

# MA AME<sup>®</sup>

JANUAR 2014 NR. 1  
DEUTSCHLAND € 6  
ÖSTERREICH € 6  
SCHWEIZ SFR 10



## IHRE STERNE 2014!

Liebe, Glück, Beruf,  
Chancen: unser großes  
Jahreshoroskop

## SCHÖNE HAARE

Diese Farben!  
Neue Techniken,  
clevere Pflege-  
Strategien

## SPASS IM SCHNEE

- Romantik-Hideaways
- Top-Adressen für Alpin-  
Fans und Langläufer
- Tipps für Gourmets
- Mountain-Spas
- Pisten-Styling

# GANZ MEIN STIL

CHIC UND RELAXED: DIE NEUE CRUISE-WEAR. GLAMOURÖS: ABENDKLEIDER UND PARTY-DRESSES. MODERN UND COOL: CITY-LOOKS FÜR FORTGESCHRITTENE

# GOURMET-GIPFEL

Wer sich den ganzen Tag outdoor bewegt, braucht auch mal eine kulinarische Pause, um frische Energie zu tanken. Aber bitte auf höchstem Niveau. In einem Lokal auf Hauben-Level, einer Hütte mit Spitzenküche oder ganz trendy to go

## Sieg nach Punkten

Die Zahlen sprechen für sich: Im neuen Gault-Millau-Führer 2014 schmückt sich der Schweizer Nobelort Gstaad mit 266 Punkten, verteilt auf 18 Lokale der Region. Die beiden Spitzenreiter mit jeweils 18 Punkten sind das Restaurant „Chesery“ und das Fine-Dining-Lokal „Sommet“ (unter Küchenchef Marcus Lindner) im Fünf-Sterne-Hotel „The Alpina Gstaad“. Das Hotel wurde übrigens doppelt ausgezeichnet: Das „Megu“, die von Sushi-Meister Takumi Murase geleitete Dependence der in New York gegründeten japanischen Restaurantkette, erreichte immerhin noch 16 Punkte. Ebenfalls fernöstlich inspiriert: das „Six Senses Spa“ des Luxushotels. DZ ab 704 Euro, Info: thealpinagstaad.ch

## Große Oper

Als absolute Genussadresse bekannt ist „Thurnher's Alpenhof“ in Zürs am Arlberg. Küchenchef Franz Wögerer steckt in die Verfeinerung einheimischer Schmankerl genauso viel Liebe wie in die ganz große kulinarische Oper. Genial: seine Hummerpflanzler und die Wachteln auf Wirsing. Köstliche Shakes gibt's in „Thurnher's Milchbar“. DZ mit Gourmetdinner ab 490 Euro, Info: thurnhers.com

## Alpine Cuisine

Drei Jahre nach der Jungfernfahrt der neuen Gaisbachkogelbahn auf den Hausberg von Sölden krönt neuerdings das ultracoole Designlokal „ICE Q“ die Bergstation auf 3048 Metern Höhe. Im minimalistischen Kubus mit Dachterrasse wird eine gelungene Interpretation der modernen Alpenküche serviert. Mit guten einheimischen Weinen auf der Karte. Zum Glück auch glasweise. Tel. 0043/664/96093 68

## Der Weg ist das Ziel

Die sieben Genusswege der „Via Culinaria“ führen Feinschmecker und Hüttenliebhaber zu den besten Adressen in den Bergen. Insgesamt 20 Hütten ergänzen ihre Speisekarten durch ein speziell für sie von einheimischen Spitzenkö-

chen kreiertes Gericht. Wie Ossobuco vom Tauernlamm in der Skilounge der „Lisa Alm“ in Flachau (Info: lisa-alm.com) oder Filet vom Pinzgauer Jungrind auf der „Wieseralm“ in Hinterglemm (Info: wieseralm.at). Die Liste gibt's im Internet, die Broschüre dazu auch: via-culinaria.com

## Hüttenzauber

Von der Talstation Kaltenbach schwebt man hinauf zur Kristallhütte, einem der bekanntesten Hotspots in den Zillertaler Alpen: Seit Jahren pilgern Feinschmecker ins Revier des jungen Küchenchefs Philipp Stummer – wegen seiner haubenverdächtigen Gourmetmenüs, seiner Spinatknödel oder wegen des köstlichen Kaiserschmarrns. Neu: die „Kristall Lodges“, zweistöckige Suiten mit Kamin, DZ mit HP ab 298 Euro (Info: kristallhuetten.at). Ein paar Pistenkilometer entfernt findet sich die „Wedelhütte“: Im Gourmetlokal „Premium Lounge“ kocht Christian Siegele auf Hauben-Niveau. Übernachten kann man in einer der elf Luxussuiten. DZ mit HP ab 300 Euro, Info: wedelhuetten.at



JAPAN-STYLE: DAS „MEGU“



FEINE KÜCHE: „THURNHER'S ALPENHOF“

bieten. Der neue Trend heißt Slope Food, die Antwort auf Fingerfood bzw. Streetfood: köstliche Kleinigkeiten, die am Rande der Pisten serviert werden. Info: altabadia.com

## Hauben-Himmel

Im aktuellen Gault-Millau-Guide ist Kitzbühel mit 18 Hauben vertreten. Das bedeutet sechs mehr als 2013 – und weiterhin die größte Hauben-Dichte in Tirol. Mit jeweils dreien schmücken sich Andreas Senn mit dem Restaurant „Heimatliebe“ (im „Grand Spa Resort A-Rosa“) und Steve Karlsch mit dem „Petit Tirolia“ (im „Grand Tirolia“). Mit je zweien der „Neuwirt“ (im „Schwarzer Adler“), das Gourmetlokal des „Relais & Châteaux Tennerhof“ und die „Schwedenskapelle“ im benachbarten Jochberg. Info: kitzbuehel.com