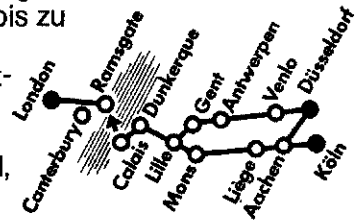
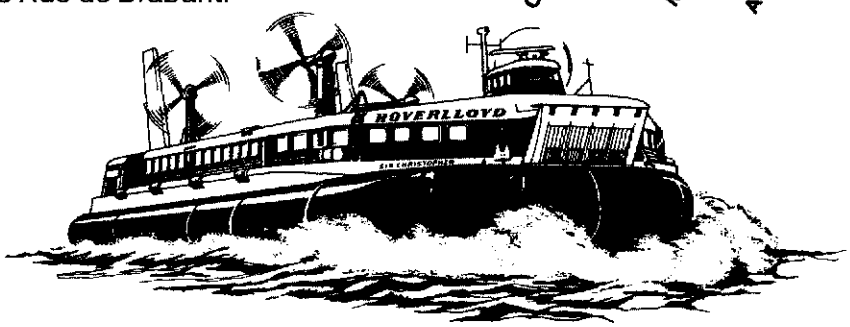
Nach GB im PKW: Flugpreis DM 21,-*

Autobahn bis Kanal. Gebührenfrei. Zollfreier Einkauf im Hoverport Calais. Luftkissenflug mit Hoverlloyd nach Ramsgate – ca. 40 Minuten. Bis zu 27 mal täglich in jeder Richtung.
Airline-Service. *Preis für z.B. VW-Golf bis zu 5 Insassen: einfacher Flug ab DM 105,–.
Buchen Sie Ihren Hoverlloyd-Flug rechtzeitig. Bei ADAC Reise GmbH oder Ihrem Reisebüro.
Oder direkt bei Hoverlloyd Ltd., Brüssel, 3 Rue de Brabant.





HOVERLLOYD

preiswert und schnell - Der fliegende Engländer



Verschlungene Pfade

Das Berliner KaDeWe, Top-Haus des Hertie-Konzerns, wurde mit 120 Millionen Mark um- und ausgebaut – zum größten Kaufhaus auf dem Kontinent. Spezialität: Delikatessen für Gourmets.

Drei Sätze nur, aber markig wie ein Tagesbefehl: „Berliner", so schallte es aus seitengroßen Zeitungs-Anzeigen, „zwei Tage müßt Ihr noch irgendwie ohne Euer KaDeWe* zurechtkommen."

Notlösung: „Wie wär's also mal wieder mit dem Zoo*, der Nationalgalerie* oder dem Langen Lulatsch*?"

Und dazu die Fußnote: „*Für Nicht-Berliner: Die mit * gekennzeichneten Begriffe gehören zu Berlins attraktivsten Sehenswürdigkeiten."

Deutschlands wohl sehenswürdigstes Warenhaus, 1907 als „Kaufhaus des Westens" eröffnet, heute lieber als „Kaufhaus der Weltstadt" bezeichnet, feierte in der letzten Woche das Ende eines 120-Millionen-Umbaus: mit dem Prunk und Personal eines Staatsakts.

Eine Militärkapelle schmetterte den Fridericus-Rex-Grenadiermarsch, uniformierte Pagen mit feierlichen Allongeperücken standen Spalier, über einen roten Läufer schritt der Bundespräsident, und hinter Absperrgittern drängelten sich die Berliner wie in den besten Jahren der Berlinale.

Drinnen, in der geräumten Stoff-Abteilung, servierte der „KaDeWe-Party-Service" annähernd 2000 Gästen fast 2000 Liter Champagner und rund 40 000 Edel-Häppchen: „Maximal können wir auch 5000 Personen bekösligen."

Denn das Kulinarische ist von jeher der Stolz des KaDeWe; die um ein Drittel vergrößerte Lebensmittelabteilung schlägt jetzt alle Rekorde: fünfmal so groß (5100 Quadratmeter) wie Käfer in München, dreimal so groß wie die größten von Horten; nur Tokios „Mitsukoshi Nihombashi" bietet angeblich noch etwas mehr.

„Unsere eigentliche Stärke", erläutert KaDeWe-Chef Heinz Seemann, „ist das besondere Einkaufserlebnis, das unsere Kunden haben."

Manchmal wohl auch das Erlebnis der Ratlosigkeit: Vor 1500 Käsesorten und 250 verschiedenen Salamis erblassen mitunter auch ausgepichte Gourmets; und von der Vielfalt der Krustentiere und Mittelmeerfische im Salzwasserbecken zeigen sich selbst Grzimek-Adepten verwirrt.

Für Denkpausen auf den verschlungenen Konsumpfaden, die an halben Ochsen und „Real Elephant Meat in Provincial Sauce" (15 Mark), an japa-

nischem Whisky und türkischen Quitten vorbeiführen, ist gesorgt. Zwanzig Imbißstände locken mit luxuriösen Snacks auf harte Barhocker: mit Lachs und Kaviar (25 Gramm Beluga Malossol 19,50 Mark), mit Austern, getrüffeltem Gänseleberparfait (18 Mark), aber auch mit Rumpsteak und Knackwurst (drei Mark).

Drei berühmte Gourmet-Adressen Frankreichs haben im KaDeWe Dependancen, in denen ehrgeizige Feinschmecker die „Soupe de truffes" (11,50 Mark) des Lyoner „Nouvelle Cuisine"-Papstes Paul Bocuse oder die schwebeleichten Mousses und Crèmes des Zuckerbäckerstars Gaston Lenôtre probieren können; schließlich hält auch das Pariser Delikatessengeschäft Fauchon seine Spezialitäten feil.

„Lenôtre hat uns versichert", rühmt Seemann, „daß die Baguettes, die wir



Wurst-Theke im neuen KaDeWe
250 Arten Salami, 1500 Sorten Käse

hier nach seinem Rezept backen, besser sind als seine eigenen in Paris." Bislang kamen täglich 12 000 aus den KaDeWe-Öfen: „Aber damit waren wir meist mittags schon ausverkauft, wir verdoppeln jetzt die Produktion."

Ihr Alkohol-Angebot veredelten die Kaufhaus-Manager durch Ersteigerung rarer Flaschen auf Auktionen. So kamen verstaubte Sammlerstücke wie ein 1874er Château Lafitte Rothschild (1500 Mark) oder ein Brandy Napoléon 1820 (3750 Mark) in die Vitrinen; der Cognac war schon eine Stunde nach Eröffnung wieder verkauft.

„Das Sortiment ist non plus ultra", mußte der Münchner Feinkosthändler Gerd Käfer, bislang der bevorzugte Lieferant der besseren Gesellschaft, nach seiner Rückkehr aus Berlin zugeben: „Mir g'fallt mei' Laden nun gar nicht mehr so sehr." ◆

Montréal, der Schlüssel zu Amerika.



Montréal ist einer der Hauptzugänge zum nordamerikanischen Markt. Ein grosser Binnenhafen, zwei internationale Flughäfen, ausgebaute Strassen—und Eisenbahnnetze machen aus Montréal ein erstklassiges Industrie—und Geschäftszentrum in Nordamerika.

Das "Office d'Expansion Economique" spezialisiert sich auf dem Gebiete industrieller Beziehungen und wird Ihnen helfen,

- ein zusammenfassendes Studium des Marktes fuer Ihre Produkte oder Herstellungstechniken zu verwirklichen;
- die wichtigsten Industrie Partner zu finden, die sich Im Hinblick auf Ihre Bedürfnisse interessieren;
- soweit wie möglich von den für die Herstellungsindustrie bestimmten Subventionen zu profitieren.

Sollte Sie Amerika ernsthaft interessieren, werden wir Ihnen einen Partner zufuehren, der bereit ist, ein Übereinkommen zu treffen in Form von Lizenzen, Austausch von *know how*, Agenturen, usw.

Unsere Dienste sind gratis und vertraulich.

Schreiben und übersenden Sie uns Ihre Prospekte und sonstige Informationen über Ihre Firma.

Gemeinsam gibt es einen ganzen Markt zu erobern.

Communauté Urbaine de Montréal

Economic Development Office
P.O. Box 55, Stock Exchange Tower,
Montréal, Canada H4Z 1A8
Fernruf: (514) 872-6996
Fernschreiber: COMURBAINE MTL 05-27128

Nom
Titel
Firma
Adresse
Tél.

DER 10-4

Im Dienste der Industrie.

L'Office d'expansion économique