



Neues von
www.gourmet-classic.de

Traumtage im Wellnesshotel Erika

Vier Schwimmbäder, ein exklusiver Wellnessbereich mit sieben verschiedenen Saunen, eine mediterrane Oliventerrasse, ein exotischer Palmengarten und ein 34-Grad-warmes salzhaltiges Sole-Becken im Freien sorgen für ein einzigartiges Flair. Folgerichtig wurde das Wellnesshotel Erika für höchste Südtiroler Weinkultur ausgezeichnet. Die 7-Tage-Wellness-Verwöhnungspension gibt es schon ab 652.- Euro p.P. im DZ. Infos: www.erika.it



Hoch über dem Dorf Meran in Südtirol wurde jetzt das Wellnesshotel Erika in die Top 10 der europäischen Wellness-Hotels aufgenommen.

Die Programmierer des Portals für gehobene Gastronomie und Hotellerie sowie für Wellness sind laufend dabei den Service für die Nutzer zu verbessern. Deshalb wurde auch jetzt die Liste der Hotels und Gaststätten nach dem Aufruf einer Stadt oder einer Region verbessert. Man findet sofort ein Foto und ganz kurz auch die Charakteristik des Hauses. Damit kann die Auswahl leichter fallen. Schauen Sie doch mal wieder hinein bei www.gourmet-classic.de

Genussstudie: Geld allein macht nicht glücklich

Dachten wir nicht, wahrer Genuss muss teuer erkaufte werden? Die Yacht in Monte Carlo oder der Kurztrip nach New York müssten es sein? Die „Große deutsche Genuss-Studie 2004“ zeigt das Gegenteil: Wahrer Genuss ist mit Geld nicht zu bezahlen. Es gibt eine andere Währung. Die vom Kölner Tabakunternehmen JTI Germany beauftragte Studie belegt jetzt: Der Faktor Zeit ist den Deutschen viel wichtiger als Geld. Bei den Bedingungen für wahren Genuss sind sie sich einig - selbstbestimmte, also frei verfügbare Zeit steht ganz oben auf der Liste.

Erst deutlich danach kommt der Wunsch nach Gesellschaft oder die bewusste Entscheidung für das Alleinsein, gefolgt von der passenden Atmosphäre. Das Außergewöhnliche wird erst an vierter Stelle gefordert. Ganz besonders wichtig ist ein selbstbestimmtes Zeitfenster, wenn es um der Deutschen Hobbys geht. Nicht Geld, sondern Zeit öffnet also das Tor zu wahren Genuss. Im hektischen Alltag wird freie Zeit damit zu der wichtigsten Währung auf dem Markt der Genüsse. Nicht umsonst sagen fast zwei Drittel der Befragten, dass sie mit kühlem Kopf auf kurz-

fristige Genuss-Momente verzichten, um später ausgiebig genießen zu können. Da werden die kleinen Pausen dem nahen Feierabend geopfert, und der Roman lieber genussvoll am Stück gelesen als aufgeteilt in Bahnfahrt, Mittagspause und Wartezimmer. Wir investieren Zeit, um eine Genussrendite zu erwirtschaften. Dieses „Wirtschaften“ scheint erfolgreich. Denn immerhin meinen 71 Prozent, sich jeden Tag etwas Schönes gönnen zu können. Die Studienergebnisse sind auch im „Genuss-Barometer Deutschland“ (Ch. Links Verlag) nachzulesen. Das Buch erscheint im Herbst.

Urlaubsträume der Ostdeutschen

Die Ostdeutschen verlangen im Urlaub nach Qualität, berichtet das Leipziger Institut für empirische Forschung (LEIF). 32 Prozent der Ostdeutschen gaben an, dass sie vorrangig eine hohe Qualität erwarten. Sie verlangen auch vom Essen und Trinken am Urlaubsort höchste Qualität und sind anspruchsvoll. Für qualitativ guten Urlaub greifen die Ostdeutschen den LEIF-Angaben nach auch gern etwas tiefer in die Tasche. Während sie im vergangenen Jahr durchschnittlich 840 Euro für die Urlaubsreise ausgegeben hätten, wollten sie in diesem Jahr etwa 970 Euro ausgeben.

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

Wenn im Herbst die Edelkastanien an den Bäumen reif sind, feiert man in Südtirol die Ernte der „Keschtn“ mit kulinarischen & kulturellen Festlichkeiten. Vom 16. bis 24. Oktober dreht sich in Völlan-Lana und Tissens-Prissian bei den Kastanientagen „Keschtnriggl“ alles um die stachelig-edle Frucht. Vom Kastanienbrot bis hin zu süßen Köstlichkeiten lässt man sich Gerichte nach überlieferten Rezepten in Gasthöfen, Restaurants und Buschenschanken jeden Tag aufs Neue auf der Zunge zergehen.

Das legendäre Seebad Abbazia in der kroatischen Ferienregion Kvarner, einst der mondänste Treffpunkt Europas feiner Gesellschaft, feiert den 160. Geburtstag als Tourismusort. Passend zum Jubiläum gibt es eine Reihe neuer Adressen der Hotellerie und Gastronomie. So verbindet das Adria-Relax-Resort Miramar altösterreichischen Charme mit modernen Qualitätsansprüchen. Direkt am Meer gelegen, bietet die um eine historische Villa angelegte Ferienanlage einen attraktiven Wellness- und Badebereich. Gleich in der Nähe, im Villendorf Lovran, hat die liebevoll restaurierte Villa Astra als 5-Sterne-Minihotel ihre Pforten geöffnet. Das Romantikjuwel birgt fünf exklusive Suiten und ein Restaurant. Zum Entspannen steht der elegante Pool im Palmengarten bereit.

Die Ferienhotelgruppe Travel Charme Hotels will verstärkt den Bereich Wellness mit ihrer Eigenmarke „Pro-Vita“ ausbauen. Nachdem in diesem Jahr bereits die Wellness-Einrichtungen des Travel Charme Ostseehotels Kühlungsborn und des Travel Charme Hotels Strandidyll Heringsdorf erweitert wurden, soll nun auch das Angebot an Behandlungen umfassend überarbeitet und erweitert werden.
www.tc-hotels.net

Traumhaftes Ambiente im Südtiroler Schneeberg



Das 4-Sterne-Hotel Schneeberg in Südtirol besticht durch sein anheimelndes Ambiente.

Wir waren in Südtirol unterwegs und entdeckten in Ridnau das 4-Sterne-Hotel Schneeberg. Der Zunkerhütl mit 3.507 Metern überragt das malerische Bergmassiv. So hoch muss man allerdings nicht klettern, um das Hotel in gut 1.000 Metern Höhe zu finden.

Bis vor 20 Jahren befand sich hier noch ein einfacher, typischer Tiroler Bauernhof, der Gallerhof. Heute gehört das gastliche Haus zu den exklusivsten Hotels der Region. Klein oder Groß, aktiv oder ruhesuchend, allein oder

mit der Familie – das Hotel-Resort garantiert jedem ein individuelles Angebot: Kulinarische Höhepunkte mit täglich reichhaltigem Frühstücksbuffet mit Bioecke sowie täglichem 4-Gang-Abendmenü und Salatbar sowie Tiroler Vorspeisenbuffet, Kerzenlichtdinner mit 5 Gängen und vegetarischer Küche.

Ein ca. 2.500 Quadratmeter großer Wasser- und Wellnessbereich mit Felsenerlebnisbad mit Aromasauna und direkter Verbindung ins Freie, Ridnauner Saunastube, Thermalsauna, Türkischem Dampfbad,

Salzinhaltionsbad und Römische Dampfgrotte erwartet den anspruchsvollen Gast. Die Angebote sind auch preisgünstig.

Wir fanden im Hotelbewertungsportal mit weltweit 45.000 Hotelbewertungen www.holidaycheck.de dies: „Wir sind in Deutschland in vielen vier und fünf Sterne Hotels gewesen, jedoch was im Hotel Schneeberg geboten wurde, ist kaum noch zu überbieten. Die Qualität der Speisen und Vielfalt waren hervorragend.“

Mehr Infos und Buchung: www.hotels-schneeberg.de

Last minute: www.auf-nach-mv.de

„Runter vom Balkon und auf nach Meck-Pomm“, unter diesem Motto bietet der Touristische Buchungsservice des Tourismusverbandes Mecklenburg-Vorpommern eine große Auswahl von Last Minute-Sommerspecials für Kurzentschlossene. In der Auswahl ist für jeden Geschmack etwas dabei: Vom Aktivurlaub auf dem Wasser, dem Rad oder Pferd über den klassischen Familienurlaub in Ferienhaus oder -wohnung bis hin zum edlen Entspannen im luxuriösen Ambiente.

Wer das größte zusammenhängende Wasserrevier Mitteleuropas vom Wasser aus kennen lernen will, kann dies z.B. in der Mecklenburger Seenplatte 6 Tage lang inkl. Kajak- und Motorbootverleih im romantischen Familienhotel mit eigenem Badestrand bereits für 422 Euro pro Person tun.

Für gehobene Ansprüche empfiehlt sich im Seebad Binz auf der Insel Rügen das Kempinski Bel Air Hotel. 4 Übernachtungen mit Halbpension und Freikarten für die Störtebeker

Festspiele sind bereits für 374 Euro pro Person zu haben. Luxus pur heißt es auch im Travel Charme Hotel Bernstein mitten im Nationalpark der Halbinsel Fischland-Darss-Zingst, wo sich anspruchsvolle Urlauber eine Woche lang für 1.056,- Euro im DZ erholen können. Fürstliches Ambiente zu ritterlichen Preisen bietet das Rittergut Bömitz nahe der Insel Usedom. 7 Übernachtungen in dem historischen Gut mit angeschlossenen Reitstall sind bereits für 240,- Euro p.P. buchbar.

Qualitätssiegel für Wellness-Hotels

Mecklenburg-Vorpommern macht als innovativer Vorreiter in der deutschen Tourismuswirtschaft von sich Reden. Als erstes Bundesland verfügt es über ein unabhängig geprüftes Qualitätssiegel für Wellness-Hotels, Reha-Kliniken und Freizeitbäder.

In einer feierlichen Zeremonie wurden am Mittwoch im Ostseebad Kühlungsborn die ersten 25 Hotels des Landes mit dem begehrten Zertifikat des Deutschen Wellness Verbandes ausgezeichnet. 25 weitere Hotels werden noch geprüft und voraussichtlich im September diesen Jahres ausgezeichnet.

Hinter dem Siegel steht eine Initiative des Landestourismusverbandes und weiterer Partner, die gemeinsam mit dem Deutschen Wellness Verband einen strengen Kriterienkatalog mit insgesamt 180 Punkten entwickelt haben, nach dem sich die Wellness-Hotels in Mecklenburg-Vorpommern von un-

abhängigen Sachverständigen prüfen lassen können. Dem Gast gibt das Prüfsiegel Sicherheit, dass das Hotel, die Klinik oder das Erlebnisbad unter anderem qualifiziertes Personal einsetzt, über eine angemessene Infrastruktur verfügt und dabei ein vernünftiges Preis-Leistungsverhältnis bietet.

Nachdem die ersten 25 Hotels geprüft wurden, zeigt sich, dass Mecklenburg-Vorpommern viel Wellness bietet. Zwischen Ostsee und Seenplatte wurden viele schöne, noch unentdeckte Wellness-Perlen gefunden.

Der Gesundheits- und Wellnesssektor in Mecklenburg-Vorpommern gehört dank gewaltiger Investitionen zu den modernsten und leistungsfähigsten in ganz Europa. Das Wachstumspotential Mecklenburg Vorpommerns im deutschen Wellnessmarkt - nach Schätzungen werden hier rund 70 Milliarden Euro jährlich umgesetzt - wird gerade



Das Hamam im Hotel Hubertusburg, Ostseebad Kühlungsborn, eines der ersten zertifizierten Wellness-Hotels in Mecklenburg-Vorpommern.

wegen der Kombination aus natürlichen Gegebenheiten und modernster Infrastruktur von Experten als besonders hoch eingeschätzt.

Zur Saison Herbst/Winter 2004/05 veröffentlicht der Tourismusverband mit seinen Partnern einen umfassenden Wellness-Katalog sowie ein zugehöriges Internetportal mit den ersten qualitätsgeprüften Angeboten.

Weißer Tee - noch gesünder als vermutet?

Weißer Tee beschäftigt die Wissenschaft. Sein hoher Gehalt an Polyphenolen soll das Immunsystem stärken und freie Radikale unschädlich machen. Zu dem Ergebnis kommen aktuelle Forschungen.

Doch nicht nur wegen gesundheitlicher Aspekte steht weißer Tee hoch im Kurs bei deutschen Teefans, denn gerade wegen seinen unverwechselbaren leichten Aromen sind Silbernadel (Yin Zhen) und Silberdrache (Yin Long) begehrte Tee-Raritäten.

Weißem Tee sagt man schon länger zahlreiche gesundheitsfördernde Ei-

genschaften nach. Aktuelle Forschungen internationaler Universitäten und Institute wollen jetzt sogar belegen, dass weißer Tee bis zu 100 Prozent effektiver ist und dreimal mehr Polyphenole besitzt als grüner Tee.

Für Yin Zhen, die Spitzenqualität, werden nur besonders schöne, aromatische Triebe des Big White Tea Bushs gepflückt. Im Gegensatz zu weniger hochwertigen Sorten werden für den Yin Zhen ausschließlich gesunde Blattknospen aus dem ersten Austrieb verwendet - daher ist die verfügbare Menge

dieser Spezialität auch entsprechend klein.

Charakteristisch sind die weißen, flaumigen Härchen, die die Blattknospe, den Bud, überziehen und dem Tee seinen Namen geben.

„Der Yin Zhen ist wie eine weiche, weiße, federleichte Wolke. Die Tasse hat eine Fülle zarter, beglückender Aromen“, erklärt Tea-Taster Christoph Michaelsen von der Betty Darling Tea Company. Die exklusiven Tees können im Internet www.bettydarling.de oder telefonisch unter 0421/525925 bezogen werden.

Von Messen und Marken

Kochbücher rund um den mediterranen Genuss sind fast schon inflationär. Welcher Feinschmecker hat nicht mindestens zwei Exemplare im Küchenregal stehen? Angesichts dieser Fülle könnte man meinen, dass bereits alles Wissenswerte zu diesem lukullischen Thema gesagt wurde. Mitnichten. Der neue potenzielle Bestseller „Die Mittelmeer-Küche“ (erschienen im Pichler Verlag, um 36 Euro) von Christoph Wagner, Österreichs bekanntestem Gourmetkritiker und Kochbuchautor sowie Nobelwirt Franz Haslauer hat die besten Voraussetzungen, zur Perle unter der Flut an Italo-Kochguides zu avancieren.

Fitness und Gesundheit sind für die meisten Menschen die wertvollsten Dinge des Lebens. Dass deren Erhaltung auch auf absolut natürlichem Weg möglich ist, zeigt die 41. Messe „Du und deine Welt“ vom 27. August bis 5. September auf dem Hamburger Messegelände. Hier stellen Aussteller vor, was mit Mitteln der Natur machbar ist. Hinzu kommt ein umfangreiches Angebot an Information und Aufklärung rund um Fitness und Gesundheit. Insgesamt präsentieren rund 900 Aussteller in insgesamt 12 Hallen ihr vielfältiges Angebot für alle Bereiche des täglichen Lebens.

Vom 5. bis 7. November feiert Südbaden mit der „Plaza Culinaria“ im Messezentrum Freiburg Premiere. Regionale Partner, Verbände und Gastronomen begrüßen und unterstützen die erste kulinarische Erlebnis- und Verkaufsausstellung als kulinarisches Highlight der Region. Gezeigt werden regionale, nationale und internationale Produkte, die von Lebens- und Genussmitteln über Küchen- und Tischkultur bis hin zu Dekorationsartikeln reichen. Die Partnerstädte Freiburgs verleihen der „Plaza Culinaria“ einen „exotischen“ Charakter.

Hoteliers besuchten ältestes Champagnerhaus

Auch Hoteliers müssen einmal auf Genussreise gehen. Zusammen mit dem Champagnerhaus Ruinart lud Elke Schade, Geschäftsführender Vorstand Ringhotels, ihre Hoteliers zu einem persönlichen Besuch in das älteste Champagnerhaus ein. Seit Beginn 2004 ist der Champagner Ruinart Partner der Hotelkooperation.

Auf dem Programm der Reise in die Champagne standen der Besuch der Kreidekeller von Ruinart mit Champagnerprobe - persönlich geführt von Thomas Hänle, Direktor Vertrieb und Marketing von Champagne Ruinart Deutschland - gefolgt von einem delikaten Degustationsmenü mit erlesenen Tropfen aus dem Hause Ruinart. Hier konnten sich die Ringhoteliers von der



50 Ring-Hoteliers besuchten das älteste Champagnerhaus Ruinart.

Historie und den Kostbarkeiten des Champagnerhauses überzeugen und ihre Partnerschaft vertiefen.

„Eine persönliche Bindung zu unseren Partnern ist uns sehr wichtig“, sagt Elke Schade. „Alle unsere Mitglieder sollen sich individuell von der Qualität über-

zeugen und persönliche Beziehungen knüpfen.

Teuerungsrate

Teuer essen und viel teurer schlafen - laut Statistischem Bundesamt traurige Euro-Wahrheit für Verbraucher in Restaurants und Hotels. Die Teuerungsrate für Restaurants, Cafés und Straßenverkauf kletterte von 3,7 auf 4,1 Prozent.

Drastischer ist der Vergleich bei den Übernachtungen: Die Rate von 2,8 Prozent zu DM-Zeiten steht einer 5,6-prozentigen Euro-Teuerung gegenüber. „Klar ist es so, dass bei der Euroumstellung viele das Währungszeichen in der Speisekarte oder in der Zimmerpreisliste ausgetauscht haben“, sagt Holger Bernert, Pressesprecher des Deutschen Hotel- und Gaststättenverbandes (DEHOGA).

„Es sitzen nicht überall Engelchen in der Gastronomie, aber die wurden längst abgestraft.“ Im Wesentlichen sei die Teuerung durch Rahmenbedingungen beeinflusst: „Beschaffungspreise, städtische Abgaben, Genehmigungen und Steuern“ seien teurer geworden.

In aller Kürze

München. Die Accor Hotellerie Deutschland eröffnete gleich zwei Hotels: mit dem Dorint Novotel München Messe und dem Dorint Novotel München City wurde gleichzeitig die neue Marke eingeführt. Im Zuge der gemeinsamen Markenstrategie der beiden partnerschaftlich verbundenen Hotelgruppen Accor und Dorint werden die Vorzüge der Marken Dorint und Novotel unter einem Dach vereint.

Berlin. Die Gastaussstellung des Modern Museum of Art (MoMA) in Berlin habe die Attraktivität der Hauptstadt gesteigert. „Da müssen wir was draufsetzen“, meinte der Direktor des Berliner Hotels Adlon, Jean K. van Daalen. Ende Oktober läuft die „in der deutschen Tourismusgeschichte einmalige“ Aktion „Winterzauber“ an, mit der die Auslastung in den Wintermonaten verbessert werden soll. Am Beispiel New York angelehnt wollen Hotellerie und Gastronomie zum Weihnachtseinkauf in Berlin einladen. Damit soll das Wachstum aus dem ersten Halbjahr nicht nur gehalten, sondern gesteigert werden.

Budapest. Zum zweiten Mal konnte sich das Sofitel Atrium Budapest über eine Auszeichnung der besonderen Art freuen: Laut Umfrageergebnis von Budapest Week Publishing verfügt das Hotel über die „Beste Aussicht“ der Stadt - mit Blick über die Kettenbrücke und UNESCO-geschütztes Donaupanorama hin zum historischen Burgberg auf der Budaer Seite. Wer eines der Eckzimmer in der 8. Etage erwischt, kann sich dank großzügiger Verglasung am 180 Grad weiten Ausblick erfreuen, so dass die Stadt „zu Füßen liegt“.

Bonn. Auf dem Programm von Führungen durch das ehemalige Parlaments- und Regierungsviertel am 6. und 20. August steht auch ein Besuch der Villa Hammer Schmidt. Anmeldung in der Bonn-Information peter.gratzfeld@bonn.de

Mercure
Accor hotels

NEWA DRESDEN
★★★★

Dresden:
First Class in
bester 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



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

