



Traumurlaubsziel Fiji - Paradies für jedermann

Paradiesische Flecken gibt es viele auf Erden. Selten jedoch werden diese Kleinode wirklich allen Ansprüchen gerecht - vom Individualurlauber über den Gruppenreisenden, von der Familie bis zum Geschäftsreisenden.

Die Fiji-Inseln sind ein Reiseziel, das keine Wünsche offen lässt. 20 Flugstunden entfernt liegt diese Perle der Südsee. Und wartet mit einem Angebot auf, das seinesgleichen sucht. Malerische Kreuzfahrtrouten, eine Unterwasserwelt, die Taucher wie Schnorchler gleichermaßen fasziniert, einfache Bambushütten und kinderfreundliche Luxusressorts warten auf Besucher.

Sogar Business-Meetings oder Mitarbeitertrainings und -incentives der etwas anderen Art werden von professionellen Partnern vor Ort individuell zusammengestellt.



Kristalline Buchten und endlose weiße Sandstrände bieten viele der etwa 330 fijianischen Inseln.

Die traumhafte Landschaft mit kristallinen Buchten und endlosen weißen Sandstränden bildet einen Teil der Attraktion. Das Hinterland vieler der etwa 330 fijianischen Inseln lädt zu aufregenden Wanderungen und Touren in leuchtende Regenwälder und idyllische Dörfer mit ländlicher Kultur ein.

Outdoor Cooking

Unter dem Motto „Cooking meets Lifestyle“ messen sich am ersten September-Wochenende am kurfürstlichen Schlosshotel Weyberhöfe in Sailauf bei Aschaffenburg Spitzenköche in der neuen kulinarischen Disziplin Outdoor Cooking.

Frühstück

Die Bundesbürger sind alles andere als Frühstücksmuffel: Ob werktags oder am Wochenende - morgens ist der Tisch reichlich gedeckt.

Wie eine repräsentative Umfrage der Düsseldorfer Kommunikationsagentur Mediaedge:cia zeigt, starten in der Woche 80 Prozent der Befragten mit Käse, Quark oder Frischkäse in den Tag. Ebenso häufig werden Marmelade, Honig und Nuss-Nougat-Creme verwendet. Knapp drei Viertel greifen zu Wurst und Schinken.

Bevorzugte Grundlage sind vor allem werktags frisches Brot oder Baguette vom Bäcker (58 Prozent), gefolgt von Toastbrot (54 Prozent). Knusprige Brötchen, frische Croissants oder Teilchen vom Bäcker gönnen sich während der Woche 42 Prozent. Am Wochenende sind es sogar drei Viertel. Aufback-Brötchen oder Baguette zum Fertigbacken essen werktags rund 15 Prozent, am Wochenende 40 Prozent.

Jeder Zweite tischt morgens Obst oder Gemüse auf. Bei 40 Prozent darf zudem der Joghurt nicht fehlen. Insgesamt mögen Männer es eher deftig und tendieren dabei zu Aufschnitt, während Frauen gern zu Knäckebröt, Joghurt, Müsli oder Cornflakes greifen.

Die Lust am Genießen wird auch bei den Kochgewohnheiten deutlich: 44 Prozent der Befragten macht Kochen richtig Spaß. Vor allem Frauen (61 Prozent) und die Best Ager ab 50 Jahre (50 Prozent) gehören zu den passionierten Hobbyköchen, was wohl nicht zuletzt mit der Erfahrung zusammenhängt. In der 50plus-Gruppe kocht jeder Zweite am liebsten alles selbst.

Neues Falkensteiner Hotel Carinzia in Kärnten

Das neue Falkensteiner Hotel Carinzia am Kärntner Nassfeld ist ein aufregendes Kapitel der Tourismusgeschichte in Österreichs südlichstem Bundesland. In rekordverdächtiger Bauzeit von nur einem Jahr präsentiert sich der Neubau im einzigartigen „Alpe Adria Lifestyle“ Stil.

Die außergewöhnlich stilvolle und dynamische Architektur offenbart sich in jedem Detail der traumhaft schönen 114 Doppelzimmer, 39 Junior Sui-

ten und 7 Seniorsuiten. Space for Emotions - Exklusives Ambiente und Wohngefühl Raum für Gefühle bedeutet, dass der



Hier noch im Modell lädt das neue „Carinzia“ jetzt zum Softopening mit 50 Prozent Preisnachlass ein.

Gast hier eine Lebenswelt findet, die seine Sinne und Gefühle anspricht.

Das fantastische Acquapura Spa bietet auf 2.400 Quadratmetern den perfekten Ort für Gesundheit, Fitness, Schönheit und Entspannung.

Die Gäste des Falkensteiner Hotels Carinzia werden im Restaurant mit frischen Zutaten für internationale Gerichte und typisch österreichischen Schmankerln verwöhnt.

www.falkensteiner.de

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: SACHSEBNREPORT Mediendeisnt, Münchner Straße 29, 01187 Dresden, Tel.: 0351 - 471 23 62, Fax: 471 23 21, E-Mail: verlag@sachsengast.com

Stop off

Stralsund, die alte Hansestadt an der Ostsee, weiß mit ihren Pfunden zu wuchern. Eine reiche Bausubstanz und kunstsinnige Enthusiasten des Theaters Vorpommern lassen den Sommer 2005 leuchten. Bei den Ostseefestspielen erklingt bis 24. August Bernsteins weltberühmtes Musical "West Side Story" in einer aufwändigen Inszenierung auf der Seebühne im Stralsunder Hafen.
www.ostseefestspiele.de

Farbenprächtige Kostüme, Kettenhemden und Schnabelschuhe - und über allem der mystische Geruch der grauen Vergangenheit. Der Mittelaltermarkt in Bad Ischl (26.-28.08.05) dreht die Zeitreise vom gewohnten k.u.k.-Flair um fünf Jahrhunderte zurück ins Reich von Rittern und fahrenden Händlern, Wahrsagern und Gauklern. Zwischendurch stärkt man sich am besten in der Taverne, bei der Feldbäckerei, beim Käsemeister oder an einem anderen Stand mit traditionellen Gerichten von den "Strapazen" dieser Zeitreise.
www.salzkammergut.at

Der „Ahlbecker Hof“ auf der Ostseeinsel Usedom, erbaut 1890, war schon zur Jahrhundertwende ein "Haus ersten Ranges". Seit 1995 gehört das Haus zur Seetel-Hotelgruppe im Besitz der Familie Seelige-Steinhoff. Ihr Verdienst ist es, die schönsten ehemaligen Hotels auf Usedom zu neuem Leben erweckt zu haben. Hinter der historischen Fassade empfängt den Gast die gelungene Symbiose von nostalgischer Gemütlichkeit und luxuriösem Komfort unserer Zeit. Die Lage unmittelbar an der Promenade bietet einen herrlichen Blick auf das Meer, den berühmten, über 100 Jahre alten Pavillon auf der Seebücke und die "Pommerschen Riviera", wie der breite Sandstrand genannt wird. Im edel gestalteten Restaurant kann man sich lukullische Genüsse von Meisterkoch Hark Pezely munden lassen. Der in Husum geborene Küchenchef war u.a. bei Jörg Müller in Westerland tätig.
www.ahlbecker-hof.de

Tropical Island bringt die Südsee nach Brandenburg

Tropical Islands ist das erste authentische Tropenparadies in Europa und liegt 60 km südlich von Berlin. Tropical Islands ist ein 66.000 Quadratmeter großes Resort in der größten freitragenden Halle der Welt. Es bietet 365 Tage im Jahr tropisches Klima, blaues Meer, traumhaft weißen Strand und eine Lagune zur Entspannung. Im tropischen Regenwald können die Besucher auf Entdeckungstour gehen, im Tropendorf exotische Küche genießen oder sich von einer prächtigen Blumenwelt verzaubern lassen.

Wir wurden als „Maharadscha“ begrüßt und verbrachten einen wahrhaft fürstlichen Tag bei Tropical Islands. Mit dem schwarzen "Diplomaten-Pass" ausgerüstet, durften wir 24 Stunden lang alle Privilegien eines Insel-Maharadschas genießen. Und das gehörte dazu:

- traditionelle Begrüßung mit einem Lei, der hawaiianischen Blütenkette
- Cocktail "Tropical" zur Begrüßung
- eine persönliche Führung durch das Tropical Islands Resort
- die Nutzung der exklusiven Matai-Lounge im Samoa-Fale, der polynesischen Hütte im Tropendorf
- eine Liege an der Lagune inkl. Badehandtuch war für uns reserviert
- Mittagessen am Thai-Haus (Buffet)
- eine 20-minütige Massage



In der Bali-Lounge des Südseeparadieses Tropical Island kann man sich fürstlich verwöhnen lassen.

- die besten Plätze für die Abendshow um 19.30 Uhr
- ein 7-Gänge-Menü während der Show
- das Programmheft der Show als Souvenir
- Übernachtung in einem Zelt am Strand
- Frühstücksbuffet am Bali-Pavillon
- 24 Stunden Aufenthalt im Tropical Islands Resort

Der Preis dieses wahrhaft fürstlichen Verwöhnpaketes betrug 199 Euro pro Person und ist buchbar ab zwei Personen. Da nur eine beschränkte Anzahl an Maharadschas optimal betreut werden können, ist eine rechtzeitige Reservierung ratsam.
Tel.: 035 477 - 60 50 50
E-Mail: welcome@my-tropical-islands.com

Jeder Besucher des Tropical Islands Resorts kann sich einen Tropen-Reisepass ausstellen lassen.



Mit dem „Tropen-Reisepass“ ist man ein echter Südsee-Insulaner. Und dass an der A14 zwischen Berlin und Dresden.

Damit können Bonuspunkte (Visa) gesammelt werden. Für fünf Visa erhält der Gast eine 6-Stunden-Freikarte für die Wochentage, für zehn Visa eine 6-Stunden-Freikarte ohne Begrenzung und für 20 Visa-stempel das 24-Stunden VIP-Maharadschapaket.

Außerdem werden alle Insulaner regelmäßig über Veranstaltungen und besondere Angebote bei Tropical Islands informiert.

Der Tropenpass kostet nichts und ist direkt bei Tropicals Islands oder im Internet erhältlich. Der Tropen-Reisepass ist mit einem Foto des Gastes versehen und nicht übertragbar.
www.my-tropical-islands.com

Neue Dimension der Unterhaltung

Das Magna Racino ist das erste Vorzeigeprojekt von MEC Magna Entertainment Corp. in Europa. In Ebreichsdorf vor den Toren Wiens wurde auf 270 ha Europas modernster Pferdesportpark mit Galopp- und Trabrennen und einem einzigartigen Unterhaltungsprogramm errichtet. Das Ziel von MEC ist eine neue Dimension der Unterhaltung rund um Pferderennen und

Pferdewetten. Neun Gastronomiestationen, Live-Konzerte, Firmen-Events und vieles mehr runden das Angebot ab.
www.magnaracino.com



Das Magna-Racino-Restaurant.

Frühstücks-Set im Porsche Design

Mit der Weiterentwicklung seiner Premium Kleingeräte-Serie im Porsche Design setzt Siemens Maßstäbe in punkto Innovationskraft. Kaffee-Automat, Langschlitz-Toaster, Wasserkocher und Küchenwaage verbinden zukunftsweisende Gestaltung von Porsche Design mit intelligenter Siemens Spitzentechnik.

Abgerundete Formen, softe Bewegungen und blaues Lichtdesign wecken Begehrlichkeit bei jenen, die hohe Maßstäbe an Gestaltung, Komfort und Funktionalität anlegen.

Seit 1997 behauptet sich die Siemens Kleingeräte Linie im Porsche Design unangefochten im Premiumsegment.

Neuer Schwung und abgerundete Kanten sind die Charak-



Mit der aktuellen Geräte Serie im Porsche Design schafft Siemens neue Kaufanreize im Premium-Segment.

teristika der neuen Linie. Das Design von Filterkaffee-Automat, Toaster und Wasserkocher zeigt eine neue Sinnlichkeit durch gefällige, sanfte Formen.

Sie finden ihr Spiegelbild in funktionalen Details, die den Komfortcharakter der Geräte betonen.

www.siemens.com

Hygiene bei Lebensmitteln oft bemängelt

Jeder 5. Betrieb in Deutschland, der Lebensmittel herstellt, bearbeitet oder verkauft verstößt gegen lebensmittelrechtliche Bestimmungen. Besonders häufig wurden in den Betrieben die allgemeine Hygiene sowie die Kennzeichnung und Aufmachung von Lebensmitteln bemängelt.

Im Jahr 2004 haben die Bundesländer bei 1.142.045 Kontrollbesuchen die Einhaltung

der Vorschriften in 605.961 Betrieben überprüft. Damit wurden 2004 rund 58 Prozent aller deutschen Betriebsstätten kontrolliert. Über die Hälfte der Beanstandungen ging auf Mängel bei der Kennzeichnung und Aufmachung zurück.

Besonders zahlreich waren die Mängel bei Eis und Desserts, bei denen 6,8 Prozent der Proben mikrobiologisch verunreinigt waren.

Bei Fleisch und Wurst musste die Lebensmittelüberwachung bei über 12 Prozent der Proben eine falsche Kennzeichnung der Ware feststellen und rund 4,5 Prozent der Proben wiesen eine zu hohe Keimzahl auf oder waren verdorben.

Verbessert hat sich dagegen die Situation bei Knabberwaren und Nüssen: Der Anteil beanstandeter Proben sank hier von 19 auf 13 Prozent.

Noch feiner kann keiner!

KONSUM
Genuss voll erleben.

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

Fitness-Scout

Dem KONSUM Dresden liegt gesunde Ernährung sehr am Herzen. Deshalb hat er in seinen Märkten einen Fitness-Scout als Wegweiser für eine gesunde Lebensweise eingeführt.

Seit 1. August findet der Kunde in den über 40 Märkten von Dresden und Umgebung sorgfältig ausgewählte Produkte mit dem Fitness-Scout - gekennzeichnet durch die hellblauen Etiketten am Regal. So wollen die Händler helfen, sich durch eine ausgewogene und gesunde Ernährung richtig wohl zu fühlen.

www.konsum-dresden.de

Von Messen und Marken

Zum elften Mal treffen sich Besseresser und Bessertrinker vom 7. bis 10. Oktober zur „Gourmesse“ im Züricher Kongresshaus. Zum Entdecken, Degustieren und Kaufen stehen 3.600 Quadratmeter voller Spezialitäten von über 130 Ausstellern bereit. Credo laut Messedirektor Stefan Schramm: „Alles Gute. Nur besser.“ Als Gastregion präsentiert die Messe Ungarn respektive das, was das Land an Leckerbissen und guten Tropfen zu bieten hat.

Auf der Anuga, der größten Ernährungsmesse der Welt, kommt Urlaubsstimmung auf: Der Deutsche Hotel- und Gaststättenverband richtet einen Beach Club ein. Vom 8. bis 12. Oktober können sich Gastronomen auf der Messe in Köln über die neuesten Trends und Ideen der Open-Air-Saison 2006 informieren. Gereicht werden Sushi-Varianten, Salate und Fingerfood sowie Bier und Softdrinks. Insgesamt vereinigt die Anuga zehn Fachmessen unter einem Dach, die zum Beispiel neue Produktgruppen der Küchentechnik sowie Trends bei Nahrungsmitteln und Getränken präsentieren. Rund 6.000 Anbieter aus etwa 100 Ländern sind in Köln vertreten. Über 160.000 Fachbesucher aus 150 Ländern wurden zur letzten Veranstaltung 2003 gezählt.

www.anuga.com.

Die HOGA München, Fachmesse für Hotellerie, Gastronomie und Gemeinschaftsverpflegung, erweitert ihre fachliche Kompetenz mit dem neuen Profibereich MBKplus, der sich mit Ausrüstungsgütern für das Lebensmittelhandwerk an die Zielgruppe der Metzger, Bäcker und Konditoren wendet. Die vom 19. bis 22. März 2006 in der Messe München stattfindende HOGA erschließt sich dadurch nicht nur ein neues Fachpublikum aus dem In- und Ausland, sondern auch neue Aussteller aus diesem Branchensegment. Der Fachbereich MBKplus umfasst u.a. Maschinen und technisches Zubehör, Roh- und Hilfsstoffe sowiestattungsbedarf für das Ladengeschäft.

MS EUROPA meets Sansibar im Hafen von Sylt

Am 22. Juli feierten knapp 800 Passagiere und geladene Gäste an Bord des Hapag-Lloyd Flaggschiffes im Hafen von List auf Sylt das Event „MS EUROPA meets Sansibar“.

Unter den Gästen: Stefan Aust, Dagmar Berghoff, Rudi Carrell, Albert Darboven, Joachim Hunold, Günther Jauch, Prof. Dr. Hellmuth Karasek, The Begum Aga Khan, Karlheinz Kögel, Sibilla Pavenstedt, Dagmar Siegel, Friede Springer, Joachim von Berenberg-Consbruch und Wilhelm Wiaben.

An Deck hatte Küchenchef Fritz Pichler ein Buffet mit Sylter Spezialitäten vorbereitet. Alternativ dazu wurde in den drei verschiedenen Restaurants an Bord ein Fünf-Gänge-Menü serviert.

Die „Party-Gang“ mit Sängerin Lou sorgte schon während des



Günther Jauch, Thea Sihler und Michael Behrendt (Vorsitzender des Vorstands Hapag-Lloyd AG) an Bord der EUROPA.

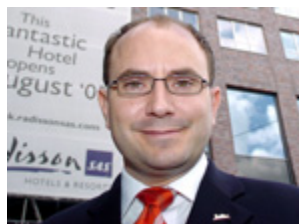
Essens für ausgelassene Stimmung. Stargast Udo Jürgens begeisterte später mit einem Soloauftritt unter freiem Himmel. Sein Sohn DJ John Munich

übernahm im Anschluss an ein Feuerwerk und heizte den Gästen bis in die frühen Morgenstunden ein.

www.hlkf.de

SAS Radisson eröffnete in Rostock ein 4-Sterne-Hotel

Architektonisch setzt das seit August neue Radisson SAS Hotel in Rostock Maßstäbe. Genau im Zentrum und umgeben von Stadthafen und Fußgängerzone könnte der Stahlbetonbau mit seinen auffälligen Rundungen und maritimen Farben zu einem Wahrzeichen für Rostock werden. Traumhaft ist auch die Aussicht. Die Hotelgäste haben freien Blick auf den Hafen bis Warnemünde auf der einen Seite sowie auf die Stadt und das weite Hinterland auf der anderen Seite.



Hoteldirektor Holger Herrmann lädt nach Rostock ein.

Die 251 Gästezimmer inklusive Suiten sind auf sechs Etagen untergebracht.

Herzstück des Komplexes mit einem Investitionsvolumen von

rund 60 Millionen Euro ist der Veranstaltungsbereich mit einer Fläche von 700 Quadratmetern in neun klimatisierten Räumen. Der besondere Clou: Die Fläche kann so unterteilt werden, dass ein Ballsaal mit einer Größe von 400 Quadratmetern entsteht. Die Decke weist eine Höhe von bis zu sieben Metern auf. In der Decke sind Leinwände eingebaut. „Bei Bedarf können wir einen mobilen Parkettboden verlegen“, macht Direktor Holger Herrmann deutlich, dass an alles gedacht ist und jeder Wunsch der Kunden erfüllt werden kann.

Ergänzt werden die Leistungen durch einen 400 Quadratmeter großen Wellnessstrakt unter anderem mit Finnischer Sauna, Saunarium, Dampfbad, Erlebnisduschen und Massage.

Kulinarisch verwöhnt werden die Gäste im OSTeRIA Restaurant und an der amber LOUNGE BAR. Die Bar ist in Bernsteinfarben gehalten und verwöhnt die Gäste nicht nur mit exquisiten Cocktails.

www.radissonsas.com

Probieren für den Deutschen Weinpreis



Der Busche-Verlag hat den „Deutschen Weinpreis“ ausgeschrieben. Bis Anfang September werden an 15 Stationen Qualitätswettbewerbe durchgeführt. Am 25. Juli wurden die Proben im Hotel Palace Berlin verkostet.

Bernd Glauben, Präsident der Sommelier-Union Deutschland e.V. gehört zur Fachjury, die in 28 Kategorien bewertet.

www.deutscher-weinpreis.de

In aller Kürze

Sölden. Ein besonderes Beispiel, wie mit Hilfe von internationalen Fachleuten Expertenwissen und auch Anwendungen im Hotel angeboten werden können, bietet vom 5. bis 23. September im Central Spa Hotel das „Forum für Naturheilverfahren“ mit dem Schwerpunkt „Die Geheimnisse der Kaiserlichen Schönheitspflege“. Hier können sich Hoteliers, Therapeuten, Ärzte und Interessierte über Möglichkeiten der TCM informieren. Veranstalter Felix Mandl ist es gelungen, Experten wie Dr. Wolfgang Kohler und Prof. Li Yongkang zu gewinnen. www.rhw.biz

Hamburg. Am 8.8. abends um 8 Uhr 8 feiert die Stadt ein kulturelles Großereignis von nationaler Bedeutung: der komplette Neubau des legendären Schmidt Theaters wird eingeweiht. Mit 400 Plätzen bietet es doppelt so vielen Zuschauern Platz wie das alte. Ab 19 Uhr gibt es Freibier für alle zu einem musikalischen Showprogramm vom großen Balkon des Theater-Neubaus. Gegen 21 Uhr findet mit geladenen Gästen aus Kultur, Wirtschaft und Politik ein Festakt im Theater statt. www.tivoli.de

Südtirol. Nicht alles ist Wein, was im Eisacktal fließt: davon kann man sich auf der Fane-Alm in Vals überzeugen: das „1. Südtiroler Milchfest“ (3. und 4. September) ist nicht nur ein Streifzug durch die Geschichte der Milchwirtschaft des Eisacktales, sondern auch eine willkommene Gelegenheit, bei den vielen Produkten rund um die Südtiroler Rohmilch den „Rahm abzuschöpfen“. Auf den zahlreichen Almhöfen der Fane-Alm präsentieren sich die Senner-Genossenschaften mit all ihren Köstlichkeiten. www.eisacktal.info

Wernigerode. Unter dem Motto „Der bunte Park am Brocken“ wurde der Hasseröder Ferienpark eröffnet. Direkt unter dem höchsten Berg Norddeutschlands liegen 145 bunte Ferienhäuser und -wohnungen. Das Hauptgebäude beherbergt das Erlebnisbad „Brockenbad“ mit der 104 m langen Riesenrutsche „Magic Eye“. www.hasseroeder-ferienpark.de