



200 Jahre Feinkosthaus J. Gaiser in Göppingen

Der Duft von frisch geröstetem Kaffee mischt sich mit dem Geschmack von erlesenen Pralinen. Trüffelsalami auf krossen Baguettescheiben mischen sich im Mund mit exquisiten Weinen.

Diese Sinne kann man bei Feinkost Gaiser in Göppingen bei Stuttgart spüren. Und das nicht erst seit gestern, sondern seit 200 Jahren! Hier mischt sich Tradition in historischen Gemäuern mit modernem Service und Angebot. Das ist ein Grund zum Feiern. Haben Sie Lust dabei zu sein? Dann fahren Sie doch in der Zeit vom 8. Ok-



tober bis 7. November nach Göppingen.

Im Museum Storchen zeigt die Ausstellung „Von der Seifensiederei zum Feinkostgeschäft“ eine Haus- und Familiengeschichte in 200 Jahren. Exponate, Fotos, Berichte von Zeitzeugen und vieles mehr beeindruckend.

Nach soviel theoretischen Eindrücken kann man sich jederzeit ein paar Häuser weiter ins Feinkosthaus Gaiser begeben, um einige frisch zubereitete und keineswegs 200 Jahre alte, kulinarische Happen oder einen gutes Glas Wein zu sich zu nehmen.

Lausitzer Fischwochen für Genießer



Wassermann und Wasserfrau laden im südöstlichen Zipfel des Freistaates Sachsen noch bis Ende Oktober zu den „Lausitzer Fischwochen“ ein. In drei Dutzend Restaurants gibt es Köstlichkeiten aus heimischen Teichen. Die Oberlausitz ist Europas größtes Teichgebiet. www.fischwochen.de

Ein Fest für alle Sinne

Puren Genuss verspricht ein Aufenthalt im exquisiten Viersterne-Wellness-Hotel „Erika“ in Dorf Tirol bei Meran/Italien. Zum Jahresfinale hat das zu den zehn besten Wellness-Hotels in Europa zählende Feriendomizil überdurchschnittlich viel zu bieten. Hier wird der Herbst traditionellerweise als mehrwöchiges „Fest für alle Sinne“ verstanden.

Weil Lachen bekanntlich die mit Abstand beste Methode zum Entspannen ist, inszeniert die Wellness-Oase „Erika“ beispielsweise vom 13. bis 20. November eine mit vielen

Überraschungsmomenten gespickte „Comedy-Wohlfühlwoche“. Tagträume, Kinderei, Nonsens und Fröhlichkeit sollen die bestimmenden Elemente dieser auf gute Laune programmierten Woche sein. Weinfreunde kommen speziell in der Woche vom 20. bis 27.11. auf ihre Rechnung. Spezialisten vermitteln Wissenswertes und bislang Verborgenes rund um den Wein. Top-Sommelier Andreas bringt das berühmte Weinland Südtirol näher und präsentiert die ersten Resultate der Ernte 2004. www.erika.it

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

Stop over

Wer seinen Gaumen verwöhnen lassen und dabei das romantische Ambiente des Gräflichen Landsitzes Hardenberg genießen möchte, für den ist das Hardenberg BurgHotel erste Adresse. Beim winterlichen Gourmet-Arrangement entspannt man im liebevoll eingerichteten Landhauszimmer und genießt zwei mehrgängige Menüs im Gourmet-Restaurant Novalis.

Der 2-Ü-Arrangementpreis beträgt 285 Euro p.P. im DZ. Reservierung: 05503-981-0

Seit 15. September ist der großzügige Wellness-Bereich im Hotel Hoeri am Bodensee geöffnet. Das luxuriöse Spa der internationalen Kosmetikmarke Babor begeisterte schon in den ersten Tagen die Hotelgäste. Ganz im asiatischen, puristischen Ambiente gehalten, lockt das Hoeri Spa mit außergewöhnlichen Behandlungsangeboten. Dazu gehören zum Beispiel die Pantai Luar Treatments. Hinter dem exotischen Namen verbergen sich traditionelle siamesische Behandlungen mit warmen Frucht-/Ölstempeln, die aromatische Wirkstoffe und Öle der Früchte an das Bindegewebe weitergeben und entspannend wirken.

Räumlich ist die Fahrt in den Stollen des einzigen Schiefer-Erlebnisbergwerks Deutschlands in Mayen in der Eifel ein Katzensprung - erdgeschichtlich eine Zeitreise in die Vergangenheit: 16 Meter unter der Genovevaburg serviert Koch Willy Wolf - bei Kerzenschein mit Helm und Lampe - Bergwerks-Dinner und Henkelmann-Mahlzeiten. Bis zu 80 Personen finden zwischen gewaltigen Schieferblöcken Platz.

Wer's noch ein bißchen romantischer mag, kann in trauter Zweisamkeit im 340 Meter langen Labyrinth der unterirdischen Gänge speisen. Serviert werden Köstlichkeiten aus der Region und ganz stilecht - Schieferwein oder -bier.

Infos gibt es beim Deutschen Schieferbergwerk unter Tel. 02651/701069.

Wohlfühl-Oasen vor den Toren Salzburgs

Der Tennengau im SalzburgerLand entwickelt sich zur idealen Erholungsregion für Genießer. Fünf namhafte Hotels der Region haben sich unter dem Titel „Wohlfühl-Oasen vor der Toren Salzburgs“ zur Dachmarke zusammengeschlossen, die für einen Angebotsreigen aus Kur und Kultur, Natur und Wellness steht. Ihre individuellen Beiträge dazu leisten das Kurhaus St. Josef und das Hotel Kranzbichlhof am Dürrnberg bei Hallein, das Gesundheitszentrum und Kurhotel Vollerhof in Puch, das Bio-Natur-Vitalhotel Sommerau in St. Koloman, die Wellness-Residenz Hubertushof in Adnet und das Kurzentrum Bad Vigau.

Stadtnah und doch mitten im Grünen. Jedes der einzelnen Häuser zeichnet sich durch seine besonders ruhige Lage und entspannte Atmosphäre aus. Gleichzeitig ist die Mozartstadt in



Die Wellness-Residenz Hubertushof in Adnet.



Das gehobene rustikale Haus „Hubertushof“ hat sich auf Angebote im Spabereich spezialisiert.

maximal 30 Fahrminuten erreichbar.

Die Wohlfühlprogramme der sechs Häuser bilden ein unschlagbares Angebotsmosaik aus Therapie, Beauty und Relaxen. Zur Gesundheit gehört

auch gutes Essen, wobei die Wohlfühl-Oasen besonderen Wert auf biologisch angebaute und heimische Produkte legen.

1 Woche HP ab 542 Euro. www.wohlfuehl-oasen.com



Schlemmen im Restaurant gehört im „Hubertushof“ zum Wohlfühlprogramm.

Kaffeehauskultur in Budapest

Sie gehören zu Budapest wie Pubs zu London und Bistros zu Paris: Kaffeehäuser. Schon zu Beginn des 20. Jahrhunderts gab es in der ungarischen Metropole mehr als 500 dieser prunkvollen Institutionen. Hier versammelten sich Kunstliebende und -schaffende genauso wie Journalisten, Schachspieler und Bohemiens. Sie kamen, um sich einem Kaffee und den süßen Kreationen der Konditoren hinzugeben, aber vor allem um zu diskutieren und zu schreiben. Nummer eins unter den Konditoreien und Kaffeehäusern ist das prachtvolle, 1858 gegründete Café Gerbeaud am Vörösmarty tér in Pest.



Eins der Berühmtesten Kaffeehäuser in Budapest ist das Café Gerbeaud. Berühmtheit hat die Szamostorte aus Marzipan erlangt.

Neues Vakuumsystem von Braun

Keine Zeit für Frisches? Ab sofort gilt diese Ausrede nicht mehr. Mit dem Multiquick fresh system können im Handumdrehen frisches Obst und Gemüse zubereitet und lange haltbar gemacht werden.

Im Pürieren, Mixen und Sahne schlagen zeigt der beliebte Braun Mixstab bereits Spitzenqualitäten - jetzt hat er das Zeug zum Frische-Experten.

Mit dem neuen Multiquick fresh system lassen sich nun auch zuhause Lebensmittel lange frisch halten. Der Clou dabei: Eine neu entwickelte kleine Vakuumpumpe saugt aus den mitgelieferten FreshWare



Blitzschnell können Lebensmittel im Vakuumpack konserviert werden.

Spezialglasbehältern die Luft innerhalb von Sekunden heraus. Das Vakuum sorgt dafür, dass neben Käse und Wurstaufschnitt

auch Rohkost sowie zubereitete Speisen länger schmackhaft bleiben.

In zwei Ausführungen 154,99 und 119,99 Euro.

Tiefkühltruhe im Trend

Die Bundesbürger greifen immer häufiger bei Lebensmitteln ins Tiefkühlregal. Für das laufende Jahr erwartet das Deutsche Tiefkühlinstitut 4,2 Prozent Zuwachs auf knapp drei Millionen Tonnen.



Besonders gefragt waren in den ersten sieben Monaten des laufenden Jahres Tiefkühlfleisch sowie tiefgefrorene Kartoffelprodukte, Brötchen, Torten und Teiglinge. «Selbermachen ist out, Convenience ist in», betonte Norbert Sassen vom Tiefkühlinstitut.

Likörwein – unterschätzter Hochgenuss

Oft gelobt und kaum getrunken – so lässt sich die Situation des Portweins charakterisieren. Die Geschwister dieses „Lords der Weine“ – Madeira und Marsala – und viele entfernte Verwandte harren noch tief im Dunkeln aus. Meist zu Unrecht, wie das Fachmagazin „Alles über Wein“ in seiner Oktober/November-Ausgabe belegt.

„Spitzen-Portwein ist ein fulminantes Geschmackserlebnis. Es gibt keinen Grund, freiwillig darauf zu verzichten“, konstatiert „Alles über Wein“-Autor Wolfgang Hubert. In seiner Portwein-Hitliste vergibt er gleich zweimal 96-98 Punkte: an den „2000er Vintage Port Quinta do Noval Nacional“ und den „2000er Tylor's Vintage Port“.

Weltneuheit auf der Internopro



Auf der Internopro (Messe für Molkereiprodukte), in Düsseldorf, stellte das mittelständische Unternehmen Leha aus Bad Bibra, Sachsen-Anhalt eine neue Creme vor. Schlagfix ist laktosefrei, cholesterin- und gluten-

frei, kalorienreduziert und hat, als Schlagcreme, das mehrfache Volumen üblicher Schlagsahne.

Sportwissenschaftler und Lebensmittelproduzenten entwickelten das moderne Nahrungsmittel, welches es jetzt überall im Handel zu kaufen gibt. Das Unternehmen unterstützt die, von Bundesernährungsministerin Renate Künast initiierte Plattform Ernährung und Bewegung, die Ende September in Berlin startete.

Von Messen und Marken

„Berliner Weiße“, das saure Bier mit dem Schuss Himbeer- oder Waldmeistersirup ist mittlerweile verpönt. „Jeder Einheimische sieht mit einem Glas Weiße aus wie ein Tourist“, meinen die Gastronomen. Selbst Berlins Regierender Bürgermeister Klaus Wowereit äußerte unlängst in einem Zeitungsinterview, ein kühles Kölsch der Weiße vorzuziehen.

Kollmeyer's Apfelsecco® – alkoholfrei ist ein Apfelsaft mit natürlicher Kohlensäure. Das erste und einzige Apfelgetränk der Welt, das nicht durch pasteurisieren haltbar gemacht wurde (patentiertes kaltsteriles Herstellungsverfahren). Im neuen Apfelsecco stecken alle Aromen eines frischgepressten, naturreinen Apfelsaftes. Er schmeckt deshalb frisch, fruchtig und nicht wie sonst nach Karamell (sog. Kochton). Säure und Süsse sind ausgeglichen, gepaart mit feinperliger Art.

Ihr letztes offizielles Training vor der 21. Internationalen Kochkunstausstellung (IKA) / Olympiade der Köche vom 17. bis 20. Oktober in Erfurt absolvierte die deutsche Jugendnationalmannschaft 2004 im bayerischen Bad Wörishofen. Das Team kochte an der Staatlichen Berufsschule für das Gastgewerbe unter Wettkampfbedingungen um die vier begehrten Stammplätze im Kader.

Einsatz und Eifer waren bewundernswert, aber auch notwendig, schließlich geht das Team als Titelverteidiger bei der Olympiade der Köche ins Rennen.

Aufgrund der gezeigten Leistungen hat sich die Teamführung zu folgender Mannschaftsaufstellung für Erfurt entschieden: Marian Schneider als Teamkapitän sowie Josef Hartl, Felix Petrucco und Hans-Peter Tuschla auf den weiteren Positionen. Als Ersatzkoch wurde der Berliner Martin Vanicek nominiert. 77 National- und 57 Regionalmannschaften starten zum kulinarischen Kräftenessen.

Der Schüler und sein Meister in einem Team

Daniel Fischer, Ausbildungsleiter in der Hoga Schloss Albrechtsberg Dresden und sein Lehrling Sebastian Esche traten in einem Team bei den diesjährigen Seafood Masters der norwegischen Fisch-Exportfördergesellschaft an und erreichten die Endrunde der besten Fünf.

Über 600 Restaurants und Gourmettempel wurden für den erstmals in Deutschland ausgetragenen Wettbewerb eingeladen. Von ihnen kamen 50 nach Juryentscheid in die engere Auswahl.



Ausbildungsleiter der Dresdner Hoga-Schule (links) und sein Lehrling kochten gemeinsam im Wettbewerb.

„Im Reigen renommierter Restaurants waren wir die einzige Schule und sind

deshalb sehr stolz auf das Ergebnis“, sagte Schulleiterin Regina Kirschstein.

Historische Gasthöfe im be.bra verlag Berlin

Der Büchermarkt auf gastronomischem Gebiet ist um eine nicht alltägliche Edition reicher: In einer anspruchsvoll gestalteten Ausgabe des be. bra verlags Berlin werden in Wort und Bild über 60 berühmte Herbergen und Gaststätten Sachsens vorgestellt, die tief in Geschichte und Brauchtum des Bundeslandes verwurzelt sind und sich großer Publikums- gunst erfreuen.

Es sind Schlosshotels, Burg- und Ratskeller, Land- und Mühlengasthöfe, Klosterschänken und Brauhäuser. Jedes wird mit seiner unverwechselbaren „Visitenkarte“ in Bezug auf Geschichte und Tradition, die gastronomischen Leistungen wie auch auf Denk- und Sehenswürdigkeiten im touristischen Umfeld dargestellt. Dabei wird zugleich Wissenswertes über Land und Leute, über die Wandlungen in Vergangenheit und Gegenwart mitgeteilt.

Besonders gewürdigt wird das im Ergebnis hohen persönlichen Engagements von Gastronomen und In-

vestoren seit der Wiedervereinigung gewachsene gastliche Niveau - eingeschlossen die erfolgreichen denkmalpflegerischen Bemühungen zur Erhaltung und Nutzung solch kulturhistorisch wertvoller Einkehrstätten.



Sonja Schilg, Geschäftsführerin des Sächsischen Staatsweingutes Schloss Wackerbarth und Buchautor Friedhold Birnstiel.

Die Publikation knüpft an die 1999 erschienene Edition „Sächsische Gastlichkeit im historischen Gewand“ an, aktualisiert, erweitert und gestaltet sie neu. Sie steht in einer Reihe mit weiteren Text-Bild-Bänden in gleicher Heraus-

geber- und Autorenschaft über die Bundesländer Berlin/Brandenburg, Thüringen Mecklenburg-Vorpommern und Sachsen-Anhalt sowie den Spreewald.

Die jeweils auf ein Bundesland bzw. eine Region bezogene repräsentative Auswahl und Vorstellung der renommiertesten historischen Einkehrstätten ist auch als editorisches Unternehmen so einmalig wie jedes der Häuser selbst.

Check-In

Im September registrierte die Website www.gourmet-classic.de über 300.000 Page-Visits. Das Portal wird immer erfolgreicher, wie auch die „Gourmet-Post“ mit ihren inzwischen 45.345 Abonnenten. Neu ist das E-Paper Special „Check-In“ mit Informationen über eine Stadt, Region oder auch ein besonderes Haus. Wer gerne in einem solchen „Check-In“ präsentiert werden möchte, kann sich unter Tel.: 0351 - 471 23 62 oder verlag@sachsengast.com melden.

In aller Kürze

Villingen-Schwenningen.

Martin Weißer vom Hotel-Restaurant Rindennühle wurde von EUROTOQUES - der unabhängigen Verbraucher-Initiative der Bevölkerung und der Spitzenköche - zum EURO-TOQUES-Chefkoch ernannt. Diese Nominierung ist eine der höchsten Auszeichnungen für Spitzenköche Europas, gegenwärtig über 2.700.

Konstanz.

Der erste „Konstanzer Gastro-Preis“ geht in seine letzte Publikumsrunde: Nachdem während der Sommermonate Touristen die Bewertungsbogen in Lokalen, Weinstuben, Hotels und Bars ausgefüllt haben, sollen nun die Konstanzer sagen, was sie von ihrer Gastronomie halten. Noch bis zum 5. November können Gäste über die Konstanzer Gastronomiebetriebe abstimmen.

Esslingen.

Die Esslinger Gastronomie verliert eines ihrer Aushängeschilder. Hans Hummel, der mit der Weinstube Eiße in Serach zu den besten Adressen der Stadt gehört, wandert nach Wendlingen ab. Dort übernimmt er Anfang 2005 das Restaurant des Golfclubs. In Serach, so verspricht er, geht es auch ohne ihn weiter. Ein neuer Pächter soll das Lokal in seinem Sinne führen.

Hamburg.

Auf der Reise der EUROPA in die Südsee vom 1. bis 20. Februar 2005 bestimmen die Gäste, wo es langgeht, denn eine feste Route gibt es nicht. Wenn die EUROPA von Honolulu zu den Trauminseln der Südsee ablegt, steht nur eines fest: Das Ziel ist Nouméa auf Neukaledonien. Wie genau die Route verläuft und welche versteckten Eilande die Kreuzfahrer erwarten, bestimmen die Gäste - gemeinsam mit EUROPA-Kapitän und Südsee-Experte Friedrich Jan Akkermann. In regelmäßigen Abständen treffen sich die „Hobby-Nautiker“ mit Kapitän Akkermann in der EUROPA Lounge, wo er mögliche Anlandungen und Ausflüge zur Entscheidung durch die Gäste vorstellt.