



18 führende Betriebe firmieren unter „Alpine Wellness“

Erstmals vorgestellt wurde die Alpine Wellness International GmbH (AWI), deren Gesellschafter die Tourismusorganisationen der Länder Bayern, Österreich (alpine Bundesländer), Schweiz und Südtirol sind, auf der ITB 2004 in Berlin. „Wir werden die besten nach strengen Richtlinien zertifizierten Angebote, also Hotels und Orte, integrieren und in fünf Jahren zu den internationalen Top-Marken im Wellness-tourismus zählen“, mit die-



Draußen im Pool mit 34 Grad warmen Wasser und dem Blick auf schneebedeckte Gipfel relaxen gehört zum „Alpine Wellness“ in Bayern, Österreich, der Schweiz und Südtirol.

sen Worten gab Bernhard Jochum die Marschrichtung vor.

Zum Jahreswechsel kann Jochum eine positive Bilanz ziehen. 18 führende Betriebe sind bereits unter der AWI-Dachmarke vereint. Derzeit laufen die Zertifizierungsverfahren für weitere 20 Top-Betriebe.

Zudem haben sich auch vier renommierte Urlaubs-destinationen als Interessenten für Alpine-Wellness-Orte gemeldet, u.a. Bad Reichenhall in Deutschland, Adelboden in der Schweiz, Bad Hofgastein und die Region Achensee in Österreich. Sie werden zwischen Januar und März 2005 als Testorte zur Verfügung stehen, um die AWI-Ortskriterien einem kritischen Praxistest unterziehen zu können.

Trend 2005 für den Genuss-Urlaub

Besonders angesagte Ziele für den Urlaub 2005 sind Kanada, Kroatien oder die Vereinigten Arabischen Emirate. Das Internet-Reisebüro AVIGO hält Tipps und Angebote zu diesen Urlaubs-Destinationen bereit. „AVIGO Trendscouts“, Produktmanager von AVIGO und renommierten Reiseveranstaltern wie Meier's Weltreisen oder DERTOUR, bieten Experten-Tipps und geben persönlichen Favoriten und Lieblingshotels preis: Ganz vorn sind vielfältige Naturerlebnisse in Kanada, postmodernes Stadtleben mit orientalischem Flair in Dubai oder schöne Strände, gutes Essen und akzeptable Preise in Kroatien. Weitere Trendziele sind die türkische Riviera und die Insel Kos.

Einer der Tipps: Dubai bietet unberührte Natur und High Tech. Besonders schön zu erleben im 5-Sterne-Hotel The Jumeirah Beach, einem exklusiven Luxushotel direkt am breiten Sandstrand mit Restaurants,

einer großen Poollandschaft und direkt neben dem Wasserpark „Wild Wadi“ gelegen.“ Eine Woche mit Frühstück inklusive Flug pro Person ist bereits ab 1.239 Euro bei AVIGO zu haben.

**** ALL in©lusive RED: Tagen mit Weitblick

Seit Eröffnung des ALL in©lusive RED sind nicht nur Wellness-Fans, Gourmets, Familien und Genießer auf den Geschmack der Farbe rot gekommen, sondern auch Business-Reisende. Fast 8.000 Übernachtungen allein im letzten Drittel des Jahres 2004 zeigen, dass das ALL in©lusive RED als Top-Destination im burgenländischen Blaufränkischland „in aller Munde“ ist.

Das 4-Sterne-Hotel verfügt nicht nur über vier modern designete Zimmertypen, Top-Gastronomie-Bereiche und eine hoteleigene Wellness-Landschaft zusätzlich zur „Direktverbindung“ mit der Sonnentherme Lutzmannsburg-Frankebau. Die drei individuell kombinierbaren Top-Tagungsräume mit großer Dachterrasse für bis zu 133 Personen sorgen für Tagungen mit Weitblick.

Mit dem Angebot 2005 werden alle Arten von Seminaren, Tagungen und Incentives zum Highlight (1 Ü/ VP + Getränke inkl. Raummiere, Technik Basisausstattung, Seminargetränke, Kaffeepausen, Gäste- und Freizeitprogramm, Hotelbade- und Saunalandschaft, freier Eintritt in die Sonnentherme um 99 Euro p.P. im DZ - buchbar zwischen So. und Fr. ab 8 Personen).

IMPRESSION:

Die „Gourmet Post“ ist eine Zeitung in der Digital Edition für die gehobene Hotellerie und Gastronomie, für Wellness und Meetings. 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: Redaktionsbüro SachsenGast, Münchner Straße 29, 01187 Dresden, Tel.: 0351 - 471 23 62, Fax: 471 23 21, E-Mail: verlag@sachsengast.com

Winter-Umschau

In der Ferienregion Alpbachtal & Tiroler Seenland läuft das Jahr mit einem Nostalgie-Rodelrennen und Ziehschlitten fahren am 16. Januar an. Als „Rennmaschinen“ zugelassen sind typische Ziehschlitten bzw. Hornschlitten, die früher zum Heu- und Holztransport verwendet wurden und alle anderen urigen Rodelgeräte von anno dazumal.

www.tirol-pur.at

Diese Wintersaison besteht in Amden (Schweizer Heidiland) erstmals die Möglichkeit eine Hundeschlittenfahrt zu unternehmen. Die Teilnehmer werden in die faszinierende Beziehung zwischen Hundespann und Mensch eingeführt. Der Mensch, als Gast auf dem Schlitten, darf bestimmen, wohin die Fahrt gehen soll. Einzelpersonen und Gruppen haben die Möglichkeit nach Absprache längere Touren mit den Schlittenhunden zu unternehmen und selber die Hunde einzuspannen und zu führen.

www.heidiland.com

Während sich unten im Tal langsam der Frühling bemerkbar macht, denkt man in Ratschings (Brixen in Südtirol) noch lange nicht ans Saison-Ende. Erst im April verabschiedet man sich hier vom Winter. Zum Saisonfinale, vom 8. bis 10. April sorgen die Happy-Ski-Days für beste Pisten-Laune. Aber auch alle Nicht-Skifahrer kommen zum Saisonende voll auf ihre Kosten: Denn bei der zweitägigen Saison-Finale-Party geht bei Musik und Unterhaltungsprogramm auf und abseits der Piste noch einmal so richtig die Post ab.

www.eisacktal.info

Heiß her geht es in Lech am Arlberg: Weihnachten starteten fünf Sesselbahnen mit über 3.000 beheizten und gepolsterten Sitzen, die Schlegelkopfbahn, die Kriegerhornbahn und die Steinmähderbahn. Die Weltneuheit bietet Komfort der Sonderklasse für Ski- und Snowboardfahrer.

www.lech-zuers.at

Am Katschberg gibt es Erholung mit Garantie

Für einen „Vor-Ort-Besuch“ wählten wir zum Jahreswechsel das Skiparadies Katschberg in Österreich. Traumhafte Skifahrten am Tage, Wellnessangebote sowie kulinarische Erlebnisse danach garantierten Erholung pur.

Teils im Bundesland Kärnten, teils im Salzburger Land - der Katschberg (auf 1645 m Seehöhe) lässt zwei Kulturreiche zu einer Region verschmelzen, in der unzählige Freizeitmöglichkeiten warten.

Alle Gastronomiebetriebe auf der Katschberghöhe liegen in unmittelbarer Nähe der Liftstationen. Das sind die wichtigsten Winterhighlights am Katschberg: 60 km Pisten aller Schwierigkeitsgrade (10 km leicht, 40 km mittel, 10 km schwer), zwei neue 6er Sesselbahnen mit Bubbles (Tschanecbahn,



Eine gemütliche Schlittenfahrt zur Pinzhütte gehört zu den Urlaubserlebnissen am Katschberg.

Gamskogelexpress), 85 Prozent aller Pisten sind beschneit (Schneegarantie von Anfang Dezember bis Ostern), 100 Skilehrer in vier Skischulen, Skidepot unterm Tourismuspavillon. Der Katschberg ist das führende Familien-Skigebiet in Kärnten und hat deshalb auch immer wieder attraktive Familien-Angebote.

Gastronomisch lassen die unterschiedlichen Einkehrstätten keine Wünsche offen, und die Hotel-Landschaft bietet komfortable 4-Sterne-Übernachtungen an.

Bei www.katschberg.de finden Sie aktuelle Wetterinformationen und auch ein Online-Buchungsangebot.

Tagen im „House of Parliament“

Die Münchener Architektinnen Ruth Bertold und Marion Wicher (YES architecture) bauen das neue Kongresszentrum der Vereinten Nationen in der UNO-Stadt Bonn.

Mit dem Bau der Konferenzhalle (3.500 Sitzplätze), Geschäften, Büros, 17stöckiges First-Class-Hotels (fünf Sterne) und Parkplätzen wird voraussichtlich Ende 2005 begonnen. Die Bauzeit beträgt zwei Jahre.

Das Konzept erlaubt auch Lösungen für das Gebäude der ehemaligen Parlamentarischen Gesellschaft, über deren Erhalt in den letzten Wochen politisch gestritten wurde.

Das künftige Konferenzzentrum im UN-Campus (ehemaliges Abgeordnetenhochhaus „Langer Eugen“) bereichert das frühere Parlaments- und Regie-

rungsviertel der Bundesrepublik Deutschland mit einer neuen, hochkarätigen architektonischen Handschrift.

Hier entsteht ein Konferenzzentrum, das es in dieser Form nirgendwo auf der Welt gibt. Es hebt sich von vielen „Allerweltsstandorten“ im Kongressbereich durch eine sehr spezifische Architektur und Funktionalität ab.

Oberbürgermeisterin Bärbel Dieckmann sieht die große Chance für Bonn, eine führende Kongressstadt zu werden: „Die Entscheidung ist gut. Hier finden vor allem die Vereinten Nationen ideale Tagungsbedingungen.“

Die Oberbürgermeisterin lobte die architektonische Qualität, die Rücksicht auf die Umgebung und den Respekt vor der Tradition und feut sich auf den Bau.

Insolvenz: Bristol

Seit Ende November ist das Hotel-Restaurant Bristol in Bad Ragaz geschlossen. Die Pächterin musste das Handtuch werfen. Es war 1996 vom damaligen Besitzer mit viel Liebe zum Detail umfassend saniert und so zu einer Perle der regionalen Hotellerie und Gastronomie geworden. 2000 hatte sich die finanzielle Lage des damaligen Besitzers zugespitzt. Das «Bristol» wurde von der Gläubigerbank an einen deutschen Investor verkauft. Er wollte das renommierte Haus zum Glanz vergangener Zeiten führen, aber die Einnahmensituation blieb unbefriedigend. Am 9. Dezember wurde der Konkurs eröffnet. Der Besitzer prüft nun eine Nutzung des prachtvollen Hauses als Bar- und Restaurantsbetrieb in Kombination mit Wohnungen.

Äpfel liegen bei den Deutschen auf dem ersten Platz



Knackig, saftig mit süß-säuerlichem Aroma - so lieben ihn die Deutschen: den Apfel. 2.296 Kilogramm pro 100 Haushalte verzehrten die Bundesbürger laut

CMA, Centrale Marketing-Gesellschaft der deutschen Agrarwirtschaft mbH, im Jahr. Statistisch gefolgt von importierten Obstarten wie Banane

(1.770 kg) und Orangen (1175 kg), finden sich auf Platz 4 die auch in unseren Breitengraden wachsenden Weintrauben (743 kg). Erdbeeren haben es auf Rang 6 (428 kg) geschafft, was wohl weniger als Mangel von Beliebtheit zu sehen ist, sondern seine Ursache eher im saisonal begrenzten Angebot hat. Wer beim Obstkauf generell auf das saisonale Angebot achtet, erhält dank kurzer Transportwege frische Ware und ist mit einer abwechslungsreichen Ernährung mit allen wichtigen Vitaminen, Mineralstoffen und Spurenelementen versorgt.

Von Messen und Marken

Das deutsch-niederländische Tourismusprojekt 2-LAND präsentiert sich einem internationalen Publikum in Utrecht. Auf der am 12. Januar startenden Reisemesse Vakantiebeurs werden an fünf Tagen rund 200.000 Besucher erwartet. Damit ist die Vakantiebeurs nach eigenen Angaben eine der größten Reisebörsen der Welt. Auf einer Ausstellungsfläche von über 36.000 Quadratmetern werben rund 1.500 internationale Aussteller für ihre Ferienregion.

Am 5. März kommt es in Köln zu einem Gipfeltreffen der Superlative: Im Vorfeld der Weinmesse ProWein präsentieren kalifornische und deutsche Weinerzeuger ihre Spitzenweine. Den exklusiven Rahmen hierfür bietet Stern's Eventsalon am Neumarkt in Köln. Den Besucher erwartet eine bunte Mischung aus lockerem Weinverkosten und kulinarischer Umrahmung. Zu den Weinen aus der „Alten“ und der „Neuen Welt“ werden passende kleine Gerichte serviert. Zu späterer Stunde sorgt ein DJ für einen stimmungsvollen Ausklang. Im Eintrittspreis von 20 • sind sowohl die Verkostung als auch „Flying Dinner“ inbegriffen. Darüber hinaus können in STERNs Restaurant zusätzliche kulinarische Arrangements gebucht werden. Anfragen: office@weinseminare.de

Wie attraktiv der deutsche Markt für den kalifornischen Wein ist, zeigt die Meldeliste der diesjährigen Düsseldorfer ProWein (6.-8. März 2005). Über 150 Weinerzeuger aus dem Golden State haben sich fest angemeldet: berühmte Weingüter (Caymus, Ridge) und Newcomer (Honig, Rosenthal) etablierte Wineries (Shafer, Viader) und solche, die, obwohl international renommiert, noch nach Importeuren in Deutschland suchen (Clos du Val, Dry Creek Vineyard). Damit ist Kalifornien einer der größten ausländischen Weinanbieter dieser wichtigsten deutschen Weinmesse.

Besondere Tagungslocations in Deutschland

Die erste Ausgabe des Buches „Besondere Tagungslocations in Deutschland“ ist erschienen. Es porträtiert 44 Tagungsdestinationen, die für sich den Anspruch des Besonderen erheben.

Was haben das Geburtschloss von Novalis, ein ADAC Fahrsicherheitszentrum und eine alte Lokrichthalle gemeinsam? Die Antwort scheint zunächst abwegig, liegt aber bei näherer Betrachtung auf der Hand:

Es sind Locations, in denen Tagungsveranstalter hervorragende Bedingungen für die Ausrichtung von Meetings vorfinden. Orte, die für sich in Anspruch nehmen können „besonders“ zu sein, weil sie aufgrund ihrer Historie, des Ambientes oder auch ihrer Originalität, die Tagungsziele in besonderer Weise unterstützen! Die Präsentation dieser Locations

erfolgt durch Herausgeber und Autor Thomas Kühn. Sein Credo: „Besondere Kommunikationssituationen benötigen besondere Räume.“

Die Listung unverzichtbarer Hardfacts, wie Kontakt-daten, Verkehrsentfernun-gen oder Tagungskapazi-täten, wird durch Fotos und einen Kartenausschnitt ergänzt.

Für die redaktionellen Beschreibungen zeichnen neben Kühn drei Journalistinnen verantwortlich. Nach ihrem Besuch vor Ort flossen Marktinformationen, Reflexionen über persön-lich geführte Gespräche und Beobachtungen in die Porträts ein. Größte Beach-tung fanden dabei die Aus-stattungen der Tagungs-räume, technische Mög-lichkeiten, der Gesamtein-druck sowie die Service-leistungen und die Sach-kompetenz der Mitarbeiter-innen und Mitarbeiter. Die

Gewinnspiel

Am Gewinnspiel der letzten Ausgabe, bei dem es um das Lexikon „Weine, Schaumweine, Versetzte Weine“ aus dem Trauner Verlag ging, beteiligten sich 4.321 Leser der „Gourmet-Post“. Vielen Dank! Das Los ermittelte die beiden Gewinner in der Pfefferku-chensteinstadt Pulsnitz und in Hamburg. Glückwunsch! Das Buch wird Ihnen direkt vom Verlag zugeschickt. Das nächste Gewinnspiel steigt in der „Gourmet-Post“ 2/2005.

„Check-In >Destination<“ ist eine E-Paper-Zeitung mit touristischen News aus Städten oder Regionen. Sie steht bei www.gourmet-classic.de unter dem jeweiligen Ort eines Restaurants oder Hotels zur Verfügung. „Check-In Dresden“ gibt es bereits. Weitere folgen.

Sarrasanis Dinner-Show läuft besser als geplant

„Wir hatten mit 20.000 Besuchern in unserer Dinner-Show des Varietés Trocadero während des viermonatigen Gastspiels in Dresden gerechnet, jetzt sind bereits 21.000 Karten verkauft, und wir spielen noch bis zum 20. Februar“, freut sich André Sarrasani, dessen Ahnen vor gut 100 Jahren den Weltzirkus in Dresden gründeten.

Seit Anfang Januar gibt es eine neue Show mit internationalen Artisten, und Westin-Küchenchef Holger Bartkowiak hat auch ein neues 4-Gänge-Menü kreiert. www.trocadero.de



Da staunt Lloyd Kandlin, der studierte „Musicaltheater-Südafrikaner“, was ihm Bellevue-Küchenchef Holger Bartkowiak zum Dessert serviert. Auch die Tänzerinnen des Sarrasani-Balletts sind neugierig.

Partydorf



Baden-Württembergs DEHOGA-Präsident Peter Schmid.

Baden-Württembergs Gastgewerbe ist gut auf die Fußball-WM im nächsten Jahr vorbereitet, aber was im „Ländle“ fehlt, ist nach Meinung der Jugend eine Gemeinde oder eine Stadt, die sich konsequent auf die Bedürfnisse der jungen Tourismus-Zielgruppe einstelle. So wie in Österreich Ischgl die Mega-Jugendmetropole für jungen Urlaub geworden ist, sollte in Baden-Württemberg ein ähnliches Angebot entstehen. Eine konfliktfreie Konzentration junger Touristen in einem „Partydorf“, in dem „die Post abgeht“, wird dringend gewünscht.

Nur „Wellness“ ist zu wenig

Der erfolgreiche Hotelier Herbert Bren gibt seinem Traum von perfekter Entspannung ein Gesicht: In Zell am See entsteht das einzigartige Mavida Balance Hotel & Spa. Das Hotelkonzept stellt den Menschen in den Mittelpunkt und setzt auf individuelle Beratung. „Wellness ist alles und gleichzeitig nichts. Mir war das einfach zu wenig“, erklärt Herbert Bren. „Etwas hat mir in den Wellness-Hotels immer gefehlt. Entweder die Ruhe für Geist und Augen, die persönliche Beratung oder einfach der Genuss beim Essen.“

Darum erfüllt sich der erfolgreiche Hotelier jetzt das, wonach er seit langem sucht: Ein Haus, in dem Körper, Geist und Seele in Einklang kommen. Wo zurückhaltendes Design den Blick aufs Wesentliche zulässt und der Gast noch Mensch mit individuellen Bedürfnissen sein darf. 1998 ließ der gebürtige Wiener den Namen „Balance-Hotel“ schützen - lange bevor Mineralwässer und Duschbäder mit dieser Bezeichnung Kunden lockten. Die Eröffnung am 17. Dezember 2005 startet eine neue Zeitrechnung: www.mavida.at

Turbulenzen bei Mövenpick

Die Mövenpick-Restaurants sorgen für Unruhe. Jürg Kopp, Chef der Schweizer Betriebe, hat das Unternehmen kurz vor Weihnachten verlassen. Offenbar bestanden zwischen Kopp, der erst vor einem Jahr zu Mövenpick gewechselt hatte, und der Konzernleitung «unterschiedliche Auffassungen» über die Neuausrichtung der seit Jahren kriselnden

Gastronomie. Das Unternehmen wird 2004 tiefrote Zahlen schreiben, nachdem im bereits ersten Halbjahr ein Betriebsverlust von 4,7 Millionen Schweizer Franken ausgewiesen worden war. Um in die Gewinnzone zu kommen, will Mövenpick den einzelnen Restaurants mehr Freiheit in der Gestaltung des Angebots einräumen.

In aller Kürze

Wiesbaden. Dank ihrer 26 heißen Quellen und den zahlreichen Wohlfühlseinrichtungen bietet die hessische Landeshauptstadt optimale Voraussetzungen, die Seele baumeln zu lassen. Schon die Römer profitierten vor 2000 Jahren von diesem wertvollen Geschenk der Natur. Der Wiesbaden Congress & Tourist Service bietet Gestressten und Erholungssuchenden das ideale Verwöhn- und Entspannungsprogramm wahlweise im Thermalbad Aukammtal oder der Kaiser-Friedrich-Therme an.

Schmallenberg. Perlbäder mit ätherischen Ölen, Heublumen- und Naturmoorpackungen, Rücken- sowie Fußreflexzonenmassagen mit zehn vitalisierenden Anwendungen in einer Woche bietet das Schmallenberger Sauerland seinen Gästen. Bis zum 30. April kostet das belebende Wohlfühlprogramm inkl. sieben Übernachtungen im DZ mit HP, Waffelessen, Sauerland-Card fürs Gratis-Busfahren und Bademantel für entspannende Stunden im hoteleigenen Schwimm- und Saunabad ab 488 Euro pro Person. Gratis-Telefon 0800/0114130.

Dresden. Lampen aus, Kerzen an – so lautet am 14. Februar wieder das Motto in den romantisch dekorierten Gaststuben im Dresdner Wirtshaus Lindenschänke. Bereits traditionell können verliebte Paare hier am Valentinstag ein spezielles Menü genießen, das wieder von einem Dessert mit persönlicher Note gekrönt wird. „Leckere Petits – Fours bilden den Abschluss unseres Dreigang-Menüs“, sagt Küchenchef und GF Andreas Frahm. „Die kleinen Törtchen werden verziert mit einem Foto und dem Namen der Liebsten und können komplett verspeist werden. Wer also seinen Schatz zum Fressen lieb hat, sollte mit der Tischreservierung ein gutes Porträtfoto abgeben oder per E-mail schicken. Auch ein Hochzeitsfoto findet auf dem Törtchen Platz.“ Tel.: 03 51/ 859 95 77