



### Starkoch Eckart Witzigmann wurde „65“

Eckart Witzigmann, einer der besten Köche der Welt, ist 65 Jahre alt. 1941 im österreichischen Badgastein geboren, sollte der kleine Eckart Schneider werden wie sein Vater. Doch schon als Junge in kurzen Lederhosen warf er sehnsüchtige Blicke auf den Glanz und Luxus der Reichen und wusste, dass er Koch werden wollte.

Große Mentoren wie Paul Bocuse, die Haerberlins, Roger Vergé, die Brüder Troisgros begleiteten seinen Werdegang. 1971 begann er als Chefkoch des Münchner Nobellokals „Tantris“ gegen die deutsche Koch-Konvention ins Feld zu ziehen.

Anstelle dicker Saucen und massiger Knödel wollte er die Nouvelle Cuisine, den zart be-



Die Geburtstagstorte zum „65.“ ließ sich Eckart Witzigmann schenken.

tonnten Eigengeschmack guter, frischer Produkte. Es war ein zäher Kampf. Erst 1979 kam die Anerkennung. Witzigmann wechselte in

die Münchner „Aubergine“ und bekam als erster Koch ausserhalb Frankreichs drei Sterne vom französischen „Guide Michelin“.

### Verwöhnen beim Karibikfeeling im Puro-Beach-Club

Täglich ab 11 Uhr kann im Neustädter Elbe-Hafen von Dresden der Sommer in vollen Zügen genossen werden. Eine einzigartige Mischung aus asiatischen, orientalischen und me-

diterranen Einflüssen bestimmt das Ambiente des aufwendig und hochwertig gestalteten Strandes im „Purobeach“. In Sonnenliegen, Strandmuscheln, Chillout-Areas und

Sitzgruppen lässt es sich wie im Urlaub entspannen. Wer Action sucht, wird auf dem Beachvolleyballfeld fündig, und wer es ruhiger angehen möchte, kann die angrenzende Boulefläche nutzen.

Für Abkühlung sorgt ein 65 Quadratmeter Pool. Kühle Getränke und leichte Grillspezialitäten gibt es direkt an der Poolbar, werden aber auch an den bequemen Muschelliegen serviert. Auch Wellness kommt bei den Massage-Angeboten nicht zu kurz.

Bei der Dresdner First Class Concept GmbH liegen die deutschen Markenrechte.

[www.purobeach.de](http://www.purobeach.de)



In den Muschelliegen am Pool werden kühle Drinks und leckere Snacks serviert.

### Wein-Event auf der MS Europa

Die „schönste Yacht der Welt“ gibt sich erneut die Ehre: Am 14. August ankert die EUROPA zum dritten Mal vor dem Kempinski Grand Hotel Heiligendamm. Das Flaggschiff der Hapag-Lloyd Kreuzfahrten bietet in Kooperation mit dem Luxushotel zum Weinevent „BIG EUROPA“, das in diesem Jahr zum zweiten Mal stattfindet.

Acht Top-Winzer aus Deutschland, Österreich und Italien werden an Bord ihre Spitzenweine präsentieren. Die edlen Tropfen werden aus 27-Liter-Großflaschen ausgeschenkt. Das Kempinski Grand Hotel Heiligendamm hat für dieses Event ein besonderes Arrangement aufgelegt.

Es enthält neben dem Boarding-Pass und der Teilnahme am Wein-Dinner auf der EUROPA am Abend des 14. August, begleitet von Musik, Show und fulminantem Feuerwerk, zwei Übernachtungen im Superior Doppelzimmer inklusive reichhaltigem Frühstücksbuffet sowie das Dinner-Arrangement im historischen Kurhaus Restaurant am anderen Abend.

Das Arrangement, gültig vom 13. bis 16. August, kostet ab 625,00 Euro p.P. im DZ. Reservierungen unter Telefon 038203-740 76 76 oder im Internet unter [www.kempinski-heiligendamm.com](http://www.kempinski-heiligendamm.com)

#### 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](mailto:verlag@sachsengast.com)

Nach dem Mond essen

Egal mit welcher Diät man beginnen möchte, der Mondkalender kann beim Abnehmen helfen und lässt trotzdem genügend Raum für wohlschmeckenden Genuss.

Wer sich nach dem Mond-Rhythmus richtet, kann leichter abnehmen und unterstützt den Körper, so dass es leichter durchzuhalten und gesünder ist abzunehmen und dem Jojo-Effekt ein Schnippchen zu schlagen.

Wie funktioniert es?

Nutzen Sie Voll- und Neumondtage als Fastentage (z.B. Saftfasten o.ä.). Beginnen Sie Ihre Diät bei abnehmendem Mond, z.B. direkt nach dem Vollmond. Der Körper entschlackt, entgiftet und entwässert in dieser Mondphase am besten. Es ist einfacher überhaupt anzufangen, geht müheloser und schneller.

Bei zunehmendem Mond sollte man nicht zu viele Dickmacher (Süßigkeiten, Fette usw.) zu sich zu nehmen und nicht zu spät zu essen.

Wer noch mehr für seine Ernährung tun möchte, sollte die Ernährungsratschläge des Mondkalenders in seine täglichen Mahlzeiten „einbauen“. An den Fruchttagen (Widder, Löwe, Schütze) sind besser Bohnen, Erbsen, Auberginen und Reis zu bevorzugen als Möhren, Rote Beete, Spinat oder Kartoffeln.

Damit ist man dann schon fast bei der Mond-Diät angelangt, bei der man sich konsequent an die Empfehlungen von „Chefkoch Mond“ hält. So sorgt man fast automatisch für eine gesunde und abwechslungsreiche Ernährung - das bestätigen sogar ansonsten eher „mond-skeptische“ Quellen. Im Sporthotel Neustift wird für jeden Gast auf dessen Wunsch der Ernährungstyp ermittelt. [www.mondkalender-online.de](http://www.mondkalender-online.de)

„La Lunara“: Mond-Urlaub im Stubaital

Als die Tirolerin Johanna Paungger das uralte Wissen rund um die Kraft des Mondes aufzeichnete, löste sie einen wahren Boom aus. Vor allem im Alpenraum leben die Menschen seit jeher „nach dem Mond“ und geben das Wissen, um den richtigen Zeitpunkt zum Felder bestellen, Holz schlagen, Heilkräuter sammeln, Blumen gießen oder Medizin ansetzen von Generation zu Generation weiter.

Die Phasen des Mondes und seine Stellung in den Tierkreiszeichen seien für unterschiedliche Energiequellen verantwortlich, die auf Körper und Seele wirken. Das meinen die „Mondforscher“. Damit würde auch einhergehen, welche Arbeiten, Behandlungen, Speisen und Getränke an welchen Tagen von der Natur und ihren Zyklen positiv unterstützt werden.

Im Sport- und Wellnesshotel Neustift fließt das alte Mondwissen ins Urlaubsangebot ein: „La Lunara“ hat die Familie Rudi Pfurtscheller als Namen für den „mondsüchtigen“, Einrichtungsstil, die Dekorationen, Farben und Düfte gewählt. Ganz wichtig ist die entsprechende Ernährung im Rahmen der „Mondküche“.



**Täglich werden neue frische La-Lunara-Gerichte serviert.**

Die 12 Tierkreiszeichen werden dabei den vier Elementen Feuer, Erde, Luft und Wasser zugeordnet: Unter dem Feuerzeichen wird beispielsweise Eiweiß besonders gut verarbeitet, unter dem Erdzeichen Salz, unter dem Luftzeichen Fette und unter dem Wasserzeichen Kohlenhydrate.



**Mit dem Frühstück auf der Terrasse beginnt der La-Lunara-Verwöhnaufenthalt im Sporthotel Neustift.**

Speziell auf den Mondstand ausgerichtete Wellnesspakete und unterstützende Bewegungsarten steigern das Rundum-Wohlbefinden. So bieten zum Beispiel Fischtage die ideale Grundlage, um seinen Füßen viel Gutes zu tun.

Zunächst wird per Computer der Mondtyp ermittelt, und die Wellness-Betreuerinnen im Vitalcenter wissen über die richtigen Zeitpunkte Bescheid. [www.sporthotel-neustift.at](http://www.sporthotel-neustift.at)



**Franz Obkircher kocht seit sieben Jahren im Sporthotel „Nach dem Mond“.**

Best Wellness Hotels Austria

26 mal vier Sterne, 4-Sterne plus und 5-Sterne – das Qualitäts-Motto der Best Wellness Hotels Austria heißt nach den Sternen greifen. Alle Häuser zeichnen sich durch ein durchgängig hohes Niveau und ein ganzheitliches Konzept in Sachen Relax, Beauty, Aktiv und Genuss aus.

Die Betriebe erfüllen und halten strenge Aufnahmekriterien. Laufende Gästebefragungen und jährliche Betriebshygieneüberprüfungen erleichtern das immens. Nur die allerbesten Hotels können Mitglied werden!

Was macht ein Best Wellness Hotel Austria aus? Mindestens vier, vier-Plus und 5-Sterne. Und das Rundherum muss passen: die Lage ruhig und ansprechend, das Ambiente gepflegt

und interessant gestylt. Hallenbad, Saunalandschaften, Wellnessbäder, ganzheitliche Kosmetik- und Massage-Treatments sind Grundvoraussetzung.

Auch auf sportlichen Sektor zeigen wir den Ehrgeiz, ganz vorne zu sein: Der Gast kommt mit professionell ausgebildeten Wellnesstrainern in- und outdoor voll in Bewegung!

Logisch, dass in kulinarischer Hinsicht die Latte ebenfalls sehr hoch liegt: Die Verwöhn-pension mit antialkoholischen Getränken inklusive. Kalorien- und fettarme Vitalgerichte schmecken nach höchst ambitionierter Küche.

Die Wellness-Residenz Sporthotel Neustift, das erste Haus im Tiroler Stubaital, gehört zu den Auserwählten.

## Award für deutsche Schokolade

Die GUBOR Feinste Schokolade GmbH in Norderstedt/Hamburg erhielt vom „International Taste & Quality Institute“ (ITQI) in Brüssel für zwei Produkte den begehrten „Superior Taste Award“. Ausgezeichnet wurden GUBOR Silbernuss Edelbitter und GUBOR Schladerer Williams Birne.

GUBOR Silbernuss Edelbitter, die Tafelschokolade mit 24 ganzen Levantiner Haselnüssen auf Edelbitterschokolade, wurde vom ITQI sogar mit drei Sternen für „exceptional quality“ ausgezeichnet.

GUBOR Schladerer Williams Birne Zartbitter, die ersten Schladerer Pralinés mit Zartbitterschokolade (ab September 2006 auf dem Markt) errang zwei Sterne für 'remarkable quality'.

Dieser Award wird jedes Jahr in Brüssel verliehen. Eine Jury



**„Superior Taste Award“ für GUBOR Silbernuss Edelbitter und GUBOR Schladerer Williams Birne Zartbitter. Foto: obs/GUBOR Feinste Schokolade GmbH.**

mit anerkannten Experten aus aller Welt bewertet dabei Nahrungsmittel und Getränke nach strengsten Kriterien. Große Food- und Beverage-Marken aus mehr als 50 Ländern sind bei diesem internationalen Qualitäts-Wettbewerb im Rennen. Nur 8 Prozent von über 400 eingesandten Produkten werden mit dem begehrten Award ausgezeichnet.

## Mineralwasser

Die Mineralwasserkonzerne klagen über massive Umsatzeinbußen in der Gastronomie, weil immer mehr Leitungswasser ausgedient wird. Trotz Kritik der Gastgarten-Besucher verlangen immer mehr Wirte Geld für ein Glas aus der Leitung.

77 Millionen Euro Mineralwasser-Umsatz verliere allein die österreichische Gastronomie in diesem Jahr, weil sie auf Grund der steigenden Nachfrage so viel Leitungswasser ausschenke wie nie zuvor, klagt der niederösterreichische Mineralwasserproduzent Vöslauer.

War das Verhältnis von ausgedientem Leitungswasser zu Mineralwasser vor ein paar Jahren in der Gastronomie noch 1:5, so ist es heute 1:3. Und die Tendenz verstärkt sich weiter. Das schlägt direkt auf die Mineralwasserabfüller durch. So macht beispielsweise Gasteiner mit der Gastronomie 40 Prozent seines Gesamtumsatzes.

## Weinverschlüsse

Die Frage nach dem besten Weinverschluss beschäftigt seit längerem die Weinexperten. In Deutschland beispielsweise liegt der Naturkorken zurzeit bei 53 Prozent Marktanteil, Plastikverschlüsse bei 27 Prozent und Schraubverschlüsse bei 20 Prozent.

Unter Schirmherrschaft der Internationalen Organisation für Rebe und Wein (OIV) wurde die Académie Amorim gebeten, europäische Fachleute in drei Expertenrunden zusammenzuführen, um die Frage des Weinverschlusses zu analysieren.

Die Ergebnisse stellte der Weltkongress für Rebe und Wein am 28. Juni in Logrono in Spanien vor. Am Ende konnte sich quer durch alle drei Expertenrunden der Naturkorken sowohl in kultureller Hinsicht als auch unter Umwelt- und ökologischen Gesichtspunkten durchsetzen.

## 100 Jahre Braukunst in Passau

Die Löwenbrauerei Passau AG feiert in diesem Jahr ihr 100-jähriges Jubiläum. Dazu gibt es als besonderes Geschenk unter anderem eine Sonder-Bierdeckel-Edition mit nostalgischen Motiven und rückseitig Portraits bekannter Jazz-Musiker. Erhältlich sind die Bierdeckel in allen Getränkemärkten, in denen es das Bier der Löwenbrauerei gibt.

Die Brauerei liefert dreizehn verschiedene Biere mit urwüchsigem Charakter. Neben Urtyp-Hell, Spezial Dunkel, Pils, Leichtes Weizen, Leichtes Helles auch Radler, Hefe-Weißbier, alkoholfreies Weißbier, Maibier, Festbier, Weihnachts-Festbier, Export Hell und Dunkle Weisse. Zu den anti-



**Thomas Liedl ist Vorstand der Löwenbrauerei Passau AG.**

alkoholischen Getränken der Löwenbrauerei zählen Zitronen- und Orangenlimonade sowie Messina-Diät Orange, Cola-Mix, Apfelschorle, Apfel-Waldfrucht und ACE.

[www.loewenbrauerei.de](http://www.loewenbrauerei.de)

## Fingerfood

Fingerfood ist seit Jahren ein Renner und wird ständig in unvorstellbar vielen Richtungen weiterentwickelt. Ob frittierte Snacks (Salomon Hitburger), die zum Beispiel den Bargästen in der Happy Hour über den ersten Hunger hinweg helfen, Bagels und gefülltes Gebäck im Miniformat (Baker & Baker) oder edle Fischhappen und -spieße, die von der Industrie von Hand gefertigt werden (Friesenkronen) – schnabuliert wird, was gefällt.

Apropos „Spieße“: Branchenkenner haben ausgemacht, dass die Gastronomie den guten alten Schaschlikspieß wieder aus der Versenkung geholt und mit trendigen Bestandteilen bestückt hat. Nicht nur der Klassiker Fleisch, Paprika und Speckstreifen, sondern auch asiatisch angehauchte Tempura oder Satées, Spießchen mit Obst, Gemüse oder Meeresfrüchten zieren die Teller auf Stehempfängen und bei den sogenannten „Flying Buffets“.

Letztere haben nichts mit stolpernden Kellnern und rumfliegenden Tellern zu tun, sondern bezeichnen vielmehr eine besonders zügige Abwicklung verschiedener Fingerfood-Gänge. Auch hier ist der Kreativität der Anbieter quasi keine lukullische Grenze gesetzt.

Einer der prominentesten Vertreter der Catering-Zunft, Klaus-Peter Kofler von Kofler & Company (drei Standorte in Deutschland, rund 100 Mitarbeiter) machte sogar Häppchen essen zur trendigen Modenschau. „Pret-à-diner“ heißt das neue Konzept, bei dem wie bei den großen Modehäusern im Frühjahr und Herbst jeweils die neuesten Trendfoods auf den Laufsteg, oder besser gesagt, auf's Buffet geschickt werden.

[www.hogatec.de](http://www.hogatec.de)

**Ihre Werbung auf diesem Platz erreicht über 53.000 Leser und kostet im „Sommerangebot“ 90,00 Euro (netto) Telefon: 0351 - 471 23 62**

## Skandal bei der Weinmesse in der Wiener Hofburg

Bei der „VieVinum“ im Juni in der Wiener Hofburg, hat der burgenländische Winzer Karl Kadlec das österreichische und internationale Fachpublikum nicht nur mit seiner erstklassigen Weinmarke „Lyss“ zum Staunen gebracht. Der Winzer engagierte die amtierende Weltmeisterin im Body Painting „Gabriele Hajek-Renner“ und präsentierte täglich weibliche Models einzig mit einigen Gramm Farbe bekleidet, welche das Lyss Etikett wiedergaben. Die Aufregung beim Wettbewerb war groß. Dieser lief nämlich vergeblich beim Messeveranstalter Sturm gegen die Aktion.

Die Besucher jedenfalls erfreuten sich an den bezaubernden Ausblicken. Der Messestand war durchgehend von einer riesigen Menschenmenge eingeschlossen, die von Kadlec mit den besten Tropfen versorgt wurde.

Gabriele Hajek-Renner zu der Aktion: „Body Painting wird international schon lange als Kunst angesehen, für mich war



Die Models um Karl Kadlec waren nur mit einigen Gramm Farbe bekleidet.

die VieVinum ein Ereignis diese Ansicht auch in Österreich zu etablieren“, so die Weltmeisterin.

In der Gegend zwischen Illmitz und Apetlon liegen die Weingärten von Karl Kadlec, der sich zum Ziel gesetzt hat „Weine für höchste Ansprüche in bester Qualität zu keltern und damit erfolgreich zu sein“. Dies erfordert u. a. ökologische Bewirtschaftung der Weingärten,

Traubenselektion, Investitionen in die Kellertechnik und vorbildliche Vermarktung.

Bei allen Weinen ist eine extrem saubere Vinifizierung spürbar. Dies steht für große Weine. Das Sortiment ist bewusst klein gehalten und umfasst drei Linien: LYSS blanc steht für Weißweine, LYSS rouge steht für Rotweine und LYSS doux steht für Süßweine, die in dieser Region nicht fehlen dürfen.

## Die Leidenschaft kocht in den Tiroler Bergen

Er ist mit drei Hauben und 17 Punkten gekrönt. Gault Millau ernannte ihn 2005 zum „Koch des Jahres“. Die Leidenschaft wächst. Tief in der Heimat verwurzelt und dennoch inspiriert durch internationale Akzente: Alexander Fankhauser, Sohn im elterlichen Hotel Lamark in Hochfügen/Zillertal.



„Koch des Jahres 2005“: Alexander Fankhauser.



Ultimativer Höhepunkt sind in Alexander's Tiroler Küche die Schwammerln.

Auf 1.500 Höhenmeter gelegen, ist Hochfügen ein idealer Ort zum genießen. Die Fichtenholz-Stube des Hotels Lamark wurde in den letzten Jahren zum Feinschmeckertreff ersten Ranges. Ansässige, aber auch viele weitgereiste Gourmets, lassen sich vom kreativen Mix des jungen Spitzenkochs auf dem Olymp des Ziller-Hochtals sehr gerne königlich verzaubern.

[www.lamark.at](http://www.lamark.at)

## Bücherecke

„Tiroler Kost & höchste Küche“, Alexander Fankhauser, D+R Verlag, Wien, 28 Euro, ISBN: 3-902469-04-8.

Knödel spielen in der Tiroler Küche in allen Variationen eine wichtige Rolle. Sie werden als Speckknödel, Spinatknödel oder Kaspressknödel (aus Tiroler Graukäse) zubereitet und allein, in einer Suppe oder als Beilage gegessen. Der „Koch des Jahres 2005“ beschreibt in seinem Buch, wie man sie am heimischen Herd zum Hochgenuss bereiten kann.

Wer seinen Gästen dazu „Räuchersaiblingssulz auf Apfels carpaccio“ serviert, bekommt höchstes Lob. Die besten Rezepte eines Köchenstars nachzukochen ist so leicht mit diesem Buch! [www.alacarte.at](http://www.alacarte.at)

## In aller Kürze

Alain Ducasse, der weltweit erfolgreichste und agilste unter den französischen Spitzenköchen, besitzt 13 Michelin-Sterne für seine Restaurants in Frankreich und in Monaco. 25 Restaurants und Edelbistros in zehn Ländern gehören zum Imperium des Südfranzosen. Jetzt will er eine Art Harvard der Kochkunst entstehen lassen. Durch diese Akademie der kulinarischen Künste soll Frankreich auch weiterhin Brutstätte neuer Talente bleiben.

In Bad Brückenau, der ehemaligen Sommerresidenz von Ludwig I., sprudeln gleich vier Heilquellen aus den Hügeln der Rhön. Hier genoss bereits Lola Montez vor rund 200 Jahren die wohltuende Wirkung des Thermalwassers. Heute findet das Ensemble der klassizistischen Gebäude und des grandiosen barocken Gartens als Dorintresort Verwöhnhotel seine moderne Ergänzung im 2.500 Quadratmeter großen Vital Spa.

[www.dorintresorts.com](http://www.dorintresorts.com)

Vom 1. bis 24. September haben alle Gourmets und Feinschmecker in Köln und Umgebung die Möglichkeit, ihre Gaumen verwöhnen zu lassen und nach dem Dessert die Menüs zu bewerten. Zum 5. Mal treten bei der „tour de menu Köln“ ausgesuchte Restaurants in einen kulinarischen Wettstreit. Die rund 30 teilnehmenden Häuser bieten ausschließlich ausgefallene drei- bis sechsgängige Menüs, die eigens zur Tour kreiert werden. [www.rheinlust.de](http://www.rheinlust.de)

Sternekoch Otto Koch leitet die Gourmetwoche vom 23. bis 30. September im ROBINSON Club Schweizerhof im Engadin/Schweiz. [www.mikullagoldmann.de](http://www.mikullagoldmann.de)