



### MS Europa am Arlberg ganz aus Eis

Es war eine ganz besondere Zeremonie am winterlichen Arlberg. Cornelia Behrendt, Frau des Hapag-Lloyd-Vorstandsvorsitzenden Michael Behrendt, taufte mit Champagner eine „eisige“ EUROPA und wünschte dem glitzernden Schiff allzeit eine Handbreit Pulverschnee unter dem Kiel.

Hapag-Lloyd Kreuzfahrten und der Robinson Select Alpenrose Zürs präsentierten dem Publikum am 17. Februar diese außergewöhnliche Schiffstaufe. Das 5-Sterne-plus-Schiff MS EUROPA, wurde in einem 17 Meter langen und bis zu drei Meter hohen Modell aus Schnee und Eis nachgebaut.



**17 Meter lang aus Eis steht das 5-Sterne-plus-Schiff EUROPA am Arlberg und lädt als exklusivste Après-Ski-Bar der Saison ein.**

Der bekannte Eiskünstler Christian Schmid hatte mit Kettensäge und Spachtel das Flaggschiff von Hapag-Lloyd aus winterlichen Materialien gezaubert. Die

150 Tonnen schwere Skulptur ist nicht nur eine Augenweide, sondern erfüllt einen gastronomischen Zweck – als exklusivste Après-Ski-Bar der Saison.

### Durchblick

Gerlinde Kaupa sitzt für die CDU im Bundestag und ist Drogenbeauftragte ihrer Fraktion. Unter dem Motto „Politik mit Durchblick“ wettet sie, dass Deutschland nicht nur auf europäischer Ebene beim Schutz der Nichtraucher hinterherhinken würde.

Die Ausweitung des Nichtraucherschutzes in allen öffentlichen Gebäuden als absolut rauchfreie Bereiche würde einen wegweisenden Trend in Deutschland setzen und hat ihre volle Unterstützung.

Sie kritisiert den Deutschen Hotel- und Gaststättenverband (Dehoga), dass die von ihm postulierte Selbstverpflichtung zu rauchfreien Zonen nur eine „Qualmwolke“ sei. Leider zeigt die Politikerin aber selbst wenig Durchblick, wenn sie die Dehoga-Abkürzung als „Deutsches Hotel- und Gaststättengewerbe“ interpretiert und den Verband laufend mit „die Dehoga“ benennt. Von Bundestagsabgeordneten erwarten wir mehr Durchblick.

### Bad Füssing ist Übernachtungsstärkstes Heilbad

Bad Füssing ist das neue Flaggschiff im deutschen Gesundheitstourismus. Nach einer Studie des Marktforschungsinstituts CenTouris ist der niederbayerische Kurort derzeit Deutschlands bekanntestes Heilbad. Mit dem Spontan-Bekanntheitsgrad von 16,3 Prozent lag der Kurort bei einer deutschlandweiten Repräsentativbefragung deutlich vor dem früheren Spitzenreiter Bad Kissingen. Seit Mitte der 90er Jahre ist Bad Füssing mit mehr als 2,6 Übernachtungen Europas Übernachtungsstärkstes Heilbad.



**Badespaß im legendären, wohlig warmen Heilwasser von Deutschlands größter Thermenlandschaft: Bad Füssing in Niederbayern ist mit über 2,6 Millionen Übernachtungen nicht nur Europas beliebtester Kurort, sondern auch das mit Abstand bekannteste Heilbad Deutschlands. Foto: obs/Kurverwaltung**

**Werbung in der „Gourmet-Post“ erreicht 50.000 Abonnenten!**

[verlag@sachsengast.com](mailto:verlag@sachsengast.com)

#### 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](mailto:verlag@sachsengast.com)

Umschau

In Franken beginnt die Saison der Weinfeste schon zeitig im Jahr. Am 12./13. März gibt es beispielsweise in Randesacker den „Weinfrühling“, in Eisenheim ein „Kulinarisches Weinfest“ und in Gerolzhofen das „Altstadt-Frühlingsweinfest“.

\*\*\*

Das Hotel&Resort „Wutzschleife“ im Oberpfälzer Rötz-Hillstedt hat jetzt Einzug in den Olymp der Wellnesshotellerie gehalten. In der Kategorie „Medical Wellness“ trägt das Haus als Sieger im Wettbewerb „Ausgewählte Wellness-Hotels zum Wohlfühlen“ den Titel „Authentisches Ayurveda“. [www.wutzschleife.de](http://www.wutzschleife.de)

\*\*\*

In Bamberg heißt es jetzt von Mittwoch bis Sonntag „Vorhang auf“ für das „Varieté im Ziegelbau“ (neben dem Welcome Hotel Bamberg). Das einzige Varieté seiner Art in Bayern bietet fünf Shows pro Jahr mit einer Laufzeit von jeweils zwei Monaten.

\*\*\*

Inmitten der sanft hügeligen Landschaft des Mühlviertels liegt das Wohlfühl-Hotel Guglwald, in dem man im Kaiserstil verwöhnt wird. 15 neue Suiten und Komfortzimmer, ein Wellness- & Vital-Bereich mit Höhlensauna sowie Außenwhirlpool versprechen Entspannung. Unser Stars waren das Wein-Chardonnay-Bad und die VINO-Traubenganzkörpermassage. Das Package ab 348 Euro bietet drei Übernachtungen mit Vollwertfrühstück und ein sinnliches 5-Gänge-Dinner am Abend. [www.hotel-guglwald.at](http://www.hotel-guglwald.at)

\*\*\*

Mitten in der Idylle der Lahnaun und nahe der historischen Universitätsstadt Marburg erwartet das Villa Vita Hotel & Residenz Rosenpark Marburg seine Gäste. In drei Restaurants kann man Köstlichkeiten der Küche (über dem „Bal Etage“ leuchtet sogar ein Michelin-Stern) genießen. Das Wohlfühlprogramm ist riesig und reicht vom Soleheilstollen bis zur Schönheitsfarm „Beauty Garden“. Das Haus wird im Platinum Service von American Express geführt. Tel.: 0180 - 2 750 750.

Schmankerln in Tirols Kulturhauptstadt Hall

Im Zeichen traditioneller Schmankerln und modernster Küche steht das kulinarische Angebot von Tirols heimlicher Kulturhauptstadt Hall. Seit dem 14. Jahrhundert, als Innsbruck noch die kleine Schwesterstadt war, pulsiert urbanes Leben durch die Stadtmauern und bringt regelmäßig neue kulinarische Treffpunkte hervor. Eingebettet in das regionale Umfeld klassischer Landgasthäuser wie dem Jagerwirt in Volders hat sich eine in Tirol einzigartige gastronomische Auswahlmöglichkeit entwickelt. Zwischen den engen Gassen des einst europaweit wichtigsten Münzprägungszentrums und Knotenpunkt des Salzhandels verbirgt sich die Ritterkuchl. Die Vergangenheit wird wieder lebendig beim Verzehr von „pratzen von span-



Zur „Ritterstunde“ lädt das Brauhaus Augustinerbräu ein.

ferchel und henner“ mit einem ordentlichen „Mettrunk“ als Ritter und Edelmann. Wirtshäuser, wie das Brauhaus Augustinerbräu, verwöhnen den Gast mit bodenständiger Tiroler Küche. Braten mit dampfenden Knödeln, Krapfen, übergossen mit goldbrau-

ner Butter und bedeckt von geriebenem Parmesan oder köstliche Fleischgerichte, machen Lust auf mehr. Ein duftender Marillen- oder ein wuchtiger Holunderschnaps von Österreichs bekanntesten Schnapsbrennern Rochel oder Zaleski runden den Abend in eleganter Weise ab.

Ausspannen im Hotel Aranybika Debrecen

Einmal so richtig ausspannen und sich verwöhnen lassen - nichts leichter als das im Cívis Grand Hotel Aranybika, dem Drei-Sterne-Plus Wellness-Tempel im ungarischen Debrecen. Im Jahre 1915 errichtet, wurde das Hotel nach Plänen von Alfréd Hajós, Ungarns erstem Olympiasieger, im sezessionistischen Stil gebaut. Noch bis 28. März hat das Hotel im Herzen von Ungarns Tor zum Osten - die Universitätsstadt liegt 220 Kilometer von Budapest entfernt - Zimmerpreise zum Wohlfühlen aufgelegt. Das Classic Doppelzimmer ist schon ab 82 Euro pro Nacht und Zimmer buchbar. Eine Grand Suite für zwei Personen oder das Familienappartement für bis zu vier Personen sind für jeweils 133 Euro pro Nacht

erhältlich. Alle Preise beinhalten Frühstück, Kurtaxe und die unbegrenzte Nutzung des hoteleigenen Schwimmbads, Jakuzzi und Sauna.



Im pompösen „Glaskuppelsaal“ des Aranybika Restaurants werden neben typisch ungarischen auch internationale Speisen serviert. Das Aranybika-Club-Restaurant, die Genius Kaffee-Bar sowie das Gösser-Bierlokal laden ebenfalls zum Genießen und Schlemmen ein. Als Wellness-Hotel werden im Cívis Grand Hotel Aranybika Dienstleistungen

rund um Gesundheit und Wohlbefinden großgeschrieben. Unterschiedliche fachärztliche Untersuchungen werden ebenso angeboten wie Balneo- und Hydrotherapie, Elektro- und Mechanotherapie sowie verschiedene naturheilkundliche Anwendungen. Auch im Schönheitssalon, bei einer Massage oder unter dem Solarium wird Entspannung leicht gemacht. Außerdem bietet das Cívis Grand Hotel Aranybika Ausflüge in die nahe gelegene Hortobágy-Puszta oder Besichtigungen von Töpfereien in Náduvar, der Heimat der berühmten „schwarzen“ Keramik. Infos: Tel: 0036/52/508600, <mailto:aranybika@civishotels.hu> [www.civishotels.hu](http://www.civishotels.hu) (auch auf Deutsch und Englisch abrufbar).

## Classic-Weine werden immer beliebter

Vier Jahre nach ihrer Einführung haben sich die Classic-Weine als fester Bestandteil im Angebot zahlreicher Weingüter, Winzergenossenschaften und Weinkellereien etabliert. Im vergangenen Jahr haben sie erstmals die 100.000 Hektolitermarke überschritten, wie die Zahlen der amtlichen Qualitätsweinprüfstellen belegen. Mit 107.323 hl wurden letztes Jahr 16 Prozent mehr Classic-Weine gefüllt als 2003.

In Rheinland-Pfalz, wo mit 93.000 Hektoliter rund 87 Prozent dieser Profilweine erzeugt werden, übersteigen Classic-Weine bereits die trockenen Kabinett-Weine um 8.000 Hektoliter. Unter den Weinanbaugebieten ist die Pfalz auf dem Classic-Sektor führend, gefolgt von Rheinhessen und Mosel-Saar-Ruwer.

Für Armin Göring, Geschäftsführer des Deutschen Weininstituts, sind diese Zahlen ein eindeutiges Indiz für die richtige

Positionierung von Classic im mittleren Qualitätssegment der trockenen Geschmackspyramide, wie sie in der Deutschweinvision 2020 formuliert wurde.

Der Begriff Classic steht für gehobene, harmonisch trockene schmeckende Qualitätsweine aus klassischen, gebietstypischen Rebsorten wie Riesling oder Spätburgunder.

Aufgrund dieses klar umrissenen Geschmacksprofils ist eine Geschmacksangabe überflüssig.

## Neues Einzelportionssystem Tchibo Cafissimo

Frischer Filterkaffee, Espresso, Caffè Crema oder vielleicht sogar eine Kaffeespezialität gefällig? Mit dem neuen Einzelportionssystem von Tchibo sind erstmalig auf dem deutschen Markt gleich drei unterschiedliche Kaffeezubereitungen mit nur einer Maschine im Handumdrehen möglich. Tchibo Cafissimo heißt die vielseitige Innovation, die es für 99 Euro ab März dauerhaft bei Tchibo zu kaufen gibt. Der Marktführer für Röstkaffee startet mit vier beliebten Tchibo Kaffees das



**Tchibo Cafissimo - Die erste Kaffeebar für zu Hause ab März bei Tchibo für 99 Euro.**

Foto: obs/Tchibo GmbH

Einzelportionsangebot. Tasse für Tasse höchste Frische und bewährte Qualität garantieren die aromaversiegelten Kapseln - perfekt für alle, die ihren Lieblingskaffee zu jedem Zeitpunkt flexibel und individuell genießen wollen. Alle Kaffeeünsche können ganz einfach mit nur einer Maschine erfüllt werden. 85 Prozent der deutschen Haushalte trinken täglich Filterkaffee. Espresso und Caffè Crema erfreuen sich mit zweistelligen Wachstumsraten einer immer größeren Beliebtheit.

## Olivenöl

Olivenöl verliert unter dem Einfluss von Tageslicht sehr schnell an geschmacklicher Qualität. Das berichtet das Gesundheitsmagazin „Apotheken Umschau“. Leider werden gerade hochwertige Sorten gerne in hellen Flaschen verkauft. Wer den feinen Geschmack erhalten will, soll das gesunde Nahrungsmittel gleich in eine dunkle Flasche umfüllen. Am besten aufgehoben ist das Naturprodukt übrigens im Kühlschrank.

## Genmanupulation

In Hamburger Restaurants ist Greenpeace auf der Suche nach Speiseölen aus genmanipulierter Soja fündig geworden: In elf Restaurantküchen stießen sie auf manipuliertes Öl von „Sedina“ und anderer Hersteller. Von den elf Restaurants versprochen allerdings zehn, künftig gentechnikfreies Speiseöl zu verwenden. Darunter auch die Restaurants „Ratskeller“, „Rive“ und „Paolino“. Zahlreiche Gastronomen verweigerten Greenpeace jedoch die Aussage.

## Wirtshausparade

1,3 Milliarden warme Speisen konsumieren die Österreicher pro Jahr in der Gastronomie. Am häufigsten wurde ein Wiener Schnitzel bestellt, gegenüber der 1998er Analyse ein Plus von 600.000. Auf Platz zwei der aktuellen „Wirtshausparade“ liegt das Gulasch mit 42,3 Millionen Bestellungen - gegenüber 1998 ein Minus von zwei Millionen. Aufgeholt hat Pasta. Der Verlierer ist eindeutig Schweinsbraten: Ein Minus von 5,8 Millionen Bestellungen.

## Von Messen und Marken

Am 7. März findet im Salzburg-Congress der „Tag der Tourismuswirtschaft“ statt. Ein Auszug aus den Vortragsthemen: „Freizeit- und Tourismustrends - was will der Kunde von morgen?“, „Neue Trends in der Gastronomie - innovative Konzepte“, „Neue Trends in der Hotellerie“, „Der Wellnessbereich als Profitcenter“ oder „Das Landhotel mit Charme und zukunftsorientierter Internetnutzung“. Das Land Salzburg blickt auf ein äußerst erfolgreiches Tourismusjahr zurück. Trotz schwieriger Rahmenbedingungen wurden 22,3 Millionen Übernachtungen registriert - das beste Ergebnis seit neun Jahren.

\*\*\*

Sechs Messehallen mit einer Fläche von 80.000 Quadratmetern stehen zur „ProWein“ in Düsseldorf zur Verfügung, die vom 6. bis 8. März (nur für Fachbesucher) einlädt. Die weltgrößte Messe dieser Branche deckt den gesamten Weltmarkt der Weine und Spirituosen ab.

\*\*\*

Die Anuga 2005 in Köln (8. bis 12. Oktober) bekommt Impulse durch den Trend zur Selbstmedikation, dem Health Care und der anhaltenden Fitnesswelle. Das so genannte OTC-Forum wird Herstellern von freiverkäuflichen Arznei- und Nahrungsergänzungsmitteln Gelegenheit geben, sich den Vertriebskanälen außerhalb der Apotheke gebündelt darzustellen.

\*\*\*

Fisch als Entrée, Wild für den Hauptgang, Süßes zum Dessert: Das sind die kulinarischen Vorgaben für den „Internationaler Leipziger Preis der Köche“, der auf der Messe „Gäste 2005“ (30. Oktober bis 2. November in Leipzig) zum siebten Mal ausgetragen wird. Ab sofort können die Teilnahmeunterlagen für den einzigen Team-Kochwettbewerb in Deutschland bei der Leipziger Messe (n.osberghaus@leipziger-messe.de) abgefordert werden. Köcheteams aus aller Welt sind aufgerufen, bis spätestens 31. August 2005 ihre Vorschläge in Text und Bild einzureichen. [www.gaeste.de](http://www.gaeste.de)

## Mutige Macher der Gastronomie



**Im Osnabrücker Alando Palais wurde der „Herforder Preis 2004“ nach Berlin und in die Rhein-Ruhr-Gegend vergeben.**

Statt an „Wirtin und Wirt“ wurde der „Deutsche Gastronomie-Preis“ in seinem 11. Jahrgang an „mutige Macher der Gastronomie“, aus der neuen Generation von Unternehmern verliehen, die – so Udo Tydeckts (Geschäftsführer Marketing Brauerei Felsenkeller Herford) – „eigene Gastronomiewelten neu erden-

ken, genial umsetzen, zum Erfolg führen und damit als Vorbild für die gesamte Branche gelten“. Der „Herforder Preis 2004“ ging an Barbara Niemann (Landhaus Siebe Hattingen, Pacific BBQ). Sie schlug Ursula Parras (Pinienhof, Frankfurt) und Beate Wösthoff (Speuckenkieker, Rahden) knapp.

## Dinner Party

Als Schirmherr des Landesverbandes Sachsen-Anhalt der Deutschen Multiple Sklerose Gesellschaft ruft Sachsen-Anhalts Sozialminister Gerry Kley auf, die internationale Aktion „MS Global Dinner Party“ am 26. Februar zu unterstützen.

„Feiern Sie an diesem Sonntagabend mit Freunden, Bekannten oder Verwandten - und tun Sie zugleich etwas Gutes!“, so Kley. „Bitten Sie Ihre Gäste diesmal um eine Spende anstelle eines Gastgeschenks. Helfen Sie mit dem Erlös Ihrer Feier der DMSG, diese Krankheit besser zu erforschen!“ Die Art der Feier kann nach eigener Lust und Laune vom Spiel-Abend mit Pizzabacken bis zum selbst gestalteten Gala-Dinner reichen. Infos mit Einladungskarten: [www.dmsg.de](http://www.dmsg.de)

## Börsengang von Do & Co

Das börsennotierte Gastronomie-Unternehmen Do & Co von Attila Dogudan meldet eine Umsatz- und Gewinnsteigerung für das laufende Geschäftsjahr 2004/2005. Der Umsatz konnte im Vergleich zum vorhergehenden Jahr um 47,8 Prozent auf 108,7 Millionen Euro gesteigert werden. Das Betriebsergebnis war mit 2,27 Millionen Euro um 15,8 Prozent höher als im Vergleichszeitraum 2003/2004. Die Zahlen stiegen in allen Abteilungen des österreichischen Unternehmens, besonders kräftige Steigerungen gab es im Ausland, vor allem in Deutschland.

## Ehrenpreis für Darboven

Der Hamburger Kaufmann Albert Darboven wird mit dem diesjährigen INTERNORGA-Ehrenpreis ausgezeichnet. Europas führender Gastronomie-Fachmes-

## Congress Allianz

Zehn Kongresszentren von Rostock bis Pforzheim haben sich zu einer „Congress Allianz“ zusammengeschlossen. Ihr Ziel: Networking, also Austausch von Fachwissen und Erfahrungen.

Die Kongressdestination Deutschland konnte im zweiten Halbjahr 2004 750.000 Events mit fast 42 Millionen Teilnehmern verzeichnen. Ein deutlicher Aufschwung! Besonders gut gebucht sind die Sitzungsräume in deutschen Hotels. 84 Prozent der bundesweit 1,3 Millionen Veranstaltungen finden in Hotels statt, die acht von zehn Tagungsstätten stellen.

Das Internet-Portal der gehobenen Gastronomie und Hotellerie [www.gourmet-classic.de](http://www.gourmet-classic.de) hat aus diesem Grund auch die Rubrik „Tagungen“ neu eingeführt.

## In aller Kürze

**Berlin.** Das marode Metropol-Theater am Nollendorfpfad wird bis zum Herbst zu einem elegant-barocken Tanztempel umgewandelt. Als Amüsier-AG gibt der Club jetzt Aktien aus, die bis zu 4000 Euro das Paket kosten. Der Aktionär hat später Recht auf einen kostenfreien Platz im VIP-Bereich.

**Bergisch Gladbach.** Die Genuss-Metropole im Bergischen ist die einzige deutsche Stadt mit zwei Drei-Sterne-Restaurants. Joachim Wissler lädt auf Schloss Bensberg ein und Dieter Müller ist ein Meister der klassischen Kochkunst auf Schloss Lerbach. [www.althoffhotels.com](http://www.althoffhotels.com)

**Turin.** In Pollenza bei Bra, 40 Kilometer südlich von Turin, zwischen dem Trüffelgebiet von Alba und den sanften Weinhängen der Barolo hat vor einigen Wochen die „Universität der gastronomischen Wissenschaften“ geöffnet. Rund 60 Studenten aus aller Welt (19.000 Euro Studiengebühr pro Jahr) studieren bereits an der epikureischen Lehranstalt.

**Iserlohn.** Ein Bild sagt mehr als tausend Worte, weiß der Volksmund. Diese Weisheit hat sich jetzt auch das Hotel Vier Jahreszeiten in Iserlohn zu Eigen gemacht und ein neues Werbemittel kreiert: Potenzielle Kunden und Gäste können sich mit Hilfe einer CD-Rom schon zu Hause einen wahrlich bildhaften Eindruck von den umfangreichen Tagungs- und Veranstaltungsmöglichkeiten des Vier-Sterne-Hotels am Seilersee machen. „Die CD lässt sich auf jedem Computer abspielen“, erklärt Hoteldirektor Klaus-Peter Fiebig. „Zu sehen ist darauf eine etwa dreiminütige stimmungsvolle Bildergalerie mit Musikunterma- lung.“

**Wiesbaden.** Das Gastgewerbe in Deutschland hat im dritten Jahr in Folge weniger umgesetzt. Restaurants und Gaststätten verbuchten ein Minus, das Beherbergungsgewerbe sowie Kantinen und Caterer verdienten dagegen mehr als im Vorjahr. Der Dehoga hofft für 2005 erstmals wieder auf ein Plus von etwa zwei Prozent.



**Attila Dogudan meldet für sein Gastronomie-Unternehmen eine Umsatzsteigerung von fast 50 Prozent.**

Do & Co beliefert derzeit 19 Fluglinien, ist im internationalen Event Catering engagiert und betreibt mehrere Restaurants und Bars. Zu den bekanntesten Betrieben des Konzerns zählt die Wiener Konditorei Demel.

se öffnet ihre Tore vom 4. bis 9. März auf dem Hamburger Messegelände. Darboven ist Botschafter des guten Geschmacks im umfassenden Sinne.