



Politiker kochten auf der „Grünen Woche“

„Ja, hessische Rouladen nach Art von „Oma Gerda“ sind mein Lieblingsgericht!“ Minister Wilhelm Dietzel verwöhnte auf der Grünen Woche in Berlin zusammen mit der Milchkönigin die Geschmacksnerven der Besucher. Mit einem Schuss Rheingauer Wein und den altbewährten Zutaten wie Gurken und Senf zeigte er den stauenden Zuschauern, wo es lang geht.

Noch bis zum kommenden Sonntag verwöhnt die gesamte Crew des Standes Hessen das Publikum mit Milchprodukten sowie Weinen der Extraklasse aus dem Rheingau.

Wer bisher noch nichts von den Kochkünsten Berlins Regierendem Bürgermeister wusste, konnte die kulinarischen Fähigkeiten



Der Hessische Minister Wilhelm Dietzel versucht sich mit der Milchkönigin Bettina I. und CMA-Küchenmeister Norbert Boos bei der Zubereitung der traditionellen hessischen Rouladen.

von Klaus Wowereit kennen lernen. Gekonnt servierte er den original Berliner Schweinekrustenbraten.

„Berlin hat viele Köstlichkeiten, der Schweinekrustenbraten ist nur eine da-

von“, schwärmt Klaus Wowereit von den leckeren Berliner Spezialitäten unter dem Funkturm.

Der Berlin-Stand ist Teil der Gemeinschaftsschau der Bundesländer in Halle 20, die unter dem Motto



Berlins Regierender Bürgermeister Klaus Wowereit serviert Krustenbraten.

„Unsere Regionen - Stark durch Vielfalt“ steht. Noch bis zum 30. Januar können hier die Besucher landwirtschaftliche Spezialitäten Berlins und aller anderen Bundesländer probieren und genießen.

Wiener Wirtshäuser starten Kulinarik-Offensive

Mit einer breit angelegten Werbeaktion und saisonalen Sonderangeboten wollen die Wiener Wirte verstärkt auf ihre kulinarischen Spezialitäten hinweisen.

Fünf saisonabhängige Veranstaltungsreihen sieht das Jahresprogramm der „Wiener Gastlichkeit“ mit den Gruppen „Kaffeehäuser“ und „Wiener Wirt'n“ vor. Die rund 100 teilnehmenden Gastronomiebetriebe erhalten Werbe-

material und Rezeptvorschläge. Gestartet wurde die Aktion am 15. Januar - passend zum Faschingsreiben - mit „Saibling, Sekt und scharfen Suppen“.

Im Herbst sind größere Aktionen in Zusammenarbeit mit Wien Tourismus zu den Themen „Kunst und Genuss“ und „Wien und Wein“ geplant.

Eine Umfrage unter 500 Konsumenten hat ergeben, dass 22 Prozent der Wiener ein bis zwei Mal pro

Woche auswärts essen gehen, 51 Prozent wählen ein Lokal mit heimischer Küche, während sich 40 Prozent für Ethno-Lokale entscheiden. Das Angebot wird mit 1,7 nach Schulnotensystem bewertet.

Die Gastronomie hat sich in einem Abkommen mit dem Gesundheitsministerium verpflichtet, mit wenigen Ausnahmen bis Ende 2006 40 Prozent der Sitzplätze in rauchfreien Zonen anzubieten.

TafelSpitze 2005

Dr. Ute-Henriette Ohoven für die Unesco-Benefiz-Gala für Kinder in Not, Schauspieler Ralf Richter als Gastgeber der Charity-Gala „Die Kinder von Bam“, Pastor Bernd Siggelkow, der die Berliner „Kids-Küche“ für arme Kinder ins Leben gerufen hat sowie der Werkstatt Deutschland e. V. als Initiator der Tafel der Demokratie zur Einführung des Bundespräsidenten sind für die „TafelSpitze 2005“ nominiert, die am 13. Februar am Rande der traditionellen Konsumgütermesse „Ambiente“ vom „Treffpunkt Tisch“ im Frankfurter CocoonClub verliehen wird.

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

Hotel-NHews

Das ehemalige Park Plaza Köln mit seinen 188 Zimmern hat sich der Best-Western-Kette angeschlossen und firmiert jetzt unter Best Western Premier Hotel Park Consul.

Faschingsflüchtlinge können vom 4. bis 6. Februar die Business-Class-Zimmer des Radisson SAS Hotel Berlin nutzen. Im Preis von 199 Euro sind zwei Übernachtungen mit Frühstück und weitere Leistungen eingeschlossen.

Seit Anfang des Jahres wird das Hotel Alhambra Thalassaspa im tunesischen Yasmine-Hammamet mit seinen 169 Zimmern und 15 Suiten als Maritim Hotel geführt.

Ein Valentins-Special bietet das 5-Sterne-Plus-Hotel Regent Berlin. Es umfasst Übernachtung, Candlelight-Dinner mit drei Gängen, ein Glas Champagner sowie Frühstück im Bett und rote Rosen auf dem Zimmer und kostet ab 450 Euro pro Nacht.

Small Luxury Hotels of the World bleiben auf Wachstumskurs: 53 neue Luxushotels schlossen sich der Kooperation an. Damit gehören dem Verbund, der seine Qualitätsstandards nochmals an hob, nun 329 Hotels in 57 Ländern an.

Kempinski entdeckt Jordanien: In Amman eröffnete die Luxushotelkette ihr erstes 5-Sterne-Haus. Ein zweites Kempinski-Hotel in Jordanien ist am Toten Meer geplant.

Die Landidyll Hotels Österreichs haben sich wieder etwas einfallen lassen: Seit Januar gibt's die verrückten Wochen. Jedes einzelne Hotel bietet zu bestimmten Zeiten ein besonders originelles Angebot. Beispielsweise verrückte Waldviertler Geisterwochen im Hotel Schweighofer mit einem Geisterdinner in der Geisterwerkstatt.
Infos: www.landidyll.at

Auf der CMT Stuttgart entdeckt: Wellnesstrend

Wellness boomt. Aber was ist Wellness überhaupt? Manchmal können das nicht einmal Wellness-Anbieter erklären. Deshalb braucht die Branche klare und verbindliche Qualitätsstandards. Das Kunstwort, zusammengesetzt aus „well being“ und „Fitness“, ist heute in aller Munde. Der Megatrend hin zum gesunden Wohlfühlkörper hat sich zu einer für die Tourismusbranche immer wichtigeren Sparte entwickelt.

Dem trug die größte europäische Tourismusmesse CMT in Stuttgart mit der zeitgleich stattfindenden Messe Golf- und Wellness-Reisen Rechnung. 66 Prozent der Deutschen wollen einer Studie der Forschungsgemeinschaft Urlaub und Reisen zufolge in den nächsten drei Jah-



Beim Wellness soll sich auch der Gaumen wohl fühlen. Eine Sherry-Probe gehört dazu.



Die CMT in Stuttgart ist die publikumstärkste Reise messe in Europa.



Wellness ist auch am Bodensee gefragt. Die Kapitäne der „Weißen Flotte“ gaben Auskunft.

ren eine Wellness-Reise unternehmen, und das der kurzen Anreise wegen am liebsten im eigenen Land. Was Wunder, dass die Veranstalter frohlocken? Nach einem exzellenten Geschäftsjahr 2004 rechnen sie auch 2005 wieder mit zweistelligen Zuwachsraten.

Der Deutsche Tourismusverband (DTV) beziffert den Markt der Wellness-Touristik auf etwa 25 bis 30 Milliarden Euro. Sinkende Kassenleistungen der Versicherungen und steigende berufliche Anforderungen führen zum stärkeren Verantwortungsbewusstsein dem eigenen Körper gegenüber. Gesunderhaltung allein macht den Erfolg der Wellness-Welle nicht aus. Angebote zur besseren Bewältigung des Stresses im Alltag werden auch immer wichtiger. Der Wellness-Urlaub in Deutschland und dem nahen Ausland ist meist ein Kurzurlaub von drei bis vier Tagen Dauer.

Kinder-Wellness im Dolomiten-Sporthotel Sillian

Die 4-Sterne-Dolomiten-Residenz Sporthotel Sillian hat einen neuen Bewohner: „Häppi-Päpi“ ist sein Name. Im Gepäck hat das kultige Kerlchen ein umfangreiches Wohlfühl-Programm für Kinder: SpeziWell, das ist Wellness speziell für Kids - gespickt mit vielen „päpigen“ Ideen. Dabei spannt sich der Bogen von Kinder-Massagen und Aromabädern über Schwimmen bis hin zu Kinder-Yoga. Für sportlichen Spaß am laufenden Band sorgt das Fit-Programm mit dem Theraband.

Dank Häppi-Päpi kommt auch Spaß nicht zu kurz. Freche Sprüche und „päpige“ Späße sind Training für die Lachmuskeln. Häppi Action ist auch im Spielraum und im hoteleigenen Hallenbad angesagt. Im separaten Kinder-Pool mit großer Rutsche kommen Kids voll in Fahrt. Dass in diesem Hotel Familienfreundlichkeit auch abseits von Wellness groß geschrieben wird, zeigt sich mit den Kindermenüs, bei denen Häppi-Häferl, „Serviätten“ und Kläcks-Malunterlagen Appetit machen.

Unmittelbar neben dem Hotel haben die Kleinen im Ski-Kindergarten und in der Skischule alle Brettl voll zu tun. Die Großen starten indes ganz entspannt nur einen Schneeballwurf vom Hotel entfernt mit der Gondelbahn in den Osttiroler Wintertraum. 7 Ü mit Wohlfühlpension inkl. Ski-Pass, Wellness-Aktiv-Programm und Häppi-Päpi-Programm ab 629 Euro für Erwachsene, 70 Euro für Kinder bis 6 Jahre und 315 Euro für Kinder von 7 - 12 Jahre.

10. VIP-Treff der Paketreiseveranstalter in Dresden

Vom 21. bis 23. Januar veranstaltete der Verband der Paketreiseveranstalter International e.V. (VPR) im The Westin Hotel Bellevue Dresden seinen 10. VIP-Treff mit rund 500 Teilnehmern, davon über 50 Aussteller. Es wurden Leistungen für die Kataloge Winter 2005/2006 verhandelt. Besonders auffällig war, dass bei Busreisen immer höhere Anforderungen an die Qualität von Hotels gestellt werden. Deshalb werben auch immer stärker 4- und 5-Sterne-Häuser um Bustouristen bei den Paketreiseveranstaltern.

Zum Gelingen der Veranstaltung trug ein attraktives Seminarprogramm, unter anderem mit dem Thema „Wellness und Gesundheitstrends im Touris-



Die Welcome Hotels stellten im The Westin Hotel Bellevue Dresden vor allem ihren neues Conress- und Event-Center Bamberg vor.

mus – Chancen für Busreiseveranstalter“ bei. Verbandsvorsitzender Uwe Schneider würdigte den hervorragenden Service des Dresdner 5-Sterne-Hotels und meinte, dass die Bedingungen für Meetings ideal seien.

Gourmet-Bio-Kaffee

Die Deutschen trinken auf stabilem Niveau im Durchschnitt 160 Liter Kaffee im Jahr und greifen dabei verstärkt zum günstigen Röstkaffee im Aktionsangebot, aber auch zu italienischen Kaffeespezialitäten auf der Grundlage eines kräftigen Espresso. Diese beiden Trends spiegeln sich nach Angaben des Herstellers Ulrich Walter GmbH/Lebensbaum auch im Bio-Kaffeehandel wieder – allerdings mit grundsätzlich höheren Qualitätsanforderungen an die Kaffeesorten. Lebensbaum, die führende Kaffeemarke für den Naturkost-Fachhandel, hat zum Jahreswechsel den gesamten Kaffeeauftritt neu gestaltet. Je nach Interesse und Ge-

schmack finden die Kunden unterschiedliche Sorten vom biologisch-dynamisch angebauten Plantagen-Kaffee aus dem mexikanischen Hochland über den Gourmet-Kaffee in der preisgünstigen Großpackung bis zum Espresso oder dem mediterranen Café Solea für italienische Kaffeespezialitäten.

Der neue Kaffeeauftritt ist der Auftakt zu einer umfassenden Neugestaltung des gesamten Lebensbaum-Sortiments, das auch Tee und Gewürze umfasst. Die neue Kaffeelinie ist ab sofort im Naturkosthandel erhältlich, die weiteren Produktlinien werden im Laufes des Jahres umgestellt.

Das Internetportal www.gourmet-classic.de zählt durchschnittlich 15.000 Besucher pro Tag.

Neu ist die Kooperation mit dem TOP-Magazin Dresden/Ostsachsen.

Auf dem Portal wird die neueste Ausgabe vorgestellt. Werbemöglichkeiten auf dem Portal und in der „Gourmet-Post“ sind dort unter „Mediadaten“ vorgestellt.

Produktpreis

Gleich zwei Tupperware-Produkte, zum einen der faltbare Kunststoffbehälter Mini-Max zum anderen der Käsebehälter KäseMaX, sind vom Fachverband Kunststoff-Konsumwaren als „Produkte des Jahres“ 2005 ausgezeichnet worden.

Die erfolgreichen Tupperware-Behälter wurden für ihre kreative sowie funktional überragende Produktgestaltung und -konzeption prämiert.

Für den Mini-Max ist diese Auszeichnung bereits der zweite hochrangige Produktpreis in kurzer Zeit, nachdem er bereits 2004 in den USA den begehrten amerikanischen „Good Housekeeping Award“ erhalten hatte.



Käsebehälter von Tupperware wurden als „Produkt des Jahres 2004“ ausgezeichnet.

Von Messen und Marken

„Die Konsolidierung des deutschen Biermarktes ist nicht abgeschlossen“, fasst Michael Scherer, Geschäftsführer der Sozietät Norddeutscher Brauereiverbände die Erwartungen im Vorfeld der 78. INTERNORGA zusammen. Die großen deutschen Brauereien seien weiterhin auf der Suche nach strategischen Partnern aus dem Ausland. Die zu erwartenden Übernahmen deutscher Brauereien würden jedoch keine negativen Auswirkungen auf die einmalige Vielfalt des deutschen Biermarktes haben. Aber nicht nur Bierbrauer werden auf der INTERNORGA vom 5. bis 10. März auf dem Hamburger Messegelände mit innovativen Produkten aufwarten. Viel Neues gibt es auch bei den Erfrischungsgetränken sowie den „Alkopops“.

Mit „Meo“, „Tulip“ und „Herz“ stellen Design-Studenten der Fachhochschule Coburg auf der CADEAUX Leipzig (5. bis 7. März) frische Ideen für das Zubereiten von Kaffee vor. Gerade bei den „Kaffeesachsen“ dürfte die Sonderschau „Kaffee manuell - Neue Konzepte für handgemachten Filterkaffee“, die im Auftrag der Melitta Unternehmensgruppe entstand, Anklang finden. Denn Kaffee und Sachsen - vor allem Leipzig - gehören seit über 300 Jahren zusammen. Nachdem 1693 die erste Ladung Kaffeebohnen in Leipzig eingetroffen war und sofort Liebhaber gefunden hatte, begann ein wahrer Kaffeehaus-Boom. Der 1694 eröffnete barocke „Coffe Baum“, eines der ältesten Kaffeehäuser Europas, lädt noch heute in Leipzigs Innenstadt zum „Schälchen Heeßen“ ein.

Die Hinte Messe GmbH veranstaltet vom 12. bis 14. Februar das Genießer-Event „Salon-Gourmet“ in Karlsruhe. Den Besuchern werden internationale Spezialitäten sowie regionale Spitzenprodukte aus Baden, Elsass und Pfalz präsentiert. Zum selben Zeitpunkt öffnen im Messezentrum die Weinmesse „RendezVino“.

Neues Luxusdomizil im Land der Pharaonen

Ägyptenreisende können sich freuen: Das neue Luxushotel InterContinental Heliopolis Cairo ist komplett fertiggestellt, und der Hotelbetrieb läuft seit Oktober 2004.

Das neue Domizil in Ägyptens Hauptstadt hebt sich mit seiner außergewöhnlichen Architektur im pharaonischen Stil, überwältigenden Dimensionen, extravaganter Design und dem noblen Interieur klar von üblichen Hotelstandards ab.

Der imposante Hotelkomplex ist eingebunden in das größte Einkaufs- und Erlebniszentrum des mittleren Ostens mit 470 exklusiven Einzelhandelsgeschäften, einem Familien- und Freizeitpark, 16 Kinos, einer Klinik sowie mehreren Büro- und Geschäftsge-



Standardzimmer und Restaurant im neuen Luxus-Hotel InterContinental Heliopolis Cairo

bäuden. Das durch seine aufwendige und spektakuläre Architektur in Ägypten einmalige Gesamtprojekt vereint Tradition und Moderne und spiegelt die geschichtsträchtige Vergangenheit des Landes in vielen kleinen Details wieder. Edelste Materialien, wo immer möglich aus Ägypten selbst, paaren sich mit ägyptischer Handwerkskunst und arabischen Elementen. Neben dem Fünf-Sterne-Luxushotel InterConti-

ental Heliopolis Cairo mit 606 Zimmern, Suiten und Poolsiderooms stehen in der beeindruckenden Anlage noch 184 Suiten für Langzeitgäste im InterContinental Residence Suites Tower sowie 330 Zimmer im Holiday Inn Cairo zur Verfügung, das ebenfalls zur InterContinental Hotels Group gehört und nach Eröffnung in diesem Jahr das führende Vier-Sterne-Hotel der Hauptstadt sein wird. Infos: www.heliopolis.intercontinental.com

So kriegst Du Dein Fett weg

Wer sein Gewicht reduzieren will (oder muss!) braucht auf Gourmet-Menüs nicht zu verzichten. Das verspricht die „Pfundskur“ des württembergischen Ernährungswissenschaftlers Prof. Dr. Volker Pudiel.

Bei der Pfunds-Kur sind grundsätzlich alle Lebensmittel erlaubt. Die Fettaufnahme der Nahrungsmittel wird bei dieser Diät auf maximal 60 Gramm pro Tag reduziert, während die Kohlenhydrataufnahme leicht gesteigert ist. Anstatt Kalorien werden hier „Fettaugen“ gezählt. Der Speiseplan kann anhand einer „Fettaugentabelle“ individuell gestaltet werden.

Die Pfunds-Kur basiert auf einer fettarmen und kohlenstoffreichen Mischkost, wodurch keine Mangelerscheinungen an Nährstoffen auftreten. Viel Bewegung ergänzt diese Diät, die

aus ernährungswissenschaftlicher Sicht als sinnvoll bewertet wird.

Die AOK Sachsen hat mit dem MDR sowie drei regionalen Zeitungen und weiteren Partnern schon zum dritten mal eine Pfunds-Kur-Aktion gestartet, bei der auch viele Gourmets mitmachen.

Die Hampp Media GmbH in Stuttgart hat zur Unterstützung der Pfunds-Kur mehrere Bücher aufgelegt. Feinschmecker kommen vor allem in Ewald Braden Kochbuchs „So kriegst du dein Fett weg“ auf ihre Kosten.

Wir verlosen je 5 Pfunds-Kur-Doppelpacks und „Pfundskur-Kochbücher“ sowie 3 Exemplare von Bradens Kochbuch.

Schreiben Sie eine E-Mail: hotels@sachsengast.com mit dem Betr.: Pfunds-Kur und sagen Sie, wieviel Gramm Fett pro Tag bei der Pfunds-Kur erlaubt ist.

VOX-Kochshow

VOX-Koch Tim Mälzer hat Anfang des Jahres einen Quotenrekord aufgestellt. Seine Sendung „Schmeckt nicht, gibt's nicht“ erreichte am 12. Januar einen Marktanteil von 10,5 Prozent in der Zielgruppe der 14- bis 49-Jährigen. Bei den Zuschauern ab 3 Jahren kam Mälzer auf 6,9 Prozent. 1,81 Millionen Menschen sahen zu, wie Tim Mälzer mit Cowboy-Hut und Plastikpistole am Gürtel Texas-Chili zubereitete. Zum Nachschmecken gab es „Pecan Butterscotch Sun-dae“, ein aufregendes Cocktail aus Nüssen, Sahne, Butter und Vanille.

Wer die Gerichte nachkochen möchte, findet genaue Rezepte unter www.vox.de

„Schmeckt nicht, gibt's nicht“ ist eine der beliebtesten Kochsendungen im TV und montags bis freitags um 18.45 Uhr bei VOX zu sehen.

In aller Kürze

Alzey. Zum zweiten Mal wurde für die Europäische Woche des Geschmacks in Deutschland der Eurotoques-Medienpreis für die stärkste Promotion vor Ort vergeben. Den Preis erhielt Eurotoques-Chefkoch Thomas Ebert vom Hotel am Schloss, Amtgasse 39 in Alzey. Bundesweit luden Chefsköche Ihre Gäste ein, regionale und saisonale Produkte - möglichst aus artgerechter Tierhaltung und ökologischem Landbau in den fünf Grundgeschmacksrichtungen süß, sauer, salzig, bitter und aromatisch/scharf zu genießen.

Berlin. Am Valentinstag soll man seine Liebe zeigen - Blumen und Pralinen sind out! Romantische Kurztrips sind in! Für die Tage um den 14. Februar bietet lastminute.com ein großes, romantisches Valentinstag-Special mit Hotel-Specials an. So beispielsweise 2 Nächte „Valentines Special“ im 5* Hotel Kempinski Bristol inklusive Champagner und Erdbeeren ab 230 Euro für 2 Nächte für 2 Personen.

Frankfurt/Main. Die Kaba GmbH aus Deutschland wird für den Münchner Design-Architekten Joachim Hauser Projektstudien für die Zutrittsysteme und Schließsysteme für das erste Unterwasserhotel der Welt entwickeln. Das erste Unterwasser Hotel der Welt mit 300 Suiten und Zimmern wird 400 Meter vor der Küste in Dubai entstehen und rund 455 Millionen Euro kosten.

Köln. KölnTourismus bietet allen, die noch nie so richtig Karneval gefeiert haben, die Veranstaltung „Schunkelndes Henkelmännchen international“ an. Washington oder Wanne-Eickel: Woher man kommt, ist hier egal. Am 20. Februar, um 19.11 Uhr, steigt für 2.000 internationale Neu-Jecken eine Party, bei der Profis über die Feinheiten des Frohsinns aufklären. Im Eintrittspreis von 15 Euro ist das erste Kölsch bereits enthalten; am Ende der zweisprachigen (deutsch/englisch) Veranstaltung erhalten die Besucher ein „Karnevals-Diplom“. Infos unter Telefon 0221/22 13 04 00.