



Paul Bocuse - Eine Köchelegende wurde 80

Ernst-Ulrich Schassberger, Präsident Euro-Toques Deutschland und Vize-Präsident Euro-Toques Europa, wünschte seinen Freund Paul Bocuse zu dessen 80. Geburtstag alles Gute.

Euro-Toques, die Europäische Union der Spitzenköche, die ihren Namen von "toque" (hohe Kochmütze) ableitet, wurde 1986 auf Anregung des damaligen EG-Präsidenten Jacques Delors und berühmten Köchen wie dem Franzosen Paul Bocuse, Baron Pierre Romeyer/Belgien, Toni Tintinger/Luxemburg, Juan Mari Arzak/Spanien, Gualtiero Marchesi/Italien oder Eckart Witzigmann/Deutschland in Brüssel ins Leben gerufen. Die Euro-Toques-Chefköche sehen sich als Bewahrer und Hüter der europäischen Eßkultur.

"Paul hat mich 1996, wir waren vorher schon befreundet, als Präsident von Euro-Toques



Ernst-Ulrich Schassberger, Präsident Euro-Toques Deutschland und Vize-Präsident Euro-Toques Europa (rechts), beglückwünscht seinen Freund Paul Bocuse.

Deutschland-Österreich eingesetzt. Er ist und bleibt ein Vorbild für alle Berufskollegen weltweit und steht für Sicherheit, Vertrauen und Qualität gegenüber dem Gast", so Ernst-Ulrich Schassberger.

Nicht zuletzt ist der hochkarätigste internationale Profikochwettbewerb nach ihm benannt, der "Bocuse d'Or" in Lyon, wo Ernst-Ulrich Schassberger als Jury-Mitglied für Deutschland fungiert.

Herforder Gastronomiepreis nach Düsseldorf und München

In Bielefeld vergab die Herforder Brauerei ihren „Gastronomiepreis 2005“ an Kerstin Schwan für das „multifunktionale Feuerwerk zwischen Tagesbistro, Restaurant und After-Work-Party“, das sie mit ihrem Team im „Olives“ Düsseldorf zündet und an Guido Kellermann, der mit seinem Partner Tom Breiter das Szenelokal „Nektar“, das einzige „Sofa-Dining-Restaurant Deutschlands“ für „Essen im Liegen“ betreibt.



Die Gewinner des Gastronomiepreises 2005, gestiftet von der Herforder Brauerei.

Insgesamt waren drei Gastronominnen und drei Gastronomen nominiert: Neben der

Gewinnerin die Inhaberin der Holstein Brasserie in Münster, Anke Helmrich, und Martina Vogl, Inhaberin des Voglhaus-Cafés in Konstanz. Und neben Guido Kellermann die Gastronomen Edwin Glenz, Restaurant Genusswerkstatt in Tamm, sowie Ulrich Lüke, Inhaber des Kiesinger Cafés, Restaurants und Clubs in Emsdetten. Allen bescheinigte die Jury „herausragende unternehmerische Leistungen“. www.herforder-preis.de

Luxus ist wieder gefragt

Die Geiz-ist-geil-Welle ist ausgereizt, das Bedürfnis nach Luxus steigt. Dies sind aktuelle Megatrends, die das Schweizer Duttweiler Institut (GDI) www.gdi.ch diagnostiziert.

Die „Absatzwirtschaft“ formuliert es noch schärfer: "Die Aldisierung beißt sich bereits in den Schwanz. Der Kampf um die Kunden wird brutaler." Um dieser Knappheit zu entgehen, bieten sich der Luxus-, Gesundheits- und Seniorenmarkt an. Der Luxusmarkt reagiere auf diese Situation mit neuen Angeboten, was ihn zunehmend fragmentiere. Unterhalb dessen, was man klassisch als Luxus versteht, entstehen auch kostengünstigere Segmente. Das Aufsplitten des Luxus-segments folge einem allgemeinen Trend - dem Streben nach radikaler Individualisierung.

Als neuen Trend sehen die Marktforscher das Bedürfnis nach Einfachheit und Qualität, die Suche nach dem Authentischen und dem Wunsch nach Zusammengehörigkeit und Gemeinsamkeit. Das gilt zunehmend auch in der Gastronomie und Hotellerie. Die Unternehmen sind gut beraten, wenn sie ihre Angebote entsprechend gestalten. Es sei völlig klar, so die Marktforscher, dass in einer alternden Gesellschaft Wachstum und Innovationen vor allem bei Produkten und Dienstleistungen für ältere Menschen möglich seien. Hier kommt es auf die richtige Ansprache der Kunden an. Ein „Seniorenteller“ im Angebot ist tödlich. Erlebnis, Convenience, neuer Luxus und Design sind auch bei dieser Zielgruppe gefragt.

www.zukunftsinstitut.de

IMPRESSUM:

Die „Gourmet Post“ 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: SACHSENREPORT Mediendienst, Münchner Straße 29, 01187 Dresden, Tel.: 0351 - 471 23 62, Fax: 471 23 21, E-Mail: verlag@sachsengast.com

UMSCHAU

Italien. Das Gröndental ist europäisches Mitglied der "Leading Mountain Resorts of the World" und eine Region zum Genießen. Zum Sonnenskiurlaub gesellt sich eine Extraportion Winter-Wellness im ersten Family Spa Grand Hotel der Alpen. Im "Cavallino Bianco" wird eine Wohlfühlkultur geboten, die sich von gewohnten Wellness-Standards abhebt. Bei einem Perlenmuschelbad genießt man beispielsweise eingebettet in eine Muschel verschiedene Schönheits- und Pflegerituale. Körper und Seele werden fit für den Frühling. www.cavallino-bianco.com

Berchtesgaden. Wenn Ulrich Heimann ein Menü kreiert muss jede Zutat zum Casting. „Kartoffel ist nicht gleich Kartoffel, Karotte nicht gleich Karotte“, erklärt der Executive Chef de Cuisine des InterContinental Resort Berchtesgaden. „Ich suche das beste Produkt für das jeweilige Gericht, und lasse seinen Ur-Geschmack wirken.“ Heimanns Reich ist das kreisrunde Gourmet-Restaurant Le Ciel mit wahrhaft himmlischem Ausblick auf die phantastische Berglandschaft.

Bad Steben. Das Highlight des Bayerischen Staatsbades im Frankenwald ist die neue Therme, die mit spektakulären Attraktionen wie zwei einzigartigen "Pavillons der Sinne", "Light & Sound-Becken", großzügigen Wasserwelten und urigem Saunaland begeistert. Düfte, Farben und schmeichelnde Materialien, nicht zuletzt auch die fantasievolle Gastronomie im Wohlfühl- und Gesundheitsbad laden zum "Genießen mit allen Sinnen" ein. www.bad.steben.de

Vinschgau. Zarte Apfel- und Marillenblüten in Weiß und Rosa überziehen den sonnenverwöhnten Südtiroler Vinschgau, während von den Viertausendern der Ortlergruppe das ewige Eis glänzt. Seit über 100 Jahren wird in dem sonnenreichen Hochtal der Obstanbau kultiviert. Waren es anfangs die Calville-Äpfel, die sogar am russischen Zarenhof "für Biss" sorgten, gehen heute die "Golden Delicious" um die ganze Welt. www.vinschgau.is.it

Wellnesslandschaft im 30.000 Quadratmeter Naturpark

Laut "Stiftung Warentest" ist das Hotel Angerhof im Bayerischen Wald das beste 4-Sterne-Wellnesshotel Deutschlands. Auch der Bayerische Innovationspreis 2004 der Rubrik "Wellness und Gesundheit" wurde dem Hotel verliehen, das im vergangenen Jahr sein 20-jähriges Jubiläum feierte.

An einem Südhang gebettet, erlebten wir das familiär geführte Erlebnis-Komfort-Hotel oberhalb vom Luftkurort und Wintersportziel St. Englmar. In idyllischer Natur eröffnet sich ein freier Blick vom Donautal bis hin zur Alpenkette. Die Wellnesslandschaft auf 2.000 Quadratmeter und der 30.000 Quadratmeter große hoteleigene Naturpark mit solar-beheiztem Bio-Badesee und Kneipp-Anlage überzeugen auch den verwöhnten Genießer.



Auf dem Kneipp-Wanderweg kann man die anregende Wirkung des frischen Quellwassers inmitten des 30.000 Quadratmeter großen hoteleigenen Naturgeländes erleben.

Wir genossen die Wellness-Behandlungen mit Kaiser-, Rasul- und Heubad, Algen-, Fango- und Moorpackungen und Massagen mit ätherischen Ölen. Besonderes Erlebnis waren aber das Litusorium, ein künstlicher Sandwärmestrand auf dem man den ganzen Tag von Sonnenaufgang bis -untergang

in 45 Minuten erleben kann sowie die Phantasie-Oase mit akustischer Klangmassage. Die Küche des Hotels bietet neben erlesenen Schmankerln der regionalen Küche, Internationales bis hin zur Vollwertküche gewürzt aus dem eigenen Bio-Kräutergarten. www.angerhof.de

Beachparty in Bad Kissingen

Südseeflair pur bietet das Hotel Sonnenhügel in Bad Kissingen, das wir exklusiv bei einem Firmentreffen erlebten. Mit seinem vielfältigen Rahmenprogramm von einfach bis ausgefallen zählt "der Sonnenhügel" deshalb nicht ohne Grund zu den größten Tagungshotels in Deutschland.

Bei der karibischen Beachparty genossen wir eine heiße Nacht in der großen Wellness-Badlandschaft. Diese verwandelte sich durch die aufwändige Dekoration zu einer stimmungsvollen Kulisse für einen perfekten Abend. Geboten wurden coole Drinks, ein leckeres Essen - als "Flying Buffet" - und mitreißende Rhythmen. Spätestens beim Auftritt der Samba-Trommler gerieten alle in Bewegung, danach heizt ein DJ richtig ein. Ein absolutes Vergnügen, zu dem man übrigens nicht in Bikini oder Badehose erscheinen muss! Natürlich stand bei diesem Fir-



Samba in Bad Kissingen.

mentreffen auch eine Menge Arbeit auf dem Programm. Aber die lässt sich im Hotel Sonnenhügel mit einer besonderen Leichtigkeit erledigen. Moderne Räumlichkeiten mit einer umfangreichen technischen Ausstattung garantieren einen reibungslosen Ablauf, ein professionelles Team sorgt durch persönliche Unterstützung für eine erfolgreiche Tagung. www.hotel-sonnenhuegel.de

Biertest

Egal, ob mit Weizenbier, Pils oder Kölsch - Fußballfreunde können in diesem Sommer die Weltmeisterschaft mit einer Reihe ausgezeichnete Qualitätsbiere aus Deutschland genießen. Das ist ein Ergebnis des Internationalen DLG-Qualitätswettbewerbs für Bier. Erfreulich ist insbesondere das positive Abschneiden regionaler und mittelständischer Brauereien, das die hohe Qualität und die Vielfalt deutscher Braukunst eindrucksvoll dokumentiert. An dem Wettbewerb nahmen 552 Biere aus 158 Brauereien teil. www.dlg.org/biertest



Ein gutes Bier mundet auch Gourmets.

Stars für Feinschmecker in der Faschingswoche

Kamelle und Konfetti - und Berliner: Zu Karneval, Fastnacht und Sylvester rollt der Berliner tonnenweise über die Ladentheken der Bäckereien. Von Nord bis Süd schmeckt er uns als "Pfannkuchen", "Krapfen", "Liwanze", "Kräp-pel", "Funkenküchlein", "Nonnenpfote", "Küchli" oder "Fasnachtkeichelcher".

Schon die alten Ägypter schienen die fettgebackene Köstlichkeit zu schätzen - in einem 2300 Jahre alten Grab fand sich ein dem heutigen Berliner recht ähnlicher kleiner Kuchen.

Verbürgt ist auch die süße Schwäche der Römer für die "globuli", die wörtlich übersetzt "kleine Kugeln" heißen und tatsächlich schon damals siedend gebacken wurden.

Fortgesetzt wurde diese Backtradition in deutschen Klöstern bereits im 13. Jahrhundert, erfunden angeblich von einem Bäckerjungen, der im Krieg Teig zu einer Kanonenkugel formte und mangels Ofen in einem mit heißem Fett gefüllten Kessel garte.



300 kcal, aber so lecker! Fastnacht ist ja nur einmal!

Das Schönste am Berliner ist sein süßes Innenleben. Besonders fröhliche Bäckerburschen füllen ausgesuchte Stücke mit einem Schuss Senf. In grauer Vorzeit sollen auch schon mal deftiges Sauerkraut, kostbare Veilchen oder Spinat die Würze ausgemacht haben. In der Hausbäckerei der real-Märkte gibt es täglich frische Ballen, mehr als 9 Millionen werden jährlich verkauft.

Man muss keine Kugeln formen, die Hefe sorgt dafür, dass in flüssigem Fett aus der ausgerollten Teigscheibe die Berliner Kugel wird.

Als die Fastenzeit noch streng befolgt wurde, wollte man sich vorher mit den kalorienreichen Krapfen kräftigen. Immerhin hat ein Berliner um die 300 Kalorien und 8 Gramm Fett. Aber es ist nur einmal im Jahr Karneval! www.real.de

Genießera-bend mit Essig und Öl

Mediterrane Kost, die traditionelle Ernährungsweise in Südeuropa, kommt auch bei uns immer häufiger auf den Tisch. Das Olivenöl spielt hierbei eine ganz wesentliche Rolle und ist auch charakteristischer Geschmacksgeber. Olivenöl ist nicht gleich Olivenöl. Über 150 verschiedene Ölbaumsorten sorgen zusammen mit Lage, Bodenbeschaffenheit, Klima und Reifegrad für eine überraschende geschmackliche Vielfalt, fast wie beim Wein. Die meisten Verbraucher setzen auf den guten gesundheitlichen Ruf und die Güteklasse „extra nativ“, viele immer noch auf das Wort „kaltgepresst“. Haben Sie damit Recht? Was ist ein gutes Olivenöl? Ist es seinen Preis wert?

Am Freitag, 24. März, 19 Uhr, werden beim Italienischen Abend „Essig und Öl“ in der Orangerie des Museums Obere Saline in Bad Kissingen diese Fragen von Deutschlands Olivenöl-Experten Dr. Horst Schäfer-Schuchardt und Kersten Wetenkamp vom Gourmet-Magazin DER FEINSCHMECKER beantwortet. Sie haben einige der besten Olivenöle der Welt aus dem neuen Jahrgang zur Verkostung mitgebracht. Spitzenöle in dieser Bandbreite vorgestellt zu bekommen, ist kulinarischer Höchstgenuss. Und auch dem so beliebten Balsamico-Essig ist der Abend gewidmet. Was verbirgt sich hinter dem Namen Aceto Balsamico? www.genuss-welten.de

Königin Durian



„Kelly-Bag“ der Früchte.

Sie ist die Königin der tropischen Früchte – die Durian. Von Vanille-Sahne über Mokka-Sahne bis hin zu Käse-Quark-Torte reichen die Aromen der Durian. In Europa ist die Durian zwar heiß begehrt, aber schwer zu bekommen. Wartelisten für die „Kelly-Bag“ unter den Früchten sind keine Seltenheit. Jetzt kann sie bequem per Mausklick auf Warteliste unter bestellt werden. www.passion4fruit.com

Von Marken und Messen

Der Unternehmer Bernard Meyer, geschäftsführender Gesellschafter der Meyer Werft in Papenburg, wird mit dem diesjährigen INTERNORGA-Ehrenpreis ausgezeichnet. Die Laudatio auf den Preisträger hält Michael Thamm, Präsident von AIDA Cruises in Rostock, auf der Eröffnungsfeier der 80. Internationalen Fachmesse für Hotellerie, Gastronomie, Gemeinschaftsverpflegung, Bäckereien und Konditoreien, am 2. März im Hamburger Curio-Haus. Die INTERNORGA, Leitmesse für den modernen Außer-Haus-Markt, öffnet ihre Tore vom 3. bis 8. März auf dem Hamburger Messegelände.

Honig aus Bayern, Käse aus Schleswig-Holstein, Kräuter aus Baden-Württemberg, Wurstspezialitäten aus Niedersachsen prägen auch Deutschland. Sie sind wichtige Merkmale einer Unverwechselbarkeit der Kulturlandschaften. Bio-Produkte gehören seit Jahren zum Bild der verschiedenen Regionen. Die Entwicklung zeigt, dass immer mehr Touristen nach heimischen Lebensmitteln verlangen. Die Identifikation der heimischen Bevölkerung mit ihren lokalen Erzeugnissen wird so gestärkt und die Marktchancen werden verbessert.

Im Jahr 2005 wurden 6,7 Millionen Tonnen Fleisch aus gewerblichen Schlachtungen erzeugt. Den Hauptanteil hatte Schweinefleisch mit 67 Prozent, gefolgt von Rind- und Kalbfleisch mit 17,2 Prozent und Geflügelfleisch mit 15,5 Prozent. Die Zahl der Schweineschlachtungen stieg gegenüber 2004 um 1,9 Millionen Tiere auf einen Höchststand. Die Zahl der geschlachteten Rinder ging um 8,8 Prozent zurück. Die Erzeugung von Geflügelfleisch ist geringfügig um 1,3 Prozent gestiegen.

Es besteht ein direkter Zusammenhang zwischen dem in Kakao enthaltenen Flavonoid und einem gesunden Herz-Kreislauf-System. Damit kann dem Kakaowirkstoff eine positive Wirkung auf das Gefäßsystem zugeordnet werden.

MERCUSSINI-Gastro-Pass

Der MERCUSSINI-Gastro-Pass bietet für die kulinarische Entdeckungsreise 30 Genießer-Schecks in 30 Restaurants der Region. Beim Besuch bezahlt der Pass-Besitzer nur das teurere der beiden Hauptgerichte oder erhält einen Menü- oder Arrangementnachlass.

Die Kritiker sind sich einig, dass die Qualität der teilnehmenden Restaurants durchgehend überzeugt. Das ist auch der Unterschied zu anderen Produkten. Die Redakteure setzen auf Bewertungen von Gault Millau, Michelin, Feinschmecker und dem Varta-Führer. Es wurde aber auch jedes Restaurant persönlich aufgesucht. Die Leidenschaft und der Anspruch des Koches, anspruchsvolles Ambiente sowie die Qualität und Frische der verwendeten Zutaten waren ihnen für die kulinarischen Kreationen wichtig, um in dem MERCUSSINI-Gastro-Pass aufgenommen zu werden.

Der MERCUSSINI-Gastro-Pass erscheint in Karlsruhe, Rhein-Neckar, Stuttgart, München, Berlin, Hamburg, Frankfurt, Wiesbaden, Oldenburg, Lüneburg und Lüneburger Heide, Bochum / Hattingen, Dortmund, Koblenz, Mainz, Mainz-Rheinhausen, Pfalz und Saarbrücken und dem Saarland.



Über den Tellerrand hinaus genießen ...

... mit dem **MERCUSSINI-Gastro-Pass**.

*„Spitze im Restaurantangebot ist der
MERCUSINI-Gastro-Pass.“*

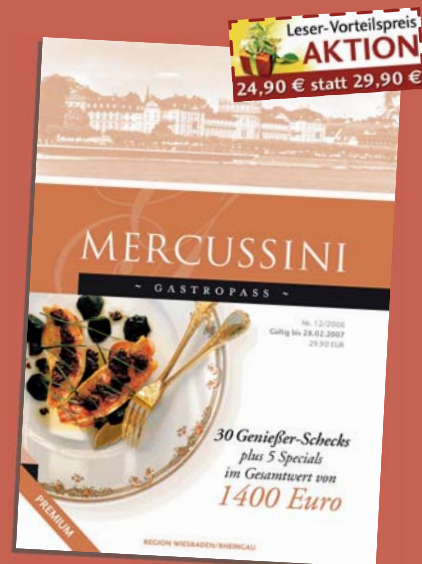
Handelsblatt

*„Das exklusivste Coupon-Heft ist der
MERCUSINI-Gastro-Pass“*

DIE WELT

„Genießen auf die clevere Art.“

WELT am SONNTAG



Aktuelle Ausgaben des MERCUSSINI-Gastro-Pass in folgenden Städten und Regionen: Berlin, Bochum/Hattingen, Dortmund, Frankfurt, Region Hamburg, Karlsruhe, Koblenz, Lüneburg und Lüneburger Heide, Mainz, Mainz-Rheinhausen, München, Oldenburg, Pfalz, Rhein-Neckar-Kreis, Saarbrücken und Saarland, Stuttgart und Wiesbaden.

Geplante Neuerscheinungen sind: Hamburg City, Region Südpfalz und Trier

Bestellschein MERCUSSINI-Gastro-Pass

☐ Ja ich bestelle Exemplare der Region zum Vorzugspreis von 24,90 EUR (statt 29,90 EUR) **Rabattcode: „Gourmet1“**

Liefer- und Rechnungsschrift:

Name, Vorname

Straße/Hausnummer PLZ/Ort

Telefon (für eventuelle Rückfragen) E-Mail

Datum Unterschrift

☐ Bankeinzug ☐ Nachnahme (zzgl. 5,45 EUR)

Bankinstitut Ort

Bankleitzahl Kontonummer

Datum Unterschrift Kontoinhaber

Bitte ausschneiden und einsenden an: MERCUSSINI-Bestellservice, Heinrich-Schütz-Str.13, 01277 Dresden oder per Fax an: 0351 / 31 55 55 5, oder **Bestellhotline: 0180-5 93 78 86** (0,12 EUR/min) oder unter **www.mercussini.de** bestellen. **Rabattcode: „Gourmet1“**

100 Jahre Service für Konditoren

Die Sachsen mögen's gern süße, weiß der Feinschmecker. Deshalb stehen dort Konditoreiwaren auch hoch im Kurs. Rund 1000 Bäckern, Konditoren und Pfefferkühlern feierten in Dresden den 100. Gründungstag ihrer Einkaufs- und Liefergenossenschaft.

Die heutige Bäko Ost eG zählt über 700 Mitglieder und ist damit eine der größten Organisationen Deutschlands. 120 Mitarbeiter besorgen den Handwerksbetrieben weltweit rund 120.000 Artikel, vom Mehl über Hefe und Backfette bis zu Reinigungsmitteln Kleidung und Maschinen, projektieren



Landesinnungsmeister Michael Wippler (rechts) und Bäko-Geschäftsführer Günther Otto bestaunen die süßen Geburtstagsgaben, die von der Bäckereifachschule gezaubert wurden.

aber auch neue Bäckereien und begleiten sie betriebswirtschaftlich.

Genießertage mit „Bar-Menü“

„Bar-Menü“: Ein schlichter Titel für einen außergewöhnlichen Abend steht, der am 18. März, ab 19.30 Uhr, im Casino-Restaurant „le jeton“ von Bad Kissingen erlebt werden kann.

Perfekt zum Thema „Bar“ passt das Interieur des „le jeton“, das erst 2004 eine umfassende Generalsanierung und eine exklusive Gestaltung erfahren hat. Aufgetragen wird ein Sieben-Gänge-Degustations-Menü. Neben „Jakobsmuschel im Champagner-Vanillesud“, „Taube im Kartoffelstroh“,

„Seeteufelkotelett mit Olivenkruste“ oder „Filet vom Milchkalb im Auberginenmantel“ hält die Menükarte noch so manche kulinarische Überraschung bereit.

Zwischen den Gängen werden acht Cocktails serviert, deren Ingredienzien, Gewürze und Aromen sich in den einzelnen Speisen wieder finden. Allein die Zubereitung der Getränke verheißt beste Unterhaltung. Vier Barkeeper messen, mixen und schütteln kunstvoll und ideenreich die Cocktails.

www.genuss-welten.de

Auszeichnungen an Mitarbeiter weitergegeben

Das Parkhotel Schloss Hohenfeld liegt ruhig und dennoch zentral in der Westfalen-Metropole Münster. Es bietet 163 Betten in 84 Zimmern und 13 Landhaus-Appartements verteilen. Im vergangenen Jahr kamen fast 25.000 Gäste, was einer Auslastung von mehr als 57 Prozent entspricht.

Die 65 Mitarbeiter fühlen sich ebenso wie die Inhaber ganz dem Wohlbefinden der Gäste verantwortlich. Mit neun Tagungsräumen sowie moderner Technik und einer Kapazität von bis zu 180 Personen bietet das Hotel auch ein breites Ver-

anstaltungsspektrum. Es trägt die Auszeichnung „Ausgewähltes Tagungshotel zum Wohlfühlen“ und zählt zu den vier „Münster Top Hotels“.

www.parkhotel-hohenfeld.de



Hotelchefin Christine Rothenberger (r.) bedankt sich regelmäßig bei ihren Mitarbeitern.

Tafelspitzen

Die TafelSpitze 2006, vergeben vom Treffpunkt Tisch, der deutschen Brancheninitiative von Fachhandel, Herstellern und Verbänden der Bereiche Glas, Porzellan, Keramik und Besteck, nahm in diesem Jahr Modedesigner Otto Kern in Empfang. Im Wettstreit um den schönsten Tisch des Abends setzte er sich gegen Ulla Kock am Brink und Gundis Zámbo durch. Besonders erfreulich für die prominenten Tischdecker: Gemeinsam nahmen sie 22.500 Euro Preisgeld für karitative Einrichtungen entgegen. Der Hauptpreis von 10.000 Euro kommt der von Otto Kern vertretenen Nordoff/Robbins-Stiftung zu Gute, die seit mehr als einem Jahrzehnt Geld zur Unterstützung des Instituts für Musiktherapie der Universität Witten-Herdecke sammelt.



Ulla Kock am Brink, Carl Reckers, Otto Kern, Gundis Zámbo (v.l.) Foto: obs/Treffpunkt Tisch e.V.

Käsefestival

Käse soweit das Auge reicht. Ein ganzes Dorf steht Kopf, wenn sich in Sand in Taufers im Südtiroler Tauferer Ahrntal ein Wochenende lang alles um eine ganz besondere Gaumenfreude dreht. Beim 6. Käsefestival vom 10. bis 12. März präsentieren rund 50 Produzenten aus vielen Ländern über 500 verschiedene Sorten Käse. Es ist die größte Käseschau in der Europaregion Tirol. Das Tauferer Ahrntal mit seinen über 900 Bauernhöfen, 183 bewirtschafteten Almen, 10.800 Rindern und der majestätischen Kulisse von 84 Dreitausendern, ist geradezu ideal geeignet für dieses einzigartige Festival.

www.tauferer.ahrntal.com

In aller Kürze

Lyon. Alle zwei Jahre findet die Koch-Weltmeisterschaft „Bocuse d'Or“, der hochkarätigste Wettbewerb auf Weltebene mit dem höchsten Preisgeld statt. Im Januar 2007 ist es im französischen Lyon wieder soweit. Interessierte Profiköche können sich bewerben.

www.bocusedor.de

München-Aschheim. Sascha Anjum verstärkt das Führungsteam der neuen Hoteldirektorin Dagmar Lennartz im Hotel SchreiberHof. Der dynamische Küchenchef plant in regelmäßigen Abständen besondere kulinarische Angebote. Während der Fußballweltmeisterschaft will der 34-Jährige zum Beispiel täglich ein anderes Gericht anbieten, je nachdem welche Mannschaft gerade auf dem Spielfeld steht.

Dortmund. Andreas Vogt übernahm die Direktion des Steigenberger Hotel Dortmund. Er war zuvor drei Jahre lang stellvertretender Direktor des Steigenberger Parkhotel Dresden-Radebeul und ist außerdem Leiter der Steigenberger Festspielrestauration Bayreuth. Vogt trat die Nachfolge von Michael Fehrmann an, der das Unternehmen verlassen hat.

www.steigenbergerhotelgroup.com

Düsseldorf. Wellness verzeichnet hohe Wachstumsraten und wirkt sich so als Turbo für die gesamte Tourismusbranche aus. Drei von vier Deutschen verbringen ihren Wellness-Urlaub im eigenen Land. Bis 2010 rechnet das Institut für Freizeitforschung in München mit einem wellness-interessierten Bevölkerungsanteil zwischen zehn und 11,5 Prozent.

www.w-h-d.de

Berlin. Seit kurzem kocht Michael Driscoll aus Cape Cod als Gast-Küchenchef im Restaurant Parc Fermé im Meilenwerk. Ab März weht er seine Gäste in der Kochschule Sea-food in die professionelle Zubereitung von Austern, Hummern und anderen Meerestieren ein.

www.restaurant-parcferme.de

Warstein. Die kulinarische Verbundenheit mit Westfalen zeigt die Warsteiner Brauerei beim Engagement in der Initiative Westfälisch Genießen e.V.