



Gourmetreise auf dem Orinoco

Einmal pro Jahr nimmt das Kreuzfahrtschiff „Astor“ Passagiere direkt aus Europa mit über den Atlantik: Richtung Brasilien, an die US- Küsten oder wie im kommenden Oktober in die Karibik und nach Venezuela. Der Vorteil: Auch ohne Flug ferne Länder kennen lernen.

Erstmalig wird die „Astor“ dabei den Fluss Orinoco bis Puerto Ordaz befahren. Am 29. September läuft die „Astor“ zu ihrer 39-tägigen Kreuzfahrt aus und steuert über die Azoren direkt die Karibik an. Antigua, Martinique, Curacao oder Bonaire stehen auf dem Fahrplan, bevor nach Grenada, Trinidad und insgesamt neun Karibik-Inseln die Fahrt auf dem Orinoco beginnt.

Fast 300 Kilometer wird die „Astor“ bis Puerto Ordaz den größten Fluss Venezuelas hinauffahren. Durch das riesige, 40.240 Quadratkilometer große Delta mit seinen Dschungel- und Mangrovenwäldern.



Die „Astor“ wird im Herbst auch auf dem Orinoco kreuzen. Gourmets kommen dabei an Bord voll auf ihre Kosten.

Weiter führt die Reise über den „Weltraum- Bahnhof“ Französisch-Guayana, die Kanarischen Inseln und Marokko zurück nach Europa.

Wer nicht ganz so viel Zeit an Bord verbringen möchte, kann diese „Astor“-Reise verkürzt von Bremerhaven bis Caracas oder von Caracas bis Nizza buchen: 29.09. bis 6.11. 2003: Inkl. voller Verpflegung (natürlich mit der variantenreichen Gourmet- Kü-

che), Bordprogramm und Trinkgeldern ab 3.290,- Euro.

Die Reise ist in Teilstrecken buchbar: 29.09. bis 18.10.2003: Inkl. Flug von Caracas/ Venezuela nach Deutschland, voller Verpflegung, Bordprogramm und Trinkgeldern ab 2.190,- Euro. 17.10. bis 06.11.2003: Inkl. Flug ab Deutschland nach Caracas/Venezuela, voller Verpflegung, Bordprogramm und Trinkgeldern ab 2.290,- Euro.

In eigener Sache notiert

Die „Gourmet-Post“ erreicht jetzt 29.436 Leser in Deutschland, Österreich und in der Schweiz. Zahlreiche E-Mails bestätigen, dass wir damit eine Informationslücke geschlossen haben. Danke auch für die umfangreichen Informationsangebote aus allen Teilen der Republik. Um alle in die „Gourmet-Post“ aufzunehmen, reicht leider der Platz von vier Seiten nicht. Mehr Seiten wollen wir aber auch nicht einführen, da dann die Dateien zu groß werden. Deshalb haben wir uns entschlossen, die „Gourmet-Post“ im 14-tägigen Rhythmus erscheinen zu lassen.

Surfen Sie doch bitte auf www.gourmet-classic.de Dort werden Sie einige Neuerungen finden, beispielsweise die Erweiterung der Angebote auf Österreich. Vielleicht wollen Sie dann auch Ihre Stimme abgeben (der entsprechende Button ist leicht zu finden). „gourmet-classic“ ist nämlich im Endausscheid um die besten Webseiten, die im Wettbewerb DigiSax von der Sächsischen Staatsregierung Anfang September ausgezeichnet werden.

Silvaner-Symposium

In Mainz findet unter Schirmherrschaft von Staatsminister Hans-Artur Bauckhage vom 12. bis 14. September das 2. Silvaner-Symposium statt. Informationen: www.silvaner-symposium.de

Berliner Meisterkoch 2003 mit neuen Kategorien

Für die jährliche Auszeichnung Berliner Meisterkoch gibt es in diesem Jahr vier neue Kategorien. Gesucht werden neben dem Berliner Meisterkoch und dem Aufsteiger des Jahres erstmals auch der Brandenbur-

ger Meisterkoch, der Berliner Patissier, der Berliner Sommelier und der Berliner Maître.

Die Jury mit Vertretern der Gastronomie und Medien gab die Nominierungen bereits bekannt.

Am 11. September 2003 werden die sechs Preisträger der einzelnen Kategorien bekannt gegeben. Die Ehrung erfolgt am 26. Oktober 2003 bei einem Gala-Diner für geladene Gäste im Hotel InterContinental.

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 Bellevue), Tel.: 0351 - 471 23 62, Fax: 0351 - 471 23 21, E-Mail: verlag@sachsen-gast.com

Umschau

Harald Schmidt lebt gerne in Hotels. „Wenn meine Familie mal ohne mich verreist, dann gehe ich drei Tage in Köln ins Hotel“, sagte der Entertainer dem „Hamburger Abendblatt“. „Ich bin ein unglaublicher Hotelfan. Am liebsten wohne ich in plüschigen Hotels mit viel Komfort und viel Personal“, fügte er hinzu. Wenn er zu anderen Fernsehsendungen eingeladen werde, mache er das davon abhängig, dass er ein Hotel bekomme, das ihm gefalle. „Der Inhalt der Sendung ist mir völlig wurscht.“

Artistik, Magie, Live-Musik und Comedy, verbunden mit einem Vier-Gänge-Gourmetmenü bietet der Jahrhundertkoch Eckart Witzigmann im hölzernen Spiegelzelt, mit dem er ab 5. November für knapp vier Monate nach München kommt. Einer der Stars im neuen Programm ist David O'Mer, der mit seiner Badenwannen-Nummer Akrobatik und Erotik verschmelzen lässt. Die Karten kosten zwischen 109 und 225 Euro.

Das First Class Hotel Maximilian in Bad Griesbach veranstaltet täglich von 18 - 20 Uhr Happy Hour an der Bar „The 19th“, jeden Dienstag bis Samstag mit anschließender Live Musik einer internationalen Top Band ab 21 Uhr. Das Arrangement „Maximilian-Wohlfühltag“ kostet 662 Euro pro Person.

Caterina und ihre Stimme fehlen uns sehr

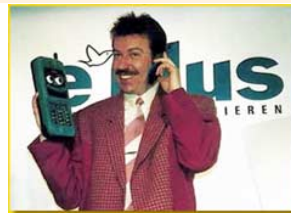


Paolo Limiti, Caterina Valente, Eric van Aro (von links) anlässlich der Aufzeichnung der „Paolo Limiti Show“ RAI - Italien. Foto: obs/ERAKI Entertainment

Tosender Beifall für Caterina Valente in der „Paolo Limiti Fernseh-Show“ bei der sie als Überraschungs-Duett-Partner ihres Sohnes Eric Van Aro auftrat. Eric Van Aro präsentierte seine aktuelle CD „From the Heart“ und sang mit seiner Mutter „Letters That Cross In The Mail“. Gastgeber Paolo Limiti kommentierte „Unsere Caterina und ihre Stimme fehlen uns sehr“ und Versuchte vergeblich Caterina zu weiteren Auftritten im italienischen Fernsehen zu überreden.

Peter Moreno ist Weltrekordler im Bauchreden!

Neuer Guinnessbuch-Eintrag im Jahr 2003: Am 28.04.2002 stellte Peter Moreno den Weltrekord mit den meisten Stimmen auf. Die Publikumsshow mit 30 Stimmen und 30 Gästen innerhalb 17 Minuten ist weltweit einmalig und begeisterte das Publikum restlos! Mit seinem ungeborenen Rekord von 1985 ist Peter Moreno nun der 3-fach amtierende Weltrekordhalter im Bauchreden. Seit 1985 ist er ohne Unterbrechung mit mehreren Rekorden im Guinness-buch, im Buch der Höchstleistungen und im Buch der „Jampiens



Weltrekordler im Bauchreden Peter Moreno.

of the World“ vertreten.1978 hatte er mit 13 Jahren seinen ersten öffentlicher Auftritt als Bauchredner. Weitere Engagements folgten. Die Technik des Bauchredens und seine Bühnenshow entwickelte er selbständig. Als 16-Jähriger wurde er zum ersten TV-Auftritt mit

Desiree Nosbusch in der ARD eingeladen. Seine neuesten Gags: Mit funkferngesteuerten Requisiten verblüfft Peter Moreno das Publikum! Peter Moreno präsentierte in Kassel den neuen Ferrari-Modena 350: Zum Erstaunen der ausgewählten Gäste gab der Ferrari selbst Auskünfte über seine hervorragenden Eigenschaften! TV-Bauchredner, Entertainer und Moderator PETER MORENO Humor aus dem Bauch! Ludwigstraße 27 b D-63533 Mainhausen Telefon: 0 61 82 - 22 05 52 Telefax: 0 61 82 - 22 05 54

Erfrischung gefällig?

Heißer Sommer, eiskalte Konditionen!

Wo gibt´s denn sowas? **14 Monate** Mitgliedschaft, nur **12 Monate** bezahlen und dabei die komplette **Aufnahmegebühr sparen!**
Gültig bei Anmeldung bis 31. August 2003.
Vereinbaren Sie jetzt unverbindlich Ihren Termin für ein **kostenloses Probetraining!**

SwimmingPool, Innen- & Außenwhirlpool, Solarium, 3 Saunen, Dampfbad, Massagen, BeautyFarm, großzügiger Fitnessbereich, qualifizierte Trainer, abwechslungsreiches Kursprogramm u.v.m.



Im Hilton Dresden · An der Frauenkirche 5 · 01067 Dresden

Fon: 0351-8642 160 · Fax: 0351-8642 162 · livingwell_dresden@hilton.com

Bis 31. August 2003 209,00 Euro sparen.

Dornfelder mit steiler Erfolgskarriere

Dornfelder ist der deutsche Rote, der auf eine steile Erfolgskarriere im Lebensmittelhandel verweisen kann, wie kaum eine andere Rebsorte zuvor. Der tiefdunkle harmonische Wein ist unkompliziert und wird von Weinexperten manchmal etwas geringschätzig als „süffig“ bezeichnet. Ein Ausdruck, der aber zugleich auch auf gute Verträglichkeit und breite Akzeptanz hinweist.

Einstmals als neutraler „Deckrotwein“ zur Färbung deutscher Rotweine gezüchtet, hat sich der Dornfelder zum eigenständigen Rotwein entwickelt, dessen Geschmacksprofil seit Beginn der achtziger Jahre vom Verbraucher geschätzt wird. Der fruchtige Duft nach Sauerkirschen und die gerbstoffreiche, gehaltvolle Art liegen voll im Trend der Zeit.

Wird der Dornfelder im Barrique ausgebaut, hat er sogar internationalen Stil. In seinen Hauptanbaugebieten Pfalz und Rheinhessen nimmt der Dornfelder einen wesentlichen Teil der Rotweinfläche ein.

Allerdings ergeben sich durch die große Nachfrage auch Probleme. Denn in großen Mengen angebaute Modeweine - und das ist beim Dornfelder nicht anders als beim Pinot Grigio oder Cabernet Sauvignon - hat auch die im Gefolge, die einfach am großen Boom teilnehmen wollen. Die



Der „Dornfelder“ wurde einst als „Deckwein“ zur Färbung deutscher Rotweine gezüchtet, hat sich aber zum eigenständigen Rotwein entwickelt.

Rebsorte allein ist es also auch hier nicht, sondern auf den vertrauenswürdigen Erzeuger kommt es an.

Für seinen Erben Dornfelder hat sich das Haus Langguth Pfälzer Grundweine ausgesucht, die ideale Wachstumsbedingungen haben und dem Wein die nötige Kraft verbunden mit eleganter Geschmeidigkeit geben.

Der Erben Dornfelder prä-

sentierte sich in warmen schwarzrot- dunkelvioletten Farbnuancen. Sein Duft erinnert an reife Brombeeren und schwarze Johannisbeeren; die Tannine (Gerbstoffe) sind gut „eingebunden“.

Der Wein passt als Allrounder zu den meisten Speisen und ist ein guter Begleiter für abendliche Stunden und beim Feiern mit guten Freunden.

Fachmesse Internationale Hotel & Gastro Berlin

Die Internationale Hotel & Gastro Berlin startet mit einem umfangreichen Programm am 21. September zum dritten Mal. Vier Tage lang bis zum 24. September präsentieren die über 200 erwarteten Aussteller in den Hallen unter dem

Funkturm ihre Produkte und Dienstleistungen.

Zu den Warengruppen gehören Hotel- und Gaststätteneinrichtungen, Küchen- und Kühltechnik, EDV-Hard- und Software, Wäsche und Geschirr, Nahrungsmittel und

Getränke sowie Leistungen von Industrie und Großhandel für Bäckereien, Konditoreien und Fleischereien.

Seminare, Workshops, Vorträge und Talkrunden greifen Probleme des Gastgewerbes auf.

Von Messen und Marken

Seit 20 Jahren beschäftigt sich die Textilwerkstatt in Weitersfelden, im oberösterreichischen Mühlenviertel, mit der wohltuenden Wirkung der Schafwolle auf den Menschen. Ergebnis ist das „Weitersfeldner Wollbad“. Zwei Übernachtungen mit HP und dem Wollbade kosten 166 Euro pro Person. Anmeldungen: 0043 - 7956 - 7304.

Eine aktuelle Analyse zeigt, dass die Mitgliederhotels von „schlank und schön in Österreich“ die beste Bewertung aller Hotelkooperationen haben. Getestet werden alljährlich rund 2.000 Hotels in Europa und Asien. „Wir sind seit 14 Jahren aktiv und damit die älteste Gesundheits- und Wellnesshotel-Vereinigung der Welt“, sagt Günther Novak von der Vereinigung.

Kurzurlaub mit dem besonderen Extra bieten die „Champagner-Offerten“ der Ringhotels. Jedes der rund 150 Ringhotels in Deutschland hat seine eigene abwechslungsreiche „Champagner-Offerte“ zusammengestellt. Infos bei www.ringhotelsweb.de

„Basilikum-Pesto“ verstärkt das Saucensortiment der Teigwaren Riesa. Auf der Grundlage von frischem Basilikum und Sonnenblumenöl zeichnet sich „Basilikum-Pesto“ durch seine cremige Paste und seinen fein-würzigen Geschmack aus. Da Pesto am besten frisch und nur in kleinen Mengen verwendet wird, bietet es die Teigwaren Riesa GmbH im 190 g Glas an.

Topfgucken ist ausdrücklich erwünscht - in der „Woche des guten Geschmacks“, die erstmalig vom 6. bis 13. September 2003 in Leipzig veranstaltet wird. Sieben Tage lang stehen Aktionen, Kochvorführungen sowie Präsentationen innovativer Produkte für Küche und gedeckten Tisch auf dem Menü.

Genussvolles Essen mit Bioprodukten



Christine Neubauer beweist in ihrem Buch „Die Vollweib Diät“, dass Biokost auch Gourmets mundet.

Die Schauspielerinnen und Autorinnen von „Die Vollweib Diät“ Christine Neubauer entscheidet sich so oft wie möglich für Bioprodukte. Sie möchte den ökologischen Landbau aktiv unterstützen.

Eine gesunde Ernährung, die fit hält und bei der Genuss nicht zu kurz kommt, gehört zu ihrer Lebensphilosophie. Bereits zum

Frühstück tut der attraktive TV-Star sich und seiner Familie etwas Gutes: Obst aus ökologischem Anbau, Naturjoghurt und kräftiges Vollkornbrot garantieren einen guten Start in den Tag. Milchprodukte sind in ihrem Kühlschrank als Snack für zwischendurch immer zu finden. Ihre Bio-Favoriten jedoch sind Obst und Gemüse, „weil man

den geschmacklichen Unterschied stark merkt“. Auch beim Fleisch achtet Christine Neubauer sehr auf Herkunft und Produktionsweise. „Mir ist wichtig, dass die Tiere artgerecht gehalten werden, denn jedes Tier hat ein Recht auf Platz, Licht und frische Luft. Ich esse wenig Fleisch, dafür dann aber Produkte von Tieren, die nicht auf Hochleistung getrimmt wurden.“

Christine Neubauer will sich einfach in ihrer Haut wohlfühlen. Dazu gehört für sie genussvolles Essen: „Genuss ist für mich ein Erlebnis, bei dem alle Sinne angesprochen werden. Ein genussvolles Essen soll toll aussehen, wunderbar riechen und richtig schmecken. Fisch muss nach Fisch und Tomate nach Tomate schmecken.“ Die attraktive Schauspielerinnen erlebte schwierige Jahre der Selbstfindung, vor allem was das Verhältnis zu ihrem eigenen Körper angeht. Erst während ihrer Schwangerschaft mit dem heute 11-jährigen Sohn gelang es ihr, das quälende Auf und Ab von Diäten und Essanfällen zu überwinden. Bereits zu dieser Zeit begann sie, sich für Bioprodukte zu interessieren, die sie mehr und mehr überzeugten.

Hotel Adlon präsentiert Karte mit 39 Wassersorten

Im Hotel Adlon Kempinski Berlin lässt sich das Notwendige mit dem Angenehmen auf stilvolle Art und Weise verbinden: Mit 39 internationalen Wassersorten stellt die neue „Wasserkarte“ ein ebenso köstlich-erfrischendes wie anspruchsvolles Sortiment bereit.

Neben Klassikern wie Perrier, Volvic oder Gerolsteiner bietet die Wasser-

karte exklusive und erlebte Marken aus 14 verschiedenen Ländern. Trinken wie der Sonnenkönig in Frankreich: Das Lieblingsmineralwasser Ludwig XIV., „Chateldon“, erfrischt und belebt bereits seit über 350 Jahren. Der edle Tropfen „Highland Springs“ entspringt in den schottischen Bergen und birgt die vollkommene Reinheit und Ruhe seiner Landschaft in

sich. Absolut im Trend liegt das norwegische „Voss“ - was soviel wie „Wasserfall“ bedeutet. Im hohen Norden schon lange beliebt, findet das frische, klare Getränk jetzt auch im südlichen Europa immer mehr Anhänger. „Rokko No“ heißt ein sehr exklusives japanisches Wasser, das auch zur Herstellung von Japans feinstem Reiswein verwendet wird.

In aller Kürze

Oberhausen. Das ist „Spitzengastronomie“ im wahren Sinn des Wortes: Am 26. Juli verwandelte sich das 44 Meter hohe Riesenrad im CentrO. PARK in Oberhausens Neuer Mitte in ein Restaurant. Nach einem Cocktailempfang nahmen die Gäste ein 5-Gang-Sommermenü inklusive Weinauswahl in den mit Rosenbuketts geschmückten Freiluftgondeln ein.

Münster. Drei verschiedene Gänge an drei unterschiedlichen Orten und mit wechselnden Tischnachbarn genießen, das ist ein „Running Dinner“. Das Parkhotel Schloss Hohenfeld in Münster bietet das „Bäumchen-wechsle-dich-Menü“ für Gruppen ab 30 Personen an. Nach einem gemeinsamen Aperitif werden die Gäste per Losverfahren in kleine Gruppen aufgeteilt. Diese nehmen dann in verschiedenen Räumen Platz und bekommen dort den ersten Gang serviert. Hauptspeise und Dessert werden an jeweils anderen Orten mit neuen Tischnachbarn eingenommen. Weitere Informationen zum ganzjährig buchbaren Angebot gibt es unter Telefon: 02534/ 80 86 13.

Bühlerhöhe. Mit seinem Grauburgunder des Jahrgangs 2001 hat der Rüdeshheimer Winzer Bernhard Breuer den diesjährigen Bunte-Award gewonnen, der für die Sorte Pinot gris ausgeschrieben war. Die nächsten Plätze belegten Joachim Heger aus Ihringen (Baden) vor der Weinmanufaktur Untertürkheim (Württemberg).

Rostock. Die „Jägerhütte“ feierte ihr 30-jähriges Bestehen. Die rustikale Wildgaststätte im Barnsdorfer Wald war zu DDR-Zeiten eine der gefragtesten Adressen. Nach einigen Flautejahren erfreut sich die im Stil erhalten gebliebene Gaststätte wieder großer Beliebtheit.