



## Frauenpower beim Dessert-Grand-Prix

Beim 3. Grand Marnier Patisserie Wettbewerb in Koblenz siegte Dresdner Frauen-Power. Die Chef-Pâtissière Sabine Pauly und ihre Kollegin Felizitas Knitzsch, beide aus dem Dresdner Fünf-Sterne-Hotel Bülow Residenz, konnten den ersten Preis gewinnen.

Das Dresdner Duo überzeugte die Jury mit ihrer „Granitierten Maracujamousse mit Barcadilemon-Schaum und Orangen-Campari-Sorbet“.



**Sabine Pauly (3.v.r) und Felizitas Knitzsch von der Dresdner Bülow Residenz bei der Siegerehrung in Koblenz.**

## Spitzenköche

Die Busche Redaktion des Schlemmer Atlas verleiht die begehrte Auszeichnung „Spitzkoch des Jahres“. In diesem Jahr wurden nach intensiven Beobachtungen und mehrfachen Tests der deutschen und elsässischen Gastronomielandschaft Spitzenköche von zwölf Restaurants mit fünf Schlemmer-Kochlöffeln geehrt:

- Jean Claude Bourgueil, Restaurant im Schiffchen, Düsseldorf
- Berthold Bühler, Restaurant Résidence, Essen
- Hans Haas, Restaurant Tantris, München
- Marc Haeberlin, Restaurant Auberge de l'Îll, Illhäusern (Elsass)
- Alfred Klink, Colombi Restaurant, Freiburg
- Claus Peter Lumpp Restaurant Bareiss, Baiersbronn
- Dieter Müller, Schlosshotel Lerbach, Bergisch Gladbach
- Martin Öxle, Speisemeisterei, Stuttgart
- Helmut Thielges, Restaurant Waldhotel Sonora, Dreis
- Antoine Westermann, Restaurant Buerehiesel, Strasbourg (Elsass)
- Heinz Winkler, Restaurant Residenz, Aschau
- Harald Wohlfahrt, Traube Tonbach - Restaurant Schwarzwaldstube, Baiersbronn

## Reiseführer: Bei Winzern übernachten

Über einhundert Winzer in Deutschlands schönsten Weinregionen erwarten ihre Gäste mit romantischen Zimmern in stilvollen Weingütern. Weinlese, Kellerbegehungen, Weinproben in der eigenen Straußwirtschaft und viele weitere Erlebnis-Programme rund um den wertvollen Rebensaft ergänzen das Urlaubsangebot.

„Genießen und Übernachten“ ist das Motto eines außergewöhnlichen Reiseführers, der für jeden Weinliebhaber die richtige Adresse bereithält. „Urlaub beim Winzer“, so der Titel des Buches (DLG-Verlag, Frankfurt a. M.) stellt die schönsten deutschen Win-

zerhöfe mit aussagekräftigen Bildern vor.

Neben dem Weinbau und der Straußwirtschaft bieten die Weinbauern auch Gästezimmer und Ferienwohnungen an. Fast alle Unterkünfte tragen das Gütesiegel der Deutschen Landwirtschafts-Gesellschaft e.V. (DLG) und sind damit nach einer offiziellen, europäischen Norm qualitätsgeprüft.

Ergänzt wird der praktische Reiseführer im Pocket-Format durch sagenhaft schöne Fotografien zum Thema Wein und viel informativen Text: Das Kapitel „Kreislauf der Jahreszeiten“ begleitet eine Winzerfamilie durch das Jahr und schil-

dert die Arbeiten in Weinberg und Keller. Ein weiteres Kapitel führt in die Geheimnisse der Wein-Düfte und Aromen ein.

Damit der Besucher die Orte schneller findet, sind alle Winzerhöfe in einer anschaulichen Landkarte eingezeichnet. Eine nützliche Hilfe ist auch das neue Weinlexikon, das vor und während der Reise viele Fragen rund um den Wein beantwortet. Hervorragende Fotos stimmen den Leser auf Weingenuss, wunderschöne Landschaften und romantische Winzerorte ein.

Übernachtungen beim Winzer findet man auch bei [www.deutscheweine.de](http://www.deutscheweine.de)

### 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

Eine kulinarische Empfehlung ist das Hotel Rheinfels in Stein am Rhein. Die marktfrische Küche verwöhnt im à-la-carte- oder Bankettbereich. Der Patron (Mitglied Tafelgesellschaft zum Goldenen Fisch und Gilde etablierter Köche) steht selbst hinter dem Herd, und seine Frau betreut den Service. Regionale Gerichte – gepaart mit französischer Kochkunst und mit Schwerpunkt auf Fisch. Aus dem eigenen Reb- gut wird der fruchtige Blauburgunder „Gredhauswein“ offeriert.

\*\*\*

Eine Führung durch Ermatingen mit Apéro und einem Abendessen wie zu Napoleons Zeiten (Dauer ca. 4 Stunden) ist immer ein Erlebnis. Treffpunkt ist am Bahnhof Ermatingen um 17 Uhr. Informationen und Anmeldung bei Ermatingen Tourismus : +41 (0)71/664 1909, E-Mail: info.ermatingen@bluewin.ch

\*\*\*

Müller Thurgau ist der „Brotwein des Bodensees“, benannt nach Prof. Hermann Müller aus Tägerwilen im Thurgau, der ihn 1882 als Kreuzung der Reben Riesling und Silvaner züchtete. Am Bodensee liefert der Müller Thurgau einen fruchtig frischen, eleganten Wein.

\*\*\*

Der Rheinfall im schweizerischen Schaffhausen ist der grösste Wasserfall Europas. Er bietet dem Besucher ein grandioses Schauspiel: Über eine Breite von 150 m und eine Höhe von 23 m stürzen bei mittlerer Wasserführung des Rheins 700 Kubikmeter Wasser pro Sekunde über die Felsen. Vom Rheinfallbecken aus kann man die ganze Wucht der Wassermassen auf sich wirken lassen. Lohnenswert ist auch eine Fahrt zum mittleren Felsen, der bestiegen werden kann, oder auf die Zürcher Seite des Falles und weiter rheinabwärts.

## Eine Gourmet-Reise an den Bodensee (3.)

Die Internet-Suchmaschine Google bietet beim Stichwort „Bodensee-Gourmet“ bereits an zweiter Stelle das bekannte Portal [www.gourmet-classic.de](http://www.gourmet-classic.de) an. Immerhin zählt der Bodensee kulturell und landschaftlich zu den interessantesten Erholungsgebieten Deutschlands. Das war Grund genug, uns vor Ort umzuschauen.

In drei „Vor Ort“-Teilen (Deutschland, Österreich und Schweiz) wollen wir zeigen, dass der „Goldene Herbst“ an Deutschlands größtem Binnensee wunderschön sein kann, dass Weinfreunde und Fein-



**Zu den ältesten Einkehrstätten im schweizerischen Stein am Rhein gehört das Gasthaus zur Sonne am Rathausplatz. Neben der malerischen Fassade überrascht den Gast der Sternekokch.**

schmecker auf ihre Kosten kommen, und dass zwischen den Gängen auch noch allerlei Highlights zu

besichtigen sind. Die Internationale Bodensee-Touristik GmbH unterstützte uns dabei. (Danke!)

### Erlebniskarte

Die Bodensee-Erlebniskarte ist auch in der Schweiz der Schlüssel zum unbegrenzten Urlaubsspass. Mit ihr kann man bares Geld und Zeit sparen.

Hier einige Highlights: Unbegrenzte Schifffahrten mit allen deutschen, schweizerischen und österreichischen Kursschiffen sowie der Solarfähre am Untersee. Freier Eintritt auf der Insel Mainau, mit 15 Bergbahnen, in fünf Freizeitparks, in die alte Burg Meersburg, ins Schloß Salem, in das Zeppelin Museum Friedrichshafen, in die Pfahlbauten Unteruhldingen sowie in weitere 71 bedeutende Museen rund um den Bodensee.

Weitere Informationen gibt es im neuen Bodensee-Erlebnisplaner, den man in allen Touristinformationen rund um den Bodensee erhält.

Natürlich findet man auch im Internet Auskünfte, beispielsweise unter [www.bodenseeferien.de](http://www.bodenseeferien.de)

### Herbsterlebnis

Nur im Herbst kann man den Bodensee in seiner vollen Schönheit erfahren. Es ist meist still und bedächtig am See. Über dem glasklaren Wasser und den bunten Wäldern stehen die bereits tiefverschnittenen Alpenberge am Horizont, während dünne Nebelschwaden wie Geister über die Wasserfläche huschen. Der Herbst ist auch eine kulinarische Jahreszeit am See. Ob erlesene Wildspezialitäten oder eine ‚währschafte‘ Bauernmahlzeit, immer kommen köstlichen Weine als Begleiter auf den Tisch. Bodenseeweine sind übrigens reise- faul. Man muss schon an den Bodensee kommen, um sie zu kosten, denn die meisten Seewinzer verkaufen ihre Weine ab Hof, allenfalls in den Läden der näheren Region. Ziel sind nicht die allseits bekannten Gourmettempel, sondern die kleinen feinen Hotels und Restaurants und Winzer.

### Bodenseefisch

Für die Bodenseefischer sind Felchen der Brotfisch, das heißt, die Erwerbsgrundlage. Verzehrt wird er als ganzer Fisch, meistens als Filet, aber gut geräuchert schmeckt er besonders gut.

Die meisten Felchen werden in Brutanstalten ausgebrütet und im See eingesetzt. Von 125 eingebrachten Fischen fangen die Fischer einen einzigen. Die restlichen verbleiben im natürlichen Kreislauf der Natur.

Trotzdem fangen die deutschen und schweizerischen Berufsfischer allein am Untersee jährlich ca. 65.000 bis 100.000 kg Felchen. Ihre Reviere, in denen sie meist frühmorgens kurz nach 5 Uhr anzutreffen sind, sind der Gnadensee zwischen der Insel Reichenau und Allensbach, der Zellersee vor Radolfzell und Moos und der Rheinsee zwischen dem eidgenössischen Ufer und Öhningen.

## Hasseröder punktete auf der Anuga

„Zum Wohl, Frau Ministerin!“ hieß es am Stand der Hasseröder Brauerei auf der ANUGA 2003. Beim anstrengenden Rundgang durch die engen Messehallen der weltgrößten Schau für Ernährung löschte Bundesministerin Renate Künast ihren Durst mit „harzhaft“ frischem Hasseröder Premium Pils.

Die Ministerin informierte sich über die Erfolgsgeschichte der Brauerei aus Wernigerode im Harz. Hasseröder ist die viertgrößte Premium-Pils-Marke in Deutschland und damit einer der bedeutendsten Arbeitgeber der Region.



Beim Rundgang löschte Bundesministerin Renate Künast ihren Durst mit „harzhaft“ frischem Hasseröder Premium Pils.

Foto: obs/Hasseröder

Bis zum 15. Oktober zeigten Hasseröder und mehr als 6.000 Aussteller aus über 90 Ländern ihre Neuheiten auf der ANUGA, die Leitmesse und Trendbarometer für die gesamte Ernährungsbranche ist. Dass weit mehr Produkte in den verschiedenen Warengruppen das Prädikat „Spezialität“ verdienen, zeigte die ANUGA GOURMET, eine der zehn Fachmessen der diesjährigen ANUGA eindrucksvoll. 477 Produkte aus 185 Unternehmen der deutschen Ernährungsindustrie bewarben sich um den CMA-Spezialitäten-Preis.

## Wellness & Vitalität auf der Messe Leipzig

Vom 19. bis 23. November findet in der Messe Leipzig die Internationale Messe Touristik & Caravaning statt. Messeveranstalter TMS Tele-Marketing-Service GmbH erwartet rund 1000 Aussteller, bemerkenswert viele aus Asien.

Ein TC-Messeschwerpunkt ist das Thema „Wellness & Vitalität“. Unter anderem lädt eine Wellness-Oase zum Verweilen ein und entführt in eine Welt der Harmonie und Entspannung.

Licht, Farb- und Soundinstallationen sorgen für ein ganz besonderes Ambiente und stimulieren die Sinne der Messegäste auf außergewöhnliche Weise. Testen kann man auch Ägyptos-Vitalwickel.

## Kaffee- und Teehighlights für den Herbst

Der Herbst lockt mit seinen eigenen Reizen: Jetzt ist Zeit für heiße Getränke und leckeres Gebäck. Gibt es in der kalten Jahreszeit etwas Schöneres, als es sich mit einem heißen Latte Macchiato oder einem Roiboos-Tee Apfel Amaretto richtig gemütlich zu machen und sich einen Moment der Ruhe zu gönnen? Ob allein oder in Gesellschaft - eine kleine Nascherei darf dabei natürlich nicht fehlen!

„natreen Feine Süße flüssig“ macht diese Leckerei ganz leicht zum Genuss ohne Reue - da darf es auch ruhig mal etwas mehr sein!

Hier noch ein „natreen-Tipp“ zur Kaffeezubereitung:

Geben Sie einen Schuss natreen Kirsch Fruchtsaft

oder natreen Schwarze Johannisbeere in Ihren Kaffee und lassen Sie sich vom leicht fruchtigen Aroma überraschen!



Weihnachtliche Capuccinoherzen für den „Genuss ohne Reue“ mit „natreen Feine Süße flüssig“ gesüßt.

## Von Messen und Marken

In jedem FUCHS Gewürzregal gibt es die „Rosa Beeren“, Schinus-Früchte, die am „Brasilianischen Pfefferbaum“ wachsen. Sie eignen sich besonders zur Verfeinerung von Fisch, Geflügel und hellen Saucen, dienen aber auch zur optischen Verschönerung.

\*\*\*

Jährlich werden 390.000 Paare in Deutschland getraut, Tendenz steigend. Für sie alle wurde im Internet unter [www.branchenbuch-hochzeit.de](http://www.branchenbuch-hochzeit.de) eine Plattform geschaffen, um die Vorbereitung auf das besondere Fest zu erleichtern. Von Autoschmuck bis Zeltverleih, von Brautstrauß bis Musik. Angebote in mehr als 60 Kategorien stellen ein breites Angebot dar. Dienstleistungsunternehmen haben die Möglichkeit, sich auf dieser Plattform einzutragen, der Standard-Eintrag mit Bild/Logo und Text ist kostenlos.

\*\*\*

Noch bis zum 26. Oktober tanzt im Grand Hotel Sonnenbichl in Garmisch-Partenkirchen alles „nach Wiener Art“. Während der „Wiener Wochen“ warten Küchenchef Wolfgang Hartl und sein Team mit einer großen Auswahl an Spezialitäten auf: von der Erdäpfelschaumsuppe mit Speckkrusteln über den Blumenpuffer auf cremigem Kraut bis hin zur Variation vom österreichischen Rind. Infos: [www.sonnenbichl.de](http://www.sonnenbichl.de)

\*\*\*

Ein Erfolgsmenü lädt in Leipzig zum nächsten Gang - vom 16. bis 19. November ist die Messestadt Schauplatz für die „7. GÄSTE-Messe“ seit 1991. Auch 2003 bietet diese Fachmesse für Profis ein Top-Programm: Innovationen, Trends, Kontakte - dazu Seminare, Workshops und Diskussionen. In Leipzig kommen Ideen auf den Tisch. Natürlich werden auch Kontakte zu den neuen Märkten geknüpft.

## Guinness-Rekord mit 266 Oechsle

Als Werner Bundschuh vor 14 Jahren aus Stuttgart in das Markgräflerland kam, verliebte er sich in die traumhafte Gegend, kandidierte als Bürgermeister in Schliengen und gewann mit großer Mehrheit. Unter seiner „Regierung“ gedeiht der Ort zu einer gefragten Tourismusdestination, wurde das Schloss Bürgeln zum besonderen



Werner Bundschuh ist seit 14 Jahren Bürgermeister in Schliengen.

Anziehungspunkt und kam auch die Erste Markgräfler Winzergenossenschaft Schliengen-Müllheim eG aus den „roten Zahlen“. Sie steht sogar im Guinness-Buch der Rekorde - mit der Trockenbeerenauslese „Schliengener Sonnenstück“, gelesen am 25. Januar 1999, mit dem Weltrekord von 266 Oechsle: [www.sonnenstueck.de](http://www.sonnenstueck.de)

## Kulinarische Spürhunde von New York

Das beste Zitroneneis von New York? Die schärfste burmesische Küche? Der süffigste äthiopische Honigwein? Solche Fragen kann in New York niemand besser beantworten als die „Chowhounds“, die kulinarischen Spürhunde der Metropole. Der kleine Zirkel eingefleischter Gourmets hat sich der Herausforderung verschrieben, für jedes ethnische Gericht die jeweils beste Küche New Yorks

aufzuspüren, sei es in einem Imbiss oder einem Sterne-Restaurant. Für diese Suche ist die „Kapitale der Welt“, in der inzwischen 250 Sprachen gesprochen werden, ein ideales Revier. Die entdeckten Top-Adressen veröffentlichen die Chowhounds auf ihrer 1997 gegründeten Website [www.chowhounds.com](http://www.chowhounds.com). Wenn Jim Leff, der Gründer der Gourmet-Detektive, in der Rubrik „What Jim

had for Dinner“ ein Restaurant schwärmerisch lobt, löst er Pilgerfahrten dorthin aus; warnt er aber vor einem Lokal in der Rubrik „Downhill Alert“, geht es dort in der Regel tatsächlich rasch bergab. Mehr über die Chowhounds und sechs ihrer besten Tipps finden sich im neuen GEO Special „New York“ - in einem von rund 20 aktuellen Beiträgen über eine Stadt, die sich nicht kleinkriegen lässt.

### In aller Kürze

**München.** Eine vollautomatische Cocktailmaschine, die auf Knopfdruck die wichtigsten Cocktails liefert, bedient die Gäste im Club „Maxsuite“ am Maximilianplatz. Birgit Biederer und Guilia Siegel begrüßen viel Prominenz, für die ein eigener VIP-Bereich hinter der Bar reserviert ist.

**Annaberg-Buchholz.** Das Erzgebirge bietet „Genusswandern“ auf 5.000 Kilometern markierter Wege. Die geführten Touren beginnen erst lange nach dem im Tal die Hähne krächten - mit einem gemütlichen Frühstück - und enden am Abend mit Sauna, Menü oder Konzert. Infos: [www.tourismus-erzgebirge.de](http://www.tourismus-erzgebirge.de)

**Plüderhausen.** Das Ballon-Zentrum Remstal veranstaltet „Gourmet-Fahrten“ im Heißluftballon. In luftiger Höhe kann man ein Menü genießen, während der Ballonmeister den Kurs hält. Informationen: [www.ballon-remstal.de](http://www.ballon-remstal.de)

**Wertheim.** Ein in Europa einmaliges internationales Food-, Service-, und Trainingscenter mit Hotel- und Kongresszentrum soll in Wertheim entstehen. Auf einem zehn Hektar großen Gelände plant die Hardheimer CWW Projekt Wertheim Entwicklungs GmbH & Co. KG die Creativ Welten Wertheim, einen kulinarischen Themenpark mit zwei Hotels, einer Kongresshalle und einer Kochakademie für Profiköche. Das Investitionsvolumen beträgt rund 120 Millionen Euro. Pro Jahr werden 800.000 Besucher erwartet.

**Frankfurt/Main.** Noch bis zum 23. Oktober können Kaffee-Liebhaber am ersten „caffé cre-ation contest“ teilnehmen. Gesucht werden außergewöhnliche Kaffee-Kreationen, die über Irish Coffee und Latte Macchiato hinausgehen. Im Internet [www.volldiebohne.de](http://www.volldiebohne.de) können bis zum 23. Oktober von jedermann ureigene Kaffee-Kompositionen eingereicht werden.

## In eigener Sache

Danke allen neuen Freunden der „Gourmet-Post“! Es sind allein 31.777 Abonnenten, die diese Digital Edition alle 14 Tage erhalten. Dazu kommen diejenigen, die sie sich von Internetportalen, [www.dresden-hotels.de](http://www.dresden-hotels.de) und vielen anderen, herunterladen. In Zusammenarbeit mit dem Internetportal [www.gourmet-classic.de](http://www.gourmet-classic.de), das von über 6.000 Feinschmeckern täglich besucht wird, 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. Die „Gourmet-Post“ steht natürlich auch für Werbepostkarten zur Verfügung. Vor allem auf der Seite „Märkte + Produkte“ wollen wir Gelegenheit geben, zu traumhaft günstigen Konditionen Werbung zu schalten. Setzen Sie sich mit unserem Verlag (Daten im Impressum) in Verbindung, und Sie erhalten die Mediadaten.

**Zarenkeller**  
 Erleben Sie ein reichhaltiges mittelalterliches Spektakel mit Köstlichkeiten aus ganz Deutschland und dem 5-gängigen Privatmahl!

Met aus dem Horn  
 Kräftiger Bratling aus der Mühle mit Schmalz und Käsequark  
 Schmeckhafte Rahmsuppe mit Salzwedel  
 Cogillte Wachtel aus Speck mit Waldpilzen  
 Heilig kross gebackenes Schinkenbraten mit Krautstampf und Pfefferkörnern  
 Geflügel aus der Wildgans

**Show und Menü 29,00 Euro!**

Mittelalterliches Erlebnisspektakel Zarenkeller  
 Tel.: 0351-15 30 120, [www.zarenkeller.de](http://www.zarenkeller.de)