



Werbung mit Privatleben eines Feinschmeckers

„Irgendwann erfrischt es jeden“ lautet die VELTINS-Markenbotschaft. Und tatsächlich - im neuen TV-Spot der sauerländischen Premium-Brauer erfrischt es jetzt endlich auch Rudi Assauer, dem im vorherigen Jahr das letzte Bier von seiner Lebensgefährtin vorenthalten wurde: Simone Thomalla vor dem Spiegel, beäugt kritisch ihr neues Kleid und fragt Rudi mehrmals nach seiner Meinung. Dieser genießt derweil nebenan in der Küche ein frisches VELTINS - kein Wunder, dass der typische Beziehungsdiallog unausweichlich aneinander vorbeigeht.

„Wir bedienen uns eines der typischen Männer- und Frauenklischees, so wie sie



Rudi Assauer, Manager des FC Schalke 04, und seine Lebensgefährtin Simone Thomalla stehen im Mittelpunkt des TV-Spots 2004 von VELTINS.

Foto: obs/ Brauerei C. & A. VELTINS

jeder kennt. Damit bleiben wir unserer Strategie treu, unsere Marke dort zu platzieren, wo das wahre Leben spielt. Jeder soll sich in die

Geschichte hineinversetzen können -Authentizität ist das Stichwort“, erläutert Marketingchef Herbert Sollich

Gourmet-Club

Das Datum steht fest: Am 15. März starten wir den Gourmet-Club im Internet auf der Seite www.gourmet-classic.de. Seit unserer ersten Veröffentlichung vor drei Wochen erhielten wir bereits einige Dutzende ungeduldiger Interessentenbekundungen. Die Fernsehmoderatorin aus Bremen, der Köcheclubchef aus Leipzig, der Backwarenproduzent aus Dresden, der Rechtsanwalt aus Hamburg und viele andere möchten mitmachen. Die Teilnahmebedingungen sowie das Anmeldeformular sind ab 15. März unter der genannten Internetadresse abzurufen. www.gourmet-classic.de kommt übrigens schon auf 10.000 Aufrufe pro Tag.

Frische genießen durch Tiefkühlkost

Frische ist für Gourmets das wichtigste Qualitätsmerkmal von Lebensmittel. Hier kann auch die Tiefkühlkost punkten. Prof. Dr. Jörg Oehlenschläger von der Bundesanstalt für Fischerei in Hamburg: „Tiefkühlerzeugnisse stellen eine qualitativ gleichwertige, saisonunabhängige Alternative zu frischen Erzeugnissen dar.“

Laut einer Studie der Verlage Axel Springer und Bauer steht bei über 60 Pro-

zent aller Privathaushalte zubereitetes TK-Gemüse, wie Rahmspinat oder Pfannengemüse, regelmäßig auf dem Speiseplan. Tiefkühlfisch verzehren über 43 Prozent.

Tipps zum Einkauf tiefgekühlter Lebensmittel:

- Lebensmittel aus der Tiefkühlabteilung erst am Ende in den Wagen packen.

- Bei langen Wegen und hohen Temperaturen Isoliertaschen oder -beutel verwenden.

- Tiefkühlprodukte in der Einkaufstasche dicht aneinanderlegen: Der so geschaffene Block hält die Kälte besonders gut.

-Beim Einlagern ins Gefriergerät den direkten Kontakt zwischen neu gekauften und bereits eingelagerten Tiefkühlprodukten die ersten Stunden vermeiden.

-Tiefkühlkost im Gefriergerät bei mindestens minus 18° Grad Celsius oder im Sternfach des Kühlschranks lagern.

Mit Kaffee kochen

Das Restaurant Luisenhof in Dresden erlebte gemeinsam mit dem Kaffeespezialisten J.J. Darboven eine Weltpremiere. Küchenchef Armin Schumann hat für sein 5-Gänge-Menü die verschiedenen Kaffeespezialitäten als Würzmittel und Beilage verwendet, beispielsweise Zanderfilet auf Cappuccinolinsen. Albert Darboven und das Fachpublikum waren begeistert. www.darboven.com

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

Seit diesem Jahr können Eheschließungen an einem der schönsten Orte der Sächsischen Schweiz vorgenommen werden - auf der Bastei. Für den schönsten Tag im Leben hat sich das Team vom Berghotel & Panoramarestaurant Bastei einiges einfallen lassen. Die Trauungszeremonie wird von der Standesbeamtin in der Basteiklausur vorgenommen - dort, wo schon Bernhard Brink sein Schlagermagazin moderierte. Melanie und Hanjo Leupert aus Dresden gaben sich am 21. Februar als 1. Hochzeitspaar in dieser romantischen Kulisse das Jawort.

Wo man entspannte Urlaubstage verbringen kann, lässt es sich auch besonders effektiv arbeiten. Die Travel Charme Hotels an der Ostsee, in Potsdam und in Wernigerode im Harz bieten mit klimatisierten, je nach Personenanzahl unterschiedlich kombinierbaren Räumen und moderner Tagungstechnik alle Voraussetzungen für gelungene Tagungen und Events.

www.tc-hotels.net

Dieses Jahr wird die Burgenstraße, die von Mannheim bis nach Prag führt und zu den ältesten Touristik-Routen in Deutschland zählt, 50 Jahre alt. Zum Jubiläum erscheint Anfang März ein Gutschein mit kostenlosen oder ermäßigten Leistungen entlang der gesamten Route.

www.burgenstrasse.de

Mit maßgeschneiderten Wellness-Paketen können gestresste Manager in Baden-Baden ihre Energiereserven wieder aufladen. Das mit wertvollen Mineralstoffen angereicherte Heilwasser sprudelt aus 2000 Metern Tiefe warm herauf. Powerfitness wird zum Beispiel im Dorint Maison Messmer angeboten.

www.baden-baden.com

Entertainment in Merlins Wunderland

Piraterie ist wieder in, und das Dresdner Restauranttheater „Merlins Wunderland“ beschäftigt sich mit diesem globalen Phänomen auf lustvolle Weise. Erzählt wird die Geschichte von „August dem Seefahrer“, der seine entführte große Liebe, die Varietätänzerin „Honey Pie“, mit Hilfe gedungener Piraten wieder zurück befreien will. Die Bühne verwandelt sich in ein hochseetüchtiges Segelschiff, und ab geht die Reise zu den genialen Kannibalen.

Unterwegs gibt es auf hoher See besondere Begegnungen. Da ist die Terror kackende Möwe unterwegs und Käpt'n Nemo kommt mit seiner Nautilus vorbei. Eine Äquatortaufe wird zelebriert und Poseidon meldet sich zu Wort. Dass am Ende alles gut ausgeht, ist salzwasserklar.



Im Restauranttheater Merlins Wunderland in Dresden sind auch die Gästetische Teil der Bühne.

Diese Produktion wurde dem Restaurant-Theater auf den Leib geschneidert, denn hier werden die räumlichen Gegebenheiten der denkmalgeschützten Scheune voll ausgenutzt. Die Piraten entern zwei Bühnen und einen Bühnentisch, schwingen am Tau von der Empore

und stürmen auch aus der Bodenluke. Eine Mischung aus Musik, Comedy, weisheitsprallen Sprüchen, feurigen Einlagen und einer großen Portion Unterhaltung - eine Show mit Raffinesse und mit Essen in Form eines Drei-Gang-Menüs.

www.merlins-wunderland.de

Tai-Chi und Holzzuber-Baden im Erzgebirge

Schon beim Anblick der Umgebung sind alle Sinne auf Natur eingestellt. Denn nicht umsonst gilt das Erzgebirge als eine der landschaftlich schönsten Regionen Deutschlands. Hier, fern von Stress und Autoverkehr, liegt das naturverbundene Flair Hotel Forstmeister. Eine Oase der Ruhe mit vielen Angeboten für Gäste, die sich auf gesunde und natürl-

che Art erholen möchten. Die Gesetzmäßigkeiten und Heilkräfte der Natur spielen bei zahlreichen Aktivitäten und Anwendungen eine große Rolle. Wer seinem Körper mal wieder etwas Gutes tun möchte, kann sich unter fachlicher Anleitung in die Kunst des Tai-Chi einweihen lassen. Und sich während eines Wohlfühl-Wochenendes mit den flie-

ßenden Bewegungen dieser uralten chinesischen Heillehre vertraut machen. Zwei Übernachtungen mit Vollpension inklusive Lehrgang Tai-Chi mit 24 Figuren sowie Morgengymnastik und Pausen-Snacks sind im Preis von 199 Euro pro Person ebenso inbegriffen wie ein Kräuter-Entspannungsbad im Holzzuber.

Info:www.forstmeister.de

Wohltuendes Wellness im Winter

Mit entspannenden und wohltuenden Wellness-Genüssen lockt das Vier-Sterne Herzog Tassilo Kurhotel in der kalten Jahreszeit nach Bad Hall. Inmitten der sanften Hügellandschaft des oberösterreichischen Alpenvorlandes warten

neue Wellness-Dimensionen auf Erlebnishungrige. Mit einer Temperatur von 32 Grad verführt die Hoteltherme zum Eintauchen, in der Finn-Sauna wird geschwitz, und Massageduschen bringen den Körper wieder in Schwung.

Das Angebot „Winter-Wellness“ mit zwei Übernachtungen mit Vital HP, einer Teilmassage, einem Entspannungsbad sowie einer Farblichtbehandlung ist ab 139 Euro p.P. buchbar.

www.tassilo-kurhotel.at

RaffinEssen in der KONSUM-Kochschule

Die Kurse der KONSUM-Kochschule in Dresden bieten die Möglichkeit, ein traumhaftes 4-Gänge Menü unter professioneller Anleitung, in einem Team von 15 Teilnehmern, selber zu kochen. Vom Koch über die Zutaten bis hin zu den notwendigen Utensilien wird alles gestellt. Der Preis für einen Kurs beträgt 59 Euro und beinhaltet alle Zutaten und Speisen sowie alkoholfreie Getränke und eine halbe Flasche passenden Wein pro Teilnehmer.

www.konsum-raffinessen.de



In den Dresdner KONSUM-Frischemärkten finden auch Gourmets das Richtige.

Cookies & Cream für Energie



Ab Mitte März gibt es den PowerBar Performance Cookies&Cream auch hierzulande. Bislang war dieser Energieriegel nur in den USA erhältlich.

Der Riegel im Geschmack „Cookies&Cream“ verstärkt das Team der origi-

nal PowerBar Performance-Bars, die seit über 15 Jahren Spitzenathleten und sportbegeisterte Menschen in aller Welt mit lang anhaltender Energie versorgen. Kurz vor Frühlingsbeginn tritt der Riegel mit dem neuen Ge-

schmack erstmals in den Verkaufsregalen an.

Wie alle Riegel im Performance-Sortiment erhöht auch der Cookies&Cream-Bar die Ausdauerleistung bei längeren sportlichen Belastungen.

Mit 42 g Kohlenhydraten, darunter 18 g komplexe Kohlenhydrate, weist der 65 g schwere Riegel ein sehr günstiges Verhältnis von Kohlenhydraten zu Kalorien auf. Die Nährstoffkombination aus hohem Kohlenhydratanteil, moderatem Eiweißanteil und wenig Fett trägt dazu bei, dass der Blutzuckerspiegel während des Trainings stabil bleibt.

Tokajer Wein auf der UNESCO-Liste

Tokaj ist Ungarns ältestes Weinbaugebiet und war bereits unter den Römern bekannt. Die im 10. Jahrhundert eintreffenden Magyaren fanden bereits eine blühende Trauben- und Weinkultur vor. Seit Juni 2002 zählt Tokaj zum Welt-erbe der UNESCO.

Dieser berühmteste Wein Ungarns wird aus nur vier

Rebsorten gekeltert. Der sortenreine „Furmint“ ist ein frischer, trockener Weißwein, die Aszú-Essenz (dt. Auslese) ein süßer Dessertwein.

Die Süße des „Tokajer“ hängt von der Menge an Trockenbeeren ab, die dem Gärungsvorgang zugefügt werden und kann von der Anzahl der Butten auf dem

Etikett abgelesen werden. Kaum weniger bekannt ist der Tokajer „Rákóczi“-Weinbrand, ein milder, vollmundiger Edelbrand.

Die Region Tokaj-Hegyalja produziert ausschließlich Weißweine, neben den genannten Sorten den „Lindenblättrigen“ (Hárslevelő) und den „Gelben Muskateller“.

Von Messen und Marken

Auf der Fachmesse für Fisch und Meeresfrüchte, die vom 12. bis 15. Februar rund 500 Aussteller aus 50 Ländern nach Bremen lockte, war die gastronomische Sonderschau „Kulinarium“ ein aussergewöhnliches Highlight. Johann Lafer, Chef der Stromburg und Stern am deutschen Gourmet-Himmel, stellt in einer Sonderschau seine neuesten Ideen rund um den Fisch vor. Dass das Zubereiten von exquisiten Fischgerichten gar nicht schwer sein muss und dass es sich lohnt, in die Produkte und in die Zubereitung etwas Mühe und etwas Phantasie zu stecken, war Schwerpunkt seiner Präsentation auf dem „Kulinarium.“

Süße Softdrinks sind nach Ansicht amerikanischer Ernährungsexperten hauptsächlich für die allseits beklagte bedrohliche Gewichtszunahme vieler Menschen verantwortlich. Wie das Apothekenmagazin „Diabetiker Ratgeber“ berichtet, haben die Fachleute errechnet, dass 80 Prozent des gesamten Kalorienzuwachses ausschließlich auf süße Getränke entfallen. Der Trend gelte nicht nur für die USA, sondern auch für Europa.

„Fit for Sun“ Produkte und Inszenierungen für Party, Picknick, Fitness & Fun heißt eine Sonderschau der Fachmesse für Geschenk- und Wohnideen CADEAUX Leipzig vom 13. bis 15. März, die allerdings nur für Fachbesucher geöffnet ist.

Fünf Milliarden Euro geben die Bundesbürger für Partyschmuck aus. Die Hälfte davon allein für Weihnachtsschmuck. Auf der Messe Christmasworld (31.1. - 4.2. in Frankfurt/Main) konnten die 103 Aussteller aus 45 Ländern erfreut feststellen, dass der Markt für Festartikel fast grenzenlos ist. Senkrechtstarter ist Halloween.

Sterne Koch Bobby Bräuer im Brandenburger Hof

Die Berliner Spitzengastronomie 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 auszeichnete und aus privaten Gründen nach München zurückkehrt.

„Ich freue mich darauf, im Brandenburger Hof eine Küchenrichtung weiter zu



Bobby Bräuer kommt nach Berlin.

entwickeln, von der ich glaube, dass sie die Zukunft der Spitzengastronomie ist: eine Küche der Produkte“, sagt Bräuer, der für Furore sorgte, wo er verantwortlich am Herd stand

- vor allem während seiner siebenjährigen Tätigkeit im Münchner „Königshof“ und zuletzt im „Victorian“.

Seine Klasse lässt sich treffend mit einem Zitat des bekannten Gastro-kritikers August F. Winkler charakterisieren: „Bräuers handwerkliche Basis ist die klassische Küche. Darauf spielt er virtuos seine eigenen Kompositionen, teils mediterran, hin und wieder auch asiatisch inspiriert, stets elegant in der Ausführung. Das ist Erlebnisgastronomie für den anspruchsvollen Gaumen ...“ „Unser kulinarischer Mittelpunkt ist künftig Bobby Bräuer, auch auf dem kleinen Landsitz Schloss Klessen“, sagt Hotelchefin Daniela Sauter.

27 Gastbetriebe auf der Genießerstraße in Südtirol

Im Südtiroler Eisacktal, einer der beliebtesten Regionen für Feinschmecker, haben sich 27 Gastbetriebe zwischen Gossensaß und Klausen zur „Eisacker Ge-

nießerstraße“ zusammengeschlossen. Sie verwöhnen ihre Gäste das ganze Jahr über mit regionalen Besonderheiten aus Küche und Keller.

Höhepunkt ist vom 12. bis 28. März die 32. Eisacker Kost. Vergessen geglaubte Rezepte werden im Trend der Zeit aufgetischt. www.eisacktal.info

Erste Mitglieder im Gourmetclub: Gourmant und Gourmine



Gourmet und Gourmine haben das Rennen gewonnen. Der Gourmet-Club öffnet zwar erst am 15. März seine Pforten im Internet auf der Seite www.gourmet-classic.de aber sie konnten es nicht erwarten.

Hier Gourmines Vita: Die Tomate, auch Liebesapfel oder Paradiesapfel genannt, zeichnet sich durch einen hohen Carotin- und Vitamin-C-Gehalt aus, enthält viele Mineralstoffe und ist kalorienarm.

Eine Tomate von 50 g kommt auf lediglich 9 kcal. Die Substanz IBI-246 aus der Tomate schützt vor Mücken, Moskitos, Flöhen und Kakerlaken.

In aller Kürze

Berlin. Karin Hoylers Buch „GASTRO ENERGY; Die Hotel- und Gastromacher, Marketing aus der Praxis“ erhielt eine Silbermedaille der Gastronomischen Akademie Deutschland. Der Inhalt stellt sehr verständlich Marketing dar, bereichert mit unzähligen Beispielen und Checklisten, die ein schnelles Umsetzen in die Praxis der Hotellerie und Gastronomie gewährleisten.

Wiesbaden. Wie das Statistische Bundesamt mitteilt, erzielten die Unternehmen des Gastgewerbes aus dem Verzehr von Speisen und Getränken im Jahr 2003 einen Umsatz von rund 29 Mrd. Euro. Dies entspricht einem durchschnittlichen Betrag von 351 Euro je Einwohner in Deutschland. Damit wurden im Jahr 2003 im Schnitt 19 Euro weniger für Essen und Trinken ausser Haus aufgewendet als ein Jahr zuvor. Vor zehn Jahren gab jeder Einwohner noch durchschnittlich 434 Euro für Speisen und Getränke aus, 84 Euro mehr als im Jahr 2003.

Irland. Ab 29. März ist auf der Grünen Insel in allen Restaurants und Pubs das Rauchen streng verboten. Sogar 60 Prozent der Raucher meinten, dass sie jetzt öfter einen Pub besuchen werden, weil die im Moment „zu verqualmt“ wären.

Paris. Die neue Trüffel-Boutique „Terres de Truffles“, 21, rue Vignon ist ein Garten Eden für Feinschmecker. Manager und Meister dieser neuen Gourmet-Adresse ist Dominique Sagnac. Er begrüßt jeden Gast persönlich und kreierte die Tafelgenüsse auch selbst am Herd. Dabei kann man ihm zuschauen. www.terresdetruffles.com

Berlin. Die Meisterwerke aus dem „Museum of Modern Art“ aus New York in Berlin kann man mit dem Hotel Brandenburger Hof als VIP-Gast genießen: www.brandenburgerhof.com