

Bad Schandau

Hotel Helvetia

Es zählt zu den „Besten Urlaubsadressen auf dem Land“, das Bio- und Nationalparkhotel Helvetia“ in Schmilka bei Bad Schandau, Sächsische Schweiz. Sachsens einziges bio-zertifiziertes Haus setzte sich gegen 48 Mitbewerber durch. Die Jury bewertete nach diesen Kriterien: Einzigartigkeit, Qualität, Kundenorientierung, Erlebnischarakter, Nachhaltigkeit und Wirtschaftlichkeit. Besonders im Blick die Gesundheit. Sven-Erik Hitzer bietet im Restaurant „Strandgut“ eine Bio-Vital-Küche mit Speisen und Getränken aus ökologischer Landwirtschaft. Entdeckt und präsentiert hatte SAVOIR-VIVRE das Hotel („Die Helvetia-Botschaft“) im Rahmen eines Reports über das Elbsandsteingebirge bereits in der Ausgabe Nr. 9/2009. □



Der Blick vom Kräutergarten auf das Bio-Hotel, das aus dem „Landhaus Helvetia“ hervorging.

Bergisch Gladbach Müller und Kinder

Der Rat der Stiftung „KinderHerz“ hat Meisterkoch Dieter Müller, Schloss Lerbach, Bergisch Gladbach, zum „KinderHerz-Botschafter“ ernannt. Der Club der Küchenchefs (Chef Heads), eine auf dem Weltköchetag 2009 entstandene Kooperation, konnte seinerzeit bereits den Top-Cuisinier (drei Michelin-Sterne, drei VIVRE-Sonnen plus) fürs Stiftungskuratorium gewinnen. Dieter Müller zur neuen Aufgabe: „Zu einem gesunden Leben gehört gesundes Essen.“ Und: „Mich hat es sehr berührt, dass so viele Kinder mit einem angeborenen Herzfehler auf die Welt kommen. Deshalb unterstütze ich gern die Stiftung KinderHerz.“ □



Botschafter Dieter Müller.

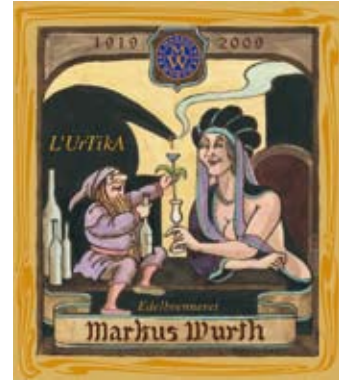
FOTO: ARMIN HÖHNER



Tomi Ungerer und Markus Wurth: Kunst aufs Etikett gebannt

Kunst auf und in der Flasche: Künstler Tomi Ungerer (r.), Edelbrenner Markus Wurth.

Das Etikett mit der Fee Aroma Natura aus einem Alchimisten-Märchen.



DIE GEBRANNTE HOMMAGE

Was da Tomi Ungerer, der renommierte Straßburger Künstler, und Markus Wurth, der Edelbrenner in Altenheim-Neuried, kreierten, das ist die „gebrannte“ Hommage an Vater Ernst, der 1999 starb. Ihm zu Ehren und zum 90-jährigen Bestehen des Hauses entstand „L'UrTika“, eine Cuvée der Brennnessel-Kräuter-Spirituose aus zwölfjährig ausgereiften Steinobstbränden. Diese wiederum inspirierte den Künstler bei einer Verkostung zu einem ganz besonderen Etikett: Es zielt 999 Flaschen der „Edition No. 1 Tomi Ungerer“. Der Name „L'UrTika“, er ist abge-

leitet aus der lateinischen Übersetzung für Brennnessel: „urtica dioica“. Zur Flasche gehört auch ein Booklet mit dem Alchimisten-Märchen von der Fee Aroma Natura. Markus Wurth, der zu den 16 besten Brennern zählt, will ab Mai sein Wissen weitergeben, dann als erster „Edelbrand-Sommelier“ Deutschlands. Hierbei im Besonderen im Blick die Spitzen-Gastronomie. Eine Zutat seines Erfolgs: „Neugierde“, bekennt er. „Ich bin beständig auf der Suche nach der perfekten Symbiose zwischen traditioneller Brennkunst, Handwerk und innovativem Genusserlebnis. Nach etwas, das uns in Duft und Geschmack eine Erinnerung oder Vision schenkt.“ Informationen: www.edelbrennerei-wurth.de. □

Die besten Lagen: Tradition und Schönheit der Kulturlandschaften im neuen Licht

WENN WEINBERGE LEUCHTEN

In nächtlicher, beinahe mystischer Atmosphäre leuchten am 6. März Spitzenlagen. In Rheinessen der „Rote Hang“ in Nierstein, in der Pfalz der „Idig“ in Königsbach und in Franken „Der Stein“ in Würzburg. Das ist der Auftakt des bundesweiten „VDP-WeinbergLeuchtens“ aus Anlass des 100. Geburtstages der Prädikatsweingüter. Präsident Steffen Christmann: „Somit stellen wir die Tradition und Schön-

heiten der Wein-Kulturlandschaften im wahren Sinne des Wortes im neuen Licht dar und rücken die Herkunft der besten Weine Deutschlands in den Mittelpunkt.“ Die Veranstalter: Was am Tage gleichförmig erscheint, erscheint in einem anderen, einem neuen Licht, das den Blick auf die Landschaft verändert und die Fantasie des Betrachters beflügelt.“ Weitere Informationen zum Geburtstagsprogramm: www.vdp.de. □