

Savoir Vivre
November/Dezember 2012
Auflage: 35.000

HOTELS & RESTAURANTS – DER GROSSE SERVICETEIL



Seien Sie mit dabei: Genießen Sie das SAVOIR-VIVRE-MENÜ

Noch 18 km bis zum nächsten Genuss ...

Wir haben einen Aufruf gestartet: Hotels, Restaurants, zeigt, was ihr könnt! Kreiert ein SAVOIR-VIVRE-MENÜ! Für wen? Natürlich für Sie: die Gäste.



Ob auf Geschäftsreise, im Urlaub mit der Familie oder wegen Kochunlust nach einem langen Arbeitstag: Einfach mal raus, zum Essen ausgehen, sich etwas gönnen und fallen lassen – das wünschen sich viele. Nur: Wo?

Wenn die Reiseregion unbekannt ist oder schlicht in der Nähe eine Alternative zum ewig Gleichen gesucht wird, hält die Unsicherheit Einzug. Neuland will vorsichtig erkundet werden, bevor sich Wohlgefühl einstellen und Genuss beginnen kann. Die Vorstellung, erst hunderte Speisekartenkästen neben unbekanntem Restauranttoren studieren zu müssen. Die Zeit, die bis zur Ankunft der Teller angespannt auf des Stuhls Kante verbracht würde. Der knurrende Magen, der die Ungeduld schürt, bis feststeht, ob die Speisen halten, was die Karte verspricht. Diese Szenarien hemmen den Gast oft, das ein oder andere Restaurant zu betreten. Vielleicht würde der eigene Mut oft nicht belohnt und vor allem der knurrende Magen bereits einmal zu häufig enttäuscht.

Das SAVOIR-VIVRE-MENÜ

Motiviert von dem Gedanken „Genuss ist das Einzige, was zählt“ haben wir einen Aufruf gestartet: Hotels und Restaurants in Deutschland, Österreich und der Schweiz – eure Kreativität ist gefragt!

Ab November 2012 gibt es SAVOIR-VIVRE-MENÜS, und wir möchten jeden Koch, jede Köchin, alle Hotel- und Restaurantinhaber dazu einladen, ein solches zu kreieren. Die Attribute dieser Menüs: Sie haben mindestens drei Gänge mit passender Weinbegleitung. Und – das ist am wichtigsten – sie sollen dem Credo des von uns ausgegebenen Titels entsprechen: SAVOIR-VIVRE – „Die Kunst, das Leben zu genießen.“ Unter diesem Motto kann jeder Gastronom, orientiert an der Jahreszeit, der Region und vor allem am eigenen Stil, sein Potential voll ausschöpfen und den Gästen zeigen, dass er weiß, was Genuss ist. Sie, als Gast, entdecken also das SAVOIR-VIVRE-MENÜ in unbekanntem Terrain: Freuen Sie sich, denn langes Suchen und Entscheiden bleibt Ihnen

nun erspart. Denn mit einem solchen Menü ist Ihnen das Beste des Hauses sicher.

DAS MENÜ im Web und als App

Bereits über 50 motivierte Gastronomen in Deutschland, Österreich und der Schweiz fühlen sich dem SAVOIR-VIVRE-Motto verbunden. In jedem kommenden Heft sowie im Internet werden Sie im Bereich „Genießer auf Reisen“ entdecken können, welche Hotels und Restaurants in welchem Zeitraum ein SAVOIR-VIVRE-MENÜ anbieten. Und mit unserer neuen App haben Sie bald auch unterwegs jederzeit den Überblick über alle Anlaufstationen für ein genussvolles Menü. Alle Gastgeber werden auf einer interaktiven Karte markiert und können sofort digital gebucht werden. Egal, ob Sie ortskundig sind oder nicht, die App wird Sie in einen sicheren Genusshafen leiten. Wie das lang ersehnte X auf der Schatzkarte, markiert dann ein SAVOIR-VIVRE-MENÜ-Aufkleber einen solchen Ort des Genusses.

HOTELS & RESTAURANTS – DER GROSSE SERVICETEIL



Ein schöner Ort, um ein SAVOIR-VIVRE-MENÜ zu genießen: Das Restaurant „Gabriels“ im Hotel Kaiserhof

Hotel Kaiserhof, Münster

Sanft gegartes Medaillon vom Lachs mit gelber Bete, Senfkörnern, frischem Meerrettich und Rapsöl

2011 Riesling, halbtrocken, Robert Weil, Rheingau

Bouillon vom Freilandhuhn, pochiertes Eigelb und junges Gemüse

2011 Riesling, halbtrocken, Robert Weil, Rheingau

Rehrücken im Bergwiesenheu gegart, Sellerie, Holunder und Serviettenknödel

2010 Zinfandel, Twin Oaks, Robert Mondavi, Kalifornien

Valrhonaschokolade

2009 Kracher, Cuvee Auslese, Wolschriesling & Chardonnay, Burgenland, Österreich

76 Euro pro Person

Verfügbar November/Dezember 2012



Hotel Vierselthof, Luckenwalde

Zanderfilet in Kürbisöl konfiert, marinierte Rote Bete, Meerrettich

2011 Grauburgunder, Weingut Krieger, Pfalz

Hirschkalbsrücken im Gewürzmantel, Teltower Rübchen, getrocknete Beeren, Püree vom Hokkaido Kürbis

2009 Château de Luc, Corbières AC, Languedoc, Frankreich

Orangen-Quark-Gratin, Kakaobohneneis

2005 Château le Thibaut, Monbazillac AC, Sud-Ouest, Frankreich

53 Euro pro Person

Verfügbar November/Dezember 2012

Alle aktuellen Teilnehmer im Überblick:

Baden-Württemberg

Hotel Schloss Reinsach

Freiburg - www.schlossreinsach.de - Tel. +49 7664 407-0

Bayern

INNSIDE München Parkstadt Schwabing

München - www.innside.de - Tel. +49 89 35 408-0

Landhaus Labert

Windebbach - www.landhaus-rothenburg.de - Tel. +49 0867 9570

Berlin

Golden Tulip Berlin - Hotel Hamburg

Berlin - www.goldentulipberlin.de - Tel. +49 30 26477-0

Brandenburg

Hotel-Restaurant Seelodge

Krommen - www.seelodge.de - Tel. +49 33055 22080

Hotel Vierselthof

Luckenwalde - www.vierselthof.de - Tel. +49 3371 62680

Bremen

Hotel Havorkamp

Brommhaven - www.hotel-havorkamp.de - Tel. +49 471 48330

Hessen

Relais & Châteaux Burg Schwarzenstein

Gelsenheim-Johannisberg - www.burg-schwarzenstein.de - Tel. +49 6722 9950-0

Hotel Hohenhaus Holzhausen - www.hohenhaus.de - Tel. +49 5654 9870

Mecklenburg-Vorpommern

Strandhotel Fischland

Dierhagen - www.strandhotel-ostsee.de - Tel. +49 38226 501660

Hotel Hanseatic Rügen

Göhrn - www.hotel-hanseatic.de - Tel. +49 38308 51-5

Schlosshotel Burg Schlitz

Hohen Dornitz - www.burg-schlitz.de - Tel. +49 3996 1270-0

Das Ahlbeck Hotel & SPA

Ahlbeck - www.das-ahlbeck.de - Tel. +49 38378 4994-0

Nordrhein-Westfalen

Restaurant Zur Tant

Köln - www.zurant.de - Tel. +49 2203 81883

Hotel Kaiserhof

Münster - www.kaiserhof-muenster.de - Tel. +49 251 41780

Restaurant Giverny

Münster - www.restaurant-giverny.de - Tel. +49 251 511435

Ringhotel Landhaus Eggart

Münster - www.landhaus-eggart.de - Tel. +49 2501 328040

Chalet - Das Gästehaus

Ochtrup - www.chalet-das-gaestehaus.de - Tel. +49 2553 72470

Rheinland-Pfalz

Moselromantikhotel Weilmühle

Cochern - www.weilmuehle.de - Tel. +49 2671 8955

Romantik Hotel Alts Vogtel

Hamm/Sieg - www.romantikhotels.com/hamm - Tel. +49 2682 259

Restaurant Augusta

Koblenz - www.augusta-koblenz.de - Tel. +49 261 91446822

Romantik Hotel Schloss Rheinfels

St. Goar - www.schloss-rheinfels.de - Tel. +49 6741 802-0

Sachsen

Hotel Bulow Residenz

Dresden - www.bulow-residenz.de - Tel. +49 351 80030

Steigenberger Hotel de Saxe

Dresden - www.desaxe-dresden.steigenberger.de - Tel. +49 351 4386-0

Sachsen-Anhalt

Natursort Schindolbruch

Südharz OT Stolberg - www.schindolbruch.de - Tel. +49 34654 8080

Schleswig-Holstein

Seehotel Töpferhaus

Alt Duvorstedt - www.toepferhaus.com - Tel. +49 4338 9971-0

Seehotel Schwanenhof

Mölln - www.seehotel-schwanenhof.de - Tel. +49 4542 8483-0

Landhaus Stricker

Tinnum/Sylt - www.landhaus-stricker.de - Tel. +49 4651 8899-0

Österreich

Alpin Life Hotel Gebhard

Fis - www.hotel-gebhard.at - Tel. +43 54760 6617

Travel Charme Ifen Hotel

Hirschegg - www.travelcharme.com/ifenhotel - Tel. +43 55 17 608-0

Grandhotel Lienz

Lienz - www.grandhotel-lienz.com - Tel. +43 4852 64070

Romantik Hotel Alpenblick

Schwendau-Zillertal - www.hotel-alpenblick.at - Tel. +43 5282 3627

Schweiz

Park Hotel Weggis

Weggis - www.pw.ch - Tel. +41 41 3920505

Glärnischhof

Zürich - www.hotelglarischhof.ch - Tel. +41 44 286 2222