



Premium-Siegel für Ostsee-Wellness

Als erstes Bundesland in Deutschland hat Mecklenburg-Vorpommern ein Qualitätssiegel für Wellness-Hotels, Reha-Kliniken und Freizeitbäder eingeführt, das vom Deutschen Wellness Verband unabhängig geprüft und verliehen wird.

Nach mehreren Monaten intensiver Prüfungsverfahren wurden unlängst in Rostock die letzten von insgesamt 50 Betrieben mit einem Siegel ausgezeichnet und gleichzeitig eine neue Wellness-Broschüre mit den geprüften Angeboten vorgestellt.

Damit bietet Mecklenburg-Vorpommern nicht nur in der Breite ein bundesweit einzigartiges Angebot. Da zudem acht Hotels vom Deutschen Wellness Verband mit einem Premium-Siegel mit den Noten „sehr gut“ und „exzellent“ ausgezeichnet wurden, stehen nun auch deutschlandweit



Die herrliche Natur Mecklenburg-Vorpommerns macht das Land zum idealen Ziel für einen Wellness-Urlaub, auch im Winter. Mit 50 vom Deutschen Wellness Verband geprüften Hotels, Bädern und Reha-Kliniken ist das Land jetzt auch Spitzenreiter in Sachen Wellness-Qualität.

Foto: obs/TV Mecklenburg Vorpommern

die meisten Häuser dieser Top-Kategorie in Mecklenburg-Vorpommern.

Das Premium-Siegel zeichnet exklusive Wellness-Anbieter aus, die sich erfolgreich einer umfangreichen Prüfung mit 750 Kri-

terien unterzogen haben. Spätestens jetzt ist Mecklenburg-Vorpommern nicht mehr nur ein Geheimtipp für Wellness-Urlauber, es ist ganz klar der Vorreiter für Wellness-Qualität in Deutschland.“

Gourmet-Classic

Das Portal www.gourmet-classic.de konnte einen neuen Rekord registrieren. Am 29. Oktober wurden 15.323 Page Impressions gezählt. Auch an anderen Tagen sind es nicht viel weniger. Das zeugt von der wachsenden Beliebtheit des Portals für gehobene Gastronomie, Hotellerie, Wellness und Tagungen.

Seit kurzem gibt es auch wieder eine Neuerung: Unter dem Link „In eigener Sache“ sind jetzt die Mediadaten zu finden. Dort kann man sehen, dass gourmet-classic zu günstigen Preisen maximalen Werbeerfolg erzielen kann. Eine zweite Neuerung ist die Rubrik der Event-Agenturen, und als erste Agentur hat sich hier die Oberstdorf@Event GmbH eingetragen.

Und noch etwas Erfreuliches: Die „Gourmet-Post“ geht jetzt an 49.700 Abonnenten!

Bewertung der Gastronomie

Perspektiven und Trends für die heimische Gastronomie präsentierte der Hotelier- und Gastwirteverband (HGV) auf einer Fachtagung bei der Messe „Hotel“ vor über 400 Gastwirten und Gastronomen.

Die Gesamtnote kann danach mit gut beschrieben werden. Nach oben ist aber noch sehr viel Platz, um besser zu werden.

Die Studie fragte u.a. nach den wichtigsten Musskriterien für die Auswahl eines Gastbetriebes. Sowohl in einer Bar als auch in einem Gastbetrieb muss demnach die Sauberkeit im Lokal stimmen. Für die Restaurants folgen dann als Auswahlkriterium die Qualität der Küche und freundliche und sympathische Mitarbeiter.



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

In Bad Bellingen will Heinz Wolters Deutschlands größtes Golfressor schaffen. Künftig soll man auf sechs Plätzen in der Region spielen können. Dazu entstehen Appartements, ein Hotel und ansprechende Gastronomie.

Unter den badischen Weinsorten zählt der Gutedel als Geheimtipp. Jung getrunken, präsentiert er sich frisch und spritzig.

Seit April diesen Jahres lädt die Cassiopeia Therme in Badenweiler mit einer neuen Saunalandschaft und Wellnessoase ein. Über 3.000 Quadratmeter Gesundheit, Wellness und Entspannung sind dort unter einem Dach zu erleben.

Die römische Badruine in Badenweiler ist eine der größten und eindrucksvollsten Anlagen dieser Art nördlich der Alpen.

Auf dem 52 Kilometer langen Markgräfler Wiiwegli zwischen Staufen und Weil am Rhein kann man die schönsten Winzerdörfer zu Fuß oder auf dem Rad erkunden.

In wohlklingenden Weinlagen wie Sonnenhöhle oder Rosenberg reifen neben Gutedel vor allem Grau- und Weißburgunder, der rote Spätburgunder sowie die Klassiker Gewürztraminer und Nobling.

Die Anreise nach Badenweiler ist per Flugzeug besonders bequem, denn vom Euro-Airport Basel/Mulhouse sind es nur 30 Minuten bis zu einem der 3.000 Gästebetten.

In Müllheim werden regelmäßig Genießertage veranstaltet. Das nächste Pauschalangebot gibt es vom 18. Dezember bis 9. Januar 2005. Die Gäste werden mit dem Besten aus Küche und Keller verwöhnt und zahlen für das dreitägige Arrangement nur 185 Euro.
Info: www.muellheim.de

Ein kulinarisches Rendezvous im Markgräflerland

Zwischen der alten Schweizer Stadt Basel und Freiburg im Breisgau, umrahmt vom Lauf des Oberrheins und den dunkelblauen Hängen des Südschwarzwaldes, liegt eine himmlische Kultur-, Wein- und Urlaubslandschaft: Das Markgräflerland. Hier in der Regio „TriRhena“, wo Deutschland, Frankreich und die Schweiz ein Dreiländereck bilden, haben Gastfreundschaft, beschauliche Lebensart und die Vorliebe für gutes Essen und Trinken schon seit mehr als zweitausend Jahren Tradition. Denn hier hat der liebe Gott ein zweites „Paradiesgärtlein“ geschaffen: Man versteht den verzückten Ausruf des Expressionisten August Macke: „Herrgott, hier ist alles fruchtbar!“
Wir sahen uns im sonnenreichsten Fleckchen von Deutschland um und werden darüber auch ich in den nächsten Ausgaben der „Gourmet-Post“ noch zu berichten haben.
Das Klima ist wirklich einzigartig: 1750 Sonnenstunden im Jahresdurchschnitt. Hier hält der Frühling zuerst Einzug; er kommt mit milden Temperaturen aus dem Süden durch die Burgundische



Eines der typischen Landgasthäuser im Markgräflerland - „Schwanen“ in Bad Bellingen . Wer als Gast einkehrt, ist überrascht von der kulinarischen Qualität der Küche.

Pforte und lässt im Markgräflerland die Knospen aufbrechen, wenn auf den Schwarzwaldhöhen noch Schnee liegt.
Dichter, Schriftsteller und Philosophen haben das Markgräflerland mit poetischen und prosaischen Lobeshymnen in den Himmel gehoben. So sprach der Kosmopolit Goethe von einer „lieblichen Heimat“; der elsässische Europa-Pionier Rene Schickele nannte es eine „Himmlische Landschaft“ und Jacob Burckhardt verdankt das Markgräflerland den Vergleich mit einem „Stück Italien auf deutschem Grund“.
Und was zeichnet die Menschen aus? Vor allem Gastlichkeit und Savoie-Vivre.



Frank Jantschik (r.) führt das Relais&Chateaux-Hotel Schwarzmatt in Badenweiler in der zweiten Generation.



Klaus Bolanz brennt im Schlingener Landgasthof Graf noch selbst.

Bade- und Wohlfühltag in Bad Bellingen



Naturbelassenes, mineralhaltiges Thermalwasser mit seiner belebenden Kraft findet man in Bad Bellingen.

Der Grund, weshalb Bad Bellingen von Gästen und Einheimischen besonders geschätzt wird, sind seine warmen Quellen. Mit 36-40° Celsius sprudelt hier das Mineral-Thermalwasser tief aus dem Inneren der Erde an die Oberfläche. Das von Natur aus mit hochwertigen Mineralien angereicherte Heilwasser lindert vor allem Beschwerden des Bewegungsapparates und beugt Erkrankungen vor.

Fleisch, Wurst, Käse und Likör vom Büffel

Büffel Fleisch hat infolge seiner Zusammensetzung eine höhere biologische Wertigkeit als Rundfleisch. Um optimale Verzehreigenschaften zu erreichen, sollte es wie Wild reifen. Die Folge ist ein wohl-schmeckendes und bekömmliches Fleisch. Im sächsischen Penig gibt es einen Bauernhof, in dem Wasserbüffel gezüchtet und geschlachtet werden. Außer Fleisch und Wurst wird auch die Büffelmilch verarbeitet, zu wohlschmeckendem Käse und einer Spezialität: Likör.
www.golden-buffalo.de



Produkte vom Wasserbüffel werden besonders in der Gastronomie als Spezialität geschätzt.

Landgut Chursdorf GbR,
09322 Penig,
Tel.: 037381-5252

New Foods

Beim internationalen New-Foods-Kongress in Rostock berieten Experten über neue Produkte, die der Gastronomie im harten Konkurrenzkampf als Trumpf aus dem Ärmel ziehen kann.

Sich mit Besonderheiten abzuheben, ist keineswegs Spinnerei, sondern reine Überlebensstrategie. Die 0-8-15-Kneipe hat heute keine Zukunft mehr.

Immer schwerer ist es heute allerdings, die Verbraucher in klar definierbare Zielgruppen einzuteilen. Leute, die abends Kaviar essen und am nächsten Tag bei Aldi einkaufen, sind längst keine Exoten mehr. Maßgeschneiderte Lebensmittel sind keine neue Erfindung.

Prof. Dr. Benno Kunz von der Uni Bonn, der die Veranstaltung moderierte, meinte unter anderem: „Was wir haben, ist nicht gut. Produkte sind oft schlecht zu handhaben, schlecht zu lagern und schlecht zu öffnen.“

An die Adresse der Politiker richtete der Professor kritische Worte. Sie nämlich schüre die Ängste der Verbraucher. „Wieviele Menschen sind in Deutschland an BSE gestorben?“, so fragt er provozierend und setzt trotz nach: „Keiner.“

Hoteldirektor klingelt für die Region



Bautzens Holiday-Inn-Direktor Jan Hüppers (rechts) mit dem Oberbürgermeister der Stadt und der Wirtin des sorbischen Restaurants „Wjelbik“

Jan Hüppers, Direktor des Holiday Inn Hotels in Bautzen, weiß Marketingmittel gut zu nutzen. Zum einen ist er aktiver Partner bei www.gourmet-classic.de und kann damit täglich von bis zu 15.000 Usern mit seinen Angeboten gefunden und gebucht werden. Zum anderen lud er Ende Oktober Busreiseveranstalter aus Deutschland sowie Österreich und Polen zu einer Informationsreise teil.

Im Fokus der Veranstaltung stand ein Workshop mit 21 Leistungsträgern aus der Region.

Oberbürgermeister Christian Schramm unterstrich die wirtschaftliche Bedeutung des Tourismus für Bautzen und zog alle durch seine flammende Begeisterung für die Region in seinen Bann. „Es ist der Verdienst des Holiday Inn, dass sich hier jedes Jahr Leistungsträger und Reiseveranstalter zusammenfinden, um die Schönheit unserer eindrucksvollen Gegend und die unzähligen touristischen Möglichkeiten so vielen Reisenden wie möglich schmackhaft zu machen“, freut er sich auf viele neue Gäste.

Von Messen und Marken

Über 120 Aussteller, 16 Vorführungen im Kochstudio, fünf Seminare und ein buntes Programm mit mehr als 30 Präsentationen auf der Aktionsbühne: Das sind die „Zutaten zum Rezept“ der Plaza Culinaria, die vom 5. bis 7. November in der Messe Freiburg Premiere feiert. Von Artischokkenherzen bis Zandercannelloni, von Auxerrois bis Zinfandel und von Armagnac bis Zigarren – „Essen, Trinken und Genießen“ steht als Motto im Mittelpunkt der neuen kulinarischen Erlebnis- und Verkaufsmesse. Doch auch die passende Dekoration zum gepflegten heimischen Gourmet-Genuss und die neuesten Küchenaccessoires sind auf der Plaza Culinaria vertreten. Zudem präsentieren zahlreiche Restaurants, Partyservices oder Veranstalter kulinarischer Events ihre Angebote – die Plaza Culinaria als ein Höhepunkt des kulinarischen Herbstes in Freiburg.

Eine Studie des Deutschen Reisebüro- und Reiseveranstalter-Verbandes DRV ergab, dass die Zahl der Passagiere auf Fluß-Schiffen gegenüber dem Vorjahr um fast ein Viertel gestiegen ist. Vor allem im höheren Segment habe die Nachfrage überproportional angezogen. Laut DRV-Analyse verzeichnet dabei die Donaflußschiffahrt mit 88.998 Passagieren den höchsten Zulauf und erreichte ein Plus von 31 Prozent.

Für alle, die Gäste bewirten, beherbergen und betreuen, bietet Leipzig vom 30. Oktober bis 2. November 2005 ein Forum für Information und Erfahrungsaustausch. Die Internationale Fachmesse GÄSTE lädt wieder ein, neueste Produkte, Trends und Konzepte kennen zu lernen. Rund 400 Aussteller - darunter zahlreiche Marktführer - werden ihre Angebote unterbreiten. Zur letzten GÄSTE im November 2003 kamen 27.700 Besucher auf das Leipziger Messegelände. Die Messen SACHSENBACK und FleiFa beginnen gemeinsam mit der GÄSTE am Sonntag, dem 30. Oktober 2005, und enden einen Tag vor der GÄSTE am 1. November.

Bocuse d'Or German Masters 2004 Sieger

Der in Hessen groß gewordenen, gebürtige Marokkaner Wahabi Nouri (34), Eigentümer des Restaurants Piment setzte sich in der Finalrunde der Bocuse d'Or German Masters 2004 eindrucksvoll durch.

Bei drei Wertungsveranstaltungen wurde im Rahmen der Bocuse d'Or German Masters 2004 um Jurypunkte gekocht.

Die Aufgabenstellung orientierte sich schon an der Weltmeisterschaft der Kochkunst - Bocuse d'Or 2005 in Lyon. Ein Seeteufel im Ganzen und ein halber Kalbsrücken mit Rippen, Filet, Bauchspeck und Nieren, dazu jeweils drei Garnituren nach Wahl, mussten in fünf Stunden in zwei Platten für je 12 Personen, nebst zwei Showtellern verwandelt werden.

Wahabi Nouri überzeugte die hochkarätige Jury mit



Wahabi Nouri vertritt bei den Kochweltmeisterschaften 2005 in Lyon Deutschland.

Seeteufel im Ratatouillemantel gefüllt mit Paprika-Fenchelgelee; dazu als Garnituren Thaispargel, Paprika-Auberginentörtchen und mit Spinat gefüllte Pouverade. Beim Kalbsrücken kreierte er eine Bestilla vom Kalb mit Krokantplättchen, die Kalbsniere in der gratinierten Kartoffel und als Gar-

nituren dazu das Kalbsfilet mit Safran-Agar-Agar-Gelee, Rettich mit Vanille und eine mit Karottenpesto gefüllte Patisson. Gemeinsam mit seinem Assistenten Frederik Minzlaff vertritt er nun in Lyon (Frankreich) am 25./26. Januar 2005 die deutschen Farben beim Bocuse d'Or, dem bedeutendsten Wettbewerb der Kochbranche.

In einem hervorragend besetzten Wettbewerb wurden Michael Harr (Garden Restaurant, München), Thilo Bischoff (Bischoff am See, Tegernsee), Sönke Schlie (Weisses Roß, Mölln) und Holger Mootz (Borchard's Rookhus, Wesenberg) als Vize-Bocuse d'Or German Master 2004 ausgezeichnet.

Gastro-Event-Show

Immer mehr Feinschmecker zieht es in den Zirkus oder ins Theater. Mit aufwendig inszenierten Gourmet-Galas wollen deutsche Spitzenköche Konsum-Zurückhaltung trotzen. Meisterkoch Dieter Müller lädt beispielsweise in Köln in sein „Phantastisches Restauranttheater Ganymede on Water“ ein.



Müller, über dessen Herd drei Michelin-Sterne leuchten, weiß, dass man mit «Anislachs an Sauce Moutarde» oder «Marinierten Provence-Gemüse» alleine keine Gäste mehr anlockt. Solvente Genießer brauchen dazu «prickelnde Moulin-Rouge-Atmosphäre, preisgekrönte Comedy, und ein Schuss Erotik.

In aller Kürze

Jena. trotz schwacher Binnenkonjunktur kann der Inhaber des Turmrestaurants „Scala“, Andreas Machner, 8,4 Prozent Umsatzzuwachs gegenüber dem Vorjahr verzeichnen. Offenbar findet die Gastronomie für den gehobenen Anspruch und den passenden Preisen auch in weniger guten Zeiten Anklang. Im Tagungs- und Bankettgeschäft liegt die Zunahme gar über 40 Prozent. Fast 150 Firmen, Einrichtungen und Organisationen nutzten die Tagungsetage im 27. und das Panoramabankett im 29. Geschoss des Intershop Turmes.

Königstein. Das Traditionshaus Hotel Sonnenhof kann mit dem Pächter Bernhard Broermann, Inhaber der Asklepios-Kliniken und des Falkensteiner Kempinski-Hotels, einer neuen Ära entgegen sehen. Zunächst ist ein Umbau der alten Villa Rothschild vorgesehen. Mit der Eröffnung eines Ascara Health- & Beauty-Centers hat der Unternehmer für den Sonnenhof nicht nur die klassische Hotellerie im Auge, sondern setzt - wie schon für das Kempinski - auf den Gesundheits- und Wellness-Sektor.

Zell am See. An einem der schönsten Plätze des Zeller Sees liegt das Hotel Bellevue majestätisch auf einer kleinen Anhöhe mit wunderbarem Blick auf den See und einer faszinierenden Fernsicht auf die grandiose Bergwelt. 17 Zimmer und Appartements wurden in den letzten Monaten neu eingerichtet. Die ausgezeichnete Küche mit dem Schwerpunkt auf Fischgerichte zieht Feinschmecker aus Nah und Fern an. Die neue Wohlfühl-Oase beeindruckt durch die edlen Materialien und die großzügige Gestaltung.

Berlin. Der Reiseveranstalter TUI hat fünf von zehn Travel Charme Hotels mit dem TUI Holly ausgezeichnet. Den Preis für erstklassige Qualität in der Ferienhotellerie erhalten die 100 besten Häuser unter weltweit 12.000 TUI Partnerhotels. Das Travel Charme Strandhotel Zinnowitz belegte Platz neun. Das Fünf-Sterne-Haus Kurhaus Binz auf Rügen lag sogar auf dem vierten Platz.

Deutsche Jugendmeisterschaften

Deutschlands Top-Nachwuchskräfte in Hotellerie und Gastronomie zeigten sich bei den nationalen Meisterschaften in Spitzenform. Unter der Schirmherrschaft von Bundespräsident Horst Köhler fanden zum 25. Mal die Deutschen Jugendmeisterschaften in den gastgewerblichen Ausbildungsberufen statt.

In dem von Steigenberger geführten Grandhotel Petersberg und Gästehaus der Bundesregierung in Königswinter bei Bonn kämpften 51 Auszubildenden aus allen Bundesländern um die Titel.

Die Besten in ihrem Fach: Alexandra Denner vom Hotel Margarethenhöhe in Essen im Ausbildungsberuf Hotelfachmann/-frau.

Christian Nimmich vom Kempinski Hotel Atlantic in Hamburg überzeugte im

Bereich Restaurantfachmann/-frau.

René Frank von der Kaisersaal Gastronomie GmbH in Erfurt ging als Sieger des Ausbildungsberufs Koch/Köchin aus dem Wettbewerb hervor.

Krönender Abschluss der Prüfung war das Prüfungessen. Jeder Koch musste aus einem vorgegebenen Warenkorb ein Menü für zehn Personen zubereiten, das anschließend von den Restaurant- und Hotelfachkräften an kunstvoll gedeckten Tischen serviert wurde.

Vor 300 geladenen Gästen wurden die Erst- bis Drittplatzierten in den Ausbildungsberufen von Ernst Fischer, Präsident des DEHOGA Bundesverbandes, mit Medaillen geehrt und erhielten attraktive Preise.