



Politiker shakten auf der Grünen Woche

Gut gelaunt besuchte Georg Milbradt, Sachsens Ministerpräsident, die CMA-Länderhalle auf der Grünen Woche in Berlin. Sie stand unter dem Motto „Marktplatz für Genießer - Schmeck' die Vielfalt der Regionen“ Die Energie für den anstrengenden Mes-serundgang holte Milbradt sich an der CMA-Milchbar. Dort mixte und genoss er den „Sachsentrunk“.

Das Rezept: 0,2 l frische Milch, 1,5 cl Mangosirup, 2cl Lime Juice, 0,5 cl Apfelsirup grün. Der Sachsentrunk war der Renner unter den vielen leckeren Milkshakes und Mixgetränken an der CMA-Milchbar.



Sachsens Ministerpräsident Georg Milbradt (rechts) und sein Landwirtschaftsminister Jochen Flath haben offensichtlich unterschiedliche Geschmackerfahrung mit ihrem selbst gemixten Shake. Die „Grüne Woche“ bietet noch bis zum 25. Januar eine „Kulinarische Weltreise“ mit 1.600 Ausstellern aus 56 Ländern. Sehenswert auch für Gourmets - die Sonderschau „Gesunde Ernährung - Kluger Konsum“.

8.000 Gourmets

Die Anzahl der Mitglieder auf dem Internetportal www.gourmet-classic.de hat sich auf 8.000 erhöht. Bis zu 10.000 User klicken sich täglich auf dieses Portal, um Neues aus der Welt der Feinschmecker zu erfahren, sich ein Gourmet-Restaurant auszusuchen oder in einem Wellness-Hotel einzuchecken. Die Umsatzsumme, die Anbieter durch Gourmet-Classic erzielt haben zählt bereits in die Millionen. Die „Gourmet-Post“ begleitet mit bereits 37.320 Abonnenten dieses Portal. Werbebotschaften werden jetzt besonders günstig realisiert. Infos unter Tel.: 0351 - 471 23 62.

Weniger Kaviar und Champagner in Deutschland

Die Nachfrage nach Kaviar und Champagner ist in Deutschland seit Jahren rückläufig. Im Jahr 2002 wurden nur noch 17.400 kg

Kaviar eingeführt. Gegenüber dem Vorjahr war dies erneut ein Rückgang um 5,4 Prozent. Vor zehn Jahren wurden fast 100.000 kg

Kaviar pro Jahr importiert. Auch der Verbrauch von Champagner ging zurück. 1997 importierte Deutschland 13,6 Millionen Liter,

während es 2002 nur noch 8,5 Millionen Liter Champagner waren. Der Verbrauch der Luxusprodukte steigt wieder leicht an.

MIX
ESPRESSO GOURMET
in original dresden
ar/hotel dresden - astra-allee 33 - 01067 dresden | tel. 0351- 49 22 0

INTERNATIONALE KAFFEESPEZIALITÄTEN - MUFFINS - BAGELS - SANDWICHES - SALATE

Managed by Park Plaza Hotels Group

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

Mit humorvollen Szenen vermittelt der Tourismusfilm „Im Weissen Rössl am Wolfgangsee“ auch jüngeren Zielgruppen das Relax-Angebot des Romantik-Hotels. Die Innsbrucker Full-Service-Agentur „Medienwerkstatt“ wurde dafür in Wien mit dem Award „Weltbeste Tourismusfilm 2003“ ausgezeichnet. Den Erfolg des Films bestätigt auch der „Rössl“-Hotelier und ehemalige Präsident der Österreichischen Hotelier Vereinigung Helmut Peter.

Ende 1998 eröffnete mit der Therme Bad Saarow das erste Thermalbad in Brandenburg. Bis heute ließen es sich rund 1,7 Millionen Menschen in dem solehaltigen Wasser gut gehen. Das vor einem knappen Jahr eröffnete Hotel Esplanade Resort & Spa bietet dort auf 3.500 Quadratmetern Entspannung pur und zählt damit zu den größten Wellnesshotels Deutschlands.

Im Jahre 2003 haben rund zwei Millionen Menschen Urlaub auf dem Bauernhof gemacht. Die bundesweit rund 10.000 Anbieter registrierten 28 Millionen Übernachtungen. Hauptzielgebiete sind Bayern, Schleswig-Holstein und Baden-Württemberg. Der Trend geht in jüngster Zeit auch hier zu Wellness-Angeboten. Mehr Informationen: www.bauernhofurlaub.de

Zu den zehn besten Wellnesshotels Deutschlands rechnet der neue „Feinschmecker“-Guide 2004 das Radisson SAS Fleeensee in Göhren-Lebbin. Allein auf der Insel Usedom wurden 17 und auf Rügen 15 Häuser durch die Prüfer positiv bewertet.

Die im Bau befindliche Therme Bad Wörishofen strebt ihrer Eröffnung am 1. Mai entgegen.

Erholung Plus im Winter an der Ostsee

Ein Ostseewinter hat mehr als Meer. Es sind die Gesundheitsbewussten, die Beauty- und Wellness-touristen, die auf einen Aufenthalt an frischer Luft am Meer, unabhängig von der Jahreszeit, schwören.

Ein Winter an der Küste kann auch recht romantisch sein. Kaiserbäder wie Heringsdorf oder Heiligendamm laden zur Erholung für Körper und Seele ein. Internet: www.absolut-mecklenburg.de



Das Kempinski Grand Hotel Heiligendamm lässt den mondänen Glanz des Seebades in der Mecklenburger Bucht wieder erstrahlen.

Ab ins Bierbad: Badespaß im Vogtland

Wer sagt, dass man Bier nur trinken kann? In eine Wanne voll Bier können Gäste im traditionsreichen Heilbad Bad Elster - am südlichsten Zipfel von Sachsen - steigen. Damit lockt die Sächsische Staatsbäder GmbH zunehmend jüngere Leute an, die ein Bad mit diesem außergewöhnlichen Badezusatz genießen wollen.

Gezapft wird das Badebier direkt vor den Augen der Badegäste an einem eigens vom Tischler angefertigten Eichenholzwagen. Etwa drei Liter Gerstensaft werden dem 37°C warmen Badewasser beigemischt und kräftig aufgeschäumt. Selbst eingefleischte Biertrinker kommen nicht zu kurz, denn zum Bad gereicht wird ein Glas zünftiges Schwarzbier, das man

direkt in der Wanne oder nach dem Bade trinken kann.

Empfohlen wird, nach dem Bad eine halbe Stunde zu ruhen und die Bestandteile dieses reinen Naturproduktes in die Haut einziehen zu lassen.

Die Rezeptur des Badebiers wurde von der Neuzeller Klosterbrauerei in Brandenburg eigens zu diesem Zweck entwickelt. Das Besondere daran ist, dass die Haut nach dem Bad zwar nach Malz, aber nicht nach Bier riecht. „Man fühlt sich wie neu geboren“, schwärmt der Eigentümer der Neuzeller Klosterbrauerei, Helmut Fritsche. Und das nicht ohne Grund. Die reichlich enthaltene Hefe wirkt feuchtigkeits spendend und verschafft Abhilfe bei

Exzemen und trockener Haut. Vitamine und Mineralstoffe regen den Stoffwechsel an, die Kohlen-säure wirkt durchblutungsfördernd und der Hopfen ist für seine beruhigende Wirkung bekannt.

Das Ambiente passt auch: Die historischen Badekabinen wurden in einen stillen Wellnessbereich umgewandelt. Englische Jugendstilwannen, nostalgische Armaturen, ein rustikaler Holzzuber und warme Farben laden zum Entspannen und Wohlfühlen ein.

Ein gesundheitlich bemerkenswerter Genuss, den man für nur 35 Euro im Staatsbad Bad Elster unter Tel. 037437 - 711 11 bzw. in Bad Brambach unter 037438 - 881 11 buchen kann.

Ein Programm gegen Wetterfälligkeit

„Heut kommt noch ein Gewitter, denn ich hab Kopfweh“, „das Wetter schlägt um, ich hab schon den ganzen Tag Migräne“. Wetterfälligkeit äußert sich meist unangenehm durch Kopfschmerzen, Reizbarkeit oder Schlaflosigkeit. Welcher Wetter-

fällige träumt nicht davon, seine Schmerzen einmal los zu werden?

Ganzheitsmedizinische Aktivitäten bieten ein umfassendes Gesundheitspaket gegen die Belastungen durch die Umwelt und die Wetterfälligkeit an. Dieses Konzept wurde in

Österreich bislang erst einmal umgesetzt - mit Erfolg! Das ARCOTEL Elisabethpark in Bad Gastein hat mit Herrn Dr. Machaiek ein Konzept entwickelt, um „wettergeplagten“ Menschen eine Erleichterung zu schaffen.

Infos: www.arcotel.at

Der Pralinentüftler aus Gundelsheim

In dem kleinen Café in der Gundelsheimer Innenstadt gibt es mehr zu kosten als Kuchen, Milchkaffee oder Plätzchen. Hinter der Fassade der Konditorei verbirgt sich eine Tüftler-Werkstatt für Pralinen, die ihre Kunden und Lieferanten auch in Hessen hat.

Deutlicher Hinweis auf die Erfinderqualitäten von Besitzer Eberhard Schell ist eine Urkunde im Gastraum: Dem Bäcker- und Konditormeister wird darin amtlich bescheinigt, das er das Patent für «Pralinen, enthaltend Balsam- oder Spätleseweinessig» inne hat. Die «Essig-Schleck-erle» aus Schells Zubereitungsstube ist die nach seinen Angaben einzige Praline mit Patentschutz. «Essig?» Viele Besucher reagieren zunächst ungläubig. Doch spätestens ein Blick auf die Referenzliste



Feine Trüffelpralinen aus Gundelsheim.

beweist, dass Schell mit seinen Leckereien den richtigen Geschmack getroffen hat: Zu seinen Kunden zählen unter anderen der Bundespräsident und die hessische Staatskanzlei.

Gemeinsam mit dem baden-württembergischen Staatsweingut in Weinsberg (Kreis Heilbronn) hat Schell zudem die erste Barriquewein-Praline entwickelt: Weiße und rote im Eichenholzfass gereifte Weine dienen dabei als

Geschmacksgrundlage für feine Trüffel.

«Ich bin zu den Essig-Pralinen gekommen, wie die Jungfrau zum Kinde», erzählt der Konditormeister, der im blitzweißen Kittel stolz seine Kreationen präsentiert. Für ein festliches Menü auf der württembergischen Wein- und Sektmesse sollte er einen süßen Gang mit Essig beisteuern, «ausgewogen und fein im Geschmack». «Ich habe eine ganze Weile getüftelt und probiert», sagt Schell. Herausgekommen sind seine ersten Patent-Pralinen, die fruchtig-süß und keineswegs unangenehm sauer schmecken.

Vier Tonnen Pralinen verlassen das Backhaus pro Saison. Verarbeitet werden 450 verschiedene Weine, Brände, Essige und Sekte. Über 120 Weingüter lassen bei Schell ihre edlen Tropfen in Pralinen verarbeiten.

Von Messen und Marken

In den Kellern der Winzer reifen zur Zeit die Weine eines absoluten Ausnahmejahrgangs heran. Viele Beeren- und Trockenbeerenauslesen sowie Eisweine, die alle Rekorde gebrochen haben, befinden sich immer noch in der Gärung. „Vom Jahrgang 2003 wird es Weine geben, an denen sich unsere Enkelkinder noch erfreuen können“, schwärmt Armin Göring, Geschäftsführer des Deutschen Weininstituts (DWI). „Besonders erfreulich war, dass bundesweit hervorragende Bedingungen herrschten, so dass von der Ahr bis nach Baden und von der Mosel bis Sachsen absolute Spitzenweine geerntet werden konnten“, so der DWI-Chef.

Die Fachmesse für Hotellerie, Gastronomie und Gemeinschaftsverpflegung HOGA erlebt vom 25. bis 28. April 2004 in der neuen Messe München ihre Premiere. Die Beteiligten sind sich einig, dass Oberbayern als Deutschlands führende Touristkregion und die Landeshauptstadt München als Nr. 1 beim Städtetourismus, mit ihrem dichten Netz an gastgewerblichen Betrieben ein eigenes Branchenereignis dieser Art brauchen. Angebotsschwerpunkte der Messe sind Großküchentechnik, Einrichtungen und Ausstattungen, Nahrungs- und Genussmittel, Organisation und Dienstleistung. Auch das Thema Gemeinschaftsverpflegung wird bei der HOGA breiten Raum einnehmen.

Hardenberg KOCO, das neue erfrischende Mix-Getränk aus Hardenberg Doppelkorn, anregender Cola und spritziger Zitrone, garantiert gute Laune bei leichten 5 % Alkohol. Tobias Steinhoff, Produktmanager der Hardenberg-Wilthen AG, freut sich über den Anklang des neuen Geschmackserlebnisses in einem boomenden Segment. KOCO wird zunächst nur über Szenelokale und in der Gastronomie angeboten.

ProWein 2004: Kalifornien

Als einer der Importsieger 2003 kommt Kalifornien zur ProWein 2004 vom 29. Februar bis 2. März. Schon Ende September hatte Deutschland fast 8 Prozent mehr Wein aus dem „Golden State“ importiert als im ganzen Jahr 2002. Am Ende des Jahres dürfte ein Plus von 20 Prozent stehen (endgültige Daten liegen erst im März vor). Unter den Importweinen beträgt der Marktanteil Kaliforniens mittlerweile 3,8 Prozent – Beleg für ein hervorragendes Preis-/Genussverhältnis und dafür, dass Zinfandel & Co. den Geschmack der deutschen Liebhaber treffen. Auf der ProWein wird Kalifornien deshalb in großer Besetzung antreten. Die Crème der kalifornischen

Weinerzeuger hat sich angesagt, darunter internationale Stars wie Duckhorn, Niebaum-Coppola und The Hess Collection Winery, aber auch ein Dutzend Newcomer, die Kontakte zu deutschen Importeuren suchen. Insgesamt werden über 200 Wineries in Düsseldorf die Korke springen lassen.

Übrigens: Zur Mittagszeit wird es aus dem California Pavillon (Halle 6, Stand J50) wieder düfteln. Das kalifornische Weininstitut hat in diesem Jahr Frank Palmer, den Chefkoch im Duck Club Restaurant des Lafayette Park Hotel aus San Francisco einfliegen lassen. Frank demonstriert, was bei Gourmets an der West Coast gerade aktuell ist.

Deutsche Weine

Die Deutsche Wein- und Sektgalerie auf der Internationalen Grünen Woche in Berlin zeigt sich noch bis 25. Januar in ganz neuem Stil. Die Aussteller haben im wahrsten Sinn des Wortes einen roten Teppich ausgerollt. Er leitet die Besucher wie auf einem Parcours von Stand zu Stand. In den Hallen 22a/b präsentieren rund 35 Aussteller etwa 1.000 Weine und Sekte aus deutschen Anbaugebieten in neuer Optik: Freundliche Farben und warme Holzöne verleihen dem Standkonzept eine ansprechende Wertigkeit. Die zeitgemäße Anordnung der Präsentationsstände auf 1600 m² animieren die Besucher zum genüsslichen Verweilen oder auf Entdeckungstour zu gehen.

Mühlheimer Tasse gewann in Düsseldorf

782 Aussteller aus 29 Ländern der Erde beteiligten sich an der 42. PSI Messe in Düsseldorf, der wichtigsten europäischen Fachmesse für Werbeartikel. Einer der Aussteller und zugleich der einzige, der den erwarteten 15.000 Besuchern ausschließlich Produkte aus der Arbeit von Menschen mit Behinderungen präsentierte, waren die Mühlheimer Werkstätten der Theodor Fliedner Stiftung.

Eines ihrer aktuellen Produkte „nemo“, eine bedruckbare elegante Henkeltasse mit großzügiger, tablettartiger Untertasse, auf der genug Platz ist für diverse Beigaben zum Getränk - Teebeutel, Zuckerkwürfel oder Milch, Gebäck



Mit dem „Promotional gift award 2004“ in Düsseldorf geehrt- diese Tasse mit tablettartigem Unterteller.

oder andere Leckereien. „Coffee on tray“ so heisst diese Kollektion, die in Zusammenarbeit mit der Hochschule für Design entstanden ist.

Konkurrenzlos fand die Jury dieses originelle Produkt und verlieh den stolzen Mühlheimer Werkstätten den „Promotional gift award 2004“.

Gourmant und die Gesundheitsreform

Überall ist jetzt „Grünkohlzeit“. „Nu giv't Kool met Pinkel!“ hieß es früher nur in Ostfriesland. Das ließ die Einwanderer aus dem „Morgenland“ erschauern, denn im Oldenburger Gebiet heißt er auch liebevoll „Oldenburger Palme“. Und das sagt eigentlich alles! Heute wird Grünkohl, der den ersten Frost braucht, damit sich seine Stärke in Zucker umwandelt, als exklusives Menü für VIPs gereicht. In Dresden findet bereits das 14. Grünkohl-essen im Hilton Hotel statt, und in Hamburg legt am Jungfernstieg ein Schiff ab, auf dem Grünkohl serviert wird.



Mit einer Überweisung zum Grünkohl-essen kann ich doch wohl 10 Euro Praxisgebühr sparen?

DRESDENS SCHÖNSTES BRAUHAUS



AM BRAUHAUS 84 · 01099 DRESDEN · TELEFON 03 51 / 8 11 99-0
WWW.WALDSCHLOSSCHEN.DE · ÖFFNUNGSZEITEN: 11 BIS 1 UHR
ERLEBNISBRAUEREI · RESTAURANT · COCKTAILBAR



In aller Kürze

Köln. Nach erfolgreicher Pilotphase im Dezember wird VOX ab 1. März seine Kochshow „Schmeckt nicht, gib't's nicht - Cool kochen mit Tim Mälzer“ fortsetzen. Der 32-jährige Hamburger steht wieder montags bis freitags um 18.45 Uhr am Herd, um eine halbe Stunde lang aus wenigen einfachen Zutaten ein leckeres Menü zu zaubern. Die neue Kochsendung schließt sich direkt an die in Kooperation mit RTL produzierte Deko-Soap „Wohnen nach Wunsch - Einsatz in vier Wänden“ an, die um 18.15 Uhr beginnt. Das tägliche „Kochduell“, das zur Zeit auf diesen beiden Sendeplätzen läuft, verlegt VOX auf den Samstagvormittag.

Radebeul. „Kalbshaxen aus dem Rohr - eine Delikatesse für Kenner“ hat das Panoramarestaurant Spitzhaus in Radebeul bei Dresden eine Aktion überschrieben, die noch bis zum 28. Februar geht. Pünktlich 19 Uhr kommen die Haxen heiß aus dem Ofen. Man sollte reservieren: Tel.: 9351 - 830 93 05.

ZWEIFLINGEN. Spitzenkoch Lothar Eiermann offeriert im Wald- und Schlosshotel Friedrichsruhe Kochkurse unter dem Motto „Große Küche einmal nicht ganz so kompliziert“. Die Kurse beginnen donnerstags 16 Uhr und enden freitags gegen Mitternacht. Der Preis beträgt für den Kochkurs mit Übernachtung 455 Euro und beinhaltet ein 5-Gänge- sowie ein 7-Gänge-Menü, ein Mittagessen, alle korrespondierenden Getränke sowie einen fertigen Rezeptordner.

München. Susanne Westphal hat in München das Frauennetzwerk „femmes geniales“ gegründet. Bei Partys und Gourmet-Dinner, oft auch an ungewöhnlichen Orten (Blumenladen), trifft man sich mit dem Ziel, Kontakte aufzubauen. Unter anderen sind Anwältinnen, Ärztinnen und Künstlerinnen, Mitglieder des Netzwerkes, das knapp 200 Frauen umfasst.