

Gour-med[®]

DAS MAGAZIN FÜR ÄRZTE

+THERME EUROPA

KOCHKÖPFE

Hans-Peter Engels aus dem
„La Vie“ in Osnabrück

BERLIN KULINARISCH

Carmen's Restaurant

DER BESONDERE TIPP

Schlemmerreise in die Provence
Märcheninsel Fünen
„Deidesheimer Hof“

HORST DIETER EBERT

Ha-Ha und ein Picknick-Auto

LIFE-STYLE

Modereise nach Mailand
Glashütte Lamberts

TU FELIX AUSTRIA

„Kaiserhof“ in Ellmau

ERNÄHRUNGSMEDIZIN

PHARMA NEWS

MEDIZIN NEWS

MEDIZIN-TECHNIK NEWS

3/4-2003

19. JAHRGANG

ISSN 0177-3941

H 54575



Medaillon vom Rinderfilet mit Kartoffel-Limonenmouseline
von Hans-Peter Engels aus dem „La Vie“



Schnell und stark bei Reizmagen und Reizdarm



Iberogast®

DAS EVIDENCE-BASED PHYTOPHARMAKON



Iberogast® Tinktur - Zusammensetzung: 100 ml Tinktur zum Einnehmen enthalten: Arzneilich wirksame Bestandteile: Alkoholischer Frischpflanzensaft aus: *Iberis amara* (Bittere Schleifenblume) (1:2) 15,0 ml, (Auszugsmittel: 50 Vol.-% Ethanol), Alkoholische Drogenextrakte aus: Angelikawurzel (1:3) 10,0 ml, Kamillenblüten (1:3) 20,0 ml, Kümmel (1:3) 10,0 ml, Mariendistelfrüchten (1:3) 10,0 ml, Malvenblättern (1:3) 10,0 ml, Pfefferminzblättern (1:3) 5,0 ml, Schöllkraut (1:3) 10,0 ml, Süßholzwurzel (1:3) 10,0 ml, (Auszugsmittel für alle Drogen: 30 Vol.-% Ethanol). Das Arzneimittel enthält 31,0 Vol.-% Alkohol. **Anwendungsgebiete:** Funktionelle und reaktive Magen-Darm-Störungen, Gefühls-, Nerven- und Darmspasmen, Blasen- und Stuhlverstopfung. **Gegenanzeigen:** Keine bekannt. **Wechselwirkungen mit anderen Mitteln:** Keine bekannt. **Gestörungsursachen, Art und Dauer der Anwendung:** Soweit nicht anders verordnet, wird Iberogast® Tinktur 3-mal täglich vor oder zu den Mahlzeiten in etwa 100 ml Flüssigkeit eingenommen. Erwachsene und Jugendliche nehmen 20 Tropfen, Kinder von 6 bis 17 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. Vor Gebrauch schütteln! **Nebenwirkungen:** Keine bekannt. **Hinweis:** Beobachten Patienten Nebenwirkungen, die nicht in dieser Packungsbeilage aufgeführt sind, sollen sie diese ihren Arzt oder Apotheker mitteilen. **Hinweise und Angaben zur Haltbarkeit des Arzneimittels:** Solange Iberogast® Tinktur aufgefroren oder im Gefrierfach aufbewahrt, so sind diese ohne Einfluss auf die Wirksamkeit des Präparates. Iberogast® Tinktur darf nach Ablauf des auf dem Behälter und der äußeren Umhüllung angegebenen Verfalldatums nicht mehr verwendet werden. **Darreichungsform, Packungsgrößen und Preise:** DP mit 10 ml Tinktur zum Einnehmen (N1) 6,95 €; DP mit 50 ml Tinktur zum Einnehmen (H2) 13,90 €; DP mit 100 ml Tinktur zum Einnehmen (H3) 24,45 €; AP mit 500 ml Tinktur zum Einnehmen. Arzneimittel für Kinder unzugänglich aufbewahren. Iberogast® Tinktur enthält keine Proteinheiten. Steigerwald Arzneimittelwerk GmbH, Havelstraße 5, D-64295 Darmstadt. www.steigerwald.de. Stand: 01.01.2002

EDITORIAL



Liebe Gour-med -Leser,

der Frühling ist für viele von uns die schönste Jahreszeit. Vertreibt er doch die trüben, tristen, grauen Wintergedanken. Die Natur erscheint uns jedes Jahr wie neu geboren – alles grünt und blüht. Farbe kommt in unser Leben und wir freuen uns über wärmende Sonnenstrahlen, fröhliches Vogelgezwitscher und warten voller Vorfreude auf den ersten Tag auf der Terrasse. Auch wir von Gour-med haben uns in diesem Frühling viel vorgenommen und wollen mit neuen, frischen Ideen und Aktionen Sie, liebe Leser, nach Möglichkeit erfreuen.

Fast ein Jahr haben wir gebraucht, um unseren Internetauftritt (www.gour-med.de) so zu gestalten wie wir uns das vorgestellt haben und wie wir glauben, dass er Ihnen gefällt. Unser Internetauftritt soll nicht nur noch mehr Gourmet(d)s erreichen, er soll auch für Sie eine Informationshilfe für Ihre Reiseplanung, für Ihre Restaurantbesuche und Ihre Kochleidenschaft sein. Wir haben überall da, wo es möglich ist, Verlinkungen unserer Partner hergestellt, so dass Sie nicht nur weitere Details über die beschriebenen Restaurants, Reisetipps oder Köche abfragen können; auch Fachinformationen unserer Anzeigenkunden über die beworbenen Präparate sind über die Verlinkung, sofern in der Anzeige eine Webadresse vorhanden ist, mög-

lich: ein Mehrwert für den schnellen Abruf Ihrer Fachinformation und für unsere Pharmapartner ein zusätzlicher kostenloser Mehrnutzen.

Viele unserer Leser sind nicht nur Genießer der feinen Küche, sie stehen auch gerne selbst oft am Herd, probieren etwas Neues oder kochen unsere Rezepte nach, um sich und ihren Freunden kulinarische Freuden zu bereiten. Von diesen kochbegeisterten Lesern wurden wir oft gefragt, warum es keine Gour-med-Kochclubs gibt, in denen sich ausschließlich Gour-med -Leser zu einem Kocherfahrungsaustausch treffen. Ja, warum eigentlich nicht? Ich habe diese Anregung gerne aufgegriffen. Wir werden Gour-med -Kochclubs gründen. Wenn Sie sich fünf- bis sechsmal im Jahr in einer lockeren, kollegialen Clubatmosphäre treffen möchten, lesen Sie bitte aufmerksam Seite 25. Sterneköche in ganz Deutschland haben sich bereit erklärt Ihnen die hohe Kunst des Kochens zu vermitteln.

Wie immer hält Armin Roßmeier einige Frühlingsrezepte für Sie bereit. Der Kochkopf in dieser Ausgabe verdient Ihre besondere Beachtung. Wagt Hans-Peter Engels im Restaurant „La Vie“ in Osnabrück doch den Schritt in eine „Gourmet-Diaspora“, denn auf der Strecke zwischen Dortmund und Bre-

men gibt es nicht ganz so viel attraktive Feinschmeckerlokale, so dass er nach unserer Meinung sicherlich eine hohe Akzeptanz haben wird.

Ja, und natürlich die Weintipps von Yvonne. Von den Winzern erfahren wir immer wieder, dass Sie unsere Weinvorschläge gerne aufgreifen und häufig zu treuen Kunden bei den vorgestellten Winzern werden. Allerdings möchten wir Ihnen auch eine Negativerfahrung mit dem Weingut „Dr. Bürklin-Wolf“ aus Wachenheim/Pfalz nicht vorenthalten (sh. den Beitrag Seite 66). Auch darin sehen wir eine journalistische Pflicht Ihnen diese Seite des sogenannten „After-Sale-Service“ aufzuzeigen. Lassen wir uns die Zeit nicht vermiesen. Versuchen Sie mit uns ein bisschen Lebensfreude und Lebensqualität zu genießen. Viele Spaß mit dieser Ausgabe von Gour-med

wünscht Ihnen Ihr Gour-med-Team

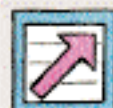
und natürlich

Ihr

Klaus Lenser
Herausgeber

IN DER NATURHEILKUNDE

Die kluge Zink-Therapie



50 mg Zink-Aspartat mit
hoher Bioverfügbarkeit



Magensaftgeschützte
Filmtabletten für gute
Verträglichkeit

Unizink® 50

zur Stärkung des Immunsystems, bei Wundheilungsstörungen und Zinkmangel bei Diabetes mellitus

Unizink® 50: **Zusammensetzung:** 1 magensaftresistente Filmtablette enthält 50 mg Zink-DL-aspartat, entspr. 10 mg Zink. Sonstige Bestandteile: Magnesiumstearat, Celluloseacetatphthalat, Talkum, Boeson VP, Polyethylenglycol, Eudragit, Titandioxid. **Anwendungsgebiete:** Alle Formen des primären und sekundären Zinkmangels; Acrodermatitis enteropathica, Wundheilungsstörungen, pustulöse Dermatitis, Alopecia areata, krankhafte Hauterscheinungen bei Schwangeren, Störungen der Sexualfunktion, bei Männern verminderte Samenqualität, Immunschwäche, Thymusatrophy, Lebererkrankungen. Zur begleitenden Behandlung bei Diabetes mellitus, Marbus Cohen, Pariesis, Akne, Makuladegeneration, Arthritis. **Gegenanzeigen:** Schwere Nierenparenchymschäden, akutes Nierenversagen. **Dosierung:** 1-2 x täglich 1 Filmtablette. **Apothekenpflichtig.**
Kühler Pharma GmbH, 64665 Alsbach/Bergstraße; Stand: 01/02.

INHALT

- 6 KOCHKÖPFE**
Hans-Peter Engels aus dem „La Vie“ in Osnabrück
- 10 GENIESSER-TIPP VON YVONNE**
Pfälzer Weine • Schweizer Weine
- 12 GENIESSER-TIPP VON ARMIN ROßMEIER**
Kulinarische Frühlingsgefühle
- 14 DER BESONDERE TIPP**
Schlemmerreise durch die Provence • Märcheninsel Fünen
„Deidesheimer Hof“ • Berlins freundlichste Hotels
- 24 UNTERWEGS MIT HORST DIETER EBERT**
Ha-Ha und ein Picknick-Auto
- 34 BERLIN KULINARISCH**
„Carmen's Restaurant“ in Eichwalde
- 36 TU FELIX AUSTRIA**
„Kaiserhof“ in Ellmau
- 38 LIFE-STYLE**
Modereise nach Mailand • Glashütte Lamberts
- 40 BUCH-TIPPS**
Empfehlungen zum Selberlesen und Verschenken
- 42 NEUES AUS KUR- UND HEILBÄDERN**
Bad Elster • Pollenallergiefreier Frühling auf Island
- 48 ERNÄHRUNGSMEDIZIN**
Atopische Dermatitis • CMA:Trinken für Leib und Seele
- 56 MEDIZIN NEWS**
Die ASAP-Studie - Atorvastatin (Sortis®)
- 58 MEDIZIN TECHNIK NEWS**
Rechtsherzkatheter-Ergänzung (PiCCO-Technologie)
Sicherheitsvenenverweilkanüle Introcan® Safety
- 60 PHARMA NEWS**
Iberogast bei Reizmagen • Probleme mit dem Kinder-
kriegen kann Zinksache sein • Unizink® • Fluconazol
- 66 SIT VENIA VERBO / IMPRESSUM**
Bonmots & Service mauvais



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



KochKÖPFE



Hans-Peter Engels

Hans-Peter Engels

der Küchenchef vom

La Vie

Die Entscheidung von Chefkoch Hans-Peter Engels, im Sommer letzten Jahres das Restaurant „Haerlin“ im Raffles Hotel „Vier Jahreszeiten“ in Hamburg zu verlassen und in die „Gourmet-Diaspora“ nach Osnabrück ins Restaurant „La Vie“ zu gehen, ist ihm sicherlich nicht leicht gefallen, aber die Feinschmecker in Osnabrück und Umgebung sind nicht nur dankbar, sondern wissen es auch zu schätzen, endlich ein Restaurant mit einem Koch, der zu den besten Deutschlands

gehört, in ihrer Nähe zu haben. Fast überflüssig zu erwähnen, dass seine beruflichen Stationen ihn in die Gourmet-Tempel Deutschlands führten: Von der „Ente vom Lehel“ im „Nassauer Hof“ in Wiesbaden, über Heinz Winklers „Residenz in Aschau“ bis zur „Traube Tonbach“ in Baiersbrunn. Bei solchen beruflichen Stationen kann man zu Recht eine Spitzenleistung aus der Küche des „La Vie“ erwarten. Der 37-jährige Küchenchef hat zunächst einige Jahre Wirtschaftswis-

Seit kurzem ist Hans-Peter Engels auch als Lufthansa-Catering-Berater für die Verpflegung der Business-Fluggäste zuständig.



Das Restaurant „La Vie“ in Osnabrück

senschaften studiert. Sicherlich keine schlechte Voraussetzung zur Führung eines Restaurants. Aber der Wunsch, seiner Kreativität freien Lauf zu lassen, war größer als die doch etwas trockenere Materie der Wirtschaftswissenschaften. Mal ehrlich, ein exklusiver Küchengenuss ist doch auch attraktiver, oder? Sein Wunsch, Anspruchsvolles zu gestalten, beschränkt sich aber nicht nur auf die Küchenkunst. Auch für das Ambiente des Restaurants „La Vie“ ist er verantwortlich und beweist seinen stilvollen Geschmack. Endlich ein Michelinsterne auch in Osnabrück, so sieht er diese berufliche Station selbst. Die Freiheit wie ein Selbständiger arbeiten zu dürfen, ohne die Risiken eines Unternehmers zu haben, weiß er ganz besonders zu schätzen. Seine Qualitätsansprüche an die zu verarbeitenden Produkte lassen sich so am ehesten erfüllen. Gibt es eine besondere Philosophie für ihn? „Nein, eigentlich nicht. Für mich zählt nur eine Gourmet-Küche ohne Schnörkel mit den besten Produkten, die es gibt, auch wenn es einfachere Produkte, wie z. B. Steckrüben sind.“ Unverfälscht, „eigengeschmacksbetont“, ohne Verfälschung durch fremde Zutaten, bereitet er seine Gerichte und will seine Gäste zu kulinarischen Höhepunkten führen. Diszipliniert und auch ehrgeizig, begeistert er immer wieder seine Mannschaft, die bereit ist mit ihm Höchstleistungen zu vollbringen. Für Überraschungen ist Hans-Peter Engels immer wieder gut. So hat er vor einigen Wochen unter dem Begriff „Genuss ohne Reue“ eine spezielle Diät für Diabetes-Patienten mit den dazu korrespondierenden Weinen entwickelt. „Kranksein muss nicht Genussverzicht bedeuten“, so sein Credo. Die Servicemitarbeiter von Hans-Peter Engels verstehen es die Küchengenüsse aufmerksam, liebevoll und unaufdringlich den Gästen zu servieren; etwas worauf er äußersten Wert legt. Es muss nicht nur schmecken, der Gast muss sich auch rundum wohl fühlen.

Ach ja, und noch etwas: Familien mit Kindern werden ganz besonders aufmerksam betreut. Denn Kinder sind die Gäste von morgen.

Für alle möglichen Gour-med Kochclubmitglieder aus der Region um Osnabrück sei noch angemerkt, dass Hans-Peter Engels sich trotz seiner beruflichen Auslastung bereit erklärt hat als Patron für die „kochenden



Ärzte“ hilfreich zur Seite zu stehen. Damit Sie schon mal auf den Geschmack kommen, haben wir wie immer für Sie die Rezepte eines 3-Gang-Menüs des Sternekochs zum Nachkochen mitgebracht.

Der genießerische Auftakt begann mit einer Auswahl von fünf verschiedenen Buttersorten zu warmem Brot und Brötchen.

Mild geräucherte Rotbarbe auf Tomatensalat mit Ziegenkäsebrötchen und Thymian – Nage

Zutaten für 4 Personen

Ziegenkäsebrötchen

Zutaten für ein Blech (40 x 35 cm)

1 Würfel	frische Hefe
1 Prise	Zucker
5 EL	lauwarmes Wasser
300 g	Mehl
1 TL	Salz
1/8 l	lauwarmes Wasser
6 EL	Olivenöl

Mehl zum Bestäuben der Arbeitsfläche
Öl für das Blech

Belag

3 – 4	Knoblauchzehen
3 EL	Olivenöl
700 g	reife Strauchtomaten
1	Zwiebel
1 TL	gehackter Oregano und Majoran
200 g	St. Maure (ohne Asche)
80 g	Ratatouille (Zucchini, Aubergine, schwarze Oliven, Tomate)
1	Zucchini (in Scheiben geschnitten und gegrillt)
	Salz, Pfeffer aus der Mühle

Thymianschaum

250 ml	Fischfond
200 ml	Weißwein
150 ml	weißer Portwein
125 g	Butter
1	kleiner Bund Thymian
	etwas Zitronensaft
	Salz, Pfeffer aus der Mühle

KochKöpfe

Tomatensalat

- 6 mittelgroße Strauchtomaten
- 1 kleine Schalotte (gewürfelt und blanchiert)
- 1 TL gezupfte Thymianblätter
- 6 EL Olivenöl
- 3 EL weißer Balsamico
- 1 EL Pesto
- Salz, Pfeffer aus der Mühle
- 4 Rotbarbenfilets
- 2 EL Räuchermehl
- Feiner Frisée
- Brunnenkresse
- Dill, Kerbel
- Oliventapenade

Zubereitung

Für das Ziegenkäsebrod die Hefe mit dem Zucker in einer kleinen Schüssel zerkrümeln und das lauwarme Wasser hinzugeben. Mit etwas Mehl verrühren und gehen lassen. Das Mehl auf die Arbeitsfläche geben, in die Mitte eine Vertiefung drücken und Hefe, Salz, Wasser und Olivenöl hineingeben. Alles miteinander vermischen. Mit einem Tuch abdecken und ca. 15

Minuten gehen lassen, bis sich der Teig verdoppelt hat. Danach kräftig zu einem elastischen Teig kneten. Nochmals zugedeckt 30 – 50 Minuten gehen lassen. Das Backblech mit Öl bepinseln. Den Teig auf der bemehlten Arbeitsfläche dünn ausrollen und auf das Backblech heben.

Für den Belag die Knoblauchzehen schälen und in feine Würfel schneiden. Mit etwas Olivenöl beträufeln und beiseite stellen. Tomaten häuten, die Kerne und Kammerwände entfernen. Mit der kleingehackten Zwiebel und dem Knoblauch andünsten. Mit Salz, Pfeffer, Oregano und Majoran würzen. So lange schmoren lassen, bis die überflüssige Flüssigkeit verdampft ist. Die ausgekühlte Tomatenmasse gleichmäßig auf dem Teig ausstreichen. Den St. Maure in ca. 0,5 cm dünne Scheiben schneiden. Die Tomatenmasse nun mit dem Ratatouille und den gegrillten Zucchini belegen. Im vorgeheizten Backofen bei 250 Grad ca. 10 – 15 Minuten backen, bis der Ziegenkäse geschmolzen ist und eine goldene Kruste bekommt.

Für den Thymianschaum Fischfond mit Weißwein und weißem Portwein in einem Topf auf ca. 150 ml reduzieren. Butter und Thymian hinzufügen.

Nochmals kurz aufwallen und ziehen lassen. Passieren und mit dem Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken. Kurz vor dem Servieren den Thymianschaum mit dem Zauberstab aufmixen.

Für den Tomatensalat die Tomaten, die Schalotten und die gezupften Thymianblätter vorsichtig vermengen und mit Olivenöl, weißem Balsamico, Pesto, Salz und Pfeffer aus der Mühle abschmecken.

Die Rotbarbenfilets salzen und pfeffern. Rotbarben – Unterseite auf eine mit Öl eingepinselte Alufolie



Medaillon vom Rindertilet

legen und im warmen Rauch kurz räuchern.

Fertigstellung

Tomatensalat in einem Ring mittig auf dem Teller anrichten. Die mild geräucherten Rotbarbenfilets auf den Tomatensalat legen. Das Ziegenkäsebrod in Stücke schneiden und neben der Rotbarbe anrichten. Mit feinem Frisée und Brunnenkresse umlegen, mit Dill und Kerbel ausgarnieren, Thymianschaum und Oliventapenade dazugeben und servieren.

Medaillon vom Rinderfilet mit Kartoffel-Limonenmousseline und roh mariniertem Thunfisch an Sternanissschaum

Zutaten für vier Personen

- 200 g Thunfisch Sushi-Qualität
- 4 Rinderfiletstücke à 180g
- 1 Tomate
- 1 Aubergine
- 4 große Kartoffeln (festkochend)
- 1 EL Pinienkerne geröstet
- 2 Zweige Kerbel
- 1 Zitrone
- 1 Bund Rucola
- 6 Stangen grüner Spargel
- 3 EL Sternanis
- 1 kl. Bund Basilikum
- 0,4 l Hühnerbrühe
- 1/4 l reduzierter Weißwein, trocken
- 250 g Butter
- 100 ml Sahne



Geräucherte Rotbarbe

1/4 l	Tomatenpüree
1 Zweig	Rosmarin
1 Zweig	Thymian
1 Zehe	Knoblauch
	Oliveöl
	Pfeffer/Salz

Tomatenmarinade für Thunfisch

Tomatenpüree mit Hühnerbrühe (ca. 0,1 l), Rosmarin, Thymian, Knoblauch, und etwas Basilikum aufkochen lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und durch ein Sieb passieren.

Sternanisschaum

Hühnerbrühe mit Sternanis aufkochen und ziehen lassen. Hühnerbrühe mit etwas reduziertem Weißwein, Butter und Sahne mixen, bis eine homogene Konsistenz entsteht. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für den Thymianschaum Fischfond mit Weißwein und weißem Portwein in einem Topf auf ca. 150 ml reduzieren. Butter und Thymian hinzufügen. Nochmals kurz aufwallen und ziehen lassen. Passieren und mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken. Kurz vor dem Servieren den Thymianschaum mit dem Zauberstab aufmixen. Für den Tomatensalat die Tomaten, die Schalotten und die gezupften Thymianblätter vorsichtig vermengen und mit Olivenöl, weißem Balsamico, Pesto, Salz und Pfeffer aus der Mühle abschmecken. Die Rotbarbenfilets salzen und pfeffern. Rotbarben-Unterseite auf eine mit Öl eingepinselte Alufolie legen und im warmen Rauch kurz räuchern.

Fertigstellung

Tomatensalat in einem Ring mittig auf dem Teller anrichten. Die mild geräucherten Rotbarbenfilets auf den Tomatensalat legen. Das Ziegenkäsebrötchen in Stücke schneiden und neben der Rotbarbe anrichten. Mit feinem Friesée und Brunnenkresse umlegen, mit Dill und Kerbel ausgamieren, Thymianschaum und Oliventapenade dazugeben und servieren.

Himbeer Mille feuille von zweierlei Schokolade mit Orangen – Rahmeis

Zutaten für 12 Personen

Orangen – Rahmeis

1 l	Sahne
350 g	Zucker

	Schale von 3 Orangen
6	Eigelb
2	Vollei

Die Sahne mit dem Zucker und den Orangenzesten aufkochen. Mit der Eiermasse zur Rose abziehen (binden). Die Eimasse abpassieren und sofort einfrieren.

Himbeer Mille feuille

Weißer Schokolade ohne System auf Papier spritzen und fest werden lassen. Die dunkle Schokolade dünn darüber streichen, abkühlen lassen und ausstechen. Danach kühl stellen.

Schokoladenschaum

6	Eigelb
1	Vollei
400 g	Kuvertüre
450 g	Sahne

Die Eigelbmasse im Wasserbad erhitzen und anschließend in der Maschine aufschlagen. Die Kuvertüre ebenfalls im Wasserbad auflösen. Die Sahne aufschlagen bis diese „soft“ ist. Zuletzt die Schokolade in das Eigelb geben und dann die Sahne vorsichtig unterheben.

Fertigstellung

Beim Anrichten auf die Schokolade etwas Mousse aufspritzen und dann die Himbeeren aufsetzen. Diesen Vorgang zweimal wiederholen. Einige Beeren wild auf dem Teller verteilen und eine Nocke Mousse hinzugeben und mit Minze garnieren.



Himbeer Mille feuille

Guten Appetit!

Fotos: Klaus Lenser

Weitere Informationen:

Restaurant "La Vie"
Krahnstraße 1-2
49074 Osnabrück
Tel.: (0541) 43 02 20
Fax: (0541) 43 26 15



„Der Genießer-Tipp“

... von Yvonne

Lieber Leser,

endlich ist es wieder so weit, frischen Spargel mit den passenden Weinen zu genießen. Zwei Weißweine aus dem Chablais haben mir da besonders gut gefallen.

Die Region Chablais ist Teil des Weinbaukantons Waadtland und hat eine Größe von etwa 500 Hektar. Geographisch einzuordnen ist sie von Villeneuve am Genfersee entlang bis nach Bex.

Die Böden zeichnen sich durch eine hohe Mineralität aus und sind vom kalk-, schiefer- und magnesiumhaltigen Terroir geprägt. Die wohl berühmteste Weinbaugemeinde ist Aigle.

**2001 Aigle „Les Delices“
Appellation d'Origine Contrôlée
Grand Vin du Pays de Vaud
Domaine Obrist**



Farbe: leuchtendes Goldgelb mit grünen Reflexen

Nase: das Bukett erinnert an exotische Früchte wie Maracuja, Banane und Ananas, die mineralischen Töne unterstützen diese Aromatik

Zunge: das Aroma der exotischen Früchte ist markant ausgeprägt, Noten von Grapefruit und Zitrus verleihen dem Wein eine gewisse Spritzigkeit, die elegante Säure ist sehr gut in den Wein eingebunden

Nachhall: mittellang bis lang

Serviertemperatur: 7-9° C

Lagerzeit: jetzt trinkbar bis in etwa 3 Jahren

Einen besonders fruchtigen Chasselas erzeugt das Château de Chardonne.

**2001 Cure d'Attalens“
Appellation d'Origine Contrôlée
Grand Cru
Château de Chardonne**

Farbe: strahlendes Goldgelb mit dezenten grünen Reflexen

Nase: fruchtige Aromen, die an Bananen, Ananas, reife Äpfel und Litschi erinnern, auch nussige Töne fügen sich in das Geruchsbild ein

Zunge: die Fruchtaromen verbinden sich mit den nussigen Tönen zu einer



interessanten Harmonie. Noten, die an Honigmelone und Karamell denken lassen, runden das Geschmacksbild ab, die Säure ist weich

Nachhall: lang und intensiv

Serviertemperatur: 7-9° C

Lagerzeit: jetzt trinkbar bis in etwa 4 Jahren

Fotos: Obrist Vevey

Informationen erhalten Sie beim
Verband Schweizer
Weinexporteure (SWEA)
Friedrichstr. 95
10117 Berlin
Tel.: 030-2012018
<http://www.swisswine.ch>

Rechtzeitig zur Spargelzeit habe ich auch eine Reise zum Winzer Philipp Kuhn in die Pfalz unternommen und dort zwei seiner Weine degustiert. Die Pfalz ist mit ihren 23.500 Hektar das zweitgrößte deutsche Weinanbaugebiet und erstreckt sich südlich von Worms bis in die Rheinebene. Klimatisch ist die Pfalz durch einen hohen Anteil von Sonnentagen und ein Temperaturmittel von 11° C begünstigt. Sie wird in Reiseführern gern als „Toskana Deutschlands“ bezeichnet.

Der Winzerbetrieb Kuhn ist im kleinen Ort Laumersheim bei Grünstadt ansässig. Die Reben des Weinguts wachsen auf sandigem Lehm, der teilweise mit Kies und Kalk durchsetzt ist.

**2002 Silvaner
Qualitätswein b. A. trocken
Weingut Philip Kuhn, Laumersheim**

Farbe: helles Goldgelb mit grünen Reflexen

Duft: Aromen, die an frisches, saftiges Gras sowie deutlich an Grapefruit

und grüne Äpfel erinnern; mineralische Noten runden den Eindruck ab und lassen den Wein schon in der Nase sehr frisch und lebendig erscheinen

Zunge: die Duftkomponenten setzen sich auf der Zunge fort, sie erscheinen am Gaumen noch intensiver und werden von einer ordentlichen Säure gestützt, die vegetabilen Noten verbinden sich mit den Fruchtaromen zu einem interessanten Geschmackserlebnis

Nachhall: mittellang

Serviertemperatur: 7-9°C

Lagerzeit: jetzt trinkbar bis in etwa 2 Jahren

**2001 Weißer Burgunder
Qualitätswein b. A. trocken
Weingut Philip Kuhn, Laumersheim**

Farbe: mittleres Goldgelb mit dezenten grünen Reflexen

Nase: intensive Aromen, die an grüne Walnüsse, saftiges Gras und



Bananen erinnern, leichte Noten von Ananas und rosa Grapefruit, der Wein präsentiert sich sehr frisch

Zunge: ähnliche Eindrücke wie in der Nase, die Fruchtaromen kommen deutlich zum Vorschein, es fügen sich noch Aromen, die an Mandeln und Maracuja erinnern, in das Geschmacksbild ein, eine prägnante Säure verleiht dem Wein Lebendigkeit

Nachhall: mittel bis lang

Serviertemperatur: 7-9° C

Lagerzeit: jetzt trinkbar bis in etwa 2 Jahren

Die Weine können Sie gern bei Familie Kuhn im Weingut verkosten.

*Weingut Philipp Kuhn
Großkarlbacher Str. 20
67229 Laumersheim
Tel.: 06238-656
Fax: 06238-4602*

Fotos: Philipp Kuhn

Viel Spaß beim Degustieren!

Ihre

zurück zum Inhaltsverzeichnis



„Der gesunde Genießer-Tipp“

... von Fernsehkoch Armin Roßmeier



„ Kulinarische Frühlingsgefühle“

Der Bummel durch die Märkte macht jetzt wieder richtig Spaß, und wenn man die Augen aufmacht, findet man so manch kleine Delikatessen. Ingwer, Löwenzahn oder auch Brennessel, Ackersalat und Bärlauch sind nur einige davon – greifen Sie zu und genießen Sie diese Frühlingsboten vom Wegesrand!

Eine Brennesselsuppe mit pochier-tem Wachtelei enthält viel Eisen und hilft gegen Frühjahrsmüdigkeit. Die Löwenzahnblätter lauwarm gewaschen oder abgeduscht und zu Salat aufbereitet sind ein Gaumenkitzel. Der zarte Jüngling mit dem schönen Namen „Rapunzel- und Vogerlsalat“ (gemeint ist natürlich der Feld- bzw. Ackersalat) lässt alle seine gezüchteten Genossen im Schatten stehen. Der nussige, frische und natürliche Geschmack übertrifft all das, was wir sonst am Frühlingsalat kennen. Eine leichte Speckmarinade und die jungen Triebe damit beträufelt – ein Hochgenuss.

Der Bärlauch wirkt wie eine kleine Natur-Apotheke – seine schwefelhalti-

gen Verbindungen geben nicht nur den graziösen Geschmack, sondern wirken antibakteriell und führen so in Magen und Darm einen richtigen „Frühjahrsputz“ durch.

Auch Arteriosklerose wird positiv bekämpft, das Immunsystem stimuliert und der Blutdruck an seine Normalwerte erinnert.

Wer Bärlauch selbst sammelt muss aufpassen, denn das Aussehen ist mit Maiglöckchenblättern fast identisch, was schnell eine Verwechslung herbeiführt und eine böse Vergiftung nach sich zieht.

All diese Delikatessen lassen sich ideal mit jungen Frühlingsgemüsen kombinieren: Kohlrabi mit Löwenzahn; Möhrchen mit Brennessel und Spinat mit Bärlauch.

Auch bei meinen heutigen Gerichten habe ich darauf Rücksicht genommen. Kombinieren ist alles – besonders die Frühlingsküche animiert uns dazu. Denn auch der kalorienarme Spargel fordert seinen Tribut was Variation und Phantasie angeht. Und wer schon mal einen Spargelsalat mit Erdbeeren, Garnelen, grünem Pfeffer und Rucola gegessen hat, der kann das bestätigen.

Spargelsandwiches mit Lachsschinken-Rucola und Basilikumtomaten (2 Personen)

Zutaten

60 g	Lachsschinken
3 Stangen	grüner Spargel
3 Stangen	weißer Spargel
4	Toastbrot-scheiben
1	Tomate
1/4	rote Zwiebel
1 EL	Basilikum
2 EL	Kräuterschmand (Fertigprodukt)
1 1/2	Butterschmalz
8	Rucolablätter
4	gefüllte Oliven
1/2 TL	Currypulver

1/4 TL
10 g

Jodsalz, Pfeffer
Zucker
Butter
Dill

Vorbereitung

Weißer Spargel von oben nach unten schälen, grünen nur im unteren Drittel schälen, in leichtem Salzwasser mit einer Prise Zucker und Butterflocken sehr kernig dünsten, danach längs und quer halbieren. Brotscheiben auf einer Seite toasten oder in Butterpfanne anbraten. Zwiebel schälen, in Ringe schneiden, Tomate abziehen, entkernen, in Filets schneiden; Basilikum abzupfen und in Streifen schneiden. Rucolablätter waschen, trocknen, gefüllte Oliven auf Spießchen auffädeln.

Zubereitung

Spargel in Butterschmalz rundum leicht anbraten, würzen, Lachsschinken zum Erwärmen dazulegen. Zwiebeln in Butterschmalz angehen lassen, Tomaten und Basilikum zugeben, etwas Curry hinzufügen und mit Jodsalz und Pfeffer würzen – kurz anschwanken. Ungetoastete Brotscheibenseite mit Kräuterschmand bestreichen, Spargel darauf setzen, Schinken darüber legen, obenauf die Basilikumtomaten geben, dann die Rucolablätter darauf. Mit Brotscheibe abdecken, mit Olivenspieß garnieren und einem Sträußchen Dill auf flachem Teller anrichten.



Spargelsandwiches mit Lachsschinken

Terrine von grünem Spargel mit Bärlauchpesto und Salat von Tomaten und Oliven (2 Personen)



Zutaten

12 Stangen	grüner Spargel
2 EL	Bärlauch
1 EL	Pinienkerne
2 EL	Olivenöl (kaltgepresst)
2 EL	Parmesan
je 1/4	Paprikaschote (rot und gelb)
200 g	Joghurt
200 g	Sauerrahm
1 EL	Schnittlauch
1 EL	Rapsöl
5 Blatt	Gelatine
10 Stück	Oliven
1/2	Tomate
40 g	Rucola
2 EL	Balsamico
1/2	Zitrone (Saft)
	Jodsalz, Pfeffer
	Terrinenform
	Klarsichtfolie

Vorbereitung

Bärlauch, Olivenöl, Pinienkerne, Parmesan im Mixer gut aufmixen. Grünen Spargel im letzten Drittel schälen, in leichtem Salzwasser mit einer Prise Zucker und einigen Tropfen Öl auf den Biss kochen, abkühlen, trocknen. Paprikaschoten säubern, entkernen, in feine Würfel schneiden. Tomaten abziehen, entkernen, in feine Würfel schneiden.

Schnittlauch fein schneiden. Gelatine einweichen, ausdrücken und mit etwas Spargelfond auflösen. Oliven entsteinen, halbieren, Rucola waschen, trocknen. Olivenöl, Balsamico und Zitronensaft anrühren, Schnittlauch dazu, würzen und Terrinenform

mit Klarsichtfolie auslegen.

Zubereitung

Joghurt, Sauerrahm glatt rühren, Paprikaschoten, etwas Schnittlauch zugeben und mit Jodsalz und Pfeffer würzen. Gelatine unterheben. Etwas Masse in die vorbereitete Terrine geben, Spargel einlegen, wieder Masse darauf. Das Ganze wiederholen bis die Terrine randvoll ist, Terrine gut abklopfen, Folie schließen und 4 – 6 Stunden kalt stellen. Oliven, Tomaten, Schnittlauch mit Dressing anmachen. Terrine stürzen, Folie entfernen, Tranchen schneiden.

Anrichten

Rucola auf flachem Teller anrichten, angemachten Oliven-Tomatensalat darauf geben, Terrine anlegen, Pesto nebenan.

Gebratene Schollenfilets auf jungem Frühlingsgemüse (2 Personen)

Zutaten

300 g	Schollenfilets
1/2	Zitrone
2 EL	Rapsöl
1	kleiner Kohlrabi
2	kleine Möhrchen
6–8	Radieschen
1	Frühlingslauch
60 g	Blattspinat
8–10	Löwenzahnblätter
80 g	Champignons
4 EL	Sahne
1/2 TL	Butter
1	Tomate
1 EL	Kapern
6	schwarze Oliven
	Jodsalz, Pfeffer

Vorbereitung

Schollenfilets waschen, mit Küchenkrepp trocknen und mit Zitronensaft beträufeln. Kohlrabi dünn schälen, achteln und in 1 cm starke Scheibchen schneiden. Möhrchen schaben, halbieren, ebenfalls in 1 cm starke Scheibchen schneiden. Frühlingslauch in Ringe zerteilen, Radieschen vierteln. Spinat gut waschen, ebenso die Löwenzahnblätter. Champignons mit Krepp abreiben, in dünne Scheiben schneiden. Tomate abziehen, Kernhaus herausnehmen, das Fruchtfleisch in Würfel schneiden. Oliven entkernen und zerkleinern.

Zubereitung

1 EL Rapsöl erhitzen, die Schollenfilets darin goldgelb beidseitig anbraten. Pfanne erhitzen, Rapsöl zugeben und zuerst die Champignons anbraten, Kohlrabi, Möhrchen, Lauch, Radieschen zugeben, leicht braten und auf den Biss garen, zuletzt die Spinatblätter zugeben, zusammenfallen lassen und mit der Sahne angießen. Kurz reduzieren und mit Jodsalz und Pfeffer abschmecken. Gezupften Löwenzahn hinzugeben und gut vermengen. Butter erhitzen, Kapern, Oliven und Tomatenwürfel zugeben, erhitzen und mit Pfeffer und Jodsalz würzen.

Anrichten

Gemüse auf Tellern verteilen, je 3 Schollenfilets darauf setzen und die Tomaten-Oliven-Garnitur darüber geben.

Gebratene Schollenfilets



Ich wünsche Ihnen viel Spaß beim Nachkochen und guten Appetit!

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

Märcheninsel Fünen

Auf den Spuren des Dichters Hans Christian Andersen
im „Garten Dänemarks“

Frank Schüttig

Manche kommen wegen der hübschen, blonden Mädchen. Andere wollen in Ruhe die herrlichen weißen Sandstrände genießen, stilvoll und behaglich auf einem der verstreut liegenden alten Schlösser und Herrensitze wohnen, durch die abwechslungsreiche, hügelige Landschaft radeln, durch die schmalen Gassen beschaulicher Kleinstädte bummeln. Oder auf den Spuren des berühmten Märchendichters Hans Christian Andersen

wandeln. Und abends mit gutem Appetit in einem der besten dänischen Restaurants tafeln. Die Insel Fünen – dänisch: Fyn – liegt mitten in Dänemark. Ja, der Süden mit den alten Hafenstädten Faaborg und Svendborg soll sogar die Gegend sein, in der das alte Königreich der Dänen einst seine Wurzeln hatte...

Beinahe märchenhaft zu erreichen ist Fünen von Deutschland aus mit

„Scandlines“, einer der größten Fährreedereien Europas. Der kürzeste Weg über die Ostsee ist der mit der Fähre Fynshav-Bøjden nordwestlich von Flensburg. Die Überfahrt dauert nur 50 Minuten.

Wie in ganz Dänemark mangelt es auch auf Fünen nicht an Ferienhäusern. Wer etwas höhere Ansprüche an sein Urlaubsdomizil stellt, sollte einen Blick auf die Angebote des renommierten dänischen Ferienhaus-Spezialisten „dansommer“ werfen, der als Erfinder des Luxus-Ferienhauses gilt. Mit den mondänen Quartieren der Kategorie „Schlösser und Herrenhäuser“ setzen die Dänen jetzt noch eins drauf. Die aristokratisch anmutenden Unterkünfte liegen meist an Fjorden, Seen oder direkt am Meer. „Diese Landhäuser haben alle eine eigene Innen-Badelandschaft und sind etwas für Leute, die sich gern ein wenig abseits der klassischen Zentren mitten in der Natur erholen wollen“, sagt Franz Larisch von „dansommer“.

Dazu gehört zum Beispiel „Schloß Sophienlyst“. Das weiße Märchenschloß liegt nahe dem Städtchen Middelfahrt in einem 7.000 Quadratmeter großen Park am Gamborg Fjord. Gespeist wird bei Kerzenlicht im roten „Rittersaal“ mit Balkendecke, Bar und Billard. Mit einem der Schwerter wird

„Sophienlyst“ - das Märchenschloß bei Middelfahrt



Der besondere Tipp für Gour-med-Leser

www.gour-med.de

hier schon mal der Champagner geköpft. Das Schloß ist – ein Neubau. „Ich wollte mir einen Traum erfüllen“, erzählt Schlossherr Lars Vestergaard. „Ich liebe Burgen und Schlösser.“ Selbst entworfen habe er sein Schloß.

Auch Hans Christian Andersen, der Dichter von „Die kleine Meerjungfrau“, „Des Kaisers neue Kleider“, „Die Prinzessin auf der Erbse“ und vielen anderen Märchen, hat es noch zu seinen Lebzeiten zu etwas Wohlstand gebracht. Der Weg dorthin war allerdings steinig. Seine Theaterstücke wurden zunächst allesamt abgelehnt. Geboren wurde der berühmteste aller Fünen 1805 als Sohn bitterarmer Leute in einer der verwinkelten, engen Gasse von Odense. „Klein-Kopenhagen“, wie man die Inselhauptstadt seinerzeit nannte. Eine Art früher „Globetrotter“ war Hans Christian Andersen. „Reisen heißt leben“ war sein Motto. Über Norddeutschland und Sachsen, wo er die erste Eisenbahn bestaunte, zog es ihn bis Italien. Das ländliche Freilichtmuseum „Den Fynske Landsy“ vor den Toren von Odense ist jedes Jahr im Sommer Schauplatz der Hans-Christian-Andersen-Festspiele.

Hans Christian Andersens Märchenfiguren stehen heute als Skulpturen auf Plätzen und in den Parks von Odense. Nach dem Spaziergang durch die Gassen der Altstadt, dem Besuch des „St. Knuds-Domes“ und einem Stadtbummel empfiehlt sich ein frisches Bier vom Faß im historischen „Den gamle Kro“, dem ältesten Gasthof der Stadt mit glasüberdachtem Innenhof, stimmungsvoller Atmosphäre und leckeren Fischgerichten. Auch mehrere echte Gourmettempel hat Fünen zu bieten. Im „Munkebo Kro“ kocht der dänische TV-Koch und



Die Hans-Christian Andersen-Statue

Buchautor Thomas Pasfall. „Falsled Kro“ in Millinge ist eines der besten Restaurants von Dänemark. Sein aus den Vogesen stammender Besitzer und Chefkoch Jean-Louis Liefroy verbindet die feinste französische Küche mit den frischen Zutaten aus dem „Garten Dänemarks“, die in Hofläden und auf Märkten zu kaufen sind. „Gut zu speisen ist eigentlich nur eine Art und Weise, Verständnis für die Natur aufzubringen, von der man umgeben ist“, sagt Chefkoch Jean-Louis Liefroy.

Aus dem „Munkebo Kro“, haben wir Ihnen zwei Rezepte von Thomas Pasfall zum Nachkochen mitgebracht.

Dreierlei Innereien mit eingemachten Schalotten und Pfifferlingsglace

Zutaten für 4 Personen

200 g	Kalbsbrieschen
200 g	Gänseleber, frisch
200 g	Lammhoden

100 g	Schalotten
100 g	Pfifferlinge
2 l	Kalbsfond
200 ml	Portwein (rot)
150 g	Butter
50 g	Gänsefett
	Thymian zum
	zum Garnieren
	Salz und Pfeffer

Zubereitung

Kalbsbrieschen und Lammhoden 2 bis 3 Minuten in kochendem Wasser blanchieren und danach 5 bis 6 Minuten garziehen lassen. Pfifferlinge putzen. Schalotten schälen und 4 bis 5 Minuten im Gänsefett kochen, bis sie gar sind.

Kalbsbrieschen und Lammhoden von Haut und Sehnen befreien und in jeweils vier Stücke schneiden. Die Gänseleber in vier Medaillons von je etwa 50 g schneiden.

Die geputzten Pfifferlinge bei großer Hitze auf der Pfanne rösten. Den Portwein angießen und einreduzieren lassen. Den Kalbsfond dazugeben, auf 400 ml einreduzieren lassen und mit 75 g Butter aufmontieren. Die Glace mit den Pfifferlingen klären.

Der besondere Tipp für Gour-med-Leser

Lammhoden und Kalbsbrieschen in 75 g Butter goldbraun braten und mit Salz und Pfeffer würzen.

Die Gänseleber 1 bis 2 Min. auf erhitzter Pfanne mit möglichst wenig Fett braten und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die eingemachten Schalotten im restlichen Gänsefett vorsichtig anwärmen und mit Salz und Pfeffer würzen.

Anrichten

Die lauwarmen Schalotten in der Tellermite anrichten und die Innereien darauflegen. Die Pfifferlingsglace vorsichtig verteilen und das Ganze mit Thymian garnieren.

Gebratener Seeteufel mit krosser Kartoffelgalette

Dazu Basilikumreduktion

Zutaten für 4 Personen

800 g	Seeteufelfilet
4	große Kartoffeln
1 l	Hühnerfond
1 Bund	Basilikum
100 g	Butter
	Traubenkernöl zum Braten

Zubereitung

Das Seeteufelfilet in 4 Medaillons schneiden. Die Kartoffeln schälen und



Das Restaurant im „Munkebo-Kro“

in feine Scheiben schneiden. Die Scheiben in Rosettenform auf ein Backblech mit Backpapier legen. Ein weiteres Stück Backpapier auf die Rosetten legen. Das Ganze 12 bis 15 Minuten bei 180 Grad im Anpressverfahren ausbacken.

und die Basilikumreduktion vorsichtig auf dem Teller verteilen.

Fotos: Dansommer, Munkebo-Kro, Fremdenverkehrsamt Dänemark

Weitere Informationen:

Ferienhäuser: Dansommer, Tel. 0045-86 17 61 22, Fax: 0045-86 17 68 55, eMail: dansommer@dansommer.dk

Odense Turist Bureau, Rathaus, Tel. 0045-66 12 75 20, Fax: 0045-66 12 75 86, eMail: otb@odenseturistik.dk, <http://www.odenseturistik.dk>

„Cimber Air“ verbindet ab Juli 2003 1x wöchentlich (samstags) Berlin (Berlin-Tegel) direkt mit Bornholm (Rønne)

Tickets und Information:

Tel.: 0045-56951111
oder in alle Reisebüros

Hühnerfond mit geschnittenem Basilikum einreduzieren lassen, passieren, mit 75 g Butter aufmontieren und mit in feine Streifen geschnittenem Basilikum abschmecken.

Die Seeteufelmedaillons auf einer erhitzten Pfanne auf jeder Seite 2 bis 3 Minuten scharf braten. Die vorgegarten Galettekartoffeln in restlicher Butter goldbraun braten.

Anrichten

Die Seeteufelmedaillons auf den krossen Galetten dekorativ anrichten

Thomas Pasfall (links) bei der Ausübung seiner gastronomischen Kunst



Der besondere Tipp für Gour-med-Leser

Gour-med(t)s genießen den

„Ball des Weines“ in Wiesbaden

Klaus Lenser

Yvonne Heistermann

Falls Sie, liebe Gour-med-Leser, im vergangenen Jahr im Kurhaus Wiesbaden den „Ball des Weines“ miterlebt haben, dann wird dieser Ihnen – und vor allem den Weinliebhabern unter Ihnen – sicher noch in angenehmer Erinnerung sein.

Nun wird nach den Erfolgen der vergangenen beiden Jahre dieser glanzvolle Event am 24. Mai 2003 zum dritten Mal gefeiert. Die Initiatoren - der Verband Deutscher Prädikatsweingüter und das Deutsche Weininstitut - versprechen eine rauschende Ballnacht. Denn auch dieser 3. Weinball im Kurhaus in Wiesbaden steht wieder unter dem Motto: „Eine genussvolle Nacht der Weinkultur“.

Bei dem fröhlich-festlichen Ereignis werden auch dieses Jahr die besten Winzer Deutschlands ihre auserlesenen Weine präsentieren. Gäste können eine Vielzahl von Weinständen zu Degustationsproben besuchen. Und, passend zu den unterschiedlichen Weinen und Sekten, von einer breiten Palette kulinarischer Köstlichkeiten probieren, während im Ballsaal ein



Farbenprächtig und glamourös - der Ball des Weines

großes Menü serviert wird. Aber auch die einzelnen Säle verwandeln sich während des Balls in einen Boulevard der Genüsse: Sterneköche aus verschiedenen Häusern der „Jeunes Restaurateurs d'Europe“ zeigen Kochkunst auf höchstem Niveau.

Bereits bei den Ballvorbereitungen schwärmte einer der Initiatoren: „Wir wagen uns zum dritten Mal aufs Ballparkett, um mit den Liebhabern von Kultur und Genuss die deutschen Spitzenweine zu feiern. Gemeinsam wollen wir die ganz besondere Atmosphäre beim Ball des Weines pflegen, die einerseits durch die herrlichen Räumlichkeiten, vor allem aber durch den Wein die Besucher auf wunderbare Weise verbindet.“ Zigarrenliebhaber werden an der Havanna-Lounge, wohin sie sich zum Verweilen und dem Genuß der besonderen Art zurückziehen können, ihre Freude haben. Auch

für den musikalischen Genuß ist gesorgt: In der Zigarrenlounge kommen Jazz-Liebhaber auf ihre Kosten. Im Ballsaal können sich die Gäste ganz von den Darbietungen Herbert Sieberts mit seinem „Johann-Strauss-Orchester“ mitreißen lassen. Im „Wiener Kaffeehaus“ wiederum sorgt die Damen-Kapelle „Ladies Swing Quartett“ für eine besondere Atmosphäre und im Club der Nachtschwärmer gibt es den heißen Disco-Sound bis in die frühen Morgenstunden.

Fotos: VDP

Falls Sie mitfeiern wollen,
bekommen Sie alle Infos unter:

VDP
Kaiser-Friedrich-Platz 3-4
65183 Wiesbaden
Tel.: 06725-30860

zurück zum Inhaltsverzeichnis



Der Eröffnungstanz

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

<http://www.swisswine.ch>

[zurück zum Inhaltsverzeichnis](#)

Der besondere Tipp für Gour-med-Leser

www.gour-med.de

Berlins freundlichste Hotels 2003

Frank Schüttig

Welcher Berlin-Besucher kennt nicht die Qual der Wahl: Wo wohnen? Nicht immer bedeutet teuer zugleich auch gut – und Gutes, das auch preiswert ist, das ist oft schwer zu finden. Aber es gibt auch andere Kriterien, nach denen man sich eine Unterkunft wählt, die ihr Geld wert ist. Zum Beispiel diese: Bereits zum dritten Mal sind jetzt die „Freundlichsten Berliner Hotels“ gekürt worden. Berlins Regierender Bürgermeister Klaus Wowereit übergab die Auszeichnung in den vier Kategorien „Pensionen“, „Kleine Hotels“, „Business-Hotels“ und „Luxushotels“. Auswahlkriterien waren neben der Freundlichkeit die Sensibilität der Mitarbeiter, Gästeorientierung, hohe Qualifikation und Kompetenz des Personals sowie Individualität des Hauses.

Für Ihren nächsten Berlin-Besuch möchten wir Ihnen hier als prämiertes kleines Hotel „Hecker's Hotel“ in der Grolmannstraße vorstellen. Nahe am Kurfürstendamm gelegen (U-Bahnstation Uhlandstraße) wurde es in den 70er Jahren bekannt durch das Restaurant „Hecker's Deele“. Der Prominententreff zählte Giscard d'Estaing, Harald Juhnke, Michael Douglas und Udo Jürgens zu seinen Gästen. Mitte



Hecker's Deele



Das „Regent Schlosshotel“

der neunziger Jahre wurde das Privathotel neu gestaltet, ohne seinen individuellen Charme einzubüßen. Die Lobby besticht mit ihrem klassischen italienischen Design. 26 Zimmer sind mit manuell regelbaren Klimaanlage, Marmorbädern und Zimmersafes ausgestattet. Für längere Aufenthalte empfehlen sich die 35 Quadratmeter großen Apartments mit Kitchenettes und begehbarem Kleiderschrank.

Zum freundlichsten Hotel in der Luxuskategorie wurde „The Regent Schlosshotel“ (früher „Ritz-Carlton“) gewählt. Das Haus im noblen Villenviertel Grunewald ist eines der wenigen erhaltenen großen Palais der Kaiserzeit. Für die heutige Inneneinrichtung zeichnet Modezar Karl Lagerfeld verantwortlich. Eine der Suiten ist mit seinem persönlichen Mobiliar eingerichtet, kann aber von den Gästen gemietet werden. Alle Hotelzimmer und Suiten sind voll klimatisiert und verfügen über mindestens drei Telefonapparate mit jeweils zwei Leitungen, PC-Anschluss, Videogerät, Stereoanlage, Minibar, Kabel-TV, Safe und ein eigenes Faxgerät. Neben dem Restaurant „Le Jardin“ mit seiner

leichten Bistroküche stehen das Gourmet-Restaurant „Vivaldi“, die Kaminbar „Le Tire Bouchon“ und die „Lobby Lounge“ in der Hotelhalle zur Verfügung. Im Sommer kommen die Terrassen und der Garten sowie die Open-air Bar „Catalina“ hinzu. Im rund 500 Quadratmeter großen Spa-Bereich erwarten den Gast Pool, Fitness-Raum, Saunen, Dampfbad, Whirlpool und ein direkter Zugang zum Garten. Jogger finden im nahen Grunewald die ideale Umgebung.

Fotos: Regent, Hecker's

Die „Freundlichsten Berliner Hotels 2003“:

Pensionen:

Hotel-Pension Modena
Tel. 030/885 70 10

Kleine Hotels:

Hecker's Hotel
Tel. 030/8890-0

Business-Hotels:

Dorint Schweizerhof
Tel. 030/26 96-0

Luxushotel:

The Regent Schlosshotel
Tel. 030/895 840

Der besondere Tipp
für Gour-med-Leser

Alles in Fluss

Schlemmerreise von Basel nach Bernkastel

vom 19. - 26. Juli 2003

Cord C. Troebst

Wer schon einmal in den Sommerferien mit dem Auto auf den Uferstraßen von Rhein oder Mosel unterwegs war, der weiß davon manch' traurig Lied zu singen: Staus, Wartezeiten, volle Restaurants - und hat man nicht

rechtzeitig ein Hotel gebucht, dann kann es abends eine böse Überraschung geben. Hat man aber gebucht, dann muss man sich oft sputen, wo man doch so gerne noch verweilen möchte.

Ganz anders die Reise mit einem Flusskreuzfahrtschiff, etwa der „River Cloud“. Sonnen-, Promenaden- und Kabinendeck. 110 m lang, 11,40 breit, mit 1.70 m Tiefgang. Behaglich und intim die Atmosphäre, mit nur 45 Kabinen und maximal 90 Passagieren. Manches erinnert ein wenig an den nostalgischen Charme von Nilfahrt oder „Orient Express“.

Auf diesem schwimmenden 5-Sterne-Hotel ist alles sanft in Fluss, mit 23 km/h Höchstgeschwindigkeit geht es gemächlich und behaglich zu. Denn Gepäck, Bett und Restaurant reisen mit. Dazu auch noch ein Spitzenkoch wie Paul Urchs, den wir Ihnen bereits in Gour-med 9/10 2001 als Berliner Meisterkoch vorstellten. Sein kulinarischer Rang ist unbestritten, denn er hat sich „bis zu den Sternen“ empor gekocht. Die Stationen des ehemaligen Heinz Winkler Mitarbeiters und Stellvertreters im „Residenz“ in Aschau reichen vom „Tantris“ in München über Japan und Südamerika bis zum Küchen- und Wirtschaftsdirektor des ehemaligen „Ritz-Carlton Schlosshotel“ in Berlin. Auszeichnungen wie drei Mal hintereinander der Titel „Berliner Meisterkoch“, Michelin-Sterne und schon 1996 der Zweite Platz beim renommierten „Bocuse d'Or“ – Wettbewerb begleiten seinen beruflichen Weg. Inzwischen verwöhnt er die Gäste in seinem eigenen Fein-

Die „River Cloud“ fährt auf den romantischsten Flüssen Europas



Der besondere Tipp für Gour-med-Leser

Sterne Koch Paul Urchs



schmecker- und Genießerhotel „Hohenried“ in Freudenstadt (Tel.: 07441-86020), wo er auch in Gourmet-Kochkursen Tipps und Tricks seiner Kochkunst verrät. Paul Urchs, 41, wird am 20. Juli an Bord der „River Cloud“ das Welcome-Dinner kreieren und Ihnen damit einen unvergesslichen kulinarischen Auftakt zur Schlemmerreise bereiten.

Natürlich darf zu gutem Essen auf keinen Fall der gute Wein fehlen. Weinexpertin Sylvia van Aans, Leiterin der Deutschen Wein und Sommelierschule in Berlin, wird den Gästen der „River Cloud“ auf der Reise in kleinen Seminaren und Verkostungen zusammen mit lokalen Winzern die Weine der einzelnen Regionen näher bringen. Einer der Höhepunkte dieser Weinseligkeit ist auf jeden Fall die exklusive Führung am Abend des 22. Juli durch das Kloster Eberbach in Verbindung mit einer Schlenderweinprobe und anschließend dem Trompetenkonzert.

Aber noch viele andere Köstlichkeiten für Auge, Nase und Gaumen werden auf der Fahrt geboten. In Straßburg gibt es unter anderem einen Besuch des Käse-Reifekellers des Affineurs René Tourette,

sowie eine Besichtigung der größten Käseglocke der Welt. Geboten werden ein Käseseminar sowie eine Verkostung. Doch dabei bleibt es nicht: Wieder an Bord, serviert der Küchenchef Spezialitäten aus dem Elsass, der Pfalz und dem Badischen. Ein besonderes Highlight der Schlemmerreise ist ein Degustations-Menue, das der Chefkoch der „River Cloud“ und Frau van Aans den Passagieren präsentieren werden.

Besonders entspannend und angenehm empfinden Teilnehmer der Flusskreuzfahrten auf der „River Cloud“ und dem Schwesterschiff „River Cloud II“: Es gibt bei den Mahlzeiten keine feste Sitzordnung. Man sucht sich jedes Mal die Tischnachbarn aus, mit denen man zusammensitzen möchte. Auch die Kleidung ist zwanglos, d.h. sportlich bis leger – doch für die Herren sind zumindest mittags und abends lange Hosen angesagt.

So abwechslungsreich wie die Küche an Bord der „River Cloud“ werden auch die Ausflüge sein. Auf Ihrer „Sehreise“ entlang des Rheins und der Mosel besuchen die Passagiere drei

Promenadendeck der „River Cloud“



Die Schiffsglocke



verschiedene Länder, besichtigen geschichtsträchtige Städte wie Heidelberg und Trier. Gemütlich sitzen sie während der Fahrt auf dem Sonnendeck und lassen Weinberge und Burgen stressfrei an sich vorbeiziehen. Zwei Shuffleboard-Felder und ein Schachspiel dienen zur weiteren Unterhaltung.

Abends trifft man sich in der Lounge mit gemütlicher Bar oder sitzt mit neu gewonnenen Freunden in bequemen Sesseln bei einem Drink zusammen oder lauscht einem Vortrag über die Reiseziele der kommenden Tage. Und so sieht das Programm aus:

Nach der Einschiffung in Basel geht die Fahrt nach Breisach in Baden-Württemberg. Die Stadt, schon zu Cäsars Zeiten ein befestigter Stützpunkt, ist Mittelpunkt der Winzergenossenschaften des Kaiserstuhlgebietes. Die nahe gelegene Universitätsstadt Freiburg wird besucht, danach fährt die „River Cloud“ gemächlich weiter rheinabwärts durch die malerische Rheinlandschaft – als erholsame Einstimmung auf den Kapitänsempfang am Abend und auf das Galadinner.

Der ganze folgende Tag ist Strassburg gewidmet, mit einem Rundgang durch die

Der besondere Tipp für Gour-med-Leser

www.gour-med.de

Das Foyer der „River Cloud“



malerische Altstadt und einer Besichtigung des berühmten Münsters. Es erwarten einen aber auch Kunstgalerien, Märkte, das Rohan-Schloss und vieles mehr. Natürlich kommt auch die Gourmet-Seite nicht zu kurz. Denn hier, in den Regionen Elsass und Kaiserstuhl spielen gutes Essen und erlesene Weine schon immer eine große Rolle. So können die Gäste der „River Cloud“ auch diese kulinarische Tradition auf köstlichste Weise erleben.

Weiter dann, von Mannheim aus, startet ein Landausflug nach Heidelberg, eine der romantischsten Städte Deutschlands - im II. Weltkrieg glücklicherweise unzerstört. Während die Gäste Stadt und Schloss besichtigen, fährt das Schiff weiter und in Gernsheim steigen die Landausflügler wieder zu. Abends ist man dann in Rüdesheim zum Besuch des Klosters Eberbach. Zum geführten Stadtrundgang bleibt am Vormittag des folgenden Tages genügend Zeit, ebenso zum Besuch des Weinmuseums.

Jemand hat einmal gesagt: „Burgen sind von unten schöner als von oben“. In der Tat: man liegt bequem an Deck,

während das Schiff an so berühmten Rheinburgen wie Rheinstein und Reichenstein, Sooneck, Hohnack und Stahleck vorbeigeleitet, und schließlich auch die berühmte Lorelei bei St. Goarshausen passiert.

Bei Koblenz und dem „Deutschen Eck“ geht es dann in die Mosel und beim Abendessen wird in Cochem angelegt. Mit seiner hoch gelegenen

Reichsburg, die am folgenden Vormittag besichtigt wird, ist die Stadt sicherlich einer der schönsten Orte im Moseltal. Am späten Nachmittag ist man dann in Zell, es bleibt genug Zeit, um durch den Weinort zu bummeln, vielleicht auch die berühmte „Schwarze Katz“ zu suchen.

Nächster Stop ist Berncastel, mit einem Überlandausflug nach Trier, der ältesten Stadt Deutschlands, verbunden mit einer Stadtbesichtigung und einem Besuch der berühmten römischen Porta Nigra. Noch eine Nacht verbringen die Gäste auf dem Schiff, das für eine Woche ihr schwimmendes Zuhause war. Am Morgen des achten Reisetages erfolgt dann die Ausschiffung. Und kaum einer, der eine Flusskreuzfahrt gemacht hat, wird das Erlebnis so schnell vergessen. Den Damen aber sei versichert: Es schaukelt nicht!

Weitere 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,
<http://www.seacloud.com>*

Die Lounge der „River Cloud“



Der besondere Tipp für Gour-med-Leser

Schlemmen in Burgund

Kurzreise vom 19.6. – 22.6.

Cord C. Troebst

In unserer ersten Ausgabe von Gour-med in diesem Jahr stellten wir Ihnen das "unbekannte Burgund" als interessantes Ziel einer „3-tägigen“ Kurzreise vor. Sie findet vom 19.-22. Juni statt. Übernachtet wird in der ruhigen, ländlich gelegenen "Auberge des Brizards" bei Quarré-les-Tombes. Auf dem Programm stehen Tagesausflüge zu Sehenswürdigkeiten der Umgebung, Weinverkostungen und ein Gourmet-Essen in dem mit zwei Michelin-Sternen ausgezeichneten Restaurant "Hostellerie du Vieux Moulin". Das Menu von Küchenchef Dominique Tarel können wir Ihnen schon hier verraten: Hechtmus an Crevettensauce als Vorgericht, und als Hauptgang ein Bresseküken, gebraten mit Rosinen. Bressehühner gelten als das edelste, feinste Federvieh des Landes – und ihre Aufzucht unterliegt strengen Bestimmungen. Freilandhaltung ist Vorschrift, gefüttert wird mit Mais oder Buchweizen.

Beim Stichwort Burgund oder "Bourgogne", wie man in Frankreich sagt, denkt man immer zuerst an Wein. Doch schon die Burgunder-Herzöge des Mittelalters liebten die gute Küche. Sie ist zwar deftig, aber abwechslungsreich und gilt vielen als eine der besten in Frankreich. Kenner behaupten, es gäbe in der Region kaum ein Rezept, wo dem Gericht nicht eine halbe oder auch eine ganze Flasche Wein zugesetzt wird. Das lässt sich am besten in Dijon nachprüfen, das man einst die Stadt der 100 Glockentürme nannte. Heute gilt die Senfstadt, die

wir ebenfalls besuchen werden, als die "Stadt der 100 Kochmützen". Fast hat man den Eindruck, jedes zweite Haus sei ein Restaurant. Zum Angebot gehören Meurette-Eier (in Rotwein), Schnecken, durchwachsender Schinken, Coq au vin (das berühmte Hühnchen im Weinsud), Hähnchen Gaston-Gérard, Putenkeulen in Burgunder, Hase à la Piron - und die köstlichen Nachspeisen mit schwarzen Johannisbeeren.

Die Kurzreise findet statt vom **19.06. bis 22.06.03**

Preis pro Person im Doppelzimmer: 810 Euro. Preis pro Person im Einzelzimmer: 850 Euro



Mindestteilnehmerzahl: 20, maximale Teilnehmerzahl: 30

Wer will, kann im eigenen PKW zur "Auberge des Brizards" kommen. Für Flug- und Bahnreisende erfolgt der Transfer von Paris per Bus - vom Gare du Nord und vom Flughafen Charles-de-Gaulle. Dafür hat der Veranstalter ein eigenes Merkblatt zusammengestellt. Die Ankunft im Hotel - ca. 270 km von der Seinestadt - erfolgt gegen 17 Uhr.

Sonderkondition für Frühbucher:

- 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 folgenden Teilnehmer, die buchen, erhalten einen Nachlass in Höhe von 5 Prozent des Reisepreises. Preisvorteil für 2 Personen im Doppelzimmer: 81 Euro.
- Interessenten für einen Gruppenflug Frankfurt-Paris für ca. 230 Euro inklusive Steuern und Gebühren melden sich bitte möglichst frühzeitig beim Veranstalter.

Fotos: Kultur-und-Gourmet-Reisen

Weitere Informationen
und Direktbuchung:

Sebastian Roettger
Kultur- und Gourmet-Reisen
Tel.: 07520-9145122
88285 Bodnegg



Ha-ha und ein Picknick-Auto

Horst-Dieter Ebert

Der Blick aus dem Fenster geht voll ins Grüne, in die grünen Wipfel alter Bäume und über grüne Rasenflächen, denen man ihre jahrhundertlange Kinderstube ansieht. „Hartwell House“ ist eines der schönsten alten Herrschaftshäuser in England und seit etlichen Jahren ein feines Country-Hotel inmitten von über dreißig Hektar gepflegten Grüns.

Und darauf steht, ein Bild bukolischer Idylle, eine Herde Kühe, teils braun, teils schwarzgefleckt. Die Tiere kauen friedvoll wieder, gucken mit freundlicher Gleichmut zu uns herüber und muhen gelegentlich melodisch. Doch sie halten sich immer respektvoll hinter einem dunklen Strich im Gras. Ob Kühe auf englischen Herrenhäusern dressiert werden?

"Nein, nein", lacht Hausherr Jonathan Thompson nachsichtig, "da ist doch ein ha-ha!" – Ein was? – Er zeigt mir, dass sich der vermeintliche Strich auf dem Rasen aus der Nähe als ein Graben entpuppt, flach abfallend auf der einen, steil ansteigend auf der anderen Seite. Englische Wörterbücher definieren das als versenkten oder unsichtbaren Zaun, ich werde ihm hinfort auf Schritt und Tritt begegnen.

Und warum heißt er ha-ha? "Na, das ist doch klar", erklärt mir Thompson mit Engelsgeduld, "der erste, der einen baute, fiel dann gleich mal rein, und da haben natürlich alle gelacht: ha-ha!" Die englische Etymologie ist mindestens so skurril wie die britischen Cricket-Regeln.



Neulich, in Estepona: In Kempinskis wahrhaft großzügigem Strandhotel – grosse Zimmer, grosse Balkons, grosse Pools und überall Meerblick – stellt Volkswagen sein jüngstes Modell vor. Der „Touran“ ist ein sogenanntes MPV (Multi Purpose Vehicle) der Kompaktklasse, zu deutsch: ein kleiner Van für Einsteiger (ab 20.000 Euro), für mobile Freizeit- und Sportliebhaber. Das Design prangt im bescheidenen Bieder-Still des Hauses, no Sex, no Chic, das Gegenteil eines Hinguckers, der alle Blicke auf sich zieht.

Doch das Interieur beweist unerwartete Pffiffigkeit: "Unser flexibler Allrounder", wie die VW-Manager ihn zärtlich nennen, ist nicht länger als der „Golf

Der „Touran“



Variant“, vermag jedoch sieben Fahrgäste zu befördern; seine drei Sitzreihen können in 500 Konfigurationen geordnet werden, die Zuladung kann auf fast 2000 Liter gesteigert werden.

Ich bin schnell zu überzeugen: Dieses quintessentielle Fahrzeug, das alle Vorteile der Konkurrenz kombiniert, entbirgt sich mir durchaus als Auto für „Gourmeds“. Mit 39 Ablagen, mit Sitzen, die zu Tischen werden (Klapptische gibt es sowieso), mit Flaschen- und Glashaltern allüberall, sogar Aschenbechern, Platz für Kühl- und



Foto Touran: VW

Wärmeaggregat scheint dieser Wagen mir die ideale rollende Picknick-Station zu sein.



Ich bin am Flughafen La Guardia um 15.00 in seinen Wagen gestiegen, habe mein Ziel genannt – den John F. Kennedy Airport (JFK) – und mich gespannt zurückgelehnt. Doch irgendwann habe ich dann doch mitgekriegt, daß nach JFK alle rechts fahren, nur wir nach links. Kurz darauf war der Fahrer, ein gemütlich gerundeter Inder namens Mammadou, augenscheinlich völlig verloren.

"Stoppen Sie bitte und fragen Sie nach dem Weg!" habe ich mehrfach gerufen, ziemlich hilflos und erfolglos. Immerhin, er hat dann gefragt und ist doch weiter wie der Fliegende Holländer durch Queens geackzackt. Irgendwann kriegten wir dann den Van-Wyck-Express Way wieder zu fassen. Er hat dann sogar mein Terminal gefunden, kurz nach 16.30 waren wir da.

"I am so sorry for your time", hat er gesagt und mir die Koffer vor die Halle gestellt. "Sie hatten ja heute wirklich keinen guten Tag", hab ich geantwortet. "Yes, today, mister," hat er mich wehmütig angelächelt, "but yesterday I find airport!" Offenbar war ich nur am falschen Tag unterwegs.

Der besondere Tipp für Gour-med-Leser

www.gour-med.de

Wer kocht mit ?

Im Gour-med-Kochclub!

Sie wollen auch mitmachen:

Wir wollen einen vielfachen Wunsch unserer Leser erfüllen: immer wieder wurden und werden wir darauf angesprochen, warum wir denn nicht einen Gour-med-Kochclub speziell für unsere Leser gründen. Das werden wir jetzt tun. Viele Spitzenköche, die wir in Gour-med vorgestellt haben, haben bereits ihre Bereitschaft erklärt, die "Patenschaft" eines regionalen Gour-med-Kochclubs zu übernehmen. Damit bietet sich endlich für Sie, liebe Leser, die Gelegenheit, unter fachkundigster Anleitung sich selbst und andere kulinarisch zu verwöhnen. Wenn auch Sie Spaß daran haben, sich mit Kollegen in Ihrer Region nicht nur fachlich, sondern auch "genüßlich" auszutauschen, dann teilen Sie uns das bitte auf untenstehendem Coupon mit. Wir werden dann von hier aus alle weiteren Schritte zur Gründung eines Kochclubs mit Ihnen abstimmen.

Erwarten oder befürchten Sie keinen starr administrativ geführten Verein. Denn genau das sollen die Kochclubs nicht sein. Ihr und unser Motto soll vielmehr lauten: Genuß, Freude, kulinarischer Meinungs Austausch und alles, was ein bisschen dazu beitragen kann, den Alltagsstreß zu vergessen. Köche wie Michael Hoffmann ("Restaurant Margaux", Berlin), Thomas Martin ("Louis C. Jacob", Hamburg), Michael Phillipp ("Restaurant Philipp", Sommerhausen), Paul Urchs (Genießerhotel „Hohenried“, Freudenstadt) und andere bekannte Spitzenköche haben bereits signalisiert, mit

unseren Gour-med-Lesern "gemeinsame Sache" machen zu wollen.

Wir freuen uns über Ihr Interesse!

Vielen Dank,

Ihr



Klaus Lenser



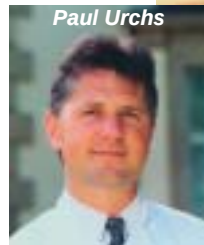
Thomas Martin



Michael Phillip



Michael Hoffmann



Paul Urchs

☐ Ja, ich möchte gerne mitkochen und wünsche weitere Informationen

Name: _____

Funktion: _____

Anschrift: _____

Tel.: _____

Fax: _____

e-mail: _____

Wenn Sie unser Kochclub interessiert, senden Sie bitte den ausgefüllten Coupon an folgende Fax-Nr.: **Redaktion Gour-med 02501-27560**

Endlich einmal „Trüffel satt“

Fein Schmeckendes im Hinterland der Côte d'Azur

Dr. Roland Kindinger
Cord C. Troebst

Mirette ist 10 Jahre alt, auf einem Auge blind und mit ihrem struppigen Fell der Inbegriff einer Promenadenmi-

schung. Außergewöhnlich erscheint sie höchstens durch zwei frische Bauchnähte nach kürzlichen Eingriffen,

doch geadelt wird sie einzig durch ihre Nase. 8.000 Euro bot man Eric Jaumard bereits, doch der winkt ab. „Wir hängen sehr aneinander... und außerdem verschafft sie mir in einer Saison ein Vielfaches der Summe.“



Eric Jaumard mit seinem Trüffelhund Mirette

Mirette ist ein Trüffelhund und Eric Jaumard von der Spore bis zur Frucht - ob frisch oder konserviert - ein Meister des *Tuber melanosporum*. Die edlen Knollen, die auch Mirette zwischen November und März findet, verkauft man in dieser Zeit jeden Freitagmorgen vor dem „Café L'Universe“ in der provençalischen Kleinstadt Carpentras im Département Vaucluse.

Das Vaucluse ist der erste Lieferant der schwarzen Trüffel in Frankreich. Zwar gibt es im Hinterland der Côte d'Azur noch andere regionale Trüffelmärkte, aber der von Carpentras, so wird uns versichert, ist der aufregendste. Und dann sehen wir es selbst: Da herrscht während knapp anderthalb Stunden eine Atmosphäre wie auf einem deutschen Schwarzmarkt der Nachkriegszeit: Männer und Frauen mit Stoffbeuteln und Einkaufstüten stehen herum, flüstern, tuscheln, beäugen sich misstrauisch. Ab und zu lässt einer sich in den Einkaufsbeutel schauen - schließt ihn rasch wieder, erhält bekritzelte Zettel von verhalten gestikulierenden Interessenten oder lehnt sie brüsk ab, geht langsam weiter. Ein anderer zieht ein dickes Geldbündel von mehreren hundert Euro aus der Tasche, schiebt es verstohlen dem

Der besondere Tipp für Gour-med-Leser

Gegenüber zu. Der überreicht seinen Beutel möglichst unauffällig als Gegengabe.

Die Geheimnistuerei hat Gründe. Man fürchtet Steuerfahnder, Preisabsprachen und dunkle Machenschaften. Jeder Ahnungslose erwartet augenblicklich Polizeisirene und Razzia. Doch was da läuft, ist die provençalische Version der Wallstreet, die Trüffelpörse! Als wir morgens eintreffen, liegt der Eröffnungskurs pro Kilo schwarzer Trüffel bei 350 Euro. „Die gleiche Menge wird morgen in Paris 1.000 Euro bringen“, meint später Eric – und gibt seiner Mirette – nein, keinen Trüffel – sondern einen Hundekuchen zur Belohnung.

Bleiben wir deshalb noch etwas in Carpentras und seiner Umgebung. In der Stadt selbst gibt es ein kleines, kürzlich restauriertes Hotel, das „Le Comtadin“. Eigentümer und Betreiber sind der junge Holländer Frederic van Orshoven und seine aus Stuttgart stammende Partnerin Christiane Partsch. Deutsch ist selbstverständlich. „Wir beraten unsere Gäste, was sie in der Umgebung sehen können, nennen ihnen die guten Restaurants und geben Geheimtipps, wie sie nicht in den Prospekten stehen“ sagt Christine.

Aber auch Marc Giardini, ein Freund von Trüffelfarmer Eric und Besitzer einer riesigen Schafherde, vermietet Zimmer. Seine „Ferme Le Vigvier“ liegt in den Hügeln von Monieux, unweit von Carpentras. Hier erle-



Der Markt von Carpentras ist auch ein Paradies für Seafood-Fans.
Hier: Langustenschwänze

ben Gäste eine der schönen Einrichtungen, die jedem Fremden das wahre Frankreich näherbringt: die „Tables d'Hôtes“. Ursprünglich stand dieser Begriff für den „Gastisch des Gastromomen“. Heute bedeutet er eine Art Gemeinschaftstafel: Die Gäste des Hauses sitzen gemeinsam mit den Gastgebern an einem Tisch. Und genießen zusammen mit denen, was Küche und Keller hervorbringen. Das allerdings erfordert eine besonders kultivierte Art der Körperbeherrschung: Ein Abendessen kann Stunden dauern.

Wenn im „Hôtel de la Mirande“ in Avignon, einem Haus der Spitzenklasse, das Restaurant an den beiden wöchentlichen Ruhetagen geschlossen ist, kann man auch dort die „Tables d'Hôtes“ genießen. Das „Mirande“ gehört zur Kategorie der „Hôtellerie de Charme“, liegt unmittelbar am Papstpalast und hat mit der Familie Stein deutsche Eigentümer.

Da saßen wir also nun an einem langen Tisch in einer Küche aus dem 18. Jahrhundert: – Franzosen, Deutsche, Engländer, der deutsche Hotelier – und ließen uns verwöhnen. Vor unseren Augen wurde auf offenem Herd gekocht: Linsensuppe, darauf etwas

gebratene Gänseleber in kleinen Scheiben mit einem Häubchen Schlagsahne. Danach Jakobsmuscheln. Und immer ein wenig Trüffel. Als Hauptgericht ein überaus zartes Roastbeef, die Scheibe daumendick, einige Trüffelschnitzel, dazu Brat-Kartoffeln – aber was für welche! Kleine, halbierte Knollen, bissfest, gebraten in Olivenöl und gewürzt mit den duftenden Kräutern der Provence. Als Nach-tisch ein pikanter Brillat Savarin Käse, in Cognac leicht angewärmt und ange-richtet auf Salat. Die eigentliche Käse-auswahl war dann so reichhaltig, dass einer der ausländischen Gäste General de Gaulle zitierte: „Wie kann man ein Land mit 365 Käsesorten regieren?“

Eindrucksvoll das Restaurant des „De la Mirande“ mit schöner, historischer Kassettendecke und Kamin, vorgelagerter Terrasse und einem Garten. Hier schwingt seit dem 1. Juni 2002 Chef Jérôme Verriere sein Kochlöffel-Zepter. Der junge Burgunder (sh. auch unseren Burgund-Bericht) kocht „mit Gaumen, Bauch und Seele“. In seiner Kochschule „Le Marmiton“ können neben den offiziellen auch private Kochkurse arrangiert werden. Da erfährt man auch, dass es nur zwei Typen von Trüffel-Liebhabern gibt:



Artischocken – die „Blumen“ der Provence

Der besondere Tipp für Gour-med-Leser



Das Bergdorf Gordes

Côte sind einige der Merkmale dieses Hauses aus der Kategorie „Hôtels de Charme“.

Beim Abendessen dann verschwindet der Patron in regelmäßigen Abständen in der Küche, Madame serviert, um dann wieder zwischen den Gästen Platz zu nehmen. Sechs Gänge werden gereicht, als amuse gueule ein Seestern in der Schale mit Schlagsahne, als Hauptgang eine in Teig gebakene Dorade. Und natürlich duftet so manches wieder nach Trüffel.

Karl-May-Romantik wird lebendig, wenn man durch tiefe Schluchten und über Serpentinstraßen das Bergdorf Venasque erreicht. Auf der Anhöhe Reste von drei riesigen Verteidigungstürmen auf Fundamenten aus römischer Zeit, Häuser aus dem Mittelalter. Gerade Kenner „verirren“ sich gern hierher. Und die suchen gezielt die „Auberge de la Fontaine“ auf. Hier lässt sich nicht nur romantisch wohnen, sondern auch hervorragend speisen. Gastgeber ist das Ehepaar Soehlke. Christian Soehlke, der ehemalige Maschinenbauingenieur und Koch aus Leidenschaft, kaufte vor 26 Jahren das damals heruntergekommene Gebäude und baute es zum Hotel und Restaurant aus.

Hier ist ein Braten vom Zicklein eine auf der Zunge zergehende Delikatesse. Zum Nachtisch gibt es Vanille-Eiscreme - mit Trüffel. Auch Christian Soehlke veranstaltet Kochseminare am Ort und solche, die ihn bis nach Neuseeland führen.

Jene, die glauben, Trüffel seien so gut, weil sie teuer sind - und jene, die überzeugt sind, Trüffel seien so teuer, weil sie gut sind...

Avignon, die gefeierte Festspielstadt, der einige Päpste und Gegenpäpste im 13.ten Jahrhundert ihren monumentalen steinernen Stempel aufgedrückt haben, schenkt nach den kulinarischen Höhenflügen eine Vielfalt an fußläufigen Zeitreisen.

Manche Dörfer Frankreichs stehen unter Denkmalschutz. So auch im Vaucluse. Ein Teil der Bevölkerung hat sie verlassen - die übliche Landflucht. Doch Künstler und Köche sind eingezogen und haben sie wieder belebt. Roussillon zum Beispiel bietet heute Restaurants, Galerien und Ateliers - statt leerstehender Häuser. Ein Geheimtipp ist das Feinschmecker-Restaurant „La Treille“. Auch hier stehen mit Trüffel bereicherte Gerichte auf der Speisekarte. Im Bergdorf Gordes hat der Pop-Art Künstler Victor Vasarely gelebt. Auch dieser auf einem schroffen Berg gelegene Ort gehört inzwischen ähnlich wie guter Wein oder bestimmte Agrarprodukte zur Kategorie A.O.C. (appellation d'origine contrôlée.)

Ganz in der Nähe liegt, tief zwischen steilen Felswänden, die Zisterzienserabtei „Abbaye de Sénanque“ aus dem 12. Jahrhundert. Gewaltige, in Stein gehauene Andacht und für Einzelbesucher auch ohne Voranmeldung zu besichtigen.

Auf unserer Route durch die teils felsige, teils flache Landschaft, vorbei an runden, mörtellos aus Steinplatten aufgeschichteten Schutzhäusern, sogenannten Bories, und vorbei an langen Steinmauern geht es zum Landhotel „La Bastide de Voulonne“. In dem Bau aus dem 18. Jahrhundert wurden einst zur Blütezeit der französischen Seidenmanufaktur Seidenraupen gezüchtet. Alain & Sophie Rebours haben das Haus modernisiert, erweitert und zu einer gemütlichen „Table d'Hôtes“-Herberge umgebaut.

Abends beim Aperitif sitzen wir mit unseren Gastgebern und einem Ehepaar aus Paris vor dem Kamin zusammen, probieren Weine der Region, gesprochen wird Englisch, Deutsch - und Französisch unter Zuhilfenahme der Hände statt eines Wörterbuchs. Im Gebäude herrscht Gemütlichkeit, draußen totale Stille. Ein geheizter Pool und die strategisch günstige Lage zu den größeren Orten bis hinunter an die

In der Hügellandschaft des Vaucluse



Der besondere Tipp für Gour-med-Leser

www.gour-med.de



Selbst im Februar, kurz bevor die ersten Blätter und Blüten sprießen, strahlen die Dörfer der Provence einen eigentümlichen Reiz aus. Platanenalleen, unterschiedliche Baustile, Weinberge, einsame Bauernhöfe, wenig Verkehr. Vieles lässt sich so in Ruhe erkunden. Zum Beispiel in St. Didier die Confiserie der Brüder Silvain „gleich neben der Post rechts“. Hier wird Mandelkonfekt noch von Hand und ohne Chemie hergestellt. Eine hervorragend präsentierte, mehrsprachige Dia-Schau zeigt viel über „ihre“ Provence, sowie deren landwirtschaftliche Produkte und Reize zu jeder Jahreszeit. Auch in der „Confiserie Bono“ in Carpentras geht es ohne Chemie zu, doch sie ist deshalb eine der letzten. Die Produktion der kandierten Früchte dauert zehnmal länger als in einem Industriebetrieb. Aber gerade deshalb gibt es treue Abnehmer in vielen Ländern Europas.

Und dann schließlich: Grasse, die Parfumstadt - in Deutschland spätestens seit Patrick Süßkinds Bestseller „Das Parfüm“ ein Begriff. 40.000 Einwohner, davon 1500 in der Altstadt. Allerdings auch mindestens ebenso viele Hunde, ihren Hinterlassenschaften in den engen Gassen nach zu urteilen. Vor dem Bischofspalais und

der wuchtigen, beinahe festungsähnlichen Kathedrale steht auch das von Mimosen umstandene Haus, das Süßkind zu seinem Kurzroman inspirierte.

Mehr über die Wunder der Parfumerstellung erfährt man im Parfüm-Museum und im Hause „Molinard“. So zum Beispiel, dass für die Gewinnung von nur ein- bis anderthalb Kilo „Absolute“, dem Grundstoff eines Parfums, rund eine Tonne bzw. fast eine Million Blüten erforderlich sind. Interessenten können an Kursen teilnehmen, in denen sie selbst einen Duft kreieren können. Doch um zu einer echten „Nase“ zu werden, einem Parfümmeister, ist ein mehrjähriges Studium erforderlich.

Grasse bietet zahllose Restaurants. Dazu gehört u.a. die gemütliche „Moulin de Paroires“, eine aus dem Jahr 1736 stammende, ehemalige Ölmühle. Romantisch wohnt man in der „Bastide de St. Antoine“ und non plus ultra im Stile „rustikal-modern“ in der „Bastide Saint Mathieu“. Gastgeber sind hier das holländische Ehepaar Inge („Deutsch ist kein Problem“) und Arie van Osch, vor wenigen Jahren noch renommierte Hoteliers im afrikanischen Malindi und dort unter anderem Gastgeber für das englische

Königshaus. „Doch die politische Situation entwickelte sich zunehmend prekär und forderte ein neues Domizil. Nach gründlicher Suche in ganz Frankreich fiel unsere Wahl auf dieses Gutshaus.“ Seinem Nebenberuf als Antiquitätenhändler bleibt Herr van Osch auch hier nichts schuldig. Im grünen Zimmer bei Kaminfeuer einschlafen oder doch lieber im gelben? Mit dem Helikopter anreisen aber Ruhe haben wollen? Bitte sehr! Und dann nach 20 Autominuten in Cannes promenieren - oder doch erst Nizza? „Tout est possible!“

Übrigens: als kulinarisches Souvenir aus der Provence haben wir eine Flasche Olivenöl mit „arôme Truffe“ mitgebracht...

Fotos: Troebst (4), J. Luc Seille (2)

Weitere Informationen:

Französisches Fremdenverkehrsamt
Betr. Dpt. Vaucluse
Westendstraße 47
60325 Frankfurt
Tel.: 069 97 58 01 29

„Hôtel de la Mirande“
Tel.: 0033-49 085 93 93
<http://www.la-mirande.fr>

Bastide Saint Mathieu
Tel.: 0033-497 01 10 00
<http://www.bastidestmathieu.com>

„Le Comtadin“
Tel.: 0033-490 67 75 00
<http://www.le-comtadin.com>

„La Bastide de Voulonne“
Tel.: 0033-490 76 77 55
<http://www.bastide-voulonne.com>

„Auberge La Fontaine Venasque“
Tel.: 0033-490 66 02 96
<http://www.auberge-lafontaine.com>

Der besondere Tipp für Gour-med-Leser

Deidesheimer Hof:

Pfälzer Spargel à la Stefan Neugebauer



Klaus Lenser

Gour-med-Leser kennen Stefan Neugebauer bereits aus mehreren Beiträgen in den letzten zwei Jahren. Stefan Neugebauer gehört nicht nur zu den jungen Spitzenköchen Deutschlands, er ist auch ein beständiger, qualitätsbewußter Küchenchef. Seine kulinarischen Vorschläge haben einen großen Freundeskreis unter den Genießern gefunden. Was ihn besonders auszeichnet, ist seine nach wie vor bescheidene und freundliche Art.

Pfälzer Spargel genießt unter den Spargel-Kennern einen besonders guten Ruf, da er neben den Pfälzer



Der frühere Küchenchef und jetzige
Küchendirektor Stefan Neugebauer

Weinen die Besonderheit Pfälzer Agrarprodukte unterstreicht. Die Gegend um Meckenheim ist für seinen Anbau so berühmt, dass selbst aus den 30-40 km entfernten Städten Spargel-Genießer dorthinkommen, um ihren Spargelbedarf zu decken.

Der „Deidesheimer Hof“ mit seinem Küchenchef versteht es, aus diesem „kaiserlichen Gemüse“ kulinarische Erlebnisse zu zaubern und Spargel-Genießer in höchste Verzückerung zu versetzen.

Die edelsten Rezepte aus einem Menue hat uns Stefan Neugebauer für unsere Leser zum Nachkochen verraten. Jenen, die es bequemer wollen, empfehlen wir für den Spargel-Genuss den „Deidesheimer Hof“ und seine Restaurants „Schwarzer Hahn“ und „St. Urban“. Dazu aus der Fülle der Pfälzer Weine den passenden ausgesucht ist ein Spargelerlebnis, das Sie so schnell nicht vergessen werden. Gour-med empfiehlt Ihnen jedenfalls hier einen jungen Riesling Kabinett von Müller-Catoir.

Mit seinen kulinarischen Veranstaltungen für das Jahr 2003, wie „Toskana in der Pfalz“, „Jazz im Hof“ oder der berühmten „Champagner-Sommernacht“ ist der „Deidesheimer Hof“ eine mehr als empfehlenswerte, kulinarische Station.

Rondelle von der Spargelcrème und Lachstatar mit Kürbiskernöl, Spargelsalat und geschmorte Balsamico-Tomaten

(Für 6 Personen)

Spargelcrème

200 g	gekochten weißen Spargel
30 g	Butter
50 ml	Noilly Prat
50 ml	Riesling, trocken
50 ml	Geflügelfond
180 ml	geschlagene Sahne
50 ml	flüssige Sahne
3 Blatt	Gelatine
	ein Spritzer Zitrone
5 ml	Pernod
	Salz

Den Spargel in der Butter anschwitzen und mit Noilly Prat und Weißwein ablöschen. Um die Hälfte reduzieren lassen, mit dem Geflügelfond und der flüssigen Sahne auffüllen.

Den Spargelfond nun mit einem Pürrierstab mixen und durch ein Haarsieb geben. Die eingeweichte Gelatine in dem noch warmen Fond auflösen, Fond abkühlen lassen, geschlagene Sahne, Pernod und einen Spritzer Zitrone zugeben, mit Salz abschmecken und ca. zwei Stunden auskühlen lassen.

[zurück zum Inhaltsverzeichnis](#)

Der besondere Tipp für Gour-med-Leser

www.gour-med.de

Lachstatar

500 g	Wildlachs
1/2	Salatgurke
1 Zweig	Dill
50 ml	Limonenöl
3	Limonen
100 ml	Olivenöl
	Salz, Pfeffer

Das Lachsfilet in feine Würfel schneiden, Dill hacken und von der Salatgurke das Kerngehäuse entfernen und auch diese in feine Würfel schneiden. Die Limonen auspressen, nun alle Zutaten vermengen und mit Salz und Pfeffer aus der Mühle abschmecken.

Spargelsalat

12 Stangen	gekochter weißer Spargel
1 EL	gehackte Petersilie
1	gekochtes Ei
50 ml	Rotweinessig
50 ml	Maiskeimöl
10 ml	Himbeeressig
50 ml	Geflügelbrühe
	Salz, Pfeffer

Der Spargel wird in Stifte geschnitten. Das gekochte Ei in feine Würfel schneiden und mit der Petersilie zum Spargel geben. Aus den restlichen Zutaten eine Vinaigrette herstellen und den Spargel damit ca. 20 Min. marinieren, mit Salz und Pfeffer abschmecken.



Rondelle von der Spargelcrem und Lachstatar

Balsamico-Tomaten

15	Kirschtomaten
1 EL	gehackter Thymian
50 ml	alter Balsamico

Kirschtomaten quer halbieren und mit dem Thymian bestreuen, den alten Balsamico auf den Tomaten verteilen und bei 120 Grad ca. 15 Min. im Ofen garen.

Mille Feuille von Waldmeister und Erdbeeren mit „Berliner Weiße“-Eis



Mille Feuille von Waldmeister und Erdbeeren mit „Berliner Weiße“-Eis

Hippenblätter

170 g	Puderzucker
110 g	Eiweiß
30 g	Butter
50 g	Mehl

Aus dem Puderzucker, Eiweiß, Butter und dem Mehl durch Vermengen einen Hippenteig herstellen. Auf ein Backblech etwas Öl geben und kleine Teigtupfen darauf verteilen. Bei 200 Grad goldbraun backen.

Waldmeistermousse

1 Bund	Waldmeister
300 ml	Sahne
300 ml	Milch
8	Eigelb
1	Zitrone
8 Blatt	Gelatine
190 g	Zucker
200 g	geschlagene Sahne
500 g	Erdbeeren

Sahne, Milch, Zucker aufkochen und den Waldmeister zugeben, ca. 30 Min. ziehen lassen. Den Fond passieren und mit dem Eigelb über dem Wasserbad zur Rose abziehen. Die Gelatine einweichen und in der Masse auflösen, die Zitrone auspressen und den Saft dazugeben, abkühlen lassen und die geschlagene Sahne unterheben. Zwei Stunden durchkühlen lassen. Die Erdbeeren putzen, waschen und halbieren und zusammen mit der Waldmeistercrème und den Hippenblättern zu einem Mille Feuille aufstapeln.

„Berliner Weiße“-Eis

300 ml	Sahne
300 ml	Milch
10 Eigelb	
300 ml	Berliner Weiße
1 Prise	Zimt
200 g	Zucker
1	Vanillestange

Sahne, Milch, Bier und Vanillestange aufkochen und 15 Min. ziehen lassen. Den Fond passieren und mit dem Zucker und dem Eigelb auf dem Wasserbad zur Rose abziehen, mit einer Prise Zimt abschmecken und in der Sorbetiere gefrieren lassen.

Fotos: Anne Wantia



Weitere Informationen:

Deidesheimer Hof
Am Marktplatz
67146 Deidesheim/Weinstraße
Tel.: 06326-96870
Fax: 06326-7685
<http://www.deidesheimerhof.de>

Die Gewinnerin des letzten Gour-med - Gewinnspiels fährt nach *St. Moritz*

Die Gewinnerin unseres letzten Gewinnspiels ist Frau Dr. Karin Garske aus Schwabach. Sie führt seit 1996 eine Allgemeinanzpraxis mit Schwerpunkt Naturheilverfahren.

Herzlichen Glückwunsch!

Frau Dr. Garske hat 2 Einladungen für das Opernfestival St. Moritz sowie zwei Übernachtungen für zwei Perso-

Frau Dr. Karin Garske



nen inklusive Halbpension im "Badrutt's Palace" gewonnen. Das renommierte 5-Sterne-Haus gehört zu der Luxushotel-Gruppe "Rosewood Hotels & Resorts", ein Haus zum Wohlfühlen und Genießen. Besonders, wenn es um das Badrutt's-Opernfestival geht. Es findet nun schon zum vierten mal in St. Moritz statt, und die Karten dafür sind jedesmal heiß



Die Lobby im Badrutt's



Das „Badrutt's Palace“

begeehrt. Denn so hautnah und umgeben von einer so großartigen Kulisse wie der Schweizer Berglandschaft kann man Oper selten erleben.

Schauplatz der Inszenierung von Joachim Rathke ist, wie schon in den Vorjahren "Le Restaurant", der Speisesaal des Hotels, und so wird der Besuch zu einem Schmaus für Auge, Ohr und Gaumen.

Das "Badrutt's", in dem unsere Gewinnerin residieren wird, gehört zu den Top-Hotels von St. Moritz. Es wurde im Jahr 1896 eröffnet und vor zwei Jahren von Grund auf renoviert und modernisiert. Das Gästebuch des Hauses enthält Namen von Königshäusern und Hochadel, von Persönlichkeiten aus Kultur, Politik, Showbusiness und Wirtschaft. Mit freundlichem, doch diskretem Service und traditioneller Eleganz verwöhnt es alle Gäste in einer Atmosphäre von ausserordentlichem Luxus. Auch der Wellness-Bereich läßt keine Wünsche offen. Und von der erlesenen Küche unter Leitung von Franz Faeh schwärmen Feinschmecker und Genießer noch lange.

Also, viel Vergnügen, Frau Dr. Garske !

Fotos: Palace Badrutt's (2), privat (1)

Weitere Informationen:

Badrutt's Palace
7500 St. Moritz / Schweiz
Tel.: 0041 (0)81 837 10 00

Wald & Ganges-Reise
Italien entdecken mit der
RIVER CLOUD

ITALIENISCHER WEIN
UND LEBENSART:
ENTDECKEN SIE DEN
STROM DER GENÜSSE.

Erlesene Weine
und Italienische
Spezialitäten sind Mittel-
punkt dieser Reise auf dem Po.
Die hoch qualifizierte Som-
melière Sylvia van Aans präsentiert
Ihnen in Verkostungen und
Seminaren sowie im Rahmen
eines köstlichen Degustations-
Menüs die edelsten Tropfen aus
Italiens Weinkellern. Freuen Sie
sich außerdem auf den Besuch
historischer Städte wie Verona,
Mantua und Venedig. Und las-
sen Sie sich im vollkommenen
Luxus eines 5-Sterne-Kreuz-
fahrtschiffes einfach treiben.

CREMONA - VENEZIG
26.01. - 2.12.2007
REISEPREIS 5991,-
P.P. AB 118,-

SEA CLOUD CRUISES GRIH
Bismarck 17 • D-20098 Hamburg
Ansprechpartner: Frau Hamann
Tel.: +49 (0)40 30 96 30 39
Fax: +49 (0)40 30 96 30 22
E-Mail: info@seacloud.com
http://www.seacloud.com

Der besondere Tipp für Gour-med-Leser

Balsamica 2003

vom 24. Mai bis 8. Juni



Ein unvergesslicher Genuß italienischer Köstlichkeiten

Klaus Lenser



schmecker sein. Verkostungen und Probierstationen werden Ihren Gaumen verwöhnen.

Führungen durch die Balsamico Produktionsstätten, Kochkurse, Rezeptwettbewerbe helfen Ihnen, völlig neue kulinarische Geschmacksperspektiven, die jeder Gour-med(t) mindestens einmal in seinem Leben genossen haben sollte, zu erleben.

Fotos: Modenatur

Weitere Informationen:

Modenatur,
Via Scudari,
8 - 41100 Modena
Tel.: + 39/059/220.022
Fax: + 39/059/206.688
motur@modenatur.net
<http://www.modenatur.net>

Das 5. Balsamica-Fest findet in Modena statt, der weltberühmtesten Region für die Herstellung exklusiver Balsamico-Essige. Modena, in der Provinz Emilia Romagna gelegen, ist bei Feinschmeckern und Köchen in der ganzen Welt für die Erzeugung erstklassiger Agrarprodukte bekannt. Besonders Liebhaber der traditionellen Produkte werden hier mit den exklusivsten Balsamico-Essigen verwöhnt.

Die diesjährige Balsamica findet vom 24. Mai bis 8. Juni statt. Viele attraktive kulturelle und gastronomische Veranstaltungen rund um die Balsamica werden ein unwiederbringliches Erlebnis für den verwöhnten Fein-



GOURMET(D)

TOURING

Berlin kulinarisch

„Carmens Restaurant“ in Eichwalde

klein – urig – und fein

Dr. Andrea Dittrich

Hier macht der „Speckgürtel“ seinem Namen alle Ehre: Vierzig Minuten dauert die Fahrt mit der S-Bahn von Charlottenburg nach Eichwalde, in dessen Bahnhofstraße sich der inzwischen bis in die Hauptstadt bekannte Gourmet-Treffpunkt befindet. Bis Heiligabend 1998 war hier eine Metzgerei, die zunächst in ein Bistro mit Feinkosthandlung umfunktioniert wurde, bevor Carmen Krüger den Außer-Haus-Verkauf einstellte und aus dem Bistro – man erkennt es noch an der überdimensionierten Theke – ein Restaurant machte.

Der Feinschmecker muss sich hier auf das Wesentliche – nämlich das

Essen – konzentrieren und sollte sich nicht von der etwas spartanischen Einrichtung entmutigen lassen. Auch was den Service anbetrifft, ist der verwöhnte Gourmet sicher anderes gewohnt. Etwas einsilbig werden Getränke und Speisen serviert. Frühzeitige Reservierung ist geboten, da die 26 Plätze im Restaurant meist immer ausgebucht sind.

Carmen Krüger ist allein für die Küche zuständig – es ist fast nicht zu glauben! Alle Gerichte kommen ohne Schnickschnack und Dekoration aus und überzeugen durch ihre ehrliche Art und die kreative Komposition. Die Lektüre der Speisekarte lässt es bereits



Das Restaurant

vermuten: hier gibt es nicht „x an y“ sondern „x mit y“. Inzwischen schon zu einer Spezialität des Hauses geworden und unbedingt zu empfehlen ist „Der Brandenburger“, eine gebratene Blutwurst in Kartoffelkruste mit frischem Sauerkraut. Auch das Parfait von der Entenleber mit Balsamicokirschen ist ein perfekter Genuss. Vergleichsweise leicht ist der Fischgang: gebratener Zander mit Paprika-Zucchini-Gemüse. Das Lammfilet mit Schnippelbohnen und Spitzkohl ist unspektakulär, aber köstlich. Der Blauschimmel aus dem Oderbruch kommt ebenso wie die meisten anderen Zutaten von Lieferanten aus der Region, die die Chefin persönlich kennt. Die Weinkarte ist mit knapp 50 Positionen übersichtlich, und gut

und geschmackvoll ausgewählt. Wegen der Geradlinigkeit der feinen Küche haben wir Carmen Krüger um ein Rezept für unsere Leser zum Nachkochen gebeten und – wir haben eins bekommen!

Teltower Rübchen-Suppe mit Flusskrebse

(4 Portionen)

600 g	Teltower Rübchen, gewürfelt
200 g	Zwiebeln, gewürfelt
100 g	Butter
3/4 l	Geflügelbrühe
80 g	saure Sahne
150 g	Crème fraîche
	Salz, Pfeffer, Muskat, Zucker

16 Flusskrebse, gekocht und aus der Schale gebrochen
1 Bund Petersilie

Die Zwiebeln in Butter andünsten, die Rübchen dazugeben, etwa 5 Minuten dünsten, mit der Geflügelbrühe auffüllen und köcheln, bis die Rübchen weich sind. Crème fraîche und saure Sahne dazugeben, aufkochen lassen, mit dem Pürierstab schaumig aufmixen und mit Salz, Pfeffer, Muskat und einer kleinen Prise Zucker abschmecken. Die Flusskrebse auf vorgewärmten Tellern anrichten, mit der heißen Suppe umgießen, mit gehackter Petersilie bestreuen und etwas Pfeffer aus der Mühle darüber geben.



Fotos: Carmen Krüger

Und jetzt guten Appetit und auf Wiedersehen in

*Carmen's Restaurant
Bahnhofstr. 9
15732 Eichwalde bei Berlin
Tel.+ Fax: 030 - 6 75 84 23*

IMPRESSUM

Verlag und Herausgeber:
Media-Büro Agentur Klaus Lenser
Fuggerstr. 13, 48165 Münster
Tel.: +49(0)25 01/64 47, Fax: +49(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: martinwo@aol.com
Nielsen Gebiet: 3a, 3b, 4
Verlagsbüro:
Franz Dahlheuser
Warthestr. 13
81927 München
Tel.: 0 89/93 45 19
bzw. Verlag

Anzeigenverwaltung:
Andrea Falk
Layout: Jutta Franke

Erscheinungsort: 48165 Münster
Mitglied im Arbeitskreis **IA-MED**

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.

www.gour-med.de

Hotel „*Kaiserhof*“ in Ellmau

Majestätische Lebensfreude

Ein Verwöhn-Kleinod für Auge, Seele, Körper und Gaumen

Andrea Hinterseer

Augen auf, Film ab! Wohin soll sich der Blick wenden? Zu viel Schönes, was er einfangen kann. Zum einen lacht durch das Fenster des Frühstücksstübers ein in die Morgensonne getauchtes Bergmassiv, das majestätischer nicht sein könnte: Wild und Respekt einflößend. Die Kalkzacken und Spitzen des Wilden Kaisers wecken wilde Fantasien nach Bergabenteuern rund um ein Tiroler Wahrzeichen. Soll man auf die Gipfel oder in die Kletterwände? Zum anderen ist da die Möglichkeit nach Entspannung, nach „Seele-baumeln-lassen“, und von

Wanderungen durch Blumenwiesen. Deren Duft hängt schon beim Aufstehen in der Nase. Kein Wunder, liegt doch das Fünf-Sterne-Hotel „Kaiserhof“ auf einem paradiesischen Flecken Erde. Und dort wohl auch noch am schönsten Ausblickspunkt. Allein und doch nahe dem Dorf, ruhig und doch lebendig durch die distanzierte aber wärmende Zuneigung der Gastgeber.

Und da ist dann auch schon der zweite Punkt, der um die Aufmerksamkeit des Blickes schon am frühen Morgen buhlt: Das Frühstücksbuffet. Das

Was, das Wie und auch das Wo der ersten Gaumenfreuden bilden eine Symbiose, die beim Gast unweigerlich Wohlbefinden auslöst. Selbst Morgenmuffel finden hier einen fröhlichen Einstieg in den Tag.

Aufgebaut von Ausblick, Vitaminen und Köstlichkeiten sowie der fröhlich ungezwungenen Begegnung mit dem Personal wächst das Bedürfnis, etwas zu unternehmen, sich zu bewegen, die kleine, aber umso kompaktere Welt des Tiroler Unterlandes zu erkunden, um dann wieder zurückzukehren in ein Urlaubsdomizil, das schon beim Betreten des Hauses ein Stück von „Zuhause“ vermittelt.

„Wir sind ein sehr atypisches Fünf-Sterne-Hotel“, sagt Bianca Lampert. Und mit ihrem sonnigen Lachen bezaubert sie den Gast schon bei der Begrüßung. Ihre Freude an diesem Kleinod inmitten der Tiroler Bergwelt ist ansteckend. Das Personal strahlt. Kein aufgesetztes Fünf-Sterne-Lächeln, das irgendwo hinter dem nächsten Eck einfriert, um bei Bedarf wieder hervorgezaubert zu werden. Ein Lachen, ein Augenzwinkern, jeder Gast ist „ein alter Bekannter“, dessen kulinarischen Gaumen Oberkellner Karl schon beim zweiten Besuch verinnerlicht hat.



„Über 50 Prozent unserer Besucher sind schon Stammgäste. Viele kommen für ein verlängertes Wochenende, weil wir nicht nur auf Wochenbelegung bestehen. Es ist schön, wenn wir wissen, dass unsere Gäste in wenigen Tagen viel Erholung finden“, sagt die Mutter des sechsjährigen Fabian und der dreijährigen Vanessa. Selbst Familienmensch, heißt sie auch Familien mit kleinen Kindern herzlich willkommen. „Wir sind zwar kein deklariertes Kinderhotel, aber unsere Lage ist natürlich für Kinder herrlich. Sie können sich draußen auf den Wiesen und im Wald ungefährdet austoben - und mein Mann geht in seiner Küche selbstverständlich auch auf Kinderwünsche ein!“

Damit sind eigentlich auch schon die Positionen geklärt: Günter Lampert ist der Küchenchef, gekrönt mit Hauben, ausgezeichnet mit Sternen und sein Reich vom „Atlasverlag“ zum „Österreichischen Restaurant des Jahres 2003“ gekürt. So ist die ideale Konstellation der Lamperts perfekt. Günter Lampert ist der kreative Teil in der Küche und Bianca als der extrovertierte Teil kommuniziert mit ihren Gästen. Sehr persönlich, sehr einfühlsam, sehr warmherzig, witzig und spritzig.

Seit acht Jahren sind die Lamperts jetzt im „Kaiserhof“, einem Golfgründerhotel. Zuerst gemeinsam mit deutschen Partnern, seit November 2000 allein verantwortlich. Das kleine Haus verfügt derzeit zwar nur über 17 Zim-



mer und Appartements, dafür jedoch über vier Restaurants, der Großteil davon mit dem überragenden Blick auf den Wilden Kaiser. Jedes einzelne wird betreut von der phantasievollen und dennoch nicht zu abgehobenen Küchenphilosophie des Meisters und seines „Gehilfen“, Sous-Chef Stefan Sieberer, sowie den hilfreichen Geistes, den Lehrlingen. Die stammen übrigens allesamt aus der Gegend und eifern bereits begeistert ihrem „Kochguru“ nach: Nicht umsonst kassierte der Nachwuchs in Küche und Service schon beachtliche Preise und Anerkennungen.

Egal, ob beim Frühstücksbuffet, dem nachmittäglichen „Jausen-Buffer“, den fünfzügigen Abendgenüssen oder dem wöchentlichen Gala-Diner: Küche und Service sprechen eine eigene Sprache. Sie bildet ein Konglomerat aus uriger Tiroler Eigenständigkeit, der gewachsenen und gepflegten Freundlichkeit und dem Fingerspitzengefühl der Perfektionisten.

Und jetzt wird umgebaut. Der Wellnessbereich wird zum Wilden Kaiser-Zauberblick werden. Denn wer im neuen Hallenbad schwimmt, schwimmt immer auf den „Kaiser“ zu. Die Schönheitsfarm, in der schon immer die Gäste verwöhnt wurden, der Saunabereich, das Erlebnisbad, ein Lakonium und die Dampfbäder werden in Kürze auf 500 Quadratmeter „Wellness vom Feinsten“ bieten. Dazu entstanden vier exklusive Suiten. Natürlich mit Kai-

serblick. Am 29. Mai wird wieder eröffnet.

Haubenküche, Wiener Küche, Vollwertküche, Biokost, Vegetarisch, regional, internationale Diät- und Schonkost, je nach Wunsch. Bei so viel Genuss ist es kein Wunder, dass sich die Zahl der Stammgäste von Jahr zu Jahr stark vermehrt.

Fotos: Kaiserhof, Hinterseer

Weitere Informationen:

Hotel Kaiserhof

Harmstätt 8

A-6352 Ellmau/Tirol

Tel.: 0042/5358-2022

Fax: 0043/5358-2022 600

e-mail: khof@opitec.com

<http://www.khof.at>



Modereise nach Mailand vom 27.09.-30.09.2003

**Zu Gast bei Top-Designer Lorenzo RIVA
anlässlich der Mailänder Modewoche**

Wer hat nicht schon davon geträumt? Einmal dabei sein, wenn die Top-Designer Ihre neuen Kollektionen einem auserwählten Publikum präsentieren! Einmal dabei sein, wenn internationale Models zu perfekt abgestimmter Musik und Lichteffekten die Show zu einem Höhepunkt werden lassen! Wir erfüllen Ihnen diesen Traum und laden Sie ein, dabei zu sein, wenn sich die Modeelite alljährlich zur internationalen Modemesse in Mailand trifft. Neben der Defilée erwarten Sie jedoch noch weitere Highlights; so darf natürlich das Sightseeing nicht zu kurz kommen, denn Mailand birgt unendlich viele Sehenswürdigkeiten. Auch wenn der Aufenthalt nur kurz ist, sollte man sich eine Stipvisite in die Kunst- und Kulturgeschichte nicht entgehen lassen. Und da wäre dann natürlich noch das Shopping in der Mode-, Trend- und Stilhauptstadt der Welt ...

1. Tag: Deutschland - Mailand - Hotel „Enterprise“ (4-Sterne-Superior)

Individuelle Anreise nach Mailand und Check-In in Ihr ****Hotel „Enterprise“. Das elegante Hotel, ein ehemaliges Druckhaus aus den 30er Jahren, ist im Geschäftsviertel Fiera Milano gelegen und nur wenige Minuten vom historischen Stadtzentrum entfernt. Alle 109 Zimmer sind komfortabel ausgestattet; warme Farben, edle Hölzer und Designer-Möbel schaffen eine angenehme Atmosphäre für einen entspannten Aufenthalt. Das Hotel verfügt weiterhin über ein Restaurant, zwei Bars, einen exklusiven Weinshop und einen Fitnessraum. Der Flughafen Milano/Linate ist ca. 10 km entfernt, Milano/Malpensa und Bergamo ca. 45 km.

2. Tag: Modemesse - Modenschau von Lorenzo Riva

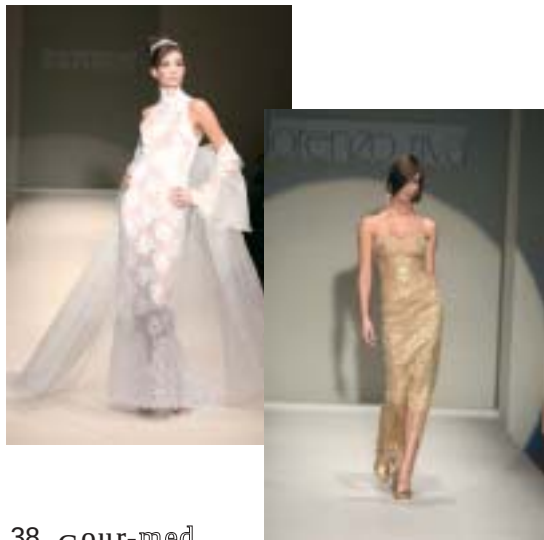
Am Vormittag erwartet Sie Ihre Reiseleitung zu einem informativen Stadtrundgang. Anschließend Fahrt zum Messezentrum der Mailänder Modewoche. Auf der Modemesse haben Sie exklusiv die Möglichkeit, auf einer Defilée des Designers Lorenzo Riva die Modetrends der kommenden Saison bereits vor allen anderen zu bestaunen. Vor der Rückfahrt zum Hotel besteht auf Wunsch die Möglichkeit, einen Abstecher in die Via Napoleone zur Boutique von Lorenzo Riva zu machen und vielleicht das eine oder andere Schnäppchen zu erstehen oder auch andere Designer auf der „Nobelmeile“ zu besuchen.

3. Tag: Mailand - Shopping

Heute ist Shopping pur angesagt. Ihr Transferbus bringt Sie zu den Top Outlet Stores Mailands, wo Sie nach Herzenslust bummeln und shoppen können. Aber Vorsicht, italienischer Mode und Lebensart kann kaum jemand widerstehen!

4. Tag: Mailand - Deutschland

Nach dem Frühstück individuelle Heimreise.



Fotos: Lorenzo Riva



Leistungen:

- 3 Übernachtungen im **** Hotel „Enterprise“
- tägliches Frühstück
- Stadtrundgang in Mailand mit deutschsprachiger Führung
- Transfers und Ausflüge gem. Programm inkl. aller notwendigen Eintrittsgelder
- **Einladung/Ticket für die Defilée von Lorenzo Riva**
- Reisepreissicherungsschein
- Preis: 695,- € pro Person im DZ

Name/Vorname: _____

Straße: _____

PLZ, Ort: _____

Tel.: _____

☐ Bitte rufen Sie mich an, ich habe noch Fragen

☐ Ich buche hiermit verbindlich

Buchung (auch von Zubringerflügen) und weitere Informationen:

STADA Tours, Stadastr. 2-18, 61118 Bad Vilbel, Tel.: 06101-603-555,
Fax: 06101-603-444, E-Mail: STADATours@STADA.de

Glashütte Lamberts

Die Glashütte Lamberts in Waldsassen wurde 1934 von Josef Lamberts, dem Vater des heutigen Firmenchefs Stephan Lamberts, gegründet. Heute hat sich das Unternehmen auf mundgeblasene Flachgläser spezialisiert. Weltweit gibt es nur noch drei Betriebe, die mundgeblasenes Echt-Antikglas in dieser Technik herstellen. Die Firma Lamberts ist einer davon und mit 100 Mitarbeitern "der größte".

Zunehmend kommen Lamberts Echt-Antikgläser aber auch im profanen Bereich - beispielsweise in Deckenverglasungen zum Einsatz. Die Glashütte hat sich auf einem kleinen aber feinen Nischenmarkt profiliert und etabliert. Trotz altbewährter Glasmacherkunst wird bei Lamberts jedoch Innovation groß geschrieben. Eines der

Produkte solitärer Glaskunst sind die "Lichttafeln der Glashütte Lamberts" – zunächst als mundgeblasenes Flachglas eher eine Zufallsreaktion.

Doch schnell zeigte sich, welche Faszination diese bunten, hinterleuchteten Flachgläser auf Betrachter ausübten. Viele fragten, wo man diese Kunstobjekte kaufen könne.

Beflügelt durch den Bayerischen Staatspreis in Gold für die

Fertigung von mundgeblasenen Flachgläsern in über 5.000 verschiedenen Farben machte sich Lamberts an die Entwicklung des ersten "Komplett-Produktes" – eben der Lichttafel. Etwas, was es in dieser Art noch nicht gab. Zur Zeit lieferbar sind 12 verschiedene Motive. Sie tragen so wohlklingende Namen wie "Stille", "Lebensfreude", "Freiheit", "Gegenwart", "Farbenwirbel" oder "Lichtblick".

Um diese Einmaligkeit zu dokumentieren erhält jeder Käufer ein "Unikatzertifikat". Mit den Lichttafeln will die Glashütte Lamberts Zielgruppen mit einem entsprechenden „Raumambiente“ ansprechen – wie etwa Hotels, Ärzte oder Rechtsanwälte. Einrich-

ter und Ausstatter exklusiver Büros, Arztpraxen und Hotels sind somit auch die entsprechenden Absatzmittler der Firma Lamberts, und natürlich auch exklusive Geschäfte, in der die Lichttafeln entsprechend prominent platziert werden.

Fotos: Glashütte Lamberts

Zu beziehen sind die Kunstwerke unter:

Glashütte Lamberts
Waldsassen GmbH
Schützenstraße 1
95652 Waldsassen
Tel.: 0 96 32 / 23 71
Fax: 0 96 32 / 48 80
christ@lamberts.de
<http://www.lamberts.de>
<http://www.lichttafel.de>



Motiv „Bernsteinnebel“



Motiv: Brandung

Buch – Tipps

von Horst Dieter Ebert

Pralles Bilderbuch ... The Hotel Book



Hotels, jedenfalls die luxuriösen, sind Sehnsuchtsziele. Sie stehen für Reise, Ferien, Freizeit. Deshalb lauten populäre Buchtitel auch vorzugsweise "Traumhotels" oder "Hotels zum Träumen". Das neueste Buch zum Thema heisst dagegen bescheiden "The Hotel Book", es ist englisch-französisch-deutschsprachig und zugleich Auftakt einer achtbändigen Ausgabe von großformatigen Hotelbüchern. Der erste Teil heisst "Great Escapes Europe". Afrika, Asien, Amerika sollen folgen.

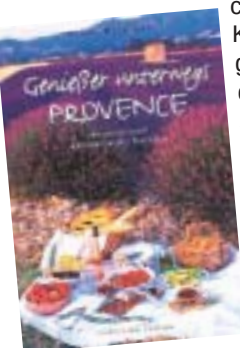
Es ist ein pralles buntes Bilderbuch geworden, in dem die kurzen Texte eher die Nebenrolle spielen. Fast 300 Seiten für 43 Hotels garantieren eine angemessen luxuriöse Opulenz in der optischen Darstellung. Die Auswahl der Adressen erscheint recht eigenwillig, viele erwartete Häuser fehlen, dafür gibt es manche Entdeckung, die im gängigen Traumhotel-Kanon bislang fehlte.

Und - kauzig-liebenswerter Einfall - für jedes Hotel gibt die Autorin ein oder zwei Tipps für die Reiselektüre. Die sind mitunter überraschend kongenial, wenn etwa für das "Icehotel" in Jukkasjärvi "Fräulein Smillas Gespür für Schnee" empfohlen wird, manchmal indes wohl nicht so recht zur Steigerung der Lebensfreude geeignet: Warum man im „Palace Hotel“ in St.Moritz das eher gruselige Katastrophenbuch "In eisige Höhen - Das Drama am Mount Everest" lesen sollte, bleibt unerklärt. Und unerklärlich.

Shelley-Maree Cassidy
The Hotel Book. Great Escapes Europe
Taschen Verlag
400 Seiten. € 29,99
ISBN: 3-8228-5889-7

Knoblauch und kräftige Genüsse ... Geniesser unterwegs: Provence

Dies ist ein Buch, das man mit einiger Berechtigung lecker nennen könnte: Aus ihm wabern köstliche Küchendüfte, dem fantasiebegabten Leser steigen Trüffel- und Knoblauch-Aromen in die Nase, die Düfte der Provence. Der jüngste Band dieser amerikanischen Reihe, die ja schon geniesserisch bis Indien und Südostasien führte, hat sich dem kulinarischen Süden Frankreichs zugewandt, der bevorzugten Mittelmeerküste mit ihren kräftigen kulinarischen Genüssen. Das Rezept der Reihe bewährt sich auch in diesem Band: große atmosphärische Fotos von Land und Leuten, kombiniert mit den mundwässernden Bildern eines kompetenten



Foodfotografen von provençalischen Gerichten, deren Zubereitung ausführlich und eingängig beschrieben wird. Doch es ist nicht nur ein Kochbuch, nach dem der einigermaßen begabte Hobbykoch erfolgreich und eindrucksvoll französisch köcheln kann, sondern zugleich eine Art Reisebuch, das dem Liebhaber der Landschaft so manche ihrer Eigenarten und die ihrer Bewohner erklärt.

Die australische Autorin beschreibt in unprätentiös angelsächsischer Art auch die Essensbräuche und die Lieblingsprodukte der Provence: lesenswerte kulinarische Exkurse über Oliven oder Rosé, über Lämmer und Esskastanien, über Schafskäse und Bouillabaisse. Eine halbe Stunde Blättern und Schmökern in diesem Buch genügt, und die Entscheidung über das Ziel der nächsten Ferienreise könnte gefallen sein!

Diane Holuigue
Geniesser unterwegs: Provence
Christian Verlag.
256 Seiten, € 36,- Euro
ISBN:3-88472-535-5

Mitreden über Bismarckheringe ... Von Absinth bis Zabaione



Auf dem irischen Flughafen Shannon, der unvermeidlichen Auftankstelle für Transatlantikflüge vor Ausbruch des Jet-Zeitalters, mixte Barten-der Joe Sheridan seinen fröstelnden Passagieren Whisky, Kaffee und Sahne zusammen: Der Irish Coffee war geboren.

In Mailand erfrischte ein Likörmacher seine Kunden mit einem roten Bitter, der seine Farbe ordinären Läusen verdankte: "Bitter all'uso di Hollanda". Doch da der Mann Campari hieß, nahm der Drink alsbald seinen Namen an.

Der amerikanische Ingenieur Jennings Cox wollte auf Cuba ein paar Kollegen bewirten, doch sein Gin war zu Ende. So griff er zum Rum, den er mit Limettensaft, Zucker und Eis veredelte. Alle waren begeistert. Er nannte seine Erfindung nach der Nachbarstadt: Daiquiri.

Aus solchen und ähnlichen Geschichten besteht ein Bändchen, „Von Absinth bis Zabaione“, das Namen und Herkunft vieler Speisen und Getränke zu erklären sucht. Mit diesem fröhlichen Lexikon kann jeder beim Essen mitreden und irgend eine launige Anekdote beisteuern. Egal, ob Bismarck-Hering oder Wiener Schnitzel, Kaiserschmarrn oder Pumpernickel, Hot Dog oder Cuba Libre - die Autoren haben fleissig in der Literatur herumgelesen und zusammengekehrt, was sich finden liess.

Manchmal geben sie nur unbeweisbare Vermutungen oder alte Vorurteile wieder, denn wer weiss schon, wer wirklich den Hamburger erfunden hat. Doch selbst in den Spekulationen und Theorien steckt eine Menge Konversationsstoff. Und um mitzureden, ist eine amüsante Hypothese ja allemal mehr wert als eine langweilige Wahrheit.

Hannes Bertschi/Marcus Reckewitz
Von Absinth bis Zabaione.
Argon Verlag
320 Seiten, € 18,90
ISBN:3-87024-559

Wellness mit tropischer Balance ...

Bestdesigned Wellness Hotels

Der Schöpfer des Begriffs, der in den sechziger Jahren "Wellbeing" und "Fitness" zu "Wellness" zusammengezogen hatte, ahnte kaum, dass er damit das Reizwort der letzten beiden Jahrzehnte in die Welt setzte. Dass "Wellness" dann auch häufig über der Kellersauna bescheidenen Landgasthöfe stand, zeigt die enorme Interpretationsbreite des Begriffs, der vom Spa der Luxusklasse bis zur Kammer mit dem Standfahrrad so ziemlich alles bezeichnen konnte.

Dieses Buch freilich beschäftigt sich nur mit den schönsten Exemplaren der Wellness-Oasen, den am besten gestalteten Hotels, und seine These lautet: "Wirkliche Balance zwischen Körper, Geist und Seele ist nur in einer ästhetischen Umgebung zu finden."

Die findet sich reichlich in jener fernöstlichen Welthälfte, die das Buch besichtigt: Thailand und Indonesien sind die Länder mit den meisten luxuriösen Wellness-Adressen in bemerkenswert schönem Design. Auf Phuket hat 1988 mit dem Amanpuri von Adrian Zecha und Ed Tuttle jene regional inspirierte Bauweise begonnen, die später als "tropische Architektur" so viele Nachfolger fand und die in den Resorts der kanadischen Luxugruppe „Four Seasons“ auf Bali und den Malediven neue Höhepunkte erlebte.

Die 34 hier versammelten Hotels - etliche bereits weltweit berühmt - wurden fast alle erst in den neunziger Jahren eröffnet. Alle haben einen sehr speziellen Charakter, die meisten weniger als 100 Zimmer, und die Wellness-Einrichtungen besitzen die ästhetischen Qualitäten für die "Balance zwischen Körper, Geist und Seele".

Martin Nicholas Kunz
Bestdesigned Wellness Hotels.
Indien, Südostasien, Australien, Südpazifik".
AVEdition Lebensart.
168 Seiten. € 29,-
ISBN: 3-929638-85-1

Opa hat alles fotografiert... Legendäre Reisen

Wenn Grossvater ein gebildeter Globetrotter gewesen wäre, immer mit der Kamera unterwegs, dann hätte er womöglich einen Bildband wie diesen hinterlassen können: Dieses nostalgische Reisebuch präsentiert sich wie ein Fotoalbum aus längst vergangenen Tagen. Viele Aufnahmen, die meisten in schwarzweiss, sind schon etwas verblichen, zwischendurch sind auch mal bunte Ansichtspostkarten eingeklebt und zwischen den Seiten eingeklebt finden sich alte Kofferaufkleber, Passagierlisten oder Fahrpläne - so etwa könnte ein souvenirbewußter Reisender seine Fundstücke arrangiert haben.

Der Erfolg dieses schnell in die zweite Auflage gekommenen Titels illustriert die Sehnsucht des Touristen von heute, der im Jogginganzug in seinem Charterjet kauert, nach der guten alten Zeit: Man reiste noch in Schlips und Kragen, die Damen in langen Kleidern, die Abendgarderobe für das Dinner im „Ritz“ oder im „Raffles“, im „Orient-Express“ oder auf der „SS Aquitania“ reiste im Schrankkoffer mit.

Der Massentourismus und die Jets waren noch nicht erfunden, das Reisen war der kostspielige Mühsiggang von wenigen. Man düste nicht in wenigen Stunden aus Europa in den Orient, sondern dampfte tagelang in einem der rüttelnden Expresszüge über die Geleise, nicht ohne Entbehrungen, aber stilvoll. Eine Überfahrt nach Südamerika dauerte drei Wochen, Reisen wurde zumeist nach Monaten gezählt.

Die Trendziele der damaligen Zeit werden hier liebevoll katalogisiert nebst ihren Attraktionen und Hotels. Und weil Grossvater so kultiviert war, hat er Zitate bekannter Reisender dazu gestellt: von Dostojewski bis Scott Fitzgerald, doch mehrheitlich von Franzosen - das Buch ist eine französische Produktion.

Marc Walter
Legendäre Reisen.
Verlag Frederking & Thaler
320 Seiten, € 50,00
ISBN:3-89405-608-8

Mit Dampf und Diesel ... Die 26 schönsten Eisenbahnreisen der Welt

Manche zuckeln unter gewaltiger Dampfentwicklung nur 20 Kilometer weit, andere rütteln von Moskau bis Wladiwostok (4000 Kilometer) oder dieselnen gar bis Beijing (8000 Kilometer), und der Insasse ist für sechs Tage in einem Vierbettabteil verhaftet: Die Eisenbahn-Geschichten dieses Buches sind voller Abwechslung.

Tom Savio, Kurator eines kalifornischen Eisenbahnmuseums sowie Hobby-Dampflokführer, und ein paar seiner Kollegen haben Eisenbahnreisen auf allen fünf Kontinenten unternommen und dokumentiert: die Fahrt mit dem "langsamsten Express der Welt" (298 Kilometer in achteinhalb Stunden) von Zermatt nach St. Moritz (Glacier Express), - die Reise quer durch Kanada, 4451 Kilometer von Toronto nach Vancouver, in einem modernen funktionalen Zug - oder den Rundkurs auf der englischen Insel mit dem „Royal Scotsman“, dem wohl luxuriösesten aller nostalgischen Züge mit den schönsten und komfortabelsten Kabinen. Jeden Abend wird er an ruhigem Platz abgestellt, damit die Passagiere (Smoking nicht vergessen!) eine ruhige Nacht haben.

Bei über einem Dutzend Autoren und Fotografen schwankt die Perspektive von Beitrag zu Beitrag: Einige interessieren sich kaum für den Zug, in dem sie fahren, sondern nur für die Länder, durch die sie rollen (oder umgekehrt). Andere Beiträge sind offenbar schon etwas angejährt. Der Informationsteil ist spartanisch und nur für Internetnutzer hilfreich. Und doch vermittelt das Buch einen guten Eindruck von der Vielfalt der Eisenbahnwelt und -erzeugt sattem Fernweh.

Tom Savio
Die 26 schönsten Eisenbahnreisen der Welt
Christian Verlag
160 Seiten, € 39,-
ISBN:3-88472-526-2



Neues aus Kur- und Heilbädern



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

Deutscher Heilbäderverband:

Ambulante Vorsorgeleistungen am Kurort gehören nicht auf die Streichliste!

Mit Kopfschütteln hat der Deutsche Heilbäderverband e.V. (DHV) die jüngsten Überlegungen des Sachverständigenrates für die Konzertierte Aktion im Gesundheitswesen zur Kenntnis genommen: Angeregt wird von den Sachverständigen, die ambulanten Vorsorgemaßnahmen am Kurort auf die Streichliste zu setzen.

Dazu sagt der Präsident des Deutschen Heilbäderverbandes e.V. (DHV), Prof. Dr. Manfred Steinbach: „Offenbar ist nicht alles Sachverstand, wo Sachverstand drauf steht. Das ist in diesem Fall so, wenn von den Sachverständigen die ‚ambulanten Vorsorgeleistungen am Kurort‘ – die alte Kur – auf die Spar-Streichliste gesetzt werden.“

Der Verband begründet dies wie folgt:

- Unbeachtet blieb bei dem Vorschlag die soeben mit breiter Parlamentsmehrheit unterstützte Aufwertung gerade dieser „Kur“, was keinesfalls gedankenlos erfolgte. Zudem klingen den Heilbädern und Kurorten die Bekenntnisse der Gesundheitsministerin zur „Kur“ noch wohl in den Ohren.

- Widersinnig ist es, die beginnende politische Offensive für Prävention (samt einem Präventionsgesetz) mit einer Streichung der Vorsorgemaßnahmen einzuleiten. Dabei handelt es sich keineswegs um den Gesundheitsurlaub hinreichend Gesunder, sondern

um Therapien beinahe Kranker und schon chronisch Kranker. Die Bewilligungen sind keineswegs üppig, sondern eher rückgängig und sehr sparsam.

- Widersinnig wäre es zudem, Patienten, die Anspruch auf ambulante Vorsorge haben und die für den Erfolg der Behandlungen besser aus dem häuslichen Milieu herausgenommen werden sollten, nun stationär zu behandeln, auch wenn es ambulant ginge. Die Forderung „ambulant vor stationär“ liegt nicht zuletzt aus ökonomischen Gründen den bisherigen gesundheitspolitischen Entscheidungen zu Grunde.

Prof. Steinbach: „Auffällig ist, dass dieses kleine Pöstchen die Sparliste großer Posten eröffnet. Schlägt hier bei aller Neutralität mal wieder der Verteilungskampf durch? Wer ist Nutznießer? Sicher nicht der Vorsorge-Patient.“

Weitere Informationen:

Bodo K. Scholz,
Hauptgeschäftsführer des DHV,
Tel.: 0228 / 20120- 0
Schumannstr. 111
53113 Bonn

[zurück zum Inhaltsverzeichnis](#)

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

Überlegungen eines Kurdirektors zur Einführung eines Bonussystems bei Inanspruchnahme Ambulanter Kuren

Die aktuellen gesundheitspolitischen Überlegungen vor dem Hintergrund einer sich dramatisch darstellenden Haushaltssituation der Bundesrepublik Deutschland zeigen sehr deutlich, dass zukünftig sowohl das Thema "Prävention" als auch das Thema "Bonussystem" verstärkt in den Fokus der Diskussion rücken werden.

Die Heilbäder und Kurorte mit ihren qualitativ hochwertigen medizinischen Angeboten und ihrer hervorragenden Infrastruktur sind optimal dazu geeignet, diesen aktuellen gesundheitspolitischen Anforderungen zu entsprechen.

Die ambulante Kur ist in ihrer Form als Präventionskur seit jeher die umfassendste komplexe Präventionsmaßnahme im Gesundheitswesen. Mit dem Einbringen von Urlaubstagen bzw. -wochen und erheblichen finanziellen Eigenleistungen seitens des Gastes stellt sie gleichzeitig die Präventionsmaßnahme im Gesundheitswesen mit dem höchsten persönlichen Aufwand dar. Ihre positiven medizinischen Effekte sind seit Jahrzehnten in zahlreichen Forschungsarbeiten und wissenschaftlichen Untersuchungen umfangreich belegt worden. Die positiven volkswirtschaftlichen Effekte bzw. Auswirkungen sind nachgewiesen und bekannt.

Die angespannte finanzielle Situation der GKV hat in den vergangenen



Das Kurhaus „Bad Elster“

Jahren zu einer restriktiven Genehmigungspraxis von Ambulanten Kuren geführt. Gleichzeitig ist eine starke Zurückhaltung bei der Antragstellung seitens potentieller Gäste vor dem Hintergrund einer angespannten Beschäftigungssituation mit etwa 4,6 Mio. Arbeitslosen festzustellen.

Hier ist also ein Angebot zu präsentieren, welches gleichermaßen den Gästen, wie auch den GKV und den Arbeitgebern deutliche Vorteile bringt.

Die Lösung könnte die Einführung eines Bonussystems bei Inanspruchnahme Ambulanter Kuren sein: Das bedeutet, dass ein Gast, der als Präventionsmaßnahme eine von ihm privat finanzierte Ambulante Kur in einem staatlich anerkannten Heilbad oder Kurort absolviert hat und dies offiziell nachweist, in den darauffolgenden 12 Monaten als Bonus eine deutliche Reduzierung seines Beitrages zur GKV erfährt. Diese Reduzierung kann zwischen 1% und 3% liegen und durch einen festzulegenden Maximalbetrag nach oben begrenzt werden.

Wellness

Neues aus Kur- und Heilbädern Wellness Fitness/Health Gesundheit

Fotos: Bad Elster

Das Verfahren kann und sollte sehr einfach und unbürokratisch sein. Die Nachweisführung erfolgt mittels eines zu entwickelnden Formulars, welches jeweils vom betreuenden Badearzt und dem Verantwortlichen des Kurbetriebes zu unterzeichnen ist. Sie haften damit gleichermaßen für die Richtigkeit der gemachten Angaben und die erforderliche hohe Qualität aller Leistungen vor Ort im Sinne des europäischen Verbraucherschutzes. Der Nachweis wird nach abgeschlosse-

nem Aufenthalt der GKV sowie dem Arbeitgeber übergeben. Die Beitragsreduzierung kann nun berechnet werden und dementsprechend für 12 Monate erfolgen.

Weitere Informationen:

Sächsische Staatsbäder GmbH
Badstraße 6
08645 Bad Elster
Tel.: 03 74 37 / 71 12 00
Fax: 03 74 37 / 7 12 04

Erwachsenenbildung zum Wellnesstrainer

Die berufsbegleitende Weiterbildung zum Medizinischen Wellnesstrainer (MWT) beinhaltet eine fundierte Wissenszusammenstellung aus einem umfangreichen Angebot von Bewegungsaktivitäten, Klang- und Musikmedizin, Gesundheits- und Ernährungsgewohnheiten, kreativer Freizeitgestaltung, sowie die Anwendung von unterschiedlichen Therapiemodellen, von den alternativen Verfahren bis zu den naturheilkundlichen Methoden – um nur einen Teil der Inhalte zu nennen, die vermittelt werden.

Damit die Wellness-Angebote dem ständigen Bedarf angepasst werden können, sind für einen MWT Managementfähigkeiten unabdingbar. Das Erkennen von betriebswirtschaftlichen Zusammenhängen, sowie die Erstellung neuer Konzepte und Marketingstrategien sind weitere Voraussetzungen an die Weiterbildung. Weiterhin benötigt er Fähigkeiten, seine Mitarbeiter zu schulen und anzuleiten, aber auch solche, um Kundenberatung und -service dem Unternehmen entsprechend durchzuführen.



Aqua jogging im Badehaus

Weitere Informationen:

DIE AKADEMIE am FBK Bad Elster
Akademieleitung
c/o Frau Busch
Lindenstr. 5, 08645 Bad Elster
Telefon 037437/557-17, Fax -77
Ute.Busch@fbk.sms.sachsen.de



Gönnen Sie sich

Zeit für sich selbst in unserem Wellnessparadies: Balance - Harmonie - Lebensart. Über 110 Pauschalangebote erhalten Sie unter www.saechsische-staatsbaeder.de oder Info-Hotline **037437/71111**.



BAD ELSTER
BAD BRAMBACH

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

Pollenallergiefreier Frühling auf Island

Wenn im Frühling die Zugvögel des Nordens gen Süden starten, setzt eine umgekehrte Wanderbewegung ein: Immer mehr Pollenallergiker fliegen neuerdings zur heimatlichen Blütezeit nach Island - um dort tränen- und beschwerdefrei den Frühling zu genießen, und gleichzeitig etwas für ihre Gesundheit zu tun. Denn Island und seine Hauptstadt Reykjavik sind ein wahres Paradies für Pollenallergische. Nicht umsonst gilt die Isländerin Dr. Unnar Steiner Björnsdottir von der Universitätsklinik Reykjavik als führende Pollenallergie-Spezialistin, arbeiten dort auch vier weitere, weltweit bekannte Allergologen. Am staatlichen Institut für Naturwissenschaften gehören Pollenkalender-, Erfahrungsberichte und Statistiken zum Handwerkszeug.

Die Allergieberatung gibt es nicht nur für Erwachsene, auch Kinderkliniken haben sich darauf spezialisiert.

Ein landläufiger Witz sagt viel mit wenigen Worten: "Wenn bei uns drei Bäume zusammenstehen, dann nennen wir das Wald". Und weil man bei so vielen Bäumen den sprichwörtlichen Wald nicht sieht, gibt es auch entsprechend wenig Pollen. Im April ist die Luft auf Island noch völlig frei davon. Im Mai wird lediglich geringfügiger Blütenstaub, hauptsächlich Pollen von Islands üblichster Wildbeere *empetrum nigrum* gemessen. Die Zahlen sind belegt: Eine in 20 Ländern, d.h. in den USA, Europa, Australien und Neuseeland und an 39 Orten durchgeführte Untersuchung hat ergeben, dass Allergien in Island wesent-

Wellness

Entspannen in der „Blauen Lagune“



Neues aus Kur- und Wellness Heilbädern Fitness/Health Gesundheit



Dr. Unnar Steiner Björnsdóttir

lich seltener sind als an den anderen, an der Untersuchung beteiligten Orten.

Als weiterer, gesundheitsfördernder Faktor auf Island gilt die therapeutische Wirkung der zahlreichen heißen Quellen. Die Thermalbäder mit den verschiedensten Temperaturen sind nicht nur bei den Einheimischen, sondern auch bei Touristen und Heilungssuchenden gleichermaßen beliebt, angefangen vom Relaxen im "Hot Pot" (dem zwischen 39 und 44 Grad C. „heissen Topf“), bis zum Schwimmen in der inzwischen berühmten, 29 Grad warmen "Blauen Lagune". Dort werden ambulante Psoriasis-Behandlungen angeboten, inklusive einer UVB-Lichttherapie. Auch Kinder mit Haut- und Kontaktallergien können auf Island Hilfe finden.

Gesunde Luft und gesundes Wasser, vielleicht auch die fischreiche Ernährung spielen bei der Volks Gesundheit eine große Rolle. Nach einer 1997 veröffentlichten Untersuchung der WHO ist die Lebenserwartung in Island unter den skandinavischen und europäischen Ländern am höchsten. Aktuelle Untersuchungen haben ergeben: In den letzten 20 Jahren sind auf Island Herz- und Kranzgefäßleiden um 50% zurückgegangen. Baden und Schwimmen im Thermalbad in reiner und klarer Luft stärken Herz und Lunge, und Asthmakranke können hier relativ beschwerdefrei trainieren. Und für jene, die sich von einem Herzeingriff erholen müssen, gibt es nichts

besseres als leichte Schwimmübungen, Entspannung in warmem Wasser, und leichtes Laufen. Es ist auch nicht ungewöhnlich, dass Patienten mit Gelenkrheumatismus durch regelmäßiges Baden in Reykjaviks Schwimmbädern ihre Krankheit symptomfrei halten.

Foto: Blaue Lagune (1),
Anne Wantia (2)

Weitere Informationen:



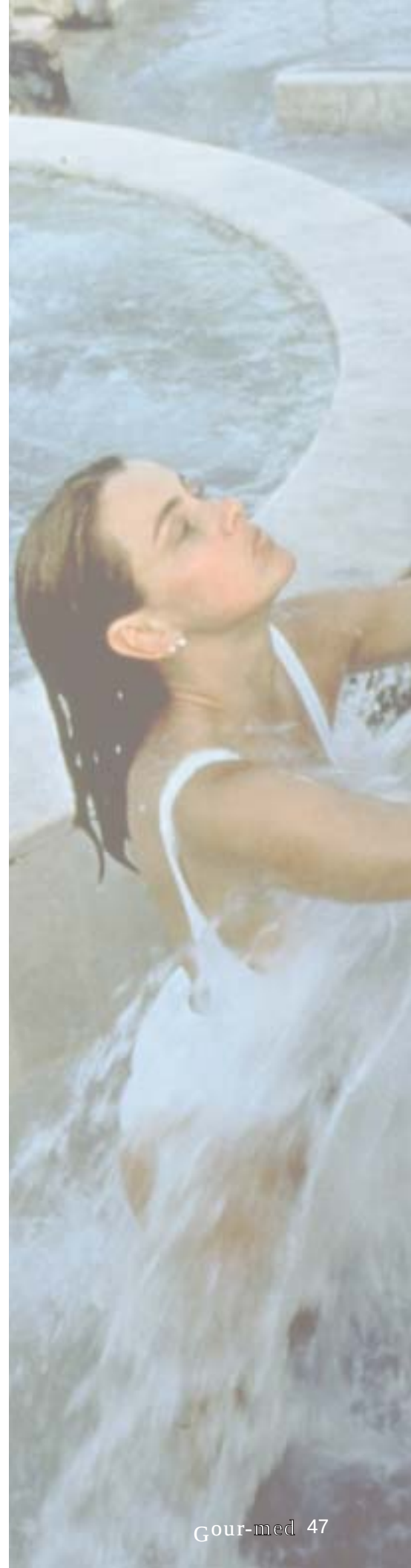
I.T.D. Island Tours GmbH
Raboisen 5
D - 20095 Hamburg
Tel.: 040 - 30979437
Fax. 040 - 30979430
Email:
anka@islandtours.is -
<http://www.islandtours.de>

Laeknassetrid
Mjodd
Pönglabakka 6
(Pollenkalender)
Tel. 5357700

Universitätsspital
Landspítali-Haskólasjúkrahús
Fossvogi A3
Allergology/Immunologie
543-1000

(Ärztelhaus mit Allergologen)
Domus Medica
Egilsgata 3
Reykjavik
5631011

(Hautärzte)
Hudlaeknastodin
Smaratorg
Tel. 520444



Diätetische Maßnahmen bei atopischer Dermatitis – was ist gesichert?

Prof. Dr. Ursel Wahrburg



**Prof. Dr. Ursel Wahrburg lehrt
Oecotrophologie an der
Fachhochschule Münster**

Die atopische Dermatitis (Neurodermitis) ist eine multifaktorielle Hauterkrankung, bei der neben der genetischen Disposition zahlreiche endogene und exogene Einflußfaktoren zur Manifestation beitragen. Zu den letzteren gehört auch die Ernährung, wobei ihr allerdings in den meisten Fällen nicht der Stellenwert zukommt, der ihr häufig beigemessen wird. In der Hoffnung, Ausprägung und Verlaufsform der Erkrankung positiv beeinflussen zu können, führen die Patienten nicht selten selbst auferlegte und strenge Auslassdiäten durch, deren wissenschaftliche Grundlagen zum einen nicht gesichert sind und die zum anderen die Gefahr der Fehl- oder Mangelernährung bergen.

Schub auslösend können neben anderen Faktoren wie Infektionen oder psychischen Belastungssituationen auch Nahrungsmittelallergene sein. Während bei erwachsenen Patienten mit atopischer Dermatitis zuverlässige Angaben zur Prävalenz der „echten“, d.h. IgE-vermittelten Nahrungsmittelallergie fehlen, wird ihr Anteil im Säuglings- und Kleinkindalter mit 17-55% beziffert. Am häufigsten wurden im Kindesalter Hühnereiweiß, Kuhmilch, Weizen- und Sojaproteine als Allergene identifiziert. Insbesondere die ersten beiden verlieren mit zunehmendem Alter als Allergene an Bedeutung. Im Erwachsenenalter hingegen treten vermehrt Allergien gegenüber pollenassoziierten Nahrungsmitteln, also verschiedenen Obst- und Gemüsesorten auf.

Der Verdacht auf eine Lebensmittelallergie muß zunächst im Rahmen einer allergologischen Diagnostik bestätigt werden. Eine therapeutisch durchgeführte Auslassdiät ist jedoch erst nach einer erfolgreichen Eliminationsdiät und einer erneuten Verschlechterung der Symptomatik durch eine Provokation

mit dem verdächtigen Lebensmittel zu rechtfertigen. Die Provokation sollte doppel-blind und placebo-kontrolliert durchgeführt werden. Bei einem negativen Provokationsergebnis ist der Verzicht auf das getestete Lebensmittel ebenso überflüssig wie bei einer negativ verlaufenden Auslassdiät.

Neben IgE-vermittelten Reaktionen kann des weiteren eine Pseudoallergie zu einer Ekzemverschlechterung führen. Die Diagnostik pseudoallergischer Reaktionen ist gegenüber den Allergien stark eingeschränkt, da Haut- und Bluttests wegen der fehlenden immunologischen Reaktion ohne Aussagekraft sind. Auch eine Provokation mit pseudoallergenreicher Kost ist problematisch, da diese zumeist aufgrund der Dosisabhängigkeit pseudoallergischer Reaktionen nicht blind verabreicht werden kann. Zuverlässige Daten über die Bedeutung einzelner Pseudoallergene, seien es Zusatzstoffe oder natürlich in Lebensmitteln vorkommende Bestandteile, bei atopischer Dermatitis liegen bislang nicht vor, so daß allgemeine Empfehlungen nicht ausgesprochen werden können.

Die insbesondere seitens der Patienten häufig genannte Unverträglichkeit von Zusatzstoffen konnte wissenschaftlich nicht bestätigt werden, vielmehr wird die Häufigkeit der Reaktionen auf Zusatzstoffe als sehr gering eingeschätzt. Aus diesem Grunde ist ein grundsätzliches Verbot von Lebensmitteln mit Zusatzstoffen nicht zu rechtfertigen. Gleiches gilt für ein pauschales Verbot von raffiniertem Zucker (Saccharose). Obwohl Patienten mit atopischer Dermatitis den Zucker häufig für eine Ekzemverschlechterung verantwortlich machen, konnte in Provokationsstudien im Vergleich zu Aspartam kein signifikanter Unterschied festgestellt werden.

Bei Säuglingen, bei denen Eltern oder Geschwister an einer atopischen Erkrankung leiden, wird das ausschließliche Stillen für 4-6 Monate empfohlen (bzw. wenn dies nicht möglich ist: eine hydrolysierte Säuglingsmilchnahrung), womit jedoch die Manifestation einer atopischen Dermatitis nicht grundsätzlich verhindert werden kann. Entwickelt sich bei einem voll gestillten Kind ein atopisches Ekzem, besteht die Möglichkeit einer Nahrungsmittelallergie gegen mit der Muttermilch zugeführte Antigene. In schweren Fällen sollte dann erwogen werden, häufig auslösend wirkende Fremdeiweiße (Kuhmilch, Ei, Fisch, Weizen, Roggen, Gerste) für 7-10 Tage vollständig aus der Kost der stillenden Mutter zu eliminieren. Lediglich im Falle einer nachhaltigen Besserung sollte die Diät längerfristig durchgeführt werden, sofern sie praktikabel erscheint.

Bei Ausschluß von Milchprodukten aus der mütterlichen Diät sollte eine Kalziumsupplementierung vorgenommen werden. Wenn die Diät nicht die gewünschte Wirkung erzielt, kann wiederum auf die Hydrolysatnahrung zurückgegriffen werden. Die genaue Vorgehensweise kann aber nur im Einzelfall, abhängig von der Besserung des Ekzems sowie der Praktikabilität der Eliminationsdiät entschieden werden.

Im Zusammenhang mit atopischer Dermatitis wird immer wieder die Bedeutung essentieller Fettsäuren diskutiert, ausgehend von Befunden, bei denen Patienten mit atopischem Ekzem höhere Serumkonzentrationen an Linolsäure bei gleichzeitig erniedrigten Gehalten an deren Metaboliten Gamma-Linolensäure (GLA), Dihomo-Gamma-Linolensäure (DGLA) und Arachidonsäure aufwiesen. Vermutlich ist – bedingt durch eine verminderte Aktivität des Enzyms delta-6-Desaturase – die Umwandlung von Linolsäure in ihre

Metabolite herabgesetzt und ebenso der Einbau von essentiellen Fettsäuren in Membranphospholipide reduziert. Diese Störungen führen über verschiedene Zwischenreaktionen letztlich zu einer selektiven Hyperaktivität des Immunsystems, die ihrerseits mitverantwortlich für die Hautläsionen zu sein scheint.

Der bei Patienten mit atopischer Dermatitis offensichtlich gestörte Stoffwechsel der essentiellen Fettsäuren kann durch Gabe von GLA verbessert werden, wie erste Therapieversuche zeigten. Die Einnahme von zwei bis sechs Gramm GLA in Form von Nachtkerzenöl bewirkte gleichzeitig eine deutliche Besserung der Hautsymptomatik, verbunden mit einem Abfall der Plasmakatecholamine. In klinischen Studien wurde bei Patienten, die entweder GLA oder ein Placebo erhielten, in der GLA-Gruppe, nicht jedoch in der Placebo-Gruppe eine signifikante Verbesserung der Ekzeme sowie des Juckreizes beobachtet, wobei beide Gruppen aus ethischen Gründen weiterhin mit Steroiden behandelt wurden. Wenngleich die Gabe von GLA eine medikamentöse Therapie wohl nicht ersetzen kann, so könnte sie doch zu einer Dosisreduzierung der Medikamente und damit einer Verringerung möglicher Nebenwirkungen beitragen.

Weitere Studien zu den Auswirkungen einer GLA-Supplementierung bei atopischer Dermatitis, unter anderem zur Klärung der optimalen Dosis, sind derzeit im Gange. Seit kurzem wird darüber hinaus über einen möglichen Einfluß probiotischer Milchprodukte bei Neurodermitis diskutiert. Erste prospektive Studien sind zwar ermutigend und zeigen bei Kindern signifikante Verbesserungen der Symptomatik, bedürfen aber zweifellos weiterer Bestätigung, bevor diesbezügliche Empfehlungen ausgesprochen werden könnten.

Literatur

Breuer K, Constien A (2001): Nahrungsmittelallergien. VitaMinSpur 16:62-68.

Ehlers I (2001): Lebensmittelunverträglichkeiten bei atopischer Dermatitis. Ernährungs-Umschau 48:B41-B44.

Horrobin DF (2000): Essential fatty acid metabolism and its modification in atopic eczema. Am J Clin Nutr 71:367S-372S.

Koletzko B (2002): Mögliche Risiken des Stillens bei mütterlichem Asthma und kindlicher Neurodermitis. DGE-info 8:116-118.

Saavedra JM (2001): Clinical applications of probiotic agents. Am J Clin Nutr 73:1147S-1151S.

Worm M, Henz BM (2000): Novel unconventional therapeutic approaches to atopic eczema. Dermatology 201:191-195.

Weitere Informationen:

Prof. Dr. Ursel Wahrburg
Fachhochschule Münster
Fachbereich Oecotrophologie

Trinken für Leib und Seele

Kostbares Nass

Ohne Nahrung kann der Mensch einige Zeit leben, ohne Flüssigkeit aber nur wenige Tage. Das macht das Wasser zu einem unserer wichtigsten Lebensmittel. Verschiedene Studien zeigen, wie bedeutend die Flüssigkeitsaufnahme für die optimale Leistungsfähigkeit ist. Doch – Hand aufs Herz – vergessen Sie nicht auch manchmal in der Hektik des Tages das Trinken?

Wasser und Leben

Der Ursprung allen Lebens liegt im Wasser, ohne das kostbare Nass wäre kein Leben möglich. Wir finden es in jeder Zelle. So besteht der menschliche Körper zu mehr als der Hälfte aus Wasser. Beim erwachsenen Mann sind es sogar ca. 60 Prozent, bei der erwachsenen Frau aufgrund des höheren Anteils an wasserarmem Fettgewebe ca. 50 Prozent.

Fast alle biologischen Vorgänge im Körper hängen vom Wasser ab. Es ist Baustoff für Körperzellen und Körperflüssigkeiten wie Blut, Lymphe und Verdauungssäfte. Durch die Löslichkeit in Wasser werden viele Stoffe im Körper erst transportfähig. So kommen Nährstoffe über die Körperflüssigkeiten in alle Zellen und Organe. Abbauprodukte des Stoffwechsels können im Harn ausgeschieden werden. Außerdem dient Wasser als Wärmeregulator und verhindert so Temperaturschwankungen des Körpers. Wenn wir uns intensiv körperlich betätigen oder es sehr heiß ist, kommt es zur Bildung von Schweiß, der dann den Körper durch Verdunstung kühlt.

Die Wasserbilanz

Im Normalfall stehen Wasseraufnahme und -abgabe im Gleichgewicht, das heißt wir haben eine ausgewogene Bilanz. Die Wasserabgabe erfolgt vor allem über die Nieren. Aber auch über die Haut verlieren wir unbemerkt Wasser als Wasserdampf oder Schweiß. Mit der Atemluft aus den Lungen und dem Stuhl werden ebenfalls beträchtliche Mengen Flüssigkeit ausgeschieden. Insgesamt sind es bei einem Erwachsenen ca. 2,6 Liter pro Tag. Diese Flüssigkeitsmenge muss dem Körper wieder zugeführt werden und zwar durch Getränke und durch feste Lebensmittel. Besonders wasserreich sind z. B. viele Obst- und Gemüsesorten. Außerdem wird durch den Nährstoffabbau im Körper weiteres Wasser freigesetzt, das so genannte Oxidationswasser. Bei intensiver körperlicher Belastung kann die Wasserausscheidung durch Schweiß auf mehrere Liter pro Tag ansteigen. Auch bei Hitze oder Erkrankungen wie Fieber und Durchfall erhöht sich die abgegebene Flüssigkeitsmenge und damit auch der Bedarf. Dabei werden mit der Flüssigkeit auch Mineralstoffe ausgeschieden wie Natrium, Kalium und Magnesium, die dem Körper anschließend wieder zugeführt werden müssen.



Gleichgewicht

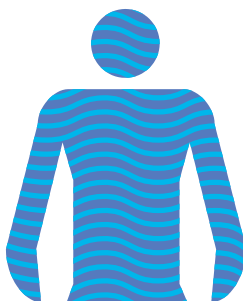


Wasserbilanz des Erwachsenen (Durchschnitt der Altersgruppe 19 bis unter 51 Jahre, ml/Tag)

Wasseraufnahme

Getränke	1 440 ml
Wasser in fester Nahrung	875 ml
Oxidationswasser	335 ml

Gesamtwasseraufnahme 2 650 ml



Wasserabgabe

Urin	1 440 ml
Stuhl	160 ml
Haut	550 ml
Lunge	500 ml

Wasserabgabe 2 650 ml

2,6 Liter

Wie viel wir trinken sollen

Um eine ausgewogene Wasserbilanz zu gewährleisten, sollte ein erwachsener Mensch bei unseren klimatischen Bedingungen täglich etwa 2,6 Liter Flüssigkeit aufnehmen, davon mindestens 1,5 Liter über Getränke. Das sind 6 große Gläser oder Becher bzw. 10 kleine Tassen. Studien wie die Nationale Verzehrstudie deuten allerdings darauf hin, dass ein beträchtlicher Anteil der Deutschen diese empfohlene tägliche Flüssigkeitsmenge nicht erreicht. Sinnvoll ist es, kontinuierlich, über den ganzen Tag verteilt, Flüssigkeit zu sich zu nehmen und nicht erst abends ans Trinken zu denken.

Gut geeignete Getränke

Besonders gut geeignete Getränke sind mineralstoffreiche Mineralwässer, Früchte- und Kräutertees sowie Frucht- und Gemüsesaftschorlen. Sie sind die richtigen Durstlöscher. Kaffee, schwarzer sowie grüner Tee und Alkohol wirken harn-treibend, d. h. es wird unter Umständen mehr Flüssigkeit über die Nieren ausgeschieden als wir mit diesen Getränken aufgenommen haben. Deshalb empfiehlt es sich, sie in Maßen zu genießen. Eine gute Angewohnheit ist auch, z. B. zu jeder Tasse Kaffee oder jedem Glas Wein ein großes Glas Wasser zu trinken, um die Wasserbilanz im Gleichgewicht zu halten. Limonaden, alkoholfreies Bier und Molke bringen Abwechslung in Ihren Trinkplan. Auch Suppen können einen Beitrag zur Flüssigkeitsversorgung leisten. Warum also nicht ab und zu mal wieder eine Vorspeisensuppe wählen?

Kaloriengehalte ausgewählter Getränke

Getränk	Energiegehalt pro 200 g
Apfelsaftschorle 1:1	47 kcal
Traubensaftschorle 1:1	69 kcal
Gemüsesaftschorle 1:1	17 kcal
Molke, süß	48 kcal
Buttermilch	70 kcal
Alkoholfreies Bier	56 kcal





Was passiert bei Wassermangel?

Unser Körper reagiert sehr sensibel auf Störungen im Wasserhaushalt. Wasserreiche Organe wie Blut, Gehirn, Leber und Muskulatur sind besonders empfindlich gegenüber Verlusten. Es kommt zu einer mangelnden Ausscheidung an harnpflichtigen Substanzen, das Blut wird dickflüssig, Kreislaufversagen kann die Folge sein. Viele Symptome, die Sie vielleicht kennen, können ein Zeichen für Flüssigkeitsmangel sein: Mundtrockenheit, Kopfschmerzen, Schwindel, Kreislaufprobleme und Verstopfung. Auch Müdigkeit, Schwäche, Lethargie und Durchblutungsstörungen können Warnzeichen sein. Nimmt der Flüssigkeitsgehalt um 2 Prozent des Körpergewichts ab, sind bereits Einschränkungen der körperlichen und geistigen Leistungsfähigkeit bemerkbar. Bei einer Abnahme um mehr als 10 Prozent kann es zu Verwirrtheit kommen und beim weiteren Fortschreiten wird es dann schnell lebensbedrohlich.

Trinken und geistige Leistungsfähigkeit

Besondere Aufmerksamkeit sollte man auch dem Trinken am Arbeitsplatz, in Schule und Studium widmen. Verschiedene Studien haben gezeigt, dass es bereits bei relativ geringem Flüssigkeitsmangel zu Einschränkungen der Aufmerksamkeit und der geistigen Konzentration kommt. Es wurden schlechtere Ergebnisse psychologischer Tests und beeinträchtigte Gedächtnisleistungen beobachtet. So macht es Sinn, gerade bei der Arbeit immer ausreichend Getränke bereitzustellen, am besten gut sichtbar, damit man immer wieder erinnert wird, seinem Flüssigkeitshaushalt auf die Sprünge zu helfen.

Trinken bevor der Durst kommt

Durst ist ein Signal des Körpers, dass er mit Flüssigkeit unterversorgt ist, das heißt, es besteht bereits ein Flüssigkeitsdefizit. So weit sollten Sie es gar nicht erst kommen lassen. Mit steigendem Alter lässt das Durstgefühl zudem noch nach, deshalb ist es für ältere Menschen besonders wichtig, regelmäßig und ausreichend zu trinken. Gerade Senioren sollten es sich zur Gewohnheit machen, auch öfter mal „einen über den Durst“ zu trinken. Auf jeden Fall sollte man Durst beachten und nicht übergehen, sonst besteht leicht die Gefahr, die Wahrnehmung dieses Signals zu „verlernen“.



Richtiges Trinken beim Freizeitsport

Bei intensiver sportlicher Betätigung verlieren wir mit dem Schweiß Wasser und darin gelöste Mineralstoffe. Der Flüssigkeitsbedarf kann dadurch sprunghaft ansteigen. Wichtig für die Leistungsfähigkeit beim Sport ist das Trinken vor, während der Belastung und natürlich nachher. Für den raschen Ersatz von Flüssigkeit und Mineralstoffen eignen sich mineralstoffreiche Mineralwässer und besonders gut Fruchtsaftschorlen, z. B. aus Apfelsaft und Mineralwasser im Verhältnis 1:1 bis 1:3. Sie haben den Vorteil, dass sie durch den natürlicherweise enthaltenen Fruchtzuckeranteil auch gleich Energie liefern.

Tipps und Tricks zum richtigen Trinken

- Schon morgens gut sichtbar Getränke bereitstellen, die man tagsüber trinken will, z. B. eine Kanne vorbereiteten Kräuter- oder Früchtetee oder eine Flasche Mineralwasser.
- Stets eingeschenkte Getränke in Reichweite halten und zwischendurch immer wieder einen Schluck trinken.
- Zu jedem Essen mindestens ein großes Glas austrinken.
- Kontrollieren, was man im Laufe des Tages getrunken hat, und evtl. einen Tages-
trinkplan machen.
- Abwechslung in die Getränke bringen, damit der Genuss nicht zu kurz kommt!

Beispiel für einen Tagestrinkplan (1800 ml)

Tageszeit	Getränk	Menge
Nach dem Aufstehen	1 Glas Mineralwasser	200 ml
Zum Frühstück	2 Tassen Milchkaffee oder Tee	300 ml
Im Laufe des vormittags	1 Glas Frucht- oder Gemüsesaftschorle, 1 Glas Buttermilch oder Molke	400 ml
Zum Mittagessen	1 Glas Mineralwasser oder Limonade	200 ml
Am Nachmittag	1 große Tasse Früchtetee, Kakao oder Malzkaffee	200 ml
Zum Abendessen	2 Tassen Kräutertee	300 ml
Zum Abend	1 Glas Mineralwasser oder auch mal ein Glas Bier oder Weinschorle	200 ml

Wasserreiche Obst- und Gemüsesorten

	Wassergehalt pro 100 g
Kirschen, süß	83 g
Birne	83 g
Pflaumen	84 g
Himbeeren	85 g
Apfel	85 g
Erdbeeren	90 g
Champignons	91 g
Zucchini	92 g
Spargel	94 g
Radieschen	94 g
Eichblattsalat	95 g
Gurke	97 g

Trinken für Leib und Seele

Zum Glück ist Trinken viel mehr als eine reine Flüssigkeitsaufnahme. Es kann Entspannung, Erfrischung und Genuss mit allen Sinnen bedeuten: ein wärmender Kakao, eine prickelnde Schorle, eine duftende Fleischbrühe, ein aromatischer Saft, ein kühles Bier... Bei dem vielseitigen Angebot an Getränken fällt es nicht schwer, das richtige Getränk für jede Stunde und jeden Anlass zu finden.

Fotos und Text: CMA

Weitere Informationen:

CMA Referat Wissenschafts-PR
Postfach 20 03 20,
53133 Bonn
<http://www.cma.de>

Patienten-Exemplare mit der Bestellnummer 6563
sind kostenlos erhältlich.
Fax: 0228/847-202 oder E-Mail: Wiss-PR@cma.de

Die Adipositas-Epidemie

Dr. Astrid Heini

Herz- und Kreislauferkrankungen sind nach wie vor die Todesursache Nummer 1. Übergewicht gilt dabei als ein wesentlicher Risikofaktor. Hier muss berücksichtigt werden, dass sich andere Risikofaktoren wie arterielle Hypertonie, Typ-II-Diabetes und Dyslipidämien vielfach erst durch eine Adipositas manifestieren. Bei Adipositas handelt sich um eine chronische Gesundheitsstörung, die auf einer polygenetischen Veranlagung beruht und die mit einer hohen Inzidenz von Komorbiditäten und einem hohen Sterblichkeitsrisiko assoziiert ist.

Adipositas-assoziierte Folgen

Adipositas ist heute in der Bevölkerung epidemisch verbreitet. Laut aktueller Daten des BGA ist jeder zweite erwachsene Bundesbürger übergewichtig (BMI > 25) und jeder fünfte bis sechste adipös (BMI > 30). In den Ländern mit sehr hoher Prävalenz der Adipositas belegt die Bundesrepublik im internationalen Vergleich einen Spitzenplatz – Tendenz steigend.

Besonders besorgniserregend ist die Zunahme der Adipositas im Kindes- und Jugendalter. Etwa jedes sechste Kind in Deutschland ist definitiv zu dick; 7 bis 8 % sind adipös. Demnach ist der Anteil der Kinder und Jugendlichen mit Adipositas nahezu doppelt so hoch wie noch vor 20 Jahren. Aus übergewichtigen Kindern werden übergewichtige Erwachsene, bei denen das Risiko, adipositas-assoziierte Folgeerkrankungen zu entwickeln, erhöht ist. Dazu zählt neben der arteriellen Hypertonie, die als die häufigste Begleiterkrankung der Adipositas genannt wird, insbesondere die koronare Herzerkrankung. Bereits ab einem BMI > 25 nimmt die Mortalität zu, ab einem BMI > 30 ist die Mortalitätsrate deutlich erhöht. Bei adipösen Patienten mit kardiovaskulären Erkrankungen liegt die Mortalität im Vergleich zu normalgewichtigen Personen um 50 bis 100 % höher. Adipositas hat nicht nur negative Auswirkungen auf das

Herz, sondern steigert auch das Apoplexie-Risiko und zwar unabhängig vom Blutdruck. Zahlreiche Untersuchungen belegen darüber hinaus, dass Adipositas das Auftreten von Diabetes mellitus Typ 2 sowie Arthrosen, Gallenblasen- und Krebserkrankungen begünstigt. Außerdem wird ein Zusammenhang zwischen Adipositas, psychischen Störungen und Depressionen vermutet.

Multimodale Therapieansätze

Ziel der Adipositas-Therapie ist vor allem die Reduktion dieser Begleiterkrankungen. Ein BMI-Wert > 30 gilt als behandlungsbedürftig. Treten gleichzeitig adipositas-assoziierte Folgeerkrankungen auf, wird die Behandlung von Übergewicht auch bereits ab einem BMI von 25 empfohlen. Dabei sollte die langfristige Gewichtsstabilisierung anstelle einer maximalen raschen Gewichtsabnahme im Vordergrund stehen. Die Reduktion der Energieaufnahme und eine Bewegungstherapie alleine reichen für einen dauerhaften Gewichtsverlust häufig nicht aus, der jedoch erforderlich ist, um die Adipositas-bedingte Komorbidität und Mortalität herabzusetzen. Die medikamentöse Behandlung mit Anorektika kann als zusätzliche Maßnahme zu den diätetischen und verhaltenstherapeutischen Therapieansätzen unterstützend eingesetzt werden.

Amfepramon: das adrenerg zentral wirksame Anorektikum

Das National Institute of Health empfiehlt die medikamentöse Therapie mit Appetitzüglern bei adipösen Patienten mit einem BMI > 30 oder einem BMI > 27 und gleichzeitig vorliegenden adipositas-assoziierten Folgeerkrankungen.

Regenon, ein seit Jahrzehnten bewährter Appetitzügler mit dem Wirkstoff Amfepramon, war zwei Jahre lang in Deutschland nicht erhältlich. Nachdem das Präparat neu bewertet wurde, wurde es nun wieder zugelassen.

sen und ist seit 15. Januar 2003 auf ärztliches Privatrezept in der Apotheke verfügbar. Regenon wird zur Behandlung der Adipositas Grad I-III eingesetzt. Die Substanz erhöht die Freisetzung von Noradrenalin aus den präsynaptischen Nervenendigungen in den synaptischen Spalt und hemmt dessen Wiederaufnahme.

Zahlreiche randomisierte Doppelblindstudien konnten demonstrieren, dass die 8-wöchige Anwendung von Amfepramon für einen klinisch relevanten Gewichtsverlust ausreicht. Auch nach Absetzen des Wirkstoffs konnte ein Langzeitzutzen von mindestens 1 Jahr nachgewiesen werden. Die Dauer der Anwendung sollte individuell vom Arzt festgelegt werden; sie sollte jedoch drei Monate nicht überschreiten.

Die Effizienz des adrenerg zentral wirksamen Anorektikums ist in über 100 plazebo- und verumkontrollierten Studien dokumentiert. Im Vergleich zu neueren Produkten liegt ein langer Erfahrungszeitraum vor, so dass kaum neue Nebenwirkungen zu erwarten sind. Schwerwiegende Nebenwirkungen wie primär pulmonale Hypertonie oder Herzklappenveränderungen wurden bislang nicht beobachtet.

Es ist unbestritten, dass Adipositas sehr hohe Kosten für das Gesundheitssystem verursacht. Knapp 5 % aller Gesundheitsausgaben in den Industrieländern werden für die Therapie der Adipositas und ihrer Begleiterkrankungen aufgewendet. Neben der nachgewiesenen Wirksamkeit und Sicherheit sind die günstigen Tagestherapiekosten von Regenon, die im Vergleich zu anderen Antiadiposita nur etwa ein Drittel betragen, ein weiterer Vorteil. Regenon gibt es als kleine Kapsel mit 25 mg sowie als 60 mg-Form, die auf Grund der Freisetzung (retard) für einen ganzen Tag ausreicht.

FAZIT: Da es sich bei der Adipositas um eine chronische Gesundheitsstörung mit einer hohen Begleit- und Folgemorbidität und Mortalität handelt, ist ein langfristiges Behandlungskonzept unter professioneller Betreuung erforderlich. Der Wirkstoff Amfepramon verringert das Hungergefühl

und unterstützt auf diese Weise die erfolgreiche Gewichtsreduktion. Er wird zur unterstützenden Behandlung von Patienten mit Übergewicht und einem BMI von mindestens 30 kg/m², die auf geeignete gewichtsreduzierende Maßnahmen alleine nicht angesprochen haben, eingesetzt. Amfepramon trägt dazu bei, das Gewicht zu reduzieren und diesen Gewichtsverlust langfristig zu halten und beeinflusst somit die gesundheitlichen Risiken der Adipositas günstig, da bereits eine mäßige Gewichtsabnahme Stoffwechselstörungen nachhaltig verbessert. Der alleinige medikamentöse Ansatz ohne Umstellung der Ernährungsgewohnheiten und ohne Bewegungstherapie kann jedoch zu keiner dauerhaften Veränderung des Körpergewichtes führen. Unrealistische Erwartungen hinsichtlich des Verlustes von Körpergewicht sind kontraproduktiv und sollten im Vorfeld abgeklärt werden, um einer hohen Rückfallquote entgegenzuwirken.

Foto: Temmler

Weitere Informationen:

Dr. Astrid Heint
Hohenbachern Str. 36
85402 Kranzberg

Der Wirkstoff Amfepramon wird zur Behandlung bei Übergewicht eingesetzt





Die ASAP-Studie – Atorvastatin (Sortis®) senkt hs-CRP und hemmt Entzündungsprozesse in der Gefäßwand

Hochsensitives C-reaktives Protein (hs-CRP) ist ein wichtiger Marker für Entzündungsprozesse, die bei der Atherosklerose in der Gefäßwand ablaufen. Es gibt inzwischen eindeutige Belege dafür, dass hohe hs-CRP-Werte mit einem deutlich erhöhten Risiko für das Auftreten atherosklerotischer Ereignisse verknüpft sind. Neue, prospektive Daten aus der ASAP-Studie¹ (Atorvastatin vs. Simvastatin Atherosclerosis Progression Study), die vor kurzem in Atherosclerosis publiziert wurden, zeigen, dass mit Atorvastatin (Sortis®) erhöhte CRP-Werte um bis zu 40 % reduziert werden können.

In der ASAP-Studie wurde bei Patienten mit familiärer Hypercholesterinämie die Wirkung einer Therapie mit Atorvastatin in der Dosis von 80 mg/Tag mit einer Standardtherapie mit Simvastatin (40 mg/Tag) hinsichtlich der Entwicklung atherosklerotischer Plaques der Karotiden (Intima-Media-Thickness, IMT) über 2 Jahre verglichen.

Dabei zeigte sich, dass es in der Atorvastatin-Gruppe nicht nur zu einem Stillstand der Atherosklerose, sondern sogar zu einer Regression der Plaques kam. In der Atorvastatin-Gruppe wurde die IMT um 0,031 mm reduziert während unter der Standardtherapie mit Simvastatin eine weitere Vergrößerung der Plaque in etwa dem gleichen Ausmaß um 0,036 mm nicht verhindert werden konnte.

In der ASAP-Studie wurden auch zum ersten Mal in einer prospektiven Untersuchung die hs-CRP-Werte bei Patienten mit familiärer Hypercholesterinämie analysiert, um den Einfluss der geprüften Statine auf diesen wichtigen Risikoindikator zu ermitteln.

Das Gesamtkollektiv der ASAP-Studie umfasste 325 Patienten. Die Daten von insgesamt 268 Patienten konnten zur Analyse der hs-CRP-Werte herangezogen werden. Die Ausgangswerte für hs-CRP waren, wie auch alle anderen erfassten Parameter, zu Beginn der Studie mit 2,1 mg/l (Atorvastatin) bzw. 2,0 mg/l (Simvastatin) annähernd gleich.

Bereits nach einem Jahr war hochsensitives CRP in der Atorvastatin-Gruppe um 44,9 % reduziert, in der Simvastatin-Gruppe betrug die Reduktion im gleichen Zeitraum 14,0 %.

Am Ende der Untersuchung nach zwei Jahren betrug der Rückgang unter Atorvastatin 40,1 %, der erreichte Endwert war 1,1 mg/l. In der Simvastatin-Gruppe war der Rückgang auf 1,5 mg/l dagegen lediglich halb so groß (19,7 %).

Der Unterschied zwischen den beiden Medikamenten war statistisch signifikant ($p = 0,022$).

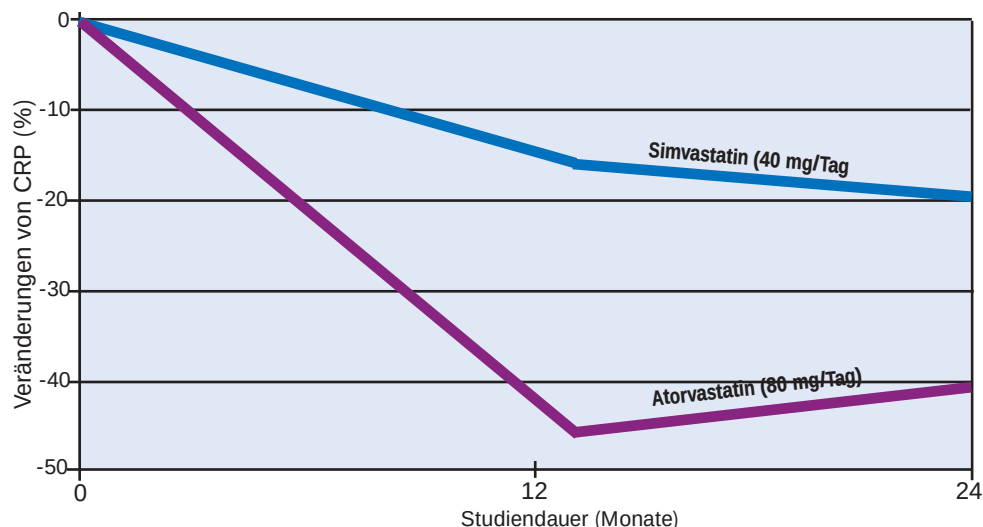
Eine Reduktion von hs-CRP wurde unter Atorvastatin auch bei einer signifikant größeren Anzahl von Patienten beobachtet als unter Simvastatin. Insgesamt wurde hs-CRP unter Atorvastatin bei 71,8 % der Patienten reduziert, bei 1,5 % waren die Werte unverändert und bei etwa einem Viertel der Patienten (26,7 %) kam es zu einem Anstieg von hs-CRP.

In der Simvastatin Gruppe konnte hs-CRP dagegen nur bei 59,4 % der Patienten reduziert werden, während es bei 36,1 % zu einem weiteren Anstieg kam und bei 4,5 % keine Veränderung registriert wurde.

Die Bedeutung von hs-CRP wurde auch durch den Befund unterstrichen,

ASAP-Studie

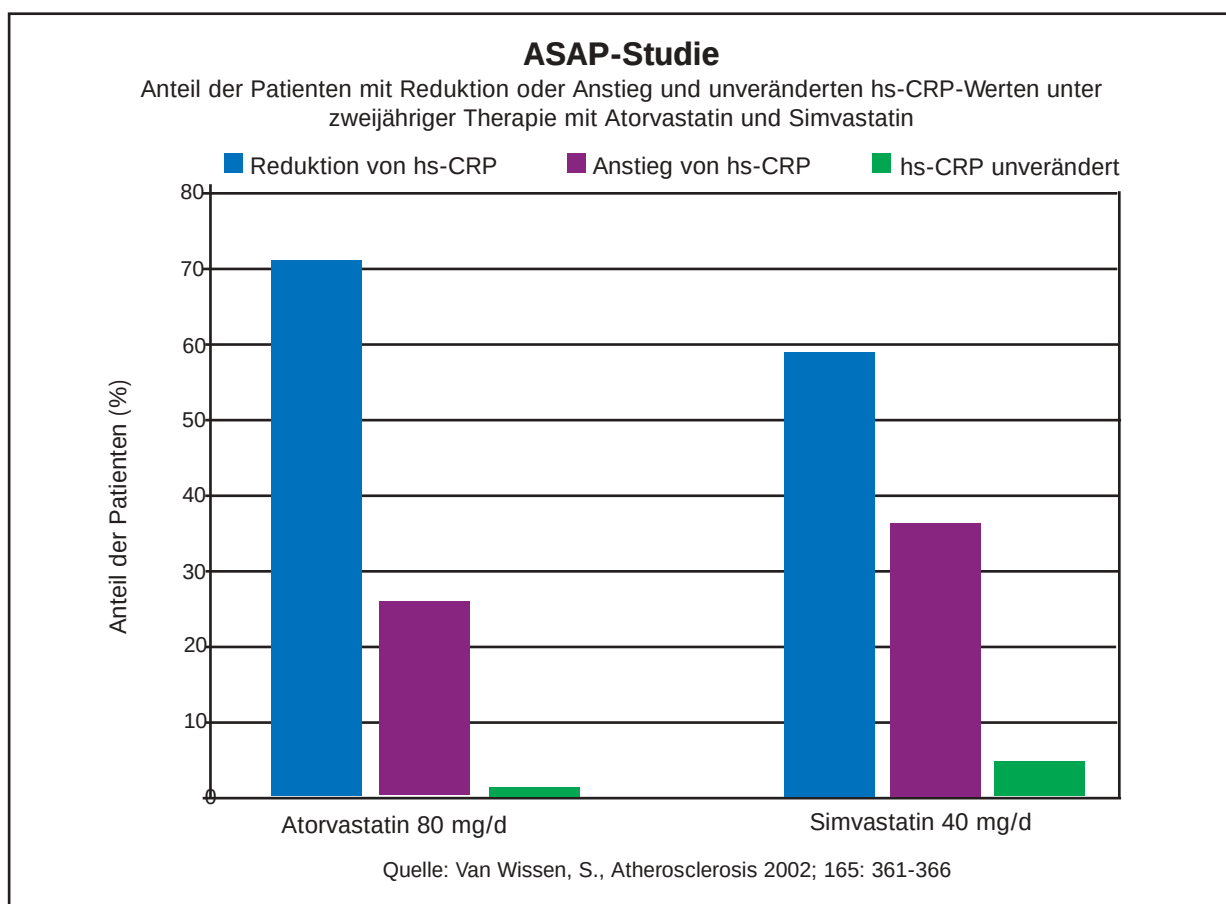
Veränderungen der hs-CRP-Werte unter zweijähriger Therapie mit Atorvastatin und Simvastatin



Quelle: Van Wissen, S., Atherosclerosis 2002; 165: 361-366



MEDIZIN NEWS



dass bei den Patienten, bei denen der höchste Rückgang festgestellt wurde (3,28 mg/l als Median) auch die Regression der Intima-Media-Dicke der Karotiden am ausgeprägtesten war.

Aus diesen neuen Daten kann abgeleitet werden, dass eine Therapie mit Statinen – in der vorliegenden Studie insbesondere mit Atorvastatin – in der Lage ist, Entzündungsprozesse

in der atherosklerotischen Gefäßwand zu reduzieren.

Die Ergebnisse dieser Analyse der ASAP-Studie unterstreichen erneut die Bedeutung von hs-CRP als wichtigen Risikoindikator zur Identifikation des atherosklerotischen Risikos der Patienten.

1 Van Wissen, S. et al., Atherosclerosis 2002 ; 165 : 361-366

2 Smilde, T. et al., Lancet 2001; 357: 577-581

Kontakt und weitere Informationen:

RKCOMMUNICATIONS GMBH
 Dr. Erich Rüh / Dr. Romy Koop
 Telefon: 06732-91730
 Telefax: 06732-917314
 E-Mail: info@rk-online.de



MEDIZIN-TECHNIK NEWS

Rechtsherzkatheter-Ergänzung für die PiCCO-Technologie

Das PiCCOplus-Zusatzgerät VoLEF mit zugehörigem Katheter erweitert den Anwendungsbereich der PiCCO-Technologie von PULSION um den Rechtsherzkatheter.

PULSIONs gering-invasive PiCCO-Technologie hatte in den letzten Jahren die Verwendung des Rechtsherzkatheters zur Therapiesteuerung kritisch kranker Patienten zurückgedrängt. Grund hierfür ist die Überlegenheit der volumetrischen Steuerung des Flüssigkeitshaushaltes mit Hilfe des PiCCO gegenüber der stark interpretationsbedürftigen Abschätzung bei Druckmessung über den Rechtsherzkatheter.

Für den überaus größten Teil der Intensivpatienten ist die bisherige PiCCO-Technologie ausreichend, um die Therapie zu steuern. Es verblieben dennoch einige wenige Indikationen, bei denen Kenntnis über die mit dem Rechtsherzkatheter gewonnenen Druckverhältnisse im Bereich der Lungenstrombahn notwendig ist. Um auch in diesen speziellen Fällen dem Arzt eine Lösung anbieten zu können, hat PULSION das VoLEF entwickelt. Dieses Gerät kann nur in Kombination mit dem PiCCOplus und dem speziellen VoLEF-Rechtsherzkatheter von PULSION betrieben werden.

PULSION ermöglicht dem Anwender damit ein zweistufiges Konzept: Basales volumetrisches Monitoring für jeden Patienten mit dem PiCCO und – bei entsprechender Indikation und Schwere der Erkrankung – zusätzlich Verwendung des VoLEF zur weiteren Feinabstufung der Therapie. Andererseits macht diese Erweiterung den Anhängern des ausschliesslichen Rechtsherzkathetermonitorings den Einstieg in die PiCCO-Technologie leichter.

Weitere Informationen:

*PULSION Medical Systems AG
Ansprechpartner
Frau Sarah Salecker
Stahlgruberring 28
Bundesverband
Medizintechnologie e.V.
Reinhardtstr. 29 b
D - 10117 Berlin
Tel: (030) 246 255-0*

BVMed gründet neuen Fachbereich „Tracheostomie/ Laryngektomie“

Der Bundesverband Medizintechnologie (BVMed) hat einen neuen Fachbereich „Tracheostomie/Laryngektomie“ für Hersteller von Absauggeräten, Tracheostomie-Produkten, insbesondere Tracheostomiekannülen, Inhalations- und Atemtherapiegeräten sowie Sprechhilfen gegründet. Bei der Tracheostomie handelt es sich um eine Öffnung im Halsbereich zur Luftröhre. Eine solche Öffnung wird beispielsweise nach Entfernung des Kehlkopfes (Laryngektomie) geschaffen oder bei Erkrankungen der oberen Atemwege, die eine normale Atmung nicht mehr zulassen.

Nur durch die ganzheitliche Betrachtungsweise der verschiedenen Produktgruppen sei es möglich, allen Bedürfnissen der zu versorgenden Patientengruppen gerecht zu werden, so BVMed-Geschäftsführer Joachim M. Schmitt. Der neue Fachbereich Tracheostomie/ Laryngektomie spiegelt damit das Bemühen des Verbandes

wieder, die Hersteller und Dienstleister indikationsbezogen in Arbeitsgremien zusammenzuführen.

Ziele des neuen BVMed-Fachbereichs sind:

- die Beseitigung der Defizite in der Versorgung von Tracheostomiepatienten, beispielsweise bei Patienten mit fehlendem Sprechventil;
- die Sicherstellung einer ausreichenden, wirtschaftlichen und standardisierten Versorgung für alle Patienten im Homecare-Markt;
- die Aufklärung der Patienten und Leistungserbringer in ihren Rechten gegenüber den Krankenkassen sowie
- die Intensivierung des Kontakts zu Selbsthilfegruppen, Kostenträgern und Medizinischem Dienst der Krankenkassen.

Der BVMed-Fachbereich Tracheostomie/Laryngektomie will u. a. Qualitätsstandards für die Versorgung und die zu erbringenden Dienstleistungen für die betroffenen Patienten definieren, Hygienestandards erarbeiten und die Fortschreibung der entsprechenden Gruppen des Hilfsmittelverzeichnisses fachlich begleiten.

Der BVMed bietet seinen derzeit 200 Mitgliedsunternehmen gegenwärtig in über 30 Arbeitsgremien eine Plattform für einen konstruktiven Dialog und Austausch, der zu einer gemeinsamen Meinungsbildung führt. Der Verband erweitert kontinuierlich seinen Vertretungsbereich und verstärkt damit weiter seinen Einsatz für innovative Medizintechnologien und Therapieverfahren. Eine Übersicht über alle BVMed-Arbeitsgremien befindet sich im Internet unter www.bvmed.de (Wir über uns).

Weitere Informationen:

*Bundesverband
Medizintechnologie e.V.
Reinhardtstr. 29 b
D - 10117 Berlin
Tel: (030) 246 255-0*



MEDIZIN-TECHNIK NEWS

Neue BVMed-Informationskarte zur Erstattung der enteralen Ernährungstherapie

Eine neue Informationskarte zur Erstattungsfähigkeit der enteralen Ernährungstherapie hat der Bundesverband Medizintechnologie (BVMed) veröffentlicht. Die handliche Infokarte enthält für Ärzte, Krankenkassen, Industrie und Handel eine leicht verständliche Übersicht, die über die sachgerechte Verordnung von enteralen Ernährungsprodukten aufklärt.

Das Arzneimittelbudget-Ablösungsgesetz, die geplante Überarbeitung der Arzneimittelrichtlinien sowie aktuelle Gerichtsentscheidungen zu Hilfsmitteln im Pflegeheim haben für Verwirrungen bei der Verordnungsfähigkeit und Erstattung der enteralen Ernährungstherapie gesorgt.

Die Informationskarte des BVMed sorgt hier für Klarheit: Die Ernährungstherapeutika sowie die benötigten Hilfs- und Verbandmittel können unter den gegebenen medizinischen Voraussetzungen nach wie vor zu Lasten der gesetzlichen Krankenversicherung verordnet werden, auch wenn der Patient im Pflegeheim lebt. Neben der Richtgrößenrelevanz der Verordnungen werden praktische Tipps zur Rezeptausstellung, beispielsweise Indikationen für die Pumpenversorgung, gegeben.

Die medizinischen Voraussetzungen für die Erstattungsfähigkeit der Ernährungstherapeutika legt der Bundesausschuss für Ärzte und Krankenkassen in den Arzneimittelrichtlinien fest.

Demnach sind Ernährungstherapeutika zu Lasten der gesetzlichen Krankenkassen verordnungsfähig bei:

- medizinisch indizierter Sondennahrung (Patienten, die nicht oder nicht ausreichend essen können oder dürfen oder bei denen bereits eine Sonde liegt),
- Patienten mit konsumierenden Erkrankungen (krankheitsbedingter, ungewollter, andauernder Gewichtsverlust),
- stark Untergewichtigen mit Mukoviszidose,
- Kurzdarmsyndrom,
- chronisch terminaler Niereninsuffizienz unter eiweißarmer Ernährung sowie
- Morbus Crohn.

Die Infokarte kann beim BVMed, Reinhardtstraße 29 b, 10117 Berlin, info@bvmed.de, kostenlos bestellt oder im Internet unter www.bvmed.de (Publikationen – Infokarten) abgerufen werden.

Weitere Informationen:

Bundesverband
Medizintechnologie e.V.
Reinhardtstr. 29 b
D - 10117 Berlin
Tel: (030) 246 255-0
Fax: (030) 246 255-99

Sicherheitsvenen- verweilkanüle Introcan® Safety (Venenverweilkatheter zur peripheren Venenpunktion)

Das Risiko für die Beschäftigten im Gesundheitswesen, sich mit einer kontaminierten Nadel zu stechen und sich so mit HIV, HBV und HCV zu infizieren, kann deutlich reduziert werden.

B. Braun entwickelt, produziert und verkauft Produkte für die Infusionstherapie mit besonderem Schutz für Patient und Anwender und hat die seit 40 Jahren bewährte „Braunülen“-Technologie mit einem neuen, innovativen Nadelstichschutz kombiniert. Ein selbstaktivierender Safety-Clip schützt alle Anwender vor Nadelstichverletzungen und Schnittwunden und den auf diesem Wege mit dem Blut übertragenen Infektionskrankheiten, ohne dass die Punktionsgewohnheiten umgestellt werden müssen. Durch die Selbstaktivierung des Clips beim Entfernen der Nadel besteht kein besonderer Schulungsbedarf für das Personal, und die Handhabung bei der peripheren Venenpunktion verändert sich nicht!

Informationen unter:

B. Braun Melsungen AG
Ansprechpartner
Alexander Lichau
Carl-Braun-Str. 1
34212 Melsungen

Telefon: 05661-714791
Fax: 05661-754791
<http://www.bbraun.de>
alexander.lichau@bbraun.com

Bundesverband
Medizintechnologie e.V.
Reinhardtstr. 29 b
D - 10117 Berlin
Tel: (030) 246 255-0
Fax: (030) 246 255-99



Iberogast® bei Reizmagen- und Reizdarm-Syndrom:

Schnelle Wirkung, starker Effekt, wirtschaftlich und GKV-verordnungsfähig

Expertengespräch über den „Stellenwert der Evidence-Based Phytotherapie bei funktionellen Magen-Darm-Erkrankungen“ im Rahmen der 57. Tagung der Deutschen Gesellschaft für Verdauungs- und Stoffwechselkrankheiten mit Sektion für Gastroenterologische Endoskopie.

Funktionelle Magen-Darm-Erkrankungen wie Reizmagen- und Reizdarm-Syndrom gehören in der Hausarztpraxis zu den häufigsten Erkrankungen. Die funktionellen Magen-Darm-Erkrankungen gelten zwar heute als therapiebedürftige Krankheiten, doch hinsichtlich Pathogenese und Therapie herrscht noch große Unsicherheit. Immer noch ist unklar, welche Mechanismen für die Symptome verantwortlich sind. Oft treten die vielfältigen Symptome beider Erkrankungen nebeneinander auf. Der Einsatz chemisch-definierter Magen-Darm-Therapeutika ist aufgrund der vielen Gegenanzeigen, Neben- und Wechselwirkungen häufig limitiert.

Eine bei Reizmagen- und Reizdarm-Syndrom schnell und stark wirkende Iberis-amara-Kombination besitzt diese Nachteile nicht, hat ein multifokales Wirkprinzip, ein breites Wirkspektrum und wirkt auf alle wichtigen Symptome von Reizmagen und Reizdarm. Die in über 40 Jahren gesammelten Erfahrungen mit dieser Iberis-amara-Kombination, die bereits heute

die Kriterien der Evidence-Based Medicine erfüllt, standen im Mittelpunkt eines Expertengesprächs, das im Rahmen der 57. Tagung der Deutschen Gesellschaft für Verdauungs- und Stoffwechselkrankheiten in Bonn stattfand.

Funktionelle Magen-Darm-Erkrankungen belasten Patienten

Bei den meisten Patienten mit Magen-Darm-Erkrankungen liegt keine organische Ursache vor, sondern die Beschwerden sind funktioneller Natur: Je nachdem, ob die Beschwerden vom Oberbauch oder Unterbauch ausgehen, spricht man von einem Reizmagen- oder Reizdarm-Syndrom. Häufig treten beide Krankheitsbilder auch gemeinsam auf, so dass eine Unterscheidung zwischen einem Reizmagen- und Reizdarm-Syndrom aufgrund der Vermischung dieser Symptome oft sehr schwierig ist.

Der Index für die Lebensqualität von Patienten mit funktionellen Magen-Darm-Erkrankungen liegt bei 56,5 bis 59 und ist damit noch niedriger als der von Patienten mit Herzinsuffizienz, erläuterte Professor Dr. med. Hans-Dieter ALLESCHER, München. Bei funktionellen Magen-Darm-Erkrankungen handelt es sich also keineswegs um Bagatellerkrankungen. Die Belastung für den Patienten ist so stark, dass eine medikamentöse Therapie indiziert ist.

Therapieerfolge bei Reizmagen und Reizdarm durch motilitätsmodulierende Iberis-amara-Kombination

Ein wichtiger Angriffspunkt in der Therapie des Reizmagens ist die Motilitätsförderung, erläuterte Professor Dr. med. Richard RAEDSCH, Wiesbaden. Mit Cisaprid – es wurde wegen Interaktionen mit dem Reizleitungssystem des Herzens vor zwei Jahren vom Markt genommen – und mit Metoclopramid – sein Einsatz ist aufgrund seiner vielen möglichen Gegenanzeigen, Neben- und Wechselwirkungen limitiert – wurden bzw. werden hier gute Erfolge erzielt. Eine in Studien und in der Praxis gut bewährte Wirksamkeit bei funktionellen Magen-Darm-Erkrankungen hat auch Iberogast®, ein pflanzliches Magen-Darm-Therapeutikum mit pharmakologisch und klinisch gut belegter Wirksamkeit und Verträglichkeit. Es wirkt bei Reizmagen ebenso schnell und stark wie Metoclopramid und Cisaprid, ist auch bei Reizdarm hochwirksam und überzeugt durch fehlende Neben- und Wechselwirkungen sowie Gegenanzeigen.

Iberogast® – eine Evidence-Based Phytopharmakon – ist signifikant wirksamer als Placebo

Professor Dr. med. Wolfgang RÖSCH, Frankfurt, gab einen Überblick über die wichtigsten Studien mit Iberogast®. In einer multizentrischen Doppelblindstudie an 243 Patienten



PHARMA NEWS

mit Non-Ulcus-Dyspepsie (Reizmag-
en) zeigte sich eine signifikante Über-
legenheit der Iberis-amara-Kombina-
tion (dreimal 20 Tropfen/d) gegenüber
Plazebo hinsichtlich der Besserung
des gastrointestinalen Symptomen-
komplexes (Übelkeit, Brechreiz, Erbre-
chen, Völlegefühl, Bauchkrämpfe, vor-
zeitiges Sättigungsgefühl, Sodbren-
nen, Appetitlosigkeit, retrosternales
Missempfinden sowie epigastrische
Schmerzen) und der Schmerzinten-
sität. Auch in der zweiten Doppelblind-
studie mit 60 Patienten war bereits
nach zwei Wochen eine signifikante
Überlegenheit des Phytopharmakons
gegenüber Plazebo zu verzeichnen,
die sich nach zwei weiteren Behand-
lungswochen noch vergrößerte. Die
Verträglichkeit war in beiden Studien
sehr gut bzw. gut.

Wirkt ebenso schnell und stark wie Cisaprid

In einer multizentrischen Doppel-
blindstudie nach GCP-Richtlinien bei
Patienten mit funktioneller Dyspepsie
vom Dysmotilitätstyp zeigte sich, dass
Iberogast® (dreimal 20 Tropfen) die
Symptome (saures Aufstoßen/Sod-
brennen, Übelkeit, Erbrechen, frühes
Sättigungsgefühl, Appetitlosigkeit,
retrosternale Missempfindungen, epi-
gastrischer Schmerz, Bauchkrämpfe,
Völlegefühl, Brechreiz) ebenso schnell
und wirksam beseitigte wie Cisaprid
(dreimal 10 mg/d). Auch hinsichtlich
Wirksamkeit, Rezidiven und Sicher-
heitsparametern unterschieden sich
Phytopharmakon und Cisaprid nicht
signifikant.

.... und Metoclopramid

In einer zweiwöchigen multizentri-
schen Vergleichsstudie von Ibero-
gast® (n = 38) versus Metoclopramid
(n = 39) ging die gastrointestinale
Symptomatik unter beiden Medika-
menten gleichermaßen signifikant
zurück. Die Wirkung trat unter Ibero-
gast® jedoch schneller ein. Auch hin-
sichtlich der Verträglichkeit schnitt das

Phytotherapeutikum besser ab, was
sich in einer höheren Compliance
äußerte.

Überzeugt auch in der Therapie des Reizdarm-Syndroms

In einer vierwöchigen, plazebokon-
trollierten Doppelblindstudie an 208
Patienten mit Colon irritabile verringerte
das Phytopharmakon die abdomi-
nalen Reizdarmsymptome (Stuhlnre-
gelmäßigkeiten, Meteorismus, Flatu-
lenz, Spannungsgefühl, Obstipation,
Diarrhoe) im Vergleich zu Plazebo sig-
nifikant. Auch der Schmerz-Sum-
menscore wurde nur unter der Iberis-
amara-Kombination signifikant redu-
ziert. Die Verträglichkeit des Phyto-
therapeutikums wurde mit "sehr gut"
oder "gut" bewertet.

In einer Anwendungsbeobachtung
mit 2.548 Reizdarmpatienten wurden
Wirksamkeit und Verträglichkeit von
Iberogast® in der Praxis bestätigt.
80 % der Ärzte und Patienten beurteil-
ten die Wirksamkeit mit "sehr gut"
oder "gut". 98 % der befragten Ärzte
bewerteten die Verträglichkeit mit
"sehr gut" oder "gut", allein 75 % mit
"sehr gut".

Erfahrungsberichte bei 40.961 Kindern

Das Phytopharmakon kann ohne
Bedenken auch bei Kindern eingesetzt
werden, so Rösch. Dies zeigen die
Erfahrungsberichte bei 40.961 Kin-
dern. Auch hier beurteilten 87,5 % der
behandelnden Ärzte die Wirksamkeit
als "gut" oder "sehr gut". Uner-
wünschte Arzneimittelwirkungen tra-
ten nicht auf.

Multifokales Wirkprinzip ist therapeutisch relevant

Über die Pharmakologie von Ibero-
gast® berichtete Dr. med. Martin
ADLER, Siegen. In vitro wurde festge-
stellt, dass der Frischpflanzenauszug
aus Iberis amara den Tonus der glatten

Muskulatur des Magen-Darm-Trakts
erhöht. Die Drogenauszüge wirken
spasmolytisch, in der Kombination
potenziert sich diese Wirkung sogar.
Ebenfalls in vitro war eine Hemmung
der Histamin- und cAMP-stimulierten
Säureproduktion bei Humanparietal-
zellen sowie der Bildung von 5-Lipoxy-
genase-Produkten wie LTB4 festzu-
stellen.

Nachgewiesen und in der Praxis
bestätigt wurden neben der motilitäts-
modulierenden und säuresekretons-
hemmenden Wirkung die schleim-
hautprotektiven, antilulzerogenen und
entzündungshemmenden Wirkungen
der Pflanzenkombination.

Im Gegensatz zu den meisten
Magen-Darm-Präparaten verfügt die
Iberis-amara-Kombination nicht über
eine isolierte Wirkung auf Einzelsymp-
tome des Reizmagen- und Reizdarm-
Syndroms, sondern über ein multifo-
kales Wirkprinzip: Die Pflanzenauszü-
ge modulieren die Motilität, hemmen
die Säuresekretion, schützen die
Schleimhaut, wirken antiphlogistisch
sowie karminativ und besitzen anti-
bakterielle Eigenschaften. Adler erläu-
terte, dass sich in der Wirkung des
Phytopharmakons der tonisierende
Effekt des Iberis-amara-Frischpflan-
zenextrakts mit den spasmolytischen
Effekten der Drogenauszüge vereinigt.
Damit besitzt das Phytopharmakon ein
duals Wirkprinzip. Je nach pathophy-
siologischer Ausgangslage tritt die
tonisierende Wirkung des Extrakts von
Iberis amara oder die spasmolytische
Wirkung der Drogenauszüge in den
Vordergrund.

Bezüglich der säuresekretons-
hemmenden und schleimhautschützenden
Wirkung erläuterte Adler, dass das
Phytopharmakon die Prostaglandin-
E2-Konzentration erhöht. Dies hat zur
Folge, dass die Säureproduktion in
den Belegzellen gehemmt und in den
Nebenzellen die Schleimproduktion
angeregt wird. Dieses einzigartige mul-
tifokale Wirkprinzip ist im Hinblick auf



die möglichen pathophysiologischen Mechanismen und der Vielfalt der klinischen Symptome von Reizmagen- und Reizdarmsyndrom ein vorteilhafter und ausgesprochen kostengünstiger therapeutischer Ansatz, da die Iberis amara-Kombination aufgrund ihres breiten Wirkspektrums auf alle wichtigen Symptome von Reizmagen und Reizdarm wirkt.

Auch bei gastrointestinalen Beschwerden aufgrund von autonomer Polyneuropathie gut wirksam

Die Tatsache, dass das Phytotherapeutikum erfolgreich in der Therapie funktioneller Magen-Darm-Erkrankungen eingesetzt wird, veranlasste Professor Dr. med. Diethard MÜLLER, Ilmenau, dazu, auch einen Versuch bei gastrointestinalen Störungen auf der Basis einer autonomen Neuropathie durchzuführen. In einer offenen Studie mit 80 Patienten mit nachweisbarer diabetischer sensomotorischer Neuropathie erhielten 42 Patienten mit gastrointestinaler Neuropathie mindestens zwei Wochen lang das Phytotherapeutikum (dreimal 20 Tropfen/d). Die typischen Symptome Völlegefühl, Magendruck, Bauchschmerzen, Aufstoßen, Übelkeit, Sodbrennen und Blähungen gingen signifikant bzw. deutlich zurück. Nebenwirkungen wurden nicht beobachtet.

Therapie funktioneller Magen-Darm-Erkrankungen in der gastroenterologischen Fachpraxis

Ebenso überzeugende Resultate wie in klinischen Studien ergaben sich für Iberogast, auch unter Praxisbedingungen. Dies zeigen Untersuchungen in einer großen Münchener gastroenterologischen Gemeinschaftspraxis. Dr. med. Burkhard CYRUS untersuchte zusammen mit seinem Partner Dr. med. Thomas SIMON die Wirksamkeit von Iberogast® bei 67 ihrer Patienten

mit Reizmagen, Reizdarm oder Mischformen beider Erkrankungen. Bei allen Patienten war vor der Therapie durch Gastroskopie und/oder Koloileoskopie ein organischer Befund ausgeschlossen worden. Alle Patienten beurteilten die Wirksamkeit des Phytotherapeutikums als „gut“, was durch den Arzt bestätigt wurde. Die Note für die Verträglichkeit lag zwischen „Sehr gut“ und „gut“. Begleittherapie und -erkrankungen beeinflussten Wirksamkeit und Verträglichkeit von Iberogast® nicht. Die Wirkung der Iberis-amara-Kombination trat innerhalb weniger Minuten ein und wurde als ebenso gut bewertet wie die Wirkung von beispielsweise Cisaprid oder Metoclopramid.

Wirtschaftlich und uneingeschränkt GKV-verordnungsfähig

Cyrus hob hervor, dass es sich bei Iberogast® um eine ausgesprochen wirtschaftliche Therapie handelt, da Iberogast® aufgrund seines breiten Wirkspektrums auf alle wichtigen Symptome von Reizmagen und Reizdarm wirkt. Beispielsweise wirkt es aufgrund seines dualen Wirkprinzips sowohl bei atonischen und spastischen Formen von Reizmagen und Reizdarm sowie bei durch eine Hypersekretion von Magensäure verursachten Symptomen. Statt verschiedener chemisch-definierter Präparate benötigt er mit Iberogast® nur ein einziges, kostengünstiges Medikament. Iberogast® ist nach SGB V und den derzeit gültigen Arzneimittelrichtlinien uneingeschränkt GKV-verordnungsfähig und steht nicht auf der Negativliste. Cyrus betonte, dass Iberogast® die Anforderungen an ein effektives Arzneimittel zur Therapie funktioneller Magen-Darm-Erkrankungen erfüllt und deshalb in seiner Praxis bei Reizmagen- und Reizdarm-Syndrom Mittel der Wahl ist.

Iberogast® bindet an Motilitätsrezeptoren

Serotonin (5-HT₃ und 5-HT₄) und Muskarin (M₃)-Rezeptoren spielen in der Ätiologie von Magen-Darm-Erkrankungen eine wichtige Rolle. Inwieweit sich die Wirkung des Phytotherapeutikums bei dieser Indikation auch durch spezifische Rezeptorbindungen erklären lässt, untersuchte Dr. Urs SIMMEN, Witterwil/Schweiz in aktuellen Rezeptorbindungsstudien. Das Phytopharmakon bzw. seine Komponenten weisen eine signifikante Wirkung auf Serotonin- und Muskarin-Rezeptoren auf, also Rezeptoren, an denen auch chemisch definierte Prokinetika binden und die für die Beeinflussung der Motilität verantwortlich sind. Dies kann die gute motilitätsmodulierende Wirksamkeit von Iberogast® erklären.

Weitere Informationen:

*Steigerwald Arzneimittelwerk GmbH
Havelstraße 5
D-64295 Darmstadt
Tel. 06151 / 3305-0
Fax 06151 / 3305-410
Email: info@steigerwald.de*



PHARMA NEWS

Probleme mit dem Kinderkriegen kann Zinksache sein

Stellt sich trotz regelmäßigen ungeschützten Geschlechtsverkehrs innerhalb eines Jahres keine Schwangerschaft ein, spricht man von Sterilität. Nahezu 15 % aller Paare sind davon betroffen. Bei 30 % ist die Unfruchtbarkeit auf den Mann zurückzuführen, bei weiteren 20 % liegt die Ursache bei beiden Partnern, so dass demnach bei der Hälfte der Paare mit unerfülltem Kinderwunsch männliche Faktoren zumindest mitbeteiligt sind.

Für die meisten Betroffenen ist die Sterilität eine schwere psychische Belastung, denn Kinder bedeuten für viele Menschen Freude und Sinnerfüllung. Die Tatsache, auf natürlichem Weg keine Kinder bekommen zu können, verursacht mit zunehmender Dauer einen inneren Druck, der die Funktionen des Körpers negativ beeinflussen kann, was sich wiederum nachteilig auf die Fruchtbarkeit auswirkt.

„Kinder zeugen ist doch kein Kinderspiel“

Entscheidend für eine erfolgreiche Therapie ist die Fahndung nach der Ursache. Erbliche Ursachen sind selten, vielmehr handelt es sich um erworbene Störungen. Die häufigsten Fruchtbarkeitsstörungen beruhen auf der eingeschränkten Synthese normaler, gut beweglicher Samenzellen. Pro Milliliter Samenflüssigkeit sollten mindestens 20 Millionen Samenzellen enthalten sein, die zu einem Drittel normal geformt sein sollten. Mindestens die Hälfte der Spermien sollte vorwärts beweglich sein, um den Weg zur Eizelle zurücklegen zu können – ansonsten ist die Zeugungsfähigkeit beeinträch-

tigt. Bei der Anamnese sollten besonders Kinderkrankheiten und postpubertäre Virusinfektionen erörtert werden, denn diese können vorübergehende und bleibende Schäden des Keimepithels verursachen. Die Parotitis epidemica (Mumps) in der Kindheit kann Samenreifungsstörungen als Spätfolge nach sich ziehen. Bei etwa 20 % entwickelt sich eine Orchitis; in 10 % der Fälle sind beide Hoden betroffen, was häufig zu Infertilität führt. Auch nicht diagnostizierte und behobene Lageanomalien oder Operationen am äußeren Genitale im frühen Kindesalter können bei Fertilitätsstörungen eine Rolle spielen. Äußere Noxen wie Wärme (z. B. in bestimmten Berufen), Verletzungen und toxische Substanzen können die Fertilität ebenso einschränken wie Medikamente. Zu den Pharmaka, die eine Spermatogenesehemmung induzieren können, zählen u. a. Zytostatika wie Cyclophosphamid, Immunsuppressiva, Psychopharmaka und Antibiotika, wobei der nachteilige Einfluss von Arzneimitteln auf die Fruchtbarkeit meist reversibel ist. Bei der Befunderhebung muss das Vorliegen einer Varikozele sowie einer Hormonstörung ausgeschlossen werden.

Eine aktuelle Studie, in der der Samen der Partner von Frauen untersucht wurde, die in vitro befruchtet wurden, besagt, dass hohe Bleikonzentrationen in der Samenflüssigkeit die Fruchtbarkeit signifikant reduzieren (Human Reprod 18, 2003). Bei 15 von 21 Männern mit eingeschränkter Fertilität wurde ein Bleigehalt von über 400 µg nachgewiesen; dagegen war der Bleispiegel nur bei 9 von 53 „normal“ fruchtbaren Männern erhöht. Darüber

hinaus haben Spermien bei erhöhten Bleikonzentrationen weniger Rezeptoren für Mannose, über den das Verschmelzen der Eizellen mit den Spermien reguliert wird.

Nicht immer sind Funktionsstörungen wie erektile Dysfunktion oder Oligospermie die Ursache; daneben spielen auch psychische Aspekte wie Stress, Übergewicht, ungesunde Ernährung, übermäßiger Alkohol-, Kaffee-, Tabak- und Drogenkonsum eine Rolle bei ungewollter Kinderlosigkeit.

Wenn Infertilität zum Trauma wird...

Es klingt paradox, doch infolge einer Infertilitätsbehandlung können sexuelle Funktionsstörungen erst recht auftreten, denn die Diagnose Infertilität bedeutet für viele Männer eine Stigmatisierung. Über 40 % reagieren mit Resignation, 20 % geraten in eine emotionale Krise. Intime Fragen nach Sexualtechniken werden als traumatisch erlebt, was Libidoverlust und Erektionsstörungen zur Folge haben kann, und auch die Spermienzahl kann dadurch verringert werden. Das Warten auf die Ergebnisse der assistierten Reproduktion ist eine extreme Stress-Situation: Mit der Libido schwindet auch die Bereitschaft, die Therapie weiter durchzuführen.

... hilft oft nur künstlicher Kindersegen

Dank innovativer diagnostischer und therapeutischer Techniken ist es heute möglich, auch schwerwiegende männliche Fertilitätsstörungen zu behandeln. In vielen Fällen werden



jedoch keine eindeutigen Auslöser für das Ausbleiben der Schwangerschaft ermittelt; so bleiben 50 % der Infertilitäts-Ursachen beim Mann unklar.

Bei Hormonstörungen erfolgt die Behandlung mit Hormonen. Unter strenger ärztlicher Aufsicht führt diese Therapie in etwa 40 % der Fälle zum Erfolg. Wenn die kausale oder empirische medikamentöse Therapie fehlschlägt, kommt die assistierte Reproduktion in Frage. Bei unklarer Ursache oder eingeschränkter Samenqualität kann eine Inseminationsbehandlung durchgeführt werden. Dabei unterscheidet man zwischen der intrazervikalen (ICI), intrauterinen (IUI) und intratubaren (ITI) Insemination sowie der Kappeninsemination.

Die Erfolgsquote liegt bei 5 - 10 %; allerdings sollten mindestens 20 % bewegliche Spermien und nicht mehr als 80 % Fehlformen vorhanden sein. Eine weitere Reproduktionsmethode ist die in vitro Fertilisation (IVF) mit deutlich höheren Erfolgsquoten von bis zu 40 %. In Deutschland leben rund 100.000 auf diesem Weg gezeugte Menschen. 1999 kamen knapp 10.000 künstlich gezeugte Kinder auf die Welt. Auch mit der intrazytoplasmatischen Spermieninjektion (ICSI) werden relativ hohe Schwangerschaftsraten von 25 bis 35 % erzielt.

Nicht nur die Diagnose „Infertilität“ sondern auch die Therapie der Unfruchtbarkeit kann eine erhebliche psychische Belastung sein, vor allem dann, wenn es auch nach mehreren Behandlungszyklen zu keiner Schwangerschaft kommt. Daher empfiehlt sich eine gleichzeitige psychologische Betreuung.

Zink plus Folsäure steigern die Spermienzahl

Zink und Folsäure steigern die Spermienzahl signifikant, so die Ergebnisse einer niederländischen Studie an 108 fertilen und 103 subfertilen Männern,

die über einen Zeitraum von 6 Monaten entweder Folsäure plus Placebo, Zink plus Placebo, Folsäure plus Zink oder zwei Placebos einnahmen (Fertil Steril 77, 2002). Bei subfertilen Männern, die mit Folsäure plus Zink behandelt wurden, stieg der Anteil normal geformter Spermien um 74 %; bei den anderen Probanden wurde keine signifikante Verbesserung nachgewiesen. Die Erhöhung der Spermienkonzentration ist jedoch nicht gleichbedeutend mit einer Erhöhung der Konzeptionsrate.

Zinkgaben (z. B. Unizink® 50) können sich auch bei einer Belastung mit Schwermetallen (Blei, s. o.) günstig auswirken, denn diese werden durch Zink von ihren Bindungsstellen verdrängt und gebunden: Zink ist Bestandteil des Enzyms Metallothionein, das an der Bindung und Ausleitung der Schwermetalle beteiligt ist.

Weitere Informationen:

*Dr. Astrid Heintz
Hohenbachern Str. 36
85402 Kranzberg*

Gesunder Lebenswandel schützt vor Rückfällen bei Herzerkrankungen

Patienten, die einen Herzinfarkt oder eine andere Herzerkrankung erlitten haben, profitieren von einer guten Nachsorgebehandlung. Nach der Entlassung aus dem Krankenhaus wurden 1.343 Patienten (unter 80 Jahre) über mehrere Jahre durch Fachpersonal begleitet. Das Personal half den Patienten zu einem gesünderen Lebenswandel: Regelmäßige Kontrolle der Blutfettwerte und des Blutdrucks, gesunde Ernährung, Bewegung und Nichtrauchen gehörten dazu.

Die über vier Jahre dauernde Begleitung der Patienten führte zu einer niedrigeren Neuerkrankungs- und Sterberate (BMJ 326, Januar 2003, 84). Seit einiger Zeit wird dem Vitamin B-Trio Folsäure, Vitamin B12 und Vitamin B6 (z. B. Cuvital®) eine besondere Bedeutung zur Vorbeugung von Herz-Kreislauf-Erkrankungen zugeschrieben. Ihre Wirkung beruht auf einer Senkung des Blutspiegels an Homocystein, einem Eiweißbestandteil, der in hohen Konzentrationen blutgefäß- und herzscheidigend wirkt. Kürzlich wurde sogar in einer Studie (N Engl J med 345) beobachtet, dass diese Vitamine operatives Vorgehen sparen können. Bei Herz-Kreislauf-Patienten werden nach einem Herz- oder Schlaganfall häufig Operationen durchgeführt. Sie dienen dazu, die verengten Gefäße wieder zu erweitern.

Weitere Informationen:

*K&P Redaktionsbüro
Hohenbachernstr. 36
85402 Kranzberg
Tel.: 08166/9281
Fax: 08166/9532*



PHARMA NEWS

Arzneimittel-Oscar erneut für Unizink® 50

Wie bereits in den letzten beiden Jahren wurde Unizink® 50, Köhler Pharma, zum Medikament des Jahres 2003 gewählt. Die feierliche Preis-Verleihung fand am 17. Februar 2003 in der Alten Oper Frankfurt statt. Unizink® 50 überzeugte in allen Kategorien und wurde deshalb bei einer repräsentativen Umfrage in Deutschlands Apotheken zum besten Arzneimittel in der Gruppe der Zink-Präparate gewählt.

Besonders hervorgehoben wurden folgende Eigenschaften:

- Beste Verträglichkeit durch magensaftresistente Filmtabletten
- hervorragende Wirksamkeit durch Zink-Aspartat
- ausgezeichnete Produktservice



Unizink® 50 Filmtabletten verfügen über eine magensaftresistente Galenik, die eine optimale Magenverträglichkeit gewährleistet. Durch die Koppelung von Zink an die Aminosäure Aspartat kann Unizink® 50 besonders gut resorbiert werden. Ein zusätzlicher Vorteil: Aspartat bewirkt, dass in den Mitochondrien Acetyl-Coenzym A schneller umgesetzt wird, fördert so den Energiestoffwechsel und damit die allgemeine Leistungsfähigkeit. Darüber hinaus stimuliert Aspartat den Harn-

stoff-Kreislauf, über den der Organismus vom hochtoxischen Ammoniak entgiftet wird.

Weitere Informationen:

K&P Redaktionsbüro
Hohenbachernstr. 36
85402 Kranzberg
Tel.: 08166/9281
Fax: 08166/9532

Neu: Fluconazol von STADA®

Günstige Alternative bei Vaginal-Candidosen Das Wahltherapeutikum im neuen Gewand

Stada bietet mit Fluconazol STADA® 150mg ein neues, oral applizierbares Antimykotikum gegen Vaginal-Candidosen an. Das neue Generikum ist das einzige, das neben der bewährten Einmaldosierung von 150 mg auch in einer 4er-Packung erhältlich ist. Fluconazol ist zudem preislich eine günstigste Alternative, wenn es darum geht, die häufige Infektion effektiv, schnell und sicher zu bekämpfen. Notfalls auch wiederholt, wenn die Hefepilze immer wieder allzu leichtes Spiel haben.

Rezidivierende Candidamykosen halten Patienten und Ärzte seit Jahren auf Trab. Betroffen sind sehr häufig Frauen mit hartnäckigen und unangenehmen Infektionen der Vagina, denen ohne effiziente Therapie nicht beizu-

kommen ist – und die mit großer Regelmäßigkeit wiederkehren.

Die symptomatische Regel bei der Vulvovaginitis candidomycetica ist eine Kolpitis mit Ausfluss. Eine Diagnose ist oft schon durch Aspekt gestellt, spätestens nach einem Abstrich.

Die treuesten Begleiter vieler Frauen

Es gibt eine Reihe von Alternativen, die für die Frau aber nicht selten genauso unangenehm sind wie die Infektion selbst: Zäpfchen einführen, cremen, schäumen. Einfach, wirksam und sehr gut verträglich: die orale Gabe von 150 mg Fluconazol in Kapselform. Inzwischen fast schon Standard, weil gezielt die Ergosterol-Synthese unterbunden und damit ein Aufbau der Pilzmembranen unmöglich wird. Die Dosierung ist genau auf den Bedarf abgestimmt, die Einmalgabe oft ausreichend. Für rezidivierende Fälle oder Patientinnen mit hoher Prädisposition, bieten sich Mehrfach-Packungen an, die einerseits die Therapie über einen kurzen Zeitraum sichern, andererseits eine unkritische Selbstmedikation verhindern. Die Stada GmbH bietet nun neu neben der Einmaldosierung zusätzlich auch eine 4er Packung an und wird so beidem gerecht.

Weitere Informationen:

STADA Arzneimittel AG
Stadastr. 2-18
6118 Bad Vilbel
Tel.: 06101-603-0



Bonmots & Service mauvais



Dirk Lorey

te Flasche und blamierte sich vor seinen Gästen abermals. Die Runde wich deshalb auf einen Ersatz aus dem reichhaltigen Fundus des Gastgeber-Weinkellers aus. Und der Abend wurde so doch noch zu einem Erfolg.

Um Ersatz für den „Gaisbühl“ zu bekommen, schickte mein Freund die zwei angebrochenen Flaschen sowie die ungeöffneten Exemplare zurück ans Weingut und erhielt eine erstaunliche Antwort. Gemeinsam mit dem Kellermeister hatte der Wine Consultant des Weinguts den reklamierten Tropfen probiert: „Wir fanden den Wein noch wunderschön und in tadellosem Zustand – aus diesem Grund können wir Ihnen leider keine Ersatzflaschen anbieten“, hieß es in dem Schreiben. Und dies, obwohl Klaus erst drei Wochen nach dem Erlebnis die geöffneten Flaschen zum Weingut Bürglin-Wolf schicken konnte. Ein Wunder – ein drei Wochen lang offener Wein wird von einem Kellermeister als schön und tadellos empfunden. „Geschmack ist eben immer das, was die anderen nicht haben („Twen“)“.

Etwa sechs Wochen nach diesem Brief meldete sich bei meinem Bekannten noch einmal der Chef (Ehemann der Weingut-Besitzerin), doch eigentlich auch nur, um zu bestätigen, dass er die Reklamation meines Freundes als Unverschämtheit empfinde. Eine Erstattung der reklamierten Weinflaschen lehnte er ebenfalls ab und bis zum Redaktionsschluß ist diese auch nicht erfolgt.

Warum wir Ihnen die Geschichte an dieser Stelle mitteilen? Wir halten es

schlicht für Journalistenpflicht nicht nur zu berichten, wie gut die von uns regelmäßig vorgestellten Weine und Weingüter sind, sondern auch, wie sich einige Winzer im Reklamationsfall verhalten.

Ein Meinungsführer der neuen Weinerzeugungsschiene in Deutschland, als den man das Weingut Dr. Bürklin-Wolf mit Fug und Recht bezeichnen darf, sollte mit seinen Kunden anders umgehen – denn die Kritik des Freundes war berechtigt, wie unsere IHK-ausgebildete Sommeliers bestätigt. So hat Klaus noch mal seinen großen Zitatenschatz bemüht, um seinem Ärger Luft zu machen: „Wein ist ein Getränk, das den Menschen vergnüglich mit sich selbst macht, aber ich könnte nicht sagen, dass er ihn für andere vergnüglich macht,“ zitierte er Samuel Johnson. Ob Johnson mit dem Menschen wohl den Winzer gemeint hat?

Wohl bekomm's!

Ihr

Drei Dinge bewundere ich bei meinem Bekannten Klaus: Erstens ist er ein Weinkenner vor dem Herrn. Zweitens ein wandelnder, geistreicher Zitatenschatz und drittens: Geduldig. Jüngst aber waren dem Ärmsten sprichwörtlich die Pferde durchgegangen: „Man wird als Kunde überhaupt nicht mehr ernst genommen“, schimpfte er. „Reklamationen werden in einer unglaublichen Ignoranz abgebügelt – Umgangsformen sind eben doch die Formen, die zunehmend umgangen werden.“ Zitat: Oliver Hasencamp, nota bene.

Was war geschehen? Klaus hatte beim Wachenheimer Weingut Dr. Bürklin-Wolf unter anderem sechs Flaschen „98 Gaisbühl“ (gehobene Preiskategorie) gekauft. Er freute sich auf ein gemütliches Bachanal im Kreise guter Freunde.

Doch der Genuß ward getrübt: Der Wein war nicht in Ordnung. „Qualitätsware ist ein Artikel, der hält, bis er ganz bezahlt ist“, dachte sich der Gastgeber guten Gewissens, öffnete die zwei-

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:

Versandadresse (nur bei Geschenkabonnement)

Name: _____

Name: _____

Vorname: _____

Vorname: _____

Straße/Nr.: _____

Straße/Nr.: _____

PLZ/Wohnort: _____

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: _____

ASCOT*

Endpunktstudie mit Sortis® 10 mg

Ergebnisse unter www.sortis.de



stark

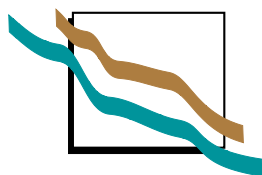
schon mit 10 mg kraftvolle
LDL-C- und TG-Senkung^{1,2}

schnell

im Wirkeintritt und
in der Risikoreduktion^{1,3}

sicher

seit Jahren stabiles
Nutzen-Risiko-Verhältnis



Atorvastatin
Sortis®

Vertrau der Kraft!

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, mikrokristalline Cellulose, Lactose-Monohydrat, Croscarmellose-Natrium, Polysorbat 80, Hypromellose, Magnesiumstearat (Ph. Eur.). Filmüberzug: Candellillawachs, Hypromellose, Macrogol 8000, Titandioxid (E 171), Talkum, Simethicon, Stearat-Emulgatoren, Sorbinsäure (Ph.Eur.). **Anwendungsgebiete:** Zur Senkung erhöhter Gesamtcholesterin-, LDL-Cholesterin-, Apolipoprotein-B- und Triglyceridspiegel, bei Patienten mit Primärer Hypercholesterinämie, Familiärer Hypercholesterinämie (heterozygote Variante) oder kombinierter (Gemischter) 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:** Häufig (1-10%): Verstopfung, Blähungen, Dyspepsie, Übelkeit, Durchfall, allergische Reaktionen, Schlaflosigkeit, Kopfschmerzen, Benommenheit, Parästhesien, Hautausschlag, Pruritus, Myalgie, Arthralgie, Asthenie, Schmerzen im Brustkorb, Rückenschmerzen, periphere Ödeme.

Gelegentlich (0,1-1%): Anorexie, Erbrechen, Thrombopenie, Alopezie, Hyperglykämie, Hypoglykämie, Pankreatitis, Amnesie, periphere Neuropathie, Urtikaria, Myopathie, Impotenz, Unwohlsein, Gewichtszunahme. Selten (0,01-0,1%): Hepatitis, cholestatischer Ikterus, Myositis, Rhabdomyolyse. Sehr selten (<0,01% u. Einzelfälle): anaphylaktische Reaktionen, angioneurotisches Ödem, bulöses Exanthem (einschl. Erythema multiforme, Stevens-Johnson-Syndrom, toxisch epidermale Nekrolyse). Wie bei anderen HMG-CoA-Reduktase-Inhibitoren wurde ein Anstieg der Serum-Transaminasen beobachtet: bei 0,8% d. Patienten stieg der Wert auf mehr als das 3fache d. oberen Normwertes. Wie bei anderen HMG-CoA-Reduktase-Inhibitoren wurde ein Anstieg der Kreatinphosphokinase (CPK)-Konzentration beobachtet: bei 2,5% d. Patienten stieg der Wert auf mehr als das 3fache und bei 0,4% d. Patienten auf mehr als das 10fache d. oberen Normwertes. **Abgabestatus:** Verschreibungspflichtig. **Packungsgröße und Preise:** Sortis® 10 mg: 30 Filmtabletten (N1) € 40,07; 50 Filmtabletten (N2) € 63,34; 100 Filmtabletten (N3) € 123,47; Sortis® 20 mg: 30 Filmtabletten (N1) € 60,88; 50 Filmtabletten (N2) € 96,40; 100 Filmtabletten (N3) € 187,65; Sortis® 40 mg: 30 Filmtabletten (N1) € 71,63; 50 Filmtabletten (N2) € 115,76; 100 Filmtabletten (N3) € 225,65; Klinikpackungen. Bitte beachten Sie außerdem die Fachinformation. **Stand:** Juli 2002. **Pharmazeutische Unternehmer:** PARKE-DAVIS GmbH, GÖDECKE GmbH, PFIZER GmbH und HEINRICH MACK NACHF. GmbH & Co. KG, 76139 Karlsruhe 2V6-1011SO-FT-0-BS1 (SO-A/4/01/01) <http://www.sortis.de>



¹ Nawrocki, J.W. et al.: Arterioscler Thromb Vasc Biol. 1995; 15: 678-682 ² Schrott, H. et al.: Journal Cardiovasc Pharmacol Therapeut. 1998; 3(2): 119-124 ³ Schwartz, G.G. et al.: JAMA. 2001; 285: 1711-1718