



## Sorbische Küche für Feinschmecker

In der Lausitz, dem Landstrich im östlichen Sachsen und südlichen Brandenburg, leben die Sorben (rund 60.000) als nationale Minderheit in Deutschland. Sie sprechen ihre eigene Sprache, pflegen ihre Kultur und haben auch eine eigene Küche.

Das Volk der Sorben war zwar arm, aber wenn es ums Kochen geht, verstehen sie es, wie kaum jemand anderes, mit einfachen Zutaten aus der Region den Gästen ein Essen zu servieren, das auch Feinschmecker zufrieden stellen kann.

Im Herzen der tausendjährigen Stadt Bautzen liegt eines der schönsten und in vielerlei einmaligen Gasthäuser der Lausitz - das „Wjelbik“ („Kleines Gewölbe“ oder „Vorratskammer“). Dort kann man das Highlight der sorbischen Küche, das „Original Sorbische Hochzeitsessen“ in vier Gängen kennen lernen. Zunächst kommt die Sorbische Hochzeitssuppe mit Eierstich, Gemüsestreifen und Fleischklößchen auf den Tisch. Dann gibt es gekochtes Rindfleisch mit Meerrettichsoße und Brot. Zum Hauptgang gibt es Kalbsbraten in Sahnesoße, Gemüse nach der Jahreszeit, Klöße und Knödel. Und als Dessert kann der Gast warme Pflaumen mit



**Veronika Mahling, die Wirtin des sorbischen Restaurants Wjelbik in Bautzen empfängt ihre Gäste vor der Tür mit Brot und Salz.**

hausgemachtem Zimteis geniessen. Dazu gibt es dann noch den beliebten Kräuterhastrunk „Moja lubka“ (Mein Liebchen). Während des Abends erzählt die Wirtin mit viel Humor von den Trachten und Bräuchen der Sorben, und eine Mädchen-Singegruppe stellt Lieder und Tänze ihres Volkes vor. Für Gruppen bis 100 Personen wird das Hochzeits-

mal besonders günstig angeboten. Schon für 25,50 Euro pro Person kann man es genießen.

Wer nach dem erlebnisreichen Abend noch nicht nach Hause möchte, kann im Hotel „Domeck“ übernachten, das mit 12 Doppelzimmern von den gleichen Wirtsleuten betrieben wird.

Infos: [www.sorbisches-hotel-dom-eck.de](http://www.sorbisches-hotel-dom-eck.de)

## Schlemmerpass im Norden

Im Herzogtum Lauenburg gibt es jetzt einen „Schlemmerpass“ für 22,50 Euro, der dem Gast in 30 Betrieben bis zum Herbst 2004 finanzielle Vorteile bietet. Geht man zu zweit essen und legt den Pass vor, wird

das preiswerteste Hauptgericht auf den Pass angerechnet.

Erhältlich ist der Pass bei allen teilnehmenden Restaurants und im Internet unter: [www.mediacom-decker.de](http://www.mediacom-decker.de)

## Wellness-Hotels

Das Reisemagazin GEO Saison stellt in der November-Ausgabe 20 ausgesuchte Wellness-Hotels in Deutschland vor:

Badhotel Sternhagen (Cuxhaven-Duhnen);

Hotel Angerhof (St. Englmar);

Hotel Calluna (Gerolstein);

Hotel Döllnsee-Schorfheide (Groß Dölln);

Hotel Mürz (Bad Füssing, Bayern);

Hotel Schassberger (Ebensee);

Hotel Vier Jahreszeiten (St. Peter Ording);

Kurhaus (Binz);

Landhaus Zu den Rothen Forellen (Ilseburg);

Schloßhotel (Ludorf);

Seeschlösschen Dreierbergen (Bad Zwischenahn);

Solthus am See (Baabe/Rügen);

Steigenberger Parkhotel (Radebeul);

Tagungs- & Golfressort Öschberghof (Donaueschingen);

Waldhaus (Ohlenbach);

Im nahen Ausland:

Danparc Rønbjerg (Løgstør, Dänemark);

De Eemhof (Zeewolde, Niederlande);

Hotel Eggerwirt (St Michael im Lungau, Österreich);

Hotel Heiden (Heiden, Schweiz);

Hotel Liebes Rot-Flüh (Haldensee, Österreich)

Hotel Madlein (Ischl, Österreich).

### 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 Hotel Bellevue), Tel.: 0351 - 471 23 62, Fax: 471 23 21, E-Mail: [verlag@sachsengast.com](mailto:verlag@sachsengast.com)

Umschau

Gelegen auf einer Berghalbinsel, 450 Meter über dem Vierwaldstätter See bei Luzern gilt das 5-Sterne-Resort Bürgenstock als das schönste Hoteldorf in der Schweiz. Bereits 1873 wurde die luxuriöse Anlage eröffnet und begründete bis heute eine erfolgreiche Hotelgeschichte.

\*\*\*

Gourmetfreuden erlebten wir im Forsthaus Damerow, auf der Halbinsel Usedom. Einer ehemals rustikale Ferienanlage wurde um das 4-Sterne-Hotel „Vineta“ erweitert. Vor allem die Fischkarte hatte es uns angetan. Im Restaurant Kaminzimmer lässt es sich urgemütlich speisen. Küchendirektor Hans G. Kupky lädt aber auch in die noble Eleganz der „Grafenstube“ ein.

\*\*\*

Die Fleischküche Koreas hatte es uns im Restaurant „Bul-Go-Gi“ im Frankfurter Stadtteil Sachsenhausen, Dreikönigstraße 4-6, angetan. Beim typisch koreanischen Barbecue wird das marinierte und fein geschnittene Fleisch auf eine Platte aus rotem Ton am Tisch gegrillt. Dazu gab es Sauergemüse, Tofu und Reis.

\*\*\*

Auf der „Straße der Romanik“ im Bundesland Sachsen-Anhalt machten wir Halt in Salzwedel. Und dort schlossen wir Bekanntschaft mit dem „Romanik-Teller“, der zum Festpreis von 8,88 Euro in acht Gaststätten angeboten wird. Man kann wählen zwischen dem „Kaufleute Schmaus“, „Kutschers Rast“ oder „Scheunenschmaus“. Die durchweg rustikalen Speisen bestehen aus Zutaten, die auch schon in der Zeit der Romanik (10. bis 12. Jahrhundert) verwendet wurden. Der Romanik-Teller kommt gut an, die Wirte freuen sich über steigende Umsätze und dem Gast gefällt's.

## Dinner-Jumping in Sasbachwalden

Wer sich gerne verwöhnen lässt, findet beim Dinner-Jumping im Schwarzwälder Kurort Sasbachwalden ein Gourmet-Erlebnis der besonderen Art. Der Ort mit knapp 6.000 Einwohnern bietet immerhin 39 Restaurants, von der rustikalen Bauernstube bis zum Domizil eines Sterne-Kochs. Mit dem Jumping-Gutschein (50 Euro) ausgerüstet kann man ein 4-Gänge-Menü (jeden Gang in einem anderen Restaurant) genießen. Selbstverständlich gibt es jeweils auch ein Glas Wein dazu. Wir nahmen den „Aperitif“ im „Holzwurm“, einem „Land-gut-Hotel“.



**Das Hotel-Restaurant-Café „Engel“ in Sasbachwalden pflegt die Tradition eines Familienhotels seit über 200 Jahren. Heute verwöhnt die Familie Herbert und Christiane Decker ihre Gäste.**

Das Zwischengericht gab es in der „Talmühle“, während der Hauptgang vom Sternekoch Peter Prestel im Restaurant „Zur Sonne“ serviert wurde. Im „Engel“ konnten wir schließlich das Dessert genießen.

## Winterromantik

Wer „Schreibtischkondition“ und kein Verlangen nach rasanten Skiabfahrten hat, findet im Salzkammergut das richtige Winter-Urlaubsangebot. Am Wolfgangsee entdeckten wir als Schneeschuh-Wanderer jetzt schon die tiefverschneiten Geheimnisse der Postalm: Am Fuschlsee spiegelte sich das weltberühmte Schloss Fuschl im glatten See. Wir sahen pure Winterromantik bei der Hirschfütterung, ins Fell gekuschelt auf dem Pferdeschlitten, danach träumten wir in der molligen nach Glühwein duftenden Almhütte. Den Romantik-Tag kann man in verschiedenen Top-Wellness-Hotels bei einem Solebad, der Biosauna oder bei Kosmetik und Massagen ausklingen lassen - und das zu moderaten Preisen. Wir zahlten für die Gourmet-Halbpension im „Top-Wellness-Hotel“ 48 Euro pro Person. [www.fuschlseeregion.com](http://www.fuschlseeregion.com)

## Wellness-Hotels in Tirol

Sie brachten Wellness in den deutschsprachigen Raum: 1987 importierte Unternehmensberater Josef Knabi aus Mieming gemeinsam mit drei Tiroler Hoteliers den kalifornischen Trend nach Tirol; und damit ein Erfolgsrezept, das wie kein anderes in den vergangenen Jahren Wellen geschlagen hat. Aus der Tiroler Keimzelle gründete sich später die Gruppe der Wellness Hotels Austria, die in diesem Jahr das zehnjährige Bestehen feiert. Der Begriff Wellness Hotels Austria steht heute für 24 Häuser, die alle strengen Aufnahme- und Qualitätskriterien unterliegen. Das Erfolgsgeheimnis liegt dabei unter anderem im ganzheitlichen Ansatz: Das Konzept „Best Wellness“ umfasst Bewegung, Anwendungen sowie ein ausgeklügeltes Ernährungskonzept. Innerhalb der Gruppe von Top-Hotels will man dem Gast annä-

hernd gleiche Qualitäten auf gleichem Anspruchsniveau bieten. Besonders wichtig sind dabei die gemeinsame Produktentwicklung und die Einhaltung der strengen Qualitätskriterien, die jährlich von unabhängigen Gremien überprüft werden. 41 Millionen Euro investierte man im vergangenen Jahr in Wellnessabteilungen, Qualitätsverbesserung und neue Betten. Fürs aktuelle Jahr 2003 ist ein Investitionsvolumen von 36,5 Millionen geplant. Die Investitionen aber lohnen sich: Die Wellness Hotels Austria hatten im vergangenen Jahr 900.000 Gesamtnächtigungen zu verbuchen und die Top-Häuser erzielen - bezogen auf die Öffnungszeiten - eine Auslastung von über 95 Prozent. Infos: Hotels Austria, A-6414 Wildermieming 177, Telefon (0043/5264, Fax: 0043/610 54. [www.wellnesshotel.com](http://www.wellnesshotel.com)

## Genuss der besonderen Art

Als Genusserebnis der besonderen Art findet die Gourmetmesse TAFEL-FREUDEN am 22. und 23. November zum dritten Mal in Stuttgart statt. Im Rahmen der deutschlandweit einzigartigen Publikumsveranstaltung, die auch in Frankfurt und München durchgeführt wird, präsentieren rund 120 Aussteller ihr exklusives Angebot rund um das Thema Genuss:

Nicht nur Feinschmecker können sich über kulinarische Feinheiten aus aller Welt informieren, erlesene Weine probieren, sich im Bereich Tischdekoration inspirieren lassen oder innovative Küchenaccessoires erwerben. Der Erlebnischarakter der Messe wird durch ein attraktives Rahmenprogramm noch verstärkt: Im Tafelfreuden-Kochstudio stellen prominente Persönlichkeiten und Starköche in Kochinterviews ihre kulinarischen Raffinessen vor.



**Starköche stellen im Tafelfreuden-Kochstudio ihre kulinarischen Raffinessen vor.**

Im separaten Kulinarischen Forum haben die Besucher die Möglichkeit, sich in Workshops, Vorträgen oder Geschmackschulen ausführlich über die verschiedenen Facetten der Kulinarik zu informieren. Infos: [www.hma.de](http://www.hma.de) „Mit den Tafelfreuden wollen wir dem ‚Genießen mit allen Sinnen‘ einen angemessenen Platz einräumen und in stimmungsvollem Ambiente einen Beitrag zur

Esskultur in Deutschland leisten“, erläutert Geschäftsführer und Projektleiter Werner Hofmann das Konzept der Gourmetmesse. Als Veranstalter legt die hma GmbH großen Wert auf die Vermittlung von Qualität und Authentizität der knapp 100 Aussteller. „Wir wollen vor allem auch die Geschichten, die hinter den einzelnen Produkten stehen, erzählen“, erklärt Werner Hofmann.

## Molke - Trendgetränk der Wellness-Generation

Fast jeder zweite Deutsche verwendet Molkeprodukte, ergab eine repräsentative CMA-Verbraucherbefragung. Molke etabliert sich damit als Trendgetränk der Wellness-Generation. Im Schnitt nahmen die Befragten rund zwei Mal pro Woche Molke zu sich. Die typischen Molkefans sind sportliche Menschen im Alter von 31 bis 50 Jahren, darunter vor allem Frauen. Die meisten bevorzugen Molke als Getränk oder in fester Form als Lebensmittel, als kosmetisches Pflegeprodukt wird Molke eher selten verwendet. Am beliebtesten ist Molke als Mixgetränk oder pur, ge-

folgt von Molkepulver und Riegeln.

Molke ist den Verbrauchern auf Grund ihrer positiven Effekte für die Verdauung und ihrer entschlackenden Wirkung ein Begriff. Auch als Energiespender und wohlschmeckender Lieferant von Vitaminen, Mineralstoffen und Eiweiß hat sie sich bereits einen Namen gemacht.

Zu Diätzwecken wird Molke in erster Linie von jüngeren Verbrauchern (18 bis 30 Jahre) und darunter insbesondere von Frauen konsumiert.

Nach den Vorteilen von Molke befragt geben die

Verbraucher die durstlöschende Wirkung und den guten Geschmack von aromatisierten Molke-Mixgetränken an.

Molke wird dem Anspruch der Wellness-Generation gerecht, gesund und mit Genuss zu leben. Dieser Lifestyle hat viele Lebensbereiche erfasst und schlägt sich auch in den Ernährungsgewohnheiten nieder:

Gefragt sind frische, natürliche Produkte, die schmecken und Körper, Geist und Seele gleichermaßen gut tun. Trendforscher prognostizieren diesen Fitmachern, anhaltenden Erfolg.

## Von Messen und Marken

Nordrhein-Westfalen ist ein wahres Shopping-Paradies. Luxuriöse Flaniermeilen, das größte Einkaufs- und Freizeitcenter Europas und ausgeflippte Läden für Trendsetter und Schnäppchenjäger locken zum Bummeln und Kaufen in die NRW-Metropolen. Die Kölner Schildergasse ist mit fast 15.000 Passanten stündlich Deutschlands Shopping-Straße Nummer Eins. Und die Düsseldorfer Schadowstraße ist bundesweit führend in Sachen Umsatz. Die wichtigsten Infos rund um Kenzo, Käfer und die Kö sind im Shopping-Guide zusammengefasst. Ein Shopping-Paket mit Übernachtung gibt es ab 49 Euro p.P.: [www.duesseldorf-tourismus.de](http://www.duesseldorf-tourismus.de)

\*\*\*

Pünktlich zur Herbst- und Wintersaison hat UBF Foodsolutions die drei Sortimente Suppen, Saucen und Beilagen mit acht Neuheiten und verbesserten Rezepturen ausgestattet: 3 neue Knorr-Suppen, 5 neue Knorr Gourmet-Saucen und überarbeitete Pfanni-Beilagen. Infos: [www.ubf-foodsolutions.de](http://www.ubf-foodsolutions.de)

\*\*\*

Die Centrale Marketing-Gesellschaft der deutschen Agrarwirtschaft mbH (CMA) und die Lindner Hotels & Resorts begeben sich mit der Kooperationsaktion „Herbst-Impressionen“ auf kulinarische Streifzüge durch die aktuelle Jahreszeit. Unter dem Motto „Nicht nur besser. Anders“ werden die Gäste bis Ende November in bundesweit 14 Lindner-Häusern mit kulinarischen Highlights der Saison verwöhnt. Infos: [www.lindner.de](http://www.lindner.de)

\*\*\*

„Meica“, der Würstchen-spezialist aus dem Ammerland, hat den „Kohlkönig“ als leckere Mahlzeit mit Grünkohl, Salzkartoffeln und Kochmettwurst (Pinkel) auf den Markt gebracht.

## Gratulation im Heidelberger Hof

Viel Prominenz war zum 65. Geburtstag des Heidelberger Hoteliers Ernst-Friedrich von Kretschmann in den Europäischen Hof gekommen. Unser Foto zeigt (v.l.): Horst Robert Wolf (HD Zement), Hubert Eirich (Präsident IHK RNK), Max-Dietrich Kley (BASF), Ernst-Friedrich von Kretschmann mit Gattin und Altbundespräsident Roman Herzog.



## Die besten Metzger Deutschlands

Der Sieger des „Feinschmecker“-Wettbewerbs „Beste Metzger Deutschlands“ steht fest: Es gewann die Metzgerei Norbert Hauck aus Gau-Odernheim in Rheinland-Pfalz.

24 Finalisten hatten sich unter mehr als 1.200 ausgewählten Betrieben qualifiziert.

Im stimmungsvollen Festsaal des Löwenbräukellers in München stellten sich die Metzger aus der ganzen Bundesrepublik der hochkarätigen Jury. Der bayrische Spitzenkoch Alfons

Schuhbeck, Maitre Pierre Pfister, Gastronomiedirektor vom Bayerischen Hof und Wiesenwirt Sepp Krätz, selbst gelernter Metzger, beurteilten mit Vertretern der Redaktion „Feinschmecker“ Gekochten Schinken, Fleisch- und Leberwurst, Mettwurst und eine hauseigene Spezialität nach freier Wahl der Metzger.

Ein interessiertes Münchner Publikum kostete sich durch das große Angebot regionaler Spezialitäten, die die Teilnehmer liebevoll

an hübschen Ständen präsentierten.

Der Gewinner konnte aus den Händen von Chefredakteurin Madeleine Jakits eine historische Schneidemaschine entgegen nehmen.

Dem Finale vorausgegangen waren eine Beurteilung eingesandter Wurstproben und anonyme Besuche der Metzgereien. In der November-Ausgabe des „Feinschmeckers“ ist eine Broschüre mit der Auswahl der 400 besten Metzger Deutschlands beigelegt.

## „Gourmet-Classic“ bringt Geschäft ins Restaurant

Danke allen neuen Freunden der „Gourmet-Post“! Es sind inzwischen 31.913 Abonnenten, die diese Digital Edition alle 14 Tage erhalten. Dazu kommen diejenigen, die sie sich von anderen Internet-Portalen herunterladen.

In Zusammenarbeit mit [www.gourmet-classic.de](http://www.gourmet-classic.de) (über 6.000 Feinschmecker besuchen täglich das Internet-Portal) dürfte dieses Paket in Deutschland, Österreich und auch in der Schweiz das umfangreichste Informationsangebot über gutes Essen und Trinken, aber auch über Wellness und

Reisen, über die feine Art zu genießen, sein.

Auch für die Gastronomen wird „gourmet-classic“ immer wertvoller. Jeden Monat kommen einige hundert Anfragen für Reservierungen und Catering an die Plattform, die sofort an die entsprechenden Häuser weiter geleitet werden. Sogar Gruppen von über 100 Personen konnten wir bereits in ein Feinschmecker-Restaurant lenken. Es lohnt sich also auch für die Betriebe, eng mit uns zusammen zu arbeiten. Unsere Agentur HPK aus Bernau ruft vielleicht auch Sie diesbezüglich an.

## Gourmets im Landgasthof

Zwischen Stuttgart und Reutlingen liegt das Dorf Pliezhausen. Dort hat sich jetzt in der „Linde“ das renommierte Gastronomen-ehepaar Andreas Goldbach (u.a. Schloss Sulitude und 1 Michelin-Stern) sowie Sommelière Irene Kuhnert (u.a. Hotel am Schlossgarten) niedergelassen. Sie investierten 70.000 Euro in ein neues Inventar und werden förmlich überrannt. Das Reservierungsbuch ist bereits sehr voll. Kontakt: 07127 - 89 00 66.

## In aller Kürze

**Düsseldorf.** Das Düsseldorfer Heinrich-Heine-Institut lädt am 30. November zum Sekfrühstück ein. Begleitet wird es von Texten des 1797 in Düsseldorf geborenen Dichters und Musik. Im Anschluss führen eine Schauspielerin und ein Musiker in Kostümen durch die Heine-Ausstellung „Nähe und Ferne“. Das Heine-Institut beherbergt das weltweit einzige Museum für Heinrich Heine. Anmeldung und Infos: 0211/8992902.

**Dresden.** Im „Fischhaus Alberthafen“ servieren Manfred Schönwolf und Klaus Martin seit Anfang November „Afrikanische Exotik“. Auf der Karte stehen u.a. Papageienfisch, Seewolf, Otolith und Schlangenfisch, alle vor der Küste von Senegal gefangen.

**Sankt Goar.** „Mit allen Sinnen genießen“ heißt es am 15. November 2003 im Schloss Hotel & Villa Rheinfels in St. Goar am Rhein. Das 4-Sterne-Haus veranstaltet zum sechsten Mal eine „Gourmet-Gala“ mit kulinarischen und musikalischen Genüssen. In den Musikpausen serviert Küchenchef Rudi Staiger ein 6-Gänge-Gourmet-Menü mit passenden Weinen für 99 Euro/Person.

**Bern.** Der Gault Millau Schweiz kürte Gérard Rabae (Brent) zum zweiten Mal nach 1989 als „Koch des Jahres“. „Entdeckung des Jahres“ sind Alan Rosa (Osteria San Matteo, Cagiallo), Fredi Boss („Meridiano“, Allegro Grand Casino Kursaal, Bern) und Jean-Bernard Muraro („Louis“, Lausanne).

**Frankfurt.** Das 200-jährige „Waldrestaurant Unterschweinstiege“ im Steigenberger-Airporthotel meldet sich nach einem 40-Millionen-Euro-Umbau des Hotels zurück. Jeden Samstag gibt es wieder eines der beliebten Themenbuffets, derzeit stehen Pilze auf dem Programm.