



Westin Bellevue und Sarrasani kreieren Dinnershow



Westin-Direktor Karl Badstuber, Ingrid Sarrasani, André Sarrasani und Dresdens OB Ingolf Roßberg bringen Sarrasanis neue Dinner-Show nach Dresden.

Der weltbekannte Zirkus Sarrasani gehört zu Dresden wie die Elbe. Vor 100 Jahren wurde er hier gegründet und bis zum Inferno vom 13. Februar 1945 stand sein Zirkusbau der 5000 in „Elbflorenz“. Ab 6. Oktober 2004 will André Sarrasani das Variete in Dresden zu neuem Leben erwecken: TROCARDERO Sarrasani Theater Dresden' heißt das Projekt, mit dem

Sarrasani nach Dresden heimkehrt.

Geplant ist eine kulinarische Show, ein Dinner-Variete, in einem Spiegelzelt zwischen Hotel Westin Bellevue und dem Blockhaus. Die Gäste werden eine Show mit einer Auswahl erstklassiger Artisten erleben. Westin-Küchenchef Holger Bartkowiak kreiert dazu ein 4-Gänge-Gala-Menü.

Thermen- und Erlebniswelt in Tirol

Ab Oktober wird im Tiroler Ötztal eine weitere Attraktion die Wellen hochgehen lassen: In Längenfeld entsteht die einzigartige Thermen- und Erlebniswelt Aqua Dome und damit ein neues Gesamterlebnis, das nicht nur Wellness-Begeisterte in seinen Bann ziehen wird:

Zum ****Plus-Hotel, einer Thermenhalle (Thermalwasser mit 34 und 36° C) mit Saunawelt, Beauty- und Body-Treatment-Bereich wird eine Thermen-Außenanlage mit acht Meter hohen schwebenden Schalenbecken, Whirlpool, Solebecken und Pools mit Massagedüsen zum Eintauchen und Abschalten

einladen. Abgetrennt von dieser Ruhe- und Wellness-Oase sorgt der großzügige Spiel- und Erlebnisbereich „Alpen Arche Noah“ in Form eines Schiffes mit Kaskaden-Wasserfällen, einem Brunnenfeld, einem Pool mit Sandbänken oder einer 90 Meter langen Erlebnis Wasserserrutsche für übersprudelnde Familien-Erlebnisse. Die Tirol Therme Längenfeld geht auf die lange Kurbad-Tradition des „Längenfelder Badl's“ zurück und fügt sich optisch durch eine modern-ansprechende und großzügige Architektur mit Holz, Stein und Licht ideal in die Ötztaler Bergwelt ein.




Mercure Hotel Newa Dresden
St. Petersburger Straße 34
01069 Dresden
Tel. (03 51) 48 14-109
Fax (03 51) 4 95 51 37
E-Mail: h1577@accor.com
www.mercure.com

Dresden:
First Class in
besten Citylage

Aller guten
Dinge sind drei

- 3 Übernachtungen
- das beste 4-Sterne-Frühstück der Stadt
- Stadtrundfahrt-Ticket

ab **168 €**
pro Person im DZ

Buchung unter dem Code „415“

Angebot gültig bis 29. Dezember 2004



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@sachsendast.com

Umschau

Zum neuen Welcome Hotel Bamberg gehört auch die Gaststätte „Plückers“, die im Ziegelbau untergebracht ist. Die Fläche von 400 Quadratmetern, umgeben von Metallsäulen, geschlammten Ziegelwänden und großen Fensterflächen, begeistert mit einer einmaligen Atmosphäre. Die regional bodenständige Küche erfreut den Gaumen und stellt auch Gourmets zufrieden. Ein kühles „Warsteiner“ rundet den Genuss ab, schließlich steht die Brauerei mit der „Königin der Biere“ hinter den Welcome Hotels und hinter „Plückers“.

Höhepunkt der Bamberger Feste ist die Sandkerwa, eines der größten Feste Frankens, bei dem fünf Tage lang in Teilen der Altstadt der Ausnahmezustand herrscht.

Man fühlt sich überall in Bamberg in den mediterranen Süden versetzt. Das Ambiente, das man in den Kneipen, Restaurants und Cafés vorfindet, setzt sich draußen fort. Wo immer es geht, wird das Genießen ins Freie verlegt.

Bierschmeckertouren mit Besuch von fünf Brauereigaststätten in Bamberg (natürlich mit Verkostung) gibt es bei der Tourist-Information.

Romantische Stunden zu zweit mit fünf kulinarischen Gängen bietet jeden Mittwoch und Sonntagabend Küchenchef Thomas Schneider im Restaurant „Fürstbischof von Erthal“ des Bamberger Welcome-Hotels Residenzschloss.

Mehr als 30 Händler zeigen in der Innenstadt vom 10. Juli bis 17. August zu den IX. Bamberger Antiquitätenwochen internationale Kostbarkeiten aus fünf Jahrhunderten in den stillechten Räumlichkeiten ihrer Geschäfte. Infos: Istvan Csonth, Tel.: 0951 - 535 42.

Welcome-Hotels sagen in Bamberg: Grüß Gott !

Bamberg - Weltkulturerbe der UNESCO seit 1993 - ist eine historische, lebendige und jung gebliebene Stadt. Tradition und Fortschritt vereinen sich zum harmonischen Ganzen. Hier lässt es sich leben. Bamberg ist immer einen Besuch wert. Dafür gibt es gute Gründe: Bamberg sei wie Rom auf sieben Hügeln gebaut, wie Venedig von Wasseradern durchzogen und mindestens so schön wie die Altstadt von Prag, in der die selben Baumeister wirkten, sagt der Volksmund.

Das wie ein Schiff den Regnitz-Strom teilende, nur über zwei Steinbrücken zugängliche Alte Rathaus, der romanisch-gotische Kaiserdom mit seinen vier gleichhohen Türmen und dem Bamberger Reiter, die pittoresken Fischerhäuser von „Klein-Venedig“, der mächtige Prunkbau der Neuen Residenz mit seinem barocken Kaisersaal: Das sind nur vier von un-



Eine besonders gute Adresse, in Bamberg abzustei- gen, ist das Welcome Hotel Residenzschloss Bamberg

zähligen Sehenswürdigkeiten.

Bamberg ist aber nicht „nur“ ein bauhistorisches und städtebauliches Gesamtkunstwerk, sondern mit 70.000 Einwohnern ein mit pulsierendem Leben erfülltes Oberzentrum, Kunst- und Kulturstadt, Sportstadt, eine Stadt der Bildung mit Universität und zahlreichen Schulen, Bischofsstadt, Justizstadt, Tagungs- und Kongressstadt, Gärtnerstadt, Bierstadt Deutschlands mit neun Brauereien und nicht zuletzt ein bedeuten-

der Wirtschaftsstandort mit annähernd 50.000 Arbeitsplätzen.

Man kann in Bamberg hervorragend einkaufen, arbeiten, wohnen, Urlaub machen oder Tagungen abhalten. Die Freizeitmöglichkeiten sind vielfältig. Bamberg bietet zahlreiche Genüsse für Auge, Ohr und Gaumen. Im Sommer sind die Bamberger „Keller“ besonders beliebt, das sind die Biergärten auf dem Stephans- und Kaulberg. Dort kann man sich das Bier und eine gute Brotzeit schmecken lassen.

Das Event-Congress-Center Bamberg

Anfang der Woche wurde das neue 3-Sterne Welcome Hotel mit angrenzendem historischen Ziegelbau eröffnet.

Zusammen mit dem bereits bestehenden 4-Sterne-Superior Welcome Hotel Residenzschloss Bamberg verfügt die Welcome-Hotelgruppe, mit Sitz im sauerländischen Warstein, in Bamberg über 355 Hotelzimmer, 24 Tagungsräume und 3000 qm Aktionsfläche. Dazu kommen fünf Säle und Veranstaltungsräume der Bamberger Konzert- und Kongresshalle, so dass ein Tagungsdorado entsteht, das unter dem Namen Event-Congress-Center



Ein einmaliges Ensemble - vorne das neue Welcome Hotel Bamberg, links daneben die Konzert- und Kongresshalle und am anderen Ufer der Regnitz das Welcome Hotel Residenzschloss

Bamberg ECCB über 6.000 Quadratmeter Fläche zum Tagen, Konferieren und Feiern einlädt und einzigartig

mit dem denkmalgeschützten Ziegelbau ist. Info: www.welcome-to-bamberg.de

Auf Erdgas gekocht: Raffinierter Sauerkrauttopf

Die besten Rezepte stammen zweifellos aus Omas Küche und sind auch heute unschlagbar. Großmutter's Rezept vom Festtagsbraten oder Eintopf wird von Generation zu Generation weitergegeben und die Rezeptur gehütet wie ein wertvoller Schatz.

Omas Geheimnis: Die Mahlzeiten enthielten frische, saisonale Produkte aus der Region, die auf offener Flamme zubereitet



Rezept für den Topf: www.erdgas-kueche.de wurden. Schon Oma wusste, dass die Zubereitung der Speisen für eine vitaminreiche Küche von größter Bedeutung ist. Darum schätzte Oma ihren

Gasherd so sehr: die sichtbare Flamme konnte gezielt und direkt reguliert werden und dem Garvorgang angepasst werden.

Oma schmort handfeste Gerichte wie Rouladen und Braten, Kohl- und Wildgerichte, bis sie saftig und bekömmlich waren. Auch wenn die moderne Erdgas-Küchentechnik nicht mehr mit dem Gasherd von Oma zu vergleichen ist, bleiben die Vorteile die gleichen.

Kaffee erweitert die Herzkranzgefäße

Über kaum ein anderes Thema lässt sich so gut streiten wie über richtige Ernährung. Dagmar von Cramm aus dem DGE-Präsidium rät in der Zeitschrift FÜR SIE vom 29. Juni: „Lassen Sie sich bloß nicht verrückt machen.“

Die Buchautorin und Diplom-Ernährungswissenschaftlerin plädiert für ein einfaches Pyramiden-Modell: Viel Getreide, Gemüse, Obst und Nüsse, mäßig Milchprodukte, Fisch, Fleisch, Eier, dazu hochwertige Fette wie Pflanzenöle und sparsam Zucker.“

Auch Kartoffeln seien ein wichtiges Nahrungsmittel, betont sie und widerspricht damit einer aktuellen Studie der Mediziner Walter Willett und Meir Stampfer, nach der die braune Knolle möglichst aus der Küche verbannt werden sollte.

Eier steigern den Cholesterin-Spiegel viel weniger als angenommen. Eisberg- und Kopfsalat, die lange als Inbegriff gesunder Ernährung galten, haben sich nährstoffmäßig als Nullnummern erwiesen. Butter kann gesunde ungesättigte Fettsäuren enthalten,

vorausgesetzt, sie stammt von Kühen, die mit Rapsamen gefüttert wurden. Sogar der viel gescholtene Kaffee hat - in Maßen genossen - positive Effekte: Er beugt Gallensteinen vor, fördert die Fettverdauung und erweitert die Herzkranzgefäße.

Mehr dazu in der FÜR SIE.

Markentreue

Jeder dritte Internet-Nutzer (31,2 Prozent) ist auf eine ausgewählte Mineralwassermarke fixiert. Dagegen hat die Mehrheit der Biertrinker zwar eine Anzahl verschiedener Marken in der engeren Wahl, aber nur jeder Fünfte (21,1 Prozent) ist seinem Bier wirklich treu - so das Ergebnis der aktuellen Markenstudie des Hamburger Marktforschungsunternehmens dpm-team.

Am stärksten ist das Markenbewusstsein der deutschen Konsumenten bei Zigaretten ausgeprägt: Mehr als die Hälfte der Raucher (57,3 Prozent) sind ihrer einmal gewählten Marke treu. Dabei fühlen sich Frauen mit 63,4 Prozent deutlich stärker ihrer Zigarettenmarke verbunden als Männer (52,3 Prozent).

Von Messen und Marken

Es ist edel, unverfälscht, unvergänglich - genießt aber noch nicht den Ruf, der ihm zusteht: Platin, das reinste und seltenste aller Edelmetalle.

Zur Schmuckmesse MIDORA Leipzig (11. bis 13. September) können sich interessierte Fachbesucher über das kostbare Material und die Vorzüge des daraus gefertigten Schmucks informieren. „Rein - selten - für immer...“ ist ein Workshop mit dem Frankfurter Platinschmied Wilfried Schäfer überschrieben, der die unübertrefflichen Eigenschaften und Gestaltungsmöglichkeiten von Platin in den Mittelpunkt rückt.

Am Samstag (11. September) 11 und 14 Uhr sowie am Sonntag (12. September) 11 und 15 Uhr vermittelt der Fachmann theoretisches Wissen und praktische Fertigkeiten rund um den Platinschmuck (Halle 5, Stand H 301).

Zum 4. Deutschen Käsemarkt mit der längsten Käsetheke Deutschlands vom 3. bis 5. September erwartet die westfälische Stadt Nieheim über 60.000 Besucher und Käsefans. In diesem Jahr sind neben Ausstellern aus Deutschland, den Niederlanden, Belgien, Frankreich und Italien erstmalig auch Käsespezialitäten aus Polen und der Schweiz auf der internationalen Käsemeile vertreten.

Sofitel, die Prestigemarke der Accor Hotels, bietet bedeutende Ermäßigungen in über 140 Vier- und Fünf-Sterne-Hotels weltweit an.

Die jährlichen „Sofitel Gateway Invitations“ sind Sondertarife für die Übernachtung im Einzel- oder Doppelzimmer mit Ermäßigungen von bis zu 40 Prozent inklusive Frühstück.

Kinder unter zwölf Jahren übernachten und frühstücken umsonst im Zimmer ihrer Eltern. Reservierungen sind abhängig von der Verfügbarkeit und können unter www.sofitel.com oder unter www.accorhotels.com vorgenommen werden.

Telefonische Reservierung: 069 / 95 30 75 95.

Die Flair-Nordlichter-Route

Wer Ferien im nördlichen Teil Deutschlands plant, dem bieten sich zahlreiche Möglichkeiten: Baden auf der Insel Uddom, Wandern in der Uckermark, Radfahren in der Lüneburger Heide oder einfach nur Natur genießen in der stillen Landschaft Dithmarschens.

Dort, wo der Norden besonders reizvoll ist, bieten die Ferienhotels der Flair Hotelgruppe nicht nur Unterkunft für die ganze Familie, sondern auch ein komplettes Programm mit geführten Wanderungen, Radtouren, Schiffsausflügen u.v.m. Hier werden die

Feriengäste mit den regionalen Spezialitäten vertraut gemacht und erhalten wertvolle Tipps für Ausflüge und Sehenswertes in der näheren Umgebung.

Von Husum bis Oelde, von Bad Zwischenahn bis Angermünde trifft man überall entlang der Flair Nordlichter-Route auf die familiengeführten Häuser der Flair Hotels, die in diesem Jahr ihr 20-jähriges Jubiläum feiern.

Infos: Flair Hotels e.V., PF 1233, 97985 Weikersheim, Tel.: 0700-35 24 78 35, Fax: 0700-35247329, E-Mail: info@flairhotel.com Internet: www.flairhotel.com

Wellness-Stars in Baden-Württemberg



Mit diversen Massagen, einer Entschlackungsbehandlung, Beauty-Anwendungen und regionalen Köstlichkeiten kann man sich in Bad Urach verwöhnen lassen.

Spezialitätenrestaurants an Bord

Kreuzfahrten gelten als kulinarische Reisen. So führt der Kreuzfahrt-Spezialist Transocean Tours an Bord der „Astor“ und „Astoria“ Spezialitäten-Restaurants mit jährlich wechselnder Ausrichtung ein. Ab Weihnachten werden Highlights aus der italienischen Küche serviert.

„Die Passagiere bescheinigen unseren Köchen durchweg sehr gute Leistungen, aber wir möchten das Angebot noch ausbauen“, erklärt Geschäftsführer Peter Waehnert die weiteren Restaurants an Bord.

Hintergrund: Transocean Tours hat in einer Studie das Gästeverhalten hinterfragt. Mit den Spezialitäten-Restaurants kommt der Bremer Veranstalter einem Wunsch nach. Die Passagiere können das italienische Abendessen für einen geringen Aufpreis einnehmen.

Während abends der Service am Tisch im Waldorf und dem neuen Spezialitäten-Restaurant Favorit ist, werden zum Frühstück und Mittagessen zusätzlich auch Buffets auf Deck oder am Poolbereich angeboten.

Die beliebtesten Badeziele

Mit Mallorca, Hurghada in Ägypten, Antalya in der Türkei und Monastir in Tunesien haben die travelchannel-User längst ihre populärsten Badeziele gewählt. Die Redakteure des Online-Reisebüros haben die Urlaubsfavoriten unter die Lupe genommen, Strände und Hotelwelten inspiziert, mit Einheimischen und Urlaubern gesprochen, hinter den schönen Schein der Reise-Kataloge geschaut und so manche Überraschung erlebt. Bei www.travelchannel.de/badeziele gibt's die Im-

pressionen, Bewertungen und Insider-Tipps auch als praktischen Reiseführer zum Mitnehmen: Einfach als pdf-Datei downloaden, ausdrucken und mit in den Koffer packen.

Die Flugverbindungen zur Insel-Metropole Palma auf Mallorca waren noch nie so zahlreich wie in diesem Jahr. Cala Millor an der Ostküste ist das Lieblingsziel der travelchannel-User. Hurghada am Roten Meer, vor zwanzig Jahren noch ein Fischerdorf, wächst stetig weiter und gilt als Geheimtipp unter Tauchern.

23 Hotels in Baden-Württemberg haben bislang ihren Wellness-Bereich klassifizieren lassen. Die Skala reicht von einem bis zur Bestnote von fünf Wellness Stars.

Die Wellness Stars sind ein neues Qualitätszeichen zur Bewertung der Wellness-Bereiche von Hotels. Durch feste Kriterien schaffen sie Klarheit für den Gast. Sie sind eine eingetragene Marke. Lizenzgeber sind die Tourismus-Marketing GmbH und Heilbäder und Kurorte Marketing GmbH Baden Württemberg

Ein Fest für alle

Herzhafter „Döppekuchen“ aus der Eifel und der Region Aachen, „Rheinischer Sauerbraten“ aus Köln, Düsseldorf und der Region Bonn oder ein „kross gebratenes Zanderfilet auf dicken Bohnen und Rotweibutter“ aus dem Ruhrgebiet: Die elf Tourismusregionen Nordrhein-Westfalens locken nicht nur mit einem riesigen Reiseangebot, sondern auch mit typischer Küche und köstlichen Gerichten. In der neuen Broschüre „NRW kulinarisch“ finden Genießer auf 24 Seiten nicht nur kurze Beschreibungen der Regionen, sondern auch Informationen zu der jeweiligen typischen Küche. Der Clou: Aus allen Regionen wird ein Rezept zum Nachkochen vorgestellt.

Interessierte erhalten sie gegen Zusendung eines mit einem Euro frankierten DIN lang Rückumschlags an Nordrhein-Westfalen Tourismus e.V., Worringer Straße 22, 50668 Köln.

Im Internet kann sie unter www.nrw-kulinarisch.de als pdf-Datei heruntergeladen werden.

In aller Kürze

Königswinter. Tür an Tür mit Staatsmännern, die das weltpolitische Schicksal bestimmen, wohnen Besucher des Grandhotels „Gästehaus Petersberg“ in Königswinter. Im exklusiven Ambiente kann man nicht nur nächtigen, sondern auch speisen: Soeben hat das Hotel seinen kulinarischen Kalender für das 2. Halbjahr 2004 herausgegeben.

Auf dem Programm stehen moderierte Gespräche mit prominenten Politikern und anschließendem Drei-Gang-Menü sowie Konzerte und Kulturveranstaltungen inklusive Teilnahme am Diner oder Galabüffet.

Internet: www.gaestehaus-petersberg.de

Brixental. „Des Kaisers schönsten Garten“ nennt man den 18-Loch Platz des GC Ellmau: Eine beeindruckende Golf-Landschaft mit wunderschönen Fairways, viel Sonne, Seen, Bächen, Bäumen, Sträuchern und über allem das atemberaubende Panorama des Wilden Kaisers haben die erst drei Jahre alte Golfanlage Wilder Kaiser zu einem absoluten Vorzeigepplatz gemacht.

Bis 2005 wird die Anlage auf 27 Loch ausgebaut (Preisbeispiel Best of Golf: 7 Ü/HP im Premium Hotel inkl. 2 Greenfees am GC Wilder Kaiser, 2 Einzelstunden PGA Pro, Teilnahme am Kaisercup ab EUR 610,- p.P.).

Berlin. Die Küche des Hotel Adlon Kempinski Berlin wird von Küchendirektor Rainer Sigg geprägt. Der hochkarätige Gourmetkoch, zuvor im Stuttgarter Sterne-Restaurant „top air“ tätig, wurde mit dem begehrten Branchenpreis Five Star Diamond Award für seine besonderen gastronomischen und kulinarischen Leistungen ausgezeichnet.

Die American Academy of Hospitality Sciences zeichnete Sigg damit als „One of the Finest Chefs worldwide“ aus.

Als Küchendirektor der Gesamtküche im Adlon mit seinen beiden Restaurants und dem umfangreichen Bankettgeschäft unterstützen Sigg insgesamt siebzig Mitarbeiter der weißen Brigade.