



Torres Weine in der Dresdner Autofabrik

Einmal im Jahr kommt der spanische Star-Winzer Miguel A. Torres mit seinen besten Weinen und Digestifs nach Deutschland, um sie Gästen, Gastronomen und Fachhändlern zu präsentieren. Bisher waren es Metropolen der alten Bundesländer, die sich über seinen Besuch freuen konnten. Heino Schröder, Verkaufsleiter des Bonner Fachgroßhändlers Wein-Wolf ist es zu verdanken, dass der Spanier zum ersten Mal nach Ostdeutschland kam und dabei Dresden zur Stadt seiner Wahl gemacht hat. Schröder verkauft zunehmend mehr Torres-Weine in den neuen Bundesländern und hat seinen Sitz in Pesterwitz, einer Gemeinde am Stadtrand von Dresden, gefunden.

Im Restaurant „Lesage“, direkt in der Gläsernen Automanufaktur von VW, wo man neben dem kulinarischen Genuss auch zu sehen kann, wie die Edelkarossen des „Phaeton“ montiert werden, hatte Küchenchef Thorsten Bubolz ein 4-Gänge-Degustationsmenü für knapp 100 Gäste zubereitet und Miguel A. Torres lies die interessanten Weine sowie Digestifs einschenken. Gleichzeitig demonstrierte er auch, wie Wein in Großflaschen für die Gastrono-



Miguel A. Torres (links) und Kempinski-Direktor Ronald in't Veld lassen sich aus der Magnumflasche den 1997 Mas La Plana, Cabernet Sauvignon, einschenken.

mie bestens geeignet ist. Zu Millefeuille von Büffelmozzarella, Tomate und Aubergine mit Pata Negra-Schinken und Rucolapesto gab es einen weißen 2000 Milmanda Chardonnay aus dem Hauptsitz der Familie Torres, Penedés. Dort hatte die Familie im 18. Jahrhundert mit dem Weinbau begonnen. Erst 1979 kamen Weinberge und eine Kelterei in Chile hinzu, und seit 1983 baut der Winzer in sechster Familien-Generation auch Wein in Kalifornien an. Zum gefüllten Kaninchenrücken auf Avocadopüree mit glacierten Schalotten gab es einen 2001 Cordillera aus Chile und einen 1998 Gran Coronas, Cabernet Sauvignon Reserva aus Spanien. Lammrücken in

Kräuter-Safran-Kruste mit Pfifferlingen, Gnocchi und Kirschjus wurde mit zwei weiteren spanischen Rotweinen gereicht: einem 1998 Gran Muralles sowie der Cuvee aus fünf Rebsorten, einen 1997 Mas La Plana, Cabernet Sauvignon. Torres zeigt gerne, dass er nicht nur auf trocken ausgebauten Weinen steht und bot zu Valrhona-Schokoladentörtchen mit Macadamiaeis und Maracuja seinen Moscatel d'Oro an. Dazu kam noch einen Gran Torres Orangenlikör in die Gläser. Anschließend gab es zwei Brände zum Kosten. Als besondere Zugabe wurden die Gäste auch noch im „Phaeton“ nach Hause gefahren. Ronald in't Veld, Direktor des Kempinski Hotel Ta-

In eigener Sache notiert

Die Familie der „Gourmet-Post“-Leser ist gewachsen. Inzwischen bekommen bereits 28.000 Feinschmecker im deutschsprachigen Raum die Digital Edition der „Gourmet-Post“ regelmäßig per E-Mail-Anhang im PDF-Format in ihren elektronischen Briefkasten.

Die Redaktion freut sich auch über Reaktionen, so haben beispielsweise im vergangenen Monat nur zwei Leser die „Gourmet-Post“ abbestellt. Vielfach sind die Mails mit Zustimmung und Anregungen. So ergänzte beispielsweise Sonnhard Lungfiled mit der Siemens-Adresse unsere Nachricht in der Mai-Ausgabe über das Gasthaus zur Post in Ladbergen: „Günter Haug hatte bereits kräftige Spuren im Kempinski Hotel Taschenbergpalais Dresden hinterlassen und setzte es als „Erstes Haus am Platz“ durch.

schenbergpalais, der auch das „Lesage“ führt, war glücklich: „Heute durften wir den Rolls Royce der Weine erleben.“ Auch Hartmut Richter vom Restaurant „La Posada“ mit original spanischer Küche in der Königstraße von Dresden ließ es sich nicht nehmen, Miguel A. Torres live zu erleben. „Wir haben seine Weine auf der Karte. Erst gestern verkaufte ich neun Flaschen. Dieser Winzer macht in jeder Kategorie gute Produkte“, sein Kommentar.

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 Bellevue), Tel.: 0351 - 471 23 62, Fax: 471 23 21, E-Mail: redaktion@ddticker.de

Umschau

Eine gelungene Symbiose aus Restaurant, Lounge und Bar ist das neue „Marron“ im Münchener Stadtteil Schwabing. Ein Hauch von Orient empfängt den Gast, wenn er die Stufen zum Souterrain eines Stadthauses hinuntergeht. „Wenn wir mit einer lockeren Atmosphäre auch zum Szenelokal tendieren, wollen wir doch in erster Linie eine gutes Essen zu vernünftigen Preisen in einem schönen Ambiente bieten“, sagt Geschäftsführer Eric Hämmerli. Dem Küchenchef Shane McMahon (ein Tantris-Eleve) steht mit Bill Fehn sogar ein Pâtissier zur Seite.

Mit dem „Schwarzwälder Genießer-Scheckheft ist man bei Gourmet-Touren rund um Villingen-Schwenningen gut gerüstet. 20 Top-Adressen in der Region Schwarzwald und Baar bieten darin die Möglichkeit, besondere Schlemmer-Abende zu genießen. Das Scheckheft gibt es für 29,90 Euro, und wer zwei Menüs bestellt, der muss nur ein Essen bezahlen. Das Heft ist sogar übertragbar.

Wir testeten das Heft in solchen Spitzenhäusern wie dem „Engel“ in Vöhrenbach, dem Parkhotel Wehrle in Triberg und dem „Öschberghof“ in Donaueschingen sowie dem Gasthof Schwarzwaldhof in Hinterzarten und waren begeistert.

Vom 20. bis 23. Juni finden im Frank-Loebchen-Haus und im Kulturzentrum Altes Kaufhaus in Landau die 16. Weintage der Südlichen Weinstraße statt.

Anzeige

Die „Weinrevolution“ in Südfrankreich

Fast unbemerkt von der Allgemeinheit hat in Frankreich eine zweite Revolution stattgefunden. Es ist eine Art „Weinrevolution“, die große Gebiete Südfrankreichs vom Massenproduzenten zu Qualitäts-Erzeugern wandelte. Sie sind mittlerweile zu ernsthaften Konkurrenten für klassische Weinregionen Frankreichs, darunter sogar Bordeaux und Burgund, geworden. Die in Frankreich und darüber hinaus erfolgreichen Weine zählen zur Kategorie „Vin de Pays“, „Ehrliche Tafel- und Landweine“ von fruchtigem Typ, die heutzutage gefragt und bezahlbar sind.

Die junge Winzergeneration führte in den Weingebieten der Provence und des Languedoc-Roussillon modernen Weinbau und eine zeitgemäße Kellertechnik ein. Dieser Schritt katapultierte die Weine des Südens in die Moderne. Alte, ertragsschwache Rebsorten wurden ausgehauen und durch neue aber be-



Die Reblüte war in Südfrankreich sehr gut und verspricht einen hervorragenden Lesejahrgang.

währte ersetzt, wie z. B. durch die Grenache-Rebe, die auch Grundlage des Medinet darstellt. Die alten Keller wurden – größtenteils mit EU-Mitteln – durch modernste Anlagen ersetzt, die es erlauben, reintonige und fruchtige Weine auch in diesen warmen Landstrichen zu erzeugen.

Weltweit finden die Weine aus Südfrankreich Anerkennung. Probleme haben nur diejenigen mit den Weinen aus dem „Midi“, wie die Gebiete um das

Mittelmeer bezeichnet werden, die in der Vergangenheit durch überzogene Preise die Verbraucher verärgerten.

Übrigens: Die Mittelmeerregion hat den Vorteil von viel Sonne am Tag und zugleich – zumindest in den Uferregionen – die ständige Meeresbrise, die viele Pilzkrankheiten erst gar nicht entstehen lässt.

Kein Wunder also, dass die Mehrzahl der Ökoweine in Europa aus Südfrankreich (und Italien!) stammt.

Kulinarische Aktionen in Enzklösterle

Der Schwarzwald Luftkurort Enzklösterle stellt vom 3. bis 17. August die Heidelbeere in den Mittelpunkt aller Aktivitäten. Die blaue Beere aus dem Wald dominiert auf den Speisekarten der Gastronomiebetriebe. Leckere und raffinierte Gerichte rund um die Heidelbeere werden angeboten -

vom Heidelbeerpfannkuchen bis zu neuen Kreationen wie Heidelbeerknödel oder lecker verfeinerte Saucen und Desserts. Höhepunkt ist das große Heidelbeerefest am 9. und 10. August, wo die Heidelbeerprinzessin, kulinarische Leckereien und ein umfangreiches Familienprogramm für Unterhaltung und Genuss sorgen.

„Jagd frei“ heißt es dann vom 20. September bis zum 5. Oktober. Wild aus heimischen Wäldern steht auf den Speisekarten - Vom Rehrücken bis zur Hirschkalbskeule reicht das kulinarische Vergnügen.

Für Ihre nächtlichen Erfahrungen - Die Tageskarte vom Vortag bis 4.00 Uhr
www.dvbag.de ● **servicruf 8 57 10 11**

GuteNachtLinie

DVB
DRESDNER VERKEHRSBETRIEBE AG

Genießen mit Absinth

Absinth ist eine mit Wermuth-Auszügen hergestellte Spirituose, die, wegen des im Wermutkraut enthaltenen Neurotoxins Thujon, 1923 als Rauschdroge per Gesetz verboten wurde. Der Begriff kommt von der lateinischen Bezeichnung für Wermut: *Artemisia absinthium*.

Dieses anregende Getränk erlebt eine Renaissance, nachdem es seit 1991 mit reglementiertem Thujon-Anteil in Deutschland wieder zulässig ist. Mit moderner Technik und Analysemethoden sind die Risiken beherrschbar geworden.

Da in den Medien oft Unsinn über Absinth geschrieben wird und dieses wunderbare Produkt – zu Unrecht – wieder in den Bereich der Rauschdroge gedrängt wird, hat die Felix Rauter GmbH & Co KG aus Essen im Internet unter www.tabu-absinth.de einige Zeilen über die Rechtslage und Thujon verfasst.

Außerdem ist dort eine kleine virtuelle Ausstellung mit historischen Absinth-Accessoires zusammengestellt. Fe-



Absinth ist Ausdruck von Stil und Lebensqualität mit jahrhundertealter Tradition.

lix Rauter möchte Absinth gern den Stellenwert einzuräumen, den er verdient – als Ausdruck von Stil und Lebensqualität mit jahrhundertealter Tradition und nicht als modischer Partygag für den schnellen Kick!

In Dortmund gibt es am Hansaplatz vom 2. bis 5. Juli eine Absinth-Bar sowie diverse Gerichte mit Absinth. Sternekoch Heiko Antonievicz kredenzt mit Persico Volume 33 rpm hergestelltes Softeis.

Tea-Time mit Wasa Crosties

Die Barilla Wasa Deutschland GmbH hat mit den „Wasa Crosties“ ein verführerisch leckeres Gebäck auf den Markt gebracht, das sich im Handumdrehen zu raffinierten Köstlichkeiten verwandeln lässt und damit ein wahres Genusserebnis bietet. „Wasa Crosties“ ist der etwas andere Zwieback. Fruchtig belegt oder als erfrischend süße Torten zubereitet sind sie unwiderstehlich.

Beispielsweise Cherry-Dream: Eine knusprige kalte Torte aus Crosties und einer fruchtigen Kirsch-Mascarpone-Creme. Weitere Rezepte: www.wasa.de

Kulinarische Reise

Nutella wirbt mit einer „Kulinarischen Reise“ für seinen Brotaufstrich und bietet drei leckere Brotzeiten an:

Croissants mit Nutella und sonnengereiften Früchten entführen in die Atmosphäre eines französischen Bistros. Eine tolle Idee für ein spontanes Frühstück mit Freunden. Serviert mit einer Tasse Milchkafee.

Mediterranes Flair stellt sich bei frisch aufgebackenem Ciabatta-Brot mit Nutella und Feigen ein. Der Geheimtipp für ein romantisches Picknick „à la Toscana“ an einem Spätsommertag. „La dolce vita“! Bagels mit Nutella und Bananenscheiben lassen die Herzen echter Amerika-Fans höher schlagen! Zum Frühstück, als Pausensnack oder zum Nachmittagskaffee - genießen Sie „The american way of life“!

Von Messen und Marken

Mit über 100 neuen Gourmet- und Weinreisen in zwölf verschiedene Länder schafft Sareiter Reisen ein Novum für Genießer und Weinliebhaber, egal ob individuell oder in der Gruppe, für einen Kurztrip oder zum längeren Verweilen. Das Angebot reicht von der einfachen Weinreise mit Weinprobe auf landestypischen Weingütern bis zur Gourmetreise in exklusive Hotels mit feinen Menüs und erlesenen Weinen.

Infos: www.weinreisen.net

2.000 Weine und Sekte von rund 300 Weinbaubetrieben, 600 Gerichte aus den Küchen von 130 Köchen, 135 Veranstaltungsorte in zwei Ländern sowie 13.000 Besucher bewegten einen Monat lang das Moseltal und der angrenzenden Regionen zum „1. Internationalen Wein&Gourmet Festival“. Künftig soll das Festival mit Partnern aus Luxemburg und Frankreich noch internationaler gestaltet werden.

Das Leading Gourmet Touring bietet auch im dritten Reisejahr eine vielfältige Auswahl an Touren und Hotels. Insgesamt 50 Häuser der Hotelvereinigung The Leading Hotels of the World laden 2003 zu einem kulinarischen Ausflug quer durch Europa ein.

Im Baur au Lac in Zürich ist das Angebot beispielsweise ab 404 Euro pro Person und Nacht buchbar.

Die Internationale Hotel & Gastro Berlin, die in diesem Jahr vom 21. bis 24. September zum dritten Mal stattfindet, wird als reine Fachmesse weiter ausgebaut. Jeder der vier Ausstellungstage steht inhaltlich unter einem Thema: EU-Osterweiterung mit dem „Marktplatz Europa“ (Sonntag), Tag der Hotellerie und Gastronomie (Montag), Fleischer- und Konditorhandwerk (Dienstag) sowie Finanzierung und Franchising (Mittwoch).

Kim
HOTELS
DRESDEN

Ihr *Tagungshotel*
in Dresden

- 98 First Class-Zimmer, Lobbybar, Restaurant, Fitnesscenter, Sauna, kostenfreier Hotelparkplatz, Friseur und Einkaufspassage
- Tagungsräume von 10 bis 200 Personen mit moderner technischer Ausstattung, alle mit Tageslicht und perfektem Service
- Günstige Tagungspauschalen
- Ideale Autobahnbindung (A17)

EZ ab 59 Euro • DZ ab 89 Euro

Übernachtung inklusive Frühstück

01156 Dresden, Gompitzer Höhe 2
Tel. 0351/ 410 20
Fax: 0351/ 410 21 60

reception@kim-hotel.de
www.kim-hotel.de

Anzeige

Gemeinsamer Kochspaß von Eltern und Kindern

Im Rahmen der Gesundheitskampagne „Kochspaß für Kinder“, ins Leben gerufen von der EDEKA Handelsgesellschaft Nordbayern-Sachsen-Thüringen, fand im Mai der erste Kochtag in Würzburg statt. Ziel der Kampagne ist es, der ständig wachsenden Zahl übergewichtiger und somit oft kranker Kinder Einhalt zu gebieten. Gezeigt wird, dass Kochspaß und Genuss nicht in Widerspruch zu gesunder Ernährung stehen müssen. Bei der Auswahl wird auf eine kalorienarme Zusammensetzung geachtet. Hintergrund der Initiative der EDEKA ist, dass bereits circa 20 Prozent aller Schulkinder in Deutschland übergewichtig sind - mit steigender Tendenz. Die Themen des nächsten Wettbewerbs lauten - passend zum Sommer -



„Piraten-Baguettes“ bereitet hier die Familie Fohmann aus Assamstadt beim 1. Kochspaß-Tag in Würzburg zu.

„Fruchtcocktails“, „Gemüseaufläufe“, „Bunte Gemüseteller“ und „Salate“. Die Gewinnchancen erhöhen sich, wenn die Gerichte kalorienarm und reich an Vitaminen sind. Einsendeschluss ist diesmal der 18. Juli 2003. Wer mitmachen will, schickt sein Rezept an: PAP Agentur für

Kommunikation, „Stichwort Kochspaß“, Leistenstraße 123, 97082 Würzburg, und nennt die Personen, die im Falle eines Gewinnes teilnehmen würden. Beim zweiten großen „EDEKA-Kochtag“ am 23. August in Erfurt dürfen wieder vier Familien ihr Können unter Beweis stellen.

3-Sterne-Winkler in Madrid

Der 3-Sterne-Koch Heinz Winkler war als einziger Vertreter der deutschsprachigen Spitzengastronomie zum internationalen Treffen der Spitzenköche „Fusion Madrid, 1. Cumbre Internacional de Gastronomía“ in die „Palacio de los Congresos Ferial Juan Carlos I. de Madrid“ eingeladen. Drei Tage lang dauerte das gastro-kulturelle Er-

eignis mit den renommiertesten Köchen der Welt. Sie präsentierten die neuesten kulinarischen Kreationen.

„Wir tauschten verschiedene Kochstile aus, lernten außergewöhnliche Produkte und herausragende Techniken kennen“, so Winkler, der sich für die Globalisierung der Kochkunst einsetzt.

Elf Sterne-Köche

Schleswig-Holstein ist mit elf Sterne-Köchen in der gastronomischen Elite-Liga vertreten. Neu dabei ist seit kurzem Holger Bodendorf („Landhaus Stricker“, Sylt-Ost). Weitere Sterne-Köche gibt es in Wenningstedt, Rantum, Westerland, Sylt-Ost, Eutin, Fiefbergen, Bargum, Alt-Duvenstedt, Timmen-dorfer Strand und Lübeck.

In aller Kürze

Dresden. Mirko Pfuland hat im Dresdner Hilton Koch gelernt und ging dann nach Österreich. Jetzt hat er sich in der sächsischen Landeshauptstadt als „Mietkoch“ selbständig gemacht. Ob Wohnung, Büro oder Vereinszimmer - er rückt mit eigenem Herd und vielen Kisten an und verzaubert jeden tristen Raum in ein Nobelrestaurant.

München. Die „Schweizer Wochen bei Feinkost Käfer“ wurden zu einem kulinarischen Erlebnis. Käfer-Küchendirektor Fritz Schilling und Küchenchef Jürgen Bartel hatten zu einem „Kulinarischen Gipfeltreffen“ die besten Köche aus St. Moritz und dem Engadin eingeladen. Ein besonderer Hit war der urige Hüttenwirt Doriga Riz à Porta vom berühmten Restaurant Alpetta Corvatsch, der u.a. Polenta mit Raclett-Käse, Siegelei und weißen Trüffeln kredenzte.

Essen. Ein großer Tag für Berthold und Uta Bühler in Essen-Kettwig war die Aufnahme in die internationale Vereinigung „Les amis de l'Art de Vivre“. Die 19 Mitglieder aus Deutschland, Österreich und Italien (u.a. Heinz Winkler, Dieter Müller und Harald Wohlfahrt) können jetzt insgesamt 31 Michelin-Sterne vorweisen.

Gelsenkirchen. Sascha Weller, Küchenleiter des Watten-scheider Martin-Luther-Hospitals, wurde mit der Goldenen Verdienstnadel des Verbandes der Köche Deutschlands ausgezeichnet. Jeden Donnerstag gibt er in der Sendung „Rundum gesund“ im WDR 3 kulinarische Ernährungstipps.

Hamburg. Ahmed El Ahwal lässt im Restaurant „Layali“ am Eppendorfer Baum 41 (Küche von Marokko bis Libanon) ein ägyptisches Bier brauen. Außer den gemälzten Getreidesorten Gerste, Hirse und Dinkel verwendet der belgische Braumeister Marc Strubbe für „Nofretete's Tradition“ auch Gewürze wie Zimt, Nelken und Ingwer.

Wir bieten Ihnen einen Full-Service für Ihre Werbung auf Bussen und Bahnen.

Von der Planung bis zur Ausführung sind wir Ihr leistungsstarker und kompetenter Partner.

Wir freuen uns auf Ihren Anruf!

STROER
out of home media



Die Eintrittskarte für Ihren bewegten Werbeauftritt

Stroer City Marketing GmbH · Dammweg 6 · 01097 Dresden
Tel. 03 51 8 29 15-0 · www.stroer.com