



Gourmet Post

ZEITUNG für gehobene Gastronomie und Hotellerie sowie Wellness

Digital Edition 17/2004

23. November 2004

Hot&Cool zur Weihnachtsbäckerei

Vorweihnachtszeit, das bedeutet für Kinder Plätzchen backen, Adventschmuck und Geschenke basteln. Die gemütlichste und schönste Zeit des Jahres. Und die Mütter? Sie geraten jetzt leicht in Stress.

Da trifft es sich gut, dass Mütter Meisterinnen im sogenannten Multitasking sind. Laut einer repräsentativen Umfrage beschäftigen sich 51 Prozent der Frauen locker mit mehreren Dingen gleichzeitig, während 66 Prozent der Männer sich lieber nur auf eine Sache konzentrieren. Multitasking sei die Kompetenz der Zukunft, schreibt der bekannte Zeitforscher, Professor Karlheinz Geißler, in seinem Buch „Alles. Gleichzeitig. Und zwar sofort.“

So wie das vollkommen neue Punica „Hot&Cool“ in den Geschmacksrichtungen „Winter Berry“ und



Die Vorweihnachtszeit ist für Kinder und Mütter eine aufregende Zeit. Wie wunderbar ist es da, nach dem Plätzchenbacken mit einem heißen Getränk die Weihnachtszeit zu genießen! Foto: obs/Punica

„Winter Orange“. Kalt ein erfrischend fruchtiger Durstlöcher, wird es - sobald in der Mikrowelle oder auf dem Herd erhitzt - zum wärmenden Getränk. Es verbreitet im Haus den

winterlichen Duft von Vanille, Zimt und heißen Früchten. Ohne Zuckerzusatz und mit dem Besten aus vielen verschiedenen Früchten ist es auch noch gesund.

Gourmet-Classic

Das Portal www.gourmet-classic.de boomt. Vor allem Weihnachts- und Silvesterangebote werden gesucht, und zahlreiche Restaurants bekommen täglich bis zu 30 Anfragen über das Portal.



Wir trafen Portalbetreiber Adrian Schönfeld beim Accor-Tag im Dorint Novotel Dresden. Dort war er als VIP eingeladen und tanzt auf dem Foto mit Isolde Heinzig, Chefin der Dresdner Incoming-Agentur Welcom-Tourist. Sie zeigte großes Interesse, in der Rubrik „Event-Agenturen“ zu erscheinen.

Statistik

Die Zahl der Übernachtungen von Urlaubern aus dem Ausland stieg gegenüber dem Vorjahresmonat um zwölf Prozent auf 4,6 Millionen. Zulegen konnten vor allem die Stadtstaaten Berlin und Hamburg. Weniger gefragt waren dagegen die Länder im Norden: Schleswig-Holstein und Mecklenburg-Vorpommern.

DIE NACHT DER FARBEN.


Hilton
Dresden

Jetzt buchen!
Silvester 2004 an der Frauenkirche.

Reservierung: **0351/86 42 - 777**
Onlinebuchung: **hilton.de/dresden**

IMPRESSUM:

Die „Gourmet Post“ ist eine Digital Edition für alle Freunde des guten Essens und Trinkens sowie für Gastronomen und Hoteliers. 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

Markgräflerland

Gudrun und Hans Adam Eglin führen den Gasthof Ochsen in Müllheim-Feldberg. Unkompliziert und hoch motiviert verwöhnen sie die Gäste mit einem Kulinarium der gehobenen badischen, alemannischen und französischen Küchentradition, das sie neschleichen sucht.

Hand in Hand mit der Natur“ bewirtschaften die Auggener Winzer ihre Weinberge ohne chemische Mittel gegen Gräser, Kräuter, Botrytisplize, Insekten und Milben. Die Artenvielfalt von Pflanzen und Tieren wird von ihnen besonders gefördert.

Das Markgräfler Museum in Müllheim hat sein Domizil im ehemaligen Gasthaus „Zur Krone“, das 1780 im frühklassizistischen Stil entstand. Es gehört zu den herausragenden Bauwerken von Müllheim und bietet mehrere Ausstellungen, vor allem zur Kultur, dem Weinbau und der Lebensweise im Markgräflerland.

Eine Oase der Erholung ist die Vita Classica in Bad Krozingen. In stilvollem Ambiente sind hier Therme, Saunaparadies und Wohlfühlhaus unter einem Dach vereint.

Im Jahre 1956 bohrte man in Bad Bellingen nach Öl und entdeckte per Zufall die heilkräftige Markus-Quelle. Sieben Jahre später die Leodegar-Quelle und 1973 die Eberhard-Quelle. Das Prädikat „Heilbad“ trägt der im Jahre 1006 gegründete Ort seit 1969.

Der Dichter Johann Peter Hebel hat die historische Gaststätte „Weserei“ in Kandern mit seinem Gedicht vom „Gespenst an der Kandener Landstraße“ unsterblich gemacht.

Unumstritten als ein „Wahrzeichen des Markgräflerlandes“ gilt Schloss Bürgeln. Hoch über dem Land steht das Rokoko-schloss mit dem traumhaften Panorama. Im Jahre 1920 entstand zur Rettung des Schlosses vor dem Verfall der Bürgelbund, der heute noch Schlossherr ist.

Badenweiler: Wohlfühlen im Hotel Schwarzmatt

In einer der schönsten Regionen Deutschlands, im Markgräflerland, dem Dreiländereck zwischen Frankreich, der Schweiz und Deutschland, liegt Badenweiler im Südschwarzwald. Der Ort ist bekannt für sein Thermalwasser, das schon die Römer zu schätzen wussten, seine „Cassiopeia Therme“ sowie die manigfaltigen Naherholungsmöglichkeiten, die ihm seine unvergleichliche Lage gibt, sei es für Wanderungen oder Ausflugsfahrten. Das übrigens auch im Winter!

Das Hotel Schwarzmatt, seit 1994 Mitglied bei „Relais & Chateaux“, einer der bekanntesten und führenden Hotelvereinigungen der Welt, liegt in ruhiger zentraler Lage. Es wird seit über 30 Jahren von der Familie Mast-Barreis geführt und zeichnet sich durch eine überaus familiäre und herzliche Atmosphäre aus. 41 Hotelzimmer mit insgesamt 74 Betten, alle im eleganten Landhausstil gehalten und selbstverständlich mit der 4-Sterne-Qualität, machen einen Aufenthalt zum Erlebnis.



Im stilvollen und gemütlichen Ambiente der Kaminhalle kann man Schweizer Kaffee mit hausgemachten Kuchen und Torten genießen, für die das Hotel in der ganzen „Regio“ bekannt ist. Besonders in der Adventszeit dürfte das ein unvergessliches Erlebnis sein.

Das Restaurant kann auch von à la carte Gästen besucht werden und bietet eine marktfrische Küche, die durch regionale, französische und mediterrane Einflüsse geprägt ist.

Bei „Relais & Chateaux“ stehen 5 „C“s für Qualität: Caractère, Courtoisie, Calme, Charme und Cuisine (Charakter, Freundlichkeit,

Ruhe, Charme und Küche), die wir in diesem Hotel komplett erfüllt sahen. Über Weihnachten und zu Silvester sind Arrangements im Angebot, die bei www.schwarzmatt.de zu buchen sind.

Von fünf Wohlfühl-@, die „Gourmet-Post“ zu vergeben hat, bekommt das Hotel Schwarzmatt: @@@@@

Shootingstar der Gourmetangebote

Der Freistaat Thüringen ist drauf und dran, zum Shootingstar der Gourmetangebote zu werden. Nicht ohne Grund trafen sich die besten Köche der Welt zu ihrer Olympiade erst kürzlich in der Landeshauptstadt Erfurt.

Wir entdeckten am berühmtesten Wanderweg Deutschlands, dem Rennsteig, in Masserberg das Hotel Rennsteig. 92 First-Class-Gästezimmer stehen dort zur Verfügung. Sauna- und Wasserwelt, unter anderem mit fünf Wasserbecken, mehreren Saunas und weiteren Angeboten auf 2.500 Qua-



Menü im Kaminzimmer des Hotels.

dratmetern im Badehaus Masserberg kann sich in der deutschen Wellness-Champions-League durchaus messen.

Gourmets verwöhnt in Masserberg Wolfgang Leber. Er kocht jeden Donnerstag, ab 18 Uhr, im Kaminzimmer. Angebote: www.hotel-rennsteig.com

Geheimtipp



Wenn Sie im Markgräflerland unterwegs sind, sollte der Wein- und Erholungsort Augen unbedingt besucht werden. In der „Schatzkammer“ der Winzergenossenschaft Augen wird man ganz bestimmt pfündig - entweder für die eigene Festtafel oder als Geschenk für die besten Freunde.

Der Beaujolais Nouveau lädt ein zum Feiern

Seit 18. November ist Beaujolais-Zeit. Seit über 50 Jahren wird die Ankunft des spritzigen, frischen Rotweins weltweit gefeiert. Das Erntevolumen liegt bei rund 1,3 Millionen hl. Im vergangenen Jahr wurden weltweit in über 150 Länder 420.000 hl Beaujolais Nouveau (56 Millionen Flaschen) auf den Markt gebracht. Größter Abnehmer ist Japan gefolgt von Deutschland.



Seit 18. November ist der junge Wein aus dem Beaujolais im Handel erhältlich. Der Jahrgang 2004 ist ausgewogen und sehr typisch.

Aktivierung von Kongressteilnehmern

Die Damen an der Teilnehmerregistrierung stecken jedem Kongressteilnehmer ein Holzstäbchen mit einer Schlaufe durch das Knopfloch. Es wieder zu lösen ist die erste Aufgabe des Tages. Doch das ist leichter gesagt als getan. Alleine ist es fast unmöglich, und schnell ist Jeder mit Jedem im Gespräch. Man sucht Rat bei denen, die es geschafft haben, bespricht die kreativsten Lösungsmöglichkeiten mit denen, die genauso ratlos sind wie man selbst. Noch bevor der Kongress richtig begonnen hat, ist das Eis gebrochen.

Unter dem Motto „Der Kongress spielt“ bringt die pcma, professional congress und marketing agency gmbh die Botschaften von Kongressen und Tagungen auf spielerischem Weg zum Teilnehmer. Die Aktionen sollen für Kommunikation, Abwechslung und mehr Konzentration sorgen. So auch ein Formel 1 Parcours, bei dem ferngesteuerte Rennautos ins Ziel zu bringen sind. Die Hindernisse, Schikanen und Bandenwerbung der Rennstrecke vermitteln dabei das Kongressthema. Spielen motiviert und verbindet Menschen.

Eurotoques

Bei der 3. Internationalen Messe für Schlemmer und Genießer in Rheinberg präsentierte sich zum ersten Mal auch die unabhängige Verbraucher-Initiative Eurotoques-Stiftung.

Der Vorstands-Vorsitzende Ernst-Ulrich Schassberger, reiste eigens von der Geschäftsstelle Ebnisee im Schwäbischen Wald an, um die Ziele der Eurotoques Stiftung ausführlich darzulegen: die Förderung unverfälschter Naturprodukte und Schutz traditioneller Regionalrezepturen, sowie die Erhaltung der Esskultur als nationales Kulturerbe.

Die Eurotoques Stiftung ist aus dem gleichnamigen Verband sehr renommierter Köche entsprungen und ist bereits in über 20 deutschen Groß- und Kleinstädten aktiv. Sie will die Verbraucher vor unsichtbaren Manipulationen an Lebensmitteln schützen, aufklären und beraten. Sie setzt sich u.a. ein für hundertprozentige Kennzeichnungspflicht auf den Nahrungsmitteln, Reinhaltung des Saatgutes, Lebensmittel, die frei sind von manipulierten Genen, Hormonen, Aromastoffen, Geschmacksverstärker sowie Zusatz-Enzymen und Bewahrung der Esskultur.

Angebote

Je kürzer die Tage, desto miser die Stimmung: Wenn der Winter kommt, geht die gute Laune. Ursache ist oft ein Mangel an Tageslicht, der sich über die Netzhaut der Augen auf bestimmte Botenstoffe im Gehirn auswirkt. Dadurch verändert sich der Stoffwechsel. Es mangelt an Dopamin und Noradrenalin, die für Glück und Lebenskraft zuständig sind. Helfen kann die Gabe von Vitamin B12. Es gilt als „Nervenvitamin“, da es den Aufbau von Nervenzellen fördert. Besonders ältere Menschen, die unter Antriebsschwäche leiden, können davon profitieren. Vitamin B12 kann in flüssiger und hochdosierter Form (z.B. Vitamin-B12-Trinkfläschchen aus der Apotheke) am besten vom Körper verwertet werden.

Weihnachtsfeiern auf hoher See bietet in diesem Jahr die deutsch-dänische Fährreederei Scandlines an. Seit 18. November haben Gruppen, Vereine oder Unternehmen die Möglichkeit, ihre diesjährige Weihnachtsfeier mit dänischen vorweihnachtlichen Schlemmereien in festlichem Ambiente auf den Schiffen der Linien Puttgarden-Rødby und Rostock-Gedser zu erleben. Je nach Fährschiff finden Gruppen bis zu 300 Personen an Bord Platz, um in maritimer Atmosphäre die Vorweihnachtszeit zu genießen.

Zur Wahl stehen unter anderem Arrangements mit dänischen Spezialitäten wie das Ostsee-Weihnachtsmenü ab 15 Euro pro Person oder das Ostsee-Luxus-Weihnachtsmenü für rund 23 Euro pro Person zuzüglich des Beförderungspreises ab 4 Euro pro Person. Neben den genannten Weihnachtsarrangements hat der Kunde aber auch die Möglichkeit, sich für das Ostsee-Weihnachtsbuffet zu entscheiden.

Reservierungen sind bis zu 2 Tage vor Abreise möglich. Weiter Informationen erhalten Sie unter der Telefonnummer 0381 - 673 12 93.

Die Weihnachtsangebote von Scandlines sind auch im Internet buchbar unter: www.gruppen@scandlines.de

Ein großes Fest für alle Genießer



Edle Schnäpse, göttliche Schokoladen, würziger Käse, g'smackiger Speck und noch viel mehr: Das „Genussfest“ in den Linzer Redoutensälen ließ keine kulinarischen Wünsche offen. Wen wundert's, dass sich die 300 Gäste im Schlaraffenland glaubten? Auch sie genießen die Schmankerl: Landtagsabgeordneter Otto Gumpinger und Gattin.

Feuerwehrmann „Fissler Koch des Jahres“

Zum krönenden Abschluss des bundesweiten Kochwettbewerbs „Fissler Koch des Jahres 2004“ zauberte der Feuerwehrmann Björn Horstmann ein Drei-Gänge-Menü der Extraklasse auf den Tisch der Mainzer Kochschule von Spitzenkoch Frank Buchholz und sicherte sich den ersten Platz im Gourmet-Turnier der Hobbyköchinnen und -köche. Das Carpaccio von Roten Beeten mit gebratenem Zander und Meerrettich überzeugte ebenso wie der Hauptgang Entenbrust mit Majoran-Orangensauce und Schupfnudeln mit Wintergemüse. Auch sein Dessert Birne Tarte mit Zimtcreme mundete der Jury vorzüglich. Der quirliche Hamburger nutzte die vorgegebenen drei Stunden Zubereitungszeit optimal aus und



Björn Horstmann aus Hamburg durfte den Profi-Award „Fissler Koch-Profi des Jahres 2004“ entgegennehmen.
Foto: obs/Fissler GmbH

war mit viel Temperament bei der Sache. Er zeigte sich begeistert von der Gelegenheit, unter Profibedingungen anzutreten. Die Plätze zwei und drei sicherten sich die Dresdnerin Bärbel Bauer-Fuchs

und Martina Schocke aus Essen.

Björn Horstmann nahm von Fissler Geschäftsführer Georg Thaller den Preis entgegen und darf den Titel „Fissler Koch des Jahres“ tragen.

In aller Kürze

Mönchengladbach. Beim so genannten Quality Award der Best Western Hotelgruppe kam das Vier-Sterne-Haus Crown Hotel Mönchengladbach europaweit auf Platz neun. In Nordrhein-Westfalen schnitt es sogar am besten ab. Allein in Europa gibt es rund 1.200 Best Western Hotels. In Deutschland sind es über 150.

Bielefeld. Im neuen Bahnhofsviertel am Boulevard eröffnete das Lokal „Puccini's“. Auf 500 Quadratmetern wird ein Mix aus Restaurant, Bar und Pizzeria geboten. Lecker sind die Pizzen aus dem Steinbackofen der mit Buchenholz befeuert wird. Da braucht eine Pizza nur drei Minuten und mundet wie in Italien.

Berlin. Der Kurfürstendamm lebt! Zumindest auf seinen besten 300 Metern - der noblen Shoppingmeile zwischen Schlüterstraße und Olivaer Platz. Dieser Abschnitt ist das neue Aushängeschild des traditionsreichen Boulevards. Mit Bulgari, Cartier und Piaget, mit Versace, Hermès und Louis Vuitton.

Frankfurt/Main. Noch bis zum 26. November heißt es täglich zwischen 12 und 19 Uhr in der Autorenbar und Lounge des Steigenberger Frankfurter Hof: Herzlich willkommen in der „Pâtisserie der Kaiserzeit“. Schüler der ungarischen Berufsfachschule Zsámbék (bei Budapest) sowie Meisterkonditoren der dortigen Konditorenvereinigung sorgen für süße Spezialitäten ganz im Stil der original ungarisch österreichischen Kaffeehaus-Kultur.

Bergisch-Gladbach. Erstmals fand der „Gault Millau“ in NRW die meisten Spitzenköche Deutschlands und verwies Baden-Württemberg auf Rang zwei. Drei Restaurants erhielten dabei mit 19 Punkten das Prädikat „Höchstnote für die weltbesten Restaurants“: „Dieter Müller“ in Schloss Lerbach, „Vendôme“ in Schloss Bensberg in Bergisch Gladbach sowie „Zur Traube“ in Grevenbroich.

Kulinarische Weihnachtsschau im sächsischen Freital

Die Weihnachtsausstellung auf Schloss Burgk in Freital (ab 27. November) will den weihnachtlichen Gaumenkitzel in den Mittelpunkt rücken. Zimt-

sterne und Pfeffernüsse, Hutzelbrot und Bratäpfel lüften ihre (Rezept-)Geheimnisse, es ist einiges über Pflaumentoffel oder „Neinerla“ zu erfahren,

auch Lebkuchen mit ihrer langen Geschichte fehlen nicht. Außerdem: Was tischen unsere europäischen Nachbarn zur Weihnachtszeit auf?

Le Boulevard
EASY DINING
im Mercure Hotel Newa, Prager Straße
Tel. 4814-162
Jeden Mittwoch.
Ab 18.00 Uhr.
**Pasta & Tapas
Happening**
Fisch & Garnelen ·
Schinken & Käse ·
Gemüse & Salat ·
mediterran & asiatisch ·
kalt & aus dem Wok
pro Person 14,50 €

Preisausschreiben

An dieser Stelle können unsere Leser jetzt immer an einem Gewinnspiel teilnehmen.

Heute gib es drei Hörbücher! **„Der kulinarische König“- Essen und trinken wie August der Starke** zu gewinnen. Mario Süßenguth zeichnet in seinem Buch ein anschauliches, lebensnahes und amüsantes Bild der barocken Epoche, nicht nur unter kulinarischen Gesichtspunkten.

Bei Lektüre des gleichnamigen Buches aus dem Eulenspiegel Verlages Berlin (2204) www.eulenspiegelverlag.de ist man in vielerlei Hinsicht fasziniert von der Raffinerie, Vielfalt und Exotik der barocken Küche, vom lebensfrohen König, seiner ungehemmten Prachtentfaltung und von vielen spannenden kulinarischen Details.

Begleitet vom königlichen Kammerorchster serviert die „Ohreule“ in gut 50 Minuten die barocken Leckereien als delikaten Ohrenschaum.

Sie können eins dieser drei Hörbücher gewinnen, wenn Sie uns in einer E-Mail (Betr.: Gourmet-Gewinnspiel) schreiben, in welchem Bundesland es neuerdings die meisten Sterneköche gibt.

Adresse hotels@sachsengast.com
Einsendeschluss: 30. November 2004.