



Süße Pralinen helfen krebskranken Kindern

Wer seine Lieben zum Fest beschenken und dabei doppelt Gutes tun möchte, hat dazu Gelegenheit auf dem Weihnachtsmarkt in Leipzig, vor dem Alten Rathaus, wenn er Olav Praetsch mit dem Chocolaterie-Stand besucht.

Hier bietet das Unternehmen aus der Dübener Heide den für das Fest entwickelten und in limitierter Auflage produzierten „Mega-Pralinen-Karton“ mit einer Auswahl von einem Kilo köstlicher Frischpralinen.

Der Erlös aus dem Verkauf der Köstlichkeiten wird der Peter-Esche-Stiftung für



Olav Praetsch bietet köstliche Pralinen auf dem Leipziger Weihnachtsmarkt an.

krebskranke Kinder spendet.

Olav Praetsch ist u.a. für das Kempinski Hotel Adlon Berlin und die Leipziger

Messegastronomie im Patisseriebereich tätig, will sich jetzt aber mit der eigenen Chocolaterie einen Traum erfüllen.

Gourmet-Classic

Der Service für die Partner des Portals www.gourmet-classic.de wird immer perfekter. Nicht nur, dass jetzt bereits mehr als 15.000 User pro Tag das Portal der gehobenen Hotellerie, Gastronomie, des Wellness und der Konferenzen besuchen und täglich mehrere Hundert Anfragen an die Betriebe senden, dem Portalbetreiber, der „mip-media“ in Dresden ist eine Vernetzung gelungen, die ihresgleichen im Internet sucht.

Schwipslegende

Durch einen Halm getrunken Alkohol macht nicht schneller beschwipst, als wenn das Getränk normal getrunken wird. „Es gibt keine Studie, die das belegt“, sagt der Ernährungswissenschaftler Dr. Alexander Parlesak, Universität Hohenheim, im Gesundheitsmagazin „Apotheken Umschau“. Wer die schnellere Aufnahme über die Mundschleimhaut als Begründung für die Strohhalm-Theorie anführt, dem nennt der Wissenschaftler Zahlen: Die Mundschleimhaut ist etwa 200 Quadratzentimeter groß, die Magenschleimhaut aber 2000. Der Dünndarm hat gar eine Oberfläche von 100 Quadratmetern – ungleich bessere Voraussetzungen den berausenden Alkohol schnell ins Blut zu bringen.

Raum Stuttgart erwartet die Fußball-WM



Das Hotel Am Schloss in Tübingen hat zwar „nur“ drei Sterne, liegt aber idyllisch im Herzen der Altstadt und bietet im Restaurant „Mauganeschtle“ schwäbisch-alemannische Spezialitäten an.

In der WM-Stadt Stuttgart laufen die Vorbereitungen zur Fußball-WM 2006 auf Hochtouren. Das Gottlieb-Daimler-Stadion erlebt vier Gruppenspiele, das Achtelfinale und das Spiel um Platz 3. Vier Wochen lang blickt die Welt nach Stuttgart. Davon profitiert die gesamte Erlebnisregion bis in den Schwarzwald und an den Bodensee.

Die Besucher werden die legendäre schwäbisch-badische Gastlichkeit kennenlernen. Deshalb bereiten sich Hotels und Restaurants jetzt schon auf die WM-Tage vor.

Die Informationsplattform www.fifawm2006.stuttgart.de ist geschaltet.

IMPRESSUM:

Die „Gourmet Post“ ist eine Digital Edition für alle Freunde des guten Essens und Trinkens sowie für Gastronomen und Hoteliers. 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

Aufgefallen

Das Allgäuer Hotel Sonnenalp ist eine etablierte Spitzenadresse in der Wellness-Sparte und baut jetzt sein Angebot weiter aus. Das weitläufige Unternehmen bietet 430 Betten an, die im Mittel zu 84 Prozent ausgelastet sind. Die Hotelgäste können unter 13 verschiedenen Restaurants und drei Bars wählen.

„Kochen für Freunde“ - unter diesem Motto lädt das Hotel Louis C. Jacob jeweils am ersten Dienstag eines Monats ein. Unter Leitung von Küchenchef Thomas Martin stehen Themen wie Wintergemüse, Kräuterküche oder Wild und Pilze auf dem Programm. Der Kurs kostet einschließlich der Getränke 160 Euro. Jeder Teilnehmer kann Gäste zum anschließenden Diner einladen (65 Euro pro Gast).

Petra Bühler, Ehefrau von 2-Sterne-Koch und „Résidence“-Patron Berthold Bühler in Essen, hat am Restaurant eine sehr erfolgreiche Gourmetschule angegliedert. Unter www.gourmetschule.de stellt sie eine Rangliste der zehn schlimmsten Faux-Pas prominenter Mitbürger zusammen. Boris Becker steht genauso darin wie Bundeskanzler Gerhard Schröder.

Der „Aufsteiger des Jahres 2004“ wird am 13. Dezember 2004 in Wiesbaden gekürt. Wir lernten Alexander Dressel als Küchenchef im Relais & Châteaux-Hotel Bayrisches Haus in Potsdam kennen und geben ihm große Chancen. Sie können noch abstimmen: www.aufsteiger-des-jahres.de

Das ehemalige Metropol-Theater am Berliner Nollendorferplatz wird für 10 Millionen Euro zu einem Nachtclub umgebaut und bekommt die größte Cocktailbar der Welt. Wer 3.650 Euro in Aktien angelegt, hat lebenslang ein Recht auf freien Eintritt für sich und zwei Begleiter über einen besonderen VIP-Aktionäreingang. Zahlreiche Prominente haben bereits gezeichnet. Der Verkauf läuft nur noch bis Jahresende unter www.goya-berlin.de

Am Weihnachtshotel leuchten 227.000 Lämpchen

Nach rund 1.000 Arbeitsstunden glitzern und funkeln in und am 5-Sterne-Superior-Hotel The Westin Grand Berlin 277.000 Lämpchen, 1.500 goldene Kugeln, 45 Lichterfahnen, 566 Meter Tannengirlande und ein riesiger Lichterkranz im 30 Meter hohen Lobby-Atrium. „Wir wollen das Weihnachtshotel Berlins werden,“ hat sich Hotelmanager Ingo Schreiber zum Ziel gesetzt.

Die üppige Beleuchtung im Wert von 300.000 Euro ist nur ein Teil des Konzeptes, zu dem auch viele musikalische und literarische Veranstaltungen gehören.

An den Wochenenden gibt es Schauführungen: Wie man die kleinen Löckchen in die aus Lindenholz gefertigten Tannenbäumchen zieht, zeigt in der Lobby Martin Schreiber aus dem Erzgebirge. Seine Werke zieren Weihnachtspyramide und Schwippbogen. Spanbaumstechen nennt sich das traditionelle Kunsthandwerk, das zwischen 14 und 18 Uhr zu bewundern ist.



Hotelmanager Ingo Schreiber will sein The Westin Grand Hotel zu dem Weihnachtshotel Berlins machen. Die üppige Beleuchtung im Wert von 300.000 Euro ist nur ein Teil des Konzeptes, zu dem auch viele musikalische und literarische Veranstaltungen gehören.

Ebenfalls aus dem Erzgebirge stammt die Winterlandschaft aus dem Miniaturpark Oederan. Im Maßstab 1:25 präsentieren sich im Foyer die wichtigsten Sehenswürdigkeiten der Region, von Schloß Schlettau bis zur Wehrkirche Großrückerswalde. Neben Konzerten und Lesungen kommt das Kulinarische nicht zu kurz: Knus-

priger Gänsebraten, Sonntagsbrunch mit Erzählungen für Kinder sowie festliche Menüs an den Feiertagen ergänzen das üppige Weihnachtsprogramm. Ein kleiner Weihnachtsmarkt, dessen Duft von Esskastanien und Glühwein Besucher unter die Arkaden zieht, ist Teil des Winterzaubers im The Westin Grand Berlin.

Winterträume am Bodensee

Im Winter gibt es Reizvolles am Bodensee zu entdecken. Das beweist das exklusive Vier-Sterne-Hotel „Hoeri am Bodensee“ mit seinen verführerischen Angeboten. Zum Beispiel bei den Winter-Gourmet-Tagen im Feinschmeckerrestaurant „Lorenzo’s“:

Nach dem Begrüßungs-Champagnercocktail stehen ein 4-Gang-Degustationsmenü oder ein 7-Gang-Schlemmermenue zur Wahl. Genau das Richtige für einen entspannten Winterabend mit Freunden.

Weihnachten und Silvester werden im Hoeri übrigens besonders gefeiert: Man kann den Zauber der See-

weihnacht auf der „Höri“ erleben und kulinarische Köstlichkeiten im Restaurant „Seensucht“ genießen. Oder man verbringt einen unvergesslichen Jahreswechsel mit Feuerzangenbowle am offenen Lagerfeuer.

Entspannung für Körper und Seele darf natürlich nicht fehlen. Das neue Babor Spa mit seinem umfangreichen Beauty & Wellness-Angebot ist wie geschaffen für den Energiekick am Jahresende. Die asiatisch und tropisch inspirierten Anwendungen und Programme sorgen für das perfekte Wohlgefühl. Infos unter info@hoeri-am-bodensee.de

Genusstouren

Schlemmen, schlummern, schlendern: Geheimtipps für Kurztrips in Hessens schönste Regionen stellt der Freizeitführer „Genusstouren“ aus der Buchserie „Ein schöner Tag“ vor. Von den Tälern und Hügeln des Odenwaldes über das Nidda-Ufer bei Frankfurt bis zu den Höhen Kassels ging Autor Uwe Günzler auf Entdeckungstouren - und verrät, wo Hessen am allerschönsten ist. Schlemmer-Lokale, Wohlfühl-Herbergen und Lieblingslandschaften werden kompakt und informativ vorgestellt, ergänzt durch persönliche Erfahrungen und regionale Rezepte zum Nachkochen.

Dallmayr Christbaum mit Lichterkette

„Fröhliche Weihnachten“ heißt es mit diesem außergewöhnlichen Geschenk: zusammen mit einer wunderschönen, großen 5-Sterne-Nordmann-Tanne verschickt Dallmayr alles, was Sie für einen festlich geschmückten Christbaum benötigen.

Und so funktioniert die Christbaum-Bestellung:

1. Sie bestellen den Dallmayr Christbaum, entweder mit echten Wachskerzen oder mit einer elektrischen Lichterkette. Beide Varianten im Online-Shop.

2. Der Christbaum wird für 99 Euro zusammen mit allen Einzelprodukten in einem großen Paket an die Adresse Ihrer Wahl geliefert.

3. Auspacken, schmücken und genießen - einfach per-



fekt um sich oder anderen eine ganz besondere Freude zu machen.

Der Online-Shop ist unter www.dallmayr-versand.de zu erreichen.

Verbraucher wählten „Produkte des Jahres 2005“

Genuss, Convenience und unmittelbarer Nutzen - diese Kriterien müssen neue Produkte im Lebensmittelhandel erfüllen, wenn sie beim Verbraucher ankommen wollen. Das ergibt die aktuelle, repräsentative Verbraucherstudie „Produkt des Jahres 2005“, von der „Lebensmittel Praxis“, Fachmagazin der Verlagsgruppe Handelsblatt, veröffentlicht.

Pluspunkte sammeln demnach vor allem die Produk-

te, die alle drei genannten Kriterien erfüllen. Beispiel „Chilled Food“: Bei diesen frischen, gekühlten und einfach zuzubereitenden Produkten kam die „Pasta der Saison“ von Steinhaus auf Platz eins.

Bei Backwaren braucht Dr. Oetkers „Kuchenmischung ohne Backen“ nicht mal in den Backofen und liefert leckeren Kirsch-Bananen-Kuchen.

In anderen Kategorien steht das Handling im Vor-

dergrund. Beim Bier wählten die Verbraucher kein neues Produkt, sondern ein innovatives Gebinde. Der ergonomisch verbesserte Kasten für Bitburger Pils scheint die Kunden durch seine bessere Tragbarkeit überzeugt zu haben.

Quintessenz: Neue Produkte müssen dem Kunden klare Vorteile bieten. Die Aktualisierung bekannter Marken spielt ebenfalls eine Rolle.

Von Messen und Marken

In diesen Tagen ist die neue Ausgabe von „Tagen entlang der Sauerlandlinie“ erschienen. Das hochwertige Nachschlagewerk wird seit mehr als zehn Jahren von Unternehmen, Vereinen und Verbänden, aber auch von Privatpersonen, für die Planung von Feiern, Veranstaltungen, Tagungen und Events in NRW intensiv genutzt. Der Katalog empfiehlt 43 meist Drei- oder Vier-Sterne-Hotels und Veranstaltungshallen entlang der Sauerlandlinie. Der komplette Kataloginhalt kann unter www.sauerlandlinie.com eingesehen werden.

Die Erlebnis- und Verkaufsausstellung „Kulinariis“ findet im Messezentrum Pirmasens vom 25. bis 27. Februar 2005 statt. Im ansprechenden Ambiente, inmitten der kulinarischen Hochburg „Pfalz“, inspiriert von der Expertise der Gourmets aus dem nahen Frankreich, lässt es sich prächtig tafeln, schlemmen und genießen. Begleitet wird diese Reise durch die Welt der Genüsse von einem attraktiven Rahmenprogramm, das die Ausstellung für alle Beteiligten zum unvergesslichen Erlebnis werden lässt. Info: www.messepirmasens.de/kuli

Das unumstritten weltweit wertvollste Olivenöl der sizilianischen Firma Zabbara wurde unlängst in neun Großstädten Deutschlands erstmalig der Öffentlichkeit von deutschen Obdachlosen präsentiert. In Berlin, Düsseldorf, Essen, Frankfurt am Main, Halle/Saale, Köln, München, Rostock und Stuttgart standen an bekannten Plätzen und in belebten Einkaufsstraßen Obdachlose, die einen Pappkarton mit der Aufschrift umhängen hatten: Sie kennen das beste Olivenöl der Welt noch nicht? Aber ich! www.zabbara.com

Wolfram Siebeck, Deutschlands schärfste Zunge, ist „Feinschmecker“-Autor der ersten Stunde. Die in der Hamburger Genuss-Zeitschrift von 1984 bis 1993 veröffentlichten „Kochlektionen“ sind jetzt als Buch erschienen.

DIE NACHT DER FARBEN.



Jetzt buchen!

Silvester 2004 an der Frauenkirche.

Reservierung: 0351/86 42 - 777

Onlinebuchung: hilton.de/dresden



Stanglwirt beedruckte deutsche Gastroelite

Nach theoretischen Vorträgen der Politikerriege mit Angela Merkel, Wolfgang Clement sowie Guido Westerwelle beim Branchentag des Deutschen Hotel- und Gaststättenverbandes in Berlin, wie Deutschland wieder auf Wachstumskurs zu bringen ist, lauschten die rund 800 deutschen Hoteliers und Gastronomen gespannt den sehr praxisnahen Ausführungen von Balthasar Hauser über die europaweit beachtete Luxus- und Erlebniswelt des Biohotels Stanglwirt in Going/Tirol. Er präsentierte seinen „erfolgreichen Mix aus Tradition,



Das Tiroler Wirtepaar Balthasar und Magdalene Hauser mit Wirtschaftsminister Wolfgang Clement.

Moderne und Persönlichkeit“. Alle Sympathie auf seiner Seite hatte der Gast aus Tirol, als er mit

Gattin Magdalena Hauser abschließend noch musikalische Grüße aus Tirol überbrachte.

Gourmet und Gesundheit: Traubentrester gegen freie Radikale

Aus roten und weißen Weintrauben noch den letzten Wertstoff herauszupressen, daran arbeiten bildlich gesprochen Ernährungswissenschaftler der Friedrich-Schiller-Universität Jena und Lebensmitteltechnologien der Universität Hohenheim.

Bereits ausgepresste Trauben enthalten noch sehr wertvolle Inhaltsstoffe z. B. Anthocyane. Diese Substanzen, die dem Wein seine rote Färbung geben, fangen im Körper gefährliche Stoffwechselprodukte, die so genannten freien Radikale ein.

Ob die Anthocyane und andere Tresterinhaltsstoffe dieser „Tätigkeit“ tatsächlich nachkommen, hängt davon ab, ob sie im Körper überhaupt verfügbar und aktiv werden. Das herauszufinden, ist Ziel eines Forschungsprojektes, das mit 236.400 Euro gefördert wird. Die Spezialität der Jenaer Wissenschaftler sind Bioaktivitäts- und Bioverfügbarkeitsmessungen von möglicherweise gesundheitsfördernden Verbindungen aus Naturprodukten. In einem Vorgängerprojekt hatten sie u. a. phenolreiche Apfel-

säfte, die aus alten Mostapfelsorten gewonnen werden, untersucht.

Nach dem Genuss der Säfte konnte bei Testpersonen ein Anstieg der antioxidativen Kapazität des Blutes festgestellt werden.

Jetzt wird untersucht, welche Substanzen im Saft dafür verantwortlich waren. Apfeltypische Antioxidantien sind Polyphenole wie Chlorogensäure oder das Phloridzin. Es sind u. a. diese Stoffe, die Äpfel und auch Apfelsaft so gesund machen.

Grit Wendelberger und ihre „süßen“ Fertigkeiten



Grit Wendelberger malt mit flüssiger Schokolade.

Grit Wendelberger hält mit ihrer „süßen Lust“ nicht hinterm Berg. Die promovierte Kunsthistorikerin, seit 14 Jahren in Düsseldorf zu Hause, zeichnet Porträts und andere Bilder aus flüssiger Schokolade. Als Untergrund nutzt sie Esspapier - weshalb sie ihre Werke zu Recht „Kunst zum Vernaschen“ nennt.

Auf der Frühjahrs-CADE-AUX Leipzig 2005 (5. bis 7. März) wird die Schokolikerin ihre Fertigkeiten live demonstrieren.

In aller Kürze

Berlin. Auch in diesem Jahr hilft das Steigenberger Hotel Berlin, ein enger Partner von www.gourmet-classic.de, wieder Kindern in Not! Am Nikolaustag organisierte das 5-Sterne-Hotel ein Fest für 150 Kinder und Jugendliche, die sonst im gemeinnützigen Verein „Die Arche“ betreut werden. Mit dabei auch Schauspieler der RTL-Serie „Gute Zeiten, schlechte Zeiten“, die mit den Kindern feierten.

Dresden. Beim Gewinnspiel der letzten „Gourmet-Post“, bei der es um drei Hörbücher „Der kulinarische König“ aus dem Eulenspiegel Verlag Berlin ging, machten 7.444 Leser mit. Die richtige Lösung war: NRW. Die drei Gewinner (wegen Spam-Schutz veröffentlichten wir hier nicht die Adressen) bekommen ihren Gewinn per Post. Ein neues Gewinnspiel steigt in der nächsten Ausgabe.

Celle. Im Residenzschloss feierte man bereits 1868 den venezianischen Karneval. Diese Tradition wird zur „Venezianischen Nacht“ Silvester aufgenommen. Der festlich geschmückte Rittersaal bietet den Rahmen für ein Programm aus Comedy, Akrobatik und Musik. Nach dem Begrüßungscocktail wird ein exklusives 5 Gang Menü den Genießergaumen erfreuen. Zwischen den Gängen unterhält das abwechslungsreiche Programm. Um Mitternacht wird das neue Jahr mit einem großen Barockfeuerwerk vor dem Schloss begrüßt. Ein Erlebnispauschalangebot kann unter Tel.: 05141-1212 oder unter www.region-celle.de gebucht werden

Göttingen. Zum fünften Mal wurden die innovativsten Mitarbeiter- und Kundenveranstaltungen des Jahres mit dem Meeting Business Award (MBA) ausgezeichnet. Vor rund 300 Galagästen nahmen 30 Nominees und fünf Sieger in der Lokhalle Göttingen die mit 50.000 Euro dotierte Auszeichnung entgegen. Der Event-Oscar ging an die „spiel & sport team GmbH“ aus Krailling für die „Capri-Sonne bringt Bewegung“-Tour.