



### Eine grenzenlose Winter-Wohlfühl-Welt

Verlässt man die Autobahn Richtung Salzburg bei der Abfahrt Bernau, befindet man sich schon fast am äußersten Winkel Deutschlands. Folgt man nun der Hauptstrasse Richtung Österreich, ist das erste Ziel ganz nah: Reit im Winkl, die Grenzstation zu den Tirolern. Weiter windet sich die Straße in sanften Serpentinaen zirka drei Kilometer hügelan. Je höher man steigt desto postkartenhafter wird die Aussicht. Im Westen reckt sich der Wilde Kaiser ungestüm in den Himmel. Im Südosten kann man die berühmte Winklmoos-Alm erkennen, unten im Tal bleibt Reit im Winkl zurück. Ist man jetzt in Tirol oder in Bayern? Nach der nächsten Kurve zeichnet sich die Kontur eines Hotels ab. Man ist im Winter-Wunderland angekommen, im Hotel Peternhof, dem schönsten Grenzfall der Alpen.



**Das Hotel Peternhof liegt am schönsten Ende Bayerns, und am schönsten Anfang Tirols.**

Das Örtchen Kössen ist der „Heimathafen“ des Peternhofs. Buntes Skivolk bewegt sich in den Gassen des Dorfes, das tagsüber die bis auf 1.700 Meter Höhe reichenden Unterberg-Pisten frequentiert. Reichlich vertreten sind hier auch sportlich orientierte Langläufer, die auf den Spuren des Koasa-Laufes und auf weiteren 140 Kilometer Loipen der Kaiserwinkl-Region und sogar im kleinen Grenzverkehr wahl-

weise hinüber bis nach Reit im Winkl ihre Runden drehen. Nach solch einem Ausflug tut es gut, in die wohlige Wellness-Welt des Hotels Peternhof abzutauchen, um sich zu belohnen. Die Relax-Tage zwischen 4. Februar und 11. März kosten mit vier Übernachtungen, einer Milch-Honig-Packung und Genießer-Halbpension ab 448,- Euro. [www.peternhof.com](http://www.peternhof.com)

### Genießer-Tage auf der weltgrößten Ernährungsmesse

Zahlreiche Vertreter aus Wirtschaft und Politik besuchten die Genießertage der Internationalen Grünen Woche Berlin 2007. Gekennzeichnet von einer zuversichtlichen Branchenstimmung wurden während der zehn Messetage Handelsvereinbarungen in Milliardenhöhe unterzeichnet. Der Lebensmitteleinzelhandel und zahlreiche Markenartikler haben die Grüne Woche mit 430.000 Besuchern als Plattform für den direkten Kontakt zum Verbraucher entdeckt und



**NRW-Staatsminister Hendrik Hering probiert mit der Winzertochter Katja Schweder einen Dornfelder Spätlese von der Nahe.**

machten ihnen Qualität und Sicherheit ihrer Produkte transparent. Unter hochrangiger Beteiligung von über 100 nationalen und internationalen Spitzenpolitikern sowie einer Medienpräsenz von erstmals über 5.100 Journalisten aus 72 Ländern standen die Themen „Bioenergie“, „nachwachsende Rohstoffe“ sowie „gesunde Ernährung“ im Mittelpunkt des Ausstattungsereignisses. Wir waren „Vor Ort“ und berichten auf Seite 2.

### Kreuzfahrt-Boom

2006 feierte die Kreuzfahrtindustrie goldene Zeiten, wie dies der Branchendienst Focus On Travel News mitteilt: Für 2007 erwartet die Branche einen weiteren Anstieg der Passagiere um weltweit 500.000 auf 12,62 Millionen Kreuzfahrer. Weltmeister im Kreuzfahrt-Urlaub sind die Nordamerikaner, die etwa zehn Millionen Reisende jährlich ausmachen. Der Aufwärtstrend bei den Kreuzfahrten spiegelt sich auch im Portfolio der Schiffe wieder: Es werden in diesem Jahr zwölf neue Ozeanriesen mit 22.000 Betten in Betrieb genommen. Bis Ende 2006 standen 246.759 Schiffsbetten der CLIA-Partner zur Verfügung. Von 2007 bis 2010 werden 30 neue Schiffe im Wert von mehr als 15 Mrd. Dollar in Dienst gestellt. Das derzeit größte Schiff, die „Freedom of the Seas“ von Royal Caribbean, mit einer Bruttoreaumzahl BRZ von 154.000 wird bald von der Genesis-Class überholt werden. Diese Schiffe, ebenfalls unter der Flagge der Royal Caribbean, sind mit rund 220.000 BRZ um 40 Prozent größer als die Freedom-Class und gehen ab 2009 in Betrieb. Neben den klassischen Destinationen in der Karibik und Hawaii, sind Alaska-Cruises, Mittelmeerfahrten und zunehmend auch Fahrten in Asien, Südamerika und in der Südsee beliebt.

#### 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)

**Unterm Funkturm**

Die Ausgaben der Verbraucher summieren sich auf der Grünen Woche 2007 auf rund 40 Millionen Euro. Dabei gaben die Besucher für den direkten Verzehr für Speisen und Getränke im Durchschnitt 26 Euro pro Kopf aus. Zusätzlich wurden Waren im Wert von rund 62 Euro pro Besucher gekauft.

Ein Eldorado für Feinschmecker war der Produkt-Markt „Kräuter/Gewürze/Tee“. Neue Gewürzmischungen für exotische Gerichte wie Ajoli für spanische Knoblauchsoße und Cajun für die Louisiana-Küche waren bei San Marco-Gewürze im Nu ausverkauft. Gefragt war auch „Habanero“ mit der fünffachen Schärfe klassischer Chilis.

Ein bisschen Sommer im Januar konnte man am Stand des Bundesprogramms Ökologischer Landbau auf dem Bio-Markt erleben: Die „Beerenbauern“ Birgit und Tom Bertelshofer präsentierten Frucht-aufstriche aus frischen Früchten und Reinhold Schneider vom Kräuter-, Obst- und Rosenhof Taubertal zeigt, was sich alles aus Rosen machen lässt.

Neben dem klassischen Jägermeister präsentierte Niedersachsen in diesem Jahr erstmals den Bullenschluck. Das Geheimrezept der auch zur „inneren Einreibung beim Menschen“ geeigneten, hochprozentigen Kräutermischung „gegen Lahmheit der Pferde, Rinder und Zugochsen“ wird seit Generationen unter den Inhabern der Sullinger Rats-Apotheke überliefert. Ebenfalls neu war die in Form von Gulasch, Salami, Zwiebfisch und Sülze angebotene Diepholzer Moorschnucke, deren Fleisch besonders fettarm ist.

**Jedes Bundesland hat seine Schmeckerchen**

Dichtes Gedränge in den Messehallen unter dem Berliner Funkturm. Rund 430.000 Besucher an zehn Grüne-Woche-Tagen zeigen, wie die Ernährungswirtschaft im Ranking des Interesses ganz oben steht.

Die Privatbesucher kamen in erster Linie wegen des Erlebnischarakters der Grünen Woche und um Produkte aus aller Welt kennen zu lernen. Etwa drei Viertel der Besucher waren Informationen und Anregungen zum Thema „gesunde Ernährung“ sehr wichtig. Vor allem in den ideellen Messebeiträgen wurde dieses neue Gesundheitsbewusstsein durch die Präsentationen von prominenten TV-Köchen und Fernsehmoderatoren (zum Beispiel Johannes B. Kerner) sowie namhaften Fußballbundesligatrainern (Felix Magath, Mirko Slomka und Falko Götz) und Sport-Promis unterstützt.

Das Angebotsspektrum der Grünen Woche 2007 wurde von 95 Prozent der Besucher positiv bewertet. 91 Prozent der Befragten zeigten sich mit ihrem Besuch zufrieden.

Wir konzentrierten uns vor allem auf die Spezialitäten deutscher Bundesländer.



**Mit Tapas aus regionalen Spezialitäten lockten Niedersachsen und Bremen zahlreiche Messebesucher an.**

Monatelang haben sie experimentiert, ehe sie das richtige Rezept für die Soleknacker gefunden hatten: der Erfinder, Dirk Göbel, und der Hersteller, Fleischermeister Uwe Klare aus Bühne im Weserbergland. Die Idee: statt mit Speisesalz werden die Würste mit Thermalsole aus der mineralstoffreichen Heilquelle von Bad Karlshafen gewürzt.



**Getreu dem Slogan „Die Milch macht’s“ griff der bayerische Landwirtschaftsminister Josef Miller bei seinem Rundgang durch die CMA-Länderhalle zum Getränk, das müde Menschen munter macht.**



**Das „Naturell des Thüringer Geschmacks“ kostete Agrarminister Volker Sklenar. Am Thüringen-Stand der CMA-Länderhalle probierte er u.a. die innovativen Wurstwaren aus der Natur-Fleisch GmbH.**

**Bio-Küsschen aus Grabow**  
Bei diesen Bussis wurden viele Besucher der CMA-Halle schwach: den Bio-Küsschen der Grabower Süßwaren GmbH. Die Zutaten für diese 2006 kreierte Weltneuheit stammen zu 100 Prozent aus ökologischem Landbau und sind in wenigen Monaten zur meistverkauften Süßware im Naturkost-Fachhandel avanciert. Bei den Schokoküsschen handelt es sich um eine im Rezept modifizierte Miniausgabe der Grabower Schaumküsse, von denen täglich bis zu 6,5 Millionen Stück für den Binnenhandel und den Export produziert werden.



**Kartoffeln, Rote Bete und Kohl - aus diesen Zutaten bereitete der schleswig-holsteinische Landwirtschaftsminister Christian Boettcher eine leckeres Gericht aus seinem Bundesland zu. Unterstützt wurde er von seiner estnischen Amtskollegin Ester Tuiksoo und Kochprofi Bernd Trum.**



**Auf die 1.Obstbrennerei Gut Schwechow GmbH sind Mecklenburgs Ministerpräsident Harald Ringstorff und Landwirtschaftsminister Till Backhaus besonders stolz und überreichten vier Gold- und vier Silbermedaillen der DLG.**

**Thüringer Joghurtbutter**  
Die HERZGUT Landmolkerei Schwarza stellt ihre Herzgut-Butter vor, die cholesterinneutral ist. Sie wird durch die spezielle Fütterung der Kühe erreicht. Die Butter zeichnet sich durch ihren höheren Anteil an ungesättigten Fettsäuren und durch ihre bessere Streichfähigkeit aus. Neu sind die herzhafte Bärlauch-Butter und die fettärmere Joghurt-Butter mit 14 Prozent weniger Fett als normale Markenbutter. Ein besonderes Messeangebot gab es am Stand der Käserei Altenburger Land.

## PURIA - Neue Gesundheitsmarke von Travel Charme

„PURIA Spa“ – der Name ist dem Lateinischen entlehnt und kennzeichnet das Wesentliche, das Reine und Authentische des neuen Gesundheitskonzepts der Travel Charme Hotels & Resorts. Dem oft inflationär gebrauchten Wellness-Begriff setzt PURIA zahlreiche präventive Maßnahmen entgegen, welche die Gesundheit und das Wohlbefinden weit über den Urlaub hinaus stärken. Nach dem Prinzip der Ganzheitlichkeit vereint PURIA Spa mit einer umfangreichen Bandbreite von Angeboten die Säulen Schönheit, Entspannung, Bewegung und Ernährung. „Jeder möchte heute möglichst lange gesund bleiben und jung altern“, erklärt PURIA Direktor Bart van Beveren. „Unser ganzheitliches Programm, das Schönheit, Entspannung, Bewegung und Ernährung verbindet, ist der Schlüssel zu mehr Gesundheit, Ausgeglichenheit, Leistungsfähigkeit und Lebensfreude.“

Mit den vier Säulen der neuen Spa-Welt stehen den Travel Charme Gästen hochwertige Anwendungen zur Auswahl, die sich individuell kombinieren lassen: Das Schönheits-Angebot reicht von Gesichtsbearbeitungen über Packungen und Peelings bis hin zu Make-



Wellness wird bei Travel Charme mit PURIA neu definiert.

up. Massagen von Ayurveda bis Hot Stone, speziell entwickelte Signature Treatments wie die PURIA Energy Massage sowie Techniken wie Thai Yoga, Pilates oder Qi Gong gehören zur Säule Entspannung. Ob Nordic Walking, Aquagym, Mountainbiking, Golf oder Fitness: Im Rahmen des PURIA

Sportprogramms gibt es viele Möglichkeiten der Bewegung. Als letztes Modul ergänzt Ernährung das ganzheitliche Konzept, zum Beispiel in Form von Wellness-Menüs und fettreduzierten Speisen. Zudem werden in den Travel Charme Küchen verstärkt regionale Qualitätsprodukte verarbeitet.

## Dresdner Bülowresidenz wächst

Im 5-Sterne-Hotel Bülow Residenz wurden umfangreiche Renovierungsarbeiten beendet, und die Küche des Restaurants „Caroussel“ begann mit dem Schwaben Dirk Schröder eine neue Ära. Hotelchef Ralf J. Kutzner ist froh, bei Michelin für sein Haus wieder einen Stern bekommen zu haben, und im Gault Millau mit 17 Punkten zu bu-



Hoteldirektor Ralf J. Kutzner zeigt das Modell vom Bülow Palais.

rage auf zwei Ebenen, ein Wellnesscenter und ein Tagungsbereich für bis zu 150 Personen sowie ein Gourmet-Frühstückssalon sollen das luxuriöse Hotel vervollständigen. Im Erdgeschoß ist Platz für vier bis fünf Geschäfte.

An diesem Standort befand sich bis zum Mai 1945 ein Bürgerhaus. Den Bombenangriff im Februar 1943 hatte es zwar überstanden, aber dann feierten russische Soldaten ihren Sieg, das Gebäude fing Feuer und brannte vollständig ab. Das Stuttgarter Ehepaar Monika und Horst Bülow will 13 Millionen Euro in dieses Projekt investieren. Ihr „Palais“ soll nach historischem Vorbild entstehen.

## In aller Kürze

**Hamburg.** Arcotel eröffnet im Herbst 2007 ein neues Lifestyle-Hotel am Steindamm in Hamburg. Das 4-Sterne-Haus wird über 217 Zimmer und Suiten verfügen. Bauherr ist die Projektgesellschaft NRP Hamburg Steindamm GmbH.

**Prag.** Rocco Forte Hotel plant 2008 die Eröffnung eines 5-Sterne-Hotels mit 100 Zimmern und Suiten, Spa- und Fitnesscenter im ehemaligen St. Thomas Kloster. In der berühmten Höhle, die einst Teil des Wallenstein-Gartens war, soll ein Veranstaltungsraum entstehen.

**Las Vegas.** Auf dem Grundstück des ehemaligen Stardust Resort & Casino, das im November 2006 geschlossen wurde, soll bis 2010 der Hotelkomplex Echelon Place mit insgesamt 5.300 Zimmern entstehen.

**Bad Salzuflen.** Das Maritim Staatsbadhotel hat mit Jochen Rönisch einen neuen Direktor bekommen. Er löst Oliver Risse ab, der als Hotelchef ins Maritim Grand Hotel Hannover wechselt.

**Frankfurt/Main.** Das ArabelaSheraton Grand Hotel ist zu einem der 100 besten Hotels der Welt gewählt worden. Das geht aus einer Umfrage des amerikanischen Wirtschaftsmagazins Institutional Investor unter seinen Lesern hervor.

**Bad Windsheim.** Der Unternehmer Alois Zimmermann hat sechs Millionen Euro in das Kurhotel Pyramide investiert und bietet im 4-Sterne-Niveau „Kur abseits der Krankenkassen“ an. Seine Häuser im tschechischen Franzensbad würden beweisen, dass es eine genügend große Gästegruppe gibt, die ihre Kur bezahlt.

DIE FANTASTISCHE DINNER-SHOW

**LETZTE CHANCE!**  
SHOWS NUR NOCH BIS 25. FEB.

**TROCADERO**  
SARRASANI  
THEATER DRESDEN

Karten: **(0700) 727 727 264** (0,12 EUR/min)  
**www.sarrasani.de**

## 2. Gault Millau-Haube für den Küchenchef



**Christoph Zangerl ist nach Jahren der Wanderschaft in die österreichische Heimat zurückgekehrt.**

Kehrt ein Zimmermann nach der „Walz“ in heimische Gefilde zurück, hat er die Welt gesehen und wichtige Erfahrungen gesammelt. Die Zunft der Köche handhabt dies ähnlich. Christoph Zangerl kehrte nach Jahren der Wanderschaft in die Österreichische Heimat zurück und startete im Inter Alpen-Hotel. Als Anerkennung seiner meisterlichen Arbeit in der Kunst des Gaumenspiels erhielt er kürzlich die zweite Haube von Gault Millau.

Begegnet man ihm, wird sofort klar: er ist ein Kreativeur mit Stil. Diese Gabe wurde ihm schon in die Wiege gelegt, denn Vater Sepp war Küchenchef eines Arlberger Hotels.

Wie bei einem Rohdiamanten verpassten Stationen wie Tantris München, Jaques Pic Valence, Jungfrau Victoria Interlaken und Brunnenhof Lech den nötigen Schliff zur Perfektion. Heute kreiert Christoph Extravaganzen wie zum Beispiel Wildentenbrust im Lardo mit roter Bete, Edelkastanie und Alba Trüffel, Seezungenfilets mit Zitronenverbene, Anis-Erbsenemulsion und Sevuga Kaviar im Meerwassergelee, dreierlei Auster mit Wasabi, grünem Apfel und Gurken-Basilikumshot.

Insgesamt 46 Köche dirigiert Christoph im Gaumen-Orchester des Inter Alpen-Hotels. Dass er den Taktstock meisterlich führt, zeigt das tägliche Abend-

menü ebenso wie die á la carte-Kreationen im Hauben-Restaurant „Hohe Munde“.

Wer Christoph inmitten seines Reiches einmal unmittelbar in Aktion sehen möchte, bucht das außergewöhnliche Erlebnis des „Inter-Gourmet-Tisches“. Selbiger steht in Christophs Küche. Während man bei einem guten Tropfen Wein auf sein soeben geordnetes Feinschmecker-Menü wartet, kann man dem Meister und seinen Gehilfen bei der Zubereitung unmittelbar auf die Finger schauen und auch Tipps erfragen.

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

## Grünkohllessen mit Königskronung

Angela Merkel oder Helmut Kohl tragen bereits den Titel eines „Grünkohlkönigs“. In Norddeutschland hat das Grünkohllessen von Prominenten eine lange Tradition. Dabei wird auch jeweils ein Grünkohlkönig gekrönt, der im laufenden Jahr Gutes für die Stadt leisten soll.

In Dresden begann das Grünkohllessen als Wirtschaftsgipfel Hamburg – Dresden im Januar 1990 und wurde jetzt zum 17. Mal im Hilton veranstaltet. Mehr als 300 Gäste aus Politik, Wirtschaft und Kultur genossen das kreative Grünkohl-



**Hilton-Generaldirektor Andreas Searty (rechts) zeigt dem amtierenden Dresdner Oberbürgermeister Lutz Vogel die Menüfolge**

Menü von Chefkoch Eckhard Kleinert und krönten zum ersten Mal einen König, den Rektor der TU Dresden, Prof. Herman Kokenge.

**DESIREE SUPERSTAR**

**14. Februar** **15. Februar**

**Restaurant-Theater „Hafen der Sinne“**

► **Leipziger Straße 15b · 01097 Dresden**  
Einfahrt gegenüber ESSO-Tankstelle (am PUROBEACH)  
Kartenpreise 24,50 € / 28,50 € · Einlass 19:00 Uhr / Beginn 20:00 Uhr

► **Tickets & Infotelefon: 0351/655 76 40**  
unter [www.hafen-der-sinne.de](http://www.hafen-der-sinne.de) oder per [info@hafen-der-sinne.de](mailto:info@hafen-der-sinne.de)

GRAND CITY  
EVENT & ENTERTAINMENT  
[www.grand-city-events.com](http://www.grand-city-events.com)

AIS  
AUTOHAUS  
INNSBRUCKER STRASSE

HAFEN  
LICHT THEATER

MERLINS  
WUNDERLAND

**STURZGEBURT EINER LEGENDE**  
AM FLUEGEL: VOLKER SONDRSHAUSEN / REGIE: ANDREAS BISOWSKI