



Der Weihnachtsmann kocht auf Königstein

35.000 Leser

Die Deutsche Zentrale für Tourismus hatte kurz vor Weihnachten rund 50 Journalisten der wichtigsten Zeitungen und Magazine zu einer Pressereise in die Sächsische Schweiz eingeladen. Dort konnten die Meinungsmultiplikatoren auch die Erlebnisgastronomie auf Europas größter Burgfestung kennen lernen. Die „Kulinari-sche Zeitreise durch vier Jahrhunderte“ wurde vor gut drei Jahren zum ersten Mal gestartet, und jetzt erlebten sie bereits über 6.000 Gäste.



Der Weihnachtsmann kostete im Kasemattenrestaurant der Festung Königstein alle Speisen. Was es dort gibt: www.kasematten.de

Die „Gourmet-Post“ beendet als Begleiter von www.gourmet-classic.de ihr erstes Erscheinungsjahr und kann es mit stolzen 35.000 Lesern pro Ausgabe abschließen. Mit dieser Nummer 14 bedanken wir uns für die Treue und wünschen ein gesegnetes und genussreiches Weihnachtsfest sowie einen guten Start ins Jahr 2004, das uns als Schaltjahr einen Tag mehr beschert.

Wir bleiben mit der „Gourmet-Post“ zweiwöchentlich zur Stelle und wünschen uns ein aktives Mittun.

Mitschreibprojekt: Deutschland schreibt Geschmack

Essen und Trinken sind für jeden Menschen existenziell - nicht nur zur Aufrechterhaltung der Körperfunktionen. Nahrung stillt auch den emotionalen Hunger - nach Genuss, Gesellschaft, Geborgenheit, Kultur und vielem mehr. Schon für Friedrich Nietzsche waren Speiseordnungen „Offenbarungen“ über Kulturen, verraten sie doch vieles über die Essgewohnheiten eines Landes, einer bestimmten Region und über kulturelle Eigenheiten. Kein Wunder also, dass sich immer wieder Dichter und Denker des Themas Essen angenommen haben.

Jetzt ist das Volk gefragt, sich als Dichter und Denker zu Wort zu melden! Die CMA Centrale Marketing-Gesellschaft der deutschen Agrarwirtschaft mbH hat dafür gemeinsam mit dem renommierten literaturcafe.de eine Schreibwerkstatt eingerichtet. Unter dem Motto „Deutschland schreibt GesCMack“ können Jung und Alt täglich Gedichte, Geschichten,

kleine Beiträge zum Thema Essen und Genuss verfassen. Das Mitschreib-Projekt ist am 15. Dezember auf den Internetseiten www.literaturcafe.de gestartet. Die Autoren und Autorinnen sind eingeladen, noch bis zum 22. Januar von zu Hause aus mitzuschreiben. Anlässlich der Internationalen Grünen Woche in Berlin (16. bis 25. Januar 2004)

hat auch das Messepublikum vor Ort die Möglichkeit mitzuschreiben.

Alle veröffentlichten Beiträge werden in einem Buch zusammengefasst, das am 24. Januar auf der Grünen Woche unter prominenter Beteiligung vorgestellt wird. Selbstverständlich erhält jeder Autor eines veröffentlichten Beitrages sein persönliches Exemplar.

DRESDENS SCHÖNSTES BRAUHAUS



AM BRAUHAUS 8B - 01099 DRESDEN - TELEFON 03 51 / 8 11 99-0
WWW.WALDSCHLOSSCHEN.DE - ÖFFNUNGSZEITEN: 11 BIS 1 UHR
ERLEBNISBRAUEREI · RESTAURANT · COCKTAILBAR



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

Umschau

Zwei Themengebiete sollen das Marketing der Deutschen Zentrale für Tourismus (DZT) künftig bestimmen. „Kultur und Wellness sind die Megatrends der nächsten Jahre“, so DZT-Chefin Petra Hedorfer. Diese Themen finden sich 2004 in den Kampagnen „Faszination Wasser“ und „Musikland Deutschland“ wieder.

Die Europa-Filmpremiere des dritten Teils der „Herr der Ringe“-Trilogie am 10. Dezember im Sony-Center Berlin wurde im Deutschen Historischen Museum gefeiert. Edel-Caterer Klaus-Peter Kofler beschäftigte 40 Köche in fünf Küchen sowie 130 Servierkräfte, die sich um das Wohl der Stars und Gäste kümmerten. Es gab u.a. Krokodilbraten und klassische Cocktails an einer vier Meter langen Eisbar.

Die 55. Bambi-Verleihung im Hamburger Musical-Zelt des „Königs der Löwen“ wurde von sieben jungen Spitzenköchen der Jeunes Restaurateurs Deutschland zu einem königlichen Fest der Gaumenfreuden gestaltet. Die 1.110 Gäste waren begeistert von den kulinarischen Highlights, zum Beispiel Feigenchutney über Dorade in der Gewürzkruste auf Meeresfrüchte-Pastilla.

Das Allgäuer Hotel Sonnenalp, eine etablierte Spitzenadresse in der Wellness-Sparte, baut sein Angebot weiter aus. Um ständige Erweiterung für die aus aller Welt anreisenden Gäste bemüht, wurden neben den bereits bestehenden großzügigen Sport- und Fitnessanlagen weitere 5.000 Quadratmeter als Rainbow Spa & Garden (eine elegante Erholungswelt für Fitness, Gesundheit und Beauty) sowie einem neuen Erlebnisbad „Quellengarten“ überbaut. Das Resort & Hotel bietet 430 Betten und 13 Restaurants. www-sonnenalp.de

The Firebirds gefragte Rock'n'Roller

Ach du großer Elvis, was für eine Jubiläumsnacht! Zehn Jahre Firebirds, das allein wäre für viele schon ein Grund zum Feiern. Dennoch: Die Riesenparty in der Messehalle 7 der alten Leipziger Messe zum zehnjährigen Bandbestehen übertraf alle Erwartungen. Etwa 5.000 Zuschauer hatte man erwartet, an die 6.000 dürften es gewesen sein.

Die Liveband THE FIREBIRDS besteht in dieser Formation seit Ende 1992. Von Anfang an stand die Musik der 50er & 60er Jahre im Vordergrund. Das im Laufe von fast 10 Jahren



Die Leipziger Band „The Firebird“ ist mit der Musik der 50er & 60er Jahre in ganz Deutschland beliebt.

gewachsene Repertoire umfasst nahezu alle Stilrichtungen dieser Zeit, wie Rock'n'Roll, Twist, Beat,

aber auch Balladen sowie beswingte, gemäßigte Tanzmusik. Mehr über die Band: www.the-firebirds.de

Vom Beauty-Programm bis zu Hawaiianischen Heilmassage

Die Dynamik und die Komplexität des modernen Lebens stellen steigende Ansprüche an die körperlichen und die seelischen Kräfte der Menschen.

Luxusfaktoren Ruhe, Zeit und Wohlbefinden

Aus dem damit verbundenen, weiter zunehmenden Mangel an den „Luxusfaktoren Ruhe, Zeit und ganzheitliches Wohlbefinden“ begründet sich für Zukunftsforscher Matthias Horx der Boom von Gesundheits- und Wellness-Angeboten. Auf der REISEN HAMBURG 2004 vom 11. bis 15. Februar auf dem Hamburger Messegelände präsentieren deutsche Kur- und Heilbäder, Veranstalter sowie ausländische Fremdenverkehrsämter ihre Wellness-Pauschalen und Sonderkataloge.

Nach einer Studie des Frankfurter Forschungsinstituts Dri-Wefa beträgt das Umsatzvolumen für Gesundheits- und Wellness-Urlaub in Deutsch-

land 2003 gut zehn Milliarden Euro. Die Marktentwicklung hängt nach Expertenmeinung auch davon ab, ob es hiesigen Anbietern gelingt, mehr Angebote für die breite Masse zu schaffen.

Der Trend geht zu kürzeren Aufenthalten, die vermehrt im Ausland verbracht werden. Das bestätigt Claudia Gilles, Hauptgeschäftsführerin des Deutschen Tourismusverbands: „Die Mehrzahl der Angebote betrifft den deutschsprachigen Raum sowie Italien, Tschechien und Ungarn.“ Gilles sieht darin eine Herausforderung: „Die europäischen Nachbarn holen auf und verfügen heute über konkurrenzfähige Angebote an beiden Preispolen.“

Ganzheitliche Übernachtungspauschale

Die deutschen Kur- und Heilbäder nehmen den verschärften Wettbewerb mit ganzheitlichen Übernachtungspauschalen, besserer

Buchbarkeit und professioneller Vermarktung an. Mit dabei ist die Pauschale „Wein & Wellness“, die zwei Übernachtungen im Drei- oder Vier-Sterne-Hotel, freien Eintritt in die Jod-Sole-Therme und eine Weinprobe einschließt.

Ausgewogene Ernährung und Bewegung

Bei „Nordic Walking plus“ steht das zügige Gehen als Ganzkörper-Training im Mittelpunkt. Und „Fit für den Job“ setzt auf ausgewogene Ernährung, gezieltes Bewegungstraining sowie Entspannung mit „Yoga-Shanti“.

Das Bayerische Staatsbad Bad Kissingen bietet mit „Lomi Lomi Nui“ erstmals eine traditionelle hawaiianische Heilmassage an. Sie soll Spannungen und Stress im Körper lösen und einen natürlichen, ungehinderten Energiefluss ermöglichen. Im Mittelpunkt steht der Rücken, nach Meinung der Hawaiianer der „Sitz der Zukunft“.

Sixpack-Party in Münchener Nobeldisko P 1

Am 16. Dezember fand die große Sixpack-Party von Krombacher in der Münchener Nobeldisko P1 statt. Auf Einladung der Krombacher Brauerei, Deutschlands Biermarke Nummer 1, ließen es Nicole, Petra, Andrea, Steffi, Kerstin und Christine bei den Brauern richtig krachen. Die sechs jungen Frauen aus dem Ostwestfälischen hatten bundesweit für Schlagzeilen gesorgt, als sie sich für eine Party im Auktionshaus Ebay anboten und für über 25.000 Euro auch ersteigert wurden. Als Stargast in München hatte sich auch Sabrina Setlur im P1 angesagt.

Die Krombacher Brauerei hatte sich übrigens als erste Großbrauerei einem bundesweiten Rücknahmesystem für bepfandete Einweggetränke angeschlossen.



Die Ebay-Mädchen bei der Sixpackparty in München.

t4friends für Genießer auch online

T4friends begeistert mit ungewöhnlich gutem Geschmack und ansprechendem Verpackungsdesign nicht nur Teekenner und Teeinteressierte. Sondern auch eingefleischte Kaffeetrinker.

Mit 16 grundverschiedenen Teesorten bietet t4friends einen ausgewählten Querschnitt durch die moderne Teekultur. In den vier Themenbereichen t4energy, t4smile, t4harmony und t4passion finden Feinschmecker und angehende Teefreunde schnell ihren Lieblingstee.

Koffeinsüchtige greifen am besten zu den vier Teesorten aus der Reihe „t4energy“. Ausgewählte und energiegeladene Grüntees überzeugen mit anregenden Aromen. Ein High-

light dieser Kollektion ist „White Monkey“ – ein weißer Tee, der so selten und kostbar ist wie weiße Affen. Optisch und geschmacklich überzeugt dieser Tee mit wunderbar hellgrünen Blättern sowie edlem und weichem Geschmack.

Spaßvögel und die es werden wollen, sollten Tees aus der Reihe „t4smile“ probieren. Eine ganze Menge ungewöhnlicher Geschmäcker von Rooibos- und Früchtetees erhöhen die Freude am Teetrinken. Ein wunderbares Beispiel ist die Sorte „African Queen“, ein Rooibos-Tee mit gehobelten Mandeln, Orangenschalen, Koriander und roten Pfefferkörnern. Ein Cocktail bunter Lebensfreude.

Alltagsgeplagte und gestresste werden die Tees aus der Reihe „t4harmony“ zu schätzen wissen. Und es gibt Sie wirklich, Kräutertees die schmecken. Unbedingt probieren muss man „Reload battery“, eine wahre Frischzellenkur. Gerade Verliebte können sich an den „t4passion“ Tees aufwärmen. Wenn die Weingummiherzen von „Sweet hearts“ in der Tasse schmelzen, schmelzen auch die Herzen der Teefreunde. Strawberry n' Champagne“ ist der Grüntee für verliebte Champagner Freunde. Falls nichts mehr geht, bringt „Relight my fire“, eine Mischung aus Feigenkaktusblüten und Damianablätter, den richtigen Schwung in die Beziehung...

Von Messen und Marken

Die Weihnachtszeit zählt zu den genussreichsten Tagen im Jahr. Damit sich an den Feiertagen im Dezember Magen und Darm nicht von ihrer sauren Seite zeigen, gilt es, rechtzeitig vorzubeugen. Das geht ganz natürlich und schonend mit Heilwasser, das besonders hydrogencarbonat- oder sulfathaltig ist. Als Begleiter zu den Mahlzeiten oder über den Tag verteilt, pflegt man mit jedem Schluck Heilwasser aktiv seine Gesundheit und man behält die gute Laune.

Der Gastronomiedirektor des Touristenmagneten Insel Mainau im Bodensee will dem Wunsch der Gäste nach mehr Regionalem entgegenkommen und hat ein „Bodensee-Menü“ kreiert. Lebensmittelverarbeiter, Händler und Küchenchefs wollen einen Verein gründen, um dieses Menü rund um den Bodensee zu einem Renner zu machen.

Wellness ist inmitten der Wirtschaftsflaute ein Trend mit Zukunft. Das wurde auch auf der Messe „aquanale“ bestätigt, die in Köln ihre Premiere hatte. Rund 17 Millionen Deutsche machen sich beispielsweise in der Sauna fit. Immer bleibt die Sauna dabei kein Ort der absoluten Stille, sondern entwickelt sich zum Wellness-Erlebnis mit Farblichtsimulation, Klangspielen und anderen „Beigaben“.

Orient-Express-Hotels, Betreiber von luxuriösen Zügen, Flusskreuzfahrtschiffen und Hotels, führt seine Geschäftsbereiche zusammen. Geschäftsführer Helmut Muschalle will 2004 noch mehr hochwertige Arrangements anbieten. So wird er als Reiseveranstalter für Safaris in Südafrika und Rundreisen durch Südamerika auftreten. Der Venice-Simplon-Orient-Express steuert mit Budapest ein neues Ziel an. Bleiben wird die Route London-Paris-Venedig.

Bio-Glühweinnacht in der Vorweihnachtszeit

Zu einer Bio-Glühwei(h)n-Nacht hatten 113 Demonstrationbetriebe Ökologischer Landbau in ganz Deutschland am Nikolaus-tag, auf ihre Höfe eingeladen. Mehr als 15.000 Besucher folgten der Einladung und konnten Glühwein aus ökologischer Erzeugung probieren und weitere Bio-Spezialitäten genießen.

„Die Bio-Glühwei(h)n-Nacht bot wieder eine gelungene Mischung aus vorweihnachtlicher Stimmung und Information über den ökologischen Landbau. Ich bin begeistert, dass auch in diesem Jahr so viele Besucherinnen und Besucher die Gelegenheit wahrgenommen haben, den ökologischen Landbau einmal auf andere Weise kennen zu lernen“, freute sich Bundesverbrauchermini-



Bio-Glühwein gehörte in der Vorweihnachtszeit zu den besonderen Genießermomenten.

sterin Renate Künast über den Erfolg der Aktion. Alle teilnehmenden Betriebe gehören zum Netzwerk von bundesweit 200 so genannten Demonstrationbetrieben Ökologischer Landbau.

Im Juli 2002 wurde dieses Netzwerk-Projekt gestartet. Ziel der Demonstrati-

onsbetriebe ist es, einen praxisnahen Einblick in den Alltag des ökologischen Landbaus zu geben. Weitere Informationen sowie die Adressen der Demonstrationbetriebe sind im zentralen Internetportal zum Ökologischen Landbau eingestellt:

www.oekolandbau.de

Gourmant und Gourmine freuen sich aufs neue Jahr

Hurra, wir sind geboren! Gourmant, der köstliche Gurkenkönig und Gourmine, die sonnengereifte Tomatenbraut. Im kommenden Jahr werden wir in jeder „Gourmet-Post“ zu finden sein und uns über gute und schlechte Gastronomie satirisch auslassen. Vielleicht erzählen wir Ihnen auch die eine oder andere Story zum Lachen und zum Weinen. Auf alle Fäl-



le sollen Sie sich auf eine neue Ausgabe freuen und unseren Erlebnissen entgegenfeiern.

Zum Jahreswechsel flatterte uns eine Pressemitteilung der Deutschen Weinakademie auf den Tisch. Eine Studie aus den USA würde bestätigen, dass Alkoholkonsum Störungen im Insulinhaushalt verhindern kann. Wein, regelmäßig genossen, würde gerade im höheren Alter der Gesundheit mehr zuträglich sein als Verzicht. Zum Wohl!

In aller Kürze

Berlin. Die Bundestagsabgeordnete und Chefredakteurin der Fachzeitschrift „Die Weinwelt“ Julia Klöckner ist mit dem „Deutschen Sektkulturpreis Helmut Arntz“ ausgezeichnet worden. In einer Laudatio wies Michael Prinz zu Salm-Salm darauf hin, dass die 30-jährige Preisträgerin im politischen Berlin den „Aufstand geprobt und gewonnen hat“, als bei der ersten Zusammenkunft der Abgeordneten in dieser Legislaturperiode Prosecco statt deutscher Sekt ausgetrunken wurde.

Düsseldorf. Louise Dumont, Schauspielerin und von 1904 bis 1932 Intendantin des Schauspielhauses Düsseldorf, wäre auch gerne Köchin geworden. 1912 gab sie ein Kochbuch heraus, das jetzt in einer neuen Fassung erschienen ist. 2-Sterne-Koch Dieter L. Kaufmann, der diese Ausgabe betreute, sprach der Bühnenkünstlerin ein hohes Lob für ihre Kochkünste aus.

Essen. Die Mitinhaberin des 2-Sterne-Restaurants „Résidence“ in Essen, Ute Bühler, hat die Gastgeber-Profis der Stadt zu mehr Kooperation bewegt, um in der Gemeinschaft die Gastlichkeit zu erhöhen. „Wir wollen dem Namen unserer Stadt alle Ehre machen und die gastfreundlichste Stadt in Deutschland werden“, so Ute Bühler. Die erste Aktion war der gemeinsame Auftritt beim Landesmedienball in der Grugahalle unter dem Motto „essen in Essen“