

Wettbewerb Cocktails „Barman of the Year“-Gala



Der Steirer Stefan Bauer (ganz re. im Bild) ist „Barman of the Year 2011“.

Wien. Am „Hallowien“-Tag 31. Oktober fand bereits zum 16. Mal die Gala „Barman of the Year“ statt. Über 450 Gäste, darunter viele VIPs aus den Bereichen Gastronomie, Wirtschaft und Gesellschaft, konnte Veranstalter Ossi Valenta im Wiener Hotel Marriott begrüßen.

Der Wettbewerb wurde in zwei Kategorien durchgeführt (mit und ohne Alkohol).

Beim „Barman of the Year 2011“ shakten die vier profiliertesten Profibarkeeper Österreichs um die Wette, ausgewählt aus 54 Bewerbern. Bewertet wurde von der Bühnenjury Zubereitung, Arbeitsweise, Präsentation der Drinks und persönlicher Auftritt des Teilnehmers.

Der Steirer Stefan Bauer (Graz – „Buddha-Style Bar“) erkämpfte sich den Sieg vor dem Linzer Martin Pichlmann („Vanilli Bar“). Den dritten Platz konnte der Niederösterreicher Reiner Jersemnik aus der „Zauberbar“ am Hirschenkogel ergattern.

www.barmanofttheyear.at

Ocean Lodge Green and Blue Der Austro-Unternehmer Christian Wymetal eröffnet auf Sansibar erstes Hotelprojekt

Wiener eröffnet Lodge

Koreanerin Sohyi Kim kocht mit Küchenchef Lukas Nagl (vormals im Steirer) das Silvester-Menü.

MICHAEL BÄR

Wien. Der Wien Unternehmer Christian Wymetal eröffnet am 1. Dezember auf Sansibar sein erstes Hotelprojekt. Die „zanzibar ocean lodge Green and Blue“ besteht aus 13 Bungalows und einer Honeymoonvilla im authentischen Stil.

Das Luxus-Konzept mit kulinarischem Schwerpunkt kommt sehr entspannt daher: quasi barfuß durch weißen Korallensand.

Konzept mit Anspruch

Das Hotel wird sehr persönlich geführt und ist vom Stil und der Geschichte der abenteuerlichen Gewürzinsel Sansibar geprägt.

Das Management vor Ort ist ein österreichisch-deutsches Duo: Rudi Schmid und Doris Vielgut.

Wymetal setzt bei seinem Hotel einen eindeutigen kulinarischen Schwerpunkt: „Wir fusionieren europäische Spitzenqualität mit kulinarischen Highlights aus der afrikanischen und arabischen Küche. Unser Küchen- und Serviceteam kommt aus europäischen Haubenlokalen.“

Daher ist es nur folgerichtig, wenn auch am Jahresende etwas Besonderes geboten wird.

Sohyi Kim kocht das Silvester Menü 2011 mit dem „Green and Blue“-Küchenchef Lukas Nagl, der davor im berühmten „Steirer“ in Wien gearbeitet hat.



Kulinarische Silvesterfeierlichkeiten 2011 in Sansibar (v.l.n.re.): Sohyi Kim (Kim kocht), Rudi Schmid (Management Green and Blue), Lukas Nagl (Chef de Cuisine Green and Blue) und Doris Vielgut (Management Green and Blue).

Die Koreanerin hat mit ihrem Wiener Restaurant „Kim kocht“ bereits 3 Gault Millau Hauben erkocht und ist ‚nebenbei‘ Buchautorin, regelmäßiger Gast bei Koch-Shows und auch in ihrem fernen Heimatland ein Star.

Zu ihrem Gastspiel meint Kim: „Mich interessiert Sansibar als Insel der Gewürze. Als ich zufällig das Management kennenlernte und vom kulinarischen Konzept

und Anspruch hörte, war für mich schnell klar: Wir machen etwas Gutes gemeinsam!“

EU-Haubenlokale

Die Ocean Lodge liegt im Nordosten von Sansibar direkt an einer einsamen Bucht.

Die 13 Bungalows sind ungefähr 75 m² groß und verfügen alle über eine überdachte Veranda, Außen-

Pool und Dusche. Die Honeymoonvilla bietet einen privaten Pool und rund 250 m² Platz für Zweisamkeit.

Mit dem Mnemba Atoll liegt ein erstklassiges Tauchrevier direkt vor der eigenen Bucht.

Küche und Service stehen 24 Stunden lang zu Verfügung. Das und die beeindruckende Architektur aus weißem Mauerwerk, dunklem Holz und Palmblatt-Dächern unterstreichen die Grundidee des Boutique-Hotels: Viel Raum und Zeit für tiefe Entspannung.

„Wir fusionieren europäische Spitzenqualität mit kulinarischen Highlights aus der afrikanischen und arabischen Küche.“

CHRISTIAN WYMETAL
NEO-HOTELIER

Die Preise für die Unterkunft inklusive Frühstück und Lunch-Snack liegen zwischen 390 und 1.050 € pro Bungalow/Villa und Nacht.
www.greenandblue-zanzibar.com

FALKENSTEINER
Hotel
Sonnenalpe ****

BERG-WEIHNACHT
2 oder 3 Nächte
inkl. VP im DZ
ab € 313,-*

Preise pro Person/Aufenthalt, exkl. Ortstaxe.
Buchung auf Anfrage und nach Verfügbarkeit.
Änderungen vorbehalten.
Gültig von 22.-25.12.2011.

WEIHNACHTEN wie aus dem Märchenbuch

Weihnachten auf der Sonnenalpe heißt Winterspass für die ganze Familie, weihnachtliche Romantik ohne jede Hektik und tiefes Durchatmen nach stressiger Vorweihnachtszeit.

Zu den schönsten Kinderheitserinnerungen, die hier ziemlich sicher wach geküsst werden, gesellen sich die Annehmlichkeiten eines topmodernen Viersterne-Familienhotels. Mit großzügigem SPA, stylish-gemütlichen Zimmern und Skischule vor der Tür. In diesem Sinne: Fröhliche Weihnachten und Welcome Home!

INKLUSIVLEISTUNGEN

- ✦ 2 oder 3 Nächte inkl.VP p.P. im DZ
- ✦ inklusive 2-Tages Skipass (gültig am 23. und 24.12.)
- ✦ Weihnachtsgaladinner mit Aperitif, Weihnachtsskinderprogramm, Livemusik, Fackelwanderung zur Christmette
- ✦ Kinder von 0-2,9 Jahre im Zimmer mit 2 Erwachsenen - GRATIS.
- ✦ Skischule neben dem Hotel, tolle Kinderermäßigungen!
- ✦ Kinderbetreuung ab 3 Jahren im Falky-Almland
- ✦ Acquapura SPA Wellness und Wasserwelt uvm.

* Preise für weitere Zimmerkategorien und Kinderermäßigungen auf Anfrage.

Falkensteiner Hotel Sonnenalpe**** · Sonnenalpe Nassfeld 9, 9620 Hermagor/Kärnten
Tel. +43/(0)4285 8211 · reservierung.sonnenalpe@falkensteiner.com · www.sonnenalpe.falkensteiner.com

