



Wie einst in der Bibel - Verführung mit dem Apfel

Auf der Grünen Woche in Berlin wurde bewiesen, dass Gourmet und Gesundheit nicht nur mit dem gleichen Buchstaben beginnen, sondern auch in der Küche vereinbar sind. 440.000 Besucher probierten vor allem die frischen und gesunden Produkte und gaben meist der fettigen Bratwurst einen Korb. Oft wurde auch in den Korb knackiger Äpfel gegriffen. Ein englisches Sprichwort sagt zurecht: „One apple a day keeps the doctor away“ (ein Apfel am Tag hält den Arzt fern). Wer im Internet die Begriffe Apfel und Gourmet eingibt, bekommt von Google gleich 38.600 Angebote unterbreitet.

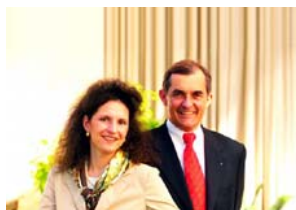


Bei ihrem Rundgang auf der Grünen Woche schätzte CDU-Chefin Angela Merkel den Apfel als eine optimale Zwischenmahlzeit für einen anstrengenden Job. „An knackigen Äpfeln kann ich nicht vorbeigehen. Sie sind einfach zum Reinbeißen!“, so die 16jährige Miss Berlin, Angelina Glass.

Dem Domestica-Malus domestica aus dem Geschlecht der Rosengewächse konnte Adam nicht widerstehen. Was dann geschah, wissen wir, und Feigenblätter haben seither Hochkonjunktur. Vielleicht war ja aber doch alles ganz anders..... Der Name der Frucht, die Adam und Eva in andere Umstände brachte, ist nämlich nie aufgeschrieben worden. Trotzdem operieren auf all den Darstellungen, die den Augenblick festhalten, als der Mensch den Sex entdeckte, die Protagonisten stets mit einem Apfel. Das ist sinnvoll, denn der Apfel galt seit eh und je als Inbegriff der Frucht. .

„Hotelier des Jahres“ im Hotel Zur Bleiche / Spreewald

Zum Branchenevent „Hotelier des Jahres“ trafen sich am 25. Januar über 1.000 Repräsentanten der Hotelbranche in Frankfurt am Main und feierten Christine und Heinrich Michael Clausing, Inhaber des Hotels Zur Bleiche Resort & Spa in Burg/Spreewald. Seit elf Jahren ist das Ehepaar mit dem ungewöhnlichen Hotelkonzept auf Erfolgskurs. Ihr 90-Zimmer-Haus hat sich über Brandenburg hinaus als Wohlfühlhotel positioniert. Mit der Entscheidung, kurz nach der Wende ein Hotel im Spreewald zu überneh-



Christine und Heinrich Michael Clausing

men, 26 Millionen Euro zu investieren und es konsequent zu einem außergewöhnlichen Wellnesshotel im Landhausstil auszubauen, hat das Ehepaar, das sich Anfang der 90er Jahre von Bayern in die neuen Bundesländer aufmachte, den Glauben an den Erfolg bewiesen. Regel-

mäßige Auszeichnungen gibt es mittlerweile sowohl dem Wellnesskonzept als auch der exzellenten Küche von Küchenchef Oliver Heilmeyer.

Die überaus erfolgreiche Bilanz: 2004 setzte die Bleiche 7,4 Millionen Euro um und glänzte mit einem durchschnittlichen Umsatz pro Nacht von rund 217 Euro.

Das Hotel Zur Bleiche bietet 90 Zimmer und Suiten sowie acht Restaurants. Darunter das Gourmetrestaurant 17fuffzig, das vom Gault Millau-Führer mit 17 Punkten ausgezeichnet wurde.

Gewinnspiel

Am „PfundsKur“-Gewinnspiel der letzten Ausgabe, beteiligten sich 3.232 Leser. Die richtige Lösung lautete natürlich „60 g Fett sind pro Tag bei der PfundsKur erlaubt“. Leser wiesen darauf hin, dass der Initiator dieser Kur, Prof. Pudel, aus Göttingen kommt, nicht aus Stuttgart, wie wir schrieben. Das Los ermittelte die Gewinner von je 5 PfundsKur-Doppelpacks und „PfundsKur-Kochbücher“ sowie 3 Exemplare von Bradens Kochbuch. Sie bekommen in den nächsten Tagen eine Nachricht von uns.

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

Umschau

Wenn's läuft, dann läuft's: Mit Ski optimal, der neuen Ski-region Hochfügen-Hochzillertal, klingt der Winter mit heißer Party-Stimmung aus. Als Zugabe zum Sonnenskilauf auf 145 km Firnpisten bringt die Party-Skitour (2. bis 9. April) alle Winterfans in Schwung. Vormittags über die sonnigen Pisten fegen und nachmittags die „Ohren anlegen“: So lautet das Motto beim Après-Ski an der Glasschirmbar „Stamperl“ bei der Bergstation Hochzillertal.

Der Stuttgarter Flughafen besitzt als erster deutscher Flughafen ein professionelles modernes touristisches „Welcome Informations Center“, das den Passagieren ein umfassende Dienstleistungsangebot offeriert. Es ist 365 Tage im Jahr von 8 bis 20 Uhr geöffnet.

„Sommerfrische All Inclusive“ - Dieses Angebot können Freunde des Salzburger Landes im historischen Städtchen Radstadt buchen. Einmal zahlen und der Gast kann unter 50 verschiedenen Beherbergungsbetrieben, aufgeteilt in fünf Preiskategorien, sein Quartier wählen. Dazu gibt es zahlreiche Extras. www.radstadt.info

„Was Ihr wollt“ heißt das Motto von Hotelchefin Christl Karner im Flair Hotel Landgasthof Karner im Chiemgau. Der Gast bestimmt hier selbst, wie er sein Wochenende oder seinen Kurzurlaub gestalten will. Wie im Baukastenprinzip kann er sich aus dem Angebot das Passende aussuchen. www.landgasthof-karner.de

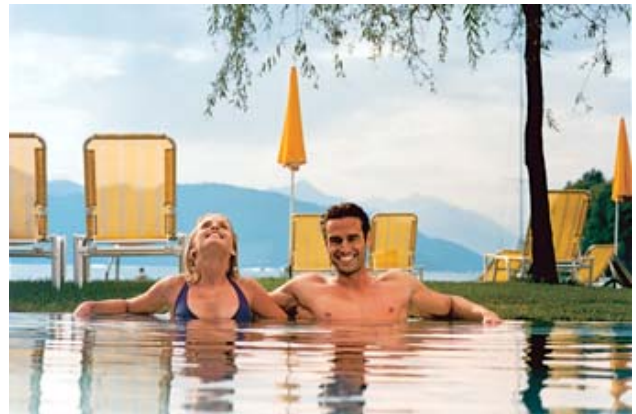
Das historische Muldestädtchen Bad Döben bietet im Heide Spa eine Badewohlfühlwelt an, in der sich Besucher, begleitet von Entspannungsmusik, im 32 Grad warmen Wasser treiben lassen können. Bis April ist immer am zweiten Freitag des Monats von 22 bis 24 Uhr stimmungsvolles Schwimmen bei Kerzenschein angesagt.

Kärnten - Europas Wellness-Destination Nr. 1

In Riesenschritten entwickelt sich Kärnten zur führenden Wellness-Destination. Laufend werden neue entSPANNende Wellnessideen aktiviert -vom Heubad im Kraxenofen bis zur Body Balance, vom Ayurveda bis zur Schrothkur. Kapital für gesundheitsbewusste, erholungssuchende und wellnessfreudige Urlauber ist: reinstes Wasser, anregende Höhenluft, intakte Natur und persönliche Betreuung durch gelebte Gastfreundschaft.

Eines der wichtigsten Wellness-Potenziale Kärntens liegt im Wasser: Das Land zählt 1.270 Seen, davon 200 trinkwasserreine, warme Badewannen. Über 1.000 kristallklare Bäche und Flüsse, 23 Heilquellen und Gnadenwässer. Selbst aus dem Trinkwasserhahn rinnt reinstes Quellwasser.

Mittelkärnten liegt auf einer besonders ergiebigen Thermenlinie. Das erklärt das enorme Wellness- und Gesundheitsangebot in den Regionen Villach-Warmbad/Faaker See/



Wellness wird in Kärnten zu jeder Jahreszeit groß geschrieben.

Ossiacher See sowie Bad Kleinkirchheim/Nockberge. Mit einem detaillierten Health Check wurde im Vorjahr Kärntens prickelnde Mitte auf Herz und Nieren geprüft - mit dem Ziel, in Zukunft weitere Schlüsselprojekte für Europas zukünftiges Wellness-Land Nummer 1 zu entwickeln.

In Bad Bleiberg und in Warmbad-Villach sorgen zwei hocheffiziente Energietankstellen für positive Aufladung. Täglich fließen aus 6 Quellen bis zu 40 Millionen Liter Wasser in die Thermalbecken.

Neben dem Erlebnisbad mit Breitwasserrutsche befindet sich in Warmbad-Villach Europas einziges Urquellbecken, wo das Wasser mit 29,5 Grad direkt aus dem Boden sprudelt; im Freien tritt die Quelle in Form des heilkräftigen Maibachl an den Tag. Das bereits vor 550 Jahren errichtete Urquellbecken ist einer der Orte im Thermen Ressort, wo Erholungssuchende zwischen Fitness, Fun und Wellness völlig abschalten können. Den brandneuen Katalog gibt es kostenlos unter info@kaernten.at

InterContinental Hotels Group Roadshow 2005

Im Januar war die InterContinental Hotels Group mit einer Roadshow in acht Städten in Deutschland und der Schweiz mit durchschlagendem Erfolg zu Gast. Unter dem Motto „Infotainment“ wurden insgesamt 1.500 Gäste mit einer Mischung aus Information und Entertainment über neue Hotels, Produkte, Services und Programme informiert und erfuhren Wissenswertes über die international renommierten Marken der Hotelgruppe.

Im Fokus der informativen und unterhaltsamen Veranstaltung standen aktu-

elle Themen der InterContinental Hotels Group. Veranstaltungsspezialisten interessierten sich besonders für den neuen Tagungsplaner und das Meeting Bonus Programm. Für Geschäftsreisende und Bucher von Firmenreisen war das Thema „Simple Pricing“, die neue Preisstruktur der InterContinental Hotels Group, besonders wichtig. Reisebüros und Reiseveranstalter erhielten relevante Informationen über Kooperations- und Buchungsmöglichkeiten sowie vorteilhafte Provisionsmodalitäten. Viele Bucher

und Reisende informierten sich über den beliebten „Insider Club“ und das weltgrößte Hotel-Prämienprogramm „Priority Club“. Das Thema Online-Buchungen und die vereinfachte Preisstruktur sowie die Expansionspläne im laufenden Jahr für alle Marken der Hotelkette von insgesamt 49 neuen Häusern in Europa, dem Mittleren Osten und Afrika waren für alle Gäste von Interesse. Wer die Roadshow verpasst hat, kann sich über alle Angebote der InterContinental Hotels Group bei www.ichotelsgroup.com informieren.

Brot-Neuheit mit dem Geheimnis von Bio-Keimen

Eine Brot-Neuheit hört auf den Namen Sympa Korn und ist das erste Bio-Aktivkeim-Brot Deutschlands. In ihm steckt pure Kraft der Keimlinge. Das Geheimnis liegt in der Backart, es wird aus keimaktivierten Getreide statt herkömmlichen Mehl gebacken. Reich an Vitaminen, Fasern, Proteinen, Mineralstoffen und Spurenelementen ist es besonders wertvoll. Mit viel Ballaststoffen und ungesättigten Fettsäuren trägt es zur gesundheitsbewussten Ernährung bei.



Eine Brot-Neuheit präsentierte Niedersachsen auf der Grünen Woche: das erste Bio-Aktivkeim-Brot Deutschlands mit dem Namen Sympa Korn.

Resümee der Internationalen Süßwaren Messe

Wer meint, dass den Süßwarenherstellern irgendwann die Ideen ausgehen, muss sich eines Besseren belehren lassen. Die Konsumenten können sich auf

unglaublich viele neue Produkte freuen, die in den kommenden Monaten in den Handel kommen. Wichtigste Erkenntnis: Man darf sich mit süßen

Sachen verwöhnen und tut sich selbst was Gutes. In allen Bereichen ist bewusste Ernährung Trumpf. Die Devise: funktionelle Ausrichtung bei Schokoladen- und Zuckerwaren.

Diabetikertrüffel

An belgischen Pralinen kommt niemand vorbei. Auch nicht derjenige, der die süße Köstlichkeit eigentlich nicht probieren dürfte. Wohl deshalb finden die Diabetiker-Trüffel bei Rosemarie Großmann reißenden Absatz. Seit 22 Jahren ist die Rheinländerin auf der Grünen Woche vertreten und hat immer Neuheiten im Programm – „zum Testen, wie die Sorten bei den Messe-gästen ankommen“. Schoko-Kirsch-Creme- und Maracuja-Trüffel sind es in diesem Jahr gewesen, außerdem eine neue Nougatsorte. „Das Besondere an den belgischen Trüffeln ist, dass in der Füllung viel Frischsahne verwendet wird“, sagt die Schokoladenexpertin, die mit 15 Trüffel- und über 40 Sorten Pralinen angereist war. Kontakt: Rosemarie Großmann, Tel.: 0171/318 19 34.

Von Messen und Marken

Fünf Tage lang, vom 9. bis zum 13. Februar, erhalten die Besucher auf der größten Tourismus- und Caravanning-Ausstellung Norddeutschlands, der „Reisen Hamburg“, eine Fülle von Urlaubstipps aus erster Hand sowie Informationen über die Neuheiten für Caravanning und Camping. Mehr als 1.000 Aussteller aus 80 Nationen und ganz Deutschland präsentieren ihre Angebote. Über die aktuelle Situation in den Urlaubsländern Südostasiens geben Experten aus den betroffenen Ländern Auskunft. Im Mittelpunkt steht diesmal das Partnerland Cuba.

Nach jahrelangen Umsatzrückgängen scheint sich in Hotellerie und Gastronomie eine Wende zum Besseren abzuzeichnen. Davon ist Gregor Maihöfer, Hauptgeschäftsführer des Deutschen Hotel- und Gaststättenverbandes (Dehoga) Hamburg, überzeugt: „Allerdings nur bei flexiblen Unternehmen, die sich am Markt zu bewegen wissen“, schränkt Maihöfer mit Blick auf die INTERNORGA 2005 ein. Die 79. Internationale Fachmesse für Hotellerie, Gastronomie, Gemeinschaftsverpflegung, Bäckereien und Konditoreien öffnet ihre Tore vom 4. bis 9. März auf dem Hamburger Messengelände.

Mit dem neunten Rheingau Gourmet & Wein Festival steht vom 24. Februar bis 8. März eine genussreiche Zeit bevor. Die Veranstalter haben ein multikulturelles Genussprogramm zusammengestellt. Unter anderem kommen aus Südtirol die Sterneköche Norbert Niederkofler und Jörg Trafoier. Auch Dieter Müller, Heinz Winkler und Harald Wohlfard haben sich angesagt, um nur einige Küchen-Päpste zu nennen. Man kann Bernd Siefer, den Weltmeister der Konditoren begrüßen, und die Liga der großen Weine ist hochkarätig besetzt. Den gesamten Genuss im Überblick gibt es bei www.rheingau-gourmetfestival.de

Kurzer Weg, guter Geschmack!

Die Verbraucher in Deutschland bevorzugen Produkte aus der Region



Wenn es um die Ernährung geht, schauen sich Deutschlands Verbraucher am liebsten vor der Haustür um, so das Ergebnis einer aktuellen Umfrage der CMA. Fast alle Verbraucher wollen die heimische Landwirtschaft mit Ihrem Kauf unterstützen (87,3 Prozent) und sind überzeugt davon, dass die regionalen Produkte der Landwirtschaft besonders frisch sind (84,0 Prozent).

Miss Germany lernt im Hotel

Antonia Schmitz, 19 Jahre alte Auszubildende zur Hotelfachfrau aus Soest in Nordrhein-Westfalen, ist „Miss Germany 2005“. Die blonde junge Frau setzte sich im Europa-Park Rust gegen 22 Konkurrentinnen aus ganz Deutschland durch. Im November wird sie in China an der Wahl der „Miss World“ teilnehmen. Später will sie dann aber in die Hotelbranche zurückkehren.



So strahlt eine deutsche Hotelfachfrau.

Nicht rauchen im Restaurant

Die Bundesregierung will den Nichtraucherschutz in Gaststätten deutlich ausweiten. Allerdings soll dies ohne Gesetze oder Verbote geschehen. Dazu bereite die Drogenbeauftragte Marion Caspers-Merk eine Vereinbarung mit dem Hotel- und Gaststättenverband vor, die im März unterzeichnet werden soll. Bis Ende 2006 sollen mindestens 90 Prozent aller Speiselokale 40 Prozent der jeweiligen Fläche als Nichtraucherzonen ausweisen. Kleingaststätten mit weniger als 75 Quadratmeter Platz sowie Bars und Kneipen, sollen von der Regelung jedoch ausgenommen werden. Das Nachrichtenmagazin „Der Spiegel“ berichtete am Freitag, dass sich im Bun-

destag eine große Koalition für ein umfassendes Rauchverbot abzeichne. Dieses sei nicht nur in öffentlichen Gebäuden, sondern auch in Restaurants notwendig, sagte die SPD-Gesundheitsexpertin Marlies Volkmer dem Blatt. „Wir haben die Verpflichtung, Nichtraucher und Restaurantangestellte zu schützen“, sagte sie. Auch die Drogenbeauftragte der Unionsfraktion, Gerlinde Kaupa, will Rauchen stark reduziert sehen. Eine freiwillige Selbstverpflichtung für Hotels und Gaststätten reiche ihr dabei nicht aus, sagte sie dem „Spiegel“. „Wenn selbst in Italien oder Irland ein Rauchverbot durchsetzbar ist, sollte dies auch bei uns möglich sein“, so Kaupa.

Yvonne Catterfeld kann nicht kochen

Yvonne Catterfeld macht sich nach ihrem Ausstieg aus dem RTL-Dauerbrenner „GZSZ“ Sorgen um ihre Ernährung. „Ich habe jetzt meine Mutter gebeten, mir ein gutes Kochbuch zu schenken. Eine begnadete Köchin bin ich nämlich nicht“, sagt die 25-jährige Sängerin und Schauspielerin in der neuen Ausgabe der Programmzeitschrift „TV Movie“. In den vergangenen Jahren musste

sie sich bei der täglichen Arbeit für „GZSZ“ nicht selbst um ihre kulinarische Versorgung kümmern: „Am Drehort gab's immer tolle Salate, Pasta etc. aus zwei Kantinen – man konnte sich einfach bedienen.“ Yvonne Catterfeld dreht zurzeit in London ihre letzte „GZSZ“-Folge. Das 90-Minuten-Special soll am 15. Februar auf RTL gezeigt werden.

Teammanager



Der neue Teammanager der Deutschen Nationalmannschaft der Köche heißt Ronny Pietzner. Trotz seiner erst 27 Jahre kann der gebürtige Brandenburger eine mehrjährige Erfahrung im Mannschaftskochen vorweisen. Er war Gastronomischer Direktor im Elysée Hotel Hamburg und arbeitet als kulinarischer Berater, u.a. für REWE Großverbraucher-Service.

Kartoffelschälmeister



Titus Dickson aus Brandenburg ist der alte und neue Kartoffelschälmeister der Bundesländer. Der 41-Jährige setzte sich erneut gegen starke Konkurrenz aus 13 Bundesländern bei der Grünen Woche durch. Satte 1.970 Gramm Kartoffeln der Sorte Satina, vorwiegend festkochend, schälte der professionelle Kartoffelschäler in nur drei Minuten.

In aller Kürze

Berlin. Das Restaurant Margaux bietet speziell für Künstler und Gäste der Berlinale vom 10. bis 19. Februar, Di. – Sa. von 12 bis 14:30 Uhr und 19 bis 22:30 Uhr ein vegetarisches Vier-Gänge Menü mit allen begleitenden Getränken (Apertif, Wein, Wasser, Café) zum Preis von 80 Euro an.

Köln. Samba am Dom statt am Zuckerhut: Köln wird während der Fußball-Weltmeisterschaft zum brasilianischen Fan-Zentrum. Der offizielle Reiseveranstalter des brasilianischen Fußballverbandes hat entschieden, seine Fans während der WM 2006 in der Domstadt unterzubringen

Lyon. Zum 10. Mal hatte der unbestrittene 'Maitre du Cuisine' Paul Bocuse, die Besten Köche der Welt Ende Januar nach Lyon eingeladen. Der mit 20.000 Euro dotierte Siegerpokal Bocuse d'Or ging an Frankreich (1113 Punkte), vor Norwegen (1112) und Dänemark (1089) Deutschland mit Wahabi Nouri belegte mit 956 Punkten Platz 8. Dies hätte 2003 noch zum Sieg gereicht.

Main-Tauber-Kreis. Das Gourmet-Stüble Post Faber in Crailsheim, die Wirtsstube Sperber in Abstatt, der Adels-hof und das Sudhaus in Schwäbisch Hall haben im Gault Millau die größten Sprünge nach oben gemacht. Eine hohe Kontinuität zeigen das Schwäbische Restaurant im Insel in Heilbronn, der „Löwen“ in Leingarten und Reiners Rosine in Flein auf. Letzt genanntes Restaurant steht im Landkreis Heilbronn an erster Stelle.

Wagrain. Die Salzburger Sportwelt zählt zu den Pionieren des alpinen Rennsports. Wagrain als Wiege des Salzburger Skisports bringt jedes Jahr die Skigeschichte vom Museum wieder auf die Bretter. Beim Nostalgie Skitag (13. März) geht es weniger um Zentimeter und hundertstel Sekunden, als um die Authentizität von Schnürschuhen, Loden-Keilhosen, Riemenbindung und Holzski. www.sportwelt-amade.com