



Marienbad ist um ein Traumhotel reicher

Das Südtiroler Tourismus-Unternehmen Falkensteiner eröffnete sein neues Flaggschiff, das elegante Vier-Sterne Falkensteiner Grand Spa Hotel Marienbad. Mitten im berühmten tschechischen Kurort, den schon Goethe, Johann Strauß oder Kaiser, Könige und Zaren zu schätzen wussten, vereint das 168-Zimmer-Hotel den Charme der Jahrhundertwende und den Komfort der Neuzeit.



Die Fassade des Falkensteiner Grand Spa Hotels Marienbad wurde von einem Bühnenbildner entworfen.



Erich Falkensteiner und Holger Pentske investierten 35 Millionen Euro.

Das Grand Spa Hotel eröffnet dem Gast eine umfassende ganzheitliche Wellnesswelt auf 2.500 Quadratmetern. Und das Tolle: Die Übernachtung im Doppelzimmer ist mit Halbpension schon ab 80

Euro zu bekommen. Über www.gourmet-classic.de werden wir einen Kurzurlaub buchen und berichten in der nächsten Ausgabe „Vor Ort“ über unsere Eindrücke. Sie können dort auch reservieren!

Coupe du Monde de la Patisserie 2005

In der Patisserie Walter Kleinheubach stellten die Teilnehmer der Weltmeisterschaftsqualifikation ihre Kreationen vor. In den Kategorien Zucker, Schokolade und Eis streben Birgit Schlegel (Dresden), Elisabeth Hau (Holzkirchen), Florian Löwer (Landgasthof Neubauer, Seligenstadt), Torsten Schneider (Patisserie Walter, Kleinheubach), Heike Schlutheiß (Gastroservice Schultheiß), Anne Rickel (Schloßhotel Steinburg, Würz-

burg), Andreas Eberhardt (Restaurant Weinstein, Würzburg) um einen Platz im deutschen Team für die Weltmeisterschaft der Pâtisseries und Konditoren „Coupe du Monde de la Pâtisserie 2005“.

Wer den Platz erhält, wird allerdings erst auf der Benefiz-Gala am 7. Oktober 2004 im Münchner Palazzo von Eckart Witzigmann bekannt gegeben. So lange bleibt das Jury-Urteil im verschlossenen Umschlag im Notariatsschrank.

Kulinarische Kultur

Berlin sei in Europa ein Hort der kreativen Küchenkunst und der Nabel der deutschen Gourmandise, stellte jüngst die New York Times fest. Unter der Überschrift „Die neue kulinarische Kultur im Osten“ wurde Thomas Kellermann im Vitrum (Ritz-Carlton) gewürdigt, aber auch die anderen Restaurants aufgeführt. Die Entwicklung der Berliner Edelgastronomie ist beachtlich und Hotellerie pflegt besonders den kulinarischen Aufstieg.

Die besten Restaurants

In ihrer Septemberausgabe nennt die Zeitschrift DER FEINSCHMECKER die 600 besten Restaurants in Deutschland. Die Empfehlungen reichen vom Luxusrestaurant bis zum Dorfgasthaus, vom Italiener bis zum Szenelokal.

Sieben Restaurants bekamen die Bestnote: Hotel Traube-Tonbach, Schwarzwaldstube, Baiersbrunn; „Residenz Heinz Winkler“, Aschau/Chiemgau; „Sonora“, Dreis/Eifel; „Dieter Müller“ im Schlosshotel Lerbach, Bergisch Gladbach; „Bareiss“, Baiersbrunn; „Tantris“, München und neu: „Steinheuers Restaurant“, Bad Neuenahr.

Zum „Restaurant des Jahres 2004“ erklärte die Redaktion „schwarz Das Restaurant“. Spitzenkoch Manfred Schwarz eröffnete im November 2003 sein erstes eigenes Lokal auf dem Dach des Heidelberger Mediahauses. Lage, Einrichtung, Service und die gute Küche machten schnell eine Erfolgsstory aus dem Wagnis.

Als bester Koch wurde geehrt: Harald Wohlfahrt, „Schwarzwaldstube“. Bestes Trendrestaurant wurde „Berens am Kai“, Düsseldorf. Zum besten Landgasthaus wurde „Raub's Restaurant“ in Kuppenheim gekürt.

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

Vor Ort entdeckt

Auch im fernen Japan kennen die TV-Zuschauer den „langsamsten Wanderweg der Welt“ (11 km, 11 Einkehrhäuser; Bad Hindelang/Allgäu). Er verbindet die Hindelanger Ortsteile Unter- und Oberjoch (ca. 1200 m hoch) mit den tieferen Ortsteilen Bad Oberdorf und Hinterstein. An der Route Murmeltiere und Alpengvögel, Bergwälder und Gipfelblicke. Und eben diese gemütlichen Bewirtungsbetriebe, zum Teil mit Nachtquartier. Wer es bei der Abwärtstour bis zur „Station 8“ (Prinz-Luitpold-Bad) schafft und die Stempelabdrucke der schon besuchten Raststationen eins bis sieben im Ausweis hat, wird mit einer schnuckeligen Schnecken-suppe verwöhnt. Wer am Ende alle elf Stempel herzeigen kann bekommt die auch schon bei Souvenirjägern begehrte „Langsam-Wanderer-Urkunde“.

Die 4-Sterne-Dolomiten Residenz Sporthotel Sillian in Osttirol kommt nach großzügigem Ausbau mit neuen Ideen. Einzigartig wie die Lage im Hochpustertal ist das „erfrischend“ neue Kinder-Wellness-Angebot. Darauf zielt das Top-Angebot für Single-Familien zum Herbstzauber in den Dolomiten ab (Single & Kind bis 27.09. und 10.-30.10.04: 7 Ü mit Wohlfühl-pension im 45 Quadratmeter großen Familienzimmer inkl. „Gummi-bärchen-Paket“ mit Kinder Milch & Honig-Bad, Kindermassage und Kinder-Cocktail um EUR 893,- für 1 Erw. und 1 Kind bis 15 Jahre).

Am Samstag, dem 25. September, kann man sich im Hotel Klosterhof von Bayerisch Gmain bei einem 6-Gänge-Menü und ausgesuchten Weinen verwöhnen lassen. Die Zusammensetzung des Menüs kann auf der Internetseite des Hotels eingesehen werden. Der aus dem 16. Jahrhundert stammende Klosterhof im Kurbezirk von Bad Reichenhall/ Bayerisch Gmain liegt traumhaft ruhig inmitten einer drei Hektar großen Wald- und Wiesenlandschaft, eingebettet in eine schöne Bergwelt.

Super-Events im Leipziger „Kohlrabizirkus“

Der „Kohlrabizirkus“ in Leipzig ist ein markantes, weithin sichtbares Kuppelgebäude. Während in der Südhalle (im Eisdome) Schlittschuhläufer auf der spiegelglatten Fläche gleiten, wurde die Nordhalle durch die Eigentümerin TLG IMMOBILIEN auf den neuesten Stand gebracht und soll zur gefragten Adresse für Großveranstaltungen, Konzerte, Bankette, Präsentationen und Kongresse werden.

Für die Bewältigung dieser Aufgabe wurde mit dem Funkhausshop Leipzig ein kompetenter Partner beauftragt, denn Katja Renner und Anett Heinrich sind mit Ihrer Firma, die im Listhaus ihren Sitz hat, schon mehrere Jahre erfolgreich am Markt. Mit kompletten Kommunikationskonzepten, vordergründig im Bereich Image- und Werbefilm, konnten sich die beiden Frauen im Laufe der Jahre einen beachtlichen Kundenstamm aufbauen. Unterstützt werden sie von Anja Kricheldorf, selbständige PR-Beraterin, die sich vor allem durch die Vermarktung der Ausstellung „8848



Der „Kohlrabizirkus“ in Leipzig ist eins der aufregendsten Bauten aus den 20er Jahren. Die imposanten Stahlbetonrippenkuppeln waren damals eine technische Weltauslösung. Bis 1954 wurde hier mit Obst und Gemüse gehandelt.

Everest 360 Grad“ einen Namen in Leipzig gemacht hat.

Im Visier haben die engagierten Frauen überregionale Agenturen, Veranstalter und Firmen, die die Durchführung ihrer Festivität mit den touristischen Attraktivitäten Leipzigs verbinden möchten.

Interessenten können zusätzlich zur Anmietung der großzügigen Location (bis 2.500 Personen) zwischen mehreren Servicemodulen wählen. Zur Auswahl stehen unter anderem Security und Hostessen, sowie Bühnen-, Licht-, Ton- und

Präsentationstechnik. Für Präsentationen und Shootings kann mit dem Dekomodul die gewünschte Atmosphäre kreativ und stimmungsvoll hergestellt werden.

Auch für öffentliche Veranstaltungen soll der Kohlrabizirkus zukünftig ein Podium bieten. Die Großzügigkeit der Halle, mehrere hundert kostenlose Parkplätze vor der Tür und die gute Erreichbarkeit schaffen beste Voraussetzungen für Firmenevents, Empfänge, Konzerte, Galaveranstaltungen und verschiedene kulturelle Highlights.

Leipziger Weihnachtsfestival

Zum Jahreswechsel 2004/2005 findet im Leipziger „Kohlrabizirkus“ eine ganz besondere Veranstaltung statt: Das Leipziger Weihnachtsfestival.

Geraldine Chaplin, Tochter des unvergessenen Charlie Chaplin und seit dem Kindesalter mit dem Zirkus verbunden, hat eine Veranstaltungsreihe für Leipzig konzipiert, die das Besondere mit dem sozialen Anliegen verbindet: Engagement mit Begeisterung. Vom 22. Dezember bis 2. Januar wird mit dem „Cir-



Geraldine Chaplin (r.) stellte ihr Konzept vor.

cus Sonnentraum“ die Sonne nach Leipzig geholt. Am 2. Weihnachtstag sind „Stars in der Manege“ zu erleben und zum Jahreswechsel sorgen Manegenzauber und Nonstop-Dancing für beste Stimmung.

Partner

Zu den Partner des „Kohlrabizirkus“ gehört neben dem Leipziger Brauhaus zu Reudnitz, der größten Brauerei in Mitteldeutschland, auch das The Westin Hotel Leipzig. Der größte Anbieter für Catering in der Messestadt ist zugleich Leipzigs 5-Sterne-Caterer mit den vielfältigsten Möglichkeiten. Zuverlässig in Qualität und Leistung sowie individuell im Arrangement bietet das Haus an einem der schönsten Location ein Genuss für Augen und Gaumen.

Havana Club erobert die deutsche Küste

Das erste Mal seit 120 Jahren brachte wieder ein Segelschiff Rum aus der Karibik nach Deutschland und segelte diese über 5.000 Seemeilen hin zur deutschen Küste, um bei bestem Wind und strahlend blauem Himmel im Flensburger Museumshafen einzulaufen.

Um die ersten Fässer dieser besonderen Qualität Anejo Especial nach Deutschland zu bringen, wurde ein ebenso außergewöhnlicher wie traditioneller Weg genommen.



In Anwesenheit des Flensburger Bürgermeisters Helmut Trost wurden die Fässer vom Zoll abgenommen und anschließend entladen.

1,5 Millionen Tonnen Äpfel im Jahr

„Bodman-Ludwigshafen, die Apfelgemeinde zum Anbeißen“, heißt der Slogan, mit dem Gastronomen in der Seegemeinde am Bodensee, die zu den großen Obstanbaugemeinden Deutschlands zählt, werben. Zehn Hotel-Restaurants in beiden Ortsteilen widmen auf der Karte dem Apfel breiten Raum.

Besonders die Feriengäste, die aus keiner Apfelgegend an den Bodensee kommen, sind begeistert.



„Mindestens ein Apfel pro Tag ist für den Sportler ein Muss, erklärt Heiner Brand, Bundestrainer des deutschen Handballteams, das olympisches Silber gewann.“

Das „Seehotel Adler“ (Ludwigshafen) bietet ganzjährig in seinem Apfelménü knackige Blattsalate mit glasierten Apfelspalten und gerösteten Kürbiskernen, als Hauptspeise Schweinerücken in Apfelmöstsauce an kleinem Gemüse und Butternudeln und empfiehlt als Dessert Apfelpfannkuchen auf Vanilleschaum, Espresso mit Bodensee Obstler und zum Menü Apfelwein oder naturtrüben Apfelsaft.

Lebensqualität aus der Apotheke

Südtalien und Griechenland weisen deutlich niedrigere Raten an Herz- und Kreislauferkrankungen auf als der Norden Europas. Im sonnigen Süden kommt viel Gutes zusammen: Die traditionelle Küche, eine positive Lebenseinstellung, soziale Kontakte und das „dolce far niente“, die Kunst des Müßiggangs. Lebensfreude und Entspannung werden gleichermaßen kultiviert - Stressabbau auf die leichte Art. Wenn Regenwolken hierzulande südländisches

Flair erst gar nicht aufkommen lassen, kann Weißdorn-Extrakt das Herz schützen und stärken. Weißdorn ist eine bewährte Heilpflanze, die nicht nur die Gesundheit des Herzens, sondern auch die der Nerven und der Psyche fördert. Konzentrierte Extrakte aus Weißdornblättern mit ihren Blüten reduzieren die schädlichen Auswirkungen von Stress: Sie stärken und schützen das Herz. Sowohl bei den körperlichen Beschwerden als auch bei der psychi-

schen Verfassung tritt eine deutliche Besserung ein. All das bei der für Phytopharmaka üblichen guten Verträglichkeit. Wichtig ist es allerdings, auf eine ausreichend hohe Dosierung zu achten: 900 mg Weißdorn-Extrakt pro Tag sollten es schon sein. Dann werden nach ein bis zwei Wochen die ersten Wirkungen spürbar. Standardisierte Weißdorn-Extrakt-Präparate wie Crataegutt(R) von Dr. Willmar Schwabe Arzneimittel erhält man in der Apotheke.

Von Messen und Marken

Unter der Marke Sinalco will die Duisburger Hövelmann-Getränkegruppe den Mineralwassermarkt aufmischen. Mit dem neuen Wasser Aqintéll wird das Unternehmen erstmals in der gesamten Bundesrepublik ein Wasser in Handel und Gastronomie vertreiben. Ziel ist es, im kommenden Jahr mit Aqintéll bundesweit 50 Millionen Liter zu verkaufen. Unter dem Dach der Hövelmann-Gruppe laufen bislang die regional vertriebenen Mineralwasser Rheinfels-Quelle, Burgwallbrunn, Römerwall, Felsensteiner und Aqintus.

Einen Medaillenregen gab es für die deutschen Winzer auf der diesjährigen International Wine Challenge in London, einem der bedeutendsten Weinwettbewerbe der Welt mit mehr als 9000 Teilnehmern. Mit einer besonderen Auszeichnung darf sich der fränkische Winzer Horst Sauer schmücken. Ihn hat die Jury zum „Weißwein-Erzeuger des Jahres 2004“ gekürt. Dieser begehrte Preis ging zuletzt im Jahr 2001 nach Deutschland an das Moselweingut J.J. Prüm.

Die Rudesheimer Weinversteigerung entwickelt sich zum Anziehungspunkt für Weinfreunde aus dem gesamten Rhein-Main-Gebiet. Bei der jüngsten Auktion im Weinkeller der Altdeutschen Weinstube sind die Winzer von der Nachfrage nach Spätburgunder und trockenen Rieslingen überrascht worden. Weine wurden teilweise noch über dem angebotenen Taxpreis gesteigert. So erzielte ein trockener Kabinett 2003 aus dem Weingut Siegfried 3,30 Euro und der trockene Spätburgunder von Markus Störzel wurde bei 4,40 Euro überzeichnet.

Hauptverantwortlich für das Wohlbefinden ist im Körper der Botenstoff Serotonin. Um diesen Happy-Macher herzustellen, braucht der Organismus Kohlenhydrate, und die sind in Uncle Ben's Reis enthalten, dazu Magnesium, Phosphor und Vitamine der B-Gruppe.

Berliner Meisterköche im InterConti geehrt

Partner für Berlin, die Gesellschaft für Hauptstadtmarketing mbH, hat die diesjährigen „Berliner Meisterköche“ im Hotel InterContinental Berlin vorgestellt (v.l.n.r.): Prof. Dr. Dieter Großklaus (Vorsitzender der Jury), Gesumino Pireddu (Berliner Maître 2004), Marian Radke (Berliner Patissier 2004), Dirk Güttes (Brandenburger Meisterkoch 2004), Thomas Kammeier (Berliner Meisterkoch 2004), Carsten Rosener (Aufsteiger des Jahres 2004),



Foto: obs/Partner für Berlin

Hendrik Canis (Berliner Sommelier 2004), Prof. Dr. Friedrich-Leopold Freiherr

von Stechow (GF Partner für Berlin) © Partner für Berlin/Christof Rieken.

Kult-Köchin verführt mit Brathähnchen

„Der Spaß am Essen ver-rät, was ein Mann im Bett mag -und wie er körperliche Liebe genießt“, sagt Nigella Lawson (44) im Interview mit der Zeitschrift FÜR SIE vom 7. September. Die Kult-Köchin ist neben Jamie Oliver der absolute Star der neuen britischen Küche. Ihre vier Kochbücher, das fünfte folgt demnächst, wurden schon millionenfach verkauft. In diesem Monat erscheint in Deutschland „Verführung zum Kochen“ (Dorling Kindersley Verlag, 24,90 Euro).

Für Nigella Lawson sind Liebe und Genuss mitein-

ander verknüpft. Kein Wunder, dass Sie ihre Speisen am liebsten im Schlafzimmer einnimmt: „Sind mein Mann und ich allein, essen wir meist im Bett“, so Lawson. Sie ist mit dem Werbe-Guru Charles Saatchi verheiratet.

Ihr Verführungsrezept heißt Brathähnchen und sahniger Kartoffelbrei. „Die meisten denken bei einem romantischen Candlelight-Dinner an elegant arrangierte Minimal-Menüs auf separaten Tellern. Doch ein Brathähnchen, das knusprig-glänzend vor einem liegt, kann man mit dem Lover teilen“, sagt sie.

Europas beste Restaurants im „Euro“

Das Wirtschaftsmagazin „Euro“ hat in seiner Septemberausgabe erstmalig eine Liste der besten europäischen Restaurants herausgebracht. Wolf von Hornstein, selbst lange Jahre Gastronom, erstellte die Bestenliste. Sie verdeutlicht, wie deutsche Spitzenrestaurants im Vergleich zu französischen Topköchen bewertet werden und welche Gourmet-

tempel in Großbritannien, Irland, Skandinavien, Benelux, Deutschland, Österreich, der Schweiz, Italien, Frankreich, Spanien und Portugal Spitze sind. Eine Überraschung gab es aus deutscher Sicht: Die „Schwarzwaldstube“ liegt im Europavergleich auf Rang zwei, punktgleich mit je einem Restaurant aus Italien, Großbritannien und Monaco.

Trüffel und Wein im Piemont

Vom Samstag, 30. Oktober bis Montag, 1. November liegt im herbstlichen Piemont der Geruch von frischen Trüffeln in der Luft! Haben Sie Lust, auch mal zu schnuppern? Fahren Sie direkt in das Herz des Piemont, ins Monferrat und genießen Sie hautnah Trüffel und Wein dort wo sie wachsen.

Auf dem Trüffelmarkt in Alba sehen und riechen Sie die gesamte Vielfalt der schwarzen und weißen Trüffel. In Bersano wird das Weinbaumuseum besucht. Die Azienda Agricola Insiana lädt zu einer Besichtigung mit Weinprobe ein. Natürlich wird der kulinarische Genuss auch nicht vernachlässigt.

Abfahrt ist am 30. Oktober, 8 Uhr am Bahnhof Schwäbisch Gmünd, und die Rückkehr ist dort am 1. November gegen 22 Uhr geplant.

Die Fahrtkosten und 2 Übernachtungen mit Frühstück betragen pro Person 250 Euro.

Anmeldeschluß ist der 30. September, und die Teilnehmerzahl ist begrenzt. Stiftung@Eurotoques.de

In aller Kürze

Tirol. Im Auftrag des österreichischen Autobahnbetreibers ASFINAG wurden die 87 Raststationen des Landes getestet. Das Ergebnis ist eindeutig: Das Erlebnisdorf Trofana Tyrol, an der Inntalautobahn im Tiroler Oberland zwischen Imst und Landeck gelegen, wurde vor den Raststationen St. Pölten und Ansfelden-Süd mit 83 von 100 zu erreichenden Punkten zu klaren Nummer 1 in Österreich gekürt. Für die Betreiber, die Tiroler Unternehmer Karl Handl und Hans von der Thannen, ist das ein gemeinsamer Sieg aller Mitarbeiter.

Diepholz. Im September begeht der Naturkosthersteller und Spezialist für Kräuter, Gewürze, Tee, und Kaffee aus ökologischem Landbau, Ulrich Walter GmbH/LEBENSBAUM, sein 25-jähriges Jubiläum. Was 1979 mit der Gründung eines Naturkostgeschäftes begann, entwickelte sich zu einem bekannten Markenartikel für Tee- und Gewürzkräuter. Das Sortiment erweiterte sich in den 80er Jahren um Kaffeespezialitäten, und 1987 führte das Unternehmen den ersten Bio-Schwarztee auf dem deutschen Naturkostmarkt ein. Heute produzieren 65 Mitarbeiter weit über 500 Produkte für den deutschen und europäischen Naturkostmarkt. www.lebensbaum.de

Kleinwalsertal. Das Thema „Alpe“ steht am 18./19. September im Kleinwalsertal im Mittelpunkt, denn der Alpabtrieb und das internationale Alphornfestival finden am selben Wochenende statt. Damit treffen Brauchtum und musikalische Tradition aufeinander und bilden einen einzigartigen Einblick in die alpenländische Kultur.

Berlin. Unter dem Titel „Winterzauber“ hat die Berlin Tourismus Marketing GmbH erste Anzeigen für einen Besuch in der Hauptstadt zur Adventszeit geschaltet. Sie sind der Auftakt zu einer nationalen und internationalen Werbekampagne, die Berlin zu Weihnachten bis zu 20 Prozent mehr Übernachtungen bringen soll.