



Neue Weinkönigin wird in Dresden gewählt

Dieses Jahr findet die Wahl zur Deutschen Weinkönigin in Dresden statt. Das Deutsche Weininstitut hat sich anlässlich der 800-Jahrfeier Dresdens entschlossen, die Wahlveranstaltung im kleinsten Weinanbaugbiet Deutschlands durchzuführen.

Der Ablauf der Wahlveranstaltung wird erstmals verändert. Es findet eine qualitativ hochwertige Veranstaltung mit öffentlicher Fachbefragung sowie Abendveranstaltung und Live-Fernsehübertragung statt.

Freitag, 6. Oktober:

Maritim Hotel & Internationales Congress Center Dresden Ostra-Ufer 2, 01067 Dresden 13 Uhr: Fachbefragung der Bewerberinnen aus den 13 deutschen Weinanbaugebieten vor Saalpublikum und Fach-Jury.



Jedes der 13 deutschen Weinanbaugebiete schickt seine Königin nach Dresden. Dort wird am 7. Oktober die neue Deutsche Weinkönigin gewählt.

Nach einer längeren Pause: Vorstellung der 13 deutschen Weinanbaugebiete mit regionalem Buffet und Weinen sowie Bekanntgabe der fünf Besten.

19:30 Uhr: Abendveranstaltung

mit den fünf besten Bewerberinnen, Entscheidung und Krönung der Deutschen Weinkönigin vor Saalpublikum und mit Live-Fernsehübertragung (MDR, SWR, SR, RBB).

Online-Buchung

Das Reisesstrategie-Unternehmen PhoCusWright Inc hat in einer Studie ermittelt, dass Ende 2008 fast 40 Prozent aller Reisen Online gebucht werden. Besonders stark wird der Business-Travel-Markt in diesem Segment wachsen, nämlich doppelt so schnell wie der Freizeit-Reisemarkt.

2008 wird jeder fünfte Euro im Segment Business Reisen im Online-Geschäft lukriert. 2005 war es nur jeder zwanzigste. Prinzipiell bedeutet dies, dass jeder, der im Tourismusgeschäft tätig ist, sich auf verschiedene Art und Weise auf diesen Wechsel einstellen muss.

Das Online-Geschäft wird das normale herkömmliche Geschäft immer mehr verdrängen. Die besonders stark wachsenden Märkte in diesem Bereich werden Deutschland, Frankreich, Spanien und Italien sein. Großbritannien, derzeit Marktführer im Bereich Online-Buchungen, wird zunehmend von den drei anderen Staaten eingeholt.

Buchen im Internet heisst aber auch, sich umfassend zu informieren, und da unterstützt in allen Fragen der gehobenen Gastronomie, Hotellerie und Wellness das Portal „Gourmet-classic“ die herkömmlichen Buchungsportale sehr wirkungsvoll. Jetzt auch in einem neuen Layout und mit bis zu 27.000 Besucher pro Tag. www.gourmet-classic.de

Krimiefieber im Parkhotel Bad Schandau

Mit der Premiere des Murder Mystery Dinners „Murder for Fun“ im Parkhotel Bad Schandau setzte Greene Entertainment seinen bundesweiten Er-

folgskurs fort. Das interaktive Murder Mystery Konzept spielt in 18 deutschen Städten.

Das Konzept, bei dem das Publikum im Laufe eines Vier-

Gänge-Menüs mit hartnäckigen Fragen und unermüdlichem Aufklärungseifer einen Mordkomplott aufdeckt, schuf Theatermacher und Firmengründer Richard Greene im Jahr 2001. Im Restaurant Museum Nürnberg traf er sofort den Nerv des Publikums. Ausverkaufte Häuser gehören seitdem zur Tagesordnung.

Greene Entertainment bedient mit 60 Theaterprofis 18 Locations in Deutschland und avancierte mit 250 Vorstellungen und ca. 20.000 Gästen in der vergangenen Saison zum erfolgreichsten Unternehmen dieser Art in Deutschland.

www.greene-entertainment.com



Der ausverkauften Premiere in Bad Schandau folgt dort am 30. Oktober das nächste Murder Mystery Dinner.

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

Scandlines zeigt Geschmack

Wer reist, isst gern. Dies gilt auch für Scandlines-Passagiere, welche von der Reederei wie immer die leckere Bordküche genießen können und seit März jede Menge kulinarische Tipps für ihren Skandinavien-Aufenthalt bekommen. In einem 36-seitigen Reiseführer für Kurzreisen stellt Scandlines Restaurants, Landgasthöfe und Hofläden vor. Regionaler Schwerpunkt sind das dänische Sjaelland sowie das schwedische Skane. Der Titel „Meer genießen - Gute Lebensart in Sjaelland und Skane“ drückt es bereits aus: Die dänischen und schwedischen Regionen eignen sich zu weit mehr als zur Durchfahrt. Der Reiseführer folgt einem einfachen Konzept. Es wurden zehn sehenswerte Miniregionen herausgepickt. Das sind beispielsweise die Aalküste im äußersten Osten Skanes oder die dänische Nordküste Sjaellands. Die jeweiligen Landstriche werden mit einem informativen Text eingeleitet, bevor dann pro Miniregion drei bis vier Restaurants oder Hofläden vorgestellt werden. Mit viel Hintergrundwissen wird über die Geschichte einiger Häuser berichtet - auch, dass es in einem der Krüge schon seit mehreren hundert Jahren spuken soll oder was ein dänischer Hotelbetreiber in Schweden von schwedischen Frühstücksbüffets hält. Jeder Kunde erhält bei der Buchung eines Tagestickets nach Dänemark oder Schweden diesen kulinarischen Führer. Informationen gibt es auch unter Tel.: 01805 - 11 66 88 (0,12 Euro pro Min, aus dem Festnetz) oder im Internet unter: www.scandlines.de

**Dieser Werbeplatz kostet 12,- Euro
Tel.: 0351 - 859 94 77**

Unterwegs in der Speisekammer Schwedens

„Das gastronomische Zentrum Europas liegt in Skandinavien!“ Das stellte selbst Starkoch Paul Bocuse vor wenigen Jahren fest. Das gilt vor allem für die Region Skane, die auch als Speisekammer Schwedens gilt. Dort muss man nicht lange nach guten Restaurants suchen. Wir starteten unsere schmackhafte Entdeckungsreise in Rostock, schipperten mit der Scandlines nach Trelleborg und waren schon fast im Gourmet-Paradies. Wir besuchten Restaurants, die sich einen Namen mit der Zubereitung von Mahlzeiten mit Zutaten aus ökologischem Anbau gemacht haben. Doch nicht allein die frischen Rohwaren aus Skane machen das Essen gesund, auch ihre innovative und schonende Zubereitung. Führende Köche aus der südschwedischen Region haben sich vor vier Jahren zusammengeschlossen und bieten inzwischen in 27 Restaurants und Gasthöfen besonders schmackhaftes und gesundes Essen an.



Lars-Göran Larsson bietet im Ottsjököckens Lönnkrog von Skarby (unweit von Ystad, der Stadt, in der Henning Mankells Krimis spielen) besondere Lachsspezialitäten an. www.ottsjoekocken.se

Wenn der Name „Österlen“ fällt, läuft den ortskundigen Feinschmeckern das Wasser im Munde zusammen. Das liegt unter anderem an den gut gefüllten Vorratskammern, dem Meer, den Feldern und den Wäldern. Hering, Dorsch und Scholle stehen das ganze Jahr lang frisch zur Verfügung. Daraus hat sich eine der renom-



Viel Wert legt man in Schweden auf eine attraktive Anrichteweise. Oben Appetithäppchen wie fliegende Möven und unten das Hauptgericht in Geschirr mit modernem Design serviert.



Peter Jensen ist für uns der beste Knäckebröt-Hersteller Schwedens. Im Olof Viktors Café von Glemmingebro kann man es probieren. www.olofviktors.se

miertesten Gourmetkulturen mit den besten Köchen Schwedens entwickelt. Die Restaurants in Österlen sind mit Auszeichnungen überhäuft und bekommen in den Restaurant-Guides die besten Noten. Frische und Qualität der Produkte sind der Schlüssel: Junge Kartoffeln mit frisch gestochenem Spargel, Lammfilet mit erntefrischen Kräutern oder himmlisch süße Erdbeeren schon im zeitigen Frühling. Die gelbe Blütenpracht des Sommers wird im Herbst zu köstlichem Rapsöl gepresst, und auch Tomaten gedeihen gut unter der



In Südschweden gibt es sogar Weinbauern. Carl-Otto Ottergren in Köpingsbro bereitet auch Sekt nach dem Champagne-Verfahren. www.kopingsberg.se



Martin Hansen, Chefkoch im „Skanörs Gästgifvaregard (Skanör), ist Spezialist für Gänsebraten. Vor seinem Restaurant gibt es einen ausgeschilderten „Gänseüberweg“.

Sonne Österlens. Weitere Rohwaren von erster Güte: Wild, Geflügel, Hering und natürlich der Apfel, der zu perlenden Cidre und Apfelkuchen mit Vanillesoße verarbeitet wird. So göttlich kann Urlaub in Österlen sein.



Äpfel aus Südschweden sind ein besonderer Hochgenuss. Besonders die Sortenvielfalt schätzen Gourmets.

Am besten man bucht ein Schlemmerpaket mit zwei Übernachtungen und zwei Gourmetmenüs. Zur Wahl stehen neun Gasthöfe, so dass sich 36 Kombinationen ergeben. www.turistbyra.simrishamn.se

DRESDEN-
CHRISTMAS.DE



Backstube Hennig

Original Dresdner
Christstollen,
Mandelstollen, Gebäck,
Weihnachtskuchen



Seit über 40 Jahren ist die Backstube Hennig als Familienbetrieb in Dresden hoch angesehen. Durch konstante Qualität haben wir uns das langjährige Vertrauen unserer Kundschaft sowie zahlreiche Auszeichnungen erworben und sind weit über die Landesgrenzen hinaus bekannt.

Unsere Original Dresdner Christstollen werden selbstverständlich in Handarbeit gefertigt und mit dem Gütesiegel - das wir durch unsere hohe Qualität vom Schutzverband Dresdner Stollen und der Handwerker-Rolle erworben haben, versehen. Unser Stollen wird im Originalkarton mit Dresdner Motiv oder in der Blechdose (nur bis 1000 g-Stollen) abgepackt. In den vielen Jahren - auch schon zu DDR-Zeiten - sind unsere Stollen weltweit per Versand immer in einwandfreiem Zustand ausgeliefert worden. Wir würden uns freuen auch Ihnen unser Spitzenprodukt, den Original Dresdner Christstollen, anbieten zu dürfen. Denken Sie daran, unser Original Dresdner Christstollen ist immer ein passendes Geschenk für Ihre Kunden, Mitarbeiter, Freunde und lieben Verwandten.



**Bestellen Sie rechtzeitig zu günstigen Preisen
in unserem Online-Shop bei**

www.dresden-christmas.de

**Für Frühbesteller und Großabnehmer bieten wir
extra Sonderkonditionen bis 30.10.2006 an, siehe Preisliste**

**Das Bestellformular finden Sie auf unserem Portal
www.dresden-christmas.de unter der Rubrik "Weihnachtstipp".**

Original Dresdner Christstollen (Rosinenstollen) Stollenpreise für Großabnehmer (alle Preise in Euro)

Gewicht	50 Stck.	100 Stck.	150 Stck.	250 Stck.	500 Stck.
500 g	232,00	411,00	531,00	799,00	1.500,00
750 g	343,00	608,00	779,00	1.110,00	2.000,00
1000 g	454,00	797,00	1.029,00	1.586,00	3.000,00
1500 g	675,00	1.186,00	1.529,00	2.333,00	4.500,00
2000 g	895,00	1.575,00	2.030,00	3.055,00	6.000,00

Alle Preise incl. MWSt., Karton und Versandkosten!

Bei einem Gewicht von 1000 g können Sie als Verpackung auch eine Blechdose mit Dresdner Motiv wählen - Preis: 2,50 Euro je Blechdose!

Auf der Hogatec Düsseldorf erlebt

Rund 35.500 Fachbesucher kamen zur diesjährigen Hogatec nach Düsseldorf, um sich über das Angebot der 516 internationalen Aussteller aus den Bereichen Hotellerie, Gastronomie und Gemeinschaftsverpflegung zu informieren. Wilhelm Niedergöker, Geschäftsführer der Messe Düsseldorf GmbH, sieht mit diesem Ergebnis das Konzept mit dem Claim „Ein Menü der Extraklasse“ eindeutig bestätigt. Ernst Fischer, Präsident des DEHOGA Bundesverbandes, meint: „Wir sind begeistert. Die hogatec hat sich erneut als attraktiver, nationaler Branchentreffpunkt bewährt. Unser FORUM Systemgastronomie war mit der Rekordzahl von 750 Teilnehmern überaus erfolgreich!“

Wir suchten bei unserem Mesbesuch vor allem Neuigkeiten für Gourmets und konnten vor allem eins feststellen: Auch im Bereich der Systemgastronomie sowie des Convenience werden Feinschmecker zunehmend fündig.

Weltneuheit aus England: BRASSERIEexpress

Mit dem vollautomatisierten „BRASSERIEexpress-System“ erlebten wir eine kostensparende Weltneuheit. Bis zu 144 Produkte - von knusprigen Croissants über Fisch und Geflügel - werden im Automaten tiefgekühlt gelagert und auf Wahl per „Touch-Screen“ innerhalb von rund 90 Sekunden auf den Punkt heiß gegart und serviert. Rund um die Uhr sind sie für den Gast abrufbar.



Emma van der Schalk stellt den BRASSERIEexpress vor.



Erlesene französische Weine und Spirituosen präsentierte Peter Brühl, der in Wuppertal Alleinimporteur aus der Noisettines du Médoc ist. Unlängst konnte er sogar auf einer Messe in Kaliningrad große Erfolge feiern.

Doppeltes Glück mit Wein und Schokolade



Der Eurotoque-Chef Eberhard Schell kennt die besten Genussstipps.

Schokolade macht glücklich und Wein auch. „Warum also nicht doppelt glücklich werden?“, fragte sich der Eurotoque-Chef Eberhard Schell und eröffnete in Gundelsheim eine Schokoladenmanufaktur, in der er in Verbindung mit dem Deutschen Weininstitut die perfekte Harmonie von edlem Wein und feinsten Schokolade zelebriert. Man kann im Café Schell unter fachkundiger Anleitung alles probieren und seine persönlichen Favoriten auch kaufen. Im Internet ist die Schokoladenmanufaktur zu finden unter: www.weinpralinen.de

In Düsseldorf gab er uns einen wichtigen Genussstipp für die Leser der „Gourmet-Post“ mit: „Riechen Sie erst am Wein und

dann probieren Sie ihn. Nun dasselbe mit der Schokolade. Sie werden, wie beim Wein, auch viele verschiedene Geschmacksaromen finden. Nochmals ein Stück Schokolade im Mund zerschmelzen lassen und mit dem Wein zusammen genießen. Bei Traumpaaren erleben Sie ein wahres Feuerwerk von Geschmacksexplosionen im Mund!“ Übrigens sollten man Schokolade niemals im Kühlschrank lagern, da die Kakaobutter sofort fremde Gerüche annimmt. Daher die Tafeln in einem kühlen Raum (15 bis 18 Grad C) trocken aufbewahren.

Weltpremiere aus Holland: Fischbratwurst



Falko Postum bereitet die Fischbratwurst zu.

Erst eine Woche alt war das neue innovative Produkt der Firma „Profish“ aus Holland. Die Fischbratwurst ist ein tolles Geschmackserlebnis. www.profish.nl

Neue Produkte

Moderne Käsekunst bot die Käseerei Bayreuth e.G. an. Von den Klassikern, beispielsweise „Maingold“ bis zu Neuheiten, wie dem „Cosima Peperonico“ oder Mozzarella Perlen und Würfel. www.kaeserei-bayreuth.de

Kulinarische Erlebnisse gibt es mit kryogenen Gasen. Die gastronomischen Anwendungsmöglichkeiten von flüssigem Stickstoff und Kohlendioxid sind unbegrenzt und verführen zu immer neuen kulinarischen Ideen. Die AIR LIQUIDE Deutschland GmbH aus Düsseldorf hat sie. www.airliquide.de

Einzigartige Gaumenfreuden bieten die Fünf-Minuten-Krapfen, zum ersten Mal aus Slowenien nach Düsseldorf gebracht. Mit außergewöhnlich verspielten Formen und Größen, vielfältigen Füllungen und traumhaftem Geschmack sind sie ideal für das Gastgewerbe und Perfekt für alle Konsumenten. www.dondon.si

Zarter Plunderteig mit Schinkenstreifen und Reibkäse gefüllt ist nur eines von zwei Dutzend neuen Produkten aus der österreichischen Firma „ring Die Bäckerei“. 1916 gründeten die Bäcker Obermeyer und Neuhauser einen „Ring“ von Bäckern, die „Ringbrot Werke“ in Linz/Urfahr. Knapp 70 Jahre später übernahm die Familie Haas den Betrieb und machte Ring zu einer der führenden Bäckereien Oberösterreichs. www.ring.co.at

Automatischen Latte-Aero-Mixx liefert die „barista“ Multi-Service-Kaffeemaschine aus Mailand, die inzwischen schon 800 Partner in Deutschland hat. www.baristaxx.com

Küchen- und der Zirkus-Star im „Trocadero“



Gerd Kastenmeier liefert als Küchenmeister ein Vier-Gänge-Menü vom Feinsten. André Sarrasani präsentiert dazu Welthits der internationalen Varieté-Bühnen. Beides zusammen ist im Dinner-Theater „Trocadero“ vom 12. Oktober bis Ende Februar 2007 in Dresden zu erleben.

www.sarrasani.de

Buchholz meets Bangkok

Matthias Buchholz, vielfach ausgezeichnete Sternekoch des Gourmetrestaurants „first floor“ im Hotel Palace Berlin, reiste in die exotische Metropole Bangkok. Vier Tage lang erfreute er im exklusiven 5-Sterne Hotel Dusit Thani, Bangkok, Feinschmecker mit außergewöhnlichen Genüssen. Zum Gourmetfestival kamen zahlreiche Persönlichkeiten aus Politik, Wirtschaft und Gesellschaft.

Das 5-Sterne Luxus-Hotel The Dusit Thani, was übersetzt „Stadt im Himmel“ bedeutet, ist eine Oase voller Eleganz und perfektem Service. Das Leading-Hotel ist bekannt für seine ausgezeichnete Küche. In zwölf Restaurants und Bars kann man kulinarische Freuden aus aller Herren Länder genie-



Matthias Buchholz kochte im 5-Sterne-Hotel Dusit Thani, Bangkok.

ßen. Mittags und abends kochte der Berliner für die Gäste des Hotelrestaurants Hamilton, von seinem Chefpatissier Marian Radke unterstützt. www.firstfloor.palace.de

Modernste Küche im Palace St. George

Deutschlands modernste Küchen stehen im Palace St. George, das in Kürze im Mönchengladbacher Nordpark eröffnet wird. Sie sind das „Herzstück“ der einzigartigen Kombination aus Gourmet-Restaurant, Bistro, Hotel und Veranstaltungssaal und die neue Wirkungsstätte von Betreiber und Spitzenkoch Wolfgang Eickes. Für ihn

wurden die Küchen in Unter- und Erdgeschoss der ehemaligen Kirche maßgeschneidert. Der in Fachkreisen oft als „Küchenpapst“ apostrophierte Eibach ist mit seiner Eibach Küchen GmbH, Neunkirchen, auf die Planung und Umsetzung maßgeschneiderter Küchen für die gehobene Gastronomie spezialisiert.

Kulinarisch reisen

Auf der Frankfurter Buchmesse beteiligten sich 12 Verlage mit insgesamt 69 Reiseführern am Wettbewerb „Die besten deutschen Reiseführer über Italien 2006“. In der Kategorie von thematischen Reiseführern konnte sich der kulinarische Reiseführer „Italien. Kulinarisch reisen“ von Bettina Dürr aus der Marco Polo Reihe des Mair DuMont Verlags durchsetzen. Der Band stellt die Spezialitäten der einzelnen italienischen Regionen vor und empfiehlt Restaurants, die sich vor allem um die lokale Küche verdient gemacht haben.

Elektronischer Sommelier

Der „Foodbot“ ist die neueste Innovation made in Japan. Der Foodbot weiß was sein Besitzer gerne isst und welchen Wein er mag. In Zusammenarbeit mit der Mie University hat der Elektronikkonzern NEC einen kleinen Roboter-Sommelier entwickelt, der verschiedene Weinsorten erkennt und dazu den passenden Käse empfiehlt.

Der Elektro-Sommelier ist mit einem Infrarot-Spektrometer ausgestattet und durchleuchtet damit den Wein. Das reflektierte Licht wird analysiert und die chemische Zusammensetzung der Probe identifiziert. Anhand dieser Daten kann der Roboter den Wein erkennen, den Geschmack beschreiben und Tipps geben, welche Speisen mit dem Wein harmonisieren. Er lernt die Essgewohnheiten seines Besitzers.



Der Sommelier stellt sich vor
www.nec.com

In aller Kürze

Zillertal. Der in Österreich geborene Frankfurter 3-Sterne-Szene-Koch Mario Lohninger ist von Sushi über Kärntner Schlutzkrapfen bis Ochsenbackerl-Gulasch und Pizza mit „spicy Hendl“ für alles offen, was zum „Naschen und Schnabulieren“ animiert. In diesem Winter lässt er die Großstadt hinter sich und schwingt den Kochlöffel in den Zillertaler Bergen, auf der Kristall Hütte (2.147 m) in der Skiregion Hochfügen-Hochzillertal oberhalb von Kaltenbach.

Mallorca. „Portals Nous“, Gerhard Schwaigers Feinschmeckerei, ist nicht nur das gastronomische Highlight Mallorcas, sie ist auch eines der besten Restaurants Europas. Für gut situierte Gourmets Grund genug, eine Reise nach Mallorca zu unternehmen – vor allem, wenn der König von Spanien mal wieder hier speist.

Bitburg. Mit Bier, aber auch mit Salz wird im DorintResorts Bitburg/Südeifel in der Sauna aufgegossen. Das unterstreicht nicht nur das Image der Stadt als Bierbrauer-Hochburg, sondern nutzt vorhandene Wirkstoffe auf originelle Weise. Ein Entspannungserlebnis der besonderen Art verspricht die ebenfalls neu angebotene RASOUL®-Zeremonie, eine natürliche und feuchtigkeitsspendende Ganzkörperpflege mit Heilschlamm.

München. Nach den erfolgreichen Lokalen „Buffet Kull“, „Brenner“, „Riva Bar“, „Bar Centrale“ und dem Hotel „Cortina“ hat sich das Duo Rudi Kull/ Albert Weinzierl in ein weiteres Projekt gestürzt: Ein neues Hotel direkt am Münchner Viktualienmarkt. Eröffnung im Frühjahr 2008.