



### „Pellegrien“ - die Gourmet-Kartoffel

Jörg Mergner, Küchenchef im Kempinski Hotel Taschenbergpalais Dresden, hat seine Rezeptkreativität derzeit ganz auf die Kartoffel gelegt. Da stehen beispielsweise ein Kartoffel-Rote-Bete-Reibekuchen mit gegrilltem Fenchelfilet, Kartoffelcurry auf Kaschmir-Art oder Kartoffeleis mit Apfelweinkompott und Kartoffelschaum auf seiner Karte.

Grund für die spezielle „Kartoffelkarte“ sind Aktionswochen der Marktgemeinschaft „Pellegrien – geschälte Speisekartoffeln aus Sachsen“ GbR. Sechs Erzeugerbetriebe des Freistaates haben sich darin zusammengeschlossen, um der Gastronomie eine Schälkartoffel von beson-



**Kempinski-Küchenchef Jörg Mergner und Friweika-Vorstandsvorsitzender Arnulf Kern bereiteten in Dresden Gerichte mit der geschälten Premium-Kartoffel „Pellegrien“.**

ders hoher Qualität zu bieten. „Pellegrien“-Premiumkartoffeln haben auch nach sechs Tagen Lagerung in der Küche noch die gleichen Frischeigenschaften wie

am Tage des Kaufs. Auf der Internorga in Hamburg hatten die Sachsen ihr Kartoffelprodukt schon im vergangenen Jahr vorgestellt.

### Walzernacht



Der Gourmet-Classic-Club (GCC) ist seit einem Monat eröffnet. Noch besteht die Möglichkeit der beitragsfreien Mitgliedschaft. Informationen und Anmeldungen im Internet: [www.gourmet-classic.de](http://www.gourmet-classic.de) Die erste Club-Aktion ist auch bereits im Gange. Am 24. April findet auf Schloss Albrechtsberg in Dresden die „1. Walzernacht“ mit einem 4-Gänge-Gourmet-Gala-Menü statt. Und die Organisatorin, Tanzlehrerin Kerstin Nebl, hat ein Clubmitglied mit Partnerin als Ehrengast eingeladen. Die Karte kostet übrigens 255 Euro pro Person, und für diesen Preis gibt es für „Gourmet-Post“-Leser noch wenige Last-Minute-Tickets: [www.dresdner-walzernacht.de](http://www.dresdner-walzernacht.de) Das Portal Gourmet-Classic wird täglich von bis zu 10.000 Usern besucht, und die Gourmet-Post hat 40.142 Abonnenten.

### Ein leichtes Plus für deutsche Weine

Die deutschen Weinerzeuger haben sich im vergangenen Jahr mit ihren Weinen in einem schwierigen Marktumfeld gut behauptet. Dies geht aus einer Analyse der Weineinkäufe privater Haushalte hervor. In einem um zwei Prozent verringerten Einkaufsvolumen gewannen die deutschen Weine knapp ein Prozent Marktanteil hinzu. Sie liegen nun bei 46,2 Prozent, gefolgt von Frankreich mit 16,7 Prozent (+0,8 %),

Italien mit 12,1 Prozent (-1,0 %) und Spanien mit 4,4 Prozent (+1,2%). Für Armin Göring, Geschäftsführer des Deutschen Weininstituts, sind dies bereits erste Reaktionen auf den Ausnahmeharveste 2003: „Die hervorragenden Qualitäten des aktuellen Weinjahres haben die Aufmerksamkeit der Verbraucher verstärkt auf die heimischen Weine gelenkt. Dies zeigt uns der sprunghafte Anstieg der Mengenmarktanteile im letzten Quartal des Jahres 2003 auf fast 50 Prozent. Der zurückhaltende Weinkonsum in den heißen Sommermonaten wurde so im Spätjahr und über die Weihnachtsfesttage wieder ausgeglichen.“ Der Trend zum Rotwein setzt sich fort. Mit 51,7 Prozent (+ 0,6 %) hat der Rotweinkonsum im Jahr 2003 einen neuen Rekord erreicht.

#### 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](mailto:verlag@sachsengast.com)

Umschau

Die „Schlummertage“ in der Heiltherme Bad Waltersdorf/Steiermark mit Vital-Schlafsystem sind für viele Menschen der Traum ihrer schlaflosen Nächte. 7 ÜN mit HP, Terme, Saunen, Wellness- und Aktivprogramm, Begrüßungscocktail, Galadiner, 10-Euro-Bonus für Massage/Beauty, komplettes Magnetschlafsystem mit Bettauflage und Permanent-Magneten, Kopfkissen fest mit Permanent-Magneten, Infrarot-Decke, täglich Basencocktail, Ionen-, Entschlackungs- und Beruhigungsbad kosten 567 Euro im DZ. (Ausgenommen Hauptsaison).

\*\*\*

Mit einem Frühstücksangebot, das sich sehen lassen kann, setzt das The Westin Grand Berlin klare Maßstäbe - ob Delikatessen, deftige Genüsse oder vitaminreiche Kost - für jeden Geschmack ist etwas dabei. Rund 500 Kilogramm Früchte werden pro Woche aufgetischt. Die Gäste schätzen das großzügige Angebot von über 25 Sorten Obst am Morgen. Ob Pepino, Tamarillo oder Rambutan - das exotische Obst findet jetzt auch in deutschen Gefilden immer mehr Freunde. Auch verschiedene Apfel- und Birnensorten, Kiwis, Bananen, Erdbeeren und Grapefruits sind bei den Gästen außerordentlich begehrt. Die Früchte werden auf Wunsch fachgerecht zubereitet und erklärt.

\*\*\*

Im Spanischen Hof Gröditz klingen die Sekt-Gläser: Das Haus errang Platz eins unter den 4-Sterne-Hotels in Sachsen im Wettbewerb „Die beliebtesten Hotels 2003“. Juroren waren die Hotelgäste. Sie bewerteten Unterkunft, Service, Gastronomie, Wellness- und Tagungsbereiche sowie das Preis-Leistungsverhältnis von deutschlandweit 414 Hotels. Über 56.000 Hotelkunden schickten ihre „Test-Ergebnisse“ an den Veranstalter EHF Sersheim bei Stuttgart, der den Titel „Beliebtestes Hotel“ bereits seit zehn Jahren vergibt.

## K+K Hotel Central in Prag wird im Juni eröffnet

In einem der schönsten Jugendstil-Gebäude in der Prager Altstadt wird das neue „K+K Hotel Central“ am 1. Juni eröffnet. Im ehemaligen Theatersaal ist in einer hypermodernen Glas-Stahlbox eine Konferenz- sowie eine Restaurantebene untergebracht. Zur weiteren Ausstattung gehören unter anderem eine Bar mit Bistro-Cafeteria, eine Business-Lounge, ein Konferenzzentrum für 100 Personen und im ehemaligen Kabarettssaal entsteht ein moderner „Wellness-Bereich“ mit Sauna, Massage- und Fitnessraum.



Ab 1. Juni ein Jugendstil-Gourmet-Ziel in Prag.

## Ultimative Gourmet-Tempel in Berlin (1)

### Margaux

Das Margaux am Pariser Platz ist der Gralshüter der Moderne, Michael Hoffmann reitet die Avantgarde. Stünde das mondäne Restaurant in Paris oder Barcelona, hätte es längst zwei Michelin-Sterne. Spaß ohne Pomp, Eleganz ohne Provinzialität. Sollte man einmal im Leben besucht haben. Hoffmann war „Koch des Jahres“, sein genialer Sommelier Rakhshan Zhouleh führt den Gast in die Poesie des Weines ein. Die Karte bietet so herrlich erfrischende Raffinessen wie Glattbutt mit Badoit-gelee und Olivenöl. (Tel.: 030 - 22 65 26 11)

### Quadrige

Die „Quadrige“ ist ein Hideaway. Diese schöne englische Bezeichnung steht für romantische Verstecke: der Wintergarten um den Japanischen Garten, Lustwandeln unter Efeu, das Plätschern der

Brunnen - wer im Hotel „Brandenburger Hof“ nicht gern weilt, ist nirgendwo zu Hause. Manchmal fehlt Meisterkoch Wolfgang Nagler das Selbstvertrauen und die Begeisterung, er schaut zu viel auf fremde Ehrungen. Hat er das nötig? Zum ersten Präsidenten-Dinner vergangenen Jahres, als die ausschließlich mit deutschen Gewächsen bestückte Weinkarte vorgestellt wurde, sprang er aus sich heraus und kochte ein Zwei-Sterne Menü. Traumhaft ... wenn er das nur immer täte. (Tel.: 030 - 21405-650)

### First Floor

Das „First Floor“ im „Palace“ ist Anführer der Klassiker. Somit auch ein heißer Kandidat bei den diesjährigen Berliner Meisterköchen! Gediegene Atmosphäre des einst mächtigen West-Berlin, vergleichbar mit der Seriosität Hamburger Etablissements. Matthias Buchholz ist ein zu-

packender Koch. Seit Geburt von Tochter Magdalena ist er entspannter und strahlt aus seinen blauen Augen ohne den verbissenen Ehrgeiz früherer Zeiten. Da macht das Speisen wieder Spaß, wie mit Buchholz' legendärer Ochsenbacke. (Tel.: 030 - 2502-0)

### Vau

Das „Vau“ am Gendarmenmarkt ist erwachsen geworden. Nicht mehr Spielerei, sondern Geschmack pur bestimmt die Linie. Sie harmonisiert wunderbar mit der Inneneinrichtung: geradlinig und elegant. So wie kürzlich das Pfirsich-Tomaten-Süppchen mit zerhackten Taschenkrebsen. Im Sommer ist der intime Innenhof regelmäßig ausgebucht und bietet eine ideale Showbühne für Sommelier Hendrik Canis und Meisterkoch Kolja Kleeburg. Wenn der gut drauf ist, erzählt er Anekdoten bis in den frühen Morgen. (Tel.: 030 - 202 97 30)

## Käseland D



84 Prozent der Deutschen bezeichnen sich als Käsefans. Beim Einkauf greifen die Verbraucher besonders gerne zu Käse deutscher Herkunft: 41 Prozent nennen als „Käseland“ an erster Stelle Deutschland. Damit wurde den klassischen Käseländern Frankreich und Holland der Rang abgelassen. Mehr: [www.deutscher-kaese.de](http://www.deutscher-kaese.de)

## Plaza Culinaria in Freiburg

Fernab von jeglichem Alltags- und Einkaufsstress lädt die Plaza Culinaria in Freiburg vom 5. bis 7. November in eine kulinarische Genuss- und Erlebniswelt ein. Mit regionalen Partnerverbänden, Gastronomen, Geschäftsleuten und Freiburger Partnerstädten wird ein Marktplatz der besonderen Art zum Leben erweckt. Voraussichtlich 100 Aussteller bieten heimische, nationale und internationale Produkte an. Ein facettenreiches Rahmenprogramm sorgt für kulinarische Abwechslung und Unterhaltung. Das Konzept für die kulinarische Erlebnis- und Verkaufsausstellung ist neuartig und basiert auf der Stuttgarter Gourmetveranstaltung „Tafelfre-

den“, die seit drei Jahren mit Erfolg stattfindet. Inspiriert von dieser Idee geht die Messe Freiburg mit einem erweiterten Konzept an den Start.

„Wir schaffen ein attraktives Forum, auf dem sich Hersteller, Händler, Gastronomen und Dienstleister mit ihrem Angebot direkt an ein interessiertes und kaufreudiges Publikum wenden können,“ so Projektleiter Udo Funke. Die Besucher können ihre Sinne mit feinen Delikatessen testen.

„Kochen im Duett“ mit Spitzenköchen und Stars aus Politik und Unterhaltung, Weindegustationen, Trüffelseminare und andere Vorträge über Essen und Genießen“ runden den Erlebnischarakter der „Plaza Culinaria“ ab.

## Von Messen und Marken

Kaffee ist das absolute Lieblingsgetränk der Deutschen. Dabei vertrauen die meisten Verbraucher der Traditionsmarke Jacobs, wie die Studie „European Trusted Brands 2004“ zeigt. Die Zeitschrift Reader's Digest hat dafür zum vierten Mal die vertrauenswürdigsten Marken unter rund 30.000 Menschen in 14 europäischen Ländern ermittelt - allein in Deutschland wurden 8.100 Verbraucher befragt. Zum dritten Mal in Folge wurde dabei Jacobs in der Kategorie Kaffee / Tee zur vertrauenswürdigsten Marke gewählt.

\*\*\*

Der „Danziger Kantapfel“ aus der Ersten Dresdner Spezialitätenbrennerei GmbH bekam bei der diesjährigen Spirituosenprämierung auf der „Destillata“ in Wien eine Goldmedaille.

\*\*\*

Rund 70 der besten Olivenölproduzenten und -importeure der Welt werden am 24. und 25. April in den Kölner Spichernhöfen, Spichernstraße 6, ihre Olivenöle ausstellen, dazu mediterrane Lebensmittel und Wein. Die ausgestellten Öle waren zuvor in wochenlangen Tests von der „Der Feinschmecker“ zusammen mit einer internationalen Expertenjury verkostet worden. Die besten Öle dieses großen Tests hat das Magazin in der Broschüre „250 Spitzenöle aus aller Welt“ in der Ausgabe 5/2004 veröffentlicht.

\*\*\*

Kabeljau, früher einer der häufigsten Fische in Nord- und Ostsee, ist auf einen bedrohlich niedrigen Bestand zusammengeschrumpft. In der Nordsee sollen nur noch 35.000 Tonnen geschlechtsreifer Tiere leben. 150.000 Tonnen gelten als Minimum für einen gesicherten Bestand. Verbraucherzentralen in Bremen und Hamburg haben die Empfehlung herausgegeben, beim Fischkauf auf Kabeljau jetzt ganz zu verzichten.

## Fleisch von glücklichen Rindern

Das Fleisch von Rindern, die auf der Weide gehalten wurden, ist mit mehrfach ungesättigten Fettsäuren angereichert und daher gesünder als das Fleisch von Rindern in Stallhaltung. Außerdem ist der Braten schmackhafter, da der Verzehr von Gras das Aroma verstärkt. Zu diesem Resultat kam eine Studie des Forschungsinstituts für die Biologie landwirtschaftlicher Nutztiere in Dummerstorf bei Rostock. Wissenschaftler um Karin Nürnberg untersuchten 64 Rinder verschiedener Rassen. Die Hälfte der Tiere verbrachte den Sommer auf der Weide und fraß im Winter Gras, Silage und Heu. Die zweite Gruppe stand das ganze Jahr im Stall und erhielt gängige Futtermittel. Dann wurden die Tiere geschlachtet, und die For-

scher untersuchten das Fleisch im Hinblick auf den Gehalt so genannter n-3-Fettsäuren.

Da der menschliche Körper diese lebenswichtigen Stoffe nicht selbst herstellen kann, sind sie ein bedeutender Bestandteil der Nahrung. Das Fleisch von Weiderindern enthielt eine dreifach höhere Menge an n-3-Fettsäuren.

Zudem war das Verhältnis der beiden Fettsäurefamilien n-6 zu n-3 mit weniger als 2 zu 1 ernährungsphysiologisch besonders günstig. Die Deutsche Gesellschaft für Ernährung empfiehlt ein n-6-/n-3-Verhältnis von weniger als 5 zu 1.

Auch auf Grund des geringen Fettgehalts von weniger als drei Prozent sei Rindfleisch ein gesundes Nahrungsmittel, so die Wissenschaftler.

## Kaviar



### Ein Kaviar-Gedeck.

Kaviar wird kalt auf einem Eissockel angerichtet. Als klassische Beilage werden saure Sahne und Blinis serviert. Die Beilagen zum Kaviar sollten keinesfalls über einen starken Eigengeschmack verfügen wie z.B. Zwiebeln oder Zitrone. Sie überdecken den feinen Geschmack des Kaviars. Als passendes Getränk eignet sich Wodka oder Champagner. Um Kaviar zu genießen, benötigt man spezielles Kaviarbesteck aus Perlmutter, Horn, Schildspat, Holz und sogar Gold. Auf keinen Fall Silber!

## Weindegustation auf Schloss Hohenfeld

Der Weinexperte Joachim Jungbluth lädt an drei Abenden in das Parkhotel Schloss Hohenfeld ein.

„Die Teilnehmer können sich auf einen unterhaltsamen und lehrreichen Abend freuen“, sagt er. „Am Ende werden sie verschiedene Rebsorten am Geschmack erkennen und mehr Sicherheit bei der Beurteilung der Qualität von Weinen besitzen.“ Der 45-Jährige, der bei der IHK Nord Westfalen für die Ausbildung zum „Geprüften Weinfachberater“ zuständig ist, wird auch aus



**Weinexperte Joachim Jungbluth lädt auf Schloss Hohenfeld ein.**

dem „Nähkästchen“ plaudern und so manche Anekdote zum Thema Wein zum Besten geben.

Die Degustations-Abende beinhalten einen Aperitif,

ein Vier-Gänge-Gourmet-Menü, Mineralwasser, die Weinverkostung mit etwa zehn verschiedenen Weinen sowie Kaffee oder Tee. Der Preis: 75 Euro pro Person.

Termine und Themen: „Die wichtigsten Rebsorten der Welt“ (25. April), „Entdeckung Südfranzösischer Weine“ (11. Juli), „Die Weinwelt steht Kopf - Weine aus Südafrika - Die ersten Weine des Jahrgangs 2004“ (10. Oktober). Anmeldung Tel.: 02534 - 808-0. [@www.parkhotel-hohenfeld.de](http://www.parkhotel-hohenfeld.de).

## Spa-Award



**Ornella Muti wurde in Baden-Baden mit dem Spa-Award geehrt.**

Der „Gala Spa Award 2004“, der große deutsche Beauty- und Wellnesspreis wurde in Brenners Parkhotel von Baden-Baden an die italienische Schauspielerin Ornella Muti vergeben. Die dreifache Mutter wurde für ihre körperbewusste Lebensführung und jugendliche Ausstrahlung geehrt. Yoga, Gymnastik und gesunde Ernährung schließen italienische Genussfähigkeit dabei aber nicht aus: „Schönheit bedeutet mit sich selbst in Harmonie zu sein, trotz Stress, Müdigkeit und anstrengender Umgebung.“

## Welt-Award für Chemnitzer Hotel

Zum zweiten Mal in Folge erhielt das Renaissance Hotel Chemnitz den begehrten Preis „Customer Excellence Award 2003“.

Im Wettbewerb standen alle Renaissance Hotels auf der Welt außer Nordamerika. Chemnitz erreichte den dritten Platz

hinter den Renaissance Hotels in Antalya und Shanghai.

Direktor Jeffrey F. Scott nahm den Pokal beim jährlichen Treffen aller Direktoren im März im neu eröffneten Berlin Marriott Hotel am Potsdamer Platz voller Stolz entgegen.

## (W)einblicke im Restaurant Lesage

Am 7. Mai präsentiert sich die kreative Spitze der Jungwinzer Deutschlands im Restaurant Lesage in der Gläsernen VW-Manufaktur von Dresden. 13 junge, ambitionierte Winzer stellen sich, ihre Produkte und ihre Philosophie über Wein auf unkonventionelle Weise vor.

Lesage-Chef Sven Stuchlik und Carsten Laade vom Getränkefachgroßhändler „Getränke Pfeiffer“ Chemnitz haben ein Konzept entwickelt, um neue Weine in entspannter, kommunikativer Lounge-Atmosphäre auf unkonventionelle Weise kennenzulernen.

Während des ganzen Abends werden 14 verschie-

dene Gerichte aus der Lesage-Küche gereicht. Dies ermöglicht, die Symbiose von Wein und Speisen in Ruhe auszutesten.

Das Restaurant wird in eine Lounge umgestaltet und lädt zum Fachsimpeln ein.

Neben den jungen Winzern stehen dazu auch zwei Weinprofis von internationalem Rang zur Verfügung. Der Weinhändler Martin Kössler, bekannt durch die legendäre „K&U - Die Weinhalle - Der Weinversand“ in Nürnberg sowie seine Weintipps in der Kolumne Lebensart im Magazin „Stern“ und der Europameister der Sommeliers Bernd Kreis haben ihr Kommen fest zugesichert.

## In aller Kürze

**Karlsruhe.** Als einer von fünf Betrieben ist das Dorint Novotel Karlsruhe Kongress für seine erfolgreiche Teilnahme an der Initiative „Servicequalität Baden-Württemberg“, Stufe II, ausgezeichnet worden. Es gehört zu den Ersten in Baden-Württemberg, die die anspruchsvollen Voraussetzungen für das Zertifikat erfüllen.

**Meschede.** Das Welcome Hotel Hennesee Residenz gehört jetzt zu einem von drei Spitzenbetrieben im Hochsauerlandkreis, das jetzt im Vier-Sterne-Bereich den Zusatz „Superior“ führen darf. Die Gäste loben vor allem die gute Küche von Küchendirektor Engelbert Beule und genießen die Ruhe am See.

**Garmisch-Partenkirchen.** Ein Verdauungsschnaps bringt tatsächlich den Magen in Schwung. Aber: „Er hilft nicht bei der Fettverdauung“, sagt der Gastroenterologe Prof. Dr. Hans-Dieter Allescher vom Zentrum für Innere Medizin im Klinikum Garmisch-Partenkirchen. Alkohol regt die Magensaftproduktion an und aktiviert damit ganz allgemein die Verdauung. Fettreiches Essen verweilt weit länger im Magen als fettärmeres. Dadurch entsteht das unbehagliche Völlegefühl, dem der Schnaps kaum vorbeugt.

**Kornwestheim.** Spaß am Kochen hatten die fünf besten deutschen Hobbyköche Carsten Spachmann (Köln), Uwe Kluck (Bad Bramstedt), Constantina Plappert (Stuttgart) und Georg Grieshaber (München) am Karfreitag im Gasthof Bäuerle. Dort kochten die fünf ehemaligen Gegner nun gemeinsam groß auf. Es gab Entenbrust mit Pfefferkirschsauce, Winzergugelhupf, Tatar und Carpaccio vom Tunfisch mit Thymianvinaigrette und Potatochips, Zanderschnitte mit Pflaumenkernöl auf Spargelrisotto mit Champagnersauce und Holunderblütensorbet auf Erdbeerbeet mit Karamellgitter.