



In Hamburg startete der Deutsche Weinpreis

Über ein Jahr haben sich die Dortmunder Hotel- und Restaurantexperten aus dem Hause der BUSCHE Verlagsgesellschaft über die Gründung einer bis dato nicht dagewesenen Weinverkostung Gedanken gemacht. Das Ergebnis: „Deutscher Weinpreis“.

Auf Wunsch zahlreicher Endverbraucher und Winzer ergriff der BUSCHE Verlag auf der Basis seines Buches „BUSCHE INFOGUIDE Winzer & Weingüter“ die Initiative zur Gründung einer unabhängigen, fairen und vor allem blind durchzuführenden Verkostungsreihe.

In Zusammenarbeit mit renommierten Weinfachleuten aus Deutschland, Österreich und Südtirol sowie unter Schirmherrschaft von Baden-Württembergs Ministerpräsidenten Günther H. Oettinger ist ein offener Qualitätswettbewerb geschaffen worden, der prinzi-



Ulrich W. Eckert, Managing Director „Lufthansa Party Service“, Friedrich Benz, Geschäftsführer der BUSCHE Verlagsgesellschaft und Bernd Glauben, Präsident der Sommelier-Union Deutschland (v.l.).

piell alle Winzer der drei genannten Länder und Regionen anspricht.

Ausgelobt wird der „Deutscher Weinpreis“ in 28 Kategorien und in je drei Preisklassen. Zur Bewertung aller angestellten Weine werden die Gewächse von einem Team aus Wein-

fachleuten an unterschiedlichen Orten im Rahmen einer Roadshow verkostet.

Die Auftaktveranstaltung fand am 7. Juli im Restaurant „Insel“, Am Alsterufer, Hamburg, statt.

Lesen Sie auch Seite 4!

www.deutscher-weinpreis.de

125 Euro zahlt der Hund im Ritz-Carlton Wolfsburg

Was zahlt Herrchen oder Frauchen für Pudel, Mops & Co, wenn ihre kleinen Lieblinge mit auf Reisen gehen? Dieser Frage ging das Lebensart-Magazin DER FEINSCHMECKER in seiner August-Ausgabe nach. Ergebnis: In deutschen Spitzenhotels sind die Vierbeiner als zahlende Gäste gern gesehen, auch wenn sie nicht so berühmt sind wie Witwe Daisy. Manche Häuser bieten den Vierbeinern neben Unterkunft, Napf und Knochen sogar Dog

sitting an, wenn Herrchen mal alleine weg will. Doch billig ist das nicht.

Auf Platz 1 liegt das Ritz-Carlton Wolfsburg. Hier muss der Gast eine einmalige Gebühr von Euro 125 hinlegen, egal, ob Bello nur eine Nacht bleibt oder zwei Wochen. Dafür werden Körbchen und Napf hingestellt, ins Restaurant darf der Hund nicht. Das Dogsitting kostet 15 Euro extra pro Stunde.

Im Berliner „Adlon“ beträgt der Hundetagesatz 50 Euro, in

Brenner's Park-Hotel zu Baden-Baden ist man schon mit 16 bis 35 Euro dabei. Hundebegleitung: 13 Euro je Stunde. 30 Euro kostet der Hund im Kempinski Grand Hotel Heiligendamm, ebensoviel wie im Hotel Inter-Conti Frankfurt. Ein Herz für vierbeinige Gourmets hat dagegen 3-Sternekoch Heinz Winkler in Aschau. Hier dürfen sie mit an den - pardon, unter den Tisch. Aber nur wenn sie gut erzogen sind.

www.der-feinschmecker.de

Tagungshotel

Hotels gibt es in Deutschland viele, zertifizierte Tagungshotels bisher nur eines – das Steigenberger Airport Hotel in Frankfurt am Main. Das neue Qualitätssiegel „Certified Conference Hotel“ wurde dem Tagungs- und Konferenzhotel am 12. Juli verliehen. Im August wird eine feierliche Übergabe des Signets an das Hotel stattfinden. Das Hotel bietet über 1.400 Quadratmeter Tagungsfläche in 36 Veranstaltungsräumen mit ausgefeilter Konferenztechnik.

Mit dem Zertifikat haben der Verband Deutsches Reisemanagement e.V. (VDR), die Deutsche Gesellschaft für Verbandsmanagement e.V. (DGVM) und das German Convention Bureau e.V. (GCB) einen verbindlichen Standard für Tagungshotels festgesetzt und ermöglichen damit eine einfache Orientierung bei der Auswahl geeigneter Tagungsorte.

Hotels, die dieses Qualitätssiegel tragen wollen, müssen sich einer strengen Prüfung unterziehen. Besondere Bedeutung kommt den Serviceleistungen zu. Geprüft wird in sieben Kategorien (Tagungsbereich, Verpflegungsangebot, professionelle Veranstaltungsbetreuung, Informationsmaterialien, Angebots- und Bestätigungsprozedere, Abrechnungsprozesse sowie Ausstattung und Dienstleistung für Geschäftsreisende). Steigenberger plant, bis Ende Oktober 48 weitere Hotels zertifizieren zu lassen. Sie sind Teil der Steigenberger Qualitäts-offensive, die verschiedene Aspekte des Qualitätsmanagements umfasst und den hohen Wert dokumentiert, den die Steigenberger Hotel Group auf die kontinuierliche Verbesserung ihres Angebotes legt.

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

Kreuz und quer

Der Kreuzfahrtenmarkt hat sich mit einem Wachstum auf rund 583.000 deutsche Passagiere im Jahr 2004 weiter positiv entwickelt. Touristiker gehen davon aus, dass 2010 im deutschsprachigen Raum eine Million Menschen eine Seereise unternehmen werden.

Wenn die EUROPA am 22. Juli vor Sylt zum Event „MS EUROPA meets Sansibar“ einlädt, erwartet die 700 Gäste ein unvergesslicher Soloauftritt mit Udo Jürgens an Bord. Nach den Konzerten vor tausenden von Zuschauern freut sich der charismatische Live-Künstler darauf, mal wieder im intimen Rahmen im direkten Kontakt mit seinem Publikum zu stehen.

Die EUROPA ist das Flaggschiff der Hapag Lloyd Kreuzfahrt-Flotte und setzt international Maßstäbe: Vom Berlitz Cruise Guide wurde sie seit 2001 in Folge als einziges Kreuzfahrtschiff mit dem Prädikat 5-Sterne-plus ausgezeichnet.

Die EUROPA bietet ihren maximal 408 Gästen ausschließlich Suiten mit separatem Wohn- und Schlafbereich. Jede davon verfügt über einen begehbaren Kleiderschrank und nahezu alle über eine private Veranda.

Neigt sich das Jahr dem Ende zu, ist es an der Zeit für besinnliche Tage vor und auf den traumhaften Inseln mitten im Indischen Ozean: Madagaskar mit seinen einzigartigen Lemuren, die kleinen Mondinseln, die Komoren oder die bezaubernde Ilha de Mozambique. Spuren kolonialer Vergangenheit wechseln sich ab mit Regenwäldern und Stränden, die fast zu schön sind, um wahr zu sein. Wenn die EUROPA Südafrika erreicht, warten spannende Begegnungen in der Savanne. Eine unvergessliche Weihnachtszeit für Groß und Klein.

Zur nächsten Weltreise mit der EUROPA kann man am 7. November in Dubai an Bord und kommt am 9. Mai 2006, nach 182 Tagen, dort wieder an.

Auf dem schönsten Kreuzfahrtschiff der Welt

Auf dem schönsten Kreuzfahrtschiff der Welt, der unter der Flagge von Hapag Lloyd fahrenden MS EUROPA kann man zu Weltreisen für mehrere Monate an Bord gehen, aber auch nur für ein paar Tage auf der Ostsee kreuzen. Zur letzteren lernten wir das 5-Sterne-plus Schiff kennen.

Eine besondere Weltpremiere gab es dabei unter dem Namen „BIG EUROPA“. Der Name war dabei wörtlich zu nehmen: Acht renommierte Winzer Europas haben ihre Spitzenweine in Flaschen mit einem weltweit einzigartigen Fassungsvermögen von 27 Litern abgefüllt.



Die EUROPA vor der Seebrücke von Heiligendamm war eine Attraktion für die Schaulustigen.

zer schenkten den 550 Passagieren und geladenen Gästen ihre Spitzenweine in Großflaschen zum Dinner aus. Die Weingüter Castello di Fonterotoli aus der Toskana,

Schneider aus der Pfalz, Juris aus Österreich und Robert Weil aus dem Rheingau waren unter anderem mit von der Partie. Darüber hinaus wurden neun der Großflaschen bei der Auk-



Sebastian Ahrens, Sprecher der Geschäftsführung Hapag-Lloyd Kreuzfahrten, EUROPA-Kapitän Akkermann und EUROPA-Sommelier Peter Schmittge (v.l.) beim Ausschicken aus der Mammutflasche.



„Gourmet-Post“-Verlagsleiterin Renate Ruhnau mit einer 27-Liter-Flasche.

Von Hamburg kommend ging das Flaggschiff der Hapag-Lloyd Kreuzfahrten zunächst vor der Seebrücke von Heiligendamm vor Anker. In Kooperation mit dem Kempinski Grand Hotel Heiligendamm, der Sansibar auf Sylt sowie der Firma Gaggenau hatte die Traditionsreederei zu dem besonderen Weinevent eingeladen.

Trotz strahlendem Sonnenschein musste die EUROPA am Nachmittag wegen der zunehmenden Dünung allerdings nach Warnemünde verholen.

Am Abend wurde „BIG EUROPA“ mit dem Korkenzug einer der Großflaschen feierlich eröffnet. Deutsche, österreichische und italienische Win-



Die Suiten auf der Yacht stehen denen im Grandhotel an Land um nichts nach.



Mitternachtsshow mit „Rest of Best“.

tion im Anschluss durch Gräfin zu Rantzau vom Auktionshaus Christie's versteigert. Die stolze Spendensumme von 35.600,- Euro ging zu Gunsten der SOS-Kinderdörfer.

Die Winzer hatten sich die Großflaschen in exklusiver Produktion mit Kosten von 200 bis 300 Euro für dieses Event anfertigen lassen.

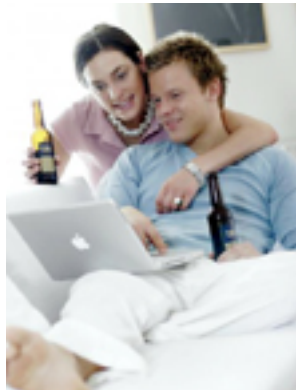
Die Band „Rest of Best“ sorgte für Partystimmung. Die EUROPA verabschiedete sich gegen 1 Uhr mit einem Feuerwerk von Warnemünde mit Kurs zurück nach Hamburg. Die gesamte Reise führt vom 6. bis 10. Juli von Travemünde über Usedom, Gdingen und Heiligendamm nach Kiel.

www.hlkf.de

Das Kultbier 1396 gibt es nur übers Internet

Ob auf Sylt, auf der Zugspitze oder auf der Hallig Hoge. Das Kultbier 1396 aus Köln ist jetzt überall erhältlich und wird bequem per Post geliefert. Dazu richtete die Privatbrauerei Gafel mit ein nutzerfreundliches Portal ein, über das eine schnelle Lieferung innerhalb Deutschlands problemlos erfolgt.

1396 ist damit die erste Marke, deren Vertrieb bundesweit ausschließlich auf das Internet konzentriert ist. Im günstigsten Fall erreicht die Bestellung innerhalb eines Tages in ganz Deutschland den Empfänger. Die sechstgrößte Fassbrauerei führte 1396 vor zwei Jahren, in der Boom-Zeit der



Im Internet bestellt, kommt das 1396 Premium Lager innerhalb von 24-48 Stunden nach Hause. Foto: obs/1396 Interbier.de

Biermix-Getränke, ein und avancierte sofort zum Kult. Mit seinem puristischem Design, dem Thermoetikett, das die Zahl 1396 bei einer Kühlung von unter acht Grad wiederholt anzeigt, und dem mildem Geschmack konnte es sich sofort in der rheinischen Szenegastronomie und im Handel im Rheinland durchsetzen.

1396 gibt es in der 0,33 Liter Longneckflasche und hat ein Stammwürze von 12,6 Prozent bei einem Alkoholgehalt von 5 Prozent.

Für den Versand durch DHL wurde eigens ein 9er und 18er Karton-Gebinde entwickelt.

www.internetbier.de

Eis mit Olivenöl

Eckard Kleinert, Küchenchef im Hilton Dresden kreierte mit Mövenpick eine Eiskarte, die in allen deutschen Hilton Hotels angeboten wird. Das Highlight ist „Spirit by Hilton“



Zwei Kugeln Buttermilch Maracuja, Magermilchjoghurt, Passionsfruchtmark und Lakudia Olivenöl sind die Zutaten.

Aus dem Genussland Südtirol

Eine schöne Schweinerei ist das: der Südtiroler Speck ggA (geschützte geografische Angabe), der Stolz des Landes. Unter den Spezialitäten, derer sich Südtirol rühmen kann, nimmt der Speck einen Spitzenplatz ein. Südtiroler Speck geht auf eine jahrhundertealte Methode der Bergbauern zurück, das Fleisch haltbar zu machen.

Und noch heute gilt: Nur wer strengste Kriterien erfüllt, darf sein Produkt auch Südtiroler Speck nennen. Dies bestätigt das einzigartige Gütesiegel für Südtiroler Qualitätsprodukte, die „Schutzmarke Südtirol“. Diese Schutzmarke bürgt für Herkunft und Qualität und gilt auch für: Brot, Apfelstrudel

und Zelten, Milch und Milcherzeugnisse (gentechnikfrei), Äpfel und Birnen, Erdbeeren, Gemüse, Honig, Apfelsaft und Grappa.

Wer an Südtirol denkt, darf den Wein nicht vergessen. Seit 1963 gilt die DOC-Regelung (Denominazione di Origine Controllata - etwa vergleichbar mit dem deutschen Q.b.A. - Qualitätswein bestimmter Anbaugebiete).

All diese Köstlichkeiten sind in Deutschland im Lebensmittel-, Feinkost- oder Weinhandel zu bekommen. Über Südtiroler Qualitätsprodukte und -weine kann man sich informieren bei www.suedtirol.info

www.suedtirolerweine.com

Online garantiert Wein ohne Korkfehler zu kaufen

Wer fürchtet nicht das muffige Aroma, mit dem ein korkiger Wein enttäuscht? Vor dem berüchtigten Korkfehler kann sich nur zuverlässig schützen, wer auf Verschluss-Alternativen zum Naturkorken zurückgreift.

Beim GENUSSREICH Weinversand kann man jetzt gezielt nach Flaschen mit Kunststoffkorken oder Schraubverschlüssen suchen.

Als bislang einziger Online-shop bietet er eine solche Auswahlfunktion an. Während deutsche Weinproduzenten in der Regel den konservativen Verschluss bevorzugen, greifen insbesondere australische Abfüller immer häufiger auf Korkalternativen zurück.

Daher stammen die meisten der „unverkorkten“ Weine, die hier zusammengestellt sind, vom fünften Kontinent. Auch die

Anbauländer Italien und Frankreich sind mit einer kleinen Auswahl vertreten.

5 bis 10 Prozent aller Weine haben einen Korkfehler. Das Geschmacks- und Geruchsproblem entsteht meist durch die Substanz Trichloranisol (TCA). Dieses Stoffwechselprodukt von Mikroorganismen entsteht in der Regel schon bei der Korkenproduktion.

www.genussreich.de

Von Messen und Marken

Die kulinarische Erlebnis- und Verkaufsmesse Plaza Culinaria vom 4. bis 6. November ist nach der erfolgreichen Premiere 2004 (über 12.000 Besuchern) weiter auf Erfolgskurs: Das Aussteller-Interesse war so groß, dass bereits jetzt die gesamte Ausstellungsfläche vergeben ist – obwohl sie nahezu verdoppelt wurde. Zwei Highlights des Rahmenprogramms stehen bereits fest: Sterneköche mit insgesamt sieben Sternen aus Baden und dem Elsaß zeigen, wie ein Kochlöffel zum Zauberstab wird. Und mit Johann Lafer ist am 5. November wieder ein TV-Koch im Kochstudio live zu erleben. www.plaza-culinaria.de

Der Genuss am Besonderen liegt im Trend. Diese Erfahrung machen derzeit sowohl Chefköche von Fünf-Sterne-Hotels als auch Anbieter hochwertiger Weine und Zigarren. Auf der GÄSTE 2005 in Leipzig (30. Oktober bis 2. November) vermitteln Spitzenköche, welches Potenzial im Thema Genuss steckt und wie man es erfolgreich nutzen kann. Im gastronomischen Trendforum „Culinarium“ zelebrieren sie ihre kulinarischen Entdeckungen - Verkosten inklusive. www.gaeste.de

Auf der Anuga in Köln vom 8. bis 12. Oktober, zu der rund 6.000 Anbieter aus etwa 100 Ländern erwartet werden, stellt sich das Bio-Segment in diesem Jahr breiter und internationaler auf. Unter der Überschrift „Organic World“ präsentieren sich Produzenten und Händler, die sich auf Bio-Produkte für den Lebensmittelhandel und den Außer-Haus-Markt/Gastronomie spezialisiert haben.

Vom 2. bis 4. August findet in der KölnMesse der RDA-Workshop statt. Dienstleister aus allen Tourismussparten präsentieren ihre Ideen und Produkte für das Geschäft von morgen. Dieser lückenlose Querschnitt durch Sortimente, Reiseziele und Zubehörfelder hat den RDA Workshop als weltweite Leitmesse etabliert. Er ist nur für Fachbesucher geöffnet. www.rda-workshop.de

D-Rolf wurde von den Medien zum Trabi-Pabst gekürt

Der Trabi und seine verrückten Ideen haben Rolf Becker (D-Rolf) nach der Wende über die Grenzen der Bundesrepublik hinaus bekannt gemacht. Zwölf Mal steht der Hallenser im Guinness Buch der Rekorde, unter anderem als DDR-Bürger mit dem höchsten Trabi-Verschleiß.

Bereits 1990 nutzte er die neu gewonnene Reisefreiheit und durchquerte mit dem Trabi die USA. 1992 startete er von Magdeburg nach Marrakesh und 1993 nahm er als erster Mensch mit einem Trabant an der Wüstenrallye Paris-Dakar teil.

Er wollte nach Neu-Delhi, wurde aber durch aserbaidschanische Freischärler an der Grenze zum Iran gestoppt. Während



Eventmarketing erster Güte liefert der Hallenser Rolf Becker für unterschiedliche Auftraggeber.

der Olympischen Spiele in Sydney brachte er mit seinem Trabi erst einen australischen "Road-Train" (Gross-LKW) zum Kippen, um dann später

von einem ebensolchen Über-
Truck ins Krankenhaus befördert zu werden. Seine PR- und Event-Aktionen sind legendär.
www.autospiegel.com

Medizinische Sicherheit bei Steigenberger

Schnelle, kompetente Hilfe ist beim plötzlichen Herzstillstand besonders wichtig. Jede Minute, die bei der Rettung gewonnen wird, erhöht maßgeblich die Überlebenschancen. Um diese Chance im Notfall optimal zu nutzen, werden alle Steigenberger Hotels mit Reanimationsgeräten ausgerüstet, die Defibrillation (also die Abgabe von Stromstößen) mit aktiver

Unterstützung der Herz-Lungen-Wiederbelebung vereinen. Damit auch Laien das Gerät fehlerfrei bedienen können, erscheinen Abbildungen auf dem Display, kombiniert mit Textanzeigen und Audio-Anweisungen in der gewünschten Sprache. So wissen die Helfer jederzeit, welche Maßnahmen wie durchgeführt werden müssen.

„Das Thema plötzlicher Herztod wird in Deutschland noch viel zu wenig beachtet, obwohl jährlich mehr als 100.000 Menschen daran sterben“, urteilt Marcus Bernhardt, Bereichsvorstand Steigenberger Stadthotels. „Deshalb führen wir die Reanimationsgeräte ein und lassen unsere Mitarbeiter schulen, damit sie in jeder Situation schnell reagieren können.“

Wellness-Aphrodite in Heiligendamm

Das Kempinski Grand Hotel Heiligendamm bekam vom Freizeit Verlag Landsberg die Wellness-Aphrodite für den „Besten Spa Deutschlands, der Schweiz, Österreichs, Italiens und Ungarns“.

Neu im Programm und exklusiv weltweit nur in wenigen 5-Sterne-Häusern zu erleben ist das berühmte La Prairie-Caviar-Body Treatment, das in Heiligendamm mit der kalifornischen Esalen-Massage kombiniert wird.

Paare genießen das Badementü „Großherzog Friedrich Franz“, und gestresste Manager erholen sich bei „SPA & Sports for men“.

Das Pflegeprogramm „Mama & Co. ist auf Mütter zugeschnitten, die sich nach der Geburt verwöhnen lassen.
www.kempinski-heiligendamm.de



Geschäftsführender Direktor Torsten Dressler, seine Partnerin und der Verkaufs- und Marketingdirektor Konrad von Braunschweig (v.l.) sind stolz auf ihr Spa.

Reisen zum Wein

Er ist der Ameropa Katalog mit den eindeutig höchsten Öchsle-Graden: „Weinland Deutschland - Urlaub in den schönsten Weinregionen“.

Auf 68 Seiten erschließt er alle deutschen Weinlandschaften und bietet bis Oktober 2005 attraktive Reisen an. Für den ungetrübten Weingenuss empfiehlt Ameropa dazu noch günstige Bahnpauschalpreise ab 69 Euro pro Person für Hin- und Rückfahrt.

Ameropa ist auch einer der Hauptsponsoren des „Deutschen Weinpreises“. Die nächste Verkostungsrunde startet am 25. Juli im Berliner Hotel Palace.
www.ameropa.de

In aller Kürze

Ungarn. Für Wellnessfans wie Golfenthusiasten ist das Radisson SAS Birdland Resort & Spa im westungarischen Bad Bük, einem der bedeutendsten Heilbäder der Region, ein Traum. Das bleibt auch unter dem Deutschen Guido Bayley so, der das Fünf-Sterne-Hotel seit Mai leitet. Zuvor war Bayley in verschiedenen leitenden Positionen im Hotelmanagement tätig. Für Radisson SAS arbeitete er bereits in Dresden, Galway und Athlone (Irland).
www.buk.radissonsas.com

Eisenach. Vom 19. bis 21. August findet in der historischen Altstadt das Mittelalterspektakel „Luther – Das Fest“ statt. Höhepunkt der Veranstaltung zu Ehren des Theologen und Reformators Martin Luther ist die Uraufführung des gleichnamigen Schauspiels. Das Steigenberger Hotel Thüringer Hof empfängt seine Gäste inmitten des mittelalterlichen Geschehens und bietet ein besonderes Special mit zwei Übernachtungen, freiem Eintritt, Luthermenü und mehr zum Preis von 139 Euro pro Person im Doppelzimmer. Buchungstelefon: 03691/28-0

Ilseburg/Harz. In der Gourmetküche des First-Class-Hotels „Zu den Rothen Forellen“ regiert Küchenchef René Bobzin. Er wurde 2002 vom Gault Millau als „Entdeckung des Jahres“ ausgezeichnet und steht heute für die beste Küche Sachsen-Anhalts. Seine Kochkunst orientiert sich an der großen französischen Tradition, an exotischen Einflüssen - und daran, was Saison und Region bieten. So stehen Forelle und Hecht aus heimischen Gewässern oder Wild und Pilze aus den Harzwäldern ebenso auf der Karte wie die fernöstliche Spezialität Tandoori.

Binz auf Rügen. Sommerlichen Fahrspaß bietet das Travel Charme Kurhaus mit einem Saab 9-3 Cabriolet. Das Fünf-Sterne-Hotel stellt seinen Gästen für 99 Euro den Wagen inklusive Tourenkarte und Picknickausrüstung für vier Stunden zur freien Fahrt zur Verfügung. Für den kleinen Hunger beim Zwischenstopp packt der Koch Snacks, Champagner und Wasser ein.
www.travelcharme.com