



Restaurantgeschichte in zehn Gängen beim Diner Amical

Die Bailliege Sachsen der Chaîne des Rôtisseurs zählt 95 Mitglieder. Zehn Häuser in Dresden, Leipzig und Görlitz tragen die Plakette der Feinschmeckervereinigung.

„Für die Chaîne-Häuser ist es nicht einfach, sich immer wieder etwas Neues einfallen zu lassen. In der Bailliege Sachsen war jedoch die Bemerkung 'das hatten wir schon' noch nie gefallen“, meinte Bailli Peter Peters beim Diner Amical im Restaurant „Carroussel“ der Bülow Residenz Dresden.

Das Menü in zehn Gängen wurde zum Anlass genommen, auf zehn erfolgreiche Jahre der Bülow Residenz zu blicken, und jedes Gericht stand dabei für ein bestimmtes Jahr.

Geschmolzene Maultaschen, die Liebesspeise der schwäbischen Besitzer, Familie Bülow, machten den Anfang. Es folgte ein Gericht der ersten Speisekarten des Restaurants, eine Rahmsuppe von Kaiserschoten mit Petit-gris. Cordon bleu von Lachs und Zander auf Gemüsenudeln wurde 1995 der erste Renner in den regionalen Medien, und mit Loup de mer auf Rosmarinpüree mit Pesto stieg ein Jahr später Küchenchef Stefan Herrmann ein.

Hoteldirektor Ralf J. Kutzner gab ein Küchen-Gast-



Peter Peters, Bailli von Sachsen der Chaîne des Rôtisseurs (rechts) dankt dem Direktor der Bülow Residenz, Ralf J. Kutzner für das exzellente Diner Amical.

spiel in Hongkong und brachte mit Scampi in orientalischer Würze einen Gruß an Asien in die Menüfolge. Für die intensive Förderung heimischer Produkte durch das säch-

sische Landwirtschaftsministerium 1998 stand eine Roulade vom Moritzburger Rehrücken und Gänsestopfleber mit Sellerieravioli. Kutzners Lieblingsessen, in Barolo

gesottene Rinderbacken mit Pfifferlingspolenta, begeisterte im nächsten Gang die Gäste, und bei intensiver Recherche nach regionalen Leckerbissen kam das Bülow-Team 2000 auf lauwarmen Ziegenkäse mit confierten Zitronen.

Ein Jahr später erweiterte sich die Bülow Residenz mit einer eigenen Patisserie. Geeistes Aprikosensüppchen mit einem Sorbet war der Gruß aus diesem Jahr, und die Verfeinerung der Desserts kam schließlich beim letzten Gang mit einer Variation von Zwetschgen.

Erst als zum Schluss Kaffee gereicht wurde, schauten die Gäste auf die Uhr und merkten, dass bereits die zweite Nachtstunde angebrochen war.

Die zufriedensten Gäste wohnen bei Ritz-Carlton

Die zufriedensten Gäste in der Luxushotellerie wohnen bei Ritz-Carlton. Das belegt die aktuelle Studie des Marktforschungsinstituts J.D. Power and Associates. The Ritz-Carlton Hotel Company, die weltweit 54 Hotels und Resorts betreibt, rückt erstmalig auf Platz eins der „North America Hotel Guest Index Study“.

Ritz-Carlton erhielt in der übergeordneten Kategorie „Gastzufriedenheit“ nicht nur die höchste Punktzahl,

sondern führt ausnahmslos auch die weiteren Bewertungskategorien des Luxussegments an, darunter Reservierungshandling, Gästezimmer, gastronomisches Angebot, HotelserVICES und Abreise.

Damit liegt die Luxushotelgruppe mit dem höchsten Kundenzufriedenheits-Index klar über den übrigen 53 Hotelgruppen der Qualitätsstudie. In den vergangenen zwei Jahren besetzte Ritz-Carlton jeweils den zweiten Platz.

Von 1.000 möglichen Punkten erreichte Ritz-Carlton 880. Der nächste Mitbewerber liegt 41 Punkte unter diesem Ergebnis.

Die seit sieben Jahren durchgeführte Studie erhebt die Kundenzufriedenheit von 13.000 Geschäfts- und Freizeitreisenden in 54 Hotelgruppen, die wiederum in sechs Segmente unterschieden werden. Die befragten Gäste wohnten zwischen Dezember 2002 und Juli 2003 in diesen Ketten.

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

Umschau

Das Davidoff Gourmetfestival wirft seine Schatten voraus: Als Auftakt gibt es im Grand Hyatt Berlin am 4. Oktober Soul 'n' Dine 'n' Dance als Grand Opening Party. Gastkoch Rainer Becker aus dem Londoner Szenorestaurant „Zuma“ und Hyatt-Exekutive-Chef Josef Eder kreieren ein 5-Gänge-Menü mit einem Dessertbuffet. Dazu gibt es Live-Soul - alles zusammen kann man in schweren Ledersesseln in lockerer Lounge-Atmosphäre genießen.

Eine „Woche des guten Geschmacks“ erfreut im September in und um Leipzig die Gaumen. Mit dieser Veranstaltung für das breite Publikum will die Messe Leipzig den neuen Trends Rechnung tragen.

Das sauberste Trinkwasser Deutschlands sprudelt aus den Wasserhähnen und unzähligen Brunnen in Baden-Baden. „Als völlig schadstofffrei und ohne Makel“ gilt dort das Trinkwasser. Das ergab eine groß angelegte Studie einer großen deutschen Fernsehzeitschrift.

Einen musealen Trip der besonderen Art bietet die Destillerie Dr. Gerald Rauch in Marktredwitz ihren Besuchern. Das firmeneigene Schnapsmuseum informiert über Historie und Gegenwart der Spirituosenindustrie. Antiquitäten und Raritäten aus der Kunst der Destillerie bilden ein stimmungsvolles Ambiente. Prunkstück der mit viel Liebe zum Detail zusammen getragenen Ausstellung ist die 5,80 m hohe, voll funktionsfähige Destillieranlage. Weitere Infos: www.destillerie-dr-rauch.de

Eine Gourmet-KulTour startet dienstags bis samstags, jeweils 18.30 Uhr am Rathaus Rotter und führt durch fünf Nürnberger Restaurants.

Sterne-Regen über dem Gothischen Haus

Das „Gothische Haus“ am Marktplatz des mittelalterlichen Harzstädtchens Wernigerode wurde mit „Vier Sternen Superior“ ausgezeichnet. Hoteldirektor Kai Harmsen und seine 56 Mitarbeiter sind stolz darauf, die lange Tradition des Hauses auf hohem Niveau fortsetzen zu können.

Das „Gothische Haus“ ist eines der ältesten Gasthäuser in Wernigerode. Es wurde im Jahr 1360 erstmals urkundlich erwähnt und seit 1854 als Gastwirtschaft und Hotel genutzt. Es ist das einzige Hotel dieser Kategorie in Wernigerode. Mit weiteren sieben Vier-Sterne-Superior-Hotels und drei Fünf-Sterne-Hotels zählt es zu den besten Adressen in Sachsen-Anhalt.

Das Travel Charme Hotel wurde erst im Mai nach komplettem Umbau wieder eröffnet. Das Haus verfügt über 116 klimatisierte Zimmer und Suiten, zwei Restaurants, Räumlichkeiten für Tagungen und Veran-



Das Travel Charme Hotel Gothisches Haus in Wernigerode steht mit seinem Team für komfortables Übernachten, aber auch für gutes Essen.

staltungen für bis zu 300 Personen sowie ein Parkhaus. Neu sind ein rund 500 Quadratmeter großer Wellnessbereich sowie ein gemütliches Weinrestaurant im historischen Kreuzgewölbe.

Die Travel Charme Hotelgesellschaft hat sich auf die Ferienhotellerie im Vier- bis Fünf-Sternebereich spezialisiert und ist die einzige reine Ferienhotel-

gruppe in Deutschland.

Das Unternehmen betreibt zur Zeit acht Hotels an der Ostseeküste Mecklenburg-Vorpommerns (Kühlungsborn, Prerow, Zinnowitz, Bansin, Heringsdorf, Binz, Sellin und Göhren sowie je ein Hotel in Potsdam und in Wernigerode. Alle Hotels wurden komplett saniert oder neu errichtet und seit 2000 nach und nach neu eröffnet.

Sekt-Touren

Gemeinsam mit dem Sächsischen Staatsweingut Schloss Wackerbarth bietet die Dresdner Verkehrsbetriebe AG donnerstags bis samstags, jeweils 16 Uhr, eine „Genusstour“ an, bei der eine Verkostung des prickelnden Getränks in Radebeul im Mittelpunkt steht. Die Fahrten beginnen am Zwinger.

Ein Kleinbus bringt die Genusstour-Teilnehmer zum Schloss Wackerbarth, wo es zunächst um Geschichten und Geschichte des sächsischen Weinbaus geht. Daran schließt sich die Verkostung an, und etwa eine Stunde später beginnt die Rückfahrt.

Eine Sache der Weitsicht.

Mercure

Dresden:

MERCURE HOTEL NEWA -
seit August wieder geöffnet

- das neueste und höchste First Class Hotel in der City
- komplett umgebaut und gestylt
- am größten Fußgängerboulevard Dresdens, der Prager Straße
- nur wenige Minuten zu Fuß in die historische Altstadt



Mercure Hotel Newa Dresden · St. Petersburger Straße 34
01069 Dresden · Tel. (03 51) 4814-109 · Fax (03 51) 4 95 5137
E-Mail: h1577@accor-hotels.com · www.mercure.com
www.accorhotels.com/mercure_dresden_newa.htm

Die „Grüne Fee“ zum Verschenken

Absinth, das neue Kult-Getränk der In-Generation, gibt es jetzt auch in der Dose. Nein, natürlich nicht in der Pfanddose gemäß Verpackungsverordnung, sondern die 0,5l Flasche 55.5 Absinth der Destillerie Dr. Gerald Rauch kommt in einer edlen Geschenkdose auf den Markt. Mitternachtsblau mit neongrüner Schrift symbolisiert sie ihren Inhalt perfekt, erobert doch die einst verbotene „die grüne Fee“ allerorten das Nachtleben wieder für sich zurück.

Absinth wird aus Wermut und weiteren Kräutern, wie Sternanis und Fenchel destilliert. Das leicht bit-

tere, grünliche Getränk mit anisartigem Geschmack enthält neben viel Alkohol einen besonderen Stoff, der rein medizinisch, als Nervengift angesehen wird: Thujon, ein THC-haltiger (Cannabis-Wirkstoff) Bestandteil der ätherischen Öle des Wermuts. Schon im Altertum wurde daraus Medizin hergestellt, 1792 erfand dann Dr. Pierre Ordinaire das Absinthrezept.

Mit seinem hohen Alkoholgehalt von 55,5 vol. ist Absinth pur ein Drink für Hartgesottene. Abgesoftete Drinkvarianten stellen der Genuss „on the rocks“, mit Wasser, oder - ganz nach Gusto - mit Cham-



Pur für Hartgesottene, aber gemixt im Trend.

pagner dar, aber auch ein Mix mit Red Bull ist angesagt. Echte Genießer zelebrieren ein wahres Trinkritual mit karamelisiertem Zucker.

SELECTION - ein Fest der Sinne

Hochzeit - dieser Tag soll etwas ganz besonderes werden. Wochenlange Vorbereitungen, Kirche und Restaurant sind fest gebucht, die Gästeliste steht, das Brautkleid - eine bezaubernde schwerelose Wolke aus weißer Seide und echten Spitzen - hängt bei der Schneiderin, die Ringe sind graviert...

Das meiste auf der To-Do-Liste ist abgehakt. Jetzt ist nur noch das Menü zu besprechen und der passende Wein auszusuchen. Wie das Fest soll auch der Wein etwas ganz Besonderes sein ...

Das Zauberwort heißt „Selection“ - ein Synonym für edle Tropfen aus deutschen Weinkellern und wie

gemacht für den ganz besonderen Anlass.

Selection-Weine stehen an der Spitze der neuen



Ein Probierpaket mit sechs Flaschen ist bei www.deutscheweine.de zum Preis von 60 Euro zu bekommen.

trockenen Qualitätspyramide. Der Begriff Selection garantiert trockene Spitzenweine von exzellenter Qualität.

Bei der Herstellung gilt: Nur das beste Lesegut ist gerade gut genug für diese Weinkategorie. Die sorgfältige Auslese beginnt schon im Weinberg. Nur Top-Lagen sind ausgewählt, ein Lesegut hervorzuheben, das später den Selection-Schriftzug tragen darf. Der Höchstertrag pro Hektar ist streng reglementiert und wird von den Behörden strikt kontrolliert. Niedriger Ertrag und sorgfältige Bearbeitung gewährleisten eine Weinqualität, die den Fest- und Feiertagen angemessen ist.

Wein und Wasser sind trendy

Wein und Wasser liegen in Deutschland im Trend. Das meldet der Online-Branchendienst „Der Weinreporter“. Nicht erst seit diesem Sommer wird Mineralwasser immer beliebter. Nach Angaben des

Instituts der Deutschen Wirtschaft steigt der Pro-Kopf-Verbrauch zwischen 1997 und 2002 um 18 Prozent.

Der Verbrauch alkoholfreier Getränke insgesamt legte im gleichen Zeitraum um

13 Prozent auf 271,2 Liter pro Kopf und Jahr zu. Von den alkoholhaltigen Getränken konnte nur Wein zulegen.

Der Bierkonsum ging dagegen um 7,4 Prozent auf 121,5 Liter zurück.

Von Messen und Marken

Zur Herbstzeit bietet die Reederei Scandlines Pauschalangebote für einen vier- bis sechstägigen Kurzurlaub auf Bornholm. Die Angebote gelten vom 11. September bis 2. November nach Verfügbarkeit. Ein Hotelaufenthalt für zwei Personen im Doppelzimmer inkl. Frühstück ist schon für 175 Euro pro Person buchbar. Im Preis sind neben den Fahrpassagen (Pkw inkl. bis zu neun Personen) drei Übernachtungen inkl. Frühstück alle Reservierungen, Reiserücktrittskostenversicherung und ausführliche Reiseunterlagen enthalten.

Die EU will ihre Spezialitäten im Nahrungsmittel- und Getränkebereich schützen lassen. Bei einem Ministertreffen der Welt Handelsorganisation WTO in Montreal will die EU eine Liste von 35 Produkten vorlegen, die ihrer Meinung nach nicht kopiert werden dürfen. Konkret geht es um Weine und Spirituosen wie Bordeaux, Chianti, Rioja, Grappa oder Sherry. Ansonsten findet sich vor allem Käse und Schinken - etwa Gorgonzola oder Parmaschinken - auf der Liste.

TV-Starköche in Aktion, appetitlich arrangierte Tische, geschmackvolle Ideen für den Fachhandel, öffentliche Events und ein eigens publiziertes Kochbuch für die Kinderparty - das sind die Highlights im „Trendforum Genuss“, das zum zweiten Mal im Rahmen der CADEAUX Leipzig (6. bis 8. September) veranstaltet wird. Fünf kulinarische Themen werden in der Messehalle 4 „angerichtet“: Pasta-Saucen, Asiatisches aus dem Wok, Muffins, Kartoffelgerichte für Vegi-Fans und Snacks. Jedes Thema wird live am Herd vorgestellt und mit den passenden Drinks und Accessoires „abgeschmeckt“. Die Messe findet im Dreierpack mit der COMFOTEX und der MIDORA statt. Infos: www.cadeaux-leipzig.de

Fissler Koch-Profi kommt aus Salzgitter

Matthias Buhles, so heißt der „Fissler Kochprofi des Jahres 2003“. Im ZDF Fernsehgarten schaffte der 40-jährige Oberarzt aus Salzgitter-Lebenstedt den ersten Platz mit seiner Kreation „Lamm im Kartoffelmantel mit Grilltomaten und sommerlichem Gemüse“. Er kochte mit noch zwei weiteren Hobbyköchen, Jörg Hohenadl und Frank Lentze, ein Drei-Gänge-Menü live vor einem Millionenpublikum.

Bei der Siegerfeier im Hyatt Regency Hotel Mainz überreichten die Repräsentanten von Fissler gemeinsam mit dem Stargast Andrea Kiewel dem Sieger den Profi-Award sowie die komplette Ausstattung der Kochgeschirrschere Fissler original-profi collection inklusive aller Messer. Beim Dinner fanden die Hobbyköche die Zutaten aus ihrem Warenkorb von einem Profi zubereitet.



Matthias Buhles aus Salzgitter-Lebenstedt kochte beim Fissler Kochwettbewerb in 65 Minuten ein Drei-Gänge-Menü live vor einem Millionenpublikum und durfte den Profi-Award „Fissler Koch-Profi des Jahres 2003“ entgegennehmen. Foto: obs/Fissler GmbH

Mehrere hundert Hobbyköchinnen und -köche hatten sich für die Teilnahme am Fissler Kochwettbewerb beworben. „Selbst kochen, auch mit Freunden, ist wieder in und die Ansprüche an die Speisen, an die eigene Kochkunst und nicht zuletzt an das Kochgeschirr sind in den letzten Jahren deutlich gestiegen“, so Hans-Willi

Lutz, Marketingleiter bei Fissler. „Dieses Vergnügen am anspruchsvollen Hobby-Kochen wollen wir mit unserem zukünftig regelmäßig stattfindenden Kochwettbewerb fördern.“

Feinschmecker-Empfehlungen

In der kommenden Ausgabe stellt „Der Feinschmecker“ seine Auswahl bester Restaurants vor. Die Höchstnote errangen die Residenz Heinz Winkler, Aschau, Bareiss, Baiersbrunn, Schwarzwaldstube, Bauersbrunn, Dieter Müller, Bergisch Gladbach, Waldhotel Sonnora, Dreis, Zur Traube, Grevenbroich, Tantris, München, Wald- & Schlosshotel Friedrichsruhe, Zweiflingen.

„Restaurant des Jahres 2003“ wurde das Hugos im Berliner Inter-Continental. „Bester Koch“ ist Harald Wohlfahrt.

Das „Beste Serviceteam“ kommt aus der Schwarzwaldstube. Als „Bestes Trendrestaurant“ wurde das Hugos ausgezeichnet, als „Bestes Landgasthaus“ Steinheuers Restaurant in Bad Neuenahr-Ahrweiler, und die „Beste ausländische Küche“ gibt es in der Brasserie Le Moissonier in Köln.

QUADRIGA-Weinkarte

Die vergangenes Jahr veröffentlichte „Schatzkammer Deutscher Weine“ des Restaurants DIE QUADRIGA im Relais & Châteaux Hotel Brandenburger Hof Berlin, die national schon vielfach prämiert wurde (u.a. „Weinkarte des Jahres 2003“) erhält jetzt ihre internationale Anerkennung. Durch die Auszeichnung des amerikanischen WINE SPECTATORS mit dem „Best of Award of Excellence 2003“ zählt sie zu den 500 besten Weinkarten weltweit. Erstmals listet diese Weinkarte 850 Positionen ausschließlich aus deutschen Weinbaugebieten. Sommelier Matthias Dathan trug über 450 Rieslinge, 120 Spätburgunder, Silvaner, Traminer, die weißen Burgundersorten sowie einige

neue Züchtungen zusammen. Alle zeugen von der Vielfalt und der Innovation deutscher qualitätsorientierten Winzer. Neben berühmten Klassikern aus den großen Jahrgängen des letzten Jahrhunderts und Raritäten aus der Rieslingtraube spiegelt die Weinkarte auch mannigfaltige Innovationen wider. Auf Wunsch versendet das Restaurant die umfangreiche Listung. Mit der Auszeichnung des WINE SPECTATORS, der seit 1981 diese führende Weinbewertung in 48 Ländern vornimmt, spiegelt sich das große Bewusstsein amerikanischer Genießer gegenüber einem der großen Trends der Weinwelt wider - gereifte Rieslinge, große deutsche Weine...

In aller Kürze

Aachen. Das Ziel heißt Las Vegas, seine Reisebegleitung «Miss Penelope»: Mirko Gardelliano, Barchef der «Elephant Bar» im Aachener Quellenhof, ist Deutscher Cocktailmeister. «Miss Penelope» heißt die süße Sünde, mit der der smarte Italiener die Fachjury der Deutschen Barkeeper Union überzeugt hat. Mit dem After-Dinner-Drink hat er sich für die Weltmeisterschaft im November 2004 in Las Vegas qualifiziert.

Dresden. Gemeinsam mit seiner Lebensgefährtin Mirjam Schwarzkopf hat der langjährige Geschäftsführer einer der größten Dresdner Werbeagenturen, Lutz Heinrich, „superiore.de“ als Angebot an alle Liebhaber Italiens und seiner interessanten und großen Weine gegründet. Auf zahlreichen Reisen nach Italien knüpften beide Kontakte zu den besten italienischen Erzeugern. Über 200 Rot- und Weißweine, Prosecco und Grappe aus 18 Regionen stehen zur Auswahl. Das Gesamtsortiment ist unter www.superiore.de auch online.

SAN FRANCISCO. Weil er Gerichte mit Gänse-Stopfleber anbietet, ist der französische Gourmetkoch Laurent Manrique zur Zielscheibe von Tierschützern geworden. Unbekannte übergossen die Windschutzscheibe seines Autos mit Säure. Der Besitzer des In-Restaurants „Aqua“ hatte bereits Drohbriefe erhalten.

LEIPZIG. Essen und Trinken sind den Ostdeutschen in den Ferien wichtiger als fast alles andere. Für jeden Fünftel hänge „der Erfolg des Urlaubs“ davon ab, so das Leipziger Institut für empirische Forschung (Leif). Nur die Qualität des Hotels (33 Prozent) und das Klima (28 Prozent) spielten eine noch größere Rolle.

DÜSSELDORF. Im wachsenden Büro- und Loftkomplex des Stadtteils Derendorf will die „Cubar“ karibische Lebensart zelebrieren.