



Neues exklusives Luxushotel öffnete in Madrid

Ein weltweit einzigartiges Design- und Architekturprojekt, das Hotel Puerta América öffnete vor wenigen Tagen in Madrid seine Türen.

Dieses Luxushotel vereint die Ideen und Projektvorschläge von 19 verschiedenen Architektur- und Designbüros und ist die Krönung aller Silken Hotels.

“Für Silken Hotels bedeutet dieses Projekt die Erfüllung eines Traums vieler Personen, die an dieses etwas andere, innovative Hotelkonzept glauben”, so Antón Iraculis, Direktor der Hotelgruppe. “Unser nächstes Ziel besteht nun darin, unseren Kunden das Gefühl zu vermitteln, sich an einem einzigartigen Ort zu befinden. Durch die ungewöhnlich kreative Umgebung und einen traumhaften Service”.

Jedes der 342 Zimmer - 30 pro Stockwerk - dieses 5-Sterne-Luxushotels lädt den Gast ein,



342 Zimmer bietet das neue Luxushotel Puerta América in Madrid.

verschiedenste Formen und Materialien auf sich wirken zu lassen und ein ganz besonderes Hotelenerlebnis zu genießen. Jedes Stockwerk trägt die Handschrift eines Architekten oder Designers.

Eingangshalle und Säle wurden von John Pawson gestaltet, der “einen Ort der Ruhe im Herzen des Hotels” suchte.

Christian Liaigre entwarf das Restaurant, das verschiedene Elemente der spanischen Kultur u.a. aus Galizien, Katalonien und Andalusien, kombiniert. Auch die Garage mit 644 Stellplätze ist ein Spiel aus Farben und Grafik, welches “das Gemüt des Individuums” ansprechen soll.

www.hoteles-silken.com

Rungis beliefert wieder Sterneköche

Eine Investorengruppe übernimmt nach wochenlangen Verhandlungen den seit Januar insolventen Gastronomiezulieferer Rungis in Meckenheim bei Bonn.

Es seien harte Gespräche gewesen, die mit einem für beide Seiten guten Ergebnis geendet hätten, sagte der Vorstandsvorsitzende der neuen Aktiengesellschaft Rungis, Michael Späth.

Der vollständige Name der AG steht noch nicht fest. Über die

Höhe des Kaufpreises wurde Stillschweigen vereinbart. Der Geschäftsbetrieb von Rungis wurde seit dem 28. Januar fortgeführt.

Mit dem Gesamtbetriebsrat war Anfang Mai eine Betriebsvereinbarung getroffen worden, die eine Personalreduzierung auf 130 Arbeitnehmer ermöglichte. Ende Januar waren beim Rungis Express mehr als 300 Arbeitnehmer an fünf Standorten in der Bundesrepublik beschäftigt.

Alpen-Golf

Die 14 Orte der Bergwelt Wilder Kaiser-Brixental bilden eine der vielseitigsten Ferienregionen Tirols. Ellmau nennt sich der mondäne Ferienort, der wegen seiner Luxus-Hotellerie und dem 27-Loch Golfplatz direkt am Fuß des Wilden Kaisers zu den beliebtesten Golf-Destinationen der Alpen gehört. Hohe Salve ist eine der ältesten Gemeinden Tirols: Den romantischen Markt mit prächtiger Barockkirche wählen besonders Familien zum Urlaub.

Zukunftstrends

Zum Bericht „Zukunftstrends im Tourismus“ durch das Büro für Technikfolgenabschätzung beim Deutschen Bundestag erklären die tourismuspolitische Sprecherin der SPD-Bundestagsfraktion, Annette Fasse, und die zuständige Berichterstatterin der SPD-Bundestagsfraktion, Ulla Burchardt:

Quintessenz des Berichts ist, dass für die Zukunftsfähigkeit der Tourismuswirtschaft insbesondere der Aspekt des demographischen Wandels von herausragender Bedeutung ist. Die Studie behandelt weiterhin die Folgen der EU-Erweiterung sowie das gestiegene Sicherheitsbedürfnis der Reisenden. Unter dem Gesichtspunkt einer älter werdenden Gesellschaft ändert sich in Zukunft das Nachfrageverhalten der erholungssuchenden Urlauber. Für die Anbieterseite bedeutet dies, sich rechtzeitig auf die Zielgruppe der Generation 50plus einzustellen. Ähnlich wie bei der Gruppe der Familien ist auch die Gruppe der Überfünfzigjährigen alles andere als homogen. Paare, Singles, Alleinerziehende, Großeltern mit Enkelkindern und so weiter haben ganz verschiedene Ansprüche während ihres Urlaubes.

Durch den Tourismus werden etwa 2,8 Millionen Menschen in Deutschland beschäftigt. Die Gästeübernachtungen sind im ersten Quartal dieses Jahres um sechs Prozent auf 61,5 Millionen gestiegen. Die Tourismuspolitiker der SPD-Bundestagsfraktion wollen mit den Ergebnissen dieser Studie in naher Zukunft weitere wichtige politische Weichenstellungen für diesen bedeutsamen Wirtschaftsfaktor vornehmen.

www.spdfraktion.de

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

Wärme und Geborgenheit eröffnen in Bad Waltersdorf nicht nur die 25.000 Quadratmeter große Wellnesslandschaft der Heiltherme und die sieben Becken mit stets quellfrischem und heilkräftigem Thermalwasser, sondern auch die elf Kabinen des exklusiven Saunadorfes. www.heiltherme.at

65 Kilometer von Graz entfernt erreicht man den Wellnesshimmel über die A2-Südauto- bahn (Abfahrt Sebersdorf/Bad Waltersdorf). Aus Deutschland fährt man am besten über Salzburg auf der A9/Pyhrnautobahn bis Graz. Auch mit dem Zug aus Wien oder Kärnten ist der Thermenort gut zu erreichen. Mit dem Flugzeug landet man in Graz-Thalerhof. www.badwaltersdorf.com

In Riegersdorf, nahe bei Bad Waltersdorf, schöpfen Genießer aus dem Vollen: Das WEIN- DUF Tikum, die Gölles Schnaps- brennerei & Essigmanufaktur und die handgeschöpften Köstlichkeiten von Österreichs renommiertestem Chocolatier Sepp Zotter erfreuen die Sinne. Ein lohnender kulinarischer Aus- flug sind auch die Mostothek in Markt Hartmannsdorf und der Kernöl Erlebnishof in Lödersdorf. www.cityreview.at/steiermark/riegersdorf

Der Familienbetrieb Gasthof-Res- taurant Erhardt in Bad Wal- tersdorf wurde nicht zu Unrecht mit dem Prädikat „Gute steirische Küche“ ausgezeichnet. Im VIP- Gourmet-Guide „Österreichs beste Restaurants 2005“ erhielt unser Geheimtipp 74 von 100 Punkten. www.gasthof-erhardt.at

Vom 4-Sterne Quellenhotel in Bad Waltersdorf kann man die Heiltherme direkt erreichen. Neu ist das Styrian Spa, in dem Life- style-Coaches auf der Basis der Bereiche Therapie & Kur, Ener- getik, Beauty und Ernährung individuelle Wohlfühl- und Ge- sundheitskonzepte für die Gäs- te erarbeiten. www.quellenhotel.at

Verwöhnen lassen im Steirischen Thermenland

Es war genau vor 30 Jahren. In der Steiermark, östlich von Graz, wurde nach Erdöl gebort. Aus der Erde kam aber kein Öl, sondern es sprudelten heiße Quellen. Glücklicherweise er- fuhren Touristiker und Ge- sundheitsexperten davon und bauten in den Folgejahren rund um den Kur- und Öko-Muster- ort Bad Waltersdorf eine Thermenregion aus, die ihres gleichen in Europa sucht. Dort, wo eine der mächtigsten Heil- quellen Österreichs fünf Thermalbecken und zwei Thermalschwimmbekken speist, sprudeln täglich über 1,9 Millionen Liter Thermal- wasser quellfrisch aus 1.200 Metern Tiefe.

Die Natrium-Hydrogencarbo- nat-Chlorid-Therme entfaltet bei einer Temperatur von 28 bis 36 Grad einbzngartige, heil- kräftige Wirkung.

Die Wärme kommt in Bad Waltersdorf aber nicht nur aus der Erde, sondern auch vom Himmel, was sich positiv auf das Gemüt der gastfreundli- chen Menschen niederschlägt. Im milden pannonischen Kli- ma der südoststeirischen Ther- men- und Hügellandschaft prä-



Zum Verwöhnprogramm in Bad Waltersdorf gehört neben dem Genuss der Thermalquellen auch gutes Essen. Auf der Terrasse des „Steirerhofs“ wird es vom Hauben-Koch Johann Pabst in 5-Sterne-Qualität angeboten.



Den wunderbaren Luxus, ganz unter sich zu sein, für Frauen, Freundinnen, Töchter und Mütter, erlebt man in der Steirerhof-Therme.

gen sanfte Weinberge, ausge- dehnte Obstwiesen und Kür- bisfelder das Bild.

Das kulinarische Angebot reicht von deftig-rustikal über sportlich-leicht bis internati- onal. In aller Munde sind die steirischen Buschenschenken, wo der Gast einen Einblick in regi- onale Bräuche und Rezepte bekommt.

Wo die oststeirische Römer- weinstraße beginnt, darf man auch die besten Weine Öster- reichs genießen.

Exklusive 4- und 5-Sterne-Ho- tels verwöhnen mit sprudeln- den Arrangements.

www.badwaltersdorf.com

Kraft für die Seele im Thermenhof Paierl

Sich einfach treiben lassen in der großzügigen, hauseigenen Thermenbadelandschaft kann man im familiären 4-Sterne- Hotel „Thermenhof Paierl“ Bad Waltersdorf.



Das Ehepaar Paierl ver- wöhnt die Gäste in ihrem „Thermenhof“.

Ein großes Thermalschwim- becken mit Liegegalerie und ei- nem einzigartigen Panoramapool im Freien sorgen für ab-

solute Entspannung der Mus- keln.

In der Saunawelt warten u.a. ein Mineraliendampfbad, der Aqua-Relax-Meditationsraum oder die Steirische Schwitz- stube. Kulinarisch wird man mit heimischen und internati- onalen Köstlichkeiten aus der Gourmet-Küche verwöhnt. Der Weinakademiker Valentin sucht für den Gast Raritäten aus der Vinothek.

Das individuelle Thermenhof- Paierl-Paket kann man sich bei der Reservierung oder beim Check-In zusammen stellen las- sen. Es gibt aber auch zahlrei- che Pauschal-Arrangements und Pakete aus dem „Reich der Sinne“.

www.thermenhof.at

Golfen nach Feng Shui

Bad Waltersdorf ist eine Golf- destination mit Visionen. Denn noch in diesem Sommer eröff- net hier nicht nur eine der schönsten Golfanlagen der Stei- ermark (18 Loch, Par 72) ihre Fairways, sondern auch einer der ersten nach Feng-Shui-Kri- terien gestalteten Golfplätze. Die Feng-Shui-Spezialistin Ingrid Sator aus Graz hat dazu die chinesische Harmonielehre auf „europäische Verhältnisse“ übersetzt.

Die für einen Golfplatz erfor- derlichen „Hindernisse“ wur- den so gestaltet, dass sie die le- bendige Struktur der Land- schaft nicht stören. Das Arran- gement „Therme & Golf“ wird vom Quellenhotel angeboten. www.quellenhotel.at

Des Kaffees Krone ist der richtige Schaum

Vorbei die Zeiten, da man am Sonntagnachmittag das Tässchen Kaffee mit einem Häubchen Sahne aufwertete. Heute heißen die angesagten Köstlichkeiten aus der schwarzen Bohne Cappuccino, Caffè latte oder Latte macchiato. Und die Fan-Gemeinde wird immer größer. Da wundert's wenig, dass der "gute deutsche Filterkaffee" auch in vielen heimischen Küchen auf dem Rückzug ist. Das A und O der italienischen Kaffeespezialitäten ist ihr feinporiger Milchschaum, für dessen Herstellung es mehr oder weniger aufwändige Methoden gibt.

Während es im Milchschaumtopf doch einiger Muskelkraft bedarf, bis ein zufrieden stellendes Ergebnis erreicht ist, müssen die kleinen, batterie-



Die „gekrönte“ Tasse Kaffee macht besonders glücklich

betriebenen Stabmixer lediglich lange genug in die Milch gehalten werden. Sie muss vorher erwärmt werden.

Milchschaum in Sekunden-schnelle - je nach Wunsch von cremiger oder fester Konsistenz - bereitet z.B. der Nemox

Milchschaumer Milki. Was sonst nur Profimaschinen schaffen, gelingt auch zu Hause. Die Milch wird direkt aus der Tüte in das leicht zu reinigende Gerät gesaugt und als Schaum direkt in die Tasse ausgegeben. www.QVC.de

Franziskaner Weißbier kommt mit Werbepower

Mit einer neuen Markenstrategie, neuer Kampagne und mit neuen Produkten: Franziskaner Weissbier Leicht und Franziskaner Weissbier Alkoholfrei investiert Interbrew Deutschland massiv in seine Top-Weissbiermarke.

"Franziskaner Weissbier bildet gemeinsam mit Beck's und Hasseröder die Speerspitze unseres Markenportfolios", erläutert Andreas Hilger, Geschäftsführer Marketing Interbrew Deutschland, den Hintergrund der jetzt gestarteten Offensive.

Die neue Werbekampagne betont deutlich die Markenkernwerte von Franziskaner: Spezialitätencharakter, Qualität und Tradition.

Basierend auf diesen Ergebnissen wurde zusammen mit der Agentur McEmotion als zentrales Element der Kampagne ein TV-Spot geschaffen. Mit Laszlo Kadar wurde dabei ein Regisseur verpflichtet, der nicht nur einfache Werbefilme dreht, sondern für Unterhaltung sorgt.

Der Film konzentriert sich auf das historische Markenbild,

den Franziskaner Mönch, der für Brautradition und höchste Bierqualität steht. Unterhaltsam taucht der Zuschauer in die Welt des Mönchs, d.h. die Natur Bayerns und das Flair der Bierstadt München am Ende des 19. Jahrhunderts ein. Bei emotional-gastlicher Geselligkeit und mit ehrlicher Kenner-schaft findet die Geschichte ihren glaubwürdigen und unverwechselbaren Höhepunkt: Damals wie heute – Kenner schätzen Franziskaner Weissbier.

www.franziskaner.info

In Hamburg entstehen Schokofotos zum Anbeißen

Marion Franz, gelernte Restaurantfachfrau, hat vor zwei Jahren im Hamburger Westen einen ungewöhnlichen Betrieb gegründet: Schokofoto stellt süße Bilder zum Anbeißen her. Fotos werden auf hochwertige Schokolade aufgebracht und zu kleinen Kunstwerken gemacht. Mittlerweile zählt die kleine Firma große Kunden zu den Auftraggebern. Neben bekannten Hamburger Reedereien las-

sen auch Werbeagenturen, Catering-Firmen, Immobilienmakler und Banken sowie zahlreiche Hotels die ungewöhnlichen Dekorationen fertigen.

Die Idee kommt von Ehemann Stephan Franz, mehrfach ausgezeichnete "Patissier des Jahres". Im Berliner Adlon stellte er für Veranstaltungen im Siebdruckverfahren Schilder aus Schokolade her.

Das Verfahren ist relativ ein-

fach. Ein Tintenstrahldrucker wurde so umgerüstet, daß er mit Lebensmittelfarbe druckt. Mit ihm werden Bilder, Fotos oder Texte auf die Folie gedruckt und später auf die Schokolade übertragen. Die Schokolade wird flüssig auf die Folie aufgebracht, die später abgezogen wird und fertig ist das Schokofoto.

50 Prozent der Bestellungen kommen von Privatkunden.

Von Messen und Marken

Das Bio-Segment stellt sich zur Anuga breiter und internationaler auf. Unter der Überschrift "Organic World" präsentieren sich zur Anuga vom 8. bis 12. Oktober Produzenten und Händler, die sich auf Bio-Produkte für den Lebensmittelhandel und den Außer-Haus-Markt/Gastronomie spezialisiert haben. Die Bündelung dieser Anbieter bedeutet eine konsequente Weiterentwicklung des Bio-Angebots im Rahmen der Anuga, das sich bereits 2003 und 2001 erfolgreich profilierte. www.anuga.de

Als im heißen Sommer 1922 die Biervorräte in der Wirtschaft von Franz Xaver Kugler zu Ende gingen, streckte er den Gerstensaft kurzerhand mit Limonade. Da zu diesem Zeitpunkt größere Gruppen von Radfahrern bei ihm einkehrten, gab er der Mischung den Namen "Radler". Seit 1993 dürfen die Brauereien nach einer Gesetzesänderung solche Mischungen fertig anbieten. Wer auch hier auf das einzige Wahre setzt, sollte einmal die erfrischenden und coolen Drinks der Warsteiner Brauerei probieren. Nachdem Premium Lemon und Premium Cola so gut von den Verbrauchern angenommen wurden, gibt es jetzt auch Warsteiner Premium Orange. 60 Prozent Pilsener und 40 Prozent Orangenerfrischungsgetränk machen es zum spritzigen und nicht zu süßen Begleiter durch den Sommer. www.warsteiner.de

Ein guter selbst gemachter Sonntagskuchen gehört zu den schönsten Dingen des Lebens. Die beiden Kuchenkünstler Eva Heß und Peter Scharff haben ihre besten Vorschläge in einem Buch des Hampp-Verlages „Sonntagskuchen - Die besten Rezepte aus Kaffee oder Tee?“ niedergeschrieben. Wir probieren die originellsten Backideen und hatten selten ein Backbuch in der Hand, in dem auch Anfänger die wichtigsten Backgrundregeln lernen. Der Pfiff für Marmorkuchen oder die raffinierten Törtchen gelangen sofort. Ein Buch für jeden Gourmet. www.hamppverlag.de

Putenpower bei den Deutschen Grillmeisterschaften

Erst im Boxring, jetzt am Grill: Box-Weltmeisterin Regina Halmich brachte bei der 10. Deutschen Grillmeisterschaft im sächsischen Riesa eine weitere Männerbastion ins Wanken. Die Frauenmannschaft erreichte in der Wertung "Bratwurst mit Beilage" den vierten Platz. Erster wurden die Neubrandenburger Spatzen. In der Gesamtwertung der Amateur-Teams schafften es die sechs Frauen auf Platz zwölf.

Teilgenommen haben insgesamt 22 Teams aus ganz Deutschland. Bei sommerlichen Temperaturen eroberte das Team Puten Power im Nu die Herzen der rund 15.000 Zuschauer. Im "Glutofen" auf dem Freigelände vor der Erdgas-Arena von Riesa wurde Regina



Die Girlgroup um Boxweltmeisterin Regina Halmich startete zur Deutschen Grillmeisterschaft in Riesa.

Halmich unterstützt von der Berliner Ernährungswissenschaftlerin Stephanie Wetzl und vier Gewinnerinnen einer Verlosung des MDR-Radiosenders "Jump".

Die Frauen servierten der Jury

der German Barbecue Association unter anderem Putenwürstchen mit Grillgemüse und als Höhepunkt gegrillte Schnecken aus der Putenoberkeule auf sommerlichen Salatvariationen.

Guest Relations Manager in internationalen Tophotels

Guest Relations Manager stehen dem internationalen Geschäftsreisenden, dem politischen Vielflieger und dem rührigen Jetset für ihr Wohlergehen parat.

Stig Arnberg gehört im Hamburger Kempinski Atlantic zur Gilde dieser Beziehungsmanager. Er ist Problemlöser für Unvorhergesehenes, manchmal

auch für scheinbar Unlösbares und für kleinere und größere Probleme. Er sorgt sich um das Wohlbefinden der Kunden genauso wie um ihre Sicherheit. Den Gast zu umsorgen, ohne ihm zu nahe zu kommen: Das ist die Herausforderung, der sich ein Guest Relations Manager stellen muß. Dabei gilt es, gleichermaßen zuvorkommend,

höflich, einführend und diskret zu sein.

Was so leicht klingt, setzt Freude an anderen Menschen, organisatorisches Geschick, eine gute Allgemeinbildung, ein gutes Gedächtnis, hohe Konzentrationsfähigkeit und vor allem ausgeprägte soziale Kompetenzen voraus.

www.kempinski-atlantic.de

Trauer um den Hotelier Heinz-Georg Schneider

Der Direktor der drei Ibis Hotels Dresden und Präsident des DEHOGA Sachsen e. V., Heinz-Georg Schneider, ist am 15. Juni 2005 plötzlich und unerwartet verstorben. Heinz-Georg Schneider füllte seit 1978 zahlreiche verantwortungsvolle Positionen in der Dresdner Hotellerie aus. Als Präsident des DEHOGA Sachsen e. V. engagierte er sich seit 1996 ehrenamtlich und mit großer Anerkennung für die Belange des sächsischen Hotel- und Gastgewerbes. Mit Heinz-Georg Schneider verliert das Gastgewerbe Deutschlands eine unersetz-

bare Persönlichkeit, die sich nicht nur durch hohe fachliche Kompetenz und unermüdliches

Tun, sondern auch durch eine große menschliche Wärme auszeichnete.



Auf einer bewegenden Trauerfeier nahmen am 1. Juli rund 350 Familienangehörige, Freunde, Kollegen und Vertreter von Unternehmen, Verbänden und Organisationen aus ganz Deutschland im Bankettsaal des The Westin Hotel Bellevue Abschied vom Direktor der drei Dresdner Ibis-Hotels und Präsidenten des DEHOGA Sachsen, Heinz-Georg Schneider.

In aller Kürze

Ostsee. Die Homepage der Jahreszeiten Hotels AG hat ein neues Gesicht. Eine attraktive Rundumversorgung per Maus-klick. Mit emotionalen Fotos präsentieren sich die drei Häuser in Binz auf Rügen, in Zingst auf dem Darß und im größten mecklenburgischen Ostseebad Kühlungsborn von der besten Seite. Ob Einzel- oder Doppelzimmer, ob Suite, Lobby, Restaurant, Wellness-, Beauty oder Fitness-Bereich – mit dem 360-Grad-Panoramablick ist jedes Hotel transparent und hautnah. Grundrisse und Skizzen, Arrangements und Special Offers runden das informative Gesamtbild ab.

www.vier-jahreszeiten.de

München. Seit Jahren gilt die Veranstaltung des Branchen-Magazins „Top hotel“ im Münchner ArabellaSheraton Hotel als "Gipfeltreffen" der deutschen Spitzenhotellerie. Erstmals dabei: Frank Marrenbach, Chef von Brenner's Park-Hotel, einer der führenden Köpfe der Leading Hotels of the World. Die Gästeliste mutet wie das Who is who der Top-Hotellerie an: u.a. Thomas Althoff, Chef der gleichnamigen Hotels und Residenzen, oder Hermann Bareiss, Inhaber eines der besten europäischen Ferienhotels. Statt Wettbewerbsgerangel und Konkurrenzdenken dominierten kollegiale Freundlichkeit und Harmonie.

www.top-hotel.de

Amsterdam. Das weltweit beste Kreuzfahrtschiff MS Europa lag fest vertäut im Amsterdamer Hafen, damit auch nicht die kleinste Wellenbewegung die kunstvollen Kreationen der Meisterköche auf dem Lido-Deck gefährden konnte. Es war die Zeit des 2. Gourmetfestivals "EUROPAs Beste". 20 der renommiertesten Sterneköche aus Deutschland, der Schweiz und Österreich, dazu Top-Winzer, Chocolatiers und Pâtisseries zauberten an mobilen Genußstationen (vom deutschen Unternehmen Gaggenau entwickelt) und verwöhnten die Kreuzfahrer. Die Akteure aus dem Olymp wie Heinz Winkler (Jakobsmuscheln), Karlheinz Hauser (Thunfisch mit Pfefferlack) oder Heinz Wehmann aus dem Landhaus Scherrer in Hamburg (krosse Ente) sorgten für Genuß pur.