



## Lufthansa bei den Jeunes Restaurateurs d'Europe

Die „Rotzunge mit Leipziger Allerlei“ ist vom Allerfeinsten. In 11.000 Metern Flughöhe, genossen in der First Class eines Interkontinentalflugs der Lufthansa, schmeckt sie geradezu himmlisch. In der Business Class lässt sich derweil so mancher vielfliegende Feinschmecker derweil das exquisite „Störmousse im Räucherlachs-mantel“ munden. Beide Bordspeisen stammen aus der Küche der Bülow Residenz Dresden.

Hotel-Direktor Ralf Kutzner und sein Küchenchef Stefan Hermann durften damit als „Star Chefs“ der Lufthansa zwei Monate lang rund 900.000 Passagieren auf den 60 Langstreckenflügen aus Deutschland verwöhnen.

First und Business Class Passagiere können aber auch auf Flügen vom Ausland nach Deutschland eine exklusive Menüauswahl genießen. Dabei stellen allerdings die unterschiedlichen Vorausset-



**Thomas Grieser, Leiter Produktmanagement Bordservice der Lufthansa (rechts), schaute in der Bülow Residenz Dresden Direktor Ralf Kutzner und Küchenchef Stefan Hermann in die Töpfe.**

zungen in den Abflughäfen die jeweiligen Cateringunternehmen vor eine schwierige Aufgabe: Die Menüs müssen den hohen Anforderungen des Star-Chef-Programms gerecht werden, ohne unter den selben Voraussetzungen produziert zu werden. Ein chinesischer Koch interpretiert eine Rindsroulade mit Sicherheit anders als sein deutscher Kollege.

Um einen einheitlich ho-

hen Qualitätsstandard zu gewährleisten, nehmen die Betriebe der LSG vor Ort Rezepte der „Jeunes Restaurateurs d'Europe“ als Grundlage für ihre Arbeit. Restaurantbesitzer und Küchenchefs aus acht europäischen Ländern fungieren als kulinarische Berater der Lufthansa. Zu diesem exklusiven Kreis zählen auch Ralf Kutzner und sein Küchenchef Stefan Hermann von der Bülow

Residenz Dresden.

Thomas Grieser, Leiter Produktmanagement Bordservice der Lufthansa, weilte aus diesem Grund mit weiteren Lufthansaten in dem 5-Sterne-Hotel der Dresdner Neustadt und testeten vor Ort weitere Gerichte. Außer den beiden schon erwähnten „Star-Chefs“-Speisen probierten sie Scampi in orientalischer Würze mit Sesamglace, geschmorte Bisonschulter mit Selleriepüree und Rotweibutter sowie als Dessert lauwarmer Grießknödel auf Kompott von grünen Tomaten. Jetzt werden sich die beiden Dresdner mit Köchen des Lufthansa-Catering-Unternehmens LSG Sky Chefs zusammensetzen, um die Rezepte gemeinsam umzusetzen.

Die Speisen sollen auf höchstem kulinarischen Niveau in großer Anzahl produziert werden und dabei den individuellen Stil des Spitzenkochs erkennen lassen.

## Was die Gäste im Restaurant nervt

Lange Wartezeiten und volle Aschenbecher im Restaurant gehen mindestens jedem zweiten Deutschen auf die Nerven, berichtet das Gesundheitsmagazin „Apotheken Um-

schau“ unter Berufung auf eine Gewis-Umfrage. Während fast zwei Drittel der Männer ungeduldig werden, wenn sie lange aufs Essen warten müssen, sind die Frauen mit 57

Prozent etwas nachsichtiger. Ihnen nimmt am häufigsten (54%) der Anblick voller Aschenbecher die Laune. Unter Männern stören sich nur 46 Prozent daran.

## Wellness

Zu den beliebtesten Wellness-Adressen Österreichs gehört die Therme Loipersdorf im steirischen Thermenland mit einem 12.000 m<sup>2</sup> großen Bade-, Spiel- und Erlebnisareal.

### 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](mailto:verlag@sachsengast.com)

Umschau

Ein musikalisches, gastronomisches und kulturelles Erlebnis zugleich bietet das Operetten-Schiff in Budapest. Während der stimmungsvollen Fahrt genießen Reisende bei Kerzenschein das einzigartige, malerisch beleuchtete Abendpanorama der Donaumetropole in Begleitung von bekannten Stücken aus Operette, Musical, italienischen und spanischen Liedern. Die Schiffsgäste genießen nach einem Glas Sekt als Aperitif auf der ungarischen Gourmandplatte zum Beispiel Putenroulade auf „Emmerich Kálmán“-Art, gefüllte Eier auf „Lehár“-Art oder Schweinemedailles auf „Johann Strauss“-Art. Köstliche Desserts wie gemischter Mini-Strudel oder Tortenhäppchen runden das Menü ab.

Das ungewöhnliche Erlebnis auf der Donau kann man bis 31. Oktober an jedem Montag, Mittwoch, Freitag und Sonntag genießen. Die zweistündige Fahrt startet immer um 20 Uhr an der Schiffsstation am Vigadó-Platz unterhalb des so genannten Pester Hotelufers und damit in Fußnähe zu den großen Hotels wie beispielsweise Marriott oder Kempinski Hotel Corvinus.

\*\*\*

Brautpaare können sich in den Travel Charme Hotels Kurhaus Binz auf Rügen und Strandidyll Heringsdorf auf Usedom das Ja-Wort geben. Beide Luxus-Ferienhotels haben hauseigene Standesämter und bieten attraktive Arrangements für die Flitterwochen am Ostseestrand.

\*\*\*

Die sieben umsatzstärksten Hotels in Deutschland sind Estrel Berlin (47,3 Millionen Euro), Sheraton Frankfurt Hotel & Towers, Conference Center, (43,5 Millionen), Hotel Bayerischer Hof, München (41,0 Millionen), Hotel InterContinental Frankfurt (34,5 Millionen), Hotel InterContinental Berlin (34,2 Millionen), Hotel Adlon Berlin (31,2 Millionen) und Arabella-Sheraton Grand Hotel, München (31,2 Millionen).

## Berlins Top-Oase der gehobenen Esskultur

So außergewöhnlich wie das Konzept sind auch Entstehungsort und architektonische Gestaltung des Gourmetrestaurants FACIL: Eine grüne Oase unter freiem Himmel auf dem Dachgarten des Madison im fünften Stock. Das „Facil“ im fünften Stock des „Madison“ am Potsdamer Platz ist eine Oase.

Tagsüber vorbeischaun, wenn das Licht des Himmels sich mit der Luft der Terrasse bricht und sich mit den Gerüchen von den formschönen Tellern vermählt. Der Bambus um den gläsernen Tempel ver-



**Facil: Für unkonventionelle Feinschmecker und jeansgewandete Gastrosophen, die das informelle Gourmetlebnis jenseits der üblichen „Dress Codes“ suchen und schon immer einen Urlaubsabend mitten in der Metropole verbringen wollten.**

eint Zen mit Metropole, sein Feng-Shui ist einzigartig. Das FACIL versteht

sich als Treffpunkt für leidenschaftliche Genießer. (Tel.: 030 - 59 00 51 234)

## Ultimative Gourmet-Tempel in Berlin (3)

### Rutz

Das „Rutz“ ist ein Pilgerziel für Weinfreunde. Kein Wunder, der Maitre ist einer der besten Sommeliers der Stadt. Lars Rutz hat seine Idee der 1001 Weine in schweren Zeiten umgesetzt. Elegantes Restaurant mit unkomplizierter und junger Atmosphäre. Meisterkoch Ralf Zacherl ist dazu die perfekte Ergänzung. Der ehemals jüngste Sternekoch Deutschlands ist als TV-Koch bekannt. Schauspielerisch kann er Fernseh-Koch Oliver zwar nicht das Wasser reichen. Aber seine Speisen sind einfach göttlich, wie sein Cassoulette von Kaninchen und Augenbohnen. (Tel.: 030 - 24 62 87 60)

### Harlekin

Ein altbekannter Klassiker ist Kurt Jäger in seinem neuen, alten Restaurant „Harlekin“ im „Esplanade“. Das hässlichste Restaurant der Stadt, pardon, aber ein Hort verdammten guten Essens. Sein Limousinlamm in Kürbiskernbutter

ist eine Offenbarung. Wer es in dem skurrilen Bahnhofsrestaurant nicht mehr aushält, geht einfach nebenan in „Harry’s New York Bar“ zum zweiten Dessert über. Wenn Jäger nicht wieder seinen Stern erhält, wird ein Michelin-Führer (oder gar Kritiker?) exemplarisch in der Spree vor dem „Esplanade“ versenkt. (Tel 030 254 78-8630).

### Hugos

Das „Hugos“ hat den besten Lauf derzeit. Erst der furiose Umzug vom Keller unters Dach des „Interconti“, jetzt wurde es zum Restaurant des Jahres in ganz Deutschland vom Magazin „Der Feinschmecker“ gekürt. Dabei ist Küchenchef Thomas Kamm-eier völlig unprätentiös und zurückhaltend. Der Gast gibt bereits Gas auf der Fahrt mit dem Lift in den 13. Stock, wo die grandiose Aussicht auf das Regierungsviertel und den Potsdamer Platz wartet. Wie in Hongkong aus dem „Peninsula“. Dann schaut man mit einem Glas Champagner oder dem Trend-Wein

Sancerre Rosé aus dem Fenster und träumt neben den großformatigen Fotokunstwerken von der sich rasant entwickelnden Gourmet-Metropole Berlin, bis er vom immer vergnügten Maitre Olaf Rode sanft zu Tisch gebeten wird. Dann kann er bei der himmlischen Mieral-Taube mit gebratener Gänsestopfleber weiterträumen.

### Vivaldi

Das alte Schlosshotel im Grunewald ist ein verwunschener, magischer Ort, so auch sein Restaurant „Vivaldi“. Drinnen erinnert der Prunk an Ducasse in Monte Carlo. Wer im Sommer auf der Terrasse isst oder im Winter das Dessert im Foyer zu sich nimmt, ist ein Gourmet-Fürst. Küchenchef Christian Lohse hatte es schwer, als er am Herd im „Regent Schlosshotel“ anging. Mit zwei Michelin-Sternen in der Provinz verwöhnt, wirkte seine Kunst in Berlin blass, er bekam ein paar Gault-Millau-Punkte zugeworfen. (Tel.: 030 - 89 58 45 20)

## Zitronengras - erfrischende Würze aus Fernost

Asiatische Köstlichkeiten sind mittlerweile fester Bestandteil der westlichen Küche. Zitronengras - zur Zeit das absolute Trendgewürz, verleiht asiatischen Gerichten eine einzigartig zitronige Note.

„Fuchs“ bietet Zitronengras in Pulverform an und macht so Gewürzerlebnisse schnell und einfach. Der zitronige Geschmack gelangt im Handumdrehen in die Gerichte und zaubert eine typisch asiatische Note in die Kochtöpfe.

Viele Spitzenköche haben das Gewürz schon lange zur Verfeinerung von Speisen entdeckt. Doch auch Speiseeis, Cocktails und Suppen bekommen damit den Extra-Kick verliehen. Sowohl pikante Gerichte mit Rind, Schwein und Lamm als auch milde Speisen mit Fisch und Geflü-



**Zitronengras ist das absolute Trendgewürz und wird von „Fuchs“ als Pulver angeboten.**

gel gewinnen an Aroma und Frische.

Das ätherische Öl von Zitronengras ist auch für Aroma-Therapien sehr beliebt. Es stimuliert den Kreislauf, fördert die Durchblutung und strafft das Bindegewebe. Als Tee ist es eine belebende Erfrischung.

Zitronengras werden viele wohltuende Eigenschaften nachgesagt: es soll das Immunsystem stärken, antibakteriell wirken und schmerzstillend sein. Zitronengras wird deshalb vor allem in der traditionellen indischen Ayurveda eingesetzt.

## Sommer, Sonne, Secco-Saison

Laue Abende, linde Lüfte und Lust auf prickelnde, perlende Genüsse. Die Zeit ist reif für Secco. Jetzt haben junge, spritzige Weine – verperlt aus Weißburgunder, Riesling oder auch aus duftigen Rebsorten wie Bacchus, Muskateller und Scheurebe Saison.

Hinter Secco verbirgt sich ein deutscher Wein der schäumt und doch kein Sekt ist. „Die weinrechtlich korrekte Bezeichnung für die Seccos lautet ‚Perlwein‘. Die Winzer geben jedoch gerne ihren Perlweinen Fantasienamen, um den heiteren Charakter dieses Prosecco-Verwandten zu unterstreichen“, so das Deutsche Weininstitut (DWI).

Eiskalt serviert haben Seccolino oder Leichtsinn, Mosecco von der Mosel, Dursecco aus dem Dur-

bachtal, oder wie sie auch alle heißen mögen ihren besonderen Reiz und treffen genau den Geschmack der unkomplizierten Genießergeneration. „Secco“ schmeckt frisch und süffig nach Sommer und er gehört bei vielen deutschen Winzern zum Standardreperoire. Mit relativ wenig Alkohol empfiehlt sich der Secco als idealer Sommer-Aperitif. Die Preise bewegen sich zwischen 4 und 9 Euro.

Das DWI hat für neugierige Genießer ein Secco-Probierpaket gepackt, das den Sommergenuss direkt nach Hause bringt. Es kostet 30 Euro und kann unter [www.deutscheweine.de](http://www.deutscheweine.de) oder per Verrechnungsscheck über 30 Euro bei Deutsches Weininstitut, Kennwort: Secco-Probierpaket, PF 1660, 55006 Mainz bestellt werden

## Eisgenuss

Eine aktuelle emnid-Studie zeigt, dass über die Hälfte aller Befragten ein romantisches Abendessen mit einer raffinierten Eiskreation vervollkommen würde. Dies gilt sowohl für die männlichen als auch für die weiblichen Befragten. Das Lieblings-Eis aller Befragten ist mit 18,9 Prozent Vanille. 16,6 Prozent essen am liebsten Schokoladeneis.

Ein Fünftel der Männer glauben, dass ihre Partnerin am liebsten Vanilleeis isst. 16,4 Prozent tippen auf Schokolade.

Anders gestaltet sich die Rangfolge bei den befragten Frauen: Sie glauben zu 23,4 Prozent, dass ihr Partner ein ganz „süßer“ ist und Schokoladeneis bevorzugt. Immerhin 7,7 Prozent glauben, mit einem absoluten Erdbeereis-Fan liiert zu sein.

## Von Messen und Marken

Zum 25. Mal öffnet im kommenden Herbst die CADEAUX Leipzig ihre Messe-Tore für den Fachbesucher. Rund 480 Aussteller werden zur Jubiläumsveranstaltung vom 11. bis 13. September dabei sein. Parallel zur Fachmesse für Geschenk- und Wohnideen präsentieren weitere 120 Unternehmen auf der COM-FORTEX Ideen für die fachgerechte und stimmungsvolle Raumgestaltung mit Textilien, Wandbekleidung und Bodenbelägen

\*\*\*

8. bis 12. Oktober 2005: Diesen Termin sollten sich alle Entscheidungsträger in der Food- & Beveragebranche schon heute im Kalender blocken. Denn in Köln findet mit der Anuga an diesen fünf Tagen die zweifellos wichtigste Messe der internationalen Ernährungswirtschaft statt. Die Anuga wird dabei nicht nur zum Treffpunkt von rund 6.000 Anbietern und mehr als 160.000 Einkäufern aus der ganzen Welt, sondern auch zum Ziel von Meinungsbildnern, Politikern und Interessenvertretungen.

\*\*\*

Garnelenspieße, Pasta mit Shrimps oder Gambas in Knoblauchöl - Feinschmeckern läuft beim Gedanken an die kleinen Krebstiere das Wasser im Munde zusammen. Doch Meldungen über importierte Zuchtshrimps mit gesundheitlich bedenklichen Antibiotika-Rückständen trüben die Gaumenfreuden. Für sorgenfreien Shrimpsgenuss wird schon bald die Firma Ecomares mit Sitz in Kiel sorgen. In ihrem Forschungsstützpunkt MariFarm in Strande ist es den Wissenschaftlern nämlich in einem einjährigen Forschungsprojekt gelungen, marktreife Shrimps in geschlossenen Aquakulturanlagen heranzuziehen.

\*\*\*

Die Messe Berlin erweitert im kommenden Jahr die „Grüne Woche“ auf 3.500 Quadratmeter um eine neue eigenständige Wellness-Messe.

## Frauen wollen wieder genießen

Eine bundesweit repräsentative Studie im Auftrag der Marke „Du darfst“ zeigt: Frauen finden sich auch ohne Modelmaße attraktiv und hören beim Essen wieder mehr auf ihren Bauch. Kalorien zählen ist zwar nicht out, aber die genussvollen Seiten des Lebens werden wieder wichtiger. Längst hat sich die Marke „Du darfst“ mit ihrem Ernährungskonzept „mehr Genuss bei weniger Fett“ als kompetenter Partner von Frauen etabliert und vermittelt unkomplizierte Lebensart und leichten Genuss. Jetzt hat sie mit dem Meinungsforschungsinstitut forsa das Selbstverständnis der Frauen genauer unter die Lupe genommen:

Bei der Frage nach der Attraktivität einer Frau spielt für 96 Prozent der Befragten das gängige Schönheitsideal keine maßgebliche Rolle mehr und in punkto Ernährung hat sich ein ganzheitlicher Ansatz etabliert: 93 Prozent der 25- bis 50-Jährigen finden



**Diätwahn der Müttergeneration hat ein Ende.**

es gesünder, sich das ganze Jahr über kalorienbewusst zu ernähren, als immer wieder Diäten zu machen.

80 Prozent der Frauen wollen auch ab und zu hemmungslos genießen können. Nur noch ein Viertel der befragten Frauen räumt ein, sehr auf die eigene Linie zu achten und dafür auch häufiger eine Diät zu machen.

Gemeinsame Mahlzeiten mit dem Partner oder mit Freunden, werden als zwi-

schenmenschliches, sinnstiftendes Miteinander gesehen, auf das sich die meisten Befragten wieder stärker fokussieren. Die Erkenntnis der schmalen „Diät-Jahre“ lautet für viele Frauen: Verzicht macht einsam. Deshalb wird Ernährung heute mehr zum Bindungs- und Beziehungsthema. Um zu zeigen, dass frau auch Lust und Genuss empfinden kann, nimmt die bewusste Entscheidung gegen Diäten eine wichtige Rolle ein.

## Gästehaus

Das Gästehaus des Bundes auf dem Petersberg in Königswinter wird weiterhin von der Steigenberger Hotels AG geführt.

„Die Steigenberger Hotels AG bewahrt den Charakter des Hauses im Sinne der Region“. Dabei sei es wichtig, sagte Bürgermeister Peter Wirtz anlässlich der Vertragsunterzeichnung, dass der Zugang der Öffentlichkeit zum Haus erhalten bleibt, insbesondere auch für Wanderer und Tagesgäste im Restaurant- und Terrassengeschäft. „Wir haben Vertrauen in die Steigenberger Hotels AG, dass sie den Betrieb des ehrwürdigen Hauses solide und auf einem qualitativ hohen Niveau weiterführt“. Schließlich habe Steigenberger schon seit 1989 den Petersberg zur Zufriedenheit der Beteiligten geführt.

Das von Steigenberger vorgelegte Nutzungskonzept sieht auch vor, dass der Petersberg weiterhin für internationale Konferenzen des Bundes zur Verfügung steht. Immer wieder seien von dort aus wichtige Weichen für die Weltpolitik und den Frieden gestellt worden.

## In aller Kürze

**Steiermark.** Mentor und „Botschafter“ der steirischen Lebens-Quelle-Idee im österreichischen Thermenland ist Deutschlands TV-Koch Nummer 1, Johann Lafer. Er repräsentiert wie kein anderer die steirische Lebensfreude und die einzigartige Wellness-Idee in Deutschland. Er verleiht einmal jährlich einen Award für die emotionalsten und kreativsten Angebote.

**Warstein.** Die Warsteiner Welcome Gruppe hat zwei neue Direktoren in ihrer Reihe. Für das neue Welcome Hotel Bamberg, das im Juli eröffnet wird, ist Frank Hartmann (34) als stellvertretender Direktor verantwortlich. Ralf Stephan Niebuhr (44) ist neuer Direktor im Welcome Hotel und Freizeitpark Dorf Münsterland. Nach seiner Ausbildung zum Restaurantfachmann war er in unterschiedlichen Häusern als Oberkellner und Restaurantleiter tätig.

**Karlsruhe.** Rund 30 Köchinnen hatten sich um den Titel, die „Schönste“ zu sein, beworben. Radprofi Erik Zabel kürte in Karlsruhe Cornelia Hinkel vom Hotel Restaurant Ochsenpost in Tiefenbronn.

**Leipzig.** Oda Tiez schreibt erfolgreich über Knödel, Blechkuchen und Gänseblümchen im Salat. Mittlerweile hat die Erfolgsautorin bereits über 50 Rezeptsammlungen verfasst.

**Wien.** Als erstes Business Hotel in Österreich führte das InterConti am Stadtpark einen Butlerservice ein. Gegen einen Aufpreis von 50 Euro kann er zu jeder Zimmerkategorie zugebucht werden.

**Toulouse.** 500 Küchenchefs hatten sich um den alle drei Jahre zu vergebenden Titel „Bester Küchenmeister Frankreichs“ beworben. Der 32-jährige Alain Montigny, Executive Chef im Dolce Chantilly Rueill-Malmaison bei Paris wurde nach fünf Stunden Prüfung zum Sieger gekürt.

## Kururlaub in Ungarn

Ungarn verfügt nicht nur über einen reichen Schatz an heilkräftigem 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 entsteht das 4-Sterne-Kurhotel Hunguest Hotel Pelion, das ab Juli mit 228 Zimmern buchbar ist. Das Hotel verfügt über eine eigene Brunnenanlage und ist über einen Lift direkt mit

dem Heilstollen und dem Höhlensystem von Tapolca verbunden.

Angeboten wird die einwöchige Grottenkur ab 469 Euro pro Person im Doppelzimmer. Im Paketpreis enthalten sind neben sieben Übernachtungen mit Halbpension ein Welcome Cocktail, Bademantelservice, die Nutzung der Wellness Insel inklusive der Morgen- und Wassergymnastik, nachmittags Kaffee und Kuchen sowie auf Wunsch eine zahnärztliche Untersuchung. Infos: [www.hotelserviceungarn.de](http://www.hotelserviceungarn.de) oder direkt auf der Website der Hunguest Hotels: [www.hunguesthotels.hu](http://www.hunguesthotels.hu)