



Wie schmeckt Wein auf 3.000 m Seehöhe ?

Das 5-Sterne Central Spa Hotel Sölden und die Renommierten Weingüter Burgenland luden zum kulinarischen Highlight "Wein am Berg" ein. Bei der Weinverkostung am Gletscher durften Weinliebhaber den Unterschied des Weines auf 3.000 m Seehöhe testen.

Eine neue Erfahrung für die 15 Winzer, wie ihre edelsten Tropfen in der Höhe schmecken. Insgesamt wurden 2.000 Liter Wein von 300 Personen getestet.

Zur "Grand fete du vin" am Abend wurden 15 verschiedene Weine zum Galamenü gereicht. Küchenchef Gottfried Prantl und seine 2-Haubenküche verwöhnten die Gäste mit mariniertem Schwertfisch mit Langustinos, knusprigem Wachtel-Gänseleberrollchen



In 3000 Metern Höhe schmeckt der Wein anders.

auf caramelisiertem Spitzkraut, Kalbfleischpflanzerl mit Morcheln, Ochsenfilet aus der Rotweinbeize und zur Nachspeise

mit einem warmen Süßwein-Sultaninenguglhupf mit Sauerrahm-Waldmeistereis. www.central-soelden.at

EUROPAs beste

Am 22. Juni stellen in Amsterdam an Bord der EUROPA über 20 der renommiertesten Köche, Winzer, Chocolatiers, Pâtissiers und Fromagiers Europas ihr Können unter Beweis. In Kooperation mit den Magazinen "Feinschmecker" und "Wein Gourmet" präsentiert Hapag-Lloyd Kreuzfahrten gemeinsam mit den Partnern Gaggenau und Hotel Amstel Intercontinental das Gourmevent "EUROPAs Beste" in Amsterdam. Am Lido Deck der EUROPA verwöhnen die Stars der Gourmetszene Passagiere und geladene Gäste. Die Kreuzfahrt vom 15. bis 24. Juni von Lissabon über Santander, St. Jean de Luz, La Pallice, Le Palais und Amsterdam nach Hamburg kostet ab 4.790 Euro pro Person. www.hlkf.de

Ostdeutscher Wein im Kommen

Zur gemeinsamen Jungweinprobe brachten die beiden ostdeutschen Weinbaugebiete Sachsen und Saale/Unstrut 132 Weine und 3 Sekte des 2004er Jahrgangs zum Schloss Proschwitz, dem Sitz des Elbtal-



Franziska (rechts) von der Unstrut und Sandy von der Elbe.

winzers Prinz zur Lippe, und stellten sie rund 500 Gastronomen, Händlern und anderen Weinexperten vor.

Hohe Qualitätsmaßstäbe zeigten die Ergebnisse der DLG-Frühjahrsprüfung: Sechs Weingüter aus Sachsen erhielten 20 Medaillen, darunter fünf goldene. Von Saale/Unstrut waren fünf Betriebe vertreten, die zehn Medaillen bekamen.

Prinz zur Lippe, der seine Weine derzeit sogar auf der Weltausstellung in Japan anbieten darf, meinte, dass der Wein aus dem Osten immer mehr im Kommen sei.

Ältestes Familienhotel Österreichs

Das Romantikhôtel Gmachl in Elixhausen bei Salzburg ist der älteste Familienbetrieb Österreichs und wurde kürzlich von der Tageszeitung „Wirtschaftsblatt“ zum traditionsreichsten heimischen Familienbetrieb gekürt. Fritz Gmachl und seine Frau Theresia bilden die 21. Generation der Unternehmerfamilie.

Der Betrieb war 1334 die Taverne des Benediktinerordens vom Kloster „Nonnberg“. Seit 1583 befindet er sich im Besitz der Familie Gmachl. Aus der Taverne entstand ein größeres Gasthaus und später ein Ro-



Dieses Hotel wird in der 21. Generation geführt.

mantik-Hotel mit 100 Betten und angeschlossenem Hauben-Restaurant.

Michaela, die älteste von drei Töchtern, ist bereits ins Familien-Unternehmen eingestiegen und hat eine sechs Monate alte Tochter - die 23. Generation. www.gmachl.com

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

Vom 17. bis 19. Juni swingt die historische Altstadt von Staufen, wenn es heißt „Wein & Musik“. Zum kleinsten intimsten Musikfestival zählt die Staufener Musikwoche vom 30. Juli bis 6. August, und vom 5. bis 8. August wird das Staufener Weinfest gefeiert.
www.staufen.de

Mitten im Grünen wohnt man im 4-Sterne-Waldhotel von Bad Sulzburg. Stress und Hektik sind vergessen, sobald man es sich in der großzügigen Saunalandschaft bequem gemacht hat. Das Wellness- und Fitnessresort bietet aber auch eine ausgezeichnete Küche mit ausschließlich frischen Produkten.
www.waldhotel4you.de

Das Familien-Weingut Andreas Neymeyer im Herzen des Markgräflerlandes, in Wettelbrunn, keltert nicht nur den geschätzten Gutedel, sondern auch einen ausgezeichneten Winzersekt, nach dem klassischen Champagner-Verfahren geadelt. Außerdem ist das Weingut seit 106 Jahren vom Erzbistum autorisiert, Messwein zu erzeugen.
www.weingut-neymeyer.de

Wer bei einem Spaziergang in Heitersheim an einem Hoftor einen buntgeschmückten Besen entdeckt, ist bei einer Straußenwirtschaft angelangt. Fünf solcher Wirtschaften auf engstem Raum lassen jeden Spaziergang zum weinseeligen Erlebnis werden.
www.heitersheim.de

Ein Kulturdenkmal ist der Gasthof Kreuz an der Straße Müllheim - Basel, bei der Abzweigung nach Müllheim. Siegfried Meyer und sein Team verwöhnen die Gäste aber im Standard des 21. Jahrhunderts.
www.gasthaus-kreuz-muellheim.de

Auf der Suche nach Ruhe und Erholung ist die Vita Classica-Therme in Bad Krozingen, ein attraktives Mineral-Thermalbad, das ideale Ziel für Genuss.
www.vita-classica.de

Mit Mephisto im Gourmetparadies Markgräflerland

„Ein glückliches Land, wo der Wein vor der Kulisse des Schwarzwaldes reift“, schrieb Johann Wolfgang von Goethe, nachdem er das Markgräflerland bereist hatte. „Himmlische Landschaft“ oder „Die Toskana der Bundesrepublik“ sind andere Zitate zu lesen.

Sieht man durch die deutsche Brille, liegt das Markgräflerland an der Peripherie - im südwestlichsten Winkel der Republik. Geografisch und klimatisch ist das eine ideale Lage. Das sonnenverwöhnte „Ländle“ zwischen Oberrheinebene und Südschwarzwald ist die wärmste Region Deutschlands - ein sprichwörtliches „Paradiesgärtlein“ mit südlich-mildem Klima, fruchtbaren Böden, Wein- und Obstgärten und reizvollen Landschaften.

Die südbadische Region liegt am Dreiländereck Deutschland, Frankreich und Schweiz. Nicht nur das Elsass und die Baseler Region sind zum Greifen nahe; auch in anderer Hinsicht liegt das Markgräflerland mitten in Europa. Von hier aus ist es „nach Avignon nicht weiter als nach München“ und „nach Marseille nicht weiter als nach Berlin“, so stellte der bekannte Autor Rudolf Pörtner fest.



Um 1539 wurde in Staufen der berühmte Alchimsit Dr. Faust von Mephistopheles „der obersten Teufel einer“ geholt. Heute führt Mephisto die Gäste durch die malerische Altstadt und lädt auch gerne zu einem guten Tropfen ein. Das historische Gasthaus Krone wurde bereits 1520 urkundlich erwähnt.

Reben und Weinbau prägen das Markgräflerland, denn hier wird der Weinbau schon seit der Zeit der Römer betrieben. Gutedel ist die am meisten angebaute Weinsorte und die Spezialität der Region. Hervorragend ausgebaute Winzersekte von hoher Qualität, Obstbrände und Liköre runden die edle Auswahl ab.

Inspiriert von der gastronomi-

schen Nachbarschaft Frankreichs und der Schweiz sowie der zeitweiligen Zugehörigkeit zu den österreichischen Vorlanden, verwöhnt die sprichwörtliche Gastlichkeit des Landes mit einer durchaus eigenständigen, prämierten Feinschmecker-Küche, die ihresgleichen sucht.

www.tourismus-markgraeflerland.de

Schön und schlank mit der Gutedel-Wellness-Kur

Sich sanft mit Traubenkernöl massieren lassen, in Gutedel-sekt baden, das Gesicht mit frischem Beauty-Konzentrat aus gekühlten Gutedeltrauben erfrischen lassen und, nach dem Entspannen im Römisch-Irischen Dampfbad, zur Gemüselasagne mit Traubenkernnudeln an einem Glas heimischem Gutedelwein nippen: Badenweiler verwöhnt seine Kurgäste auf die spezielle Markgräfler Art.

In der Badenweiler Gutedel-Wellness-Kur findet zusammen, was den Ort unverwechselbar macht: Kosmetik, genussreiche Küche, Gutedeltrau-

ben, ihre Kerne, ihre Weine - und das alles eingebettet in ein breites Kur- und Wellnessangebot.

Durch hier kultivierten Gutedel hebt sich diese ganzheitliche Vinotherapie unter dem Motto „Außen schön und innen gesund“ von den zahlreichen Wellness-Angeboten anderer Kurstädte ab.

Bereits 25 Badenweiler Häuser bieten ihren Gästen unter dem Titel „Gutedel-Schönheitstage“ und „Schlank und schön mit Gutedel“ Drei- und Sechstages-Arrangements an. Sie schließen Hautbehandlungen auf der Basis von frischen und

gefrorenen Trauben, mit kaltgepresstem Traubenkernöl und Traubenkernmehl zubereitete Gerichte sowie Bade-, Massage-, Gymnastik- und Sportmöglichkeiten ein.

Ein großer Teil der Badenweiler Gutedel Wellness-Kur basiert auf der besonderen Zusammensetzung des Traubenkerns, der 50 Mal stärker als Vitamin E und 18 Mal stärker als Vitamin A wirkt. Wissenschaftler bestätigen die positive Wirkung der Substanzen auf Blutzuckerspiegel, Appetit, Hautleiden und die Vorbeugung von Arteriosklerose.

www.badenweiler.de

Biermixfreunde sind qualitätsbewusst

Der Biermixmarkt in Deutschland behält in den nächsten Jahren unveränderte Impulskraft für die deutsche Brauindustrie - im Spezialitäten-Wettbewerb mit Weizen, Alt, Pils & Co. legten die Marktanteile im Jahr 2004 auf 4,2% (2003: 3,8%) weiter zu. Die wichtigste Tendenz des letzten Jahres: Biermix-Freunde sind qualitätsbewusst und lehnen immer öfter Billig-Produkte zu Gunsten von Premium-Marken ab.



FIFA-Pokal mit deutschen Weinen

Der FIFA Konföderationen-Pokal und damit auch der erste große Auftritt der deutschen Weine im Vorfeld der Fußball-WM 2006 rückt in greifbare Nähe. Denn alle Weine, die vom 15. - 29. Juni in den Hospitality-Bereichen der WM-Stadien ausgedient werden, kommen ausschließlich aus den deutschen Weinregionen. Nach einer Weinausschreibung des DWI hatten 340 deutsche Winzer ihre Weine in das Rennen für die sechzehn Spiele in den Austragungsorten Hannover, Leipzig, Köln, Frankfurt

und Nürnberg geschickt. Die Gastronomie-Profis der FIFA haben aus diesem großen Angebot eine Auswahl von je fünf Weiß- und Rotweinen sowie einem Sekt getroffen, die im Juni den zahlreichen Gästen bei den Spielen gereicht werden. Den Zuschlag für ihre eingereichten Weine bekamen folgende Betriebe:
Schloßgut Diel, Burg Layen, Nahe;
Reichsgraf von Kesselstadt, Morscheid, Mosel;
Weingut der Stadt Frankfurt, Hochheim, Rheingau;

Weingut Fritz Walter, Niederhorbach, Pfalz;
Weingut Keth, Offstein, Rheinhessen;
Badischer Winzerkeller, Breisach, Baden;
Weingärtner Willsbach e.G., Obersum/Willsbach, Württemberg;
Weingut Ernst Minges, Edesheim, Pfalz;
Weingut Gutzler, Gundheim, Rheinhessen;
Weingut Bickel-Stumpf, Frickenhausen, Franken;
Rüdesheimer Sektkellerei Ohlig, Rheingau.

Alles zum Spargel und Rezeptideen

Noch feiner kann keiner!

KONSUM
Genuss voll erleben.

Schiller GALERIE | Loschwitz ARKADEN | Und über 40 weitere Genießer-Treffpunkte

In Dresden sind nicht die bundesweiten Lebensmittelketten die Nummer 1, wenn es um Produkte für den Genuss geht, sondern der KONSUM Dresden mit 45 Filialen in der Stadt und der näheren Umgebung. Der „Konsum Frische-Markt“ ist dabei ein Ladentyp, der Erlebniseinkauf, Frische-Angebot und Convenience kombiniert. Das Hauptaugenmerk bei den 12.000 bis 13.000 Produkten liegt auf dem Frischeangebot mit rund 60 Prozent des Umsatzes. Wer in die sächsische Landeshauptstadt kommt, sollte sich davon überzeugen.
www.konsum-dresden.de

Von Messen und Marken

Mit kulinarischen Verlockungen von Weihnachtsgans bis Zimt-parfait zieht die 27. CADEAUX Leipzig die Besucher in ihren Bann. Zur Fachmesse für Geschenk- und Wohnideen vom 10. bis 12. September steht das Thema Kochen und Gedeckter Tisch erneut im Mittelpunkt. „Das Trendforum Genuss“ gibt dem Fachhändler zahlreiche Anregungen für Events, die Entertainment und Beratung kundenspezifisch vereinen“, erläutert Andreas Zachlod, Projektleiter der CADEAUX Leipzig. Um kulinarischen Genuss rankt sich ein weiterer Höhepunkt: die Präsentation des Deutschen Barista-Meisters Jason R. Thomas. Der „Barista“ ist ein Experte an der Espressomaschine, der je nach Kundenwunsch immer neue Spezialitäten kreiert und dabei höchste Professionalität in puncto Zubereitung, Fachwissen und Auftreten an den Tag legt.
www.leipziger-messe.de

Abwechslungsreich, verbraucher-nah und ein Genuss für die Sinne - so zeigt sich der ökologische Landbau seit Ende April auf der Bundesgartenschau in München. Im Deutschen Pavillon „Bio-vision“ des Bundesministeriums für Verbraucherschutz, Ernährung und Landwirtschaft wird es bis zum 9. Oktober einen multimedialen Informationsstand rund um das Thema Bio geben.
www.buga2005.de

Bei einer Frühjahrsdiät sollte grüner Tee auf dem Speiseplan nicht fehlen. Das Deutsche Institut für Ernährungswissenschaften hat nachgewiesen, dass grüner Tee schlank macht. Ursache dafür ist das in den Teeblättern enthaltene Polyphenol, das die Aufnahme von Fett im Körper verringert. Das berichtet das Magazin „National Geographic Deutschland“ in seiner Mai-Ausgabe.

Acht der weltbesten Olivenöle werden am 7. Mai im Tattersaal von Bad Kissingen verkostet. Fachleute moderieren. Ausgewählte Weine vom Gut Wirsching begleiten ein 4-Gänge-Menü.
www.genuss-welten.de

Eurotoque-Chefkoch bei der Chaîne

Das Hotel Restaurant Schassberger Ebnisee wurde kürzlich im Rahmen eines Fest Diners mit 70 Gästen in die Confrérie de la Chaîne des Rôtisseurs aufgenommen. Eurotoques-Chefkoch und Mit-Inhaber Ernst Karl Schassberger erhielt aus den Händen des Bailli von Württemberg, Frank Berner, die Mitgliedsurkunde.

Die Ehrung ist ein weiterer Meilenstein und Vertrauensbeweis für qualitativ sehr gutes Essen und Trinken im Hotel Schassberger Ebnisee, welches die Geschwister Schassberger



Mit Stolz empfängt Eurotoques-Chefkoch Ernst Karl Schassberger die Chaîne-Plakette

seit fast 2 Jahren in der 7. Generation nach umfangreichem Um- und Neubau führen.
www.schassberger.de

KochArt on Tour

Das erfolgreiche Restaurantkonzept „KochArt“ geht bereits zum zweiten Mal auf Reisen: Erst vor kurzem mit einem Michelin-Stern und zwei Gault Milliau Hauben ausgezeichnet, macht es bis Anfang Oktober in sieben ROBINSON Clubs Station. Unter Federführung des renommierten Sternekochs Otto Koch aus Zürs/Österreich erwartet die Gäste hohe Kochkunst gepaart mit inszenierter Kreativität und Entertainment, nicht nur auf dem Teller.

www.tui.de

In aller Kürze

Fiss/Tirol. Die Sonne zeigt wieder, dass sie es ernst meint. Auf Tuchfühlung mit dem Sommer beginnt im Kopf auch der Urlaub 2005. In Tirols einzigartiger Bergwelt, in der Alpinregion Serfaus-Fiss-Ladis, ist man vorbereitet. Barbara Neururer vom 4-Sterne-Familienhotel St. Laurentius hat ein exklusives Programm ausgetüftelt. Neu in dieser Sommer-Saison sind die „Star-Wohlfühl-Wochen“ (18. Juni bis 9. Juli und 3. bis 24. September). Was im Alltag zu kurz kommt, kann in den Ferien nachgeholt werden. Ausgewogene Ernährung zum Beispiel. Gesunde Gerichte zaubern ist einfacher als man denkt. Küchenchef Franko wird es in einem Kochkurs zeigen.
www.laurentius.at

Neuer Adlon-Chef



Der in Rostock geborene Thomas Klippstein leitet jetzt das Adlon in Berlin.

Am 8. April wechselte Thomas Klippstein vom Kempinski Grand Hotel Heiligendamm nach Berlin und übernahm das Hotel Adlon. Für das Filetstück unter Europas Kempinski-Häusern wollte man wieder einen Manager haben, der den Geist eines offenen Hauses lebt, Wohlfühl-Ambiente schafft, mit Charme auf die Gäste zugeht, sich in die Berliner Gesellschaft einfindet und die wachsenden Ansprüche der Kunden strategisch clever in bares Geld umwandelt. Klippstein hat das Zeug dazu. Daß die Wahl auf ihn fiel, verwundert nicht. „Wir verkaufen Emotionen. Hotel ist etwas Schönes und Einzigartiges. Wir erfüllen Träume. Wenn man die Hotellerie gut machen will, muß man sie emotional leben“, sagt Klippstein.

Hobbykoch trifft auf Profikoch

Sie leben beide in Hamburg, sind charismatisch, jung und frech und lieben beide das Kochen. Was liegt näher, als VOX-Koch Tim Mälzer und Schauspieler Moritz Bleibtreu zusammen in die VOX-Küche zu stecken? Das Ergebnis kann sich schmecken lassen.

Die beiden bereiten ein deftiges Abendessen, geschmortes Kaninchenkeule, und ein köst-

liches Dessert, Rhabarber-Clafoutis, zu. Beide sind ein erstklassiges Team am Herd und haben sich außerdem eine Menge zu erzählen. Sie plaudern über gute Olivenöle und über Bleibtreus erste Fernsehrolle. „Schmeckt nicht, gibt's nicht – Cool kochen mit Tim Mälzer“
Zu Gast: Moritz Bleibtreu 11. Mai, 18.45 Uhr, bei VOX.
www.vox.de

Wirte bei der Fußball WM 2006

Die deutschen Gastronomen betrachten die bevorstehende Fußball-Weltmeisterschaft als „Steilvorlage für ihren Berufsstand“, sagte der Vorsitzende des Hertener Deutschen Hotel- und Gaststättenverbandes, Adrian Gülden. „Dieses herausragende Ereignis ist eine Superchance für die Gastronomie.“

In den nächsten Wochen wollen Wirte und Restaurantbesitzer eigene lukullische Kreationen entwickeln. Der „Her-

tener WM-Cocktail“ oder ein „Hertener WM-Toast“ sind nur zwei Beispiele. Außerdem wollen sich die Betriebe fein herausputzen mit eigenem WM-Kampagne-Logo und Fahnen. Hertens DEHOGA-Chef wies darauf hin, dass bei der Vermarktung eine eigene Homepage unverzichtbar sei. Schließlich wollen die Gastronomen in ihren Betrieben Merchandising-Artikel wie Kappen, Shirts und Schirme anbieten.

Nächtliches Dine around in Steyr

Eine abendliche Stadtführung der besonderen Art kann man für fünfzig Euro im oberösterreichischen Steyr erleben: Nach der Verkostung des Nachwächter-Apéritifs hoch auf dem Kirchturm geht es weiter zum Steyrer Krippel. Auch hier gibt es Schmankerl-Kost-

proben, bevor im Michaeler-Keller bei mittelalterlicher Musik eine Suppe serviert wird. Bei Sagen und Gesängen geht es schließlich in ein ausgezeichnetes Restaurant, wo Hauptspeise und Dessert gereicht werden.
www.khs.info

Berlin. Großer Erfolg für die VOX Bar im Grand Hyatt und ihren Barchef Dominik Schachtsiek: Die Bar wurde mit dem erstmals verliehenen „Glenfidich Award für Barkultur“ ausgezeichnet und somit zur „Bar des Jahres 2004“ gewählt. Seine Entscheidung für die VOX Bar hat der Beirat unter anderem mit der innovativen Barkarte begründet, die zwar traditionell aufgebaut ist, aber mit ihrem Angebot auch den Zeitgeist trifft. Hervorgehoben wurde auch die extravagante Einrichtung der Bar und somit das moderne Ambiente, der perfekte Service, die Qualität der Drinks und ein gutes Sortiment, das sich unter anderem durch eine außergewöhnliche Whiskyauswahl mit 230 Sorten profiliert.
www.berlin.grand.hyatt.de

Zürich. Der diesjährige Innovationspreis der IDEE SUISSSE geht an den Gastronomen der Belcanto Opernhaus Gastronomie. Das Restaurant zeichnet sich durch ein hervorragendes Preis-/Leistungsverhältnis, professionellen Service sowie eine qualitativ hochwertige, frische und abwechslungsreiche Küche aus.

Ungarn. Nur knapp ein Jahr nach seiner Eröffnung wurde das Radisson SAS Birdland Resort & Spa Hotel im westungarischen Bad Bük, das erst zweite 5-Sterne-Hotel Ungarns außerhalb von Budapest, zum „Besten Wellnesshotel Ungarns“ gekürt.
www.radissonsas.de