



## Eckart Witzigmann: C'est la rose!

Es wurde über ‚Biosophie‘ nachgedacht. Bio wie Leben und Sophie wie Weisheit. Henry Delbard, berühmter Rosenzüchter aus Frankreich, appellierte an 130 geladene Gäste aus bester Gesellschaft, sich Ihrer fünf Sinne bewusster zu bedienen. Radikaler noch: Gutes Essen sei kein Privileg, sondern Mittel eines Menschenrechts.

Eine vitale Forderung zu einem höchst erwählten Anlass. Was in Frankreich bereits Tradition besitzt, widerfuhr nun erstmalig auch einem deutschen Spitzenkoch: Die „Rose Eckart Witzigmann“ wurde aus der Taufe gehoben. Bei der Zeremonie half Weggefährte und Langzeitkonkurrent Heinz Winkler, in dessen Residenz Aschau die Rosentaufe stattfand. Etwa 130 geladene Gäste, darunter Pierre Brice und Hans Clarin sowie reichlich Münchner Prominenz



**Spitzenkoch Eckart Witzigmann durfte einer neuen Rosenzüchtung seinen Namen geben. Bei der Taufe sein Weggefährte Heinz Winkler und Rosenzüchter Henry Delbard aus Frankreich.**

beklatschten die in Pink und Weißtönen changierende Blüte - und später das fabelhafte Menü mit Kostbarkeiten wie „Geistem Sauvignon-Rosenschaum“.

Es war ein Abend der Freundschaft, auch der deutsch-französischen: Die Hommage von Jacques Puisais, Präsident des erlauchten „Institut Francais

des Gout“ brachte immerhin vier Übersetzer ins Taumeln.

Das Publikum fand's wunderbar: statt weihewoller Andacht hagelte es Interpretationsvorschläge. Man solle einfach öfter miteinander essen, fand Eckart Witzigmann, dann klappt's auch mit der Völkerverständigung. An diesem Abend war sie perfekt.

## In eigener Sache notiert

Aus der Residenz Heinz Winkler in Aschau erreichte uns eine E-Mail, mit folgendem Anfang: „Großes Kompliment an Gourmet Post, die Zeitung des Internetportals [www.gourmet-classic.de](http://www.gourmet-classic.de) Gleichzeitig bedanken wir uns herzlich für die Artikel „Drei-Sterne -Winkler in Madrid und die Erwähnung bei den „Les Amis de l'art de Vivre“. Die Mail machte uns stolz und zeigt, wie aufmerksam die neue „Gourmet-Post“ auch von den Stars der Feinschmeckerrestaurants gelesen wird.

Die letzte Ausgabe ging an 28.111 Leser, und nur einer von ihnen bezeichnete sie als „Spam“ und wollte sie nicht mehr haben. Sicher ein Stammgast bei Mc Donalds! Es lohnt sich übrigens, regelmäßig auf die Plattform [www.gourmet-classic.de](http://www.gourmet-classic.de) zu surfen und Neues zu entdecken. So wurde das Angebot von Gourmet-Restaurants kürzlich auf Österreich erweitert. Am Navigationspunkt „Gutscheine“ erwarten den Gourmet tolle Überraschungen!

## Sommer Gourmet Safari vom 21. Juli bis 2. August

Nach dem grossen Erfolg der Winter Gourmet Safari in Leipzig startet täglich außer Sonntag vom 21. Juli bis 2. August nun auch die Sommer Gourmet Safari. Spannend und exquisit erleben die Safari Teilnehmer in den fünf besten Leipziger Restaurants fünf kulinarische Genüsse.

Ein Chauffeur der BMW Niederlassung Leipzig holt die Gäste mit einer 7er Limousine von Zuhause ab und bringt sie zum Start der Safari ins Mariott. Dort gibt es Champagner und Krustentiere.

In Champagner-Laune geht es dann ins Restaurant Medici, wo Riesling,

Caesars Salad und Co. bereits warten.

Bodenständig wird es in Apels Garten bei leichten kulinarischen Genüssen im Duett mit sächsischen Sommerweinen, Gemüse-Flusskrebs-Terrine, rosa Entenbrust oder Kaninchenröllchen auf einem feinem Bukett von Wild-

kräutern. Käse und französische Rotweine stärken die Safari Teilnehmer im Coffe Baum. Köstlich erfrischend findet der Abend seinen Abschluss bei Tiramisu von Erdbeeren, dazu Cappuccino oder Espresso im Hotel Fürstenhof.

Tel. Buchung:  
0341- 965 31 17.

### 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 herstellen. Alle Angaben sind mit journalistischer Sorgfalt geprüft, für die Richtigkeit kann jedoch keine Gewähr übernommen werden.

Herausgeber: Redaktionsbüro SachsenGast, Große Meißner Straße 15, 01097 Dresden (The Westin Hotel Bellevue), Tel.: 0351 - 471 23 62, Fax: 471 23 21, E-Mail: [verlag@sachsengast.com](mailto:verlag@sachsengast.com)

## Umschau

Ungarn verfügt nicht nur über einen reichen Schatz an heilkräftigen Wasser, sondern auch über eine Reihe von Höhlenkurorten, bei denen die mit Mineralstoffen angereicherte Luft und das besondere Mikroklima Grundlage für zahlreiche Heilanwendungen sind, so etwa im vulkanischen Höhlensystem in Tapolca, an der Nordseite des Vulkankegels Badacsony.

Hier entstand das neue Hunguest Hotel Pelion, das ab Juli 2003 mit 228 Zimmern verfügbar ist. Zusammen mit dem Wellness- und Kur-Center sollen Thermalquelle und See-Höhle, besser genutzt werden. Angeboten wird die einwöchige Grottenkur ab 469 Euro pro Person im Doppelzimmer. Siehe: [www.hunguesthotels.hu](http://www.hunguesthotels.hu)

\*\*\*

Entspannung pur bietet die „La Stone-Therapie“ im großzügigen Wellnesbereich „OASIA“ im exklusiven österreichischen Schaffelbad mit exotischen Behandlungsmethoden wie Ayurveda Marma-Massage und Lomi lomi Nui, Watsu® (Wasser-Shiatsu) und Wata® (Wasser-Tanz). Top-Relaxing-Angebot: „3 Nächte unter 4 Sternen“ in ausgesuchten Thermenhotels (3Ü/HP im \*\*\*\*Hotel, inkl. 2 Thermeneintritte und 1 Massage ab Euro 229,— p.P. im DZ, bei Anreise am Sonntag gibt es 10 % Ermäßigung!)

Infos: [www.thermenurlaub.com](http://www.thermenurlaub.com)

## Bundespräsident an der Mineralwasserbar



Bundespräsident Johannes Rau an der Mineralwasser-Bar beim Sommerfest auf Schloss Bellevue.

„Sport tut Deutschland gut“ war das Motto des Sommerfestes des Bundespräsidenten mit 7.500 Gästen auf Schloss Bellevue. Was hätte besser dazu passen können, als das Fitnessgetränk Nummer eins - Mineralwasser? Deshalb waren Johannes Rau und seine Frau Christina auch die ersten Gäste an der größten Mineralwasser-Bar der Welt. Der Verband Deutscher Mineralbrunnen bot hier 3.500 Liter Mineralwasser in 400 Sorten an.

## Das größte Fitness-Center der Welt

Die Belvitahotels in Südtirol warten ständig mit neuen Angeboten, Therapien und auch kulinarischen Schmankerln auf.

Noch dazu befindet man sich in Südtirol im größten „Fitness-Center der Welt“: Der Gast braucht nur seine Wanderschuhe zu schnüren und hinauf geht's in die Berge: Die Alpen sind der beste Fitness-Trainer, den man sich wünschen kann! Und dazu das ideale Ambiente zum Relaxen,....

Insgesamt 32 Belvita-Wohlfühl-Oasen in ganz Südtirol laden zum einmaligen Urlaub für alle Sinne.

Nicht nur, dass alle Partnerhotels mit vier Sternen ausgezeichnet sind - jedes Haus erfüllt außerdem höchste Standards und Qualitätsansprüche, was das Wellness-Angebot betrifft.

Die Philosophie der Belvita-Häuser baut auf vier Wellness-Säulen auf: Ausreichend Ruhe und Entspannung, hochwertige Beauty-Anwendungen, vitalisierende Ernährung und maßgeschneiderte Fitnessprogramme laden die Akkus für den Alltag auf. Abgerundet wird das vielfältige Wellness-Angebot der Belvita Alpine Wellness

Hotels durch die Südtiroler Berglandschaft.

Gerade im Sommer locken die Berge zu Wanderungen, zum Biken, zum Walken oder einfach nur zum Faulenzen. Mehr als 300 Sonnentage im Jahr bieten die optimalen Voraussetzungen dafür - und die preisgünstigen Verwöhn-Packages, die in allen Belvita-Hotels geschnürt wurden (z.B. „Fitwoche“ im Parkhotel Mignon/Meran um EUR 370).

Den aktuellen Katalog und detaillierte Informationen zu allen Belvita Alpine Wellness Hotels gibt's unter [www.belvita.it](http://www.belvita.it).

## Erfrischung gefällig?

Heißer Sommer, eiskalte Konditionen!

Wo gibt's denn sowas? 14 Monate Mitgliedschaft, nur 12 Monate bezahlen und dabei die komplette Aufnahmegebühr sparen!

Gültig bei Anmeldung bis 31. August 2003.

Vereinbaren Sie jetzt unverbindlich Ihren Termin für ein kostenloses Probetraining!

SwimmingPool, Innen- & Außenwhirlpool, Solarium, 3 Saunen, Dampfbad, Massagen, BeautyFarm, großzügiger Fitnessbereich, qualifizierte Trainer, abwechslungsreiches Kursprogramm u.v.m.



Im Hilton Dresden · An der Frauenkirche 5 · 01067 Dresden

Fon: 0351-8642 160 · Fax: 0351-8642 162 · [livingwell\\_dresden@hilton.com](mailto:livingwell_dresden@hilton.com)

Bis 31. August 2003 209,00 Euro sparen.

## Tchibo besitzt einzigartige Sammlung historischer Kaffeemühlen



**Rund 1.400 historische Kaffeemühlen lagern in der Hamburger Konzernzentrale von Tchibo.**

Kaum jemand ahnt, welche Kostbarkeiten die Tchibo Frisch-Röst-Kaffee GmbH in ihrem Keller hat: Im Tiefgeschoss der Unternehmenszentrale am Überseering in Hamburg lagern 1.400 Kaffeemühlen aus mehreren Jahrhunderten sowie eine einmalige Kaffee- und Espresso-Maschinen-Kollektion (umfasst ca. 450 Stück).

Mit den historischen Grafiken (350 Kupferstiche, Holzstiche und Lithografien aus dem Zeitraum 1650 bis 1900) besteht die Kaffeehistorische Sammlung Tchibos aus über 2.000 Einzelobjekten.

„Es handelt sich um die schönste und umfang-

reichste kulturhistorische Sammlung Deutschlands“, erläutert Kunsthistorikerin Ulla Heise, Autorin zahlreicher Bücher zum Thema Kaffee-Kultur. „Sie bietet einen nahezu lückenlosen Überblick über die Kaffee-Kulturgeschichte und die Methoden der Kaffeezubereitung vom 17. bis 20. Jahrhundert.“

In den Magazinen am Überseering fühlt sich der Betrachter in Großmutterns Zeiten zurückversetzt: Nostalgische Schoßmühlen, Tisch-, Hand-, Hockermühlen, Hochzeits- und Mokkamühlen in allen Größen, Formen und Ausführungen werden hier aufbewahrt.

Viele tragen Gravuren mit den Namen ihrer ehemaligen Besitzer. Manchen haben Rost und Holzwürmer zugesetzt, andere strahlen in Messing oder Chrom, als seien sie gerade erst poliert worden. Die meisten Objekte stammen aus Deutschland, Österreich, Frankreich und Skandinavien. Aber auch Italien und Großbritannien, Spanien, Belgien, die Niederlande sowie die Türkei, Osteuropa und die USA sind vertreten.

Tchibo entwickelt gemeinsam mit Museen innovative Ausstellungsprojekte, die diese in ihren Häusern präsentieren. Seit 1990 finden in Deutschland und Österreich jährlich zwei bis drei solcher Ausstellungen statt. Weit über eine Million Menschen haben sich Exponate aus dem Hause Tchibo bislang angesehen.

Bis 19. Oktober 2003 können 80 besonders schöne Exponate in der Ausstellung „Jederzeit Kaffeezeit! Porzellan, Mühlen und Maschinen“ des Europäischen Industriemuseums in Selb-Plössberg bewundert werden.

## Handel und Industrie - Solidargemeinschaft für Wertschöpfung bei der Anuga 2003

Traditionell treffen am Vorabend der Anuga (10. Oktober), der weltweit größten und bedeutendsten Foodmesse, internationale Topmanager aus Industrie, Handel und Gastronomie zum Erfahrungs- und Meinungsaustausch im Rahmen der Anuga-Auftaktveranstaltung in Köln zusammen. Das Thema in diesem Jahr lautet „Handel und Industrie - Solidargemeinschaft für Wertschöpfung“. Als Key-Note-

Speaker sind Antony Burgmans (Chairman Unilever N.V., Rotterdam) und Alfons Frenk (Vorstandsvorsitzender der EDEKA Zentral AG & Co.KG) angekündigt, Claude Hauser, Präsident der Verwaltung der Migros Genossenschaftsbund wird in die Thematik einführen. Entsprechend hoch sind die Erwartungen der etwa 700 geladenen Gäste aus dem In- und Ausland an dieses Gipfeltreffen der internationalen

Ernährungswirtschaft. Trotz zahlreicher nationaler und internationaler Initiativen zur Verbesserung von Qualität und Sicherheit der Lebensmittel erodiert das Verbrauchervertrauen zunehmend. Als Folge hat auch die Wertschöpfungskette stark gelitten. Es ist daher wichtig, mit neuen Ansätzen und innovativen Konzepten das Verbrauchervertrauen zurück zu gewinnen.

## Von Messen und Marken

Auf der Messe „Floristica 2003“ am 12. und 13. Juli in Dresden zeigen unter anderem Lehrlinge in Kochshows, wie Speisen und Getränke mit Rosen und ihrem Aroma verfeinert werden können.

\*\*\*

Mit dem Ruck Zuck TK-Blätterteig von „Café Condito“ lassen sich im Handumdrehen leckere Köstlichkeiten, auch herzhaft, zaubern - zum Beispiel „Trauben-Quiche“ mit Wallnüssen und Käse oder „Herzhafte Blätterteigtaschen“ mit pikanter Gemüsefüllung

\*\*\*

Auf der Messe Cadeaux vom 6. bis 8. September in Leipzig wird es wieder das „Trendforum Genuss“ geben. Rund 100 Aussteller, darunter zahlreiche marktführende Unternehmen, präsentieren ihre Produkte für die kreative Küche. Für gastronomisches Furore sorgt außerdem das VOX-„Kochduell“. Carsten Dorhs und Stefan Wiertz verlegen dazu ihre Kochshow-Bühne in die Messehalle 4.

\*\*\*

Die beliebteste Kirsche der Welt dürfte die „Piemontkirsche“ sein, die für Mon Chérie verwendet wird. Im September ist wieder Saisonstart für die süße Versuchung. Die Sommerpause ist übrigens kein Marketing-Gag. Weil Ferrero die Qualität seiner Produkte ganz besonders am Herzen liegt, ist die temperaturempfindliche Genuss-Spezialität in der Sommerzeit nicht erhältlich.

\*\*\*

Das Classic-Kochbuch des Deutschen Weininstituts erlangte bei den renommierten Gourmand World Cookbook Awards 2002 den ersten Platz im Bereich „Wein und Speisen“. Mehr als 3.500 Bücher aus 60 Ländern hatten am Wettbewerb teilgenommen. Das Buch liefert 40 Rezepte auf 120 Seiten und kann bestellt werden über [www.deutscheweine.de](http://www.deutscheweine.de)

## Doppelter Marketingeffekt der Bülow Residenz

Durch Dresdens Straßen fährt jetzt ein nagelneuer Smart Roadster, schwarz lackiert, mit dem Logo des 5-Sterne-Hotels Bülow Residenz versehen und auffällig mit dem Schriftzug „Mitarbeiter des Monats“ gekennzeichnet. Am Lenkrad für zwei Monate der junge Koch Tobias Gadringer. „Die Idee kam bei einem Besuch auf dem Weingut Schloss Proschwitz“, sagte Hoteldirektor Ralf J. Kutzner. „Ich besprach mit Prinz zur Lippe neue Marketingmöglichkeiten für seinen Wein und unser Hotel im Doppelpack. Mit meinen Abteilungsleitern erarbeiteten wir einen Kriterienkatalog, in dem u.a. fachliches Können, Höflichkeit, Teamgeist oder bei Lehrlingen schulische Leistungen eine Rolle spielen.“ Der Marketingeffekt dieser Aktion ist zweifach. Zum

einen wirbt das auffallende Auto für das Hotel und die Qualität seiner Mitarbeiter. Zum anderen spornt die Aktion aber auch nach innen die Kollegen an, noch bessere Qualität zu leisten, um für zwei Monate in den Genuss zu kommen, dieses Auto fahren zu dürfen. Tobias Gadringer hat in Regensburg Koch gelernt. Die Dresdner Bülow Residenz ist seine erste Arbeitsstelle, und er ist stolz darauf, hier beim berühmten Sternekoch Stefan Hermann arbeiten zu dürfen.



**Tobias Gadringer freut sich, als „Mitarbeiter des Monats“ diesen Smart Roadster fahren zu dürfen.**

## Parfums de Mirabelles

Das französische Moselland feiert vom 15. bis 31. August das Fest „Parfums de Mirabelles“, bei dem alle in der Vereinigung „Moselle Gourmande“ zusammengeschlossenen Res-

taurants Menüs mit Mirabelles anbieten, u.a. gebratenes Foie Gras mit heißen Mirabelles, Pochierten Lachs mit Mirabellecoulis oder Mirabellegratin mit Biergeist.

## Alkoholpolitische Steinzeit

Mit Enttäuschung und deutlicher Verärgerung haben die Hersteller und Importeure alkoholischer Getränke auf die Verabschiedung des „Aktionsplan Drogen und Sucht“ im Bundeskabinett am 25. Juni 2003 reagiert. Die Verbände der Brauwirtschaft, des Weinbaus, der Wein- und Sektellerie und der Spirituosenindustrie erklärten dazu: „Forderungen nach Produktionskontrolle, Lizenzierung und Werbebeschränkungen stammen aus der ordnungspolitischen Motte. Sie konterkarieren nicht nur den Schwerpunkt Prävention, sondern sind wirtschaftspolitisch in Zeiten konjunktureller Einbrüche bedenklich, denn sie gefährden zahlreiche Arbeitsplätze in unserer

Branche und der Gastronomie.“ Die Verbände der Alkoholwirtschaft lehnen den „Aktionsplan Drogen und Sucht“ in seiner jetzigen Form einmütig ab. Scharf kritisierten sie die Gleichsetzung von alkoholischen Getränken mit Drogen. „Alkoholische Getränke sind legal erzeugte und legal verkaufte Produkte, die selbst nach Aussage des Bundesgesundheitsministeriums, Teil unserer Genussskultur sind. Sie sind keine Drogen und wir Hersteller sind keine Dealer.“

## Jagd auf die Gourmet-Schnecke

In Tschechien hat die traditionelle Jagd auf die Helix pomatia begonnen, die Weinbergsschnecke. Ganze Familien sind vor allem in den Kreisen Litomerice und Teplice beim Sammeln unterwegs. Für ein Kilo bekommt man beim Verkauf 50 Cent. Das macht durchschnittlich ein Cent pro Stück. Jährlich werden dort mehr als eine halbe Million Kilogramm Weinbergsschnecken gesammelt. Neben Griechenland und Ungarn gehört Tschechien zu den weltweit größten Exporteuren.

## FESTUNG KÖNIGSTEIN

Die ultimative Sommerparty. LIVE: Mariachi Band „Sol Latino“, Tänze, DJ Gonzales. Passendes Outfit erwünscht.

## Mexiko-Nacht

Sonnabend, 2.8.2003, Einlass 19.00 Uhr  
AK: 29,- €, VVK: 25,- € an allen bekannten VVK-Stellen  
Infos unter (035021) 6 44 44 oder www.festung.com



# 2.8.

## In aller Kürze

**Potsdam.** Im Potsdamer Restaurant Barokoko war er ein gern gesehener Gast, oft ließ er über 1000 Euro/Abend an der Kasse. Jetzt zahlt er nicht mehr, er hat seinen „Lieblingsitaliener“ gekauft. Der Modeschöpfer Wolfgang Joop ist Restaurantbesitzer geworden. Nun arbeitet der Veroneser Chefkoch Paolo Zanolli für den Modedesigner Joop. Ob Joop wohl auch mal kellnert oder in der Küche einspringt, wenn viel los ist? Oder zieht er nur Promis? Die Potsdamer und Berliner Szene ist gespannt.

**Rüdesheim.** Der „Rüdesheimer Rosengarten“, nach der bekanntesten Weinlage in der Gemeinde benannt, konnte jetzt seinen 50. Geburtstag feiern. Die Chefin Margarethe Pries bietet etwa 100 Gerichte auf ihrer Karte an.

**Hamburg.** „Die Weine eines Jahrzehnts mit Marchese Piero Antinori“ lautete eine hochkarätige Degustationsveranstaltung, zu der die Firma Weinland Ariane Abay-an in das Sterne-Restaurant „Le Canard“ eingeladen hatte. Rund 100 Gäste ließen sich durch die besten Lagen der Toskana führen, wo die Familie Antinori seit 26 Generationen Wein produziert.

**Wesel.** Thomas Geldermann will den 200 Jahre alten Familienbetrieb „Haus Drögen-Kamp“ im westfälischen Wesel-Bislich von der Gaststätte zu einem Feinschmeckerziel umfunktionieren. Er sah sich als Koch unter anderem in Winterberg, Flims und Gummersbach um.

**Darmstadt.** Im ältesten Ausschankbetrieb Darmstadts, dem Hotel-Restaurant „Bockshaut“, können die Gäste Kabaretttheater zusammen mit der hessischen Küche erleben. Bei den „Parodistischen Zustand“ vermischen sich Prominente, Dialekte und Kulinarisches. Die Gäste können nicht nur herzlich schmausen, sondern auch herzlich lachen.