classic digital Gourmet journal

Elektronische Zeitung des Internetportals www.gourmet-classic.de · Ausgabe 9 / Februar 2010

Besondere Orte

Posthotel Achenkirch am Achensee

Wohlfühloase in zauberhafter Schneelandschaft

Was für eine Ansicht — Das Posthotel bei Nacht in traumhafter Kulisse.

Das Posthotel Achenkirch am Achensee in Tirol ist mit seinem einzigartigen Ambiente und seinem breitgefächerten Angebot im Wellness- und im Gastronomiebereich eine exklusive Wohlfühloase. Die 150 Suiten und Zimmer im Landhausstil bieten Charme, feinsinnigen Luxus und jeden Komfort, den man im Urlaub erwartet.

Egal, worauf Sie im Winter abfahren — Snowboard, Schlitten, Alpin- oder Langlaufski — in der zauberhaften Schneelandschaft rund um das Posthotel Achenkirch bekommt jeder glänzende Augen.

Generationsübergreifend: Mutter und Sohn führen gemeinsam die Geschäfte

Die Achensee-Region, ausgezeichnet mit dem Pisten- und Snowboard-Gütesiegel, bietet mit insgesamt 50 km Piste (14 blau, 25 rot, 11 schwarz) jede Menge Möglichkeiten für Fun und Action im Schnee.

Mit 150 km gilt das Loipennetz der Achensee-Region bei Kennern als eines der schönsten Langlaufgebiete Tirols. Direkt vom Posthotel aus erreicht man die Seeloipe und damit den Einstieg ins 58 km lange Loipennetz Achenkirch.

Wer tagsüber die Pistenvielfalt in traumhafter Landschaft genossen hat, wird es besonders genießen sich anschließend in der mit 6500 m² größten Bade- und Thermenlandschaft Tirols zu entspannen.

Im großen und kleinen Becken des Hallenbades schwimmen Sie unter einer riesigen Glaskuppel. Nur wenige Züge und schon befinden Sie sich im ganzjährig geöffneten Freibad, besondere Solebecken sind mit Wasser mit pflegendem Harzer Salz gefüllt. In den modern gestalteten Saunen umhüllt Sie die Wärme in verschiedenen Spielarten — von klassisch finnisch bis raffiniert orientalisch. Nach dem Schwitzen ist eine eiskalte Spritztour im Quellwasserbecken angesagt. Alles in allem die Garantie für das Rundum-Wohlgefühl!

Aber erleben Sie auch „Mindness“ — positive Gedanken, die Sie auf eine wunderbare mentale Reise entführen. Lassen Sie sich einfach auf einen der Liegestühle sinken, genießen Sie die wunderbare Aussicht auf das Bergpanorama und erleben Sie die einzigartigen Entspannungsangebote im Wohlfühl-Bereich des Atrium Spa. Qualifizierte Masseure und Kosmetikerinnen stehen Ihnen selbstverständlich zur Verfügung.

(Fortsetzung nächste Seite)

+++ DER NOTIZBLOCK +++ (Teil 1)

+++ NISTERTAL Möhrenbrand mit Honig, Haselnussgeist mit Röst-Aromen, Bierbrände, die in Whiskyfässern heranreifen — gegen diese neuartigen Edeldestillate sieht die Grappaflasche fast schon alt aus. Serviert werden sie von Stefanie Klöckner, Erbin einer Traditionsbrennerei im Westerwald. Seit 1848 steht die Traditionsbrennerei Birkenhof vor allem für das hochprozentige Flaggschiff „Basaltfeuer“ und Kräuterkorn-Spezialitäten.

+++ Die Europäische Kommission hat offiziell den Sieger des Wettbewerbs um das neue EU-Bio-Logo bekannt gegeben. In den letzten Monaten haben etwa 130000 Personen im Internet abgestimmt, um das neue Bio-Logo aus den drei Entwürfen der Endausscheidung auszuwählen. Das siegreiche Logo mit dem „Euro-Blatt“, für das 63 Prozent aller Teilnehmer gestimmt haben, hat Dusan Milenkovic, ein Student aus Deutschland, entworfen.

www.ec.europa.eu/organic-logo

+++ Das innovativste Gastronomiekonzept Europas kommt 2010 aus Salzburg: myindigo hat den Leaders Club Award 2010 in Stuttgart gewonnen. Doris und Heiner Raschhofer servieren Fastfood der frischen, leichten und gesunden Art — und konnten sich damit vor Tim Mälzers und Patrick Rüthers Bullerei, Gewinner des nationalen Entscheids, den ersten Platz sichern.

+++ KOBLENZ Ein Gastwirt, der in einer Rauchergaststätte eine vollständige Mahlzeit (hier: Pfefferlendchen) anbietet, verstößt gegen das Nichtraucherschutz-

(Fortsetzung nächste Seite)

Besondere Orte

Posthotel Achenkirch am Achensee

Wohlfühloase in zauberhafter Schneelandschaft

(Fortsetzung von Seite 1)

Mit der Landschaft der Bäder bietet das Posthotel eine Wohlfühl-Dimension, die weit über das Angebot der meisten Wellness-Hotels hinausreicht. Doch ungeachtet des umfassenden Wellnessangebotes will Gastgeber Karl Christian Reiter Junior, der im Sommer 2002 als 26jähriger Junghotelier das Posthotel von seinem Vater übernahm, nichts von Wellnesshotel hören. Er nennt sein Haus viel lieber ein Wohlfühlhotel. Und da steckt schließlich alles drin, was dieses Haus ausmacht.

Luxus und Eleganz: Hier die Hochzeitstafel im Posthotel

Zum Wohlfühlen gehört auch der kulinarische Bereich. Da Liebe bekanntlich ja durch den Magen geht, sind wir uns sicher: Sie werden die beiden Zauberer in der Küche Herbert König und Otto Kawalar in ihr Herz schließen. Die hauben-gekrönten Küchenchefs zaubern in den acht Restaurants kulinarische und optische Leckerbissen auf die Teller. Sie servieren immer neue, kreative Ideen, raffiniert kombiniert mit traditionellen Gerichten Tirols: Duftende Kräuter, zarte Fleisch- und Fischrezepte, exquisite Soßen, feinste Zutaten aus eigenem Anbau oder von regionalen Bergbauern. Dazu wählen die Sommeliers die überraschendsten und edelsten Weine. Und spätestens beim Nachtisch werden Sie feststellen: Es war Liebe auf den ersten Bissen!

Gönnen Sie sich das Besondere. Über Jahre hinweg wurden Höchstleistungen in den Bereichen Wellness und Gastronomie erbracht, dazu perfekte Gastfreundschaft gepflegt. Das alles hat dazu beigetragen, dass sich „DAS Wohlfühlhotel in den Tiroler Bergen“ zu den am häufigsten ausgezeichneten Hotels im Alpenraum zählen darf.

Die *„Wohlfühltage mit Shaolin Meister Zheng“* im Posthotel spenden Regeneration und füllen die Kraftreserven auf komfortable Weise wieder auf. In Kombination mit dem täglichen Bewegungs- und Entspannungsprogramm werden Körper und Geist zu neuem Leben erweckt. In der Zeit vom 27.02. bis 27. 03. 2010 ist diese Pauschale bereits ab 548,- Euro pro Person im Doppelzimmer buchbar. Das Paket beinhaltet drei Übernachtungen inklusive Posthotel-Wohlfühlpension, täglichen Übungen mit dem Shaolin Meiser im Zöhrerhaus und wechselndem Tagesangebot aus Tai Chi, Qi Gong und Shaolin Kung Fu sowie einer Shaolinbehandlung. Inbegriffen ist auch die Benutzung des hauseigenen Fitness-Clubs sowie der Sauna- und Bäderlandschaft. Information: Reiter's Posthotel Achenkirch, Resort & Spa, A-6215 Achenkirch/Tirol, Tel. 0043-5246-6522, Fax 0043-5246-6522468. **www.posthotel.at**

Juniursuite im Posthotel

+++ DER NOTIZBLOCK +++ (Teil 2)

gesetz Rheinland-Pfalz. Dies hat das Oberlandesgericht Koblenz in einem am 4. Februar 2010 veröffentlichten Beschluss vom 27. Januar 2010, Az.: 2 SsBs 120/09 in einem Bußgeldverfahren entschieden.

+++ BAD DRIBURG Unter dem Motto „Sechs auf einen Streich“ wird am 12. März die dritte „Bad Driburger Gourmet-Tour“ eingeläutet. Feinschmecker können an einem einzigen Abend sechs Restaurants in Bad Driburgs kennnenlernen.

+++ München Styling, Ausstrahlung und eine große Portion Drama standen im Fokus von „Deutschlands großem Stil-Check“ im Münchner Marriott Hotel. Neben 100 Teilnehmer/-innen aus Süddeutschland hatte Roberta Oliviero, eine junge Mitarbeiterin vom München Marriott Hotel, die Gelegenheit, ihre Stilsicherheit unter Beweis zu stellen.

+++ DÜSSELDORF Da gingen vor allem den weiblichen Gästen und Angestellten des Hotels Nikko die Augen über: Völlig selbstverständlich spazierte Hollywood-Schauspieler George Clooney ins Restaurant Benkay, im Schlepptau einen Mitarbeiter seines Managements. Der Frauenschwarm genoss nach einem spendierten Glas Champagner das Menü Japan - Sushi, Sashimi, Tempura und Sirloinsteak mit kaltem Sake. Anschließend lobte Clooney „das schöne Hotel und das gute Essen“ und ließ Direktor Bertold Reul wissen, er wolle wiederkommen.

+++ GENF Kempinski stellt sein Stipendium vor, basierend auf einem Programm zur Förderung junger, aufstrebender Künstler durch praktische Betreuung und finanzielle Unterstützung. Am 25. März 2010 wird Kempinski die zwei ersten Stipendiaten 2009 und sein Arts Support Programme auf einem exklusiven Gala-Event im Hotel Adlon Kempinski Berlin der Öffentlichkeit vorstellen.

(Fortsetzung nächste Seite)

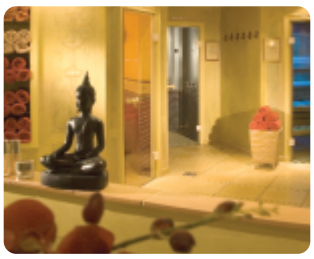
Der spezielle Tip

Ein heller Stern im hohen Norden

Das Privathotel Landhaus Stricker auf Sylt

Hervorragende Küche auf der einen Seite, luxuriöses Entspannen auf der anderen: das Landhaus Stricker auf Sylt setzt Maßstäbe.

Winterurlaub auf Sylt ist beliebt. So kommen mittlerweile schon 15 Prozent aller Gäste zwischen November und März auf die Insel, die zu Schleswig-Holstein gehört. Und die wollen vor allem eins — entspannen. Sylter Luft ist wie Champagner. Im Herzen „der Insel“, inmitten eines großzügig angelegten Parks mit Teich und Wasserlauf, liegt das Landhaus Stricker. Mit Liebe zum Detail und familiärer Gastfreundschaft verwandelten Holger und Kerstin Bodendorf, dass kleine privat geführte Luxus-Hotel zu einem Ort für Genießer und anspruchsvolle Urlauber. Das zweistöckige Gebäude im Landhaus-Stil grenzt unmittelbar an das 1784 erbaute Friesenhaus und verfügt über 38 luxuriös eingerichtete Zimmer und Suiten, eine gemütliche Bibliothek sowie ein 700 m² großes Private



Sylt und mediterane, asiatische Wohlfühlathmosphäre? Das muß kein Widerspruch sein — das Landhaus Stricker beweist es.

Holger Bodendorf: Er garantiert für Sterne-Qualität in der Küche

Spa mit diversen Saunen, Indoor-Pool mit Gegenstromanlage, Nackendusche, Massagestrahl, Sprudelboden und separaten Beauty- und Fitnessbereichen. Für Holger Bodendorf, den Sterne-Koch sind gutes Essen und ein aufmerksamer Service wichtigster Erfolgsfaktor für ein 5-Sterne Superior Hotel was auch bei den Gästen Hoch geschätzt wird, bei den Zimmern und Suiten setzt das Gastgeber-Ehepaar auf Individualität. Stilistisch im mediterranen Flair eingerichtet, ist dabei jeder Raum einzigartig. Die farbliche Kombination in Verbindung mit rustikalen Holzdielen, hochwertigen Teppichböden und eleganten Stoffen, laden den Gast zum Verweilen und Wohlfühlen ein. Fast alle Zimmer verfügen über einen begehbaren Kleiderschrank, Balkon oder Terrasse. Das 5-Sterne Superior Hotel Landhaus Stricker verfügt über zwei Restaurants: Das „Landhaus Stricker“ und das „Bodendorf's“. In beiden ist die Küche selbstverständlich inspiriert und geleitet von Meisterkoch Holger Bodendorf. Zum Restaurant „Landhaus Stricker“ gehören die „Tenne“ und das „Kaminzimmer“. Beide Räumlichkeiten liegen im Mittelpunkt des weißen reetgedeckten Stammhauses. Die mehr als 200 Jahre alte Balkendecke, die tiefroten Wände und dunklen Hölzer, verleihen der „Tenne“ eine außergewöhnliche, altfriesische Atmosphäre. Das „Kaminzimmer“ besticht durch seine mediterrane Gemütlichkeit. Der große Kamin in der Mitte des Raumes spendet im Winter wohlige Wärme. Das Gourmet-Restaurant „Bodendorf's“, seit Jahren mit einem Michelin-Stern ausgezeichnet, bietet exquisite „Cusine Mediterranee“ in gehobenem und ansprechendem Ambiente. Holger Bodendorf setzt auf die Feinheiten der Regionalküche und verbindet sie mit der Vital-Kräuterküche. Durch gezielte Verwendung verschiedener Kräuter erhält jedes Gericht sein ganz eigenes Aroma. Die wohltuende Wirkung jedes einzelnen Gewürzes ist dabei ein gesunder Nebeneffekt.

www.landhaus-stricker.de

+++ DER NOTIZBLOCK +++ (Teil 3)

+++ HAMBURG In den seit neun Jahren brach liegenden Funkturm am Messegelände könnte wieder gastronomisches Leben einkehren. Die Deutsche Funkturm GmbH (DFMG) als Betreiberin des 278,50 Meter hohen Bauwerks zeigt sich gegenüber Investoren aufgeschlossen. Allerdings seien rund 10 Mio. Euro notwendig, um auf dem Turm wieder eine Gastronomie und Aussichtsplattform eröffnen zu können.

+++ ZEULENRODA Oliver Hasert ist seit Kurzem Geschäftführender Direktor des Bio-Seehotels Zeulenroda. Der bisherige Stellvertreter und Prokurist des Hotels war 2002 vom damaligen Blue Band Hotel Berlin nach Thüringen gewechselt. Der 42-Jährige trat die Nachfolge von Stephan Bode an, der das Haus seit der Neueröffnung 2002 geleitet hatte. Bode nahm sich eine Auszeit. Das Duo prägte bisher gemeinsam die Entwicklung des Bio-Seehotels.

+++ BERLIN Pünktlich zur Berlinale haben Design Hotels und die internationale Filmwebsite The Auteurs „Hotel Cinematheque“ ins Leben gerufen. Hotel Cinematheque „paart“ jeweils ein Mitgliedshotel von Design Hotels™ für zwei Wochen mit einem passenden Film von The Auteurs. Dies sind entweder Streifen zur gleichen Stadt oder zu einem gemeinsamen Thema. Wer das ausgewählte Hotel in dem jeweiligen Zeitraum bucht, erhält einen speziellen Code, der auf der Website von The Auteurs eingegeben werden muss. Anschließend können sich Gäste den Film dort kostenlos ansehen.

+++ HANNOVER Wer feste arbeitet, der darf auch Feste feiern. Wieder ganz im Zeichen der Gastronomie stand der Gastronomen-Ball in der Leinestadt: Eine Mischung aus Geselligkeit und Fachveranstaltungen. Zu den Rednern gehörten in diesem Jahr Jochen Gaues, vielportraitierter Bäckermeister aus Hannover, der seine Geheimnisse über gutes

(Fortsetzung nächste Seite)

Neueröffnung

„Restaurant Dieter Müller“ wird „Gourmetrestaurant Lerbach“

Genuss als Philosophie, Natur als Kulisse

Genuss als Philosophie, Natur als Kulisse: Nach umfangreichem Umbau feiert das Restaurant Dieter Müller als Gourmetrestaurant Lerbach Wiedereröffnung

Für Drei-Sterne Koch Nils Henkel fängt ab sofort ein neues Kapitel an: Das Restaurant Dieter Müller wird in Gourmetrestaurant Lerbach umbenannt. Zudem wurden die Räumlichkeiten in den letzten Wochen komplett neugestaltet - das Restaurant präsentiert sich ab sofort im neuen Gewand.

Das Design des Gourmetrestaurant Lerbach legt einen besonderen Fokus auf Natur und Natürlichkeit und bietet damit einen idealen Rahmen für die Kochphilosophie Nils Henkels, der mit seinem „Pure Nature“ Konzept neue Wege in der Gastronomie einschlägt. „’Pure Nature’ ist für mich nicht nur ein Konzept, sondern eine Lebenseinstellung, gleichbedeutend mit purem, unverfälschtem Genuss“, so der Sternekoch. „Ich fühle mich den besten Produkten verpflichtet, die uns die Natur bietet.“

Henkels Arrangements sind dabei ein perfekt ausbalanciertes Spiel verschiedener Aromen und Texturen. Damit schafft er nicht weniger, als das Restaurant in die Zukunft zu führen. Im Jahr 2009 wurde er hierfür mit der Spitzenbewertung von drei Sternen im Guide Michelin geehrt.

Doch nicht nur die Küche ist in der kulinarischen Moderne angekommen, auch das Interieur des Restaurants präsentiert sich nun im eleganten „Pure Nature“ Look. Die Inneneinrichtung mischt Materialien wie Chrom oder Glas mit natürlichen Elementen, wie Holz. Die Ästhetik wird durch harmonische Formen geprägt, die eine Balance zwischen vertrauten Elementen und einer außergewöhnlichen Tischarchitektur umsetzen. Das naturverbundene Design erzeugt ein Ambiente des Wohlfühlens und schafft einen eleganten und doch entspannten Rahmen für außergewöhnliche Geschmackserlebnisse.

www.schlosshotel-lerbach.com

Das Gourmet-Restaurant Lerbach erstrahlt in neuem Glanz: zurückhaltend im Stil und doch sehr aussergewöhnlich.

+++ DER NOTIZBLOCK +++ (Teil 4)

Backwerk verriet. Dazu Olaf Feuerstein, Direktor und Inhaber des Freizeit Inn in Göttingen, der von seinen vielen Projekten für 2010 berichtete: Neues Budget-Hotel, Joint Venture Restaurant mit der Uni Göttingen, Sanierung und Neueröffnung des Ratskeller in Göttingen und nicht zu vergessen ein neues Onlineportal für Eventlocations. Und: Werner Buss, kreativer und energiegeladener Kopf der GOP-Entertainment Gruppe, der seinen Weg zu Motivation durch Leidenschaft erklärte.

+++ BERLIN Die Senkung des Mehrwertsteuersatzes wirkt bereits jetzt, löst erhebliche Zusatzinvestitionen aus und beschleunigt das Wirtschaftswachstum. Dies ist das Ergebnis einer Umfrage des Hotelverbandes Deutschlandes (IHA). In der vergangenen Woche hat der Verband seine 1120 Mitglieder des mittleren und oberen Marktsegments aus Individual-, Kooperations- und Kettenhotellerie befragt. Nach Aussagen des IHA ergibt die Auswertung der Rückäußerungen von 570 Hotels für das Jahr 2010 ein durch die Senkung des Mehrwertsteuersatzes angestoßenes Investitionsvolumen von 154 Mio. Euro. Diese Mittel fließen in An- und Umbaumaßnahmen, Renovierungen, Modernisierungen sowie Neuanschaffungen.

+++ Impressum +++

Das **„Gourmet-classic Journal“** ist eine Zeitung in der Digital Edition für die gehobene Hotellerie und Gastronomie, für Wellness und Events. 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: GOURMET-CLASSIC Schönfeld KG, Altpieschen 3, 01127 Dresden,
Telefon (0351) 8 59 94 77, Fax (0351) 8 59 94 76
email: **journal@gourmet-classic.de**

Winzer

Klaus Zimmerling

Ein kleines exzellentes Weingut in Sachsen

Der gelernte Konstrukteur und Maschinenbau-Ingenieur Klaus Zimmerling begann 1987 in Dresden-Wachwitz, ein paar Reben anzupflanzen. Nach der Wende zog es ihn für ein längeres Praktikum zu einem ökologischen Weingut nach Österreich. Danach pachtete er zunächst den Weinberg und konnte ihn 1995 mit seiner Frau erwerben.

Der Weinkeller direkt im Weinberg wurde erst 2008 fertig gestellt. Zimmerling hat sich für eine ökologische Bewirtschaftung entschieden. Es wird nicht künstlich gedüngt, nur mit Pferdemist und Gänsefedern und das auch nur an Stellen, wo es unbedingt sein muss. Er will nicht unbedingt die großen Trauben haben, sondern lieber kleine Beeren.

Seine Weinberge umfassen vier Hektar Rebfläche in der Einzelage „Pillnitzer Königlicher Weinberg". Sie sind ausschließlich mit den Weißweinsorten Riesling, Grauburgunder, Kerner, Gewürztraminer, Müller-Thurgau, Weißburgunder, Traminer und Bacchus bestockt. Selbst in ertragsreichen Jahren werden nicht mehr als 20 hl/ha geerntet. Damit erreicht man fast immer eine maximale Konzentration der Trauben. Durch die kühlen Herbstnächte bleiben die Säuren und Aromen besonders gut erhalten. Die Weine wirken daher trotz

Sächsischer Winzer: Klaus Zimmerling

gutem Alkoholgehalt nie richtig plump. Die Säure hält die Weine lebendig und charaktervoll. Um sich nicht hinter den sogenannten klassischen Weinanbaugebieten in Deutschland verstecken zu müssen wollen die Winzer durch eine eigene Verbandsgründung zeigen, dass im Osten sehr, sehr gute Weine entstehen zumal auch 20 Jahre nach der Wende viele Menschen nicht wissen, dass es in Sachsen Reben gibt. Dabei wächst hier schon seit über 1000 Jahren Wein. Zimmerling setzt auf hohe Qualität und nicht auf Masse. Sein Riesling zählt zu den besten aus Sachsen. Eine Besonderheit sind die Etiketten, welche im Wechsel ästhetische Plastiken seiner polnischen Frau — der Bildhauerin *Malgorzata Chodakowska* — zeigen. Weitere Informationen: Klaus Zimmerling, Bergweg 27, 01326 Dresden, Tel.: +49351 2618752, Fax: +49351 2618752, E-Mail: info@weingut-zimmerling.de.

www.weingut-zimmerling.de

Eine Besonderheit: Die individuell künstlerisch gestallteten Etiketten der Weine

Messen

„Genießen mit Leidenschaft"

Kulinaria & Vinum Dresden 2010 vom 05. -07. März 2010

Unter dem Motto „Genießen mit Leidenschaft" begegnen sich auf der „Kulinaria & Vinum" Feinschmecker, Hobbyköche, Gastronomen und Hersteller exklusiver Produkte sowie Wein- und Bierliebhaber, um in angenehmer, anregender Atmosphäre Neues zu entdecken und zu verkosten.

Zwei Hallen, vier Showküchen und über 100 ausstellende Firmen, Vereine und Verbände aus ganz Europa bieten beste Produkte um Essen, Trinken und Genießen.

Ein Novum ist der Marktplatz des sächsischen Biergenusses, bei dem fünf sächsische Brauereien, alles Kleinst- bzw. Kleinunternehmen, ihre handwerklich produzierten Biere vorstellen und zum Verkosten und Kaufen anbieten.

Zu Gast sind unter anderem:

Showküchen: Beliebte Profi- und Promiköche verraten an allen Messetagen einige ihrer Tricks in vier Showküchen. Dabei zeigen sie praktische wie auch exotisch anmutende Kreationen zum Probieren und Nachkochen. Prominente und bekannte Gesichter aus Funk und Fernsehen wie Ulrike und Jürgen Mai werden ebenso das Geschehen an den Showküchen beleben, wie die Besucher selbst. Neu in diesem Jahr: 12 Miniköche aus dem sächsischen Elbland kochen mit Kerstin Kallwack aus dem Dorfkrug Roda. Klar, dass dabei das Kochen nicht nur gesund ist, sondern auch riesigen Spaß macht.

Kakao aus Venezuela: Die exklusive Dresdner Kaffee- und Kakaorösterei aus Grumbach ist bekannt für die handwerkliche Verarbeitung ausgewählter Rohstoffe. Selbstgerösteter Kaffee, Espresso und Kakao sowie Schokoladen werden zum Probieren und Kaufen verführen. Geschäftsführer Holger Pisek bringt außerdem eine Röstmaschine und eine Kakaozubereitungsmaschine, eine so genannte Counche mit auf die Messe. Die Counche rührt, walzt und temperiert Schokoladen direkt am Messestand. Einzigartig sind dabei die Kakaobohnen aus der eigenen Kakaoplantage in Venezuela. In einer Mischkultur wachsen dort die Kakaopflanzen zwischen anderen Gehölzen im tropischen Urwald. Zwar sind sie dadurch etwas teurer, weil sie nicht maschinell, sondern in mühevoller Handarbeit zu ernten sind, bestechen sie doch durch inhaltsreiche herrliche Aromen. Überzeugen Sie sich selbst!

Le Bambou: französisch genießen. „Wir verwöhnen Sie gerne und unvergesslich", so lautet das Versprechen des Restaurants „Le Bambou", des ersten französischen Restaurants auf der Kulinaria & Vinum Dresden.

Und vieles, vieles mehr ... weitere Informationen siehe

www.dresdner-kulinaria.de

Messe

ITB Berlin: Hier kommt die Welt ins Geschäft!

Offizielles Partnerland 2010: Türkei 2010

Das Partnerland dieses Jahres: Die Türkei.

Auf der ITB Berlin trifft sich die ganze Welt: Menschen, die in der Reiseindustrie arbeiten, und Menschen, die sich über die schönsten Reiseziele informieren möchten. Die Kombination aus Fachausstellung, Publikumsmesse und dem weltweit größten Fachkongress zieht Jahr für Jahr zehntausende Besucher, Aussteller und Medienvertreter an. Freuen Sie sich auf die erfolgreichste Touristik-Messe der Welt —vom 10. bis 14. März 2010 auf dem Messegelände Berlin.

www.goturkey.com

Events

Energia — Ein Traum aus Licht und purer Energie

Holiday on Ice ist noch bis 21.März in Deutschland auf Tour.

Mit atemberaubender Geschwindigkeit nimmt Energia Sie mit auf eine spannende Reise durch das Universum. Besuchen Sie faszinierende Welten der unterschiedlichsten Planeten: Erleben Sie die Explosion einer Supernova, tauchen Sie ein in eine fantastische Unterwasserwelt und erfahren Sie im Schein lodernder Feuer von Kraft und Mut. Lassen Sie sich von den kraftvollen Auftritten der Eiskunstläufer auf, aber auch über dem Eis begeistern: Einem Ufo gleich schwebt ein zweiter Eisring unter dem Hallendach.

www.stage-entertainment.de

Events

15. HutBall & Party

Am 19. und 20. März ruft der „HutBall & Party zum Ball“ bereits das fünfzehnte Mal zum exklusiven Schwof in das Parkhotel.

Es öffnen sich die Pforten des eindrucksvollen Amüsiertempels für zwei Abende.

Am 19. und 20. März ruft der “HutBall & Party zum Ball” bereits das fünfzehnte Mal zum exklusiven Schwof in das Parkhotel. Es öffnen sich die Pforten Und so zeigt das Hutball-Wochende ein weiteres Mal auf einzigartige Weise die wahre Größe des Parkhotels als Legende der Dresdner Balltradition. Der Saal — schon leer atmet er feierliche Atmosphäre. Doch wie wirkt er erst mit einem Swing-Orchester auf der Bühne und einem Parkett voller tanzender Paare! Der Blaue Salon — der Club für Rockabilly- und Rock’n’roll, Soul und Disco, für all jene, die den Schwung drauf haben. Der Rote Salon — Verliebte drehen sich zu Latino-Beats, befeuert von Hit-Torpedos.

Die fast sagenumwobene Kakadu-Bar — bereits in den Sechzigern die Beat und Party-Location schlechthin. Und um nicht zu vergessen: die vielen Specials in Lounges und Logen. Das verbindende Element: Der Hut. Statussymbol, Spaßobjekt, originelles Accessoire, Zierde und Pflicht- und Kür-Kleidungsstück — hier wird er nicht an der Garderobe abgegeben. Er steht im Mittelpunkt des Geschehens und ist so auch Herausforderung an die Gesamterscheinung der Gäste, deren Phantasie, Begeisterung und Experimentierfreude dem Ball im Wortsinne den Hut aufsetzen.

EINE WATERLOO-PRODUKTION.

www.hutball.de

Arrangements — Februar/März

Aerzen

Schlosshotel Münchhausen

Ostern im Schlosshotel

buchbar: 01.04.2010 - 05.04.2010
Übernachtungen: 3
Preis pro Person: 336,00 €

Dresden

Hotel Taschenbergpalais Kempinski

Ostern im Taschenbergpalais

buchbar: 01.04.2010 - 05.04.2010
Übernachtungen: 2
Preis pro Person: 458,50 €

Zweibrücken (Pfalz)

Romantik Hotel Landschloss Fasanerie

Ostern im Landschloss

buchbar: 02.04.2010 - 05.04.2010
Übernachtungen: 3
Preis pro Person: 399,00 €

Lohmen/Bastei

Berghotel und Panorama-restaurant Bastei

Das Oster-Feiertagsarrangement

buchbar: 02.04.2010 - 05.04.2010
Übernachtungen: 3
Preis pro Person: 222,00 €

Perl/Saar

Victor's Residenz-Hotel Schloss Berg

Frohe Ostern — Die Frühlingssonne strahlt, die Vögel zwitschern ...

buchbar: 02.04.2010 - 05.04.2010
Übernachtungen: 3
Preis pro Person: 323,00 €

Göhren-Lebbin

Radisson Blu Resort Schloss Fleesensee

Ostern 2010 — Feiertage auf Schloss Fleesensee

buchbar: 02.04.2010 - 05.04.2010
Übernachtungen: 3
Preis pro Person: 340,00 €

Bad Schandau

Hotel Elbresidenz Bad Schandau Viva Vital & Medical SPA

Ostern im Elbsandsteingebirge inkl. Osterkonzert und -brunch

buchbar: 02.04.2010 - 05.04.2010
Übernachtungen: 3
Preis pro Person: 360,00 €

Wernigerode

Hotel & Restaurant Weisser Hirsch

Oster-Arrangement im Harz

buchbar: 02.04.2010 - 05.04.2010
Übernachtungen: 3
Preis pro Person: 243,00 €

Bergisch Gladbach

Schlosshotel Lerbach

Osterarrangement 2010

buchbar: 02.04.2010 - 05.04.2010
Übernachtungen: 2 oder 3
Preis pro Person: ab 380,00 €

Göhren/Rügen

„MeeresBlick"-Hotel & Restaurant

Ostern zu zweit oder mit Familie — immer mit Meeresblick

buchbar: 01.04.2010 - 07.04.2010
Übernachtungen: 4
Preis pro Person: 299,00 €

Dresden

Luxushotel Suitess

Ostern im bezauberndem Dresden — Besinnliche Ostern, Osterfreuden, Osterzauber ...

buchbar: 01.04.2010 - 15.04.2010
Übernachtungen: 2
Preis pro Person: 374,50 €

Murnau am Staffelsee

Alpenhof Murnau

Frühlingserwachen — Das Voralpenland im Frühjahr

buchbar: 19.03.2010 - 18.04.2010
Übernachtungen: 1
Preis pro Person: 89,00 €