

Gour-med®

DAS MAGAZIN FÜR ÄRZTE

+THERME EUROPA

KOCHKÖPFE

Thomas Neeser im
„Lorenz Adlon“

DER BESONDERE TIPP

Die Sonnenalp in Ofterschwang
Hotel Elephant in Weimar
Weissenhäuser Strand
Das Gourmet-Festival in
Schleswig-Holstein
Südafrikanische Genüsse
Sylt

HORST-DIETER EBERT

Danke, Paola!
maledivische Überraschung

LIFE-STYLE

Global - Japanische Messer
Bodum Kaffeegenuss

TU FELIX AUSTRIA

Das „Schlosshotel Fuschl“

ERNÄHRUNGSMEDIZIN

PHARMA NEWS

MEDIZIN NEWS

MEDIZIN-TECHNIK NEWS

7/8-2003

22. JAHRGANG
ISSN 0177-3941
H 54575



Gebratener bretonischer Hummer
von Thomas Neeser aus dem „Lorenz Adlon“

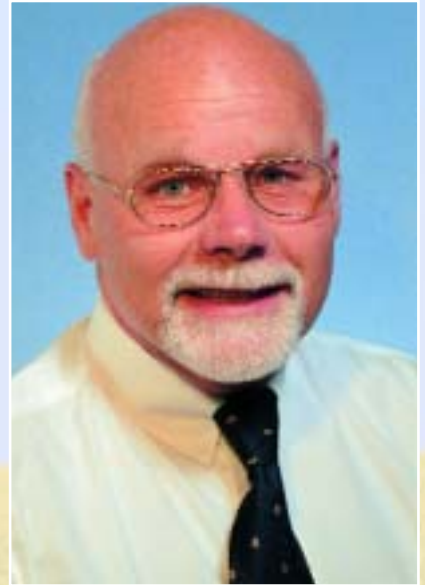


**Büroklammern
gibt's im Laden.
Blut nicht.**



**SPENDE
BLUT**
BEIM ROTEN KREUZ

EDITORIAL



Liebe Gour-med -Leser,

wohl kaum ein Hotel in Deutschland findet eine so große Medienbeachtung wie das „Adlon“ in Berlin. Unser Kochkopf in dieser Ausgabe ist Thomas Neeser, Chefkoch im „Lorenz Adlon“. Er ist ein junger Küchenchef, der es sicher noch ganz weit in der Riege der Sterne-Köche bringen wird, denn sein Arbeitsplatz, in diesem von Gastro-Kritikern aus aller Welt beachteten Hotel, ist für ihn Freude und Verpflichtung zugleich. Berlin-Besucher sollten sich diesen Genuss nicht entgehen lassen.

In unseren Breitengraden neigt sich der Sommer schon fast wieder dem Ende zu. Südlich des Äquators jedoch beginnt er gerade. Für viele ein Anlaß, dem Sommer nachzureisen und die südliche Halbkugel der Erde zu besuchen.

Unser Bericht über Südafrika soll Ihnen die Entscheidung erleichtern. Wer Abenteuer und Kulinarik verknüpfen will, der ist hier gut aufgehoben.

Alle anderen, die aus welchen Gründen auch immer das Winterhalbjahr in unseren Breitengraden verbringen, wollen wir auf das zum 17. Mal stattfindende Gourmet-Festival in Schleswig-Holstein einstimmen. Kein geringer als der Sterne-Koch Harald Wohlfahrt schwingt zum Auftakt den Kochlöffel.

Wer nicht in der Ferienzeit verreisen muß, dem empfehlen wir einen Abstecher nach Sylt, wo im Söl'ring Hof Johannes King zur Höchstform aufläuft. Unsere Autorin Dr. Andrea Ditrach hat für Sie schon einmal vorgekostet – ihre Begeisterung war grenzenlos.

Unsere besonderen Tipps empfehlen Ihnen diesmal Reiseziele von der Türkei durchs Tessin (wieder einmal) bis hin ins Engadin und in das wohl unvergleichbare Refugium für Entspannung, Wohlfühlen und Genuss, die Sonnenalp in Ofterschwang.

Damit Sie Ihren Urlaub nicht allzu schnell vergessen, empfiehlt Ihnen unser Fernsehkoch Armin Rossmeier noch ein paar „heiße“ Tipps mediterraner Genüsse, zu denen Ihnen Rakhsan Zhouleh die passenden Weine serviert.

Ihrer besonderen Aufmerksamkeit empfehlen wir unser Gewinnspiel: Eine Woche verwöhnen lassen auf dem Luxussschiff River Cloud II.

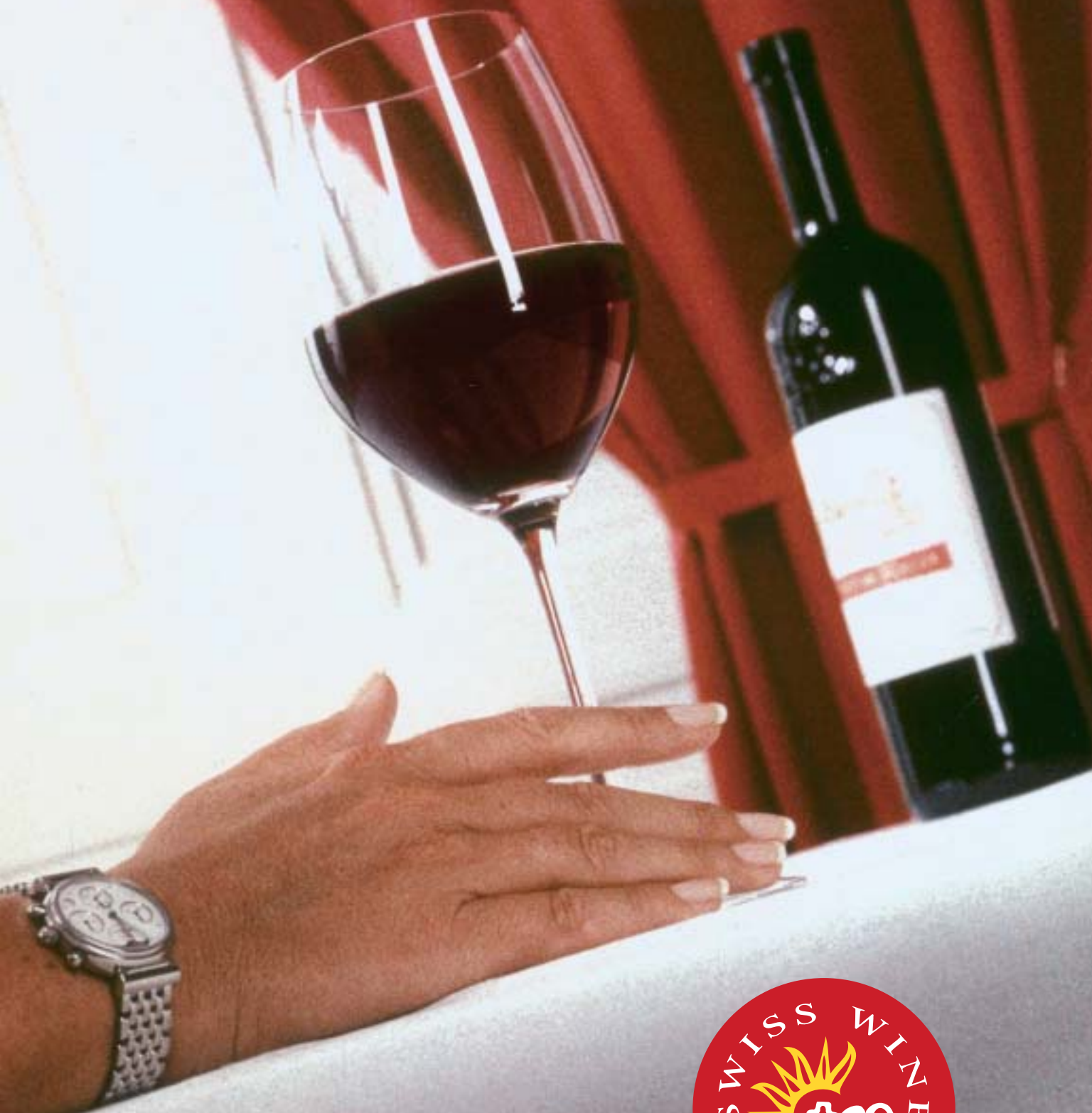
Viel Glück beim Gewinnspiel und viel Spaß beim Lesen mit dieser Ausgabe von Gour-med wünscht Ihnen das gesamte Gour-med-Team und natürlich

Ihr

Klaus Lenser
Herausgeber

elegant+

organize.de



Kleines Land. Große Weine.

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

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

INHALT

- 6 KOCHKÖPFE**
Thomas Neeser im „Lorenz Adlon“
- 10 GENIESSER-WEIN-TIPP VON RAKHSHAN ZHOULEH**
Deutsche Weine • Schweizer Weine
- 12 GENIESSER-TIPP VON ARMIN ROBMEIER**
Mediterraner Genuß mit allen Sinnen
- 14 DER BESONDERE TIPP**
Die „Sonnenalp“ • Kulinarisches Schlewzig-Holstein
• Sylt • Türkische Ägais • Südafrikanische Genüsse
- 33 UNTERWEGS MIT HORST-DIETER EBERT**
Danke, Paola! und maledivische Überraschungen!
- 34 GEWINNSPIEL**
Weinreise mit der River Cloud II
- 36 KULINARIA DER WELT**
Die Wüste lebt: Palm Springs
- 38 TU FELIX AUSTRIA**
Schlosshotel „Fuschl“
- 40 LIFE-STYLE**
Messer für Küchenkünstler • Bodum Kaffeegenuss
- 42 BUCH-TIPPS**
Empfehlungen zum Selberlesen und Verschenken
- 44 NEUES AUS KUR- UND HEILBÄDERN**
Kuren wie die alten Römer
- 48 MEDIZIN NEWS**
Diabetes - eine Volkskrankheit und die Folgen
- 50 ERNÄHRUNGSMEDIZIN**
CMA: Fette für den gesunden Geschmack
- 58 MEDIZIN TECHNIK NEWS**
Neuartiges Verfahren zur Inaktivierung von Pathogenen
in Blutprodukten • Neue BVMed-Infokarte
- 60 PHARMA NEWS**
Endpunktstudie mit Atorvastatin (Sortis®) • Cholesterin-
senkung mit Atorvastatin
- 66 SIT VENIA VERBO**
Eine „Made in Dschörmeni“



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



KochKÖPFE

Kulinarisches Kleinod mit
30 Plätzen auf der Bel Etage

Thomas Neeser

im Restaurant

„*Lorenz Adlon*“

Dr. Andrea Dittrich
Klaus Lenser



Küchenchef Thomas Neeser

Thomas Neeser ist von einer unabhängigen und namhaften Jury als Kandidat für die Auszeichnung „Berliner Meisterkoch 2003“ nominiert worden.

Der Weg in das Restaurant „Lorenz Adlon“ führt durch die quirlige Halle des Hotels in eine ruhige Ecke der Bel Etage. Hier knistert der Kamin, schwere Möbel in dunkelbraun und der außergewöhnlich persönliche Service von Restaurantchef Jens Ast und seinem Team vermitteln Geborgenheit – der Blick auf das inzwischen wieder ausgepackte Brandenburger Tor beschert eine fast andächtige Atmosphäre. Ein Restaurant für besondere Anlässe...

Nicht nur nach einem 1995er Dom Perignon ist die Lektüre der Karte sehr

appetitanregend. Thomas Neeser, Küchenchef des „Lorenz Adlon“ mit deutlich französischem Einschlag und gleich mehreren Sterneadressen in seiner Vita, hat für den Abend mehrere Menuevorschläge, die alle gleichermaßen verlockend klingen. Besonders vielseitig ist das Degustationsmenue, bestehend aus sieben Gängen.

Die Auswahl des Weines kann man sich angesichts der atemberaubenden Weinkarte sehr schwer machen – oder das Angebot von korrespondierenden Weinen zu den einzelnen Gängen wahrnehmen.



Das „Lorenz Adlon“



Während der Wartezeit auf den ersten Gang grüßt die Küche mit zwei kleinen Raffinessen: zunächst ein Kalbsbries auf Linsen und Pfifferlingen und anschließend ein Gänselebercarree mit Artischockenachteln. Selbstverständlich gibt es hierzu einen Sauterne, 1996er Chateau Rieussec.

Gleich der erste Gang hat so begeistert, dass wir mit Bild und Rezept von insgesamt drei Gängen zum Nachahmen anregen möchten. Das Kunstwerk auf dem Teller ist fast zu schade, um es auseinander zu nehmen; Gebeiztes und Carpaccio vom Rinderfilet mit Nadelbohnen und Roma-Tomaten. Das ist kaum noch zu steigern, und dennoch erhält auch der gebratene Hummer auf Steinpilzen mit confierten Kartoffeln die Bestnote – phantastisch. Ein kreisrundes Parmesanpergament ist der Hingucker beim Zwischengang mit gefüllter Zucchiniblüte auf Basilikumrisotto und Supions. Die Himbeermousse mit karamelisiertem Pistazien-schaum an geeistem Marc de Champagne lässt diesen vergleichsweise wenig aufregenden Käse schnell vergessen. Leider ist die Kapazität des Gastro-Intestinaltraktes nach einem solchen Menue erschöpft, so dass die legendären Friandise Törtchen, die zum Kaffee gereicht werden, nur noch mit ihrem Aussehen erfreuen können. Die Digestifauswahl ist dafür umso willkommener.

Gebeiztes und Carpaccio vom Charolais Rinderfilet mit Nadelbohnen und Roma Tomaten

- Für 4 Personen -

Für das Carpaccio

200 g	Rinderfilet, schlachtfisch vom Fleischer
1 EL	Pesto
je 1 TL	fein geschnittenes Basilikum
1 TL	fein geschnittener Rucola

Für das gebeizte Rinderfilet

300g Rinderfilet

Für die Beize

30 g	Salz
30 g	Zucker
5 g	weißer Pfeffer, gestoßen
5 g	schwarzer Pfeffer, gestoßen

5 g	Szetschuan Pfeffer, gestoßen
2 Zweige	Thymian, frisch und fein gehackt
2 Blatt	Salbei, fein geschnitten
6 Nadeln	frischer Rosmarin, fein geschnitten

Für die confierten Roma Tomaten

6 Stk.	Strauchtomaten (Roma Tomaten)
2 EL	Oliveöl
2 Zweige	Thymian
1	Lorbeerblatt, frisch
1	Basilikumstängel
1	Knoblauchzehe weißer Pfeffer Meersalz etwas Piment Espaliette oder Cayenne-Pfeffer

Außerdem

200 g	feine Nadelbohnen
2 EL	Basilikumpesto
	Salz, Mühlenpfeffer
20 Stk.	schwarze Oliven
2 EL	Oliventapenade
3 EL	Haselnussöl
2 EL	15 Jahre alter Balsamicoessig
100 g	Rucolaspitzen
4 Stk.	Basilikumblüten
8 Stk.	Kirschtomaten

Zubereitung

Das schlachtfrische Rinderfilet für das Carpaccio mit einem Messer von außen zur Fleischmitte 1 cm dick aufschneiden, mit dem Pesto bestreichen, den Kräutern bestreuen und wieder einrollen. Danach in Klarsichtfolie einschlagen und die beiden Enden der Folie stramm einwickeln. Anschließend tiefkühlen, mit der Aufschnittmaschine hauchdünne Scheiben schneiden und kreisförmig auf den mit Olivenöl bestrichenen, gesalzenen und leicht gepfefferten Tellern arrangieren. Alle Zutaten der Beize miteinander vermengen und das Rinderfilet darin wälzen, mit Klarsichtfolie abdecken und 12 Stunden im Kühlschrank beizen lassen. Einmal wenden und nochmals 12 Stunden in der Beize lassen. Anschließend herausnehmen und mit Papierhandtüchern trocken tupfen, 20 dünne Scheiben schneiden und kühl stellen.



Gebeiztes und Carpaccio vom Rinderfilet

Bei den Tomaten den Strunk entfernen, an der oberen Seite ein Kreuz einmarkieren und für ca. 5 Sekunden kurz in kochendes Wasser eintauchen und sofort im Eiswasser abschrecken. Mit einem kleinen Messer die Haut abziehen, vierteln, das Kerngehäuse entfernen und kurz trocken tupfen. Auf ein mit ein wenig Olivenöl bestrichenes Backblech legen und die grob zerhackten Kräuter und Gewürze darüber streuen. Mit dem restlichen Olivenöl beträufeln und im Backofen bei 80 Grad ca. 4-6 Stunden confieren. Anschließend langsam erkalten lassen.

Die Bohnen putzen, waschen und in gesalzenem Wasser weichkochen und anschließend kurz in Eiswasser abschrecken, sofort herausnehmen und mit Salz, Pfeffer aus der Mühle, Pesto, etwas Balsamicoessig und Haselnussöl marinieren.

Aus je 5 gebeizten Rinderfiletscheiben, den Bohnen und den confierten Tomaten 4 Türmchen aufbauen. Das Carpaccio auf den Tellern würzen, leicht mit Olivenöl bestreichen, würzen und je Teller 5 halbe Olivenstücke um das Carpaccio arrangieren. In den Zwischenräumen Punkte von Pesto und Balsamico-Öl-Gemisch setzen. Je Teller ein Türmchen im Zentrum platzieren. Die Kirschtomaten sechsteln und das Kerngehäuse entfernen, mit den Rucolaspitzen, Salz, Pfeffer und dem restlichen Balsamicoessig und Haselnussöl marinieren. Auf dem Türmchen platzieren und mit der Basilikumblüte dekorieren.

Die neueste Attraktion ist das „Felix“ im Adlon-Palais. In seiner Kombination aus Clubbing, Lounging und Dining bietet „Felix“ einen einzigartigen Mix aus Lifestyle-Bar, Szenarestaurant und niveauvollem Nightclub. Die raffiniert-kreative Küche präsentiert italienische Köstlichkeiten, die Bar offeriert exquisite internationale und spritzig-neue Cocktailkreationen in unvergleichlichem Design-Ambiente.

KochKöpfe

Gebratener bretonischer Hummer auf Steinpilzen mit confierten Kartoffeln

- Für 4 Personen -

Zutaten

2 Stk. Bretonischer Hummer
(à ca. 500 - 600 g)

Für den Sud

2 l Wasser
1/2 l Weißwein
1 Karotte
1 Zwiebel
1 Stange Staudensellerie in
dünnen Scheiben
1/4 Knolle Fenchel
2 Zweige Fenchelholz
(getrocknet)
je 2 Zweige Dill, Estragon, Blattpe-
tersilie und Basilikum
ca. 3 El Salz
1/2 TL Korianderkörner,
1/2 TL Pfefferkörner weiß
1/2 TL Kümmel

Für die Steinpilze

600 g Steinpilze (kleine, aus
gesuchte Ware)
2 Stk. Schalotten (in kleinen
Würfeln)
1 Knoblauchzehe
1 Zweig Blatt Petersilie
1 Zweig Basilikum
2 EL Olivenöl
2 EL Butter
1/8 l Steinpilzfond
Salz und Pfeffer aus
der Mühle
etwas Zitrone

Für die Kartoffeln

12 große La Ratte Kartoffeln
50 g geklärte Butter
1/8 l Steinpilzfond
1/8 l Hummerfond
1 Thymianzweig

Für 1/2 l Hummerfond

300 g Karkassen vom
Hummer

15 g Olivenöl
125 g Gemüse (Karotte,
Lauch, Zwiebel, Fen-
chel, Staudensellerie)
2 cl Cognac
100 ml Weißwein
125 g geschälte Tomaten
(aus der Dose)
1/2 Knoblauchzehe
5 weiße, zerstoßene
Pfefferkörner
1 Pimentkorn
1 Thymianzweig
2 Estragonzweige
1 Msp. Piment Espalette

- 1/8 für die Kartoffeln
- den Rest zum Schaum
weiterverarbeiten

100 g Sahne
10 g Butter
15 g kaltgepresstes
Olivenöl

Außerdem

12 Blätter Blatt Petersilie
20 g Olivenöl
20 g Butter
je 1 Zweig Estragon, Basilikum,
Thymian und
Blatt Petersilie
1/2 Knoblauchzehe

Zubereitung

Alle Zutaten für den Fond in einen Topf geben (der ausreichend groß ist, um die Hummer darin zu garen), einmal aufkochen, dann 20 Min. ziehen lassen. Die Gemüse und Gewürze mit einer Schaumkelle herausheben. Die Hummer mit dem Kopf zuerst in den kochenden Fond geben, einmal aufstoßen lassen, dann 2,5 Min. siedend garen. Danach 20 Sekunden in Eiswasser abkühlen und Schwanz und Scheren ausbrechen, kühl stellen.

Für die Soße die Karkassen im Mörser zerstampfen. Im erhitzten Olivenöl zusammen mit dem Gemüse anrösten. Mit Cognac flambieren. Den Weißwein dazugießen, die Tomaten im Mixer pürieren und unterrühren. Gewürze und Kräuter untermischen und bei milder Hitze im offenen Topf 20 Min. köcheln lassen. Ein Durchschlagsieb mit einem Passiertuch auslegen und den Hummerfond hineinschütten. Die Tuchenden fassen und gleichmäßig nach oben und unten bewegen bis der Fond durchgelaufen ist. Durch diesen Vorgang gewinnt man alle Farbstoffe des Tomatenmarks und der Fond

Gebratener bretonischer Hummer

erhält eine schöne rote Farbe. Einen 1/8 l Fond abnehmen und für die Kartoffeln beiseite stellen. Den Rest zur Hälfte einreduzieren, die Sahne zugeben und zum Schluss mit der Butter und dem Olivenöl zu einem schönen Schaum aufmixen.

Die Steinpilze putzen, mit einem feuchten Tuch säubern und 6 gleichgroße Pilze halbieren, die restlichen in 5 x 5 mm kleine Würfel schneiden. Die halbierten Steinpilze in der Hälfte des Olivenöls und der Butter goldgelb braten, würzen und mit etwas Zitronensaft abschmecken. Die Schalottenwürfel im restlichen Olivenöl kurz anschwitzen, die Steinpilzwürfel zugeben und kurz anbraten. Dann die Butter zugeben, um eine bessere Bräunung zu erzielen, den Knoblauch und die Kräuter hinzufügen und mit dem Fond angießen. Jetzt das Ganze im Ofen langsam fertig garen, bis der Fond komplett eingekocht ist.

Die Kartoffeln mit einem Tourniermesser in Form bringen, die Butter erhitzen und die Kartoffeln kurz auf allen Seiten anbraten, würzen und Thymian zugeben. Jetzt den Fond angießen und im Ofen langsam fertig-garen, bis der Fond restlos einreduziert ist und die Kartoffeln rundum gleichmäßig glänzen.

Die Hummerschwänze halbieren, mit der Schnittseite in Olivenöl kurz anbraten, die Scheren beifügen. Die Kräuter und den Knoblauch dazugeben, danach die Butter und den Hummer langsam in der schäumenden Butter braten.

Das Steinpilzkompott in der Tellermitte anrichten, den Hummer daraufsetzen, die halben Steinpilze und Kartoffeln dekorativ um den Hummer platzieren. Den Hummerschaum vorsichtig darübergeben und mit der Blattpettersilie dekorieren.

Himbeermousse mit karamelisiertem Pistazienschaum an geeistem Marc de Champagne

- Für 4 Personen -

Für das Himbeermousse

2 Blatt	Gelatine
160 g	Himbeerpüree
10	Zitronensaft
15 g	Himbeergeist

140 g	Sahne
45 g	Zucker
30 g	Wasser
5 g	Glycose
30 g	Eiweiß
10 g	Zucker

Für die Honigwaben

32 g	Butter
25 g	Honig
25 g	Mehl
50 g	Puderzucker

Für den Pistazienschaum

100 g	Sahne
100 g	Milch
1	Vanilleschote
50 g	Pistazienpaste
1 Blatt	Gelatine

Für das Marc de Champagne Sorbet

250 g	Läuterzucker
15 g	Zitronensaft
10 g	Marc de Champagne
175 g	Champagner

Außerdem

300 g	Himbeeren
2 El	Tortenguss
4 Stk.	Zuckerkrokantblätter zur Dekoration
4	Minzblüten
1 TL	brauner Rohrzucker
100 g	Himbeersoße
100 g	Zartbitterkuvertüre

Zubereitung

Für das Mousse die Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Das Himbeerpüree mit Zitronensaft und Himbeergeist verrühren. Etwas davon abnehmen, erwärmen und darin die gut ausgedrückte Gelatine auflösen. Danach wieder in den Topf geben. Aus Zucker und Eiweiß eine italienische Meringe herstellen. Dafür den Zucker mit dem Wasser aufkochen, abschäumen und bis auf 118 Grad kochen. Kurz bevor der Zucker diese Temperatur erreicht hat das Eiweiß mit dem restlichen Zucker fest aufschlagen.

In den fertiggekochten Zucker die Glycose geben und im dünnen Strahl in das Eiweiß laufen lassen, und solange schlagen bis es kalt ist. Unter das leicht festgewordene Himbeerpüree die Meringe heben. Die Sahne nicht zu fest schlagen, dann ebenfalls unterheben. In ein Gefäß (1,5 cm hoch) abfüllen,



Himbeermousse

len, kurz anfrieren und dann mit einem Messer Tropfen ausschneiden. Die Kuvertüre temperieren und auf Plastikbänder von 2,5 cm Höhe dünn aufstreichen, diese Bänder um das noch angefrorene Mousse legen und an deren Ende zusammendrücken. Wenn die Schokolade fest ist, die Folie abziehen. Die Oberfläche mit halben Himbeeren belegen und dünn mit Tortenguß bepinseln. Alle Zutaten für das Sorbet miteinander verrühren und in einer Eismaschine gefrieren. Dann mit dem Suppenlöffel Nocken abstechen. Für die Honigwaben die Butter und den Honig aufkochen, das gesiebte Mehl und den Puderzucker unterrühren und erkalten lassen. Mit Hilfe einer Schablone gleichmäßige dünne Rechtecke auf Backpapier aufstreichen und diese bei 200 Grad im Backofen goldgelb backen. In noch warmem Zustand um eine Holzrolle oder ein kleines Glas rollen. Für den Pistazienschaum die Milch, Sahne und Vanilleschote aufkochen, 10 Min. ziehen lassen und anschließend die Vanilleschote entfernen. In die noch heiße Flüssigkeit die gut ausgedrückte Gelatine und die Pistazienpaste geben. Die Masse erkalten lassen und in einen Sahnesyphon geben.

Die Honigwabenrolle auf einem Teller hochkant aufstellen und mit dem Pistazienschaum befüllen, mit braunem Zucker bestreuen und mit einem Bunsenbrenner kurz abflämmen bis der Zucker karamellisiert. Das Himbeermousse und Sorbet ebenfalls dekorativ auf dem Teller platzieren und mit Minze, Himbeeren und Zuckerkrokantblatt dekorieren.

Weitere Informationen:

Lorenz Adlon im Hotel Adlon
Unter den Linden 77
10117 Berlin
Tel: 030 / 2261-0
<http://www.hotel-adlon.de>



„Der Wein-Genießer-Tipp“

... von Rakhshan Zhouleh

Liebe Gour-med-Leser,

in der letzten Ausgabe von Gour-med habe ich Ihnen sehr wert- und gehaltvolle Weine aus der Schweiz und Deutschland vorgestellt. Auch heute möchte ich Ihnen wieder aus diesen beiden Ländern Weine präsentieren, deren Qualität den Weinkenner erfreuen werden.

Beginnen möchte ich, wie es sich für einen guten Gastgeber gehört, mit den Schweizer Weinen, die unter deutschen Weingenießern immer mehr Anerkennung finden, obwohl deren Beschaffung manchmal gar nicht so einfach ist.

2001 DuBaril Salvagnin AOC, rot, Grand Vin Rouge Du pays de Vaud, Caves Cidis SA, Morges

aus dem Waadtland. Helles Kirschrot, buttrige Erdbeeren, verwoben mit Brotkruste, kandierten roten Bee-



Wir empfehlen dazu das Burgunderglas aus der Serie „Excelsior“ von Schott Zwiesel.



ren. Pinot Noir und Gamay in gekonnter, guter Mischung. Feine, weiche Tannine Spur vom Holz (sehr schön eingebunden), ein angenehmer Sommerwein, Serviertemperatur 14°. Ideal zu Grillgerichten und zum Geniessen.

Der Servagnin de Morges darf diesen Namen nur tragen, wenn der Winzer strikte Regeln befolgt (z.B. Eintrag der Parzelle im Servagnin Register, Maximalertrag von 50 hl/ha, Mindestausbau von 16 Monaten, davon neun Monate in höchstens 600 Liter fassenden Eichenholzfässern, zwei degustative Prüfungen).

Die Region Servignan de Morges ist mit 618 ha Rebfläche und nicht weniger als 38 Weinbaudörfern die größte Appellation des ganzen Waadtlandes.

Weinkabinett Daniel Wigger
Grossenhainer Str. 125
01127 Dresden
Tel: 0 351 / 8470777
Fax 0 351 / 8470777
dw@weinkabinett-dresden.de
<http://www.weinkabinett-dresden.de>

2002 Johannisberg, weiß, AOC Primus Classicus (Sylvaner), Caves Orsat SA, Martigny, Wallis

Zartes Gelb, in der Nase weicher, warmer Strohduft, delikate weiße Steinfrüchte (weiße Aprikose), süßliche, florale Sommerblüten (Mandelblüten). Sehr zurückhaltende Säurestruktur, weiche Textur und kühler Nachhall, am Gaumen cremige Struktur, zarte, bittere Mandel. Serviertemperatur: 10°

Die Caves Orsat wurde 1874 von Alphonse Orsat gegründet und blieb bis 1932 ein Familienunternehmen. Zu der Caves Orsat gehören 30 ha Weinberge.

Die Region Wallis ist die bekannteste und auch wohl größte Weinbauregion der Schweiz. In diesem Kanton werden 40 % aller Schweizer Weine produziert und angebaut. Geringe



Wir empfehlen dazu den Weinkelch „Wine Goblet“ aus der Serie „Excelsior“ von Schott Zwiesel.

Niederschläge und im Jahr durchschnittlich etwa 2100 Sonnenstunden sind der Grund für die erstklassigen Weine. Besonders in Martigny ist es sonnig, trocken und mild. Die angenehmen Temperaturen halten sich bis spät in den Herbst. Das historische Städtchen Martigny liegt unberührt zwischen Wald, Reben und berührt mit seiner reizvollen, französischen Atmosphäre, die Seele der Menschen! Bleibt noch zu erwähnen, daß im Wallis eine Vielzahl exzellenter Käsesorten erzeugt werden, die sich hervorragend mit den Walliser Weinen ergänzen.

Caves Orsat SA
CH- 1920 Martigny
Tel. + 0041 / 27 - 7210101
Fax + 0041 / 27 - 7210103
info@cavesorsat.ch
<http://www.caversorsat.ch>

Allgemeine Infos und Bezugsadressen:

Verband Schweizer Weinexporteure
SWEA
Friedrichstr. 95
10117 Berlin
Tel. 0 30 / 201 20 18
Fax 0 30 / 201 20 28
swisswine@t-online.de
<http://www.swisswine.ch>

Deutschland:

**2001 Riesling – Saar - Qualitäts-
wein b.a. trocken,
Weingut van Volxem**



*Wir empfehlen dazu
ebenfalls das Bur-
gunderglas aus der
Serie „Excelsior“ von
Schott Zwiesel.*

Schieferboden und bringt mineralische, feste Weine mit kräftigem Aroma und nachhaltigem Geschmack hervor. Moselweine haben manchen „Sturm“ durchstehen müssen. Ihre Qualität wurde von Weinkennern und Liebhabern in der ganzen Welt geschätzt. Winzern wie Roman Niewodniczanski ist es zu verdanken, daß der gute Ruf der Moselweine wieder hergestellt wurde.

*Weingut van Volxem (Saar)
Inhaber: Roman Niewodniczanski
Dehenstr. 2, 54459 Wiltingen
Tel. 0 65 01 / 1 65 10, Fax 1 31 06
e-mail: vanvolxem@t-online.de
<http://www.vanvolxem.de>*

**Baden 2001
Freiburger Schloßberg Spätburgun-
der Weißherbst, trocken,
Weingut Stigler**



*Wir empfehlen dazu
den Rosé Kelch aus
der Serie „Excelsior“
von Schott Zwiesel*

Weiches, kühles Gelb mit grünen Schattierungen. Duft von Kräutern und Blumen; eine feine Mineralität durchzieht den ganzen Wein vom Bukett über den Gaumen bis in den Nachhall, am Gaumen saftige Fruchtsüße mit präsentem Säuregerüst. Ein großer Wein – die Entdeckung des Jahres 2002.

Das im historischen Zentrum Wiltins gelegene Weingut wurde auf Fundamenten einer römischen Hofanlage erbaut. Als ehemaliges Klosterweingut der Luxemburger Jesuiten hat es seit dem frühen 18. Jahrhundert Besitz in Kernstücken berühmter Wiltinger Weinberge. Zuletzt kamen wechselvolle Zeiten. Das van Volxem nun eine Renaissance erlebt, verdankt es dem Engagement Roman Niewodniczanskis, der das Gut Ende 1999 übernommen hat. Die Spät- und Auslese geeigneten Moste werden zu 95 % trocken oder halbtrocken ausgebaut, aber weder Prädikats- noch Geschmacksbezeichnungen finden sich auf dem Etikett. Statt dessen spricht der Hausherr von „harmonisch und trocken“. Dahinter verbergen sich bis zu 30 Gramm Restzucker ! Die Saar entspringt in den Vogesen (Elsaß) und mündet bei Konz in die Mosel. Ab Serrig flußabwärts wächst Riesling auf

Leuchtendes, helles Kupfergold, Wildkräuter und Karamel, kandierte Birnen. Am Gaumen eingelegte, reife Himbeeren, cremig und tiefe Säurestruktur zum Kauen, im Nachhall feines Süßholz.

Dieses traditionsreiche (Aufsteiger-) Familienweingut liegt an der südlichsten Ecke des Kaiserstuhls und umfaßt stolze 6 ha der Spitzenlage Ihringer Winklerberg. Bei niedrigen Erträgen werden fast ausschließlich



Rakhshan Zhouleh

Prädikatsweine geerntet, denen man in der Regel eine überdurchschnittliche Reifezeit gönnt. Kaiserstühler Weine gelten seit jeher als von der Sonne verwöhnte Weine. Berühmte Gewächse stammen von hier. Weißburgunder, aber auch Grauburgunder werden hier in erstklassiger Qualität angebaut. Weine, die sich besonders gut mit den Kaiserstühler Küchengenüssen in Einklang bringen lassen, und manche Geniesser in helle Freude versetzen.

*Weingut Stigler
Inhaber: Andreas Stigler
Bachenstr.29, 79241 Ihringen
Tel: (0 76 68) 297, Fax 94 120
e-mail: weingut.stigler@t-online.de
<http://www.weingut-stigler.de>*

Viel Spaß beim Degustieren!

Ihr

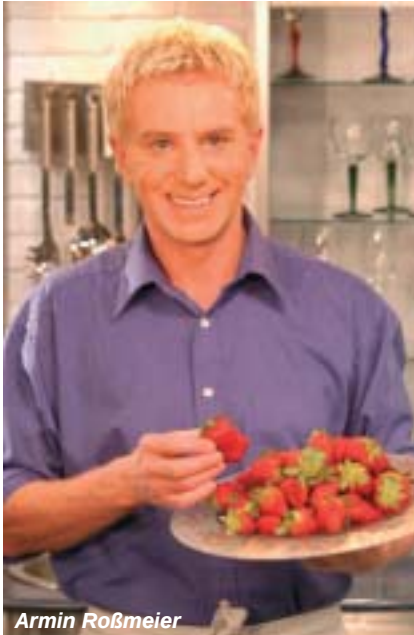
Rakhshan Zhouleh

*Rhakshan Zhouleh ist Chef-Sommelier
im Restaurant Margaux.*

*10117 Berlin
Tel.: 030-22 65 26 11
<http://www.margaux-berlin.de>*

„Der gesunde Genießer-Tipp“

... von Fernsehkoch Armin Roßmeier



Armin Roßmeier

„Mediterraner Genuß mit allen Sinnen“

Monate lang freut man sich auf den ersehnten Urlaub, die Ferien. Mediterranes Gefilde steht auf dem Programm. Dabei dauert die Vorfreude immer am längsten – der Urlaub vergeht wie im Flug und die Realitäten zu Hause, Job und Alltag, holen uns schnell wieder ein.

Warum so gefrustet? – Was ist mit der Nachfreude?! Dias, Bilder, Video – alles haben wir doch im Urlaub gemacht. Her damit und ich liefere Ihnen die Rezepte. Beides zusammen bringt uns die Stimmung, das Flair, die Erinnerung an die schönste Zeit des Jahres zurück.

Egal, ob Sie in Spanien, Italien oder Griechenland Ihren Urlaub verbracht haben, mediterrane Lebensart und Küche ist schon etwas vom Feinsten. Die Gelassenheit, das Genießen jeglicher Art und die Zufriedenheit sind die Formel, der Rahmen eines relaxten Lebens – aber auch daran können wir arbeiten!

Kulinarisch gesehen gibt es keine Probleme. Alles, was für die Küche im mediterranen Flair benötigt wird, finden wir auf unseren Märkten und in den Geschäften.

Ein Carpaccio vom Rinderfilet mit Zitrone und Balsamico dezent mariniert und mit zartem Rucola garniert, frisch aufgebackenes Ciabatta dazu serviert und mit einem Glas Chianti abgerundet ist doch Italien pur, auch am heimischen Tisch. Amore und Pasta – was kann schöner sein, unterlegt mit Rondo Veneziano, betört und stimuliert vom Lavendel, Jasmin oder Rosmarin der Duftkerze – eine Renaissance für Körper, Geist und Seele.

Aber auch ein Ouzo zur Einstimmung auf einen griechischen Abend führt die Sinne schnell in die schöne Zeit an der Ägäis, und Erinnerungen an Zaziki und schwarze Oliven schlagen durch. Und wenn kein griechischer Wein zur Hand ist, lassen wir ihn von Udo Jürgens besingen. Spätestens dann ist die Stimmung da, aber auch eine Träne.

Trockener Sherry und Rioja sind die Stimulantien, die Garanten für ein spanisches Erlebnis. Wenn dann eine Gazpacho oder eine Paella folgen, ist der Alltag vergessen und Spanien hat uns voll im Griff. Gracias!

Gesund genießen – das ist der Slogan, wenn es um mediterrane Küche geht und der setzt sich zusammen aus: einfach – lecker – schnell und frisch. Wie heißt doch der alte Spruch? Genieße das Leben ständig, - denn du bist länger tot als lebendig“.

Gazpacho – kalte spanische Gemüsesuppe (2 Personen)



Zutaten

150 g	Salatgurke
1/2	Zwiebel
1/2	Paprikaschote grün
1/2	Paprikaschote rot
3	Tomaten
1	Knoblauchzehe
1 EL	Tomatenmark
2 EL	Rotweinessig
2 EL	kalt gepresstes Öl
1/2 Tasse	Mineralwasser
	Salz und Pfeffer aus der Mühle
2 Scheiben	Weißbrot
1/2 TL	raffiniertes Öl

Vorbereitung

Gurke schälen, entkernen, in Würfel schneiden. Zwiebel fein würfeln. Paprikaschoten entkernen, schneiden wie Gurke.

Tomaten kreuzweise einschneiden, kurz ins kochende Wasser geben, Haut abziehen, Kernhaus entfernen und ebenfalls in Würfel schneiden. Knoblauchzehe fein hacken. Weißbrot entrinden, Würfel schneiden und in heißem Öl zu Croûtons aufbereiten

Zubereitung

Gurke, Paprikaschoten, Zwiebel, Tomaten und Knoblauch vermengen. Die Hälfte der Mischung mit dem Mixer fein pürieren; Öl, Tomatenmark und Essig zugeben, kurz durchmischen. Mit etwas Mineralwasser evtl. sämig machen. Die pürierte Suppe mit der restlichen Mischung vermengen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Suppe kalt stellen.

Anrichten

Suppe auf Tellern verteilen. Croûtons darüber geben.

Salat von Erbsenschoten, gelben Paprika auf Radicchio mit Feta-Käse

(2 Personen)

Zutaten

2	Radicchioköpfe
60 g	Kaiserschoten
1	gelbe Paprika
1/4	Zwiebel rot
80 g	Pfifferlinge
1/2	Frühlingslauch
80 g	Feta-Käse
1/2 EL	Rapsöl
4 EL	Rapsöl kalt gepresst
3 EL	Balsamico
1/2 EL	Sesam
1 EL	Kresse
	Pfeffer, Salz

Vorbereitung

Kaiserschoten an beiden Enden etwas abschneiden, in leichtem Salzwasser auf den Biss blanchieren, kalt ablaufen lassen, gut abtropfen, halbieren. Pfifferlinge kurz kalt abrausen, auf Küchenkrepp trocknen, große Pilze halbieren; Frühlingslauch säubern,



Salat von Erbsenschoten

Röllchen schneiden. Zwiebel schälen, Streifen schneiden; Paprika entkernen, säubern, Streifen schneiden; Feta-Käse in Würfel schneiden. Radicchio-Strunk ausschneiden, Blätter auseinanderzupfen, kalt abrausen, mit Küchenkrepp gut trocken tupfen.

Zubereitung

Erbsenschoten in eine Schüssel geben, Paprika, Zwiebeln, Feta-Käse, Sesam dazumengen, mit Salz und Pfeffer würzen, mit kalt gepresstem Rapsöl und Balsamico marinieren. Frühlingslauch in heißem Rapsöl glasig angehen lassen, Pfifferlinge dazu mit anschwenken, mit Pfeffer aus der Mühle würzen. Zum Schluss salzen, zum Salat geben, gut untermengen und 1 Stunde ziehen lassen.

Anrichten

Radicchio auf flachem Teller aufsetzen, den durchgezogenen Salat darüber verteilen, Kresse darüber streuen, nochmals mit der Pfeffermühle darüber gehen.

Paella

(2 Personen)

Zutaten

6	Scampis geschält
120 g	Miesmuscheln
100 g	Herzmuscheln
6	Hähnchenunterkeulen
150 g	Rundkornreis
80 g	Erbsen (Tiefkühlware)
1	rote Paprikaschote
1	Lauchzwiebel
1	Knoblauchzehe
1	Fleischtomate
1	Zitrone unbehandelt
1/2	Chilischote
	Safranfäden
2 EL	Öl
	Pfeffer, Salz
	Paprikapulver
	Fenchelsamen
400 ml	Fisch-, Geflügel- oder Gemüsebrühe

Vorbereitung

Scampis am Rücken aufschneiden, Darm entfernen. Mies- und Herzmuscheln (nur geschlossene) kräftig abbürsten. Paprikaschote vom Kernhaus befreien, in Streifen schneiden. Lauchzwiebel in Ringe zerteilen, Knoblauch fein hacken. Tomate enthäuten, Kernhaus entfernen, in Würfel schnei-



Paella

den. Chilischote in feine Ringe, Zitrone in halbe Scheiben zerteilen.

Zubereitung

Hähnchenkeulen mit Salz, Pfeffer und Paprika würzen und in der Paelapfanne im heißen Öl scharf anbraten – herausnehmen, in die Pfanne die Zwiebel, den Knoblauch, Chilischote und Paprika geben, kurz angehen lassen, den gewaschenen Reis dazugeben, mit Salz, Fenchelsamen und Safran würzen und mit der Brühe aufgießen – leicht köcheln lassen. Die Hähnchenkeulen sowie die Scampis und Muscheln in die Reispfanne einsetzen, die Erbsen ringsum verteilen, ebenso die Tomatenwürfel, und leicht vermengen. Die vorbereitete Paella bei ca. 180 Grad in den vorgeheizten Backofen stellen und ca. 30 Min. garen, bis die Flüssigkeit aufgesogen ist, der Reis aber noch Biss hat.

Anrichten

Die fertige Paella auf den Tisch stellen, Zitronenscheiben dazwischen stecken.

*Ich wünsche Ihnen viel Spaß
beim Nachkochen
und guten Appetit!*

Ihr

Armin Roßmeier

Fotos und Text: Armin Roßmeier
<http://www.armin-rossmeier.de>

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

Der besondere Tipp für Gour-med-Leser

Well Vital & köstlich Bayerisch: Die „Sonnenalp“ in Ofterschwang

[Cord C. Troebst](#)

Es gibt Hotels, die strotzen vor so viel Perfektion, dass man meinen könnte, im Räderwerk eines Hochleistungsroboters zu stecken. Und dann wiederum gibt es solche, die trotz aller Perfektion das wichtigste Element der Hotellerie nicht verlernt haben: den persönlichen, auf den jeweiligen Gast abgestimmten Service - in Kenntnis seiner individuellen Begehren und Wünsche und mit Verständnis selbst für seine eventuellen Macken und Marotten. Fast ausschließlich sind das Familienbetriebe. Vor Generationen von „Wirtsleuten“ gegründet, von den Kindern und Enkeln vergrößert, und inzwischen geführt von traditionsbewussten Urenkeln. Hier gibt es keine

anonyme, häufig wechselnde Direktorenfolge. Ein solches „Hotel der persönlichen Art“ ist die „Sonnenalp“ der Familie Fäßler in Ofterschwang im Allgäu, vier Mal nacheinander zum "Wellness-Hotel des Jahres" gewählt. Sie ist das Stammhaus der „Sonnenalp“ in Vail im US-Staat Colorado, die wir Ihnen bereits in Heft 11/12 2002 vorstellten.

Michael Fäßler, 45, anno 2000 „Hotelier des Jahres“: „Wir sind das Hotel mit dem wohl umfassendsten Wellness- und Spa-Bereich in Deutschland.“ Die Philosophie des Hauses sei, im gesamten Spektrum der Angebote höchste Qualität anzustreben und

immer dafür zu sorgen, dass die Gäste sich „rundherum wohl fühlen“.

Jeder weiß: Sport und Frischluft machen hungrig. So wird auch das Kulinarische groß geschrieben auf der „Sonnenalp“. Es gibt neun Restaurants für jeden Geschmack, für den kleinen oder den großen Hunger. Dabei hat der Gast die Wahl zwischen Buffet und Menue, Regionalem und Exotischem. Auch hier zeigt sich, wie sehr das Personal um das leibliche Wohl des Gastes bemüht ist. Als ich bei der Käseauswahl nach Roquefort frage, lautet die Antwort: "Hier haben wir ihn heute nicht, aber ich hole Ihnen sofort etwas aus dem Keller..." Und so geschah's. Für die „geistige Anregung“ sorgt der riesige Weinkeller. Krönung der auf einer Ebene liegenden Restaurants ist jedoch die in einer Rotunde darüber liegende „Silberdistel“: Ein behaglicher, intimer Raum mit Ausblick nach fast allen Seiten. Kenner bescheinigen der "Silberdistel" „Esskultur vom Feinsten“. Wäre dieses Restaurant öffentlich statt "nur" Hotelgästen vorbehalten, so hätte es längst einen Stern verdient. Kai Schneller ist der Küchenchef der „Silberdistel“. Sein Kollege Josef Rasch ist Küchenchef in der Hauptküche, und verwöhnt die Gäste ebenfalls nach allen Regeln der Kochkunst. Aber urteilen Sie selbst! Wir haben von Josef Rasch dieses Rezept mitgebracht, für seinen



Die „Sonnenalp“ in Ofterschwang

Der besondere Tipp für Gour-med-Leser

Allgäuer Lammrücken,

rosa gebraten

auf einer Sauce von Mimolte
(mindestens 2 Jahre alter Parmesan)
Kirschtomaten, weißen Bohnen und
Olivenöl, dazu Rosmarinkartoffeln

Zutaten

2 St.	Lammrücken mit Stielknochen (bei gutem Metzger auf Vorbestellung)
50 ml	fertige Lammjus
4 St.	Kirschtomaten
50 g	weiße Bohnen
100 g	breite Bohnen
1 EL	Olivenöl
50 g	Parmesan
1 gr. Zweig	Rosmarin
500 g	Kartoffeln
0,1 l	Milch
0,1 l	Sahne
	Salz, Pfeffer
1 Prise	Paprika

Zubereitung

Die „Stiele“, (also die Knochen) sauber putzen und Rücken kühl stellen; Bohnen einweichen und in Salzwasser kochen. Ebenso die breiten Bohnen putzen, in ca. 4 cm Länge schneiden und kochen.

Kartoffeln schälen, waschen, halbieren und in eine gebutterte Auflaufform legen; mit Salz und Pfeffer würzen und mit gehacktem Rosmarin bestreuen. Milch und Sahne darübergießen und bei ca. 180 Grad im Ofen



Allgäuer Lammrücken



Die Empfangshalle

bei Ober-Unterhitze braten, anschließend einige Minuten ruhen lassen. Die vorbereitete Sauce in die Pfanne geben, aufkochen und anschließend einige Minuten ruhen lassen. Bohnen und Kirschtomaten zugeben und erneut aufkochen. Mit 1 EL Olivenöl verfeinern.

Anrichten

Lammrücken in ca. 1,5 cm dicke Scheiben schneiden, ca. 3 Scheiben auf den Teller stellen; 2 Stück Kartoffeln anrichten, dann die Sauce angießen und das Gemüse ringsum verteilen; nun das Käsegerippe anlegen; mit Rosmarin garnieren.

Mit Wellness, Küche und Komfort passt die „Sonnenalp“ natürlich hervorragend in das jüngste bayerische Urlaubskonzept „WellVital, Köstlich Bayerisch & Golfen in Bayern“. Darin werden auch kleinere, nach strengen Kriterien ausgesuchte Wellnesshotels wie das „Ifen“ oder der Familienbetrieb „Walserhof“ im Kleinwalsertal gelistet. Und im Programm „Köstlich Bayerisch“ finden sich Restaurants mit einer regionalen Spitzenküche - wie etwa dasjenige von Alexander Herrmann in Wirsberg nahe Bayreuth, über das wir in einer unserer nächsten Ausgaben berichten wollen.

Michael Fässler selbst ging im Alter von 15 Jahren nach Irland, dann nach England. Anschließend arbeitete er in

Paris als Kellner, um Französisch zu lernen, denn er wollte auf die Hotelfachschule in Lausanne. Er lernte Koch, war in den USA, machte sein Wirtschaftsabitur, arbeitete in Riad und in Dubai.

Einmal im Jahr treffen sich in der „Sonnenalp“ alteingesessene Stammgäste zu einem „Get Together“. Einige besuchen das Haus schon seit 40 Jahren. Welches Ketten-Hotel, und sei der Name auch noch so renommiert, kann das schon von sich behaupten...

Fotos: Sonnenalp

Weitere Informationen:

Sonnenalp
D-87527 Ofterschwang
Tel.: 08321-2720
Reservierungen: 08321-27229
<http://www.sonnenalp.de>

Bayern Tourismus Marketing GmbH
Tel.: 089-21 23 97 10, Fax: -21 23 97 99
<http://www.bayern.by>

Der besondere Tipp für Gour-med-Leser

Draußen Ostsee, drinnen Südsee

Am Weissenhäuser Strand ist immer Sommer

Cord C. Troebst

Es ist schwer zu glauben - doch an der Hohwachter Bucht, zwischen Lütjenburg und Oldenburg in Schleswig-Holstein, findet man selbst im Hochsommer noch leere Strände. Nicht die wirtschaftliche - sondern ihre versteckte Lage ist daran "schuld". Dann steht man plötzlich am Wasser, hat Strand und Ufer oft für sich allein. Grund für die Einsamkeit sind nicht nur die Landschaftsschutzgebiete, sondern vor allem die Gutsbetriebe mit oft über 1.000 Hektar Weide- und Ackerland.

Ein solches Gut ist Weissenhaus im Besitz der gräflichen Familie von Platen-Hallermund. Berühmtester Vor-

fahr: August Graf von Platen, dessen Gedicht "Das Grab im Busento" zu wilhelminischer Zeit Lernstoff an deutschen Schulen war. Auf 440.000 qm ehemaligen Gutsgeländes entstand



Schloss Weissenhaus

einer der größten Ferienparks Deutschlands: "Weissenhäuser Strand". Zu ihm gehört das "Strandhotel". Vor knapp einem Jahr wurde das Vier-Sterne-Haus von Grund auf renoviert, und der ehemalige Kurbereich im Hause zum Wellnessbereich um - bzw. ausgebaut. Auf einer Fläche von 3000 qm liegt hier das hoteleigene "Dünenbad". Eine Testzeitschrift gab ihm die Note "Sehr gut". Zwei große Indoor-Pools (29 und 31 Grad) gehören dazu, es gibt zwei Hot-Pots, Sauna, medizinische Bäder, Massage- und Fitnessräume. Von der medizinischen Therapie bis zum Wohlfühl-Arrangement "just for fun" werden Streicheleinheiten für Körper und Seele geboten. Selbst wenn es draußen stürmt oder schneit - in den Liegestühlen des verglasten Badebereichs lässt es sich herrlich relaxen,

wird der Urlaub auch bei schlechtem Wetter für die Hotelgäste zur Erholung. Feinschmecker besuchen gerne den "Schlosskeller" im Herrenhaus derer von Platen. Fischgerichte sind dort eine Spezialität.

Fehlt es am richtigen Badewetter? Macht nichts! Weissenhaus ist das "Ostseebad der Vier Jahreszeiten." Denn der Ferienpark bietet - neben dem stillen "Dünenbad" - das "Subtropische Badeparadies": 5.500 qm groß, meist unter Glas. Drinnen lockt eine Badelandschaft zwischen Palmen, Farnen und Schlingpflanzen mit Wildwasser, Wellenbad und anderen Vergnügen.

Alle Anlagen im Freizeitpark sind ausgesprochen kinderfreundlich und behindertengerecht. Mediziner wird - für einige ihrer Patienten - interessieren, dass sich auf dem Gelände auch ein modernes Dialyse-Zentrum befindet. So brauchen auch Dialyse-Patienten auf einen Badeurlaub nicht zu verzichten.

Fotos: Weißenhäuser Strand

Weitere Informationen:

Ferienpark Weissenhäuser Strand
Seestrasse 1

23758 Weissenhäuser Strand

Tel.: 04361-55-0

Fax: 04361-55-27 20

info@weissenhaeuserstrand.de

http://www.weissenhaeuserstrand.de



Die Steilküste

Der besondere Tipp für Gour-med-Leser

Es ist so weit! Bald!

Wir warten noch auf *Sie*, ja auf Sie.

Kochen und genießen Sie mit im

Gour-med-Kochclub!

Ihr und unser Motto soll lauten: Genuß, Freude, kulinarischer Meinungsaustausch 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 Phillip ("Restaurant Philipp", Sommerhausen), Paul Urchs und andere bekannte Spitzenköche haben bereits signalisiert, mit unseren Gour-med-Lesern "gemeinsame Sache" machen zu wollen.

Melden Sie sich jetzt an. Erleben Sie nicht nur die hohe Schule der Kochkunst, gewinnen Sie auch neue Freunde und lernen Sie über unsere Spezialarrangements berühmte Köche und attraktive Reiseziele kennen. Verbinden Sie Genuß und Abenteuer mit einem Stückchen mehr Lebensqualität.

Wir freuen uns über Ihr Interesse!

Vielen Dank,

Ihr



Klaus Lenser



Thomas Martin



Michael Phillip



Paul Urchs

Michael Hoffmann

☐ 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**

Wahl- & Genuss-Reise:
Italien entdecken mit der
RIVER CLOUD II



ITALIENISCHER WEIN
UND LEBENSART:
ENTDECKEN SIE DEN
STROM DER GENÜSSE

Eriesene Weine
und Italienische
Spezialitäten sind Mittel-
punkt dieser Reise auf dem Po.
Die hoch qualifizierte Somme-
lière Sylvia van Aars präsentiert
Ihnen in Verkostungen und
Seminaren sowie im Rahmen
eines köstlichen Degustations-
Menus 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
16.10. - 21.10.2001
REISEPREIS 599,- €
P.P. ABREIS HAFEN



SEA CLOUD CRUISES GMBH
Bismarckstr. 17 • D-20095 Hamburg
Ansprechpartnerin: Frau Hamann
Tel.: +49 (0)40 30 95 90 34
Fax: +49 (0)40 30 95 90 22
E-Mail: info@seacloud.com
http://www.seacloud.com

Der besondere Tipp für Gour-med-Leser

Kulinarisches Schleswig-Holstein

5 Monate *Gourmet-Festival* im Land zwischen den Meeren

Klaus Lenser

Das diesjährige Schleswig-Holsteiner Gourmet-Festival beginnt gleich mit einem Paukenschlag. Kein geringerer als der 3-Sterne-Koch aus der Traube Tonbach, Baiersbronn, Harald Wohlfahrt, verwöhnt dann seine Gäste. Das bis zum 24. Februar 2004 dauernde Gourmet-Festival wird nicht nur Starköche wie Harald Wohlfahrt zu Gast haben. Namen wie Johannes King, Lutz Niemann, Henry Bach, Stefan Hermann reihen sich in die Reihe berühmter Gastköche wie selbstver-

ständiglich mit ein. Das Gourmet-Festival in Schleswig-Holstein hat dazu beigetragen, dass über 10 Restaurants mit Sternen und Hauben Schleswig-Holstein in ein Schlaraffenland verwandelt haben.

Schwerpunkt der kulinarischen Aktivitäten wird wieder auf den regionalen Produkten liegen: Meeresfrüchte, Fisch, Schalentiere, Wild, Deichlamm, Gemüse, Milchprodukte u.v.m. – der kulinarische Gabentisch in Schleswig-Holstein ist immer reich gedeckt und lässt viel Raum für eigene Kreationen und vielfältige Kombinationen.

Ein monatelang dauernder Gaumenkitzel lässt Besucher aus ganz Deutschland erwarten.

Die Attraktionen Schleswig – Holsteins sind den Touristen wegen ihrer selbst immer wieder eine Reise ins Land zwischen den Meeren wert. Wasser, Strand und traumhafte Landschaften sowie eine bodenständige Küche mit frischen Agrarprodukten und Meeresfrüchten ist die Voraussetzung für ehrliche Restaurantangebote.

Auf diesen Grundlagen entwickelte sich das nunmehr seit 17 Jahren statt-



Harald Wohlfahrt

findende Schleswig – Holsteiner Gourmet-Festival. Gourmets aus ganz Deutschland warten wie in den vergangenen Jahren gespannt darauf, in welchen Restaurants Sterneköche in diesem Jahr zu Gast sind.

Harald Wohlfahrt – Drei-Sternekoch aus der Traube Tonbach in Baiersbronn – wird am 27. September in der „Orangerie“ im Maritim Seehotel in Timmendorf die Gäste der Eröffnungsgala verwöhnen. Erstmalig seit 17 Jahren Gourmet-Festival Schleswig – Hol-



Doris-Katharina Hessler

Der besondere Tipp für Gour-med-Leser



stein sind zwei der berühmtesten und besten deutschen Köchinnen am Herd. Cornelia Poletto (Restaurant Poletto Hamburg) wird am 05. Oktober im „Schlie Krog“ zu Gast sein. Die seit vielen Jahren auf Sterneniveau kochende Doris-Katharina Hessler (Restaurant Hessler, Maintal) wird am 02./03. November im Waldhaus Reinbek ihre Kochküste unter Beweis stellen.. Weitere Stars am Herd, wie Johannes King (s. auch S. 20) Söl'ring Hof), Lutz Niemann oder Henri Bach werden den Gourmets über das fünf Monate dauernde Festival kulinarische Genüsse bereiten.



Cornelia Poletto



Thomas Martin

Die kulinarischen Attraktivitäten werden schwerpunktmäßig wieder mit regionalen Produkten wie Wild, Deichlamm, Gemüse, Fisch etc. zubereitet. Das Agrarland Schleswig – Holstein bietet einen reichhaltigen Gabentisch feinsten Agrarprodukte und ermöglicht damit Kreationen in ungeahnter Vielfalt.

Nachstehend finden Sie die Restaurants und Gastköche für dieses Jahr. In unserer Dezemberausgabe stellen wir Ihnen die Höhepunkte des Gourmet-

Festivals für Januar und Februar 2004 vor.

05. Oktober 2003:

Cornelia Poletto
(„Poletto“ Hamburg)
im Schlie Krog/Sieseby

12./13. Oktober 2003:

Henri Bach
(„Résidence“ Essen-Kettwig) im
Alten Meierhof Vitalhotel/Glücksburg

20./21. Oktober 2003:

Harald Wohlfahrt
(Hotel Traube Tonbach, Baiersbronn)
Orangerie im Maritim Seehotel/
Timmendorfer Strand

25./26. Oktober 2003:

Andree Köthe
(Essigbrätlein, Nürnberg)
in Andresen's Gasthof Bargum

02./03. November 2003:

Doris-Katharina Hessler
(Hessler, Maintal)
im Waldhaus Reinbek

02./03. November 2003:

Thomas Martin
(Louis C. Jacobs, Hamburg)
im Hotel & Restaurant Stolz/Plön

08./09. November 2003:

Volker Drkosch
(Brick, Frankfurt)
im Hotel Seeblick/Amrum

23. November 2003:

Joachim Wissler
(Schloss Bensberg, Berg.-Gladbach)
Seehotel Töpferhaus, Duvenstedt

Buchungen und Reservierungen unter:

Geschäftsstelle der Kooperation
Gastliches Wikingland e. V.
Am Mittelburgwall 22-26
25840 Friedrichstadt
Tel.: 04881 / 93 90 25
Fax: 04881 / 93 90 22
info@schleswig-holstein-
gourmetfestival.de
http://www.schleswig-holstein-
gourmetfestival.de

Berliner Koch greift auf

Sylt nach den ★ ★ ★

Dr. Andrea Dittrich

Er hat zweifelsohne einen der schönsten Arbeitsplätze, wenn nicht gar den schönsten auf der Insel Sylt: Johannes King. Von seiner Küche im auf der Düne thronenden Hotel Söl'ring Hof blickt er einerseits über die Dünen auf die Nordsee und andererseits in das Restaurant, dessen Einrichtung man als eine gelungene Symbiose aus friesisch und asiatisch beschreiben kann – zeitgemäß redu-

ziert und farblich an die Landschaft angepasst. Die Gäste ihrerseits können die flinken Handgriffe des Chefs und seines Teams bei der Zubereitung der gewünschten Gaumen- und Augenfreuden in der aus Lava-stein gestalteten offenen Küche beobachten – ein faszinierendes Bild für die erwartungsfrohen Gäste, wenn sie irgendwann bemerken, dass es ihr Essen ist, das soeben zubereitet wird.



Johannes King

Dass King, der seit Juni 2000 nicht nur die Küche, sondern das ganze Hotel an Sylts Westseite führt, sich auf der Insel wohl fühlt, ist ihm anzumerken, seine Kreationen wurden vom Land zwischen Watt und Wellen nachhaltig inspiriert. Sein außerordentlich hohes Qualitätsbewusstsein und das Gespür für die richtige Zutat ist an den vier verschiedenen Salzformen und ebenso vier verschiedenen Zuckersorten, die in japanisch anmutenden Holzsetzkästen serviert werden, zu bemerken – es gibt sie eben: die feinen Unterschiede.

Die Karte gibt dem Gast die Wahl zwischen einem Gemüse-Menue, einem Meeres-Menue und dem Söl'ring Hof-Menue: Die Wahl fiel auf das vielseitige Söl'ring Hof-Menue. Die



Die Auffahrt vom „Söl'ring Hof“ von der Landseite

Der besondere Tipp für Gour-med-Leser

Wartezeit verkürzt ein Gruß aus der Küche – gegrillte Jakobsmuschel auf Gurken und Trüffel.

Bereits mit der Vorspeise wird die ganze Bandbreite der King'schen Kompositionsfreude offenkundig. Hinter der Überschrift „Vorspeisenvariation“ verbergen sich nicht weniger als neun kleine Delikatessen, auf einem quadratischen Teller mit neun unterteilten Feldern angerichtet – eine echte Herausforderung für den rezitierenden Kellner. Lauwarmer gebratener Hummer auf Mango-Paprika-Chutney, Rindercarpaccio auf Erdnusssdipp, Gänselebermousse mit Rhabarberkompott im Glas, eine knusprige Praline aus gebackenem Kalbskopf auf Kartoffelsalat, eine Terrine von Bärlauch und Meerrettich mit Lachs – um nur die genialsten zu nennen.

Ein Klassiker kommt als erster Zwischengang: Kartoffelbeignet mit Wildlachs und Imperial-Kaviar. Jeder einzelne Gang ist auf einem anders gestalteten Teller angerichtet: flach, tief, rund, eckig, aus Glas oder Porzellan, alle gleichermaßen schlicht und schön, so dass die Kunstwerke aus der Küche auch optisch hervorragend zur Geltung kommen. Der leuchtend weiße St. Pierre-Fisch wird von angenehm feiner Säure aus Zitrusfrüchten und wilden Kapern begleitet. Die zunächst gewagt anmutende Kombination „Gebratene Gänseleber auf Aal, Äpfeln und Schnippelbohnen“ entpuppt sich als echte Offenbarung.

Nach solch vielen und vielseitigen Fischgängen darf das Salzwiesenlamm unter der Kräuterkruste auf Sylt natürlich nicht fehlen. Nicht nur hier spielen die Kräuter eine besondere Rolle. Wie der interessierte Gast beobachten kann, verlässt kein Teller die Küche, ohne zuvor mit entsprechenden frischen Kräutern dekoriert zu werden und auch bei den Soßen nutzt Johannes King die ätherischen Öle der Kräuter für sensorische Überraschungen. Ein absolutes Muss im Söl'ring Hof ist die Rohmilchkäseauswahl von



Blick vom Restaurant in die offene Küche

Troht auf der Düne – der Söl'ring Hof

Maître Alléosse: Die schier erschlagende Vielfalt macht die Auswahl schwierig – zahlreiche Besuche im Söl'ring Hof sind nötig, um sich durch diese Käsevielfalt durchzuprobieren.

Die Auswahl der korrespondierenden Weine hat Jens Pietzonka mit sehr viel Fingerspitzen- (oder besser Zungenspitzen-) gefühl vorgenommen und in den von ihm gemeinsam mit einigen

anderen Spitzensommeliers entwickelten Gläsern kredenzt.

Weitere Informationen:

*Dorint Söl'ring Hof
Am Sandwall 1
25980 Rantum/Sylt
Tel.: 04651 / 83620-0
Fax: 04651 / 83620-20
<http://www.dorint.de/sylt-rantum>*

Der besondere Tipp für Gour-med-Leser

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

Zwei glitzernde Sterne in 1.600 Meter Höhe

Friedhelm Görgens

Wer die serpentinenreiche Anfahrt vom 1250 Meter über dem Meeresspiegel gelegenen Scuol, einem rätoromanischen Sprachbollwerk im Unterengadin, weitere 400 Meter aufwärts ins idyllische Bergdorf Ftan nicht scheut, der gelangt...schnurstracks in den Garten Eden. 1910 baute der Schweizer Kunstmaler Hans Walter Beyer als persönliches Refugium und Atelier hoch über dem Tal - mit einem prächtigen Ausblick auf Schloss Tarasp - das erste Gebäude auf einem Flurstück, das in der Sprache der Ein-

heimischen den Namen "Il Paradis" trug. Seit den 30er Jahren wurde der Komplex zielstrebig zur Hotelanlage ausgebaut, berühmte Gäste kehrten ein, etwa Wassilij Kandinsky oder der Schöpfer der Montan-Union und spätere erste Ehrenbürger Europas, Jean Monnet.

Anfang der 90er Jahre kamen Waltraud und Eduard Hitzberger als Direktoren in das Hotel, das inzwischen selbst den Namen "Paradies" trug. Das aus Österreich stammende Ehe-

paar mit einem breiten Ernährungshorizont aus den besten Häusern ("Weisses Rössl", Wolfgangsee, "Saalbacher Hof", "Chesa Pirani" in La Punt) verwandelte das 25-Zimmer-Haus innerhalb kürzester Frist in eine Oase der Entspannung, wozu nicht zuletzt der von dem einheimischen Künstler gestaltete Wellness-Bereich mit drei Saunen, Whirlpool, Solarium, Massage, Ruheraum und Erlebnisduschen beiträgt.

Vorbeugende und heilende Wirkung erzielen verschiedene Anwendungen mit Johanniskraut, Walwurz, Heublumen. Die angebotenen heimischen Mineralwässer (alkalisches Glaubersalz und Bitterwasser) regen den Stoffwechsel an und wirken der Bildung von Nierensteinen entgegen.

Mehr noch: Meisterkoch Eduard Hitzberger wurde 1998 von "Gault Millau" zum "Aufsteiger des Jahres in der Deutschschweiz" gewählt, und kurze Zeit später konnten er und seine Brigade sich über den zweiten "Michelin"-Stern freuen.

Der 46jährige Eduard Hitzberger zelebriert die große Küche gleich in drei Restaurants, wobei dem Außenstehenden verborgen bleibt, warum die



Restaurant mit Parnoramablick

Der besondere Tipp für Gour-med-Leser

Sterne nur dem "La Bellezza", einem intimen 20-Plätze-Raum zugekommen sein sollen. Denn das mit 150 Jahre altem Arven(Kiefern-)Holz ausgestattete "Stüva Paradis", in dem das gastronomische Angebot des Hauses mit bodenständigen Spezialitäten bereichert wird, verdient in punkto Ambiente fast einen Stern mehr. Absoluter Geheim-Tipp: Das "Fondue chi-noise".

Schließlich das "Bellavista": Wie schon der Name sagt, ein Restaurant mit einer einmaligen Aussicht auf das Tal von Scuol und Tarasp und das imposante Massiv der Lischanagruppe, den schweizerischen Dolomiten. Täglich wechseln die Vier-Gänge-Menüs.

Kulinarische Hochkultur, zeitgenössische bildende Kunst und Literatur bilden im "Hotel Paradies" eine gelungene Symbiose. Denn wo findet sich heutzutage ein Hotel, in dem man in einer Leipziger Original-Ausgabe der Werke Heinrich Heines (Tempel-Verlag 1913) stöbern kann. Oder aber in bibliophilen Goethe- oder Schiller-Bänden. Nur musikalisch lieben's die Gastgeber etwas schriller: Waltraud und Eduard Hitzberger sind seit Jahren bekennende Fans der "Rolling Stones"...

Exklusiv für die Leser von Gour-med verrät Eduard Hitzberger seine neueste Kreation:

Am Stück gebratener Seeteufel im Olivenmantel mit Auberginenkaviar und zweierlei Paprikasalsa

- | | |
|-------|------------------|
| 1 | Seeteufel á 1 kg |
| 200 g | Olivens schwarz |
| 3 | Auberginen |
| 3 | Thymianzweige |
| 1 | Knoblauchzehe |
| 1 | Basilikumzweig, |

- | | |
|--------|------------------|
| | feingehackt |
| 1 El | Blattpetersilie, |
| | feingehackt |
| 1 El | Balsamicoessig |
| 2 Stk. | Paprika gelb |
| 2 Stk. | Paprika rot |

Die Oliven in Scheiben schneiden und 1 Tag bei 60 Grad C trocknen. Danach im Mixer fein mahlen.

Den Seeteufel im ganzen anbraten und im Ofen bei 150 Grad C ca. 18 Minuten auf den Punkt braten, rasten lassen.

Die Butter aufschäumen mit den Oliven und den Seeteufel damit aromatisieren. Danach vom Knochen abtrennen und in Medaillons schneiden.

Auberginenkaviar

Die Auberginen längs halbieren und mit Salz bestreuen. Ca. 20 Min. liegen lassen und danach gut abtrocknen.

Je zwei Hälften mit einem Thymianzweig dazwischen in Alufolie wickeln



Gebratener Seeteufel
im Olivenmantel



Eduard und Waltraud Hitzberger

und ca. 35 bis 45 Min. bei 170 Grad in den Ofen schieben.

Dann die Auberginenhälften auskratzen und den Kaviar mit der fein gehackten Knoblauchzehe, den Kräutern sowie dem Balsamico in eine Kasserolle geben und auf dem Herd weiter trocken rühren und zum Schluss fein hacken.

Paprikasalsa

Rote und gelbe Paprika schälen und die Hälften in Olivenöl, Thymian, Rosmarin und Knoblauch im Ofen weich schmoren.

Danach mit dem Olivenöl getrennt im Mixer fein pürieren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die zwei Salsen in kleine Spritzflaschen umfüllen und feine Punkte auf den Teller setzen.

Weitere Informationen:

Info-Line Hotel Paradies

Tel : +41(081) 861 08 08

Fax : +41(081) 861 08 09

info@hotelhausparadies.ch

<http://www.relaischateaux.ch/paradies>

Der besondere Tipp für Gour-med-Leser

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

Die Schweiz von ihrer besten Seite

Giardino-

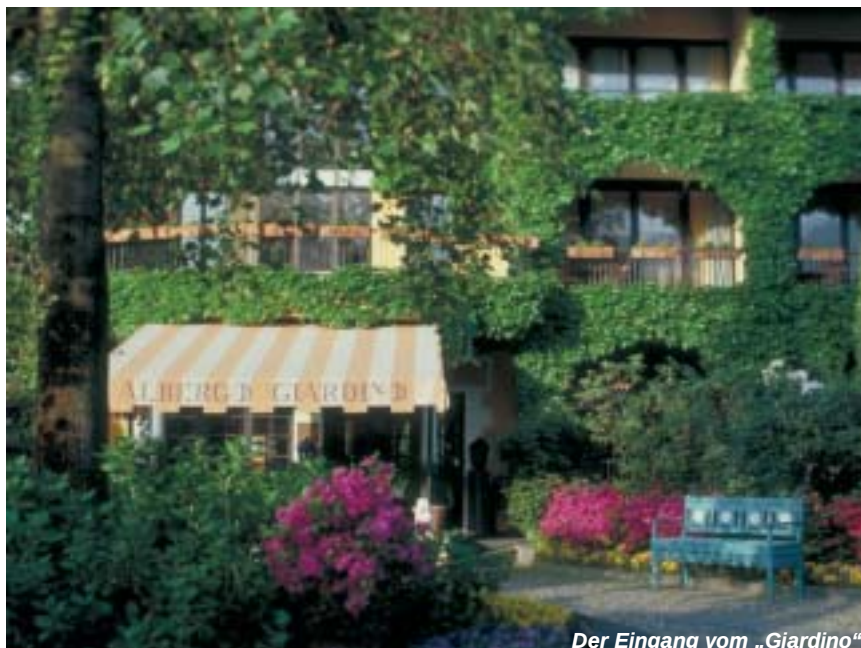
Eines der schönsten Ferienhotels

Klaus Lenser

Zugegeben, liebe Leser, unsere häufige Berichterstattung über und aus dem Tessin gleicht einer Liebeserklärung an diesen unvergleichbaren Schweizer Kanton, aber auch an das ebenso unvergleichbare Hotel „Giardino“

mit dem herausragenden Küchenchef des Restaurants „Aphrodite“, Ulf Braunert.

Wer sich einmal im „Giardino“ wohl gefühlt hat, kehrt an diesen Ort der



Der Eingang vom „Giardino“



Küchenchef Ulf Braunert

Ruhe und Harmonie immer wieder gerne zurück. Das „Giardino“, seit vielen Jahren immer unter den zehn besten Ferienhotels der Schweiz zu finden, ist eines der beliebtesten Ziele deutscher Urlauber im Tessin. Die Residenz, in einer absolut ruhigen Parklandschaft, in deren unmittelbarer Nähe der Golfplatz liegt, bietet dem

Der besondere Tipp für Gour-med-Leser

Ruhe Suchenden totale Entspannung und Wohlfühl.

Das Restaurant „Aphrodite“ - eines von drei Restaurants im Hause - darf sich mit seinem deutschen Küchenchef, Ulf Braunert, zu den besten der Schweiz zählen. Hier bleiben dem Gourmet keine Wünsche unerfüllt. Ulf Braunert, Nachfolger von Armin Röttele, versteht seine Kochkünste auf absoluten Höchstleistungen zu präsentieren.

Im Frühjahr dieses Jahres wurde das neue Beauty- und Wellnesszentrum „Giardino di Bellezza“ eröffnet; ein Spa-Bereich, der auch verwöhnteste Ansprüche erfüllt. Die „Crystallwanne“, eine Weltneuheit mit Musik-, Farb- und Magnetfeldtherapie, begeistert jeden Gast; ein Kraftquell für Seele und Körper zugleich.

Die Theaterbühne, gleichzeitig Hotelhalle und Bar, bietet jeden Sonntag unterhaltsame Kultur, die der Gast



Frühstück mit Ausblick



Romantische Poolanlage

vor und nach dem Dinner genießen kann - „Urlaubskultur“ auf hohem Niveau.

Selbstverständlich bietet das „Giardino“ außer Kultur, Golf und kulinarischer Kunst seinen Gästen auch Aktivitäten quer durch die Urlaubswunschpalette - von Mountainbike fahren bis hin zum hoteleigenen Schiff „Aphrodite“ auf dem Lago Maggiore.

Wem das alles nicht genügt, der findet in Ascona unterhaltsame Abwechslung. Über Musikfestivals, Mountainbiker WM, Reitturnier, Filmfestspiele bis hin zur Skulpturenausstellung bekannter Tessiner Künstler.

Fotos: Giardino

Weitere Informationen:

Giardino Ascona
Via Segnale 10
6612 Ascona

Tel : (41) (091) 785 88 88
Fax : +41 (091) 785 88 99
welcome@giardino.ch



Fast der Garten Eden

Der besondere Tipp
für Gour-med-Leser

Türkische Ägais

– von Sandstrand
Sushi bis

Klaus Lenser

In der türkischen Küstenregion zwischen Dalaman und Antalya siedelte bereits 2000 vor Christi der Volks-

stamm der Lykier und entwickelte sich zu dem wohl fortschrittlichsten Volkstamm der damals bekannten Welt.



Der Strand von Lykiaworld



Die Relaxzone im Spa-Bereich

Die Lykier glaubten besonders fortschrittlich zu sein, in dem sie zu den ersten gehörten, die Geld als Zahlungsmittel einführten. Das machte sie zu dem wohlhabendsten Volk in dieser Region. Aus heutiger Sicht betrachtet, würde sich manch einer wünschen, sie hätten nicht das Geld erfunden.

Die hinterlassenen Kulturstätten der Lykier, wie z.B. Felsengräber mit pompösen in den Fels gehauenen Eingänge, erinnern an die klassische Antike. Die lykische Kultur galt seinerzeit als eine der hochstehendsten.

Der besondere Tipp für Gour-med-Leser

In einer Schlucht, die unmittelbar am Strand endet, liegt der Ferienclub LykiaWorld. Das riesige Naturschutzgebiet ist nur Clubgästen zugänglich. Die Anlage wurde 1991 als Robinsonclub eröffnet. Ein riesiges Areal von 370.000 km² das ganz im römischen und türkischen Stil erbaut wurde, passt sich harmonisch in die Bucht ein. Ein idealer Ort, um die Seele baumeln zu lassen. Die Anlage teilt sich auf in ein Village und das Hotel „Residence“. Obwohl bis zu 2000 Gäste untergebracht werden können, hat man nicht das Gefühl in einem Massentourismusort zu sein.

Die Zimmer bieten vom Vier-Sterne-Appartement bis zur Luxussuite für jeden Wunsch und Geldbeutel ein Angebot.

17 Swimmingpools plus Mittelmeerstrand lassen keinen Badewunsch offen. Zwei der Pools sind ausschließlich ruhesuchenden Erwachsenen vorbehalten. Bereits ab dem Babyalter werden Kinder und Jugendliche bis 23.00 Uhr betreut. Individuelle Angebote für alle Altersklassen gehören zur Standardausstattung. Wer gerne einen Aktivurlaub verbringen möchte, kann die zahlreichen



Weitläufig und luxuriös

Angebote von Paragliding über Rafting, Segeln, Golf und Motorboot nutzen. Kultursuchenden werden eine Vielzahl von Ausflügen mit erfahrenen Führern in das Umland angeboten.

Im 1500 m² großen Wellness- und Spabereich kann der Gast nicht nur medizinische Massagen aller Art sondern auch Thalassotherapie und Fitnessprogramme ausprobieren, hinzu kommt noch ein umfangreicher Beautybereich, der in der Türkei seinesgleichen sucht. Selbstverständlich gehö-

ren ärztliche Beratungen im Bedarfsfall dazu.

Logisch, dass Gour-med sich auch nach den kulinarischen Angeboten erkundigt hat. Die Gastronomie bietet auch dem Gourmet eine Vielzahl von Restaurants, die kulinarisch auch während eines längeren Aufenthaltes keine Langeweile auf dem Teller aufkommen lassen. Vom neu eingerichteten Sushi-Restaurant über italienische Genüsse bis hin zu türkischen Spezialitäten findet der Gast auch hier reichlich Abwechslung und Gelegenheit sich verwöhnen zu lassen. Die Anlage ist so großzügig angelegt, dass man Mühe hat Bekannte, die man dort kennengelernt hat, am nächsten Tag wiederzufinden. Erwähnenswert sind noch die vielen kleinen Geschäfte, die exklusive Modeartikel von bekannten Designern anbieten und eine Shoppingtour höchst interessant machen.



Einer der 17 Pools

Fotos: lykiaworld.de

Weitere Informationen:



Impress Tours GmbH
Feldbergstr. 59
61440 Oberursel

Tel: 0 6171/506860, Fax: -506866

E-Mail: info@lykiaworld.de

<http://www.lykiaworld.de>

Südafrikanische Genüsse

Highlights für Augen und Gaumen

Anne Wantia

Ganz still ist es – bis auf wenige mir unbekannte Geräusche: Dort ein Zirpen, aus der anderen Richtung das Zwitschern und Pfeifen verschiedener Vögel, ganz nah das Grunzen eines Hippos (Flußpferd). Unter meiner Suite - einer von 12 Glassuiten in der im März 2003 eröffneten „Singita Lebombo Lodge“ an der Grenze zu Mozambique – aber noch zum Krüger National

Park gehörend, hat sich ein Hippo seinen Schlafplatz ausgesucht. Nur ein Hippo? Oder könnte es auch ein Löwe oder Gepard sein? Der Boden der Suite ist aus Holz, etwas mulmig ist mir schon und an Schlaf vorerst nicht zu denken... da klingelt das Telefon – alles nur ein Traum gewesen? „Good morning, it's 5.30 and the game drive will start at 6.00“ Unter mir poltert und



Zebras im Krüger Nationalpark



Mit Giraffen auf Du und Du

grunzt es, auch das Hippo kommt in Bewegung und macht sich auf in den nahe gelegenen Fluß.

Die Ranger – jeweils zwei für einen Jeep – erwarten uns schon. Die Wärmflaschen werden verteilt (noch ist es sehr kalt) und die Sicherheitsvorkehrungen (z.B. Gewehre zur evtl. Verteidigung) werden überprüft. Und ab geht's. Werden wir heute die Big Five (Löwe, Gepard, Elefant, Giraffe und Nashorn) sehen?

Der besondere Tipp für Gour-med-Leser

Eine Zeitlang passiert gar nichts, im Jeep durchgeschüttelt holpern wir quer durch das Gelände, im Fluß ist der Kopf eines Hippos zu sehen – mein „Untermieter“? Nach einer halben Stunde werden wir langsam ungeduldig, die Tiere schlafen wohl noch. Die Ranger verlassen den Jeep, lassen uns allein zurück. Angeblich verfolgen sie die Spur eines Löwen. Nach 20 Minuten kommen sie endlich zurück. Was hätte passieren können wenn die Löwen in der Zwischenzeit zu uns gekommen wären? Weiter geht es durch steinigtes Gelände und dann endlich – ein Schatten im hochgewachsenen Gras. Wir können noch nichts erkennen, doch dann – es ist eine Löwin. Wir nehmen die Spur auf, fahren ganz langsam hinterher und plötzlich sehen wir immer mehr Löwen, die uns neugierig ihre Köpfe entgegenstrecken. Ein Rudel auf der Morgenpirsch? Eigentlich zu spät für das Löwen-Frühstück. Plötzlich spitzen einige der Löwen ihre Ohren, pirschen sich ganz langsam vorwärts, wir bleiben gebannt auf unseren Sitzen. Dann hören wir ein Quieken und das Brüllen der Löwen – wir fahren weiter vor und werden Zeuge eines „Kills“. Das Rudel besteht aus ca. zwanzig Löwen, alte und junge Tiere, die über



Nach der Mahlzeit...

zwei Kudus herfallen und sie in Minuten unter sich aufteilen.



**Bei Touristen beliebt:
Afrikanische Kunst**

Unsere Ranger sind sehr stolz, daß sie uns auf die richtige Spur geführt haben. Als die Löwen nach einem

„Dessert“ Ausschau halten, ziehen wir es vor weiterzufahren. Vorbei an großen Zebraherden, Giraffen, Gazellen, Springböcken und Büffeln geht es zurück zu unserer Lodge. Als wir eine Anhöhe hinauffahren, müssen wir stark abbremesen, vor uns schnaubt ein Nashorn, es fühlt sich gestört, doch dann dreht es sich um und läßt uns weiterziehen. Nach fast vier Stunden Pirschfahrt erreichen wir hungrig wieder unsere Heimat: Die „Lebombo Lodge“.

Ein fantastisches Frühstück erwartet uns und wir werden – wie schon am Abend zuvor – verwöhnt. An diesem herrlichen Platz kann man die Seele baumeln lassen: Kein TV, kein Handy – nichts stört diese Idylle. 5-Sterne Komfort ist obligatorisch, ebenso in der Küche, die mit ausgesuchten lokalen Spezialitäten, wie z.B. Gegrilltes vom Springbock oder Krokodil-Carpaccio begeistert, oder den verschiedenen Gemüsen und Früchten, die man nur in Afrika findet. Nicht nur Schauen, auch Schlemmen ist angesagt!

Die „Singita Lebombo Lodge“ erreicht man von Johannesburg mit dem Flieger nach Mpumalanga. Nach der langen Anreise empfiehlt sich dort ein Übernachtungsstopp in der „Jatanga Country Lodge“ in White River oder in Kiepersol im „Highgrove House“. Von dort startet man mit dem Auto über die Panorama-Route durch die

Traumhafte Aussichten von der Lebombo Lodge



Der besondere Tipp für Gour-med-Leser

An der Panorama-Route...



Drakensberge zum Blyde River Canyon mit spektakulären Aussichtspunkten und netten Picknick-Plätzen. Einen ganzen Tag sollte man schon einplanen, bis man die Lodge erreicht. Im Krüger National Park gelten als Höchstgeschwindigkeit 50 km pro Stunde, aber da während der Durchfahrt schon sehr viele Tiere zu sehen sind, muß man Stopps mit einplanen.

Der Abschied von Lebombo fällt schwer, doch die kleine Propeller-Maschine für den Rückflug nach Johannesburg wartet schon auf der Sandpiste.

Johannesburg, unsere nächste Station – tagsüber eine pulsierende Stadt. Leider empfiehlt es sich nicht, sie abends auf eigene Faust erobern zu wollen. Im „Melrose Arch Viertel“, das bei Touristen wie auch Einheimischen als sehr sicher gilt (Überwachung mit Video-Kameras) kann man allerdings gefahrlos bummeln und shoppen und im „Melrose Arch Hotel“ übernachten.

Doch was wäre Südafrika ohne einen Besuch in der „heimlichen Hauptstadt“ Kapstadt mit ihren umliegenden Weinanbaugebieten und den weltbekannten, hervorragenden Restaurants und Hotels. Den schönsten Ausblick auf Cape Town hat man vom über 1.000 m hohen Tafelberg, falls er nicht gerade in Wolken einge-



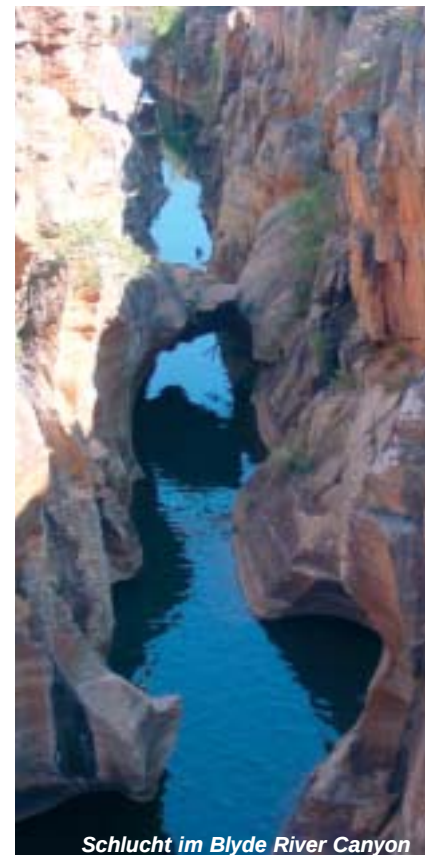
... Natur pur

bettet ist. Mit der Seilbahn ist man schnell auf dem Plateau, Konditionsstarke lassen diese links liegen und erobern den Tafelberg auf verschiedenen Wanderwegen. Die Aussichten auf die vielen Buchten, den Hafen und die gegenüberliegende Gefängnisinsel Robben Island, auf der Nelson Mandela und andere politische Gefangene inhaftiert waren, sind einfach atemberaubend.

Kapstadt, von vielen Besuchern als schönste Stadt Afrikas – wenn nicht der ganzen Welt – bezeichnet, lebt hauptsächlich vom Tourismus und dem Hafen. Hier genießt man und läßt

genießen! Immer noch eine Attraktion ist das Luxus-Hotel „Mount Nelson“ – nicht zu übersehen durch seinen rosa-farbenen Anstrich – mit dem legendären „Afternoon tea“. Das Büfett ist mit Leckereien überfüllt und die Wahl fällt schwer. Genauso ist es im Restaurant „Cape Colony“, wo Küchenchef Garth Stroebeel Ihnen Gaumenfreuden vom heimischen Wild – Krokodil, Strauß oder Springbock zubereitet oder auch den hier beliebten Kingklip-Fisch.

Ganz spektakulär – vor allem aber auch erschwinglich – ist ein Helikopter-Flug entlang der Küste zur Kapspitze mit Landung am Kap der Guten Hoffnung. Zurück geht es die Küstenstraße entlang, wo Sie einen Stopp in Boulders einlegen sollten, dem Ort,



Schlucht im Blyde River Canyon

Der besondere Tipp für Gour-med-Leser



**Südafrikas Sterne-Koch Edgar Osojnik
im Restaurant „Buitenverwachting“**

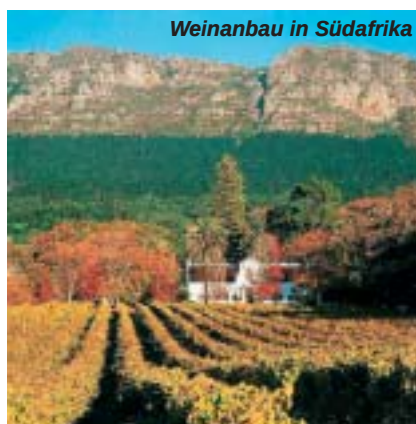
der durch seine Pinguin-Kolonie am Strand berühmt geworden ist.

Von dort ist es dann nicht mehr weit in die berühmten Weinanbaugebiete rund um Kapstadt. Franschhoek, Stellenbosch mit seinen hübschen Kolonialbauten und Paarl sind für Weinliebhaber und Gourmets längst ein lohnenswertes Ziel.

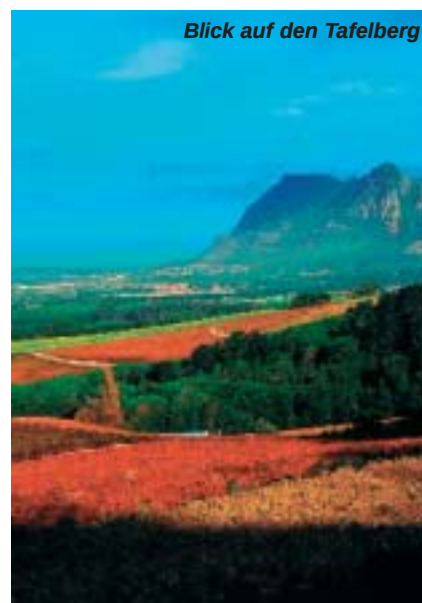
In Paarl sollten Sie mindestens eine Übernachtung im 5-Sterne Hotel „Grande Roche“ einplanen. Dort begrüßt Sie Manager Horst Freese, Südafrikaner mit perfektem Deutsch. Die Kochkünste des Chefkochs Frank

Zlomken aus Wuppertal, der schon 12 Jahre im Gourmet-Restaurant „Bosman's“ seine Gäste verwöhnt, gehören für den Gourmet zu den absoluten Höhepunkten einer Südafrika-Reise.

Auf keinen Fall versäumen sollten Sie einen Besuch im Restaurant „Buitenverwachting“ in Constantia (nicht weit von Kapstadt). Für südafrikanische Gourmetführer gilt es als das beste Restaurant des Landes. Von der Kreativität des Küchenchefs Edgar Osojnik konnten wir uns bereits beim Sylter Gourmet Festival 2002 überzeugen (siehe auch Gour-med Ausgabe 7/8-2002).



Weinanbau in Südafrika



Blick auf den Tafelberg

Übernachtungsmöglichkeiten gibt es in Kapstadt für jeden Geldbeutel – das „Mount Nelson“-Hotel sowie im Hafen an der Waterfront das „Table Bay Hotel“ oder das „Grace Hotel“ sind 1. Wahl. Aber auch Bed and Breakfast-Angebote sind vorhanden.

Die vielen kleinen Spezialitäten- und Fisch-Restaurants können wir Ihnen hier nicht alle aufzählen. Sie sollten sie aber bei einem Südafrika Besuch selbst erkunden.

See you soon oder Tot ziens

Fotos: Anne Wantia
Buitenverwachting(4)



Die Terrasse vom Restaurant „Buitenverwachting“

Weitere Informationen

WINDROSE FERNREISEN
Touristik GmbH
PF 610390, 10926 Berlin
Tel.: 030/201721-0,
Fax: 030/201721-17
<http://www.windrose.de>

Restaurant
Buitenverwachting
P.O. Box 281
Constantia
Cape Town
South Africa
7848

Tel.: +27 21 794 35 22
Fax: +27 21 794 1351

South African Tourism
An der Hauptwache 11
60313 Frankfurt
Tel.: 01805/722255
Alemannia Haus,

<http://www.buitenverwachting.com> <http://www.southafricantourism.de>

Die Gewinnerin des letzten Gour-med - Gewinnspiels

fährt nach **Weimar.**

Die Gewinnerin unsers letzten Gewinnspiels ist Frau Dr. Edelgard Enge. Sie führt eine Kinderarztpraxis in Berlin.

Herzlichen Glückwunsch!

Frau Dr. Enge hat einen Aufenthalt im Grand Hotel „Russischer Hof“ für zwei Personen mit zwei Übernachtungen und zweimaligem 3-Gänge Menue gewonnen. Frau Dr. Enge freut sich



besonders über Ihren Gewinn, da sie nur 9 km von Weimer entfernt geboren



worden ist. Ganz besonders freut sie sich, den „Russischen Hof“ in neuerstrahltem Glanz zu sehen.

Das traditionsreiche Hotel „Russischer Hof“ in Weimer ist ein Haus der Fünf-Sterne-Kategorie. Den Gast erwarten Eleganz und Komfort. Das

Fotos: Russischer Hof



Grand Hotel ist modern und komfortabel, aber zugleich durchweht vom Geist der Belle Epoque. Am luxuriösesten ist die 80 qm große Zarensuite im Giebel des Hauses mit Blick auf die historische Altstadt.

Weitere Informationen:
Grand Hotel Russischer Hof
Tel.: 03643-7740, Fax: -774840

IMPRESSUM

Verlag und Herausgeber:

Media 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 Ditttrich (Restaurants),
Rakhshan Zhouleh (Wein),
Horst-Dieter Ebert (Restaurants und Reise)
Barbara Kindinger, Dr. Roland Kindinger und
Dr. Johannes Weiß (Medizin),
Anne Wantia (Reise),
Armin Roßmeier (Fernsehkoch),
Prof. Dr. Ursel Wahrburg (Ernährungsmedizin)

Redaktionsbüros im Ausland:

Australien:

Jürgen Corleis
Abbotsford, NSW 2046
jcorleis@optusnet.com.au
Tel.: 006 12/47 57/18 73

www.gour-med.de

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 Pharmafirmen:

Nielsen Gebiet: 3a, 3b, 4

Verlagsbüro:
Franz Dahlheuser
Warthestr. 13
81927 München
Tel.: 0 89/93 45 19 bzw. Verlag

Anzeigenvertrieb Nichtpharmafirmen:

Nielsen Gebiet: 3a, 3b und 4

Verlagsbüro:
Wolfgang Brandt Werbefachwirt BDV
Birnbäumweg 6
86169 Augsburg
Tel.: 0 821/74 30 80 oder 0 821/70 14 40
Fax: 0 821/74 30 85

Büro München:

Helmptstr. 3 (Rückg.)

80687 München

Tel.: 0 89/54 63 63 9 - 0

Fax: 0 89/54 63 63 9 - 40

wb@verlagsbuero-brandt.com
verlagsbuero-brandt.com

Anzeigenverwaltung:

Andrea Falk

Layout: Jutta Franke

Erscheinungsort: 48165 Münster

Mitglied im Arbeitskreis **IA-MED**

Druck: westermann druck, Braunschweig

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 eingesandte 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.

Unterwegs mit

Horst-Dieter Ebert

Danke, Paola! und maledivische Überraschungen!

Horst-Dieter Ebert

Es sieht auf den ersten Blick aus wie ein Autohaus: Rechts stehen die Volkswagen, links glitzern die Audis. Doch dazwischen lockt ein bescheidener Eingang ins "Steigenberger Bellevue au Lac": Seit 1999 besitzt der deutsche Hotelkonzern auch ein standesgemäßes Haus in Zürich, direkt am See, eingerichtet von der "Widder"-Designerin Tilla Theus; mit nur 51 Zimmern und Suiten versteht es sich zu Recht als Boutiquehotel.

Das Züricher „Steigenberger“ könnte gut fünf Sterne besitzen, doch der Eigentümer (der mit den VWs und Audis) bestand auf vier: "Dann kann man doch nur positiv überrascht werden", lächelt die jugendliche Direktorin Nathalie Egli-Grisoni. Und das wird man in der Tat: Es gibt höchst angenehme Zimmer und ein Restaurant mit wunderbarem Seeblick.

Gegenüber vom Hotel liegt das ehrwürdige Utoquai-Bad: "Es ist das letzte mit strenger Geschlechtertrennung", erzählt Nathalie Egli-Grisoni und weist aus dem Fenster. "Rechts sonnen sich die Ladies, links die Herren. Treffen können sie sich nur im Wasser." In einer anderen als der (zumindest tagsüber) gutbürgerlichen Stadt Zürich hätte man wohl Teleskope in die Zimmer gestellt...



Jeder hat Wunschziele und solche, die ihn nicht interessieren. Ich etwa wollte nie nach Monrovia, nach Djibuti oder auf die Malediven. Ich dachte, letztere, die winzigen Inseln, seien nur

für Leute, die ihre Ferien unter Wasser verbringen, und ansonsten todlangweilig. Denn in der islamischen Republik der Malediven (1200 Inseln, 250.000 Einwohner) ist alles säuberlich getrennt: Die eingeborenen Malediven bewohnen selbst rund hundert Inseln; die Touristen leben in rund neunzig Hotelresorts, Insel-Enklaven, meist nur ein paar hundert Meter lang, nur Strand und Palmen. Erst seit 1995 etwa gibt es Luxushotels mit Spas und einer Gastronomie, die nicht nur Surfer und Taucher befriedigt.



Ich bin im "Four Seasons at Kuda Huraa", in einem Over-Water-Bungalow. Und besteige am nächsten Tag das neue Hotelschiff "Island Explorer", eine 30-Meter-Yacht mit elf Kabinen, also ein richtiges Mini-Kreuzfahrtschiff, nicht nur für Taucher: Mit ihm fahren wir zu den Nachbar-Atolls und auf die wirklich maledivischen Inseln: Ich will nicht zuviel verraten (soll ja auch nicht jeder nachmachen!) – doch so wird es plötzlich noch ein aufregender Trip.



Mit der Lufthansa bin ich in Lissabon gelandet und will weiter nach Madeira. Am Transferschalter der TAP nimmt ein Uniformierter mein Ticket und tippt mißmutig, doch endlos, in seinen Computer. Dann bespricht er sich mit einem älteren Kollegen auf Portugiesisch und sie ziehen bedenkliche Mienen. Und dann kommt es raus: "Die Maschine ist überbucht, Sir, kein Platz mehr!"

Ich versuche ein Plädoyer: Ich habe eine feste Buchung, ich muß auf Madeira ein Schiff besteigen, das sonst ohne mich fährt. Ich bestehe auf einer Standby-Bordkarte und will es am Gate wenigstens versuchen (wozu gibt es No-Shows?). Der Flug verspätet sich. Ich finde eine hilfreiche Hostess, die rührend versucht, einen Passagier zu finden, der zu meinen Gunsten auf die Abendmaschine wechselt. Nichts. Dann wird eingestiegen, alle sind da, die Maschine ist voll. Doch Paola telefoniert immer noch, dann winkt sie: "Schnell, schnell!"

Sie bringt mich zur Maschine, ich darf im Cockpit mitfliegen. Beim Einsteigen sehe ich überrascht etwa zehn leere Plätze in der Kabine: "Ja, das ist die Business Class", erklärt mir der Captain, "aber dafür haben Sie ja kein Ticket!" Ich krümme mich auf meinem harten Jumpseat und bin sicher: Das ist nicht meine Airline, Paola angenommen.

*E*rgo bibamus -



[Cord C. Troebst](#)

W einreise mit der

R iver C loud II

In Heft 11/12 2002 berichteten wir Ihnen von einer kulinarischen Reise auf dem Po. Sie führte mit der 103 Meter langen "River Cloud II" von Venedig zur Geigenbauerstadt Cremona, verbunden mit einem Besuch der schönsten Städte Oberitaliens. Der Törn, den wir Ihnen hier vorstellen,

führt zwar über die gleiche Strecke - nur geht es diesmal in erster Linie um Wein und kulinarische Genüsse. Schwerpunkt ist dabei natürlich der jeweilige Landstrich, der gerade von der "River Cloud II" befahren wird. Weinexpertin an Bord ist Frau van Aans, selbstständige Sommelière und



Die Bar der Rivercloud

Leiterin der deutschen Wein- und Sommelierschule in Berlin. Auf der Reise vom 26. 10 (Einschiffung in Cremona) bis 2.11. (Ausschiffung in Venedig) wird sie auf der "River Cloud II" Weinseminare und Verkostungen abhalten und die Weine zu einem Degustations-Menue präsentieren.

Natürlich werden die Gäste der Kreuzfahrt auch ausreichend Gelegenheit haben, die Heimat der italienischen Weine direkt kennen zu lernen. Dabei gibt es Verkostungen natürlich auch an Land, je nach durchfahrener Weingegend. Besucht werden unter anderem Parma, berühmt für seinen Käse und den Schinken, sowie Mantua, Verona und Ferrara. Wenn das



Die River Cloud II

WINNSPIEL

Schiff am frühen Nachmittag des 31. Oktober in Venedig eintrifft, bleibt hier noch genügend Zeit bis zur Ausschiffung (morgens am 2. November), um die geistigen und leiblichen Genüsse der Lagunenstadt kennenzulernen oder sich erneut an ihnen zu erfreuen. Ergo bibamus - also lasst uns (darauf) trinken.

Im Zusammenhang mit dieser Reise verlost Gour-med gemeinsam mit Sea Cloud Cruises eine einwöchige Reise für zwei Personen in einer Doppelkabine der "River Cloud II" von Cremona bis Venedig am 26.10.2003.

Anfragen, Weitere Informationen und Buchungsabwicklungen unter dem Stichwort "Gour-med" direkt über

Sea Cloud Cruises
Ballindamm 17
20095 Hamburg
Tel.: 040-30 95 92 26
Fax: 040-30 95 92 22



Einsendeschluss ist der 22.09.03. Der Gewinner wird schriftlich benachrichtigt. Eine Auszahlung/Übertragung ist nicht möglich.

Der verbindliche Reisetermin für den Gewinn ist der 26.10.2003. Der Gewinn ist nicht übertragbar und kann nicht ausbezahlt werden.

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

Viel Spaß und viel Glück!
Ihr Gour-med -Team



Fotos: Sea Cloud Cruises

GEWINNSPIEL-COUPON

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

Frage 1: Was ist eine Sommeliere?

- ☐ Winzerin
☐ Chefköchin
☐ Weinkellnerin

Frage 2: Wie lang ist die „Rivercloud“?

- ☐ 100 m
☐ 103 m
☐ 112 m

Frage 3: Wie heißt die Stadt der Geigenbauer?

- ☐ Parma
☐ Cremona
☐ Verona

Hier tragen Sie bitte Ihren Namen und Ihre Anschrift ein:

Name _____ Vorname _____

Straße, Hausnummer _____

PLZ, Ort _____

Telefonnummer _____

Faxnummer _____

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

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

Kulinaria der Welt

in Gour-med

Die Wüste lebt:

Palm Springs

Jürgen D. Lemke

Die gute Stube Hollywoods liegt nur neunzig Autominuten von der Glitzerwelt der Filmstadt entfernt - in der ehemals kahlen Wüste von Coachella Valley. Und sie hat einen Namen: Palm Springs. Den ersten Höhepunkt erlebte der Ort, der erstmals 1853 in Aufzeichnungen erwähnt wurde, in den 20er und 30er Jahren als Winterquartier der amerikanischen High Society. Danach wurde es eine Weile ruhig im Tal. Bis dann, zwischen 1967 bis 1981, eine ganze Reihe von neuen Ortschaften entstanden, die sich nun wie Perlen an

einer Kette durch das Tal schlängeln: Cathedral City, Rancho Mirage, Palm Desert, Indian Wells, La Quinta und Indio.

Palm Springs und seine anhängenden Ansiedlungen sind seitdem wieder „in“. In keiner anderen Kleinstadt der Welt wohnen zur Zeit so viele Millionäre, gibt es so viele Golfplätze (man zählt zur Zeit über 80), so viele beleuchtete Palmen, über 40 000 Schwimmbäder und so viele private und öffentliche Tennisplätze wie hier



Die Lobby
im Hotel „Marriott Desert Springs“

unter der heißen Sonne Kaliforniens. Über 250.000 angepflanzte Dattelpalmen wiegen sich im heißen Wüstenwind über diesem auf dem Reißbrett entworfenen Nirwana.

Was die Sonne angeht: Die scheint hier - glaubt man dem Fremdenverkehrsamt von Palm Springs - an über 340 Tagen des Jahres. Mit Palm Springs wurde der amerikanische Traum von Glamour, Luxus, Highlife und Verschwendung Wirklichkeit.

Wo der Luxus zu Hause ist, da fehlen auch nicht die Einkaufsmeilen mit Geschäften von Gucci, Channel und Escada, mit Restaurants für jeden Geldbeutel und mit Hotels aller Preisklassen. Eines der größten und komfortabelsten unter den vielen Fünf-Sterne-Häusern ist das „JW Marriott Desert Springs Resort & Spa“ in Palm Desert. 895 Räume und Suiten, zwei Golfplätze, entworfen von Meisterhand, 20 Tennisplätze und drei Schwimmbäder. Darunter eines mit künstlich angelegtem Strand. Das ist



Farbenpracht in der Wüste

Karibik pur - mitten in der Wüste. Daneben stehen den Gästen diverse Sportanlagen und eine Spa mit umfangreichen Angeboten zur Verfügung. Elf Restaurants und Lounges warten auf die Gäste, darunter das „Ristorante Tuscany“, wo uns die „Caccinco Livornese“, eine italienische Fischsuppe, besonders gemundet hat. Auch das Hauptgericht „Coniglio Con Salsa Di Grappa“ (Hase mit Tomaten und einer Grappasauce mit Kartoffeln und einem Steinpilzpüree) war ausgezeichnet. Ein weiteres Restaurant, jedoch mit amerikanischer Küche, ist das „Lake View“. Ferner gibt es den „Sea Grille“ als Fischrestaurant des Hotels. Der Fisch kommt frisch aus Südamerika und aus Hawaii. Das „Colibri Grille“ bietet mexikanische Küche, und natürlich ist im „Mikado“ auch Japan kulinarisch vertreten.

Obwohl Wasser zu den kostbarsten Gütern dieser Wüstengegend gehört, scheint es auf dem Hotelgelände im Überfluß vorhanden zu sein. 200 Millionen Liter werden benötigt, um die vielen Seen, Flüsse, Kanäle und – in der Lobby – die Wasserfälle zu speisen. Wasser wohin das Auge blickt, wie in einem tropischen Phantasieland. Ständig wird es umgewälzt und gereinigt. Um den Hotelgästen lange Wege zu ersparen, verkehren kleine Boote von der Lobby aus zu den verschiedenen Restaurants, zur Spa oder zu einem der anderen wichtigen Punkte dieser Urlaubswelt.

Neben den Hotelrestaurants bieten natürlich auch die Orte um Palm



Karibik mitten in der Wüste

Springe eine Vielzahl guter kulinarischer Adressen. Zwei ganz und gar gegensätzliche sollen für die vielen anderen stehen. Da wäre als Nummer eins im langen Tal der Genüsse das „Cuisot“ zu nennen, und zum zweiten „Wally's Desert Turtle“. Es ist das vielleicht dekorüberladenste Restaurant der Gegend, eine Mischung von Plüsch und Pomp im Stil der 50er Jahre mit ebensolcher Speisekarte und dem dazugehörigen Service, die an diese Zeit erinnern. Hier findet man all die klassischen Gerichte einer französisch anmutenden Küche wieder, allerdings mit einer Zubereitungsform, die der Vergangenheit angehören sollte. Doch interessant ist der Besuch allemal, denn schließlich: etwas Nostalgie muß sein. Ganz anders das „Cuisot“. Bernard Dervieux, Eigentümer und Chef in der Küche, lernte bei keinem Geringeren als Paul Bocuse und Roger Vergé die große Kunst der wahren französischen Küche. Seitdem

verfeinert er sie in seinem kleinen Restaurant in Palm Desert ständig weiter. Ein Beispiel: Seine chinesisch zubereitete Ente mit einer Mango-Madeira-Ingwer Sauce ist eine Mischung aus zwei Kontinenten, ein gänzlich neues Gericht. Monsieur Vergés häufig wechselnde Kreationen verhalfen ihm auch, dass Kritiker sein Restaurant in die besten der USA einreihen. Reservierungen sind also unbedingt nötig.

Wer nach all diesen möglichen kulinarischen Genüssen und so viel wärmender Sonne Appetit auf Abkühlung hat – auch Kalifornien liegt im Land der unbegrenzten Möglichkeiten! Mit der Aerial Tramway können Sie auf die 2.600 m hohen Jacinta Berge hinauf, um im Winter Schlitten zu fahren oder eine Runde Langlauf einzulegen. Aber auch im Sommer lohnt sich die Auffahrt, denn wenn das Tal vor Hitze glüht ist es auf dem Berg angenehm und erfrischend kühl, auch ohne Klimaanlage.

Fotos: Jürgen D. Lemke

Weitere Informationen:

JW Marriott Desert Springs Resort & Spa
74855 Country Club Drive
Palm Desert, CA 92260
<http://www.marriott.com>

CUISOT
73-111 El Paseo
Palm Desert, CA 92260
(760) 340 1000

WALLY'S DESERT TURTLE
71-775 Highway 111
Rancho Mirage, CA 92270



Einer der vielen Seen des Hotels „Marriott Desert Springs“

TU FELIX AUSTRIA SALZBURGER
LAND

Schlosshotel Fuschl

Sissi-Romantik

im Wellness-Paradies

Andrea Hinterseer

Sie haben sich gesucht und gefunden. Als BMW seine exklusive Bikeseerie vorstellte, traf der Meister der eleganten Räder auf den Meister der romantischen Wohlfühlphilosophie. HighTech meets Sissi im Paradies.

Wie eine Welt für sich steht das Ensemble von "Schloss Fuschl" erhaben über einem der schönsten Salz-

kammergut-Seen. Von der herrlichen Terrasse schweift der Blick über das Türkis des Wassers, verfängt sich am dunklen, satten Grün der Wälder, streift die Felsen der Berge am schier greifbaren Horizont. Ein Stück Paradies, das auf so kleinem Raum alles bietet – Romantik, Entspannung, Anregung und Zufriedenheit. Das alles hat auch Romy Schneider genossen, als

sie sich bei ihren Dreharbeiten zu den berühmten Sissi-Filmen in das Schloss am Fuschlsee verliebte.

Idyllisch und einzigartig auf einer Halbinsel des Fuschlsees in einem 15 Hektar großen Park gelegen, mit Blick auf das Alpenpanorama des Salzkammergutes, begrüßt das legendäre Hotel Schloss Fuschl seine Gäste. Die Geschichte des Schlosses reicht bis ins 15. Jahrhundert zurück. Heute ist das Haus der Marke "Luxury Collection" mit fünf Sternen ausgezeichnet, ein luxuriöses Anwesen in dem sich lebendiger Komfort der Gegenwart und große Vergangenheit vereinen.

Die zentrale Lage des Hotels, nur 20 Kilometer von Salzburg entfernt und die gute verkehrsmäßige Anbindung werden von Urlaubern und Kongressgästen gleichermaßen geschätzt. Von Rudolph Moshhammer über Billy Wilder, von Nikita Chruschtschow bis Roger Moore, von Clark Gable bis Gabriela Sabatini, König Bhumibol von Thailand und Königin Sirikit oder Arnold Schwarzenegger und Richard Nixon – die Liste prominenter Gäste von einst und jetzt ist lang und klangvoll. Sie alle hatten und haben eines gemeinsam: sie waren überzeugt von der Einzigartigkeit dieses Juwels und von der haubengekrönten Küche.



„Schloss Fuschl“

Seit Anfang Mai diesen Jahres wird die Zwei-Haubenküche von Thomas Michael Walkensteiner geleitet. Der Haubenküchen-Erprobte 38jährige, mehrfach ausgezeichnete Küchenchef sorgt mit seiner schnörkellosen Küche für die kulinarischen Highlights, und begeistert damit selbst erlauchte Gourmets unter den Schlossgästen. "Ich habe kein Faible für eine bestimmte Kochrichtung oder für gewisse Zutaten. Ich koche alles gleich gern, lege aber großen Wert darauf, die Produkte so zu verarbeiten, dass dabei ihr unverfälschter Geschmack erhalten bleibt und ein Maximum davon herausgeholt wird!" umschreibt der Meister seine Werke. Und so werden die Gäste mit einer Vielfalt an exquisiten Kreationen verwöhnt. Sorgfältig ausgewählter Wein aus dem Schlosskeller lässt Kennerherzen höher schlagen. Die hoteleigene Fischerei sorgt für fangfrische Forellen, Lachsforellen und Saiblinge. Im Sommer ist die Seeterrasse mit 120 Sitzplätzen der Lieblingsort der Gäste, aber auch am Badesteg gibt es im Juli und August Gastronomie.

In diesem Ambiente von Kulinaria, Wellness und schönster Natur präsentierte BMW - die Bayerischen Motoren Werke - seine ebenso exklusive wie sportlich rasante Bike-Serie. Denn die Möglichkeit, sich individuell auf technisch und optisch hochklassigem

Die Terrasse mit Bergpanoramablick



Niveau fortbewegen zu können ist für BMW nicht nur eine Sache von vier Rädern oder von Motorbikes. Mit der Serie der High Tech Bikes – ob für die Straße oder für den Bergpfad – erfüllt BMW die Bedürfnisse des markenbewussten und sportlichen Kunden in ihrer ganzen Bandbreite.

Schon mit den ersten Fahrrädern der Mountainbike-Generation Anfang der 90er Jahre wurde die Faltbarkeit der unmotorisierten Zweiräder zum Inbegriff einer neuen Mobilität. So findet jedes Bike in einer eigens entwickelten Klappkonzeption Platz im Kofferraum des Autos. BMW greift bei der Entwicklung der Räder auf die Erfah-

rung und die technischen Möglichkeiten der Automobilbranche zurück. So sucht man auch mit dem Mountainbike Q6.S vergeblich dessen Grenzen - selbst im steilsten Gelände. Das Q7.T wiederum ist das Highlight unter den Tourenbikes. Es verfügt über Elektronik, die mitdenkt und mitlenkt. Und mit dem Q8.R Rennrad ist BMW in die Klasse der Profi-Straßenräder eingestiegen. Dazu gibt es jede Menge BMW-Zubehör, exklusiv und praktisch. Nachzusehen unter: www.bmw-shop.com/lifestyle. Die E-Mail-Hotline Bike.Hotline@bmw.de hilft bei Fragen rund um Technik, Preise und Ersatzteile.

Auf „Schloss Fuschl“ warten noch einige Specials: Die "Salzkammergut-Classico Oldtimerrallye" macht vom 9. bis 12. Oktober Station, Ladies werden zur „Smokersnight“ eingeladen und - „for men only“ gibt es eine 4C-Night - mit Champagner, Cognac, Cigars und Caviar.

Fotos: Schloss Fuschl

Weitere Informationen:

Hotel Schloss Fuschl
Vorderelsenwang 19
5322 Hof bei Salzburg

Tel.: 0043 6229 2253-0

Fax: 0043/6229 2253-1531

schloss.fuschl@arabellasheraton.com

<http://www.arabellasheraton.com>

<http://www.luxurycollection.com>



Der Wellness-Bereich

Global -

Das Geheimnis ist die Schärfe.

Global ist eines der beliebtesten Messer in der Gourmetküche in Deutschland. So findet man Global Messer in ca. 180 der 200 besten Restaurants in Deutschland. GLOBAL Messer haben den typischen Japanschliff, also einen spitzen Winkel statt einer bauchigen Form. Sie sind aufgrund ihrer außergewöhnlichen Schärfe so beliebt.

GLOBAL Messer sind sehr leicht, extrem scharf und haben durch den mit Sand gefüllten Griff eine perfekte Balance. Sie sind langlebig und hygienisch und haben ein ansprechendes Design. Sie können diese Messer besonders gut führen.

GLOBAL Messer sind gestanzt und nicht geschmiedet, haben eine besondere Stahllegierung und sind bei 56 - 58 ° Rockwell C gehärtet. Das bedeutet, Ihr Messer ist sehr scharf und einfach wieder zu schärfen. Der Abrieb ist sehr gering, so daß selbst bei Profiköchen die Messer ein Leben lang halten können.



Fotos: kochmesser.de

Weitere Informationen unter:

kochmesser.de Import
GmbH & Co. KG
Demmeringstr. 23
04177 Leipzig
Tel.: 01803-59 59 59
Fax: 01803- 74 74 74
beste@kuechenmesser.de
<http://www.kochmesser.de>

Kaffeegenuss nach Bodum-Art

Die Deutschen sind passionierte Kaffeetrinker. Sie kommen auf rund einen halben Liter pro Tag, so die Statistik. Damit ist Kaffee in Deutschland die Nummer 1 unter den Getränken. Der Trend geht zu reinen Kaffeesorten, die den Geschmack der Kaffeebohne aus dem jeweiligen Anbaugebiet unverfälscht zum Ausdruck bringen. Erst durch optimale Zubereitung kann sich das Kaffeearoma voll entfalten.

Kompetenz in der Kaffe Zubereitung

Die Entwicklung der Kaffe Zubereitung hat Bodum wesentlich beeinflusst. Die beiden Brühmethoden (Vakuum Prinzip und French Press®) haben sich in der Kaffe Zubereitung fest etabliert. Ziel von Jörgen Bodum ist es, attraktive Produkte für jedermann erschwinglich anzubieten. Seine Vision: Gutes Design muss nicht teuer sein.

Kaffeekochen nach französischer Methode

Die French Press® Methode, die einfachste Zubereitungsmethode von gehaltvollem Kaffee, machte Bodum in ganz Europa bekannt und erfreut sich heute weltweiter Popularität. Die Bodum-Kaffeekannen mit dem French Press® System funktionieren nach dem gleichen Prinzip wie die erste Pressokanne, die in Frankreich erfunden wurde. Topmodell unter den French Press® Kannen ist die »Melior«, die wie seither in Handarbeit produziert wird. Zu den Besonderheiten gehört das hitzebeständige Borosilikatglas der Kaffeekanne, hochwertig verarbeitetes Metallgestell und Filter aus Edelstahl. Kaffeekannen nach diesem Prinzip sind vielfach als Kopien weltweit zu sehen. Die Handhabung der Kaffeekanne mit French Press®

System ist denkbar einfach: Grob gemahlene Kaffee in das zylindrische Glasgefäß geben, mit heißem, aber nicht kochendem Wasser das Kaffeemehl benetzen und ein paar Sekunden quellen lassen. Dann das Glasgefäß mit heißem Wasser auffüllen und zum Umrühren einen Plastiklöffel nehmen. Den Deckel mit hochgezogenem Filterstab auf die Kanne setzen und vier Minuten lang ziehen lassen. Danach

Griff und Deckel fest halten, den Filterstab langsam herunterdrücken - fertig ist der köstliche Kaffee zum Servieren.

Weitere Informationen:
Peter Bodum GmbH
Feldstraße 3b
24568 Kaltenkirchen
Tel.: 0 41 91-99 83-0
<http://www.bodum.com>



Kaffeekanne „Melior“: Ein Höchstmaß an Aroma und Geschmack

Buch – Tipps

von **Horst-Dieter Ebert**

Rebsaft aus der Kuhzitze... Clarke's Grosser Weinatlas

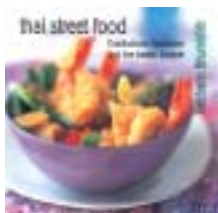


Der Titel dieses großvolumigen Bandes ist pures Understatement und so britisch wie sein Autor, der glatzköpfige Londoner Wein-Enzyklopädist Oz Clarke. Denn dieser Atlas (mit 77 Panoramen der berühmtesten Weinregionen, 117 weiteren Ansichten, 350 Fotos und Etiketten) ist sehr viel mehr als nur eine Sammlung von Landkarten: Er ist ebenso brauchbar als Einführung in die grosse Welt des Weins, die grossen Weinländer, -landschaften und -lagen; wer einen Überblick braucht, über welches Land auch immer, wird von den kenntnisreichen Kapiteln Clarks gut informiert. Er fördert keine neuen Einsichten zutage, doch kompiliert er kenntnisreich den Stand der Dinge.

Clarks Neugier ist grösser als die der meisten Kollegen. So beschäftigt er sich auch mit Regionen, die noch wirklich exotisch sind und wo Rebsorten Hasenherz oder Kuhzitze heissen: Quingdao (China), Hokkaido (Japan), Punjab (Indien). Und - er ist optimistisch: "Die Weinkultur in Asien beginnt Fuss zu fassen."

Oz Clarke
Clarke's Grosser Weinatlas
Droemer Verlag
336 Seiten, € 59,90
ISBN: 3-426-27276-8

Essen oder Nichtessen ... Thai Street Food



"Kann man denn da wirklich essen?" heisst die übliche Frage, wenn deutsche Touristen auf einem fernöstlichen Nachtmarkt vor den gastronomischen Strassenhändlern stehen. Es duftet verführerisch, doch ob es auch hygienisch ist?

Dieses appetitlich bebilderte Buch könnte den Westlern die - sozusagen - Schwellenangst nehmen, die immer noch besteht zwischen ihnen und den Garküchen oder "Hawker Stalls", wie sie in Singapur und Hongkong heissen. Und dass dort weit mehr an Variation geboten wird als an europäischen Imbissbuden wird besonders in diesen Rezepten der Street Food in Thailand deutlich. Zugleich dient der Band als Reiseführer zu den wichtigsten Revieren der Strassenküche. Und, kann man nun Bangkoks Strassenessen zu sich nehmen? Ja, wenn es gekocht oder gegrillt ist. Ansonsten guckt man sich das Abwaschwasser an und beachtet Vorsicht bei allem, was roh ist.

Vatcharin Bhumichitr
thai street food.
Thailändische Garküchen und ihre besten Rezepte
Haeddecke Verlag
144 Seiten, € 24,90
ISBN: 3-7750-0397-5

Radelnd oder im Ferrari ... Reisen für Verliebte



Auf den ersten Blick sieht es aus wie ein Buch nach der Spekulation der Boulevard-Presse: Hauptsache Prominente! Obwohl, es sind nicht die kurzlebigen Promis von heute, sondern Berühmtheiten, die ihre Zeit überdauert haben: Hier reisen Ingrid Bergmann und Roberto Rossellini, Maria Callas und Onassis, Simone de Beauvoir und Jean- Paul Sartre.

So sind auch nicht alle Reisen zur Nachahmung geeignet: Der Milliardär und die Operndiva etwa kreuzten auf dessen Luxusyacht durchs Mittelmeer. Und Kaiserin Elisabeth "Sissi" und ihr kaiserlicher Gemahl tourten zu Fanfarenschall und Chorgesängen mit grosser Entourage durch die Lande.

Und doch wurde es ein anregendes Buch: Wie die hochschwangere Madame Curie heroisch neben ihrem Mann durch die Bretagne radelt oder Ingrid Bergmann in Rosselinis Ferrari über die Via Appia rast - das sind schon haftende Bilder. Apropos Bilder: Historische und moderne Postkartenfotos wechseln sich ab; ein "Kleiner Reiseführer" im Anhang versucht so viele Kapitel wie möglich nacherlebbar zu machen, inspirierende Tipps kommen dabei allemal über.

Iris Schürmann-Mock
Reisen für Verliebte. Auf den Spuren berühmter Paare
Gerstenberg Verlag
168 Seiten, € 35
ISBN: 3-8067-2882-8

Ein Buch wie eine Waffe ... Parker's Wein Guide



Es gilt für Weinfreunde als das Buch der Bücher, wird ehrfürchtig die "Weinbibel" genannt, sein Autor "Weinpapst": Etwa alle drei Jahre erscheint die neue Ausgabe von "Parker's Wine Guide". Die sechste Ausgabe liegt jetzt vor: fast 2000 Seiten, über zwei Kilo schwer, ein Buch wie eine Waffe.

Der amerikanische Reben-Guru Robert Parker ist berühmt geworden durch seine 100-Punkte-Wertungen all der verkosteten (rund 8000) Weine. Zehntausende von Weinsammlern und -trinkern rund um die Welt kaufen nach seiner Hitliste. Und: Ein von Parker hochgepunkteter Wein geht auch immer hoch im Preis.

Die meisten Parker-Leser benutzen sein Kompendium nur zum Nachschlagen. Das ist schade, denn seine grundsätzlichen Kapitel über die Weinregionen der Welt sind kluge Orientierungshilfen. Allerdings, über Deutschland darf man sich nicht informieren wollen: Da reichen ihm 12 Seiten, selbst für Oregon (31) wendet er mehr auf. Seine Liebe gehört eben den italienischen Weinen (235 Seiten), mehr noch den kalifornischen (320) und natürlich den französischen (über 1000). Dieser Mann spricht sicher nicht von "liberty fries", wenn er "french fries" meint...

Robert M. Parker:
Parker's Wine Guide
Collection Heyne
1904 Seiten, € 85,00
ISBN: 3-89910-201-0

Geheimnisvoll ...

Carlo Lucarelli Die schwarze Insel



Eine geheimnisvolle Insel vor der Küste Italiens, es ist das Jahr 1925. Jung und unerfahren ist der Commissario, als er das Eiland betritt. Noch ahnt er nicht, daß er gerade deshalb hierher geschickt wurde ... Glänzend schwarz fließen Himmel und Meer ineinander, als er und seine Frau die Insel betreten.

Mussolini hat soeben die Macht übernommen. Und auch hier, auf diesem unheilvollen Felsen des Nebels und der Schatten, scheint ein Schwarzhemd alle Fäden in der Hand zu halten: Mazzarino, der Leutnant der Miliz, der sein undurchschaubares Spiel mit dem unerfahrenen Mann zu spielen beginnt. Doch während dieser sich und seine Frau noch vor den diabolischen Kräften der Insel zu bewahren sucht, stirbt einer von Mazzarinis Getreuen. Wer würde es wagen, einen solchen Mord zu begehen? Bevor der Commissario seine Ermittlungen aufnehmen kann, geschieht der zweite Mord: Diesmal ist das Opfer Zecchino, der Informant des Commissario ... Fünf Tage bläst der klebrige Wind des Scirocco über die schwarze Insel, fünf Tage, in denen der Commissario ihr Geheimnis zu lüften versucht.

Carlo Lucarelli
Die schwarze Insel
piper
€ 19,90
ISBN 3-492-04505-7

Spannend ...

John Grisham Die Schuld



Clay Carter ist ein junger Rechtsanwalt, und er träumt von einer prestigeträchtigen und lukrativen Stelle in einer der großen Kanzleien. Stattdessen muss er sich schon viel zu lange und zu mühsam seine Spuren im Büro des Pflichtverteidigers verdienen. Nur zögernd nimmt er einen Fall an, der für ihn schlicht ein weiterer Akt sinnloser Gewalt in Washington, D.C., ist: Ein junger Mann hat mitten auf der Straße scheinbar wahllos einen Mord begangen. Doch als Clay sich routinemäßig mit dem Umfeld des Angeklagten befasst, stolpert er über eine Verschwörung, die seine schlimmsten Befürchtungen weit übertrifft. Aus dem einfachen Mordfall wird unversehens ein kompliziertes und gefährliches Verfahren gegen einen der größten Pharmakonzerne der Welt. Die Schadenssumme, um die es geht, ist gigantisch. Der Fall könnte Clay zerstören, sollte er jedoch Erfolg haben, wäre Clay am Ende des Verfahrens nicht nur ein reicher Mann, sondern über Nacht ein berühmter und gefürchteter Opferanwalt. Die Versuchung ist groß.

John Grisham
Die Schuld
Heyne
€ 25,00
ISBN: 3-453-86856-0

Buch – Tipps

Informativ ...

Diesfeld, Krause, Teichmann Praktische Tropenmedizin



Solche medizinischen „Nachschau“-Bücher sind gefragt, praktisch, handlich, übersichtlich und wo nötig auf den neuesten Stand gebracht. In der zweiten, vollständig überarbeiteten Auflage finden sich für Ärzte und deren reisefreudige Patienten Empfehlungen zur Beratung, Diagnose und Therapie von Tropenkrankheiten.

Neu in dieser 2. Auflage von „Praktische Tropen- und Reisemedizin“ sind noch mehr Tabellen und Checklisten; Risikostratifizierung für die effiziente Behandlung; umfassende aktualisierte Diagnose- und Therapieempfehlungen - sowie ein 22 Seiten umfassendes, geomedizinisches Länderverzeichnis. Man sollte schließlich wissen, was einen wo erwartet - von der Amöbenruhr bis zu Zeckenbissen

Diesfeld, Krause, Teichmann
Praktische Tropenmedizin
Thieme-Verlag
€ 24,95
ISBN 3131083425

Ungeheuerlich ...

Tom Clancy Red Rabbit



Spannung von der ersten bis zur letzten Seite - der neue Bestseller von Amerikas Thriller-Autor Nummer Eins!

Lange bevor Jack Ryan zum Präsidenten der USA gewählt wurde, arbeitete er in England als Historiker. Als solcher wird er vom amerikanischen und englischen Geheimdienst gebeten, einen hochrangigen russischen Überläufer zu befragen. Dabei stößt er auf eine ungeheuerliche Geschichte: Russische Politfunktionäre sollen die Ermordung des polnischen Papstes Johannes Paul II. planen. Jack Ryan wird immer mehr in den Konflikt hineingezogen. Hat der Überläufer ihm die Wahrheit gesagt? Wie kann das Attentat verhindert werden? Am Ende steht nicht nur das Leben des Papstes auf dem Spiel, sondern die Stabilität der gesamten westlichen Welt.

Tom Clancy
Red Rabbit
Heyne-Verlag
€ 26,00
ISBN: 3-453-86481-6



Neues aus Kur- und Heilbädern

Neues aus Kur- und Wellness Heilbädern Fitness/Health Gesundheit

Neues Wellness-Highlight im Herzen Europas:

Bad Füssing eröffnet eine Saunawelt der Superlative

Deutschlands Kurorte verändern ihr Gesicht. Komfort-Kur und Wellness-Gesundheitsurlaub ersetzen immer öfter die klassische, von den Krankenkassen bezahlte Badekur. Bad Füssing, Europas übernachtungsstärkster Kurort an der bayerisch-österreichischen Grenze in Niederbayern, zählt zu den Vorreitern dieser Entwicklung: Jüngste Attraktion ist der historische Saunahof - eine Mega-Sauna-Welt verpackt im historischen Ambiente eines über 200 Jahre alten Bauernhofs, mit über 3.000 qm Freigelände, Thermalwasserfall und Heilwasserbecken.

Sechs Millionen Euro hat ein privater Investor in diese deutschlandweit einmalige Relaxingwelt investiert. Der Bad Füssinger Saunahof gewinnt durch die Kombination aus Museumsambiente und modernster Saunatechnik sein besonderes Flair. Für eine maximale Realitätstreue wurden alte Rottaler Bauernhäuser aus dem 17. und 18. Jahrhundert abgetragen und - mit moderner Saunatechnik versehen - auf dem Gelände im Herzen des Kurorts wieder aufgebaut.

Die historischen Gebäude umschließen in Form eines Vierzehthöfes eine Freifläche mit Liegewiesen, Wasserläufen und Schwimmbecken. Die Saunabesucher haben außerdem direkten Zugang zur Therme 1, deren Becken mit Bad Füssings legendärem Thermalwasser gespeist werden.



Das Schmiedebad im Saunahof

In den alten Gebäuden wurde in rustikalem Ambiente und mit dem Charme alter niederbayerischer Bauernhöfe eine Hightech-Wellness-Welt verwirklicht. Die Gäste können sich in der Zirbelsauna, im Schmiedebad oder im Römischen Dampfbad entspannen. Eisbrunnen, ein urig duftender Heuboden, die Kräuterküche oder eine Rottaler Blocks sauna repräsentieren ein Wohlfühl-Erlebnis ganz neuer Art.

Auch die Balken des ehemaligen Rathauses der Bad Füssinger Urgemeinde Safferstetten sind in den Museums-Saunahof integriert. „Dort, wo früher unser Bürgermeister schwitzte, schwitzen in Zukunft die Kurgäste“, sagt Kurdirektor Rudolf Weinberger.

Foto: Bad Füssing

Weitere Informationen:

Kurverwaltung Bad Füssing
Rathausstraße 8
94072 Bad Füssing

<http://www.badfueissing.de>
Tel.: 08 53 1-97 55 40 + 97 55 41

Neues aus Kur- und Heilbädern Wellness Fitness/Health Gesundheit

Qualität sichert Zukunft

Sächsische Staatsbäder GmbH führt Qualitätsmanagementsystem ein

Die Sächsische Staatsbäder GmbH gehört seit 15. Mai 2003 zu den wenigen deutschen Kurbetrieben, die nach der internationalen Norm DIN EN ISO 9001:2000 zertifiziert sind. Damit stellen sich Bad Elster und Bad Brambach den Herausforderungen am nationalen und europäischen Gesundheitsmarkt.

Über ein Jahr lang war zuvor am Aufbau eines Qualitätsmanagementsystems gearbeitet worden. Dabei haben Mitarbeiter auf allen Unternehmensbereichen das fachliche Handwerkszeug erarbeitet, um Abläufe im Unternehmen zu optimieren. Dabei erwies sich die Einbeziehung der Mitarbeiter als Vorort-Experten besonders vorteilhaft und es wurden bereits viele kleine Verbesserungen erreicht.

So wurden die Schnittstellen zwischen Gästeservice, Therapie und Wellnessbereich strukturiert, das innerbetriebliche Informationssystem effektiver gemacht und ein zeitnahe Beschwerdemanagement aufgebaut. Täglich wird die Qualität von Heil-

und Badewasser kontrolliert. Die Qualität der medizinischen Behandlungen und Wellnessanwendungen wird durch die enge Kooperation mit den Badeärzten vor Ort sichergestellt. Interne Schulungen des Personals sollten Standards perfektionieren.

Die Wirksamkeit des Qualitätsmanagementsystems in den Sächsischen Staatsbädern wurde mit der Zertifizierung durch die TÜV Analgentechnik GmbH nachgewiesen.

Weitere Informationen:

Sächsische Staatsbäder GmbH
Badstr. 6
98645 Bad Elster
Tel.: 037437/71202
Fax: 037437/71204
s.schlosser@bad-elster.de
<http://www.bad-elster.de>



Gönnen Sie sich

Zeit für sich selbst in unserem Wellnessparadies: Balance - Harmonie - Lebensart. Über 110 Pauschalangebote erhalten Sie unter

<http://www.saechsische-staatsbaeder.de> oder Info-Hotline **037437/71111**.



BAD ELSTER
BAD BRAMBACH

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

Neurodermitis: Neue Ansätze in der Therapie

Neurodermitis - eine Krankheit mit vielen Namen. Eine Krankheit, die noch weitgehend unerforscht ist, eine Krankheit mit enormem Leidensdruck für Betroffene - und die gibt es in großer Zahl. Man geht davon aus, dass allein in Deutschland etwa 5 - 6 Millionen Menschen an Neurodermitis erkrankt sind. Neurodermitis ist eine immer wieder auftretende Entzündung der Haut mit Juckreiz, Rötung, Nässen, Schuppung und Krustenbildung. Sie gehört zu den atopischen Krankheiten. Diese Erkrankungen zeichnen sich durch eine genetisch bedingte, überschießende Immunreaktion aus.

Ausführliche Informationen zur Neurodermitisbehandlung im Rahmen einer Mutter-Kind-Kur gibt es am bundesweit erreichbaren Beratungstelefon durch geschultes Fachpersonal. Damit ist eine schnelle und unbürokratische Antragsstellung sowie eine Begleitung bis zum Kurbeginn gewährleistet. Weitere Informationen sind schnell über die kostenlose Servicenummer 0800 / 2 23 23 73 oder im Internet unter <http://www.kur.org> zu bekommen. In Zusammenarbeit mit Prof. Dr. med. Bosse wird dieses ganzheitliche Therapiekonzept verwirklicht: In der Mutter-Kind-Klinik Zorge werden regelmäßig Gruppenveranstaltungen zum Thema „Gesundheit und Familie“ angeboten, zusätzlich erhalten Patienten eine allgemeine Gesundheitsschulung sowie eine spezielle Neurodermitisberatung. Psychologische Anamnesen sind ein wichtiges Bindeglied der ganzheitlichen Therapie. Durch eine Psychologin wird ein entspannungs-

therapeutisches Verfahren in Einzel- und Sozialtherapie festgelegt.

Weitere Informationen:

Kur + Reha GmbH des

Paritätischen Wohlfahrtsverbandes BW

Telefon: 0761/453 90 -14

Fax: 0761/453 90 - 90

<http://www.kur.org>



GOLF & CHI NENG QI GONG **9. – 16.11.2003**

7 ÜF IM HOTEL **SIDI SAN JUAN *******
ALICANTE/COSTA BLANCA

TÄGL. CHI NENG-BEWEGUNGSLEHRE UND
GOLFTRAINING, 3 GREENFEES UND
MIETWAGEN

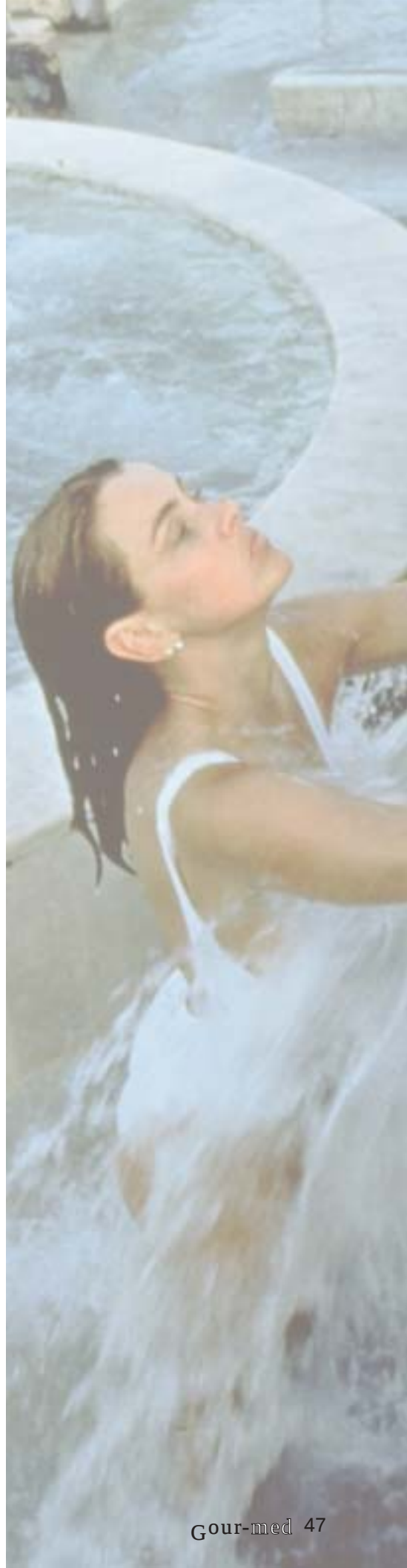
FÜR **€ 1.029** P.P.

INFOS, WEITERE GOLF-ARRANGEMENTS
MIT WOHLFÜHL-BONUS U.V.M.
IM FIT-KATALOG 2003/04 VON



FIT REISEN

RAVENSTEINSTR. 2
D-60385 FRANKFURT
TEL.: 069 / 40 58 85-0
FAX: 069 / 40 58 85-12
INFO@FITREISEN.DE
<http://WWW.FITREISEN.DE>
ODER IN IHREM REISEBÜRO





Diabetes

– eine Volkskrankheit und die Folgen

Diabetes mellitus ist eine Volkskrankheit. In der Bundesrepublik leiden mittlerweile über fünf Prozent der Bevölkerung daran, und schätzungsweise ein weiteres Prozent lebt damit, ohne davon zu wissen. Die allermeisten sind Typ 2 Diabetiker, es folgt mit einem Anteil von etwa 0,25 Prozent der Gesamtbevölkerung der Typ 1 Diabetes neben verschiedenen selteneren Formen, die zahlenmäßig jedoch kaum ins Gewicht fallen. Die Krankheit ist sicherlich eine der großen Herausforderungen unserer Zeit, denn die WHO schätzt, dass bis 2010 weltweit 220 Millionen Menschen daran leiden werden. Da die Patienten den Verlauf durch ihr eigenes Verhalten stark beeinflussen können, sind Information und Aufklärung extrem wichtig. Auch der diesjährige Internistenkongress in Wiesbaden beschäftigte sich damit, unter anderem im Rahmen eines Arzt-Patienten-Seminars.

Ein großes Problem für viele Diabetiker ist die Neuropathie, die als Zeichen des fortgeschrittenen Diabetes gilt, aber auch schon bei Patienten mit gestörter Glucosetoleranz beobachtet werden kann. Je besser der Blutzucker unter Kontrolle ist, desto weniger schreitet die Erkrankung fort, wie die Diabetes Control and Complications Trial (DCCCT) zeigen konnte. Patienten mit unerträglichen Schmerzen können nun hoffen, denn eine amerikanische Studie belegt, dass Oxycodon, ein Opioid, hier effektiv wirkt (Neurology 2003; 60 (6): 927).

Gelöst ist das Problem damit freilich nicht, denn die Blutzuckereinstellung ist das A und O. Nach wie vor gibt es dafür Insulin und Medikamente, doch an Innovationen wird eifrig

geforscht. Eine mögliche Option könnte die Transplantation von Inselzellen gentechnisch veränderter Schweine sein, worüber die Deutsche Arbeitsgemeinschaft für Xenotransplantation im vergangenen Mai auf ihrem Minisymposium im Robert Koch-Institut in Berlin diskutierte. Der therapeutische Durchbruch dieser Methode lässt aber bisher leider noch auf sich warten. Einen anderen Ansatz wählten amerikanische Forscher, die Anfang des Jahres über erste Erfolge mit einem oral applizierbaren Insulin berichteten (Diabetes Care 2003; 26: 421).

Mit einer endgültigen Therapie des Diabetes, wie der Inselzellverpflanzung, könnte man gleichzeitig eine Reihe von Folgekrankheiten wirksam behandeln, beispielsweise die Arteriosklerose, für die er bekanntermaßen einen Risikofaktor darstellt. Liegen weitere begünstigende Begleitumstände wie Zigarettenrauchen, Hypertonie oder Hypercholesterinämie vor, potenziert sich die Gefahr. Auch ein hoher Homocysteingehalt im Plasma scheint die Arteriosklerose zu begünstigen, lässt sich jedoch mit Hilfe von Folsäure und Vitamin B6 senken, wie bereits im Februar 2000 gezeigt werden konnte (Lancet 2000; 355: 517-22). Vernünftige Ernährung hat offensichtlich noch niemandem geschadet. Leider sind kardiovaskuläre Komplikationen der Arteriosklerose in der westlichen Welt jedoch nach wie vor Todesursache Nummer eins.

Die Komplikationen müssen zwar nicht immer tödlich verlaufen, doch auch überlebte Herzinfarkte und Schlaganfälle können zu großen Problemen bis hin zum Schwerstpflegefall führen. Auch vaskuläre Demenzen



Dr. Johannes Weiß

stellen für Patienten und Angehörige ein großes Problem dar, ihr Anteil an den Demenzen beträgt etwa zwanzig Prozent. Weit häufiger ist der Morbus Alzheimer, der degenerativ bedingt ist und an dem mehr als 50 Prozent der Demenzerkrankten leiden. Insgesamt haben in Deutschland rund 900 000 Menschen eine Demenz mittelschweren bis schweren Ausmaßes, wobei die Tendenz steigend ist. Erstsymptom sind häufig Gedächtnisstörungen. Von der Diagnose bis zum Tod vergehen im Schnitt zehn Jahre, was immense Belastungen für pflegende Angehörige bedeutet. Aber auch die Krankenkassen stehen da nicht außen vor, und so ist mittlerweile ein Streit entbrannt, wer für die Kosten aufkommen soll. Einig sind sich jedoch alle darüber, dass die Versorgung Demenzerkrankter in Deutschland deutliche Defizite aufweist, was auf einem Workshop des Zukunftsforums Demenz in Frankfurt am Main im Februar dieses Jahres deutlich wurde.

Dr. Johannes Weiß



MEDIZIN NEWS

Bundesverband niedergelassener Diabetologen:

„Diabetikern Pneumokokken-Impfung empfehlen“

Allen Diabetikern wird von der Ständigen Impfkommission (STIKO) die Impfung gegen Pneumokokken-Erkrankungen empfohlen. Dennoch schätzen Experten die Impfquote nur auf 14 Prozent. Eine im März vom Bundesverband niedergelassener Diabetologen (BVND) durchgeführte Umfrage ging den Gründen nach. Die Ergebnisse zeigen Aufklärungsdefizite bei Diabetologen, Hausärzten und Patienten. Gleichzeitig geben 80 Prozent der befragten niedergelassenen Diabetologen an, die Mehrzahl ihrer Patienten würde sich auf ihren Rat hin impfen lassen. Als Initiator der Umfrage fordert der BVND alle Kollegen auf, Diabe-

tikern zur Pneumokokken-Impfung zu raten.

Pneumokokken (*Streptococcus pneumoniae*) gehören zu den bedeutendsten human-pathogenen Keimen weltweit. Allein in Deutschland sterben etwa 12.000 Patienten jährlich an den Folgen einer Pneumokokken-Erkrankung. „Diabetiker haben ein besonders hohes Risiko, durch Pneumokokken zu erkranken“, sagt Dr. Richard Daikeler, Vorstand des Bundesverbandes niedergelassener Diabetologen. Mit der Umfrage will der Verband Ursachen für die niedrige Impfquote aufdecken. Angeschrieben wurden rund 1.200 diabetologische Schwerpunktpraxen. Die Ergebnisse der von Aventis Pasteur MSD unterstützten Umfrage zeigen deutlich Aufklärungsdefizite:

- ungenügende Impfaufklärung bei Patienten,
- ungenügende Impfaufklärung bei Hausärzten,
- geringe Anerkennung der Pneumokokken-Impfung als Prävention unter Diabetologen.

Die mit 16 Prozent niedrige Umfrageteilnahme gibt einen weiteren Hinweis auf den nach Ansicht des BVND ungenügenden Stellenwert der Pneumokokken-Impfung.

„Die Umfrageergebnisse zeigen deutlich die Notwendigkeit, sowohl Patienten als auch Ärzteschaft verstärkt über die Pneumokokken-Imp-

fung aufzuklären“, so Daikeler. Der BVND ruft deshalb auf, jeden Patientenkontakt zur Impfberatung zu nutzen. Denn die hohe Akzeptanz der Empfehlung auf Patientenseite bestätigt auch die vorliegende Umfrage. Pneumokokken-Selbsttests für Patienten und das von Berufsverbänden und Fachgesellschaften unterzeichnete Positionspapier „Impfung gegen Pneumokokken-Erkrankungen“ erhalten Sie unter der Faxnummer 06151/13699-29.

Mit Pneumovax®23 steht für alle Personen über 2 Jahre ein nachgewiesener gut verträglicher und wirksamer Polysaccharid-Impfstoff zur Verfügung, um invasive Pneumokokken-Erkrankungen zu vermeiden. Eine Anwendungsbeobachtung vom Dezember 2002 bestätigte bei chronisch kranken Patienten die gute lokale und systemische Verträglichkeit von Pneumovax®23.

Foto: Sercie Impfen Aktuell

Weitere Informationen:

Bundesverband niedergelassener Diabetologen e. V.
Goethestraße 15
69242 Mühlhausen
Tel.: 06222-64756
Fax: 06222-64772
<http://www.bvnd.de>



Impfen - wichtig für Diabetiker

Aktuelle Ernährungsempfehlungen für Diabetiker

Prof. Dr. Ursel Wahrburg

Die Ernährungstherapie ist in der Behandlung von Typ-1 und Typ-2-Diabetikern unerlässlich. Sie soll zur Optimierung der glykämischen Kontrolle beitragen und gleichzeitig die Risikofaktoren für kardiovaskuläre Erkrankungen und Nephropathie minimieren. Nachfolgend werden die Ernährungsempfehlungen für Diabetiker, die auf der Basis der aktuellen Datenlage derzeit weitgehend übereinstimmend von verschiedenen Fachgesellschaften (1,2) ausgesprochen werden, kurz zusammengefasst.

Vorrangiges Therapieziel bei übergewichtigen oder adipösen Diabetikern ist eine Gewichtsreduktion, die idealerweise durch die Kombination von mäßig energiereduzierter, fettarmer Kost (Energiereduktion ca. 500 kcal unterhalb des täglichen Energiebedarfs) sowie gesteigerter körperlicher Aktivität angestrebt werden sollte. Letzterer kommt gerade bei Diabetikern eine große Bedeutung zu, da sie zur Verbesserung der Glukosetoleranz sowie der Serumlipidwerte, zur Erleichterung der Gewichtskontrolle und Erhaltung der Muskelmasse beiträgt.

Aufgrund unzureichender Daten kann die optimale Proteinzufuhr für Diabetiker derzeit nicht exakt beziffert werden. Daher wird eine Proteinaufnahme zwischen 10 und 20 % der täglichen Energie (E%) empfohlen, eine höhere Zufuhr ist unerwünscht. Bei Diabetikern mit erhöhter Albuminausscheidung im Urin als Zeichen einer beginnenden oder manifesten Nephropathie sollte die Proteinmenge auf 0,8 g/kg Körpergewicht begrenzt, eine Zufuhr von 0,6 g/kg Körpergewicht jedoch nicht unterschritten werden. Erfahrungsgemäß erfordert eine solche Proteinbegrenzung eine spezielle Schulung des Patienten.

Angesichts des hohen kardiovaskulären Risikos bei Diabetes mellitus und der häufig assoziierten Dyslipidämie ist

die Reduzierung der gesättigten Fettsäuren auf höchstens 10 E% eine der vordringlichsten diätetischen Maßnahmen (Tab. 1). Bei bereits erhöhten LDL-Cholesterinwerten sollte eine weitere Einschränkung auf < 8 E% erfolgen. Neben fettreichen tierischen Produkten können ebenso fetthaltige Süßwaren, Gebäck und Kuchen zu einer zu hohen Aufnahme an gesättigten Fettsäuren führen. Die Zufuhr an Transfettsäuren gilt es gleichfalls zu minimieren. Der größte Teil des Nahrungsfetts sollte mit einfach ungesättigten Fettsäuren geliefert werden, für die eine Spannbreite von 10 bis 20 E% möglich ist. Dabei sollten die Monoensäuren hauptsächlich mit pflanzlichen Ölen (Raps- oder Olivenöl), und nicht mit solchen Lebensmitteln aufgenommen werden, die gleichzeitig reich an gesättigten Fettsäuren sind, insbesondere fettreichen tierischen Produkten.

Von mehrfach ungesättigten Fettsäuren sollten höchstens 10 E% aufgenommen werden, um einer vermehrten Gefahr der Lipidperoxidation sowie einer unerwünschten HDL-Cholesterinsenkung vorzubeugen. Dabei ist auf eine regelmäßige Zufuhr an kardioprotektiven n-3 Fettsäuren zu achten (wichtigste Lieferanten: Kaltwasserfische wie Hering, Makrele, Lachs sowie Rapsöl).

Unter Berücksichtigung der genannten Fettqualität kann sich der Gesamtfettgehalt der Kost in einem Bereich von 25 bis 35 E% bewegen. Für eine deutlich fettreichere Kost lassen sich – auch bei einem Überwiegen der ungesättigten Fettsäuren – keine eindeutigen Vorteile nachweisen. Der im Einzelfall optimale Fettgehalt der Kost lässt sich nur individuell ermitteln (s.u.).

Aus den Empfehlungen zur Protein- und Gesamtfettzufuhr lässt sich die

empfohlene Spannbreite für die Kohlenhydrataufnahme von 45 bis 60 E% bei Diabetes ableiten (Tab. 1). Wie bei den Fetten ist auch hier die richtige Qualität der Kohlenhydrate entscheidender als die absolute Menge. Während früher die Kohlenhydrate primär auf der Basis ihrer chemischen Klassifizierung (Mono-, Di- und Polysaccharide) bewertet wurden, orientieren sich die heutigen Empfehlungen in erster Linie am glykämischen Index sowie dem Ballaststoffanteil der kohlenhydrathaltigen Lebensmittel. Zur Verbesserung der glykämischen Kontrolle sowie des Serumlipidprofils sollten Lebensmittel mit niedrigem glykämischen Index und hohem Ballaststoffanteil bevorzugt werden, allen voran Gemüse, Hülsenfrüchte, Obst und Getreidevollkornprodukte. Täglich mehrfach Gemüse, Rohkost und frisches Obst zu essen ist zweifelsohne eine der wichtigsten und effektivsten diätetischen Maßnahmen für Diabetiker. Dies nicht allein wegen der Zufuhr geeigneter Kohlenhydrate und Ballaststoffe, sondern gleichermaßen zur Sicherung einer ausreichenden Zufuhr von Vitaminen, Mineralstoffen sowie sekundären Pflanzenstoffen. Auf die bei Insulintherapie zur Feinanpassung der Insulindosis zu berücksichtigenden Anforderungen bezüglich der Menge und glykämischen Wirkung der Kohlenhydrate kann an dieser Stelle nicht näher eingegangen werden.

Insbesondere die aktuellen Empfehlungen zur Fett- und Kohlenhydratzufuhr des Diabetikers verdeutlichen, daß das optimale Diätregime für jeden Patienten individuell bestimmt werden muß. Vor allem die Anteile an Monoensäuren und Kohlenhydraten können variiert werden, abhängig von der jeweiligen Stoffwechselsituation und den Behandlungszielen für Blutglukose, Serumlipidprofil und Körpergewicht. Steht eine Gewichtsreduktion im

Vordergrund der Ernährungstherapie, wird in den meisten Fällen eine fettarme Kost mit einem Kohlenhydratanteil – in der beschriebenen Qualität – im oberen Bereich der Empfehlungen günstig sein. Bei ausgeprägter Dyslipidämie mit erhöhten LDL-Cholesterin- und/oder Triglyzeridwerten sowie niedrigem HDL-Cholesterin hingegen hat häufig eine fettmoderate Kost nach den dargestellten Grundsätzen die besseren Wirkungen auf den diabetischen Stoffwechsel. Eine Kontrolle von Gewicht, Lipid- und glykämischem Status ist unerlässlich, um die Effektivität der Ernährungsmaßnahmen im Einzelfall zu prüfen.

Das jahrzehntelange strikte Zucker- verbot in der Ernährung von Diabetikern läßt sich nach heutigem wissenschaftlichen Kenntnisstand nicht mehr aufrechterhalten. Sofern erwünscht, ist eine mäßige Aufnahme von Saccharose (nicht mehr als 10 %E, entsprechend 30 bis 50 g/Tag) akzeptabel, bevorzugt mit gemischten Mahlzeiten. Zahlreiche Untersuchungen haben gezeigt, daß die glykämische Wirkung von Saccharose in einer gemischten Mahlzeit sich kaum von der vieler anderer Lebensmittel des üblichen Verzehr unterscheidet. Aufgrund dieser Erkenntnisse betonen die Fachgesellschaften, daß energiehaltige Zuckeraustauschstoffe (z.B. Fruktose, Sorbit) gegenüber dem üblichen Zucker für Diabetiker keine nennenswerten Vorteile bieten und nicht empfohlen werden sollten. Auch für die Empfehlung zum Verzehr spezieller Diabetikerprodukte findet sich keine Begründung, zumal diese häufig einen zu hohen Fettanteil aufweisen. Dagegen sind energiefreie Süßstoffe möglich und können z.B. in Getränken zur Energieeinsparung beitragen.

Wenn keine Kontraindikationen für Alkoholkonsum vorliegen, z.B. Hypertriglyzeridämie, Gravidität oder Adipositas, wird Diabetikern empfohlen, die Alkoholzufuhr auf maximal 30 g/Tag für Männer bzw. 15 g/Tag für Frauen zu begrenzen. Alkoholika sollten möglichst in Verbindung mit einer kohlenhydrathaltigen Mahlzeit bzw. einer Zwischenmahlzeit getrunken werden, um potentiellen Hypoglycämien vorzubeugen.

Bei einer Ernährung nach den dargestellten Prinzipien ist im allgemeinen eine ausreichende Versorgung mit Vitaminen und Mineralstoffen gewährleistet und eine zusätzliche Gabe von Supplementen nicht erforderlich. Ein klarer Nutzen von Vitamin- und Mineralstoffsupplementen konnte bislang bei Diabetikern nicht nachgewiesen werden.

Weitere Informationen:

*Prof. Dr. Ursel Wahrburg
Fachhochschule Münster
Fachbereich Oecotrophologie*

FH-Muenser.de

Literatur:

1. American Diabetes Association (2003): Evidence-based nutrition principles and recommendations for the treatment and prevention of diabetes and re-lated complications. Diabetes Care 26:S51-S61.
 2. Stellungnahme der Diabetes and Nutrition Study Group of the European Association for the Study of Diabetes 2000 und des Ausschusses für Ernährung der Deutschen Diabetes-Gesellschaft (2000): Ernährungsempfehlungen für Diabetiker 2000. Ernährungs-Umschau 47:182-186.
 3. Toeller M (2002): Ernährungstherapie bei Diabetes mellitus. Aktuel Ernähr Med 27:101-107.
 4. Hauner H (2002): Fallen die Tabus in der Ernährung von Diabetikern? DGE-info 9, 132-133.
- Tab.1 Empfehlungen für die Nährstoffzufuhr bei Diabetes mellitus (modifiziert nach Deutsche Diabetes Gesellschaft 2000 und American Diabetes Association 2003).

Nährstoff und Zufuhrempfehlung	Erläuterungen
Kohlenhydrate 45-60 E%	reichlich Ballaststoffe, Lebensmittel mit niedrigem glykämischen Index, z.B. Gemüse, Obst, Hülsenfrüchte, Vollkornprodukte bevorzugen
Saccharose/Zucker < 10 E%	keine Vorteile durch energiehaltige Zuckeraustauschstoffe; keine Empfehlung für spezielle Diabetikerprodukte
energiefreie Süßstoffe möglich	ADI-Werte beachten
Gesamtfett 25-35 E% gesättigte Fettsäuren plus Transfettsäuren < 10 E%	bei erhöhtem LDL-Cholesterin < 8 E%
einfach ungesättigte Fettsäuren 10-20 E%	v.a. durch pflanzliche Öle wie Raps- und Olivenöl
mehrfach ungesättigte Fettsäuren höchstens 10 E%, dabei n-3 Fettsäuren berücksichtigen	v.a. in fettreichem Fisch (Hering, Makrele, Lachs) sowie Rapsöl u. Nüssen (v.a. Walnüsse)
Cholesterin < 300 mg/Tag	bei erhöhtem LDL-Cholesterin < 200 mg/Tag
Protein 10-20 E%	bei beginnender Nephropathie 0,8 g/kg KG
Kochsalz < 6 g/Tag	insbesondere bei Diabetikern mit Hypertonie
Alkohol < 30 g für Männer und < 15 g für Frauen	2 Glas Wein oder Bier für Männer bzw. 1 Glas für Frauen

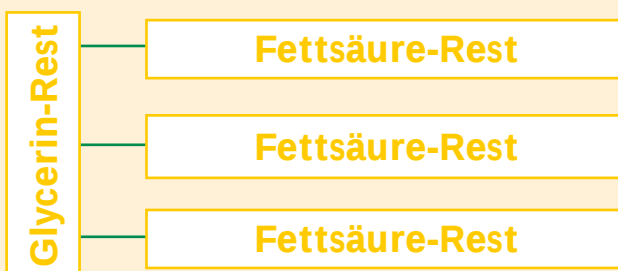
Fette für *gesunden* Geschmack

Weit mehr als nur Energielieferant

Die meisten Menschen haben ein zwiespältiges Verhältnis zum Thema Fett in der Ernährung. Während sie fettreiche Lebensmittel geschmacklich besonders schätzen, fürchten sie gleichzeitig, selber Fettpölsterchen anzulegen. Fette sind tatsächlich die bedeutendsten Energielieferanten, denn ihr Brennwert von 9 kcal übersteigt den von Kohlenhydraten und Eiweißen um mehr als das Doppelte. Darüber hinaus haben Fette in der Nahrung aber noch eine Vielzahl weiterer Aufgaben: So versorgen sie den Körper beispielsweise mit mehrfach ungesättigten Fettsäuren. Diese sind essenziell; der Körper kann sie also selbst nicht produzieren. Als Ausgangsstoffe zur Bildung von Gewebshormonen spielen sie eine wichtige Rolle bei der Blutgerinnung, der Infektabwehr sowie bei entzündlichen Prozessen. Auch die Funktion der Nervenzellen hängt von Fettsäuren ab. Fett ist außerdem der Transporter für die Vitamine A, D, E und K. Sie sind in Lebensmitteln an Fett gebunden. Auch die Vorstufe von Vitamin A, das Betacarotin, kann vom Körper nur zusammen mit Fett aufgenommen werden. Nicht zuletzt hebt Fett bei vielen Speisen den Eigengeschmack hervor und trägt zum Genuss beim Essen bei.

Das 1 x 1 der Fette

Wie ein Fett zusammengesetzt ist, bestimmt zum einen die Eignung in der Küche. Zum anderen hat es aber auch Auswirkungen auf die Gesundheit. Um zu verstehen, warum Fett nicht gleich Fett ist, muss man seinen Aufbau näher betrachten: Fette sind Triglyceride, d.h. sie setzen sich aus einem Glycerinmolekül und drei Fettsäuremolekülen zusammen. Welche gesundheitliche Wirkung Fett hat, hängt zum großen Teil von der Fettqualität ab, also aus welchen Fettsäuren das Triglycerid zusammengesetzt ist.



Multitalent Aufbau

Nach der Größe der Fettsäure-Moleküle unterscheidet man in:

- kurzkettige (bis 4 C-Atome)
- mittelkettige (6-10 C-Atome)
- langkettige Fettsäuren (über 10 C-Atome).



Je nachdem, ob ein Fettsäuremolekül Doppelbindungen aufweist oder nicht, wird der Sättigungsgrad benannt:

- ohne Doppelbindung = gesättigte Fettsäuren (z. B. Laurinsäure in Kokosfett)
- eine Doppelbindung = einfach ungesättigte Fettsäuren (z. B. Ölsäure im Rapsöl)
- zwei und mehr Doppelbindungen = mehrfach ungesättigte Fettsäuren (z. B. Linolsäure im Sonnenblumenöl).

An welcher Stelle die erste Doppelbindung zu finden ist, bestimmt, ob eine mehrfach ungesättigte Fettsäure zur Gruppe der Omega-6-Fettsäuren wie die Linolsäure bzw. zu den Omega-3-Fettsäuren wie die Alpha-Linolsäure gehört.

Auch Laien können die Fettsäurezusammensetzung eines Fettes leicht erkennen: Je flüssiger ein Fett ist, desto mehr ungesättigte Fettsäuren enthält es. Speiseöl hat demnach einen hohen Anteil an ungesättigten, hartes Kokosfett einen hohen Anteil an gesättigten Fettsäuren.

Fette und die Gesundheit

Lange Zeit galt die Auffassung, dass gesättigte Fettsäuren ungünstige Effekte auf die Blutfette ausüben und mehrfach ungesättigte Fettsäuren besonders positiv wirken. Inzwischen wird dies von Ernährungswissenschaftlern differenzierter betrachtet. So haben kurzkettige gesättigte Fettsäuren und die ebenfalls gesättigte Stearinsäure keinen Einfluss auf den Blutfettspiegel. Lediglich drei gesättigte Fettsäuren führen zu einer, unterschiedlich starken, Erhöhung des Cholesterinspiegels im Blut. Die mehrfach ungesättigte Linolsäure senkt zwar einerseits den Blutcholesterinspiegel. Im Übermaß kann sie aber auch schaden und u. U. zu Zellschädigungen führen. Außerdem werden mehrfach ungesättigte Fettsäuren durch Erhitzen schnell verändert, und es können gesundheitsschädliche Substanzen entstehen.

Ölsäure und Omega-3-Fettsäuren besonders positiv

In den letzten Jahren finden daher einfach ungesättigte Fettsäuren wie die Ölsäure immer mehr Beachtung. Ölsäure senkt die Blutfette ähnlich wie Linolsäure, ohne dass dabei negative Auswirkungen zu befürchten sind. Ölsäure ist auch nicht so zersetzungsanfällig wie Linolsäure, deshalb können ölsäurereiche Pflanzenöle wie Raps- oder Olivenöl problemlos erhitzt werden. Besondere Beachtung finden in der Fettforschung zurzeit die Omega-3-Fettsäuren. Neuere Forschungsergebnisse weisen darauf hin, dass sie in besonderem Maße positiv auf das Herz-Kreislauf-System wirken, indem sie z. B. die Fließeigenschaften des Blutes verbessern und die Gefäße erweitern. Kaltwasserfische wie Kabeljau, Lachs oder Hering enthalten diese Fettsäuren in besonders hoher Konzentration. Aber auch einige pflanzliche Öle haben einen bemerkenswert hohen Anteil an Omega-3-Fettsäuren: Leinöl und Rapsöl können deshalb neben einem regelmäßigen Fischverzehr erheblich zur Versorgung mit diesen Fettsäuren beitragen.



Einfluss Schutz





Fettsäuren	Wirkung auf die Blutfettwerte
Stearinsäure (gesättigt)	↔
Laurin-, Palmitin-, Myristinsäure (gesättigt)	↑
Ölsäure (einfach ungesättigt)	↓
Linolsäure (mehrfach ungesättigt)	↓

Wirkung

Empfehlungen für die Fettzufuhr

Die Deutsche Gesellschaft für Ernährung rät, die Fettzufuhr von 30 % der Gesamtenergie wie folgt aufzuteilen: hauptsächlich einfach ungesättigte Fettsäuren (10-13 %), wenig gesättigte Fettsäuren (< 10 %) und ausreichend (7 %) von den essenziellen mehrfach ungesättigten Fettsäuren aufzunehmen. Selbstverständlich kann niemand diese Anteile bei der Zusammenstellung des eigenen Speiseplans genau ausrechnen. Als Tipp für die Praxis gilt: Wer unterschiedliche Fette und Öle für verschiedene Verwendungszwecke nutzt, nimmt damit automatisch unterschiedliche Fettsäuren auf. Butter eignet sich zum Beispiel als Brotaufstrich und für Gebäck. Butterschmalz, das wasserfreie reine Butterfett, kann sehr hoch erhitzt werden und ist daher ideal zum Anbraten und Frittieren. Da Butter und Butterschmalz relativ reich an gesättigten Fettsäuren sind, sollte hier der Genuss maßvoll sein. Fast in Vergessenheit geraten ist Schmalz aus Schweine- oder Gänsefett. Es ist reich an einfach und mehrfach ungesättigten Fettsäuren und bietet sich als



pikanter Brotaufstrich an. Rapsöl, als gute Quelle für einfach ungesättigte Fettsäuren, lässt sich nicht nur für Salatdressing, sondern auch zum Kochen, Braten und Frittieren verwenden. Inzwischen gibt es auch Margarine aus Rapsöl. Sonnenblumenöl sollte wegen seines hohen Anteils an mehrfach ungesättigten Fettsäuren nur gering erhitzt werden und bleibt daher der kalten Küche vorbehalten.

Varianten



Fettbewusst auswählen

Circa zwei Drittel der täglichen Fettmenge wird nicht in Form von Fetten und Ölen aufgenommen, sondern als Bestandteil anderer Lebensmittel wie Fleisch und Wurstwaren, Milch und Milchprodukte, Nüsse und Samen sowie Backwaren und Süßigkeiten. Im Rahmen einer ausgewogenen Ernährung sollte auf den Fettgehalt bei diesen Lebensmitteln geachtet werden und aus der Vielfalt der fettreicheren und fettärmeren Varianten abwechselnd ausgewählt werden. Über den Fettgehalt von Fleisch und Wurstwaren entscheidet, von welchem Teilstück des Tieres das Stück Fleisch stammt und in welcher Form es verzehrt wird - beispielsweise als Wurst mit weiteren Zutaten, als schieres Filet, mit oder ohne Haut, gebraten oder gekocht. Mageres Fleisch, fast ohne sichtbares Fett, ist zum Beispiel das Schweineschnitzel oder -filet. Aber auch Rinderroulade, Rinderfilet oder Roastbeef enthalten weniger als fünf Gramm Fett pro 100 Gramm. Beim Geflügel ist das Bruststück besonders fettarm, vorausgesetzt, es wird ohne Haut verzehrt. Fettreicheres Fleisch findet sich beim Schwein und Rind vor allem im Bauch- und Brustbereich, z.B. Schweinebauch oder Hochrippe. Wurstsorten mit einem höheren Fettgehalt sind beispielsweise Dauerwurst, Leberwurst oder Bratwurst, während Schinken, Brühwurstaufschnitt und Corned Beef vergleichsweise fettarm sind.



Fettarme Fleischteile	Fettgehalt pro 100 g	Fettreichere Fleischteile	Fettgehalt pro 100 g
Schweineschnitzel	1,9 g	Schweinekamm	13,8 g
Schweinefilet	2,0 g	Schwartenbraten	15,4 g
Schweinelende	2,0 g	Schweinebauch	29,0 g
Rinderroulade	3,1 g	Hochrippe	8,1 g
Rinderfilet	4,0 g	Tafelspitz	12,3 g
Roastbeef	4,5 g	Rindermittelbrust	14,5 g
Hähnchenbrust ohne Haut	1,0 g	Hähnchenbrust mit Haut	6,2 g
Putenbrust	1,0 g	Hähnchenschenkel	11,2 g
Fettarme Wurstwaren		Fettreichere Wurstwaren	
Gekochter Vorderschinken	3,0 g	Fleischwurst	26,0 g
Rauchfleisch	9,5 g	Mettenden	27,0 g
Lachsschinken	11,6 g	Leberpastete	28,1 g
Bierschinken	11,8 g	Teewurst	34,2 g

Große Vielfalt bringt Abwechslung

Milchprodukte werden in unterschiedlichen Fettgehaltsstufen angeboten. So gibt es besonders sahnige Varianten wie Joghurt mit 10 % Fett, Produkte aus Vollmilch mit 3,5 % Fett, fettarme Sorten mit 1,5 % Fett und die besonders „leichten“ Produkte wie Buttermilch oder Molke mit einem Fettgehalt von unter 0,5 % Fett. Auch beim Käse gibt es fettreichere und fettärmere Sorten. Der Fettgehalt wird meist als „Fettgehalt in der Trockenmasse“ (Fett i.Tr.) angegeben. Die Trockenmasse eines Käses besteht aus Fett, Eiweiß, Mineralstoffen und Vitaminen, also allen Käsebestandteilen außer Wasser. Die Trockenmasse hat sich als Bezugsgröße zur Angabe des Fettgehalts bewährt, da sie während der Lagerung und Reifung konstant bleibt - auch wenn laufend Wasser verdunstet. 100 g Allgäuer Emmentaler mit 45 % Fett i.Tr. enthält - bezieht man den Wasseranteil in die Rechnung mit ein - 31,5 % Fett absolut, also 31,5 g Fett pro 100 g Käse. Als Faustregel gilt: Je weicher der Käse, desto mehr Wasser ist enthalten. Ein „weicher“ Camembert oder ein Frischkäse haben bei gleicher Portionsgröße erheblich weniger Fett als ein Hartkäse mit einem höheren Anteil Trockenmasse.

Herausgeber:

CMA Referat Wissenschafts-PR

Postfach 20 03 20,
53133 Bonn
<http://www.cma.de>

Weitere Exemplare mit der Bestellnummer 6564 sind kostenlos bei der CMA erhältlich.

Fax: 02 28/847-202 oder E-Mail: Wiss-PR@cma.de

Fotos: CMA



ERNÄHRUNGSMEDIZIN AKTUELL

FACHBUCHTIPP

Kochen mit Freude – Essen mit Genuss

Sehr viele Bundesbürger leiden an zu hohen Cholesterinwerten - viele davon, ohne es zu wissen. Genau wie Bluthochdruck sind auch überhöhte Blutfette eine weit verbreitete Zivilisationskrankheit und eine schleichende Gefahr: sie tun nicht weh und werden deshalb häufig nur durch Zufall entdeckt.

Ist das Problem einmal erkannt, kann nicht nur medikamentös therapiert werden, sondern der Patient sollte auch durch seine Lebensweise die Blutfette aktiv beeinflussen. An erster Stelle steht dabei natürlich eine cholesterinbewusste Ernährung. Und die kann mit den passenden Rezepten richtig lecker sein. Gut also, wenn sich echte Meisterköche dieses Themas annehmen. Der Azupharma aus Gerlingen ist genau das gelungen: in Zusammenarbeit mit Johann Lafer, der Meisterversammlung Gastronom e.V. Baden Württemberg und Becel proactiv erschien im Juli 2003 ein Kochbuch für die cholesterinbewusste Ernährung.

Das Besondere an diesem Kochbuch: alle Rezepte für cholesterinbewusste Gerichte oder Snacks stammen von Ärzten und Apothekern. Im Rahmen eines Rezeptwettbewerbs haben diese Gesundheits-spezialisten ihre besten Rezepte eingeschickt. Aus der Vielzahl der Einsendungen trafen Johann Lafer und die Meisterversammlung BadenWürttemberg e.V. eine Auswahl an Rezepten, die zusammen mit dem Namen des Einsenders im Kochbuch abgedruckt sind. Keine leichte Aufgabe für die Starköche, denn die Vielfalt der Vorschläge war wirklich überwältigend. An der Menge und Qualität der Einsendungen erkennt man, dass den Ärzten und Apothekern das Thema Chole-

sterin sehr am Herzen liegt und dass sie eine Menge vom Kochen verstehen", fasst Johann Lafer die Ergebnisse zusammen.

Ausschlaggebend für die Aufnahme in das AZU-Kochbuch waren nicht nur Geschmack, Komposition und Exklusivität der Speisen, sondern auch Zeitaufwand und Kosten für die Zubereitung der Gerichte. Schließlich soll das Kochbuch eine Unterstützung bei der alltäglichen cholesterinbewussten Ernährung bieten. Vom raffinierten Snack über leichte Vorspeisen, vielseitige Hauptspeisen bis hin zu lockeren Desserts enthält das Kochbuch passende Rezepte für viele Gelegenheiten. Jedes Rezept ist durch ergänzende Kochtipps begleitet, damit auch wirklich alles gelingt. Das Ergebnis überzeugt: um die leckeren Gerichte nachzukochen, muss man kein Sternekoch sein!

Außerdem wurde eine Auswahl an Brotmahlzeiten integriert, denn ein cholesterinbewusster Start in den Tag oder das richtige Abendbrot ist bei erhöhten Cholesterinwerten unerlässlich. Bei der Auswahl der Brotaufstriche leisteten die Ernährungsspezialisten von Becel proactiv wertvolle Unterstützung.

Johann Lafer ist mit dem Ergebnis hoch zufrieden: „Wir sind überzeugt, dass wir eine Zusammenstellung gefunden haben, die für ernährungsbewusste Menschen eine Menge bietet,“ so der bekannte Fernsehkoch.

Die originellsten und schmackhaftesten Rezepte sind auch auf der AZU-Cholesterinseite im Internet unter <http://www.freie-arterie.de> veröffentlicht.

Bestellungen richten Sie an:
Azupharma GmbH
Giovanna Gasperetti
Tel.: 07156/9430
Fax: 07156/9430
<http://www.azu.de>

Text und Foto: Azuapharma



Wegweiser in der Diagnostik und Therapie von pAVK-Patienten

Die Firma Merck KGaA bietet niedergelassenen Ärzten neues Service-material, den Indikationsführer Dusodril®. Er unterstützt die Früherkennung der peripheren arteriellen Verschlusskrankheit (pAVK), der wichtigsten Markererkrankung kardialer und zerebrovaskulärer Morbidität und Mortalität. Je ein Diagnose- und Therapieleitfaden bietet Hilfestellung bei der Behandlung betroffener Patienten. Die Dokumentation des Therapieverlaufes gestattet die Kontrolle des Behandlungserfolges. Ergänzende Zahlen und Fakten zur pAVK liefern wichtige Hintergrundinformationen. Damit ermöglicht der Indikationsführer Dusodril® die Diagnostik und Therapie von pAVK-Patienten gemäß der aktuellen Leitlinien der Deutschen Gesellschaft für Angiologie (DGA)

Etwa 4,5 Millionen Menschen in Deutschland leiden an pAVK, zwei Drittel zeigen keine Symptome. pAVK-Patienten haben ein doppelt so hohes Risiko einen Schlaganfall mit Residuen zu erleiden wie gleichaltrige Gesunde. Die notwendige Sensibilisierung von Ärzten für die pAVK wird durch 10-Jahres-Überlebensraten unbehandelter Erkrankter von etwa 50% verdeutlicht. Der Indikationsführer Dusodril® will diese Sensibilisierung unterstützen, denn frühzeitige Diagnostik und konsequente Therapiemaßnahmen können das Risiko für Herzinfarkte oder Schlaganfälle, den Haupttodesursachen von pAVK-Patienten, reduzieren.

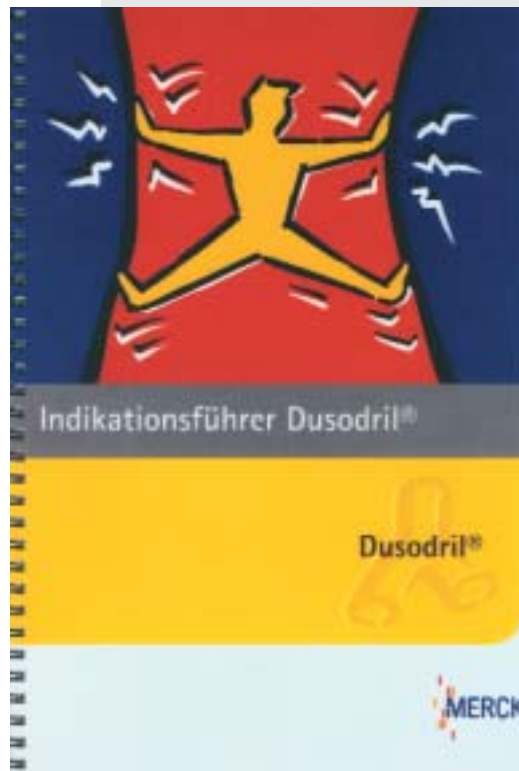
Im Kapitel Grundlagen erhält der Leser einen Überblick über epidemiologische Daten zur pAVK. Die aktuellen Leitlinien der DGA zur Diagnostik und Therapie der arteriellen Verschlusskrankheit der Becken-Beinarterien werden vorgestellt. Der Schwerpunkt liegt auf den Therapieempfehlungen für die Claudicatio intermittens (= Fontaine-Stadium II). Die anschließenden Informationen nehmen Bezug auf die Wirksamkeit von Naftidrofuryl, dem Wirkstoff in Dusodril® forte von Merck.

Naftidrofuryl ist die derzeit einzige vasoaktive Substanz, die die DGA zur Therapie im Fontaine-Stadium II empfiehlt. Die nachgewiesene Verbesserung der Symptomatik und der Prognose durch die Reduktion schwerer kardiovaskulärer Ereignisse unter Therapie mit Naftidrofuryl (3x200 mg täglich) wird anhand mehrerer aktueller Studien belegt.

Der Diagnoseleitfaden enthält unter anderem einen Dokumentationsbogen, in den anamnestiche Daten, einschließlich körperlichem Untersuchungsbefund, Ergebnisse laborchemischer Analysen und die Werte der Dopplersonographie eingetragen werden können. Der Therapieleitfaden ermöglicht die Beurteilung des Schweregrades der Erkrankung, die Zuordnung zu den Fontaine-Stadien und gibt stadienspezifische Therapieempfehlungen.

In die Dokumentationsbögen für den Therapieverlauf können Parameter wie Risikofaktoren, maximale und schmerzfreie Gehstrecke und dopplersonographische Ergebnisse unter Behandlung eingetragen werden. Damit wird der Erfolg therapeutischer Maßnahmen überprüfbar. Zusätzliche Kontrolle bietet der Patientenfragebogen Mini-CLAUS (CLAUS = Claudicatio-Skala), der den Einfluss der Therapie auf die Lebensqualität der Betroffenen erfasst. Er beinhaltet Fragen zu den Dimensionen Schmerzen im betroffenen Bein, Einschränkungen im täglichen und gesellschaftlichen Leben und zum seelischen Befinden.

Alle Dokumentationsbögen sind als Kopiervorlagen angelegt und erleichtern die Aufzeichnung der Patientendaten. Das Serviceangebot des Indikationsführers Dusodril® wird durch ein Bestellformular für Studien und Patien-



tenbroschüren sowie die Kontaktadressen von Ansprechpartnern vervollständigt.

Der Indikationsführer Dusodril® kann kostenlos über das Call-Center der Firma Merck KGaA, Darmstadt, unter der Telefonnummer: 0180 – 222 76 00 bestellt werden.

Text und Foto: Merck KGaA

Weitere Informationen:

Merck KGaA
Frankfurter Str. 250
D-64293 Darmstadt
Tel.: 06151-72-0
Fax: 06151-72-2000
<http://www.merck.de>



Neuartiges Verfahren zur Inaktivierung von Pathogenen (Krankheitserregern) in Blutprodukten

Bluttransfusionen sind heute so sicher wie nie zuvor, da Spenderblut verstärkt getestet wird. Die Zuverlässigkeit der Screening-Verfahren ist jedoch begrenzt. Es besteht ein Restrisiko einer Kontamination mit pathogenen Keimen, die zu einem erheblichen Krankheitsrisiko und auch zu erhöhter Sterblichkeit führen kann.

Diese Tatsache wurde kürzlich durch eine europäische Richtlinie unterstrichen. Diese Richtlinie soll gewährleisten, dass alle Vorsichtsmaßnahmen getroffen werden, um das Risiko für Patienten durch verunreinigte Blutprodukte zu senken.

Bei der Pathogeninaktivierung sollen pathogene Mikroorganismen wie Viren, Bakterien und Parasiten, die im

Blut und in den Blutprodukten zur Transfusion vorliegen und schädliche Wirkungen haben können, inaktiviert werden. Das INTERCEPT Blood System für Thrombozyten inaktiviert Pathogene, indem es an der DNA/RNA des Pathogens angreift und durch eine irreversible Kreuzvernetzung die Vermehrung des Pathogens verhindert.

Die Pathogeninaktivierung ist die wirksamste und umfassendste Methode zur Inaktivierung von Viren, Bakterien und Parasiten. Sie stellt die einzige derzeit verfügbare prospektive Technologie dar, mit der eine erhöhte Sicherheit von Blutprodukten gewährleistet werden kann.

Da das INTERCEPT Blood System für Thrombozyten ganz gezielt an der DNA/RNA angreift, bietet es den zusätzlichen Vorteil der Inaktivierung von Leukozyten (weißen Blutkörperchen), die unerwünschte Transfusionsreaktionen auslösen können. Das INTERCEPT Blood System für Thrombozyten bekämpft Pathogene, hat jedoch keine nachteilige Wirkung auf die Thrombozytenfunktion, da Thrombozyten kein Genmaterial (DNA und RNA) enthalten.

Das ausgezeichnete klinische Wirksamkeits- und Sicherheitsprofil des INTERCEPT Blood Systems für Thrombozyten wurde im Rahmen umfangreicher präklinischer und klinischer Studien demonstriert.

Foto: © Baxter



Weitere Informationen:

Baxter Deutschland GmbH
Ansprechpartner
Ute Kühnlein
Im Breitspiel 13
69126 Heidelberg
Telefon: 06221/397-270
Fax: 06221/397-317
<http://www.baxter.de>
ute_kuehnlein@baxter.com

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

Neue BVMed-Infokarte informiert über die Erstattung von Tracheostomie- und Laryngektomieprodukten

Mit einer neuen Infokarte (Stand: Juli 2003) zeigt der Bundesverband Medizintechnologie, BVMed, wie Tracheostomie- und Laryngektomieprodukte zu Lasten der gesetzlichen Krankenkassen verordnet werden können.

Bei der Tracheostomie handelt es sich um eine Öffnung im Halsbereich zur Luftröhre. Eine solche Öffnung (Tracheostoma) wird beispielsweise nach Entfernung des Kehlkopfes (Laryngektomie) geschaffen oder bei Erkrankungen der oberen Atemwege, die eine normale Atmung nicht mehr zulassen.

Hilfsmittel zur Tracheostomie- bzw. Laryngektomieversorgung sind bei



MEDIZIN-TECHNIK NEWS

allen zugelassenen Leistungserbringern (z. B. Sanitätshäuser, Homecare-Unternehmen, Apotheken) erhältlich.

Die BVMed-Infokarte „Erstattung von Tracheostomie- und Laryngektomieprodukten“ informiert über rechtliche Grundlagen, Budget, Zuzahlung und Verordnung. Die benötigten Hilfsmittel bei Tracheostomie und Laryngektomie sind dabei zuzahlungsfrei voll zu Lasten der Gesetzlichen Krankenversicherung verordnungs- und erstattungsfähig. Der Anspruch bleibt auch bei vorliegender Pflegebedürftigkeit bestehen.

Die neue BVMed-Infokarte kann per E-Mail an info@bvmed.de oder telefonisch unter (030) 246 255-0 bestellt werden. Bis 50 Exemplare ist die Abgabe kostenlos. Ab dem 51. Exemplar kostet die Infokarte 0,14 Euro zzgl. Versandkosten und 7 Prozent Mehrwertsteuer.

Weitere Informationen:

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

Unmittelbare Effizienzsteigerung im Gesundheitswesen durch Einsatz moderner Technologien

Zur Eröffnung der Hauptstadtrepräsentanz des svitg, des Spitzenverbands Informationstechnologie im Gesundheitswesen, trafen sich maßgebliche Vertreter aller beteiligten Institutionen, Organisationen und Unternehmen im deutschen Gesundheitswesen. Angesichts der akuten Reformbe-

dürftigkeit und der existierenden Möglichkeiten zur Qualitäts- und Effizienzsteigerung bekräftigten sowohl der Staatssekretär im Bundesministerium für Gesundheit und Soziale Sicherheit, Dr. Theo Schröder, als auch der Vorsitzende des svitg, Michael Schmitz, die Notwendigkeit, den Einsatz moderner Technologien voranzutreiben. Staatssekretär Dr. Theo Schröder bedankte sich für die pragmatischen Lösungsansätze des svitg bei der Erarbeitung eines Gesamtkonzeptes zur Telematikarchitektur im Gesundheitswesen. Als ein konkretes Ziel nannte er die Einführung der elektronischen Gesundheitskarte am 1. Januar 2006.

Schmitz nannte weitere Ansatzpunkte, wie beispielsweise mit Zuzahlungs-Management in der Arzneimittelversorgung und Verordnungsmanagement Kosten eingespart und die Versorgung der Patienten verbessert werden können. „In 100 Tagen könnten Millionengräber geschlossen werden“, so Schmitz. Die Industrie bietet Politik und Öffentlichkeit über den Verband den konstruktiven Dialog an: „Wir stehen der Politik zur Verfügung, um objektiv zu beraten, was technologisch umsetzbar ist.“

Der svitg

Die vier maßgeblichen Verbände der Softwareindustrie für das Gesundheitswesen – die Arbeitsgemeinschaft deutscher Apotheken-Softwarehäuser ADAS, der Verband Deutscher Arztpraxis-Softwarehersteller VDA, der Verband Deutscher Dentalsoftwareunternehmen VDDS, und der Verband der Hersteller von IT-Lösungen für das Gesundheitswesen VHiG – haben sich im November vergangenen Jahres zum Spitzenverband Informationstechnologie im Gesundheitswesen (svitg) zusammengeschlossen.

Somit vereint der svitg sektorübergreifend die Hersteller von rund 80% der Softwareprodukte, die in deut-

schen Arzt-, Zahnarztpraxen, Apotheken und Krankenhäusern zum Einsatz kommen.

Ziel: Kontinuierliche pragmatische Verbesserung statt Mammutkonzepte

Ziel des Verbandes ist die Einbringung des in den Unternehmen vorhandenen Know-hows zu Machbarkeit und Umsetzbarkeit in die anstehenden Reform- und Normierungsdiskussionen. Dabei sollen sektorenübergreifende und interoperable Lösungen und Anwendungen für das Gesundheitswesen gefördert und gefordert werden. Der svitg konzentriert sich auf technologische Fragen, d.h. den sinnvollen Einsatz neuer Technologien und die Umsetzbarkeit neuer Regelungen. Hierbei sollte allem Reformeifer zum Trotz nicht aus den Augen verloren werden, dass die vorhandene technologische Infrastruktur im Gesundheitswesen sehr gut ist und schon mit einigen zielgerichteten Innovationen spürbare Veränderungen erreicht werden können. Schmitz warnt ausdrücklich vor überdimensionierten Neuentwürfen: „Mammutkonzepte sind kaum umsetzbar. Kontinuierliche pragmatische Verbesserungen hingegen führen zum Ziel.“

Weitere Informationen:

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

Dagmar Baust
10117 Berlin
Tel.: 030-310 119-30
E-Mail: baust@svitg.de
<http://www.svitg.de>



Erneut Endpunktstudie mit Atorvastatin (Sortis®) vorzeitig beendet.

Signifikante Reduktion von Herzinfarkten, Schlaganfällen und koronaren Interventionen mit Revaskularisation in der CARDS-Studie bei Diabetikern.

Erste Ergebnisse einer prospektiven Endpunktstudie mit Atorvastatin (Sortis®) bei Patienten mit moderater Hypercholesterinämie und Diabetes mellitus ergaben im Vergleich zu Placebo eine signifikant niedrigere Inzidenz für Herzinfarkte, Schlaganfälle und koronare Revaskularisation.

In der CARDS-Studie (Collaborative Atorvastatin Diabetes Study) wurden rund 2800 Patienten mit Typ-2-Diabetes mit LDL-Cholesterin > 160 mg/dl und ohne anamnestisch bekannte kardiale Erkrankung oder Schlaganfall mit einer Dosis von 10 mg/Tag oder Placebo behandelt. Der primäre Endpunkt der Studie war definiert als kardiovaskulär bedingter Tod, nicht tödlicher Herzinfarkt, Schlaganfall, instabile Angina, Reanimation nach Herzstillstand und koronare Intervention mit Revaskularisation.

Als Ergebnis des signifikanten Nutzens der Behandlung mit Atorvastatin hat das unabhängige Steering-Komitee der CARDS-Studie unter der Leitung des University College of London entschieden, die Studie zwei Jahre früher als geplant nach einer Laufzeit von nur zwei Jahren vorzeitig zu beenden.

Die Patienten wurden darüber informiert und es wurde ihnen nahe gelegt, ihre Ärzte zum Zweck einer geeigneten Weiterbehandlung aufzu-

suchen. Sobald die ausführlichen Ergebnisse der Studie vorliegen, werden diese publiziert.

„Diese ersten Ergebnisse der CARDS-Studie zeigen erneut einen eindeutigen kardiovaskulären Nutzen einer konsequenten Cholesterinsenkung bei Patienten mit Diabetes“, sagte Dr. Joe Feczko, Leiter der Klinischen Entwicklung bei Pfizer. „Wir sind erfreut, dass erneut die hohe Effektivität und der Nutzen der Behandlung mit Atorvastatin eindrucksvoll belegt werden konnte und wir sehen den Detailergebnissen der Studie mit großer Spannung entgegen.“

Die CARDS-Studie, die im UK und Irland durchgeführt wird, ist eine Kooperation zwischen dem University College of London, der größten Diabetes-Organisation im UK (Diabetes UK), dem Department of Health und Pfizer.

Weltweit leiden derzeit etwa 100 bis 150 Millionen Menschen an Diabetes mellitus und bis 2010 erwartet man eine Verdopplung dieser Zahlen. Kardiovaskuläre Komplikationen, insbesondere KHK und Schlaganfall, sind mit 75 % die häufigste Todesursache bei Patienten mit Typ-2-Diabetes.

Die CARDS-Studie ist bereits die zweite Endpunktstudie mit Atorvastatin (Sortis®), die wegen des signifikanten Nutzens der Atorvastatin-Behandlung früher als geplant beendet werden musste. Vor 8 Monaten wurde die ASCOT-LLA-Studie zwei Jahre vor dem geplanten Ende gestoppt. Die Ergebnisse der ASCOT-LLA-Studie

zeigten, dass bei optimal behandelten Hypertonie-Patienten mit normalen bis leicht erhöhten Cholesterinwerten durch die Behandlung mit Atorvastatin die Inzidenz für tödliche Koronarereignisse und nicht tödliche Herzinfarkte hoch signifikant um 36 % und die der Schlaganfälle signifikant um 27 % niedriger war als unter Placebo.

Die ASCOT-Studie und die CARDS-Studie sind Teil eines ausführlichen klinischen Studienprogramms mit Atorvastatin. Seit der Einführung vor sechs Jahren wurde die Wirksamkeit und Sicherheit von Atorvastatin durch 400 zum Teil abgeschlossene klinische Studien mit mehr als 80.000 Patienten dokumentiert.

Weitere Informationen:

RKCOMMUNICATIONS GMBH
Dr. Erich Rüth / Dr. Romy Koop
Rieslingweg 8 / 55291 Saulheim
Telefon: 06732-91730
Telefax: 06732-917314
Email: info@rkc-online.de



Cholesterinsenkung mit Atorvastatin:

Signifikante Reduktion des KHK-Risikos bei behandelten Hypertonikern mit Hypercholesterinämie - die ASCOT-Studie

Eine Wertung der Ergebnisse der ASCOT-Studie* (Anglo-Scandinavian Cardiac Outcomes Trial) war das Thema eines Pressegesprächs am 6. Mai in Wiesbaden.

Der Lipidarm der ASCOT-Studie (ASCOT-LLA) ist bisher die einzige Statin-Endpunktstudie, die mit einer Niedrigdosis von nur 10 mg / Tag das auch bei optimaler Blutdruckeinstellung erhöhte KHK-Risiko der Patienten reduziert.

Nach der viel beachteten ersten Präsentation der Daten anlässlich der Tagung des American College of Cardiology (ACC) in Chicago im April 2003 hatten nun deutsche Kardiologen das Wort, um die Ergebnisse zu analysieren und mögliche Konsequenzen für das therapeutische Vorgehen in der Behandlung von Hypertonikern aufzuzeigen.

Statinstudien und ihre Ergebnisse

Professor Helmut Gohlke, Bad Krozingen, stellte die ASCOT-LLA-Studie in den Kontext der großen Statin-Endpunktstudien, wobei er nicht nur die einzelnen Ergebnisse vorstellte, sondern auch die Relation von absoluter und relativer Risikoreduktion veranschaulichte und eine Übersicht über die Number Needed to Treat (NNT) der größten Statinstudien präsentierte.

Statin-Endpunktstudien im Vergleich

Studie	Jährliche Ereignisrate Placebo (%)	LDL-Senkung (%)	Reduktionsrate Ereignisse (%)	NNT
WOSCOP	1,5	26	31	217
AFCAPS/TaxCAPS	1,1	25	37	250
4S	5,6	35	34	50
LIPID	2,6	25	23	169
HPS	5,1	30	22	89

In den Studien zur Primärprävention wie z. B. in der WOSCOP-Studie mit Pravastatin oder der AFCAPS/TaxCAPS-Studie (Lovastatin) ergab sich eine Risikoreduktion von über 30 %. Bedingt durch das relativ niedrige Risiko der Patienten müssen dabei etwa 220 - 250 Personen ein Jahr lang behandelt werden, um ein Ereignis zu verhindern.

Anders dagegen in der Sekundärprävention, wie beispielsweise in der 4S-Studie mit Simvastatin, dem "Dinosaurier" der Statinstudien, so Gohlke. Hier drückt sich die besondere Patientenkonstellation - Hochrisikopatienten - auch in der NNT aus: Nur 50 Patienten müssen ein Jahr behandelt werden, um einen Endpunkt zu verhindern.

Die HPS-Studie mit Simvastatin stellt insofern eine Besonderheit unter den Statinstudien dar, als ihre Studienpopulation von mehr als 20.000 Patienten ein Konglomerat von kardiovaskulären Risiken einschloss, für die es bis dato keine etablierte Strategie gab. Die NNT lag - bedingt durch das hohe Risiko der Patienten - in der HPS-Studie bei 89.

Gohlkes Fazit: Das Ausgangsrisiko und die relative Risikoreduktion bestimmen, wie wirksam eine Lipidsenkung im Sinne der NNT ist. Bei einem Kollektiv mit hohem Ausgangsrisiko und starker Risikoreduktion ist die NNT klein, bei niedrigem Ausgangsrisiko ist sie entsprechend größer."



Reduktion von Herzinfarkten und Schlaganfällen - die ASCOT-Studie

Professor Martin Wehling, Mannheim, gab zu Beginn zu bedenken, dass zwar in der Sekundärprävention eindrucksvolle Ergebnisse zu erzielen seien, die Belastung in der Primärprävention aber viel größer sei, da mehr Menschen betroffen sind.

Im Studienansatz der ASCOT-Studie wird diesen Überlegungen Rechnung getragen.

Bisher gab es noch keine Studie, die den Nutzen einer lipidsenkenden Behandlung in der Primärprävention der KHK bei Hypertonikern mit normalen bis leicht erhöhten Cholesterinwerten geprüft hat.

ASCOT, so erläuterte Professor Wehling, ist eigentlich eine große Hypertoniestudie, die eine Studie zur Lipidsenkung einschließt. Während die Daten zur Hypertoniebehandlung noch etwa zwei Jahre auf sich warten lassen werden, liegen auf Grund des vorzeitigen Abbruchs der Lipid-Studie beeindruckende Ergebnisse bereits vor.

Primäres Ziel war es, bei gut eingestellten Hypertonikern die Wirkung von 10 mg Atorvastatin auf das Auftreten von tödlichem und nicht tödlichen, einschließlich stummen Herzinfarkten zu evaluieren, und zwar bei Patienten mit Cholesterinwerten ≤ 250 mg/dl.

Zu der Vielzahl der sekundären Endpunkte der Untersuchung gehörten die Gesamtmortalität, das Auftreten von tödlichen und nicht tödlichen Schlaganfällen und die Inzidenz kardiovaskulärer Ereignisse und Maßnahmen.

Die Patienten waren im Durchschnitt 63 Jahre alt mit einem geringen Frauenanteil. Ihr LDL-Cholesterin lag

durchschnittlich bei 131 mg/dl, also Werte wie sie in der Bevölkerung häufig vorkommen. Damit sind die Ausgangsdaten relativ normal, wie Wehling betonte, aber eben nicht ideal.

Neben erhöhtem Bluthochdruck waren noch mindestens 3 weitere kardiovaskuläre Risikofaktoren für den Einschluss in die Studie gefordert. Ausgeschlossen aber war eine KHK in der Anamnese.

Die über 19.000 rekrutierten Hochdruckpatienten wurden zunächst für die beiden antihypertensiven Therapie-regime randomisiert. Anhand der Cholesterinwerte wurden die Gruppen für den placebokontrollierten, doppelblinden Lipidarm (Lipid Lowering-Arm / LLA) gebildet. Insgesamt erhielten 5.168 Patienten Atorvastatin und 5.137 Placebo.

Die Ausgangsdaten der Patienten zeigen in allen Parametern eine sehr hohe Übereinstimmung. Die initialen Blutdruckwerte von 164/95 mmHg konnten durch die parallel durchgeführte antihypertensive Medikation auf 138/80 mmHg gesenkt werden.

Atorvastatin wurde über den gesamten Zeitraum in einer fixen Dosis von 10 mg / Tag verabreicht, d. h. es wurde keine Titration auf höhere Dosen vorgenommen.

Nach einer durchschnittlichen Beobachtungsdauer von 3,3 Jahren erfolgte auf der Basis einer Zwischenauswertung die Empfehlung des Data Safety Monitoring Boards (DSMB), die Lipidstudie wegen des hoch signifikanten Effekts der Atorvastatin-Therapie auf den primären Endpunkt sowie des signifikanten Effektes auf den sekundären Endpunkt tödlicher und nicht tödlicher Schlaganfall abubrechen. Mit nur 10 mg Atorvastatin konnte eine deutliche Senkung sowohl des Gesamtcholesterins - von 213 mg/dl

auf 163 mg/dl - wie des LDL-Cholesterins um 33 % erzielt werden.

Bezogen auf den primären Endpunkt ergab sich eine hoch signifikante Reduktion der Ereignisrate (nicht-tödlicher Herzinfarkt und tödliche KHK) um 36 %. Auch bei sekundären Endpunkten wie Schlaganfall zeigte sich eine Reduktion von 27 %, bei allen koronaren Ereignissen eine Differenz von etwa 30 % zugunsten der Atorvastatin-Gruppe.

"Bei diesem Ergebnisdruck konnte man den Patienten der Placebogruppe aus ethischen Gründen eine Statintherapie nicht länger vorenthalten", so Wehling in seinem Kommentar der Ergebnisse. Bei einigen Endpunkten wie Diabetes oder Subgruppen wie Frauen können aufgrund der geringen Anzahl von Ereignissen keine Aussagen gemacht werden, so Wehling. Es wäre allerdings falsch, daraus eine fehlende Wirksamkeit zu konstatieren und diese Gruppen dann von einer entsprechenden Therapie auszuschließen.

Ein wichtiger Punkt zur Bewertung therapeutischer Maßnahmen ist die Sicherheit. In ASCOT-LLA gibt es keinerlei Hinweise auf eine erhöhte Inzidenz von Krebserkrankungen und schweren unerwünschten Nebenwirkungen, auch gab es im Vergleich zu Placebo keine Leberenzymveränderungen.

"Ordnet man die Studie hinsichtlich der Ergebnisse bei den koronaren Ereignissen in den Kontext anderer Primärpräventionsstudien ein, so scheint es sich zu bestätigen, dass eine Senkung des Cholesterins von völlig normalen Ausgangswerten auch eine weitere Senkung des koronaren Risikos zur Folge hat, so Professor Wehling in seinem Fazit.

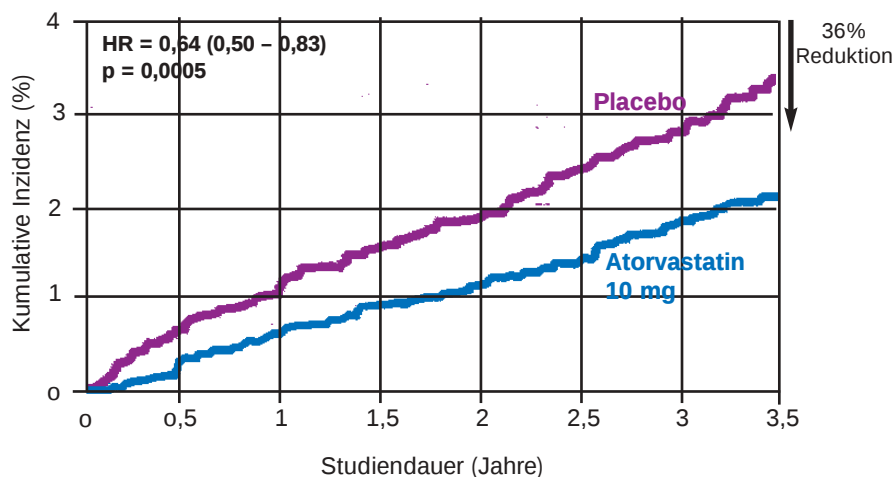
Wehling erhofft sich von Studien wie ASCOT einen weiteren Impuls für die



PHARMA NEWS

Primärer Endpunkt

Kumulierte Inzidenz des primären Endpunktes (nicht tödlicher Herzinfarkt und tödliche KHK)
Atorvastatin 1000 Ereignisse, Placebo 154 Ereignisse



Quelle: Sever, et al., for the ASCOT-Investigators, Lancet 2003; 361:1149-1158

Grafik:
RKC

Umsetzung der Therapierichtlinien zur Lipidsenkung, die selbst in der Sekundärprävention noch sehr unbefriedigend ist. „Jährlich sterben deshalb noch 100.000 Menschen zu viel. Das ist eine Sarglänge von Frankfurt bis Düsseldorf“, beklagte er.

ASCOT-LLA - ein Meilenstein, aber nicht das Ende des Weges

Die klinische Relevanz der ASCOT-LLA-Studie war Thema von Professor Andreas Michael Zeiher, Frankfurt/Main.

Betrachtet man die vorliegenden großen Endpunktstudien mit Statinen, so konnte nur in der 4S-Studie - der Endpunktstudie mit dem höchsten Ausgangsrisiko - eine Beeinflussung der Gesamtmortalität belegt werden.

Je geringer das Risiko, um so mehr treten kardiovaskuläre Ereignisse als primärer Endpunkt in den Vordergrund. Es ist damit nach Zeiher eine Frage der Priorität, ob eine Primärprävention Sinn macht. Geht es um die

Senkung der Mortalität, dann geht es um die Sekundärprävention bei Hochrisikopatienten. Geht es aber um die Verhinderung von Ereignissen, dann macht Primärprävention in Abhängigkeit vom Risiko Sinn. In jedem Falle nimmt mit einer Reduktion des LDL auch das Risiko für schwerwiegende Ereignisse wie Tod und Myokardinfarkt ab.

Die daraus folgende Frage, wie tief man senken muss, trifft nach Zeihers Ansicht nicht das eigentliche Problem. Es sei vielmehr die Frage, ab welchen LDL-Werten therapiert werden sollte. Das sei aber auch eine Kostenfrage.

In der WOSCOP-Studie kostet die Verhinderung eines Ereignisses 27.000 Euro, CARE und LIPID liegen schon deutlich niedriger, bei 4S - als Sekundärpräventionsstudie bei Hochrisikopatienten - kostet die Verhinderung eines Ereignisses unter 10.000 Euro. ASCOT als Primärpräventionsstudie dürfte nach Zeihers Meinung bei den Kosten etwas unter WOSCOP liegen.

Die Statintherapie begleitete in der ASCOT-Studie eine effiziente antihy-

pertensive Therapie bei Personen mit einem mäßigen KHK-Risiko.

Eine klare Erkenntnis aus ASCOT-LLA ist die erneut belegte gute Wirksamkeit der niedrigen Dosis 10 mg Atorvastatin und deren Sicherheit bei Hypertonikern.

Eine Gesamtbetrachtung aller Ereignisse ergibt eine Gesamtreduktion in der Atorvastatin-Gruppe um 21 %. Das ist hoch signifikant und eine Senkungsrate, wie sie aus länger dauernden Studien wie LIPID und CARE bekannt ist, so Zeiher.

Als hervorragendes Resultat ist die hoch signifikante Senkung des vordefinierten primären Endpunktes mit einer gleich bleibend niedrigen Dosierung hervorzuheben.

Zeiher ging in seinem Fazit davon aus, dass man die Richtlinien für die Behandlung der isolierten Hypertonie nach ASCOT wird überdenken müssen und zwar im Hinblick auf Patienten mit "normalen" LDL-Werten unter 135 mg/dl, die gleichzeitig mehrere Risikofaktoren haben. Bei dieser Konstellation gibt uns ASCOT eine sehr gute Basis, tatsächlich eine Statintherapie zu beginnen. Eine sehr einfache, niedrig dosierte Therapie. „Von daher denke ich, ASCOT wird die Praxis beeinflussen“, so Zeiher in seinem Resümee.

*Sever P. S., Dahlhöf, B., Poulter, N., Wedel, H. et al., for the ASCOT-Investigators Lancet 2003; 361:1149-1158

Weitere Informationen:

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



„Treat to Target“ – aber wie?

Gangbare Wege der Umsetzung von Therapieleitlinien bei Typ-1- und Typ-2-Diabetikern

Das komplexe Krankheitsgeschehen sowie der progrediente Verlauf des Diabetes machen ein strenges und auf klar definierte Zielwerte ausgerichtetes Therapiemanagement unerlässlich. Doch mit welchen Therapieoptionen lassen sich die in den Therapieleitlinien geforderten Zielwerte erreichen, ohne die Compliance des Patienten zu beeinträchtigen? Voraussetzung ist eine individuelle Therapie, die die Ängste und Sorgen des Patienten berücksichtigt. Darin waren sich die Diabetes-Experten auf dem Symposium der Firma Aventis anlässlich der 38. Jahrestagung der Deutschen Diabetes-Gesellschaft (DDG) in Bremen einig. Besonders vorteilhaft seien hier Therapieformen, die den Patienten möglichst wenig in seinem täglichen Leben einschränken und ihm ein größtmögliches Maß an Flexibilität bieten, berichtet Dipl.-Psych. Bernhard Kulzer. Diesen Wunsch nach mehr Flexibilität sowie eine deutlich geringere Gefahr für die so gefürchteten Hypoglykämien erfüllt das 24h-Basalinsulin Lantus®, erklärt Prof. Dr. Thomas Danne, Hannover. Vorteile, die nun auch den pädiatrischen Patienten zu Gute kommen, denn seit kurzem ist Insulin glargin Lantus® auch für die Behandlung von Kindern und Jugendlichen ab 6 Jahren zugelassen.

Bereits bei der Auswahl der oralen Therapie besteht die Kunst des Arztes darin, das dynamische Geschehen beim Diabetes richtig einzuschätzen und die adäquate Medikation auszuwählen, so Prof. Dr. Scholz, Leipzig. Dabei sollte sich die Wahl einer geeigneten Kombinationstherapie mit OAD sowohl an der Ätiopathologie des metabolischen Syndroms orientieren, aber auch dem Bedürfnis des Patienten nach möglichst einfachen Behandlungsschemata gerecht werden. Mit Glimepirid (Amaryl®), als einzigem Ver-

treter der jüngsten, 3. Generation der Sulfonylharnstoffe, kann bei deutlich niedrigeren Insulinspiegeln und strenger Abhängigkeit der Insulinsekretion von den Glucosewerten im Vergleich zu den älteren Sulfonylharnstoffen das gleiche Maß an Blutglucose- und HbA1c-Senkung bei täglicher Gabe nur einer Tablette erreicht werden, so Scholz weiter. Neben deutlich reduziertem Hypoglykämierisiko, fehlender Gewichtszunahme oder sogar der Abnahme bei höherem BMI zeichnet sich Glimepirid durch kaum kardiovaskuläre Nebeneffekte aus. Nimmt man all diese Vorteile zusammen, dürfte Glimepirid auch in der Kombinationstherapie eine besondere Bedeutung zukommen. Werden nach 3 Monaten einer Therapie mit einer OAD-Kombination die Therapieziele nicht erreicht, ist die zusätzliche Gabe eines mittellang- oder langwirksamen Insulins (z.B. NPH-Insulin oder Lantus®) indiziert, so Scholz abschließend.

Bessere Compliance dank flexiblerer Therapie mit Lantus®

Um die Compliance auch beim Fortschreiten der Erkrankung und der damit nötig gewordenen Insulintherapie zu erhalten, sind Therapieformen vorteilhaft, die wenige Einschränkungen im Lebensalltag und eine geringe Nebenwirkungsrate aufweisen, so Experte Bernhard Kulzer. Gerade hinsichtlich dieser beiden Anforderungen hat sich bei Typ-2-Diabetikern die Basalunterstützte Orale Therapie (B.O.T.) mit Lantus® als Einstieg in die Insulintherapie bewährt. Bei der B.O.T. wird zusätzlich zur bestehenden oralen Therapie einmal täglich Lantus® als Basalinsulin gegeben. „Seit einiger Zeit liegen Belege vor, die darauf hinweisen, dass die B.O.T. mit Lantus® als Basalinsulin bei einer geringeren Hypoglykämierate zu einer stärkeren

Senkung der Glykämie führt als die Kombinationstherapie mit einem NPH-Insulin als Bedtime-Insulin“, berichtete Dr. Andreas Fritsche, Tübingen.

Zudem ermöglicht Lantus® seit kurzem eine Flexibilität des Dosierungszeitpunktes, solange der gewählte Dosierungszeitpunkt jeweils konstant gehalten wird, so Fritsche. Mit dieser im Frühjahr erteilten Zulassungserweiterung zur flexiblen Dosierung ist es somit noch besser möglich, die Insulintherapie an die Lebensumstände des Patienten anzupassen und die Compliance zu erhalten.

Flexibilität und Sicherheit in der Insulintherapie bei Kindern

Auch für die Behandlung von Kindern und Jugendlichen stellt Insulin glargin eine neue Therapiealternative dar, wenn herkömmliche Formen der Basalinsulinsubstitution nicht erfolgreich sind, so das Fazit von Prof. Dr. Danne (Hannover) aus den Ergebnissen der Zulassungsstudie. Bereits bei der Zulassungsstudie konnte Lantus® seine besondere Eignung demonstrieren. Bei 349 Kindern und Jugendlichen fanden sich Hinweise für eine Reduktion speziell nächtlicher Hypoglykämien und besserer Nüchternwerte bei Verwendung von Lantus® gegenüber NPH-Insulin.

Auch eine Studie bei 30 Adoleszenten mit Typ-1-Diabetes mittels kontinuierlichem subkutanen Glukosemonitoring vor und nach Umstellung einer Basalinsulinsubstitution von NPH-Insulin und zinkverzögertem Schweineinsulin auf Lantus® zeigte eine Reduktion asymptomatischer nächtlicher Episoden mit Glukosekonzentrationen im hypoglykämischen Bereich, so Danne abschließend zu den Studienergebnissen.

Auf Basis dieser Ergebnisse erteilte die EU-Kommission im April 2003 Lantus® die Zulassungserweiterung für den Einsatz bei der Behandlung von Kindern und Jugendlichen ab 6 Jahren.



PHARMA NEWS

Mit Lantus® neue Chancen in der Diabetestherapie

Mehr Lebensqualität dank flexiblerer Therapie - jetzt auch für Kinder

Neben einer normnahen Stoffwechseleinstellung wird der Erhalt bzw. die Wiederherstellung der Lebensqualität in den aktuellen Leitlinien der Deutschen Diabetes-Gesellschaft als ein wichtiges Ziel in der Diabetestherapie definiert. Eine Zielvorgabe, die vielen Ärzten bei der Umsetzung in der Praxis bisher Probleme bereitete. Neue Chancen in der Diabetestherapie und damit zur Erreichung dieses Ziels bieten hier die Zulassungserweiterungen von Lantus® für die Behandlung von Kindern und Jugendlichen ab 6 Jahren sowie für die flexible Dosierung. So führt Insulin glargin zu niedrigeren Nüchternblutzuckerwerten, einer Reduktion schwerer Hypoglykämien und einer verbesserten subjektiven Lebensqualität der Kinder und Jugendlichen mit Typ-1-Diabetes, berichtet J. Herwig vom Zentrum der Kinderheilkunde und Jugendmedizin der Johann Wolfgang Goethe-Universität Frankfurt auf einer Pressekonferenz von Aventis im Rahmen der 38. Jahrestagung der Deutschen Diabetes-Gesellschaft. Des weiteren führt die hinzu gewonnene Flexibilität für die Patienten in vielen Fällen zu einer noch höheren Therapieakzeptanz, die sich in der Güte der Stoffwechseleinstellung und den positiven Erfahrungsberichten der Patienten widerspiegelt, erklärt Dr. Richard Daikeler, Diabetes-Schulungs- und Behandlungseinrichtung (DDG), Sinsheim.

In Deutschland sind zur Zeit rund 20.000 Kinder und Jugendliche an Typ-1-Diabetes erkrankt, täglich kommen drei bis vier Kinder unter 15 Jahren hinzu. Die intensivierete Insulintherapie mit einer getrennten Substitution von Basalinsulin und Nahrungsinsulin hat sich auch bei Kindern und Jugend-

lichen aufgrund jahrelanger klinischer Erfahrung in Deutschland weitgehend durchgesetzt, beschreibt Prof. Danne, Kinderkrankenhaus „Auf der Bult“, Hannover die derzeitige Situation in der pädiatrischen Diabetologie.

„Da bei Kindern und Jugendlichen mit Typ-1-Diabetes das Risiko für nächtliche Hypoglykämien hoch ist und diese deshalb oft hohe Nüchternblutzuckerwerte morgens aufweisen, erscheint die Therapie mit Insulin glargin in dieser Altersgruppe besonders sinnvoll“, resümiert Prof. Herwig aus den Ergebnissen der Zulassungsstudie. Ziel der offenen, prospektiven Studie war es, den Langzeiteffekt von Insulin glargin im Vergleich zu einer Kontrollgruppe (NPH-Insulin oder zinkverzögertes Schweineinsulin von Novo) bezüglich der Stoffwechsel- und Lebensqualität zu vergleichen. Während die Inzidenz symptomatischer Hypoglykämien während der Beobachtungszeit in beiden Gruppen unverändert und vergleichbar blieb, wurde das Auftreten schwerer Hypoglykämien mit Fremdhilfe in der Glaringruppe signifikant seltener beobachtet als in der Kontrollgruppe: 0,14 vs. 0,73 Ereignisse pro Patientenjahr [$p < 0,002$]. Die Lebensqualität wurde von den Patienten in der Glaringruppe subjektiv besser bewertet als in der Kontrollgruppe; alle Patienten bevorzugten die Therapie mit Insulin glargin im Vergleich zu den anderen Verzögerungsinsulinen, fasste Herwig die wesentlichen Studienergebnisse zusammen.

Nach Einschätzung von Prof. Danne wird die Kinderzulassung für das langwirksame Insulinanalogon Insulin glargin (Lantus®) das Behandlungsspektrum in der Pädiatrie wesentlich ergänzen. So lasse sich häufig durch eine einmalige Gabe von Lantus® eine Basalinsulinsubstitution über den ganzen Tag erreichen. Ferner lassen erste Studienergebnisse vermuten, dass das Risiko besonders nächtlicher Unterzuckerungen mit Lantus® geringer als mit mehrfach täglicher Gabe herkömmlicher Verzögerungsinsuline sei, so Danne weiter.

Mehr Lebensqualität dank flexiblerer Therapie

In Deutschland verwenden momentan ca. 275.000 Patienten mit Diabetes Insulin glargin (Lantus®). Diesen Typ-1- und Typ-2-Diabetikern ist es jetzt möglich, den Dosierungszeitpunkt flexibel zu wählen, solange der Dosierungszeitpunkt jeweils konstant gehalten wird, fasst PD Dr. Andreas Fritsche, Universitätsklinik Tübingen die Ergebnisse der Zulassungsstudie zusammen. Bei Typ-2-Diabetikern konnte in der vorgestellten europäischen Studie sogar gezeigt werden, dass mit Lantus® eine bessere Stoffwechseleinstellung mit niedrigeren HbA1c-Werten und weniger symptomatischen und nächtlichen Hypoglykämien erreicht wird als mit NPH-Insulin. Insgesamt ist auch das Risiko schwerer Hypoglykämien bei Typ-2-Diabetikern unter Lantus® geringer.

Einmalgabe, flexibler Injektionszeitpunkt, weniger nächtliche Hypoglykämien und nahezu stabile Glucosewerte: diese in Studien belegten Vorteile von Lantus® werden auch von den Patienten in der Praxis als die wesentlichen definiert, berichtete Dr. Daikeler. Diese von den Patienten vorgebrachten Argumente für ihre Therapie führen zu einer erhöhten Therapiezufriedenheit und damit auch zu einer verbesserten Compliance. Dadurch lassen sich im Gespräch langfristig ehrgeizigere Therapieziele vereinbaren. Auch können die Erfahrungsquellen zufriedener Patienten als Argument herangezogen werden, um andere Diabetiker in vergleichbaren Situationen von der Insulintherapie mit Lantus® zu überzeugen, so Daikeler weiter. Mit den Zulassungserweiterungen von Lantus® für die flexible Dosierung sowie für die Behandlung von Kindern und Jugendlichen ab 6 Jahren wurden weitere wichtige Schritte für eine verbesserte Therapie, gerade in Hinblick auf die Compliance, und damit für ein Plus an Lebensqualität getan.

Weitere Informationen:

Aventis Pharma Deutschland GmbH
Tel.: 069-305 80785, Fax: -305 12589

Eine „Made in Dschörmeni“



Vielleicht haben Sie das auch schon bemerkt ? Eine Made macht sich breit in unseren Versandhauskatalogen, in Kauf- und Bauhausregalen. Anders gesagt: In immer mehr angebotenen Produkten steckt der Wurm drin. Die meisten davon kommen aus anderen Ländern der EG und aus Asien.

Beispiele gibt es en masse. Da habe ich mir aus einer elegant aufgemachten Hochglanzbroschüre zwei "preiswerte batteriebetriebene Bewegungsmelder" bestellt. Leider stand nicht dabei, dass sie nur für den Innengebrauch geeignet sind. Aber auch da erwiesen sie sich als untauglich, nämlich als Batteriefresser. Innerhalb von vier Wochen zwei Mal vier neue Mignon-Batterien ist doch etwas teuer ? Verdacht: Durch eine falsche Schaltung entladen sich die Batterien selbst....

Ein Zier-Wasserhahn für den Gartenanschluss aus Italien erwies sich als undicht, leckte, tropfte und spritzte schon nach wenigen Tagen...

Eine Bohrmaschine aus Hongkong gab bei der ersten Überlastung den

Geist auf: Die aus Kunststoff (!) bestehenden Zahnräder des Planetengetriebes waren einfach geschmolzen; das Wassersprüngerät aus England leckt! für die Schleifmaschine aus den USA ist kein Ersatzteil zu bekommen...

Wenn früher Elektrogeräte versagten, nannten deutsche Fachhandwerker spöttisch den Namen einer bekannten, britischen Firma - als Synonym für mangelnde Qualität. Das hat sich gegeben. Dafür habe ich mit britischen Textilprodukten Unannehmes erlebt: Eine Golfhose war nach einem Jahr durchgesessen, und Socken schon nach mehrmaligem Tragen durchgescheuert...

Solche Vorfälle sind lediglich ärgerlich. Schlimmer ist es, wenn trotz TÜV und anderer Kontrollorgane Produkte angeboten werden, mit denen der Umgang Gefahren birgt: Kinderspielzeug mit giftigen Farben etwa. Oder ein so genannter Elektro-Scooter - eine Art batteriebetriebener Roller aus Fernost. Ein Fachmann: "Schlechte Bremsen, labiler Rahmen - an jede Sackkarre werden bei uns höhere Ansprüche gestellt." Doch das wacklige Ding wird gekauft, weil es nur ein Fünftel so viel kostet wie ein E-Roller "made in Germany". Kriminell wird die Sache, wenn Billigfluglinien auf "wieder aufgearbeitete" oder preiswerte Ersatzteile zurückgreifen, Busunternehmen auf Reifen mit nachgeschlitzten Profilen (eine Kunst, auf die sich einige peruanische Indios besonders gut verstehen) - oder wenn die permanente Kostendilatation im medizinischen Bereich auch hier zum Ausweichen auf Billigprodukte verführt.

Nicht nur in Hotellerie und Gastronomie gilt: Qualität hat ihren Preis. Es wird immer Konsumenten geben, die bereit sind, diesen Preis für Qualität auch zu bezahlen - sei es für Produkte der Automobilbranche, der Maschinen- und Elektrotechnik oder der Laser-, Mikro- und Nanotechnologie. Nach dem ersten Weltkrieg hofften die Siegermächte, Deutschland damit strafen zu können, dass alle deutschen Produkte die Bezeichnung "Made in Germany" tragen mußten. Die Maßnahme wurde zum Bumerang, die Bezeichnung "Made in Germany" zum Inbegriff für Qualität. Bis heute noch. Nach neuesten Umfragen ist Deutschland zwar in 49 von 260 Produktgruppen Weltspitze. Aber wir laufen Gefahr, diese Stellung zu verspielen - durch den Konkurrenzdruck importierter Billigprodukte, durch Diskussionen um Sinn oder Unsinn der Meisterprüfung für bestimmte Berufe, durch den bekannten "Billigpfusch am Bau", durch Verzicht auf Leistung in Schule und Hochschule. Ziel für Universitäten, Industrie und Handwerk muß es sein, auch in Zukunft Spitzenqualität in alle Welt zu liefern. Dazu gehört es aber auch, durch Auslese und Förderung einen entsprechenden Nachwuchs heranzubilden, der das ebenfalls garantiert. Sonst wackelt auch bei deutschen Erzeugnissen bald mehr als nur der Rahmen eines Rollers...

Ihr
Gerd E. Torkel

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: _____

[Zurück zum Inhaltsverzeichnis](#)

Atorvastatin **Sortis®**



Endpunktstudie mit dem Lipidsenker Sortis® 10 mg

- 36 %* Herzinfarkt-Risiko**
- 27 %* Schlaganfall-Risiko

**Bereits nach 3,3 Jahren
signifikant reduziert**

asc  **t**
Anglo-Scandinavian Cardiac Outcomes Trial*

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, Hypoglykämie, 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, bulböses 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



*ASCOT – Lipid Lowering Arm: Prospektive, doppelblinde, plazebokontrollierte Endpunktstudie bei behandelten Hypertonikern mit Gesamtcholesterin ≤ 250 mg/dl und mindestens drei weiteren Risikofaktoren ohne Nachweis einer KHK. Quelle: Lancet 2003; 361: 1149–1158 ** nicht tödlicher Herzinfarkt und tödliche KHK

[Zurück zum Inhaltsverzeichnis](#)

<http://www.sortis.de>