



Küche der Zukunft auf der INTERNORGA

Die INTERNORGA in Hamburg zeigte die Küche der Zukunft, die vollautomatische Kochgeräteserie „+3“ von Convotherm, eine neue Generation der Kombidämpfer. Die Weltneuheit für die Profiküche begeisterte die Fachbesucher. Auf Europas Leitmesse für den Außer-Haus-Markt präsentierten rund 950 Aussteller aus 23 Nationen Neuheiten und Trends aus Gastronomie und Hotellerie.



Ulrike testete auf der Messe in Hamburg die neue Generation von Kombidämpfern. Foto: HMC/Nico

Weindurst

In Deutschland wurden von August 2003 bis Juli 2004 16,5 Millionen Hektoliter in- und ausländische Weine abgesetzt. Daraus errechnet sich ein durchschnittlicher Weinkonsum von 20,1 Litern pro Person und Jahr, ein Plus von 0,3 l pro Kopf. 43 Prozent der Weine stammten aus Deutschland.

Im Vergleich vor zehn Jahren, trinken die Deutschen heute sogar dreieinhalb 0,75 l-Flaschen Wein mehr pro Jahr.

Auf Sektkonsum hatten die Bundesbürger offensichtlich weniger Lust, er nahm um 0,2 Liter auf 3,5 Liter pro Kopf ab.

Der deutsche Weinmarkt steht nach Frankreich, Italien und den USA an vierter Stelle der weltgrößten Verbrauchermärkte für Wein.

Christian Rach kocht in „Teufels Küche“

Ab Freitag, dem 8. April, 22.15 Uhr, schickt Sternkoch Christian Rach zehn Stars für 14 Tage in „Teufels Küche“.

Unter den kritischen Augen des Meisterkochs müssen die Kandidaten in der täglichen Liveshow in einem Berliner Luxusrestaurant die Küche schmeißen. Das heißt schnibbeln, dünsten, braten und dabei die Nerven bewahren - denn jeden Abend warten 60 kulinarisch verwöhnte, kritische und auch prominente Gäste auf ein exquisites Drei-Gänge-Menü.

Auf Starallüren wird Christian Rach keine Rücksicht nehmen: Wer nicht spurt, bekommt eins hinter die Löffel. Gewohnt bissig und ironisch kommentiert Moderatorin Sonja Zietlow das Geschehen.



Sonja Zietlow und Christian Rach in „Teufels Küche“.

Die RTL-Zuschauer stimmen per Telefonvoting ab, welcher Star zum König der Küche taugt.

Ab der zweiten Woche ist dann jeden Tag für einen der Prominenten der Ofen aus.

Im großen Finale am 21. April treten die drei Besten gegeneinander an, denn nur einer kann der König der Küche werden.

„Teufels Küche“ wird von der Granada Produktion für Film und Fernsehen GmbH

für RTL produziert.

Die Show ist eine Adaption des englischen Erfolgsformats „Hell's Kitchen“. Im Juni 2004 verfolgten auf ITV durchschnittlich 5,8 Millionen Briten die Show mit Starkoch Gordon Ramsay.

Ingo Bockler kochte für Deutschland

Beim internationalen Profi-Kochwettbewerb „Nordic Challenge“ in Kopenhagen errang Eurotoques-Chefkoch Ingo Bockler, Sternkoch im Hotel Hohenhaus, den 7. Platz für die Bocuse d'Or Academy Deutschland Der Nordic Challenge 2005 als innovativer Wettkampf für Profi-Chefköche setzt den Fokus auf die handwerklichen Fähigkeiten der Kandidaten aus nordischen Produkten ein geschmacklich abgerunde-

tes, harmonisches Menü zuzubereiten.

Ausgangsprodukte für das Menü waren 2,5 kg Heilbutt, 5 kg Ferkel und Mutzu Äpfel.

10 Küchenchefs aus ganz Europa stellten sich der Herausforderung in vier-einhalb Stunden ein 3-Gänge Menü für 8 Personen zu kreieren.

Den ersten Platz belegte Dänemark, gefolgt von Norwegen und Schweden.

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

Mitten im kleinen Dorf Tieflehn, umgeben von hübschen traditionellen Tirolerhäusern, eröffnete am 6. März eine in Österreich einmalige Schnee-Iglu-Dorfwelt. Die Schneewelt aus über 1.000 Kubikmeter des winterlichen Baumaterials bietet alles - vom Cocktailraum über das Kunstglu - lokale Künstler präsentieren ihre Werke - bis zu zwei Kuscheliglus, die eine unvergessliche Nacht garantieren und der benachbarten Kindererlebniswelt. Ab 15. März ist die Homepage www.schneeiigludorf-pitztal.at online.

Das ehemalige GAG-Gebäude am Kölner Heumarkt wird in den nächsten Monaten komplett umgebaut und einer neuen Nutzung zugeführt. Neben Büroräumen, Arztpraxen und Wohnungen sollen in dem dreiteiligen Komplex bis Ende diesen Jahres ein 16-Zimmer-Hotel, ein italienisches Restaurant sowie eine Gaststätte mit Brauhauscharakter entstehen. Unterdessen wehren sich Bürgerinitiativen gegen noch mehr Gastronomie in der Altstadt.

Wo die Sonne besonders viel „Power“ hat, ist auch das Klima für Kultur und Kunst entsprechend. Von 22. bis 28. Mai liegt in Lana, der „Jazz-Hauptstadt“ Südtirols, eine Woche lang Musik in der Luft. Beim Lana Jazz 2005 hallen Urlaubstöne noch lange nach. Swing, Blues, Gospel, Pop, Dixieland und Literatur stehen auf dem ambitionierten Programm. Namhafte Südtiroler Künstler geben sich ein Stelldichein mit internationalen Popstars, darunter Hugo Strasser, Rob Stoneback, Florian Bramböck und Joscho Stefan. www.meranerland.com

Mit den 10. Blütenfesttagen vom 3. bis 17. April heißt man im Südtiroler Urlaubsparadies Lana den Frühling willkommen, den man beim Wandern durch die blühenden Obstwiesen hautnah spürt und riecht. Danach geht's zum lukullischen Rendezvous mit Tiroler Knödeln und zur paradiesischen Apfelverkostung. Und wo köstliche Kulinarik regiert, ist auch frühlingssrische Kultur nicht weit.

Wein- und Gourmetreise nach Dubai

Maßgeschneiderte Programme für außergewöhnliche Erlebnisreisen in jeder Form: Im Helikopter zum Frühstück auf einen Gletscher, das Candlelight-Dinner auf einer Waldlichtung oder ein Erlebnis wie im Märchen aus 1001-Nacht im Wüsten-camp in Dubai, die V.I.P-Travel-Collection hat außergewöhnliche Ideen, um jede Incentive-Reise oder den Firmen-Event zum Erfolg werden zu lassen. Wir überzeugen Sie: www.v-ip-travel.de



Märchen aus 1001 Nacht kann man bei einer Gourmetreise in Dubai erleben.

Die schönsten Fronleichnamsprozessionen gibt es in Bayern



Im Fischerdorf Seehausen bei Murnau findet die einzige Seeprozession Deutschlands statt,

Altötting, acht Uhr morgens: Mehr als 5.000 Menschen sind in der Basilika versammelt. Choräle erklingen, Gebete werden gesprochen, es riecht nach

Weihrauch. Die festlich gekleidete Gemeinde lauscht den Worten von Stiftspropst und Stadtpfarrer Günther Mandl, der den Anfangsgottesdienst zur

Fronleichnamsprozession in der wohl katholischsten Kleinstadt Europas hält, die zugleich als größter Wallfahrtsort im deutschsprachigen Raum gilt. Altötting - das sind 13.000 Einwohner, 40 Priester und 20 bis 30 Messen, die täglich gelesen werden. Kein Wunder, dass die Fronleichnamsprozession, die in diesem Jahr am 26. Mai stattfindet, zu den größten und ergreifendsten in Oberbayern zählt. Weil Kirche und Wirtshaus in Bayern nah zusammen liegen, trifft man sich anschließend vielerorts zum Frühschoppen.

Sehnsuchtsorte im ZEIT-Reise-Special

Zur ITB 2005 erscheint ein 56-seitiges Reise-Spezial in der ZEIT Nr. 11 vom 10. März und widmet sich „Sehnsuchtsorten“, von denen jeder träumt: Robinson zu sein war der Traum von Burkhard Straßmann - er versuchte es auf einem unbewohnten Atoll in der Nähe von Tahiti. Die Leichtigkeit des Lebens suchte und fand Thomas Niederberghaus im brasilianischen Salvador da Bahia.

Harald Martenstein reiste den Abenteuergeschichten seines Großvaters bis Namibia hinterher. Die „Schwarze Madonna von Tschenschtochau“ ist der Sehnsuchtsort der Schriftstellerin Katja Lange-Müller. Klänge, die Sehnsüchte wecken, sammelte Ulrich Stock in Porto. Der Schriftsteller Eckhard Henscheid war auf der Suche nach den schönsten Frauen - er fand sie in

Saratow an der Wolga. Auf einem gischtumspülten Felsen der irischen Aran-Inseln machte Christof Siemes seiner Frau einen Heiratsantrag - nach acht Jahren hat er den Felsen noch einmal erklommen. Christian Schüle zog es in das Märchenland - in die Seidenstadt Samarkand. Bartholomäus Grill suchte in einem verschneiten bayerischen Gebirgsort die heile Welt seiner Kindheit.

Perfekter Biergenuss für zu Hause

Deutschlands Biergenießer gehen bald neue Wege in den eigenen vier Wänden: Das Ziel ist dann nicht mehr der Kühlschrank, sondern der individuelle Lieblingsplatz für das neue Kompakt-Zapfsystem PerfectDraft(R). Das innovative System wurde von InBev, dem Mutterkonzern von Interbrew Deutschland, und Philips gemeinsam entwickelt und hat im Herbst Deutschland-Premiere.

Ein patentiertes System macht es möglich, dass Bierfreunde bis zu vier Wochen nach dem Anstich stets ein spritziges, optimal gekühltes und zapffrisches Premium-Bier Zuhause genießen können. Dabei kommen sowohl Pilsfreunde als auch Alt-



Alain Beyens, President Interbrew Business Unit Germany, Italy, Spain (links) und Eef van Elsberg, General Manager Philips Elektro-Hausgeräte Deutschland (rechts), zapfen gemeinsam das erste Glas Beck's Pils aus dem Kompakt-Zapfsystem PerfectDraft(R).

biergenießer auf ihren vollen Geschmack: Es können Beck's Pils, Beck's Gold

und Diebels frisch gezapft werden, weitere Marken folgen.

Tchibo Caffè Crema für Kaffeevollautomaten

Caffè Crema heißt die neue vielseitige Kaffee-köstlichkeit von Tchibo, die speziell für Kaffeevollautomaten entwickelt wurde und ab sofort erhältlich ist. Sie lässt sich ideal als hocharomatischer Kaffee mit einer feinen, dichten Crema-Schicht genießen, eignet sich aber auch hervorragend als Basis für unterschiedliche Kaffeespezialitäten mit Milch, wie Cappuccino oder Latte Macchiato.

Kaffeevollautomaten liegen im Trend: Im letzten Jahr ist die Anzahl der Haushalte mit Kaffeevollautomaten um über 50 Prozent gestiegen. Und es wird ein weiteres Wachstum erwartet.

Nach der Auszeichnung durch Stiftung Warentest als bester deutscher Espressoanbieter in 2004 (für Tchibo Espresso gusto originale, ganze Bohne), ergänzt Tchibo seine Espress-

so-Range um ein weiteres erfolgversprechendes Produkt: Caffè Crema.



Die hocharomatische Mischung aus 100 Prozent feinsten Arabica-Bohnen verspricht besonders intensive Genussmomente: Speziell entwickelt für Kaffeevollautomaten entfaltet der Kaffee hier alle seine Vorzüge, ob pur, als klassischer Caffè Crema mit seiner außergewöhnlich feinen und dichten

Crema-Schicht, oder als ideale Basis für Kaffeespezialitäten mit Milch. Dank seiner Erfahrung und der Leidenschaft für besten Kaffee wählt Tchibo für Caffè Crema nur sanfte Bohnen mit einem kraftvollen Charakter aus. Durch ein behutsames Röstverfahren entfalten die Bohnen auf milde Art einen vollmundigen Geschmack. Tchibo Caffè Crema gibt es überall, wo es Tchibo gibt. 500 g ganze Bohnen kosten 6,79 Euro.

Zigarrenclub

Der exklusive Zigarrenclub „Zigarren der Welt“ führt das weltweit verbreitete Modell des monatlichen Abonnements hochwertiger Zigarren in Deutschland ein. Jeden Monat werden für 39 Euro vier unterschiedliche, handgerollte Premiumzigarren an die Mitglieder verschickt. www.zigarrenderwelt.de

Von Messen und Marken

Nordic Walking ist ein Trend, davon können sich Besucher in Essen überzeugen: Auf der Weltmesse für Fitness, Wellness und Freizeit wird erstmals ein naturgetreuer Nordic Walking Parcours angelegt. Insgesamt informieren auf der FIBO 2005 vom 5. bis 8. Mai rund 450 Aussteller über neue Entwicklungen im Sport- und Freizeitbereich. Dabei stehen Theorie und Praxis an: So bietet der Deutsche Nordic Walkig Verband am 8. Mai eine Nordic World Tour durch den Gruga Park der Messe Essen an.

www.fibo-messe.com.

Der Frühling wird farbenfroh, schwungvoll und extravagant. Davon konnten sich die Fachbesucher der 26. CADEAUX Leipzig vom 5. bis 7. März auf dem neuen Leipziger Messengelände überzeugen. 441 Unternehmen aus zwölf Ländern präsentierten dem Einzelhandel die neuesten Produkte rund ums Wohnen, Dekorieren, Schenken und Genießen. Im Mittelpunkt der Messe standen trendige Ideen unter anderem für Küche und gedeckten Tisch, für das Gestalten mit Pflanzen und Pflanzgefäßen.

Fast jede Brauerei, die etwas auf sich hält, braut inzwischen ihren eigenen Doppelbock. Normalerweise wird das Bier zwei Wochen um den Josephtag während der Fastenzeit ausgeschenkt. Die wichtigsten Termine und Lokalitäten in München: Augustiner-Keller bis 19. März, Löwenbräukeller am Stiglmaierplatz und Paulaner am Nockherberg bis 20. März.

Fantastische Erlebniswelten locken in Deutschlands größtem Freizeitpark, der im Jahr 2005 bereits sein 30jähriges Jubiläum feiert. Kein anderes Ausflugsziel in Deutschland bietet ein vergleichbares Angebot an Unterhaltung und Spaß für alle Altersgruppen. Mit über 3,7 Millionen Besuchern im vergangenen Jahr ist der Europa-Park Marktführer in Deutschland und der größte saisonal geöffnete Freizeitpark der Welt.

Geheimtipps aus dem Schlemmer-Atlas 2005

Die 31. Ausgabe des Schlemmer Atlas aus dem Busche Verlag liegt druckfrisch auf dem Tisch. Mit mehr als 4.000 Restaurants in Deutschland und seinen Nachbarländern, Luxemburg, die Niederlande und Südtirol sind neu, hat er ein stattliches Angebot an Restaurants.

Das professionelle Testerteam besuchte natürlich diejenigen Genusstempel, die immer schon in aller (Feinschmecker-)Munde sind. Sie finden aber auch regelmäßig Geheimtipps - Restaurants abseits der großen Gourmetgegenden, die es lohnt zu entdecken. In der Nähe der sächsi-



Das Landgasthaus zum Schwarzbachtal verbirgt hinter der altherwürdigen Fassade eine junge frische Gourmet-Küche.

schen Kunstblumenstadt Sebnitz liegt zum Beispiel das kleine Dorf Lohsdorf. Dort lädt die einzige promovierte Köchin Deutschlands, Dr. Barbara Siebert, ins „Landgasthaus zum

Schwarzbachtal“ ein. Ihr rustikales Restaurant ist mit viel Liebe eingerichtet, und die Karte mit regionaler jahreszeitlicher Küche überrascht selbst den verwöhnten Feinschmecker.

Spezialitätenwoche im Genussland

Das Südtiroler Eisacktal ist seit Jahren ein Treffpunkt für Feinschmecker und Weinkenner. „Eisacktaler Kost und Eisacktaler Wein“ (noch bis 20. März) - so lautet das Thema der ältesten Spezialitätenwoche im Genussland Südtirol. Im nördlichsten Weinland südlich der Alpen hat der Weinbau eine Jahrtausende alte Tradition. Das Anbaugebiet zwischen 450 und 850 Höhenmetern ist eines der am höchsten gelegenen in Europa. An den steilsten und wärmsten Hängen zwischen Atzwang im Süden und Neustift im Norden herrschen ideale Bedingungen für sehr fruchtbetonte, frische, zugleich gehaltvolle und

lagerungsfähige Weißweine. Die ausgewählten Kellereien der „Eisacktaler Genießerstraße“ und die 22 Gastbetriebe zwischen Gossensaß und Klausen garantieren qualitativollen Weingenuss. Sylvaner, Müller-Thurgau, Pinot Grigio, Veltliner, Kerner, Gewürztraminer oder der rote Klausner Laitacher sind nur einige der ausgezeichneten Tropfen, die hervorragend zu den Eisacktaler Spezialitäten aus vorwiegend Südtiroler Produkten passen.

Die Broschüre Eisacktaler Genießerstraße mit Auflistung der Weinkeller und Winzer ist kostenlos beim Tourismusverband Eisacktal erhältlich.

Kräuterwanderwoche mit Genuss

Bärlauch, Löwenzahn, Sauerampfer, Kerbel & Co: Im Rahmen der Kräuterwanderwoche vom 24. April bis 1. Mai im Schmallenberger Sauerland genießen Naturfreunde die heimischen Pflanzen mit allen Sinnen: Erst bei den geführten Wanderungen, dann aus dem Kochtopf. Sieben

Übernachtungen, sieben Kräutermenüs, bei deren Zubereitung Hobbyköche den Profis zuschauen können, sowie bis zu vier geführte Wanderungen mit delikaten Rasten und Besichtigungen kosten ab 350 Euro pro Person. Wer weniger Zeit hat, kann im angegebenen Zeitraum

Russisch Brot



Dr. Hartmut Quendt in Dresden verwöhnt Feinschmecker nicht nur mit Dresdner Christstollen zur Weihnachtszeit, sondern auch mit leckerem „Russisch Brot“, das jetzt sogar die Scheichs in Dubai bestellt haben.

auch ein kürzeres Arrangement buchen: Vier Übernachtungen mit den entsprechenden Kräuterköstlichkeiten und zwei Wanderungen kosten dann ab 225 Euro pro Person. Infos gibt es bei der Gästeformation Schmallenberger Sauerland unter Telefon 0800/0114130.

In aller Kürze

Bad Dürkheim. Auf der „Südtiroler Weinstraße“, einer der schönsten Routen, findet vom 12. bis 19. Juni die Oldtimer-Rallye „Vino Miglia“ statt. Von Bad Dürkheim über das Elsaß, die Schweiz, Lichtenstein und Österreich bis nach Südtirol und retour bewältigen die Teilnehmer eine 2.000 km lange Strecke von Weinstraße zu Weinstraße. www.suedtirols-sueden.info

Bernkastel. Erstmals in 20 Jahren nahm das weltweit bekannte, renommierte britische Wein-Magazin „Decanter“ einen Deutschen in seine „Hall of Fame“ auf und kürte Ernst Loosen zum „Man of the Year 2005“ mit dieser Würdigung: „Riesling-König Ernst Loosen hat für das Image und das Geschäft mit deutschem Wein Wunder gewirkt, seit er vor zwei Jahrzehnten das Familienweingut Dr. Loosen in Bernkastel an der Mosel übernommen hat.“

Bühlerhöhe. Beim großen Finale im Schlosshotel hatte er auf knifflige Fragen die besten Antworten parat: Ludwig-Josef Albinus, Bankkaufmann aus Mainz, wurde vom Hamburger Magazin WEIN GOURMET zum „Weinkenner des Jahres 2005“ gekürt. Am diesjährigen Wettbewerb der Zeitschrift hatten sich fast tausend Leser beteiligt. Nur zwölf Kandidaten gelang es, über drei Vorrunden bis in die Endrunde vorzudringen. Hinter dem „Weinkenner des Jahres“ belegte Klaus-Peter Behrens, Jurist aus Hamburg, den zweiten Platz vor Alexandra Mey, einer Angestellten aus Frankfurt am Main.

Gengenbach. Gerhard Hummel vom Apartment Hotel Reichstadt wird zum Eurotoques-Chefkoch Deutschlands ernannt. Mit ihm wird ein kreativer Küchenmeister in den Kreis der europäischen Spitzenköche berufen, der sich seit Beginn seiner beruflichen Karriere bei seinen kulinarischen Kreationen den heimischen Produkten verpflichtet sieht und der sich immer wieder gerne von der regionalen Küche inspirieren läßt. Seit 1986 sehen sich 2.700 Spitzenköche in ganz Europa bei EUROTOQUES als Bewahrer und Hüter der europäischen Ess- und Lebenskultur.