



## NH Hoteles bringen spanische Spezialitäten

Mit den spanischen NH Hoteles, die 45 ehemalige Astron Hotels übernommen haben, kommen auch neue lukullische Spezialitäten nach Deutschland. Dazu gehört auch der „Iberico Bellota“, der teuerste Schinken der Welt.

Die Herstellung der Delikatesse aus Spanien ist eine Wissenschaft, denn die schwarzen Schweine werden nur mit Eicheln gefüttert. Gregorio Diaz (links) ist als alleiniger Produktvertreter der Familie Nieto in Deutschland tätig.



Hoteldirektor Holger Glasemann im NH Dresden (rechts) lässt sich von Gregorio Diaz den „Iberico Bellota“ reichen.

## Geh' doch dahin, wo der Spargel wächst!

Da haben die Deutschen einen Stich erzielt: Mehr als 1,1 Kilogramm frischen Spargel verzehrt jeder Bundesbürger im Schnitt pro Saison. Damit liegt er europaweit an der Spitze. Für den Genuss des Gemüses sprechen denn auch viele gute Gründe: Das Gewächs, das schon die alten Griechen und Römer kannten, hat nur 65 Kalorien pro Pfund, dafür viel Vitamin C und E sowie Mineralien und Spurenelemente. In Deutschland wird auf 17.500 Hektar Spargel angebaut. Damit ist das Edelgemüse inzwischen zur

Nummer eins im deutschen Gemüsesortiment geworden, was die Hektarfläche betrifft.

Wer will, kann die Stangen im Internet ordern, so zum Beispiel beim Spargelhof Kisters in Geldern ([www.spargelhof-kisters.de](http://www.spargelhof-kisters.de)) oder in Münster beim Spargelhof Luetke-Laxen ([www.spargelhof-luetke-laxen.de](http://www.spargelhof-luetke-laxen.de)).

Suchen Sie ein Restaurant zwischen Sylt und Garmisch-Partenkirchen, zwischen Aachen und Görlitz? Wollen Sie die Speisekarte Ihres Restaurants schon zu

Infos über Spargelhöfe gibt es beim Info-Telefon der Landwirtschaftskammer Westfalen-Lippe unter 0251/59 94 44 oder im Internet unter:

[www.spargelhoefe.de](http://www.spargelhoefe.de).

Weitere Informationen rund um das schlanke Gemüse, Rezepte und Zubereitungstipps gibt es außerdem unter [www.spargelseiten.de](http://www.spargelseiten.de).

Hause studieren? Möchten Sie gerne an einem Kochkurs teilnehmen? Haben Sie Fragen rund um die Gastronomie?

[www.gourmet-classic.de](http://www.gourmet-classic.de)

## In eigener Sache notiert

Über 27.000 Mal haben wir die März-Ausgabe der „Gourmet-Post“ per E-Mail-Anhang verschickt, und nur rund 20 Empfänger haben sich gemeldet, dass sie unsere „Gourmet-Post“ nicht mehr haben wollen. Ein überwältigendes Votum für unser Bemühen, über gutes Essen und Trinken zu informieren. Wir machen also weiter und würden uns auch über ein Feedback der Leser freuen. Natürlich sind wir auch für Hinweise offen, über welches Restaurant wir berichten sollen. Unsere Leser sitzen im gesamten deutschsprachigen Raum Europas. Auf der Homepage [www.gourmet-classic.de](http://www.gourmet-classic.de) können Sie uns direkt kontaktieren.

## Essen mit dem Dolch

Auf dem Gelände des Elspe-Festivals können Gäste nicht nur die Karl-May-Festspiele bestaunen, sondern selbst in Aktion treten. So speisen die Teilnehmer beim Verlies-Essen mit dem Dolch.

Dann wird im „Burggarten“ gefeiert. Beim „Mörderspiel“ wird jeder zum Dedektiv. Legendär ist „Ein Tag im Wilden Westen“.

Außerhalb des Festivals bietet die Western Country GmbH den „Tag der Piraten“. Am Henne- und Möhnesee gibt es eine Bootsrallye, Spiele rund um den See und eine „Karibische Nacht“.

### 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 herstellen. Alle Angaben sind mit journalistischer Sorgfalt geprüft, für die Richtigkeit kann jedoch keine Gewähr übernommen werden.

Herausgeber: Redaktionsbüro SachsenGast, Große Meißner Straße 15, 01097 Dresden (The Westin Hotel Bellevue), Tel.: 0351 - 471 23 62, Fax: 471 23 21, E-Mail: [verlag@sachsengast.com](mailto:verlag@sachsengast.com)

Umschau

Tafeln wie Könige und Präsidenten - das kann man in Bonn. Das Restaurant „La Redoute“, in dem VIPs aus aller Welt stilvoll speisten, öffnet sein kulinarisches Staatsarchiv und bietet die Galamenus, die einst die Großen der Welt aßen, nun auch für Jedermann.

Wie wäre es etwa mit Terrine von Pfifferlingen, Hummer Consommé, Gamsnüsschen und Karamelbirne? Diese Kreation des Küchenchefs kam schon 1987 bei Richard von Weizsäcker, Prinz Charles und Lady Di gut an. Infos: [www.guennewig.de](http://www.guennewig.de).

\*\*\*

Die Benediktinerabtei Königsmünster ist in Gorumetkreisen für ihre Produkte bekannt, egal ob Fleisch, Käse oder Brot. So war auch der Andrang bei den „Markttagen der Benediktiner“, die die Klosterbrüder im 4-Sterne-Hotel „Henneseer Residenz“ Meschede veranstalteten, groß und die „Klösterlichen Leckereien für Jedermann“ fanden reißenden Absatz.

## Dolce Vita Hotels laden nach Südtirol ein

Ein himmlisches Hotel für sündhaft schöne Ferien! Ein 5.000 Quadratmeter großer Garten Eden mit blühender Stimmung, kulinarischen Feuerwerken und vielen Ideen.

Zum Beispiel hinreißend schöne Kuschelzimmer und Suiten, Panoramahallen- und Felsen-Freischwimmbad, römische



Dolce Vita Hotel in Südtirol: [www.feldhof.com](http://www.feldhof.com)

Saunalandschaft, Maria-Galland-Kosmetik, Tanzabende, Gratistennis, Golf, Kinderbetreuung... Am 29. März begann die Feinschmecker-Zeit. Chefkoch Martin Fritz und sein Team haben sich viele kulinarische Höhepunkte ausgedacht.

Wir fanden original Tiroler Speckknödel sehr lecker.

## Kulinarischer Kompass für Miesbach

Erst ein Spaziergang durch die frühlingfrische Natur. Dann eine Stippvisite am See. Ausflüge dieser Art machen hungrig. Doch wer sich in der Gegend nicht auskennt, fahndet oft vergeblich nach einer passenden Einkehrmöglichkeit. Orientierungshilfe verspricht „Der Restaurant- und Gastronomie-Führer“ für den Landkreis Miesbach. In diesem kulinarischen Kompass, der

gratis bei Tourist-Informationen, Gemeinden, Gaststätten und Tankstellen ausliegt, stellen sich über 80 Betriebe in Wort und Bild vor: Geheimtipps wie Mumei's Schoppenstube hoch über den Inntal, wo's bei Kerzenschein am prasselnden Kamin stets ein Einheits-Gericht für alle Gäste gibt. Gipfelstürmer wie die Schliersbergalm, die außer Deftigem wie Schweinekrustenbraten

und Kalbslünge einen Panoramablick über die Gegend bietet. Oder Berühmtheiten wie das Hotel Bachmair direkt am Tegernsee, wo Gourmets Station machen.

Wer keines der 15.000 gedruckten Exemplare ergattert, wird auch im Internet fündig, wo der Restaurantführer komplett in der Datenbank von [www.die-seele-bayerns.de](http://www.die-seele-bayerns.de) eingespist ist.

Anzeige

## Aus Astron Hotel wurde NH Dresden

### „Bienvenidos“ „Herzlich Willkommen“ im NH Dresden

Das NH Dresden bietet Ihnen ein modernes Wohnen in einer angenehmen Atmosphäre. Durch unsere verkehrsgünstige Lage bilden wir einen idealen Ausgangspunkt für Geschäftsreisende, Veranstaltungsgäste und Individualreisende. Besuchen Sie uns! Unser freundliches und professionelles Team verwöhnt Sie.



- 269 komfortable und klimatisierte Zimmer
- Großer Schreibtisch mit Fax- und Internetanschluss
- Restaurant mit 200 Sitzplätzen, Terrasse mit 30 Plätzen
- Wellness-Bereich mit Sauna, Dampfbad und Solarium sowie Fahrradverleih
- 10 individuell gestaltbare Veranstaltungsräume bis zu 320 Personen

**NH**  
HOTELES

Hansastraße 43 • 01097 Dresden  
Tel: +49/351-8424 0  
Fax: +49/351-8424 200  
e-mail: [nhdresden@nh-hotels.com](mailto:nhdresden@nh-hotels.com)

**Aktuelle Specials unter:**  
[www.nh-hotels.com](http://www.nh-hotels.com)

## VELTINS festigt Position im Premium-Bereich

Biermix boomt in Deutschland und galt auf der Hamburger Internorga als Fachmesse für Gastronomie und Hotellerie im März als zentrales Getränkethema. Gerade bei den nachwachsenden Bierverwendern ab 18 Jahren zählen Biermischgetränke inzwischen zu den Sortenlieblingen. Wer hätte das vor einigen Jahren gedacht! Der nationale Marktanteil stieg mit deutlich wachsender Tendenz auf 3,8 Prozent an.

„Die Zielgruppe der Biermixfreunde ist probierfreudig und markenorientiert“, sagt Dr. Volker Kuhl, Geschäftsführer Marketing/Vertrieb der Brauerei C. & A. Veltins, die erst vor 15 Monaten mit Veltins „V+“ ihre Biermixprodukte vorstellte und einen wahren Nachfrageboom erlebte. Die Gründe für den Sortenerfolg, der Deutschlands Brauereien in den letzten



**Biermischgetränke erleben ein dynamisches Wachstumstempo. VELTINS gelang es beispielsweise mit ihren Sorteninnovationen neue Zielgruppen zu erreichen. Sowohl VELTINS „V+Lemon“ als auch VELTINS „V+Cola“ konnten sich eine feste Marktposition im Wettbewerbsumfeld erobern.**

Foto: obs/Brauerei C. & A. VELTINS

drei Jahren geradezu überrollte, sind vielfältig: Der facettenreichere Biergeschmack dank des Cola- oder Lemon-Mixes, aber auch die Alkoholreduzierung seien vom nutz-

wertorientierten Verbraucher gewünscht. Dr. Volker Kuhl: „Was dem Leichtbier zu Beginn der 90er-Jahre nicht gelang, wird für Biermischgetränke zum Erfolgsfaktor!“

## Preiselbeeren

Von Hand in skandinavischen Wäldern gepflückt, maschinell gereinigt und innerhalb kürzester Zeit frisch in Weißblechdosen verpackt - Winterpreiselbeeren, verfeinert mit Apfel- und Birnenstücken und winterlichen Gewürzen, sind der neueste Hit. Preiselbeeren eignen sich auch als Brotaufstrich oder zur Verfeinerung von Desserts.

Die Weißblechdosen mit hübschem winterlichen Dekor sind nach dem Öffnen durch einen praktischen Aufreißdeckel einfach wieder zu verschließen und, kühl aufbewahrt, monatelang eine Frischegarantie für ihren fruchtigen Inhalt. Zu erhalten im Lebensmittelhandel und Supermärkten (von „Valenzi“).

## Küchenkauf im Internet

Küchenkauf im Internet? Was sich zunächst ungewöhnlich und schwierig anhört, ist unter [www.kuechenboerse24.de](http://www.kuechenboerse24.de) ganz einfach. Auf diesem größten Marktplatz für Einbauküchen im Internet verkaufen Küchenspezialisten aus Deutschland, der Schweiz und Österreich ihre Ausstellungsküchen zu deutlich reduzierten Preisen. Alle Küchen sind neu und alle Küchen können beliebig erweitert werden.

Der Kunde findet Küchen unterschiedlicher Größen, Stilrichtungen und Preisklassen: passend für Einzimmerappartements bis zur Familienküche, von klassisch bis mobil. Mit komfortablen Suchfunktionen und zahlreichen Abbildungen der Ob-

jekte wird der Einkauf in den virtuellen Markthallen zum Kinderspiel.

Dabei muss der Kunde auf die fachkundige Beratung keinesfalls verzichten. Bei jeder Küche oder jedem Elektrogerät ist die Händleradresse angegeben. Die Spezialisten stehen gerne mit Rat und Tat zur Seite. Auf der Internetseite [www.kuechenboerse24.de](http://www.kuechenboerse24.de) werden ausschließlich hochwertige Einbauküchen und Geräte verkauft, die in Küchenstudios als Ausstellungsküchen aufgebaut waren und mit dem Wechsel der Ausstellung angeboten werden, zum Teil mit Preisnachlässen bis zu 75 Prozent.

Hier gibt es hochwertige Markenküchen für jeden Hobbykoch zum Schnäppchenpreis.

## Von Messen und Marken

Coffeeshops zählen zu den wachsenden Segmenten in der Gastronomie. Derzeit gibt es in Deutschland etwa 600 Coffeeshops, Tendenz weiter steigend. Der Deutsche Kaffee-Verband geht nach wie vor von einem Potenzial von bis zu 1.500 Coffeeshops in Deutschland aus. Aktuelle Entwicklungen in diesem Bereich und neue Trends rund um die Kaffeebohne wurden im März auf der INTERNORGA vorgestellt.

\*\*\*

Die Deutsche Weinakademie (DWA) hat mit 150 Allgemeinärzten ein Symposium „Regionale Küche und deutscher Wein - Genießen im eigenen Land“ durchgeführt. Dazu gibt es ein Info-Blatt „Wein und Gesundheit“, abzufordern per E-Mail unter [info@deutscheweinakademie.de](mailto:info@deutscheweinakademie.de)

\*\*\*

Für das Ostermahl werden die Deutschen in diesem Jahr nicht allzu tief in die Tasche greifen müssen. Die Preise lägen zum Teil deutlich unter denen des Vorjahres, teilte die Zentrale Markt- und Preisberichtsstelle mit. Auffällig teurer sei lediglich das Osterlamm.

\*\*\*

Die Steakhauskette Maredo hat im vergangenen Jahr ihre Marktführerschaft in Deutschland weiter ausgebaut. Die Whitbread Restaurants Holding GmbH, zu der neben Maredo auch das erfolgreiche Café-Bar-Konzept Costa Coffee gehört, zählt damit zu den führenden Restaurantbetrieben.

\*\*\*

Vom 23. bis 26. Juni findet im Stuttgarter Millenium-Hotel ein WellBiZZ-Kongress statt. Wellness weist im vergangenen Jahr ein Umsatzvolumen von 39 Milliarden Euro aus und soll bis 2004 auf 43 Milliarden Euro wachsen. Weitere Infos: [www.wellbizz.de](http://www.wellbizz.de)

## Wer wird der „Fissler Koch-Profi 2003“?

Einmal so kochen wie die Stars live im Fernsehen - dazu bietet KochgeschirrhHersteller Fissler in der zweiten Augushälfte ambitionierten Hobby-Köchinnen und -Köchen die Gelegenheit. Gesucht wird der „Fissler Koch-Profi des Jahres 2003“.

Unter der prominenten Aufsicht der Starköche Frank Buchholz und Armin Roßmeier werden drei Kandidaten im TV-Finale vor einem Millionenpublikum aus vorgegebenen Zutaten ein eigenes Menu kreieren und dabei ihr Kochtalent unter Beweis stellen.

Zur Teilnahme am dreistufigen Kochwettbewerb von Fissler sind 20 ausgewählte Fragen der Profi-

Köche Frank Buchholz (VOX Kochduell) und Armin Roßmeier (ZDF-Fernsehgarten) rund um das Thema Kochen zu beantworten. Die Teilnahme-Broschüren liegen ab dem 1. März im Fachhandel aus. Einsendeschluss ist der 31. Mai.

Aus allen richtigen Einsendungen werden jeweils 15 Teilnehmer zu drei im Juli stattfindenden regionalen Kochausscheidungen inklusive Hotelübernachtung eingeladen. Vor Ort werden die Kandidaten ein vorgegebenes Menü kochen. Die drei besten Hobbyköche ziehen im August ins TV-Finale ein. Der Sieger mit dem überzeugendsten Koch-Ergebnis darf sich



### Profiköche suchen ihre Partner aus dem Bereich der Hobby-Köche.

mit dem Profi-Award „Fissler Koch-Profi des Jahres 2003“ und der kompletten Kochgeschirrserie der neuen original-profi collection von Fissler schmücken.

## Regionale Produkte sind Stars

Das Restaurant Zirbelstube im Hotel Victoria Bad Mergentheim setzt als erste deutsche Sterneküche ausschließlich auf regionale Basisprodukte. Hubert Retzbach, der sich bereits zum zehnten Mal den Michelin-Stern für sein Restaurant sicherte, be-

zieht die Produkte direkt vom Bauern aus der Region. „Warum nicht fränkischen Flusskrebbs statt Hummer?“, fragt er sich und setzt ein Umdenken in Gang. Bisher gelten Michelin-Sterne allein mit regionaler Küche für nicht erreichbar.

## Kochkurse in Dresden

Der Kochkurs bei Küchenchef Stefan Hermann im 5-Sterne-Hotel Bülow Residenz von Dresden erfreut sich immer größerer Beliebtheit. Waren es im vergangenen Jahr noch fünf Termine, an denen Hobbyköche und Feinschmecker dem jungen Sternekoch über die Schultern schauten, wurden für das laufende Jahr gleich sechs Kochkurssthemen zur Auswahl gestellt.

In Gruppen von sechs Kochwilligen verrät Stefan Hermann einfache Tricks und Kniffe von großer Wir-

kung zu solchen Themen wie „Fisch“, „Pâtisserie“ oder „Vorspeisen“.

Und weil die Nachfrage durch diese interessanten Themen noch mehr stieg, nahm die Bülow Residenz kurzerhand zwei weitere ins Programm auf: 12. Juli „Mediterrane Küche“ und 25. Oktober „Asiatische Küche“.

Diese Kochkurse können für € 155,- pro Person unter der Telefonnummer 0351 - 800 30 gebucht werden oder als Gutschein an Freunde und Verwandte verschenkt werden.

## Rhein in Flammen

Einen der schönsten Abschnitte des Rheins in anderem Licht erleben, die Gelegenheit gibt es am 3. Mai. Zwischen Linz und Bonn werden dann Uferpromenaden und Sehenswürdigkeiten von Tausenden roten Bengalfeuern erleuchtet. So weisen sie über eine Strecke von 26 Kilometern einer Flotte von 60 illuminierten Schiffen den Weg. Den Höhepunkt bildet das große Abschlussfeuerwerk in der Bonner Rheinaue. Aber auch in Bad Honnef oder Königswinter gibt es bei der Ankunft des Schiffskonvois Höhenfeuerwerke. Wer nicht am Ufer stehen möchte, kann das Feuerpektakel an Bord eines Schiffes erleben.

Eine Schifffahrt inklusive 3-Gang-Menü an Bord sowie eine Übernachtung im Doppelzimmer mit Frühstück kostet pro Person ab 109 Euro.

Infos: [www.bonn-region.de](http://www.bonn-region.de).

## In aller Kürze

**Massweiler.** Das Kochbuch „Classic - das Kochbuch“, von Harry Borst, Küchenchef im gleichnamigen Hotel-Restaurant in Massweiler verfasst, hat den „Gourmand World Cookbook Award“ gewonnen. Das Werk gilt damit als bestes Kochbuch der Welt in der Kategorie „Speisen und Wein“.

**Cuxhaven.** Bernhard Büdel, bisher Sternekoch im Hotel Windrose auf Sylt, hat jetzt im First-Class-Hotel Strandperle in Cuxhaven-Duhnen angeheuert. Sein Konzept basiert dort auf der Idee, das Hotel zu einem kulinarischen Mittelpunkt des Nordseeheilbades zu machen.

**Celle.** Die American Academy of Hospitality Sciences hat den „Five Star Diamond Award“ an den Fürstehof Celle mit seinem Direktor Carsten K. Rath verliehen. Diese Auszeichnung tragen bisher 12 Hotels in Deutschland.

**Wolfrathshausen.** Sepp Schwarzenbach, Inhaber des „Wolfrathshausener Turm“, ist stolzer Gewinner des Discotheken-Oscar 2002“ Mit einer Investitionssumme von 1 Million Euro hat er seine Discothek auf ca. 1.000 Quadratmeter Fläche zu einem Erlebnistempel der feinsten Art ausgestattet.

**Rostock.** Seit 2000 wird in Mecklenburg-Vorpommern der „Köche-Oskar“ ermittelt. Zum zweiten Mal in Folge konnte ihn Stefan Frank, Küchenchef im Relais & Châteaux Hotel und Restaurant Gutshaus Stolpe bei Anklam gewinnen.

**Ilseburg.** René Bobzin, Küchenchef bei den „Rothen Forellen“ in Ilseburg, ist vom Eurotoques-Vorsitzenden Ernst-Ulrich Schassberger zum ersten „Eurotoques-Chef“ in Sachsen-Anhalt ernannt worden. Bobzin ist ein exzellenter Gourmetkoch, arbeitete unter anderem im Landhaus „Scherre“ in Hamburg und im „Brandenburger Hof“ von Berlin.