



„Busche Deutscher Weinpreis“ Nummer zwei

Am 16. Juli startete im Hotel Palace Berlin der zweite Jahrgang im „Busche Deutscher Weinpreis“. Noch bis zum 4. September werden in 15 Erstverkostungen die für den Wettbewerb in diesem Jahr angestellten Weine der Jahrgänge 2005 (Weißweine und Rotweine) bzw. wahlweise die Weine der Jahrgänge 2003 oder 2004 von Experten verkostet und nach dem anerkannten 20-Punkte-Schema bewertet.



Gunnar Tietz ist Chef-Sommelier im Restaurant First Floor, Berlin. Er gehört zum 16-köpfigen Fachbeirat.

Zur Ermittlung der besten Qualitäten aus 25 Kategorien und maximal vier Preisklassen werden die aus den Erstverkostungen hervorgegangenen Sieger dann noch einmal im Rahmen von weiteren Zweitverkostungen (18. und 24. September) querverkostet und final bewertet.

Der „Busche Deutscher Weinpreis“ präsentiert sich auch in diesem Jahr wieder mit einer Roadshow in Deutschland, Österreich und Südtirol. An insgesamt 13 Orten in Deutschland, zwei Orten in Österreich und zwei Orten in



Friedrich Benz (Geschäftsführer Busche Verlagsgesellschaft mbH) mit dem Weinpreis-Logo und Sommeliers bei der Auftaktveranstaltung in Berlin.

Südtirol werden unter der Oberaufsicht der Deutschen Sommelier-Union e.V. die Weine von anerkannten Sommeliers verkostet und mittels standardisierter Testbogen bewertet. Der „Busche Deutscher Weinpreis“ ist einer der wenigen staatlich anerkannten Weinpreise in Deutschland. Mit der

staatlichen Anerkennung ist es dem Winzer erlaubt, offiziell auf der Flasche oder dem Etikett mit der Auszeichnung „Siegerwein Busche Deutscher Weinpreis“ zu werben. Dieses Qualitätssiegel unterstreicht die Chancengleichheit für alle teilnehmenden Winzer und die Bedeutung des Wettbewerbs. Beim Wettbewerb 2005 hatten rund 3.000 Weine von 622 Winzern aus 18 Weinbauregionen teilgenommen. 96 davon wurden bei der Abschlussgala im Radisson SAS Hotel Frankfurt am Main am 27. November 2005 als Preisträger geehrt. Die höchste Bewertung mit 17,75 Punkten erhielten der edelsüße Merler Königslay-Terrassen-Riesling (15,80 Euro/0,5 l) vom Weingut Albert Kallfelz aus Zell (Mosel) und die Trockenbeerenauslese Oppenheimer Sackträger Riesling (49 Euro/0,375 l) vom Weingut Manz aus Weinolsheim.

www.busche-deutscher-weinpreis.de



Petra Hedorfer (Vorstands-vorsitzende der „Deutsche Zentrale für Tourismus e.V.“) verkostete im Arabella-Sheraton Grand Hotel München.

Innovative Luxusreisen

Luxusreisen sind immer mehr gefragt. Dazu lasen wir in der „fw International“:

„Kunden interpretieren Luxus- und Traumreisen grundverschieden“, erklärt Marion Aliabadi, Geschäftsführerin von Design Reisen in München. „Für manche ist Relaxen in einem Sechs-Sterne-Hotel mit goldenen Wasserhähnen das Nonplusultra.“

Doch der Trend gehe heute dahin, dass Urlauber auf teuren Reisen etwas Außergewöhnliches erleben möchten, das für lange Zeit haften bleibt. „Immer mehr Gäste wollen sich in den Reisezielen mit fremden Kulturen auseinandersetzen“, stellt Aliabadi fest.

„Sie suchen Kontakte zu den Bewohnern, etwa in Marokko, Oman oder Indien.“ Beliebte Ökotourismus auf hohem Niveau. Einen Boom erleben auch Kreuzfahrten, für die Urlauber nicht selten zwischen 20.000 und 60.000 Euro pro Reise ausgeben.

Längst haben sich die Ansprüche der Gäste geändert. Zwar gelten Grandhotels und Luxusresorts von Hyatt bis Ritz als Garant für eine anspruchsvolle und teure Reise. Zunehmend fragen deutsche Reisende nach kleinen, stilvollen Kolonial- oder Boutique-Hotels, die ein spezielles Flair vermitteln. Die „Gourmet-Post“ wird das stärker berücksichtigen. (Siehe Seite 4)

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

Mehr Österreich

Tirol. Rund um das Thema „Lamm“ dreht sich vom 25. August bis zum 1. Oktober die Küche zahlreicher Wirtsbetriebe der Region Imst-Gurgltal. So gart, brutzelt und kocht Lammfleisch in all seinen Variationen in den Töpfen und Schüsseln des Gasthofes St. Hubertus/Imst, des Romantik Hotels Post/Imst, des Cafe-Restaurants Sonneck/Hoch-Imst, des Hotels und Gasthofs zum Hirschen/Imst, des Hotels und Gasthofs Neuner/Imst sowie des Gasthofs Sonne/Tarrenz. www.imst.at

Vorarlberg. Schlemmen über den Dächern von Lech ist im Gourmethotel Goldener Berg groß geschrieben. Familie Pfefferkorn serviert österreichische Küche, modern und prämiert zubereitet - davon zeugen 14 Punkte von Gault Millau. Unter anderem kommen hausgebeizte Rheintal Bachsaiblinge mit Dijonsenf, Hummermedaillons gegart in der Fenchelnage an Steinpilz oder Essenzen vom Milchkalbsschwanz „Oberlecher Art“ auf die Teller. 580 verschiedene Weinsorten aus aller Welt sind im Keller gelagert, die während verschiedener Degustationen verkostet werden können. www.goldenerberg.at

Salzburger Land. Im salzburgischen Annaberg liegt 950 Meter ü.NN das Winterstellgut mit beeindruckender Aussicht auf die Bischofsmütze. Das vor einem Jahr renovierte Landgasthaus präsentiert sich mit einer Mischung aus innovativ-kurioser Ambiente und nostalgischem Charme. Erwin Werlberge sorgt im Restaurant mit bodenständiger, veredelter Küche für Gaumenfreuden. Außergewöhnlich: Topfenmousse mit karamellisiertem Spargel. www.winterstellgut.at

Unterwegs auf der österreichischen Romantikstraße

Es ist wie in der Puppenstube. Die Zeit scheint stehen geblieben zu sein und die Welt vor der Tür ganz fern. 1791 bauten sich die Bewohner des Städtchens Grein an der Donau, das als Umschlagplatz von Wein, Getreide, Salz und Holz zu gewissem Ansehen gekommen war, ein Stadttheater. Mit dem Besuch desselbigen, das übrigens Österreichs ältestes noch original erhaltenes weltliches Theater ist - begann unsere Reise auf der Oberösterreichischen Romantikstraße, die sich auf 209 Kilometern entlang historisch besonderer Orte von Mondsee nach Grein schlängelt.

Kulinarische Ereignisse für Genießer

Neben Klöstern, Kirchen und weltlichen Kleinoden überzeugt der Weg durch das Genussland Oberösterreich vor



Die Konditorei Zauner in Bad Ischl ist für ihre süßen Versuchungen weltweit berühmt.

Foto: OÖ Tourismus/Weissenbrunner

sind. Unter anderem Most. Das Getränk, das zum Sinnbild der von Obstbäumen gesprenkelten Landschaft zwischen Enns, Donau, Kalkalpen und Wienerwald wurde. Einst typisches Alte-Leute-Getränk, entwickelte sich der alkohol-

brachte. An einem heißen Sommersonntag war es in der Kaiservilla schön kühl.

Beeindruckende Lehár-Villa

Der Park mit den riesigen, alten Bäumen lädt zum Spazieren ein. Und auch die Lehár-Villa, das einstige Wohnhaus des Komponisten, das heute als Museum nicht nur Operettenfreunde anzieht, beeindruckt.

Beim Zauner, dessen schokoladenummantelten Stollen aus Oblatenbruch und einer nougatartigen Haselnuss-Schokomasse als süßes Sinnbild Bad Ischls gilt, zogen wir uns in das schattige Lokal zurück.



Das Genussland Oberösterreich sorgt für einen reich, gesund und vielfältig gedeckten Tisch.

Foto: OÖ Tourismus/Röbl

allem Genießer mit einer ganzen Reihe kulinarischer Ereignisse.

Wo der „Musikant Gottes“ Anton Bruckner lernte

Eines davon ist das Gustergut auf einem Hügel über St. Florian, in dessen barockem Stift Anton Bruckner, der „Musikant Gottes“ lernte und lehrte und das heute wegen seiner Orgelkonzerte weltweites Ansehen genießt. Seit Generationen betreiben die Wurms auf dem Gustergut Landwirtschaft und vermarkten selbst die Köstlichkeiten, die das perfekte kulinarische Mitbringsel

arme Apfel- und Birnenwein in den letzten Jahren zum In-Getränk. Nicht zuletzt, weil Leute wie Most-Sommelier Franz Wurm mit viel Engagement dessen Qualität so verbesserten, dass es selbst in der Spitzen-gastronomie seinen Platz fand.

In der Sommerfrische von Kaiser Franz Josef I.

Beim Most endete unsere kulinarisch romantische Reise, die mit einem kühlen Bier in der Festspiel- und Brauerstadt Salzburg begann und ihre erste Station dort hatte, wo Kaiser Franz Josef I. über 80 Jahre lang seine Sommerfrische ver-

Wohin Sisi zum Butterbrot-Essen kam

Noch besser tat dann die kühle Luft am Rettenbach. Kein Wunder, dass Sisi hierher gern zum Butterbrot-Essen gekommen sein soll, wie Wirtin Christine Vierthaler von Erzählungen der Großmutter weiß. Das gemütliche Wirtshaus lockt vor allem mit dem schattigen Gastgarten und wegen seiner Backhendl und Forellen an. www.oberoesterreich.at

Die Genussland-Ralley

Die Prüfung zum „Genuss-Specht“ kann man dabei bestehen. www.genussland.at

Härtetest für Hochprozentiges bei der DLG

Nicht nur die weißen Kittel der 20 Männer und Frauen, die konzentriert vor vielen kleinen Gläsern sitzen, signalisieren: Hier wird gearbeitet. Sie unterziehen ihren Gaumen einem absoluten Härtestest, dürfen dies aber quasi im Schlaraffenland tun. Denn auf den Tischen des DLG-Testzentrums Lebensmittel in Oppenheim bei Mainz stehen 280 Spirituosen, „kredentz“ in neutralen Gläsern. Die Spirituosen-Experten nehmen Klassiker, regionale Spezialitäten und Produkt-Innovationen unter ihre Qualitätslupe.

Die Qualitätskriterien sind streng. Am wichtigsten ist der Geschmack, danach kommt der Geruch, die Klarheit und die Farbe. Gemundet hat es auch in diesem Jahr: Gleich 33 Mal wurde die goldene DLG-Plakette vergeben, 201 Getränke wurden „versilbert“ und weitere 34 Proben erhielten Bronze.



: Bei der DLG wurden an zwei Tagen insgesamt 280 Spirituosen auf ihre Qualität hin überprüft. Foto: djd/DLG

Spirituosen sind für deutsche Verbraucher nach wie vor ein beliebtes Genussmittel. Nicht zuletzt haben sie diesen Ruf ihren vielfältigen Genussarten zu verdanken.

Diese Einschätzung betont auch der Bundesverband der Deutschen Spirituosen-Industrie und -Importeure e.V. (BSI).

„Die Bundesbürger schätzen gleichermaßen den Genuss, die Qualität und die breite Angebotspalette an Spirituosen“, erläutert BSI-Geschäftsführerin Angelika Wiesgen-Pick. Dabei kann jeder genießen, wie es ihm gefällt: „Pur“ oder „auf Eis“, als Longdrink oder als Cocktail.

Zwetschen

Über eine Milliarde pralle Zwetschen werden in dieser Saison in Deutschland geerntet und sorgen bis Oktober für saftig-süßen Genuss. Einig sind sich die Experten, dass die blaue Köstlichkeit unwiderstehlich lecker ist und auch über den Gesundheitswert der Zwetsche, die mit zahlreichen Vitaminen, Mineralstoffen und sekundären Pflanzenstoffen eine wahre Fitnessfrucht ist.



Foto: obs/DLG

Frankenwein für Genießer

Für Genießer ist Franken ein Paradies. Großen Anteil daran hat der berühmte Frankenwein mit seiner jahrhundertlangen Anbautradition. Rund 6.000 Winzer pflegen in den Anbaugebieten ihre Weinberge und veredeln die Trauben zu hochwertigen Weinen, der Bocksbeutel hebt sie als etwas ganz Besonderes heraus.

So vielfältig wie die Weine ist in Franken die Möglichkeit der Verkostung: Vom Probieren in fränkischen Vinotheken wie in Würzburg, Nordheim, Iphofen und Sommerach über Weinproben - mal rustikal, mal edel - bis zu glanzvollen Festen rund um den Frankenwein.

In Willanzheim wird vom 18. bis 20. August in der pittoresken Hüttenheimer Kirchenburg Weinfest gefeiert. Und vom 25. bis 28. August lockt die Kirchweih in Dettelbach. Da öffnen die Winzer ihre romantischen Innenhöfe und bieten ausge-

suchte Weine und kulinarische Spezialitäten an.

Weinerlebnistouren der besonderen Art ermöglichen die „Gästeführer Weinerlebnis Franken“. Programm-Highlights sind beispielsweise die Weinwanderung „Wein am Main - Genuss am Fluss“ am 2. September rund um Erlabrunn, die Sommerhäuser Silvaner-Tour am 16. September oder eine Woche später in Retzbach die Verführung der Sinne „Wein trifft Wild, Pilze und Geflügel“ mit Sieben-Gang-Genießer-Menü.

www.frankentourismus.de

**Dieser
Werbeplatz
kostet bis
31. Oktober 2006
30 Euro (netto)
Tel.:
0351 - 8 59 94 77**

Messen + Marken

Bad Füssing. Weinberg-schnecken aus dem niederbayerischen Rottal kommen im 4-Sterne-Hotel Mürz in Bad Füssing auf die Wellness-Speisekarte. 100 Gramm der mittelalterlichen Fastenspeise - weder Fleisch noch Fisch - enthalten nach Angaben des Gourmet-Kochs für gesunde Ernährung rund 80,5 Kalorien und nur 1,7 Prozent Fett. www.muerz.de

Dresden. Schaumsüppchen von der Lindenblüte, Hähnchenbrustfilet auf Lindenblütensosse oder Lindenblütensorbet in Kirschsabayone - mit solch ungewöhnlichen Gerichten verwöhnt das Wirtshaus Lindenschänke in Dresden noch bis zum 20. August die Gäste. www.wirtshaus-lindenschaeke.de

Köln. Mit der neuen Kongressmesse „WellFood“ kreiert die Koelnmesse am 14./15. November eine neue Veranstaltung zum Thema Ernährung und ergänzt ihr Portfolio an Lebensmittel-messen. Im Mittelpunkt stehen Health & Functional Food-Produkte sowie deren hohe Wachstumspotenziale. www.wellFood-cologne.de

Mainz. Der Weinabsatz im Lebensmittelhandel hat sich insbesondere für die deutschen Erzeuger im ersten Halbjahr positiv entwickelt. Die deutschen Weinanbieter haben im Vergleich zum Vorjahreszeitraum um 6,4 Prozent zugelegt und eine Wertsteigerung von 7,7 Prozent erreicht. Die Verbrauchern bevorzugten wieder stärker Weiß- und besonders Roséweine, die um 17,3 Prozent zulegen konnten. Es wurden 53 Prozent Rotwein, 37,8 Prozent Weißwein und 9,2 Prozent Roséwein eingekauft. www.deutscheweine.de

Tafeln wie bei Hofe in Chemnitz

Am 29. September findet im Günnewig Hotel Chemnitzer Hof ein außergewöhnliches Geschmackserlebnis statt: Ein Sektmenü wird zum Besten gegeben. Dem nicht genug. Diese Sekte kommen von der Sektmanufaktur Schloss Vaux aus

Eltville. Der Vorstand des Hauses Nikolaus Graf von Plettenberg stellt sie höchst persönlich vor. Die Kombination Essen und Sekt ist nicht alltäglich und ist deshalb für die Leser der „Gourmet-Post“ ein ganz besonderer Geheim-Tipp.



Wer an dieser Tafel Platz nehmen möchte, muss schnell reservieren unter Tel.: 0371 - 684-0 www.guennewig.de

Zu Gast bei der Familie Guinness

In unserer Serie von fantastischen Hotels und exotischen Restaurants, von ausgefallenen Keipen, von Insidertipps für Gourmets und Erlebnishungrige rund um den Erdball starten wir heute in Irland. Rund 200 Kilometer nördlich von Dublin liegt das Ashford Castle.

Das beeindruckende Märchenschloss wurde im 13. Jahrhundert erbaut und war fast 100 Jahre im Privatbesitz der irischen Brauerfamilie Guinness. Heute ist es eines der wenigen Traumhotels auf der „Grünen Insel“.

Waterford-Kristall mit Ashford-Wappen beedrukt im Ambiente des eleganten Raumes „George V.“, wo das traditionelle Abendessen eingenommen wird. Wer den Film „Der Sieger“ mit John Wayne und Maureen O'Hara von 1952 gesehen hat, kennt auch die feudale Umgebung des Schlosses. Nur eine halbe Autostunde entfernt liegt der Ort Westport, den Reiseführer bereits als die beliebteste Stadt Irlands bezeichnen.

www.ashford.ie



Zwei Nächte für 2 Personen gibt es ab 300 Euro.

Küche für alle Jahreszeiten

Wie wäre es mit einem Tiger Garnelenspieß über Zander auf der Haut gebraten, serviert mit rotem Senfgemüse? Oder steht der Sinn eher nach Maibockrücken in Kräuter-Olivenöl pochiert? Das Wasser läuft schon im Mund zusammen? Dann nix wie auf zum Tiroler Achensee in die Michl Stub'n

des Hotels Vier Jahreszeiten auf fast 1.000 Meter Seehöhe. Hier kocht Junior-Chef Michael Wegscheider mit voller Inbrunst auf. Sein Geheimnis? Nun es ist eigentlich keines, denn die Zutaten sind immer jahreszeitgemäß ausgewählt, mit Liebe zubereitet und kunstvoll garniert



Diese Mannschaft verwöhnt die Gäste in den Tiroler Michl Stub'n am Achensee.

Bücherecke

„Köstliche Party-Hits - neue Ideen für kleine und große Feste“, und „Fischgerichte für Genießer“ Bauer Verlagsgruppe, je 10,95 Euro.

Witzige Ideen und viele leckere Rezepte für Feiern mit lieben Gästen bietet das Kochbuch „Köstliche Party-Hits“. Ob gemütlicher Brunch, Grillen oder Picknicken, Fingerfood, stimmungsvolle Adventsfeiern oder angesagte Motto-Partys wie z. B. Halloween - für köstliche Partyknüller ist gesorgt.

Über 150 Rezepte neue Rezepte mit Fisch und Meeresfrüchten präsentiert das parallel erscheinende Kochbuch „Fischgerichte für Genießer“. Einfach oder raffiniert - von Vorspeisen oder pffiffigen Snacks über tolle Genießer-Rezepte bis hin zu Hits für Kids ist für jeden Geschmack etwas dabei.

www.bauerverlag.de

Alle Sterneköche auf einem Portal:

www.gourmet-classic.de

In aller Kürze

Berlin. Ab 22. September heißt es jeden Freitag im Westin Grand Berlin „Willkommen im Silhouette - Eine Hommage an die 20er Jahre“. In einer Mischung aus Show, Dinner und Tanz werden Erinnerungen an die glanzvollen Jahre des letzten Jahrhunderts geweckt. Reserv.: 030 - 20 27 3185.

Osttirol. Zu den Herbstferien zieht es Mama, Papa und Kinder in die farbenprächtigen Wälder zum „Schwammerl suchen“ (Pilze sammeln) mit Häppi Päpi. Anschließend werden die Köstlichkeiten in der Dolomiten Residenz Sporthotel Sillian gemeinsam zubereitet. Nach einem Tag voller Aktivität an der frischen Herbstluft kommt der 3.000 Quadratmeter große Wellness- und SPA-Bereich der Dolomiten Residenz gerade richtig.

www.sporthotel-sillian.at

Neumarkt. Bereits zum 16. Mal serviert im Oktober ein Dutzend „Schmankerlwirte“ aus Neumarkt in der Oberpfalz einen ganzen Monat lang ausgesuchte Köstlichkeiten aus Küche und Keller, komponiert mit viel Liebe zu fantasievollen kulinarischen Kreationen.

www.schmankerlwochen.de

Remshalden-Geradstetten. Die legendären und denkmalgeschützten Weinstube „Träuble“, das einzigartige, urgemütliche und kulinarische Euro-Toques-Wohnzimmer im Herzen des Remstals, ist wieder geöffnet. Euro-Toques Chefkochs Tom-Uli Fröhlich und sein Team verwöhnen die Gäste mit original schwäbischen Gerichten wie zu Großmutterns Zeiten.

www.schassbergers-traeuble.de

Kreuzfahrt. 370 Passagiere fasst die „Costa Concordia“, der größte schwimmende Spa.