



### Expansion der asiatischen Hotelmarke Banyan Tree

Die Pläne der asiatische Banyan Tree Gruppe stehen im Zeichen von Globalisierung und Expansion. So sollen bis 2010 rund 30 Resorts und Hotels eröffnet werden.

Unter anderem wurden folgende neuen Projekte beschlossen:

#### Naher Osten:

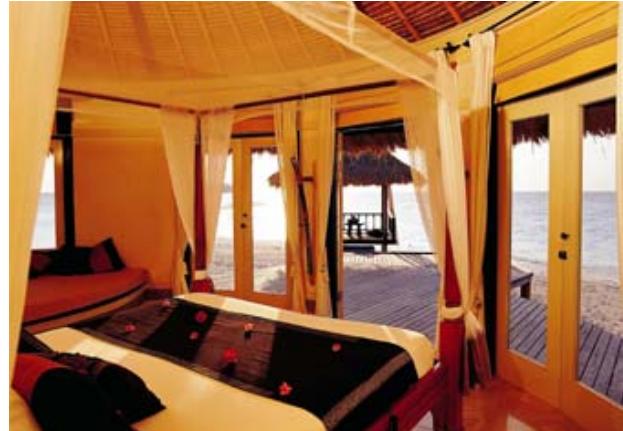
Bis 2010 ein neues Angsana Residences und ein Banyan Tree in Jumeirah Dubai sowie ein Angsana Resort in Sifa.

#### China:

Drei neuen Hotels: Banyan Tree Hotel Beijing (2008), Angsana Hotel Beijing und Banyan Tree Resort Hangzhou (2009).

#### Vietnam:

Bau eines Luxushotels und Resorts in Chan May – Lang Co Economic Zone, Provinz Thua Thien Hue.



Gediegener Luxus mit Banyan Tree an den schönsten Plätzen der Welt.

#### Mexiko:

Das Banyan Tree Portfolio soll auf vier Projekte verdoppelt werden. In Punta Diamante (Acapulco) und Banyan Tree Mayakoba (Rivera Maya)

sind sie im Bau. Hinzu kommen Resorts in Chamela und Los Cabos, deren Eröffnung für 2009 geplant ist.  
[www.tcme.com](http://www.tcme.com)

### Deutscher Koch siegte auf Mauritius

Am 27. März 2007 fand im 5-Sterne-Resort Constance Belle Mare Plage auf Mauritius das Gourmetfestival Bernard Loiseau 2007 statt.

Mit dem mauritischen Kollegen Arlando René Jean Paul aus dem hoteleigenen Restaurant „La Spiaggia“ setzte sich der deutsche Michelin-Sternekoch, Wahabi Nouri, Euro-Toques-Chefkoch des Hamburger Gourmetrestaurants „Piment“, gegen fünf weitere europäisch-mauritische Zweierteams durch.

Nouri und Jean-Paul servierten Palmherz-Türmchen mit Langusten-Tartar, „Kaviar“ vom Tomaten-Gazpachco und Ko-

kos-Gelee mit Caripoulet, Thunfischfilet, parfümiert mit Koriandersamen auf Brèdes-Gemüse mit Zitronenconfit. Platz zwei errang der Franzose Lionel Lévy, Dritter wurde der Spanier Marcelo Tejedor gemeinsam mit seinem mauritischen Kollegen.

„Nouri hat sein ganzes Können und seine Kreativität gezeigt, und wurde dafür verdientermaßen mit dem 1. Platz ausgezeichnet. Wir sind sehr stolz auf ihn und gratulieren ihm von ganzem Herzen!“, so Ernst - Ulrich Schassberger, Präsident der Bocuse d'Or Academy Germany und Euro-Toques.

### Leserzuschrift

Markus Köhler, Wirt der „Salzburger Stub'n“ in Radolfzell, beschwerte sich bei uns über eine Veröffentlichung im Heft „LebensArt am See“, herausgegeben vom Südkurier. Dort wurden unter dem Hinweis „wie Ihr Lieblingskoch abgeschnitten hat“ Restaurants aufgeführt, die bisher in keinem der renommierten Gourmet-Führer erwähnt sind. Die „Salzburger Stub'n“ aber, in sechs Führern mit höchsten Punkten ausgezeichnet, wurde nur auf Platz 30 gesetzt, obwohl beim Nachrechnen 94 Punkte und damit Platz sechs herauskommen. Da kann man wirklich vor Zorn platzen!

### Realitätsfern

Die Forderung, die Deutschen sollten nur noch im Inland Urlaub machen, ist so anmaßend wie realitätsfern.“ Mit dieser Kritik wies der Präsident des Deutschen Reise Verbands (DRV), Klaus Laepple, entsprechende Forderungen, zum Schutz des Klimas auf Flugreisen zu verzichten, auf das Schärfste zurück. „Es ist mit Sicherheit nicht die Aufgabe der Volksvertreter, den Deutschen das Reisen zu verbieten. So etwas zu fordern, ist reiner Populismus und Effekthascherei.

Wir brauchen intelligente Klimaschutzkonzepte, die ökonomisch und technisch gut durchdacht sind. Das ist die Forderung der Reisebranche an die Politik“, betonte Laepple.

„Ich habe ernsthafte Zweifel, ob sich alle Politiker bewusst sind, welche Bedeutung die Urlaubs- und Geschäftsreisen für Deutschland haben“, sagte Laepple. „Statt Reisende zu bevormunden und willkürlich zu schröpfen, sollten die Wurführer endlich langfristig zielführende Konzepte vorlegen. „Die Bundesbürger geben laut UNWTO mit 60,5 Milliarden Euro mehr Geld für Auslandsreisen aus als jede andere Nation. Die deutschen Urlauber und Geschäftsreisenden tragen mehr zum Aufschwung in Schwellenländern bei, als viele andere Branchen.  
[wwwDRV.de](http://wwwDRV.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](mailto:verlag@sachsengast.com)

## Weitere Spargelhöfe

Spargelhof Schulz, Tostergloper Strasse 19, 21354 Bleckede/Barskamp, Tel.: 05854 - 1653

Werner - Der Spargelhof, Hauptstraße 9, 21717 Deinste, Tel.: 04149 308 [www.werner-spargel.de](http://www.werner-spargel.de)

Spargelhof Familie Löding, Auf dem Ortskampe 1, 23911 Buchholz Tel.: 04541 - 4969

Kösterhof, Jürgen Köster, Hermann-Ehlers-Str. 8, 26160 Bad Zwischenahn [www.koesterhof.de](http://www.koesterhof.de)

Hof Carstensen-Thiele Heuerstorferweg 2 29413 Kleistau Dähre [www.spargelhof-ct.de](http://www.spargelhof-ct.de)

Spargelhof Niemann, Hinrich Niemann, 29578 Wichtenbeck / Lüneburger Heide [www.spargelfest.de](http://www.spargelfest.de)

Spargel- und Erdbeerhof Peter Saß, Wiesenstraße 7, 53332 Bornheim-Widdig [www.bornheimer-spargel.de](http://www.bornheimer-spargel.de)

Naturhof Scherhag, Hauptstraße 84, 56332 Dieblich/Mosel [www.naturhof-scherhag.de](http://www.naturhof-scherhag.de)

Spargelhof RIPPER, Ludwig-Erhard-Platz 5, 63110 Rodgau-Dudenhofen [www.frische-spargel.de](http://www.frische-spargel.de)

Bauer Lipp, Steinbrücker Hof, 64331 Weiterstadt [www.bauer-lipp.de](http://www.bauer-lipp.de)

Hügel-Heitz Spargel- Erdbeerhof, Holderstock 2, 77743 Neuried 2 [www.Spargel-erdbeeren.de](http://www.Spargel-erdbeeren.de)

Bauernhof Möking, 88690 Uhldingen-Seefelden [www.bodenseebauernhof.de](http://www.bodenseebauernhof.de)

## Der Spargelhof Klaistow öffnet zu Ostern für die Gäste

Königliches Gemüse", "Frühlingsluft in Stangen", "essbares Elfenbein" - so vielfältig die Vergleiche, so groß ist auch die Faszination, die Spargel immer wieder und durch die Jahrhunderte auf viele Feinschmecker aus allen Erdteilen ausübt. Für die Gourmets in Deutschland, Österreich und der Schweiz beginnt jetzt die schönste Zeit, wenn der Spargel frisch von Flensburg bis zur Steiermark frisch aus seinen Betten sprießt. Wir sahen uns kurz vor der Saisoneröffnung auf dem Größten Spargelhof der Brandenburger Region Beelitz um, gut erreichbar im Kreuz A2/A9/A10 von der Abfahrt Glindow nur ein Kilometer bis Klaistow.



**Der Erlebnis-Bauernhof ist nicht zu übersehen.**

Täglich ab 8 Uhr ist der Spargelhof von Ostern bis Weihnachten für die Besucher geöffnet. Auf 360 Hektar wird dort Spargel angebaut. Doch auch wenn die weißen Stangen keine Saison haben, gibt's weiter jede Menge Genüssliches und Unterhaltung für Groß und Klein. Ob ein Erlebniseinkauf im Hofladen mit Brandenburger Produkten von Landwirten aus der Region auf dem Besuchersprogramm steht, der Genuss der Gastronomie mit insgesamt 1000 Plätzen gefragt ist, Veranstaltungen besucht werden, oder alles in Kombination genutzt wird, auf dem Spargelhof Klaistow wird der Tag nicht lang.



**An insgesamt 1000 Plätzen gibt es leckere Speisen.**



**Im Scheunenrestaurant ist das Spargelessen ein besonderes Erlebnis. Die diesjährige Spargelsaion wird am 21. 22. April offiziell eröffnet.**



**Ein typisches Brandenburger Spargelgericht: Panier-Schnitzel mit knackiger XXL-Portion Spargel.**

Auf dem Spargelhof Klaistow gibt es weit mehr zu entdecken als normale Landwirtschaft. Sehr gut geeignet ist er auch für ein Stop-Over als Alternative zur Pause an einer Autobahnrasstätte.

Wer allerdings etwas mehr Zeit mitbringen kann, wie wir, folgendes Programm genießen: Begrüßung mit einem Glas Kürbissekt (eine wunderbares neues Geschmackserlebnis), Betriebsführung „Der Spargelweg vom Feld auf den Teller“, Selbststechen von Grünspargel, Mittagessen frisch aus der Hofküche, individuelle Freizeit mit Besuch des Wildgeheges und Einkauf in der Hofbäckerei sowie der Dekoscheune, Kaffeepause mit Kuchen aus der Hofbäckerei und Tanztee mit Entertainment (Dafür müssten Sie aber, wie wir, mittwochs anreisen.

Auch die Umgebung von Klaistow hat etliches zum Entdecken zu bieten. Beispielsweise das sehenswerte Spargelmuseum in Schlunkendorf, die Kreisstadt Beelitz mit ihrem historischen Stadtkern, der 1300 entstandenen Wehranlage oder dem Burg-Museum mit dem Diorama „Schlacht am Hagelberg“, das Schloss Wiesenburg aus sächsisch kurfürstlicher Gründung mit prachtvoller Fassade aus dem 18. Jahrhundert, das Kloster Lehnin, 1180 gegründet und das wohlhabendste Kloster in der Mark Brandenburg oder das herrschaftliche Schloss Caputh am Templiner See. Der Landschaftspark von P.L. Lenné wurde erst 1999 aufwendig restauriert.

Übernachtungen bietet das Hotel Markgraf in Lehnin oder das Hotel Fliegerheim in Borkheide. [www.buschmann-winkelmann.de](http://www.buschmann-winkelmann.de)



**Sogar den Kleinen schmeckt der Beelitzer Spargel.**

**Dem Weinland Baden mit 86 Weingütern und Winzergenossenschaften auf der Spur**

Im Weingenießerland Deutschland, in dem die Ausgaben der privaten Haushalte für alkoholische Getränke zu 31,5 Prozent auf Wein entfallen, nähert sich keine andere Veranstaltung der Bandbreite des Weinlandes Baden auf solch genussvolle Weise an wie die Badische Weinmesse in Offenburg. Am 5. und 6. Mai 2007 präsentieren 48 Weingüter und 38 Winzergenossenschaften das drittgrößte deutsche Weinanbaugebiet in Weiß und Rot.

In der Baden-Arena sorgen die Aussteller für einen aussagekräftigen Querschnitt des Genießerlandes Baden. Neben über 1.000 gebietstypischen Weinen, Edelbränden und Sekten, die zur freien Verkostung stehen, lässt sich die Region auch von Bärlauchbutter über Sülze bis hin zu „Essbaren Wildpflanzen“ oder exquisiter Schokolade mit dem Gaumen erkunden.

Und wo der Weinliebhaber vom einfachen Öffner bis zum extravaganten Klimaschrank sämtliche Accessoires findet, küren die Besucher erstmals ihren Messe-Lieblingswein.

Im Vorfeld der 135. Messeauflage bitten bereits die Häuser Restaurant im Schloß Neu-



weier, Talmühle in Sasbachwalden, Adler in Lahr-Reichenbach oder Villa Schmidt in Kehl zum „Menue Badische Weinmesse“: Jeder Gast, der sich derart verwöhnen lässt, erhält

eine Messe-Eintrittskarte im Wert von 13 Euro gleich mit dazu. Projektleiterin der Messe Offenburg.

Bei diesem einzigartigen gesamtbadischen Genussevent

treffen Tradition und Moderne auf besondere Weise aufeinander. „Newcomer“ betreten das Weinparkett neben Traditionsbetrieben. [www.badische-weinmesse.de](http://www.badische-weinmesse.de)

**Premiere auf der Internorga**

Erstmals hat die Krombacher Brauerei ihr neues goldgelbes süffiges Krombacher Weizen auf der Internorga Öffentlichkeit präsentiert.

Handball-Nationaltrainer Heiner Brand, der von wenigen Wochen das Kunststück fertig brachte, die Deutsche Handball-Nationalmannschaft zur Weltmeisterschaft zu führen, war einer der Ersten, der sich persönlich vom Geschmack des Krombacher Weizen überzeugen konnte. Gemeinsam mit Handels-Direktor Stephan Maubach ließ es sich der „Trainer des Jahres“ nicht nehmen, das neueste Produkt aus dem Hause Krombacher zu begutachten.



**Heiner Brand ist ein leidenschaftlicher Biertrinker.**

Heiner Brand unumwunden: „Ich bin ein leidenschaftlicher Biertrinker, das Krombacher Weizen schmeckt wirklich klasse.“

Zeitgleich mit dem Krombacher Weizen wurde das 5-l-Frische Fass für Krombacher Pils dem Fachpublikum vorgestellt. [www.krombacher.de](http://www.krombacher.de)

**Bücherecke: Für Sie gelesen**

**„Urlaubslandsleute 2 ... noch mehr Vorurteile für die Reise, Helge Sobik, Lolibro-Verlag, 7,90 Euro, ISBN 978-3932927.**

[www.solibro.de](http://www.solibro.de)

Schon Helge Sobiks erstes satirisches Buch über Urlaubslandsleute hatte soviele Fans gefunden, dass im nu eine zweite Auflage gedruckt werden musste und fünf große deutsche Zeitungen die Satiren als Serie drucken.

Im zweiten Buch schildert der gebürtige Lübecker wieder mit köstlichem Humor seine vielfältigen Reiseerfahrungen. Vom Andalusier, der „ein rotes Tuch fürs Rind“ sei, über den Liechtensteiner, der einen „Briefkasten unterzuvermieten“ hat bis zum Ungar, der „am liebsten

scharfe Sachen“ mag, reichen die Typologien von 39 „Urlaubslandsleuten“.

Bei jedem Kapitel stellt man sich unweigerlich die Frage: „Sind wir auch so?“ und kann sich das Schmunzeln über andere Sitten nicht verkneifen. Wer gerne und viel in der Welt umherkommt, sollte dieses Büchlein unbedingt dabei haben. Vielleicht auch ein anderes von Helge Sobik, der Journalist, der eigentlich Jurist werden sollte, hat immerhin schon sechzehn Bücher veröffentlicht.

### Cinderella Charity Gala im The Westin Bellevue

Die „Cinderella Charity Gala“ im 5-Sterne-Hotel The Westin Bellevue ist das gesellschaftliche Großereignis 2007 in Dresden, zu dem namhafte nationale und internationale Persönlichkeiten aus Show, TV und Gesellschaft erwartet werden. Schirmherrin der hochkarätigen Veranstaltung ist Maja Prinzessin von Hohenzollern.

Den Höhepunkt des glamourösen Gala-Abends bildet die Benefiz-Auktion eines Gemäldes mit dem weltberühmten Elbpanorama-Blick von Maler, Gala-Initiator und Veranstalter Jürgen Kallenberg zugunsten des Schattenkinder e.V., der sich für Kinder mit seltenen und daher häufig noch tödlich verlaufenden Krankheiten engagiert.

Der öffentlichkeitswirksame, hochwertige Gala-Ablauf wird sowohl den gesellschaftlichen als auch karitativen Charakter der Veranstaltung widerspiegeln und gleichzeitig der attraktiven, niveauvollen Publikums-Unterhaltung dienen.

Die Benefiz-Auktion wird Gala-Gäste wie Prominente aktiv



**Marko Poike, Küchenchef im The Westin Bellevue Dresden, serviert seinem Direktor Daniel Werner den Kalbsrücken an Morchelrahmsauce zum Probieren.**

und emotional einbeziehen. Das bundesweite Medieninteresse ist dementsprechend groß. Zwischen den Live-Auftritten namhafter Künstler wird ein erlesenes Gala-Menü aus der ausgezeichneten Gourmet-Küche des Luxushotels The Westin Bellevue serviert.

Küchenchef Marko Poike plant Entenleber-Pralinen, Zweierlei vom Lachs an buntem Spargelsalat, Kalbsrücken an Morchelrahmsauce und Eisgugelhupf mit Nuss-Nougat an parfümierten Beeren. Karten zum Preis von 190 Euro über: [www.cinderella-gala.de](http://www.cinderella-gala.de)

### 100 Jahre Adlon

Das bekannte Adlon Kempinski am Brandenburger Tor ist eng mit der jüngsten Geschichte Berlins verknüpft und feiert 2007 seinen hundertsten Geburtstag.

Anlässlich dieses Jubiläumsjahres veranstaltet das Adlon eine Ausstellung, in der historische Stücke wie alte Speisekarten sowie kunstvolles Porzellan gezeigt werden und lockt im Oktober mit einer festlichen Geburtstagsparty.

„Kultur in Berlin“ nennt sich eins der Geburtstags-Packages. Es beinhaltet den Aufenthalt, eine kulturelle Führung durch den Reichstag oder entlang des Boulevards Unter den Linden sowie Eintrittskarten für einen Opern- oder Theaterbesuch. Reservierungen unter: [www.hotel-adlon.de](http://www.hotel-adlon.de)

### Wellness Award für Westin Grand

In der Kategorie „Best City Resort“ geht das Westin Grand Berlin mit seinen neu eingerichteten Spa-Suiten als diesjähriger Sieger des SENSES Wellness Awards hervor.

Die Spa-Suiten konzentrieren sich komplett auf Erholung von Körper und Geist. „Renewal – die Erneuerung der Seele“ steht im Mittelpunkt des Konzepts, das vor allem die euro-asiatischen Wellness-trends berücksichtigt. Schönheitspflege, Massageanwendungen und Entspannung sind hier ungehört in privater Atmosphäre möglich.

Eine Viertel Million Euro kostete das neuartige Wellness-ambiente pro Suite, das vom Berliner Architekten Tassilo Bost (European Design Award 2004) geschaffen wurde.

Die Jury wählte unter 269 weltweit nominierten Hotels & Resorts in sechs Kategorien ihre Favoriten aus. Das Fünf-Sterne-Deluxe Hotel in Berlins Mitte befindet sich in illustrener Gesellschaft: Mandarin Oriental Bangkok, Victoria Jungfrau & Spa Hotel Interlaken, Four Seasons Bali oder Adlon Berlin. Diese Hotels sind bereits in der Vergangenheit mit dem Award ausgezeichnet worden. Wer eine der Spa-Suiten im Westin Grand Berlin betritt, entflieht dem Alltag und taucht ab in eine Welt der Harmonie. Im Mittelpunkt der zwei Zimmer umfassenden Suiten stehen der Erholungsbereich mit Relaxmöbeln, der das klassische Wohnzimmer ersetzt, und das Badezimmer. [www.westin.com](http://www.westin.com)

### In aller Kürze

**Viersen.** Unter dem Motto „Schlafen in königlichem Ambiente“ bietet 2-LAND die Gelegenheit, in alten Schlössern und Burgen zu übernachten. Wie bequem es die Adligen früher hatten, wird zum Beispiel im Schloss Wissen, einem der bedeutendsten Adelssitze am Niederrhein, erlebbar. Das Schloss liegt südlich von Weeze im Kreis Kleve und ist seit über 500 Jahren Stammsitz der Familie von Loë. [www.2-land.de](http://www.2-land.de)

**Marriott.** Nach dem Markteintritt 1989 in Warschau betreibt das US-Unternehmen inzwischen zwei Dutzend Häuser in neun Ländern. Binnen fünf Jahren sollen mindestens zehn weitere Hotels dazu kommen. In diesem Jahr sind zwei neue Hotels in Tschechien und eines in der Türkei geplant. Im kommenden Jahr soll in Kasachstan das dritte Marriott eröffnen. Das Osteuropa-Geschäft macht bei Marriott inzwischen knapp ein Viertel des Aufkommens der 107 Hotels auf dem europäischen Kontinent aus. [www.marriott.com](http://www.marriott.com)

**Lermoos.** Eine Mischung aus Originalität und Tradition – das gilt für die aus Büchem und dem Fernsehen bekannte Starköchin Sarah Wiener, die im März 2007 die Gäste im 4-Sterne-Hotel Post in Lermoos „eingekocht“ hat. Es gilt aber ebenso für das von Familie Dengg geführte Haus auf der Sonnenseite der Tiroler Zugspitze, das mit gepflegter Gastlichkeit in 300 Jahre altem Ambiente überzeugt. Die „Post“ ist längst in aller Munde. In der Küche entstehen aus frischen Produkten – vorwiegend der regionalen Landwirtschaft – internationale und typische Tiroler Delikatessen. [www.post-lermoos.at](http://www.post-lermoos.at)

### Thailand zum vierten Mal beliebtestes Reiseland

Bei der Verleihung des vierten „go asia“-Awards ist Thailand erneut zur beliebtesten Destination gewählt worden, gefolgt von den Malediven und China. Außerdem wurde zum ersten Mal der Future Award verliehen, mit dem man besonders innovative Ideen auszeichnen will. Zudem wurden neun touristische Unternehmen mit dem Preis der Marketinginitiative go asia ausgezeichnet. Reisebüromitarbeiter aus ganz Deutschland haben die besten Fluggesellschaften, Fremdenverkehrsämter und Veranstalter in drei verschiedenen Kategorien prämiert. Bei den



#### Thailand bekam den „go asia“-Award.

Airlines konnte sich – wie auch im vergangenen Jahr – Singapore Airlines vor Emirates und Thai Airways durchsetzen. Ebenfalls an Singapur ging auch Platz eins bei den Fremdenverkehrsämtern. Das Hongkong Tourism Board wurde zweiter, das Thailändische

Fremdenverkehrsamt belegte den dritten Rang.

Schließlich folgte noch die Kategorie bester asiatischer Reiseveranstalter. Hier gewann Meier's Weltreisen vor Dertour und Studiosus.

Über den Future Award freute sich Macau. „Bei der Vermarktung dieser Destination hat man neue, ungewöhnliche Aspekte herangezogen und sich auch auf die Glücksspielszene konzentriert“, so Frank Grafenstein, Sprecher der „go asia“-Initiative. So erzielte Macau durch die Fokussierung auf diesen Bereich einen hohen Aufmerksamkeitswert.

### Jägermeister

Über 1.000 Gäste aus Management, Marketing, Medien und Agenturen feierten im Rahmen der „Night of the Brands“ im Düsseldorfer Musical-Theater „Capitol“ die Verleihung des Marken-Award 2007. Der „Beste Marken-Relaunch“ gelingt der Mast-Jägermeister AG mit der Kultmarke Jägermeister.



### Unterwegs im Pferdeomnibus

Die barocke Altstadt von Dresden kann man jetzt mit dem Pferdeomnibus erleben. Er verkehrt täglich zwischen 10 und 14 Uhr zur vollen Stunde ab dem Kulturpalast und zuckelt eine knappe Stunde an den Sehenswürdigkeiten der Stadt vorbei. Buchen kann man die Tour u.a. im Kempinski Hotel und in den Ibis-Hotels.



Eine Station der Pferdeomnibus-Linie ist das Steigenberger Hotel de Saxe am Neumarkt.

### Das perfekte Promi-Dinner

Mario Adorf ist große Auftritte gewöhnt. Doch wenn der beliebte Schauspieler am Herd steht, braucht er keinen Glamour – nur frischen Fisch. Sein Lieblingsrezept: Rucolasalat mit Krebsschwänzen, Wolfsbarsch in der Salzkruste und zum Abschluss Roquefort mit Feigenkonfitüre. „Dazu einen Weißwein aus dem Friaul“, empfiehlt er – und wünscht viel Spaß beim Nachkochen.

Mit dem Kochmagazin „Das perfekte Promi-Dinner“ (9,90 Euro, überall im Presse- und Buchhandel) fällt das leicht: Auf 164 Seiten geben nicht nur Prominente wie Mario Adorf, Iris Berben, Harald Schmidt, Maria Furtwängler und Ulrich Wickert ihre Lieblingsrezepte preis – auch Tipps und Tricks von Profiköchen fehlen nicht.

Die fünf TV-Starköche

Christian Rach, Johann Lafer, Cornelia Poletto, Stefan Marquard und Steffen Henssler kochen eigene Menü-Kreationen und erklären anschaulich, wie leicht das Nachmachen ist.

Ein ebenso gelungenes wie gut schmeckendes Menü zuzubereiten ist die Kür in der Kochkunst. Vorspeise, Hauptgang und Dessert wollen gut aufeinander abgestimmt sein, darauf wird bei den Menüs im Kochmagazin, das mit besonders wertigen Kochfotos glänzt, besonders geachtet. Übrigens: 20.000 Euro des Verkaufserlöses gehen an die gemeinnützige Organisation World Vision Deutschland e. V., die mit ihren Projekten Kindern und Jugendlichen weltweit hilft.

[www.sl-kommunikation.de](http://www.sl-kommunikation.de)

### Ein Memorial für Franz Keller

Franz Keller, der Winzer, Weinhandler und Gastronom vom Schwarzen Adler in Vogtsburg-Oberbergen im Kaiserstuhl verstarb am 28. März, wenige Tage vor Vollendung seines 80. Lebensjahres. Er hinterlässt seine Söhne Franz und Fritz Keller, sechs Enkel und zwei Urenkel.

Wein und Gastronomie waren sein Lebensinhalt. Unter oft sehr schwierigen Bedingungen schuf er mit seiner Frau Irma aus einer einfachen Gaststube ein angesehenes, seit 1969 mit einem Michelinster ausgezeichnetes Restaurant, das deutliche Akzente in der deutschen Feinschmecker-Szene setzte.

Den früh schon von seinem Vater aufgebauten Weinhandel führte er zu einem der größten Weinimporthäuser Deutschlands.

Franz Keller engagierte sich jahrzehntelang für herausragende Qualität in Weinberg und Keller. Das Weingut Franz Keller Schwarzer Adler ist Synonym für durchgeorene, international hoch bewertete Weine.

Die Tradition bewahrend, Verbesserungen gegenüber immer aufgeschlossen, war Franz Keller ein unbequemer Streiter für bedingungslose Qualität in der Weinwirtschaft.

Wir werden sein Andenken in Ehren halten.

### Marktplatz wird zum Gourmettempel

Sterne- und sterneverdächtige Köche treffen am 17. Juni in Düsseldorf auf Winzer von Weltrang: Auf dem Kaiserswerther Marktplatz wird zum 9. Mal das Weinblütenfest veranstaltet.

Feinschmecker dürfen sich auf die Kochkunst von 14 bekannten Köchen aus der Region freuen. So ist der Zwei-Sterne-Maitre Peter Nöthel mit seinem „Hummer-Stübchen“ mit dabei. Der Erfinder des Weinblüten-

festes, Jean-Claude Bourgueil, ist mit seinem Restaurant „Im Schiffchen“ zum neunten Mal persönlich vertreten. Auch ein Bio-Sternekoch, der seine Gerichte vollständig aus Bio-Produkten kreiert, lässt sich in die Töpfe gucken.

Die hohe Besucherzahl von 35.000 des vergangenen Jahres soll, so der Veranstalter „RheinLust“, in diesem Jahr übertroffen werden.

[www.rheinlust.de](http://www.rheinlust.de)