



ITB Berlin: Urlaub 2004 deutlich günstiger

Die Reisetrends 2004 sind eindeutig: Mallorca erlebt ein Comeback, fallende Preise für Reisen ans Mittelmeer und – es wird wieder mehr gereist. Nach einer Prognose der Dresdner Bank steigen die Reiseausgaben der Bundesbürger in diesem Jahr um etwa fünf Prozent nach einem Rückgang in gleicher Höhe im vergangenen Jahr.

„Angesichts der verbesserten konjunkturellen Entwicklung rechnen wir mit steigenden privaten Konsumausgaben“, erläutert Hans-Peter Muntzke, Tourismus-Experte der Bank. Zudem gebe es einen gewissen Nachholeffekt, nachdem drei Jahre hintereinander weniger gereist wurde.



Viele Aussteller lockten bei der ITB mit Standpartys. Hier hatte die Hotelkette DERAG (u.a. „Russischer Hof in Weimar) sogar Elvis aufgeboten.

Von der Branchenschwäche können die Urlauber in diesem Jahr deutlich profitieren: Die Preise für Reisen in die klassischen Sonnenziele am Mittel-

meer sind in der Spitze um etwa ein Drittel gesunken. Zudem locken die Veranstalter meist bis Ende April noch mit kräftigen Preisnachlässen.

Gourmet-Club

Der Gourmet-Classic-Club ist gestartet. Die ersten Mitglieder sind Profis aus den Häusern Steigenberger Hotel Berlin, Hotel Historischer Gasthof Ochsen oder Restaurant am Glacis in Dresden. Aber auch die ersten „Amateure“ haben sich angemeldet. Täglich kommen neue hinzu. Die Anmeldeformalien und der Nutzen von einer Clubmitgliedschaft werden auf der Seite www.gourmet-classic.de ausführlich erläutert. Dieses Portal kommt bereits auf 10.000 Zugriffe am Tag.

Die Gourmet-Post mit bisher 37.234 Abonnenten ist zwar jetzt das offizielle Organ des Clubs, aber wird auch weiterhin allen Interessenten zugestellt.

Wein des Jahres aus Franken

Einen Tag vor der „Oscar“-Verleihung in Los Angeles hatte der „Wein Gourmet“ im Grandhotel Schloss Bensberg in Bergisch-Gladbach die „Wein-Oscars“ vergeben. Auf der international besetzten Liste der Preisträger stehen in diesem Jahr neben Paul Fürst aus dem fränkischen Bürgstadt (geehrt für den „Wein des Jahres“, einen 2001er Spätburgunder) die Winzer João Portugal Ramos aus dem Alentejo in Portugal

(„Newcomer des Jahres“), Jim Clendenen aus Kalifornien („Winzer des Jahres“) und Jean-Michel Cazes („Lebenswerk - Lifetime Achievement“). TV-Talkmaster und Fernsehkoch Alfred Biolek überreichte schließlich noch den fünften WINE AWARD vor rund 600 Gästen an den „Wein Gourmet des Jahres“ - Michael Ballhaus, „Hollywoods Auge“ - den Kameramann und bekennenden Weingenießer.

Schlemmerwochen im ZweiTälerLand

Unter den deutschen Sternerestaurants befinden sich nicht wenige im südwestlichsten Zipfel, und auch in der internationalen Spitzengastronomie schwingen badisch-stämmige Küchenchefs den Kochlöffel.

Die ZweiTälerKöche haben Großmutter's Küche als diesjähriges Thema ihrer Schlemmerwoche bis 4. April ausgewählt. Gleichzeitig dokumentieren sie damit ihre Verbundenheit

zur Region, denn in Omas Küche wurde vor allem das verwendet, was aus der Region kommt.

Alle kulinarischen Genüsse enthalten ein Überraschungsgeschenk zum Mitnehmen. Ein attraktives Rahmenprogramm mit Führungen, Besichtigungen und Ausstellungen sorgt neben dem leiblichen Wohl auch für andere Sinnesfreuden.

Infos:
www.zweitaelerland.de

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

Der Wein- und Erholungsort Durbach (7 km bis Offenburg) lädt zum Durbacher Weinwanderwochenende ein. Die Anreise erfolgt Freitag bis 17 Uhr in Hotels oder Privatpensionen in Durbach. Freitag und Samstag gibt es mehrere Weinproben. Der Sonntag bleibt zum ausschlafen und Weinkauf (alle Weinbaubetriebe haben morgens geöffnet). Nächster Termin: 25. bis 27. April. Infos: www.durbach.de

Riva del Garda: Dieser romantische Name hat schon im 19. Jahrhundert Franz Kafka, Friedrich Nietzsche oder Thomas Mann magisch angezogen. Der unvergleichliche Flair der kleinen, mittelalterlichen Stadt am Nordufer des Gardasees inspiriert bereits im März zu frühlingsfrischen Urlaubstagen mit dem gewissen Etwas. Das ****Hotel & Resort Du Lac et Du Parc zählt zu den besten Adressen am Gardasee und eröffnet mit italienischer Gastfreundschaft, mediterraner Küche, einer riesengroßen Parklandschaft und einzigartiger Lage direkt am See zusätzliche Wohlfühl-Dimensionen. Infos: www.hoteldulac-riva.it

Drei Menüs, vier Gänge, zwölf Gerichte „fliegend“ am Tisch serviert, kann man für 24 Euro beim „Flying Dinner“ bis zum 19. Juni jeweils freitags und samstags ab 19.30 Uhr im Marriott Hotel Leipzig genießen. Leipzig.marriot@marriott-hotels.com

Die Schloßhotels in Tessow und Schorssow wurden als erste Häuser Mecklenburg-Vorpommerns in die Confédération de la Chaîne des Rôtisseurs aufgenommen. Schlossherr Alfred Rübel wurde von der Baillage als Bailli von Mecklenburg-Vorpommern inthronisiert. Das Bundesland wird 2006 für die Ausrichtung des deutschlandweiten Gourmettreffens auf höchstem Niveau verantwortlich sein.

Sarrasani-Menü im Restaurant „Canaletto“

Vom 31. März bis 25. April gastiert „Sarrasani“ in Dresden, und das Westin Hotel Bellevue hat mit dem Zirkus eine exklusive Partnerschaft geschlossen. So serviert Küchenchef Holger Bartkowiak im Gourmet-Restaurant Canaletto des Hotels ein Sarrasani-Menü. Am 10. April gibt der Zirkus eine Nachtvorstellung im neuen Hotel-Biergarten „Elbsegler“. Infos: www.canaletto-dresden.de



Hoteldirektor Karl Badstuber, Küchenchef Holger Bartkowiak und die „Grand Dame“ des Zirkus, Ingrid Sarrasani.

Anhaltende Expansion des Berliner Hotelmarktes

Aquarien in der Lobby, Avantgardedekoration über dem Bett, Marmorbadeewannen mit Blick auf den Potsdamer Platz: In Berlin können die Hotelgäste nicht nur geballten Luxus, sondern auch Extras erwarten. Was Quantität und Qualität angeht, bricht die Hotellandschaft an der Spree bereits alle europäischen Rekorde. Doch auch in diesem Jahr geht noch einmal

ein Sterne-Regen auf die Hauptstadt nieder. Nachdem im Januar die ersten Gäste vom The Ritz-Carlton und dem benachbarten Marriott am Potsdamer Platz Besitz ergriffen haben, werden jetzt das Radisson SAS Berlin am Alexanderplatz, ein Mövenpick-Hotel am Anhalter Bahnhof und das Lindner Hotel am Ku'damm eröffnet. Während auf dem

KPM-Quartier ein Sofitel-Turm entsteht, wird hinter dem Shell-Haus in Tiergarten ein Maritim-Kongresshotel gebaut, und hinter der Staatsoper lässt Sir Rocco Forte ein Bankgebäude in eine Nobelherberge der Superlative verwandeln. Die Bettenzahl könnte bis zur Fußballweltmeisterschaft 2006 leicht auf 80.000 (1992 = 35.000) anwachsen.

Wellness-Träume werden wahr

Ein guter Start in den Frühling sind ein paar Tage Wellness-Urlaub. Wo ging das besser als im Bäderland Nummer eins in Deutschland?

Fast 60 Kur- und Heilbäder warten auf Gäste und haben attraktive Angebotspakete parat. Für garantierte Qualität sorgen in Baden-Württemberg erstmals Kriterien für Wellness-Hotels: die „Wellness-Stars“. Sie wurden gemeinsam von der Tourismus-Marketing Baden-Württemberg GmbH und der Heilbäder und Kurorte-Marketing GmbH Baden-Württemberg festge-

legt. Das Ergebnis ist ein neues Gütesiegel, das dem Urlauber einen hochwertigen und echten Wellness-Urlaub garantiert.

In der neuen Broschüre „Wellness Stars“ sind die ersten 23 zertifizierten Hotels ausführlich vorgestellt. Lassen Sie sich beispielsweise im Wellnesshotel Auerhahn am Schluchsee, mitten im Naturpark Südschwarzwald, verwöhnen. Das Hotel liegt direkt am See und bietet alles von Ayurveda bis Thalasso, von Nordic Walking bis Tennis, von Salzwassergrotte bis Dampf-

bad. Die „Entspannungswoche unter Schwarzwaldtannen“ ist ab 970 Euro zu bekommen.

Eine ganze Verwöhnwoche bietet auch das Hotel Engel im schönen Obertal, eines der führenden Wellness-Hotels in Deutschland. Eine „Verwöhnwoche“ gibt es ab 1071 Euro. Dass Schlemmen und Abnehmen keine Gegensätze sein müssen, beweist die „Montignac Woche“, die das Hotel Schassberger Ebensee ab 610 Euro anbietet. Die Broschüre „Wellness-Stars“ ist kostenlos unter www.tourismus-bw.de erhältlich.

Grilltrends 2004 - So brutzeln die Deutschen

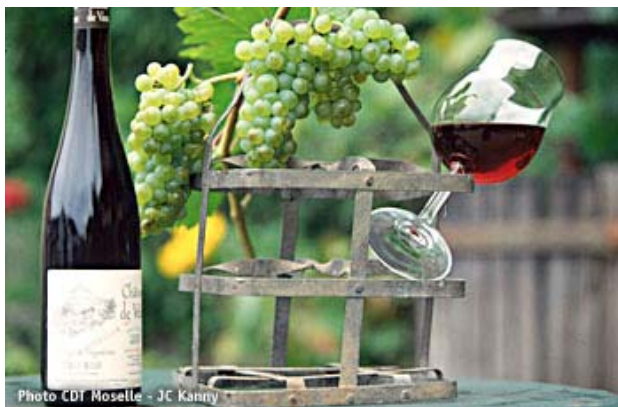
Wenn die Tage wieder länger werden, zieht es deutsche Familien fort vom heimischen Elektroherd hinaus in den Garten. Ob mariniert oder in Folie gewickelt - die Kreativität beim Grillen köstlicher Zutaten über rauchiger Holzkohle kennt keine Grenzen. Aber Fleisch muss es schon sein: 73 Prozent der Deutschen haben am liebsten Würstchen auf dem Rost, 65 Prozent essen gern Schweinefleisch, weniger beliebt ist dagegen Fisch (acht Prozent) oder Gemüse (neun

Prozent). Dies ergab die Umfrage „Wal-Mart Monitor 2004“ zum Thema „Grillen“. Auffällig: Der deutliche Trend hin zum Fertigprodukt: „Warum unnütz Zeit vergeuden mit Schnibbeln und Marinieren?“, meinen 68 Prozent aller Grillfans, „wenn es tolle Fertigprodukte und vormariniertes Fleisch gibt“.

Jeder vierte Deutsche würde gern mit Anke Engelke und immerhin 18 Prozent mit Bundeskanzler Gerhard Schröder die Grillzange schwingen.

Unattraktiv dagegen erscheint die Idee, gemeinsam mit Dieter Bohlen vor den Kohlen zu stehen: Nur sechs Prozent der Befragten können sich das vorstellen. Wer wissen will, welche Tipps und Tricks die Profis „auf der Pfanne“ haben, ist ab dem 26. April 2004 herzlich willkommen bei den Wal-Mart Grillevents. Ausführliche Infos rund um das Thema Grillen sind garantiert. Das Highlight: In 16 Supercentern werden die Grillmeister der German Barbecue Association ihr Können präsentieren.

Ein Wein mit Charakter



Wer in das französische Moselland kommt, sollte unbedingt diesen Wein probieren: Cuveé 2000 du Château de Vaux.

Gastgewerbe trifft sich in Berlin

Zum vierten Mal findet in diesem Jahr die INHOGA als Fachmesse für das Gastgewerbe in den Berliner Messehallen statt. Vom 19. bis 22. September werden unter dem Funkturm Aussteller von Produkten und Dienstleistungen rund um Hotel- und Gaststättenausstattungen erwartet.

Bei der Planung stehen für dieses Jahr die Zeichen bei den Verantwortlichen der M&A Messe- und Aus-

stellungsgesellschaft Lübeck mbH wie schon im vergangenen Jahr auf Wachstum. Der Ausstellungsteil und damit auch die Zahl der Aussteller sollen ebenso wie die Zahl der Besucher weiter ansteigen.

Zur INHOGA 2003 hatten sich 220 Aussteller auf rund 10.000 Quadratmeter Messefläche präsentiert, was einem Zuwachs von rund 25 Prozent entsprach.

Kümmel

Dass Kümmel quälende Blähungen lindert, ist in der Volksmedizin seit langem hinreichend bekannt. Kombiniert mit Anis und Fenchel ist die Wirkung besonders ausgeprägt.

Das aromatische Gewürz nützt aber auch darüber hinaus der Verdauung, berichtet das Apothekenmagazin „Gesundheit“. Kümmel regt die Durchblutung der Darmschleimhaut an, auf Magen, Darm und Galle wirken die kleinen Früchte krampflösend.

Das ätherische Öl des Gewürzes besitzt sogar eine beträchtliche pilztötende Wirkung, und weitere Inhaltsstoffe - die Terpene - unterdrücken das Wachstum von Krebszellen.

Seine wohltuenden und vielleicht auch seine heilsamen Wirkungen kannten schon unsere frühen Vorfahren: Funde belegen seinen Gebrauch im dritten Jahrtausend vor Christus. Damit ist Kümmel vermutlich das älteste heimische Gewürz.

Mehr zu Produkten?
www.gourmet-classic.de

Von Messen und Marken

Auf der Fachmesse für Fisch und Meeresfrüchte, die vom 12. bis 15. Februar rund 500 Aussteller aus 50 Ländern nach Bremen lockte, war die gastronomische Sonderschau „Kulinarium“ ein aussergewöhnliches Highlight. Johann Lafer, Chef der Stromburg und Stern am deutschen Gourmet-Himmel, stellt in einer Sonderschau seine neuesten Ideen rund um den Fisch vor. Dass das Zubereiten von exquisiten Fischgerichten gar nicht schwer sein muss, und dass es sich lohnt, in die Produkte und in die Zubereitung etwas Mühe und etwas Phantasie zu stecken, war Schwerpunkt seiner Präsentation auf dem „Kulinarium.“

Die 6. Wein- und Kultur-Wochen in St. Pauls (29.7. bis 6.8.) zeigen das Südtiroler Burgen-, Seen- und Weinland von seinen geschmackvollen Seiten. Auch in diesem Jahr verwandeln sich die Gassen und Innenhöfe von St. Pauls in ein einzigartiges Freiluft-Gourmet-Restaurant.

„Goldpuder“ ist ein Premium-Mehl vom Typ 405, das sich bestens für die Osterbäckerei eignet. Ob fruchtig, cremig oder herzhaft, leckere Rezepte gibt es bei www.goldpuder.de

Der vielseitige italienische Frischkäse Santa Lucia Ricotta begleitet mit gesunden und leckeren Rezepten durch einen schwungvollen Tag. Der leicht-bekömmliche Molkenweißkäse ist reich an hochwertigem Molkenprotein und Kalzium, und 100 g haben nur 165 kcal. Rezepte: www.galbani-service.de

Erlebnis satt verspricht die Schwarzwald-Card auch im dritten Jahr ihres Bestehens. Sie ist gültig in über 100 Attraktionen, die zum Besten gehören, was der Schwarzwald zu bieten hat.

Italienische Küche beim Cooking Cup 2004

Wer Familie und Freunde gern mit leckeren Gerichten aus dem Land von Pasta, Pizza und Risotto verwöhnen sollte unbedingt am diesjährigen Cooking Cup teilnehmen. Der vom Magazin ELLE bistro und namhafter Unternehmen getragene Kochwettbewerb steht in diesem Jahr nämlich unter dem Motto „Italia, amore mio“ - und damit ganz im Zeichen von Liebe und Leidenschaft für die italienische Küche.

Der Hauptpreis ist eine Kreuzfahrt durchs italienische Mittelmeer auf der Luxus-Yacht SeaDream - sieben Tage Genuss mit Champagner, lukullischen Köstlichkeiten und abwechslungsreichen Landgängen!



Starkoch Alexander Herrmann drückt den Teilnehmern des Cooking Cups 2004 die Daumen.

Foto: obs/Cooking Cup 2004

Alle Teilnehmer erhalten attraktive Preise, die von den beteiligten Unternehmen gestiftet wurden.

Der Gourmet- und TV-Koch Alexander Herrmann

begleitet die Teilnehmer im Halbfinale und Finale persönlich und sitzt auch der Jury vor.

Anmeldungen bis 30. April unter www.cooking-cup.de

Köche-Oskar

Zum zweiten Mal wird in Sachsen der „Köche-Oskar“ vergeben. Am 24. April stehen im Kempinski Hotel Taschenbergpalais fünf Köche im Wettstreit. Pokalverteidiger ist Stefan Hermann vom Restaurant Caroussel im Hotel Bülow Residenz Dresden.

Schneckenzucht im Spreewald

Viele leckere Dinge kommen aus dem Spreewald: Gurken, Meerrettich oder Erdbessern. Bald sollen aber auch Schnecken zu den Spreewälder Markenzeichen gehören.

Das Forscherpaar Margit Primm und Dirk Schmidt hat in eine Versuchsanlage

auf rund 200 Quadratmetern 2.500 Euro investiert und 17.000 Versuchstierchen gezüchtet.

Im Spreewald können sich die Schnecken besonders gut vermehren, da mit Wasser und viel Grün ideale Voraussetzungen für eine Zucht vorhanden sind. Allerdings ist das Gehäuse der Tiere sehr dünn, da es im Spreewald zu wenig Kalk gibt.

Später sollen Landwirte eine Anleitung bekommen, wie die Schneckenzucht zu einem lukrativen Nebenerwerb führen kann. Pro Schnecke könnte der Landwirt 10 Cent verdienen. Dann soll es auch nicht mehr lange dauern, bis in den Töpfen der Restaurants und Gasthöfe ein neuer kulinarischer Genuss Einzug hält.

Während in Frankreich pro Jahr etwa 30.000 Tonnen Schnecken verarbeitet werden, sind es in Deutschland nur rund 800 Tonnen.

California Wine in Frauenhand

Seit sechs Monaten sind sie vereint: die California Wine Company von Gunda Mundt und Claudia Schütz' Weinimport. Die neue Firma heißt Pacific Wine Company, hat ihren Sitz in Langen bei Offenbach und wird von den beiden Weinfrauen gemeinsam gemagt. „Zwei Kalifornien-Spezialisten haben sich zusammengetan und ihre Energien gebündelt“, freut sich die ehemalige Medizindolmetscherin Gunda Mundt. Claudia Schütz ist in Kalifornien aufgewach-

sen, besitzt einen amerikanischen Pass und kennt als Tochter eines ausgewanderten Winzers ohnehin jeden Weinwinkel des Landes.

In der gehobenen Kategorie kann Claudia Schütze mit den Gewächsen ihres Vaters Walter Schug brillieren, der im kühlen Sonoma feinste Chardonnays, Merlots und vor allem Pinot Noirs erzeugt. „Sie kosten deutlich weniger als französische Burgunder und bieten aber ähnlichen Trinkgenuss.“

In aller Kürze

Dortmund. Susanne Spies, Sommelière im 2-Sterne-Restaurant „La Table“ Dortmund www.restaurant-latable.de ist bereits die fünfte Frau, die der Restaurantführer Gault Millau zur Sommelière des Jahres gewählt hat.

Düsseldorf. In Düsseldorf steht ein Rekord an Open-Air-Sitzplätzen an: Das Amt für Verkehrsmanagement rechnet mit 700 Anträgen auf eine Terrassenkonzession, so viele wie nie zuvor. Die größte Terrasse befindet sich mit 334 Quadratmeter Fläche auf der Unteren Rheinwerft. Aber auch die Altstadt verwandelt sich während der Hauptsaison in einen riesigen Biergarten, entlang der längsten Theke der Welt ist praktisch jeder freie Quadratmeter für Terrassen vergeben.

Gießen. Prof. Dr. Ingrid-Ute Leonhäuser vom Lehrstuhl für Ernährungsberatung und Verbraucherverhalten an der Universität Gießen meinte: „Essen ist immer auch Ausdruck eines Lebensstils. Es haben sich drei prototypische Ernährungsstile in der Bevölkerung herauskristallisiert: Convenience, Feinschmecker und Gesundheit. Das Interessante daran: Alle drei Stile können von ein und derselben Person nebeneinander bzw. abwechselnd verwirklicht werden.“

Brixlegg/Österreich. Unter der Dachmarke für den alpinen Wellnessurlaub werden Angebote aus Bayern, Österreich, Schweiz und Südtirol vereint. „Innerhalb von fünf Jahren wollen wir zu den führenden Top-Marken im europäischen Gesundheits- und Wellness-tourismus gehören, die besten alpenweiten Angebote unter der neuen Dachmarke bündeln und die Marketingstrategien koordinieren“, brachte Geschäftsführer Bernhard Jochum die Zielsetzungen auf den Punkt. Ende des Jahres sollen bereits 80 Top-Betriebe im gesamten Alpenraum unter der Marke „Alpine Wellness“ am Markt präsent sein.