



Höchste Kochkunst auf der GÄSTE 2003

Mit einem erfreulichen Besucherplus (27.700 Gäste) ging im November die GÄSTE 2003 in Leipzig zu Ende. „Trotz der aktuellen Branchensituation, die vielerorts durch Umsatz- und Ertragseinbußen geprägt ist, konnten wir das Ergebnis der Vorveranstaltung übertreffen. Ein großer Erfolg!“, resümiert Messechef Werner Dornscheidt. „Der immer stärkere Druck des Marktes verlangt von den Unternehmen, mehr Service zu bieten und unverwechselbar zu sein. Innovationen und eine ‘eigene Handschrift’ steigern den Umsatz und sichern die künftige Existenz.“ Der Weltmeister im Gemüseschnitzen Wang Xian arbeitete zwei Tage lang mit einer 30-köpfigen Mannschaft an einem Gemüse-Schnitzwerk, das 6,60 Meter Länge, 2,05 Meter Breite und 2,35 Meter Höhe misst. Als größtes Einzelschnitzwerk Europas entstand ein Pfau



Am Stand des Unox-Vertriebs Deutschland, Duex-Handels GmbH (Büren/Westfalen).

Foto: Leipziger Messe GmbH / Uwe Frauendorf

aus Rettich, Möhre und Kürbis mit 500 Federn. Große Kunstfertigkeit bewiesen die Teams des 6. Internationalen Leipziger Preises der Köche. Zum ersten Mal errangen drei Frauen den Sieg: Mit Annett Reinhardt (33), Tanja Schlecht (25) und Azubi Beate Hanuschke (19) setzte sich das Team von Auerbachs Keller durch. Die drei Kochkünstlerin-

nen hatten ihr Drei-Gang-Menü dem Thema „Eine Rolle für Leipzig - Fit für Olympia 2012“ gewidmet. „Eine gastronomische Spitzenleistung und ein optischer Hochgenuss!“, urteilte Günter Petzold, der als Vorsitzender des Internationalen Kochkunstvereins zu Leipzig 1884 e.V. zu den maßgeblichen Initiatoren des kulinarischen Wettstreits gehört.

Pinot-Noir-Cup 2003 geht nach Württemberg

Ende November hat die Zeitschrift WEIN GOURMET aus dem Hamburger JAHRESZEITEN VERLAG den „Pinot-Noir-Cup 2003“ vergeben: Die begehrte Auszeichnung ging an das Weingut Schnaitmann aus

Fellbach in Württemberg. Mit diesem Preis, der seit 2002 jährlich für den besten Spätburgunder Rotwein vergeben wird, soll nicht nur auf die kontinuierlich gestiegene Qualität der deutschen Rotweine

aufmerksam gemacht werden. Insgesamt hatten deutsche Weingüter und Winzergenossenschaften rund 390 Weine aus den Jahrgängen 2000 und 2001 eingeschickt.

23 neue Sterne

Der Michelin-Führer 2004 empfiehlt 8.700 Hotels und Gaststätten aller Komfort- und Preiskategorien, darunter 350 Häuser, die in der aktuellen Auflage erstmals aufgenommen wurden. Neben Häusern der Spitzengastronomie liegt der Schwerpunkt auf solchen Betrieben, die auf einen kleineren Geldbeutel zugeschnitten sind. In dieser Kategorie vergibt Michelin bei entsprechender Qualität einen „Bib Gourmand“ beziehungsweise einen „Bib Hotel“. 23 Restaurants erhalten für 2004 erstmals einen Michelin Stern. Damit steigt die Zahl der Ein-Stern-Häuser zwischen Alpen und Nordsee auf 176. Zusammen mit den fünf Drei- und 13 Zwei-Sterne-Restaurants bilden sie die Spitze der deutschen Gastronomie. Als Novum weist Michelin im Hotel- und Restaurantführer 2004 erstmals auf spezielle Wellness-Einrichtungen hin und trägt damit einem der wichtigsten Trends in der Hotellerie Rechnung. Häuser, die für ihre Gäste beispielsweise mehrere Saunen sowie Fitnessraum, Massagemöglichkeiten und spezielle Therapien anbieten, sind mit einem entsprechenden Symbol gekennzeichnet.

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

Umschau

Während das konjunktursensible Gastgewerbe mit der hinkenden deutschen Wirtschaft leidet, verzeichnet die Wellnesshotellerie nach wie vor Zuwächse. 16 Milliarden Euro wurden im vergangenen Jahr für Wellness-Dienstleistungen ausgegeben. Bis 2006 soll sich das Marktvolumen noch einmal um satte 27 Prozent auf 20,3 Milliarden erhöhen.

Mörderjagd in einem Wiener Schloss, hoch über den Dächern der ehemaligen Hauptstadt der Monarchie mit einem traumhaften Blick und prachtvollen Park. Das ehemalige Jagdschloss des Grafen Lascy von 1781, im Jahre 1904 im Neo-Empire-Stil neu errichtet, lädt mit 4-Sterne-Standard zum „Mörderischen Arrangement“ ein. Hier wird der Gast selbst zum Entertainment-Star.

Für 238 Euro p.P. im DZ ist man an einem Wochenende dabei. Das nächste Mal am 17./18. Januar 2004. Infos: www.austria-trend.at/wiw

In Bad Meinberg liegt etwas in der Luft, nicht nur der würzige Duft des waldreichen Umlandes, sondern eine prickelnde, anregende Atmosphäre. Das Staatsbad feierte im Herbst sein 100-jähriges Gründungsjubiläum und ist auch im Winter beliebtes Ziel. Buchung: www.staatsbad-meinberg.de

Der neu gegründete Interessenverband „World of Health Life“ (WOHL) hat auf der Grundlage der drei Grundpfeiler gesunden Lebens Ernährung-Bewegung-Denken ein Gütesiegel erarbeitet, anhand dessen neue und bestehende Wellnessprogramme im Hotelbereich bewertet werden können. Auch solche Kriterien, wie Vorhandensein von Allergiker- und Behindertenzimmern oder die Qualität der Matratzen, fließen in die Bewertung ein. Info: www.praeventologie.de

Show-Bambi für chaotische Butler



Drei Dresdner Herren wurden zu „Künstler des Jahres“ gekürt.

Im Rahmen der 16. Goldenen Künstler-Gala in der Kongresshalle Böblingen wurden Tasso Witopil, Andreas Waschneck und Ingo Wittke aus Dresden als „Künstler des Jahres“ ausgezeichnet: Sie erhielten das „Goldene Künstler-Magazin“ in der Sparte Walk-act für ihre Animation als „chaotische Butler“. Das „Goldene Künstler-Magazin“ ist einer der bedeutendsten Preise der Showbranche und genießt in Fachkreisen einen vergleichbaren Ruf wie das „Bambi“ in der Film- und Fernsehbranche.

Top 10 der Wellnesshotels zum Wohlfühlen

1. Platz Brenner's Park-Hotel&Spa, Baden-Baden.
2. Platz Traube Tonbach, Baiersbronn.
3. Platz ...liebes Rot-Flüh, Haldensee, Österreich.
4. Platz Sonnenalp, Osterschwang, Deutschland.
5. Platz Hotel Bareiss, Baiersbronn, Deutschland.
5. Platz Zur Bleiche Resort & Spa, Burg/Spree-wald, Deutschland.
6. Platz Sporthotel Stock, Finkenberg, Österreich.
7. Platz Resort Hotel Schwarz, Mieming, Österreich.
8. Platz Angerhof, St. Engimar, Deutschland.
9. Platz Kempinski Grand Hotel Heiligendamm Deutschland
10. Platz Hotel Erika, Dorf Tirol, Italien.

Der Freizeit-Verlag, Landsberg, hat 106 ausgewählte Wellnesshotels zum Wohlfühlen in Deutschland, Österreich, Italien, Ungarn und in der Schweiz getestet und in einem Buch zusammengestellt. Der Band kostet 19,90 Euro und ist zu bestellen über das

Internet:
www.topwohlfuehlhotels.de

ISBN 3-931415-08-2

Meeting Bussines Award



Siegerfoto nach der Verleihung der Meeting Bussines Award im Hotel Freizeit In Göttingen.

Im mehrfach preisgekrönten Göttinger Tagungs- und Eventhotel Freizeit In wurden zum vierten Mal die Besten der Besten der Veranstaltungs-Industrie mit dem Meeting Bussines Award (MBA) ausgezeichnet. 140 Bewerbungen waren eingegangen, von denen 40 der innovativsten Konzepte für den Bran-

chen-Award nominiert wurden. Sieger 2003 sind die e-factor Motivating People GmbH aus Berlin, Get the Point Agentur für Erlebnis-marketing GmbH aus Lohmar, die Oliver Schrott Kommunikation GmbH aus Köln und die face to face GmbH aus Bergisch Gladbach.

Einladung zu sechs Mal purem Genuss

Bei aller Liebe für Kaffee, Espresso und Latte Macchiato: Der Mensch lebt nicht von Kaffee allein; und manchmal ist es einfach ein Becher zu viel. Schon lange hat sich der Genießer eine gleichwertige Alternative gewünscht. Klar ist, dass weder Kamille und Pfefferminze, noch die leckerste Trinkschokolade mit Sahnehäubchen in Frage kommen. Gerade in diesem Moment wird ein neuer köstlicher Getränketrend geboren: Chai.

Chai ist nicht nur der Name für Tee allgemein zwischen Bangkok und den Bahamas. Bei Millionen von Touristen und Travelers überall auf der Welt verbunden mit dem unvergesslichen Eindruck eines besonderen Geschmackserlebnisses: Gewürz-Chai, gekocht aus belebenden Gewürzen - Zimt, Ingwer,



Chai aus dem Hause Yogi Tee im praktischen Tetrapack.

Foto: obs/Golden Temple GmbH

Nelken, Kardamom und Pfeffer - von unglaublicher Intensität und Exotik, ist er aufregend, anregend und anders und wird mit Milch genossen.

Deswegen passt er so gut zu dem aufgeschäumten Milchzauber, den wir gera-

de allerorts genießen.

Starbucks war gut beraten, Chai von Anfang an als Alternative zu seinen Kaffeespezialitäten anzubieten. Auf Anfrage wurde uns mitgeteilt, daß inzwischen auf vier Kaffeebestellungen eine Chai-Order eingeht.

Die beste und stärkste Variante aber trägt den Namen Yogi Chai(R). Yogi Chai kommt aus dem Hause Yogi Tee(R), den Spezialisten für ayurvedische „Spice Teas“ seit über 20 Jahren. Er wird im Original gebraut (Original Yogi Chai(R) besteht ausschließlich aus Gewürzen und wird 30 Minuten gekocht!) und fertig mit Rohrzucker aus biologischem Anbau gesüßt. Alle Zutaten stammen aus kontrolliert biologischem Anbau - was ihn noch mehr zum idealen Wellness-Drink stilisiert. Bestellungen: www.yogishop.com

Von Messen und Marken

Eine DLG-Silbermedaille zielt jetzt die beliebte Spezialität „Original Albayerischer Bierlikör“ der oberfränkischen Destillerie Dr. Gerald Rauch. In traditionelle Bügelverschluss-Flaschen abgefüllt, ist der deftige, 25 Prozent alkoholstarke Schluck immer zur Hand.

Die Messe München arbeitet jetzt noch enger mit den verschiedenen Organisationen der Hotellerie zusammen. Integrierte Marketingmaßnahmen sorgen für ausgezeichnete Synergieeffekte und dienen dem gesamten Standort München. Eine Studie des ifo Instituts für Wirtschaftsforschung belegt, dass die Messen in München knapp 320 Millionen Euro Umsatz für Übernachtungen und Gastronomie bringen.

Im vergangenen Jahr hat Deutschland 11,4 Millionen Flaschen (a 0,75 l) Champagner im Wert von 130,43 Millionen Euro importiert. Für dieses Jahr erwarten Branchenkenner lediglich 10,5 Millionen Flaschen Importe aus der Champagne. Damit fällt Deutschland als Importnation hinter Großbritannien und die USA auf Platz drei zurück. Im Jahre 1997 wurden noch 19,5 Millionen Flaschen importiert.

Als ein hochrangiger spanischer Beamter aus Madrid die damals noch unter der Herrschaft Spaniens stehende italienische Lombardei besuchte, reichte man ihm Frischkäse. „Más que bueno“ („Mehr als gut“) soll er ausgerufen haben. Seitdem heißt der italienische Frischkäse von Galbani „Mascarpone“. Seine Cremigkeit und sein frischer Geschmack machen ihn unverwechselbar. Da wundert's nicht, dass die Italiener ihn so oft einsetzen - weit über den Klassiker Tiramisu hinaus. Auch in Saucen, Dips und Suppen kommt sein sahnig-frischer Geschmack zur Geltung.

Albi-Formel für Fitness und Wohlbefinden

Mit durchschnittlich 85 kg pro Kopf und Jahr, essen die Deutschen nicht annähernd so viel Gemüse wie Italiener, Franzosen oder Spanier. Um eine möglichst ausgewogene Ernährung sicherzustellen, empfehlen die Deutsche Gesellschaft für Ernährung (DGE) sowie die Deutsche Krebsgesellschaft den Verzehr von mindestens fünf unterschiedlichen Obst- bzw. Gemüsesorten täglich.

Bei Obst ist das eigentlich kein Problem - ein Apfel oder eine Banane sind schnell zur Hand - schwieriger wird es schon beim Gemüse, denn da ist zuerst einmal waschen, putzen und schneiden angesagt, von einer meist aufwendigen Zubereitung ganz

zu schweigen. Hier bietet der Gemüsesaft von albi eine praktische und zeitsparende Lösung. Der Saft ist immer griffbereit und trinkfertig, so dass niemand auf eine gesunde und kalorienarme Zwischenmahlzeit verzichten muss. Mit acht verschiedenen Gemüsesorten deckt der Saft von albi ein breites Spektrum an Nährstoffen und Vitaminen ab. Die Mischung aus Tomate, Karotte, Sellerie, Petersilie, Spinat, Roter Beete, Zwiebel und Kopfsalat garantiert nicht nur abwechslungsreichen, sondern auch gesunden Genuss.

Tomaten und Karotten liefern wichtige Carotinoide, die als sekundäre Pflanzenstoffe aggressive Sau-

erstoffverbindungen neutralisieren. Spinat bildet das Vitamin Folsäure, welches dazu beiträgt das Darmkrebsrisiko zu senken. Petersilie ist besonders reich an Vitamin C und Zwiebeln enthalten Gerbstoffe, Flavonoide und Sulfide, die antibakteriell wirken und die Immunabwehr anregen.

Die verschiedenen Wirkstoffe in den einzelnen Gemüsesorten hilft mit, den Körper gegen Herz-Kreislauf-Erkrankungen, Krebs, Bluthochdruck, Übergewicht und einer weiteren Zahl von sogenannten Zivilisationskrankheiten zu schützen. Vor allem kommt es dabei auf das Zusammenspiel der einzelnen Inhaltsstoffe an.

Knorr Küchenbrigade in der Komödie Dresden

Während auf der Bühne in Neil Simons Komödie „Ein seltsames Paar“ ein Filet Wellington zubereitet wurde, arbeiteten Siegfried Wintgen von der Deutschen Köchenationalmannschaft und Jürgen Stolze mit seinen Kollegen von der Knorr-Küchenbrigade an einem Gala-Buffer für die Premierenfeier. Der Schlussapplaus für diesen Epilog war von Schauspielern und Gästen mindestens genauso groß wie für das vergnügliche Theater in der Komödie Dresden.



Die Köche der KNORR Küchenbrigade zauberten ein Gala-Buffer für die Premierenfeier, und den Schauspielern (hier Jürgen und Ulrike Mai) schmeckt es offensichtlich.

Bahn kocht nach Rezepten von Biolek und Witzigmann

In den Speisewagen von ICE, InterCity und EuroCity werden Fahrgäste von Dezember an mit ausgewählten kulinarischen Highlights aus dem neuen Bestseller „Rezepte, wie wir sie mögen“ von zwei prominenten Köchen verwöhnt.

„Durch die Kooperation mit Alfred Biolek und Eckart Witzigmann legen wir ein starkes Bekenntnis für die Zukunft unserer Speisewagen ab,“ sagt Karl-Friedrich Rausch, DB-Vorstand für den Personenverkehr. „Zugleich beweisen wir mit den Gerichten aus dem Kochbuch, dass wir in

der Bordgastronomie ein hohes Qualitätsniveau erreicht haben.“

Schon länger können Fahrgäste aus einer abwechslungsreichen Speisekarte auswählen, in der monatlich acht neue Gerichte auftauchen und auch saisonale Spezialitäten angeboten werden.

Alle warmen Gerichte in den BordRestaurants, werden als vorgegarte Portionen gekühlt in den Zug geliefert und an Bord in schonendem Heißdampf regeneriert. Durch dieses Verfahren, in dem weder Tiefkühltruhe noch Mikrowel-

le zum Einsatz kommen, sorgt die Bahn für ein gleichmäßig gutes Niveau in allen Speisewagen.

Den Anfang macht im Dezember ein „Rehpfleger“, so nennen die beiden Starköche ihr raffiniertes Rehulasch aus der Keule mit Brezenknödel.

Das Gericht serviert die Bahn in den nächsten beiden Monaten zum Preis von 13,90 Euro in allen 400 Fernzügen, die über ein BordRestaurant verfügen. Die Aktion wird bis Mai mit monatlich wechselnden Speisen aus dem Kochbuch fortgesetzt.

In aller Kürze

München. Seit wenigen Wochen gehört das Münchner Hotel Königshof zu den „Leading Small Hotels of the World“. Das Hotel wurde in den vergangenen Jahren unter Leitung der Brüder Carl, Michael und Stephan Geisel, die das Haus in vierter Generation führen, kontinuierlich renoviert und aufgewertet.

Napa Valley. Der legendäre kalifornische Winzer Robert Mondavi feierte kürzlich seinen 90. Geburtstag und überrascht weiter mit erstklassigen Weinen. „Ich möchte mich übertreffen und noch die 100 voll machen“, sagte er seinen Gästen. Das Weingut Mondavi verkauft Weine in 80 Länder der Erde und wird auf einen Jahresumsatz von 400 Millionen Dollar geschätzt.

Bad Malente. Eine Falt-Postkarte mit dem Speiseplan des Reichspostdampfers „Bayern“ aus dem Jahre 1901 ist der wertvollste Sammelbeleg des Meisterkochs Hartmut Boll aus dem Hotel Dieksee in Bad Malente (Schleswig-Holstein).

Freiburg. Das Altstadt-Restaurant Tessiner Stuben hat mit Edward Janschewski einen neuen Geschäftsführer. Vor zehn Jahren war er hier schon als Küchenchef tätig und will künftig „deutlich preisgünstigere Speisen“ anbieten. Die Erwartungen in Freiburg sind hoch.

Hilton
Dresden

Paris! Paris!
Die Silvesterparty 2003 im Hilton Dresden.
Jetzt Karten reservieren!
Hotline: 0351/ 86 42-333

Mit Exklusiv-Vorstellung
Breschke & Schuch!