



Mit Sleam Dream die Nummer eins im Freestyle

Er wurde eine Hommage an die Dresdner Altmarkt-galerie, der 35. Bacardi Martini Grand Prix für den Barkeeper-Nachwuchs. Das neue Einkaufszentrum in Dresdens historischer Innenstadt ist nämlich erst im Herbst des vergangenen Jahres eröffnet worden, und konnte als Newcomer kurz vor der Meisterschaft den European Shopping Center Award erringen. Städtebaulich sei das Shopping-Center das Bindeglied zwischen der Fußgängerzone und den Kulturbauten der sächsischen Kurfürsten und Könige, heißt es in der Jury-Begründung. Kein Wunder, dass sich die 56 Bewerber aus ganz Deutschland hier sehr



Altan Soner von der Bett Lounge Relaxing aus Stuttgart ist Deutschlands bester Freestyler an der Bar und will jetzt bei den Weltmeisterschaften in Italien antreten.

wohl fühlten, waren sie doch auch ein Bindeglied zwischen hoher gastronomischer Leistung und einem zu Tausenden zählen-

den Kundenstrom, von denen angesichts der leckeren Cocktails viele Appetit bekamen, wieder einmal eine Bar zu besuchen.

In eigener Sache notiert

Schön, wenn uns Leser schreiben oder anrufen, dass sie die „Gourmet-Post“ gerne bekommen und als wichtiges Informationsmittel ansehen. Wir bedanken uns für die zahlreichen Wünsche für viel Erfolg nach den ersten beiden Ausgaben. Erfreulich ist auch, dass sich Unternehmen und gastronomische Einrichtungen erkundigt haben, ob sie bei uns auch werben dürfen und was das kostet. Natürlich darf man bei uns werben, und es kostet weniger als in jeder beliebigen Tageszeitung. Dafür ist die Reichweite größer, denn die „Gourmet-Post“ hat über 27.000 Abonnenten, und es sind alles Feinschmecker! Wenn Sie also Interesse haben, rufen Sie uns an unter 0351 - 471 23 62 oder schicken eine Mail an den Verlag: verlag@sachsengast.com

McDonalds auf dem Weg zum „Gourmettempel“

McDonalds hat für das kommende Jahr große Änderungen in der Strategie vor: Bessere Qualität und gesünderes Essen stehen an oberster Stelle. Das multinationale Unternehmen hat 2002 erstmals in seiner 55-jährigen Unternehmensgeschichte einen Gewinneinbruch erlitten. Im kommenden Jahr sollen weniger neue Restaurants eröffnet werden. Insgesamt gibt es mehr als

31.000 McDonalds Fast-Food-Restaurants in 118 Staaten. „Die Welt hat sich verändert und wir müssen uns mit ihr verändern“, so James Cantalupo, McDonalds CEO. Zielgruppe bleiben Familien und junge Erwachsene im Alter von 18 bis 29. Zu den Plänen zählt die Änderung der gesamten Speisekarte. Neue Produkte werden eingeführt: Salate mit warmen Hühnerbrust-

streifen und Paul Newman's Dressing Sauce sollen auch gesundheits- und ernährungsbewusste Menschen ansprechen. Auch das McCafe-Konzept, einer eigenen separaten Verkaufsecke für Kaffee und Süßspeisen soll forciert werden. Das neue Verkaufskonzept soll auch Drive-In-Kunden das Bestellen leichter machen, und es soll vor allem Personal sparen.

Genuss + Lebensart

Spitzenqualität in Gastronomie und Hotellerie wird immer mehr zu einem entscheidenden Wettbewerbsvorteil im Ringen um die Gunst von in- und ausländischen Gästen. Und weil Baden-Württemberg in dieser Hinsicht bundesweit Spitze ist, will sich das Land in seiner Außendarstellung jetzt mehr als Reiseland profilieren, das für Genuss und Lebensart steht.

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: 0351 - 471 23 21, E-Mail: verlag@sachsengast.com

Umschau

In diesem Jahr feiert das Gasthaus zur Post Ladbergen (zwischen Münster und Osnabrück) zwei Jubiläen - ein kleines rundes und ein großes un rundes: Am ersten April 1998 hat Günther Haug, einer der deutschen Top-Gastronomen, das Gasthaus zur Post in Ladbergen zusammen mit seiner Frau Elisabeth übernommen, um es als Familienbetrieb fortzuführen. Und am 17. Juni dieses Jahres wird die Post 360 Jahre alt.

Das erste Haus am Platz in Amberg liegt am Rande der Stadt an der Vils. Das Drahthammer Schößl bot in mehreren Gasträumen bislang eine durchwachsene Kost an: Hummer, Pasta, Schmankerl, Candlelight Dinner. Küchenchef des Hauses ist der Lothringer Hervé Michel, und der möchte nun mehr als den Bib Gourmand, den er sich im vergangenen Jahr erkocht hat. Im ehemals „Blauen Salon“, der jetzt - nomen est omen - champagnerfarben gehalten ist, eröffnete er das Gourmet-Restaurant „Michel“.

Das 5-Sterne Crowne Plaza Hotel Köln hat ein neues Konzept für eines der Restaurants ausgetüfelt. Luxus sei derzeit out. Deshalb heißt es im „Entrecôte“ „keep it simple“. Nur eine einzige Speise steht auf der Karte, eben „Entrecôte“, das saftige Zwischenrippenstück argentinischer Rinder.

Anzeige

„Genussakademie“ - Kultur und Delikatessen

Das renovierte Schloss Mattsee - romantisch über dem gleichnamigen See im Salzburger Land gelegen - hat sich das Genießen auf die Fahnen geschrieben: „Genussakademie“ steht auf dem Programm, bei dem vom musikalischen Kunstgenuss, über einen Malkurs - der Leonard Kunstkademie - bis zum sinnlichen Kocherlebnis ein bunter Bogen gespannt wird. Vom 27. Juni bis 28. August darf man sich jeweils am Donnerstag auf besonderen Kunstgenuss freuen: An den „kulturfreien Genießertagen“ empfehlen sich die warmen Badeseen, romantische Rad- und



Der Sommer am Mattsee im Salzburger Land bietet kulinarische Genüsse an frischer Luft.

Wanderwege oder herzhaft-köstlichkeiten aus der heimischen Küche. Zimmer mit Frühstück gibt es im Salzburger Alpenvorland

ab 12 Euro, die Halbpension im ***Gasthof mit Du/WC ab 31 Euro, die Ferienwohnung für 4 Personen auf dem Bauernhof ab 37 Euro.

Jede Woche ein anderes Genießer-Angebot

Eingebettet in das malerische Ahrntal und vor der imposanten Bergkulisse mit über 80 Dreitausendern liegt das **** Hotelduo Alpenschlössl und Linderhof. In den WellVital-Wochen (vom 28.6. bis 5.7. und vom 2.11. bis 16.11.2003) dreht sich alles ums Wohlfühlen. Ein maßgeschneidertes Fitnessprogramm unter der professionellen Betreuung von Fitnesstrainer Martin bringt in einer Woche selbst die größten Bewegungsmuffel wieder auf Trab. Und das Beste daran:

In diesen ganz speziellen WellVital-Wochen gibt's auf alle Angebote im BeautyVital-Club einen Preisnachlass von 10 Prozent. Hobbyköche und Feinschmecker können sich in den Gourmetwochen Tipps und Tricks vom Küchen-Profi holen (um 110 Euro inkl. Wareneinsatz und Kochbuch „So kocht Südtirol“). Küchenchef Helmut weiht die Gäste in die Geheimnisse von Pasta, Knödel & Co. ein. Höhepunkt ist ein romantischer Galaabend, an dem ein 6-gängiges

Gourmetmenü für kulinarische Hochgenüsse sorgt. In den wwww.Wochen kommen Weinliebhaber und Genießer voll auf ihre Kosten. Hier dreht sich alles um Wein, Wandern & Wellness. Genauer gesagt, um eine Wein-Degustation, um eine Grappa Verkostung, ein 6-Gänge-Gourmetmenü, um tägliche Erlebniswanderungen und betreute Gymnastik- und Entspannungsprogramme. www.alpenschoessl.com info@alpenschloessl.com



Mercure Grand Hotel Meissen
Hafenstraße 27-31, 01662 Meissen
Tel. (03521) 722-50, Fax -904



Blick vom Garten des Hotels

www.mercure.de · www.accorhotels.com/mercure_grand_hotel_meissen.htm

Einen Tag Gourmet-Sommerurlaub zu Hause

Sommerzeit ist Urlaubszeit! Und wer nicht verreist, holt sich die Mittelmeer-Stimmung einfach nach Hause: Mit einer mediterranen Tafel. Die sieht nicht nur nach Ferien aus, es gibt auch Leckeres zu schmecken und zu riechen!

Auf eine meerblaue Baumwolltischdecke werden hellblaue Keramiksteller eingedeckt. Messer und Gabel erhalten einen Kranz von frischem Rosmarin. Für ein Abendessen unter freiem Himmel eignen sich robuste Trinkgläser. Besonders schön: farbige Stiele.



Einen Tag Sommerurlaub zu Hause. Mit Geschirr „blue jetty“ (Denby), Gläsern von Loenardo, Glaskoch „Lago“ und WMF-Besteck „Loft“.

Frische Artischocken, Tomaten und Paprika können üppig auf dem Tisch dekoriert werden. Vor den Tellern steht ein kleiner Blumentopf mit Kräutern der Provence, in dem ein Namensschild steckt. Wenn es dunkel wird, sorgen bunte Glas-Windlichter für Atmosphäre. Wer möchte, kann Muscheln in die Dekoration mit einbringen.

Gebratene Auberginen, gefüllte Champignons, eingelegte Artischockenherzen und andere Antipasti sehen auf zum Service passenden Platten sehr appetitlich aus.

Gourmet-Fix

Den richtigen Pfiff erhalten Salate erst durch eine raffinierte Soße, die aus grünen Blättern, Tomaten und Gurken etwas ganz Besonderes macht. Damit sie jederzeit ganz schnell gelingt, gibt es von der Gewürzmühle Brecht mit Brecht Gourmet Fix für Kräuter-Salatsoße die idealen Soßenzubereitungen im praktischen Portionsbeutel. Für mehr Abwechslung im Salat gibt es neben der Geschmacksrichtung „Sommersalat“ auch neu die Sorten „Griechischer Bauernsalat“, „Italienischer Bauernsalat“ oder „Provenzalischer Bauernsalat“, mit Lavendel.

Vertrauensmarke „Jacobs“

Bei Kaffee vertrauen die meisten deutschen Verbraucher der Traditionsmarke Jacobs - dies ist das Ergebnis der repräsentativen Umfrage „European Trusted Brands 2003“. Die Zeitschrift Reader's Digest hat dabei zum dritten Mal die vertrauenswürdigsten Marken in 18 Ländern ermittelt. Europaweit beteiligten sich 31.000 Menschen an der Studie, darunter 5.600 Verbraucher in Deutschland. Die Teilnehmer waren gefragt, in verschiedenen Produktkategorien jeweils eine Marke zu nennen, der sie das meiste Vertrauen entgegen bringen. Entschei-

dend für die Bewertung waren Kriterien wie „Qualität“, „Preis/Gegenwert“, „Image“ und „Kenntnis der Kundenbedürfnisse“.

Jacobs erzielte in allen erhobenen Bereichen hervorragende Ergebnisse: Bei „Qualität“ gaben 50 Prozent der Verbraucher, die für die Marke gestimmt hatten, ihr die höchstmögliche Punktzahl.

Uwe Riehs, Category Director Beverages bei Kraft Foods, sieht sich durch die Auszeichnung bestätigt: „Jacobs Krönung ist der meistverkaufte deutsche Markenartikel im Nahrungsmittel-Bereich.“

Von Messen und Marken

Die „Kulinaris“ in Pirmasens, eine Informations- und Erlebnismesse rund um Essen, Trinken und Tischkultur, hatte mit über 70 Ausstellern fast doppelt soviel wie bei der Premiere vor zwei Jahren. Allerdings war sie mit 4.500 Gästen nicht so gut besucht wie ihre Vorgängerin. Sie soll aber fester Bestandteil im Messeprogramm bleiben.

Das Deutsche Weininstitut packt ein Spargel-Wein-Probierpaket. Der Genießer hat die Wahl, ob er einem feinrassigen Silvaner, einem jungen duftigen-frischen Rivaner oder dem fruchtig-eleganten Weißburgunder den Vorzug gibt. Das Paket enthält drei mal zwei Flaschen und kostet 30 Euro.

www.deutscheweine.de

„Mascarpone“, der cremige Frischkäse von Galbani, wird immer mehr zum heimlichen italienischen Shootingstar. Er ist gleichbedeutend mit besonders cremiger Konsistenz und einzigartig sahnig-mildem Geschmack. Die italienische Spezialität gibt warmen und kalten Speisen genauso wie herzhaften und süßen den besonderen feinen Pfiff.

Der Deutsche-Landwirtschaftsgesellschaft e.V. (DLG) prüft seit 1952 deutsche Weine und Sekte und prämiert die Besten. In diesem Jahr hatten 580 Betriebe 4.120 Weine zur Begutachtung eingereicht. Eine Übersicht aller Goldenen DLG-Preise findet man im Internet unter www.wein.de

Im brandenburgischen Kloster Zinna bei Jüterbog zeigt die Zinnaer Kloster-Spirituousen GmbH (Berentzen-Gruppe) bei einer Führung auch die Essenzenherstellung. Der „Falkenthaler“ Kräuterlikör geht auf ein Rezept von 1759 zurück und ist ein Lebenselixier. E-Mail:

Zinn.Klosterspirituousen_GmbH@t-online.de



**Best Western
Leonardo Hotel
Dresden**

Bamberger Str. 14
01187 Dresden
Tel. 0351 - 466 00
Fax 0351 - 466 0 100



wohl fühlen - erleben

- 92 vollklimatisierte Hotelzimmer
- 3 Tagungsräume mit moderner Technik
- Restaurant „Piazza da Vinci“ mit regionaler und italienischer Küche
- Sauna, Solarium
- Tiefgarage

info@leonardo.bestwestern.de
www.leonardo.bestwestern.de

Anzeige

Fernsehkoch verwöhnte im Schulungsobjekt

Im grünen Norden Dresdens, am Rande der Heide ruhig und verkehrsgünstig gelegen, befindet sich das „Akademiehotel“ mit 266 Zimmern. Es steht exklusiv den Seminar- und Tagungsgästen des Hauptverbandes der gewerblichen Berufsgenossenschaften (HVBG) zur Verfügung. Besonderen Wert legt der Direktor Gerhard Böhl auf eine gute Gastronomie. Der Schulungs- oder Tagungsgast soll nicht nur seinen Hunger stillen können, sondern mit höchster Esskultur Entspannung in den Pausen finden. Ein besonderer Höhepunkt war kürzlich der Auftritt des Fernsehkochs aus dem



„Deutsche Küche neu erleben“ heißt das Motto von **VOX-Fernsehkoch Wolfgang Kohlhepp (Bildmitte)**.

VOX-„Kochduell“ Wolfgang Kohlhepp, der unter dem Motto „Deutsche Küche neu erleben“ moderne Ideen mit regionalen Spezialitäten

für den Hotelbereich entwickelte. So ist für Kohlhepp Sauerkraut nicht langweilig, sondern in Form einer Lasagne der Hit für junge Genießer. Den allseits bekannten Kartoffelsalat präsentiert er mit Rauke, Austernpilzen und gehobelt Käse von einer völlig neuen Seite.

Im Dresdner Akademiehotel kochte Wolfgang Kohlhepp Gebratene Hähnchenbruststreifen in frischer Champignonrahmsauce mit Möhrenbündchen im Mangoldblatt und Kräuterspätzle. Als Dessert gab es Mousse au Chocolat in verschiedenen Variationen auf einem Fruchtspiegel.

Kempinski bringt neue Seebadkultur

Die große Tradition der europäischen Seebäder kehrt nach Deutschland zurück. Mit der Eröffnung des Kempinski Grand Hotel Heiligendamm am 1. Juni 2003 wird die Weiße Stadt am Meer wieder zum Leben erweckt und Deutschlands Norden um eine Attraktion reicher. Das legendäre Seebad an der Ostseeküste

schickt sich an, erneut zu einem der führenden Ferienresorts in Europa aufzusteigen.

Nach drei Jahren Bauzeit stehen den Gästen in sechs Gebäuden 225 elegante Hotelzimmer und Suiten sowie ein zirka 3.000 Quadratmeter großer Spa- & Beautybereich zur Verfügung. Als Küchenchef konnte der

Sterne-Koch Tillmann Hahn gewonnen werden. Der 33jährige erkochte in den vergangenen Jahren unter anderem 18 von 20 möglichen Gault-Millau-Punkten sowie einen Michelin-Stern für die „Schweizer Stuben“ in Wertheim. Künftig wird er die Weiße Stadt am Meer mit seinen kulinarischen Künsten verwöhnen.

Festmahl des Trimalchio im Japanischen Palais

Cäsar, Lukullus und Co. schätzten vor über 2000 Jahren, in der Blütezeit des Römischen Reiches, gutes Essen und Trinken. Legendär ist das üppige Festmahl beim Multimilliardär Trimalchio, eines ehemaligen Sklaven, der es zu Reichtümern gebracht hat. Manfred Schönwolf und Klaus Martin vom Fischhaus Alberthafen, wollen das unvergessliche Gourmet-Erlebnis jetzt auch

den Dresdnern bieten und laden am 30. Mai und 13. Juni in den Semperraum des Japanischen Palais zum „Genuss für die Sinne“ mit original Falerner Wein aus dem Norden von Kampanien ein. Die Menüfolge reicht von gebratenem Rotbarbenfilet über Spargel mit frischer Feige und Ziegenkäse, geschmorten Muscheln und Tintenfisch bis zu Pecorinokäse mit Honigtrauben. Stilvolles Ambiente des

antiken Gelages ist die außergewöhnliche Sonderausstellung von griechischen Fischtellern aus der Sammlung Florence Gottet, die im Landesmuseum für Vorgeschichte noch bis zum 10. November zu sehen ist.

Platzreservierungen für das Festmahl des Trimalchio (55 Euro pro Person) sind unter Tel.: 0351 - 498 21 10, Fax: 0351 - 498 21 09 oder E-Mail: Fischhaus@Binnenhafen-Sachsen.de möglich.

In aller Kürze

Suhl. Im Hotel Thüringen kann man seit Anfang des Jahres verschiedene kulinarische Offerten genießen. Hervorzuheben ist das „Köstritzer Schwarzbiermenü“.

Öhringen. Lothar Eiermann, seit 40 Jahren in der Branche tätig und seit 30 Jahren Direktor im Wald- und Schlosshotel Friedrichsruhe bei Öhringen im Hohenloher Land, sagte vor den Wirtschaftsjunioren Heilbronn-Franken zur wirtschaftlichen Lage in Deutschland: „Es ist abzusehen, dass einige Spitzenbetriebe, die nicht gut finanziert sind, auf der Strecke bleiben, mehr als bei normalen Rezessionen.“

Warstein. Die Welcome Hotels mit derzeit 18 Häusern wollen sich in diesem Jahr verstärkt dem Kurzreise-Segment zuwenden. Geschäftsführer Ernst Kesper sieht dabei vor allem den Trend zu Erlebnisreisen.

Köln. Das internationale Luxushotel „Hotel im Wasserturm“ wartet mit einem neuen Veranstaltungsbereich auf: Ab sofort können im exklusiven Rahmen Auto-präsentationen, Privatfeste und Firmenevents abgehalten werden. In einem neu errichteten Anbau, der mit seinen Arkaden den unverwechselbaren Baustil des denkmalgeschützten Turms aufgreift, befinden sich acht Räume von 29 bis 242 Quadratmetern - bis zu 200 Personen finden hier Platz.

Berlin. Thomas Sommer vom Relais&Châteaux-Hotel Brandenburger Hof gewann in Bordeaux die diesjährige Trophée Baron Philippe de Rothschild. 180 Kandidaten hatten sich dafür angemeldet

Wittmund. „Kino kulinarisch“ heißt eine Reihe, die das Miniplex-Kino in der ostfriesischen Kleinstadt Wittmund gemeinsam mit dem Restaurant „Residenz“ veranstaltet. Zu den Filmen gibt es die passenden Speisen serviert.