



Das Adlon erweiterte sein Suiten-Angebot

Mit einem Erweiterungsbau erhält das traditionsreiche Hotel Adlon am Pariser Platz in Berlin jetzt zusätzlich 69 neue Hotelzimmer, davon 21 Suiten. Der moderne Bau auf dem über 1.000 Quadratmeter großen Eckgrundstück Wilhelmstraße/ Behrenstraße grenzt an die Britische Botschaft und ist direkt mit dem Adlon verbunden. Damit bietet Kempinski jetzt 401 Zimmer an.



Gourmet Restaurant „Lorenz Adlon“ (Siehe S. 2).

Weltpremiere

Vom 2. bis 11. Juli bringt Tchibo exklusiv ein außergewöhnliches Konzertereignis nach Deutschland: Die Soul Divas Whitney Houston, Natalie Cole und Dionne Warwick stehen erstmals für ein gemeinsames Konzert in Berlin, Hamburg, München und Gelsenkirchen auf der Bühne. Karten zur Weltpremiere gibt es exklusiv bei Tchibo

Kochkurse in Bad Hofgastein

Nicht zuletzt dank Englands Starkoch Jamie Oliver gilt „Cooking For Friends“ als globale Modeerscheinung. Unter diesem Motto bittet nun auch die Gasteinertal Tourismus GmbH zu Tisch:

In Zusammenarbeit mit Starkoch Alexander Neumayer finden im Mai und Juni Koch-Seminare statt, die neben der Team-Arbeit am Herd auch kulinarisch am Puls der Zeit liegt: Neben der breiten Palette an den aktuellsten thailändischen und vietnamesischen Gerichten wird vor allem auch die Möglichkeit geboten, die Köstlichkeiten gesund zu genießen: Die verwendeten Kräuter und Gemüsesorten werden direkt bei heimi-

mischen Bauern frisch aus- gesucht, bei der Auswahl der Speisen werden nährstoffschonende Gärungsarten gewählt, um die ganze Kraft und Energie in den Zutaten zu erhalten.

Alexander Neumayer, der die Seminare leiten wird, arbeitete 18 Jahre lang in 5-Sterne-Hotels rund um den Globus, davon neun Jahre lang in Südostasien. Kurs 1: „Ein Streifzug durch Thailand“ am 20. Mai.

Kurs 2: „Die Energie des Frühlings“ am 22. Mai.

Kurs 3: „California Dream“ am 10. Juni.

Kurs 4: „Fisch & Meeresfrüchte - einfach, originell, exotisch“ am 12. Juni.

www.golfclub-gastein.com

Beste Winzer-Homepages gesucht

Nun stehen Sie fest, die neun Finalisten für die Wahl der besten Winzer-Homepage des Jahres, die vom Deutschen Weininstitut (DWI) ausgerichtet wird. Die Jury aus Fachleuten der Wein-, Werbe- und Kommunikationsbranche sowie Internet-Experten und zahlreichen Vertretern der Medien hat aus über 200 Winzer-Websites, die sich zum Wettbewerb angemeldet hatten, neun herausragende Internet-Präsentationen ausgewählt. Jetzt können alle Weinfreunde ihren Favoriten bestimmen. Die Abstimmung läuft bis 23. Mai unter www.deutscheweine.de Finalisten im Überblick: Weingut Blankenhorn, Schliengen (Baden). Weingut Clauer, Heidelberg (Baden). Weingut Bernhard Ellwan-

ger, Weinstadt (Württemberg).

Weingut Fürst Löwenstein, Hallgarten, Rheingau und Kreuzwertheim (Franken). Weingut Albert Heitlinger, Östringen-Tiefenbach (Baden).

Weingut Sybille Kuntz, Bernkastel-Lieser (Mosel). Weingut Vinzenz Richter, Meißen (Sachsen).

Weingut Sonnenhof, Vaihingen-Gündelbach (Württemberg).

Weingut am Stein, Würzburg (Franken).

Mitmachen lohnt sich! Jeder, der eine Bewertung abgibt, kann ein Wochenende zu zweit inklusive einer Weinprobe im Anbaugebiet des Siegerweinguts gewinnen. Außerdem gibt es drei Classic-Wein-Probierpakete sowie fünf Classic-Kochbücher als weitere Preise.

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

Seit Jahren befragen die Wellness Hotels Austria ihre Gäste. Besonders erfreulich ist die Gesamtzufriedenheit mit dem Angebot. Sie wird mit 96,3% angegeben. 90,5% finden auch das Preis-Leistungsverhältnis angemessen. Der Durchschnittspreis in den getesteten Betrieben beträgt ca. EUR 110 pro Person und Tag inklusive Wellness Verwöhnpenion.

Das Vier-Sterne Hotel Residence in Siófok, ruhig, aber verkehrsgünstig in einer Ferienhaus-Siedlung gelegen, ist eines der jüngsten Hotelangebote am südlichen Plattenseeufer. Erst im Jahr 2003 eröffnet, bietet die 56-Zimmer-Anlage die gelungene Kombination von Wellness- und Ferienhotel mit Tagungsmöglichkeiten. Noch bis 27. Mai ist die Übernachtung im Doppelzimmer einschließlich Welcome-Cocktail und reichhaltigem Frühstücksbuffet schon zum Zimmerpreis von 68 Euro buchbar.

Wer in Hongkong einfach nur chinesisch essen gehen will, wird es schwer haben. Eine spezielle chinesische Küche gibt es nicht. In der Ex-Kolonie leben Millionen von Zuwanderern, die ihre Rezepte mitgebracht und oft ein Lokal eröffnet haben. Das üppigste Dessert-Buffer mit 150 Sorten unterschiedlichster Stile wird beispielsweise abends im „Grand Hyatt“ serviert. www.discoverhongkong.com

Im erzgebirgischen Neudorf (Karlsbader Straße 173) gibt es das einzige deutsche Suppenmuseum. Kochtöpfe, Löffel, Tassen, Beutelsuppen und vieles mehr sind neben Erklärungen und Sprüchen zu sehen. Selbstverständlich lädt auch eine Suppen-Gaststätte ein.

Kempinski Giardino di Constanza Grand Hotel & Spa heißt das erste 5-Sterne-Haus der renommierten Hotelkette, das im Juni 2004 auf Sizilien eröffnet wird.

Ein Ort des Wohlfühlens und der Entspannung

Nur etwa 50 Kilometer von München entfernt, unmittelbar am Südufer des Tegernsees, liegt das traditionsreiche Dorint Seehotel Überfahrt. Sein exklusives Interieur und der einzigartige Komfort machen das Fünf-Sterne-Hotel zu einem Ort des Wohlfühlens und der Entspannung. Ganz gleich, ob man auf dem eigenen Balkon die gute Luft und den herrlichen Blick auf die bayerischen Berge genießt oder zum Baden, Pflegen und Relaxen den mondänen Wellnessbereich oder das hoteleigene Fitnesscenter besucht, hier findet jeder die Erholungsmöglichkeit, die er sucht.



Relaxen im hoteleigenen Fitnesscenter des Dorint Seehotel Überfahrt am Tegernsee.

Ein Anziehungspunkt des Luxushotels ist der Royal Spa-Bereich des Hauses, eine wahrhaft opulente Welt der Entspannung. Auf

2.000 Quadratmetern bieten sich hier vielfältigste Möglichkeiten zur Beruhigung und Belebung von Körper, Geist und Seele.

Ultimative Gourmet-Tempel in Berlin (2)

Louis

Ein Jahr kocht Risotto-Weltmeister Holger Zurbrüggen im neuen „Louis“ asiatisch-italienisch. Eine tolle Mischung, die Aromaknospen auf der Zunge explodieren lässt. Direktor Hans Kauschke spendierte ihm Kochkurse in Singapur und Kuba. Hinzu kommen ein international angehauchter Service und der kompetente Sommelier Anton Stefanov, der mit Zurbrüggen wundervolle Wine& Dine-Veranstaltungen zelebriert. (Tel.: 030 - 2127-706)

Restaurant 44

Tim Raue ist nicht unterzukriegen. Nach dem tränenreichen Verlust seines geliebten „E.T.A. Hoffmann“ hörte er nicht auf zu strampeln, bis er wieder Butter unter den Füßen hatte. Legt im Design-Restaurant „44“ im „Swissotel“ einen furiosen Start hin und macht beim Daviddoff-Gourmet-Festival mit.

Die Rosenthal-Gedecke sind erstklassig, der Blick auf den Kurfürstendamm fulminant. Die Karte vereint Moderne und Klassik - einmalig bisher in Berlin. Links die „Evolution“ mit Languste auf Süßholz, Jacobsmuschel in Eukalyptusessig oder Wallerfilet auf Nori-Algen, rechts die „Tradition“ mit gebratenem Gänsestopf und Lammrücken auf Couscous. (Tel.: 030 - 220 10-22 88)

Lorenz Adlon

Vielleicht zu schwer das Ambiente, das einem zunächst die Luft nimmt. Man muss den Sprung ins vorvergangene Jahrhundert überstehen. Was die Küchenleistung des „Lorenz Adlon“ nicht schmälert. Die ist seit drei Jahren unter der Regie von Thomas Neeser exzellent. Die Desserts von Pâtissière Renate Bruckner sind Spitzenklasse. Hoteldirektor Jean K. van Daalen und Küchendirektor Rainer

Sigg garantieren das Niveau. Wer Dokortitel, Hochzeitstag und Firmenjubiläum kennedymäßig wie im amerikanischen Upperclass-Osten zelebrieren will, der muss ins „Lorenz Adlon“. (Tel.: 030 - 2261-0)

Seasons

Das „Seasons“ ist das am meisten unterschätzte Gourmet-Restaurant der Stadt, weil die Köche zu oft wechselten und sich keinen Namen machten. Der beste bisher ist Drew Deckman, eher Philosoph als Koch. Die kleinen Traktate auf dem Teller sind Kunstwerke, aromatisch kreativ wie seine genial gebratene Gänsestopfleber auf mariniertem Hummer. Dazu perfekter Service. Die Entdeckung des Jahres! Im Seasons ist Lässigkeit eingekehrt, Hemd plus Sakko reicht. Ein Platz für romantische Stunden bei Kerzenschein. (Tel.: 030 - 20 33 63 63)

Im Osten gibt Bautz'ner seinen Senf dazu

Wenn in Ostdeutschland jemand erfolgreich seinen Senf dazu gibt, ist es mit großer Wahrscheinlichkeit Bautz'ner. Die Kultmarke aus der Lausitz gehört ebenso wie Rotkäppchen oder BURGER Knäcke zu den Ostmarken, die sich im Handel mit schwindelerregender Schnelligkeit „drehen“, wie man im Fachjargon der Einzelhändler zu starken Verkaufsartikeln sagt.

Bautz'ner blickt auf ein erfolgreiches Geschäftsjahr zurück. 2003 wurde mit dem Verkauf von einem breiten Senf- und Feinkost-



Im gesamtdeutschen Vergleich liegt Bautz'ner sogar unmittelbar hinter dem nationalen Marktführer Thomy.

sortiment ein Umsatz von knapp 20 Millionen Euro erreicht. „Damit verzeichnete das Unternehmen gegenüber dem Vorjahr ein für die Branche überdurchschnittliches Wachstum“, sagt Marketingleiter Volker Leonhardi.

Hinter diesen Zahlen stehen mehr als zehn Millionen Kilogramm Bautz'ner Senf. Bis zwei Millionen Becher mit scharfem Inhalt wandern monatlich über die Ladentheke. Damit hält Bautz'ner Senf in den neuen Bundesländern einen Marktanteil von rund 60 Prozent.

Im gesamtdeutschen Vergleich liegt Bautz'ner sogar unmittelbar hinter dem nationalen Marktführer Thomy, obwohl der Senf in den Regalen des Westhandels erst selten zu finden ist.

Erfolgreiche Badische Weinmesse

Rund 3.150 Besucher kamen zur Badischen Weinmesse in Offenburg, sieben Prozent mehr als im Vorjahr. 82 Betriebe boten 843 Produkte zum Verkosten an.

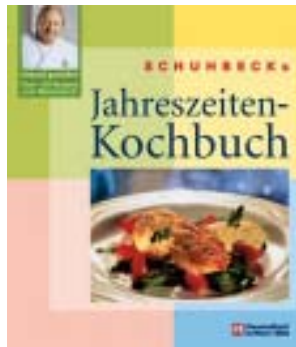
Der Jahrhundertjahrgang 2003 stand mit über 400 Produkten im Mittelpunkt. „Gerade die Burgundersorten, vor allem der Spätburgunder hat uns im Jahr 2003 dichte, dunkelfarbige Rotweine beschert, die eine große Zukunft haben“, freute sich Gerhard Hurst, Präsident des Badischen Weinbauverbandes.

„Wir haben unsere Ziele erreicht“, zieht Werner Bock von der Veranstalterin, der Messe Offenburg-Ortenau, Bilanz. So reiste in diesem Jahr fast jeder vierte Besucher mehr als 100 km nach Offenburg an. Insbesondere dieser Trend zeigt die wachsende Bedeutung der Badischen Weinmesse über die enge Region hinaus.

Auch Dr. Christoph Löwer, Geschäftsführer des Badischen Weinbauverbandes freute sich über den regen Zulauf und die Verkostung

der goldprämiierten Spitzen der Frühlings- und Sommerweine am Messestand des Verbandes.

Jahreszeiten-Kochbuch



Alfons Schuhbeck vereint Feinschmeckergenuß mit gesunder Ernährung.

Gesundheitsbewusste Genießer können sich freuen: Erstmals zeigt Sternekoch Alfons Schuhbeck mit seinem Jahreszeiten Kochbuch, dass Feinschmeckergenuß und Gesundheitsanspruch vortrefflich zusammenpassen.

108 raffinierte, leicht bekömmliche Rezepte ergeben 36 Erlebnis-Menüs im Rhythmus der vier Jahreszeiten. Alle Rezepte mit

detaillierten Nährwertangaben. Auch für Diabetiker geeignet.

192 Seiten, 140 Abb., 16,50 Euro. Von Alfons Schuhbeck. Unter Mitarbeit von Bernd Bücheler, Apotheker Hans-Joachim Kippe, Monika Reiter.

Bestellung nur über Apotheken oder Wort & Bild Verlag, 82065 Baierbrunn, T: 089-744 33-270, F: 089/744 33-208.

Von Messen und Marken

In Deutschland stellen 1.268 Brauereien den beliebten Gerstensaft nach dem Deutschen Reinheitsgebot von 1516 her. Ungefähr die Hälfte befindet sich in Bayern. Mehr als 100 Brauereien gab es ausserdem in Baden-Württemberg und Nordrhein-Westfalen.

Ein enttäuschendes Resultat für Multivitamin-, Sportler- und Wellnessgetränke erbrachte der Test von 238 Produkten. Viele der verwendeten Zusätze seien ohne Nutzen, sagte Angela Clausen, Ernährungsreferentin der Verbraucherzentrale Nordrhein-Westfalen. Pflanzenzusätze, etwa von Ginkgo oder Johanniskraut, seien oft wirkungslos dosiert. In anderen Fällen wurden nur entsprechende Aromen ermittelt. Einige Fruchtsaftgetränke besaßen einen Fruchtgehalt von weniger als einem Prozent.

„Chaipur - Hot Spicy Chai“ ist eine feurige Mischung aus heißer Milch, fein anregendem Schwarztee, besänftigender Süße und exotisch scharfer Gewürze. Ob eiskühlt am Malibu-Beach oder als heißer Wachmacher in Manhattan, Chai ist „spicy sexy sweet“ und in den USA in aller Munde. In Deutschland feiert „Chaipur“ als Instant-Mix Premiere im Internet-Genuß-Versandhaus www.gourvita.com

In Rheinland-Pfalz - der Toskana Deutschlands - wird aufgrund der klimatischen Gegebenheiten die erste Frühgemüseernte eingefahren. Die Produktionsflächen für Freilandgemüse haben dort in den letzten fünf Jahren um gut 15 Prozent auf jetzt 14.600 Hektar zugenommen. Besonders die Radieschen-Kultur hat sich in den letzten Jahren in Vermarktungsmerkmale und Umsatz verdoppelt: Ein absoluter Verkaufsschlager unter den Frühgemüsearten.

(W)einblicke in der Gläsernen VW-Manufaktur

Im Restaurant Lesage der Gläsernen VW-Manufaktur Dresden hatte die Veranstaltung „(W)einblicke“ Premiere. 13 junge Winzer aus sechs Weinanbaugebieten präsentierten 55 Weine. Das Restaurant zeigte sich im Lounge-Stil, jeder Gast konnte sich seinen Lieblingswein wählen und die Küche servierte dazu ein 14-Gänge-Menü in kleinen Häppchen. „stern“-Kolumnist Martin Kössler mein-



Restaurantchef Sven Stuchlick (links) mit dem Sommelier-Europameister Bernd Kreis.

te: „so ein Haus und so ein Restaurant mit dieser Küche wünsche ich mir bei uns zu Hause in Nürnberg“. Kempinski-Direktor Ronald in't Veld traf einen ehemaligen Azubi wieder, der heißt Bernd Kreis und ist mittlerweile Europameister der Sommeliers. Nach seinem Weinfavoriten gefragt, antwortete er diplomatisch: „Bei den sächsischen Weinen habe ich überaus interessante Entdeckungen gemacht.“ Das werden die sächsischen Winzer Zimmerling, Schwarz und Dr. Müller gern vernommen haben.

Weingenuss 3.330 m ü. N.N.

Kulinarischer Auftakt von Wein am Berg 2004 auf 3.300 m Seehöhe. Die Veranstaltung „Wein am Berg“ steht unter dem Motto „Ost trifft West“. Aus dem Osten Österreichs stammen die edlen Weine, welche die Winzer der Renommierten Weingüter Burgenland zum Verkosten anbieten.

Die Winzer führt die Reise in den Westen Österreichs hinauf zum Ötztaler Gletscher, wo die Gäste aus Ost und West mit den Augen die Kulisse des Ötza-

ler Bergmassives, mit den Sinnen die Weine aus dem Burgenland und dem Gauamen die japanische und traditionelle Tiroler Küche genießen können.

Schon bei der Auffahrt auf die Bergstation der Schwarzen Schneid werden die Gäste in den Gondeln der Ötztaler Gletscherbahnen von den Burgenland-Winzern mit einem Gläschen Wein begrüßt.

In Pistenmaschinen werden sie dann auf die Plattform des Gipfels BIG 3 befördert.

Traumurlaub an der Loire

Die Schlösser der Loire gehören zu den beliebtesten deutschen Urlaubszielen in Frankreich. Amboise, Blois, Chambord, Chenonceaux, Chinon ein rundes Dutzend prachtvoller, geschichtsträchtiger Bauten reiht sich an den Ufern von Europas einzigem noch nicht regulierten Strom und seinen Nebenflüssen.

Zwischen Mai und September kommen unzählige Blumen- und Gartenfestivals (z.B. vom 23.5. bis 19. 10. in Chaumont-sur-Loire, vom 1.7. bis 31.8. im Schloss Chenonceaux) zu

den Attraktivitäten der paradiesischen Region hinzu. Idealer Ausgangsort, um alle Sehenswürdigkeiten und Schönheiten mitzuerleben, ist die neue Ferienresidenz von Pierre-et-Vacances in der romantischen mittelalterlichen Stadt Loches am Loire-Nebenfluss „Indre“.

Das Ferien-Zuhause mit beheiztem Schwimmbad mit Sonnenterrasse kann man ab einer Woche preiswert buchen: Studios bis 4 Personen ab 259 Euro, 2- bis 3-Zimmerwohnungen ab 294 Euro.

www.pierre-et-vacances.de

Sommershow

Wer neben der Ostseebräune im Urlaub eine große Portion Spaß und Unterhaltung sucht, ist im Variété Boddenbarsch in Binz auf Rügen genau richtig. Im aufwändig renovierten Kurhaus-Saal aus den 20er Jahren erleben die Zuschauer eine Reise der großen Gefühle.



Die Collins-Brüder.

Mecklenburg-Vorpommerns einziges Variété präsentiert dort vom 24. Juni bis 26. September seine Sommershow „Lachmöwen und andere schräge Vögel“. Kleine Schlemmereien an Tischchen mit Kerzenlicht und samtroten Stühlen sorgen für einen rundum gelungenen Abend. Tickets: www.boddenbarsch.de.

In aller Kürze

Nörten-Hardenberg. Erste Adresse für Feinschmecker im Hardenberg BurgHotel ist das Gourmet-Restaurant Novalis. Küchenchef Marco Schwerin verbindet hier klassische Kochkunst mit künstlerischer Leidenschaft und der Offenheit für Kreativität. Seine neue, zeitgemäße Küchenphilosophie basiert auf der Verwendung frischester Kräuter und Produkte mit dem Schwerpunkt auf Wildgerichten und regionalen Erzeugnissen. Mit dem Novalis will das Relais & Châteaux Hotel bald zur gastronomischen Spitzengruppe in Deutschland gehören.

Köln. Deutschlands einzige Olivenölmesse „Olio 2004“, hatte Ende April in den Kölner Spichernhöfen mehr als 1.600 Besucher begeistert. Die Messe rund um Olivenöl, Wein und mediterrane Produkte wurde von der Zeitschrift DER FEINSCHMECKER ins Leben gerufen und bereits zum zweiten Mal mit großem Erfolg veranstaltet. Einige der renommiertesten Ölproduzenten Italiens wie Alessandro Anfosso, Carlo Bo oder Giorgio Franci waren ebenso dabei wie Jean-Benoît Hugues von Castelas aus Frankreich oder die Victorian Olive Groves aus Australien.

Steyr. 17 österreichische Städte vermarkten sich gemeinsam. Kennzeichen sind stillechte Architektur und gepflegte Gastlichkeit. Themenspezifische Reisen, wie die Weinroute, gibt es als Paket. Infos: www.khs.info

München. Für die private Sommerparty bietet ein Unternehmen in München nicht nur Geschirr und Besteck, sondern auch komplette Bars, Kaffeemaschinen oder Wärme- und Kühlgeräte. www.party-verleih.de

Livade. Als exklusives Gourmet-Paradies lädt das Restaurant Enoteka im kroatischen Livade, dem „Königreich der istrischen Trüffel“, seine Gäste ein. www.zigantetartufi.com