



Gourmet Post

ZEITUNG für gehobene Gastronomie, Hotellerie und Wellness

Digital Edition 11/2006 4. Jahrgang

ISSN 1862 - 2747

1. November 2006

Busche Schlemmer Atlas nennt 4040 Restaurants

Zuverlässig, kritisch und aktuell - so präsentiert sich auch dieses Jahr der 992-seitige Blick auf die Gastronomielandschaft Deutschlands, Belgiens, des Elsass, Österreichs, der Schweiz, Luxemburgs, der Niederlande und Südtirols. Dabei ist vor allem die Zahl der niederländischen und der im gehobenen Mittelfeld bewerteten Häuser signifikant gestiegen.

Eine feste Größe ist das Kapitel „Airlines im Test“, in dem „Singapore Airlines“ als Sieger hervorging. Wieder dabei ist auch das Käselexikon, in dem bekannte und weniger bekannte Käsesorten aus Deutschland, Frankreich, Österreich, der Schweiz und erstmals Südtirol vorgestellt werden.

Die Tester für den „Schlemmer Atlas 2007“ haben unter den 100 besten Köchen Deutschlands gekocht. Sie bewerteten



Johanna Maier vom Hotel Hubertus im österreichischen Filzmoos (Salzburger Land) ist die einzige Frau unter 21 Köchen, die den Titel „Spitzenkoch des Jahres 2007“ bekamen.

4.040 Restaurants, davon 2.907 in Deutschland, 114 im Elsass, 310 in Österreich, 328 in der Schweiz, 51 in Luxemburg, 222 in den Niederlanden, 82 in Südtirol und 26 in Belgien. 21 Häuser erreichten die Höchstbewertung von fünf Schlemmer

Atlas-Kochlöffeln. Genießerinnen und Genießer finden vielfältige Informationen - von Öffnungszeiten über Preisniveau bis zu Haus-Spezialitäten. Die Orientierung wird durch Stadtpläne erleichtert. www.busche.de

Reise & Preise

Fliegen ist empfindlich teuer, und das ist besonders auf der Langstrecke zu spüren. Steigende Airport-Taxes, Kerosinzuschläge und Sicherheitsgebühren haben in den letzten fünf Jahren zu Preissteigerungen von bis zu 50 Prozent geführt. Umso wichtiger ist es, die Flugpreise zu vergleichen.

Was die wenigsten wissen: Die günstigsten Tickets aber sind zumeist nicht im Internet zu finden, sondern im Reisebüro. Der Grund: Online werden die billigsten Tarife der Airlines zwar angezeigt, sind aber oftmals gar nicht buchbar. Das liegt daran, dass die Buchungsmaschinen Tarifeinschränkungen, wie z.B. den Ausschluss bestimmter Flugnummern, nicht erkennen und als Folge bestimmte Buchungsklassen als ausgebucht melden.

Auch Partnertarife und Umsteigerverbindungen werden im Internet meist nicht gefunden. Die Redaktion REISE & PREISE wertet bundesweit die Angebote spezialisierter Flugbüros aus und veröffentlicht die günstigsten Tickets zu über 250 Zielen in der „Flugbörse“, der ständigen Beilage des Magazins. Dort sind ab sofort auch so genannte Touroperator-Tarife zu finden, die neben der Flugpassage 3 Übernachtungen in einem First-Class-Hotel am Flugziel beinhalten - und das zu einem minimalen Aufpreis.

Eleganz und Flair für das Hotel Sauerhof in Baden bei Wien

Enan Galaly, Gründer und Präsident der skandinavischen Helnan International Hotels-Gruppe, präsentierte in den Räumlichkeiten des Grand Hotel Sauerhof seine Zukunftspläne für das Badener Traditionshaus, das kürzlich von seiner Hotelkette übernommen wurde.

Helnan wird den Sauerhof, dessen Wurzeln bis in das 12. Jahrhundert zurückreichen, umfassend renovieren und plant in einer zweiten Projektstufe mit einem Zubau die Zimmeranzahl



Die Helnan International Hotels Group managt weltweit zehn luxuriöse 4- und 5-Sterne-Hotels.

sowie die Veranstaltungskapazität des Hotels wesentlich zu steigern. Das Haus soll in Zukunft gleichermaßen für Business- und Privatgäste als auch für Veranstalter von Konferenzen, Seminaren und anderen Events zu einem Top-Spot von internationalem Rang werden.

Mit dem Kauf des Sauerhofs ist Helnan International Hotels die erste internationale tätige Hotelkette, die sich in Baden bei Wien engagiert. www.sauerhof.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

Burgunder Allerlei

Von Paris aus erreicht man Burgund über die Autobahn Burgund-Provence und mit der Eisenbahn mit dem Zug Dijon-Lyon.

Am 10. November findet in Auxerre der große St. Martinsmarkt statt.

Die Weinbruderschaft „Chevaliers du Tastevin“ feiert vom 18. bis 20. November die „Trois Glorieuses“ mit großem Pomp. Am ersten Tag im Clos de Vougeot, am zweiten Tag werden Weine des „Hospices“ im Hôtel-Dieu von Beaune versteigert, und am dritten Tag gibt es in Meursault das Festessen mit Auslobung eines Dichterpreises.

„Willkommen im Schlaraffenland Burgund“ heißt es auf der deutschsprachigen, sehr informativen Website www.burgund-info.de

In der Nähe von Beaune, mitten in den Weinbergen, ist das Relais & Chateaux-Haus Hôtellerie de Levernois der ideale Ausgangspunkt, den ganzen Charme des Burgunds zu erleben.

www.relaischateaux.com/de/search-book/hotel-restaurant/levernois/

Salade de Langoustines et St. Jacques aus Agrumes, Charolais Rossini et son Foie gras poêlé, Gratin de Fruits frais au Baume de Venise sind die Spezialitäten im Hotel le Morvan von Nevers. Einen Überblick über empfehlenswerte Hotelrestaurants gibt es bei www.logis-de-bourgogne.com

Burgund ist nicht nur berühmt für den Weinanbau. Es gehört zu den kulturhistorisch interessantesten Gebieten Europas.

Unterwegs auf der Route des Grands Crus

Wenn die Weinlese beendet ist und der Rebensaft in den Tanks anfängt zu gären, nehmen sich die Winzer Zeit für ihre Gäste. Für uns war deshalb das letzte Oktober-Wochenende Grund, in eine der weltweit renommiertesten Weinbauregionen, nach Burgund zu reisen.

Über diese Region erstrecken sich eine ganze Reihe der bekanntesten Weinberge: von Chablis im Norden, das nur wenige Autostunden von Paris entfernt ist, bis Beaujolais vor den Toren Lyons im Süden. Dazwischen liegt die Côte d'Or (bestehend aus Côte de Nuits und Côte de Beaune), die Heimat aller grossen weissen und roten Burgunder.

Zwei Rebsorten dominieren in Burgund: der samtige, nach Erdbeeren duftende Pinot Noir und der intensive, fruchtige Chardonnay. Nirgendwo auf der Welt findet der Weinfreund so viele höchstklassifizierte Weine auf so engem Raum wie an der Route des Grands Crus. Chambertin Grand Cru, Musi-



gny Grand Cru, Clos de Vougeot Grand Cru, Chambolle-Musigny 1er Cru «Les Amoureux», Gevrey Chambertin 1er Cru, u.v.a.m.

Burgunds Gastronomie ist unübertrefflich. Das unnachahmliche Talent der Burgunder Gastgeber und Köche, ihre herrlichen ländlichen und regionalen Produkte zu präsentieren, trägt das Seinige dazu bei. Sie begleiten Sie mit Schalk und Leckerbissen durch jede Weinprobe und durch die gesamte Palette der Gastronomie, deren Ruf einer Erläuterung nicht mehr bedarf.

Eine „Auberge“ am Ufer eines Flusses, eine hervorragende Tafel mit Sternen, Fermes Auberges Hühnchen aus der



Ob Sie per TGV-Hochgeschwindigkeitszug oder mit dem Auto anreisen, ob Sie Burgund zu Fuß oder mit dem Fahrrad erkunden möchten - es wird Sie überraschen und bezaubern.

Die Côte de Beaune bringt edle Rotweine (Pommard, Volnay, Aloxe-Corton) aber auch renommierte Weißweine hervor: Meursault, Corton-Charlemagne, Montrachet, Puligny-Montrachet, Chassagne-Montrachet. Eine der Möglichkeiten, das Weinbaugebiet zu besichtigen, wäre die „Route des Grands Crus“ (die Straße der großen Weine), von Dijon nach



In solchen Landschlössern, inmitten der Rebstöcke, kann man auch übernachten.

Santenay. Sie führt am Fuße der Weinberge entlang (dazwischen stehen Kirchtürme mit bunt glasierten Ziegeln) und durch die Dörfer, die den berühmten Weinen ihren Namen gegeben haben. Überall laden Kellereien zur Verkostung ein.

Das Weinlaub verfärbt sich im Herbst besonders schön. Seine Purpur- und Goldtöne haben dem Anbaugebiet und dem Département den Namen „Côte-d'Or“ (goldene Weinberge) gegeben.



Renommierte Weine werden im Chateau de Pommard gekeltert.

Die Kunst der Tafelfreuden in Burgund

Bresse, das saftige Charolais Fleisch, starker Senf, weiches Lebkuchenbrot.... das ist Burgund!

Etwa 50 burgundische Gastwirte haben das Qualitätszeichen „Restaurateurs de France“ erworben, welches den Gästen in jenen Häusern eine rigorose



Typisch für die Region sind die weißen Charolais Rinder.

Produktauswahl und die Authentizität der regionalen Spezialitäten garantiert.

Und wenn Sie Lust haben, können Sie sogar die Zubereitung typisch burgundischer Gerichte in Kochkursen erlernen, die das ganze Jahr über und in allen Landstrichen der Region Burgund angeboten werden.

Wer Lust auf Schnecken hat, findet in Cussy-Les-Forges-1, Rue des Baoufrais, bei Jean-Jacques Proust, leckere Angebote.

jeanjacques.proust@free.fr

Die „Gourmet-Post“ schnupperte im Hotel Post

Das über 300 Jahre alte Hotel Post in Lermoos, auf der Sonnenseite der Zugspitze, ist eine der gastronomischen „Perlen“ Tirols. Wenn es ab 9. Dezember seine Pforten nach einem umfassenden Umbau eröffnet, zeigt sich das unter Denkmalschutz stehende Traditions- haus voll luxuriösem Interieur. 60 neue Suiten zwischen 44 und 127 Quadratmetern in edlem Landhausstil, ein 2000 Quadratmeter großer SPA-Bereich und ein rundum neues Ambiente erwarten die Gäste: Neue Speisesäle, gemütliche Stuben, eine Zigarren Lounge, Bibliothek, Bar und eine Sonnenterrasse mit Zugspitzblick stehen für einen neuen Stil, der im Haus Einzug hält. Wer idyllische Ruhe und Romantik sucht, findet sie im 50 m entfernten Gästehaus Hotel Post Schlössl, das auch über Appartements mit Küche verfügt. Dieses historische Kleinod aus dem Jahre 1560 wurde bereits 2002 liebevoll renoviert



Edle Suiten im Landhausstil zum Wohlfühlen.



SPA-Kennenlerntage im Advent.

und mit Antiquitäten ausgestattet. Im Hotel Post Garten-

haus mit seinem aufwändigen Steinwerk kann man sich ebenfalls einmieten. Allen Gästen im Postschlössl und im Gartenhaus stehen natürlich der SPA-Bereich und die Restaurants im Hotel Post offen. Zum „Post-Schnuppern“ empfiehlt sich ein Aufenthalt im Dezember vor Weihnachten.

Zwischen 9. und 23. Dezember gibt es als „Umbau- und Eröffnungsangebot“ bis 50 Prozent Rabatt auf die Zimmerpreise!

www.post-lermoos.at

Massage mit Kürbisöl

Sprudelnde Lebensfreude mit heißen Quellen, jungem Wein und Kürbisöl: In der Heiltherme Bad Waltersdorf (Steiermark) und dem direkt angeschlossenen 4-Sterne-Quellenhotel kommen die Energien zum Fließen. Dazu tragen auch die neuen Behandlungen der „Traditionellen Steirischen Medizin (TSM®) bei. Der Kürbis ist neben dem Thermalwasser, Heublumen, Hochmoor und steirischen Äpfeln ein wichtiger Bestandteil der neuen regionalen Therapie- und Beauty-Anwendungen von TSM®. Besonders wohltuend ist die „Magische 8“ – eine Ganzkörper-Spezialmassage mit steirischem Kürbisöl, das mit wertvollen Inhaltsstoffen des Kürbis-Fruchtfleisches angereichert wurde. Die Magische 8 bezieht den gesamten Bewegungsapparat mit Muskeln, Gelenken und

der Wirbelsäule ein. Die Massage-technik mit „Achterbewegungen“ wurde von den Therapeuten der Heiltherme Bad Waltersdorf entwickelt und ihre Wirkung mit einer wissenschaftlichen Studie belegt. Sie wirkt (energetisch) ausgleichend, regulierend und mobilisierend – sowohl auf körperlicher, seelischer und mentaler Ebene.

Die Behandlung dient ebenso der Entspannung und Entwässerung und fördert die Verdauung. Auch in der Kosmetik entfaltet der Kürbis mit seinen vielen natürlichen Wirkstoffen seine Wirkung: Der pH-Wert von etwa 5 bis 5,5 kommt der Haut sehr entgegen, der hohe Kaliumgehalt wirkt klärend und reinigend. Besonders geeignet bei Schlafstörungen, Gelenkproblemen, Kopfschmerzen, Behandlung von Narben u.v.m. www.heiltherme.at

Abano Terme

Der Name Abano Terme steht seit Generationen für einen der bekanntesten Kurorte Italiens. Als eine der ersten Städte Italiens wurde Abano bei Padua 1927 zum Thermalkurort erhoben.

Das milde Klima und die landschaftliche Schönheit zogen auch Shakespeare, Goethe und Mozart an den geschichtsträchtigen Ort. Die heilkräftigen Schwefel- und radioaktiven Kochsalzquellen von 87° C werden für Thermal-, Fango- und Bäderkuren eingesetzt. Daneben setzt Abano den Schwerpunkt auf Gesundheits- und Wellness-Therapien, Ernährung, Schönheit und Ästhetik.

Erreichbar ist Abano über die Autobahn Milano-Venezia, die Bahnhöfe Terme Euganee und Padova sowie die Flughäfen Venedig, Verona und Treviso. www.gbhotels.it

In aller Kürze

Stubaital in Tirol. Unter Weinkennern genießt das Sporthotel Neustift einen ausgezeichneten Ruf. Rund 1.000 verschiedene edle Tropfen aus allen großen Weinregionen der Welt lagern im stilvollen Kellergewölbe. Im Januar 2007 findet im Sporthotel Neustift eine Weinwoche statt.

www.sporthotel-neustift.at

Freiburg. Besucher haben auf der kulinarischen Erlebnis- und Verkaufsmesse „Plaza Culinaria“ vom 3. bis 5. November die Gelegenheit, ihre Geschmacksnerven auf die Probe zu stellen und sich über die Arbeit von EuroToques zu informieren. www.eurotoques.de

Cannes. Das authentische Art Deco Hotel, ehemalige Residenz von Francis Scott Fitzgerald, Hôtel Belles-Rives, Cap D'Antibes, befindet sich nur 15 km von Cannes entfernt und verfügt über 44 individuell eingerichtete Gästezimmer und Suiten. Die einmalige Lage direkt an der Küste mit Privatstrand und spektakulärem Blick auf die Insel Lerin lässt Urlaubsträume wahr werden. Romantische Abende können im Fine Dining Restaurant La Passagère und Plage Belle Rives genossen werden. Das Hôtel Belles-Rives hat für Gourmets das Arrangement „In Vino Veritas“ bis zum 29. Dezember aufgelegt. www.lhotels.com/bellesrives

Ochsenfurth. Heiße Steine aus Hawaii und Wein-Therapie mit Traubenkernpeeling, baden im zünftigen Holzzuber, schwitzen in der Dampfgrotte und schlafen im Heubett gehören zum Wellness-Programm der Flair Hotels. Angebote richten sich an Sie und Ihn. www.flairhotel.com

Sterneküche in Roncalli's Apollo

Besucher der Show in Roncalli's Apollo Varieté in Düsseldorf können ein ganz besonderes 3-Gänge-Menü genießen. Peter Nöthel, 2-Sterne-Koch im Düsseldorfer „Hummerstübchen“, kreiert ein Menü für das Varieté-Theater. Eine Gaumenfreude, die die Show „Nacht-Frost“ kulinarisch begleitet. Peter Nöthel gehört seit über 20 Jahren zu den besten Köchen Deutschlands.

„Mit allen Sinnen genießen“ ist der Anspruch des Varietés. Originalität, Ästhetik und Perfektion zeichnen die Programme im Apollo Varieté aus. Mit jeder neuen Show setzt Bernhard Paul neue Akzente und bietet niveauvolle Unterhaltung.

„Apollo ist eine feste Düsseldorfer Institution. Peter Nöthel auch. Es sind zwei Partner die perfekt zusammenpassen und zeigen, dass Düsseldorf im Bereich der Verzehrertheater Maßstäbe setzt“, betont Ullrich Eckert, Vorsitzender der Geschäftsführung des LPS Event



Peter Nöthel im Apollo.

Catering GmbH / Lufthansa Party Service und der LSG-Event GmbH. „Wir möchten unseren Kunden das Bestmögliche anbieten. Dazu gehört auch ein Spitzenmenü“, so der gastronomische Partner. „Und ein schöner Abend im Varieté bedeutet auch gutes Essen“, weiß Constance Krysik, Senior Manager der LSG-Event GmbH und verantwortlich für die Gastronomie im Apollo. www.apollo-variete.com

Neues vom Küchenbullen

„Kochen kann jeder“ ist das Motto von Tim Mälzer. Der Hamburger ist der Star unter den deutschen TV-Köchen. Mit seiner Fernseh-Show „Schmeckt nicht, gibt's nicht“ (VOX) begeistert er werktäglich bis zu 1,5 Millionen Zuschauer.

Seine Kochbücher „Born to Cook“ I und II sind Bestseller mit Millionenauflage.

In dem vorerst als einmalige Aktion von der Axel Springer AG herausgegebenen Kochmagazin gibt Tim Mälzer jedem Hobbykoch Tipps, wie man sich das Küchenleben einfacher macht.

Von Fingerfood über frische Salate bis zum edlen Menü für die Festtage finden Einsteiger und Fortgeschrittene passende Rezepte für jeden Tag und jeden Anlass. So stellt die Rubrik „Fast Food“ zehn Gerichte

vor, deren Zubereitung weniger als 30 Minuten dauert. Unter „Brit-Pop in der Küche“ finden sich zehn neue Kochtrends aus London. „Die Bandbreite der Rezepte zeigt, wie einfach es für jedermann ist, ein leckeres Gericht auf den Tisch zu zaubern“, sagt Tim Mälzer. Deshalb hat er auch zehn einfache Rezepte für Einsteiger aufgeschrieben.

Die 24 besten Festtags- und Partyrezepte sowie klassische und moderne Menüs für die Festtage dürften jeden Gourmet in der Festzeit erfreuen, und Fußballfans finden das „Kicker-Menü“ super. 50.000 Euro des Verkaufserlöses (das Magazin kostet 9,90 Euro) gehen an die gemeinnützige Organisation World Vision Deutschland e. V., die mit ihren Projekten Kindern und Jugendlichen weltweit hilft.

Casino in NRW

Mit einem großen Fest wird am 21. und 22. April 2007 das „Grand Opening“ des CityPalais mit Deutschlands größtem und modernstem Spielcasino, einer Shopping-Mall, einem „Delikatessa-Markt“, Gastronomie und Büros und die Neueröffnung der Mercatorhalle in Duisburg gefeiert. Acht Wochen vorher, am 23. Februar, öffnet das Casino Duisburg seine Pforten. Auf 35.000 Quadratmeter Bruttogeschossfläche im Herzen der Duisburger Innenstadt entsteht das Tagungs-, Kongress- und Veranstaltungszentrum, das auch den Duisburger Philharmonikern eine neue Heimat bietet. www.citypalais.de

Der größte Käse der Welt



Ein Käse im Guinness-Buch.

600,5 Kilogramm schwer ist der größte Käse der Welt, mit dem die Premiumkäserei Cono Kaasmakers aus Beemster/Nordholland den Sprung ins Guinness-Buch der Rekorde schaffte. 5000 Liter Milch wurden in dem gewaltigen Käserad verarbeitet, das im Durchmesser 1,60 Meter und in der Höhe 50 Zentimeter misst. Am 27. Juli begann die Produktion des Weltrekord-Käses, der aus den selben natürlichen Zutaten und nach der selben handwerklichen Tradition wie auch die „kleinen“ Beemster-Käselaibe hergestellt wurde. Unter Aufsicht eines Notars wurde der gewaltige Käse laib Anfang Oktober auf einem eigens für das Ereignis organisierten Käsemarkt im Alkmaar gewogen und für gut befunden. www.beemsterkaas.de

In aller Kürze

Köln. Wie erkennt man einen guten Wein, worauf muss man bei der Espressozubereitung achten und wie dekoriert man Tische effektiv? Diese und andere Fragen werden den Besuchern der „eat'n Style“ vom 10. bis 12. November in Köln beantwortet. Die neue Publikumsmesse rund um Essen, Trinken und Genießen findet im Veranstaltungszentrum Expo XXI in der Kölner City statt. www.eatnstyle.de

München. 350 Jahre südafrikanische Weinkultur, sieben traditionsreiche Weingüter und zehn führende Hotels der ArabellaSheraton Gruppe zelebrieren bis März 2007 den „Spirit of South Africa“. Mit dieser Aktion bringt ArabellaSheraton nicht nur Südafrika als die Nummer 1 der neuen Weinländer seinen Gästen näher, sondern zeigt damit auch seine Begeisterung für das Land, die Menschen, die Gastfreundschaft und verweist auf die beiden Hotels der Gruppe an der südlichsten Spitze Afrikas. www.arabellasheraton.com

Frankfurt. Mit der neuen Star Chef-Kooperation zwischen Lufthansa und The Peninsula Hotels gehen die Gourmetmenüs aus der Luxushotelgruppe auf Reise über den Atlantik. Fluggäste der First und Business Class werden auf allen Routen aus den USA nach Deutschland mit exklusiven Gerichten aus den Meisterküchen der Peninsula Hotels in New York, Chicago und Beverly Hills verwöhnt. Die einjährige Kooperation ist Bestandteil des Lufthansa-„Star Chef“-Programms, für das seit dem Jahr 2000 schon Sterneköche wie Paul Bocuse Gerichte kreierten. www.peninsula.com