im Saal-Service



Für den Wein zuständig ist Kellner Sascha Schulze



Die Terrasse hinter dem Haus

Nicht nur vom Geschmack her, sondern auch optisch setzt Andreas Köllner seine Gerichte ins rechte Licht. Er liebt die farbenfrohe Präsentation auf den Tellern. Und er liebt Soßen.

„Die gute Soße macht ein perfektes Gericht erst richtig aus und schafft den Spagat zum Wein, den der Gast sich zum Essen bestellt“, sagt Köllner. Seine Rohstoffe bezieht er aus der Region, dreimal die Woche werden Fisch und Meeresfrüchte aus Bremerhaven angeliefert, das Fleisch stammt vom Großmarkt in Hamburg. Klassiker sind der Wildlachs, die Seezunge und der Wolfsbarsch. Auch der Lammrücken mit Ra-



Blick in einen der Speisesäle



Der Zigarrenraum

tatouille und Rosmarinkartoffeln darf auf der Karte nicht fehlen.

Das Abendessen bei Familie Köllner hat viel Freude bereitet. Einige weitere Details sollen unseren Lesern denn auch keinesfalls vorenthalten bleiben. Zu den schmackhaften Riesengarnelen mit Rucola-Salat an Parmesan mit Mango Chutney reichte der sympathische Kellner Sascha Schulze einen mineralischen Riesling Alte Reben 2014 vom Weingut Reichsgraf von Kesselstatt an der Mittelmosel.

Zum Kalbstafelspitz mit Bouillongemüse und Apfelkren, den der Sous-Chef Frederik Otte gekonnt auf dem Teller drapierte, passte ein fruchtiger Sylvaner vom Weingut Juliusspital aus Würzburg (Anbaugebiet Franken). Und das saftige bissfeste Faröer Lachsfilet, in Pergament gegart und mit Kräuterkartoffeln und Gemüse serviert, hatte den passenden Begleiter in Form eines fruchtigen Pinot Gris aus Baden.

Panna Cotta gab es zum Dessert und zum Abschluss des gelungenen Abends ein Gläschen Rosenmuskateller-Tresterbrand von Joachim Heger aus Ihringen am Kaiserstuhl. Die elegante Nase gefiel mit Nuancen von Rosen und Leder, am Gaumen überzeugte die feinwürzige Frucht mit Anklängen an Moosrose.

**Fazit: Die Lüneburger Heide ist eine urtümliche phantastische Landschaft zwischen Hannover und Hamburg, und Köllner's dort beheimatetes Landhaus ist ein Hotel-Restaurant der Sonderklasse.**



Und zur Ruhe geht es nach all den Köstlichkeiten in die Zimmer mit den watteweichen Wolkenbetten, denen man gerne bestätigt, dass sie zu den urgemütlichsten zählen, die uns auf unseren Reisen je untergekommen sind.



Andreas Köllner mit seinem Second Frederik Otte



Vorspeisenvariation



Gebackener Ziegenfrischkäse mit Tomatenmarmelade



Riesengarnelen mit Rucola und Parmesan



Kalbstafelspitz mit Bouillon-Gemüse



Der große Speisesaal



Ein Dessert mit Geheimnissen



Ein Silvaner aus Franken

... ein Grauburgunder aus Baden



und ein Muskateller-Trester vom Kaiserstuhl In Baden

Köllner's Landhaus, im Dorfe 1, D-29223 Celle Boye  
 Tel. 0049(0)5141-95195-0, Fax 0049(0)95195-55  
 Weitere Informationen unter [info\(@\)koellners-landhaus.de](mailto:info@koellners-landhaus.de)  
 sowie auf [www.koellners-landhaus.de](http://www.koellners-landhaus.de) und auf [www.romantikhotels.com/celle-boye](http://www.romantikhotels.com/celle-boye)

# Der Peugeot 308 GTi mit 270 PS

*Von Romain Batya*

Mitte der Achtziger brachte Peugeot mit der sportlichen Spezialausgabe des 205 den ersten kompakten Fünftürer seiner Geschichte auf den Markt. Gut dreißig Jahre später folgt nun eine leistungsstarke Modellvariante des 308 GTi, die es locker mit der Konkurrenz aus dem eigenen Land und aus Europa aufnehmen kann.

Und mit seinen 270 PS überbietet der Peugeot 308 GTi, Jahrgang 2016, den aktuell stärksten Golf GTI um satte 40 PS. Bleibt man bei dem Vergleich, hat der Franzose den Vorteil des leichteren Gesamtgewichtes; er wiegt mindestens 150 Kilogramm weniger als der Wolfsburger.

Den jungen und dynamischen Kunden, also seiner Hauptzielgruppe, scheint das zu gefallen, was die Verkaufszahlen dann auch bestätigen.

Auf der Fahrt nach Celle, einer pittoresken Kleinstadt am Südrand der Lüneburger Heide, zeigte der



Schrägheck-Sportler mit dem 1,6-Liter-Vierzylinder, was in ihm steckt.

250 km/h beträgt die Höchstgeschwindigkeit des Fünfsitzers, der, auch ohne dass wir den Sportmodus eingeschaltet hatten, auf der Autobahn eine gute Figur machte. Bei einer Reisegeschwindigkeit von durchschnittlich 150 km/h waren wir jedenfalls zügig unterwegs und recht schnell vor Ort in Celle, wo uns die Familie Köllner in ihrem Landgasthof erwartete.

Dabei hielt sich der Benzinverbrauch in Grenzen und lag mit 6,5 Litern rund einen halben Liter höher als in den Werksangaben (6,0 Liter/100 km) ausgewiesen.

Das Spurtvermögen des Franzosen ist auch in hohen Gängen beachtlich, was natürlich mit dem maximalen Drehmoment von 330 Nm zu tun hat. Den flotten Flitzer gibt es übrigens nur mit manuellem Schaltgetriebe, das sich dank kurzer Schaltwege als recht knackig vorstellt.



*Der Tourenzähler dreht entgegen dem Uhrzeigersinn*



V

Im Innenraum des 308 GTi, der uns in der Karosseriefarbe Bleu Magnetic von Peugeot Belgique/Luxembourg zur Verfügung gestellt wurde, beherrscht eine nobel anmutende Sitzlandschaft mit anthrazitfarbenem Alcantara und schwarzem Leder das Bild.

I

Einen sportlichen Touch setzen die markanten Steppnähte an den Sitzen und am Lenkrad. Besonderen Gefallen fanden wir an den kompakten Rundinstrumenten des Armaturenbretts. Hier haben die Designer Feinarbeit geleistet, da sich der rechts angebrachte Drehzahlmesser gegenüber dem Kilometerzähler und allen anderen Anzeigen nicht im Uhrzeigersinn dreht. Er steigt auf von rechts nach links, was optisch den Eindruck erweckt, als würde der Fahrer auf ein sich bewegendes Flügelpaar schauen. Besonders im Sportmodus ist das Detail auffallend, da in dem Fall alle Armaturen die Farbe wechseln und ausgeprägt rötlich erscheinen.

N

Der Kofferraum des Franzosen zeigt mit 470 Litern Fassungsvermögen guten Standard. Bei maximaler Nutzung steigt das Volumen der Ladeluke auf mehr als 1300 Liter. Da kann schon einiges an Gepäck verstaut werden.

A

Das etwas nervöse Fahrgefühl ist eine Gewöhnungssache im 308 GTi. Die direkte Lenkung, die recht straffe Federung und die bissige Bremsanlage des Peugeot sprechen eine deutliche Sprache. Fahrer und Insassen sind zwar nicht in einem Sportwagen, dafür aber ziemlich kommod in einer sehr sportlichen Schrägheck-Limousine unterwegs.

L

U

>>>> Der Basispreis des Peugeot 308 GTi 270 beträgt in Luxemburg 35.680,- Euro.

Der Preis des hier vorgestellten Testautos liegt bei 38.175,- Euro TTC (Stand Juli 2016).



V

I

N

A

L

U

## Winzer pflanzen mehr weiße Sorten

### Nachrichten aus dem Deutschen Weininstitut DWI

Nachdem die Rotweinfläche in Deutschland bis 2008 stetig gewachsen war, geht sie nun wieder kontinuierlich leicht zurück. Wie das Deutsche Weininstitut (DWI) auf der Basis von Erhebungen des Statistischen Bundesamtes mitteilt, ist der Anbau weißer Rebsorten bis 2015 um rund 2.000 Hektar auf 67.074 Hektar angestiegen. Das entspricht 65,4 % der bundesweiten Gesamtrebfläche von 102.543 Hektar. Der Anteil roter Rebsorten belief sich auf 34,6 % bzw. 35.469 Hektar.

Bei den angepflanzten Sorten verzeichneten im vergangenen Jahr Grau- und Weißburgunder die größten Flächenzuwächse von 320 bzw. 269 Hektar. Mit nunmehr 4.973 Hektar Weißburgunder sind die deutschen Winzer weiterhin weltweit führend. Beim Grauburgunder stehen sie mit 5.947 Hektar auf Platz zwei, hinter Italien. Der Riesling belegt traditionell die Spitzenposition in der deutschen Rebsortenstatistik. Seine Anbaufläche wuchs 2015 erneut leicht um 0,7 % auf 23.596 Hektar. Die Pfalz ist mit 5.814 Hektar das größte deutsche Riesling-Anbaugebiet, gefolgt von der Mosel mit 5.387 Hektar. Im weltweiten Vergleich steht rund die Hälfte aller Rieslingreben in deutschen Anbaugebieten.

Unter den Rebsortenspezialitäten setzte der Sauvignon Blanc im vergangenen Jahr sein verhältnismäßig dynamisches Wachstum fort. 894 Hektar sind mittlerweile mit dieser gefragten Sorte bestockt, was einem Flächenzuwachs von 5 % gegenüber dem Vorjahr entspricht. Die ähnlich aromatische Rebsorte Scheurebe, die in diesem Jahr ihren 100. Geburtstag seit ihrer Züchtung durch Georg Scheu feiert, blieb mit 1.414 Hektar im Anbau gegenüber dem Vorjahr weitestgehend stabil.



(Bild- und Textquelle: DWI)

Unter den roten Rebsorten nimmt der Spätburgunder in Deutschland die Spitzenposition ein. Seine Anbaufläche von 11.784 Hektar blieb im vergangenen Jahr unverändert. Im internationalen Vergleich ist Deutschland damit nach Frankreich und den USA der drittgrößte Spätburgunderproduzent der Welt. Der Flächenzuwachs von

internationalen Rotweinsorten verläuft hierzulande weiterhin sehr verhalten. So legte die Anbaufläche von Merlot 2015 lediglich um 20 auf 619 Hektar zu und die von Cabernet Sauvignon um fünf auf 364 Hektar. Sorten wie Shiraz oder Cabernet Franc wurden letztes Jahr bundesweit auf 61 bzw. 51 Hektar angebaut.



# Luxemburg tischt auf

## Schlemmen im städtischen Naherholungsgebiet

### Das Restaurant Parc Le'h in Düdelingen

Von Romain Batya, Liliane Turmes und Wilfried Moselt

(Alle Fotos von Romain Batya)

Damit wären die Umriss gezogen. Die einstige ARBED-Villa wurde von der Stadtverwaltung als Sommerfrische für Schulkinder genutzt, bevor sie zu einem Restaurant umgewandelt wurde. Und seit fast zehn Jahren ist Sébastien Schilt der Küchenchef im Restaurant Parc Le'h.

2007, als sich das heute zur kulinarischen Institution gewordene Haus noch Brasserie nannte, hat er die Küche aufgebaut. 2010, als neue Pächter einzogen, ging das nur unter der Bedingung, dass Sébastien weiterhin das Zepter in der Küche führen müsste. Eine größere Anerkennung konnte es damals für den heute 44jährigen Koch schwerlich geben.

„Wir bieten unseren Kunden eine *Cuisine bistronomique* an. Der Begriff stammt von Bistrot et Gastronomie. Wir wollen nicht als Gastrotempel gelten, doch die Qualität unserer Speisen kann sich mit dem vergleichen, was auf der hohen Ebene geboten wird“, sagt der Chefkoch.

Die Ingredienzien für seine Küche bezieht Schilt aus Frankreich, aber ebenfalls aus Luxemburg. Auch die Weine kommen teilweise direkt vom Winzer. So auch der Crémant Alice Hartmann Brut, den Restaurantleiter Frédéric Royer unmittelbar aus Wormeldingen bezieht.

*Der Parc Le'h ist ein populäres Naherholungsgebiet in Düdelingen, einem schmucken Städtchen im Süden Luxemburg, unmittelbar an der Grenze zu Frankreich gelegen. Und das gleichnamige Restaurant ist das erste gehoben-elegante Gasthaus des Landes, wenn man über die A 31 aus Frankreich anreist.*



Übrigens haben er und der Chefkoch sich in Frisange bei Léa Linster schätzen gelernt, denn Schilt war 1998 dort Küchenchef. Vorher hatten ihn seine Wanderjahre nach Paris und an die Côte d'Azur verschlagen. Der dynamische Koch hat bei Joël Robuchon, bei Alain Ducasse, im Hôtel du Cap in St. Jean Cap-Ferrat und im Louis XV in Monte-Carlo gearbeitet. Referenzen für einen Handwerker, dem die Ruhe und Ausgewogenheit wichtig sind. „Seit Ende letzten Jahres habe ich mit Thomas Medves einen Second, der mich ergänzt“, sagt Schilt. Recht hat er, denn der 37jährige Thomas geht ihm bestens zur Hand.

Auf der aktuellen Frühlingkarte im Blickpunkt stehen die Spargel aus der Champagne, der Atlantik-Kabeljau aus der Normandie sowie Ferkel- und Kalbfleisch aus Luxemburg im Vordergrund. Der Knochenchinken und weitere Fleischspezialitäten stammen vom „Schinken-Meyer“ aus Bascharage und sind über das Jahr auf der Menükarte vertreten.

Das vorweg, schmeckte das Filet vom Rochenflügel mit einer Grenobloise aus Muscheln und gewürztem Gemüse ebenso wie die „gekrauselt Zalot“ mit Ei und geräuchertem Schweinebauch vorzüglich. Und der Crémant von Hartmann mit den buttrig-nussigen Aromen von reifem Kernobst passte bestens.



*Sébastien Schilt (rechts) und sein Second Thomas Medves*



*Tafelspitz mit gefüllter Maultasche und Gartengemüse*



Zu den Hauptspeisen, zum einen zum zarten weißen Spargel vom Gutshof Maison Dieu mit Sauce Mousseline, zum anderen zum saftigen Rückenstück vom Kabeljau mit frisch geraspeltem sowie pochier-tem Spargel, reichte Kellner Yvan Lambermont einen Brut von Carlin aus Reims. Wer einen Champagner mit ausgereiften Wein-Aromen mag, liegt hier richtig. Auch zum fantastischen Kartoffelstampf mit Rahm und Butter ist der Carlin ein Genuss.

>>> Sébastien Schilt im Restaurant Parc Le'h,  
1, rue de la Forêt in L-3471 Düdelingen.  
Öffnungszeiten von dienstags bis sonntags.  
Während der Saison ist auch das „Le Chalet“, die  
Grill- und Salat-Bar im Nebengebäude, geöffnet.  
Weitere Infos unter der Telefonnummer 00352 519990  
und auf [www.restaurant-parcleh.lu](http://www.restaurant-parcleh.lu)



*Restaurant-Direktor Frédéric Royer (rechts) und Kellner Quentin Beller*





Vinalu-Ticker Vinalu-Ticker Vinalu-Ticker

## VINCE News from Budapest

# Bor, mámor, levendula – fedezzük fel Dörgicsét!



*Többször is Magyarország legromantikusabb falvai közé sorolták már ezt a gyönyörű fekvésű Balaton-felvidéki kistelepülést, ahol a borkészítésnek közel ezer éves hagyománya van, s ahol végtelen nyugalom és csodaszép levendulamezők várják a látogatókat.*

Egész évben remek úti cél lehet ez a környék, hiszen Dörgicse a Balatontól alig öt kilométerre fekszik, a festői szépségű Balaton-felvidéken. A strandolás mellett az aktív kikapcsolódást kedvelőket számtalan séta és kirándulót várja egész évben, a szezonon túl is, sőt biciklivel talán még izgalmasabb élmény felfedezni a vidéket. Távolságától, zajától, csendes, békés környezetben, közvetlenül a pincénél mindig jobban esik egy pohár finom bor!

### **Organikus borok, kézműves bonbonok**

Dörgicsén a **Pántlika Pincészet** mindenképp érdemes meglátogatni, Mucsi Zalán birtokigazgató vezetésével hosszú évek óta készítenek minőségi, organikus borokat, számos díjnyertes tételük is van. A faluban a borkészítés hagyománya mintegy ezer évnire nyúlik vissza, igazán különleges adottságokkal bír ez a vidék. A pincészet a nevét az egykori Pántlika Kastély után kapta, ahol már a XVII. században is foglalkoztak bortermelésével a piarista rend szerzetesei. Közvetlenül a pince mellett működik a Pántlika Porta, ahol mindig friss, finom, házi ételeket főznek, a szezonnak megfelelő, helyi alapanyagokból.



A gyerekeket játszótérrel és homokozóval várják, a felnőttek pedig megvásárolhatják kedvenc tételeiket, és helyi termelők termékeit is a Pántlika borboltban.

Ebéd vagy vacsora előtt tegyünk egy sétát a közeli Levendula majorban, ami júniusban, a levendulavirágzás idején a legszebb, de bármikor máskor is remek program lehet, hiszen megismerkedhetünk a különféle levendulafajtákkal és más fűszer illetve gyógynövényekkel is, válogathatunk a Levendárium illatos és jótékony hatású levendulás termékei közül, kortyolhatunk egy csésze finom teát vagy éppen levendulaszörpöt a major hűs, árnyas udvarán. Az édesszájúak feltétlenül látogassák meg a faluban a **Nanett** kézműves manufaktúrát: házi lekvárok, szörpök és ezek felhasználásával készült különleges minőségű bonbonok és táblás csokoládék készülnek ebben az aprócska kis műhelyben.

Weitere Informationen unter:  
Hamu és Gyémánt Kft. 1016 Budapest,  
Lisznyai utca 38. Tel: +36 1 398 8351.  
E-mail: [elofizetes@vincemagazin.hu](mailto:elofizetes@vincemagazin.hu)  
(Text- und Bildquelle: VINCE)



Am 6. August geht es von Grevenmacher nach Bernkastel, Abfahrt um 7:00 Uhr. Am 13., 20. und 27. August, am 3., 10., 17., 22. und 29. September und am 2. und 9. Oktober fährt die Marie Astrid nach Saarburg, die Abfahrt in Grevenmacher ist um 10:00 Uhr.

Die klassischen Fahrten an der Luxemburger Mosel sind nicht nur ein Spaß für die Liebhaber der Region, die vielen Wanderer oder die Tagesausflügler. Besonders interessant sind die regionalen Entdeckungstouren für Radfahrer. Der Start zu „Schiff & Rad“ ist an allen Anlegern zwischen Schengen und Wasserbillig möglich, Touristen oder Einheimische brauchen nicht einmal ein eigenes Fahrrad. Das kann nämlich problemlos über die Internetseite [www.rentabike-miselerland.lu](http://www.rentabike-miselerland.lu) reserviert werden.

Zu einer Auszeit an Bord gehört natürlich ein gutes Essen. Das ist sozusagen Standard, und die Reisenden können tagtäglich davon Gebrauch machen. Doch das Küchen-Team der MS Princesse Marie-Astrid, geleitet von Stefan Dahm, bietet in Sachen Kulinarik auch Themenfahrten wie den „Sunday Lunch“ an. Beim „Mittagstisch am Sonntag“ dreht sich alles ums Essen. Das Angebot gilt nur an Sonntagen und an Mariä Himmelfahrt (15. August) bis zum 25. September 2016 einschließlich. Wer freitags zwischen 11:30 h und 16:15 h Zeit hat, dem raten wir die wöchentliche Schlemmerfahrt an. Abfahrt und Ankunft ist in Grevenmacher. Wer mehr über Schengen wissen möchte, sollte

## Willkommen auf der MS „Princesse Marie-Astrid“

*Das luxemburgische Motorschiff „Princesse Marie-Astrid“ ist ein Ausflugsschiff der Premium-Klasse. Es fährt von Ostern bis Ende September täglich zwischen Schengen und Wasserbillig, also dem Teil der Mosel, der die Grenze zwischen Deutschland und dem Großherzogtum bildet. Sonderfahrten auf der Saar, an die Mittelmose (Bernkastel-Kues) und nach Koblenz werden in regelmäßigen Abständen angeboten.*



dienstags Punkt 10:30 h am Quai in Grevenmacher sein. Dann beginnt die Tagesfahrt nach Schengen, wo eine geführte Besichtigung des Europäischen Museums für Gruppen auf Anfrage möglich ist. Auch Einzelreisende sind zur Dienstags-Mini-Kreuzfahrt herzlich eingeladen. Nach Trier auf dem Wasserweg – ein durchaus kurzweiliges Vergnügen ohne Autobahn-Stress und nervenden Stau in der Stadt! Bis zum 7. September fährt die „Princesse Marie-Astrid“ immer mittwochs ab Remich nach Trier und zurück. Wer dabei sein möchte, sollte um 9:30 am Quai in Remich sein. Es gibt Gratis-Parkplätze in Remich, einen gratis Bus-Shuttle Trierer Hafen - Altstadt hin und zurück sowie einen gratis Bus-Shuttle, der die Schiffsreisenden am Abend von Grevenmacher (Heimathafen der „Princesse Marie-Astrid“) nach Remich zum Quai bringt.

Wein ist an der Mosel ein Muss. Sonntags im August können die Passagiere der MS Princesse Marie-Astrid auf Vorbestellung an einer Weinprobe im Winzerbetrieb Benoît Kox in Remich teilnehmen (8,- Euro für fünf Weine). Mittwochs kann auf der Fahrt nach Trier eine Besichtigung des Weinguts Von Nell mit Weinprobe gebucht werden (10,- Euro für vier Weine auf Vorbestellung beim Kauf des Fahrgast-Tickets).

Weitere Infos unter Telefon 00352-75 82 75, auf [www.marie-astrid.lu](http://www.marie-astrid.lu) sowie unter [www.entente-moselle.lu](http://www.entente-moselle.lu) und [www.visitluxembourg.com](http://www.visitluxembourg.com)



Marcello Di Martino,  
Sindaco (Bürgermeister)  
von Trento (Trient),  
Initiator und Sponsor  
des Wettbewerbs

## La Selezione del Sindaco 2016

### L'Oro e l'Argento della Selezione del Sindaco

(Die 15. Auflage des internationalen Weinwettbewerbs italienischer Prägung)

(Bild- und Textquelle, wenn nicht anders angegeben: La Selezione del Sindaco)



Marcello Di Martino (rechts) und Wilfried Moselt,  
Chefredakteur des Internet-Magazins  
für Wein und Genuss *Vinalu*  
(Foto: Romain Batya)

Oltre 1.100 i vini provenienti da tutta Italia e anche dall'estero al Concorso enologico, organizzato dall'Associazione Città del Vino, che si è svolto dal 26 al 28 maggio a L'Aquila, realizzato in collaborazione con l'Assessorato all'Agricoltura della Regione Abruzzo, del Comune de L'Aquila, oltre che della Camera di Commercio.

Gran lavoro, quindi per il personale addetto alla ricezione dei vini: oltre le 6.000 bottiglie, infatti, le bottiglie stoccate presso la Ex-Optimes a L'Aquila e circa 1.200 i calici utilizzati per le tre giornate di degustazione. Numeri che confermano "La Selezione del Sindaco" il più importante concorso enologico in Italia, dopo la rassegna del Vinitaly di Verona. Per l'edizione 2017 si preannunciano, tra l'altro, importanti novità che dovrebbero ulteriormente caratterizzare il concorso sia come opportunità di 'certificazione' della qualità dei vini sia come strumento al servizio della promozione delle aziende sui mercati internazionali.

Le commissioni di degustazione, composte da oltre 80 commissari provenienti da varie parti del mondo sotto l'egida dell'OIV (Organizzazione internazionale della Vite e del Vino) e l'autorizzazione ufficiale del Ministero delle Politiche Agricole, sono state impegnate in 3 intense giornate di degustazioni, per determinare le Medaglie d'Oro o d'Argento che saranno assegnate ai vini ritenuti tra i migliori. I vini in degustazione sono stati presentati da esperti sommelier e il servizio coadiuvato dai ragazzi dell'istituto alberghiero "L. da Vinci - O. Solecchi" de L'Aquila.

Il concorso prevede, tra l'altro, due sezioni speciali dedicate ai vini spumanti (grazie alla collaborazione con il Forum Spumanti del Comune di Valdobbiadene), e ai vini biologici, con il riconoscimento BioDiVino grazie alla collaborazione dell'Associazione Città del Bio.

La scelta del capoluogo abruzzese è stata dettata da un duplice motivo: valorizzare le produzioni enologiche abruzzesi che, nel corso degli ultimi anni sono cresciute in qualità e notorietà, e offrire alla città un'ulteriore occasione di visibilità e rilancio, nel pieno dei lavori di ristrutturazione e recupero dopo il terribile terremoto del 2009.

"Ringrazio l'associazione Città del Vino per aver scelto il capoluogo d'Abruzzo quale sede di questa straordinaria manifestazione, alla quale siamo lieti di fornire la nostra collaborazione" - ha dichiarato il sindaco dell'Aquila Massimo Cialente. Il Sindaco Cialente ha poi confermato la volontà di entrare a far parte della rete di territori Città del Vino, rivolgendosi alle Commissioni di degustazione riunite presso lo spazio Ex Optimes.

Il concorso è patrocinato dall'OIV (Organizzazione Internazionale della Vite e del Vino) ed è autorizzato dal Ministero delle Politiche Agricole. La premiazione delle aziende, alla presenza dei Sindaci delle Città del Vino, avverrà come ogni anno a Roma, nei primi giorni di luglio, nella Sala della Protomoteca in Campidoglio.



Ein Blick hinter die Kulissen (Foto: Romain Batya)



## Luxemburg tischt auf

### Kochen und Braten mit Olivenöl aus Portugal

Spitzen-Küchenchef Vitor Sobral zu Gast im Atelier Bertrand

*Von Romain Batya, Liliane Turmes und Wilfried Moselt*

(Alle Fotos von Romain Batya)



*Vitor Sobral gibt kulinarische Tipps*

Im Mai war der angesagte Küchenchef Vitor Sobral aus Lissabons bestem Restaurant Tasca da Esquina in Luxemburg, um das Gegenteil der *Cuisine au beurre* an praktischen Beispielen einem interessierten Publikum zu veranschaulichen. Austragungsort des Workshops war das Food-Atelier Bertrand in Luxemburg-Merl.

Auf Einladung der portugiesischen Botschaft und der Weinhandlung Bexep aus Bascharage erläuterte Vitor Sobral zuerst die allgemeinen Vorzüge, die das Kochen und Braten mit Olivenöl (aus Portugal, versteht sich) mit sich bringt, bevor er im Atelier Bertrand zur Tagesordnung überging und zwei Gerichte zusammenstellte, die das Herz aller Liebhaber lusitanischer Küche höher schlagen ließen.

Schmackhafte Goldbrassen-Filets in Olivenöl-Marinade mit sonnengetrockneten Tomaten, schwarzen Oliven, Knoblauch, Zwiebeln und Frühlingsgemüse langsam im Backofen geschmort, sowie saftiger, im warmen Olivenöl konfirter Stockfisch, der mit gekochten Kartoffeln, frischen Pinienkernen, Lorbeer und Thymian in der Backröhre schonend vollendet wird, sind Klassiker im Repertoire von Vitor Sobral, der in seiner Eck-Taverne (Tasca da Esquina) im Stadtteil Campo de Ourique in Lissabon feine Petiscos und Snacks auf den Tisch bringt.



Die Protagonisten der feinen Olivenöl-Szene



Hochwertige Sardinen aus der Bretagne

Seit Jahren gilt Sobral als einer der ersten Chefköche des Landes, er macht die portugiesische Küche weltweit bekannt, kocht regelmäßig in Restaurants in Brasilien und Angola, eben dort, wo die Kultur seines Landes auch zu Hause ist. Dass ein solches Ereignis gerade im Atelier de Cuisine Bertrand stattfand, kommt nicht von ungefähr. Hausherr Bertrand Duchamps hat das Konzept des „Show Cooking“ bereits 2003 hier auf Nummer 346A der Route de Longwy in Luxemburg-Merl eingeführt.

„Damals galt ich als Vorreiter auf dem Gebiet in ganz Luxemburg“, betont der aus der Bretagne stammende Franzose, der mit seiner „Hokuspokus“-Meersalz-Gewürzmischung und den eigens für ihn in der Nähe von Brest eingelegten Dosen-Sardinen für den am Atlantik gelegenen, rauen Teil Galliens wirbt. Vielleicht wird auch Bertrand in Zukunft auf Olivenöl aus Portugal zurückgreifen, wenn die nächsten Küchen-Novizen bei ihm eintreffen.

>>> Die verwendeten Olivenöle sind über die Weinhandlung Bexeb lieferbar, siehe ([www.bexeb.lu](http://www.bexeb.lu)).

Mehr über Vitor Sobral findet man unter [www.lisboa-live.com](http://www.lisboa-live.com), und L'Atelier de Cuisine Bertrand ist unter der Telefonnummer 00352-26383428 zu erreichen.



Atelier-Inhaber Bertrand mit der **Vinalu**-Redakteurin Liliane Turmes



Bertrand im Gespräch mit den Vinalu-Redakteuren



Bertrand zusammen mit Vitor am Herd

## Jim Trezise reports from New York

(Jim Trezise ist der Präsident der New York Wine & Grape Foundation)

### More Gold -- From San Francisco

New York wines once again did well at the prestigious *San Francisco International Wine Competition*, starting with four Double Golds getting high points as well: Castel Grisch 2013 Riesling Ice Wine (94); Coyote Moon 2014 Semi-Sparkling Moscato (96); Goose Watch 2015 Pinot Grigio (96); and Penguin Bay 2015 Pinot Grigio (98).

Gold medals, with scores from 89 to 91, went to Belhurst 2013 Cabernet Sauvignon; Castel Grisch 2013 Vidal Ice Wine; Coyote Moon Fire Boat White, and 2014 Cherry Bomb; Keuka Spring 2015 Riesling, Humphreys Vineyard, 2015 Semi-Sweet Riesling, and 2015 Gewurztraminer; Lamoreaux Landing 2015 Vidal Ice Wine; Penguin Bay 2015 Riesling, Percussion, and 2013 Vidal Ice Wine; and Whitecliff 2013 Sky Island. There were also 29 Silver and 29 Bronze awards for New York wines.

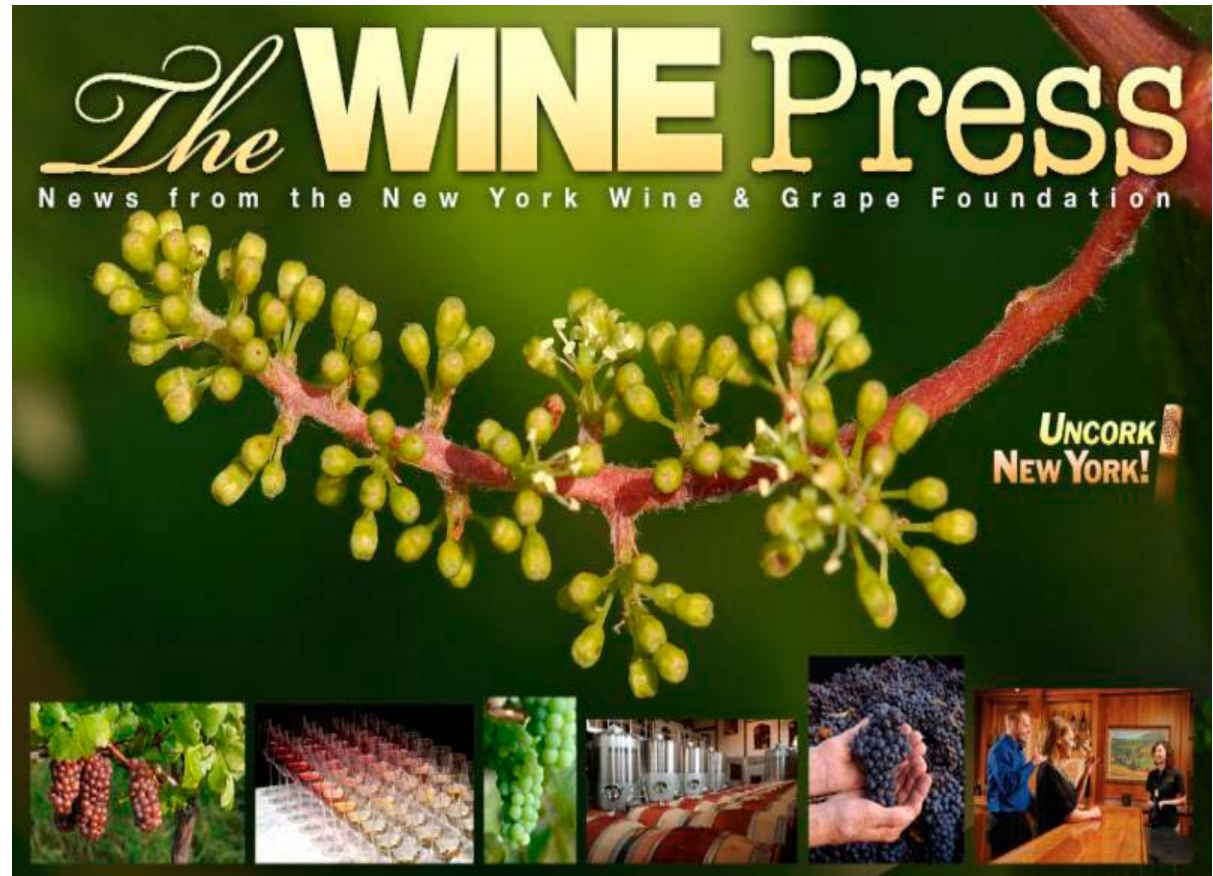
At the *International Women's Wine Competition*, Torrey Ridge 2015 Catawba won Best of Class, while Gold medals went to Bet the Farm 2015 Chardonnay, Chateau Lafayette Reneau 2014 Riesling, Earl Estates 2015 Black Jewel, and Torrey Ridge 2013 Dry Riesling. There were also 14 Silver and 10 Bronze awards for New York wines.

### The Quiet, Essential Work of Research

Anyone who has been around for more than a few years knows that the quality of New York wines has improved dramatically, and consistently, among vintages and wineries. This is a tribute to the grape growers who focus on quality, the winemakers who maximize it, and the many people who work together toward that common goal.

Underlying it all is a solid foundation of research conducted by **Cornell** scientists and disseminated by *Cornell Cooperative Extension* experts. Unlike promotion, which is typically loud, flashy, and immediate, research is quiet, deliberate, and long-term. But every bit is important.

This week the *National Grape and Wine Initiative* (NGWI) Board of met in Monterey, CA, confirming the importance



of research on a national and international level as well. NGWI was created over 10 years ago to determine national research priorities for all things grape--grape juice, table grapes, raisins, and wine--and to find ways to make that research happen.

A great example of research's bottom-line importance came during a presentation showing the economic impact of when a grower begins treating the vineyards for a particular vine disease. If treatment began right away, the returns (yields, and profits) were excellent, but if it began even just a few years in, the vines slowly died while the losses mounted. The economist who gave the presentation used the analogy of starting to use sunscreen when young versus waiting until adulthood relative to the risk of skin cancer.

NGWI has a new President, *Camron King*, who is bringing a new perspective to the organization as it continues its vital role. It's an important organization, and we're happy to support it.

## Languedoc, die Neue Welt der Großen Weine

In unserer letzten Reportage über die Weine des Languedoc haben wir die wichtigsten Zahlen und die neuen Trends des gewaltigen Anbaugebietes beleuchtet. In der heutigen Reportage geht es um das Verständnis der neuen Qualitätseinstufungen im Hinblick auf die verschiedenen Unterregionen. Nur durch Segmentierung und ein zunehmend besser eingeteiltes Angebot wird es in Zukunft möglich sein, die Spreu vom Weizen im Anbaugebiet Languedoc zu trennen. Die Einteilung soll es den Konsumenten im Ausland, aber auch in Frankreich selbst einfacher machen, einen Languedoc-Wein für einen bestimmten Anlass zu finden.

Stellen wir uns eine Pyramide oder, besser gesagt, einen Behälter vor, dessen unterster Teil die AOC Languedoc beinhaltet. Der Boden ist bedeckt, knapp ein Viertel des Behälters ist gefüllt. Genau das machen die 253 000 Hektoliter Wein aus. Statistisch gesehen, sind das 18 % der Jahresproduktion.

Danach folgt das große Mittelstück. Das sind die „Grands Vins AOP“, also die „Großen AOP-Weine“ des Languedoc. Hier ist Vorsicht geboten, um keiner Verwechslung anheimzufallen. Wichtig ist der Begriff AOP. Wir sprechen dabei nicht von den großen Weinen des Gebiets, sondern von den großen AOP-Regionen nach der neuesten Klassifizierung des 21. Jahrhunderts.

Derzeit sind das 24 verschiedene Regionen. Zu ihnen gehören die Anbaugebiete AOP Cabardès, AOP Clairette du Languedoc, AOP Corbières, AOP Fitou, AOP Languedoc



doc mit den Zusatzbezeichnungen: Cabrières, Grés de Montpellier, La Méjanelle, Montpeyroux, Pézenas, Pic Saint Loup, Quatourze, Saint-Christol, Saint-Drézéry, Saint-Georges-d'Orques, Saint-Saturnin, Sommières, AOP Limoux blanc et rouge, AOP Limoux effervescents, AOP Malepère, AOP Muscats, AOP Minervois, AOP Picpoul de Pinet, AOP Saint-Chinian und AOP Terrasses du Larzac.

Alle diese Regionen haben beachtliche Fortschritte gemacht, was sowohl die Traubenpflege im Rebgarten als auch die Traubenverarbeitung im Keller angeht. Insgesamt ist die Qualität gestiegen und somit auch die Zahl der besseren und der guten Weine.

Die Elite der neuen Weine des Languedoc stellen jedoch die „CRUS AOP du Languedoc“ dar, die aus speziellen Lagen stammen. Quantitativ sind das knapp 100 000 Hektoliter, was ungefähr 7 % einer Jahresproduktion gleichkommt.

Wichtigste Merkmale dieser Weine sind die geringen Erträge, die komplexe Beschaffenheit und die Langlebigkeit. Wer also hochwertige Weine für ganz besondere Gelegenheiten sucht, ist mit den Weinen aus den sieben genannten Gebieten bestens versorgt. Genauere Beschreibungen einzelner ausgesuchter Weine folgen in der nächsten Ausgabe von VINALU.



*Ein kleiner Snack zwischendurch*

*Sommelier Thierry Boyer*



*Sommelière Valérie Perez*





# Luxemburg tischt auf

## Eine charmante Quelle für neugierige Gourmets

**Das Restaurant von Yves Radelet in Drauffelt**

*Von Romain Batya, Liliane Turmes und Wilfried Moselt*

(Alle Fotos, wenn nicht anders angegeben, von Romain Batya)

*Eine Besonderheit von Yves Radelet und seiner Frau Jennifer ist das „Bahn-zum-Restaurant-Konzept“, denn ab Luxemburg Hauptbahnhof gibt es alle Tage eine 40-minütige Direktverbindung nach Drauffelt. Aus guten Gründen kommen die Stammkunden aus der Stadt mit dem Zug zu Radelet in den hohen Norden. Das kostet die Gourmets übrigens nichts, da die freundliche Jennifer den Preis der Fahrkarten von der Restaurant-Rechnung der Gäste abzieht.*

Yves Radelet ist Koch aus tiefer Überzeugung. Sechs Jahre lang führte er auf der Place d'Armes in Luxemburgs Hauptstadt ein Restaurant. 2006 war er der Luxemburger Chef de l'Année im Gault Millau.

Nach Etappen in Hosingen und Brandenburg ist Radelet noch etwas weiter nach Norden ausgewichen und leitet nunmehr seit Anfang des Jahres ein eigenes Restaurant in Drauffelt bei Munshausen.

Seine Lehre hat der aus Belgien stammende Radelet im „Le Marcassin“ in Durbuy absolviert. Aufenthalte in bekannten Häusern wie das „Comme Chez Soi“ in Brüssel, das Hotel „Zur Post“ in St. Vith oder das „Patin d'Or“ auf Kockelscheuer (um einige zu nennen) säumen seinen Weg. Aus besagten Etappen geht hervor, dass er schon früh eine Affinität für die Ardennen und das Ösling pflegte.



*Die Gastgeber Jennifer und Yves Radelet*

Die erste Anstellung als Küchenchef führte ihn nach Bourscheid, wo er zwei Jahre lang sein Talent in der damaligen „Hostellerie de Bourscheid“ unter Beweis stellen konnte.

Dass der Familienmensch Radelet nun selbst der Besitzer eines Restaurants ist, das er zusammen mit seiner Ehefrau Jennifer Murgia mit viel Eigeninitiative und Fleiß aufgebaut hat, macht beide stolz.

„Ich koche auch bei mir zu Hause, und meine Familie steht mir zur Seite. Das ist sehr wichtig für mich“, sagt Yves Radelet. Die aktuelle Küche des Meisterkochs besteht einerseits aus Klassikern (jeweils sechs Vorspeisen, sechs Hauptspeisen und sechs Desserts) sowie aus dem „Menu Contemporain“, bei dem der Kunde auf der Basis eines aromareichen Fünf-Gänge-Menüs einen geschmacklich intensiven Eindruck gewinnen kann.







*Carpaccio von der Jakobsmuschel  
mit Trüffelklein, Nüssen und Gewürzen*



Beim Wein kommt das Großherzogtum nicht zu kurz. Bekannte Größen zieren die Weinliste. „Wir halten für unsere Gäste nur Crémants und keinen Champagner bereit. Schließlich sind wir näher an Grevenmacher und Wormeldingen als an Reims und Epernay“, sagt Jennifer, die für den Service zuständig ist. Neben dem Restaurant bietet das Haus auch Kochkurse und ein Show-Cooking an. Außerdem hat Yves sein Können in puncto Käseherstellung perfektioniert. Auch der Räucherlachs, der luftgetrocknete Schinken und die Wurstwaren sind hausgemacht.

*Die guten Weine wie der frische Crémant Spirit of Schengen von Domaine de Vinsmoselle, der mineralisch- elegante Riesling Koepchen von Alice Hartmann oder der überaus bemerkens-werte hausgemachte Himbeer-likör aus Drauffelt können übrigens ohne Reue genossen werden. Radelet selbst bringt seine Gäste danach zum pittoresken Drauffelter Bahnhof.*



*Drauffelt (Bildquelle: Wikipedia)*

>>> Restaurant Yves Radelet, 11, Duerefwee, L-9746 Drauffelt. Reservierungen sind erforderlich. Das Restaurant hat 18 Sitzplätze und ist jeweils abends von Mittwoch bis Samstag und am Sonntag zur Mittagszeit geöffnet. Weitere Infos unter der Telefonnummer 00352 26903657 und auf [www.yvesradelet.com](http://www.yvesradelet.com)

## Nach der Peronospora und vor der Kirschessigfliege

Von Frieder Zimmermann

Eine unterschiedliche Betroffenheit unter den Anbaugebieten, aber auch graduelle Unterschiede innerhalb der Regionen stellt die Landwirtschaftskammer Rheinland-Pfalz zum Befall mit Peronospora (Falscher Mehltau) in den Weinbergen des Landes fest.

Kammerpräsident Ökonomierat Norbert Schindler MdB beziffert den zu erwartenden Ertragsausfall bereits landesweit auf 10 bis 20 Prozent.

Schindler: „Die Bandbreite der Schädigung ist enorm und kann aufgrund der unbeständigen Witterung auch noch nicht abschließend bemessen werden.“

Die Verbreitung der Pilzkrankheit, die zunächst die Blätter befällt und deren Photosyntheseleistung vermindert, aber auch auf die Beeren übergeht und die gefürchtete Lederbeerigkeit auslöst, ist im Süden des Landes stärker als im Norden. Der Kammerpräsident weist ausdrücklich darauf hin, dass ökologisch wirtschaftende Betriebe, aber auch konventionell arbeitende betroffen sind, da viele dem immensen Befallsdruck und der witterungsbedingt oft rasenden Ausbreitung mit Pflanzenschutzmaßnahmen kaum Herr wurden.

Da die Folgen die 20-Prozent-Marke auch noch übersteigen können, geht der Kammerpräsident schon heute von Auswirkungen auf das Marktgeschehen aus.



Die Kirschessigfliege (*Drosophila suzukii*) ist eine Art aus der Familie der Taufliegen (*Drosophilidae*) und eng mit der *Drosophila melanogaster* verwandt. Sie ist in Südostasien beheimatet und wurde 1931 von Shonen Matsumura erst beschrieben. In Japan wurde sie bereits 1916 von T. Kanzawa beobachtet. In den 1930er Jahren wurde *Drosophila suzukii* in Japan, Korea und China nachgewiesen, im August 2008 in Kalifornien, Oregon, Washington, British Columbia und Florida, 2010 in South Carolina, North Carolina, Louisiana, Utah, Michigan und Wisconsin. Im gleichen Zeitraum wurde sie auch in mehreren europäischen Ländern festgestellt; 2009 in Spanien, Frankreich, Italien und Slowenien, 2011 in der Schweiz, in Österreich, Belgien und Deutschland.

Die Art gilt in der Landwirtschaft als Schädling, da sie die reifenden Früchte von Kirschen, Heidelbeeren, Himbeeren, Brombeeren, Pfirsichen, Pflaumen, Nektarinen, Aprikosen, Trauben und anderen schädigt.

Durch ihre enorm schnelle Vermehrung können große Schäden verursacht werden.

(Quelle: Wikipedia)

Schindler: „Die Kombination von Überangebot und Tiefpreisen ist Vergangenheit. Die absehbare Angebotsverknappung führt zu einer Aufwertung des bislang unter Wert gehandelten Qualitäts-Jahrgangs 2015, den heute kein Winzer mehr verschleudern muss.“

Die instabile Wetterlage lässt auch die Sorge vor Befall der Trauben mit der Kirschessigfliege wachsen.

Was heute in Kirschbaumanlagen schon traurige Realität ist, könne auch in den Weinbergen wieder zum Problem vor allem für die roten Rebsorten werden und ähnliche Ausmaße annehmen wie 2014. Schindler: „Die Winzer sollten spätestens dann, wenn die Beeren Farbe bekommen, täglich kontrollieren und bei Auftreten des Schädlings Gegenmaßnahmen ergreifen. Ein entspanntes Erwarten des Herbstes ist 2016 nicht in Sicht.“

(Frieder Zimmermann ist Pressereferent bei der Landwirtschaftskammer Rheinland-Pfalz)



(Bild: Wikipedia)

# Vinalu-Spezialreportagen

## Lust auf Leben auf Madeira

**Das bezaubernde Luxushotel Riu Palace und Mr Manuel Cid mit dem großen Herzen für seine Gäste**

*Von Wilfried Moselt, Liliane Turmes und Romain Batya*

*(Alle Fotos, wenn nicht anders angegeben, von Romain Batya)*



(Bildquelle: Hotel Riu)

*Madeira (vom portugiesischen Wort madeira = Holz) ist eine portugiesische Insel, 951 km südwestlich von Lissabon und 737 km westlich der marokkanischen Küste im Atlantischen Ozean gelegen. Sie bildet mit der kleinen Insel Porto Santo und den unbewohnten Inselgruppen Ilhas Desertas und Ilhas Selvagens die Autonome Region Madeira. Die Bewohner von Madeira heißen Madeirer, das Adjektiv zu Madeira lautet madeirisch.*

*Rund 95 % der Bevölkerung Madeiras gehören der katholischen Kirche an.*

*Madeira hat etwa 250.000 Einwohner auf einer Fläche von 801 km<sup>2</sup>. Davon entfallen 741 km<sup>2</sup> auf die Hauptinsel Madeira und 42,5 km<sup>2</sup> auf die kleinere Insel Porto Santo, 14,2 km<sup>2</sup> auf die Ilhas Desertas und 3,6 km<sup>2</sup> auf die Ilhas Selvagens. Als Teil Portugals gehört Madeira zum Gebiet der Europäischen Union.*



(Bildquelle: Hotel Riu)



(Bildquelle: Hotel Riu)



(Bildquelle: Hotel Riu)



*Der Hoteldirektor Manuel Cid im Gespräch mit Vinalu-Chefredakteur Wilfried Moselt*

Das Hotel Riu Palace Madeira (All Inclusive) verfügt über einen optimalen Standort im Atlantik, umgeben vom Golfstrom, was warme Sommer und milde Winter sicherstellt und damit die Insel ganzjährig zu einem beliebten Reiseziel macht. Die gebotenen Serviceleistungen sind dazu angetan, die Qualität und den Komfort zu genießen, den das Hotel Riu seinen Gästen bietet. Es verfügt über zwei Außenpools, Hallenbad, Sauna, Fitnesscenter und das „River Stone“-Gesundheits- und Schönheitszentrum mit einer Palette unterschiedlicher Behandlungen. Ein Buffetrestaurant und die verschiedenen Themenrestaurants laden dazu ein, die hervorragende madeirische Küche zu probieren und die Kuchen, Kaffeespezialitäten und Gerichte zu kosten, die in den Bars und Restaurants serviert werden.

Madeira ist voller Orte mit herrlichen Aussichten über die Insel, die pittoresken Dörfer und den Ozean. Die angenehmen Temperaturen das ganze Jahr über machen es einfach, die Insel mit ihrer außergewöhnlichen Natur zu genießen. Die vulkanischen Gipfel, die die höheren Regionen Madeiras bilden, verfügen über tiefgründige enge Pfade, die die Inlandregionen mit der Küste verbinden. Gelegentliche Wolken bringen Regen und Feuchtigkeit und ermöglichen damit die üppige Vegetation, die überall anzufinden ist. Einige Bergregionen haben noch Laurisilva-Wälder, eine echte prähistorische Reliquie.

Die wilden Felder, die manchmal unpassierbar sind, habe es notwendig gemacht, Landwirtschaftsflächen einzurichten, die wie farbige Puzzles aussehen. Die Strände und Naturhäfen verzaubern durch ihre Einsamkeit ohne jede Hektik und die faszinierenden Küsten, die steil ins Meer abfallen.

Das anspruchsvolle Haus befindet sich auf halbem Weg zwischen der Hauptstadt Funchal und dem Flughafen der Insel. 150 Mitarbeiter sorgen im Riu Palace für das Wohl der zahlreichen Gäste, und mit 327 Zimmern gehört das Hotel in die mittelgroße Kategorie, was die Bettenzahl angeht.

Alle Zimmer bieten: Bad/WC, Haartrockner, Teppichboden, Telefon, WiFi gratis, eine zentralgesteuerte Klimaanlage/Heizung (je nach Saison), Deckenven-

tilator, Kühlschrank, Minibar (auf Anfrage und gegen Gebühr), Sat-TV, Mietsafe (kostenlos für Gäste mit All-Inclusive-Leistungen), Balkon oder Terrasse, größtenteils mit direktem oder seitlichem Meerblick, Doppelzimmer mit 2 Betten 100 x 200 cm, Junior Suiten mit 2 Betten 135 x 200 cm, einem integrierten Salon mit Sofa, Ankleideraum und Bademänteln.



>>> Hotel Riu Palace, Praia dos Reis Magos, 9125-024 Caniço de Baixo, Madeira / Portugal.

Weitere Infos unter [www.riu.com](http://www.riu.com) > pais > Portugal und auf [www.visitmadeira.pt/de](http://www.visitmadeira.pt/de)

*Fazit:* Madeira ist weit mehr als eine zauberhafte Blumeninsel im Atlantik. Ja, und wer gutes Essen liebt, der ist hier ebenso bestens aufgehoben.

Der aus Katalonien stammende Manuel Cid ist seit zwölf Jahren auf Madeira, er ist der Generaldirektor des Riu Palace. Wir hatten die Gelegenheit, uns in den blitzsauberen Küchen des Hotels umzusehen. Auch Gespräche mit einigen Köchen waren aufschlussreich. „Bei uns arbeiten rund um die Uhr dreißig Köche und Hilfsköche“, sagt Jerónimo, der zweite Chefkoch mit sichtlichem Stolz. „Im Frühling war der Prinz von Dänemark hier. Dem hat es auch gefallen.“

Und als wir am ersten Abend ins Restaurant kommen, bleibt uns als verwöhnten Gastronomie-Kolumnisten die Sprache weg. Das Buffet ist einfach fabelhaft, und zwar nicht nur im Hinblick auf die Vielzahl der Speisen, sondern vor allem, was den Geschmack der einzelnen Gerichte und die Frische der Zutaten betrifft.

In Ergänzung zu den Klassikern der Kulinarik-Szene spielen Fisch und Meeresfrüchte im Riu eine tragende Rolle, und bei den Desserts sind es neben den zahllosen Obstsorten, Torten, Kuchen und Flans viele Eierpeisen, die nicht nur dem Auge, sondern auch dem Gaumen der Gäste mächtig schmeicheln.

Manuel Cid ist der Direktor des Ferien-Resorts Riu Palace, optimal am Küstenstreifen Reis Magos von Caniço, etwa sieben Kilometer von Funchal gelegen, der lieblichen Hauptstadt von Madeira.

Das im August 2001 eröffnete Hotel bietet den Gästen jeglichen Komfort. Seine 327 Zimmer sind über die acht Stockwerke des stilvollen Gebäudes verteilt, dessen U-förmige offene Seite zum Meer gewandt ist und auf der Ebene der Strandpromenade die Hotel-Pools und auf dem Stockwerk darüber die Terrassen des Restaurants und der Bar beherbergt.

Die südwestliche Lage erlaubt es den Gästen, je nach Witterung spektakuläre Sonnenuntergänge über dem meist ruhigen Meer zu genießen.

Manuel Cid stammt aus Katalonien, er kommt aus der Nähe von Barcelona und ist seit zwölf Jahren auf der Insel des ewigen Frühlings zu Hause.

2004 übernahm er die Leitung des Riu Palace. Das nachstehende Interview mit Manuel Cid wurde im März 2016 vor Ort gemacht.

**Interview mit Manuel Cid, Direktor des Riu Palace Hotels in Madeira**

**Vinalu-Redaktion (VR):** Herr Cid, der Beruf eines Hotel-Direktors ist zweifellos nicht einfach. Wie kamen Sie dazu?

**Manuel Cid (MC):** Von meiner Ausbildung her bin ich eigentlich Aeronautik-Ingenieur mit Hauptakzent auf dem Flughafen-Wesen. Mich interessierten fremde Länder und der Umgang mit Menschen, was als Flughafen-Ingenieur eher schwierig zu verwirklichen ist. Deshalb ließ ich mich umschulen und begann einen Werdegang bei der Riu-Hotelgruppe.

**VR:** Riu ist ein spanisches Familienunternehmen im Bereich Ferienhotels der gehobenen Kategorie. Welches waren Ihre Etappen, bevor Sie nach Madeira kamen?

**MC:** Meine Arbeit im Management begann in Spanien, genauer gesagt: auf Lanzarote. Danach zog es mich in die Karibik, nach Kuba. Von dort bin ich nach Madeira gekommen. Ein Insel-Hüpfen sozusagen.

**VR:** Wie gefällt es Ihnen hier auf Madeira?

**MC:** Mir gefällt es sehr gut hier. Es macht Spaß, weil ich einerseits die Mentalität der Einheimischen schätze, andererseits tag-täglichen Kontakt mit den vielen Europäern pflege, die unser Hotel besuchen.

**VR:** Wie setzt sich der Kundenstamm des Hotels zusammen?

**MC:** Gut 50 % unserer Gäste stammen aus Deutschland. Danach folgt England mit 20 % und Belgien mit 10 %. Die restlichen 20 % der Gäste kommen aus Skandinavien, aus Luxemburg und aus weiteren EU-Ländern.

**VR:** Außer portugiesisch wird also hauptsächlich Deutsch im Hotel gesprochen.

**MC:** Ein Großteil unseres Service-Teams spricht deutsch, und alle sprechen auch Englisch.



*Manuel Cid, der  
einfühlsame  
Generaldirektor des  
Riu Palace Hotels  
mit einem stets  
offenen Ohr für  
seine Gäste*

**VR:** Wie steht es mit den Stammkunden?

**MC:** Stammkunden haben wir eine Menge. Die kommen hauptsächlich aus Deutschland und dem deutschsprachigen Raum.

**VR:** Ein Hauptakzent Ihres Hotels liegt auf der Küche. Viele Ihrer Kunden kommen auch deswegen zu Ihnen. Wie beschreiben Sie die kulinarische Seite des Riu Palace?

**MC:** In unserer Küche arbeiten bis zu dreißig Köche. Die Richtung kann als klassisch mit modernen Akzenten beschrieben werden. Abwechslung und Vielfalt sind bei allen unseren Buffets wichtig.

**VR:** Und welches Konzept kommt bei der Kundschaft am besten an?

**MC:** Obwohl man bei uns auch à la Carte essen kann, ist unsere Küche vor allem auf das Ausarbeiten von Buffets ausgelegt. Seit drei Jahren bieten wir ein All-inclusive-Paket an. Unsere Kunden sind zufrieden, die Nachfrage ist groß. Viele Feriengäste sind zunehmend weniger an der Halbpension interessiert, die wir aber auch weiterhin im Programm führen.

**VR:** Das Hotel hat, wie Sie betont haben, ein unterschiedliches Publikum. Gehören auch sogenannte noble Gäste zu den Anhängern des All-inclusive-Angebots?

**MC:** Ja, natürlich. Wir sind ein Hotel mit prämierter Küche. Vor einer Woche war der Prinz von Dänemark bei uns zu Gast. Und auch ihm hat das Konzept zugesagt. Er hat sich mit Freude unter die anderen Gäste gemischt.

**VR:** Zu ihren Aufgaben gehört auch die Koordination des Unterhaltungsprogramms, das sich täglich ändert. Welches sind die Höhepunkte über das Jahr gesehen?

**MC:** Auf Madeira spielt das Blumenfest im Frühling eine wichtige Rolle, Karneval wird ausgiebig gefeiert. Es gibt Sternfahrten mit Oldtimer-Autos, Fischerfeste und vieles andere. Das Riu Palace nimmt aktiv an solchen Veranstaltungen teil. Zum Blumenfest beispielsweise ist das ganze Hotel eine Woche lang besonders schön dekoriert.

**VR:** Funchal ist nur einen Katzensprung von Caniço entfernt. Hier bei Ihnen im Riu Palace geht es geruhsamer zu.

**MC:** Nun, das liegt an der besonderen Lage unseres Hotels, aber ebenfalls daran, dass wir auf Madeira eher auf umweltbewussten Tourismus setzen. Auch in der Hauptstadt Funchal legen wir Wert auf eine ausgeglichene Mischung aus Lokalkolorit und internationalem Touch. Bei uns auf der Insel ist die Lebensqualität hoch. Und genau das merken zu unserer Zufriedenheit auch die Hotelgäste.

**VR:** Herr Cid, wir danken Ihnen für das Gespräch.

## Impressum

Vinalu, Luxemburgs Erstes multilinguales Internet-Magazin für Wein und Genuss und erscheint sechsmal im Jahr. Die Beiträge sind weitgehend in deutscher Sprache abgefasst. Vinalu ist ein Internet-Magazin mit den Schwerpunkten Wein, Weinbauländer, Weinreisen, Weinverkostungen, Gastronomie und Reportagen im kulinarischen Themenbereich. Des Weiteren sind Automobil-Tests fester Bestandteil einzelner Rubriken.

### Geschäftsführung und Sponsoring:

*Liliane Turmes*  
L-8398 Roodt-Eisch  
Telefon 00352-308470  
Telefax 00352-26102092  
Mail: [info@vinalu.lu](mailto:info@vinalu.lu)

Die Redaktion setzt sich wie folgt zusammen:

### Chefredakteur:

*Wilfried Moselt*

### Stellvertr. Chefredakteur und Foto-Reporter:

*Romain Batya*

### Redakteurin & Sachbearbeiterin für Wein- und Gourmetreisen:

*Liliane Turmes*

### Gestaltung, Konzeption und Layout:

*Wilfried Moselt*

### Internet-Umsetzung:

*Philippe Jentgen*

Autoren dieser Ausgabe:  
*Romain Batya (rb), Wilfried Moselt (wm),  
Jim Trezise, Liliane Turmes (lt),  
Frieder Zimmermann*

## COPYRIGHT

*Unser Webauftritt und das Webangebot sind ein Projekt von Wilfried Moselt, Liliane Turmes und Romain Batya.*

*© seit 2010 auf allen frei verfügbaren Ausgaben. Alle Rechte vorbehalten. Texte und Bilder und ihre Bearbeitungen unterliegen dem Urheberrecht.*

KEINE ABMAHNUNGSBERECHTIGUNG  
OHNE VORHERIGE KONTAKTAUFNAHME  
PER DETAILLIERTER E-MAIL

*Sollte ein Teil des Inhalts oder die technische Gestaltung des Magazins gesetzliche Bestimmungen oder die Rechte Dritter verletzen und/oder in jeglicher Form wettbewerbsrechtliche Probleme mit sich bringen, bitten wir unter Berufung auf die Luxemburger Gesetzgebung um sofortige, ausreichend erklärende Nachricht ohne Kostennote.*

*Zu Recht beanstandete Passagen oder Teile dieser Webseiten werden entfernt bzw. ggf. den rechtlichen Vorgaben angepasst, ohne dass von Seiten Dritter ein Rechtsbeistand erforderlich ist. Kostenpflichtige Abmahnungen, deren vorrangiges Motiv einer Kostenerzielungsabsicht entspricht, kommen einem Verstoß gegen die Luxemburger Gesetzgebung, insbesondere gegen die Schadensminderungspflicht gleich. Schlussfolgernd entsprechen die Angaben und Zitate von freien Autoren sowie die publizierten Informationen, die nicht von unserer Redaktion stammen, nur den Meinungen dieser Personen oder Institutionen selbst.*

***Die VINALU-Redaktion weist darauf hin, dass der Konsum von Alkohol nach den geltenden gesetzlichen Bestimmungen für Jugendliche unter 18 Jahren nicht gestattet ist.***