

Le Bristol, Paris

Das Hôtel Le Bristol Paris ist um einen Stern reicher: Nachdem sich der Gourmet-Tempel Epicure 2009 über die dritte Auszeichnung des Guide Michelin freuen konnte, wurde nun auch Le 114 Faubourg – der haus-eigenen Brasserie de Luxe – einer der begehrten Sterne verliehen. Damit ist das Le Bristol Paris das einzige Palasthotel der französischen Hauptstadt mit vier Michelin-Sternen.

Baur au Lac, Zürich

Das Gourmetrestaurant Pavillon im Baur au Lac, Zürich wurde vom Schweizer Sommelierverband und der Zeitschrift Hotelier mit den Sommelier-Award „Beste Weinkarten der Schweiz“ ausgezeichnet. Grund für diese Ehrung sind mehr als 500 Positionen aus 12 Ländern. Chefsommelier Aurélien Blanc legt Wert auf Trouvaillen und Klassiker und ist ständig auf der Suche nach neuen Trauben, Weingütern und besondere Jahrgänge. Pünktlich zu seinem 100-jährigen Bestehen erhält der Pavillon mit dieser Auszeichnung eine weitere Ehrung.

Werneckhof, München

Küchenchef Tohru Nakamura
Das „japanische“ Münchner Urgestein wird ab April, nach einem ausgiebigen Abstecher nach Tokio wieder auf heimischen Boden kulinarische Kreationen aus dem Kulturmix von Ost und West kreieren. info@geisels-werneckhof.de



Tenuta di Biserno

Die Familie Antinori produziert seit mehr als 600 Jahren Wein. Im Laufe ihrer langen Geschichte (mittlerweile in der 26. Generation) hat die Familie Antinori das Unternehmen stets persönlich geleitet. Marchese Lodovico Antinori (Jahrgang 1943), Jüngster von drei Geschwistern, arbeitete viele Jahre in den USA und später als Fotojournalist in Südostasien inklusive Vietnam. Im März 2002 verkaufte der Winemaker die Tenuta dell'Ornellaia an Robert Mondavi, um sich vollkommen seinem neuen Projekt, der nahe gelegenen Tenuta di Biserno in der oberen Maremma zu widmen. Mittlerweile ist das Weingut auf 50 Hektar Rebbestand in den Bergen Bibbonas angewachsen. Die perfekten kleinklimatischen Bedingungen, der mineralreiche Boden und die Nähe zum Meer ergeben ideale Voraussetzungen für Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc und Petit Verdot.

Antinori**Travel Charme Hotel, Ifen**

Am 5. April 2013 startet im Kleinwalsertal das Gipfeltreffen der Spitzenköche im Rahmen des Gourmet-Events „Acht Hauben – ein Tal“. Sascha Kemmerer, Küchenchef des Hotels, der für seine großartigen Kochkünste mit einem Michelin-Stern und zwei Hauben ausgezeichnet wurde, ruft zusammen mit vier Kollegen aus der Region zum kulinarischen Abend der Extraklasse.

**Abama Golf & Spa Resort, Teneriffa**

Das im Abama Golf & Spa Resort befindliche japanische Restaurant „Kabuki“ ist mit einem Michelin-Stern ausgezeichnet worden. Damit ist es das zweite Restaurant im Luxusresort mit einem Stern.



Frohe Ostern!

**Mini & Maxi**

Vom entzückenden 10-Gramm-Goldhasen bis zum ein Kilogramm schweren Prachtexemplar ist die Lindt Goldhasenfamilie gut aufgestellt und bringt Liebhaber in jeder Altersklasse zum Schwärmen. Unverkennbar bei allen Größen ist die goldene schimmernde Folie, der der Lindt Goldhase seinen Namen verdankt, und die rote Schleife mit dem goldenen Glöckchen, die ihn zu einem wahren Schätzchen macht.

www.lindt.de

Wenn aus einer Herausforderung Herausragendes entsteht –
die Jahrespfeifen 2013 von VAUEN

Jedes Jahr erscheint im Frühjahr eine neue Jahrespfeife der Firma VAUEN, der ältesten Pfeifenmanufaktur Deutschlands und eine der ältesten der Welt. Die Jahrespfeifen Edition fordert traditionell allerhöchstes handwerkliches Geschick. Bei dem diesjährigen Standmodell setzt eine Sterling Silber-Platte am Boden einen besonders reizvollen Akzent. Ebenso ziert ein Silberring den Holm der Pfeife. Die Jahrespfeife 2013 gibt es in einer glatten, in einer schwarzen hochglänzenden, in einer sandgestrahlten und in einer teiltrustierten Version. Die empfohlenen Endverkaufspreise liegen bei 215 Euro, 199 Euro, 169 Euro und 179 Euro. Die Edition ist wie immer limitiert und jede Pfeife einzeln durchnummeriert. Solche Meisterstücke dürfen in keiner gepflegten Pfeifensammlung fehlen.

www.vauen.de