ANZEIGE

Renate und Thomas F. Seppi

Barbara und Nikolaus Neuhaus

Hendrike und Dr. Ulrich Brauer

Stimmungsvoll: Die Gäste im Steigenberger Parkhotel feierten die „notte italiana“, die italienische Nacht, bei einer Kulinarischen Begegnung der Extraklasse.

Eine unvergessliche italienische Nacht

Die besten Winzer Italiens und angesehene Spitzenköche tischten bei der Kulinarischen Begegnung im Steigenberger Parkhotel während der „notte italiana“ auf. Ein Event, das sich zur eindrucksvollsten Veranstaltung ihrer Art in Düsseldorf entwickelt hat.

Sie ist ein junges, frisches Event, die Kulinarische Begegnung, zu der Pia Kemper, Leitung Finanz- und Wirtschaftsextras der Rheinischen Post | Forum, und Hoteldirektor Carsten Fritz ins Steigenberger Parkhotel einladen. Zugleich aber ist sie bereits eine Tradition und eine Institution für Liebhaber feinster Gerichte, exquisiter Weine und bester Unterhaltung – und die größte Veranstaltung ihrer Art in Düsseldorf.

Warum die Kulinarische Begegnung so viele Stammgäste immer wieder anzieht und nicht nur diese sich die Termine des Events fett im Kalender markieren, belegte die jüngste „notte italiana“ erneut eindrucksvoll. Drei deutsche und drei italienische Köche – Sören Wetzig, Patrick Michels und Marc Witzsche vom Steigenberger, Vincenzo Cammerucci aus Ravenna sowie Andrea Irsara und Karl Baumgartner aus Südtirol – richteten leckerste Gaumenfreuden an. Dazu hatte der bekannte Düsseldorfer Gastronom Giuseppe Saitta wieder ausgesuchte Winzer mit deren nicht minder ausgesuchten Weinen eingeladen und präsentiert: Emilio del Bono, Casa Caterina, und Ines Giovanett, Weingut Castelfeder, beide aus Südtirol, Ivan Gennuso vom Weingut Tenuta Gorghi Tondi auf Sizilien, Gianni Strazzacappa vom Weingut Vigna Ròda aus Venetien, Anna und Valentina Abbona, Marchesi di Barolo im Piemont, und Venica & Venica aus dem Friaul, die Saitta selbst den Gästen vorstellte. Ein Abend zum Genießen, ein Abend, um sich einfach fallen zu lassen in das mediterrane Lebensgefühl einer italienischen Nacht – und gleichzeitig ein Höhepunkt in der Vorweihnachtszeit, geprägt von festlichem Glanz. Zu dessen Gelingen, wie Pia Kemper betonte, natürlich auch die Musik gehört, die einmal mehr nicht nur Begleitung war, sondern Höhepunkt. Mit Italo-Klassikern zum Mitsingen und Tanzen brachten Riccardo Doppio und seine Band auf kleiner Bühne im großen Saal die Gäste in beste Stimmung. Und Sophie Schwerthöffer versetzte sie in freudiges Erstaunen: Die junge Opernsängerin, gerade einmal 19 Jahre alt, sang schon zum zweiten Mal bei der Kulinarischen Begegnung und bewies eindrucksvoll mit Stimme und Ausdruck, warum sie als Ausnahmetalent gilt, dem viele eine große Zukunft auf den Opernbühnen der Welt voraussagen.

Pia Kemper betonte aber auch, dass ein solcher Abend ohne das Engagement der Sponsoren nicht möglich wäre. Allen voran der Walser Privatbank, deren Leiter der Düsseldorfer Niederlassung Gregor Neuhäuser an die Anfänge des Events erinnerte, als die kulinarische noch eine deutsch-österreichische Begegnung war. Dass Österreicher ebenso genießen können wie auch Genuss zubereiten, versicherte auch ein besonderer Gast, den Neuhäuser ins Steigenberger Parkhotel mitgebracht hatte: Georg Schmidt. Der gebürtige Mönchengladbacher wurde im Juni zum neuen Honorarkonsul der Republik Österreich für Nordrhein-Westfalen ernannt.

Dass Italien, insbesondere Südtirol, nicht nur eine kulinarische Reise wert ist, vermittelte Nicole Dorigo vom Tourismusverband Alta Badia den Gästen der italienischen Nacht. Die PR-Expertin stammt aus La Villa in Südtirol und führt Reisende gern an bemerkenswerte Plätze in der Dolomiten-Region. In La Villa liegt auch das Familienhotel La Majun. Chefin Natalie Mellauner ließ es sich nicht nehmen, die Vorzüge ladinischer Gastlichkeit persönlich vorzustellen.

Bestandteil der Kulinarischen Begegnung ist immer wieder auch der Gedanke an jene, die unsere Unterstützung brauchen. Wie die Jungen und Mädchen in den SOS-Kinderdörfern. Melanie von Hehl, Geschäftsleitung der Rheinische Post Medien GmbH, stellte Petra Horn den Gästen vor. Petra Horn ist seit 2015 Vorstand der Hilfsorganisation SOS Kinderdörfer weltweit. Sie koordiniert Partnerschaften mit Stiftungen, Family-Offices und Unternehmen. Ihr ist es ein besonderes Anliegen, die Bildungschancen von Kindern und Jugendlichen zu sichern. Ihr bewegender Vortrag animierte die Gäste spontan zu einer Spendensammlung, die einen beeindruckenden Betrag von 3275 Euro zusammenbrachte.

So zeigte denn auch diese Kulinarische Begegnung wieder perfekt, was diese Veranstaltung einzigartig macht: Die Mischung nämlich aus Unterhaltung, Show, Gaumenfreuden – und dem Miteinander über den Abend hinaus.

Kartenverkauf

Interessenten, die an der nächsten Auflage der Kulinarischen Begegnung teilnehmen möchten, sollten sich jetzt schon ihre Karten sichern. Am 13. März 2020 werden wieder exklusive Speisen und Weine aufgetischt.
Anmeldungen an Pia Kemper,
Tel. 0211 5052658
oder per Mail an:
pia.kemper@rheinische-post.de

Bewegende Stimme: Die junge Sopranistin Sophie Schwerthöffer begeisterte das Publikum.

Riccardo Doppio und seine Band brachten mit Italo-Hits zum Mitsingen und Mittanzen das Publikum in beste Feststimmung.

Gastgeberin Pia Kemper und Christel Heilmann (rechts)

Petra Horn (links), Vorstand SOS-Kinderdörfer weltweit, und Zoraida del Carmen Dreesbach, die ihr bewegendes Schicksal schilderte.

Gregor Neuhäuser, Leiter der Düsseldorfer Niederlassung der Walser Privatbank (rechts), stellte den Gästen Georg Schmidt vor, den neuen Honorarkonsul der Republik Österreich für Nordrhein-Westfalen.

Natalie Mellauner und Antonio Marra

Dankeschön: Karl Baumgartner überbrachte im Namen der Köche einen Blumenstrauß an Gastgeberin Pia Kemper.

ANZEIGE

Gastfreundschaft auf Ladinisch

Ein Zuhause voller Gemütlichkeit: Das Vier-Sterne-Superior-Hotel La Majun in La Villa

Die Dolomiten. Für die Menschen dort sind sie mehr als hohe Berge, ausgeformt aus dem Kalk versteinerter Korallenriffe und undurchdringbarem Stein. Sie prägen Land, Leute und Geschichte auf den sanft geschwungenen Weiden zwischen den steilen Steinwänden, die Wetter, das Ur-Meer und die Zeit gestaltet haben. Bis auf 3342 Meter schrauben sich die Dolomiten in den südlichen Kalk-Alpen Italiens in die Höhe. Die Aussicht auf das beeindruckende Massiv genießen die Bewohner des Örtchens La Villa jeden Tag – und doch sind die Berge jeden Tag anders, prägen das Leben, das Wetter, die Stimmung. La Villa – oder wie man in der Gemeinde Abtei in Südtirol auch sagt: Stern – gehört zu den fünf Gemeinden des Gadertals, in denen die Familien der Dolomitenregion Oberitaliens die ladinische Sprache bewahrt haben.

Tradition, Gastfreundschaft und Familienzusammenhalt – das ist es, was in den Dolomiten bis heute Bestand hat. Auch die Familie, die das Vier-Sterne-Superior-Hotel La Majun in La Villa seit Generationen führt, lebt diese Werte. Dabei ist das Hotel am Fuße der großen Dolomitenberge Puez-Geisler und Fannes-Sennes-Prags eine Erfolgsgeschichte, die mit dem Großvater von Chefin Natalie Mellauner begann. Er war der Schmied von La Villa in den 1930er Jahren. Das Leben in den Bergen war damals sehr enthaltsam, auch die Familie Rinna musste nach dem Tod von Giovanni Rinna ein neues Auskommen finden.

So entstanden Anfang der 1960er Jahre die ersten zwei Fremdenzimmer des La Majuns. Großmutter Giuditta und ihre fünf Kinder wohnten während dieser Zeit in der Garage des Hauses und teilten sich die Arbeit in ihrem kleinen Gästebetrieb auf. Seniorchefin Roberta half nach der Schule in der Küche, ihre Tante servierte den Gästen ladinische Gerstlsuppe, selbstgemachte Schlutzkrapfen und schmackhaftes Wild aus den Wäldern der Dolomiten.

Drei Generation leben und arbeiten bis heute jeden Tag daran, das La Majun zu dem zu machen, was es heute ist: Ein authentisches Vier-Sterne-Superior Hotel in den Dolomiten. Für Roberta Rinna gibt es eine Prämisse: „Wir sind kein Hotel, sondern ein Zuhause. Für uns und unsere Gäste."

Das La Majun bietet seinen Gästen die ganze Gastfreundschaft der Dolomiten – und die einer ganzen Familie.

Der Sinn fürs Detail Klare Linien und sorgfältig inszeniertes Design, handgearbeiteter Lodenstoff aus Alta Badia und das helle Holz der alpinen Bäume – die kreative Hand der Familie Rinna und Mellauner macht das Haus zu einem Zuhause mit Vier-Sterne-Komfort. Jedes Stück Altholz, jedes antike Möbelstück oder auch die moderne Tischlerarbeit kommt aus den Dolomiten.

Weil Urlaub auch Genuss ist und Genuss authentisch sein soll, vereint der aus Alta Badia stammende Küchenchef Hubert die typisch ladinische Küche mit kosmopolitischen Ansätzen und seinem Hobby, dem Jagen. Kurzum: Man schmeckt die Dolomiten, den Bergwald und die Region in jedem Bissen. Die leckeren Weine aus Südtirol, Italien und dem Rest der Welt werden von Seniorchef Carlo Mellauner sorgfältig für die eigene Vinothek ausgewählt.

Kunst und Kreativität waren immer schon das Steckenpferd der Familien Rinna und Mellauner. Sie sind gelernte Kunstschmiede und Dekorateurinnen oder fangen wie Enkelin Natalie Mellauner in ausdrucksstarken Bildern die Natur der Berge in abstrakter Form ein.

Entspannen und Verwöhnen Der Spa- und Vitalbereich des Hotels erstreckt sich auf über 600 Quadratmetern und das Hallenbad mit seinen großen Panoramafenstern öffnet sich wie ein dunkelblauer Bergsee zu den Dolomiten. Ein Tipp: Um wortwörtlich in die Bergwelt einzutauchen, empfiehlt sich ein Heublumenbad in der hölzernen Bauernwanne – randvoll gefüllt mit duftendem Heu und bunten Alpenblumen.

www.lamajun.it

Impressum

Verlag:
Rheinische Post Verlagsgesellschaft mbH, Zülpicher Straße 10, 40196 Düsseldorf
Herausgeber:
Dr. Manfred Droste, Florian Merz-Betz, Irene Wenderoth-Alt
Geschäftsführer: Johannes Werle, Patrick Ludwig, Hans Peter Bork, Matthias Körner (verantwortl. Anzeigen)
Druck:
Rheinisch-Bergische Druckerei GmbH, Zülpicher Straße 10, 40196 Düsseldorf
Anzeigen:
Leiterin Finanz- und Wirtschafts-Extras Rheinische Post | Forum: Pia Kemper, Rheinische Post Medien GmbH, 0211 505-2658, pia.kemper@rheinische-post.de
Redaktion:
Rheinland Presse Service GmbH, Monschauer Straße 1, 40549 Düsseldorf, José Macias (verantwortlich), Jörg Mehl
Mitarbeit: Dr. Patrick Peters, Monika Götz, Barbara Stromberg. Fotos: Alois Müller
Kontakt: 0211 528018-0, redaktion@rheinland-presse.de

Kunstvoller Genuss ist die Passion von Küchenchef Patrick Michels und Restaurantleiter Karsten Mootoo.

MODERN, KREATIV UND ERSTKLASSIG.

Das engagierte Team offeriert und zelebriert traditionelle Köstlichkeiten mit modernem und experimentellem Twist. Ob à-la-carte oder als harmonisches Menü: Erleben Sie Gastronomie mit überzeugendem Qualitätsniveau in einem gemütlichen Ambiente.

DETAILS ZU ANGEBOTEN UND RESTAURANTS FINDEN SIE AUF steigenberger.com/duesseldorf

Steigenberger Parkhotel
Königsallee 1a | 40212 Düsseldorf, Deutschland
T +49 211 1381-0
E duesseldorf@steigenberger.de

DEUTSCHE HOSPITALITY

„Auf längere Sicht gibt es keine Alternative zu Aktien"

Die Walser Privatbank ist „ziemlich beste Bank" beim „Fuchs-Report 2020" und liegt in der ewigen Bestenliste der mehr als 350 in Europa getesteten Vermögensmanager inzwischen auf Platz zwei.

Das beinahe abgelaufene Börsenjahr hat sich als Wundertüte entpuppt, aber im positiven Sinne: Es hat nämlich beste Chancen, als erfolgreichstes Aktienjahr in die Geschichtsbücher einzugehen. „Wir sind insgesamt zuversichtlich, dass die gute Stimmung an den Finanzmärkten bis Jahresende und darüber hinaus anhalten wird. Einzig ein Konjunktureinbruch könnte das positive Bild zunichte machen – doch das halten wir derzeit für unwahrscheinlich", sagt Gregor Neuhäuser, Niederlassungsleiter der österreichischen Walser Privatbank in Düsseldorf und damit verantwortlich für das Geschäft in der Region.

„Aufgrund der steigenden Inflation werden schon mindestens zwei Prozent Rendite benötigt, um den reinen Werterhalt zu gewährleisten. Dazu kommen noch Gebühren für das Vermögensmanagement und die steuerliche Belastung von Kapitalerträgen, sodass jährlich schon mindestens vier bis 4,5 Prozent Rendite benötigt werden, damit die Kaufkraft des Kapitals erhalten bleibt", erklärt Neuhäuser. Daher seien Aktien eben ein unabdingbarer Bestandteil in der Vermögensverwaltung. Sie seien Renditebringer Nummer eins und dürfen auch in defensiven Strukturen nicht fehlen, betont Neuhäuser. „Dabei sprechen wir von wenigstens 50 Prozent Aktienanteil, um in dieser Phase wieder anziehender Inflation und weiterhin sehr niedriger Zinsen einen spürbaren Ertrag zu erwirtschaften."

Konkret bedeutet das für die strategische Ausrichtung: „Auf mittlere bis längere Sicht gibt es keine Alternative zu Aktien – auch kurzfristig halten wir Dividendenpapiere weiterhin für attraktiv, obwohl die Aktienmärkte bereits viel Positives vorweggenommen haben. Für Rückenwind sorgen jedoch weiter die Notenbanken, denn Zinssenkungen beziehungsweise geldpolitische Lockerungen verlängern das positive Aktienumfeld. Zu unseren Favoriten zählen europäische sowie US-Titel. Gerade amerikanische Werte werden nach wie vor durch Aktienrückkaufprogramme gestützt und profitieren zudem von Übernahmefantasien."

Gregor Neuhäuser, Leiter der Düsseldorfer Niederlassung der Walser Privatbank

Die Walser Privatbank hat sich als Partner im ganzheitlichen Vermögensmanagement etabliert und bietet für Kunden ab 500.000 Euro liquidem Vermögen unabhängige Vermögensmanagementdienstleistungen an.

Die besondere Leistungsfähigkeit der Walser Vermögensverwaltung spiegelt sich auch in einer aktuellen Auszeichnung wider. Die Walser Privatbank ist „ziemlich beste Bank" beim „Fuchs-Report 2020" und wurde aufgrund hervorragender Leistungen im Beratungsgespräch, bei Anlagevorschlag und Portfolioqualität erneut zum „Top-Anbieter" im Vermögensmanagement gekürt. „Das bedeutet Platz 2 in der Gesamtwertung. Und auch in der ewigen Bestenliste der mehr als 350 in Europa getesteten Vermögensmanager belegen wir angesichts beständiger Top-Platzierungen den zweiten Gesamtrang", betont Gregor Neuhäuser. Und weiter: „Unser Konzept beruht auf den Säulen Tradition und Solidität, wir setzen seit jeher auf Nähe, Bodenständigkeit und Verlässlichkeit. Diese gewachsenen Werte bedingen einen verantwortungsvollen Umgang mit dem uns anvertrauten Vermögen. Wir meiden Risiken und arbeiten mit großem Engagement im Sinne unserer Kunden als deren vertrauensvolle Partner."

ANZEIGE

Gang 1: Parmesan 24 DOP und Blini Wintertrüffel mit Kartoffel und Apfel

Gang 2: Hummertörtchen mit Avocado und Grapefruit

Gang 3: Tartar von der Gabelmakrele mit Fenchelsalat und Calamindinorange

Gang 4: Steinbuttravioli in Venusmuschelfond mit kleinen Meeresschnecken und Wirsing

Gang 5: Risotto Carnaroli Riserva Salera mit Kürbis, Trevisaner Radicchio und Apfelbalsamico

Gang 6: Kalsschulternatl mit Puglieser Gewürzbrot gratiniert, Linsen aus Casteluccio, Barolo-Rotweinsoße mit Kaffeearoma

Gang 7: Tiramisu mit Dulce-Schokolade und eingelegten Holunderbeeren

Eine Nacht zum Schwärmen

Drei deutsche und drei italienische Meister der höchsten Küchenkunst bereiteten den Gästen der „notte italiana“ ein Genuss-Erlebnis.

Wieder eine italienische Nacht bei der Kulinarischen Begegnung im Steigenberger Parkhotel, wieder mediterrane Genüsse in höchster Vollendung – und für viele Gäste auch ein Wiedersehen: Denn mit Karl Baumgartner und Andrea Isara standen erneut zwei Freunde und ausgewiesene Meister ihres Fachs am Herd, die nun schon zum wiederholten Male bei der „notte italiana“ Kostproben ihres Könnens gaben. Und auch der dritte italienische Koch des Abends, Vincenzo Cammerucci, servierte im Steigenberger bereits aufregende Gerichte. Die Gäste der Kulinarischen Begegnung durften sich also freuen auf ein Wiederentdecken – und gleichzeitig auf viele neue Genüsse.

Den Auftakt des Abends aber machten die Gastgeber. Patrick Michels, Chef des Steigenberger Fine Dining Restaurants Artiste, liebt es, rheinische Klassiker mit mediterranen Produkten zu präsentieren – und so überraschende Momente für Auge und Gaumen zu kreieren. Sein sehr fein angerichteter Parmesan 24 DOP nebst Blini Wintertrüffel mit Kartoffel und Apfel war mehr als nur ein gelungener Einstieg in die Menüfolge: Das Aromenspiel, die Frische und auch der Überraschungseffekt werden vielen Gästen noch lange in Erinnerung bleiben.

Keine Überraschung hingegen dürfte nicht nur für Steigenberger-Stammgäste der exquisite zweite Gang gewesen sein, wurde doch das Hummertörtchen mit Avocado und Grapefruit von Steigenberger-Küchenchef Sören Wetzig zubereitet. Wetzig hat sich einen ausgezeichneten Ruf unter Lecker-Essern erkocht – und mit seinem Part die Messlatte für die Kollegen aus bella Italia wieder einmal sehr hoch gelegt.

Vincenzo Cammerucci möchte vor allem, dass sich seine Gäste wohlfühlen. In seinem Ristorante Camì die Savio in Ravenna legt er Wert auf natürliche Produkte aus der Region. Das Restaurant ist ein „Agriturismo“, in dem nahezu alle Produkte hergestellt werden, die Cammerucci in seiner Küche verwendet. Nur so kann er überzeugt sein von der Qualität der Produkte, vom Einfluss, den gesundes Essen auf Körper und Geist seiner Gäste hat. Einklang, Harmonie, Wohlfühlen – das ist es, was Cammerucci neben den eigentlichen Speisen eben auch auf den Teller bringen will. In der italienischen Nacht gelang ihm das zunächst eindrucksvoll mit einem zarten Tartar von der Gabelmakrele, angerichtet mit Fenchelsalat und Calamindinorange. Und dann gleich noch einmal – seine Steinbuttravioli in Venusmuschelfonds mit kleinen Meeresschnecken und Wirsing waren eine perfekte Kombination, um Mittelmeergefühl auf die Gaumen der Gäste zu zaubern.

Andrea Irsara führt die Küche des Familien-Hotels Gran Ander in Badia in Südtirol. Sein Gastraum ist klein – mal gerade drei Tische haben Platz im Restaurant. Seine Leidenschaft allerdings ist groß – und seine Kochkunst noch größer. Er möchte seinen Gästen gewissermaßen das heimische Gadertal auf den Teller legen. Mit natürlichen Produkten, fein ausgesucht – ohne Kompromisse. „Wenn wir beispielsweise Lamm auf der Karte haben, aber der heimische Züchter gerade keines liefern konnte, disponiere ich um.“

Die Natur ist Irsaras Passion, die Berge, die Wälder inspirieren ihn zu immer neuen Kreationen, die doch der Tradition und der Hiemat verhaftet bleiben. Andrea Irsara hat viele kulinarischen Erfahrungen gesammelt, in Italien und Frankreich – und bei Karl Baumgartner im Restaurant Schöneck in Pfalzen, einem der bekanntesten Gourmet-Restaurants in Südtirol. Baumgartner, ein ausgezeichneter Hauben- und Sterne-Koch, liebt die authentische Küche, die Verbindung des Alpinen mit dem Mediterranen in immer neuen Rezepten. Ihm macht Kochen einfach Spaß, sagt er, und Kochen, findet er, muss ja auch Spaß machen – denn nur dann schmeckt der Gast die Freude, und die Leidenschaft auch.

Zur kulinarischen Nacht haben die beiden Freunde Irsara und Baumgartner gleich zwei Gerichte mitgebracht, die beide auf leckerste Weise demonstrieren, was regionale Produkte und Mittelmeerküche mit all ihrer Vielfalt und alpinem Einschlag zu vollbringen vermögen. Zunächst präsentierten Irsara und Baumgartner ein Risotto aus einem besonderen Reis, dem riso carnaroli. Er wird verwendet für cremigen Risotto, der gleichzeitig al dente bleiben soll. Und ein vollendetes Beispiel für diese Kombination präsentierten die beiden Freunde denn auch, angereichert mit Kürbis für die Süße und Trevisaner Radicchio für diese leichte Bitternote, dazu Apfelbalsamico – einfach herrlich.

Zart, sehr zart ging es weiter. Baumgartner und Irsara präsentierten ein Kalbsschulternatl, das sie mit Puglieser Gewürzbrot gratinierten. Dazu Linsen aus Castelluccio – klein, fein und mit einzigartigem nussigen Aroma. Dem Ganzen gesellten sie eine Barolo-Rotweinsoße mit exquisitem Kaffeearoma hinzu – ein Geschmackserlebnis der unvergesslichen Art. Unvergesslich dürfte den Gästen auch der kulinarische Abschluss der notte italiana geblieben sein: Tiramisu mit Dulce-Schokolade und eingelegten Holunderbeeren. Das richtete Steigenberger-Patissier Marc Witzsche als ein Erlebnis für Auge und Gaumen an, das schwärmen ließ – und Vorfreude weckte auf die nächste kulinarische Begegnung im Steigenberger Parkhotel.

Ein Prosit auf ein kulinarisches Fest (v.l.): Gregor Neuhäuser, Leiter der Düsseldorfer Niederlassung der Walser Privatbank, Karl Baumgartner, Gastgeberin Pia Kemper, Vincenzo Cammerucci, Patrick Michels, Carsten Fritz, Direktor des Steigenberger Parkhotels, Gastronom Giuseppe Saitta, Sören Wetzig und Andrea Irsara.

Einzigartige kulinarische Momente im Steigenberger

Ob Steigenberger Eck oder Restaurant Artiste – in 1a-Lage an der Kö gelegen, haben sich die Gastronomiebetriebe des Steigenberger Parkhotels als beliebter Treffpunkt zu jeder Jahreszeit etabliert.

Im Steigenberger Eck können die Besucher nicht nur Champagner, edle Weine und fantasievoll kreative Gerichte genießen – hier heißt es jetzt zusätzlich täglich von 14 bis 17 Uhr „It's Tea Time“ (bis zum 31. März 2020). Der Genuss der mit Liebe zum Detail unter dem Chef-Pâtissier Marc Witzsche zubereiteten Gebäckkreationen, raffinierten Tartes, feinsten Eclairs, Haselnuss-Toffeepralinen, Orangen-Madeleines und Zimt-Cup-Cakes vermittelt Wohlgefühl und eine kleine Auszeit vom Alltag. Komplettiert wird der Afternoon Tea – die Karte enthält über 20 Teekreationen – von traditionellen Scones, die ofenwarm und mit Clotted Creme zu hausgemachten Marmeladen serviert werden.

Weitere kulinarische Genüsse aber verwöhnen sowohl im Steigenberger Eck als auch im Restaurant Artiste mit der außergewöhnlichen Aussicht auf den Hofgarten und den imposanten neuen Kö-Bogen. Hier, in den in weihnachtliche Atmosphäre getauchten Restaurants, erwarten die Gäste vorwiegend regionale und saisonale Gerichte aus besten, frischen Zutaten. Warum ausgewählte Kulinarik, erstklassiger Service und adventliches Ambiente über Generationen hinaus geschätzt werden, fasst der seit Mitte März 2018 für die kulinarischen Geschicke zuständige und für seine Vorliebe für schonende Garprozesse bekannte Küchendirektor Sören Wetzig zusammen: „Die Weihnachtszeit im Parkhotel ist von einer langen Tradition geprägt. Viele Familien sind uns nicht nur an den Feiertagen seit Jahrzehnten treu – auch ihre Enkel und Urenkel zählen inzwischen zu unseren Gästen. Somit versuchen wir natürlich auch in kulinarischer Hinsicht die Verbindung zwischen Alt und Jung, Tradition und Moderne zu schaffen.“

Diesem Credo entsprechend, wird im Steigenberger mit modernsten medialen Möglichkeiten höchster kulinarischer Genuss eines engagierten Küchenteams geboten. Dahinter steht Küchenchef Patrick Michels, der einen weltoffenen und produktbezogenen Küchenstil verkörpert. Unter seiner Leitung werden im Gourmet-Restaurant Artiste beste Produkte neu und variantenreich zu spannenden Geschmackskombinationen komponiert – dabei bleibt die fein ausbalancierte Geschmacksharmonie erhalten. So werden gemeinsam mit Restaurantleiter und Gastgeber Karsten Mootoo traditionelle Köstlichkeiten mit modernem und experimentellem Twist offeriert und zelebriert. An den bevorstehenden Festtagen gibt es Gelegenheit, sich von der Kreativität zu überzeugen. Hinter dem Versprechen „Festtagsmoment für besondere Ansprüche“ steht am Heiligabend ein Fünf-Gänge-Menü inklusive eines vielschichtigen Dessertbuffets. Am Mittag und Abend der beiden Weihnachtsfeiertage ist das Dessert in das ebenfalls fünf Gänge umfassende Menü eingeschlossen.

Unerwähnt aber bleiben darf nicht die Silvester-Feier. Sie hat den Ruf, zum bleibenden Erlebnis zu werden – mit einem exklusiven Silvestermenü, Livemusik von Riccardo Doppio und seiner Band im Ballsaal oder Partymusik eines DJs in der Hotelhalle.

Herzliches Willkommen zum Genuss im Steigenberger Parkhotel: Restaurant-Manager Karsten Mootoo (links) und Chefkoch Patrick Michels

Anzeige

Gemeinsam Zukunft gestalten

Seit mehr als 125 Jahren ist die Walser Privatbank ein Garant für Stabilität. Und auch in Zukunft ein verlässlicher Partner, der mit großem Engagement für seine Kunden da ist. Im Fuchs-Report 2020 wurde die Bank dank ausgezeichneter Leistungen im Beratungsgespräch, bei Anlagevorschlag und Portfolioqualität erneut zum „Top-Anbieter“ im Vermögensmanagement gekürt. In der ewigen Bestenliste belegt sie Platz 2 im deutschsprachigen Europa.

Erleben Sie selbst, wie sich ausgezeichnetes Private Banking unterscheidet: Vereinbaren Sie einen Gesprächstermin, telefonisch unter 0211 506 678-293 oder per E-Mail an duesseldorf@walserprivatbank.com

Walser Privatbank AG
Niederlassung Düsseldorf
Benrather Straße 11
40213 Düsseldorf

www.walserprivatbank.com

WALSER PRIVATBANK
Mit gutem Grund

ANZEIGE

Emilio del Bono

Ines Giovanett

Ivan Gennuso

Der ganze Geschmack Italiens in einem

Sechs Winzer, sechs Weine, ein Sekt – die Gäste der Kulinarischen Bgegnung im Steigenberger Parkhotel erlebten wieder eine

Bei der Kulinarischen Begegnung im Steigenberger Parkhotel gehören neben den leckeren Speisen die ausgesuchten Weine zum Genussprogramm. Wieder hatte Giuseppe Saitta, der Düsseldorfer Gastronom, der selbst aus Italien stammt, seine ganze Kenntnis der italienischen Weinwelt in die Auswahl der Winzer und ihrer Produkte fließen lassen – und alle brachten das Beste mit, was ihre Kellereien an Weinen und Sekt zu bieten haben. Und Giuseppe Saitta ließ es sich nicht nehmen, die Winzerinnen und Winzer persönlich dem Düsseldorfer Publikum vorzustellen. So genossen denn die Besucher des kulinarischen Events nicht nur beste Qualität im Glas, sondern erfuhren obendrein spannende Details von der Arbeit, der Leidenschaft und auch den Besonderheiten, mit denen engagierte Winzer ihnen ein unvergleichliches Geschmackserlebnis kredenzten.

Den Auftakt machte ein Sekt, den Emilio und Lisa del Bono mit ins Steigenberger Parkhotel gebracht hatten: der Rio Cami aus ihrer **Casa Caterina** in Südtirol. Seit 1988 machen die Del Bonos Wein und haben sich ganz der biologischen Anbauweise verschrieben. Der Rio Cami ist frisch und voller Tiefe – er lagerte bemerkenswerte 130 Monate auf der Hefe und war ein vollendeter Auftakt in einen genussvollen Abend.

Ebenfalls aus Südtirol kam Ines Giovanett nach Düsseldorf. Im Gepäck: einen Sauvignon Riserva 2016. Castelfeder ist ein mehr als 400 Meter über dem Meesrespiegel gelegener Porphyrhügel im Unterland Südtirols. Nach ihm benannte Weingut-Gründer Alfons Giovanett seinen Betrieb, den er 1969 gründete. Mit Ivan und Ines Giovanett arbeitet heute die dritte Generation mit Leidenschaft und Begeisterung im Weingut **Castelfeder** mit seinen mehr als 60 Hektar Weinbergen, die sich von Bozen bis nach Salurn erstrecken. Sauvignon gehört zu den Haupt-Rebsorten, erklärte Ines Giovanett, und lagert teils im Stahl- teils im Holzfass, was ihm eine gewisse Rundheit und Struktur verleiht. Und einen ausgesucht leckeren Geschmack, wie die Gäste befanden.

Aus Sizilien kam Ivan Gennuso vom Weingut **Tenuta Gorghi Tondi** zur Kulinarischen Begegnung. Das Weingut liegt an der Westküste der Insel direkt am Mittelmeer, unweit von Mazara del Vallo. Den 130 Hektar großen Betrieb übernahm Annamaria Sala mit ihrer Schwester Clara vor rund zehn Jahren. Bereits ihre Großmutter hatte dort Wein angebaut. Die Weinberge umschließen vier kleine, runde Seen, wo der Regen über die Zeiten hinweg den Boden erodiert hat. Ein Klima, das den Trauben eine einmalige Qualität gibt, die nur dieses Terroir ermöglicht. Und die man auch im Midor Catarratto des Jahrgangs 2018 schmecken konnte. Der Catarratto ist die bedeutendste Rebsorte Siziliens und wurde früher häufig für Marsala verwendet. Die moderne Interpretation des Weingenusses gibt sich leicht, aromatisch, man meint, Landschaft und Meer schmecken zu können. Immerhin: Der Einklang mit der Natur war immer ein fundamentaler Bestandteil der Unternehmenskultur der Kellerei Gorghi Tondi – seit 1998 ist das Anwesen Teil des WWF Naturerbes.

Giuseppe Saitta präsentierte einen Ronco delle Mele von Venica & Venica.

Im großen Format, einer Magnumflasche, kam der Ronco delle Melle des Jahrgangs 2013 von **Venica & Venica** in Friaul in die Gläser der Gäste der Kulinarischen Begegnung. Venica ist einer der Klassiker, die autochthonen Rebsorten Tocai Friulano, Ribolla Gialla und Malvasia Istriana anbauen. Typisch sind aber auch Sauvignon Blanc und Pinot Grigio. Venica steht für sortenreine, sehr typische, kräftige Weißweine, die ausgesprochen gut reifen. Der König dieser Weine ist der Sauvignon Blanc Ronco delle Mele, der im großen Holzfass ausgebaut wurde und mit seiner Dichte und Frische die Kenner überzeugte.

Die Euganeischen Hügel sind eine Hügelkette vulkanischen Ursprungs, die sich in Norditalien wenige Kilometer südwestlich von Padua aus der Poebene erhebt. Im Jahr 1989 wurden sie zum ersten Naturpark der Region Venetien ernannt. Dort bewirtschaftet Gianni Strazzacappa mit seiner Frau Elena das Weingut Vigna Ròda. Die Familie investiert viel Arbeit und noch mehr Leidenschaft in ihre Weine – in einer Region, die wie geschaffen ist für den Weinbau. Die Euganeischen Hügel, auf denen die Weinberge liegen, sind teils

Anzeige

WINZER

MARCHESI DI BAROLO
Antiche Cantine in Barolo

MARCHESI DI BAROLO

Via Roma, 1
I - 12060 – Barolo (CN)

Tel. +39 0173 564491
Tel. +39 0173 564419
Fax +39 0173 564444

reception@marchesibarolo.com
www.marchesibarolo.com

Anzeige

CASA CATERINA

CASA CATERINA SRL

Via Foina, 32
I - 25040 Monticelli Brusati (BS)

Tel. +39 328 4781701

info@casacaterinametodoclassico.it

ANZEIGE

Valentina Abbona

Anna Abbona

Gianni Strazzacappa

Glas

unvergleichliche „notte italiana".

Mediterranes Lebensgefühl und Genuss für den Gaumen

Giuseppe Saitta wählt zu den einzelnen Menü-Gängen die passenden Weine aus. Damit wird die notte italiana, die italienische Nacht, zu einer unvergesslichen kulinarischen Begegnung.

vulkanischen Ursprungs, teils sind sie aus maritimem Kalkstein geformt. Das Weingut ist jung, dynamisch und für die Gegend relativ klein – die Strazzacappas produzieren rund 100.000 Flaschen pro Jahr. Vigna Ròda baut authochtone Rebsorrten wie Moscato Giallo und Serprino an, aber auch international bekannte wie Merlot, Cabernet und Chardonnay. Gianni Strazzacappa präsentierte mit seinem Dameriño Merlot des Jahrgangs 2017 den ersten Rotwein des Abends – ein Genuss, der Herkunft, Arbeit und Sorgfalt gleichermaßen schmecken ließ.

Den „König der Weine", so erklärte Giuseppe Saitta, brachten Anna und Valentina Abbona nach Düsseldorf: einen Barolo aus dem Piemont. Seit gut 200 Jahren bewirtschaften die Abbonas das Weingut **Marchesi di Barolo** aus dem gleichnamigen Ort, gelegen gegenüber dem Schloss – aber nicht allein deswegen verdient ihr Barolo Tradizionale von 2015 das Prädikat „königlich". Wie Valentina erklärte, kommen die besten Reben verschiedener Weinberge in den Tradizionale. Marchesi di Barolo ist in fünfter Generation in Familienbesitz und Eigner vieler Spitzenlagen wie Cannubi, Sarmassa oder Peiragal.

Und so brachten Valentina und Anna, Mutter und Tochter, gleich noch einen zweiten Wein mit: einen weißen Moscato d'Asti Zagara 2018. Der rebsortenreine Moscato ist ein Dessertwein, wie er typischer kaum sein könnte: strohgelb mit goldenen Reflexen, aromatisch-süß mit leichter Vanille und einem Hauch Muskatnuss.

Ein bemerkenswerter Abschluss eines genussreichen Abends, der so manchem Gast ein begeistertes „wundervoll" entlockte – und ein zufriedenes Lächeln ins Gesicht zauberte.

Ein stimmiges und nachhaltiges Genusserlebnis zu schaffen – das ist das Ziel, wenn Sören Wetzig als Küchendirektor eines Luxushotels und ein profilierter Wein-Kenner wie Spitzengastronom Giuseppe Saitta ein siebengängiges Menü plus Weinbegleitung aufeinander abstimmen. Mit diesem selbstgestellten und bewährten Anspruch ist es gelungen, „la notte italiana" zu einem begehrten Format zu entwickeln. Es lockt Jahr für Jahr Gäste ins Steigenberger Parkhotel – Gäste, die es schätzen, Genuss für den Gaumen mit mediterranem Lebensgefühl zu verbinden.

„Der richtige Wein als Ergänzung macht die Speisenfolge komplett und rundet den kulinarischen Genuss ab", erklärt Giuseppe Saitta. Um die passenden Komponenten auf den Punkt zu bringen, sieht er sich die von dem Küchen-Team des Steigenberger Parkhotels festgelegte Menü-Folge an: „Ich suche zu jedem Gericht einen harmonierenden Tropfen aus."

Die Frage ist, ob ein Wein mit Säure, einer mit Restsüße oder eher ein charakterstarker, kräftiger Tropfen dazu passt: „Das ist von Gang zu Gang unterschiedlich." In der Vorspeisenfolge zur Kulinarischen Begegnung Ende November zum Beispiel gab es von Sören Wetzig kreiert Hummertörtchen mit Avocado und Grapefruit und dazu einen Sauvignon Riserva 2016 aus dem Weingut Castelfeder in Südtirol. „Zum Kalbsschulternatl in einer Barolo Rotweinsauce von Karl Baumgartner aus dem Restaurant Schöneck in Südtirol haben wir den Barolo Tradizionale 2015 aus der Weinkellerei Marchesi di Barolo im Piemont gewählt. Dieser Wein hat wenig Tannine und passt sehr gut zu diesem Schmorbraten", erklärt Giuseppe Saitta.

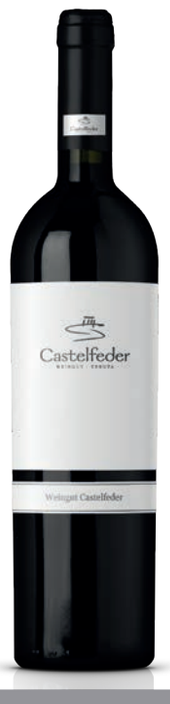
Er beschäftigt sich seit rund 40 Jahren intensiv mit dem Thema Wein, hat sich in diesem Zeitraum ein umfangreiches Repertoire bei der Auswahl der Winzer aufgebaut und weiß, aus welchem Anbaugebiet welcher Wein kommt: „Ich kenne die meisten Weine und in vielen Fällen auch die Winzer persönlich. So habe ich ein gutes Gespür dafür, welcher Tropfen mit welchen Gewürzen und Zubereitungsarten konform geht." Trotzdem ist es für ihn und auch für die Winzer in Italien jedes Mal eine Herausforderung. Der profilierte Weinkenner stimmt seine Auswahl mit dem Koch detailliert ab und erst, wenn alles festgezurrt ist, kommen die Winzer ins Spiel: „Auch für sie ist es ein großer Aufwand. Gerade um die Zeit vor Weihnachten gibt es viele Veranstaltungen, bei denen die Winzer und ihr Angebot gefragt sind." Deshalb muss genau geplant werden, welches Mitglied der jeweiligen Winzerfamilie mit den von Giuseppe Saitta ausgewählten Weinen aus den Regionen zwischen dem Norden und Süden Italiens an den Rhein reist.

Auch wenn die Kulinarische Begegnung im Steigenberger Parkhotel zur Tradition wird – die Auswahl der Speisen und der passenden Weine bleibt immer individuell. Routine hat hier keinen Raum. Als Beispiel nennt der „La dolce vita" erfahrene Gastronom die Weinbegleitung zu einem Fischgericht: „In der Regel wird dazu Weißwein getrunken. Manchmal aber passt dazu auch ein junger Rotwein – es kommt ganz auf die Ingredienzien und die Zubereitung an." Dass aber zu einem süßen Dessert ein Wein mit starker Restsüße gehört, ist ungeschriebenes Gesetz: „Fast jeder Winzer hat eine Beerenauslese im Angebot." Und so durften die Gäste bei der italienischen Nacht zum Tiramisu mit Dulce-Schokolade und eingelegten Holunderbeeren vom Steigenberger Parkhotel-Koch Marc Witzsche einen Moscato d'Asti Zagara 2018 aus der Weinkellerei Marchesi di Barolo genießen.

Die Gäste waren begeistert. Und auch Giuseppe Saitta ist zufrieden: „Die Zusammenarbeit mit dem Steigenberger Gastronomie-Team sowie den Gast-Köchen aus Italien macht sehr viel Freude."

Anzeige

Castelfeder
WEINGUT · TENUTA



Weingut Castelfeder

Franz-Harpf-Straße 15
I - 39040 Kurtinig a.d.Weinstrasse

Tel. +39 0471 820420
Fax +39 0471 820410

info@castelfeder.it
www.castelfeder.it

Anzeige

TENUTA
GORGHI TONDI

TENUTA GORGHI TONDI

Contrada San Nicola
I - 91026 Mazara del Vallo

Tel. +39 0923 657364

info@gorghitondi.it
www.gorghitondi.it

VIGNA RÒDA

Vigna Roda di Strazzacappa Gianni

Via Monte Versa 1569
Albrecht Dürer Weg 3
I – 35030 Vo' Padova

Tel. +39 049 9940228

info@vignaroda.com
www.vignaroda.com

ANZEIGE

Ein Frohes Fest wünschen Gastgeber, Sponsoren, Köche und Winzer der Kulinarischen Begegnung im Steigenberger Parkhotel – und auch im kommenden Jahr viel Freude an exzellenten Gerichten, ausgesuchten Spitzenweinen und bester musikalischer Unterhaltung. Übrigens: Die nächste kulinarische Begegnung findet am 13. März 2020 statt.

Lesen, lernen, Kind sein dürfen

Die SOS-Kinderdörfer weltweit sorgen sich um elternlose, verlassene und Kinder in Armut.

Ein voller Kühlschrank, Strom und Wasser, ein Dach über dem Kopf und die Chance, durch Bildung und eine unterstützende Familie eine Zukunft zu haben, auf die man sich freut – für die meisten von uns selbstverständlich. Für viele Kinder weltweit allerdings unvorstellbar. Sie haben ihre Eltern verloren, ihr Zuhause, die Liebe einer Familie nie erfahren oder mussten fürchterliche Gräueltaten erleben.

Die SOS-Kinderdörfer weltweit wollen das ändern.

Mehr als 575 SOS-Kinderdörfer gibt es weltweit, in denen der Verein 58.475 Mädchen und Jungen ein liebevolles Zuhause gibt. In Haiti, wo durch blutige Proteste gegen die Regierung Millionen Menschen in die Hungersnot stürzen. In Simbabwe, wo die schlimmste Dürreperiode seit Menschengedenken Lebensmittel unbezahlbar macht. In Chile, wo eine schwere soziale Krise Kinder und Jugendliche ins Gefängnis bringt und wo sie geschlagen, entführt, vergewaltigt und ermordet werden. Schlimme Geschichten aus 137 Ländern von Europa bis Ozeanien, in denen die SOS-Kinderdörfer weltweit helfen als stationäre Angebote oder in der humanitären Soforthilfe im Verbund mit anderen Hilfsorganisationen.

Die Kinderdörfer Sie sind das wohl bekannteste Projekt des Vereins. In den SOS-Kinderdörfern finden elternlose und verlassene Kinder ein neues Zuhause. Sie wachsen dort in der Geborgenheit einer SOS-Familie auf, werden liebevoll umsorgt von ihrer SOS-Kinderdorf-Mutter und leben zusammen mit ihren leiblichen Geschwistern. Die SOS-Familie bietet den Kindern die intensive Betreuung, wie sie gerade traumatisierte Mädchen und Jungen brauchen.

Die Kindergärten Familie ist das eine, Bildung das andere. Die Bildungsarbeit beginnt in den SOS-Kinderdörfern bei den Kleinsten. Die SOS-Kindergärten bieten den Mädchen und Jungen eine frühzeitige, pädagogische Förderung. Das ist besonders wichtig, wenn die Herkunftsfamilie dies nicht leisten kann. Die Kindergärten stehen daher auch Mädchen und Jungen aus bedürftigen Familien offen, die in der Nachbarschaft der Kinderdörfer leben.

Umgekehrt besuchen die Kinder aus den SOS-Kinderdörfern auch öffentliche Kindergärten. Allerdings: In vielen Ländern und Regionen gibt es kein Betreuungsangebot für Vorschulkinder. Diese Lücke füllen die SOS-Kinderdörfer mit eigenen Kindergärten. Weltweit gibt es 236 SOS-Kindergärten, in denen 24.487 Mädchen und Jungen betreut und gefördert werden.

Die Schulen Ein selbstbestimmtes und menschenwürdiges Leben ist nur möglich, wenn kein Bildungsnotstand herrscht. Hinter diesem Wort verbergen sich stundenlange Fußmärsche zur einzigen Schule einer ganzen Region, Eltern, die sich keine Schulgebühren leisten können, Kinder, die arbeiten müssen, statt lesen zu lernen.

Eine gute Berufsausbildung von der Grundschule bis hin zu den Berufsbildungszentren für arme und benachteiligte Jugendliche gibt Kindern aus sozial benachteiligten Familien eine Perspektive – das gilt für Deutschland wie für Indien.

Die Gesundheit In armen Ländern sterben unzählige Kinder an einfachen und vermeidbaren Krankheiten. Durch Schutzimpfungen, Medikamente und Ärzte vor Ort retten die SOS-Kinderdörfer weltweit unzählige Kinderleben.

Weltweit gibt es 70 medizinische SOS-Einrichtungen für Patienten aus der nahen und fernen Umgebung. In armen Ländern sind die SOS-Experten oft die Einzigen, die kompetente Hilfe bei der Verarbeitung von Traumata und psychologischen Problemen anbieten. Die Unterstützung durch die SOS-Kinderdörfer ist dort ein wichtiger Baustein, damit sich Kinder gesund und ganzheitlich entwickeln und zu selbstbestimmten Erwachsenen heranreifen. Hier wie dort helfen die SOS-Kinderdörfer, damit Kinder wieder Kind sein dürfen und ihre Zukunft selbst gestalten können. Ein Anliegen, das Petra Horn, Vorstand von SOS-Kinderdörfer weltweit, besonders am Herzen liegt, wie sie den Gästen der Kulinarischen Begegnung in einem bewegenden Vortrag berichtete. Den Gästen vorgestellt wurde sie von Melanie von Hehl, Geschäftsleitung Rheinische Post Medien GmbH, die spontan zu einer Spendensammlung für die SOS-Kinderdörfer aufrief. Das beeindruckende Ergebnis: 3275 Euro kamen für die SOS-Kinderdörfer zusammen.

Melanie von Hehl, Geschäftsleitung Rheinische Post Medien GmbH, rief bei der Kulinarischen Begegnung zu Spenden für SOS-Kinderdörfer auf. 3275 Euro kamen zusammen.

Umsorgt: eine SOS-Mutter mit „ihren" Kindern im SOS-Kinderdorf Bakoteh, Gambia.

SAITTA.
GIUSEPPE SAITTA

LA DOLCE VITA MIT GIUSEPPE SAITTA

Giuseppe Saitta steht für erstklassige Gastronomie und Gastronomehr. Ein einzigartiges Genuss-Erlebnis italienischer Lebensart für Feinschmecker und Weinschmecker. Und Giuseppe Saitta bietet noch viel mehr: Wein-, Spirituosen- und Spezialitäten-Handel, Wein-Proben und -Galas, Charity-Events, Wein- und Gourmet-Reisen sowie einen exklusiven Catering- und Präsent-Service.

ERLEBEN SIE ITALIENISCHE GASTFREUNDSCHAFT BEI GIUSEPPE SAITTA

SALUMERIA SAITTA
Barbarossaplatz 2
40545 Düsseldorf
Tel. 0211-55 27 11

OSTERIA SAITTA
Alt Niederkassel 32
40547 Düsseldorf
Tel. 0211-57 49 34

PIAZZA SAITTA
RISTORANTE · BAR
Barbarossaplatz 3
40545 Düsseldorf
Tel. 0211-171 51 91

www.saitta.de