

Gour-med®

DAS MAGAZIN FÜR ÄRZTE

+THERME EUROPA

KOCHKÖPFE

Bobby Bräuer
Düsseldorf

BERLIN KULINARISCH

"Die Quadriga" im
Brandenburger Hof

GEWINNSPIEL

Opernfestival in
St. Moritz

DER BESONDERE TIPP

Mit dem Motorrad durch Italien
Das Rheingau Gourmet Festival
Fränkische Genüsse:
Restaurant Philipp
Sonniges, lukullisches Tessin

TU FELIX AUSTRIA

Zell am See

ERNÄHRUNGSMEDIZIN

PHARMA NEWS

MEDIZIN NEWS

MEDIZIN-TECHNIK NEWS

1/2-2003

19. JAHRGANG
ISSN 0177-3941
H 54575



Vanillesoufflé mit eingelegter Pflaume und Orangeneis
vom Chefkoch Bobby Bräuer



Schnell und stark bei Reizmagen und Reizdarm



Iberogast®

DAS EVIDENCE-BASED PHYTOPHARMAKON

**Iberogast® Tinktur** - Zusammensetzung: 100 ml Tinktur von Echinacea enthalten Arzneilich wirksame Bestandteile: Alkoholische Extraktpräparate aus Echinacea (Bittere Schließblume) (1:2) 15,0 ml (Ausgangsmittel: 30 Vol.-% Ethanol), Alkoholische Drogepräparate aus Angelikawurzel (1:2) 10,0 ml, Rautenköpfchen (1:2) 20,0 ml, Kümmel (1:2) 10,0 ml, Melissenblätter (1:2) 10,0 ml, Pfefferminzblätter (1:2) 5,0 ml, Schöllkraut (1:2) 10,0 ml, Süßholzwurzel (1:2) 10,0 ml, Massagenmittel für alle Drogen: 33 Vol.-% Ethanol. Das Arzneimittel enthält 31,3 Vol.-% Alkohol. Anwendungsgebiete: Funktions- und motilitätsbedingte Magen-Darm-Störungen: Gastritis, Magen- und Darmkrämpfe, Übersensibilität des Darms. Gegenanzeigen: Keine bekannt. Wechselwirkungen mit anderen Mitteln: Keine bekannt. Dosisempfehlung, Art und Dauer der Anwendung: Jeweil nicht mehr als 30 Tropfen Iberogast® Tinktur 3-mal täglich vor oder zu den Mahlzeiten in etwas Flüssigkeit einnehmen. Erwachsene und Jugendliche schwer 30 Tropfen, Kinder von 6 bis 15 Jahren 15 Tropfen, Kinder von 3 bis 6 Jahren 10 Tropfen, Kinder von 3 Monaten bis 3 Jahren 8 Tropfen und Kinder unter 3 Monaten 5 Tropfen ein. Der Gebrauch ist einleitet. Nebenwirkungen: Keine bekannt. Hinweis: Beobachten Patienten Nebenwirkungen, die nicht in diesen Packungsbeilage aufgeführt sind, sollte sie diese ihren Arzt oder Apotheker mitteilen. Hinweise und Angaben zur Haltbarkeit des Arzneimittels: Solange Iberogast® Tinktur aufbewahrt oder Trübungen aufweisen, so sind diese ohne Einfluss auf die Wirksamkeit des Präparates. Iberogast® Tinktur darf nach Ablauf des auf dem Deckel und der äußeren Umhüllung angegebenen Verfalldatums nicht mehr verwendet werden. Darreichungsform, Packungsgrößen und Preise: 30 ml Tinktur aus Echinacea (H) 6,95 €; 100 ml Tinktur aus Echinacea (H) 13,90 €; 200 ml Tinktur aus Echinacea (H) 25,45 €; 500 ml Tinktur aus Echinacea (H) 64,29 €. Arzneimittel für Kinder unzugänglich aufbewahren. Iberogast® Tinktur enthält keine Erhaltungsmittel. Steigerwald Arzneimittelwerk GmbH, Havelstraße 5, D-64293 Darmstadt, www.steigerwald.de, Stand: 01.01.2002

EDITORIAL



Liebe Gour-med-Freunde,
liebe Leser,

der Winter, der ja schon lange kein richtiger Winter mehr ist, verändert auch unsere Essgewohnheiten. Kräftige kalorienreiche Speisen sind schon fast von unserer Speisekarte verschwunden, den Ernährungspäpsten zum Gefallen.

Aber immer nur das tun, was allgemein als vernünftig gilt, ist freudlos und ohne kulinarische Höhepunkte. Diese wollen wir Ihnen aber auch in der neuen Ausgabe von Gour-med nicht vorenthalten, im Gegenteil: Wir wünschen uns, dass Sie möglichst viele unserer Tipps genießen bzw. die Rezepte nachkochen.

In dieser Ausgabe stellen wir Ihnen den zur Zeit beliebtesten Düsseldorfer Koch – Martin (Bobby) Bräuer im „Victorian“ vor.

Fernsehkoch Armin Roßmeier bereitet Sie schon (kulinarisch) auf das – hoffentlich bald kommende – Frühjahr vor.

Unser Reisetipp ins Burgund mit dem Preisvorteil für Schnellbucher wird Sie begeistern.

Der Weintipp von Yvonne ist etwas ganz Besonderes. Tessiner Weine sind hierzulande kaum bekannt, aber – das kann ich Ihnen aus eigener Erfahrung versichern – eine Versuchung wert. Wie natürlich das Tessin mit seinem mediterranen Flair und der berühmten Schweizer Gastgeber-Perfektion.

Der im Tessin berühmt gewordene Koch Armin Röttele (früher „Giardino“/Ascona) präsentiert Ihnen eine Motorradtour durch die für ihre kulinarischen Produkte berühmt gewordene Emilia Romagna, Italien, eine ganz andere Reise.

Das erste Gourmet(d)-Festival in diesem Jahr findet auf der reizvollen Insel Island in Reykjavik statt, mit einem deutschen Sternekoch, Volker Drkosch, aus dem Restaurant „Brick“ in Frankfurt/Main. Genießen in Reykjavik – das wäre doch mal was!

Dr. Andrea Dittich stellt Ihnen für Ihren nächsten Berlin Trip das Restaurant „Die Quadriga“ im Brandenburger Hof vor, ausgezeichnet für seine hochwertige deutsche Weinkarte. Einfach klasse!

Ihrer Aufmerksamkeit empfehlen wir den Hinweis der CMA auf eine Patientenbroschüre, die Sie kostenlos für Ihre Patienten bestellen können.

Nicht zu vergessen natürlich unsere Fachrubriken mit dem Neusten aus der Ernährungswissenschaft, Medizin, Medizintechnik, und dem Pharmabereich.

Die Rubrik „Unterwegs mit Horst-Dieter Ebert“ unseres neuen Redaktionskollegen, dem bekannten Reise- und Gourmetjournalisten, wird Ihnen ganz sicher viel Freude bereiten.

Viel Spaß mit der neuen Gour-med
wünscht Ihnen Ihr Gour-med-Team

und natürlich

Ihr

Klaus Lenser
Herausgeber

That's **MERCK**



Das dynamische Duo

Schilddrüsen-Service-Telefon
für Ärzte: 0 18 02-22 76 00

Merck KGaA,
64271 Darmstadt

E-Mail:
medizinpartner@merck.de
Internet:
<http://www.medicinpartner.de>

Jodthyrox[®]

stark und schnell

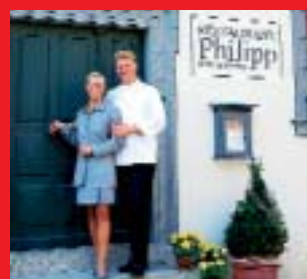
Ein Original
von Merck zum
„aut idem-
Preis“

INHALT

- 6 KOCHKÖPFE**
Bobby Bräuer aus dem "Victorian" in Düsseldorf
- 10 GENIESSER-TIPP VON YVONNE**
Tessiner Weine
- 12 GENIESSER-TIPP VON ARMIN ROßMEIER**
Kulinarisches Frühlingserwachen
- 14 DER BESONDERE TIPP**
Mit dem Motorrad durch Italien • Restaurant Philipp
Sonniges, lukullisches Tessin • Burgund
- 24 GEWINNSPIEL**
Opernfestival in St. Moritz
- 34 BERLIN KULINARISCH**
"Die Quadriga" im Brandenburger Hof
- 36 KULINARIA DER WELT**
Süchtig nach mehr aus dem Meer
- 38 TU FELIX AUSTRIA**
Zell am See
- 40 BUCH-TIPPS**
Empfehlungen zum Selberlesen und Verschenken
- 42 NEUES AUS KUR- UND HEILBÄDERN**
Ätherische Öle • Kuren in Ungarn
- 46 ERNÄHRUNGSMEDIZIN**
Fette in der Ernährung • CMA: Aktiv abnehmen
- 55 MEDIZIN NEWS**
Schlaganfällen vorbeugen • Lipidsenkung
- 60 MEDIZIN TECHNIK NEWS**
Neues Einführungssystem für Koronarsinus Elektroden •
Innovative Medizintechnologien
- 62 PHARMA NEWS**
C-Reaktives Protein, ein neues strategisches Konzept in
der Therapie der Atherosklerose
- 66 SIT VENIA VERBO / IMPRESSUM**
Versprechungen



Mit diesem Symbol kennzeichnen wir behinderten-
freundlich ausgestattete Restaurants und Hotels



KochKöpfe

Bobby Bräuer



Bobby Bräuer

der König von Düsseldorf

im Restaurant **“Victorian”**

Klaus Lenser

Düsseldorf, die elegante Stadt am Rhein oder wie die Nordrhein-Westfalen auch sagen: „Der Schreibtisch des Rheinlandes“, war sich seiner herausragenden Rolle immer bewusst. Als internationale Messestadt gehören natürlich Speiserestaurants aller Kategorien, modische Bistros und natürlich Gourmet-Tempel zum selbstverständlichen Flair der Stadt. Berühmte Köche waren und sind hier Zuhause.

Im Restaurant „Victorian“ hat vor gut einem Jahr der frühere Küchenchef

des Münchener 5-Sterne-Hotels „Königshof“, Bobby Bräuer, die Küchenleitung übernommen. Das „Victorian“ an der Königstraße, Ecke Königsallee und der frühere Arbeitsplatz, das Hotel „Königshof“, assoziieren geradezu den Begriff „König der Köche“, und Bobby Bräuer ist wahrlich ein König unter den deutschen Köchen. Der 1961 geborene Koch hat ausschließlich in Gourmet-Tempeln Europas wie im Restaurant „L’Oasis“ in la Napoule bei Cannes (Frankreich), im „La Casa Nova“ in Chianciano Terme (Italien) und Dieter Müller in den



Festlich gedeckte Tafel

„Schweizer Stuben“ und „last but not least“, bei dem berühmten Eckhard Witzigmann seine „königliche“ Kochkunst erlernt. Auszeichnungen, angefangen „Vom Aufsteiger des Jahres“ über den „Koch des Monats“, bis zu Michelin Stern und „Hauben und Mützen“ von allen führenden Restaurantführern beweisen, dass er großen Wert auf kontinuierliche Leistung und Qualität legt.

Das „Victorian“, in dem heute 57 Mitarbeiter die Gäste verwöhnen, verfügt über 2 Restaurants. Im Erdgeschoss befindet sich ein Bistro inklusive einer Bar. Das Gourmet-Restaurant liegt im 1. Stock, in dem ausschließlich die elegante französische-mediterrane Küche serviert wird.

Bobby Bräuer legt großen Wert auf absolut frische Produkte: Für den Einkauf ist er selbst zuständig. Produkte, die seinen kritischen Qualitätsansprüchen nicht genügen, haben keine Chance, in seine Küche zu kommen. Die Abwechslung auf seiner Speisekarte wird durch die Verarbeitung saisonaler Kräuter unterstrichen. Sein Credo: „Alles zu der Jahreszeit, in der es ohne künstliche Hilfe wächst, und: Weniger ist Mehr, d.h. keine Verschnörkelungen, leicht und natürlich müssen meine Gerichte sein.“

Den Mitarbeitern im Service merkt man an, dass es keine Disharmonien – wie gelegentlich schon mal üblich – zwischen Küche und Service gibt. Man fühlt sich im „Victorian“ behaglich, weiß die natürliche Freundlichkeit des Servicepersonals zu schätzen. Über sich selbst und seinen Erfolg sagt Bobby Bräuer: „Talent, Begeisterung und Fleiss sind eine der wichtigsten Voraussetzungen, um es zu Höchstleistungen – gerade am Herd – zu bringen.“ Dass er höchste kulinarische Genüsse für seine Gäste zaubern kann, beweist er mit jedem Gericht, dass dem Gast serviert wird. Erwähnenswert ist die exklusive Weinkarte, die die frankophile Sympathie von Bobby Bräuer nicht verheimlicht.

Wie immer, liebe Leser, haben wir auch dieses Mal ein komplettes Menue von Bobby Bräuer mitgebracht. Viel Spaß, nicht nur beim Nachkochen, auch für Ihren nächsten Besuch in

Düsseldorf im „Victorian“. Vergessen Sie nicht, rechtzeitig zu reservieren, denn Bobby Bräuers Kochkunst und Beliebtheit führt zu einem fast immer ausverkauften Gourmet-Restaurant.



Tafelspitztörtchen mit Caviar

TAFELSPITZTÖRTCHEN MIT CAVIAR

für 4 Personen

Zutaten für das Törtchen aus salzigem Mürbeteig

450 g	Mehl
300 g	Butter
5	Eigelb
10 g	Salz
1 Prise	Zucker

Zutaten Tafelspitz

1	kleiner Tafelspitz
2	Karotten
1	Stange Lauch
1/2	Knollensellerie
1 EL	frisch geriebener Meerrettich
1 Bund	Schnittlauch
	Salz und Pfeffer
20 g	Imperial Caviar

Zubereitung

Mit dem Mürbeteig eine Pizzaform auslegen und blind backen. Auskühlen

lassen. Tafelspitz in kräftiger Brühe weichkochen. In Eiswasser abschrecken, trockentupfen. Fond passieren, abschmecken. Karotte, Sellerie auf der Aufschnittmaschine fein schneiden. In Salzwasser weich blanchieren, abschmecken. Lauch halbieren, waschen und die einzelnen Blätter ebenfalls weich kochen.

Den Tafelspitz auf der Aufschnittmaschine dünn schneiden. Den Tafelspitzfond mit Gelatine binden.

Die Gemüse und Fleischscheiben schichtweise in den Mürbeteigboden einsetzen und mit dem Fond binden, Anziehen lassen.

In gleichmäßige Stücke schneiden und mit einer Nocke Caviar verziehen.

KochKöpfe



Bar im Bistro des "Victorian – Pflichtprogramm nach dem Kö-Bummel"

BRETONISCHER STEINBUTT IM BOUILLABAISSESUD

1	Steinbutt (ca. 2.kg.)
4	Schalotten
1	Fenchel
2 Stangen	Sellerie
1 Stange	Lauch
	Safran
2	frische Tomaten
1 kleines	Bund Basilikum
1 Zweig	Thymian
1 Zweig	Estragon
2 dl	Weißwein
1/2 dl.	Pernod
1 El	Tomatenmark
1 l	Fischfond
300 g	Bouchonmuscheln
12	Cocktailtomaten

Steinbutt filetieren. Die Karkassen wässern. Abgießen, Schalotten, Fenchel, Stangensellerie und Lauch in grobe Würfel schneiden. Diese in etwas Olivenöl angehen lassen, etwas Safran begeben, mit Weißwein und Pernod ablöschen. Frischen Basilikum und Thymian unterheben. Auskühlen lassen. Die Marinade über die Steinbutt-karkassen geben und 24 Stunden marinieren.

Die Steinbutt-karkassen und das Gemüse in etwas Olivenöl nochmals angehen lassen, tomatisieren. Mit Weißwein ablöschen mit Fischfond bedecken und ca. 30 Minuten langsam köcheln lassen. Anschließend passieren.

Fenchel, Stangensellerie und Lauch in Julienne schneiden, in etwas Olivenöl angehen, etwas frischen Safran begeben und mit dem Bouillabaisessud angießen. Die gewürzten Steinbuttflets einlegen und im Fond garziehen. Bouchon-muscheln separat garen und mit den gebackenen Cocktailtomaten in den Fond legen.



Bretonischer Steinbutt

Weinempfehlung

2000 Moscato Rosa DOC
Kastelaz
Elena Walch
Alto Adige

Vanillesouffle



VANILLESOUFFLÉ MIT EINGELEGTEN PFLAUMEN UND ORANGENEIS

Zutaten Vanillesoufflé

200 g Quark
4 Eigelbe
60 g Zucker
3 Eiweiße
Mark von 1 Vanilleschote

Quark mit den Eigelben und dem Mark der Vanilleschote verrühren. Eiweiß und Zucker zu Schnee schlagen und unter die Quarkmasse heben. Anschließend vorsichtig in gebutterte und gezuckerte Timbalformen geben und im Wasserbad bei 200° C im Ofen pochieren. Backzeit ca. 25 Min.

Den Fond für die Pflaumen

Zucker in einem Topf karamelisieren lassen und mit Rotwein und Portwein 1:1 ablöschen.

Gewürze hinzufügen: z. B. Vanilleschote, Sternanis, Zimt und Nelken. Dann um mindestens die Hälfte reduzieren. Jetzt die entsteinten Pflaumen in den Fond geben und erneut kurz aufko-

chen lassen, (je nach Festigkeit der Pflaumen). Die Pflaumen müssen jetzt über Nacht im Fond ziehen, damit sie die Farbe und den Geschmack vom Portwein annehmen.

Orangeneis

Zucker in einem Topf karamelisieren lassen und mit 1 l Orangensaft ablöschen und um die Hälfte reduzieren lassen. Danach 400 g Butter und 4 Eigelb einmontieren.

Anschließend kann die Eismasse gefroren werden.

Fotos: Victorian

Weitere Informationen:
"Victorian"
Königstraße 3a
40212 Düsseldorf
Tel.: (0211) 86 550-0
Fax: (0211) 86 550 13



Gourmet-Restaurant "Victorian" im 1. Stock

„Der Genießer-Tipp“ ... von Yvonne

Liebe Gour-med-Leser,

unsere gemeinsame Weinreise führt uns dieses Mal ins Tessin - als Urlaubsregion bei uns sehr beliebt, als Weinregion nahezu unbekannt. Im Süden des 2.800 qkm großen Kantons (er ist etwas größer als das Saarland) verläuft die Staatsgrenze zu Italien, im Norden grenzen die Kantone Wallis, Graubünden und Uri an. Seine Weine haben unter den Schweizer Weinen eine gewisse Sonderstellung. Das liegt zum Teil am Klima. Denn dieses ist schon stark von mediterranem Einfluss geprägt: Sehr warm bis heiß im Sommer, feucht und mild in der kühleren Jahreszeit. Da verwundert es nicht, dass viele Merlots sehr deutlich an ihre italienischen Nachbarn erinnern.

Tatsächlich stützt sich die Tradition des Tessiner Weinbaus hauptsächlich auf den Merlot. Er nimmt fast 90 % der Tessiner Rebfläche ein. Zwei unterschiedliche Merlot-Typen haben mich besonders beeindruckt:

2000 Merlot del Ticino „San Zero“ Vigneti Tamborini, Lamone

Farbe: leuchtendes Rubinrot mit violetten Reflexen

Nase: dichte Fruchtaromen, die an Brombeeren, Heidelbeeren und schwarze Johannisbeeren erinnern, dezente Töne von Zwetschge und Vanille

Zunge: die Fruchtaromen präsentieren sich sehr deutlich, Anklänge von Kakao, Butter, Vanille und Rauch runden das Geschmacksbild ab; feingliedrig strukturierter Wein mit kräftiger Alkoholausprägung und gut eingebundenem Tannin, frische Säurenote auf der Zunge

Nachhall: mittellang, sehr merlotty-pisch

Lagerzeit: jetzt trinkbar bis in vier Jahren

Serviertemperatur: etwa 14° C

2000 Merlot del Ticino Rosso del Mago Vigneti A. Delea, Losone

Farbe: intensives Purpurrot

Nase: gut ausbalancierte Barriquenoten wie Holz, Vanille und Krokant stehen im Einklang mit den intensiven Fruchtaromen, die an Schwarzkirschen und reife Brombeeren, aber auch an Kräutertees und Unterholz denken lassen

Zunge: sehr weiches Tannin, welches sich harmonisch mit der Aromenvielfalt verbindet; die Fruchtaromen sind sehr intensiv und erinnern an Rumfrüchte und eingelegte Pflaumen, Noten von Zartbitterschokolade fügen sich gut in das Geschmacksbild ein; der Alkohol ist gut eingebunden

Nachhall: sehr lang und intensiv

Lagerzeit: jetzt trinkbar bis in 6 Jahren

Serviertemperatur: etwa 15° C

Vielleicht sind Sie, liebe Leser, ein wenig neugierig auf die Tessiner Weine geworden und verbringen den nächsten Kurzurlaub einmal in diesem schönen, Schweizer Kanton. Mir gefällt das Tessin besonders gut im Frühling, wenn die Natur erwacht und man die ersten lauen Abende auf einer Terrasse mit einem guten Glas Wein verbringen kann.

Wer dagegen Lust hat, den Frühlingsanfang in Deutschland zu erleben, dem empfehle ich ein verlängertes Wochenende in der Ortenau, der Region an der Badischen Weinstraße. Denn wie heißt es doch: „Badischer Wein – von der Sonne verwöhnt!“



Bei dieser Gelegenheit können Sie sich mit den außergewöhnlichen Rotweinen des Winzers Jacob Duijn bekannt machen. Duijn ist als Winzer Quereinsteiger. Er stammt aus den Niederlanden, entdeckte seine Liebe zum Wein in seiner badischen Wahlheimat und arbeitete viele Jahre als Sommelier in den besten Häusern Deutschlands. Von einem alten Winzer aus Bühl kaufte er 1994 seine erste Parzelle, mittlerweile zählen 8 Hektar Rebfläche zu seinem Weingut.

Duijn vinifiziert ausschließlich Spätburgunder Rotweine, von denen ich Ihnen den folgenden vorstellen möchte:

**2000 Spätburgunder „SD“
Qualitätswein trocken
Weingut Duijn, Bühl**

Farbe: leuchtendes Rubinrot mit violetten Reflexen

Nase: Aromen, die an Rauch, Leder, Lakritz, weiches Eichenholz, Vanille und Zartbitterschokolade und in der Folge auch an reife Brombeeren und Heidelbeeren erinnern

Zunge: die Eindrücke „aus der Nase“ verstärken sich auf der Zunge noch, das Tannin ist deutlich ausgeprägt, für die Jugend des Weines aber schon ausgesprochen gut eingebunden; die Aromen der Zartbitterschokolade umschlingen die anderen Geschmacksnoten harmonisch und verfeinern diese

Nachhall: sehr lang

Lagerzeit: bis zu zehn Jahren

Serviertemperatur: 16° C



Yvonne Heistermann

Fotos: Weingut Duijn

Informationen unter:

Verband der Schweizer
Weinexporteure
Friedrichstr. 95
10117 Berlin

Tel.: 0302012018

<http://www.swisswine.ch>

Weingut Duijn
Hohbaumweg 16
77815 Bühl-Kappelwindeck
Tel. 07223-21497

Santè
und viel Spaß beim Degustieren!

Ihre

Yvonne Heistermann



Jacob Duijn im inneren eines Fasses

„Der gesunde Genießer-Tipp“

... von Fernsehkoch Armin Roßmeier



„Kulinarisches Frühlingserwachen“

Eigentlich kann man es ja kaum glauben, aber der Blick in den Kalender bestätigt: Die längste Zeit des Winters ist vorbei und der Frühling lässt nicht mehr lange auf sich warten – ein kulinarisches Erwachen in der Küche und auf dem Teller beginnt.

Radieschen, Rhabarber, Spinat und auch der noch schüchterne Kohlrabi, das sind die ersten kulinarischen Frühlingboten, die unseren Gaumen auf ein neues kulinarisches Jahr vorbereiten. Schon der Einkauf auf dem Markt mit der Frische des Morgens und den meist noch zaghaften Sonnenstrahlen hebt die Stimmung und das Gemüt, und so geht die Arbeit daheim am Herd plötzlich auch wieder leichter von der Hand. Frühlingsgemüse ist knackig zart besaitet und der Geschmack nicht aufdringlich, gerade deshalb gilt es in der Küche schonend damit umzugehen. So sind besonders die Radieschen oder die Eiszapfen (kleine Rettiche) und der Kohlrabi als Rohkost schmackhaft wie zu keiner anderen Jahreszeit. Pfeffer und Salz – das

genügt zum würzen, und mit ein paar Tropfen Öl verfeinert spürt man den Frühling auf der Zunge.

Rhabarber und Spinat sind keine Rohlinge, denn die Oxalsäure im Rhabarber könnte schnell den Winter in den Magen-Darm-Trakt zurückholen. Beim jungen Sprössling, dem Spinat, kann auch schon mal das Nitrat höher zu Buche schlagen als geplant. Hier kann man schnell Abhilfe schaffen, indem man die Stiele einfach abschneidet, denn sie wirken wie ein Filter. Nitrat, das über die Erde mit Hilfe des Wassers in die Blätter transportiert wird, bleibt in diesem Stielfilter einfach hängen und gelangt nur in schwacher Dosis ins Blattgrün, und durch kurzes Blanchieren erledigt sich der Rest. Die Haltbarkeit dieses Gemüsenachwuchses ist kurz – einkaufen und verzehren ist hier die Devise.

Bei der Zubereitung von Spinat darf etwas Fett – am besten ist etwas Sahne oder Schmand – nicht fehlen, denn nur so kann das Pro-Vitamin A aus dem Schlaf geweckt werden und zusammen mit dem Eisen die Frühjahrsmüdigkeit in ein körperliches Frühlingserwachen umwandeln. Das wünsche ich jetzt allen unseren Lesern, starten Sie durch mit meinen leckeren Vorschlägen!

Gebratener Fenchel mit Zitronengarnelen und Fetakäse

(2 Personen)

Zutaten

2	Fenchelknollen
120 g	Garnelen
1/2 TL	Rapsöl
1	unbehandelte Zitrone
1/2	Frühlingslauch
10	Cocktailtomaten
1/8 l	Tomatensaft
80g	Fetakäse
60 g	Radieschensprossen
	Jodsalz
	Pfeffer



Gebratener Fenchel

Vorbereitung

Fenchelknollen putzen, waschen, halbieren, Strunk rausschneiden und in sechs längliche Stücke zerteilen. Fenchelgrün ablösen und fein hacken. Cocktailtomaten ausstechen und vierteln. Frühlingslauch in Ringe schneiden. Fetakäse in kleine Würfel schneiden.

Zubereitung

Beschichtete Pfanne mit Rapsöl auspinseln und die Fenchelspalten beidseitig goldgelb anbraten. Garnelen ebenfalls in ausgefetteter, beschichteter Pfanne angehen lassen, Frühlingslauch zugeben und ebenfalls die abgeriebene Zitronenschale hinzufügen; kurze Zeit garen und mit Pfeffer und dem Saft einer halben Zitrone würzen. Die Cocktailtomaten zum Fenchel geben und alles mit Jodsalz und Pfeffer würzen. Die Fenchelspalten in eine feuerfeste Auflaufform geben, die Zitronengarnelen obenauf und die Cocktailtomaten darüber verteilen. Mit Tomatensaft ringsum angießen, Fetakäsewürfel großzügig darüber geben und im Backofen bei ca. 160 Grad etwa 12 – 15 Minuten fertig garen.

Anrichten

Form aus dem Backofen nehmen, mit Fenchelgrün bestreuen und mit frischem Pfeffer aus der Mühle verfeinern, obenauf die knackigen Radieschensprossen geben.

Duett vom Rind und Pute auf Blattspinat mit gebratenen Kartoffelkugeln

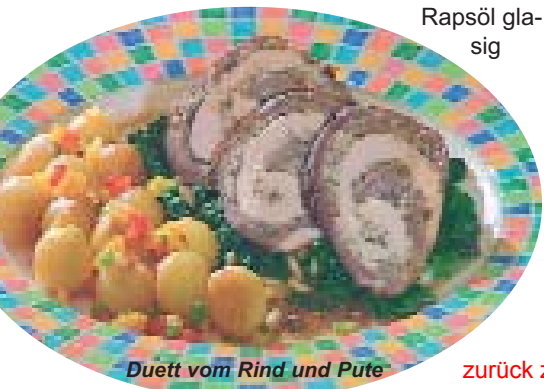
(2 Personen)

Zutaten

- 2 dünne Scheiben Rinderoberschale (a 70 g)
- 2 dünne Scheiben Putenbrust (a 70 g)
- 3 Kartoffeln
- 1/4 Zwiebel
- je 1/4 Paprikaschoten rot und grün
- 80 g Blattspinat
- 2 Austernpilze
- 2 Champignons
- 2 Egerlinge
- 60 g Kalbsbrät
- 14 grüne Pfefferkörner
- 1 TL Petersilie
- 1 TL Schnittlauch
- 1 TL Pinienkerne
- 1/8 l Kalbsfond
- 3 EL Sahne
- 1 EL Rapsöl
- 1 1/2 EL Butterschmalz
- Jodsalz, Pfeffer
- Muskat
- Basilikum
- Bindfaden

Vorbereitung

Kartoffeln schälen, waschen, Kugeln ausstechen (mit Kugelausstecher), in leichtem Salzwasser auf den Biss blanchieren, abtropfen lassen. Zwiebel schälen, in feine Würfel schneiden; Petersilie und Schnittlauch fein schneiden. Pilze mit Küchenkrepp gut abreiben, in feine Würfel schneiden. Paprikaschoten entkernen, säubern und ebenfalls in Würfel schneiden. Den Spinat vom Stiel abzupfen, gut waschen, unter heißem Wasser kurz ablaufen lassen – abtropfen. Zwiebel in etwas Rapsöl glasig



Duett vom Rind und Pute

angehen lassen, Pilze dazu, kurz durchschwenken und erkalten lassen.

Zubereitung

Kalbsbrät mit Schnittlauch, Petersilie, Pilzen und etwas Jodsalz und Pfeffer gut vermengen. Rindfleischscheiben auflegen, etwas pfeffern, mit Kalbsbrätmasse dünn einstreichen. Nun die Putenscheibe darauf legen, wieder mit Brätmasse einstreichen, einrollen und mit Faden einen Kreuzbund binden, mit Pfeffer würzen. Das Ganze scharf in Butterschmalz anbraten, mit Kalbsfond ablöschen, Pfefferkörner zufügen und im Ofen garen. Pfanne mit Butterschmalz-Rapsöl erhitzen, Pinienkerne kurz angehen lassen, Spinat dazu und kurz durchschwenken, mit Jodsalz, Pfeffer und Muskat würzen, mit Sahne angießen. Kartoffelkugeln in beschichteter Pfanne mit Butterschmalz goldbraun braten, Paprikawürfel reingeben, kurz mit anschwenken und mit Jodsalz und Pfeffer würzen. Fleisch in schräge Tranchen schneiden.

Anrichten

Spinat auf flachem Teller als Bett anrichten, Fleischtranchen darauf setzen, Soße rundum angießen, Kartoffeln rundum anrichten – mit Basilikum garnieren.

Salat von Rhabarber und Orangenfilets im pochierten Apfel auf kaltem Weinschaum

(2 Personen)

Zutaten

- 1/2 Rhabarberstange
- 2 Äpfel
- 1 Orange
- 1/8 l Weißwein
- 1 1/2 EL Zucker
- 2 Eigelb
- 1/4 Zimtstange
- 2 Nelken
- 1 TL Honig
- Saft einer 1/2 Zitrone
- 1/2 l Läuterzucker (gleiche Menge Zucker und Wasser)
- 1 TL Pistazien
- 1 TL Nüsse
- 1 TL Mandeln
- 2 EL Grand Marnier
- 1 EL Himbeergelee
- 1 Lorbeerblatt
- 1 EL Melisse
- Minze



Salat von Rhabarber und Orangenfilets

Vorbereitung

Pistazien, Nüsse und Mandeln grob hacken; von Äpfeln Deckel abschneiden, aushöhlen und mit Zitronensaft beträufeln. Vom Rhabarber das Grün abschneiden, schälen, in kleine Scheiben schneiden. Läuterzucker mit Zimtstange, Nelken und Zitronensaft aufkochen und Rhabarber auf den Punkt blanchieren, abtropfen und abkühlen lassen. Zu diesem Läuterzucker das Lorbeerblatt geben, Äpfel darin auf den Biss pochieren, abtropfen und erkalten lassen. Orange schälen, Filets ausschneiden (filetieren); von Melisse die Hälfte fein hacken, andere Hälfte in feine Streifen schneiden. Himbeergelee glatt rühren.

Zubereitung

Rhabarber und Orangenfilets in eine Schüssel geben; Honig, Nüsse, Mandeln, Pistazien und gehackte Melisse zugeben; Grand Marnier darüber gießen (= parfümieren) und damit Äpfel füllen, den Deckel schräg darauf setzen. Für Weinschaum den Zucker, Weißwein und Eigelb über heißem Wasserdampf gut schaumig-cremig schlagen und danach kalt schlagen.

Anrichten

Weinschaum auf flachen Teller als Spiegel verteilen, Himbeergelee am Rand eintropfen und mit Zahnstocher ein Spinnennetz ziehen, Melissestreifen verstreuen. Den Apfel auf Spiegelmitte setzen und mit Minzblatt garnieren.

Guten Appetit wünscht

Ihr


Armin Roßmeier

Fotos und Text: Armin Roßmeier

Armin Roßmeier erleben Sie von Mo.-Fr. in der Sendung: „Volle Kanne – Service täglich“ im ZDF um 9:05 Uhr

Der besondere Tipp für Gour-med-Leser

Eine *kulinarische Biker-Tour* durch die *Emilia Romagna*

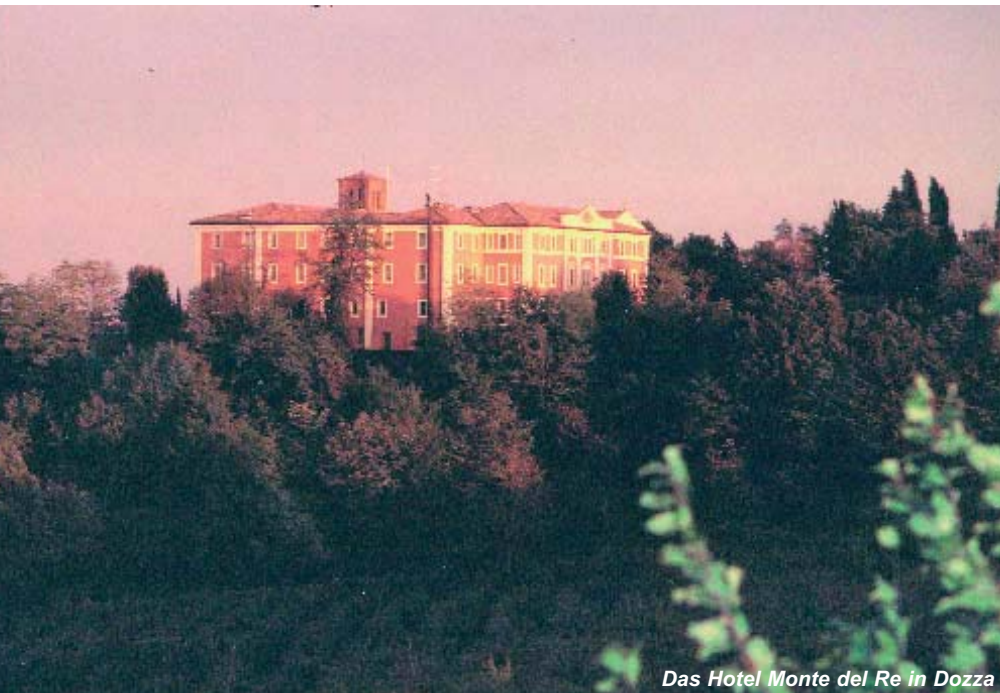
Armin und Sabine Röttle

Über Südtirol durch eine einmalige Kulisse von verschiedenen Vegetationen beginnt unsere Reise. Besonders beeindruckend ist es, wenn man über das Timmelsjoch, einen 2.474 m hohen Pass fährt. Ein großes Erlebnis für begeisterte Motorradfahrer: Der Wechsel vom saftigen Grün in eine hügelige, einer Mondlandschaft ähnelnden Gegend und dann wieder

beim Hinabfahren (ca. 2.000 m Höhenunterschied) die riesigen Obstplantagen! Bei unserer Reise im Herbst konnten wir die farbenprächtigen Wälder bewundern und den Duft der Äpfel riechen, da gerade Erntezeit war. Unsere Übernachtungsempfehlung ist das 4-Sterne-Hotel "Irma" in Meran, sehr herzlich und persönlich geführt von der Familie Meister. Wer es ein



Unser Autor Armin Röttle - hier mit seiner Frau während der Biker-Tour - war bis Oktober 2002 Chefkoch im Gourmet-Restaurant "Aphrodite" im Relais & Châteaux Hotel "Albergo Giardino" in Ascona



Das Hotel Monte del Re in Dozza

bisschen eleganter mag, nächtigt im 5-Sterne-Wellness-Hotel "Castel" im Dorf Tirol, nur wenige Minuten von Meran entfernt. Die vielen Köstlichkeiten auf der Speisekarte sind eine große Verführung, da man sich sein Menue selbst zusammenstellt. Die Küche unter Leitung von 2-Hauben-Koch Gerhard Wieser ist erstklassig und auch bei der Weinkarte kommt man ins Träu-

Der besondere Tipp für Gour-med-Leser

men. Weinliebhaber sollten sich das "Castel" nicht entgehen lassen.

Am nächsten Tag geht es weiter entlang der Weinstrasse Richtung Gardasee, dem norditalienischen Binnenmeer. Die eindrucksvolle Fahrt mit einem wunderschönen Panorama führt entlang der Seestraße über Riva nach Salo. Kulturliebhaber machen einen Zwischenstop in Verona mit Besichtigung des Open-Air-Theaters. Es empfiehlt sich, von Verona aus über Legnago nach Ostellato zu fahren. Die Ortschaft liegt zwischen Ferrara und Porto Garibaldi. In Ostellato, einem kleinen Ort in der Nähe der Valli di Ostellato (ein Naturschutzgebiet) fährt man nun zu dem kleinen, verträumten 4-Sterne-Hotel "Villa Belfiore" in Ostellato. Die "Villa Belfiore" liegt etwas abseits in einer schönen Gartenanlage mit Swimmingpool. Die Küche ist ursprünglich und gut, mit typischen Gerichten der Emilia Romagna.

Da in Ferrara das Fahrrad das beliebteste Fortbewegungsmittel ist, wird Ferrara auch die Stadt der Fahrräder genannt. Die geführte Tour durch die historische Altstadt beginnt mit der Besichtigung der wunderschönen Kathedrale und endet mit dem Besuch des Castello "Estense", der ehemaligen Residenz der Familie D'Este. Die Stadt Ferrara wurde im Jahre 753 das erste mal geschichtlich erwähnt und organisierte sich unter der Familie Canossa als freie Kommune. Es folgten einige schwierige Jahre. Als im Jahr 1391 die Universität gegründet

wurde, wuchs die Rolle der Kultur und des Prunkes immer mehr. Nach der ca. dreistündigen, deutschsprachigen Führung empfiehlt sich ein kleiner Lunch im Ristorante "Centrale", wobei wir besonders den lauwarmen Salat von Parmaschinken mit Aceto Balsamico und Olivenöl oder den Culatello-Schinken sowie als Pastagericht die Variation von dreierlei hausgemachten Teigwaren empfehlen können.

Auf der Rückfahrt zum Hotel "Belfiore" lohnt sich eine Ausflugsfahrt durch das Po Delta von Ostellato über Codigoro, Pomposa, Mesola und Goro ans Adriatische Meer. Man fährt durch kleine, idyllische Ortschaften und eine ruhige, vom Tourismus noch wenig berührte Landschaft. Die Region lebt hauptsächlich von der Landwirtschaft und ist sehr reich an Naturprodukten. Am Abend lässt man sich von den überaus freundlichen und kompetenten Damen der "Locanda Tamarice", einem der bekanntesten Restaurants der Emilia Romagna bei Igles Corelli, kulinarisch verwöhnen.

Um die romantische Morgenstimmung zu genießen, empfiehlt es sich, ganz früh abzufahren. Der Weg führt durch die mit Hunderten von Platanen gesäumten Straßen von Portomaggiore nach Bologna. Unser Besuch in den Ducati-Motorrad-Werken und dem Museum war ein besonderes Erlebnis.

Weiter geht's dann nach Dozza. Sein Motorrad parkt man auf dem grossen Platz unterhalb des histori-



schen Dorfkerns. Der Ort ist autofrei und bestens geeignet für einen kleinen Spaziergang durch die Altstadt. Die Hauswände sind alle mit Bildern von internationalen Künstlern bemalt, teilweise mit religiösen aber auch mit Darstellungen der modernen Kunst versehen. Eine Gesamtansicht in Miniatur kann man im Museum des Castello Caterina Sforza besichtigen, in dem sich auch der historische Keller regionaler Weine befindet. Hier finden sich Produkte von 160 Produzenten der Emilia Romagna und im Keller liegen über 500 Etiketten.

Übernachtung dann im Hotel "Monte del Re", welches auf einem Hügel liegt, von dem aus man einen atemberaubenden Blick über die Region genießt. Das Hotel ist ein historisches Gebäude mit einer Kirche, die heute als Kongress-Saal dient. Welch gigantische Atmosphäre für eine Tagung! Die Sakristei, der Abendmahl-Saal sowie die Bibliothek dienen als kleinere Besprechungsräume.



Der besondere Tipp für Gour-med-Leser



Das Weingut des Grafen "Drei Donà"

Für einen außergewöhnlichen Abend reserviert man sich einen Tisch im eleganten Ristorante "San Domenico". Die Küche, klassisch italienisch auf Sterne-Niveau, der Service absolut perfekt. Als Dessert wurden uns zwei verschiedene Köstlichkeiten aufgetischt: Ein ganz feines Schokoladensoufflé mit marinierten Bananen sowie eine Orangeninsel mit konfitierten Orangen (der absolute Hit), garniert mit Himbeeren. Die reichhaltigen Friandises (zum Nachtisch gereichtes Konfekt) rundeten unseren Abend aufs Feinste ab.

Dann fährt man weiter über Casola Valsenio entlang der Strada della lavanda in Richtung Brisighella. Diese Strecke führt durch viele kleine Täler und großzügig angelegte Lavendelfelder. Brisighella ist ein überaus pittoresker Ort mit ausgezeichneten Restaurants und Heilquellen. Auf einem der drei Felshügel, die den Ort überragen, thront eine venezianische Burg, die ein Museum für bäuerliche Kultur beherbergt. Von Juni bis September findet jeden Freitagabend ein Antiquitätenmarkt statt. Außerdem kann man den Olivenölproduzenten C.A.B. Brisighella besichtigen und verschiedene seiner ausgezeichneten Olivenöle degustieren.

Nach der Degustation fährt man durch die traumhaft schöne Gegend der Emilia Romagna die Strada dei vini e sapori nach Massa di Vecchiazzano zum Weingut des Grafen Claudio "Drei Donà". Das Landgut liegt in den maleirischen Hügeln der Romagna. Der eigentliche Kern des Gutes ist der alte Wachturm, welcher heute der Familie als gemütliche Stube dient. Das ca. 30 ha große Weingut ist seit der Jahrhundertwende im Besitz der Familie des Grafen "Drei Donà". Auch damals wurde schon Rotwein produziert (Sangiovese). Der jetzige Besitzer hat seinen ursprünglichen Beruf als Rechtsanwalt aufgegeben um sich ganz dem Weinbau zu widmen, wobei er von seinem Sohn Enrico unterstützt wird. Tenuta la Palazza baut Chardonnay, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Sangiovese und Negretto Longanesi

(eine lokale Rebsorte) an. Der Graf holte sich einen der bekanntesten Önologen der Toskana, Franco Bernabei. Und gemeinsam produzieren sie nur fünf verschiedene Weine, alle tragen den Namen eines Pferdes des eigenen kleinen Gestüts. Die Weine des Grafen werden fast alle von international anerkannten Weinspezialisten (z.B. Robert Parker oder dem Gambero-Rosso-Führer) mit hohen Punktzahlen und Medaillen ausgezeichnet. Für uns sind dieser Wein, und vor allem das Weingut, ein absoluter Geheimtipp. Nicht nur wegen des Weins, sondern auch wegen der traumhaften Lage, der Herzlichkeit der Familie und dem äußerst freundlichen Empfang der acht Hunde. Ein nicht alltägliches Weingut.

Nach so viel Genuß und Fachsimpeln fährt man zurück nach Castrocaro Terme ins Grand Hotel "delle Terme". Um sich nach der Fahrt zu erholen, empfiehlt sich ein Besuch der anliegenden Terme. Völlig entspannt kann man sich dann von den charmanten Kellnern und den faszinierenden Gerichten von Marco Cavallucci des Ristorante "La Frasca" verwöhnen lassen. Das war ein absolut kulinarischer Höhepunkt auf unserer Reise: Regionale und saisonale Gerichte perfekt zubereitet. Unser Traummenue begann mit frischen Ovuli-Pilzen mit Parmesan, Stangensellerie und mit Olivenöl aus Brisighella mariniert. Dann gings weiter mit einem Scampo mit Bohnen und Bohnen-Püree und Rosmarin. Als Pastagericht wurde uns eine Spezialität aus der Emilia serviert: Pasatelli mit kleinen Muscheln und Seeteufel in Basilikumöl. (Pasatelli werden ähnlich wie Spätzle zubereitet, jedoch ohne



Rocca di Brisighella

Der besondere Tipp für Gour-med-Leser

Mehl, sondern aus Parmesan, Brotbrösel und Eiern, welche dann im Fond, ursprünglich in Rinderbrühe, gekocht werden). Dann die zweite Pastaverführung: Ein ausgezeichnetes Steinpilzrisotto mit frischer Gänsealami und Steinpilzsauce, ein absolutes Highlight. Aber wir können nur weiter schwärmen von der mit Gänseleber und Trüffelpüree gefüllten Wachtel im Brickteig (Teigplatten). Das ganze wurde serviert mit einer Barolosauce, Pfifferlingen und Zucchini. Der Sommelier empfahl uns zu fast jedem Gang ein gutes Tröpfchen der Emilia Romagna. Schön, dass man dort die Weine in Form eines Weinmenues glasweise genießen kann. Im Sommer kann man im lauschigen Gärtchen unter wilden Reben und Bäumen ein schattiges Plätzchen suchen. Zur kühleren Jahreszeit fühlt man sich im gemütlich eingerichteten Restaurant sehr wohl. Innen ist Neu mit Alt sehr harmonisch kombiniert.



Typische Räume im Grand Hotel "Terme Roseo"

Durch schöne Täler und Wälder fährt man dann weiter die Strada dei vini e sapori nach Bagno di Romagna, einem kleinen, altertümlichen Dorf im Hinterland der Provinz Forlì-Cesena. Das Grand Hotel "Terme Roseo" ist der ideale Ort, um sich nach einigen Tagen auf dem Motorrad mit einem Wellness-Tag verwöhnen zu lassen. Das Hotel liegt am Hauptplatz im ehemaligen Biozzi-Palast gegenüber der schönen, romanischen Basilika in der Fußgängerzone. Eine Oase der Erholung, um in sich zu gehen und sich von allem loszulösen. Bekannt ist der Ort Bagno di Romagna für die heilsame Wirkung seines Wassers. Mehrere Studien der Universität Parma belegen das heilsame Klima des Ortes. Überhaupt ist die gesamte Region eine Naturoase, vom Europarat aufgrund des gesunden Waldes dreimal mit dem Umweltschutzpreis ausgezeichnet.

Wer es ein bisschen exklusiver mag, geht zu Paolo Teverini ins Hotel "Tosco Romagnolo", wo man von Paolos charmanter Gattin empfangen wird. Die Küche italienisch, leicht klassisch, der Service aufmerksam und kompetent. Der Maestro geht selbst von Tisch zu

Tisch, um seine Menues zu empfehlen.

Diese Reise, liebe Gour-med-Leser, war ein kulturelles und kulinarisches Erlebnis, das selbst für einen Berufskoch sicher unvergesslich bleibt. Auch schon deswegen, weil unsere Waagen zu Hause deutlich den Hinweis der kulinarischen Reise anzeigten. Unsere Heimreise führte uns ins Tessin, aber dazu mehr auf Seite 26.

Ihr Armin Röttele

Fotos: Armin Röttele (5),
Therme Rosso (1)

Weitere Informationen:

APT Servizi Emilia Romagna
(Fremdenverkehrsamt)
Iazzale Federico Fellini, 3
I - 47900 Rimini
Tel.: 0039-0541-430-110
Fax: 0039-0541-430-150
info@aptservizi.com

Der besondere Tipp für Gour-med-Leser

Welcome California:

Rheingau Gourmet Festival 2003 geht an den Start

Zum 7. Mal präsentiert das Rheingau Gourmet Festival ein kulinarisches Feuerwerk der Genüsse. Spitzen-Stars aus Küche und Keller geben sich ein Stelldichein zwischen Rhein und Reben. Auf dem Programm stehen Gala-Dinners und Raritäten-Verkostungen, Cooking Demonstrations und Winemaker-Luncheons, Landpartien und Bootsfahrten. Die Anglizismen sind bewußt gewählt: Denn als Gastland fungiert diesmal "California the golden State". Zwölf Tage und zwölf Nächte dauert die Parade der weltbesten Köche und Winzer. Am 6. März fällt der Startschuss, am 17. März heißt es Farewell und Aufwiedersehen. In diesem Zeitraum kann von Feinschmeckern jede Veranstaltung einzeln gebucht und besucht werden

Viele Sterne leuchten am Gourmet-Himmel, denn es ist den Ausrichtern

gelingen, insgesamt vier Superstars vom heimischen Herd an den Rhein zu locken. Die mit je 3 Michelin Sternen gekrönten Küchen-Päpste Jean Claude Bourguell, Harald Wohlfahrt und Dieter Müller führen den kulinarischen Reigen an. Auch der mit 2 Michelin-Sternen und 19 GaultMillau-Punkten ausgezeichnete Hans Haas ist mit dabei. Von Los Angeles über den großen Teich jetten Josiah Citrin, Chef des In-Restaurants "Melisse" und Joachim Splichal, Chef des Gourmet Tempels "Patina". Mit dabei sind auch die Californian Super-Stars Hiro Sone und Lissa Doumani aus dem Napa Valley. Aus San Francisco fliegt Nancy Oaks ein. In Fachkreisen wird sie als eine der ganz großen Frauen am Herd gehandelt.

Neben den Rheingauer Top-Winzern sind die Kollegen der führenden

Für lukullische Genüsse ist gesorgt



kalifornischen Weingüter zu Gast am Rhein: Die Liste wird angeführt von den „Top of the tops“ „Joseph Phelps“ und „Caymus Vineyards“. Den Reigen vervollständigen das „Schug Carneros Estate Winery“ sowie prominente Botschafter der Weingüter „Au Bon Climat“, „Testarossa“, „Seghesio“ und „Ridge“. Auch die Weine der „Simi“ und „Estancia Estate“ Wineries und die „Chalone Wine Group“ sind mit dabei. Und natürlich fehlen die „Beringer“ und „Fetzer Vineyards“ ebenso wenig wie das Imperium der Brüder Ernest & Julio Gallo. Die besten Zinfandel (californische rote Rebsorte) der Welt werden während eines Grand ZAP Tastings vorgestellt. In über 30 Veranstaltungen treffen die besten Rheingauer Rieslinge auf den Stoff, aus dem die Träume in Kalifornien gemacht werden.

Text und Fotos: Rheingau-Gourmet-Festival

Die kalifornischen Vineyards



Weitere Informationen:

Rheingau-Gourmet-Festival
Tel.: 06722 40 30

<http://www.rheingau-gourmet-festival.de>

Hotel Krone Assmannshausen
Rheinuferstr. 10

65385 Rudesheim-Assmannshausen
Tel.: 06722-4030, Fax 06722 -3049

Die **Gewinnerin** des letzten **G**our-med - **G**ewinnspiels

Die Gewinnerin unseres letzten Gewinnspiels ist Frau Dr. med. Anne Schunder aus Stuttgart.

Sie hat eine tolle Reise gewonnen mit insgesamt 4 Übernachtungen: 2 Swiss Pässe (Bahn/ Postbus/ Schiff) 1. Klasse, gültig für 8 Tage; 2 Übernachtungen im Doppelzimmer für 2 Personen (Basis Zimmer/HP) in einem schönen 4-Sterne Hotel in St. Moritz. Gültigkeit bis 24. Sept. 2003, ausgenommen Weihnachten/Neujahr und Februar, immer in Absprache mit dem Hotel sowie 2 Übernachtungen für 2 Personen in einem Mittelklassehotel in Zermatt, inkl. HP, gültig bis 20. Dezember 2003 (ausgenommen die Zeit vom 21. Dezember 2002 bis 4. Januar 2003).

Nicht nur Eisenbahnfreake träumen von einer Fahrt im berühmten schwei-

zer Glacier Express. Die Aussicht lässt keine Wünsche offen: Schlanke Brückenbögen, die aussehen wie Fenster einer Kathedrale, dahinter eine einmalige Bergkulisse mit schroffen Gipfeln,



Frau Dr. Anne Schunder

tiefe Schluchten, gleißende Schneefelder. Verlockend ist die wohl aufregendste und faszinierendste Eisen-



Fotos: privat (1), Rhätische Bahn (

bahnstrecke Europas aber nicht nur wegen seiner eindrucksvollen Landschaft. Es locken besondere Gourmet-Events mit fantasievollen und abwechslungsreichen Kreationen in den rollenden Restaurants der Rhätischen Bahn.

SICH ZEIT NEHMEN FÜR DAS BESONDERE *Kulinarische Kreuzfahrt auf dem Po* STERNEKÖCHE AN BORD DER RIVER CLOUD II



Ein Highlight für Gourmets: Eine Kreuzfahrt ganz im Zeichen der italienischen Küche.

Sternekoch Heinz Beck, Chef des „La Pergola“ in Rom, wird für Sie das Welcome-Dinner kreieren und Ihnen Appetit auf mehr Italien machen. Erleben Sie in den folgenden Tagen die Schönheit italienischer Städte wie Venedig, Verona oder Parma und lassen sich von ihrer kulturellen Vielfalt faszinieren.

Für Sie an Bord:
Sternköche
Heinz Beck und
Gerd Eis



Die Geheimnisse der italienischen Küche und die Spezialitäten der Region können Sie während eines Kochkurses in Modena kennen lernen. Mit dem Farewell-Dinner setzt Sternekoch Gerd Eis dann einen spektakulären Schlusspunkt hinter diese exklusive Gourmet-Reise. Genießen Sie zauberhafte Frühlingstage an Bord der RIVER CLOUD II.

Reisetermin: 20. – 27. April 2003
von Venedig nach Cremona
Reisepreis: ab € 1.400,- p.P.
in einer 2-Bett Außenkabine
(ab/bis Hafen)



Informationen und Buchungen unter dem Stichwort „Gour-med“ direkt über
SEA CLOUD CRUISES, Ballindamm 17, D-20095 Hamburg, Tel.: +49-(0)40-30 95 92 26, Fax: +49-(0)40-30 95 92 22, www.seacloud.com

Der besondere Tipp für Gour-med-Leser

Island- Gourmet-Festival

Klaus Lenser
Cord C. Troebst

Wer da meint, in Island gäbe es nur Dörrfisch und Kabeljau, der irrt. In den letzten Jahren hat sich die isländische Hauptstadt als erstklassige Adresse für Feinschmecker einen Namen gemacht. Von überall her auf der Welt pilgern sie auf die Insel – denn kaum irgendwo sonst ist Fisch frischer und wird auch vielfältiger zubereitet. Wer das trotzdem nicht mag, der kann sich an dem besonders zarten isländischen

Hochland-Lamm delectieren, von Kennern als das vielleicht berühmteste gastronomische Produkt des Landes beschrieben: Zart, saftig, nicht zu streng im Geschmack... für Lammfleisch-Liebhaber die "Spezialität" schlechthin.

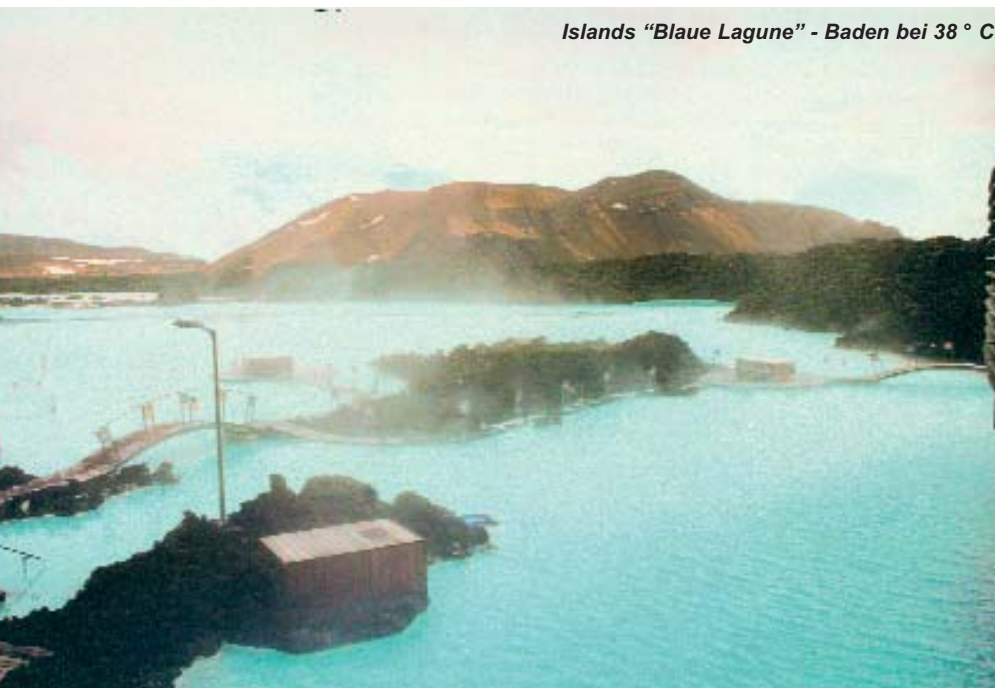
In diesem Jahr findet in Reykjavik ein Treffen der internationalen Gourmet-Szene statt. Vom 27. Februar bis

2. März sind ein Dutzend weltbekannte Köche, von St. Petersburg bis Boston, in der Stadt zu Gast, um an dem Koch-Wettbewerb „Iceland Naturally Chef of the Year 2003“ teilzunehmen. Und zum erstenmal ist auch ein Deutscher dabei: Volker Drkosch – aus dem Restaurant "Brick" – Shootingstar am Frankfurter Gourmet-Himmel.

Volker Drkosch, Jahrgang 1969, lernte seine Profession im Münchner „Hotel Königshof“, verfeinerte seine Kochkunst in namhaften Häusern wie dem Drei-Sterne-„Restaurant Dieter Müller“, dem „Tantris“ und dem „Tigerpalast“. Vom GaultMillau als Entdeckung des Jahres 2000 ausgelobt, kam er mit einem Michelin-Stern an der Kochmütze aus dem „Portalis“ in Berlin nach "Mainhattan" (Frankfurt am Main), um im Gourmet-Tempel „Brick“ hohe Kochkunst im Liberty Style® zu zelebrieren, eine Küche, die den sinnlichen Genuss der Speisen in den Vordergrund stellt. Übrigens: die Küche des „Brick“ ist als „Gläserne Küche“ für die Gäste einsehbar!

Für Sie, liebe Gour-med-Leser, haben wir Drkosch eines seiner Lieblingsrezepte entlocken können. Sie finden es auf nebenstehender Seite.

Natürlich haben Besucher des Festivals nicht nur Gelegenheit, in den



Islands "Blaue Lagune" - Baden bei 38 ° C

Der besondere Tipp für Gour-med-Leser

besten Restaurants der Hauptstadt die Kunst der anderen Köche kennenzulernen. Sie bieten in dieser Zeit isländische Spezialitäten zum „Kennenlern-Preis“. Auch zahlreiche Sehenswürdigkeiten lassen sich während eines Wochenendes oder bei einem Zwischenstopp eines Transatlantik-Fluges auf der kargen, aber reizvollen Insel erkunden. Zum Beispiel die Blaue Lagune auf dem Weg zwischen Flughafen und Hauptstadt: Ein dampfendes Thermalbad im Freien, im Winter vor schneebedeckter Kulisse; oder ein Besuch des Thing, dem ältesten „Freiluft“-Parlament Europas; oder ein Abstecher zu den „Wasserwundern“ Gullfoss und Geysir im Thingvellir Nationalpark. Im Frühjahr wissen besonders Allergiker das pollenfreie Island zu schätzen. Davon mehr im nächsten Heft...

Gebratene Jacobsmuscheln mit Kichererbsenpüree, geschmortem Kaninchen und Zuckerschotensalat

Zutaten für 4 Personen

- 2 Kaninchenkeulen
- 8 Jacobsmuscheln
(wenn möglich in der Schale)
- 2 Möhren
- 3 Schalotten
- 1 Staudensellerie
- 1 Knolle junger Knoblauch
- 2 Petersilienwurzeln
- 2 Tomaten, frisch
- 1 EL Dosentomaten
- 1/4 l Kalbsfond aus dem Glas
- 1/4 l Mineralwasser
(bevorzugt San Pellegrino)
- weißer Portwein
- Weißwein zum Ablöschen
- Korianderkörner, Nelke,
Pfefferkörner und Meersalz

Zutaten Salat:

- 100 g Kaiserschoten

- 1 Kopf Friséesalat
- 6 Radieschen
- kandierte Limonenzesten
- Limonendressing, Minze

Für das Kirchererbsen-Püree:

- 200 g Kichererbsen (etwa 12 Std.
in Wasser vorgeweicht)

Zubereitung

Die Kaninchenkeulen mit Salz und Pfeffer einreiben. Den Backofen auf 160 – 180 Grad vorheizen. Öl und Butter in einem Bräter erhitzen und das Fleisch rundherum sanft anbraten.

In der Zwischenzeit das Gemüse waschen, schälen und in ca. 1 cm große Würfel schneiden. Das Fleisch aus der Braisiere nehmen, das vorbereitete Gemüse kurz anglacieren, einen Teil des jungen Knoblauchs zufügen und mit Meersalz und einer Prise Zucker anwürzen.

Den leicht gebräunten Schmoransatz mehrmals mit Weiß- und Portwein ablöschen. Die Tomaten und die angegebenen grob zerstoßenen Gewürze hinzufügen und die Kaninchenkeulen auf das Gemüsebett setzen.

Mit dem fertigen Kalbsfond und dem Mineralwasser das Fleisch angießen, bis es bedeckt ist, und im heißen Backofen ca. 45 – 60 Minuten mit Backpapier abgedeckt schmoren.

Während das Fleisch im Ofen gart, die Jacobsmuscheln von Schale und Eingeweiden befreien, sorgfältig waschen, abtrocknen und jeweils zwei Stück auf eine in Wasser eingeweichte Zimtstange spießen.

Für den Salat die Erbsen und Kaiserschoten knackig blanchieren und den Friséesalat fein zupfen und waschen. Die Radieschen je nach Wunsch hobeln oder in feine Stücken schneiden.

Nach der angegebenen Garzeit der Kaninchenkeulen das Backpapier ent-

Kocht auf Island: Volker Drkosch



fernen, das Fleisch vorsichtig vom Knochen lösen und zum Warmhalten zurück in den vorher passierten Schmorfond legen. Einen Teil des Fleischsaftes wegnehmen, um die vorgeweichten Kichererbsen darin zu garen. Im Anschluß die Kichererbsen in der Mulinette pürieren und mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken.

Zum Fertigstellen die Jacobsmuschel-Spieße würzen und in aufschäumender Butter beidseitig goldgelb braten. Gleichzeitig den vorbereiteten Salat mit dem Limonendressing und den Zesten marinieren. Beim Anrichten das Kichererbsenpüree quer über den Teller ziehen, das warme Kaninchen-Ragout optisch wirkungsvoll verteilen, den fertig gebratenen Spieß anlegen und zum Schluß den Gemüsesalat aufsetzen.

Fotos: Klaus Lenser, Volker Drkosch

Weitere Informationen:

Island Air
Rossmarkt 10, 60311 Frankfurt/M
<http://www.icelandair.de>
Tel.: 0 69-29 9978

I.T.D. Island Tours GmbH
Raboisen 5, 20095 Hamburg
Tel.: 040-30979437



Der besondere Tipp für Gour-med-Leser

Altes Haus mit *neuer Küche:*

Das **“Restaurant Philipp”** in Sommerhausen

Klaus Lenser

Schmuck, romantisch und wie aus einem Märchenbuch wirkt die Fassade des „Restaurant Philipp“ in der idyllischen Mainstadt Sommerhausen südlich von Würzburg: zwei Buchsbäume vor der Tür, Fenster mit Butzenscheiben und grünen Läden, ein Giebel mit viel Fachwerk. Und tatsächlich ist dieses kleine Renaissance-Palais über 400 Jahre alt, fertiggestellt anno 1594. Nach historischen Gesichtspunkten wurde es von den Vorbesitzern kom-

plett saniert und restauriert. Und jetzt, genauer seit dem 13. Januar 1999, heißen Michael Philipp und seine Frau Heike ihre Gäste hier willkommen.

Im Erdgeschoß des alten Patrizierhauses liegen u.a. die Küche und der Gastraum. An fünf Tischen bietet er rund 20 Plätze. „Klein, aber fein“, könnte denn auch das ungeschriebene Motto des Restaurants lauten, das unter seinem Namensschild Philipp auch die Vornamen „Heike und Michael“ führt. Es ist ein altes Haus für eine neue Küche: Michael Philipp, Jahrgang 1972, ist nämlich einer, der mit seiner modernen, puristischen und doch klassischen Küche in Franken etwas aus dem Rahmen fällt. Die Karte ist samt Tagesmenue „zwölf Gerichte klein“ - (sh. Motto) – und das hat seinen Grund: Alles wird nach der Bestellung à la minute vom Patron zubereitet. Auch vom Brot bis zu den Pralinen – hergestellt von Heike Philipp – ist alles selbstgemacht.

Philipp selbst sagt zu seinen Gästen: „Es macht mir Freude, für Sie zu kochen! Ein kleines, aber durchdachtes Angebot von Gerichten garantiert optimale Frische der Produkte und Qualität der Speisen!“

Michael Philipp, Jahrgang 1972, machte nach seiner Ausbildung zum Metzgermeister seine Kochlehre – unter anderem im Restaurant „Schwei-

zer Stuben“ in Wertheim. Dort lernte er auch seine gleichaltrige Frau kennen, als diese eine Ausbildung als Hotelfachfrau absolvierte. Die beiden verstehen also ihr Geschäft. Den Genießer erwarten raffinierte Gerichte wie Tatar von Matjes und Lachs, Zicklein mit geschmorten Artischocken oder bretonischer Lammrücken, oder knusprig gebratene Austern auf Champagnerkraut. Für die Leser von Gour-med verrät er hier das Rezept für seine

Etuoffée-Taube mit Trüffelsauce und Selleriepüree

Zutaten für 4 Personen

Brust mit Keule auslösen und in Form binden. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Zutaten Sauce

2	Taubenkarkassen
2 EL	Tomatenmark
1	Karotte
1	kl. Gemüsezwiebel
1/2 Stange	Lauch
2 Stangen	Staudensellerie
1/4 l	Rotwein
1	Lorbeerblatt
10	Pfefferkörner
5	Wacholderbeeren
1 EL	Olivenöl
3/4 l	Geflügelfond



Heike und Michael Philipp

Der besondere Tipp für Gour-med-Leser

30g frischer schwarzer Trüffel
(1 kl. Knolle)
(Ersatzweise auch Trüffel
aus dem Glas)
je 10 cl Madeira, Portwein und
Cognac

Zubereitung Sauce

Taubenkarkassen und Tomatenmark in Olivenöl rösten und mit Rotwein ablöschen.

Gemüse und Gewürze zugeben, mit Geflügelfond aufgießen und 1,5 Std. im 200 Grad heißen Ofen aufkochen lassen. Dann abpassieren, entfetten und einreduzieren. Trüffel in kl. Würfel schneiden und mit Madeira, Portwein und Cognac einreduzieren.

Die Sauce zugeben und auf gewünschte Menge und Konsistenz reduzieren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Zutaten Selleriepüree

1 Knolle Sellerie
10 cl Sahne
10 cl Geflügelbrühe
Salz, Pfeffer
1 EL geschlagene Sahne

Zubereitung Selleriepüree

Sellerie in grobe Würfel schneiden und mit Sahne und Brühe 1,5 Std. im geschlossenen Topf bei 200° C weich-

schmoren. Sellerie pürieren. Vor dem Anrichten abschmecken und 1 EL geschlagene Sahne unterheben.

Zubereitung Tauben

Tauben in heißem Olivenöl auf der Hautseite anbraten. 20 g Butter und einen Zweig Thymian und Rosmarin dazugeben.

Die Taubenbrüste mit dem heißen Bratenfett übergießen und auf einem Gitter ca. 5 min. im Ofen garen. Tauben aus dem Ofen nehmen und ca. 2-3 min. ruhen lassen.

Anrichten

Eine Nocke Selleriepüree auf vorgewärmtem Teller anrichten. Taubenbrust tranchieren und auf dem Saucenspiegel anrichten.

Außergewöhnlich ist die Weinkarte im „Restaurant Philipp“: im ehemaligen mittelalterlichen Kellergewölbe lagern über 150 Positionen, zwischen denen der Gast das Passende wählen oder sich zum korrespondierenden Wein von Heike Philipp beraten lassen kann. Natürlich dominieren fränkische Spitzenweine die Karte. Die renommierten Lagen Randersacker „Pfülsen“, Eibelsstadter „Kapellenberg“, Sommerhäuser „Steinbach“, Iphöfer „Julius Echter Berg“ und Bürgstadter „Centgrafenberg“ sprechen für sich.

Vor oder nach dem Essen haben die Gäste die Möglichkeit, sich im Rauchersalon des Hauses im Erdgeschoß zu treffen. Der Chef ist selbst leidenschaftlicher Zigarrensammler, was liegt da näher, als auch seinen Gästen eine große Auswahl im Humidor anzubieten.

Seit April des vergangenen Jahres ist das „Haus Philipp“ Mitglied im erlauchten Kreis der „Jeunes Restaurateurs d'Europe“. Hinter diesem klangvollen Namen verbirgt sich eine Vereinigung junger Spitzenköche und Restaurantinhaber. Alle verbindet ein



gemeinsames Ziel: kulinarischen Genuß kreieren, Ambiente schaffen und die Gastronomie auf höchstem Niveau weiterzuentwickeln.

Freunde der guten Küche können in der hauseigenen Renaissance- oder Barocksuite wohnen. Gleich zur Begrüßung werden sie mit einem guten Sommerhäuser Riesling empfangen. Zeit zum Bummel durch das historische, mittelalterliche Städtchen sollte man sich aber auch nehmen. Der Ortskern mit seinen zahlreichen Fachwerkhäusern steht schon seit einiger Zeit unter Denkmalschutz. Dazu gehört auch das wunderhübsche, kleine und berühmte Theater, dessen Bretter auch heute noch bespielt werden. Nach dem Theaterbesuch genießen die Gäste dann am reservierten Tisch bei Kerzenschein ein festliches 4-Gang-Menue. Am nächsten Morgen werden sie mit einem ausgiebigen Verwöhn-Frühstück überrascht.

Fotos: Klaus Lenser

Weitere Informationen:

Restaurant Philipp
Hauptstraße 12
97286 Sommerhausen
Tel.: 09333-1406

Internet: <http://www.restaurant-philipp.de>
Reservierung erforderlich!



Etouffée-Taube mit Truffelsauce



Malerischer Blick auf St. Moritz

Warum denn in die Ferne schweifen

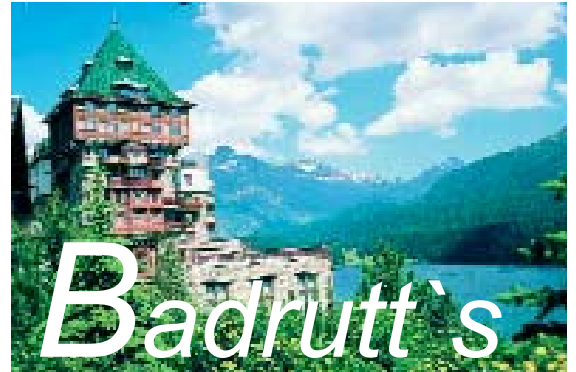
LESER - GEFÜHLE

Die Festivals von *St. Moritz:*

Ein Schmaus für Auge, Ohr und Gaumen

Wohnen und genießen
auch Sie im legendären

Anne Wantia



Unter Europas Prominenten-Orten steht St. Moritz an führender Stelle. Doch nach Ansicht jener, die schon dort waren, ist St. Moritz (1.856 m über N.N. im schweizer Engadin gelegen) die Nummer Eins! Nicht zuletzt deshalb ist das „Alpendorf“ (5000 Einwohner!) bestrebt, seinen Stammgästen immer wieder neue Attraktionen anzubieten, und mit diesen zugleich neue Freunde zu gewinnen. Ob World Ski-Cup oder Golf, Rodel- oder Pferderennen – für jeden Geschmack wird etwas geboten. An der Spitze all dieser Events stehen zweifellos die Festivals. Demnächst zum Beispiel dieses: Vom 10. bis 15. März feiert das St. Moritz Gourmet Festival seinen 10. Geburtstag. Wie auch in den vergangenen Jahren sind auch diesmal wieder innovative und kreative Zauberkünstler dabei, die den Gaumenschmaus zu einem weltweit anerkannten Leading Event weiter entwickelt haben und ständig weiterentwickeln. Internationale Gastmannschaften der Top-Gastronomie mit Spitzenköchen werden während des Festivals täglich ein kulinarisches Feuerwerk kreieren. Das geschieht in Zusammenarbeit mit den Brigaden der St. Moritzer Luxus- und Erstklassehäuser – angefangen vom „Badrutt's Palace“ über das „Suvretta House“ bis zum „Steffani“. Eröffnet wird das Festival mit dem „Grand Gourmet Opening Cocktail“ im Hotel „Carlton“ - mit der Vorstellung aller Gastmannschaften. Danach

urteilen Gäste und Schiedsrichter über deren Köchenkunst...

Drei Monate später findet – nun schon zum vierten mal – das Opernfestival Engadin St. Moritz statt. Die Karten sind heiß begehrt. Denn so hautnah und umgeben von einer so großartigen Kulisse wie der Schweizer Berglandschaft kann man Oper selten erleben. Eröffnet wird diese 4. Saison am 5. Juli mit Gaetano Donizettis Oper „Le convenienze ed inconvenienze teatrali“ („Sitten und Unsitten des Theaters“).

Schauplatz der Inszenierung von Joachim Rathke ist, wie schon in den Vorjahren „Le Restaurant“, der Speisesaal des „Badrutt's Palace“.

Auch Sie, lieber Gour-med-Leser, können dabei sein, sofern Sie sich an unserem Gewinnspiel beteiligen und Fortuna Ihnen zulächelt. In Zusammenarbeit mit Schweiz Tourismus verlosen wir zwei Eintrittskarten für diese Opernaufführung, dazu zwei 1.- Klasse-Transfertickets ab der Schweizer Grenze bis St. Moritz, sowie zwei Übernachtungen für zwei Personen inklusive Halbpension im „Badrutt's Palace“. Wir versprechen schon jetzt: Der Besuch wird ein Schmaus für Auge, Ohr und Gaumen – denn natürlich kann man auch außerhalb des Gourmet-Festivals in und um St.

Moritz hervorragend speisen. Musikalisch begleitet werden die Festspiele auf dem „Dach Europas“ vom Sinfonieorchester Budapest und dem Engadiner Kammerchor unter der Leitung von Jan Schultz. Viele Besucher wissen schon jetzt, dass sie zum Jahresende wiederkommen werden. Denn nach der bis 19. Juli aufgeführten „Sommer-Oper“ folgt auch eine Veranstaltung zur Adventszeit (5. Bis 8. Dezember): Donizettis Meisteroper „Lucia di Lammermoor“

Die Prominenz, aber nicht nur die, wohnt bei diesen Veranstaltungen in den Top-Hotels von St. Moritz. Besonders begehrt: das Luxury Five Star Hotel „Badrutt's Palace“, wo auch die beiden Glückspilze unseres Gewinnspiels residieren werden. Im Jahr 1896 eröffnet und vor zwei Jahren von Grund auf renoviert und modernisiert ist es geradezu ein Wahrzeichen im Herzen von St. Moritz vor dem Hintergrund der erhabenen Schweizer Bergwelt. Das Gästebuch des Hauses liest sich wie das „Who is Who“ von Königshäusern und Hochadel, von Persönlichkeiten aus Kultur, Politik, Showbusiness und Wirtschaft. Sie alle wissen: Das „Badrutt's Palace“ pflegt den exklusiven Stil, den Sport, die Kochkunst, die Mode. Mit freundlichem, doch diskretem Service und traditioneller Eleganz verwöhnt es alle Gäste in einer Atmosphäre von ausser-

wo die Schweiz doch liegt so nah!

WINNSPIEL



Fotos: Badrutt's Palace

lesenem Luxus. 209 Gästezimmer und Suiten bieten Sommer wie Winter einen außergewöhnlichen Blick auf hohe Gipfel und steile Hänge.

Seit der Übernahme des Managements durch die amerikanische Luxushotel-Gruppe „Rosewood Hotels & Resorts“ im April 1999 begann eine umfangreiche Renovierung. So wurden die Kunstwerke der großartigen Bildersammlung, zu der Palace-Erbauer Caspar Badrutt (1819-1904) den Grundstein legte, sorgfältig restauriert und neu gerahmt. Die zahlreichen Antiquitäten, von der Familie Badrutt im Lauf der Jahrzehnte für ihr Palais zusammengetragen, schmücken die öffentlichen Räume des Hotels. Im Dekor-Verbund mit edlen italienischen und französischen Stoffen sowie erlesenen Möbeln erwecken sie die Palace-Legende zu modernem Leben.

Natürlich gehört auch das Restaurant „Le Relais“ zu den Highlights des „Badrutt's“. Dort waltet Küchenchef Franz Faeh. Architektonisch ist das im Dezember 1999 neu eröffnete à la carte Restaurant ein gekonnter Stilmix aus Belle Epoque und 30er Jahre, weckt Erinnerungen an's „Maxim's“ und an Toulouse-Lautrec. Geboten wird eine innovative Cuisine aus asiatischer und europäischer Küche. Beliebt sind der integrierte, begehbare Weinkeller und eine Sushi-Bar mit Speisen zum Mitnehmen. Frühstück

wird im „Le Restaurant“ serviert, die nahegelegene „Chesa Veglia“ birgt die „Patrizier Stube“, den „Chadafö“ Grill und die Pizzeria „Heuboden“. Schon seit vielen Jahren sind die liebevoll restaurierten, mittelalterlichen Häuser kulinarischer und kosmopolitischer Treffpunkt von St. Moritz. Dort befindet sich auch der „Club Privé“, der exklusive St. Moritzer Privatclub.

Selbstverständlich bietet das „Badrutt's“ auch einen Wellness-Bereich, dazu alle Arten von Fitness sowie Vorschläge für eine fast endlose Liste von Indoor- und Outdoor-Sportmöglichkeiten. Gäste, die dann nach einem längeren oder auch nur kurzen Aufenthalt wieder abreisen, treten meist noch einmal auf den Balkon vor die Tür von Zimmer oder Suite, um einen letzten Blick auf die prächtige Naturkulisse zu werfen. Doch nicht zu hastig! Die Schreiberin dieser Zeilen hatte es so eilig, daß sie sich dabei den Fuß verstauchte. Dennoch hat auch sie ihren Aufenthalt in St. Moritz und im „Badrutt's“ genossen.

Wenn Sie die nachstehenden Fragen richtig beantworten und das Glück Ihnen hold ist, können Sie gewinnen:

2 Eintrittskarten für das Opernfestival, zwei 1.-Klasse Transfertickets ab der Schweizer Grenze St. Moritz sowie zwei Übernachtungen für zwei Personen inklusive Halbpension im Badrutt's Palace.

Programmänderung vorbehalten!

Einsendeschluss ist der 15.03.03
Der Gewinner wird schriftlich benachrichtigt. Eine Auszahlung/Übertragung ist nicht möglich.

Der Rechtsweg ist ausgeschlossen.
Ihre Daten werden im Sinne des Datenschutzes behandelt.

Viel Spaß und viel Glück!
Ihr Gour-med Team

Weitere Informationen:

Schweiz Tourismus
Tel.: 00800 - 100 200 30 (gratis)
<http://www.myswitzerland.com>

STS Swiss Travel System
Tel.: 0041-5 12 20 34 26

Badrutt's Palace
7500 St. Moritz / Schweiz
Tel.: 0041 (0)81 837 10 00
Fax: 0041 (0)81 837 29 99
<http://www.badruttpalace.com>



Die Lobby im Badrutt's

GEWINNSPIEL-COUPON

Beantworten Sie einfach die Gewinnfragen und kreuzen Sie die richtige Lösung an, schneiden Sie den Coupon aus und faxen Sie ihn an uns oder senden Sie ihn per Post an die angegebene Adresse zurück. Und hier nun die Fragen:

Frage 1: Wie heißt die Oper des St. Moritz-Festivals?

- ☐ Mosè in Egitto
☐ La finta giardiniera
☐ Le convenienze el inconvenienze teatrali

Frage 2: Wer war der Erbauer des „Badrutt's“?

- ☐ Franz Faeh
☐ Rosewood Hotels
☐ Caspar Badrutt

Frage 3: In welchem Kanton liegt St. Moritz?

- ☐ Bern
☐ Engadin
☐ Uri

Hier tragen Sie bitte Ihren Namen und Ihre Anschrift ein:

Name _____ Vorname _____

Straße, Hausnummer _____

PLZ, Ort _____

Telefonnummer _____

Faxnummer _____

FAX-Nummer: 0049 (0) 2501 / 27 56 0

Redaktion Gour-med-Gewinnspiel, Fuggerstraße 13, 48165 Münster

Der besondere Tipp für Gour-med-Leser

Warum denn in die Ferne schweifen, wo die Schweiz doch liegt so nah!

Sonniges, lukullisches Tessin

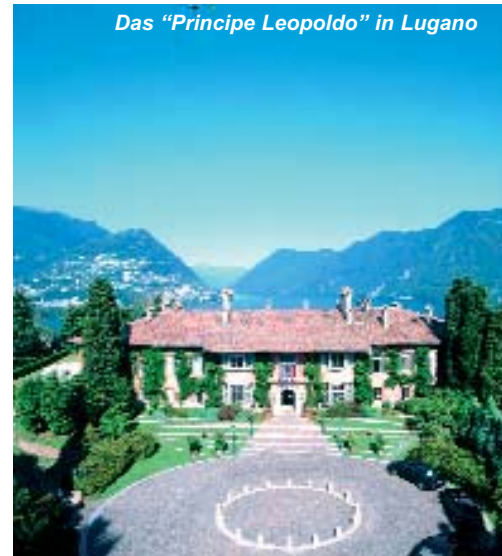
Klaus Lenser

Seit weit mehr als hundert Jahren gilt das Tessin als der „mediterrane Kanton“ der Schweiz. Sowohl für Schweizer wie für Besucher ist er zu einer der beliebtesten und begehrtesten Regionen des Alpenlandes geworden. Wie ein Magnet zieht das Tessin Künstler, Lebenskünstler, Sonnenhungrige und Stressgeplagte an, aber inzwischen ist das Tessin auch ein beliebter Standort für Kapitalanleger. Lugano ist nach Zürich und Genf der drittgrößte Finanzhandelsplatz der Schweiz. Logisch, dass Geld und Kultur – etwa die Luganer Musikfestspiele

und das Filmfestival in Locarno – viele internationale Gäste nach sich ziehen.

Die klimatischen Voraussetzungen rund um die Tessiner Seen sind Garant für eine üppige Vegetation. Diese wirkt sich nicht zuletzt auch auf die Erzeugung von erstklassigen Agrarprodukten aus, und das wiederum hat zu einer Feinschmeckerküche auf der Basis regionaler Produkte geführt, die ihresgleichen sucht. Der Tessin-Besucher hat das Gefühl, inmitten einer mediterranen Umgebung zu sein – und das in unmittelbarer Nähe der Schwei-

Das „Principe Leopoldo“ in Lugano



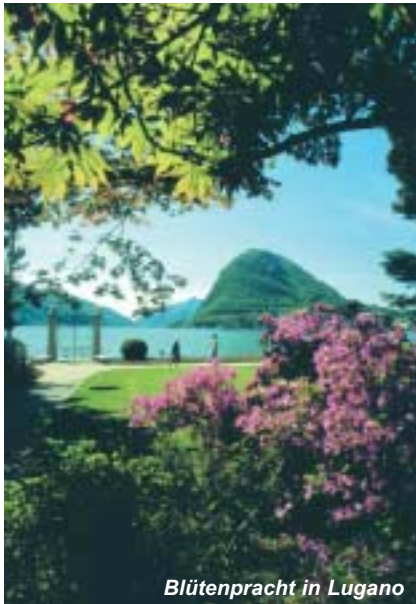
Malerisch gelegen - Lugano



zer Alpen. Nicht alleine deswegen zieht es in den letzten Jahren immer mehr Nordeuropäer – darunter vor allem Deutsche – in diesen südlichen Teil der Schweiz. Hier bekommt man ein Lebensgefühl, das überhaupt nicht schweiztypisch ist. Die schon immer berühmte Schweizer Gastronomie schafft für Gourmet-Köche und ihre Kreationen Möglichkeiten, die Feinschmecker aus aller Welt schon lange zu schätzen wissen. Selbstverständlich gehören dazu auch die berühmte Gastfreundschaft der Schweizer Hotellerie und deren Perfektion auf höchstem Niveau.

Das historische 5-Sterne-Hotel „Principe Leopoldo“ in Lugano ist schon seit vielen Jahren erstes Haus für internationale Gäste, die hier Erho-

Der besondere Tipp für Gour-med-Leser



Blütenpracht in Lugano

lung suchen und die Gourmetküche genießen wollen. Ursprünglich Sommerresidenz des Prinzen Friedrich Leopold, bis in die 30er Jahre des vergangenen Jahrhunderts, beherbergte die Villa viele der bedeutendsten Aristokraten Europas als Gäste oder Eigentümer. Heute verteidigt hier Küchenchef Dario Ranza erfolgreich seinen Ruf als „Risottokönig des Tessins“. Authentische Tessiner Gerichte kreierend, erhält er seine Inspirationen hauptsächlich von der nordeuropäischen und italienischen Küche. Das Schweizer Magazin „Del Ticino“ zeichnete Ranza als „Koch des Jahres 2002“ aus.

Lugano selbst und die Gegend um Lugano sind für das milde Klima bekannt, das vor allem Lungenkranken Rehabilitation verspricht. Des milden Klimas wegen sind nicht zuletzt auch berühmte Künstler hierher gezogen, wie Peter Alexander und Caterina Valente. Auch Hermann Hesse hat hier – in Montagnola – einen wesentlichen Teil seines schriftstellerischen Lebens verbracht. Die Schweizer haben ihn so verehrt, dass sie ihm zur Erinnerung ein Hermann-Hesse-Museum errichteten. Es ist mittlerweile Anziehungspunkt für Literaturfreun-

de aus aller Welt. Das Museum liegt in unmittelbarer Nähe des Hotels „Principe Leopoldo“. Hesse war zugänglich für die schönen, aber einfachen Genüsse des Lebens, die man auch heute noch leicht und schnell in den glücklicherweise noch vorhandenen „Grotti“ in den Bergen rund um die Tessiner Seen finden kann.

Hesses Stamm-Grotto, das „Del Cavicc“, in das er nahezu täglich von seinem Wohnhaus zu Fuß ging, möchten wir Ihnen nicht vorenthalten. Für Genießer der typischen Tessiner Küche lohnt sich ein Besuch immer. Hier steht auch noch der Originaltisch, an dem Hesse Tessiner Merlot und die Speisen des Hauses genoß.



Ulf Braunert vom „Giardino“

Aber nicht nur rund um den Lago di Lugano weiß das Tessin seine Reize zu entfalten. Auch am Lago Maggiore mit seinen bekannten Städten Ascona und Locarno wird das Angebot an kulinarischen und kulturellen Genüssen inzwischen von internationalen Gästen geschätzt. Das Hotel „Giardino“ mit dem berühmten Sternekoch Armin Röttele (bis Oktober 2002) gehört längst nicht mehr zu den Geheimtipps. (Lesen Sie auch den Beitrag Rötteles in diesem Heft!). Wer im „Giardino“ zu Gast sein will, muß rechtzeitig vorbeistellen. Den kulinarischen Genuss, der geboten wird, sollten Sie sich auf keinen Fall entgehen lassen. Rötteles würdiger und ihm gleichwertiger Nachfolger ist sein ehemaliger Sous-Chef Ulf Braunert (32).



Die Terrasse des „Giardino“

Eine anderes, empfehlenswertes Grotto ist das „Al Capon“ bei Brione, nahe Ascona, ein kleines Schlaraffenland. Der gemütliche Innenhof lädt zum Aperò: zum Plauderstündchen mit Einheimischen und Gästen. Bäuerlich-Tessiner Ambiente, liebevolle Details, gepflegte Tischkultur erwartet die Gäste. Sehenswert ist die historische Küche.

Zu den wohl schönsten Häusern am Lago Maggiore gehört das „Castello del Sole“ mit seiner riesigen Liegewiese und eigenem Badestrand. Das Haus ist in den letzten Jahren vollständig renoviert und zum Teil erweitert worden. Im Jahr 2002 wurde es von dem Schweizer Magazin „Bilanz“ als



Das „Castello del Sole“ am Lago Maggiore

Der besondere Tipp für Gour-med-Leser

(nach dem „Eden Roc“ in Ascona) zweitbestes Ferienhotel der Schweiz ausgezeichnet. Eine Besonderheit der Anlage: Seit fünf Jahren wird hier der eigene Reisanbau für die Risotto-Gerichte des Hauses betrieben.



Das „Motto del Gallo“

Das wohl berühmteste Gourmet-Restaurant ist das „Motto del Gallo“, abseits der Autostrada zwischen Lugano und Bellinzona in Taverne. Es ist eine Gruppe alter Häuser aus dem 15. Jahrhundert. Eines davon, das erste Haus der späteren Taverna, war

ursprünglich ein auf einem Motto, einem Hügel, errichtetes Wachhaus. Mit viel Liebe und Geschmack wurden sie restauriert und eingerichtet. Der Besitzer Piero Tenca, auch Präsident der Schweizer Sommelier-Gesellschaft, und seine Weinempfehlungen sind von absoluter Professionalität. Aus der wohl besten Küche des Tessins haben wir für Sie ein Rezept des Gallo-Kochs und „Motto“-Mitinhabers José De la Iglesia ausgesucht.

Baby-Steinbutt in Kartoffelkruste in einem knusprigen Gemüse-Nest und Rote-Rüben-Sauce

Zutaten für 4 Personen

1	Baby-Steinbutt ca. 1,5 – 2 kg
1 kg	große Kartoffeln
2 Stangen	Lauch
200 g	abgebrühte Rote Rüben



50 g	Schalotten
1	Zwiebel
200 g	Butter
1 Glas	Weißwein (Merlot)
	krause Petersilie,
	Kerbel,
	wilder Fenchel
	Salz und Pfeffer
	nach Belieben

Zubereitung

Den Steinbutt ausnehmen, waschen und die Filets heraustrennen. Die Haut abziehen und mit Salz, Pfeffer und den zerstoßenen Kräutern würzen. Die Kartoffeln schälen, waschen, in kleine Scheiben schneiden und mit Hilfe einer runden, ca. 3 cm großen Form ausstechen. In ausgelassener Butter wenden und auf Küchenpapier legen, das die Größe von dem Steinbuttfilet hat. Die Kartoffelscheiben schuppenartig übereinander legen.

Die Sauce

Die Schalotten zart anbräunen. Die geschälten, abgebrühten Scheiben der Rüben hinzufügen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Für einige Minuten (kurz) kochen lassen. Alles zusammen im Mixer passieren und mit gutem 1 dl. Olivenöl (Virgine/Extra!) vermischen.

In einer Pfanne die Steinbuttfilets anbraten, mit Weißwein ablöschen, die Kartoffelscheiben in der Pfanne goldbraun rösten und mit wenig Öl jedes Filet im Ofen für ca. 5-8 min. backen.



Die Köche des „Motto del Gallo“: Matteo Ceneghini und José De la Iglesia

Der besondere Tipp für Gour-med-Leser



Das Team vom "Motto del Gallo"

Anrichten

Die Filets in der Kruste auf den Teller legen, dazu ein Nest aus knusprigem Gemüse nach Belieben formen. Die Rote Rüben-Sauce dazu geben und zum Schluss einen Schuss Olivenöl hinzufügen. Alles mit frischen Kräutern dekorieren.

Keiner ist geeigneter als Piero Tenca, wenn es darum geht, etwas zu Tessiner Weinen zu erzählen. Der Kanton Tessin nimmt im Weinbausektor eine besondere Stellung ein (sh. auch den Beitrag Seite 12-13). Nur hier zum Beispiel gibt es den weissen Merlot.

Wer die Weine bei einem Besuch degustieren möchte, sollte nicht die "Strade del Vino" auslassen, die Straßen des Weins. Es sind romantische Routen zwischen den interessantesten Weingärten der Region. Und da wir gerade dabei sind: Ähnlich wie in Italien findet auch im Tessin die Idee des Agriturismo immer mehr Freunde, sowohl unter Anbietern wie Gästen.

Zwischen Gudo und Sementina befindet sich die Fattoria dell' Amorosa. Hier lässt sich ländlich-sittlich leben. Neben den gemütlichen Ferienwohnungen der Fattoria findet der Urlauber

auf einem Gelände von ca. 15 ha Tessiner Weinsorten, einen Olivenhain und Weiden mit Galloway-Rindern. Alles zum anfassen und genießen.

Fotos: Principe Leopoldo (4)
Motto del Gallo (3)
Giardino (2)
Garbani Locarno (1)



Tessiner Weinberge

Weitere Informationen:

Ticino Turismo
Tel.: +41 (0)91 825 70 56
Fax: +41 (0)91 825 36 14

„Principe Leopoldo“
+41 (0)91 985 88 55
Fax: +41 (0) 91 985 88 52

„Castello del Sol“
Tel.: +41 (0)91 791 02 02
Fax: +41 (0)91 792 11 18

Ristorante "Motto del Gallo"
Tel.: +41 (0)91 945 28 71
Fax: +41 (0)91 945 27 23

„Giardino“
Tel.: +41 (0)91 785 88 88
Fax: +41 (0) 785 88 99

„Al Capon“
Tel.: +41 (0)91 743 45 10
Fax: +41 (0)91 743722

„Del Cavicc“
Tel.: +41 (0) 91 994 7995

„Fattoria Amorosa“
Tel.: +41 (0)91 840 29 50
Fax: +41 (0)91 840 29 51

Le Strade del Vino:
Tel.: +41(0)91-690 13 53
Fax: +41(0)91-690 13 54

elegant+

organize.de



Kleines Land. Große Weine.

Verband Schweizer Weinexporteure SWEA, Büro Deutschland, Im IHZ, Friedrichstraße 95
D-10117 Berlin, Tel.: 0 30/2 01 20 18, Fax: 0 30/2 01 20 28, E-Mail: swisswine@t-online.de

Internet: <http://www.swisswine.ch>

[zurück zum Inhaltsverzeichnis](#)

Meine Highlights aus dem Jahr 2002

Horst-Dieter Ebert

Immer wieder eine beliebte Frage: Welches waren denn Ihre schönsten Trips im letzten Jahr? Zum ersten Mal habe ich darauf eine Antwort, beziehungsweise gleich drei:

Mein schönster Flug 2002 war, nein, nicht mit einer der mandeläugigen Fernostgesellschaften, sondern – Überraschung! – mit der Lufthansa. Ihr neuer Flug von Düsseldorf nach New York (Newark) wird mit einer geleasten Boeing 737 aus der Schweiz durchgeführt. Das Flugzeug führt nur eine Klasse, ist der erste Nur-Business-Klasse-Flieger, und beherbergt lediglich 48 Sitze (bei Normalbestuhlung wären es mindestens doppelt so viele).

Privat Air fliegt damit sonst Prominente oder Rockbands durch die Gegend, es herrscht ein Gefühl von Privatheit: "Fast wie ein Ausflug mit unserer Tennistruppe", scherzt einer und hat Recht damit. Mein Flug ist nur zur Hälfte besetzt. Die Sitze sind etwas altbacken, aber die Abstände dazwischen enorm; Anstelle der üblichen Videoschirme werden Sony-Discman serviert; der Service ist schwyzerisch, die adrette Saaltochter duftet wie ein frischer Schokoladentrüffel von Sprüngli. Selbst die Original Lufthansa-Menues schmecken hier irgendwie besser als sonst. Mein Tip: Hingehen, mitfliegen, damit das Experiment nicht als erfolglos abgebrochen wird.



Sind Autos noch ein Thema? Plötzlich ja: Ich chauffiere den neuen BMW 760 Li, also den langen, großen Zwölzylinder, von Miami nach Islamorada. Gut, die Endgeschwindigkeit lässt sich hier nicht erreichen, doch das Fahrge-

fühl in diesem Wagen berauscht auch schon bei mittleren Geschwindigkeiten.

Am Steuer fühlt man sich, als pilotiere man einen Sportwagen, so heftig beschleunigt das große Gefährt, wenn man seinem Gaspedal nur einen ordentlichen Tritt versetzt. Anders als in einem Sportwagen freilich kühlt der komfortable Sitz und massiert wohlthuend. Hinten, im verlängerten Fond, streckt man sich wohligh: Es ist, fällt mir ein, sehr viel bequemer als etwa in einem Lear Jet, der doch stets so gern als komfortables Vehikel der Superreichen gerühmt wird (wohl meist von Leuten, die nie drin saßen).

Also: So macht, selbst für einen notorischen Flieger und Eisenbahnbenutzer, Autofahren wieder Spass.



Jetzt müsste ein Schiff folgen. Doch zu meinen Top-Trips gehörte noch eine



Horst-Dieter Ebert, der bekannte Reise- und Gourmet-Autor. Er wird in Zukunft auch für Sie, liebe Leser, über seine amüsanten und interessanten Erlebnisse und Erfahrungen berichten. Wir freuen uns, ihn für Gour-med gewonnen zu haben.

sehr besondere Stadtrundfahrt: Der italienische General Manager des famosen "Ritz-Carlton" Hotels in Shanghai ist stolzer Besitzer eines rotchinesischen Nachbaus der BMW-Seitenwagenmaschine R-71 von 1938, die im Zweiten Weltkrieg mit einem Maschinengewehrschützen im Beiwagen eine gefürchtete Waffe der deutschen Wehrmacht war.

Offiziell als M-72 oder als "Chang Jiang" (Ural) in China bekannt, steht das gewaltige Gespann ferrarirot und höchst nostalgisch vor dem Hotel, ein paar Bewunderer wandern stets drum herum. Zwar ist die Stadtrundfahrt mit der chinoiden BMW noch kein offizieller Punkt im Hotel-Programm, doch wer mit ihrem Besitzer über das Prachtstück erkennbar interessiert zu plaudern versteht, wird voraussichtlich dazu eingeladen.

"Presidential Bike Pack" heißt die Tour, führt den Beifahrer im Seitenwagen knatternd durch das French Quarter zum Peoples Square, zum Grand Theatre und zum Bund, so nahe kommt man dem Leben in Shanghai sonst nie. Und wo immer man fährt und steht: Publikum ist garantiert, selbst der Beifahrer wird bewundert.

Unbekanntes *Burgund*

Das historische Herzogtum - auf dieser Reise können Sie es kennenlernen

[Cord C. Troebst](#)

Nur wenige Regionen in Europa vereinen Kunst, Kultur und Küche so vollkommen wie die historische Region Burgund. Das Besondere an unserer Burgund-Reise: Sie lernen das ehemalige, für Europas Geschichte so bedeutsame Herzogtum von einem festen Standquartier aus kennen, ohne lästiges Kofferpacken und Umziehen. Denn Sie wohnen in der „Auberge des

Brizard“. Das ist ein absolut ruhig gelegenes Hotel im Herzen von Burgund, im östlichen Teil des Naturparks „Morvan“. Die Umgebung ist ein herrliches Wandergebiet mit Wiesen, Weiden, und Wäldern.

Das familiär geführte „Brizard“, unweit des Ortes Quarré-les-Tombes, verfügt über schöne, sehr individuell

gestaltete und dekorierte Zimmer. Die ausgedehnten Außenanlagen mit angrenzendem Gutsbetrieb haben ländlichen Charakter. Fischteiche sowie eine Geflügel- und eine Rinderzucht prägen das Bild. Hier atmet ein Stück von Frankreich – und das zeigt sich auch an der Küche: sie ist regional orientiert und stützt sich dabei zu einem guten Teil auf die landwirtschaftliche Eigenproduktion. Auch die Weinkarte ist charakteristisch für die Region: Neben den bekannten Burgundern empfiehlt die Hausherrin des „Brizard“ auch weniger bekannte regionale Weine, aber auch solche aus anderen Anbaugebieten Frankreichs. Das „Morvan“, so hörten wir deshalb immer wieder, erwies sich als ein echter Geheimtipp!

Für unsere Leser haben wir gemeinsam mit dem Veranstalter Sebastian Röttgers einen ganz speziellen Verlauf der Kultur- und Gourmet-Reise zusammengestellt. Die Tagesexkursionen per Bus führen zu Städten des Mittelalters wie Noyers sur Serein, Autun, und in die „Senfstadt“ Dijon; Aber auch historische Bauten wie das Kloster Fontenay, die Keltenburg Bibracte und ein Besuch des Pilgerortes Vézelay stehen auf dem Programm. Kulinarische Highlights sind der Besuch einer Käserei in Epoisses, eine Fahrt durch das Weinbaugebiet



Geschichtsträchtiges Burgund - das Châteaux d'Époisses

Der besondere Tipp für Gour-med-Leser

Chablis einschließlich Degustation sowie ein Gourmet-Essen in der „Hostellerie du Vieux Moulin“ (2 Sterne im Guide Michelin). Besucht werden auch die Weinschlösser Meursault und Pommery sowie das berühmte Krankenhaus „Hospices de Beaune“ aus dem Spätmittelalter, ein kunstgeschichtlich bedeutsamer Bau. Im traditionsreichen Weinkeller Caves Patriarche, dem größten in Burgund, sind ein Rundgang und eine Weinprobe angesagt. Ebenfalls im Programm: Ein Museum für Staatskarossen, in dem unter anderem auch Autos von Präsident John F. Kennedy, General de Gaulle, Konrad Adenauer und dem einstigen Sowjetpräsidenten und „Autonarren“ Leonid Breschnew zu besichtigen sind.

Wer will, kann im eigenen PKW zur „Auberge des Brizards“ kommen. Für



Verwunschen - die Nebengebäude des „Auberge des Brizards“



Flug- und Bahnreisende erfolgt der Transfer von Paris per Bus – vom Gare du Nord bzw. vom Flughafen Charles-de-Gaulle. Die Ankunft im Hotel – ca. 270 km von der Seinstadt — erfolgt gegen 17.00 Uhr. Die Gäste werden mit einem Begrüßungsdrink Willkommen geheiß. Anschließend besteht Gelegenheit zu einem Spaziergang durch den Wald zu der etwa zwei Kilometer entfernt liegenden, ehemaligen Benediktinerabtei „Ste. Marie de la Pierre qui Vire » (Maria auf dem kreisenden Stein). Nach der Rückkehr bleibt Zeit, die schönen Außenanlagen des Hotels kennen zu lernen. Die Bustouren der beiden nächsten Tage führen über eine besonders schöne Strecke zu den verschiedenen Zielen des Programms. Änderungen sind allerdings vorbehalten.

Preis pro Person im Doppelzimmer: 810 €. Preis pro Person im Einzelzimmer: 850 €.
Mindestteilnehmerzahl: 20, maximale Teilnehmerzahl: 30

Frühbucherregelung:

- Die ersten beiden Teilnehmer, die buchen, erhalten je einen Freiflug von Frankfurt nach Paris mit Air France oder einen entsprechenden Rabatt auf ihren Reisepreis. Preisvorteil für 2 Personen im Doppelzimmer: ca. 460 Euro!
- Die 10 folgenden Teilnehmer, die buchen, erhalten einen Nachlass in Höhe von 5 Prozent des Reisepreises. Preisvorteil für 2 Personen im Doppelzimmer: 81 €!
- Interessenten für einen Gruppenflug Frankfurt - Paris für ca. 230 € inklusive Steuern und Gebühren melden sich bitte möglichst frühzeitig beim Veranstalter

Fotos: Auberge des Brizards

Weitere Informationen
und direkt Buchung:

Sebastian Roettgers,
Kultur- und Gourmet-Reisen
Tel.: 07520-9145122

<http://www.kultur-und-gourmet-reisen.com>

Berlin kulinarisch



Essen zum Wein

“Die Quadriga” im *Brandenburger Hof*

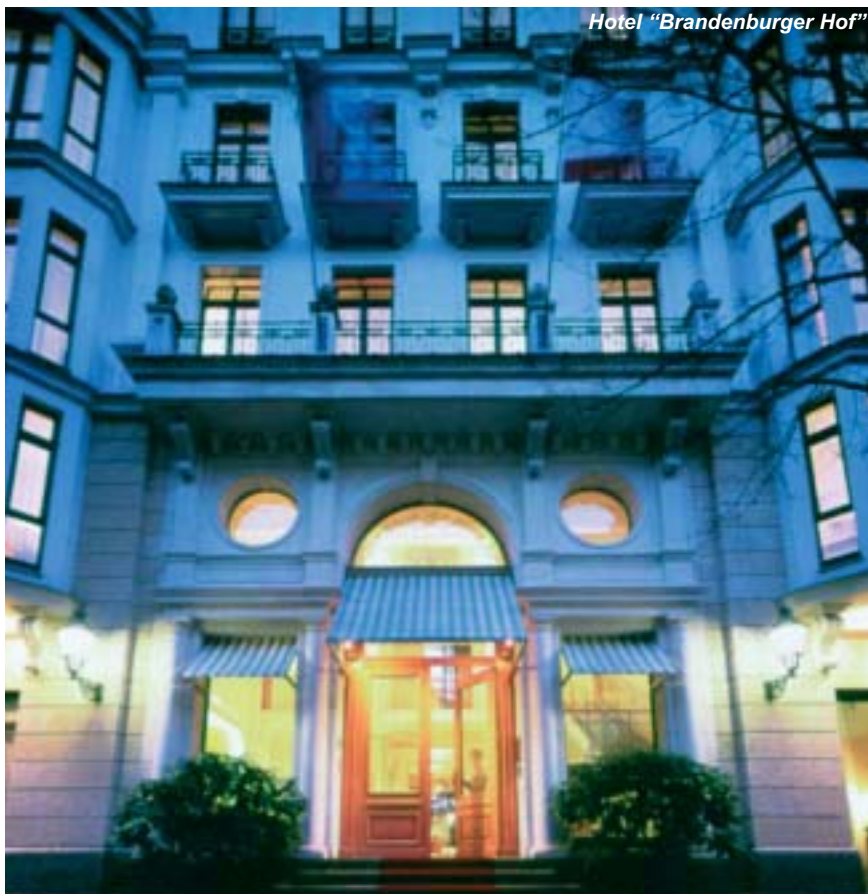
hat eine Schatzkammer

[Dr. Andrea Dittrich](#)

Kaum größer als ein bürgerliches Wohnzimmer ist das Restaurant „Die Quadriga“ im Berliner Hotel „Brandenburger Hof“. Fenster hat es keine, dafür einen Blick in den Wintergarten und

den angrenzenden japanisch inspirierten Innenhof. Wer hier wohnt oder sich diesen Platz für ein Abendessen aussucht, legt Wert auf Understatement. Zu bieten hat die sehr intime “Quadri-

ga” einiges: Neben einer ganzen Reihe von Auszeichnungen bis hin zum Michelin-Stern, fallen jede Menge Berliner Impressionisten an den Wänden auf. Besonders interessant ist jedoch die so genannte „Schatzkammer Deutscher Weine“ und ihr Inhalt – sowie natürlich das dazu passende Menue.



Chefkoch Wolfgang Nagler, der schon mehrfach als Berliner Meisterkoch ausgezeichnet wurde, kreiert neben einem kleinen à-la-carte Angebot täglich ein neues Menue, das als 4- oder 6-Gang-Menue genossen werden kann. Eine Felsenauster auf Gelee von grünem Apfel kommt als besonders gewagte Komposition zur Einstimmung auf ein außergewöhnliches Menue. Nicht alltägliche Zutaten – im Kontrast zu bekannten Zutaten – begleiten die einzelnen Gänge. Zunächst ist es eine Abalone, deren festes Muskelfleisch in feinen Scheiben, mit einer Vinaigrette mariniert, mit Tomatenbrot gereicht wird. Im nächsten Gang verbindet sich eine Seezungenschleife mit Grapefruit und Meerrettich – DAS Geschmackserlebnis – für den einen irritierend, für den anderen überraschend. Das Medaillon vom Kalbsfilet wird von einer getrüffelten Wirsingroulade und Rosenkohlblättern begleitet. Kohlgemüse haben im Winter Saison und werden in dieser Form eindeutig zu einem Bestandteil der Haute Cuisine – und dadurch erfreulicherweise endlich

Das Restaurant "Die Quadriga" im "Brandenburger Hof"



auch salonfähig gemacht. Auch das Dessert ist klar saisonal ausgerichtet. Millefeuille von Apfelchips und Mousse mit Zimteis. Wer Apfelchips bisher nur aus der Öko- und Reformhausecke kennt, kann sie so einmal ganz anders erleben. Die nun folgende Auswahl an Petit fours hat es schwer, nach einem schon recht süßen Dessert noch die ihr gebührende Aufmerksamkeit zu erlangen.

Die korrespondierenden Weine zum Menue beschreiben eine Deutschland-rundreise: Eingestimmt mit einer Riesling Charta aus dem Rheingau geht es weiter mit einem Weißburgunder vom Weingut Bergdold in der Pfalz. Es folgen aus Baden ein Sauvignon Blanc „Meersburger Sängeralde“ und ein begeisterter Rotwein aus Sachsen – 1999er Spätburgunder „Edition Meissen“ vom Weingut Schloss Proschwitz. Den Abschluss bildet eine 1989er Riesling Beerenauslese vom Weingut

Reichsrat Kesselstadt, Mosel-Saar-Ruwer.

Eine Besonderheit für ein Gourmet-Restaurant ist mit Sicherheit die ausschließlich aus Weinen deutscher Anbaugelände bestehende umfangreiche Weinauswahl. Sommelier Matthias Dathan hat über 850 Weine zusammen. Die sehr ansprechend gestaltete und trotz des Umfangs übersichtlich strukturierte Weinkarte ist nicht nur eine interessante Lektüre sondern gibt die Entwicklung des Weinbaus in Deutschland eindrucksvoll wieder. Auffallend in der "Quadriga" sind auch die auf den ersten Blick etwas außergewöhnlichen Gläser. Im Gespräch mit dem Sommelier stellt sich heraus, dass es sich um die unter anderem vom ihm entwickelte neue Glasserie „Top Ten“ handelt. Die Erfinder hatten sich zum Ziel gesteckt, eine Serie aus 10 Gläsern zu entwickeln, die für den Genuss aller Weine ausreichen. Die teilweise sehr eigenwilligen Formen lassen die Tropfen sowohl in der Nase als auch auf der Zunge tatsächlich ausgezeichnet zur Geltung kommen.

Fotos: Brandenburger Hof

Weitere Informationen:

Brandenburger Hof Hotel GmbH
Eislebener Str. 14
10789 Berlin (Wilmerdorf)
Tel.: 030-2 14 05-0
Fax: 030 2 14 05-1 00



Chefkoch
Wolfgang Nagler

Berlin

88

★ Zimmern und Suiten mit Blick auf den Alexanderplatz und die Fernsehturm

17 Hektar der „Luisenpark“ in Berlin ist ein Hotel mit 88 Zimmern und Suiten. Das Hotel ist mit 1000 Quadratmetern und 1000 Betten ein großer Park in Berlin.

Die Park Inn Berlin ist ein Hotel mit 88 Zimmern und Suiten. Das Hotel ist mit 1000 Quadratmetern und 1000 Betten ein großer Park in Berlin.

park inn

Berlin - Alexanderplatz

101 17 Berlin
Telefon: 030 2 14 05-0
Fax: 030 2 14 05-1 00
E-Mail: berlin@parkinn.de
www.parkinn.de

Kulinaria der Welt

in Gour-med

Süchtig nach mehr Meer

Jürgen D. Lemke

Eins haben sie alle gemeinsam, ob New York, Las Vegas, Malibu, Miami, Aspen, Tokio, London, Mailand, Paris, und demnächst das Schiff „Crystal Serenity“: hier kocht oder, besser gesagt, läßt kochen Nobuyuki Matsuhisa.



Nobuyuki Matsuhisa

hisa. Ein Japaner, der es wie kein anderer versteht, die Gewürze des südamerikanischen Kontinents mit den alten Techniken der japanischen Küche zu einer perfektionierten neuen zusammenzuführen. Seine Restau-

rants, die sich über den Erdball ziehen, heißen „NOBU“ oder „Ubon“, abgeleitet aus seinem Vornamen. Doch nur in Beverly Hills steht das Original seiner Idee einer neuen japanischen Küche, das „Matsuhisa“. Kein Restaurant mit besonderer Ausstattung und Lage, so wie man es von einem Gourmet-Tempel erwarten würde. Eher etwas einfach. Beim ersten Besuch könnte man geneigt sein zu sagen: Laß uns lieber umkehren, wir sind wohl in einem falschen Restaurant eingekehrt. Doch wenn der erste Teller gereicht wird, dann weiß man: Hier ist der richtige Platz für alle Freunde japanischer Küche oder all jene, die es werden wollen.

Zurecht hat auch dieses Jahr, wie bereits

auch schon in den vergangenen Jahren, Amerikas bekanntester Gourmetführer „Zagat“ das „Matsuhisa“ zur Nummer Eins aller Restaurants im Großraum Los Angeles gekürt.

„Kochen ist mein Leben und ich will niemals damit aufhören“, lautet Matsuhisas Devise. Geboren und aufgewachsen in Japan, wo er das traditionelle Handwerk der Sushizubereitung erlernte. Die Ferne rief und sein Ziel war Südamerika. In Lima arbeitete er zunächst in einer Sushibar und hier wurde der Grundstock seines späteren Erfolges gelegt. Matsuhisa war begeistert von der Vielzahl der Gewürze, der Kräuter, der Zutaten dieses Kontinents: Knoblauch, Zwiebeln, Chilischoten der verschiedensten Art und eine schier endlose Auswahl an feurigen Saucen. All das war und ist in der traditionellen japanischen Küche unbekannt und gehört nicht zu der kulinarischen Tradition dieses Landes. Er experimentierte mit „Ceviche“, dem südamerikanischen, rohen Fischgericht, welches mit Limonensaft, Zwiebeln und Tomaten mariniert wird. Ferner entstanden damals Gerichte wie „Tuna Tataki mit Cilantro Dressing“ oder „Yellowtail Jalapeno“, hauchdünne Scheiben rohen Fisches, beträufelt mit einer feurigen Chilisaucen.

Doch lange hielt der Japaner es in Peru nicht aus, Argentinien war sein

nächstes Ziel. Es folgten kurz darauf Stationen in der alten Heimat Tokio und Alaska. Danach zog es ihn nach Los Angeles. Hier, am „La Cienega Boulevard“ eröffnete er im Januar 1987 sein erstes, eigenes Restaurant: Das „Matsuhisa“. Zu dieser Zeit hatte dieser Teil von Beverly Hills einen eher legendären Charakter als den Ruf einer wirklich guten Gegend für ausgezeichnete Küche. Heute hat sich dies geändert, und der „La Cienega Boulevard“ ist neben anderen Strassenzügen in der Millionenstadt eine beliebte Meile mit vielen ausgezeichneten Lokalisationen geworden.

Schon kurz nach der Eröffnung schrieb die kritische Los Angeles Presse: Ein neuer Stern am Gourmet-himmel ist geboren. Die Auszeichnung, zu den „10 besten Küchenchefs vom Amerika“ zu gehören, war somit vorprogrammiert. Der „Zagat“-Führer bezeichnete Matsuhisa gar als den besten japanischen Sushichef außerhalb Japans und als den besten Küchenchef der Welt, was die Zubereitung von Fisch anbetrifft. Auszeichnungen, Preise und eine wohlwollende Presse, wohin man schaute und schaut. Die langen Reservierungszeiten beweisen: Die Gäste honorieren die Küche und sind begeistert. Abend für Abend sind die wenigen Tische und die lange Sushibar sowie die kleine, separate Bar, wo nur „Spezial-Menues“ gereicht werden, voll belegt. Das nahe Hollywood trägt natürlich auch zur großen Popularität dieses „IN“-Restaurants bei. Aber auch Touristen aller Herren Länder kommen Tag für Tag, um

eine japanische Küche kennenzulernen, die sie in dieser Perfektion an keiner anderen Stelle ausprobieren können.

Hier gibt es keine heißen Platten, auf der Küchenmeister ihre Messer herumwirbeln, hier gibt es keine lieblos gerollten Reisbällchen namens Sushi oder im faden Bierteig ausgebackene Shrimps und Möhren, die als Tempura dem Gast vorgesetzt werden. Vielmehr ist Tempura hier von einmaliger Qualität. Allein 30 Sorten stehen auf der Karte und werden auf Bestellung frisch zubereitet. Sushi gibt es natürlich auch, oft von selten anmutender Zusammensetzung, aber dafür köstlich.

Doch es sind die kleinen kalten und warmen Gerichte, die auf der Karte oder auf großen Schiefertafeln angeboten werden, welche hier die große Küche ausmachen. Zum Beispiel: Huhn mit „anticucho“ - einer Sauce, hergestellt aus einer scharfen Chilischote aus Peru; Muscheln mit Salsa - einem Gemisch von Zwiebeln und Tomaten; Papierdünn geschnittener roher Heilbutt mit Miso - einer japanischen Sauce; Shrimps mit Austernpilzen und frischen Schoten, angemacht auf einer feurigen Buttersauce. Dies sind nur einige Beispiele der oft wechselnden Gaumenschmeichler. Spaß an mehr? Hier noch einige Beispiele: Heilbutt-Bäckchen in einer mildwürzigen Pfeffersauce gedünstet; Shrimps mariniert in einer Zitronen-Knoblauchsauce; Shiomi Usu Zu Kuri, ein weißer Fisch, hauchdünn in einer Ponzu-Sauce eingelegt; Eine Frühlingsrolle mit feinstem Fisch gefüllt, mit Kaviar verfeinert und auf einer unbeschreiblich würzigen Sauce in einem Martiniglas gereicht.

Ein kleiner Tipp: Wenn Sie zu zweit sind, dann bestellen Sie bitte von der Karte jeweils nur einmal dasselbe Gericht und teilen Sie sich dies mit Ihrem Partner. So können Sie viele der angebotenen Köstlichkeiten probieren. Ihre Geschmacksnerven wer-



Die lange Sushibar

den es Ihnen danken. Keine Angst, hier ist das so üblich und keiner wird Sie seltsam anschauen. Sie können natürlich auch das angebotene Menue bestellen und sich überraschen lassen, was „Nobu“ so alles auf den Tisch zaubern kann. Wenn Sie Glück haben, ist der Chef persönlich anwesend, denn in Los Angeles hält er sich am liebsten auf. Sie werden mit großer Sicherheit wiederkommen, wie die meisten Gäste. Denn Matsuhisas Küche ist eine Küche, die süchtig macht nach mehr aus dem Meer.

Fotos: Jürgen D. Lemke

Weitere Informationen:

„Matsuhisa“
129 North La Cienega Boulevard
Beverly Hills, California
Telefon: (310) 639 9639



Sushi-Köstlichkeiten

Hummersamtuppe mit Bergpanorama

Andrea Hinterseer

„Inner Gebirg“ ist alles anders. Der Blick wird gefangen von satten, grünen Wiesen mit einer Blumenvielfalt, die ihresgleichen sucht. Und wenn im Winter watteweich der Schnee dem Sprießen und Blühen eine Ruhepause gönnt, dann ist es das blauschimmernde Weiß, das dem Auge und der Seele Erholung schenkt.

„Inner Gebirg“ ist alles anders. Die Uhren gehen langsamer, auch wenn es dem Gast vorkommen mag, gerade hier verfliege die Zeit in schwindelerregendem Tempo. Die Menschen sind stolz auf ihre Traditionen und dennoch

offen für das Moderne. So auch in der Küche. Und dorthin sollte sich gerade im Pinzgau der Blick des Gastes wenden. Denn kulinarisch ist dieser Gau ein Highlight im Salzburger Land, das sich mit 58 GaultMillau-Hauben auf 420.000 Einwohner ohnehin kräftig ins lukullische Paradies katapultiert hat.

Dort, wo sich ein tiefblauer Bergsee an die kleine, moderne, aber auch traditionsbewußte Stadt Zell am See schmiegt und die zornigen Felsentürme der Hohen Tauern hinter sanften Grasbergen ihr ernstes Gesicht zeigen, liegt ein Kleinod, welches neben

dem Ambiente für Erholung auch eine exzellente Küche und einen herrlichen Ausblick über die schönsten Flecken des Salzburger Pinzgaues bietet.

Dieser Ort des höchsten Genusses, umgeben von 9.000 Quadratmetern Privatgrund und eigenem Seezugang, ist das Vier-Sterne Haus der Familie Brüggler. Der „Erlhof“, einstmals „Gut am Erlbach“ und anno 1050 erstmals urkundlich erwähnt, ist heute ein traditionsbewusstes Landhotel. Stilvoll die Räume, behaglich die Atmosphäre und persönlich der Service. In absolut ruhiger Lage am Südufer des Zeller Sees, inmitten gesunder Natur und doch nur wenige Autominuten von der Pinzgauer Bezirkshauptstadt entfernt mit unvergesslich schönem Blick auf die Bergwelt der Hohen Tauern.

Die Küche liegt in den Händen des Haubenkochs Josef Brüggler. Seine Kochkünste stellte er zehn Jahre lang im Loferer Feinschmecker-Hotel „Bräu“ unter Beweis. Jetzt hat er sich einen Platz mit bester Aussicht gesichert und seine Gäste erwarten beste Aussichten auf das Besondere.

„Nach der erfolgreichen Zeit im „Bräu“ wollte ich es einfach mit meiner



Das winterliche Zell am See

Familie ein wenig ruhiger haben. Überschaubarer und vor allem als reinen Familienbetrieb. So habe ich den Erlhof gefunden. Meine Frau und meine zwei Töchter waren ebenso begeistert von den Möglichkeiten des kleinen aber feinen Betriebes", erzählt der Koch aus Leidenschaft.

Sieben Betten und sieben Doppelzimmer warten auf den Gast. Aber, und das freut Josef und Renate Brügger besonders, es kommen die alten Gäste. Es ist nicht weit von Lofer nach Zell am See und viele Pinzgauer, die zu seinen Stammgästen zählen, fahren ihm jetzt nach in sein neues Restaurant. Weil es eben so gut schmeckt. Weil die Küche phantasievoll, aber nicht übertrieben ist. Weil mit Liebe gekocht, gedeckt und serviert wird. Und weil es einen Weinkeller gibt, aus dem Bacchus den Erlhof nicht freiwillig wieder verlassen hätte.

Tochter Kathrin kehrte nach Hause zurück, nachdem sie bei "Cesare" in Gstaad und beim "Tischlerwirt" in Reit bei Kitzbühel in die großen Küchen geschnuppert hatte. Und die 15jährige Sonja macht jetzt im elterlichen Betrieb ihre Lehre. Was anderes wäre ihr nie in den Sinn gekommen. Und dieser harmonische Zusammenhalt ist in den



Haubenkoch Josef Brügger



Gasträumen, den Zimmern und am Gaumen spürbar.

Ein Gaumengeheimnis aus der Brügger'schen Küche sei hier verraten:

Hummersamtsuppe

Zutaten für 4 Personen

- 1 Hummer ca 500 g
- 2 kleine Karotten
- Olivenöl
- 1 Stangensellerie
- 1 kleine Stange Lauch
- 2 Knoblauchzehen
- 1 kleine Zwiebel
- 1/4 l Tomatensaft
- 1 Zweig Rosmarin
- 1/8 Weißwein
- 1/6 l Noilly Prat
- 1/2 l Hühnerfond
- 1/4 l Sahne
- Salz, Cayenne-Pfeffer
- 50 g Butter
- 1 Schalottenzwiebel
- 2 Tomaten
- Basilikum

Zubereitung des Hummers

Hummer ins kochende Salzwasser legen, 5 Minuten kochen lassen, mit kaltem Wasser abschrecken, Scheren und Hummerschwanz abtrennen, das Hummerfleisch auslösen, in eine Schüssel geben und kaltstellen.

Karotten, Stangensellerie, Lauch, Knoblauch und Zwiebel in kleine Würfel schneiden. Olivenöl erhitzen und die geschnittenen Hummerschalen

darin scharf anrösten, anschließend das kleingeschnittene Gemüse dazugeben und kurz mitrösten. Rosmarin-zweig dazugeben, mit Weißwein und Noilly Prat ablöschen, Tomatensaft und Hühnerfond auffüllen und 20 Minuten leicht köcheln lassen, durch ein Sieb gießen und weitere 10 Minuten kochen. Sahne zugießen, etwas reduzieren, mit Salz und Cayennepfeffer abschmecken und mit Butter mixen.

Zubereitung der Tomaten

Tomaten kreuzweise einschneiden, kurz in kochendes Wasser geben und die Haut abziehen. Vierteln und die Kerne entfernen, das Tomatenfleisch in kleine Würfel schneiden. In einer kleinen Pfanne die feingeschnittene Schalottenzwiebel in Olivenöl kurz anschwitzen, Tomatenwürfel dazu, ein Schuss Weißwein, überschmelzen lassen, mit Salz, Zucker, Pfeffer aus der Mühle würzen, zum Schluss das geschnittene Basilikum dazugeben.

Hummerfleisch in der Suppe mit geschmolzenen Tomaten schmücken.

Fotos: Andrea Hinterseer(3)
Kerstin Joensson(1)

Weitere Informationen:



Landhotel Erlhof

Erlhofweg 11

A-5760 Zell am See

Tel.: 0043 6542-566 37

Fax: 0043 6542-566 37-63

Buch – Tipps

Erholsam + Genussvoll ... DIE GRÜNEN SEITEN



Reisen im eigenen Land werden immer beliebter und das Weserbergland gehört zu den schönsten Regionen in ganz Deutschland. So kommt dieses Buch für alle seine Liebhaber und jene, die es näher kennenlernen wollen, gerade recht. Das Buch gibt Hinweise auf landschaftlich besonders reizvolle Plätze, auf „Naturerlebnisse pur“, auf attraktive Freizeit- und Ausflugsziele und liefert zusätzlich praktische Adressen zum Thema Einkaufen.

*Elektrizitätswerk Wesertal GmbH
Vertrieb Privatkunden
Bahnhofstraße 18/20
31785 Hameln
Tel.: 0 800/9 37 37 82*

Informativ ... Der Rote Michelin-Führer Deutschland 2003

Seit vor mehr als 100 Jahren der erste Michelin-Führer für Frankreich erschien – heute bekannt als „Der rote Michelin“ – wurde der Service für die Kunden kontinuierlich erweitert, um ihnen das Leben angenehmer zu gestalten und ihre Mobilität zu unterstützen.



So spiegelt die Entwicklung der Roten Michelin-Führer zugleich wider, wie sich die Bedürfnisse der Reisenden entwickelt haben. Auch der Umfang der Reihe hat zugenommen: Michelin verlegt heute 12 Hotel- und Restaurantführer für 11 europäische Länder und verfügt somit über die umfangreichste Kollektion dieser Art.

Michelin bietet hinsichtlich des abgedeckten geografischen Bereichs und des Umfangs der Informationen sowie deren Aktualität und Qualität als einziger Verlag eine derart umfassende Adressenauswahl für ganz Europa.

*Der Rote Michelin-Führer
Deutschland 2003
Michelin Reise-Verlag
Michelinstr. 4, 76185 Karlsruhe
ISBN 2 067100025*

Kulinarisch ... Diekmann Ein kulinarisches Konzept

Das kulinarische Konzept des Berliner Gastronomen Josef Diekmann ist so einfach wie schlagend: Gutes Essen zum erschwinglichen Preis; Das Beste aus der deutschen Küche, angereichert mit den Feinessen französischer Kochkunst.

Aber das ist noch nicht alles: Den Gast erwartet auch ein Ambiente, in dem er nicht nur gut, sondern auch gern isst. Seit Anfang der achtziger Jahre

ist »Diekmann« in der Meinekestraße, einer Seitenstraße des Kurfürstendammes, eine Institution. Ende der neunziger Jahre beerbte Diekmann darüber hinaus die traditionsreiche Gaststätte im »Haus Huth« am Potsdamer Platz, und seit 2001 betreibt er zudem eines der berühmten Berliner Ausflugslokale, das »Chalet Suisse«.

*Diekmann
Ein kulinarisches Konzept
Nicolai Verlag
€ 24,90
ISBN 3-87584-445-9*

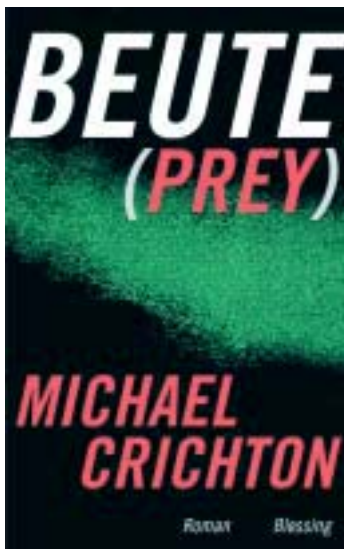
Biographisch ... Hitler... ein Aufklärungsversuch über einen wahnsinnigen Politiker

Hitler hat nicht die wilhelminische Großmachtspolitik fortgesetzt – vielmehr war er der Verkünder einer „politischen Religion“. Der Historiker und Publizist Ralf Georg Reuth schrieb eine klar strukturierte politische Biographie, die neue Zusammenhänge sichtbar macht.

Wo andere Autoren immer wieder Bekanntes referieren oder in der Fülle des Materials unterzugehen drohen, zieht Ralf Georg Reuth in dieser politischen Biographie klare Linien, macht Zusammenhänge sichtbar. Bislang unbeachtete Quellen werden erschlossen, um ein neues Bild Hitlers zu zeichnen. Ohne die unverstandene Niederlage im Ersten Weltkrieg, ohne Novemberrevolution und ohne die Demütigung von Versailles kein Hitler. Denn nur im Chaos jener Nachkriegszeit formte sich seine Weltanschauung, in der sich Antisemitismus, bürgerliche Ängste vor dem Bolschewismus und den Folgen von Versailles zu einem monströsen Bedrohungsszenario verdichteten.

*Ralf Georg Reuth
Hitler
Eine politische Biographie
Piper Verlag
€ 24,90
ISBN 3-492-03659-7*





Futuristisch ...

Beute

Der Biotechnologe Jack steigt aus dem Helikopter, die flirrende Hitze nimmt ihm schier den Atem. Vor ihm liegt mitten in der Wüste von Nevada die Forschungsstation der Firma Xymos. Das weltweit agierende Nanotechnologie-Unternehmen stellt im Auftrag des Pentagons Miniaturkameras für die Kriegsführung her, die auf der Struktur von Bakterien aufbauen. Aber dem Forscherteam ist bei der Produktion ein folgenreicher Fehler unterlaufen.

Über Wochen hinweg entwichen mutierte Mikroroboter aus dem Labor durch ein nur unzureichend abgedichtetes Lüftungsrohr in die Wüste. Die Partikel lassen sich nicht mehr kontrollieren. Sie finden sich zu einem Schwarm zusammen, der in immer neuen Kampfformationen zunächst nur Kaninchen und Kojoten, schließlich auch Menschen jagt, sie tötet oder – schlimmer noch – in ihnen weiterlebt und nach und nach alle Zellen ersetzt!

Michael Crichton
Beute (Prey)
Blessing Verlag
€ 24,00
ISBN 3-89667-209-6

Buch – Tipps

Kriminalistisch ...

Denn vergeben wird dir nie

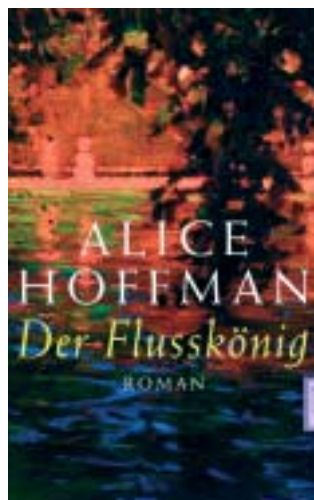
Duell mit der Vergangenheit: Ellie Cavanaugh ist außer sich, als der Mörder ihrer Schwester vorzeitig aus dem Gefängnis entlassen wird. Zumal er nach wie vor behauptet, unschuldig verurteilt worden zu sein. Ellie war seit dem Geschehen zwanzig Jahre zuvor fest von seiner Schuld überzeugt. Jetzt will sie endgültig den Beweis dafür erbringen.



Mary Higgins Clark
Denn vergeben wird dir nie
Wilhelm Heyne Verlag
€ 21,00
ISBN 3-453-86499-9

Gefühlvoll...

Der Flusskönig



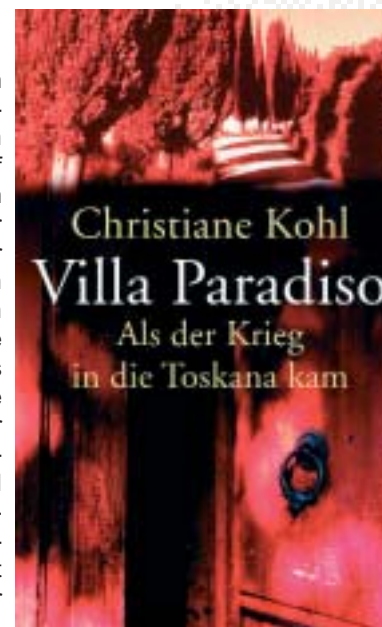
Eingebettet zwischen üppig blühenden, wundervoll duftenden Rosengärten und den Trauerweiden, die das Flussufer säumen, liegt die elitäre Haddan School. Doch die Idylle ist trügerisch: Schüler, die neu sind an der Schule, müssen sich durch Anpassung und Mutproben erst als würdig erweisen, der eingeschworenen Internatsgemeinschaft anzugehören.

Als der trotzig junge Rebell August sich seinen Mitschülern widersetzt, führt eine unaussprechliche Bestrafung zu seinem Tod. Doch da der Ruf der Schule auf dem Spiel steht, wird schnell der Mantel des Schweigens über den schockierenden Vorfall gebreitet. Allein der Polizist Abel Gray ist entschlossen, herauszufinden, was es wirklich mit Augusts Tod auf sich hat. Und dabei begegnet er der ersten wahren Liebe seines Lebens...

Alice Hoffmann
Der Flusskönig
Goldmann-Verlag
€ 21,90
ISBN: 3-442-30766-X

Wahrhaftig ...

Villa Paradiso



Kennt Ihr einen besseren Ort, um den Krieg zu überleben?" Im Sommer 1944 in einem herrlichen Landhaus auf den Hügeln des toskanischen Chiana-Tales: Während nur wenige Kilometer entfernt der Kampf zwischen Deutschen und Alliierten tobt, genießen drei junge deutsche Funker die herzliche Gastfreundschaft des Padrone. Doch wandelt sich die friedliche Idylle in einen Ort der Barbarei, als das Haus als Partisanenzentrale denunziert und besetzt wird. Tagebuchaufzeichnungen, Briefe, Archivdokumente und Gespräche mit Überlebenden sind die Basis für dieses spannende, lange verdrängte Kapitel deutsch-italienischer Geschichte.

Christiane Kohl
Villa Paradiso
Als der Krieg in die Toskana kam
Goldmann Verlag
€ 21,90
ISBN 3-442-30961-1



Neues aus Kur- und Heilbädern



Neues aus Kur- und Wellness Heilbädern Fitness/Health Gesundheit

Entschlacken mit

Aromatherapie - eine Heilkunde, so alt wie die Menschheit selbst. "Entschlackungstage mit ätherischen Ölen", die auf der Aromatherapie basieren. Ab 499 Euro lassen sich fünf Übernachtungen mit Frühstück und täglich freiem Eintritt in die Vita Classica-Therme und das Saunaparadies von Bad Krozingen buchen. Darin sind auch enthalten Entschlackungsbad und -drinks, Niereneinreibung, Cellulite-Behandlung, Japanisches Bad mit Meersalz-Abrieb und entschlackungsfördernder Ölmassage. Und damit die wohlthuenden Tage noch lange in Erinnerung bleiben, gibt es für daheim ein Entschlackungs- oder Celluliteöl und eine Informationsbroschüre zur Aromatherapie.

ätherischen Ölen



Foto: Kur und Bäder GmbH
Bad Krozingen

Weitere Informationen:

Tourist-Information
Herbert-Hellmann-Allee 12
79189 Bad Krozingen

Tel.: 07633/4008-63 u. -65

Fax: 07633/4008-41

tourist.info@bad-krozingen.de

Osteoporose – neue Therapiekonzepte gegen eine Volkskrankheit

Für die Weltgesundheitsorganisation WHO zählt Osteoporose zu den zehn wichtigsten Krankheiten der Gegenwart. In Deutschland sind rund sechs bis acht Millionen Menschen vom schleichenden Knochenschwund betroffen. Folge der Erkrankung ist eine erhöhte Brüchigkeit der Knochen. Im "Deutschen Zentrum für Osteoporose-Prävention, -Therapie und -Rehabilitation" im niederbayerischen Bad Füssing werden seit Jahren neue Wege zur Behandlung und Verhütung der Erkrankung entwickelt. Jetzt bietet das Bad Füssinger Osteoporose-Zentrum erstmals „Osteoporose-Schnup-

perwochen“ an, die wirksam zur Vermeidung, zum Stop oder zur Rückbildung des Knochenschwunds beitragen können.

Vererbung, falsche Ernährung, Hormon- und Bewegungsmangel sind die vier Hauptrisikofaktoren für Osteoporose. „Durch die Verschiebung der Alterspyramide sind immer mehr Menschen betroffen, doch nur jeder zweite weiß von seiner Erkrankung“, sagt der Leiter des vor fünf Jahren gegründeten Therapiezentrums, Dr. med. Christian Günther. In der Altersgruppe zwischen 50 bis 70 Jahren sind bereits 20 % aller

Neues aus Kur- und Heilbädern *Wellness* Fitness/Health Gesundheit

Frauen und 3 % aller Männer von Osteoporose betroffen.

Bei den über 70jährigen sind es aber 20% der Männer und 60% der Frauen.

Rund 150.000 Menschen erleiden jährlich, bedingt durch die erhöhte Brüchigkeit ihrer Knochen, einen Schenkelhalsbruch. „Geht man davon aus, dass jeder dieser meist komplizierten Brüche rund 30.000 Euro kostet, entsteht der Volkswirtschaft ein Schaden von rund 4,5 Milliarden Euro. Hinzu kommt der Aufwand für die Behandlung von rund drei Millionen Wirbelkörperfrakturen“, umreißt Dr. Günther die finanzielle Dimension des Problems. Viel schlimmer sei, dass 20 % der Patienten einen Schenkelhalsbruch innerhalb der ersten sechs Monate nicht überlebten. Rund 5.600 Knochendichtemessungen sind seit der Eröffnung des Bad Füssinger Osteoporose-Zentrums im Jahr 1997 durchgeführt worden. Bei 75 % der Fälle habe man dabei eine Osteopenie - die Vorstufe der Osteoporose – oder bereits eine Osteoporose diagnostiziert.

Bad Füssinger Heilwasser macht Patienten für die Therapie mobil

„Die Prävention, also die Osteoporose-Vermeidung, bleibt aber auch in Zukunft ein Schwerpunkt unserer Arbeit“, sagt Dr. Günther, dem – als Vorstandsmitglied und Jugendbeauftragtem des Kuratoriums Knochengesundheit – die Aufklärung der Jugend besonders am Herzen liegt. So haben die Mitarbeiter des Zentrums in den letzten Jahren deutschlandweit 900 Vorträge zum Thema vor ärztlichen Kollegen, Patienten und Laien gehalten, in deren Gefolge in enger



Zusammenarbeit mit dem Kuratorium Knochengesundheit auch 50 neue Osteoporose-Selbsthilfegruppen entstanden sind. „Was das wirksame Medikament für den Aufbau der brüchigen Knochen“ – so Dr. Günther – „ist die Selbsthilfegruppe für den Aufbau der brüchigen Seele!“ Auf Initiative des Zentrums entstanden in der Bundesrepublik außerdem bisher bereits 50 Osteoporose-Selbsthilfegruppen.

Text und Foto:: Johannesbad
Reha-Kliniken AG

Weitere Informationen:

Info-Telefon des Deutschen
Zentrums für Osteoporose-Prävention,
-Therapie und -Rehabilitation:
0800/7342000

Wellness

Neues aus Kur- und Wellness Heilbädern Fitness/Health Gesundheit

„Kuren“ in Ungarn

Von den vielen europäischen Rheumaheilbädern ist Héviz (Ungarn) eines der ältesten und bekanntesten. Hier gibt es den größten Natur-Thermalsee Europas, der schon bei den alten Römern beliebt war, frei nach dem Motto: „in balneus salus“ (im Bade liegt Heilung).

Die Wassertemperaturen des Sees sinken selbst im Winter nicht unter 26° Celsius, so dass ganzjähriges Baden dem Kurgast Linderung ermöglicht.

Schwefel und Radon sind die zwei wichtigsten, wirkungsvollsten medizinischen Inhalte des Thermalsees. Die anerkannte ungarische Heilbädertradition hat ihren Ursprung in Héviz, obwohl es in Ungarn über 1300 Thermalquellen gibt.

Rund um den Thermalsee findet man Hotels mit Kur- und Wellnessangeboten in allen Kategorien. Besonders empfehlen möchten wir Ihnen das „Családi Hotel“ in Alsópáhok - einen Kilometer von Héviz entfernt - mit einer großen Bäder- und Wellnessabteilung, die erst kürzlich vollständig erneuert und erweitert worden ist und

auch gehobenen Ansprüchen genügt. Hier findet der Kurgast eine ausgedehnte Thermalbadelandschaft mit Schwimm-, Bewegungs- und Therapiebecken.

Das Haus verfügt über eine eigene Thermalquelle mit einer Temperatur von 38°, die therapeutische Wirkung des Wassers entspricht der Héviz Thermalquelle.

In der 600 qm großen Massageabteilung werden für jeden Kurgast unter ärztlicher Leitung eines erfahrenen Rheumatologen die Kuranwendungen für ein- oder mehrwöchige Kuren zusammengestellt.

Auch „Nicht-Kurgäste“ sind herzlich willkommen und finden einen Wellnesbereich mit verschiedenen Saunen, mit Dampfbad, Gymnastik- u. Fitnessraum, Solarium, Kosmetikabteilung und Friseurstudio vor.

Im Sommer sind noch zusätzlich ein großes Außenschwimmbecken und ein separates Kinderbecken vorhanden.

Wer des „Kurens“ überdrüssig ist, dem sei ein Ausflug in das „Paris des Ostens“ nach Budapest mit all seinen Attraktionen empfohlen.

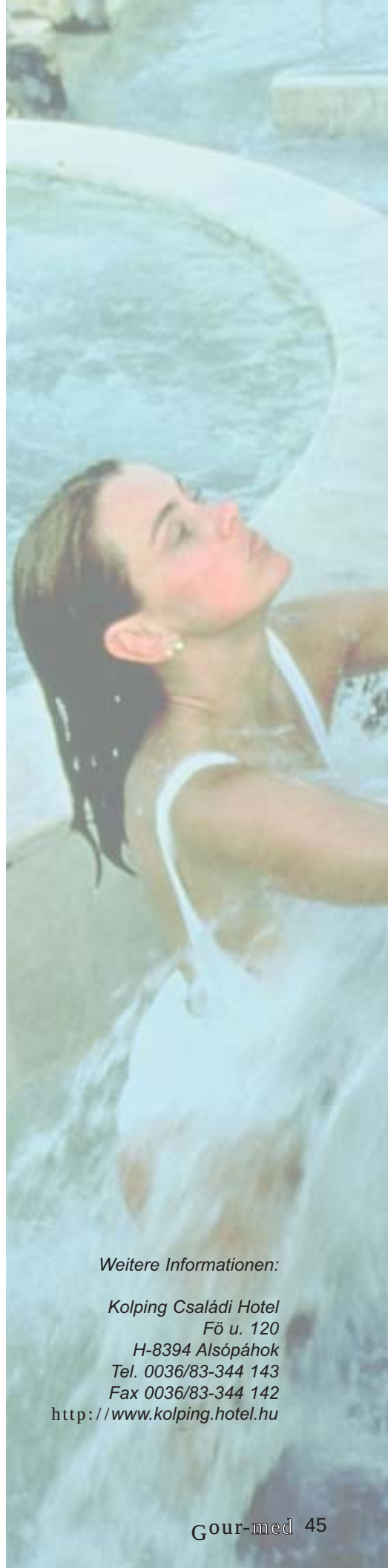
Ab Frühjahr (März/April 2003) gibt es eine Flugverbindung nach Héviz von verschiedenen deutschen Flughäfen.

Foto: Kolping Családi Hotel

A.W.



Bewegungs- und Therapiebecken im „Családi Hotel“



Weitere Informationen:

Kolping Családi Hotel

Fő u. 120

H-8394 Alsópáhok

Tel. 0036/83-344 143

Fax 0036/83-344 142

<http://www.kolping.hotel.hu>

Welches Fett in welcher Menge?

Herz(un-)gesunde Fette und Fettqualität in der Ernährung

Prof. Dr. Ursel Wahrburg

Die Frage nach der in kardio-protectiver Hinsicht optimalen Fettzufuhr, d.h. nach der richtigen Menge und Zusammensetzung des Nahrungsfettes, steht nach wie vor im Focus der wissenschaftlichen Diskussion. Eine Fülle neuer Erkenntnisse der letzten Jahre über vielfältige Wirkungen und Wirkungsmechanismen der verschiedenen Fettsäuren lassen diesen unterschiedliche Bedeutungen zukommen. So spielen bei der Prävention von kardiovaskulären Erkrankungen die Fettsäuren längst nicht mehr nur aufgrund ihrer serumlipid-beeinflussenden Effekte eine wichtige Rolle, sondern ebenso, weil sie auch andere Risikofaktoren und die Atherogenese direkt beeinflussen. Diese Kenntnisse erfordern eine differenzierte Bewertung des Nahrungsfettes in Abhängigkeit von seiner Fettsäurezusammensetzung.

Gesättigte Fettsäuren

Die ausgeprägte serumcholesterinerhöhende Wirkung gesättigter Fettsäuren ist seit langem bekannt und überzeugend belegt. Nach neueren Untersuchungen lässt sich ein signifikanter Einfluss auf Gesamt- und LDL-Cholesterin allerdings nur für die drei langkettigen Fettsäuren Laurinsäure (12:0), Myristinsäure (14:0) und Palmitinsäure (16:0) nachweisen. Diese setzen die Aktivität des LDL-Rezeptors herab und führen damit zu einer verlangsamten LDL-Aufnahme in die Zellen. Die kurz- und mittelkettigen Fettsäuren (4:0 bis 10:0) sowie auch Stearinsäure (18:0) führen nicht zu einem nennenswerten Anstieg des Cholesteringehaltes.

Für praktische Ernährungsempfehlungen haben diese Erkenntnisse nur eine geringe Relevanz. Zum einen entfällt auf die drei cholesterinerhöhenden Fettsäuren der weitaus größte Teil der Gesamtaufnahme an gesättigten Fettsäuren. Zum anderen liegen sie in den Lebensmitteln als Mischung von Fettsäuren unterschiedlicher Kettenlänge

vor, so daß Empfehlungen für einzelne Fettsäuren kaum möglich sind. International übereinstimmend wird empfohlen, die Aufnahme an gesättigten Fettsäuren auf weniger als 10% der Energie zu reduzieren.

Einfach ungesättigte Fettsäuren (Monoensäuren)

Einfach ungesättigte Fettsäuren (wichtigster Vertreter: Ölsäure, 18:1,n-9) senken im Austausch gegen gesättigte das Gesamt- und LDL-Cholesterin signifikant, und zwar etwa in gleichem Ausmaß wie n-6 Polyensäuren. Es wird ein passiver Wirkungsmechanismus angenommen: Durch Verminderung gesättigter bei gleichzeitiger Erhöhung einfach ungesättigter Fettsäuren wird die Suppression der LDL-Rezeptoraktivität aufgehoben und die LDL-Aufnahme in die Zellen gesteigert. Häufig wird berichtet, daß Monoensäuren im Gegensatz zu mehrfach ungesättigten Fettsäuren das protektive HDL-Cholesterin nicht senken. Dies konnte in einer umfangreichen Metaanalyse von Gardner und Kraemer nicht bestätigt werden. Beide Fettsäuretypen führen demnach zu einer leichten HDL-Senkung, die jedoch im Vergleich zur LDL-Cholesterinreduktion deutlich geringer ist, so dass der LDL/HDL-Quotient abnimmt. Monoen- und n-6 Polyensäuren gelten heute bezüglich ihrer quantitativen Wirkungen auf Gesamt-, LDL- und HDL-Cholesterin als etwa gleichwertig.

Die Serumtriglyzeride werden bei gesunden Personen durch Monoensäuren nicht beeinflusst. Bei Hypertriglyzeridämie können sie durch eine monoensäure-betonte Ernährung im Unterschied zu einer sehr kohlenhydratreichen Kost häufig gesenkt werden.

Darüber hinaus üben Monoensäuren protektiven Effekte bei der LDL-Oxidation aus. Diese stellt vermutlich einen wichtigen pathogenetischen Faktor in der Atherogenese dar. Oxidativ-verän-

derte LDL-Partikel können nicht mehr über den LDL-Rezeptor in die Zellen aufgenommen werden, sondern gelangen mittels sog. Scavenger-Rezeptoren in die Makrophagen. Hier kommt es zu einer Cholesterinanreicherung mit nachfolgender Umwandlung der Makrophagen in Schaumzellen und Bildung von Fettstreifen. Diese Prozesse fördern die Entwicklung einer Arteriosklerose. Einfach ungesättigte Fettsäuren sind aufgrund ihrer chemischen Struktur deutlich stabiler und weniger anfällig für eine Lipidperoxidation als die instabileren Polyensäuren. Eine hohe Zufuhr an Monoensäuren setzt die Oxidationsempfindlichkeit der LDL-Partikel im Vergleich zu einer polyensäurereichen Kost deutlich herab.

Basierend auf diesen vorteilhaften Wirkungen wird heute übereinstimmend empfohlen, bis zu 15% der Energie in Form einfach ungesättigter Fettsäuren aufzunehmen, und zwar bevorzugt durch pflanzliche Öle wie Rapsöl oder Olivenöl. Das National Cholesterol Education Program der USA (2001) sieht die Obergrenze für Monoensäuren im Rahmen einer lipidsenkenden Kost sogar erst bei 20% der Energie.

Mehrfach ungesättigte Fettsäuren (Polyensäuren)

N-6 Polyensäuren (Omega-6-Polyensäuren)

N-6 Polyensäuren (wichtigster Vertreter: Linolsäure, 18:2,n-6) senken die Gesamt- und LDL-Cholesterinkonzentration signifikant, wenn sie gegen gesättigte Fettsäuren ausgetauscht werden. Neben dem bereits für die Monoensäuren beschriebenen passiven Wirkungsmechanismus scheint zudem eine von den gesättigten Fettsäuren unabhängige aktive Steigerung der rezeptorabhängigen LDL-Aufnahme zu bestehen, die allerdings nur gering ist. Der Einfluss der n-6 Polyensäuren auf die Serumtriglyzeride ist

nicht zweifelsfrei geklärt, er ist aber im Allgemeinen nur schwach.

Wie ausgeführt, geht eine hohe Aufnahme an Polyensäuren mit einer gesteigerten Anfälligkeit für eine Lipidperoxidation einher. Diese im Hinblick auf die LDL-Oxidation gut belegte nachteilige Wirkung wird ebenfalls bei Oxidationsprozessen in Zellmembranen vermutet, die auch bei anderen pathogenetischen Prozessen, beispielsweise der Tumorgenese eine Rolle spielen könnten.

Insbesondere vor dem Hintergrund der erhöhten Oxidationsempfindlichkeit der Polyensäuren finden die derzeitigen Empfehlungen ihre Begründung. Nach diesen sollten nicht mehr als 10% der Energie mit Polyensäuren zugeführt werden, zum Teil werden nicht mehr als 7-8% empfohlen.

N-3 Polyensäuren (Omega-3-Polyensäuren)

Die Bedeutung der n-3 Polyensäuren hat durch neue Erkenntnisse über zahlreiche gesundheitsfördernde Wirkungen in den letzten Jahren erheblich zugenommen, wobei für die spezifischen Wirkungen bis heute teilweise nicht eindeutig geklärt ist, ob sie jeweils für alle n-3 Fettsäuren, d.h. alpha-Linolensäure (18:3,n-3; ALA), Eicosapentaensäure (20:5,n-3; EPA) und Docosahexaensäure (22:6,n-3; DHA) oder nur für EPA und/oder DHA bestehen.

Im Rahmen der Prävention von Herz-Kreislauferkrankungen sind ebenfalls verschiedene Wirkungen beschrieben. Bereits seit längerem bekannt ist die ausgeprägte serumtriglyzeridsenkende Wirkung der n-3 Fettsäuren, die jedoch nur für EPA und DHA besteht, nicht für ALA. Diese beiden Fettsäuren hemmen die hepatische VLDL-Triglyzeridsynthese. Durch Anreicherung der Kost mit n-3 Fettsäuren lassen sich dementsprechend bei Hypertriglyzeridämie die Serumtriglyzeride massiv senken. Dabei sind zum Erreichen einer Wirkung mindestens 1,5 bis 3g pro Tag erforderlich, die zu Triglyzeridsenkungen von 25-40% führen können.

Durch ihre Wirkungen im Eicosanoidstoffwechsel hemmen n-3 Fettsäuren entzündliche Prozesse und beeinflussen durch eine Verminderung der Plättchenadhäsion und -aggregation die Blutgerinnung. Diese Wirkung beruht darauf, dass n-3 Fettsäuren die Umwandlung von Linolsäure in Arachidonsäure vermindern und mit Arachidonsäure um die zur Eicosanoidsynthese notwendigen Enzyme konkurrieren (Abb.1). So wird unter anderem die Bildung des stark aggregatorisch und vasokonstriktorisch wirkenden Thromboxan A2 zugunsten von Thromboxan A3 eingeschränkt, dessen aggregatorische und vasokonstriktorische Wirkungen nur schwach sind, mit der Folge einer verringerten Thromboseneigung und verlängerten Blutungszeit. Eine verminderte Leukotrien B4-Bildung bei vermehrtem Leukotrien B5 führt zu einer Abnahme entzündlicher Prozesse.

Neben diesen antithrombotischen und antiinflammatorischen Eigenschaften der n-3 Fettsäuren dokumentieren aktuelle Befunde, dass sie außerdem eine kardioprotektive Rolle bei der Aufrechterhaltung endothelialer Funktionen spielen. Dysfunktionen des Gefäßendothels kommt ebenfalls eine große Bedeutung bei der Atherogenese zu. Eine endotheliale Dysfunktion entsteht durch eine gesteigerte und andauernde Aktivierung des Endothels und ist unter anderem durch eine vermehrte Expression von Adhäsionsmolekülen, eine veränderte Leukozyten- und Plättchenadhäsion sowie eine verminderte Produktion des gefäßerweiternden Stickoxids (NO) charakterisiert. Für n-3 Fettsäuren konnte gezeigt werden, dass sie sowohl die Expression von Adhäsionsmolekülen und die Leukozyten-Endothel-Interaktionen vermindern als auch die NO-Produktion erhöhen.

Epidemiologische Befunde aus der GISSI- und Lyon-Diet-Heart-Studie über eine negative Korrelation zwischen der Zufuhr von n-3 Fettsäuren und der KHK-Mortalität unterstreichen ebenfalls die protektiven Wirkungen der n-3 Polyensäuren.

Bislang lässt sich die wünschenswerte Zufuhrmenge an n-3 Fettsäuren

nicht eindeutig beziffern. Es herrscht aber Übereinstimmung, dass im Verhältnis zu den n-6 Fettsäuren mehr n-3 Fettsäuren mit der Nahrung aufgenommen werden sollten, wobei das wünschenswerte Verhältnis von n-6 zu n-3, das in der deutschen Durchschnittskost derzeit bei mindestens 10:1 liegt, mit ca. 5:1 beziffert wird. Dies lässt sich durch regelmäßigen Fischverzehr (reich an n-3 Fettsäuren: Makrele, Hering, Lachs, Thunfisch) sowie die Verwendung von ALA-reichem Speiseöl wie Rapsöl erreichen.

Konsequenzen für die Praxis

Die Ausführungen zu den sehr unterschiedlichen Wirkungen der Nahrungsfettsäuren machen deutlich, dass bei den Empfehlungen zur Fettzufuhr der Focus stärker auf differenzierte Empfehlungen für die verschiedenen Fettsäuretypen gelegt werden sollte als auf eine pauschale Verminderung der Gesamtfettzufuhr. Wenngleich nach wie vor zumeist ein Gesamtfettgehalt der Kost von nicht mehr als 30% der Energie empfohlen wird, so ist doch eine etwas fettbetontere Kost nicht grundsätzlich negativer zu bewerten. Sie kann eine durchaus gleichwertige Alternative sein, und zwar unter der Voraussetzung, dass 1. der Gesamtfettgehalt nicht über 35% der Energie steigt; 2. der Gehalt an gesättigten Fettsäuren unter 10% liegt; 3. Monoensäuren den Hauptanteil des Nahrungsfetts liefern und bevorzugt durch pflanzliche Öle wie Rapsöl oder Olivenöl aufgenommen werden; 4. bei den Polyensäuren das Verhältnis von n-3 zu n-6 zugunsten ersterer verschoben wird; und 5. die Kost gleichzeitig reich an pflanzlichen Lebensmitteln wie Getreidevollkornprodukten, Obst, Gemüse, Hülsenfrüchten und Kartoffeln ist. Eine derart gestaltete fettmoderate Ernährungsweise ist bevorzugt geeignet für Personen mit regelmäßiger körperlicher Aktivität, hingegen als Reduktionskost weniger empfehlenswert.

Literatur

American Heart Association (2000): AHA dietary guidelines. Revision 2000: a statement for healthcare professio-

nals from the nutrition committee of the American Heart Association. Circulation 102, 2284-2299.

Connor WE (2000): Importance of n-3 fatty acids in health and disease. Am. J. Clin. Nutr. 71, Suppl 1, 171S-175S.

Deutsche Gesellschaft für Ernährung, Österreichische Gesellschaft für Ernährung, Schweizerische Gesellschaft für Ernährungsforschung, Schweizerische Vereinigung für Ernährung (DACH) (2000): Referenzwerte für die Nährstoffzufuhr, Frankfurt, Umschau-Verlag.

Dietschy JM (1998): Dietary fatty acids and the regulation of plasma low density lipoprotein cholesterol concentrations. J. Nutr. 128, 444S-448S.

Executive Summary of the Third Report of the National Cholesterol Education Program (NCEP) Expert Panel on Detection, Evaluation, and Treatment of High Blood Cholesterol in Adults (Adult Treatment Panel III). JAMA 285, 2486-2497.

Gardner CD und Kraemer HC (1995): Monounsaturated versus polyunsaturated dietary fat and serum lipids: a meta-analysis. Arterioscler. Throm. Vasc. Biol. 15, 1918-1927.

Gissi-Prevenzione Investigators (Gruppo Italiano per lo Studio della Sopravvivenza nell'Infarto miocardio) (1999): Dietary supplementation with n-3 polyunsaturated fatty acids and vitamin E after myocardial infarction: results of the GISSI-Prevenzione trial. Lancet 354, 447-455.

Harris WS (1997): N-3 fatty acids and serum lipoproteins: human studies. Am. J. Clin. Nutr. 65, Suppl 5, 1645S-1654S.

International Task Force for Prevention of Coronary Heart Disease: Coronary heart disease: reducing the risk. Principles and practice in primary and

secondary prevention of coronary heart disease. A worldwide view (1998). Nutr. Metab. Cardiovasc. Dis. 8, 205-271.

James WPT (for the Public Health Policy Group and International Obesity Task Force) (2001): European diet and public health: the continuing challenge. Public Health Nutr. 4, 275-292.

Knapp HR (1997): Dietary fatty acids in human thrombosis and hemostasis. Am. J. Clin. Nutr. 65, Suppl 5, 1687S-1698S.

Kratz M, Cullen P, Kannenberg F, Kassner A, Fobker M, Abuja PM, Assmann G, Wahrburg U (2002): Effects of dietary fatty acids on the composition and oxidizability of low-density lipoprotein. Eur. J. Clin. Nutr. 56, 72-81.

Kris-Etherton PM und Yu S (1997): Individual fatty acids on plasma lipids and lipoproteins: human studies. Am.

J. Clin. Nutr. 65, Suppl 5, 1628S-1644S.

Kris-Etherton PM (1999): Monounsaturated fatty acids and risk of cardiovascular disease. Circulation 100, 1253-1258.

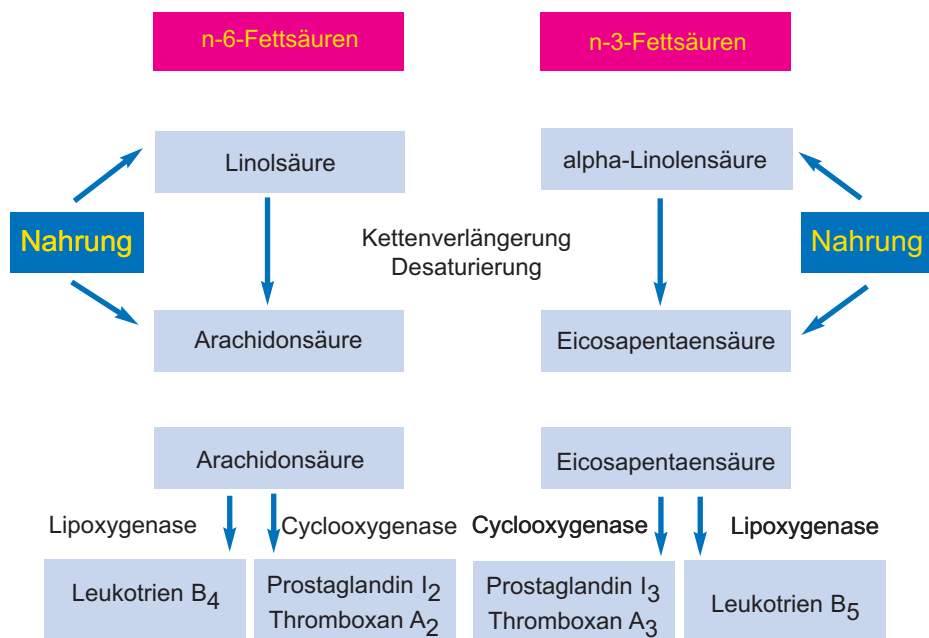
Lorgeril M de, Salen, P, Martin JL, Monjaud I, Delaye J, Mamelle N (1999): Mediterranean diet, traditional risk factors, and the rate of cardiovascular complications after myocardial infarction: final report of the Lyon Diet Heart Study. Circulation 99, 779-785.

Westhuyzen J (1997): The oxidation hypothesis of atherosclerosis: an update. Ann. Clin. Lab. Sci. 1436, 279-298.

Weitere Informationen:

Die Autorin ist Prof. an der Fachhochschule Münster Fachbereich Oecotrophologie

Abbildung 1: Bildung von Eicosanoiden aus n-3 und n-6 Fettsäuren



Eier – besser als ihr Ruf

Lezithin bremst Cholesterinanstieg im Blut

körpereigene Cholesterinsynthese sehr schnell hemmen. Des weiteren werden – wenn die Cholesterinzufuhr mit der Nahrung die eigene Syntheserate überschreitet – Abbaumechanismen aktiviert, die eine vermehrte Ausscheidung von Cholesterin mit Hilfe der Gallensäuren zum Darm hin bewirken (2). Das gilt nicht nur für den Konsum von Eiern, sondern auch für Cholesterin aus anderen Nahrungsmitteln wie Fleisch und Innereien.

Allerdings findet man, je nach genetischer Ausstattung, enorme individuelle Unterschiede. Man kennt sogenannte Hyperresponder, Nullresponder und Hyporesponder. Erstere sind Menschen, die auf Nahrungscholesterin mit einem Anstieg ihres Cholesterinspiegels antworteten. Zweitere zeigen überhaupt keine Reaktion und Letztere reagieren sogar mit einer Senkung des Cholesterinspiegels (3). Nach heutigen Erkenntnissen haben aber nur etwa 15 bis 20 Prozent der Bevölkerung keine adäquaten Regelmechanismen und sind damit einem gewissen Risiko

Obwohl das Ei von Natur aus eine wahre Nährstoffkapsel ist, wird es von vielen auf die schwarze Liste gesetzt. Der Grund ist einzig sein Cholesteringehalt. Doch warum reagieren so viele Menschen durch den Konsum von ein oder zwei Eiern pro Tag nachweislich gar nicht mit einem Anstieg ihres Cholesterinspiegels? Wissenschaftler der Kansas State University (USA) haben kürzlich eine Ursache für dies „Paradox“ gefunden: Ein Großteil des Cholesterins wird im Darmtrakt gar nicht aufgenommen!

In aufwendigen Tierexperimenten konnte belegt werden, dass ein Bestandteil des Hühnereies namens Phosphatidylcholin, besser bekannt als Lezithin, den für die Resorption des Cholesterins verantwortlichen Mechanismus an der Darmwand hemmt (1). Das hat zur Folge, dass das nicht resorbierte Cholesterin einfach wieder ausgeschieden wird.

Allerdings erklärt dieser neue Befund im Grunde nur einen weiteren Aspekt dieses landläufig wenig bekannten Phänomens, dass Eierkonsum hinsichtlich des Cholesterinspiegels unproblematisch ist. Seit einigen Jahren ist schon eine weitere entscheidende Ursache der ausbleibenden Cholesterinspiegelerhöhung bekannt: Bei der Verstoffwechselung des tatsächlich resorbierten Cholesterins entstehen sogenannte Oxysterole, die die





durch cholesterinreiche Nahrung ausgesetzt (3).

Nahrungscholesterin wird also bei „normaler“ genetischer Ausstattung effizient geregelt (2). Eine Zufuhr im „normalen“ Bereich führt deshalb bei der Masse der Menschen zu keiner merklichen Erhöhung des Cholesterinpools im Körper (4). Oder anders ausgedrückt: Zwischen der Menge des zugeführten Cholesterins mit der Nahrung und der Höhe des Serum-Cholesterinspiegels besteht typischerweise kein nennenswerter Zusammenhang.

Meta-Analysen aller bislang veröffentlichten Stoffwechselstudien haben ergeben: Im Durchschnitt ist unter experimentellen Bedingungen bei einer Erhöhung der Cholesterinzufuhr um 100 mg, beispielsweise von 300 auf 400 mg Cholesterin bei sonst unveränderter Kost, im Mittel eine um 2 mg/dl höhere Cholesterinkonzentration im Blut zu erwarten - das hieße beispielsweise ein Anstieg von 240 auf 242 mg/dl. Wer sich an die etablierten Diätanweisungen hielte und statt 400 nur 300 mg konsumierte,

könnte mit einem um zwei Milligramm pro Deziliter gesenkten Cholesterinspiegel rechnen - 238 statt 240 (5-8). Doch sind andere Nahrungseinflüsse von größerer Bedeutung: Wenn man aber beispielsweise mit einem erhöhten Eierkonsum gleichzeitig mehr cholesterinbindende Ballaststoffe über Salat, Gemüse oder Obst zu sich nimmt, ist zu erwarten, dass gar kein Anstieg, eher sogar eine Senkung, die Folge ist.

Literatur:

1. Jiang Y, Noh SK, Koo SI. Egg phosphatidylcholine decreases the lymphatic absorption of cholesterol in rats. *J Nutr* 2001;131:2358-63.
2. Repa JJ, Mangelsdorf DJ. Nuclear receptor regulation of cholesterol and bile acid metabolism. *Curr Opin Biotechnol* 1999;10:557-63.
3. McNamara DJ, Kolb R, Parker TS, et al. Heterogeneity of cholesterol homeostasis in man. Response to changes in dietary fat quality and cholesterol quantity. *J Clin Invest* 1987;79:1729-39.
4. Bosner MS, Lange LG, Stenson WF, Ostlund RE, Jr. Percent cholesterol

absorption in normal women and men quantified with dual stable isotope tracers and negative ion mass spectrometry. *J Lipid Res* 1999;40:302-308.

5. Hopkins PN. Effects of dietary cholesterol on serum cholesterol: a meta-analysis and review. *Am J Clin Nutr* 1992;55:1060-70.

6. Howell WH, McNamara DJ, Tosca MA, Smith BT, Gaines JA. Plasma lipid and lipoprotein responses to dietary fat and cholesterol: a meta-analysis. *Am J Clin Nutr* 1997;65:1747-64.

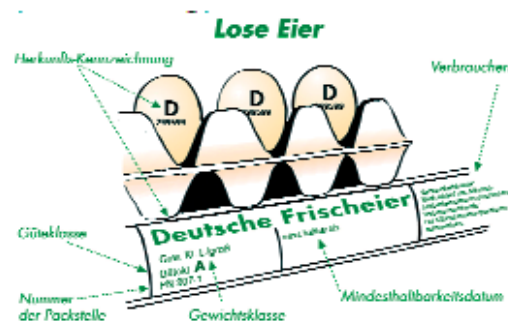
7. Clarke R, Frost C, Collins R, Appleby P, Peto R. Dietary lipids and blood cholesterol: quantitative meta-analysis of metabolic ward studies. *BMJ* 1997;314:112-7.

8. Weggemans RM, Zock PL, Katan MB. Dietary cholesterol from eggs increases the ratio of total cholesterol to high-density lipoprotein cholesterol in humans: a meta-analysis. *Am J Clin Nutr* 2001;73:885-91.

Text und Fotos: CMA

Weitere Informationen:

CMA
Koblenzer Str. 148
53177 Bonn
Tel.: 0228 - 8470



„Aktiv abnehmen“

Mit Genuss zum gesunden Gewicht

Etwa 40% der Erwachsenen in Deutschland haben mäßiges Übergewicht, rund 20% sind sogar stark übergewichtig. Da wundert es nicht, dass das Thema „Gewichtsreduktion“ ein Dauerbrenner in den Arztpraxen ist.

Die Broschüre „Aktiv abnehmen“ will Ärzte in der Beratung ihrer Patienten unterstützen. Sie wurde von der CMA in Zusammenarbeit mit Prof. Dr. Hans Hauner, Deutsche Adipositas-Gesellschaft, entwickelt. Die Broschüre vermittelt dem Leser leicht verständlich und konkret, wie sich das Wohlfühlgewicht erreichen lässt. Keine rasante Radikalkur, sondern langsames Abnehmen mit Genuss wird empfohlen. Basis dafür ist eine ausgewogene energiereduzierte Ernährung, die schmeckt und den individuellen Bedürfnissen gerecht wird. Verbote einzelner Lebensmittel gibt es nicht. Ausschlaggebend sind vielmehr das Maß, die Zubereitung und die Zusammensetzung. Dabei geht es aber keineswegs nur um die Auswahl der Speisen. Auch die Essgewohnheiten werden hinterfragt: Essen im Stress, Essen als Belohnung, Essen aus Langeweile

Wie lässt sich daran etwas ändern? Erfolgreiche Gewichtsreduktion steht immer auf zwei Säulen: Senkung der Energiezufuhr und Steigerung des Energieverbrauchs.

Der Titel „Aktiv abnehmen“ weist bereits auf diesen zweiten, unverzichtba-

ren Aspekt hin: ausreichende Bewegung.

Der Leser findet praktische Tipps für den Alltag und den Freizeitsport. Wie bringt man mehr Bewegung in das tägliche Leben? Welche Sportart ist für Übergewichtige geeignet? Wie trainiert man richtig, ohne den Körper zu überfordern?

Text und Foto: CMA

Weitere Informationen:

CMA
Koblenzer Str. 148
53177 Bonn
Tel.: 0228 - 8470



„Aktiv abnehmen“

Bestellformular für Ärzte

Die **24 Seiten** im DIN A5-Format sind ansprechend mit Texten, Abbildungen und Tabellen gestaltet. Ärzte können sie in Einheiten von **30**, **60** oder **90** Exemplaren (bitte ankreuzen) mit der Bestell-Nr. 5878 **kostenlos** beim Referat Wissenschafts-PR der CMA Centrale Marketing-Gesellschaft der deutschen Agrarwirtschaft mbH anfordern.



Bestellformular

Bitte faxen (**Fax 0228/847-202**)
oder per Post schicken an:

Hier bitte Ihre Adresse deutlich lesbar eintragen:

Name _____

Vorname _____

Fachrichtung _____

Straße _____

PLZ/Ort _____

Unterschrift _____



**CMA Centrale Marketing-Gesellschaft
der deutschen Agrarwirtschaft mbH**

Referat Wissenschafts-PR
Koblenzer Straße 148

53177 Bonn

Wein mindert Zucker-Stoffwechselstörungen

Eine neue Studie belegt, dass moderater Weinkonsum das Risiko für gefährliche Zuckerstoffwechselstörungen herabsetzt

Seit kurzem steht fest, dass man nicht erst im Stadium des Diabetes mellitus von dramatischen Schäden des Gefäßsystems bedroht ist. Vielmehr haben Menschen schon ein um 30 bis 60 Prozent erhöhtes Arteriosklerose- und Herz-Kreislauf-Risiko, wenn die Blutzuckerkonzentration dauerhaft im „hochnormalen Bereich“ liegt, wenn also Werte vorliegen, welche noch keinen manifesten Diabetes mellitus anzeigen. Diese Stoffwechselstörung, auch als „Hyperglykämie“ bezeichnet, wird durch eine Minderaufnahme von Glucose in der Zelle ausgelöst. Als Ursache wiederum gilt die Insulinresistenz, also die ungenügende Empfindlichkeit der Zellen gegenüber dem Insulinsignal. Zunehmendes Alter sowie Bewegungsmangel, Übergewicht, Fehlernährung, Schlafmangel, Dysstress und Rauchen fördern die Störung. Im Stadium der „Glucose-Intoleranz“ schließlich, also dem Bereich zwischen „Hochnormal“ und „Diabetes“, ist das Herz-Kreislafrisiko bereits um 80 bis 270 Prozent erhöht (1).

Durch erhöhte Blutzuckerkonzentrationen werden Eiweißstrukturen von Blutkörperchen verändert, sozusagen „verzuckert“. Dies kann man analysieren. Der so genannte HbA1c-Wert ist ein verlässlicher Indikator für die mittlere Blutzuckerkonzentration der letzten Wochen.

In einer gerade veröffentlichten Studie war der Einfluss des Alkoholkonsums auf die Blutzuckerkontrolle an Hand des HbA1c-Wert überprüft worden (2). Untersucht wurden 6.414 Frauen und Männer, alles Nicht-Diabetiker im Altersbereich von 40 bis 78 Jahren, aus der Gegend um Norfolk (England).

Ergebnis: Es bestand ein inverser Zusammenhang zwischen der Höhe des Alkoholkonsums und der Blut-

zuckerkontrolle: Mit steigender Zufuhr wurden statistisch signifikant niedrigere HbA1c-Werte gefunden. Dieser günstige Effekt blieb auch bestehen, nachdem man andere relevante Einflussfaktoren, wie unterschiedliches Alter, Energiezufuhr, Obst- und Gemüsekonsum, Rauchen, körperliche Aktivität und die Ausbildung etc. einbezog.

In der Studie wurde zusätzlich überprüft, ob für unterschiedliche Alkoholika unterschiedliche Effekte eintreten. Bei den Frauen konnte nach allen Alkoholika, bei den Männern die verbesserte Blutzuckerkontrolle nur mit Weinkonsum beobachtet werden. Bei vornehmlichem Bier- und Spirituosenkonsum fand sich nicht der entsprechende Effekt.

Kommentar: Diese Studie weist eindringlich darauf hin, dass moderater Alkohol- und vor allem Weinkonsum offenbar einen direkten Gefäßschutz ausüben. Dies wird heute primär über eine Steigerung der Insulinsensitivität erklärt, die Alkohol an der Zellwand bewirkt. Nachdem in unserer ständig älter werdenden Bevölkerung mit ihrem Insulinresistenz förderndem Lebensstil immer mehr Menschen von dieser Gesundheitsstörung betroffen sind, kommt dem Weingenuss auch diesbezüglich eine nicht zu unterschätzende Bedeutung zu. Diese Aspekte werden ab Januar 2003 in einer Studie der Deutschen Weinakademie mit 80 Diabetikern untersucht.

1. Perry RC, Baron AD. Impaired glucose tolerance. Why is it not a disease? Diabetes Care 199;22:883-5
2. Harding AH, Sargeant LA, Khaw KT, et al. Cross-sectional association between total level and type of alcohol consumption and glycosylated haemoglobin level: the EPIC-Norfolk Study. Eur J Clin Nutr 2002;56:882-90

Weitere Informationen:

Deutsche Weinakademie GmbH
Gutenbergplatz 3-5
55116 Mainz
Tel.: (0 61 31) 28 28-48
Fax: (0 61 31) 28 29-50

Powerdrink für Piste und Loipe

Leistungsfähigkeit beim Sport ist nicht nur eine Frage von Technik und Training. Auch die Ernährung, die möglichst ausgewogen und vollwertig sein sollte, spielt eine zentrale Rolle. Besonders wichtig ist das richtige Trinken. Wie bei anderen Sportarten auch, kommt es beim Skilaufen und Boarden darauf an, den Flüssigkeitstank des Körpers regelmäßig aufzufüllen. Ansonsten fällt die Leistungsfähigkeit rapide ab.

Rund 2,5 Liter Flüssigkeit verliert der Körper jeden Tag schon unter ganz normalen Bedingungen. Bei sportlicher Betätigung steigt der Flüssigkeitsbedarf leicht auf das Drei- bis Vierfache. Verantwortlich hierfür sind nicht nur das Schwitzen, das der Regulierung der Körpertemperatur dient, sondern auch die äußeren Bedingungen des Wintersports. Durch den geringeren Feuchtigkeitsanteil der kalten Luft atmet man in größeren Höhen vermehrt Flüssigkeit aus.

Um fit und leistungsfähig zu bleiben, sollten Wintersportler möglichst viel und regelmäßig trinken. Doch Vorsicht: Wer das Après-Ski schon auf die Piste verlegt und hauptsächlich dem Jager-tee zuspricht, tut sich und seinem Körper keinen Gefallen. Alkohol bewirkt das genaue Gegenteil, denn er entzieht dem Körper zusätzlich Flüssigkeit. Zudem verlängert Alkohol die Reaktionszeit, beeinträchtigt die Herzaktivität und erweitert die Blutgefäße.

Empfehlenswert sind hingegen heißer Früchte- oder Kräutertee und insbesondere Mineralwasser, das Sportgetränk schlechthin. Denn es versorgt den Körper nicht nur mit der nötigen Flüssigkeit, sondern auch mit wertvollen Mineralstoffen und Spurenelementen, die beim Schwitzen verloren gehen. Neben den Vitaminen spielen die Mineralstoffe eine entscheidende Rolle für vitale Körperfunktionen. Für

Sportler besonders wichtig: Als Treibstoff für Zellen und Muskeln unterstützen Mineralien Ausdauer und Leistungskraft.

Sport- und Energydrinks wirken selten besser als Mineralwasser, dessen positive Funktion als Elektrolytspender belegt ist. Ideal für Sportler ist ein kohlenäurereduziertes Mineralwasser, das nicht zu kühl in den Magen gelangen sollte. Für Ausdauersportler ist Apfelschorle die richtige Wahl. Sport-

mediziner empfehlen den Mix aus Mineralstoffen und Kohlenhydraten als isotonisches Sportgetränk.

Foto:IDM c/o Kohl PR & Partner

Weitere Informationen:

IDM c/o Kohl PR & Partner
Jagdweg 5a, 53115 Bonn

Tel.: 01805 45 33 33

<http://www.mineralwasser.com>

IDM@mineralwasser.com



BEI VÖLLEGEFÜHL UND
VERDAUUNGSPROBLEMEN:

HEPAR-POS®.

REZEPTFREI IN IHRER
APOTHEKE.

Hochdosierter Artischockenextrakt

HEPAR-POS®

Hepar-POS® bei Völlegefühl und Verdauungsproblemen. Zu Risiken und Nebenwirkungen lesen Sie die Packungsbeilage und fragen Sie Ihren Arzt oder Apotheker.

Ursapharm Arzneimittel GmbH & Co KG, 66129 Saarbrücke <http://www.ursapharm.de>



MEDIZIN NEWS

Flyer zur CE-Kennzeichnung neu aufgelegt: „CE auf Medizinprodukten steht für Sicherheit, Leistungsfähigkeit und Qualität“

Berlin. Über die Bedeutung des CE-Zeichens auf Medizinprodukten informiert der BVMed gemeinsam mit sechs weiteren Verbänden in einem neu aufgelegten Informationsblatt. Der kostenlose, zweiseitige Flyer richtet sich an Händler, Einkäufer, Betreiber, Anwender und Patienten und kann unter www.bvmed.de (Publikationen – Medizinprodukterecht) im Internet abgerufen werden.

Die CE-Kennzeichnung auf Medizinprodukten steht für die Sicherheit, Leistungsfähigkeit und damit auch für die Qualität der Produkte. Alle Medizinprodukte unterliegen den strengen, umfangreichen „grundlegenden Anforderungen“ und Qualitätssicherungsmaßnahmen, die in den europäischen Richtlinien detailliert festgelegt sind. Die Einhaltung der umfassenden gesetzlichen Anforderungen garantiert einen hohen Grad an Gesundheitsschutz, Leistungsfähigkeit und Sicherheit - und damit auch Qualität - für Patienten, Anwender oder Dritte.

Die neue Publikation gibt Antworten auf folgende Fragen:

- Was sind Medizinprodukte?
- Was beinhaltet die CE-Kennzeichnung auf einem Medizinprodukt?
- Wer ist dafür verantwortlich, dass die CE-Kennzeichnung hält, was sie verspricht?
- Wer überwacht, dass die CE-Kennzeichnung hält, was sie verspricht?
- Sind zusätzliche Zeichen für Medizinprodukte mit CE-Kennzeichnung nötig?

Nach Ansicht der beteiligten Verbände können zusätzliche Zeichen zur Qualität, Sicherheit und Funktionstüch-

tigkeit bei Medizinprodukten neben der CE-Kennzeichnung verwirren und sind, weil sie nicht mehr als das CE-Zeichen aussagen, unnötig.

Herausgeber des CE-Flyers sind folgende Verbände:

- BAH - Bundesverband der Arzneimittel-Hersteller e.V., Bonn
- BPI - Bundesverband der Pharmazeutischen Industrie e.V., Berlin
- BVMed - Bundesverband Medizintechnologie e.V., Berlin
- SPECTARIS - Deutscher Industrieverband für optische, medizinische und mechatronische Technologien e.V., Köln
- VDDI - Verband der Deutschen Dental Industrie e.V., Köln
- VDGH - Verband der Diagnostica-Industrie e.V., Frankfurt
- ZVEI - Fachverband Elektromedizinische Technik im Zentralverband Elektrotechnik- und Elektronikindustrie e.V., Frankfurt

Weitere Informationen:

BVMed - Bundesverband
Medizintechnologie
Reinhardtstr. 29 b
D - 10117 Berlin
Tel.: (030) 246 255-20
Fax: (030) 246 255-99
E-mail: beeres@bvmed.de
Internet: <http://www.bvmed.de>



Handbuch der Herzgruppenbetreuung

Im Auftrag der Deutschen Gesellschaft für Prävention und Rehabilitation (DGPR) erscheint die 6., überarbeitete und erweiterte Auflage dieses umfassenden Handbuches. Es wird von zahlreichen Organisationen für die Aus- und Weiterbildung der Betreuer von Herz-Kreislauf- und ambulanten Herzgruppen empfohlen. Die Übungsleiter als Partner der Gruppen müssen die aktuellen diagnostischen Maßnahmen und die therapeutischen Möglichkeiten kennen, um auf der Ebene der Teilnehmer mitreden zu können.

Diesen Forderungen wurde in der neuen Auflage Rechnung getragen. Auf dem Gebiet der Trainingslehre, der Muskelphysiologie und Sportmedizin hat sich vieles gewandelt, was sich in der Überarbeitung des sportpraktischen und theoretischen Teils niederschlägt. Der Text ist entsprechend der Bedeutung für Ausbildung, Fortbildung und Zusatzinformation übersichtlich gegliedert. Das „Kleine Fachlexikon kardiologischer Begriffe“ zur separaten Verwendung und zum Nachschlagen erläutert zudem in gut verständlicher Form alle wichtigen Begriffe rund um die Herzgruppen.

Weitere Informationen:

Zu beziehen ist das Werk bei der
Spitta Verlag GmbH & Co. KG
Ammonitenstraße 1, 72336 Balingen
Tel.: 07433 952-0, Fax: 07433 952-321
€ 34,80 (inkl. Fachlexikon) zzgl. Versandkosten, ISBN 3-934211-12-7



MEDIZIN NEWS

Schlaganfällen vorbeugen statt Folgen behandeln

Die Folgen eines Schlaganfalls für die Betroffenen ebenso wie für das Gesundheitssystem sind enorm - dabei könnten sie mit einer effektiven Vorsorge deutlich niedriger sein. In Deutschland erleiden jährlich ca. 200.000 Menschen einen Schlaganfall, von denen allein auf Grund dieses Ereignisses 20 % versterben. Damit stellt der Schlaganfall nach Herzinfarkt und Krebs die dritthäufigste Todesursache dar. Und bei den Patienten, die ihn überleben, entstehen häufig nicht nur schwere psychische Belastungen für die Betroffenen und ihre Angehörigen, sondern auch gravierende Kosten durch Rehabilitation und Pflege der Patienten.

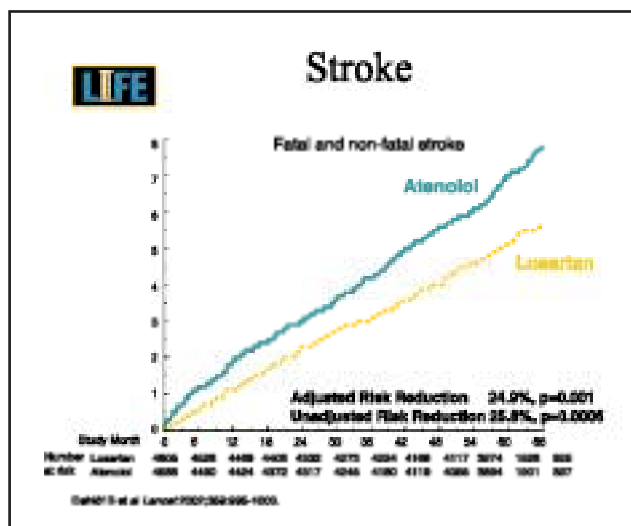
Schlaganfälle vermeiden

80% der Schlaganfälle entstehen infolge arterieller Durchblutungsstörungen des Gehirns, ausgehend von arteriosklerotischen Veränderungen der zuführenden Gefäße (Abb.1).

Vor allem Hypertoniker haben ein erhöhtes Schlaganfallrisiko. Um das Risiko zu senken, ist zum einen ein intensives Risikofaktoren-Management unverzichtbar, zum anderen eine gezielte, evidenzbasierte medikamen-

töse Therapie. Jeder vierte Schlaganfall ließe sich nämlich bei Hypertonikern mit LVH verhindern, wenn zur antihypertensiven Behandlung anstelle eines Beta-blockers (Atenolol) der Angiotensin-II-Antagonist, Losartan (LORZAAR®) eingesetzt werden würde. Zu diesem Fazit kam die in Expertenkreisen als „Meilenstein für das Hochdruckmanagement“ apostrophierte LIFE-Studie (The Losartan Intervention For Endpoint Reduction in Hypertension Study): In einem Kollektiv von 9.193 Hypertonikern mit linksventrikulärer Hypertrophie (LVH) senkte Losartan im Vergleich zum Betablocker Atenolol das Schlaganfallrisiko um 25% - und dies bei gleicher Blutdrucksenkung (Abb. 2).

Noch deutlicher war die Risikoreduktion bei einer Subgruppe von 6.886 Patienten mit LVH aber ohne manifeste Gefäßerkrankung, das heißt bei Patienten, bei denen unter klinischen Gesichtspunkten kein erhöhtes Risiko erkennbar war. Enthielt das antihypertensive Regime Losartan (LORZAAR®), dann wurde das Risiko für einen Schlaganfall signifikant stärker gesenkt - und zwar in der genannten Subgruppe relativ um 34 % ($p=0,0003$) - als durch eine als etabliert geltende blutdrucksenkende Intervention unter Einschluss eines Beta-Rezeptorenblockers. Die primären Bedrohungen für klinisch unauffällige Hochdruckpatienten



ten stellen also nicht, wie häufig vermutet, kardiale, sondern vielmehr zerebrale Komplikationen dar – so wie in dieser LIFE-Subgruppe mit einer um 44 % höheren Inzidenz an Schlaganfällen als an Myokardinfarkten.

Bevölkerungsmedizinische Konsequenzen

Dr. Karl J. Krobot, Haar, ging der Frage nach, welche Bedeutung diese Zahlen für die Hypertoniebehandlung in Deutschland haben. Als Basis seiner epidemiologischen Untersuchungen dienten das Augsburger MONICA-Projekt, das Erlanger Schlaganfallregister sowie Daten der LIFE-Studie und der Framingham-Kohorte. Die Ergebnisse unterstreichen die Dringlichkeit, die Erkenntnisse aus klinischen Studien konsequent in die Praxis umzusetzen: In Deutschland besteht bei etwa 1,4 Millionen Frauen und 1,0 Millionen Männern eine arterielle Hypertonie mit elektrokardiographisch nachweisbarer linksventrikulärer Hypertrophie. Zusammen genommen kommt es in





MEDIZIN NEWS

diesem Klientel zu fast 130 Schlaganfällen pro Tag oder 46.000 Ereignissen pro Jahr. Insgesamt tritt in Deutschland jedes Jahr bei etwa 150.000 Personen über 55 Jahre erstmals ein Schlaganfall auf. Damit trifft knapp jeder dritte (31%) einen Hypertoniker mit linksventrikulärer Hypertrophie. Dabei wären diese Risikopatienten in der Praxis einfach und rasch identifizierbar. Insgesamt untermauern diese Daten die Unverzichtbarkeit der dualen Schlaganfallprävention: "Bevölkerungsmedizinisch durch konsequente Minimierung aller Risikofaktoren und individualmedizinisch durch eine erfolgversprechende evidenzbasierte medikamentöse Versorgung", so das Fazit von Krobot.

Änderung der Leitlinien

Auch die Deutsche Hochdruckliga hat sich durch die LIFE-Studie davon überzeugen lassen, dass die Wahl des richtigen Antihypertensivums in erheblichem Maß über die Prognose des Hypertonikers entscheidet. Sie hat daher auf ihrer Herbsttagung im November letzten Jahres die Änderung ihrer Empfehlungen zur Hochdrucktherapie bekannt gegeben. Auf Grund der Ergebnisse der LIFE-Studie empfiehlt die Hochdruckliga nun AT1-Antagonisten gleichberechtigt neben den Diuretika, Betablockern, ACE-Hemmern und Kalziumkanal-Blockern für die Mono- und Kombinationstherapie der Hypertonie.

Vor allem für Schlaganfall-Risikopatienten gilt also mehr denn je der Ansatz der Prävention: Wichtig ist nicht nur DASS ihr Blutdruck gesenkt wird, sondern auch WIE er gesenkt wird.

Weitere Informationen:

MSD Sharp & Dome GmbH
Medical Affairs
Lindenplatz 1
85540 Haar
Tel.: 089-45 61 12 12
Fax: 089-45 61 28 12 12

Im Team direkt ins Ziel – Lipidsenkung auf die smartere Art

Kein anderer behandelbarer Risikofaktor ist so eng mit atherosklerotisch bedingten Herz-Kreislauf-Erkrankungen verbunden wie das LDL-Cholesterin. Um eine Arteriosklerose zu vermeiden bzw. ihre Progression aufzuhalten und Komplikationen wie koronare Herzkrankheit und Myokardinfarkt zu verhindern, hat sich die lipidsenkende Behandlung als äußerst erfolgreich erwiesen. Vor allem, wenn Hypertonie, Diabetes mellitus und Rauchen das kardiovaskuläre Risiko zusätzlich in die Höhe treiben, hat die konsequente Senkung des LDL-Cholesterins oberste Priorität, denn je mehr kardiovaskuläre Risikofaktoren vorliegen, umso niedriger ist der anzustrebende LDL-Zielwert.

Dies spiegelt sich auch deutlich in den Therapieempfehlungen des "National Cholesterol Education Program" (NCEP) sowie der "Deutschen Gesellschaft für Kardiologie" (DGK) wider, in denen sich die LDL-Zielwerte am Vorliegen weiterer Risikofaktoren orientieren. Dabei werden drei Kategorien unterschieden: Für Hochrisikopatienten (manifeste koronare Herzkrankheit oder Zustand nach Myokardinfarkt) ist ein LDL-Wert unter 100 mg/dl (2,6 mmol/l) anzustreben, bei Patienten mit mittlerem Risiko (mehr als 2 Risikofaktoren, z.B. Rauchen und Hypertonie) sollte der LDL-Wert 130 mg/dl (3,4 mmol/l) nicht übersteigen und Patienten mit niedrigem Risiko (maximal ein Risikofaktor) sollten zumindest einen LDL-Wert von unter 160 mg/dl (4,2 mmol/l) haben.

Die lipidsenkende Therapie erfolgt heute in erster Linie mit Statinen. Sie reduzieren den LDL-Spiegel, indem sie die hepatische Cholesterin-Synthese über die Blockade des Enzyms

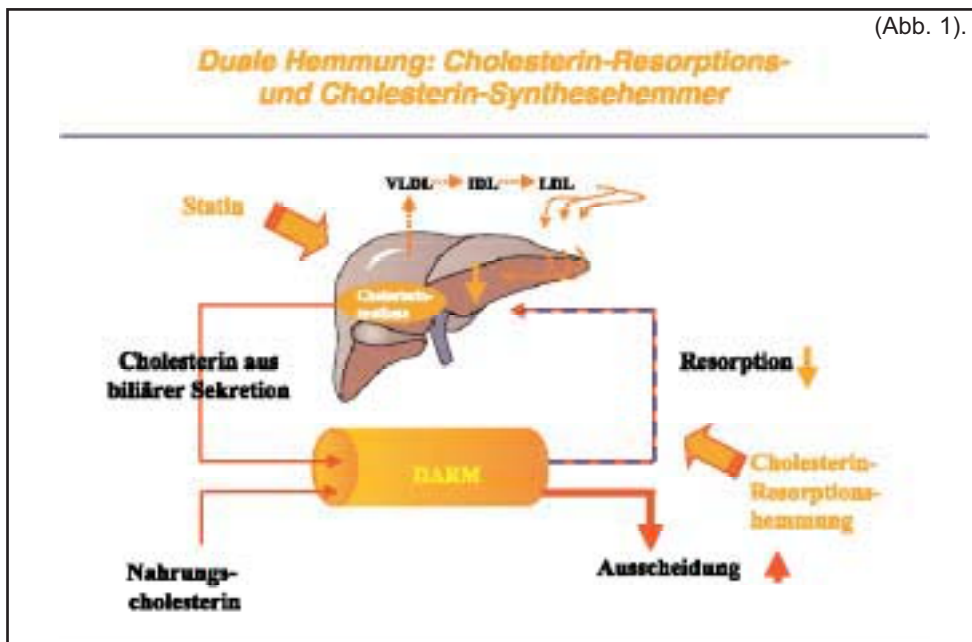
HMG-CoA-Reduktase hemmen. Begonnen wird die Therapie üblicherweise mit der für das jeweilige Statin empfohlenen Minimaldosierung. Allerdings werden damit die angestrebten LDL-Zielwerte nur bei einem Bruchteil der Patienten erreicht. In der Praxis wurde in diesen Fällen bislang die Statindosis in 28-tägigen Abständen verdoppelt. Um von der Minimal- auf die Maximaldosis zu kommen, ist dreimal eine Dosisverdopplung notwendig. Bei jeder Verdopplung der Statindosis nimmt der LDL-Spiegel um etwa weitere 6 Prozent ab. Vor allem wenn eine besonders starke LDL-Reduktion notwendig ist, um das kardiovaskuläre Risiko zu senken, ist dies jedoch oft nicht ausreichend, um den Zielwert zu erreichen. Die Konsequenz: Das kardiovaskuläre Risiko bleibt weiterhin erhöht.

Als Ausweg aus diesem Dilemma bietet sich ein innovatives Wirkprinzip an: die gezielte Hemmung der intestinalen Cholesterinresorption. Ein zweiter Faktor, der neben der hepatischen Cholesterinsynthese den Plasma-LDL-Spiegel bestimmt, ist die Cholesterinaufnahme aus dem Darm.

Hier wird zum einen das mit der Nahrung aufgenommene Cholesterin und zum anderen auch das aus der Lebersynthese stammende biliäre Cholesterin im Darm zum Teil resorbiert. Die Hemmung der intestinalen Cholesterin-Resorption senkt das LDL-Cholesterin daher komplementär zu den Statinen. Vor diesem Hintergrund wurde mit Ezetimib (EZETROL®) im Oktober 2002 eine völlig neuartige Substanz für die lipidsenkende Therapie zugelassen, die hochselektiv die intestinale Cholesterin-Resorption hemmt (Abb.1).



MEDIZIN NEWS



Im Team direkt ins Ziel

Das neue Wirkprinzip der selektiven Cholesterin-Resorptionshemmung eröffnet für viele Patienten erstmals eine realistische Chance, die heute empfohlenen LDL-Zielwerte effektiv, rasch und nebenwirkungsarm zu erreichen. Denn die Gabe von 10 mg Ezetimib in Kombination mit einem Statin konnte den LDL-Spiegel um bis zu 61 Prozent senken (Abb.2). Dies entspricht einer höheren LDL-Reduktion, als sie mit der Statintitration erzielt werden kann. Auch hatte Ezetimib in klinischen Studien einen günstigen Einfluss auf die HDL-Cholesterin- und die Triglyzerid-Spiegel.

Die komplementäre LDL-senkende Wirkung spiegelte sich auch in dem Prozentsatz der erfolgreich behandelten Patienten wider, die zuvor unter Statinen allein ihren LDL-Zielwert nicht erreicht hatten: Ezetimib in Kombination mit einer bereits bestehenden Statinmedikation sorgte für einen Anteil von 72 Prozent der Patienten, die den

LDL-Zielwert erreichten, versus 19 Prozent unter Placebo.

Die Kombination von Ezetimib mit einem Statin vereinfacht deutlich das Lipidmanagement. Dabei empfiehlt sich die Kombination von Ezetimib mit

einem Statin aber nicht nur für Patienten, bei denen der LDL-Zielwert mittels Statin-Monotherapie nicht erreicht wurde, sondern auch für alle diejenigen, die neu auf eine lipidsenkende Therapie eingestellt werden und aufgrund ihres hohen kardiovaskulären Risikos eine ausgeprägte LDL-Senkung benötigen.

Experten bewerten EZETROL® als einen der größten Meilensteine in der Lipidforschung seit der Zulassung des ersten Statins vor 15 Jahren und vielleicht sogar als Durchbruch bei der Cholesterinsenkung.

Weitere Informationen:

MSD Sharp & Dome GmbH
Medical Affairs
Lindenplatz 1
85540 Haar
Tel.: 089-45 61 12 12
Fax: 089-45 61 28 12 12





MEDIZIN NEWS

MSD Stipendium ... MSD Stipendium ... MSD Stipendium ... MSD Stipendium ... MSD Stipendium ... MSD Stipendium

Stipendium

MSD-Stipendien 2003 für junge, promovierte Humanmediziner/innen

Einen Gesamtwert von 140.000 € haben die zwölf Stipendien, die MSD Sharp & Dohme jetzt für junge, promovierte Humanmediziner ausgeschrieben hat. Die Stipendiaten bekommen damit die Möglichkeit zu einem dreimonatigen Forschungsaufenthalt an renommierten Institutionen im Ausland. Die mit jeweils 10.000 € dotierten Stipendien werden ausgeschrieben für die Forschungsbereiche

- Arthrose/Arthritis
- Dermatologie: Schwerpunkt Haarerkrankungen
- Diabetologie
- HIV/AIDS
- Hypertonie/Herzinsuffizienz
- Infektiologie: Schwerpunkt Klinische Infektiologie, Mikrobiologie
- Mykologie
- Neurologie: Schwerpunkt Migräne
- Osteoporose
- Pneumologie: Schwerpunkt Asthma bronchiale
- Urologie

Ausgeschrieben wird weiter (alle zwei Jahre) ein mit 30.000 € dotiertes Stipendium Akutes Koronarsyndrom:
Schwerpunkte Atherosklerose, instabile Angina pectoris.
Bewerbungsalter bis 35 Jahre, Einsendeschluß ist der 30. April 2003

Teilnahmevoraussetzungen erhältlich bei:

MSD Sharp & Dome GmbH
Medical Affairs
Lindenplatz 1
85540 Haar
Tel.: 089-45 61 12 12
Fax: 089-45 61 28 12 12

IMPRESSUM

Verlag und Herausgeber:

Media-Büro Agentur Klaus Lenser
Fuggerstr. 13, 48165 Münster
Tel.: +41(0)25 01/64 47, Fax: +41(0)25 01/2 75 60
E-Mail: info@gour-med.de

Inhaber: Klaus Lenser

Chefredakteur: Klaus Lenser

Stellv. Chefredakteur:

Cord Christian Troebst

Redaktion:

Dr. Andrea Dittrich (Restaurants),
Yvonne Heistermann (Wein),
Horst-Dieter Ebert (Restaurants und Reise)
Barbara Kindinger, Dr. Roland Kindinger (Medizin),
Ursula Robbe M.A. (Reise), Anne Wantia (Reise),
Armin Roßmeier (Fernsehkoch),
Prof. Dr. Ursel Wahrburg (Ernährungsmedizin)

Redaktionsbüros im Ausland:

Australien:

Jürgen Corleis
Abbotsford, NSW 2046
Corleis@dingoblue.net.au
Tel.: 006 12/47 57/18 73

USA:

Jürgen Lemke
USA, San Diego (Californien)
Tel./Fax: 001 858 756 3407
jlemke2318@aol.com

Japan:

Edwin Karmiol
Tokyo 107 0052
Tel./Fax: 008 13/34 78 78 43
namikok@twics.com
Österreich:
Andrea Hinterseer,
Tel.: 00 43/6 62/62 82 48
bzw. Verlag

Anzeigenvertrieb Nichtpharmafirmen:

Verlagsbüro:
Joachim Rexer
Schneidemühler Straße 7a
81929 München
Tel. 089/99317766
Mobil: 01 77/8 16 16 00
Fax: 0 89/99 39 99 81
E-Mail: JoachimRexer@web.de
Anzeigenvertrieb Pharmafirmen:
Nielsen Gebiet: 1, 5, 6, 7
Verlagsbüro:
Martin Wolf
Kastanienwall 19
31785 Hameln
Tel.: 05151/ 2 34 50 Fax: 0 51 51/ 78 43 34
Mobil: 0170 - 2 13 33 70
E-Mail: martinhwo@aol.com
Nielsen Gebiet: 3a, 3b, 4
Verlagsbüro:
Franz Dahlheuser
Warthestr. 13
81927 München
Tel.: 089/93 45 19
bzw. Verlag

Anzeigenverwaltung:

Maren McCafferty
Layout: Jutta Franke

Erscheinungsort: 48165 Münster
Mitglied im Arbeitskreis



Druck: VVA, Düsseldorf

Bezugsgebühren:

Einzelpreis 3 Euro
Jahresabonnement: 18 Euro
(einschl. Versandkosten und 7 % MwSt)

Abonnement:

Bei Nichtlieferung ohne Verschulden des Verlages bestehen keine Ansprüche. Alle Rechte vorbehalten. Nachdruck nur mit ausdrücklicher Genehmigung des Verlages. Für unverlangt eingeschickte Manuskripte und Fotos wird keine Gewähr übernommen. Gezeichnete Artikel stellen nicht unbedingt die Meinung der Redaktion dar. Der Verlag behält sich eine Kürzung der eingesandten Leserbriefe vor. Gerichtsstand und Erfüllungsort ist Münster.

<http://www.gour-med.de>



MEDIZIN-TECHNIK NEWS

Neues Einführsystem für Koronarsinus Elektroden für biventrikuläre Stimulation

Die cardiale Resynchronisationstherapie ist ein neues Verfahren zur Behandlung eines bestimmten Patientenkollektivs mit schwerer Herzinsuffizienz. Dabei wird dem Patienten ein Therapiegerät implantiert, das über Elektroden elektrische Impulse an das Herz abgibt. Die elektrischen Impulse sorgen für eine kontrollierte Kontraktion der Herzkammern. Auf diese Weise wird das Zusammenspiel der Herzkammern wieder hergestellt, das bei diesen Patienten gestört ist.

Vom Ablauf her ist die Implantation des Aggregats und der Elektroden vergleichbar mit einer Herzschrittmacher-Implantation. Ein wesentlicher Unterschied ist aber, dass Elektroden nicht nur im rechten Herzvorhof und Ventrikel platziert werden, sondern auch im Bereich des linken Ventrikels. Allgemein wird die linksventrikuläre Elektrode über ein venöses Herzkranzgefäß, das in den rechten Herzvorhof mündet, implantiert. Über dieses, als Koronarsinus bezeichnete Gefäß, wird die Elektrode in den Bereich des linken Ventrikels vorgeschoben. Um die Elektrode in den Koronarsinus einzuführen stehen unterschiedliche Hilfsmittel zur Verfügung. Bei Guidant basieren die Systeme auf bewährter

Kathetertechnologie. Die Qualität dieses Hilfsmittel hat einen entscheidenden Einfluss auf den Implantationserfolg. Untersuchungen des CONTAK Registry an 1000 Patienten haben gezeigt, dass die Platzierung der linksventrikulären Elektrode zu 95% erfolgreich war, wenn der Zugang zum Koronarsinus gefunden wurde. In 63% aller nicht erfolgreichen Fälle war der missglückte Zugang zum Zielgefäß die Ursache.

Das nun von Guidant vorgestellte duale Kathetersystem RAPIDO™ ist ein neuartiges Einführsystem für diese linksventrikulären Koronarsinus-Elektroden. Das System besteht aus einem inneren und einem äußeren Katheter, die teleskopartig ineinander verschoben werden können. Durch die Kombination dieser beiden Katheter wird das System extrem variabel und damit die oft schwierige Prozedur, den Koronarsinus aufzufinden, vereinfacht. Zudem kann der innere Katheter weiter als herkömmliche Einführsysteme in das Gefäß vorgeschoben werden, was die gezielte Platzierung der linksventrikulären-Elektrode unterstützt.

Foto: Guidant



Das Kathetersystem RAPIDO™

Ein neues System-Konzept für die Anästhesie

Premiere: Die Dräger Medical AG & Co. KGaA präsentiert auf der diesjährigen Medica in Düsseldorf erstmals Zeus(1), ein neues Anästhesiekonzept.

Drei Jahre Entwicklungszeit, ein Investitionsvolumen im zweistelligen Millionen Euro-Bereich und rund 30 Patente, das alles steckt in diesem System.

Das Ergebnis: ein komplett neues Anästhesiesystem, das alles kann, aber nicht alles muss. Künftig sind alle Möglichkeiten der Anästhesietechniken in diesem System verfügbar. Ventilation ohne Limitation und hämodynamisches Monitoring sind möglich. Messwerte, Dosier- und Verbrauchsdaten werden vollständig und automatisch protokolliert und auf Informationen kann auch online zurückgegriffen werden.

Weitere Informationen.

GUIDANT GmbH & Co
Medzintechnik KG
Ansprechpartner
Theo Saur
Wingertshecke 6
35392 Giessen
Tel.: 0641 – 9 22 21 504
Fax: 0641 – 9 22 21 505
<http://www.guidant.de>
CRT@guidant.com

Weitere Informationen:

Drägerwerk AG
Tel.: (+49 451) 8 82- 0
Fax: (+49 451) 88 2- 0
welf.boettcher@draeger.com



MEDIZIN-TECHNIK NEWS

Innovative Medizintechnologien: Gesundheit - Lebensqualität - Mobilität: Innovative Medizintechnologien für den Menschen

Fallbeispiele für neue Behandlungsmethoden der Medizintechnologie **Dem Herz auf die Sprünge helfen: Implantierbares Kunstherz**

Die Bedeutung von Herzunterstützungssystemen für die Therapie der schweren Herzkrankheit

Mit der Implantation von Herzunterstützungssystemen (Kunstherzen) können schwer herzkrankte Patienten, die nur noch kurze Zeit zu leben haben, am Leben erhalten werden.

Die Anwendung eines Herzunterstützungssystems erfüllt zwei Aufgaben,

- einmal sorgt es dafür, dass der Blutkreislauf aufrechterhalten wird,
- zum anderen entlastet es das Herz von der Aufgabe, eine große Menge Blut mit einem bestimmten Druck pumpen zu müssen.

Es gibt unterschiedliche technische Ausführungen von Herzunterstützungssystemen. Man unterscheidet einerseits zwischen pulsatilen und nicht-pulsatilen Systemen und andererseits zwischen extrakorporalen und implantierbaren Systemen. Außerdem kann man noch verschiedene Antriebskonzepte unterscheiden (pneumatisch oder elektrisch).

Bei den extrakorporalen Systemen liegen die Pumpen außerhalb des Körpers, die dann über Kanülen mit dem Herzen oder den großen Gefäßen verbunden sind. Sie werden meistens dann implantiert, wenn man entweder nur mit einer kurzen Unterstützungsdauer rechnet oder sehr schwer herz-

krankte Patienten hat, die die Unterstützung beider Herzkammern benötigen.

Implantierbare pulsatile oder nicht-pulsatile Systeme werden bevorzugt, wenn zu erwarten ist, dass ein Patient die Unterstützung über einen langen Zeitraum benötigt. Der Vorteil der nicht-pulsatilen Pumpen ist ihre Größe und damit leichtere chirurgische Handhabung. Sie haben nur etwa 10 Prozent des Volumens von pulsatilen Systemen. Mit der geringen Größe der nicht-pulsatilen Systeme ist eine geringere Infektionsgefahr verknüpft. Nachteil der nicht-pulsatilen Systeme ist eine höhere Wahrscheinlichkeit der Thrombenbildung bei Langzeitanwendung.

Nach der Implantation eines Herzunterstützungssystems (Kunstherz) gibt es für die Patienten im wesentlichen drei Optionen in Abhängigkeit von der Funktion ihres Herzens und ihrem generellen Zustand:

1. Sie können das Implantat bis zur Transplantation nutzen (bridge to transplantation, BTT).
2. Sie können die Pumpe als Dauerimplantat behalten, wenn zu einer Transplantation eine Kontraindikation besteht (alternative to transplantation, destination therapy, ATT).
3. Wenn sich das Herz durch die Entlastung funktionell gebessert hat,

kann das System explantiert werden ohne anschließende Transplantation (bridge to recovery, BTR).

Der Erfolg der Implantation eines Herzunterstützungssystems hängt fast ausschließlich davon ab, in welchem Zustand ein Patient mit einem solchen System versorgt werden kann.

Patienten, die dementsprechend sehr spät zu einer solchen Maßnahme überwiesen werden, haben eine deutlich schlechtere Prognose als Patienten, die zum richtigen Zeitpunkt in die Klinik kommen. Dies bedeutet, dass Patienten, bei denen durch ihre Herzschwäche bereits andere Organe wie Leber und Niere mitgeschädigt wurden, mit mehr Komplikationen rechnen müssen als Patienten, die zwar sehr herzkrank sind, aber noch keine weiteren Organschäden aufweisen.

In Deutschland werden zur Zeit etwa 300 Herzunterstützungssysteme pro Jahr mit dem Ziel der Überbrückung bis zur Transplantation oder mit der Absicht, ein Herz zu entlasten, um ihm die Möglichkeit zur Erholung zu geben, implantiert. Trotzdem sterben auf der Warteliste bis zur Transplantation noch etwa 30 % aller Patienten. Gleichzeitig ist die Zahl der zur Verfügung stehenden Spenderherzen in den letzten fünf Jahren um 28 % zurückgegangen.

Weitere Informationen:

*Dr. med. Dipl.-Ing. Johannes Müller,
Vorstand Berlin Heart AG, Oberarzt
am Deutschen Herzzentrum Berlin
Augustenburger Platz 1
13353 Berlin
Tel.: +49 30 4593-1000
Fax.: +49 30 4593-1300
E-Mail: jmueller@dhzb.de
oder
jmueller@berlinheart.de*



PHARMA NEWS

C-Reaktives Protein, ein neues strategisches Konzept in der Therapie der Atherosklerose

Die Ursache einer Atherosklerose ist multifaktoriell. Die mit der Atherogenese verbundenen Risikofaktoren treten in unterschiedlicher Häufigkeit und Ausprägung bei einzelnen Patienten auf.

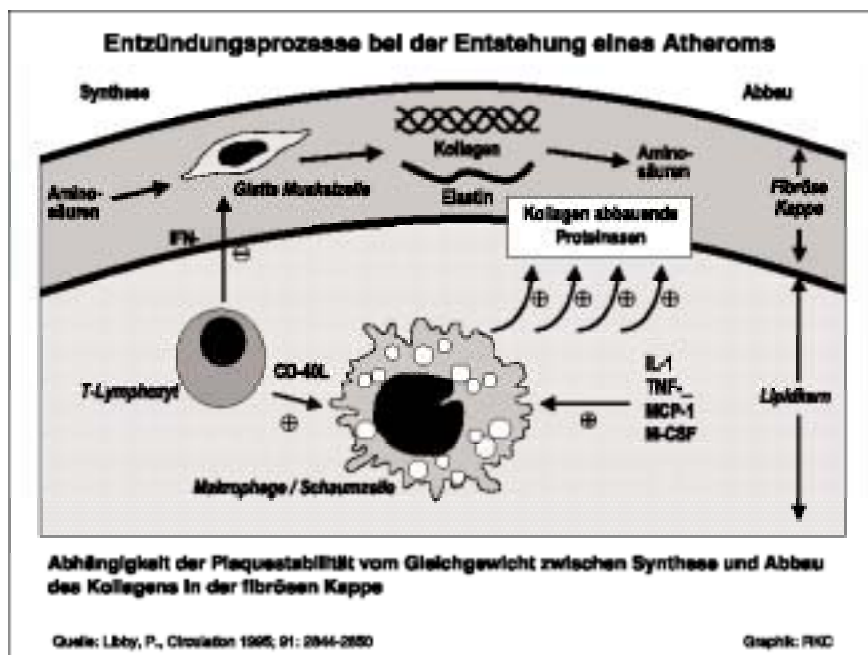
Einer der zukunftsträchtigsten Risikomarker ist das hoch sensitive C-reaktive Protein (hs-CRP), das im Rahmen der Diskussionen während des diesjährigen Kongresses der American Heart Association (AHA) in Chicago einen breiten Raum einnahm.

Ziel mehrer Symposien war es, die neuesten Ergebnisse zur Bedeutung zukünftiger Risikoparameter, wie hs-CRP, mit der Rolle der klassischen Risikofaktoren zu verknüpfen und in zukunftsweisende Strategien zur Prävention und Therapie umzusetzen.

ATHEROSKLEROSE – EINE ERKRANKUNG DER GEFÄSSWAND

Eine frühe Atherosklerose ist charakterisiert durch eine Kumulation von oxidiertem LDL im subendothelialen Raum, so Professor Peter Libby (Boston). Dies führt zur Ausschüttung von Selektinen und Adhäsionsmolekülen, insbesondere ICAM-1 und VCAM-1 am Endothel. Monozyten werden durch diese Substanzen an der Endotheloberfläche gebunden und dringen in einem nächsten Schritt in den subendothelialen Raum ein und differenzieren zu Makrophagen.

Diese nehmen oxidiertes LDL durch die so genannten Scavenger-Rezeptoren auf und bilden sich zu Schaumzellen um. Diese Schaumzellen können absterben und bilden die Basis für den lipidreichen Kern einer atherosklerotischen Plaque. Ausgelöst durch Zytokine und Wachstumsfaktoren wandern



glatte Muskelzellen von der Media in die Intima, ändern ihren Phänotyp und bilden so das Matrixgerüst der fibrösen Kappe, die das Atherom abschließt.

Da glatte Muskelzellen der einzige Zelltyp sind, der eine fibröse Kappe aufbauen und reparieren kann, ist ihr Überleben entscheidend für die Stabilität der Plaque. Allerdings sind aktivierte Entzündungszellen toxisch für intimale glatte Muskelzellen. Zusätzlich altern intimale glatte Muskelzellen sehr schnell und verlieren ihre Fähigkeit, die fibröse Kappe stabil zu halten. Gleichzeitig bauen Makrophagen die kollagene Matrix der fibrösen Kappe durch Ausschüttung von Metalloproteasen ab. Dadurch kommt es zum Abbau der fibrösen Kappe und zur Verminderung der Reißfestigkeit und schließlich zu einer Plaqueruptur, einer Aggregation von Thrombozyten und einer massiven

Thrombose. Ein akutes Koronarsyndrom mit instabiler Angina pectoris, Herzinfarkt oder plötzlichem Herztod kann die Folge sein. Es ist heute bekannt, dass viele Plaquerupturen symptomlos verlaufen können, sei es, dass der Thrombus bei der Plaqueruptur zu klein ist, um den Blutfluss zu behindern oder dass eine Ruptur sofort repariert werden kann.

ENTZÜNDUNG, hs-CRP UND KARDIOVASKULÄRES RISIKO

Entzündungsprozesse spielen bei der Entstehung einer Atherosklerose eine entscheidende Rolle. Die Ausprägung einiger Entzündungsmarker, wie beispielsweise Zell-Adhäsionsmoleküle, Zytokine, verschiedene pro-atherogene Enzyme und hoch sensitives C-reaktives Protein sind direkt mit der Häufigkeit kardiovaskulärer Ereignisse

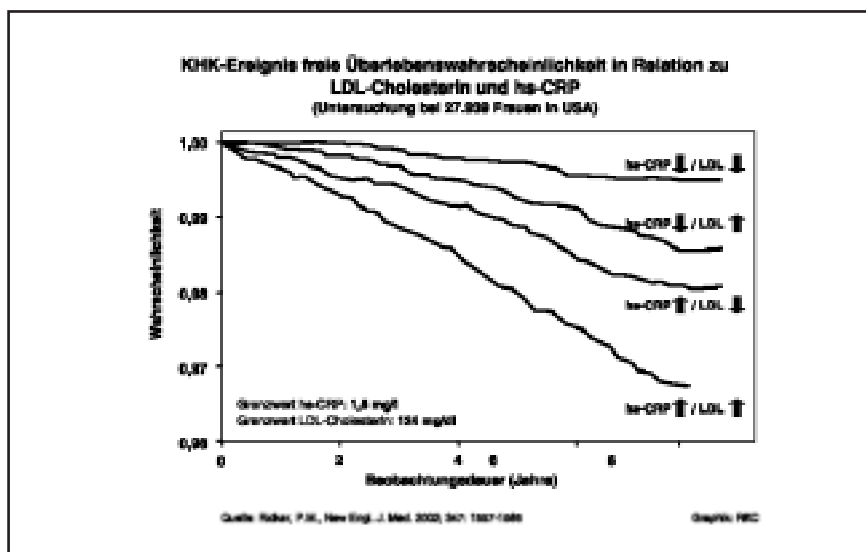


PHARMA NEWS

verknüpft, wie neueste Untersuchungen zeigen, so Professor Paul M. Ridker (Boston) in einem Symposium im Rahmen des diesjährigen AHA-Kongresses in Chicago.

Nachdem zunächst diese Substanzen als Marker innerhalb der Stadien des Entzündungsprozesses angesehen wurden, gibt es zunehmend Daten, die belegen, dass hs-CRP unmittelbar in die Atherogenese involviert ist. CRP, so Ridker, ist ein sehr aussagekräftiger Parameter für die Einschätzung der Wahrscheinlichkeit erneuter kardiovaskulärer Ereignisse bei Patienten mit akutem Koronarsyndrom. Mehr noch, durch neue hoch sensitive Testverfahren (hs-CRP) konnte in mehreren Studien gezeigt werden, dass die Höhe der Basis-CRP-Werte direkt mit dem Risiko für zukünftige kardiovaskuläre Ereignisse wie Herzinfarkt, Schlaganfall, pAVK oder kardiovaskulärem Tod verknüpft ist, sogar bei scheinbar gesunden Personen ohne erhöhte Gesamtcholesterin- oder LDL-Cholesterinwerte.

So konnte in der Women's Health Study, deren wissenschaftlicher Leiter Ridker ist, gezeigt werden, dass 77 %



der Ereignisse bei Frauen auftraten, deren LDL-Cholesterin unter 160 mg/dl lag. 45 % der Ereignisse traten sogar bei einem LDL-Cholesterin von unter 130 mg/dl auf. Gleichzeitig zeigt jedoch diese Untersuchung auch, dass beim überwiegenden Teil dieser Probanden hs-CRP deutlich erhöht war.

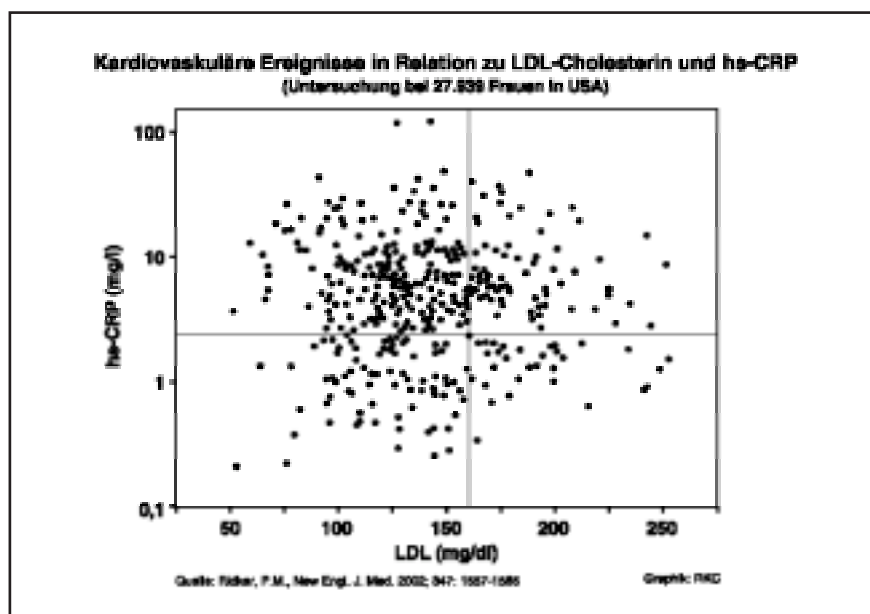
Aus diesen vor kurzem publizierten Daten geht weiterhin hervor, dass das

höchste koronare Risiko bei hohem LDL und erhöhtem hs-CRP vorliegt und das niedrigste Risiko bei Personen mit niedrigem LDL und niedrigem hs-CRP. Überraschend war jedoch, dass das Risiko in der Gruppe mit hohem hs-CRP und niedrigem LDL – einer Gruppe, die mit den derzeitigen Screeningverfahren nicht erfasst wird – signifikant höher war als bei der umgekehrten Konstellation, nämlich niedrigem hs-CRP und erhöhtem LDL.

Dieser Befund, so Ridker, zeigt eindeutig, dass neben der Messung von LDL-Cholesterin hs-CRP zukünftig in eine Risikoanalyse unbedingt einbezogen werden sollte, um alle Risikopersonen zu erfassen. Diese Forderung ergänzt sich auch mit den derzeitigen Therapiestrategien, die die Behandlung der Entzündung mit einbeziehen.

Es scheint, als ob die derzeitige Standardtherapie mit Statinen und Acetylsalicylsäure (ASS) bei Patienten mit erhöhten hs-CRP-Werten besonders effektiv ist, da die Statine neben ihrer LDL-senkenden Potenz wie ASS einen direkten Einfluss auf den Entzündungsprozess zu haben scheinen.

Weiter auf Seite 64





Fortsetzung von Seite 63

Regression der Atherosklerose mit Atorvastatin (Sortis®)

Eine intensive cholesterinsenkende Therapie mit einer Tagesdosis von 80 mg Atorvastatin (Sortis®) über einen Zeitraum von 12 Monaten resultierte in einer signifikanten Regression der Atherosklerose, gemessen anhand der IMT (Intima-Media-Thickness) der Karotiden.

In einer Vergleichsgruppe mit moderater Cholesterinsenkung mit 40 mg Pravastatin pro Tag (zugelassene Maximaldosis) konnte dagegen keine Veränderung der IMT festgestellt werden. Der Unterschied zwischen beiden Gruppen war signifikant.

ARBITER-Studienanlage*

In der ARBITER-Studie wurde untersucht, ob bei Patienten, bei denen anhand der NCEP-Richtlinien eine lipidsenkende Therapie indiziert war, die Progression der Atherosklerose durch eine intensive Lipidsenkung mit Atorvastatin (LDL-Cholesterin: 76 ± 23 mg/dl) stärker beeinflusst werden kann als durch eine moderate Cholesterinsenkung durch Pravastatin (LDL-C: 110 ± 30 mg/dl). Untersucht wurde als primärer Endpunkt die Entwicklung der Intima-Media-Dicke der Carotis-Arterien (Intima media thickness, IMT).

Es ist bekannt, dass die IMT mit der Ausprägung der KHK korreliert und ein prognostischer Faktor für das Auftreten neuer kardiovaskulärer Ereignisse ist. Die IMT wird nicht invasiv mit Ultraschall gemessen und ist ein Maß für die Gefäßwandstärke der Intima und der Media, der typischen Lokalisa-

tion atherosklerotischer Läsionen. Zusätzlich war als sekundärer Endpunkt eine Kombination verschiedener kardiovaskulärer Ereignisse (Akutes Koronarsyndrom, Instabile Angina pectoris, Herzinfarkt, Schlaganfall und Revaskularisierungsmaßnahmen) definiert.

ARBITER ist eine einjährige, prospektive, offene Vergleichsstudie, in die insgesamt 161 Patienten aufgenommen wurden. Die Patienten wurden in zwei Parallelgruppen mit Atorvastatin (80 mg/Tag) oder mit Pravastatin (40 mg/Tag) behandelt (jeweils die zugelassene Maximaldosis). Das mittlere Alter der Patienten war 58 Jahre in der Atorvastatin- bzw. 61 Jahre in der Pravastatin-Gruppe. Etwa 60 % der Patienten waren Männer, bei 56 % lag zusätzlich noch eine Hypertonie vor. Die mittleren Ausgangswerte für LDL-Cholesterin waren 148 mg/dl (Atorvastatin) und 155 mg/dl (Pravastatin).

Die quantitative B-mode Ultraschallmessungen zur Bestimmung der IMT, eine vollständige Lipidanalyse sowie Messungen von hs-CRP (hoch sensitives C-reaktives Protein) und Fibrinogen wurden zu Beginn der Studie, nach 6 Monaten und am Ende der Untersuchung nach 12 Monaten durchgeführt.

Ergebnisse der ARBITER-Studie

Wie erwartet wurde in der Atorvastatin-Gruppe LDL-Cholesterin um 48,5 % auf einen Endwert von 76 mg/dl reduziert, während in der Pravastatin-

Gruppe LDL-Cholesterin lediglich um 27,2 % auf 110 mg/dl gesenkt werden konnte.

Die Behandlung mit Atorvastatin resultierte auch in einer kontinuierlichen Reduktion des Entzündungsmarkers hs-CRP von einem Ausgangswert von 0,43 mg/dl auf einen Endwert von 0,21 mg/dl. Pravastatin reduzierte hs-CRP nur leicht von 0,40 mg/dl (Ausgangswert) auf 0,36 mg/dl nach einjähriger Behandlung. Die beobachteten Unterschiede zwischen den beiden Gruppen waren statistisch signifikant.

Die mittlere Intima-Media-Dicke der Carotis-Arterien – primärer Endpunkt der Studie – wurde durch Atorvastatin signifikant reduziert. Atorvastatin führte zu einer kontinuierlichen Reduktion der IMT über 12 Monate von 0,034 mm ($\pm 0,021$ mm), während die mittlere IMT unter Pravastatin praktisch unverändert blieb ($0,025$ mm $\pm 0,017$ mm Zunahme). Auch hier war der Unterschied zwischen beiden Gruppen statistisch signifikant.

Eine Regression der IMT wurde bei 54,4 % der Patienten (37 von 68) unter Atorvastatin gemessen, während es unter der Behandlung mit Pravastatin nur bei 27 von 70 Patienten (38,6 %) zu einem Rückgang der IMT kam. Beide CSE-Hemmer wurden gut vertragen. Unterschiede zwischen Atorvastatin und Pravastatin hinsichtlich der Verträglichkeit wurden nicht beobachtet. Unterschiede in den als sekundäre Endpunkte definierten kardiovaskulären Ereignissen wurden nicht beobachtet.



PHARMA NEWS

Neues Präparat von Köhler Pharma

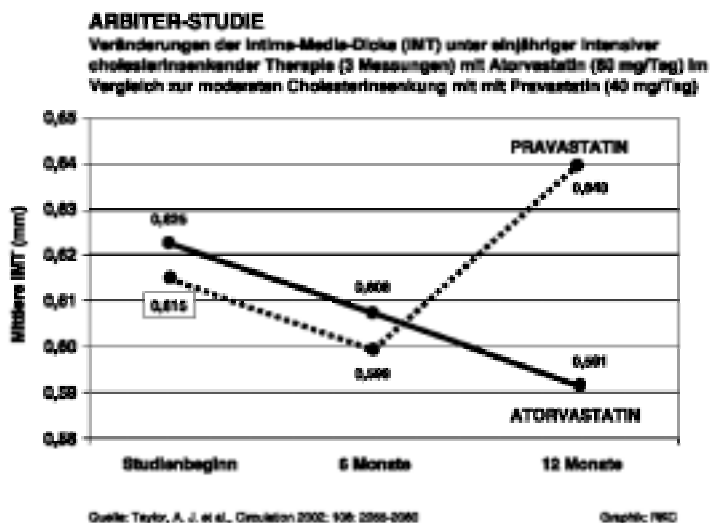
Infusionstherapie bei latenter Azidose mit THAM-Köhler-Infusio

Viele Krankheiten, insbesondere chronische Erkrankungen, gehen mit einer latenten Azidose einher. Zu nennen sind hier Erkrankungen des Bewegungsapparates, Erkrankungen des Herz-Kreislauf-Systems und der Ausscheidungsorgane sowie Beeinträchtigungen des Allgemeinzustandes wie beispielsweise vegetative Erschöpfungszustände und Kopfschmerzen.

Für eine hochwirksame und professionelle Therapie von metabolischen Azidosen hat die Firma Köhler das Infusionspräparat THAM-Köhler-Infusio auf den Markt gebracht. Der organische Protonenakzeptor THAM durchdringt rasch die Zellmembranen und agiert sowohl intra- als auch extrazellulär als hochaktives Entsäuerungsgens.

Weitere Informationen:

Köhler Pharma GmbH
Neue Bergstraße 3-7
64665 Alsbach
06257 / 61031
Tel. 06257/61031



tet. Allerdings war die Gesamtzahl dieser Ereignisse (insgesamt 6) und die Dauer der Studie nicht ausreichend, um signifikante Unterschiede hinsichtlich kardiovaskulärer Endpunkte abzusichern.

Fazit

Eine intensive Senkung von LDL-Cholesterin unter 100 mg/dl mit Atorvastatin führt zu einer Regression der Atherosklerose in den Karotiden. Dieser Befund stützt die Hypothese, die derzeit in randomisierten klinischen Studien geprüft wird, dass eine über die derzeitigen Richtlinien hinausgehende Reduktion von LDL-Cholesterin zu einer weiteren Reduktion kardiovas-

kulärer Ereignisse führen kann. Die ARBITER-Studie bestätigt die Erkenntnisse aus der ASAP-Studie**, in der für Atorvastatin im Vergleich zu Simvastatin ebenfalls eine signifikant vorteilhafte Beeinflussung der IMT belegt werden konnte.

*Taylor, A. J., et al., Circulation 2002; 106: 2055 - 2060

** Smilde, T. A. et al., Lancet 2001 ; 357 : 577 – 581

Weitere Informationen:

RKCOMMUNICATIONS GMBH
Dr. Erich Rüth / Dr. Romy Koop
Telefon: 06732-91730
Telefax: 06732-917314
Email: info@rkc-online.de

Versprechungen, Versprechungen ...



Cord Christian Troebst

Sicher haben auch Sie das schon erlebt: Man lernt sich im Urlaub kennen, versteht sich prächtig. Fotos werden gemacht, Adressen ausgetauscht. Und das Versprechen: "Wir schicken die Bilder, wir bleiben in Kontakt..." Sie selbst halten sich daran - doch bei der Gegenpartei folgt das berühmte "Schweigen im Walde". Nicht einmal ein Dankeschön sind den Urlaubs-"Freunden" die Fotos wert, die Sie geschickt haben. Na schön, Schwamm drüber. Aber irgendwie ist man doch enttäuscht...

Ein anderes Beispiel: Bücher verleihe ich schon lange nicht mehr. Die Erfahrung hat mich gelehrt, dass die Rückgabe meist vergessen wird. Trotz aller Versprechen, sie "ganz bestimmt" zurückzugeben. Noch heute trauere ich einem Buch nach, von dem ich leider nicht mehr weiß, wem ich es geliehen hatte. Eine Weile lang schrieb ich mir danach auf, wer mich um meine Bücher zu erleichtern suchte, und fragte nach Ablauf einer Anstandsfrist nach. Manchmal wurde die Pretiose dann retourniert, aber manchmal hieß es auch mit echtem (oder gespieltem?) Erstaunen: "Aber, das habe ich doch schon lääängst getan..." Im Fall von teuren Fachbüchern, wie etwa medizi-

nischen Werken mit geringer Auflage, die deshalb recht teuer sind, ist das besonders ärgerlich. In solchen Fällen pflege ich die Geschichte des notorischen "Büchersammlers" zum Besten zu geben, der da sagte: „Meine Bibliothek besteht nur aus geliehenen Büchern. Jetzt muss ich mir nur noch ein Regal borgen..."

Gelegentlich trifft man auf der Straße, in einem Kaufhaus oder in einem Restaurant einstmals gute Bekannte oder frühere Arbeits- oder Studienkollegen, die man irgendwann aus den Augen verloren hatte. Große, beiderseitige Freude und der Vorsatz: "Mensch, wir müssen uns unbedingt wiedersehen, mal wieder miteinander reden wie in alten Zeiten." Telefonnummern werden ausgetauscht und das Versprechen: "Also, bis bald. Wer zuerst kann, ruft zuerst an..." Doch es ist wie bei den Urlaubsfotos: Offenbar kann keiner "zuerst". Oder die Euphorie des Augenblicks, die freudige Überraschung eines Wiedersehens, ist am nächsten Tag bereits verflogen. Hand auf's Herz: in solchen Fällen hat man selber schon gesündigt.

Auch Gastfreundschaft wird oft mißbraucht. Da wohnen Bekannte etwa zwei Tagereisen von ihrem Urlaubsziel - und man selber genau dazwischen. Und wann melden sich diese "guten Freunde"? Wenn sie bei einem übernachten wollen. Uns kann das nicht mehr passieren, wir haben unser Gästezimmer schon vor einigen Jahren aufgegeben...

Auch mit Hilfeversprechen ist es so eine Sache. Um die Wohnung zu bekommen, versicherte das junge

Ehepaar der älteren Vermieterin, im Winter "natürlich Schnee zu schippen" oder "Sand zu streuen". Nichts dergleichen geschah. Nicht anders als mit jenen Gästen, die stets zur Erntezeit über unseren damaligen Ferien-Bauernhof hereinbrachen, weil sie "gerade in der Nähe" waren. Gerne nahmen sie Äpfel, Birnen und Pflaumen mit, drückten sich aber "wegen Höhenangst" vor dem Pflücken.

Umso größer die Freude, wenn nach Jahren jemand, den man mal kennenlernte, bei einem in der Praxis oder im Büro anruft und auf die Frage, was man für ihn tun könne, einfach erklärt: "Nichts, ich wollte nur mal wissen, wie es so geht!" Aber das geschieht leider zu selten...

Das Jahr 2003 ist noch jung. Nehmen wir uns vor, es nicht bei guten Vorsätzen und leeren Versprechungen bewenden zu lassen... Wie sagte doch Alfred Kerr, der berühmte Berliner Kritiker der 1920er Jahre: "Jedermann will einen Freund haben, aber niemand gibt sich die Mühe, auch einer zu sein".

Ihr
Cord C. Troebst

ERNÄHRUNGSMEDIZIN-AKTUELL

Gour-med®

DAS MAGAZIN FÜR ÄRZTE

+THERME EUROPA

Abonnement

Gefällt Ihnen die *Gour-med*? Nimmt Ihnen Ihr Praxiskollege Ihr einziges Exemplar immer weg? Möchten Sie ein weiteres, Ihr ganz persönliches Exemplar abonnieren? Dann füllen Sie bitte nachstehende Abo-Bestellung aus und faxen Sie ihn an: **0 25 01 / 2 75 60**

Oder senden Sie ihn an: **"Gour-med"**

Media Agentur Lenser
Fuggerstr. 13
48165 Münster

Telefonische Rückfragen unter: **0 25 01 / 64 47**

E-Mail: **info@gour-med.de**

Rechnungsadresse:

Name: _____

Vorname: _____

Straße/Nr.: _____

PLZ/Wohnort: _____

Versandadresse (nur bei Geschenkabonnement)

Name: _____

Vorname: _____

Straße/Nr.: _____

PLZ/Wohnort: _____

☐ Ich bestelle hiermit die Zeitschrift *Gour-med* zum Abo-Preis von € 18,-- jährlich
(6 Ausgaben inkl. Versandkosten und Mehrwertsteuer)

☐ Der Rechnungsbetrag in Höhe von € 18,-- wird von mir überwiesen (nach Erhalt der Rechnung)

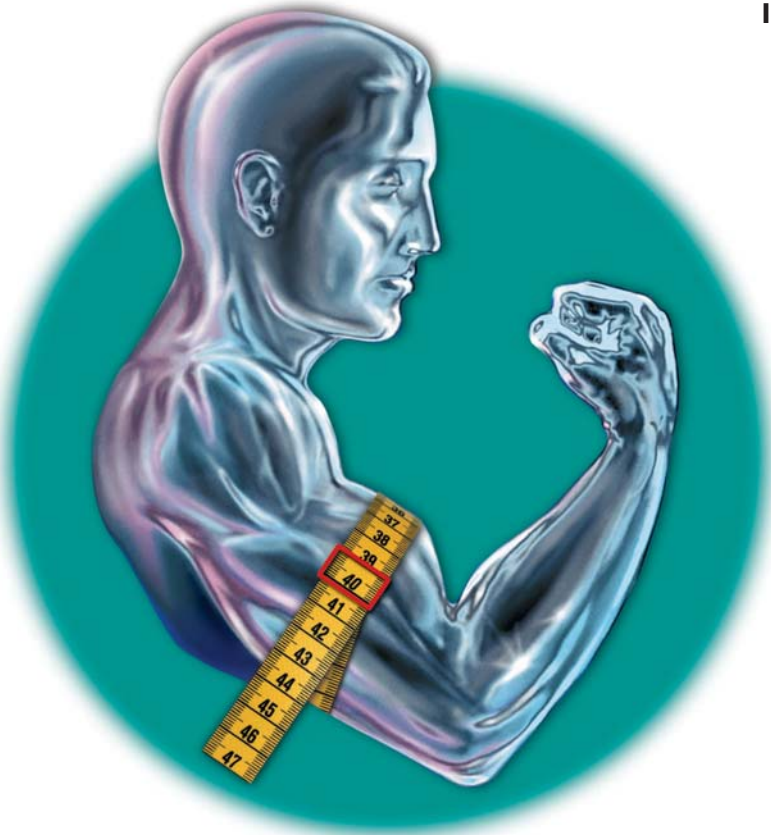
☐ Der Rechnungsbetrag in Höhe von € 18,-- liegt als Verrechnungsscheck bei

Ort/Datum: _____

Unterschrift: _____

Die 40 für noch mehr Wirkumfang!

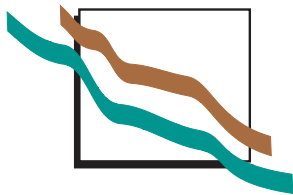
in einer Tablette ■



Bis zu 51 % LDL-Cholesterin-Senkung¹⁾

Wenn's drauf ankommt!

Bis zu 32 % Triglyzerid-Senkung¹⁾



Atorvastatin **Sortis® 40 mg**

Sortis® 10 mg/20 mg/40 mg • Wirkstoff: Atorvastatin. **Zusammensetzung: Arzneilich wirksamer Bestandteil:** 1 Filmtablette Sortis® 10 mg/20 mg/40 mg enthält 10/20/40 mg Atorvastatin. **Sonstige Bestandteile:** Calciumcarbonat, Candelillawachs, mikrokristalline Cellulose, Croscarmellose-Natrium, Hydroxypropylcellulose, Lactose-Monohydrat, Macrogol 8000, Magnesiumstearat, Methylhydroxypropylcellulose, Polysorbat 80, Simethicon-Emulsion USP, Talkum, Titandioxid (E 171). **Anwendungsgebiete:** Zur Senkung erhöhter Gesamtcholesterin-, LDL-Cholesterin-, Apolipoprotein-B- und Triglyzeridspiegel, bei Patienten mit Primärer Hypercholesterinämie, Familiärer Hypercholesterinämie oder Gemischter (Kombinierter) Hyperlipidämie (entsprechend Typ II a und II b nach Fredrickson), wenn Diät und andere nicht-pharmakologische Maßnahmen keine ausreichende Wirkung erbringen. Zur Senkung von Gesamt- und LDL-Cholesterin bei Homozygoter Familiärer Hypercholesterinämie. **Gegenanzeigen:** Überempfindlichkeit gegen einen Bestandteil des Arzneimittels, aktive Lebererkrankung oder unklare, dauerhafte Erhöhung von Serum-Transaminasen auf mehr als das 3fache des Normwertes, Myopathie, starker Alkoholkonsum, Schwangerschaft, Stillzeit, Frauen im gebärfähigen Alter, die keine geeigneten Verhütungsmethoden anwenden. Bei Kindern und Jugendlichen unter 18 Jahren liegen keine ausreichenden Erfahrungen vor. **Nebenwirkungen:** Häufigste Nebenwirkungen (mehr als 1 %): Verstopfung, Blähungen, Dyspepsie, Bauchschmerzen, Kopfschmerzen, Übelkeit, Myalgien, Asthenie, Durchfall und Schlaflosigkeit. Geringfügiger und vorübergehender Transaminasen-Anstieg. Gelegentlich CPK-Anstieg, in seltenen Fällen verbunden mit Muskelschmerzen, Empfindlichkeit und Schwäche der Muskulatur. Selten Myositis, Myopathie, Rhabdomyolyse, Parästhesien, periphere Neuropathien, Pankreatitis, Hepatitis, cholestatischer Ikterus, Anorexie, Erbrechen, Alopezie, Pruritus, Hautausschlag, Gelenkschmerzen, bullöses Exanthem (einschließlich Erythema Multiforme, Stevens-Johnson Syndrom, toxisch epidermale Nekrolyse), Impotenz, Hyperglykämie oder Hypoglykämie, Schmerzen in der Brust, Schwindel, Thrombozytopenie, allergische Reaktionen einschließlich angioneurotisches Ödem. **Abgabestatus:** Verschreibungspflichtig.

¹⁾ Nach Jones, P. et al.: Comparative Dose Efficacy Study of Atorvastatin versus Simvastatin, Lovastatin, Pravastatin and Fluvastatin in Patients with Hypercholesterolemia (The CURVES Study). The American Journal of Cardiology 1998; 81: 582–587

Dosierung: Vor und während der Behandlung mit Sortis® sollte eine cholesterinsenkende Diät eingehalten werden. Die übliche Anfangsdosis beträgt 10 mg Atorvastatin 1-mal täglich, unabhängig von der Tageszeit. Die Dosierung sollte individuell entsprechend dem Ausgangs-LDL-Cholesterinwert, dem Ziel der Therapie sowie dem Ansprechen des Patienten erfolgen. Falls erforderlich, sollte die Dosierung in Intervallen von 4 Wochen oder mehr angepasst werden. Die maximale Tagesdosis beträgt 80 mg. **Wechselwirkungen:** Das Risiko, eine Myopathie zu entwickeln, war bei Kombination anderer HMG-CoA-Reduktase-Hemmer mit Cyclosporin, Fibraten, Makrolidantibiotika (inkl. Erythromycin), Antimykotika vom Azol-Typ oder Nikotinsäurederivaten (Niacin) erhöht, wobei in seltenen Fällen eine Rhabdomyolyse mit Nierenversagen als Folge einer Myoglobulinurie aufgetreten ist. Sortis® sollte zusammen mit Hemmstoffen von Cytochrom P 450 3A 4 (z. B. Cyclosporin, Makrolidantibiotika inkl. Erythromycin und Clarithromycin und Antimykotika vom Azol-Typ) nur mit Vorsicht angewendet werden. Digoxin: Erhöhung der Plasmakonzentration von Digoxin im Steady State um ca. 20 %. Erythromycin (4 x tägl. 500 mg), Clarithromycin (2 x tägl. 500 mg): Erhöhung der Atorvastatin-Plasmaspiegel. Orale Kontrazeptiva: Anstieg von Norethisteron und Ethinyl-Estradiol. Colestipol: Senkung der Atorvastatin-Plasmaspiegel um ca. 25 %. Lipidsenkende Wirkung jedoch größer als bei alleiniger Gabe der jeweiligen Arzneimittel. Antacida (Magnesium- und Aluminiumhydroxid): Senkung des Atorvastatin-Plasmaspiegels um ca. 35 %. LDL-Cholesterinsenkung war unverändert. Warfarin: Geringe Senkung der Prothrombin-Zeit während der ersten Behandlungstage, wobei die Prothrombin-Zeit am Ende der Sortis®-Medikation wieder Normalwerte erreichte. Phenazon: Geringe oder keine Auswirkungen auf die Phenazonausscheidung. **Packungsgrößen und Preise:** Sortis® 10 mg: N1/30, N2/50, N3/100 Filmtabletten € 40,07/ 63,34/123,47; AP. Sortis® 20 mg: N1/30, N2/50, N3/100 Filmtabletten € 60,88/96,40/187,65; AP. Sortis® 40 mg: N1/30, N2/50, N3/100 Filmtabletten € 71,63/115,76/225,65; AP. Bitte beachten Sie außerdem die Fachinformation. **Stand:** Juli 2001. **PARKE-DAVIS GmbH, GÖDECKE GmbH, PFIZER GmbH und HEINRICH MACK NACHF. GmbH & Co. KG, 76139 Karlsruhe**

1V5-0822SO-FT-0-B1

(S04/11/12)

[zurück zum Inhaltsverzeichnis](#)

<http://www.sortis.de>



our
ships

the
boutique

SEA CLOUD

C R U I S E S

SEA CLOUD CRUISES GmbH
D-20095 Hamburg, Ballindamm 17
Germany

Phone: +49 (0) 40 309592-0 Fax: +49 (0) 40 309592-22
e-mail:info@seacloud.com

SEA CLOUD CRUISES, Inc.

32-40 North Dean Street
Englewood, New Jersey 07631 USA
Phone: (201) 227-9404 Toll Free: (888) 732-2568
Fax: (201) 227-9424
e-mail:seacloud@att.net

SEA CLOUD CRUISES is part of the HANSA TREUHAND GRUPPE

This site was created by Fourth Dimension Interactive, Inc., a Dames & Moore Group Company.
It is optimized for Netscape Navigator 3.0 (or higher) and Microsoft Internet Explorer 3.0 (or higher).

Copyright (C) 1997 Hansa Treuhand Gruppe. All rights reserved. LEGAL NOTICE