



Gourmets beim Motivationstraining

Sind Sie ein starkes Team? Bei der Arbeit, im Verein oder in der Familie? Vielleicht haben Sie aber auch schon die Erfahrung gemacht, dass bei Ihnen unterschwellige „Bürospiele“ zum Alltag gehören. Sie behindern Arbeitsprozesse und lassen die Beteiligten mit negativen Gefühlen zurück.

Wesentlich bessere Spiele kann man beim Teamtraining in der Natur des Elbsandsteingebirges erleben. Bei diesem Abenteuer, von Kreisel Outdoor's aus Dresden organisiert, erlernen wir spielend die Teamfähigkeit und sahen danach die Kollegen mit anderen Augen. Das rustikale Buffet in der freien Natur schmeckte uns, wie ein Gourmet-Menü des Sternekochs.

Kreisels Trainer erstellten uns eine individuelle Konzeption zum Individual- & Teamverhalten in außergewöhnlichen Situationen und zur Bewälti-



Wenn im Team Abenteuer erlebt werden, ist auch der rustikale Imbiss wie ein Gourmet-Menü. Wir fahren auf einem selbstgebauten Floß auf der Elbe. Im Hintergrund das „Blaue Wunder“.

gungsstrategie in unterschiedlichen Problem- und Belastungsphasen. Solche teamrelevanten Verhaltensweisen, wie Verantwortungsbewusstsein, Vertrauen, Offenheit, Risikobereitschaft,

Organisationsfähigkeit, Konsensfindung, Gesprächsführung und Feedback sahen wir aus völlig anderer Sicht. Wir lernten ein konstruktives Leistungsverständnis und resümierten: Leistung macht Spaß!

Kreuzfahrt-Events

Für den Grundpreis von 195.000 Euro pro Tag kann man die „Europa“ von Hapag-Lloyd Kreuzfahrten für ein exklusives Event chartern. Die „Columbus“ der gleichen Reederei ist schon für 81.000 Euro zu bekommen.

Anne Schmidt, Marketing-Chefin von Hapag-Lloyd, weiß aber, dass man rechtzeitig für ein Firmenevent anfragen muss. Zum einen steigt die Nachfrage, denn Unternehmen entdecken immer mehr den Reiz von Events auf einem Kreuzfahrtschiff. Zum anderen müssen solche Fahrten in das normale Kreuzfahrprogramm integriert werden.

Am 22. Juni wird auf der „Europa“ vor Amsterdam das 2. Gourmetevent „EUROPAS Beste“ gefeiert, und am 9. Juli präsentieren vor Heiligendamm sieben renommierte Winzer „BIG EUROPA“ www.hlkf.de

All-inclusive bei Steigenberger

„Jeder zweite Kunde fragt nach All-inclusive-Angeboten“, sagt die Mitarbeiterin eines Bochumer Reisebüros. Die „Alles drin“-Urlaubsform hat „in den letzten Jahren sehr deutlich an Popularität gewonnen“, heißt es in der Reiseanalyse 2004 der Forschungsgemeinschaft Urlaub und Reisen (F.U.R.). Hotels und Reiseveranstalter weiten ihre Angebote ständig aus. In Deutschland ist die Urlaubsform dagegen noch ein Nischenprodukt.

„Wir sind das erste All-inclusive-Hotel in Deutschland und damit ein bisschen der Vorreiter“, sagt Werner Kutter, Hotel- und Resortdirektor des 4-Sterne-Steigenberger Resort Hotels auf Rügen. Die 85 Hektar große Ferienanlage am Nationalpark Jasmund ist bei allen großen Veranstaltern im Programm. Dass jeder zweite Gast heute den All-inclusive-Aufschlag (49 Euro pro Person und Tag) zubucht, ist für den Hoteldirektor „ein großer Erfolg“.



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

Wahrhaft fürstlich verwöhnt werden die Gäste im 4-Sterne-Hotel Schloss Mühldorf in Feldkirchen an der Donau, nahe der oberösterreichischen Landeshauptstadt Linz. Im alten Gemäuer entstand ein Urlaubsparadies mit einem Hauch von Adel. Ein Highlight ist der neue Wassergarten mit Schwimmbereich. www.schlossmuehldorf.at

Sinnliches Vergnügen für Sie und Ihn mit Champagner und in Schokolade getauchten Erdbeeren genießt man noch bis 18. Juni bei der „Zeit zu zweit“ (2 Übernachtungen für 250 Euro p.P.) im feinen Meeraner Meisters Hotel Irma von Südtirol. Die Bade- und Saunawelt besticht durch ein Meerwasser-Erlebnis-, und Solesprudelbad sowie Blütenpools. www.hotel-irma.com

Der bayerische Betreiber der Westernstadt „Silver Lake City“ in Templin ist laut Amtsgericht Passau pleite. In der Westernstadt sollte Anfang Mai die zweite Saison starten. Von 17 Millionen Euro Gesamtinvestitionen waren 6,5 Millionen Euro Fördermittel.

50 Kilometer von Rostock im Naturschutzgebiet Mecklenburgische Schweiz, am Teterower See, liegt das Golf- und Wellnesshotel Schloss Teschow mit 120 luxuriösen Zimmern und Suiten. Das 1585 gebaute Schloss beherbergte vor 200 Jahren Feldmarschall von Blücher und wurde 2001 liebevoll, stilschön und aufwendig renoviert. Die kulinarische Kompetenz bewegt sich auf 5-Sterne-Niveau. Montags wird zum „Walk and Dine“ eingeladen. Vier Gänge eines Gala-Menüs werden mit korrespondierenden Getränken, Aperitiv und Digestif in den vier Restaurants serviert. Ebernfalls im Preis ist eine Runde auf dem Golfplatz und ein Leihfahrrad für die aktive Erholung. www.spar-mit.com

Mit reichen Erfahrung in Sachen Wellness hat das exklusive Grand Hotel Bad Ragaz eine Vorreiterrolle übernommen. www.resortragaz.ch

Der Oberbürgermeister will ein Hotel abreißen

Wenn wir unsere Gäste bei uns in Dresden im 4-Sterne-Hotel „Am Terrassenufer“ untergebracht haben, bedanken sie sich immer ganz begeistert über diese Wahl. Der Blick von den oberen Etagen auf das UNESCO-Weltkulturerbe Elbtal wäre einmalig.

Das 189-Betten-Hotel wurde Anfang der 90er Jahre aus einem Plattenbau mit mehreren Millionen Euro zu einem First-Class-Haus umgebaut.

Im Restaurant werden außer lokalen Spezialitäten auch eine Auswahl von Gerichten der italienischen und internationalen Küche angeboten. Bei schönem Wetter kann der Tag mit dem Frühstück auf der Terrasse beginnen und abends bei Kerzenschein ausklingen.

Besorgte Anrufe erreichten uns, als die Medien vom Abriss des Hochhauses berichteten. Am Gebäude daneben hat der Rückbau bereits begonnen. Dresdens Oberbürgermeister Ingolf Roßberg (FDP) will unbedingt



Das Nebenhaus vom 4-Sterne-Hotel „Am Terrassenufer“ Dresden wird abgerissen, und der Dresdner OB will auch das gutgehende Hotel weg haben.

auch das Hotel weggreifen lassen. Es würde die Sichtbeziehung zu den Elbhängen von der City aus stören. Hoteldirektor Dino Filpi beruhigt seine Gäste: „Dieses Haus wird es noch eine ganze Weile

geben. Schließlich haben wir einige Millionen Euro in die Sanierung investiert. Wir sind über 80 Prozent ausgelastet. Da wird man doch ein Hotel nicht aufgeben.“ www.hotel-terrassenufer.de

Marmor- und Marillentage

Der Laaser Marmor und die Vinschgauer Marille sind in Österreich mit den „Marmor- und Marillentagen“ eine außergewöhnliche Liaison eingegangen.

Am 4. August erfolgt der Einstieg in die Welt des Marmors über die Besichtigung der Marmorverarbeitung, Führung zu kunsthistorisch Sehenswertem und die Besichtigung der Fachschule für Steinbearbeitung sowie eines Bildhauerbetriebes.

So vorbereitet geht es am 5. August auf einer geführten Biketour mit geprüftem Mountainbike-Führer zum höchsten Marmorbruch Europas. Auf dem Heimweg bieten Gastwirte Leckeren rund um die Marille an.

Am 6. August verzaubern Kunsthandwerk aus Laaser Marmor sowie Musik und Tanz das Marmordorf. Aber auch der Gaumen kommt nicht zu kurz, denn die Verkostung schmackhafter Gerichte rund um die heimische Marille ist ein kulinarisches Highlight in der Saison. Abgeschlossen wird das verlängerte Wochenende am 7. August mit einer Kulturwanderung durch Marillenanbaugebiete.

Übernachtungen mit Frühstück und viermal Tagesprogramm gibt es ab 210 Euro pro Person. www.vinschgau.is.it

Zeitreise in Wolfenbüttel

Geschichte macht Spaß! Besonders in der Welfen- und Lessingstadt Wolfenbüttel (www.wolfenbuettel-tourismus.de) mit ihrem Mix aus quirligem City-Life und historischem Ambiente. In der Altstadt mit über 600 Fachwerkhäusern und vielen Baudenkmalen ist man der Vergangenheit nahe. Genau die richtige Kulisse also für „Zeitreisen“ - und zu denen kann man sogar per Shuttlebus starten.

Am 29. Mai lädt Wolfenbüttel nämlich zum „Tag der Geschichte“ ein: Von 10 bis 17 Uhr bieten 21 Stationen in Innenstadt und Schloss Wolfenbüttel ein abwechslungsreiches Veranstaltungsprogramm mit Geschichte und Kultur live. Ob zu Fuß oder mit dem Bus-Shuttle: Es gibt viel zu erleben.

Geboten werden nicht nur Vorträge und Infos zu den verschiedensten historischen Epo-

chen, Persönlichkeiten und Themen. Man kann auch in das Innenleben von Archiven, Museen und der Herzog August Bibliothek hineinschnuppern, sich vom herzoglichen Tanzmeister „mit Anstand und Grazie“ übers „höfische Parkett“ führen lassen und bei einem „musikalischen Frühstückchen“ oder Kaffee und Kuchen entspannen.

Zur Übernachtung empfehlen wir das Parkhotel „Altes Kaffeehaus“. Es hat zwar nur drei Sterne, aber in unmittelbarer Nähe der Altstadt zwischen dem Lessingtheater und der Parkanlage „Stadtgraben“ bietet es 150 Betten in komfortablen Zimmern. Unbedingt besuchen sollten Sie die „Historische Weingrotte“ im restaurierten Mauerwerk des ehemaligen „Türkischen Kaffeehauses“ von 1838.

www.parkhotel-wolfenbuettel.de

Qualität ist auf die Dauer schlauer

TV-Koch Alexander Herrmann setzt in seiner Sendung im Bayerischen Fernsehen auf schlichte Raffinesse. „Schon mit wenigen Zutaten, einer kleinen Grundausstattung und viel Fantasie lässt sich ein leckeres Menü zubereiten“, weiß er. „Koch-Anfängern rate ich, von Anfang an auf Qualitätspro-



Der Pürierstab Multiquick MR 400 plus ist ein praktisches Einsteigermodell.

dukte zu achten. Das ist auf Dauer schlauer, denn Kochen macht so mehr Spaß und im Ergebnis gelingen die Speisen besser.“

Zu den unverzichtbaren Utensilien zählt Alexander Herrmann einen Pürierstab. „Ohne meinen Multiquick Stabmixer komme ich nicht mehr aus.“

Wir probierten LEBENSBAUM-Neuheiten

Getränke sind ein wichtiges Lebenselixier - um so besser, wenn sie sich nicht nur als Durstlöcher, sondern als köstliche Erfrischung mit echtem Genusseffekt entpuppen.

Streifzüge durch den Beerenarten ergeben die Zutaten für die neuen Früchtetees von Lebensbaum. Zum Beispiel für den Family Tee Leckermäulchen: Himbeeren, Erdbeeren, Äpfel, Brombeeren, Holunderbeeren, Rote Beete und Hagebutte vereinigen sich zu einem leckeren Trinkgenuss, der nicht nur Kindern schmeckt.

Für alle, die eine feine Waldmeister-Note lieben, wurde der Tee Beeren-Waldmeister komponiert: Die Rezeptur aus Hagebutte, Apfel, Rote Beete, Erdbeere, Himbeere und Wald-

meister sorgt für ein vollmundiges Geschmackserlebnis. Auch dieser Tee bietet sich als fruchtiges Getränk für zwischendurch oder kalt als Bowle an.

Wie bei allen Früchtetees von Lebensbaum stammen die Zutaten ausschließlich aus ökologischem Landbau und sind frei von Aromazusätzen.

Schoko & Cappuccino erweitert die Kaffeelinie von Lebensbaum um ein köstliches Getränk, das im Handumdrehen zubereitet ist. Die Verbindung von einer besonders feinen Schokoladennote mit der exzellenten Qualität des Bohnenkaffees verspricht puren Genuss. Diese Bio-Kaffeespezialität enthält keine Aromen, Emulgatoren und Stabilisatoren.

Das Lebensbaum Bio-Gewürzsortiment wurde um die Spezialität Grüner Pfeffer erweitert. Für die Verarbeitung werden frische, handverlesene grüne Pfefferkörner gefriergetrocknet. Dabei bleibt die Farbe gut erhalten, und der Pfeffer zeichnet sich durch einen fruchtig-frischen Geschmack mit einer milden Schärfe aus. Für die klassische Pfeffersauce können Körner problemlos als ganzes Produkt eingesetzt werden.

Die Pfefferkörner lassen sich leicht mit den Fingern oder dem Mörser zerkleinern, oder können zusammen mit anderen Pfeffersorten in der Mühle grob gemahlen werden.

Alle Produkte sind im Naturkostfachhandel erhältlich.

www.lebensbaum.de

Konservierung geöffneter Weinflaschen

Der Ausschank offener Weine liegt im Trend, aber viele Gastronomen scheuen speziell bei Topweinen das wirtschaftliche Risiko. Ein innovatives System zum Schutz von geöffneten Weinen präsentiert die Christo Handelsagentur: vinocor® - den „unsichtbaren Korken“.

„Die Qualität eines geöffneten Weines wird mit diesem System über einen Zeitraum von 2-3 Wochen konstant gehalten, der Wein kann also in diesem Zeitraum ohne Qualitätsverlust genossen werden“, heißt es bei der Fa. Christo.

vinocor® ist ein spezielles Gemisch aus Kohlendioxid und Stickstoff, das sich per Knopfdruck wie ein unsichtbarer



www.vinocor.de

Korke schützend über den Wein legt. Das System kommt aus Österreich und ist vom dortigen Bundesamt für Weinbau erfolgreich geprüft worden.

Sektkonsum

Wie das Statistische Bundesamt zum Deutschen Sekt-Tag am 7. Mai mitteilte, wurden im Jahr 2004 rund 311 Mill. Liter Sekt in Deutschland abgesetzt, ebenso viel wie im Vorjahr. Umgerechnet entspricht dies einer Menge von 415 Mill. handelsüblicher 0,75 Liter Flaschen.

Der Sektabsatz wird durch die Schaumweinsteuerstatistik ermittelt. Sie erfasst alle Schaumweinsorten, auch Obst- und Fruchtschaumweine mit einem Alkoholgehalt von weniger als 6 Prozent.

Im Zehnjahresvergleich zeigt sich allerdings ein deutlicher Rückgang beim Absatz von Sekt.

Von Messen und Marken

Die hogatec, Internationale Fachmesse Hotellerie, Gastronomie, Gemeinschaftsverpflegung, unterstützt Fachstudienreisen, um den Wachstumsmarkt in Katar, Oman und den Vereinigten Arabischen Emiraten vorzustellen. Hoteliers, Gastronomen und Vertreter der Wellness-Industrie sind unter anderem vom 27. Oktober bis 4. November 2005 nach Dubai und Malaysia eingeladen.

www.messe-duesseldorf.de

Unter dem Motto „Meetings mit Flair - attraktive Destinationen abseits der Metropolen“ präsentierten sich auf der IMEX in Frankfurt am Main 27 mittelgroße Städte auf einem Gemeinschaftsstand. Veranstaltungsplaner können sich auf einer Website über Destinationen von Aachen über Magdeburg bis Wolfsburg informieren.

www.gcb.de

Sorgten 2003 vor allem neue Teesorten für Furore, stand im Jahr 2004 des Deutschen Lieblingsgetränk, der Kaffee, wieder im Fokus erfolgreicher Produkteinführungen. Auf den „Medaillenrängen“ der A.C. Nielsen-Analyse standen Nescafé Cappuccino cremig zart, Nescafé Latte Macchiato und Milford Sternenglanz Rooibis - Gebr. Mandeln.

Wenn im Sommer die Sonne vom Himmel lacht, wird die Kaffeestunde auf dem Balkon oder im Garten doppelt schön. Damit auch die Gastgeberin die Zeit mit ihren Gästen genießen kann, bietet Tupperware raffinierte Servicehelfer für den Kaffeetisch. Kuchen, Torten und Kleingebäck sind in den Tortenbehältern „Erste Sahne“, „Wiener Walzer“ und „Königskuchen-Behälter“ gut aufgehoben.

Für heißen Kaffee oder Tee sorgen der „Thermowächter“ und der kleinere „Junior-Thermowächter“. Milch und Zucker werden im „Kleinen Kaffeefreund“ und im „Zuckerhut“ hübsch serviert. Eine luftige Milchschaumhaube wird mit dem „Crema Momente“ gezaubert.

www.tupperware.com

Weine aus Portugal. Das am besten gehütete Geheimnis

Portugal steht unter den Weinlieferanten nach Deutschland nur auf Rang neun, allerdings mit beachtlichen Wachstumsraten im letzten Jahr. Ein Grund für das dortige Handels- und Touristikamt eine neue PR-Kampagne zu starten. Mit dem Slogan „Weine aus Portugal. Das am besten gehütete Geheimnis Europas“ will der Dachverband zur Förderung der portugiesischen Weinwirtschaft ViniPortugal vor allem in Deutschland punkten.

Für einen großen Auftritt wurden die Dresdner Musikfestspiele 2005, das größte deutsche Klassik-Festival, gewählt. Bis zum 29. Mai werden zu über 130 Veranstaltungen fast 150.000 Besucher erwartet. Der diesjährige Jahrgang steht unter dem Thema „Lust am Fremden“ und hat Lissabon als Partnerstadt gewählt. „Da wollen wir natürlich nicht nur unsere besten Stars nach Dresden schicken, sondern auch unsere Weine, die ein Konzert abrunden können“, sagte Rui Boavista Marques, Direktor des Handels- und Touristikamtes für Deutschland.

Training für die Weltmeisterschaft

Der amtierende Deutsche Jugendmeister der Köche, René Frank, geht für den Verband der Köche Deutschlands e.V. (VKD) bei den diesjährigen Berufsweltmeisterschaften in Finnland vom 26. bis 29. Mai an den Start. Seit Wochen trainiert der 20-Jährige dafür in den Küchen der Otto GmbH & Co. KG in Hamburg.

„Training... find ich gut“ könnte das Motto heißen, unter dem René Frank sich in diesen Wochen auf die diesjährige 38. Berufsweltmeisterschaften, WorldSkills 2005, in Helsinki vorbereitet. Unter den Augen seiner Betreuer Stefan Wohlfeil, Vorsitzender des Kochklub Gastronom Hamburg, und Ralf Kroschel, Leiter der Wirtschaftsbetriebe der Otto GmbH & Co. KG in Hamburg,



Ralf J. Kutzner, Chef des 5-Sterne-Hotels Bülow Residenz Dresden und Rui Boavista Marques, Deutschlanddirektor des Portugiesischen Handels- und Touristikamtes, stoßen auf die Weinpräsentation zu den Dresdner Musikfestspielen an.

An den Veranstaltungsorten wird nicht nur portugiesischer Wein angeboten. Auch in einigen Restaurants gibt es besondere Aktionen. So bietet das Restaurant „Caroussel“ im 5-Sterne-Hotel Bülow Residenz 14 Tage lang ein 3-Gänge-Menü mit korrespondierenden Weinen für 39 Euro an. Auch das Romantik Hotel und Restaurant Patis, die Weinstube Hoflöbnitz, das Restaurant Lesage

in der Gläsernen VW-Manufaktur warten mit speziellen Portugalangeboten auf.

Abschluss der Kampagne in Dresden wird am 1. Juni eine Weinprobe im Kempinski Hotel Taschenberg sein. Die Gruppe G7, dahinter verbergen sich die sieben größten Weinerzeuger Portugals, wollen den Fachleuten Sachsens Vielfalt und Authentizität der portugiesischen Weine präsentieren.

Bestes NRW-Hotel

Das SportSchloss Velen wurde beim Grand Prix „Ausgewählte Tagungshotels zum Wohlfühlen“ zum besten Hotel in Nordrhein-Westfalen gekürt. In ganz Deutschland erreichte das Hotel den 5. Platz in der Kategorie Hotels mit 100 Zimmern und mehr.

Dabei scheint das SportSchloss Velen offenbar ein Abonnement auf einen Spitzenplatz zu haben, denn auch bei der zehnten Teilnahme an diesem Wettbewerb belegte das Haus zum zehnten Mal einen Platz unter den Top Ten.

Insgesamt nahmen 215 Hotels an dem Grand Prix der Tagungshotels teil, aufgeteilt in die beiden Kategorien weniger als 100 Zimmer sowie 100 Zimmer und mehr. www.sportschlossvelen.de



René Frank kocht bei der WM in Finnland für Deutschland.

trainiert und festigt der gebürtige Badener das umfangreiche Programm für die Berufs-WM immer und immer wieder – acht bis zwölf Stunden am Tag.

In aller Kürze

Landau. Vom 27. bis 30. Mai finden im Frank-Loebchen-Haus und im Kulturzentrum Altes Kaufhaus die „18. Weintage der Südlichen Weinstraße“ statt. Das umfassende Angebot von mehr als 500 Weinen und Sekten gibt die Möglichkeit, sich einen Eindruck von der Leistungsfähigkeit der Pfälzer Betriebe zu machen und Neues zu entdecken. www.suedlicheweinstrasse.de

Warnemünde. Eingebettet zwischen der Hafeneinfahrt an der Warnow, dem neu angelegten Yachthafen und kilometerlangen weißen Sandstränden an der Hohen Düne wird am 1. Juli mit der Yachthafenresidenz ein Hotel mit 368 Zimmern eröffnet, in dem Touristik- und Wellness-Hotellerie miteinander verknüpft sind. www.yhd.de

Garmisch-Partenkirchen. Das Grand Hotel Sonnebichl, laut dem „Feinschmecker“ eines der besten Hotels in Deutschland, sowie das Grand Hotel Sauerhof in Baden bei Wien stehen neuerdings unter einheitlichem Management. www.sauerhof.at www.sonnenbichl.de

Legden. Im Dorf Münsterland der Welcome Hotels, nur 30 Fahrminuten vom Ruhrgebiet entfernt, startete am 30. April die Revue MAXXIM, eine Mischung aus Varieté, erotischem Revue-Ballett und Akrobatik. 14 hochkarätige Künstler, die sonst nur in Paris oder Berlin zu sehen sind, präsentieren bis zum 30. Oktober immer Mittwoch bis Sonntag eine Show, die in Deutschland ihresgleichen sucht. www.dorf-muensterland.de

Dresden. Tonangebend beim Diner Amical im Romantik Hotel & Restaurant Patis war der Gewinner vom Pfälzer Weingut Castel Peter, Karsten Peter. Zum Menü bot er unter anderem den „Tu le mérites“ (Du hast es verdient), ein Gemeinschaftsprojekt dreier junger aufstrebender Winzer, bekannt auch als „Pfalz hoch drei“.

Fleesensee. Das mit 500 Hektar größte deutsche Ferienresort von Radisson SAS feierte seinen 5. Geburtstag.