



„Bar des Jahres 2003“ - „Rosebud“ Köln

Die Barszene hat ihre Superstars gefunden. 300 Locations standen bei der Wahl zur „Bar des Jahres“, veranstaltet vom Männermagazin Playboy und Glenfiddich, zur Auswahl. Rund 10.000 Stimmen wurden abgegeben, und ganz vorne in der geeigneten Gunst der Leser stand in der Kategorie „Klassische Bar“ das „Rosebud“ in Köln.

Zur kuscheligsten Lounge wurde die „Lemon Lounge“ in Bremen und zum angesagtesten Club die „Nachtresidenz“ in Düsseldorf gewählt.

Voraussetzung für die Aufnahme in die Best of the Best-Liste waren gutes Barkeeperhandwerk, eine inspirierende Atmosphäre und ein zeitgemäßes Ambiente.

Die Top-Awards der Barszene wurden im Rahmen einer Party im Münchner Edelclub P1 in Anwesenheit zahlreicher Promi-



Das Männermagazin Playboy und Glenfiddich veranstalteten eine Party im Münchner Edelclub P1 anlässlich zur Wahl der „Bar des Jahres“. v.l.n.r. Julia Christidou (Inhaberin Rosebud, Köln), Walter Henkenjohann (Inh. Nachtresidenz, Düsseldorf), Gerd Rösel (Betriebsleiter Nachtresidenz, Düsseldorf) Dieter Hanhardt (Inh. Nachtresidenz, Köln), Mario Ippen, (Inh. Lemon Lounge, Köln) und Lebensgefährtin.

Foto: obs/Glenfiddich

nenz, Medienvertreter und Barkeeper von Glenfiddich-Botschafter Ben Becker übergeben. Becker: „Die Bar ist eine Bühne. Hier sowie dort wird geschauspielert und sich in Szene gesetzt.

Und - die Barszene ist innovativ und vielseitig wie das Theater, sie verdient die Aufmerksamkeit, die ihr mit diesem Wettbewerb von Glenfiddich und Playboy gewidmet wird.“

Region Emilia-Romagna stellte sich in Berlin vor

Unbestritten ist die Region Emilia-Romagna zwischen Po, Adria und Apennin das Schlemmerparadies Italiens.

Parmaschinken, Parmesan und Balsamessig sind regionale Produkte, die unter Feinschmeckern und Konsumenten aller Konti-

nente bekannt sind. Alle Ortschaften zeichnet darüber hinaus ein beeindruckend fantasievolles Sortiment an Nudeln und gefüllten Pasta aus. Cappellacci, Lasagne, Tortellini sind nur einige der bekanntesten Kreationen, die im Land zu finden sind. Aufgrund der

Tradition und der opulenten Küche nennen die Italiener die Regionalhauptstadt Bologna treffend „La Grassa“ - die fette Stadt. Im November/Dezember haben die Berliner Gelegenheit, in verschiedenen Restaurants die Produkte zu probieren.

Gütesiegel

Zum 9. Mal wurde Anfang November das Gütesiegel „Besonders empfohlen an der Sächsischen Weinstraße“ verliehen. Das Qualitätssiegel konnte an 13 Gastwirte überreicht werden, darunter drei Preisträger, die sich erstmals an der Initiative des Tourismusverbandes „Sächsisches Elbland“ beteiligt haben.

Neben der Beurteilung der Weinkarte und der Dekoration zum Thema „Wein“ wird besonderer Wert auf das Wissen zum Weinanbaugebiet sowie zur Sächsischen Weinstraße gelegt. Diese Gaststätten tragen das Prädikats-Siegel:

- In Meißen: Restaurant „Limette“, Mercure Grand Hotel, „Bauernhäusl“, Meißen, Romantikrestaurant „Vincenz Richter“, Weinstube 1. Weinkönigin; Weinterrassen Kämpfe.
- In Radebeul: Weinkeller Am Goldenen Wagen, Weinstube Hoflößnitz.
- In Coswig: Försters „Stammlokal“, Weincafé & Pension „Zur Bosel“.
- In Diesbar-Seußlitz: Merkers Weinstuben, Lehmann's Seußlitzer Weinstuben.
- In Niederau: Restaurant & Pension „Buschmühle“.

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

Umschau

Die Weinregion zwischen Schwarzwald und Rhein ist auch im Winter reizvoll für einen Kurzurlaub. Das milde Klima lädt zu ausgedehnten Spaziergängen durch die Weinberge ein. In den Kellern werden bereits Weine des neuen Jahrganges probiert. In der Adventszeit laden romantische Weihnachtsmärkte in Burkheim, Breisach, March, Riegel, Endingen, Freiburg und im Elsaß zum Besuch ein.

Champagnertage für Verliebte und Genießer kann man im Hotel Belle Epoque in Baden-Baden als Angebot buchen. Die Übernachtung kann zwischen einer luxuriösen Juniorsuite mit Whirlpoolbad oder einem Doppelzimmer der gehobenen Kategorie gewählt werden. Zur Begrüßung gibt es eine Flasche Champagner eisgekühlt und nachmittags den „Traditional Afternoon-Tea“ im Salon Baden-Baden. Am Abend wird ein 6-Gang-Degustationsmenü im Feinschmeckerrestaurant „Der Kleine Prinz“ serviert. Morgens kommt das Champagnerfrühstück ans Bett.

www.hotelbellepoque.de

Den „Breidenbacher Hof“ (in kuwaitischer Hand), einst das erste Haus in Düsseldorf und heute als Bauruine der größte Schandfleck der Innenstadt, will eine norddeutsche Investorengruppe als Wellness-Hotel à la Brenner's in Baden-Baden umbauen.

Caféhaus „Streiflicht“



Das Caféhaus „Streiflicht“ in München empfängt seit kurzem Gäste, die auch beim Kaffeegenuss Feinschmecker sind.

Gastronomiepark

Östlich von München, in Kirchheim-Heimstetten soll bis April 2004 auf einem 32.000 Quadratmeter großen Gelände ein Gastronomiepark entstehen, der in Art und Dimension ungewöhnlich ist.

Nicht als „weiterer Szenetreff für Nachtschwärmer“ gedacht, sondern als Anziehungspunkt für alle Generationen, werden von 16 Uhr bis frühmorgens 3 Uhr drei große verglaste Hallen zur Verfügung stehen. Über 3.500 Besucher soll der Park fassen.

Genuss und Lebensart im „Ländle“

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

Dies betonten Wirtschaftsminister Walter Döring und Otto Geisel, Vorsitzender der Fachgruppe Tourismus & Hotellerie im DEHOGA Baden-Württemberg. „Vor allem für die

zahlungskräftigen „ausländischen Touristen sind die Sterne ein entscheidendes Motiv bei der Auswahl der Reiseziele“, begründete Döring. Ausländische Gäste tragen nach den Angaben der Tourismus-Marketing GmbH Baden-Württemberg (TMBW) in Baden-Württemberg zu rund 13 Prozent zu den Übernachtungen, aber zu rund 25 Prozent zu dem gesamten Umsatz bei. Resultat: Kommunen mit hochklassigen Gastronomie-Angeboten bleiben von Rückschlägen in dem Auslandstourismus, wie sie gegenwärtig der Fremdenverkehr in Deutschland

und Baden-Württemberg insgesamt zu verkraften hat, nahezu unberührt. Mit nahezu 39,3 Mio. Übernachtungen 2001 ist Baden-Württemberg zugleich nach Bayern das zweitstärkste Bundesland im Übernachtungstourismus. Die wirtschaftlich vielfältig verflochtene Tourismusbranche erwirtschaftet in Baden-Württemberg einen Anteil von geschätzt 5 bis 6 Prozent des Bruttoinlandsproduktes und schafft rund 200 000 Arbeitsplätze. „Der Tourismus hat eine ungeheure Bedeutung im Land und wird noch immer oft unter Wert gehandelt.“

MIX
ESPRESSO GOURMET
in central dresden
ar/hotel dresden - ostro-allee 33 - 01067 dresden | tel. 0351- 49 22 0

INTERNATIONALE KAFFEESPEZIALITÄTEN · MUFFINS · BAGELS · SANDWICHES · SALATE

Managed by Park Plaza Hotel Group

Einladung zu sechs Mal purem Genuss



Die neuen Wellness-Tees von „Lebensbaum“ bieten grenzenlosen Genuss und Pflanzen-Power pur! Genießen Sie einfach mal den Augenblick und verwöhnen Sie sich mit einer Tasse „VitaliTea“ von Lebensbaum - für mehr Lebensenergie und die perfekte Balance von Körper und Geist! Das sind die Sorten: Energy, Wild Power, Refreshing, Fresh Moments, Relaxing und Pure Balance. Infos und Gewinnspiel für ein individuelles Verwöhnprogramm der Extraklasse: www.lebensbaum.de

Liquore con amore: Gräf's Latte Macchiato

Latte Macchiato - für jeden Italien-Reisenden ein Begriff, und inzwischen in der deutschen Gastronomie ebenfalls mit Tendenz nach oben in den Getränke-Kar-

ten vertreten, gibt es jetzt auch als süffigen Liqueur. „Gräf's Latte Macchiato“ heißt die neueste Liqueur-spezialität der Destillerie Dr. Gerald Rauch. Am bes-

ten auf Eis lautet die Trinkempfehlung des Herstellers. Auch zum Aromatisieren der aufgeschlagenen Milch eignet sich der Liqueur bestens.

Bio-Schokolade „Vivani“ garantiert Genuss

Die Bio-Schokolade „Vivani“ ist seit ihrer Einführung auf der BioFach-Messe 2000 auf dem Markt. Inzwischen umfasst das Sortiment der 100-Gramm-Tafeln die Varianten Feine Bitter, Feine Bitter Orange, Vollmilch, Praline, Weiße Knusperschokolade, Luftschokolade, Pfefferminz, Cappuccino, Joghurt, Vollmilch Nuss und Mandel sowie Kids, die weltweit erste Bio-Schokolade für Kinder mit Milchcremefüllung.

Erweitert wurde das Sortiment um Zusatzprodukte wie Kakaogetränkpulver, Nuss-Nougat-Creme, Schoko-Knusperberge und Kuvertüre. Eine Besonderheit sind die vier Schokoladen-Riegel für die belieb-

ten Lizenzmarke „Felix“ des Verlages Coppenrath. Sämtliche Zutaten für die Bio-Schokolade wie Kakao, Zucker und Vanille kommen aus der ökologischen Landwirtschaft. Alle Vivani-Produkte tragen das staatlich anerkannte Bio-Prüfsiegel. Damit ist eine jährliche Kontrolle garantiert. Den großen Anteil der Zutaten liefern Rohstoffpartner aus den Anbauregionen Lateinamerikas und Afrikas.

Aufgrund höherer Rohstoffpreise und Abnahmegarantien für Kakaobohnen und Rohrzucker aus kontrolliert biologischem Anbau werden Bauern in der Dritten Welt unterstützt. Die Bio-Schokolade enthält nur hochwertige Kakaobut-

ter. Auf Sojalezithin als Emulgator wird bewusst verzichtet. Damit wird die Verwendung von Lezithin aus genmanipulierten Sojabohnen ausgeschlossen. Durch das feine Walzen und die traditionell lange Conchierzeit wird dennoch ein zarter Schmelz erreicht. Die Schokoladen zeichnen sich durch einen besonders hohen Kakaoanteil aus, der 36 Prozent bei Vollmilchschokoladen und 72 Prozent bei Bitterschokoladen beträgt.

„Vivani Feine Bitter“ erreichte im Geschmackstest des Gourmet-Magazins „Savoir Vivre“ die höchste Punktzahl. Verglichen wurden 34 Schokoladenmarken auf dem deutschen Markt.

Von Messen und Marken

Herbert Grönemeyer hat ihr ein Lied gewidmet, Kanzler Schröder steht für seinen Lieblingsimbiss sogar an der Bude an: Die Currywurst. Der Deutschen liebste Wurst gibt es jetzt in der Weißblechdose: Eine gegrillte Rostbratwurst, in Scheiben geschnitten und eingelegt in würziger Curry-Tomaten-Soße. Abgefüllt in der 300g oder 400g-Dose mit praktischem Aufreisdeckel soll sie der Hit für alle werden, bei denen es irgendwann und irgendwann um die (Curry-) Wurst geht. In der Weißblechdose ungekühlt mindestens 24 Monate haltbar, ist sie im Nu in der Mikrowelle oder auf dem Herd zubereitet. (Von Eifeler Fleischwaren- und Konservenfabrik im Handel).

Die Ringhotel-Kooperationskette hat mit 14 neuen Häusern Zuwachs bekommen. Dazu gehören u.a. das Ringhotel Insulaner auf Helgoland mit einem französischen Restaurant oder das Ringhotel Calluna, Gerolstein mit einer hoteleigenen Beautyfarm. In allen Ringhotels gibt es die beliebte „Champagner-Offerte“. www.ringhotel.de

Eine Ranking-Analyse der kritischen Wellness-Hotelführer-Buchreihe „Relax Guide“ zeigt, dass die Hotels der Gruppe „schlank und schön in Österreich“ auf die höchsten Bewertungen kommen. Im Durchschnitt wurden 16,0 Punkte (zwei Lilien) an die 54 Mitgliedsbetriebe der Angebotsgruppe vergeben. Zu den Mitgliedsbetrieben gehören zehn 5-Sterne- und vierundvierzig 4-Sterne-Hotels. Ausschlaggebend für diese außerordentlich hohen Leistungen waren vor allem das hervorragende Ambiente und die überdurchschnittlich gute Ausstattung der Betriebe. „Wir sind seit 14 Jahren aktiv und damit die älteste Gesundheits- und Wellnesshotel-Vereinigung der Welt“, sagt Günther Novak von „schlank und schön in Österreich“.

Hilton setzt auf Kaliforniens Weine und Küche

Das kalifornische Weingut Beringer Vineyards ist derzeit in deutschen Hilton Hotels unterwegs, um Weine der Region Napa Valley zu präsentieren, und mit der feinsten kalifornischen Küche die Gäste zu einer „Sinnesreise“ zu verführen. Beim Stopp im Restaurant „Applaus“ des Dresdner Hilton lag der Tenor vor allem auch auf der Zusammenarbeit von Küchenchef Eckhard Kleinert mit seinem Kollegen Jeff Reilly, dem Chefkoch der „Bodega Bay Lodge“, dem einzigen „Five Star Diamond Award“-Restaurant des Sonoma County.

Sie verstanden sich gut, als ob sie schon Jahre gemeinsam Kulinarik und Weingenuss praktizieren. Vor allem der gebratene Rehrücken mit Kartoffel-Lauch-Timbal, Baby-Karotten und Zuckererbsen auf einer Cramberry-Merlot-Sauce als Hauptgericht war ein Genuss, an den man sich noch lange Zeit erinnern wird.

Dick Walligford hatte mit dem Merlot Bancroft Ranch Howell Mountain Napa Valley Private Reserve 1997 die allerletzten Flaschen des Jahrgangs nach Dresden mitgebracht.



Jeff Reilly, mehrfach ausgezeichnete Chefkoch des „The Duck Club Restaurant at Bodega Bay Lodge & Spa“ im kalifornischen Sonoma County (links) verstand sich wunderbar mit dem Dresdner Hilton-Küchenchef Eckhard Kleinert.

„Gourmet-Classic“ und die Agentur HPK in Bernau bei Berlin

Danke allen neuen Freunden der „Gourmet-Post“! Es sind inzwischen 32.013 Abonnenten, die diese Digital Edition alle 14 Tage erhalten. Dazu kommen diejenigen, die sie sich von anderen Internet-Portalen herunterladen.

Das Portal www.gourmet-classic.de (über 6.000 Feinschmecker besuchen es täglich im Internet) ist mit dieser informativen Online-Zeitung 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.

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 bereits in ein Feinschmecker-Restaurant gelenkt werden. Es lohnt sich also, eng mit uns zusammen zu arbeiten. Unsere Agentur HPK aus Bernau ruft vielleicht auch Sie diesbezüglich an.

Heimat der „Gourmet-Post“



Hier in der Großen Meißner Straße 15 von Dresden, im Hotel The Westin Bellevue, ist die „Gourmet-Post“ zu Hause. Wollen Sie unser Partner sein? Wir suchen

Anzeigenberater

Tel: 0351 - 471 23 62



In aller Kürze

Beaujolais. Das Jahr 2003 war für die Winzer im Beaujolais ein Ausnahmejahr. Nach Hagel und Frost im April waren die Weinberge von Juni bis August extremer Sonne, Hitze und Trockenheit ausgesetzt. Einen ersten Vorgeschmack gibt der Beaujolais Nouveau. Stichtag ist der 20. November. Ab dem dritten Donnerstag im November ist der junge Wein aus dem Beaujolais, der Beaujolais Nouveau, für nur wenige Wochen im Handel erhältlich. Seit über 50 Jahren wird die Ankunft des spritzigen und fruchtigen Rotweins an diesem Tag weltweit gefeiert.

Frankfurt. Mit einem festlichen Event wurden vor rund 250 Top-Managern im Lufthansa Flight Training Center am Frankfurter Flughafen erstmalig die „Caterer des Jahres“ ausgezeichnet. „Catering Inside“, das Fachmagazin für die Catering-Branche, hatte den Wettbewerb zum ersten Mal ausgeschrieben. Die Fachjury zeichnete innovative Konzepte, herausragende Ideen und vorbildliche Problemlösungen im Catering-Business aus.

Binz. Der „Guide 2004“ des Gourmet-Magazins „Der Feinschmecker“ wählte die Travel Charme Hotels an der Ostsee erneut unter die besten Restaurant- und Hoteladressen in Deutschland. Die Restaurants der Ferienhotels in Kühlungsborn, auf Fischland-Darß, Usedom und Rügen laden zum Genießen einer leichten, gehobenen Küche und guter Weine ein. Spitzenreiter sind die 4- und 5-Sterne-Häuser in Kühlungsborn, Heringsdorf und Binz.

Westerland. „20 Jahre Jörg Müller auf Sylt, 20 Jahre Genuss ganz oben“ stand auf einer Einladung, mit der 180 Gäste zum Jubiläum eingeladen waren. Von A wie Angeldorsch bis Z wie Zanderweißwürstchen reichten die Schmeckerchen, die auch Karl Dall mundeten.