



Gourmet Post

ZEITUNG DES INTERNETPORTALS www.gourmet-classic.de

Digital Edition 09/2003

1. Oktober 2003

Vom Genießer des Jahres zum Aufsteiger des Jahres

Zwei Besonderheiten gibt es dieses Jahr bei der Präsentation des „Schlemmer



Genießer 2003 ist Rudi Carell.

Atlas 2004“ durch den BUSCHE Verlag. Zum einen wird erstmalig eine Frau als „Genießerin des Jahres“ ausgezeichnet und zum anderen haben sich die Redaktion und das Tester- team mit dem Kapitel „Airlines im Test“ in ganz neue kulinarische Gefilde gewagt und das Essen und den Service an Bord von Fluglinien unter die Lupe genommen.

Die Schauspielerin Iris Berben wird zur „Genießerin des Jahres“, eine Auszeichnung für prominente Persönlichkeiten mit Sinn für kulinarische Qualität und Freude am Genuss. Die im westfälischen Detmold geborene Iris Berben zeigt sich im Interview mit dem BUSCHE Verlag als Fan von Currywurst mit Pommes

rot/weiß. Gleichzeitig ist sie aber kulinarisch neugierig und Fremdem gegenüber aufgeschlossen. Als Teilzeit-Gastronomin weiß die Schauspielerin



Hotelmanager 2003 ist Jost Deitmar, Hotel Louis C. Jacob Hamburg.

genau, was ein gutes Restaurant ausmacht: frisch zubereitete Speisen, ein unangestrengter Service und das richtige Gespür für die Gäste. Essen ist für den Genussmenschen Iris Berben ein fester Bestandteil der Kultur und hat deswegen einen hohen Stellenwert. Ein guter Wein darf auf keinen Fall auf ihrem Speiseplan fehlen. Die Sammlerin von Kochbüchern kocht selbst sehr gerne, wobei ihr auch aus Zeitschriften „entliehene“ Rezepte und die eigene Kreativität Inspiration liefern.

Für das neue Kapitel „Airlines im Test“ im „Schlem-

mer Atlas 2004“ wurden zwanzig weltweit tätige Airlines ausgewählt und schwerpunktmäßig in der Business Class auf Langstreckenflügen getestet. Das unabhängige, restauranterfahrene Team von Fachleuten hat bei der Beurteilung neben dem Spei-



Somelier 2003 ist Catherine Thévenot, Waldhotel Sonnora, Dreis.

senangebot auch Service- aspekte berücksichtigt. Die Bewertung mit ein bis drei Sternen zeigt, wie wohl sich die Tester an Bord der jeweiligen Fluglinien gefühlt haben, wie komfortabel sie den Flug fanden und wie das Essen qualitativ einzuschätzen war. Eine Kombination aus Erfahrungsbericht und recherchierten Fakten bietet ein interessantes Bild der einzelnen Airlines.

Zur „Airline des Jahres 2004“ kürten das Tester-

team und die Redaktion des BUSCHE Verlags die Singapore Airlines. Außergewöhnlicher Service und höchstes technisches Niveau haben sie zu einer der renommieritesten Fluglinien der Welt gemacht. Und auch die Küche gilt ohne Frage als eine der Stärken von Singapore Airlines, mit einem Angebot, das von asiatischen Gerichten über europäische Speisen bis hin zu halal reicht.



Aufsteiger 2003 ist Christian Jürgens, Restaurant Kastell im Hotel Burg Wernberg, Wernberg-Köblitz.

In eigener Sache notiert

Danke allen neuen Abonnten der „Gourmet-Post“! Es sind jetzt 31.753. In der nächsten Ausgabe, erscheint am 15. Oktober, informieren wir über die Gala des Busche-Verlages am 3. Oktober.

IMPRESSUM:

Die „Gourmet Post“ ist eine Digital Edition für alle Freunde des guten Essens und Trinkens sowie für Gastronomen und Hoteliers. Die Bezieher dürfen Vervielfältigungen nur von der kompletten Zeitung herstellen. Alle Angaben sind mit journalistischer Sorgfalt geprüft, für die Richtigkeit kann jedoch keine Gewähr übernommen werden.

Herausgeber: Redaktionsbüro SachsenGast, Große Meißner Straße 15, 01097 Dresden (The Westin Hotel Bellevue), Tel.: 0351 - 471 23 62, Fax: 471 23 21, E-Mail: verlag@sachsengast.com

Umschau

Das Vinarium Austria in Bregenz umfasst die Teilbereiche: Vinothek&Weinbar, Restaurant, Feinkostladen, Vinothek und Weinbar bieten 120 Weine aus Niederösterreich, dem Burgenland und der Steiermark. Das Restaurant mit seinem originellen Speisenangebot setzt auf kreativ zubereitete, traditionell österreichische Gerichte - Einflüsse aus dem Ländle inbegriffen! Im Feinkostladen finden sich kleine kulinarische Köstlichkeiten aus Österreich zum Kauf. Unter anderem steht den Gourmets das komplette Angebot der Bregenzerwälder Käsestraße zur Verfügung.

Die Wanderwege rund um den Bodensee werden ausgebaut. Das Projekt soll bis Anfang 2007 abgeschlossen sein, es kostet 1,6 Millionen Euro. Die Hälfte davon stammt aus einem EU-Topf, der Rest wird von den Ländern, Kreisen, Kommunen und Kantonen finanziert.

„Die kulinarische Welt in Haubenqualität ist hier nicht nur in Ordnung, das 'Neubeck' ist vielmehr eine Bereicherung für die gesamte Region“, schrieb der Guide GAULT MILLAU 2002. Nina und Werner Sotrifer sind keine Unbekannten in der Vorarlberger Gastronomie-Szene. Natürlich ist das Restaurant Neubeck auch über www.gourmet-classic.de zu erreichen. Dort können Sie sich bereits die Appetit machende Speisekarte anschauen.

Das 4-Sterne First Class Hotel Schwärzler in Bregenz ist ein Stadthotel im Grünen, rundum Natur, kein Stadtlärm, aber zentrumsnah, Mitglied der „Chaîne des Rotisseurs“, stadtbekannt für gute heimische und internationale Küche. Die Qualität macht das Hotel Schwärzler zu einem der besten Hotels der Stadt.

Eine Gourmet-Reise an den Bodensee (2.)

Die Internet-Suchmaschine Google bietet beim Stichwort „Bodensee-Gourmet“ bereits an zweiter Stelle das bekannte Portal www.gourmet-classic.de an. Immerhin zählt der Bodensee kulturell und landschaftlich zu den interessantesten Erholungsgebieten Deutschlands. Das war Grund genug, uns vor Ort umzuschauen.

In drei „Vor Ort“-Teilen (Deutschland, Österreich und Schweiz) wollen wir zeigen, dass der „Goldene Herbst“ an Deutschlands größtem Binnensee wunderschön sein kann, dass Weinfreunde und Fein-



Franz Vonier, Bergbauernsohn aus dem Montafon, hat bei Bregenz am Bodensee die größte Rolls-Royce-Sammlung der Welt zusammen getragen

schmecker auf ihre Kosten kommen, und dass zwischen den Gängen auch noch allerlei Highlights zu

besichtigen sind. Die Internationale Bodensee-Touristik GmbH unterstützte uns dabei. (Danke!)

Rolls Royce

Das größte Rolls-Royce-Museum der Welt befindet sich im österreichischen Dornbirn, einer Blumenstadt im Herzen Vorarlbergs, direkt an der Autobahn von Bregenz nach Feldkirch.

Das Museum ist in einem 140 Jahre alten, historischen Gebäude untergebracht und spiegelt mit fast 100 restaurierten Luxuskutschen die lebendige Atmosphäre einer längst berühmten Ära wieder.

Als Besucher überkommt einem das Gefühl, dass diese Zeit wieder lebendig ist. Jeden Moment rechnet man mit Queen Mum, die in ihre Staatskarosse einsteigt. Diese ist unter anderem, in der HALL OF FAME zu besichtigen. Es ist die gelungene Atmosphäre des Museums, die den Mythos Rolls - Royce wieder aufleben lässt und die wechselhafte und aufregenden Geschichten von Rolls - Royce lebendig macht.

Käse-Straße

Die Käse-Strasse ist ein Teil der Bregenzerwälder Käselandschaft. Sie zeigt die besondere Infrastruktur der heimischen Käsemacher auf und verbindet die von Bauernhand gepflegte Kulturlandschaft mit köstlichen Käsedelikatessen.

Was in der Käse-Strasse zählt, ist das Authentische und nicht das Vorgetäuschte. So werden auch das Umfeld und der kulturelle Hintergrund in die Käse-Strasse einbezogen. Regionale Ortsbilder mit historischen Bauten im typischen „Wälder-Stil“, alteingesessenes Handwerk und traditionelle Veranstaltungen präsentieren den Bregenzerwald.

Die Sennereien können mit bis zu 30 verschiedenen Käse-Sorten aufwarten. Die Wirte der Käse-Strasse Bregenzerwald verwöhnen ihre Gäste von einfachen Käsegerichten bis hin zu den raffiniertesten Käsekostlichkeiten.

Schlossherr

Wollen Sie Schlossherr sein und den Geheimtreff von Schauspielern und Wirtschaftsbossen kennen lernen? Das Deuring Schlössle macht es für Sie möglich!

1690 wurde das schmucke Barock-Schlößchen in Betrieb genommen. Heute ist es ein gepflegtes Hotel und haubengekröntes Restaurant in einer ruhigen und verträumten Lage, aber mitten im Zentrum von Bregenz.

In seinen beliebten Kochkursen verrät Heino Huber „Koch des Jahres 1998“, seine gut gehüteten Geheimnisse und gibt wertvolle Tipps für ein außergewöhnliches Menü. Die geschmackvoll gestalteten Zimmer mit wertvollen Antiquitäten versetzen die Gäste in längst vergangene Zeiten. Ob Hochzeiten oder sonstige Festivitäten, das Schloss bietet den besonderen Flair. Anfang Oktober lockt ein exklusives Klavierfestival.

Jede Sekunde 4.000 Tassen NESCAFÉ

Er ist der Late-Night-Talker in Deutschland: Harald Schmidt. Mit seiner unkonventionellen und nicht selten provokanten Art hat der Entertainer es bis nach ganz oben geschafft. Hohe Sympathiewerte, besonders bei jüngerem Publikum, und die Tatsache, dass fast jeder Deutsche seinen Namen kennt, zeugen von seinem Erfolg. Harald Schmidt ist einfach eine Klasse für sich.

Harald Schmidt und NESCAFÉ passen einfach ideal zusammen: Wie kein anderer Kaffee steht der neue NESCAFÉ Classic als zeitgemäße Kaffeemarkte für modernen Kaffeegenuss, der sich in moderne Lebensstile einfügt und damit in gewissen Situationen einfach die bessere Lösung ist. NESCAFÉ Classic ist dabei der einzige Kaffee, der mit Harald Schmidt mithalten kann, weil er genauso individuell, spontan und informell ist wie Schmidt selbst.



Unter dem Motto „NESCAFÉ Classic. Klasse Kaffee“ präsentiert Harald Schmidt in TV-Spots den neuen verbesserten NESCAFÉ Classic. Foto: obs/Nescafé

Unter dem Motto „NESCAFÉ Classic. Klasse Duft. Klasse Geschmack. Klasse Kaffee“ genießt der Fernsehliebling das neue Geschmacksprofil von NESCAFÉ Classic in seinem neuen TV-Spot diesmal in einem Lift. Der neue NESCAFÉ Classic über-

trifft dabei eindeutig seinen Vorgänger durch den klasse Duft und Geschmack.

Das speziell optimierte Aromarückgewinnungsverfahren stellt einen Meilenstein in der Kaffeetechnologie dar. Es sorgt dafür, dass die Röstaromen beim weiteren Produktionsprozess keiner zusätzlichen Hitze ausgesetzt werden und so praktisch ohne Verluste in die Kaffeegläser und schließlich in die Tassen der Kaffeefreunde gelangen. Größerer Genuss durch intensiveren Kaffeeduft und ausgewogene Geschmacksharmonie bei zugleich weniger Bitteranteilen ist das angenehme und überzeugende Ergebnis.

NESCAFÉ ist übrigens die meistgetrunkte Kaffeemarkte der Welt. Tag für Tag werden rund um den Globus 346 Millionen Tassen NESCAFÉ getrunken, das sind 4.000 Tassen in jeder Sekunde.

Von Messen und Marken

Die Brauerei Felsenkeller Herford feierte ihr 125-jähriges Jubiläum. Mit einem jährlichen Ausstoß von 650.000 hl und einem Jahresumsatz von 62 Millionen Euro ist Herfurter die siebtgrößte Fassbiermarke und zur Zeit in 6.300 Gastronomieobjekten vertreten.

Vom 21. bis 23. November findet im Hotel Inter-Continental Frankfurt/Main die 5. Internationale Whiskyausstellung statt. Mehr Informationen über den Mix aus Fachausstellung und Kulturprogramm gibt es im Internet bei www.interwhisky.com

Bei der Präsentation des Jahrganges 2002 schenkte der Verband der Prädikatsweingüter (VDP) im Daimler-Chrysler-Zentrum von Berlin 182 Weine von 96 Gütern aus elf Anbaugebieten aus. VDP-Präsident Michael Prinz zu Salm-Salm bezeichnete dabei die „Erste Lage“ (Mosel-Saar-Ruwer) als „Jahrhundertwerk“.

Vier Jahre nach Einführung der Marke „Allegretto“ überarbeitete Heimbs Kaffee den Auftritt und die Positionierung des beliebten Gastronomie-Kolbenkaffees. Das neue Markenbild bewegt sich vom italienischen Thema weg und stellt sich jetzt als Premiummarke mit internationalem Flair für den individuellen Genussmenschen dar.

Enttäuschung gab es bei den rund 100 teils namhaften Ausstellern auf der „2nd European BarWorld“ in München. Die Fachmesse für die Bar-Branche litt an permanentem Besuchermangel. Die Veranstalter wollen trotzdem beim Konzept bleiben, es aber im nächsten Jahr modifizieren.

Bei den Wettbewerben wurde als „Bester Show-Mixer“ Christian Delpech aus Argentinien auszeichnet.

Zarenkeller

Erleben Sie ein mehrstündiges mittelalterliches Spektakel mit Kitnettern aus ganz Deutschland und dem 5-gängigen Prinzenmahl!

Menü aus dem Horn

Knuspriger Brotlaib von der Mühle mit Schmalz und Kräuterquark

Schmackhafte Rahmsuppe mit Sahneklecks

Gegrillte Wachtel am Spieß mit Waldpilzen

Deftig kross gebratener Schweineflecken mit Kräuterchampignons, Speckbällchen und Erdäpfeln

Gefrorenes aus der alten Schule

Show und Menü 29,00 Euro!

Mittelalterliches Erlebnisgasthaus Zarenkeller
Tel.: 0351-45 20 120, www.Zarenkeller.de

INTERNORGA 2004

Europas größte Gastronomiefachmesse, die INTERNORGA in Hamburg, die 2004 vom 5. bis 10. März stattfindet, meldet jetzt bereits 850 Aussteller aus 20 Nationen und ist damit ausgebucht.

Schwerpunkt der kommenden Messe soll die Gemeinschaftsverpflegung sein, in der nach Schätzung von Experten in Deutschland mehr als 15 Milliarden Euro im Jahr umgesetzt werden.

Mit Top-Veranstaltungen wartet das integrierte Rahmenprogramm auf: Europas größter Fachkongress für die Systemgastronomie, das Internationale Foodservice-Forum findet am Vortag der Messe, dem 4. März 2004, bereits zum 23. Mal statt.

Eine weitere Attraktion ist der von der „Walter und Margarethe Müller Stiftung“ ausgelobte „Große Preis der Köche“, der zum zehnten Mal ausgerichtet wird. Weitere Infos: www.internorga.de

Asien-Special im VOX-Kochduell am 6. Oktober

Vor 30 Jahren reichte den Deutschen noch ein Besuch beim Italiener um die Ecke, um den hin und wieder aufkommenden Bedarf an „unkonventionellen“ Gerichten zu decken. Heute haben diesen Platz Restaurants aus China, Thailand und Japan eingenommen. Auch beim „Kochduell“ dreht sich am 6. Oktober, 18.15 Uhr alles um Glasnudeln, Woks und Sojasprossen. VOX-Moderatorin Britta von Lojewski, „Kochduell“-Asienexperte Rainer Mitze und VOX-Koch Matthias Ruta haben sich ganz dem „Kontinent der aufgehenden Sonne“ verschrieben.

Schon die Tipps und Tricks der beiden „cookies of the day“ behandeln zwei zentrale Themen der asiatis-



Britta von Lojewski präsentiert ein Asien-Special im VOX-Kochduell am 6. Oktober.

schen Küche. Matthias Ruta widmet sich dem bekanntesten Kochgerät Asiens: dem Wok. Er zeigt verschiedene Modelle und gibt nützliche Tipps zum Umgang und der Pflege der runden Pfannen. Koch-

duell-Koch Rainer Mitze teilt sein Wissen über asiatische Nudeln mit den Zuschauern. Wer hätte gedacht, dass elementare Unterschiede allein zwischen chinesischen und japanischen Nudeln bestehen, oder dass Glasnudeln auch in kaltem Wasser gar werden?

Dass es wirklich streng asiatisch zugeht, garantieren die Kandidaten Torum aus Japan und Lee-Sun aus Korea. Beide kennen sich aber auch mit der deutschen Kultur gut aus: Lee-Sun durfte bei der Fußball-Weltmeisterschaft in Korea deutsche VIPs wie Franz Beckenbauer betreuen und Torum ist Opernsänger und bestens Vertraut mit jeglichem deutschen Liedgut.

6.000 Flaschen Asbach Sondercuveé Weltkulturerbe

Unlängst fand in der Liebfrauenkirche Oberwesel die Feier anlässlich der Aufnahme des Oberen Mittelrheintals in die Welterbeliste der UNESCO statt. Vor dem Festakt trafen sich im Vikariegarten der Liebfrauenkirche die Ministerpräsidenten der Länder Hessen und Rheinland-Pfalz sowie Staatsministerin Christina Weiss. Die UNESCO wurde durch Mechthild Rössler, Beauftragte für die Welterbestätten in Europa und Nordamerika, vertreten.

Während dieses illustren Treffens überreichte Emil Underberg, Aufsichtsratsvorsitzender der Semper idem. Underberg AG, Roland Koch und Kurt Beck eine Flasche des Asbach Sondercuveés „Weltkulturerbe Oberes Mittelrheintal“.

Die seit 111 Jahren in Rüdesheim ansässige Tradi-



Emil Underberg überreicht den Ministerpräsidenten der Länder Hessen und Rheinland-Pfalz eine Flasche der Sondercuveé „Weltkulturerbe Oberes Mittelrheintal“.

Foto: obs/Asbach

tionsfirma Asbach, die seit zwei Jahren zur Underberg Gruppe gehört, würdigte mit dieser Sondercuveé die Verbundenheit des Unternehmens zur Region. Die Sondercuveé in limitierter Auflage von 6.000 Flaschen wurde aus edlen

Destillaten kreiert, die mindestens sechs Jahre in Fässern aus Limousineiche gereift sind - genau die Zeitspanne, die es vom Antrag zur Aufnahme in die Welterbeliste bis zur Anerkennung durch die UNESCO gedauert hat.

In aller Kürze

Berlin. Berliner Meisterkoch 2003 wurde Matthias Buchholz vom Restaurant First Floor im Hotel Palace. Gleichzeitig wurde im Inter-Conti Berlin auch Oliver Heilmeyer vom Restaurant „17 fuffzig“ im Hotel Zur Bleiche in Burg/Spreewald zum Brandenburger Meisterkoch 2003 gekürt.

Ebnisee. Bei der 9. Europäischen Woche des Geschmacks, die vom 13. bis 19. Oktober auch in Deutschland stattfindet, zielt die Initiative Eurotoques auf die Geschmacksschulung der Bevölkerung in Kantinen, Menschen, Kliniken, Kasinos, Kasernen, Restaurants und anderen Großverpflegern ab.

Johannisberg. Das Weinmagazin „Vinum“ und die Vereinigung Pro Riesling suchten zum achten Mal nach dem besten Riesling-Weingut in Deutschland. Fünfzig wurden sie wieder in Rheinhessen. Zum dritten Mal in Folge setzte sich die Kollektion des Weingutes Keller in Flörsheim-Dalsheim durch. Auf Platz zwei landete das Weingut von Beate und Reinhard Knebel aus Winningen (Terrassenmosel).

Auerbach. Zum zweiten Mal wurde im vogtländischen Auerbach der „Deutsche Sauerbratenkönig“ ermittelt. Unter Bewerbern aus Sachsen, Bayern, Thüringen, den Rheinland und Berlin setzte sich Björn Herkendell vom Berliner Gourmetrestaurant Luther & Wegner durch.

Potsdam. Unter dem Motto „Brandenburger Teller - frisch von hier und lecker“ hat die TMB Tourismus-Marketing Brandenburg GmbH eine Broschüre veröffentlicht, in der 29 Restaurants, Gasthäuser und Hotels des Landes von Prenzlau im Norden bis Cottbus im Süden spezielle Brandenburger Gerichte anbieten. Interessenten können die Broschüre kostenlos beim Informations- und Buchungsservice Reiseland Brandenburg der TMB, E-Mail: hotline@reiseland-brandenburg.de anfordern.