



Bundesverdienstkreuz für Lambertz-Chef

Der Alleininhaber des seit 300 Jahren bestehenden Aachener Traditionsunternehmens Henry Lambertz, Dr. Hermann Bühlbecker, bekam das Verdienstkreuz am Bande des Verdienstordens der Bundesrepublik Deutschland verliehen.

Vor zwei Jahren wurde er vom „manager magazin“ und der FAZ zum „Unternehmer des Jahres“ gewählt.

Dr. Bühlbecker ist u.a. zweiter Vorsitzender des Bundesverbandes der Deutschen Süßwarenindustrie, Sprecher der Deutschen Backwarenindustrie sowie Senator im Bundesverband Mittelständischer Unternehmen.

Als Mitglied des Kuratoriums Deutsche Sporthilfe



Jürgen Linden, Oberbürgermeister der Stadt Aachen (l.), und Dr. Hermann Bühlbecker, Alleininhaber der Lambertz-Gruppe.

Foto: obs/Henry Lambertz GmbH & Co. KG

unterstützt er eine Vielzahl von Kultur- und Sportveranstaltungen und ist unter anderem auch noch

Hauptsponsor eines ATP-Tennisturniers sowie eines Spitzenvereins der deutschen Tennis-Bundesliga.

Luxus in der Ferienwohnung

Wer sagt denn, dass eine Ferienwohnung klein und bescheiden sein muss? Wer sich in der schönsten Zeit des Jahres nach allen Regeln der Kunst verwöhnen möchte, findet bei dem Internet-Vermittler ferienwohnungen.de Domizile, die keinen Wunsch offen lassen.

Am Fuße des legendären Matterhorns liegt das nicht minder legendäre Zermatt, Ferienort der Extraklasse. Wenige Minuten zu Fuß vom Zentrum Zermatts

liegt das Chalet Huwi, ein klassisches walisisches Haus mit 350 Quadratmetern Wohnfläche auf drei Stockwerken.

Wer hier einzieht, genießt den freien Blick auf's Matterhorn und eine wahrlich komfortable Ausstattung. Das Traumhaus im Herzen der Schweiz bietet acht Personen Platz und ist ab 3.850 Euro zu haben. www.ferienwohnungen.de bietet weit mehr als dieses herausragende Luxus-Objekt.

Marriott

hotel.de, der kostenlose Online-Hotel-Reservierungsservice, erweitert seine Bestpreis-Garantie auf alle Hotelmarken der Marriott Gruppe. Damit beschreitet hotel.de konsequent den Weg, den Kunden - gemäß des firmeneigenen Mottos „einfach günstiger buchen“ - die preiswerteste Hotelrate zur Onlinebuchung anzubieten. Verfügbarkeitsprüfung und Buchung werden direkt an den jeweiligen Hotelcomputer übergeben.

Interesse an Online-Zeitungen wächst

Online-Zeitungen sind bei den deutschen Surfern für den raschen Überblick zunehmend gefragt. Laut einer Studie liest rund ein Drittel der Internetnutzer mehrmals täglich beziehungsweise fast täglich solche Newsseiten im World Wide Web.

Zwei Drittel der 8.700 Umfrage-Teilnehmer aus Deutschland, Österreich und der Schweiz stimmten zu, dass sich Internet-Zeitungen besonders gut für einen raschen Überblick eignen.

Da liegt als die E-Paper-Ausgabe der „Gourmet-Post“ voll im Trend. Immerhin hat die alle zwei Wochen erscheinende Ausgabe bereits 44.763 Abonnenten. Dazu kommen noch diejenigen, die sich die Zeitung für „gehobene Gastronomie und Hotellerie sowie Wellness von inzwischen bereits sechs Internetportalen herunterladen.

„Gourmet-Post“
sucht in allen
Regionen
Vertriebs-
mitarbeiter
Kontakt:
0351 - 471 23 62

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

EUROPA-Ticker

Die EUROPA besitzt nur Außen-suiten, 27 bis 85 Quadratmeter groß, meistens mit Veranda.

Ein weitreichendes Fitness- und Wellness-Angebot gibt es an Bord, dazu einen Golf-Simulator, Golf-Video, Personal-Trainer und Personal-Pro.

Vom 31. August bis 14. September kommt die EUROPA zu einer zweiwöchigen Schönheitskur in die Werft von Blohm & Voss nach Hamburg. Passend zur 5. Geburtstagsreise von Hamburg nach Montreal wartet die „schönste Yacht der Welt“ dann mit vielen Neuerungen auf, unter anderem einem neuen Fitnessbereich und einem Kinderbereich in doppelter Größe.

Das Lido Café an Bord der EUROPA ist ein Ort für jederzeit legere Kleidung. Die offene Küche und Grillstation bieten Erlebnisgastronomie. Besondere Dinnerabende werden mit Starköchen veranstaltet.

Bei der Reise von Bridgetown nach Rio de Janeiro vom 11. bis 26. November 2004 werden u.a. auch das historische Salvador, ein UNESCO-Weltkulturerbe sowie die Gefängnisinsel Île Royale besucht. An Bord sorgt der Comedy-Star Thomas Herrmann für Stimmung.

Auch 2005 bietet die EUROPA wieder ein umfassendes Programm erlebnisreicher Reise-destinationen - von exotisch bis klassisch, von abenteuerlich bis mondän. Außergewöhnliche Reiseerlebnisse auf den sieben Weltmeeren sind beispielsweise eine „Reise um die Welt in 282 Tagen“, eine Reise auf der die Gäste den Kurs bestimmen können, zur Kirschblüte nach Japan oder das glanzvolle Morgenland von Dubai nach Mumbai.

Das vollständige Kreuzfahrtenprogramm im Internet: www.hlkf.de

Gourmet-Festival auf dem MS EUROPA

Im jährlichen Ranking der Kreuzfahrtschiffe nennt der „Berlitz Cruise Guide“ das MS Europa das „Beste Schiff der Welt“. Das 1999 gebaute Flaggschiff der Hapag-Lloyd Kreuzfahrtenflotte stattete am 16. August als erstes Kreuzfahrtschiff Heiligendamm, dem ältesten Seebad Deutschlands, einen Besuch ab.



Die Europa liegt vor Heiligendamm auf Reede.

Die „Gourmet-Post“ durfte mit an Bord und erlebte mit den rund 350 Kreuzfahrern sowie 150 weiteren Gästen ein Gourmet-Festival unter dem Motto „EUROPAs Beste“. Mehr als 20 der besten europäischen Köche, Winzer und Chocolatiers verwöhnten uns auf einer „Gourmet-Meile“ am Lido-Deck.



Auf der Gourmet-Meile auf dem Lido-Deck auch der 2-Sterne-Koch Hans Stefan Steinheuer (Zur Alten Post, Bad Neuenahr)

In Zusammenarbeit mit dem Magazin „Der Feinschmecker“ hatte Hapag-Lloyd Kreuzfahrten europäische Sterneköche wie Emile Jung vom „Au Crocodile“ in Strasbourg, Karlheinz Hauser vom Hotel Süllberg, Tillmann Hahn

vom Kempinski Grand Hotel Heiligendamm oder Nik Gygax vom Restaurant Löwen zum Stelldichein auf die EUROPA geladen. Ob Perlhuhn auf Paprikakraut, Chili und Wasabi Prawns oder Kaisergranat in Karotten-Ingwer-Sauce, die Stars der Küche kredenztzen kulinarische Köstlichkeiten der Extraklasse.



Kapitän Friedrich-Jan Akkermann im Gespräch mit dem Schauspieler Otto Sander.

Zu den geladenen Gästen gehörten auch der Schauspieler Otto Sander, Gräfin Isa von Hardenberg, Designerin Jett Joop oder Autor Wolfgang Menge.



Für Party-Stimmung sorgte die „Party Gang“ mit der Grand-Prix-Sängerin Lou.

Sommeliers aus zehn Weingütern wie Winzer FX Pichler von der Wachau oder das Château Branaire Ducru aus Saint Julien präsentierten zudem erlesene Tropfen. Süße Sinfonien von Chefkoch Hans Peter Fink vom Hotel Sacin Wien und Käsevariationen von Philippe Olivier rundeten die Gaumenfreuden ab. Für Partystimmung unter freiem Himmel sorgte an Bord die „Party Gang“ mit der Grand-Prix-Sängerin Lou.



Zu späterer Stunde gingen dann auch die Damen aus sich heraus.

Im Rahmen der traditionellen Seekartenversteigerung durch den Staff-Kapitän Peter Losinger, der erst kürzlich für sein Engagement mit dem Bundesverdienstkreuz ausgezeichnet wurde, konnte eine Spende von 4.900 Euro an die SOS-Kinderdörfer übergeben werden.

Ein fulminantes Feuerwerk von der Seebrücke in Heiligendamm wurde von den Damen und Herren an Bord mit Champagner begrüßt und bildete den krönenden Abschluss des einmaligen Erlebnisses. Nach der erfolgreichen Premiere wird Heiligendamm sicher auch in Zukunft bei Hapag-Lloyd Kreuzfahrten auf dem Fahrplan stehen.

Das meinte auch Thomas Klippstein, Geschäftsführender Direktor des Kempinski Grand Hotel Heiligendamm. Sein Haus hatte dieses Event tatkräftig unterstützt, war völlig ausgebucht und bekam viel Lob von den Gästen.



Eine der Standard-Suiten.

Die gesamte Kreuzfahrt mit der EUROPA, der „schönsten Yacht der Welt“ ging vom 13. bis 17. August von Kiel über Sassnitz, Heringsdorf und Heiligendamm zurück nach Kiel.

Gourmetwochen in der Champagne

Mythen und Geheimnisse ranken sich um ihn: den Trüffel. Er gilt als das teuerste Nahrungsmittel der Neuzeit und kostet in seiner edelsten Form mehrere tausend Euro pro Kilogramm. Kein Wunder, dass Touristen und Gourmets der Zutritt zu den Fundstellen verwehrt bleibt. Doch nur wenige Stunden von der deutschen Grenze entfernt, in der Heimatregion des Champagners,



genauer im Departement Haute-Marne, lüftet der Küchenchef eines Drei-Sterne-Hotels das Geheimnis des „grauen Diamanten“: er nimmt seine Gäste an zahlreichen Wochenenden im Herbst und Winter mit auf eine Entdeckungs-Reise in die Welt des „Tuber Unicatum“. Infos über das Reise-Wochenende in der Champagne: www.relais-sud-champagne.com

„Kaffee-Buch“ der Jeunes Restaurateurs

Ob als morgenlicher Muntermacher, mal eben zwischen durch, zum Kuchenbuffet oder als finaler Abschluss eines guten Essens – Kaffee gehört einfach immer dazu.

Was lag also näher, als ein Buch über der Deutschen liebstes Heißgetränk zu machen? Und da Kaffee in all seinen Variationen fast immer mit gutem Essen, auf jeden Fall aber mit Genuss verbunden ist, durften in einem solchen Buch Rezepte um und mit Kaffee natürlich nicht fehlen. Vier Jeunes Restaurateurs

haben deshalb eigens für dieses Buch Speisen kreiert, die natürlich allesamt kulinarisch vom Kaffee inspiriert sind:

Ob süße Kaffeeariation oder mit Kaffeelikör marinierte Gänseleber von Mario Pattis vom Romantik Hotel Pattis in Dresden, Holzfäller-Frühstück mit Kümmelbratkartoffeln und süßem Milchkaffee oder Kaffee-Dessertvariationen von Barbara Schlachter-Ebert, Berghotel Schlossanger Alp – von süß bis salzig reicht die Bandbreite der Vorschläge.

Auch der Bachsaibling aus dem Moccaduft und die Eiskrem von schwarzen Oliven mit Espresso-Limonengelee von Jürgen Koch vom Hotel Laurentius in Weikersheim sowie das Steinbuttfilet in Kaffee-Gewürzkruste und die Charlotte von Kaffee- und Milchsokolade mit karamellisierten Apfelspalten von Alexander Tschebull vom Restaurant Allegria Hamburg stehen dem in nichts nach und geben dem Ausdruck „Kaffee kochen“ eine ganz neue Bedeutung.

Selbstverständlich, dass in einem Kaffee-Buch die Herstellung nicht fehlen darf, und so widmet sich ein anderer Teil des Buches ausführlich den kleinen bis mittelständischen Röstereien in Deutschland mit samt ihrer Geschichte und Philosophie.

Das Buch ist neben dem Buchhandel auch in allen vorgestellten Röstereien zum Preis von 32,- Euro erhältlich.

„Kaffee“ Hardcover in Fadenheftung, durchgehend 4-farbig, mit zirka 800 Abbildungen, Schutzumschlag und zwei Lesebändchen. Format: 22x30cm; Umfang: 208 Seiten ISBN: 3-936685-30-4

Tiefkühlkost macht sexy

Hauptsache das Essen gelingt, wünschen sich fast 70% der Befragten - die passende Musik (19%) und eine schöne Dekoration (11%) sind für ein erfolgreiches Date laut Umfrage weniger ausschlaggebend. Bei der Menüauswahl setzen die meisten Deutschen in erster Linie auf unkomplizierte Gerichte, die leicht vorzubereiten sind und gut schmecken (54%).

Von Gemüse über Fisch und Fleisch bis hin zu Snackprodukten bietet

Tiefkühlkost für jedes Menü die passenden Zutaten. Tiefgekühlte Lebensmittel sind praktisch und sichern jede Menge Vorteile.

Geputzt, portioniert, küchenfrisch abgeschmeckt - die Produkte sind gebrauchsfertig vorbereitet, ohne dass auf Frische und Vitamine verzichtet werden muss.

Damit ist ein gelungenes Essen garantiert. Wer also beim Schwarm punkten möchte, kommt mit Tiefkühlkost ganz sicher zum Ziel.

Von Messen und Marken

Endlich mal ein Food-Trend, über den sich auch Ernährungswissenschaftler und Mediziner freuen können: Die Deutschen haben ihre Liebe zum Wasser entdeckt. 130 Liter Mineralwasser haben sie im Sommer pro Kopf getrunken. 500 verschiedene Marken füllen mittlerweile die Supermarktregale zwischen Flensburg und Oberstdorf.

Sportdrinks und Energieriegel sind „in“. Entwickelt wurden diese Spezial-Lebensmittel jedoch für extreme sportliche Belastungen, so dass allenfalls Hochleistungssportler zugreifen sollten. Preiswerter und völlig ausreichend ist es, sich eine vielseitige Ernährung aus ganz alltäglichen Lebensmitteln wie Milch und Milchprodukten zusammenzustellen. Dabei sollte Käse nicht fehlen, denn er enthält neben den wichtigen Vitaminen und Mineralstoffen der Milch eine Extraportion hochwertiges Eiweiß. Besonders eiweißreiche Käsesorten sind die fettarmen Sauermilchkäse Harzer Roller, Handkäse oder Mainzer Käse.

Dieter Althaus, Ministerpräsident des Freistaates Thüringen wurde zum Schirmherren der diesjährigen Olympiade der Köche ernannt. Der international renommierteste Wettkampf der Kochkunst findet vom 17. bis 20. Oktober im Rahmen der „inoga“ im Erfurter Messezentrum statt. In seiner Antrittsrede unterstrich Althaus die Bedeutung des Ereignisses für die Stadt und das Land Thüringen. Neben rund 1.100 Aktiven aus allen Erdteilen werden 20.000 Besucher aus dem In- und Ausland erwartet.

Mit einem kulinarischen Verwöhn-Programm ist das neu gegründete Bremer Feinkost Contor (Bremen) erstmals auf der Messe Cardeaux Leipzig (11. bis 13. September) präsent. Rund 150 köstliche Produkte gehören in das Sortiment.

Sachsens Wahlkampf am Kochherd

Am 19. September wird in Sachsen ein neuer Landtag gewählt. Ministerpräsident Georg Milbradt will mit seiner CDU die Mehrheit der Wählerstimmen und damit im Amt bleiben. Deshalb zieht er derzeit oft übers Land und legt dabei seine Kochkünste in die Waagschale.

In der Restauration „Julius Kost“ von Grumbach bei Wilsdruff sprach er über Rechtschreibreform und Harz IV vor rund 100 Gästen am Kochherd, plauderte dabei über die Kochkunst seiner Frau und den Esstisch seiner Wohnung.



Sachsens Ministerpräsident Georg Milbradt und Felizitas Knitsch kochten in der Restauration „Julius Kost“ von Grumbach bei Wilsdruff bei einer Wahl-Veranstaltung der sächsischen CDU.

So ganz nebenbei schnippselte der Ministerpräsident auch Gemüse und rührte eine Zucchini-creme-Suppe mit Crème-Frâiche-Schaum.

Sein Hobby wäre nämlich das Kochen, sagte er den Anwesenden. Das hätte er als Student gelernt, weil er nicht mehr in die Mensa gehen wollte. Die Gäste durften natürlich das Produkt probieren und fanden es sehr schmackhaft. Wie sie die Politik der Landesregierung finden, wird sich allerdings erst am dritten Septembersonntag herausstellen.

Mit 50 Stunden Weltrekord im Dauergrillen

Der vierfache Deutsche Meister im Grillen Fritz Staib und sein Gourmet-Grillteam haben es geschafft: Mit 50 Stunden Grillen nonstop haben die Pforzheimer beim KNORR Grill-Marathon in Frankfurt-Egelsbach einen Weltrekord im Dauergrillen aufgestellt.

Der Metzgermeister aus Pforzheim hatte mit seinem Gourmet-Grillteam unermüdlich am Grill gestanden und Würstchen um Würstchen gewendet. Gerade einmal zehn Minuten Pause nach vier Stun-



Das Weltrekord-Team im Dauergrillen.

den am heißen Grill wurde dem Team zugestanden. Nach acht Stunden durfte der erste aus einer Gruppe eine Stunde Pause machen, die anderen folgten dann jeweils eine Stunde später.

Insgesamt 45.000 Grill-Fans kamen zum Grill-Ma-

rathon. Neben Highlights wie Showgrillen mit Sternekoch Alfons Schuhbeck und Grill-Tipps aus erster Hand erwartete die Besucher ein buntes Rahmenprogramm. Der Erlös einer Tombola, 40.000 Euro, ging an die Stiftung „Kids Care“.

Bocuse d'Or German Masters

Exzellente Kreationen gab es bei der deutschen Qualifikation zur Weltmeisterschaft Bocuse d'Or 2005. Thilo Bischoff vom Bischoff am See (Tegernsee), Peer Franke vom Schlosshotel Friedrichsruhe (Zweiflingen), Michael Harr vom Garden Restaurant (München) und Sven Messerschmidt vom Restaurant Zur Traube (Freiburg) kochten im Eurotoques Kompetenzzentrum, Hotel Schassberger am Ebnisee (vor den Toren Stuttgarts). „Nach bisher drei dritten Plätzen, wollen wir 2005 den Bocuse d'Or erstmals in die deutschen Küchen holen“, so Weltjurymitglied Ernst-Ulrich Schassberger.

Bus-Oscar an Maritim und Leipzig

Kein RDA-Workshop ohne die Bus-Oscar Preisträger „Partner und Destination des Jahres“ der Redaktion OMNIBUSREVUE/Bus Aktuell. Mit großem Abstand kürte die Jury die Maritim Hotels als besten Partner und die Stadt Leipzig als die Bus-Destination Nummer eins.

Bei den Partnern konnte sich ebenfalls ein Bewer-

ber aus der Hotellerie den zweiten Platz sichern, das vielen Busunternehmern bekannte Müritz Hotel.

Bei den Destinationen kam der Tourist Service Lübeck und Travemünde auf Platz zwei. Die Event-Kombination Sand World Travemünde im Sommer und Ice World am Lübecker Holstentor im Winter überzeugte die Jury.

In aller Kürze

Südtirol. Das romantische Dorf Tramin an der Südtiroler Weinstraße feiert mit den Traminer Herbsttagen (2. und 3. Oktober) das Erntedankfest, lässt Spitzenweine und die herzhaften Südtiroler Spezialitäten verkosten. Weiterer Höhepunkt im Traminer Herbst ist das Traminer Weingassl (23. Oktober), zu dem Gewürztraminer, Lagrein, Blauburgunder und andere gute Tropfen in dafür kreierten Gläsern verkostet werden.

Heidiland. Speziell an Frauen richtet sich das Angebot des ersten Schweizer Frauenhotels am Walensee (Wellness-Paket im Monte Vuala: 3 Ü/HP inkl. 1 Massage - Fußreflex oder Salzwasser-Relaxing-Tank, 1 Sauna oder Yoga ab 237 Euro).
www.heidiland.com

Frankfurt/Main. Thorsten Eberhard aus Bad Vilbel hat sich mit dem Cocktail „Little Bandit“ den begehrten Titel der 5. Licor 43 Cocktail Competition des Jahres 2004 geholt. Er setzte sich im Frankfurter Arabella Sheraton Grand Hotel gegen 360 Konkurrenten mit einem unkonventionellen Rezept durch. Der Sieger darf nun die Heimat des Licors 43 in Spanien besuchen. In Deutschland wird die Marke vom Haus Berentzen vertrieben. Alle 43 Halbfinalisten können mit ihren Rezepten unter www.licor43.de abgerufen werden.

Bad Füssing. Das „Siegertreppchen“ für die Wahl des schönsten Kurbades in der „Neue Apotheken Illustrierte/Gesundheit“ besetzt Bad Füssing, gefolgt von Bad Tölz und Bad Pyrmont. Unter den ersten sechs folgen weiter Bad Krozingen, Bad Birnbach und Bad Colberg.

Krefeld. Auf der größten Straßenmodenschau der Welt verwandelt sich die Stadt am 18./19. September in einen überdimensionalen Laufsteg. Auf sechs Modebühnen erlebt das Publikum non-stop Modenschauen, dazu Entertainment und Unterhaltung.
www.strassenmodenschau.de