



Gesegnete Weihnachten und ein glückliches 2005

Das Jahresende gibt Gelegenheit, über die vergangenen zwölf Monate Bilanz zu ziehen, in den besinnlichen Adventstagen Rückschau zu halten und gleichzeitig Pläne für das neue Jahr zu schmieden.

Für die „Gourmet-Post“ war das Jahr 2004 sehr erfolgreich, denn mit einem Leser aus Hamburg konnten wir den 50.000 Abonnenten begrüßen. Aber auch das Internetportal www.gourmet-classic.de steht dem nicht nach. Durchschnittlich 15.000 Besucher informieren sich täglich über gehobene Gastronomie und Hotellerie, über Wellness und Konferenzen in Deutschland, Österreich und der Schweiz.

Grundlage des Erfolgs sind Sie, liebe Partner, Geschäftsfreunde und Feinschmecker, die unser „Gourmet-Netzwerk“ zu ihrem Favoriten gewählt haben und sich bereits auf die kommenden Monate des Jahres 2005 freuen.

Wir werden die Tage „zwischen den Jahren“ nutzen, um weitere Verbesserungen vorzubereiten und den Service zu erhöhen. Die nächste „Gourmet-Post“ wird am 10. Januar 2005 erscheinen.

Bis dahin wünschen wir Ihnen gesegnete Weihnachtstage und einen guten Start in das neue Jahr. Für uns in Dresden wird es



Der älteste deutsche Weihnachtsmarkt ist der Dresdner Striezelmarkt (links), der zum 570. Mal noch bis zum 24. Dezember einlädt. Der originellste Weihnachtsbaum, der „Blaue Baum“ ist dagegen das neue Wahrzeichen der „Märchenhaften Weihnachtsstadt Karlsruhe“.

ein ganz besonderes Jahr werden, denn am 30. Oktober 2005 erwarten wir die Weihe der wieder entstandenen Frauenkirche.

Auch in Hamburg, München, Salzburg, Wien, Zü-

rich oder anderen Städten stehen Ereignisse bevor, die Geschichte machen wollen. Das „Gourmet-Classic-Team“ wird auch dort am Ball sein, wenn es um gutes Wohnen, Tagen,

Essen und Relaxen geht. Ihr Produktionstrio Renate Ruhnau (Ruhnau-Verlag), Adrian Schönfeld (mipmedia) und Heinz Ruhnau (Redaktionsbüro SachsenGast).

Tropical Island mit Viva Brazil

An 365 Tagen im Jahr jeweils 24 Stunden lädt die neue Eventlocation „Tropical Island Resort“ auf einer Fläche von 66.000 Quadratmetern ein. In Brand, an der A-13-Abfahrt Staakow, 60 Kilometer von Berlin und 100 Kilometer von Dresden entfernt, wurde eine einzigartige Südsee-Landschaft geschaffen.

Infos: www.my-tropical-island.com



Wer Weihnachten mit brasilianischem Temperament feiern will, ist im neuen Event-Park „Tropical Island“ bei „Viva Brazil“ richtig.

IMPRESSUM:

Die „Gourmet Post“ ist eine Zeitung in der Digital Edition für die gehobene Hotellerie und Gastronomie, für Wellness und Konferenzen. 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

Tiroler Schmankerl

Das Seefeldler Hochplateau liegt 1.200 Meter über dem Meeresspiegel. 17.000 Gästebetten stehen zur Verfügung, die im vergangenen Jahr von 350.000 Gästen genutzt wurden. Seefeld ist eine der wenigen Regionen, die über zwei ausgeglichene Saisons verfügen.

„Relaxtage für sie und ihn“ mit zwei Übernachtungen, natürlich mit dem Gourmet-Frühstück und einem erlesenen 5-Gänge-Menü sowie einem Relaxprogramm in der Beautyfarm sind im „Alpenkönig Tirol“ ab 260 Euro pro Person zu buchen.

Vom 26. Februar bis 5. März 2005 findet im „Alpenkönig Tirol“ die nächste Polar-Aktivwoche statt. Für 1.040 Euro pro Person genau das Richtige für diejenigen, die in einer wunderschönen Naturlandschaft Outdoor-sport pur erleben möchten.

Bei der 22. Winteruniversiade in der Olympiaregion Innsbruck/Seefeld, die vom 12. bis 22. Januar 2005 stattfindet, werden rund 1.500 Athleten aus 50 Ländern erwartet.

Mit 45 Kilometern Pisten und Liften bei einer Schneegarantie bis in den April sowie mit 360 Kilometer Loipenangebot in allen Schwierigkeitsgraden gilt das Seefeldler Hochplateau als Mekka des Skilaufs in Europa.

Die fünf Orte der Region - Leutasch, Mösern/Buchen, Reith, Scharnitz und Seefeld - bieten dem Gast eine Vielzahl an Geschäften, Wein- und Bierkellern, Restaurants und Diskotheken sowie das traditionelle Casino Seefeld.

Im traditionellen Restaurant „Altpradl“ in Innsbruck servieren Manfred und Maren Jabinger internationale Gourmet-Küche auf höchstem Niveau.

Eine internationale Haubenküche gibt es auch im Innsbrucker Restaurant „Belle Epoque“, in der Universitätsstraße 5-7.

Fürstlich wohlfühlen im Alpenkönig Tirol

„Alpenkönig“ Tirol - schon der erste Eindruck verzaubert: eine traumhafte Lage in der Tiroler Olympiaregion Seefeld, märchenhafte Aussichten, ein besonders herzliches Willkommen an einem der schönsten Plätze der Alpen.

Wir erlebten ein Haus mit einem 5-Sterne-Komfort in ungewöhnlich individueller und exklusiver Form. Die Gastgeber verwöhnten uns mit erstklassigem Service sowie mit größter Freundlichkeit und Charme. Sie brachten uns in eine leichte, zwanglose Stimmung, in der wir einige unbeschwertere Tage genießen konnten.



1.200 Meter hoch, im Herzen der Alpen gelegen, ist im 5-Sterne-Hotel der Gast ein König.

Weit weg vom Stress des Alltags neue Lebenskräfte tanken. Das Beautycenter im „Alpenkönig Tirol“ bie-

Entschlackungsprogramme.

Für ein abwechslungsreiches Freizeitprogramm ist auch gesorgt: Panorama Hallenbad, Freibad, Saunen, Dampfgrotte, Whirlpool, Fitnessraum, Aerobicraum mit täglichen Wellfit-Angeboten, Tennishallen- und Freiplätze, Fussballplatz und Beachvolleyball. Nightlife in der Tenne mit täglichen Shows und Disco lassen den Urlaubstag stilvoll ausklingen.



Großzügigkeit ist in jedem Doppelzimmer Trumpf.

In jedem der 125 Doppelzimmer oder 25 Suiten fühlt sich der Gast sehr wohl. Mit Blick zum Berg ebenso wie mit der Aussicht über das Tal. Die Doppelzimmer sind bis zu 50 Quadratmeter groß, die Suiten von 60 bis 100 Quadratmeter. Zur sehr hochwertigen Ausstattung zählen unter anderem B&O Fernseher, Videorecorder und eine CD Anlage.

Hier ist der Gast wirklich noch König - entsprechend bemüht man sich, ihn in den Restaurants zu verwöhnen. Die Buffets und Gourmet-Menüs in den Spezialitätenrestaurants geben dafür den köstlichsten Beweis. Dazu gehörte auch der zünftige Tiroler Abend mit regionalen Spezialitäten in der am hotel-eigenen Gelände befindlichen Enzianhütte.



Der Wintergarten im Restaurant Laurin begeistert nicht nur mit einer ausgesuchten Gourmet-Karte, sondern auch mit dem einmaligen Panoramablick.

tet die schönsten Möglichkeiten, weit weg vom Stress des Alltags neue Lebenskräfte zu tanken. Von klassischen Kosmetikbehandlungen mit den hochwertigen Produkten von QMS, La Prarie und Juvena bis hin zu Thalassobehandlungen, Fangobädern und Massagen. Für ein Rundum-Wohlgefühl sorgen außerdem Farbtherapie sowie Beratung über Ernährungs- und

Winter-Preise

Vom 8. Januar bis 5. Februar 2005 bekommt man ein DZ mit HP schon für 123 Euro pro Person. In der 3-Raum-Suite kostet die Nacht 190 Euro pro Person. Etwas teurer wird es in der Winter-Hauptsaison, die in Seefeld vom 5. bis 26. Februar dauert. Weihnachten sollen übrigens noch Zimmer frei sein. Buchungen: www.alpenkoenig.de

Gewinnspiel um das große Trauner-Weinlexikon

Der Rudolf Trauner Verlag aus dem österreichischen Linz befasst sich schon seit Jahrzehnten mit Fachbüchern im Bereich Tourismus und Gastronomie. Unter dem Motto „Tauchen Sie mit uns ein in die Welt des Weins“ ist das Lexikon „Weine, Schaumweine, Versetzte Weine“ erschienen, das auf 1.128 Seiten mit über 200 Fotos das uns bekannte beste Buch über die Welt der Weine ist. Über alle Fachbücher für Gastronomen und Gourmets kann man sich informieren bei www.trauner.at

Wir verschenken heute im nächsten Gewinnspiel zwei dieser Weinlexika (Preis 53,50 Euro) unter den richtigen Einsendungen auf unsere Frage, ob Deutsche oder Österreicher mehr Wein trinken. Lösungen per E-Mail Betr.:



Hans Stiegler und Heinz Lenger sind zwei der sechs Autoren, die zwei Jahre lang am neuen Weinlexikon gearbeitet haben.

Gewinnspiel Gourmet, an hotels@sachsengast.com US-Amerikaner trinken sechs Liter Wein pro Jahr, die Franzosen dagegen 56 Liter. Deutsche und Öster-

reicher liegen dazwischen, die einen mit 31, die anderen mit 26 Litern. Wer aber trinkt mehr, Österreicher oder Deutsche?

Deutscher Wein ist wieder chick

Neben kulinarischen Gaudenfreuden kommt an den festlichen Tagen auch ein guter Wein auf den Tisch. Ausgesucht wird der Wein in Deutschland vor allem nach Geschmack und Preis. Aber auch eine geringe Belastung mit Schadstoffen ist für zwei Drittel der Befragten ein wichtiges

Kriterium beim Weinkauf. Grundsätzlich liegt bei den Deutschen Rotwein im Trend, den immerhin zwei Drittel der befragten Weintrinker bevorzugen. Ein Glas Wein wird vor allem bei festlichen Anlässen, einer gemütlichen Stunde zu zweit oder mit Gästen getrunken.

Gefragt sind ausgewählte persönliche Geschenke

Die Vorfreude der Deutschen auf das Fest der Feste ist in diesem Jahr besonders groß. Einer repräsentativen Untersuchung der Düsseldorfer Agentur Mediaedge:cia zufolge bezeichnen 93 Prozent der Bundesbürger Weihnachten als stimmungsvolle Zeit. 92 Prozent finden es schön, endlich mal wieder ein paar Stunden mit der Familie zu verbringen. Und man höre und staune: 82

Prozent freuen sich darauf, Weihnachtsgeschenke zu kaufen. Dies sind die höchsten Werte, die seit dem ersten Weihnachtssensor ermittelt wurden. Der Wunschzettel ist hier die wichtigste Informationsquelle (69 Prozent). Rund zwei Drittel lassen ihrer Kreativität freien Lauf oder beraten sich mit Freunden und Verwandten. Auch Werbung spielt eine

wichtige Rolle: Zwei Drittel lassen sich von Anzeigen inspirieren. Jeder Fünfte stößt im Internet auf Geschenkideen, bei den unter 30-Jährigen ist es sogar rund ein Drittel. Favoriten unter den Präsenten sind nach wie vor Kosmetika und Parfums, Bücher sowie CDs, DVDs, Videos und Schallplatten. 80 Prozent der Befragten legen Wert auf ausgewählte, persönliche Präsenten.

Von Messen und Marken

Attraktiver Anziehungspunkt im Kalifornischen ProWein-Stand ist Jahr für Jahr die Show-Küche. Erstmals konnte für das kommende Jahr eine Frau für die Show-Küche gewonnen werden: Rachael Levine. Sie ist Küchenchefin der R.H. Philips Winery. Rachael's Ziel ist es, die klaren Aromen der von ihr verwendeten Lebensmittel zur Geltung und mit den passenden Weinen zur Vollendung zu bringen. Es wundert daher nicht, dass sie gemeinsam mit Kellermeister Barry Bergman bei R.H. Philips immer wieder nach den gelungensten Kombinationen für unvergleichliche Speiseerlebnisse sucht. www.california-wine.org

Kreativität, Ideenreichtum, aber auch noch strikteres betriebswirtschaftliches Denken und sehr viel Disziplin – Eigenschaften, die ein Gastronom heute besitzen muss, um schwierige Zeiten mit Vorwärtsschub zu bewältigen. Die dazu gehörigen Strategien und Konzepte stehen im Mittelpunkt der Kongressveranstaltungen zur INTERNORGA. Die 79. Internationale Fachmesse für Hotellerie, Gastronomie, Gemeinschaftsverpflegung, Bäckereien und Konditoreien öffnet ihre Tore vom 4. bis 9. März 2005 auf dem Hamburger Messegelände.

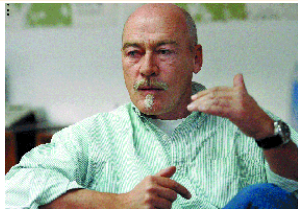
Strukturierter, informativer und aktionsreicher präsentiert sich die 26. CADEAUX Leipzig vom 5. bis 7. März 2004. Mit der Gliederung der Messe in fünf Foren, die sich sowohl an Branchengruppen als auch an aktuellen Trends orientieren, bündelt die Fachmesse ihre Angebote für den Besucher. Mit dem CADEAUX Beratungs Center werden Branchenexperten den Messebesuchern durch eine ganz persönliche Beratung zu Warenpräsentation, Werbung, Personalplanung und zum Wettbewerbsrecht nicht nur einen Messe-Mehrwert bieten, sondern auch konkrete Tipps zum geschäftlichen Erfolg geben.

Entweder man ist billiger oder man ist besser

Reto Gurtner, Chef der "Weissen Arena", sagt, wie er die Skistation Flims Laax Falera in der Schweiz zum erfolgreichen High-techunternehmen geführt hat:

Wir fokussieren uns auf die Freizeit aktiven sportlichen Leute. Unser Kernpublikum übt mindestens drei verschiedene Sportarten aus und verfügt über ein überdurchschnittliches Einkommen.

Früher ging man einfach Ski fahren. Heute genügt das nicht mehr. Heute erwarten die Leute eine Erlebnisarena, einen natürlichen Freizeitpark. Wir müssen immer wieder etwas Neues inszenieren.



Pionier und Visionär Reto Gurtner: "Die Schweiz hat im Ausland überhaupt keinen Sexappeal."

Unser Vorteil liegt darin, dass wir die einzige Unternehmung in Europa sind, welche im Wintersport die ganze Wertschöpfungskette abdeckt: Von der Skischule, Snowboardschule über Rental, Sporthandel, Hotellerie, Events mit Konzerten bis zu den Bergbah-

nen. Wir holen den Gast ab und bieten ihm alles aus einer Hand an. Das ist für den Gast bequemer, als wenn er mit verschiedenen Anbietern verhandeln muss.

Es gibt verschiedene Wege zum Erfolg: Entweder ist man billiger, da können die Schweizer aber mit den Österreichern nicht mithalten. Oder aber man ist besser. Das bedeutet, dass man innovativer und kompromisslos Kundennutzen orientiert sein muss. Mit dem komplett neuen Hotelkonzept im Rider Palace sind wir innovativer als andere und erreichen junge Leute. Viele davon kommen aus London.

Tipps gegen den Party-Kater am nächsten Morgen

Offizielle Bälle, tolle Karnevalpartys oder einfach nur die private Fete - Anlässe zum geselligen Zusammensein in ausgelassener Stimmung gibt es genügend. Häufig geht es zu solchen Gelegenheiten recht feucht-fröhlich zu. Und manch einer bereut am nächsten Tag, sich mit Bier, Wein oder Sekt nicht doch ein wenig zurückgehalten zu haben.

Zum Glück gibt es Tricks, damit der beschwingten Party kein morgendlicher Katzenjammer folgt: Neben

einem gesunden Abendessen als Grundlage, hilft es, zu jedem alkoholischen Getränk mindestens ein großes Glas Mineralwasser zu trinken. Auf diese Weise kann der durch Alkoholenuss bedingte Flüssigkeitsverlust ausgeglichen werden.

Mit dem Flüssigkeitsverlust erfolgt auch eine vermehrte Ausscheidung von Magnesium über die Niere. Dieser essenzielle Mineralstoff ist unter anderem für den Stoffwechsel und die Muskeltätigkeit

unabdingbar. Wer also Kopfschmerzen am nächsten Morgen vorbeugen will, sollte vor dem Schlafengehen 300 Milligramm Magnesium, zum Beispiel das Granulat „Magnesium-Diasporal 300“ zu sich nehmen. Das in Apotheken erhältliche Produkt gleicht Magnesiumverluste zuverlässig wieder aus und gibt dem „Kater“ keine Chance. Besonders wichtig ist dabei der Wirkstoff Magnesiumcitrat, da dieser vom Körper sehr gut aufgenommen werden kann.

Wunschmenü per Internet

Als erste deutsche Niedrigpreis-Airline bietet Hapag-Lloyd Express (HLX) ihren Kunden nun auch die Möglichkeit, sich für ihren Flug via Internet ein Wunschmenü zu bestellen.

Üblicherweise gehören zum HLX-Bordservice eine Auswahl an frischen Snacks oder Kuchen sowie Heiß- und Kaltgetränke. Ab sofort können HLX-Kunden jedoch bereits bei ihrer

Internet-Flugbuchung für alle Flüge ab 1. Januar 2005 zwischen drei Mahlzeiten wählen und diese gleich online bestellen.

Sämtliche Gerichte können in drei einfachen Buchungsschritten bis maximal 24 Stunden vor Abflug über www.hlx.com bestellt werden und kosten zwischen 10 und 11 Euro. Die Zahlung erfolgt per Kreditkarte.

Gourmet-Classic

Die Festtage lassen den Umsatz in den Feinkostläden erheblich steigen. So fällt im Dezember der Umsatz im Facheinzelhandel mit Back- und Süßwaren um 60 Prozent höher aus als im Januar bis November.

Im Facheinzelhandel mit Wein, Sekt und Spirituosen lag der Umsatz im Dezember 2003 um 54 Prozent über dem Durchschnitt.

In aller Kürze

Templin. Die NaturTherme Templin, etwa siebzig Kilometer von Berlin entfernt, ist vor allem durch die jodhaltige Sole, die tief aus der Erde gewonnen wird, bekannt. In geringer Konzentration und bei Temperaturen von rund 35 Grad Celsius hilft sie unter anderem bei hohem Blutdruck und chronischer Bronchitis. Stundenlang kann der gestreifte Berliner im Grottengang und im Wellenbecken planschen, und sich in der Bauernsauna oder im Hammabad entspannen. So läßt sich dem grauen Wintertagen eine lange Nase drehen.

Mainz. Sechs renommierte Unternehmen stehen auf der Liste der Caterer, die ab 1. Januar für die Getränke und Speisen in der Rheingoldhalle sorgen. Die Rahmenbedingungen mit den Gastronomieunternehmen Favorite Parkhotel, Gaul Gastronomie, Wagner Gastronomie, Hyatt Regency Mainz, Dorint Novotel und Proviantmagazin sind festgezurr. Das Hilton-Hotel hat sich nicht beworben.

Wesel. „Der letzte Tag im Jahr“, so steht's im Nachschlagewerk, dem Konrad Duden seinen Namen gegeben hat. Am Niederrhein können Besucher die Jahreswende in seinem Zeichen feiern: Das Hotel Haus Duden in Wesel, die denkmalgeschützte Geburtsstätte des Germanisten, bietet ein Arrangement an. Ein 5-Gänge-Menü ganz ohne Buchstabensalat, eine Silvester-Revue, ein mitternächtliches Feuerwerk und eine Übernachtung kosten 148,50 Euro p.P. im DZ. Buchungshotline 0281/96210. Infos: www.hotel-haus-duden.de

Norten-Hardenberg. Vom 27. Dezember bis 15. Februar 2005 ist das Gourmet-Restaurant Novalis wegen eines kompletten Umbaus der Küche geschlossen. Es entsteht ein so genannter Chefs Table, der es einem kleinen Kreis ermöglicht, mitten im Geschehen zu sitzen und den Köchen auf die Finger zu schauen. Kurz nach der Wiedereröffnung lädt das Hardenberg BurgHotel am 5. März 2005 zu einer besonderen „Küchenparty“ ein.