



### Erfolgreiche Olympiade der Köche in Erfurt

Vom 17. bis 20. Oktober war Erfurt Schauplatz der 21. Internationalen Kochkunstausstellung (IKA), auch „Olympiade der Köche“ genannt.

Auf Einladung des ausrichtenden Verbandes der Köche Deutschlands e.V. (VKD) trafen sich rund 1.100 Teilnehmer aus 36 Ländern, das bislang stärkste Teilnehmerfeld in der 104-jährigen Geschichte der „Olympiade der Köche“.



Neben den National- und Regionalteams suchten auch Militärköche (Mannschaften der Streitkräfte) sowie Pâtissiers (Dessert-Spezialisten) und Gemeinschaftsverpfleger (Experten aus Betriebs-, Klinik- und Heimverpflegung) ihre Besten.

Die Fachbesucher - rund 25.000 kamen nach Erfurt - erlebten das Spektakel gleichsam hautnah. Gekocht wurde in acht ver-

glasten Küchen. Die Militärköche bestritten ihren Part in mobilen Feldküchen auf dem Außengelände.

#### Das Publikum kostete im Restaurant der Nationen

Das Publikum konnte vom ersten bis zum letzten Handgriff den Profis über die Schulter schauen - und probieren. Denn die einzelnen Teams baten auch zu

Tisch.

Die IKA/Olympiade der Köche genießt international größtes Renommee. Die Premiere vor 104 Jahren in Frankfurt am Main ist eng verknüpft mit dem Namen M.C. Banzer.

#### IKA-Geschichte

Der damalige erste Verbandsdirektor des VKD setzte die olympische Idee federführend um und prä-

te viele Jahre deren Entwicklung. Der Weltbund der Kochverbände erkennt weltweit fünf Veranstaltungen dieser Art als bedeutend an. Als Krönung gilt die IKA/Olympiade der Köche, die mit Ausnahme der

beiden Weltkriege alle vier Jahre in Deutschland ausgetragen wurde.

Nach Frankfurt am Main waren 1996 Berlin sowie 2000 erstmals das thüringische Erfurt Austragungsort.

#### Auszeichnungen des Busche-Verlages

Der „Schlemmer Atlas 2005“ sowie der „Schlummer Atlas 2005“ wurden durch den Busche Verlag auf einer Festveranstaltung in der Residenz und im Hotel Königshof in München präsentiert. Nach Häusern mit so klangvollen Namen wie Hotel Adlon, Hotel Colombi, Bayerischer Hof, Hotel Louis C. Jacob und Hotel Dollenberg bildet in diesem Jahr dieses frisch-gekürte „Hotel des Jahres 2005“ den passenden Rahmen für die glanzvolle gesellschaftliche Zusammenkunft.

Der Busche Verlags vergab weitere Auszeichnungen im Bereich der Gastronomie, der Hotellerie und für einen prominenten Genießer:

„Aufsteiger des Jahres“: Christian Bau, Restaurant Schloss Berg im Victor's Privat Hotel, Perl.

„Sommelier des Jahres“: Matthias Emmert, Romantik Hotel Goldene Traube – Meer & mehr, Coburg.

„Oberkellner des Jahres“: Uwe Lein, Palace – First Floor, Berlin.

„Pâtissier des Jahres“: Stephan Franz, Süllberg Karlheinz Hauser – Seven Seas, Hamburg.

„Barkeeper des Jahres“: Thorsten Eberhardt, Arabella Sheraton Grand Hotel, Frankfurt am Main.

„Ausländisches Restaurant“:

Enrico Lamano, I Fratelli – Im Haus Salmegg, Rheinfelden

„Airline des Jahres“: Emirates.

„Spitzenköche des Jahres“: Jean-Claude Bourgueil, Berthold Bühler, Thomas Bühner, Hans Haas, Marc Haeberlin, Jean-Georges Klein, Alfred Klink, Claus-Peter Lump, Johanna Maier, Dieter Müller, Martin Öxle, Horst Petermann, Philippe Rochat, Helmut Thieltes, Antoine Westermann, Heinz Winkler, Harald Wohlfahrt.

„Hotel-Manager des Jahres“:

Lorenzo Cattaneo, Hotel Königshof, München.

„Schiff des Jahres“:

MS Europa

Genießer des Jahres“:

Fritz Wepper, Schauspieler.

#### 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@sachsendast.com

## UMSCHAU

10 deutsche Center gründen eine „Congress Allianz“, um ihre Position auf dem Markt zu stärken:

Eurogress Aachen  
Internationales Kongresszentrum Bundeshaus Bonn  
Hannover Congress Centrum  
Kongress Palais Kassel  
Congress Centrum Mainz  
Halle Münsterland, Münster  
Congress Centrum Pforzheim  
Rostocker Messe und Stadthallengesellschaft  
Congress Centrum Saar, Saarbrücken  
Congress centrum neue weimarhalle, Weimar

\*\*\*

Die nächste „IMEX - Incorporating Meetings made in Germany, The Worldwide Exhibition for incentive travel, meetings and events“ findet vom 19. bis 21. April 2005 in der Messe Frankfurt statt. Zum ersten Mal in Europa kommt dabei auch die Elite-Gruppe von 16 Einkäufern der weltweit größten Unternehmen zusammen.

\*\*\*

Mitte September fand in Düsseldorf die Business Travel Show als erste Messe auf dem deutschen Markt statt, die sich ausschließlich mit dem Thema Geschäftsreisen beschäftigt. Viele der rund 2.000 Besucher waren überzeugt, dass das Messekonzept den Puls der Zeit getroffen hat und schöpfen auch die Kapazitäten der begleitenden Seminare voll aus.

\*\*\*

Mit einer neuen, multifunktionalen Veranstaltungshalle auf einem ehemaligen Industrieterrain geht ab August 2006 Düsseldorf an den Start, um neben dem Image als Mode-, Messe-, Kongress- und Werbehochburg auch den Ruf als Austragungsort sportlicher Highlights zu festigen.

\*\*\*

Noch sind die beiden ersten Rocco forte Hotels in Deutschland, das Villa Kennedy in Frankfurt und das Hotel de Rome in Berlin, nicht fertig, da kündigt der britische Hotelier Sir Rocco Forte bereits ein weiteres Luxushotel in München an.

Bei [www.gourmet-classic.de](http://www.gourmet-classic.de) jetzt auch „Tagungen“

Das Internet-Portal „gourmet-classic“ wird immer beliebter. Die User sowie Partnerhotels und -restaurants schätzen vor allem die Vielseitigkeit und Vernetzung, so dass die Wahrscheinlichkeit, ein passendes Angebot zu finden, -zig Mal höher liegt als bei einer eigenen Homepage.

Es gibt kaum noch Tage, an denen nicht über 10.000 User bei [www.gourmet-classic.de](http://www.gourmet-classic.de) gezielt vorbeischauen, sich informieren und auch in den jeweiligen Restaurants, Hotels oder Wellnesseinrichtungen nach Angeboten nachfragen.

Das Webmaster-Team in Dresden arbeitet ständig an der Weiterentwicklung und hat jetzt die neue Rubrik „Tagungen“ aufgenommen. Darin sollen Tagungs- und Meetinglocations vorgestellt werden.

Dabei geht es nicht nur um die großen Congresscenter, sondern auch um kleinere Einrichtungen, die sich durch ein besonderes Flair auszeichnen und den Gästen ein unvergessliches Erlebnis vermitteln. Der Gala-Salon im Schloss ist genauso gefragt, wie der Seminarraum eines kleinen Hotels, eine ehemalige Fabrik oder der stillgelegte Silbererzstollen.

Die ersten Partner sind bereits eingetragen, andere können folgen, auch wenn kein Hotel oder Restaurant dahinter steht, sondern der kulinarische Part durch einen Caterer realisiert wird.

Auch in der „Gourmet-Post“ werden wir auf Tagungen eingehen, entsprechende Locations vorstellen und über erfolgreiche Veranstaltungen berichten.

Die „Gourmet-Post“ geht übrigens mit Riesenschritten auf die magische Zahl von 50.000 Abonnenten zu. Verschiedene Nachfragen zeigen auch, dass zunehmend Interesse besteht, Werbebotschaften zu veröffentlichen.

Wir haben Mediadaten erstellt, die auf Anfrage zugesendet werden, aber in Kürze auch direkt im Portal [www.gourmet-classic.de](http://www.gourmet-classic.de) zum Download bereitstellen.

Als nächstes wird die Rubrik „Event-Agenturen“ eingerichtet. Bekanntlich bekommt Erlebnistourismus eine immer größere Rolle, und da ist es für den Wirt gut zu wissen, wo es gute Erlebniskünstler und -konzepte gibt. Danach folgt ein Press-Room, in dem die Branchenvertreter ihre Pressemitteilungen veröffentlichen können.

## Meetings mit besonderem Flair

Organisatoren von Kongressen und Meetings stehen in der Regel vor einem Problem: Die Veranstaltung in einem der Congress-Center war Top. Technik und Service brachten keinen Anlass zur Klage. Die Teilnehmer waren aber nicht absolut begeistert. Das Ambiente der Örtlichkeit hatte sich kaum von vorhergehenden Veranstaltungen unterschieden. Deshalb soll beim nächsten Mal das ganz Besondere her, ein Ambiente, das man so noch nicht erlebt hatte.

Hier zwei Beispiele: Der Brander Hof im erzgebirgischen Brand-Erbisdorf hat den Schacht für Gastlichkeit freigelegt, in dem bis 1969 noch Silbererz gefördert wurde.

Der thüringische „Schieferhof“ lässt in kreativen Räumen seine Gäste die Erotik des Erfolgs spüren.



Die Bergmannstafel im ehemaligen Silbererz-Schacht von Brand-Erbisdorf bringt Entspannung nach einem anstrengenden Meeting.



Diese attraktive Tafel bietet das 4-Sterne-Hotel „Schieferhof“ in Neuhaus am Rennweg.

Kennen Sie eine Location für Tagungen und Meetings mit dem besonderen Flair oder haben Sie unvergessliche Erlebnisse beim Rahmenprogramm eines Kongresses gehabt? Schreiben Sie uns Ihre Erfahrungen, wir werden darüber in den nächsten Ausgaben der „Gourmet-Post“ berichten.

## Neues Geschmackserlebnis mit Prodomo-Pads

Dallmayr prodomo Pads mit dem original Geschmackserlebnis und einer besonders feinen Crema (Kaffe Schaum) sind ab sofort im Handel erhältlich. Sie enthalten 100 Prozent Arabica-Bohnen edelster Anbaugebiete, sind spezial veredelt und dadurch von vielen Reiz- und Bitterstoffen befreit. Eine weitere Kaffeespezialität aus dem Traditionshaus Dallmayr ist der Crema d'Oro. Er ist ein Hochgenuss für alle Caffè Crema, CaféCrème und Schümli-Fans. Beide Pad-Sorten können in Maschinen mit rundem Siebträger verwendet werden.



Im Hause Dallmayr in München gibt es jetzt auch die Spitzenmarke Prodomo und den Crema d'Oro als Kaffeepads. Foto: ots/Dallmayr

## Erlebnisgastronomie im Fokus der Hotel-Fachmesse Bozen

Am 25. Oktober ist es wieder so weit: „Hotel“, die internationale Fachmesse für Gastronomie und Hotellerie in Bozen/Südtirol, einer der führenden Tourismusregionen Europas öffnet ihre Tore und wartet mit einem umfangreichen Rahmenprogramm und zahlreichen Neuheiten auf.

Erstmals im Rahmen der „Hotel“, werden Italiens autochthone Weine vorgestellt. Am ersten Messetag, dem 25. Oktober, bieten im Kongresszentrum (Four Points Sheraton) über 50 Kellereien 177 Weine von 58 verschiedenen Rebsorten und aus 14 Regionen Italiens zur Verkostung an. Das Forum „Autochtona“ ist von 10 bis 18.30 geöffnet. Der Eintritt kostet 13 Euro, inklusive Messebesuch.

Direkt auf der Messe präsentiert sich die Südtiroler Weinwirtschaft.

Das Thema Erlebnis Gastronomie, der Wandel der Gesellschaft und die sich daraus ergebende Zukunft des Fremdenverkehrs sind nur einige der Stichworte



Pasta über Pasta werden ab 25. Oktober bei der Fachmesse in Bozen angeboten.

der im Mittelpunkt stehenden Themen „Erlebnis-Gastronomie-Erlebnis“. Die Gastronomie als Erlebnis bzw. Erlebnisgastronomie als Zukunftsgastronomie. Darüber hat sich der Hotelier- und Gastwirterverband Gedanken gemacht, der das Thema am Mittwoch, dem 27. Oktober 2004 im Kongresszentrum in einer Tagung erörtert. Dabei werden erfolgreiche Konzepte von Erlebnisgastronomie im In- und Ausland vorgestellt.

Mit einem völlig neu konzipierten Messestand führt der HGV selbst vor, was er unter dem Schlagwort Gastronomie - Erlebnis - Gastronomie versteht - nämlich ein Toprestaurant mit

Südtiroler Spitzenköchen sowie eine Treffpunkt-Bar. Im Messerestaurant, dem HG Vissimo, bereiten in diesem Jahr die Spitzenköche Herbert Hintner vom Restaurant zur Rose in Eppan, Jörg Trafojer vom Restaurant „Kuppelrain“ in Kastelbell und Karl Baumgartner vom Restaurant „Schöneck“ in Issing/Pfalzen Gaumenfreuden für die Messebesucher zu.

Der Südtiroler Bauernbund veranstaltet am Dienstag, dem 26. Oktober, im Kongresszentrum die Tagung „Urlaub auf dem Bauernhof“ und präsentiert mit den Unis München und Bozen Ergebnisse einer Umfrage zu Erwartungen und Wünschen der Südtirolgäste, praktische Tipps und aktuelle Erkenntnisse zum Urlaub auf dem Bauernhof in Südtirol. Speiseeishersteller, Konditoren und Bäcker nutzen mit ihrem Messeauftritt auf der Hotel 2004 die Gelegenheit, sich als wichtige Zulieferer der Hotellerie und des Gastgewerbes darzustellen.

[www.messebozen.it](http://www.messebozen.it)

## Von Messen und Marken

Die 15. Auflage der Touristik & Caravanning vom 17. bis 21. November 2004 in Leipzig behauptet mühelos ihre Position als größte ostdeutsche Urlaubsmesse. Zuwachs wird gleich aus mehreren Bereichen erwartet. Insbesondere die Anbieter von Reisemobilen und Caravans haben zugelegt. Erstmals musste im Jubiläumsjahr der TC eine dritte Messehalle angemietet werden. Das Partnerland Tunesien zeigt alles, was es zu bieten hat: von familienfreundlichen Hotelanlagen mit feinsten Sandstränden, zahlreichen Golfplätzen und Thalassozentren über kulturelle Schätze wie Karthago bis hin zum exotischen Wüstenspaß.

\*\*\*

Die Verbraucherinitiative Eurotoques-Stiftung hat nun auch eine Sektion in Frankfurt und Umgebung ins Leben gerufen, die erstmalig bei der Messe Kulinarik vorstellig wird. Am 30./31. Oktober, im Bockenheimer Depot, im Rahmen der Kulinarik, wird sie ihre Ziele näher darlegen: die Förderung unverfälschter Naturprodukte und Schutz traditioneller Regionalrezepturen, sowie die Erhaltung der EBkultur als nationale Kulturerbe.

\*\*\*

Eine wichtige Voraussetzung für geistige und körperliche Vitalität in den besten Jahren ist die richtige Ernährung. Weil der Appetit mit dem Alter nachlässt, treten bei Senioren häufig Eiweißmangel und eine Unterversorgung mit Vitaminen und Mineralstoffen auf. Eine hochwertige Proteinquelle ist mageres Fleisch, wie zum Beispiel von der Pute. Mit einer Portion Putenbrust können ältere Männer zwei Drittel ihres täglichen Eiweißbedarfs decken, Frauen sogar mehr als 80 Prozent. Zudem enthält es große Mengen des für Nerven und Abwehrsystem wichtigen Vitamins B6 und die lebensnotwendigen Mineralstoffe Kalium, Zink und Eisen. Beim Kauf sollte man auf die D/D/D-Herkunftskennzeichnung achten: das Tier wurde in Deutschland geboren, aufgezogen und geschlachtet.

## „Feinschmecker“ ehrte „Koch des Jahres“

„Koch des Jahres 2004“ ist Joachim Wissler. Dem Küchenchef des Restaurants „Vendôme“ (Grandhotel Schloss Bensberg, Bergisch Gladbach) wurde die Auszeichnung vom Magazin „Der Feinschmecker“ aus dem Hamburger Jahreszeiten Verlag verliehen. Die Laudatio auf den Preisträger hielt Jahrhundert-Koch Eckart Witzigmann vor rund 1.000 Gästen in der Frankfurter „Commerzbank-Plaza“. Joachim Wissler gehöre zwar schon seit Jahren zu den besten Köchen im Lande, habe aber gerade in den letzten Monaten „noch einmal richtig Gas gegeben“.



Joachim Wissler (Grandhotel Schloss Bensberg) ist „Koch des Jahres 2004“.

## Rekordverdächtiges Menü mit 39 Michelin-Sternen

Alfred Bercher (60), der in den Ruhestand gegangene Chefredakteur des Guide Michelin Deutschland, erhielt im Colosseum Theater Essen den ersten Gastronomie-Kultur-Preis. Ausgezeichnet wurde er für seine unbestechliche Urteilskraft, die er 35 Jahre im Dienst des Guides ein-

setzte. Das Erreichen eines Michelin-Sterns wurde in dieser Zeit zum größten Ansporn für den Koch. Damit hat Alfred Bercher wesentlich dazu beigetragen, die Kochkunst in Deutschland zu fördern. Mit der Preisverleihung stellten sich alle deutschen 2- und 3-Sterneköche zum

ersten Mal gemeinsam Guinness-Buch rekordverdächtig an einen Herd und hinter eine Sache. Ein Galamenu aus einer Küche mit 39-Michelin-Sternen, serviert ausschließlich von den Sternekellnern und Spitzensommeliers der beteiligten Sternerestaurants, das hat es weltweit noch nicht gegeben.

Alle zwei Jahre soll zukünftig eine Persönlichkeit mit dem Gastronomie-Kultur-Preis ausgezeichnet werden.

## Kunst und Gastronomie in Karlsruhe

Das Centre Culturel Franco-Allemand (CCFA) präsentiert in Karlsruhe eine neue Ausstellung: Bis zum 29. Oktober zeigt der elsässische Maler Christian Geiger seine Werke in den Räumen der französischen Kultureinrichtung. Moderne Anblicke, Landschaften oder Städte aus der ganzen Welt sind das Zentralthema des in Mülhausen lebenden Künstlers.

Parallel dazu gibt es ein orientalisches Buffet mit dem vielversprechenden Titel „Diner Schéhérazade“. Der iranische Koch des CCFA bereitet köstliche Gerichte: Vom Adas Polo (Basmati-

Reis mit Linsen, Rosinen, Walnüssen, Safran und Zimt) über das Kaschke Bademschan (Auberginen, Knoblauch, Zwiebeln, Joghurt und Pfefferminze) bis zum Khoresch Alu (Hähnchenbrustfilet mit Kartoffeln, Linsen und Pflaumen in einer Granatapfelsauce) darf der Gaumenfreund auf eine lukullische 1.001-Nacht gespannt sein. Zum „Orientalischen Abendmahl“ gibt es natürlich den passenden Wein.

Wer sich den kulinarischen Genuss nicht entgehen lassen möchte, sollte sich unter der Telefonnummer 0721/160380 im CCFA anmelden.

## Wein-Heheiten



Die neue Weinkönigin Petra Zimmermann von Mosel-Saar-Ruwer und ihre Prinzessinnen Tina Kiefer aus der Pfalz (r.) und Nadine Jäger (l.).

## In aller Kürze

**Dortmund.** Der Busche Verlag gab die inzwischen 28. Ausgabe seines Hotelführers, den „Schlummer Atlas 2005“ heraus. Traditionsgemäß entstand auch diese Ausgabe in enger Kooperation mit dem HausAral. 6.067 Hotels, davon 5.153 in Deutschland, 81 im Elsass, 409 in Österreich, 261 in der Schweiz und erstmalig 19 in Luxemburg, 68 in den Niederlanden und 76 in Südtirol, wurden vom unabhängigen Redaktionsteam unter die Lupe genommen, geprüft, kommentiert und bewertet.

**Mainz.** Erstmals hat der „Verband der Prädikatsweingüter“ (VDP) seine Großen und Ersten Gewächse vorab der internationalen Fachpresse vorgestellt. Die wichtigsten Ergebnisse der Verkostung und eine Hitliste der Grand Crus finden Sie im neuen Oktober/November-Heft von „Alles über Wein“. 230 Spitzenweine - meistens Rieslinge, aber auch einige Silvaner und Burgunder-Sorten aus dem Extremjahrgang 2003 - standen zur Verkostung an. Hinzu kamen diverse Spätburgunder des Jahrgangs 2002. Dabei zeigte sich: Die Probleme einzelner Weingüter sind nicht im heißen Jahrgang begründet, sondern im Großen Gewächs selbst: „Viele VDP-Winzer haben offenbar (noch) keine Vorstellung davon, was das sein könnte“, urteilt das Fachmagazin. „Nicht wenige haben einfach einen Teil ihrer Spätlese trocken mit dem absatzfördernden Signet für Große Gewächse etikettiert. Andere (...) präsentierten zitrusfruchtige Sipelweine.“

**Mönchengladbach.** Das Gastronom-Ehepaar Helmuth und Elfriede Jansen zapfte sein letztes Bier im Köpi an der Marktstraße in Rheydt. Die Jansens haben ein Stück Gladbacher und Rheydter „Kneipen-Geschichte“ geschrieben: Seit 1960 zapften sie in sechs verschiedenen Lokalen, vier davon gründeten sie selbst. Auch Promis waren Gäste. Netzer, Vogts und Kleff hätten sogar einen Schlüssel für das „Le cochon“ gehabt, um es auch am Ruhetag zu besuchen.