



Zigarren in Frauenhänden - Zeichen der Emanzipation

Zigarren, Whisky und Frauen - ein jahrhundertealtes Kapitel über Diskriminierung und Emanzipation. Denn während in den tropischen Erzeugerländern bis heute ganz selbstverständlich auch Frauen Zigarren genießen, untersagten schon im Spanien der ersten Zigarrenmanufakturen die Männer den Frauen den Tabakgenuss. Zwar verkürzten sich noch im 17. Jahrhundert Englands Damen die Wartezeit im Theater zigarrenrauchend und selbst die Töchter des tabakverachtenden Sonnenkönigs Ludwig XIV waren tropischen Rauchzeichen zugeneigt - doch letztlich wurde die Zigarre zur Männerdomäne. Und zu einem Symbol der gesellschaftlichen Befreiung der Frauen.

Das Restaurant Vinothek Malathonis in 71394 Kerzen-Stetten, östlich von



„Die Zigarren bringen den Schmerz zum Schweigen und bevölkern die Einsamkeit mit tausend anmutigen Bildern“, schrieb einfühlsam Mitte des 19. Jahrhunderts die Schriftstellerin George Sand. Sie rauchte als eine der wenigen Frauen ihres Jahrhunderts in aller Öffentlichkeit Zigarren und empfand dies als einen Akt der Emanzipation.

Stuttgart im Remstal gelegen und über die B29 zu erreichen, macht sich sogar in seiner „Zigarrenschule“ www.malathounis.de/ Zigarrenschule im Internet für Zigarren rauchende Frauen stark.

Joannis Malathounis hat mit Ehefrau Anna das Restaurant 1993 eröffnet, immerhin schon 14 Punkte im Gault Millau erreicht und sagt nach zehn Jahren, dass er noch viel zu lernen hätte.

„Ich wünschte, ich wäre kein Koch, sondern Kochen wäre ein leidenschaftliches Hobby, aber es ist eine Besessenheit. Mich hat der Virus bei Albert Bouley und im Pariser 'Laurent' erwischt, und er ist tödlich'. Wenn ich in wenigen Worten meine Küche beschreiben müsste, würde ich sinnlich und feminin wählen. Das hängt beides zusammen“, sein Credo.

Online-Reisebüro für Luxus-Hotels

Unterkünfte der Extraklasse, die anspruchsvollsten Wünschen gerecht werden, sind ab sofort buchbar zu besonderen Tarifen unter www.expedia.de. Ob London oder Berlin, Rom oder Amsterdam - wer sich einmal wie ein Superstar fühlen will, ist in den Fünf-Sterne-Hotels dieser trendigen Metropolen genau

richtig: Mit ihrem exklusiven Design, dem diskreten Service und Komfort auf höchstem Niveau regt schon allein das Ambiente dieser Nobelunterkünfte zum Träumen vom Leben als eine(r) der oberen Zehntausend an.

Wie auf einer fernen Insel fühlt man sich zum Beispiel im Landmark Hotel Lon-

don, dessen exotisches Interieur mit Palmen und Bambussesseln unter einem emporgangenen Atrium zum gemütlichen Cocktail bei sanften Live-Pianoklängen einlädt.

Genießer des Exzellenten kommen auch im Grand Hotel Krasnapolsky in Amsterdam voll auf ihre Kosten.

In eigener Sache notiert

Danke allen neuen Abonnenten der „Gourmet-Post“! Vor allem aus Österreich und der Schweiz bekamen wir in den letzten Wochen neue Leser. Es sind jetzt 31.723. Gewachsen ist auch das Internet-Portal www.gourmet-classic.de Dort informieren sich pro Tag rund 6.000 User über Feinschmecker-Restaurants und vieles mehr.

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 Ferienparadies Bodensee - der 4-Länder-See mit Deutschland, Österreich, der Schweiz und Liechtenstein bietet als Bodensee-Erlebniskarte eine „alles-inklusive-Karte“ an, mit der nicht nur die Schiffe der „Weißen Flotte“, sondern auch über 190 Ausflugsziele kostenlos besucht werden können.

Im Mittelpunkt der Kulturregion Untersee steht in diesem Jahr Napoleon. Zur Kultur schätzt man dabei auch die gastronomische Vielfalt. Spezielle „Untersee-Genüsse“ bringen viele Restaurants nach alten Rezepten aus dem 19. Jahrhundert auf die Speisekarte. Eine eigens hergestellter Napoleon-Cuvée vom Untersee passt besonders gut dazu. Die „Romantische Napoleon-Pauschale“ (u.a. 2 Ü/F) ist für 113 Euro zu bekommen.

Direkt am Weinkundeweg von Meersburg nach Hagnau liegt das Weingut Aufricht. Die Brüder Robert und Manfred Aufricht pflegen dort alte und neue Rebsorten. Beim Premium-Rotwein-Contest der Zeitschrift SELECTION konnten sie im letzten Jahr für ihren Spitzen-Pinot-Noir sogar einen 1. Platz belegen.

„Biergeschichten“ lautet der Titel einer großen Sonderausstellung im Freilichtmuseum Neuhausen ob Eck, die noch bis zum letzten Öffnungstag in diesem Jahr, bis zum 26. Oktober zu sehen ist. Der Braumeister der Hirschaubrauerei Wurmlingen braut sogar ein eigenes Museumsbier.

Noch bis zum 16. November ist die Besenwirtschaft von Armin Zolg (Weingut Zolg, 78262 Gailingen a.H. www.zolg.de) geöffnet, jeweils Mittwoch bis Samstag ab 18 Uhr und an Sonn- und Feiertagen bereits ab 16 Uhr.

Eine Gourmet-Reise an den Bodensee (1.)

Gleich an zweiter Stelle in der Internet-Suchmaschine Google wird beim Stichwort „Bodensee-Gourmet“ das bekannte Portal www.gourmet-classic.de angeboten. Immerhin zählt der Bodensee kulturell und landschaftlich zu den interessantesten Erholungsgebieten Deutschlands. Das war Grund genug, uns vor Ort umzuschauen.

In drei „Vor Ort“-Teilen (Deutschland, Österreich und Schweiz) wollen wir zeigen, dass der „Goldene Herbst“ an Deutschlands größtem Binnensee wunderschön sein kann, dass Weinfreunde und Fein-



Egon Liebich, sein Sohn Andreas und weitere Familienmitglieder führen das Romantik Hotel Johanniter-Kreuz in Überlingen.

schmecker auf ihre Kosten kommen, und dass zwischen den Gängen auch noch allerlei Highlights zu

besichtigen sind. Die Internationale Bodensee-Touristik GmbH unterstützte uns dabei. (Danke!)

Romantik

45 Hotelbetten in 25 Zimmern für gehobene Ansprüche, Sonnenterrasse, Liegewiese sowie Saunalandschaft und der Golfplatz Lugenhof, wenige Minuten entfernt, sind die Daten des Romantik Hotels Johanniter Kreuz Überlingen (www.romantikhotels.com/ueberlingen).

Der Bauernhof, Jahrhunderte vom Johanniter-Orden als Poststation bewirtschaftet, wurde von Adalbert Liebich als Dorfwirtschaftle eingerichtet. Der gastlichen Tradition bleibt die Familie in der vierten Generation treu. Die „Romantik-Schlemmer-Tage“ (1 Ü mit Frühstück, Aperitif und Verwöhn-Menü kostet 125 Euro) sind Sache von Sohn Andreas, der meint: „Ich lebe mein Leben auf dem Teller aus!“ Beim Bodenseezander in Orangenöl gebraten auf Chicoreespitzen mit Pfifferlingen und Kartoffel-Kürbis Mousseline bestätigten wir das.

Markgraf

Die Weinberge von Schloss Salem gingen 1802 im Zuge der Säkularisation in den Besitz des Hauses Baden über. Die Jahrhunderte alte Weinbautradition des Klosters Salem wurde durch den Markgrafen erfolgreich fortgeführt und weiterentwickelt., galt das Haus Baden doch seit jeher als Wegbereiter des modernen Weinbaus. Mit 125 Hektar in eigener Bewirtschaftung ist der Markgraf von Baden heute der größte private Winzer Deutschlands. In der Betriebsfläche ist seit 2002 auch das Weingut des Fürsten zu Waldburg-Wolfegg erhalten.

Der Müller-Thurgau, Grauburgunder, Spätburgunder oder drei weitere Sorten schmecken am besten in der Weinstube zum alten „Gefängnis“ (neben Europas gefragtester Internatschule), die von der Familie Biedermann für festliche Anlässe auch gerne vermietet wird.

Krebse

In zentraler Lage in Süddeutschland, am Rande des Allgäus und in der Nähe des Bodensees, ist das Gourmet Restaurant Lanz leicht über die Autobahn A96 und die B12 zwischen Wangen und Lindau zu erreichen.

Spezialisiert auf Fisch und vor allem Krebse hat sich das Lokal einen aussergewöhnlichen Ruf unter den Feinschmeckern erarbeitet. Die Speisekarte lässt die Herzen der Geniesser und der Gourmetliebhaber höher schlagen. Es ist für jeden etwas dabei. Einmal sollte man auf jeden Fall das Krebs-Menü testen. Ein kulinarischer Leckerbissen!

Zitat aus dem Restaurantführer Bodensee: „Das elegante, aus mehreren Räumen bestehende Restaurant ist ein genauer Gegensatz zum unscheinbaren Äußeren ... Gute Produkte, exakte Garzeiten ... das viele Stammgäste zu schätzen wissen...“

Saisonabschluss auf der Donau

Rekord auf der blauen Donau für die weiße „Swiss Crown“. Das Flussschiff des Kreuzfahrt-Spezialisten Transocean Tours ist in diesem Jahr das erfolgreichste Schiff auf dem zweitgrößten Strom Europas. 28 Reisen zwischen sieben und neun Tagen sieht der noch bis Ende Oktober geltende Fahrplan der „Swiss Crown“ vor. Ausgebucht lautet die Bilanz - lediglich auf der Saisonabschlussfahrt (23. bis 29. Oktober 2003 / Euro 999,- pro Person) ab/bis Passau mit Ausflügen in Wien, Budapest, Bratislava, Dürnstein und Melk sind noch wenige Kabinen zu ergattern. Grund genug für Transocean Tours, im kommen-



Die „Swiss Crown“ ist das erfolgreichste Kreuzfahrtschiff auf der Donau. Im Oktober sind während der Saisonabschlussfahrt noch wenige Plätze frei. Eine Woche Flussurlaub mit der „Swiss Crown“ ist bei Transocean Tours für Euro 999,- pro Person zu buchen. Foto: obs/Transocean Tours“ Bremen.

den Jahr der „Swiss Crown“ das aktuell auf einer holländischen Werft entste-

hende Schwesterschiff „Swiss Corona“ zur Seite zu stellen.

Edle FUCHS-Gewürze zur Wildzeit

Wildbret, also die bratfähigen Stücke des geschossenen Wildes, gilt als unverfälschtes, natürliches Nahrungsmittel und ist leicht verdaulich. Es ist besonders fettarm und hat dafür einen hohen Eiweißgehalt. Außerdem ist Wildfleisch ein guter Lieferant für Mineralstoffe, wie z.B. Eisen, Phosphor, Natrium und Calcium, und Vitamin B₁ sowie Vitamin B₆. Allerdings sollten Menschen, die unter Gicht leiden, Wildfleisch vorsichtig genießen, denn es enthält viel Purin (Ausgangsprodukt der Harnsäure). Im Mittelalter waren Köche, die Wild zubereiten konnten, hoch angesehen und selten aufzufinden. Folglich wurden Ihre Rezepte wie Staatsgeheimnisse gehütet. Glücklicherweise sind einige Rezepte dennoch mit ihren ur-

sprünglichen Reizen überliefert worden.

Wildbret aller Art muss immer gut abgehangen sein. Vergewissern Sie sich also bei ihrem Wildhändler und überprüfen Sie den Geruch. Riecht das Fleisch feinsäuerlich, ist es gut durchgereift. Ein muffiger Geruch hingegen weist auf bereits eingetretenes Faulen hin. Dann sollten Sie besser die Finger davon lassen.

Wollen Sie jungem Fleisch eine interessante Geschmacksnote geben, marinieren Sie es einfach kurz in Öl, vermischt mit den hochwertigen Kräutern und Würzmischungen von Fuchs (z.B. Wild-Gewürz, Bunter Pfeffer Gewürzmischung, Steak-Pfeffer Gewürzzubereitung oder Ideal-Würzei). Auch die cremigen Fuchs Würzpasten, beispielsweise Pa-

prika Würzpaste oder Schallotten Würzpaste, lassen sich hierfür ideal verwenden. Fleisch von älteren Tieren sollten Sie beizen, um es zarter, aromatischer und saftiger zu machen. Dafür einfach das Fleisch ein bis zwei Tage in einer Flüssigkeit aus Essig, Wein und/oder Buttermilch sowie zerstoßenen Pfefferkörnern, Lorbeerblättern, Thymian gerebelt, Majoran gerebelt, Nelken ganz, Knoblauch granuliert und zerdrückten Wacholderbeeren von Fuchs und Zwiebeln ziehen lassen. Im Gegensatz zur Marinade, die als Grundstock für Saucen verwendet werden kann, wird eine Beize nie mitserviert.

Achten Sie immer darauf, dass Sie Ihr Wild gut durchgaren (10 Minuten bei einer Kerntemperatur von ca. 80° Celsius).

Von Messen und Marken

Mit leichtem Besucherplus (20.000 Fachbesucher) endete die Konsumgütermesse CADEAUX Leipzig. Stimmungsvolle Dekorationen und ansprechende Geschenkstände ebenso wie die professionelle Ausstattung von Küche und Hausbar oder der attraktiv gedeckte Tisch im Mittelpunkt der Fachmesse für Geschenk- und Wohnideen. Mit dem Schwerpunkt-Thema Küche und „Gedeckter Tisch“ ging die Fachmesse erstmals in die Öffentlichkeit: Gemeinsam mit dem Handelsverband Sachen und der Arbeitsgemeinschaft „Die Moderne Küche“ wurde die „Woche des guten Geschmacks“ eröffnet, die bis zum 13. September vielfältige genussreiche Aktionen in sächsischen Fachgeschäften offerierte.

Bei der 9. Internationalen Käseolympiade im hinteren Tiroler Paznaun kämpften am 27. September Alm-Sennereien aus Österreich, Südtirol und der Schweiz um Medaillen. Besucher können der geschmacksreichen Almkäse-Olympiade, die um 11 Uhr beginnt, beiwohnen, nach Herzenslust Käse verkosten und sich zudem an einem stimmungsvollen Tanzabend vergnügen. Selbstverständlich können Käsespezialitäten auch gekauft werden.

In diesem Winter verführt die köstliche Kokos-Mandel-Spezialität „Raffaello“ im weißen Kleid auf zauberhaft-leichte Weise. Exklusiv für „Raffaello“ hat Starkoch Alexander Herrmann - bekannt aus dem VOX-Kochduell und vom Gault Millau zum „Aufsteiger des Jahres 2003“ gewählt - raffinierte und festliche Winter-Desserts kreiert. Auf den 150 g Raffaello-Packungen (ca 1,70 Euro) finden Sie ab 20. Oktober je 1 von 5 Winter-Rezepten zum Ausprobieren. „Raffaello Surprise“ mit cremigem Eis oder „Raffaello Krokant-Lasagne“ mit knusprigen Krokantblättern dürften die Renner werden.

Erste Adresse für italienische Spitzenweine

„Niemand anders in Dresden bietet eine so breite Auswahl italienischer Weine zu besten Preisen“, gibt sich Lutz Heimrich selbstbewusst. Über 200 Rot- und Weißweine, Proseccchi und Grappe aus 18 Regionen stehen bei ihm zur Auswahl.

Entweder man besucht das Lager in Dresden-Laubegast (Österreicher Straße 67) oder nutzt das Internetportal www.superiore.de. Dort kann das gesamte Sortiment bestellt werden, ab 90 Euro portofrei.



Lutz Heimrich, langjähriger Geschäftsführer der größten sächsischen Werbeagentur gründete in Dresden einen Spezialhandel für italienische Weine.

Gourmet-Tage im Zeichen des Flusskrebses

Außen hart und innen zart - das sind die heimischen Edelkrebse, die im Rahmen der Flusskrebs-Tage am 28. und 29. September 2003 beim Nationalparkwirt

Sepp Steiger in Neukirchen den Gourmet-Gaumen erfreuen. Die Idee für diese g'schmackigen Tage stammt vom Verein „Tauriska“, der auch heuer wie-

der das „Tauriska-Festival“ veranstaltet.

Noch vor rund zweihundert Jahren fanden sich Edelkrebse sogar täglich auf den Speisekarten von edlen Herren und dem weniger edlen Gesinde. Und jetzt erleben die heimischen Schalentiere eine Renaissance bei Feinschmeckern und Naturschützern.

Ein schlechter Scherz? Nein, denn was auf den ersten Blick wie ein Widerspruch scheint, basiert auf einem einfachen Prinzip: Steigt die kulinarische Nachfrage nach heimischen Flusskrebsen, wird auch wieder mehr Wert auf Neuansiedlung und Aufzucht der „gepanzten Ritter“ gelegt. In diesem Sinne ist das Restaurant der Familie Steiger mitten im Nationalpark Hohe Tauern wohl der beste Ort, um sich in gemütlicher Atmosphäre Krebsgerichte und andere regionale Schmankerl auf der Zunge zergehen zu lassen.

Unter www.steiger.co.at kann man sich ein Bild vom Nationalparkwirt und der traumhaften Umgebung machen.

In aller Kürze

Berlin. Die Küche des Hotel Adlon Kempinski Berlin wird von Küchendirektor Rainer Sigg geprägt. Der hochkarätige Gourmetkoch, zuvor im Stuttgarter Sterne-Restaurant „top air“ tätig, wurde mit dem begehrten „Five Star Diamond Award“ für seine besonderen gastronomischen und kulinarischen Leistungen ausgezeichnet. Die American Academy of Hospitality Sciences zeichnet Sigg damit als „One of the Finest Chefs worldwide“ aus. Eine Ehrung, die vor allem die aussergewöhnlich kreative Kochkunst des Preisträgers würdigt. Als Küchendirektor der Gesamtküche im Adlon mit seinen beiden Restaurants und dem umfangreichen Bankettgeschäft unterstehen Sigg insgesamt sieben Mitarbeiter der weißen Brigade.

München. Hoch die Eimer! Ab 20. September heißt es wieder „O'zapft is!“ auf dem größten Volksfest der Welt. Sechs Millionen Besucher werden erwartet. Punkt 12 Uhr zapft am Samstag Bürgermeister Ude im „Schottenhammel“ die erste Mass an (6,80 Euro). Weltstars werden übrigens am 2. Oktober in der „Columbia Tristar Box“ erwartet. Die Kahns und Gottschalks verkehren im „Käferzelt“.

Sulzbach i.T. In den Küchen der Achenbach Delikatessen-Manufaktur in Sulzbach am Taunus startet am 26. September (10-18 Uhr) eine Reihe von Gourmet-Treffs in verschiedenen Städten. Weiter geht es am 29. September in Hannover (Congress Centrum) und am 30. September in Dortmund (Best Western Parkhotel Wittekindshof).

Berlin. Nach 471 Vorstellungen in 22 Monaten mit über 160.000 Gästen hatte sich das Restaurant-Theater von Hans-Peter Wodarz eine Auszeit gegönnt. Jetzt kommt das Publikum in den Genuss der neuen Show „Restaurant out of control“. Sternekoch Gerd Hammes bereitet das 4-Gänge-Menü.

Eine Sache der Weitsicht.

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

Europäischer Marktführer und weltweites Unternehmen im Hotel- und Dienstleistungssektor