



## Dresdner Jazzagentur agiert deutschlandweit



**Gabriele Kaul hat Swing-Girls engagiert, die den Gästen die Big Swing Night noch verschönern sollen.**

In Dresdens Barockmeile Königstraße befindet sich die Jazzagentur Gabriele Kaul. Von dort aus spinn sie deutschlandweit ihre Fäden und organisiert exklusive Konzerte. Vor allem der Swing hat es ihr angetan.

Selbstverständlich liegt ihr die Heimatstadt Dresden besonders am Herzen. Deshalb gibt es am 7. Mai im Internationalen Congress Center mit dem zauberhaften Blick auf das Weltkulturerbe Elbtal eine Big Swing Night.

Als Stargast tritt Bill Ramsey auf die Bühne. Seine größten Erfolge landete der Amerikaner aus Cincinnati/Ohio Ende der fünfziger, Anfang der sechziger Jahre:

Er servierte komische Nummern mit parodistischen Texten, das Kabarett

im Drei-Minuten-Schlager-Format.

Seine Reißnagel- und Reibeisenstimme war dafür so passend wie der US-Akzent. Wer kennt nicht seine Hits „Souvenirs“, „Zuckerpuppe“, „Pigalle“ oder „Ohne Krimi geht die Mimi nie ins Bett“. Produktionen, die humorvolle Kommentare zu Aktualitäten seiner Zeit waren.

Joe Wulf & The Gentlemen Of Swing zelebrieren auf der Bühne klassischen Jazz und berausenden Swing der 30er und 40er Jahre, ganz in der Tradition weltberühmter Jazzbands wie Louis Armstrong's All Stars, Duke Ellington's Small Groups und Bob Crosby's Bob Cats.

Die sechs Gentlemen begeistern mit ihrem einzigartig swingenden Stil. Das

## Big *SWING* Night

**Samstag  
7. Mai  
2005**

Einlass 19.00 Uhr  
Beginn 20.00 Uhr

Internationales  
Congress Center  
Dresden



**Bill Ramsey**



**Joe Wulf &  
The Gentlemen Of Swing**

jazzagentur **jak**  
gabriele kaul

Publikum feiert ihren unverwechselbaren Oldtime Jazz und den gemeinsamen Auftritt der Band mit Bill Ramsey ganz sicher mit tosendem Applaus und Standing Ovations.

Tickets: <http://shop.sz-ticketservice.de>  
Mehr über die Dresdner Jazzagentur Gabriele Kaul bei:  
[www.gourmet-classic.de](http://www.gourmet-classic.de)  
(Event-Agenturen).

### IMPRESSUM:

Die „Gourmet Post“ ist eine Zeitung in der Digital Edition für die gehobene Hotellerie und Gastronomie, für Wellness und Meetings. 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: Redaktionsbüro SachsenGast, Münchner Straße 29, 01187 Dresden, Tel.: 0351 - 471 23 62, Fax: 471 23 21, E-Mail: [verlag@sachsengast.com](mailto:verlag@sachsengast.com)

**Umschau**

Josef Nieder, Gastronom und Eigentümer des Flai-Hotels Nieder im Sauerland bietet seinen Gästen ein kulinarische Erlebnis im Bergwerk Ramsbeck. Bekleidet mit Arbeitskitteln und Schutzhelmen fahren sie mit der Bergbahn durch die Welt der Schächte und Stollen zu einer kleinen Halle in 300 Metern Tiefe. Im Schein von Grubenlampen und Kerzen erwarten festlich gedeckte Tische die Gäste des Gruben-Light-Dinners. Das 3-Gänge-Menü wird stilecht auf Schieferplatten und im Henkelmann serviert.  
Info: [www.hotel-nieder.de](http://www.hotel-nieder.de)

\*\*\*

Für magische Momente sorgt die Parktherme Bad Radkersburg im Steirischen Thermenland: In der warmen Jahreszeit entfaltet das Element „Wasser“ und alle Einflüsse, die auf das Wasser wirken, besondere Kräfte. Deshalb dreht sich in der Parktherme Bad Radkersburg von Mai bis September 2005 alles um Thermalwasser, Mond und Körper. Der Bogen reicht von einem auf den Mond abgestimmten Speise- und Therapieprogramm, speziellen Vorträgen bis zu den legendären „Magischen Wasser.Festen“. Dazu hat die Gastronomie ein nicht weniger zauberhaftes Wohlgefühlangebot geschnürt.  
Infos: [www.thermenland.at](http://www.thermenland.at)

\*\*\*

Südtirols Süden ist der Weinkeller der Region und eine Region für Feinschmecker und Genießer. Schöpfesenes, G'reschtl, Knödel oder Krapfen findet man selbstverständlich auf den Speisekarten traditioneller Gasthöfe. Im Wonnemonat Mai locken nicht nur die bereits warmen Badesseen in Südtirols Süden, sondern auch besonders viele Feste unter freiem Himmel. Im Mittelpunkt des Speckfestes am Bozner Waltherplatz (13. bis 16. Mai) steht jedes Jahr der echte Südtiroler Speck, seine Tradition und seine Herstellung nach alten Rezepturen.  
Weinwochen (gültig bis 1. Juli): 7 Ü/HP im \*\*\*\*Hotel in Eppan inkl. 5-gängigem Menü und Spitzenweinen, geführter Wanderungen durch die Weinberge, Kellereibesichtigung und Weindegustation ab 470 Euro p.P. im DZ.  
[www.suedtirols-sueden.info](http://www.suedtirols-sueden.info)

**1001 Nacht beim Orient-Event in Göttingen**

In dem mit 44 Tagungsräumen größten privatgeführten deutschen Tagungshotel „Freizeit In“ in Göttingen erlebten wir an einem Abend Märchenhaftes aus 1001 Nacht.

Auf dem weitläufigen Hotelgelände von 70.000 Quadratmetern befindet sich die „XL Orient-Lounge“, ein bis dato in der deutschen Hotellerie einmaliges Themen-Event. Veranstaltungen von 20 bis 250 Personen erhalten einen Schauplatz, der den Rahmen des Alltäglichen bei weitem sprengt. Wir durften in der „Sultans Nacht“ eintauchen in eine andere Welt. In eine Welt, die ebenso fremd wie anziehend auf uns wirkte. In der XL-Orient-Lounge erlebten wir einen unvergleichlichen Abend.



**Was ist schon eine orientalische Nacht ohne Bauchtanz? Und was ist echter Bauchtanz ohne Verahzad und ihre Getreuen?**

Bei unserem nächsten Besuch in Göttingen wollen wir unbedingt den „Orient Club“ kennen lernen. Für eine kleine private Feier oder für das abendliche Treffen mit Geschäfts-

freunden bietet er üppig ausgestattet mit Kamin, orientalischen Sitzcken und kleiner Küche Platz für bis zu 30 Personen. Natürlich mit Bauchtänzerin.  
[www.xl-orient-lounge.de](http://www.xl-orient-lounge.de)

**Konzerte in den schönsten Burgen, Schlössern**

Der Neckar ist vom 15. April bis 29. Mai Mittelpunkt eines neuen Musikfestivals. In den schönsten Burgen, Schlössern und Sälen des unteren Neckartals von Heilbronn über Heidelberg bis Mannheim kann man bei Klavierklängen oder Chansons, Kammermusik oder Tango die Poesie der Neckarlandschaft spüren und ideal mit Ausflügen oder einer Kurzreise verbinden.  
Ob im stimmungsvollen Barocksaal der mittelalter-

lichen Burg Horneck, im Ambiente des Jugendstil-Festsaaals in Weinsberg, dem gründerzeitlichen Toch-Saal der ehemaligen Börse in Mannheim oder dem Atelier eines Malers in Neckarhausen, die Konzertorte sind nahe dem Fluss gelegen und machen die Vielfalt dieser einzigartigen romantischen Kulturlandschaft erlebbar. So steht auch die romantische Klaviermusik des 19. und frühen 20. Jahrhunderts im Mittelpunkt des

Festivals, bei dem zahlreiche internationale Künstler auftreten. Das Neckar-Musikfestival setzt damit auch das Jahresthema 2005 der Deutschen Zentrale für Tourismus „Urlaub am Wasser: Romantische Flusslandschaften“ um. Wer mehr als drei Konzerte besuchen will, für den lohnt sich bereits die übertragbare „PianoCard“. Für 30 Euro hat man freien Eintritt in alle Konzerte.  
Infos: [www.neckar-musikfestival.de](http://www.neckar-musikfestival.de)

**Alle fliegen auf das steirische Thermenland**

Dass die Menschen auf Thermen-Genuss und die Wohlgefühl-Welten des Steirischen Thermenlandes „fliegen“, ist auf Grund der Top-Angebote in den fünf Thermen-Oasen nahe liegend. Mit günstigen Flugangeboten beginnt der Wellness-Urlaub bereits mit der Anreise. Die Austrian Airlines fliegen von

Düsseldorf, Stuttgart und München die Kulturhauptstadt Graz an. Von hier sind es nur noch 45 Minuten zu den Betrieben im Steirischen Thermenland. Schon ab 99 Euro gibt es Flüge. Möglich ist dieser Preisvorteil durch eine Kooperation der grenzüberschreitenden Tourismusvereinigung European Spa

World, Voraussetzung ist eine Buchung von mindestens drei Nächten in einem Partner-Hotel von European Spa World. Seit Februar 2005 ist außerdem die erste österreichische Low-Fare Fluglinie Intersky vier Mal wöchentlich zwischen Friedrichshafen und Graz unterwegs.  
Info: [www.thermenland.at](http://www.thermenland.at)

## Design Award für Tupperware

Tupperware hat die begehrte Designauszeichnung „iF Design Award 2005“ des IndustrieForum Design (iF) für gleich zwei seiner Produktentwicklungen, die beliebte Trockenvorrats-Serie „Space Makers“ und den Pausenbrotbehälter „At' Lunch Box“, erhalten. Die Produkte sind in Deutschland unter dem Namen „Eidgenosse Plus“ bzw. „Lunch-Box“ auf Tupperpartys erhältlich.



Die „Lunch-Box“ von Tupperware wurde mit dem „iF Design award 2005“ ausgezeichnet.

Foto: obs/Tupperware

Der „Eidgenosse Plus“, perfekt geeignet für die Trockenvorrathaltung, lässt sich mühelos öffnen und schließen und liegt dank der ergonomischen Form sowie Rillen an den Seiten gut in der Hand. Der Deckel klappt selbsttätig auf und bleibt in dieser Position zur leichten Entnahme des Inhalts stehen. Die Behälter sind platzsparend über- und nebeneinander stapelbar.

## Parmaschinken weiter im Aufwind

Die Hersteller von Parmaschinken melden für 2004 einen Umsatz von rund 1,5 Milliarden Euro. Im zurückliegenden Geschäftsjahr produzierten die Erzeuger in und um Parma rund 9,4 Millionen Parmaschinken und steigerten damit die Produktion um 235.000 Stück oder 2,5 Prozent. In Italien wurden mit 7,8 Millionen Parmaschinken 83 Prozent der luftgetrockneten Schinken-Spezialität verkauft. 17 Prozent der

Gesamtproduktion bzw. 1,6 Millionen Stück gingen in den Export. Deutschland belegte nach Frankreich mit knapp 295.000 Parmaschinken Platz 2. Über deutsche SB-Regale wurden rund 2,3 Millionen 70-g-Packungen verkauft, was einer Steigerung von 17,5 Prozent entspricht. Das Schneiden und Abpacken der SB-Ware darf nur in Parma unter der Aufsicht des Consorzio del Prosciutto di Parma erfolgen.

„Wir sind angesichts der gestiegenen Rohstoffpreise und den Auswirkungen des starken Euros auf die internationalen Märkte sehr zufrieden mit der Marktentwicklung in 2004“, so Stefano Fanti, Direktor des Consorzio del Prosciutto di Parma.

„Besonders erfreulich sind die Absatzsteigerungen der SB-Ware in allen Exportmärkten, in Deutschland wie auch in Italien selber zu sehen“.

## Neue Würze für die Grillzeit

Mit zwei neuen AROMETTE® Würzcremes zeigen die internationalen Gewürzspezialisten, dass ein Verzicht auf allergene Bestandteile kein Verzicht auf Geschmack bedeutet.

Mit einer neuen Flüssigmarinade wird nach Moguntia-Angaben Frischfleisch auf den pH-Wert gereiften Fleisches gesetzt, ohne dass die mikrobiologischen, geschmacklichen und farblichen Nachteile einer natürlichen Fleischreifung auftreten.

AROMETTE® San Remo, eine kräftig rote Würzcremepaste wurde speziell auf die Würz- und Farbbelege heller Fleischsorten abgestimmt. Besonders Geflügel verleiht es eine glänzend-rötliche Thekenoptik

und einen würzig-vollfleischigen Geschmack. Auf Zusatzstoffe und potentielle Allergene gemäß kommander EU-Verordnung wurde verzichtet.

Die außergewöhnliche Geschmackskomposition mit einem Hauch Rosmarin erinnert an mediterrane Gefilde und kann auch mit Rind- und Lammfleisch sehr gut kombiniert werden.

Durch die gelöst vorliegenden Wirkstoffe wird eine erheblich schnellere Verarbeitung gewährleistet. Eingebaute Frischhalter sorgen für eine lange attraktive Thekenoptik, auch bei fertig verpackter Ware.

Gerne werden die innovativen Gewürzmischungen von Caterern verwendet.

## Rapsöl



Rapsspeiseöl hat die Einstufung als empfehlenswertes Produkt erhalten und wird damit zum häufigeren Verzehr empfohlen. Damit wird die hohe ernährungsphysiologische Qualität (u.a. Vitamin E-Gehalt) des wichtigsten heimischen Pflanzenöls bestätigt.

## Von Messen und Marken

„Messen und Kongresse sind immer stärker miteinander verknüpft“, weiß Ute Stegmann vom Geman Convention Bureau, dem Branchenverband der Kongressveranstalter. Der Kongressmarkt in Deutschland wächst stetig und erzielte im vergangenen Jahr 50 Milliarden Euro Umsatz. Jede dritte Hotelübernachtung in Deutschland resultiert aus dem Kongressgeschäft.

\*\*\*

Das Bundesverwaltungsgericht in Leipzig hatte über den Bierstreit von Brandenburg zu entscheiden. Der Brauer Helmut Fritsche setzt seinem „Schwarzen Abt“ nach dem Filtrieren aus Geschmacksgründen Zuckersirup hinzu. Verstoß gegen das Reinheitsgebot? Die Richter entschieden: Der „Schwarze Abt“ darf „besonderes“ Bier heißen.

\*\*\*

Zur „Cendant TravelWorld 05“ vom 4. bis 6. Mai im Grimaldi Forum von Monte Carlo zeigen Führungskräfte wichtiger Konzerne und Unternehmen den Weg in die Zukunft der Reiseindustrie. Branchentrends werden in Workshops und Plenumsveranstaltungen sowie bei einer Ausstellung vorgestellt und diskutiert.

Infos: [www.cendant.com](http://www.cendant.com)

\*\*\*

239,8 Mill. Liter Schaumwein haben die 1.375 deutschen Sektellereien im vergangenen Jahr abgesetzt. Das waren 7,5 Millionen Liter oder 3 Prozent weniger als 2003. Die Mehrzahl der Sektellereien sind kleine Betriebe mit geringer Absatzmenge: 2004 wurden 94 Prozent des Schaumweins mit 6 Prozent und mehr Alkoholgehalt von nur 15 Großbetrieben (Betriebe mit einem Jahresabsatz von über 1 Millionen Liter) abgesetzt.

Der Sektabsatz wird in Deutschland durch die Schaumweinsteuerstatistik ermittelt. Sie erfasst alle zu versteuernde Schaumweinsorten, auch Obst- und Fruchtschaumweine mit einem Alkoholgehalt von weniger als 6 Prozent. 5,2 Millionen Liter des Gesamtabsatzes entfielen 2004 auf diese Obst- und Fruchtschaumweine, 17,9 Prozent weniger als 2003.

## Zum Knorr World Culinary Grand Prix

Sie kommen aus Bayern, Sachsen, Baden-Württemberg, Brandenburg, Hamburg und Berlin: Die Mitglieder der neu formierten Deutschen Nationalmannschaft. Ende April wartet ihre erste Herausforderung: Beim Knorr World Culinary Grand Prix auf der ScotHot im schottischen Glasgow tritt die Mannschaft um Teammanager Ronny Pietzner das erste Mal an. Es folgt der Salon Culinare Mondial auf der Igeho in Basel.



Die Köche der neu formierten Nationalmannschaft.

## Werden Sie Restaurant-Tester bei Marcellino's

Die neuen Marcellino's Restaurant Reports Sylt, Mallorca und Zum Italiener sind noch druckfrisch, da dreht sich schon alles um die Herbst-Ausgaben. Im Mittelpunkt steht wie immer die Große Gäste-Umfrage. Denn bei Marcellino's spielen die Gäste die Hauptrolle - spielen Sie mit! Einzige Voraussetzung: Sie gehen gern Essen. Ob Lobhudeleien oder gnadenlose Kritik - Ihre Meinung ist gefragt. Einfach den Fragebogen aus einem der Restaurant Report he-

raustrennen oder unter [www.marcellinos.de](http://www.marcellinos.de) online ausfüllen und bis zum 16. Mai an Marcellino's schicken. Schreiben Sie auf, was Ihnen an von Ihnen besuchten Restaurants gefällt und was nicht. Wichtig: Kein Blatt vor den Mund nehmen. Denn bei Marcellino's sagen die Gäste, wie es wirklich ist - das Erfolgsrezept der Restaurant Reports. Als Dankeschön gibt's für sieben Tests mit Kommentar einen Gratis-Marcellino's nach Wahl. Für alle registrierten Internet-Tes-

ter winkt ab 14 eingereichten Tests zusätzlich ein vergünstigter Online-Zugang zum Marcellino's Komplettangebot. Wer 21 Restaurants und die Bars geprüft und die Zusatzfrage beantwortet hat, nimmt zudem an der Verlosung einer Traumreise teil. Die Gäste-Umfrage feiert in diesem Jahr ihren 15. Geburtstag. Bei der Umfrage 2003 hatten knapp 6.000 Feinschmecker ihre knackigen Kommentare abgegeben. Das Ergebnis: 32.000 Tests. Dabei sein lohnt sich.

## Walzernacht

„Die 2. Dresdner Walzernacht“ verspricht am 23. April auf Schloss Albrechtsberg wieder eine unvergessliche Nacht voller Musik, Genuss, Eleganz und Lebensfreude“, sagt die Tanzlehrerin Kerstin Nebl, die im vergangenen Jahr mit Klaus-Dieter Lindeck diese Veranstaltung aus der Taufe gehoben hatte. Beide erlebten den Wiener Opernball. Auf dem exklusiven Gala-Ball in Dresden sollen ähnliche Traditionen leben: eine getanzte Eröffnungspolnaise, klassische Musik und Tänze, Damen in großer Ballrobe und Herren im Frack. Ballkarten und Infos: [www.dresdner-walzernacht.de](http://www.dresdner-walzernacht.de)

## Feinkostangebote in Dresden

*Noch feiner kann keiner!*

**KONSUM**  
Genuss voll erleben.

Schiller GALERIE | Loschwitz ARKADEN | Und über 40 weitere Genießer-Treffpunkte

## In aller Kürze

**Bamberg.** Das Welcome Hotel Residenzschloss Bamberg hat kürzlich das Bayerische Umweltsiegel in Gold bekommen. Unter anderem kommen dort alle Nahrungsmittel aus Mehrwegverpackungen. [www.residenzschloss.com](http://www.residenzschloss.com)

**Endingen.** Das 4. Internationale Grauburgunder-Symposium findet vom 21. bis 23. Mai in Endingen am Kaiserstuhl statt. Über 300 Grauburgunder von mehr als 60 Winzernbetrieben lassen sich verkosten. Als kulinarisches Erlebnis gibt es ein Grauburgunder-Bankett mit einem 7-Gänge-Menü im Schwarzen Adler in Oberbergen. [www.internationales-grauburgunder-symposium.de](http://www.internationales-grauburgunder-symposium.de)

**Frankfurt/Main..** Die 147 Best Western Hotels in Deutschland konnten die durchschnittliche Belegung im vergangenen Jahr um weitere zwei Prozent steigern. Sie erzielen bereits jede vierte Buchung über das Internet.

**Freiberg.** „Kochen mit Olivenöl“ ist der Kochkurs am 23. April, ab 13 Uhr, mit dem Europameister Carsten Knebel im Restaurant La Bambou von Freiberg überschrieben. Im Preis von 95 Euro ist der Kurs, eine Weinprobe und das 4-Gänge-Abendmenü enthalten. [www.weinparadies.de](http://www.weinparadies.de)

**Trento.** Vom 27. Mai bis 5. Juni wird die Altstadt von Trento im italienischen Trentino zu einem riesigen zauberhaften Garten. In den Restaurants werden zum Abendessen kulinarische Spezialitäten aus der „Blumenküche“ gereicht. [www.lacittaingiardino.it](http://www.lacittaingiardino.it)

**Barcelona.** Die Hauptstadt Kataloniens ist bis zum März 2006 die Gastronomiehauptstadt der Welt. Im „Jahr der Ernährung, der Küche und Gastronomie“ bietet die Stadt ein Programm, das mehr als 150 Events umfasst. Dazu gehören gastronomische Rundgänge, Straßenfeste, oder Kochwettbewerbe. Zahlreiche Restaurants bieten spezielle Menüs an. Barcelona verfügt über 10.000 gastronomische Einrichtungen. Infos: [www.barcelonaturisme.com](http://www.barcelonaturisme.com)