

MICHELIN 2011

Die Zahl der deutschen Sterne-Restaurants ist in fünf Jahren um 51 auf 237 gewachsen. 23 Köche haben zwei, neun Köche (wie 2010) haben drei Sterne. Die meisten Sterne-Restaurants gibt es in Baden-Württemberg (54) vor Bayern und Nordrhein-Westfalen (je 37). Unter den Großstädten liegt Berlin mit zwölf Sterne-Restaurants vorn, gefolgt von Hamburg (11) und München (10). Mit jeweils zwei Drei-Sterne-Restaurants glänzen weiter Baiersbrunn und Bergisch Gladbach. Keines der Top-Restaurants mit drei oder zwei Sternen wurde abgewertet. Allerdings verloren 14 Ein-Stern-Häuser ihre Auszeichnung. Die Hälfte dieser Restaurants wurde oder wird geschlossen. Die Anzahl der Drei-Sterne-Restaurants bleibt mit neun Häusern auf dem hohen Niveau der Vorjahre – keines davon in Bayern.

Gourmet-Punkte & Mehr

Das Arosa Kulm Hotel & Alpina, Schweiz, wurde vom Gault Millau besonders geehrt. Alle drei Restaurants (Stüva Cuolm, Muntanella und Ahaan Thai, der beste Thai in der Schweiz) sind im neuen Führer 2011 vertreten. Die Nobelherberge ist das einzige Hotel in der Schweiz mit drei Gault Millau Restaurants. Anfang November konnte der Generalmanager André Salamin, in London den begehrten SENESES Gourmandise Award 2010 entgegen nehmen.

Österreich geht der Wein aus

Das heurige Weinjahr 2010 wird mengenmäßig die kleinste Ernte seit 20 Jahren erbringen. Die Weinernteschätzung der Statistik Austria per Ende Oktober geht von 1,76 Millionen Hektarlitern aus, das sind rund 30 Prozent weniger als die durchschnittliche Erntemenge von 2,5 Millionen Hektarlitern pro Jahr.

Michelin in New York

New York ist neuer Spitzenreiter bei den »Bib Gourmand«-Restaurants. Die Tester zeichneten für die umfassend aktualisierte Ausgabe 2011 des MICHELIN Führers New York City insgesamt 95 Häuser mit dem Prädikat einer sorgfältigen Küchenleistung zu einem moderaten Preis aus. Dies sind so viele Adressen wie in keiner anderen Stadt der Welt.

Die Besten der Besten

Zum dritten Mal vergibt die Zeitschrift Der Feinschmecker am 20. November 2010 auf einer großen Weingala im Hotel Bayerischer Hof in München den Deutschen Riesling Cup. Den passenden Rahmen bei der Siegerehrung für den besten deutschen Riesling aus dem Jahrgang 2009 gestalten die 50 besten Weingüter Deutschlands, die an ihren Verkostungsständen aktuelle und gereifte Weine präsentieren – nicht nur Riesling, sondern auch andere Weißweine und Top-Rotweine.

20 Jahre Residenz Heinz Winkler



H einz Winkler, als erster Drei-Sterne-Koch mit dem deutschen Bundesverdienstkreuz am blauen

Bande ausgezeichnet, lancierte 1988 in der traumhaften Landschaft des Chiemgaus ein Spitzenhotel, das schnell zu den führenden Gourmetadressen weltweit zählte. Mit einem risikoreichen Millioneninvestment und ganz ohne Sponsoren restaurierte er das Gebäude und machte es somit zur heutigen klassisch-eleganten 5-Sterne Residenz Heinz Winkler mit 33 individuell eingerichteten Zimmern und Suiten sowie einem Residenz Vital Resort Day-Spa.

Das Gourmetrestaurant ist gewiss der Höhepunkt des Residenzbesuchs. Hier zelebrieren Heinz Winkler und sein Küchenchef Stefan Brandl mit ihrer Küchenbrigade die Gerichte, die ihren Genießer-Gästen auf der Zunge zergehen. Lassen Sie sich von den Servicespezialisten Fabrice und Renaud Kieffer, die selbst mit einer langen Liste an Auszeichnungen glänzen, verwöhnen und sich von ihnen mit ihrem bezaubernden Charme vom Aperitif an gekonnt durch den Abend führen.

Nun wird dieses traditionsreiche Haus mit seinen Gästen das 20. Jubiläum zelebrieren und feiern. Heinz Winkler läutet das Residenz Jubiläumjahr am 31.12.2010 mit der beliebten opulenten Silvestergala ein – und man kann sich sicher sein, dass viele spannende Highlights folgen werden ...

Ab dem **07. Januar 2011** offeriert Heinz Winkler das **Jubiläumsmenü** rund um die Highlights seiner Cuisine Vital aus 20 Jahren Residenz. Alle zwei Monate wird ein neues Menü aus der Sterne-Küche der vergangenen Jahre kreiert.

Jubiläumsmenü inklusive Weinarrangement und Mineralwasser:
210 Euro pro Person.

Vom 07.01. bis zum 28.02.2011 erhalten Sie in Verbindung mit dem Jubiläumsmenü einen Zimmer-Sonderpreis (Anreise Sonntag bis Freitag) von 165 Euro inklusive kulinarischen Frühstücksbüfets.

Buchen Sie das Jubiläumsmenü bis zum 28. Februar 2011.

Bei Vorlage Ihres Porsche Club-Life Magazins (Ausgabe Dezember 2010) erhalten Sie eine Flasche Champagner als Präsent! Alle Highlights des Residenz Heinz Winkler Jubiläumsjahres finden Sie unter www.residenz-heinz-winkler.de

Residenz Heinz Winkler Kirchplatz 1
D-83229 Aschau im Chiemgau
Tel. +49(0)8052.17990
Fax +49(0)8052.17996
info@residenz-heinz-winkler.de
www.residenz-heinz-winkler.de

Kulinarisches Jubiläumsmenü

Januar/Februar

Vierlei Amuses Bouches

Variation von der Entenleber Residenz
2007 Gewürztraminer »Vendanges Tardives«
Domaine Henri Kieffer Fils, Elsaß

Ravioli von Bio-Sellerie mit Perigord-Trüffel
2009 Le Rivage
Domaine de Belle Mare, Languedoc-Roussillon

Seetüfelmedaillon mit Pommery-Senf und Fenchel-
Mousseline, Estragon und Zitronen-Thymian-Auszug

Rücken vom Kampenwand-Bock in der Brotkruste
auf Wacholderportwein Liaison
2005 Château Egrégore Bordeaux

Radicchio rosso mit mildem Fourme d'Ambert Käse

Lauwarmer Schokoladenkuchen von Valrhona Schokolade
mit eingelegten Kirschen und Kokosnuss
2000 Banyuls, Cuvée Excellence
Domaine du Mas Blanc, Roussillon

Petit four