



MARGAUX geht neue Wege in der Spitzengastronomie

Michael Hoffmann, Spitzenkoch und Inhaber des MARGAUX, Unter den Linden 78/Ecke Wilhelmstraße in Berlin, geht neue Wege in der Küche und im Gastraum. Mit dem „Margeaux am Mittag“ bietet er dienstags bis samstags ein Gericht aus der regionalen Küche zu einem für die Haute Cuisine ungewöhnlichen Preis von 14,50 Euro an.

Königsberger Klops

Im Angebot stehen klassische Mittagsgerichte wie Königsberger Klopse, Frikassee vom Huhn oder künftig auch die Kohlroulade à la Hoffmann - stets vom Chef persönlich zubereitet und nach den Ideen der für das Haus patentierten „Guisine Avantgarde Classique“ auf den Teller gebracht.

Die klassischen Gerichte aus artgerechten Produk-



Michael Hoffmann gibt der regionalen Küche in seiner Spitzengastronomie eine neue Chance.

ten sind leicht und bekömmlich interpretiert.

17 Gault-Millau-Punkte

Unkonventionell auch die Neuerungen im Gastraum des Restaurants, das einen Michelin-Stern führt und dem Gault Millau 17 von 20 Punkten wert ist: Es gibt nun eine Ess-Bar für die eiligen Mittags-Gäste.

Als zweite Neuheit öffnet sich das entspannte Atelier du Ghef mit 26 Plätzen als Gelegenheit für kulinarischen Plausch und geschäftliche Gespräche jenseits des gehobenen Zeremoniells.

Ess-Bar für die Eiligen

„Die Gäste haben mittags zunehmend das Bedürfnis, ‚normal‘ zu essen“, sagt Hoffmann. „Sie wollen wissen, was Sie erwartet, sie wollen Menüs, die man lesen kann, sie wollen Gerichte, die man einfach essen kann.“ Dabei verzichtet er nicht auf Qualität: Neuland-Fleisch oder Gemüse und Milchprodukte von Demeter bleiben ein MUSS. Entscheidend aber ist die Aufwertung der traditionellen, regionalen Küche, wie der Spitzenkoch am Beispiel der selten gewordenen Spezialitäten der deutschen Küche erläut-

tert: „Alle Esser kennen die Rinderroulade. Aber selten wird sie vernünftig zubereitet. Viele Gäste suchen sie, wenige können sie selbst kochen. Ich mache sie. Oder Zander mit Löffelersbensen und Bauchspeck - da kommen wir, sagen mir Gäste.“

Hemmschwelle abbauen

„Wir wollen zunächst mittags Hemmschwellen abbauen, die Frequenz erhöhen und das geschieht mit Hilfe des fairen Einstiegspreises.“

Die Systemgastronomie, die von der Spitzengastronomie meilenweit entfernt scheint, ist ihm dabei Vorbild: „Davon können wir manches lernen, etwa was die Abläufe, die Produktion und die Rezepturen betrifft. Die französischen Spitzenköche haben mit dieser Systematisierung längst angefangen.“

Neues von www.gourmet-classic.de

Das Portal www.gourmet-classic.de wird bei Interessenten der gehobenen Gastronomie, Hotellerie und Wellness immer beliebter. Inzwischen sind die täglichen Zugriffe bereits weit über 10.000 hinausgegangen. Sowohl Profis des Gastgewerbes als auch Gäste informieren sich über die Angebote des Portals.

Die aktuelle E-Paper-Zeitung „Gourmet-Post“ als Begleiter des Portals geht inzwischen per E-Mail alle 14 Tage an 44.000 Leser. Es lohnt sich, Partner bei www.gourmet-classic.de zu werden und auch zu besonders günstigen Konditionen das Portal und die Zeitung für Werbung zu nutzen. Infos gibt es bei verlag@sachsengast.com



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

Mehr über Falkensteiner

Faszinierend im Grand Spa Hotel Marienbad sind die Preise. Im Doppelzimmer kann man sich pro Person mit Halbpension schon ab 71 Euro erholen. Eine komplexe Heilkur mit sieben Übernachtungen gibt es ab 596 Euro. Infos und Anfragen über www.gourmet-classic.de

Wer sich noch mehr sportlich betätigen will, dem steht der nahe gelegene Golfclub Marienbad offen, der als einer der schönsten Europas gilt. Das Grand Spa Hotel Marienbad stellt seinen Gästen Shuttles bereit und gibt ihnen einen 10 Prozent Green Fee Rabatt.

Eigentümer des Falkensteiner Grand Spa Hotels Marienbad sind die Unternehmensgruppe Falkensteiner und Mitinvestor Holger Pentzke (CUP Touristik Bremen). Das Hotel beschäftigt 120 feste Mitarbeiter, denen die deutsche Sprache nicht fremd ist.

Die Unternehmensgruppe Falkensteiner betreibt erfolgreich 25 Hotels mit rund 8.000 Betten in Südtirol, Österreich, Kroatien und Tschechien.

Der tschechische Arzt Dr. Roman Vokaty ist verantwortlicher ärztlicher Leiter der Gesundheits- und Wellnessanlage. Er gilt als einer der erfahrendsten Spezialisten in diesem Bereich.

Komplett neu ist auch das Stadthotel Falkensteiner Hotel Maria Prag nahe dem Wenzelsplatz mit 110 Zimmern. Umgebaut wurden der Falkensteiner Lido Ehrenburgerhof mit 91 Familienzimmern und großer Wellnesslandschaft, der Falkensteiner Club Funimation Dalmatien-Zadar mit 260 Familienzimmern und riesiger Acquapura Poolanlage, das Falkensteiner Adrian Select mit 48 Suiten und Gourmetrestaurant sowie der Falkensteiner Club Funimation Katschberg. Größtes Projekt im Jahre 2005 ist das Falkensteiner Hotel Carinzia Nassfeld mit einem 2.000 Quadratmeter Wellfit-Bereich. Infos: www.falkensteiner.com

Falkensteiner Grand Spa Hotel Marienbad

Das Südtiroler Tourismus-Unternehmen Falkensteiner lädt ins neue Flaggschiff, das elegante 4-Sterne Falkensteiner Grand Spa Hotel Marienbad ein. Mitten im berühmten tschechischen Kurort gelegen, vereint das Hotel den Charme der Jahrhundertwende und den Komfort der Neuzeit.

Die Hotelanlage umfasst das historische Haus Pelnar, das bereits in der Mitte des 19. Jahrhunderts unter dem Namen Hotel Casino die Adels- und Geistesgrößen der damaligen Zeit zu Gast hatte. Die Besucherliste in Marienbad liest sich wie das Who is Who der wichtigsten Namen aus Politik und Kul-



Einer von vier Pools in der 2.500 Quadratmeter großen Wellness-Welt.

tur: Rubinstein, Nobel, Kafka, Kipling, Mahler, Bruckner, Nietzsche, Kaiser, Könige und Zar. Der Sohn von Johann Strauß schrieb den Donauwalzer im Haus Pelnar direkt auf seine Hemdmanschetten. Nach dem zweiten Weltkrieg wurde hier ein Balneologisches Forschungs-

zentrum eingerichtet, von 1992 bis 2002 stand das Haus leer.

Mit der Eröffnung des Falkensteiner Grand Spa Hotel Marienbad wird das Haus Pelnar zu neuem Glanz und Leben erweckt. Es ist Entree und Herzstück des neu gestalteten Ensembles, das sich um den Alexanderpark mit Terrasse und Außenpool erstreckt.

Das Hotel setzt neue Maßstäbe für ganz Tschechien und ist von Bayern und Sachsen gut zu erreichen.



Warme Ockertöne machen die 168 Komfortzimmer wohnlich.



Modernste Fitnessgeräte stehen bereit.

Das Grand Spa: Wellness für höchste Ansprüche

Das Falkensteiner Grand Spa Hotel Marienbad öffnet dem Gast mit 33 geschulten Mitarbeitern eine umfassende Wellnesswelt:

1. Health mit Massagen, Sauerstoff und Inhalationstherapie, Elektro- und Magnetfeldtherapie sowie ärztlichen Behandlungen durch Dr. Roman Vokaty,
2. Beauty mit klassischen Körper- und Gesichtsbehandlungen, Cellulite-Be-

handlung, Make-up, Pediküre, Maniküre, Peelings sowie Thalasso-Anwendungen.

3. Anti-Aging mit verschiedenen Programmen zur Zellverjüngung, Entspannung und Entstressung.

4. Balneo mit Bädern und Packungen (Unterwassermassage, Moorpackung, Fango, Perl-, Thalasso-, Sole-, Kohlendioxid-, Algen-Cleopatrabad).

5. Wellness mit den großen Sauna- und Poollandschaften: Finnische - und Biosauna, Dampfbad, Infrarotkabine, Kneipp-Tretbecken, Solarium, ganzjährig beheizter Außenpool, zwei Innenpools und ein Sole-Therapiebecken.

6. Vital &. Aktiv mit Gymnastik- und Sportangeboten, z. B. Aqua-Aerobic, Wirbelsäulengymnastik, Walking sowie Cardio-Fitness.

Große Jacobs-Wunschtraum-Aktion

Sky du Mont und Thomas Tanck, Marketing Director von Jacobs Krönung, stellten eine einzigartige Aktion vor, die Deutschland in der Weihnachtszeit verzaubern wird. Jacobs Krönung erfüllt 24 Wunschträume, die unerfüllbar scheinen. 88 Prozent der Deutschen haben einen großen Wunschtraum, wie Jacobs Krönung in einer aktuellen Studie herausfand. Sky du Mont wird als einer der prominenten Botschafter die große Wunschtraum-Aktion von Jacobs Krönung begleiten.



Sky du Mont (links), Weihnachtsbotschafter von Jacobs Krönung und Thomas Tanck, Marketing Director Jacobs Krönung, stellten die Wunschtraumaktion der Öffentlichkeit vor. Foto: obs/Kraft Foods

Von Messen und Marken

Das Sorat Art'otel Berlin bietet auf seinem Frühstücksbuffet als eines der ersten Hotels in der Hauptstadt das indische Nationalgetränk Chai an. Die Mischung aus schwarzem Tee, heißer Milch und verschiedenen Gewürzen wie Zimt, Kardamom und Ingwer, gesüßt mit Honig oder Zucker, gilt in Deutschland als Trendgetränk. Mit indischen Restaurants und amerikanischen Coffee Shops hielt der Chai hierzulande Einzug, nur in der gehobenen Hotellerie fragte man bisher noch vergeblich nach dieser ayurvedischen Erfrischung. Die Gastronomie-Variante firmiert unter dem Namen „Chaipur - Hot Spicy Chai“ und ist ein in heißem Wasser lösliches Getränkepulver mit echten Gewürzen.

Zum ersten Mal finden in Leipzig im Herbst 2005 gleichzeitig drei hochkarätige Fachausstellungen zu den Branchenkomplexen Lebensmittelhandwerk sowie Gastronomie und Hotellerie statt: Die SACHSENBACK, zweitgrößte deutsche Fachmesse für das Bäcker- und Konditorenhandwerk und die FleiFa, zweitgrößte deutsche Fachmesse für das Fleischerhandwerk, beide veranstaltet von der Messe Stuttgart, sowie die internationale Fachmesse für Gastronomie, Hotellerie und Gemeinschaftsverpflegung, die GÄSTE der Leipziger Messe. Los geht es am Sonntag, 30. Oktober 2005 - SACHSENBACK und FleiFa dauern drei Tage bis 1. November, die GÄSTE endet einen Tag später am 2. November.

Die Kölner „Chilled Food 2004“, eine Kongressmesse für Frische-Convenience, war nicht nur in der Überzeugung der Veranstalter, sondern auch aus den Reihen der Teilnehmer, Referenten und Aussteller ein voller Erfolg. Eine GFK-Studie prognostiziert das Marktwachstum von Chilled Food für 2004 mit Plus 13 Prozent nach einer Steigerung von 15 Prozent im vergangenen Jahr.

New Food Congress in Rostock

Der Internationale New Foods Congress findet am 2. November im Hanse-Messe CongressCenter Rostock statt.

Das Leitthema der diesjährigen Veranstaltung heißt: „Neue innovative Food Service Produkte“. Hervorzuheben ist die Präsentation von Prof. Dr. Gerd Klöck, Bioverfahrenstechnologe und Leiter des Projektes INICON der Europäischen Union. Er entwickelt in Zu-



Prof. Dr. Gerd Klöck entwickelt neue Produkte.

sammenarbeit mit europäischen Spitzenköchen neue, außergewöhnliche Zubereitungsverfahren und neue Produkte auf dem Gebiet der molekularen Gastronomie.

Zum Tagungsprogramm gehört auch die Prämierung der New-Foods-Innovations-Wettbewerbs-Sieger des Jahres 2003.

www.newfoods-bl.com
Anmeldung: Renate Büttner Tel. 0049-40-37519450.

Kleine Anbieter auf der INHOGA Berlin

Die Fachmesse für das Gastgewerbe INHOGA vom 19. bis 22. September im Berliner Messegelände unter dem Funkturm wurde von den Ausstellern mit gemischten Gefühlen bewertet. Viele klagten über zu wenig Besucher. Auch das gedämpfte wirtschaftliche Klima, das sich besonders im Gastgewerbe bemerkbar macht, war zu spüren. Allerdings gab es auch kleinere Firmen, die mit dem Messeauftritt zufrieden waren, wie eine Brauerei aus Thüringen.



Udo Holtz präsentierte auf der INHOGA Tannen-Bräu aus Thüringen und traf damit den Geschmack der Berliner. Braumeister Olaf Karch ist übrigens Erfinder der DDR-Kultgetränke Vita Cola und Maracuja.

50 Jahre Achenbach-Delikatessen-Manufaktur

50 Jahre sind vergangen, seit der Firmengründer Rudolf Achenbach mit seiner Frau Ingrid die Produktion konzentrierter Suppen begann.

Nach wenigen Jahren wurde daraus eine Palette feiner Convenience-Spezialitäten von gegenwärtig weit über 1.000 Produkten.

Der Achenbach Online-Shop steht gewerblichen Fachverbrauchern aus Gastronomie, Hotellerie, und Gemeinschaftsverpflegung und Catering auch bei www.achenbach.com zur Verfügung. Achenbach beschäftigt 110 Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter.



Firmengründer Rudolf und Ingrid Achenbach und Tochter Petra Moos-Achenbach mit Ehemann Bernd Moos-Achenbach, die das Unternehmen in zweiter Generation leiten

Adlon-Direktor geht nach Moskau

Berlin verliert einen seiner bekanntesten Hotelchefs. Der Direktor des Fünf-Sterne-Hauses Adlon am Pariser Platz, Jean van Daalen, wird die Hauptstadt zum 1. Januar 2005 verlassen. Der 59-Jährige wird Chef des Kempinski-Hotels Baltshug in Moskau. Das Hotel zählt in der Nähe des Roten Platzes und des Kreml mit 232 Zimmern, darunter 30 Suiten, zu den besten in der russischen Hauptstadt und gilt als Vorzeigehaus der Kempinski-Gruppe.



Jean van Daalen geht von Berlin nach Moskau.

Jean van Daalen baute das Adlon von seiner Gründung an auf. Seit 1996 leitete er das 1997 eröffnete Hotel, das zur Kempinski-Gruppe gehört, als geschäftsführender Direktor.

„Das Baltshug ist eine neue Herausforderung für mich und Moskau eine sehr interessante Stadt“, meinte van Daalen, der auch Präsident des Hotel- und Gaststättenverbandes ist. Wer im Adlon die Nachfolge antritt, steht noch nicht fest. Ein Nachfolger soll aber bald benannt werden.

Healthy Living-Initiative mit Kraft Foods

Kraft Foods Deutschland startet mit der Deutschen Schulsportstiftung sowie Fußballmeister und Pokalsieger Werder Bremen eine Healthy Living-Initiative für Kinder und Jugendliche in Deutschland. Im Mittelpunkt stehen Aktionen, die Schülerinnen und Schülern mehr Angebote für Bewegung und ausgewogene Ernährung außerhalb des Unterrichts machen. „Mit dieser Initiative setzt sich Kraft Foods für ei-

nen gesünderen Lebensstil von Kindern und Jugendlichen ein. Wir übernehmen als Unternehmen Verantwortung und werden daher auf diese Weise aktiv“, so Jean-Paul Rigaudeau, Vorsitzender der Geschäftsführung von Kraft Foods Deutschland. „Auch die beste Initiative braucht ein Spitzenteam, und das haben wir mit der Deutschen Schulsport Stiftung und Werder Bremen - damit gewinnen alle!“



Fußballstar Krisztian Lisztes von Werder Bremen (r.) unterstützt die Healthy Living-Initiative.

Basis ist eine Unterrichtsmappe „Fit und gesund durch Bewegung und richtige Ernährung“.

In aller Kürze

Berlin. Die Investorengemeinschaft Teufelsberg (IGTB) wird es nicht schaffen, innerhalb der gesetzten und schon einmal verlängerten Frist eine geplante Anlage am ehemaligen Alleierten Horchposten im Grunewald mit Hotel, Wohnungen, Lofts und Gastronomie zu errichten. Die Frist endet am Donnerstag kommender Woche. Nun soll das fünf Hektar große Plateau an die Berliner Forsten übergeben werden.

München. Am 20. September nahm eine Sommelierschule ihre Arbeit auf. In einem halbjährigen Kurs erfolgt dort die Ausbildung als geprüfte(r) Sommelier beziehungsweise Sommelière. Die Münchner Weinschule bietet aber auch eine breite Palette von berufsbegleitenden Trainings- über Tages- und mehrwöchige Sensorikseminare bis zum Jahreskurs mit Zertifikat an.

www.weinschule.com

Essen. Deutschlands Spitzengastronomie vergibt in diesem Jahr zum ersten Mal am 11. Oktober im Colosseum Theater den Gastronomie-Kultur-Preis. „Jahrhundertkoch“ Eckart Witzigmann wird den Preis, den der Düsseldorfer Künstler Thomas Schönauer gestaltet hat, vor 225 Gästen überreichen. Das Galamenu bereiten alle siebzehn vom Michelin Deutschland mit 2- und 3-Sternen ausgezeichneten Küchenchefs zu. Ein vergleichbares Jahrhundert-Menü hat es bis dato noch nicht gegeben.

Wien. Am 1. Oktober wird in Österreich der „Tag des Kaffees“ begangen. In Wien stehen Lesungen ebenso auf dem Programm wie das traditionelle Kaffeesudlesen, Live-Konzerte und brasilianische Tänzerinnen sowie Ausstellungen von antiken und modernen Kaffeemöhlen oder Aquarellen. Für Gourmets und Kaffeeliebhaber gibt es handgepflückten Wildkaffee, süße und pikante Speisen, die mit Kaffee zubereitet wurden sowie die einmalige Möglichkeit, sich seine eigene Kaffeemischung selbst zu rösten.