



Club der „Top 50 Köche“ traf sich in Frankfurt

Ende April lud der BUSCHE Verlag die Kochelite des Landes zum „BUSCHE Branchentreff - Schlemmer Atlas Top 50 Köche“ nach Frankfurt ein.

Neben fünf Abgängern sind vier neue Namen in den Kreis der „Top 50 Köche“ berufen worden: Ingo Holland („Zum alten Rentamt“, Klingenberg),

Christian Lohse („The Regent - Fischers Fritz“, Berlin), Thomas Neeser (Adlon Kempinski Hotel, Berlin) und Christian Rach („Tafelhaus“, Hamburg).



Die ausgezeichneten Köche: Bau, Christian (Schloss Berg), Beha, Sepp (Inzlinger Wasserschloss, Inzlingen), Bodendorf, Holger (Landhaus Stricker, Sylt-Ost), Bourgueil, Jean-Claude (Im Schiffchen, Düsseldorf), Buchholz, Matthias (Palace, Berlin), Bühler, Berthold (Résidence, Essen), Bühner, Thomas (La Vie, Osnabrück), Burger, Dirk (Brog-sitter's Sanct Peter, Bad Neuenahr), Diers, Bernhard (Am Schlossgarten - Zirbelstube, Stuttgart), Eiermann, Lothar (Wald- und Schlosshotel Friedrichsruhe), Elverfeld, Sven (Aqua, Wolfsburg), Erfort, Klaus (Saarbrücken), Fauster, Martin (Königshof, München), Feckl, Franz (Ehningen), Glauben, Jörg (Landschloss Fasanerie, Zweibrücken), Göschel, Martin (Tiger - Restaurant, Frankfurt), Haas, Hans (Tantris, München), Hauser, Karlheinz (Stüllberg, Hamburg),

Hermann, Stefan (NN), Herrmann, Martin (Bad Peterstal-Griesbach), Hoffmann, Michael (Margaux, Berlin), Holland, Ingo (Zum Alten Rentamt, Klingenberg), Jürgens, Christian (Burg Wernberg, Wernberg-Köblitz), Kammeier, Thomas (Hugos, Berlin), Kaufmann, Dieter L. (Zur Traube, Grevenbroich), King, Johannes (Sölring Hof, Sylt/Rantum), Klink, Alfred (Colombi, Freiburg), Klink, Vincent (Wielandshöhe, Stuttgart), Kroack, Günther (Aida Cruises), Kuntz, Karl-Emil (Zur Krone, Herxheim), Kunz, Alexander (St. Wendel), Lafer, Johann (Stromberg), Lohse, Christian (The Regent, Berlin), Lump, Claus-Peter (Bareiss, Baiersbronn), Martin, Thomas (Louis C. Jacob, Hamburg), Müller, Dieter (Schlosshotel, Bergisch Gladbach), Müller, Jörg (Westerland), Neeser, Thomas (Adlon Kempinski, Berlin), Neuge-

bauer, Stefan (Deidesheimer Hof), Öxle, Martin (Speisemeister, Stuttgart), Rach, Christian (Tafelhaus, Hamburg), Retzbach, Hubert (Victoria, Bad Mergentheim), Rüssel, Harald (Landhaus St. Urban, Naurath), Sackmann, Jörg (Baiersbronn), Schäfer, Erhard (Restaurant Maître, Köln), Scharrer, Christian (Schlosshotel Bühlerhöhe), Schuhbeck, Alfons (Südtiroler Stuben, München), Schwarz, Manfred (Heidelberg), Steinheuer, Hans-Stefan (Zur Alten Post, Bad Neuenahr), Straubinger, Rolf (Burgrestaurant Staufeneck, Salach), Thieltes, Helmut (Waldhotel Sonnora, Dreis), Wehmann, Heinz (Landhaus Scherrer, Hamburg), Winkler, Heinz (Aschau), Wissler, Joachim (Grandhotel Schloss Bensberg, Bergisch Gladbach), Wohlfahrt, Harald (Traube Tonbach, Baiersbronn), Wöhrle, Hansjörg (Adler, Weil am Rhein).

Golfen ohne Hürden

Vor dem Abschlag auf dem Golfplatz braucht man in Deutschland die „Platzreife“ – und vor dieser liegen unzählige und meist teure Lehrstunden beim Golf-Pro und auf dem Übungsgelände sowie Büffeln von Theorie.

Die Mitgliedschaft in einem Golfclub ist nicht billig, aber auf den meisten Plätzen in Deutschland die nächste Hürde, um Golf spielen zu dürfen. Viel leichter und preiswerter geht es in Österreich: Nach sechs Urlaubstagen im Mühlviertel ist die Platzreife geschafft, und für andere Plätze gibt es eine international gültige Golfclub-Mitgliedschaft. Möglich macht dieses Angebot die Golfakademie Kleebauer. Inhaber Alf Geiger ist selbst begeisterter Golfer (HCP 8). Dank 50 Trainingseinheiten bei seinen motivierten Golflehrern, freiem Spiel auf dem 9-Loch-Golfplatz, Golf Simulator und Mentaltraining gibt er Einsteigern eine „hundertprozentige Erfolgsgarantie“.

Im Spezialkurs „In 6 Tagen zur Platzreife“ sind die Übernachtung mit Halbpension im Landhotel Kleebauer in Altenfelden knapp 50 Kilometer östlich von Passau, eine komplette Golfausrüstung und die Golfclubmitgliedschaft enthalten. Das Landhotel Kleebauer wurde mit dem Tourismuspreis von Oberösterreich ausgezeichnet. www.kleebauer.at

IMPRESSUM:

Die „Gourmet Post“ ist eine Zeitung in der Digital Edition für die gehobene Hotellerie und Gastronomie, für Wellness und Events. Die Bezieher dürfen Vervielfältigungen nur von der kompletten Zeitung mit Impressum herstellen. Alle Angaben sind mit journalistischer Sorgfalt geprüft, für die Richtigkeit kann jedoch keine Gewähr übernommen werden.

Herausgeber: SACHSENREPORT Mediendienst, Münchner Straße 29, 01187 Dresden, Tel.: 0351 - 471 23 62, Fax: 471 23 21, E-Mail: verlag@sachsengast.com

Dies und Das

Vinotheken. Sieben Vinotheken bieten im Weinland ausschließlich heimische Sortenvielfalt.
www.steirischerwein.at

Schilcher. Die steirische Spezialität aus der Blauen Wildbachertraube ist weingesetzlich besonders geschützt. Als besonderes „Schilcherland“ ist die Weststeiermark bekannt. Seine Farbe reicht von zwiebelfarben bis rubinrot, eine Folge der Maischestandzeit. Ein bekannter Erzeuger ist das Weingut „Domaine Müller“ in Groß St. Florian.

Kochbuch. 1686 erschien in Graz das erste in Österreich gedruckte Kochbuch, das „Koch- und Arznei Buch“, in dessen Folge weitere erfolgreiche Kochbücher in Grazer Verlagen entstanden. Legendar ist Katharina Pratos „Die Süddeutsche Küche“, 1858 erstmals erschienen und bis heute mit mehr als einer halben Million Exemplaren verlegt.

Weinbauort Kietzeck. Kietzeck liegt 564 Meter über dem Meeresspiegel und ist Europas höchstgelegener Weinbauort.

Familienhotel. Der „Sattlerhof“ in Gamlitz gehört mit seinem 30 Betten großen 4-Sterne-Hotel zu den am besten ausgelasteten Häusern der Region. Jeweils im Februar muss man sich bereits für die Weinlese im Herbst anmelden.
www.sattlerhof.at

Winzerzimmer. 61 Winterzimmer-Betriebe laden zum Urlaub beim Weinbauern ein. Komfortabel ausgestattete Zimmer und Vermieter mit Zeit für Gespräche über Wein, Land und Leute sind das besondere Markenzeichen.
www.weinblattl.at

Neueröffnung. Der mit fünf Millionen Euro finanzierte Aus- und Umbau beim Steirischen Rotwein-König Koarl Thaller in Maierhofen bei Fürstenfeld wird mit einem dreitägigen Eröffnungsfest vom 25. bis 27. Mai gefeiert. Im Herzstück, dem Barrique-Keller, haben dort die besten Rotweine Ruhe und Segen zum Reifen.
www.weingut-thaller.at

Unterwegs auf einer Steirischen Weinstraße

Die Geschichte des österreichischen Weinbaus reicht bis in die Zeit der Kelten zurück, die bereits um 400 v. Chr. entlang der Donau Rebstöcke pflanzten. Österreichische Weine zeichnen sich durch ein ausgeprägtes Sortenbukett mit einem fruchtig harmonischen Säurespiel aus. Sie werden großteils sortenrein angebaut, wobei allerdings ein Trend zu Weißwein- und Rotweincuvées ersichtlich ist.

Von den 48.500 Hektar Rebfläche besitzt das Genussland Steiermark zwar weniger als zehn Prozent und produziert nur sieben Prozent der österreichischen Gesamtmenge, dafür aber Weine, bei denen der Klimaeinflussbereich des südlichen Europas spürbar ist. 3.200 Weinbauern sorgen an acht Weinstraßen in einer der schönsten Landschaften Mitteleuropas dafür, dass der „Steirische“ bei Weinkennern und -kritikern auch international einen sehr guten Ruf besitzt.

Vor Ort entdeckten wir im Südsteirischen Weinland modernste Keller, fröhliche Weinseligkeit und eine Gastfreundschaft, die geradezu einlädt, die Region touristisch zu erkunden.

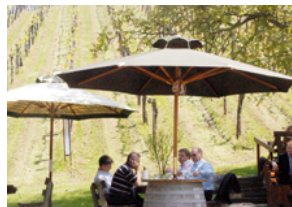
Auf einer der besten Lagen der Südsteiermark, in Ratsch, kreierte zum Beispiel Alois Gross den „Wein des Jahres 2001“, einen Sauvignon Blanc. Weitere bekannte Erzeuger sind Dr. Aubell auf dem Rebenhof in Spielfeld oder die Familie Melcher auf Schloss Gamlitz



Wenn man im Weingut Groß direkt im Weingarten einen guten Tropfen genießt, hat man den faszinierenden Blick in das Weinland direkt an der Österreichisch-slovenischen Grenze.



Junge Leute lieben junge, spritzige Weine. Der Sauvignon Blanc gehört dabei zu den besonderen Aushängeschildern in der Steiermark.



66 Einkehrstätten in der Steiermark tragen das Gütezeichen „Ausgezeichneter Buschenschank“. Einer gehört zum Weingut Polz am Graßnitzberg, direkt am Weingarten gelegen. Eine Übersicht über alle Buschenschanken bei: www.buschenschank.at

Das Weingut Polz am Graßnitzberg wird von einer Großfamilie mit neun Mitgliedern bewirtschaftet. Der Pioniergeist der „Jungen“ bewirkte Anfang der 80er Jahre, im Zuge der großen Bordeauxweinkostung, noch höhere Ansprüche im Qualitätsweinbau und zur Gründung der ersten Erzeugergemeinschaft Österreichs. Die Lagen gehören zu den fünf wichtigsten Lagen im Steierland. Der Sauvignon Blanc Hochgrassnitzberg Reserve 2003 wird in der Liste „Best White Wine“ geführt. Bis zu 700.000 Flaschen im Jahr gehen an die Top-Gastronomie, an den Fachhandel oder werden direkt vor Ort gekauft. In bayerischen Weinläden kann man Polz-Weine bereits finden, im übrigen Deutschland wollen sie ihren Marktanteil erhöhen.

Südlich von Gamlitz, auf einem steilen Hügel mit wunderbarem Blick auf die südsteirische Landschaft liegt der Sattlerhof mit einem 30 Betten-Hotel im 4-Sterne-Bereich. Chef einer Gourmet-Küche ist Hannes Sattler, der als Weinbauer für jede Weincharge den idealen Ausbaustil sucht.

Die Wege zu den einzelnen Weingütern sind gut ausgeschildert. Wein- und Bauerngasthöfe sowie Winzerzimmer laden zum Übernachten ein, so dass man Zeit für fröhliche Weinseligkeit hat.

Besonders einladend ist die Region bei einem der zahlreichen Feste. Die Pressfeste im Herbst oder die Junkerpräsentation im November gehören zu den bekannten Highlights.
www.steirischerwein.at
www.steirischesweinland.at



Im Sattlerhof, südlich von Gamlitz, sind die Korken bereits Glasstopfen gewichen, und man hat sehr gute Erfahrungen mit diesen Verschlüssen gesammelt.

Fruchtige Sommercocktails für die Garten-Party

Das Gute an der warmen Jahreszeit ist, dass es immer einen Grund zum Feiern gibt - und wenn es nur das schöne Wetter selbst ist. Was wiederum nicht bedeutet, dass man nur mit nacktem Oberkörper und einer Bierflasche in der Hand in der Holzkohle herumstochern sollte. Es geht auch stillvoller: Die gediegene Gartenparty beginnt am besten mit einem fruchtigen Sommercocktail!

Die Partygäste werden es zu schätzen wissen: Das ergab eine aktuelle Umfrage. Demnach würden 35,1 Prozent der Befragten am liebsten einen frisch zubereiteten Cocktail als Aperitif wählen. 22,9 Prozent bevorzugen ein Glas Sekt oder Prosecco, mit einem Glas Sherry möchten nur 6,6 Prozent begrüßt werden.

Ob süß, sauer oder sahnig, geschüttelt oder gerührt: Mixgetränke schmecken nicht nur lecker, es macht auch großen Spaß, eigene Kreationen zu zaubern.



Fruchtige Cocktails werden vorgestellt auf dem Portal www.spirituosen-verband.de

Das wichtigste Arbeitsgerät ist der Shaker: Zuerst gibt man das Eis hinein, darauf die Zutaten nach Rezept. Dann kräftig schütteln. Getränke mit Kohlensäure kommen nicht in den Shaker!

Erst wenn der Cocktail im Glas ist, wird mit Tonic oder Sekt aufgefüllt. Den Standmixer braucht man bei der Zubereitung von Cocktails, die feste

Creams enthalten, und zum Pürieren von Früchten. Ganz wichtig: ein Messbecher.

Zerstoßenes Eis kann man auch ohne Maschine herstellen: Eiswürfel in eine Plastiktüte packen, gut verschließen. Mit einem Hammer das Eis in kleine Stücke schlagen!

An heißen Abenden sollten Gastgeber leichte, große, gut gekühlte Cocktails kredenzen. Der Longdrink ist ideal, weil viel Flüssigkeit gut tut, man den Alkohol aber eher langsamer zu sich nimmt.

Wenn man viel Eis verwendet und es schmilzt, wirkt dies wie ein zusätzlicher Verlängerer. Spritzig, fruchtig und erfrischend sollte ein Sommercocktail sein und nicht viel Arbeit machen: Je weniger man in Bewegung ist, desto weniger schwitzt man!

Alles Wissenswerte zum Thema Cocktails mit vielen Tipps und Rezepten findet man kompakt auf www.spirituosen-verband.de unter dem Button "Genießen".

Cash & Carry

Erstmals beteiligt sich METRO Cash & Carry an der hogatec, Internationale Fachmesse Hotellerie, Gastronomie, Gemeinschaftsverpflegung vom 24. bis 28. September in Düsseldorf. Auf mehr als 800 Quadratmetern wird ein Großmarkt im Kleinformat nachgebaut. Dort werden in erster Linie die vier wichtigsten Frische-Angebote präsentieren: Fisch, Fleisch, Obst/Gemüse und Wein/Feinkost.

Besonders kleinere und mittelständische Gastronomen und Hoteliers finden in den METRO Cash & Carry-Großmärkten die optimale Auswahl, einen innovativen Service und erleben damit einen effektiven Einkauf. Mit ihrem Messeauftritt möchte METRO Cash & Carry das Vertriebskonzept, das ausschließlich auf die Bedürfnisse gewerblicher Kunden ausgerichtet ist, in den Mittelpunkt rücken. Kantinen, Gastronomen, Caterer und Hoteliers gehören zu den wichtigsten Kunden.

METRO Cash & Carry betreibt mit über 18.100 Mitarbeitern 117 Großmärkte in Deutschland und hat über 3,35 Millionen Kunden www.hogatec.de

Mit Köpfchen genießen: Spargel aus NRW

Bis zum traditionellen Spargelsilvester am 24. Juni stechen die 507 nordrhein-westfälischen Spargelbauern rund 16.500 Tonnen des Edelgemüses - immerhin 20 Prozent der gesamtdeutschen Produktion. Die Deutschen sind im jährlichen Pro-Kopf-Verbrauch mit durchschnittlich 1,2 Kilogramm Europameister im Spargelverzehr - bei steigender Tendenz.

In NRW hat der Spargelanbau in den vergangenen 15 Jahren eine rasante Entwicklung genommen. Gab es 1990 etwa 750 Hektar Anbaufläche, so sind es heute rund 3.890 Hektar.

Viele Restaurants und Höfe laden mit besonderen Aktionen zum Thema Spargel ein. Innovativer Spargelgenuss mit Senf steht zum Beispiel im Monschauer Schnabuleum auf der

Speisekarte. Das Restaurant arbeitet eng mit der benachbarten Senfmühle zusammen. Auf der Speisekarte steht mit Kaninchenragout gefüllter und mit Senf verfeinerter Eifeler Döppekooche, der auf Spargel serviert wird. (www.senfmuehle.de).

Am Niederrhein haben sich besonders die Spargeldörfer Geldern-Walbeck und Brüggeln-Bracht einen Namen gemacht. In Brüggeln befindet sich sogar das größte zusammenhängende Spargelanbaugesamt des gesamten Rheinlandes (www.brueggen.de).

Zur "Größten Spargeltafel im Münsterland" laden die Hoteliers der Gemeinde Südlohn-Oeding am 11. Juni ein.

(www.touristinfo.suedlohn.de). Zum zweiten Mal starten Gastronomen die Aktion "Brühl-Bornheimer Blauspargel". Geboren wurde dieses neue Mar-

kenzeichen vor zwei Jahren durch den Aktionskünstler Rainer Bonk, der vor allem durch seine "Blauschafe" populär wurde.

Steirische (Kürbis)Kernkraft

Der steirische Genuss ist eine sonnige Angelegenheit. Besonders im Süden, wenn auf den weiten Feldern die gelb-grünen Ölkürbisse mit vielen Sonnenstunden Größe und Gewicht bekommen.

Diese „Blutzer“ sind weltweit einzig, denn unter der harten Schale verbergen sich schalenlose Kerne, aus denen Kürbiskernöl, das „Grüne Gold der Steiermark“ gewonnen wird. Das vielseitige Edelöl hebt traditionelle Gerichte sowie phantasievolle Kreationen in kulinarische Höhen. Es verfeinert Salate, Suppen, Hauptgerichte und Nachspeisen.

Über 2000 steirische Kürbisbauern produzieren unter dem Dach der Schutzmarke „Steirisches Kürbiskernöl“ ggA. Jährlich werden 1,8 Millionen Flaschen in den zum Erzeuger gehörenden 30 Kernölmühlen und von landwirtschaftlichen Direktvermarktern produziert. Ein Kürbismühlen-Museum lädt in der alten Marktschmiede von 1664 nach Preding ein. Dort wird auch jedes Jahr, am 3. Sonntag im September, das älteste Kürbisfest Europas gefeiert.

www.preding.com
KürWiesTage gibt es in Wies. www.sws.st

Gastro-Schüler auf Orientalisch



Zur Ausbildung der künftigen Assistenten für Hotelmanagement der Freien Schulen Chemnitz gehört im zweiten Ausbildungsjahr auch die Organisation eines Themenabends. Unlängst wurde er auf Orientalisch zelebriert, und sowohl Schüler als auch Gäste fanden großen Gefallen.

Gourmet-Gemeinde Baiersbronn

Auf der Suche nach dem Besten, was Deutschlands Küche zu bieten hat, landen Gourmets unweigerlich in Baiersbronn. Die kulinarische Qualität der Region und die hohe Dichte an michelin-prämierten Gourmet-Restaurants ist in Feinschmeckerkreisen legendär. Urlaub in der „geschmackvollen“ Feriengemeinde ist etwas ganz Besonderes.

www.baiersbronn.de



Jörg Sackmann (1 Stern) kocht im „Schlossberg“.

Training für die Weltmeisterschaft



Beim Frühlingsball der Bundeswehr in der Dresdner Albertskaserne tafelte die Köche-Nationalmannschaft der Bundeswehr auf. Ob Roastbeef in der Kräuterkruste oder Rehrücken in Lauchcrêpe, ob Gemüseplatten mit Frühlingsgemüse oder verschiedene Fruchtcremes und Moussevariationen, die rund 1000 Gäste waren begeistert. Für die elf Köche und eine Köchin gehörte der Auftritt in Dresden zum umfangreichen Trainingsprogramm für die Weltmeisterschaften im November in Basel.

Schlössernacht

Potsdam mit den Schlössern und Gärten von Sanssouci ist bis heute ein einzigartiges Ensemble europäischer Landschaftsarchitektur. Die einzigartigen Bauten und die Parks stehen als Weltkulturerbe unter dem Schutz der UNESCO. Im Sommer eines jeden Jahres gibt es seit acht Jahren die Gelegenheit, auch nachts in den prächtigen Bauten und gepflegten Parks zu flanieren und zu feiern - in der Potsdamer Schlössernacht.

Den entsprechenden Rahmen für einen genussvollen und spannenden Aufenthalt bildet das 1847 errichtete und seit 2003 Relais & Châteaux angehörende Hotel „Bayrisches Haus“ im Wildpark von Potsdam. Anlässlich der Schlössernacht haben sich die Gastgeber im einstigen Landhaus von Königin Elise von Preußen ein besonders exquisites Arrangement ausgedacht. Vom 18. bis 20. oder 19. bis 21. August können Musikliebhaber und Genießer in dem Fünf-Sterne-Hotel logieren und entspannt die Sterneküche von Alexander Dressel kosten. Sie werden per Shuttle in den Schlosspark von Sanssouci chauffiert, um die einzigartige Nacht zu genießen.



Hier serviert Alexander Dressel seine Sterneküche.

18. REWE-Pokal

Mirko Ridders vom Hilton Berlin gewann den hochkarätigen Nachwuchswettbewerb, den REWE-Großverbraucher-Service mit dem Verband der Köche Deutschlands veranstaltet. Der junge Koch-Auszubildende konnte außerdem den European Cooking Cup für sich entscheiden.

In aller Kürze

Delta Air Lines arbeitet bei der Menü-Zusammenstellung in der internationalen Business-Elite® Klasse mit der renommierten „Chef de Cuisine“ Michelle Bernstein zusammen. Sie ist eine der renommiertesten weiblichen „Chefs de Cuisine“ und hat vor kurzem „Michy's“, ein Bistro mit mediterraner Küche, in Miami eröffnet.

Christian Hartl vom Landgasthof Bayerischer Hof wurde in einem feierlichen Rahmen von Vize-Präsident Euro-Toques Europa und Präsident Deutschland-Österreich, Ernst-Ulrich Schassberger, zum Euro-Toques Chefkoch ernannt.

Oberthal-Bühlbach im Verwöhn-Schwarzwald wurde mit dem höchsten Gütesiegel als „Heilklimatischer Kurort Premium Class“ ausgezeichnet. Wichtigstes „Heil- und Be-Lebensmittel“ ist hier die Luft.

Nummer eins der Wellnesshotels in Deutschland ist laut „Feinschmecker“ die „Sonnenalp“ in Ofterschwang, gefolgt von „Brenner's Parkhotel & Spa“ Baden-Baden sowie „A-Rosa“ Bad Saarow.

Alpine Wellness-Hotels, das sind Wohlfühl-Oasen der Extra-Klasse inmitten der Bergwelt des Salzburger Landes. Im 4-Sterne-Plus-Hotel Ebners Waldhof am Fuschlsee gibt es dazu noch eine exquisite Küche. www.ebners-waldhof.at

Für die gute und frische Küche ist Bruhn's Deichhotel seit langem bekannt. Nun ist das Hotel mit Meerblick, direkt am Steiner Strand gelegen, Modellbetrieb für Schleswig-Holstein geworden. Küchenchef Volker Specht ist der erste im Lande, der ausschließlich heimische Produkte verwendet.