



## Grüne Woche: konsumieren und informieren

Zufriedene Gesichter in der CMA-Länderhalle auf der Grünen Woche. Nach 10 Messtagen zogen die CMA und die meisten Aussteller in der Halle der Bundesländer ein positives Messefazit: „Konsumieren und Informieren hieß die Devise der Besucher“, berichtet CMA-Pressesprecher Detlef Steinert. „Trotz anhaltender Diskussionen um Gesundheits- und Steuerreformen haben die Leute hier in der Halle kräftig konsumiert. Die Qualität der Produkte stimmt und damit auch die Nachfrage. Kurzum: Genuss war Trumpf!“, resümiert Steinert.

Ähnlich zufrieden äußert sich Peter Leicht vom Thüringen-Stand in der Halle: „Unsere Aussteller haben etwa fünf Prozent mehr Umsatz gemacht. Von Kaufzurückhaltung ist beim Verbraucher hier in der Halle nichts zu spüren“, so Leicht. Die Verkaufszahlen der landwirtschaftlichen Produkte in der CMA-Halle sprechen eine ähnlich deutliche Sprache: An der CMA-Milchbar wurden 15.000 Milchshakes verkauft. Die Thüringer Bratwurst fand alleine in der CMA-Halle mehr als 40.000 hungrige Abnehmer. Stark nachgefragt wurden die Informationsangebote



**Die Grüne Woche 2004 ist zu Ende. Die Vertreterinnen und Vertreter der Bundesländer verabschieden sich mit typischen Produkten aus den Bundesländern in der CMA-Länderhalle.**  
Foto: obs/CMA

der CMA. Die 200.000 Rezept- und Informationsbroschüren waren schon vor dem Messeende weitgehend vergriffen.

Die Gemeinschaftsschau der Bundesländer in der Halle 20 stand in diesem Jahr unter dem Motto „Marktplatz für Genießer - Schmeck' die Vielfalt der Regionen“. Die meisten der insgesamt 470.000 Messebesucher ließen sich die zahlreich angebotenen regionalen Spezialitäten schmecken.

Die Aussteller überraschten die Besucher mit inno-

vativen landwirtschaftlichen Produkten. Aus Hessen kommt die „Schwarze Möhre“, die 40 % mehr Carotin enthält und aus der Kreuzung einer herkömmlichen und einer purpurfarbenen südländischen Karotte entstand. Die Bayern präsentieren den Klos mit Soß, den weltweit ersten mit Soße gefüllten Kartoffelknödel. Eine positive Resonanz meldet die CMA ebenfalls vom Biomarkt. Auch dort standen Informationen, Spaß und Genuss bei den Besuchern hoch im Kurs.

## Gourmet-Club

Im Frühjahr starten wir mit einem neuen Angebot - dem „Gourmet-Club“.

Den Mitgliedern werden Angebote von Hotel- und Gastronomiebetrieben zu günstigeren Konditionen offeriert. Nur Klubmitglieder werden in den Genuss dieser exklusiven Preise gelangen.

Weiterhin ist geplant, vergünstigte Angebote von Shopbetreibern und Winzerbetrieben im Gourmet-Club anzubieten. Ebenfalls sollen hier Angebote von Reiseveranstaltern zu finden sein.

Um den Clubgedanken zu fördern wird die Kommunikation der Clubmitglieder untereinander ermöglicht. Es soll ein Austausch zu Themen wie Lob und Kritik, Veranstaltungen, Partys, Events, An- und Verkauf, Mitgliedertreffen oder Kontakte stattfinden. Für den Club suchen wir noch jede Menge Anregungen und Ideen: Welche Themen könnte man behandeln? Wozu sollten sich die Mitglieder austauschen? Dabei wird im Club der Grundgedanke von „Gourmet-classic“ im Vordergrund stehen - Erlesene Speisen in kultivierter Umgebung genießen, verbunden mit Wellness-Angeboten, die alle Annehmlichkeiten für Körper und Seele bieten.

### 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](mailto:verlag@sachsengast.com)

## Umschau

Das \*\*\*\*Wellness-Hotel „Am Mühlbach“, eines der besten Wellness-Hotels in Bayern bietet u.a. auch Ohrkerzen-therapie an: Beide Ohren werden mit je einer Ohrkerze behandelt. Diese wird sanft in das Ohr eingeführt und am oberen Ende angezündet. Durch die Strömung der Wärme und den entstehenden Druck wird das Ohr bis in die Tiefe von Schmutzpartikeln befreit. Das leise Knistern der Flammen entspannt das Trommelfell und den Gehörgang. Dieses Verfahren befreit den Kopf von Druck, wirkt entgiftend, beschleunigt die Reinigung des Lymphkreislaufes und wirkt unterstützend bei Tinnitus.

\*\*\*

In strahlendem Weiß leuchten auf Rügen die Fassaden der Seevillen und die berühmten Kreidefelsen. Im Travel Charme Hotel Nordperd & Villen, im Ostseebad Göhren, schmeichelt die Kreide auch der Haut. Die Urlauber werden mit einem cremigen Brei aus Rügener Heilkreide eingestrichen und versinken in wohligen warmen Wasserbetten. Das inseltypische Schönheitsmittel saugt Schlackestoffe aus der Haut und macht sie wie ein sanftes Peeling ganz geschmeidig. Vom 19. März bis zum 23. April 2004 macht das Ferienhotel im Südosten der Insel die Gäste fit für den Frühling mit Kreidepackung und Rückenmassage oder einer ACE-Vitamin-ganzkörperpackung. Arrangement: 3 Übernachtungen mit Frühstück, Abendessen und einen kuscheligen Bademantel für den Aufenthalt, ein Fahrrad für einen Tag sowie Kaffee und Kuchen an einem Nachmittag, ab 218 Europ.P. im DZ. Tel.: 038308 - 70.

\*\*\*

Unter dem neuen Namen „Toskana-Therme“ wird das vom Elbehochwasser beschädigte Schrammsteinbad in Bad Schandau am 1. Oktober 2004 wieder öffnen. Es will mit Liquid Sound, einer Komposition aus Solebad, Musik unter Wasser und Farben, jährlich über 350.000 Gäste anlocken.

## PRO 7: New Life - Mein neues Leben

Sie sind attraktiv, erfolgreich und auf der Suche nach dem Mann ihrer Träume. In der neuen Real Life Doku „New Life - Mein neues Leben“ wird sich für die vier Kandidatinnen alles ändern - von der Wohnung über das Outfit bis hin zum Liebesglück. Barbara Becker, die „gute Freundin“, Stylist Eric und



Barbara Becker in einer Real Life Doku auf PRO 7.

Interieur- Designer Axel stellen innerhalb von einer Woche das Leben eines der vier Singles komplett auf den Kopf. Modedesignerin Barbara Becker gibt den Bewerberinnen wertvolle Tipps rund ums Leben und steht stets mit Rat und Tat zur Seite. Zu sehen ab 2. März dienstags um 20.15 Uhr auf ProSieben.

## Romantik Hotels legen Standards fest

Die Verwirrung auf dem Wellnessmarkt ist groß, der Kunde findet sich kaum zurecht. Nachdem Baden-Württemberg als erstes Bundesland die Klassifizierung „Wellness-Stars“ kreiert hat, zieht nun auch die Romantik-Hotels nach.



Mit den Qualitätssiegeln „Wellness Light“, „Wellness“ und „Wellness Plus“ wollen sich die Romantik-Hotels in drei Kategorien einteilen. Von insgesamt 185 Hotels haben sich bisher rund 70 Häuser für eine Klassifizierung interessiert. 41 haben es bisher geschafft.

## In Ungarn gibt es 1.289 Thermalquellen

Den Körper verwöhnen, den Geist befreien, die Seele baumeln lassen - das suchen Urlauber in Ungarn. Groß ist dort die Auswahl an Wellness-Ferien. Die meisten Wohlfühl-Angebote sind ein Mix aus Entspannung und Bewegung. Wer sich inspirieren lassen will, findet viele Urlaubsideen am Stand des Partnerlandes Ungarn auf der C-B-R 2004, der 35. Ausstellung Caravaning-Wassersport-Tourismus, die in diesem Jahr erstmalig mit neuer Laufzeit von Samstag, 14. bis Mittwoch, 18. Februar und verlängerten Öffnungszeiten (unter der Woche bis 20 Uhr geöffnet) in der Neuen Messe München Besucher empfängt.

Mehr als zehn Prozent der ausländischen Gäste reisen gezielt wegen der 1.289 Thermalquellen und 39 Heilbäder in das Land der Magyaren. Deshalb werden Gesundheitszentren, Heilbäder und Wellness-Hotels besonders gefördert und beworben. Da passt das Winterangebot des Danubius Thermal Hotels Hévíz genau hinein: Vom 21. bis 28. Februar gibt es das achttägige Arrangement „Lustige Faschingsstage in Bad Hévíz“ inklusive 7 Übernachtungen, Halbpension und Faschingsprogramm schon für 350 Euro pro Person im Doppelzimmer. Die Gäste können sich auf eine Rock'n'Roll-Show, ein Gospel-Konzert, einen un-

garischen Buffet-Abend mit stimmungsvollem Folkloreprogramm sowie Faschingscocktail und Faschingsball mit schmackhaftem Festmenü (im Rahmen der Halbpension) sowie auf eine kleine Überraschung freuen. Nebenbei kann man sich in der Wellness- und Badelandschaft verwöhnen lassen. Wer fit bleiben möchte, nutzt die Animationsprogramme wie Aqua-Jogging, Morgen- und Fitnessgymnastik, Wanderungen usw. Reservierung: Hungar Hotels und Reisen GmbH, Pilotystr. 27, Tel.: 0911-362038, E-Mail: danubiusgroup.nbg@t-online.de oder im Internet unter www.danubius.de.

## „Produkt des Jahres“ für Tupperware

Die Tupperware-Knoblauchpresse „Knobi-Chef“ hat beim Jubiläums-Wettbewerb „Produkte des Jahres“ 2004 des Fachverbands Kunststoff-Konsumwaren eine der begehrten Auszeichnungen erhalten.

Das beliebte Tupperware-Produkt wurde für seine kreative sowie ästhetisch und funktional hervorragende Produktgestaltung prämiert.

Bewertet wurden die 25 „Produkte des Jahres“ 2004 durch eine unabhängige Jury.



Der „Knobi-Chef“ wurde als „Produkt des Jahres“ ausgezeichnet.

## Die Gläserne Küche auf der INTERNORGA

Beim „Gastronomischen Forum“ im Foyer Süd schlägt das fachliche Herz der INTERNORGA. Dort nämlich präsentieren sich die norddeutschen Dehoga-Landesverbände, Fachhandwerkerschaft und Berufsverbände der Gastronomie – Bäcker und Konditoren, Barkeeper, Köche, Restaurant- und Hotelfachkräfte. Mit seinen international anerkannten Wettbewerben ermöglicht das Gastronomische Forum einen faszinierenden Blick hinter die Kulissen. Die bereits 78. Internationale Fachmesse für Hotellerie, Gastronomie, Gemeinschaftsverpflegung, Bäckereien und Konditoreien öffnet ihre Tore vom 5. bis 10. März auf dem Hamburger Messegelände.

Mit seiner zehnten Auflage feiert der „Große Preis der Köche“ der Walter und Margarete Müller-Stiftung Jubiläum.

Organisator Stefan Wohlfeil vom veranstaltenden Kochklub „Gastronom“: „Der Große Preis hat sich zum größten und sehr beliebten Kochwettbewerb in Deutschland entwickelt.

Wer hier gewinnt, kann schon etwas und erfährt in der Branche auch entsprechende Anerkennung.“

Diesmal wird es für die 18 Wettbewerbsmannschaften aus ganz Deutschland noch etwas schwieriger: Statt wie bisher ein Dreigänge-Menü, muss der Nachwuchs in der diesmal von der Firma Krefft ausgestatteten „Gläsernen Küche“ sogar vier Gänge „zaubern“.

Um gelungene Dekorationen und perfekte Arrangements geht es beim renommierten Wettbewerb „Der gedeckte Tisch“, veranstaltet vom Verband der Serviermeister, Restaurant- und Hotelfachkräfte (VSR). Bei der Arbeit auf die Finger schauen kann man dem Nachwuchs auch in der „Gläsernen Konditoren-Backstube“: „Dort produzieren Lehrlinge unter anderem eine spezielle Torte für die INTERNORGA. Außerdem können die Fachbesucher im Erdgeschoss des Foyer Süd die Entstehung von Pralinen sowie Zuckerarbeiten und Baumkuchen begutachten. Die ganze Bandbreite des Kon-

ditoren-Handwerks dokumentiert sich in zahlreichen Vitrinen-Exponaten, darunter Arbeiten von Azubis aus verschiedenen Berufsschulen Norddeutschlands, Meisterwerke der Konditorenkunst und Produkte bekannter Unternehmen.

Eine neue Backkreation eigens zur 78. INTERNORGA wollen die Bäcker präsentieren und in ihrer „Gläsernen Backstube“ zubereiten.

Beim diesjährigen Lehrlingswettbewerb zeigt der Nachwuchs, wie man mit Phantasie und Können das vorgegebene Thema „König der Löwen“ in attraktives Showgebäck umsetzen kann. Natürlich gibt es am Bäcker-Stand immer Frisches aus dem Ofen.

Die Besten ihrer Zunft in Norddeutschland will die Deutsche Barkeeper Union (DBU) an ihrer Musterbar ermitteln.

Natürlich können die Fachbesucher die leckeren Drinks auch probieren und vor Ort alles über das immer attraktiver werdende Berufsbild des Barkeepers erfahren.

## Von Messen und Marken

Eine zweistündige Fahrt mit der hoteleigenen Motoryacht hat das Berliner Sorat Hotel Humboldt-Mühle in sein Oster-Paketangebot aufgenommen. Die luxuriöse 14-Meter-Yacht ist eines der Glanzlichter des originellen Hotels, das in einem ehemaligen Getreidespeicher eingerichtet wurde und direkt am Wasser liegt. Das viertägige Osterangebot sieht eine Anreise am Karfreitag vor. Es enthält drei Übernachtungen, das Champagnerfrühstück vom großen Buffet, Sekt und Blumen im Zimmer, den großen Brunch am Ostersonntag und eine zweistündige Yachtfahrt über den Tegeler See mit Kaffee und Kuchen auf der MY „Sorat“. Für zwei Personen im Doppelzimmer kostet das Paket komplett 396 Euro, ein Einzelzimmer wird mit 306 Euro berechnet. Kinder bis 12 Jahre kostenlos. Buchung: [www.sorat-hotels.com](http://www.sorat-hotels.com) oder Telefon (030) 43 90 40.

\*\*\*

Der Auftritt des Deutschen Weininstituts auf der ProWein 2004 (29.2. - 2. 3. in Düsseldorf) steht im Zeichen neuer Weinprofile. Zur ständigen Verkostung angeboten werden trockene, weiße Spitzenweine, ganz im Sinne der neuen Qualitätspyramiden, mit eindeutigen Geschmacksprofilen. Sie werden durch Profilweine wie Selection, Erstes Gewächs oder auch durch Premiumweine repräsentiert. Am 1. März, 15 Uhr, werden die Gewinner des diesjährigen DWI-Flaschenausstattungs-Wettbewerbs bekannt gegeben.

\*\*\*

Vom 14. bis 19. Februar öffnet die „Intergastra“ in Stuttgart ihre Pforten. Als erste gastronomische Fachmesse des Jahres 2004 gehört sie zu den Europäischen Topveranstaltungen für Hotellerie und Gastronomie. Ein besonderes Highlight ist die Sonderschau „Erlebniswelt“ der Gefako. Sie hatte bereits auf der letzten „Intergastra“ für jede Menge Furore gesorgt.

## „Milchbubis“ liegen bei Managern vorn

Eine Untersuchung zeigt: Deutsche Führungskräfte ernähren sich oft ungesund mit negativen Folgen für Leistungsfähigkeit und Karriere.

Ernährungsexperten mahnen: Nur wer sich richtig ernährt, dazu gehört die richtige Kombination aus Obst, Gemüse, Getreide- und Milchprodukten, kann volle Leistung bringen.

Die gute Nachricht: Acht von zehn Jungmanagern trinken täglich Milch. Mehr als 70 Prozent essen regelmäßig Joghurt. Produkte, die auf der Empfehlungsliste oben stehen. Nur wer sich richtig ernährt ist in der Lage, sein Leistungspotenzial maximal auszuschöpfen und ein Mittagstief zu vermeiden.



Für 81 Prozent aller Jungmanager sind Milchprodukte wichtige Energielieferanten. Foto:obs/CMA

## Dresdner Walzernacht auf Schloss Albrechtsberg

Am 24. April trifft sich die Dresdner Gesellschaft auf Schloß Albrechtsberg, das dieses Jahr sein 150-jähriges Jubiläum feiert.

„Das Ballorchester der Sächsischen Staatskapelle mit seiner Johann-Strauß-Formation unter Leitung

von Siegfried Pfeiffer mit Günter Hörig am Flügel bitet zum Tanz.“, so Tanzlehrerin Kerstin Nebl.

Kammersänger Peter Schreier wird die Gäste mit einer musikalischen Reminiszenz der besonderen Art überraschen.

Mit einem 4-Gang-Gala-Dinner werden die Geschmackssinne verwöhnt, die begleitenden Weine arrangiert das Weingut Schloss Proschwitz Prinz zur Lippe. Tickets unter [www.dresdner-walzernacht.de](http://www.dresdner-walzernacht.de)

## Gourmant und Gourmine suchen den Superstar



„Sag mal Gourmant! Hieß das bei den Gebrüdern Grimm früher nicht Wer rüttelt mich ...?“

Zum „Lifestyle“ gehören glücklicherweise nicht nur die Quotenmacher im TV. Der wirkliche Superstar ist weder ein blödelndes Sängerchen noch ein Urwaldtourist. Gourmets suchen ihren „Superstar“ in ihrem Lifestyle auch in den Lebensmitteln. Und da ist der Apfel ein wirklicher Star. Seit Alters her ist der Apfel die Symbolfrucht für Vitalität und Gesundheit. Entsprechend verbreitet ist der Spruch «Ein Apfel am Tag hält den Arzt fern».

## In aller Kürze

**Hamburg.** Zwei der weltweit anerkanntesten Ausbildungsstätten der Hotellerie und Gastronomie, die „Ecole hôtelière de Lausanne“ (EHL) und die Hotelfachschule Heidelberg, werden in diesem Jahr mit dem INTERNORGA-Ehrenpreis ausgezeichnet. Die „Ecole hôtelière de Lausanne“ wurde 1893 gegründet und ist die älteste Hotelfachschule der Welt. Die 1925 gegründete „Höhere Hotelfachschule Heidelberg“ ist die älteste Einrichtung ihrer Art in Deutschland.

**Berlin.** Die Spitzengastronomie Berlins wird um einen Meister der großen Küche bereichert: Bobby Bräuer, gerade erst für seine Leistungen im Düsseldorfer Restaurant „Victorian“ mit einem „Michelin“-Stern und 17 von 20 Punkten im Gault Millau ausgezeichnet, wird Ende April neuer Küchenchef im exklusiven Relais & Châteaux-Hotel Brandenburger Hof. Bräuer folgt auf Wolfgang Nagler, der sich mit seiner großen französischen Küche im Restaurant DIE QUADRIGA seit 1998 ausgezeichnete und aus privaten Gründen nach München zurückkehrt.

**Braunschweig.** Das Standesamt bietet in diesem Jahr drei Termine für Trauungen im Schloss Richmond an: 10. Juli, 7. August und 4. September. An diesen Samstagen sind jeweils acht einzelne Trauungen in der Zeit von 9 bis 13 Uhr vorgesehen. Anmeldungen ab sofort unter Telefon 0531- 470-3722.

**Bremen.** Auf der Fachmesse für Fisch und Meeresfrüchte (12.-15.2. in Bremen) lädt die gastronomische Sonderschau „Kulinarium“ zu außergewöhnlichen Highlights ein. Der Stern am deutschen Gourmet-Himmel, Johann Lafer, stellt in einer Sonderschau seine neuesten Ideen rund um den Fisch vor. Welche Kreationen es sein werden, dass will er erst an Ort und Stelle preisgeben.