



## Tipp für Gourmets: „Du und Deine Welt“

Auf der Messe „Du und Deine Welt“, vom 27. August bis 5. September in Hamburg, wird live vor dem Publikum gekocht:

Die „Schlemmerschule – das gläserne Kochstudio“ präsentiert täglich neue leckere Rezepte und zeigt gleich, wie's funktioniert. Kulinarische Zutaten sowie Utensilien, mit denen jeder Hobbykoch zaubern kann wie die Profis, finden sich ebenfalls im Angebot der großen Verbraucherausstellung mit 950 Aussteller in 12 Hallen.



**Auch Feinschmecker legen verstärkt Wert auf gesunde Kost. Bei der Messe „Du und Deine Welt“ vom 29. August bis 5. September in Hamburg gibt es dazu vielfältige Beratung.**

## Viktualienmarkt - für Sterneköche ein Muss

140 Stände auf 22.000 Quadratmetern Verkaufsfläche im Herzen Münchens: Der Viktualienmarkt ist der größte deutsche Freiluftmarkt - für Sterneköche ein Muss, für Touristen und Münchner ein Schlemmerparadies. Mitten in der Stadt gelegen, ist der Viktualienmarkt allerdings auch die erste Adresse für alle Feinschmecker mit dem nötigen Kleingeld: Bis zu 90 Euro für eine exotische Frucht ist keine Seltenheit. Zwischen den Verkaufständen gibt es Bier, Brotzeit und Weißwurst - wenn es sein muss, auch vom Pferd. So ausgefallen wie das Warenangebot sind

auch die Menschen, die hier arbeiten: von Verkäufern türkischer Spezialitäten, über Fischhändler bis hin zu Fruchtstand-Pächtern. Der 38-jährige Türke Zafer Sadak beispielsweise ist täglich vier Stunden damit beschäftigt, seinen Stand verkaufsfertig zu machen - das Auge isst bekanntlich mit. In über 100 Holzfässern und 30 Metallbehältern bietet er das Beste vom Balkan. „Was irgendwie schwimmt, verkaufen wir auch“, so lautet der Slogan des Fischhändlers Klaus Witte. Die meisten Salzwasserfische wandern noch lebend in das große Aquarium im Verkaufsraum.

Werbung in der Gourmet-Post:  
**0351 - 471 23 62**

## Einmal Maharaja sein

Wer Indien exklusiv erleben will und sich dabei wie ein Maharaja fühlen möchte, durchstreift am besten Rajasthan, das Land der prunkvollen Paläste, im Privatwagen, hat einen eigenen Chauffeur und logiert in prächtigen Hotels auf der 13-tägigen, individuellen Rundreise von Marco Polo.

Die Reise führt u. a. zum Taj Mahal, zum Palast der Winde und in die „blaue Stadt“ Udaipur, wo man wie ein Maharaja mit einem Boot zur nächtlichen Residenz geleitet wird: dem ehemaligen Sommerpalast der indischen Fürsten, der sich

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

Die Sommerferien gehen in vielen Bundesländern langsam ihrem Ende entgegen. Es gibt wieder mehr Zeit, sich im Internet über Neuigkeiten zu informieren. Erfreulich, [www.gourmet-classic.de](http://www.gourmet-classic.de) hatte in den Sommer-Wochen keinen Rückgang an Zugriffen zu verzeichnen. Über 10.000 Mal am Tag schauen Feinschmecker bei Deutschlands umfangreichstem Portal für gehobene Gastronomie, Hotellerie und Wellness vorbei und finden auf verschiedenen Wegen ihr Traumrestaurant. Sie erreichen demnächst auch exklusive Event- und Kongressangebote.

seit Jahrhunderten inmitten einer idyllischen Insel erhebt und heute zu den „Leading Hotels of the World“ gehört.

Die Reise zu den Highlights Nordindiens kostet ab 2.885 Euro. Im Reisepreis enthalten sind die Übernachtungen in außergewöhnlichen Hotels, die Rundreise im klimatisierten Fahrzeug, begleitet von einem Deutsch sprechendem Marco Polo-Scout und der Linienflug. Ebenso enthalten: Bahnreise zum Abflugsort, Flughafen- und Sicherheitsgebühren und Gepäckbeförderung.

[www.marco-polo-reisen.com](http://www.marco-polo-reisen.com)

### 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

Aromen, Düfte, Blüten-Zauber: Mit einer beispiellos umfassenden Tee-Karte bringt das Badrutt's Palace die besten und seltensten Tees der Erde in eines der schönsten Hotels der Welt. In der Grand Hall, dem „Wohnzimmer von St. Moritz“, werden fast 40 verschiedene Spezialitäten serviert, vom Weißen über den Grünen bis zum Schwarzen und Roten Tee. Beim klassischen Palace High Tea genießen die Gäste außerdem eine Auswahl phantastischer Finger-Sandwiches, Scones und Petit Fours aus der hauseigenen Pâtisserie.

\*\*\*

Ein „Dinner for two“ wird jeden Abend in der „Alten Küche“ des „Hotels zur Post“ im grünen Herzen von Bad Rothenfelde, im Osnabrücker Land, als 4-Gänge-Menü serviert. Die unterschiedlichen Gasträume, sowie die Fest- und Tagungsräume bieten für viele Gelegenheiten den passenden Rahmen bei gepflegter Küche mit regionalen und internationalen Gerichten und einen freundlichen und aufmerksamen Service. Das reichhaltige Frühstücksbuffet wartet von 6.30 Uhr bis 11 Uhr, auf Wunsch kann man aber auch früher oder später oder auf dem Zimmer ohne Preisaufschlag frühstücken.

\*\*\*

Direkt an der dalmatinischen Küste hat das Südtiroler Tourismus-Unternehmen Falkensteiner das neue 4-Sterne-Falkensteiner-Hotel Adriana Select eröffnet. Ausgestattet mit elegantem Lifestyle und einer Küche mit Haubenniveau, soll das Hotel insbesondere Gäste mit gehobenen Ansprüchen verwöhnen. Vom 11. September bis 2. Oktober gibt es ein Kennenlernangebot: eine Übernachtung in der Suite inkl. Verwöhn-Halbpension kostet pro Person und Tag nur 65 Euro. Das zentrale Empfangsgebäude aus dem 19. Jahrhundert soll früher einem italienischen Millionär als Landsitz gedient haben.

Welcome Hotels im Rittergewölbe von Bad Arolsen

Das Welcome Hotel Bad Arolsen (120 Zimmer und sieben Veranstaltungsräumen für bis zu 500 Personen) eröffnete ein restauriertes Rittergewölbe, in dem der Gast in einzigartiger Atmosphäre ein Rittermahl ganz authentisch erleben kann.

Vom Roggenfladen aus dem Steinofen über in Honig eingelegte Rippchen und Eintopf bis hin zu „Sau“ und Federvieh sowie Käse vom Rad reicht die reichhaltige Speisekarte. Natürlich wird nach festgelegten Tischregularien aufgetragen und gespeist.



Zünftig geht es zu bei dem Rittermahl im authentischen Rittergewölbe des WELCOME HOTEL Residenzschloss Bad Arolsen.

Im Berliner „Maxwell“ trifft sich die Kunstszene

Berlin-Mitte ist total angesagt, und immer noch im Aufbau. Die Szene rotiert, Bars finden ihren neuen Standort und Clubs etablieren sich.

Das neue Wohnen gestaltet sich luxuriös, mit dem Vorteil, dass der Weg zum nächsten besten Restaurant kurz ist und man sich nach dem besonders guten Wein vielleicht sogar das Taxi sparen kann.

Eines dieser besonders guten Restaurants, wofür man auch gern von weiter her kommt, ist das Restaurant Maxwell in der Bergstrasse 22.

Vor kurzem erst kam Lou Reed nach seinem Konzert im Schiller Theater. Die Glam-Rock-Legende nahm im inneren Teil des Restaurants Platz, zwischen den Artworks von Damien Hirst, Tracy Emin und Johannes Albers.

Damien Hirst, dessen besten Werke in der neueröffneten Galerie Saatchis in London zu sehen sind, ist ein guter Freund des Hauses. Regelmäßig zur Berliner Art Fair trifft sich

die Spitze der Londoner Kunstszene im Maxwell. Auch zur Berlinale bietet es einen Hot-Spot. Oliver Stone fand auf der Belle Etage des Restaurants Platz für seine Premierenfeier im engeren Kreise, während Dennis Hopper auf der unteren Etage speiste. Geburtstag feierte Herbert Grönemeyer auf der Belle Etage.

Vor allem die Qualität der Speisen wird geschätzt. Die Red Hot Chili Peppers hatten es wegen Termin-

drucks nicht bis ins Restaurant geschafft, ließen sich aber einige Gerichte aus dem Maxwell ins Hotel Adlon liefern. Robbie Williams mußte auch schnell wieder nach Hause, dafür kam aber seine Crew.

In Mode ist das Restaurant auf jeden Fall: Das Shop-Opening-Dinner von Luis Vuitton wurde gerade hier gefeiert, Hugo Boss kommt gerne, sowie Wolfgang Joop mit seinen hübschen Mitarbeiterinnen.

Tirol bietet Superlative

Am 8. September öffnet im südburgenländischen Hügelland eine Urlaubs-Destination der Superlative ihre Pforten: Das Vier-Sterne-Golf&Thermenresort Stegersbach, das gehobene Gastronomie, Wellness und Golf genussvoll miteinander verbindet. Das bisherige Hotel- und Thermen-Areal wurde verdoppelt - inklusive neuem Bade- und Schwimmbekken, Saunalandschaft und der großzügigen Beauty-

und Gesundheits-Oase „Refugium“. Das Golf & Thermenresort Stegersbach ist damit Österreichs modernste Gesundheits- und Wellness-Adresse.

Zur gehobenen Gastronomie unter 4 Sternen gesellt sich mit der Golf-schaukel Lafnitztal Österreichs größtes Golf-Zentrum mit 45 Loch. Das Kennenlern-Angebot ist gültig bis 30. September:

www.dietherme.com

## 18 Goldmedaillen für „bofrost“-Eisprodukte

Die Deutsche Landwirtschafts-Gesellschaft e.V. (DLG) führt seit fast 30 Jahren Qualitätswettbewerbe für Lebensmittel durch. Herausragende Leistungen werden mit Gold-, Silber- und Bronze-medailen prämiert.

„bofrost“, europäischer Marktführer im Direktvertrieb von Tiefkühl-spezialitäten und Eiskrem, nimmt seit vielen Jahren mit großem Erfolg an diesen Wettbewerben teil. Die unabhängigen Experten der DLG testeten aktuell und passend zum hochsommerlichen Wetter die Eissorten der verschiedenen Anbieter auf dem deutschen Markt.

18 „bofrost“-Eisprodukte erhielten von den Testern als Auszeichnung für höchste Qualität die begehrten DLG-Goldmedaillen - dies entsprach 53 Pro-



**Eines von 18 „Goldprodukten“: Eisträumereien Verpoorten Eierlikör-Sahne – cremige Eiskrem mit Eierlikör, bestreut mit feinerherbem Kaffeepulver.**

zent der vom Tiefkühl-Spezialisten zum Test eingereichten Eissorten.

Unter den „Goldprodukten“ befinden sich alle vier Diabetiker-Eissorten - auch hier muss also nicht auf Geschmack und Genuss verzichtet werden. Mit die-

sem Resultat hat bofrost\* erneut die Spitzenqualität seiner Produkte unter Beweis gestellt. Keine andere Tiefkühlkost-Marke wurde bislang von den unabhängigen Experten der DLG mit mehr Goldmedaillen ausgezeichnet.

**Foto: obs/bofrost**

## Die süsseste Seite Liechtensteins: Fürstenhütchen

Feinste Milkschokolade mit zart schmelzender Haselnuss-Creme nach liechtensteinischem Original-Rezept: Das sind die neuen Liechtensteiner Fürstenhütchen. Präsentiert werden die feinen Pralinen in einer wertvollen Verpackung aus edlem Weissblech und einer kleinen Broschüre über die Geschichte und die Bevölkerung Liechtensteins.

„Die Idee war, ein kleines Souvenir zu gestalten, so klein und einzigartig wie das Fürstentum Liechtenstein selbst, gleichzeitig sollte sich unser Produkt an etwas grossem und wertvollen anlehnen, nämlich dem Liechtensteiner Fürstenhut“, erklärt Daniel Herzog, Geschäftsinhaber der Hedaco International Ltd. „Es hat über

zwei Jahre gedauert, bis das Produkt - eine edle Praline im Dekor des liechtensteinischen Fürstenhutes - alle unsere Wünsche befriedigt hat. Wir sind stolz darauf, anlässlich der Übergabe der Amtsgeschäf-

te des Landesfürsten S.D. Fürst Hans-Adam II. an seinen Sohn, S.D. Erbprinz Alois am 15. August 2004 Liechtenstein und seinen Gästen das neue Souvenir aus Liechtenstein präsentieren zu dürfen.“

## BACK MICH Aufbackbrote

Die neuen Aufbackbrote Weltmeisterbrot, Krustenbrot (Roggenmischbrot), Zwiebelkruste und kleine Kruste (Weizenmischbrot) bereichern das Sortiment von Lieken und sind zum selber Backen in den Regalen der Supermärkte zu finden. Nach rund zehn Minuten kann jeder Heimbäcker zukünftig warmes, duftendes Brot zu Hause servieren.

In praktischen Grammaturen von 350 g, 400 g und

500 g ist für jeden Haushalt die richtige Laibgröße dabei. Ein zusätzliches Plus in Sachen Flexibilität ist auch durch die Haltbarkeit der Aufbackbrote gewährleistet. Ungeöffnet hält sich das Brot 14 Tage lang, in der Tiefkühlung sogar drei Monate.

Bisher war das Sortiment der Aufbackwaren im Wesentlichen auf helle Teiglinge beschränkt. Jetzt gibt es erstmals auch dunkle Brote zum Aufbacken.

## Von Messen und Marken

Autofahren nach Alkoholkonsum ja, oder nein? Ein Hauch ins Handy soll Antwort auf die rechtliche Situation bringen. In Entwicklung befindet sich bei Siemens ein Handy, das mit Sensoren ausgestattet ist um den richtigen Riecher zu gewährleisten. Das Handy soll dabei einen direkten Blutalkoholwert rückmelden und so dem Autofahrer Gewissheit geben. Fahnen-träger werden sich allerdings gedulden müssen: Mit der Markteinführung von Handys mit Schnupperfunktion wird erst in zwei Jahren gerechnet.

\*\*\*

Was für Gesichtscreme gut ist, kann für Bettwäsche nicht schlecht sein - meint die Curt Bauer GmbH im sächsischen Aue und mischt seit neuestem Algenextrakte in ihre Textilfasern. Mit der Bettwäsche „Wellness Balance“, aus SeaCell-Fasern mit Bestandteilen von Meeresalgen gewebt, bietet das Familienunternehmen Wohlfühl-Kuren für den Schlaf. Auf der Leipziger Fachmesse für Raumgestaltung COMFORTEX vom 11. bis 13. September 2004 können sich die Fachbesucher probehalber auf Algen betten.

\*\*\*

Produktideen erfolgreich am Markt zu placieren, damit ist THÜROS aus dem thüringischen Georgenthal zum Marktführer für Edelstahl-Kaminzuggrills in Deutschland geworden. Die Erfolgsgeschichte fortzuschreiben, will das Unternehmen jetzt aus dem Reservoir an Ideen der Konsumenten schöpfen. Deshalb wurde der Ideenwettbewerb „Vom Kunden für die Kunden“ aus der Taufe gehoben. Attraktive Preise genauso wie eine Beteiligung an den künftigen Markterfolgen winken jedem, der mit seinen Ideen die Kreativität in Deutschland zum Vorschein kommen lässt. Erfolgversprechende Ideen werden entwickelt, produziert und eingeführt. [www.thueringer-produktideen.de](http://www.thueringer-produktideen.de)

## Sekt-Ehe: Henkell und Kupferberg

Die Henkell & Söhnlein Sektellereien KG in Wiesbaden kaufen von der in Bingen ansässigen Racke GmbH & Co. mit Wirkung vom 1. Oktober die Sektmarke Kupferberg sowie die Weinbrandmarke Scharlachberg. Die Akquisition steht noch unter dem Vorbehalt der Zustimmung der Kartellbehörden. Der Vertrieb der Marken Kupferberg und Scharlachberg wird zum gleichen Zeitpunkt auf Henkell & Söhnlein übergehen. Im Geschäftsjahr 2003/2004 (Juli - Juni) haben die beiden Marken ein Umsatzvolumen von ca. 45 Mio. EUR erreicht.



**Dr. Hans-Henning Wiegmann, Sprecher der Geschäftsführung der Henkell & Söhnlein Sektellereien KG (rechts), und Marcus Moller-Racke, Vorsitzender der Geschäftsführung der Racke GmbH & Co., bei der Vertragsunterzeichnung auf Henkellsfeld in Wiesbaden.**

Foto: obs/Henkell

## Neues Gastro-Konzept in Kiel

Jan Peter Marxen und sein Kompagnon Jochen Strehler sind in Kiel dabei, einen neuen Typ Gastronomie zu realisieren. Bundesweit gibt es lediglich in Bremen eine vergleichbare Lokalität, das unter Kennern bekannte „Graßhoff“. Über die gängige Kombination von Delikatessenhandel und Bistro gehen die beiden Betreiber des „Lüneburg-Hauses“ in der Dänischen Straße mehrere Schritte hinaus. So werden hinter den Tresen und Vitrinen keine Verkäufer,

sondern Köche stehen: das eingespielte Team des von der Gourmet-Kritik hoch goutierten aktuellen Feinschmecker-Restaurants. Sie portionieren die Produkte nicht nur zum Mitnehmen, sondern bereiten sie nach Wunsch ad hoc zu. Dafür werden getreu dem französischen Bistro-Vorbild 30 bis 40 Plätze an zwei langen Bank- und Tischreihen zur Verfügung stehen. Alle Produkte, egal ob Fisch oder Fleisch, Käse oder Salat, werden „top“ sein, verspricht Marxen.

## Straßenmaler-Festival

Geldern ist malerisch - besonders dann, wenn wieder über 500 Straßenmaler aus aller Welt die Gehwege und Plätze der niederrheinischen Stadt in eine riesige Galerie verwandeln. Am 4. und 5. September findet der weltweit größte Straßenmalerwettbewerb zum 26. Mal statt. Straßenmusik und Straßentheater in der Innenstadt sowie im Künstlerdorf am See runden das Programm ab. Wer selbst Hand anlegen möchte, kann sich am 3. September in die Kunst einweihen lassen. Mitzubringen sind eigene Kreide und ein Motiv. Die Teilnahme ist kostenlos, die Teilnehmerzahl begrenzt. Anmeldungen: Edgar Müller, Lortzingstr. 99, 47623 Kevelaer, Email: [workshop-geldern@strassenmaler-info.de](mailto:workshop-geldern@strassenmaler-info.de) Infos: [www.geldern.de](http://www.geldern.de)

Sind Sie schon Mitglied im Gourmet-Classic-Club? Mitgliedschaft bei [www.gourmet-classic.de](http://www.gourmet-classic.de) anmelden!

## In aller Kürze

**Tirol.** Wasser in einem neuen, kulturellen und kostbaren Rahmen „zelebriert“ „Stanglwirt“ Balthasar Hauser mit dem ersten Wassersommelier Tirols, einer Wasserbar mit frischem Gebirgsquellwasser aus der einzigartigen hauseigenen „Kaiser-Quelle“ des Stanglwirtshofes und einer eigenen Wasserkarte mit 21 verschiedenen Mineralwässern aus aller Welt soll „der Schatz der Gegenwart“ für die Gastronomie gehoben werden.

**Essen.** Die Grundsteinlegung für „Pier Eins“, das neue Büro- und Verwaltungsgebäude im Innenhafen der Viterria Development GmbH, erfolgt im September. Die Düsseldorfer Niederlassung das Projekt auf einem Grundstück von 7300 Quadratmetern. Die Planungen sehen ein Gebäude mit sieben Geschossen und einer Mietfläche von 9.500 Quadratmetern vor. Hinzu kommt ein Servicegebäude mit Gastronomie und Freizeitangeboten.

**Friedrichshafen.** Kulinarische Genüsse aus den Töpfen von sieben Köchen, musikalische Schmankerl und einen Klangpark zum Entspannen bestimmen bis zum 22. August das Geschehen im Uferpark. Zum siebten Mal veranstaltet der Verein „Häfler Gastronomie und Kultur“ sein kulinarisches Stadtfest vor der Kulisse des Bodensees. Mit integriert in diesem Jahr ist wieder der Kunstpark am See, der diesmal ganz im Zeichen von Fahnen und Flaggen steht. Neu sind die täglich wechselnde Mittagsgesichte.

**Radebeul.** Die Weinfeste in Radebeul-Altkötzchenbroda haben weit über die Stadt Kultstatus erworben. Für drei Tage und Nächte wird der gemütliche Dorfkern vom 24. bis 26. September Treffpunkt der Liebhaber des Sächsischen Weines. Theaterfans aus Nah und Fern schätzen den Ort dazu als Schauplatz des Internationalen Wandertheaterfestivals.

**Wirtshaus Lindenschänke**  
 ...mmmhhhh  
 Süppchen, Sößchen und Dessert...  
**Lindenblütenwochen vom 9. bis 22. August**  
 Wirtshaus Lindenschänke  
 Altmickten  
 Tel. 859 95 77