



Gourmet-Catering an touristischen Highlights

„Wir sind die größten Caterer der Region“, behauptet das Hilton Hotel Dresden und wollte es renommierten Kongress- und Eventveranstaltern aus dem In- und Ausland auch zeigen.

Die Frankfurter Deutschlandzentrale von Hilton hatte MICE-Agenten aus Deutschland, Österreich und der Schweiz, Sponsoren aus Europa und den Emiraten sowie Hilton Mitarbeiter aus dem europäischen Ausland und Mauritius nach Dresden eingeladen, um ihnen mit einem spannenden Detektivspiel die Highlights der Stadt näher zu bringen. Gleichzeitig bekamen die Dresdner Hilton-Mitarbeiter Gelegenheit, ihre Meisterschaft in der Organisation von Events und der gastronomischen Betreuung von Gästen unter Beweis zu stellen.



Im Nymphenbad des Dresdner Zwingers vertrieben sich die „Bewacher“ die Zeit mit Schachspiel. Serviert wurden Champagner und frische Erdbeeren.

Das „Murder Mystery Event“ begann im Schloss Pillnitz. Die Gäste hatten das ehemalige Lustschloss von August dem Starken besucht und bekamen vor der Rückfahrt die Nachricht, dass eine Hofdame ermordet sei. Daraufhin bildeten sie acht Gruppen,

denen ein „Kommissar“ zugeordnet wurde. An acht Stationen der Stadt erhielten sie auf ihrem sechsstündigen Einsatz Hinweise zum Mörder, wurden mit geschichtlichen Hintergründen unterhalten und konnten unterschiedliche Themen-Caterings testen.

In eigener Sache notiert

Die „Gourmet-Post“ erreicht jetzt 30.021 Leser in Deutschland, Österreich und in der Schweiz. Immer wieder bekommen wir E-Mails mit der Bestätigung, 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, reichen vier Seiten allerdings nicht. Größer wollen wir die elektronische Zeitung aber auch nicht machen, da dann die Dateien zu groß werden. Deshalb erscheint die „Gourmet-Post“ heute zum ersten Mal im 14-tägigen Rhythmus.

Wenn Sie auf die Website www.gourmet-classic.de surfen, werden Sie auch dort einige Neuerungen finden, beispielsweise die Erweiterung der Angebote auf Österreich. Außerdem will eine Lehrstellenbörse helfen, dass alle Wünsche der Jugendlichen nach einem gastronomischen Beruf erfüllt werden.

FISCHHAUS ALBERTHAFEN IHR FISCHRESTAURANT IN DRESDEN

23. August 2003

Die besondere Schuleinführungsfeier
mit Besichtigung des Marineschiffs „Atlantis“



www.fischhaus-alberthafen.de
Magdeburger-/ Schlachthofstraße
Tel. 0351 - 498 21 10

Anzeige

Frankfurter Top-Restaurants

Der Frankfurt-Führer 2004 „Frankfurt geht aus“ hat eine Restaurant-Rangliste für Genießer aufgestellt. Hier die fünf Besten:

1. Restaurant Merton, Bockenheim, Am Leonhardsbrunn 12, Tel.: 069/70 30 33.
2. Brick Fine Dining, im Althoff-Hotel Main Plaza, Sachsenhausen, Walther-

- von-Cronberg-Platz 1, Tel.: 069/66 40 10.
3. Tiger-Restaurant, City, Heiligkreuzgasse 16-20, Tel.: 069/92 00 22 25.
4. Restaurant Francais, City, Am Kaiserplatz 1, Tel.: 069/21 51 18.
5. Maintower Bar & Restaurant, City, Neue Mainzer Straße 52-58, Tel.: 069/36 50 48 70.

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: 471 23 21, E-Mail: verlag@sachsengast.com

Umschau

Die Düsseldorfer Veranstaltung „tour de menu“ genießt in ihrem vierten Jahr bereits Kultstatus: Rund 20.000 Gäste schlemmten sich dort während der Veranstaltungstage im Februar durch das reichhaltige Angebot ausgewählter Restaurants. Nun sind auch Essen und Köln auf den Geschmack gekommen. Im Revier wird vom 3. bis 19. Oktober getourt und unter den Domspitzen darf vom 26. September bis 12. Oktober geschmaust werden. Während der Aktionstage bieten Restaurants ein eigens für die Tour kreiertes Menü zu einem attraktiven Preis an.

Cocktails sind die Stars jeder Bar und jeder Cocktail hat seinen eigenen Charakter. Auch mit den echten Stars verbindet man ganz spezielle Eigenschaften. Im abendlichen Szenetreff FELIX (Kempinski Hotel Adlon Berlin) mixt Bar-Chef Steffen Weichert raffinierte Cocktail-Kreationen als Hommage an weltbekannte Stars und Prominente. Wie etwa das durch Madonna inspirierte Mix-Getränk „Secret“. Für Pamela Anderson dagegen müsste es wohl eher die anregende Mischung des Cocktails „Diamonds & Perls“ sein. Die quirilige Tina Turner stand Pate für den exotischen „Simply the best“. Hasta la vista Baby ist der Spruch von Terminator Arnold Schwarzenegger. Der hochprozentige Cocktail „Terminator“ ist ebenso überzeugend wie sein Namensgeber.

Beschwingt italienisch ist die Atmosphäre im Berliner Restaurant „Schwarzenrab“, Neue Schönhauser Straße 13 (Tel.: 030/28 39 16 96). Die Tageskarte ist zwar klein gehalten, aber dafür verarbeitet die Küche nur am Tag gelieferte Produkte. Wir wählten einen Salat von Fenchel, Oliven sowie Orangen und danach Makrelenfilets süß-sauer mit roten Zwiebeln, Rosinen und Pinienkernen.

Currywurst mit Ambiente

„Gehse inne Stadt, wat macht dich da satt - 'ne Currywurst“, sang schon Herbert Grönemeyer. Er kann sich freuen: Auf der Essener Zeche Zollverein im Schatten des imposanten Förderturms steht jetzt ein original amerikanischer Diner Liner, an dem nicht nur die berühmte Currywurst, sondern auch Sandwichs und Salate verkauft werden.

Die Firma „BrARTwurst“ bietet auf dem Gelände des UNESCO-Weltkulturerbes mit ihrem stilvollen silbernen Würstchenmobil Esskultur auch für den kleinen Geldbeutel und



Auch die Currywurst kann einem Gourmet schmecken, wenn sie, wie hier, auf der Essener Zeche Zollverein stilvoll angeboten wird.

noch dazu was fürs Auge. Im angrenzenden Biergarten kann man sich für den Verzehr des Fast-Foods

auch etwas mehr Zeit lassen. Weitere Infos im Internet unter www.zollverein.de.

Lukullus lockt in die Mühlheimer City

Viel zu bieten hat Mühlheim beim diesjährigen Kulinarischen Treff: Einen Tag früher als in den Jahren zuvor startet er bereits am Donnerstag, dem 21. August, um 16 Uhr. Bis Sonntag, dem 24. August, steht der Kurt-Schumacher-Platz in der Innenstadt täglich bis 22 Uhr im Zeichen der guten Küche. Ein attraktives Kulturprogramm unterhält während und zwischen den Gängen des Open-Air-Events. Tabakfachmann Herbert Budde wird am Donnerstag, 20 Uhr und am Samstag, 21.30 Uhr, im Rahmen ei-

nes Workshops Interessantes „Rund um die Zigarre“ berichten - eine eigene Zigarren-Lounge erwartet die Freunde des Tabaks außerdem.

Peter Henzek verrät am Freitag, 17 Uhr Tricks aus seiner Kochschule - so mancher heißer Tipp wird dabei sein!

Hörgenuss bietet, ebenfalls am Freitag, und am Samstag zwischen 18 und 21 Uhr „Tierra Negra“ mit Raughi Ebert und Leo Henrichs. Deutschlands erfolgreichstes Flamenco-Gitarren-Duo beeindruckt mit mediterranen Klängen, furioser Vir-

tuosität und temperamentvoller Spielfreude. In die Kunst, einen Cocktail zu mixen, unterweist „Franky's im Wasserbahnhof“ am Freitag und Samstag 21 Uhr.

Aufwärtstrend

Seit Armin Hoeck das Weinromantikhôtel Richtershof in Mühlheim an der Mosel unter seine Fittiche genommen hat, weckt das Haus mit einer neuen, modernen Kücheneinrichtung für Aufsehen bei Deutschlands Feinschmeckern.

Kulinarische Weindegustation
im Restaurant Canaletto
mit den beiden innovativsten Winzern Deutschlands
am 22. und 23. August 2003, 19 Uhr
48,00 EURO pro Person inklusive aller Speisen und Getränke
Infos und Buchungen unter 0351 - 805 1717 oder
www.canaletto-dresden.de

THE WESTIN BELLEVUE Dresden · Große Meißner Str. 15 · 01097 Dresden · www.westin.com/bellevue

Anzeige

Gourmet Dresden mit kulinarischen Genüssen

Vom 21. bis 23. November kommt wieder die Zeit der kulinarischen Fachleute und Genießer. Dann können sie sich auf dem eigens eingerichteten Marktplatz „Gourmet Dresden 2003“ informieren und verwöhnen lassen.

Fachbesucher aus Hotellerie und Gastronomie, Kenner des guten Geschmacks und solche, die es werden wollen, finden hier kulinarische Genüsse aus der ganzen Welt und alles, was dazu gehört.

Erneut wird die Gourmet Dresden die einzige Messe sein, auf der George W. Kastner, mit seinem Unternehmen Rungis Express der Spitzenlieferant der europäischen Spitzen-gastronomie, ausstellt.

Österreich wird das Gastland der diesjährigen Gourmet Dresden sein. Vor allem kleinere und mittlere österreichische Erzeuger werden sich präsentieren. In der im Vorjahr von den Gästen sehr gut angenommenen Kocharena werden

auch in diesem Jahr die besten Köche der Region - unter anderem Margit Dippmann (Hotel Dresden Hilton) Stefan Hermann (Restaurant Caroussel im Hotel Bülow Residenz), Jörg Mergener (Restaurant Intermezzo im Kempinski Hotel Taschenbergpalais), Mario Pattis (Romantikhôtel Pattis), Dirk Wende (Restaurant Alte Meister) und Patrick Zepp (Schlosshotel & Schlossschänke Pillnitz) - ihre Kochkünste vorführen.

Mit einem großen Akvavit auf Gesundheit trinken

Zu Ehren des Taffei Akvavits wurde zu seinem 100. Jubiläumstag etwas ganz Besonderes kreiert, Dänemarks „flüssiges Gold“: Aalborg Jubilaeums Akvavit.

Dieser goldfarbene, feiwürzige Aquavit verdankt seine besondere Note dem hohen Dillanteil. Zu jedem echten dänischen Essen gehört er dazu. Vorweg als Aperitif, zum Schluss als Digestiv - und natürlich auch zwischendurch, denn besonders Fisch und Krustentiere wollen „schwimmen“. Auch in Deutschland wird der große Aquavit aus dem kleinen Land geschätzt und geliebt - so sehr, dass „Zwei Jubi bitte“, und jeder Wirt in jedem Lokal, in dem Getränke gepflegt serviert werden, weiß was er zu tun hat.



Dill und reifer Kümmel verleihen dem geistreichen „Lebenswasser“ sein unverwechselbares Aroma.

Früchte im Glas - Kompottserie in 4 Geschmacksvarianten

Vierfacher Genuss: Die neuen Fruchtauslese Kompotte der Odenwald Konserven GmbH bringen Abwechslung auf den Tisch. Ob Aprikose, Rhabarber, Pflaume oder Pfirsich - die neuen Sorten schmecken einfach zwischendurch

oder als leckeres Dessert. Für Obstliebhaber gab es bisher im Bereich Kompotte fast nur die klassische Sorte Apfel. Odenwald schließt die Lücke. Die handverlesenen Früchte werden schonend zubereitet und eignen sich hervor-

ragend zu Süßspeisen, zum erfrischenden Eisbecher oder einfach als feines Dessert. Besonders zu Quark, Joghurt, Milchreis oder Grießgerichten ergeben die Kompotte ein einmaliges Geschmackserlebnis.

Von Messen und Marken

Im jahrelangen Streit um die Marke „Spreewälder Gurken“ haben die Hersteller im Spreewald einen entscheidenden Erfolg errungen. Nach einem Hamburger Gerichtsurteil dürfen Produzenten außerhalb des Spreewaldes nicht einfach die Bezeichnung „Spreewälder Art“ auf das Glas schreiben. Die Gurken dürfen nach EU-Recht nur dann als „Spreewälder“ verkauft werden, wenn mindestens 70 Prozent im Spreewald heranwachsen und auch der Verarbeiter seinen Sitz in dieser Region hat.

Der weltweiten Konjunkturlaute zum Trotz bauen die deutschen Winzer ihre Exporte in über 120 Länder weiter aus. Die neuesten Zahlen des Statistischen Bundesamtes belegen für die letzten 12 Monate eine Wertsteigerung der Weinausfuhr um 5,6 Prozent. Deutscher Riesling ist beispielsweise in den USA gefragt wie nie zuvor.

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

„Eine kulinarische Entdeckungsreise durch Sachsen“ hat der Umschau Buchverlag (Frankfurt/Main) herausgegeben. Neben Fotos der Regionen vermittelt das lesenswerte Buch (24,90 Euro, ISBN 3-8295-6419-8) in kurzweiligen Texten Wissenswertes über gastronomische Einrichtungen, Köche und bevorzugte Restaurants.

Beim wichtigsten deutschen Branchentreff im Herbst, der Messe „Gäste 2003“ vom 16. bis 19. November in Leipzig, sind wieder klangvolle Namen mit von der Partie, u.a.: Bagel Bakery, Nestlé, Schöller, Meiko oder Radeberger.

Vor-, Haupt- und Nachspeisen mit Lindenblüten

Schaumsüppchen von der Lindenblüte. Hähnchenbrustfilet auf Lindenblütensoße, Lindenblütensorbet in Kirschsabayone und ein Dutzend weiterer Angebote sind Gerichte, die zwei Wochen lang auf der Speisekarte der „Lindenschänke“ in Dresden-Altmarkt standen. Der kreative Küchenchef Andreas Frahm hatte mit seinem Team die Blüten von den über 100 Jahre alten Bäumen des Biergartens selbst gepflückt und fünf Kartoffelsäcke voll in seine Küche gebracht. „Linden sind so etwas wie unser Wahrzeichen“, meint Andreas Frahm. „Ich probiere gern etwas Neues aus. Lindenblüten geben besonders Soßen und Desserts eine interessante Note.“ Das bestätigten auch die Gäste, denn man musste vorbestellen, um während der „Lindenwochen“ einen Platz im Restaurant zu bekommen.

Champagner-Karten

Die Jury der diesjährigen „Trophée Gosset Celebris - Trophée de la Meilleure Carte des Vins de Champagne“ hatte in der „Speise-meisterei“ von Stuttgart, bei Martin Öxle, dem Zweitplatzierten des Jahres 2002, aus 50 Champagner-Karten die Besten zu bewerten.

Epsthaus "Zum Rabenauer Grund"



Somsdorfer Str. 6, 01705 Freital
Tel. 0351 - 6 444 999
Fax 0351 - 6 469 629
info@rabenauergrund.de
www.rabenauergrund.de

Wir haben für Sie geöffnet:
Montag - Freitag
16 - 24 Uhr
Wochenende und feiertags
10 - 24 Uhr



Zur Probe der Lindenblüten-Gerichte lud sich Andreas Frahm die Tharandter Waldkönigin ein. Yvonne Lindner kennt sich auch in seinem Fach aus, denn sie ist Hotelfachfrau im Dresdner KIM-Hotel.

Auch die Gäste selbst beteiligten sich an der Ideenfindung. So war der Küchenchef beispielsweise begeistert von den Rezeptvorschlägen des Hobbykochs Christoph Ziesche, lud ihn in die Lindenschänke ein und probierte

den Riesling-Lindenblütenfonds. „Den setzen wir nächstes Jahr auf die Karte“, lautete sein lobendes Urteil. Da soll es nämlich wieder die Lindenblütenwoche geben, die nach seinen Recherchen einmalig in Deutschland ist.

Labskausrekord

Exakt 10.349 Labskaus-Portionen wurden beim „größten Labskaus-Essen der Welt“ in der Wilhelms-havener Innenstadt an den Mann und an die Frau gebracht. Die Veranstalter aus den Reihen des City-Interessen-Vereins Wilhelmshaven freuen sich über einen Eintrag in das Guinness-Buch der Rekorde. 16 Gastronomen, mehrerer Kombüsenmannschaften der Marine und Köche der Luftwaffe hatten den ganzen Tag über das Leibgericht der Seeleute gekocht. Dann wurde es an 19 Verkaufsständen in der gesamten City für 4,50 Euro pro Portion serviert. Jeweils 50 Cent davon gingen an gemeinnützige Zwecke, u.a. an das Wattenmeerhaus.

Bierflaschensammlung

Peter Broeker aus Geesthacht besitzt die größte Bierflaschen-Sammlung der Welt. 12.600 Flaschen von 2.440 Brauereien aus 153 Ländern hat er wohl geordnet in Regalen untergebracht. Die 10.000ste Bud-del kam übrigens aus Lapp-land. Seit 1980 fröhnt er dieser Sammelleidenschaft und konnte bei einer Bierbörse in Leverkusen-Opladen rund 80.000 Besucher begrüßen, die an vier Tagen seine Sammlung bestaunten. Jetzt will er die Sammlung, die laufend ergänzt wird, auch vermieten. Gastronomen oder Hoteliers können sie als Attraktion für die Gäste in ihren Räumen aufstellen. Die monatliche Leihgebühr liegt bei 1.850 Euro (Netto). Tel.: 04152/4210

In aller Kürze

Düsseldorf. Das Gesamtkunstwerk spricht alle Sinne an: Im Restaurant-Theater „Eckart Witzigmann Palazzo“, einem glitzernden Spiegelzelt, wird neben einem vier-gängigen Menü des bekannten Kochkünstlers auch Artistik, Magie und Comedy auf-gelischt - das Ganze bei stim-mungsvoller Live-Musik. An-lässlich des Gastspiels des Theaters in Düsseldorf vom 25. Oktober bis 15. Februar bieten die Düsseldorfer Lind-ner-Hotels den Besuchern der Gastro-Show passende Arrangements an: Ab 170 Euro pro Person gibt es eine Palazzo-Eintrittskarte der besten Kategorie, eine Über-nachtung im Doppelzimmer mit Frühstücksbuffet sowie die Nutzung der hoteleigenen Fitness-einrichtungen. Infos unter der Reservierungshot-line: 0211/5997599.

Berlin. Professor Ulf Mat-thiesen von der Berliner Hum-boldt-Universität bezeich-nete Brandenburg als kulinarische Wüste und zog sich da-für den Zorn märkischer Kö-che und Food-Experten zu. Die amtierende Berliner Meister-köchin Carmen Krüger (Carmens Restaurant Eich-walde, Tel.: 030/675 84 23), mit 16 Gault-Millau-Punkten honoriert, ist richtig wütend, und Vize-Weltmeister Ronny Pietzner (Krongut Bornstedt in Potsdam, Tel.: 0180/576 64 88) könnte ein Dutzend Kol-legen mit höchstem kulinarischen Niveau nennen.

Leipzig. Ab 21. September verführt das Restaurant Al-lies American Grille im Leip-ziger Marriott Hotel die Gäste jeden Sonntag von 12-14 Uhr mit dem neuen Schokoladen Brunch. Der Brunch lockt mit üppigen Farben, Speisen, Mu-sik und Gewürzen. Alles dreht sich um das Thema Schokolade und Kakao aus Deutschland, Afrika, Mittel- und Südamerika. Der Brunch kostet 19 Euro pro Person. Kinder bis 6 Jahre frei, bis 14 Jahre halber Preis. Reservie-rungen: 0341/965 31 60.