



Deutscher Weinpreis bei der Busche-Gala

Am Sonntag, dem 26. November, lud der Busche Verlag zur Ehrung der Preisträger des staatlich anerkannten „Busche Deutscher Weinpreis“ in das „Hotel Palace“ nach Berlin ein. Die Gala mit rund 450 Gästen aus Weinbau, Industrie und Showbusiness war der Höhe- und zugleich Schlusspunkt des 2. Blindverkostungswettbewerbs „Busche Deutscher Weinpreis“ 2006.

Zu den prominenten Laudatoren zählten die Schauspielerin Marie-Luise Marjan, der Schlemmer Atlas Spitzenkoch Heinz Winkler, der Präsident des Deutschen Weinbauverbandes Norbert Weber sowie der kurzfristig eingesprungene Bruder Paulus. Seine humorigen Rede riss die Gäste von den Stühlen.

Neben den 62 Siegerweinen gingen Auszeichnungen an die „Entdeckung des Jahres“, das „Weinetikett des Jahres“ und den prominenten „Wein-Botschafter des Jahres“ Schauspieler Christian Wolff. Letzterer verabschiedete sich aus seiner Serie „Forsthaus Falkenau“ mit einem Glas Wein in der Hand, um als „Weinbotschafter“ nach Deutschland zurückzukehren.

Die feierlichen Ehrungen der Preisträger fanden im Ballsaal statt. Charmant und souverän führte RBB TV-Moderatorin Britta Elm durch den Abend. Im Anschluss an den offiziellen Teil der Preisverleihung servierte der Küchenchef des besten Berliner Restaurants „first



Das am südlichen Rand von Iphofen gelegene Weingut & Winzerhof Emmerich, im Jahr 2000 eröffnet, ist die „Entdeckung des Jahres“.



Werner und Irmgard Emmerich nahmen am 26. November im Rahmen der 2. „Busche Deutscher Weinpreis“-Gala im „Hotel Palace Berlin“ die Auszeichnung „Entdeckung des Jahres“ für ihr Weingut vom Busche Verlag entgegen.

floor“, Matthias Buchholz, kulinarische Genüsse von Sushi und Sashimi bis hin zu Brüsseler Waffeln mit Beerenragout und Buttermilchreis. Ein wahrer Hochgenuss! Südtiroler Käse- und Speckspezialitäten kredenzte der Chef des Partyservice „Creafood“ Willy Winkler, der eigens aus Tscherms zur Gala anreiste.

Für die Freunde der flüssigen Spezialitäten standen die „Weinstraße der Sieger“ und ausgesuchte Weine der „südlichen Weinstraße“ zur Degustation bereit.

Wer Abwechslung von Wein & Co suchte, der konnte auch am „Stauder“-Stand seinen Durst mit einem Bier stillen.

Alle Ausgezeichneten werden vorgestellt unter: www.busche.de



Weinbotschafter des Jahres 2006“ ist der Schauspieler Christian Wolff.

Premium-Marken

Im Premiumsegment kommt es vor allem auf das Besondere an. Daher setzen Unternehmen mit ihren Strategien auf Einzigartigkeit. Mit Erfolg: 20 Prozent aller deutschen Konsumenten sind Premium-Käufer (GfK Panel Services Deutschland GmbH).

Erstklassige Referenten aus Top-Unternehmen unterschiedlicher Branchen stellen auf der 2. WirtschaftsWoche Tagung Premium-Marken am 29. und 30. November 2006 in Düsseldorf ihre Erfolgsstrategien vor.

Der erfolgreiche Buchautor und Trendwatcher, Adjiedj Bakas gibt einen Überblick über sieben europäischen Megatrends. Darüber hinaus erläutert er, wie Marken entstehen und gepflegt werden und präsentiert den neuen Marketingtrend „storytelling“.

Die Differenzierung im B2B-Bereich mithilfe von Kernkompetenzen stellt Mag. Markus D. Lampe von D. Swarovski & Co vor. Ralph Schreiner von der Coty Prestige Lancaster Group GmbH spricht über die Vorteile eines selektiven Vertriebs für Premium-Marken.

Die unterschiedliche Markenführung von Küchenmöbeln im deutschen und internationalen Markt zeigt Elmar Duffner von der Poggenpohl Möbelwerke GmbH auf.

www.konferenz.de/pr-premium06

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

Mallorca Allerlei

Dionysos hätte seine Freude, wenn er dieser Tage nach Mallorca reisen würde. Der Weinbau boomt geradezu auf der Baleareninsel und mallorquinische Weine liegen mehr denn je im Trend. Mittlerweile gibt es mehr als 40 Weinkeller und auch die Zahl der Weingüter steigt stetig. Für die Reisende Mallorca-Hotels, einen exklusiven Zusammenschluss von 31 Vier- und Fünf-Sterne-Hotels, sind die edlen Tropfen schon lange ein Thema.
www.reisdemallorca.com

Für jeden Feinschmecker gibt es auf Mallorca das passende Restaurant. Dank der vielen Kulturen, die auf der Insel leben, kann man jederzeit seinen Gaumen durch die verschiedenen Leckereien verwöhnen lassen.
www.mallorca-world.com/restaurant

Circa 1200 Restaurants gibt es auf Mallorca, davon dürfen sich etwa 10 Prozent zu den Top Restaurants bzw. Top Landgasthöfen zählen. Derivamallorca Adressenpool „Top Restaurants & Landgasthöfe“ führt Gaststätten auf, die von den anerkannten Gastronomieführern empfohlen wurden.
www.vivamallorca.com

Das Grand Hotel Son Net in Puigpunyent, nordwestlich von Palma gelegen, ist eine zauberhafte Finca und wurde liebevoll restauriert in das fantastische Hotel umgewandelt. 24 luxuriöse Zimmer und Suiten verbinden Traditionelles und Zeitgenössisches in einem edlen und individuellen Hotel. Der 30 Meter Swimmingpool ist von privaten Cabañas umgeben und das Restaurant L'Orangerie hat viele Auszeichnungen gewonnen.
www.sonnet.es

Ein Winter auf Mallorca

Mallorca ist der ideale Ort für Ferien, wenn in Deutschland, Österreich oder der Schweiz die Winterkälte herrscht. Eine Insel der Ruhe und Besinnlichkeit, aber auch des Lebens und der Abwechslung. Mallorca ist die Insel der Inseln. Mallorca ist die größte und bekannteste Insel der Balearen. Neben der landschaftlichen Schönheit der Insel darf auch ein kulturelles, künstlerisches und gastronomisches Vermächtnis nicht übersehen werden. Die Landschaft der Insel ist an der Küste von kleinen Buchten, Stränden und Klippen geprägt, während den Besucher im Landesinneren typisch mallorquinische Ortschaften und Bergketten mit einer Höhe von bis zu 1.500 m erwarten.



Von Can Pastilla bis El Arenal bietet die gesamte Playa de Palma gut 8 km feinsandigem Strand. Entlang der ganzen Bucht reihen sich die Urlaubshotels, nur durch die moderne, gepflegte Promenade vom Strand getrennt. Hier befinden sich viele Geschäfte, Restaurants, Bars, Cafés und Diskotheken, wo die Nacht zum Tag wird. In den Wintermonaten ist es eher ruhig, und man kann hier die warme Mittelmeersonne genießen.



Santiago Rusiñol gab Mallorca den poetischen Beinamen „La isla de la calma“, die Insel der Stille. Besonders im Herbst wird das Eiland diesem Namen gerecht.

Die Hauptstadt Palma besitzt einen wunderschönen, von der Geschichte der Stadt geprägten Altstadt kern. Die Kathedrale, der Almudaina Palast, die Lonja und die Plaza Mayor sind einige der Gebäude und Winkel, die



Das kleine Apartmenthaus Villa Piccola bietet ein besonderes Ambiente und liegt nur 50 Schritte vom kilometerlangen weißsandigen Naturstrand Es Trenc entfernt.

man sich unbedingt ansehen sollte. Zudem bietet Palma die besten Einkaufsmöglichkeiten der Insel. Ein Besuch der Balearen-Insel und von Palma, der „Perle des Mittelmeeres“, ist zum Jahres-

ende eine bereichernde Alternative zu Kälte, Schnee und Schauern. Dann erstrahlen auch hunderttausend Lichter und verzaubern die Stadt mit Sternen, Bäumen und Ornamenten. „Bon Nadal a Palma“ ist nicht nur ein (Einkaufs-)Erlebnis, sondern auch eins für Sinne und Gaumen. In den Restaurants des Lindner Golf & Wellness Resort Portals Nous, nahe Palma gelegen, sind die Vorweihnachtstage besonders stimmungsvoll. Das im afrikanischen Stil gestaltete Spa mit Wellness unter freiem Himmel ist das erste seiner Art auf der Balearen-Insel.
www.lindner.de/de/BM

Silvester auf Mallorca feiern

Silvester auf Mallorca wird vor allem draußen gefeiert: mit einer riesigen Open Air Party rund um den Placa Cort am Rathaus. Im Chor zählen die Mallorquiner alle zwölf Glockenschläge bis zum Jahreswechsel und essen bei jedem Schlag eine Weintraube. Das spektakuläre Feuerwerk an Palmas Hafen, gesponsort von den Kreuzfahrtgesellschaften, beginnt um Mitternacht.

Ein kleiner Tipp für „untendrunter“: Sehen Sie rot? Zumindest sollte Ihr Partner dies sehen, wenn zum Jahreswechsel die Hüllen fallen. Rote Dessous sind - wie in Italien - auch in Spanien das absolute Muss als Silvester-Glücksbringer für zukünftiges glückliches Liebesleben. Mit Fünf-Sterne-Blick auf die Bahia de Palma schlemmen, das grandiose Feuerwerk bewun-

dem und bis in den Morgen tanzen. Hoteldirektor Andreu Llabrés erwartet zu Silvester mehrere hundert Gäste im „Horizonte“ - ein international bunt durchmisches Publikum, darunter auch viele Einheimische. Eine gute Gelegenheit, typisch mallorquinische Speisen und Bräuche kennenzulernen! Mehr Silvesterangebote auf Mallorca:
www.mallorca-today.de

DIE GROSSE SILVESTERGALA IM HILTON DRESDEN

GLAMOUR

Night



Mit Glanz und Glamour ins neue Jahr. Jetzt Karten sichern!

Tickets und Infos: +49 (0)351 86 42 333

Von Akupunktur bis Yoga

Ob türkisches Hamam-Bad in Dresden-Radebeul, das Verwöhnprogramm ägyptischer Königinnen in Gstaad oder traditionelle Südtiroler Massagen im jüngst eröffneten Steigenberger Hotel Terme Meran – im neuen Wellness-Katalog der Steigenberger Hotels and Resorts präsentiert sich die ganze Wellness- und Beauty-Welt. Dabei bieten die Hotels in Deutschland, Österreich, der Schweiz und Italien neben Angeboten zu Entspan-

nung und Schönheit auch Gesundheit, Fitness und Ernährung.

Der neue Katalog enthält Programme, die von Fitness mit Personal Trainer über klassische Kneipp-Kuren bis hin zur Farb-(Licht-)Therapie reichen. Neben den Steigenberger Ferienhotels sind auch einige Stadthotels vertreten. Das Spa-Angebot der Steigenberger Hotels and Resorts ist unterteilt in die Säulen Aqua, Corpus und Venus www.steigenbergerhotelgroup.com

In aller Kürze

Die **Berliner Kaffeerösterei** bietet in ihrem Restaurant und Ladengeschäft winterliche Genüsse zum Schlemmen am gemütlichen Kaminfeuer und zum Mitnehmen an. Echte Trinkschokolade, hergestellt aus plantagenreiner venezulanischer Schokolade der höchsten Qualitätsstufe, wird mit verschiedenen Gewürzen als Menage gereicht (3,80 •). Verziert mit Schokoladensahne und verfeinert mit Roh-Rohrzucker ist sie neben dem „French Mocca“ (echte Trinkschokolade zur Hälfte aufgefüllt mit Espresso Supremo, 3,30 •) und dem „Warmen winterlichen Apfel“ (warmer Apfelmost mit winterlichen Gewürzen und Sahnehäubchen, 3,20 •) der Renner in der Restauration der Berliner Kaffeerösterei an der Umlandstraße 173/174.

www.berliner-kaffeeoesterei.de

Voll Schwung und „Taktgefühl“ eröffnet die Ferienregion Alpbachtal & Tiroler Seenland vom 15. bis 17. Dezember den Winter 2006/07: Dann geht ein dreitägiges Event mit Top-Programm an der Talstation Pöglbahn in Inneralpbach über die Bühne.

www.alpbachtal-seenland.at

Die Franchise-Kette **TeeGschwendner**, nach eigener Aussage deutscher Marktführer im Teefacheinzelhandel, hat ihr Angebot für die Gastronomie überarbeitet. Wie das Unternehmen mitteilt, hat es seine schon bestehenden Linien - Praktikus mit Tassentebeutel für SB-Bereiche, Pfiffikus für Kannenportionen und Optimus mit losen Teeblättern und Zubehör - zu einem Baukastensystem zusammengeführt. Die insgesamt 118 Franchise-Partner stellen dabei nicht nur die Distribution, sondern auch die Beratung vor Ort sicher. Mehr über TeeGschwendner:

www.franchiseportal.de

Asiatische und europäische Speisen kombiniert die Küche der Torii Bar & Bistro im „hotel nikko düsseldorf“ in den Monaten Januar und Februar 2007. Unter dem Motto „East meets West“ finden Spezialitäten aus beiden Kulturkreisen innerhalb eines Gerichtes zu einander. So findet sich zum Beispiel ein Kalbstafelspitz im Zitronengrassud mit So-mennudeln und Spitzkraut auf der Speisenkarte. Diverser Fisch, Kaninchen und Meeresfrüchte – jeweils mit fernöstlichen und europäischen Akzenten zubereitet - komplettieren das kulinarische Potpourri. Abgestimmt auf die Gerichte stehen offene Rot- und Weißweine von internationalem Standard zur Wahl.

www.nikko-hotel.com

Das **Luxushotel Brandenburger Hof** in Berlin, in unmittelbarer Nähe zur Shoppingmeile Kurfürstendamm, erwartet seine Gäste in einem ehemaligen preußischen Palast aus dem 19. Jahrhundert mit 72 Gästezimmern und Suiten. Es lädt Kulturinteressierte und Genießer mit dem „Cuisine and Culture“ Package ein. Inkludiert ist eine dreitägige Tour durch das Bodemuseum mit Limousinentransfer.

www.lhotels.com/brandenburger

ElitePartner.de



Die Adresse für Singles mit Niveau



Kerzenschein, ein exzellentes Menu, guter Wein. Nicht nur für das erste Rendezvous ist ein Candlelight-Dinner geeignet - ein romantischer Abend macht auch langjährige Paare wieder zu Frischverliebten. Die Online-Partnervermittlung ElitePartner.de stellt die romantischsten Restaurants Deutschlands vor.

Tipps fürs erste Rendezvous: "Private Wohnungen sind fürs Rendezvous tabu. Verabreden Sie sich auf neutralem Boden: Gehen Sie spazieren oder schick Essen. So können Sie beobachten, wie Ihr Gegenüber auf andere Menschen reagiert und in welcher Szene er sich wohl fühlt.", sagt Diplom-Psychologe Volker Drewes von ElitePartner.de.

Das Angebot für Gourmet-Classic-Kunden: Gehen Sie mit ElitePartner.de 14 Tage kostenlos auf Partnersuche. Einfach einlösen unter www.ElitePartner.de

Hamburg

Louis C. Jacob (www.hotel-jacob.de)
Elbchaussee 401-403, 22609 Hamburg, Telefon: 040-822550
Zeitlose Eleganz in einem der führenden Restaurants der Hansestadt. Besonderer Romantikfaktor: Der einzigartige Blick auf die Elbe.

Berlin

Opernpalais Unter den Linden (www.opernpalais.de)
Unter den Linden 4, 10117 Berlin, Telefon: 030-202683
Der Opersaal mit Kornleuchtern und Stuckornamenten zeugt von einer aristokratischen Vergangenheit. Von seinem Zauber hat der Opernpalais seither nichts eingeübt.

Düsseldorf

Günnewig Rheinturm Restaurant
(www.guennewig.de/drheintu/index1024.php)
Stromstraße 20, 40221 Düsseldorf, Telefon: 0211-8632000
Dinner unter dem Sternenhimmel: Genießen Sie die internationale Gourmetküche mit einem wunderschönen Blick auf Düsseldorf und die Rheinlandschaften.

München

Drehrestaurant "Olympiaturm" (www.drehrestaurant.de)
Olympiaturm München (Olympiapark), Telefon: 089-30668585
Lassen Sie sich den Kopf verdrehen: Geniessen Sie dabei die traumhafte Aussicht auf München und das Umland. Tipp: Bei Anbruch der Dunkelheit dinieren.

Mehr Tipps unter www.ElitePartner.de



Testen Sie jetzt ...

14 Tage kostenlos >>

Orientalische Wellnessfarm in Bayern

Das 4-Sterne-Parkhotel Heidehof bei Ingolstadt bietet in der „Orientalischen Beautyfarm“ eine Verführung der Sinne. Entweder man lässt sich mit zahlreichen Beauty- und Relaxanwendungen in eine mystische Wohlfühloase entführen, oder taucht im asiatischen Wellnessbereich ab. Hier zaubert eine thailändische Masseurin mit einer Thai-Massage.

Mit der Hausärztin kann man die Heilmethoden der Traditionellen Chinesischen Medizin kennen lernen und die heilende Wirkung von Akupunktur entdecken. Durch QiGong bringt man Atem, Bewegung und geistige Aufmerksamkeit in einen natürlichen Einklang, oder man gönnt sich mit einer Anti-Faltenbehandlung eine sofort sichtbare Verjüngungskur.



Einzigtages Ambiente in der „Orientalische Wellnessfarm“ Parkhotel Heidehof bei Ingolstadt. Hier bieten sich traumhafte Bedingungen um Wellness und Shopping zu verbinden. Das nahe gelegene Outlet-Shopping-Center „Ingolstadt Village“ hält internationale Designermarken mit Reduzierungen bis zu 60 Prozent bereit. www.heidehof-ingolstadt.de

Dinnershow im Roncalli Bajazzo

Ende November verkaufte die Palast Entertainment GmbH, Veranstalter von Witzigmann & Roncalli Bajazzo mit Sitz in Ismaning bei München, das 70.000ste Ticket für die laufende Premiersaison der Dinnershow.

Veranstalter und Produzent Horst Bork: „Wir sind angetreten, um die großen Erfolge von Witzigmann Palazzo fort zu schreiben und gemeinsam mit Roncalli den Titel ‚erfolgreichste Dinnershow Deutschlands‘ zu verteidigen. Unser Erfolgsrezept ist sehr einfach: Die Namen Witzigmann und Roncalli



Bis Februar 2007 gastieren Witzigmann & Roncalli Bajazzo in Hamburg, Köln, Frankfurt a.M. und München.

stehen für höchste Qualität, und die liefern wir an sechs Abenden pro Woche an jedem Standort zu einhundert Prozent.“

www.witzigmann-bajazzo.de

Luxuspläne der Deutschen

Zwei Drittel der Deutschen planen im nächsten Jahr Ausgaben für Luxus - von Wellness bis zu Hi-Tech-Produkten - eine interessante Zielgruppe für die boomende Luxusartikel-industrie. Angeführt wird die Liste der geplanten Luxusausgaben von „Essengehen in einem Spitzenrestaurant“, fast jedem Dritten (31%) gelüftet danach. Jeder Vierte (26%) will

sich mal richtig mit Wellness verwöhnen lassen. Ebenso viele, die sich ein Spitzenrestaurant leisten wollen, planen auch einen Aufenthalt in einem Luxushotel. Das ergab eine repräsentative Telefonbefragung von 500 Deutschen, die das Marktforschungsinstitut Ipsos in Kooperation mit planung & analyse durchführte.

www.ipsos.de

Wettkorkenziehen

Zum neunten Mal veranstalteten die Ibis Hotels Dresden ein Wettkorkenziehen. Anlass war die Ankunft des neuen Beaujolais Primeur, der immer am dritten Donnerstag des Monats November zum ersten Mal ausgeschenkt werden darf. Diesmal ging ein Damen - Trio an den Start: DWT-Chefin Yvonne Kubitzka, Bettina Grein vom Dresdner Hoftheater Citymanagerin Elena Wiezorek. Es ging darum, sechs Flaschen Beaujolais mit Hilfe eines klassischen Kellnerbestecks zu entkorken. Mit 1:55 Minuten siegte die Chefin vom Hoftheater. Den Rekord hält immer noch der Dresdner Schauspieler Tom Pauls, der 2002 nur 48 Sekunden brauchte.



Rechts die Siegerin beim Wettkorkenziehen.

In aller Kürze

11.975 Tonnen Walnüsse werden jährlich nach Deutschland importiert. Mehr als die Hälfte dieser Menge (53%) stammt nach Angaben des Statistischen Bundesamtes aus dem weltweit zweitgrößten Erzeugerland von Walnüssen, den Vereinigten Staaten von Amerika.

St. Moritz gehört in der Skisaison zu den angesagtesten Plätzen des internationalen Jet-Set. Ihn fliegt Triple Alpha Jet Charter aus Düsseldorf verstärkt an. Mit Business Jets, die bis zu acht Gästen Platz bieten, erreicht man St. Moritz in nur einer Stunde und fünfzehn Minuten. Um der wachsenden Nachfrage gerecht zu werden, erweitert Triple Alpha Anfang Dezember seine Flotte um eine weitere Cessna Citation 650.

Um die Qualitäten deutscher Rieslinge im größten deutschen Weinexportmarkt Großbritannien noch deutlicher herauszustellen, hat das Deutsche Weininstitut (DWI) Anfang November in London ein „Riesling Fellowship“ aus der Taufe gehoben. www.deutscheweine.de

Mit einem großen Fest wird am 21. und 22. April 2007 das „Grand Opening“ des City-Palais mit Deutschlands größtem Spielcasino, einer Shopping-Mall, einem „Delikatessamarkt“, Gastronomie und Büros in Duisburg gefeiert. Ab 23. Februar ist das Casino bereits offen.

Aus den USA kommen Spezialrestaurants, die den Gästen Essen in Restaurant-Qualität – aber in Fastfood-Geschwindigkeit anbieten. Ein Beispiel ist Tossed, eine Salatrestaurant-Kette, die in New York bereits mit vier Lokalen vertreten ist.