



Arnold Paris liebt die heimische Küche.

Ganischgerhof Mountain Resort & Spa Genuss in 1300 Metern Höhe

Arnold Paris, Küchenchef im Südtiroler ****Ganischgerhof Mountain Resort & Spa lässt sich von den regionalen Besonderheiten seiner Heimat inspirieren: Er verwendet ausschließlich beste, heimische Produkte. Seine Verwöhngerichte wie Risotto mit Haselnuss und Birne mit zarten Rehnüsschen im Wacholder-Williamsschaum, Irisches Entrecote double mit Speckbohnen oder Apfeltiramisu auf Kakimelacarpaccio an Schokoladeneis lassen Gourmet-Hezen höher schlagen. Das Hotel wird heute unter dem Motto ‚As you like it‘ von den vier Brüdern Pichler geführt – und liegt romantisch auf 1300 Höhenmetern inmitten der Dolomiten. Besonders exquisit: der 850 Quadratmeter große, luxuriöse Spa-Bereich mit türkischem Dampfbad, Eisgrotte und Indoor-Schwimmbekken. Genuss pur für alle Sinne ... Mehr Informationen: www.ganischgerhof.de.

FOTO: GANISCHGERHOF MOUNTAIN RESORT & SPA

VIVRE EXTRA

Exklusiv: Gourmet-Aufenthalt für zwei Personen

Gewinnen Sie einen Gourmet-Aufenthalt inklusive drei Übernachtungen plus Frühstück und ein unvergessliches Gourmet-Dinner für zwei Personen im Ganischgerhof Mountain Resort & Spa. Um zu gewinnen, beantworten Sie einfach folgende Frage: **Auf wie viel Höhenmetern liegt der Ganischgerhof in Südtirol?** Das Lösungswort bitte auf den VIVRE-EXTRA Gewinncoupon auf Seite 114 mit dem Kennwort G002 eintragen.



Handgepflückter Tee aus China und Japan

Wie pures Gold

Die kleine Firma „tea exclusive“ in Kierspe handelt mit Tee, als wäre er pures Gold: Und fast so kostbar ist er – denn die einzelnen Sorten stammen von kleinen, familiengeführten Teegärten ausgewählter Anbaugelände in China, Japan, Frankreich, Sri Lanka. Die Teeblätter und einzelnen Knospen werden handgepflückt und nicht in Massenproduktion hergestellt. Das Besondere daran: Man soll gerade die Unterschiede der einzelnen

Ernten herauschmecken. Wie zum Beispiel beim Oolong, der viel Feingefühl des Teemeisters erfordert und, richtig zubereitet, die Bergluft von Chinas Hochebenen ausströmt. Mehr Informationen: www.tea-exclusive.de



Die verschiedenen Teesorten werden handgepflückt und -verlesen.

FOTOS: TEA EXCLUSIVE



Das Maison Décoret bei Turin wartet mit Spitzengastronomie auf.

Relais & Chateaux Hotels

Kochkurse mit viel Charme



FOTO: RELAIS & CHATEAUX HOTELS

Elegantes „Art de Vivre“ mit Charme ist das Markenzeichen der Relais und Chateaux Hotels, die bereits in 60 Ländern vertreten sind. In diesem Jahr wurden weltweit 36 Häuser neu aufgenommen. So auch das Maison Décoret bei Turin unter Spitzengastronom und Sternekoch Jacques Décoret: Feinschmecker schwören auf seine „Vertrauensmenüs“ und können an einer Einführung in diese kulinarischen Kreationen teilnehmen.

Deutschlandweit laden in diesem Jahr prominente Küchenchefs aus der Relais & Chateaux- Gruppe zum Verfeinern der eigenen Technik am Herd: Sie brachten den „Kochkurskalender 2011“ heraus. Kurse sind unter anderem zu buchen bei Claus-Peter Lumpf im Hotel Bareiss oder bei Nils Henkel im Schlosshotel Lerbach. Mehr Informationen: www.relaischateaux.com