

TISCH & BETT



Alles öko im Victoria

Papa Hemingway hätte sich gewundert. Zu seiner Zeit dachte man noch nicht an die Umwelt. Jetzt schaut er von vielen Bildern in der Hemingway-Bar des Hotels Victoria, wo abends zwar ganz in seinem Sinne Cocktails gemixt werden, beim morgentlichen Frühstücksbüffet aber auf Amerikanismen verzichtet wird – zugunsten frischer Produkte aus der Region. Das Hotel in Freiburg, der grünen Vorzeigestadt, wurde in den Jahren 2000 und 2004 mit dem Environmental Award als „umweltfreundlichstes Privat-Hotel der Welt“ ausgezeichnet und hat diverse Öko-Preise eingeheimst. Auch wenn es inzwischen viele Nachahmer gibt, ist sich Hotelier Bertram Späth sicher: „So umfassend wie wir machen es die wenigsten. Bei uns zieht sich der Umweltschutz durch alle Bereiche von den Lebensmitteln über Wasser und Putzmittel bis zum Strom.“

Obwohl es mit 210 000 Kilowattstunden Strom und 450 000 Kilowattstunden Heizenergie jährlich so viel Strom wie sechzig Haushalte verbraucht und so viel Wärme wie zur Beheizung von fünfzehn Einfamilienhäusern nötig wäre, gilt das Haus als Nullmissionshotel. Das Hotel aus dem Jahr 1875 hat 63, teilweise noch mit Stuck verzierte Zimmer und eine Suite. Heute nutzt es mit Sonne, Wind, Wasser und Holz die Energiequellen der Region und gibt so dem klimaschädigenden Kohlendioxid keine Chance.

Die Vorreiterrolle haben sich der Hotelier und seine Frau Astrid seit 1985 erkämpft. „Damals war Öko im Hotel nicht gefragt“, erinnert sich Astrid Späth. „Im Gegenteil, es passte nicht zum Vier-Sterne-Image, und schon bei den Waschmitteln gab es einen Riesenkampf mit den Herstellern.“ Heute ist das Hotel mit seiner konsequent ökologischen Ausrichtung ein Vorzeigemodell. Und die Gäste schätzen das. Für die Hälfte sei das Thema wichtig, hat Bertram Späth erfahren, ein „Sympathiefaktor“, und etwa tausendfünfhundert kämen nur wegen des Umweltaspekts, viele aus Asien. Vier- bis fünfmal im Monat steigen die Hoteliers mit interessierten Gästen dem Hotel aufs Dach, um das Solarkraftwerk zu besichtigen, und in den Keller, wo die moderne Holzpellets-Heizung für die Warmwasserversorgung steht. Stolz erklärt Bertram Späth auch die neue, hoch-effektive Grundwasserkühlung für die Klimaanlage in den Zimmern – selbst für ihn Neuland. Die durchschnittliche Jahresauslastung von mehr als achtzig Prozent macht dem Hotelierpaar Mut, auf dem eingeschlagenen Weg weiterzugehen.

Hotel Victoria, Eisenbahnstr. 54, 79098 Freiburg, Telefon: 07 61/207 34-0, Zimmerpreis ab 127 Euro. E-Mail: info@victoria.bestwestern.de, im Internet: www.victoria.bestwestern.de.

Sternen-Küche in Las Vegas

A.O. FRANKFURT. Als Feinschmecker-Metropole präsentiert sich die Glücksspieler-Stadt in der Wüste von Nevada im ersten „Guide Michelin“, der ihr gewidmet ist. Der Führer verzeichnet 127 Restaurants und dreißig Hotels. Als einziger Koch wurde Joël Robuchon mit drei Sternen ausgezeichnet, der Franzose führt die Küche des Fünftausend-Zimmer-Hotels „MGM Grand“. Zu den Neueröffnungen prominenter Köche in diesem Jahr zählen das „B & B Ristorante“ und die „Enoteca San Marco“ der Italo-Amerikaner Mario Batali und Joseph Bastianich sowie die „Diabolo's Cantina“ im Monte Carlo Resort & Casino. Das mexikanische Restaurant von Brian Massie erstreckt sich über mehrere Stockwerke und tausend Quadratmeter und bietet als besondere Höhepunkte zehn Plasmafernseherschirme.

Dunkelgrün, schmierig, köstlich

Auf der Ölspur: Neue Inspirationen für die Köche in der Steiermark / Von Volker Mehnert

Der Kürbis hat es schwer. Jahrzehntelang war er hierzulande aus der Küche verbannt. Wenn überhaupt, dann kam er süß-sauer eingelegt auf den Tisch, und diese immer gleiche Einheitsversion verdrängte den meisten endgültig den Appetit. Zu allem Überfluss wandelten ihn die Amerikaner für ihren Halloween-Klamauk noch in ein Schreckgespenst, womit der kulinarische Exitus des prallen Kürbiskopfes besiegelt schien. Für den Gourmet gerettet aber haben ihn die Bauern und Köche im Süden der Steiermark. Dort hat er auch in seinen schlechten Zeiten als Lebensmittel durchgehalten, und jetzt wird er bereits auf zwölftausend Hektar Ackerfläche angebaut.

Warum ausgerechnet in der Steiermark? Dort hat die Natur vor rund hundert Jahren eine Dummheit begangen, die sich die Steirer zunutze machten. Der Kürbiskern, eigentlich von einer schützenden Hülle umgeben, tauchte in einer sogenannten Negativmutation plötzlich ohne Schale auf – botanisch: cucurbita pepo varianta styriaca. Perfekt fürs Auspressen des Kernöls, dachten sich die Steirer und begannen, den neuen Kürbis zu züchten. Seither ist der steirische Ölkürbis eine von mehr als achthundert Arten dieses Gewächses. Während man vorher mit einer schwerfälligen hölzernen Werkbank, der sogenannten Öl-Kuh, gerade einmal zwei Liter Öl pro Tag auspressen konnte, ließen sich die Kerne fortan einfacher in Mühlen verarbeiten. Bis heute ist auch das ein aufwendiger Prozess, braucht man doch für einen Liter Öl mindestens zweieinhalb Kilo Kerne aus dreißig bis vierzig Kürbissen.

Die drei Schwestern Berghofer betreiben in Fehring eine der rund sechzig Ölmöhlen der Steiermark. „Es werden immer mehr, nicht weniger“, sagt Liane Berghofer und sieht das nicht als Konkurrenz, sondern als Beweis für die anerkannte Qualität des Kernöls. Ihre Mühle ist seit sechs Generationen im Familienbesitz. Mit steinernen Mührädern werden die Kerne hier grob gemahlen, mit Salz und Wasser versetzt, schonend geröstet und dann ausgepresst. Soll das Öl in eine Flasche mit der gesetzlich geschützten Banderole gefüllt werden, müssen die Kerne aus der Steiermark stammen, und die gesamte Verarbeitung und Abfüllung müssen ohne chemische Zusätze vor Ort erfolgen. Nicht jeden Kern freilich verarbeiten die Damen Berghofer zu Öl: Im Mühlenladen verkaufen sie neben dem Kernöl auch Kürbiskerne, die mit Vanille, Zimt, Kaffee, weißer Schokolade oder sogar Wasabi karamellisiert sind. Eine Ölspur zieht sich jetzt durch den Süden der Steiermark und durch das Steirische Thermenland – dunkelgrün, schmierig und köstlich: von Kürbisfeld zu Kürbisfeld, von Ölmühle zu Ölmühle, von Gasthaus zu Gasthaus. Das



Es muss nicht immer Olive sein: Speiseöle aus der Steiermark.

Foto Volker Mehnert

Kürbiskernöl ist allgegenwärtig, denn inzwischen ist nicht nur bewiesen, dass es mit seinem hohen Anteil an Vitaminen, an Zink, Selen und ungesättigten Fettsäuren höchst gesund ist. Die Steirer haben auch entdeckt, dass sein nussiger Geschmack kulinarisch zu mehr taugt als zum Verfeinern von Salaten, und über die Steiermark hinaus ist man ebenfalls längst aufmerksam geworden.

Auch mancher Bauer macht sich diesen Trend zunutze. Johann Koller aus Fehring zum Beispiel hat sich auf kleine Köstlichkeiten spezialisiert, die er aus seinen Kürbissen und Kürbiskernen herstellt. Seit sein Kürbiskernpesto reißenden

Absatz findet, hat er auch noch Kürbiskonfitüre, Kürbisnudeln und Kürbis-chutney aufgelegt.

Obwohl kulinarisch also erst in den vergangenen zehn Jahren richtig entdeckt, ist das Kernöl für jeden Steirer Koch jetzt das „i-Tüpfel“ auf seinen Speisen. Exemplarisch für diesen frischen Wind in der heimischen Küche steht Richard Rauch vom Gasthaus Steira Wirt in Trautmannsdorf. Der Zweiundzwanzigjährige hat sich bereits die erste Haube erkocht, und 2006 wurde der Steira Wirt zum österreichischen Gasthaus des Jahres gekürt. „Wir sind im Aufbruch“, sagt er und präsentiert eine neue Kreation: mit Polenta gefüllte

Kürbis-Blüte. Kein „Über-drüber-Schäumchen-Koch“ will er sein, sondern „ins Deftig-Bodenständige einen feinen Schliff hineinbringen“. Und der Kürbis spielt dabei eine wichtige Rolle. Wie wär's also zum Beispiel mit einem Kürbisfond zur Forelle oder einem Kürbis-Maracuja-Sorbet zum Nachtisch?

Ähnlich nähert man sich auch in der Landeshauptstadt Graz dem Thema: „Das Regionale achten und das Internationale nonchalant integrieren“, heißt es dort. So hat sich das Restaurant Eckstein zum Beispiel dem Leitmotiv „Risotto meets Kürbis“ verschrieben. Gemeint sind damit steirische Interpretationen der globalisierten Kochkunst, und die hausgemachten Kürbiskernravioli etwa sind eine gelungene Darbietung dieses Mottos.

Ob der Kürbis auf Schloss Kapfenstein besser schmeckt als anderswo, das sei dahingestellt. Aber eine Kürbishochburg im wahrsten Sinne des Wortes ist das Schlossrestaurant in jedem Fall – der vielleicht schönste steirische Ort für ein Kürbisessen überhaupt: hoch über dem Thermenland im österreichisch-ungarisch-slowenischen Dreiländereck, im Vordergrund am Steilhang die Weingärten, dahinter Hügel, Berge und Täler mit Mais, Getreide, Wald, Wiesen und natürlich Kürbisfeldern. Man fragt den Wirt, ob es heute ein Kürbisgericht gebe. „Kürbis is' bei uns immer“, heißt die Antwort, schließlich halte sich ein Kürbis bei guter Lagerung sechs Monate, Kürbiskerne und Kernöl gebe es sowieso das ganze Jahr über, im Juli sei dann Kürbisblüte und von September an schon wieder Erntezeit. Das angebotene Kürbismenü kann mit dem fabelhaften Ausblick mithalten: Tafelspitzsülze mit Salatspitzen und Kürbiskernöl, gebratenes Saiblingsfilet auf Kürbiskernpesto-Bandnudeln und Kürbiskernknödel auf Holundersoße.

Das klingt schon sehr nach ausgefeilter Kürbisgastronomie. Doch wie neu das hier alles ist, sieht man daran, dass sich die Köche noch nicht werbewirksam zu „Kürbis-Wirten“ zusammengeschlossen haben und dass es Tourismusmanagern noch nicht eingefallen ist, eine „Steirische Kürbis-Straße“ zu organisieren. Das wird aber wohl noch kommen. Einstweilen begnügt man sich mit einem prominenten steirischen Küchenchef, der die Kürbisbotschaft jenseits der Landesgrenzen verbreitet. „Kürbis“, so lässt sich Starkoch Johann Lafer gern zitieren, „ist für mich die Trüffel des Thermenlandes. Nur viel gesünder und zum Glück alles andere als selten.“

Die Schüre „Gaumenfreuden“ listet Gasthäuser, Ölmöhlen und bäuerliche Betriebe im Steirischen Thermenland auf, die sich dem Kürbis und dem Kernöl widmen und Besucher willkommen heißen. Erhältlich beim Steirischen Thermenland, Radersdorf 75, A-8263 Großwilfersdorf, Telefon: 0043/3385/66040, Internet www.thermenland.at.

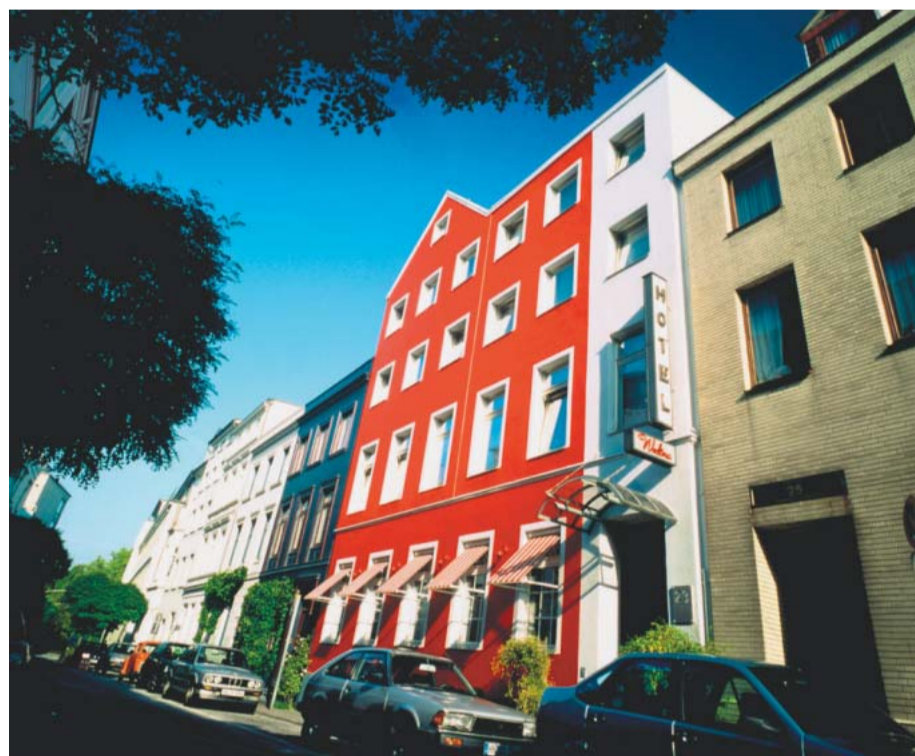
Rowling, Walser, Mankell

Dichterhaus: Warum Autoren so gerne im Hamburger Hotel Wedina wohnen / Von Verena Weiß

Ein grünes Büchlein von Rüdiger Hoffmann hat sich auf dem Kopfkissen breitgemacht, als wollte es den Gast einladen, mit ihm die Nacht zu verbringen. An der Flasche Wasser auf dem Tisch neben dem Bett hängt ein weißes Lesezeichen, das den Hals der Flasche wie eine Kette schmückt. Gegenüber im Regal unter dem Fernseher stehen mehrere Bücher von Ingeborg Bachmann in Reih' und Glied, an der Betonwand daneben thront eine originalgetreue Nachbildung eines ihrer Textauszüge.

Jedes der vierzehn Zimmer im blauen Haus des Hotels Wedina in der Hamburger Innenstadt ist ein literarisches Schmuckkästchen, eine kleine Bibliothek für sich, ein jedes einem anderen Autor gewidmet: Max Frisch, Vladimir Nabokov, Ingeborg Bachmann. Die Einrichtung der Zimmer soll Vergangenheit und Gegenwart verbinden. Sie wurden in modernem Design gestaltet und sind architektonisch aufs Wesentliche reduziert: mit purem Beton an den Wänden und Granitstein auf dem Badfußboden. „Der Gast soll das Zimmer selbst beleben“, sagt Geschäftsführerin Silvia Reiter, die das zentral und ruhig gelegene Literaturhotel zwischen Hauptbahnhof und Außenalster seit 2002 leitet. Dahinter steckt eine Philosophie, die nicht aufdringlich sein möchte: „Wir wollen unseren Gästen die Möglichkeit geben, etwas Neues für sich zu entdecken.“

Das Hotel befindet sich in vier Häusern mit insgesamt neunundfünfzig Zim-



Rot leuchtet das Hotel der Literaten.

Foto Wedina

mern. Das rote Haus im klassischen Achtziger-Jahre-Gewand ist als Haupthaus mit sechszwanzig Zimmern, der Rezeption, einer kleinen Bibliothek und einem farbenfrohen, hellen Früh-

stücksaal mit Wintergarten das Herz der Anlage. Vor elf Jahren hatte Inhaber Felix Schlatter das erste Haus in der Milchstraße gekauft, das er Wedina nannte. Das blaue Haus, das im Jahr

2002 komplett verändert wurde und seitdem der Literatur gewidmet ist, liegt mit gelbem und grünem Haus schräg gegenüber auf der anderen Straßenseite. Das gelbe Haus beherbergt in fröhlich-mediterranem Stil eingerichtete Räume, deren gelbe Wände das Licht der Sonne symbolisieren wollen, und gleichfalls farbenfrohe Studios mit einer zusätzlichen Küchenzeile. Als Oase in der Innenstadt gilt das grüne Haus, das mit seinem Steingarten aus Granit und einem grün gestrichenen Flur seinem Namen Nachdruck verleiht.

Seit Felix Schlatter das Hamburger Literaturhaus unterstützt, logieren alle Autoren, die dort ihre Werke vorstellen, kostenlos im Wedina. So schaute Martin Walser vorbei, und Joanne Rowling und Henning Mankell wohnten hier. Die Hotelangestellten lesen vor dem Besuch eines Autors in seinem Werk, seine Bücher werden an der Rezeption ausgestellt, und ein Schild mit der Aufschrift „Dieser Autor ist hier zu Gast“ informiert die anderen Gäste. Manche Autoren seien sehr redselig, hat man im Hotel erfahren, andere hingegen genossen die Anonymität. Welcher Autor als Nächstes im Wedina absteigt, ist streng geheim. Denn auf die Privatsphäre aller Gäste legt das Wedina bei aller Public Relations Wert.

Hotel Wedina, Gurlittstr. 23, 20099 Hamburg, Einzelzimmer 70 bis 145 Euro, Doppelzimmer 108 bis 165 Euro inkl. Frühstücksbuffet. Tel: 040/2808900, Fax: 040/2803894, Internet: www.wedina.de und www.literaturhaus-hamburg.de

Wegweiser



Kochen lernen wird man bei den eintägigen „Gourmetkochkursen“ von Heinz Winkler kaum, aber an der Seite des Drei-Michelin-Sterne-Kochs soll sich dem Eleven immerhin vermitteln, dass Kochen eine „lustvolle Angelegenheit“ sei, die glücklich macht. Dafür hat Winkler in seinem Restaurant „Residenz“ in Aschau im Chiemgau Arrangements für maximal zwölf Personen aufgelegt, die am 20. und 21. Januar, 17. und 18. Februar sowie 9. und 10. März für 510 Euro pro Person im Doppelzimmer neben dem Kochkurs ein Mittagessen und ein Galadiner bieten, die Übernachtung mit Frühstück und als Souvenirs eine Residenz-Schürze und ein signiertes Kochbuch. Informationen unter der Telefonnummer 080 52/1799 und im Internet: www.residenz-heinz-winkler.de. eas.

Fische aus dem Meer sowie Früchte und Gemüse aus den inseeigenen Gärten will Raymond Blanc im Januar für die Gäste der Malediven-Resorts Soneva Fushi und Soneva Gili zubereiten. Der französische Sterne-Koch, Besitzer des weithin gerühmten Restaurants „Le Manoir aux Quat' Saisons“ in dem Dorf Great Milton nahe Oxford, wird mehrere Menüs komponieren und bei Empfängen am Strand Geheimnisse aus seinen Kochbüchern preisgeben. Auf Soneva Gili will Blanc am 5. und 6. Januar die Küche übernehmen, auf Soneva Fushi am 9. und 10. Januar. In beiden Resorts, die unter dem Management des in Bangkok ansässigen Unternehmens Six Senses stehen, wird für die Teilnahme an einem Vier-Gänge-Dinner des Meisters 180 Dollar berechnet, fürs Zuschauen und Verkosten bei der Kochdemonstration hundert Dollar. Wer mehr ausgeben will, kann in der Zeit von Mai bis November eines der Resorts exklusiv mieten: Im Preis von einer Million Dollar eingeschlossen sind der einwöchige Aufenthalt mit Vollverpflegung für bis zu 154 Gäste und die unbegrenzte Nutzung aller Spa-Einrichtungen – nicht aber die Küchendienste von Raymond Blanc. Informationen im Internet: www.sixsenses.com. A.O.

Zu Gast bei polynesischen Familien erfahren Touristen ein Gesetz für Besucher und Besuchte, das Häuptling Tetuanaè bereits im zehnten Jahrhundert festschrieb: „Wenn jemand an deinem Haus vorbeikommt, so sieh nicht weg, sondern lade ihn zum Essen in dein Haus ein.“ Häuser, in denen Fremde nicht nur essen, sondern auch übernachten können, verzeichnet eine kostenlose Broschüre, die das Fremdenverkehrsamt Tahiti Tourisme aufgelegt hat: Gästezimmer und Bungalowanlagen für Selbstversorger ebenso wie Pensionen und Familienhotels auf Tahiti und den Nachbarinseln. Kategorisiert sind die Unterkünfte mit Tiare-Blüten statt der sonst üblichen Sterne, die Tiare ist die Nationalblume von Tahiti. Informationen unter der Telefonnummer 021 04/28 67 25 und im Internet: www.tahiti-tourisme.de. eas.

Ein Guinness mit Schaumkrone, in der das Kleeblatt zu erkennen ist, das Symbol Irlands, ist die Krönung des Guinness-Zapfkurses als Höhepunkt eines Arrangements, das die weltberühmte Brauerei zusammen mit dem neuen Hotel The Ritz-Carlton Powerscourt im County Wicklow an der irischen Ostküste, dreißig Autominuten südlich von Dublin, aufgelegt hat. Für Preise ab 1500 Euro bietet es die Flughafen-Transfers, zwei Übernachtungen und ein Dinner im ersten irischen Restaurant des schottischen Starkochs George Ramsay, das im Ritz-Carlton eingerichtet wurde. Eingeschlossen sind darüber hinaus ein Ausflug in die Natur des County Wicklow, zu dessen Attraktionen die Wasserquellen „The Devil's Hole“ zählen, die Guinness zum Bierbrauen nutzt, eine Tour durch das Guinness Storehouse in Dublin und ein Kneipenbummel durch die Pubs der Stadt. Das Ritz-Carlton Powerscourt ist das erste Haus der amerikanischen Hotelkette auf der Grünen Insel, es bietet zweihundert Zimmer und Suiten. Informationen unter der gebührenfreien Telefonnummer 0800/1812334 und im Internet: www.ritz-carlton.com. A.O.

Special-Zeit bei Air France:
Ihr weltweiter Wegweiser durch den Winter!

New York
442 €

Dubai
480 €

AIR FRANCE

Buchungszeitraum **bis 14.12.07**

Reisezeitraum **bis 31.03.08**
(Dubai bis 30.06.08)

ONLINE CHECK-IN www.airfrance.de

AIR FRANCE KLM Preisbeispiele aus über 30 Winterspecials, gültig für einen Hin- und Rückflug ab Hamburg mit einem E-Ticket (inkl. Steuern, Gebühren und 5 € Ticket-Service-Entgelt) über www.airfrance.de. Preisabweichungen möglich bei Buchung im Reisebüro oder unter 0180 5 830 830 (0,14 €/Min.). Stand 13.11.2007