



Neues Travel Charme Hotel in Tirol

Am 30. Juli ist es soweit: Das Travel Charme Fürstenhaus am Achensee in Tirol öffnet seine Pforten nach ausgiebigen Umbauarbeiten. Hoteldirektor Peter Kuster: "Bei uns trifft Tradition auf Moderne. Unser Haus bietet eine ideale Kulisse für diejenigen Gäste, die in Einklang mit der Natur einmal richtig abschalten und genießen möchten."

Das elfte Haus der Travel Charme Gruppe besticht wie auch die anderen Objekte durch die einzigartige Lage: Direkt am Achensee gelegen- dem größten und schönsten Bergsee in Tirol. Er bezaubert durch kristallklares Wasser, die imposante Bergkulisse und die faszinierende Natur, die ihn umgibt. Das 4-Sterne Superior Haus im Premiumbereich bietet mit seinem umfangreichen Erholungs- und Genussangebot Qualitätstourismus in seiner schönsten Form. Ob kulinarisch, sport-



Genuss und Erholung pur am Achensee in Tirol.

lich, für die Schönheit oder die Seele.

Die 120 Zimmer und Suiten bieten von 25 bis 81 Quadratmetern höchsten Komfort und vor allem Wohlgefühl, genauso wie die rund 3000 Quadratmeter der Pro-Vita Wellness-Oase. Ganze 1000 Quadratmeter sind hier einzig für die Entspannung vorgesehen.

Der unverwechselbare Panoramablick ist allgegenwärtig und

offenbart dem Gast die Faszination der Elemente. Zum Beispiel in dem Outdoor-Whirlpool.

Dass Erholung immer auch Genuss bedeutet, beweist das Travel Charme Haus mit dem "GenussPlus" Konzept, für Gäste, die den "rund um Service" des Hotels und die Vielseitigkeit der kulinarischen Kreationen genießen wollen.

www.travelcharme.com

Wein-Kultur-Wochen in St. Pauls

Eppan an der Südtiroler Weinstraße ist die älteste und größte Weinbau-Gemeinde südlich der Alpen: Dass hier Wein, Kultur, Tradition und Gastlichkeit eine besonders harmonische Verbindung eingehen, lassen sich Feinschmecker im wahrsten Sinne des Wortes auf der Zunge zergehen.

In den 7. Wein-Kultur-Wochen St. Pauls (28. Juli bis 9. August) präsentiert sich das Südtiroler Burgen-, Seen- und Weinland

von seiner geschmackvollsten Seite.

Zum Auftakt eröffnet die Weinpromenade mit kulinarischen Leckereien sowie mit der Verkostung edler Eppaner Tropfen einen tiefen Blick in die heimische Weinwirtschaft.

Darüber hinaus wird den Besuchern ein überaus erlesenes und geschmackiges Kultur-, Musik- und Kulinarik-Programm kredenzt.

www.eppan.net

Fischen in MV

Mecklenburg-Vorpommern als wasserreichstes Bundesland ermöglicht seinen Gästen den Erwerb eines "Touristen-Fischereischeins". Er ist für 20 Euro ab 1. Juli erhältlich und gilt vier Wochen.

Der Erwerber erhält dazu eine Broschüre, die über Rechtsgrundlagen, Ordnung beim Angeln, Ausübung der Fischerei und Umgang mit gefangenen Fischen informiert.

www.angeln-in-mv.de

Leben genießen

Prof. Manfred Lütz, Kölner Chefarzt, gibt in Lebenslust-Tipps für Deutschlands Frauen in der WOMAN:

Lebenslust-Tipp 1:

Die Industrie meint, Schönheit sei zuverlässig herstellbar. Wirkliche Schönheit nicht. Dazu gehören Anmut, Grazie und Esprit. Faltenlosigkeit reicht nicht. Das Gesicht von Mutter Teresa zeigte ein Rekordmaß an Falten und strahlte in seiner lebenswürdigen Menschlichkeit Schönheit aus!"

Lebenslust-Tipp 2:

Wer möglichst allen Menschen sympathisch sein will, ist beziehungsgestört oder charakterlos. Es gibt vor allem einen Menschen, dem ich sympathisch sein will, das ist mein Mann. Wenn der mich nicht liebt, wie ich bin, sondern nur wie ich mich hätte operieren lassen sollen, dann ist das Liebe mit unerbittlichem Verfallsdatum!

Lebenslust-Tipp 3:

Im 19. Jahrhundert galt Blässe als attraktiv, heute braten Menschen bis zum Karzinom, um möglichst braun zu werden. Niemand kann wissen, ob die Schönheit, die er sich heute beim Chirurgen herstellen lässt, morgen noch als schön gilt!

Lebenslust-Tipp 4:

Man hat statistisch festgestellt, dass normalgewichtige Menschen älter werden als übergewichtige. Wenn aber jemand, der von Natur aus übergewichtig ist, plötzlich schlank wird, hat er eine noch geringere Lebenserwartung, als wenn er nicht abgenommen hätte. Gesundheit ist viel weniger herstellbar, als man heute wahrhaben will!

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

Eine Nacht am Berg zählt zu den unvergesslichen Erlebnissen - auch für abgehobene Alpinisten. Mit der Tiroler Zugspitzbahn kamen wir ohne große Mühen und Risiken in diesen Genuss. Bis Oktober schweben Nachtschwärmer einmal pro Monat zum Vollmond dem Gipfel zu. Das nächste Mal ist die "Himmelsstürmerin", wie die Tiroler Zugspitzbahn liebevoll genannt wird, am 22. Juni bis in die Nacht hinein in Fahrt. Wir versprechen Ihnen ein Erlebnis der Superlative, das lange nachwirkt: Der Sonnenuntergang auf den Bergen trifft Romantiker und Naturliebhaber mitten ins Herz. www.zugspitze.at

In der schwedischen Provinz Dalarna am Siljansee befindet sich eines der schönsten Freilichttheater Europas - die Dalhalla. Das schwedische Pendant zu dem berühmten Theater in Verona wurde vom österreichischen Festspiel Magazin auf den dritten Platz in der Kategorie „Europas schönste Freiluft Spielstätten“ gewählt. Ein besonderes Highlight ist in diesem Jahr das Opernfestival, das an vier Terminen im August stattfindet. Im Juli wird ein Konzert zu Ehren des griechischen Komponisten Mikis Theodorakis dargeboten. Selbstverständlich kommen in Schweden auch die ABBA-Fans auf ihre Kosten. The National Symphony Orchestra of London verspricht eine glitzernde Show in den zeittypischen ABBA-Kostümen und dem unverkennbaren ABBA-Sound mit allen ihren großen Hits. www.dalhalla.se

Das Gute liegt vor der Haustür: Die Ostseeküste wird für Urlauber immer attraktiver. In der Juni-Ausgabe lädt das Reisemagazin GEO SAISON zur großen Tour: 2247 Kilometer Ferienspaß von Flensburg bis Usedom für jeden Geschmack: unberührte Natur und gediegener Luxus der Kaiserbäder, charmante Ferienhäuser, gemütliche Hotels, die schöne Backsteinarchitektur der Hansestädte, Segeln, Strandkörbe oder Burgenbauten am feinsten Sandstrand Deutschlands. Es lassen sich auch angenehmste kulinarische Entdeckungen machen. www.geo.de

Unterwegs auf der Sisistraße



Die Sisi-Strasse wurde im Jahr 2003 mit dem Bayerischen Innovationspreis für Angebotsgestaltung bei Städtereisen und Rundtouren ausgezeichnet. Heute führt sie nach Bayern, durch Österreich und Ungarn und seit 2004 bis zur italienischen Adriaküste.

Die „Sisi-Strasse“ verfolgt Stationen des Lebens der in Bayern geborenen Elisabeth, die in ihrer Kindheit und Jugend den Kosenamen „Sisi“ trug. Durch die Heirat mit Kaiser Franz Joseph wurde sie Kaiserin von Österreich und wenige Jahre später auch Königin von Ungarn. Sie galt lange Zeit als die schönste Frau ihrer Zeit. Die Sisi-Strasse ist eine europäische Kulturroute, die zu den sehenswerten Schlössern und Städten führt, die im Leben der Monarchin eine Rolle spielten.

Sie ist eine Reiseempfehlung zu Baudenkmalern und historischen Stadtbildern, zu Museen und Kulturveranstaltungen, zu Hotels, Restaurants und legendären Cafés, aber auch zu den herausragenden Garten- und Parklandschaften oder zu Beauty- und Wellnessangeboten auf den Spuren der schönheitsbewussten Kaiserin und Königin. Die Illustrierte HÖRZU stellte die Sisi-Strasse in der Serie „Die schönsten Traumstraßen dieser Welt“ als eine von zwölf Tou-

risminusrouten vor - eine von nur vier in ganz Europa. Wir fuhren von München (Geburtsstadt Elisabeths) über Bad Ischl (die Kaiservilla war Sommerresidenz Franz Josephs und Elisabeths) in Richtung Südtirol. In Levico Terme ließen wir uns im Sisi-Hotel von den Wellness-Angeboten verwöhnen. Bei Spaziergängen im Kurpark tankten wir ebenso frische Energie auf, wie in den Gärten von Schloss Trauttmansdorff bei Meran. www.regio-augsburg.de/sisistrasse

Alpine-Wellness-Genießer-Tage am Fuschlsee

Alpine-Wellness-Hotels, das sind Wohlfühl-Oasen der Extraklasse inmitten der Bergwelt des Salzburger Landes. Ein Paradebeispiel für eine solche alpine Wohlfühl-Welt: Ebner's Waldhof am Fuschlsee, das erste Alpine-Wellness zertifizierte Hotel im Salzburger Land. Das Jahrhunderte alte Wissen um alpine Heilmittel bildet hier genauso die Basis, wie gutes Essen als wichtiger Wohlfühl-Faktor. Vom Alpine Wellness-Hotel gelangt man innerhalb von 15 Minuten auf 1.220 Meter Seehöhe, und der Fokus liegt auf Lebensfreude, Sinnlichkeit und Schönheit.

Ein Alpine-Wellness-Genießer-Package mit drei Übernachtungen sowie der Waldhof-Verwöhhnpension und weiteren Leistungen wie Teilmassage und

Bad Ischler Natursolebad ist bis zum 12. Juli und ab 18. September für 404 Euro zu bekommen. www.ebners-waldhof.at



Im Verwöhhhotel „Ebner's Waldhof“ erlebten wir Alpine-Wellness-Genießertage.

Die G7 aus Portugal bringen Wein nach Deutschland

In der Gruppe G7 haben sich die größten Weinproduzenten Portugals zusammengeschlossen. Sie produzieren annähernd 140 Millionen Flaschen pro Jahr. Ihr Ziel ist es, die internationalen Märkte effizienter bearbeiten zu können und den portugiesischen Wein bekannter zu machen. Immerhin fasziniert das Weinbaugebiet Portugal durch seine Vielfalt, denn dort reifen neben den internationalen Rebsorten über 300 autochthone Rebsorten.

Einen besonders aufnahmebereiten Markt sehen die Portugiesen in Deutschland, denn die komplette G7-Mannschaft präsentierte sich Anfang Juni in Dresden und in Berlin. Die Fachbesucher waren überrascht von der Vielfalt der Weinstile und wollen künftig ihre Wein-



Hartmut Richter (rechts) probiert den Wein mit Rui Boavista Marques, Deutschlanddirektor des Portugiesischen Handels- und Touristikamtes.

karten mit den Produkten der G7 bereichern.

Hartmut Richter, Gastwirt des Restaurants La Posada in Dresden beispielsweise ist zwar Spanienspezialist, will aber jeweils einem anderen Land

auch eine Chance für seine Gäste geben. Portugal ist dabei sein Favorit. Die höchste Punktzahl bei der Bewertung gab er einem Esporão Garrafeira Private Selection, Tinto 2001 aus dem Alentejo.

Kaffee schützt vor Allergien und Karies

Kaffee ist besser als sein Ruf. Das meldet die Frauenzeitschrift FÜR SIE in ihrer Ausgabe vom 17. Mai. Das Magazin beruft sich dabei auf neuste wissenschaftliche Studien. Die wichtigsten Ergebnisse: Zwei bis fünf Tassen, am besten über den Tag verteilt, sollen präventiv vor Allergien, Darm- und Leberkrebs, Gallen-

steinen und Karies schützen. Das Risiko, an Parkinson oder Diabetes vom Typ II zu erkranken, wird um bis zu 25 Prozent gesenkt.

Wie Kaffee das schafft, wissen die Wissenschaftler allerdings noch nicht. Sie vermuten, dass bestimmte Bestandteile als Antioxidantien wirken und gefährliche Freie Radikale ver-

nichten. Was es den Forschern so schwer macht: Bis heute existiert keine eindeutige Analyse der Kaffeebohne. Sie enthält mehr als 1.000 Substanzen.

Nur in höheren Dosen (zehn Tassen) hat Koffein negative Wirkungen. Dann kann es Zittrigkeit, Unruhe und Übelkeit verursachen.

Der beste Lebensmittelmarkt in Dresden

Nachdem der KONSUM in der Schillergalerie bereits 2003 zum „Besten Supermarkt Deutschlands“ gekürt wurde, erhält er in diesem Jahr die Auszeichnung „Bester Supermarkt 2005“ von „Augusto“, dem Dresdner Magazin für Genuss und Lebensart.

Mit Bestnoten für Service und Preis-Leistungs-Verhältnis setzt er sich klar gegen die Konkurrenz Karstadt und Rewe Altmarktgaleries durch. Getreu dem Jahresmotto „Genuss voll erleben“ wird stetig der eigene Qualitätsanspruch ausgebaut, werden Sortimente erweitert und am Service gefeilt. www.konsum-dresden.de

Von Messen und Marken

Acht von zehn Deutschen, die eine Espressomaschine kaufen, nehmen einen Vollautomaten. „Vollautomaten sind einfach zu bedienen und zu reinigen, und die Deutschen lieben es nun mal bequem“, meint Christoph Straub, Vertriebsleiter der Gaggia GmbH in Radolfzell am Bodensee. Auf der CADEAUX Leipzig vom 10. bis 12. September, der Fachmesse für Geschenk- und Wohnideen wird der Deutsche Barista-Meister 2003 Justin R. Thomas im „Forum Gourmet“ seine Kaffee-Künste aber an halbautomatischen Siebträgergeräten von Gaggia präsentieren.

www.cadeaux-leipzig.de

Haben Sie schon einmal Gold zum Essen und Trinken im Prosecco oder in anderen alkoholischen Getränken, auf Fingerfood oder auf Hochzeitstorten probiert? „Kinkira Echtgold“ für Speisen und Getränke ist zwar geschmacklos, der funkelnde „elitäre“ Touch erhöht aber den sinnlichen Genuss. Den kleinsten Flacon mit ca. 0.25 g „Goldflitter“ gibt es schon für 14,80 Euro oder „Goldflocken“ mit ca. 0.10 g für 16,95 Euro. www.ambienti.de

„Teekanne“ hat sein Sortiment für die Gäste der gehobenen Gastronomie und Hotellerie um die beiden neuen Teesorten „Tea-Butler Vitalkräuter“, eine vitalisierende Kräuterteemischung, mit der müde Gäste Kraft schöpfen sowie „Tea-Butler Blutorange, eine erfrischende Alternative zu Schwarzem Tee, erweitert. Auch das Verpackungsdesign der kompletten Tea-Butler Range wurde überarbeitet.

Die HOGA München findet jetzt zum Idealtermin vom 19. bis 22. März 2006 statt. Hintergrund ist die Kombination mit der Internationalen Handwerkermesse, die den Fachbereich Ausrüstungsgüter für das Lebensmittelhandwerk mit den Angeboten der HOGA kombinieren wird. Im früheren März-Termin sehen die Veranstalter der HOGA auch einen Vorteil für Investitionsentscheidungen.

Sterne Koch lädt zum Schlemmen trotz Diabetes ein

Schlemmen trotz Diabetes - Alfons Schuhbeck macht's möglich. Auf der 40. Jahrestagung der Deutschen Diabetes-Gesellschaft war "live cooking" angesagt. Am Genießertreffpunkt des Unternehmens Abbott, Abbott Diabetes Care, zeigte der Sterne Koch, dass Diabetiker-Kost alles andere als fade schmeckt.

Kulinarische Highlights wie Tomaten-Oliven-Tatar im Parmesankörbchen, Kartoffelgnocchi mit Kräuterspinat oder Panna Cotta mit Himbeermark verwöhnen nicht nur diejenigen, die auf ihren Blutzucker-Spiegel achten müssen. Die leckeren Snacks sind ein echter Gaumenkitzel für jeden Gourmet. Sie machen Appetit auf gesunde Küche.



Auf der 40. Jahrestagung der Deutschen Diabetes-Gesellschaft kreierte Sterne Koch Alfons Schuhbeck am ABBOTTizer Genießertreffpunkt Gaumenfreuden für Diabetiker.
Foto: obs/Abbott Diabetes Care

Die Rezeptideen können jederzeit angefordert werden unter:

www.abbott-diabetes-care.de/a_diabetes_care/abbottizer.htm

Erfülltes Leben für die hohe Gastronomie

Simon Siegel ist nicht nur Mitbegründer der Hotelfachschule Bad Gleichenberg, sondern auch internationaler Buchautor.

Bei ihren Reisen durch die Welt und der Lehrtätigkeit an der Landesberufsschule für Köche und Kellner in Bad Gleichenberg hat sich das Ehepaar Siegelinde und Simon Siegel das für ihre Fachbücher notwendige Wissen angeeignet. Vor kurzem erschien das 16. Buch der Siegels, ein Lexikon, das die Weine, Schaumweine und versetzte Weine der Welt zum Inhalt hat.

Simon Siegel gilt österreichweit als einer der Vordenker bei der Ausbildung der Lehrlinge im Koch- und Kellnerberuf. Bereits 1946 war er Mitbegründer der Hotelfachschule in Pichl an der Enns, die er 1949 nach Bad Gleichenberg übersiedelte. Der Ruf der Schule war in kürzester Zeit derart gut, dass es hier zum Treffen zahlreicher bedeutungsvoller Persönlichkeiten kam.

Unvergesslich für Siegel blieb der Besuch der Schule durch Jugoslawiens Staatspräsidenten Tito im Jahr 1969 mit Bundes-



Das Ehepaar Siegel brachte kürzlich ihr 16. Fachbuch heraus.

präsident Franz Jonas. „Die Vorbereitungen und Sicherheitsmaßnahmen für diesen Besuch waren gigantisch.

„Alle am Empfang beteiligten Lehrer und Schüler wurden von Tito als Dank zu einem Essen nach Jugoslawien eingeladen. Ich wurde von Tito sogar zur Jagd eingeladen“, erinnert sich Siegel.

In Paris gehörte Picasso zu den Stammgästen des Restaurants, wo Siegel tätig war: „Ich nützte einmal die Gunst der Stunde und so bekam ich von Picasso eine Zeichnung mit Unterschrift auf einer Speisekarte.“

Das größte Ereignis für die Schule war die Bewirtung von Königin Elisabeth in Graz-Eggenberg.

Schokoladen-Event

Die Zweitsemester-Studenten des Studiengangs „International Hospitality & Tourism Management“ der Internationalen Fachhochschule Bad Honnef/Bonn organisieren im Rahmen ihrer Ausbildung ein Seminar über hochwertige Bordeauxweine und Confitiserieartikel. Dieses informative und gleichzeitig kulinarische Ereignis findet am 16. Juni, ab 19 Uhr, im St. Anno Park Restaurant, Bad Honnef (auf dem Campus) statt.

Bei dem Seminar wird es sich um eine lebendige Reise durch Geschichte und Prozess der Weinherstellung, sowie um das Verkosten von opulenten Bordeaux Grand Crus Weinen und erlesenen Schokoladen handeln. Unterstützt werden die Studenten hierbei vom FH-Dozenten und Weinkenner Willi Legrand.

Der Preis für die Eintrittskarten beträgt EUR 39,- und die Anzahl der zu vergebenden Teilnehmerplätze ist auf 50 beschränkt.

Anmeldungen im St. Anno Park Restaurant, Tel.:02224-9605 333.

In aller Kürze

London. Erstmals in 20 Jahren nahm das weltweit bekannte und international renommierte britische Wein-Magazin „Decanter“ einen Deutschen in seine „Hall of Fame“ auf und kürte den Mosel-Winzer Ernst Loosen zum „Mann des Jahres 2005“. Er reiht sich damit ein in eine illustre Reihe großer Erzeugernamen wie beispielsweise Miguel Torres, Marchese Piero Antinori, Robert Mondavi, Angelo Gaja oder Weinautoren wie Jancis Robinson, Michael Broadbent und Hugh Johnson.

Unna. Für die Ambiente-Trauerungen am Samstag, 25. Juni 2005, im Zentrum für Internationale Lichtkunst, in den Gewölbekellern der Lindenbrauerei, hat das Standesamt noch einige Termine frei. Nach dem Ja-Wort können die frisch Vermählten mit ihren Gästen in den Gewölbekellern auf das neue Glück anstoßen - entweder mit einem Glas Sekt oder auch ganz zu den Örtlichkeiten passend mit einem Glas frischen Linden-Bier.

Hamburg. Für Kaffeefreunde und solche, die es werden wollen, bietet das VCH-Hotel Baseler Hof Einblick in die Welt der schwarzen Bohne. Das Besondere eines Arrangements ist der Besuch des Kaffeespeichers der Kaffeerösterei Burg und die Verkostung verschiedener Sorten im Kaffeemuseum. www.baselerhof.hamburg.vch.de

Amsterdam. Am Passenger Terminal liegt am 22. Juni die EUROPA und lädt zum Gourmet-Festival ein. 20 renommierte Köche, Chocolatiers, Fromagiers und Sommeliers kredenzen an Bord des 5-Sterne-plus-Schiffes EUROPas Beste. www.hlkf.de

Zürich. Immer zum Beginn des Sommers wird das sympathische Weltdorf an der Limmat zu einer Kulturmetropole. Dann eröffnen die Zürcher Festspiele, die in diesem Jahr vom 17. Juni bis zum 10. Juli stattfinden. Die vier großen Kulturinstitutionen der Stadt, zu denen neben dem berühmten Opernhaus, dem Schauspielhaus und der Tonhalle auch das Kunsthaus gehört, bieten ein abwechslungsreiches Programm. www.zuercher-festspiele.ch