

Ist der Name Rungis Express schützbar?

Eigentlich wollte **Georges W. Kastner**, ehemaliger Geschäftsführer der weltweiten Firma *Rungis Express* in Meckenheim, zusammen mit dem westfälischen Unternehmer **Dirk E.O. Westerheide** beim Amtsgericht in Bonn die *Rungis Express GmbH & Co. KG* eintragen lassen.

In einem Rundschreiben von Kastner hieß es, er könne nur Kunden beliefern, die jährlich 70.000 Euro ihres Warenbedarfs, also monatlich 5.800 Euro, ordern. Aus dem Comeback *Rungis Express* wird erstmal nichts. Denn das Kölner Landgericht erließ in einem Eilverfahren eine einstweilige Verfügung, die es dem früheren Geschäftsführer der Firma *Rungis Express*, Georges W. Kastner und seinem Partner Dirk E.O. Westerheide verbietet, unter dem Namen *Rungis* oder *Rungis Express* mit dem Handel von Lebensmitteln, Getränken und gastronomischen Bedarfsartikeln aktiv zu werden. Bei Zuwiderhandeln droht eine Ordnungsstrafe von bis zu 250.000 Euro oder ersatzweise eine Ordnungshaft bis zu sechs Monaten.

Der Antrag wurde von den jetzigen Eigentümer der *Rungis Express AG*, der *Bremer Cool Chain Group*, und dem Insolvenzverwalter Dr. **Andreas Ringstmeier** beim Kölner Landgericht eingereicht. Nach Meinung Kastners sei der Name *Rungis Express* nicht schützbar. Das Kölner Landgericht ist da anderer Auffassung.

39. Prix Culinaire Taittinger

Vor 39 Jahren initiierte **Claude Taittinger**, Inhaber des gleichnamigen Champagnerhauses (Reims), als Andenken an seinen 1965 verstorbenen Vater den Köche-Nachwuchs-Contest *Prix Culinaire Pierre Taittinger*. Ende August fand der Deutschland-Wettbewerb in der Küche von *Käfer Berlin* im *Deutschen Bundestag* statt. Fünf Spitzenköche - **Sascha Jürgens** vom Hamburger *Louis C. Jacob* mußte kurzfristig wegen eines Betriebsunfalls absagen - hatten sich für das Finale qualifiziert.



Erst 24 Stunden vor dem Wettbewerb erhielten die Finalisten die Zutatenliste. Eindeutiger Sieger, so die hochkarätige 12-köpfige Jury unter dem Vorsitz von **Pierre Pfister**, wurde **Matthias Striffler** vom regional-typischen *Restaurant Her-*

renküferei, im historischen Haus von 1414 im baden-württembergischen Markgröningen. Er obsiegte mit ganzem Barsch, farciert mit Hummer-Mousseline sowie gefülltem Kalbskotelett mit Chicorée und Kartoffelstrudel. Striffler wird Deutschland beim internationalen Finale in Paris am Dienstag, den 29. November, vertreten. Auf den Plätzen folgten **Stefan Hermann** (*Bülow Residenz*, Dresden) und **Tobias Lichy** (*Colombi*, Freiburg).

Guy Bonnefoit geht den Aromen auf den Grund

Kürzlich fand im *Steigenberger Hotel* (Hamburg) ein Roussillon-Weinseminar unter Leitung des renommierten Hotel- und Gastronomie-Beraters **Guy Bonnefoit** statt. Ziel war es, die Duft- und Geschmacksstoffe der Roussillon-Weine sowie ihre Harmonie mit Speisen zu erarbeiten, während Bonnefoit intensiv auf Sensorik und Aromenwahrnehmung einging.

Verkostet wurden A.O.C. Rot-, Rosé- und Weißweine aus dem Roussillon. Das am Mittelmeer im Südwesten Frankreichs gelegene Weinanbaugebiet mit einer Gesamtfläche von 35.000 Hek-

tar besitzt mit mehr als 320 Sonnentagen und der unmittelbaren Meeresnähe ein für die Rebsorten privilegiertes Klima und macht die Roussillon-Weine einzigartig in ihrem Geschmack.

Caviar-Meisterin in Demmin

Mit **Vera Andreewna Kadzhespoirova** wurde eine russische Caviar-Meisterin für die Störfarm der *Caviar Creator Inc.* in Demmin (M-V) verpflichtet. Das Unternehmen betreibt dort die weltweit größte Störfarm zur Erzeugung von Stördelikatessen und Caviar. Mit dem Engagement der Russin will *Caviar Creator* „Anschluss an das traditionelle Wissen der weltberühmten russischen Caviarmanufaktur gewinnen“. Vera Kadzhespoirova ist die einzige Caviar-Meisterin, die in Deutschland tätig ist.

Barkeeper des Jahres gesucht

Barmaids und Barkeeper können sich noch bis zum 30. November um den Titel 'Barkeeper des Jahres' bewerben, der von der *Deutschen Barkeeper Union (DBU)* in Zusammenarbeit mit dem Premium-Wodka 'Vikingfjord' verliehen wird. Unterlagen Tel: 040/42924 28.

2004 Weine gebietstypischer

Durch eine lange Gärung und anschließender langer Feinhefelagerung konnte der Moselwinzer **Albert Kallfelz** seine erstklassigen Tropfen erst Anfang Juni abfüllen. Das Weingut aus Zell-Merl ist ein Garant für Spitzenplatzierungen in den angesehenen Bundeswein-Prämierungen. In den Top 100 sind die säurearmen Rieslinge von Kallfelz stets an forderster Front zu finden.

Winzer feiern Festival

Das Weinfestival *Baden-Württembergs Classics* findet 2005 zum 5. Mal statt. Die erste Station ist am 22./23. Oktober auf dem Münchner Olympiagelände, weiter geht es am 19./20. November im *CEC Congress & Event Center* in Berlin-Tempelhof. Mehr als 100 Produzenten aus Baden und Württemberg präsentieren über 800 Weine und Spirituosen.