



Wellness-Lust statt Fußball-Frust

Als Alternative zu Stadiongesängen und Fußballgedröhn bieten die Sächsischen Staatsbäder Bad Elster und Bad Brambach ein spezielles Bonbon, das nur für Frauen gilt.

Während der Fußball-WM bis 9. Juli 2006 werden Damen mit einem Extra-Wohlfühlprogramm aus Wellness, Kosmetik, Sauna, Massagen, Schwimmen, Relaxen und vielem mehr verwöhnt. Dabei profitieren sie von einem bis zu 20-prozentigen Sonderrabatt, der ausschließlich den Damen vorbehalten bleibt.

So gibt es die Drei-Tages-Pauschale "Beauty Vita" inklusive zwei Übernachtungen mit Frühstück, einer orientalischen Rasul-Zeremonie, einer Ganzkörper-Wohlfühlmassage mit



Das romantische Rosenblütenbad im Albert Bad von Bad Elster lässt die Fußballeufregung vergessen.

duftenden Aromaölen, Gesichtskosmetik und freiem Eintritt in die Bade- und Saunalandschaft "Elste-rado" in Bad Elster bereits ab 111 Euro. Eine nostalgische Bäderarchi-

tektur, romantisch-verträumte Kurparkanlagen, stilvolle Wellnessbereiche und weitläufige moderne Badelandschaften bieten einen exklusiven Rahmen. www.saechsische-staatsbaeder.de

Spätburgunderpreis

In den beiden mitteldeutschen Anbaugebieten konnte er Vorjahressieger erneut die Regionalentscheidung des Deutschen Spätburgunderpreises für sich entscheiden. Das VDP-Weingut Lützkendorf aus Bad Kösen belegte den ersten Platz vor dem sächsischen Paradebetrieb Schloss Proschwitz, das ebenfalls dem VDP angehört, auf Platz zwei.

Bereits im vergangenen Jahr hatte Lützkendorf mit einem Wein des Jahrgangs 2003 die Vorentscheidung gewonnen. Der Siegerwein stammt von einer der am weitesten nördlich gelegenen Rebanlagen Deutschlands.

Spa Diamond 2006 nach Berchtesgaden

Mit einem Fest in den außergewöhnlichen Kulissen des „The Mountain Spa“ und mit über 200 Gästen wurde die Auszeichnung „SPA Diamond 2006“ in der Kategorie „SPA Resort des Jahres“ für das „InterContinental Resort Berchtesgaden“ pünktlich zur Neuerscheinung der 5. Ausgabe des Buches „Spa Guide wellness & beauty“ gefeiert. Die Schauspielerin Michaela Merten führte durch die Preisverleihung.

Die Laudatio hielt die bekannte Schauspielerin Marie-Luise Marjan. Ohne die geschichtliche Bedeutung dieses Ortes zu vergessen, stellte Sie vor allem

die Bedeutung des Hotels als touristischen Magnet für das gesamte Berchtesgadener Land und die einzigartigen Behandlungskabinen von La Prairie oder die Treatments, die den lokalen Salzabbau mit integrieren, in den Mittelpunkt.



Das InterContinental Resort Berchtesgaden bekam den Preis zum dritten Mal.

Kiez-Guide zur WM

Der Kiez rockt – auch für die Gäste der WM. In der ganzen Welt kennt man die Hamburger Reeperbahn mit ihren Clubs, Bars und der Musikszene auf St. Pauli. Wie in keiner anderen Stadt befinden sich hier hunderte von Locations auf einem Fleck. Beste Voraussetzungen also für eine „dritte“ Halbzeit, wenn in den Stadien und auf dem Fan Fest Hamburg die Lichter längst ausgegangen sind: sieben Tage die Woche, rund um die Uhr!

Damit aber auch jeder der Gäste, die rund um die FIFA WM 2006 nach Hamburg kommen, seine Musik und „seinen Club“, seine Lieblingsküche auf St. Pauli findet, geben SZENE HAMBURG und die Hamburg Marketing GmbH einen Kiez-Guide im Pockelformat heraus. Auf farbigen 64 Seiten und mit einer Gesamtauflage von 230.000 Exemplaren (davon 40.000 in englischer Sprache) stellt der Kiez-Guide Bars, Clubs, Tanzlokale, Kneipen und Kaschemmen rund um das Heiligengeistfeld, dem Fanzentrum zur Fußball-Weltmeisterschaft in Hamburg, vor. Darüber hinaus enthält er Informationen über die Reeperbahn und den Musikstandort St. Pauli sowie Service-Seiten mit touristischen Informationen. Der Kiez-Guide steht zur Verfügung auf:

www.szene-hamburg.de

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

Entdeckungen

Lido. Über eine Fußgängerbrücke ist das „Lido“ zu erreichen. Seit Anfang dieses Jahres lädt das Gourmet-Restaurant erst ein und hat bereits zwei „F“ im Feinschmecker bekommen. Die Tomatenbouillon mit Thunfisch und Chili war das bisher Beste, was wir beim Suppengang erleben. Hier könnte bald ein Sternekoch geboren werden.

Kantinery. Das neueste Gastronomiekonzept aus dem Hause GCS ist in der alten Plange Mühle angesiedelt. Hier heißt es jeden Mittag „Lunch goes metropolitan“. Im dezenten Interieur wird hier hochwertig gespeist.

Seifen Horst. Das gemütliche Café an der Biker Kirche verwöhnt seit Anfang dieses Jahres im geschichtsträchtigen Ladenlokal mit kleinen Leckereien.

Amano. Der neue Hotspots im Medienhafen bringt ein Stück Italien. Heiße Musik, coole Drinks und sexy People - so beschreiben die Macher ihre Bar+Trattoria.

Bossa Nova. Südamerikanische Kultur und Lebensfreude ist in diesem brasilianischen Kneipenrestaurant zu erleben. Schon um 10 Uhr wird hier für Spätaufsteher oder frühe Caipirinha-Genießer ein Frühstück serviert.

Curry. Auch an die schnelle Gastronomie ist gedacht. Hier gibt es die Extrawurst vom Sternekoch in Metzgerqualität. Neun individuelle Saucen überraschen auch den Gourmet.

Fromagerie. Das liebevoll eingerichtete Geschäft an der Biker Kirche hat sich bereits zu Düsseldorfs Nummer 1 in Bezug auf erlesene Käsesorten und mediterraner Feinkost entwickelt.

Julian's Bar. Globetrotter Julian hat von jeder seiner Weltreisen die leckersten Gerichte mitgebracht. Ein Highlight ist die Showküche, in der man seine Bestellung werden sieht.

Internetportal. Informationen und Aktuelles findet man auf dem durch das Verlags- und Medienbüro Rohland betreuten Portal www.medienhafen.de

Kulinarik im Medienhafen Düsseldorf

In den letzten Jahren entstand mit dem Düsseldorfer Medienhafen und dem angrenzenden Unterblick ein einzigartiges Lifestyle-Areal. Die Kombination aus Arbeits- und Ausgeviertel macht den ehemals grauen Industriehafen zum „Place to be“ der nordrhein-westfälischen Landeshauptstadt. Ob elegante Bistros, edle Bars oder szenige Clubs - hier trifft sich, wer gerne schick auf die Piste geht. In nur neun Straßenzügen entstanden mehr als 50 Restaurants, Kneipen und Discos. Jede Einkehrstätte ist so speziell wie der Hafen selbst.

Mit dieser Schwärmerei machte uns Gabriela Maria Picariello von der Agentur RheinLust (www.rheinlust.de) neugierig auf einen kulinarischen Bummel durch jenen Medienhafen. Quartier bezogen wir im Hotel Radisson SAS Media Harbour, weil die wichtigsten Einkehrstätten von dort mit wenigen Schritten zu erreichen sind.



Trend-Hotel Radisson SAS Media Harbour.

In diesem Trend-Hotel erleben wir gleich eine interessante Veranstaltung „Von guten Manieren und richtigen Tischsitten“. Rund 30 Düsseldorfer Unternehmenspressesprecher waren eingeladen und zu Gast im Trend-Hotel. Rosel Haas gab kurzweilig Tipps zu solchen Fragen: Wie mache ich einen guten Eindruck beim Kunden? Muss ich die Etikette beachten, damit das Geschäftsessen reibungslos funktioniert? Es gab auch einen Garderoben-Check und praktische Beispiele zu den richtigen Umgangsformen und Tischsitten.

Danach ging's auf die Piste. Zuerst zum „Schwan“: www.schwan-restaurant.de

Kerstin Schwan ist die Inhaberin und fährt ein Ganztageskonzept. Die Hemmschwelle zur Einkehr ist klein, aber die Qualität von Speisen und Getränken, zu auffallend kleinen Preisen, ist groß. Besonders beliebt ist das Frühstück-Schlemmerbuffet an Sonn- und Feiertagen von 10 bis 15 Uhr für 9,90 Euro pro Kopf.



Kerstin Schwan hat ihren Namen zur Marke der Gaststätte gemacht.

Der Gaffel Kölsch Brauereiausshank Eigelstein liegt gleich gegenüber. Er wäre „wie ein Stachel in Düsseldorf“ verrät uns Frank Geile von der Agentur Event und Cityguide, der mehr auf Altbier steht. Von ihm erfahren wir auch, dass der Düsseldorfer Hafen seit den 70er Jahren nicht mehr wirtschaftlich war, weil die Schiffe in Europas größtem Binnenhafen Duisburg anlegten.

Ein Kölsch-Brauhaus wäre in Düsseldorf vor ein paar Jahren noch undenkbar gewesen. Brauhaus-Betreiber Jörn Klingenberg ist zufrieden.



Beliebt sind die Freiplätze im „Eigelstein“.

Zwischendurch zur Belebung einen guten Kaffee? In der Coffee Company Starbucks wird er durch eine Kaffee-Meisterin zelebriert. Seit Mai 2002 ist die „Welt des Kaffees“ in Deutschland zu Hause und jetzt bereits 61 Mal vertreten. 16 hochwertige Kaffeesorten bieten hier das Basissortiment. Saisonabhängig werden verschiedene Mischungen angeboten.



Die Kaffee-Meisterin heißt „Barista“.

Europas größte Sushi-Bar „sushi + soul“ wird von der deutschen „Langnase“ Christian Herbst betrieben. Hier ist eine Mischung aus japanischer Esskultur und europäischem Lifestyle gut gelungen. Japanisches Trendfood wird in allen Variationen serviert, und man kann in unterschiedlichen Sitzbereichen Platz nehmen.



Die lange Holztafel steht im Zentrum von „sushi + soul“.

Das „Riva“ hatte schon sechs Pächter, seit aber vor zwei Jahren der Grieche Petros Siamitras den Laden übernahm, boomt die Szenegaststätte. Freitags gehen schon einmal 500 Essen in drei Stunden aus der Küche, die bis 0 Uhr warm ist. Nirgends wird soviel Champagner bestellt wie im „Riva“. Sonntag, Montag und Mittwoch gibt es Livemusik.

Mit Scandlines zum Black Balsam



Ein Fährschiff von Scandlines, Marktführer auf der Ostsee, liegt im lettischen Hafen Vespils. Wir nahmen uns die Zeit, über die Ostsee ins Baltikum zu schippern, um die dortigen kulinarischen Spezialitäten kennen zu lernen.

Piragi (Hefeteigtaschen mit Speck und Zwiebeln gefüllt), Sauerampfersuppe (mit gekochtem Schweinefleisch, Zwiebeln, Kartoffeln, Graupen, hartgekochten Eiern und saurer Sahne) und Akroshka (Milchsuppe mit Zwiebeln, Kräutern und saurer Sahne) sollten gekostet werden. Als

Nachspeise gibt es häufig Alexandertorte (mit Himbeeren oder Preiselbeeren).

Eine besondere Spezialität ist Rigas Black Balsam, ein dunkler Likör, der seit 1700 aus zahlreichen Zutaten wie Ingwer, Eichenborke, Bitterorangenschalen und Weinbrand hergestellt wird. Wir bleiben dran!

Miss WM trifft Bierweltmeister

Die frisch gekürte Miss WM Edwige Madze Badakou aus Togo stößt bei ihrem ersten offiziellen Termin mit der weltmeisterlichen Auswahl deutscher Biere im Brauerstadien bei Düsseldorf an. Die 24-jährige Studentin: "Ich bin mir sicher, dass jeder Besucher der WM sich den frischen Genuss deutscher Biere nicht ent-



Deutsche Biere. Foto: CMA gehen lassen wird. Pils und Weizen habe ich schon probiert."

So schmeckt der Frühsommer

Süße Erdbeeren, scharfe Radieschen, knackiger Salat und zarter Kohlrabi -Frühsommern Gemüse bringen Abwechslung auf den Tisch und fördern gute Laune. Denn die zahlreichen Vitamine, Mineralstoffe, Ballaststoffe und sekundären Pflanzenstoffe in den heimischen Leckereien sorgen für mehr Power und Vitalität!

Die "Informationstage Frühsommern Gemüse & Erdbeeren" zeigten, wie mit einfachen Tricks das Königsgemüse Spargel, die rheinische Spezialität Rübstiel und das wiederentdeckte Kraut Bärlauch noch lustvoller und raffinierter zubereitet werden können.



Jetzt gehört heimisches Gemüse auf den Tisch von Feinschmeckern.

Mit den Informationstagen auf dem Bonner Marktplatz hat der Provinzialverband Rheinischer Obst & Gemüsebauern e.V., unterstützt durch die CMA, Verbrauchern gezeigt, wie schmackhaft und vielfältig unser heimisches Gemüseangebot ist."

Blue Gin

Sauber am Gaumen, nicht bitter, nicht extrem. Ein Lebensgefühl, das man auch pur genießen kann: Die Rede ist von Blue Gin, einem brand-neuen Produkt vom Schnapsbrenner Hans Reisetbauer. Bekannt sind seine Edel-Fruchtbrände aus Axberg (Bezirk Linz-Land in Österreich) in Fachkreisen schon lange.

Gin wird auf der ganzen Welt getrunken - als Gin Tonic oder als Martini-Cocktail. Weizenbrand wird beim Blue Gin drei Mal destilliert und mit einer Mischung aus 27 Gewürzen und Kräutern cuvetiert. Vor allem Wacholderbeeren, Zitronen, Limonenezensen und Angelikawurz sind für die feinen Nuancen verantwortlich.

www.bluegin.cc

Gourmondo

Seit 1. Juni schlägt das Herz bei allen Frankreich-Fans höher, denn Gourmondo, der größte Spezialitätenversender im Internet, hat sein Produktangebot um über 150 auf 550 Artikel ergänzt. Fortan trägt Gourmondo nicht nur französische Küchenklassiker wie Fleur de Sel, Kräuter de Provence und Bordelaise-Soße sondern bietet Produkte wie Salamipralinen, französische Limonade oder französisches Schokoladenbier mit exklusiver Valrhona-Schokolade an.

www.gourmondo.de

Eine Anzeige auf diesem Platz kostet im

Sommer-Angebot 75 Euro

und erreicht über 50.000 Abonnenten.

Tel.: 0351-471 23 62

hogatec 2006

Vom 24. bis 28. September blickt die internationale Welt rund um Hotellerie, Gastronomie und Gemeinschaftsverpflegung erneut gespannt nach Düsseldorf: Über 500 Aussteller laden ein, sich auf der „hogatec 2006“, Deutschlands Gastronomiefachmesse Nr. 1 in Technik und Design, einen repräsentativen Überblick über aktuelle Trends, Tendenzen und Entwicklungen der Branche zu verschaffen. Diverse Themenparks, spezielle Sonderthemen und ein attraktives Rahmenprogramm versprechen einen effektiven Messebesuch und runden das Ausstellungsangebot in den Messehallen ab.

Die Internationale Fachmesse Hotellerie, Gastronomie, Gemeinschaftsverpflegung runden erneut die Food-Fachmessen InterMopro/Inter-Cool/InterMeat (Internationale Fachmessen für Molkereiprodukte, Tiefkühlkost, Speiseeis, Technik, Fleisch und Wurst) ab.

Namhafte Aussteller wie beispielsweise die METRO Group, MKN, Enodis, Neubert, Melitta oder Saeco wissen um die Kernkompetenzen der „hogatec“ in Düsseldorf und haben ihre Zusage längst gegeben.

Seitens der Anbieter wurde die neue Hallenaufplanung mit Begeisterung aufgenommen: Die Bereiche Technik und Ausstattung/Einrichtung werden gleichberechtigt in den Hallen 9 bis 11 vertreten sein. So erhalten Besucher gleich beim Eintritt in die „hogatec“ einen umfassenden Überblick über das gesamte Themenspektrum. Eine optimierte Wegeplanung integriert die geplanten Themenparks noch besser und führt gezielt zu allen Highlights.

Besondere Themen sind u.a. „Espresso, Capuccino, Latte Macchiato & Co.“ im Themenpark „Kaffe + Kultur“, das „Klasse-Treffen mit Wein“ sowie „Cook & Chill“.

Der Zutritt zu allen vier Messen wird mit nur einem Ticket möglich sein. Die Tageskarte kostet 25,- Euro, im Online-Vorverkauf nur 18,- Euro. Eine 2-Tages-Karte gibt es im Online-Vorverkauf für 32,- Euro. Alle Eintrittskarten berechtigen zur kostenlosen An- und Abreise mit den öffentlichen Verkehrsmitteln des Verkehrsverbundes Rhein-Rhur (VRR).
www.hogatec.de

Teufel und Erzbischof in Auerbachs Keller Leipzig

Berühmter Gast in Auerbachs Keller: Beim Besuch der Stadt Leipzig ließ es sich Erzbischof Desmond Tutu nicht nehmen, in der Traditionsgaststätte einzukehren. Hier wurde er von Teufel „Mephisto“ empfangen und verstand sich ausgesprochen gut mit ihm.

„Mephisto“ klärte den hohen Gast unter anderem über die Bedeutung von Auerbachs Keller und die Beziehung zu Goethes Faust auf. Im Historischen Fasskeller nahmen Teufel und Erzbischof gemeinsam mit Oberbürgermeister Burkhard Jung, Hausherr Bernhard Rothberger und weiteren kirchlichen Vertretern das Mittagessen ein.



Der Teufel „Mephisto“ empfängt den Erzbischof mit seiner Begleitung vor dem Auerbachs Keller in Leipzig.



Auerbachs Keller in Leipzig zählt zu den berühmtesten Restaurants Europas. Kürzlich wechselte der Betreiber und stellt sich hier mit der neuen Mannschaft vor.

Für die Gäste gab es unter anderem „Leipziger Lerchen“, nachvollzogen vom einstigen Regionalgericht Stubenküken zu geschmorten Äpfeln in Kräuterjus und Miniaturkartoffeln sowie geeiste Leipziger Lerche zu Brombeer-Joghurt-Sauce.

Auerbachs Keller in der Mädler-Passage ist die berühmteste Traditionsgaststätte in Leipzig. Bereits 1525 wurde hier an Studenten Wein ausgeschrieben. Seinen Namen erhielt das Lokal von seinem Gründer, dem Mediziner und Universitätsprofessor Heinrich Stromer

von Auerbach (Oberpfalz). 1665 ließ sein Urenkel Johann Vetzler den Fassritt Fausts auf zwei Tafeln im Kellergewölbe malen. Diese inspirierten später Johann Wolfgang von Goethe zur Faustdichtung und verhalfen der einstigen Studentenkneipe zu Weltruhm. Seit dem Bestehen des Auerbachs Keller sind hier schätzungsweise rund 92 Millionen Menschen bewirtet worden. Einer amerikanischen Studie zur Folge rangiert Auerbachs Keller unter den zehn bekanntesten Gaststätten der Welt derzeit auf Rang fünf.

Kochen wie ein Weltmeister

Seit Februar hat die Bahn in ihren rund 200 Speisewagen über 80.000 WM-Gerichte verkauft. Im Juni vertritt „der junge Wilde“ Udo Haug die WM-Stadt Leipzig bei der Bahn. Der Küchenchef im Leipziger Gourmetrestaurant „La Cachetta“ interpretierte eine kulinarische Köstlichkeit seiner Region neu: Einen geschmorten Kalbstafelspitz an Original Leipziger Allerlei mit Krebsfleisch.

Noch bis einschließlich Juli stehen im monatlichen Wechsel jeweils vier Gerichte auf der Speisekarte der Bahn, deren Rezepte einen Bezug zum Thema Fußball haben. Monatlich zwei Spezialitäten stammen aus den Regionen der zwölf deut-

schen Austragungsorte. Zwei weitere Gerichte präsentieren die internationale Küche von zwölf WM-Teilnehmerländern.



Udo Haug, ein „Junger Wilder“ aus dem Leipziger Gourmetrestaurant „La Cachetta“ kocht „wie ein Weltmeister“.

Bücherecke

„*Kochen wie ein Weltmeister*“, Tre Torri Verlag, 19,90 Euro (D), ISBN: 3-937963-36-7.

Der Titel dieses Kochbuchs ist Programm: 50 Fußball-Nationalspieler aus aller Welt präsentieren ein landestypisches Gericht aus ihrer Heimat. Sie eint, dass sie alle aktuell im deutschen Profifußball aktiv sind. Die 50 Nationalspieler präsentieren sich auf 220 Seiten als kulinarische Botschafter ihres Landes. „Kochen wie die Weltmeister“ ist ein besonderes Kochbuch. Es ist mehr als eine bunte Rezeptsammlung. Es spielt für Fans den Doppelpass aus Entertainment und Kulinarik, auch nach der Fußball-WM. www.tretorri.de

In aller Kürze

Die Genussvereinigung „Les Amis de l'Art de Vivre“, zu der neben Meisterköchen wie Heinz Winkler und Harald Wohlfahrt auch 180 Privatpersonen als fördernde Gäste und Gourmets angehören, hat erstmals ihre Kommunikationsarbeit in professionelle Hände übergeben. Für Pressearbeit, Internet-Relaunch und -Pflege sowie den neu geschaffenen Gästebrief ist die Agentur Scheben Scheurer und Partner GmbH (SSP), Hürth bei Köln, zuständig.

Mainz hat mehr zu bieten als Weck und Worscht, Brezel und Spundekäs oder Handkäs mit Musik! Den Beweis treten neun Top-Gastronomiebetriebe der Landeshauptstadt in diesem Herbst an: Gemeinsam veranstalten sie vom 24. Oktober bis 4. November 2006 das so genannte „Taste-Tival“ mit vielen kulinarischen Höhepunkten.

Im alten Orient war Ninkasi der Name einer Göttin des Bieres. Im Appenzellerland ist Ninkasi die „Patin“ für eine neuartige Bio-Bierkur, die auf dem alten, überlieferten Wissen um die wohltuende Wirkung des „Gerstensaftes“ aufbaut. www.appenzell.ch

Die besten Tagungshotels in Deutschland sind in der 5. Auflage des Handbuchs aus dem Verbund HAUFÉ-Fachmedia und GABAL sowie Medienagentur repecon erschienen. Die vorgestellten Top 250 Germany können für sich in Anspruch nehmen, zu den Besten der Branche zu gehören und wurden nach einem kritischen Verfahren bewertet. Neben den deutschen Hotels finden sich in einem Sonderteil Europa auch Häuser aus Österreich und der Schweiz. www.TopTagungshotels.de