



Eine Traumwelt für Verliebte in Oberösterreich

Im Vier-Sterne-Plus-Romantik Resort Bergergut, in Oberösterreich urlauben Verliebte wie im Paradies. Ob in der verführerischen „Romeo und Julia“-Suite oder der exklusiven Penthouse Suite „Traumwelt“ schlagen verliebte Herzen schneller. Dazu gehört auch ein großzügiger Wellnessbereich mit vielen Outdoor-Möglichkeiten.

Zum Eintauchen in die Welt der Liebe bietet das Bergergut in Afiesl ein „Romantik-Wellness-Erlebnispaket“ mit Liebescocktail und Romantik-Dinner für 440,- Euro pro Person an.

www.romantik.at



Ein Paradies für Verliebte ist das Vier-Sterne-Plus-Resort Bergergut in Oberösterreich. Nach Wunsch stehen verschiedene Penthouse-Suiten zur Verfügung. Links sehen wir die Suite „Adam und Eva“.

Die Food-Branche

Ernst-Ullrich Schassberger, Deutschlands Euro-Toques Präsident, gab dem PV-Report ein Interview zur Perspektive der Food-Branche. Hier die Kernsätze:

Ich fordere die Industrie auf, zusammen mit Euro-Toques nach Lösungen für eine gesunde Ernährung zu suchen.

Die Food-Branche sollte sich auf eine Art „Reinheitsgebot“ für Lebensmittel einigen. Essen muss natürlich werden und bleiben.

Was nicht ins Essen hineingehört muss draußen bleiben. Dazu gehört z.B. auch Glutamat.

Die Zukunft der Branche liegt in der Kommunikation. Anwender und Produzenten sind hier gefordert und müssen die Medien in diesen Prozess stärker mit einbinden. Die Industrie muss diese Bemühungen unterstützen und würdigen.

Mein größter Wunsch wäre ein bewerteter Kochunterricht in den Schulen nach finnischem Vorbild. In der 7. Klasse sollten die Schüler, mit 3-4 Stunden benotetem Unterricht in der Woche, in die Lage versetzt werden, sich selbstständig, gesund und natürlich auch schmackhaft zu ernähren. Wenn wir uns als Eltern gesundheitsbewusst ernähren und das vorleben, haben auch unsere Kinder diesen Wunsch. www.eurotoques.de

20 Jahre The Westin Grand Hotel Berlin

Zur 750-Jahr-Feier Berlins eröffnete das The Westin Grand Berlin nach zweijähriger Bauzeit am 1. August 1987 als Grand Hotel Berlin in der noch zweigeteilten Stadt.

Mit 359 Zimmern, davon 36 Suiten, drei Restaurants, einer Lobby-Bar und elf Tagungsräumen für bis zu 1.200 Personen sowie einem 3.000 Quadratmeter großen Garten im Innenhof empfängt heute das Fünf-Sterne-Deluxe Hotel seine Gäste an einer der prominentesten Ecken Berlins: Unter den Linden und Friedrichstraße.

Seit dem 1. Juli 1997 gehört das Haus zu den Westin Hotels & Resorts, einer Marke der Starwood Hotels & Resorts.



Die Lobby mit 30 Meter hohem Atrium.

Die großzügige Lobby mit dem 30 Meter hohen Atrium, außergewöhnliche Themensuiten, eine Jelmlich- Orgel im Jagdzimmer, der klassische Silvesterball oder eine der größten

Präsidentensuiten Berlins - das Westin Grand Berlin setzt seit seiner Eröffnung klare Akzente in der Stadt.

Kontinuierliche Innovationen allein in den letzten drei Jahren wie die prämierten Spa-Suiten, das Restaurant Lobster House, Grand Deluxe Zimmer und die Neugestaltung des Sommergartens oder Veranstaltungen wie „Westins Swing & Dine“ und „Hommage an die 20er Jahre“ präsentieren ein Fünf-Sterne-Deluxe Hotel, das mit der Zeit geht und den steigenden Ansprüchen der Gäste gerecht wird. Das Haus ist mit durchschnittlich 83 Prozent Belegung das am besten ausgelastete Fünf-Sterne-Hotel der Stadt. www.westin.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

Die Wellness-Welt

Im **Elefanta Tempel** befindet sich ein Edelsteindampfbad, dort sind ab 29,90 Euro auch Ayurveda-Massagen erhältlich.

Der **Angkor Wat Tempel** entführt in die geheimnisvolle Welt des hinduistischen Gottes Vishnu. Hier gibt es auch eine Steinsauna.

Das **Dschungeldorf** bietet in fünf Hütten Relaxerlebnisse: In der Salasaca Baumsauna (bis 20 Besucher), dem Guruwari Blütendampfbad und der Inipi Kräuter Schwitzhütte. Naturaromengüsse regen den Kreislauf an.

Beauty-Fans finden nebenan vier Solarien und vier Massagebänke. Je nach Dauer und Art der Massage zahlt der Gast zwischen 18,90 und 69,90 Euro.

Abkühlung garantieren Erlebnisduschen und der Kinabalu Eisbrunnen.

Der **Alcantara Canyon**, eine schwarze Basaltsteinlandschaft aus Sizilien, beherbergt eine Salzgrotte und eine Heilerde-Sauna. Die entschlackende Peeling-Anwendung kostet zwischen 3,60 und 5,50 Euro.

In der **Waiotapu Thermalandschaft** aus Neuseeland sorgen drei Sprudelbecken mit 38 Grad Wassertemperatur für Entspannung.

Ruhe findet man im **Asia House** auf zwei Etagen.

Außerdem gibt ein neues **Regenwaldcamp** mit 88 Schlafplätzen.

Das **Sea Shell Beach Café** bietet verschiedene indische Tandoori-Gerichte an, die über glühenden Lavasteinen zubereitet werden.

Eintritt: 19,50 Euro (Nebensaison) bzw. 24,50 Euro (Hauptsaison).

Öffnungszeiten: Montag bis Donnerstag von 9:00 bis 01:00 Uhr, am Freitag, Samstag und Sonntag sowie am Vorabend vor Feiertagen 24 Stunden.

Eröffnung von Europas größter Wellnesswelt

Der Elefanta-Tempel aus Bombay, die Tempelanlage Angkor Wat aus Kambodscha, Waiotapu-Geysire aus Neuseeland, der Alcantara Canyon aus Sizilien, ein Dschungeldorf und ein Asia-Pavillon: Insgesamt sechs neue Wellness-Attraktionen stehen ab sofort als originalgetreue Nachbauten den Gästen von Tropical Islands zur Verfügung.



Geschäftsführer Ole Bested-Hensing, Tanja Szewczenko, dreifache deutsche Meisterin im Eiskunstlauf und Marko Rehmer, ehemaliger Hertha BSC-Kicker (v.l.) eröffnen Europas größte tropische Wellness-Landschaft im Tropical Islands.

Eingebettet in atemberaubende Kulissen lassen sich dort Sauna-, Dampfbadkultur und fernöstliche Wohlfühl-Anwendungen der Extra-Klasse erleben: Auf einer Fläche etwa so groß wie anderthalb Fußballfelder (rund 10.000 Quadratmeter). Nach nur rund vier Monaten Bauzeit konnte die großzügig gestaltete Anlage fertig gestellt werden. Rund acht Millionen Euro wurden investiert.

Die Gäste haben auch die Möglichkeit, sich im „Sea Shell Beach Café“ (rund 200 Sitzplätze) von leichter indischer Tandoori-Küche verwöhnen zu lassen. Alle Ebenen sind barrierefrei erreichbar.

Geschäftsführer Ole Bested-Hensing sagte anlässlich der Eröffnung am 1. August: „Mit der Fertigstellung von Europas größter tropischer Wellnesslandschaft haben wir einen weiteren wichtigen Meilenstein im Rahmen der Produktentwicklung von Tropical Islands erreicht.“



Tropen-Feeling kann man im Tropical Islands rund um die Uhr genießen.



Geschäftsführer Ole Bested-Hensing: „Mit dem neuen Produkt sind wir für Familien, Singles und Paare, aber auch für die Generation +50, noch attraktiver.“



Küchenchef Marcel Leidig steht für schmackhafte, gesunde indische Tandoori-Küche.



Eingebettet in eine Felslandschaft befinden sich drei Becken-Quellen mit warmen Wasser.

Mit dem neuen Angebot werden wir besonders für Familien, Singles und Paare, aber auch die Generation 50 + noch attraktiver. Ebenso erhält Tropical Islands europaweit noch einmal zusätzlich eine besondere Strahlkraft.“



„Vamos Amigos“ ist der Sommer-Song 2007 im Tropical Islands. Die Acapella Gruppe YeoMen hat ihn kreiert.

Die verschiedenen Wellness-Anlagen sind in eine üppige tropische Regenwaldkulisse eingebettet. Allein 80 Bambuspflanzen aus Thailand mit einer Größe von sieben Metern wurden importiert und eingepflanzt.

Die Architektur der Anlage orientiert sich optisch an existierenden Gebäuden und Naturphänomenen in südlichen Regionen.

Tropical Islands bietet jetzt mehr als 300 interne Übernachtungsmöglichkeiten an. Der Gast zahlt pro Übernachtung 19,50 Euro, mit reichhaltigem tropischen Frühstück 29,50 Euro. Kinder von 4 bis 14 Jahren zahlen dafür 27,50 Euro.

www.my-tropical-islands.com

Mischen? Possible! Mit den gelben Klassiker zum Cocktailkurs beim Weltmeister

„Verpoorten“ steht weltweit als Synonym für Eierlikör. In der fünften Generation produziert das Bonner Familienunternehmen seit 130 Jahren den gelben Klassiker. Der 51-jährige William Verpoorten hält sich auch heute an die Familienrezeptur und lässt täglich bis zu 130.000 Flaschen abfüllen. „Bei uns kommt nur das Gelbe vom Ei der Güteklasse A in die Flasche. Das ist der feine Unterschied zu allen anderen Eierlikör-Herstellern“, versichert er.



Die Eier-Aufschlagmaschine trennt Eigelb, Eiweiß und Schale. Das Eiweiß wird zu Kristallen veredelt und an die Back- und Süßwarenindustrie verkauft.



Das Gelbe vom Ei kommt in den Verpoorten-Likör, von dem täglich bis zu 130.000 Flaschen abgefüllt und etikettiert werden.



Unter den gestrengen Augen von William Verpoorten und Cocktail-Weltmeister Torsten Spuhn mixt der Reiseverkehrskaufmann Steffen Hering aus Erfurt einen „Verpoorten Passion“.

Der Eierlikörmarkt entwickelt sich derzeit ausgesprochen positiv. Dieses Segment wird zunehmend nicht nur zum Valentinstag, zu Ostern, am Muttertag oder den Weihnachtstagen interessant.

Insbesondere in den Sommermonaten kann man eine Vielzahl von erfrischenden, fruchtigen und exotischen Longdrinks mit Verpoorten kreieren. In der jugendlichen Szene werden sie immer beliebter.



Zehn Mixfans aus ganz Deutschland hatten sich unter 500 Bewerbern für den exklusiven Cocktail-Kurs in der Erfurter Bar „Modern Masters“ von Cocktail-Weltmeister Torsten Spuhn qualifiziert.

Aus diesem Grund hatte der größte Eierlikör-Hersteller der Welt, Verpoorten, einen Wettbewerb ausgeschrieben, bei dem zehn Mix-Fans gesucht wurden, die in der Erfurter Bar des Cocktail-Weltmeisters Torsten Spuhn einen exklusiven Cocktailkurs mit kreativen Rezeptideen rund um den gelben Klassiker erleben durften.



William Verpoorten und Cocktail-Weltmeister Torsten Spuhn promoten leckere Cocktails aus Eierlikör.

Ob die 56-jährige Hausfrau Ursula Chromik aus Bayreuth, die 25-jährige Medizinstudentin Nadia Meiss aus Leipzig oder die 20-jährige Azubi Julia Winterholler aus dem hessischen Ulrichstein, sie waren begeistert von diesem Event.

„Der Erfolg gibt uns Mut zu weiteren derartigen Veranstaltungen“, schaute der Verpoorten-Chef in die Zukunft und verriet uns noch, dass es inzwischen ein Buch zum Mixen mit Eierlikör gibt.

www.verpoorten.de

Gastronomiemesse „hogana hessen 2007“

Eine Gastronomiemesse, die Produzenten, Gastwirte und Gäste zusammenbringen will, lädt am 17. und 18. September zum zweiten Mal ein.

Die „hogana hessen 2007“ ist die einzigste hessische Fachmesse für Hotellerie, Gastronomie und Nahrungsmittel. Sie öffnet ihre Tore im Ausstellungszentrum Hessenhallen Gießen, an diesen beiden Septembertagen jeweils von 10 bis 18 Uhr. Zum ersten Mal fand diese kulinarische Messe im Jahre 2005 mit sehr großem Erfolg statt.

Ziel der „hogana hessen“ ist es hauptsächlich, den Partnern der Gastronomie in Hessen eine attraktive Plattform zu bieten um sich dem kompetenten Fachpublikum zu präsentieren. Es werden neue Trends und Innovationen in der Branche aufgezeigt.

Zur Messe bietet das Netzwerk BBG ein attraktives Rahmenprogramm mit „TeamCup“-Kochmeisterschaft für Auszubildende, Präsentationen der Aussteller, Kurzseminaren und Showeinlagen.
www.hogana.de

Das stylistische Erfrischungsgetränk SWATi

Zurzeit ist S W A T i, das neue stylische Erfrischungsgetränk aus dem Schwarzwald, auf allen wichtigen Szene- und Society-Events anzutreffen, u.a. bei der GQ Style Night oder dem Sommerfest der BUNTE. Für diesen Herbst stehen schon die nächsten VIP-Events auf dem Programm von der 2nd International Fashion Night Metropolis von Susanne Wiebe bis hin zur St. Moritz Benefiz-Gala.

Durch die Kombination reiner Rohstoffe mit natürlichen Esenzen aus Früchten und Kräu-



SWATi hat auch einen hohen Flirtfaktor.

tern entsteht der unnachahmliche Geschmack dieses Getränkes: Fruchtig herb, mit dem gewissen Extra. Durch den Zusatz von Granatapfel lockt es in leuchtend warmen Rot.
www.swati-hot.com

Aussichtreicher Alpenurlaub im Zweisitzer

Schnelle Autos, schöne Hotels und aussichtreiche Alpenstrecken - das sind Zutaten für einen Traumurlaub. 12 Vier- und Fünf-Sterne-Hotels vom Allgäu über Tirol bis nach Südtirol machen ihn jetzt wahr. Wer sich in einem Cabrio Hotel einquartiert, kann sich einen Mercedes-Benz SLK 200 Roadster für Ausflüge in pittoreske Orte und vorbei an imposanten Bergkulissen ausleihen (ab 49 Euro pro Tag).

Eine Kopfraumheizung macht das Fahren mit offenem Verdeck auch an kühleren Tagen zum Genuss. Komfortabel können sich Fahrer und Beifahrer die frische Bergluft um die



Im 5-Sterne-Hotel übernachten und mit drei Sternen durch die Landschaft fahren. Foto: djd/Alpentouristik

Nase wehen lassen. Abends entspannen sie bei wohligen Wellness-Anwendungen oder in der Saunalandschaft, und am

nächsten Tag heißt es mit den Tourenvorschlägen der Hoteliers wieder „Gute Fahrt“! www.cabrio-hotels.com

Entdeckt in Garmisch, Dar es Sallam und in Bad Elster



Welch einen Ausblick genießen Mitarbeiter und Gäste des Dorint Resort Garmisch-Partenkirchen: Das Alpenpanorama im Hintergrund des Vier-Sterne-Hotels ist wirklich atemberaubend. Das denken sich auch jedes Jahr junge Menschen aus ganz Deutschland, die sich im Dorint Resort Garmisch-Partenkirchen als Auszubildende bewerben. Rund 250 Bewerbungen auf die 14 zu vergebenen Stellen landeten in diesem Jahr auf dem Tisch der Hotel-Direktorin Dagmar Lennartz. www.dorint.com



Das Mövenpick Royal Palm Hotel in Dar es Salaam erstrahlt im neuen Glanz. Eine warme Atmosphäre umfängt die Gäste bereits, wenn sie die elegant renovierte Lobby betreten. Sie steht im Zeichen des afrikanischen Designs, seiner Texturen und Schnitzereien. Alle 230 Zimmer wurden mit neuen Einrichtungen und harmonischer Beleuchtung vollständig aufgewertet. Die 193 Club Zimmer weisen grosszügige Räume und Bäder auf und sind modern gestaltet. www.moevenpick-hotels.com



Der Immobilienentwickler Michael Stipp und der Architekt Stefan Kiefer (v.l.) sind die Investoren eines 4-Sterne-Club Resort im sächsischen Staatsbad Bad Elster. In direkter Nachbarschaft zum Albertbad, wird es mit 15.000 Quadratmetern die größte Wellnessfläche eines Hotels in Europa anbieten können. Am 15. September ist Grundsteinlegung für das 19-Millionen-Euro-Projekt, und im Spätsommer 2008 soll er mit 144 Zimmern und Suiten öffnen. www.chursaechsische.de

Ein Geheimtipp: Ciasa Salares in Alta Badia/Südtirol

Kulinarisches aus Südtirol zu beschreiben, hieße „Eulen nach Athen zu tragen“. Wo aber die imposante Bergwelt der Dolomiten, ausgedehnte und gesunde Natur in den Wäldern mit einem Wellnessangebot erster Güte, einem Sternekoch, Italiens zweitgrößter Weinkeller und individuelle Herzlichkeit



Stefan Wiesner und seine Schwester Monika lagern 30.000 Flaschen Wein.

eines 4-Sterne-Hotels zusammenfallen, wo sogar das Golfer-Herz lacht, das findet man nicht allzu oft. Wir entdeckten als Geheimtipp für die Leser der „Gourmet-Post“ das Hotel Ciasa Salares in S. Cassiano/Alta Badia. Für Last-Minute-Entschlossene hier die Tel.-Nr.: 0039-0471-849 445 .

In aller Kürze


Passeiertal/Südtirol. Dass eine vielfältige Ferienwelt, wie man sie von großen Clubs kennt, auch gemütlich und familiär sein kann, ist neu. Gelingen ist diese Kombination im Sport & Wellness Resort Quellenhof, nur 10 km von Meran entfernt. Leitbetrieb ist die Parkresidenz Quellenhof mit Luxus auf Fünf-Sterne-Niveau. www.quellenhof.it

Zingst. Gäste, die ihren Sommerurlaub im Steigenberger Strandhotel verbringen, können bei „Mord an Bord, Mylord!“ mit begleitendem Dinner spannende Unterhaltung und lukullische Genüsse erleben.. Küchenchef Markus Schrage verwöhnt die Krimifreunde mit einem auf das Stück abgestimmten Vier-Gänge-Menü. www.strandhotel-zingst.steigenberger.de

Lermoos/Österreich. Vor der Kulisse der Tiroler Zugspitze „Ja“ sagen und die Flitterwochen in einem Haus mit Charakter und Charme verbringen – das ist eine Herzensangelegenheit für alle, die sich trauen. Das eben erst komplett neu gebaute 4-Sterne-Plus-Hotel Post trifft mit seiner traditionellen Gastlichkeit, seinen traumhaften Suiten und dem Penthouse sowie seiner herausragenden Rosalpin SPA-World Frischverliebte, Romantiker und „Honeymooner“ mitten ins Herz. www.post-lermoos.at

Berlin. Seinen 55. Geburtstag feiert in diesem Jahr das Kempinski Hotel Bristol am Kurfürstendamm. Deshalb erhalten Gäste der „Balcony Suites“ (80 Quadratmeter, Panoramafenster, Marmorbad und Privaterrasse) einen Suiten-Geburtstagspreis von 555 Euro für zwei Personen mit Frühstück.

GOURMET-CLASSIC EMPFIEHLT: AKTUELLE ANGEBOTE



München [» Info](#)
[ArabellaSheraton Bogenhausen](#)
Familien Wochenende in München
 Besuchen Sie uns mit Ihrer Familie!
 buchbar: 02.08.2007 - 31.12.2007 Übernachtungen: 2
 Preis pro Person: 207,50 €



München [» Info](#)
[ArabellaSheraton Grand Hotel München](#)
Wellness In The City
 Bietet Ihnen die ideale Mischung aus Sightseeing, Erholung und Shopping!
 buchbar: 02.08.2007 - 31.12.2007 Übernachtungen: 2
 Preis pro Person: 276,00 €



Bad Neustadt a. d. Saale [» Info](#)
[Schlosshotel Bad Neustadt](#)
Fit & Fun
 Lernen Sie Bad Neustadt an der Saale kennen!
 buchbar: 02.08.2007 - 31.12.2007 Übernachtungen: 6
 Preis pro Person: 690,00 €



Berlin [» Info](#)
[Ellington Hotel Berlin](#)
Kultur ohne Ende
 Entdecken Sie Berlin mit seinem unvergleichlichen Angebot an Kultur!
 buchbar: 02.08.2007 - 31.12.2007 Übernachtungen: 2
 Preis pro Person: 155,00 €



Stuttgart [» Info](#)
[Hotel - Restaurant Der Zauberlehrling](#)
Sternenhimmel
 Mit 6-Gang-Degustations-Menü
 buchbar: 02.08.2007 - 31.12.2007 Übernachtungen: 1
 Preis pro Person: 230,00 €



Gröditz [» Info](#)
[Hotel Spanischer Hof](#)
Siesta am Montag
 Machen Sie doch einfach mal "blau" und reservieren Sie jetzt Ihren gemütlichen Sonntag!
 buchbar: 02.08.2007 - 31.12.2007 Übernachtungen: 1
 Preis pro Person: 99,90 €



Berlin [» Info](#)
[Hotel Palace Berlin](#)
Berlin kulinarisch
 Gourmandise vom Feinsten
 buchbar: 02.08.2007 - 28.12.2007 Übernachtungen: 2
 Preis pro Person: 344,00 €



Baiersbronn [» Info](#)
[Hotel Sackmann Schwarzwald](#)
Wanderwochen
 Ein beliebter Klassiker
 buchbar: 02.08.2007 - 28.10.2007 Übernachtungen: 7
 Preis pro Person: 540,00 €



Berlin [» Info](#)
[Steigenberger Berlin](#)
Ayurveda-Arrangement
 Aufenthalt mit Entspannung
 buchbar: 02.08.2007 - 31.12.2007 Übernachtungen: 1
 Preis pro Person: 97,50 €



München [» Info](#)
[Hotel Vier Jahreszeiten Kempinski München](#)
Family Fun
 Auf Safari im Tierpark Hellabrunn oder als Entdecker von Naturwissenschaft und Technik im Deutschen Museum.
 buchbar: 02.08.2007 - 31.12.2007 Übernachtungen: 2
 Preis pro Person: 305,00 €

GOURMET-CLASSIC EMPFIEHLT: AKTUELLE ANGEBOTE



Bergisch Gladbach [» Info](#)
[Schlosshotel Lerbach](#)
Kochkursarrangement "Rosmarin"
 inkl. Kochkurs mit Sternekoch Dieter Müller!
 buchbar: 02.08.2007 - 31.12.2007 Übernachtungen: 1
 Preis pro Person: 420,00 €



Wennigstedt (Sylt) [» Info](#)
[Lindner Hotel Windrose](#)
Sylt für Kurzentschlossene
 Sich mal ganz spontan ausklinken, dem Alltag ein paar Tage entfliehen, tut jedem gut.
 buchbar: 02.08.2007 - 31.12.2007 Übernachtungen: 5
 Preis pro Person: 512,50 €



Masserberg [» Info](#)
[Lindner Sport & Aktiv Hotels Werrapark](#)
Ferienhausidylle
 Alleine, zu zweit, zu dritt oder lieber zu sechst?
 Urlaubserlebnis mit Abenteuer-Effekt im Thüringer Wald!
 buchbar: 02.08.2007 - 31.12.2007 Übernachtungen: 5
 Preis pro Person: 260,00 €



Probstried [» Info](#)
[Landhaus Henze](#)
Kulinarischer Genuss
 An den Adventssonntagen bei TV-Sterneköch Christian Henze!
 buchbar: 02.12.2007 - 23.12.2007 Übernachtungen: 1
 Preis pro Person: 100,00 €



Fellbach/Württ. [» Info](#)
[Hotel - Restaurant Zum Hirschen](#)
Finca-Arrangement Kochschule Armand
 Kochkurs beim Sternekoch
 buchbar: 02.08.2007 - 31.12.2007 Übernachtungen: 1
 Preis pro Person: 232,50 €



Bad Doberan [» Info](#)
[Kempinski Grand Hotel Heiligendamm](#)
Sommerfrische
 Sommer am Meer
 buchbar: 02.08.2007 - 30.09.2007 Übernachtungen: 3
 Preis pro Person: 535,00 €




Daun [» Info](#)
[Schloss-Hotel Kurfürstliches Amtshaus](#)
Geniebertage im Schloss
 Der Hochgenuß mit Halbpension 2007
 buchbar: 02.08.2007 - 31.12.2007 Übernachtungen: 5
 Preis pro Person: 335,00 €



Bad Laasphe [» Info](#)
[Hotel Jagdhof Glashütte](#)
Midweek-Arrangement
 Den Jagdhof preiswert entdecken
 buchbar: 02.08.2007 - 31.12.2007 Übernachtungen: 3
 Preis pro Person: 318,00 €



Glücksburg [» Info](#)
[Alter Meierhof Vitalhotel](#)
Happy Sunday 2007
 Wellness am Sonntag
 buchbar: 02.08.2007 - 31.12.2007 Übernachtungen: 1
 Preis pro Person: 160,00 €



Badenweiler [» Info](#)
[Hotel Römerbad](#)
Herbstduft
 Wellnessgenuss im Herbst
 buchbar: 03.09.2007 - 30.09.2007 Übernachtungen: 2 oder 4
 Preis pro Person: 308,00 €

Gesundheit in Bad Bleiberg

Nach knapp einem Jahr intensiver Umbauarbeiten hat der renommierte Bleibergerhof wieder seine Türen geöffnet. Das Haus mit 108 Zimmer und Suiten liegt auf 920 Metern Seehöhe im südlichsten Thermalhochtal Österreichs.

Der neue Bleibergerhof verbindet Tradition mit Moderne und setzt mit seinen Designerzimmern auf höchste Qualitätsansprüche. Seit Jahren zieht das Restaurant im Hotel mit seiner formidablen Küche Gäste aus der gesamten Region an.

Ein besonderes Highlight ist der Heilklimastollen Friedrich, etwa 100 Meter im Berginneren gelegen. Die Luft ist frei von allen Belastungen, hat eine Luftfeuchtigkeit von 99 Prozent



Der Heilklimastollen „Friedrich“ liegt knappe 100 Meter im Berginneren.

und eine konstante Jahrestemperatur von acht Grad Celsius. Ein Aufenthalt im Stollen, in dem sich eine großzügig angelegte Therapiegrotte befindet, hat eine entzündungshemmende und schleimlösende Wirkung, die vor allem bei Menschen mit Atemwegserkrankungen und Allergien Linderung schafft.

<http://www.bleibergerhof.at>

Picknick mit dem 5-Sterne-Hotel

Ob romantisch zu zweit, mit Familie oder Freunden - picknicken im Grünen gehört zum Sommer einfach dazu. Vor der Schmauserei im Grünen stand bislang der „Küchenmarathon“: Gemüse schnippeln, Bouletten braten, Sandwiches belegen und Getränke kalt stellen.

Das ist in Dresden nicht mehr nötig. Denn es gibt im „Elbsegler“ vom 5-Sterne Hotel The Westin Bellevue Picknicktaschen in drei verschiedenen Ausführungen: Rustikal, Fitness und Deluxe - inklusive Picknickdecke, Geschirr und Besteck. In nur 15 Minuten wird die Picknicktasche ganz frisch für ein Picknick an den Elbwiesen oder einen Fahrradausflug auf dem Elberadweg zusammengestellt. Die Picknicktasche „Rustikal“ enthält deftige Leckereien, u.a.



Hoteldirektor Daniel Werner testet mit Susann Böttner die Picknicktasche.

Schweineknacker, Minibouletten, Kräuterquark mit Gemüsesticks und Brezeln. Eine Flasche Prosecco, Actimel, Birchermüsli, frischer Obstsalat, Wraps und Vollkornsandwiches finden sich in der Picknicktasche „Fitness“. Die „Deluxe“ Ausführung lockt mit eisgekühltem Sekt, Sandwiches, buntem Gartensalat, Käsewürfeln mit Trauben, frischen Erdbeeren und Schoko Muffins.

www.elbsegler.com

Festlicher Start in die Muschelsaison

Am 18. August ist Muscheltag im zeeländischen Yerseke. Diesen Tag der Genüsse sollte man sich nicht entgehen lassen, denn alle Sinne werden hier verwöhnt. Dann präsentiert Yerseke die neue Ernte der Muschel- und Austernbänke Zee-

lands. Besucher können die Meeresfrüchte nicht nur kosten, sondern auch hautnah erleben, wie es auf dem Wasser zugeht. Verschiedene Kutter bieten Fahrten auf der Oosterschelde an und es gibt eine Flottenshow.

Hochprozentiges aus dem Zillertal

„Imperatoria ostruthium“ ist ein ziemlich unscheinbares Gewächs und wird oft mit der Schafgarbe verwechselt. Dabei hat die Pflanze, die im Zillertal oberhalb von 1.800 Metern wächst, erstaunliche innere Werte, was der populäre Name „Meisterwurz“ schon andeutet.

Auch bei Martin Fankhauser in Schwendau spielt der Meisterwurz eine wichtige Rolle. Nicht etwa in der Hausapotheke, sondern als Rohstoff für die Schnapsbrennerei.

Fankhausers mehrfach prämierte Brennerei im Stiegenhaushof ist allerdings nicht der einzige Betrieb im Zillertal. Von den rund 9.000 Schnapsbrennern in Österreich sind gut 800 allein im Zillertal zu Hause. Kleinbrennereien mit geringsten Produktionsmengen, so genannte Abfindungsbrennereien,



Martin Fankhauser brennt im Zillertal den berühmten „Meisterwurz“.

deren Rechte noch aus der Zeit von Kaiserin Maria Theresia stammen. Das Schnapsbrennen ist im Zillertal weit mehr als nur ein hochprozentiges Handwerk, es gilt fast schon als kulinarisches Nationalheiligtum. www.mayrhofen.at

Weine aus Übersee

Weine aus Amerika, Afrika und Australien erfreuen sich in Deutschland immer größerer Beliebtheit. Wie das Statistische Bundesamt mitteilt, wurden im Jahr 2006 nach vorläufigen Zahlen 1,2 Milliarden Liter Wein nach Deutschland importiert. So stiegen die Weinimporte aus den Vereinigten Staaten um 94,2% gegenüber dem Jahr 2000 an.

Heringsfest in Schweden

In der südschwedischen Kleinstadt Simrishamn dreht sich am 25. August alles um der Schweden traditionellsten Speisefisch: den Hering. Er darf bei großen Festivitäten wie Weihnachten oder dem Mittsommerfest einfach nicht fehlen. Dabei verstehen die Schweden es, den Hering in den unterschiedlichsten Variationen zu verarbeiten und zu servieren.

Bücherecke: Für Sie gelesen

„Backen, Kochen, Mixen. Die 50 besten Rezepte mit Verpoorten Eierlikör“, Tre Torri Verlag, ISBN 3-937963-08-1. www.tretorri.de

Die Sammlung beschreibt leicht nachzumachende Rezepte der besten Mixgetränke, Süßspeisen, Kuchen und sogar pikanter Gerichte - alles mit Verpoorten zubereitet und verfeinert. Anfragen und Anregungen von Kunden, Tipps und Zuschriften von Meisterköchen und nicht zuletzt Ideen von Mitarbeitern des Hauses Verpoorten sind hier zusammengetragen.

William Verpoorten, begeisterter Barmixer und Hobby-Koch, der das Familienunternehmen in fünfter Generation führt, hat hier seine anfängliche Privatsammlung von Rezepten erweitert und alles in seiner Küche ausprobiert. So liegt eine Rezeptsammlung vor, die lukullisch durchaus das „Gelbe vom Ei“ ist. Wenn es auch Werbung für ein Produkt ist!