



Kaiser Spa im Hotel Zur Post auf der Sonneninsel Usedom

Ab 3. Juni geht im Kaiserbad Usedom, auf Deutschlands Sonneninsel, die Wellness-Post ab. Dann eröffnet der emalige SABENA-Manager Gerhard Gühler sein First Class Hotel zur Post als KAISER-SPA. Auf 1.200 Quadratmetern entsteht eine einzigartige Erlebnis- und Wohlfühlwelt.

Das 1902 in der Bäderarchitektur gebaute Hotel zur Post wird derzeit von 60 auf 173 Hotelzimmer und Suiten erweitert. Der neue Gesundheits- und Wellnessereich wird im Anti-Aging und Medical-Wellness völlig neue Akzente auf der Insel Usedom setzen.



Das neue Hotel zur Post im Ostseebad Bansin mit den drei neuen Apartmenthäusern wird ab 3. Juni als KAISER-SPA die Wellness-Perle auf der Sonneninsel Usedom sein.

So gehört zum KAISER-SPA ein erlebnisorientierter Poolbereich, der durch Saunen, Dampfbäder und Fitnessbereiche bis hin zu

Ruhepolen in so genannten Relax-Loungen eine perfekte Ergänzung findet. Wohlfühlambiente empfängt die Gäste außerdem

auf der Massageliege Orient, im Thalasso-Spa, beim Floaten im Heringsdorfer Solebad, in Packungen aus Rügener Kreide, im Private-Spa, bei Aqua-Motion, meditativer Entspannung, bei Massagen, Sauerstoffanwendungen, der Magnetfeldtherapie sowie weiteren entspannungs- und gesundheitsorientierten Offerten.

Kulinarisch verwöhnen lassen können sich die Gäste von einer Gastronomie des Hauses, die auch den anspruchsvollen Gourmet zufrieden stellt. Das verspricht Mario Mantovani, bis vor kurzem noch 2. Küchenchef im Adlon. www.hzp-usedom.de

Online-Umsatz der Hotels steigt

Informationstechnologie wird europaweit am stärksten im Tourismus genutzt. Der Anteil des Online-Umsatzes im Tourismus beträgt in Westeuropa laut einer Studie derzeit 20,1 Prozent, nach 17,0 Prozent im Jahr 2004. 2006 soll der Wert auf 23 Prozent steigen. Über alle Branchen hinweg liegt der Anteil des Online-Umsatzes in der EU erst bei 8 Prozent. Die Gründe für die hohe Internet-Durchdringung im Tourismus liegt im hohen Informationsbedarf im Tourismus sowie in der großen Komplexität von touristischen Leistungen. Diese

beiden Segmente lassen sich sehr gut mit IT bedienen. Tourismusunternehmen sind allerdings in hohem Maße von "strategisch richtigem" IT-Einsatz abhängig.

Das ist auch auf dem Portal www.gourmet-clssic.de zu spüren. Durch die enge Vernetzung verschiedener Sichfunktionen und auch durch unsere Teitung „Gourmet-Post“ wächst die Zahl der Zugriffe ständig und liegt bereit bei 16.000 pro Tag. Die auf dem Portal vertretenen Hotels und Restaurants profitieren mit Reservierungen (3.222 im letzten Monat) davon.

Anpiff zur Hoteljagd

Preis-Aufschläge bis zu 400 Prozent für ein Hotelzimmer während der Fußball-WM 2006? Ab sofort geht die Jagd auf bezahlbare Betten los! Wer nach der ersten Ticket-Verlosung die glückliche Nachricht erhält, sollte Europas größtes Online-Reservierungsportal HRS.de ansteuern. Dort sind für Fußballfans 20.000 Zimmer der zwölf deutschen Austragungsorte gesichert - zum Normalpreis ohne Aufschlag! Ab 60 Euro pro Nacht in Berlin und Köln, ab 85 Euro im wegen des Pressezentrum schnell ausgebuchten München.

So funktioniert die Buchung für 2006 ab sofort: www.hrs.de/wm2006 im Internet anwählen. Stadt und Zeitraum eingeben. Unter den verfügbaren Hotels (bis fünf Sterne) auswählen und direkt buchen. Die Reservierungsbestätigung per E-Mail kommt in Minutenschnelle. Der Buchungs-Service selbst ist - wie immer bei HRS - kostenlos.

Jede Einzelperson kann bis zu fünf Zimmer aus dem WM-Kontingent buchen. Fanclubs können ab sechs Zimmern ein Gruppen-Angebot ordern. So lange der Vorrat reicht!

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

Perlen der Sonneninsel

„Shehrazade“ nennt sich die Orientalische Beauty & Wellness Oase im Seeband Heringsdorf. Unterwassermusik, Massageanlage, osmanisches Dampfbad, Amethystensauna und zwei Dutzend mehr Angebote im Ambiente von 1001 Nacht laden täglich bis 21 Uhr ein. Dazu gibt es Beauty für Sie & Ihn mit BABOR Produkten.
www.seetel.de

Das Ostseebad Zinnowitz lockt Romantiker und solche die es werden wollen, zum „Fest der Sinne“ in diesem Sommer. Dazu gehört auch das Open-Air-Theaterspektakel „Vineta - Die versunkene Stadt“ vom 25. Juni bis 27. August.
www.zinnowitz.de

Unter den 20 besten Restaurants Mecklenburg-Vorpommerns befinden sich allein vier auf Usedom: Heringsdorf: Käpt'n N (www.seebruecke-heringsdorf.de), Kulm-Eck, Restaurant Bernstein im Strandhotel Ostseeblick (www.strandhotel-ostseeblick.de), Bansin: Strandhotel Atlantic (www.seetel.de).

Von der Sauna direkt ins Meer. Das Zusammenspiel von Temperaturen, hoher Luftfeuchte, Aromadüften sowie der Einsatz von Farben und Licht kennzeichnen die neue sanften Arten der Saunen in der Bernsteintherme Ostseebadd Zinnowitz.
www.bernsteintherme.de

Eine Besonderheit im Hotel-Restaurant „Asgard“, Ostseebad Zinnowitz, ist das „Sabrieren“ des Champagners. Die Flasche wird mit dem Säbel geöffnet. Diese alte französische Kunst kann der Gast erlernen und erhält als Zeugnis das Zertifikat von der Confrérie du Sabre d'Or.
www.hotelasgard.de

Bereits 1988 wurde Thomas Rütze, Mitbegründer des Usedomer Köcheklubs, mit seiner Familie auf Usedom ansässig. Als Mitglied der europäischen Organisation der Spitzenköche EUROTOQUES kann man ihn im Standhotel Preussenhof erleben.
www.schoener-inseln.de

Das Wellness-Paradies der Kaiserbäder

Die Kaiserbäder Ahlbeck, Heringsdorf und Bansin, Seeheilbäder mit großer Vergangenheit lernten wir voller Charme und Herzlichkeit kennen. Mit ihrem bis zu 70 Meter breiten, weißen, endlosen Sandstrand verheißen sie pure Erholung. Die Kaiserbäder gehören ohne Frage zu den schönsten Bädern der reizvollen Insel Usedom, die übrigens mit durchschnittlich 1.906 Sonnenstunden im Jahr die sonnenreichste Region Deutschlands ist.

Die meisten der rund 80 Hotels und Pensionen der Kaiserbäder sind im klassizistischen Stil erbaute Villen - restaurierte Kostbarkeiten aus der Zeit Kaiser Wilhelms II.

Das milde Reizklima sowie die aus 408 Meter Tiefe geförderte Heringsdorfer Jodsole sind ideale Voraussetzungen für Kuren, Wellness und aktive Erholung. Die Ostseetherme in Ahlbeck mit ihrem subtropischen Badeparadies, at-



Auf der Ostseeinsel Usedom scheint die Sonne in Deutschland am längsten.

traktivem Gesundheitsstudio und modernem Kurmittelhaus ist ganzjährig die Alternative zum Meer. Der Deutsche Wellness Verband hat zahlreiche Hotels in Mecklenburg-Vorpommern auf Ihre „Wellness-Qualität“ getestet. Ergebnis: An 44 Hotels im Bundesland wurde das begehrte Gütesiegel verliehen. Allein 11 Häuser davon (25 % !!) befinden sich in den drei Kaiserbädern.

In einer umfassenden Potentialanalyse mit 20 Hotels der 4- und 5-Sterne-Kategorie wurde festgestellt, dass sich Usedom als Wellness-Insel vermarkten soll, die das ganze Jahr über Saison hat. Vor allem die hohe Qualität der Wellness-Hotellerie in Verbindung mit den Kureinrichtungen und der einzigartigen Kulturlandschaft bilden die Grundlage dafür.
www.usedom.de

Schöner durch Meereskraft

Die Ostsee liegt im Maritim Hotel Kaiserhof des Seebades Heringsdorf nicht nur vor der Tür, sie kommt auch direkt ins Haus. Das Hotel hat dazu eigens eine Pipeline verlegt, die 300 Meter hinaus reicht und täglich frisches Meerwasser in den Indoor-Pool pumpt.

Eine ganzheitliche Thalasso-Therapie mit Thalasso-Plus-Produkten bietet das Hotel seinen Gästen im Beauty- und Wellness-Bereich „Vital Garten“ an. Ein Wohlfühlerlebnis ist das Schwebbad in der Softpackwanne. Von Kopf bis Fuß dick mit Algenschlamm eingerieben und in Folie gewickelt, schwebt man schwerelos im mollig warmen Wasserbett.

Auch bei schlechtem Wetter kann man die positive Wirkung von Meeresluft in einer Kabine erleben. 20 Minuten Feinberieselung entsprechen hier einem dreistündigen Spaziergang am Meer.
www.maritim.de



Uwe Hanusch ist als Direktor des Maritim Hotels Kaiserhof im Seebad Heringsdorf stolz auf das Wellness-Gütesiegel. An der Rezeption hängt die Urkunde.

Seerose



Hotelchef Gerd Schulz sitzt im Restaurant der „Seerose“ ganz dicht am Wasser.

Das Strandhotel Kölpinsee ist mehr als ein Geheimtipp, denn schon Grete Weiser, Lilian Harvey, Hans Söhnker und andere Stars wussten, wo Usedom besonders schön ist.
www.strandhotel-seerose.de

Küche - neuer Salon des 21. Jahrhunderts

Eine Studie zur aktuellen Bedeutung des Lebensraums Küche, in Auftrag gegeben von der E.ON Ruhrgas AG, belegt, dass die Küche das „Empfangszimmer“ des 21. Jahrhunderts ist. Hier wird mit Freunden gekocht, geredet und entspannt.

Wo liegen die Gründe, dass die Küche als familiäre Andockstelle und Ort der alltäglichen Kommunikation wieder beliebter wird, während das Wohnzimmer zunehmend zu einem verwaisten multimedialen Informationszentrum verkommt?

Wer häufig zusammen kocht, hat ein harmonischeres Familienleben. Denn Essen hält bekanntlich Leib und Seele zusammen. Dabei geht es heute nicht nur um den Genuss, sondern um den Familienzusammenhalt und die Eingliederung von Freunden in die häusliche Gemeinschaft. Versorgt zu werden, vermittelt das Gefühl von Wärme und Geborgenheit.

Konstruktives Arbeiten in der Küche steckt an: das



Die Küche ist das „Empfangszimmer“ des 21. Jahrhunderts. Unser Foto zeigt eine Erdgas-Küche.

www.erdgas-kueche.de
gemeinschaftliche Schnipeln und Schälen erleichtert die Kommunikation: Freunde tauschen sich zwanglos über Alltagsprobleme aus. Daran anknüpfend werden häufig Pläne geschmiedet, Ideen produziert oder Entscheidungen gefällt.

In der Küche geht es lebhaft und umkompliziert zu. Denn Kochen ist echtes Handwerk: hier darf über die Zutaten laut diskutiert oder mit dem Werkzeug geklappert werden. Zudem stellt die robuste Ausstat-

tung sicher, dass wenn ein Glas Rotwein zu Boden geht, es nicht zu unangenehmen Folgen für Gast und Hausherrn führt.

Ein vergnüglicher Abend in der Küche ist oft Garant für einen guten Start in der Beziehung! Denn das gemeinsame Kochen schärft die Sinne, lockert die Atmosphäre auf und ermöglicht es, sich zwanglos näher zu kommen.

Hygiene

„Einsame Spitze“, „Da kann man mit einem guten Gefühl auf die Toilette gehen“, „Sehr gut, sollten sich andere Lokale auch verschaffen“ oder „Super sauber, da sitzt es sich einfach gut“ sind Gästekommentare in rund zwei Dutzend Dresdner Restaurants, in denen das Hygolet S2000 electronic Toiletten-system installiert ist. Der Vorteil gegenüber anderen Konzepten liegt darin, dass bei jeder Benutzung perfekte Hygiene demonstriert wird. Durch einfachen Knopfdruck vor Benutzung überzieht sich der Sitzring jedesmal mit einer 100% sauberen Polyäthylen-Folie, während die zuletzt gebrauchte Folie auf eine Entsorgungsspule eingewickelt wird.
www.hygiene-vertrieb.de

Die Wahrheit über Olivenöl

Das beste Olivenöl der Welt kommt nicht, wie oft angenommen, aus Italien, sondern aus der Provence und von der griechischen Insel Kreta. Das schrieb das Verbrauchermagazin „Öko-Test“.

Für Billigöle werden die Bäume mit maschinell betriebenen Greifarmen geschüttelt. So gelangen unreife Früchte in die Presse. Oliven für Edellole werden dagegen von Hand geerntet.

Wenn die Oliven kalt gepresst werden sollen, dürfen höchsten 24 Stunden seit der Ernte vergehen. Nur das Öl der ersten Pres-

sung hat die höchste Qualität., eine zweite Pressung ist Resteverwertung.

Öle für 2 bis 3 Euro können nicht gut sein. Dafür sind erstklassige Oliven und die Produktion zu teuer. Mindestens 7 Euro sollte man schon ausgeben, um ein sehr gutes Öl zu bekommen.

Zwei besonders hochwertige Marken sind in der „Financial Times Deutschland“ vom 8. April genannt: „Jordan“, (12,50 Euro)

www.jordanolivenoel.de sowie „Anderes“, von Hand geerntete griechische Oliven (15 Euro).

www.bosfood.de

Von Messen und Marken

Budapest oder Prag, Riesengebirge oder slowenische Adriaküste: Die EU-Erweiterung gen Osten hat dem deutschen Tourismus neue Konkurrenz beschert. Und neue Chancen - denn auch in Polen, Tschechien, Ungarn oder der Slowakei ist die Lust am Reisen groß. Wie sich der osteuropäische Tourismusmarkt entwickelt, ist Thema des Kongresses „Marktplatz Hotel 2005“, der am 1. November 2005 zum zweiten Mal unter Federführung des Hotelverbandes Deutschland (IHA) auf der Leipziger Messe GÄSTE ausgerichtet wird.

In den letzten beiden Ausgaben des renommierten englischen Weinmagazines „Decanter“ wurden unter der Rubrik „Neue Weine“ zwei Österreichische Weine vom Neusiedlersee vorgestellt und bewertet. Der 2002er „Hofrat Zweigelt Barrique“ und der 2001er Bouvier Trockenbeerenauslese wurden jeweils mit 17 Punkten und „highly Recommended“ bewertet.

Milchprodukte liegen in Deutschland im Trend. Fast 28 Kilogramm verspeist jeder Deutsche im Jahr. Insbesondere Joghurt erfreut sich wachsender Beliebtheit bei den Verbrauchern. Hier sind Joghurt Drinks auf dem Vormarsch. Ihr Vorteil: Sie bieten Abwechslung für Freizeit, Büro und Schule - und sie machen nicht dick! Geschmacklich sind sie eine echte Alternative und der Fettanteil ist weitaus geringer als etwa beim Dickmacher Sahne. Weideglück hat jetzt einen neuen Joghurt Drink mit Früchten und als Naturvariante auf den Markt gebracht mit nur 1,5 Prozent Fettanteil. Die neuen Family-Produkte schmecken dank des Verzichts auf Konservierungsstoffe, künstliche Aromastoffe und Gelatine auch kritischen Konsumenten. Und da in deutschen Küchen immer mehr mit Joghurt gekocht wird, liefert Weideglück auch die passenden Rezepte.
Wer es mal ausprobieren möchte, findet tolle Anregungen zum Nachkochen bei:
www.weideglueck-familydrinks.de

Bistro als Profitcenter der Luxushotellerie

Das Kempinski Hotel Taschenbergpalais in Dresden feiert sein zehnjähriges Bestehen. Rund 600.000 Gäste haben in dieser Zeit das Luxushotel neben dem Dresdner Residenzschloss kennen gelernt. Auch die Gourmet-Küche, die in vielen Toplisten genannt ist. Seit Anfang des Jahres wird das Bistro in neuer frischer Form als Profitcenter geführt, eine neue Form des Managements der Grandhotellerie.



Frank Sommerfeld führt das Bistro im Taschenbergpalais.

Leserbrief

„Das Restaurant steht für gehobene Gastlichkeit und Frankfurter Tradition und gipfelt in zwangloser, erschwinglicher Spitzenqualität von Küche und Keller. Der Service wird modern und jung geführt und steht dem Gast mit Rat und Charme bei der Speisen- oder Weinauswahl zur Seite.“ So präsentiert sich der „Brückenkeller“ von Frankfurt am Mai auf dem Portal www.gourmet-classic.de Unser Leser Bernd Matuschek buchte daraufhin 20 Plätze für den Chef Marco Borghesio und das Spitzenmanagement der Firma Preslock.

Leider wurde der Abend ein Reinfall. Die Gruppe musste 20 Minuten warten, bis ein Kellner kam. Dann dauerte es noch einmal eine Stunde bis zum Essen. Mehr als eine Flasche Wein zu bestellen, war nicht drin. Der Kellner mürrisch: „Der Chef darf nicht soviel Gäste annehmen.“ Das Essen war zwar lecker wäre aber weit über-teuert.

Ärger gab es auch noch beim Bezahlen der Rechnung von 235 Euro. „Wir hätten bestimmt viel mehr verzehrt, wenn der Service gestimmt hätte“, meinte der Leser.

Nachhaltige Gastronomie in Schärding

Seit Februar gibt es in Schärding/Oberösterreich den „oxxenhof“, der sich „Wein-, Kultur- und Energie-lokal“ nennt. Es wurde ein ökologisches Gesamtkonzept erstellt, das schon beim Umbau zum Einsatz

kam. Beim Einkauf wird in der Küche besonderer Wert auf ökologisch-sinnvolle Produkte von regionalen Anbietern gelegt. Es gibt immer frische Ware, da diese keine langen Anfahrtswege zurücklegen muss.

Die besten deutschen Hotels

Die so genannte Hornstein-Liste nennt die Top Ten der deutschen Hotels:

Stadthotels

1. Adlon, Berlin www.hotel-adlon.de
2. Ritz-Carlton, Wolfsburg www.ritz-carlton.com
3. Rafferler Vier Jahreszeiten, Hamburg www.hvj.de
4. Nassauer Hof, Wiesbaden www.nassauer-hof.de
5. Grandhotel Schloss Bensberg, Bergisch-Gladbach www.schlossbernsberg.de
6. Grand Hyatt Berlin www.berlin-hyatt.com
7. Mandarin Oriental, München www.mandarinoriental.com
8. Louis C. Jacob, Hamburg www.hotel-jacob.de
9. Bayerischer Hof, München www.bayerischerhof.de
10. Taschenbergpalais, Dresden www.kempinski-dresden.de

Ferienhotels

1. Hotel Bareiss, Baiersbrunn-Mitteltal www.bareiss.com
2. Traube Tonbach, Baiersbrunn-Tonbach www.traube-tonbach.de
3. Sport- und Kulturhotel Sonnenalp, Ofterschwang www.sonnenalp.de
4. Schlosshotel Bühlerhöhe, Bühl/Baden-Baden www.buehlerhoehe.de
5. Brenner's Park-Hotel & Spa, Baden-Baden www.brenners.com
6. Relais & Chateaux Hotel Dollenberg, Bad Peters-tal-Griesbach www.relaischateaux.com
7. Schloss Lerbach, Bergisch-Gladbach www.schlosshotel-lerbach.com
8. Stadt Hamburg auf Sylt www.hotelstadthamburg.com
9. Hotel Landhaus Wachtelhof, Rothenburg/Wümme www.wachtelhof.de
10. Residenz Heinz Winkler, Aschau www.residenz-heinz-winkler.de

In aller Kürze

Badenweiler. Im Wellness-Hotel „Kellner's Spa“ setzt man bei der Vinotherapie auf die Vorzüge von Gutedel-Tarube mit Traubenkern-Ganzkörper-Massage oder gutedel-Hefe-Abreibungen. Ein 6-Tage-Komplett-paket ist ab 888 Euro zzu buchen. www.med-spa.de

Aalen. Baden-Württemberg hat 2005 als Römerjahr ausgerufen. Städte und Gemeinden an der 800 km langen Limesstraße nehmen das zum Anlass für zahlreiche Festi-vitäten www.limesstrasse.de

Wiesbaden. das ein- bis zwei-tägige Untersuchungsprogramm der Deutschen Klinik für Diag-nostik liefert einen perfekten Medical Check in luxuriöser Hotelatmosphäre. www.dkd-wiesbaden.de

Berlin. das „Wolters“ am Kurfürstendamm 160 zählt zu den Geheimtipps der Bundes-hauptstadt. Rainer Wolter aus Baden hatte sein Handwerk beim Starkoch Witzigmann im „Aubergine“ erlernt und war Gründungspräsident der „Jeu-nes Restaurateurs d'Europe Deutschland“. www.restaurant-wolters.de

Bad Aibling. Das Hotel St. Georg, ein Haus der 12 Mosa-icosana-Hotels in Deutschland, ist das erste Hotel, das Astma-thikern und Allergikern medizi-nisch-therapeutische Betreu-ung bietet. Hoteldirektor Wilhelm Ritter begrüßt vor allem Famili-en. Die Hotelgruppe hat sich mit ihren Häusern auf verschiede-ne medizinische Gebiete spezi-alisiert. www.sanktgeorg.com

Salzburg. „Genusswandern“ ist der große Renner im Salzbur-ger Almsommer. Rund 550 Alm-hütten stehen zur Auswahl, in denen g'schmackige Alm-schmankerln von der Sennerin serviert werden. www.salzburgerland.com

Legden. Am 30. April startet im Hotel und Freizeitpark Dorf Münsterland (Welcome Hotels) ein in Deutschland einmaliges Showprogramm - die Revue MAXIM. www.dorf-muensterland.de